



«Kinder beim Mittagessen» (1857): Das Gemälde von Benjamin Vautier widerspiegelt die Zeit von Autorin Susanna Müller (oben)

Bild: akg-images/  
©Pro Litteris

## Kuchen fürs Volk

Die Bauerntochter Susanna Müller ebnete vor über 150 Jahren mit dem Bestseller «Das fleissige Hausmütterchen» heutigen Kochbuchautoren den Weg. Zwei Ausstellungen würdigen ihr Werk

Nina Kobelt

Als Kind musste Susanna Müller Garn spulen, was sie nicht gerne tat, und den Webstuhl, an den sie mit acht gesetzt wurde, hasste sie geradezu. Zur Schule ging die Bauerntochter aus Wattwil SG nur im Winter und war deshalb in vielem eine Autodidaktin. Was sie nicht davon abhielt, einen Bestseller zu schreiben.

«Das fleissige Hausmütterchen» von 1860 war ein Vorreiter von Kochbüchern, wie wir sie heute kennen: Susanna Müller schrieb es für eine breite Leserschaft, ein Novum zu dieser Zeit. Es beginnt mit einem fiktiven Briefwechsel zwischen einer älteren Frau, die eine jüngere in den Haushalt einführt; es enthält Anleitungen zum Waschen oder Stricken, Ernährungstipps und Kochrezepte, die von Hefe-Gugelhupf und Brösmeli (Ersatz für Paniermehl) bis Luftsuppe (eine Restensuppe) reichen.

Selbst mit der Medizin beschäftigte sich die junge Frau: «Ein recht frischer, saftreicher, am besten schwarzer Rettich wird tüchtig gewaschen», schreibt sie über ein Hustenmittel. Den Rettich höhle man aus, durchsteche ihn mit einer Stricknadel und fülle ihn mit Kandiszucker: «Nach kurzer Zeit beginnt der Rettichsaft den Zucker auszulösen und unten durch die Öffnung ins Glas zu tropfen.»

### Ein Kochbuch mit Traumaufgaben

Zwei Museen würdigen dieses Jahr das Werk von Susanna Müller, an die selbst in ihrer Heimat Wattwil nur noch eine Strasse erinnert: das Toggenburger Museum in Lichtensteig sowie das Museum Herisau, an die selbst in ihrer Heimat Wattwil nur noch eine Strasse erinnert: das Toggenburger Museum in Lichtensteig sowie das Museum Herisau, in dessen Schau es um die Volksgesundheit des späten 19. Jahrhunderts geht. Von Erfolgen, wie sie Susanna Müller verbuchte, können Kochbuchautorinnen heute nur träumen: «Das fleissige Hausmüt-

terchen» wurde sagenhafte 30 Mal aufgelegt, zu ihren Lebzeiten überarbeitete es Susanna Müller 14 Mal, am Ende mit links (ihre rechte Hand lahmete). Als Feministin kann man Susanna Müller trotz aller

### Susanna Müllers Tipp «zur heissen Sommerszeit»

«Das fleissige Hausmütterchen» von Susanna Müller ist nur noch antiquarisch erhältlich. Einige Rezepte daraus sind zu finden in «Köchinnen und ihre Rezepte» (Sabine Bolliger, WeberVerlag), unter anderem dieses:

**«Kalte Schale von Bier»:** 1,5 Liter gutes Weissbier wird aufgekocht und gut abgeschäumt. Dann setzt man 125 Gramm Zucker (an etwas Zitronenschale abgerieben), ein Stückchen ganzen Zimmt und eine Prise Salz dazu und lässt es nochmals aufkochen. Nachher

Selbstständigkeit aber nicht bezeichnen – 1829 in ärmlichen Verhältnissen geboren, orientierte sich die spätere Bestsellerautorin zeitlebens an bürgerlichen Werten und opferte sich nach dem Tod

giesst man 4 Deziliter süssen Rahm, welchen man mit 4 Eigelb verklopft hat, an das kochende Bier, giesst dasselbe nun schnell in die zum Auftragen bestimmte Terinne und stellt sie mehrere Stunden in den kühlen Keller. Unterdessen bähnt man einen Teller voll geriebenes Schwarzbrot hübsch gelb, kocht 125 Gramm gereinigte Korinthen einmal auf und gibt diese wohl abgetropft sammt dem Brode kurz vor dem Auftragen in das Bier. Man kann das Brod auch mit 3 Esslöffeln gestossenem Zucker im Ofen hellgelb rösten.»

der Mutter erst für die Familie auf und dann für die Sache (den Haushalt). Sie lebte bis fast zu ihrem Tod 1905 mit ihrem einhändigen Bruder zusammen, um den sie sich seit ihrer Jugend gekümmert hatte – in Zürich-Aussersihl, wo sie in den 1860er-Jahren hingegeben war, um als Redaktorin für den Verleger Orell Füssli zu arbeiten und dann selber eine Pension zu eröffnen.

### Sie war ihrer Zeit voraus und auch noch Erfinderin

Susanna Müller war so etwas wie die oberste Hauswirtschaftslehrerin nicht einer, sondern gleich mehrerer Generationen: «Das fleissige Hausmütterchen» steht heute noch in vielen Küchen. Geldmangel soll die junge Susanna gezwungen haben, ihre Kenntnisse zu notieren.

Auch mit der Erfindung eines Selbstkochers wollte sie sparen, Zeit vor allem: Sie hatte beobachtet, dass die Arbeiterfrauen in Zü-

rich nach dem Schuften in der Fabrik keine Zeit zum Kochen mehr hatten. Sie erfand einen Selbstkocher, in den man morgens Speisen legen konnte, um sie dann am Mittag zu essen. Der grosse Erfolg war ihr allerdings nicht vergönnt: Ihre Idee mit der isolierten Tonne, die man auch aus dem Militär kennt, wurde kopiert, Konkurrenten stahlen ihre Erfindung zuhause.

Auch ihr Kochbuch hatte viele Nachahmer gefunden. Doch das «Hausmütterchen» wurde ein Longseller, der sich 100 Jahre auf dem Markt hielt – heute, angesichts einer wahren Kochbuchschwemme, schlicht undenkbar.

«Kunst und Küche», Toggenburger Museum, Lichtensteig, bis 28. Okt., Sa/So, toggenburgermuseum.ch; «Fleissige Hausmütterchen und das Heinrichsbader Kochbuch», Museum Herisau, 14.6. bis 30.12., Mi-So, museumherisau.ch

### Bönigers Restaurantkritik

#### Wurzeln müssen wachsen

**Das Fazit gleich vorneweg: Man hört viel Gutes vom Roots in Basel.** Es ist in der Tat ein empfehlenswertes Restaurant – aber es hat noch viel Luft nach oben. Am Herd steht Pascal Steffen, der im weitesten Sinne der «Camina-Schule» zuzuordnen ist. Weil er unter anderem auf Schloss Schauenstein mit besagtem Dreisternemeister gekocht hat, aber bis letzten Herbst auch mit unserem SoZ-Kolumnisten Nenad Milinovic an dessen früherer Wirkungsstätte im Parkhotel Vitznau.

**Zum Schmunzeln ist nicht nur die Aussicht auf die vielen Jogger am Rheinufer.** Sondern auch die pointierte Idee, eine knusprige Tartelette mit dehydrierten Randerwürfeln und Crème fraîche zweimal zu servieren. Zum ersten Mal kommt das Küchlein zu Beginn auf den Tisch, zusammen mit einer kalten, angenehm mit Essig gesäuerten kalten Rander-suppe. Zum zweiten Mal am Ende des Abends, süss begleitet von Randenglace und Schokolade. In besonders guter Erinnerung ge-

blieben ist der Hauptgang: Eine Tranche Heilbutt, die perfekt glasig gegart wurde und bei der kleinsten Berührung mit der Gabel in einzelne Lamellen zerfällt. Dazu gibts eine würzige Estragonsauce, für die man dieses Gewürz zwar mögen muss, die aber trotzdem nicht eindimensional wirkt. Begleitet wird der Fisch von Erbsen samt knackiger Hülle und Sprösslingen. Und ja, wir sind angetan von einer der Vorspeisen mit Rettich und Kalmar, die beide in linguine-artige Streifen geschnitten sind und von einem kräftigen Speckjus begleitet werden.

**Und doch sehen wir dort und da Handlungsbedarf.** Internet-Reservierungen sollte man bestätigen. Und wer statt Cava oder Champagner zum Einstieg «Aperol Spritz» vorschlägt, macht sich verdächtig. Nur weil es ein wenig heiss ist auf der Terrasse, soll der Gast solches Zeug trinken? Da sind die Geschmacksknospen schon verklebt, bevor das Mahl beginnt. Dann sollte sich auch keine Erbsensprosse ins Sailingstatar mit Spargelvinagrette verirren (auch dies übrigens ein exquisiter Gang). Und: Das Dessert mit Mandelguetsli, Buttermilch und eingemachten Kirschen

wäre geschmacklich raffiniert, leider ist die Kreation eine Herausforderung für die Kaumuskeln. Wieso schneidet man die ange-trockneten Chriesi nicht kleiner? Schliesslich: Die Weingläser könnten dünnwandiger sein – vielleicht hilft ja der Weinhändler mit bei der notwendigen Investition. Denn die Tropfen wären gut. Die Leistung im Roots soll mit dieser Kritik nicht geschmälert werden. Doch offenbar ist das Team äusserst ambitioniert – und da blickt man, dies sei im Sinne eines Kompliments gemeint, halt auch genauer hin.

Daniel Böniger

**Roots**  
Mühlhauserstr. 17  
4056 Basel  
Tel. 061 322 10 56  
www.roots-basel.ch  
montags geschl.; 3-Gänge 85 Fr.



Fragen, Anregungen, Wünsche?  
kulinarik@sonntagszeitung.ch