



Neues von Haus Kemnade - Nr. 16

1. Dezember 2023

Mitgliederversammlung

nicht vergessen!

Montag, 04.12.2023, 18 Uhr (nur für Mitglieder)

Mitgliederversammlung des Fördervereins Haus Kemnade und
Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.

Vereinsversammlung - Musikalische Präsentation mit Steffen Schrank (BoSy) -
gemütlicher Ausklang

Spekulatius

Liebe Freunde und Mitglieder des Fördervereins,
Weihnachten naht.

Seit Wochen tummeln sich Adventskalender, Dresdener Stollen, Schoko-Nikoläuse, Glocken und Engelchen in den Aufstellern und Regalen der Geschäfte.

So ein Angebot hatten weder die Menschen auf dem Bauernhof noch die begüterten Menschen, die im Herrenhaus lebten.

Man musste also selbst an die Arbeit.

Schwierig und teuer war es, an die Zutaten für Backwaren zu kommen.

Aber Weihnachten sollte es doch etwas Besonderes sein!

In Bochum gab es im Jahr 1789 - dem Bericht von Carl Arnold Kortum nach - drei Specereyhändler.

Hatten sie ihren Handel mit diesen Luxusgütern (Gewürze) direkt am Markt in bester Geschäftslage?

Oder handelten sie nur am Freitag, wenn in Bochum Markttag war?

Sicherlich wurden die teuren Gewürze (Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Vanille, Kardamom...)

von den sparsamen Ackerbürgerfrauen und den Bäuerinnen der ländlichen Oberschicht nur grammweise gekauft.

So werden die alten Rezepte von Henriette Davidis auch mit genauesten Grammzahlen angegeben.

Eine Messerspitze Zimt? O nein, dieser Ausdrucke ist dem Koch- und Backbuch mit 1500 Rezepten nicht üblich.

Sehr präzise wird die Hausfrau informiert, ob sie 2 oder 3 Gramm beim Spezereyenhändler zu kaufen hat.

Da können wir heute großzügiger sein. Obwohl die genauen Angaben von 1845 auch nicht schlecht sind....

Henriette Davidis schreibt in ihrem Werk ‚Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche‘:

118.

Speculaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum

1 Pfund feines, durchgeseibtes Mehl, 1 Pfund durchgeseibter Zucker, 250 g ausgewaschene Butter,

3 Eier, 2 g Zimt, abgeriebene Schale einer Citrone und ein Theelöffel

Backpulver.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen – mit Ausnahme des Backpulvers – zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet dem Teig gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Backpulver darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus ihm mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

Leider drückt Henriette den Teig nicht in die Holzmodel.

Wahrscheinlich war ihr das zu mühselig und zu zeitintensiv.

Sie wuchs als Pfarrerstochter mit 12 Geschwistern auf! Die Plätzchenberge will man sich gar nicht vorstellen....

Und das Backpulver? Was hat sie da genommen? ‚Unser‘ Backpulver (‚Backin‘ von Dr. Oetker) gab es erst später.

Aber die Knilche wissen um das leckere Weihnachtsgebäck:

Spekulatius!

Gibt es ein besseres Weihnachtsgebäck?

Sie wissen auch, dass es auf dem Hof tatsächlich noch alte Model gibt, mit denen die Plätzchen reliefartige Bilder bekommen.



Echte Spekulatius sind lecker und schön!

Und so hört man sie schon voller Sehnsucht an ihrem Brückenkopf schwärmen!

Speculacius

„Speculacius! Speculacius!

Welch' ein Genuss! Welch' ein Genuss!“,
schwelgt der Knilch links in Vorfreude auf das
Nikolausfest und Weihnachten.

„Und die Bäcker nehmen ganz bestimmt
gaanz viel Zimt! Gaanz viel Zimt!“,
jubelt der Knilch rechts.

„Und Nelken gemahlen!

Kaum zu bezahlen!“,
seufzt der Knilch links voller Erwartung.

„Und Kardamon*!

Wer hat das schon!“,
frohlockt der Knilch rechts.

„Und die abgeriebene Schale einer Zitrone!

Das ist nicht ohne! Das ist nicht ohne!“,

Jauchzt der Knilch von der gegenüberliegenden Seite
der Brücke.

Dann wird der Teig in die Form gedrückt,
sie hoffen, dass die Form jetzt glückt.

Das Holz wird auf den Tisch geschlagen,
das bereitet den Knilchen Unbehagen.

Doch nun ist die Freude groß!

Wen erkennt man bloß? Wen erkennt man bloß?



Kulleraugen, groß und rund,
breite Nase, breiter Mund...

„Die Specus kommen nach dir und mir!
Ich sachtet dir! Ich sachtet dir!“,
jubilierten die Knilche links und rechts.

Und so hoffen sie, dass alle Mitglieder und Freunde des Vereins ans Werk gehen und ‚Speculacius‘ backen, nach den alten Rezepten!
Geblieben ist nämlich die Freude an gewürzten, leckeren Plätzchen in der Weihnachtszeit.

Heute bekommt man in den Geschäften und Bäckereien natürlich wieder Spekulatius, auf denen man lustige Figuren erkennen kann.
Aber die Model in unserem Museum sind unübertroffen, nur leider im Winter nicht zu sehen.... Und schon gar nicht auszuleihen!

Die PlätzchenbäckerInnen, die sich an das Rezept wagen, müssen dann zu den ‚beliebigen Blechformen‘ greifen.

Also, ich bin sicher, die Knilche und auch die anderen Naschkatzen stört das nicht wirklich!

Hauptsache: PLÄTZCHEN!

Viele Advents- und Weihnachtsgrüße!
Carola Mehring



Literatur:

Karl Arnold Kortum

Nachricht vom ehemaligen und jetzigen Zustand der Stadt Bochum

Brockmeyer Bochum 1990/ 200 Jahre nach der Erstausgabe

Henriette Davidis

Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche

Verlag Velhagen und Klasing

Bielefeld 1845

*Kardamon: Beliebte, aber leider falsche Schreibweise. Das Gewürz heißt Kardamom.

Veranstaltungen

Montag, 04.12.2023, 18 Uhr

Mitgliederversammlung des Fördervereins Haus Kemnade und

Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.

Nur für Mitglieder

Sonntag, 10. Dezember 2023, 11 Uhr

Buchpremiere – Lesung mit musikalischer Umrahmung

Renate Gölzenleuchter und H.D. Gölzenleuchter stellen das Lesebuch H.D. Gölzenleuchter vor.

Sonntag, 10. Dezember 2023, 14:30 Uhr

Porträtminiaturen: Führung Inge C. Rudowski

Die Sammlerin selbst führt durch die Sammlung

Ausstellung: 50 Jahre Musikinstrumentensammlung Grumbt

Bis 3. März 2024, Kulturhistorisches Museum Haus Kemnade

Blick in die Planung für 2024

05.05. – 28.07.2024, Ausstellung zu 50 Jahre Kemnade International

Kulturhistorisches Museum Haus Kemnade
45527 Hattingen – An der Kemnade 10

Geben Sie unseren Newsletter gerne weiter, er lässt sich [hier](#) abonnieren.

Der Newsletter informiert die Mitglieder des Vereins
und Interessierte über Themen um Haus Kemnade.
Es ist erlaubt und ausdrücklich erwünscht, den Newsletter an Interessierte
weiterzugeben.

**Newsletter-Redaktion: Carola Mehring
Förderverein Haus Kemnade und
Musikinstrumentensammlung Grumbt e.V.**

Manfred Grunenberg (Vorsitzender)
Am Bergbaumuseum 33a, 44791 Bochum
Website: <https://fv-hauskemnade.de>
E-Mail: briefkasten@fv-hauskemnade.de

Diese E-Mail wurde an {{contact.EMAIL}} gesendet.
Sie haben die E-Mail erhalten, weil Sie Mitglied im Förderverein sind oder den Newsletter
abonniert haben.

[Abbestellen](#)

