

Petits fours

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begannen die Konditoren ihren Geschäften Kaffeestuben anzugliedern, die aber mit den großen Kaffeehäusern nicht verwechselt werden dürfen. Letztere gab es schon im 18. Jahrhundert. Sie waren reine Männerdomäne und hatten nicht immer den besten Ruf. Die Damen der besseren Gesellschaft aber veranstalteten zu Hause ihre Kaffeekränzchen oder trafen sich in den bestens beleumundeten Kaffeestuben der vornehmen Konditoreien. Bei diesen Plauderstündchen waren süße Dessertweine, wie z. B. Tarragona, Insel Samos, en vogue, die man aus kleinen Gläschen genoss. Im Sommer erfrischte man sich mit Limonade (Zitronengetränk) oder Orgeade (Mandelmilch) aus eigener Herstellung des Konditors. Nicht zu vergessen der Modecocktail „Knickebein“, den man aus ganz besonderen Gläsern schlürfte. Zu diesen Getränken wurde meist ein Teller mit feinem Kleingebäck serviert, das sich durch große Vielfalt, kunstvolle Dekoration und hervorragende Qualität auszeichnete. Man nannte diese Arrangements „Bunte Schüsseln“, „Bunte Sachen“, aber noch lieber „Petits fours“ (kleine Stückchen). Petits fours ist also ein Sammelbegriff „für kleines feines Gebäck in der Art von Dessertstückchen, das eine bestimmte Größe nicht übersteigen darf“ (Adolf Heckmann). Die Auswahl war fast unendlich. Der damalige Konditormeister J. Heinrich Kufs in der Schlosskonditorei zu Berlin, hat Anfang des 20. Jh. ein Fachbuch über Petits fours Teegebäcke geschrieben, in dem nicht weniger als 160 verschiedene Sorten Petits fours vorgestellt werden.¹

Die Konditoren haben sich schon zu allen Zeiten und bis auf dem heutigen Tage in ihrer Ausdrucksweise gerne der französischen Sprache bedient. Besonders im 17. und 18. Jahrhundert hat der französische Hof das Gesellschaftsleben, die Künste, die Mode und die Esskultur in Europa stark beeinflusst, zumindest bei der sog. „feinen Gesellschaft“. Die elitären Konditoren haben sich schon immer mit dieser Oberschicht identifiziert. Und dort gehörte es eben zum guten Ton, französisch zu sprechen. Ein weiterer Grund für diese Vorliebe der Konditoren liegt in der Geschichte dieses Handwerks begründet. Die Zuckerbäckerei nahm ihren Ausgangspunkt in Italien, kam aber hauptsächlich über Frankreich zu uns. In den alten Handschriften wimmelt es von französischen Worten. Da heißt es dann „Nimm de Tragant 1 ½ Loth, de l'eau 27 Loth“, oder „Marzipan Orange de Glace“, oder „Macrons france“, „Macrons allemagne“ usw.

Waren mit „5 Pfennig Stückchen“ „Petits fours“ gemeint?

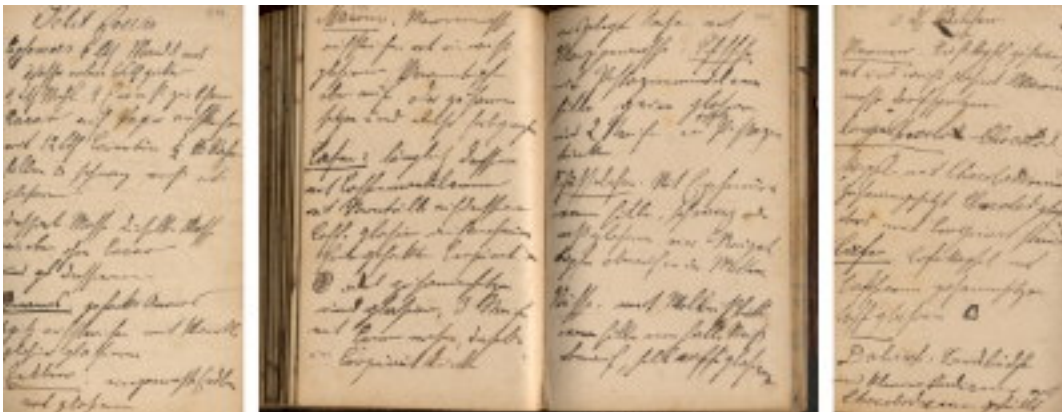
Petits fours waren schon immer teuer, weshalb Heckmann noch 1953 darauf hinweist, dass sie nur in solchen Geschäften angeboten werden, die zahlungskräftige Kunden haben.² Bezüglich des Preises schreibt Heckmann: „In der Regel werden Petits fours nicht nach Stück, sondern nach Gewicht verkauft“. Um die Jahrhundertwende 19. / 20. Jh. ist es jedoch allgemein üblich gewesen, Petits fours, genau wie anderes Tee- und Kaffeegebäck, zum Stückpreis zu verkaufen. Während die gedruckten Fachbücher keine Preisangaben enthalten, sind solche Angaben sehr häufig in den handgeschriebenen Rezeptbüchern der Konditoren der damaligen Zeit zu finden. Um 1900 wurden Tee- und Kaffeegebäcke zu Stückpreisen von 3 bis 6 Pfennig und kleine Törtchen zu 10 Pfennig verkauft. In den alten Rezeptbüchern stößt man vereinzelt auf Rezeptgruppen, die nach Preisen geordnet sind, so z.B. „5 Pfennig Stückchen“, „10 Pfennig Stückchen“.

¹ J. Heinrich Kufs, „Bunte Schüsseln (Petits fours glacé) und trockenes Teegebäck“, Nordhausen o.J. (um 1920)

² Adolf Heckmann, Neues Grosses Konditoreibuch“, Gütersloh 1953

Im Rezept- und Wanderbuch des Schweinfurter Konditors August Helbling (geschrieben um 1890) ist auch eine Rezeptgruppe „Petits fours“ zu finden und innerhalb derer eine Untergruppe mit der Überschrift „6 Pfennig Stückchen“. Die Rezepte stammen aus der damaligen Conditorei Winzer in Coburg.³ Nachdem die „6 Pfennig Stückchen“ extra aufgeführt sind, könnte es sich hierbei um eine Preisabweichung gegenüber der Normalware handeln, die vielleicht tatsächlich zum Stückpreis von 5 Pfennig verkauft wurde. Zumindest ist dieser Preis für Petits fours und für die damalige Zeit realistisch.

Bei der Bezeichnung „5 Pfennig Stückchen“ handelt es sich also keinesfalls um den Namen eines Gebäcks, sondern um eine Gruppenbezeichnung für gleichpreisige Gebäckstücke. Aufgrund der Eintragungen im Rezeptbuch des August Helbling spricht nichts dagegen, dass es sich bei der in der Familienüberlieferung mit „5 Pfennig Stückchen“ bezeichneten Gebäckspezialität tatsächlich um Petits fours gehandelt hat.



Rezeptgruppe „Petits fours“ mit Untergruppe „6 Pf. Stückchen“
Rezeptbuch des August Helbling (um 1890)

Walter Poganietz

³ Archiv Conditorei Museum Kitzingen am Main: Inv.Nr. E.01.004