

Der Köchin flicht die Nachwelt keine Kränze? – O doch! Die Bestsellerautorin Henriette Davidis und ihr berühmtes Kochbuch

Georg Ruppelt

Von alter Küchenliteratur

„Denn schnell und spurlos geht des Mimen Kunst,
Die wunderbare, an dem Sinn vorüber,
Wenn das Gebild des Meißels, der Gesang
Des Dichters nach Jahrtausenden noch leben.“

So beklagt Friedrich Schiller im Prolog zum „Wallenstein“ das Schicksal der Schauspielkunst. Und kürzer heißt es an anderer Stelle: „Dem Mimen flicht die Nachwelt keine Kränze“. Dem Koch und seinem Produkt auch nicht, fügen wir, scheinbar ebenfalls klagend, hinzu, denn, was der Kochkünstler auf den Tisch gebracht hat, verschwindet vergleichsweise rasch in den Verdauungstrakten der Speisenden. Doch es ist, wie gesagt, nur eine scheinbare Klage, denn die Kunst des Koches oder der Köchin kann durch die Handschrift oder den Buchdruck und heute durch mannigfache audiovisuelle Techniken (wie übrigens auch die flüchtige Kunst des Schiller'schen Mimen) durchaus eine gewisse, wenn auch keine direkt sinnlich erfahrbare Nachhaltigkeit erlangen. Oder anders gesagt: Auch für Köchinnen und Köche gilt die alte Skatregel „Wer schreibt, der bleibt!“

Alte Bibliotheken bewahren die Geistes- und Kulturschätze vergangener Jahrhunderte und Jahrtausende auf. Besonders Bibliotheken, die das Pflichtexemplarrecht wahrnehmen, beherbergen in ihren Sammlungen die merkwürdigsten Bücher. Wer zum Beispiel würde Bücher zu Küche und Keller in diesen ehrwürdigen Einrichtungen vermuten? Doch man ist gerade in Bibliotheken vor Überraschungen nie sicher! Kochbücher oder Literatur vergangener Jahrhunderte zu Küche und Keller im weitesten Sinne finden sich häufig in der Abteilung „Oeconomica“.

Küchenliteratur ist nicht nur etwas für Hobby- oder Profiköche, sie ist auch ein Vergnügen besonderer Art für den Bücherfreund. Dem Wissenschaftler bietet diese Literatur aufschlussreiche Einblicke in die Lebensgewohnheiten und Lebensbedingungen der Menschen früherer Jahrhunderte. Historiker und Sprachwissenschaftler verschiedener Richtungen haben alte Küchenliteratur schon seit geraumer Zeit als Quellengrundlage entdeckt und sie für mannigfaltige Untersuchungen genutzt. Ihre Untersuchungen gehen dabei von der Voraussetzung aus, dass das Grundbedürfnis der Menschen nach Nahrung, die Verteilung und Verarbeitung von Lebensmitteln bzw. der Mangel an eben diesen Lebensmitteln häufig verantwortlich waren für gesellschaftliche und politische Entwicklungen oder auch bestimmte konkrete Ereignisse. „Das Schicksal der Nationen hängt von der Art ihrer Ernährung ab“, meinte der Küchenpapst des 19. Jahrhunderts, Anthelme Brillat-Savarin.

Buchhistoriker gewinnen aus alter Küchenliteratur Informationen über die Frühzeit des Buchdrucks und des Buchgewerbes. Denn schon in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, als die Buchdruckerkunst noch in der Wiege lag – wir sprechen daher von Wiegendrucken oder Inkunabeln –, gehörte bereits ein Kochbuch zu den Bestsellern. Bis 1500 erlebte die 1485 zuerst erschienene „Küchenmeisterei“ immerhin dreizehn Ausgaben.

Über die Jahrhunderte hinweg war die Produktion von Kochbüchern in der Regel ein ertragreiches Geschäft. Da der Inhalt von Kochbüchern aber weniger der Geistes-, sondern eher der Leibesstärkung diente, blieb die Beschäftigung mit ihnen auf Köchinnen und Köche, Hausfrauen und Hausväter, Ärzte und Heilkundige beschränkt. Ein Kochbuch zu verlegen, galt im 19. Jahrhundert nicht eben als anrühlich, aber es war halt ein Geschäft, mit dem keine wissenschaftlichen oder literarischen Lorbeeren zu ernten waren. Einen ungeheuren Aufschwung nahm die Kochbuchproduktion dennoch, und zwar durch ein zunächst recht bescheiden da-

her kommendes, aber bald den Markt revolutionierendes und auch bald beherrschendes Bändchen.

„Ein wesentliches Hilfsmittel zum guten und auch zum sparsameren Kochen ist ein zuverlässiges Kochbuch.“ Dieser Satz aus der Einleitung von Henriette Davidis' „Praktischem Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ (1) erhebt, so unscheinbar er auch klingen mag, doch einen hohen Anspruch. Zwar ist vom Kochbuch allgemein die Rede, doch wird impliziert, dass eben genau das vorliegende Kochbuch ein zuverlässiges sei.

Und das war es in der Tat. Woher diese Zuverlässigkeit kam, sagt uns der Untertitel, in dem darauf hingewiesen wird, dass es „selbstgeprüfte Rezepte“ seien, die man in dem Buch abgedruckt habe. In der ersten Auflage von 1844 und dann noch in der zweiten hieß das Kochbuch „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“.

Dass Rezepte, bevor sie in der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurden, auch immer auf ihre tatsächliche Koch- und Genießbarkeit geprüft wurden, war durchaus keine Selbstverständlichkeit. Gerade ältere Kochbücher bestehen häufig aus Kompilationen verschiedener Quellen, vornehmlich anderer Kochbücher. Wer heute ein Rezept aus dem 17. oder 18. Jahrhundert sich nachzukochen wagt, wird nicht selten von dem Ergebnis unangenehm überrascht sein. Ein weiteres Hindernis, das dem Nachkochen alter Rezepte im Wege steht, ist die oft ungenaue oder fehlende Beschreibung von Mengen, Zutaten oder Zubereitungsanweisungen.

Erst das 19. Jahrhundert wurde konkreter. Allerdings dürfte das exakte Nachkochen von Speisen aus manchem Kochbuch auch dieser uns relativ nahen Zeit erhebliche Schwierigkeiten bereiten. In Betty Gleims „Bremischem Kochbuch“ von 1840 sind beispielsweise im Anhang neun Seiten einer Übersicht der wichtigsten deutschen Maße und Gewichte vorbehalten. Sie werden dort mit dem als Grundmaß vorgegebenen Bremer Maß verglichen. Wenn eine Hamburgerin oder ein Hamburger nach den für seine Region gültigen Maßen und Gewichten diese Rezepte nachkochen wollte, so musste er zunächst folgende Anweisung zur Kenntnis nehmen:

- „1 Quartier hält 45 Cubikzoll, und ist also 1 1/8 Bremer Quart.
- Es hat 2 Oeßel, jedes zu 2 1/4 Bremer Mengeln.
- 1 Scheffel hält 5312 Cubikzoll und ist 1 1/2 Bremer Scheffeln gleich.
- Er hat 2 Faß, 4 Himmten oder 16 Spint.
- 1 Faß zu 2656 Cubikzoll ist gleich 2/5 eines Bremer Scheffels.
- 1 Himmt zu 1327 Cubikzoll ist gleich 1 1/2 Bremer Vierteln.
- 1 Spint zu 332 Cubikzoll ist 1 1/2 Bremer Spint gleich.
- 1 Pfund wiegt 10,080 holländische As, und ist
- 1 Loth schwerer als das Bremer Pfund.“ usw.

Leben und Schreiben der Henriette Davidis

Das Kochbuch der Henriette Davidis beschreibt deutlich und ausführlich Vor- und Zubereitung von Gerichten in klarer, schnörkelloser Prosa, und es enthält Gerichte, die bereits mindestens einmal ausprobiert wurden, nämlich von der Verfasserin des Buches.

Bis zu ihrem Tode 1876 wurde das Buch 21 Mal aufgelegt, lebte aber unter ihrem Namen und unter Nennung zusätzlicher Bearbeiterinnen fort bis ins 21. Jahrhundert. So erschien beispielsweise 2002 ein Nachdruck der amerikanischen Ausgabe von 1904. Die Druck- und Rezeptionsgeschichte dieses Buches und seiner Nachfolger ist so gewaltig, dass sie hier auch nicht einmal andeutungsweise nachvollzogen werden kann. Die beste bibliographische Aufbereitung findet sich in dem 2001 erschienenen dickleibigen Band von Eckehard und Walter Methler „Von Henriette Davidis bis Erna Horn“. Unter dem Stichwort „Henriette Davidis“ heißt es im August 2007 im Internet-Lexikon „Wikipedia“: „Gemessen an der Zahl der Exemplare, die von dem ‚Praktischen Kochbuch‘ in über 160 Jahren bislang verkauft wurden, findet Henriette Davidis in der Erforschung von Alltagskultur und Frauenbiographien des 19. Jahrhunderts allerdings noch kaum Beachtung.“

Natürlich handelte es sich bei den Neuauflagen des Davidis'schen Kochbuches vom 19. bis zum 21. Jahrhundert inhaltlich um neue Bücher. Kochbücher gehören ja im Wortsinne zur Gebrauchsliteratur, davon zeugen die Fettflecke und Spaghetti-Lesezeichen in Büchern, die sich bereits eine Weile reger Benutzung erfreuen; sie sind verbraucht, Neuanschaffungen werden notwendig. Außerdem veralten Kochbücher und müssen immer wieder an die Zeitverhältnisse angepasst werden, wenn sie das Attribut ‚praktisch‘ behalten wollen, etwa weil sich die Ernährungsgewohnheiten ändern, Krieg und Nachkriegszeit den Speiseplan bestimmen oder die Technik ganz neue Hilfsmittel für die Zubereitung von Speisen zur Verfügung stellt. So heißt es etwa im Vorwort zur 32. Auflage des Davidis'schen Kochbuches von 1898:

„Die fortschreitende Wissenschaft und Technik haben gerade in den letzten Jahren eine Fülle von Neuerungen der Küchen-Praxis gebracht, von denen ich mich bemüht habe, das wirklich als brauchbar sich bewährende den Ratsuchenden nutzbar zu machen. Auch die Ansprüche an die Kochkunst sind gestiegen. Man verlangt immer größere Abwechslung der Speisen.“ (S. 3)

Wer war nun diese Henriette Davidis, nach deren Anweisungen Generationen von Köchinnen und Hausfrauen die Kochkunst erlernten und ausübten? Die Praxisnähe des Buches und seine klare, gepflegte Sprache lassen auf jemanden schließen, der sich sowohl in der Küche bestens auskannte, wie auf jemanden, der eine gewisse sprachliche Bildung erfahren und/oder Freude an schriftstellerischer Produktion gefunden hatte. Beide Beschreibungen treffen auf Henriette Davidis zu.

Henriette Davidis wurde am 1. März 1801 im westfälischen Wengern an der Ruhr geboren. (2) Sie war das zehnte von dreizehn Kindern des dortigen lutherischen Pfarrers Ernst Heinrich Davidis und seiner aus den Niederlanden stammenden Frau Maria Katharina Litthauer oder Lithoven. Bereits im Elternhaus wird sie die erste Förderung ihrer Begabung, die sie später so berühmt machen sollte, erfahren haben, indem die Mutter sie stark zu häuslicher Betätigung heranzog und der Vater ihr die erste schulische Bildung angedeihen ließ.

Nach ihrer Konfirmation besuchte sie die private höhere Töchterschule in Schwelm, ließ sich dann in Elberfeld zur Erzieherin ausbilden und übte diesen Beruf darauf vier Jahre im Hause ihrer älteren Schwester und anschließend vier Jahre bei einer hochgestellten Familie in Bremen aus.

Nach dem Tode ihres Vaters kehrte die junge Frau für einige Jahre zu ihrer Familie in die Heimatstadt zurück. „Einen eigenen Hausstand zu gründen, war ihr nicht vergönnt gewesen. Zweimal war sie verlobt, doch beide Male hatte der Tod ihr den Bräutigam von der Seite gerissen. Diese Schicksalsschläge mögen für den weiteren Lebensweg der jungen Frau bestimmend gewesen sein: da sie nun keine eigene Familie umsorgen durfte, sich helfend für andere hinzugeben, ihren erlernten Beruf, später insbesondere schriftstellerisch, als Lebensaufgabe zu nehmen.“ (3)

Nach dem Ableben ihrer Mutter 1838 verbrachte sie einige Jahre als Gesellschafterin bei einer gemütskranken Dame in der Schweiz. 1841 übernahm sie die Leitung einer Mädchenarbeitschule in Sprockhövel. In diesem Lehrinstitut wurden heranwachsende Mädchen auf ihre Rolle als Hausfrau und Mutter vorbereitet. Die sieben Jahre, während der sie als Leiterin der Schule tätig war, sind recht eigentlich die Grundlage gewesen, auf der sie ihre spätere Existenz als freie Schriftstellerin aufbaute.

Aus dem Bedürfnis, ihren Schülerinnen einen Küchenleitfaden an die Hand zu geben, war ein umfangreiches Manuskript aus selbst erprobten Kochrezepten und praktischen Hinweisen für Haushalt und Küche entstanden. Als sie es publizieren wollte, musste sie die Erfahrung vieler Schriftsteller teilen, die ihr Erstlingswerk einem Verleger übergeben: es wurde abgelehnt. Schließlich griff der Bielefelder Verlag Velhagen & Klasing zu, der sich damit einen lukrativen Bestseller sicherte.

Der Verleger Karl Robert Langewiesche berichtet in seinem Erinnerungsbuch „Aus fünfundzwanzig Jahren“, wie sich sein Großvater auf Anraten seiner Frau gegen das spätere Erfolgsbuch entschieden habe: „Henriette Davidis, eine frühere ‚Stütze‘ meiner Großmutter, bot nach Jahr und Tag meinem Großvater das Manuskript ihres Kochbuches an. Dieser – an sich geneigt, die frühere Hausgenossin in ihrem Bestreben zu fordern – fragt angesichts des für einen Mann und halben Poeten immerhin heiklen Stoffes seine Frau um Rat und bekommt von dieser die vernichtende Antwort: ‚Was soll denn das Jettchen groß kochen können?‘ Um doch etwas zu tun, machte mein Großvater Fräulein Davidis auf den tüchtigen Bielefelder Verlag aufmerksam. Man kam zusammen. Und weder Verlag noch Verfasserin werden jemals Grund gehabt haben, diese Entwicklung zu bereuen. Aber auch mein Großvater wird sich schließlich über die nahrhafte Taube, die er sich hatte entwischen lassen, weil seine Ratgeberin sie für einen mageren Spatzen hielt, [...] weniger geärgert haben.“ (4)

In dem Band der beiden Autoren Methler heißt es zu dieser netten Anekdote: „Gefallen kann sie, diese Geschichte, historisch ist sie nicht. Henriette war nie Stütze im Hause von Wilhelm und Luise Langewiesche [...]. Velhagen & Klasing's Verlagskatalog von 1880 beschreibt die Situation nüchterner: Als Davidis ‚ihr Manuskript mit großer Sorgfalt druckfertig hergestellt hatte, wurde sie von drei Verlegern damit zurückgewiesen, ehe sie an das rechte Haus kam, in dem ihr Werk zu seiner jetzigen Bedeutung und Verbreitung gelangen sollte.“ (S. 4)

Das Buch war von Anfang an ein Erfolg. Bereits 1846 brachte der Verlag eine erweiterte und neu bearbeitete Auflage heraus, auf die schon 1847 die dritte Auflage mit dem nun bleibenden Titel „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“ folgte. Nahezu jährlich erschienen dann – immer neu bearbeitet – weitere Auflagen.

Mit dem alle Erwartungen übertreffenden Erfolg des „Praktischen Kochbuchs“ war Henriette Davidis der Durchbruch als Sachbuchautorin gelungen, was einschneidende Veränderungen in ihrem Leben zur Folge hatte, denn bald konnte sie von den Honorareinkünften ihrer Bücher leben. 1848 nahm sie ihren Abschied von der Leitung der Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel, um für den Rest ihres Lebens als freie Schriftstellerin tätig zu sein. Ihr Ruhm und ihr Wohlstand gründeten sich in erster Linie auf ihren Kochbuch-Bestseller, der bald eine marktbeherrschende Position einnehmen sollte und auch in Übersetzungen im Ausland eine Auflage nach der anderen erlebte. Der Name Davidis war zu einem Markenartikel geworden, der erstklassige Qualität anzeigte.

Das mag sich auch auf den Erfolg ihrer anderen Sachbücher ausgewirkt haben, die ebenfalls zahlreiche Auflagen erlebten, wenn auch keines an die phänomenalen Verkaufserfolge des „Praktischen Kochbuches“ heranreichte. Neben weiteren, dem Bereich der Küche zuzuordnenden Veröffentlichungen wie „Praktische Anweisung zur Bereitung des Roßfleisches“ (Elberfeld, [Iserlohn]: Bädeker, 1848), schrieb sie erfolgreiche Bücher, in denen sie praktische Hilfen für die Hauswirtschaft anbot wie „Der Gemüse-Garten“ (Iserlohn: 1850) und „Die Hausfrau“ (Leipzig: Seemann, 1861). Ihre pädagogischen Erfahrungen im Umgang mit jungen Mädchen kamen dem Erziehungsbuch von 1856/57 „Die Jungfrau. Worte des Raths zur Vorbereitung auf ihren Beruf. Eine Mitgabe für Töchter bei ihrem Eintritt in's Leben“ zugute. Die zweite Auflage erschien 1864 unter dem Titel „Der Beruf der Jungfrau. Eine Mitgabe für Töchter bei ihrem Eintritt in's Leben“. Aus der verbesserten und vermehrten Auflage von 1874 seien einige Stellen zitiert:

„Herren geflissentlich in Gespräche zu ziehen [...] oder Unterhaltungen mit ihnen anzuknüpfen, die eine Art von Gelehrsamkeit zu Tage fördern sollen, ist nicht Sache einer Dame von guter Sitte und weiblichem Takt; sie überläßt dies den Männern.“ (S. 41)

„Das Haus zum angenehmsten Aufenthalt der Familie zu machen und darin durch fromme Liebe, durch Anmuth und weibliche Würde eine magnetische Kraft auszuüben, das ist eine Kunst, welche die Männer an den Frauen viel höher schätzen als alle Gelehrsamkeit.“ (S. 251)

„Ein Durchsetzenwollen seines Willens ist nicht fein und für das häusliche Leben von gar unangenehmen Folgen. Darum sollten junge Töchter sich stets zu beherrschen suchen, sich auch nicht verstimmen lassen, wenn es nicht nach ihren Wünschen geht. [...] Eine liebe Tochter wird sich stets kindlich in den Willen der würdigen Mutter fügen. [...] Das Leben der glücklichen Gattin und Hausfrau ist eine stete Selbstverleugnung; wie aber, wenn solche nicht früh gelernt, nicht früh Fügsamkeit geübt würde?“ (S. 240)

In dieser Zeit wandte sich Henriette Davidis auch der Erziehung von Kindern, speziell Mädchen zu mit ihrer „Puppenköchin Anna“ (Dortmund: Grote, 1856) und der „Puppenmutter Anna“ (Dortmund: Joedicke, 1858). Für das „Christliche Volksblatt“ und die Familienzeitschrift „Daheim“ schrieb Henriette Davidis als freie Mitarbeiterin. Recht lukrativ dürfte für sie die Publikation der Werbeschrift „Kraftküche von Liebig’s Fleischextract für höhere und mittlere Verhältnisse erprobt und verfaßt“ (Braunschweig: Vieweg, 1870) gewesen sein. Ohnehin konnte die Autorin ihren „Marktwert“ sehr wohl einschätzen. Sie verhandelte sehr selbstbewusst mit ihren Verlegern über Preisgestaltung, Auflagenhöhen und Ausstattung ihrer Bücher.

Eine ihrer Publikationen fällt völlig aus dem Rahmen des Sachbuches für Haus und Küche heraus. 1848, als ihr Weg als freie Schriftstellerin bereits vorgezeichnet war, erschien bei Bädeker in Iserlohn und Elberfeld ein 204 Seiten starker Oktavband mit Gedichten, der ihr die Nennung in literarischen Lexika sicherte. (5) Sie bewies damit, dass sie nicht nur in der Lage war, Vorgänge und Sachverhalte in klarer, leicht verständlicher Prosa darzustellen, sondern dass sie auch über bescheidene poetische Ausdrucksmittel verfügte. Eine gewisse Nähe zum Tod, zu Liebesleid und Abschiedsschmerz ist vielen ihre in dem Band publizierten Gedichte eigen, und das nicht von ungefähr. Zwei Verlobte und ihren Bruder hatte sie durch den Tod verloren.

„Dem Andenken eines geliebten Bruders

In fremdem Lande an des Altar’s Stufen,
Da ruht nun die geliebte Hülle aus;
Indeß der Geist auf unsichtbaren Schwingen
Zurückgekehrt in’s große Vaterhaus.

O senke doch aus diesem sel’gen Raume
Als Schutzgeist einen Stral auf mich herab!
Wir sind ja ewig eins – ob auch so ferne –
Die Liebe schwingt sich über Zeit und Grab.

Die Liebe, die von Elternhand gepfleget,
So innig sich um uns’re Herzen wand,
Die tausend, tausend Freuden mir verliehen,
In der als Kind ich schon den Himmel fand.

Wie rein wird diese Liebe sich verklären,
Wenn uns’re Seelen keine Schranke trennt;
Am Vaterherzen wir gemeinsam ruhen,
Deß hohe Liebe keine Sprache nennt! –

27. Mai 1874“

Viele ihrer Gedichte sind durchdrungen von einem tiefen Glauben. Der erste Abschnitt des Bandes ist mit „Religiöse Gedichte“ überschrieben und enthält Titel wie „Glaube, Liebe, Hoffnung“, „Gottesliebe“, „Gottesfurcht“, „Leben in Jesu“, „Durch Tod zum Leben“.

Es schließen sich Gedichte über den Frühling, über den Wald, Blumen, Tiere und die Schönheit der Natur an, gefolgt von Gelegenheitsgedichten zu unterschiedlichen Anlässen.

Die die Menschen ihrer Gegenwart bewegenden Probleme kommen allerdings nicht vor, sie werden vielmehr bewusst ausgespart, wie das „Trinklied“ (S. 66/67) erkennen lässt:

„Trinklied

Ein Trinklied versuch' ich zu singen –
 Es gilt weder Mosel noch Rhein;
 Es gilt weder Freiheit noch Presse,
 Es gilt weder Zecher noch Wein.
 Und dennoch gesungen!
 Und dennoch geklungen!
 O traurige Becher! –
 Für durstige Zecher.

Die Blumen, die haben's gesungen,
 Die Blumen, die haben's erdacht,
 Als längst sie nach Regen gedürstet
 Und endlich ein Trunk ward gebracht.
 Da wurde gesungen,
 Empor sich geschwungen,
 Nach oben! nach oben!
 Die Flora zu loben.

Dann hieß es: getrunken! getrunken!
 Still haben wir lange geklagt;
 Doch nimmer die Hoffnung verloren;
 Doch nimmer an Hülfe verzagt.
 Drum lasset uns trinken!
 Wir werden nicht sinken,
 Der Trunk wird uns geben
 Ein frischeres Leben.

Und haben genug wir getrunken,
 Begehren das And're wir nicht.
 Drum findet so frisch uns der Morgen,
 Drum grüßen wir freudig das Licht.
 Drum sendet uns Flora
 Die Schwester Aurora
 Zu unserer Freude!
 Hoch leben sie Beide!

Es mag symptomatisch für die Haltung der Henriette Davidis sein, dass dieser Gedichtband im Revolutionsjahr 1848 erschien. Die unruhige Zeit findet keinen Eingang in ihre Bücher. Die Welt ist für sie, wie sie ist, und es gibt an den Dingen nichts zu rütteln. Diese Einstellung wird etwa auch deutlich, wenn sie in ihrem ‚Praktischen Kochbuch‘ die leiblichen Genüsse beschreibt, mit denen einer Jagdgesellschaft aufgewartet werden könne. Sie unterscheidet dabei sehr deutlich zwischen vier Klassen von Jagdteilnehmern, nämlich 1. den Jägern, 2. den Jägern, welche zur Dienerschaft gehören, 3. den Treibern und 4. den Hunden („denn der Gerechte denkt auch an sein Vieh“). Jeder Gruppe ist eine andere Mahlzeit darzureichen, und je weiter man die hierarchische Leiter nach unten steigt, umso einfacher werden die Speisen. (6)

Und doch wird man dem Leben und Schaffen der Henriette Davidis eine gewisse avantgardistische Note nicht absprechen können. Sie, die in praktisch-erzieherischer Tätigkeit und schriftstellerischer Produktion dem Dasein der Frau in der Gesellschaft eine eindeutige und unbezweifelte Funktion zuweist, nämlich – zeitgemäß – die der Hausfrau und Mutter, sie selbst ist so etwas wie eine emanzipierte Frau, jedenfalls in beruflicher Hinsicht und wenn auch wohl dem Zwang der Umstände gehorchend.

Schon früh musste sie selbsttätig für ihren Unterhalt sorgen, und sie beweist bis zu ihrem Tode, dass sie in der Lage ist, die Regie über ihr Leben tatkräftig und geschickt zu führen. Dass sie etwa in geschäftlichen Angelegenheiten sehr gut „ihren Mann stehen“ konnte, haben, wie oben schon angedeutet, ihre Verleger durchaus zu spüren bekommen. „Sie wußte um den Erfolg ihrer Bücher und handelte entsprechend Verträge aus. Sie beeinflusste nicht nur Druck und Aufmachung, sondern diktierte förmlich Auflagenhöhe und Honorar und regelte zugleich die Rechte ihrer Erben.“ (7)

Es entbehrt nicht einer gewissen Ironie, dass ausgerechnet Henriette Davidis, die wohl auch ein wenig mit dafür Sorge getragen hat, dass Generationen junger Mädchen in ein rein auf Häuslichkeit eingeschränktes Leben hineinwachsen, für sich selbst bewies, dass auch eine Frau des 19. Jahrhunderts sehr wohl in der Lage war, ihr Leben in die eigenen Hände zu nehmen. Henriette Davidis starb am 3. April 1876 in Dortmund, wo sie die letzten 20 Jahre ihres Lebens gewohnt hatte.

Der Kochbuchklassiker

Doch nun wieder zum Hauptwerk der Henriette Davidis, ihrem „Praktischen Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche“! (8) Schon die ersten der 34 römisch und 648 arabisch gezählten Seiten lassen klar erkennen, dass hier jemand aus der Praxis für die Praxis geschrieben hat. Nach dem Abdruck von Vorworten zu früheren Auflagen folgen eine als „Wegweiser“ bezeichnete Inhaltsangabe und unmittelbar darauf das Register.

Welcher Kochwillige hat nicht schon einmal verzweifelt in einem Kochbuch hin- und hergeblättert, um ein bestimmtes Gericht zu finden, bis er es schließlich nur mühsam aufschlagen konnte, weil diesem Buch ein Register fehlte oder das vorhandene unvollständig oder unverständlich angelegt war. Das Register bei Henriette Davidis ist mustergültig in Aufbau und Inhalt. In 48 Spalten enthält es über 2200 Registereinträge von „Aal, aufgerollter -, gebackener“ bis „Zwiebeln, gefüllte Riesen-, gestovte“. Wer sucht, der findet hier.

Dem Register folgt eine dreiseitige Einleitung, die mit dem geradezu klassischen Satz beginnt: „Das Kochen ist schon wegen der Gesundheit nicht als Nebensache zu betrachten.“ Hier werden Tipps zur Benutzung des Buches, aber auch allgemeine Regeln zur Vorbereitung eines Kochaktes mitgeteilt. Sie sagen zusammengefasst aus, dass man mit dem Kopf kochen und auftischen solle. An die Einleitung schließen sich „Angaben zu Portionen bei großen und kleineren Essen“ an (z. B. „Puterhenne für 8 Personen“) und Hinweise dazu, welche Fette man für welche Zwecke zu verwenden habe.

Das nächste Kapitel „Vom Aufbewahren verschiedener Vorräthe für Küche und Keller“ dürfte im Zeitalter moderner Kühl- und Kältetechnik nur noch von historischem Interesse sein, wenn auch die Unart des „Geschmacktotkühlens“ bei manchem heutigen Leser vielleicht Sehnsucht nach alten Aufbewahrungstechniken aufkommen lässt.

„Eier bleiben frisch, wenn man sie in einem steinernen Topfe, mit dünnem Kaltwasser bedeckt, in den Keller stellt, doch müssen sie zugedeckt werden, um den Zutritt der Luft zu verhüten. [...] Monate lang nachher kann man dieselben noch zu Backwerk gebrauchen, da sich das Weiße zu festem Schaum schlagen läßt. Auch kann man die ganz frischen Eier mit geschmolzenem Talg bestreichen und sie an einem kühlen Ort aufbewahren. September-Eier erhalten sich ohne weiteres den ganzen Winter hindurch im Keller.“ (S. 12)

Das darauf folgende Kapitel „Allgemeine Verhaltensregeln“ ist ein Kurs über die Grundlagen des Kochens. Unter vielem anderen findet man darin Tipps, wie man „irdene Töpfe dauerhafter“ macht, „Erkennungszeichen des alten Geflügels“ und „In welchen Monaten das Geflügel am besten ist“. In erster Linie jedoch werden Grundverrichtungen des Kochens erläutert, wie etwa das Einkochen von Kräutern als Zusatz an Saucen:

„Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1-2 Lorbeerblätter werden mit 70 Gr. Butter aufs Feuer gesetzt und so lan-

ge gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.“ (S. 28)

Schließlich, auf Seite 39, beginnt der eigentliche Rezeptteil des Buches, in dem jeder Art von Gerichten ein eigenes Kapitel gewidmet wird, 23 insgesamt, die wiederum von allgemeinen Hinweisen eingeleitet werden. Die Rezeptauswahl wird dem Titel des Buches durchaus gerecht; es wird viel geboten, für die gewöhnliche, also einfachere, also billigere Küche, wie für die feinere und damit meist auch teurere Küche. An zwei Sauerkraut-Rezepten aus dem Kapitel „Gemüse“ sei dies demonstriert:

„Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch. Dasselbe wird vorab behandelt wie in der vorigen Nummer. Unterdeß wird Wasser je nach der Portion mit 1-2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett kalt aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hinein gethan und gahr gekocht. Das Oel bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Wünscht man ein Stückchen Schinken oder durchwachsenen Speck darin zu kochen, was zu empfehlen ist, so darf solches nicht zu salzig und muß zur Hälfte gahr geworden sein, ehe das Sauerkraut hinzugethan wird. Auch kann man, wie bei Rübstiel mit Kartoffeln bemerkt, Speckscheiben dazu braten und das flüssige Fett zum Sauerkraut anwenden. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure des Sauerkrautes solche etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältniß der Portion 1-2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gahr ist, durchzurühren. Es benimmt der Brühe das Wässrige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch können statt Kartoffeln weiße Bohnen ganz weich gekocht und mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe vor dem Anrichten durchgerührt werden. Zeit des Kochens wie vorstehend bemerkt.“ (S. 112)

„Sauerkraut mit Austern-Ragout und Rheinwein. Der eingemachte Kohl wird gut ausgedrückt, mit 1 Pfund ungesalzener Butter auf 3 Pfund Kohl in kochendem Wasser 3 Stunden gekocht, dann mit 1 Flasche Rheinwein fast trocken eingeschmort und in einer Schüssel kranzförmig angerichtet. In die Mitte legt man Austern-Ragout wie folgt: Nachdem man ½ Eßlöffel voll feines Mehl in frischer Butter geschwitzt hat, kocht man mit kräftiger Bouillon ein wenig sämige Sauce davon, würzt sie mit Salz, Zitronensaft und etwas Muskatnuß, rührt sie mit 2 Eidottern ab. In dieser Soße schwenkt man 2 Dutzend von den Bärten gereinigten Austern, bis sie steif sind, läßt sie aber nicht kochen, gibt auch das Austernwasser durch ein feines Sieb hinzu und sofort zur Tafel.“ (S. 113)

Davidis befasst sich im Übrigen nicht nur mit deutschstämmiger Küche, wie die beiden zitierten Rezepte vielleicht vermuten lassen; ihre Sammlung enthält eine Vielzahl fremdländischer Speisen wie etwa die „Batavia-Suppe von indianischen Vogelnestern“ in dem Kapitel „Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen“.

Kochkunst ist und war schon immer sympathisch international, Rezepte wanderten von Region zu Region, von Land zu Land, verbreitet von den Einsatzort wechselnden Köchen oder Reisenden, später auch von Kochbüchern. Die Lust auf Neues, der Spaß am Unbekannten, bisher Ungeschmeckten sind wesentliche Merkmale des fähigen Koches, der fähigen Köchin wie des genießenden Kenners.

Einige Rezepte finden sich übrigens im Kochbuch der Henriette Davidis, die heute nicht mehr nachgekocht werden können oder nachgekocht werden dürfen. Es handelt sich dabei um Zubereitungsanweisungen für Tiere, die mittlerweile in Mitteleuropa ausgestorben sind oder die – jedenfalls in Deutschland – zu den geschützten Tierarten zählen, mithin also tabu für Jäger und Köche sind. Dazu gehören etwa die Rezepte für Fischotter, Auerhahn oder Lerche.

Nach 1890 Rezepten will der letzte Teil des Buches Hilfen geben bei Arrangements von Speisen zu verschiedenen Anlässen. Es gibt auch eine Liste von „Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden“ und von „Mittel- und Schlußspeisen zu kleinen freundschaftlichen Essen“.

Dass eine Hausfrau gut *und* sparsam zu kochen habe, findet sich als wiederholte Ermahnung in allen Auflagen des Davidis'schen Kochbuches. Die „Hinweisung auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden“, sollte ihr dabei helfen.

Wie sehr sich die heutige Tiefgefrier-Schnellküche von der Schnellküche des 19. Jahrhunderts unterscheidet, macht besonders das Kapitel „Hinweisung auf schnell zu machende Speisen“ deutlich. In diesem Kapitel wird auch das Rezept für Wildschweinskopf aufgeführt, das uns eine Anschauung davon gibt, wie sehr sich der Zeitbegriff doch innerhalb der letzten zwei Jahrhunderte verändert hat:

„Wildschweinskopf. Man schickt dem Kopf zum Schmied, um ihn mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut von Ober- und Unterrüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, damit die Schwarte nicht aufplatze, und läßt ihn eine Nacht ganz im Wasser liegen, um ihn von dem durch das Sengen entstandenen Geruch zu befreien. Kann man ihn nicht im Schinkenkessel auf einem Einleger kochen, so thut man wohl, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu legen. Die Ohren müssen glatt angelegt und das Tuch zum bequemerem Herausziehen zugebunden werden. Dann legt man denselben in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Theilen Wasser, 1 Theil Essig, gibt Senf dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian, Rosmarin 4-5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Dieselbe muß einen recht kräftigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Bunzlauer Geschirr, gießt die kaltgewordene Brühe darauf, in welcher er sich wochenlang frisch erhält. Beim Gebrauch schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig weg, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, buntgeschnittenen Zitronenscheiben, Rothebeeten, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf mit Grün, und gibt ihm eine Zitrone oder einen Apfel ins Maul. Der Kopf wird mit der Sauce à la diable oder Remoulade zur Tafel gegeben. Was davon übrig bleibt, legt man wieder in die Brühe.“ (S. 191/2)

Vergleichen wir dieses Rezept mit einem ein Produkt unserer Zeit, das in jedem Supermarkt erhältlich ist! Es geht um ein Plastikbecherchen, das keine 50 Gramm wiegt. Wenn man es schüttelt, hört man ein leises Rasseln; es hat etwa einen Euro gekostet. Innerhalb von fünf Minuten kann man sich daraus eine den „kleinen Hunger“ sättigende und nicht unangenehm schmeckende Mahlzeit zubereiten. Es ist der „Hühner-Nudeltopf“. Auf das Becherchen ist u. a. folgender Text gedruckt:

Zubereitung: 1. Kochendes Wasser bis zu Unterkante des geriffelten Randes aufgießen. 2. Sofort gründlich umrühren. 3. Vier Minuten ziehen lassen. Gelegentlich umrühren.
Inhalt: „Einwaage 38 g ergibt eine Portion von 240 g. Fleischeinwaage 3 g“.

Als eine Fundgrube für die Erforschung der Lebens- und Essgewohnheiten des Bürgertums im 19. Jahrhundert erweist sich der Anhang „Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks-, Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Thee's, und einem Küchenszettel nach den Jahreszeiten geordnet“. Hier gibt es ausführliche Belehrungen über die „Anordnungen vor einer Gesellschaft“, „Vom Decken einer großen Tafel“, „Vom Arrangieren einer großen Tafel“ und „Vom Bedienen einer Tafel“. Im Kapitel „Eingang zu den Essen“ wird man eingehend über Speisezusammenstellungen und -folgen bei verschiedenen Gelegenheiten unterwiesen, was sich so liest:

„Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch nicht zweierlei Gerichte erscheinen. Gibt man z. B. ein Roast-Beef nach der Suppe, so kann man nicht wohl Filet zum Braten oder zu einer Geleeschüssel bestimmen. Bei einem Kalbskopf wähle man womöglich keine Kalbs-Cotelettes. Es wird keine Hasensuppe genommen, wenn Hasenbraten gegeben werden soll, und keine Pasteten von Schwarzwild, wenn Reh- oder Hirschbraten folgen.“ (S. 615)

An diese allgemein belehrenden Kapitel schließen sich Küchenzettel an, bei denen Henriette Davidis ausgiebig aus dem Fundus ihrer nahezu 1900 Rezepte schöpfen kann. Mittag- und Abendessen, Gabel-, gewöhnliche und Jagdfrühstücke werden in zahlreichen Kompositionen für verschiedene Jahreszeiten angeboten. „Ein beliebtes Herren-Essen“ für November, Dezember und Januar zum Beispiel wird so zusammengestellt:

„Kräftige Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird. – 2. Round of Beef oder ein großes Stück Hamburger Rauchfleisch, Sauerkraut, dick gekochte durchgeschlagene Erbsen mit braungebratenen Zwiebeln bedeckt, brauner Kohl und Kastanien, gebratene Kartoffeln. Jedes Gemüse besonders angerichtet. – 3. Macronenkranz oder Macronenkuchen.– 4. Butter und englischer Käse oder Sardellenbutter.“(S. 632)

Zum Ende des Buches werden genaue Beschreibungen der Arrangements und Aufwartungsregeln für verschiedene Arten von Kaffee- und Teegesellschaften zusammengefasst. Etwas prosaisch wird das Buch nach 647 Seiten durch Mitteilungen über kulinarische Köstlichkeiten geschlossen mit einem „Nachtrag. Ueber die Salicylsäure und ihre Anwendung in der Küche“, denn „ein gutes Kochbuch muß bestrebt sein, die Entdeckungen der Wissenschaft auch für die Küche nutzbringend zu machen“ (S. 647) – ein früher Sündenfall im Bereich der Nahrungsmittelkonservierung; die Verwendung der Säure wurde 1959 in der Bundesrepublik für diese Zwecke verboten.

Dass das Davidis'sche Kochbuch einst zu den beliebtesten und am weitesten verbreiteten Kochbüchern zählte, ist heute noch auf dem Antiquariatsmarkt zu erkennen. Es ist zu vermuten, dass nicht nur Sammler am Erwerb dieser Bücher beteiligt sind, sondern auch Kochlustige, die neue Anregungen aus einem alten Werk gewinnen wollen. Und es werden sich Leser finden, denen es Freude bereitet, in einem gut geschriebenen historischen Kochbuch zu blättern oder gar zu schmökern und sich von ihm in eine vergangene Welt bürgerlicher Tafelkultur entführen zu lassen.

ANMERKUNGEN

⁽¹⁾ Henriette Davidis: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen und Getränke, zum Einmachen etc., und eine Hinweisung auf schnell zu machende Speisen. Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen. 22., vermehrte und verb. Aufl. Bielefeld und Leipzig: Velhagen & Klasing, 1877.

Vgl. zur gesamten Thematik: Eckehard Methler / Walter Methler: Von Henriette Davidis bis Erna Horn. Bibliographie und Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur – mit Anmerkungen zur Frauenfrage. Wetter (Ruhr) 2001. (Veröffentlichungen des Henriette Davidis-Museums; Bd. 9.); Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und Bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. 2. Aufl. Oberhausen 1990.

⁽²⁾ Die biographische Darstellung nach Methler / Methler, s. Anm. 1, S. 1 – 8; Willy Timm: Henriette Davidis. In: Westfälische Lebensbilder. Bd. 12. Münster 1979. S.88-103; ders.: Man nehme ... Vor 125 Jahren erschien das berühmte Kochbuch der Henriette Davidis. In: Der Märker. 19. 1970. H.2. S. 44; Franz Brümmer: Henriette Davidis. In: Allgemeine Deutsche Biographie. Bd. 47. S. 626/7; ders.: Deutsches Dichter Lexikon. Nachtrag. 1877. S. 37. Weitere biobibliographische Hinweise bei Elisabeth Friedrichs: Die deutschsprachigen Schriftstellerinnen des 18. und 19. Jahrhunderts. Stuttgart 1981. S. 56/7.

⁽³⁾ Timm, Davidis, s. Anm. 2, S. 90.

⁽⁴⁾ Karl Robert Langewiesche: Aus fünfundzwanzig Jahren. Buchhändlerische Erinnerungen 1891/1916. Königstein u. Leipzig: Langewiesche, 1919. S. 15/16.

⁽⁵⁾ Gedichte. 2. Aufl. Elberfeld [Iserlohn]: Bädeker, 1848. Nach Angabe des „Gesamtverzeichnisses des deutschsprachigen Schrifttums 1700-1910“ kam die 1. Aufl. nicht in den Buchhandel. (Nachdruck 1991 mit einem Nachwort von Walter Methler.)

⁽⁶⁾ Praktisches Kochbuch, s. Anm. 1, S. 640-642.

⁽⁷⁾ Timm, Davidis, s. Anm. 2, S. 100.

⁸ S. Anm. 1. Die 22. Aufl. ist gegenüber der von Henriette Davidis noch selbst besorgten 21. Auflage nur unwesentlich verändert worden.

(Zuerst in: die horen. Jg. 54. Bd. 234. 2009. S. 94–106.)