

VOLKSKUNDE

# Das Kochbuch für Maria Annastasia Veitin

KOMMENTIERTE EDITION EINER KOCHBUCHHANDSCHRIFT AUS DEM JAHR 1748.

VON SIMON PICKL

In den frühen 1960er Jahren kam beim Umbau eines schon mehrere Jahrhunderte alten Wohnhauses im Markt Kastl bei Amberg in der Oberpfalz in einem Hohlraum ein handgeschriebenes Kochbuch zum Vorschein. Das Titelblatt weist es als „Kochbuch für Maria Annastasia Veitin“ aus dem Jahr 1748 aus. Handschriftliche Kochbücher aus dieser Zeit sind eine Seltenheit, zumal für den nordbayerischen Raum. Als buchstabengetreue Transkription mit Kommentar ist es nun in den Bayerischen Schriften zur Volkskunde als Band 10 erschienen. Eine umfangreiche Einführung und ein ausführlicher Anmerkungsapparat sowie ein Glossar erschließen diese Rarität und ordnen sie in den kulturellen Kontext ein.

## Rezepte für ganz besondere Anlässe

Das Kochbuch enthält 225 Rezepte, die wohl vorwiegend für besondere Anlässe gedacht waren: Süßspeisen, Gebäck und teilweise extravagante Zubereitungsformen von Fleisch und Fisch. Außerdem enthält es Rezepturen für heilkräftige Speisen, Salben und Arzneien und diente dadurch auch der Gesundheit der Hausbewohner. Alltägliche Speisen sind kaum vertreten, was typisch für Kochbücher aus dieser Zeit ist: Einfache Gerichte konnte eine Köchin ohnehin auswendig, eine Gedächtnishilfe war dafür nicht notwendig.

„Ein Schönen bütter täig“ – Rezept 194 für Blätterteig in der Edition (links) und in der Handschrift aus dem Jahr 1748 (rechts).

## Ein Buch mit sieben Siegeln?

Bei der Edition des Rezeptteils offenbarten sich zahlreiche Eigenheiten, die heute das Verständnis des Textes erheblich erschweren. Aufgrund seines Alters ist das Kochbuch in vielerlei Hinsicht ein Buch mit sieben Siegeln. Die zeitliche Ferne des Textes manifestiert sich zuerst im äußeren Erscheinungsbild, der deutschen Kurrentschrift. Ein weiterer großer Unterschied ergibt sich daraus, dass es im 18. Jahrhundert keine orthografische Norm gab. Für handschriftliche Texte galten damals eher lockere Konventionen, die erhebliche Spielräume zuließen. Die grafische Gestalt eines Wortes kann sich also im Einzelfall stark von seiner heutigen unterscheiden, zumal wenn regionale Gepflogenheiten oder die dialektale Aussprache eines Wortes Einfluss auf die Schreibweise nahmen.

## Die Kochkunst des 18. Jahrhunderts

Doch nicht nur die Sprache des Kochbuchs erschwert es, die

Rezepte zu lesen; auch inhaltlich ist vieles darin unbekannt, unerwartet oder unverständlich. Gäbe es keine Unterschiede zwischen der Kochkunst damaliger und heutiger Tage, so wäre ein altes Kochbuch auch ohne Überraschungen.

Insbesondere die Veränderungen im Arbeitsbereich Küche spielen eine große Rolle. Im 18. Jahrhundert kochte man auf einem „offenen Herd“ auf offener Flamme, und der Backofen diente oftmals gleichzeitig als Heizung für die Stube. Allein die anderen Herd- und Ofenformen ziehen eine Vielfalt von heute nicht mehr bekannten Kochgerätschaften, wie z. B. die so genannte „Tortenfanne“, nach sich.

## Das Beispiel Blätterteig

Am besten lassen sich einige dieser Eigenheiten anhand eines Beispiels illustrieren. Werfen wir einen Blick auf das Rezept 194 für Blätterteig. Blätterteig kommt im Kochbuch für Maria Annastasia Veitin öfters vor und wird dann immer als „Butterteig“ bezeichnet, so auch bei diesem Rezept:

Ein Schönen bütter täig. prob.  
Nimb .2. ʒ. schönes Mündt Mehl .4. loth bütter daründ, mache / jhn mit .4. äyr ünd wein an, aber Nit gar zü feft falze / jhn ein wenig, wircke ihn mit den händen  $\frac{1}{4}$ . ftündt ab, biß / er blatern gibt, las ihn trüecknen, hernach wircke ihn auß, / Nimb .i. ü.  $\frac{1}{2}$ . ʒ. auß gewaschenen bütter wirck ihn hinein, / alfdann walecke ihn auß, mache. pafaten. od<sup>e</sup>. dorten daraüs // Wann dü zeit haft fo las den täig über Nacht stehen, / aber den bütter müft erst den andern täig hinein wircken ||

Die Transkription der alten Kurrentschrift in moderne Antiqua lässt sich bewerkstelligen, und an die fehlende Zeichensetzung im heutigen Sinne kann man sich gewöhnen. Trotz der altertümlich anmutenden Schreibweise sind hier die meisten Wörter ohne weiteres verständlich, über manche gibt möglicherweise der eigene Dialekt Aufschluss, z. B. „Blattern“ (Blasen), für andere jedoch muss man alte Wörterbücher und Lexika bemühen: „Mundmehl“ ist besonders feines Mehl, „prob.“ in der Überschrift ist eine Abkürzung für lateinisch „probatum est“ (es ist bewährt). Die alten Maße und Gewichte können, auch wenn sie damals bei weitem nicht einheitlich waren, relativ genau bestimmt werden: Ein Pfund wog etwa 560 g, war also etwas schwerer als ein modernes Pfund. Ein Lot war ein 32stel eines Pfundes und entspricht demnach etwa 17,5 g.

Etwas rätselhafter wird es schon bei der Butter: Warum musste man sie „auswaschen“ und wie? Auskunft gibt hier die Oekonomische Encyclopädie von Johann Georg Krünitz, ein monumentales Nachschlagewerk aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Offenbar kam es damals oft vor, dass in der Butter „Schmutz und Unrath“, etwa „ein Faden aus dem Siebtuch, ein Har, oder eine andere Unreinigkeit“ enthalten waren, die durch wiederholtes Waschen in einem „Butter=Waschfaß“ entfernt werden konnten.

### Aus dem Besitz eines wohlhabenden Haushaltes ...

Die Rezepte – in Verbindung mit den zahlreichen erläuternden Anmerkungen der Edition – ermöglichen einen Einblick in die Lebenswelt in einer Küche des 18. Jahrhunderts. Doch in was für eine Küche gehörte dieses Kochbuch überhaupt? Die als Einführung vorangestellten Untersuchungen zu sozialer Zugehörigkeit und geografischer Herkunft der Handschrift analysieren dafür zunächst die verwendeten Zutaten und Gebrauchsgegenstände. Die Rezepte verraten, dass das Kochbuch in einen wohlhabenden, wohl bürgerlichen Haushalt gehört haben muss: Teure Zutaten wie Zucker, orientalische Gewürze oder sogar die exotische Schokolade konnten sich einfache Leute damals nicht leisten. Die Erwähnung von Küchengeschirr aus Kupfer, Zinn und Messing liefert ein weiteres Indiz dafür, denn in Küchen einfacherer Haushalte wurden meist Ton-, Holz- und Eisengeschirr verwendet.

### ... in der Oberpfalz

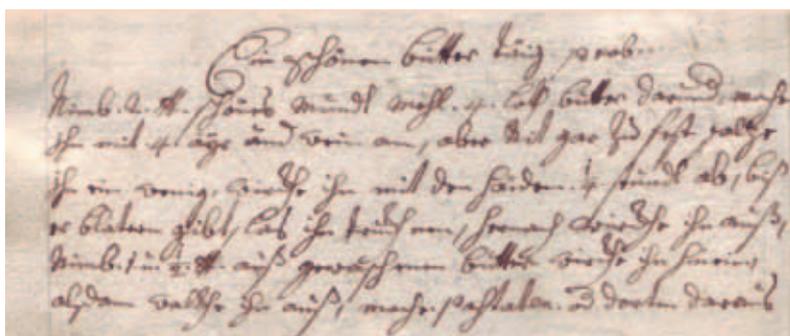
Dass das Buch tatsächlich aus der Gegend des Fundortes stammt, konnte eine sprachwissenschaftliche Untersuchung der Schreibsprache belegen, denn bestimmte Schreib- und Ausdrucksweisen erlauben eine geografische Zuordnung. Hierfür wurden Dialektatlanten wie der Deutsche Wortatlas oder historische Grammatiken wie



die Frühneuhochdeutsche Grammatik von Virgil Moser zu Rate gezogen. Als Beispiel sei hier eine lautliche Besonderheit erwähnt: In (fast) allen Fällen fehlt vor ck, tz oder pf ein zu erwartender Umlaut. So heißt es drucken statt drücken, rucken statt rücken etc. Dies ist ein Kennzeichen der sog. bairischen Dialekte, was den sog. ostfränkischen Dialekt, der in den heutigen fränkischen Regierungsbezirken gesprochen wird, nicht mit einschließt. Durch diese erste Eingrenzung konnten die fränkischen Regierungsbezirke bereits ausgeschieden werden. Diese und einige weitere sprachliche Eigenheiten erlauben eine Zuordnung des Kochbuchs zu einem Gebiet, das ungefähr dem heutigen Regierungsbezirk Oberpfalz entspricht, in dem der sog. nordbairische Dialekt gesprochen wird.

### Literatur

Simon Pickl, *Das Kochbuch für Maria Anastasia Veitin. Kommentierte Edition einer Kochbuchhandschrift aus dem Jahr 1748*, 224 S., 13 Abb. (= Bayerische Schriften zur Volkskunde 10), München 2009, ISBN 978-3-7696-0460-3, 15,00 €.



Der Autor ist wissenschaftlicher Mitarbeiter im DFG-Projekt „Neue Dialektometrie mit Methoden der stochastischen Bildanalyse“ am Lehrstuhl für Deutsche Sprachwissenschaft der Universität Augsburg. Im Rahmen seiner Magisterarbeit im Fach Volkskunde editierte er das hier vorgestellte Oberpfälzer Kochbuch aus dem Jahr 1748.