

RUPERT BERNDL

Kartoffelsterz und Hollerkoch

Rezepte aus schweren Zeiten



SüdOst Verlag

Vorwort

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

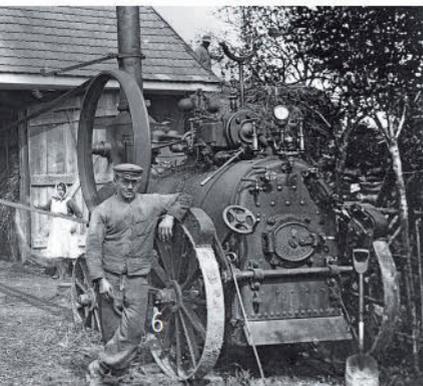
Dabei soll nie das eigentliche Ziel dieses Buches aus dem Auge verloren werden; nämlich das Bestreben, über einen Blick in die Kochtöpfe dieser entbehrungsreichen Jahre Erkenntnisse zu gewinnen darüber, wie die Menschen damals lebten, fühlten, welche Sorgen und Nöte sie quälten.

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

Inhaltsverzeichnis

Die Geschichte des Kochens 1890 – 1947

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



Die Rezepte

Suppen	58
Suppeneinlagen	65
Fleischgerichte	68
Wild	75
Geflügel	77
Fisch	80
Knödel	82
Gemüse, Gemüseaufläufe und Salate	85
Kartoffelgerichte	98
Pilzgerichte	108
Kleine Gerichte	110
Soßen	114
Verschiedene Teigsorten	116
Mehl- und Süßspeisen	118
Schmalzgebäck	124
Kuchen, Torten, Gebäck	128
Marmeladen, Eingemachtes, Mus und Sirup	134
Getränke	136
Schlussgedanke	138
Glossar	140
Quellenangaben	148
Bildnachweise	149



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

Hohlmaße:

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

Gewichte:

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

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

Münzen:

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

1895 bis 1946

Ein geschichtlicher Überblick

Zum besseren Verständnis der Lebensumstände der Menschen soll an dieser Stelle ein großzügiger Überblick die wirtschaftlichen und sozialen Hintergründe und die politischen Veränderungen in diesem Zeitraum verdeutlichen.

Die Ursachen für die Umschichtungen im Sozialgefüge, in der Struktur der Gesellschaft reichen weit zurück in das 19. Jahrhundert. Die Aufhebung des Zunftzwangs und die endgültige Einführung der Gewerbefreiheit wirbelten die über Jahrhunderte tradierte Ordnung innerhalb der Handwerkerschaft gehörig durcheinander. Vielen etablierten Handwerksbetrieben erwuchs dadurch mitunter eine gewaltige Konkurrenz. Wer sich rasch den neuen Möglichkeiten öffnete, die sich damit ergaben, konnte großen Nutzen daraus

ziehen. Wer sich den Neuerungen verschloss, blieb häufig auf der Strecke.

Von der Gründung des Zollvereins 1834 und dem damit verbundenen Fallen vieler Zollschranken profitierten in erster Linie die Landwirtschaft und die damals verstärkt einsetzende Industrialisierung. Dem Handwerk dagegen erwachsen aus der nun erleichterten Einfuhr gewerblicher Produkte große Nachteile. Der Niedergang weiter Handwerksbereiche war damit vorgezeichnet. Außerdem bekam das Handwerk in Bayern durch die schnell steigende Anzahl von Fabriken gleich von mehreren Seiten Schwierigkeiten. Soziale Spannungen und gesellschaftliche Veränderungen waren damit vorgeplant.

Der Krieg gegen Frankreich 1870/71

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam es durch die politische Entwicklung aber auch zwischen den einzelnen Nationen zu vermehrten Spannungen. Vor allem zu Frankreich verschlechterten sich die Beziehungen. Letztendlich beschloss der Landtag den Kriegseintritt Bayerns gegen Frankreich. Aufgrund der verhassten, neu eingeführten allgemeinen Wehrpflicht, mussten viele junge bayerische Rekruten 1870 in den Krieg ziehen. Weitreichende politische, gesellschaftliche und auch wirtschaftliche Folgen ergaben sich dann aus dem 1871 erfolgten Beitritt Bayerns zum

gerade gegründeten deutschen Kaiserreich. Die hohen Kriegsentschädigungen, die Frankreich nach dem verlorenen Feldzug an Deutschland zu zahlen hatte, lösten bis in den letzten Winkel des Kaiserreichs einen beachtlichen Wirtschaftsaufschwung aus. Deutschland wurde nach dem militärischen Erfolg zum mächtigsten Staat Mitteleuropas.

Das wiederum erweckte bei den Nachbarstaaten zunehmend Argwohn und führte zu Gegenreaktionen, welche die vermeintlich aufkommende

wirtschaftliche Übermacht Deutschlands zügeln sollten. Schutzzölle auf viele Güter erschwerten den Handel. Einfuhrzölle für Getreide aus Übersee wurden zu einer großen Belastung. Dazu kam noch ein gewaltiger allgemeiner Wettbewerb auf dem Weltmarkt. Dies alles führte schließlich 1873 zu einer tiefen Depression, zum wirtschaftlichen Niedergang, der wiederum viele Arbeitskräfte freisetzte. Arbeitslosigkeit und Lohnsenkungen haben eine gewaltige sozialpo-

litische Sprengkraft. Sie stellen für Staat und Gesellschaft eine große Gefahr dar. Das bewog wohl Reichskanzler Bismarck 1883 zur Einführung von Gewerbeaufsicht, Arbeitsschutz sowie Kranken-, Alters- und Invalidenversicherung. Eine Maßnahme, die von großer humanitärer Bedeutung war. Ab diesem Zeitpunkt hatten die Menschen ein Recht auf Unterstützung und waren nicht mehr auf die Wohltätigkeit der Mitmenschen angewiesen.

Die Bevölkerungsentwicklung in Bayern von 1840 bis 1939

Zwischen der Entwicklung der Wirtschaft und der Bevölkerung besteht ein enges Abhängigkeitsverhältnis. Im Laufe der Geschichte wird immer wieder deutlich, welchen großen Einfluss die Versorgung der Menschen mit Nahrungsmitteln auf politische Entscheidungen hat.

So wurde im 19. Jahrhundert die Geburtenrate niedrig gehalten, indem man Eheschließungen durch vielerlei Auflagen erschwerte. Grund dafür war in erster Linie die Furcht, man könne nicht noch mehr Menschen mit ausreichend Arbeit und Brot versorgen. Diese Beschränkungen wurden erst aufgehoben, als die Wirtschaft wuchs und nach mehr Arbeitskräften, aber auch Konsumenten verlangte. Innerhalb kurzer Zeit kam es

dadurch in Bayern, wie auch in fast allen europäischen Ländern zu einer beträchtlichen Zunahme des Bevölkerungswachstums. Verstärkt wurde diese Entwicklung außerdem durch die verbesserten Arbeits- und Lebensbedingungen. Ein reichhaltigeres Nahrungsangebot, Verbesserungen auf dem Gebiet der Hygiene und eine angemessene medizinische Versorgung trugen dazu bei, dass auch die Säuglingssterblichkeit landesweit erheblich sank. In der Folge wuchs die Bevölkerung in Bayern von 1910 bis 1939 kontinuierlich von 6,8 Millionen auf 8,1 Millionen Menschen an. Obwohl zwischendurch Kriege, Hunger- und Krisenjahre, sowie mehrere Auswanderungswellen diese Entwicklung immer wieder stark zurückwarfen.

Als der Hunger einzog

Der Erste Weltkrieg

Im Unterschied zu allen früheren europäischen Waffengängen fand der Erste Weltkrieg zwischen weitgehend industrialisierten Ländern statt. Deshalb waren schließlich die wirtschaftlichen Ressourcen der beteiligten Staaten ausschlaggebend für den Ausgang des Krieges.

Nach den Erfahrungen aus dem Krieg von 1870/71 hoffte man darauf, dass die Kämpfe nur wenige Monate dauern würden. Außerdem war man der Ansicht, dass ein moderner Staat nicht in der Lage wäre, lange Kriegszeitern durchzuhalten, weil die damit einher gehenden vielfältigen Einschränkungen auf jeden Fall eine Seite rasch zur Kapitulation veranlassen würde. Nur so ist es zu verstehen, dass sich die Verantwortlichen über die Versorgung der Menschen keine großen Gedanken machten.

Zumindest in den ersten Kriegsmonaten änderte sich in den Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung tatsächlich kaum etwas. Weder auf dem Land, noch in den Städten. Obwohl man sich durchaus bewusst war, dass das Deutsche Reich viele Lebensmittel importieren musste. Sowohl das Konsumverhalten, als auch das Warenangebot in den Lebensmittelgeschäften war zunächst durch den Krieg nicht beeinträchtigt. Erst der Übergang zu einem zermürbenden Stellungskrieg ließ erahnen, dass die Nahrungsmittel, vor allem Getreide bald knapp werden würden.

Der Propagandaspruch: „Ausgehungert kann Deutschland nicht werden“, sollte sich in den nächsten Jahren als krasse Fehleinschätzung erweisen. Auf eine erste Einschränkung im Brotver-

brauch Ende 1914 folgte bald eine Reihe von Sparappellen, die durch Zeitungsaufrufe und in Form von Flugblättern und Plakaten vor allem an die Bevölkerung in den Städten herangetragen wurden. Die mittlerweile spürbare Verknappung von Lebensmitteln wurde in erster Linie durch eine Seeblockade der Britischen Flotte ausgelöst. Schiffe aus Übersee mit dem Ziel Deutschland wurden gestoppt und durchsucht. Die Waren wurden beschlagnahmt. Ziel der Seeblockade war es, das Deutsche Reich zur Aufgabe zu zwingen, wenn die zum Überleben nötigen Nahrungsmittel fehlten. Deutschland war längst schon auf Importe von Milchprodukten, Kraftfutter, Kunstdünger, Baumwolle und anderer Güter angewiesen. Etwa ein Drittel aller Lebensmittel bezog man aus Russland, Polen und Übersee.

Sofort wurde versucht, den Ausfall durch erhöhte Produktivität der inländischen Landwirtschaft auszugleichen. Aber diese Anstrengungen schlugen fehl, mangelte es doch an geeignetem Saatgut, vor allem aber am notwendigen Kunstdünger. In der Folge wurden bald sämtliche Lebensmittel rationiert. Es kam zur Zwangsbewirtschaftung. Ganz schlimm wirkte sich zudem der Mangel an Arbeitskräften aus. Viele Bauern und Knechte erhielten Einberufungsbefehle. Auch ein Großteil der Arbeitspferde wurde zum Kriegsdienst requiriert. Dadurch mangelte es nicht nur in der Landwirtschaft an Zugtieren, es gab auch erhebliche Transportprobleme. Das alles zusammen führte bereits im Spätherbst 1914 zu gewaltigen Ernteaufällen und Engpässen in der Lebensmittelversorgung. Vor allem in den Städten wurden Brot und Kartoffeln knapp.



Bauernbrot

In den Städten war die Not ungleich größer, als auf dem Land. Freilich waren auch hier die Lebensumstände weit schwieriger geworden. Es bestand Abgabepflicht für Getreide, Kartoffeln, Fett, Milch und Fleisch, ja sogar für Eier. Die Anzahl der Tiere auf den Höfen musste gemeldet werden und wurde immer wieder unangemeldet streng kontrolliert. Der Umfang der abzuführenden Lebensmittel war festgelegt und erdrückend hoch. Zuwiderhandlungen waren mit hohen Strafen belegt. Und trotzdem ließ sich natürlich so manches für den eigenen Bedarf abzweigen.

Der bürokratische Aufwand für die Zuteilung der Bezugsscheine, die Erstellung und Führung der Abgabelisten, die Kontrolle der abzugebenden Mengen, die Bearbeitung der Härtefälle und Widersprüche aus der Bevölkerung und vieles andere mehr war unglaublich groß und lag im Wesentlichen bei den kommunalen Behörden. So

mussten beispielsweise auch alle Bittgesuche um eine Erhöhung der Lebensmittelrationen von den Magistraten bearbeitet werden.

Abgabevorschriften

Beim Einkauf von Wild und Geflügel im Fell oder Federkleid müssen abgegeben werden:

für	Marken im Nennwert von:
1 Hasen	2250 gr
1 Kaninchen	2000 gr
1 Rebhuhn	250 gr
1 Wildtaube	250 gr
1 Wildente	1200 gr
1 Fasan	1000 gr
1 Birkhuhn oder Haselhuhn	300 gr
1 Ente	1500 gr
1 Landhuhn	800 gr
1 Taube	200 gr

Die Rezepte



Ein großer Teil der alten Rezepte aus den handgeschriebenen Kochbüchern wurde in eine zeitgemäße Form „übersetzt“. Ausgewählt wurden dabei vor allem jene Koch- und Backanweisungen aus dem Raum Niederbayern, vor allem aus dem Bayerischen Wald, die in den Zeiten der beiden Weltkriege und den schwierigen Nachkriegsjahren bevorzugt Verwendung fanden. Zeit-, Mengen-, Gewichtsangaben und „verfahrenstechnische“ Anweisungen entsprechen somit der heute üblichen Form und können also auch ohne Schwierigkeiten von weniger geübten „Kochlöffelschwingern“ nachgekocht werden.

Einer ganzen Anzahl dieser ausgewählten Rezepte sind die Originaltexte aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zugeordnet, wie sie in der damals üblichen Sprache und Schreibweise mit Tinte und Feder in die alten, ganz persönlichen Kochbücher aufgenommen wurden. Häufig trifft man dabei auf ein liebenswertes Gemisch aus altertümlich anmutenden und neuzeitlichen Ausdrücken und Angaben.

Suppen

Verkochte Brotsuppe

10 Scheiben Schwarzbrot
2 Zwiebeln, Wurzelwerk
30 g Fett



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

Mostsuppe

2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
160 g Butterfett
1 ½ l Fleischbrühe, ½ l Most
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronensaft
3 EL Sahne



Die Zwiebeln fein schneiden und mit Butterfett in einem Topf glasig andünsten. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben, das Mehl darüberstreuen und unter ständigem Rühren wenige Minuten mitdünsten. Jetzt schüttet man die Fleischbrühe dazu und lässt alles zusammen eine knappe Viertelstunde köcheln. Je nach Belieben kann die Suppe durch ein Sieb passiert werden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Daraufhin wird der Topf vom Herd genommen und der Most dazu geschüttet. Mit Sahne wird die Suppe verfeinert. Kurz vor dem Servieren gibt man die gerösteten Brotwürfel in die Mostsuppe.

Fleischgerichte

Herrenbeuschl

400 g Kalbslunge

200 g Kalbsherz

200 g Kalbszunge

Sud:

1 l Salzwasser, Wurzelgemüse

1 Zwiebel, Gewürze

Soße:

45 g Butter, 45 g Mehl

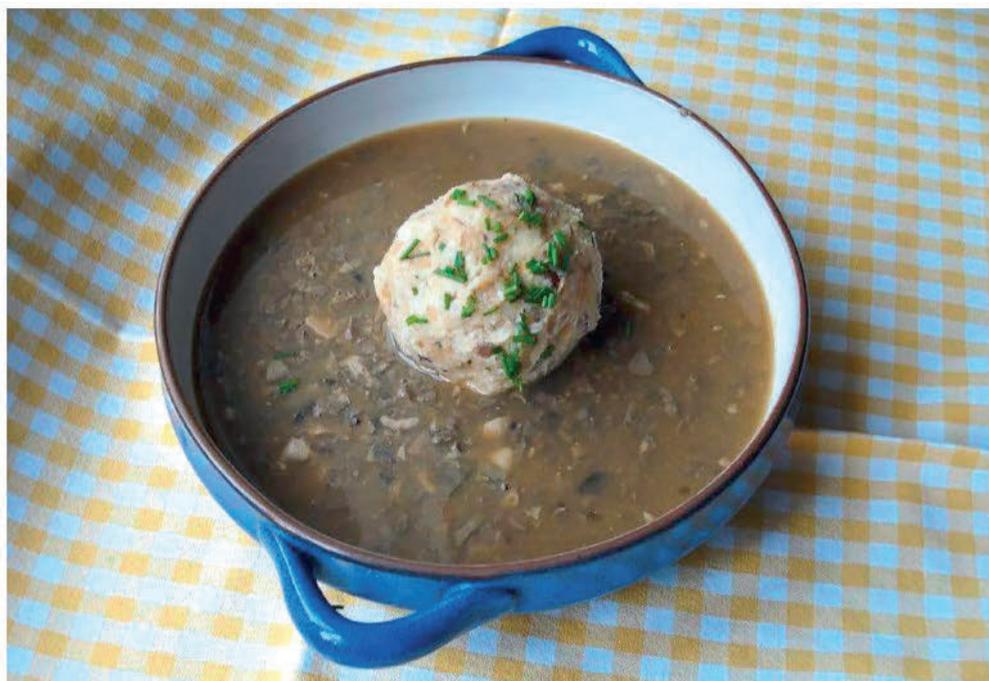
2 TL Senf, Salz, $\frac{3}{4}$ l Sud

6 EL Sauerrahm

4 EL Zitronensaft

1 große Prise Pfeffer

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



Knödel

Gremmelknödel (= Griebenknödel)

10 Scheiben Schwarzbrot
300 g Grieben
1 ½ Zwiebeln, Petersilie
3 Eier, 200 g Mehl
Salz, Pfeffer

Grieben bekommt man, wenn man Schweinespeck in kleine Würfel schneidet, erhitzt und auf diese Art „auslässt“. Dabei entsteht Schweineschmalz und eben auch die Gremmeln, kleine knusperige Speckstückchen. Schwarzbrot wird in kleine Würfel geschnitten und mit Grieben, fein gehackten Zwiebeln, klein geschnittener Petersilie, Eiern und Mehl zu einem Teig vermischt. Dazu kommt noch eine gute Prise Salz und etwas Pfeffer. Jetzt werden kleine Knödel geformt und in siedendes Wasser gelegt. Nach etwa 20 Minuten sind sie fertig.



Faschknöderl

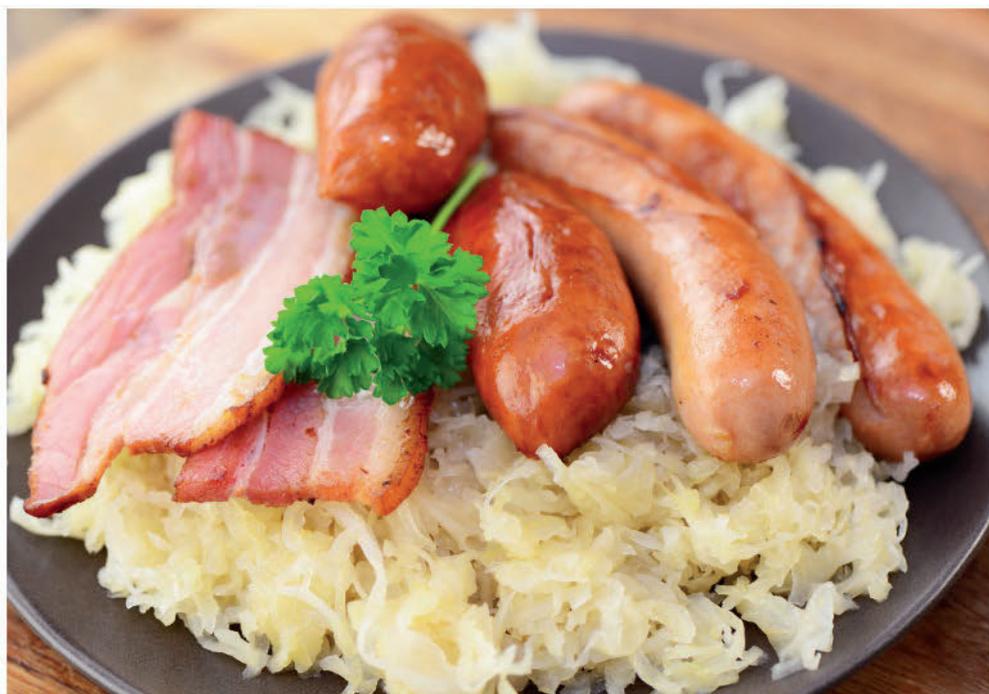
Wiege vom Vortag übrig gebliebenes, gekochtes oder gebratenes Fleisch fein zusammen, so wie auch etwas Zwiebeln und Petersilkräutl, dann treibe ein Stück Butter oder Schweinschmalz pflaumig ab, gib den Fasch nebst in Milch geweicher Semmel oder Schwarzbrot dazu, schlage Eierdötter daran, aber nicht von aller Klar den Schnee, dieß alles rühre gut ineinander ab, formir kleine Knöderl und schlage sie dann in die siedende Suppe.

Gemüse, Gemüse- aufläufe und Salate

Bayrisch Kraut

1 ½ kg Weißkraut
60 g Schweinefett
2 Zwiebeln
1 ½ TL Zucker, Salz, Kümmel
½ l Fleischbrühe
2 EL Mehl, 3 EL Essig
eventuell 120 g Räucherspeck

Das Weißkraut wird geputzt, gewaschen und geviertelt. Wenn der Strunk herausgeschnitten ist, wird es fein geschnitten oder gehobelt. Nun werden im heißen Fett die fein gehackten Zwiebeln mit etwas Kümmel und Zucker glasig gedünstet. Dann gibt man das gehobelte Kraut dazu und lässt es 10 – 15 Minuten zugedeckt dünsten. Mit etwas Fleischbrühe wird aufgegossen und mit Salz abgeschmeckt. Nachdem das Kraut weitere 30 – 40 Minuten zugedeckt gedünstet wurde, bindet man es mit angerührtem Mehl und gibt den Essig dazu. Falls vorhanden kann man noch in kleine Würfel geschnittenen geräucherten Speck anbraten und unter das Kraut geben.



Kartoffelgerichte

Bauchstecherl oder Drahdewichspfeiferl

1 ½ kg gekochte Kartoffeln
220 g Mehl
2 Eigelb, 1 Prise Salz
70 g Fett

Es werden gekochte, geschälte, kalte Kartoffeln durch einen Fleischwolf gelassen. Dazu gibt man Mehl, Eigelb und eine Prise Salz. Dies verknetet man zu einem festen Teig. Daraus rollt man etwa 5 cm lange fingerdicke Nudeln, die an den Enden spitz zulaufen. Mit reichlich Fett werden die Nudeln in einer Pfanne herausgebacken. Sie schmecken auch noch am nächsten Tag, wenn man sie nochmals in Butter herausbrät.



Erdäpfeldotsch

½ kg gekochte Kartoffeln
1 kg rohe Kartoffeln
¼ l Sauerrahm, 1 Prise Salz
30 g Fett

Man vermengt die gekochten, durchgedrückten Kartoffeln mit den rohen, geriebenen Kartoffeln und vermischt sie gut zusammen mit Sauerrahm und etwas Salz. Die Masse wird in einer gefetteten Braterein im Rohr bei 180 Grad etwa 20 Minuten lang gebraten.

Pilzgerichte

Rührei mit Dobernigl und Rehgoaßl

450 g Dobernigl und Rehgoaßl
(= Steinpilze und Pfifferlinge)
45 g Butter
Salz, Pfeffer, Petersilie
1 kleine Zwiebel
5 Eier
3 EL Milch

Die Schwammerl werden sauber geputzt und geschnitten. Dann erhitzt man in einer Pfanne das Fett und lässt darin die klein geschnittene Zwiebel glasig werden. Jetzt gibt man die Pilze dazu und lässt sie etwa 3 Minuten dünsten. Darauf verquirlt man die Eier mit der Milch, würzt mit Salz und Pfeffer und schüttet das Gemisch über die Schwammerl. Bei mäßiger Hitze wird unter ständigem Rühren das Ganze bald fest. Dann bestreut man alles noch mit fein geschnittener Petersilie.



Schwammerlgulasch

1 große Zwiebel
20 g Butter
300 g Pilze
300 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
½ – 1 l Fleischbrühe

Man lässt klein geschnittene Stückchen einer großen Zwiebel in einem Topf mit Butter glasig anlaufen. Dann gibt man die geputzten und in Stücke geschnittenen Pilze dazu und lässt sie kurz dünsten. Dazu kommt die gleiche Menge in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln. Gewürzt wird mit einer entsprechenden Prise Salz und Pfeffer. Nun gießt man mit Wasser oder besser noch mit einer Fleischsuppe auf und lässt alles etwa 30 Minuten köcheln.

Soßen

Grüne Soße

½ l Milch, 2 EL Mehl
2 EL Senf, je 1 Prise Salz,
Pfeffer, Zucker
1 EL Essig
Schnittlauch, Petersilie,
Sauerampfer, Kresse, Dill,
Spitzwegerich

In kochende Milch wird etwas Mehl gut eingerührt. Diese Flüssigkeit muss nun abkühlen. Dann rührt man Senf, je eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker dazu und schmeckt mit ein wenig Essig ab. Darauf hackt man Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer, Kresse, Dill und Spitzwegerich klein und gibt sie in die Soße. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Zwiebelsoße

40 g Butter, 3 EL Mehl
2 Zwiebeln
¼ l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, 1 EL Essig

Man röstet in Butter Mehl bis es leicht schäumt. Dazu gibt man fein geschnittene Zwiebeln, lässt sie glasig werden, verdünnt sie mit Fleischbrühe, gibt je eine Prise Salz und Pfeffer, sowie Essig dazu und kocht das Ganze ¼ Stunde lang.



Kranawitt-Sauce (= Wacholderbeer-Sauce) zum Schwarzwild

Mache eine braune Einbrenn mit Zucker, zerdrücke etliche Kranawittbeeren, gib sie darein, gieß dann den Stand von Schwarzwildpräh und Suppe daran, laß sie fein kochen. Beim Anrichten passire sie und gib einige ganze Kranawittbeeren darauf.

Mehl- und Süßspeisen

Apfelauflauf

800 g Äpfel
30 g Butter
 $\frac{1}{8}$ l Weißwein, 5 EL Zucker
Für die Streusel:
30 g Butter, 30 g Zucker
50 g Mehl, 1 Prise Zimt

Die Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten und in eine kräftig ausgefettete, feuerfeste Form gelegt. Dann übergießt man sie mit Weißwein, gibt den Zucker dazu und lässt sie halbweich dünsten. Jetzt macht man aus Butter, Zucker, Mehl und etwas Zimt die Streusel und gibt diese auf die Äpfel. Im vorgeheizten Rohr lässt man das Ganze dann 20 Minuten bei 180°C gelbbraun backen.



Grünkopf

Man schält und entkernt süße Äpfel, schneidet sie in dünne Scheiben und gibt Zucker, Zimmt, Rosinen, Weinbeeren, die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{8}$ l Wein dazu und läßt das ganze über Nacht stehen. Hierauf röstet man Brotbrösel in Butter, schmiert ein Becken mit Butter oder Schmalz aus und gibt immer eine Lage Brösel und eine Lage Äpfel hinein, doch so, daß am Boden und in der Höhe Brösel sind, legt dann noch einige Bröcklein Butter darauf und bäckt es im Rohr.

Schmalzgebäck

Hirnbavesen

500 g Kalbshirn
Petersilie, Salz, Pfeffer
3 alte Semmeln
½ l Milch
1 EL Mehl, 4 Eier
Schmalz

Nach dem Wässern wird ein ganzes Kalbshirn ¼ Stunde lang gekocht und dann mit Petersilie und etwas Salz und Pfeffer durch den Fleischwolf gedreht. Danach werden Semmeln vom Vortag in knapp fingerdicke Scheiben geschnitten. Man bestreicht nun eine dieser Scheiben mit der Masse, legt die nächste Brotscheibe darauf und fährt so fort, bis Hirn und Brot zu Ende sind. Die Bavesen werden nun in kalte Milch getaucht, wieder herausgenommen und ¼ Stunde liegen gelassen. Jetzt gibt man einen Esslöffel Mehl in eine kleine Schüssel, verrührt es mit einem Ei und schlägt dann noch 3 ganze Eier dazu. Darauf werden die Bavesen in dieser Masse gewendet und im heißen Schmalz herausgebacken. Wenn sie braun sind, nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen.



Hollerkiachl (Hollerküchl)

Pfannkuchenteig
(siehe Teigsorten S. 117)
Butterschmalz
Zucker

Man nimmt die weiß blühenden Blütenrispen der Hollerstaude (Holunderstrauch) am Stengel, taucht sie in einen dickflüssigen Pfannkuchenteig und gibt sie umgehend in heißes Butterschmalz. Sobald sie eine leicht gelbbraune Farbe annehmen, nimmt man sie mit einem Seihelöffel heraus. Wenn das Fett abgetropft ist, werden die Hollerkiachl in Zucker getaucht und warm gegessen.

Kuchen, Torten, Gebäck

Blitzkuchen

140 g Butter, 140 g Zucker
4 Eier, 50 g gemahlene Mandeln
140 g Mehl
20 g Mandelsplitter
20 g Kandiszucker

Zunächst werden Butter und Zucker schaumig gerührt. Dann rührt man 4 Eidotter, gemahlene Mandeln und Mehl dazu. Wenn das alles gut verrührt ist, hebt man den steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter und füllt das Ganze in eine gefettete, mit Zucker ausgestreute Kuchenform und bestreut die Masse noch mit Mandelsplittern und Kandiszucker. Man bäckt den Blitzkuchen eine $\frac{3}{4}$ Stunde lang im Rohr bei 210°C.



Bahnplätzchen

200 gr. Butter, 2 Eier, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ l süßer Rahm, Vanille, 2 Pfund Mehl, 7 gr. Natron oder Backpulver. Butter schaumig rühren, dann Zucker, Eier, Rahm, Mehl und Treibmittel zugeben, bis sich der Teig kneten läßt, dann ausstechen und hellgelb backen.

Blitztorte

12 eierschwer Zucker, 8 eierschwer Mehl, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 eierschwer Butter, 4 Eier. Das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, dazu rasch den Zucker, die Zitrone, die Dotter, das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter. Die Masse gibt man in eine gut gefettete Form und backt sie bei 190 Grad etwa 30 – 40 Minuten lang.

Schlussgedanke

Wenn man sich mit der Ernährung und der Kochkunst in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts beschäftigt, so wird einem schnell bewusst, dass es eigentlich noch gar nicht so lange her ist, als unsere Vorfahren, unsere Eltern und Großeltern schwere Notzeiten durchleiden mussten. Während der beiden Weltkriege, in den Jahren der Inflation, der schweren Wirtschaftskrise und den schlimmen Nachkriegsjahren hatten Lebensmittel einen ungeahnt hohen Stellenwert im täglichen Leben der Menschen eingenommen. Sie wurden letztlich zur unabdingbaren Voraussetzung für ein Überleben. Wobei der eklatante Nahrungsmittelmangel in den verschiedenen Krisenzeiten unterschiedlich stark ausgeprägt war und ein deutliches Gefälle zwischen Stadt und Land aufwies. In diesen Zeiten des Mangels kamen in den Küchen der Erfindungsgeist der Frauen und Mütter und das überlieferte Wissen über den sparsamen und klugen Einsatz von Lebensmitteln voll zum Tragen.

Hunger und Kälte setzten den Menschen extrem zu. Verheerende Bombenangriffe legten zahlreiche

Städte in Schutt und Asche. Viele Menschen hausten notdürftig über lange Zeit in den Ruinen. In ihrer Not verheizten die geplagten Städter nicht nur die Bäume und Bänke aus den Parkanlagen, auch die Parkettböden und sogar Bücher wanderten in die Öfen. Zu Hunger und Kälte kamen noch die miserablen Hygieneverhältnisse. Die ohnehin geschwächte Bevölkerung wurde von vielerlei Krankheiten erfasst, die nicht ausreichend bekämpft werden konnten, da es an Medikamenten mangelte.

„Zum Leben zu wenig, zum Sterben zu viel“, meinte eine meiner hoch betagten „Interviewpartnerinnen“, die ich im Rahmen meiner Recherchen nach dem Umfang der damals zur Verfügung stehenden Lebensmittelrationen befragte.

So standen beispielsweise jedem Erwachsenen Ende März 1945 pro Woche folgende Mengen an Nahrungsmitteln zu: 1700 g Brot, 250 g Fleisch, 125 g Fett, 125 g Zucker. Alle drei Wochen konnte man 100 g Kaffeeersatz, 62,5 g Käse und 225 g Nahrungsmittel (z. B. Teigwaren) beziehen. Vorausgesetzt die Zulieferung funktionierte! Dies entspricht



Einfache Rezepte mit wenigen Zutaten – leicht gemacht und dennoch köstlich!

Jetzt bereits
in der 3. Auflage,
überarbeitet und
erweitert!



Gerade in der heutigen Zeit, in der sich viele wieder auf einen nachhaltigen Umgang mit Nahrungsmitteln besinnen, regen die Rezepte in diesem besonderen Kochbuch zum Nachkochen an.

Der Autor betrachtet die entbehrungsreichen Jahre um die beiden Weltkriege unter dem Aspekt der Ernährung. Großes Elend war über die Bevölkerung hereingebrochen, in dieser schweren Zeit besann man sich wieder auf die einfachen Rezepte der Vorfahren. Der Verfasser beschreibt diese Epoche aus dem Blickwinkel der Frauen und Mütter, die sich bemühten, aus den wenigen, streng rationierten Lebensmitteln, die noch zur Verfügung standen, die Familien satt zu bekommen. Darüber hinaus gewährt das Buch auch Einblick in das Leben der Menschen in diesen schwierigen Jahren und stellt in ganz besonderer Weise das umsichtige und verantwortungsvolle Wirken der Mütter und Frauen heraus.

Basis für das vorliegende Kochbuch sind neu entdeckte Aufzeichnungen in Heften, auf Zetteln, aber auch in etlichen handgeschriebenen Kochbüchern mit einfallsreichen und raffiniert zusammengestellten Rezepten aus der Zeit zwischen 1910 und 1948.



Heimat
battenberg
gietl verlag

SüdOst Verlag

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



24,90 € [D]