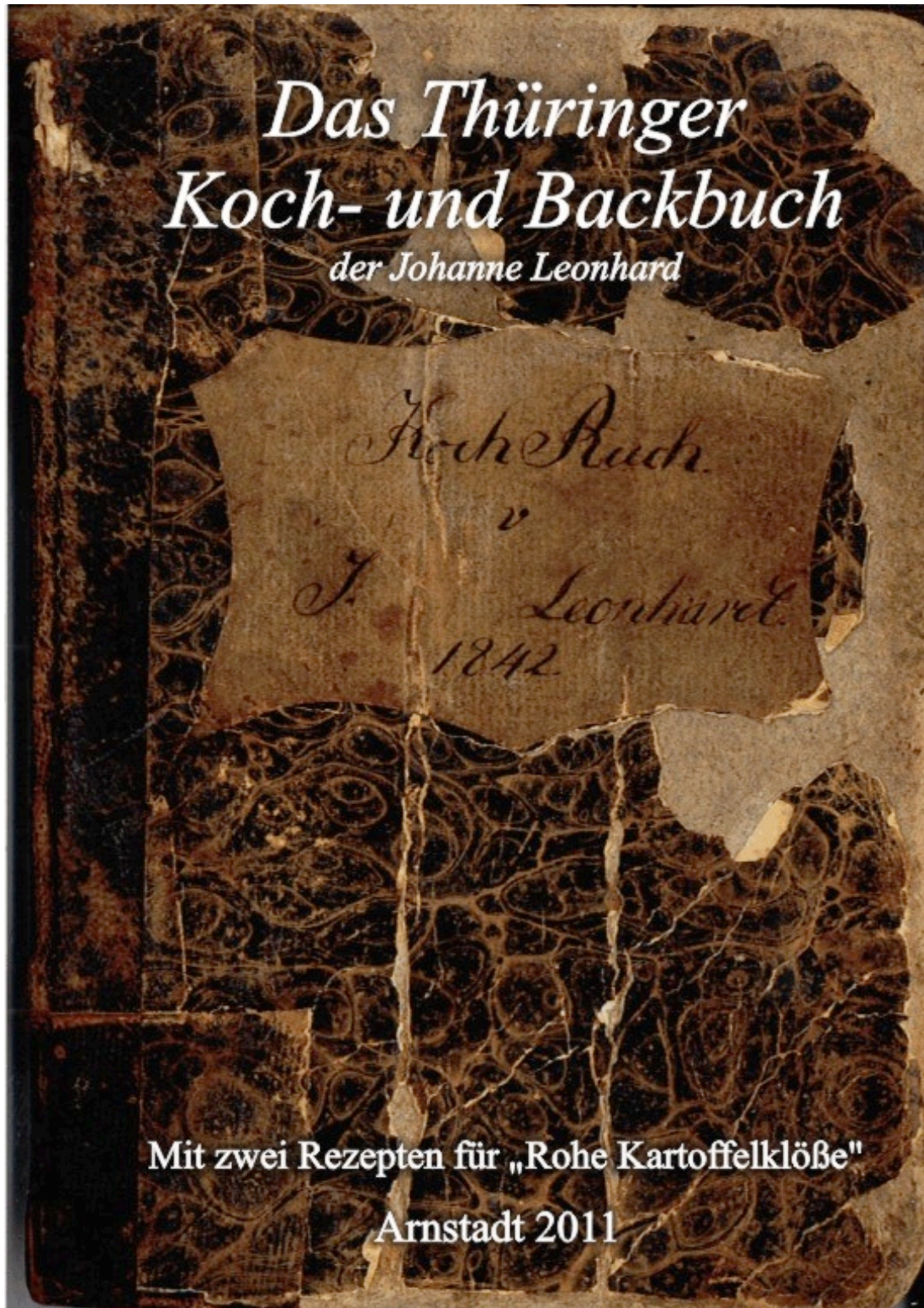


Presseinformation zum Thüringer Koch- und Backbuch der Johanne Leonhard. Arnstadt 1842.

## Eine kurze Geschichte des deutschen Kochbuches



Mit zwei Rezepten für „Rohe Kartoffelklöße“

Arnstadt 2011

Die ersten deutschen Kochbücher, das „Buch von guter Speise“, um 1350 verfaßt und als Pergamenthandschrift erhalten sowie das erste gedruckte Kochbuch, die „Kuchemaistrey“ aus Nürnberg, die 1485 entstand, stammen mit größter Wahrscheinlichkeit von Männern, deren Namen uns allerdings verschwiegen werden. Die Kochrezeptliteratur blieb noch bis in die Renaissance hinein eine Domäne der Männer.

In der Mitte des 16. Jahrhunderts befaßten sich erstmalig auch Frauen mit dem Verfassen von Kochbüchern, wenngleich ihre Werke noch nicht gedruckt wurden. Es waren die Augsburger Patriziertöchter Philippine und Sabina Welser, sowie die Amberger Arztwitwe Anna Wecker, deren Mann mehr der Küche als der Apotheke vertraute, wenn es um die Behandlung eigener Leiden und Gebrechen ging, die uns ihre Rezepte und Hausmittel überlieferten.

Philippine Welser (1527-1580), morganatische Gattin des Erzherzogs Ferdinand von Österreich mit Sitz auf Schloß Ambras in Tirol, verfügte über ausreichende Erfahrungen auf dem Gebiet der Kochkunst, die sogar von Zeitgenossen gerühmt wurden. Das handschriftliche Kochbuch entstand etwa 1543/44. Vielleicht verfaßte sie die Rezepte als vorausdenkende Mutter für ihre Tochter. In der Ambraser Hofküche wurde auf höchstem Niveau gekocht, was den Kurfürsten von Sachsen veranlaßte, einen Koch der Dresdner Hofküche zur Weiterbildung auf dem Gebiet der Pasteten dorthin zu schicken. Mit 245 Rezepten zählt ihr Kochbuch allerdings eher zu den kleinen Ausgaben.

Die erste Köchin, die uns ein gedrucktes Kochbuch in deutscher Sprache bescherte war die Leipzigerin Susanna Eger (geboren 1640, gestorben 1713). Nach dem frühen Tod ihres Mannes war die alleinerziehende Mutter gezwungen, selbst für den Lebensunterhalt der Familie aufzukommen. Sie machte sich selbständig und kochte nun für Leipziger Bürgerhäuser. In den folgenden Jahren entwickelte sie sich zu einer bekannten Berufsköchin. 1706 erschien die 1. Auflage ihres „Leipziger Kochbuches“ im Verlag Jacob Schuster, Leipzig, in dem sie ihr Wissen um die sächsische Küche (rund 900 Rezepte) aufschrieb. Eine für die damalige Zeit bemerkenswerte Innovation und Besonderheit des Kochbuches sind Mengenangaben in den Rezepturen und Anhänge wie Umrechnungstabellen für Münzen und Gewichte.

Um 1791 entstand in Stuttgart das von Friederike Luise Löffler geschriebene, sehr verbreitete „Neue Kochbuch“. Es erlebte 38 Auflagen bis ins 20. Jahrhundert hinein. Sophie Wilhelmine Scheibler (geboren um 1745, gestorben um 1820) gab das wichtige „Allgemeine deutsche Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen“, erschienen 1815 in Berlin, heraus. Viele Auflagen folgten. Sie erreichte als anerkannte deutsche Kochbuchautorin im Brandenburger Raum die gleiche Popularität, wie Henriette Davidis in Mittelwestphalen. Letztere wurde dann auch zu einer Art Instanz und gilt als berühmteste Kochbuchautorin Deutschlands.

Henriette Davidis (geboren 1801, gestorben 1876) konzipierte ihr Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche, das 1845 erschien als pädagogisches Lehrbuch und Nachschlagewerk. Sie war selbst als Hauswirtschaftslehrerin, Erzieherin und Gouvernante tätig. Viele Auflagen erlebte auch das „Illustrierte Kochbuch“ von Friederike Ritter, welches die zunehmende Bebilderung aufzeigt. Die 20. Auflage entstand 1881 in Dresden. In Thüringen avancierte Emma Allestein zu den Stars. Ihr Kochbuch, erschien 1851 in Gera und erlebte mindestens 21 Auflagen.

### **Das „Koch Buch. v J. Leonhard. 1842.“**

Das fadengeheftete zweibündige Buch in braunem Halbleder und braunem, strukturiertem und gemustertem Pappband der Zeit hat insgesamt 154 Seiten, von denen die ersten 69 Seiten mit roter Tinte Seiten nummeriert wurden (ebenso wurden die Rezepte alle mit roter Tinte unterstrichen). Von Seite 70 bis Seite 105 wurden die Seiten mit Bleistift nummeriert und die Rezepte mit Bleistift kräftig unterstrichen, ab Seite 105 fehlt die Seitennummerierung bis zum Schluß. Das Buch ist bis Seite 140 beschrieben, dann folgen vier Leerseiten um auf Seite 145 mit einem sechsseitigen Register fortzufahren. Das Register beginnt mit Nr. 1 und endet mit Nummer 109. Die Nummerierung der Rezepte im Buch wurde zwar begonnen, aber mit Fehlern bereits nach Nr. 22 beendet. Aus diesem Grund wurde eine neue Nummerierung vorgenommen.

Man kann davon ausgehen, daß Johanne Leonhard die Masse der Rezepte selbst in ihr Kochbuch eingeschrieben hat. Andere Handschriften verweisen auf zeitnahe, aber auch deutlich spätere Schreiberinnen. Die Rezepte von Nr. 271 bis 273 wurden mit blauer Tinte, die Rezepte von Nr. 274 bis 277 mit Bleistift eingetragen. Nr. 278 bis 284 stammen von losen Blättern mit unterschiedlichen Handschriften. Bei Nr. 285 und Nr. 286 handelt es sich um eingeklebte Zeitungsausschnitte - ein probates Mittel um leicht eine Rezeptesammlung mit praktischen Tipps zu vervollständigen.

Die Niederschrift des Kochbuches geschah nicht in einem Guß sondern über einen längeren Zeitraum, höchstwahrscheinlich von nachfolgenden Besitzerinnen fortgeführt, wenn auch nicht mit der Akribie der Johanne Leonhard. Da Kochbücher vererbt oder weitergegeben wurden war und ist diese Verfahrensweise nicht unüblich, eher sogar die gängige Art und Weise. Daneben gab es auch die andere Variante, wo eine Schreiberin ihr gesamtes Wissen in einem relativ kurzen Zeitraum niederschrieb. So wissen wir, daß Margaretha Meister ihr handschriftliches (Nürnberger) Kochbuch von 1847 in einem Zeitraum von vier Wochen zu Papier brachte.

Die unterschiedlichen Handschriften (ausgenommen die deutlich jüngeren) weisen auf eine interessante Verfahrensweise hin. Es war üblich, den Freundinnen und Bekannten sowie den Verwandten das eigene handschriftliche Kochbuch zu übergeben, damit diese bestimmte (gewünschte) Rezepturen hineinschrieben. Die Verfahrensweise erinnert an das Poesiealbum, garantierte aber auch eine relativ sichere und vollständige Aufnahme der Rezeptur.

Dies wird beim Rezept Nr. 219 (Pfeffernüsse. nach der Frau Kranzen) besonders deutlich. Die Handschrift unterscheidet sich ganz auffällig von der der Johanne Leonhard. Durch

den handschriftlichen Zusatz hinter der Rezeptüberschrift „von der Frau Kranzen“ in anderer Schrift, höchstwahrscheinlich der der Johanne Leonhard, wird diese Verfahrensweise deutlich. Alle fremden Eintragungen erfolgten auf Wunsch der Eigentümerin.

Das Kochbuch besitzt, wie alle handschriftlichen Kochbücher, viele charakteristische Eigenheiten. Dazu zählen Orthographie- und Interpunktionsfehler, Nummerierungsfehler und unvollständige Rezeptüberlieferungen. Eine fehlende Einheitlichkeit beim geschriebenen Wort (von einer verbindlichen Rechtschreibung kann man zu dieser Zeit noch nicht sprechen), darf uns nicht irritieren; der Vater der einheitlichen deutschen Rechtschreibung, Konrad Duden (1829-1911), war im Jahr der Niederschrift unseres Kochbuches erst 13 Jahre alt.

Die Anlage des Kochbuches erfolgte ohne klare Gliederung, dafür aber mit einem Register. Aufgrund einiger Rezeptzettel, die dem Buch beiliegen, kann man davon ausgehen, daß Johanne Leonhard bereits über eine Art „Zettelsammlung“ verfügte, die sie dann in ungeordneter Form in dieses Buch übertrug. Das Rezept Nr. 1 für eine Brezel, das auch als Zettel vorhanden ist, bestätigt diese These.

### **Johanne Leonhard (1821 bis 1855)**

Über die Verfasserin des Kochbuches, Johanne Henriette Leonhard (1821 bis 1855), wissen wir bis auf einige genealogische Angaben aus Arnstädter Kirchenbüchern der Evangelisch-lutherischen Gemeinde wenig. Sie selbst autorisiert ihr Kochbuch auf dem Bucheinband mit „J. Leonhard“.

Ihr vollständiger Name lautet Johanne Henriette Leonhard, geborene Trincks/ Trinks. Sie wurde am 13. Mai 1821 geboren und am 17. Mai des gleichen Jahres getauft. Sie war also zu Beginn der Niederschrift ihres Kochbuches erst 21 Jahre alt, was auf ein großes Interesse fürs Kochen und Backen schließen läßt. Ihre Mutter war Johanne Elisabeth, geborene Sachse (16. Juli 1777 bis 25. September 1833). Ihr Vater Christian Friedrich Trincks (23. Februar 1788 bis 25. November 1855) ging mehreren Beschäftigungen nach. Er war Ökonom, Fleischhauermeister und Brauverwandter, zudem Fürstlich Schwarzburgisch-Sondershäuser Thurn und Taxischer Posthalter. Zweifellos ein fleißiger und achtbarer Mann.

Johanne heiratete mit 18 Jahren am 19. November 1839 in der Oberkirche den Ökonomen und Brauverwandten Johann Heinrich August Leonhardt. Unterschiedliche Schreibweisen bei den Namen sind ebenfalls für die damalige Zeit üblich. Ihr Mann wurde 1817 in Frienstädt geboren. Aus der ersten Ehe ihres Vaters mit Johanne Katharine Regina, geborene Kaufmann (gestorben 1818) stammen noch zwei Halbschwestern, Johanne Dorothee Henriette, verehelichte Simon (geboren 1814) und Johanne Justine Henriette, verehelichte Schmidt (geboren 1817).

Johanne Henriette Leonhard starb am 14. November 1855. Ihr Mann Johann Heinrich folgte ihr am 17. Juli 1877 ins Grab.

Das Paar wohnte im Haus ihres Vaters „Auf dem Riethe“, Nr. 86. Die Nummer 86 war das „Haus zum dreien Füchsen“, das im Ratsprotokoll vom 13. Dezember 1667 „Fuchshof“ genannt wurde, später Ried 7. Im „Adreßbuch der Stadt Arnstadt. 1873.“ findet sich für ihren Mann folgender Eintrag: „Leonhardt, August, Oekonom“, bei Mendel Abraham.

Johanne Leonhard gebar acht Kinder, was nicht ungewöhnlich war: Friedericke Louise (18. August 1840), Christiane Louise Ebeline (25. September 1841), Hulda Agnese Dorothee (31. Mai 1843 bis 19. Januar 1915), Carl Herrmann (29. März 1845 bis 17. Mai 1845), Hulda Ferdinandine Caroline (11. November 1846), Ida Friedericke Olga (25. Oktober 1848), N. N. (11. April 1853), einen Jungen, der vor der Taufe starben (deshalb ist der Namen nicht bekannt) und Carl Hugo Max (2. Januar 1855 bis 29. April 1858).

Die Leonhard(t)s dürften zum mittleren Bürgertum gezählt haben, worauf auch die Namen aus ihrem Umkreis im Kochbuch hindeuten (Frau Rätin Schubert, Frau Diakonin Umbreit, Gastwirt Lämmerhirt, Madam Lucas, Madame John usw.). Ein Ökonom war ein Landwirt, das erklärt auch die Möglichkeit, verschwenderisch mit Butter, Mehl und Milch umgehen zu können.

Im Jahre 1842 betrug die Einwohnerzahl von Arnstadt 5600. Die Anzahl der Bürger belief sich auf 1200. Die mit dem Bürgerrecht verbundenen Vorrechte bestanden in der Befugnis zum Besitz städtischer Grundstücke und zum Betrieb bürgerlicher Gewerbe, zur Teilnahme an der Wahl der Bürgervorsteher und zur eigenen Wahlfähigkeit für dieses und andere städtische Ehrenämter.

Seit dem Jahr 1837 regierte das Fürstentum Fürst Günther Friedrich Carl II. (geboren am 24. September 1801, gestorben). Bürgermeister war

Arnstadt besaß 1835 bereits eine „Straßenbeleuchtung“ und ein Krankenhaus, 1840 wurde ein neues Siechhaus an der Längwitzer Mauer erbaut, 1842 erfolgte der Neubau der großen Knaben- und Mädchenschule am Plan (heute Johann Sebastian Bach Schule).

## **Zu den Rezepten**

Das handschriftliche Koch- und Backbuch der Johanne Leonhard reflektiert sicher nicht die gesamte Breite der Koch- und Backkünste der Verfasserin, worauf z. B. das Fehlen zahlreicher Geflügel-, Wild-, Fisch-, und anderer Fleischspeisen hindeutet. Aber auch anderes ist interessant. Pilze kommen bei ihr gar nicht vor, die Tomate erwähnt sie noch nicht.

Die Backrezepte sind eindeutig in der Überzahl. In der Familie des Fleischhauermeisters Trincks dürften Fleischgerichte an der Tagesordnung gewesen sein. Vielleicht kannte Johanne deren Zubereitung aus dem FF und nahm sie deshalb nicht in ihr Büchlein auf. Dennoch schälen sich einige Besonderheiten heraus. Die Kartoffel spielte bei den Leonhards eine große Rolle, was zahlreiche Rezepte belegen. Sie war zu dieser Zeit schon sehr weit in Thüringen verbreitet und fand bereits am Ende des 18. Jahrhunderts Eingang in Thüringer Kochbücher.



Die Vielfalt der verwendeten teils exotischen Gewürze und Kräuter (Anis, Ingwer, Zimt, Thymian, Muskatblüten, Nelken, Lorbeerblätter, Kapern, Kümmel, Dill usw.) lassen uns an Rezepte aus der Zeit des späten Mittelalters erinnern. Cardamom scheint in dieser Zeit ein regelrechtes „Modegewürz“ gewesen zu sein. Selbst unterschiedliche Pfeffer finden wir (Nelkenpfeffer, Beißpfeffer, Pfefferkörner). Arack, Französischer Wein, Brandwein und Zimtschnaps sorgen für die nötigen Prozente.

Sehr beliebt war das Backen mit abgeriebener Zitrone, Zitronat, Zitronensaft, Zitronenöl, aber auch abgeriebenen Apfelsinen und Orangen, Orangenwasser und Orangenblüte. Auch Schokolade wurde gemocht.

Mit der Verwendung solcher exklusiver Zutaten, also relativ teurer Rezepte, unterscheidet sich die Küche der Leonhards von der einfacher, sozial niedriger stehender Leute. Die Vielfalt der Rezepte und der fast schon verschwenderische Verbrauch von Butter, Zucker und Eiern konnten sich einfache Leute gar nicht leisten, oder aber sie mußten diese Dinge produzieren, um sie zu Geld zu machen. Sie verwendet dabei unterschiedliche Mehlsorten bzw. Mehl mit speziellen Charakteristika (Weizenmehl, Kartoffelmehl, „bestes Mehl“, Stärkemehl, „feines Mehl“, „Kraftmehl“ und „feines Weizenmehl“.

Bei einigen Rezepten erkennt man die geübte Bäckerin, wenn sie empfiehlt eine Masse „½ Stunde nach einer Seite“ zu rühren. Unkonventionell sind auch Gewichtsangaben wie „so viel Mehl wie 5 Eier an Gewicht betragen“ (Nr. 29) oder dienliche Hinweise, wenn man den Teigstückchen für Butterschnitten (Nr. 177, wohl von ihrer Mutter übernommen!) „mit einem warmen Messer“ schneiden soll. Einigen Rezepten verleiht sie Prädikate, wenn sie bemerkt: Delicat.

Gibt sie zumeist hilfreiche Mengen- und Zeitangaben an, müssen wir uns bei den Backtemperaturen auf unser Geschick verlassen. Das Spektrum der Angaben reicht vom Backen in einem „kalten Ofen“ (Nr. 98), über „gelinder Hitze“ (Nr. 148) und einem „mäsig heißen Ofen“ bis zum Backen in einem „heißen Ofen“ (Nr. 103). Desweiteren müssen wir damit rechnen, daß die Verfasserin auch die eine oder andere Zutat vergessen hat... Bei einigen Rezepten gibt sie lediglich die Zutaten an, Zubereitungshinweise fehlen.

Man wird also mit etwas Geschick und Gespür an die Sache des Nachkochens und Nachbackens herangehen müssen. Aber das Experimentieren macht für den Hobbykoch zweifellos erst den Reiz dieser Sammlung aus.

Fast getreu zeitgenössischen Lexikaeinträgen überliefert sie die Rezepte für den Cardinal, Uhles und den Hoppelpoppel, allesamt alkoholische Getränke.

## **Die Kloßrezepte**

Das bis dato älteste Rezept für Thüringer Klöße hat uns ein Pfarrer aus Effelder (bei Sonneberg) in seiner handschriftlich überlieferten Topographie der Pfarrei Effelder aus dem Jahre 1808-1814 hinterlassen.

Dort heißt es: „Die Glöße sind von zweierlei Art. Eine Art wird von gesottenen, dann geschälten und geriebenen Erdäpfeln gemacht, in welche man geröstete

Semmelbröckchen knetet, und sie entweder in einem Ribes (eine Art Auflaufform) backt, oder wenn sie mit etwas Mehl vermischt sind, wie andere Glöbe in einem Tiegel kocht. Die zweite Art, welche die gewöhnlichste ist, und mit Fleisch gegeben als Sonntagseßen betrachtet wird, besteht darin, daß man, wie beim Tatsch (roher Kartoffelbrei zur Herstellung von "Daitscher", altes Thüringer Hausrezept für in der Herdröhre gebackenen rohen Kartoffelbrei), die geschälten rohen Erdäpfel auf einem Reibeeisen, klein reibt, dann die Maße in einem Sack thut und mehr malen frisch Waßer darauf schüttet, das man in einen Kübel ablaufen läßt, und endlich die so durchgewäßerte Maße so sehr möglich ausdrückt. Da von diesem Ausdrücken zum Theil die Güte der Glöbe abhängt, so hat man eigene Kartoffelpreßen, die im Großen wie Citronenpreßen geformt sind, zwischen deren Blätter der Erdäpfelsack gelegt, und alles wäßrige rein ausgedrückt. Diese trockene Maße wird nun mit einem dünnen Brei von Mehl, oder Gries oder Hirse oder Heisel (Buchweizen), je nachdem man das eine oder andere hat, zu einer Glößmasse angemacht und wie andere Glöbe geformt und gekocht. Wer die besonders gut haben will, reißt sie beim Anrichten auf, übergießt sie mit heißer Butter. In dem abgelassenen Waßer, das man sorgfältig aufhebt, setzt sich eine feine Maße, welche man, nach abgeschüttetem Waßer, heraus nimmt, und zum Gebrauch am Ofen oder an der Sonnenhizze trocknet. Dieß ist die Erdapfelstärke, die zwar zum Stärken der Wäsche nicht viel taugt, weil sie nicht hält, und auch das Weißzeug roth macht, aber, zu Mehl zerrieben, zum feinsten Backwerk, selbst zu Torten gebraucht werden kann. All diese Zubereitungen sind jetzt bei Reichen sowohl als Armen eingeführt, und nur, daß jene mehr Butter und Eier dazu nehmen, als diese können.“

In Johanne Leonhards Kochbuch werden handschriftlich zwei Rezepte mitgeteilt: Nr. 198 und Nr. 199.

#### 199. Rohe Kartoffelklöße

2 Metzen (ca. 7 Kg) Kartoffeln geschält gerieben und tüchtig gewässert dann das Mehl etwas beseitigt von 6 Nöbel (ca. 3 Liter) Milch Brei gemacht von ¼ Pfund Gries den Schab damit gebrüht ¾ Pfund Speck 18 Pfennige Semmel darin geröstet und in jeden Kloß die Semmel inwendig hinein gedrückt dann in wallendes Waßer gethan und eine halbe Stunde gekocht. Der Schab muß aber hübsch ausgepreßt werden.

#### 200. Rohe Kartoffelklöße

1 Metze große Kartoffeln, geschält gerieben und tüchtig gewässert das Mehl etwas rausgewaschen. Von 3 Nösel Milch Brei gemacht für 1 Pfennig Gries den Schab damit gebrüht ¼ Pfund Speck 12 Pfennige Semmel darin geröstet. Die Klöße ins wallende Wasser gethan und eine halbe Stunde gekocht. Auf diese Masse bekommt man 10 große Klöße.

Die Thüringer „Rohen“ Kartoffelklöße dürften in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in unterschiedlichen Varianten in allen Teilen Thüringens ihren Siegeszug angetreten haben, wie einige Rezepte in gedruckten (!) Kochbüchern mit weitreichender Verbreitung aus dieser Zeit beweisen.

Das wahrscheinlich früheste gedruckte Rezept findet man bei Christian Oehm: „Praktisches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen, Wirthschafterinnen, Köche und Köchinnen.“ Der Küchenmeister des Herzogs von Sachsen-Coburg-Gotha gab dieses

Kochbuch, wie wir mit Interesse auf dem Deckblatt nachlesen können, nach fünfzigjähriger Erfahrung in Coburg 1854 heraus. Sowohl aus diesem, wie auch aus den anderen Rezepten, die wir hier chronologisch zitieren, kann man sehr schön die Entwicklung und die Vielfalt des „frühen“ Thüringer Kloßes erkennen:

„249. Rohe Kartoffelklöße. Sind hauptsächlich in Coburg und auf dem thüringer Wald beliebt. Diese werden auf verschiedene Art zubereitet und manche Hausfrau hat eine besondere Fertigkeit darin, die besten rohen Kartoffelklöße zu machen. Die Kartoffeln werden reinlich geschält (man nimmt immer die Größten dazu), und in kaltes Wasser gelegt, und wenn man glaubt genug zu haben, werden sie in einer großen Schüssel, worin sich ebenfalls kaltes Wasser befindet, auf dem Reibeisen gerieben, dann gießt man noch mehr frisches Wasser dazu. Indessen schneidet man nach Verhältnis der Anzahl Klöße Semmeln in Würfeln und röstet solch ein Butter oder gutem Fett. Die geriebenen Kartoffeln kommen in einen besonders dazu verfertigten Sack, dieser wird fest zugebunden und kommt unter die Kartoffelpresse, in Ermangelung einer solchen kann man auch andere Pressen dazu benutzen, wobei jedoch der Sack zwischen zwei Brettchen gelegt, und das Wasser langsam rein herausgepreßt wird, (je trockener die Masse ist, desto schöner werden die Klöße), unterdessen bereitet man mit kochender Milcheinen Brei, entweder von Gries, Reis oder Kartoffeln und brüht mit diesem die Kartoffelmasse an. (Manche brühen sie auch blos mit Milch oder gar mit Wasser, dieß ist aber nicht so gut.) Wenn der Teig angebrüht ist, so kommen die gerösteten Semmeln nebst Salz daran, oder wie es die meisten machen, die gerösteten Semmeln kommen, soviel zu einem Kloß nöthig ist, in die Mitte desselben; die Hände werden ins Wasser getaucht und nimmt mit der rechten Hand eine Portion von der Masse, giebt es in die linke und mit den Fingern der rechten wird in den Kloß eine runde Oeffnung gemacht, aber nicht ganz durch, darein werden die gerösteten Semmeln gelegt, der Kloß wird wieder zugedrückt, in das kochende Wasser gelegt und so fort gefahren, bis alle darinnen sind. Man muß jedoch darauf sehen, daß sie gleich wieder ins Kochen kommen.

Zu bemerken ist noch, daß der Teig ganz locker sein muß, wenn die Klöße locker und wollig werden sollen. Der Brei zum Anbrühen der Kartoffelmasse muß hinreichend sein. Der Griesbrei ist am besten dazu. Das Wasser, was aus den Kartoffeln ausgepreßt worden ist, läßt man einige Stunden stehen und wenn man glaubt, es wird sich das Mehl gesetzt haben, gießt man es ab, giebt alsdann wieder frisches Wasser darauf, rührt das Mehl auf und wiederholt dies noch ein paar Tage, damit es recht schön weiß wird. Wenn es aufbewahrt werden soll, wird das Wasser abgegossen, das Gefäß schief gestellt, damit das noch vorhandene Wasser ablaufen kann, läßt es, wo möglich an der Sonne noch einen Tag stehen, alsdann nimmt man es an einem trockenen Orte auf. Soll es zu Klößen, Torten, Bäckereien oder Sose verbraucht werden, so legt man es auf ein Rudelbrett und rückt es mit einem Rollholz ganz fein und siebt es durch ein feines Sieb.

Ein weiteres Kloßrezept finden wir in Emma Allesteins Kochbuch „Das beste bürgerliche Kochbuch vorzüglich für das Haus berechnet.“ Unsere vorliegende Ausgabe stammt von 1861, die 1. Auflage erschien 1851.

„570. Klöse von rohen Kartoffeln. Man schält hierzu die Kartoffeln roh, und reibt sie entweder ganz früh am Morgen, oder noch besser am Abend vorher in reichliches, frisches Wasser. Kurz vor dem Bereiten der Klöse drückt man das Wasser mit den geriebenen Kartoffeln durch einen reinen, leinenen Sack recht rein aus, damit nicht zu viel Mehl im Sack zurückbleibt. Der Inhalt des Sackes wird nun in eine Schüssel geschüttet, und mit



einer gleich großen Quantität heißen Milchmuses gebrüht, sei nun dasselbe mit Reis, Gries, Hirse oder auch nur Kartoffeln bereitet; doch ist dem vom Reis bereiteten der Vorzug zu geben, nur müssen die Reiskörner ganz zerkocht sein. Die Masse rührt man nun gut untereinander, giebt nach Verhältniß derselben in Würfel geschnittene und in Butter geröstete Semmel dazu, salzt es gehörig, sticht dann mit einem Blechlöffel, den man jedesmal ins heiße Wasser taucht, von dieser Masse Klöse ab, und kocht sie in Salzwasser eine reichliche Viertelstunde. Das ausgedrückte Kartoffelmehl wäscht man noch einigemal und trocknet es dann zum Gebrauch, in der Sonne.“

Das Rezept für den heute zumeist gefertigten Thüringer Kloß findet sich bei Hedwig Kost (geboren 1871 in Steinach, gestorben 1949 in Sonneberg) und wurde dem Kochbuch „Thüringisch-fränkische Küche“ (5. Auflage von 1935) entnommen. Die Autorin schöpfte als Leiterin einer weithin bekannten Kochschule in Sonneberg aus der Vielfalt der unverwechselbaren Kochrezepte ihrer thüringisch-fränkischen Heimat:

„Rohe oder Thüringer Klöße 9 ½ Pfd. Rohe, geschälte Kartoffeln (6 Pfd. davon zum Reiben, 3 ½ Pfd. zum Brei), 2 Semmeln zu Bröckchen, 30 g Butter, 40 g Salz, 1 l Wasser, 20 g Salz zum Brei, 4 bis 5 l Kochwasser. Die Reibekartoffeln werden schnell in lauwarmes Wasser gerieben, dann mit lauwarmem Wasser zweimal abgewässert und im Sack durch die Presse vollständig trocken ausgepreßt. Die Semmeln werden kleingeschnitten und die Bröckchen in Butter geröstet. Die Breikartoffeln werden mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt, weichgekocht und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Brei gestampft. Den fertigen Brei bringt man zum starken Kochen, während man die Kartoffeln aus der Presse nimmt und mit dem abgewässerten Kartoffelmehl und 40 g Salz in einer Schüssel mit den Händen verreibt. Dann wird die Masse mit dem sprudelnd kochenden Brei in drei Absätzen überbrüht und unter Stampfen mit einem großen Quirl zu einem glatten Teig verarbeitet. Man formt die Klöße mit nassen Händen, füllt sie mit Brötchen und gibt sie in kochendes Wasser, in dem sie 10 Minuten ziehen, nicht kochen dürfen. – Wichtig ist, daß Kloßwasser und Brei kochen, ehe man die Kartoffeln aus der Presse nimmt, sonst wird die Masse durch längeres Stehen rot, und die Klöße bekommen eine dunkle Farbe. Die Masse ergibt etwa 18 Stück.“

## **Die heutigen Besitzer**

Das „Koch Buch von J. Leonhard. 1842.“ befindet sich seit Dezember 2010 in Privatbesitz der Familie Sabine und Jörg Becker, Holzhausen. Sabine Becker führt das Gast- und Logierhaus „Goldene Henne“ nunmehr 10 Jahre und feiert gemeinsam mit ihrem Mann Jörg in diesem Jahr 10jähriges Geschäftsjubiläum. Die „Goldene Henne“ ist ein Gast- und Logierhaus mit einer über 400 jährigen Tradition und Geschichte. Große Namen gingen hier ein und aus: Neidhardt von Gneisenau, Willibald Alexis und Otto von Bismarck. Der Schriftsteller Willibald Alexis, der sich in Arnstadt niederließ, berichtet im „Morgenblatt für gebildete Leser“ (1851) von der malerischen Ausstattung des Hauses: „In dem comfortabeln Wirthshaus zur goldnen Henne begrüßen mich Bilder, die man in Landwirthshäusern nicht zu finden gewohnt ist.“

Karl Söhle schließlich schwärmt geradezu von der „Henne“ in seinem Buch „Sebastian Bach in Arnstadt“ (Leipzig 1922): „Der Hennenwirt, der kennt sich aus, er weiß, was er tut, und er weiß aber auch, was er an den Bachen hat. Darum alles Feinste, Rare an Geschirr

– nur ja immer heraus damit aus Schrein und Truhe, den Bachen zu Ehren; denn insonderheit wenn die Musikanten haßen im Land die „Henne“ loben – die Bache: das spricht sich herum, gibt guten Geruch. Ein löblich Wirtshaus wahrhaftig ist die Arnstädtsche „Güldene Henne“, und noch heutigen Tages ist sie am Leben und man hält sie in Ehren im ganzen Thüringerlande.“ Schmunzeln läßt uns folgende Beschreibung: „Die Bache haben vergnüglich geschmaust, thüringischen Topfbraten mit Klößen, das ist am Familientag ihr altgewohntes Festessen. Jedoch die zahnschwachen Alten hatten vorerst ihren Adam an einem warmen Teller Hirsesuppen gelabt. Die gesamten Bache – tapfer haben sie eingehauen, fürnehmlich in die leckeren Klöße, und für gut Wetter gesorgt. Dem Maempel seine berühmten, guten Klöße, die wurden aber auch nach Gebühr gepriesen, und manch erwecklich Wörtlein wurde geredet, zur Würze des Mahles. Und selbstverständlich wurde auch viel gescherzt und viel gelacht, schon um die etwas schweren Klöße besser zu verdauen.“

Der langen Tradition und großen Geschichte des Gast- und Logierhauses „Goldene Henne“ verpflichtet, wird das Kochbuch von Johanne Leonhard als wertvolles Thüringer Kulturgut geehrt, gehütet und natürlich „benutzt“.

Johanne Leonhard hat ihr Koch- und Backbuch für den persönlichen Bedarf angelegt. Sie hatte nie im Sinn, ein professionell gegliedertes Kochbuch zu verfassen, vielmehr wollte sie das kleine Büchlein als wertvolle Gedankenstütze nutzen. Freuen wir uns, daß ihr Kochbuch von 1842 die Zeiten unbeschadet überstanden hat und freuen wir uns, daß sie uns so schöne Rezepte überliefert hat! Sagen wir ihr mit dieser neuen Ausgabe ein herzliches Dankeschön.