[Additional information: https://rlp.museum-digital.de/object/61623 vom 2024/03/28]

Museumsgesellschaft Bad Dürkheim e.V. / Hans-Günter Förster [CC BY-NC-SA]

Object:	Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche.
Museum:	Stadtmuseum Bad Dürkheim im Kulturzentrum Haus Catoir Römerstraße 20/22 67098 Bad Dürkheim 06322 935 4300 stadtmuseum@bad-duerkheim.de
Collection:	Schriftgut - Schule und Ausbildung, Küchenzubehör
Inventory number:	2020/0084

Description

Henriette Davidis-Holle
Praktisches Kochbuch
für die gewöhniche und feiner Küche.

Unter besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen neu bearbeitet und herausgegeben von Luise Holle

Achtundreißigste vermehrte Auflage.

Mit 68 erläuternden Abbildungen im Text.

Bielefeld und Leipzig.
Verlag von Belhagen & Klasing.
1900

Detailed description

Das Kochbuch ist unter anderem auch ein bemerkenswerter Indikator für die Verarmung der Fauna.
Es finden sich zahlreiche Rezepte zur Zubereitung von Tieren und Vögeln, die heutzutage bei uns z. Teil nicht mehr vorhanden order streng geschützt sind.
Rezepte wie "Kramtsvögel in Dosen einmachen" oder "Bekassinen in Dosen einmachen" zeigen auch, dass diese "Zutaten" so reichlich vorhanden waren, dass man sie konservieren musste.

Vorwort zur 32. Auflage

Nachdem auch Frau Luise Rosendorf daingeschieden, die seit dem Tode der Verfasserin das weltbekannte und allgemein beliebte Davidissche Kochbuch eine Reihe von Jahren hindurch mit gleicher Umsicht und Sorgfalt bearbeitet hat, bin ich von der Verlagshandlung mit der ehrenvollen Aufgabe der weiteren Bearbeitung und Herausgabe des Buches betraut worden. Es sei mir gestattet, die Gesichtpunkte hervorzuheben, welche mich bei der Bearbeitung der vorliegenden Auflage geleitet haben.
Die fortschreitende Wissenschaft und Technik haben gerade in den letzen 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 Abwechselung der Speisen die nicht gerade als Luxus zu bezeichnen ist, da sie der Ernährung zu gute kommt und oft auch mit einfachen Mitteln erreicht werden kann. Die Gefahr, daß durch die Zufügung zahlreicher neuer Rezepte die Übersichtlichkeit des Buches leiden und der Umfang zu sehr vergrößert werden könnte, habe ich durch Zusammenziehung mancher Rezpte zu vermeiden gesucht, indem ich nur die Abweichungen in Zuthaten hervorhob, statt die ganze Vorschrift zu wiederholen. Das Beispiel mancher Bücher, welche durch die große Zahl der Rezepte zu blenden suchen, kam mir nicht der Nachahmung wert vor. Bei den Hinzufügungen, die ich mir erlaubte, habe ich besonders die feinere Küche berücksichtigt, ohne die bürgerliche Kost deswegen zu vernachlässigen. Auch die Krankenspeisen haben eine Vermehrung erfahren, und ein besonderes Gewicht ist auf die zweckmäßige Verwendung der Reste gelegt.
Die fortgeschrittenen Anschauungen über die zweckmäßige Zusammenstellung der Gerichte, sowohl was Ernährungslehere als was die Geschmacks-Ästhetik anbetrifft, nötigten zu einer vollständigen Neubearbeitung der Speisezettel.
Bezüglich der Sprache habe ich den berechtigten Bestrebungen der neueren Zeit nach Möglichkeit Rechnung getragen und die deutschen Ausdrücke bevorzugt, die in vielen Fällen sogar besser und zutreffender sind als die fremden. Es würde aber die Gebrauchsfähigkeit des Buches nur beeinträchtigen, wollt ich in dieser Beziehung durchgreifend vorgehen und alle Fremdwörter verbannen. Viele dieser Ausdrücke lassen sich mindestens vorläufig noch nicht übertragen, ohne daß man sich mit der ganzen bisherigen Küchensprache außer Zusammenhang setzt. Für Speisen, welche als Nationalgerichte gekennzeichnet werden sollen, sind die Fremdnamen grundsätzlich beibehalten und auch in anderen Fällen die sonst gebräuchlichen fremden Benennungen wenigstens als Nebenbeichnungen aufrecht erhalten.
Die als Originalrezepte bezeichneten Anweisungen sind eigne Erfindungen, zum Teil auch sonst noch nicht veröffentlichte volkstümliche Gerichte. Ich halte es nicht für überflüssig zu bemerken, trotzdem es selbstverständlich sein sollte, daß auch die übrigen Rezepte in eigner Form nach eigner vielfacher Erprobung gegeben sind.
Schließlich möge nicht unerwähnt bleiben, dass ich von meinem Manne, als Kenner der in Frage kommenden Hilfswissenschaften, eine wesentliche Unterstützung erfahren habe und daß ihm die Benutzerinnen des Kochbuches auch eine sorgfältige Neubearbeitung des Registers verdanken.
Ich gebe mich danach der Hoffnung hin, daß das Buch auch in der neuen Form, vielleicht

noch in erhöhtem Maße, nach allen Richtungen den deutschen Hausfrauen ein zuverässiger und gern befragte Ratgeber sein möge.
Bremerhaven, im November 1891
Luise Holle

Basic data

Material/Technique:	Papier / Buchdruck
Measurements:	Länge: 19,5 cm, Höhe: 3,3 cm, Breite: 14,0 cm, Gewicht: 773 g

Events

Published	When	1900
	Who	Velhagen & Klasing
	Where	Bielefeld
Written	When	1891
	Who	Luise Holle (1864-1936)
	Where	Bielefeld
Mentioned	When	
	Who	Henriette Davidis (1801-1876)
	Where	

Keywords

- Book
- Cookbook
- Kitchen