

Leseprobe

Sybil Gräfin Schönfeldt

»Zu Tisch, zu Tisch!«

Eine literarisch-kulinarische Reise durch das 20. Jahrhundert

272 Seiten. Leineneinband

29,90 € [D] / 30,80 € [A]

ISBN 978-3-7160-2641-0

Erstverkaufstag: 30. August 2010



Sybil Gräfin Schönfeldt
»Zu Tisch, zu Tisch!«

Eine literarisch-kulinarische Reise
durch das 20. Jahrhundert

 ARCHE
PARADIES

ARCHE

www.arche-verlag.com

Vorwort

Essen und Trinken ist Nahrung und Leben, Verlockung und Vergnügen. Es ist Handelsware und Wirtschaftsfaktor und ein Spiegel der politischen Lage. Es kann die Gesundheit fördern und ruinieren, ist der Gegenstand landschaftlicher und kirchlicher Feste und Bräuche, sollte Familie und Freunde am Esstisch vereinen, prägt Kindheitserinnerungen, Romane, Volkslieder und Gedichte, ist ein Thema der Medizin und der Malerei, bietet das Material für höfisches Zeremoniell und bürgerliche Umgangsformen. Es ist in Brot und Wein ein hohes Symbol und im Wort Brot für die Welt eine Mahnung an alle. Es ist Kulturgeschichte und ständige Herausforderung zur Kreativität der Kinder und der Köche. Und nie hat sich dies alles, was mit Essen und Trinken, der Küche und den Essmanieren zusammenhängt, durch Technik und Elektronik so tief und so vielfach verändert wie im 20. Jahrhundert. Ich habe versucht, diesen Weg nachzugehen und zu zeigen, was für immer verschwand und was uns unverlierbar blieb und wie eine gemeinsame Erinnerung in unser Jahrtausend begleitet. Mögen Sie sich an manchen Stellen wiedererkennen.

Sybil Gräfin Schönfeldt

Essen und Trinken

1900–1910

Fürstliche Menüs und bürgerliches Essen

Der Kaiser aß auswärts. Wilhelm II. begrüßte das gerade angebrochene 20. Jahrhundert und sein neues Lebensjahr mit einem Geburtstagsmenü am 28. Januar 1900 nicht zu Hause im Schloss, sondern im »Palast Hotel« in Berlin. Das Menü bestand aus seinen Lieblingsspeisen: Diplomaten-Vorgericht. Geflügelkraftbrühe auf kaiserliche Art und Marschallsuppe. Die Hühnerbrühe schätzte Majestät besonders, und die Marschallsuppe, für seine Gäste zur Auswahl, war eine gebundene Weinsuppe mit Champignons. Nach dem Heidelberger Saibling, blau mit Holländischer Sauce, folgte wieder zweierlei: Rinderbrust auf Schlossherrinnen-Art und Hammelrücken auf deutsche Art. Zur Schlossherrin gehören Kartoffeln, Kastanien und Artischockenböden, zur deutschen Art Bratkartoffeln, gebratene Kalbsnierenscheiben und ganze Zwiebelchen, beides mit Madeirasauce. Als Zwischengericht gab es Straßburger Gänseleberpastete in Kruste, danach entweder Metzger Masthuhn oder Bückeburger Fasan, Salat und Dunstobst, gefolgt von Artischockenböden auf Prinzessinnenart, also mit grünen Spargelspitzen und Hühnerfleischklößchen gefüllt, und als Dessert wurden eine Eisbombe à la Wilhelm I. und feines Backwerk serviert. Das Menü schloss mit Käsestangen und Früchten.

Kaiser Wilhelm II. feierte seinen Geburtstag oft im Hotel – längst vergessenes Vorbild einer Sitte, die wir für die Unsrige halten. So geht es mit vielem. Damals war der Kaiser das unbestrittene Ideal. Wenn er Straßburg, Metz und Bückeburg im Menü betonen ließ, aß man mit ihm national. Wie er den Bart trug (Alles nach oben!), wie seine Frau den Teetisch decken ließ, wer bei einem Festmahl wo den Ehrenplatz innehatte und wer rechts oder links vom Kaiser sitzen durfte, wie der Tisch mit Damast, Silber und Kristall gedeckt war – das alles wurde von der bürgerlichen Gesellschaft nachge-

ahmt. Das Silber und Kristall aus dieser Zeit ist in manchen Familien immer noch in Gebrauch, wenn auch nicht täglich.

Kaiserlicher Prunk stand gegen proletarische Armut. Silber gegen Blech. Damast gegen Kattun. Das Jahrhundert begann mit Gegensätzen. In Persien bohrte man nach Öl. In Russland schrieb Lenin *Was tun?*, seine Revolutionsschrift. Noch trugen die Mädchen am Samstag die Hefezöpfe und im Sommer die Plattenkuchen gemächlich die Dorfstraße entlang zum Backhaus oder auch zum Bäcker, wo sie in den Holzofen geschoben und gebacken wurden. Noch trafen sie sich am Washtag am Bach und rollten die säuberlich gespülten Tischtücher und Bettlaken auf kleinen Bollerwagen zu den Bleichwiesen, wo sie in der Sonne schneeweiß wurden.

Gleichzeitig wurde der Indanthrenstoff entwickelt, und in Paris rollten die Damen und Herren zum ersten Mal im strahlenden elektrischen Licht auf einer Rolltreppe in den ersten Stock der Weltausstellungssalons, die Damen in Kleidern mit Cul und Schleppe und Besenlitze unterm Rocksäum, die Herren vielleicht im Gespräch über den gerade gestifteten Davis-Pokal oder die ersten Autodroschen, die daheim in Berlin durch die Straßen fuhren.

Das Jahrhundert des Dampfes wurde von dem der Elektrizität abgelöst. Es begann mit Telegrammen, Telefon, der U-Bahn in Berlin, dem ersten Zeppelin-Flug am Bodensee und der wachsenden bürgerlichen Reiselust. Aber auch mit politischen Unruhen: Die Zahl der Streiks und Streitigkeiten stieg in den ersten fünf Jahren des Jahrhunderts aufs Dreifache und die Zahl der betroffenen Betriebe um das Fünffache. Das Deutsche Reich hatte 1900 eine Bevölkerung von rund 60 Millionen, 47 Prozent mehr Einwohner als 1871, und war damit nach den USA und Russland eines der am dichtesten besiedelten Länder: 112 Menschen lebten auf einem Quadratkilometer. Die Städte und Gemeinden registrierten einen stärkeren Zu- und Wegzug als je zuvor und als in allen anderen europäischen Staaten.

Als »Folge der Zunahme der industriellen Bevölkerung und des Ersatzes ländlicher Dienstboten durch Tagelöhner«, wie es im Jahr-

buch *Daheim* hieß, veränderte sich die deutsche Familie. Es wurde mehr und frühzeitiger geheiratet. Die Kleinfamilie entstand, und zum ersten Mal saß nicht mehr die »Bestmutter«, wie die Schwiegermutter genannt wurde, das Ahndl, am Herdfeuer und erklärte den kleinen Mädchen, wie man dieses und jenes schnitt, hackte, einsott, dörrte und schmorte, sondern die junge Frau musste selber sehen, wie sie mit der neuen Technik der Hauswirtschaft zurechtkam. Noch war das nicht sonderlich kompliziert, denn das alltägliche Essen war einfach und klassengebunden. Die bäuerlichen Mahlzeiten folgten einem festen Schema, das durch die Arbeit und den Jahreslauf bestimmt war: an bestimmten Tagen Knödel oder Suppe, Kartoffeln, Kohl und sonntags Fleisch. Das Essen der Arbeiter war karger und eintöniger. In Bayern gab es Mehlsuppen oder Kaffee mit Brot zum Frühstück und zur Nacht, in Westfalen süße oder salzige Brotsuppen, in Franken waren Mehlsuppen die Basis, in Schlesien Kartoffeln. Wer hinter dem Haus ein Gärtchen hatte, erntete Obst und Gemüse als Zuspeis. Die Vitamine und die Zusammensetzung des Nährstoffs Eiweiß wurden gerade erst erforscht.

Die Arbeit änderte sich, und dadurch veränderte sich die bisherige Ordnung des Lebens. Fabrikarbeit löste das Handwerk ab, brauchte viele Hände und zwang alle zum 12-Stunden-Tag. Nicht immer gab es eine Mittagspause, oft wurde nur zwischendurch Zichorienkaffee »ausgeschüttet« und während der Arbeit getrunken.

Nach 1900 kam »Backin« von Dr. August Oetker auf den Markt und half den Frauen, einen lockeren Rührkuchen auch ohne zwölf Eier gut aufgehen zu lassen. Der Hersteller ließ sich den rot-weißen Kopf auf der Verpackung als Warenzeichen sichern und den Namen seines Backpulvers gesetzlich schützen.

Das war der Anfang der Ära der Markenzeichen. 1903 schlossen sich 50 deutsche Unternehmer zu einem »Verband der Fabrikanten von Markenartikeln« zusammen, um unlauteren Wettbewerb zu unterbinden. Andere, für Frauen und Fabrikarbeiterinnen hilfreiche Erfindungen folgten: Fritz Henkel bot 1907 ein schnell wirk-

sames Waschmittel ohne Chlor, aus Perobat und Silikat, deren Anfangsilben den Namen ergaben: Persil.

Der belgisch-amerikanische Chemiker Leo Hendrik Baekeland entwickelte 1907 einen duroplastischen Kunststoff, das Bakelit. Man stellte daraus unter anderem Griffe von Pfannen und Kochtöpfen her, die hitzeisoliert, sehr beständig und angenehm zu halten waren. Es gab erste Fleischskandale als Folge der nun notwendigen Massenproduktion. In Berlin forderten 1905 2000 Fleischer die Einfuhr von ausländischem Fleisch, weil die inländische Ware nicht mehr ausreichte und die Kundschaft die Geduld verlor.

Gleichzeitig gab es um 1900 die ersten Modereformen, bei denen es um mehr als Kleider ging. Kaiserin Elisabeth von Österreich hatte sich die Reitkleider in Rock und Jacke trennen lassen, um sich im »Kostüm« besser bewegen und vor allem aufs Pferd schwingen zu können. Nun bestanden auch die Damen des Bürgertums auf Bewegungsfreiheit. Es fielen die Korsetts, und die ersten Reformkleider hingen ihnen wie seidene Säcke von den Schultern.

Zwar nahm diese Mode den Druck von Taille und Magen, erforderte aber auch eine Figur mit festem Fleisch, um elegant zu wirken. So schlossen sich die jungen Frauen begeistert Turnvereinen an, manche auch dem »Wandervogel«, den der Student Karl Fischer 1901 aus den Ideen der Jugendbewegung entwickelt hatte: Durch ein natürliches Leben sollte die großstädtische industrielle Fehlentwicklung überwunden werden. Sport und Schlankheit wurden Mode.

Die für die Ernährung wichtigste Reform kam aus Bayern. 1897 erschien *Die Wörishofer Küche. Kochbuch im Sinne Kneipp's*. Den Prälaten Sebastian Kneipp hatte nicht nur seine Wasserkur berühmt gemacht, sondern seiner Meinung nach hing ihr Heilerfolg auch mit einer »vernünftigen naturgemäßen Ernährung« zusammen. Dazu gehörten Rohkost, Heil- und Wildkräuter und die »Vermeidung der für die Menschheit so schädlichen, scharfen Gewürze«. So beginnt seine Rezeptsammlung mit sanft gesalzenen Suppen aus Brennesseln, Waldmeister, Löwenzahn, Sauerampfer, Spitz-

wegerich, Breitwegerich, Kerbel, Mangold, Endivien etc. In Leipzig entwickelte Stefan Steinmetz für Kneipp das Steinmetz-Mehl und backte daraus »das Brot der Zukunft«, und Rudolf Steiner propagierte mit anderen den biologischen Anbau der Gemüse- und Getreidesorten. In Deutschland war es Eduard Baltzer, der bereits 1867 die erste deutsche Vegetarier-Gesellschaft gegründet hatte, in Nordamerika Sylvester Graham. Parallel zu den Verfechtern der rein vegetarischen Kost, die nur aus pflanzlichen Bestandteilen besteht (Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Gemüse, Obst und Nüsse), haben sich im Lauf des Jahrhunderts eine Reihe von ähnlichen Koch- und Esssystemen entwickelt, die sich gegenseitig beeinflussten und eine immer größere Rolle spielten.

Noch aber war die wilhelminische Herrschaftsküche mit ihrer üppigen Verwendung von Fleisch und Sahne, Zucker, Schokolade und feinem Mehl in Mode. Reich ausgestattet mit allem Drum und Dran im Stil der alle historischen Epochen nachahmenden Kaiserzeit: die Wände mit dunkelbrauner Ölfarbe gestrichen, jede Blechbüchse mit geprägtem Renaissancefries, jeder Tisch mit geschwungenen Barockbeinen, jeder Herd wie das Fundament des Kölner Doms, jeder Schrank mit Türen wie ein griechisches Portal.

Doch es kam ein neues Wort auf: die Laborküche, die Arbeitsküche. Da das Laboratorium, zu Deutsch die Werkstatt oder der Arbeitsplatz, ein Begriff aus der Welt der Forschung ist und den Ort bezeichnet, an dem der Chemiker seine Experimente durchführt, wurde das Wort »Laborküche« für einen Raum benutzt, der vor klinischer Sauberkeit nur so strahlte und dem man auf den ersten Blick ansah, dass er von exakter Präzision und Klarheit der Vernunft erfüllt war. Nichts stand herum, was nicht benutzt wurde, und nichts war vorhanden, was nicht eine Funktion besaß. Selbstverständlich floss in diesen Küchen zumindest kaltes Wasser direkt aus dem Hahn, brannte elektrisches Licht und wurde auf Gas oder Strom sauber gekocht. Da nicht nur der Platz für den Küchenschatz, den Freund oder Verlobten der Köchin, gestrichen wurde, gab es auch keine Kaffeestündchen am Herd mehr. Die

Küche sollte nur der Hygiene und der sachgemäßen Arbeit dienen, weshalb die Theoretiker dieser Küche auch keine andere Hausarbeit in ihr duldeten: Waschen sollte in der Waschküche stattfinden, Stiefelputzen in der Stiefelputzkammer, Nähen und Plätten in der Bügelstube usw. Die Vereinzelung wurde auf diese Weise weitergetrieben, allerdings auch die Raumvergeudung durch immer neu erfundene Nebenräume, der in der Realität die Beschränkung in großen Mietshäusern entgegenstand.

Mit dem Jugendstil setzte sich die Idee dieser puristischen Küche durch. Licht und Luft, Weiß oder elfenbeinhelle Farben an Wand und Decke, Möbel und Herd, weiße Kacheln und helles, leichtes Kochgeschirr, das bezauberte jetzt alle. Küchen wurden elegant, Großmutter's Eisentopf kam erst mal zum Gerümpel, auch ihre Petroleumlampe und all die Wurzelbürsten zum Pfannenschrubben, denn diese helle Jugendstilküche blieb strahlend weiß, weil die moderne Technik in die Bauprogramme der Mietshäuser aufgenommen wurde. In Berlin-Wilmersdorf wurden 1908 über 2500 Wohnungen gebaut. Mit Zentralheizung waren davon rund 40 Prozent ausgestattet, mit Warmwasserversorgung fast 55 Prozent, mit elektrischem Licht 52 Prozent, ein Badezimmer gab es in 82 Prozent aller Wohnungen, einen Fahrstuhl in 28 Prozent. Auf jeden Fall: nirgendwo mehr ein offenes Feuer mit Ruß und Aschenstaub.

Jugendstilküche bedeutete jedoch nicht nur Weiß statt Braun, es bedeutete vor allem, dass Küchen nun zum ersten Mal in allen Details von Architekten entworfen und ausgestattet und nicht einfach mit Herd, Tisch und Schränken samt alten Pöten und Schurrmurr vollgeräumt wurden. Küchen mit Stil, Küchen mit der Meistermarke eines berühmten Innenarchitekten. Küchen, in denen der Grundriss, die Form der Möbel, die Dekore der Geschirre, der Kacheln und der Vorhangstoffe absichtsvoll aufeinander abgestimmt und durch Geräte ergänzt wurden, die zur Vollendung dieser ästhetischen Harmonie eigens hergestellt wurden.

In den von Hanns von Zobeltitz herausgegebenen Journalen *Die Wohnung und ihre Ausstattung* hieß es 1903: »Wir gehen der Zeit

entgegen, da keine noch so wohlfeile Tasse, kein Teller und kein Geschirr ohne eigene Schönheit sein wird, und so mag denn die moderne Küche auf ihre Art wieder Bringerin der Stimmung sein, in der vielleicht – keiner von uns und unseren Kindern erlebt es – öffentliche Speiseräume und Küche die einzelne Hausführung ersetzen.«

Ganz so durchrationalisiert wurde freilich noch nicht gewirtschaftet und gekocht. In den Familienhäusern, die in jenen Jahren in ruhigen Villenstraßen gebaut wurden, lag die Küche meist im Keller oder im Souterrain. Sie war groß, gekachelter Boden, halb hoch gekachelte Wände, darüber weiße Ölfarbe. Ein großer Herd an der Wand, oft noch mit Holz oder Kohle gefeuert, daneben ein kleiner elektrischer Kochapparat. Alle Schränke, Regale, Spülsteine oder Spülbecken an den Wänden nebeneinander aufgereiht, noch ohne logische Beziehung zueinander. In der Mitte der große Tisch, über dem die Lampe hing. In der einen Wand der Aufzug, der in den ersten Stock, in die Anrichte neben Speisezimmer und Empfangsalon, führte und in den zweiten Stock in die Anrichte zwischen dem Frühstückszimmer, das zugleich Familienwohnzimmer war, und dem Kinderzimmer.

Das Küchenfenster blickte zur Straße. So konnte die Köchin sehen, wer kam und ging. An die Küche schlossen sich an: die Vorratsräume mit Lebensmitteln, also Kartoffel- und Gemüsekeller, Apfelkeller, Weinkeller, im Kellerflur die Schränke mit eingemachtem Gemüse, Kompott und Marmelade. Zum Garten hin: die Zimmer des Hausmädchens und der Köchin oder, wenn es nur einen Dienstboten gab, das sogenannte Gartenzimmer voller Korbsessel und Apfelpflücker, mit einer Tür zum Baumgarten, in dem mindestens ein Apfel- und ein Birnbaum wuchsen und am Ende der Himbeerhecke ein Komposthaufen lag.

Ob die Kinder im Garten spielten oder sich zwischen Gartenzimmer und Küche ihre Puppenstuben einrichteten, die Küche selbst, zwischen Haustür und Obstbäumen, gehörte zu ihrer Welt, war ihr Mittelpunkt. Wenn es regnete, wenn die Eltern nicht daheim

waren, wenn große Geschwister sich gemein benahmen, wenn man Hunger oder Appetit hatte, wenn man ein Geheimnis besprechen oder einen Kummer loswerden wollte, in der Küche gab es Trost, Tee, Wärme und frisch gebackene Kekse.

Neben den Haus- und Zimmermädchen oder der Köchin, die zum Hauspersonal gehörten, kamen bei Bedarf die Waschfrau, die Scheuerfrau, der Teppichflicker und Teppichklopfer, Dekorateur für Portieren und Gardinen, und was in der Küche nicht auf dem Wochenmarkt gekauft wurde, brachte ein Bauer: im Herbst der Apfelbauer mit Äpfeln verschiedener Sorten für den sofortigen Verbrauch, für die Zeit bis Weihnachten und für die bis Ostern; der Imker, der auch Hühner hielt, also Eier mitbrachte, und der Bauer mit den Räucherwürsten, die mit großem Bedacht ausgewählt und auf den obersten Dachboden gehängt wurden.

Alle diese Lieferanten kehrten in der Küche ein, bekamen das vorgesetzt, was sie – wie die Köchin ganz genau wusste – gern aßen und tranken, und wenn die Kinder der Familie sich nach Ansicht der Köchin gesittet benommen hatten, durften sie sich dazusetzen. Sie stiptten Brotrinden in Milchkafee und anderes und hörten Geschichten, von denen man im ersten und zweiten Stock gesagt hätte, sie seien nicht für Kinderohren bestimmt. Von Theodor Fontane über Marie von Ebner-Eschenbach und Thomas Mann bis Joachim Maass und Astrid Lindgren reichen die Geschichten, die in solchen Küchen spielen und dort ihren Anfang und ihr Ende, oft ihr tragisches Ende, nehmen. Küchen, in denen das Leben stattfand.

In diesen Küchen lernten die höheren Töchter allerdings nicht mehr kochen. Das geschah vielmehr im Anschluss an die höhere Töcherschule nach pädagogischen und wissenschaftlichen Methoden schon vor der Jahrhundertwende in unzähligen Kochschulen und Töchterinstituten, oft von verwitweten Damen geführt, die als »Frau Hauptmann« oder »Frau Rittmeister« ihre Etablissements in der *Gartenlaube* annoncierten. In diesen Schulen in Sachsen, Brandenburg oder in der Schweiz lernten die Mädchen die bürgerliche Küche samt allem, was zur gepflegten Gastlichkeit gehörte,

während die Töchter des Adels und der Gutsbesitzer in Stiften oder Landfrauenschulen sich die Schloss- und Leuteküche samt Futterbereitung für Rind und Schweine aneigneten.

Manche alte Köchin mochte mit gemischten Gefühlen verfolgt haben, wie ihr die Mädchen das gerade erworbene Schulwissen in den armen, alten, rückständigen Kopf zu trichtern versuchten, aber die so umfassend gebildeten Töchter heirateten bald, und nach der schönen Hochzeit, bei der es in der Herrschaftsküche mit gemieteten Weinkellnern und Kochfrauen, Silberdienern und Serviermädchen so hoch herging, wie man es sich nur wünschen konnte, hatte die Köchin ihre Küche wieder für sich.

Es hatten sich aber noch andere Küchentypen entwickelt: In den Jahrzehnten nach der Gründung des Deutschen Reiches waren die Städte zu Großstädten gewachsen, die Bevölkerung in ihnen nahm ungleich stärker zu als in Mittel- und Kleinstädten. Äcker wurden Bauplätze, Bauern zogen in die Fabriken, Signor Maggi erfand den Brühwürfel, damit die Arbeiterfrauen morgens für Mann und Kind ohne Mühe eine Suppe kochen konnten. Baumlose Straßenschluchten aus Zinshäusern wurden hochgezogen, die Front geschmückt mit Karyatiden, das Hinterhaus mit dem Wasserklosett auf halber Treppe.

Die Menschen vereinzeln. Hatten sie schon durch den Wandel der Gesellschaft die alte Gemeinschaft des Dorfes, der Familie verloren, so verschwand in den vielstöckigen Mietshäusern auch noch das Gefühl für den öffentlichen gemeinsamen Raum, für die Straße, für die Gemeinschaft mit den Nachbarn.

Der Grundriss dieser Häuser, auch der Häuser der Ackerbürger am Rande der Kleinstädte, zeigt kein Esszimmer. Nur Wohnungen mit vier bis acht Zimmern verfügten über eine solche Extrastube. Im Durchschnitt entstand aus Küche und Esszimmer ein einziger Raum: die Wohnküche. Die alte Tugend des freiwilligen Verzichts und Sparsamkeit aus Mangel ergaben Küchen, die wie die Souterrain-Küche in den Villen zeitlos waren und in denen Urväter-Hausrat und Erbstücke standen. Für keinen Gegenstand

war Geld ausgegeben worden. Die Eltern oder Großeltern hatten solide Küchenmöbel gekauft oder selbst gezimmert: Tisch, Stühle und Kredenz, und wenn in diese Küche der Kaiserzeit ein neuer Eisenherd mit spiegelblanker Platte, zwei oder drei Kochstellen mit Eisenringen, Wasserschaff und Backofen, Kohle oder Holzfeuerung gestellt wurde, so hielt auch er, täglich gut gepflegt, bis in die übernächste Generation.

Die Erleichterung bestand darin, dass das Wasser nicht mehr vom Hof aus dem Brunnen geschöpft oder hochgepumpt werden musste, sondern aus der Wand geflossen kam, wenn auch der einzige Hahn und der Ausguss für das ganze Stockwerk oft draußen auf dem Flur vor den Wohnungstüren angebracht waren.

Im Übrigen blieben die Wohnküchen durch zwei Weltkriege und zwei Geldentwertungen unverändert, und diejenigen, die nicht zerbombt wurden, sahen 1945 oder 1948 noch wie zu Beginn des Jahrhunderts aus: Küchenschrank, Tisch und Stühle wurden dort hingestellt, wo Platz war. Der Herd hatte durchs Ofenrohr seine natürliche Lage. Um den Herd herum führte ein Geländer aus Messingstangen, eigentlich als Schutz gedacht, damit man nicht aus Versehen an die heiße Platte fasste. Auf diesen Messinggeländern trockneten jedoch Küchentücher und Wäsche, Windeln und nasse Socken. Im Sparherd herrschte durch ein einziges, relativ kleines Feuer eine Hitze, die durch Schamottefutter konzentriert und gehalten wurde und die Herdplatte aus Gusseisen oder Stahl verschieden stark erhitzte. Die Hitze des Feuers konnte noch dadurch verstärkt werden, dass die Hausfrau mit einem Eisenhaken die Ringe der Kochstelle herausnahm, sodass die Flammen direkt an Topf- oder Pfannenboden lecken konnten. Das machte den Topfboden freilich so schwarz und fettig, dass es in Herrschaftsküchen eine Extra-Spülküche für Herd- und Kupfergeschirr gab. Diese Methode war jedoch eine Möglichkeit, sich den besten Hitzegrad für bestimmte Garvorgänge auszusuchen, also musste gescheuert werden.

Ideal war vor allem, dass am Rande der Herdplatte eine gleichmäßige, milde Temperatur herrschte, die für viele Gerichte genutzt

werden konnte. Dort wärmte man die Milch für den Kaffee. Dort stand der Muckefuck ohnehin den ganzen Tag in seiner Emaillkanne warm. Dorthin schob man den Topf mit den Knochen und Schwarzen, die langsam und lange zu einer guten Brühe auskochen sollten. Dort wurden das Zwetschgenmus und das Apfelkraut besonders gut. Dort ging der Germteig, dort zogen der Reis, das Rindfleisch und die Klöße gar. Dort stand auch der große graue Wäschekessel mit der sogenannten Kleinen Wäsche, die nicht wie die Große Wäsche im Keller gekocht wurde.

Da der Herd die einzige Wärmequelle war, fanden in der Wohnküche nicht nur die Küchenarbeiten statt. Am Küchentisch machten die Kinder Schularbeiten und schrieb die Hausfrau Briefe und täglich ins Anschreibbuch, wie viel sie für Kohle und Petersilie ausgegeben hatte. Kamen am Nachmittag Verwandte oder Nachbarn zum Kaffee, wurde die Kreuzstichdecke auf dem Küchentisch ausgebreitet und wurden die guten Tassen aus dem Küchenschrank geholt. Wurde der Kaffee in der guten Kanne gebrüht, so stand auch diese friedlich neben der Blechkanne am Rande des Herdes, und der Kuchen war natürlich im Ofen selbst gebacken.

Gab es keinen Spülstein, so wurde nach dem Essen auf dem Küchentisch gespült: zwei Blechschüsseln, eine mit Seifen-, die andere mit klarem Wasser zum Nachspülen. Das saubere Geschirr trocknete auf einem Küchentuch, das auf dem Tisch lag, etwas ab und wurde dann nach dem richtigen Abtrocknen gleich wieder in den Schrank geräumt. Bald zog das Sofa in die Wohnküche ein, das Küchensofa. Meist mit Schondecke und Kissen mit Kreuzstich- oder Häkelbezug. Kam der Mann von der Arbeit, so legte er sich ein Viertelstündchen auf dieses Sofa, die Zeitung auf der Nase, und schlief in der gemütlichen Küchenwärme sofort ein. Danach wurde am Küchentisch zu Abend gegessen, Skat gekloppt, Wäsche eingesprengt und gebügelt, ein Kreuzworträtsel gelöst, gestrickt und gestopft, genäht und gebastelt.

Hölzerne Küchentische wurden täglich mit Schmierseife, Reiserbesen und kochendem Wasser geschrubbt und abgetrocknet. Mo-

derne besaßen eine Platte aus Presskork, später Linoleum, auf die zum Schutz wiederum Holzbretter, Backbretter oder Wachstuchdecken gelegt wurden. Alles wurde geschont, alles wurde sauber gehalten und, wenn nötig, von eigener Hand geflickt und repariert. Weil nun alles in der gemütlichen warmen Küche stattfand, legte die Hausfrau nach dem Kochen noch ein Scheit Holz oder ein Brikkett auf die Glut, damit sich die Wärme hielt. Und weil es in der Küche auch im Winter zumindest überschlagen war, hieß die ungenutzte gute Stube auch »die kalte Pracht«. Das wenige Mobiliar dort war so teuer, dass es so gut wie möglich geschont und nie benutzt wurde, sondern unter weißen Tüchern und hinter zugezogenen Nesselgardinen vor Staub und Sonne gerettet werden sollte, damit das Holz nicht verblich und die Stoffe nicht verschossen.

Bescheiden, anspruchslos, sparsam und fleißig zu sein war die Regel für diejenigen, die am Reichtum der Bürger und Fabrikanten nicht teilnehmen konnten oder den so unbefangenen zur Schau gestellten Luxus als Protzerei der Neureichen verachteten. Sie schonten ihre Sachen voll Selbstbewusstsein, setzten ihren Stolz darin, Altes zu benutzen, bis es zerfiel, und Neues nur zu kaufen, wenn es sich gar nicht mehr umgehen ließ. Sparsamkeit war eine Grundtugend der kleinen Leute. Als deshalb das elektrische Heizen und Kochen »eine erhöhte Beachtung gefunden hatte«, wie der Internationale Verband der Köche 1901 feststellte, lautete der Haupteinwand: »Die Anschaffungskosten für diese Apparate sind viel zu hohe. Wie kann man für einen einfachen Kochtopf 20 bis 30 Mark zahlen, während ein gewöhnlicher Topf für 1 bis 2 Mark zu haben ist; oder gar eine Kaffeemaschine für 30 bis 40, eine Theemaschine für 25 bis 30 Mark? Das ist horrend, unerschwinglich! Und dazu auch noch die Kosten des elektrischen Stromes!«

Zu welchen Visionen der Strom in der Küche jemanden wie August Bebel inspirierte, kann man in *Die Frau und der Sozialismus* nachlesen, einem Buch, in dem der Mitbegründer der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands sich vehement für die freie Entwicklung, für Bildung und Berufsausbildung, rechtliche und politische

Gleichberechtigung der Frau einsetzte und ebenso die »Umwandlung der Ernährung« wie des häuslichen Lebens prophezeite.

Er wies darauf hin, dass »auf einer gegebenen Ackerfläche viel mehr vegetabilische Nährstoffe gebaut werden können, als auf derselben Fläche Fleisch durch die Zucht erzeugt werden kann ... In Zukunft wird auch noch das Meer in höherem Maße als bisher seinen Reichtum an animalischen Nahrungsstoffen der Menschheit öffnen müssen ...« Aber vor allem: »Nahrungszubereitung muss ebenso wissenschaftlich betrieben werden wie andere menschliche Tätigkeiten, soll sie möglichst vorteilhaft sein. Dazu gehört Wissen und Einrichtung. Dass unsere Frauen, welchen gegenwärtig die Nahrungszubereitung hauptsächlich zufällt, dieses Wissen oft nicht besitzen und nicht besitzen können, bedarf keines Beweises mehr. Die Technik der großen Küchen hat schon gegenwärtig eine Vollkommenheit erreicht, welche die aufs Beste eingerichtete Familienküche nicht kennt. Insbesondere ist es die mit Elektrizität für Heizung und Beleuchtung eingerichtete Küche, die dem Ideal entspricht. Kein Rauch, keine Hitze, keine Dünste mehr; die Küche gleicht mehr einem Salon als einem Arbeitsraum, in dem alle möglichen technischen und maschinellen Einrichtungen vorhanden sind, welche die unangenehmsten und zeitraubendsten Arbeiten spielend erledigen. Da sind die elektrisch betriebenen Kartoffel- und Obstschäler, die Entkernungsapparate, Würstestopfer, Speckpresser, Fleischhacker, Fleischröster, Bratapparate, Kaffee- und Gewürzmühlen, die Brotschneideapparate, Eiszerkleinerer, Korkzieher, Korkpresser und hundert andere Apparate und Maschinen, die einer verhältnismäßig kleinen Zahl Personen mit mäßiger Anstrengung ermöglichen, für hunderte von Tischgästen die Speisen zu bereiten. Dasselbe ist mit den Spül- und Reinigungseinrichtungen der Fall.

Die Privatküche ist für Millionen von Frauen eine der anstrengendsten, zeitraubendsten und verschwenderischsten Einrichtungen, bei der ihnen Gesundheit und gute Laune abhanden kommt und die ein Gegenstand der täglichen Sorge ist, namentlich wenn, wie bei den allermeisten Familien, die Mittel am knappsten sind.

Die Beseitigung der Privatküche wird für ungezählte Frauen eine Erlösung sein. Die Privatküche ist eine ebenso rückständige und überwundene Einrichtung wie die Werkstatt des Kleinmeisters, beide bedeuten die größte Unwirtschaftlichkeit, eine große Verschwendung an Zeit, Kraft, Heiz- und Beleuchtungsmaterial, Nahrungsstoffen usw. ... Schließlich wird künftig auch die Chemie für die Herstellung verbesserter Nahrungsmittel in bisher unbekannter Weise tätig sein ...«

Bebels Ideal: »Zentrale Nahrungsbereitungsanstalten, in jedem Zinshaus eine.« Darin sollte umschichtig immer eine Frau für alle anderen kochen. Und er war überzeugt: »Die revolutionäre Umgestaltung, die alle Lebensbeziehungen der Menschen von Grund auf ändert und insbesondere auch die Stellung der Frau verändert, vollzieht sich also bereits vor unseren Augen. Es ist nur eine Frage der Zeit, dass die Gesellschaft diese Umgestaltung in größtem Maßstab in die Hand nimmt und den Umwandlungsprozess beschleunigt und verallgemeinert ...« Utopien, die inzwischen Wirklichkeit geworden sind.

Die Küche wurde zum Ort der Entscheidung. Sie konnte die Fluchtburg werden, in der alles so blieb, wie es war, auch das Rübenschaben und das Wasserschleppen ihren Sinn hatten und dem Leben der Rübenschaberin und der Wasserschlepperin seinen Sinn verliehen. Und in der auch das Bild und das Ansehen der Frau als Hüterin des Herdes und des Feuers und der Sippe gepriesen wurde – es sind nur noch Jahrzehnte, die die Frauen vom Nationalsozialismus und seiner Blut-und-Boden-Ideologie trennten.

Die Küche konnte die Frauen andererseits so entlasten und entlassen, wie es Bebel vorhersah, wobei freilich das Problem darin liegen sollte, welchen Sinn und Zweck die durch elektrische Hilfsgeräte von Sklavendiensten befreiten Frauen dieser gewonnenen Zeit geben wollten und konnten. Jetzt, am Anfang des Jahrhunderts, ließ die technische Entwicklung alle Träume zu. Manche verfielen den fabelhaften Möglichkeiten, wie ein Bericht über die *Reform der Hausarbeit* von E. Lilienthal aus dem Jahre 1909 beweist:

»Die Gartenstadt der Zukunft wird neben dem Gemeindehaus mit der Gas-, Elektrizitäts- und Heizungszentrale, den Schulen und Versammlungsräumen auch die zentrale Küche der ganzen Gemeinde aufzuweisen haben. Unmöglich ist es dann nicht, dass die Gänge, in denen die Lichtkabel und die Heizröhren liegen, zu rechteckigen Schächten verwandelt werden, in denen das Essen auf automatischen kleinen Wagen, ähnlich wie die geplanten unterirdischen elektrischen Briefposten zwischen den Hauptämtern in den Großstädten, direkt auf telefonischen Anruf in die Wohnungen befördert wird. Das ist weit weniger schwierig und weit leichter erreichbar als die vor kurzem noch so utopisch erscheinende Lösung des Flugproblems.« Diese spielerischen Gedanken waren utopisch, tauchten aber als Traum und Wirklichkeit immer wieder auf.

Trotz allem setzte sich das »elektrische Kochen« nur langsam durch, so sehr die Fachleute es von Anfang an lobten und priesen, wie in der *Kochkunst*, dem Verbandsblatt des Internationalen Clubs der Köche: »Es kommt weiter die Ersparnis hinzu, die durch den Wegfall des Feuermachens erzielt wird; jetzt muss für das kleinste Gericht, das man außer der gewöhnlichen Essenszeit benötigt, der Herd angesteckt werden. Häufig wird das Feuer auch viel zu lange unterhalten, und es findet eine Vergeudung an Holzmaterial statt, gegen die man sich kaum zu schützen vermag. Dazu kommt ein weiteres wirtschaftliches Argument: die beschränkte Inanspruchnahme der sogenannten dienenden Klasse und dadurch Freiwerden von Kräften für andere Zwecke; größere Bewegungsfreiheit und, wie wir vielleicht sagen dürfen, größere Freude am eigenen Haushalt. So manche alleinstehende Dame wird es vorziehen, für die Folge das einfache Essen selbst zu kochen; wie mancher Junggeselle wird seinen Kaffee oder Thee selbst zubereiten, anstatt auf den mehr oder weniger guten Willen seiner Haushälterin angewiesen zu sein ... Es möge noch erwähnt sein, dass die Handhabung der elektrischen Kochapparate keinerlei Schwierigkeiten bietet und von jeder halbwegs intelligenten Köchin ausgeübt werden kann.«

Das stimmte nur, wenn diese Geräte funktionsfähig waren. Ver-

sagten sie den Dienst, so war auch die intelligente Köchin hilflos. Für ihren altmodischen Herd brauchte sie nur Holzscheite und Kohle, und der Schornsteinfeger kam regelmäßig, um das Ofenrohr zu putzen, sodass Herd und Öfen guten Zug behielten. Ging nun aber eins der modernen Elektrogeräte kaputt, so musste sie den Elektriker rufen oder das Gerät zur Reparatur tragen. Es kam also mit der wachsenden Bequemlichkeit die Abhängigkeit vom Fachmann, ein Problem, das sich erstaunlicherweise schon hier zeigte. Die traditionelle, solide Sachkenntnis der Köchin oder der Hausfrau reichte nicht mehr aus. Sie wurde eine Fremde in ihrem eigenen Arbeitsbereich.

Noch war das allgemeine Ideal der Küche als Kochlabor fern. Je enger die Menschen zusammenlebten, desto größer wurde die Gefahr der Epidemien, die meist im Sommer ausbrachen, wenn das Oberflächenwasser in den Brunnen verseucht war. Cholera, Ruhr, Krätze und Tuberkulose waren noch Alltags- oder Sommerprobleme, und Händewaschen vorm Kochen und Essen, saubere Handtücher in der Küche und in der Badestube sollten die noch so zahlreichen Infektionskrankheiten von Bräune, wie man die Diphtherie nannte, bis zu Augenkatarhen besiegen helfen. Spucknäpfe wurden empfohlen, vor feuchten Mundküssen und der Berührung von oft gelesenen Journalen besonders Kinder und Köchinnen gewarnt. Kalte Duschen kamen in Mode, als Abhärtung der durch die neumodische Zentralheizung Verweichlichten, die nun in Wohn- und Speisezimmer ständig 18 bis 20 Grad Réaumur hatten statt der üblichen 14 bis 15 Grad.

Doch all diese Maßnahmen nützten nichts bei den großen Seuchen. »Das Gespenst der Cholera ist wieder aufgetaucht in deutschen Landen«, schrieben die Zeitungen, und in Hamburg, wo 1892 die schlimmste Epidemie gewütet und 9000 Todesopfer gefordert hatte, begnügte man sich nicht mit Aufklärung in Wort und Schrift. Die Patriotische Gesellschaft gründete die erste Volksmilchküche, in der sterilisierte Milch in Portionen von sechs Flaschen zum Selbstkostenpreis allgemein ausgegeben wurde. Bisher hatte es diese Vor-

sorge nur privat in Handwerksbetrieben gegeben, in denen die Meisterin für Gesellen und Lehrlinge »keimfreies« Mittagessen und vor allem das Trinkwasser kochte, und in den Milchküchen der Kirchengemeinden.

Diese Einrichtungen sollten vor allem helfen, die erschreckend hohe Zahl der Säuglingssterblichkeit »in den armen Volksklassen« zu vermindern, wie die *Gartenlaube* schrieb, »und den in den Fabriken arbeitenden und auf Tagelohn ausgehenden Müttern zu ermöglichen, ihren Kindern den Tagesbedarf an guter, sachgemäß gemischter und zubereiteter Milch daheim lassen zu können«.

Den Damen der bürgerlichen Gesellschaft dagegen gaben gewitzte Ärzte bereits ebenfalls in der *Gartenlaube* die ersten Ratschläge gegen Fettleibigkeit: »Wer bei einer bestimmten Ernährung zu korpulent wird, lasse zunächst einmal Butter, fetten Käse, Milch, Rahm, Semmel, Brot, Kuchen, Mehlspeisen und dergleichen etwa um ein Drittel weg und prüfe, was dabei nach einer Woche herauskommt.« Kommissbrot, Gemüse und Obst aber wurden »den Fettleibigen ohne Bedenken in reichlicher Menge« erlaubt.

Das waren die Anfänge, und wenn das nichts nützte, wurde bei Herren und Damen vom Offiziersburschen oder von der Kammerzofe das Korsett strammer geschnürt. Wenn auch ständig über das leidige Dienstbotenproblem gestöhnt wurde, auch geklagt, dass die Mädchen vom Lande lieber in die Fabrik als zu einer Herrschaft gingen, waren um 1900 in 14 Prozent der Haushalte fest angestellte Dienstmädchen beschäftigt – abgesehen von den Köchinnen, den um Lohn arbeitenden Küchen- und Spülküchenhilfen, den Mägden auf dem Lande und vor allem den unbezahlten weiblichen Hilfskräften: den Töchtern der immer noch kinderreichen Familien, den unverheirateten Tanten, für die der Vater keine Mitgift zusammenbrachte oder zusammenbringen wollte, und den verwitweten und verarmten Verwandten, die manchmal ein Wohnrecht beim Bruder besaßen, meist jedoch unversorgt und von der Gnade eines männlichen Verwandten abhängig waren.

Aus der Feder dieser tüchtigen Frauen, die so oder so im Haushalt

arbeiteten, stammten die zahlreichen Kochbücher aus dieser Zeit, und das erklärt ihre oft lapidare Ausdrucksform: »... kochen, bis es gar ist«. Das musste damals keinem Mädchen und keiner Frau aus dem Arbeiter- oder Bürgerstand erklärt werden. Die Rezepte beschrieben wohlbekannte Vorgänge, erinnerten die Benutzerinnen eigentlich nur an das, was sie seit Kindesbeinen beobachtet oder selbst vollzogen hatten. Die Rezepte gaben die Zutaten und die Kombinationen an, und das reichte aus. Garzeiten hingen ohnehin von der Beschaffenheit der jahreszeitlich schwankenden Qualität der Zutaten ab. Mengen ergaben sich aus der Größe der Familie und des jeweiligen und täglich benutzten Topfes. Die Zahl der Zutaten war zudem beschränkt. Garten und Markt lieferten im Lauf der Jahreszeiten immer das Gleiche. Die Eisenbahnen begannen gerade erst zum Beispiel den frischen Seefisch von den Hafenstädten ins Binnenland zu transportieren. Genauer wurden die Angaben nur bei unbekanntem und neuen Zutaten, die zum Beispiel aus den deutschen Kolonien stammten. Wer patriotisch war, kaufte den Kaffee von den Plantagen des Prinzen Heinrich, verwendete statt des gewohnten Schmalzes das Kokosfett Palmin und backte Weihnachten Kokos- statt Mandelmakronen.

Die Kolonien waren seit 1900 ein politisches Thema. Reichskanzler Graf v. Bülow hatte den viel zitierten Satz gesagt: »Wir wollen niemanden in den Schatten stellen, aber wir verlangen auch unseren Platz an der Sonne.« Dieser Platz in Afrika und Ozeanien kostete das Deutsche Reich freilich sehr viel Geld. Für das sogenannte ostafrikanische Schutzgebiet, in dem 1905 ein Aufstand der Eingeborenen ausbrach, verordneten »Wir Wilhelm im Namen des Reichs nach erfolgter Zustimmung des Bundesraths und des Reichstags 5 259 000 Mark für das betreffende Rechnungsjahr als Reichszuschuss bereitzustellen«. Dagegen stand die geschätzte Steuereinnahme von 656 000 Mark. So großzügig ging er auch in anderen Fällen mit dem Geld um.

Das ganze Deutsche Reich wollte unter seinem prunksüchtigen Kaiser blühen, und es störte keinen, dass mit der Schaumwein-

steuer, vom Kaiser als Luxussteuer 1902 eingeführt, die kaiserliche Kriegsflotte finanziert wurde und der Kaiser-Wilhelm-Kanal, auf dem die Dreadnoughts von der Ostsee zur Nordsee fahren konnten. Warum sich sorgen? Die Sparkonten nahmen zu, und man konnte es sich leisten, sich etwas zu gönnen. So kam die von einem Schweizer Metzgerssohn gerade erfundene Milkschokolade gerade recht. Sein Produkt gehörte 1899 im Burenkrieg zum Proviant der britischen Soldaten und wurde auf diesem Umweg über die Massenverpflegung zum ersten allgemeinen Genussmittel.

Seit den stürmischen Gründerjahren waren für die Bürger wirtschaftlich bessere Zeiten angebrochen, und im Berliner Westen zum Beispiel und überall sonst in den »besseren« Stadtteilen stieß man auf die Rentiers, die von ihren Zinsen zehrten und den lieben Gott einen guten Mann sein ließen. Sie hatten ihre Stammlokale, wo sie sich trafen, um über Politik oder ihr Fach zu reden. Man wusste, wo Adolph von Menzel bei »Frederich« in der Potsdamer Straße allein an seinem Tisch am Fenster saß, »lebhaft mit seiner Speisekarte beschäftigt, denn er hatte einen ausgezeichneten Appetit«.

Im Huth'schen Weinlokal ein paar Häuser weiter trafen sich Schriftsteller und Historiker, Gervinus, Mommsen, Gutzkow und Treitschke zur literarisch-politischen Assemblée und in der Adam'schen Weinstube die Mitarbeiter vom *Kladderadatsch* und den *Lustigen Blättern* zu einem höchst fidelen Sonntagsfrühschoppen. Die Tafelrunde bei Dressel Unter den Linden konkurrierte mit Hiller, bei dem man sich zum Frühstück traf, worunter man einen kleinen Mittagsimbiss verstand, bei Schubert in der Charlottenstraße gegenüber dem Schauspielhaus gab es einen Stammtisch für Künstler und einen militärisch-literarischen.

Und abends traf man sich bei den Gesellschaften, den Soupers, Dinern und Tanztees, wo sich die wahre Pracht der professionellen Kochkunst entfaltete, die Große Bürgerliche Küche mit Kristall und Kerzen, Damast, Dienern und Silber. Es hatte sich nichts geändert: Tonangebend waren mehr denn je die Fürstenhäuser und der deutsche Kaiser. Ob es um die Auerhahnjagd Seiner Majestät in

Donaueschingen bei Sr. Durchlaucht dem Fürsten von Fürstenberg ging oder um die Menüs vom Kaiserlichen Hof in Berlin: Was es bei der königlichen Galatafel zur Feier der Anwesenheit I. M. der Königin Wilhelmine von Holland gegeben hat oder bei der königlichen Mittagstafel an Bord der kaiserlichen Dampfjacht »Hohenzollern«, aber auch beim Besuch des Prinzen Tschun von China bei einem rheinischen Großindustriellen – es wurde auf schön gezeichneten und gestochenen Menükarten festgehalten, und die Köche lernten daran, die Kosten zum Beispiel für ein Menü à 30 Gedecke zu berechnen:

»15 Dutzend Austern + 8 Zitronen = 38,80 Mark, 9 Pfund Rheinsalm à 4,80 Mark, 8 Pfund Forellen à 3,80 Mark, Sauce und Zutaten 5,00 Mark, 3 Rehrücken à 9,00 Mark, 6 Pfund Spargelspitzen à 1,20 Mark« und so weiter.

Der Prüfstein ihrer Kunst war jedoch der Freihandsockel, eine Bühne, aus Polenta, Talg oder Brot modelliert, auf die die fantastischsten Figurinen gestellt wurden, ebenfalls nur aus Produkten, wie sie die Küche bietet. Manchmal trugen diese Kunstgebilde auch Teile des Menüs, Krebse oder Hummer, Fische oder Nocken. Als allerliebste, besonders wenn in zwei Etagen arrangiert, wurden Gnome, auf Felsstück sitzend und fischend, empfohlen. Oder balzender Auerhahn auf einem Baumstamm. Gnome, aus einer Sektflasche mit dem Helm Wein holend. Reiher, nach Fröschen suchend, um nur einige einfache Themen zu nennen. Diese Theaterszenen konnte man auf der Festtafel bewundern, vor allem auf den Tischen der Ballsoupers. Denn wenn es bei den großen Hofbällen auch immer noch Büfets gab, rieten moderne Köche des uneleganten Gewühls wegen zu einem anderen Arrangement: Begrüßung mit einer Tasse Tee oder einem Glas Sekt und dann im Lauf des Abends ein gesetztes kleines Essen.

Die Berliner Bürger liefen lieber neugierig zum Pferde-Diner, zu dem der Tierschutzverein eingeladen hatte, um das Los der alten abgetriebenen Pferde zu mildern. Rechtzeitiges Schlachten sei die beste Lösung, und deshalb müsse der Preis durch höhere Nachfrage

zum Steigen gebracht werden. Rossfleisch bester Qualität kostete damals 40 Pfennig das Pfund. Oder die Berliner rannten zum neuen Wertheim'schen Riesenpalast, dem modernsten der modernen Warenhäuser mit solchen Neuheiten wie Gleittreppen, billigen Festpreisen, Fahrstühlen, Saisonkatalogen und appetitlichen Restaurants, in denen der von der Warenfülle Verwirrte in Ruhe und vorzüglich frühstücken konnte. Es gab ein warmes Tagesgericht, und wer einmal »die Stunde des Prager Schinkens« erwischt hatte, schwor sich, stets bei Wertheim zu frühstücken.

Immer mehr Warenhäuser, immer mehr Eisenbahnlinien, die Märkte wurden reicher und größer. In Hamburg wurde gerade die erste Obst- und Gemüsebörse eingerichtet, und 1900 war aus politischen und hygienischen Gründen das Fleischbeschaugesetz erlassen worden. Es schützte den Verbraucher vor schlechtem Büchsenfleisch aus Argentinien und gestattete der deutschen Landwirtschaft, etwas Eigenes aufzubauen. Erster Schlager der jungen deutschen Fleischwarenindustrie: Würstchen in Dosen. Schlachter Heine aus Halberstadt verkaufte erstmals 1900 1500 Stück pro Tag. Es folgten die Frankfurter Würstchen, es folgten erste Gemüsekonserven mit Fleisch: Sauerkraut mit Rippchen, Huhn mit Reis, also die ersten Halbfertiggerichte.

Und zum ersten Mal wurde infolgedessen der Hausmüll der Großstädte ein Problem. Man versuchte 1905 nach englischem Vorbild, den Müll zu Schlacke zu verbrennen, die, gemahlen und mit Kalk gemischt, zu Bausteinen gepresst wurde. Tausend Stück kosteten 12 Mark, während tausend Tonziegel in Berlin 28 bis 32 Mark kosteten. Ökologie in den Anfängen. Technische Neuigkeiten tauchten nun auch in Haus und Küche in ihrer Urform und rascher auf, als man sie registrieren konnte: Automotor. Staubsauger. Wolkenkratzer. Elektrische Aufzüge. Müllschlucker. Kunstdünger. Kartoffel- und Obstschälmaschinen. Bratapparate. Korkenzieher. Entsteinungsapparate. Druckknöpfe. Spülmaschinen. Hollerithkarten. Würststopfer. Fleischhacker. Dazu kam die reichseinheitliche Goldwährung in Mark und Pfennig samt einheitlichen Maßen und

Gewichten. Nun galten Gramm und Kilogramm statt Quentchen und Loth, oberdeutschem und niederdeutschem, schlesischem und bremischem, westfälischem und württembergischem Scheffel, der weiter in Malter und Tonne, Metzen und Spint, Kannen und Kruss, Fass und Simri, Unzen und Vierlinge, Achtel und Müdde, Sack und Becher, Maß und Küpflein umgerechnet werden musste oder in Ellen und Kubikschuh, je nachdem, wo man den Scheffel Korn, Kartoffeln oder Kastanien gekauft hatte.

Mit der Reichseinheitlichkeit wuchsen die Statistiken. Am 1. September 1900 wurden die deutschen Obstbäume gezählt. Summe: 168,9 Millionen, wobei die Pflaumen mit 69,94 führten, gefolgt von Äpfeln mit 42,3, Birnen mit 25,1 und Kirschen mit 21,6 Millionen. Das reichte jedoch nicht aus, um »das Verlangen des deutschen Volkes nach Obst zu stillen«. Allein für importierte Äpfel mussten pro Jahr 23 Millionen kostbare Goldmark ausgegeben werden, insgesamt 39 Millionen. Der Forderung der sparsamen Wirtschaftler – »Pflanz 15 Millionen neue Obstbäume« – stand jedoch das Problem der Massenaufbewahrung frischer Früchte entgegen. Obstzüchter hatten nur den Eiskeller oder das Eishaus zur Verfügung, ein großer Kasten mit einer Tür, in dem auf Holzrosten die Lebensmittel lagerten, im Winter so von Eis umschichtet, dass nur die Tür frei blieb. Durch Wasserguss sorgte man dafür, dass der Eismantel zu einem festen Block zusammenfrohr, der mit Moos, Stroh, Nadelwaldstreu zugedeckt und mit Tüchern verhangen wurde. Das Eis hielt sich den Sommer über bis zum nächsten Winter. Auch der Transport fand anfangs nur auf Eis und später in ventilerten Eisenbahnwagons à la USA in die nun neu konstruierten Kaltlagerhäuser statt. Das waren Hallen mit Decken aus Eisenplatten, auf welche Eis gebracht wurde. So hielten sich Äpfel monatelang und selbst Erdbeeren fünf Tage frisch.

Die beste Lösung, um Obst zu konservieren: Um 1900 entwickelte die Firma Weck besondere Einmachgläser, die seitdem das Verb »einkochen« und »einmachen« zum Begriff »einwecken« verwandelt haben. Die Erkenntnis, dass unter Luftabschluss sterilisierte Lebens-

mittel dem Verderb trotzen, war schon hundert Jahre alt. Der Pariser Konditor Nicolas Appert und Louis Pasteur hatten die Vorarbeit geleistet, und mit der Konservendose aus Weißblech hatte der Siegeszug einer ganz neuen Industrie begonnen. Das Weckglas gestattete es jedoch nun jeder Hausfrau, Gemüse und Früchte des eigenen Gartens, Braten, Gänseklein oder Leberwurst nach Belieben selber herzustellen und einzumachen. Zum Obst- oder Apfelkeller, in dem die Früchte auf Stroh oder Holzborden ruhten, zum Gemüsekeller mit Lehmboden, auf dem die Wurzelgemüse, in Sand eingeschlagen, bis zur nächsten Ernte aufgehoben wurden, und zum Wein- und Kartoffelkeller kam nun der Einmachkeller: saubere Holzregale, auf denen sich die Weckgläser mit Kompott und Marmelade, Apfelmus und Fleisch in üppigen Doppelreihen präsentierten, aufleuchtend in Rot und Grün und Gold, wenn das Licht angemacht wurde, sonst aber im ihnen so zuträglichen kühlen Dunkel vom Fleiß der Hausfrau kündend. Wie stolz sie sein konnte, wenn dann das Kompott am Sonntag in der Kristallschüssel prangte, so saftig und in der Farbe so echt wie gerade frisch gekocht.

Damit endete ein Jahrzehnt, in dem sich schon viel vom dem zeigte, was für das ganze 20. Jahrhundert charakteristisch wurde.

»Wenn man zur Tafel geht, denn freut es doch einen etwas, dass man eine Prinzessin ist.«

EDUARD GRAF VON KEYSERLING

Fürstinnen

Erzählung (1917)

Eduard Graf von Keyserling, 1855 in Schloss Paddern in Kurland geboren, war noch ganz in die feudale Tradition hineingewachsen, in der die Schranken und Regeln der Konvention bis ins Speisezimmer reichten: Dem Chef der Familie kam wie an der Fürstentafel der Platz am Kopfende zu. Rechts oder am anderen Tische saß die Hausfrau oder der Nächste in der Rangfolge, und zwischen diesen beiden Polen reihten sich Familie oder Gäste ihrem Rang oder ihrer Ehrenstellung entsprechend ein.

Das war ein Spiegel der Hofordnung, die Wilhelm II. nach seiner Krönung zum deutschen Kaiser wieder in barocker Pracht eingerichtet hatte, und Keyserling hatte sie eine Weile, während er die beiden Familiengüter Paddern und Telsen verwaltete, so selbstverständlich wie seine Standesgenossen befolgt. Doch jedes Mal, wenn er sein weltabgelegenes Haus verließ, zum Studium in Dorpat, später in Wien und Graz, nahm er die Risse im Leben vor allem der nicht so begüterten Familien wahr. Sie mussten, obwohl das Geld knapp war oder fehlte, trotzdem den Schein wahren und weiter von goldenen Tellern essen und mithilfe von Hofmeister, Köchin, Kutscher, Jäger und ganzen Dienstbotenscharen das Zeremoniell von petit déjeuner, thé und Diner oder Souper aufrechterhalten: Schönheit und schweigende Haltung einer künstlichen Lebensform, von Wirtschaft und Industrie längst überholt und überflüssig gemacht, aber beharrlich bewundert und als Vorbild verstanden.

Der junge Keyserling erkannte die Widersprüche, auch in sich

selbst. Er galt als das schwarze Schaf. Familie und Nachbarn wandten sich von ihm ab, 1875 zog er nach München, in dem die Künstler-Bohème freie Liebe und freies Leben probte. Dort begann er, seine Romane zu schreiben, in denen es wie in den *Fürstinnen* Menschen schwerfällt, sich aus den Traditionen zu lösen, die sie sich eigentlich nicht mehr leisten können. Die Forderungen dieser gesellschaftlichen Form sind ihnen wichtiger als das persönliche Glück. Die Fürstin dieses Romans liebt einen ihr nicht ebenbürtigen Grafen, und obwohl sie kaum genügend Geld für ihre Hofhaltung besitzt, wagt sie nicht den Schritt ins Unkonventionelle, sondern schweigt.

Dass Keyserlings Titelheldin Krebsuppe und Haselhuhn serviert bekommt, hat nichts mit Luxus zu tun. Der Adel besaß das Jagdrecht, und Fischfang und Jagd auf Fell- und Federwild dienten der kostenlosen Fleischversorgung für den ganzen Hof. Jeder hatte sein Deputat, und wenn die Strecke der Rebhühner oder Fasanen, der Hasen oder Rehe sehr groß war, so wurde der Überschuss verkauft und brachte willkommenes Bargeld in die knappe Kasse. Noch waren die Seen und Flüsse sauber und reich an Krebsen und Fischen. Noch war die Liste der Wildgeflügel lang, und keine Art brauchte geschützt zu werden. Das Haselhuhn sei, schrieb Auguste Escoffier, der damalige König der französischen Küche, in seinem *Guide Culinnaire* (1902), von »unvergleichlicher Feinheit und hohem kulinarischen Wert«. Es müsse sehr frisch, frisch geschossen, verwendet und am besten gebraten werden. Heute, gut hundert Jahre später, sind Haselhühner ausgestorben oder geschützt. Also verwendet man an ihrer Stelle ein Stubenküken und brät es ohne Speckmantel 20 bis 30 Minuten.



GEBRATENES HASELHUHN

Zutaten:

*1 Haselhuhn pro Person, bratfertig, Salz, Pfeffer,
1 große Scheibe weißer Speck, 1 Zwiebel,
50 g Speckwürfel, 100 g geputzte Pfifferlinge*

Zubereitung

Die Haselhühner salzen und pfeffern, mit der Speckscheibe umwickeln, nebeneinander in eine ausgefettete Bratform setzen und bei 180–200° etwa 15 Minuten braten. Den Speck entfernen, die Hühnchen 5 Minuten bräunen lassen. Während der Bratzeit die Zwiebel würfeln, mit den Speckwürfeln glasig braten, die Pfifferlinge dazugeben, unter ständigem Umrühren gar dünsten und würzen. Zu Huhn und Pilzen: Kartoffelmus.