

Elke Donalies

Mit ziemlich viel Butter. Kurze Sprachgeschichte der Mengen- und Zeitangaben in Kochrezepten

Prototypische moderne Kochrezepte haben erstens eine separate Zutatenliste mit exakten Mengenangaben und zweitens einen separaten Beschreibungsteil mit exakten Zeitangaben.

Gefüllte Kalbsbrust

1,2 kg Kalbsbrust

1 EL Butter

2 Schalotten

1/4 Karotte

1 kleines Stück Knollensellerie

125 ml Schlagsahne

[...]

Das Fleisch nun in 1 Stunde 15 Minuten hellbraun braten.

(http://www.rezeptewiki.org/wiki/Gef%C3%BCllte_Kalbsbrust)

Die ältesten uns überlieferten Rezepte in deutscher Sprache unterscheiden sich davon elementar.

Diz sint haselhüener.

Haselhüener von friesental mache also. Man sol nemen reynevan und peterlin. und salbei under ein ander. und ein wenic brotes geriben dar zu. und würtze und eier. und ribe daz mit wine. und siude daz wol under ein ander. und gibz hin

(Das Buoch von guoter Spise 1350, 8f.)

Historische Rezepte erwecken leicht den Eindruck, dass früher Mengen- und Zeitangaben ganz fehlten oder zumindest vage waren.

Dieses Rezept für eine Citrontarte stammt aus der höfischen Küche der Barockzeit, genauer gesagt aus dem Kochbuch des Plöner Hofkochs Hans Schuppe von 1709.

Genaue Mengenangaben wurden damals selten genannt, auch keine Garzeiten
(http://www.rezeptewiki.org/wiki/Zitrontarte_wie_im_Barock)

Aber wurden Kochrezepte wirklich lange ohne oder nur mit ungenauen Mengen- und Zeitangaben versprachlicht? Wurden die Angaben allmählich immer genauer? Wie wurden und werden solche Angaben überhaupt versprachlicht? Und wie sinnvoll sind sie? Das kläre ich in diesem Beitrag.

1 Mengenangaben

Einerseits geht es in den Anfängen der Kochrezeptschreiberei tatsächlich ganz und gar mengenfrei zu.