BERGISCHE RESIDENZ
REFRATH
SENIORENRESIDENZ

Sommer

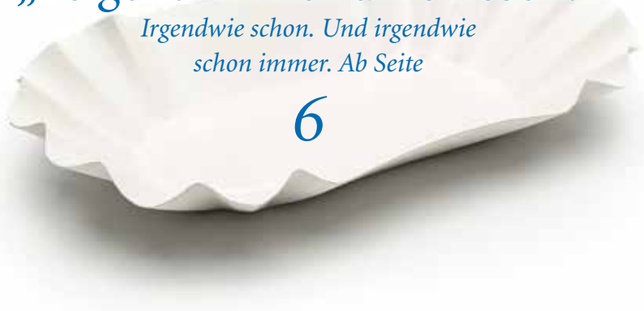
Journal der
Bergischen Residenz
Refrath / Ausgabe:

№ 02 | 2017

Spezial: „Es geht immer ums Essen.“

Irgendwie schon. Und irgendwie schon immer. Ab Seite

6



Inhalt:

Editorial 3

Es geht immer ums Essen

„Ein Herd und eine Seele“
– Die Kochtagebücher von Peter Breuer 6
Johanna Pofahl: Die Pommersche Küche 10
Toni Pick: Der Sauerbraten 12
Birgit Kraus: Koch-Anekdoten 14

Gelegenheit macht (Wild-)Diebe

Eine Anekdote aus einer alten Refrather Gaststätte. Von H.P. Müller 15

Schwäbische Pfauen-Pastete mit Skorzoneren

Dr. Klaus Hachmann: Das Kochbuch der Henriette Davidis 16
H.P. Müller: Die Bergische Kaffeetafel 19

„Ein Tropfen Liebe ist mehr als ein Ozean Verstand“

Zeitgeschehen: Die Kameliendame 20

Johanna Pofahl: „Erinnerungen an mein Dorf Neu-Koprieben“ 24
Toni Pick: Meine Liebe zur Musik..... 26

Glück

Lyrik von Inge Thoma: 27

Rätselhaftes

Sudoku 28
Preisrätsel 29

Aktuelles, Termine, Veranstaltungen 30

Auflösung Kreuzworträtsel 28
Impressum 28

Editorial:

Verehrte Damen und Herren,
geschätzte Leserinnen und Leser,

in dieser Ausgabe geht es vor allem um eines, und das ist unsere Liebe zum Essen. Dabei spielt es keine Rolle, ob wir von Kaviar oder einfachen Linsen reden – mit Speisen und ihrer Zubereitung, mit Kochen und Essen verbinden wir Geschichten, Erinnerungen, Heimat, Familie, Tradition und vieles mehr.

Wie wichtig das Thema „Essen“ ist, das wurde spätestens klar wie die berühmte Kloßbrühe, nachdem wir es in der Redaktion für die Sommer-Ausgabe vorgeschlagen hatten: Die Resonanz darauf war grandios! Und viele von Ihnen haben mit ihren Texten und Erinnerungen dazu beigetragen, dass unser Sommer-Journal zu einem feinen kulinarischen Ausflug in die Vergangenheit wurde, bei dem es auch einiges zu schmunzeln gibt. Dafür herzlichen Dank!

Ich habe übrigens auch eine alte Koch-Kladde in meiner Küchenschublade. Meine Oma mütterlicherseits hat sie verfasst und darin viel Wissenswertes gesammelt und niedergeschrieben. Und daneben liegt ein Kochbuch von Hermine Kiehnle aus dem Jahr 1912. Sie leitete die Kochschule des Schwäbischen Frauenvereins in Stuttgart und brachte ihr Büchlein damals zunächst in kleiner Auflage im Eigenverlag heraus. Und eins davon darf ich mein Eigen nennen!

So viele verschiedene Rezepte es gibt, so unterschiedlich in anderen Ländern gekocht wird, so einträglich Koch-Shows, Koch-Zeitschriften und -Bücher und -Kurse sind, so unzählig viele Weisheiten, Kalendersprüche, Zitate und Aphorismen es gibt – alle gemeinsam machen Kochen und Essen zum Dreh- und Angelpunkt unseres Lebens. Ein klitzekleines Sprüchlein ist in seiner schlichten Erkenntnis so naheliegend wie wahr: „Wie der Koch, so der Brei“.

Ich wünsche uns allen einen angenehmen und schönen Sommer sowie viel Freude mit unserer Sommer-Ausgabe des BRR Journals, in dem – neben dem Leitgedanken – auch noch viele andere interessante Themen Platz gefunden haben. Seien Sie herzlich gegrüßt

Ihre Susanne Rönnau

Direktorin und Herausgeberin

Foto: Fieke Pohl

Seine Sammlung umfasst über 75 private Kochtagebücher – von Hand geschriebene Kladden, in denen Frauen aus zwei Jahrhunderten ihre Rezepte notiert haben. Das erste hat er sich gekauft, weil ihm die Handschrift der Autorin und der Ledereinband mit den türkisfarbenen Schmucksteinen so gut gefallen haben. Das zweite Buch war Beute einer Internetauktion, und so ging es weiter, bis sich nach einigen Jahren eine wunderbare Sammlung von Unikaten in seinem Regal eingefunden hatte.

Peter Breuer hat in seinen „Kochtagebüchern“ den Köchinnen aus sieben Generationen ein feines Denkmal gesetzt. Aus seiner großen Sammlung stellt er seinen Leserinnen und Lesern fünfzehn repräsentative Rezepte und ihre Verfasserinnen vor.
„Alle Kochtagebücher wurden nah am Geschehen verfasst und manchmal auch korrigiert, wenn sich eine Methode als probater erwies oder eine andere Mengenangabe zur Verbesserung eines Rezeptes beitrug“, schreibt Breuer in seinem Vorwort und unter der schönen Überschrift „Ein Herd und eine Seele“.
Nah am Geschehen – genau das sehe man den Kladden auch an. Fettspritzer, angesengte Kanten und unverwechselbare Handschriften sind so authentisch, wie der Vorgang des Kochens selbst. Breuer erzählt von Einkaufszetteln, bunten Stoffproben oder anderen kleinen, privaten Fundstücken, die die Kladden preisgaben, und die ihm über die Küche hinaus Aufschluss über das Leben der Köchinnen geben.
Der älteste Eintrag in seiner Sammlung stammt aus dem Jahr 1832, dem Jahr, in dem Johann Wolfgang von Goethe starb, und der jüngste Text von 1957 und aus Bern.
Bertha Hieber aus Bad Aibling – ihr sind die türkisfarbenen Schmucksteine zu verdanken – verfasste rund um 1835, und in mehr als 58 Jahren, beachtliche 524 Seiten Koch- und Hausbuch und – nebenbei – notierte einschneidende Lebensereignisse wie den Tod ihres Großpapas, Daten zu Bürgerbällen und Freundschaftsmahlen, Tipps und Hinweise zur Behandlung von Krankheiten (auch der von Huftieren), und selbst Lebensregeln durften nicht fehlen in ihrem Werk.

Weil viele Lebensmittel heute anders heißen, oder nicht mehr gehandelt oder gekocht oder gegessen werden, und weil wir mit anderen Maßen rechnen, findet sich ganz hinten im großen und mit vielen zauberhaften Fotoaufnahmen illustrierten Buch ein umfangreiches Glossar. So lernt der Mensch von heute, dass man Butter *abtrieb*, in dem man sie zimmerwarm schaumig schlug, oder dass man der Hefe unterstellte, sie würde flott *ausrauchen*, durch Luftzufuhr und Wärme. Was eine *Bircherraffel* ist, dass Backerbsen nicht an Büschen wachsen und wofür man die *Dressiernadel* nutzt – all das und vieles mehr wird hier ausführlich beschrieben. Und auch, was ein *Seidel*, ein *Tassenkopf* und ein *Quart* sind.
Dass man unter den berühmtesten und mit Sternen geadelten Köchen, unter den so Geehrten und Gepriesenen, lange Zeit kaum Frauen fand, täuscht hoffentlich nicht über die wahre Herausforderung des Kochens hinweg. Denn die bestand darin, sieben Tage die Woche, 52 Wochen im Jahr, tagein und tagaus – und manchmal sogar mehrmals pro Tag – eine warme Mahlzeit auf den Tisch zu bringen.
„Nichts macht uns geneigter, an ein gutes Essen zu denken, als ein leerer Tisch.“
Und auch darin dürfte die wahre Kunst in der Küche zu finden sein:
Aus nichts etwas zu zaubern, in Zeiten von Mangel, Armut und Krieg oder einfach auch nur mit einem knappen Budget seine Gäste zufrieden zu machen – die Zutaten im Wald und auf den Wiesen zu finden, zu improvisieren und letztlich zu zaubern und mit wenig Mitteln eine schmackhafte Mahlzeit zu kochen. Auch das ist die Leistung von Generationen von Frauen, wie Breuer sie in seinen „Kochtagebüchern“ vorstellt.

Spezial: Es geht immer ums Essen.

„Ein Herd und eine Seele.“

von Heike Pohl

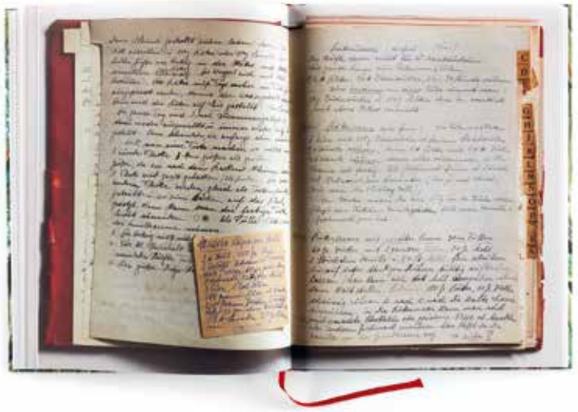
Foto: Hans Hansen

Neben vielen großformatigen Abbildungen der Koch-Kladden zeigen künstlerisch in Szene gesetzte Fotografien von Hans Hansen die Schönheit eines Walnusszweiges, die Farbpracht roter Zwiebeln oder den ungewöhnlichen Wuchs der Schwarzwurzel.

Peter Breuer arbeitet als Werbetexter in Hamburg, geboren ist der Autor, der, wenn er nicht Kochkladden sammelt, sehr gekonnt mit Worten hantiert, im Bergischen Land. Und weil Essen und Heimat sehr oft eine enge Verbindung miteinander eingehen, handelt auch die kleine Anekdote, die er uns schenkt, genau hiervon – von Essen und Heimat.

„Als ich noch in Radevormwald wohnte, wo ich die meisten Jahre meiner Kindheit und Jugend verbrachte, verdiente ich mir mein Taschengeld als Reporter für die *Bergische Morgenpost*. Kaninchenzuchtausstellungen, Feuerwehrfeste und das gesamte Vereinsleben waren mein Metier. Ein fester Termin im Jahr war das Treffen der ‚Marinekameradschaft'. Es gab, das wusste ich nicht, im überhaupt nicht maritimen Bergischen Land eine gar nicht so kleine Gruppe ehemaliger Matrosen, und deren traditionelle Mahlzeit für ihre Jahreshauptversammlung war Labskaus. Obwohl ich während meiner Termine eigentlich alles aß, was man mir anbot, winkte ich bei Labskaus ab. Diese undefinierbare rosa Masse – das konnte nicht schmecken und mir war unklar, woraus es bestand.
Mehr als zwei Jahrzehnte später zog ich nach Hamburg und ‚Labskaus' ist hier so verbreitet wie Schnibbelbohnen im Bergischen Land. Also habe ich es endlich ausprobiert und war hingerissen. Kartoffelbrei mit Pökelfleisch und Roter Bete als Basis, ein Rollmops und das Spiegelei als Kür – wie gut das schmeckt, hätte man mir doch auch mal früher sagen können!"

Die Kochkladden-Sammlung von Peter Breuer bildet den Rahmen des großen Sommer-Spezial rund um das Thema „Essen", das uns kulinarisch nach Ostpreußen führt, an die omnipräsente Henriette Davidis erinnert, über Sauerbraten und Familientradition erzählt, aus einem Scheiterhaufen ein Sonnenessen macht und das Geheimnis der Bergischen Kaffeetafel enthüllt.



„Kochtagebücher von 1781 – 1957", gesammelt von Peter Breuer, fotografiert von Hans Hansen, erschienen in der Greenpeace Magazin Edition.

BERGISCHE RESIDENZ REFRATH
№ 02
2017

Bild links: Peter Breuer. Bild rechts ist nicht Bestandteil des Buches

Die Pommersche Küche.

von Johanna Pofahl

Die Pommersche Küche auf dem Land war sehr einfach, aber ich fand sie schmackhaft. Die Menschen waren Selbstversorger, und so wurde gekocht, was es auf dem Hof gab, z.B. Milch, Eier, Speck, Gemüse und Fleisch.

Frisches Fleisch gab es nur nach dem Schlachten, z.B. Gänse zu St. Martin, Schwein im November, zu Ostern ein Lamm, nur Geflügel gab es das ganze Jahr und danach richteten sich die Gerichte. Nach dem Schlachten wurde das frische Schweinefleisch sofort verarbeitet. Es gab keinen Teil, der nicht verarbeitet werden konnte. Die Schinken, der Speck und die Teile, die nicht für die Wurst oder Sülze gebraucht werden konnten, wurden in einer Salzlake gepökelt, Schinken und Speck später geräuchert. Die Vorderschinken wurden als Schweinebraten eingeweckt. Wollte man außerhalb der Schlachtzeit frisches Fleisch oder Fisch zubereiten, so musste man es kaufen.

Beliebte Gerichte nach den Schlachttagen waren zum Beispiel: Wurstsuppe mit Gemüse und Graupen oder Bratwurst mit Kohlgemüse oder Kotelett (Karbonade) mit gemischtem Gemüse.

Eine Besonderheit der Suppe in Pommern war, dass die Kartoffeln immer extra gekocht wurden. Sie kamen dann auf den Teller und wurden mit der Suppe aufgefüllt (Überguss hieß das bei uns.).

Auch die Gänse – zu St. Martin geschlachtet, meist waren es fünf bis zehn Tiere, – wurden gleich verarbeitet.

Gänsebraten: Im Steinbackofen wurde jede Woche Brot gebacken und an diesem Tag dann die Gans. Die wurde vorher mit Äpfeln, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Majoran und Thymian gefüllt.

Gänseklein: Kleinteile wurden mit Gemüse oder Weißkohl zu einer Suppe gekocht.

Gänseleber mit Äpfeln und Zwiebeln gebraten. Dazu gab es Stampfkartoffeln.

Schwarzsauer: Aus kleinen Teilen mit Gemüse wurde eine Brühe gekocht. Nach dem Garen wurde das Fleisch von den Knochen getrennt, die Brühe durch ein Sieb gegossen, mit Blut, Backobst und Gewürzen angereichert und zum Schluss mit Zimt, Essig und einer Prise Salz abgeschmeckt.

Spickbrust (geräucherte Gänsebrust): Die Gänsebrust wurde mit Salz eingelegt und so für den Rauch vorbereitet.

Im Sommer gab es viele einfache Mahlzeiten mit Salat, Gemüse und Obst. Das Gemüse war so reichlich, das man es nicht sofort verbrauchen konnte, und so wurde fleißig eingeweckt, eingelegt und getrocknet.

Grüner Salat und Gurkensalat wurden mit einer Soße aus saurer Sahne, Essig und Zucker angemacht, dazu Kartoffeln und ausgelassener Speck – das war ein komplettes Gericht.

Aus Schinkenknochen und Schwarten wurde eine Brühe gekocht, dazu kamen alle frischen Gemüse (Erbsen, Bohnen, Kohlrabi u.a.). Das Gericht wurde als Suppe gegessen.

Kartoffeln spielten in der Pommerschen Küche eine große Rolle, egal ob als Pellkartoffeln, Stampfkartoffeln, gekocht, gebraten oder als Kartoffelpuffer (Reibekuchen) gegessen.

Braune Soßen wurden aus Fett, Mehl und Brühe (Mehlschwitze) hergestellt und mit Gewürzen, Gemüse, Speck oder Sahne verfeinert:

Pellkartoffeln und Stipp: Die Grundsoße wurde einfach mit Speck und Zwiebeln angereichert.

Saure Eier: die braune Soße wurde mit Essig und Zucker abgeschmeckt, dann wurde das rohe Ei in die heiße Soße geschlagen (heute würde man pochiertes Ei sagen), dazu gab es Pellkartoffeln.

Fleischreste wurden mit Lorbeerblatt und sauren Gurken süßsauer als Ragout zubereitet.

Die „Sauren Eier“ waren eines meiner Lieblingsgerichte und dazu gibt es auch eine Geschichte: Meine Eltern waren zum Einkaufen in die Stadt gefahren.

Als ich aus der Schule heimkam, waren sie noch nicht zurück. Ich beschloss, ihnen mit einem fertigen Mittagessen eine Freude zu machen. Die Schwitze gelang mir auch sehr gut, doch als ich mit der Brühe aufgoss, wurde daraus eine Mehlpampe. Auch ein zweiter Versuch gelang mir nicht. So saß ich am Ende heulend in der Küche, als meine Eltern heimkamen.

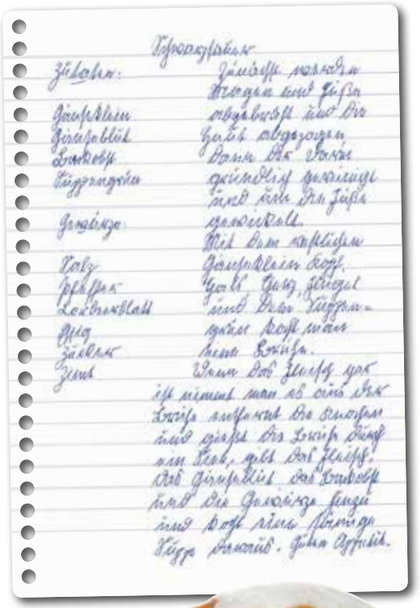
Salzhering: Hierzu wurde die weiße Soße mit Sahne verfeinert. Es gab sie auch zu Fisch, Königsberger Klopsen, Gemüse, Fleisch und sie wurde jeweils unterschiedlich gewürzt, z.B. mit Petersilienwurzel, Kapern, Sahne oder Meerrettich.

Bei den vielen Seen in Pommern waren Fische auch immer eine gute Mahlzeit. Sie kamen gebraten oder gekocht auf den Tisch: Kochfisch, gewürzt mit Dill, Petersilie oder Senfsoße. Karauschen in Maibutter – diesen Fisch gab es nur im Frühjahr. Er ist ca. 8 bis 10 Zentimeter lang und hat keine Gräten. Er wurde ohne Schwanz und Kopf gebraten, und dazu gab es braune Butter.

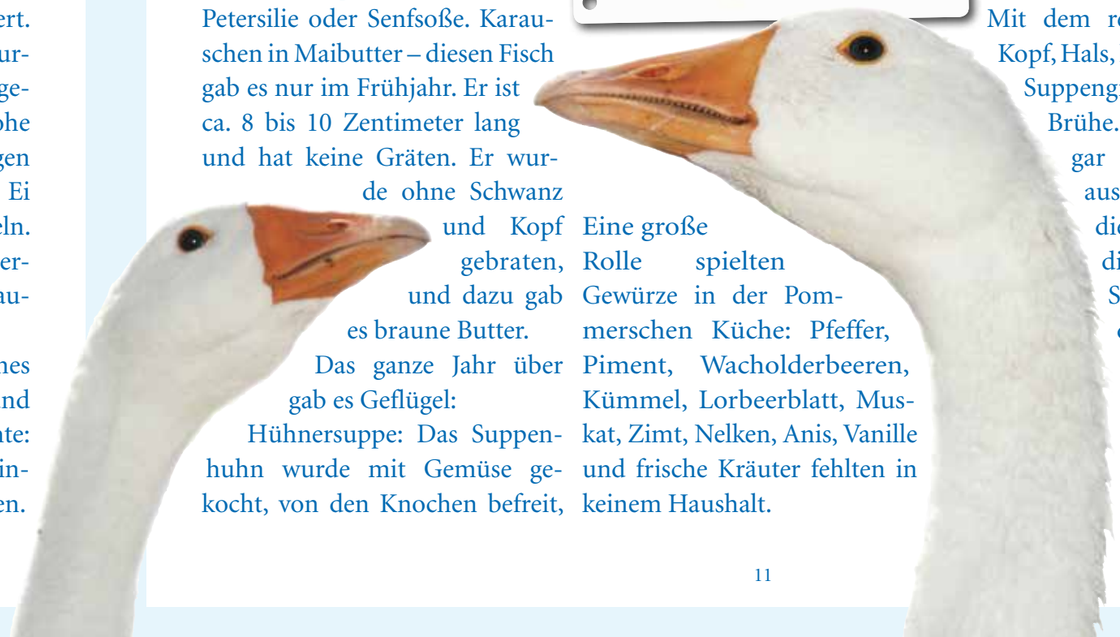
Das ganze Jahr über gab es Geflügel:

Hühnersuppe: Das Suppenhuhn wurde mit Gemüse gekocht, von den Knochen befreit, dann wurden die Kleinteile mit der Suppe gegessen. Brust und Keulen wurden anschließend gebraten, dazu gab es eine Sahnesoße.

Hähnchen wurden mit Gemüse geschmort (nicht gekocht) und gegessen.



Eine große Rolle spielten Gewürze in der Pommerschen Küche: Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeerblatt, Muskat, Zimt, Nelken, Anis, Vanille und frische Kräuter fehlten in keinem Haushalt.



Schwarzsauer vom Gänseklein

Zutaten:
Gänseklein
Gänseblut
Backobst
Suppengrün

Gewürze:
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt
Essig
Zucker
Zimt

Zunächst werden Magen und Füße abgebrüht und die Haut abgezogen. Dann der Darm gründlich gereinigt und um die Füße gewickelt.

Mit dem restlichen Gänseklein Kopf, Hals, Herz, Flügel und dem Suppengrün kocht man eine Brühe. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es aus der Brühe, entfernt die Knochen und gießt die Brühe durch ein Sieb, gibt das Fleisch, das Gänseblut das Backobst und die Gewürze hinzu und kocht eine sämige Suppe daraus. Guten Appetit.

Der Sauerbraten.

von Toni Pick

Bis vor etwa zehn Jahren gab es bei uns ein jährlich wiederkehrendes Ritual. Meine Frau war eine hervorragende Köchin, das hatte sie von ihrer Mutter gelernt. Am ersten Sonntag im Advent fanden sich bei den Eltern (Oma und Opa) unsere Kinder mit den Enkeln und ganz früher noch die Uroma zum Sauerbraten ein.
Es waren größere Vorbereitungen erforderlich. Der Esstisch musste ausgezogen, größere Tischdecken hervorgeholt, zusätzliche Stühle beschafft und vor allen Dingen eingekauft werden:
Zwei Rollen Rindfleisch von ca. 5 Kilogramm, Zwiebel, Nudeln, Rosinen, Essig, Senf, Lorbeerblätter, Nelken, Rübenkraut. Und auch Getränke: Bier und Wasser.
Und für unseren Schwiegersohn Kartoffeln – alles in den entsprechenden Mengen.
Es war für unseren Zweipersonenhaushalt schon eine Herausforderung.
Das Fleisch wurde acht Tage vor dem Verzehr in zwei großen Töpfen in Essig eingelegt.
Am ersten Adventssonntag war alles vorbereitet und voller Erwartung. Um zwölf Uhr fanden sich die ersten Gäste ein. Der Sauerbratenduft durchzog das ganze Treppenhaus, und alle Mitbewohner wussten: Bei Picks gibt es das obligatorische Sauerbratenessen zum ersten Advent. Unser Enkel stürmte als Erster in die Küche und musste schon mal probieren. Um 12.30 Uhr war alles versammelt, und das Essen konnte beginnen.

Alle waren – wie immer – begeistert, und meine Frau wurde entsprechend gelobt. Es war ja genug gekocht worden, und so nahmen alle noch Portionen für zu Hause mit.

Alle waren satt und freuten sich auf den Sauerbraten im nächsten Jahr.

Spezial: Es geht immer ums Essen.

Koch-Anekdoten.

von Birgit Kraus

Birgit Kraus arbeitet als Veranstaltungsleiterin in der Bergischen Residenz Refrath. Neben ihrer eigentlichen Arbeit leitet sie unter anderem den hausinternen Literaturkreis des Hauses.

LINSEN.

In der Redaktionsrunde stellte ich das Thema „Kochgeschichten“ vor und sofort kamen bei allen Anwesenden Erinnerungen unterschiedlichster Art auf.
Die erste Anmerkung dazu war: „Ja, bei uns gab es immer Linsen mit Spätzle!“ Diese Aussage wurde einerseits mit ungläubigem Staunen bedacht und andererseits von einem weiteren Redaktionsmitglied bestätigt. In kurzer Zeit wurde klar, dass Linsen in ganz unterschiedlichen Zubereitungsformen bekannt sind, je nachdem in welchem deutschen Landstrich man aufgewachsen ist: Linseneintopf mit Speck und Würstchen oder Linsen mit Dörrobst oder...

SCHEITERHAUFEN – KENNEN SIE DIESES GERICHT?

Scheiben von alten Brötchen, geraspelte Äpfel, ggf. Rosinen und Mandeln werden in einer gefetteten Form geschichtet und mit einer gezuckerten Eiermilch (und ein bisschen Zimt) übergossen im Ofen gebacken. Als unsere Kinder klein waren, wurde diese sättigende Süßspeise bei uns zu Hause gerne zur Kaffeezeit gegessen. Lecker!
Aber – immer schon hatte ich ein Problem mit dem Namen des Gerichtes. Scheiterhaufen – die Gedankenverbindung zu historischen Ereignissen – schrecklich!
Eines Tages stellte ich einer Gruppe von Kindergartenkindern die Frage, wie sie diese Mahlzeit wohl nennen würden. Sie hatten bei der Zubereitung mitgeholfen und gerade den warmen, süßen Auflauf mit Genuss gegessen.
Die Antwort auf meine Frage war: Sonnenessen.
Wie schön! Von da an wurde dieser Gaumenschmaus bei uns immer so genannt.

Zeichnung: Wikipedia

Spezial: Es geht immer ums Essen.

Gelegenheit macht (Wild-)Diebe. Eine Anekdote aus einer alten Refrather Gaststätte.

von H.P. Müller

Vor etwas mehr als 100 Jahren zählte Refrath nur rund 1800 Einwohner, aber es gab mehr als 20 Gaststätten, Kaffeewirtschaften und Kneipen. Am Rande des heutigen Golfplatzes, in Alt-Refrath, stand z.B. das „Grüne Wäldchen“ von Gastwirt Johann Kürten. Hier kehrten vor allem die Arbeiter der Zinkhütte oder von Zanders auf dem Heimweg ein. Auch Waldarbeiter kamen gerne auf einen „Klaren“ oder einen Schoppen Bier. Damals – vor dem 1. Weltkrieg – gab es für eine Goldmark 10 Glas Bier bzw. 20 Klare. Das war allerdings kein billiges Vergnügen, denn für eine Goldmark musste man zwei bis drei Stunden lang arbeiten. Besonders an Lohnzahltagen „knubbelten“ sich die Männer an der Theke.

Die folgende Geschichte soll sich an einem solchen Tage zugetragen haben:
Ein blaugrauer „Hecht“ aus Pfeifenknaster und dem Rauch der damals beliebten „Roth-Händle“ füllte den Raum. Unter den Stammgästen war auch wieder Förster Müller, der mit Hannes und Jupp seit Stunden Karten gespielt und geplaudert hatte. Als seine beiden Mitspieler schließlich den Raum verließen, trank er gewohnheitsmäßig noch ein paar „Körnche“ und verfiel bald in einen tiefen Schlaf, während sein Hund es sich unter dem Tisch bequem machte. Auf diesen Moment hatten zwei Burschen aus Refrath – nennen wir sie Pitter und Fritz – nur gewartet. Pitter nahm behutsam die Flinte des Försters vom Haken und verließ mit seinem Kumpan schleunigst die Wirtschaft. Die Anwesenden hatten entweder nichts bemerkt oder schauten schmunzelnd dem Geschehen zu.

Die Refrather Heide war früher dafür bekannt, dass sich auf ihr fette Hasen und Kaninchen tummelten. Es war für den geübten Schützen Pitter nicht schwer, zwei von ihnen zu erlegen. Der Förster schlief so tief, dass er nicht einmal vom Knall der Schüsse aufwachte. Er würde erst wieder aufwachen, wenn der Wirt ihn weckte, nachdem die letzten Männer gegangen waren.
Unauffällig schlich sich Pitter in den Schankraum zurück, hing die Flinte wieder an den Haken neben des Förster Hut und setzte sich an seinen Platz.
Unterdessen eilte Fritz auf dem Fußpfad hinter der alten Kirche dem heimischen Stalle zu. Binnen kurzer Zeit hatte er dann die Hasen ausgeweidet, sie an einen Nagel gehängt und den Abfall unter dem Misthaufen verscharrt. Seinem Freund Pitter würde er andern morgens den zweiten Hasen in dessen Stall schaffen.
Zufrieden schlurfte er ins Haus, wo sein Trinchen frug: „Hätt alles geklapp?“
„Jo, alles hätt jot jejange, hä häng im Stall, ungerm Heu“, antwortete Fritz und stieg ins Ehebett.

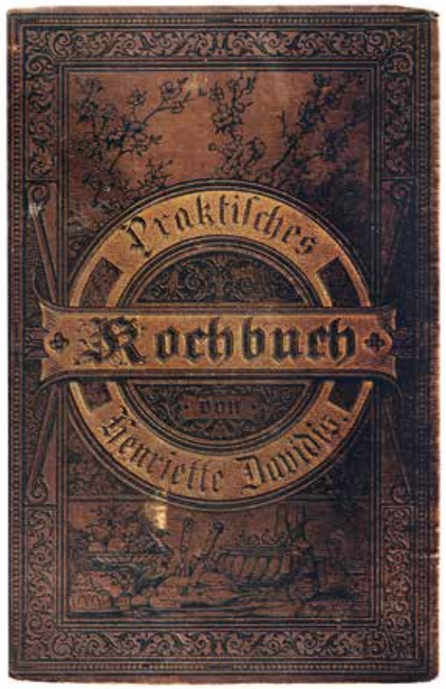
Das Kochbuch der Henriette Davidis.

von Dr. Klaus Hachmann

In unserer Familie wird seit Generationen eine Ausgabe

„Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen“

von Henriette Davidis aus dem Jahr 1896 vererbt.[1]



Fotos: K. Hachmann (rechts), Wikipedia (links)

Die erste Ausgabe dieses Kochbuchs stammt aus dem Jahr 1845. Johanna Friederika Henriette Katharina Davidis (1801 bis 1876) gilt als die berühmteste Kochbuchautorin Deutschlands. Sie war als Hauswirtschaftslehrerin an einer Mädchenarbeitsschule und als Gouvernante (=Hauslehrerin) tätig.
Aus ihrer Feder stammt auch das Buch *Der Beruf der Jungfrau*, 1857, in dem sie u.a. schrieb: „…daß es nur Wenigen und am wenigsten dem weiblichen Theile beschieden [ist], sich das Leben nach Wahl und Neigung zu gestalten und den höheren Geistesinteressen zu leben. Gerade der weibliche Beruf, […] nimmt in den meisten Fällen Hand und Verstand so sehr in Anspruch, daß nur wenige Mußestunden erlauben, aus dem Kreis des Berufslebens hinaus zu gehen. Be- und Entlohnung bestehen in der Zufriedenheit des Ehemannes und im Erfüllen der gesellschaftlichen Erwartungshaltung an die Hausfrau“.

In der Einleitung zu *Praktisches Kochbuch* stellt Henriette u.a. Regeln auf:

- Die erste Regel, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist große Reinlichkeit.
- Die zweite Regel ist Sparsamkeit. Das Übermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, wohl aber benimmt es ihnen das Feine, ist ungesund und verdirbt manche gute Schüssel
- Die dritte Regel ist Achtsamkeit und Überlegung. Man bringe die Speisen zur rechten Zeit, weder zu früh noch zu spät, aufs Feuer. Die Größe der Töpfe muß mit den Portionen im richtigen Verhältnis stehen.
- Die vierte Regel ist, daß man, wenn ein Gericht zubereitet werden soll, zuerst die nötigen Bestandteile heranholt, überhaupt Ordnung hält.

Den einzelnen Kapiteln der Rezepte wird jeweils eine Warenkunde vorangestellt. Hierzu einige Beispiele:

- Frische Eier schwappen beim Schütteln nicht. Genauer läßt sich die Größe des durch Verdunstung gebildeten Luftraums zur Prüfung der Frische benutzen, wenn man 30 g Salz in ¼ l Wasser löst und die Eier in diese Lösung legt. Frische sinken langsam unter, wenige Tage alte bleiben in der Mitte schweben, 8 Tage alte oder bebrütete schwimmen oben.
- Spargel erhalten sich mehrere Tage, wenn man sie an einem schattigen Ort tief in die Erde legt und mit einem Stück Rasen zudeckt.
- Es ist für jede Hausfrau beim Einkauf von Geflügel wichtig, junge von alten, sowie gute gesunde Tiere von kranken unterscheiden zu können. Um möglichst gegen die Gefahr, krankes Geflügel gekauft zu haben, geschützt zu sein, ist vor allem der Ankauf lebender Tiere zu empfehlen. Bei Verbrauch wird den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Puten mit einem scharfen Messer die Gurgel durchschnitten; Enten der Kopf abgehauen; Tauben derselbe abgerissen. Die Gänse tötet man mit einem spitzen Messer durch einen Stich an der Stelle wo die Hirnschale sich ans Genick schließt, das Blut wird in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt.

Hier nun einige Rezepte für ein größeres Menu für 12 Personen – vielleicht wer will – zum Nachkochen:

1.
Batavia-Suppe
(Dieses Rezept stammt aus einer königlichen Küche)

Am Abend vor dem Gebrauch werden 100 - 130 g indische Vogelnester in kalte Bouillon gelegt und über Nacht aufgeweicht, des folgenden Tages all die kleinen Federchen mit einer Spicknadel herausgenommen und die Nestchen, welche gehörig aufgeweicht sein müssen und dann wie einzelne Fädchen aussehen, in Filets (Streifen) geschnitten, in eine Kasserole gethan und mit Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer, welcher seiner Schärfe wegen mit Vorsicht anzuwenden ist, und mit einem kleinen Theelöffel voll Fleischextrakt langsam gekocht, worauf man reichlich von einer Konsommee aus Ochsen- und Kalbfleisch und eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und die Vogelnester vollends weicht kocht. Beim Anrichten wird die Suppe rein abgeschäumt, gesalzen und in eine Terrine gefüllt.

2.
Schwäbische Pfauen-Pastete mit Skorzoneren als Beilage

Ein junger halbwüchsiger Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, bis an den Kopf, welcher abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen.

Am Tage des Gebrauchs wird der Pfau mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdes die Leber mit einem Stück Speck und einer Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrot in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und gibt statt ihrer das Gedämpfte hinein, sowie auch eine ¼ Flasche Wein, 30 g in Wein gekochte und kleingeschnittenen Trüffel mit dem Wein, worin sie gekocht sind, einen Schaumlöffel Fleischbrühe, einige Citronenscheiben, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stück Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die

[1] Herausgegeben 1896 Verlag Velhagen & Klasing, Bielefeld und Leipzig

Pastete wie gewöhnlich und läßt sie beim Bäcker etwa ¾ Stunde hochgelb backen. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben aufgeschnitten, die zurückgebliebene Sauce hineingegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben.

Als Gemüse-Beilage eignen sich Skorzoneren (Schwarzwurzeln):

Von den Wurzeln werden anhaftende Erde und Sand abgewaschen, danach unter Benutzung von Handschuhen, da der Milchsaft der Wurzeln an der Hand stark haftet, mit einem Gemüseschäler geschält. Danach sofort die Wurzeln vor dem Braunwerden schützen, indem man eine kleine Menge Mehl mit etwas süßer Milch anrührt und die geschabten Wurzeln bis zum Gebrauch hineinwirft, so bleiben sie ganz weiß. Man kocht sie nun 7 Minuten in siedendem Salzwasser ab, setzt sie dann mit Fleischbrühe und Butter in einem irdenen Geschirr, da sie in jedem Metallgeschirr ihre weiße Farbe verlieren, aufs Feuer und läßt sie in kurzem Brühen bei späterer Hinzugabe von Salz, was nicht zu viel sein darf, gar und weich kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man gestoßenen ungesüßten Zwieback und nach Belieben Muskatblüte (Macis) daran. Zuletzt mit gekochten, kleinen Fleischklößchen vermischt, werden sie neben der Pfauen- Pastete aufgetragen.

3.
Dauphin mit Wein-Vanillesauce

Man rührt aus 200 g Butter, 12 Eidottern, 250 g Zucker auf gelindem Feuer eine dicke Creme, welche man mit Citronenschale würzt und durch die man den Schnee von 8 Eiweiß zieht. Man füllt diese Masse in eine bestrichene Auflaufform, bäckt sie im Ofen 1 Stunde, stürzt sie und läßt sie abkühlen. Darauf schneidet man den Kuchen in dicke Scheiben, die man mit feiner Obstmarmelade bestreicht und dann wieder zusammenschiebt, um die ursprüngliche Form herzustellen. Man überzieht die Speise alsdann mit einem Guß aus dem Eiweißschnee der 4 übrigen Eier, Zucker, einem Güßchen feinen Likör und etwas Citronensaft, bäckt den Dauphin im Ofen noch so lange, bis der Guß eine lichtgelbe Farbe hat, und gibt ihn dann mit einer Vanillesauce zu Tisch.

Vanillesauce mit Wein

Man läßt ein Stück Vanille in einer Tasse Wasser an heißer Herdstelle ausziehen, schüttet das Vanillewasser alsdann in ½ l Wein, fügt 125 g Zucker, 20 g Maismehl, 4 Eidotter und zwei ganze Eier und eine Prise Salz hinzu und schlägt die Sauce im Wasserbad bis zum Dickwerden. Nach dem Erkalten mischt man kurz vor dem Anrichten ¼ l zu Schaum geschlagene süße Sahne durch die Sauce, welche ihres vorzüglichen Geschmacks wegen zu den feinsten Dessertspeisen gereicht wird.

Und nun wünsche ich Ihnen ein gutes Gelingen beim Nachkochen dieser Davidis-Rezepte und dass Ihre Gäste die Gewissheit haben werden, dass der gesellschaftlichen Erwartungshaltung an die Hausfrau Genüge getan wurde.

Auf Pfannkuchen folgt Pfau. Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis.

Register. XXVII

Seite

Pfannkuchen. Im allgemeinen:
Backen der Pfannkuchen 319
Backfett 319
Einrühren 319
Feuer zum Backen 319
Pfannkuchenpfannen 319
» Apfel- . (2) 325. 326. (2) 327
» Aniskuchen 329
» Buchweizenmehl- . . .(3) 331
» Eier- 324
» gewöhnlicher 324
» Heidelbeer- 328
» Johannisbeer- 325
» Kartoffel- 8. 331. (2) 332. 333
» Kirschen 325. 328
» Kümmelkuchen 329
» Makronen 328
» Mehl- . . . 5 (2) 324. 325
» Mehl- und Kartoffel- . . 330
» Nudeln 329. 330
» Obst- 324
» Pflaumen- 327
» Reibekuchen, Westf. 331. (2) 332. 333
» Reis- 329
» Schaum- . . . . . (2) 324
» Schwarzbrot- und Apfel- . 327
» Semmel- 328
» Stärke- 324
» Weißbrot- . . . . . (2) 328
» Weißbrot- und Apfel- . . 327
» Zwetschen- 327
» Zwiebäcke mit Sauce . . 333

Pfau zu braten 283
Pfauen-Pastete 283
Pfeffer 3
» (Küchenpfeffer) . . . (2) 32
» von Dachs 284
» von Hirsch, Reh, Hasen, Gans 206
» von Potthast 151
Pfirsich-Bowle 609
Pflaumen, frische 12
Pflaumen u. Kartoffeln . . (2) 133
Pinkelwurst, Bremer 624
Pistazien vorzurichten 26
Plinsen 320
» mit verschied. Resten gefüllt 321
» von saurer Sahne . . . 320
» mit Schinken-Farce . . . 321

Seite

Pökelfleisch zu kochen 164
» mit Holzkohlen zu konservieren 634
Pökel, gute für Fleisch . . (2) 633
Pökelstück . . . . . (2) 634
Polenta 209
» italienische 314
Pomeranzen-Bowle 608
Porree, gestoven . . . . . (2) 113
Portulak 92
Potthast, Dortmunder Nationalgericht 151
Poularde 209
Preißelbeerschnitten 333
Preißelbeer-Gelee 565
» -Saft 565
Preßkopf in Gelee 628
Preßwurst 624
Prinzessinbohnchen, getrocknete . 124
Prinzeßkartoffeln mit Heringen . 129

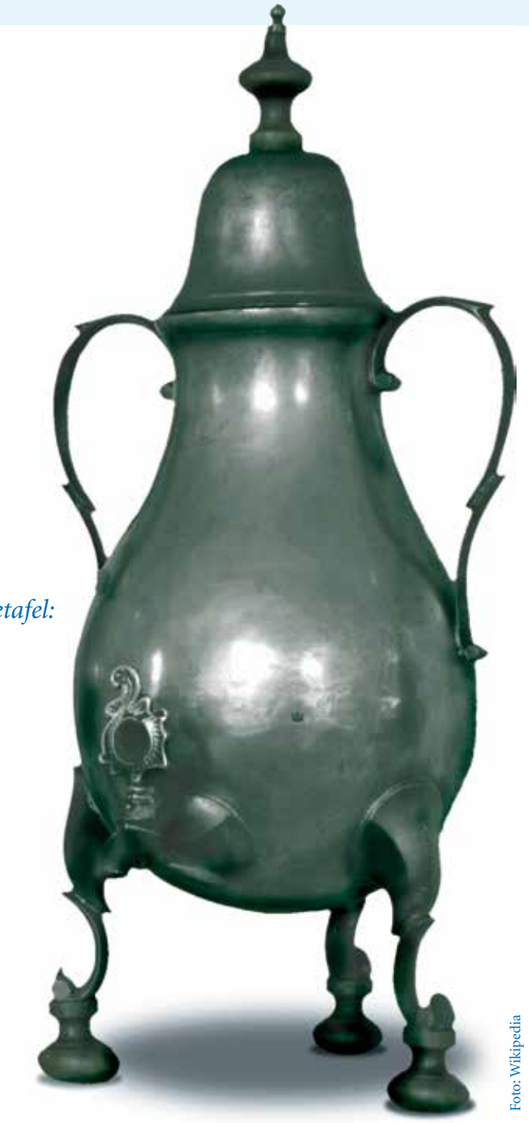
Puddings, warme. Im allgemeinen:
Anrichten des Puddings 287
Füllen der Form 283
Kochen des Puddings 286
Puddingsform 285
Rühren des Puddings 285
» Apfel- 289
» Biskuit- 294
» Faden-Nudel- 294
» Figaro- 291
» Fisch- 301
» engl. Fleisch- 300
» Gala- 295
» Grießmehl . . . . . (2) 290
» Kabinetts- 291
» Kalbsbraten- 300
» Kartoffel- 297
» Korinthen- 288. 292
» Krebs- 300
» Lot- 293. 294
» Mandel- 295
» Mehl-, mit Hefe . . . (2) 297
» » zu gekochtem Obst . 298
» neuer aufgerollter engl. . 288
» von Nierenfett 291
» Nudel- . . . . . (2) 294
» Obst- 299
» Portugiesischer 293
» Plum- . . . (2) 287. (2) 288

Foto: Wikipedia

Spezial: Es geht immer ums Essen.

Die Bergische Kaffeetafel.

von H.P. Müller



Gehört traditionell zur Bergischen Kaffeetafel: Die Dröppelminna.

Foto: Wikipedia

Der Begriff „Bergische Kaffeetafel“ ist erst seit Anfang der 60er-Jahre wieder bekannt, wurde aber bereits vor dem Krieg verwendet für „Kaffee met allem dröm un dran“.

In unseren Ausflugslokalen – auch der Steinbreche – bot man „Guten Kaffee mit Bauernblatz und Reisbrei“ an. Kaffee war als fürstliches Getränk im Bergischen Land schon zu Jan Wellems Zeiten bekannt. Einfache Bauern behalfen sich mit „Muckefuck“, so auch wieder nach dem Zweiten Weltkrieg. Es handelt sich dabei um geröstete Gerste mit Malz.

Echten Kaffee wie auch Ersatzkaffee gab es aus der „Dröppelminna“. Sie hatte ihren Name von der Wilhelmine und war oft undicht, sie tröpfelte also.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts hatte Deutschland Kolonien gehabt, und in den Kolonialwarenläden wurde auch Reis angeboten, der als Zusatz zur ursprünglichen Hafermehlwaffel mit Zimt und Zucker gereicht wurde.

Da die Kaffeetafel zeigen sollte, was die Hausherren imstande waren, für die Gäste auf den Tisch zu bringen, fand auch der anfangs noch als exotisch geltende Reis Einzug in die Speisenfolge. Es gab und gibt keine feste Reihenfolge für die Bergische Kaffeetafel. Angeboten werden in der Regel:

Weiche Waffeln oder Bauernblatz mit Reis und Zimt oder Kirschen und Sahne, Schwarz- oder Graubrot mit Butter, Käse, Leber- und Blutwurst oder rohem Schinken.

Als Brotaufstrich gibt es noch Apfel- oder Rübenkraut mit Quark als Unterlage. Abschluss ist oft ein frischer Rodonkuchen. Danach braucht man dringend einen echten Bergischen Korn.

Zeitgeschehen:

„Ein Tropfen Liebe ist mehr als ein Ozean Verstand.“

von Heike Pohl

Die Schauspielerin Clara Morris als Kameliendame (Foto um 1918).

Mittelpunkt ihrer Leidenschaft sind duftende und besonders hübsche Blüten, deren Heimat in Ostasien liegt.
Im Zentrum seiner Leidenschaft steht sie.
Ihrer beider Liebesgeschichte geht um die Welt, wird zu Literaturgeschichte und macht beide unsterblich.
Armand liebt Marguerite, Marguerite liebt Kamelien und Armand.
„Die Kameliendame“ ist Abbild ihrer Zeit und eine Liebeserklärung an eine Kurtisane und auch an eine damals ungemein begehrte Pflanze – die Kamelie.

Camellia japonica ist immergrün, ein Teestrauchgewächs und Symbol für Tod und Vergänglichkeit, Freundschaft, Eleganz und Harmonie. Ihren Namen verdankt sie Carl von Linné, der sie zu Ehren eines mährischen Jesuitenpaters und Apotheker namens Kamel taufte.
„Arbor Zuwacky oder Sasanqua auf Chinesisch. Ist ein kleiner Baum, 6 bis 8 Fuß hoch, hat dicke, steife rundum gekerbte Blätter wie Birn-Baum-Blätter. Seine Blumen sind rot wie Malva hortensis, einfach und duppelt. Wenn sie sechs Tage geblühet, fallen sie ab und bringen einen schwarzen Samen, wie Tee-Samen, herfür. Die Zweige sind asch-grau, ausbreitend von ihrer Wurzel. Von dem getrockneten Samen schlagen sie ein Öl ab, mit welchem, wegen guten Geruchs, das japponische Frauenzimmer ihre langen schwarzen Haare schmieren... Die Blätter fallen ab und kommen mit dem Frühling samt ihrer Blüte wieder herfür“, so beschrieb George Meister, seinerzeit Hofgärtner und Botaniker am Kurfürstlich-Sächsischen Hof in Dresden, die Kamelie in seinem Reisebericht *„Der Orientalisch-Indianische Kunst- und Lust-Gärtner“*, erschienen im Jahr 1692 und im Selbstverlag.
Portugiesische Seefahrer sollen die ersten Kamelien im 16. Jahrhundert von Macau in Südchina mitgebracht haben. Eine andere Theorie will die schönen Blüten in der Mitte des 18. Jahrhunderts und in den Gewächshäuern eines britischen Adligen in Thorndon Hall, in der Grafschaft Essex, zum ersten Mal auf europäischem Boden gesichtet haben.

So – und so auch – traten die Kamelien ihren Siegeszug in den Schlossgärten der ganzen Welt an, sie blühten in London wie in Uppsala, von Neapel bis Dresden, wo im Jahr 1801 und im Park von Schloss Pillnitz die inzwischen berühmte Pillnitzer Kamelie gepflanzt wurde. Und genau dort steht die karminrote Schönheit noch heute.

Das „Urgewächs“ ist über 230 Jahre alt, knapp 9 Meter hoch und misst unglaubliche 11 Meter im Durchmesser seiner Krone. Bis zu 35.000 ungefüllte Blüten zieren die Exotin zwischen Februar und April, wenn sie blüht. Man hat eigens für dieses imposante Gewächs ein fahrbares Glashaus gebaut, das die Kamelie im Winter vor allzu hartem Frost beschützt.

Ein ganz anderes Denkmal, nämlich eines literarischer Natur, setzte im Jahr 1848 ein junger Franzose der Kamelie und seiner großen Liebe. Die Vorliebe der Romanfigur Marguerite Gautier für Kamelien lässt sie und den Mann, dessen Feder ihr Gestalt verlieh, weltberühmt und unsterblich werden. Alexandre Dumas der Jüngere, bislang eher unbedeutend und im Schatten seines berühmten Vaters, schrieb mit *La dame aux camélias* (Die Kameliendame) Literaturgeschichte und einen seiner größten Erfolge.
Nur Kamelien darf man ihr schenken, dafür und für ihre Schönheit ist die Lebedame Marguerite Gautier bekannt. Und auch für ihr trauriges Schicksal – sie stirbt am Ende lungenkrank und einsam, jedoch mit der Gewissheit im Herzen, aus edlen Motiven ihrer großen Liebe zu Armand Duval entsagt zu haben. Der junge Mann aus gutem Haus verliebt sich unsterblich in die schöne Kurtisane, ganz zum Kummer seines strengen und sittsamen Vaters. Marguerite erwidert Armands Gefühle und will ihr Leben seinetwegen ändern. Doch Armands Vater appelliert an die Wahrhaftigkeit ihrer Liebe, wonach sie allein im Verzicht auf ihr eigenes Glück dem seines Sohnes nicht im Wege stünde. Mit Erfolg. Marguerite gibt ihre Liebe auf und zieht sich in ihr altes Leben zurück.

Foto und Illustration: Wikipedia

Die schönsten, die leidenschaftlichsten, die ergreifendsten, berührendsten und die bewegendsten Liebesgeschichten – sie all eint eines – sie enden tragisch. Doch längst nicht alle erfahren so viel Erfolg, wie dieses Stück um eine ungleiche Liebe, bei dem einfach nicht sein soll, was nicht sein darf.
Zu unterschiedlich sind die Stände, zu moralisch ist die Zeit, zu gefangen in sich und den Erwartungen an sie sind die Liebenden.

Theater – Oper – Film – Hörspiel – Ballett:
Die Kameliendame war und ist seither auf allen Bühnen der Kunst zuhause. Ihre Karriere ist so triumphal, wie ihre Liebe tragisch war.
Gekrönt und in die Welt hinausgetragen hat diese Geschichte der italienische Komponist Guiseppe Verdi in seiner Oper *La traviata*, was wörtlich nimmt, wovon Marguerites Geschichte erzählt – sie verkörpert „Die vom Wege Abgekommene".
Die weltberühmt gewordene Oper wurde am 6. März 1853 im Teatro La Fenice in Venedig uraufgeführt und kam alles andere als gut beim Publikum an.
Vermutlich war einfach die Zeit noch nicht reif für eine Frau, die ihren Lebensunterhalt mit der Sehnsucht von Männern verdient und die – geläutert durch ihre Liebe – beinahe Zugang zur besseren Gesellschaft gefunden hätte.
„So rund wie eine Zervelatwurst" sei überdies die erste Stimme der Violetta, wie Marguerite in Verdis Oper hieß, die Sängerin Fanny Salvini-Donatelli gewesen, so steht es nachzulesen in Reclams Opernlexikon. Das Publikum verhöhnte Salvini-Donatelli und wollte überdies der nach damaligen Prinzipien allzu lockeren Moralauffassung Verdis nicht folgen, der zu dieser Zeit mit einer Frau und deren unehelichen Kindern zusammenlebte.
Verdi überarbeitete seine Violetta und komponierte aus der unglücklichen Geschichte von Armand und Marguerite eine der erfolgreichsten Opern der Musikgeschichte.
Die, die Marguerite alias Violetta ihre Stimme schenkten, feierten musikalische Triumphe wie beispielsweise Maria Callas, Renata Tebaldi, Teresa Stratas oder in jüngster Zeit Anna Netrebko.

Ihre Karriere ist so triumphal, wie ihre Liebe tragisch war.

Alexandre Dumas' eigene Affäre mit der Kurtisane Marie Duplessis gilt als autobiographische Vorlage des damals Zwanzigjährigen für seine Kameliendame. Theater- und Filmstars wie Sarah Bernhardt und Greta Garbo, die Italienerin Eleonora Duse, Erika Pluhar und Isabelle Huppert verkörperten die Unmöglichkeit dieser Liebe in den Verfilmungen des Romanstoffes. Für Sarah Bernhardt wurde Marguerite Gautier zur Rolle ihres Lebens. Und auch als Ballett feierte *Die Kameliendame* Erfolge auf einigen der bekanntesten Ballettbühnen der Welt, wie dem Bolschoi-Theater in Moskau oder dem Bayerischen Staatsballett.

Marie Duplessis, Geliebte von Alexandre Dumas d. J. und historisches Vorbild für Marguerite Gautier, wuchs als Kind armer Eltern in der Normandie auf. Sie arbeitete jung schon als Dienstmagd in einem Gasthaus und in einer Regenschirmfabrik und später dann in Paris als Wäscherin und Putzmacherin. Für ihre Schönheit und ihre Eleganz war sie berühmt. Das Bauernmädchen aus der Provinz wurde rasch zu einer gebildeten und belesenen Frau und eine der begehrtesten und teuersten Kurtisanen der französischen Hauptstadt. Ihre Eleganz, ihr Taktgefühl und ihre Stilsicherheit waren Teil jener Illusion, der sich ihre Verehrer hingaben. Unter ihnen auch Franz Liszt und der französische Schriftsteller Théopile Gautier.
Doch all das nutzte ihr kaum. Marie Duplessis wurde nur 23 Jahre alt und starb an Tuberkulose. In Paris, auf dem Friedhof von Montmartre, befindet sich ihr Grab.
„Ici repose Alphonsine Plessis", so lautet die Inschrift auf ihrem Grabstein und ihr eigentlicher Name.

Und noch immer und mehr als 160 Jahre nach ihrem Tod ist ihr Grab jeden Tag mit Blumen geschmückt, vielleicht mit denen, die sie am liebsten mochte: Alphonsine Plessis, die wahre Kameliendame von Paris.

(Das Eingangszitat „*Ein Tropfen Liebe ist mehr als ein Ozean Verstand*" stammt von Blaise Pascal)

Fotos: Wikipedia

Bewohner der Residenz erinnern sich:

Erinnerungen an mein Dorf Neu-Koprieben.

von Johanna Pofahl

Wie muss man sich das kleine Dorf Neu-Koprieben in Hinterpommern, ca. 150 Kilometer östlich von Berlin, vorstellen? Neu-Koprieben liegt an der Grenze des Kreises Neu-Stettin, nur durch einen kleinen Bach vom Kreis Belgard getrennt. An einer gut ausgebauten Straße von etwa einem Kilometer Länge, mit einer Allee aus Ahornbäumen bepflanzt, lagen 25 Hofstellen. Zu jeder Hofstelle gehörten ca. 70 Morgen Land. Sie lagen rechts und links der Straße. Es gab eine Schule, eine Poststelle, eine Gastwirtschaft mit einem Kolonialwarengeschäft, einen Schneider, einen Schuhmacher und Bauern. Die Einwohnerzahl schwankte zwischen 200 und 300 Personen.

Pommersches Dorf um 1930.

Zur Geschichte: Wann das Dorf gegründet wurde, entzieht sich meiner Kenntnis. Aber gelebt haben dort schon sehr früh Menschen, denn es wurden Hünengräber, Urnengräber und Grabhügel vom Rückzug der Franzosen aus Russland gefunden.

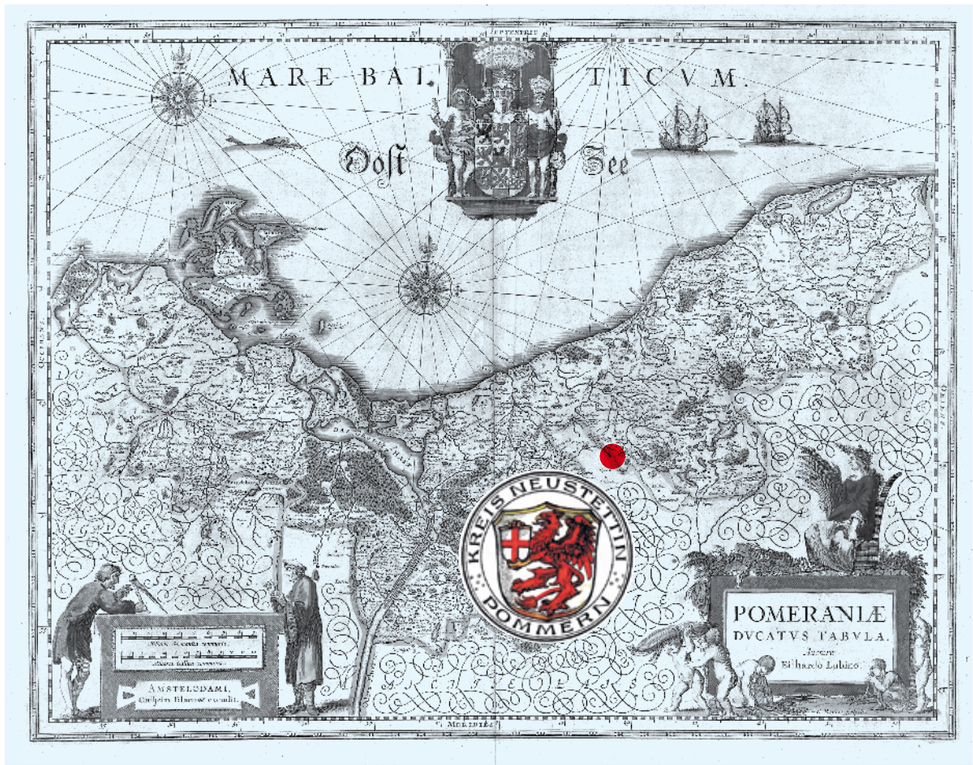
Der Name „Koprieben“: Die Legende erzählt, dass ein Burgherr, dessen Burg auf einer Insel in einem der vielen Seen lag, vor einem Angriff gesagt haben soll: „Demm weed wi de Kop rieben“. Was übersetzt bedeutet: Dem werden wir den Kopf reiben. Ich nehme an, dass dieser Ausspruch aus der Zeit des 30-jährigen Krieges stammt, als die Schweden das ganze Land besetzt hielten. Die Reste der Burgruine waren es zu meiner Zeit (30er- bis 40er-Jahre) noch zu sehen. Es wurde erzählt, die Reste der Burg seien zum Bau der Kirche verwendet worden. Vielleicht wurden nach dem schrecklichen Krieg die Außenbezirke von Koprieben neu besiedelt und so entstanden Alt- und Neu-Koprieben.

Infrastruktur: Alt-Koprieben war unsere Amts- und Kirchengemeinde. Zu Fuß erreichte man es in einer Stunde. Unsere gut ausgebaute Dorfstraße führte weiter in die nächstgelegene Stadt Bärwalde – etwa sieben Kilometer entfernt. Der Bahnanschluss (Strecke Berlin – Königsberg) lag fünf Kilometer entfernt. Täglich kam das Postauto, das sowohl Post, als auch Personen beförderte. Das Dorf war geprägt von Land- und Forstwirtschaft. Alle Bewohner kannten sich persönlich und bildeten eine funktionierende Dorfgemeinschaft. Zu Zeiten meiner Großeltern und Eltern waren die Familien recht groß. Meist hatte jede Familie mehr als fünf Kinder. Da ein Hof mit 70 Morgen Land nur eine Familie ernähren konnte, waren es alles Erbhöfe, d.h. der älteste Sohn erbte den Hof und musste seine Geschwister auszahlen. Die nachfolgenden Söhne gingen in die Welt hinaus. Bei meiner Ahnenforschung habe ich Bauern, Fischer, Handwerker, Lehrer, Ärzte und Auswanderer mit unserem Namen gefunden. Der Verwandtschaftsgrad war leider nicht mehr zu ermitteln, bis auf den ausgewanderten Bruder meines Urgroßvaters (Amerika 1846). Aber auch die Mädchen wurden von ihren Eltern mit einer Aussteuer versorgt, bevor sie heirateten, d.h. mit Betten, Wäsche und Gegenständen für den Haushalt. Die Familien konnten es sich nicht leisten, die Mitgift käuflich zu erwerben, daher traf man sich zur Herstellung der Aussteuer in der Dorfgemeinschaft.

Das Leben im Dorf: Ein Bauernhof der damaligen Zeit ist mit dem heutigen nicht mehr zu vergleichen. Damals gehörten Pferde, Schweine, Kühe, Schafe und jede Menge Kleinvieh wie Gänse, Enten, Hühner, Hund und Katze dazu. Es war sehr lebendig, aber auch arbeitsreich. Erst in den 30er-Jahren kamen die Maschinen hinzu (Traktor, Mähmaschine) und erleichterten die Arbeit. Angebaut wurden alle Sorten von Getreide, Kartoffeln, Rüben und Steckrüben (Wruken). Alles fand jahreszeitlich und wetterbedingt statt. Die Feldarbeit begann im März und endete im Oktober. Im Winter arbeiteten die Männer oft im Wald, machten Holz für den eigenen Ofen und verdienten sich ein Zubrot mit Holzfällen und bei der Jagd.

Der normale Verdienst setzte sich zusammen aus dem erwirtschafteten Überschuss. Reich sind die Bauern nicht geworden, aber sie haben immer ihre Familien ernährt und waren nicht abhängig von Einzelpreisen von Milch, Fleisch und Getreide. Die Frauen verbrachten die Wintermonate mit dem Herstellen von Wäsche am Webstuhl.

Zur Zeit meiner Großeltern waren die Wintermonate die Zeit für die Kinder, in die Schule zu gehen, denn in den Sommermonaten wurden sie auf dem Hof gebraucht – für leichte Arbeiten (Kinderarbeit!). Aber die Kinder haben nicht nur gearbeitet, sondern auch gelernt, z.B. den Umgang mit Tieren und die Wertschätzung der Natur. Auch ich habe es noch erfahren! Schon sehr früh war ich mit dem Hüten von Gänsen und Kühen betraut und es hat Spaß gemacht – vor allem, wenn man einen guten Hütehund hatte!



So habe ich das kleine Dorf, gelegen am Rande der „Pommerschen Schweiz“ in Erinnerung. Pommersche Schweiz - so wurde die Gegend mit ihren vielen Seen, der Hügellandschaft und dem staatlichen Forst (Königsbusch) genannt.

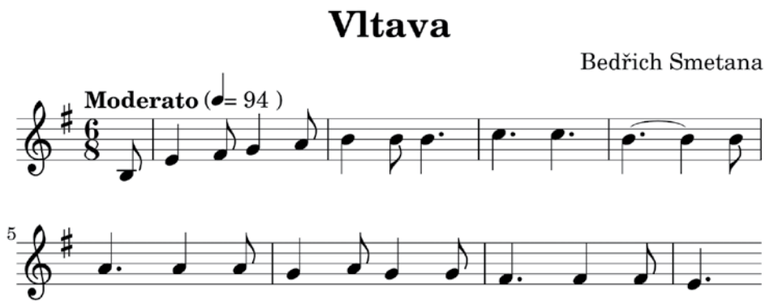
Eine Idylle, würde man heute sagen.

Abbildungen: Wikipedia

Die Musik meines Lebens:

Meine Liebe zur Musik.

von Toni Pick



Wie heißt es doch bei Wilhelm Busch: „Musik wird oft nicht schön gefunden, weil sie stets mit Geräusch verbunden“. Das finde ich ganz falsch.
Musik ist etwas einmalig Schönes, man muss nur richtig hinhören.
Für mich eines der besten Beispiele: „Die Moldau“ von Smetana.
Wenn man genau hinhört, erlebt man die Moldau von der Quelle als kleines Rinnsal, immer größer werdend, über Stromschnellen bis hin zu einem ruhig dahin fließenden Strom. Ich finde das wunderschön.

Schon früh fand ich die Musik erlebnisreich. Heute bedaure ich, dass ich Noten kenne, aber nicht Klavier spielen kann, obwohl ich in meiner Jugend zweimal mit Klavierunterricht begonnen, aber es nicht durchgehalten habe.
Wenn ich Ruhe habe, oder im Bett liege, gehen mir dauernd Melodien durch den Kopf. Ich habe keine besondere Musikrichtung.
Mir gefällt sowohl U- als auch E-Musik.
Was ich als „Geräusch“ empfinde, ist die heutige, moderne Schlagermusik. Wenn ich da an früher denke, z.B. Udo Jürgens u.a., vergeht mir heute die Lust am Zuhören. Ich habe eine große CD-Sammlung, allein über 100 komplette Opern, Operetten, Musicals und noch jede Menge Orchesterwerke aller Musikrichtungen.

Wenn sich meine Frau mittags zur Ruhe begibt, höre ich in meinem Zimmer Musik. Das finde ich schön, beruhigend, unterhaltsam. Oder, wenn es früher um Urlaub oder Kur ging, habe ich immer Orte ausgewählt, die auch ein Kurorchester hatten, möglichst mit größerer Besetzung. Das findet man heute leider nur noch selten – zu teuer. Es musste eben auch Musik zur Erholung dabei sein.
Daher habe ich mich zur „Musik am Donnerstag“ entschlossen. Einmal im Monat stelle ich „meine Musik“ vor und möchte so auch meinen Mitbewohnern und Mitbewohnerinnen ein schönes, beruhigendes und unterhaltsames Erlebnis verschaffen.

Toni Pick ist Jahrgang 1922.

Panorama-Aufnahme der Moldau bei Prag.

Foto und Zeichnung: Wikipedia

Glück

von Inge Thoma

Auf einem Waldseerosenblatt
dort hockt ein Frosch, zufrieden, satt.
Im Schilf hört er den Regen rauschen.
Mit keinem würde er jetzt tauschen.
Die Welt ringsum wird nass und nasser,
es tropft und platscht Wasser auf Wasser.
Die Regentropfen Kreise ziehn.
Dem Frosch wird es so leicht im Sinn.
Auch seine Seele will sich weiten,
wie Wellenkreise sich verbreiten.
Er bläst sich auf, holt Luft und quakt –
nein – schmettert froh und unverzagt
sein Lob- und Danklied der Natur:
die Regensinfonie in Dur.

Rätsel:

8	7		1					3
2		1				7		6
				4		5		
	8	4						1
1				7				
			5					
	3	5		2	6	1		
4	1		3			8		

Sudoku.

Ziel des Spiels ist, die leeren Kästchen mit den Ziffern 1 bis 9 zu füllen. Dabei gilt folgende Regel:

In jeder Zeile, jeder Spalte und jedem Block dürfen die Ziffern von 1 bis 9 nur einmal vorkommen. Das Spiel ist beendet, wenn alle Kästchen korrekt gefüllt sind. (Sudoku-Lösung: Siehe unten)

Kleiner Tipp zum Kreuzworträtsel-Lösungswort dieser Ausgabe:

Vor sehr langer Zeit dienten Teile von ihm der Tuchmacherei, und von daher rührt auch sein ursprünglicher Name.
Giftig ist es auch. Und obendrein ziert es namentlich ein gesalbtes Haupt. Wonach suchen wir?

Auflösung des letzten Kreuzworträtsels:

Die Auflösung des Frühjahrsrätsels lautet „Kameliendame“.
Ihre Geschichte können Sie in dieser Ausgabe auf den Seiten 20 bis 23 nachlesen.

5	4	3	7	6	2	9	1	8
8	7	6	1	5	9	4	2	3
2	9	1	4	8	3	7	5	6
3	2	7	6	4	1	5	8	9
6	8	4	9	3	5	2	7	1
1	5	9	2	7	8	6	3	4
7	6	8	5	1	4	3	9	2
9	3	5	8	2	6	1	4	7
4	1	2	3	9	7	8	6	5

Sudoku-Lösung

Impressum:

Herausgeber:
Bergische Residenz Refrath
Dolmanstraße 7
51427 Bergisch Gladbach

Herausgeberin: Susanne Rönnau

Chefredaktion (verantwortlich):
Susanne Rönnau
roennau@bergischeresidenz.de

Artdirection/Layout:
Sebastian Niederhagen
mail@sebastian-niederhagen.de

Redaktion/Text: Heike Pohl
heikepohl@yahoo.de

© Fotos/Illustrationen:
S. 4 Heike Pohl, S. 1, 2, 3, 9, 11, 13, 32 unten links Shutterstock, S. 14, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, Wikipedia, S. 7 Hans Hansen, S. 8 Peter Breuer, S. 27 Depositphotos, S. 14 mitte, S. 32 unten Sebastian Niederhagen

Redaktionsadresse:
Bergische Residenz Refrath
Dolmanstraße 7
51427 Bergisch Gladbach

Telefon: 02204 / 929 0
Telefax: 02204 / 929 909
info@bergischeresidenz.de
www.bergischeresidenz.de

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

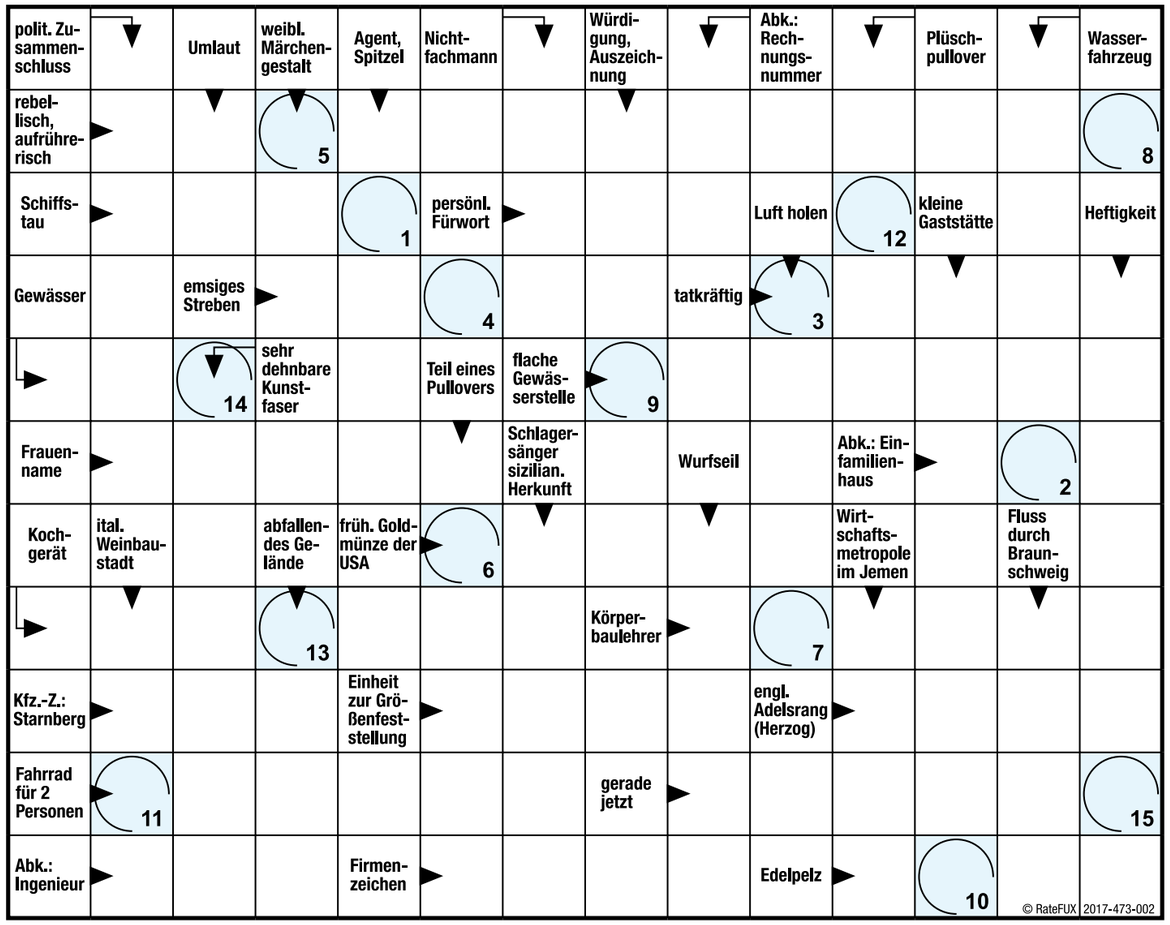
Gerichtsstand und Erfüllungsort:
Amtsgericht Bergisch Gladbach
HRB 86935
Steuernummer: 204/5711/1882
Sitz der Gesellschaft: Bergisch Gladbach

Ansprechpartnerin Anzeigen:
Petra Lüttmann
Telefon: 02204 / 929 0
Telefax: 02204 / 929 909

Erscheinungsweise: Vierteljährlich

© Bergische Residenz Refrath 2017

Rätsel:



Lösungswort:

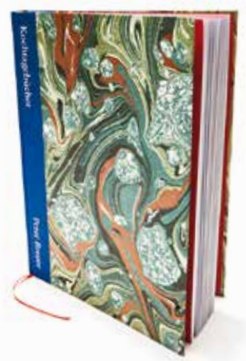
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Gewinnen Sie mit etwas Glück einen der vielen Preise!

Rätselfüchse, die das richtige Lösungswort an uns schicken, können einen der attraktiven Preise gewinnen. Verlost werden:

1x das in diesem Journal besprochene Buch „Kochtagebücher“ im Wert von 48,50 Euro vom Mobilen Buchsalon Wiebke von Moock

2x ein Blumengutschein über 10 Euro von Blumen Zander



Einsendeschluss ist der 1. September 2017.

Schicken Sie einfach eine Postkarte mit dem korrekten Lösungswort an:

Bergische Residenz Refrath
– Stichwort: „Sommerrätsel“ –
Dolmanstraße 7
51427 Bergisch Gladbach

oder senden Sie eine E-Mail an:
info@bergischeresidenz.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die nächste Ausgabe des Journals der Bergischen Residenz erscheint im September 2017

Die Bergische Residenz Refrath lädt ein:

Aktuelles, Termine, Veranstaltungen.

Mittwoch, 21. Juni, 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

Kunstbetrachtung:

Zero-Künstler Professor Günther Uecker und seine „Nagelbilder“

Dr. Klaus Hachmann thematisiert in seinem Dia-Vortrag eine Werkgruppe des deutschen Malers und Objektkünstlers Günther Uecker.

Um telefonische Anmeldung wird gebeten unter: 02204 / 929-0.

Freitag, 30. Juni, Einlass: 15 Uhr,
Beginn 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

„Klänge der Reformation“

Werke von Bach, Händel, Mendelssohn und Brahms

Anlässlich des 500. Jubiläums der Reformation in diesem Jahr spielt und erklärt Dr. Roman Salyutov (Klavier) verschiedene Musikstücke mit Bezug zu dieser Zeit.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Um telefonische Anmeldung wird gebeten unter: 02204 / 929-0.

Mittwoch, 19. Juli, 15.30 Uhr.
Bibliothek der Bergischen
Residenz Refrath.

Diavortrag:

Partnerschaft der Evangelischen Kirchengemeinden Refrath und Reichesdorf (Rumänien)

Pfarrer Robert Dwornicki berichtet über die Zusammenarbeit der Gemeinden.
Um telefonische Anmeldung wird gebeten unter: 02204 / 929-0.

Freitag, 25. August, 15.30 – 17 Uhr.
Bibliothek der Bergischen
Residenz Refrath.

„Mobiler Buchsalon“

mit Wiebke von Moock

Professor Günther Uecker.

Anzeige

BERGISCHE RESIDENZ
REFRATH
SICHER GUT LEBEN.

Eine besondere Aufgabe braucht ein besonderes Team. Hier arbeiten Menschen, die stolz sind, anderen Menschen zu helfen. Ein Team, das zusammenhält, gemeinsam anpackt und Erfolge gemeinsam feiert. Unser Haus ist bekannt für seine gehobene Ausstattung und seinen besonderen familiären Charakter. Sowohl unser ambulantes Pflegeteam im Haus (Führerschein nicht erforderlich) wie unser vollstationäres Pflegeteam sucht Verstärkung. Geschätzt werden Engagement, Offenheit, Einfühlungsvermögen.

Wir suchen:

– Examinierte Pflegefachkräfte (m/w) in Voll- oder Teilzeit
– Pflegehilfskräfte (m/w) in Teilzeit

und bieten:

• ein fundiertes Einarbeitungskonzept
• berufliche Perspektiven innerhalb der Residenz
• ein überdurchschnittliches Gehalt (u.a. Weihnachts- und Urlaubsgeld)

Kommen Sie zu uns, unser Team freut sich auf Sie! Ihre Ansprechpartner sind Vera Löhe oder Petra Lüttmann

Seniorenresidenz Bergische Residenz Refrath
Dolmanstraße 7 | 51427 Bergisch Gladbach | Telefon: 02204 / 929 -0 | info@bergischeresidenz.de | www.bergischeresidenz.de

BERGISCHE RESIDENZ
REFRATH
SENIORENRESIDENZ

www.bergischeresidenz.de