



Diese speziell Nürnberger Puppenküche weist sich schon durch den karierten Fußboden in schwarz-weiß-rot als typisch nürnbergisch aus. Beherrscht wird dieser kleine Raum von dem offenen Herd mit dem Rauchfang darüber, in dem sogar ein Ring für Räucherwaren hängt. Die Zinngefäße sind fast alle mit dem Nürnberg-Stempel versehen und die Kupfergefäße von handgepunzten Mustern überzogen. Besonders charakteristisch sind bei den Kupfergefäßen das Standgefäß für das Wasser und die beiden davor stehenden Schleifkannen, mit welchen die Mägde das Wasser vom Brunnen zu holen pflegten. Unter den Zinngefäßen fallen auf die Nürnberger Bratwursttiegel, das rechteckige Öl-Standgefäß, auf einer Etage der Essensträger, mit welchem dem Vater an die Arbeitsstelle die Mahlzeit nachgetragen wurde; der angewärmte Deckel diente gleichzeitig als Teller.

Außerdem gibt es die typischen Nürnberger Gewürzdosens mit ihrer Fächerenteilung und dem Schiebedeckel sowie verschiedene schöne Terrinen, Kannen und Krüge.

Die Lichtputzschere für die Leuchter liegt auf einem eigenen Tablett und daneben steht auf dem kleinen, halbhohlen Schränkchen ein Gegenstand, der sich leider trotz vieler Nachforschungen noch nicht identifizieren hat lassen. Es ist eine Art Lunula auf einem Fuß und kommt auch in großem Maßstab vor, in etwa erinnert es an ein Stück von einem Autoreifen, wenn man es in heutige Verhältnisse umsetzen wollte.

Aus Messing sind die schönen Pfannen und Mörser und vor allem ein kleines Räucherbecken, worin auf Holzkohle auch Duftstoffe verbrannt wurden, um vielleicht in diese oft dumpfen Küchen etwas bessere Luft zu zaubern.

Diese Puppenküche stammt aus dem 18. Jahrhundert und wurde von einer alten Nürnberger Familie dem Museum zum Geschenk gemacht.

Feuchtwangen: Die Kreuzgangspiele 1977 schlossen mit einem Rekordergebnis von mehr als 28.000 Besuchern ab. Das entspricht einer Platzausnutzung von rund 85%. Die Kreuzgangspiele 1978 beginnen am 23. Juni 1978 mit Carlo Goldonis Komödie „Der Diener zweier Herren“ in der Inszenierung von Horst-Alexander Stelter, mit Hans Clarin in der Titelrolle. Am folgenden Tag findet die Premiere für die Kinder statt. Auf dem

Spielplan steht im nächsten Jahr das Grimmsche Märchen „Der gestiefelte Kater“. Die Märcheninszenierung besorgt auch in diesem Jahr Festspielintendant Karlheinz Komm selbst. Am 7. Juli 1978 geht erstmalig ein Werk Bertold Brechts auf der Bühne des Kreuzgangs in Szene. Karlheinz Komm inszeniert „Mutter Courage und ihre Kinder“. Die Besetzung der Titelrolle steht noch nicht fest.

AUS DEM FRÄNKISCHEN SCHRIFTTUM

Maria Flink, die perfecte Köchin. Küchengeheimnisse und Schankerln von 1850 aus Süddeutschland (306 Seiten, Leinen, DM 18,50; Kellermeister-Verlag, Karl Schwarzmann, Semmelstraße 39, 8700 Würzburg, 1977. Gesamtherstellung: H. Stürtz AG., Würzburg).

635 Rezepte und Ratschläge, einen Einblick in das „Verhältniß der verschiedenen Flüssigkeitsmaße und des Gewichtes um 1850“ sowie andere zum Schmunzeln und genüßlichen Lippenanfeuchten anregende Köstlichkeiten enthält das vorzüglich ausgestattete „Kochbuch für die bürgerlichen, sowohl als auch höheren Tafeln“. Es ist der neu aufgelegte „unveränderte Nachdruck der 4. Auflage von 1856“, wiederentdeckt „für die Freunde guten Essens und Trinkens“ von Margarethe Kunigunde Schwarzmann, im Hotel- und Gaststättengewerbe versierte Tochter des Herausgebers Karl Schwarzmann, seines Zeichens Wirt des Fränkischen Gasthofes „Stadt Mainz“ in der Würzburger Semmelstraße. Die zweite Tochter des Hauses, die Köchin Anneliese Eleonore Schwarzmann, hat diese Rezepte zum Großteil ausprobiert und stellt in ihrem Vorwort zur Neuauflage fest: „Sie finden auch nach 127 Jahren Lob und Anerkennung bei meinen Gästen“. Nicht nur die Freunde guten Essens und Trinkens, sondern auch die Freunde von bibliophil ausgestatteten originellen Büchern finden sicherlich Freude an dieser Wiederentdeckung. Wobei nicht verschwiegen sein soll, daß die Freunde gut gemachter Bücher auch Speis und Trank — wohl zubereitet — zu schätzen wissen. Damit wäre dem Wunsche von Vater Schwarzmann, der das Buch auch als „Präsent“ verstanden wissen möchte, in schöner unaufdringlicher Weise Genüge getan. Das Werk, dessen Einband mit Motiven der prämierten Hausfassade des Gasthofes „Stadt Mainz“ von Wolfgang Lenz geschmückt ist, stellt innen wie außen eine köstliche Besonderheit dar. „Altes, vergilbtes“ Papier gibt die Küchegeheimnisse im seinerzeitigen Schriftbild samt der orthographischen Schreibweise des 19. Jahrhunderts preis. „Loth“ und „Brod“, „Unze“, „bay. Drachme“ und „bay. Quentchen“ feiern fröhliche Urstände und machen das „Kochbuch“ zu einer bibliophilen Erscheinung.

Dennoch werden nicht nur bibliophil angehauchte Köchinnen (und Köche) bei Lektüre und Anwendung der Rezepte Freude und Anregung finden; auch ganz „normale“ Hausfrauen (und Hausmänner“) unserer Tage werden zu „perfecten“ Liebhaberköchinnen (und -köchen), die man zudem aufgrund daraus entwickelter Qualitäten selbst liebhaben sollte. Neben 598 Speise- und Backrezepten hat das Buch auch noch anderes zu bieten, nämlich „Vermischte Mittel und Rezepte“ (z. B. „Amulet wider den Krampf“, „Dinte zum Zeichnen der Wäsche“ oder — folgerichtig — „Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen“) die — längst dem Fortschritt geopfert — ein vergnügliches Schmunzeln hervorrufen oder dem seriösen Gastwirt einen gehörigen Schreck in die Glieder treiben, wie z. B. „Tafelbier aus Zucker bereitet“ (Nr. 599, Seite 287). Tröstlich der Rat, wie „irdene Geschirre vor dem Zerbrechen zu bewahren“ sind. Hier zum Exempel das Rezept N. 382, das seiner Kürze wegen „verraten“ sei und vielleicht dazu beiträgt, den Küchenezettel aufzulockern und damit „den häuslichen Frieden zu sichern“:

„Hirschhörner. — Aus einem 1/4 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl und 4 Eier macht man einen Teig, etwas weicher wie Nudelteig, formt Hirschhörner daraus, backt sie in Schmelzbuter und bestreut sie hierauf mit Zucker und Zimmer“.

Hörner, die sich ein Ehemann sicherlich gerne vor-, wenn auch nicht aufsetzen läßt.

P. U.

Rudolf Priesner: Herzog Carl Eduard. (272 SS., Leinen, Hohenloher Druck- und Verlagshaus Gerabronn und Crailsheim, 1977) DM 24,—.

Bundesfreund Dr. Rudolf Priesner, durch seine Veröffentlichungen über das Coburger Herzogshaus und seine europäischen Verbindungen bereits bekannt, befaßt sich in seinem neuesten Buch mit dem Lebenslauf des letzten Herzogs von Sachsen-Coburg-Gotha, Carl Eduard (1884-1954). In diesem Buch werden Leben und Schicksal eines Landesherrn „zwischen Deutschland und England“ dargelegt. Der Verfasser nennt als Untertitel: „Eine tragische Auseinandersetzung“. Nicht nur der Lebensweg eines aufrechten, sich selbst treuen Mannes, stets um eine Verstän-