

Elisabeth Mayr:

Der Haushalt im 19. Jahrhundert – Kostproben aus alten Kochbüchern

Alte Kochbücher sind eine Unterstützung bei dem Versuch, vergangene Epochen lebendig werden zu lassen. Die Kochrezepte geben über mehrere Aspekte einer Kultur Aufschluß. Sie zeigen beispielsweise, welche Tiere und Pflanzen gegessen wurden, von denen viele inzwischen ausgestorben oder in Vergessenheit geraten sind. Weiters spiegelt der Speisezettel die historischen Verhältnisse wider – im Zeitalter der Entdeckungen wurden fremde Gewürze und Lebensmittel importiert bzw. heimisch gemacht; Einfuhrsperren bewirkten eine Rückbesinnung auf heimische Kost; innerhalb Europas beeinflussten die jeweils politisch dominanten Länder Mode, Sitten und Küche der übrigen Staaten. Außerdem sind die Rezepturen auf Grund des Stils, der Bezeichnungen für Speisen und Gewürze und wegen der alten Maßeinheiten von Interesse.

Neben den Speisen finden sich aber auch zahlreiche Ratschläge, die nicht nur das Kochen betreffen – z. B. in bezug auf Ordnung und Sparsamkeit, Verhalten gegenüber Dienstboten, Haltung von Haustieren u. a. m. Man kann daher nicht nur auf die Kochkultur der jeweiligen Epoche schließen, sondern bekommt auch einen Einblick in ihre gesellschaftlichen Verhältnisse. Dieser Aspekt soll hier an Hand zweier Kochbücher aus dem 19. Jahrhundert beleuchtet werden. Damit können nicht nur Einblicke in den Speisezettel, sondern auch in den Alltag von Biedermeier und beginnender Gründerzeit gewonnen werden.

Die folgenden beiden Kochbücher wurden für diese Arbeit herangezogen:

Anna Dorn

Neuestes Universal oder:

Großes Wiener Kochbuch

Bey Tendler und von Manstein

Wien, 1827.

Magdalena Rettig

Hausköchin

Jaroslav Pospíšil

Prag, 1881.

Bei Anna Dorn finden wir eine »Wiener Küche« mit starkem internationalem Einfluß. Die Palette reicht von der »Türkischen Suppe« über den »Karpfen auf polnische Art« bis zum »Englischen Lungenbraten«. Das »Wiener Schnitzel« wurde damals noch nicht gegessen, es sollte erst in der Gründerzeit aus Mailand importiert werden. Es werden zahlreiche französische Küchenausdrücke verwendet, wie »blanc-manger« oder »Chadeau«. Blumen und Pflanzen werden in den Speiseplan einbezogen, welche wir sehr wohl noch kennen, aber keineswegs kulinarisch verwenden. So gibt es eine »Creme von Veilchen« oder Tee aus getrockneten Erdbeerblättern.

In der Vorrede erzählt Anna Dorn ihre eigene Geschichte. Sie brachte ihre »Jugendjahre in der Küche eines der ersten Häuser zu«, heiratete dann und führte bald einen großen Haushalt, um zuletzt, »beinah in Dürftigkeit versetzt«, einen bescheidenen, aber von Freunden und Bekannten gelobten Haushalt zu führen.

Magdalena Rettigs Küche ist eine österreichische mit böhmischer Färbung. Der Einfluß Frankreichs auf die Küchensprache hat bereits abgenommen, manche Ausdrücke wurden verdeutscht (aus dem »Chadeau« wurde ein »Schodoh«). Das Wiener Schnitzel ist bereits unter den Rezepten zu finden. Stilistisch interessant ist, daß die Leserin durchgehend mit »Du« angesprochen wird, es heißt also »nimm«, »hacke« usw. Über das persönliche Schicksal der Magdalena Rettig erfahren wir nichts; es findet sich nur eine Zeichnung, welche die Patronin, würdevoll aus ihrer Spitzenhaube hervorblickend, zeigt.

Die beiden Kochbücher sind typische Vertreter der Küche des 19. Jahrhunderts. Im Gegensatz zu Frankreich waren es in Österreich Frauen, die sich vorrangig mit der Kochkunst und deren Weitergabe in Form von Kochbüchern beschäftigten. Im Vergleich zur mittelalterlichen Küche wirken die Speisen einfach, es überwiegt die sogenannte »Hausmannskost«. Die Kontinentalsperre und die Franzosenkriege bewirkten eine Wiederbesinnung auf heimische Produkte. Mehlspeisen nahmen gegenüber Fleischspeisen an Bedeutung zu.

Viel Raum nehmen die Fastenspeisen ein, welche die zahlreichen kirchlichen Fasttage durchaus angenehm gestalteten. Durch die Einbeziehung von Säugetieren in die Klasse der Fische konnte der Speisezettel abwechslungsreicher gestaltet werden. Jesuitenpater Charlevoix schreibt 1754 über den Biber¹: »Bezüglich seines Schwanzes ist er ganz Fisch, und er ist als solcher gerichtlich erklärt durch die Medizinische Fakultät in Paris, und in Verfolgung dieser Erklärung hat die Theologische Fakultät entschieden, daß das Fleisch an Fastentagen gegessen werden darf.«

Doch nicht nur Tiere, die »bezüglich ihres Schwanzes ganz Fisch« waren, sondern auch eine ganze Anzahl weiterer im Wasser lebender Tiere wurden an Fasttagen gegessen. Bei Anna Dorn findet sich unter Fischspeisen folgende »Vorerinnerung«: »Zu diesen [den Fischspeisen] rechnet man nicht nur die gewöhnlichen, uns hinlänglich bekannten, wirklichen Fischgattungen, sondern sogar Thiere aus allen übrigen Classen; – Säug-Thiere und Geflügel – wie Biber und Fischottern, Tauchhäuten und Rohrhühner, weil der Aufenthalt und hauptsächlich die Nahrung, ihr Fleisch in Verwandtschaft mit jenem wirklicher Fische bringt – Schildkröten, Frösche, Krebse, Schnecken und Austern.« Bemerkenswerterweise wurde zwischen Schwimmenten und Tauchenten unterschieden, und nur letztere wurden, auf Grund ihrer Nahrungsaufnahme unter Wasser, an Fasttagen gegessen.

Zieht man den Vergleich mit heutigen Gepflogenheiten, so wurde damals ausgesprochen viel gegessen; für eine Mahlzeit an einem Wochentag werden 5–6 Gänge vorgeschlagen, zu festlichen Anlässen noch einige mehr. Die Zubereitung der Speisen war sehr aufwendig, die Hausfrau mußte um 5 Uhr früh aufstehen, um mittags alle Gänge fertig zu haben. So Mengenangaben vorhanden sind, sind die Speisen meist für 12 Personen berechnet. Bei dem angesprochenen Leserkreis handelt es sich durchwegs um die Vorsteherinnen großer Haushalte, in welchen Dienboten selbstverständlich waren.

Der Stil der beiden Bücher ist belehrend und macht deutlich, daß hier ältere Frauen ihre Erfahrungen weitergeben, die sich ihrer Autorität durchaus bewußt sind. Die Leserin wird oft mit »Du« angesprochen oder es heißt: »man nimmt«, »man schneidet« usw. (sehr ähnlich dem heutigen »man nehme«).

Einerseits findet sich der Hinweis, daß eine neue, moderne Küche vertreten wird, andererseits soll man auf die Ratschläge der Alten hören, welche in Form von Sprichwörtern präsentiert werden. Auch wird erwähnt, daß Frauen »heutzutage« nicht mehr allzu großen Eifer zur Hauswirtschaft aufbrächten und daß die Kinder schlimmer seien als früher.

Ratschläge zur Haushaltsführung finden sich in beiden Büchern in Einleitung und Anhang.

Bei A. Dorn ist der Anhang besonders ausführlich, neben »wohlgemeinten Ratschlägen für Haushaltungen« gibt es Anweisungen für Tranchieren und Vorlegen sowie Menüvorschläge für jeden Tag des Jahres. Auf die folgenden Punkte wird besonders Wert gelegt:

1. Ordnung, Reinlichkeit, Sparsamkeit

M. Rettig betont in der Einleitung, die sie auch »vorläufige wichtige Belehrung« nennt, daß »sich die Verfasserin dieses Buches ganz insbesondere der Deutlichkeit beflissen und alles so gründlich angegeben (habe), daß jede der angeführten Speisen gerathen muß, wenn man sie² genau, selbst in Kleinigkeiten nach der Vorschrift hält. Man hört zwar oft Frauen sagen: »Ei, wer möchte sich damit pantschen, und dann kostet es auch so viel.« Beides ist falsch.« Die Rezepte mögen zwar manchmal teuer aussehen – beispielsweise eine Suppe mit zahlreichen Ingredienzien – seien aber sehr wohl sparsam, da viele Bestandteile für die weitere Speisenfolge verwendet würden.

In bezug auf Ordnung und Reinlichkeit schreibt die Kochbuchautorin: »Es versteht sich übrigens von selbst, daß jeder Köchin vor allem Ordnung und Reinlichkeit angerathen werden muß. Sämmtliche Töpfe, Reindeln und Kasserollen sollen rein gewaschen und in entsprechenden Schränken umgestürzt gehalten werden, und wenn eines gebraucht werden soll, muß es noch mit einem reinen Tuch gehörig ausgewischt werden.« Auch auf die persönliche Reinlichkeit wird eingegangen: »Wenn du die Hände bei der Kocherei rein und zart erhalten willst, so nimm, die Küche verlassend, 2 Deciliter Lauge, 4 Deciliter Wasser und 1 Löffel voll Seifengeist, und wasche dir damit die Hände, so geht aller Schmutz heraus, und die Hände bleiben glatt und zu jeder feinen Arbeit gefügig. Dieses ist besonders zu empfehlen, wo die Hausfrau selbst in der Küche den Vormittag zubringt und den Nachmittag wieder den feinen Arbeiten widmet.«

Bei A. Dorn finden wir zu diesem Thema folgendes: »Die ersten und vorzüglichsten Dinge, die in jeder Küche vorherrschen müssen, sind Ordnung und Reinlichkeit. – Jedes gebrauchte Küchengefäß muß sogleich wieder gereinigt werden, und auf dem Gestelle oder dem Schranke, den ihm angewiesenen Platz einnehmen, ein unreines darf nie, unter keinem Vorwande gebraucht werden. Kupfer und Messing trocknet man, um es vor dem Anlaufen zu sichern, nach dem letzten Abwaschen aus kaltem Wasser mit feinen Sägespänen ab.«

Der Sparsamkeit widmet A. Dorn 10 Seiten. Sie betont, daß man einen Haushalt nicht groß anfangen solle, da man sonst durch die anwachsende Familie oder schwere Zeiten sehr bald vor dem Ruin stehen könne. Die Frau, als Verwalterin des Haushaltes, habe eine große Verantwortung zu tragen: »»Anfang, bedenk 's Ende«, sagten die Alten. Der Mann vornämlich soll erwerben, die Frau muß ersparen – der Erstere schafft herbey, die Andere muß zusammenhalten, sonst reicht der beste und reichlichste Erwerb nicht aus, und – ich bin einmal in die sprichwörtlichen Redensarten gekommen – ein altes, nur allzu wahres Wort sagt: Die Frau kann in Schürzen und Taschen mehr aus dem Hause tragen, als der Mann mit Wagen hineinfahren kann – und ebenfalls sie mehr umkommen lassen, als er zu erwerben im Stande ist.«

Man solle versuchen, mit den Einnahmen auszukommen, eventuell noch so manche Summe zurücklegen, keinesfalls aber Geld ausborgen. »Borgen ist ein übel Ding. Man ist der gehorsamste Diener von denjenigen, die ausgeborgt haben, man muß ihr Wohlwollen, ihre ferneren Dienste mit schmeichelnden, vertröstenden, versprechenden Worten erbetteln, man wird den Leuten geringschätzig.«

2. Gute Einteilung

(Die in diesem und den folgenden Abschnitten vorkommenden Zitate stammen alle aus A. Dorns Kochbuch.)

Will die Hausfrau alle Gänge für das Mittagessen rechtzeitig fertig haben, so soll sie möglichst bereits am Abend die Speisenfolge für den nächsten Tag überlegen und um 5 Uhr früh aufstehen. Für unerwartete Gäste sollte man grundsätzlich bereit sein. Wie es in einem Haushalt nicht aussehen sollte, wird folgendermaßen geschildert: »Es wird consuliert und debattiert, und am Ende das Decisium mit dem tröstenden Wahlspruche: ›Guter Rath kommt über Nacht‹ – auf den folgenden Morgen verschoben. – Das sollte aber nie seyn, denn durch diese Unschlüssigkeit geht viel Zeit verloren, die man zu den nöthigen Vorkehrungen hätte anwenden können, und oft wird man noch überdieß durch die Verlegenheit bestraft, in die man durch das unvermuthete Erscheinen eines, vielleicht empfohlenen Fremden, oder eines guten Freundes um die Mittagszeit, den der Herr, ohne weitere Rücksprache mit Frau oder Köchinn, zum Speisen einzuladen, um so mehr sich berechtigt glaubt, da ihm seiner, keineswegs zu tadelnden Meinung nach, für die bedeutenden Summen, welche er das Jahr hindurch zur Bestreitung der Haushaltung hergibt, diese kleine Freyheit doch wohl zusteht?«

Die gute Einteilung bezieht sich auch auf den Umgang mit den Dienstboten, die nur dann effektiv arbeiten können, wenn sie entsprechend angewiesen werden. Hier wird folgendes Negativbeispiel angegeben: »Da gibt es ein Suchen, Fragen, Hin- und Herlaufen, die Zeit geht verloren, Küchen- und Hausgeschäfte stocken, es entsteht Confusion, die Herrschaft wird verdrüßlich, dann ärgerlich, dann schimpft sie wohl gar auf das Gesinde, dieses belfert entgegen, wird unlustig und nichts wird zu rechter Zeit fertig. – Da gibt es viel Verdruß und ein schweres Leben. Pfuy, und drey Mahl Pfuy, über einen solchen, die Herrschaft – die Frau am meisten entehrenden Haushalt.«

3. Gesinde

Von großer Wichtigkeit ist bereits die Wahl des richtigen Gesindes – es muß gesund, geschickt und gutmütig sein. Es soll gütig, aber auch streng behandelt werden und je nach Bedarf belohnt oder gezüchtigt. Weiters soll es gut beaufsichtigt werden: »Die Frau, und zum Theil auch der Herr sey überall, und zwar unvermuthet, ums Himmelswillen überlasse man sorglos das Gesinde sich nicht selbst – selbst die Tagelöhner nicht, die gewißer Maßen auch dazu gehören. Das beste Gesinde wird, wo auch nicht schlecht, doch bequem, nachlässig und ein wenig unordentlich, wenn man demselben ganz und gar vertraut, und ihm Alles überläßt. Wird die Frau bequem und sorglos, wird es das Gesinde bald auch, und, um nicht aus dem Sprichwörtlichen so ganz und gar heraus zu kommen: ›Wie der Herr, so der Knecht, und – wie die Frau, so die Magd.«

Über die Art der Züchtigungen erfahren wir nichts Näheres, Belohnungen aber sollen folgendermaßen aussehen: »Belohnungen? Auch bey ihnen sey man vorsichtig und bedacht. Nicht jede Kleinigkeit müsse mit Geld oder andern Geschenken belohnt werden, ein paar Worte des Beyfalls sind hinlänglich; aber freylich, zu Jahrmarkts-, Messens- und Weihnachtszeit müsse das Geschenk reichlicher ausfallen, als es ist erwartet worden – und wenn man es recht treffen will, so schmeichle man, namentlich bey dem weiblichen Gesinde, der Eitelkeit ein wenig mit hübschen, vorstechenden Farben in Zeugen und Bändern usw.«

4. Haustiere

»In mittleren Haushaltungen auf dem Lande und in kleinen Städten wird man wohl immer

einigen Viehstand nebenbey halten, und kann dieß auch nicht gut vermeiden, wenn man nicht alle Augenblicke in Verlegenheit kommen will, was man auf den Tisch tragen soll. Man hält sich daher Schweine und Gänse, auch wohl Änten und Hühnervieh, und Haus und Hof wollen ihren treuen Hauswächter haben, der vielleicht auch wohl der Liebling der Familie und besonders der Kinder ist. Einige Stubenvögel hat man gleich zur Gesellschaft, oft auch noch³.«

Auf diese Einleitung zum Thema Haustiere folgen Anweisungen zur Haltung von Schweinen, Gänsen, Enten, Hühnern, Hunden und Vögeln. Es werden Unterbringung, Nahrung und Versorgung im Krankheitsfall besprochen.

5. Gäste

Es wird genau beschrieben, wie der Tisch gedeckt werden soll, was für Geschirr und welche Gläser für die verschiedenen Speisen und Getränke verwendet werden und wie die Sitzordnung auszusehen hat. Dem »ängstlichen Rangabmessen der Gäste« sei keine Bedeutung mehr zuzumessen, jedoch mehr Aufmerksamkeit, Überlegung und genaues Abzählen hat der Gastfreund bei Gesellschaften von beyderlei Geschlecht nöthig, um a.) eine sogenannte Buntereihe zu bilden, nach welcher jede Dame zwischen zwei Chapeaux⁴, und jeder Chapeau zwischen zwey Damen zu sitzen kommt, b.) die Unterhaltung zu beleben, und c.) sich selbst dadurch die Bedienung der Damen zu erleichtern, daß er die neben ihnen sitzenden Chapeaux für ihre Bequemlichkeit und die Erfüllung ihrer Wünsche sorgen läßt. – Wenn die Buntereihe in voller Ordnung gebildet ist, so muß auch jeder Dame ein Chapeau, und so umgekehrt gegenüber sitzen, nur placiert man nie die Dame neben den Gemahl, oder die Schwester neben den Bruder, nicht einmal einander gegenüber, weil eheliche und geschwisterliche Verhältnisse zu beengt und alltäglich sind, um auf geistreiche Unterhaltungen – die wahren Würzen des Mahls einer gebildeten Gesellschaft – einzugehen. Kinder, die sich an einer Tafel noch nicht mit Anstand und Geschicklichkeit zu benehmen gelernt haben, halte man, oft unvermeidlicher Störungen wegen, lieber entfernt, besonders wenn sie von kindischem Dünkel, Altklugheit und ungestümer Sucht, ihr Schärfflein zur Unterhaltung der Erwachsenen beizutragen, besessen sind, denn so modern auch diese Eigenschaften sind, so belästigen sie doch jeden Gast, und vergällen ihm das Mahl durch Ärger über die Verkehrtheit und Blindheit der lieben Eltern so kleiner Quälgeister.«

Auch soll bei einem Gastmahl auf besondere Reinlichkeit geachtet werden: »Welch ein ärgerlicher Zufall wäre es, wenn sich z. B. eine Spinne von der Decke des Zimmers an einem Faden auf die Tafel herabließe, oder Fliegen in die dampfenden Schüsseln fielen, und Mäuse von den Speisedüften aus ihren Löchern gelockt, sich zur Schau stellten!«

Die beiden Bücher geben eine Vorstellung vom Alltag des angesprochenen Leserkreises. Sie wenden sich an die Verwalterinnen großer Haushalte, niemals aber an die Köchinnen selbst. Auch Arbeiterinnen oder Bäuerinnen werden mit keinem Wort erwähnt. Wenn auch die Autorinnen Sparsamkeit und Bescheidenheit loben, so sprechen doch die Rezepte eine andere Sprache. Arbeiterfamilien mußten sich in weit größerem Ausmaß bescheiden können. Maier-Bruck zitiert Joseph Schulz, der 1854 schrieb: »Es gibt Familien, welche vor und nach jedem Vierteljahr, oft sogar volle sechs Wochen vor und sechs Wochen nach jedem Vierteljahr, trockenes Brot und höchstens an großen Feiertagen einen Bissen Fleisch essen, um nur den Mietzins zur Zeit zahlen zu können. Der arme Familienvater mit Weib und fünf, sechs, sieben, acht Kindern bei einem täglichen Erwerbe von höchstens 1 Gulden Wiener Währung, und ist er Tagelöhner, diesen noch unsicher, ist nicht mehr imstande, ihnen nur hinreichend, um ihren Hunger zu stillen, Brot herbeizuschaffen.«

Für die Bauern war die Situation gleichfalls eine andere. Außerhalb der Städte war man weitgehend autark und die Küche eines Landstriches von Boden, Klima und der jeweiligen Erwerbsform abhängig. Fastenspeisen bestanden zum Großteil aus Mehl- und Milchspeisen, da sich für die Landwirtin kaum Gelegenheit bot, auf Märkten Fisch einzukaufen. Die Fischer waren eine eigene Zunft, die ihre Fänge an Klöster abgaben oder auf Märkten feilboten.

In den großen Haushaltungen, die wir uns in Städten oder auf Gutshöfen vorzustellen haben, war der Haushalt eine sehr aufwendige Angelegenheit. Man hielt sich offensichtlich auch in Städten manchmal Haustiere, es wurde geschlachtet, geräuchert, Würste gemacht, Seifen und Essig wurden selbst hergestellt, Kaffee mußte man vor dem Mahlen erst rösten, Tee wurde oft selbst aus getrockneten Erdbeerblättern oder Kirschenstengeln hergestellt.

Vorratswirtschaft war wichtig; es gibt Ratschläge für das Aufbewahren von Eiern und Butter sowie Gemüse, für Einkochen und sogar für Suppenzelteln auf Reisen – Vorläufer der Suppenwürfel –, die durch starkes Einkochen einer Suppe hergestellt werden, und dann, in Scheiben geschnitten und getrocknet, bis zum Gebrauch aufbewahrt werden können.

Auch das Sauberhalten von Küche und Geräten war damals bei weitem schwieriger. Der Küchenboden mußte mehrere Male pro Woche (und ohne die Hilfe moderner Reinigungsmittel) gescheuert werden; Kupfer-, Zinn- und Silbergeschirr erforderten eine eingehende Pflege. In einer Zeit ohne Kühlschrank und Tiefkühltruhe konnten verderbliche Lebensmittel nicht lange aufbewahrt werden, so daß beinahe täglich am Markt, beim Bäcker, beim Fleischer und im Spezereiladen eingekauft werden mußte.

Aber nicht nur die Notwendigkeit gestaltete den Haushalt so aufwendig. Kochen wurde als eine Kunst angesehen und dementsprechend ganz besonders sorgfältig ausgeführt. Man dachte darüber nach, ob Brunnen- oder Flußwasser für die diversen Speisen zu verwenden war; für die Ribiselmarmelade wurden aus jeder einzelnen Beere die Kerne herausgestochen; um Hagebutten zu trocknen, wurden diese halbiert und entkernt, und schließlich einzeln auf Zwirnsfäden aufgehängt.

Diese Situation macht die strenge Rollenverteilung zwischen Mann und Frau verständlich. Der Haushalt im 18. Jahrhundert war eine Aufgabe, welche den ganzen Einsatz forderte. Für diesen Bereich war allein die Frau zuständig, welche durch die Kinder bereits ans Haus gebunden war.

Ernstzunehmende Emanzipationsversuche von Frauen entstanden erst parallel zur Technisierung und Vereinfachung des Haushaltes. Diese »Erleichterungen« bewirken einerseits, daß Frauen mehr Zeit für Weiterbildung und Beruf widmen können, andererseits, daß viele Hausfrauen, aus dem Verband der Großfamilie herausgelöst und einen weitgehend technisierten Haushalt führend, der keinerlei Naturverbundenheit mehr aufweist, sich unausgefüllt fühlen.

Eine Hausfrau im vorigen Jahrhundert hatte keinerlei »Freiheit« im modernen Sinn, aber eine Rolle, in der sie sich sicher fühlen konnte. Sie war zwar »dem Manne untertan«, wurde aber von Kindern und Dienboten respektiert und fühlte sich offensichtlich in keiner Weise unterdrückt oder ausgebeutet. Besonders in großen Haushaltungen dürfte sie eine Respektperson gewesen sein, die hauptsächlich mit der Organisation des Haushaltes und den »feinen Arbeiten« (Nähen und Sticken) beschäftigt war, während das Dienstpersonal die groben Arbeiten verrichtete.

Zusammenfassend läßt sich sagen, daß die rasanten kulturellen Veränderungen, welche in Europa im Laufe der letzten 100 Jahre stattfanden, am Alltag der Menschen abzulesen sind. Zur Verdeutlichung des täglichen Lebens können Kochbücher als schriftliche Quellen dienen.

Anmerkungen

¹ Aus Stubbe, H.: Buch der Hege. VEB Landwirtschaftsverlag. Berlin 1982.

² Die alte Schreibweise und Druckfehler wurden beibehalten – es müßte hier »sich« heißen.

³ Der Satz bricht hier unvermittelt ab.

⁴ Herren werden hier als »Chapeaux« bezeichnet.

Literatur

Dorn, A.: Neuestes Universal oder: Großes Wiener Kochbuch bey Tendler und von Manstein. Wien 1827. Reprint: 1975 by Verlag Kremayr & Scheriau, Wien.

Maier-Bruck, F.: Vom Essen auf dem Lande. Kremayr & Scheriau (ohne Jahresangabe).

Neunteufl, H.: Das erste Grazer Kochbuch und die Entwicklung der österreichischen Küche. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Band 81, Heft 2. Wien 1978.

Rettig, M.: Hausköchin Jaroslav Pospíšil. Originaldruck. Prag 1881.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Matreier Gespräche - Schriftenreihe der
Forschungsgemeinschaft Wilheminenberg](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [1984](#)

Autor(en)/Author(s): Mayr Elisabeth

Artikel/Article: [Der Haushalt im 19. Jahrhundert - Kostproben aus alten
Kochbüchern 334-340](#)