

MASTERARBEIT | MASTER'S THESIS

Titel | Title

Kochbücher des 19. Jahrhunderts als Spiegel bürgerlicher Kultur

verfasst von | submitted by

Jana Wibmer BA

angestrebter akademischer Grad | in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Master of Arts (MA)

Wien | Vienna, 2026

Studienkennzahl lt. Studienblatt |
Degree programme code as it appears on the
student record sheet:

UA 066 804

Studienrichtung lt. Studienblatt | Degree
programme as it appears on the student record
sheet:

Masterstudium Historische Hilfswissenschaften und
Archivwissenschaft

Betreut von | Supervisor:

ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Martin Scheutz

Abstrakt

Die vorliegende Masterarbeit untersucht Kochbücher des 19. Jahrhunderts aus dem österreichischen Raum – mit besonderem Fokus auf Wien – als kultur- und sozialhistorische Quellen bürgerlicher Identitätsbildung. Ausgehend von der Annahme, dass Kochbücher weit über ihre Funktion als Rezeptsammlungen hinausgehen, werden sie als normative Leitmedien analysiert, die gesellschaftliche Werte, Geschlechterrollen und familiäre Ordnungsvorstellungen vermitteln und festigen. Im Zentrum der Untersuchung stehen vier zwischen 1827 und 1897 erschienene Kochbücher von Anna Dorn, Katharina Prato, Anna Fink und Marie von Rokitsky.

Methodisch basiert die Arbeit auf Bestandteilen der qualitativen Inhaltsanalyse nach Philipp Mayring. Dabei wurden mittels induktiver Kategorienbildung zentrale bürgerliche Tugenden aus den Vorworten der Werke herausgearbeitet, ausgewählte Textpassagen diesen Kategorien zugeordnet und anschließend historisch kontextualisiert. Die Analyse konzentriert sich auf die Kategorien Sparsamkeit, Sauberkeit und Reinlichkeit, Fleiß sowie auf unterschiedliche Formen bürgerlicher Ernährungspraxis, die sich zwischen alltäglicher Hausmannskost und feiner Küche bewegen.

Die Ergebnisse zeigen, dass Kochbücher des 19. Jahrhunderts einen zentralen Sozialisationsraum für bürgerliche Frauen darstellten. Sie adressierten ihre Leser*innen als verantwortliche Instanzen für Haushalt, Moral sowie familiäre Stabilität und trugen maßgeblich zur Verfestigung der Rolle der Frau als Hausfrau, Konsumentin und Hüterin von Hygiene und Ordnung bei. Gleichzeitig spiegeln die Werke soziale Abgrenzungsprozesse, geschlechtsspezifische Arbeitsteilungen sowie die ambivalente Selbstverortung des Bürgertums zwischen Mäßigung und Repräsentation wider. Insgesamt verdeutlicht die Arbeit das Potenzial von Kochbüchern als bislang unterschätzte Quellen für die Erforschung bürgerlicher Alltags-, Geschlechter- und Mentalitätsgeschichte des 19. Jahrhunderts.

Abstract Englisch

This master's thesis examines 19th-century Austrian cookbooks, with a focus on Vienna, as cultural and social-historical sources for understanding bourgeois identity formation. Cookbooks are understood to extend beyond mere recipe collections and are analyzed as normative guiding media that communicated and reinforced social values, gender roles, and family ideals. The study focuses on four cookbooks published between 1827 and 1897 by Anna Dorn, Katharina Prato, Anna Fink, and Marie von Rokitansky.

Methodologically, the thesis applies elements of Philipp Mayring's qualitative content analysis. Using inductive category formation, central bourgeois virtues were identified in the prefaces, selected passages were assigned to these categories and all findings were interpreted in their historical context. The analysis focuses on the categories of frugality, cleanliness and hygiene, diligence, as well as patterns of bourgeois culinary practice ranging from everyday home cooking to more elaborate, representative cuisine.

The findings indicate that 19th-century cookbooks served as a key space of socialization for bourgeois women. They addressed readers as responsible for household management, moral conduct and family stability, thus contributing to the reinforcement of women's roles as housewives, consumers and custodians of hygiene and order. At the same time, these works reflect processes of social distinction, gendered divisions of labor and the ambivalent positioning of the bourgeoisie between moderation and display. Overall, the thesis highlights cookbooks as previously underutilized sources for studying bourgeois daily life, gender norms, and mentalities in the 19th-century.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
1.1. Quellen	2
1.2. Methode	3
1.3. Aufbau	4
2. Forschungsstand	4
3. Quellenkritik	8
4. Begriffsdefinitionen	11
4.1. Kochbücher	11
4.2. Rezept	12
4.3. Hausväterliteratur und Hausbücher	13
4.4. Wiener Küche	15
4.4.1. Wiener Küche - Mythos oder Realität?	19
4.5. Bürgertum	20
4.5.1 Verbreitung des bürgerlichen Familienideals	21
4.5.2. Bürgerliche Tugenden	22
5. Kochbücher	23
5.1. Anfänge der Kochbuchliteratur	23
5.2. Allgemeines zu Kochbüchern	25
5.2.1. Autorenschaft und Entstehungsweise	25
5.2.2. Entstehungsgründe	26
5.2.3. Zielgruppe	27
5.2.4. Formalia	28
5.2.5. Kochbücher als medizinische Werke	29
5.3. Neuzeitliche Kochbücher	30
5.3.1. Kochbücher im Zeitalter der Medienrevolution	31
5.3.2. Kochbücher für Aristokratie und Großbürgertum	33
5.3.3. 19. Jahrhundert	36
5.3.4. Politische Zäsuren und ihr kulinarischer Nachhall	36
5.3.5. Technische und gesellschaftliche Entwicklungen	37
5.3.6. Bürgerliche Küche und Kochbücher	39
5.4. 20. Jahrhundert	41
5.5. Kochbücher von Frauen für Frauen	42
5.5.1. Köche und Köchinnen	42
5.5.2. Kochbuchautorinnen	43
6. Die Kochbücher und ihre Autorinnen	44

6.1. Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch [...]	45
6.1.1. Anna Dorn	45
6.1.2. Das Kochbuch	45
6.2. Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte [...]	49
6.2.1. Katharina Prato	49
6.2.2. Das Kochbuch	51
6.3. Die Küche des Mittelstandes [...]	53
6.3.1. Anna Fink	53
6.3.2. Das Kochbuch	53
6.4. Die Oesterreichische Küche [...]	55
6.4.1. Marie Rokitansky	55
6.4.2. Das Kochbuch	56
6.5. Gemeinsamkeiten und Unterschiede	59
7. Qualitative Inhaltsanalyse	59
7.1. Sparsamkeit	60
7.1.1. Konsum	62
7.1.2. Vorratshaltung und Konservierung	65
7.1.3. Resteverwertung und Essensplanung	67
7.2. Sauberkeit und Reinlichkeit	68
7.2.1. Tafelarrangement	70
7.3. Fleiß	72
7.3.1. Hausarbeit	72
7.3.2. Dienstbot*innen	75
7.4. Hausmannskost	77
7.5. Feinere Küche	80
8. Fazit	85
9. Literaturverzeichnis	88

1. Einleitung

Kochbücher erscheinen auf den ersten Blick als bloße Rezeptsammlungen, sind jedoch als vielschichtige kulturelle Artefakte zu verstehen, die gesellschaftliche Normen, Geschlechterrollen, Werte und Lebenswirklichkeiten widerspiegeln und mitgestalten.

Die vorliegende Arbeit versteht sich als Beitrag zur Frauen- und Familienforschung sowie zur Erforschung bürgerlichen Alltags- und Mentalitätsgeschichte des 19. Jahrhunderts. Im Zentrum stehen Kochbücher aus dem 19. Jahrhundert des österreichischen Raums, insbesondere aus Wien. Kochbücher jenes Jahrhunderts waren neben Rezeptsammlungen auch hauswirtschaftliche Anleitungen. Allen voran von Frauen für Frauen publiziert, können sie als Bestandteil eines umfassenden *literarischen Erziehungsprogramms*¹ bezeichnet werden. Sie vermittelten sowohl das Idealbild der bürgerlichen Familie als auch praktische Anleitungen, um den darin formulierten Normen und Ansprüchen im Alltagsleben gerecht zu werden.²

Das bürgerliche Familienideal, welches ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als klassenübergreifendes Vorbild galt, ordnete der Frau die Rolle der „Herrin im Haus“ zu und manifestierte damit ihre Bestimmung als Ehefrau, Mutter, „Hausfrau“ sowie Vorgesetzte der Dienstbot*innen. Die praktischen Ratgeber und Erziehungsschriften, zu denen Kochbücher jener Zeit gehören, vermitteln Frauen das notwendige Fachwissen, um ihre Tätigkeit als Erfüllung einer vermeintlich „natürlichen Bestimmung“ zu begreifen. Rückblickend stellt diese Literatur die damals geltenden Geschlechterrollen in Familie und Gesellschaft nicht in Frage, sondern festigte bestehende Normen und Machtstrukturen. Kochbücher des 19. Jahrhunderts liefern detaillierte Einblicke in die Normen und Lebensentwürfe der „idealen“ bürgerlichen Frau – und blieben dennoch bislang weitgehend unentdeckte Quellen für Sozial- und Kulturgeschichtsforschung.³

Mit der vorliegenden Untersuchung wird ein Versuch unternommen, eine Forschungslücke ein Stück weit zu schließen. So sollen die kulinarischen, sozialen und kulturellen Dimensionen dieser Werke entschlüsselt und dadurch neue Perspektiven auf die bürgerliche Gesellschaft der damaligen Zeit gewonnen werden.

Besonders aufschlussreich ist der Fokus auf das Wien des 19. Jahrhunderts – eine Stadt im Spannungsfeld tiefgreifender gesellschaftlicher und politischer Umbrüche. Die Kochbücher fallen in die Biedermeier- und Gründerzeit – Epochen, die in besonderem Maß von bürgerlichen Werten und Lebensformen geprägt waren und in denen das Bürgertum begann, den hohen Adel

¹ FRAMKE, Beruf der Jungfrau, 8.

² Ebd., 8.

³ Ebd., 8f.

in seiner gesellschaftlichen Vormachtstellung abzulösen. Veränderungen, die auch in den Kochbüchern ihren Ausdruck fanden.

Die kulinarische Entwicklung der österreichischen und insbesondere der Wiener Küche wird am Rande skizziert, eine detaillierte Analyse sowie deren Interaktion mit anderen kulinarischen Traditionen abzubilden, wird hingegen nicht Gegenstand der vorliegenden Arbeit sein.

Ziel dieser Masterarbeit ist es, die Rolle von Kochbüchern im Kontext bürgerlicher Identitätsbildung zu beleuchten. So soll in diesem Zusammenhang analysiert werden, inwiefern die in den Kochbüchern enthaltenen Empfehlungen zur Haushaltsführung – etwa zur Reinigung oder dem sparsamen Wirtschaften – sowie die dargestellten Rezepte und verwendeten Zutaten Aufschluss über gesellschaftliche Normen und den sozialen Status der bürgerlichen Gesellschaft in der Habsburgermonarchie des 19. Jahrhunderts geben. Zudem dienten Kochbücher oftmals nicht nur der Vermittlung von Kochkunst, sondern auch der Prägung von Rollenbildern, insbesondere der Frau als „Hausfrau“ und Hüterin des Haushalts.⁴ So soll beantwortet werden, welche moralischen und erzieherischen Botschaften in diesen kulinarischen Werken vermittelt wurden und wie sie zur Konstruktion eines idealisierten Frauenbildes beitrugen.

1.1. Quellen

Der ausgewählte Quellenkorpus besteht aus vier gedruckten Kochbüchern, welche zwischen 1827 und 1897 in Wien, Graz und Innsbruck erschienen sind. Drei von vier Werken stehen als Digitalisate zur Verfügung. Die älteste Publikation, dessen Erstausgabe (1827) als Nachdruck erschienen ist, wurde von Anna Dorn verfasst und trägt den Titel *Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch* [...].⁵ Das Werk *Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte* [...]⁶ von Katharina von Scheiger – besser bekannt unter Katharina Prato – wird

⁴ In diesem Zusammenhang wird unter „Hausarbeit“ *alle Arbeiten* [verstanden], die bei der Alltagsorganisation in einem Haushalt von mehreren zusammenlebenden Personen entstehen und die nicht erwerbsmäßig geleistet werden. Als „Hausfrau“ werden alle Personen gefasst, die nicht allein leben und die für Hausarbeit und Kinderbetreuung zuständig sind, egal ob sie zusätzlich Erwerbsarbeit leisten oder nicht. Siehe: SCHICKER-NEY, Die „Erfindung“ von Hausfrau und Hausarbeit, 172. In der Diskussion der Frauenforschung wird die „Hausarbeit“ wie folgt definiert: als die Gesamtheit der Arbeitsleistungen, die in der Familie und im Privathaushalt erbracht werden, um die langfristige physische und psychische Reproduktion des Menschen zu gewährleisten. (Hausarbeit) hat sowohl die Funktion, materielle, soziale und emotionale Bedürfnisse zu befriedigen und dadurch Menschen lebens- und arbeitsfähig zu erhalten, (als auch) durch Geburt, Pflege und Erziehung das Heranwachsen der nächsten Generation zu sichern. Siehe: DIEZINGER, Die Arbeit der Frau in Betrieb und Familie, 226. Zit. nach: KETTSCHAU, Zur Theorie und gesellschaftlichen Bedeutung der Hausarbeit, 110.

⁵ DORN, *Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch*.

⁶ Katharina PRATO, *Die süddeutsche Küche*.

in der Arbeit ebenso thematisiert. Da die 5. Auflage aus dem Jahr 1865 um vieles umfangreicher gestaltet ist, wurde sie der Erstauflage vorgezogen. *Die Küche des Mittelstandes* [...] ⁷ von Anna Fink erschien im Jahr 1894 und wurde ebenso für die Analyse ausgewählt. Marie von Rokitanskys *Die Oesterreichische Küche* [...] ⁸ erschien drei Jahre darauf und ist damit die jüngste der herangezogenen Quellen.

1.2. Methode

Nachdem die ausgewählten Quellen einen Umfang von durchschnittlich 650 Seiten aufweisen, eignet es sich für deren Bearbeitung gewisse Bestandteile der qualitative Inhaltsanalyse laut Philipp Mayring anzuwenden. Genauer gesagt wird die induktiven Kategorienbildung herangezogen. Dabei werden die Kategorien direkt aus dem vorliegenden Material abgeleitet. Diese können dabei entweder direkt aus dem Text stammen oder von der heutigen Forschungs- oder Alltagssprache inspiriert sein. Die induktive Kategorienbildung ist eine Technik der Zusammenfassung. So wird der Quellenkorpus aufs Wesentliche reduziert und nebensächliche, ausschmückende oder vom Thema abweichende Textpassagen nicht berücksichtigt. Nach der Kategorienbildung wird der Inhalt der Kochbücher den einzelnen Kategorien zugeordnet und besonders aussagekräftige Textpassagen einer historischen Kontextualisierung unterzogen. Ziel ist es, die Kategorien in Bezug auf die Forschungsfragen zu untersuchen und miteinander in Beziehung zu setzen. Darüber hinaus wird analysiert, ob sich die Ansichten der Autorinnen einander ähneln beziehungsweise voneinander unterscheiden.

Die ausgewählten Kategorien entstammen den Vorworten der vorliegenden Werke. Denn vor allem die darin vorkommenden Schlagworte können aufschlussreich sein und neben politischen und wirtschaftlichen auch soziale oder umweltbezogenen Bedingungen offenlegen. ⁹

Im Rahmen der qualitativen Inhaltsanalyse bildet die Kategorie *Sparsamkeit* den umfangreichsten Bereich. Sie umfasst die Unterkategorien *Konsum, Vorratshaltung und Konservierung, Resteverwertung und Essensplanung*. Die zweite Hauptkategorie ist *Sauberkeit und Reinlichkeit*, in deren Kontext auch das *Tafelarrangement* als bedeutende Unterkategorie betrachtet wird. Als dritte zentrale Kategorie folgt der *Fleiß*, der sich in die Unterkategorien *Hausarbeit* und *Dienstbot*innen* gliedert. Während die genannten Kategorien die klassischen bürgerlichen Tugenden darstellen, wird anhand der letzten beiden Kategorien der Versuch unternommen, den Bogen zwischen bürgerlichem Wertekanon und Wiener Küche zu schlagen.

⁷ FINK, Die Küche des Mittelstandes.

⁸ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche.

⁹ LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte, 245.

So stehen die Kategorien *Hausmannskost* und die *Feinere Küche* am Ende der Analyse. Damit bilden sie den Abschluss der Kategorisierung, welche sich zwischen gesellschaftlichen Idealen und kulinarischer Alltagspraxis bewegt.

1.3. Aufbau

Nach einem Kapitel zum derzeitigen Forschungsstand und dem Quellenwert von Kochbüchern wird auf einzelne Begrifflichkeiten eingegangen, die es vorab zu definieren gilt. Neben dem „Kochbuch“ wird auf das „Rezept“, die „Hausväterliteratur und Hausbücher“, die „Wiener Küche“ sowie auf den Bürgerbegriff eingegangen. Darauf folgt eine kurze Einleitung über die Anfänge der Kochbuchliteratur im Spätmittelalter sowie eine Ausführung über allgemeine Aspekte von Kochbüchern. An dieser Stelle ist es wichtig, über die unterschiedlichen Entstehungsweisen und -gründe, die Autor*innenschaft, Zielgruppen sowie Formalia von kulinarischen Werken zu schreiben. Ein kurzes Unterkapitel behandelt zudem die enge Verbindung zwischen mittelalterlichen Kochbüchern und medizinischen Werken. Auf jene allgemeinen Aspekte setzt sich der historische Überblick von Kochbüchern und kulinarischen Tendenzen vom 15. bis zum 20. Jahrhundert fort. Dass an dieser Stelle besonders umfangreich auf das 19. Jahrhundert eingegangen wird, ergibt sich aus der Themenwahl der vorliegenden Masterarbeit.

Darauf folgt ein Kapitel zu den für die Analyse ausgewählten Kochbüchern und ihren Autor*innen. Während historische Angaben zu Katharina Prato, Anna Dorn und Marie Rokitsky reichlich vorhanden sind, ist dies bei Anna Fink nicht der Fall. Dies macht ein Unterkapitel zu ihrer Person leider hinfällig. Im Anschluss daran folgt ein umfangreiches Kapitel zur qualitativen Inhaltsanalyse, in dem ausgewählte Textstellen der vier Kochbücher einer Kontextualisierung unterzogen werden. Das Ende der Arbeit bildet ein Fazit, das die zentralen Ergebnisse zusammenfasst und einer kritischen Reflexion unterzieht. Abschließend wird ein Ausblick auf mögliche Perspektiven für weitere Untersuchungen gegeben.

2. Forschungsstand

Kochbücher eröffnen im historischen Kontext – von der höfischen Küche des Mittelalters über bürgerliche Kochbücher bis hin zu solchen für Arbeiterhaushalte – wertvolle Einblicke in kulturelle Praktiken, soziale Strukturen und wirtschaftliche Zusammenhänge. Die vorliegende Arbeit versteht sich als Beitrag zur Kulturgeschichte der Habsburgermonarchie des 19.

Jahrhunderts und berührt zugleich weitere zentrale Forschungsfelder wie die Frauen- und Geschlechtergeschichte, die Bürgertumsforschung und die Konsumgeschichte.

Seit dem *cultural turn* rücken Nahrungs- und Genussmittel und damit auch Kochbücher als historische Quellen zunehmend in den Fokus der Wissenschaft. Dennoch bleibt die systematische Erforschung kulinarischer Werke ein Nischenthema innerhalb der Geschichtswissenschaft. Zwar ist der grundlegende Wert von Kochbüchern als kulturelle und sozialhistorische Quelle längst anerkannt, doch steht eine systematische Aufarbeitung noch ganz am Anfang.¹⁰ Im französisch- und angelsächsischen Raum setzte die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Fachliteratur – und damit auch mit Kochbüchern – deutlich früher und systematischer ein als im deutschsprachigen Kontext.¹¹ Bedeutende Impulse hierfür stammen aus den Arbeiten von Jean-Louis Flandrin¹² und seiner Forschungsgruppe an der École des Hautes Études en Sciences Sociales in Paris. Insbesondere die Aufsätze Bruno Laurioux¹³ veranschaulichen anhand der französischen Kochbuchüberlieferung die wandelbaren *Zusammenhänge von Entstehung, Funktion und Weitergabe des Texttyps Kochbuch*.¹⁴ Henry Notakers umfangreiches Werk *A History of Cookbooks*¹⁵ von 2017 kann ebenso als wichtiger Beitrag angesehen werden, um die wissenschaftliche Relevanz von Kochbüchern hervorzuheben. Notaker plädiert dafür, das Genre nicht nur als mögliche Quellen für Esskultur, kulinarische Entwicklungen, Tischsitten oder soziale Unterschiede heranzuziehen, sondern als eigenständige literarische Form zu begreifen. Sein Überblick reicht von der Antike bis in die heutige Zeit, mit einer Schwerpunktsetzung auf europäischen und nordamerikanischen Quellen.¹⁶ Im deutschsprachigen Raum setzte die systematische Erschließung und Erforschung von Kochbüchern, wie bereits erwähnt, später ein.¹⁷ Wichtige Beiträge zu den Kochbuchtraditionen des Spätmittelalters und des 16. Jahrhunderts finden sich unter anderem im Sammelband *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*¹⁸ (1990) sowie in Trude Ehlerts

¹⁰ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 2.

¹¹ HECHT-AICHENHOLZER, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB, 5.

¹² FLANDRIN, Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles, 75-91; FLANDRIN, HYMAN, Regional Tastes and Cuisines, 221-251; FLANDRIN, Problèmes sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX^e siècle, 1f.

¹³ LARIOUX, Entre savoir et pratique, 59-71; LARIOUX, Les livres de cuisine en occident à la fin du Moyen-Age, 113-126.

¹⁴ EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 134.

¹⁵ NOTAKER, A history of cookbooks. From kitchen to page over seven centuries.

¹⁶ Weitere Arbeiten Notakers zu dieser Thematik sind: NOTAKER, Printed cookbooks in Europe sowie NOTAKER, The History of Cookbooks.

¹⁷ HECHT-AICHHOLZER, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB, 5.

¹⁸ BITSCH, EHLERT, ERTZDORFF, Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit.

*Kochbuch des Mittelalters*¹⁹ (1995). Auffällig ist, dass die Forschung sich bisher vor allem auf diese Epoche konzentriert, während deutschsprachige Kochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts nur am Rande Beachtung fanden. Als umfassendes Standardwerk gilt Hans Wiswes *Kulturgeschichte der Kochkunst*²⁰ von 1970. Darin geht der Autor systematisch auf den Aufbau und die Entstehung von Kochbüchern sowie auf verschiedene kulturhistorische Aspekte des Kochens und der Esskultur des Mittelalters und der Neuzeit ein. Der Sammelband *Küchenkunst und Tafelkultur*²¹ (2006) vertieft jene Thematik und widmet sich darüber hinaus dem Küchenerbe der Donaumonarchie. Wichtige Impulse zur regionalen Ausdifferenzierung der frühneuzeitlichen Essgewohnheiten im österreichischen Raum liefern ebenso Herta Neunteufels Analyse des ältesten gedruckten Grazer Kochbuchs²² von 1686 sowie die Arbeit *Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa*²³ von Roman Sandgruber.²⁴ In Bezug auf die österreichische Küche ist ebenso Peter Peters Publikation *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*²⁵ zu erwähnen. Der Sammelband „*Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n*“. *Wiener Küche und ihre Kochbücher*²⁶ von 2007 bietet neben Einblicken in die Klassiker der österreichischen Kulinarik des 19. und 20. Jahrhunderts einen Überblick über die umfassende Kochbuchsammlung der Wien Bibliothek.

Für die Erforschung der Esskultur des 19. und 20. Jahrhunderts sind insbesondere Hans Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann prägend, deren Werke²⁷ einen frühen und wichtigen Beitrag leisteten.

Da die vorliegende Arbeit über die Koch- und Esskultur hinaus frauen- und geschlechtergeschichtliche Aspekte sowie die Bürgertumsforschung miteinbezieht, sind an dieser Stelle ebenso bezeichnende Werke jener Themenfelder zu nennen. Obwohl das 19. Jahrhundert oft als das „bürgerliche Zeitalter“ bezeichnet wird, steckt die empirische Erforschung des Bürgertums noch in den Anfängen. Wichtige Impulse kamen vor allem vom Bielefelder Sonderforschungsbereich zur *Sozialgeschichte des neuzeitlichen Bürgertums*,

¹⁹ EHLERT, Das Kochbuch des Mittelalters.

²⁰ WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst.

²¹ ETZLTORFER, Küchenkunst und Tafelkultur.

²² NEUNTEUFL, Das Erzherzog-Johann-Kochbuch.

²³ SANDGRUBER, Knödel, Nudel, Topfenstrudel, 265-297; ein früherer und ebenso zentraler Beitrag Sandgrubers zur österreichischen Konsumgeschichte, siehe: SANDGRUBER, Die Anfänge der Konsumgesellschaft.

²⁴ EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 135.

²⁵ PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche.

²⁶ DANIELCYZK, WASNER-PETER, „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“.

²⁷ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung; ebd., Unsere tägliche Kost.

welcher eng mit dem Namen Jürgen Kocka verbunden ist. Kern des Bürgertumsforschungsprojekts bildet die Publikation *Bürgertum im 19. Jahrhundert. Deutschland im europäischen Vergleich*²⁸ (1988). Zwar ist das Großprojekt an seinen gesteckten Ziel, Bürgertum als Klasse zu analysieren, gescheitert, doch gelang es, die Vielfalt und innere Differenziertheit des Bürgertums deutlich herauszuarbeiten. Entsprechend steht „Klasse“ in den Bürgertumsstudien gleichrangig neben anderen Kategorien wie Konfession, Kultur, Herrschaft oder Stadt.²⁹ Vor diesem Hintergrund lassen sich in der Bürgertumsforschung zwei grundlegende Zugänge unterscheiden. Der eine Ansatz reagiert auf die soziale Heterogenität des Bürgertums, indem er dessen Zusammenhalt in gemeinsamen Werthaltungen, sozialen Praktiken und einem spezifisch bürgerlichen Lebensstil verortet. Dieses Ensemble gemeinsamer Orientierungen wurde von Rainer Lepsius und Jürgen Kocka unter dem Begriff der „Bürgerlichkeit“ gefasst. Der zweite Ansatz betont dagegen die schrittweise Herausbildung des modernen Bürgertums aus dem Stadtbürgertum der ständisch geprägten Gesellschaft und verweist auf den Zusammenhalt, der aus der konkreten sozialen und politischen Interaktion der Bürger im urbanen Raum entstand.³⁰ Ein prominentes Beispiel hierfür ist die von Lothar Gall geleitete Frankfurter Historikergruppe, deren Projekt *Stadt und Bürgertum im 19. Jahrhundert*³¹ den oftmals langwierigen und konfliktreichen Übergang vom traditionellen Stadtbürgertum zum modernen Bürgertum in den Mittelpunkt stellte.³² Obwohl diese beiden Konzepte ursprünglich mit großen, teilweise konkurrierenden Forschungszusammenhängen in Bielefeld und Frankfurt am Main verbunden waren, haben sich in der empirischen Forschung zahlreiche Überschneidungen ergeben.³³ Für den österreichischen Raum sind die Arbeiten von Hannes Stekl zentral, insbesondere die Reihe *Bürgertum in der Habsburgermonarchie*³⁴ (1990–2000), die soziale Strukturen, Städtebau und bürgerliche Lebenswelten im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert thematisieren. Die

²⁸ KOCKA (Hg.), *Bürgertum im 19. Jahrhundert. Deutschland im europäischen Vergleich*.

²⁹ Grundlagentexte der Bielefelder Bürgertumsforschung: KOCKA, *Bürgertum und Bürgerlichkeit als Problem der deutschen Geschichte vom späten 18. zum frühen 20. Jahrhundert*, 21-63; KOCKA, *Das europäische Muster und der deutsche Fall*, 19-84; TENFELDE, *Stadt und Bürgertum im 20. Jahrhundert*, 317-353; WEHLER, *Geschichte und Zielutopie der deutschen „bürgerlichen Gesellschaft*, 241-255.

³⁰ HEIN, *Stadt und Bürgertum*, 3.

³¹ GALL (Hg.), *Stadt und Bürgertum im 19. Jahrhundert*.

³² HETTLING, *Bürger, Bürgertum, Bürgerlichkeit*; Grundlagentexte der Frankfurter Bürgertumsforschung: GALL, *Liberalismus und „bürgerliche Gesellschaft“*, 324-356; GALL, *Vom alten zum neuen Bürgertum*, 1-18; GALL, *Stadt und Bürgertum im Übergang von der traditionellen zur modernen Gesellschaft*, 1-13; eine kleine Auswahl an weiterführenden Arbeiten: SCHULZ, *Vormundschaft und Protektion. Eliten und Bürger in Bremen 1750-1880* (München 2001); METTELE, *Bürgertum in Köln*; ROTH, *Stadt und Bürgertum in Frankfurt am Main*.

³³ HEIN, *Stadt und Bürgertum*, 3.

³⁴ STEKL, *Bürgertum in der Habsburgermonarchie I-IX*.

Festschrift *Adel und Bürgertum in der Habsburgermonarchie 18. bis 20. Jahrhundert*³⁵ (2004) beleuchtet wiederum den Übergang der bürgerlichen Gesellschaft zur Moderne und die Ambivalenzen zwischen Adel und Bürgertum.

Zu guter Letzt ist auf die volkskundlich-sozialhistorische Frauenforschung einzugehen. Forschende des deutschsprachigen Raums haben in den letzten Jahrzehnten erstmals systematisch das Alltagsleben von Frauen, und insbesondere die Küche als zentralen häuslichen Arbeitsplatz, anhand von zeitgenössischen Quellen untersucht.³⁶ Zu den Schlüsselwerken zählen Gerda Tornieporths (Hg.) *Arbeitsplatz Haushalt*³⁷ (1988) sowie *Beruf der Jungfrau*³⁸ (1988) des Museums für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund als auch der Sammelband *Oikos: Von der Feuerstelle zur Mikrowelle*³⁹ aus dem Jahr 1992. Die Publikation des Deutschen Kochbuchmuseums *Man nehme. Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum*⁴⁰ (1998) gilt ebenso als wichtiger Beitrag und eröffnet einen tiefen Einblick in das Frauenbild zwischen 1800 und 1960.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Kochbücher in der Geschichtswissenschaft bisher nur randständig behandelt wurden. Die bestehende Forschung basiert auf einer fragmentarischen und mitunter verzerrten Quellenlage. Die noch zu leistenden Erschließungsarbeiten – von der Bestandsaufnahme über die Transkription bis hin zur digitalen Bereitstellung – sind umfangreich, bieten aber die Chance, bestehende Erkenntnisse zu erweitern oder in Teilen zu korrigieren.⁴¹ Wie dieser Überblick verdeutlicht, ist darüber hinaus eine interdisziplinäre Herangehensweise entscheidend für den weiteren Fortschritt der Kochbuchforschung.

3. Quellenkritik

Kochbücher liefern wertvolle Informationen zu Zutaten, Zubereitungsarten und geschmacklichen Vorlieben bestimmter Gesellschaftsschichten. Doch stellt sich die Frage, in welchem Ausmaß Kochbücher tatsächlich im Alltag verwendet wurden, wie verbindlich die Rezeptanleitungen waren und welche Rückschlüsse sie über die Ernährungspraxis der jeweiligen Zeit zulassen.

³⁵ STEKL, *Adel und Bürgertum in der Habsburgermonarchie*.

³⁶ TEUTEBERG, *Von der Hausmutter zur Hausfrau*, 101.

³⁷ TORNIEPORTH (Hg.), *Arbeitsplatz Haushalt*.

³⁸ OTREMBA (Red.), *Beruf der Jungfrau*.

³⁹ ANDRITZKY, *Oikos*.

⁴⁰ FRAMKE, *Man nehme*.

⁴¹ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, *Geschichte der Europäischen Kochbücher*, 2.

Dass bereits die Frage nach ihrer tatsächlichen Verwendung Schwierigkeiten mit sich bringt, ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass viele der überlieferten Kochbücher kaum Gebrauchsspuren aufweisen. Für dieses Phänomen gibt es mehrere Erklärungsansätze. Erstens, dass die Bücher kaum bis gar keine direkte Verwendung in der Küche fanden, da bekannte Gerichte auch ohne Anleitung zubereitet wurden. Zweitens könnten häufig genutzte Kochbücher durch Gebrauch verloren gegangen sein. Drittens sei es möglich, dass Rezepte vorgelesen und außerhalb der Küche aufbewahrt wurden, wodurch die Bücher unversehrt blieben.⁴² Diese Erklärungen machen deutlich, dass sich die Frage nach der unmittelbaren Verwendung kulinarischer Werke nicht beantworten lässt. Unabhängig von ihrer tatsächlichen Anwendung bleibt fraglich, wie strikt sich die Rezipient*innen an die Rezepte hielten. Denn anders als etwa juristische Texte lassen Kochrezepte oft Raum für Interpretationen, Abwandlungen und Improvisationen.⁴³ Darüber hinaus sind Kochbücher oftmals darauf ausgelegt, eine Vielzahl an Rezepten für unterschiedlichste Anlässe bereitzustellen. Dass es sich dabei um weit mehr Gerichte handelt, als in einem einzelnen Haushalt tatsächlich zubereitet wurde, zeigt ein Blick in gegenwärtige Kochbücher. In Hinblick auf die Rezepte wird deutlich, dass sich oftmals gerade aufwendige, prestigeträchtige Gerichte in den Kochbüchern finden, während die einfache, tägliche Kost teilweise weggelassen wird.⁴⁴

Trotz der Unklarheiten hinsichtlich ihrer Nutzung und der authentischen Abbildung historischer Ernährungsgewohnheiten dienen Kochbücher in ihrem entstehungs- und gebrauchsgeschichtliche Kontext oft als Indikatoren kultureller Entwicklungen. Da sie weniger den Alltag des Kochens und Essens, sondern vielmehr die Geschichte feierlicher Tafelkultur nachgezeichnet, spiegeln sie in diesem Sinne die kulturelle Bewertung von Speisen und die symbolische Bedeutung gemeinsamer Mahlzeiten wider. So sind Kochbücher *definierte Requisiten der gesellschaftlichen Darstellungsfigur Mahl und damit Bestandteil der Ikonographie von Macht, Repräsentation und Kommunikation*.⁴⁵ Zudem können aus jenen Werken stereotype Vorstellungen über typische, regionale Speisen herausgelesen werden.⁴⁶ Kochbücher belegen die sich wandelnde Bewertung der Kochkunst, des gastronomischen Anstands und der Tafelkultur in unterschiedlichen Epochen. Sie stellen *Auflistungen identifikatorischer Objekte, Szenarien und Handlungen*⁴⁷ dar und können so als

⁴² RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 3.

⁴³ NOTAKER, A history of cookbooks, 149.

⁴⁴ DANIELCZYK, WASNER-PETER, Kochbücher der Wienbibliothek, 8; EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 132.

⁴⁵ KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit, 227.

⁴⁶ SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, 218.

⁴⁷ KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit, 228.

Aufzeichnungen der Träume und Sehnsüchte verschiedener gesellschaftlicher Schichten verstanden werden. Genauso werden darin Glaubensvorstellungen und Weltanschauungen sichtbar gemacht. Indem sie Status- und Repräsentationsansprüche bündeln, fungieren sie zugleich als kulturelle Indikatoren, die zentrale Werte der Kulinarik und Gastronomie widerspiegeln. In diesem Sinne können sie als *true fictions* [bezeichnet werden] *jene Bilder im Kopf, die soziale Wirklichkeiten und einen zeit- und schichtenspezifischen kulturellen Raum bestimmen und mitgestalten*.⁴⁸

Neben Hinweisen auf kulturelle Veränderungen von Essgewohnheiten und gesellschaftlichen Normen können Kochbücher aber auch Einblicke in zeitgenössische Probleme wie saisonale Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Produktfälschung und Vorratshaltung geben. Sie ermöglichen Rückschlüsse auf Handelsbeziehungen, Märkte, technische Entwicklungen in der Küche, Nahrungsmittelinnovationen sowie Veränderungen bei Zubereitungsmethoden und Koch- und Essgeschirr. All diese Informationen aus Rezepten und Kommentaren müssen jedoch mit anderen Quellen verglichen beziehungsweise durch diese ergänzt werden, um das Thema Ernährung umfassend beleuchten zu können. Zu nennen sind hier unter anderem Chroniken, Reise- Visitationsberichte, Speisezettel, Haushaltsbücher, Küchenpläne, Speiserechnungen, Dienstbotenordnungen, Nachlass- oder Rauminventare oder Warenhandelslisten.⁴⁹ Vor allem Haushaltsrechnungen bieten bei einer hohen Dokumentationsdichte einen relativ guten Einblick in die Festtags- und Alltagsküche.⁵⁰

Handschriftliche Kochbücher können zudem einen unmittelbaren Einblick in den alltäglichen Sprachgebrauch von Privatpersonen geben. Darüber hinaus geben die Handschriften Aufschluss über die damaligen Bildungsvoraussetzungen der Autor*innen und liefern wertvolle Hinweise zur Sozialgeschichte des alltäglichen Lebens und Schreibens.⁵¹

Zusammenfassend lässt sich Folgendes sagen: Kochbücher enthalten – als *normative Wissenspeicher*⁵² – zum einen Anweisungen zu Kochvorgängen, zum anderen Verhaltensregeln für die Arbeit in der Küche und im restlichen Haushalt. So haben sie eine regelsetzende Funktion, ohne dabei unbedingt zu dokumentieren, wie es sich in der Realität abgespielt hat.

⁴⁸ Ebd., 228.

⁴⁹ Ebd., 227; EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 132.

⁵⁰ EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 132.

⁵¹ MÜLLNERITSCH, Ungehobene Schätze, 1f.

⁵² SCHIRMER, Vom "Tier auf dem Teller", 236.

Sie spiegeln also die Ideale und Erwartungen einer bestimmten Zeit und Gesellschaft wider. Sie sagen etwas über die Vorstellung aus, *was typisch sei und sich als typisch verkaufen lasse*.⁵³

Als normative Quellen legen Kochbücher fest, wie gekocht und gegessen werden soll, welche Zutaten als wertvoll oder angemessen erachtet werden und welche sozialen oder kulturellen Hierarchien im Bereich der Esskultur existieren. Gleichzeitig besitzen sie einen deskriptiven Charakter, da sie Aufschluss über verfügbare Zutaten, Zubereitungstechniken, Küchengeräte und kulinarische Vorlieben geben. So können Kochbücher sowohl Gebrauchstexte als auch normative Quellen sein. Diese beiden Perspektiven ergänzen sich und machen sie zu einer spannenden und gut brauchbaren Quelle für Historiker*innen, da sie sowohl gewisse Einblicke in die Alltagspraktiken bieten als auch gesellschaftliche Normen und Werte einer bestimmten Epoche beschreiben.

4. Begriffsdefinitionen

4.1. Kochbücher

Der folgende Abschnitt widmet sich dem Versuch, Kochbücher näher zu definieren. Eine äußerst ausführliche Definition bietet uns das ab 1732 erscheinende Zedlersche Universallexikon: *Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speisen nicht nur am gewöhnlichsten zuzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werden [...] theils auf das beste und schmackhafteste, durch gute Gewürze, Soßen, Brühen und dergleichen zuzubereiten [...] wie allerhand Torten und Pasteten zu backen [...]*.⁵⁴

Eine deutlich kürzere Definition bietet Johann Georg Krünitz in seiner *Ökonomisch-technologischen Enzyklopädie*. So verstand er darunter [...] *ein Buch, in welchem die Zurichtung allerley Speisen beschrieben und gelehret wird*.⁵⁵

Das ab 1854 publizierte *Deutsche Wörterbuch* der Brüder Grimm fasst den Begriff noch treffender zusammen: *Kochbuch, ein buch, das das Kochen lehrt*.⁵⁶ Abseits der historischen Nachschlagewerke bietet uns auch der Duden eine ähnliche Definition. Hier wird es als *Buch, das eine Zusammenstellung von Rezepten und Anleitungen für die Zubereitung von Speisen verschiedener Art enthält*, verstanden. Darunter fallen ebenso *handschriftliche Sammlung[en]*

⁵³ SANDGRUBER, Österreichische Nationalspeisen, 187.

⁵⁴ N.N., Kochbuch. In: Zedler Universal-Lexicon, Band 15, 587.

⁵⁵ N.N., Kochbuch. In: Krünitz Oekonomische Encyklopädie, Band 42, 221

⁵⁶ N.N., Kochbuch. In: Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Band 11, Spalte 1561.

von Kochrezepten.⁵⁷ Die zitierten Begriffserklärungen vermitteln den Eindruck, diese kulinarischen Werken würden sich allein auf die Zubereitung der beschriebenen Rezepte fokussieren. Eine umfassendere Definition bietet hingegen das Oxford English Dictionary (OED). Es definiert das Kochbuch wie folgt: *a book containing recipes and other information about the preparation and cooking of food*.⁵⁸ So werden darunter zwar allen voran Sammlungen von Rezepten verstanden, aber auch Werke, die als „weitere Informationen“ allgemeine Anleitungen und Ratschläge bieten. Damit wird berücksichtigt, dass sich in Kochbüchern oftmals auch Informationen wiederfinden, die nicht direkt mit der Zubereitung von Speisen zusammenhängen. Kochbücher enthalten seit langem eine Mischung aus Rezepten, Haushaltsratschlägen, gesellschaftlichen Leitlinien oder sogar persönlichen Geschichten der Autor*innen. Diese bieten Hinweise zum sozialen Status der Urheber*innen, zu gesundheitlichen Aspekten, Sitten und Gebräuchen, Religion, Geschmack und zur Ästhetik der jeweiligen Gesellschaftsgruppe, in welcher das Kochbuch entstanden ist.⁵⁹

Bei Kochbüchern, deren allgemeiner Teil über Warenkunde, Hinweise zur Kücheneinrichtung, Hilfestellungen zum Tranchieren, Anrichten und Servieren von Speisen sowie zur Resteverwertung besonders umfangreich ist, sind die Grenzen zu Haushaltsratgebern fließend.⁶⁰ Diese Tatsache macht es so schwierig, eine eindeutige Aussage darüber treffen zu können, was noch als Kochbuch und was schon als Haushaltsbücher beziehungsweise -ratgeber zu bezeichnen ist. Henry Notaker merkt diesbezüglich an, dass jene Themenbereiche, die über die eigentliche Kochpraxis hinausgehen, zwar durchaus enthalten, aber in ihrem Inhalt begrenzt bleiben sollten. Seiner Auffassung nach sollte ein Kochbuch mindestens zu zwei Dritteln aus Kochanweisungen bestehen, von denen wiederum 40 bis 50 Prozent in Rezeptform vorliegen müssen, damit es weiterhin als Kochbuch gelten kann. Denn schließlich bildet das Rezept den grundlegenden Texttyp eines jeden Kochbuchs.⁶¹

4.2. Rezept

Seinen Ursprung hat das Kochrezept im ärztlich-diätetischen Rezept, das bereits im 14. Jahrhundert entstand und eine der ältesten Textsorten darstellt. So kennzeichneten Ärzte ihre schriftlichen Anweisungen an die Apotheker zur Herstellung und Verabreichung von Arzneien

⁵⁷ N. N., Kochbuch, In: Duden.

⁵⁸ N. N., Cookery Book, In: Oxford English Dictionary. Zit. nach: Henry NOTAKER, The History of Cookbooks, 2.

⁵⁹ NOTAKER, The History of Cookbooks, 7.

⁶⁰ WILZ, Allgemeine Kochbücher, 90.

⁶¹ NOTAKER, The History of Cookbooks; NOTAKER, Printed cookbooks in Europe, 2.

mit *recipe* („nimm“) – der Befehlsform des Verbes *recipere*. Der Apotheker bestätigte die Ausführung der Anweisung wiederum mit dem Vermerk *receptum* („genommen“, „verwendet“). Bereits im 14. Jahrhundert bildete sich daraus das Substantiv „Rezept“ im Sinne einer ärztlichen Verordnung. Im Laufe der Zeit verbreitete sich der Begriff weiter und erhielt ab dem 16. Jahrhundert auch die übertragene Bedeutung von „Lösung“ oder „Heilmittel“. Erst im 18. Jahrhundert wurde das Wort bei Anleitungen zur Zubereitung von Speisen und Getränken gängig.⁶²

Jene Rezepte können sowohl in Stichworten, Prosa, in Vers- oder Dialogform verfasst sein. Diese unterschiedlichen Erscheinungsformen von Kochrezepten macht es ebenso schwierig, eine klare Definition dafür zu finden.⁶³

4.3. Hausväterliteratur und Hausbücher

Mit der „Hausväterliteratur“ etablierte sich im deutschsprachigen Raum seit Ende des 16. Jahrhunderts eine neue Sorte von Haushaltsbüchern. Jene meist mehrbändigen und aufwendig gestalteten Werke richteten sich allen voran an Gutsherren oder Verwalter landadeliger oder großbäuerlicher Höfe. Ausgehend von antiken Vorbildern vereinen sie *akademische Ökonomik, römische Agrarlehre und lutherische Ethik* in sich.⁶⁴ Laut Otto Brunner umfasste sie als Lehre vom „Ganzen Haus“ *alle Tätigkeiten und zwischenmenschlichen Beziehungen [...], das Verhältnis von Mann und Frau, Eltern und Kindern, Herrn und Gesinde und die im Hause und in der als Teil des Hauses gedachten Landwirtschaft nötigen Verrichtungen*.⁶⁵ In der „Hausväterliteratur“ finden sich zudem Passagen, welche dezidiert die Aufgabenbereiche der Hausmutter thematisieren.⁶⁶ Diese Lehrbücher erreichten im 17. und 18. Jahrhundert ihre Blütezeit und bestanden weitgehend bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts fort. Sie bündelten nicht nur aktuelles Wissen über Haus- und Landwirtschaft, sondern beinhalteten unter anderem auch umfassende, systematisch geordnete Kochbücher.⁶⁷

Als das älteste deutsche Werk der Hausväterliteratur gilt das vom protestantischen Pfarrer Johann Coler (1566 – 1639) geschriebene *Oeconomica ruralis et domestica*, dessen dritter Band sich ausschließlich der Kochkunst widmet. Auch weitere Werke der deutschen

⁶² N. N., Herkunft von Rezept. In: Duden; NOTAKER, A history of cookbooks, 144.

⁶³ Ebd., 156 und 163.

⁶⁴ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 67.

⁶⁵ BRUNNER, Hausväterliteratur, 92f.

⁶⁶ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 67f.

⁶⁷ THOMS, Kochbuch, 850; TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 32.

„Hausväterliteratur“ widmen sich in unterschiedlichem Umfang Themen wie der Herstellung, Lagerung, Zubereitung und dem Konsum von Nahrungsmitteln und Getränken. Dessen Inhalte wurden bis ins 19. Jahrhundert hinein tradiert und bildete einen umfassenden Wissensreichtum für die Hauswirtschaft vorindustrieller Zeit.⁶⁸

Zur gleichen Zeit entstanden die sogenannten „Hausbücher“ – tendenziell städtisch orientierte Handschriftensammlungen, die diverse Haushaltsrezepte in sich vereinten. In den nach französischem Vorbild gestalteten Enzyklopädien wurde jenes Wissen nochmals in lexikalischer Form gebündelt. Auch in diesem Fall steht das Alltagsleben innerhalb einer umfassenden Lebens- und Wirtschaftsgemeinschaft im Mittelpunkt. Die Aufzeichnungen dienten praktischen Zwecken im häuslichen Bereich, wobei die Landwirtschaft ausgeklammert blieb. Anleitungen zum angemessenen Verhalten der Ehefrau gegenüber ihrem Mann finden sich ebenso wie Hinweise zu Gartenpflege oder zu Einkaufsmöglichkeiten sowie Grundlagen der Kochkunst. Die Praxis, in Kochbüchern zusätzlich Anleitungen und Empfehlungen anderer Bereiche des Haushalts unterzubringen, hielt sich über lange Zeit und ist noch in zeitgenössischen Kochbüchern zu finden. Als Beispiel für ein solches „Hausbuch“ kann das von Paul Jacob Marperger (1656–1730) verfasste *Vollständige Küch- und Keller Dictionarium* von 1716 genannt werden.⁶⁹

Trotz tiefgreifender technologischer und gesellschaftlicher Umbrüche seit Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Lehre von der Haushaltsökonomie in die Werke der folgenden Jahrhunderte weitergetragen.⁷⁰

Nach dem erwähnten enzyklopädischen Ansatz jener Werke verlagerte sich der Fokus späterer Ratgeber jedoch zunehmend auf einzelne Tätigkeitsbereiche wie Kochen, Haushaltsökonomie, Handarbeit, Gartenpflege oder Kindererziehung. Dabei offenbarte sich ein Wandel von der älteren, ganzheitlich orientierten Wirtschaftslehre – die den Haushalt als grundlegende Einheit verstand – hin zu einer modernen Volkswirtschaftslehre.⁷¹

⁶⁸ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 67f; TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 31f.

⁶⁹ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 67f; TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 31f.

⁷⁰ RUGE-SCHATZ, Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch, 218.

⁷¹ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 102.

4.4. Wiener Küche

Die erste Nennung „österreichische Küche“ fand im bereits erwähnten *Vollständigen Küch- und Keller-Dictionarium* von Paul Jacob Marperger statt. So kommen in seinen Ausführungen bereits *Österreichische und gesamte Kayserlichen Erbländer Speisen* vor.⁷²

Die Bezeichnung „Wiener Küche“ ist ein relativ junges Konzept, welches erstmals in Kochbüchern des letzten Drittels des 18. Jahrhunderts auftauchte – in einer Zeit des Übergangs von der höfischen hin zur bürgerlichen Gesellschaft.⁷³ Laut Franz Maier-Bruck wurde die „österreichische Küche“ und Begrifflichkeiten wie „auf österreichisch“ zunehmend durch die „Wiener Küche“ ersetzt. Letztere gilt weltweit vermutlich als die einzige Küche, die nach einer Stadt benannt ist.⁷⁴ Haslinger stimmt dieser Einschätzung grundsätzlich zu, betont jedoch, dass die Bezeichnung „österreichische Küche“ im eigentlichen Sinne nicht existiert. Ihrer Ansicht nach kann nur von der „Wiener Küche“ sowie von verschiedenen österreichischen Regionalküchen gesprochen werden.⁷⁵ Neben dem Umstand, dass die „Wiener Küche“ als einzige Küche einen Städtenamen trägt, gibt es noch einen weiteren zentralen Aspekt für ihre besondere Bedeutung. Der Gastrosoph Franz Maier-Bruck beschreibt ihre einzigartige Stellung in seinem Werk *Das große Sacher Kochbuch* wie folgt:

*Die österreichische bzw. Wiener Küche [...] ist von jeher das Ergebnis einer vielschichtigen, vielbahnigen Wechselwirkung von Nehmen und Geben, von Bekommen, Verwandeln, Sublimieren und Weitergeben, So wie Wien politisch, ethnisch und kulturgeschichtlich ein Schmelztiegel war und ist [...] so ist auch die Wiener Küche eine Art Schmelzofen. Die Mitgift jeder Nation, jedes Volkes, jeder Köchin brachte neue Rezepte, neue Nuancen, neue Gewürze, neue Zutaten, neue Kombinationen, neue Eß- und Kochkulturen. Das alles vereinigte sich in der Donaumonarchie, akklimatisierte sich, das alles floß zunächst einmal in die Wiener Hofküche und gelangte von dort in die Fürstenschlösser und viel später in die Bürgerhäuser.*⁷⁶

In der einstigen Haupt- und Residenzstadt entstand eine vielfältige Mischung aus traditionellen regionalen Gerichten aus mindestens 14 Ländern – insbesondere den ehemaligen Kronländern der Habsburgermonarchie und dem Ausland. Diese kulinarischen Einflüsse verschmolzen im

⁷² MAIER-BRUCK, *Das große Sacher Kochbuch*, 136.

⁷³ MATTL-WURM, Vorwort, 4.

⁷⁴ MAIER-BRUCK, *Das große Sacher Kochbuch*, 10f.

⁷⁵ HASLINGER, *Die Wiener Küche*, 58.

⁷⁶ MAIER-BRUCK, *Das große Sacher Kochbuch*, 8.

frühen 19. Jahrhundert zur klassischen „Wiener Küche“. Neben Maier-Bruck sahen auch Adolf und Olga Hess ein Spezifikum der „Wiener Küche“ darin *in jedes beliebige ausländische Gericht neben der entsprechenden nationalen Note auch den wienerischen, ausgleichenden und anheimelnden Geschmack unterzubringen*.⁷⁷ Ähnliches schreibt zudem der Gastronom Franz Ruhm in seinen *Perlen der Wiener Küche*, welcher ebendiese als *ein Konglomerat aus vielerlei nationalen Leibspeisen*⁷⁸ bezeichnete.

An der Verbreitung des Konzepts „Wiener Küche“ waren neben Restaurants, Gast- und Traiteurhäusern⁷⁹ zunächst allen voran Werke von Köch*innen aristokratischer oder großbürgerlicher Haushalte beteiligt. Die Wiener Küche war stark vom Bürgertum geprägt, was sich in ihrer Vorliebe für bodenständige Hausmannskost widerspiegelte. Ihre Blütezeit erlebte sie während der sogenannten „Backhendlzeit“ – die mit der Gründerzeit zwischen etwa 1870 und 1910 gleichzusetzen ist.⁸⁰ Wie bereits angeschnitten, taucht die Begrifflichkeit „Wiener Küche“ erstmalig im 1772 herausgegebenen *Wienerischen bewährten Kochbuch in 6 Absätzen vertheilet* auf. Die darin enthaltenen Rezepte leiten sich von dem, in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erschienenen *Nützlichen Kochbuch* ab. Ignatz Gartler (und später Barbara Hikmann) verbesserten und erweiterten das Kochbuch, welches sie 1787 unter demselben Titel neu herausgaben. Es entwickelte sich rasch zu einem Klassiker, das zahlreiche Neuauflagen erlebte. Insgesamt sind 35 Ausgaben belegt.⁸¹ Kennzeichnend für die Weiterentwicklung der österreichischen beziehungsweise Wiener Kochkunst ist, dass die Mehrheit der Kochbücher in den Jahrzehnten um 1800 bereits die Begriffe „Österreichische“ oder „Wiener“ Küche in ihrem Titel führen. Im Verlauf der Zeit verfestigen sich jene Begriffe immer weiter. Dadurch entwickelte sich ein stärkeres Bewusstsein für den nationalen Charakter dieser Küche. Im 19. Jahrhundert verstärkte sich dieser Trend im Kontext ethnischer Spannungen im Habsburgerreich.⁸²

Durch eben solche Kochbücher erlebte die Wiener Küche *lokale Zuschreibungen und eine Stärkung der nationalen Identität* [...].⁸³ Letzteres war ein zentrales Thema des 19. Jahrhunderts, das nicht nur geografische, politische oder sprachliche Differenzierung, sondern

⁷⁷ HESS, HESS, *Wiener Küche*, 69.

⁷⁸ RUHM, *Perlen der Wiener Küche*, 14. Zit. nach: HASLINGER, *Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche*, 21f.

⁷⁹ Darunter werden Gaststätten verstanden, die kleine Speisen, aber auch ausländische Delikatessen wie Wein, Käse oder Fleischerzeugnisse anboten. Siehe: HASLINGER, *Die Wiener Küche*, 371.

⁸⁰ PETERSAMER, *Kochen als Profession*, 137; DANIELCZYK, PETER, *Die Transnationale des Geschmacks*, 75f.

⁸¹ Ebd., 75f.

⁸² MAIER-BRUCK, *Das große Sacher Kochbuch*, 25–27.

⁸³ DANIELCZYK, PETER, *Die Transnationale des Geschmacks*, 76.

ebenso kulturelle sowie mentalitätsgeschichtliche Werte umfasste. So wurde auch verstärkt auf die Nationalitätenvielfalt eingegangen. Gleichzeitig durchlief die „Wiener Küche“ eine Internationalisierung, die unter anderem in den Speisebezeichnungen deutlich wird.⁸⁴

Die Namensgebung von Gerichten der Wiener Kochbücher verraten den prägenden Einfluss historisch bedeutender Herrscher und international einflussreicher Akteure – und nicht selten auch deren persönlichen Vorlieben. Zudem demonstrieren die Speisenbezeichnungen und ihre Zubereitungsarten ein *beredtes Zeugnis des Transnationalen und untermauern die politische Bedeutung von Personen oder Familien* [...].⁸⁵ So entstanden nach dem österreichisch-ungarischen Ausgleich von 1867 beispielsweise zahlreiche Gerichte wie der „Esterházy-Braten“ oder das „Andrássy-Gulasch“, die auf prominente Namen Bezug nehmen.⁸⁶

Der österreichische Adel des 17. sowie 18. Jahrhunderts setzte sich aus Angehörigen verschiedenster Regionen zusammen – etwa aus dem Heiligen Römischen Reich, den Niederlanden, Spanien, Italien, Frankreich sowie aus den böhmischen und ungarischen Landesteilen. Entsprechend floss eine Vielfalt an kulinarischen Einflüssen in die „Wiener Küche“ ein. Paul Jacob Marperger vermerkte in seinem *Vollständigen Küch- und Keller-Dictionarium* von 1716, dass sich am kaiserlichen Hof die verschiedenen Traditionen bündelten. Er ging davon aus, dass in Österreich gerade deshalb die besten Köch*innen der Welt zu finden seien, weil zahlreiche ausländische Fürsten und Gesandte ihre eigenen Küchenmeister*innen nach Wien mitbrachten. Diese stünden in einem ständigen Wettbewerb um die kunstvollsten Speisen und lernten dabei voneinander, wovon schließlich auch die bürgerlichen Haushalte profitierten.⁸⁷ In der Zeit der Donaumonarchie wirkten insbesondere die Küchentraditionen der Balkanregion, Ungarns, Polens und Böhmens prägend auf die kulinarische Entwicklung der Namen und Zubereitungsarten von Gerichten der Wiener Küche.⁸⁸ Aber auch weitere europäische und außereuropäische Einflüsse⁸⁹ wurden übernommen. So finden sich neben Speisebezeichnungen nach einflussreichen Persönlichkeiten oder deren Herkunftsländern auch Verweise auf den im 19. Jahrhundert verbreiteten Exotismus.⁹⁰

⁸⁴ Ebd., 76.

⁸⁵ Ebd., 76.

⁸⁶ Ebd., 76.

⁸⁷ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 10f.

⁸⁸ PETERSAMER, Kochen als Profession, 135f.

⁸⁹ So finden sich bei Rokitansky beispielsweise Rezepte zu „indischem Gewürzpulver“. Siehe: ROKITANSKY, Die Österreichische Küche, 24.

⁹⁰ DANIELCZYK, PETER, Die Transnationale des Geschmacks, 77.

In der Wiener Küche erhielten Gerichte der klassischen bürgerlichen Hausmannskost zunehmend Titeltzusatze wie „kaiserlich“ oder wurden mit dem Präfix „Kaiser-“ versehen. Beispiele hierfür wären das Kaiserschöberl, der Kaiserschmarrn oder die Kaisersemmel. Während sich zur Zeit Maria Theresias eine Entwicklung vom opulenten Hofmahl zum bürgerlichen Essen seinen Anfang zeigt, verfestigte sich im 19. Jahrhundert die enge Verflechtung zwischen Hofküche und Bürgertum. Anhand des Esterhazy-Rostbratens kann diese Verknüpfung deutlich gemacht werden, denn obwohl sein Name an feudale Zeiten erinnert, ist er in seiner Zubereitung zutiefst bürgerlich verankert.⁹¹

Nach Klärung der Wortherkunft und ihrer besonderen Stellung ist auf die eigentliche Kulinarik der „Wiener Küche“ einzugehen. So waren im 18. und 19. Jahrhundert folgende Speisegruppen prägend: Fleisch- und Gemüsesuppe, gekochtes Rindfleisch, Einmachgerichte,⁹² Braten, Schmalzgebackenes, süß und salzige Puddings, Koche⁹³ und Wandel,⁹⁴ Fastenspeisen, Mehlspeisen (Torten, Strudel, Kuchen) und Nachspeisen (Cremes, Zuckerl, Sulzen⁹⁵ und Gefrorenes).⁹⁶ Infolge des Zweiten Weltkriegs verlor die Wiener Küche – und mit ihr die bürgerliche Küche – ihre bisherige Bedeutung. Durch Mangel, Entbehrungen und die verheerenden Kriegsschäden trat die feine Kochkunst und repräsentative Tafelkultur in den Hintergrund. Die Ernährungsknappheit der letzten Kriegsjahre betraf insbesondere die Verfügbarkeit von Fleisch – und damit eine zentrale Zutat der Wiener Küche. Mit der allmählichen Stabilisierung der Lebensmittelversorgung wäre eine Rückkehr zu den vormals üblichen Speisefolgen theoretisch möglich gewesen, ein grundlegender Wandel des Alltags verhinderte dies jedoch. So gingen viele Frauen einer Erwerbsarbeit nach und verfügten kaum noch über die nötige Zeit, die die Zubereitung aufwendiger Gerichte der klassischen Bürgersküche gebraucht hätten. Stattdessen wurde nun vermehrt auf – für den Kriegsbedarf entwickelte – Suppenwürfel und Konservendosen gesetzt, die eine Zeitersparnis mit sich brachten und weitgehend das tägliche Zubereiten von Suppen und gekochtem Rindfleisch ersetzen.⁹⁷ Daran wird deutlich, dass Technologien, die sich bereits während dem 19.

⁹¹ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 33.

⁹² Bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts war es in der „Wiener Küche“ üblich, Gemüse, Hühner-, Kalbs- oder Lammfleisch sowie Innereien mit Einmach, Einbrenn oder Rahm einzudicken, um die Gerichte reichhaltiger zu machen. Siehe: N. N., Eingemachtes. In: Wien Geschichte Wiki, <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Eingemachtes>.

⁹³ Dazu zählen Brei, Mus oder auflaufartige Speisen. Siehe: HASLINGER, Die Wiener Küche, 354.

⁹⁴ Darunter werden Mehlspeisen verstanden, die in einer rechteckigen Backform gebacken werden. Siehe: ebd., 367.

⁹⁵ Dabei handelt es sich um durchsichtiges Gelee, das sowohl süß als auch salzig gegessen wird. Siehe: ebd., 366.

⁹⁶ Hierbei handelt es sich um Speiseeis. Siehe: HASLINGER, Die Wiener Küche, 18.

⁹⁷ HASLINGER, Wie Bürger essen, 60; HASLINGER, Die Wiener Küche, 13.

Jahrhundert entwickelten, zu maßgeblichen Veränderungen des Kochverhaltens im frühen 20. Jahrhundert führten.⁹⁸ Neben jenen gesellschaftlichen und technischen Veränderungen sind kulinarische Strömungen zu nennen, die die klassische Wiener Küche tiefgreifend beeinflussten. So führte die Reiselust der Wiener*innen zu einer wachsenden Vorliebe für Gerichte aus Italien oder dem ehemaligen Jugoslawien. Hinzu kamen *pseudoexotische Einflüsse*,⁹⁹ die sich beispielsweise in Form von Frucht-Garnituren zeigten sowie ein neues Körperbewusstsein, bei welchem Diäten zunehmend an Bedeutung gewannen. Mit Blick auf die Wiener Gastronomie zeigte sich in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg zudem ein deutlicher Qualitätsrückgang. Die durch stärkere Konkurrenz bedingten niedrigen Lebensmittelpreise führten zu einer weiteren Abnahme der Produktqualität. Zunehmend wurde günstiges, importiertes Fleisch verwendet, während Saisonalität und Regionalität bei der Speisengestaltung weitgehend unberücksichtigt blieben. Gegen Ende der 1970er Jahre formierte sich schließlich die *neue* Wiener Küche. Vertreter*innen verfolgten dabei weniger eine radikale Abkehr oder *Entrümpelung der alten Wiener Küche*,¹⁰⁰ sondern vielmehr den Versuch, klassische Gerichte durch die Verwendung hochwertiger Zutaten zu verbessern. Viele Wiener Gastronom*innen sehen in diesem neuen Qualitätsanspruch eine Entwicklung, die bis heute nachwirkt.¹⁰¹

4.4.1. Wiener Küche - Mythos oder Realität?

In Zusammenhang mit der heutigen Tendenz, Nationalküchen grundsätzlich in Frage zu stellen und sie als zweckgebundene Erfindungen von Tradition („invention of tradition“¹⁰²) zu charakterisieren, ist an dieser Stelle auf den Realitätsgehalt der Wiener beziehungsweise der österreichischen Nationalküche einzugehen.¹⁰³

In der Auseinandersetzung mit den österreichischen Nationalspeisen wird häufig festgestellt, dass die österreichische Küche [...] *weniger Realität, sondern Mythos, Klischee*,

⁹⁸ WINKLER, Vom Stephansdom gesäugt, 117.

⁹⁹ HASLINGER, Die Wiener Küche, 13.

¹⁰⁰ Ebd., 14.

¹⁰¹ Ebd., 14.

¹⁰² Jener Begriff wurde von Eric Hobsbawm geprägt und *umfasst sowohl erfundene, konstruierte und offiziell eingerichtete „Traditionen“, als auch solche, die auf weniger leicht nachvollziehbaren Wegen in einem kurzen und datierbaren Zeitraum auftauchen [...] und sich sehr schnell durchsetzen*. Zudem steht der Begriff für *eine Reihe von Praktiken ritueller und symbolischer Natur, die meist von offen oder stillschweigenden anerkannten Regeln bestimmt werden. Sie versuchen bestimmte Werte und Verhaltensnormen durch Wiederholung einzuschärfen, was auch automatisch eine Kontinuität mit der Vergangenheit beinhaltet. Wenn möglich, versuchen sie eine Kontinuität mit einer brauchbaren geschichtlichen Vergangenheit herzustellen*. Siehe: HOBBSAWM, Das Erfinden von Traditionen, 97f.

¹⁰³ PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, 198.

Wunschvorstellung oder Marketingziel ist. Gleichzeitig lässt sich im alltäglichen Leben dennoch das Bestehen einer diffusen, gemeinsamen Nationalküche beobachten.¹⁰⁴ In diesem Sinne kann für den österreichischen Raum von einer tatsächlich gelebten „Nationalküche“ gesprochen werden, die nicht primär über einzelne „nationale“ Gerichte definiert wird, sondern über eine gemeinsame Ess- und Trinkkultur, eine charakteristische kulinarische Mentalität, bestimmte bevorzugte Lebensmittelgruppen und -abfolgen, wiederkehrende Zubereitungsweisen und vor allem eine ausgeprägte Genussorientierung.¹⁰⁵ Somit erscheint die österreichische Nationalküche weniger als objektive Realität, sondern viel eher als kollektive kulturelle Praxis mit symbolischer Aufladung.

4.5. Bürgertum

Unter „Bürgertum“ kann im engeren Sinn eine Gesellschaftsschicht bezeichnet werden, *die sich aus unterschiedlichen sozialen Gruppen des gehobenen Mittelstandes zusammensetzt, die über Besitz und Bildung verfügen.*¹⁰⁶ In der Zeit zwischen dem Revolutionsjahr 1848 und dem Ersten Weltkrieg galt das Bürgertum der westeuropäischen Staaten als prägende Kraft. So wird diese Zeitspanne auch als das „Zeitalter des Bürgertums“ bezeichnet.¹⁰⁷

Jene Gruppe lässt sich allen voran an ihren mentalitätsbezogenen Merkmalen erkennen, während wirtschaftliche Aspekte weniger im Vordergrund stehen. Jene sozio-ökonomisch heterogene Gemeinschaft umfasste also eine breite Palette von Besitz- und Erwerbsgruppen, die sich in wirtschaftlicher Lage, sozialem Status, Bildungsniveau, kultureller Ausrichtung und politischer Orientierung unterschieden.¹⁰⁸

Das entscheidende Kriterium, welches diese unterschiedlichen Gruppen zu einer *sozialen Klasse im Sinn einer Orientierungs- und Handlungsgemeinschaft oder gar zu einer handlungsbereiten Klasse*¹⁰⁹ formte, war eine charakteristische, wenngleich wandelbare Lebensweise und Mentalität, die über die bloßen materiellen Merkmale hinausging und eine gemeinsame Vorstellung von Bürgerlichkeit erschuf. Dieses, wenn auch in unterschiedlichen Abstufungen und Variationen vorhandene, aber im Wesentlichen verbindliche Kulturmodell verlangte über die materiellen Voraussetzungen hinaus eine ähnliche Lebensführung im Alltag. Es spiegelte sich etwa in vergleichbaren Wohnverhältnissen, Kleidungsstilen,

¹⁰⁴ Ebd., 198.

¹⁰⁵ Ebd., 198.

¹⁰⁶ SIMON-MUSCHEID, TANNER, 1.

¹⁰⁷ Ebd.

¹⁰⁸ Ebd., 1–6; SIEGRIST, Bürgerliche Berufe, 18.

¹⁰⁹ SIMON-MUSCHEID, TANNER, Bürgertum, 6.

Essgewohnheiten, täglichen Ritualen, der Gestaltung freier Zeiten sowie im Konsum- und Luxusverhalten wider. Eine solche bürgerliche Lebensweise war stets verbunden mit einem gemeinsamen Werte- und Normensystem, in dem Leistung, Fleiß, Arbeit, Beruf und Pflicht eine Rollen spielten.¹¹⁰ Durch diese Ideale setzte sich die bürgerliche Gesellschaft vom Adel ab.¹¹¹ Jene *Abgrenzung nach außen* kann als ein weiteres Merkmal in der Ausbildung des Bürgertums gesehen werden.¹¹² Neben der angesprochenen, rational ausgerichteten Lebensführung, die auf Individualität, Selbstverantwortung und -bestimmung setzte, kam eine starke Betonung der Familie und eine deutliche geschlechtsspezifische Rollenteilung hinzu.¹¹³

4.5.1 Verbreitung des bürgerlichen Familienideals

Die „bürgerliche Familie“ bildete sich im Laufe des 18. Jahrhunderts heraus. Als Lebensform betraf sie zu Beginn allerdings nur eine zahlenmäßig kleine Gruppe und bestand gleichwertig neben anderen Familienformen. Mit der Zeit avancierte die bürgerliche Lebensweise mit ihrer Betonung des Privaten und individueller Selbstentfaltung für nahezu alle Gesellschaftsschichten zum Idealbild. Im Gegensatz dazu verlor der Adel zunehmend seine Rolle als kulturelles Vorbild.¹¹⁴

Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts übten die bürgerlichen Staats- und Gesellschaftsstrukturen sowie ihre zugrunde liegende Kultur mit den damit verbundenen Werten und Normen einen zunehmenden Druck auf die übrigen Bevölkerungsschichten aus – ein Druck, dem sie sich immer weniger entziehen konnten. Gleichzeitig hatten die bürgerlichen Idealvorstellungen und Lebensweisen eine starke Anziehungskraft. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts setzte sich das bürgerliche Familienideal, abgesehen von Teilen der Landbevölkerung, schließlich als *klassenübergreifender Maßstab*¹¹⁵ durch. Möglich wurde dies vor allem durch die tiefgreifenden sozialen Veränderungen des 19. Jahrhunderts: *einer stärkeren ökonomischen, sozialen und politischen Vergesellschaftung, die den Umfang gegenseitiger Abhängigkeit und Angewiesenheit erheblich vergrößerte*.¹¹⁶ Die formale Distinktion von Beruf- und Arbeitsleben sowie die umfassende finanzielle Absicherung des Bürgertums bildeten die historischen

¹¹⁰ Ebd., 6–9.

¹¹¹ RÜSCHEMEYER, Bourgeoisie, Staat und Bildungsbürgertum, 102.

¹¹² SIEGRIST, Bürgerliche Berufe, 8.

¹¹³ SIMON-MUSCHEID, TANNER, Bürgertum, 7; PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 158.

¹¹⁴ FRAMKE, Der Beruf der Jungfrau, 24; KLUGE, Currywurst & Co., 38f.

¹¹⁵ Auch in Arbeiterfamilien wurde dieses Modell übernommen, da die Arbeiterbewegung außerhalb des Arbeitsbereichs keine eigenständige Familienideologie entwickelt hatte. FRAMKE, Der Beruf der Jungfrau, 24.

¹¹⁶ ROSENBAUM, Formen der Familie, 378. zit. nach: FRAMKE, 24.

Rahmenbedingungen für diese Lebensform. Für andere soziale Gruppen blieb die Adaption dieser Lebensweise hingegen zumeist auf der Ebene eines gesellschaftlichen Idealbildes verankert. Der umfassende Verbürgerlichungsprozess erreichte jedoch erst in den Wohlstandsjahren der 1950er und 1960er Jahre eine breite Wirksamkeit.¹¹⁷

Das bürgerliche Familienideal gestaltete vor allem die Rolle der Frau neu. Konsequenz von den Bereichen des öffentlichen Lebens abgeschnitten, sollte sie sich ausschließlich *der Kultivierung des Familienlebens*¹¹⁸ widmen und in ihrem Verhalten dabei bestimmten gesellschaftlichen Normen entsprechen. Frauenliteratur – darunter Kochbücher – umriss nicht nur die ihr zugedachten Aufgaben, sondern lieferte zugleich konkrete, praktische Anleitungen zu deren Erfüllung. Auf diese Weise verband sie Anspruch und Praxis in einem.¹¹⁹

4.5.2. Bürgerliche Tugenden

Erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts kristallisierten sich Ordnung, Fleiß, Sparsamkeit und Reinlichkeit als Kennzeichen „bürgerlicher“ Tugend heraus. Diese gehen auf die Normvorstellungen der bereits erwähnten frühneuzeitlichen Hausväterliteratur zurück. In dieser wurden rein ökonomische Verhaltensanweisungen dargestellt, und zur damaligen Zeit noch nicht ausschließlich einer gesellschaftlichen Schicht zugeordnet. Ausgangspunkt der Herausbildung dieser Werte war somit das „ganze Haus“, im Sinne des von Riehl und Brunner geprägten Begriffs, in dem sämtliche Aspekte der Hauswirtschaft, der damit verbundenen sozialen Beziehungen zwischen den Familienmitgliedern sowie der Dienstbot*innenschaft und ihren jeweiligen Funktionen thematisiert wurden. Innerhalb dieses ökonomischen Rahmens traten die oben genannten Leitprinzipien Ordnung, Fleiß, Sparsamkeit und Reinlichkeit zuerst in Erscheinung. Im Einklang mit der Rollenverteilung war der Mann für das Erwerbsstreben zuständig, während die Frau das Vermögen sparsam zu verwalten hatte. Über Jahrhunderte – von den Anfängen des 16. bis ins 19. Jahrhundert – dominierte das Ideal der „Häuslichkeit“ das Bild der Frau, wobei gerade Ordnungsliebe, Fleiß, Reinlichkeit und Sparsamkeit als unverzichtbare Basis dieses häuslichen Lebens galten. Diese bildeten wiederum die Grundlage der bürgerlichen Lebenswelt. Demzufolge wurde jener Verhaltenskodex von der entstehenden bürgerlichen Gesellschaft nicht nur als Wirtschaftsempfehlungen übernommen, sondern auf soziale Lebensbereiche transferiert.¹²⁰

¹¹⁷ Ebd., 24; SIMON-MUSCHEID, TANNER, Bürgertum, 8f.

¹¹⁸ Ebd., 24.

¹¹⁹ Ebd., 25–26.

¹²⁰ Ebd., 28; MÜNCH, Ordnung, Fleiß und Sparsamkeit, 22–33.

Jene Tugenden wurden dementsprechend auch in den zahlreichen Haushaltsratgeber und Kochbüchern des 19. Jahrhunderts vermittelt und dienten damit nie allein der Vermittlung von praktischen Koch- und Haushaltsratschlägen.¹²¹ Sie machen deutlich, dass das Gelingen des Familienlebens maßgeblich von den Tugenden der „Hausfrau“ abhängig gedacht wurde. Durch Fleiß, Tüchtigkeit und Sinn für Ordnung, Freundlichkeit und Hingabe konnte sie die häusliche Atmosphäre prägen. Zudem wurde ihnen vermittelt, dass es ihnen allein durch die Umsetzung der propagierten Tugenden gelingen könne, das gesellschaftlich entworfene Ideal der bürgerlichen „Hausfrau“ zu verkörpern.¹²² Nur wer Ordnung und Tradition schätzte, wer Fleiß und Bescheidenheit zeigte, galt als gesellschaftlich anerkannt und konnte seinen Platz im bürgerlichen Leben behaupten. Doch für viele blieb es ein Ideal, das nie vollständig zu erreichen war.¹²³

5. Kochbücher

5.1. Anfänge der Kochbuchliteratur

Die Kochkunst, verstanden als Gesamtheit aller Verfahren zur Nahrungsmittelherstellung, zählt zu den frühesten Kulturtechniken der Menschheit. Das über die Zeit angehäuften praktische Wissen zur Zubereitung von Speisen sowie Getränken wurde über Jahrhunderte hinweg überwiegend mündlich weitergegeben. Denn wie für viele andere, alltägliche Tätigkeiten galt es lange nicht als notwendig oder sinnvoll, dieses Wissen schriftlich festzuhalten.¹²⁴

Trotzdem sind bereits im alten Ägypten und antiken Griechenland erste Fragmente von Rezepten enthalten. Das erste vollständig überlieferte Kochbuch, dessen Autorenschaft einem gewissen Marcus Gavius Apicius (um 25 v. Chr.–vor 42 n. Chr.) zugerechnet wird, ist die lateinische Sammlung *De re coquinaria*. Seine Entstehungszeit wird auf das 4. Jahrhundert geschätzt.¹²⁵

Der Ursprung der europäischen (und deutschsprachigen) Kochbücher lässt sich ins Spätmittelalter zurückverfolgen. Obwohl Kochbücher bereits in der Antike existierten, klafft vom Frühmittelalter an eine fast tausendjährige Lücke. Antike Kochbücher wurden zwar weiterhin in Klöstern überliefert, doch scheint es, als seien in dieser Zeit keine neuen Werke

¹²¹ WIEDEMANN, Herrin im Hause, 28.

¹²² Ebd., 22 und 52.

¹²³ Ebd., 4 und 28.

¹²⁴ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 27.

¹²⁵ THOMS, Kochbuch, 848; WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 43.

entstanden. Für die möglichen Ursachen existieren unterschiedliche Erklärungen. So hat die Forschung zum einen hervorgehoben, dass der Beruf des Kochs beziehungsweise der Köchin wenig Ansehen genoss. Er galt als unreines Handwerk, bei welchem der Kontakt mit Blut und Schmutz unvermeidlich war. Zum anderen könnte es auch mit dem Umstand zusammenhängen, dass aus dieser Zeit tatsächlich keine Kochbücher überliefert sind.¹²⁶

Es ist davon auszugehen, dass die meisten mittelalterlichen Kochbücher und Rezeptsammlungen mit der Zeit verloren gegangen sind. Zudem waren Kochrezepthandschriften als Gebrauchsliteratur den widrigen Bedingungen, die in einer Küche geherrscht hatten, ausgesetzt. Das führte oftmals dazu, dass sie früher oder später ausgemustert wurden. Trotzdem gibt es eine Reihe spätmittelalterlicher Rezeptsammlungen, die überliefert wurden – insbesondere im herrschaftlichen und klösterlichen Umfeld.¹²⁷ Dabei handelt es sich schätzungsweise um 100 bis 150 Stück, die vermutlich nicht unmittelbar von früheren Kochbüchern beeinflusst worden sind, womit diese Bücher als eine neue Form der kulinarischen Literatur betrachtet werden können.¹²⁸

Als älteste erhaltene Rezeptsammlung in deutscher Sprache gilt das sogenannte *buoch von guoter spise* (ca. 1350). Während die meisten konkreten sozialgeschichtlichen Entstehungsbedingungen, Auftraggeber*innen, Nutzer*innen sowie regionale Herkunft spätmittelalterlicher Kochbuchhandschriften weitgehend unbekannt sind, bildet die besagte Pergamenthandschrift hierbei eine Ausnahme. So ließ sie der Würzburger Pronotar Michael de Leone um das Jahr 1350 in sein Hausbuch aufnehmen – vermutlich sogar eigens dafür zusammenstellen.¹²⁹ Die Autorenschaft des Werks ist unklar. Es wird aber davon ausgegangen, dass es sich um eine Rezeptsammlung mehrerer Köche handelt.¹³⁰ Zusammen mit dem 1485 erschienenen Werk *Die Küchenmeisterei* gilt es für einen langen Zeitraum zu den bedeutendsten Büchern im deutschsprachigen Raum.¹³¹ Zwei Jahrhunderte später erschien in Graz das *Koch- und Arzney-Buch* (1686), das als das älteste gedruckte Kochbuch des österreichischen Raums gilt.¹³²

¹²⁶ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 6.

¹²⁷ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 59.

¹²⁸ NOTAKER, A history of cookbooks, 51.

¹²⁹ EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters, 136.

¹³⁰ RUF, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, 137; WOLKERSTORFER, Textsorte Kochrezept, 72.

¹³¹ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 28.

¹³² HASLINGER, Die Wiener Küche, 37.

5.2. Allgemeines zu Kochbüchern

5.2.1. Autorenschaft und Entstehungsweise

Da schriftlich fixierte Kochrezepte aus einer Zeit stammen, in der Lesen und Schreiben noch keineswegs verbreitete Fähigkeiten waren, stellt sich die Frage nach ihrer Autorenschaft.¹³³ Der Großteil von Kochbüchern vor 1500 erschien anonym.¹³⁴ Anhand der Ausnahmen können jedoch einige Rückschlüsse über die soziokulturellen Hintergründe der Urheber*innen gezogen werden. Bis ins 17. Jahrhundert wurden nicht anonym publizierte Werke in erster Linie Köchen¹³⁵ aus fürstlichen Haushalten zugeschrieben.¹³⁶

In den beschriebenen Fällen ist davon auszugehen, dass Koch und Schreiber ein und dieselbe Person waren. Doch insbesondere bei mittelalterlichen Kochbüchern war dies nicht immer der Fall. Es darf zwar angenommen werden, dass sich Köche Notizen machten, die sich mit der Zeit anhäuften. Doch für eine sorgfältig produzierte Handschrift reichten die Schreibfähigkeiten aber häufig nicht aus. Eine logische Konsequenz war, dass die Werke aus der Zusammenarbeit von Köchen und Berufsschreibern entstehen konnten. Für diese Praxis sprechen die vielen Verständnis- und Schreibfehler in den Kochbüchern. So hatten die Schreiber in den meisten Fällen wenig Ahnung vom Metier des Kochens. Die Köche konnten das Geschriebene wiederum aus genannten Gründen kaum lesen, um entstandene Fehler zu korrigieren.¹³⁷

So entstanden Kochbücher unter anderem durch unsystematische Zettelsammlungen, die in einem weiteren Schritt zusammengebunden wurde. Nicht nur das *Buoch von guoter spise* hatte vermutlich eine solche Entstehungsgeschichte, auch das Rezeptbuch (ca. 1545) der Philippine Welser (1527–1580) dürfte so entstanden sein. Diese Entstehungsweise bleibt aber nicht nur auf handgeschriebene Kochbücher beschränkt. Dass ebenso manche gedruckte Kochbücher auf Zettelsammlungen basierten, kann am Nürnbergischen Kochbuch von 1691 verdeutlicht werden.¹³⁸ Neben der nachträglichen Bindung von Einzelblättern entstehen handgeschriebene Kochbücher auch durch unsystematische Eintragungen der Rezepte in einem Buch.¹³⁹

Bei der Produktion von Kochbüchern wurde unter Umständen auch gänzlich auf die Zusammenarbeit mit Köchen verzichtet. Hier dienten dem Schreiber ältere Rezeptsammlungen

¹³³ WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 13.

¹³⁴ NOTAKER, A history of cookbooks, 31.

¹³⁵ Da in adeligen Haushalten allen voran Köche beschäftigt waren, wurde an dieser Stelle ausdrücklich die männliche Form verwendet.

¹³⁶ THOMS, Kochbuch, 849.

¹³⁷ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 3.

¹³⁸ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 60; WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 13f.

¹³⁹ WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 16.

beziehungsweise Kochbücher, die kopiert, ergänzt oder miteinander kombiniert wurden. Dasselbe galt auch für gedruckte Kochbücher, wo die Neubearbeitung älterer Werke durch einen Editor oder Verleger auf den Markt gebracht wurden.¹⁴⁰

5.2.2. Entstehungsgründe

Die Gründe für die Herstellung von Kochbüchern waren ebenso vielfältig, wie die Wege, auf denen sie entstanden sind. Die oben erwähnten Notizen von Köchen fungierten als Erinnerungsstützen, um selten servierte oder anspruchsvolle Gerichte fachgerecht zuzubereiten sowie neu angeeignete Kenntnisse festzuhalten.¹⁴¹ Häufig wurden Kochbücher als Auftragsarbeiten für adelige Dienstgeber oder den Landesfürsten produziert. Dies geschah unter der Annahme, dass mit dem Tod des Küchenmeisters sein Wissen um die Kochkunst verloren gehen würde, und es demzufolge für die Zukunft bewahrt werden muss.¹⁴² Als Beispielwerk für eine solche Auftragsarbeit kann das *New Kochbuch* aus dem Jahr 1851 von Marx Rumpolt herangezogen werden, der als Leibkoch im Dienste zweier Mainzer Kurfürsten stand.¹⁴³ Ein weiterer Grund, für solche Auftragswerke lag im Repräsentationscharakter der häufig sehr aufwendig gestalteten Kochbücher. An dieser Stelle ist das Werk Conrad Hagers (1666–1747) *Neues Saltzburgisches Kochbuch* von 1718 zu erwähnen. Dabei handelt es sich um eine Prunkhandschrift, die sich nur besonders wohlhabende Dienstgeber leisten konnten.¹⁴⁴ Bis ins 18. Jahrhundert hinein erfüllten Kochbücher also vor allem eine repräsentative Funktion und galten als Statussymbole, während ihr praktischer Nutzen im Alltag eher zweitrangig war.¹⁴⁵ Für diese Annahme spricht zum einen, dass handschriftliche und früh gedruckte Kochbücher oftmals wenig bis gar keine Gebrauchsspuren aufweisen. Zum anderen, dass in früheren Kochbüchern allen voran Gerichte für besondere Anlässe beschrieben sind – einfache, alltägliche Speisen fehlen in den meisten Fällen.¹⁴⁶ Als Beweggrund lässt sich außerdem ein Interesse an der systematischen Erfassung enzyklopädischen Wissens anführen. Der praktische Nutzen stand hier ebenso im Hintergrund.¹⁴⁷ Neben altruistischen oder idealistischen Motiven

¹⁴⁰ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 3f; WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 13f.

¹⁴¹ WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst, 13.

¹⁴² RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4.

¹⁴³ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 28; RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4–9.

¹⁴⁴ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4–9.

¹⁴⁵ KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit, 229.

¹⁴⁶ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 5; KAMMERHOFER-AGGERMANN, 229.

¹⁴⁷ NOTAKER, A history of cookbooks, 37.

sind zudem finanzielle Gründe zu nennen, die die Autor*innen dazu veranlassten, ihr Wissen um die Kochkunst zu teilen. Dass sich diese Einnahme auch viele verwitwete und verarmte Frauen zu Nutzen machten, kann an der Biografie Anna Dorns gesehen werden.

5.2.3. Zielgruppe

Die erwähnten Tendenzen zu prestigeträchtigen und komplizierten Speisevorschlägen lassen nicht nur Rückschlüsse auf die Verfasserschaft früher Kochbücher zu, sondern geben ebenso Hinweise auf das Zielpublikum. So spricht jene Zuschaustellung von Raffinesse für die Tatsache, dass jene Werke für die adelige Oberschicht und ihre Köche ausgerichtet waren.¹⁴⁸ Dies ist damit zu erklären, dass sich allein jene Gesellschaftsgruppe das geeignete Küchenpersonal, die notwendige Ausstattung, teure sowie exotische Ingredienzien und die Herstellung von Kochbüchern leisten konnte.¹⁴⁹ Davon abgesehen war die Lesefähigkeit bis ins 18. Jahrhundert auf eine kleine gesellschaftliche Schicht begrenzt.¹⁵⁰ An dieser Stelle ein Paradoxon erkennbar: gerade diejenigen Personen, von denen man aufgrund ihres hohen sozialen Status annehmen könnte, dass sie selbst nie kochen würden, waren es, die Kochbücher erwarben. Eine Erklärung dafür ist, dass Kochbücher wohlhabender Auftraggeber dem Küchenpersonal vorgelesen worden sind oder die Angestellten auf Grundlage des Kochbuchs mit der Umsetzung der darin beschriebenen Gerichte beauftragt wurden.¹⁵¹

So wurden frühe Kochbücher im Grunde für Experten der Kochkunst verfasst. Für diesen Umstand sprechen wenig bis keine Mengen- und Zeitangaben, ungenaue Nennung von Zutaten und fehlende Beschreibungen von Zubereitungsarten oder ganzen Gerichten. Die Autor*innen setzten bei ihren Rezipientinnen somit ein hohes Maß an Kenntnissen voraus. Bis ins 18. Jahrhundert hinein ist jene Tendenz zu beobachten.¹⁵²

Darüber hinaus waren Kochbüchern eines der wenigen Genres, in denen die Volkssprache schon sehr früh dominierte. Das kann ein weiteres Indiz dafür sein, dass sich jene Werke nicht an das übliche Publikum gelehrter Schriften in lateinischer Sprache richteten, *sondern an Küchenpraktiker*innen, aus deren Gebrauch sie erwachsen waren und dem sie dienten [...]*.¹⁵³

¹⁴⁸ THOMS, Kochbuch, 849.

¹⁴⁹ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4.

¹⁵⁰ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 66.

¹⁵¹ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4f.

¹⁵² RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4.; DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 60.

¹⁵³ THOMS, Kochbuch, 849.

5.2.4. Formalia

Genauso wie beim Kochbuch als Literaturgattung sind beim Rezept als Textsorte nachhaltige Veränderungen zu konstatieren.¹⁵⁴ Viele der ältesten mittelalterlichen Manuskripte weisen keine systematische Ordnung auf. Der Grund dafür konnte in der bereits erwähnten Praxis liegen, Rezepte auf verschiedenen Zetteln niedergeschrieben und nachträglich gebunden zu haben. Fehlende Organisation findet sich nicht nur in handgeschriebenen Büchern, sondern auch in einigen frühen gedruckten Werken. Bei jenen handelt es sich häufig um solche, die auf alten Manuskripten basierten, was die willkürliche Aneinanderreihung von Rezepten erklärt.¹⁵⁵ Im 16. Jahrhundert wichen jene wild anmutende Rezeptsammlungen allmählich einer Ordnung, die durch die Reihenfolge bestimmt waren, in der die Gerichte serviert werden sollten. Fortlaufend etablierte sich ein gemischtes Prinzip. Die Speisefolge blieb zwar das grundlegende Ordnungsprinzip, wurde jedoch durch die Strukturierung nach Lebensmitteln oder Zubereitungsmethoden ergänzt.¹⁵⁶

Bei der Ordnung der Rezepte nach der Speiseabfolge wurde oftmals mit Vorspeisen, Suppen und Entrées begonnen – gefolgt von Hauptgerichten aus Fisch und Fleisch. Gemüsegerichte und Saucen wurden in weiteren Kapiteln thematisiert. Den Schluss bildeten häufig Getränke und Süßspeisen. Manche Kochbücher weisen auch eine Ordnung nach dem Alphabet auf. Deren enge Verbindung zu alphabetischen Enzyklopädien ist an dieser Stelle nicht von der Hand zu weisen.¹⁵⁷

Nicht nur das Ordnungsprinzip von Kochbüchern im Allgemeinen, sondern auch die Struktur der einzelnen Rezepte war Veränderungen unterworfen. Die heute allgegenwärtige Form, dass jedes Rezept mit einer – sich vom Rest des Textes abhebenden Überschrift – beginnt, etablierte sich erst im 18. und 19. Jahrhundert.¹⁵⁸

Überschriften konnten den Namen eines Gerichts mit einem Infinitiv einleiten („Käse zu machen“ oder „Kirschen zu dörren“). Einige begannen mit dem Adverb „wie“ oder der Präposition „über“ oder „von“. Andere verwiesen auf die Zubereitungsart und andere Überschriften bestanden nur aus der Speisebezeichnung – der heutzutage gängigsten Form.¹⁵⁹

Im Laufe des 19. und frühen 20. Jahrhunderts etablierte sich eine Rezeptstruktur, die in den meisten Kochbüchern bis heute üblich ist. Jene besteht aus drei Hauptteilen: die besagte

¹⁵⁴ Ebd., 850.

¹⁵⁵ NOTAKER, A history of cookbooks, 90f.

¹⁵⁶ THOMS, Kochbuch, 850.

¹⁵⁷ NOTAKER, A history of cookbooks, 93f.

¹⁵⁸ Ebd., 93.

¹⁵⁹ Ebd., 97.

Überschrift, eine (oft vertikale) Zutatenliste und die Anleitung in Prosaform. In manchen Fällen werden jene Erläuterungen durch allgemeine Bemerkungen oder dem persönlichen Bezug des*der Autor*in zum Rezept ergänzt.¹⁶⁰

Bezüglich des Schreibstils von Kochrezepten ist zu beobachten, dass die 2. Person Singular Imperativ („nimm“ bei deutschen Rezepten) bis ins 18. Jahrhundert hinein vorherrschend ist. Im 19. und 20. Jahrhundert kommt es zu einer Abkehr von Imperativsätzen der 2. Person Singular und Plural. Dafür setzt eine dominierende Nutzung des Passivs und der Man-nehme-Formel ein. Eine Erklärung hierfür bieten die Untersuchungen von Inga Wiedemann. Sie erklärt die Ursache dieses Wandels im wachsenden bürgerlichen Selbstbewusstsein, durch welches Kochbuchautor*innen die direkte Anrede zunehmend vermieden und eine höflichere, formellere Form der Empfehlung nutzten.¹⁶¹

So zeigt der Wandel der Zielgruppe von Kochbüchern auch Auswirkungen im Schreibstil.¹⁶² Der abnehmende Gebrauch des Imperativs als Mittel zur Anweisung könnte dabei mit dem wachsenden Anspruch des Einzelnen auf Selbstbestimmung und einer allmählichen Demokratisierung der Kommunikationsformen zusammenhängen, die das traditionelle Geben und Annehmen von Befehlen in Alltagssituationen immer unwahrscheinlicher macht. Dies könnte erklären, warum in Rezepttexten heute oft der Infinitiv in einer auffordernden Funktion verwendet wird, bei welchem der*die Autor*in und der*die Leser*in weitgehend in den Hintergrund rücken und der Fokus ausschließlich auf der beschriebenen Tätigkeit liegt. Darüber hinaus spielt sicherlich auch die Tendenz zur Sprachökonomie eine Rolle, bei welcher darauf abgezielt wird, mit möglichst wenigen sprachlichen Mitteln ein Maximum an Informationen wiederzugeben.¹⁶³

5.2.5. Kochbücher als medizinische Werke

Der Ursprung spätmittelalterlicher Kochbücher liegt im Kontext des medizinisch-diätetischen Diskurses. Da ein Zusammenhang zwischen körperlichem Wohlergehen und der richtigen Ernährung gesehen wurde (und noch immer wird), waren in vielen medizinischen Ratgebern Rezepte enthalten, die der schnelleren Genesung oder zur Vorbeugung von Krankheiten dienen sollten. Die Grenzen zwischen mittelalterlichen Arznei- und Kochbüchern waren

¹⁶⁰ Ebd., 115–117.

¹⁶¹ WIEDEMANN, Kochen und Schreiben, 562; NOTAKER, A history of cookbooks, 150f.

¹⁶² NOTAKER, A history of cookbooks, 125.

¹⁶³ EHLERT, "Nehmet ein junges Huhn, ertraenckes mit Essig", 275.

dementsprechend fließend. Grundlage dafür war die sogenannte „Vier-Säfte-Lehre“.¹⁶⁴ Diese medizinische Konzeption (auch unter dem Begriff „Humoralpathologie“ bekannt) hat ihren Ursprung in der Antike und entfaltete seine prägende Wirkung bis in das 18. Jahrhundert hinein. Sie besagt, dass jeder Mensch vier Körpersäfte – die sogenannten Humores – besäße. Der jeweils dominierende Körpersaft würde Einfluss auf den Charakter und das Temperament eines Menschen haben. So würde man entweder zu einem Choleriker, Melancholiker, Sanguiniker oder Phlegmatiker tendieren. Das Ideal wäre in einem Gleichgewicht aller Körpersäfte (Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle) zu erreichen. Denn ein Disparität der Körpersäfte würde unweigerlich zu Krankheiten führen. Diese konnte sowohl mit Medikamenten und Chirurgie als auch durch Diätetik behandelt werden.¹⁶⁵ An dieser Stelle kommt die zentrale Bedeutung der Kochbücher zum Tragen. Wie die anderen Therapien sollte die Ernährung also dabei helfen, das Gleichgewicht im Körper wiederherzustellen. So wurden Lebensmittel als „kalt“, „warm“ und „feucht“ oder „trocken“ definiert.¹⁶⁶ Dies traf nicht nur auf kulinarische Werke des Mittelalters zu. So ist jener enge Zusammenhang zwischen antiker Diätetik und Kochkunst etwa noch in Anna Weckers 1597 verfassten Werk *Ein köstlich New Kochbuch* zu erkennen. Es gilt als das erste deutsche gedruckte Kochbuch unter weiblicher Autorenschaft.¹⁶⁷ Die Vorstellung von „heißen“ und „kalten“ Lebensmitteln bestimmte das medizinische Denken bis ins 19. Jahrhundert hinein und fließt noch in manche kulinarische Werke desselben Jahrhunderts mit ein.¹⁶⁸ Für die Krankenernährung verlor die „Humoralpathologie“ ihren zentralen Stellenwert erst mit Durchsetzung moderner Ernährungswissenschaften Ende des 18. Jahrhunderts.¹⁶⁹

5.3. Neuzeitliche Kochbücher

Nach diesem Einblick in allgemeine Aspekte zur Autorenschaft, Entstehungsweisen, -gründe, Zielgruppen und Formalia von Kochbüchern wird in weiterer Folge auf deren Entwicklung vom 15. bis ins 20. Jahrhundert eingegangen. Daneben werden prominente Beispiele genannt und kulinarische Tendenzen der jeweiligen Zeit angeschnitten. Im Zentrum dieses Kapitels steht das umfangreich behandelte 19. Jahrhundert. Nachdem in der vorliegenden Arbeit Druckwerke als Quellen herangezogen werden, bilden jene den zentralen Untersuchungsgegenstand.

¹⁶⁴ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 4; DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 65f.

¹⁶⁵ NOTAKER, A history of cookbooks, 203f.

¹⁶⁶ Ebd., 204.

¹⁶⁷ THOMS, Kochbuch, 850.

¹⁶⁸ NOTAKER, A history of cookbooks, 211; SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, 441.

¹⁶⁹ THOMS, Diätische Kochbücher, 270.

Dennoch wird in der historischen Übersicht auch auf (frühneuzeitliche) kulinarische Manuskripte eingegangen.

5.3.1. Kochbücher im Zeitalter der Medienrevolution

Im 15. Jahrhundert nimmt die Kochbuchproduktion deutlich zu – wenngleich es zwischen 1450 und 1475 zu einem leichten Rückgang kam. Neben der Zunahme in ihrer Anzahl stiegen die Kochbuchmanuskripte in ihrem Umfang. Dasselbe war bei Sammelhandschriften, die einen Rezeptanteil beinhalten, zu beobachten. Während hier der Rezeptanteil Anfang des 14. Jahrhunderts noch durchschnittlich drei Prozent ausmachte, stieg dieser im 15. Jahrhundert auf ein Viertel an.¹⁷⁰ Jene Zunahme ist auch bei der Textmenge der einzelnen Kochrezepte zu bemerken.¹⁷¹ In dieser Zeit wurden Kochbücher zudem einem immer breiteren Benutzer*innenkreis zugänglich. Untersuchungen anhand von Besitzervermerken, verwendeten Materialien sowie Bibliotheksinventaren zeigen, dass Kochbücher dieser Zeit ein weitaus größeres Publikum erreichten als Werke aus dem frühen 14. Jahrhundert, die vorwiegend von Köchen großer Adelshäuser geschaffen wurden.¹⁷²

Vermutlich aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts stammt auch die älteste bekannte „österreichische“ Rezepthandschrift. Sie trägt den Titel *puech des closters zu sand dorothe zu wienn* (Cod. Vind. 2897), ist im Besitz der Österreichischen Nationalbibliothek und enthält neben medizinischen Traktaten insgesamt 268 Rezepte mit kostspieligen Zutaten für besondere Anlässe. Gerichte der Alltagsküche sind hingegen keine zu finden.¹⁷³ Wie dieses schriftliche Zeugnis und auch die anderen in der Österreichischen Nationalbibliothek aufbewahrten handgeschriebenen Kochbücher (Cod. Nr. 4995 und 5486) entstanden sind, wer sie verfasst hat und woher die Rezepte stammen, ist bislang nicht bekannt. Es lässt sich jedoch feststellen, dass einige Rezepte in diesen oder anderen Handschriften sowie anderen frühen Drucken auffällige Übereinstimmungen aufweisen.¹⁷⁴ Erst ab dem 16. Jahrhundert, als die Städte ein immer stärkeres Wachstum erfuhren, und sich die ständische Gesellschaft auch nördlich der Alpen zunehmend ausdifferenzierte, verlagerte sich der Ursprung der Kochbücher von den Klöstern hin zu den Adelsresidenzen.¹⁷⁵

¹⁷⁰ LARIOUX, Kochbücher am Ende des Mittelalters, 158.

¹⁷¹ EHLERT, "Nehmet ein junges Huhn, ertraenckes mit Essig", 262.

¹⁷² LARIOUX, Kochbücher am Ende des Mittelalters, 161.

¹⁷³ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 14; PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, 25.

¹⁷⁴ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 14.

¹⁷⁵ KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit, 230f.

Mit dem Aufkommen des Buchdrucks im 15. Jahrhundert etablierten sich Kochbücher als fester Bestandteil des entstehenden Buchmarkts. Handschriftliche Kochbücher waren aber auch weiterhin in Gebrauch und Grundlage für die ersten gedruckten Bücher. Erwähnenswert ist, dass sie ab diesem Zeitpunkt mehrheitlich von Frauen verfasst wurden. Nach der Erfindung des Buchdruck-Systems von Gutenberg wurde in vielen handgeschriebenen Büchern aber auch eine Vielzahl an Rezepten gedruckter Bücher übernommen. Dass diese Praxis bereits früh begann, ist durch eines der ersten gedruckten Kochbücher in deutscher Sprache (*Küchenmeisterei* aus dem Jahr 1485) belegt¹⁷⁶. Es wurde insgesamt 56 Mal aufgelegt, wobei gedruckte Exemplare mit Manuskripten der Rezeptzusammenstellungen koexistierten. Am genannten Werk und seinen zahlreichen Neuauflagen ist zudem der bereits erwähnte große Stellenwert von Kochbüchern am Buchmarkt ab Mitte des 15. Jahrhunderts zu sehen.¹⁷⁷ So war das Werk beinahe zweihundert Jahre auf dem Buchmarkt zu erwerben.¹⁷⁸ Als Autor der *Küchenmeisterei* wird ein Koch eines fürstlichen Hofes angenommen. Ähnliches ist bei *Ein new Kochbuch* von 1581 anzutreffen.¹⁷⁹ Die Autorenschaft wird Marx Rumpolt zugeschrieben – ein Mundkoch zweier Mainzer Kurfürsten.¹⁸⁰

Abgesehen von den Entwicklungen des Buchmarkts und den Erweiterungen des Nutzer*innenkreises von Kochbüchern ist jene Zeit durch tiefgreifende ernährungsgeschichtliche und küchentechnische Entwicklungen geprägt. So kann das 16. Jahrhundert als *Jahrhundert der gastronomischen und kulinarischen sowie der kochtechnischen Umwälzungen* bezeichnet werden.¹⁸¹ Dieses *Jahrhundert der Entdeckungen* war geprägt von einem generellen Aufschwung der Künste – wozu auch die Kochkunst zählte. Dies manifestierte sich insbesondere in der Dominanz der italienischen Küche. Zugleich etablierten sich im europäischen Raum auch Früchte sowie Gewürze, die ursprünglich von den Kreuzfahrern eingeführt worden waren. Ebenso stand die spanische Küche hoch im Kurs, was wiederum mit den überseeischen Entdeckungen in Verbindung steht.¹⁸²

So wurde im Zuge des sogenannten *Columbian Exchange* zuvor unbekannte Nahrungsmittel allmählich fester Bestandteil der europäischen Ernährung. Dazu gehörten unter anderem Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Ananas, grüne Bohnen, Schokolade, Vanille, Tabak oder der Truthahn. Während der Truthahn besonders schnell in die europäischen Essgewohnheiten

¹⁷⁶ PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, 51; WOLKERSTORFER, Textsorte Kochrezept, 79.

¹⁷⁷ NOTAKER, A history of cookbooks, 60–62; THOMS, Kochbuch, 849.

¹⁷⁸ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 62.

¹⁷⁹ THOMS, Kochbuch, 849.

¹⁸⁰ KETTNER, Das Berufsbild des Kochs in der mittelalterlichen Küchenfachliteratur, 37.

¹⁸¹ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 17.

¹⁸² DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 66, MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 17.

integriert wurde, dauerte es bei Tomaten deutlich länger, bis sie sich in der Esskultur der Alten Welt durchzusetzen begann.¹⁸³

Parallel zu diesen Entwicklungen kam es in der Küchentechnik zu wesentlichen Neuerungen. So wurde das offene Feuer durch die ersten gußeisernen Öfen abgelöst. Zudem führte der Einsatz von gußeisernen Töpfen, Kasserollen, Kesseln sowie verbessertes Backgeschirr zu deutlichen Verbesserungen beim Kochen, Braten und Backen. Darüber hinaus fand der erstmalige Import ostasiatischen Porzellans statt, während Ess- und Trinkgeschirr aus Metall zunehmend durch Varianten aus Glas und Steingut ersetzt wurde. Die Essgabel erlangte an europäischen Höfen rasch allgemeine Akzeptanz und das Tranchieren entwickelte sich zu einer eigenständigen Kunst und Wissenschaft.¹⁸⁴

5.3.2. Kochbücher für Aristokratie und Bürgertum

Kochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts beziehen sich vorwiegend auf adelige sowie bürgerliche Haushalte. Dass die Speiseauswahl jener Werke mehrheitlich keiner regionalen, sondern einer kosmopolitischen Ausrichtung folgt, kann durch die Internationalität der adeligen Essgewohnheiten erklärt werden.¹⁸⁵

Ab dem 17. Jahrhundert nimmt die französische Küche („haute cuisine“) eine zentrale Stellung im europäischen Kulinarikdiskurs ein und löste damit die dominierende Position der italienischen Renaissanceküche ab.¹⁸⁶ Diese war eng mit der Entstehung und Ausprägung der französischen Barockkultur verbunden und prägte die europäische Kochkunst der nächsten beiden Jahrhunderte.¹⁸⁷ Im Frankreich desselben Jahrhunderts entwickelte sich eine neue, als „Gastronomie“ oder auch „Gastrosophie“ bezeichnete Esskultur, die das Speisen zu einer Kunstform erhob. In dieser Zeit entstanden zahlreiche kulinarische Innovationen, insbesondere im Bereich der Saucen. Soweit nachvollziehbar, gelangten Konfitüren, Kompotte, Fruchtgelees und Pasteten – ursprünglich orientalischen Ursprungs – durch die französische Küche in den europäischen Kulturraum.¹⁸⁸

Ab der Mitte des 17. Jahrhunderts setzten sich französische kulinarische Begriffe in verschiedenen Ländern durch. In der zweiten Hälfte des Jahrhunderts galt sie als führende

¹⁸³ NOTAKER, A history of cookbooks, 26 und 86.

¹⁸⁴ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 17.

¹⁸⁵ SANDGRUBER, Österreichische Nationalspeisen, 188.

¹⁸⁶ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 66.

¹⁸⁷ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 38; NOTAKER, A history of cookbooks, 67.

¹⁸⁸ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 39f.

Küche in Europa. So hatte die französische Sprache nicht nur Einfluss auf die Namen von Gerichten, wie beispielsweise *soupe*, *sauce*, *compote* oder *bouillon*, sondern auch auf die Bezeichnungen von Kochmethoden wie *sautieren* oder *blanchieren*.¹⁸⁹

In der habsburgischen Hofküche konnte der französische Einfluss erst unter der Herrschaft von Maria Theresia (1717–1780) und Franz Stephan von Lothringen (1708–1765) Fuß fassen. Dies brachte nicht nur neue Gerichte, Zubereitungsweisen und Begriffe wie *fricassée*, *ragout*, *consommé* oder *casserolle* mit sich, sondern auch die Etablierung des sogenannten „Service à la française“. Diese Art des Servierens sah es vor, die Gerichte einer Mahlzeit zu zwei oder drei Trachten vereint, zur gleichen Zeit aufzutragen. Die Trachten wurden dabei nach bestimmten Speisegattungen gestaltet. Da sich die Gäste beim französischen System selbst bedienten und gegenseitig die Teller reichen, hatten sie dabei eine gewisse Wahlfreiheit.¹⁹⁰

Während der französische Einfluss vor allem die Hof-, Adelsküche und Spitzengastronomie prägte, spiegelte sich diese Orientierung in der bürgerlich geprägten Wiener Küche vor allem in den bereits erwähnten sprachlichen Elementen wider. Dies führte unter anderem dazu, dass in zahlreichen Kochbüchern Gerichten französische Namen gegeben wurden, deren Ursprung ein ganz anderer war.¹⁹¹ Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts orientierten sich bei besonderen Anlässen aber auch bürgerliche Haushalte am „Service à la française“. Für derartige Mahlzeiten boten Kochbücher jener Zeit nicht nur Menüabfolgen, sondern auch Vorschläge zur Platzierung der einzelnen Schüsseln auf dem Esstisch.¹⁹² Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde es vom sogenannten „Service à la russe“ abgelöst. Ab diesem Zeitpunkt wurden die Gerichte nacheinander serviert und den Gästen im Plattenservice angeboten.¹⁹³

Zu einem der bedeutendsten Kochbücher des 18. Jahrhunderts wird das bereits erwähnte *Neue Saltzburgische Kochbuch* (1719) von Conrad Hagger (1666–1747) gezählt. In Augsburg geboren und ausgebildet, stand Hagger 27 Jahre lang im Dienste der Salzburger Fürsterzbischöfe Johann Ernst Graf von Thun und Hohenstein und Franz Anton Fürst Harrach. Sein Buch gilt – mit mehr als 2.500 verzeichneten Speisen – als *wahres Kompendium der Kochkunst*.¹⁹⁴

Ein tiefgreifender Wandel des Autoren- und Rezipient*innenkreis beginnt sich jedoch im Laufe des 18. Jahrhunderts abzuzeichnen. Zielgruppe sind, neben adeligen Haushalten und deren

¹⁸⁹ NOTAKER, History, 74.

¹⁹⁰ HASLINGER, Höfische Küche und Tafel in Wien, 40; HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, 17.

¹⁹¹ PETERSAMER, Kochen als Profession, 138f.

¹⁹² HASLINGER, Wie Bürger essen, 54.

¹⁹³ Ebd., 60f; HASLINGER, Die Wiener Küche, 39.

¹⁹⁴ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 22f.

Köch*innen, nun zunehmend unerfahrene Ehe- und „Hausfrauen“ des Bürgertums.¹⁹⁵ So haben sich Kochbücher der zweiten Hälfte des Jahrhunderts bereits der einfachen „bürgerlichen Küche“ für den täglichen Gebrauch verschrieben. Dennoch verdeutlichen Autor*innen weiterhin die Bedeutung ihrer Werke für herrschaftliche Haushaltungen.¹⁹⁶ So betont beispielsweise das *Grätzerische durch Erfahrung geprüfte Kochbuch* (1799) von Jacob Melin im „Vorbericht“, dass die Leser*innenschaft *nicht allein die zur bürgerlichen Hausmannskost erforderlichen Zubereitung der Speisen finden, sondern auch in den Stand gesetzt [werden], auf jede Fürstentafel bekannte und unbekannte, geprüfte, seltene und schmackhafte Gerichte aufsetzen zu können*.¹⁹⁷

Neben dem Wandel der klassischen Zielgruppe von Kochbüchern sind in diesem Zeitraum ernährungsgeschichtliche Veränderungen zu beobachten. So kommt es im Bereich der Kulinarik zu einem wachsenden Variantenreichtum, welcher durch technische Fortschritte und dem bereits erwähnten *Columbian Exchange*, mit seiner Vielzahl an neuen Produkten, angefacht wurde.¹⁹⁸

Ein tiefgreifender Wandel der mitteleuropäischen Ernährung vollzog sich im Laufe des 18. Jahrhunderts. Ein Erklärungsansatz dafür ist die Neuausrichtung des Welthandels. Die traditionellen Routen in Richtung Orient verloren an Bedeutung, während der atlantische Überseehandel an Einfluss gewann. Damit rückten die nordwesteuropäischen Regionen stärker ins Zentrum der wirtschaftlichen Entwicklung. Kulturelle und modische Orientierung richtete sich nun nicht mehr auf Rom oder Norditalien, sondern auf den Hof des absolutistischen Frankreichs, der als neues Vorbild galt.¹⁹⁹

Mit dem 1736 in Wien erschienenen *Nützlichen Kochbuch* beginnt die Geschichte der Kochbuchliteratur im österreichischen Raum. Bereits 1740 wurde in Steyr eine überarbeitete Fassung veröffentlicht, und erschien neun Jahre darauf unter dem Titel *Bewehrtes Koch-Buch* bei Leopold Kaliwoda in Wien. Dieses Buch erlebte zahlreiche Auflagen und wurde auch in Raubdrucken verbreitet. Und das, obwohl sich der Buchhändler durch ein von Maria Theresia verliehenes „kaiserliches Privileg“ die Rechte an dem Werk sicherte. Im Jahr 1772 wurde im Raum Bamberg und Würzburg ein *Wienerisches bewährtes Koch-Buch* herausgegeben, das

¹⁹⁵ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 70.

¹⁹⁶ LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte, 153.

¹⁹⁷ MELIN, Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch, 5; MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 25.

¹⁹⁸ HASLINGER, Wie Bürger essen, 53.

¹⁹⁹ WIEGELMANN, Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jh., 343.

unter anderem ein Register mit den geläufigen österreichischen Wörtern enthielt. Die 1779 von Ignaz Gartler neu herausgegebene Ausgabe des Werkes, die später von Barbara Hikmann überarbeitet wurde, avancierte im Biedermeier zu einem riesigen Erfolg. So kamen insgesamt 40 Auflagen zustande. Auch F. G. Zenker arbeitete an diesem Standardkochbuch mit, dessen Rezepte von zahlreichen „Hausfrauen“ zubereitet und häufig kopiert wurden. Es folgten weitere wichtige Veröffentlichungen. So legte Maria Anna Rudisch 1788 *Mein eigenes geprüftes Kochbuch* vor. 1791/92 kam ein *Österreichisches Kochbuch* heraus, das ab 1801 unter dem Titel *Grätzerisches Kochbuch* in fortlaufenden Auflagen verbreitet wurde. 1798 folgte das *Kleine österreichische Kochbuch*, ehe 1799 bei Anton Doll in Wien anonym das Werk *Die erfahrene und wohlgeübte Herrschafts-Köchin* erschien.²⁰⁰ Die Tradition der österreichischen und Wiener Kochbuchliteratur nimmt ihren Anfang im 18. Jahrhundert. Im darauffolgenden Jahrhundert sollte jene Entwicklung erhebliche Ausmaße erreichen.

5.3.3. 19. Jahrhundert

Die im 18. Jahrhundert beginnenden politischen, technischen und gesellschaftlichen Umwälzungen brachten grundlegende Veränderungen der Kochbuchliteratur des 19. und 20. Jahrhunderts mit sich. Wichtige Eckpunkte sollen daher in Folge thematisiert werden.

5.3.4. Politische Zäsuren und ihr kulinarischer Nachhall

Sämtliche gesellschaftspolitische Ereignisse des langen 19. Jahrhunderts²⁰¹ zu thematisieren, die einen Einfluss auf die Entwicklung der österreichischen beziehungsweise Wiener Kulinarik und Kochbuchliteratur hatten, würden den Rahmen dieser Arbeit sprengen. Daher wird an dieser Stelle auf zwei Schlüsselereignisse eingegangen.

Eine der Zäsuren bildet der sogenannte „Vormärz“ – also der Zeitraum zwischen dem Wiener Kongress 1814/15 und dem Revolutionsjahr 1848. Während der Ära Metternichs wurden staatsbürgerliche Partizipation und jegliche Art politischen Handelns unterdrückt. Gleichzeitig wurde ein umfassendes System aus Zensur, Meinungskontrolle und Überwachung geschaffen und ein repressiver Polizeistaat errichtet. Als Reaktion auf die eingeschränkte politische Teilhabe fand ein zunehmender Rückzug des Bürgertums ins Private statt. Diese Epoche – kulturhistorisch als „Biedermeier“ charakterisiert – ist durch die Pflege von Salonkultur,

²⁰⁰ MAIER-BRUCK, Anna Dorn und ihre Zeit, 652.

²⁰¹ Jener Begriff wurde von dem Historiker Eric J. Hobsbawm geprägt und beschreibt den Zeitraum von der Französischen Revolution 1789 bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs 1914. Siehe: N. N., langes 19. Jahrhundert.

Hausmusik und literarischen Zirkeln geprägt.²⁰² Zudem galt sie als Ära des *bürgerlichen, häuslichen und geselligen Genusses*.²⁰³ Für die österreichische Kochbuchforschung war diese Epoche besonders entscheidend, da sich ein kulinarischer Transfer zwischen Adel und Bürgertum abzeichnete und der Rückzug ins Private die Kulinarik jener Zeit maßgeblich prägte.²⁰⁴

Aber auch der Ausgleich mit Ungarn brachte in kulturgeschichtlicher Hinsicht tiefgreifende Veränderungen mit sich. So wurde 1867 versucht, den Vielvölkerstaat zu stabilisieren, indem mit dem cisleithanischen Kaiserreich Österreich und dem transleithanischen Königreich Ungarn zwei selbstständige Reichshälften geschaffen wurden.²⁰⁵ Diese neue, kaiserlich-königliche Sichtweise übertrug sich auf die Kochbücher, die nun verstärkt auf *kulinarischen Patriotismus* setzten und sich *kakanischer, multikultureller*²⁰⁶ gaben. Neben der bisherigen, primär von „westlichen“ Einflüssen geprägten Sphäre – etwa aus Italien, Böhmen und Mähren – traten nun auch die Nachbarregionen des Ostens und Südostens in Erscheinung, darunter Ungarn, Polen sowie die Kulturräume des Balkans und der Levante.²⁰⁷

5.3.5. Technische und gesellschaftliche Entwicklungen

Um 1850 vollzog sich ein bedeutender Wandel in der Entwicklung des Ernährungswesens. Dementsprechend auch in der Kochbuchliteratur. Der Aufstieg der modernen Industrie eröffnete insbesondere den unteren Gesellschaftsschichten in städtischen wie ländlichen Gebieten neue Einkommensquellen. Der Binnen- und Außenhandel erlebte durch den Ausbau von Eisenbahnstrecken und den Einsatz von Dampfschiffen einen starken Aufschwung, was nicht nur zum Import neuer Produkte, sondern auch eine rasche Kompensation regionaler Ernteaussfälle ermöglichte.²⁰⁸

Gleichzeitig begann die Anwendung technischer Innovationen auf die Herstellung, Verarbeitung und Haltbarmachung von Lebensmitteln.²⁰⁹ Ein markantes Beispiel für diesen

²⁰² N. N., langes 19. Jahrhundert. In: Wien Geschichte Wiki, https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Langes_19._Jahrhundert; MAZOHL, Die Zeit zwischen dem Wiener Kongress und den Revolutionen von 1848/49, 379–390.

²⁰³ MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 26.

²⁰⁴ PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, 81 und 196f.

²⁰⁵ MAZOHL, Die Habsburgermonarchie 1848-1918, 393.

²⁰⁶ PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche, 134.

²⁰⁷ Ebd., 134. MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch, 26.

²⁰⁸ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 330f; MAZOHL, Die Zeit zwischen dem Wiener Kongress und den Revolutionen von 1848/49, 376f.

²⁰⁹ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 330f.

Wendepunkt ist der Übergang vom traditionellen offenen Feuer zum weitverbreiteten „Sparherd.“²¹⁰ Angefacht durch den europaweiten Holzmangel im 18. Jahrhundert und der damit einhergehenden Steigerung des Holzpreises wurden die Entwicklungen in diesem Bereich vorangetrieben.²¹¹

In Wien etablierte sich dieser etwa um 1850 und stand symbolisch für einen neuen Abschnitt der Küchengeschichte. Neben den hohen Heizkosten waren steigende Mietpreise und die zunehmende Belegzahl der Wohnungen für die rasche Einführung ausschlaggebend. So wandelte sich die Küche in bürgerlichen Haushalten von einer reinen Zubereitungsstätte zu einem Repräsentationsbereich.²¹²

Diese technischen Innovationen gingen mit einem sozialen und kulturellen Wandel einher, der sich besonders deutlich in den veränderten Ernährungsgewohnheiten widerspiegelt. Mit dem Verschwinden des großen Kochtopfs über einer einzigen Hitzequelle, verloren die damit verbundenen, traditionellen Speisen an Bedeutung. Untersuchungen zur Ernährungsgeschichte haben gezeigt, dass etwa um die Mitte des 19. Jahrhunderts – zeitgleich mit der Verbreitung der Sparherde – Eintöpfe, Suppen und Breigerichte zunehmend an Bedeutung verloren. Stattdessen setzte sich die Zubereitung mehrerer Gänge durch. Selbst in einfacheren Haushalten konnten dadurch Zubereitungsarten Einzug halten, die zuvor nur in Hofküchen, Restaurants oder vermögenden Bürgerhäuser mit entsprechendem Personal zu bewerkstelligen waren. Damit einhergehend kommt es auch im Bereich der Küchenausstattung zu einem Wandel, was an einem vermehrten Verbrauch an kleinen Töpfen und Pfannen beziehungsweise an einer generell stark vergrößerten Grundausrüstung deutlich wird.²¹³ Ein Blick in die Haushaltsbücher jener Zeit bestätigt diese Wende. So widmen Werke des 19. Jahrhunderts dem benötigten Kücheninventar deutlich mehr Aufmerksamkeit als vergleichbare Publikationen aus dem vorherigen Jahrhundert.²¹⁴

Der Einsatz von Sparherden führte auch bei der Zubereitung von Fleisch zu grundlegenden Veränderungen. Mit dem Verschwinden des offenen Feuers verloren traditionelle Methoden

²¹⁰ An dieser Stelle ist Benjamin Thompson (1753-1814) – besser bekannt unter dem Namen Graf Rumford – zu nennen. Im Rahmen einer Sozialreform, die unter anderem die Verbesserung von Heizanlagen beinhaltete, entwickelte der gebürtige Amerikaner den sogenannten „Rumford-Herd“. Diese geschlossene Kochstelle zeichnete sich durch einen Holzverbrauch aus, der nur ein Fünftel der üblichen Menge eines offenen Herdes betrug. Die Kochfelder konnten mit Eisenringen verschiedener Durchmesser je nach Bedarf vollständig geschlossen oder (an die jeweilige Größe des Kochtopfs angepasst) geöffnet werden. Das ermöglichte eine Hitzeregulierung. Siehe: WAGNER, Die Küchenrevolution, 198.

²¹¹ HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, 11.

²¹² SANDGRUBER, Biedermeier-Genüsse, 599.

²¹³ TRÄNKLE, Zur Geschichte des Herdes, 44–52; WIEGELMANN, Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, 297.

²¹⁴ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 115.

wie das Braten am Spieß an Bedeutung. Gerichte wie Schnitzel, Rumpsteak, Koteletts, Frikassee, Gulasch oder Ragout konnten sowohl über offenem Feuer als auch auf dem geschlossenen Herd zubereitet werden. Letzterer ermöglichte allerdings eine deutlich schnellere Zubereitung. So trug die unkomplizierte Anpassung jener Gerichte zu dessen zunehmenden Beliebtheit bei.²¹⁵

Auch die Entstehung der Lebensmittelindustrie – etwa durch die Produktion von Liebigs Fleischextrakt – sowie neue Techniken bei der Konservierung von Obst wie Gemüse und die zunehmende Verfügbarkeit von überseeischen Nahrungsmitteln zeigen die grundlegenden Veränderungen der Ernährung um 1850. Begleitet wurde dieser Wandel durch eine breite Rezeption und Verbreitung bürgerlicher Kochkultur, wie sie sich in der zeitgenössischen Kochbuchliteratur niederschlug. Insgesamt setzte in der Mitte des 19. Jahrhunderts eine tiefgreifende Neuausrichtung der Ernährung ein, deren Auswirkungen bis in die Gegenwart nachwirken.²¹⁶ Ebenso erhielten die neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft im 19. Jahrhundert Eingang in die Kochbücher. So kam es zu einer zunehmenden Verdrängung der antik-mittelalterlichen Gesundheitslehre.²¹⁷

Neben jenen Umwälzungen erlebte zudem der Kochbuchmarkt eine starke Dynamik, die vor allem durch technischen Fortschritt und gesellschaftliche Veränderungen begünstigt wurde. Denn erst durch Innovationen wie die Schnellpresse, die Papiermaschine und durch den Ausbau von Verlagswesen und Buchhandel konnten Kochbücher überhaupt einem breiteren Publikum zu erschwinglichen Preisen zugänglich gemacht werden.²¹⁸

Parallel zum erwähnten verbilligten Vertrieb von Büchern führten eine zunehmende Alphabetisierung und das ausgeprägte häusliche Ideal des Biedermeier dazu, dass das Interesse an Kochliteratur deutlich anstieg.²¹⁹

5.3.6. Bürgerliche Küche und Kochbücher

Im Übergang zum 19. Jahrhundert etablierte sich die einfache „bürgerliche Küche“ mit ihrer gewöhnlichen, regionalen Kost, als eigenständiges Konzept und avancierte mehr und mehr zum Gegengewicht zur feinen adeligen Küche. Trotzdem wurden viele Elemente der verfeinerten

²¹⁵ WIEGELMANN, Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, 297; TRÄNKLE, Zur Geschichte des Herdes, 45f.

²¹⁶ TEUTEBERG, WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 330f.

²¹⁷ TEUTEBERG, Die tägliche Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung, 348.

²¹⁸ WASNER-PETER, Mit Rosen, Veilchen und Lavendel, 61.

²¹⁹ Ebd., 61.

Esskultur des Adels übernommen. So erhielten nun Gerichte, die in den Jahrhunderten zuvor allen voran dem Adel vorbehalten waren, Einzug in die bürgerliche Küche. So wurde die Wiener Küche treffend als „verbürgerlichte Hofküche“ oder „verfeinerte Bauernküche“ beschrieben.²²⁰

Die kommerzielle Erfolgsgeschichte von Kochbüchern ist untrennbar mit dem sogenannten bürgerlichen Kochbuch verbunden. Seit den 1830er Jahren beherrscht es den deutschen Kochbuchmarkt, zudem zählt es zu den absatzstärksten Produkten des allgemeinen Buchmarkts. Im Hinblick auf die Titelzahl erreichten bürgerliche Kochbücher die Hochzeit ihres kommerziellen Erfolgs in den 1850er sowie 1860er Jahren. Jene Art des Kochbuchs spiegelt die Entstehung eines neuen Bürgertums und die Formierung des Nationalstaats wider. Es basiert auf einem bürgerlichen Ernährungsideal sowie Erziehungsprogramm, welche durch Maß und Mittelmaß geprägt waren – zentrale Werte der bürgerlichen Kultur im 19. Jahrhundert. Diese Kultur zielte darauf ab, ihre Werte und Verhaltensweisen zu verbreiten und zu verankern, wobei Erziehung durch Belehrung im Vordergrund stand. In Kochbüchern des 19. Jahrhunderts werden diese Bestrebungen durch eine zunehmend systematische Strukturierung des Inhalts sowie allgemeine Anleitungen zur idealen Haushaltsführung sichtbar.²²¹ So nahm in diesem Jahrhundert die Bedeutung von Kochbüchern als Lehrmittel für die Kochkunst und Haushaltsführung in der bürgerlichen Kleinfamilie kontinuierlich zu.²²² Ein besonders eindrückliches Beispiel hierfür sind die Puppen-Kochbücher für Mädchen, die seit den 1860er Jahren erschienen. Diese Form der bürgerlichen Kochbücher verdeutlicht die zunehmende Konkretisierung und Verfestigung der Geschlechterrollen sowie die Herausbildung einer biologisch begründeten Arbeitsteilung. Derartige Entwicklungen waren im 19. Jahrhundert in ganz Europa zu beobachten. So erschienen selbst in Ländern wie Ungarn oder dem heutigen Tschechien und Slowenien, wo es gedruckte Kochbücher bis dato kaum gegeben hatte, Kochbücher weiblicher Autorinnen, die sich gezielt an den bürgerlichen Haushalt richteten.²²³ Als zentrale Kochbücher aus dem österreichischen Raum jener Zeit sind zunächst die Werke *Neuestes oder Großes Wiener Kochbuch* (um 1810/20) von Anna Dorn sowie das *Neue Wienerische Kochbuch* (1816) von Maria Elisabeth Meixner zu nennen. Ebenfalls wichtig ist das Werk von Franz Zelena *Die Kochkunst ... für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln* von 1828. Trotz seiner Stellung als ehemaliger Haushofmeister von Erzherzog Johann (1782 –

²²⁰ N. N., Wiener Küche. In: Wien Geschichte Wiki, https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Wiener_K%C3%BChe; DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 68.

²²¹ THOMS, Kochbuch, 850–852.

²²² SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, 213.

²²³ THOMS, Kochbuch, 850f.

1859) flossen darin nicht nur die höfischen und französischen, sondern auch die bürgerlichen Küchentraditionen mit ein. Prägende Kochbuchautor*innen der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren unter anderem Josepha Kraft mit ihrem Kochbuch *Wiener Köchin* (1850) und Elisabeth Stöckel deren *Oesterreichisch-ungarisches Universal Kochbuch* zehn Jahre später erschien und sich durch ein Kapitel *Die israelitische Küche* von anderen Werken jener Zeit abhob. Zum wohl bedeutendsten Kochbuch der Donaumonarchie entwickelte sich *Die Süddeutsche Küche* von Katharina Prato, welches erstmals 1858 herausgegeben wurde. Doch auch das Wiener Kochbuch von Louise Seleskowitz und *Die Österreichische Küche* (1897) von Marie von Rokitansky waren zentrale Werke der österreichischen Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts.²²⁴

5.4. 20. Jahrhundert

Um die Jahrhundertwende wurde neben dem einfachen, gutbürgerlichen Haushalt erstmals auch die Arbeiterklasse gezielt angesprochen – ein Hinweis darauf, dass sich die Zielgruppen kulinarischer Ratgeber zunehmend ausweiteten.²²⁵ Daneben ist zu bemerken, dass immer mehr Autor*innen von einem *universellen Anspruch des Kochbuchs*²²⁶ abgingen und vermehrt Werke mit einem spezifischen thematischen oder regionalen Fokus entstanden. Darüber hinaus wurden immer mehr Spezialkochbücher veröffentlicht, die nur einen bestimmten Bereich der Kulinarik thematisierten. Zu nennen wären Kochbücher über Fischgerichte, vegetarische Speisen, Mehlspeisen, Fastenspeisen oder Kindergerichte. Zunehmend fanden sich auch Werke, die Aspekte einer bewussten oder gesundheitsorientierten Ernährung – etwa Diät- oder Krankenkost – zum Thema hatten.²²⁷ Beträchtlichen Einfluss auf die Kochbuchliteratur hatten die beiden Weltkriege und die damit einhergehenden Versorgungsengpässe. Um möglichst auf Fisch, Fleisch und Eiern verzichten zu können, setzten die Autor*innen vermehrt auf vegetarische Kost in Form von Gemüsegerichten oder Mehlspeisen.²²⁸

Als eines der prägendsten österreichischen Kochbücher des frühen 20. Jahrhunderts gilt die *Wiener Küche* (1912) von Olga und Adolf Fr. Hess. Das *Kochbuch für Alle* von Franz Ruhm kann wiederum als zentrales Werk der Zwischenkriegszeit genannt werden. Wie bereits erwähnt, wurde die Entwicklung der „Wiener Küche“ durch den Zweiten Weltkrieg nachhaltig

²²⁴ HASLINGER, Die Wiener Küche, 39–45. WIESER, Katharina Prato – Kochbuchautorin, 102–105.

²²⁵ LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte, 249.

²²⁶ HASLINGER, Die Wiener Küche, 38.

²²⁷ Ebd., 38.

²²⁸ Ebd., 53.

unterbrochen. Ansätze zur Wiederaufnahme kamen neben Franz Ruhm und seinen *Perlen der Wiener Küche* (o.J.) von Alfred Kofranek mit *Die gute Wiener Küche* (1950). Doch erst Franz Maier-Bruck gelang es mit seinem *Großen Sacher Kochbuch* (1975) die Wiener Küche vermehrt ins Zentrum der Betrachtung zu rücken.²²⁹

Im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts setzte schließlich eine wahre und bis heute anhaltende Publikationswelle ein. Im österreichischen Raum erschienen neben zahlreichen Neuauflagen und Varianten der Wiener und österreichischen Regionalküche auch Kochbücher mit Rezepten aus aller Welt – ein Phänomen, das sich als Folge der Globalisierung und des gesteigerten Reiseinteresses erklären lässt. Moderne Ernährungstrends wie der Veganismus, die ketogene oder Paleo-Ernährung prägen seither zusätzlich die Kochbuchlandschaft.²³⁰

5.5. Kochbücher von Frauen für Frauen

Nach dem historischen Abriss zu Kochbüchern vom Spätmittelalter bis ins 20. Jahrhundert soll nun auf die Stellung von Frauen als Köchinnen und Kochbuchautorinnen eingegangen werden.

5.5.1. Köche und Köchinnen

In der Hof- und Herrschaftsküche wurden in der Regel männliche Köche und Autoren bevorzugt. Eine Erklärung dafür könnte im Verständnis der Institution des Hofes liegen. So wurde dieser zunächst als militärische Einrichtung und nicht als „privater“ Haushalt gedacht. So kann davon ausgegangen werden, dass in der Armee stets Männer als Köche dienten und ihre Tätigkeit in der Küche des Fürstenhofs eine Erweiterung dieser ursprünglichen Funktion darstellte.²³¹ Ab dem 18. Jahrhundert wurden in wohlhabenden Familien jedoch auch immer mehr weibliche Köchinnen angestellt. Dies wurde in bürgerlichen Haushalten zur Regel, die weniger Bedienstete beschäftigten.²³² Diese Entwicklung blieb nicht unkommentiert. So äußerten sich einige männliche Stimmen bezüglich der Arbeit von Köchinnen. Einer jener kritischen Stimmen war Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843), der in seinem Werk *Geist der Kochkunst* von 1822 keine Zurückhaltung walten lässt:

²²⁹ Ebd., 47–58.

²³⁰ Ebd., 38.

²³¹ MENNELL, Die Kultivierung des Appetits, 285.

²³² NOTAKER, A history of cookbooks, 19.

*Den Köchinnen fehlt es nun gar an aller Gründlichkeit der Bildung. Putz und Modesucht, verliebte Narrheiten und mehr deßgleichen lassen gar keinen rechten Zusammenhang der Begriffe in ihnen aufkommen. Insgemein treiben sie heut zu Tage ich Geschäft mit Unlust. Vergebens habe ich viel hundert deutsche Köchinnen zum Besseren zu leiten versucht.*²³³

Aber auch umgekehrt wurde Kritik geäußert. So warfen Frauen männlichen Köchen Verschwendungssucht und mangelnde Sorge um die Gesundheit vor.²³⁴ Als Beispiel kann die *Vorrede* zu Theresia Ballaufs (ca. 1760–ca. 1840) Kochbuch *Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll* (1810) herangezogen werden, dessen Werk sich an eine weibliche Zielgruppe richtet:

*ich sage mit Vorbedacht, dem weiblichen, weil ich, Köche belehren zu wollen, für Thorheit gehalten hätte, da ihre Art Speisen zuzurichten, viel von der weiblichen unterschieden ist, indem da, wo diese besonders für Putz sorgen, bei der weiblichen Küche ungemein mehr Geschmack zu erwarten ist, so wie auch bey Köchen mehr Verschwendung und bei Köchinnen mehr Wirthschaft am Platze ist. Erstere sind daher für die Noblesse; für den Mittelstand ist allein die Köchinn, und für diese ist mein Buch geschrieben, obschon die größte Tafel nach denselben gekocht und servirt [!], jener so manchen Kochens zur Seite gestellt nicht verlieren wird.*²³⁵

Ballaufs *Vorrede* verdeutlicht somit die zeitgenössische Geschlechterzuschreibung im Bereich des Kochens, in der weibliches Kochen mit Mäßigung, Geschmack und Haushaltsführung, männliches hingegen mit Luxus und Verschwendung assoziiert wurde.

5.5.2. Kochbuchautorinnen

Vom Mittelalter bis ins 18. Jahrhundert traten Frauen als Autorinnen von Kochbüchern nur vereinzelt auf. Als erste Frau, deren Name auf der Titelseite eines gedruckten Kochbuchs erscheint, gilt Anna Wecker. Ihr Kochbuch *Ein Köstlich new Kochbuch* wurde posthum um 1600 veröffentlicht und stand ganz im Zeichen der antiken Diätetik.²³⁶

²³³ RUMOHR, Geist der Kochkunst, 165. Zit. nach: PACZENSKY, DÜNNEBIER, Leere Töpfe, volle Töpfe, 245.

²³⁴ NOTAKER, A history of cookbooks, 21.

²³⁵ BALLAUF, die Wiener-Köchin wie sie seyn soll, *Vorrede*. Zit. nach: WASNER-PETER, Mit Rosen, Veilchen und Lavendel, 63.

²³⁶ NOTAKER, A history of cookbooks, 203.

Der Umstand der männlichen Exklusivität in der Autorenschaft von Kochbüchern begann sich erst zu Beginn des 18. Jahrhundert zu verändern.²³⁷ Im 19. Jahrhundert lässt sich ein Wandel in der Autor*innenschaft von Kochbüchern beobachten. Insbesondere im Bereich der bürgerlichen Küche verfassten zunehmend Frauen – als Berufs- und Laienköchinnen²³⁸ – ihre Rezepte und wandten sich dabei vor allem an Kochanfängerinnen. Dieser Umstand erklärt auch, warum die Zubereitungsschritte und Mengenangaben im 19. Jahrhundert zunehmend detaillierter werden. In Hinblick auf die Wiener Küche ist daher auch von einer primär weiblichen Küche die Rede, denn nahezu alle Kochbücher in diesem Raum wurden von Frauen verfasst – und das bis weit ins 20. Jahrhundert. Im Gegensatz dazu stammten die Hauptwerke der *haute cuisine* nahezu ausschließlich von Männern.²³⁹

6. Die Kochbücher und ihre Autorinnen

Da die Entwicklung hin zur Kleinfamilie insbesondere Frauen in die Pflicht nahm, in der Hauswirtschaft geschult zu werden, avancierte das Kochbuch im 19. Jahrhundert zum unverzichtbaren Lehr- und Nachschlagewerk für Einsteigerinnen wie Fortgeschrittene.²⁴⁰ Diese Kochbücher gewähren einen eindrucksvollen Einblick in die damalige Lebensrealität von Frauen: *Das Dilemma ihrer Unselbstständigkeit und ihres Ausgeschlossenseins aus der Öffentlichkeit wurde kompensiert durch Expertentum und Konzentration in Familie und Hauswirtschaft.*²⁴¹

Vor diesem Hintergrund soll in der folgenden Analyse gezeigt werden, dass die von Frauen verfassten Kochbücher des 19. Jahrhunderts weit über ihre praktische Funktion als Haushalts- und Kochanleitung hinausgehen. Sie spiegeln bürgerliche Normen, Werte und Geschlechterrollen wider und stellen somit zentrale – bislang oft vernachlässigte – Quellen zur Erforschung weiblicher Lebenswelten und gesellschaftlicher Leitbilder im historischen Kontext dar. Vor der eigentlichen Analyse ist jedoch ein Überblick über die Lebenswelten jener

²³⁷ RAUCHENZAUNER, EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher, 5.

²³⁸ Zu nennen wären neben den für die Analyse herangezogenen Kochbuchautorinnen Barbara Hikmann, Maria Anna Rudisch, Rosina Pflanzl, Theresia Ballauf, Maria Elisabeth Meixner, Elisabeth Stöckel, Katharina Scheder, Josefine Zöhrer, Emma Eckhart, Anna Willkomm, Louise Seleskowitz, Louise Fiala, Juliana Weidmann, Klara Fuchs, Anna Bauer, Agnes Hofmann, Babette Franner, geborene Weinzierl, Lotti Richter oder Marie Dorninger. Siehe: MAIER-BRUCK, Anna Dorn und ihre Zeit, 652.

²³⁹ WINKLER, Vom Stephansdom gesäugt! Vom Backhuhn ausgebrütet!, 111. *Wiedemann*, Herrin im Hause, 28.

²⁴⁰ N. N., Wiener Küche. In: Wien Geschichte Wiki,

https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Wiener_K%C3%BChe; DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 68.

²⁴¹ FRAMKE, Zur Ausstellung, 8.

Autorinnen sowie ein Abriss über die ausgewählten Kochbücher in Hinblick auf Inhalt, Aufbau und Zielgruppe zu machen.

6.1. Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch [...]

6.1.1. Anna Dorn

Anna Dorn, geborene Pellet, war als ausgebildete Köchin sechzehn Jahre lang in der Küche eines angesehenen Wiener Haushalts tätig.²⁴² Dort stieg sie bis zum Posten der Küchenleiterin auf, bevor sie heiratete und einen siebzehnköpfigen Haushalt führte. Nach dem Tod ihres Mannes geriet sie in finanzielle Schwierigkeiten. Daher ist anzunehmen, dass die Tendenz zur sparsamen Haushaltsführung, die in ihrem Werk *Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch* zum Vorschein kommt, aus ihren eigenen Erfahrungen resultierte. Das erstmals 1827 erschienene Werk zählt zu den frühesten Rezeptsammlungen typischer Wiener Gerichte. Äußerst erfolgreich war zudem ihr Werk *Anna Dorn's großes Muster-Kochbuch*.²⁴³ Von diesem Kochbuch, dessen Erstausgabe im Jahr 1849 erschien, wurden bis 1864 rund 40.000 Exemplare verkauft. Ihre Bekanntheit zeigt sich auch darin, dass sie mehrfach im Feuilleton erwähnt wurde. Obwohl ihre genauen Lebensdaten unbekannt sind, findet sich in einer satirischen Ausstellungsrezension in der Wiener Sonn- und Montagszeitung vom 5. August des Jahres 1867 ein Hinweis auf ihren Tod: *Nur eine wehmüthige Erinnerung beschleicht uns bei dem Anblicke all' dieser Herrlichkeiten: warum konnte Anna Dorn diesen Tag nicht erleben?*²⁴⁴ Neben den beiden erwähnten Kochbüchern erschienen noch drei weitere Publikationen von Anna Dorn.²⁴⁵

6.1.2. Das Kochbuch

Das für die Analyse herangezogene Werk von Anna Dorn beginnt mit einer Vorrede beziehungsweise einem Vorwort, in der die Intention und der Werdegang der Autorin sowie die aktuelle Lage des Kochbuchmarkts beschrieben wird. So merkt Dorn an, dass zwar die Zahl der Neuerscheinungen auf dem Gebiet der Koch- und Wirtschaftsbücher mit jedem Jahr steigt,

²⁴² Um welchen Haushalt es sich hierbei handelt, ist aus der Literatur nicht zu entnehmen.

²⁴³ DORN, Anna Dorn's großes Muster-Kochbuch.

²⁴⁴ N. N., Wiener Sonn- und Montagszeitung von 05.08.1867. Zit. nach: N. N., Anna Dorn. In: Wien Geschichte Wiki, https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn.

²⁴⁵ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Preßburger Kochbuch; DORN, Anna Dorn's illustriertes Muster-Kochbuch; DORN, Anna Dorn's Einsiedekunst oder Vollständige Anleitung: alle Gattungen Dunstobst, Marmeladen und Säfte zu bereiten sowie frisches Obst und Gemüse zu trocknen und aufzubewahren (Wien 1911). Siehe: N. N., Anna Dorn. In: Wien Geschichte Wiki, https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn.

jedoch keine Fortschritte in diesen *höchst nützlichen Künsten* zu verzeichnen sind. So stellt sie fest:

[...] daß in unseren Zeiten eine geschickte und schmackhafte Bereitung jener gedeihlichen, nahrhaften und auch dem Gaumen zusagenden Kost, in welcher unsere Aeltermütter uns unerreichbare Vorbilder sind, dem Streben, alles Ausländische nachzuahmen, hat weichen müssen, und wir größtentheils auch den häuslichen Tisch mit piquanten Brühen, kraftlosen, faden Gerichten und stark gewürzten Schüsseln überhäufen, die weder der Gesundheit zuträglich sind, noch sich mit den überall mehr in Abnahme kommenden Regeln häuslicher Oekonomie vertragen. Was die höhere Kochkunst seit einem halben Jahrhunderte gewonnen haben mag, hat dagegen unsere alltägliche, oder wenn ich so sagen darf, nationale verloren, und das gewiß zu unserem, von den meisten Männern schon tief empfundenen Nachtheile.²⁴⁶

Neben der Kritik an einer nachlassenden Sparbereitschaft verurteilt sie den häufigen Konsum ausländischer Zutaten und den damit einhergehenden Verfall der heimischen Kochtraditionen. Doch betont sie auch, dass das Fremde nicht grundsätzlich abzulehnen sei, da die „Wiener Küche“ von einer Vielfalt unterschiedlicher Einflüsse geprägt ist. Aus diesem Grund spricht sie sich gegen den Versuch aus, exotische Gewürze aus Ost- und Westindien vollständig durch heimische Alternativen zu ersetzen. Dabei wirft sie die kritische Frage auf, ob *vaterländische Sämereyen und Kräuter dem einmahl verwöhnten Gaumen unserer Feinschmecker jene fremden Gewürze ganz in allen Fällen ersetzen werden [...] ²⁴⁷* können. Ihrer Meinung nach seien fremde Gewürze und Gerichte in geringen Mengen durchaus empfehlenswert, ein Überhang an *theuern Würzen fremder Welttheile ²⁴⁸* könne sich jedoch negativ auf die Gesundheit auswirken, was sich unter anderem in Symptomen wie Hitzewallungen, Schweißausbrüchen, Magenbeschwerden oder Schlafstörungen äußern.²⁴⁹ So weist das Werk Anna Dorns auf der einen Seite einen nationalen Charakter auf. Als Hommage an die adeligen Kochbücher des 18. Jahrhunderts, mit ihren vielen „internationalen“ Rezepten hat es auf der anderen Seite einen universellen Ansatz.²⁵⁰

²⁴⁶ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, IIIf.

²⁴⁷ Ebd., 573.

²⁴⁸ Ebd., 573.

²⁴⁹ Ebd., 651.

²⁵⁰ Ebd., 663.

In einem weiteren Absatz definiert die Autorin das Ziel ihres Werks, nämlich: *Beide Arten der Kochkunst [...] auf eine schickliche Art mitsammen zu vereinen und wenn nicht anders möglich ganz zu trennen, und die Aufmerksamkeit auf die bisher so vernachlässigte Bereitung jener Speisen zu verdoppeln, an die uns die Richtung unserer Verhältnisse im bürgerlichen Leben wies [...]*.²⁵¹

Die Zielgruppe ihres Werkes wird im Vorwort ebenso deutlich gemacht. So richtet sich ihr Werk an Frauen, denen sie Sparsamkeit und Bescheidenheit vermitteln möchte: *lassen Sie sich nicht durch den eben herrschenden Ueberfluss zu einem zu Viel verleiten, das in allen Verhältnissen des Lebens schädlich wird. – Als Gattinnen und Mütter werden Sie einst diese Wahrheit würdigen lernen und die heitere Stirn Ihres, von tausend unnöthigen Ausgaben verschont gebliebenen und dennoch stets mit Anstand und Wohlgeschmack gesättigten Gattens, wird Ihnen danken, daß Sie treuem Rathe folgten.*²⁵²

In der Vorrede betont sie stolz, sämtliche Kochbücher zu besitzen, die in den letzten 25 Jahren nicht nur innerhalb der *österreichischen Monarchie*, sondern auch in anderen Staaten Deutschlands veröffentlicht wurden. Für ihr eigenes Werk übernahm Dorn viele Passagen aus Karl Friedrich Rumohrs *Geist der Kochkunst* (1822) – ein Werk, das drei Jahre vor Brillat-Savarins *Physiologie des Geschmacks* und fünf Jahre vor ihrem eigenen Kochbuch erschien. Jene Nachahmungen werden besonders in ihren Einleitungskapiteln, welche sie als „Vorerinnerungen“²⁵³ bezeichnet, deutlich. In diesen *Vorerinnerungen* zu den Kapiteln über Pasteten, Gemüse, Puddings und Schwammgewächse findet sich eine Vielzahl ganzer Abschnitte, die oft im genauen Wortlaut aus Rumohrs Werk entnommen wurden, ohne als Zitat gekennzeichnet zu sein.²⁵⁴

Das Vorwort schließt mit einem kleinen Einblick in die berufliche Laufbahn und die Sachkenntnis der Autorin ab. Darauf folgen ein umfangreiches Inhaltsverzeichnis und eine Einleitung. In Letzterer wird über die Ausstattung und Reinigung der Küche sowie die verwendete Gerätschaft und über die Kleidung der Köch*innen geschrieben. Darüber hinaus teilt die Autorin einige Überlegungen im Hinblick auf die Bedeutung der Kochkunst, die richtige Arbeitsmentalität auszubildender Köch*innen sowie auf die Pflichten von

²⁵¹ Unter *beiden Arten der Kochkunst* versteht die Autorin vermutlich die alltägliche und festtägliche Kost. Siehe: Ebd., IV.

²⁵² Ebd., VIIIf.

²⁵³ Auffällig ist dieser Ausdruck vor allem deshalb, weil die Autorin zwei Begriffe verknüpft, die eigentlich gegensätzliche zeitliche Dimensionen bezeichnen: „Vor“ als Hinweis auf die Zukunft und „Erinnerung“ als Verweis auf die Vergangenheit. Außer bei Anna Dorn findet sich diese Formulierung in keinem anderen Kochbuch. Siehe: SCHENDL, Wiener Kochbuch und Wiener Kueche im Spiegel der Zeit, 53.

²⁵⁴ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 652f.

Dienstgeber*innen. Unterteilt ist das Kochbuch in neun Abschnitte und einen daran anschließenden Anhang. Jedem Abschnitt geht die bereits erwähnte *Vorerinnerung* voraus, in der die Bedeutung, der Ursprung und/oder die Eigenheiten der jeweiligen Speisegattung beschrieben werden. Die anfänglich propagierte Sparsamkeit ist im Rezeptteil nur im geringen Maße erkennbar. Derselbe Widerspruch gilt für die Ablehnung ausländischer Einflüsse – auch diese ist in der Rezeptausswahl nicht sehr deutlich. Im ersten Abschnitt werden Suppen, Brühen, Allgemeines zu Fleisch, Gemüsesorten, Speisen für Kranke und Genesene thematisiert sowie Informationen zur Wurstzubereitung geboten. Im zweiten Abschnitt finden sich Rezepte für Fischspeisen, Eingemachtes sowie Informationen über Pilze. Der dritte Abschnitt behandelt Puddingrezepte, diverse Mehlspeisen, *Einschiebspeisen*²⁵⁵ sowie Pasteten. Im vierten Abschnitt werden Obst- und Eierspeisen, Rezepte für verschiedene Cremes und *Gefrornes* thematisiert. Gebratene Fleisch- und Fischspeisen sowie Salate werden im fünften Abschnitt behandelt. Der sechste Abschnitt hat Bäckereien zum Thema. Im siebten Abschnitt werden antialkoholische und alkoholische Getränke sowie Essig beschrieben. Gelees, Gallerte, Consumés, Säfte, Marmelade beziehungsweise Latwergen und Sulzen bilden das Thema des achten Abschnittes. Der neunte und letzte Abschnitt *Haushaltsvortheile* wird Allgemeines zur Lagerung und Konservierung von Fleisch, Fisch, Milchprodukten und Gemüse thematisiert. Darunter fallen unter anderem die Fermentation, das Pökeln, Einkochen und Einlegen. Rezepte zur Senf- oder Butterherstellung kommen ebenso vor. In einem Anhang werden zudem *wohlgemeinte Rathschläge für Haushaltungen*, Dorns Ansichten über die korrekte Verhaltensweisen von Dienstgeber*innen und Gesinde, hilfreiche Informationen zu Haustieren, Hinweise über saisonale Kost und ein Verzeichnis mit Fachausdrücken geboten. Darüber hinaus finden sich im Anhang Ausführungen über das Tafel-Arrangement, das Anrichten von Speisen, das Dressieren, Tranchieren,²⁵⁶ Gewürze sowie Fette und deren Anwendung und die Herstellung der Einbrenn. Speisezettel für jeden Tag des Monats und Menüvorschläge für Fasttage, christliche Feier- und Festtage sowie familiäre Anlässe kommen ebenso vor. Den Abschluss bilden Vorschläge für einen Menüplan von Gastmählern mit 48 und 36 Personen an

²⁵⁵ Darunter werden kleine Zwischengerichte verstanden, die sich dazu eignen, in die Speisefolge eingeschoben zu werden. Laut Dorn dienen sie dazu, bei unangemeldeten Gästen den Umfang des Mittag- oder Abendessens zu erweitern.

²⁵⁶ In der vorliegenden Ausgabe handelt es sich dabei um eine Schritt für Schritt-Anleitung ohne Abbildungen. Erst spätere Ausgaben weisen Illustrationen auf. Laut Hans Maier-Bruck wurde auch jenes Kapitel beinahe wortgetreu aus dem zeitgenössischen *Grätzerischen Kochbuch* entnommen, das 1804 bei Johann Andreas Kienreich in Graz erschienen ist. Da die Schnitttechniken des Tranchierens und die Regeln des Vorlegens seit Jahrhunderten genau festgelegt, und in zahlreichen „Tranchier- und Plicaturbüchlein“ sowie in fast jedem damaligen Kochbuch nahezu unverändert wiedergegeben wurden, herrschte in diesem Fachbereich jedoch kaum Raum für Originalität vor. Siehe: DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 653.

Fleischtagen sowie für 24 und 18 Personen an Fasttagen. Auch an dieser Stelle ist von der postulierten Sparsamkeit nur wenig zu bemerken. Franz Maier-Bruck, Herausgeber des Nachdrucks, fügte zudem ein Nachwort und ein alphabetisch geordnetes Verzeichnis der wichtigsten kulinarischen Fachausdrücke der damaligen Zeit hinzu.

6.2. Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte [...]

6.2.1. Katharina Prato (1818–1897)

Die Kochbuchautorin wurde 1818 in Graz geboren und erhielt jene standesgemäße Bildung, die für „höhere Töchter“ des frühen 19. Jahrhunderts charakteristisch war. Dazu gehörte der Erwerb von Sprachkenntnissen, eine musikalische Ausbildung und die Vorbereitung auf die Führung eines bürgerlichen Haushalts. Im Jahr 1857 heiratete sie den Offizier und Historiker Eduard Pratobevera, der in seinem Freundeskreis „Prato“²⁵⁷ genannt wurde. So kam die Autorin zu ihrem Pseudonym, unter dem ihr Werk noch heute bekannt ist. Die schwere Magenerkrankung, unter der ihr Ehemann litt, veranlasste sie dazu, bereits zur damaligen Zeit mit ersten Rezeptaufzeichnungen zu beginnen. Ein knappes Jahr nach ihrer Hochzeit verstarb ihr erster Ehemann. Drei Jahre später ging sie mit seinem Jugendfreund Johann (von) Scheiger ihre zweite Ehe ein. Dieser war als Postdirektor und Konservator in der Steiermark und Kärnten tätig und wurde 1872 in den Adelsstand erhoben. In den folgenden Jahren begleitete sie ihren Mann auf seinen zahlreichen Dienstreisen – eine Möglichkeit, die regionale Küche des süddeutschen Raums näher kennenzulernen und vielfältige Rezepte zusammenzutragen.²⁵⁸

Die erste Ausgabe erschien 1858 mit einem vergleichsweise bescheidenen Umfang von 348 Seiten und rund 1.500 Rezepten im Grazer Verlag Leykam. Mit jeder weiteren Auflage wuchs das Buch beträchtlich an Umfang. Ende des 19. Jahrhunderts hatte die *Süddeutsche Küche* – worunter die Autorin auch Österreich verstand – bereits einen Umfang von 700 Seiten. Die 76. und 77. Auflage erreichten schließlich beachtliche 1.048 Seiten.²⁵⁹ Die Zunahme des Umfangs kann mit ihrem Anliegen erklärt werden, in ihr Werk neuartige, dem Zeitgeist entsprechende Gerichte einzubeziehen. Das Buch erfuhr eine breite Rezeption. So wurden bereits im Jahr 1892

²⁵⁷ Da die Autorin allen voran mit ihrem Pseudonym Bekanntheit erlangte, wird dieses in weiterer Folge Anwendung finden.

²⁵⁸ KRANICH, Katharina Prato. In: DerStandard, <https://www.derstandard.at/story/2000136032493/katharina-prato-eine-ikone-unter-den-kochbuchautorinnen>.

²⁵⁹ WIESER, Katharina Prato - Kochbuchautorin, 102–105.

143.000 Exemplare der *Süddeutschen Küche* verkauft. Bis heute bleibt es die auflagestärkste Publikation des eben genannten Verlags.²⁶⁰

Ihr Werk gilt mit über 70 Auflagen und Übersetzungen in 16 Sprachen als das bedeutendste Kochbuch der Monarchie.²⁶¹ Gründe dafür können in der bestehenden Gültigkeit sowie in den gesundheitsfördernden Eigenschaften vieler Rezepte gesehen werden. Das Buch ist außerdem durch eine übersichtliche Darstellung gekennzeichnet. In den späteren Ausgaben wurden die Zutaten an die sich wandelnden Ernährungs- und Lebensgewohnheiten angepasst. Zudem integrierte die Autorin moderne Entwicklungen. So wurden spätere Auflagen etwa durch ein Kapitel zum „Modernen Servieren“ ergänzt, während auch Themen wie die „Gesetze der Chemie“ und die „Gesundheitslehre“ Berücksichtigung fanden. Im Jahr 1876 – als in Österreich das metrische System eingeführt wurde – erschien ein neuer Anhang mit *Berechnungen nach dem metrischen Maß und Gewicht*. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Werk unter dem Titel *Die große Prato. Kochbuch der österreichischen und süddeutschen Küche, mit böhmischen, englischen, französischen, italienischen, serbischen und ungarischen Nationalspeisen* neu aufgelegt und erreichte in kürzester Zeit einen Umfang von 500.000 verkauften Exemplaren. Ebenso erfuhr die bereits 1931 erschienene Kurzfassung *Die kleine Prato – Kochbuch für den kleinen Haushalt*, die von Katharina Pratos Stieftochter Viktorine Leitmaier zusammengetragen worden war, in dieser Zeit eine Neuauflage, die bis ins Jahr 1965 in fünf Auflagen erschien.²⁶²

Für Prato war die Frauenbildung ein großes Anliegen – selbstverständlich im Einklang mit dem bürgerlich-konservativen Frauenbild des 19. Jahrhunderts. Ihr Engagement im Wohltätigkeitsbereich spiegelte sich in mehreren Projekten wider – unter anderem in der Gründung des Grazer Vereins *Volksküche*, der in der Nachkriegszeit als *Kleinrentnerküche* in der Wielandgasse fortwirkte. Daneben war Prato über viele Jahre im Grazer Verein *Frauenheim* tätig. Darüber hinaus initiierte sie eine Mädchenarbeitsschule sowie mehrere Kindergärten.²⁶³ Kurz vor ihrem Tod erhielt sie 1897 für ihr Werk *Süddeutsche Küche* 1897 die Goldmedaille der Ausstellung für *Kochkunst und Hausbedarf* in Baden. Ein Jahr darauf wurden ihr posthum sowohl das Ehrendiplom der Internationalen Kochkunst-Ausstellung als auch die goldene

²⁶⁰ KRANICH, Katharina Prato. In: DerStandard, <https://www.derstandard.at/story/2000136032493/katharina-prato-eine-ikone-unter-den-kochbuchautorinnen>.

²⁶¹ HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, 20; DANIELCZYK, Zwischen Gulasch und Gefrorenem, 83f.

²⁶² WIESER, Katharina Prato - Kochbuchautorin, 105.; KRANICH, Katharina Prato. In: DerStandard, <https://www.derstandard.at/story/2000136032493/katharina-prato-eine-ikone-unter-den-kochbuchautorinnen>.

²⁶³ WIESER, Katharina Prato - Kochbuchautorin, 105.

Medaille in Triest verliehen.²⁶⁴ Damit wurde sie stellvertretend für viele Köchinnen geehrt, deren Verdienste allen voran Köchen vorbehalten blieben.²⁶⁵

6.2.2. Das Kochbuch

In der Vorrede zur ersten Auflage der *Süddeutschen Küche* gibt sie Hinweise über deren Entstehungsgeschichte. Angeregt durch ihre Umwelt dürfte sie sich dazu entschlossen haben, die ursprünglich nur für den eigenen Gebrauch bestimmten Rezepte in einem Kochbuch zu veröffentlichen. Mit Unterstützung durch *erfahrene Frauen* verbesserte sie ihre Sammlung. Im Buchtitel wie im Vorwort wird die Zielsetzung ihres Werks deutlich. So gibt sie an, das Buch *als Leitfaden für Anfängerinnen, vorzüglich angehende Hausfrauen*²⁶⁶ zur Verfügung zu stellen. Ein klarer, einfacher Stil soll es aber auch Personen mit geringer Schulbildung möglich machen, das Kochbuch zu nutzen. Ihr praxisnahes Konzept traf einen Nerv, da viele der damals erhältlichen Kochbücher wenig alltagstauglich waren. Während die bodenständige Hausmannskost einen großen Stellenwert einnimmt, finden sich in Pratos Werk auch aufwendigere Gerichte für feierliche Anlässe. Dieser Ansatz wird auch in der Vorrede zur fünften Auflage deutlich, wonach sich ihr Werk an [...] *einfache als auch elegante Haushaltungen* [...] ²⁶⁷ richtet. Die Rezepte sind für eine kleine Personenzahl konzipiert. Angesichts der wirtschaftlichen Lage ihrer Zeit war Prato überzeugt, dass viele Frauen aufgrund steigender Lebenshaltungskosten nicht auf eine Köchin zurückgreifen konnten und deshalb die Küchenarbeit oftmals selbst übernehmen mussten.

Nachdem auf ein Inhaltsverzeichnis verzichtet wurde, wird nach den Vorworten zur ersten und fünften Auflage sogleich zu den sogenannten *Vorkenntnissen* übergegangen. An dieser Stelle finden sowohl Anmerkungen über Maße und Gewichte als auch gängige Küchenausdrücke Platz. Weiters folgen Ausführungen zu Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen, bei Fisch, Schildkröten oder Schalentieren, zum Vorgang des Bratens von Fleisch und diversen Bratenfüllungen sowie zum Einbeizen und Marinieren von Fleisch. Darauf folgen Schilderungen über die Zubereitung von Aspic, Fleischessenz, klaren Gemüse-, Fleisch- und Fischsuppen, Saucen, Semmelkoch, Fasch, Fleisch-Püree, Salmi, Haschee und Ragout. Allgemeine Informationen über und die Zubereitung von Pilzen fehlen ebenso wenig. Das Kochen von Hülsenfrüchten, Gemüse, Eiern und Mehlspeisen – darunter Knödel, Nockerln,

²⁶⁴ DANIELCZYK, Zwischen Gulasch und Gefrorenem, 83f.

²⁶⁵ WIESER, Katharina Prato - Kochbuchautorin, 105.

²⁶⁶ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, Vorrede zur ersten Auflage.

²⁶⁷ Ebd.

Nudeln, Strudel, Makkaroni – folgen. Über verschiedene Fette, deren spezifische Anwendung und Rezepte für Buttersvariationen gibt es in den *Vorkenntnissen* ebenso ein Kapitel. Ausführungen zu Kräutern, Gewürz und deren Mischungen, Anmerkungen über die Aufbewahrung von Zucker, seine verschiedenen Erscheinungsformen, Geschmacksvariationen, Diverses zu Nüssen und Trockenfrüchten sowie Cremevariationen und Rezepte für Übergüsse und Saucen für Mehlspeisen folgen darauf. Im Anschluss daran werden im großen Umfang Rezepte für süße und salzige Mehlspeisen und Füllungen geboten. Zuckerglasuren, die Zubereitung von „Gefrorenem“ bilden das Ende der *Vorkenntnisse*. Auch wenn schon viele Rezepte Erwähnung fanden, beginnt an dieser Stelle der eigentliche Rezeptteil des Kochbuchs. Das erste Kapitel hat Suppen zum Thema. So werden diverse Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Getreidesuppen, Suppen mit Hülsenfrüchten, Schalentieren oder solche aus Milch, Rahm, Brot, Bier oder Wein genannt. Auch süße Variationen wie beispielsweise die Mandel- oder Schokoladensuppe kommen vor. An dieser Stelle wird erneut die breitgefächerte Zielgruppe Pratos deutlich. Hier reihen sich die *gewöhnliche Rindsuppe oder Brühe*, neben die hochpreisige, höfische *Olio-Suppe* oder die spanische *Olla Potrida* nebeneinander. Im zweiten Kapitel werden warme und kalte Saucen, diverse Zubereitungsarten für Gemüse, Pilze, Hülsenfrüchte, Garnierungen, Salate und Kompottrezepte behandelt. Die beiden folgenden Kapitel thematisieren Rindfleischspeisen und Braten mit diversen Fleisch- und Geflügelsorten. Verschiedene Ausführungen zu *Einschiebespeisen* folgen darauf. Daran schließen die Kapitel *Fische und Fischeisen, andere Fastenthiere*²⁶⁸ und *Eierspeisen*. Darauf folgen in umfangreicher Weise Rezepte zu süßen und salzigen Mehlspeisen – darunter diverse Teigvariationen sowie Knödel-, Schmarrn- oder Strudelrezepte. Weiter geht es mit Kuchen, Torten, Broten, Krapfen sowie Konfekt. *Cremes, Gesulztes, Gefrornes* und *warme und kalte Getränke* bilden die beiden letzten Kapitel des Rezeptteils. Daran schließt das Kapitel *die Vorrathskammer* an, in welchem Prato über darin befindliche Lebensmittel, deren Einkauf, Lagerung und verschiedene Techniken der Haltbarmachung aufklärt – darunter fallen Nüsse, Obst, Gemüse und Kräuter ebenso wie tierische Produkte. Ebenso wird die Herstellung von Senf, das Ansetzen von Essig sowie das Mästen diverser Geflügelarten beschrieben. Die Autorin gibt in diesem Kapitel ebenso Hinweise zur Personenanzahl, für die sie die Mengen vieler Rezepte bemisst. Hierbei orientiert sie sich meist an drei bis vier Personen.²⁶⁹ Da sich

²⁶⁸ Unter Fastentieren werden bei Prato nicht nur Krusten- und Schalentiere, Schildkröten oder Frösche, sondern auch Geflügel wie Wildenten, Rohrhühner, Fischreiher sowie Otter und Biber gezählt.

²⁶⁹ Damit liegt sie im unteren Bereich der üblichen Spanne. Die Mengenangaben der meisten Kochbücher um 1900 waren für 4 und 10 Personen bemessen. Erst ab 1945 erschienen vermehrt Kochbücher die Ein-Personen-Gerichte anboten. Siehe: LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte, 216.

diese Mengenangaben jedoch nicht immer exakt einhalten lassen, ergänzt sie ihre Rezepte durch spezifische Portionenangaben für Fleisch, Getreide, Eier, Hülsenfrüchte und Öl in Bezug zur passenden Personenzahl. Auf einer Seite findet das Kapitel *Mittel gegen lästige Thiere in der Vorratskammer* Platz. Hier wird beschrieben, wie Mäuse oder Insekten, wie Ameisen, Fliegen, Kellerasseln, Schaben, Wespen gefangen werden können. Im *Anhang* findet die Reinigung von Küchen- und Tafelgeräten Platz, genauso wie Anweisungen über das Tafeldecken und Servieren bei alltäglichen und verschiedenen festtäglichen Zusammentreffen. Es folgen Pratos Worte zur Tranchier- und Anrichtekunst. Letzteres bezieht sich neben pikanten Gerichten auf Süßspeisen wie Kuchen, Torten, Pudding, Kompott, Gefrorenes oder Obst. Das Tranchieren diverser Fleischsorten und -stücke wird zwar beschrieben, auf Abbildungen mit durchnummerierten Arbeitsschritte wird dabei jedoch verzichtet. In der *Speise-Ordnung* bietet die Autorin Anregungen für die Zusammenstellung von Speisen abhängig vom jeweiligen Anlass. Die Speisezettel sind geordnet nach Vorschlägen für einen gewöhnlichen, größeren oder einen Mittagstisch in der Fastenzeit. Darauf folgen Ideen für Gabelfrühstück, Abendessen, Jausen und Frühstück sowie für Büffets von Bällen mit 60 und 30 Personen. Im Anschluss wird eine einseitige Übersicht über die Jahreszeiten beziehungsweise Monate gegeben, in denen diverse Tiere am besten zu genießen sind. Zu guter Letzt folgen zwei Register, das eine nach Speisearten, das andere nach dem Alphabet geordnet. Ersteres enthält allein die vorkommenden Rezepte, während Zweiteres darüber hinaus die behandelten Aspekte der Haushaltskunde umfasste.²⁷⁰

6.3. Die Küche des Mittelstandes [...]

6.3.1. Anna Fink

Über die Autorin Anna Fink konnten weder in der herangezogenen Literatur noch im Zuge der Internetrecherche biografische Angaben gefunden werden.²⁷¹

6.3.2. Das Kochbuch

Die Küche des Mittelstandes wurde im Jahr 1894 im Verlag von Moritz Stern herausgegeben und beläuft sich auf einen Umfang von 732 beschriebenen Seiten. In der Vorrede wird auf das Zustandekommen des Kochbuchs und die Intention der Autorin eingegangen. So sei das Werk

²⁷⁰ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte.

²⁷¹ Ob Anna Fink eine klar identifizierbare historische Person oder eventuell ein redaktionelles Sammelpseudonym ist, konnte nicht eindeutig geklärt werden.

durch die Mithilfe vieler *tüchtiger Hausfrauen*²⁷² realisiert worden, die beim Zusammentragen erprobter Rezepte mitgeholfen haben. Diese seien *durch Generationen hindurch vererbte, sowie in den Klosterküchen bisher geheim gehaltene Recepte mit der größten Bereitwilligkeit der Herausgeberin zur Verfügung gestellt [...]*.²⁷³ Unter den Rezepten, die scheinbar nicht aus dem Repertoire Anna Finks stammen, werden die jeweiligen Urheber*innen mit vollem Namen, ihrer Profession und/oder Herkunft genannt. In manchen Fällen werden auch nur sehr vage Angaben zu den Personen gemacht. Finks Intention war es, die *österreichisch-ungarisches Küche, berühmt gute Küche*²⁷⁴ in Zukunft weiterhin bekannt zu machen, erfahrene und ungeübten Köchinnen gleichermaßen anzusprechen und deren Lust am Kochen zu fördern. Zudem verkündet die Autorin an, alle durch Industrie, Wissenschaft und praktische Erfahrungen in der Küche geschaffenen Neuerungen aufzuzeigen, die Zeit- und Materialeffizienz mit sich bringen. Ihre Zielsetzung fasst Fink wie folgt zusammen: *Kurz wir waren bestrebt, ein Kochbuch dem Mittelstande zu liefern, das die Hausfrau befähigen soll, allen so überaus wichtigen Anforderungen an die Küche zu genügen.*²⁷⁵

Dem Buch ist zunächst ein Inhaltsverzeichnis vorangestellt. Auf die Vorrede folgt eine neunseitige Übersicht über küchenspezifische Fachausdrücke in alphabetischer Reihenfolge. Darauf folgen Anmerkungen zur idealen Kücheneinrichtung, über notwendige Küchengeräte und die Reinigung und Pflege der verschiedenen, in der Küche eingesetzten Materialien. Was es beim Kauf diverser Lebensmittel – unter anderem von „Kolonialwaren“ (*Specereien*) – zu beachten gilt, wird ebenso beschrieben. Hier bietet Fink ihrer Leser*innenschaft allgemeine Informationen und Verwendungsweisen der Lebensmittel sowie Hinweise, mögliche Lebensmittelverfälschungen zu erkennen und gute Ware von unreifer oder verdorbener zu unterscheiden. Daran schließt der eigentliche Rezeptteil an, wobei die einzelnen Kapitel durch Leerseiten voneinander getrennt werden, die Raum für eigene Rezepte bieten sollen. Die Autorin beginnt mit den Kapiteln *Fleisch*, *Geflügel* und *Wild*. Abbildung zwecks Benennung der verschiedenen Fleischteile oder der Tranchiervorgänge finden hier ebenso Platz. Darauf folgen Anmerkungen und Rezepte zu *Fischen* sowie *Sulzen und Aspik*. Das Suppenkapitel ist besonders umfangreich und bietet neben Fleisch- und Fischsuppen auch vegetarische, fastentaugliche Varianten sowie Rezepte für diverse Suppeneinlagen. Im Kapitel *Saucen* werden der Leser*innenschaft Variationen von warmen, kalten und süßen Saucen vorgeschlagen. Gemüserezepte bildet das Thema des darauffolgenden Kapitels, wobei hier

²⁷² FINK, Die Küche des Mittelstandes, 1.

²⁷³ Ebd.

²⁷⁴ Ebd.

²⁷⁵ Ebd., 2.

ebenso auf Zubereitungsvorschläge für Hülsenfrüchte und weitere Sättigungsbeilagen wie Reis, Gries, Polenta, Hirse oder diversen Nockerln und Knödeln eingegangen wird. Darauf folgt ein Kapitel zu *Salaten*, welches mit Rezepten für Kompott abschließt. Bei den *Entrées und Assietten (Vorspeisen oder hors d'oeuvres)* handelt es sich um ein besonders heterogene Kapitel und enthält diverse Zubereitungsweisen von Eiern, Fleisch-, Innereien-, Geflügel-, Wild-, Pilz-, Muschel-, Gemüsegerichte sowie Rezepte für Pasteten, Croquetten, gefüllten Teigrollen oder Gemüsepürees. Das Kapitel *Mehlspeisen* und beläuft sich auf stolze 138 Seiten. Laut Fink würde der *Ruhm der Wiener Küche [...] hauptsächlich in der vorzüglichen Bereitung der Mehlspeisen bestehen und Jeder Einheimische und Fremde weiß selbst in einfachst geführten Haushalte die Vorzüglichkeit derselben nach Gebühr zu würdigen*.²⁷⁶ Neben Rezepten zu den verschiedensten süßen und pikanten Teigvariationen, werden ebenso süße Füllungen für Hefe-, Brösel, Butter- sowie Strudelteig, in Schmalz ausgebackene Speisen, Torten und Glasuren, Übergüssen, Crêmes, Saucen zum Füllen oder Übergießen von Mehlspeisen, Backwerk und kleinem Gebäck, Oblaten, Waffeln und Hohlhippen, Lebkuchen, kandierten Früchten und Gefrorenes angeboten. Getränke – gegliedert in warme und kalte alkoholische und antialkoholische Varianten – werden ebenso beschrieben. Das darauffolgende und abschließende Kapitel behandelt verschiedene Techniken der Konservierung. Im Anschluss daran steht ein alphabetisches Register sowie *Praktische Winke*. Letztere bieten auf vier Seiten eine kurze und bündige Aufzählung von empfehlenswerten Firmen für Haushalts- und Küchengeräte, Musikinstrumente, Hygieneartikel, Einrichtungsgegenstände, Dekoartikel, Getränke, Gewürze, Schreibwaren, Textilien sowie Schuhe. Auf weiteren 17 Seiten folgen Werbeeinschaltungen diverser weiterer Firmen.²⁷⁷

6.4. Die Oesterreichische Küche [...]

6.4.1. Marie Rokitansky (1848–1924)

Marie von Rokitansky wurde am 13. Jänner 1848 als Tochter von Oberfinanzrat Joseph Weis, Ritter von Ostborn (1806–1904) und Karoline Weis von Osborn in Wien geboren. Im Jahre 1869 heiratete sie ihren Cousin, den Arzt Prokop Lothar Freiherr von Rokitansky (1843–1928). Damit wurde sie Schwiegertochter des berühmten Anatomen Carl von Rokitansky.

²⁷⁶ FINK, Die Küche des Mittelstandes, [519] 1.

²⁷⁷ Jene Werbeeinschaltungen liegen ganz im Trend der Zeit. So tauchen Ende des 19. Jahrhunderts erste Reklame beziehungsweise Inserate von Firmen in Kochbüchern auf. Siehe: LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte, 172; FINK, Die Küche des Mittelstandes, [718] 200–[734].

Nachdem ihr Mann 1877 eine Professur für Innere Medizin an der Universität Innsbruck erhielt, zog das Ehepaar nach Tirol. 1897 erschien im A. Edlinger's Verlag in Innsbruck ihr Kochbuch mit dem Titel *Die Österreichische Küche. Eine Sammlung selbsterprobter Kochrezepte*. Das Werk wurde auf den Kochkunstausstellungen in Wien des Jahres 1899 und ein Jahr darauf in Paris mit Goldmedaillen ausgezeichnet. Zudem mehrfach überarbeitet und neu aufgelegt. Neben klassischen Rezepten der österreichischen Küche – zu nennen sind Gulaschvariationen, das Wiener Schnitzel oder die damals schon bekannte Sachertorte – finden sich darin auch eigene Kreationen. An erster Stelle ist die sogenannte „Rokitansky-Torte“ zu nennen.

Neben ihrer Tätigkeit als Kochbuchautorin engagierte sich die Frauenrechtsaktivistin Marie von Rokitansky in Frauenvereinen in Innsbruck und Graz, darunter der Reichsorganisation der Hausfrauen Österreichs (kurz ROHÖ). Ebenso gründete sie den Frauenverein für Krippenanstalten in Innsbruck, in dem sie viele Jahre lang Präsidentin war. In diesem Tätigkeitsbereich setzte sie sich dafür ein, Mädchen aus allen sozialen Schichten grundlegende Kenntnisse im Bereich der Haushaltsführung zu vermitteln – was letztlich auch in der Veröffentlichung ihres Werks *Die Österreichische Küche* mündete. Ebenso veröffentlichte sie Beiträge in Frauenzeitschriften. Während des Ersten Weltkriegs hielt sie Vorträge über die sinnvolle Nutzung von Küchenabfällen und sparsame Haushaltsführung.²⁷⁸

Für ihr Werk *Österreichische Küche* wurde ihr im Jahre 1899 die Große Medaille und Goldpalme verliehen. Ein Jahr darauf wurde sie mit einer Goldenen Medaille bei der Weltausstellung in Paris prämiert. Ihr Kochbuch erschien bis zum Jahr 1929 in 15 Auflagen.²⁷⁹

6.4.2. Das Kochbuch

Für die Analyse wurde die erste Auflage der *Österreichischen Küche* herangezogen, die einen Umfang von 558 Seiten aufweist.²⁸⁰ In der *Vorrede* geht sie auf ihre Intention und Zielgruppe ein. So soll es als Ratgeber und Leitfaden für *namentlich junge Hausfrauen* [dienen], *denen daran liegt, eine gute, schmackhafte, nicht allzu verkünstelte Zubereitung der Speisen durchzuführen [...]*.²⁸¹ Mit ihrer Ankündigung, die Rezepte und andere kochtechnische Aspekte detailliert beschrieben zu haben, sollen allen voran *Anfängerinnen in der Kochkunst*²⁸²

²⁷⁸ N. N., Marie von Rokitansky.

²⁷⁹ DANIELCZYK, Zwischen Gulasch und Gefrorenem, 83f. N. N., Rokitansky, Prokop Lothar (Prokopp) Frh. von (1842–1928). In: Österreichisches Biographisches Lexikon, https://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_r/Rokitansky_Prokop-Lothar_1842_1928.xml.

²⁸⁰ Das Digitalisat hat hingegen einen Umfang von 594 Seiten.

²⁸¹ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche, Vorrede.

²⁸² Ebd.

angesprochen werden. Im Vorwort scheint es ihr zudem wichtig zu sein, ihre obersten Grundsätze des Kochens zu verbreiten: *die größte Genauigkeit, Pünktlichkeit und Reinlichkeit* [...]. An diese heißt es sich zu halten, *denn gut Kochen ist eine Kunst*.²⁸³ An das Vorwort schließt ein Inhalts- und Druckfehlerverzeichnis an. Darauf folgt ein umfangreiches Kapitel über *Vorkenntnisse und Vorarbeiten*, in dem sie als erstes auf die gängigsten küchenspezifischen Fachbegriffe eingeht. Darauf folgt ein Unterkapitel über Maß- und Gewichtsangaben ihrer Rezepte inklusive einer Umrechnungstabelle. Obwohl sie bei der Abfassung der Rezepte die Mengenangaben auf vier bis fünf Personen angepasst hat, können sich diese laut Rokitansky durch diverse Gegebenheiten ändern. Aus diesem Grund sind genaue Angaben nicht immer hilfreich beziehungsweise möglich anzugeben. So schreibt sie: *Es ist ja auch in der Kochkunst das richtige Maß zu treffen, eine wichtige Erfahrung, welche schließlich jede Hausfrau früher oder später selbst erlernen wird und muß*.²⁸⁴ Eine Übersicht darüber, zu welchen Jahreszeiten beziehungsweise Monaten welche Tiere am besten zu genießen sind, wird im Anschluss daran geboten. In einem weiteren Unterkapitel gibt Rokitansky alle möglichen Hinweise zu Kochgeschirr. Im Unterkapitel *Praktische Winke* wird der Leser*innenschaft zwar einige Tipps an die Hand gegeben, mit bloßem Auge gewisse Maßangaben erkennen zu können. Trotzdem empfiehlt sie an dieser Stelle den Einsatz einer Waage, einiger weiterer Küchengeräte und einen Vorrat bestimmter Zutaten. Darauf folgt ihre Anleitung für einen selbstgebauten Eiskasten und eine Ausführung über technische Ausstattung eines geeigneten Herdes. Des Weiteren geht die Autorin auf die Essensplanung, die Vorbereitung diverser Speisen und die Wichtigkeit der Zeiteinteilung während des Kochvorgangs ein. Wie oft und auf welche Weise die Küche mit ihren verschiedenen Ablageflächen, Möbeln und Küchengeräten zu reinigen sind – inklusive einem eigenen Absatz über die verschiedenen Verwendungsarten von Küchentüchern²⁸⁵ – folgen darauf. In den anschließenden Bemerkungen zu *Kenntniß der Fleischtheile* verweist sie auf andere Kochbücher und den Besuch beim Fleischhauer, um sich über die Namen der diversen Fleischteilstücke zu informieren. Im Gegensatz dazu fällt das Unterkapitel *Ueber das Fett* sehr umfangreich aus. *Gewürze und Kräuter*, worin unter anderem Gewürzmischungen beschrieben werden, bildet das letzte Unterkapitel der *Vorkenntnisse und Vorarbeiten*. Das anschließende Kapitel *Vorbereitungen zu den Speisen* ähnelt inhaltlich dem bereits behandelten Begriffsverzeichnis, auf das bei wiederkehrenden Fachausdrücken mehrfach verwiesen wird. Doch während jene kochfachlichen Begriffe viel allgemeiner gehalten wurden, sind die

²⁸³ Ebd.

²⁸⁴ Ebd., [27] 11.

²⁸⁵ Insgesamt zählt sie neun Verwendungsarten auf, für die jeweils ein eigenes Tuch vorgesehen ist.

Beschreibungen der Arbeitsschritte an dieser Stelle viel genauer und meist auf spezifische Lebensmittel angewandt. Es folgen Ausführungen zu Teigen für Suppen und Mehlspeisen. Ohne Überleitung folgen Anleitungen für diverse Béchamel-Saucen, den Blanchiervorgang von Gemüse und das Kochen von Hülsenfrüchten. Daneben schreibt die Autorin in einer umfangreichen Weise über das Schlachten, Ausnehmen, Füllen von Geflügel, die Vorrichtung von diversen Fleischsorten sowie über die Zubereitung von Innereien. Es folgen diverse Varianten der Farce- und Hasché-Zubereitung. Ganz unvermittelt endet das Unterkapitel mit Anleitungen zum Töten von Hasen, Kaninchen, Spanferkel und Schildkröten. In *Füllen, Glasuren, Uebergüsse* werden sowohl Rezepte verschiedener süßer und salziger (Braten)füllen als auch süßer Glasuren, Crèmes, Übergüsse und Saucen aufgelistet. Damit endet das heterogene und umfangreiche Kapitel *Vorbereitungen zu den Speisen*.

Obwohl in den vorherigen Unterkapiteln bereits eine Menge an Rezepten beschrieben wurde, folgt nun der eigentliche Rezeptteil. Die Autorin beginnt das Kapitel *Suppen* ohne einleitende Worte sofort mit der *Gewöhnlichen Rindsuppe*. Auf insgesamt 36 Seiten werden weitere Rezepte beschrieben – wobei die Autorin zwischen billigen, aufwendigen, zeitsparenden Suppen und solchen für Kranken unterscheidet. Die Zubereitungsweise diverser Einlagen wird ebenso thematisiert.

Darauf folgen die Rezepteinträge zu Fischen und anderen *Fastenthieren*, Gemüse, Püree, Saucen, Pilz- sowie Erdäpfelgerichten, Salaten, Kompott, Eier- und Reisspeisen, einfachen Mehlspeisen, Mehlspeisen und Schmarren, Strudel, Germispeisen, in Schmalz gebackenen Speisen, feinen Mehlspeisen, Obstspeisen, Aufläufen, Dunstköche und Puddinge, Torten, Kuchen und Buttermilch-Speisen, Brandteig-Speisen, *feinem Backwerk und Confect*, gesalzenem Teegebäck und Käse, *Geschaumtem Obers*, Cremes oder *gesulztem Obersschaum*, Sulzen, Gefrorenem, verschiedenen gefrorenen Bomben, Getränken (kalte, warme, antialkoholische und alkoholische). Die Autorin erwähnt ebenso diverse Konservierungsmethoden von Obst, Gemüse, Pilzen und tierischen Produkten, unter anderem unter Verwendung von Metallbüchsen. Die Herstellung von Essig und Senf wird an dieser Stelle ebenso angeschnitten. Nachstehend werden Hinweise zur Lagerung von Lebensmitteln – darunter Hülsenfrüchte und Kräuter – gegeben. Das abschließende Rezeptkapitel hat die hauseigene Herstellung von Würsten zum Thema. Ein mehrseitiges Register und sechs Bildtafeln von diversen Kräutern, Pilzen, und Fischen bilden das Ende des Kochbuchs.²⁸⁶

²⁸⁶ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche.

6.5. Gemeinsamkeiten und Unterschiede

Während sich die vier Kochbücher in ihrem Aufbau, also der inhaltlichen Gliederung und der Abfolge der einzelnen Themenbereiche, durchaus voneinander unterscheiden, zeigen sie große inhaltliche Übereinstimmungen. So bieten alle Autorinnen ihrer Leser*innenschaft Grundlagen zu kulinarischen Fachausdrücken, diversen Zubereitungstechniken und Erläuterungen zu Küchengeräten. Mehr oder weniger mit anderen Abschnitten verschwimmende oder für sich alleinstehende und nach Hauptkategorien geordnete Rezeptteile kommen ebenso in allen Kochbüchern vor. Alle Kochbücher beginnen ihren Rezeptteil zudem mit der Kategorie *Suppe*. Kapitel zu Warenkunde, Empfehlungen für kostengünstiges und überlegtes Einkaufen sowie verschiedene Techniken der Haltbarmachung von Obst, Gemüse, Nüssen, Pilzen und tierischen Produkten und die Lagerung derselben findet in allen vier Kochbüchern Platz. Dasselbe gilt für den Aspekt der Küchenpflege und Hygiene. Bis auf Anna Fink bieten alle Autorinnen Hinweise zum saisonalen Konsum und Speisezettel mit Menüvorschlägen für diverse Arten der Gemeinschaftssessen. In allen Publikationen wird das Anrichten von Speisen sowie das Tranchieren verschiedener Fleisch- und Geflügelarten behandelt – entweder in eigenen Kapiteln oder in die Rezepte integriert. Eigene Kapitel zum Tafelarrangement finden sich hingegen lediglich bei Prato und Dorn. Was Finks *Küche des Mittelstandes* merklich von den anderen unterscheidet, sind die am Ende vorkommenden Werbeeinschaltungen. Dorns *Neuestes Universal- oder Großes Wiener Kochbuch* bietet im Gegensatz zu den anderen Kochbüchern Bemerkungen zur Arbeitsmentalität von Dienstbot*innen und der richtigen Verhaltensweise von Dienstgeber*innen. Rokitanskys Werk zeichnet sich durch einen besonders umfangreichen Teil über Küchengeräte aus und offeriert ihrer Leser*innenschaft mitunter eine Anleitung für einen selbstgebauten Eiskasten.

7. Qualitative Inhaltsanalyse

Da es Ziel der Analyse ist, den Sozialisationsaspekt der Kochbücher sichtbar zu machen, wurden die Textausschnitte und deren Analyse beziehungsweise Kontextualisierung miteinander verwoben. Wie bereits erwähnt, umfasst die erste und zugleich umfangreichste Kategorie *Sparsamkeit* die Unterkategorien *Konsum*, *Resteverwertung* und *Essensplanung* sowie *Konservierung* und *Lagerung*. *Sauberkeit* und *Reinlichkeit* bilden die zweite Hauptkategorie. Das *Tafelarrangement* ist in diesem Zusammenhang als wichtige Unterkategorie zu betrachten. Die dritte Kategorie *Fleiß*, lässt sich in die Unterkategorien *Hausarbeit* und *Dienstbot*innen* gliedern. Während die eben erwähnten Kategorien jene

klassischen bürgerlichen Tugenden darstellen, können die beiden letzten Kategorien als ein Versuch verstanden werden, den Bogen zwischen bürgerlichem Wertekanon und Wiener Küche zu schlagen. So bilden *Hausmannskost* und die *Feinere Küche* den Abschluss der Kategorisierung, die zwischen gesellschaftlichen Idealen und kulinarischer Alltagspraxis angesiedelt ist.

7.1. Sparsamkeit

*Der Mann vornähmlich soll erwerben, die Frau muss ersparen – der Erstere schafft herbey, die Andere muß zusammenhalten, sonst reicht der beste und reichlichste Erwerb nicht aus [...], ein altes, nur allzu wahres Wort sagt: Die Frau kann in Schürzen und Taschen mehr aus dem Hause tragen, als der Mann mit Wagen hinein fahren kann.*²⁸⁷

Jenes Zitat aus Anna Dorns Werk ist nur eine von vielen Textstellen, die den besonderen Stellenwert der sparsamen Haushaltsführung in den ausgewählten Kochbüchern unterstreicht. Es veranschaulicht ein patriarchales Rollenverständnis, in dem die ökonomische Kompetenz der Frau ausschließlich auf den häuslichen Bereich beschränkt ist. Sparsamkeit wird sowohl als Tugend und Zeichen weiblicher Tüchtigkeit, als auch zur Grundlage familiärer Stabilität erklärt.

In allen vier Kochbüchern wird zur Sparsamkeit aufgerufen, doch gerade Dorn widmet der sparsamen Haushaltsführung die ausführlichsten Betrachtungen. Sie bietet ihrer Leser*innenschaft konkrete Beispiele für Einsparungsmöglichkeiten und rät dazu – im Rahmen des Möglichen – von den Einnahmen etwas zurückzulegen oder sogar den Erwerb zu steigern: *und das ist wohl möglich, auch bey geringen Mitteln, mit Fleiß und Thätigkeit und mit Vermeidung des thörichten Überflusses und Aufwandes, die ohnehin nur dem Hochmuth und der Eitelkeit schmeicheln, aber das Herzu nicht erheitern.*²⁸⁸ Dies sei essenziell, um bei unvorhergesehenen und notwendigen Ausgaben ausreichend finanzielle Mittel zur Verfügung zu haben. Außerdem soll es dazu befähigen, bei besonderen Angelegenheiten, *bey denen man heiter und froh seyn soll, nicht der Ausgabe wegen, seufzen [zu] müsse[n].*²⁸⁹ An mehreren Stellen verdeutlicht sie außerdem die Gefahren, die Geldschulden mit sich bringen können. Sie weist darauf hin, sich an anderen Haushalten zu orientieren und aus ihren Fehlern sowie

²⁸⁷ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 507.

²⁸⁸ Ebd., 508.

²⁸⁹ Ebd., 508.

Gelingen zu lernen, denn *Sie* [die Hausfrau] *möge nicht vergessen, daß Ersparen zu ihrem Hauptverdienst gehört.*²⁹⁰

Die vielfache Betonung auf Sparsamkeit kann mit einem Wandel hinsichtlich der Rezipient*innenkreise erklärt werden. Im 18. und 19. Jahrhundert richteten sich die Kochbücher zunächst an gebildete, lesekundige Frauen des städtischen und ländlichen Mittelstands, bei denen ein gewisser Wohlstand vorausgesetzt wurde. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wandten sich diese Belehrungen verstärkt auch an einfache, weniger wohlhabende Familien ohne Dienstpersonal, in denen mit knappen Mitteln und besonderer Sparsamkeit gekocht werden musste. Sparsames und effizientes Wirtschaften in der Küche entwickelte sich zum Leitprinzip des modernen bürgerlichen Haushalts, der sich damit bewusst von der demonstrativen Verschwendung adeliger Lebensführung distanzierte.²⁹¹

Trotz dieser Distanzierung wurde innerhalb des Bürgertums ein erheblicher Repräsentationsaufwand gegenüber der Öffentlichkeit erzwungen. Dem gegenüber stand ein oft äußerst bescheidener Familienalltag. Um den äußeren Anschein zu wahren, war im privaten Bereich strikte Sparsamkeit notwendig – vor allem in den mittleren bürgerlichen Haushalten, die zahlenmäßig deutlich stärker vertreten waren als das Großbürgertum. Jener *gespaltene Konsum* äußert sich kulinarisch durch eine einfache, kostengünstige Alltagsküche, während für festliche Anlässe aufwendige Speisen und Delikatessen organisiert werden mussten, um gesellschaftliche Anerkennung abzusichern. Für die „Hausfrau“ bedeutete dies eine große Belastung, da die Kosten des täglichen Lebens häufig durch verstärkte Eigenproduktion im Haushalt gedeckt wurden, was zusätzlichen Arbeitseinsatz von ihr und den Dienstbot*innen verlangte. Daneben war die bürgerliche Haushaltung durch eine strikte Budgetplanung geprägt und verlangte gezieltes, preisbewusstes Einkaufen sowie größtmögliche Sparsamkeit beim Kochen.²⁹² Dies unterstreicht, wie entscheidend Lebensmittel für den Lebensstandard waren und welch große Verantwortung den Frauen in dieser Hinsicht zukam. So konnte ihr Handeln den Wohlstand der Familie entweder vermehren oder schmälern.²⁹³

In den vorliegenden Kochbüchern lassen sich in unterschiedlichsten Kapiteln Hinweise auf Möglichkeiten der sparsamen Haushaltsführung finden. Zum einen im bewussten Konsum, der fachgerechten Konservierung und Lagerung, der Resteverwertung und der damit zusammenhängenden Essensplanung.

²⁹⁰ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 511.

²⁹¹ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 121.

²⁹² PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 170f; MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 69.

²⁹³ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 112f.

7.1.1. Konsum

Zentrale Pfeiler der Sparsamkeit sind der überlegte Konsum,²⁹⁴ die damit verbundene Warenkunde und die Vorratshaltung. Ein bewusster und nachhaltiger Konsum zählt zu den entscheidenden Aufgaben der Hausherrin, denn *in ihre Hände legt das Familienoberhaupt einen beträchtlichen Theil seines Einkommens und sie muß bestrebt sein, den Haushalt möglichst behaglich zu machen ohne die festgesetzte Summe zu überschreiten.*²⁹⁵ Dabei zu beachten sei es, *sich erstens durch Gelegenheitskäufe mit vorgespieglter Billigkeit nicht zu Ausgaben verleiten zu lassen, und zweitens mit Sachkenntnis einzukaufen, damit einer vortheilhaften Verwerthung vorgearbeitet werde.*²⁹⁶ Nicht nur bei Fink, sondern in allen vier Kochbüchern existieren Kapitel zur Warenkunde. Darunter fallen allgemeine Informationen zu herkömmlichen Nahrungsmitteln und überseeischen Lebens- und Genussmitteln. Aber auch Erläuterungen über deren Verwendungsweisen sowie Hinweise, gute von schlechter Ware oder sogar von Lebensmittelverfälschungen zu unterscheiden, finden Platz. Denn, *Wer sich mit der Kochkunst beschäftigt, soll vorzüglich Kenntniß der mannigfaltigen Eßwaaren zu erlangen suchen, da gute Bestandtheile für die Güte der Speisen von größter Wichtigkeit sind*²⁹⁷ – so Prato.

Lebensmittelverfälschungen waren ein großes Problem, mit dem sich die Konsument*innen immer wieder konfrontiert sahen. Sie dienten meist der optischen Aufwertung, der Überdeckung verdorbener Qualität oder der gewinnbringenden Streckung von Lebensmitteln – etwa bei Wurst, Teigwaren oder Milch. Ein besonders gravierendes Beispiel für Lebensmittelverfälschung war die sogenannte „Milchpanscherei“. So wurde bereits im Jahr 1808 aus Wien berichtet, dass natürliche Milch oder echte Sahne kaum noch erhältlich seien und stattdessen künstlich hergestellte Ersatzprodukte den Markt dominierten. Im 19. Jahrhundert verschärfte sich das Problem der Lebensmittelverfälschung, da mit dem Rückzug der Zünfte, länger werdenden Verteilungsketten und dem Aufkommen der modernen Chemie neue Manipulationsmöglichkeiten entstanden. Angesichts der zunehmenden Risiken begann der Staat aber zugleich, durch erste gesetzliche Maßnahmen allmählich auf die unzureichende Lebensmittelsicherheit zu reagieren.²⁹⁸

²⁹⁴ Unter Konsum wird *das Kaufen, das Gebrauchen und Verbrauchen/Verzehren von Waren verstanden; eingeschlossen in dieses Verständnis sind die damit im Zusammenhang stehenden Diskurse, Emotionen, Beziehungen, Rituale und Formen der Geselligkeit und Vergesellschaftung*. Siehe: SIEGRIST, Konsum, Kultur und Gesellschaft im modernen Europa, 15.

²⁹⁵ FINK, Die Küche des Mittelstandes, [24] 18.

²⁹⁶ Ebd.

²⁹⁷ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, Vorrede.

²⁹⁸ TEUTEBERG, Der Kampf gegen die Lebensmittelverfälschung, 374–377.

Trotz staatlichen Eingriffen blieb es allen voran Aufgabe der „Hausfrauen“, gute Ware von schlechter beziehungsweise schädlicher zu unterscheiden. Eine Hilfestellung boten ebenjene Kapitel der Haushalts- und Kochbücher über die ideale Farbe, Form und Konsistenz der Produkte.²⁹⁹ So verfolgten die Autorinnen dieser Werke das Ziel, ihre weibliche Leserschaft zum Konsum- und Markenbewusstsein zu erziehen.³⁰⁰

Im Zuge der industriellen Verstädterung im Laufe des 19. Jahrhunderts wandelten sich sowohl die alltägliche Ernährung als auch die häusliche Arbeit erheblich. An die Stelle der in der vorindustriellen Agrargesellschaft üblichen Selbstversorgung, trat im letzten Drittel des Jahrhunderts in den Städten zunehmend der Einkauf als zentrale Form der Lebensmittelbeschaffung. Jener *Prozess der Merkantilisierung der Nahrungsmittel*³⁰¹ machte den Erwerb neuer Kenntnisse über Qualität und Eigenschaften von Lebensmitteln, Möglichkeiten der Lagerung sowie über Preis-Leistungs-Verhältnisse nötig.³⁰²

Dabei eröffnen die Wahlmöglichkeiten im Konsum dem Einzelnen verschiedene Handlungsspielräume, die im Einklang mit der eigenen sozialen Zugehörigkeit und Selbstwahrnehmung genutzt werden können. So stellt das Konsumverhalten eine zentrale Ebene dar, auf der sich soziale Unterschiede und Ungleichheiten manifestieren.³⁰³

In der Forschung gilt es mittlerweile als gut belegt, dass insbesondere in der Mitte des 19. Jahrhunderts eine geschlechtsspezifische Aufteilung gesellschaftlicher Rollen im öffentlichen Diskurs vorgenommen wurde. Konsum spielte hierbei eine zentrale Rolle, indem er zur Herausbildung und Festigung einer binären Geschlechterordnung beitrug. Die Rollenzuweisung bezieht sich nicht nur auf die Dichotomie öffentlich/privat und die damit einhergehende Zuordnung von Männern und Frauen zu den Sphären der entgeltlichen und unentgeltlichen Arbeit. Die geschlechtliche Differenzierung fand auch zwischen den Bereichen der Produktion und des Konsums statt. Gerade im 19. und frühen 20. Jahrhundert stellte der Bereich des Konsums für Frauen keinen Ausweg aus traditionellen Rollenmustern dar. Vielmehr blieben geschlechterspezifische Erwartungen bestehen und beeinflussten sowohl das Konsumverhalten selbst als auch die Strukturen der Institutionen, in denen gehandelt wurde.³⁰⁴

²⁹⁹ WIEDEMANN, Herrin im Hause, 72.

³⁰⁰ KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit, 240.

³⁰¹ SCHLEGEL-MATTHIES, „Liebe geht durch den Magen“, 149. Zit. nach: TEUTEBERG, WIEDEMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, 74.

³⁰² SCHLEGEL-MATTHIES, „Liebe geht durch den Magen“, 149; SCHLEGEL-MATTHIES, Zum Wandel der Esskultur in Deutschland, 12f.

³⁰³ PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 160.

³⁰⁴ HAUPT, Konsum und Geschlechterverhältnisse, 398–340.

Auch wenn das Idealbild der *reinen Konsumentin* bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein nur ansatzweise von wohlhabenden städtischen Bürgerfamilien verwirklicht werden konnte, zeichnete sich ab Mitte des 19. Jahrhunderts eine grundlegende Veränderung ab. So wurde der tägliche Haushaltsbedarf nun zunehmend über den Markt gedeckt.³⁰⁵

Zwar existierte eine Vielzahl informeller Vorstellungen darüber, wie die neuen Aufgaben von „Hausfrauen“ als *Leiterinnen der Konsumgemeinschaft Familie*³⁰⁶ idealerweise zu erfüllen seien, doch verbindliche, standardisierte Anleitungen oder greifbare Vorbilder waren zu dieser Zeit noch Mangelware. Diese Lücke wurde allmählich durch eine regelrechte Flut an hauswirtschaftlicher Literatur auf dem Buchmarkt gefüllt. Anfangs waren in dieser Literatur noch recht ausgewogen männliche und weibliche Autor*innen vertreten, doch im Laufe der Zeit übernahmen immer mehr Frauen das Schreiben solcher Ratgeber.³⁰⁷

Neben Hinweisen zu Warenkunde plädieren die Autorinnen für die sparsame Verwendung teurer, ausländischer Gewürze und propagieren den Kauf und Einsatz preiswerterer, einheimischer Kräuter.³⁰⁸ Sofern es die finanziellen Möglichkeiten erlauben, rät Fink zudem zu Großeinkäufen von Lebensmitteln des täglichen Gebrauchs. Einen guten Überblick über die Vorratshaltung zu haben, sei dabei unabdingbar, um bereits vorhandene Lebensmittel zeitgerecht zu verwenden und diese nicht zu verschwenden.³⁰⁹ Dieselbe Ansicht teilen auch Prato, Rokitansky und Dorn. So verweist Letztere auf die Zeitersparnis, die damit einhergeht: *Indem man die rechte Zeit und die rechte Quantität der Hausdinge beym Einkauf berücksichtigt, erspart man sich nicht nur an Geld bedeutend, sondern auch an Zeit für die übrigen Hausgeschäfte.*³¹⁰

Dass mit dem Erwerb größerer Mengen an Lebensmitteln ein erheblicher zusätzlicher Arbeitsaufwand einhergeht, bleibt in den Kochbüchern hingegen unerwähnt. Damit unterstreicht jenes Zitat die gesellschaftliche Wertung des Einkaufens als neue Form der Frauenarbeit. Während die ehemals zentrale Eigenproduktion eindeutig als Arbeit anerkannt war, galt das Einkaufen – als wesentlicher Bestandteil der modernen Hausarbeit – dagegen nicht mehr als eigentliche Arbeit.³¹¹

Während sich Publikationen um 1800 noch stark auf praktische Tätigkeiten wie das Einschlachten oder Einpökeln konzentrierten, verlagerte sich der Fokus im späten 19. und

³⁰⁵ BUDDE, Des Haushalts "schönster Schmuck", 413.

³⁰⁶ Ebd.

³⁰⁷ Ebd., 413f.

³⁰⁸ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 112f.

³⁰⁹ FINK, Die Küche des Mittelstandes, XVIII.

³¹⁰ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 511.

³¹¹ MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 130f.

frühen 20. Jahrhundert auf Themen wie den sachkundigen Wareneinkauf und die effiziente Haushaltsführung – also auf Fähigkeiten, die zunehmend im Zusammenhang mit der Rolle der Frau als Konsumentin standen. Der Einkauf rückte zunehmend in den Mittelpunkt häuslicher Pflichten. Obwohl dieser Tätigkeit – im Einklang mit der bürgerlichen Vorstellung der *müßigen Bürgerin* – nicht der Status einer tatsächlichen Arbeit zugeschrieben wurde, erforderte sie dennoch erheblichen Einsatz und spezifisches Wissen.³¹² So setzten die den Kochbüchern propagierten Großeinkäufe voraus, den geeigneten Zeitpunkt im Jahr zu kennen, zu dem bestimmte Produkte eine besonders gute Qualität aufweisen und sehr preisgünstig waren. Um eine erfolgreiche Sparsamkeit im Haushalt zu garantieren, war also ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, eine differenzierte Vorratshaltung und eine kluge Einteilung der verfügbaren Haushaltsmittel nötig. Aus diesem Grund wurde der Einkauf allen voran als Aufgabe der „Hausfrau“ angesehen und nicht an die Dienstbot*innen delegiert.³¹³

7.1.2. Vorratshaltung und Konservierung

Vom Großeinkauf nicht zu trennen ist die Vorratshaltung. Dass es die Autorinnen für notwendig erachten, eigene Kapitel über Großeinkäufe und Vorratshaltung zu schreiben, macht deutlich, dass sich jene Maßnahmen noch nicht großflächig in den bürgerlichen Haushalten verankert haben. An anderen Stellen lässt sich zudem eine implizite Kritik an jenen Haushalten erkennen, in denen Vorratshaltung offenbar noch keine selbstverständliche Praxis darstellt. Die Hausherrinnen seien *zu träge, zu unwissend, zu sentimental geworden, um Vorräthe anzulegen* weshalb die Dienstbot*innen der bürgerlichen Haushalte oftmals der Prellerei ausgeliefert sind.³¹⁴

Die Vorratshaltung umfasste sowohl die kurzfristige Lagerung frischer Lebensmittel als auch deren Konservierung.³¹⁵ Auch sie gilt in den Kochbüchern als besonders wichtige und zeitintensive Aufgabe, die eine sparsame Haushaltsführung garantierte. So geben alle Autorinnen Hinweise und Anleitungen, welche Lebensmittel wie aufzubewahren sind und welche Methoden der Haltbarmachung auf dieselben angewendet werden können, [...] *damit sie in verbrauchsfähigem Zustande bleiben* [...] ³¹⁶, so Fink. Während zu Beginn des 19.

³¹² BUDDE, Des Haushalts "schönster Schmuck", 414.

³¹³ MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 130f.

³¹⁴ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 7.

³¹⁵ *Konservierung meint in diesem Zusammenhang die Haltbarmachung von Lebensmitteln, die vor Einführung von Tiefkühltruhe und Konserven sowohl durch chemische als auch physikalische Methoden erfolgte. Zu den bekanntesten Praktiken zählen dabei das Einsalzen, Pökeln, Kühlen, Räuchern, Einlegen, Trocknen, schließlich das Pasteurisieren und Sterilisieren.* Siehe: SCHERIAU, Haltbar bis, 130.

³¹⁶ FINK, Die Küche des Mittelstandes, [24] 18.

Jahrhunderts in städtischen Haushalten eine ausgeprägte Vorratshaltung üblich war und in gewissen Maßen auch noch Selbstversorgung praktiziert wurde, änderte sich das in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts. Zahlreiche hauswirtschaftliche Aufgaben wurden zunehmend aus dem privaten Bereich ausgelagert, während gleichzeitig neue Anforderungen hinzukamen. Besonders stark betroffen waren die Haushalte in den wachsenden Großstädten. In ländlichen Regionen hingegen blieben die traditionellen Strukturen der Hauswirtschaft noch über längere Zeit erhalten. Obwohl die Vorratswirtschaft gegen Ende des 19. Jahrhunderts weniger intensiv betrieben wurde, zählte die Vorratshaltung weiterhin zu den klassischen Aufgabenbereichen des Haushalts. Gut gefüllte Kellerregale mit eingemachtem Obst, Gemüse, Marmeladen und anderen Vorräten galten auch um die Jahrhundertwende noch als Ausdruck einer vorbildlichen bürgerlichen Haushaltsführung. Allerdings erschwerten die beengten Wohnverhältnisse der Großstädte, in denen nicht alle Haushalte über eine Speisekammer oder einen geeigneten Kellerraum verfügten, deutlich die Lagerung und Konservierung der Lebensmittel.³¹⁷

Die klassischen und jahrhundertealten Konservierungstechniken Salzen, Säuern, Räuchern, Einlegen, Einkochen, Dörren wurden im Laufe des 19. Jahrhunderts durch neue Techniken ergänzt. Zu nennen wäre das Konservieren in Blechbüchsen, welches bereits in den 1820er Jahren in zahlreichen Kochbüchern empfohlen wurde. Jenes Konservierungsverfahren wurde mehrheitlich für säurefreies Einmachgut verwendet – also allen voran für Gemüse und Fleisch. Dabei handelt es sich jedoch um eine zeitaufwendige Methode, die beim Schließen und Öffnen den Besuch beim Spengler nötig machte. Zudem minderten Berichte über Vergiftungen durch Blei und gefährliche, unter Luftabschluss wachsenden Bakterien die anfängliche Begeisterung für die Konserve. Erst gegen Ende des Jahrhunderts setzten sich industriell gefertigte Blechdosen und Einmachgläser mit speziellen Verschlusssystemen und Gummidichtungen zunehmend durch. Diese entsprachen den zeitgenössischen theoretischen Erkenntnissen, erleichterten die Arbeit erheblich und ermöglichten eine dauerhaft sichere Aufbewahrung der eingemachten Lebensmittel.³¹⁸ Diese Industrieerzeugnisse richteten sich zunächst vor allem an das Militär und an die Handels- und Kriegsschifffahrt. Für die bürgerlichen Haushalte spielten industriell hergestellte Konserven zu dieser Zeit daher kaum eine Rolle. Eine grundlegende Veränderung der Ernährungs- und Konservierungspraktiken lässt sich frühestens im 20. Jahrhundert, vermutlich erst in der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg, feststellen. Auch die gegen Ende des 19. Jahrhunderts erhältlichen Eisschränke hatten keinen maßgeblichen Einfluss auf die aufwendige Konservierungsarbeit der Frauen. Sie waren sowohl in der Anschaffung als

³¹⁷ SCHLEGEL-MATTHIES, Zum Wandel der Esskultur in Deutschland, 12–14.

³¹⁸ STILLE, In Keller und Kammer - Vorratswirtschaft früher, 222.

auch im laufenden Betrieb äußerst kostspielig. Da sie regelmäßig mit angeliefertem Eis befüllt werden mussten und zuvor das Schmelzwasser abgelassen werden musste, bevor neues Trockeneis eingelegt werden konnte, waren sie auch in ihrem Gebrauch besonders aufwendig. Bis zur breiten Durchsetzung des elektrischen Kühlkompressors blieb der Kühlschrank daher bis weit ins 20. Jahrhundert hinein ein Luxusprodukt.³¹⁹ Letzteres erklärt auch, warum Rokitsansky ihrer Leser*innenschaft eine Anleitung für einen selbstgebauten Eiskasten zur Verfügung stellt.

Als wesentliche Neuerungen, die das Industriezeitalter im Bereich der Konservierung für private Haushalte mit sich brachte, gelten vor allem das industriell hergestellte Fleischextrakt sowie die chemische Produktion bestimmter Konservierungssäuren. Auf Grundlage von Justus von Liebig's (1803–1873) Forschungen zur Zusammensetzung von Fleisch und Muskelfasern wurde ab der Mitte des 19. Jahrhunderts die Gewinnung von Fleischextrakt durch Eindampfen ermöglicht. Der unter der Bezeichnung *Liebig's Fleischextrakt* vertriebene Bouillonersatz verbreitete sich rasch. Bereits 1870 erschien mit Henriette Davidis *Kraftbrühe aus Liebig's Fleischextrakt* ein Kochbuch, das sich ausschließlich dieser industriell gefertigten Fleischbrühe widmete. Beiträge in Frauenzeitschriften sowie Äußerungen von Leserinnen in den dortigen Haushaltsspalten betonten wiederholt die Arbeitserleichterungen, die das Fleischextrakt versprach. Bis dahin war die Herstellung frischer Brühe aufwendig und ihre Haltbarkeit nur von kurzer Dauer. *Liebig's Fleischextrakt* findet auch in Rokitsanskys und Fink's Werken Erwähnung.

7.1.3. Resteverwertung und Essensplanung

Die Verwertung von Resten stellt ein weiteres nicht zu vernachlässigendes Werkzeug für sparsames Kochen dar. Vor allem bei Fink nimmt sie einen zentralen Stellenwert ein. Sie beschreibt in der Vorrede den Fokus ihres Werks wie folgt: *Ganz besondere Berücksichtigung fand jedoch die Sparsamkeit in der Küche, insoweit sie die Nahr- und Schmackhaftigkeit der Gericht nicht beeinträchtigt, um die Hausfrau in die Lage zu versetzen, jeden Rest von Braten, Fleisch oder Gemüse, jedes Eiweiß oder Eidotter zweckdienlich zu verwenden.*³²⁰

Eine gelungene Resteverwertung setzte von den Frauen nicht nur Überlegung und Erfahrung, sondern vor allem zusätzlichen Zeitaufwand und Mehrarbeit voraus. Einsparungen in der Küche beruhten somit allen voran auf einer gesteigerten Selbstaussbeutung der Frauen – besonders

³¹⁹ MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 138.

³²⁰ FINK, Die Küche des Mittelstandes, Vorrede.

deutlich zeigt sich dies in der aufwendigen Verarbeitung von Speiseresten.³²¹ Eine gelungene Resteverwertung ermöglichte eine sparsame Haushaltsführung, ohne Einbußen bei Geschmack oder Vielfalt und der *Schein der Gutbürgerlichkeit* blieb erhalten.³²²

Um diese zu gewährleisten, ist ihre Berücksichtigung bei der Erstellung des Speiseplans für die Kochbuchautorinnen unabdingbar: *Darum muß auch beim Festsetzen des Speisezettels Bedacht genommen werden auf die richtige Verwendung älterer Vorräthe, etwa vorhandener Speisenreste, Eiklar, Fett, Obst, Gemüse [...]*.³²³ Anreize für Speisepläne finden sich bei Dorn und Prato. Die beiden anderen Autorinnen greifen das Thema zwar ebenfalls auf, widmen ihm jedoch kein eigenes Kapitel. Insgesamt sind Speisepläne nur in wenigen Kochbüchern enthalten. Ihre Zahl nimmt jedoch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts deutlich zu. Die darin vorgeschlagenen Zusammenstellungen boten vermutlich mehr Abwechslung, als in einfachen bürgerlichen Haushalten üblich war. Jene Pläne zielten darauf ab, möglichst vielfältige Vorschläge für den persönlichen Speisezettel der bürgerlichen Haushalte zu bieten.³²⁴

7.2. Sauberkeit und Reinlichkeit

Bereits in der Einleitung von Anna Dorns Werk werden ihre obersten und unbedingt zu vermittelnden Prinzipien deutlich: Ordnung und Reinlichkeit. Gemäß ihrer Ausführungen sind dies *die ersten und vorzüglichsten Dinge, die in jeder Küche vorherrschen müssen*.³²⁵ Auch Rokitsansky betont die Zentralität jenes Prinzips, wobei sie die bürgerlichen Frauen, in der Pflicht sieht, diese Maßstäbe an die Diensthilfen weiterzugeben: *In der Küche muß die gründlichste Reinlichkeit herrschen. Die Hausfrau darf den Ruf „sekannt“ zu sein, nicht scheuen und soll auf die Erfüllung dieser Arbeiten bestehen*.³²⁶ So wird bis ins Detail darauf eingegangen, wie oft der Boden, der Herd, die Speisekammer oder der Speisekasten gereinigt werden sollen. Die Autorin geht sogar so weit, neun verschiedene Küchentücher für die unterschiedlichen Tätigkeitsbereiche in der Küche zu empfehlen. *Diese [...] müssen mit peinlichster Sorgfalt in Ordnung gehalten werden, jedes Einzelne muß regelmäßig an seinem*

³²¹ MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 154.

³²² Ebd., 152.

³²³ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche, [34] 17.

³²⁴ WIEGELMANN, MAUSS, Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert, 78.

³²⁵ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, Einleitung.

³²⁶ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche, [35] 18.

*bestimmten Plätze zu finden sein und darf nur zu seinem bestimmten Zwecke benützt werden [...].*³²⁷

Sauberkeit, Ordnung und Reinlichkeit gelten jedoch nicht nur für die Beschaffenheit der Küche, sondern auch für die Reinigung verwendeter Werkzeuge, Gefäße und für die Kleidung der Köch*innen. In allen vier Werken wird auf den Umgang und die Reinigung der Küchenausstattung eingegangen. So schreibt Rokitsansky: *Ich kann allen jungen Hausfrauen und angehenden Köchinnen nicht genug ans Herz legen, das Kochgeschirr mit peinlichster Sauberkeit innen und außen zu behandeln.*³²⁸ Dies empfiehlt sie zum einen für eine längere Haltbarkeit des verwendeten Geschirrs, zum anderen aus hygienischen beziehungsweise gesundheitlichen Gründen. Das Argument der langen Haltbarkeit und den damit verbundenen Einsparungen bei den Haushaltsausgaben findet auch bei Anna Fink Platz.³²⁹

Bereits Anfang des 18. Jahrhunderts finden sich in nahezu allen Kochbüchern Hinweise bezüglich der idealen Küchenausstattung und Empfehlungen für die Reinigung von Arbeitsflächen, Küchengeräten und Geschirr.³³⁰ Mit dem gestiegenen Standard des Tafelgeräts in bürgerlichen Haushalten wurde dessen Pflege zunehmend zu einer Frage von Prestige und Werterhalt.³³¹ Ebenso ist der Wunsch nach einer verbesserten Sauberkeit in der Küche und in anderen Räumen des Hauses mit den Fortschritten der modernen Hygienisierung ab der Mitte des 19. Jahrhunderts zu erklären.³³² In jenem Jahrhundert entwickelte sich die Hygiene zu einer eigenständigen wissenschaftlichen Disziplin, die – eng verbunden mit der Bekämpfung von Seuchen, militärischen Anforderungen und dem öffentlichen Gesundheitswesen – zunehmend institutionell verankert wurde. Als Beispiel kann die Schaffung der Lehrkanzel für Hygiene an der Universität Wien im Jahr 1875 genannt werden.³³³ Die zunehmende Kenntnis um die Konsequenzen unhygienischer Zustände findet genauso in der Koch- und häuslichen Ratgeberliteratur des 19. Jahrhunderts Eingang.³³⁴ So ist im letzten Drittel des Jahrhunderts

³²⁷ Ebd.

³²⁸ Ebd., [30] 13.

³²⁹ *Die richtige Behandlung derselben trägt unbedingt zur langen Erhaltung viel bei, und es ist jede Hausfrau angenehmer, die Arbeitsverbessernde und erleichternde Geräte angenehmer, die Arbeit verbessernder und erleichternder Geräte anzuschaffen als immerwährend das ursprünglich Angeschaffene ersetzen zu müssen.* Siehe: FINK, Die Küche des Mittelstandes, XV.

³³⁰ BARTH, Eine gute Speiss von weichem Hirsch-Geweyh, 92.

³³¹ SOMMER, Nicht nur Kochlöffel und Bratpfanne, 164.

³³² TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 112.

³³³ N. N., Hygiene. In: Wien Geschichte Wiki, <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Hygiene>.

³³⁴ LEICHT-ECKHARDT, Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom Achtzehnten Jahrhundert bis Heute, 174.

eine deutliche Zunahme an Gebrauchs- und Pflegeanleitungen für Küchengeräte zu erkennen.³³⁵

Neben der Hygienebewegung entwickelte sich ab etwa 1860 die Ernährungslehre zu einer eigenständigen wissenschaftlichen Disziplin, die erstmals fundierte Erkenntnisse über die Zusammensetzung von Nahrungsmitteln hervorbrachte. Neben zahlreichen wissenschaftlichen Veröffentlichungen zum Thema Ernährung, griffen das Thema auch Kochbücher, Haushaltsratgeber und Familienzeitschriften auf. Dabei wurde der Zusammenhang zwischen Ernährung und der körperlichen wie seelischen Gesundheit des Menschen besonders betont. Die wissenschaftlich belegte Verbindung von Ernährung und Gesundheit übertrug den Frauen eine erweiterte Verantwortung und zusätzliche Aufgaben im Haushalt. Von ihnen wurde nicht nur größte Sparsamkeit beim Kochen und in der Haushaltsführung verlangt, sondern auch die Zubereitung gesunder Mahlzeiten – deren Anforderungen nun durch die aufkommende Ernährungswissenschaft definiert wurden. Damit einhergehend forderten die neuen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse zunehmend eben jene Ordnung und Reinlichkeit in der Küche. In den häufig dunklen und schwer zu belüftenden Wirtschaftsräumen bürgerlicher Haushalte ließ sich dieser Anspruch nur durch kontinuierliches Kehren, Wischen und regelmäßiges Lüften umsetzen. Die notwendige Küchenhygiene musste somit täglich durch intensives Reinigen erhalten beziehungsweise neu hergestellt werden. Auch das Essgeschirr sollte makellos sauber bleiben – glänzendes Geschirr entwickelte sich mehr und mehr zum Symbol der vorbildlichen „Hausfrau“. Besonderes Augenmerk wurde zudem auf den Zustand des Kochgeschirrs gelegt, da beschädigte Töpfe und Pfannen als potenzielle Gesundheitsrisiken galten. Erkenntnisse aus der Ernährungsphysiologie sowie das staatliche Interesse an der öffentlichen Gesundheit fanden auf diese Weise Eingang in den privaten Haushalt. Damit wurde die Verantwortung für das körperliche Wohlergehen der Familie auf die „Hausfrau“ übertragen.³³⁶ Die traditionell unbezahlte Hausarbeit der Frauen erfuhr so eine zusätzliche Aufwertung und Belastung. Die Frau wurde zur *Hüterin der Familiengesundheit*.³³⁷

7.2.1. Tafelarrangement

Die Prinzipien Sauberkeit und Reinlichkeit werden auch an einer anderen Stelle sichtbar. In Pratos und Dorns Anweisungen zum Tafelarrangement und Servieren wird im Detail

³³⁵ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 116.

³³⁶ MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 157–159.

³³⁷ Ebd., 159.

beschrieben, wie der Tisch zwischen den verschiedenen Gängen zu reinigen ist.³³⁸ Und auch Dorn betont mit Nachdruck: *Mit jeder nur denkbaren Vorsicht halte man besonders aus dem Tafelzimmer alles entfernt, was einen üblen Eindruck oder gar Ekel bey den Gästen hervorbringen könnte.*³³⁹

Auf Reinlichkeit ist neben der Zubereitung von Speisen und Getränken auch in Bezug auf Tafelgeschirr, Servietten, Tischtücher, Möbelstücke und Zimmer zu achten. Daran wird deutlich, dass die Vorbereitung und Ausrichtung solcher festlicher Zusammenkünfte für den durchschnittlichen bürgerlichen Haushalt einen erheblichen organisatorischen und finanziellen Aufwand darstellte. Bereits die Beschaffung und dekorative Gestaltung der Tafel war mit hohen Ansprüchen verbunden. Die Qualität von Tischwäsche, Kerzenleuchtern und Blumenvasen sowie die Einheitlichkeit des verwendeten Geschirrs waren unverzichtbare Zeichen von bürgerlichem Wohlstand und Geschmack: *Wer einiges Gefühl von Schicklichkeit hat, wird von selbst wissen, daß die übereinstimmende Gleichheit in allen Arten des Geschirres, [...]. Sogar der Tafeltücher und Servietten erforderlich sey, um den angenehmen Eindruck des Ganzen zu erhöhen.*³⁴⁰ Eine Mischung verschiedener Farben und Formen könnte hingegen einen ärmlichen Eindruck hinterlassen und bei manchen Gästen den Gedanken auslösen, der Gastgeber habe die Stücke vom Gebrauchtwarenhändlern erworben.³⁴¹

Da viele Haushalte über kein vollständiges Services verfügten – nicht zuletzt wegen der hohen Anschaffungskosten –, wurde bei besonderen Anlässen auf geliehenes Geschirr und Besteck zurückgegriffen, entweder von Verwandten oder gegen Entgelt aus Leihgeschäften. Für jeden einzelnen Gang wurde frisches Tafelgeschirr benötigt, was zusätzlichen Aufwand bedeutete, besonders dann, wenn das bereits ausgeliehene Besteck nicht ausreichte und daher zwischendurch gespült werden musste.³⁴²

Neben erhöhten Hygienestandards sind die bereits angeschnittenen ästhetischen und sozialen Aspekte zu betonen. Mit dem gestiegenen Anspruch an die Qualität des Tafelgeräts in bürgerlichen Haushalten gewann dessen Pflege zunehmend an Bedeutung für das gesellschaftliche Ansehen und den Werterhalt.³⁴³

Als eines der dominierenden bürgerlichen Ideale des 19. Jahrhunderts wurde Sauberkeit somit zu einem sozialen Unterscheidungsmerkmal. Die wachsende Mittelschicht wollte sich von der

³³⁸ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, [605] 597–[609] 601.

³³⁹ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 571.

³⁴⁰ Ebd., 540.

³⁴¹ Ebd., 540.

³⁴² PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 172.

³⁴³ SOMMER, Nicht nur Kochlöffel und Bratpfanne, 164.

Arbeiterklasse abgrenzen, und eine der Möglichkeiten, dies zu tun, war es, Sauberkeit und Ordnung im eigenen Haushalt zu erhalten: *The struggle against the dust becomes a struggle against the 'lower' classes, against ugliness and poverty, and this struggle has almost religious dimensions.*³⁴⁴

7.3. Fleiß

*Alle erfahrenen Hausfrauen sind darin einig, und die unerfahrenen mögen es sich einprägen [...], die Küche ist ein Bollwerk des Hausfriedens, welches von Reinlichkeit, Fleiß, Tüchtigkeit und Sparsamkeit vertheidigt und befestigt wird.*³⁴⁵

Dieses Zitat ist eine der wenigen Stellen, an denen das Wort „Fleiß“ ausdrücklich genannt wird. Meistens findet es in den Rezepten Verwendung, wo einzelne Arbeitsschritte beschrieben werden, etwa beim sorgfältigen Umrühren, Wenden oder Begießen mit Bratensaft. Abgesehen davon wird diese Tugend häufig umschrieben. Beispielsweise wenn betont wird, dass ein am Vortag oder am Morgen ausgearbeiteter Plan über die zu erledigenden Aufgaben entscheidend dafür ist, den Abend oder den folgenden Arbeitstag effizient zu gestalten um beispielsweise den *unnützen Plaudereyen* der Dienstbot*innen entgegenzusteuern.³⁴⁶ Obwohl Fleiß selten direkt genannt und oft nur indirekt mit Sparsamkeit und Reinlichkeit verbunden wird, ist er doch zentral. Denn ohne ihn wären diese Tugenden im bürgerlichen Haushalt kaum umsetzbar. In Kochbüchern wird Fleiß nicht theoretisch erklärt, sondern durch konkrete Alltagstätigkeiten vermittelt. So wird die Hausarbeit selbst zur sichtbaren Ausprägung dieser Tugend.

7.3.1. Hausarbeit

Erst im 18. Jahrhundert setzt sich die enge Verbindung zwischen Fleiß und Arbeit, insbesondere der beruflichen, allmählich durch. In diesem Zusammenhang ist zu erwähnen, dass auch der Begriff der Arbeit einen Bedeutungswandel erfuhr. So entwickelte sich die Arbeit von einer ursprünglich als Mühsal und Last empfundenen Tätigkeit hin zu einer sinnvollen, zielgerichteten Handlung und geschätzten Tugend.³⁴⁷

Diese Umdeutung spiegelt sich in den Kochbüchern wider: Hausarbeit wird zur idealen femininen Bestimmung und zur moralischen Pflicht. Mit dem Wandel der Wirtschaftsweisen,

³⁴⁴ BERNER, Sakernas tillstånd. kön, klass, teknisk expertis, 311. Zit. nach: NOTAKER, A history of cookbooks, 295.

³⁴⁵ FINK, Die Küche des Mittelstandes. [18] 12.

³⁴⁶ DORN, Neues Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 513.

³⁴⁷ BOLLNOW, Wesen und Wandel der Tugenden, 55f.

also dem Übergang von der vormodernen *Ökonomie des ganzen Hauses* zur industriellen Warenproduktion entstand Hausarbeit als eigenständiges Phänomen. Während die vormoderne Hausökonomie noch im Produktionsprozess miteingebunden war, verschwand ihr produktiver Charakter mit der Trennung von Wohn- und Arbeitsbereich und es kam zu einer Aberkennung ihres gesellschaftlichen Stellenwerts. So veränderten sich sowohl Funktion als auch Inhalt des häuslichen Bereichs, der nun als Ort der Konsumtion, der reproduktiven Tätigkeit und *der (Wieder-)Herstellung der Arbeitskraft* verstanden wurde.³⁴⁸ Der Wandel vom Produktions- zum Konsumhaushalt war bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts weit vorangeschritten.³⁴⁹ Parallel dazu verfestigte sich in den patriarchalisch geprägten Gesellschaften eine geschlechtshierarchische Arbeitsteilung. Während Männer als Erwerbstätige agierten, wurde Frauen eben jene häusliche Sphäre zugewiesen – ein Ideal, das insbesondere im Bürgertum als Leitbild verankert wurde. Die bürgerliche Lebensweise zeichnete sich durch eine rational ausgerichtete Lebensführung aus, die auf Individualität, Selbstverantwortung und -bestimmung setzte. Hinzu kam eine starke Betonung der Familie und eine deutliche geschlechtsspezifische Rollenteilung. Besonders sichtbar war dabei die nicht-erwerbstätige Ehefrau und Tochter – eines der markantesten Merkmale bürgerlicher Wohlanständigkeit. Die Nicht-Erwerbsarbeit verdeutlichte die relative Unabhängigkeit der Familie von wirtschaftlichen Zwängen und verhalf der Abgrenzung von den unteren sozialen Schichten, in denen Frauen oft weiterhin geschäftlich tätig waren. Gleichzeitig näherten sich die Familien so dem Ideal einer wohlhabenden Lebensweise an.³⁵⁰

An dieser Stelle ist jedoch auf den zentralen Widerspruch zwischen gesellschaftlichem Ideal und sozialer Wirklichkeit hinzuweisen. Da Männer ihre vorgesehene Rolle als alleiniger Versorger der Familie häufig nicht erfüllen konnten, waren Frauen zunehmend gezwungen, zum Haushaltseinkommen beizutragen. Die Hauptverantwortung für Hausarbeit blieb dennoch weiterhin bei den Frauen, wodurch sich zusätzlich die Rolle der sogenannten Zuverdienerin etablierte – ein Modell, das die doppelte Belastung von Erwerbs- und Hausarbeit mit sich brachte. Das Ideal der ausschließlichen „Hausfrau“ setzte sich in der Praxis nie vollständig durch.³⁵¹

Hinzu kam, dass dieses Leitbild ursprünglich auf bürgerliche Haushalte mit Dienstpersonal zugeschnitten war. Der zunehmende Mangel an Dienstoff*innen um die Jahrhundertwende führte jedoch dazu, dass viele Frauen hauswirtschaftliche Tätigkeiten selbst und unbezahlt

³⁴⁸ SCHICKER-NEY, Die "Erfindung" von Hausfrau und Hausarbeit, 173.

³⁴⁹ STILLE, In Keller und Kammer - Vorratswirtschaft früher, 218.

³⁵⁰ SIMON-MUSCHEID, TANNER, Bürgertum, 6f.

³⁵¹ SCHICKER-NEY, Die "Erfindung" von Hausfrau und Hausarbeit, 173–178.

übernehmen mussten.³⁵² So wurde auch das Kochen zunehmend zur Aufgabe der bürgerlichen „Hausfrauen“ – denn schließlich lag die Verantwortung für das Wohlergehen der Familie in ihren Händen:

*Man kann den Mädchen nicht genug empfehlen, das Kochen mit Ernst zu lernen und mit Liebe zu betreiben, denn es hat oft den entschiedensten Einfluß auf ihr ferneres Lebensglück. Denn [e]ine tüchtige Hausfrau wird nicht allein von ihrem Manne, sondern auch von denen geachtet, zu deren Kenntniss seine Zufriedenheit gelangt.*³⁵³

Hausarbeit wurde ideologisch als unbezahlter und als Arbeit abqualifizierter *Liebesdienst* verklärt.³⁵⁴ An Frauen gerichtete Kochbücher des 18. und 19. Jahrhunderts vermitteln eine Arbeitsteilung und Verantwortung im bürgerlichen Haushalt, die in gewisser Hinsicht das Konzept der dichotomen gesellschaftlichen Sphären der „Öffentlichkeit“ und „Privatheit“ vorwegnahm beziehungsweise widerspiegelte. Diese um 1800 etablierte Auffassung implizierte eine klare Trennung zwischen den Geschlechtern, wobei der aktive Mann in der öffentlichen Sphäre und die passive Frau in der häuslichen Sphäre verortet war.³⁵⁵ Der in der vernunftgeprägten „Öffentlichkeit“ beschäftigte Mann lebte und herrschte in einer Welt des kapitalistischen Wettbewerbs und politischer Konflikte. In diesem Zusammenhang wurde das Zuhause, das „Private“ als idyllischer und sicherer Zufluchtsort beschrieben, in dem die „Hausfrau“ Mitgefühl sowie tugendhafte Werte und Eigenschaften verkörpern sollte.³⁵⁶ Genau jene Auffassung wird auch in Rokitanskys Werk deutlich:

Eine Hausfrau, die in jeder Beziehung getragen ist vom Pflichtgefühl und bestrebt ist, ihrem Gatten ein behagliches Heim zu schaffen, wird es sich nicht nehmen und verdrießen lassen, alles in der Küche und im Hause in Verwendung kommende selbst vorzugeben [...]. Solche gediegene Hausfrauen werden gewiß nie zu klagen haben, daß ihre Ehegatten, wollen sie zu Hause gute Küche, Ordnung, Reinlichkeit, Sauberkeit und Aufmerksamkeit findet, überall das stille, sorgsame Walten der Herrin des Hauses empfindet, der wird die Behaglichkeit seines Heims gewiß jedem auswärtigen

³⁵² SCHLEGEL-MATTHIES, „Liebe geht durch den Magen“, 149.

³⁵³ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, Vorrede zur 5. Auflage.

³⁵⁴ SCHICKER-NEY, Die "Erfindung" von Hausfrau und Hausarbeit, 173.

³⁵⁵ NOTAKER, A history of cookbooks, 291; SAUER, Transformationen von öffentlich und privat, 12f.

³⁵⁶ NOTAKER, A history of cookbooks, 291.

*Vergnügen vorziehe. Die Häuslichkeit eines Ehemanns ist die Probe auf die Güte der Hausfrau.*³⁵⁷

So betont die Autorin unmissverständlich, dass das Wohl der Familie maßgeblich von den Tugenden und Fähigkeiten der „Hausfrau“ abhing. Um welche Aufgabenbereiche es sich bei *alle[m] in der Küche und im Hause in Verwendung kommende* genau handelt, wurde bereits in den vorherigen Kapiteln angeschnitten. Neben der Vorratshaltung, Mahlzeitenversorgung und Reinigungsarbeiten zählten aber auch die Kinder- und Krankenpflege, Tätigkeiten im Garten, in der Landwirtschaft oder beim Kauf sowie Verkauf am Markt zu den Aufgaben der *inneren Haushaltung*.³⁵⁸ Die Anforderungen an die Planung und Durchführung der täglichen Mahlzeiten stiegen jedoch stetig, ohne dass technische Neuerungen in der Küchenausstattung zu einer spürbaren Entlastung führten. Zwar existierten bereits Geräte zur Arbeitserleichterung, doch waren diese für die meisten Haushalte aus finanzieller Sicht unerreichbar.³⁵⁹ Die zunehmende Arbeitsbelastung erklärt sich zum einen durch die Ausweitung des häuslichen Aufgabenspektrums, etwa durch intensivere Reinigungsarbeiten aufgrund steigender Sauberkeitsansprüche und gesellschaftlicher Konventionen. Zum anderen kam es zu einer Erweiterung der Aufgaben im immateriellen Bereich der Familienarbeit.³⁶⁰

7.3.2. Dienstbot*innen

Zu einem erfolgreich geführten bürgerlichen Haushalt zählte aber auch die Beaufsichtigung des Dienstpersonals. Wie bereits erwähnt überstieg die Vielzahl an Aufgaben eines bürgerlichen Haushalts meist die Kapazitäten der „Hausfrau“, zumal sie unter dem gesellschaftlichen Anspruch stand, sich nach außen hin nicht mit körperlicher Arbeit belastet zu zeigen. Jene Entlastung verschaffte der „Hausfrau“ die Möglichkeit, sich stärker auf ihre Rolle als Ehefrau und Mutter zu konzentrieren. Zugleich diente die Präsenz von Personal als sichtbarer Ausdruck des sozialen Status. Somit war die Beschäftigung von Hauspersonal nicht nur funktional notwendig, sondern auch ein bedeutendes Element bürgerlicher Repräsentation. Eine festangestellte Köchin konnten sich hingegen nur wohlhabendere Haushalte leisten, da diese zu den besser bezahlten Dienstboten zählten. Die meisten bürgerlichen Frauen mussten deshalb selbst kochen und wurden dabei von den Dienstmädchen unterstützt – etwa beim

³⁵⁷ ROKITANSKY, [34] 18.

³⁵⁸ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 120.

³⁵⁹ SCHLEGEL-MATTHIES, „Liebe geht durch den Magen“, 149.

³⁶⁰ SCHICKER-NEY, Die "Erfindung" von Hausfrau und Hausarbeit, 173–178.

Einkaufen, beim Vorbereiten der Zutaten oder beim Putzen der Küche.³⁶¹ Doch auch von Frauen wohlhabender bürgerlicher Haushalte, in denen Köch*innen und andere Dienstbot*innen angestellt waren, wurde erwartet, dass sie für die Verwaltung ihres eigenen Haushalts verantwortlich blieben.³⁶² [...] *denn nichts ist mehr im Stande den Dienstleuten Respect und Achtung vor der Herrin einzuflößen, als wenn sie sehen, daß diese mit souveräner Ueberlegenheit und steter Hand das Hauswesen leitet* – so Rokitansky.³⁶³

Ausführungen zu Dienstbot*innen kommen in Haushaltsratgebern und Kochbüchern des 19. Jahrhunderts oftmals vor.³⁶⁴ In den Kochbüchern von Rokitansky, Prato und Fink werden Schilderungen über Dienstbot*innen in mehrere Kapitel eingestreut. Demgegenüber steht das Werk von Anna Dorn, die dieser Thematik ein eigenes Kapitel widmet.

Dorn gibt Hinweise, auf welche Eigenschaften bei der Wahl der Dienstbot*innen zu achten sind und welche Erwartungen Hausherrinnen an ihre Angestellten haben sollten. Zudem geht sie auf den idealen Umgang mit Dienstbot*innen ein. Dabei betont sie die Notwendigkeit, eine gewisse persönliche Distanz zu wahren und trotzdem Milde, Güte und Wohlwollen walten zu lassen: *und theilnehmend und sorglich, wenn es krank ist, aber nimmermehr vertraulich, sondern ernst und gemessen, und dadurch immer sich von demselben entfernt haltend, jedoch ohne Hochmuth und Geringschätzung*. Aber auch die Autorität scheint ein wichtiges Merkmal guter Hausherren und -frauen zu sein: *Wahrt eure Würde, Ihr, die Ihr Dienstgeber seyd, sonst kommt Ihr ganz außer Vorthail*. Denn zu viel Vertrauen könne laut Dorn zu Bequemlichkeit und Nachlässigkeit beim Dienstpersonal führen. So gilt es weiterhin die Kontrolle über die Dienstnehmenden zu haben.³⁶⁵

Beide Zitate verdeutlichen zentrale Mechanismen bürgerlicher Distinktion gegenüber den unteren sozialen Schichten – insbesondere in der Beziehung zum Dienstpersonal. Dorn beschreibt, wie Hausherr*innen und Dienstbot*innen in einem klar geregelten, auf sozialer Distanz beruhendem Verhältnis zueinanderstehen sollten. Diese Distanz dient nicht nur der Aufrechterhaltung von Ordnung im Haushalt, sondern erscheint auch als Ausdruck sozialer Überlegenheit der bürgerlichen Gesellschaft. Eigenschaften wie Milde, Güte und Wohlwollen sollen laut der Autorin zwar das Verhältnis zum Dienstpersonal prägen, ohne jedoch bestehende soziale Hierarchien infrage zu stellen. Genau diese Mischung aus Fürsorge und klarer Abgrenzung verweist auf ein paternalistisches Selbstverständnis des Bürgertums. Die Betonung

³⁶¹ PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 147f.

³⁶² LEHMANN, The British Housewife, 16. Zit. Nach: NOTAKER, A history of cookbooks, 292.

³⁶³ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche, [35] 18.

³⁶⁴ WILZ, Allgemeine Kochbücher, 91.

³⁶⁵ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 517.

von Autorität und Kontrolle verweist auf bürgerliche Ordnungsvorstellungen, in denen das Dienstpersonal als nachlässig und disziplinierungsbedürftig erscheint.

7.4. Hausmannskost

Die vorliegenden Kochbücher spiegeln soziale Abgrenzung nicht nur in den Anweisungen zum Umgang mit dem Dienstpersonal wider – sondern auch in den Rezeptsammlungen. Im Folgenden soll auf die Begrifflichkeit der *Hausmannskost* und ihre Bedeutung für das bürgerliche Selbstverständnis eingegangen werden. Darauf folgt die letzte Hauptkategorie der *feinen Küche* und ihr gesellschaftlicher Stellenwert für das Bürgertum.

Essen erweist sich bis heute als ein äußerst wirkungsvolles Mittel zur Befriedigung standesbezogener Prestigeansprüche und zur Abgrenzung sozialer Gruppen. Sowohl die Auswahl und Menge der konsumierten Speisen als auch deren Zubereitung, die verwendeten Essutensilien und die Struktur der Mahlzeiten dienten der sozialen Selbstverortung und Unterscheidung.³⁶⁶ Bei der Auswahl, Kombination und Präsentation von Speisen spiegeln sich zudem Wertvorstellungen und kulturelle Prägungen wider.³⁶⁷

Unter dem im 18. Jahrhundert geprägten Begriff „Hausmannskost“ werden *einfache, nährnde Speisen, wie sie gewöhnlich in Familien des Mittelstandes genossen werden*, verstanden.³⁶⁸

In dieser Tradition stehen auch die vier untersuchten Kochbücher. Bereits ihre Titel verweisen auf ihre Zielgruppen. Die Autorinnen richten sich mit ihren Rezepten nicht ausschließlich an vornehme Tafeln, sondern ebenso an einfache Haushalte, in denen gewöhnliche Hauskost auf den Tisch kommt. Obwohl viele der beschriebenen Speisen inhaltlich eindeutig der Hausmannskost zuzuordnen sind, wird der Begriff selbst nur äußerst selten explizit verwendet. Bei Prato beispielsweise im Zusammenhang mit ihren Speisevorschlägen:

*Zu dem in einfachen Haushaltungen üblichen Abendessen, wo meistens nach einer leichten Suppe eine Fleisch - oder eine ordinäre Mehlspeise folgt, ist die Wahl der Fleischspeisen durch das nach der Fleischgattung zusammengestellte Register erleichtert, welches auch zur Auswahl einer dritten Speise für das Mittagmahl bei Hausmannskost dient.*³⁶⁹

³⁶⁶ SCHLEGEL-MATTHIES, Zum Wandel der Esskultur in Deutschland, 12.

³⁶⁷ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 55.

³⁶⁸ N. N., Hausmannskost. In: Heinrich August PIERER (Hg.), Enzyklopädisches Wörterbuch der Wissenschaften, Künste und Gewerbe, 198. Zit. nach: SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, 215.

³⁶⁹ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, [617] 609.

Mit der Formulierung in *einfachen Haushaltungen üblichen Abendessen* unterscheidet die Autorin zwischen verschiedenen bürgerlichen Lebensstandards. „Einfach“ beschreibt an dieser Stelle jedoch keinen Mangel, sondern einen schlichten, als angemessen geltenden bürgerlichen Lebensstil, der sich vom aristokratischen Luxus ebenso abgrenzt wie von der Armut unterer sozialer Schichten. Das Wort steht hier für einen angemessenen, durch Mäßigung und Sparsamkeit geprägten Lebensstil. Diese Haltung spiegelt sich auch im Speiseplan wider: So gilt Fleisch als selbstverständlicher Bestandteil, die Wahlmöglichkeit zwischen Fleisch- und Mehlspeise gibt der Leser*innenschaft wiederum die Chance auf sparsames Wirtschaften und eine flexible Anpassung an die jeweiligen finanziellen Ressourcen. Die Erwähnung eines mehrgängigen Mittagessens verweist auf einen gewissen Wohlstand, der sich jedoch durch bürgerliche Zurückhaltung äußert.

Im Zuge der Herausbildung der bürgerlichen Küche – die sich aus der Hofküche ableitete – wurde versucht, die exklusiven Essgewohnheiten der oberen Gesellschaftsschichten an die finanziellen Verhältnisse des Bürgertums anzupassen.³⁷⁰

Dieser Drang nach Abgrenzung macht sich auch in Dorns Äußerungen zu den mittlerweile gelockerten Tischetiketten bemerkbar:

*Seit der lästige Zwang einer strengen Etikette größtentheils von den Tafeln verbannt ist, nicht mehr ein ängstliches Rangabmessen der Gäste die Sitze derselben bestimmt und für freundschaftliche Zirkel die runden Tische den großen Tafeltischen vorgezogen werden. [...] [Denn] bey runden Tischen ist jeder Platz ohne Unterschied [...].*³⁷¹

Weiters betont sie, dass mit dem Wegfall des *steifen Ceremonials* und der überholten Etikette auch jene übertriebenen Höflichkeitsgesten und Komplimente verschwanden, *die ehemals jeder heiteren Unterhaltung den Weg vertraten.*³⁷²

Wie in der Tischkultur zeigte sich auch in der Zusammensetzung der Speisen ein bewusster Bruch mit höfischer Exklusivität zugunsten einfacher, regional verankerter Gerichte. In Wien etwa umfasste diese „Hausmannskost“ klassische pikante Gerichte wie Einbrennsuppe, Beuschel, Gulasch und Schinkenfleckerl sowie süße Speisen wie Buchteln, Apfelstrudel,

³⁷⁰ WINKLER, Vom Stephansdom gesäugt! Vom Backhuhn ausgebrütet!, 110.

³⁷¹ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 541.

³⁷² Ebd., 542.

Gugelhupf und Zwetschkenknödel.³⁷³ Gerade Suppen galten als zentrales Element der täglichen Ernährung, da sie günstig, sättigend und unkompliziert in der Zubereitung waren.³⁷⁴

Die stärker ins Bewusstsein rückenden regionalen Eigenarten der Kochkunst fand vor allem in den bürgerlichen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts ihren Ausdruck. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch eine veränderte Mobilität und ein wachsendes Bedürfnis nach kulinarischer Abwechslung wodurch lokale Spezialitäten weit über ihre Herkunftsregion hinaus bekannt wurden. Zugleich diente die regionale Küche der bürgerlichen Gesellschaft als Mittel der Abgrenzung von der „feinen“, französisch geprägten Adelsküche. Dem Überfeinerten wird das Natürliche, Schlichte, Nährende und in der eigenen Region Beheimatete gegenübergestellt. Gerade lokale Spezialitäten bildeten so einen Kontrapunkt zur gehobenen Küche. Besonders deutlich wird dies bei sogenannten „Nationalgerichten“, da mit dieser Begrifflichkeit oft die Vorstellung verbunden war, dass solche Speisen Rückschlüsse auf den Charakter und die Lebensart der Bevölkerung eines Landes zulassen.³⁷⁵

In den Kochbüchern der vier Autorinnen wird jene Betonung auf regionale Kost in diversen Kapiteln deutlich. In den Einträgen zu „Gewürzen und Küchenkräutern“ wird Wert auf die Verwendung heimischer Produkte gelenkt. Die Abschnitte zur saisonalen und (regionalen) Kost, welche in allen Kochbüchern vorkommen, betonen ebenso den regionalen Aspekt.

Ein Vergleich zwischen Kochbüchern sowie Haushaltsratgeber um 1700 mit solchen um 1800 zeigt in Bezug auf die Verwendung von Gewürzen eine deutliche Änderung. Der Einsatz kostspieliger, importierter Gewürze ging merklich zurück. Stattdessen gewannen heimische Kräuter und Gewürze zunehmend an Bedeutung. Die Abkehr von den intensiven exotischen Gewürzen verfolgte das Ziel, den natürlichen Geschmack der Zutaten stärker hervorzuheben. Es erfolgte damit eine Abkehr von übermäßiger Komplexität und aufwändiger Zubereitung *hin zu mehr sparsamen und natürlichen ‚Simplicität‘ der Mahlzeiten.*³⁷⁶

Die enge Verbindung von Bürgertum und Regionalität spiegelt sich auch in Titeln und Vorworten der Kochbücher wider.³⁷⁷ Bereits ab dem späten 18. Jahrhundert wurden Werke im österreichischen Raum mit Bezeichnungen wie „Wiener Küche“ versehen und ausdrücklich auf den bürgerlichen Haushalt zugeschnitten.³⁷⁸ Die Nennung einer Stadt oder Landschaft im Buchtitel wie bei Marie von Rokitsky, Anna Fink und Katharina Prato sollte jedoch nicht den

³⁷³ WINKLER, Vom Stephansdom gesäugt! Vom Backhuhn ausgebrütet!, 110.

³⁷⁴ PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 170f; MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 69.

³⁷⁵ SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchern des 19. und 20. Jahrhunderts, 225f.

³⁷⁶ TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau, 117f.

³⁷⁷ DOSE, Die regionale Küche und ihre Kochbücher, 243.

³⁷⁸ HASLINGER, Wie Bürger essen, 53.

Anschein erwecken, es würden sich nur die für die jeweilige Region typischen Gerichte darin befinden. Vielmehr sollte durch diese geografische Verortung der Eindruck entstehen, die Rezepte seien besonders alltagstauglich, kostengünstig und leicht umzusetzen – eben weil sie auf regionale Gegebenheiten abgestimmt und vor Ort bewährt seien. Zudem wurde dem Nutzer*innenkreis Sicherheit darin vermittelt, Gerichte zuzubereiten, die ihrem sozialen Umfeld entsprachen – und somit ihrem Stand und gesellschaftlichen Erwartungen gerecht wurden. So hat die Nennung einer Region im Titel allen voran eine identitätsstiftende Funktion.³⁷⁹ Diese lässt sich unter anderem mit dem historischen Kontext ihrer Entstehung erklären. Viele dieser Werke entstanden in einer Zeit gesellschaftlichen Umbruchs. So wurde im späten 18. und im 19. Jahrhundert, als die industrielle Revolution tiefgreifende Veränderungen mit sich brachte, das traditionelle Familiengefüge zunehmend durch das Modell der Kleinfamilie abgelöst. Diese Entwicklung zwang Frauen dazu, ihre Rolle in Gesellschaft und Haushalt neu zu definieren. Vor diesem Hintergrund erscheinen regionale Kochbücher als Ausdruck eines zeittypischen Bedürfnisses nach Orientierung und Zugehörigkeit.³⁸⁰

7.5. Feinere Küche

Die gesellschaftliche Herausbildung des modernen Bürgertums vollzog sich als langwieriger Prozess. So war die Abgrenzung gegenüber dem Adel selbst im als „bürgerlich“ bezeichneten 19. Jahrhundert keineswegs vollständig vollzogen. Der Adel konnte seine gesellschaftliche Vorrangstellung in Teilen bewahren und sich weiterhin als besondere Lebensform sowie als politische Elite behaupten – ein Lebensstil, der für manche bürgerliche Kreise durchaus anziehend war und nicht selten zu Annäherungs- und Anpassungsversuchen führte.³⁸¹

Die adelige Gesellschaft strebte nach einer dem eigenen Rang entsprechenden exklusiven Lebensführung, wodurch ein ständiger Antrieb zur Steigerung von Luxus entstand. Diese Entwicklung wiederum weckte das Bestreben untergeordneter Schichten, jenen Lebensstil zu kopieren. Der Prozess der Annäherung bürgerlicher Tischgewohnheiten an die neue Etikette des Adels vollzog sich in wesentlichen Zügen im 18. Jahrhundert. So ist davon auszugehen, dass das wohlhabende Bürgertum bereits zu Beginn des Jahrhunderts in der Lage war, die neuen *höfischen Prestigenovationen*³⁸² zu übernehmen. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts verlor die strikte ständische Ordnung zunehmend an Bedeutung. Mit dem Wegfall der

³⁷⁹ DOSE, Die regionale Küche und ihre Kochbücher, 244f.

³⁸⁰ Ebd., 245.

³⁸¹ PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 157.

³⁸² WIEGELMANN, Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jh., 342.

Luxusgesetzgebung wurde Konsum weniger sozial reguliert und stärker von finanziellen Möglichkeiten bestimmt, was die Nachahmung adeliger Lebensstile weiter intensivierte.³⁸³ Jene gesellschaftlichen Dynamiken spiegeln sich besonders deutlich in den Tisch- und Essgewohnheiten wider – so auch in den Kochbüchern. Neben den Kapiteln über das bereits erwähnte Tafel-Arrangement ist der Repräsentationszwang an den Rezeptsammlungen, den Speisezetteln für Gastmähler und den Buchkapiteln über die Tranchier- und Vorlegekunst erkennbar. Wie bereits erwähnt, fungieren die verzehrten Lebensmittel als Erkennungsmerkmal einer bestimmten gesellschaftlichen Gruppe oder Schicht. Der Genuss kostspieliger Importprodukte dient häufig der sozialen Abgrenzung.³⁸⁴ Daneben erweisen sich vor allem Fleisch- und Süßspeisen als wirksame Mittel sozialer Distinktion. In Dorns Kapitel zu Suppen zeigt sich diese Tendenz zur sozialen Differenzierung deutlich, insbesondere in der Wahl der Fleischsorte. So heißt es dort: *Der Brühe von Schöpsen und Schweinfleisch bedient man sich bey uns wohl nie in anständigen Häusern als Suppe.*³⁸⁵ Zwar galt Fleisch auch in bürgerlichen Haushalten als teures Gut und wurde entsprechend zurückhaltend verwendet.³⁸⁶ Schweinefleisch hingegen wurde vor allem in der bäuerlichen Bevölkerung und den kleinbürgerlichen Schichten gegessen. Durch die intensive Mast war das Fleisch sehr fett und galt daher als Nahrung für körperlich schwer arbeitende Menschen – eine Tatsache, die das Fleisch für den Adel und das Großbürgertum uninteressant erscheinen ließ. Vollständig gemieden wurde Schweinefleisch in gehobenen Haushalten jedoch auch nicht. So wurde vom Schwein neben dem Spanferkel, lediglich Schmalz, Speck und Beinschinken verwendet.³⁸⁷ Zu den klassischen „Herrenspeisen“ zählten Fisch, Wild und zahmes Geflügel. Dass Wildfleisch zu den exklusiven höfischen Delikatessen gehörte, ist auf die alten aristokratischen Jagdprivilegien zurückzuführen.³⁸⁸ Parallel dazu war auch das Geflügel Teil der obrigkeitlichen Kontrolle. So waren Bauern dazu verpflichtet, ihr Geflügel an die Grundherrschaft abzuliefern. Erst als die feudalen Strukturen an Bedeutung verloren, gelangte Geflügel zunehmend auf die Tische der unteren Schichten. Sein Aufstieg zur Alltagskost in Bürger- und Bauernhaushalten *symbolisiert deren Sieg über die Feudalherrschaft*. In Wien setzte gegen Ende des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine regelrechte *Hendlmanie* ein.³⁸⁹ Geflügel wurde traditionell am Spieß oder Rost gebraten und mit einer Semmelfüllung in Kombination mit Zutaten wie

³⁸³ Ebd., 342f; WIEGELMANN, Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jhs., 367.

³⁸⁴ DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs, 55.

³⁸⁵ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 10.

³⁸⁶ SCHERIAU, Fleisches Lust, 74f.

³⁸⁷ HASLINGER, Die Wiener Küche, 134.

³⁸⁸ NOTAKER, A history of cookbooks, 197.

³⁸⁹ HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, 30.

Austern, Krebse, Morcheln oder verschiedenen Kräutern versehen. Jene opulenten Varianten finden sich auch in den ausgewählten Kochbüchern wieder.³⁹⁰ So schlägt Anna Dorn vor, einen Kapaun mit 20 ausgelösten Austern oder 25 gesottenen Schnecken zu füllen.³⁹¹ Obwohl Geflügel im 19. Jahrhundert bereits Bestandteil der bürgerlichen Küche war, knüpft die Autorin der teuren Füllung nach zu urteilen, deutlich an die Tradition der höfischen Küche an. So dient jenes Rezept der sozialen Repräsentation des gehobenen Bürgertums.

Neben dem in der Biedermeierzeit so beliebten Backhendl nahm ab der Mitte des 19. Jahrhunderts vor allem das gekochte Rindfleisch einen besonderen Stellenwert in der „Wiener Küche“ ein. Diesbezüglich ist auf eine weitere Äußerung Anna Dorns einzugehen: *Der, besonders in Handwerkshäusern herrschende Gebrauch. Saffran in die Rindsbrühe zu geben, bezweckt weiter nichts, als einer schlechten, trüben Suppe, ein etwas appetitliches Ansehen zu verschaffen.*³⁹² Dieses Zitat verweist zum einen auf die bewusste Abgrenzung bürgerlicher Kochideale von den kulinarischen Praktiken der unteren, handwerklichen Schichten. Zum anderen wird deutlich gemacht, dass Rindfleisch nicht ausschließlich vom Adel und Großbürgertum konsumiert wurde. Mitte des 19. Jahrhunderts erreichte die sogenannte „Rindfleischkultur“ in Wien ihren Höhepunkt. Rindfleisch war bis zum letzten Drittel des 19. Jahrhunderts verhältnismäßig preisgünstig. Das rührt daher, dass sich Rinder im Vergleich zu anderen Tieren aufgrund ihrer körperlichen Widerstandsfähigkeit besser von den Aufzuchtgebieten in Ungarn, der Bukowina, Galizien und dem Marchfeld nach Wien treiben ließen. Zudem berücksichtigte das Wiener Magistrat bei der Festlegung des Rindfleischpreises nicht die unterschiedlichen Fleischteile. Lediglich besonders hochwertige Fleischstücke wie Lungen-, Rostbraten oder Beiried wurden zu höheren Preisen verkauft. Ein weiterer Grund war die bis ins letzte Drittel des 20. Jahrhunderts bestehende Vorliebe für fettes Fleisch, welches mit höheren Nährwerten assoziiert wurde.³⁹³ So ist die typische Wiener Küche unmittelbar mit dem Rindfleischkonsum verflochten. Nicht nur die Lobesreden in den Kochbüchern jener Zeit belegen jene besondere Beziehung. Auch statistische Daten machen diese deutlich. So wurde im Jahr 1830 in Wien, *das zu diesem Zeitpunkt über 317.168 Einwohner zählte, insg. 77.740 Ochsen, 16.214 Kühe und 126.854 Kälber verzehrt.*³⁹⁴

³⁹⁰ Ebd.

³⁹¹ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 648.

³⁹² Ebd., 10.

³⁹³ HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche, 27f; DANIELCZYK, Zwischen Gulasch und Gefrorenem, 79.

³⁹⁴ SCHERIAU, Fleisches Lust, 77.

Neben Fleisch waren es vor allem mit Zucker gesüßte Speisen, die als Statussymbol und Ausdruck sozialer Abgrenzung dienten. Bei Rokitansky werden die Tendenzen zur feinen Tafel allen voran an den Nachspeisen deutlich: Dunstköche und Puddings, Torten, Kuchen und Buttermilch-Speisen, Brandteig-Speisen, „feines Backwerk und Confect“, gesalzene Teegebäck und Käse, „Geschaumtes Obers“, „Cremes oder gesalzter Obersschaum“, Sulzen, „Gefrorenem“ sowie Allgemeines zu dessen Zubereitung, „verschiedenen gefrorenen Bomben“. ³⁹⁵

Wie wichtig die Repräsentation der Gerichte ist, wird an mehreren Stellen der Kochbücher deutlich. Bei Dorn ist auf das Kapitel *Auftragen und Anrichten der Speisen* zu verweisen. Hier beschreibt die Autorin, *in welcher Gestalt die verschiedenen Speisen in guten Häusern auf den Tisch kommen*. ³⁹⁶ So nennt sie Beispiele wie Suppen, diverse Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte und Obst zu garnieren und aufzutragen sind – *das Auge ist dabey der beste Rathgeber*. ³⁹⁷ Bei Fink wird an einer anderen Stelle deutlich, wie wichtig die ästhetische Gestaltung der Mahlzeiten ist. Die *Entrées und Assietten (Vorspeisen oder hors d'oeuvres)* seien ein *nicht zu unterschätzende[r] Bestandteil der Kochkunst* und vielseitig einsetzbar. Diese kleinen, nach der Suppe zu reichenden Gerichte sollen dabei weniger der Sättigung als vielmehr der Appetitanregung dienen. Daher wird hier besonderer Wert auf die Art der Präsentation gelegt: *indem die Vorspeisen immer zierlich, pikant und in netter Form fertiggestellt und durch hübschen Aufputz wie durch gefälliges Aussehen zumeist als Leckerbissen betrachtet werden*. ³⁹⁸

Dies kann beispielsweise an den Anleitungen zur Herstellung von Butter in Blumen- oder Ananasform deutlich gemacht werden. Daneben können Vorspeisen aber auch dazu dienen, die zubereitete Mahlzeit zu erweitern, falls mehr Gäste zum Essen kommen als angekündigt. ³⁹⁹

Bei Prato gibt es ebenso ein Unterkapitel zur Tranchier- und Anrichtekunst. Auf nur fünf Seiten wird über das Tranchieren von diversen Fleischsorten und -stücken geschrieben. Zudem führt die Autorin aus, wie diverse Süßspeisen, Obst und Beeren anzurichten sind. ⁴⁰⁰

Daneben waren es auch die seltenen Festessen, die der öffentlichen Selbstdarstellung und zum Nachweis bürgerlicher Gesellschaftsfähigkeit dienten. ⁴⁰¹ Der Höhepunkt einer solchen Abendeinladung bildete das obligatorische Festmahl, das mindestens sechs Gänge umfassen musste, vornehm und originell und mit luxuriösen Zutaten versehen sowie bestmöglich

³⁹⁵ ROKITANSKY, Die Österreichische Küche.

³⁹⁶ DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, 543.

³⁹⁷ Ebd., 543–549.

³⁹⁸ FINK, Die Küche des Mittelstandes, [479] 81.

³⁹⁹ Ebd.

⁴⁰⁰ PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte, [610] 602–[615] 607.

⁴⁰¹ MEYER, Die mühsame Arbeit des demonstrativen Müßiggangs, 171.

verarbeitet sein sollte.⁴⁰² Unabhängig vom Anlass bedeutete eine solche Einladung stets eine erhebliche finanzielle Belastung für den einladenden Haushalt.⁴⁰³ Als Erklärungsansatz lässt sich hier das Phänomen des „gespaltenen Konsums“ heranziehen. Um sich für die wenigen festlichen Anlässe teure Gerichte und Delikatessen leisten zu können, war der Alltag von einfacher, preisgünstiger Küche geprägt. Diese Lebensrealität spiegelte sich auch in den Rezeptsammlungen wider, wo schlichte Alltagskost neben repräsentativen Festessen Platz findet.⁴⁰⁴

⁴⁰² PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh., 172.

⁴⁰³ Ebd., 173.

⁴⁰⁴ Ebd., 170f; MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit, 69.

8. Fazit

Ziel der vorliegenden Masterarbeit war es, Kochbücher des 19. Jahrhunderts als kultur- und sozialhistorische Quellen zu analysieren und ihre Bedeutung für die bürgerliche Identitätsbildung des österreichischen Raums – insbesondere im Wiener Kontext – herauszuarbeiten. Ausgehend von der Annahme, dass Kochbücher weit mehr als reine Rezeptsammlungen darstellen, konnte gezeigt werden, dass sie als normative Leitfäden fungierten, in denen bürgerliche Werte, Rollenbilder und gesellschaftliche Ordnungsvorstellungen vermittelt, stabilisiert und reproduziert wurden.

Die Analyse machte deutlich, dass die untersuchten Kochbücher einen zentralen Sozialisationsraum für bürgerliche Frauen darstellten. Sie adressierten ihre Leserinnen nicht nur als Köchinnen, sondern als Verantwortliche für den Haushalt, für moralische Werte und für die Stabilität der Familie. In diesem Sinne dienten die Werke als Schnittstelle zwischen privater Alltagspraxis und gesellschaftlichen Erwartungen und trugen maßgeblich zur Internalisierung bürgerlicher Tugenden bei. Die Kategorie *Sparsamkeit* erwies sich als grundlegendes Leitprinzip bürgerlicher Haushaltsführung. Sparsames Wirtschaften wurde nicht nur als ökonomische Notwendigkeit, sondern als moralische Pflicht der Hausfrau konstruiert. Die Verantwortung für *Konsum*, *Vorratshaltung*, *Konservierung*, *Resteverwertung* und *Essensplanung* lag nahezu ausschließlich bei den Frauen und wurde eng mit ihrem sittlichen Wert verknüpft. Besonders deutlich wurde dabei der Widerspruch zwischen äußerem Repräsentationsdruck und innerer ökonomischer Beschränkung, der sich im Konzept des „gespaltenen Konsums“ manifestierte. Diese Spannung führte zu einer erheblichen Mehrbelastung der Frauen, deren Arbeitsaufwand – insbesondere durch Resteverwertung und Eigenproduktion – systematisch unsichtbar blieb. Die Ausführungen zu *Konsum* und *Warenkunde* zeigten zudem, dass Kochbücher aktiv zur Ausbildung eines geschlechtsspezifischen Konsumbewusstseins beitrugen. Die Hausfrau wurde zur Expertin für Qualität, Preis-Leistungs-Verhältnisse und Lebensmittelsicherheit stilisiert, ohne dass diese Tätigkeit als vollwertige Arbeit anerkannt wurde. Damit spiegeln die Kochbücher den Übergang vom Produktions- zum Konsumhaushalt ebenso wider wie die zunehmende Merkantilisierung der Ernährung im urbanen Raum. Die Kategorie *Sauberkeit und Reinlichkeit* verdeutlichte, wie stark bürgerliche Haushaltsführung im 19. Jahrhundert mit hygienischen, gesundheitlichen und ästhetischen Idealen aufgeladen war. Ordnung und Hygiene wurden nicht nur als praktische Notwendigkeiten, sondern als soziale Unterscheidungsmerkmale gegenüber unteren Schichten konstruiert. Die detaillierten Anweisungen zur Reinigung von Küche, Kochgeschirr und Tafelgerät verweisen auf den Einfluss der sich etablierenden Hygiene- und

Ernährungswissenschaften, deren Erkenntnisse zunehmend in den privaten Haushalt übertragen wurden und dort neue Anforderungen an weibliche Hausarbeit erzeugten. Die „Hausfrau“ wurde damit zur Hüterin von Hygiene, Gesundheit und moralischer Ordnung erhoben. Im Bereich des *Tafelarrangements* zeigte sich besonders deutlich die soziale Funktion von Sauberkeit und Ästhetik. Die Gestaltung der Tafel diente der öffentlichen Selbstdarstellung, der sozialen Abgrenzung und der Sicherung bürgerlicher Anerkennung. Einheitliches Geschirr, makellose Tischwäsche und sorgfältiges Servieren wurden zu sichtbaren Zeichen von Wohlstand, Geschmack und moralischer Integrität. Zugleich verdeutlichen die beschriebenen Praktiken den hohen organisatorischen und finanziellen Aufwand, der mit solchen Inszenierungen verbunden war. Die Kategorie *Fleiß* erwies sich als verbindendes Element aller untersuchten Tugenden. *Fleiß* wurde weniger explizit benannt als vielmehr durch die Beschreibung alltäglicher Tätigkeiten vermittelt. *Hausarbeit* erschien als natürliche, moralisch begründete Rolle der Frau und galt als Zeichen weiblicher Leistungsfähigkeit. Die Analyse zeigte jedoch deutlich den Widerspruch zwischen dieser Idealisierung und der sozialen Realität. Denn trotz des Leitbilds der nicht-erwerbstätigen Hausfrau waren viele Frauen gezwungen, zusätzlich zum Haushalt einer Erwerbstätigkeit nachzugehen. Gleichzeitig blieb die Verantwortung für Hausarbeit und Familienfürsorge nahezu vollständig bei ihnen. Auch der Umgang mit Dienstbot*innen wurde thematisiert. Anna Dorn propagiert allen voran in ihrem Kochbuch ein paternalistisches Verhältnis zwischen Hausherrin und Dienstbot*innen, das von Fürsorge, Kontrolle und sozialer Distanz geprägt war. Die Hausfrau trat hier als Autoritätsfigur auf, deren Fähigkeit zur Leitung des Haushalts auch an der erfolgreichen Disziplinierung des Personals gemessen wurde. So wurden auch an dieser Stelle die bürgerlichen Machtverhältnisse und der Wunsch nach sozialer Abgrenzung sichtbar. Die Analyse der *Hausmannskost* und der *Feineren Küche* machte schließlich deutlich, wie sehr kulinarische Praktiken zur sozialen Selbstverortung des Bürgertums beitrugen. Die Betonung einfacher, regionaler Gerichte diente der Abgrenzung sowohl vom aristokratischen Luxus als auch von der vermeintlichen Unkultiviertheit der unteren Schichten. Gleichzeitig blieb die Orientierung an adeligen Essgewohnheiten – insbesondere bei Festmählern und repräsentativen Gerichten – weiterhin präsent. Die Kochbücher spiegeln somit eine ambivalente bürgerliche Identität wider, die sich zwischen Mäßigung und Repräsentation, Einfachheit und Luxus bewegte.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Kochbücher des 19. Jahrhunderts zentrale Instrumente der bürgerlichen Identitätsbildung darstellten. Sie vermittelten nicht nur kulinarisches Wissen, sondern strukturierten den bürgerlichen Alltag, definierten geschlechtsspezifische Verantwortlichkeiten und trugen zur Stabilisierung sozialer Hierarchien

bei. Insbesondere die Rolle der Frau als Hausfrau, Konsumentin, Gesundheitswächterin und moralische Instanz wurde in diesen Werken idealisiert und zugleich naturalisiert. Damit trugen die Kochbücher maßgeblich zur Konstruktion und Stabilisierung bürgerlicher Identität bei und erlauben einen tiefen Einblick in die sozialen, kulturellen und geschlechtsspezifischen Strukturen der bürgerlichen Gesellschaft im Wien des 19. Jahrhunderts.

9. Literaturverzeichnis

Michael ANDRITZKY (Hg.), *Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel* (Gießen 1992).

Gerda BARTH, Eine gute Speiss von weichem Hirsch-Geweyh. In: Franz PATZER (Hg.), *Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek* (Wien/München 1979) 81–132.

Irmgard BITSCH, Trude EHLERT, Xenja von ERTZDORFF (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen* (Sigmaringen 1990).

Otto Friedrich BOLLNOW, *Wesen und Wandel der Tugenden* (Frankfurt am Main 1975).

Otto BRUNNER, *Hausväterliteratur*. In: Erwin von BECKERATH (Hg.), *Handwörterbuch der Sozialwissenschaften*, Band 5 (Stuttgart 1956) 92–93.

Gunilla-Friederike BUDDE, Des Haushalts "schönster Schmuck". Die Hausfrau als Konsumexpertin des deutschen und englischen Bürgertums im 19. und frühen 20. Jahrhundert. In: Hartmut KAEUBLE, Jürgen KOCKA, Hannes SIEGRIST (Hg.), *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)* (Frankfurt 2023), 411–440.

Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. *Wiener Küche und ihre Kochbücher* (Wien 2007).

Julia DANIELCZYK, Zwischen Gulasch und Gefrorenem. Das Zeitalter des Phäakentums. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. *Wiener Küche und ihre Kochbücher* (Wien 2007) 79–101.

Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER, *Kochbücher der Wienbibliothek*. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. *Wiener Küche und ihre Kochbücher* (Wien 2007) 6–10.

Julia DANIELCZYK, Birgit PETER, Die Transnationale des Geschmacks. In: Moritz CSÁKY, Georg Christian LACK (Hg.), *Kulinarik und Kultur. Speisen als kulturelle Codes in Zentraleuropa* (Wien 2014) 69–82.

Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, Band 11 (Leipzig 1957).

Hanna DOSE, Die Geschichte des Kochbuchs. Das Kochbuch als geschichtliche Quelle. In: Willi OTREMBÄ, (Red.), *Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert* (Oberhausen 1990) 51–70.

Hanna DOSE, Die regionale Küche und ihre Kochbücher. In: Gisela FRAMKE (Hg.), *Man nehme. Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum* (Bielefeld 1998) 241–245.

Anna DORN, *Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch. Eine Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen ... mit den mindesten Kosten zu bestreiten ... ; für gebildete Köchinnen ein unentbehrliches Handbuch, für alle, die es werden wollen ...* (Wien 1827; Nachdruck Wien 1975).

Trude EHLERT, "Nehmet ein junges Huhn, ertraenckes mit Essig". Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Irmgard BITSCH, Trude EHLERT, Xenja von ERTZDORFF (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen* (Sigmaringen 1990) 261–276.

Trude EHLERT, *Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit* (Zürich/München 1995).

Trude EHLERT, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters. In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), *Essen und kulturelle Identität* (Berlin 1997) 131–147.

Hannes ETZLSTORFER (Hg.), *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek* (Wien 2006).

Anna FINK, *Die Küche des Mittelstandes. Neues illustriertes Wiener Kochbuch für jeden Haushalt; ein österreichisches Universal-Muster-Kochbuch mit erprobten Original Rezepten* (Wien 1894).

- Jean-Louis FLANDRIN, Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles. Le témoignage des livres de cuisine. In: Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice (15–17 octobre 1982), Band 2 (Nizza 1984) 75–91.
- Jean-Louis FLANDRIN, Philip HYMAN, Regional Tastes and Cuisines. Problems, Documents, and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries. In: Food and Foodways (1986) 221–251.
- Jean-Louis FLANDRIN, Problèmes sources et méthodes d’une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX^e siècle (o.O. o. J.).
- Lothar GALL, Liberalismus und “bürgerliche Gesellschaft“. Zu Charakter und Entwicklung der liberalen Bewegung in Deutschland. In: Historische Zeitschrift 220 (1975), 324–356.
- Lothar GALL (Hg.), Stadt und Bürgertum im 19. Jahrhundert (München 1990).
- Lothar GALL, Einleitung. In: Lothar GALL, Vom alten zum neuen Bürgertum. Die mitteleuropäische Stadt im Umbruch 1780–1820 (München 1991) 1–18.
- Lothar GALL, Vom alten zum neuen Bürgertum. Die mitteleuropäische Stadt im Umbruch 1780–1820 (München 1991).
- Lothar GALL, Stadt und Bürgertum im Übergang von der traditionellen zur modernen Gesellschaft (München 1993).
- Lothar GALL, Einleitung. In: Lothar GALL, Stadt und Bürgertum im Übergang von der traditionellen zur modernen Gesellschaft (München 1993) 1–13.
- Gisela FRAMKE, Der Beruf der Jungfrau. In: Willi OTREMBA (Red.), Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert (Oberhausen 1990) 12–28.
- Gisela FRAMKE, Zur Ausstellung. In: Willi OTREMBA (Red.), Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert (Oberhausen 1990) 8–11.
- Ingrid HASLINGER, Entwicklungsstationen einiger typischer Gerichte der Wiener Küche. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher (Wien 2007) 11–48.
- Ingrid HASLINGER, Höfische Küche und Tafel in Wien. In: Mahlzeit! OÖ Landesausstellung 2009 (Linz 2009) 37–45.
- Ingrid HASLINGER, Wie Bürger essen. In: Mahlzeit! OÖ Landesausstellung 2009 (Linz 2009) 53–61.
- Ingrid HASLINGER, Die Wiener Küche. Eine Kulturgeschichte (Wien/Berlin 2018).
- Heinz-Gerhard HAUPT, Konsum und Geschlechterverhältnisse. Einführende Bemerkungen. In: Hartmut KAEUBLE, Jürgen KOCKA, Hannes SIEGRIST (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert) (Frankfurt am Main 2023) 395–410.
- Doris HECHT-AICHENHOLZER, Die deutschsprachigen mittelalterlichen Kochbücher der ÖNB. Edition, Übersetzung und kulturhistorische Untersuchung (Diss. Wien 1998).
- Dieter HEIN, Leitartikel. Stadt und Bürgertum. In: Informationen zur modernen Stadtgeschichte Nr. 2 (1998) 3–7.
- Manfred HETTLING, Bürger, Bürgertum, Bürgerlichkeit. In: Docupedia Zeitschichte, 04.09.2025, online unter: <https://docupedia.de/zg/hettling_buerger_v1_de_2015> (07.07.2026).
- Eric HOBSBAWM, Das Erfinden von Traditionen. In: Christoph CONRAD, Martina KESSEL (Hg.) Kultur & Geschichte. Neue Einblicke in eine alte Beziehung (Stuttgart 1998) 97–118.
- Ulrike KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit. Gesellschaftliche und kulinarische Funktion in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart. In: Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen ; Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999 (Paderborn/München 2002) 227–244.
- Angelika KETTNER, Das Berufsbild des Kochs in der mittelalterlichen Küchenfachliteratur. Eine Analyse von Aufgabenbereichen und fachlichem Wissen anhand der Kochrezeptsammlungen des Meister Eberhard und Meister Hans (Diplomarbeit Graz 2021).

Irmhild KETTSCHAU, Zur Theorie und gesellschaftlichen Bedeutung der Hausarbeit. In: Gerda TORINIEPORTH (Hg.), Arbeitsplatz Haushalt. Zur Theorie und Ökologie der Hausarbeit (Berlin 1988) 98–114.

Arnd KLUGE, Currywurst & Co. Die Geschichte des Fast Food in Deutschland (Stuttgart 2021).

Jürgen KOCKA, Bürgertum und Bürgerlichkeit als Problem der deutschen Geschichte vom späten 18. zum frühen 20. Jahrhundert. In: Jürgen KOCKA (Hg.), Bürger und Bürgerlichkeit im 19. Jahrhundert (Göttingen 1987) 21–63.

Jürgen KOCKA, Das europäische Muster und der deutsche Fall. In: Jürgen KOCKA (Hg.), Bürgertum im 19. Jahrhundert. Deutschland im europäischen Vergleich, 3 Bände (München 1988, Göttingen ²1995) 19–84.

Jürgen KOCKA (Hg.), Bürger und Bürgerlichkeit im 19. Jahrhundert (Göttingen 1987) 21–63.

Jürgen KOCKA (Hg.), Bürgertum im 19. Jahrhundert. Deutschland im europäischen Vergleich, 3 Bände (München 1988, Göttingen ²1995).

Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999 (Paderborn/München 2002).

Karin KRANICH, Katharina Prato. Eine Ikone unter den Kochbuchautorinnen. In: DerStandard.at, online unter: <<https://www.derstandard.at/story/2000136032493/katharina-prato-eine-ikone-unter-den-kochbuchautorinnen?ref=article>> (03.12.2025).

Johann Georg KRÜNITZ, Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft, Band 42 (Berlin 1788).

Bruno LARIOUX, Entre savoir et pratique: le livre de cuisine à la fin du Moyen Age. In: Médiévales 14 (1988) 59–71

Bruno LARIOUX, Les livres de cuisine en occident à la fin du Moyen-Age. In: Ria JANSEN-SIEGEN (Hg.), Artes Mechanicae en Europe médiévale. Actes du Colloque du 15 octobre 1987 (Brüssel 1989) 113–126.

Bruno LARIOUX, Kochbücher am Ende des Mittelalters. In: Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen ; Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999 (Paderborn/München 2002) 157–166.

Elisabeth LEICHT-ECKHARDT, Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom Achtzehnten Jahrhundert bis Heute. In: Elfie MIKLAUTZ (Hg.), Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums (Wien/Köln/Weimar 1999) 161–206.

Martina LEITSCH, Das Kochbuch als Medium in der Kommunikationsgeschichte. Rolle und Funktion deutschsprachiger Kochbuchliteratur 1895–1995 (Masterarbeit Wien 1998).

Franz MAIER-BRUCK, Anna Dorn und ihre Zeit. In: Anna DORN, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch (Wien 1827; Nachdruck Wien 1975) 696–715.

Franz MAIER-BRUCK, Das große Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche (München 1975).

Sylvia MATTL-WURM, Vorwort. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher (Wien 2007) 4–5.

Brigitte MAZOHL, Die Zeit zwischen dem Wiener Kongress und den Revolutionen von 1848/49. Wirtschaftliche Veränderungen und sozialer Wandel. In: Thomas WINKELBAUER (Hg.), Geschichte Österreichs (Ditzingen 2015) 371–379.

Brigitte MAZOHL, Die Zeit zwischen dem Wiener Kongress und den Revolutionen von 1848/49. Biedermeierkultur und bürgerliche Öffentlichkeit. In: Thomas WINKELBAUER (Hg.), Geschichte Österreichs (Ditzingen 2015) 379–390.

Brigitte MAZOHL, Die Habsburgermonarchie 1848-1918. Epochenüberblick. In: Thomas WINKELBAUER (Hg.), Geschichte Österreichs (Ditzingen 2015) 391–397.

Jacob MELIN, Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. : Eingerichtet für alle Stände ; Zum Gebrauch für Fleisch- und Fasttage : Enthaltend: deutlich und gründlich beschriebene Vorschriften von der Zubereitung verschiedener für jeden Stand tauglichen Gerichte, Gebackenen, Torten, Zuckergebäck, Gefrorenen, Sulzen und Eingesottenen, Gelleen, Gallerten, etc. Getränken, von Fleischeinpöckeln etc. ; nebst andern häuslichen Erfahrungen, und einer Anweisung zum Trenchiren und Vorlegen / Herausgegeben von J. M (Grätz 1799).

Stephen MENNELL, Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute (Frankfurt am Main 1988).

Gisela METTELE, Bürgertum in Köln. Gemeinsinn und freie Association (Köln 1998).

Sibylle MEYER, Das Theater mit der Hausarbeit. Bürgerliche Repräsentation in der Familie der wilhelminischen Zeit (Frankfurt am Main 1982).

Sibylle MEYER, Die mühsame Arbeit des demonstrativen Müßiggangs. Über häusliche Pflichten der Beamtenfrauen im Kaiserreich. In: Karin HAUSEN (Hg.), Frauen suchen ihre Geschichte. Historische Studien zum 19. und 20. Jahrhundert (München 1987) 172–194.

Willi OTREMBA (Red.), Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert (Oberhausen 1990).

Helga MÜLLNERITSCH, Ungehobene Schätze. Handschriftliche Kochbücher aus dem späten 18. und 19. Jahrhundert. In: EPIKUR - Journal für Gastrosophie, 01/2011, online unter: <www.epikur-journal.at> (15.04.2025).

Paul MÜNCH (Hg.), Ordnung, Fleiß und Sparsamkeit. Texte und Dokumente zur Entstehung der "bürgerlichen Tugenden" (München 1984).

Paul MÜNCH, Einleitung. In: Paul MÜNCH (Hg.), Ordnung, Fleiß und Sparsamkeit. Texte und Dokumente zur Entstehung der "bürgerlichen Tugenden" (München 1984) 9–38.

Herta NEUNTEUFL, Das Erzherzog-Johann-Kochbuch (Graz 1990).

N. N., Anna Dorn. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn> (13.12.2024).

N. N., Eingemachtes. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <<https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Eingemachtes>> (08.01.2026).

N. N., Herkunft von Rezept. In: Duden, online unter: <<https://www.duden.de/sprachwissen/sprachratgeber/Herkunft-von-Rezept>> (07.01.2026)

N. N., Hygiene. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <<https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Hygiene>> (16.05.2025).

N. N., Kochbuch. In: Duden, online unter: <<https://www.duden.de/rechtschreibung/Kochbuch>> (02.05.2025).

N. N., Langes 19. Jahrhundert. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Langes_19._Jahrhundert> (11.04.2025).

N. N., Marie von Rokitansky. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Marie_von_Rokitansky#tab=null> (13.12.2024).

N. N., Rokitansky, Prokop Lothar (Prokopp) Frh. von (1842–1928), Internist. In: Österreichisches biographisches Lexikon ab 1815 (2. überarbeitete Auflage – online), 2020, online unter: <https://www.biographien.ac.at/oeb1/oeb1_r/Rokitansky_Prokop-Lothar_1842_1928.xml> (07.04.2025).

N. N., Wiener Küche. In: Wien Geschichte Wiki, online unter: <https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Wiener_K%C3%BChe> (28.11.2024).

Henry NOTAKER, Printed cookbooks in Europe, 1470 - 1700. A bibliography of early modern culinary literature (Houten/New Castle, Del. 2010).

Henry NOTAKER, A history of cookbooks. From kitchen to page over seven centuries (California 2017).

Henry NOTAKER, The History of Cookbooks. In: Oxford Research Encyclopedia of Food Studies, 18.06.2024, online unter: <<https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.16>> (12.12.2024).

Gert von PACZENSKY, Anna DÜNNEBIER, Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens (München 1994).

Peter PETER, Kulturgeschichte der österreichischen Küche (München 2013).

Elisabeth PETERSAMER, Kochen als Profession. Zur Lage eines Berufsstandes vom Ende des 19. Jahrhunderts bis in die Zwanziger Jahre (Diplomarbeit Wien 1999).

Toni PIERENKEMPER, Der bürgerliche Haushalt in Deutschland an der Wende zum 20. Jh. – im Spiegel von Haushaltsrechnungen. In: Dietmar PETZINA (Hg.), Zur Geschichte der Ökonomik der Privathaushalte (Berlin 1991) 149–185.

Katharina PRATO, Die süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte. mit Berücksichtigung des Thee's und einem Anhang über das moderne Serviren; für Anfängerinnen, sowie für praktische Köchinnen (Graz 1865).

Martina RAUCHENZAUNER, Simon EDLMAYER, Geschichte der Europäischen Kochbücher. Ein Überblick. In: EPIKUR - Journal für Gastrosophie, 02/2012, online unter: <<https://epikur-journal.at/de/ausgabe/detail.asp?id=360&art=Artikel&tit=Geschichte%2520der%2520Europaeischen%2520Koc hbuecher.%2520Ein%2520Ueberblick>> (02.12.2024).

Marie von ROKITANSKY, Die Österreichische Küche. Eine Sammlung selbsterprobter Kochrecepte für den einfachsten und den feinsten Haushalt nebst Anleitungen zur Erlernung der Kochkunst (Innsbruck 1897).

Ralf ROTH, Stadt und Bürgertum in Frankfurt am Main. Ein besonderer Weg von der ständischen zur modernen Bürgerschaft 1760–1914 (Frankfurt am Main 1996).

Fritz RUF, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: Irmgard BITSCH, Trude EHLERT, Xenja von ERTZDORFF (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) 165–182.

Angelika RUGE-SCHATZ, Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch. Einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Irmgard BITSCH, Trude EHLERT, Xenja von ERTZDORFF (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990). 217–226.

Dietrich RÜSCHEMEYER, Bourgeoisie, Staat und Bildungsbürgertum. Idealtypische Modelle für die vergleichende Erforschung von Bürgertum und Bürgerlichkeit. In: Jürgen KOCKA (Hg.), Bürger und Bürgerlichkeit im 19. Jahrhundert (Göttingen 1987) 101–120.

Roman SANDGRUBER, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Wien/München 1982).

Roman SANDGRUBER, Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnheiten und regionale Unterschiede in Mitteleuropa. In: Günter WIEGELMANN (Hg.), Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländlichen Kultur Mitteleuropas (Münster 1985) 265–297.

Roman SANDGRUBER, Biedermeier-Genüsse. Vom Bier bis zur Vergnügungsreise. In: Museen der Stadt Wien (Hg.), Bürgersinn und Aufbegehren. Biedermeier und Vormärz in Wien 1815–1848 (Wien 1987) 596–601.

Roman SANDGRUBER, Österreichische Nationalspeisen. Mythos und Realität. In: Hans Jürgen TEUTEBOERG (Hg.), Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997) 179–203.

Birgit SAUER, Transformationen von öffentlich und privat. In: Bulletin Texte / Zentrum für transdisziplinäre Geschlechterstudien (Berlin 2017) 12–29.

Anna SCHENDL, Wiener Kochbuch und Wiener Kueche im Spiegel der Zeit (Diss. Wien 1960).

Michal SCHERIAU, Fleisches Lust. Von allerlei Fleisch und sonstigen tierischen Zutaten. In: Hannes ETZLSTORFER (Hg.), Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek (Wien 2006) 69–90.

Michal SCHERIAU, Haltbar bis. Konservierungstechniken im Dienst der Vorratswirtschaft. In: Hannes ETZLSTORFER (Hg.), Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek (Wien 2006) 129–136.

Irene SCHICKER-NEY, Die "Erfindung" von Hausfrau und Hausarbeit. In: Michael ANDRITZKY (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Gießen 1992) 172–181.

Corinna SCHIRMER, Vom "Tier auf dem Teller". Fleischwissen im Deutschen Kochbuchmuseum. In: Gunther HIRSCHFELDER, Lars WINTERBERG, René JOHN, Jana RÜCKERTA-JOHN, Corinna SCHIRMER (Hg.), Fleischwissen. Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten (Göttingen 2024) 221–238.

- Kirsten SCHLEGEL-MATTHIES, Zum Wandel der Esskultur in Deutschland. Das 18. Jahrhundert als "Drehpunkt des Nahrungswandels in der Neuzeit". In: BUNTSTIFT e.V. / KATALYSE e.V. (Hg.) Ernährungskultur im Wandel der Zeiten. 28.–29. September 1996, Evangelische Akademie Mülheim an der Ruhr (Neubewertung von Lebensmittelqualität) (Köln 1997) 11–18.
- Kirsten SCHLEGEL-MATTHIES, Regionale Speisen in den Kochbüchen des 19. und 20. Jahrhunderts. In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997) 212–227.
- Kirsten SCHLEGEL-MATTHIES, „Liebe geht durch den Magen“ Mahlzeit und Familienglück im Strom der Zeit. Geht die alte häusliche Tischgemeinschaft zu Ende? In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (Stuttgart 2004) 148–161.
- Andreas SCHULZ, Vormundschaft und Protektion. Eliten und Bürger in Bremen 1750–1880 (München 2001).
- Hannes SIEGRIST, Bürgerliche Berufe. Professionen und das Bürgertum. In: Bürgerliche Berufe. Zur Sozialgeschichte der freien und akademischen Berufe im internationalen Vergleich. 8 Beiträge (Göttingen 1988) 11–48.
- Hannes SIEGRIST, Konsum, Kultur und Gesellschaft im modernen Europa. In: Hartmut KAEUBLE, Jürgen KOCKA, Hannes SIEGRIST (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert) (Frankfurt 2023) 13–48.
- Katharina SIMON-MUSCHEID, Albert TANNER, Bürgertum. In: Historisches Lexikon der Schweiz HLS, 09.10.2006, online unter: <<https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/016379/2006-10-09/>> (02.05.2025).
- Werner SOMMER, Nicht nur Kochlöffel und Bratpfanne. Über Werkzeuge und Wörter. In: Hannes ETZLSTORFER (Hg.), Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek (Wien 2006) 153–168.
- Hannes STEKL, Bürgertum in der Habsburgermonarchie I-IX (Wien/Köln/Weimar 1990–2000).
- Hannes STEKL, Adel und Bürgertum in der Habsburgermonarchie 18. bis 20. Jahrhundert. Hannes Stekl zum 60. Geburtstag gewidmet von Ernst Bruckmüller, Franz Eder und Andrea Schnöller (Göttingen 2004).
- Eva STILLE, In Keller und Kammer - Vorratswirtschaft früher. In: Michael ANDRITZKY (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Gießen 1992) 215–226.
- Klaus TENEFELD, Hans-Ulrich WEHLER (Hg.), Wege zur Geschichte des Bürgertums (Göttingen 1994).
- Klaus TENEFELD, Stadt und Bürgertum im 20. Jahrhundert. In: Klaus TENEFELD, Hans-Ulrich WEHLER (Hg.), Wege zur Geschichte des Bürgertums (Göttingen 1994) 317–353.
- Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Göttingen 1972).
- Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986).
- Hans Jürgen TEUTEBERG, Die tägliche Kost unter dem Einfluß der Industrialisierung. In: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986) 345–361.
- Hans Jürgen TEUTEBERG, Der Kampf gegen die Lebensmittelverfälschung. In: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN, Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986) 371–377.
- Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), Essen und kulturelle Identität (Berlin 1997).
- Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (Stuttgart 2004).
- Hans Jürgen TEUTEBERG, Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur. In: Hans Jürgen TEUTEBERG (Hg.), Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (Stuttgart 2004) 101–128.
- Ulrike THOMS, Diätische Kochbücher. In: Gisela FRAMKE (Hg.), Man nehme. Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum (Bielefeld 1998) 269–273.

- Ulrike THOMS, Kochbuch. In: Friedrich JAEGER (Hg.), Enzyklopädie der Neuzeit. Band 6, Jenseits-Konvikt (Stuttgart/Weimar 2007) 848–852.
- Margret TRÄNKLE, Zur Geschichte des Herdes. Vom Offenen Feuer zur Mikrowelle. In: Michael ANDRITZKY (Hg.), Oikos, von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel (Gießen 1992) 37–53.
- Barbara WAGNER, Die Küchenrevolution. Wie sich die Industrialisierung auf die Essgewohnheiten im 19. Jahrhundert auswirkte. In: Birgit ALTHANS, Johannes BILSTEIN (Hg.), Essen - Bildung - Konsum. Pädagogisch-anthropologische Perspektiven (Wiesbaden 2016) 197–208.
- Isabella WASNER-PETER, Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher (Wien 2007) 59–77.
- Hans Ulrich WEHLER, Aus der Geschichte lernen? (München 1988).
- Hans Ulrich WEHLER (Hg.), Geschichte und Zielutopie der deutschen „bürgerlichen Gesellschaft“. In: Hans Ulrich WEHLER, Aus der Geschichte lernen? (München 1988) 241–255.
- Inga WIEDEMANN, Herrin im Hause. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau (Pfaffenweiler 1993).
- Inga WIEDEMANN, Kochen und Schreiben. Die Küche als literarischer Ort. In: Ulrike ZISCHKA (Hg.), Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten (München 1993) 556–562.
- Günter WIEGELMANN, Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten. In: Hans Jürgen Teuteberg, Günter Wiegelmann (Hg.), Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Göttingen 1972) 223–368.
- Günter WIEGELMANN, Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jh. In: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986) 335–361.
- Günter WIEGELMANN, Annette MAUSS, Fischversorgung und Fischspeisen im 19. und 20. Jahrhundert. In: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986) 75–92.
- Günter WIEGELMANN, Tendenzen kulturellen Wandels in der Volksnahrung des 19. Jhs. In: Hans Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN (Hg.), Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung (Münster 1986) 363–370.
- Ilse WIESER, Katharina Prato - Kochbuchautorin. In: Bettina BEHR, Ilse WIESER (Hg.), Woment! Eine Würdigung der Grazer FrauenStadtGeschichte. Dokumentation und Lesebuch (Innsbruck 2004) 102–106.
- Annemarie WILZ, Allgemeine Kochbücher. In: Gisela FRAMKE (Hg.), Man nehme. Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum (Bielefeld 1998) 87–93.
- Maria WINKLER, Vom Stephansdom gesäugt! Vom Backhuhn ausgebrütet! Kochen in Wien um die Jahrhundertwende. In: Julia DANIELCZYK, Isabella WASNER-PETER (Hg.), „Heut' muß der Tisch sich völlig biege'n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher (Wien 2007) 105–125.
- Hans WISWE, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970).
- Sandra WOLKERSTORFER, Textsorte Kochrezept. eine kontrastive Analyse auf diachroner und synchroner Ebene zu Kochrezepten in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch (Diss. Salzburg 2004).
- Johann Heinrich ZEDLER, Grosses vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste, Band 15 (Halle/Leipzig 1737).