

Das Haushaltsbuch, eine Erfolgsgeschichte

Von Hans Zotter

Vortrag anlässlich der Tagung der Kommission Buch- und Bibliotheksgeschichte der Vereinigung österreichischer Bibliothekarinnen und Bibliothekare am 2. Juni 2008: Küche, Haushalt, Garten. 2000 Jahre Koch- und Haushaltsbücher. Universitätsbibliothek Graz

Die Geschichte des Haushaltsbuches ist noch zu schreiben. Oder doch nicht?

Es gibt doch eine schier unübersehbare Zahl von Publikationen über die einzelnen Bereiche und Aspekte, auch einige übergreifende Arbeiten, wie die „**Kulturgeschichte der Kochkunst**“ des Ahnherren der Kochbuchforschung Hans Wiswe (oder die „**Kochkunst in zwei Jahrtausenden**“ von Traudl Seiffert und Ute Sametschek), auch einige große Kataloge wie **Oikos** und **Die anständige Lust**, oder den Katalog der letzten Ausstellung an der ÖNB. Alle diese Publikationen betrachten das Kochbuch mehr oder minder isoliert, und nicht in das größere Genre „Haushaltsbücher“ eingebettet. Es fehlt uns eine Zusammenschau über die verschiedenen Aspekte der weitverzweigten Textfamilie „Haushaltsbuch“, eine Zusammenführung der verschieden Zugangswege.

Der bibliothekarische Zugang ist primär ein buchhistorischer und natürlich stellt sich die methodische Frage, weshalb eine betrachtende Zusammenfassung aller Texte, die in irgendeiner Weise mit den Abläufen, Problemstellungen und Lösungen der häuslichen Belange zu tun haben, von Nutzen sein sollte. Evident ist die enge Verflechtung und Abhängigkeit der einzelnen häuslichen Textsorten, die nicht bloß eine zufällige ist, sondern von den Verfassern mehr oder minder deutlich intendiert wurde. Das Essen hängt untrennbar mit der Vorstellung einer gesunden Lebensführung zusammen, das Kochen wieder mit der Produktion, Gewinnung und Vorratshaltung der Zutaten, die Produktion hängt wieder von der Rollen- und Arbeitsverteilung im Haus zusammen, diese Rollen werden in Verhaltensmustern festgelegt, die sich wiederum auf irdische und himmlische Instanzen berufen.

Das Haushaltsbuch ist eine Textsorte, die seit den ökonomischen Schriften der griechischen Antike existiert, man kann es also bis auf die Ökonomiken des Hesiod, des Xenophon und des Aristoteles zurückführen. Im griechischen Kontext ist Ökonomie die Lehre vom Haus, oikos, ist die Hauswirtschaft. Der älteste lateinische Prosatext, der uns erhalten blieb, ist Catos **De re rustica**, 150 vor Christus abgefasst – darinnen die frühesten lateinischen Kochrezepte und eine geradezu hymnische Abhandlung über die Vorzüge des Kohls.

Wenn auch insgesamt nur wenig von dem reichen hauswirtschaftlichen Schriftgut der Antike als komplette Texte überlebte – nämlich Xenophon, Apicius, Varro, Columella, Palladius, die Geoponika – lassen sich aus anderen Dokumentengruppen viele Informationen zu unserem Thema gewinnen. Zum Beispiel die satirischen Schriften, wie das ironischen Gelehrtenmahl des Athenaios aus Naukratis (**Deipnosophistai**), das viele Namen und Titel einschlägiger Literatur über Kochen Essen und Verdauen bietet. Gut bekannt ist auch das Romanfragment Satyricon des Petronius Arbiter, der uns in der sogenannten **Cena Trimalchionis**, einer ausführlichen Beschreibung eines Gastmahles von dem Speisenluxus der römischen Emporkömmlinge erzählt. Nicht zuletzt aus Sachwörterbüchern, wie dem griechischen **Onomastikon** des Polydeukes von Naukratis lassen sich viele Informationen herauslesen.

Die Textgattung „Haushaltsbuch“ bietet über 2000 Jahre hinweg eine Vielzahl von Vertretern und Beispielen, ein hervorragendes Quellenmaterial verteilt in einem weiten Zeitrahmen, hervorragend geeignet, um die Entwicklungslinien von Fachliteratur diachron zu betrachten.

Bestimmte durchgehende Intentionen der Autoren sind gewissermaßen auf den ersten Blick zu entdecken, etwa der **enzyklopädische Ehrgeiz**, möglichst alles zum Thema gehörige im Haushaltshandbuch unterzubringen, *alle* Aspekte des häuslichen Lebens zu behandeln. Jeder nur denkbare Wechselfall, jede Aufgabenstellung, die innerhalb eines Haushaltes auftreten können, finden ihren Niederschlag in den Haushaltsbüchern. Das Leben im wohlbestallten Haus ist immer auch ein Gegenentwurf zu den Unbilden der gesellschaftlichen Großwetterlage, ein paradiesischer Topos, in dem alles wohl geregelt ist, die Hierarchie fein austariert, die Aufgaben klar verteilt, die Ziele deutlich formuliert. Xenophon entwirft etwa ein Idealbild des häuslichen Lebens, das auch der fiktiven fünfzehnjährigen Frau, der ihr wesentlich älterer Ehemann, der alleswissende Isomachos alle Kenntnisse und Fähigkeiten einer Hausfrau vermittelt, den Aufstieg als gleichberechtigter Hausmutter in Aussicht stellt, ja sogar die Möglichkeit erwägt, dass die Frau den Ehemann überflügelt, und zur zentralen Figur des Haushaltes wird. Auch die sogenannten Familientafeln aus dem NT, die für die protestantischen „Hausväter“-Autoren den Ausgangspunkt ihrer Konzepte darstellen, definieren die Stellung von Hausvater zur Hausmutter, die Stellung der Herrn zu den Sklaven und umgekehrt.

Viele Texte aus diesem Bereich sind „**Longseller**“, die über Jahrhunderte hindurch immer wieder abgeschrieben, übersetzt oder nachgedruckt wurden. Das Thema „Haushalt“ ist zeitlos, so veralten oder verändern sich die zentralen Aussagen entweder überhaupt nicht oder doch ziemlich langsam. Die enzyklopädische Intention strebt immer nach vollkommener Abdeckung des Themas, so wächst der Umfang solcher „Longseller“ im Lauf der Jahrhunderte; Petrus de Crescentiis *Vom Ackerbau* entstand um 1300, wurde mehrfach während der Inkunabelzeit gedruckt und erlebte im 16. und 17. Jahrhundert immer dicker werdende Druckausgaben.

Enzyklopädien bieten Wissen immer aus zweiter Hand an, dafür aber strukturiert und geordnet. Diese Ordnungsanstrengung geht mit dem didaktischen Impetus der Autoren einher. Die Ordnungsstrukturen orientieren sich etwa am Jahreslauf die Werke sind kalendarisch geordnet (Coler, *Calendarium perpetuum*), Kochbücher z. B. nach der Quelle ihrer Hauptzutaten (Apicius).

Der Polyhistor Marcus Terentius Varro, dessen Hauptwerk eine nach den Septem artes geordnete Enzyklopädie ist; hat seine *Rerum Rusticarum* de agri cultura in drei Bücher geteilt, die sich wiederum in drei Unterkapitel teilen; die äußere Form ist ein Dialog, jeder Abschnitt ist einem bestimmten Sprecher und Fachmann zugeteilt. Varro war natürlich Theoretiker - er schrieb das Buch auf Bitte seiner Frau Fundania, die sich eine Villa rustica gekauft hatte - als geübter Enzyklopädist fasst er dazu das landwirtschaftliche Wissen seiner Zeit zusammen. Der Vollständigkeits-Anspruch eines jeden enzyklopädischen Textes ist nur Kompilation erreichbar: somit ist eine starke Textabhängigkeit vorprogrammiert. Gerade Kochbuchautoren sind notorische Abschreiber - es wechseln vielleicht die Namen, aber die Rezepte bleiben über Jahrhunderte die gleichen.

Die Zahl der Praktiker unter den Autoren ist eher gering, und das *working level* kommt erst in jüngeren Zeitläufen zu Wort. „Haushaltsbücher“ wurden primär vom Management für das Management geschrieben, für den „Hausvater“, der aus dem Buche seine Allwissenheit bezog, und so Frau, Familie und Gesinde instruieren und lenken konnte. Oder für den Städter, der ein Landgut besaß und das Handbuch für die Kontrolle des Verwalters brauchte. Oder für den Wirtschaftler eines großen Klosters, der Küche, Keller und Landwirtschaft organisieren musste. Welche Leser, welches Publikum die Autoren jeweils ansprechen wollten, wer ihre Bücher kaufen und konsumieren sollten, können wir nur indirekt erschließen. Generell können wir aber sicher vermuten, dass Autoren des *working level*, die wiederum für Praktiker schrieben, erst relativ spät nachweisbar sind. Und natürlich haben auch jene Autoren, denen die Literaturgeschichte das Etikett „Praktiker“ verlieh, abgeschrieben, was das Zeug hielt.

Was nun kann als Haushaltsbuch gelten, und wie sind die einzelnen Themenbereiche miteinander verflochten?

Ich will die verschiedenen Aspekte einmal aufzählen:

- **Soziale Aspekte:** die Regelung des Zusammenlebens der Mitglieder des Haushaltes. Bei **Xenophon** der integrale Teil des Textes, mit modern anmutenden, aufgeklärten Gedankengängen. Er sieht zum Beispiel keinen geschlechterspezifischen Unterschiede bei Hausvater und Hausmutter bei Gedächtniskraft, Sorgfalt und Selbstbeherrschung; die Arbeit eines Ehepartners erscheint ihm sinnlos ohne die Arbeit des anderen. Das Endergebnis der Erziehung der jugendlichen Frau kann für ihn sein, dass sie dem Ehemanne gleich kommt, ihn sogar übertreffen und zu ihrem Diener machen könne.

Barbarisch herzlos hingegen **Cato**, der die Sklaven nur als Bestandteil des Inventars auffasst, wie die Zugochsen oder die Pflüge, die bei Unbrauchbarkeit sofort zu verkaufen sind, um den Restwert zu lukrieren.

Der soziale Aspekt rückt dann erst wieder viel später bei den protestantisch gesonnenen Hausvätern wieder ins Zentrum der Betrachtung, die sich ihrerseits auf die Vorgaben aus den Apostelbriefen stützen. Diese „Haustafeln“ genannten Passagen im Kolosser- und im Epheserbrief beinhalten Aussagen wie: *Ihr Weiber, seid euren Männern untertan, . . . ihr Männer, liebet eure Frauen und lasst euch nicht gegen sie aufbringen, . . . ihr Väter, verletzt eure Kinder nicht, damit sie nicht scheu werden . . . ihr Herren, gewährt den Sklaven, was recht und billig ist . . .*

- **Rezeptare.** Der zentrale Aspekt der Haushaltsliteratur sind Sammlungen von Kochrezepten, technologischen Rezepten, diätetische-medizinische Rezepte, Regimina, tabellarische Auflistungen etc.

Rezeptare kommen natürlich auch isoliert vor, sind aber häufig eingebettet in größere Textkonvolute, Einzelrezepte gibt es in allen möglichen Textzusammenhängen sonder Zahl. Die Verbindung zwischen medizinischen Texten und Kochrezepten ist immer wieder gegeben. So bilden etwa die Schachtafeln des **Ibn Butlan** (Takwim as-siha, lateinisch *Tacuinum sanitatis*, um 1000 n. Chr. abgefasst, in vielen lateinischen und bebilderten Handschriften tradiert, bearbeitet erweitert, um 1530 gedruckt und ins Deutsche übersetzt, die letzte bekannte Druckausgabe in Laibach im 18. Jh. nachweisbar) eine Verquickung einer mittelalterlichen Warenkunde für alle Nahrungsmittel mit deren gesundheitlichen Auswirkungen, beziehungsweise die Aufhebung der unerwünschten Wirkungen durch die Beigabe der richtigen Ingredienzien und Zubereitungsmethoden; dass das Tacuinum ausführliche Anweisungen für den Koch beinhaltet, versteht sich von selbst. Auch zur Rolle der Geschmacksrichtungen und Geschmacksempfindungen gibt es einen Abschnitt. Das Tacuinum ist eine Kompilation und Zusammenfassung aller antiken und arabischen Erkenntnisse zur Diätetik, systematisch aufbereitet. Diese antiken Quellen fließen etwa auch in das Buch der Eleonore von Lichtenstein **Freiwillig aufgesprungenen Granatapfel** ein, das eine klassische Kombination von Koch- und Arzneibuch.

Die Formulierungen der Rezeptare schwanken von lapidaren Aufzählungen von Zutaten ohne weitere Erklärungen und Begründungen, bis zu genauen Darstellungen aller Arbeitsschritte und ihrer Reihenfolge. Die fiktiven Leser werden in der zweiten Person angesprochen, erst spät erscheint die unpersönliche Anrede. Dazu kommen affirmative Schlussfloskeln, wie *du wirst dich wundern*, oder *so ist es gut*.

- **Ackerbau, Obstbau, Gartenbau, Weinbau, Kellerwirtschaft.** Auch hier immer wiederkehrende Muster, wie die Bestimmung der Bodenqualität, Bestimmung des

Klimas und der dazu passenden Nutzpflanzen, besonderes Gewicht wird auf die Konservierungsmethoden der Feldfrüchte und des Obstes gelegt.

Hier berühren sich die Themenkreise wieder, denn Konservierung von Naturprodukten ist die klassische Domäne der Apotheker, die pflanzliche Wirkstoffe über lange Zeit stabil erhalten sollten, und die entsprechenden Technologien entwickelten, die dann auch von den Köchinnen und Küchen übernommen wurden. Bei der Herstellung von Dauerpräparaten und haltbaren Nahrungskonserven bedienten sich die Profis der gleichen Technologien; z. B. das Wasserbad zum schonenden Garen von Speisen ist eine Erfindung der Alchemistin Maria der Jüdin, die im 3. Jh. in Alexandria lebte und das Bain Marie erfand (Bemerie auf Schwäbisch). Maria soll übrigens auch die Destillation und den Brandwein erfunden haben. Die Grazer Handschrift 1609 ist ein mittelalterliches Beispiel der Verflechtung der verschiedenen Themenbereiche der Haushaltsbücher, Gottfried von Frankens Pelzbuch hinterließ ebenso Spuren und auch der Meister Albrant mit seiner Roßarznei.

- **Tierhaltung** ist vergleichsweise weniger stark vertreten, wenn auch schon Varro das zweite Buch der *Pastio agrestis et villatica* widmet, das dritte Buch der Kleintierzucht, also Geflügel, Fische und Bienen. Tiermedizin hingegen ist häufig vertreten. Hippokratik & Bujatrik sind während des Mittelalters und der frühen Neuzeit durch zahlreiche Texte vertreten.
- **Spezielle Themen:** Organisation von Gastmählern. Als wenig bekanntes, aber umso umfangreiches Beispiel kann hier das Marschallbuch (Dello scalco) des Giambattista Rosetti (Ferrara 1584), der Marschall am Hofe von Urbino war. Der Marschall beaufsichtigte den Sottoscalco, den Maestro di tinello (der die Aufsicht über den Essraum und das Servierpersonal hatte), den Credenziero (Buffettmeister), den Bottigliero (Getränke) und den Sopracuoco. Rosetti legt umfangreiche Inventarlisten für die herzoglichen Küchen vor, ebenso wie lange Menülisten für die Gastmähler des Hofes. An die 10.000 verschiedene Gerichte und Speisen werden in wechselnden Kombinationen aufgelistet.

Aber auch bei dem bekanntesten deutsche Koch des 16. Jahrhunderts, Marx Rumpolt, finden sich lange und ausführliche Menülisten. Er stellt in gewissem Maße das deutsche Gegenstück zu Rossetti dar. Zum höfischen Bereich gehört auch die Erziehung der jungen Adeligen, etwa was ihr Benehmen bei der Tafel anlangte. Die Aufgabe der Herren war es, die unzerteilt bei Tische erscheinenden Braten fachgerecht zu zerlegen, aber auch wie man der Dame ein Weinglas reicht oder ihr ein gekochtes Ei vorlegt. Zu den Aufgaben des Marschalls gehörte also auch die Schulung des jungen Adels: er konnte sich dabei auf einschlägige **Tranchierbücher** stützen. Pläne für das Aufdecken der Tafel, Tafelgeschirr und Dekorationen finden sich auch bei Helmhard von Hohberg; oder in den modernen Kochbüchern von Cnobloch-Reinhaus, Steinbrecher, Prato und Davidis.

- **Warenkundliche Informationen** wurden immer wieder in Form von Einzelaussagen eingeflochten; bereits im 16. Jahrhundert erschien die „Teutsche Speiskammer“, verfasst von Hieronymus Bock, dem bekannten Botaniker. Marpergers Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, 1716 erschienen, ist hier zu nennen und natürlich die zahlreichen Warenkunden des 19. und 20. Jahrhundert. Die nächsten Text-Verwandten sind die Warenlisten der Apotheker, die Pharmakopöen, Preislisten medizinischer Präparate und Rohstoffe. Solche Listen gibt es schon seit dem Mittelalter, angereichert um Aussagen zu Qualität, Herkunft und Lagerung von Heilpflanzen.
- **Nebenaspekte.** In den umfangreichen Hausvätern kommen noch zahlreiche weitere Themen zu Sprache, die aber nicht unbedingt thematisch zum Bereich des „Hauses“ gehören. Da wären zum Beispiel die Jagdbücher zu nennen, die seit den Geoponika und Petrus de Crescentiis zum Kanon der Haushaltsschriften gehören. Als eigenstän-

dige Texte gab es schon in der Antike Jagdbücher (Kynegetika des Oppian), auch während des Mittelalters (Gaston de Foix), die Anbindung an die Haushaltsbücher lief augenscheinlich über Nahrungsbeschaffung durch die Jagd – ein Aspekt der für die adelige Küche größere Bedeutung hatte. Die Vorläufer der barocken „Hausväterliteratur“ etwa Giovanni Della Porta (Villae) oder Charles Estienne (Sieben Bücher von dem Feldebau) inkludieren auch die Jagd; Wildbret ist praktisch in allen älteren Kochbüchern vertreten.

Florinus treibt die Ausweitung der Themen bis zu den rechtlichen Implikationen; jedem Kapitel ist eine juristische Betrachtung durch J. Ch. Donauer beigelegt, der etwa die rechtlichen Folgen bei Vergiftungen durch Koch oder Köchin erläutert. Auch die Unterhaltung der Gäste bei Tisch ist ein Thema, das beginnend bei den antiken Autoren, etwa Athenaios, immer wieder angezogen wird. Das reicht von den diversen Schau- und Scherzessen, von kulinarischen Rätseln (Das gebratene Huhn in einer enghalsigen Flasche, die trojanische Sau bei Apicius) bis hin zu den Scherzen, die der Jesuit Christoph Fischer im „Fleißigen Herrenauge“ vorschlägt: ein Huhn mit einem Säbelhieb in vier Stücke zu teilen, eine auf Papier gezeichnete Krähe zum Schreien zu bringen oder ersoffene Fliegen wieder zum Leben erwecken. In der Barockzeit kommt es zu einer Vermischung von solchen Gesellschaftsspielen mit einer Art experimenteller Unterhaltungs-Physik; die dazu gehörigen Bücher tragen dann so Titel wie *Magia naturalis*.

Zum Schluss bleibt die Frage, weshalb die Gattung der Fachbücher zum Haushalt zu allen Zeiten so erfolgreich war – die Nutzbarkeit für den Alltag erklärt nicht alles. Es kommen viele Komponenten zusammen, aber insgesamt ist diese Textgruppe ein utopischer Gegenentwurf zum realen Leben ein Konzept für ein sinnvolles, gesundes und befriedigendes Leben. Die Bestseller von John Seymour deuten das schon im Titel an: *Das Leben auf dem Lande, Selbstversorgung aus dem Garten*. Er möchte die Entfremdung des modernen Menschen, der keinen Bezug zur Produktion der Nahrungsmittel mehr hat, der nicht mehr genau weiß, wie sein Essen gekocht wird, wieder aufheben. Ein romantischer, nostalgischer Zugang, den wohl die meisten Besucher unserer Ausstellung auch haben, und den auch ich mit einem nostalgischen Titel bediene.

Man könnte diesen Zugang als „Schlaraffenlandsyndrom“ bezeichnen, als Wunsch in ein fiktives Land, in dem alles im Überfluss vorhanden ist, einzutauchen.

Unser Zugang ist hier natürlich der buchwissenschaftliche, der soziologische, kulturgeschichtliche, der sprachwissenschaftliche, der kodikologische: wir sehen eine in ihren Umfang noch immer unzureichend ausgelotete Quellengruppe. Die Initiative dieser Kommission für eine österreichische **Kochbuchplattform** will die große Zahl der noch nicht publizierten Quellen sichtbar und nutzbar machen, vor allem die handschriftlichen Zeugnisse in den Museen und Bibliotheken. Mit Registern und Zutatenlisten soll die Fülle der handschriftlich überlieferten Rezepte gesichtet werden, Glossare sollen den Zugang auch für nicht sprachwissenschaftliche Interessentinnen erleichtern.

Ich danke für ihre Aufmerksamkeit – ich wünsche einen genussreichen Tag