

Nylands Kleine Westfälische Bibliothek 26

Henriette Davidis
Lesebuch

Zusammengestellt und
mit einem Nachwort
von
Dieter Treeck



Nylands Kleine Westfälische Bibliothek 26

Nylands Kleine Westfälische Bibliothek
herausgegeben im Auftrag der Nyland-Stiftung, Köln,
in Zusammenarbeit mit dem Westfälischen
Literaturmuseum Haus Nottbeck und dem
Förderverein Kulturgut Haus Nottbeck
von Walter Gödden

Band 26

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über [<http://dnb.ddb.de>] abrufbar.

Gedruckt auf umweltfreundlichem, chlorfrei gebleichtem und
alterungsbeständigem Papier.

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Werk sowie einzelne Teile
desselben sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in
anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen ist ohne vorherige
schriftliche Zustimmung des Verlages nicht zulässig.

Bücher der Nyland-Stiftung, Köln, im Aisthesis Verlag
© 2011 Nyland-Stiftung, Köln
ISBN: 978-3-89528-825-8
Umschlaggestaltung: AWard Associates, Münster
Druck: docupoint, Barleben
Printed in Germany

Inhalt

DER BERUF DER JUNGFRAU

Vorwort	11
Zueignung	13
Die Liebe	14
Genügsamkeit	15
Wohltun	15
Die Lektüre	16
Achte das Kleine nicht klein	17
Rezepte zum guten Humor“	18
Der Morgen	19
Der Abend	19
Ordnung	19
Reinlichkeit	20
Tassenspülen	20
Das Konservieren von Garderobe	21
Das Schlafzimmer der Jungfrau	22
Gesundheitspflege	22
Frische Luft, Arbeit und Erholung	23
Spaziergänge als Bewegung	24
Reinlichkeit des Körpers	24
Schlafzimmer	25
Bekleidung, Leib- und Bettwäsche	25
Tägliche Speisen und Getränke in Rücksicht auf die Gesundheit	26
Schönheitspflege	27
Mittel zur Beförderung eines geraden Wuchses...	27
Pflege der Augen	28
Pflege der Zähne	29
Pflege des Haars	29
Vorzügliche Pomade	30
Hautpflege	30
Spröde Lippen zu heilen	31
Vergnügungen	31
Anstandsregel	32

Die gute Tochter im Familienleben	34
Die Braut	36
Unabhängigkeit	39
Widmung	41

DIE HAUSFRAU

Zueignung	43
Vorwort zur ersten Auflage	44
Vorwort zur fünften bis neunten Auflage	46
Ein Wort an junge Frauen	47
Das Verhältnis zu den Schwiegereltern	50
Die Stiefmutter	51
Der Morgen der Hausfrau	51
Der Mittag der Hausfrau	54
Der Abend der Hausfrau	54
Sparsystem der Hausfrau	55
Die Haushälterin	56
Behandlung der Dienstboten	58
Wie man's sieht	60
Von den einzelnen Räumen des Hauses	61
Das Wohnzimmer	61
Studier- oder Schreibzimmer des Mannes	61
Schlafzimmer und seine täglichen Besorgungen	63
Kinderstube	64
Schlafzimmer der Dienstboten	65
Juwelen, Gold, Silber, Messing und andere Metalle zu putzen	65
Flecke auszumachen	66
Der Viehstand	67

PUPPENKÖCHIN ANNA

Vorwort	71
Zweite Abteilung	72
Die Blumenküche oder Speisen für die Puppen	72
Rezepte für die Blumenküche	74
Warnung vor Giftpflanzen	75

Klein Ännchen	76
---------------	----

PRAKTISCHES KOCHBUCH

Vorwort zur zehnten Auflage	79
Einleitung	80
Allgemeine Vorbereitungsregeln	81
Suppen	86
Gemüse- und Kartoffelspeisen	91
Fleischspeisen aller Art	96
Salate	100
Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gemüse	100
Getränke und Liqueure	101
Tee-Gesellschaften	101
Kaffeegesellschaften	104
Damen-Tee's	104
Herren- und Damen-Tee's	106

DER KÜCHEN-GARTEN

Vorwort zur ersten Auflage	108
Lage des Gartens	109
Bemerkungen über bewährte Heilkräfte	111
Über den Einfluß des Mondes auf die Pflanzen	124
Einige Kaffee-Surrogate	115
Auszug aus einem Brief an die Verleger Velhagen und Klasing vom 30. Juli 1856	126
Kleines Wörterbuch	128

ANHANG

Leben und Werk im Überblick	131
Meinem verehrten Lehrer und Freunde Herrn Lieth	136
Die wichtigsten BearbeiterInnen der Bücher nach Henriettes Davidis' Tod	137
Buchveröffentlichungen (Erstausgaben)	139

Nachwort	140
Text- und Bildnachweise	149
Zur Textauswahl und Textgestalt	150
Henriette Davidis in westfälischen Museen	151



*Lies fleißig darin. Du kannst viel daraus lernen.
Es ist für dich unentbehrlich in der Fremde.
In Liebe von deiner Mutter
d. 24.12.09*



Gavintho Savilio.

Beruf der Jungfrau.

Mit einem Anhange:

Albumblätter für stille Stunden.

Eine Mitgabe für Töchter bei ihrem Eintritt in's Leben.

Von

Henriette Davidis,

Verf. des „Kraft. Kochbuchs“, des „Küchen- und Blumen-Gartens“, der „Hausfrau“, „Puppentöchter Anna“, „Puppenmutter Anna“ und „Kraftliche von Viebig's Fleischextract“.

Fünfte verbesserte und vermehrte Auflage.

Leipzig,

Verlag von E. A. Seemann.

1874.

Der Beruf der Jungfrau

Vorwort

Eine geistige Bildung, die über das Alltägliche erhaben, auf den verschiedenen Gebieten des Lebens und des Wissens sich zu Hause fühlt, ist eine reiche Quelle des Genusses. Jedoch ist es nur wenigen und am wenigsten dem weiblichen Teile beschieden, das Leben nach Wahl und Neigung zu gestalten und den höheren Geistesinteressen zu leben. Gerade der weibliche Beruf, der vorzugsweise auf die Sphäre des häuslichen Wirkens beschränkt ist, nimmt in den meisten Fällen Hand und Verstand so sehr in Anspruch, daß nur wenig Mußestunden erlauben, aus dem Kreis des Berufslebens hinauszugehen. Der Genuß, welchen solche freien Stunden gewähren, wird aber nur dann geisterfrischend und herzerfreuend sein, wenn es vom Bewusstsein treuer Pflichterfüllung getragen wird. Die Erfüllung der häuslichen Pflichten ist indessen nicht selten eine schwere und ernste Aufgabe, deren freudige Lösung nur einem Herzen möglich ist, das in der Religion seine feste und sichere Stütze findet.

Wohl der Jungfrau, welche auf diesem heiligen Boden sich für ihren hohen und wichtigen Beruf zeitig vorzubereiten sucht, deren höchstes Streben es ist, alles mit dem himmlischen Vater anzufangen und dann Dank gegen ihn zunächst in frommer Kindesliebe und Gehorsam zu betätigen, sich vom Leichtsinn fern zu halten und nichts in Beispiel und Wort gering zu achten, was erziehend auf sie einwirken kann und wodurch sie als liebe, gute Tochter das oft so schwer geprüfte Elternherz zu erheitern vermag.

Von einer sittlich guten, praktisch erzogenen Tochter aber läßt sich erwarten, daß sie einmal eine liebende Gattin und

eine ordnungsliebende und aufmerksame Hausfrau werde, die des Mannes Stolz und Freude ist.

Der Mann muß, um eine sichere Lebenslage zu gewinnen und seiner Familie eine anständige Versorgung bieten zu können, oft mühevoll Wege wandeln, und da stehen den jungen Frauen selten Summen zu Tändeleien und unpraktischem Wirtschaften zu Gebote. Darum ist es, namentlich bei den erhöhten Ansprüchen und sehr gesteigerten Bedürfnissen unserer Zeit, von entschiedener Wichtigkeit, daß die Jungfrau ihren eigentlichen Beruf als Hausfrau gründlich kennen lerne, damit es ihr möglich werde, selbst bei einem mäßigen Einkommen das Hauswesen hübsch, verständig und gemütlich aufrecht zu erhalten und des Mannes Sorgen und Mühen zu erleichtern.

Aus eben diesem Grunde stellte es sich die Verfasserin zur Hauptaufgabe, in diesem Werkchen der Jungfrau Mittel und Wege zu weisen, die sie auf ihren künftigen Lebensberuf in praktischer Beziehung vorbereiten. Aber auch der höheren Lebenspflichten, der moralischen und religiösen Seite ihrer Wirksamkeit ist gedacht worden, nicht minder der Regeln des Anstandes und der Gesetze der guten Sitte im geselligen Verkehr, auf deren strenge Beobachtung die Frau mehr noch als der Mann angewiesen ist.

Endlich auch sind einige Abschnitte der Gesundheitspflege gewidmet, die namentlich in jungen Jahren größere Berücksichtigung finden sollte ...!

So nimm es denn hin, meine liebe Tochter, das Werkchen, welches ich in warmer Teilnahme an deinem Wohl und Wehe mit dem Herzen für dich geschrieben habe...

Der Herr gebe dazu seinen Segen und leite deine Gedanken, deine Worte und dein ganzes Tun.

Die Verfasserin

Vorwort zur fünften Auflage

Mit Vergnügen vernahm ich vom Herrn Verleger, daß, da die vierte Auflage dieses Werkchens beinahe vergriffen, eilig für eine neue Auflage gesorgt werden müsse. Nachdem nun erstere durchgesehen, auch die Albumblätter vermehrt sind, übergibt diese fünfte Auflage den lieben Töchtern zur Beherzigung

Dortmund, im Dezember 1873

Die Verfasserin

Zueignung

Allen, allen Töchtern, nah und fern –
Die nach alter Sitte auch noch gern
Sinnig fein in Küch' und Keller walten,
Um den Wohlstand aufrecht zu erhalten:
Nicht nur stets verbrauchen und verwenden –
Nein, auch schaffen mit geschickten Händen;
nicht die Zeit vertändeln, nicht nur sticken –
Stopfen, Stricken und auch Flicker;
auch im Gartenbau sich tüchtig üben,
Fleiß und Sparsamkeit und Ordnung lieben;
Nicht verschmäh'n, was einst als Hausfrau ehrt
und wodurch des Mannes Glück sich mehrt;
Die zur Hilfe, nach des Herrn Gebot,
Gern sich wenden hin zur stillen Not,
Pflichtgetreu zum Wirken stets bereit –
Ihnen allen sei dies Werk geweiht!

Die Verfasserin

Die Liebe

Es gibt keine Eigenschaft des Herzens, welche so wahrhaft beglückend für uns ist und so dauernd beglücken läßt, als die Liebe. Sie ist die feinste und ersprießlichste Blüte der weiblichen Seele, aus der die edelsten Tugenden hervorgehen... Doch ist die Liebe nicht nur die reichste und lieblichste Eigenschaft des Herzens, sie ist auch die mächtigste; ja, sie geht über die Macht des Geistes hinaus. Was kein Verstand erfasst, keine menschliche Weisheit erreicht, das ist der wahren Liebe zu allen Zeiten möglich, ihr Quell ist unversiegbar...

Mächtiger noch als die Liebe im Herzen der Jungfrau, ist edle Mutterliebe. Sie, das Element des zarten Lebens ist es, die in Dank und süßer Wonne den schwachen Lebensfunken anhaucht, für ihr höchstes Glück den Allmächtigen anfleht... Aber sie, die wahre Mutterliebe, auch ist es, die ein stets wachsames und offenes Auge für die Unarten und Torheiten ihres Kindes hat, die seine Schritte und Tritte mit der größten Treue überwacht, mit der Liebe den nötigen Ernst verbindet, straft, wo es der Strafe bedarf; die nicht, um ihr Kind und sich selbst zu schonen, Unarten empor wachsen läßt, die zum Unheil werden... Sie wird das, was zum Nachteil für's häusliche Leben gereicht, nicht mit matter Gleichgültigkeit ansehen, sondern es verständig und ruhig zu ordnen suchen...

So kann ich Dir, meine Jungfrau, zunächst nichts angelegentlicher empfehlen, als Nachdenken über Dich selbst, ohne welches es weder möglich ist, Dich selbst zu erkennen, noch, Deiner eigentlichen Bestimmung Dir ganz bewusst zu werden, um Deine geistigen Kräfte im rechten Sinne, d. h. zur Selbstbeherrschung übler Neigungen und Leidenschaften zu gebrauchen...

Genügsamkeit

Was könnte uns wohl mehr hinführen zum Frieden, zur rechten Dankbarkeit gegen unseren himmlischen Vater und zur innigen Anerkennung seiner unendlichen Treue und Gnade, als das liebliche, unschätzbare Gut der Genügsamkeit! Ein genügsames Herz ist in jeder Lage ein reiches Herz; den Wohlstand wird es weder zu selbstsüchtigem Gebrauch anwenden, noch dadurch hochmütig werden, in Armut aber nimmer verarmen...

„Leget nicht, meine Kinder,“ so sprach einst mein hochverehrter Vater, „den Maßstab ü b e r Euch an...; blickt u n t e r Euch und haltet den Zweck Eures Daseins im Auge: so werdet Ihr stets Ursache haben zur Zufriedenheit und zum Dank!“ ...

Wohltun

Am segensreichsten für unsere Genügsamkeit kann das Krankenbette der Armut werden, aber auch wohl nichts zu so reiner Freude stimmen, als wenn wir hier Trost und Hilfe spenden... Ein teilnehmendes Trostwort, ein warmer Händedruck, das Zurechtlegen des Kopfkissens usw. tut Armen und Elenden, welche nicht gewohnt sind, von Höhergestellten beachtet zu werden, *schon* unendlich wohl... Wahre christliche Liebe aber wendet sich in ihrer Hilfe nicht einzig und allein ihren Glaubensgenossen zu, sie hat Mitgefühl für jeden, welcher der Hilfe bedarf, sei er Christ oder Israelit. Finden wir doch bei letzteren, zu ihrer Ehre sei es bemerkt, häufig für andere Glaubensgenossen eine lebhaftere Teilnahme und Bereitwilligkeit zu helfen; noch niemals habe ich mich für Arme vergeblich an sie gewandt...

Gewiß beruht es nicht immer auf Teilnahmslosigkeit oder engherzigem Zurückziehen, wenn von Reichen für stille

Hausarme nur wenig geschieht. Hauptsächlich liegt dies wohl darin, daß sie keine Gelegenheit hatten, es selbst anzusehen, was Nahrungssorgen, Not und Elend *sind*. Doch eben aus diesem Grunde sollten auch reiche Töchter, ja besonders diese, Gelegenheit suchen, sich selbst mit der Armut bekannt zu machen...

Die Lektüre

Gute Schriften gehören zu den besten Bildungsmitteln für Geist, Herz und Geschmack, indem sie uns Stoff bieten zur Erlangung nötiger Kenntnisse und zur Belehrung für unser inneres und äußeres Wohl. ...

Größer aber als der Wert von guten Werken ist der Nachteil von seichten Romanen, welche nur Anlaß zur Verbildung und Verschrobenheit geben. Dieselben wirken um so gefährlicher, als sie lediglich darauf ausgehen, die Phantasie durch raffinierte Schilderung läppischer Liebesabenteuer zu erhitzen. Wir finden dies namentlich in der Mehrzahl der neuen französischen Romane, ... (*die*) nicht selten die Grundlage der Sittlichkeit und des Familienglücks dadurch unterwühlen, daß sie das Laster ins Gewand der Tugend kleiden. Traurig genug, daß Männer ihre Feder dahin führen! Im Frauenleben aber sollte es nicht vorkommen, Geistesgaben und Talente zu missbrauchen, um die Welt noch mehr mit Trugbildern anzufüllen... Schriften dieser Art sind einer glänzend schönen Giftblume zu vergleichen... Es liegt nicht in der Absicht der Verfasserin, überhaupt den Stab über das Lesen der Romane brechen zu wollen, gibt es ja darunter auch bessere, sogar sehr gute, worin der Geist des wahren Christentums weht... Aber man hüte sich vor Lesesucht.

Achte das Kleine nicht klein

... Wie häufig sind es zum Beispiel nur Kleinigkeiten, wodurch manche Töchter, selbst bei überwiegend liebenswürdigen Eigenschaften, unaufhörlich Anstoß geben, - vielleicht durch Unbesonnenheit im Reden, Neigung zum Widerspruch, Leichtsinn in Beziehung auf Gesundheit oder durch Unordnung auf irgend eine Weise: etwa durch unzeitiges Lesen, Verträumen und Versäumen der kostbaren Zeit.... Dies alles sind Missklänge im häuslichen Leben und nicht ohne nachteilige Folgen; denn Ursachen und Wirkung stehen in engstem Verband. Der kleinste Schaden, der aus zu spätem Schlafengehen erwächst, ist jener materielle, der, zumal im Winter, in größerem Verbrauch von Feuer und Licht, doch auch in den Versäumnissen am anderen Morgen besteht, was in Verhältnissen, wo auf's Kleine gesehen werden muß, nicht so unbedeutend ist, als es jungen Töchtern scheinen mag. Indes muß es ins Auge fallen, wenn wir bedenken, daß täglich 1 Pfennig – im Jahr 1 Taler ... beträgt. Hüte Dich, o Jungfrau vor Gleichgültigkeit. Achte das Kleine nicht klein! ...

... In dieser Beziehung sei noch auf eine nicht unwichtige Eigenschaft aufmerksam gemacht: Es ist die gute Laune. Sie geht hauptsächlich, da, wo sie nicht als glückliche Naturanlage hervortritt, aus Pflichttreue und Selbstbeherrschung hervor... Eine heitere Laune ist von größtem Wert, sowohl für die eigene Wirksamkeit als auch für unsere Umgebung....

Drum suche, o Jungfrau, sie zu gewinnen; mit Vergnügen habe ich nachstehendes Rezeptchen für Dich geschrieben, vielleicht kann es Dir von Nutzen sein.

Rezept zum guten Humor

Erst muß, was dazu nützt, heran,
Daß unverwandt man mischen kann;
Dann wird's erheitern selbst den Traum,
viel besser, als Champagnerschaum.

Schau drauf in's Herz, wenn's faltenreich,
Mach's schlicht, dem Sinn der Kinder gleich;
Wasch alle Selbstsucht rein heraus,
Und füll's mit Menschenliebe aus.

Vermische nun mit sinn'ger Hand
Geduld und Gleichmut und Verstand,
Gib Fleiß, Beharrlichkeit hinzu
Und überwach es dann mit Ruh.

Auch sanfter Mut, der nimmer ruht,
Ist's, der stets gute Zeichen tut;
Bescheidnes Hoffen, leichter Sinn –
Sie führen zum Gelingen hin.

Die Würze gib recht frisch hinein;
Ein Strählchen Witz, ganz klar und fein,
Ein Tröpfchen Lethe auch darein,
Dann nimm die Mischung ruhig ein.

Und geh gleich einem Kind zur Ruh,
Schließ beim Gebet die Augen zu.
So ist, wenn Du vom Schlaf erwacht,
Die gute Laune Dir gebracht.

Der Morgen

Damit nun früh und frisch ans Werk! Keine Stunden des Tages sind so sehr zur munteren, nicht weniger zur stillen geistigen Tätigkeit geeignet, als die schönen frühen Morgenstunden. Die ganze Natur ist erfrischt, die Vögelein singen munterer in den Zweigen, die Blumen blühen schöner und duftiger und – Leib und Seele sind gestärkt, frisch wie die Natur... Wer es empfunden, wie der frühe Morgen belebend und erfrischend auf uns einwirkt, dem wird's ein zu großes Vergnügen gewähren, als daß ... von einer Überwindung die Rede sein könnte.

Der Abend

Der Tag ist dahin, die Geschäfte sind beendet; der Abend senkt sich hernieder, und ein stiller Friede ladet zur Ruhe ein. Die Familienglieder, die der muntere Tag zerstreute, sammeln sich um den gewohnten Herd;... Auch die Jungfrau wirkte und schaffte mit treuer Hand für das Wohl der Ihrigen... Darum begrüßen die Abendstunden sie so freundlich, darum fühlt sie sich so wohl im Kreise ihrer Lieben. ... bis zum Gruß zur guten Nacht. ... Der Himmel wölbt sich über ihr, die Sterne flimmern, die Wohnungen seliger Geister liegen vor ihrem Blick und teure hingediehene Seelen bringen ihr den Friedensgruß.

Ordnung

Ordnung ist in jeder Beziehung eine schöpferische Kraft. Nichts hat so starken Einfluß auf unser geistiges und leibliches Wohl; denn Ordnung ist Leben, ein Beförderungsmittel zur geistigen Fortbildung, indem sie den Sinn verfeinert, und wir durch sie von mancherlei unangenehmen Ereignis-

sen, von Verlegenheiten und zeitraubendem Suchen... verschont bleiben.

Reinlichkeit

Reinlichkeit steht mit der Ordnung in genauer Verbindung. Keine häusliche Tugend würde man bei der Jungfrau und Hausfrau mehr vermissen, als diese; wo sie fehlt, da fehlt alle Anmut und Lieblichkeit, da findet der Wert anderer häuslicher Tugenden keine Anerkennung. Was könnte denn auch ohne sie schön genannt werden!

... Vor allem gewöhne man sich, die Hände stets sauber zu halten und sie bei der Zubereitung der Speisen nicht unmittelbar zu gebrauchen, wo's nicht durchaus notwendig wäre...

Schlimmer noch als die Hand zu gebrauchen, ist das Verwechseln von Tüchern zum Waschen und Trocknen der Teller und Geräte, welche zu anderen Zwecken dienen... Noch sei hier auf das Waschen der Kartoffeln *v o r* dem *S c h ä l e n*, was durchaus zur Ordnung gehört, aufmerksam gemacht. Bei geringem Wasservorrat kann sehr gut schon gebrauchtes Wasser, wenn's eben nicht unrein ist, dazu angewendet werden...

Tassenspülen

Das Tassenspülen wird bei vieler Hausarbeit häufig gar mangelhaft behandelt. Es bleibt das Kaffeegerät oft längere Zeit auf dem Tische oder in der Küche stehen, bis ein Dienstmädchen Zeit findet, solches in Eile zu beseitigen, wobei dann neben unordentlichem Spülen, nicht selten ein Henkel oder Knopf oder eine Tüte (*Ausguß*) beschädigt, wohl gar abgestoßen wird. Nichts aber möchte einen so ordinären Eindruck machen, als der Gebrauch von zer-

bröckeltem Kaffeegerät... Drum erlaube ich mir, die jungen Töchter freundlichst darauf aufmerksam zu machen, das Spülen der Tassen und Gläser ganz unter ihre Hand zu nehmen und über diese anscheinend kleinliche Arbeit die nötigen Winke nicht zu verschmähen. Kaffeegeschirr und Gläser müssen glänzen wie Kristall... Überaus glänzend wird das Kaffeegeschirr, wenn man beim Abwaschen etwas Seife gebraucht...

Das Konservieren der Garderobe

... Was nun das Konservieren der Garderobe betrifft, so ist folgendes besonders zu empfehlen. Man sehe vor allem darauf, daß die Kleider nicht mit unsauberen Händen zugemacht werden, da andernfalls an solcher Stelle bald unangenehme Spuren sich zeigen werden.

Nicht weniger suche man, die Kleidung im Gebrauch zu schonen. Doch mehr noch als beim Tragen leiden gute Kleidungsstücke durch längeres Herumliegen und Hängen auf Stühlen, wie man dies mitunter bei jungen Mädchen findet...

Kostbare seidene Kleider dürfen nur in Verhältnissen, wo eine Jungfer gehalten wird, die sie zu behandeln versteht, einer anderen Hand zum Reinigen übergeben werden... Daß man sich zum Putzen nicht einer Bürste bediene, bedarf wohl kaum der Erwähnung... Man lege die schmutzige Stelle auf ein sauberes Tuch, nehme einen kleinen, reinen Schwamm nebst kaltem Regenwasser, mit gewöhnlichem Spiritus etwa zu einem Drittel vermischt, und reibe damit den Schmutz weg...

Rascher als alle anderen Kleidungsstücke verliert ein Hut durch unordentliches Hinlegen sein Ansehen. Am wenigsten leidet derselbe beim augenblicklichen Ablegen seitwärts hingelegt. Im Schrank stelle man die Hüte auf Hutstöcke, welche für ein Geringes zu haben sind. Man bringe jedoch

keinen guten Hut unbedeckt in den Schrank, indem stets etwas Staub eindringt...

Das Schlafzimmer der Jungfrau

Das Schlafzimmer der Jungfrau ist ein Gemach, worin die größte Reinlichkeit herrscht, worin alles zierlich nett geordnet ist, kein herumliegendes Stück auf Unordnung hindeutet, so daß ein fremdes Auge darin umherblicken darf, ohne daß es irgend eine Verlegenheit herbeiführen könnte... Ehe ein junges Mädchen am Morgen ihr Schlafzimmer verlässt, räume sie nötigenfalls auf ... und lege dann das Bett zum Lüften ab...

Nebenbei die Bemerkung, daß manche junge Mädchen schonungslos mit den Handtüchern verfahren, unsaubere Hände daran abtrocknen oder einen Zipfel zum Waschen gebrauchen usw. Das eine wie das andere ist Missbrauch, es zeugt von Unordnung. Zum Waschen gehört ein Schwamm oder ein Stück Flanell; am Handtuch darf am Ende der Woche auch kein einziger Schmutzleck zu sehen sein...

Gesundheitspflege

Nichts ist zur Annehmlichkeit des häuslichen Lebens, nichts zum guten Fortkommen so unbedingt notwendig, als eine kräftige Gesundheit... Es sollten daher von Natur schwächliche Töchter gar nicht ein eheliches Verhältnis eingehen. Den wenigsten Jungfrauen möchte eine Lage zu Teil werden, in der sie nicht selbst mehr oder weniger Hand an's Werk zu legen nötig haben, und wäre es anders, so ist jedenfalls eine kränkliche Frau für den Mann ein gar trauriges Los; ein viel traurigeres noch für sie selbst. – Die traurigen Folgen sind also nicht zu verkennen, die daraus

hervorgehen, wenn junge Töchter ihre Gesundheit zu wenig achten, ja wohl gar auf's Spiel setzen... Es wird daher in folgenden Abschnitten das Wesentlichste hervorgehoben, was zur Erhaltung und Befestigung der Gesundheit unbedingt gehört.

FrISCHE LUFT, ARBEIT UND ERHOLUNG

In der ganzen Natur ist von dem Schöpfer und Erhalter des Weltalls für Luft und Bewegung gesorgt, nirgends würde ein Stillstehen ersprießlich sein. Nicht weniger sind für den Menschen Luft und Bewegung Lebenselemente; Entziehung von beiden wird eine Stockung in den Säften entstehen lassen und ein Siechtum herbeiführen... Sehen wir es ja täglich an der arbeitenden Klasse, wie frISCHE LUFT und regelmäßiger Gebrauch der Kräfte diese stärkt und lange erhält. Doch wir finden das nicht minder bei selbsttätigen Hausfrauen, daß ihre Gesundheit und hiermit gewissermaßen auch ihre Schönheit und GeistesfrISCHE SICH BIS ZU SPÄTEREN LEBENSJAHREN ERHÄLT...

Das hatte wohl auch eine junge Dame aufgefaßt, die sich bei ihrer Mutter, einer tüchtigen Gärtnerin, die Erlaubnis erbeten, den Garten allein besorgen zu dürfen.

Sie hatte nun mit Hilfe meines Gartenbuches vom ersten Beginn der Gartenarbeiten an, diese teils geleitet, teils selbst ausgeführt... und siehe, es stand wirklich alles so gut, so geregelt, als hätte eine kundige Hand das Ganze ausgeführt. Doch was noch mehr – ihre bisher so zarte und reizbare Gesundheit war eine viel kräftigere geworden, so daß sie wagen durfte, was früher nicht ungestraft vorüber gegangen wäre...

Mit der Arbeit muß indessen auch die nötige Ruhe verbunden sein. Niemals strenge man sich ohne Not bis zur Erschöpfung an und lasse bei Erhitzungen die erforderliche Vorsicht nicht außer acht...

Viel häufiger noch als Beschäftigung im Hause und Garten geben Vergnügungen und Lustbarkeiten jungen Mädchen Anlaß zu starken Erhitzungen und bei Unachtsamkeit sich Krankheiten zuzuziehen. Wem möchte es z.B. unbekannt sein, daß manche blühende Gesundheit in wenigen Stunden ein Opfer des Tanzes wurde, und das Leben in raschen Schritten dahin eilte, oder ein lebenslanges Siechtum die Folge war. Vor dem Tanzen zu warnen, würde ein vergebliches Wort sein; es sei also nur auf das aufmerksam gemacht, was einigermaßen die Gesundheit beim Tanzen schützt.

Es besteht solches hauptsächlich in Folgendem:

Kleide Dich nicht zu leicht; tanze nicht zu rasch und nicht zu oft, versäume nicht, nach jedem Tanz einen Schal umzulegen, verlasse nicht, ohne Dich vorher gehörig abgekühlt zu haben, den Tanzsalon, versieh Dich zum Rückweg mit warmer Kleidung und Fußbedeckung....

Spaziergänge als Bewegung

... namentlich bei einer sitzenden Lebensweise (*ist es*) unbedingt notwendig, sich wenigstens täglich eine Stunde täglich Bewegung in frischer Luft zu machen, wodurch am ersten Empfänglichkeit für Erkältungen – die Hauptursache aller Nervenleiden – entfernt wird.

Reinlichkeit des Körpers

Frische Luft und angemessene Bewegung leisten indes erst dann dem Körper die erwünschten Dienste, wenn Reinlichkeit sich damit verbindet. Es gehört dazu wöchentliches Baden, wenigstens Waschen des ganzen Körpers mit Seife und häufiges Wechseln der Leib- und Bettwäsche, was die Tätigkeit der Haut befördert ... Es wird dazu von Ärzten

frisches Brunnenwasser und dessen Anwendung morgens unmittelbar nach dem Aufstehen empfohlen... Die Vorschrift ist, mittels eines großen Schwammes den ganzen Körper schnell zu waschen oder ihn mit kaltem Wasser von oben her zu übergießen...

Schlafzimmer

Die beste Lage des Schlafzimmers ist die gegen Morgen. Der Bettstelle gebe man einen Platz, wo sich weder eine Tür noch ein Fenster ganz in der Nähe befindet. Es gibt Beispiele, wo der beim Ein- und Ausgehen verursachte Zug ... einen hartnäckigen Rheumatismus herbeiführte. Nicht weniger nachteilig in Beziehung auf die Augen ist der Platz der Bettstelle einem Fenster gegenüber, indem hier das Licht unmittelbar auf die Augen wirkt und Augenschwäche herbeiführen kann. Auch ist davor zu warnen, bei verschlossenen Fensterläden in großer Dunkelheit zu schlafen, weil morgens der schnelle Wechsel von Dunkelheit und Licht nachteilig auf die Augen wirkt... Nicht weniger zuträglich ist das tägliche Lüften der beim Bettmachen abgelegten Betten in der Nähe eines geöffneten Fensters...

Bekleidung, Leib- und Bettwäsche

In jedem Lebensalter möchte Folgendes zu beachten nicht unwichtig sein: In kalter und feuchter Jahreszeit wollene Strümpfe zu tragen und für warme Bedeckung der Oberarme, des Unterleibs und vorzüglich des Rückgrats zu sorgen. Letzterer, ein so wichtiger und empfänglicher Teil, findet bei jungen Töchtern oft gar zu wenig Berücksichtigung. Die Korsetts werden auf das so höchst schädliche Zusammenpressen eingerichtet, und wird dies mitunter

unbehaglich, so stehen solche einige Fingerbreit auseinander, wobei dem Rückgrat die nötige Bedeckung fehlt und so nicht selten der Grund zu höchst traurigem, oft lebenslänglichem Rückenmark-Leiden gelegt wird. Ebenso nachteilig wie starkes Schnüren ist der durch enges Ausschneiden der Armlöcher entstehende Druck unter den Armen; vor beiden ist nicht genug zu warnen.

Auch das Tragen von zu leichtem Schuhwerk ist ein wahrer Ruin für die Gesundheit...

Ganz besonders wird auch auf eine zweckmäßige nächtliche Bekleidung hingewiesen, die häufig viel zu wünschen übrig lässt, selbst da, wo am Tage die nötige Vorsicht beim Kleiden nicht fehlt. Gerade im Schlafe, wo der Körper, nicht vom Geist belebt, regungslos daliegt, ist derselbe am leichtesten Erkältungen unterworfen... Darum folge, werthe Jungfrau, meinem Rate, kleide Dich im Winter für die Nacht mit einer wärmeren Jacke als im Sommer, weit genug, nirgends Druck zu verursachen...

Tägliche Speisen und Getränke in Rücksicht auf die Gesundheit

Bei der Wahl der Speisen sollte man es sich zum Gesetz machen, im täglichen Leben keine Gerichte auf den Tisch zu bringen, die zusammen genossen nur ein starker Magen verträgt...

Neben dem sorgfältigen Kochen ist ein einfacher Tisch nicht genug zu empfehlen: ein bis zwei passend gewählte, gut und nahrhaft zubereitete Gerichte sind am gesündesten. Vor allem ist mittags ein leichtes Gemüse mit Fleisch erwünscht. Doch möchte die Zuträglichkeit eines zu starken Fleischgenusses für das jugendliche Alter in Frage stehen, obgleich viel dafür geredet wird...

Was bliebe auch für spätere Jahre übrig, wenn der Körper schon zu früh an Fleischspeisen gewöhnt wäre?

Im Übrigen glaube man, daß in großen Schwächezuständen zu viel kräftige Fleischnahrung den erwünschten Zweck verfehlt; nur, was der Magen verdaut, gibt Kraft. Wie die Speisen im täglichen Leben, so verdienen auch die Getränke einer besonderen Berücksichtigung. Das zuträglichste Getränk ist im Allgemeinen, mit Maß und Ziel genossen, gutes frisches Brunnenwasser...

Was den Wein betrifft, so ist, mit Ausnahmen, in jungen Jahren entschieden vor dem täglichen Genuß desselben zu warnen; besonders schadet der Wein bei einem reizbaren Nervensystem meistens mehr, als er nützt. Auch gar zu starker Tee und zu starker Kaffee ist als tägliches Getränk zu meiden; letzterer hat eine erhitzende Eigenschaft, und nichts soll den Teint so sehr verderben, als ein tägliches starkes Kaffeegetränk. Es ist daher eine Mischung von ausländischem Kaffee mit gebrannten Eicheln oder Roggen im jugendlichen Alter zuträglicher...

Schönheitspflege

Die Mehrzahl der jungen Damen ist ohne Zweifel mit Schönheitsmitteln aller Art bekannt, indes haben sich verschiedene zur Verschönerung des Teints als so höchst gefährlich erwiesen, daß von dem Gebrauch derselben eine Zerstörung der Gesundheit die Folge war. Indem nun angelegentlichst vor spekulativen Mitteln gewarnt wird, die mehr und mehr Verbreitung gefunden haben, wird auf unschuldige Mittel hingewiesen.

Mittel zur Beförderung eines geraden Wuchses...

Die Bildung einer Verkrümmung, welche bei jungen Mädchen, besonders bei schlechter Haltung...keine seltene Erscheinung ist, zeigt sich darin, daß der Raum zwischen

Rückgrat und Schulterblättern an der einen Seite sich etwas enger als an der andern gestaltet.

In solchen Fällen müssen alle Beschäftigungen möglichst gemieden werden, durch welche die stärkere Schulter hervortritt; zugleich ist eine gestreckte nächtliche Lage unerlässlich. Indessen wurde von erfahrenen Ärzten, welche viele glückliche Kuren gemacht haben, entschieden vor einer Schnürbrust gewarnt.

Neben solchem Verhalten kann folgendes einfache Mittel, welches sich vielfach, auch an der Verfasserin selbst bewährt hat, nicht genug empfohlen werden. Es besteht darin, daß im Schlafzimmer, am besten über dem Bett, glatte runde Hölzer mit Stricken an der Zimmerdecke befestigt werden, woran sich die Betreffende abends beim Schlafengehen und morgens beim Aufstehen so lange hangen muß, als es die schwebende Lage aushalten läßt... Während des Hangens wird das Rückgrat von oben nach unten hin mit Kampfer- und Seifenspiritibus zu gleichen Teilen mit einer warmen Hand eingerieben, welches Verfahren so lange als nötig fortgesetzt werden muß. Wird solches konsequent ausgeführt, so übertrifft es alles andere... Ein junges Mädchen ist durch dieses einfache Mittel sogar von einem hohen Rücken ganz befreit worden. Doch ist das Hangen nicht nur da, wo es als Heilmittel zu ergreifen ist, zu empfehlen, sondern ohne Einreibung auch überhaupt zur Beförderung eines schönen Wachses bei jungen Mädchen und Knaben in der Zeit des starken Wachsens von 8-15 Jahren.

Pflege der Augen

Leider wird in früheren Jahren zu wenig Sorgfalt auf die Pflege eines so wichtigen Organes - das Auge, gelegt. Wie häufig entsteht, nach dem Urteil von Augenärzten, Kurzsichtigkeit einzig und allein dadurch, daß Kinder sich gewöhnen, beim Schreiben, Zeichnen, Nähen, Sticken und

Stricken die Augen zu nah auf die Gegenstände zu richten... Auch soll nach dem Urteil eines anerkannten Augenarztes das Lesen unmittelbar nach dem Essen nachteilig sein.

Pflege der Zähne

Hübsche gesunde Zähne, welche dem Antlitz länger ein jugendliches Ansehen erhalten, sind schon durch ihren Einfluß auf die Tonbildung gar wichtig, wichtiger noch durch das Zermahlen der Speisen als notwendiges Beförderungsmittel der Verdauung....

Man nehme sich wohl in acht, Zahntinkturen von fremden Herumträgern und unbekanntem Leuten anzuwenden. Für gewöhnlich nehme man zum Putzen der Zähne reines, am besten gestandenes Wasser; ein bis zweimal wöchentlich wird die Anwendung eines guten Zahnpulvers ...empfohlen. Man hüte die Zähne vor sogenanntem Stumpfwerden, Folge von starken Säuren, und hebe die Einwirkung von sauren Speisen, besonders von Obst und Salat, sobald als möglich durch Ausspülen des Mundes auf.

Pflege des Haars

Ein schönes, wohlgeordnetes Haar war mit Recht zu allen Zeiten eine Herausforderung an weibliche Schönheit. Ein vernachlässigter Kopf und Fuß würde die angenehmste Toilette zu Schanden machen. Um das Haar zu konservieren und demselben einen natürlich schönen Glanz zu geben, gebrauche man sehr glatte Kämmen..., hüte sich aber, den Kamm eines anderen zu gebrauchen, weil dadurch Haarkrankheiten übertragen werden können...

Nach schweren Krankheiten fällt gewöhnlich das Haar aus und das junge Haar erhält, namentlich bei Blondinen, einen

grauen Schimmer. Um solchem Haar wieder die natürliche Farbe zu geben, gebrauche man eine Zeitlang jeden Abend und Morgen zum Einreiben des Haars (nicht der Kopfhaut) Glycerin.

Ganz vorzügliche Pomade

Schweineschmalz 60 Gramm, Rizinusöl 7 ½ Gramm, Bittermandelöl 12 Tropfen. Ersteres wird tüchtig gerührt, dann nach und nach das Rizinusöl hinzugefügt und zuletzt Bittermandelöl hinein getropfelt.

Pflege des Teints und der Hände

Zur Pflege des Teints ist eben nicht jenes zeittötende Beachten und Ausführen all dessen gemeint, was die Eitelkeit zur Beförderung der Schönheit ersinnt; ebenso wenig zur Pflege der Hände ein ängstliches Schonen, sondern nur ein gewisses Aufsichhalten, welches wir unserer Umgebung und der Achtung vor uns selbst schuldig sind.

Aus einem unreinen Teint wird nicht ohne Weiteres durch Schönheitsmittel ein reiner, klarer Teint hervorgehen, so sehr auch solche angepriesen werden; indes kann derselbe durch ... Diät, möglichstes Vermeiden fetter, salziger, stark gewürzter Speisen, namentlich fetten Schweinefleisches, und durch Vorbeugen von Erkältungen sehr verbessert werden...

Zum täglichen Waschen nehme man Regen- oder Flußwasser (Brunnenwasser verdirbt den Teint) und vergesse ein gutes Abtrocknen nicht. Eine nicht mehr junge Dame von äußerst glattem, jugendlichem Teint drückte beim Waschen das Wasser mit vollen Händen an's Gesicht und verfuhr beim Abtrocknen eben so. ... Zur Pflege der Hände ... Es ist eine der widerlichsten Modenarrheiten, sich die

Nägel übermäßig wachsen zu lassen; doch sieht es eben so schlecht aus, wenn dieselben bis auf's Nagelfleisch abgeschnitten sind. Rund und egal abgeschnittene Nägel ... werden ohne Zweifel den Regeln der Schönheit entsprechen.

Spröde Lippen zu heilen

Man bestreiche die aufgesprungene Stelle mit etwas pulverisiertem und mit Wasser aufgelöstem Gummi und wiederhole dies nach dem Austrocknen. Auch ist Glycerin heilsam.

Vergnügungen

... Die Art der Genüsse, an denen der Mensch Geschmack findet, bezeichnen sein inneres Wesen. So findet Dieser nur Befriedigung in rauschenden Lustbarkeiten; Jener sucht, um sich zu zerstreuen oder die Langeweile zu töten, Unterhaltung bei seines Gleichen; ein Anderer findet sie im Umgange mit Menschen, deren Unterhaltung Geist und Herz erhebt, wieder ein Anderer in Natur und Naturwissenschaften oder in irgend einer Lieblingsbeschäftigung... Niemals aber dürfen wir die Vergnügungen als Lebenszweck betrachten...

Wähle Dir nun, meine Jungfrau, Deine Vergnügungen, aber wache dabei über Dich selbst, damit nicht ein zu starker Hang zum Gesellschaftsleben, zu verflachendem Flitter und Luxus die Herrschaft über Dich gewinne.

Vor allem kann ich nicht umhin, Dich angelegentlichst vor Teilnahme an Liebhabertheatern zu warnen – es ist der sicherste Weg zur Koketterie, Gefallsucht, und das Mittel, die Wahrheit in Dir und Deine edle Weiblichkeit zu verlieren. Solltest Du aber durch Überredung Dich zu einer

Rolle haben verleiten lassen, so wünsche ich Dir aus Liebe eine so schlechte Ausführung, daß Du Dich zu keiner zweiten Rolle verstehen wirst, und gewiß, die Weigerung wird Dich ehren. Suche Deine Vergnügungen in edleren Genüssen... Du wirst Dich nicht unglücklich fühlen, wenn die Andern täglich nach Vergnügungen hinausziehen und Du zurück bleibst...

Der strebsame Geist sucht daher, so viel es tunlich ist, Umgang mit Solchen zu bekommen, in deren Kreisen er gewinnt, und trägt dann nach besten Kräften das Seinige dazu bei, sich in der Gesellschaft angenehm, lieb und wert zu machen...

Anstandsregeln

Wir finden nicht selten, daß Menschen bei wahrhaft gutem Herzen und anerkannter Geschicklichkeit doch die Eigenschaften mangeln, die bei Andern beliebt machen. Die Kunst, die Herzen zu gewinnen und für sich einzunehmen, ist eben mehr Sache des Gefühls, als des Studiums und der Willenskraft. Sie wird denen wesentlich erleichtert, denen der Schöpfer eine anmutige Gestalt verlieh, findet sich aber auch bei Personen, deren äußere Erscheinung nicht gerade schön genannt werden kann, bei denen die Liebenswürdigkeit vielmehr lediglich der Ausfluß einer edlen Gesinnung, eines warm empfindenden und doch nicht übersprudelnden Gemütes ist.

Indes kann Erziehung und Umgang viel dazu beitragen, die Mängel der Naturanlage zu heben, das schüchterne Gemüt mit Selbstvertrauen zu erfüllen, den ausgelassenen Sinn zu zähmen und in die Schranken der schönen Umgangsformen zu bannen...

P e r s ö n l i c h e r A n s t a n d. Eine gerade, ungezwungene Haltung, Kopf und Leib zurück, Brust hervor, verlangt nicht nur der Anstand, alles dies trägt auch zum gu-

ten Wuchs, zur Stärkung der Brust und des Magens bei und hebt und erhält, nebenbei bemerkt, länger die Schönheit.

Jedes junge Mädchen sollte ganz besonderen Wert auf eine gute Haltung und einen anständigen Gang legen. Ein schleppender, schwerfälliger Gang spricht zu deutlich, als daß es der näheren Bezeichnung bedürfte. So auch läßt wohl nichts so sehr die Herkunft erkennen, als ein Schlenkern und Rudern mit den Armen. Der weibliche Gang sei ungezwungen, leicht, nicht drehend, mehr ruhig mit etwas angeschlossenen Armen, im Allgemeinen weder langsam, noch galoppierend, wobei man sowohl weite Schritte, als ein Trippeln vermeide.

Auch klingt es unschön, aufgefangene Flickwörter in die Rede zu bringen, als: Wie reizend, wie allerliebste; wie himmlisch schön; wie duftig; was denn meistens nichts weniger als reizend, nichts weniger als himmlisch, schön und duftig ist... Höchst unpassend auch ist es, seine Rede mit körperlichen Bewegungen zu begleiten, was oft in's Lächerliche geht. Ganz besonders aber setzt sich eine weibliche Persönlichkeit bei gebildeten Frauen und Männern herab durch burschikose oder männliche Ausdrücke... Ja, es geht die Nachahmungslust mancher Damen noch weiter, sie nimmt keinen Anstand, Zigarren zu rauchen ... Man hüte sich vor allem Männlichen.

A n s t a n d b e i T i s c h sollte ganz besonders im täglichen Leben geübt werden, um in Gesellschaft auch in Kleinigkeiten keinen Anstoß zu geben. Derselbe erfordert in gerader und ungezwungener Haltung Platz zu nehmen auf der Mitte des Stuhles (wobei das Kleid möglichst unbedeckt glatt gezogen werde) und sich mit einer Serviette zu versehen. Während des Essens darf nur die Hand, nicht ein Teil des Armes den Tisch berühren... Das Blasen oder so genannte Pusten in die heiße Suppe, Gemüse oder Getränke ist gar zu unschicklich und der guten Sitte gänzlich

entgegen; desgleichen Suppe oder Getränke hineinzuschlüpfen.

Besonders aber verbietet der Anstand, sowohl ein Durchsuchen der Speisen auf dem Teller, als auch die Gabel zu stark zu füllen und das Fleisch in größeren Stücken zum Munde zu führen... In Gesellschaften, wo viele Gänge nacheinander folgen, nehme ein junges Mädchen nicht von allen Speisen, folge auch nicht der häufig vorkommenden Aufforderung von Herren, das Glas zu leeren; höchstens zwei Glas Wein während der Mahlzeit getrunken, wird hinreichend sein...

A n s t a n d b e i f r e u n d s c h a f t l i c h e n B e s u c h e n . Ein junges Mädchen mache niemals einer Freundin auf längere Zeit Besuche, ohne von den Eltern derselben eingeladen zu sein, erscheine auch nicht unangemeldet ... und verweile nicht gar zu lange... Das angewiesene Schlafzimmer bitte man selbst in Ordnung halten zu dürfen... Überhaupt gehe der Gast feinsinnig zu Werke, nehme die größte Rücksicht auf die Stimmung der Familienglieder, störe auch die Hausordnung in keiner Weise...; lasse auch niemals im Zimmer noch sonst irgendwo dies oder jenes liegen, werfe beim Nähen kleine Abfälle oder Fäden nicht auf die Tischdecke oder auf den Fußboden; es würden solche Zeichen von Unordnung einer akkuraten Hausfrau Anstoß geben.

Die gute Tochter im Familienleben

Ein schönes Familienleben hat schon im Gedanken etwas Erquickliches, in der Wirklichkeit aber ist es die Krone des Glückes... Am meisten vermögen erwachsene Töchter durch gute Erziehung und edle weibliche Tugenden – Liebe, Fügsamkeit und Bescheidenheit bei tätigem häuslichem Wirken das Familienleben zu verschönern.

Doch ist's öfter anders. ... Müssen wir ja mitunter erfahren, daß sie (*die Töchter*) herrschsüchtig ihren Willen im Hause geltend machen wollen, sich so weit vergessen, daß sie anmaßend gegen die Mutter auftreten, wohl gar den Vater mit widersprechenden Worten beleidigen und so zum Schmerz der Eltern ihre Kindesstellung ganz aus den Augen lassen. Wahrlich, der bessere Sinn muß sich gegen solche Abweichung von der Natur und dem Willen Gottes sträuben und das Herz sich mit Weh erfüllen...

Wie erscheint uns so herzerquickend das Bild der guten Tochter! Sie erkennt ihr großes Glück, das ihr noch in treuer Elternliebe blüht, weiß, was die Eltern für sie getan, vergisst es nicht, wie ihr Vater mit angestrengten Kräften für die Seinigen geschafft, um sie anständig zu versorgen – ihnen gesunde Nahrung, Kleidung und guten Unterricht, selbst kleine Vergnügungen zu gewähren, ob er auch vielleicht selbst sich manches versagen musste...

In beschränkten Verhältnissen besonders ist die gute Tochter der Mutter eine liebe, verständige Stütze. Sie sucht durch größeren Fleiß, durch größere Genügsamkeit den Eltern ihre Sorgen zu erleichtern und jede zu schwere Ausgabe ihnen zu ersparen. Mangel an Vergnügungen des Weltlebens, an äußerem Schmuck und Putz kann ihren Frohsinn nicht trüben; nicht was andere Töchter schöner und besser haben, sie unglücklich machen. Sie fühlt sich in einem reinlich einfachen Anzuge wohl; wie könnte denn auch ein solcher, und wäre er vom gewöhnlichsten Stoff, Unehre bringen? ...

Wie die Tochter auf alle Weise für ihre Eltern lebt, so sucht sie auch besonders dadurch das Mutterherz zu beglücken, daß sie sich bestrebt, ihren Geschwistern eine liebe Schwester zu sein, das heilige Band, welches vom allweisen Gott und Vater um die Herzen der Familienglieder geschlungen wurde, immer enger zu ziehen...

Die Braut

Nicht genug können junge Mädchen vor dem frühen Anknüpfen von Liebesverhältnissen gewarnt werden. Das Beschäftigen mit solchen verführten Gedanken nimmt Sinn und Verstand gefangen, hemmt alles weitere Streben, untergräbt nicht selten die Gesundheit, ja wohl gar das ganze Lebensglück. Keinem verständigen Vater würde es einfallen, seinem Sohne, ehe er seine Lehre bestanden und sich weiter ausgebildet hat, ein selbständiges Geschäft in die Hand zu geben; sollte denn ein so wichtiger Beruf, als der einer Gattin, Hausfrau und Mutter weniger Vorbereitung bedürfen?

...Indes erscheint der Brautstand der Mehrzahl der Jungfrauen als Inbegriff aller Glückseligkeit, nicht ahnend, wie auch dadurch häufig ungezählte Tränen danach folgen, wenn die Jungfrau an einen unwürdigen, leidenschaftlichen oder leichtsinnigen Mann gerät. Wie manche glückliche Braut möchte als Gattin in so trostloser Lage wieder zurück ins liebe Vaterhaus, zurück ins schöne jungfräuliche Leben, möchte um alles ihre Verbindung ungeschehen machen; doch alle solche Wünsche sind vergebens.

Darum gib, o Jungfrau, Dich nicht einer Leidenschaft hin, gib auch nicht blind einem Manne die Hand, ohne ihn näher zu kennen und ohne diesen wichtigen Schritt mit der treuesten Freundin Deines Lebens, der Mutter, oder wo diese fehlt, mit einer verständigen, mütterlich gesinnten Freundin beraten zu haben....

Männer, bei welchen sich von vornherein auf eine unglückliche Ehe schließen läßt, werden hauptsächlich Gottesleugner und solche sein, die irgend einem Laster ergeben sind, sei es Unredlichkeit, Unsittlichkeit, Trunk- oder Spielsucht... Auch lassen Männer ohne jeden Lebenszweck kein Glück in der Ehe erhoffen und lägen Hunderttausende in ihrer Hand.

Nichts ist mehr geeignet, auf Abwege zu führen und ein häusliches Glück zu untergraben, als ein müßiges, zweckloses Leben und die daraus entstehende Langeweile...

Überwiegende Ungleichheit der Jahre, namentlich wenn die Frau älter ist, führt sehr selten zum häuslichen Glück. Das weibliche Geschlecht altert bekanntlich in hohem Grade früher, als das männliche; der Mann kann zehn Jahre älter sein, und ist es noch kein Missverhältnis zu nennen; ganz anders ist's im entgegen gesetzten Falle. Zwar kann eine Jungfrau in spätern Jahren noch anmutig erscheinen und wohl geeignet sein, einem jüngeren Manne zu gefallen, fünf bis zehn Jahre mehr bringen dann aber schon auffallende Veränderungen hervor. Es ist und bleibt immer für die Frau eine gewagte Sache.

Männer, bei welchen wir im voraus mit Recht auf gute, beglückende Hausväter schließen dürfen, sind hauptsächlich solche, die sich eines achtbaren Rufes erfreuen...

Glücklich die Jungfrau, welche sich der Zuneigung eines solchen Mannes erfreut. Möchte sie niemals seinen Wert verkennen und es ihre liebste Aufgabe sein, durch Liebe, Aufmerksamkeit und treue Pflichterfüllung ihn zu beglücken und ihm das häusliche Leben zu verschönern.

Der Mann muß im Umgange mit seiner Erwählten sich heiliger fühlen und inne werden, daß edle Liebe das ganze Dasein verklärt...

An der Seite eines edelgesinnten Verlobten wird die Braut immer jenen Anstand bewahren, der das bräutliche Verhältnis so lieblich erscheinen lässt, also auch ein häufiges Alleinsein mit dem Verlobten zu vermeiden suchen...

Ganz natürlich ist es in einer Zeit, wo das Herz nur Liebe atmet, nur in Liebe schlägt, wo jedes andere Interesse des Verlobten vor der Braut zurücktritt, nur sie allein sein Glück, sein Leben, seine Welt ist, sein ganzes Herz ausfüllt – daß da große Verwöhnungen stattfinden, die im ehelichen Leben ganz unmöglich in derselben Weise durchgeführt werden können...

Das Verhältnis nimmt nach den sogenannten Flitterwochen eine natürlichere Gestaltung an, der Mann wendet sich wieder ernstlicher seiner Tätigkeit, seinem Schaffen und Wirken zu... Eine verständige Gattin, welche das eheliche Verhältnis im rechten Licht betrachtet und die Liebe nicht nach Liebkosungen misst, wird sich zu verleugnen suchen und mehr darauf bedacht sein, den Mann durch Achtung, Liebenswürdigkeit und eine gemütliche Häuslichkeit zu fesseln, als seine Gesellschaft geradezu zu fordern, was selten gelingen möchte.

Mitunter verändert der Brautstand ganz und gar die Verhältnisse der Braut; es tritt diese vielleicht in einen höheren Stand, teilt mit ihrem Gemahl Stellung und Rang. In solchen Fällen erwachsen gewöhnlich in niederen Seelen Missgunst und Neid ...

Leider regt sich im Brautstande häufig so etwas von Egoismus und tritt derselbe schon in unverhältnismäßigen Anforderungen bei der Aussteuer unangenehm hervor. Die Ansprüche an die Eltern gehen dann wohl über deren Kräfte hinaus.

So auch werden die Familienmitglieder der glücklichen Braut zuweilen von derselben gar sehr in den Hintergrund gestellt, indem diese nicht immer mit den hochgestimmten Gefühlen des Brautpaares gleichen Schritt halten.

Eine ganz andere Gestaltung aber gewinnt dieser, wenn derselbe durch echte Liebe geheiligt, das Herz adelt, ... die Liebe in Dank und Verehrung sich erhebt und in der Erfüllung des heiligen Wortes: „Ich und mein Haus wollen dem Herrn dienen“, eine höhere Weihe empfängt für alle Zeiten.

Unabhängigkeit

Ob auch die volle Bedeutung dieses Wortes wohl in keiner Lage zu finden ist, so wird es doch jedem möglich sein, eine gewisse Unabhängigkeit zu gewinnen... Es kann jene sehr wohl mit untergeordneten Verhältnissen bestehen, da es hauptsächlich von uns selbst abhängt, in der uns angewiesenen Lage uns nicht gedrückt, vielmehr frei und wohl zu fühlen...

Bei einer derartigen weiblichen Bildung werden dann achtbare Männer auch ohne Vermögen es wagen dürfen, unbemittelte Töchter als Lebensgefährtinnen zu wählen; wo solche andernfalls bei dem so gestiegenen Luxus unserer Zeit nur auf reiche Partien hingewiesen sind. Und gewiß wird solche Wahl sie nicht gereuen! Eine Jungfrau mit weiblichen Tugenden weiß das häusliche Glück, insofern es von der Gattin ausgehen kann, zu gründen....

Doch wird nicht Allen die Hand eines Mannes geboten, von dem sich mit Recht ein häusliches Glück, eine sichere Lebensstütze erwarten läßt, auch ist nicht jede zur Gattin berufen. Darum suche die Jungfrau nicht einzig und allein im ehelichen Verhältnis ihr Glück...

Zwar dürfen wir nicht in Abrede stellen, daß es namentlich Töchtern aus höheren Ständen oft sehr schwer wird, sich eine selbständige Lage zu schaffen; am schwierigsten aber für solche, die zu wenig mit dem praktischen Leben vertraut, unter vielfältigen Verwöhnungen und großen Bedürfnissen erzogen wurden. Und doch ist es nichts Ungewöhnliches, daß Jungfrauen aus derartigen Verhältnissen mit einem Male ohne alle Mittel, sich einzig und allein auf sich selbst hingewiesen sehen.

Um nun in solchen traurigen Lagen nicht hilflos dazustehen,... so suche Dich, meine Jungfrau, mit Zustimmung Deiner Eltern vorzugsweise früh für das Fach tüchtig auszubilden, zu welchem Du besondere Neigung und Anlage zeigst; sei es nun das Haus- und Wirtschaftswesen, oder

irgendeine Kunst, oder das Unterrichts- und Erziehungsfach, oder Handarbeit, was alles auch als Gattin Dir ein Schatz sein wird.

... Namentlich hat sich seit Erfindung und allgemeiner Einführung der Nähmaschine die Erwerbsfähigkeit des weiblichen Geschlechts in dieser Beziehung bedeutend gesteigert. Noch mehr läßt sich vielleicht durch Geschicklichkeit im Putzmachen verdienen; doch ist hierzu angeborenes Geschick und viel Geschmack erforderlich, um es zu einer einträglichen und selbständigen Stellung oder zu einem eigenen Geschäft zu bringen.

In neuerer Zeit werden noch manche andere Erwerbszweige für Frauenarbeit empfohlen...; so namentlich Schnitzarbeiten in Holz, Elfenbein und dergl., die Kunst der Photographie und manche andere Beschäftigungen, die vorzugsweise eine leichte und feine Hand erfordern.

Sehr empfehlenswert ist es auch für junge Mädchen, ... sich kaufmännische Kenntnisse zu erwerben...

Sodann wird uns in der allgemeinen menschenfreundlichen Krankenpflege eine höchst gemeinnützige und zugleich unabhängige Stellung dargeboten; selbstredend muß die Jungfrau sich hierzu einer guten Gesundheit zu erfreuen haben und einen Beruf in sich fühlen, da viel Menschenliebe und große Selbstverleugnung dazu gehört.

Hat nun die Jungfrau auf irgend eine Weise einen Lebensberuf gewonnen, gelernt, sich in Lagen von Menschen zu finden und sich nützlich zu machen, so kann man, und sollte sie auch nicht für ein eheliches Verhältnis bestimmt sein, ihr Leben wahrlich kein verfehltes nennen.

Widmung

Hast du mich freundlich aufgenommen,
Gern angeschaut Beruf und Pflicht, –
So laß mich auch noch zu dir kommen
Mit einem Strauß Vergissmeinnicht.

Was diese Blätter dir entfalten, -
Ist nicht der Muse flücht'ger Gruß,
Es sind nicht eitle Traumgestalten
Zu Spiel und tändelndem Genuß;

Sie deuten dir das inn're Leben, -
Sie künden Segen, Trost und Glück;
Und wenn sie freudig dich erheben –
So denk' in Lieb' an mich zurück.

H.D.

Die Hausfrau.

Praktische Anleitung

zur

selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und
Landhaushaltungen.

Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen

von

Henriette Davidis.

Befasserin des „Kochbuchs“, des „Küchens- und Blumen Gartens“,
des „Beruf der Jungfrau“, der „Puppenmutter Anna“, „Puppenknecht Anna“ und
„Krautküche von Viebig's Fleischbraten“.

Neunte Auflage.



Leipzig,

Verlag von E. A. Seemann.

1877.

Zueignung.

Daß Dir ziehe Glück in's Haus:
Schaue nicht zu weit hinaus!
Früh zur Arbeit, früh zur Ruh',
Nicht am Tag die Augen zu!
Handle wahr, regiere klar,
Lebe mäßig, zahle baar!
Halt' den Frieden ja recht neu,
Weibe Deiner Liebe treu!
Oeffne gern Dein Herz der Noth,
Wo es fehlt an täglich Brod!
Lade nicht der Gäste viel,
Die da suchen Wein und Spiel;
Doch willkommen sei der Freund,
Der es treu und redlich meint!
Nun noch eins: den Herrn zum Heil,
So hast Du das beste Theil!
Und das Glück — es kehret ein,
Wär' die Hütte noch so klein.

Henriette Davidis.

Die Hausfrau

Vorwort zur ersten Auflage

Zu den rühmlichsten Bezeichnungen einer Frau gehört die, daß der Mann von ihr sagen kann: „ich habe eine Hausfrau“.

Die Obliegenheiten der Hausfrau sind mannigfach, das Haus ist ihr Reich, ihr Streben – verständig und mit Vergnügen darin zu wirken und zu schaffen, das Kleine wie das Große zu überwachen, keine Mühe zu scheuen, vielmehr nach besten Kräften für alle Mitglieder des Hauses zu sorgen, durch Reinlichkeit und Ordnung, durch Fleiß und Sparsamkeit des Mannes Sorgen zu erleichtern, den Wohlstand zu heben und so überall ein gutes Beispiel zu geben. Darum dürfen wir eine Hausfrau mit Recht die Seele des Hauses nennen, deren Wirken überall wahrgenommen wird, so im Wohnzimmer wie im Kinderzimmer, in der Küche wie im Keller, in der Speisekammer wie in den Schränken, im eigenen Schlafzimmer wie in den Kammern der Dienstboten, – nichts von dem, was ihr Dach beschirmt, ist ihrer Beachtung zu gering.

Wohl ist es herrlich, sich über das Alltägliche zu erheben, am Wahren, Schönen und Geistreichen unserer reichen Literatur sich zu erfreuen, aus ihr Stoff zu sammeln für Geist und Gemüt, aber es wird dieser Sinn bei den Männern doch dann erst die rechte Anerkennung finden, wenn er sich mit den unabweisbaren Ansprüchen des praktischen Lebens verbindet und als Element einer angenehmen Häuslichkeit hervortritt.

Wenn auch die junge Hausfrau in Verhältnissen lebt, in welchen sie keine der hier erwähnten Arbeiten mit eigener Hand zu verrichten hat, so wird es doch keineswegs überflüssig sein, das Hauswesen wenigstens in den Hauptzweigen zu erlernen, um nötigenfalls der Dienerschaft Anlei-

tung geben zu können, nicht von dieser lernen zu müssen, was stets auf Kosten der Autorität geschieht. Hierzu gehören entweder selbst-gemachte, oftmals mit schweren Opfern verbundene Erfahrungen, oder eine treue, zuverlässige Ratgeberin,... wobei die Verfasserin noch in dieser Stunde mit dankerfülltem Herzen auf ihre längst heimgegangene hochverehrte Mutter hinblickt, deren Beispiel und Wort die Grundlage dieses Werkes geworden...

Meine Mutter, als Großstädterin erzogen, war im Hauswesen gänzlich unkundig, ländliche Arbeiten kannte sie nicht einmal dem Namen nach, woraus denn in ihrem Berufe als Pfarrfrau auf dem Lande die peinlichsten Verlegenheiten aller Art entstanden. Gottesfurcht, Klugheit, Umsicht, rege Willenskraft und das Bestreben, ihre Familie zu beglücken vermochten sie jedoch nach und nach, sich zu einer der tüchtigsten und erfahrensten Hausfrauen heran zu bilden... Eingedenk meiner seligen Mutter, stelle ich mir um so lieber die Aufgabe für junge Frauen ein zuverlässiges Hilfsbuch zu schreiben, als bei den Töchtern die Ausbildung der Talente ihre ganze Zeit in Anspruch nimmt und, mit rühmlichen Ausnahmen, die Mütter im Allgemeinen sie zu wenig für ihren künftigen Beruf vorbilden...

Bei dem die Einleitung bildenden „Wort an junge Frauen“ bin ich weit davon entfernt, meine Ansicht als eine unfehlbare geltend machen zu wollen; eines aber möchte ich von den jungen Frauen mir erbitten, das darin Gesagte nicht ungeprüft zu verwerfen...

So möge denn durch Verbreitung dieses Werkes mein Wunsch erfüllt werden, den jungen Frauen eine Freundin und zuverlässige Ratgeberin zuzuführen.

Dortmund, im November 1860

Die Verfasserin

Vorwort zur fünften bis neunten Auflage

In Berücksichtigung der jungen Hausfrauen auf dem Lande hat die 5. Auflage eine starke Vermehrung von Abschnitten für Landhaushaltungen erhalten, als: Dienstbotentisch, Viehstand, Milchwesen, Einschachten des Rindviehs, Räucherammer...

Die a c h t e Auflage ist von mir wiederum auf das Sorgfältigste durchgesehen und in einzelnen Stücken bearbeitet und vermehrt.

Möge das so verbesserte Buch den lieben Hausfrauen mehr und mehr eine treue Stütze für's Leben werden.

Dortmund

Die Verfasserin

Ein Wort an junge Frauen

Wo Glaube – da Liebe,
Wo Liebe – da Friede,
Wo Friede – da Segen,
Wo Segen – da Gott,
Wo Gott – keine Not!

Wenn auch schöne eheliche Verhältnisse nicht einzeln dastehen, so gibt es doch daneben so viele unglückliche Ehen, so viel Mangel an häuslichem Glück, daß es nicht überflüssig sein dürfte, vorliegendes Werk mit einem Worte an junge Frauen zu beginnen, wozu der in mancherlei Verhältnisse geworfene Blick überreichen Stoff bietet. Die Hoffnung, daß ein Samenkörnchen dieser Erfahrungen auf den Boden des häuslichen Lebens ausgestreut, vielleicht grünen werde, läßt augenblicklich den Schein der Anmaßung, aber auch alle Mühe vergessen.

Das eheliche Leben wird bekanntlich von großen Männern die Schule aller Schulen genannt, in welcher die Frau durch den Mann, der Mann durch die Frau geläutert werden kann. Wohl ihnen, wenn der Standpunkt erreicht wird, durch welchen ein Geist, ein Streben auf immer sie verbindet. Der Weg dahin ist Gottesfurcht... Wohl der Gattin, welche im Besitze eines Mannes ist, der ihr als wirkliche Lebensstütze, als nachahmungswürdiges Beispiel auf solchem Wege vorangeht... Möchte aber die religiöse Grundlage des Mannes eine schwache sein, so suche die Gattin von Anfang an ihren ganze Einfluß auf denselben dahin auszuüben, ihn mit aller Liebe, Kraft und Beharrlichkeit für ein christliches Leben zu gewinnen, und wahrlich, es ist dann viel für's häusliche Glück gewonnen...

Um sich den Verhältnissen gemäß einzurichten, ist ganz besonders den Frauen zu raten, ihre Männer zu veranlassen, ihnen monatlich, bei Beamten, sobald sie ihr Gehalt empfangen, ein Gewisses, was mit Vermögen, Gehalt oder Ge-

winn, auch nicht zu vergessen, mit den Ansprüchen des Mannes, im richtigen Verhältnis steht, zum Haushalt zu bestimmen, sowie auch monatlich ein bestimmtes Kleidergeld für sich, wenn Kinder da sind, auch für diese, einzeln berechnet, sich vom Manne zu erbitten...

...Oftmals erbitten sich junge Frauen, aus Unkunde oder Bescheidenheit, zu wenig von ihren Männern, so daß die nötigen Ausgaben unmöglich davon bestritten werden können. Es fehlt dann überall, namentlich wo Keller und Vorratskammer noch nicht die Schätze eines älteren, guten Haushalts kennen, und wird dann zum Borgen die Zuflucht genommen...

O, wenn's doch auch die Männer bedächten! Wie würde es in manchen Häusern besser stehen, wie würden Liebe, Glück und Friede darin wohnen und Einigkeit Mann und Frau stark machen zu ihrem Tagewerk! ...

Wäre das bemerkte Haushaltsgeld der jungen Hausfrau zu spärlich bemessen,... so teile sie es ihrem Manne offen mit, selbst dann, wenn sie bei heftiger Gemütsart desselben daraus hervorgehende Stürme zu befürchten hätte. Die ziehen vorüber, wenn die Frau sanft und ruhig bleibt und nicht dem Manne durch augenblickliche Widerrede oder unzeitige Empfindlichkeit entgegentritt...

Eine zweite, ebenso gefährliche Klippe für's häusliche Glück als das Borgen, ist der zu starke Hang zum Gesellschaftsleben, welches für lebensfrohe junge Frauen so viel Verlockendes hat, um so mehr, wenn des Mannes Eitelkeit in einem glänzenden Auftreten seiner schönen Gattin sich gefällt. Die junge Frau entzieht sich in solchen Fällen gar leicht den Obliegenheiten ihres Berufes, weiß bald zu beseitigen, was da hindert, ist reich geschmückt, sieht sich bewundert, fühlt sich durch Schmeicheleien gehoben, ist vielleicht auch geneigt, sich in kleinen Koketterien zu gefallen...

Gefährlicher noch für's häusliche Glück sind die getrennten Vergnügungen, wo die Frau allabendlich ihre Unterhaltung

in Teegesellschaften findet, und der Mann ebenfalls seine Vergnügungen außer Hauses sucht. Die Folgen hiervon treten in verschiedenartiger Weise in traurigen Gestaltungen hervor, vielleicht am traurigsten und nachhaltigsten da, wo hierbei Kinder leichtsinnigen, wohl gar verderbten Dienstboten in die Hände fallen, wie das nicht selten vorkommt...

Dem Hause würdig vorzustehen, dasselbe nach Möglichkeit zum angenehmsten Aufenthalt des Mannes zu machen, nur ihm gefallen zu wollen, auf alle seine Wünsche, insofern sie zum wahren häuslichen Glücke dienen, die größte Rücksicht zu nehmen, möglichst zu vermeiden suchen, was Sorgen nach sich ziehen könnte, nie zu vergessen, daß der Mann der Versorger der Familie ist – dies sei und bleibe die schönste Aufgabe des weiblichen Berufs...

Glauben Sie es mir, geehrte Männer, der Beruf der Frauen, so schön und edel derselbe in seiner wahren Bedeutung dasteht, ist selbst in den glücklichsten Lagen viel schwieriger, als Sie es sich denken werden. Sind es doch Ansprüche nach allen Seiten hin, die an die Frau gestellt werden...

...Es sei ... der Verfasserin erlaubt, hier noch einige Winke für junge Frauen folgen zu lassen.

Die Verwöhnungen und Vergötterungen im Brautstande können nicht fortbestehen; in der Ehe zeigt sich das Leben wie es ist, Mann und Frau erscheinen in ihrer eigentlichen Gestalt. Damit sind dann nicht selten Enttäuschungen verbunden, und es gehört oftmals eine längere Zeit dazu, ehe sich beide kennengelernt und verstanden haben. Besonders ist dies bei einem schroffen oder aufbrausenden Charakter des Mannes anzunehmen, wo es leicht zu beleidigenden Worten führen kann, die um so tiefer kränken dürften, als vordem nur Aufmerksamkeit, zarte Rücksicht und Liebesbezeugungen von ihm ausgingen. Sucht die Frau in solchen Augenblicken, sich zu beherrschen und übt eine der schönsten weiblichen Tugenden – die Nachgiebigkeit, so darf sie überzeugt sein, daß der Mann in den meisten

Fällen ihre Schonung und Mäßigung zu schätzen weiß und sie nur noch treuer lieben wird...

Nun sei der Verfasserin noch ein kurzes Wort für besondere Verhältnisse erlaubt: So sehr es im Allgemeinen die Gattin entehrt, wenn sie danach strebt, das Regiment zu führen, so gibt es doch auch Lagen, welche dieses unvermeidlich machen, Lagen, wo der Mann schlaff und nachlässig, durch unordentliches Wirtschaften den Wohlstand bald zu Grunde richten würde... Da gebietet es die Pflicht der Frau, unter zwei Übeln das kleinste zu wählen – in des Mannes Rechte einzugreifen...

Das Verhältnis zu den Schwiegereltern

Wir finden im Zusammenleben junger Frauen mit den Schwiegereltern gar häufig starke Missklänge, und das Glück beider Teile ist oftmals von allen Seiten getrübt. Sollte es daher irgendwie möglich sein, so ist es für beide Teile entschieden besser, von vornherein allein zu wohnen. Zwar erscheint das spätere Lebensalter der Jugend gegenüber nicht immer lebenswürdig, oftmals sind es ernste, wohl gar traurige Lebenserfahrungen, oftmals körperliche Leiden usw., welche die gute Stimmung verscheuchen, oftmals auch vergisst dasselbe in seiner größeren Reife zu sehr die Mängel der eigenen Jugend und fordert zu viel von den jungen Leuten. –

Doch darf die junge Frau sich solche Fälle niemals als Entschuldigungsgrund einer unpassenden oder gar rücksichtslosen Handlungsweise von ihrer Seite dienen lassen. In keiner Lage darf sie vergessen, daß es ihre erste Pflicht gegen den Mann ist, seine Eltern zu ehren, selbst in etwaige Eigenheiten derselben sich willig zu fügen und stets größere Rücksichten auf diese als auf ihre eigene Person zu nehmen...

Die Stiefmutter

Die Stellung als zweite Mutter ist von ganz besonderer Wichtigkeit; es kann diese ihr, nebst Mann und Kindern, zum herrlichen Segen, aber auch für sie selbst zum Fluche werden...

Leider aber finden wir bei angenommenen Kindern oftmals eine gar stiefmütterliche Behandlung, so daß dieselben, ehedem mit der wärmsten Mutterliebe gepflegt, von der neuen Mutter gleichgültig, kalt und herzlos behandelt, ja, förmlich eingeschüchtert werden. Wir dürfen uns hier nicht wundern, wenn gerade dadurch bei den armen Verwaisten Fehler hervorgerufen werden, die häufig als Vorwand der Abneigung gegen diese gelten, was Alles, wie die Erfahrung es gelehrt, den kindlichen Frohsinn ganz und gar unterdrückt, ein verschlossenes Wesen herbeiführt und überhaupt der freudigen Entwicklung zum höchsten Nachteil gereicht... Und gewiß – es gibt zuweilen Mütter dieser Art, welche keinen Unterschied machen zwischen ihren eigenen und den angenommenen Kindern... Solche Erfahrungen gehören zu den herrlichsten; eine Stiefmutter, pflichtgetreu, fromm und liebevoll, verdient die innigste Hochachtung, sie macht den Eindruck von etwas Heiligem, dem nichts auf der Erde gleicht; man fühlt hier den Segen des Herrn, der auf ihr und ihren eigenen Kindern ruhen wird.

Der Morgen der Hausfrau

...Man verlasse früh Morgens nicht das Schlafzimmer, ohne vorher aufgeräumt zu haben, damit dem Dienstmädchen beim Ablegen der Betten kein Aufenthalt werde. Die Gewohnheit mancher Damen, sich Abends, aber dann nicht wieder Morgens zu waschen, hat etwas sehr Unangenehmes. Die junge Hausfrau sei also gleich am Morgen

frisch gewaschen, ordentlich und nett gekleidet, niemals erscheine sie ihrem Manne anders. Der gute Eindruck am Morgen wird ihn in sein Tagewerk begleiten, gleichwie der Anblick einer unreinlichen und unordentlichen Hausfrau am Morgen für ihn das Bild des ganzen Tages sein wird; letztere kann, und wäre sie noch so schön, unmöglich den Mann fesseln... Hat die Hausfrau ... ihr Schlafzimmer verlassen, Sorge sie zur bestimmten Stunde für den Kaffee, wirtlich und gut... Nach dem Frühstück ist zunächst dafür zu sorgen, daß das Kaffeegeschirr hinausgetragen und das Zimmer bestens in Ordnung gebracht werde. Nichts macht vielleicht einen so üblen Eindruck von Unordnung, als wenn das Kaffeegerät nach dem Gebrauche längere Zeit auf dem Tische stehen bleibt. Hierbei sei einer löblichen Gewohnheit von Hausfrauen aus den höheren Ständen erwähnt, die das Kaffeegeschirr nicht durch ein Dienstmädchen waschen lassen, sondern es selbst besorgen. Dadurch wird nicht nur mehr und mehr ein Zerstückeln des Geschirrs vermieden, die Hausfrau hat auch das Vergnügen, auf ihrem Tische ein von Reinlichkeit glänzendes Kaffeegeschirr zu sehen...

Schwerlich ... wird die Hausfrau am frühen Morgen auf ein rührig tätiges Leben bei ihren Dienstboten rechnen dürfen, wenn sie nur die Befehle zum frühen Aufstehen erteilt und selbst am Morgen unsichtbar bleibt.

Darum ist es gar nicht anders, Du junges Hausfräulein mußt selbst früh wachsam sein, mußt rührig und lebendig auf Deine Umgebung einwirken, Dich überall bei den Arbeiten blicken lassen und es zeigen, daß Du Alles beachtest...

Sind nun die ersten häuslichen Besorgungen des Vormittags geschehen, so kleide sich die Hausfrau ihrem Stande angemessen; stets aber trage ihr Anzug das Gepräge der Reinlichkeit, der Ordnung und des Geschmacks, so daß sie auch in gewöhnlichen Lagen eine angenehme Erscheinung sei...



Henriette Davidis als junge Frau

Der Mittag der Hausfrau

... Wenn nun, je nach dem Stande der Hausfrau, von ihr selbst oder einer dazu bestimmten Hand das gebrauchte Silberzeug sofort an Ort und Stelle besorgt ist, wobei es notwendig, jedes Mal nachzuzählen, damit bei dem Fehlen eines Stückes ohne Zeitverlust Nachsuchungen geschehen können, werde der Tisch abgenommen, das Tischtuch akkurat gefaltet und mit den Servietten an seinen Platz gebracht, das Zimmer geputzt und gelüftet. So tritt nun für die Hausfrau eine geeignete Zeit der Ruhe ein, wo gute Lektüre, oder bei musikalischem Talent das Instrument, oder vielleicht ein Spaziergang an des Mannes Seite, oder ein Aufenthalt im Garten erwünscht sein wird. Aber sie hüte sich bei gesunden Kräften vor der schlimmen Angewohnheit, sich einem Nachmittagsschlaf hinzugeben. Eine solche Ruhe hat in jungen Jahren nur Trägheit und Unlust zur Folge, ist, ehe man es glaubt, zum Bedürfnis geworden und ein wahrer Raub der Zeit. Doch es geht ein noch größerer Nachteil daraus hervor, nämlich, daß die Dienstboten eine so ganz ungestörte Zeit selten zu allerlei Missbräuchen unbenutzt lassen, woraus oftmals vielfacher Verdruß entsteht...

Der Abend der Hausfrau

Möchte die Hausfrau im Besitze von Kindern sein, so ist es von großem Werte, jeden Abend beim Auskleiden alle zum Anzug gehörenden Teile nachzusehen, um kleine Beschädigungen auszubessern.... Nicht weniger gehört es zur Ordnung, Abends für das Ausbürsten wollener Kleidungsstücke Sorge zu tragen, auch ist es für die Gesundheit wichtig, daß in kalter sowie auch in feuchter Jahreszeit die Strümpfe an einem warmen Ort aufgehangen und daselbst die geputzten Schuhe und Stiefel hingestellt werden, damit sie Morgens

nicht von Kälte durchdrungen sind. Nachdem so die Hausfrau des Tages Geschäfte in treuer Pflichterfüllung vollendet, ist für sie keine Zeit zur Ruhe so geeignet, als der stille schöne Abend. Niemals gebe sie sich der abendlichen Ruhe hin, ohne vorher noch einen Gedankenblick auf die zurückgelegten Besorgungen für Haus und Wirtschaft zu werfen, wo dann das etwa nicht Geschehene mit dem, was am nächsten Tage vorgenommen werden soll, in Verbindung gebracht werden kann...

Sparsystem der Hausfrau

Das Sparen wird in ganz verschiedener Weise ausgeführt: Manche suchen solches in Kleinigkeiten, während wenig daran gedacht wird, das Größere zu bewahren; sie greifen sprichwörtlich nach dem Ei und lassen die Henne fliegen... Im Gebiete der Hausfrau handelt es sich größtenteils nur um Kleinigkeiten; es kann bei ihr nicht die Rede vom Erwerben großer Summen, wohl aber vom Ersparen derselben sein...

Ganz besonders notwendig ist es auch, daß die Hausfrau ihre sämtlichen Vorräte verschließe, die Schlüssel bewahre und das Herausgeben selbst besorge. Zwar kann die Verfasserin es nicht in Abrede stellen, daß das Verschließen eine höchst unangenehme Sache ist; doch muß sie dem allgemeinen Urteil erfahrener Hausfrauen ganz und gar beistimmen, daß es notwendig sei, die sämtlichen Vorräte, den Leinenschrank, sowie auch namentlich die schmutzige Wäsche als wertvolle Artikel unter Schluß zu halten... Auch gebe die Hausfrau den Schlüssel vom Weinkeller oder Weinschrank nicht in eine Hand, welche sie nicht genugsam kennt, es würde für Viele eine große Versuchung sein, die leicht zur Untreue führen könnte... Eine Untreue, welche leider häufig vorkommt, durch stete Wiederholungen aber erheblich werden kann und zugleich alles Vertrau-

en zu einem Dienstmädchen raubt, besteht darin, daß Viele sich sogenannte Marktgelde machen, indem sie beim Vorrechnen der eingekauften Lebensmittel höhere Preise angeben, als wofür sie erhandelt wurden...

Manche unerfahrene Hausfrau wird vielleicht bemerken, daß dies Alles doch so schlimm nicht sein werde; sie wird aber nicht daran denken, daß man nicht Ursache zu Versuchungen und zu gerechtem Misstrauen geben darf...

Glaube es mir, junges Frauchen, Du wirst durch Beherzigung dieser Winke Dir sicherlich viel Verdruß und böse Worte, und Deinem Manne manchen Taler ersparen; wirst aber auch Manches ersparen können, wenn Du in Deinen Ausgaben und im ganzen Hauswesen Kleinigkeiten nicht gering achtest...

Was nicht für Menschen gebraucht werden kann, ist für's Vieh erwünscht, und was für's Vieh nicht tauglich ist, das nimmt – wenn Du Gartenland besitzt – der Düngerfall dankend auf...

Die Haushälterin

Wenn auch manche Stellung des weiblichen Berufes glänzender erscheint, so möchte doch vielleicht keine ehrenwerter sein, als der einer Haushälterin. Es liegt gar vieles von Wert und Wichtigkeit in ihrer Hand, ja sie genießt schon ein gewisses Vertrauen der Hausfrau, ehe diese völlig davon überzeugt sein kann, daß sie sich nicht getäuscht habe....

... Daß jene verhaßten Untugenden: widerwärtiges Naschen, Lauschen und die Neigung, in fremde Briefe und Papiere zu blicken, gänzlich unter ihrer Würde sind, bedarf kaum der Erwähnung...

... Weit entfernt von Anmaßung und Herrschsucht, von willkürlichem Eingreifen in die Rechte der Hausfrau, ist die ehrenwerte Haushälterin darauf bedacht, dem Willen und den Wünschen derselben eben so pünktlich, als still und

möglichst geräuschlos nachzukommen, ... führt jedoch ohne Wissen und Wollen der Herrschaft nicht die geringste Neuerung ein... Bei ihren treuen Bestrebungen... ist ihr jene verhaßte Unfehlbarkeit fern. Daher nimmt sie Zurechtweisungen demütig hin und sucht die Ursache ferner zu vermeiden...

Den Dienstboten ist sie ein musterhaftes Beispiel von Gottesfurcht, Sittsamkeit, Ordnung, Reinlichkeit und Fleiß... Die für dieselben bestimmten Speisen bereitet sie reinlich und schmackhaft, läßt solche mit dem erforderlichen Fett gehörig weich und sämig kochen und sorgt dafür, daß die Mahlzeiten pünktlich zur bestimmten Stunde erfolgen. Verdorbenes Fett und Fleisch noch für den Dienstbotentisch zu benutzen, wird eine aufmerksame und pflichtgetreue Haushälterin sich niemals zu Schulden kommen lassen...

Silberne Löffel, überhaupt Silbergerät, wäscht und putzt die Haushälterin selbst, und dürfen solche Gegenstände nicht früher in die Küche gebracht werden, bis es ihr möglich sein wird, sie sofort zu beseitigen... Zwei andere Artikel im Hauswesen darf die Haushälterin ebenso wenig dem Dienstmädchen unbedingt überlassen... Es betrifft erstens das Herausholen der Gemüse aus dem eigenen Garten... und das Reinigen der Fässer mit eingemachtem Gemüse. Durch Nichtbeachten und Versäumnis verliert das Eingemachte bald seinen reinen Geschmack, und es wird zugleich dadurch viel Gemüse verschleudert...

In Haushaltungen auf dem Lande, wo man Roggen und Weizen zur Mühle schickt, übernimmt die Haushälterin die Besorgung und Beachtung dieses kostbaren Artikels. Von ihr wird erwartet, die Zeit des Hinschickens zu bestimmen, auch ... die Frucht auszumessen und für das Wiegen vor und nach dem Mahlen zu sorgen..

Behandlung der Dienstboten

Durch nichts kann so sehr die häusliche Zufriedenheit gestört und der Hausfrau das Leben schwer gemacht werden, als durch Dienstboten. Zwar ist nicht in Abrede zu stellen, daß der Grund davon oft einzig und allein von den Dienstboten ausgeht, doch sicherlich nicht immer; vielmehr ist häufig eine mangelhafte, entweder rücksichtslose oder zu nachsichtige, oder zu ungleichmäßige Behandlung die Ursache. Allerdings ist es hierbei so leicht nicht, die erwünschte Mitte ... zu treffen... Vor allem lehrt die Erfahrung, daß es nötig sei, beim Mieten der Dienstboten auf rechtliche Eltern zu sehen, die ihre Kinder zur Sittlichkeit, zur Treue, zu Wahrheit anhalten, an Reinlichkeit gewöhnen und sie nicht verweichlichen. Auch nehme man kein Mädchen ohne gute Zeugnisse, wobei es dennoch ratsam ist, sich bei ihrer früheren Herrschaft näher zu erkundigen.... Wäre indes ein Mädchen noch so brauchbar, aber ohne Sittsamkeit, so sehe man entschieden davon ab; Unsittlichkeit darf unter keiner Bedingung, sowohl der Kinder als des Beispiels halber, im Hause geduldet werden...

Was die Stellung der Hausfrau den Dienstboten gegenüber betrifft, so ist diese von ganz entschiedenem Einflusse auf das häusliche Regiment. Aus ihrem ganzen Tun und Lassen leuchte ein unverkennbares Wohlwollen, ein menschenfreundliches Interesse für dieselben hervor, aber sie hüte sich, daß ihre Untergebenen durch ihr Benehmen zu irgend einer Art von Vertraulichkeit veranlasst werden könnten ... Ebenso hüte sich die junge Hausfrau vor zu großer Nachsicht ... Die Arbeit erfahrener Dienstmädchen betrachte die junge Hausfrau hingegen in den ersten Tagen als nicht gesehen, weil sie mitunter dies oder jenes besser machen, als wir selbst es verstehen ...

So töricht es ist, sich das Leben durch unbrauchbare Dienstboten zu erschweren, so darf man doch auch seine

Anforderungen nicht übertreiben, niemals findet man Alles vereinigt, man blicke nur auf sich selbst...

... Manche Herrschaften sind befriedigt, wenn die Arbeit verrichtet wird und kümmert das Übrige sie dann wenig; für solche aber werden die Dienstboten sich niemals interessieren und ihnen nicht zum Nutzen dienen...

Tänzerien an Orten, wo man weiß, daß die Sittlichkeit gefährdet ist, versage man ihnen gänzlich, was jedoch beim Mieten bemerkt werden muß, gewähre ihnen dagegen stillschweigend eine Entschädigung, damit sie ein herzliches Wohlwollen darin erkennen...

Erfüllt die Herrschaft so ihre Pflichten gegen die Dienstboten und gibt ihnen – was die Hauptsache ist – ein gutes Beispiel, so hat dieselbe ein ganz anderes Recht, sie auf ihre Pflichten hinzuweisen und diese von ihnen zu fordern, als wenn sie selbst sich bald dieses, bald jenes gegen sie zu Schulden kommen läßt.

Wie man's sieht

Keines Menschen Los beneid ich –
Denn wer fühlte stets Behagen?
Leid muß mancher in sich tragen,
was er mag der Welt nicht klagen.

Aber Herz und Geist – die preis ich,
Die nicht an der Scholle kleben:
Sich aus diesem Schattenleben
Hin zu lichten Höhn'n erheben.

Drum beglückt mein Los so hoch mich,
Ziehe mit den Vögeln weiter -
Harm- und sorglos – leicht und heiter;
nur nicht ohne sichern Leiter.

Und der Leiter ist stets nahe,
Zieh't voran, wenn Stürme toben,
Spricht: nur stets den Blick gehoben
Nach der Heimat hin – dort oben!

Ob es weit noch, wo wir hin zieh'n? –
Alles gleich, was wir erreichen
Nur die Höh' – von ihm nicht weichen,
Bis einst uns're Wangen bleichen.

(3. November 1846)

Von den einzelnen Räumen des Hauses

Wohnzimmer

... Bei der Wahl des Wohnzimmers sehe man ... hauptsächlich auf trockene Wände, auf hinlängliche Höhe und Räumlichkeit. Sollte es möglich sein, eine freundliche Lage, welche nicht der Sonne entbehrt, damit zu verbinden, so würde es sehr erwünscht sein...

Höchst unpraktisch ist es, das Wohnzimmer mit Stickereien und Nippsachen zu überladen. Eine solche Überfüllung macht in demselben keinen guten Eindruck, vielmehr gewährt sie einen ungemütlichen Aufenthalt... Wie viel angenehmer aber wird es für den tätigen und einsichtsvollen Mann sein, wenn derselbe in ein gemütliches, freundliches und einfaches Wohnzimmer tritt, dessen größter Schmuck zu jeder Zeit in Reinlichkeit und Ordnung besteht und das so recht geeignet ist, gern darin zu verweilen.

In Beziehung auf Ausputz gewähren einige Bilder an den Wänden eine hübsche Verzierung. Die Art derselben hängt davon ab, was angelegt werden kann, doch bedarf es zu einer freundlichen Auswahl nicht der teuren Ölgemälde; auch gute Lithographien erfüllen bei anmutiger Darstellung ihren Zweck...

Studier- oder Schreibzimmer des Mannes

Wo des Mannes Beruf es erfordert, da sei vor allem für ein freundliches, helles, bequemes und ruhiges Studier- oder Schreibzimmer gesorgt, was bei geistiger Tätigkeit oder bei Rechnungswesen so unumgänglich notwendig ist. Um keine Störungen zu veranlassen, wird die rücksichtsvolle Gattin solchen Raum niemals für häusliche Verrichtungen

beanspruchen, selbst nicht, wenn des Mannes Güte es gestatten würde...

Wünscht der Mann Morgens in seinem Zimmer allein zu frühstücken, wie es Männer bei geistiger Tätigkeit zu tun pflegen, so werde Alles, was dazu gehört, sauber und hübsch auf ein Teebrett geordnet und mit einem Male herein gebracht, um nicht durch öfteres Ein- und Ausgehen zu stören. Unter keiner Bedingung lasse die Hausfrau den Mann auf's Frühstück warten, damit nicht durch ihre Schuld Zeit für ihn verloren gehe. Zeit sollte stets als unersetzliches Kapital betrachtet werden, wie und wo auch der Beruf unsere Wirksamkeit fordert...

In gleicher Weise kann die Hausfrau sich noch in einem anderen Stücke um ihren Mann verdient machen – es betrifft die Sorge für's Reinigen des Studierzimmers. Niemals darf diese Arbeit den Dienstmädchen überlassen werden, da solche keinen Begriff davon haben, welche Verlegenheiten daraus entstehen können, wenn Bücher und Schriften durcheinander geraten, wohl gar Papiere und Notizen verloren gehen. Darum scheuen die Männer nichts so sehr, als Aufräumen und Reinemachen in ihrem Studierzimmer, und das mit vollem Recht. Die Hausfrau lasse das Reinigen in Abwesenheit des Mannes vornehmen, aber nicht anders, als in ihrem steten Beisein, weshalb sie sich nicht abrufen lassen darf. Unter keiner Bedingung darfst Du, junges Frauchen, den Schreibtisch einer anderen Hand anvertrauen; betrachte es als einen Liebesdienst, Deinem Manne dadurch Verlegenheiten fern zu halten, putze mit eigener Hand von jedem Buch, von jedem Blatt den Staub, merke Dir genau die Stelle, wo es lag, damit jedes Stück genau und sofort wieder dahin gelange. Versuche aber nicht, Ordnung in den Papieren zu schaffen, Du würdest sicherlich dadurch keinen Dank ernten, wohl aber Deinen Mann aus der Ruhe bringen...

Hat der Mann sich davon überzeugt, daß er hierbei ruhig sein und sich auf sein sorgsames Frauchen verlassen darf, so

wird sicherlich bei seiner Rückkehr ein reines Zimmer, mehr noch seine liebende Gattin, ihm eine willkommene und angenehme Erscheinung sein...

Schlafzimmer und seine täglichen Besorgungen

Vor allem wähle man zum Schlafen ein vollständig trockenes, möglichst geräumiges Zimmer, wobei ein Fenster nach der Morgenseite sehr erwünscht sein würde. Nichts wirkt zerstörender auf die Gesundheit ein, als das Schlafen in feuchten Räumen, und wird dadurch nicht selten der Grund zu lebenslangem Siechtum, ja zum frühen Tode gelegt, wie unzählige Beispiele lehren. Um nicht die Luft darin zu beschränken, stelle man nur die nötigsten Möbel hinein. Der Bettstelle gebe man einen möglichst geschützten Platz, wo weder Zugluft von einer Tür noch von einem Fenster unmittelbar darauf einwirkt. Auch stelle man sie, der Augen halber, nicht einem sonnigen Fenster gegenüber... Was die so nötige Reinlichkeit im Schlafzimmer betrifft, so ist bei unangestrichenem Fußboden doch nicht ein übertriebenes Schrubben damit gemeint. Jedenfalls ist es im Winter, wenn nicht im Schlafzimmer eingeheizt werden kann, namentlich bei einer schwachen Gesundheit besser, nicht die nächstfolgende Nacht darin zu schlafen... Nachdem die junge Hausfrau, ehe sie das Schlafzimmer verlässt, aufgeräumt hat, so, daß nichts darin umher liegt, lasse sie vor dem Frühstück die Betten ablegen, damit solche täglich gelüftet werden...

Nach dem Bettenmachen gieße das Mädchen alles unreine Wasser in den dazu bestimmten Eimer, in dem anderen mache sie den Waschtisch und die Waschschalen klar und trockne sie mit dem reinen Tuche. Das Nachtgeschirr wird von innen und außen mit dem zweiten Tuche über dem unreinen Eimer ausgewaschen und abgetrocknet...

Ist die Hausfrau im Besitze eines Gartens, so muß das Stubenmädchen daran gewöhnt werden, den Schmutzeimer über die Düngergrube, doch nicht immer auf einer Stelle, auszugießen und ihn dann zu reinigen...
Obgleich das tägliche Reinigen des Schlafzimmers vielerlei Verrichtungen erfordert, wird doch ein geübtes und reinliches Mädchen eine Ehre darin suchen, bald mit dem Ganzen fertig zu sein.

Kinderstube

Ein trockenes, geräumiges, etwas sonniges und recht freundliches Zimmer hat auf die Gesundheit der Kinder großen Einfluß und würde hierbei, der nötigen Aufsicht wegen, die Nähe des Wohnzimmers höchst erwünscht sein, ist doch, nebenbei bemerkt, eine aufmerksame Beaufsichtigung der Wärterin, wie viele Beispiele es lehren, von höchster Wichtigkeit. Niemals sollte man das liebste Gut der Eltern, die Kinder, einer Hand anvertrauen, bei der man nicht von einem guten Charakter vollständig überzeugt ist. Daneben ist Verschiedenes sehr der Beachtung wert und dient hauptsächlich dazu, die lieben Kleinen vor Schaden, wohl gar vor Unglück zu bewahren.

Vorab wird die junge Mutter auf einen ebenen Fußboden aufmerksam gemacht, wodurch die Kinder mehr und mehr vor Fallen geschützt werden. Im Übrigen lasse man im Kinderzimmer nichts liegen, was irgend eine Verletzung herbeiführen könnte...

Glücklich die Kinder, welche von einer sorgsamem Mutter überwacht werden...

Schlafzimmer der Dienstboten

Eine gute Hausfrau hält auch die Dienstbotenkammer ihrer Fürsorge wert, stattet sie nach Gebühr aus und sieht wenigstens wöchentlich einmal nach, ob Reinlichkeit darin unterhalten werde...

Manche Hausfrauen lassen sich in Rücksicht einer solchen Teilnahme für die Dienstboten viel zu Schulden kommen. Es gibt sogar in größeren Städten vielfach Beispiele, daß der schlechteste Ort des Hauses – ein feuchtes Kellergeschoß oder ein dumpfer Winkel unter der Treppe den Dienstmädchen zur Schlafstelle angewiesen wird, während der Luxus und die Bequemlichkeitsliebe despotisch jeden Raum in Anspruch nehmen.

Die Verfasserin hat dies sogar in einer großen Stadt gefunden, wo im Übrigen christliche Gesinnungen zu Hause sind und man also annehmen muß, daß hier mehr ein einmal eingeführter alter Brauch, als große Lieblosigkeit zu Grunde liege. Freilich würden die Dienstboten in dieser Beziehung mehr Berücksichtigung finden, wenn man die einfache Frage an sich stellte: „würdest Du selbst in ihrer Lage damit zufrieden sein?“

Juwelen, Gold, Silber, Messing und andere Metalle zu putzen

1. Juwelen. Man nehme fein pulverisiertes Hirschhorn mit etwas gewöhnlichem Spiritus angerührt, putze damit die Juwelen mittelst einer ganz weichen Juwelenbürste, in Ermangelung derselben mit einem Stück Leder oder abgegangener Leinwand, wasche sie mit Wasser und trockne sie ab, wobei dieselben samt der Einfassung sehr hübsch erscheinen werden.

7. Messing. ...Ein überraschend wirksames Mittel zum Putzen von Messing und anderen Metallen ist der von

Soldaten gebrauchte Prager Putzstein, welcher überall, wo Militär liegt, zu 6 Pf. zu haben ist. Indes gibt es auch nachgeahmten schlechten von harter Beschaffenheit. Der echte lässt sich leicht zerdrücken.

Die Hälfte eines Putzsteins tue man geschabt in eine kleine Flasche, gieße 1/8 Liter Spiritus und einen Teelöffel Stearinöl hinzu. Wenn es aufgelöst ist, feuchte man einen Finger damit an und putze den Gegenstand blank.

8. Rotes Kupfer. Man reibt das Geschirr mit einer Handvoll Sauerampfer so lange, bis der in den Blättern enthaltene Saft heraustritt, dann drücke man den Sauerampfer in weißen Sand, scheuert das Kupfer damit blank, spült es in Wasser ab und reibe es mit einem reinen weichen Tuche trocken...

9. Bronze. Der Sauerampfer soll Bestandteile enthalten, welche ganz besonders auf das Reinigen der Bronze einwirken. Die bestimmten Gegenstände werden wie beim Kupfer tüchtig damit gescheuert... Bei veraltetem Schmutz kann man mit Ziegelmehl trocken nachputzen.

Flecke auszumachen

1. Fettflecke in Zeugen. Man lege das betreffende Stück auf eine reine Unterlage, tröpfle etwas Benzin darauf und reibe am besten mit einem gleichen Stückchen Zeug sofort nach allen Seiten hin, weil andernfalls Kreise entstehen würden, und wiederhole dies Verfahren, falls der Flecken noch nicht verschwunden sein sollte...

4. Obstflecke in Zeugen. Sind die Zeuge weiß, so feuchte man die Flecke mit Wasser an und halte sie über einen angezündeten Schwefelspan, worauf sie sofort verschwinden. Farbige Zeuge aber würden dadurch ihre Farbe verlieren; man stecke hierbei die betreffende Stelle in süße Milch, wodurch mitunter der Zweck erfüllt wird.

5. Flecke von Ölfarbe. Möglichst rasch werde die Farbe mittelst eines wollenen Lappens oder Watte mit

Terpentinspiritus stark angefeuchtet und ausgerieben; trockene gewordene Flecke sind nicht zu entfernen.

6. Flecke von Harz und Wagenschmiere werden mit Butter ausgerieben und mit Wasser und französischer Seife oder auch etwas Eigelb nachgewaschen. Da sie nicht zum erstenmale ganz weichen, so wiederholt man es einigemal und trocknet dann die Stelle mit einem reinen Tuche ab.

11. Tintenflecke auf Fußböden. Bei hingegossener Tinte gieße man so rasch als möglich kaltes Wasser darauf und wasche sie dann unter öfterem Wechseln des Wassers weg. Es bleibt, wenn's sofort geschieht, höchstens ein etwas dunkler Schein zurück. Jedenfalls müssen Tintenflecke bald weggeschafft werden. Man überstreicht sie bei einem nicht angestrichenen Fußboden mit Salzsäure oder auch mit Vitrolöl, und wasche die Stelle sofort mit Wasser rein. Zur Anwendung von beidem gehört Vorsicht, damit weder die Hand, noch Zeuge damit in Berührung kommen.

12. Weiße Flecken auf Tischen. Man bestreiche den Fleck mit Öl, gieße von der in jeder Apotheke zu habenden Mixture balsamica oliosa einige Tropfen auf ein weiches Lämpchen und reibe darüber, wo alsdann derselbe sofort verschwindet.

Der Viehstand

1. Das Rindvieh

Stallung und Streu. Ein zweckmäßig eingerichteter Stall hat auf den Gesundheitszustand des Rindviehes, also auch auf deren Milchertrag großen Einfluß. Von Sachverständigen wird für jedes ausgewachsene Tier ein Raum von 4-5 Fuß ($1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Meter) Breite und 8-10 Fuß ($2\frac{1}{2}$ - 3 Meter) Länge für notwendig erachtet. Der Gang hinter dem Viehe soll 4-5 Fuß ($1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Meter) breit und der Stand von

vorn bis hinten 9-10 Zoll (23-26 Centimeter) abschüssig sein... Hinsichtlich der Feuersgefahr ist es von großem Wert, an den Viehställen statt einer Tür zwei derselben wo möglich nach verschiedenen Seiten anlegen zu lassen, die sich nach außen öffnen, um zur Zeit der Gefahr das Vieh leichter hinaustreiben zu können. Die sich nach inwendig öffnenden Türen werden in unglücklichen Fällen von dem geängstigsten Vieh zgedrückt, wobei eine schnelle Rettung oftmals unmöglich ist. Die doppelten Kosten einer Stalltür sind eine geringe Ausgabe gegen den Wert, welcher durch das Verbrennen eines einzigen Stückes Vieh verloren geht...

2. Die Ziege

Lebhafte Augen und muntere Sprünge sind die Erkennungszeichen von gesunden Ziegen; beim Erkranken lässt beides nach. Ziegen, welche keine Hörner und eine weiße Farbe haben, geben weniger starke Milch als gehörnte von schwarzer Farbe. Um dieselben gesund zu erhalten und gehörigen Nutzen daraus zu ziehen, muß vor Allem für einen trockenen und reinlichen Stall (wobei die unmittelbare Nähe eines Schweinestalles zu vermeiden ist), für reichlich Streu von Stroh oder Laub und für eine gute, sehr regelmäßige und reinliche Fütterung gesorgt werden. Alles, was die Ziege an Futter erhält, muß nebst den Geschirren, worin es gegeben wird, sehr rein sein; denn kein Tier ist so wählerisch im Futter, so reinlich und eigen als gerade die Ziege...

3. Das Schwein

Wahl der Schweine. Bei der Wahl der Schweine zum Mästen kommt es auf den Gebrauch an. In Haushaltungen, wo man für einen großen Dienstbotentisch zu sorgen hat und also auf dicken Speck zum Backen von Pfannkuchen, zum

Ausbraten für Specksaucen u.s.w. rechnen muß, wird gewöhnlich eine große Art gewählt, wohingegen, wenn mehr auf gut gemästetes Fleisch, als auf Speck gesehen wird, kleinere erwünscht sind.

Die Merkmale einer guten und großen Art sind folgende: Der Leib ist lang, der breite Rücken bildet von der Schulterhöhe bis zum Kreuze e i n e Linie, die Seiten sind lang, tief und herabhängend. Kopf und Füße sind im Verhältnisse zum Körper möglichst klein, kurz und dünn, die Augen hell und lebhaft, die Ohren groß und herabhängend. Die Haut ist dünn – eine dickere Haut erfordert mehr Nahrungstoff – die Borsten fein und dünn...

Für kleinere Haushaltungen ist die kleine englische Sorte mit kurzen, feinen Beinen zu empfehlen. Sie wächst schnell, besitzt eine erwünschte Freßlust, nimmt mit grobem Futter fürlieb, mästet sich in der Regel gut und rasch und bedarf weniger Futter als erstgenannte Sorte. Das Fleisch ist durchwachsen, sehr wohlschmeckend und der Speck von rötlicher Färbung...

Puppenköchin Anna



von
Henriette Davidis

Puppenköchin Anna
Praktisches Kochbuch
für kleine, liebe Mädchen

Vorwort

Für kleine, herzige Mädchen, welche das Kochen erlernen möchten und recht folgsam sind, ist dieses Kochbuch bestimmt, und da wollen wir hoffen, daß es viele gibt, denen das liebe Christkindlein oder die Mutter zum Geburtstags es bringen werde.

Zuerst werden die lieben Mädchen sich denn Mühe geben sich daran zu gewöhnen, daß sie, bevor ans Kochenspielen gedacht wird, ihre Schularbeiten mit Fleiß und Aufmerksamkeit fertig stellen, und dann geht's in den Spielstunden, wenn die Mama es erlaubt, flink an's Kochen. Oh, welche Lust wird das sein!

Wer aber dieses Kochbuch erhält, muß befolgen, was die Puppenköchin Anna lehrt; hört aufmerksam zu, wie sie es machte. Sie plagte die Mutter niemals, ihr allerlei Näsche-reien zum Kochen zu geben, nein, sie nahm freundlich und dankend hin, was ihr gegeben wurde...

Überhaupt war die kleine Puppenköchin Anna ein so recht zufriedenes kleines Mädchen, auch dann, wenn die Mutter ihr die Bitte abschlug, auf dem Herd zu kochen, und zu ihr sagte: „Jetzt nicht, liebes Kind, heute mach' nun einmal Gerichte für die Puppen ohne Feuer.“ Anna ging dann freundlich hin, holte Blätter und Blumen herbei und machte daraus die schönsten Speisen...

Oh, Ihr könnt es Euch gar nicht denken, meine kleinen Mädchen, was für eine allerliebste Köchin unsere Anna war! ... Die aufmerksame Mutter hatte ihr gesagt: „In der Küche, liebe Anna, muß man sich gewöhnen, Zucker,

Rosinen, Mandeln, Obst und was es auch sein mag, zu gebrauchen, ohne das Geringste davon zu naschen... Naschen ist eine gar hässliche Eigenschaft, die den Katzen eigen ist, und den Katzen möchtest Du, mein liebes Kind, doch gewiß nicht gleichen wollen!“

So sehr auch Anna bis dahin geneigt war, heimlich ein wenig aufzuessen, so hielt das Wort der lieben Mutter sie doch jedes Mal davon zurück... und das machte die Mutter und auch Anna so glücklich. Doch noch mehr als dieses – das liebe Christkindchen, welches nur fromme, folgsame Kinder haben will, blickte mit Wohlgefallen auf Anna hernieder.

Wollt auch Ihr, meine kleinen Mädchen, vom lieben Christkindchen und Euren guten Eltern geliebt sein, so werdet folgsam wie Anna, dann wird Euer Herzchen fröhlich und glücklich sein...

Anmerkung: In der ersten Abteilung bietet das Kochbuch Rezepte für reale Speisen, „welche auf dem Kochherd gemacht werden“.

Zweite Abteilung Die Blumenküche oder Speisen für Puppen

Nun, meine lieben Mädchen, werde ich Euch damit bekannt machen, wie unsere Köchin Anna auch ohne Eßwaren sehr schöne Gerichte bereitete; denn nicht immer hat die Mutter Lust, den Kindern ihre Küche zu versorgen – es würde doch auch zu lästig und kostbar werden. So hört dann zuerst, wie Anna den Puppentisch verzierte. Sie legte rings umher Blatt an Blatt so, daß diese eine schöne Girlande bildeten, danach legte sie einige frische Blätter, welche ihre Schüsseln sein sollten, an verschiedenen Stellen des Tisches, und richtete dann die Blumenspeisen so wunder-

schön darauf an, daß nicht nur die Puppen, sondern auch Erwachsene sich daran erfreuten ...

Da indessen nicht jede Jahreszeit uns grüne Blätter und Blumen bietet, so benutzte Anna im Winter verschiedene Gemüse für die Puppenküche. Sie bat dann die Mutter um eine Wurzel (Möhre), eine weiße oder rote Rübe, auch wohl um einen Apfel, oder sie suchte gar aus dem Abfall in Mutters Küche ihren Bedarf heraus und wusste auch daraus ganz hübsche Gerichtchen zu bereiten.

Gern will ich Euch lieben Mädchen einige Rezepte aus Annas Blumenküche mitteilen, viele aber weiß ich nicht anzugeben, hoffe indessen, daß Ihr Euch selbst manche ausdenken, und diese nach eigener Idee, wie Anna es auch tat, benutzen werdet. Denn wisset, in der Blumenküche hat man nichts zu wagen, es gerät darin Alles, wenn's nur schön aussieht. Eine große Freude würde es mir sein, wenn Ihr mich mit Euren Versuchen bekannt machen wolltet; denn wenn dies Puppenkochbuch den Kindern gefällt, so wird's künftig noch mal gedruckt werden, und könnte ich dann Eure ausgedachten Rezepte mit drucken lassen.

Nun aber wieder zu unserer Anna. Hatte sie den Tisch nun hübsch angeordnet, so setzten Anna, ihre Schwesterchen und der kleine Bruder sich zur Tafel, nahmen ihre Puppen und banden ihnen die Servietten um. Der Bruder hatte einen Puppenjungen im Arm, der schreien konnte, und den er so lange schreien ließ, bis es nicht mehr ging. Waren die kleinen Gäste nun zur Ruhe gekommen, so wurden die Puppen bedient. Der kleine Bruder hielt indes nicht lange aus, viel lieber war ihm ein Tisch mit warmer Küche, wobei er niemals fehlte und niemals früher aufstand, bis alle Schüsseln leer waren...

Rezepte für die Blumenküche

Kalte Schale

Schneidet allerlei Blumenblättchen klein, auch ein Stück von einer Rübe oder gelben Wurzel zu ganz feinen Würfeln, rührt etwas Wasser hinzu, deckt den Puppentisch so, daß nichts darauf fehlt, setzt Euch mit den Puppen daran und tut gerade so als wenn Ihr esst.

Reisbrei

Hierzu könnt Ihr Marien- oder Gänseblümchen nehmen. Pflückt die kleinen Blätter davon ab, richtet sie auf ein Schüsselchen oder Blatt an, und streut etwas Ziegelmehl darüber; so haben die Puppen auch Zimmet über ihren Reisbrei.

Spiegeleier. Ein Zwischengericht

Pflückt Marienblümchen (Gänseblümchen) von den Stielen, legt sie als Eier auf ein Schüsselchen, und streut statt Salz etwas Sand darüber. Es macht dies Gericht eine gute Zwischenschüssel.

Blumensalat

Blumenblättchen, wie Ihr sie gerade haben könnt, legt in Eure Salatschüssel, und macht einen Rand von grünen, klein geschnittenen Blättern. Auch könnt Ihr den Blumensalat auf ein grünes Blatt anrichten.

Schneeball mit Violensauce

Pflückt Euch einen frischen Schneeball, und legt ihn auf ein schönes großes Blatt. Pflückt auch eine

Nägelchenblume, zupft die kleinen Blumen heraus, und legt sie anstatt Sauce um Euren Schneeball.

Dickemilch

Die weiße Blüte der Taubnessel, welche nicht brennt, wird von den kleinen Blumenköchinnen gemolken und am liebsten als Milch gebraucht. Fehlt diese, so können andere kleine Blumen die Stelle vertreten. Die Milch wird dann auf ein grünes Blatt angerichtet und mit etwas fein gemachtem Ziegel bestreut.

Pudding mit roter Sauce

Nehmt eine Obertasse, drückt weißen Sand ganz fest hinein und stürzt ihn auf ein Schüsselchen, so habt Ihr einen wohlgeratenen glatten Pudding. Dann umlegt ihn mit roten Blumenblättchen oder roten Johannisbeeren, was ganz gut die Sauce sein kann.

Warnung vor Giftpflanzen

Emma Heine, eine Nichte von Henriette Davidis, fügte ihren Bearbeitungen des Puppenkochbuchs auch eine Warnung vor Giftpflanzen hinzu:

Nun, meine lieben Mädchen, müsst Ihr es Euch noch zur Regel machen, daß Ihr auf Euren Ausflügen, weder im Walde, noch auf der Wiese oder im Garten, ohne Erlaubnis der Eltern keine Blumen und Beeren oder Blätter abpflückt. Ihr könntet sonst großen Schaden an Eurer Gesundheit nehmen, denn viele Pflanzen und Beeren sind stark giftig, und warne ich Euch namentlich vor vielerlei Gewächsen des Waldes, die Euch vielleicht durch ihre ver-

lockenden Blüten zum Spielen reizen. Gewiß ist Euch schon bei Waldspaziergängen eine hohe stattliche Pflanze mit schönen roten Blumenglocken aufgefallen! Es ist der rote Fingerhut und eine Giftpflanze. Stark giftig ist auch die hohe Eisenhutstaude, welche entweder gelbgrüne oder hübsche blaue Blüten trägt. Wahrhaft verführerisch wirkt auf manche Kinder der Anblick der glänzendschwarzen, kirschenähnlichen Tollkirsche. Wer's wagen wollte, diese Frucht zu naschen, würde den Genuß derselben mit dem Tode büßen müssen. Das ganze Gewächs ist in allen Teilen höchst giftig. – Noch eine Menge Waldpflanzen enthalten Gift und üben einen schädlichen Einfluß aus auf den, der mit ihren Säften in Berührung kommt, und noch viele giftige Beeren reifen in Wäldern und Gärten. Auch manche Feld- und Wiesenblume birgt ein tückisches Gift...

Klein Ännchen

Noch vergoldet war des Berges Spitze
Von der Abendsonne letztem Schein,
Als klein Ännchen von bemoostem Sitze
Weiter wandert hin zum fernen Hain.
Wandert ganz allein
Ohne Mütterlein

Denn die Mutter ruh't in kühlem Grunde.
Ännchen ahnt noch nicht, wie kalt der Tod
Ahnt noch nicht die tief geschlag'ne Wunde
Doch es klagt und weint die Äuglein rot;
Sucht im Kämmerlein
Noch das Mütterlein.

„Wo ist Mütterlein denn hingetragen?
Sagt, wo ist die liebe Mutter mein?
Dort, spricht man, wo gold'ne Wolken ragen,
Dort wirst finden du die Mutter dein.
Und das Ännchen klein
Zieht zum Mütterlein.

Schon ertönt als Ruf die Hirtenflöte,
Und zur Heimkehr folgt die Herde ihr,
Ännchen will zur gold'nen Abendröte,
Weil's die Mutter glaubt zu finden hier.
Wandert ganz allein
Hin durch Tal und Hain.

Soll das Abendrot ich nicht erreichen?
Spricht's - und sinkt erschöpft auf's feuchte Moos.
Aber ach! die frischen Wangen bleichen,
Doch ein Engel trägt's in Mutters Schoß.
Ännchen lieb und klein
Ist beim Mütterlein.

21. November 1847

Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche.

Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte

zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, kalter und warmer Getränke, zum Einmachen und Trocknen von Früchten etc., und einer Hinweisung auf schnell zu machende Speisen.

Mit einem Anhang,

enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Mit besonderer Berücksichtigung

der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen

verfaßt von

Henriette Davidis.

Sechste Auflage.

Wiesbaden.

Verlag von Velhagen & Klasing.

1864.

Wir übergeben hiermit

Die Behnte Auflage

des vielverbreiteten Davidis'schen Kochbuchs, diesmal ein unveränderter Abdruck der erst vor 2 Jahren erschienenen neunten, nachdem diese so durchgreifend und mit äußerster Sorgfalt von der Verfasserin revidirt worden war. Das Davidis'sche Kochbuch ist allerdings bereits so verbreitet und in so unbestrittener Anerkennung, daß es unseres Rühmens nicht mehr bedarf. Es gehört zu den Büchern, für deren Empfehlung der Käufer Dank weiß. Dennoch sei es uns erlaubt, auf zwei Vorzüge aufmerksam zu machen, denen es wohl hauptsächlich seine große Verbreitung verdankt. Zum Ersten auf seine **Zuverlässigkeit**, die es der unablässigen und bei jeder neuen Auflage sich bethätigenden Sorgfalt der Verfasserin in Durchprüfung der Recepte verdankt. Zum Zweiten auf die **Genauigkeit** seiner Angaben, wonach es selbst der Anfängerin nicht schwer wird, ihre Gerichte tadelfrei herzustellen und zugleich sich nach und nach zu einer tüchtigen Köchin heranzubilden.

Der dem Buche vorgebrachte „**Wegweiser**“ wird am besten über die Reichhaltigkeit und hohe praktische Brauchbarkeit des Werkes Auskunft geben; auf ihr erlauben wir uns daher besonders zu verweisen.

Von derselben Verfasserin sind außerdem noch erschienen:

Davidis, H., Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushalts. Eine Mitgabe für junge Frauen zur Förderung des häuslichen Wohlstandes und Familienglücks. Zweite verbesserte Auflage. Leipzig, 1863. E. A. Seemann. — Dortmund, im Selbstverlage der Verfasserin. Geh. ord. 1 Thlr. 7½ Sgr. In Callico geb. 1½ Thlr. Mit Goldschnitt 2 Thlr.

Praktisches Kochbuch

für die gewöhnliche und feinere Küche
Zuverlässige und selbstgeprüfte
Rezepte

Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und
angehenden Hausfrauen

Einleitung

Das Kochen ist schon der Gesundheit wegen nicht als Nebensache zu betrachten. Jede Tochter – die höheren Stände nicht ausgeschlossen – sollte sich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand an's Werk legen zu können, oder, wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch im Stande sein, die Küche zu kontrollieren, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand fällt ...

Ein wesentliches Hilfsmittel, zum guten und auch zum sparsamen Kochen, ist ein zuverlässiges Kochbuch. Die junge unerfahrene Hausfrau, welche eine außergewöhnliche Speise zu bereiten wünscht, wird sicherlich weit mehr als nötig ist, an kostbaren Zutaten verbrauchen und oftmals misslungene Versuche teuer bezahlen müssen, was jedoch zu vermeiden sein wird, wenn sie die Erfahrungen, die in diesem Kochbuch niedergelegt sind, benutzt ...

Die Bestandteile der vorkommenden Rezepte sind zwar so viel als möglich genau angegeben; doch kann das passende Verhältnis von Salz zu den Speisen unmöglich überall bestimmt werden; ebenso unmöglich würde es der Hausfrau sein, bei jedem Gericht die Wage oder das Maß in die Hand zu nehmen und bei den verschiedenen Portionen Berechnungen anzustellen. Gewöhnt man sich, das Augenmaß aufmerksam zu gebrauchen und lieber etwas Salz nachzugeben als die Speise zu versalzen, so wird man bald mit dem richtigen Verhältnis bekannt werden ...

A. allgemeine Vorbereitungsregeln

Einiges über die Kochgeschirre

Es ist zwar bekannt genug, daß man bei kupfernen Kochgeschirren die größte Vorsicht anwenden muß, damit die darin gekochten Speisen der Gesundheit nicht nachteilig werden; dennoch scheint es mir keineswegs überflüssig, meinen jungen Anfängerinnen darüber mitzuteilen.

Kochgeschirre von Kupfer und Messing müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und getrocknet werden; man koche jedoch keine Speisen oder Bestandteile darin, welche Säuren enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen nicht sogleich nach dem Kochen heraus genommen werden. Sicherer sind jedenfalls Kochgeschirre von Eisen, doch darf man auch in diesen nichts über Nacht hinstellen, am wenigsten säuerliche Speisen. Eisenglasierte und echt irdene Töpfe sind allen anderen vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinen Geschmack erhalten. Zur Aufbewahrung übrig gebliebener Speisen nehme man Gefäße von Stein oder gut glasierte irdene Geschirre, da die Glasur des schlechten irdenen Geschirrs giftige Teile enthält.

Neue eiserne Töpfe auszukochen, auch alte, rostige Töpfe zu reinigen

Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser an, welches hinein gemessen wird, stellt ihn an einen Ort, wohin keine Kinder kommen und wo nicht daran gestoßen wird, und gießt, auf jedes Maß Wasser 1 ½ Lot Vitriol ... gerechnet, letzteren langsam darüber hin. Nach kurzer Zeit wird das Wasser zu kochen anfangen und mehrere Stunden kochen. Nachdem dies geschehen, wird es heraus gegossen, doch muß das Vieh davor bewahrt bleiben. Der Topf wird dann mit Sand

und Asche tüchtig gescheuert, rein ausgewaschen, ausgetrocknet und danach zu wiederholten Malen inwendig mit einer Speckschwarte bestrichen. Dies Verfahren macht die Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch zugleich glatt und glänzend und bewirkt ein weißes Kochen der Speisen...

In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Vorrichtung desselben zum Kochen und Braten

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis Dezember; Gänse von Mitte des Oktober bis Mitte Januar, Kapaune in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch, Hähnchen (Küken), wenn man sie haben kann...

Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen, den Gänsen wird mit einem scharfen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt....

Putern und Kapaunen schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt und ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopffholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; man verfährt dann damit wie bei allem anderen Geflügel... Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wo man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben...

a. Der Puter wird auf folgende Weise aufgebogen: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den

Querschnitt hinein und durch die zweite Öffnung hinaus, dann legt man sie auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht denselben mit einer Spille (ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz) fest, damit es eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust durch die Spille nicht verletzt werde.

Darauf drückt man die Beine nach dem Kopf hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann die Spille durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt wird der Puter gespickt oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b. Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso vorgerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her, und legt ihn unter den Flügel nach der Brust hin. Die Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt...

c. Zum Ausnehmen der Gänse macht man gewöhnlich einen Schnitt der Länge nach in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Man kann indes den Schnitt auf solche Weise machen, daß die Gäste glauben müssen..., man habe vergessen, die Gans auszunehmen...

Kastanien zu verschiedenem Gebrauch

Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entfernt man mit einem Messer die äußere braune Schale, kocht die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleichwie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie dann mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weiß kochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren...

Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen oder, da nicht jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Tee und Butterbrot werden, nachdem ein Kreuz darin geschnitten worden, mit Salz – zu jedem Pfunde eine kleine Hand voll – in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weiß geworden sind, was nach $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde der Fall sein wird. Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

Rüböl zum Küchengebrauch auszuglühn

Um dem Öle seinen starken Geschmack zu benehmen, glühe man es auf folgende Weise aus: man setze das Öl in einem nicht kleinen eisernen Topf auf's Feuer und werfe, wenn es kochend heiß geworden, eine gelbe Wurzel, in Ermanglung eine mit etwas Wasser angefeuchtete Schwarzbrottrinde hinein und lasse es noch 10 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein und sprengte mit einer naß gemachten Hand etwas kaltes Wasser hinein und wiederhole dies 2-3 mal, wo sich dann bei dem entstehenden Brausen ein starker Geruch entwickelt. Nachdem das Öl abgekühlt ist, fülle man es in die dazu bestimmte Flasche.

Feiner Gewürzextrakt an Ragouts

Die Kerne von 60 Stück reifen Wallnüssen lege man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet dieselben und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: 1 Lot Muskatblüte, Nelken, Knoblauch, Ingwer, 2 Lot gelben Senfsamen. Alles fein gestoßen, das Knoblauch zerschnitten, $\frac{1}{4}$ Lot ganz ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettich, eine Hand voll Salz, 6-8 Lorbeerblätter; dann kocht man 1 Maß guten Weinessig, schüttet ihn darauf. Erkalte bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach

Verlauf von 2-3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine Flaschen, verkorkt sie und schüttet wieder gekochten und kalt gewordenen Essig nach, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem guten Ragout für 6 Personen 2 Teelöffel voll, statt aller anderen Würze.

Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen

Es lässt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompotten eine angenehme und – da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist – zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität an Schale liefert, dieserhalb gekauft würde....

Wachspapier, zum Zubinden eingemachter Früchte in Ermangelung der Blasen

Zwei Personen halten einen Bogen dickes, weißes Papier über ein ruhiges Feuer, doch so, daß es nicht gelb werde, und eine dritte bestreicht es mit geschmolzenem Wachs.

Einige Rezept-Titel zum vorausgegangenen Abschnitt:

- „Farce von Semmel zum Füllen einer Kalbsbrust oder zwölf Tauben“
- „Gefüllte Krebsnasen vorzurichten“
- „Über die Anwendung der englischen Soja“
- „Soja von Champignons“
- „Zucker läutern“
- „Vom Verbessern stark gewordener Butter“
- „Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben“
- „Über die Erkennungszeichen, das Aufbewahren und die Anwendung echter Vanille“

Suppen

1. Fleisch-Suppen

Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon

Suppentopf. Es gehört dazu ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem nur Suppen gekocht werden. Vorzüglich sind dazu glasierte oder auch gut verzinnte Kochgeschirre zu empfehlen; hat aber das Zinn etwas gelitten, so erhält die Bouillon eine Art von Kupfergeschmack und ist zugleich der Gesundheit nachteilig. Im übrigen erfüllt ein weiß kochender eiserner Topf ganz seinen Zweck. Das Fleisch zur Suppe ist am besten ganz frisch, d.h. vom vorhergehenden Tage. Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei solchen Gesellschaften, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Kluft (Hinterviertel) ohne Fett und Knochen, wobei

dann weniger erforderlich ist und welches, so trocken es auch sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann... Das Fleisch wasche man nur mit kaltem Wasser leicht ab und lege es nicht, wie es oftmals geschieht, ins Wasser, was nur ein Ausziehen der Kraft zur Folge hat. Danach klopft man dasselbe gehörig... Es verliert das Fleisch durch das Klopfen, wenn's mit kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt wird, eben nicht an Kraft, wird aber bedeutend milder und saftiger...

Rezepte

Besonderheiten und „feinere Speisen“ sowie Anleitungen für den „gewöhnlichen Tisch“ aus dem umfangreichen Rezeptangebot des „Praktischen Kochbuchs“ (9./10. Auflage, 1862).

Grüne Körner-Suppe

Die grünen Körner zu dieser beliebten Suppe bestehen in unreif getrocknetem Weizen, welche in der Rheingegend ein Handelsartikel sind. Man rechnet für 6 Personen 12 Lot. Die Körner werden gut verlesen, mit warmem Wasser gewaschen und mit Fleischbrühe oder Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Zwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit beliebten Klößen oder ohne Klöße angerichtet. Auch kann man zierliche Schnittchen Semmelbrot, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine angenehme grüne Farbe und wird von den Körnern etwas sämig.

Französische Nationalsuppe, als vollständiges Mittagmahl

Auf jede Person wird $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch gerechnet, das wie gewöhnlich mit kochendem Wasser und Salz auf's Feuer gebracht und abgeschäumt wird. Nachdem dasselbe, fest zugedeckt, 2 Stunden langsam, aber ununterbrochen gekocht hat, schneidet man einen Kohlkopf, einige weiße und gelbe Rüben in beliebige Stücke und lässt sie nebst wenigen Kartoffeln, Petersilienwurzeln, Pastinak und Boragen mit dem Fleisch weich kochen. Um der Suppe etwas Färbung zu geben, kann eine Zwiebel, zeitig in heißer Asche gebraten, die äußere Schale entfernt und $\frac{1}{4}$ Stunde in der Fleischbrühe gekocht werden, wo sie dann herausgenommen wird. Auch erreicht man durch einige Körnchen Zichorien seinen Zweck. Man richtet die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten an und gibt Senfsauce zum Fleisch.

Tauben-Suppe für Kranke

Die Bouillon wird nach Nr. 1 gekocht, feine Perlgraupen oder abgebrühter Reis hineingegeben, auch werden wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen oder $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Es muß die Suppe wenigstens 2 Stunden kochen, sämig, aber nicht dicklich sein. Ist der Kranke völlig fieberlos, so kann dieselbe mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden.

Hasensuppe von einem ganzen Hasen

Man reinige einen großen Hasen, fange das Blut sorgfältig auf, zerschlage die Knochen, zerschneide das Fleisch, jedoch wird der Rücken zurückgelegt, und koche die Kraft von beidem mit 2 bis 3 Pfund Rindfleisch, 3 Lot Zwiebeln, einigen Nelken und Pfefferkörnern, gelben Wurzeln, Sup-

penkräutern und einigen Schnitten rohem Schinken gehörig aus. Der Rücken wird mit reichlich Butter und Sahne weich gebraten, in zierliche Stücke geschnitten und mit einigen Fleischklößchen in die Terrine gelegt; vorher aber wird die Sauce nebst dem Blut an die Suppe getan, solche mit bräunlich gebranntem Mehl sämig gemacht. Alles durch ein Sieb gerührt, wieder aufs Feuer gesetzt, mit $\frac{1}{4}$ Flasche Portwein, einer kleinen Messerspitze Cayenne-Pfeffer und dem nötigen Salz nur eben durchgekocht und zu dem Übrigen in die Terrine gefüllt. In Ermanglung des Hasenblutes nehme man etwas Schweineblut...

Krammetsvögel-Suppe

Man rechne auf jede Person einen Krammetsvogel. Dieselben werden, mit etwas Salz, in reichlich Butter fest zugeeckt langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, letzteres mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Krammetsvögel-Butter gedämpft, Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon oder Wasser 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, Schwamm- oder Griesmehlklöße darin gar gekocht und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet. Zeit des Kochens: 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Milch, Wein- und Biersuppen

Weißer Wein-Suppe

2 Eßlöffel Stärke oder feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne neh-

men muß, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskatnuß zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Dann legt man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen worden, mit einem Esslöffel kleine Klößchen auf die Suppe, bestreut solche mit Zucker und Zimmt und deckt die Terrine schnell zu, damit der Schaum gar werde. Man gibt Zwieback dabei.

Bier-Suppe mit Rosinen

Man kocht reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere weich sind. Dann gießt man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüßt es mit Zucker und gibt, wenn es kocht, je nach Portion der Suppe $\frac{1}{2}$ – 1 Eßlöffel voll mit Wasser angerührtes Mehl hinzu und rühre die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Zimmt ab. Sie darf weder zu dünn, noch zu dicklich sein...

Hackereis, eine ländliche Kindersuppe

Man nimmt ein frisches Ei, rührt mit einem Messer so viel Mehl hinein, als das Ei aufnimmt, hackt es ganz klein und läßt es in kochender Milch mit etwas Salz und einer Prise Safran recht gar kochen, indem fortwährend gerührt werden muß. Die Suppe darf nicht zu dicklich sein.

Obstsuppen

Zitronen-Suppe, auch für Kranke

Man koche Weißbrot in Wasser ganz weich, rühre es durch ein Haarsieb und bringe es wieder zum Kochen, gebe Saft

und abgeriebene Schale einer Zitrone, wenig Salz, Zucker nach Belieben, dazu und rühre die Suppe mit 1-2 Eidottern ab.

Anmerkung: Für Fieber-Kranke lasse man die Schale der Zitrone und Eidotter weg.

Äpfelsuppe, für fieberlose Kranke passend

Saure Äpfel werden in Wasser mit Zwieback oder Weißbrot und Zitronenscheiben ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Salz und etwas Wein durchgekocht und mit einem Eidotter und Zimmt abgerührt.

Gemüse- und Kartoffelspeisen

Spinat

Der gut verlesene Spinat wird in reichlichem Wasser 3 bis 4 Male gewaschen, was am besten in einem tiefen Geschirr geschehen kann, dann wird derselbe, damit er seine schöne grüne Farbe behalte, nur 8-10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser getan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Danach lässt man Butter gelb werden, doch nicht zu viel, da der Spinat leicht zu fett wird, rührt etwas ganz frisch gestoßenen Zwieback eine Weile darin durch, gibt nach Belieben sehr wenig Wasser, Fleischbrühe oder Milch nebst Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz dazu und lässt den Spinat darin durchstoven...

Gemüse von Spinat-Stengeln

Ist der Spinat in Samen geschossen und nicht mehr für die Küche zu gebrauchen, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus fein geschnittenen Stengel ein sehr wohlschmeckendes Gemüse. Es wird dasselbe weich abgekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl durchgestovt.

Zeit der Zubereitung: 1 Stunde.

Englischer oder immerwährender Spinat

Die Blätter werden, so lange sie weich sind, abgeschnitten, tüchtig gewaschen, nach dem Abkochen gewässert und übrigens wie Spinat zubereitet... Zeit des Kochens: 1 Stunde

Gefüllte Riesenzwiebeln

Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschalt, dann wird ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark, mit einer guten Fleisch-Farce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und solcher mittels eines dünnen Spillchen oder Umbinden eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, nach Verhältnis der Portion 2-3 Lorbeerblätter, eben so viel Zitronenscheiben hinzugefügt und die Zwiebeln so lange fest zugedeckt darin gestovt, bis sie weich sind und die Farce gar ist, welche etwa $\frac{3}{4}$ – 1 Stunde erfordert. Dann werden sie – selbstredend ohne Fäden – in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.

Kurzer Kohl

Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt. Solche auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht.

Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

Sauerkraut (eingemachter Kappus, Weißkohl)

Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben möchte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es darin aus; gewässert aber darf es nicht werden.

Alsdann wird dasselbe mit kochendem Wasser und reichlich halb Butter, halb Schweineschmalz am besten in einem irdenen Kochgeschirr, fest verschlossen, in kurzer Brühe mit ganzen Pfefferkörnern gar gekocht. Nach Belieben kann man auch einige Wacholderbeeren und Kümmel, in ein Lämpchen gebunden, darin auskochen lassen...

Als Beilage: gekochter Schinken oder halber Kopf, Schweine-Koteletts, gebratener Hecht, Presskopf, auch wird in einigen Gegenden Kalbsbraten dazu gegeben.

Kartoffelspeisen

Kartoffeln zu kochen

Man findet so häufig, daß beim Kochen der Kartoffeln wenig Sorgfalt angewendet wird, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber, als ein feines

Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom sauberen Schälen, tüchtigen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben beim Schälen sofort in's Wasser gelegt und nachdem sie rein gewaschen, bis zum Gebrauch in frisches Wasser gestellt werden...

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen 15 – 20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu $\frac{3}{4}$ Stunden rechnen kann.

Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst

Die Bratwurst wird in Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, 1 Löffel Mehl hineingerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Wasser hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher mit der Schale gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und lässt sie ein wenig durchschmoren.

Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und lässt dieses Gericht in einem Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürze es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

Herings-Kartoffeln

Die Kartoffeln hierzu werden in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes lässt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter oder Speck gelb werden,

gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter, wenn man sie gerade hat, und wenn dies kocht, die ausgegräteten, klein geschnittenen Heringe und zuletzt die Kartoffeln. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

Kartoffeln mit getrockneten Birnen. Für einen gewöhnlichen Tisch

Es sind hierzu Birnen mit der Schale passend. Sie werden einige Mal mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben, abgewaschen, mit einem Stück Speck, reichlich mit Wasser bedeckt, auf's Feuer gebracht, beinahe weich gekocht, dann streut man etwas Hafergrütze darüber, tut Kartoffeln und Salz hinzu und läßt das alles recht weich, sämig und schlank kochen.

Kartoffel-Nudeln

Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am vorigen Tage mit Salz gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, eben so viel geschmolzene Butter und ein Löffelchen Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter, Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und worin sich beim Durchschneiden keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, wie lange Kartoffeln, läßt sie 8 bis 10 Minuten in kochendem, gesalzenem Wasser kochen, schütet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen

sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

Kartoffeln in der Schale gebraten. (Ein Gericht zum Sonnabend Abend zur Tasse Tee)

Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden sehr rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit Wasser bedeckt halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf mittelmäßig starkem Feuer so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

Fleischspeisen aller Art

Allg. Regeln bei der Zubereitung des Fleisches

Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer einige Tage, im Winter kann es bis zu acht Tage alt sein, wodurch dasselbe milder wird. Kalbfleisch entwickelt sich schneller. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das Fleisch nur so viel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht. Bei allem Fleische, mit Ausnahme des Geflügels, ... kann ein gutes Klopfen, doch erst unmittelbar vor dem Gebrauch, nicht genug empfohlen werden; und würde demselben auch etwas Kraft entzogen, so kann diese durch eine gute Sauce ersetzt werden...

Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, bringe man sie sogleich in eine Speisekammer oder in den Keller, damit sie vor Schmeißfliegen geschützt werden. Sehr zweckmäßig und fast unentbehrlich sind Draht- oder Fliegenschränke, worin das Fleisch luftig steht und vor Fliegen

bewahrt wird. Die stehenden Fliegenschranke sind den hängenden vorzuziehen.

Roost-Beef im Ofen

Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochmaschinen hatte der Spießbraten vor jeder anderen Zubereitungsart den Vorzug und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indes kann ein Ofenbraten eben so gut gemacht werden... lasse man zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide es in kleine Würfel, lasse es in einer ganz sauberen Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege den Roost-Beef (den Mürbebraten...) nebst einem Stück Butter hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle ihn offen in einen stark geheizten Ofen, damit er rasch zuröste und lasse ihn unter fleißigem Begießen demnächst etwas langsamer braten, ohne ihn umzulegen, wobei späterhin, so oft es nötig ist, eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzu gegossen wird. Das Fett muß hell bleiben und die Sauce einen feinen Geschmack erhalten...

Anmerkung: Das Nierenfett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt solches so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüsen verwenden kann.

Mürbebraten (Ochsenhas, Lummer) am Spieß

Man klopft den Mürbebraten... langsam, entfernt das Fett und die Haut, drückt denselben wieder zusammen, spickt ihn wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man

1-2 Tassen saure Sahne dazu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

Pfefferpotthast, ein Dortmunder National-Gericht
(in späteren Auflagen: Dortmunder Spezial-Gericht)

Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in $\frac{1}{2}$ handgroße Stückchen gehauen und mit Wasser und nicht zu viel Salz ausgeschäumt. Dann fügt man hinzu: reichlich Zucker, Zwiebeln, Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin in Butter gelb geschwitztes Mehl, auch einige Zitronenscheiben. Fleischklößchen, allein gekocht, beim Anrichten in's Ragout gelegt, macht dies Gericht noch angenehmer. Die Sauce muß reichlich, ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein. Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

Fricadelle Nr. 3

Auf 1 $\frac{1}{2}$ Pfund sehr fein gehacktes mageres Fleisch ohne Haut und Sehnen $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktes Nierenfett, 12 Lot dünn abgeschältes, in kaltes Wasser getunktes und ausgedrücktes Weißbrot, welches jedoch nicht frisch sein darf, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, 1 $\frac{1}{4}$ Lot Salz und $\frac{1}{2}$ Muskatnuß. Dies alles wird gut untereinander gemischt, rund und glatt geformt und mit der gerösteten und fein gestoßenen Weißbrotrinde ringsum bestreut. Alsdann läßt man reichlich einen Stich Butter in einem passenden irdenen Töpfchen mit 12-15 Stück frischen zerschnittenen Wacholderbeeren kochen, legt die Fricadelle hinein, deckt sie fest zu, setzt nach einer kleinen Weile das Töpfchen zurück auf ein ganz mäßiges Feuer und dreht und hebt die Fricadelle oft mit einem Schaumlöffel, um sie auf dem Boden vor Anbrennen zu sichern. Ist sie unten

dunkelgelb, so wird sie einmal umgelegt und im Ganzen 1 Stunde aufmerksam gebraten.

Anmerkung: In Ermangelung des Weißbrottes, oder wenn man genötigt wäre, das Gericht zu vergrößern, lassen sich zu allen Fricadellen gekochte kalte, ... geriebene Kartoffeln, in passendem Verhältnis anwenden

Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort

Man schneidet Suppenfleisch zu feinen Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das Übrige darauf, streut etwas Salz und Nägelehen darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdessen schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gibt einige Esslöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet sie, vorsichtig umgerührt, mit dem Fleische an.

Bratwurst in Bier gekocht

Ein Stück Butter läßt man in der Pfanne schmelzen, legt die Wurst hinein, macht sie auf beiden Seiten gelb, gibt Bier, welches nicht zu bitter sein darf, nach und nach hinzu und läßt die Wurst darin weich werden.

Rezept-Titel:

- „Salat von übrig gebliebenem Suppenfleisch“
- „Haschee von übrig gebliebenem Suppenfleisch oder Braten“
- „Trocken gewordene Rindsfleisch-Wurst zu braten“
- „Würstchen oder kleine Fricadellen von kaltem Kalbsbraten“
- „Beefsteaks vom Abfall eines rohen Schinkens“

Salate

Heringssalate für den täglichen Tisch

Zu 2 Teller Kartoffeln – rote Mäuse sind am besten dazu – 2-3 gewässerte Heringe, gehackt oder geschnitten, 2 Untertassen voll Rotebeete, eben so viel saure Äpfel und Fleisch. Alles in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Baumöl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig angerührt, damit es ganz bleibe. Hat man saure Sahne, so gebe man etwas zur Sauce, andernfalls kann der Essig durch etwas Milch oder Wasser gemildert werden, weil dieser Salat viel Sauce bedarf.

Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch

Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: Man rühre gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln – insofern letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: Man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine fest schließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwinde den Salat darin; danach gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinde weiter, bis die Kartoffeln fertig geworden sind.

Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gemüse

Branntweins-Früchte nach französischer Art

Zu 1 Maß französischem Branntwein 1 Pfund bester Zucker. Die reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem

sauberen Tuche abgeputzt sind, mit der geriebenen Raffinade lagenweise in ein grünes Einmachglas gelegt, dann wird so viel Branntwein hinzu gegossen, daß sie bedeckt sind das Glas mit einer präparierten Blase zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt. Vom Kochen an läßt man die Früchte 1 Stunde kochen und dann in dem Wasser erkalten.

Tomattos (Liebesäpfel)

Diese Frucht, welche häufig in den südlichen Staaten Amerikas gezogen und eingemacht wird, finden wir auch als Zierpflanze häufig in unseren deutschen Gauen, Zum Einmachen gehört zu jedem Pfund reifer Tomattos $\frac{3}{4}$ Pfund feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener eingemachter Ingwer. Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker und lege die Tomattos mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft und, nachdem derselbe darüber hin gekocht, diese mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und lasse sie antrocknen. Nachdem sie erkaltet sind, lege man sie wieder in den heiß gemachten Zucker und verfähre also dreimal. Dann lege man die Früchte in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber.

Getränke und Liqueure

Heißer Eierwein (Dreifuß)

Zu jedem $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein 1 frisches Ei und 3 Lot Zucker. Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vor's Kochen. durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

Feiner Bischof

Zu 1 Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von 2 kleinen grünen Pomeranzen und 6 Lot Zucker. Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden; man kann auf dieselbe noch einmal Wein gießen.

Cardinal von Ananas

Eine in dünne Scheiben geschnittene Ananas, je nach Größe der Frucht 8-12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack per Flasche 5 – 6 Lot Zucker. Die Ananas bestreue man stark mit Zucker, gieße 1 Glas Madeira darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwas zurück behaltenen Zucker hinzu. Nach Gefallen kann auch $\frac{1}{2}$ Krug Selterswasser durchgemischt werden.

Anmerkung: Um bei einer Gesellschaft, wo eine halbe Ananas hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer anderen Zeit aufzubewahren, oder Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas angewendet werden müssen, wird auf das Einmachen derselben, wodurch der feine Geschmack nicht benachteiligt wird, aufmerksam gemacht.

Cardinal von Erdbeeren

Auf 4 Flaschen Rhein- oder Moselwein $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein, ebenso viel Selterswasser, Zucker nach Belieben, 1 Suppenteller voll recht reifer Erdbeeren. Man bestreue diese recht reichlich mit Zucker, gebe etwas Wasser hinzu, lasse sie 1 Stunde zugedeckt stehen und füge Wein und Zucker hinzu.

Kalter Hoppelpoppel

4 Eidotter und $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß werden mit $\frac{1}{4}$ Maß süßer Sahne angerührt, dann wird $\frac{1}{4}$ Maß Arrak oder feiner Rum hinzu gegeben und mit Zucker versüßt.

Brotwasser für Kranke

Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, frisches Wasser darauf gegossen, Zitronenscheiben – alle Kerne entfernt, bei Fiebern nur der Saft – hinzu gegeben, klar abgossen und mit Zucker versüßt.

Bier-Kalteschale in Gläsern

Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimmet, Zucker, einige Zitronenscheiben und Bier werden untereinander gemischt und in Gläser gefüllt.

Kaffeegesellschaften

Erste Art

Der Tisch wird fein gedeckt, je nach der Größe der Gesellschaft 1 oder 2 Kaffeeservice mit allem, was dazu gehört, darauf gestellt und Dessertteller herum gesetzt. Im Sommer können ein paar hübsch gefüllte Blumenvasen den Tisch verzieren.

Zum Kaffee nehme man, was beliebt, etwa: Butterkuchen, – Rodonkuchen, – Schneckenkuchen, – Elberfelder gefüllter Kringel, – Wickelkuchen, – Stollen, dies alles geschnitten und in Körbchen gelegt. Ferner: Mandelkränze, – Windbeutel, – auch Waffeln, – Feine Neujahrskuchen, – Zuckerbretzeln, – auch zierlich gemachte Butterbrötchen. Den Kaffee mache man nicht zu früh, damit er recht heiß serviert werden könne. Beim Einschenken nehme man Rücksicht darauf, daß mitunter viel Milch zum Kaffee genommen wird...

Hat man zu einer Seite eine verheiratete und zur anderen eine unverheiratete Dame, so fange man bei ersterer zu präsentieren an und fahre dann in derselben Reihe weiter fort. Die Beilagen zum Kaffee reiche man jedoch nicht immer an ein und derselben Stelle, sondern fange bald hier, bald dort an, damit keinem Gaste eine besondere Auszeichnung, und keinem eine untergeordnete Stellung gegeben werde...

Tee-Gesellschaften

Damen-Tee's

Auch die Arten der Teegesellschaften weichen bekanntlich in den verschiedenen Gegenden sehr von einander ab; man wird sie daher nach verschiedener Sitte arrangiert finden.

Erste Art

Die Damen nehmen um einige hingestellte, mit Servietten gedeckte Tische im Kreise Platz. Ist die Gesellschaft sehr groß, so plaziere man die jungen Damen in einem Nebenzimmer bei geöffneter Tür. Es wird der Tee in einem Seitenzimmer gut gemacht. . . , recht heißt serviert auf einem großen Teebrett mit Zucker.

Die Tassen werden nicht einzeln und nicht zu schnell nach einander gefüllt, sondern erst dann, wenn die ganze Gesellschaft bedient werden muß. Diese werden dann alle zugleich abgenommen, auf ein Teebrett gestellt, da, wo der Tee serviert wird, schnell sauber gespült, wieder gefüllt und mit dem Gebackenen zugleich gereicht.

So wird noch zum dritten Mal der Tee angeboten und darauf, nach einer Viertelstunde, alles abgeräumt. Nachdem die Dame des Hauses eine Unterhaltung für die Gesellschaft arrangiert hat, werden Dessertteller, mit Messer darauf liegend und eine vorher zierlich geschnittene Obsttorte da präsentiert, wo sie sich, stehend oder sitzend, befinden, so auch zugleich ein beliebiges Getränk.

Nach Verlauf einer Viertelstunde wird auf Tellerchen oder Untertasse eine kleine Portion Creme oder Blancmanger mit der Sauce serviert, solche mit Teelöffeln auf einen Präsentierteller gestellt und nach Belieben mit Makronen oder Schaumsachen herum gereicht. Beide Tellerchen bleiben stehen und es wird nach einer Pause die zweite Torte präsentiert, auch kann Obst, Äpfel, Birnen oder Apfelsinen im Zimmer von der Dame des Hauses, der Tochter, oder einer ganz anderen jungen Dame geschält und in einer feinen Schale angeboten werden. Zuletzt folgt eine zweite Creme.

Herren- und Damen-Tee's

Die Damen werden vom Sofa aus nach beiden Seiten in einem Halbkreis plaziert, in welchem kleine Tische einzeln stehen. Die Herren gruppieren sich nach Belieben stehend oder sitzend. Es werden die Tassen auf einem großen Teebrett mit Zucker, Milch, rotem Wein und Arrak oder Rum hereingebracht und nebst dreierlei Gebackenem und Butterbrötchen zuerst bei den im Sofa sitzenden älteren Damen zu präsentieren anfangen, und dann der Reihe nach weiter, bis alle versorgt sind. Nachdem werden die Herren bedient. Nach dreimaligem Präsentieren, wie bei den Damen-Tee's bemerkt worden, werden die Tassen weggenommen. In den Pausen der gesellschaftlichen Spiele oder musikalischen Unterhaltung wird Wein, Bischof oder Cardinal, auch Eis gereicht; sowie auch gleich in der ersten Pause Obstkuchen, wie die Jahreszeit das Obst dazu bietet, oder sonst eine ähnliche Torte, etwa eine:

Brauttorte, – Zitrontorte, ... Mandel-Speckkuchen, ...Konfitüren- oder Makronen-Schaumtorte, Französische Torte.... Nach einer reichlichen Viertelstunde werden kleine Teller oder Untertassen mit Teelöffeln und eine beliebige Creme präsentiert, etwa eine: Wein- oder Zitronen-Creme mit Makronen, kalte Speise von Reismehl mit Fruchtsaft oder Weinsauce, Blancmanger desgleichen Tutti frutti ..., Charlotte Russe, , Kalter Zitronenpudding... Später folgt ein zweiter Kuchen mit Wein, etwa eine: Mandel-, Braut-, Gewürz-, Brottorte..., Kartoffel-, Möhren-, Wienertorte... Nach einer Pause wird Herings-, Fisch-, Sardellen- oder Geflügelsalat präsentiert, dann eine zweite Creme oder spanischer Reis, auch wohl noch Spritzgebäckenes oder Berliner Pfannkuchen, und zuletzt Butterbrötchen mit vier guten Beilagen, wie sie ... in den „Frühstücks“ nachzusehen sind.

Der Küchen-Garten für Hausfrauen.

Praktische Anleitung zur möglichst vortheilhaften Kultur der
bekanntesten Gewächse für Küche und Keller
nach den Monaten geordnet.

Verbunden
mit einer Anleitung zur Kultur des
Blumen-Gartens.

Auf eigene und langjährige Erfahrungen praktischer Gartenfreunde
gegründet

von

Henriette Davidis.

(Verfasserin des Kochbuchs, der Jungfrau, der Hausfrau etc.)

Fünfte verbesserte und vermehrte Auflage.

Iserlohn.

Verlag von J. B. Nebecker.
1863.

Der Küchengarten für Hausfrauen

Vorwort zur ersten Auflage

Es bedarf wohl keiner Auseinandersetzung, daß der Gartenbau, besonders auf dem Lande, der Hauptzweig einer jeden Wirtschaft ist, und daß in keinem anderen so große Vorteile erzielt werden können als gerade in diesem. Dazu aber gehört nicht nur eine genaue Kenntnis alles dessen, was die Kultur des Bodens und der Pflanzen betrifft, sondern auch die Sorge, daß alle Gartenarbeiten – namentlich das Säen, Pflanzen und Ernten zur rechten Zeit geschehen. Doch wie überhaupt das Nützliche mit dem Schönen zu verbinden ist, so kann auch hier mit den Vorteilen, welche zweckmäßige Kultur und unermüdlicher Fleiß gewähren, zugleich eine dem Schönheitssinne genügende Ordnung stattfinden, die durch Liebhaberei mehr und mehr Reiz gewinnt und da dem Auge einen angenehmen Eindruck gewährt, wo man das sichtbare Gedeihen der Pflanzen bewundert.

Vorliegendes Werkchen liefert bei einer kurzen Fassung eine vollständige Anweisung zur Besorgung eines Küchengartens und ist mit besonderer Rücksicht auf ganz Unkundige bearbeitet. Die darin niedergelegten Erfahrungen beziehen sich zunächst auf Niederrhein und Westfalen, jedoch trägt dasselbe im Allgemeinen keinen provinziellen Charakter und wird sich daher mit Berücksichtigung des Temperatur-Unterschieds überall bewähren...

Möge diese Mühe denn nicht vergeblich gewesen sein, dies Gartenbuch den Beifall erfahrener Gartenfreundinnen erhalten und durch Zuverlässigkeit und Brauchbarkeit sich nach und nach das Zutrauen erwerben, welches meinem Kochbuch in so kurzer Zeit zuteil geworden.

Henriette Davidis

Lage des Gartens

Bei der Lage eines bereits eingerichteten Gartens hat man nicht zu wählen und würde da nur die Aufgabe sein, den vorhandenen Mängeln auf die zweckmäßigste Weise abzuhelfen. Soll aber ein neuer Garten angelegt werden, so gibt es mancherlei zu berücksichtigen.

Die größten Vorteile bei einer neuen Gartenanlage bestehen darin, daß erstens das Grundstück so nahe als möglich beim Wohnhause gewählt wird, wodurch die Gartenarbeit stets beaufsichtigt werden kann, alles was geschehen muß vor Augen liegt, und keine Zeit durch Hin- und Herlaufen verloren geht, sondern jede Minute benutzt werden kann; daß zweitens der Garten eine freie Lage hat, die gegen Südosten sanft abhängend, nicht von Bäumen beschattet, jedoch gegen Nord- und Ostwind geschützt ist, was besonders das frühe Ziehen der Pflanzen begünstigt; und daß drittens dem Boden die gehörige Tiefe nicht fehlt, wenigstens sind zwei Fuß erforderlich. Zugleich ist es wünschenswert, daß der Boden die nötigen Bestandteile besitzt, doch ist es nicht gerade notwendig, indem sich dieses durch Kultur und zweckmäßigen Dünger mit der Zeit erlangen läßt. Sollte endlich auch Wasser zum Begießen der Pflanzen in der Nähe zu haben sein, so würde dadurch sehr viel Zeit und Mühe erspart werden können.

[Da das Gartenbuch vor allem den Rat suchenden Anlegern und Nutzern eines Küchengartens gewidmet ist, lesen wir erst im Anhang des Buches weiter, D. T.:]



Bemerkungen über bewährte Heilkräfte
verschiedener Gartengewächse
als Haus- und Hilfsmittel

Die schwarze Johannisbeere,
auch Gichtbeere genannt – *Ribes nigrum*

– Gegen Gicht und Rheumatismus. Dieser edle Strauch sollte vorzugsweise in allen Gärten angepflanzt werden. Seine vielfachen Heilkräfte sind der Verfasserin seit Jahren bekannt, und wurden dadurch auf ihren Rat viele Gicht- und Rheumatismusranke, selbst wo schon Krücken gebraucht werden mussten, von ihrem schrecklichen Leiden befreit.

Es sind die zarten Blätter und jungen Schüsse des schwarzen Johannisbeerstrauches, welche, sobald sie im Frühjahre sich zeigen, gepflückt, auf Papierbogen im Schatten getrocknet und in einer geschlossenen Schachtel aufbewahrt werden, um auch dann Gebrauch davon machen zu können, wenn die jungen Blätter nicht mehr frisch zu haben sind; späterhin sind sie weniger wirksam. Das Abpflücken der Triebe schadet dem Ertrage an Beeren gar nicht, weil sie durch neue ersetzt werden.

Zum Gebrauche übergieße man in einem heißen Teetopfe etwa soviel von den Blättern, als man zwischen vier Fingern fassen kann, mit zwei bis drei Tassen kochendes Wasser, verstopfe die Tülle mit Papier, lassen den Tee eine Weile gut ziehen, nicht kochen, und trinke abends vor dem Schlafengehen, morgens früh, auch zuweilen im Laufe des Tages eine Tasse lauwarm oder kalt. Da der Krankheitsstoff sich nur nach und nach ausscheidet, so muß die Kur zur völligen Herstellung wenigstens drei Monate lang fortgesetzt werden, wobei es weiter keiner Beschränkung der Diät bedarf, als daß ein zu starker Gebrauch von geistigen Getränken vermieden werden muß.

– Gegen Mundfäule. Die jungen Blätter und Schüsse ... werden in einem groben Tuche zerklopft und stark ausgepresst, der Saft wird in gut verkorktem Glase mit Signatur versehen an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Zum Gebrauche werden einige Tropfen des Saftes mit etwas geriebenem Zucker versüßt, mittels einer Feder zum Bestreichen des inneren Mundes gebraucht, worauf schon nach wenigen Tagen Heilung erfolgt.

– Gegen Halsweh. Die reifen Beeren des schwarzen Johannisbeerstrauches werden zerdrückt und ausgepresst; zu einem Maße Saft werden 1 ½ Pfund gestoßener Zucker gegeben, derselbe in einem Bunzlauer Topfe, worin noch nichts Fettiges gewesen, auf's Feuer gebracht und unter Abnehmen des Schaumes eine Viertelstunde gekocht, worauf man einige Tropfen auf einem Teller erkalten läßt, um zu erproben, ob der Saft zu Gelee geworden ist oder ob er noch länger kochen muß. Die Gelee wird in Gläser gefüllt, bis zum nächsten Tage hingestellt, mit rund geschnittenen und von Arrak oder Rum durchdrungenen Blättchen Briefpapier bedeckt und zugebunden an einem kühlen Orte aufbewahrt. Zum Gebrauche löst man zu einem Glase Wasser einen Teelöffel voll Gelee mit kochendem Wasser auf und läßt häufig davon trinken.

– Gegen Magen- und Unterleibsschwäche. Reife schwarze Johannisbeeren werden abgebeert und etwas zerdrückt, eine Flasche locker damit angefüllt, mit echtem Kornbranntwein bis an den Kork übergossen, und gut zugedeckt einige Wochen hingestellt. Dann wird das Ganze filtriert, nach Verhältnis der Konstitution täglich ein Tee- bis Esslöffel, für Männer ein Liqueur-Gläschen voll davon genommen und solches etwa vierzehn Tage fortgesetzt.

Die Himbeere – Rubus Idaeus

Gegen fieberhafte Zustände. Himbeeressig mit abgestandenem Wasser vermischt ist als Getränk für Fieberkranke, falls kein Brustleiden damit verbunden ist, ein ganz unschätzbare Hilfsmittel, welches oftmals alles Andere überflüssig macht und daher von jeder Hausfrau bereitet und für fieberhafte Zustände stets vorrätig gehalten werden sollte. Unter anderem gab man einem scharlachkranken Kinde Tag und Nacht so viel davon zu trinken, als es verlangte, und nach einigen Tagen hatten sich ohne Arznei die heftigen Fieber gänzlich gelegt und die Krankheit ging gelinde vorüber...

Gemeiner Holunder – Sambucus niger

– Gegen langwierigen Husten. Der Holunder besitzt vielfache und große Heilkräfte. Wir wollen uns zunächst einem Mittel zuwenden, welches bei langwierigem Husten außerordentlich lindernd und lösend wirkt und in Zuständen, wo es dem Kranken an Luft fehlt, ganz vorzüglich zur Erleichterung dient. Es besteht in Holunder-Gelee, wovon der Kranke zu jeder Zeit, wo es ihm angenehm ist, sei es bei Tage oder Nacht, einen Teelöffel voll in den Mund nimmt....

– Abführend. Die Blüten, sowie auch die jungen Triebe..., in Milch gekocht, sind ein gelindes Abführungsmittel.

– Zerteilend. Namentlich ist bei schlimmen Brüsten, sogenanntem Anschuß, die zweite, grüne Rinde der jungen Lohden des Holunderstrauchs ein ganz unschätzbare Mittel, welches in kurzer Zeit die Geschwulst zerteilt und den Schmerz aufhebt. Nachdem die erste Rinde entfernt ist, wird die zweite, grüne, Rinde abgeschabt, in der Pfanne erwärmt und die Brust damit bedeckt, so warm es die Leidende erträgt, dann ein erwärmtes Stück Flanell oder ein

wollenes Tuch darüber gelegt, durch Zubinden der Jacke befestigt und solches morgens und abends erneuert.

– Durchziehend. Möchte bei einer schlimmen Brust durch Vernachlässigung kein Zerteilen mehr möglich sein und Mittel zum Durchziehen gebraucht werden müssen, so gibt es vielleicht kein wirksameres, als ohne Zucker eingekochtes Holundermus (Gelee), welches auch in den Apotheken zu haben ist. Es wird solches mit geschabter venezianischer Seife zu gleichen Teilen zusammengeschmolzen und damit ein Stück weiches Leder – groß genug, die ganze schwärende Brust zu bedecken – nicht zu dünn bestreichen, aufgelegt und mit warmer Bedeckung versehen. Man läßt das Pflaster ruhig liegen, bis Ausfluß erfolgt, worauf die Wunde nebst dem Leder gereinigt und letzteres wieder bestrichen von neuem aufgelegt wird. Es macht solches das schmerzhafteste Schneiden überflüssig, und man wird sich überzeugen, daß es in möglichster Kürze ganz überraschend seinen Zweck erfüllt...

Die Quitte – *Cydonia vulgaris*

– Gegen Brustleiden und Blutauswurf ist Quittensaft, auch mit Wasser gemischt, als Getränk ein heilsames, häufig erprobtes Mittel...

– Gegen Durchliegen. Vielleicht gibt es gegen Durchliegen kein zweites Mittel, welches an Wirksamkeit den Quittensamen gleich kommt, wovon die Verfasserin sich häufig überzeugte. Sechs bis acht Kerne werden mit etwa zwei Esslöffeln Wasser übergossen und mit dem schleimigen Saft die gerötete Stelle am Kreuzwirbel täglich zweimal mittels einer Feder bestrichen, wodurch die Röte sich bald entfernt, die Haut gestärkt und dem schrecklichen Durchliegen vorgebeugt wird...

Die Petersilie – *Petroselinum sativum*

– Gegen Übelkeit. Damit keine Verwechslung der Petersilie mit dem giftigen Schierling stattfinde, sei auf die Erkennungszeichen der Petersilie beim Monat Februar hingewiesen.

Eine Handvoll frisch abgepflückter Petersilienblätter, auf die Magengegend gelegt, bewahrt solche, die während des Fahrens an Übelkeit leiden, vor Unpäßlichkeit.

– Gegen Warzen. Einige junge Blätter der Petersilie zerquetscht und die Warzen damit eingerieben, und solches alle paar Tage wiederholt, läßt häufig, wenn auch nicht immer, in kurzer Zeit die Auswüchse spurlos verschwinden.

– Teint. Wasser, worin zwölf Stunden lang eine Handvoll Petersilienblätter ausgezogen, soll durch Waschen den Teint heller machen.

– Gegen Augengeschwulst, Wildfeuer. Klein-geschnittenes Petersilienkraut wird mit frischem Weißbrot und etwas Wasser zu einem Teige geknetet und auf die geschwellenen und entzündeten Augen, oder auf's Wildfeuer gelegt, wonach sich bald Geschwulst und Entzündung der Augen und das Wildfeuer verlieren.

– Gegen große Hitze im Magen. Der im Vorhergehenden bemerkte Teig, auf den Magen gelegt, lindert nach dem Urteil eines praktischen Arztes häufig den Schmerz.

– Milchvertreibungsmittel. Beim Entwöhnen kleiner Kinder die Mutterbrust mit zerstoßenen und etwas erwärmten Petersilienblättern bedeckt, zerteilt die sich zusammenziehende Milch, läßt keine Geschwulst entstehen und hebt die Hitze in einigen Tagen auf.

Bei Fallsüchtigen bringt der Genuß von Petersilie die Krankheit augenblicklich wieder hervor, selbst wenn man glaubte, davon befreit zu sein, gleichwie es beim Genuß von Blutwurst und Fleisch vom Kopfe der Fall sein soll. Um zu erfahren, ob ein Kranker wirklich die fallende Sucht habe, soll es nur des Hineinsteckens der Petersilienblätter in

die Nase bedürfen, um den traurigen Zustand hervorzurufen.

Gurken – Cucumis sativus

– Gegen Brustleiden. Gurken werden zerrieben und ausgepresst, und wird der Saft mit zerstoßenem Candiszucker wohl versüßt. Der Leidende nimmt davon morgens nüchtern etwa eine halbe Obertasse; falls derselbe nicht so viel verträgt, einen Esslöffel voll. Bei fortgesetztem Gebrauche war dieses Mittel von fast wunderbarer Wirkung, so daß ein Brustkranker, den man von der Schwindsucht befallen glaubte, dadurch völlig hergestellt wurde.

Gelbe Wurzel oder Mohrrübe – Daucus Carota

– Gegen Entzündung an äußeren Teilen und Podagra. Die Wurzeln werden nach dem Reinigen auf einem Reibeisen gerieben, auf den entzündeten Teil gelegt und solches, so oft sie warm geworden sind, erneuert. In unglaublich kurzer Zeit hebt dies einfache Mittel die Entzündung und benimmt den Schmerz, wie die Verfasserin das vielfach erfahren hast. So z.B. wurde derselben mitgeteilt, daß ein Dienstmädchen ein so schlimmes Bein habe, daß es auch nach Anwendung eines vom Arzte verordneten Breiumschlages die ganze Nacht gejammert und geschrien habe und noch immer in heftigen Schmerzen liege. Das Bein war ganz dick geschwollen, glühend heiß und dunkelrot. Nach dem Auflegen von geriebenen Wurzeln linderte sich der Schmerz von Stunde zu Stunde, so daß das Mädchen die nächstfolgende Nacht ... ruhig schlafen und nach wenigen Tagen wieder ihre Arbeiten verrichten konnte.

– Gegen so genannte fressende Geschwüre. Wurzelkraut mit Honig zerstoßen und aufgelegt soll von außerordentlicher Wirkung sein.

– Gegen Würmer. Manche Kinder haben eine so starke Abneigung gegen Wurmsamen, daß sie bei Anwendung desselben zum Erbrechen kommen. Folgendes Mittel kann die Stelle des Wurmsamens vertreten. Man läßt bei abnehmendem Mond Kinder von etwa drei Jahren drei Morgen nacheinander nüchtern eine Obertasse Wurzelsaftes (größere eine stärkere Portion) trinken und gibt ihnen erst nach Verlauf von reichlich einer Stunde ihr Frühstück. Während des Gebrauches ist vormittags ein halbes Gläschen Rotwein empfehlenswert.

Weißer Kohl oder Kappus

– Gegen Würmer. Die Brühe von eingemachtem Kappus (Weißkraut) ist ein wurmvertreibendes Mittel, besonders wenn man sie den Kindern bei abnehmendem Monde zu trinken gibt.

Meerrettich – Cochlearia Armoracia

– Gegen Asthma (Engbrüstigkeit) mit Schleim verbunden. Um nächtlichen Brustbeklemmungen vorzubeugen, ist ein Teelöffel geriebener Meerrettich, mit Honig zu gleichen Teilen gemischt, abends vor dem Schlafengehen genommen, ein bekanntes Hausmittel...

– Gegen dreitägiges Fieber. Es wurde zum Vertreiben des Fiebers empfohlen, Meerrettich mit Salz zerstoßen auf die Pulsader zu bringen.

– Gegen Zungenlähmung. Ein Stückchen von einer Meerrettichwurzel, unter die Zunge gelegt, soll heilsam wirken...

Senf – Sinapis

– Gegen Ohnmacht. Der Senf macht sich in vielfältiger Weise nützlich und ist ein ganz unschätzbare Haus- und Hilfsmittel, wodurch schon oftmals ein Leben gerettet wurde. – Bekanntlich wird in Fällen, wo ein Krankheitsstoff von edleren Teilen abgeleitet werden soll, ein kräftiges Reizmittel angewendet. Vielleicht möchte kein zweites diesen Zweck so rasch erfüllen, als ein Senfpflaster, von dessen großer Wirkung die Verfasserin noch kürzlich sich zu überzeugen Gelegenheit hatte. Sie wurde nämlich in der Nacht von einer Frau mit dem Rufe geweckt: „Mein Mann stirbt, ach, stehen Sie uns bei!“

Ich war alsbald zur Stelle und überzeugte mich, daß der Zustand, ohne vorheriges Kranksein eingetreten, die eiligste Hilfe erfordere. Schon lag er leichenblaß, besinnungslos und atmete nicht mehr. Einen Arzt hatte er durchaus nicht gewollt. Ich ließ nun rasch aus der Apotheke Senfmehl und Essigäther holen, träufelte von letzterem einen Teil auf den Scheitel, rührte das Senfmehl eiligst mit scharfem Weinessig zu dickem Brei, bestrich damit ziemlich dick ein Stück Zeitungspapier in Handgröße, legte es auf die Brust und drückte es mit der einen Hand an, während ich mit der anderen Essigäther unter die Nase hielt und oftmals etwas davon auf den Scheitel träufelte. Nach Verlauf von einer halben Stunde fing das Pflaster an zu wirken, es kündigten sich schwache Lebenszeichen an, die nach und nach deutlicher wurden, bis nach einer Stunde der Kranke die Worte aussprach: „Sie haben mir das Leben gerettet!“

– Schlaganfall. Nach einem halbseitigen Schlaganfall, wobei Bewusstlosigkeit eingetreten war, legte ein herbeigerufener Arzt rasch Senfpflaster an die innere Wadenfläche, und nach einiger Zeit kehrte das Bewusstsein zurück.

– Gegen Krämpfe. Ein Kind, etwa ein Jahr alt, lag in heftigen Krämpfen; ein Arzt war augenblicklich nicht zu haben. Die Mutter, welche mit der großen Wirkung des Senfmeh-

les bekannt war und solches immer vorrätig hatte, übergoß eine Handvoll mit heißem Wasser, feuchtete zwei Flanelltücher in dem Senfwasser an, legte sie um die Beinchen des kranken Kindes und deckte es sorgfältig zu. Als die Haut anfang sich zu röten, ließen die Krämpfe nach... und das Kind wurde ruhig, schlief ein und erwachte frei von Krämpfen.

– Gegen herumziehende Gicht und Podagra soll ein Senf Fußbad sehr wirksam sein...

Knoblauch

– Gegen Magenkrampf, welcher aus träger Verdauung entsteht – Hartleibigkeit. Täglich vormittags ein Butterbrötchen, dick mit fein geschnittenem Knoblauch belegt, gegessen und solches vier Wochen fortgesetzt, stärkt die Verdauungsorgane und vertrieb, nach ärztlicher Beratung, einen langjährigen heftigen Magenkrampf...

– Gegen Würmer. Bei abnehmendem Monde drei Morgen nacheinander nüchtern Knoblauch in Milch, täglich frisch gekocht, zu nehmen, ist gegen Spulwürmer ein wirksames Mittel... Während dieser drei Tage gibt man den Kindern kein Schwarzbrot zu essen, zuträglich aber sind schleimige Suppen, namentlich Hafergrütze mit Zwetschgen.

Großbohnen (Dickebohnen)

– Gegen Ohrensausen. Man läßt die Dämpfe von gekochten Großbohnen in die Ohren ziehen und setzt sich danach eine zeitlang nicht der Luft aus.

Gemeine Rosskastanie – Aesculus Hippocastanum

– Gegen Kopfgicht. Die Früchte abgeschält und auf dem Reibeisen gerieben oder, wenn sie trocken sind, im Mörser

zerstoßen, ein Kissen damit gefüllt und durchkreuzt, längere Zeit auf dem Kopf getragen, heilt die Kopfgicht.

– Gegen Rheumatismus. Fünf Stück von der Schale befreite klein geschnittene Kastanien übergießt man mit einem Viertelmaße echtem Wacholderbranntweins, läßt es gut ziehen und reibt damit täglich einige Male die schmerzenden Glieder ein.

– Gegen Magenkrampf. Wenn der Magenkrampf rheumatisch ist, so gehört folgendes Mittel zu den besten und hat verschiedene Male denselben auf immer geheilt. Man nimmt von dem bei Kopfgicht bemerkten Kastanienmehle monatlang jeden Abend vor Schlafengehen einen Teelöffel voll in den Mund und schluckt es mit etwas Wasser nieder.

Die Wein-Raute – *Ruta graveolens*

– Gegen Fieber kleiner Kinder. Die frische Raute wird in einem Tüchelchen, welches in der Wäsche nicht gebläut worden ist, saftig geklopft, ausgepresst und einem Kinde im Alter von einem Jahre zwei Tropfen mit etwas Zuckerwasser gegeben, und das ausgepresste Kraut auf die Pulsader gebunden.

– Gegen Zahnschmerz. Aus zerdrückten Rautenblättern mit etwas Salz wird eine kleine Kugel geformt und dem schmerzhaften Zahn gegenüber in's Ohr gesteckt.

– Gegen Fadenwürmer. Eine Abkochung von frischer Raute mit etwas Öl als Klistier ist ein äußerst wirksames Mittel, Fadenwürmer, die sich durch heftiges Afterjucken ankündigen, bei Kindern zu vertreiben.

Christ's Rüben-, Rosen- oder Wunderpflaster

Mit vollem Recht verdient dieses vielfach bewährte Pflaster, wenn es gut gemacht ist, den Namen Wunderpflaster, und werden Hausfrauen darauf aufmerksam gemacht, die Mühe der Bereitung nicht zu scheuen, um es in Zeiten der Not zu

haben oder Anderen, besonders den Armen, davon mitteilen zu können. Es wird nach Pastor Christ's Angabe gemacht, wie folgt:

Drei Hände voll Blätter von frisch aufgeblühten Gartenrosen werden mit 1 Pfund grünem Baumöle etwas gekocht; wenn die Masse abgekühlt ist, wird sie in eine Flasche getan, mit einer feuchten Blase oder mit Papier zugebunden, einige Löchelchen hinein gestochen und den Sommer hindurch an die Sonne gestellt. Sobald man weiße Rüben haben kann, wird das Pflaster gekocht... Man wird mit einem mit Rand versehenen Bunzlauer Geschirre seinen Zweck erreichen, und kann dasselbe, wenn auf der Herdplatte gekocht wird, jahrelang dienen, weil das Öl den Topf dauerhaft macht; doch darf man ihn, besonders das erste Mal, nicht einem zu starken Feuer aussetzen. Zum Rühren gehört ein hölzerner Löffel mit langem Stiele, weil die Pflastermasse, wenn sie dicker wird, spritzt, so daß die Hand in der Nähe leicht verbrennen kann; zur Vorsicht ziehe man einen Handschuh an und muß man beim Kochen das Gesicht abwenden, damit die Augen nicht Schaden leiden.

In dem bemerkten Topfe werden die Rosenblätter mit dem Öl nochmals gekocht. Sogleich im ersten Sieden gießt man den durch ein Tuch gepressten und rein filtrierten Saft von vier großen... weißen Rüben hinzu und läßt alles unter beständigem Rühren eine Viertelstunde kochen und dann etwas abkühlen. Nachher wird ein halbes Pfund fein gestoßene und durchsiebte rote Mennige hinzugetan und vorsichtig und langsam auf dem Kohlenfeuer unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse braun (nicht schwärzlich) ist und einige Tropfen derselben auf einem zinnernen Teller sich ablösen. Ist solche abermals abgekühlt, so mischt man 3 Lot Kampfer, welchen man mit einigen Tropfen Branntwein im Mörser klein gestoßen hat (ohne Branntwein ballt der Kampfer sich beim Stoßen), drei Löffel voll Baumöl und 1 Löffel peruvianischen Balsam

untereinander, gießt die Mischung zu der warmen Pflastermasse, rührt alles durcheinander, gießt sie sofort in kleine Schachteln oder viereckige Behälter von Bleipapier, worin man das Pflaster einige Tage lang zum Abtrocknen hinstellt, dann gut bedeckt und so aufbewahrt...

Das Pflaster ist gut geraten, wenn es eine dunkelbraune ... Färbung erhalten hat und erkaltete Tropfen desselben auf einem kalten Teller sich leicht ablösen. Je älter es wird, desto besser ist es. Es trocknet zwar nach einigen Jahren... so aus, daß es sich schwer streichen läßt, seine Kraft aber nimmt zu und bleibt 50 Jahre brauchbar, weshalb größere Quantitäten gemacht werden können. Hartes Pflaster kann am besten mittels eines heiß gemachten Messers gestrichen werden.

Das Auftragen des Pflasters geschieht ganz dünn, entweder auf weiches Leder, Leinwand oder auf Papier; es schafft unter allen Umständen bei vielen Übeln und bei allen Arten von Wunden Linderung und Heilung; es heilt nicht, bevor alles Böse aus der Wunde gezogen und diese ganz rein ist. Unter anderen Fällen seien hier einige bemerkt, worin dasselbe eine außerordentliche Heilkraft erwiesen hat:

– Bei „bösen Brüsten“, sagt Pastor Christ, ist dem bemerkten Pflaster kein Heilmittel an die Seite zu setzen; es heilt solche von Grund aus... Eine Mutter kann bei einer also geheilten Brust wieder nähren, was, wenn sie aufgeschnitten worden, ihr für immer versagt ist...

– Gegen Fingergeschwüre, auch bei solchen, die man den Wurm nennt, ist das Pflaster heilsam, und wenn es sich in der Fläche der Hand äußert, das beste Heilmittel.

– Gegen Überbeine und schwammige Gewüchse. Ein Knabe hatte schon lange Zeit mitten auf der Stirn ein Gewächs, welches zu der Größe einer halben Walnuß herangewachsen war. Dadurch, daß man das Pflaster sechs Wochen lang täglich frisch auflegte, wurde es erweicht und gänzlich entfernt, so daß keine Spur mehr davon zu sehen war.

- Bei Geschwüren oder Gewüchsen, welche von Materie entstehen. Ein Kind bekam ein Geschwür auf dem Augenslide und man war um das Auge besorgt. Es wurde durch dieses Pflaster auf's Beste geheilt und der Augapfel war, nachdem er wieder sichtbar geworden, heil wie zuvor. Überhaupt heilt es alle Beschädigungen an den Augen, und man darf es in allen Fällen anwenden.
- Alle Löcher und Wunden, welche durch Stechen, Schlagen und Hauen verursacht worden, heilt es aus dem Grunde
- Den Biß und Stich allerlei giftiger Tiere wird das Pflaster, täglich frisch aufgelegt, heilen.
- Bei den Pocken der Kinderblattern verhütet es die Narben...
- Bei erfrorenen Gliedern, wenn man den Frost nicht durch Schnee oder kaltes Wasser herausziehen ließ.
- Wenn beim Gehen leicht Blasen unter den Füßen entstehen, so beugt dies Pflaster vor.
- Bei fließenden Augen wird dasselbe auf Leder gestrichen und auf das Genick gelegt.
- Bei Stechen in der Seite, falls es von einem innerlichen Geschwür herrührt, wird das Pflaster eine Hand groß aufgelegt und alle vierundzwanzig Stunden erneuert, wodurch das Geschwür sich innerlich öffnet und einen Ausweg findet.
- Bei Zahnschmerzen, wenn es Flüsse sind, wird das Pflaster an der schmerzhaften Stelle äußerlich auf die Wange gelegt, auch wenn sie geschwollen ist.
- Bei allen offenen Schäden gewährt das Pflaster ebenfalls Linderung, wenn auch dadurch eine gründliche Heilung eines offenen Schadens nicht immer stattfinden kann und darf.

Über den Einfluß des Mondes auf die Pflanzen

Daß man auf den Einfluß des Mondes beim Säen und Pflanzen Rücksicht nehmen solle, wird von vielen Gärtnern für Unsinn erklärt, indem sie sagen „man säe nicht in den Mond, sondern in die Erde“. Wenn wir jedoch einräumen müssen, daß der Mond in unbegreiflicher Weise auf den tierischen Organismus einwirkt, wie es sich namentlich bei Nachtwandlern, nicht weniger bei verschiedenen körperlichen Leiden kund gibt, so dürfen wir ihm den Einfluß auf die Pflanzenwelt nicht absprechen und nicht ohne weiteres eine Sache verwerfen, von der es zum größeren Nutzen für den Gartenbau zu wünschen wäre, daß darin nähere und mehrfache Versuche angestellt würden...

Möchte indessen auch die eine oder andere Gartenfreundin die Sache von vorn herein bezweifeln, so erlaube ich mir an den Einfluß des Mondes auf die Keller-Vorräte zu erinnern. Wie könnte es erfahrenen, aufmerksamen Hausfrauen entgangen sein, daß bei Neumond die Brühe in den Fässern mit eingemachten Gemüsen zum Teil verschwindet und späterhin wieder hervortritt; daß beim Einpökeln des Fleisches bei Neumond das Salz sich fast gar nicht auflöst, also nur wenig Pökel entsteht und das Fleisch sich weniger gut erhält; ferner, daß Obst, Kartoffeln, besondere Wurzelgewächse, bei Neumond geerntet, mehr der Fäulnis unterworfen sind, und was dergl. mehr sein mag.

Erlauben Sie mir daher, meine geehrten Leserinnen und Gartenfreunde, das angelegentliche Ersuchen, zur Erlangung eines sicheren Resultates das Ihre beizutragen und die gemachten Erfahrungen in irgend einer Garten- oder Landwirtschaftlichen Zeitung mitteilen zu wollen.

Einige Kaffee-Surrogate

Zubereitung der Runkelrübe als Kaffee-Surrogat

Die Runkelrüben werden in einem Faß mit Wasser mittelst eines Reiserbesens sauber gewaschen, die Schale abgeschabt, dann nochmals gewaschen, in kleine Würfel geschnitten, getrocknet und bis zur mittelbraunen Färbung wie Kaffee gebrannt; der gewünschte Grad läßt sich durch Mahlen erproben. Nach dem Brennen werden sie sogleich heiß gemahlen, wodurch solches viel rascher und leichter von-statten geht, dann in Steintöpfe gedrückt, zugebunden, Inhalt und Jahreszahl darauf bemerkt und in der Vorrats-kammer aufbewahrt. Da der Runkelrübenkaffee durch die Länge der Zeit sich sehr verbessert, so sucht man ihn wenigstens für ein bis zwei Jahre vorrätig zu halten. Eine Mischung mit Roggenkaffee ist besonders zu empfehlen.

Vorzügliche Zubereitung des Roggen-Kaffees

Der Roggen wird durch Auslesen von schlechten Körnern und Schmutz gereinigt und gut gewaschen, mit kaltem Wasser reichlich bedeckt auf's Feuer gestellt, genau eine Stunde lang gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet, der zum Zusammenhalten der Körner mit einem reinen Tuche ausgelegt ist. Dann wird der Roggen auf Horden dünn ausgebreitet und neben dem Herde oder in der Sonne getrocknet. Zu Zeit wird solcher wie Kaffee sehr gleichmäßig gebrannt. Vom richtigen Grade des Brennens hängt hauptsächlich der Geschmack ab; es gehört dazu Aufmerksamkeit und einige Übung. Ist der Roggen zu hell, so erhält der Kaffee einen weichlichen unangenehmen Geschmack; zu dunkel gebrannt, wird es bei der Zubereitung scharf, übel-schmeckend und trübe...

Auszug aus einem Brief an die Verleger Velhagen
und Klasing, Bielefeld, vom 30. Juli 1856

Hochgeehrte Herren Velhagen und Klasing!

Recht sehr muß ich um freundliche Entschuldigung bitten, daß es mir nach mehrtägigen Kopfschmerzen erst heute möglich ist, Ihre geehrten Zeilen vom 25sten dieses zu beantworten. Es scheint, als werde die Ausführung des ausgesprochenen Gedankens tätiger wirken, denn alle Anzeigen....

Doch nun zur Erfüllung Ihres Wunsches. Mit der Besprechung meines eigenen Machwerks würde ich nicht fertig werden, sehr gern werde ich Sie, meine Herren, doch auf das Wesentlichste aufmerksam machen, wodurch unser Kochbuch neben Ihrer vielfachen Mühe und Energie seine Verbreitung gefunden, und ist dann die Besprechung in der besten Hand.

Erstens enthält unser Buch nur zuverlässige Vorschriften, meist selbst geprüfte, doch sind es nicht einzig und allein die guten Rezepte, – man findet sie ja auch in anderen Kochbüchern, die meisten aber setzen geübte Köchinnen voraus – es ist zugleich die Deutlichkeit und Rücksicht, die bei der Bearbeitung auf ganz Ungeübte genommen worden, so daß das Buch gleichsam als Anleitung würde dienen können. Das ist gelungen. Wie ich allgemein höre, können Kinder danach kochen, vielmehr völlig ungeübte junge Frauen. Das gute Geraten vermehrt die Lust und bildet bald gute Köchinnen.

Zweitens sind die Vorbereitungsregeln nebst dem Eingang zu jedem Abschnitt... von nicht unbedeutendem Wert. Es ist darin das Hauptsächlichste enthalten, was dazu dient, sich zu einer guten, aufmerksamen Köchin heranzubilden. Drittens sind die Rezepte möglichst einfach zusammengestellt und findet man darin eine Abstufung zur Bereitung feiner und kostspieliger Rezepte, bis zu solchen für den

gewöhnlichen Tisch, wodurch es sich für verschiedene Stände benutzbar erweist. Zugleich liefern die Rezepte in der letzten Auflage, wie Sie wissen, dadurch, daß die dazu nötigen Teile vorab bemerkt werden und darauf die Anwendung folgt, eine schnelle Übersicht der Kosten, welche man anzuwenden beabsichtigt.

Viertens hat die Angabe der Portionen bei Gesellschaftessen, die Hinweisung auf Speisen, welche aus Resten bereitet werden, und die Hinweisung auf die nach der Suppe folgenden Gerichte Beifall gefunden.

Doch nun ein freundliches Lebewohl und mit hochachtungsvollen Grüßen von

Ihrer ergebenen Henriette Davidis

Frielinghausen, den 30. Juli 1856

Kleines Wörterbuch

Blanc manger	Mandelsulz (Gericht, das schon im Mittelalter bekannt war und das typischerweise nur aus weißen Zutaten bereitet wird; auch geschätzte Fastenspeise)
Boragen	Boret(t)sch (oder auch Gurkenkraut; salpeterreiche Gemüse- und Heilpflanze aus der Familie der Raublattgewächse)
Horde	(auch) Lattenrost zur Lagerung von Obst und Gemüse
Krammetvogel	Wacholderdrossel (große Drosselart)
Lot(h)	Maßeinheit, die später im Deutschen Reich von der Maßeinheit Gramm abgelöst wurde. Vor 1856 war 1 Lot(h) in den deutschen Kleinstaaten unterschiedlich zwischen 14g und 18g; im Geltungsbereich von H.D. 14,606 g, dann ab 27. Mai 1856 in Preußen 16,666 g
Nägelchen	Gewürznelke
Pastinak	(aus der Familie der Doldenblütler) süßlich-würzige gelbe Wurzel, der Petersilienwurzel (entfernt auch der Möhre) ähnlich; Blätter werden als Würzkräut verwendet
peruvianischer Balsam	= aus Mittelamerika stammendes (magenstärkendes) Mittel, das vom Balsambaum gewonnen wird
Podagra	Gicht, vor allem des Grundgelenks des großen Zehs

stoven	dünsten, schmoren
Tomattos (Liebesäpfel)	Tomate, bis ins 19. Jahrhundert auch "Liebesäpfel" genannt
Wein-Raute	Gewürzpflanze und pflanzliches Heilmittel, heute nur als dekorative Zierpflanze verwendet



*Das Geburtshaus von Henriette Davidis in Wetter-Wengern
(Aufnahme 2010)*

Leben im Überblick

Henriette Davidis

wurde am 1. März 1801 in Wengern/Ruhr (heute ein Ortsteil von Wetter) als zehntes von dreizehn Kindern des Pfarrers Ernst Davidis und seiner Ehefrau Katharina Lithauer (sie stammte aus den Niederlanden) geboren.

Nach ihrer Einsegnung im Mai 1816 in der Dorfkirche zu Wengern verließ Henriette das Elternhaus und zog zu ihrer mit einem Schlossherrn verheirateten Schwester Elisabeth nach Schwelm (Schloß Marfeld).

Nach zweijährigem Besuch der höheren Töchterschule in Schwelm, einer (lt. Biografen Methler) „höchst fortschrittlichen schulischen Einrichtung, einer frühen ‚Gesamtschule‘, zog Henriette Davidis weiter ins rheinische Elberfeld, um sich im Erziehungsfach ausbilden zu lassen“.

An der 1817 in Elberfeld gegründeten höheren Töchterschule erwarb Henriette Davidis ihr pädagogisches Rüstzeug vor allem unter dem Einfluß ihres Lehrers Karl Ludwig Theodor Lieth, dem sie lebenslang in Freundschaft verbunden blieb (s. auch das Gedicht auf S. 136)

Danach fand sie eine Anstellung als Hauslehrerin auf dem Gut ihrer ältesten Schwester Albertine, die mit einem Landwirt verheiratet war. Auf diesem Gut im Dorfe Bommern bei Witten war ihr die Erziehung ihrer vier Nichten und Neffen anvertraut.

Nach dem Tode ihres Vaters im Jahre 1828 nahm Henriette ihren Wohnsitz im Pfarrwitwenhaus Wengern bei ihrer dort lebenden Mutter.

1938, nach dem Tode ihrer Mutter, begleitete Henriette zunächst eine gemütskranke Frau in die Schweiz.

Um 1839/40 zog Henriette Davidis ins niedersächsische Windheim.

Es folgte eine prägende Zeit in Sprockhövel, wo sie im Frühjahr 1841 (bis 1848) die Leitung der Mädchenarbeitschule im Hause Heine übernahm.

In dieser Zeit (1844) erschien im Bielefelder Verlag Velhagen & Klasing ihr Kochbuch „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ das spätere „Praktische Kochbuch...“ (ab 3. Auflage) Henriette Davidis übergab 1844 ihr Kochbuch in das Eigentum des Verlages, dem sie später vorwirft, ihre geschäftliche Unerfahrenheit auszunutzen, als sie bescheidene Honorarzahungen für Neubearbeitungen ihres Kochbuches erkämpfen musste. Für die Überarbeitung der 2. Auflage erhielt sie – neben Freixemplaren – 50 Taler und später 100, bzw. ab der fünften Auflage je 200 Taler. Der Honorarstreit setzte sich in der Folgezeit fort. Zuletzt bekam sie 1000 Taler (1875). Sie hatte gelernt, ihre Interessen selbstbewusst gegenüber den Verlegern zu vertreten.

Zitat aus der Methler-Biografie: „Mit dem Erscheinen der 15. Auflage im Jahre 1870 wurde das Davidische Kochbuch 25 Jahre alt. Aus dem Erstdruck des Jahres 1844 „in dürftiger Gestaltung“ (Zitat Verleger Klasing) hatte sich ein qualitativvolles, repräsentatives deutsches Volkskochbuch entwickelt. Henriette Davidis ... galt inzwischen bei Deutschlands Frauen als anerkannte Autorität auf dem gesamten Gebiet der Kochkunst und des Hauswesens. Die Nachmittagsstunden jeden Tages dienten der Autorin der Beantwortung der Leserfragen aus dem ganzen Land.“

1847 – noch als Leiterin der Mädchenarbeitsschule – gab sie die Schrift „Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften“ heraus. 1848 beendete sie die Tätigkeit in Sprockhövel und war dann bis 1852 als Gouvernante einer großbürgerlichen Familie in Bremen tätig. In dieser Zeit (1852) erschien ihr „Praktisches Gartenbuch“, das 23 Auflagen erreichte.

Nach einem kurzen Aufenthalt in Minden lebte Henriette von 1855 bis 1857 wieder auf dem Gutshof ihrer Schwester in Bommern. Von hier aus verhandelte sie mit ihren Verlegern über die Herausgabe ihres Puppenkochbuchs, das

dann 1856 allerdings in der Grotaschen Buchhandlung in Dortmund erschien.

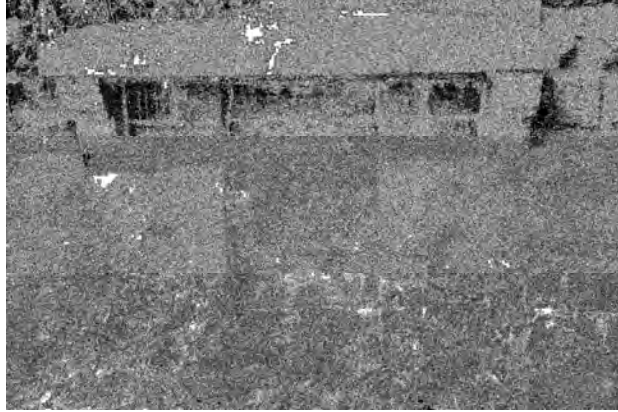
1857 folgte ihre Erziehungsschrift „Die Jungfrau“ (ab 2. Auflage „Der Beruf der Jungfrau“) im Verlag Seemann, Leipzig. In diesem Jahr übersiedelte sie nach Dortmund, wo sie ihr überaus beachtetes Buch „Die Hausfrau“ schrieb und 1861 gleichfalls bei Seemann in Leipzig veröffentlichte.

Darüber hinaus widmete sie ihre Arbeitskraft – trotz einer sie zunehmend behindernden Augenerkrankung – der Neubearbeitung ihrer Schriften und Bücher. Und sie schrieb regelmäßig für eine Reihe angesehener Zeitschriften. Ihre letzte Publikation war die 1870 erschienene Werbeschrift „Kraftbrühe von Liebig's Fleischextrakt“.

Einen besonderen Hinweis verdient, daß Henriette Davidis erst im Alter von 74 Jahren im Hause Kaiserstraße 30 in Dortmund ihre erste eigene Wohnung bezog.

Sie war übrigens nie verheiratet. Zweimal wagte sie den Versuch, eine Familie zu gründen, doch beide Männer starben während der Verlobungszeit.

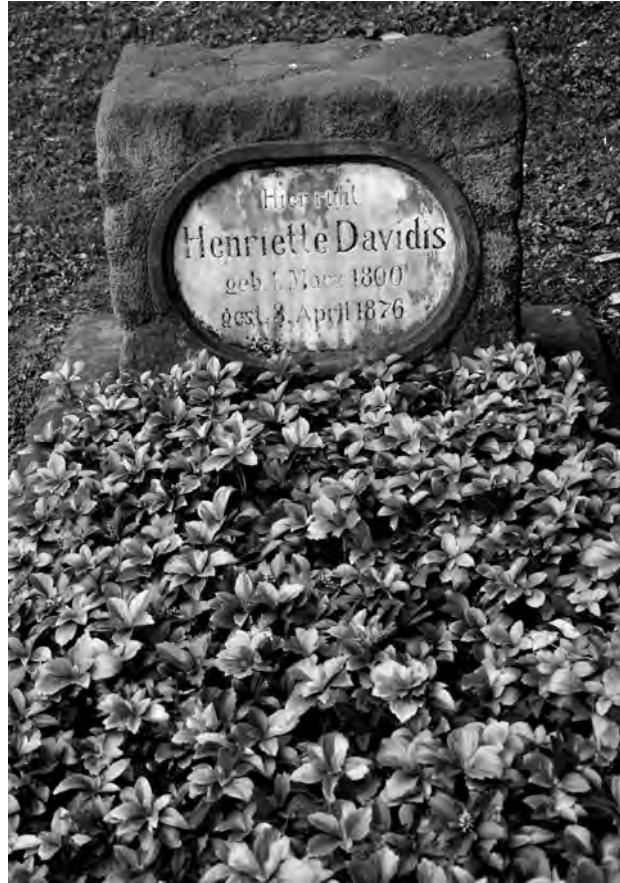
Henriette Davidis erlag am 3. April 1876 einem Schlaganfall. Sie wurde auf dem Dortmunder Ostfriedhof beigesetzt. Ihr Grabstein trägt ein falsches Geburtsdatum (1800 statt 1801).



An das Pfarrwitwenhaus (es musste 1934 einem Brückenbau weichen) erinnert diese aus Elementen des Originalherdes errichtete kleine Gedenkstätte, die eine Texttafel trägt mit der Aufschrift:

*Henriette Davidis * 1.3.1801 † 8.4.1876*

Auf diesem Herd an dieser Stelle im Pfarrwitwenhaus hat einst die Verfasserin des berühmten Kochbuchs ihre Rezepte erprobt.



Grabstein auf dem Dortmunder Ostfriedhof

Meinem verehrten Lehrer und Freunde
Herrn Lieth

Wenn in einsam stillen Stunden
Traute Geister mir vorüber zieh'n,
Von Erinn'ung sanft umwunden
Mir des Lenzes Rosen wieder blüh'n;

Dann erfüllt dein Bild die Seele,
Die in Dank und Freude sich erhebt;
Gleich dem Klang der Philomele,
Der verklungen noch das Herz belebt.

In dies Bild mich still versenken
Werd' ich, bis das Aug' im Tode bricht
Weih' auch mir dein Angedenken
Teurer Freund, vergiß auch meiner nicht!

5. Mai 1847

Die wichtigsten BearbeiterInnen der Bücher nach Henriettes Davidis' Tod

Luise Rosendorf (1821-1890), aus Witzenhausen (Hessen) stammend, veröffentlichte zunächst 1874 unter dem Namen von Henriette Sander ein „Praktisches Kochbuch“. das 1882 in den Verlag Velhagen & Klasing übergang. Sie wurde zugleich von diesem Verlag beauftragt, das Davidis-Kochbuch neu zu bearbeiten. Die Zusammenarbeit dauerte zehn Jahre.

Luise Holle (1864-1936) stammte aus Bremerhaven. Sie bearbeitete das Davidis-Kochbuch von der 32. bis zur 60. Auflage. Der Verlag würdigte sie, mit ihrer „energischen Handschrift“ dem traditionsreichen Davidis-Kochbuch neue Impulse gegeben zu haben.

Ida Schulze (1878-1970) war in Augustfehn (Ostfriesland) zu Hause und lebte später in Hannover und Lauenau als Schriftstellerin. Von 1931 bis 1951 bearbeitete Ida Schulze zwölf Auflagen des Kochbuches von Henriette Davidis.

Erna Horn (1904-1981) wurde in München geboren, wo sie auch als erfolgreiche Schriftstellerin (allein 69 Kochbücher mit über 3 Millionen Auflage) arbeitete. Man nannte sie „die Davidis des 20. Jahrhunderts“. Zusammen mit ihrem Ehemann, dem Verlagsleiter

Dr. Julius Arndt (1898-1978) gab sie das Davidis-Kochbuch „in für das neue Jahrhundert wegweisender Bearbeitung“ (Methler) heraus.

Theodore Trainer geb. Davidis (1834-1881), Nichte von Henriette Davidis, und ihre Tochter Emma Heine (1836-1903) gaben unter dem Namen von Henriette Davidis das „Kleine Kochbuch“ heraus. Theodore Trainer bearbeitete

u.a. auch das Buch „Die Hausfrau“ neu; Emma Heine übernahm Neubearbeitungen von „Die Hausfrau“ und „Puppenköchin Anna“.

Julius Hartwig (1823-1913), Großherzoglich Sächsischer Garten-Inspektor in Weimar, bearbeitete das „Küchen- und Gartenbuch“ von Henriette Davidis von der 14. bis zur 18. Auflage.

Von den weiteren Bearbeitern sei nur noch genannt:

Roland Gööck (= Peter Korn), geb. 1923, der das Kochbuch auf der Grundlage der Erstausgabe für den Signum-Verlag Gütersloh neu bearbeitete und auch als „Fernsehkoch“ auf Rezepte von Henriette Davidis zurückgriff.

Buchveröffentlichungen (Erstausgaben)

- *Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche* – Verlag Velhagen & Klasing, Bielefeld, 1844 (ab 3. Auflage: *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* – bis 1942 in diesem Verlag 62 Auflagen)
- *Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks-, Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Thee's und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet*, Velhagen & Klasing, 1845 (ab 3. Auflage Teil des *Praktischen Kochbuchs*)
- *Praktische Anweisung zur Bereitung des Roßfleisches*, Julius Bädecker, Iserlohn, 1848
- *Gedichte*, Julius Bädecker, Iserlohn, 1848
- *Vollständiges Haushaltungsbuch. Der Gemüsegarten (...)*, Julius Bädecker, Elberfeld, 1850
- *Puppenköchin Anna*, Verlag Grote, Dortmund, 1856 (9 Auflagen bis 1898)
- *Die Jungfrau* (ab 2. Auflage: *Der Beruf der Jungfrau... Eine Mitgabe für Töchter bei ihrem Eintritt ins Leben*), 1857, (17 Auflagen bis zum Jahre 1922)
- *Puppenmutter Anna oder wie Anna sich beschäftigt und ihren Puppenhaushalt führt. Nebst Geschichten für kleine Knaben und Mädchen*, Verlag Jödicke, Dortmund, 1858 (4 Auflagen bis 1890)
- *Natur- und Lebensbilder. Kleine Beiträge zur weiblichen Gemütsbildung*, Verlag A. Bagel, Wesel
- *Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushalts*, Seemann/Davidis, Essen/Dortmund, 1861 (18 Auflagen bis 1907)
- *Kraftküche von Liebig's Fleischextrakt für höhere und unbemittelte Verhältnisse erprobt und verfasst von H. Davidis*, Viehweg, Braunschweig, 1870.

Nachwort

Sie war nahezu allgegenwärtig in meinem Dortmunder Elternhaus: die verehrte und als höchste Autorität in Küchen- und Haushaltsfragen geschätzte Henriette Davidis, deren kulinarischer Kreativität unsere Speisekammer in Kriegs- und Nachkriegszeiten nur selten gerecht werden konnte.

Und dennoch: Kein Küchen-Alltag und kein festlicher Anlaß ohne Henriette. Das abgegriffene Exemplar ihres „Praktischen Kochbuchs...“ war immer zur Hand und wurde doch oft genug mit melancholischem Achselzucken wieder zur Seite gelegt.

Doch auch lange Jahre nach Krieg, Zerstörung und Mangel war kein Familientreffen ohne „Pfefferpotthast á la Davidis“ denkbar. Dann wurde der Waschkessel zum Maß der Erwartungen.

Und die Nähe der Gräber der Familie Treck zur geschmackvoll-schlichten Grabstätte der legendären Köchin und Erzieherin auf dem Dortmunder Ostfriedhof tat ein Übriges. Kein sonntäglicher Spaziergang durch die wundervollen Parkanlagen des Friedhofs ohne ein kurzes „Hallo“ am Davidis-Grab.

Henriette, in Wengern (heute Wetter) geboren, war eine Dortmunder Identifikationsfigur, auch wenn sie nur die letzten 19 Jahre ihres immens produktiven Lebens in Dortmund gelebt und gearbeitet hatte. Sie blieb als unaufdringliche und dennoch nahezu suggestive Persönlichkeit in dieser Stadt präsent.

Dennoch: Henriette Davidis wird heute von Unkundigen gern auf die Formel „man nehme 20 Eier“ reduziert, die jedoch der sparsamen Hausfrau und Autorin H.D. nicht gerecht wird.

Und die „Davidis-Straße“ in der Nähe ihrer Grabstelle und auch ihrer letzten (und ersten eigenen) Wohnung in Dortmunds Kaiserstraße, verschweigt ihren Vornamen und

begibt sich damit der Chance, wirklich auch „Henriette“ im Bewusstsein zu halten. Und so läßt der Name bei der jüngeren Generation nur selten ein „ach ja...“ aufblitzen, ein Erinnern an „Pfefferpotthast“ allenfalls.

Daß Henriette Davidis bei den Informierteren vor allem auf ihr legendäres „Pfefferpotthast“-Rezept verkürzt wird, führt aber immerhin in die richtige Richtung.

„Pfefferpotthast, ein Dortmunder Nationalgericht“ heißt es noch in den selbst bearbeiteten Auflagen ihres „Praktischen Kochbuchs für die gewöhnliche und feinere Küche“, und erst Luise Rosendorf, die als erste Autorin nach Henriette Davidis' Tode das Kochbuch neu bearbeitete, „korrigierte“ den Rezepttitel in „Dortmunder Spezialgericht“... Das änderte nichts daran, daß viele Alteingesessene hierfür weiterhin eine Art Dortmunder „Alleinvertretungsanspruch“ geltend machten.

Eine Betrachtung, die ich als Erinnerung an die kulinarischen Eckpfeiler meiner Biografie – nämlich Bigos, Pörkölt, Pfefferpotthast – für das „Jahrbuch Westfalen“ (Aschendorff-Verlag, Münster, 1997) schrieb, hakt hier ein:

Schon begannen sie, die kleinen Wettbewerbe zwischen den patriotischen Hütern des authentischen Davidis-Rezeptes und jenen Zugereisten, die den „Pfefferpotthast“ mit eigenen Ideen zu verfeinern trachteten.

„Sehr lecker! Wirklich – Nur...!“ murmelte meine Großmutter zwischen zwei Bissen bei neuen Nachbarn, die zu einem Pfefferpotthast-Essen eingeladen hatten.

„Nur?“ fragte die Gastgeberin verunsichert.

„Sie werden verzeihen!“ lächelte die Großmutter. „Es schmeckt wirklich vorzüglich. Nur – Pfefferpotthast ist das nicht! Das ist eher – eine Art Gulasch!“

Großmutters Lächeln verstärkte sich. Nicht annähernd, sondern abgrenzend.

„Zum Pfefferpotthast-Kochen muß man wohl in Dortmund geboren sein.“

Sie lächelte immer noch. „Was ist eigentlich Ihre Heimat?“

„---“

„So, aus Bochum kommen Sie... Dann verstehe ich...“

Und immer noch, wenn ich aus unserem literarischen Davidis-Programm (das ich mit meiner Lebenspartnerin, der ungarischen Schauspielerin Kriszti Kiss zusammengestellt habe) diese Passage vortrage, ernte ich in Dortmund und Umgebung (außer Bochum) verständnisvolles Gelächter... Kriszti Kiss verdanke ich übrigens den „Pörkolt“, einen ungarischen Verwandten des Pfefferpotthast.

Doch immer noch spielt bei uns der „unverfälschte Dortmunder Pfefferpotthast“ eine besondere Rolle bei der Abfütterung größerer Besuchermengen, – wenn meine Partnerin sich nicht „ungarisch“ durchsetzt...

In Mangelzeiten war „Pfefferpotthast“ natürlich zuallererst mit der „Fleischfrage“ verbunden, auf die die Lebensmittelmarken höchst selten eine befriedigende Antwort geben konnten.

Andererseits setzte Henriette Davidis (z.B. in ihrem Buch „Der Gemüsegarten“) sehr stark auf die Selbstversorger, die durch den Anbau auf eigenem Stückchen Land ihren Speisezettel anreichern konnten, – zumindest, was Boden und Nutzpflanzen jahreszeitlich hergaben. Wobei die Frage „wie mache ich haltbar?“ in Zeiten lange vor Einzug von Kühlschränken und Tiefkühltruhen in nahezu jeden Haushalt ein besonderes Gewicht hatte. Doch gab es „damals“ für den großstädtischen Haushalt (wie auch bei uns) in der Regel keine Möglichkeit, im Gärtchen hinter dem eigenen Hause mehr als ein paar Küchenkräuter der Natur abzutrotzen. So spielt die Frage der Haltbarmachung (also der „Lebensmittel-Hygiene, wie wir heute sagen) ebenso eine besondere Rolle in den Haushaltsbüchern der Henriette Davidis wie die der phantasievollen Resteverwertung.

In der Rolle der perfekten, allen Lebens- und Notlagen gerecht werdenden Köchin ist sie in vielen, vor allem deutschsprachigen Haushalten – trotz der „Globalisierung“ des Mittag- und Abendtisches – auch über einhundertfünfundsiebzehn Jahre seit Erscheinen der ersten Auflage noch präsent. Dazu haben vor allem jene kompetenten KochbuchautorInnen beigetragen, die nach dem Tode von Henriette Davidis das Kochbuch aktualisiert und fortgeschrieben haben (s. Seite 137f.) Aber auch die Neuauflagen in den letzten Jahrzehnten, besonders die Neubearbeitung der Erstfassung durch den „Fernsehkoch“ Roland Gööck (= Peter Korn) in den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts, haben den Namen Henriette Davidis im Bewußtsein gehalten.

Die Erstauflage des Kochbuchs errang auf einem Markt, auf dem bereits rund 400 – meist regionale – Kochbücher deutscher Sprache mit einander konkurrierten, schnell eine herausragende Stellung. Und die 20. Auflage des Buches (noch zu Lebzeiten von Henriette Davidis) wurde – wie auch die folgenden – in einer Auflage von 40.000 Exemplaren gedruckt. Das Kochbuch erschien ab 1879 sogar in Milwaukee für in den USA lebende Deutsche. Und es wurde später u.a. auch ins Englische und Niederländische, ja sogar – mit Erfolg – ins Norwegische, Polnische und Serbokroatische übersetzt.

Die kleine Auswahl von Rezepten für dieses Lesebuch kann nicht repräsentativ sein. Sie versucht, eine Vorstellung vom inhaltlichen Spektrum des „Praktischen Kochbuch“ zu vermitteln. Und sie berücksichtigt beispielhaft eine Reihe von „zeittypischen“ Gerichten., anlaßorientierten Speisen und Speisefolgen, Anleitungen für unterschiedliche Adressaten (Kinder, Kranke, Dienstboten usw.) und besondere Kreationen aus dem „Haushaltslabor“ der Henriette Davidis. . Daß die Gerichte bisweilen im Widerspruch zur heutigen ernährungsbewußten Küche stehen, appelliert

allenfalls an Eigenverantwortung und Kenntnisse des heutigen Benutzers.

Andererseits geht sie in ihren Büchern immer wieder auf die Themen Gesundheit und Gesundheitsvorsorge ein. Das betrifft sowohl den Bereich der individuellen Hygiene und der Sauberkeit im Haushalt als auch die Gestaltung des Speiseplanes. So nehmen viele ihrer Rezepte konkret Bezug auf gesundheitliche Störungen und Belastungen. Auf diesem Hintergrund gewinnt auch die Heilkräuterkunde im Anhang ihres Gartenbuches von Auflage zu Auflage wachsende Bedeutung. Daß sie dabei manchmal in die Nähe eines gewissen Schamementums gerät („Bei abnehmendem Monde drei Morgen nacheinander...“) oder „dem Urteil eines praktischen Arztes“ folgend Schmerzlinderung verspricht, mag dem Zeitgeist entsprochen haben, der sich nur sehr bedingt auf die Verlässlichkeit medizinischer Forschung stützen konnte.

Unzweifelhaft war aber Henriette Davidis – über ihre Standardwerke für Küche und Garten hinaus – in ihrer Zeit als Autorin eine „moralische Anstalt“, eine Schriftstellerin, die sich den Erziehungsidealen des 19. Jahrhunderts verpflichtet fühlte und die die Rolle und die Pflichten junger Mädchen und Frauen in sehr detailliert praxisbezogenen Büchern akribisch definierte.

Sie genoß ihren Ruf als Autorität in Fragen der Haushaltsführung und des Erziehungswesens, der nach und nach auch ihre Position gegenüber ihren Verlegern stärkte. „Henriette Davidis“, das war ein Markenzeichen, das auch mehr und mehr Unternehmen der Lebensmittelbranche, die Expertisen bei ihr in Auftrag gegeben hatten, für ihre Werbung nutzten.

Das Buch „Die Hausfrau“, aus der diese Textsammlung ausgiebig zitiert, war ein weiterer Teil jenes umfassenden Erziehungs- und Bildungsprogrammes, das Henriette in der Folgezeit in zahlreichen Schriften entwickelte. In einem Brief an ihre Verleger schrieb sie: „... übermache ich Ihnen

hiermit ein Manuskript zur Jungfrau. Das Werkchen, Ihrem Vorschlag gemäß mit dem Haushaltungsbuch zu verbinden, würde in der Weise nicht tunlich sein. Es ist dies nicht nur meine Meinung, mehrere einsichtsvolle Frauen stimmen darin überein, daß das Haushaltungsbuch möglichst material müßte gehalten werden.“

Das Buch „Die Jungfrau“, das auch mit markanten Passagen zu praktischen und programmatischen Fragen der Erziehung und der gesellschaftlichen Orientierung zu Wort kommt, verfolgte ebenso wie zuvor „Die Hausfrau“ das Ziel, junge Frauen auf ihre künftige Rolle als (vor allem dem Manne) dienende, demütige, verantwortungsbewußte und „treusorgende“ Ehefrau sehr konkret vorzubereiten. Sie vertritt die herrschenden bürgerlichen Tugenden wie Fleiß, Ehrlichkeit, Treue, Pflichtgefühl und Bescheidenheit. Im Vordergrund steht das Privat- und Familienleben, das private Glück in den eigenen vier Wänden, die zum Rückzugsort wurden. In ihren Erziehungsschriften ist Henriette Davidis somit dem biedermeierlichen Menschenbild verpflichtet, das auch in der elterlichen Familie und in den Haushaltungen gelebt wurde, in denen Henriette als Erzieherin und „Gouvernante“ prägende Lebenserfahrungen machte und diese weitergab.

In der „Puppenköchin Anna“ und der „Puppenmutter Anna“ gibt sie den „kleinen, herzigen Mädchen“ eindringliche Wegweisungen: „Wollt auch Ihr, meine kleinen Mädchen, vom lieben Christkindlein und Euren guten Eltern geliebt sein, so werdet folgsam wie Anna, dann wird Euer Herzchen fröhlich und glücklich sein...“

In ihrem Kochbuch für Kinder entwickelte sie im zweiten Teil einen für jene Zeit innovativen pädagogischen Ansatz: Die „Blumenküche“, das heißt die spielerische Simulation von bekannten Gerichten mittels Blumen und Pflanzengrün.

Ihr selbst blieb die - in ihren Schriften oft verklärte – Mutterrolle versagt. Sie lebte nicht das Leben der sich selbst verleugnenden, hingebungsvollen Ehefrau.

Als berufstätige Frau und erfolgreiche Autorin steht ihre Biografie für ihre Überzeugung, daß ein junges Mädchen die Chance erhalten müsse, durch Schule und Berufsausbildung ein selbstbestimmtes Leben zu führen, wenn (Zitat) „sich ihr keine Gelegenheit zu einer passenden Partie bietet“.

Ihre eigene Lebensbilanz, niedergeschrieben im Sommer 1874 unter dem Arbeitstitel „Erinnerungen aus meinem Leben und Wirken“, ging verloren. Auch die Bemühungen Walter Methler's, das Manuskript in Verlagsarchiven aufzuspüren, blieben erfolglos.

Bleibt noch die Frage nach ihrer Rolle und Bedeutung als „Autorin“.

Henriette Davidis sah sich zunächst nicht in dieser Rolle. Im Vorwort zum „Praktischen Kochbuch“ schrieb sie. „Ich bin weit davon entfernt, dieses Buch als eigene Arbeit hochstellen zu wollen.“ Doch wollte sie ihre immense (handschriftliche!) Arbeit von ihren Verlegern angemessen gewürdigt wissen:

„Miete, Steuer, sparsamen Lebensunterhalt und andere Ausgaben; niemals konnte ich davon erübrigen..., während Sie, meine Herren, die reifen Früchte meiner Mühen genießen,“ schrieb sie an ihre Verleger Velhagen und Klasing. Doch in ihren letzten Jahren konnte sie offensichtlich von Honoraren und den Tantiemen ihrer Bücher bescheiden leben.

Daß Henriette Davidis neben der praktischen, wegweisenden Bedeutung ihrer Bücher und Schriften für junge Mädchen und Frauen nicht ganz frei war von literarischen Ambitionen, zeigen ihre beiden, früh erschienenen, Gedichtbände.

„Eine Biografie in Versen“ nennt die Methler-Biografie die schlichten, oft idyllischen, alltags-poetischen Gedichte. Sie

gründen in ihrem christlich geprägten Lebensgefühl und sind nicht zuletzt Ausdruck eines starken Harmoniebedürfnisses in sicherlich spannungsreichen Lebensphasen. Zugleich aber sind sie für die Verfasserin durchaus eine – auch ihrem Alltag nützliche - Möglichkeit, ihre Gedanken und Empfindungen zu ordnen und festzuhalten. Und sie stellt sich – das ist vor allem in der Stimmung vieler Gedichte auffindbar - immer wieder der schmerzhaften Frage nach dem gelebten und dem verlorenen Ich.

Damit steht sie mit ihrer literarischen Arbeit auch in der Tradition der um ein neues weibliches Selbstbewusstsein ringenden Frauenliteratur des 19. Jahrhunderts.

Noch einmal zurück zu meinen – im „Jahrbuch 1997 erschienen – Erinnerungen an „Pfefferpotthast“ als einem Kontinuum in einer an Brüchen reichen Biografie.

Henriette Davidis – 40 Jahre nach jenem unvergessenen Dortmunder Nachbarschaftsessen mit Bochumer Note:

„... mein Versuch, die Familientradition kulinarisch fortzusetzen, endete in einem Fiasko.

An einem „runden“ Geburtstag bestellte ich beim Metzger nebenan zweihundertfünfzig Portionen Pfefferpotthast. Wenn man im öffentlichen Leben steht, muß man sich seinen Pflichten stellen.

Es kam der Pfefferpotthast. In drei großen, fest verschlossenen Behältern. Fünfhundert Brötchen dazu. Und es kamen die Gäste. Zweihundertfünfzig oder mehr. Sie drückten mir Anteil nehmend die Hand, übergaben ihren zumeist flüssigen Geburtstagsgruß, tranken ein paar Bier – und gingen zum Essen nach Hause. Und ich hatte den unverzeihlichen Fehler begangen, die Kraft sonntäglicher Familienrituale zu unterschätzen.

Es gelang mir an den folgenden Tagen nicht, der Pfefferpotthast-Schwemme Herr zu werden. Die Nachbarn, anfangs durchaus beglückt, winkten bei der zweiten Vorsprache ab, obwohl „mein“ Metzger sich als wahres Pfefferpotthast-Genie bewährt hatte. Ein Dortmunder natürlich...“

Inzwischen ist die „Pfefferpotthast-Pause“, die ich mir danach lange Jahre verordnete, vorüber, und Henriette Davidis sitzt wieder als gern gesehener Gast an meinem Tisch.

Dieter Treack

Textnachweise

- *Praktisches Kochbuch*, 1864, 9./10. Auflage, Verlag Velhagen und Klasing, Bielefeld
- *Die Hausfrau*, 1877, neunte Auflage, Verlag E. A. Seemann, Leipzig
- *Der Beruf der Jungfrau*, 1874, 5. Auflage, Verlag E...A. Seemann, Leipzig
- *Puppenköchin Anna*, 1858, zweite, vermehrte Auflage, Verlag W. Joerdicke, Dortmund (Nachdruck des Henriette-Davidis-Museums, Wetter-Wengern)
- *Puppenköchin Anna*, 1898, 9. verbesserte und vermehrte Auflage, bearbeitet von Emma Heine, Verlag Eugen Twietmeyer, Leipzig
- *Der Küchengarten für Hausfrauen*, 1863, 5. Auflage, verbessert und vermehrt von Heneriette Davidis, Verlag J. Baedeker, Iserlohn
- *Küchen- und Blumengarten für Hausfrauen*, 1890, 16. Auflage, durchgesehen und vermehrt von Julius Hartwig, Verlag Julius Baedeker, Leipzig
- *Gedichte*, Nachdruck der 2. Auflage, 1848, Verlag Julius Bädecker, Elberfeld und Iserlohn, neu herausgegeben 1990 von Walter Methler, für das Ev. Gemeindeamt Volmarstein
- *Henriette Davidis – Biografie – Bibliographie – Briefe*, 2001, herausgegeben von Eckehard und Walter Methler, Ev. Kirchengemeinde Volmarstein-Oberwengern, erschienen in der Schriftenreihe des Henriette-Davidis-Museums, Wetter-Wengern, Band 10.

Bildnachweise

Porträtzeichnungen Henriette Davidis: den frühen Bucheditionen entnommen. Künstler unbekannt. Sämtliche Fotos Dieter Treack.

Zur Textauswahl und Textgestalt

Veränderungen und Ergänzungen von Auflage zu Auflage hielten die Bücher von Henriette Davidis lange auf dem Markt. Eine Textauswahl für ein „Lesebuch“ kann diesem Phänomen nicht ausweichen. Die für diese Edition zusammengestellten Texte und Textauszüge sind jedoch ausschließlich jenen von Henriette Davidis selbst bearbeiteten Auflagen entnommen, die in meiner eigenen kleinen Davidis-Bibliothek verfügbar waren. (Erscheinungsdaten zwischen 1858 und 1877). Die beiden Erziehungsbücher „Der Beruf der Jungfrau“ und „Die Hausfrau“ sind hier mit Texten aus der jeweils letzten von H.D. selbst aktualisierten Auflage vertreten. Dass die – editionsbedingt erheblichen – Beschränkungen und Verkürzungen bei der Themen- und Textauswahl angesichts des sehr umfangreichen Ausgangsmaterials für den Bearbeitenden immer wieder auch schmerzlichen Verzicht bedeuteten, soll zumindest erwähnt werden.

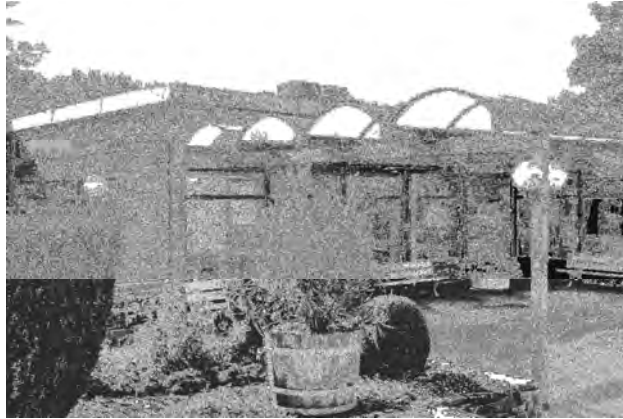
Zur Orthografie: Es wurde – auch im Sinne der Lesbarkeit – eine behutsame Angleichung der Rechtschreibung (mit Blick auf die Rechtschreibreformen 1876 und 1901) vorgenommen. Das betraf vor allem eine Modernisierung von Wörtern mit „th“ („Thee“, „Werth“, „thun“ usw.), aber auch Schreibweisen wie „accurat“, „conserviren“, „Verhältniß“ etc. Unterschiede zur heutigen Rechtschreibung im Bereich der Groß- und Kleinschreibung, der Zusammen- und Getrennschreibung sowie der Zeichensetzung wurden hingegen beibehalten, auch um darauf beruhende stilistische Eigenheiten der Autorin zu respektieren.

Henriette Davidis in westfälischen Museen



Davidis-Museum

– Henriette-Davidis-Museum (Leitung: Walter und Eckehard Methler), 58300 Wetter-Wengern, Elbscheweg 1, geöffnet: Sonntags von 15 bis 17 Uhr (und nach Vereinbarung, Tel.: 02335/61116).



Kochbuchmuseum im Dortmunder Westfalenpark

– Deutsches Kochbuchmuseum in Dortmund, Dauerausstellung mit einem Schwerpunkt zu Henriette Davidis, 44139 Dortmund, An der Buschmühle 100 (im Westfalenpark), geöffnet: vom 1.11. bis 31.03. mittwochs und sonntags 10 bis 17 Uhr; vom 1.04. bis 31.10. von dienstags bis sonntags 10 bis 17 Uhr