

Ebi

2 Loth und ein Quentchen

von Vielfachen oder Teilen alter Masseinheiten war deshalb interessant und sehr unterhaltend und hat mir nur gut getan! Zum ersten also:

Wieviel wiegt ein Loth?

«An einem Sommernorgen sass ein Schneiderlein auf seinem Tisch am Fenster, war guter Dinge und nähte aus Leibeskräften. Da kam eine Bauersfrau die Strasse herab und rief: „Gut Mus feil! Gute Mus feil!“ Das klang dem Schneiderlein lieblich in die Ohren, es streckte sein zartes Haupt zum Fenster hinaus und rief: „Hier herauf, liebe Frau, hier wird sie die Ware los.“ Die Frau stieg die drei Treppen mit ihrem schweren Korbe zum Schneider hinauf und musste die Töpfe sämtlich vor ihm auspacken. Er besah sie alle, hob sie in die Höhe, hielt die Nase daran und sagte endlich: „Das Mus scheint mir gut, wieg sie mir doch vier Loth ab, liebe Frau, wenn's auch ein Viertelpfund ist, kommt es mir nicht darauf an.“ Die Frau, welche gehofft hatte, einen guten Absatz zu finden, gab ihm, was er verlangte, ging aber ärgerlich und brummig fort.»

*

So beginnt die berühmte Geschichte vom «Tapferen Schneiderlein» in Grimms Märchen. Viel kann es demnach nicht gewesen sein, was das Schneiderlein der Bauersfrau abgekauft hat, sonst wäre diese ja nicht ärgerlich und brummig geworden über das schlechte Geschäft. Der Ausdruck «Loth» stammt aus dem Mittelhochdeutschen und bedeutete soviel wie «Blei». Das Loth war also ursprünglich ein Bleistück von bestimmter Schwere. Später wurde dieses Bleistück als Handelsgewicht eingeführt und galt als 1/30 Pfund, was zuerst 17,5 g und später noch 16 g entsprach. Die «vier Loth», die sich das Schneiderlein grossartig abwägen liess, wogen demnach 4mal 16 g, also im ganzen 64 Gramm. Wahrhaft kein rentables Geschäft für die Hausiererin, die mit ihren vollen Töpfen drei Treppen hoch gestiegen war! Übrigens rechnete man früher nicht nur mit ganzen, sondern sehr oft auch mit halben Lothen.

Ein halbes Loth entsprach 8 Gramm

Wie schlimm muss es also um den Suppenkaspar gestanden haben, von dem das bekannte «Struwwelpeter-Buch» zu berichten weiss! Weil der Kaspar seine Suppe nicht mehr essen wollte, wurde aus dem kerngesunden kugelrunden Bub bald ein bleiches schwaches Bübchen, das zusehends dünner wurde, bis: «Am vierten Tage endlich gar der Kaspar wie ein Fädchen war. Er wog vielleicht ein halbes Loth und war am fünften Tage tot.» Ist das nicht eine traurige Geschichte? Vielleicht hätte aber das abgemagerte fadendünne Suppenkasperlein, als es nur noch 8 Gramm wog, doch nicht sterben müssen, wenn es weniger eigensinnig gewesen wäre und wieder brav seine Suppe gegessen hätte wie andere Kinder auch.

*

Noch weniger als ein Loth wog das

Quintlein oder Quentchen

das seinen Namen aus dem lateinischen «quintus» (der fünfte) entlehnt hat. In früheren Zeiten bedeutete das Quintchen den fünften Teil

eines Loths, also genau 3,2 Gramm. Später wurde es auch unter der Bezeichnung «Quentchen» als deutsches Handelsgewicht eingeführt und galt als der 10. Teil eines Loths, also 1,6 Gramm. Kein Wunder, dass man dieses Mass immer nur in der Diminutivform antrifft und dass es hauptsächlich zum Abwiegen von allerlei Gewürzen und besonderen Heilstoffen diente. So lesen wir in einem kleinen Büchlein unter dem Titel «Rezepte und Hausmittel aus vier Jahrhunderten» (erschienen im Fretz & Wasmuth Verlag, Zürich) den folgenden Ratschlag:

Ein neues Hühneraugen-Mittel

«besteht in 2 Loth Gummi ammoniacum, ebensoviel gelbem Wachs und 3 Quentchen Grünspan. Der Gummi wird mit dem Wachs zusammen aufgelöst, der Grünspan darunter gerührt, sodann auf ein Lappchen gestrichen und aufgelegt.» Und ein anderes

Mittel gegen vielerley Beschwerden

das wir demselben Büchlein entnommen haben, verlangt: «Ein Quentgen vom Pulver der Salepwurzel (eine Orchideenart) in acht Unzen Wasser aufgelöst, ergibt, wenn man es abseihet und abkühlt, ein Gelee, wovon man einen Löffel voll in Wasser oder Suppe zergehen lassen kann. Es wirkt bey Reissen im Leibe, bey innerlichem Schlag, wie auch bey Schwind- und Lungensucht.»

Wie gering das Gewicht eines Quentchens ist, kann man auch der heute noch üblichen Redeweise entnehmen: «Mit einem Quentchen mehr Glück hätten wir gewonnen!» Oft spricht man auch von einem «Quentlein Witz», das man einem trübsinnigen Menschen so gerne gönnen möchte, und was in alten Rezepten per Quentlein abgewogen wurde, musste sozusagen schon beinahe auf eine Apothekerwaage gelegt werden. Auch

Das Gran

von dem in alten Rezepten hie und da noch die Rede ist, wurde als Apothekergewicht gewertet. Es war eines der kleinsten Gewichtsmasse, das man bereits im 15. Jahrhundert kannte. Das Wort «gran» ist dem lateinischen «granum» (Korn) nachgebildet (womit man ein Gerstenkorn meinte) und entsprach nach antikem Vorbild dem Gewicht eines Gerstenkornes, für welches aber meistens der Genauigkeit halber ein getrocknetes Pfefferkorn eintrat. Einer Weisung in einem Arzneibuch aus dem Jahre 1620 kann man entnehmen, dass 1 Gran dem Gewicht von 0,06 Gramm entspricht. Eine geringe Kleinigkeit also!

«Ein Gran Salz in eine Lampe mit Öl getan, verursacht, dass ein Öl nicht so geschwind verzehret wird!» lautete eine Regel, die man in früheren Zeiten den sparsamen Hausfrauen ans Herz legte. «Es fehlt kein Gran!» hiess es, wenn etwas genau abgewogen wurde, und «...sie braucht fünf Grane Nieswurz — in ihrem Oberstübchen ist's nicht richtig!» lesen wir bei Heinrich von Kleist. Nieswurz oder Niespulver wird zwar später meistens nicht in Granen abgemessen, sondern in «Prisen», und

Die Prise

ist ein Mass, das uns auch heute

noch durchaus geläufig ist. Wie oft schreiben wir in unseren Rezepten eine «Prise» Salz vor! Wieviel das wiegt, lässt sich allerdings nicht aufs Gramm genau sagen. Die Prise haben wir der französischen und der italienischen Sprache (prise oder presa) zu verdanken. Es bedeutet «das Genommene». Die genaue Definition dazu lautet: «Eine Prise ist soviel von einer Sache, die man zu einem gewissen Gebrauch auf einmal zu nehmen pflegt, und zwar mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger.» Die Prise in ihrer Wenigkeit wiegt demnach doch mehr als ein Gran, mehr als ein «Hauch» und mehr als ein «Quentchen» und dürfte am ehesten mit dem Quantum einer kleinen Messerspitze voll verglichen werden.

Wenn wir hier schon vom «Gran» und vom «Quentchen» gesprochen haben, so wäre vielleicht auch noch ein anderes Arzneigewicht zu erwähnen, das bis 1868 besonders bei den Apothekern gebraucht wurde, nämlich

Die Unze

Eine Unze bedeutet 2 Loth (32 Gramm) und wurde in alten Heilmittelrezepten oft aufgeführt. Im übertragenen Sinne wird die Unze vielfach als Inbegriff einer «Kleinigkeit» gebraucht.

«In eine Waagschal ist er als Gewicht getan und in die andere Geld, genau auf Unz und Gran!»

lesen wir in einer alten Chronik von einem Menschen, der sich wohl sein eigenes Körpergewicht in Münzen abwägen liess. — «Wie kann ein Mensch, der auch nur eine Unze gesunde Vernunft in seinem Kopfe hat, solch närrisches Zeug anfangen?» hiess es früher, wenn vom unüberlegten Handeln eines Bekannten die Rede war. Ja, selbst Dichter und Gelehrte bedienten sich der Unze als Wertmass bei der Beurteilung der lieben Mitmenschen: «Schade, ewig schade für die Unze Gehirn, die so schlecht in diesem undankbaren Schädel wuchert!» stellt der Major Ferdinand in Schillers «Kabale und Liebe» beim Anblick des hinterhältigen Hofmarschalls betrubt fest.

Gewisse Leute, die einem gerne das Blaue vom Himmel herab versprechen und sich selten an das Versprochene erinnern, könnte man auch heute noch an das alte Sprichwort erinnern: «Besser eine Unze (eine Kleinigkeit) geben, als ein Centner (etwas Grosses) versprechen!»

*

Wurden die Spezereien und Gewürze früher mit Loth und Unze gewogen, so diente dem Abmessen von Flüssigkeiten

Ein Mass und ein Schoppen

Für «Mass» galten ehemals verschiedene Angaben. Im allgemeinen fasste ein süddeutsches oder altes Schweizermass einen halben Liter. Ein geeichtes Glas, das als Mass gebraucht wurde, enthielt dagegen nur 1/4 Liter. Der «Schoppen» hat seinen Namen von der «schope» (einer grossen Schöpfkelle) und wird in alten Kochrezepten stets mit 5 dl Flüssigkeit angegeben. Auch in Wirtshäusern war der Schoppen als Masseinheit üblich, und ein Sprichwort lehrt: «Es isch besser, en Schoppe z'vil zahlt, als eine z'vil trunke!» Und diese Weisheit dürfte ihre Gültigkeit bis auf den heutigen Tag bewahrt haben.

Wenn wir nun zum Schluss alle die ehemals gültigen Masse zusammenfassen, so ergibt sich für uns die folgende Umrechnung:

1 Pfund	= 500 g
	(früher 512 g)
1/4 Pfund (Vierling)	= 125 g
1 Unze	= 32 g
1 Loth	= 16 g
1 Quentchen (1/10 Loth)	= 1,6 g
1 Gran	= 0,06 g
1 Schweizermass	= 1/2 l = 5 dl
1 Schoppen	= 1/2 l = 5 dl
1/2 Schoppen	= 1/4 l = 2,5 dl

*

Ich hoffe, liebes Fr. G., dass ich Ihnen mit diesen Angaben (die für das deutschsprachige Gebiet gelten dürften) einen Schlüssel zum Entziffern der 200 Jahre alten Kochrezepte geben konnte. Falls Sie sich als begeisterte Hobby-Köchin nicht nur für kleines Backwerk, sondern auch noch für andere hausgemachte Spezialitäten aus dem letzten «Küchen-Jahrhundert» interessieren, hätte ich Ihnen abschliessend noch zwei hübsche Rezepte. Das erste gilt für unser heutiges Farbbild und ist in einem deutschen Kochbuch unter dem Titel

Kleine süsse Pfannkuchen zu backen

so umschrieben: «Es wird knapp ein Vierling Mehl mit knapp 1 Schoppen Milch verrührt, worauf 4 Eier und knapp 1 Loth Zucker, 1 Prise Salz dazu gegeben werden. Zu dieser Masse kann ein Löffel Rum oder Arrak genommen werden. Wenn diese vorgehende Masse beendet ist, wird sie zur Seite gestellt. Indessen wird eine Pfanne mit Butter ausgestrichen und auf ein schwaches Kohlenfeuer gesetzt, worauf man lauter dünne Pfannkuchen bäckt.»

Falls Sie eine für heute gültige Version dieses Rezeptes wünschen, brauchen Sie nur in unserem Sonderheft «Festliche Desserts» nachzuschlagen. Auf Seite 20 finden Sie dort das Rezept für die kleinen süssen «Crêpes Suzette», die wir verwöhnten Gästen als Dessert servieren können.

Und als allerletztes Rezept — sozusagen als kleiner Vorschuss für den nächsten Kräutersommer! — noch ein Musterbeispiel aus Grossmutter's Kochbuch; es sind genau abgewogene Angaben, um

Einen Kräuteresig anzusetzen

Man gibt in einen Kolben (ein flaschenförmiges Glasgefäss) 2 Vierling Holderblüthe, 3 Vierling Estragonblätter, 6 Loth Körbel, 4 Loth Pimpinelle, 1 Vierling Thymianblätter, 1 Vierling Pfeffermünzblätter, 6 Loth Basilikum, 14 Loth Schnittlauch, 10 Knoblauchzehen, 14 Loth Rosenblätter, 1 Vierling Citronenkraut und 18 Loth Schalotten und giesst 120 Schoppen echten Weinessig darüber, welchen man 6—8 Wochen in der Sonne destillieren lässt. Nach dieser Zeit giesst man den Essig durch eine reine Serviette, in welche ein Bogen Filtrierpapier gelegt wird. Dann füllt man ihn in Flaschen, welche gut gepfropft, mit Blasen überbunden und verpicht werden, worauf man diese im Keller aufbewahrt.»

Und nun rechnen Sie, liebe Leserinnen, wieviel Essig das wohl ergibt! Ich glaube, für eine normale Haushaltung würde schon der zehnte Teil aller Angaben reichen. Also, noch einmal umrechnen? — Versuchen Sie es! Ich selbst bin froh, dass ich diese Lektion glücklich hinter mich gebracht habe!

Mit freundlichen Grüssen E. G.-Q.