

Reimmichls Kalender



Stern-
singen



Jupiter
Jahres
Regent

Die hl. drei König mit ihmenen Stern,
Sie essen u. trinken u. zahlen nit gearn.



J. Bachlechner
Hall

Año Domini
2008

Vom „Faulen Hans“, der auf dem Scheiterhaufen endet

Über Maße und Gewichte in alten Kochbüchern

Genauere Maße und Gewichtsangaben finden sich in Kochbüchern erst seit dem 20. Jahrhundert. So reizvoll das Schmökern in alten Kochbüchern auch sein mag, so stellen die ungenauen und heute ungebräuchlichen Maßeinheiten beachtliche Einstiegshürden dar. Der folgende Beitrag soll den Einstieg erleichtern.

■ Von Andrea Grötschnig

Ohne zu wissen, aus welcher Region und aus welcher Zeit das folgende Rezept stammt, ist wohl kaum jemand in der Lage, diese kalorienreiche Köstlichkeit namens „Fauler Hans“ nachzubacken: Man soll nehmen um 3 Kreuzer einen schönen weißen Semmelteig / und ein halbes Maß des besten Milchrahms / mit 4 oder 5 Eidottern versprudelt / zwei Löffel voll frische Bierhefe / alles in den Teig gießen / und abrühren / ist er zu dünn / so soll man mehr Mehl dazugeben / und auf einem warmen Ofen stehen lassen / und aufgehen / danach soll man den Teig noch einmal stark durchkneten, dass er fest wird / und formen wie einen Zuckerhut / und in den Ofen schieben / und fein warm / aber doch gemächlich backen lassen / so dass man ihn schneiden kann / hernach soll man ein scharfes Messer nehmen / und den Boden einen großen Finger dick abschneiden / und auch den Rest messerrückendick zerschneiden / nur das Kopfstück muss auch so dick sein wie der Boden / danach soll man frische Butter gut mit Zucker vermischen / und die Schnitten zu beiden Seiten ziemlich dick damit bestreichen / und wieder aufeinanderlegen / und wieder in den Backofen schieben.

Wäre zumindest für Mehl oder Rahm die Menge bekannt, so dürfte die unbekannte Menge der anderen Zutaten jemanden mit Gespür für das



*Die Vorfahren des Gugelhupfs reichen weit zurück ...
(Foto aus Maria Drewes, Tiroler Küche)*

rechte Maß vor keine allzu großen Probleme stellen, zumal ja die nachfolgenden Zeilen des Rezepts genauere Angaben über die Beschaffenheit des Teigs enthalten.

Das erste gedruckte Kochbuch

In Nachschlagewerken alter Maße und Gewichte finden sich zwar zahlreiche Informationen darüber, was in Maß gemessen wurde und wie viel ein Maß umfasste, jedoch keine Angaben, wie viel Mehl zu einer bestimmten Zeit in

einem bestimmten Gebiet für 3 Kreuzer zu kaufen war.

So ist es also unerlässlich, zu wissen, dass der „Faule Hans“ aus dem ersten gedruckten österreichischen Kochbuch stammt – „Ein Koch- und Artzney-Buch“ –, das im Jahre 1686 in Graz erschienen ist. (Das älteste bekannte deutschsprachige Kochbuch ist das um ca. 1350 in Würzburg entstandene „buoch von guoter spise“.)

Dieses österreichische Kochbuch ist nicht nur wegen seines Alters von besonderer Bedeutung, sondern auch deshalb, weil es „oft wortwörtliche Quelle für ein viel größeres Werk, den berühmten Granatapfel, darstellt; ein Sammelwerk, das nahezu zweihundert Jahre lang die Koch- und Arzneikunst Mitteleuropas beherrschte“ (Neunteufl). Es entspricht ganz dem traditionellen Zweck der frühen Kochbücher: Es ist kein Lehrgang, wie man kocht, sondern eine Art Gedächtnisstütze innerhalb des eigenen Berufsstandes. Deshalb sind genaue Maßangaben selten.

Die Zeit vor dem Meter

Es wird mit zweierlei Systemen gemessen: erstens mit Maßen, die in direktem Bezug zu menschlichen Körperteilen stehen, und zweitens in vormetrischen Maßen, deren Namen zumeist von Gefäßen aus dem Alltag abgeleitet wurden.

Um „Den weissen Kitten-Safft über die Spalten/ und in die Mödl zu machen“, wie es in einem anderen Rezept heißt, benötigt man „2 gute Hand voll Citroni-Blättlein / zwey Gauffen voll rohe ungeschölte Kitten-Spärtl / und zwey hand voll Spärtl von Birn“.

Die Handvoll bedarf keiner weiteren Erklärung, Gauffe oder

„Der faule Hans“, ein Rezept aus dem ersten gedruckten österreichischen Kochbuch aus dem Jahr 1686.

Gauffel bedeutet die doppelte Menge, also ‚beide Hände voll‘. Als Längenmaße werden Finger („eines Fingers dick und lang“), Daumen („eines Daum dicks“) und Spanne („einer guten Spann lang“ = zwischen Daumen und kleinem Finger) herangezogen.

Daneben finden sich Maßangaben, die durch die sinnliche Wahrnehmung der Köchin erfasst werden: Mit dem Sehsinn lässt sich vor allem die Menge von Gewürzen messen: „vom Safferan die rechte Farb/ es muß wol gelb seyn Zimmet-Stup/ so vil daß Hirschbraun wird“. Außerdem lässt sich die zeitliche Dauer eines Vorgangs bestimmen: bachs Semmelbraun / Zwiffel fein gelb darinn rösten. Mithilfe des Tast- und Spürsinn lassen sich Temperatur („wann sie kalt und drucken seynd“), Konsistenz, Größe und Form („schneids so klein als du kanst“) bestimmen. Durch Erfühlen kann auch die Dauer eines Arbeitsvor-

Ein gutes Essen so man den faulen Hannß nennt.

Man soll nemmen umb 3. Kreuzer ein schön
weißes Semmel-Taig / und ein halb Maß
des besten Milchram / und 4. oder 5. Uyr-Dotter
darinn wol zerschlagen / auch ein zwey Löffel voll
frische Biergärben / alles in den Taig giessen / und
abrühren / ister zu dünn / so soll man mehrer Mehl
darein nemmen / und rühren / und auff einem warmen
Ofen stehen lassen / und auffgehen / alsdann
soll man den Taig noch einmal gar wol und starck
würcken daß er vest wird / und formen wie einen
Zuckerhuet / und in den Backofen schießen / und
fein warm / doch gemach lassen backen / so vil daß
man ihn schneiden kan / alsdann soll man ein
scharpffes Messer nemmen / und am Boden her-
ab schneiden eines grossen Fingers dick / und das
andere alles nach einander zerschneiden eines Mes-
ser-Rucken dick / allein der Kopff muß auch so dick
seyn als das untere / alsdann solle man ein fri-
schen Butter wol mit Zucker vermischen / und die
Schnitten zu beyden Seiten zimlich dick damit
bestreichen / und wider auff einander legen / und
wider in den Backofen einschießen.

Wuchteln, eine Köstlichkeit, die bereits unsere Vorfahren kannten, werden inzwischen auch wieder in Bäckereien angeboten.

(Foto aus Maria Drewes, Tiroler Küche)



gangs gemessen werden („rösten biß sie gantz dürr und hart werden“).

Folgendes „Gustostückl“ an Verstößen gegen die derzeit gültige Lebensmittelhygieneverordnung im Gastgewerbe (Hazard Analysis and Critical Control Points; HACCP) sollte nicht übergangen werden:

Von Hygiene keine Spur

„... wann nun der Zucker dicklet wird/ soll man der Höltzl eins darunter drucken / und also bald ins kalte Wasser werffen / über eine kleine weil soll mans wider herauß thun; / wann der Zucker gar hart daran ist / so soll man das Höltzl ins Maul nemmen / und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen / bleibt der Zucker als wie ein Gläßl / so soll man jhn ein wenig ins kalte Wasser halten / und geschwind ins Maul nemmen und zerbeissen; / zerspringt es als wie ein Glas/ so hat er genug / ist er aber noch etwas zach / so last man jhn länger sieden biß er die Prob hat.“

Die unbekannte Autorin dieses Kochbuchs scheint sich vor allem auf ihre Augen und Hände zu verlassen, weniger auf ihren Geschmacks- oder Geruchssinn. – In Marx Rumpolts „new kochbuch“ aus dem Jahr 1581 heißt es noch: „Versuch es, wie es schmeckt. Denn man muß eine Speise kochen, kosten und versuchen.“ In diesem Kochbuch finden sich nur wenige ausschließlich die Säure betreffende Formulierungen: „... daß zimblich sauer wird / daß es fein süß wird / und doch die Säure fürschrägt“.

In einigen Rezepten werden recht vage Mengenangaben von wenig über etlich(e) bis viel ge-

macht, die nur durch die Erfahrung der kochenden Person verständlich sind. Vor allem die Zuckermenge wird oft dem eigenen Ermessen überlassen: „süß nach eines jeden Verlangen zuckern oder nicht“. Mengenangaben (insbesondere die von Flüssigkeiten) und Kochvorgänge lassen sich auch durch Zeitwörter bestimmen: „ein wenig mit rothen Wein genetzt, abschröcken, besprengen, begiessen“.

Oft wird die Konsistenz genau beschrieben („gar wol daß fein dick wird“) oder mit der von anderen bekannten Gerichten verglichen: „so den Taig in rechter Dicken / wie ein Krapffen-Taig / daß er dick wird wie ein Grießkoch“.

Das Ei als Maßeinheit

Einige Mengenangaben werden in Relation zur Menge einer weiteren Zutat gemessen: „Man darf den Zucker nit gar nach dem Gewicht nemmen / nur daß der Julep fein gemacht darüber geht So vil daß nur das Mehl naß seye / doch daß deß Butters mehr sey als deß Milch-Rams“.

In wenigen Rezepten finden sich Geldwertrelationen für die Menge der Zutaten: „ein Pfenning werth Semmelschmollen / umb 2. Pfenning Gerben / vier Kreutzer Strützel-Butter“.

In anderen Rezepten sind Mengen- und Größenangaben durch Kochgeräte definiert: Mit dem Löffel misst man die Mengen von Wasser, Wein, Branntwein, Essig, Saft, Zucker, Mehl, Kren, Germ und Schmalz. Letzteres wird bei größeren Mengen auch in Kochlöffel gemessen, Fleischsuppen in Schöpflöffel. Gewürze nährt man in Säckel, Agreß-Beerl gibt man in Häfferl

dazu, von Hetschebetschen ein grosse höltzene Schüssel voll. so dick als ein Messer-Rucken / die inwendig die Größ haben als ein gleiches Deller.

Eine Sonderstellung nimmt das Ei als Maßeinheit ein, das in diesem Kochbuch als Größenvergleich dient: „eines Ay groß Butter; eines Ay groß Weitzene Kleyen; eines halben Ay groß Schmaltz“. Bei zählbaren Zutaten wie Eiern, mindestens faustgroßen Früchten und Gemüsesorten, Semmeln sowie kleinen Tieren wird natürlich abgezählt.

Gestrichen oder gehäuft

Neben diesen Maßen, die Koch oder Köchin ohnehin „zur Hand“ oder „im Gefühl“ haben, wurde auch in den damals üblichen Maßeinheiten gemessen. Es handelt sich hierbei um das so genannte vormetrische Maßsystem. Der nur für vermögende Bevölkerungsschichten erschwingliche Zucker wurde zumeist in Pfund gemessen. Das Pfund ist von lateinisch *pondus* ‚Gewicht‘ abgeleitet. In Lexika alter österreichischer Maße und Gewichte wird der Gegenwert recht einheitlich mit 56 Dekagramm angegeben. Mehl wurde ebenfalls in Pfund gemessen, zudem in Loth, Mäßl und Fudermäßl. Für die alten österreichischen Hohlmaße Mäßlein, Maßl und Fudermäßl oder Futtermassel sind in den meisten Lexika Umrechnungswerte von etwa 0,9 l angeführt. Diese Maße dürften wohl gleichwertig gewesen sein.

Die Menge, die ein Lot in Österreich umfasste, ist mit exakt 17,50187480 g einheitlich bestimmt. Auch die im Barock reichlich verwendeten Gewürze wurden zumeist in Loth gemessen, Muskat und Nelken zudem in Quintl, das dem Namen nach zwar ein Fünftel eines Maßes sein müsste, in Wirklichkeit jedoch 1/4 Lot ist, also 4,3 g umfasst.

An Hohlmaßen für Flüssigkeiten finden sich Maß, Mäßl, Mässel (für Wasser, Wein, Saft, Milch, Rahm), Seidl (für Wasser, Suppe, Wein, Essig, Saft, Milch, Rahm und Biergärben), Viertel (für Wasser und Saft) und Achtering (für Wein).

Mit einem Maß konnten achterlei verschiedene Dinge gemessen werden. Als Hohlmaß betrug ein Maß 3,353 Liter in Heidelberg und 1,41 Liter in Österreich. Allgemein bekannt sein dürfte wohl das bayerische Biermaß, die Maß, die genau 1 Liter umfasst. Ein Seidl (von lat. *situla* ‚Ei-

mer, Wassergefäß‘) ist (in verschiedenen Regionen ein unterschiedlich großer) Teil vom Maß. Ein Wiener Aechtring ist für die Zeit von 1589 bis 1774 mit ca. 1,35 Liter bemessen.

Die Angaben, wie viel ein Viertel umfasst, schwanken wiederum sehr stark: Es ist einerseits als Wiener Maß für Flüssigkeiten außer Milch und Öl in der Zeit von 1589 bis 1875 als ‚vierter Teil eines Eimers‘ mit rund 14 Liter festgelegt, andererseits als Hohlmaß für trockene Güter, meist Getreide: Das Ennstaler Viertel umfasste im Jahre 1857 38,4 Liter, im steirischen Judenburg bestand ein Vierling aus vier Vierteln à 41 Liter. In Marburg an der Drau (Maribor, heute Slowenien) hingegen betrug anno 1857 ein Viertel 86,5 Liter. Ebenso wurde unterschieden zwischen einem gestrichenen und gehäuften Viertel mit beachtlicher Spannungsbreite.

Die Römer waren klüger

Diese Angaben spiegeln das maßlose Chaos der Maße wider, das bereits mit dem Ende des Römischen Reichs im 6. Jh. seinen Ausgang nahm. Das Römische Reich verfügte zur Kaiserzeit über ein enges Netz von Stützpunkten für Normalmaße, um in jedem Teil des Reichen einheitliche Maße und Gewichte zu gewährleisten. Die genauen Vergleichsmaße wurden in der Stadt Rom im „Münzamt“ aufbewahrt. Jede Legion – sie war Mittelpunkt römischer Herrschaft in den Provinzen – erhielt Kopien dieser geeichten Maße und Gewichte, die wegen ihrer Bedeutung im Heiligtum, das in jedem Legionslager errichtet wurde, neben den Feldzeichen („Fahnen“) und dem Bildnis des Kaisers aufbewahrt wurden. Die „Ordnungsorgane“ bekamen von der Legionsführung entsprechende Maße, mit denen die Messgeräte der Händler und Handwerker verglichen wurden. Auf diese Weise wurden im ganzen Römischen Reich von Schottland bis in den heutigen Irak, von der Nordsee bis nach Nordafrika einheitliche Maße und Gewichte durchgesetzt, ein Zustand, der erst tausend Jahre später wieder langsam erreicht wurde.

Karl der Große, der die Bedeutung eines einheitlichen Maßwesens erkannte, erließ 789 folgende allgemeine Ermahnung: „Daß alle gleiche und richtige Maße wie auch gerechte und gleiche Gewichte haben sollen, sowohl in den Gemein-

Für den großen Hunger ...

(Foto aus Maria Drewes,
Tiroler Küche)



den wie auch in den Klöstern, beim Verkauf oder Einkauf, wie wir im Gesetz des Herrn die Vorschrift haben, ebenso bei Salomo, wo der Herr spricht: Gewicht und Gewicht, Maß und Maß verabscheut meine Seele.“

Karls Bemühungen setzten sich jedoch ebenso wenig durch wie das von ihm eingeführte Karlsfund. Dies ist allerdings nicht weiter verwunderlich, da die Aufsicht über Maß und Gewicht mit der jeweiligen Verleihung des Marktrechtes den aufblühenden Städten oblag und auf dem Lande den Grundherren. „Bei den Hohlmaßen für Getreide und Hülsenfrüchte war der Hauptgrund für starke Schwankungen die Möglichkeit, ‚gehäuft‘ oder ‚gestrichen‘ zu messen. Nun wurden aber alle Grundzinsen in Getreide, wie es scheint, gehäuft geliefert. Um die Abgaben allmählich zu erhöhen, lag es nahe, ein neues Maß zu schaffen, das den gehäuften Inhalt des alten Maßes bereits gestrichen voll erreichte. Und nach einiger Zeit wurde das neue Maß wiederum gehäuft verlangt ... Auf diese Weise fand schon zur Karolingerzeit eine schrittweise Vergrößerung der Hohlmaße statt.

Im Mittelalter wurde dann das so genannte Handgrafenamt eingerichtet – eines der wichtigsten Ämter zum Schutze des Handels, dem auch das Zimentierungswesen = Eichwesen unterstand. Die Zimenter hatten die dienstliche Aufsicht. Sie mussten gegen jedermann, der falsche Maße und Gewichte verwendete, amtlich einschreiten.“

Die Franzosen waren uns voraus

Trotz der Türkenkriege blühte der Handel auf und es folgte allmählich das Bedürfnis nach einheitlichen Maß- und Gewichtssystemen. Die Herrscher der Monarchie erließen länderspezifische eine Reihe von Verordnungen, die sich jedoch nicht recht durchsetzen konnten trotz mehrmaliger Ermahnungen. In der Steiermark z. B. war es Vorschrift, nur mit Grazer Maß zu messen, dennoch hatten die Vordernberger Bergknappen im Jahr 1675 Grund zu einem Aufstand: Das verkaufte Getreide wurde ihnen zwar nach dem Grazer Viertel bemessen, das gekaufte jedoch nach dem um zehn Prozent kleineren Vordernberger Viertel. Inmitten dieser Wirren erschien 1686 in Graz das eingangs erwähnte Kochbuch.

Erst Maria Theresia konnte die Maß- und Gewichtssysteme in allen Erblanden vereinheitlichen und durch eine staatliche Überwachung absichern.

Urahn unserer Speisen

In Frankreich waren die während der Französischen Revolution begonnenen Vorarbeiten zur Entwicklung eines einheitlichen metrischen Maßsystems 1790 abgeschlossen. 1791 wurde dafür der Name Meter gesetzlich beschlossen. Doch Kaiser Franz Joseph I. baute noch um 1850 das Theresianische Maßsystem in den südöstlichen Gebieten der Monarchie weiter aus und sanktionierte erst 1871 den Gesetzesentwurf zur

Einführung des metrischen Systems. Doch nun zurück zu den Rezepten vergangener Tage.

Typisch österreichische Speisen haben sich im Laufe der Zeit über Vorstufen entwickelt, einige Gerichte im Kochbuch aus Graz des Jahres 1686 sind also Urahnen unserer heutigen Speisen. Die Nachfahren des „Faulen Hans“ sind durchaus prominent: der „Wiener Gugelhupf“ ebenso wie der „Kärntner Reinling“, „Wespennester“, der „Grazer Zwieback“, „Arme Ritter“ (auch „Pofesen“ genannt) und der „Scheiterhaufen“ – eine Resteverwertung für verschiedene Mehlspeisen.

Wie ist es um die Nachfahren des „Faulen Hans“ in Tiroler Kochbüchern bestellt? Rosina Kastner hat ihr „Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche“ (1855) geschrieben, „um Hausfrauen und Köchinnen ein Buch zu bieten, in welchem sie die zuverlässigste Bereitungsweise der in Tirol beliebtesten Speisen zu finden wüssten, [...] welche leicht zu bereiten, nicht zu kostspielig, doch sehr schmackhaft und allgemein beliebt sind“. Unter Fastenspeisen finden sich die Rezepte für „Arme Ritter“ und „Scheiterhaufen“, die allerdings bis auf „2 runde Mundsemeln, ein halbes Seitel guten Rahm mit 3 Eidottern“ ohne jegliche Maßangaben auskommen.

In der „Österreichischen Küche“ (1897) der Marie von Rokitansky zeigt sich bereits deutlich der Einfluss des 25 Jahre zuvor eingeführten metrischen Maßsystems. Dort heißt es im Vorwort: „Ich habe mich in Rücksicht auf Anfängerinnen in der Kochkunst einer möglichen Ausführlichkeit in der Darstellung der einzelnen Bereitungsweisen beflissen, mit größter Genauigkeit Maße und Gewichte der verschiedenen Zutaten angeführt.“ Dieses Buch enthält auch eine ausführliche Umrechnungstabelle von Seidel, Lot und Pfund auf die metrischen Maße. Diese neuen Maßangaben werden durchgehend in allen Rezepten verwendet, so auch beim „Wespen-Nest“: „Man treibt 14 dag Butter mit 6 Dottern und 1 Ei ab und mischt den Abtrieb zu 28 dag Mehl, etwas Zucker, Salz und 1 Löffel voll in Milch aufgelöster Germ, schlägt den Teig gut ab und füllt ihn wie bei ‚Abgetriebenes Wespen-Nest‘ beschrieben ist, mit gestifteten Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimt. Die eingerollten Streifen legt man in eine mit Butter bestrichene Kasserolle

oder Bratpfanne, lässt sie gehen und bäckt sie im Rohr.“

Ein Rezept zum Schluss

„Arme Ritter“ und der „Scheiterhaufen“ hingegen sind so einfach zuzubereiten, dass auch Rokitansky hier so gut wie ohne Maßangaben auskommt:

I. Drei abgeriebene feine Semeln oder mürbes Kaffeebrot oder Reste von Gugelhupf schneidet man in dünne Schnitten und erweicht sie in 3/10 l gezuckerter Milch, welche man mit einigen Eiern vorher versprudelte. Man belegt mit den Schnitten einen mit Butter bestrichenen Model, streut Sultaninen, gestiftete Mandeln und etwas Zitronenschalen zwischen jede Lage, bis der Model voll ist, und schüttet noch den Rest der Milch darüber. Man streut obenauf Zucker und bäckt die Masse schön gelb.

II. Man kann auch die Schnitten auf eine flache Porzellanschüssel bergartig auflegen, backen und dann mit gezuckertem Schnee überziehen und nochmals ins Rohr geben, bis der Schneeüberzug gelblich wird.

III. Zwischen jede Lage Schnitten kann man auch gedünstete Apfel- oder Quittenspalten einlegen und Rosinen und Mandeln oder Haselnüsse einstreuen oder die Schnitten in süßen, roten Wein tauchen und Zitronat und Mandeln oder Pignoli darunterstreuen und mit in gezuckerter Milch zersprudelten Eiern überschütten und entweder in Model oder mit Schnee überzogen auf der Schüssel backen. Diese Speise kann aus verschiedenen Resten von Germspeisen, Faschingskrapfen usw. gemacht werden.

Gutes Gelingen und Mahlzeit!

Literarnachweis:

- Ein Koch- und Arzney-Buch. Graz 1686.*
- Originalgetreue Wiedergabe. Graz 1992.*
- Rosina Kastner, Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche. Innsbruck 1855.*
- Marie von Rokitansky, Die Österreichische Küche. Innsbruck 1897.*
- Herta Neunteufl, Kochkunst im Barock.*
- Marx Rumpolt, ein new kochbuch.*
- Wolfgang Trapp, Kleines Handbuch der Maße, Zahlen, Gewichte und der Zeitrechnung.*
- Karl Ulbrich, 100 Jahre metrisches Maßsystem in Österreich.*