





Meine gute Renate! Mein Brief sol sogleich mit einer Bitte anfangen. Ich habe einmal ein Kochbuch von Ihrer Frau Mutter und aus ihm den Namen: »Suppe à la Britannière mit Locken« für meinen Titan geborgt. Der Erbprinz von Gotha wil seinem Onkel, der nicht an die Suppe glauben wil, eine zum Geburtstag kochen, und ich versprach ihm den Titel des Kochbuchs und die Zubereitung der lockigen Suppe. Daher bitt' ich Sie um beide, aber verschieben Sie die Nachricht nicht ganz bis auf den zweiten Geburtstag.

AN RENATE OTTO, WEIMAR, 1800 (JPBD\_6)

Ach, wir sind Ihnen noch Dank schuldig für den Hesperus, die Blumen(stücke) und Biografien und Briefe! Wir genießen sie wie Leckerbissen, weil sich nicht viel auf einmal davon genießen läßt.

KAROLINE HERDER, 1797 (JPH S. 21)



Beate Roth

JEAN PAUL häppchenweise

**: TRANSIT**

## STUBEN-GLÜKLICH

- Kindheitserinnerungen
- Heimatküche
- Kindheits-Essen
- Lieblingsessen

## SUPPENFLUT

- Suppensituationen
- Deftige und süße Suppen
- Potagen
- Eintöpfe

## BROTSCHNITTHANDEL

- Brotgeschichte
- Süße und deftige Brote
- Zwieback
- Brotspeisen

## HESPERUS

- Jean Paul und die Kartoffel
- Kartoffelgerichte
- Kartoffelbrot
- Kartoffellikör

## SÜSSBRIEFCHEN

- Zucker und Billets doux
- Süßspeisen
- Kuchen
- Eis

## TABLE D'HÔTE

- Auswärts-Essen
- Wirtshausessen
- Business-Lunch 1800
- Wurst und Käse

## SAVOIR VIVRE

- Etikettenregeln
- Bürgerliche Gerichte
- Adels-Essen
- Eierspeisen

## KOMET

- Magnetisches Gastmahl
- Gourmetessen
- Schauessen
- Spezereien

## STÄRK-ESSENZEN

- Jean Paul und Alkohol
- Wein und Bier
- Essig, Öl
- Likör und Punsch

# INHALT

Vorwort von Franzobel	7
Essen im Werk	8
Küchenlatein	9
Jean Paul	10
 STUBEN-GLÜKLICH	13
 SUPPENFLUT	45
 BROTSCHNITTHANDEL	69
 HESPERUS	97
 SÜSSBRIEFCHEN	117
 TABLE D'HÔTE	153
 SAVOIR VIVRE	183
 KOMET	215
 STÄRK-ESSENZEN	243
Verwendete Literatur	250
Rezeptregister	252
Dank und Biographie der Autorin	254







## »104 und Hasenkuchen«

Es gibt das Filet Wellington, Fürst-Pückler-Eis, Beef Stroganoff, das Sandwich, Schiller-Locken, Torten benannt nach Malakoff oder der Pavlova, Esterhazy-Schnitten, Eggs Benedict, die Dobos-Torte, Leibniz-Keks, den Bismarck-Hering und vieles mehr, aber kein Jean-Paul-Ragout oder einen Friedrich-Richter-Stollen. Dabei ist Jean Paul der vielleicht genialste Sprachlukkulliker deutscher Zunge. Sein Werk ist ebenso prophetisch wie einzigartig, verspielt und ernsthaft, idyllisch wie postmodern und surreal, allerdings auch schwer zugänglich. Aber warum nach ihm kein Gericht benannt ist, weiß nur der Gott der Speisekarten, der er natürlich selber ist.

Beate Roth gelingt es mit dem vorliegenden Band, einen Appetit auf diesen außergewöhnlichen Dichter zu machen. Unter dem Vorwand, Rezepte seiner zitierten und imaginierten Gerichte wiederzugeben, schafft sie eine fast beiläufige Einführung in sein umfangreiches Werk und liefert wie nebenbei ein kulturgeschichtlich bemerkenswertes Menü der Kulinarik um 1800. Wer kennt heute noch Plinzen, Weißkohlbombe oder Prophetenkuchen? Krebsbutter, gebackene Nonnenfüzchen oder Spanioleis, dessen namensgebende Zutat spanischer Schnupftabak aus Sevilla ist?

Nicht alles wird sich ohne weiteres nachkochen lassen, wer hat schon Grünen Heinrich, Sassafras oder Lerchenzungen zuhause, aber viele Rezepte lohnen den Versuch allemal, zumal Beate Roth es als versierte Köchin versteht, das küchenzeitliche Prozedere auch dem Laien verständlich zu machen. Es sind ganz famose Gerichte, die den Reichtum einer ehemals raffinierten deutschen Küche bezeugen, die in den letzten Jahrzehnten leider verlorengegangen ist. Pommersche Gans, sächsische Christscheit, abgetriebene Wespenester, gebackenes Hühnerhaus – Rezepte, von denen jeder Chefkoch lernen kann – erdig, üppig, gewitzt, grandios.

So sind diese Jean-Paul-Häppchen ein großes Geschenk für neugierige Köche, geschichtsinteressierte Genießer und Literaturconnoisseure. Ein Kochbuch für Literaturfreunde, eine Einführung zu Jean-Paul aus Küchensicht, ein kulturgeschichtlicher Speisenplan, jedenfalls großer Genuss. Bon Appetit.

Franzobel, Schriftsteller

[...]; er konnte sich gütlich tun durch Kochbücher, welche er durchging, indem er beständig dachte: es bedeutet (crede et manducasti) [glaube und du hast gegessen]. Ein solches beschauliches (kontemplatives) Gaumleben setzte ihn öfter instand, wie ein spanischer König sich 100 Gerichte an einem Mittage auftragen zu lassen, ja sich wie Heliogabalus Gastmähler zu geben, Millionen an Wert; denn Kochbücher achten kein Geld.

DER KOMET (JPSW I/6, S. 739)

Noch so ein Kochbuch, mit irgendwelchen Gerichten aus vergangener Zeit. Falsch, Essen in Jean Pauls Werk hat immer einen Nutzeffekt. Er sammelt alles Erlebte und Erlesene für sein Schreiben: Liebschaften, Freundschaften, Skurriles, Banales, Gegessenes und Serviertes plus zugehöriger Etikette oder Nicht-Etikette; alles lebt in »Dinte« weiter. Altbekanntes, Unbekanntes, Normales und Verwunderliches. Aber immer mit Hintergedanken. Gerichte werden zu komplexen Charakter-Erklärern. Der Leser erschmeckt förmlich die Figuren. Bodenständige, vornehme, linkische oder eklige Esser, man erkennt den Typ Mensch. Currywurst-, Sushi-, Hummer- oder Tofuesser. Der Autor nutzt das rigoros. Keiner isst bei ihm einfach nur so.

Esssituationen und Gerichte im Werk und in Kochbüchern der Zeit aufzustöbern – eine Herausforderung. Wie zum Anfüttern präsentiert Jean Paul einige der verwendeten Kochbücher in Fußnoten, einmal sogar zwei zugehörige Rezepte, eines davon falsch. Nach etlichen Versuchen merke ich: In allzu vielen Kochbüchern hat er nicht »gewildert« oder, wie er es nennt, »sich etwas geborgt«. Witzig und skurril die »Etikettenunfällen«. Er, der provinziöse Oberfranke, laut Schiller »der aus dem Mond Gefallene«, soll ein Analytiker in Sachen »Prunkleben« sein? Grobe Patzer sind bei ihm an der Tagesordnung. Im Werk betreibt er Etiketten-Ignoranz: So kommt schon mal die Butter aufs Brot und nebenbei auf die glanzlosen Schuhe. Eine freigelassene Schar Fledermäuse macht die Suppe zum Kriegsschauplatz, und ein Elsässer macht alles falsch, was falsch zu machen ist.

Die große Frage: Darf man Jean Paul, so banal durch den Magen ans Publikum bringen? Ja! Essen und Verdauen sind sein Thema. Die eingestreuten Gerichte »nachgebosselt« zu sehen, schön »zierlich« angerichtet, wahrscheinlich hätte es ihn erfreut. Zu entdecken gibt's mehr als Sauerkraut, Kartoffeln und Bier. Letzteres trinkt er nicht beim Schreiben, weil: Trink ich Kaffee vor Bier: so muss ich oft pissen. (JPLe S. 256) Und, weil Kaffee sein muss, geht Bier gar nicht. Wie oft hab ich gewünscht, daß ein anderer für mich äße und besonders tränke, damit ich





nichts bekäme als den Wein- und Koch-Geist, um nachher fortzufahren auf dem Papier. (JPLe S. 250) Wenn man seine Weinbestellungen kennt, hat das nicht funktioniert.

Beim Abendessen ließ sich ungewöhnlicher Aufwand in Küche und Keller nicht vermissen. Üppige Tafelgenüsse, erlesene Weine verschmähte Jean Paul keineswegs und blieb sodann nicht immer – was er hätte bleiben sollen.

KARL CÄSAR VON LEONHARD, 1818

Um 1800 hat »man« Küchen-Personal. Entsprechend dem Status, entschieden mehr als in der heutigen Sterne-Gastronomie. Zeit spielt keine Rolle, zwei Stunden Butter schlagen oder Eis kalt rühren ist Usus. Verarbeitete Eier, Fette, Alkoholika würden heute Cholesterinspiegel, Blutdruck und Leber überfordern. Exakte Mengenangaben, Garzeiten – Fehlanzeige. Vollständigkeit ist ebenso wie die originalgetreue Nachbereitung der Gerichte weder angestrebt noch zu erreichen. Die Rezepte sind der heutigen Zeit angepasst.

– nach dem Essen komm ich wenn und wohin du willst.

AN CHRISTIAN OTTO, 1794

Jean Paul liebt Wortschöpfungen und Fremdwörter, viele davon selbst erfunden. Heute Unbekanntes wird im Buch erklärt.

INFORMATIONEN ZUM NACHKOCHEN: Präsentation und Umsetzung der Leckerbissen ist »Häppchenweise« gedacht, so wie man sich bestmöglich auch Jean Paul einverleibt. Größe und Aussehen des Erkochten sind den Nachkochenden freigestellt. Fast alles funktioniert auch »normal« serviert. Die Angaben ergeben etwa 20 Portionen Fingerfood oder 6 Tellerportionen. Desserts können auch als Torte oder Blechkuchen gereicht werden. »Merkwürdige« Zutaten werden im Rezept erklärt. Das Faszinosum: Die Gerichte sind vor mehr als 200 Jahren von Jean Paul für die Ewigkeit erdacht und erschrieben worden.

Sollten Sie, liebe Leser- und Köcheschaft den großen Dichter oder vielleicht auch die kartoffelschwere Region, die ihn dereinst ernährte und beherbergte, durch Mund und Magen völlig neu erschmecken und entdecken – wäre dies in seinem – und in meinem Sinne!

<i>Angostura Öle</i>	hier: Bitterorangen-Extrakt Limettenöl, Rauchöl, Trüffelöl, im Handel erhältlich
<i>Farce</i>	Farsch, Masse aus gewolftem oder pürierten Fleisch, Fisch oder Gemüse. Zutaten müssen eiskalt verarbeitet werden.
<i>Gewürze</i>	Heute übliche Gewürze. Meist im Ganzen verarbeitet.
<i>Isomaltzucker</i>	Zuckeraustauschstoff, hervorragend für Zuckerdeko geeignet.
<i>Kräuter</i>	Sämtliche heute bekannte Kräuter wurden genutzt. Wildkräuter in Kochbüchern kaum erwähnt, nachweislich aber verarbeitet.
<i>Krebsbutter</i>	Fertigprodukt wie Hummerbutter. Kann eingefroren werden.
<i>Krebse</i>	Durch King Prawns oder Rotgarnelen ersetzbar.
<i>Läuterzucker</i>	Gleiche Menge Zucker und Wasser bei milder Hitze zu Sirup verkocht.
<i>Lakritzpulver</i>	Gemahlene Süßholz für dezente Lakritzgeschmack.
<i>Macis</i>	Auch Muskatblüte, ist der gemahlene Samenmantel der Muskatnuss.
<i>Mohnöl</i>	Mühlviertler Öl aus dem Samen des Mohns.
<i>Natron</i>	Erhält die grüne Farbe von Blättern beim Blanchieren, geschmacksneutral.
<i>Noilly Prat</i>	Französischer Wermut ähnlich Martini dry.
<i>Nussöl</i>	Öl aus reifen und gerösteten Hasel- oder Walnüssen.
<i>Pankomehl Reduktion</i>	Japanisches, weißes Paniermehl. Flüssigkeit, wie Wein, Brühe, Essig, bei mittlerer Hitze etwa um die Hälfte verkocht.
<i>Sagosamen</i>	Kann durch Sagoperlen aus Maniok ersetzt werden.
<i>Tintenfischtinte</i>	Als Fertigprodukt erhältlich.
<i>Vanille</i>	Wenn nicht anders angegeben: gemahlene Bourbon-Vanille.
<i>Verjus</i>	Mild säuerlicher Most aus unreifen Trauben.
<i>Wan-Tan-Teig</i>	Asiatische Teigblätter aus Weizenteig, ersatzweise Filó- oder Strudelteig.
<i>Zimtblüte</i>	Getrocknete Knospen des Zimtbaums.

»Wo wohnen Sie? Wie heißen? Wer sind Sie? – Ihr Werk ist ein Juwel; es haftet mir, bis sein Urheber sich mir näher offenbart.«

KARL PHILIPP MORITZ, 1793 (JPWH S.183)

Jean Paul, Johannes Paul Friedrich Richter, Rufname Fritz

- 1763 Am 21. März geboren im oberfränkischen Wunsiedel  
Kindheit im Joditzer Pfarrhaus  
Jugend in Schwarzenbach a. d. Saale
- 1779 Die Familie verarmt durch den Tod des Vaters  
Erste überlieferte Texte
- 1781 Studium der Theologie in Leipzig  
Flucht vor Gläubigern
- 1786 Hofmeisterstelle auf dem Rittergut in Töpen  
Winkelschullehrer in Schwarzenbach a. d. Saale
- 1792 Liebe zu Amöne Herold, die lehnt ihn ab  
Er verlobt sich mit deren jüngerer Schwester  
Caroline, bald wieder Entlobung
- 1793 Durchbruch mit »Die unsichtbare Loge«  
Rückkehr nach Hof
- 1796 Reisen nach Weimar, er trifft: Herzogin Anna Amalia,  
Goethe, Schiller, Charlotte von Kalb, Herder, Knebel
- 1797 Umzug nach Leipzig  
Tod der Mutter  
Aufenthalte in Weimar und Berlin  
Diverse weitere Ver- und Entlobungen
- 1800 Erstes Treffen mit Königin Luise
- 1801 Hochzeit mit Caroline Mayer in Berlin  
Umzug nach Meiningen  
Umzug nach Coburg
- 1802 Geburt Tochter Emma
- 1803 Geburt Sohn Max
- 1804 Umzug nach Bayreuth  
Bevorzugter Schreibort: die Rollwenzelai  
Geburt Tochter Odilie  
Ausgedehnte Reisen zu Freunden, Lesern  
(Bewunderern) und Verlegern
- 1810 Treffen mit E.T.A. Hoffmann, auch Oberfranke,  
in Bamberg
- 1821 Tod des Sohnes Max  
Es folgen Selbstvorwürfe und Schwermut  
Grauer Star führt zu fortschreitender Erblindung  
Wahrscheinlich Brustwassersucht
- 1825 Am 14. November gegen 20 Uhr  
Jean Paul stirbt in Bayreuth

O Th[euerster], welche Freude macht mir Ihr Beifal und die Aehnlichkeit, die meine Seele vielleicht mit Ihrer hat! Sie solten den thonigten bäotischen [böotisch: bäuerlich, derb, ungebildet] Boden kennen, in den mich das Schicksal gepflanzt und gedrückt, die allgemeine Kälte um mich her, gegen alles was den Menschen über den Bürger hebt – [...] Wenn Sie mein Land kenten: so könnten Sie [verstehen], wie einem Einwohner desselben 2 glühende Blätgen thaten. –  
AN KARL PHILIPP MORITZ, 1792 (JPEU S. 153)

Ich rede von Jean Paul Friedrich Richter. Man hat ihn den Einzigen genannt. Ein treffliches Urteil, das ich jetzt erst ganz begreife, nachdem ich vergeblich darüber nachgedenken, an welcher Stelle man in einer Literaturgeschichte von ihm reden müßte. Er ist fast gleichzeitig mit der romantischen Schule aufgetreten, ohne im mindesten daran teilzunehmen, und ebensowenig hegte er später die mindeste Gemeinschaft mit der Goetheschen Kunstschule. Er steht ganz isoliert in seiner Zeit, eben weil er im Gegensatz zu den beiden Schulen sich ganz seiner Zeit hingeeben und sein Herz ganz davon erfüllt war. Sein Herz und seine Schriften waren eins und dasselbe. Diese Eigenschaft, diese Ganzheit finden wir auch bei den Schriftstellern des heutigen jungen Deutschlands, die ebenfalls keinen Unterschied machen wollen zwischen Leben und Schreiben, die nimmermehr die Politik trennen von Wissenschaft, Kunst und Religion, und die zu gleicher Zeit Künstler, Tribune und Apostel sind.

HEINRICH HEINE (HH Bd. III S. 468)

Dereinst gehörte Jean Paul mit seinen Schriften zu den anerkanntesten Autoren Europas. Er liebt seine oberfränkische Heimat und das Fichtelgebirge. In dieser Region ist er zeitlebens physisch und schriftstellerisch präsent und verwurzelt. Das Fichtelgebirge, damals berühmter Haferlieferant, der Pferdekutschen-Treibstoff, hat im Automobilzeitalter längst ausgedient. Und Jean Paul gilt heute, wie zu seinen Lebzeiten, als schwer lesbar. Ein findiger Verleger bringt schon damals ein »Jean Paul Wörterbuch« heraus.

Gewiß, man muss sich durch verknotete Handlungsstränge arbeiten, sich mit Figuren herumärgern, die schwabbeliger und ungreifbarer sind als oberfränkischer Kochkäse. Jean Paul lesen fordert, kann aber auch großen Spaß machen.

Seine Zeitgenossen, allen voran Schiller und Goethe, tun sich schwer mit dem Landei oder, wie sie ihn nennen, »wunder-



lichen Wesen«. Man spricht über ihn, immerhin, aber nicht mit ihm. Hin und wieder lobt mal der Eine, mal der Andere in einem Brief einzelne Texte Jean Pauls. In Schillers diversen »Literatur-Blogs« lästern er und Goethe über ihn. Aber der schlägt zurück: so sehr, dass bei einem Besuch in Weimar Goethe, sprachlos vor Ärger, stundenlang seinen Teller dreht. Auch sonst ist Jean Paul vom großen Meister nicht angehtan: »Auch frisset er entsetzlich«. Bezogen übrigens nicht auf Goethes Tischmanieren, sondern auf die Menge des Verzehrten. Gegen Lebensende denkt Goethe dennoch fast liebevoll über ihn. Da ist Jean Paul schon tot und wird nicht mehr von Goethes Frauen bevorzugt behandelt.

Jean Paul selbst hat Sorge, dass seine »Dinte eher bleich werde« als er selbst. Eindeutig nein! Er ist zu groß, zu einzigartig. Genialität, Lebhaftigkeit und bisiger Witz seiner Werke inspirierten und inspirieren. Dichter, Philosophen, Musiker, allen voran Johannes Brahms und Robert Schumann, und Maler, besonders die Surrealisten, und Hugo Ball, den Mitbegründer des Dadaismus.

Hast Du den Jean Paul bekommen, den ich Dir nach Waldsassen schickte? Du findest darin eine Selbstbiographie und eine Art Auswahl aus Jean Pauls wichtigsten Büchern. Du mußt Dir dann Wunsiedel ansehen, sonst wird Hesse sehr traurig sein.

HUGO BALL AN SEINE FRAU EMMY (EB-H S. 224)

Bei gutem Wetter suche ich den Hotelgarten auf, wo ich an verstecktem Ort einen Liegestuhl stehen habe, mein Notizbuch und Bleistift und einen Band Jean Paul dabei.

HERMANN HESSE (KURGAST S. 131)

Mit »Band Jean Paul« ist »Dr. Katzenbergers Badereise« gemeint.

PORTRÄT JEAN PAUL, 1798,  
HEINRICH PFENNINGER,  
HALBERSTADT, GLEIMHAUS







# STUBEN-GLÜKLICH

---



Mein grösstes Labsal ausser Herder hier ist meine Hausfrau. Nie war ich so Stuben-glücklich.

Beim Himmel! dein Kuchen schmeckt mir besser als seit vielen Ostern ein Osterkuchen; freilich hab' ich noch den alten Joditzer Erd- und Dorf-Geschmack; aber was schadet er dem Bäcker, der mich befriedigt?

JEAN PAUL AN CHRISTIAN OTTO, 1811 (JPBD\_1)

Joditz, ein Dorf bei Hof, Jean Pauls Kinderstube: Ein enges, von der Mutter mit Liebe ausgefülltes Pfarrhaus, ein Leben in der Natur, mit der Natur und mit den Dorfbewohnern. Ein volles Herz, so voll, dass meist der Mund ganze Stunden lang übergeht. Im Dorf, so erzählt man sich, führt das zu manch hurtig verschlossener Türe, um dem Redeschwall des jungen Fritz, so wird er gerufen, zu entkommen. Ein bisschen sonderbar war er. Geschickt soll er haben, und breites Fränkisch soll er, ein Leben lang, gesprochen haben. Seine erste, und lange Zeit einzige Lektüre: die Sonntagspredigt des Vaters. Vom Vater wird er auch unterrichtet – zum Auswendiglernen. Die Familie zieht nach Schwarzenbach an der Saale. Sein bester Freund hier: Pfarrer Vogel aus Reihau, mit großer Bibliothek. Ein aufgeklärter Geist und der Grundstein für Jean Pauls Karriere. In seiner Bibliothek liest er Philosophisches, mit mehr oder weniger Erfolg, in allen Sprachen und beginnt seine eigene Bibliothek zu erschreiben, Excerpten wird er sie später nennen.

Niemand übrigens wundere sich über ein Idyllenreich und Schäferweltchen in einem kleinen Dörfchen und Pfarrhaus. Im schmalsten Beete ist ein Tulpenbaum zu ziehen, der seine Blütenzweige über den ganzen Garten ausdehnt; und die Lebenluft der Freude kann man aus einem Fenster so gut einatmen als im weiten Wald und Himmel. [...] Kaum würd' ich wissen, mit welchem unter den vier Idyllenquaternern anzufangen wäre, da jeder ein kleiner Vorhimmel des nächsten ist; indes gerät doch, wenn wir mit dem Winter und Januar anheben, das Steigern der Freuden am besten. In der Kälte war der Vater, wie ein Senne, gewöhnlich von der Treppenhöhe der Studierstube herabgezogen und hielt zur Freude der Kinder sich in der Ebene der allgemeinen Wohnstube auf. Am Morgen saß er an einer Fensterecke und lernte seine Sonntag-Predigt auswendig und wir drei Brüder Fritz (das bin ich selber) und Adam und Gottlieb (denn Heinrich kam erst gegen das Ende des Joditzer Idyllenlebens dazu) trugen abwechselnd die volle Kaffeetasse zu ihm, um noch froher die leere zurückzuholen, weil der Träger die ungeschmolzenen Reste des gegen Husten genoßnen Kandiszucker frei aus ihr nehmen durfte.

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/6 S. 1061)

Sein Heimatgeschmack: Die Küche der Mutter, fränkisch, böhmisch, sächsisch, oberpfälzisch, von Armut geprägt, aber immer mit Liebe gekocht und mit allem, was Pfarrgarten und Natur bieten, verfeinert: Christstollen und Rindfleisch aus Franken, Mehlspeisen aus Böhmen, Blechkuchen und Gäns'braten aus Sachsen, gebackene Klöße aus der Oberpfalz. In der Mitte Europas kommt jedes und alles zusammen. Die Joditzer Pfarrei des Vaters besitzt ein Acker- und Weiderecht. Es gibt Rinder, Schweine, Geflügel, und es gibt Fronbauern, noch ärmer dran als der Pfarrer, die für den Gutsherren und für die Kirche schufteten müssen. Üppigkeit nicht, aber Hungerleiden muss hier kaum jemand. Auch feines Essen ist für den kreativen Fritz kein Problem: Surrogatessen heißt die Lösung. Von ihm erfunden und erträumt, nicht halb so luxuriös wie das, was er später als Berühmtheit vom Adel serviert bekommt. Den Geschmack von Mutters Küche fordert er zeitlebens und entschieden von seiner Ehefrau ein. Das stößt nicht nur auf Gegenliebe.

Die Joditzer Kindheit überdauert in seinen Idyllen. Wutz, Fixlein, Fibel – für sie alle gibt es im Roman Gerichte aus Muttersküche. Deren Geschmack und Name ist für immer abgespeichert.

1779 stirbt sein Vater, er wird in Schwarzenbach an der Saale beerdigt. Eine soziale Absicherung der Familie gib es nicht, ist im 18. Jahrhundert nicht vorgesehen. Bitterste Armut bestimmt nun den Küchenzettel. Will heißen: »Erschnorrtes« Gartengemüse, Trockenbrot, auch mal verschimmelt, ewiger Eintopf – im Hofer Land wird er bis heute »Schnitz« genannt, Kartoffelnachlese vom Feld, wildes Gemüse, Beeren, Kräuter. Manchmal unterstützen die Großeltern, Tuchmacher in Hof. Irgendwann sterben die auch. Ein Bruder begeht Selbstmord, erträgt die Armut nicht mehr. Jean Paul lernt, liest, schreibt und speichert ab. Immerhin, das Abitur ist gut genug für ein »Testimonium Paupertatis«, Armutszeugnis. Er darf studieren: Theologie in Leipzig, was anderes gibt es ohne Geld nicht. Aber Theologie ist nicht sein Ding. Stattdessen besucht er »schwarz« Vorlesungen in Germanistik, Literaturgeschichte und Philosophie. Immer mit knurrendem Magen und immer mit Gläubigern im Nacken. Leipzig muss er ohne Abschluss Hals über Kopf verlassen. Eine Hauslehrerstelle führt ihn zurück nach Schwarzenbach an der Saale, ins ärmliche, aber geschäftige Leben der Mutter. Hier schreibt er, inmitten wohligen Küchengeklappers und neben dem Lehrer-Job, an



der Zukunft als Autor. Er, der Provinzler, wird einige Jahre später zum ersten »wirklich« freien Schriftsteller!

Seine Zukunft als Familienvater erschreibt er sich auch. Mit einer Frau, die seine Schriften liest und bewundert. Hochherrschaftliche Verehrerinnen haben keine Chance. Erstens schreiben die auch alle, was er eher spöttisch sieht, und zweitens haben sie in seinen Augen ein völlig falsches Frauenbild. Jean Paul sucht und findet seine Rosinette, benannt nach Mutter Rosina.

Rosinette soll noch meine Hermine heißen, der ich mit dem Brautgeschenk des Geschlechtsnamens noch das Patengeschänk eines Zunamens mache.

BEVORSTEHENDER LEBENSLAUF (JPSW I/4 S. 1036)

Auf den Namen Rosinette will seine Frau Caroline aber partout nicht hören. Überhaupt läuft es nicht wie vorverdacht oder erschrieben. Das Klappern im Haushalt hat nichts von Idylle, es nervt. Die Kinder sind nicht die goldigen Abbilder ihrer Eltern, sie nerven auch. Und die Frau, sie lässt sich nicht umformatieren. Darüber beschwert er sich sogar beim Schwiegervater. Selbiger, auch einem alten Frauenbild verhaftet, versteht ihn, aber ausrichten kann auch er nichts. Die Aufklärung ist bei den Frauen angekommen. Frau realisiert, dass auch sie Rechte hat.

Er [Jean Paul] ist als Hausherr wie ein gemeiner weibischer Egoist, guckt in die Töpfe, fordert Dienste, welche nur die Not der Hausfrau auflegen darf, ...

THERESE HUBER AN FRAU DR. KERNER, 1824 (JPPZ S. 342)

Die Ehe hält trotzdem: Jean Paul verlässt tagsüber die Wohnung und schreibt aushäusig. In Coburg flüchtet er in ein kleines Gartenhäuschen am Adamiberg. In Bayreuth ins nächste Gartenhaus, dann entdeckt er die »Rollwenzelei«, ein Gasthaus außerhalb Bayreuths. Die Wirtin verehrt ihn und verköstigt ihn wie Muttern. Auch für seine Frau birgt das »Vorteile«, wie sie der Tochter schreibt:

Der Vater ist im Ganzen recht wohl, diese Woche ging er zur Rollwenzel, und ich durfte, seit der vorigen Magd Entlassung zum erstenmale seine Stube wieder reinigen.

CAROLINE AN ODILIE RICHTER, 1822 (JPBD\_2)



## KINDHEITSIDYLLE

Wie stieg wöchentlich mehrmal der Winterabend an Wert, wenn die alte Botenfrau mit Schnee überzogen mit ihrem Frucht- und Fleisch- und Warenkorbe aus der Stadt in der Gesindestube einlief und wir alle im Stübchen die ferne Stadt im kleinen und Auszuge vor uns hatten und vor der Nase wegen einiger Butterwecken! [...]

Nur das Ende der Winterabende streckte für den Helden eine verdrüßliche Wespenstachelscheide oder Vampyrenzunge aus. Wir Kinder mußten uns nämlich um 9 Uhr in die Gaststube des zweiten Stocks zu Bett begeben, [...] ich in eines in der Stube, das ich mit meinem Vater teilte. Bis er nun unten sein zweistündiges Nachtlesen vollendet hatte: lag ich oben mit dem Kopfe unter dem Deckbette im Schweiß der Gespensterfurcht, [...].

Jetzo fing das Leben in dem, nämlich unter dem Himmel an. Die Morgen glänzen mir noch mit unvertrocknetem Tau, an welchen ich dem Vater den Kaffee in den außer dem Dorfe liegenden Pfarrgarten trug, wo er im kleinen nach allen Seiten geöffneten Lusthäuschen seine Predigt lernte, so wie wir Kinder den Lange später im Grase. Der Abend brachte uns zum zweiten Male mit der Salat brechenden Mutter in den Garten vor die Johannis- und die Himbeeren. [...] Es gehört unter die unbekanntnen Landfreuden, daß man abends essen kann ohne Licht anzuzünden. Nachdem wir diese genossen hatten, setzte sich der Vater mit der Pfeife ins Freie, d. h. hinaus in den ummauerten Pfarrhof, und ich samt den Brüdern sprang im Hemdtalare in der frischen Abendluft herum [...].



Der schönste Sommervogel indes, ein zarter blauer Schmetterling, welcher den Helden in der schönen Jahrzeit umflatterte, war seine erste Liebe. Es war ein blauaugiges Bauermädchen seines Alters, von schlanker Gestalt, eirundem Gesicht mit einigen Blatternarben, [...]. Zu einer Liebeerklärung kam es zwar bei Paul nicht aber von weitem spielte er doch seinen Roman lebhaft so, daß er in der Kirche von seinem Pfarrstuhle aus sie in ihrem Weiberstuhle ziemlich nahe genug ansah und nicht satt bekam. Und doch war dies nur Anfang – denn wenn sie abends ihre Weidekühe nach Hause trieb, die er am unvergeßlichen Glockengeläute erkannte, so kletterte er auf die Hofmauer, um sie zu sehen und heranzuwinken, [...] und ihr etwas Eßbares, Zuckermanteln oder sonst etwas Köstliches, das er aus der Stadt gebracht, in die Hand zu geben.

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/6 S. 1064, 1065 und 1068)



Hausgärtchen	18
Scharbockkrautsalat	19
Salat und Brot	21
Rapünzchen	21
Eierschmalz	22
Gehackte Eier	23
Schneeguglhopf	25
Heringtonne	25
Angefressene Pfefferkuchen	27
Vesperkäse	28
Andachtfleisch	29
Reis, Rindfleisch und Rosinen	30
Kalter Fisch mit Dinte	31
Kalter Braten mit Englischem Senf	32
Waitzenknödel mit einem Linsengericht	33
Schlachtschüssel mit Sauerkraut	34
Kirmesessen	35
Schöpsenbraten, Schmink- & Saubohnen	36
Martinigans mit Anisduft	37
Hofer Weihnachtsstolle	38
Dampfnudeln	39
Ringelkuchen in M-Gestalt	40
Plinzen	41
Gebackne Rosen und Hollertrauben	42
Obstkuchen	43

Aber auch als Schriftsteller hat er später diesen Haus- und Winkelsinn fortgesetzt in Wutz und Fixlein und Fibel; und noch sieht der Mann gern jedes nette niedrige Schieferhäuschen von zwei Stockwerkchen mit Blumen vor den Fenstern und einem Hausgärtchen, das man bloß vom Fenster heraus begießt –

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/6 S. 1081f.)

Erde	
250 g	Mehl
110 g	Malzkaffee
100 g	Haselnüsse, gemahlen
25 g	brauner Zucker
80 g	Zuckerrübensirup
70 g	Butterschmalz
	Salz
Creme	
35 g	Gartenkräuter, fein gehackt
150 g	Joghurt
100 g	Crème fraîche
5 g	Gelatine fix
	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
20 Stk.	Mini-Möhren mit Grün

Für die Erde alle trockenen Zutaten in der Küchenmaschine fein schroten. Esslöffelweise den Sirup zugeben. Alles im Ofen bei 100° ca. 1,5 Stunden antrocknen. Über Nacht trocknen lassen. Butterschmalz unterarbeiten. Nochmals 1,5 Stunden bei 100° trocknen. Klümpchen zwischen den Fingern zu »Erde« zerbröseln. Die Zutaten für die Creme gründlich vermischen. Den größeren Teil in kleine Gläschen oder Blumentöpfe füllen. Mit »Erde« auffüllen. Möhren putzen. In die restliche Creme tauchen und in die vorbereiteten Blumentöpfe »pflanzen«.



Scharbockskraut (*Ficaria verna*) ist in ganz Europa heimisch und liebt, wie die verwandte Sumpfdotterblume, leicht feuchte Standorte. Scharbock, das ist der mittelalterliche Name für Skorbut, eine Krankheit, die durch Mangel an Vitamin C verursacht wird und tödlich verlaufen kann. Scharbockskraut ist die erste frische Vitamin-C-Quelle nach dem langen Winter. Im Frühjahr ist die Saale-Aue bei Joditz gelb vom Scharbockskraut. Vitamin C pur! Aus diesem Grund wird ihm eine große Bedeutung in der Volkshelkunde zugesprochen. Jean Paul, der unverbesserliche Selbstbehandler und Eigenmediziner, weiß sicher darum, und er weiß, warum er das erwähnt. Seine Bodenständigkeit und niedere Herkunft verleugnet er zeitlebens nicht. Goethe trumpft in seinem Lebenslauf da schon anders auf, er greift zu den Sternen. Bei seiner Geburt blicken Jupiter und Venus freundlich zur Sonne. Von wegen Hühnerbißdarm oder Scharbockskraut. Ob das am 21. März 1763 geblüht hat oder, wie im Fichtelgebirge üblich, unter dicken Schneemassen begraben war, sei dahingestellt.

Geneigtste Freunde und Freundinnen! Es war im Jahr 1763, wo der Hubertsburger Friede zur Welt kam und gegenwärtiger Professor der Geschichte von sich; – und zwar in dem Monate, wo mit ihm noch die gelbe und graue Bachstelze, das Rotkehlchen, der Kranich, der Rohrammer und mehre Schnepfen und Sumpfvögel anlangten, nämlich im März; – und zwar an dem Monattage, wo, falls Blüten auf seine Wiege zu streuen waren, gerade dazu das Scharbock- oder Löffelkraut und die Zitterpappel in Blüte traten, desgleichen der Ackerehrenpreis oder Hühnerbißdarm, nämlich am 21ten März; – und zwar in der frühesten frischesten Tagzeit, nämlich am Morgen um 1½ Uhr; was aber alles krönt, war, daß der Anfang seines Lebens zugleich der des damaligen Lenzes war.

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/6 S. 1039)



Teig  
 200 g Mehl  
 100 g Butter  
 20 g Haselnüsse, gemahlen  
 1 Eigelb  
 Salz, Zucker

Salat  
 150 g Kartoffeln, gekocht  
 40 g Scharbockskraut-Blätter  
 $\frac{1}{4}$  Salatgurke  
 1 Limone, Saft und Abrieb  
 15 ml Limonenöl  
 Salz, Pfeffer  
 Scharbockskraut-Blüten

Aus allen Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen.

Kurz ruhen lassen. Danach etwa 5 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in kleine Silikon-Förmchen drücken. Oben grade abschneiden. Bei 170° etwa 10 Minuten backen.

Für den Salat Scharbockskraut in feine Streifen schneiden. Gurke schälen, Kerne entfernen und fein würfeln. Die kalten Kartoffeln durch die Presse drücken. Scharbockskraut, Gurke und Limonenabrieb vorsichtig mit zwei Gabeln unter den Kartoffelschnee heben. Aus Limonensaft, Öl und Gewürzen ein Dressing herstellen und vorsichtig unter den Salat heben. In die Törtchen füllen und mit Scharbockskraut-Blüten garnieren.









Das Haus in der Klostergasse war im Sommer verkauft worden, und Richters hatten nur ein einziges Stübchen für sich behalten. In dieser Stube, die er mit der Mutter und den Brüdern teilte, mußte er seinen Schreibtisch aufschlagen. Nicht einen Augenblick war er allein. [...] Sehr bald wurde es ihm klar, daß er einen schlechten Tausch gemacht hatte. Außer dem eignen umgab ihn hier das Elend der ganzen verarmten Familie. [...] Seiner schäbigen Kleidung war er sich dort kaum bewußt geworden, hier sah er sich auf einmal von zerlumpten Menschen umgeben, die die Seinen waren. Die Mahlzeiten bestanden meistens nur aus Salat mit trockenem Brot. [...]

WALTHER HARICH (JPWH S. 95f.)

10	Wacholderbeeren und Pfefferkörner
50 ml	Wasser
20 g	Honig
10 ml	Gin
30 ml	Weißweinessig
20 ml	Olivenöl
100 g	Kopfsalat, geschnitten
50 g	Sauerampfer, Schafgarbe, Wicken, Blüten Hafer- oder Roggenbrot

Die Gewürze in einer Pfanne trocken anrösten. Anschließend mit dem Messerrücken zerdrücken. Wasser, Gin und Essig leicht erhitzen und den Honig darin auflösen. Mit den Gewürzen in ein Glas füllen und ziehen lassen. Danach durch ein Sieb streichen. Öl zugeben und zu einem Dressing verrühren. Salat mit dem Dressing mischen. Dazu passt Hafer- oder Roggenbrot.

Wilde Kräuter, außer Sauerampfer, werden in Kochbüchern der Zeit nie erwähnt. Kochbücher besitzt eh nur die Oberschicht, und denen kommt sowas nicht auf den Teller. Obwohl: Man findet bäuerliches Essen, natürlich aufgepeppt, ganz originell. Aber Wildkräuter, boden-, nicht himmelnah wachsend, sind zu vulgär. Die ärmlichen Selbstversorger wiederum nehmen einfach, was sie kennen und was schmeckt. Erwähnenswert scheint es niemandem. Und Wacholder: Im Fichtelgebirge sorgen viele landschaftspflegerische Schafe und Ziegen für waldfreies Gelände mit vielen Wacholderbüschen.

[...], wobei er keinmal unterließ, uns darauf aufmerksam zu machen, daß er dies darum so liebe, weil Salat und Brot in jenen Jahren die Hauptspeise der Familie gewesen sei.

RICHARD OTTO SPAZIER, 1823 (JPPZ S. 326)

Ich hoffe, du sollst bei diesem Triklinium oder petit souper auf mehr als eine Probe der warmen zarten Aufmerksamkeit gerathen, womit dir das schöne Herz meiner Hermine stille Achtung und Liebe ausdrückt. Ist's aufzutreiben am Andreastag, so schaff' ich Ackersalat oder Rapünzchen (*valeriana locusta*) herbei, weil mir (aber besonders im Februar) bei diesem Kraut immer ist, als hab' ich Frühling an der Gabel. Vorschneiden mußst du.

BEVORSTEHENDER LEBENS LAUF (JPSW I/4 S. 1063)

[Hermine ist die »erschriebene« Zukünftige. Triklinium ist ein an drei Seiten mit Liegesofas (*triclinium*) umgebener Esstisch im alten Rom. Petit souper ist das Abendessen]

100 g	Kartoffeln, festkochend
1	Schalotte, gewürfelt
30 ml	Olivenöl
100 ml	Gemüsebrühe
15 ml	Weißweinessig
100 g	Feldsalat, gewaschen Salz, Pfeffer Karottenscheiben, getrocknet

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten und Kartoffeln andünsten, mit Brühe und Essig ablöschen. Zugedeckt weich kochen. Fein pürieren, bis eine gebundene Masse entsteht. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in kleine Förmchen geben. Das warme Dressing darauf träufeln, Karottenscheiben anlegen.

*Valerianella locusta* ist ein Wildkraut aus der Baldrianfamilie, das heute noch in Weinbergen zu finden ist. Es überwintert als Blattrosette und kann im frühesten Frühjahr frisch geerntet werden. Valere = gesund im Namen, dürfte dem Selbstheiler Jean Paul den frühen Salatgenuss sicher noch versüßt haben. Feldsalat ist die Zuchtform und bei Weitem nicht so nussig intensiv im Geschmack.



Andern Morgens zur vorgeschriebenen Stunde trat ich in Jean Pauls Zimmer ein. [...] – Weder Gemälde noch Kupferstiche zierten das Zimmer; hingegen hing eine Jagdtasche an der Wand, und ein großer Knotenstock lehnte unfern der Türe in einer Ecke. Unter dem Ofen stand ein Teller mit einer Eierspeise – ein sogenanntes Rührei oder Eierschmalz –, die wahrscheinlich dort hingestellt war, um warmgehalten zu werden. [...] Hier stand er auf, streichelte und liebte meinen Hund, der ihm entgegensprang, ging zum Ofen, bückte sich, holte den darunter stehenden Teller hervor und brach, nachdem er ihn verwunderungsvoll besichtigt, in ein schallendes Gelächter aus, die Worte kaum hervorbringend: »So habe ich heute z.B. – ich wollte sagen – mir ein Eierschmalz bestellt, aber ihr Hund hat, wie ich sehe, mir die Verdauung erspart. Ja so ein Hundestinkt«, fuhr er langsam fort, indem er sich den Bauch vor Lachen hielt, »ist etwas wert!«

KARL FRIEDRICH KUNZ, ERINNERUNGEN, 1809 (JPPZ S. 114)

Eierschmalz hat in Oberfranken nichts mit Rührei gemein – es handelt sich, böhmische Erbe, um eine Art Semmel-schmarrn, der deftig oder süß serviert wird. Wahrscheinlich sah dieser, unter dem Ofen stehend, etwas zermatscht aus.

Deftig		Süß	
150 g	Semmeln altbacken, gewürfelt	125 g	Brioche, gewürfelt
300 ml	Milch, heiß	150 g	Rhabarber, 1 cm große Würfel
je 1	Schalotte und Karotte, fein gehackt	50 g	Zucker
20 g	Butter	250 ml	Milch, heiß
3	Eier	20 ml	Hollersirup
	Salz, Pfeffer, Muskatblüte	3	Eier
	Radieschensprossen		Mandelblättchen, Blüten

Semmeln mit der Milch übergießen und kurz quellen lassen. Schalotten- und Karottenwürfel in der Butter glasig dünsten und zu den Semmeln geben. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte verquirlen. Über die Semmelmasse gießen und verkneten. Eine flache Form gut ausbuttern. Semmelmasse hinein geben. Bei 160° etwa 30 Minuten goldgelb backen. Kleine Stücke schneiden und mit Sprossen servieren.

Brioche mit Milch und Hollersirup übergießen und kurz quellen lassen. Rhabarber mit dem Zucker Saft ziehen lassen und zu den Brioche geben. Eier verquirlen. Über die Rhabarber-Briochemasse gießen und verkneten. Eine flache Form gut ausbuttern. Briochemasse hinein geben, mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 160° etwa 30 Minuten goldgelb backen. Mit Blüten garnieren.





Das Studierzimmer war das vierte vom Gesellschaftszimmer; je weiter sie gingen, desto unordentlicher wurde es; endlich machte er eine Tür auf, und ein großer Pudel sprang heraus. Jean Paul befahl ihm, sich wieder hinzulegen, und Jukow sah die schmutzigste und unordentlichste Stube in der Welt Gottes. Da waren drei Kanarienvögel, die Bücher und gehackte Eier durcheinander, endlich ein großer Schrank, worin lauter Hefte lagen, in welchen Jean Pauls Gedanken klassifiziert eingeschrieben sind.

MARIE MOIER AN DR. SEIDLITZ, 1822 (JPPZ S. 259)

Zur öfter zitierten Unordnung: Jean Paul hat das übliche, fordernd-schwierige Verhältnis des berühmten Vaters zum von Minderwertigkeitskomplexen geplagten Sohn. Max ist dazu noch der einzige Sohn unter Mädels. Schriftstellerisch eher unbegabt, wird er vom Vater gegängelt, von den Professoren an der Universität Heidelberg überfordert. Von dem Genie seines Vaters ist er, scheint's, meilenweit entfernt. Er schmeißt das Studium, doch bevor er den Vater darüber informieren kann, stirbt er, wahrscheinlich an Typhus. Jean Paul kommt nie darüber hinweg. Er zieht sich zurück in seine Schreibstube und beginnt sich »einzumüllen«. Jeder, der ihn nach 1821 besucht, auch Wohlgesonnene, bemerken und beschreiben das.

4	Eier, hart gekocht		Graubrot
1	Schalotte, feinst gewürfelt	125 g	Butter, zimmerwarm
½ Bund	Thymian, gehackt	1	Bio-Zitrone, Saft und Schale
20 g	Butter	1	Knoblauchzehe, gepresst
	Salz, Pfeffer, Muskatblüte		Salz, Pfeffer, frisch gemahlen

Die gekochten Eier halbieren. Eiweiß und Dotter trennen. Das Eiweiß in Würfel schneiden. Schalotte in der Butter andünsten. Thymian und Eiweißwürfel einmal darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Eigelb mit der Gabel zerdrücken und mit 1 EL heißem Wasser binden. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatblüte abschmecken.

Zitronenschale und Knoblauch mit der weichen Butter verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Vom Brot runde Scheiben ausstechen. Mit der Butter bestreichen. Eigelb darauf verteilen. mit der Eiweißmischung abschließen. Mit etwas Thymian garnieren.

Eier sind seit Jahrhunderten das Essen der unteren Schichten, weil fast jeder irgendwo Hühner herumlaufen hat. Auch Jean Paul liebt Eier: Kindheitserinnerung an das ärmliche Pfarrhaus mit viel eierlegendem Federvieh.

# SURROGATESSEN

Es wäre nur um etwas wenigens richtiger als wenn man aus seiner Kunst, im Winter Heringe zu machen, auf einen künftigen großen Kameralkorrespondenten schließen wollte. Sein Kunstgriff nämlich, sich auf dem Lande den Hering zu ersetzen in solcher Ferne von der Küste, bestand darin, daß er, wenn er Semmel holen mußte, in den Bach watete und leise einen Stein aufhob, worunter eine Grundel oder ein noch kleineres Fischchen zu fangen war. Diese tat er in einen ausgehöhlten Krautstrunk (er stellte eine Heringtonne vor) und salzte sie gehörig ein und so hätt' er, sobald das Tönnchen voll war, Heringe zu essen gehabt, wenn nicht alles gestunken hätte. Nicht besser, sondern noch schlechter würden zu Vorläufern eines kleinen Kameralkorrespondenten Surrogat-Erfindungen wie solche sich eignen, daß er braun getrocknete Birnhälften für kleinere Schinken, in Scherben gebratene abgeschüttene Taubenfüße für ein fertiges Essen gab oder daß er Schnecken auf die Weide trieb.

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/6 S. 1059)

Surrogate: Für den kleinen Jean Paul, damals noch Fritz, ein erfundenes Schlaraffenland. Kaffeesurrogat: Für den armen Bürger eine Luxusdroge. Fleischsurrogat: Für den Klerus der Luxus während des Fastens. Man greift, neben Fischen und Pilzen, vornehmlich zu am oder auf dem Wasser lebenden Tieren, wie Enten, Gänsen und Bibern. Surrogatvorschlag für die nördlich der Alpen lebenden Völker, also auch Bauern (der gemeine Bayer hat was zu essen), die nichts Nahrhaftes zu essen haben, aber schwer arbeiten: Nach Lambert Kauhlen sind »diese Surrogate vorzüglich nun: das Bier und der Branntwein, und bey dem gemeinen Mann endlich dieser nur allein«. So schreibt er 1803 in seinem Buch »Ueber den diätetischen Gebrauch des Branntweins«.





Welches Kind wird seinen Guglhopf aus Schnee, mit Ziegelsteinmehl gebräunet, in dem Bratofen backen wollen?

BRIEFE UND LEBENS LAUF (JPSW I/4 S. 932)

75 g	Orangeat, gehackt
50 g	Rosinen
50 g	Korinthen
3	Eier, getrennt
75 g	Puderzucker
	Vanille
250 ml	Schlagsahne
40 ml	Rum
100 g	Kuvertüre, dunkel
15 ml	Limetten- oder Kokosöl
	Puderzucker

Korinthen, Rosinen und Orangeat über Nacht in Rum quellen lassen. Eigelb mit Puderzucker, Vanille und 1 EL heißem Wasser weiß schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz ebenfalls steif schlagen. Sahne und Eischnee zusammen mit den ausgedrückten Früchten unter die Eigelbmasse heben. Eine Guglhupfform mit etwas Öl einstreichen. Die Masse einfüllen und über Nacht gefrieren lassen.

Kuvertüre hacken. Mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Das Parfait aus der Form lösen, schnell mit der Kuvertüre bestreichen. Wieder einfrieren.

In Scheiben geschnitten und dick mit Puderzucker bestreut servieren.

#### Kaffee-Surrogate

Solange es nur noch Kaffee gibt, sind noch immer Surrogate, worin er einen Bestandteil ausmacht, zu erfinden. Nicht das wohlfeilste ist meines: nimm von allen sämtlichen bisherigen Surrogaten zusammen  $\frac{1}{32}$  etwa  $\frac{31}{32}$  ordinären Kaffee daran: so wirst du einen Kaffee haben, den die feinste Zunge nicht unterscheidet. Aber das wohlfeilste und einfachste Surrogat ist längst in Holland bekannt und eingeführt: nimm bloß anderthalb Maß reines gutes Wasser, laß es recht aufwallen und tue ein halbes Lot Kaffee hinein: so hast du ein sehr wohlschmeckendes Gesöff.

DÄMMERUNGEN FÜR DEUTSCHLAND (JPSW I/6 S. 1059)

Diese tat er in einen ausgehöhlten Krautstrunk (er stellte eine Heringtonne vor) und salzte sie gehörig ein und so hätt' er, sobald das Tönnchen voll war, Heringe zu essen gehabt, wenn nicht alles gestunken hätte.

SELBERLEBENS BESCHREIBUNG (JPSW I/5 S. 983)

2	Matjes-Doppelfilets
1	Ei, gekocht
$\frac{1}{2}$	rote Paprika, klein gewürfelt
20 g	Kaviarsurrogat, -ersatz
1 Spritzer	Nussöl
	Zitronensaft
1	Salatgurke
1	Eigelb, gekocht

Matjesfilets kurz einfrieren und in feine Würfel schneiden. Das Eiweiß fein würfeln, Eigelb zur Seite stellen. Kräuter, Paprikawürfel, Kaviarersatz, Eiweiß und Öl mit den Matjeswürfeln vermengen. Mit Zitronensaft abschmecken. Gurke in 5 cm große Teile schneiden, Fruchtfleisch aushöhlen. Matjes-Tatar einfüllen, dabei eine kleine Kuppel entstehen lassen. Eigelb in die Knoblauchpresse geben und einen größeren Tupfer darauf setzen.





Mit jedem Besuche machte das Schulmeisterlein seiner Johanna-Therese-Charlotte-Mariana-Klarissa-Heloise-Justel auch ein Geschenk mit einem Pfefferkuchen und einem Potentaten; ich will über beide ganz befriedigend sein. [...]

(JPSW I/1 S. 436)

Ich halt' es für schwer, einer Geliebten einen Pfefferkuchen zu schenken, weil man ihn oft kurz vor der Schenkung selber verzehrt. Hatte nicht Wutz die drei Kreuzer für den ersten schon bezahlt? Hatt' er nicht das braune Rektangulum schon in der Tasche und war damit schon bis auf eine Stunde vor Auenthal und vor dem Adjudikationstermin gereiset? Ja wurde die süße Votiv-Tafel nicht alle Viertelstunde aus der Tasche gehoben, um zu sehen, ob sie noch viereckig sei? Dies war eben das Unglück; denn bei diesem Beweis durch Augenschein, den er führte, brach er immer wenige und unbedeutende Mandeln aus dem Kuchen; – dergleichen tat er öfters – darauf machte er sich (statt an die Quadratur des Zirkels) an das Problem, den gevierteten Zirkel wieder rein herzustellen, und biß sauber die vier rechten Winkel ab und machte ein Acht-Eck, ein Sechzehn-Eck – denn ein Zirkel ist ein unendliches Viel-Eck – darauf war nach diesen mathematischen Ausarbeitungen das Viel-Eck vor keinem Mädchen mehr zu produzieren – darauf tat Wutz einen Sprung und sagte: »Ach! ich fress' ihn selber«, und heraus war der Seufzer und hinein die geometrische Figur. – Es werden wenige schottische Meister, akademische Senate und Magistranden leben, denen nicht ein wahrer Gefallen geschähe, wenn man ihnen zu hören gäbe, durch welchen Maschinen-Gott sich Wutz aus der Sache zog – – durch einen zweiten Pfefferkuchen tat ers, den er allemal als einen Wand- und Taschen-Nachbar des ersten mit einsteckte. Indem er den einen aß, landete der andre ohne Läsionen an, weil er mit dem Zwilling wie mit Brandmauer und Kronwache den andern beschützte. Das aber sah er in der Folge selber ein, daß er – um nicht einen bloßen Torso oder Atom nach Auenthal zu transportieren – die Krontruppen oder Pfefferkuchen von Woche zu Woche vermehren müsse.

SCHULMEISTERLEIN WUTZ (JPBD\_3)

Die I-mog-di-Lebkuchenherzen sind heute die meist verkauften »Süßbriefchen« und »Votivtafeln«. Vom Oktoberfest bis zum exklusiven Weihnachtsmarkt, überall hängen die Herzen. Damals gibt es Pfefferkuchen, und die sind richtig was wert. Pfeffer und Gewürze sind Luxusgüter, keine Billigware.

Guten Morgen, Alter! Vielen Dank! Die Aehnlichkeit zwischen beiden ist die Freundschaft zwischen uns: Sie sind der Pfefferkuchen (besteht aus Pfeffer und Honig zugleich) und ich das Lumpenpapier (herrlich weiß, um schwarz und gedruckt zu werden). Was kostet das Papier?

JEAN PAUL AN EMANUEL, 1814 (DiEx Fasz. IVa-13-1796-1797-0071)

Die Anrede »Alter« – unsere Jugendsprache! Jean Paul hat scheinbar auch das erfunden.

150 g	Honig
100 g	Rohrzucker
100 g	Butter
50 g	Haselnüsse, gemahlen
350 g	Mehl
10 g	Pfeffer
20 g	Lebkuchengewürz
1	Ei
100 g	Kirschen, kandiert
100 g	Mandeln, abgezogen
15 ml	Rum oder Zitrone oder Wasser
100 g	Puderzucker

Honig, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Kurz abkühlen lassen. Mehl, Nüsse und Gewürze darüber sieben. Ei zugeben und alles mit dem Knethacken gut vermengen. Kurz durchkneten.

Zwischen zwei Folien etwa ½ cm dick ausrollen und Rechtecke ausschneiden. Mit einem gewellten Ausstecher eine Ecke »abbeißen«, mit Mandeln und Kirschen belegen, bei 180° etwa 8 Minuten backen. Auskühlen lassen. Puderzucker mit Flüssigkeit zu Zuckerguss verrühren.

Von einem Plastikbeutel eine kleine Ecke abschneiden. Zuckerguss einfüllen, die Pfefferkuchen damit verzieren. An der Seite des Pfefferkuchens, die der abgebissenen Ecke gegenüber liegt, ein Loch einstechen und ein Bändchen durchziehen.

Der Kessel, worin der Honig z.B. vom Pfefferkuchenbacken gesotten wird, muß wegen des Überlaufens nur halb voll sein.  
EXZERPTEN [IVA-13-1796-1797-0071]

Jean Paul hat seine höchstpersönliche Privat-Orthografie. In den Veröffentlichungen paßt er sie ab etwa 1800 der damaligen Norm an. Briefe und vor allem Exzerpte verfaßt er weiterhin in seinem eigenen Deutsch.



Kampf, ob ich durch einen Vesperkäschen m[ein]e Feuer dämpfen soll.

VITA-BUCH (JPLe S. 283)

Das Vita-Buch mit Einträgen von 1804 bis 1825 wird nach Jean Pauls Tod von seinem Freund Christian Otto unter dem Namen »Wahrheit aus Jean Pauls Leben« herausgegeben. Jean Paul exzerpiert nicht nur zeitlebens aus Büchern, er schreibt auch tagebuchartig Ereignisse, Ideen und Selbstbeobachtungen auf. Zusammengeheftet wird alles feinsäuberlich in sogenannten »Quartheften«. Die Vita-Notizen benutzt er explizit als Vorarbeit und Nachschlagewerk für seine Selberlebensbeschreibung genannte Autobiografie.

200 g	Harzer Käse, gewürfelt
je ½ Bund	Basilikum und Liebstöckel
1 Msp.	Kümmel, gemahlen
15 g	grünes Paprikapulver
	Salz und Pfeffer
15 ml	Olivenöl
15 ml	Verjus (kein Essig)
	Schiffzwieback, Süßkartoffelchips

Die abgezapften Kräuterblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und gut ausdrücken. Fein hacken und mit dem Harzer Käse vermischen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette rühren, alles mit dem Käsegemisch verkneten und mindestens eine Stunde kühlstellen. Zwischen Schiffzwieback anrichten und mit Süßkartoffelchips garnieren.

Liebstöckel ist Pflanze und Geschmack des 18. und 19. Jahrhunderts. Mentale Feuer dämpft es nicht, aber Blähungen gehen weg. Auch Basilikum kommt in den Kochbüchern der Zeit inflationär vor: Samen aus Südeuropa werden auf der Fensterbank und im Hausgarten kultiviert. Nach den Weltkriegen verschwindet es in der Versenkung und taucht erst mit dem Italien-Boom der 60er-Jahre wieder auf.



Da ich so gewiß weiß, daß Verschwendung ihn nicht verunzierte, so sehr es den Anschein hat: so will ich allen Anschein durch die Nachricht wegnehmen, daß er jeden Sonnabend sein Pfund Fleisch im Zölibate kaufte, aber – denn sonst bewiese es noch nichts – nicht aß. Er aß allerdings eines und mit dem Löffel; aber es war vom vorigen Sonnabend. Der unvollkommne Charakter holte nämlich jeden Sonnabend sein Andachtfleisch aus der Bank und veredelte und dekorierte damit sein Sonntag-Gemüs. Aber er nahm nichts zu sich als den vegetabilischen Teil.

UNSICHTBARE LOGE (JPSW I/1 S. 151)

4 Stangen	Staudensellerie
2	Karotten, geschält
150 g	Roquefort-Käse
100 g	Frischkäse
50 ml	Portwein, weiß
	Pfeffer

Sellerie und Karotten in nicht zu dicke, gleich lange Stifte schneiden. Roquefort, Frischkäse und Portwein in der Küchenmaschine fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken. In Gläschen geben und das Gemüse hineinstecken.

Das Fleisch wird vom ehrlichen Kommerzien-Agenten Röper noch eine ganze Woche nicht angerührt, bis er es endgültig isst:

Am Montag hatt' er den tierischen noch und würzte mit ihm ein zweites Gemüs – am Dienstag arbeitete das abgekochte Fleisch mit neuem Feuer an der Kultur eines frischen Krates – am Mittwoch mußte es vor ihm mit matten Fettagungen auf einer andern Kräutersuppe liebäugeln – und so ging es fort, bis endlich der Sonntag erschien, wo das ausgelaugte Fleischgeäder selber zum Essen, aber in einem andern Sinne, kam und Röper das Pfund wirklich aß.

UNSICHTBARE LOGE (JPSW I/1 151f.)





– aber bei deiner Hausmanskost fällt mir deine Frau Mutter ein. Sie bedauerte neulich, da ich sie um elf Ur überraschte, daß sie mich blos mit Hausmanskost abspeisen könnte. Die Hausmanskost bestand nämlich in Reis, Rindfleisch mit Rosinen, etwas kalte Fische und beinahe nur soviel Braten, daß man sat hatte;

AN JOHANN ADAM LORENZ VON OERTHEL, 1783  
(JPEU S. 62)

100 g	Arborio Reis
1	Schalotte, fein gehackt
250 ml	Brühe
15 ml	Olivenöl
12	kleine Zwiebeln, rot
250 ml	Brühe
100 g	Schmand
	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
30 ml	Bockbier
250 g	Rumpsteak
30 g	Korinthen, gehackt
20 ml	Balsamico

Schalottenwürfel im Olivenöl anbraten, Reis zugeben, glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Immer wieder die Flüssigkeit kontrollieren. Inzwischen die Zwiebeln schälen, oben etwas abschneiden. In eine Cocotte stellen, mit der Brühe angießen und bei 150° im Backofen etwa 20 Minuten schmoren. Die inneren Zwiebelschalen herausdrücken, so dass nur noch eine Wand übrig bleibt. Hohl-Zwiebeln kalt stellen. Die restlichen Schalen mit Schmand fein pürieren und mit Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Bier abschmecken.

Rumpsteak im heißen Öl von jeder Seite 2 bis 3 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern. Weitere 10 Minuten bei 150° im Backofen garen. In kleine Würfel schneiden. Mit den gehackten Korinthen unter den Reis heben. Zwiebelschmand zugeben, miteinander vermengen. In die ausgehöhlten »Zwiebelgefäße« füllen.