

EIN BACKBUCH AUS DEM HAUSHALT DES MINISTERS SCHEFFER¹

MATTHIAS STAPPEL

NR. 3 | SEPTEMBER 2014

INHALT

EINLEITUNG.....	1
REZEPHERKUNFT.....	2
REZEPTBESONDERHEITEN.....	2
MASSANGABEN.....	4
BELIEBTE REZEPTE.....	5
QUELENNACHWEISE / HINWEIS / IMPRESSUM.....	6

EINLEITUNG

In der Sammlung des Freilichtmuseums Hessenpark befindet sich ein Backbuch aus dem Haushalt des Ministers Friedrich Heinrich Ernst Scheffer (1800–1879) (Abb. 1). Scheffer war von 1845 bis 1848 und von 1855 bis 1859 Kurhessischer Staatsminister. Das Wohnhaus seines ehemaligen Anwesens, des Hofguts Engelbach aus Niederaula-Solms, wurde 1992 im Freilichtmuseum Hessenpark wiedererrichtet (Abb. 2). Im Jahr 1979 musste es einem Tunnelbau für die ICE-Zugstrecke nach Kassel weichen. Am alten Standort gehörten zu dem Hofgut neben einem Wohnhaus, einem Küchenhaus, einem Backhaus und einem Haus für die Bediensteten auch Ställe, eine eigene Kapelle und ein Friedhof. Scheffer erwarb das Anwesen 1849 als Rückzugsort, um dort unbeschwerte Zeit mit Familie und Freunden verbringen zu können.

Seine Erben überließen dem Hessenpark auch mehrere Bücher, darunter ein 50-seitiges Backbuch (Abb. 3) mit 221 Rezepten (Abb. 4). Wie viele handgeschriebene und häufig genutzte Backbücher wurde es im Laufe der Zeit immer wieder erweitert. Einige lose Zettel (Abb. 5) liegen in dem



Abb. 1 Minister Scheffer

Buch. Zudem finden sich Notizen wie beispielsweise zur Anzahl von Heidelbeeren in Flaschen und von Heidelbeerwein im Jahr 1900 (S. 40). Die unterschiedlichen Handschriften in dem Backbuch deuten auf drei verschiedene Verfasser. Der Zeitraum, in dem das Backbuch genutzt wurde, lässt sich ungefähr auf die Jahre von 1850 bis 1920 eingrenzen. Diese Datierung lässt sich anhand der Rezepte erschließen. Auf die ältesten Rezepte, die noch kein Backpulver enthalten, folgen die ersten Backpulverkuchen (zum Beispiel mit Backpulver von »Dr. Oetker« ab 1898) und schließlich Kriegsrezepte aus der Zeit des Ersten Weltkrieges. Im Folgenden wird es um die Besonderheiten gehen, die beim Übertragen der alten Handschriften auffielen.



Abb. 2 Hofgut Engelbach

REZEPTHERKUNFT

Minister Scheffer heiratete in die Familie ein, in deren Besitz sich das Backbuch befand. Einige Rezepte stammen vermutlich von seiner Schwiegermutter. Bei den meisten Rezepten wurde notiert, von wem man sie erhalten hatte. So tauchen einige bekannte Namen auf. Der Berühmteste darunter ist wohl »von Stein«. Zu den Rezeptgebern gehörten aber auch »von Grimm«, »Prinzeß Waldeck«, »Fräulein von Grün«, »Kommerzienrat Schillbach« und »E. v. Lepel«. Natürlich wurden viele von Verwandten weiter gegeben, erwähnt werden »Tante Berta«, »Tante Agnes«, »Tante A. v. Staak«, »Tante Therese«, »Schwester Minna«, »Schwester Luise«, »von Buttlar« und »Frau Minister Abée«. Weitere Freunde der Familie waren »Fr. Docter Mondowsky«, »Käthchen«, »Frau Kramer« und »Melitta Müller«. Besonders schön ist der Eintrag »Frl. [Fräulein] Küster, Tante Agnesens Stütze«. Bei einigen Rezepten findet sich der Vermerk »Kochsch.«, wohl eine Abkürzung für »Kochschule«. Ob es sich um ein gleichnamiges Kochbuch oder um den Besuch einer solchen Schule handelte, konnte noch nicht geklärt werden. Diese Rezeptgruppe entstand vermutlich vor dem Jahr 1900, denn hier finden sich noch die alten Schreibweisen wie beispielsweise »1 Theil Zucker«. Eine verbindliche deutsche Rechtschreibung wurde erst 1902 beschlossen. In weiteren Rezepten tauchen »Zimet« und »Paquet« auf (S. 8 und 9). Innerhalb der Gruppe der Kochschulrezepte fällt eine Umstellung in der Systematik auf. Ab einem Schlagsahnerezept (S. 19) werden zunächst alle benötigten Rezeptbestandteile genannt (als Übersicht für einen Einkaufszettel) und erst danach wird die Zubereitungsweise beschrieben. Zuvor wurden Zutaten und Vorgehensweise nicht getrennt voneinander aufgeführt. Einige Rezepte wurden aus der »Landeszeitung« oder aus Zeitschriften wie der »Gartenlaube«, »Daheim« sowie dem »Wegweiser« übernommen. In dem Rezept »Engelbacher Obstkuchenguß« (S. 22) wird die Verbindung des Backbuches zum Hofgut Engelbach am deutlichsten.

REZEPTBESONDERHEITEN

Aus heutiger Sicht erscheint die Bezeichnung »Brausepulverkuchen« (S. 1) verwunderlich. Das Rezept stammt vermutlich aus der Zeit vor 1900, als Brausepulver in der Kuchenbäckerei als Treibmittel Verwendung fand. Ähnlich verhält es sich mit dem »Stollen mit Oetker Pulver« (S. 2). Erste Versuche mit Backpulver gab es schon 1855. Erst als »Dr. Oetker« 1898 mit der Massenproduktion in haushaltsgerechten Packungen begann, setzte sich das Backpulver durch. Backpulver besteht aus Natron (einem Karbonat) und einem Phosphat (einer schwachen Säure). In einem Rezept für »Natronkuchen« (S. 1) taucht neben Natron (das man heute fast nur noch für Muffins verwendet) auch »cremor tartarie« auf. Dies ist eine Bezeichnung für Weinstein (ebenfalls eine schwache Säure), der auch als Treibmittel diente, besonders in Kombination mit Natron. Es handelt sich also um einen Vorläufer des Backpulvers.



Abb. 3 Backbuch

Im gleichen Rezept wird auf eine »Aschkuchenform« hingewiesen. Vermutlich ist dies ein »Gugelhupf«, der früher in manchen Regionen auch als »Aschkuchen« bezeichnet wurde, weil er in der Restwärme glühender Asche ausgebacken wurde. »Rodonkuchen« (S. 2) ist ein weiterer Name für Gugelhupf. Ähnlich verwirrend sind die »vorzüglichen Pfannkuchen« (S. 8), die in Hessen als »Krapfen« oder »Kreppel« bekannt sind. Im Rezept für »Sandkuchenteig« (S. 6) wird Hirschhornsalz als Treibmittel erwähnt. Es wird gegenwärtig fast nur noch für die traditionelle Lebkuchenbäckerei genutzt. Aus heutiger Sicht ist die enorme Eiermenge im »Schneckenkuchen« (S. 4, 20 Eier) oder in der »Brodrtorte« (S. 12, 18 Eier) überraschend. Die Brodtorte erhielt ihren Namen, weil für dieses Gebäck Semmelbrösel statt Mehl verwendet wurden. Auffallend ist die Angabe »1 ½ Stunden beständig rühren« beim »Sandkuchen« (S. 4). Vor der Einführung von Küchenmaschinen war dies eine anstrengende Aufgabe. Es ist eine heute nicht mehr übliche Methode, das Backblech mit Wachs als Trennmit-

tel zu bestreichen, was nicht nur bei den »Theeplätzchen« (S. 11) angegeben wird. Bei den »Macronen« (S. 15) wird von »Stoßbrot« gesprochen, womit wohl Semmelbrösel gemeint sind. Das »Pfannkuchenrezept von Sanders Backpulver« (S. 14) weist darauf hin, dass es früher nicht nur das bekannte »Dr. Oetker Backpulver« gab.

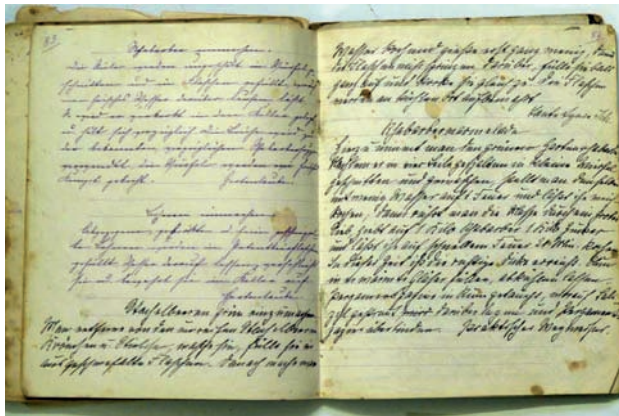


Abb. 4 Rezepte, unter anderem Rhabarbermarmelade

Auch bei den »Macronenkuchen« wird auf »große Obladen (bei Sander zu haben)« verwiesen. »Sander« scheint der regionale Kolonialwarenladen gewesen zu sein. Die »Kochschule« nennt in einem Rezept zwar als Zeit zum Eischneeslagen »ungefähr 1 Std.«, gibt bei der Backzeit jedoch »18 Minuten« an, was eine Küchenuhr voraussetzt und daher auf ein jüngerer Rezept hinweist. Die »Buttercreme« (S. 19) wird mit dem natürlichen »Cacao, oder Carmin od. Cochenille« gefärbt oder es wird mit »Zuckerfarbe nachgeholfen«. Dies waren vermutlich die ersten künstlichen Lebensmittelfarben. Im Kartoffelwaffelrezept (S. 23) wird eine Zitronencreme erwähnt, die in einer »Aseite« gereicht werden sollte. Dabei handelt es sich vermutlich um eine Assiette, einen flachen Servierbehälter, der heute hauptsächlich für Fertiggerichte und Kantinensessen benutzt wird. Das nachfolgende Apfelspeiserezept wurde durchgestrichen, es hatte sich wohl nicht bewährt. Ungeöhnlich ist das anschließende Rotkrautrezept, da ansonsten ausschließlich Kuchen- und Süßspeisenrezepte vermerkt sind.

An wenigen Stellen wurde hessischer Dialekt wörtlich übertragen, so beispielsweise in der Mandelcreme (S. 24) bei den Worten »Geladine« und »Ligör« sowie bei der »Weinsauce« (S. 28) in Form von »Zimmet«. Insgesamt werden vermehrt vornehme französische Fachausdrücke wie »Aseite« oder »Charlotte russe« verwendet, dazu kommen einige englische Begriffe.

Zu einem Nuß-Creme-Rezept (S. 26) werden schon in der Überschrift (»reichlich für 18 Pers. 3 Mark 40 Pfennig Sehr gut«) Angaben zur Menge und den Kosten gemacht sowie

eine Bewertung abgegeben. Dies verweist auf die Methoden einer Hauswirtschaftsschule, die auch die Kostenberechnung berücksichtigen.

Das Rezept »Chocoladenflammerie mit Mondamin (Maismehl)« (S. 27) enthält einen Hinweis auf die fremdsprachlichen Küchenbegriffe (engl. flammery, Pudding), es zeigt die alte Schreibweise »Chocolade« und ermöglicht zudem eine ungefähre Datierung, denn »Mondamin« wurde 1896 als Marke geschützt. 1913 entstand in Berlin die »Mondamin GmbH«. Das Rezept wurde vermutlich um 1900 niedergeschrieben. Im nachfolgenden Chocoladencreme-rezept (S. 27) wird die Creme in einer »Charlotte russe« gereicht und erklärt, wie diese herzustellen ist (aus Löffelbiskuit und Schokoladencreme).

Zum »Einmachen von allen Obstarten« wird auf S. 30 »Salicil« erwähnt. Diese Salicylsäure wurde schon 1875 in der »Gartenlaube« als Konservierungsmittel empfohlen und ist heute als »Aspirin« bekannt. Im Rezept »Himbeersaft« (S. 33 f.) wird der Zucker »geläutert und geschäumt«. Durch Aufkochen und Abschöpfen des entstehenden Schaumes wurde der Zucker gereinigt, denn es handelte sich noch nicht um unseren heutigen gebleichten Kristallzucker. Auch praktische Tipps, wie die Gelierprobe mit einem silbernen Löffel, fehlen nicht (S. 35). Um das selbst hergestellte Vanille-Eis (S. 37) bis zum Verbrauch zu lagern, wird ein »Heutopf« erwähnt. Dies war eine Holzkiste mit einem Topf darin, um den Heu oder Stroh gestopft wurde. Die-



Abb. 5 Lose Zettel im Backbuch

ser »Thermotopf« sparte Energie und Brennstoffe und war im Ersten und Zweiten Weltkrieg unter der Bezeichnung »Kochkiste« in vielen Haushalten im Einsatz.

Auf den letzten Seiten des Backbuchs tauchen Rezepte für »Kriegsgebäck« auf (ab S. 44), zum Beispiel Haferflockenplätzchen. Bei den darauf folgenden »Kriegskuchen«, der »Kriegstorte« und dem »Kriegsapfelkuchen« werden auffallend kleine Mengen wie 1 Ei und ½ Pfund Mehl angegeben. Bei den letzten Rezepten wird für die »Schneemilch«

(S. 48) »Maizena« empfohlen, das seit 1916 als Markenname geschützt war. Die Kriegsnot wird durch »Rote Rüben als Brotaufschnitt«, durch »Hirsebrei« mit »Kunstbutter« und durch »Kartoffelwürstchen« deutlich (alle S. 49). »Kunstbutter«, besser unter dem Namen »Margarine« bekannt, wird seit 1871 in Deutschland hergestellt. Da nur von »dem« Krieg gesprochen und nicht zwischen den beiden Weltkriegen unterschieden wird, handelt es sich wahrscheinlich um die Zeit des Ersten Weltkriegs. Die Einträge in das Backbuch enden demnach kurz vor 1920.

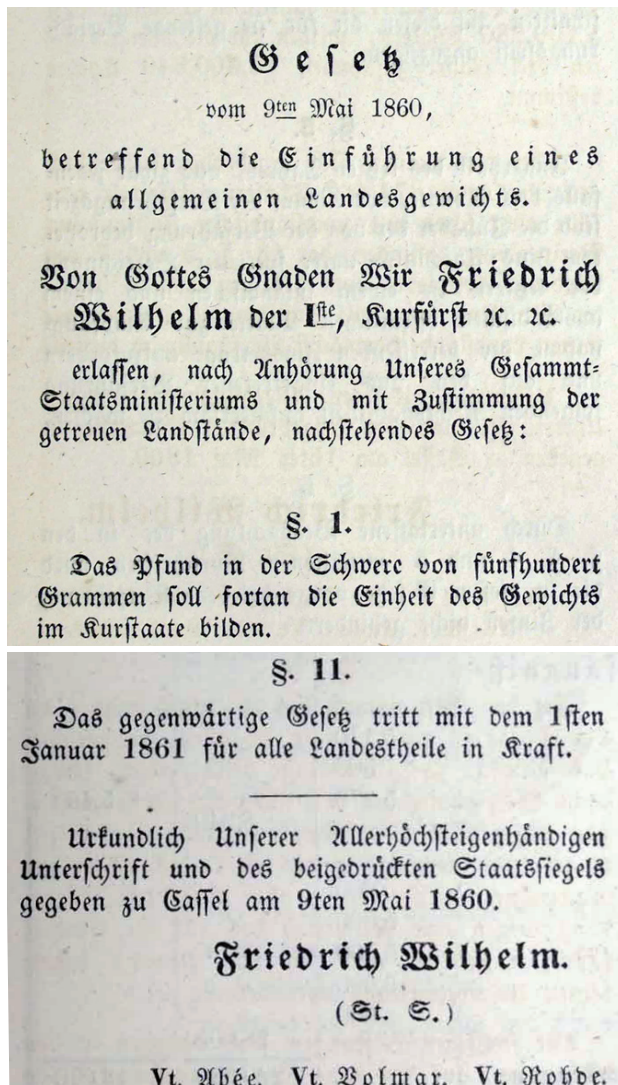


Abb. 6 Einführung heutiger Maße

MASSANGABEN

Bei dem Versuch solche alten Rezepte nach zu backen, stößt man früher oder später auf nicht eindeutige Maßangaben wie beispielsweise »ein Paket Oetkers Backpulver a 10 Pf«. Hierbei ist es noch möglich, über die Mehlmengenangabe die Menge des Backpulvers zu berechnen. Schwieriger wird es aber bei »für 5 Pf. Vanille« in einem Pudding-



Abb. 7 Minister Abée, links hinter ihm Karoline verh. Scheffer

rezept (S. 25). Die Maße »Schoppen«, »alte Loth« und »Neuloth« (Himbeersaft, Heidelbeerwein S. 40) sowie »Quentchen« (Königskuchen, S. 12) entstammen dem alten Maßsystem. Dieses wurde in Hessen 1860 interessanterweise auf Betreiben des Ministers Abée (Abb. 6) durch das heute übliche metrische System mit Gramm und Liter abgelöst¹. Die Familien Abée und Scheffer waren durch Eheschließungen verbunden, ein Sohn und eine Tochter der Minister Scheffer und Abée waren miteinander verheiratet (Abb. 7). Der Name Abée erscheint in dem Rezeptbuch. Im »Himbeersaftrezept« (S. 40) wird sogar die Umrechnung »5 alte Loth = 70 Gram« angegeben. Im »Bisquitstangenrezept« (S. 6) taucht die Angabe »4 Eier schwer Mehl, 2 Eier schwer Butter« auf. Diese deutet auf ein altes Rezept oder auf die Maßangabe eines Praktikers hin. Wahrscheinlich nutzte man eine Balkenwaage und legte auf die eine Seite die entsprechende Anzahl Eier als Gewichtseinheit und auf die andere Seite das Mehl oder die Butter. Die Angabe »1 Schop[pen]. Saure Sahne« im Waffelrezept (S. 13) ist heute nicht mehr üblich, sie entsprach circa ½ Liter. Auch Schreibfehler erschweren das Backen nach alten Rezepten, wie beispielsweise beim Schneckenkuchen (S. 4), wo mit 20 Eiern und 20 Loth Mehl (circa 330g) wohl eine zu geringe Mehlmenge angegeben wurde, wie ein Probekuchen (Abb. 8) zeigte.



Abb. 8 Probekuchen mit zu wenig Mehl

BELIEBTE REZEPTE

»Sand-«, »Israeliten-«, »Pfann-« und »Schneckenkuchen« scheinen besonders beliebt gewesen zu sein, da jeweils drei Rezepte zu diesen Kuchen in dem Backbuch vorhanden sind. Übertroffen wird dies nur durch die viermalige Nennung von Waffelrezepten. Außerdem gibt es jeweils zwei Rezepte zu Creme, Eis, Teeplätzchen und einigen anderen Süßspeisen. Beim Rezeptvergleich zeigt sich, dass Rezepte doppelt abgeschrieben wurden. Man kann annehmen, dass zum Beispiel Rezepte aus dem Backbuch der Mutter mehrmals kopiert wurden und es durch Verrutschen in den Seiten zu Doppelungen kam.

Der beliebte »Engelbacher Schneckenkuchen« hat ein modernes Vergleichsstück, welches in einem Buch über »Neu-Anspacher Gerichte« erwähnt wird². Deshalb kann das Rezept für den »Engelbacher Schneckenkuchen« (S. 3) aus dem 19. Jh. mit 20 Eiern mit dem Anspacher »Dicken Kuchen« (Abb. 9) aus dem 20. Jh. geschmacklich verglichen werden.

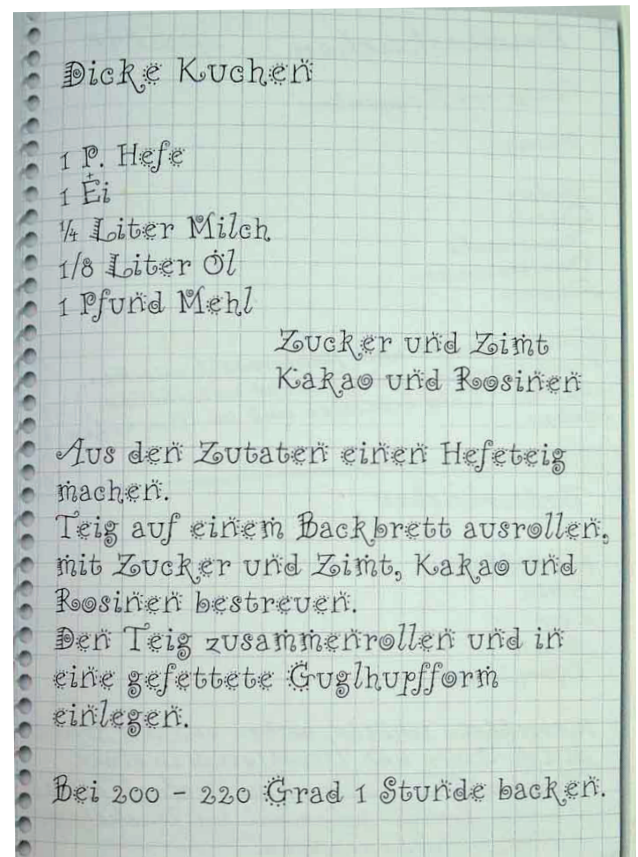


Abb. 9 Rezept Dicker Kuchen

QUELENNACHWEIS

¹ Der Beitrag geht zurück auf die beliebte Vortragsreihe unseres Museums-Restaurators Matthias Stappel.

Die Themen und Termine der Vortragsreihe sind unserer Homepage zu entnehmen.

² Eine von Abée unterzeichnete Einführung des metrischen Gewichtssystems findet sich in Sammlung von Gesetzen, Verordnungen, Ausschreiben und anderen allgemeinen Verfügungen für Kurhessen. Cassel 1860, S. 52 f.

³ Bellino, Holger: Neu-Anspacher Gerichte. Neu-Anspach o.J.[um 2000], S. 27.

Abbildungen 1-9 M. Stappel, Freilichtmuseum.

Unser besonderer Dank gilt Hanna Rieger für die mühevollen Übertragung des handgeschriebenen Backbuchs!

Autor: Matthias Stappel, Diplom Restaurator, Fachgruppenleiter Restaurierung, Freilichtmuseum Hessenpark

HINWEIS

Die Werkstattberichte aus dem Freilichtmuseum Hessenpark enthalten Beiträge, welche die breite Vielfalt der wissenschaftlichen und konzeptionellen Arbeiten des Museums widerspiegeln. Dies können Fachkonzepte, Projektskizzen bzw. -dokumentationen, Tagungsberichte und Vortragstexte zu den verschiedensten alltagskulturellen Themen sein, die wir der interessierten Öffentlichkeit und der praktischen Verwertung nicht vorenthalten wollen. Die Reihe erscheint unregelmäßig ausschließlich als kostenfreier, digitaler Download unter www.hessenpark.de.

IMPRESSUM

Werkstattbericht

Ein Backbuch aus dem Haushalt des Ministers Scheffer
von Matthias Stappel

Herausgegeben vom
Freilichtmuseum Hessenpark
Laubweg 5
61267 Neu-Anspach
www.hessenpark.de

ISSN der Werkstattberichte aus dem Freilichtmuseum Hessenpark: 2199-8779
