

Rupert Berndl


Kartoffelsterz und Hollerkoch

Rezepte aus
schweren Zeiten



SüdOst Verlag

Rupert Berndt
Kartoffelsterz und Hollerkoch



Gewidmet den Frauen und Müttern, die es trotz aller Widrigkeiten schafften, mit größtem persönlichen Einsatz, starkem Willen und großem Geschick ihre Familien durch die schweren Kriegsjahre und entbehrungsreichen Krisenzeiten zu bringen.

Bibliografische Information Der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-86646-701-9

1. Auflage 2014

© 2014 SüdOst Verlag in der H. Gietl Verlag & Publikationsservice GmbH, Regensburg
(www.gietl-verlag.de)

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN: 978-3-86646-701-9

Rupert Berndt

Kartoffelsterz und Hollerkoch

Rezepte aus schweren Zeiten

SüdOst Verlag

Vorwort

Ein Kochbuch in unserer heutigen Zeit zu verfassen, ist in Anbetracht einer wahren Fülle einschlägiger Literatur ein eher zweifelhaftes Unterfangen. Wer gerne kocht und für Familie und Freunde besondere Speisen mit den raffiniertesten Zutaten auf den Tisch zaubern möchte, kann sich entsprechende Anregungen aus einer Flut von gedruckten und reizvoll bebilderten Rezeptsammlungen holen. Die zahllosen Kochsendungen, die derzeit tagtäglich über die meisten Fernsehkanäle flimmern, verstärken diesen Trend erheblich. Dabei fällt auf, dass sich zunehmend Einflüsse aus fernen Ländern großer Beliebtheit erfreuen und unsere heimische Küche durchdringen. Eine rapide um sich greifende und sämtliche Lebensbereiche erfassende Globalisierung hat längst auch unsere Kochtöpfe erfasst und macht sich ungeniert darin breit. Dass dies überhaupt möglich ist, liegt wohl daran, dass man zurzeit fast an jedem beliebigen Ort und zu jeder Zeit aus einem Übermaß verschiedenster Lebensmittel aus den unterschiedlichsten Regionen unserer Erde auswählen kann. Exotische Früchte, Meeresgetier aus fernen Ozeanen und Gewürze aller Art finden sich in den Regalen der Supermärkte. Zweifellos steigert dies alles die Kreativität in der modernen Küche und kann das Kochen durchaus noch spannender und interessanter machen. Man gewöhnt sich schnell und allzu leicht an diese schier grenzenlose Fülle und unbeschränkte Verfügbarkeit.

Das war jedoch beileibe nicht immer so. Nahezu siebzig Jahre Frieden ließen uns vergessen, dass man auch mit wenigen Nahrungsmitteln auskommen kann. Man muss gar nicht so weit zurückblicken, um eine ganz andere Küchenwelt zu erleben.

Dieses, zugegeben etwas ungewöhnliche Kochbuch beschäftigt sich mit Rezepten, die nicht selten aus der Not geboren sind, setzt sich mit einer Zeit auseinander, in welcher der Mangel an Lebensmitteln die Möglichkeiten der Speisenzubereitung weitgehend bestimmte und stark einschränkte. Die schweren Jahre der beiden Weltkriege, der Inflation und der harten Nachkriegszeit sollen hier ausschließlich unter dem Aspekt der Ernährung, vor allem aber mit einem Blick in die Kochtöpfe unserer Mütter, Großmütter und Urgroßmütter betrachtet werden. Bei den Älteren unter uns werden dabei vielleicht noch eigene Erinnerungen wach.

Grundlage für dieses Kochbuch sind mehrere, von Hausfrauen und Köchinnen handgeschriebene Rezeptsammlungen aus der Zeit zwischen 1890 und 1946. Diese gut fünfzig Jahre waren geprägt von bekanntermaßen tiefgreifenden politischen, wirtschaftlichen und sozialen Veränderungen. Mehrere Notzeiten machten den Menschen schwer zu schaffen. Die beiden verheerenden Weltkriege mit ihren schlimmen Folgen zogen eine breite Spur der Verwüstung und des Elends quer durch Europa. Wie immer hatte die gepeinigste Zivilbevölkerung besonders darunter zu leiden. Hinein bis in die von vielerlei Not und Entbehrungen gezeichneten Nachkriegsjahre.

Der Verfasser möchte diese extrem schwierigen Jahre vor allem aus dem vielfach übergangenen und wenig beachteten Blickwinkel der Frauen und Mütter beleuchten, die damals täglich für ihre Angehörigen sorgen, und nicht selten um das pure Überleben kämpfen mussten. Begleitet von der ständigen Angst um ihre Männer, Söhne und

Väter, die in einem irrwitzigen Krieg permanent ihr Leben einzusetzen hatten. Ihre soziale Leistung, ihr unermüdlicher Einsatz zum Erhalt der Familien wird über die Rezepte und die gelegentlichen Randnotizen augenfällig und soll hier eine entsprechende Würdigung erfahren.

Der überwiegend große Mangel an Lebensmitteln und die daraus folgende strenge Rationierung alles Essbaren stellte die Hausfrau ständig vor schier unlösbare Probleme, zeitigte aber auch bemerkenswerte Überlebensstrategien. Das wird unter anderem ablesbar an den durchdachten, mehrfach erprobten und oftmals raffiniert zusammengestellten Rezepten dieser Zeit. Aus dem Wenigen, das man in der Küche zur Verfügung hatte, etwas zu „komponieren“, das nicht nur satt machte, sondern obendrein auch noch gut schmecken sollte, zeugt von einer wahrhaft beachtlichen Kochkunst.

Wichtige Tipps und die Ergebnisse gelungener Kochversuche wurden unter den Frauen rege ausgetauscht und gerne übernommen. Viel überliefertes und mittlerweile in Vergessenheit geratenes Wissen kam jetzt wieder zu Ehren. So manche kreative Köchin hat darüber hinaus ihre persönlichen Erfahrungen und Erfindungen zu Papier gebracht. Aus der Not geboren wurden so vielerlei interessante Sparrezepte entwickelt, die beredt Auskunft geben über die harten Lebensbedingungen, unter denen die Menschen damals litten.

Die vielen gedruckten Kochbücher waren in dieser Zeit eigentlich keine echte Hilfe. Sie waren fast ausschließlich in Friedenszeiten verfasst worden und gingen in ihren Kochanweisungen von einer schier

unbegrenzten Fülle an Lebensmitteln aus. Aus diesen Kochbüchern lassen sich keine Erkenntnisse über die schwierigen Kriegsjahre gewinnen. Damit mussten sie als Grundlage für das vorliegende Kochbuch ausscheiden.

Aus verständlichen Gründen stützen sich die im Folgenden beschriebenen politischen und sozialen Gegebenheiten im Wesentlichen auf offizielle Fakten und bekannte Daten. Dies trifft vor allem auf die Zeit zwischen 1895 und 1940 zu, während die Schilderung der Kriegsjahre ab 1940, bis hinein in die unmittelbare Nachkriegszeit durchzogen ist von persönlichen Erlebnissen und Berichten noch lebender Zeitzeugen.

Dabei soll nie das eigentliche Ziel dieses Buches aus dem Auge verloren werden; nämlich das Bestreben, über einen Blick in die Kochtöpfe dieser entbehrungsreichen Jahre Erkenntnisse zu gewinnen darüber, wie die Menschen damals lebten, fühlten, welche Sorgen und Nöte sie quälten.

Es ist schon wirklich kurios und klingt geradezu zynisch, wenn man feststellen muss, dass sich zwischen den „fleisch- und fettarmen“ Jahren in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und der Gegenwart in Bezug auf das Kochen erstaunliche Parallelen auftun. Manche dieser „Notzeitrezepte“ würden nämlich durchaus in das Programm eines zeitgenössischen „Diät- oder Abnehmprogramms“ passen. Freilich unterscheiden sich Anlass und Voraussetzungen grundlegend: In den Notzeiten ging es um das Überleben, heute geht es um die Figur. Und das macht schon nachdenklich.

Inhaltsverzeichnis

Die Geschichte des Kochens 1890 – 1947

Vorwort	4
Es raucht nicht mehr	10
Die Elektrifizierung – Energie für Jedermann	12
Technik und Maschinen halten Einzug in den Küchen	13
Ersatz für den Keller	16
Maschinen revolutionieren die Landwirtschaft	17
Ohne Pflug kein Ackerbau	21
Der Traktor – Liebling der Bauern	22
Die Sämaschine	24
Von der Dreschmaschine zum Mähdrescher – eine landwirtschaftliche Erfolgsgeschichte	25
Die Eisenbahn – Ein Segen für den ländlichen Raum	27
1895 – 1947 – Ein geschichtlicher Überblick	29
Als der Hunger einzog – Der Erste Weltkrieg	31
Die Zeit zwischen den Kriegen – Inflation und Weltwirtschaftskrise – Zeit der Instabilität	39
Schrebergärten – Eine Möglichkeit für Selbstversorger	42
Die Ernährungswirtschaft 1933 – 1945 – Ohne Landwirtschaft kein Überleben	43
Versorgung und Ernährung im Zweiten Weltkrieg	45
Not macht erfinderisch	47
Die Selbstversorger	52
Ende des Schreckens	56



Die Rezepte

Suppen	58
Suppeneinlagen	65
Fleischgerichte	68
Wild	75
Geflügel	77
Fisch	80
Knödel	82
Gemüse, Gemüseaufläufe und Salate	85
Kartoffelgerichte	96
Pilzgerichte	104
Kleine Gerichte	106
Soßen	110
Verschiedene Teigsorten	112
Mehl- und Süßspeisen	114
Schmalzgebäck	119
Kuchen, Torten, Gebäck	122
Marmeladen, Eingemachtes, Mus und Sirup	128
Getränke	130
Schlussgedanke	132
Glossar	134
Quellenangaben	142
Bildnachweise	143



Es raucht nicht mehr

Schon für die ersten Menschen war die Feuerstelle enorm wichtig. Sie war von entscheidender Bedeutung für das Überleben der Sippe. Das Feuer spendete Wärme und ermöglichte das Zubereiten von Speisen. Seit diesen ersten Anfängen des Kochens bis herauf in unsere Zeit ist eine wie immer geartete Feuerstelle sozusagen das Herzstück jeder Küche. Aus ihr entwickelte sich in der langen Geschichte der Zubereitung von Speisen der Herd, den man über Jahrhunderte mit Holz und Kohlen befeuerte.

Die Vorratshaltung an relativ großen Mengen von Brennmaterial stellte auf dem Land, in den Dörfern und Bauernhöfen kein nennenswertes Pro-

blem dar. Wohl aber in den schnell wachsenden, dicht bebauten Städten mit ihren vielstöckigen Mietshäusern. Da mussten die extra dafür geschaffenen Kellerräume die gewaltigen Mengen an Kohlen aufnehmen, die je nach Bedarf über das ganze Jahr hin immer wieder ergänzt werden mussten. Oftmals über viele Stockwerke schleppten dann die Mietsparteien das schwere Heizmaterial zu ihren Öfen. Das war nicht nur anstrengend, Kohlestaub und Ruß verursachten auch viel Schmutz.

Mit dem Einführen der Elektrizität in den Haushalten wurde die Kraft des elektrischen Stroms als Energiequelle zum Kochen, Braten und Backen

Holzofen



Elektroherd



entdeckt. So richtig durchgesetzt hat sich der Elektroherd in den Haushalten aber eigentlich erst nach dem Zweiten Weltkrieg. Ursache dafür war, dass die Stromnetze noch nicht überall gut genug ausgebaut waren und dass Strom verhältnismäßig teuer war. Auch die Technik dieser neuartigen Herdgeneration war noch nicht zufriedenstellend ausgereift. Auf dem Land wurde der E-Herd häufig mit dem irrigen Argument abgelehnt, dass auf ihm zubereitete Speisen „elektrisch“ schmeckten.

Parallel zum Elektroherd wurde der Gasherd entwickelt. Seine Verwendung war jedoch an eine Gaszufuhr gekoppelt. Gaswerke mit einem akzeptabel ausgebauten Netz entstanden aber nur in den Städten.

Beide Herdarten brachten gleichermaßen wesentliche Erleichterungen für die Hausfrau. Mit einem einfachen Dreh am Schalter konnte man jederzeit über die nötige Energie zum Kochen verfügen. Vor allem gab es keine unliebsame Rauchentwicklung mehr. Außerdem entfiel das lästige Holz- und Kohletragen und das Feuer musste nicht mehr durch das ständige Nachschüren unterhalten werden. Nicht zuletzt deshalb sprach man beim

Strom von der „weißen Kohle“ und einer „sauberen Energie“. Vor allem aber wurde das Braten und Backen durch die gleichmäßige, leicht regulierbare Energiezufuhr wesentlich vereinfacht. Die Speisen gelangen fortan auch weniger geübten Hausfrauen zuverlässig.

Gasherd



Die Elektrifizierung

Energie für Jedermann

Um vor allem die Gewerbetreibenden, aber auch die gesamte Bürgerschaft möglichst flächendeckend mit Strom, der modernsten Energieform zu versorgen, wurde die Elektrifizierung Bayerns bereits vor dem Ersten Weltkrieg in Angriff genommen. Erfolgreich fortgesetzt wurden diese Bemühungen dann nach dem Krieg. An vielen Flüssen entstanden große Kraftwerke. Sie ermöglichten die Ansiedlung von Betrieben und Fabriken mit hohem Stromverbrauch. Bald schon stand nahezu allen Haushalten in den Städten, aber auch in den Märkten und Dörfern elektrischer Strom zur Verfügung.

Für die vielfältig einsetzbaren und leicht zu bedienenden Elektromotoren zeigte besonders der gewerbliche und landwirtschaftliche Mittelstand großes Interesse. Der Staat war zunächst aus Kostengründen nicht bereit, Stromleitungen zu Kleinabnehmern zu bauen. Damit blieb der ländliche

Raum von der Stromversorgung weitgehend abgekoppelt. Schon seit den 1890-er Jahren wurden deshalb auf dem Land an ausreichend Wasser führenden Bächen Kleinkraftwerke von Kommunen und Privatleuten errichtet. Wegen der noch nicht ausgereiften Technik unterlag die Versorgung mit elektrischem Strom, vor allem in den ländlichen Gegenden, jedoch zeitweise erheblichen Schwankungen.



Technik und Maschinen halten Einzug in den Küchen

Die elektrische Energie hielt bald schon in den Küchen Einzug und trieb allerhand neuartige Maschinen an, die der Hausfrau viele kraft- und zeitraubende Arbeitsgänge abnahmen und bald schon das Küchenpersonal ersetzten.

Das Teigkneten, das Zerkleinern von Gewürzen, Obst und Fleisch war bisher reine Handarbeit, war zeitaufwändig und anstrengend. In den Küchen der Bürgerhäuser und Bauernhöfe, dort also, wo es eine größere Anzahl von Menschen zu versorgen galt, war neben der Hausfrau allerhand Gesinde mit der Zubereitung der Mahlzeiten beschäftigt. Mit den neu entwickelten Geräten, den Knet- und Rührmaschinen, den Saftpresen und

elektrisch betriebenen Fleischwölfen, den Pürierstäben und Mixern ging die Küchenarbeit erheblich schneller vonstatten. Die Maschinen ersetzten zunehmend die Küchenmägde. Sie wurden überflüssig. Viele junge Frauen fanden keine Arbeit mehr. Das blieb natürlich nicht ohne soziale Folgen.

Gegen Ende des 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde die Arbeit in den Küchen aber auch noch von allerhand weiteren Veränderungen berührt. Die Hausfrauen und Köchinnen, die bisher noch mit den alten Maßen und Gewichten hantierten, mussten sich nun zunehmend auf das neue Dezimalsystem umstellen. Die Vereinheitlichung der Maße und Gewichte wurde nach der Gründung des Deutschen Reiches 1871 verstärkt angestrebt und schließlich auch umgesetzt. Die komplizierte Umrechnung von den althergebrachten Gewichts- und Hohlmaßen in das neue System stellte sicherlich nicht nur die Köchinnen vor erhebliche Probleme. Besonders den älteren unter ihnen scheint das mitunter schwer gefallen zu sein. Zumindest kann man das aus den handgeschriebenen Kochbüchern dieser Zeit schließen. Da taucht oftmals ein recht verwirrendes Gemisch unterschiedlicher Gewichts- und Maßangaben auf. Eine verhältnismäßig lange Zeitspanne werden offensichtlich beide Berechnungssysteme parallel benutzt. Dagegen wurden in den gedruckten Kochbüchern aus dieser Zeit mit der offiziellen Einführung selbstverständlich die neuen Maß- und Gewichtsangaben eingesetzt.



Damit sich beim Nachkochen von alten Rezepten diesbezüglich keine Schwierigkeiten auftun, sollen Ihnen die nachfolgenden Tabellen beim Umrechnen Hilfestellung leisten:

Hohlmaße:

1 Schoppen	= 0,25 Liter		
1 Quart.....	= 0,27 Liter		
1 Tasse	= 0,3 Liter		
1 Seidl	= 0,35 Liter		
1 Halbe	= 0,53 Liter		
1 Maß	= 1,07 Liter		
1 Schäffel	= 222,00 Liter	= 2,22 Hektoliter	
1 Schäffel	= 6 Metzen	= 12 Viertel.....	= 208 Mäßl
1 Gugen.....	= eine halbe Eierschale voll		
1 Weinglas	= vier Esslöffel voll		

Gewichte:

1 Loth	= 17,5 Gramm	= 4 Quent
1 Quent	= 4,4 Gramm	
1 Eischwer	= 3,5 Loth	
1 Quint.....	= 110,00 Gramm	= 6 Loth
1 Quart.....	= 140,00 Gramm	= 8 Loth
1 Viertel	= 1 Quart	
1 Pfund (alt)	= 560 Gramm	= 32 Loth
1 Zentner (alt).....	= 56 Kilogramm	

Zudem änderte sich in der betrachteten Zeitspanne auch mehrfach die Währung.

Münzen:

1 Gulden	= 60 Kreuzer (Kr)
1 Kreuzer	= 4 Pfennige (Pf)
1 Mark	= 100 Pfennige



Ersatz für den Keller

Auch die Vorratshaltung wurde durch die Verfügbarkeit des elektrischen Stroms stark beeinflusst. Die Erfindung des Eisschranks, beziehungsweise des Kühlschranks, wie man ihn später nannte, ermöglichte es, vor allem leicht verderbliche Lebensmittel über einen längeren Zeitraum genießbar zu erhalten. Vordem mussten Obst, Gemüse und Feldfrüchte in kühle Kellerräume verfrachtet und mit allerhand Aufwand und Tricks vor allzu schnellem Verderben bewahrt werden. Fleisch und Fisch wurden vor dem Räuchern eingepökelt und so haltbar gemacht. Alles sehr zeitraubend und arbeitsintensiv. Der Kühlschrank, und später dazu noch der Gefrierschrank, übernahm die Vorratshaltung einfach, problemlos und zuverlässig.

Mit der flächendeckenden Einführung der Elektrizität und den dadurch ausgelösten zahlreichen Erfindungen „hilfreicher maschineller Geister“, wurde die Arbeit in den Küchen mit Beginn des 20. Jahrhunderts geradezu revolutioniert. Freilich erreichten die „Segnungen“ der Technik und die Einführung von elektrisch betriebenen Gerätschaften nur langsam und mit entsprechenden Verzögerungen die ländlichen Gegenden. Vor allem nach 1948 mit Beginn der „Wirtschaftswunderzeit“ hielten Mixer und Co. Einzug in allen Küchen.

Eisschrank



Maschinen revolutionieren die Landwirtschaft

Wenn man sich mit der Zubereitung von Speisen, mit dem Kochen und Essen beschäftigt, so muss man sich zunächst mit den allgemeinen Lebensbedingungen der Menschen auseinandersetzen. Ein besonderes Augenmerk gilt dabei der Produktion von und dem Handel mit Lebensmitteln. Die Landwirtschaft steht hierbei im Mittelpunkt der Betrachtung. Sie schafft die Basis für eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Getreide, Fleisch, Eiern, Milch und Fett, also mit den Grundnahrungsmitteln.

Steigen die Bevölkerungszahlen rasch an, wie zu Beginn des 20. Jahrhunderts, so wird zunächst versucht, den erhöhten Bedarf durch eine Steigerung der Produktivität zu decken. Eine zusätzliche Einfuhr von Nahrungsmitteln führt zu Abhängig-

keiten und macht, wie uns die Geschichte des 20. Jahrhunderts lehrt, politisch verletzlich.

In der bayerischen Landwirtschaft dominierten immer schon die mittleren und kleinen Betriebe. Etwa zwei Drittel aller Höfe verfügten lediglich über eine Fläche von maximal fünf Hektar Grund und Boden. Die Betriebsgröße erklärt sich vor allem aus den Folgen unterschiedlichen Erbrechts, das in Altbayern die ungeteilte Übernahme des Hofes durch den an erster Stelle Erbberechtigten vorsah.

Die anfallende Arbeit in den landwirtschaftlichen Betrieben wurde bis weit ins 19. Jahrhundert hinein, in manchen Gegenden sogar noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts, nahezu ausschließlich von einer mehr oder minder großen Anzahl von Knechten und

In Ermangelung von Zugtieren mussten oftmals Menschen die Pflüge ziehen



Suppen

Verkochte Brotsuppe

10 Scheiben Schwarzbrot
2 Zwiebeln, Wurzelwerk
30 g Fett

Man weicht altes, hart gewordenes Schwarzbrot über Nacht in kaltem Wasser ein. Diesen Brei kocht man nun langsam weich und streicht ihn durch ein Sieb. Dann werden Zwiebeln und Wurzelwerk fein geschnitten, in einer Pfanne mit etwas Fett kurz angeröstet und dann zugedeckt weich gedünstet. Dies gibt man darauf der Brotsuppe zu und lässt alles noch kurz aufkochen.





Braune Suppe

Man nimmt gute Rinfleischknochen, Leber, Milz, Nierenfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Selleriewurzeln, schneidet dieses zusammen in einen Tiegel und läßt es weich und braun dünsten, dann gießt man Fleischbrühe daran, würzt sie, läßt sie gut aufkochen, richtet sie an und gibt gebackene Knödel oder Erbsen dazu.

Buttermilchsuppe

½ l Buttermilch

¼ l Vollmilch, Salz

1 EL Mehl

20 g Fett, 5 Scheiben Brot

Die Buttermilch wird zusammen mit der Vollmilch erhitzt. Gib eine Prise Salz dazu. Darauf verrührt man in einer Tasse ein wenig von der Milch mit etwas Mehl zu einem Teig. Beides wird nun zusammengerührt und etwa 7 Minuten schwach gekocht. Wenn die Suppe in die Teller kommt, kann sie noch mit leicht angerösteten Brotwürfeln überstreut werden.



Fleischgerichte

Herrenbeuschl

400 g Kalbslunge

200 g Kalbsherz

200 g Kalbszunge

Sud:

1 l Salzwasser, Wurzelgemüse

1 Zwiebel, Gewürze

Soße:

45 g Butter, 45 g Mehl

2 TL Senf, Salz, $\frac{3}{4}$ l Sud

6 EL Sauerrahm

4 EL Zitronensaft

1 große Prise Pfeffer

Lunge, Zunge und Herz werden im Sud etwa 1 Stunde weich gekocht. Nach dem Erkalten wird alles in feine Streifen geschnitten. Aus Butter und Mehl wird nun eine helle Einbrenne gerührt, die man langsam mit dem durchgeseihten Sud aufgießt und etwa 4 Minuten aufkochen lässt. Diese Soße schmeckt man dann mit Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und Sauerrahm ab. Die Herz-, Lungen- und Zungenstreifen gibt man nun in die Soße und lässt alles zusammen nochmals etwa 10 Minuten leicht köcheln. Am besten passen Semmelknödel dazu.





Gebräuntes Auter (= Euter)

Siede das Auter, salz es während dem Sieden, schneid es blattlicht, salz noch ein wenig, kehr`s in Schmalz um und bresle es ein, laß Butter heiß werden in einer Rein, leg es darein. Wenn es braun ist, kehrt man es um und betropft es mit Rahm und Limonisaft.

Hirnwurst

500 g Hirn wird gehäutet, mit 1 großen Zwiebel, Petersilie und etwas Zitronenschale fein gewiegt. Dann wird 60 g Butter abgetrieben, 2 Eier daran und das Gewiegt, etwas Muskatnuß dazu, mit Salz abschmecken, dazu von 2 Eiklar den Schnee und 100 g Semmelbrösel. Aus der Masse formt man eine Wurst und bäckt sie im Rohr. Besser gibt man die Masse in ein Netz. Hat man ein solches nicht, dann hält man den Teig fester.

Kälberfüße

Butze die Füße, wasche sie, siede sie in Wasser weich, salze sie im Wasser. Wenn sie weich sind, dan zerschneide sie und mache eine dunkel gelbe Einbrenn, gieb Fleischsuppe und Kälberfüßsuppe in die Einbrenn, daß es in der Dicke recht wird, gieb Pfeffer und ein wenig Muschgattnuß darein. Richte sie an und gieb Schnittler darauf.

Kalbsfüße gebacken

Die Kalbsfüße werden geputzt und weich gekocht. Dann wird jeder Fuß in etwa vier Stücke geschnitten. Wenn diese ausgekühlt sind, wendet man sie in geklöppelten, gesalzenen Eiern und in Semmelbröseln und bäckt sie darauf resch im Schmalz. Dazu passt eine Petersiliensoße.

Kalbskopf-Mus

Trockne in Milch eingeweichte Semmeln auf der Glut herunter, treibe ein Stück Butter ab, schlage Eierdotter nach Gutdünken dazu, die Klar zum Schnee; dann schneide einen Kalbskopf mit Zitronenschäle klein zusammen, rühre alles mitsamen gut ab, gieß es in ein Becken und backe es im Rohr.



Die beiden Weltkriege brachten großes Elend und schlimme Not in einem bis dahin unbekanntem Ausmaß über die Bevölkerung. Auch die ersten Jahre nach den Kriegen waren sehr schwer.

Der Verfasser dieses ungewöhnlichen Kochbuches betrachtet diese entbehrungsreiche Zeit ausschließlich unter dem Aspekt der Ernährung. Aus dem Blickwinkel der Frauen und Mütter beschreibt er diese harten Jahre, in denen fast alle Lebensmittel auf ein Existenzminimum rationiert waren.

In mehreren handgeschriebenen Kochbüchern entdeckte er einfallsreiche und raffiniert zusammengestellte Kochrezepte aus einer Zeit, in der es galt, mit dem Wenigen, das noch zur Verfügung stand, die Familien satt zu bekommen.

Wohl gerade deshalb besann man sich in diesen Jahren wieder der einfachen, längst vergessenen Rezepte aus Großmutterns Zeit. Eine große Auswahl davon ist wesentlicher Inhalt dieses Buches. Die so zusammengetragenen Kochanweisungen sind geprägt vom sparsamen Umgang mit Nahrungsmitteln. Sie zielen gezwungenermaßen auf eine kalorienarme und trotzdem schmackhafte Kost ab. Vielleicht könnten diese Rezepte, zwar aus anderen Gründen, gerade in unseren Tagen zum Nachkochen anregen.



9 783866 467019

Preis:
24,90 EUR

