GENDER OPEN REPOSITORIUM

Vom kochenden Hausmütterchen zur Single-Küche?

Ackermann, Astrid

2013

https://doi.org/10.25595/1398

Veröffentlichungsversion / published version
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Ackermann, Astrid: *Vom kochenden Hausmütterchen zur Single-Küche?*, in: Ariadne : Forum für Frauen- und Geschlechtergeschichte (2013) Nr: 63, 6-13. DOI: https://doi.org/10.25595/1398.

Diese Publikation wird zur Verfügung gestellt in Kooperation mit dem Archiv der deutschen Frauenbewegung (AddF).

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY 4.0 Lizenz (Namensnennung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu dieser Lizenz finden Sie hier:

https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de

Terms of use:

This document is made available under a CC BY 4.0 License (Attribution). For more information see:

https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.en

GenderOpen – Repositorium für die Geschlechterforschung: www.genderopen.de

FREIE UNIVERSITÄT BERLIN

HUMBOLDT-UNIVERSITÄT ZU BERLIN

ARIADNE HEFT 63

INHALT

Impressum 2

Editorial 3

Inhalt 5

Vom kochenden Hausmütterchen zur Single-Küche? 6
Astrid Ackermann

»Spart Fleisch und Brot zur Zeit der Not!« Küchenvorschriften in Kriegskochbüchern des Ersten Weltkrieges 14
Aibe-Marlene Gerdes

»Lehren wir sie vor allem denken!« Marianne Hainisch und die Bildung zum ›Weibe‹ 22
Michaela Königshofer

»Der Mann ist das Haupt der Familie, die Frau das Herz« Die katholische Vorbereitung auf das Leben als Frau 28
Martina Sochin D'Elia

Ungleichheiten unter einem Dach Hausgehilfinnen von 1918 bis in die 1960er Jahre 36
Mareike Witkowski

»Brauchen wir intelligente Dienstboten?« Ein Autograph von Alice Salomon 44
Adriane Feustel

Evangelisch Kochen mit der AEH? 46
Barbara Günther

DOKUMENTATION Margarete Blasche: Vom »Kochfräulein« zur Landwirtschaftsstudienrätin! 49

»Landfrau und Kamerad Maschine« Agrarexpert_innen der frühen Bundesrepublik über Technik und Geschlecht 52
Elsbeth Bösl

DOKUMENTATION Hausarbeit einst und jetzt 62

Umsiedlerin – Neubäuerin – Genossenschaftsbäuerin Lebensumstände und Handlungsspielräume 1945-1960 64
Uta Bretschneider

Rezensionen 72

Freundinnen 80

Stiftung – Archiv der deutschen Frauenbewegung 81

Vom kochenden Hausmütterchen zur Single-Küche?

Astrid Ackermann

geb. 1974, Dr., Historikerin, Akademische Rätin a.Z. am Historischen Institut der Friedrich-Schiller-Universität Jena. Publikationen u.a.: Paris, London und die europäische Provinz. Die frühen Modejournale (1770-1830), Frankfurt a.M. u.a. 2005; Kleidung, Sexualität und politische Partizipation in der Lebensreformbewegung, in: Marc Cluet/Monique Mombert/Catherine Repussard (Hg.): »Lebensreform« – Die soziale Dynamik der politischen Ohnmacht, erscheint 2013; Die Erfolgsgeschichte eines »deutschen Helden«. Herzog Bernhard von Weimar (1604-1639) in populären historischen Darstellungen und in der Unterhaltungsliteratur, in: Historisches Jahrbuch, 2009, S. 201-229.

Als Pucki, Protagonistin der gleichnamigen Mädchenbuch-Reihe Magda Trotts, sich als jung verheiratete Frau um das Wohlergehen und die Schaffenskraft ihres Gatten sorgt, päppelt sie ihn mit Mehlsuppe. Auch wenn ihm diese nicht schmeckt: Die Pflege des Mannes wird hier als zentrale Aufgabe der Hausfrau präsentiert.[1] Ihre Rolle und die Anleitung zu ihrem Tun waren im 19. Jahrhundert und bis über die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts hinaus Thema zahlreicher Schriften, der reichhaltigen Ratgeberliteratur, von Haushaltungsanleitungen und Kochbüchern. Es war demnach die Aufgabe der Frau, es dem Mann angenehm zu machen[2], den Wohlstand und das Glück der Familie zu sichern[3] – und damit auch das eigene. Für Johann Heinrich Campe war von der Erfüllung der weiblichen Pflichten im Haus und in der Familie gar das *»Glück … des Staates«* abhängig gewesen.[4] Unter den hausfraulichen Pflichten kam der Ernährung, diesem traditionellen weiblichen Verantwortungsbereich, vielfach eine Schlüsselfunktion zu. Dabei war klar, dass alle diese Aufgaben mit der *»stete[n] Selbstverleugnung«* der Frau verbunden waren[5], dass die *»häuslichen Geschäfte viel Kleines, Unscheinbares in sich schließ[en], das, wenn sie nicht in ihrer ganzen Wichtigkeit betrachtet werden, leicht ermüdend wirkt«*.[6]

Das vielfältig entwickelte und propagierte Modell der Hausfrau stieß auch auf Kritik. Ihr Ansatzpunkt war nicht zuletzt das Argument der unverheirateten Frau, die keinem Haushalt vorsteht, aber ihre Gaben und Fähigkeiten dennoch nützlich anwenden wolle und müsse. Der Artikel will nun verfolgen, wie die Ernährung und das Essen, Themen auch von aktueller und wohl zunehmender politischer Relevanz, mit der Rolle der Hausfrau verbunden wurden. Welche Bedeutungsaufwertung erfuhr die ›Hausfrau‹ gerade im Hinblick auf die von ihr geleistete Ernährung der Familie und inwiefern diente dies zur Festigung familiärer und gesellschaftlicher Positionen? Zugleich wird danach gefragt, ob die Ledige zum Ausgangspunkt einer Hinterfragung der Hausfrauenrolle wurde – so wie die Frauenbewegung insgesamt wesentlich von den Problemen der unverheirateten Frauen ausging und von ihnen getragen wurde. Der ›Haushalt‹ der Unverheirateten könnte – noch weit vor der modernen Definition als Singles – zur gedanklichen Bruchstelle für die Idee der Hausfrau geworden sein. Es geht damit um das Haus als Ort der positiv aufgewerteten Pflicht, der Restriktion wie des Aufbruchs und um die dabei wirkenden Wandlungsvorgänge und Kontinuitäten. Herangezogen werden neben zeitgenössischen Beiträgen zur Frauenfrage vor allem Haushaltsratgeber[7] und Kochbücher[8]. Sie wendeten sich zumeist an die Mittelschichten[9] und präsentierten ebenso Leitbilder wie sie auf gesellschaftlich-politische Entwicklungen reagierten. Der zeitliche Schwerpunkt liegt in den Jahren des Kaiserreichs und der Weimarer Republik. Zwar waren die Tätigkeiten und Verantwortungsbereiche der haushaltsführenden Frau schon Gegenstand der Hausväterliteratur gewesen, das Räsonnement darüber hatte eine längere frühneuzeitliche Tradition.[10] Doch ließen die Industrialisierung, das zunehmend stärker marktwirtschaftlich orientierte Wirtschaften und die neue Arbeitsteilung die bürgerlichen Frauen nicht arbeits-, aber berufslos werden; ein zunehmender Rückgang an Personal im bürgerlichen Haushalt band die Ehefrau selbst stärker in den Haushalt ein.[11] Der Erwerb haushälterischer Fähigkeiten wurde jetzt als besondere Kompetenz ausgewiesen.

Das Kochen der Hausfrau erschien aus verschiedenen, sich wandelnden Gründen bedeutsam: Neben dem ›häuslichen Glück‹ ging es um das Wohl des Gemeinwesens, die Repräsentation nach außen, das Gedeihen und den Zusammenhalt der Familie, schließlich um die Bewahrung der ›schlanken Linie‹ bzw. im Krieg der nationalen Wehrkraft. Und: um das Leitideal Liebe, das noch heute dergestalt si-

chergestellt zu werden vermag.[12] Diese Begleiterscheinung der Liebesehe illustrierten frühere Publikationen gern: Ein Ehevorbereitungsratgeber von 1902 versprach, der Mann, der *»nach des Tages Arbeit eine nahr- und schmackhafte Mahlzeit«* vorfinde, werde *»sich naturgemäß weit behaglicher und weit mehr zur Zärtlichkeit gestimmt finden, als wenn er eine fade, schlecht gekochte Mahlzeit zu sich genommen hätte«*.[13] Eine gute Küche vermochte ihn auch davon abzuhalten, sich außer Haus zu begeben und dem Familienleben zu entfliehen, ein Problem, das im späten 19. Jahrhundert allerdings überwiegend mit der Arbeiterschaft und dem Kreislauf von Trunksucht und Pauperismus verbunden wurde.[14] Zudem hatte das Kochen besonderen Wert, weil hier durch umsichtiges Wirtschaften das Haushaltsbudget gesichert werden musste.[15]

Aufwertung durch Professionalisierung

Zahlreiche Autoren, Mediziner, Sozialreformer, Ernährungswissenschaftler und Vertreterinnen der Frauenbewegung waren davon überzeugt, dass die hauswirtschaftlichen Kenntnisse vieler Mädchen und Frauen unzureichend seien und nicht den Anforderungen des Industriezeitalters entsprächen.[16] Eine Professionalisierung erschien notwendig, ein erhöhter Bedarf an konkreter Schulung im Sinne der entstehenden ›Haushaltswissenschaft‹. Der Hauswirtschafts- und insbesondere der Kochunterricht wurden in unterschiedlicher Form im Schulwesen etabliert, wenngleich ihr Ort und ihre Form umstritten waren. Auch für die Tätigkeit als sog. Stütze der Hausfrau, einem Frauenberuf, der häufig als Notanker für unversorgte Frauen diente, erschien eine gute Ausbildung unabdingbar. Nur sie sichere eine gute Bezahlung, Anerkennung und Schutz *»vor einer ungerechten und herabwürdigenden Behandlung«*.[17] Eine schichtenspezifische Differenzierung war gängig: Die *»Dame«* wie die Arbeitertochter, erklärte Lucy von Hebentanz-Kaempfer, sollten Hausarbeiten und das Kochen lernen, erstere aber *»nicht in Schulen, sondern im eigenen Hause oder in dem einer gleichgestellten Familie«*.[18] Den bürgerlichen Autoren schien die Anleitung der Mädchen und Frauen aus der Arbeiterschaft vordringlich: Sie unterschätzten oft den Wert der Mahlzeiten, obgleich von ihr Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden abhingen. Eine *»gute Hausfrau«* bereite selbst bei knappem Budget am Tag mindestens *»eine ordentliche Mahlzeit«* zu und setze *»nicht, wie es leider so häufig geschieht, dem ermüdeten Mann und den hungrigen Kindern Kaffee vor«*; diese *»Bequemlichkeit«* mache zahlreiche Familien krank und elend.[19] Die Mädchen lernten weniger als früher hauswirtschaftliche Kenntnisse von ihren Müttern und benötigten Halt gegen die *»verrohenden Einflüsse«* ihrer Umgebung. Der Ausbau der Koch- und Ernährungsschulung war, auch im Sinne der *»Volksgesundheit und der Erhaltung des Familienlebens«*, ein Weg dahin.[20] Koch- und Wirtschaftskurse für Arbeiterinnen boten zudem ein Betätigungsfeld für Frauen des Bürgertums, ebenso wie eine Tätigkeit in den Volksküchen. Damit konnten die Hausfrauen ihre Kenntnisse, so ein Diskussionsstrang, der den Wert der Hausarbeit für die Nationalökonomie betonte, direkter als im Haushalt volkswirtschaftlich nutzbringend werden lassen.[21]

Cover der 20. Auflage des Buchs

Zur Schulung gehörten Grundlagen der ›Haushaltschemie‹, wenngleich für die Mädchen keine vertiefte naturwissenschaftliche Ausbildung vorgesehen war. Der zeitgenössisch bekannte Mediziner und Autor Hermann Klencke strebte die *»gebildete Hausfrau«* mit *»reelle[n] naturwissenschaftliche[n] und technische[n] Kenntnisse[n]«* an, die nicht aus dem *»dunklen Zwange gedankenloser Ueberlieferung«* ihren Arbeiten nachgehe, sondern ihr Handeln reflektiere und begründen könne.[22] Auch andere Ratgeber forderten, die Hausfrau müsse sich mit Konservierungs- und Gärungsprozessen, mit Giften und ansteckenden Krankheiten auskennen.[23] Daneben ließen die Vielfalt neuer Produkte und die vermehrten Luxusbedürfnisse, die das Industriezeitalter mit sich gebracht habe, die Warenkunde wichtiger werden. Als Konsu-

mentin sollte die Hausfrau Qualität und den rechten Preis erkennen können. [24]

Zunehmend ging es um die Erkenntnisse der Ernährungslehre, um die Nährstoffe und ihre Berücksichtigung bei der Ernährung der Familie. Scherzhaft deutlich wird das im Brief des *»Küchenreferendarius Mimi«* über die *»Küchenstudenten«* in der Zeitschrift »Das Kränzchen« von 1903, die von Kochversuchen einer Mädchengruppe bei einer privaten Kochlehrerin, *»Kochprofessorin«* Fräulein Günther, berichtet. Das Abschlussessen werde die *»Leckermäulchen«* zufriedenstellen im *»Bewußtsein, [... dem; A.A.] Organismus das normale Quantum Kohle-, Eiweiß, Stärke- und Nährsalzprodukte in ausgleichendem Verhältnis einverleibt zu haben«*.[25] Die Lehre von den Vitaminen hielt um 1930 Einzug in die Literatur für die Hausfrau.[26] Mit Hilfe der Vitamine oblag es ihr nun, die Gesundheit der Familie zu sichern, denn durch das richtige Kochen könnten ›Ernährungskrankheiten‹ wie Rheuma, Gicht, Fettsucht, die Zuckerkrankheit, Gallenblasenentzündungen und Wassersucht vermieden und die Widerstandskraft gegen Infektionen gestärkt werden.[27] Die Ernährung müsse die negativen Folgen der Moderne und ihrer Schnelllebigkeit ausgleichen. Der Mann verliere *»im aufregenden Kampf ums Dasein«* zu viele Kräfte, er sei – hieß es anknüpfend an die Neurasthenie-Debatte[28] – nervlich angegriffen und *»überreizt«*. Mit der rechten Kost vermöge die Frau ihn zu heilen und könne darüber hinaus auf seine Linie achten.[29]

»Hauswirtschaftliches Genie, wird wie das Genie auf allen Gebieten, der Kunst, Wissenschaft und Praxis – genial schaffen – aber um so sicherer schaffen, wenn es der Schulung nicht entbehrt. Wissen und Interesse erfordert der Frauen Arbeit, um r a t i o n e l l, wie es die wirtschaftliche Entwicklung, h y g i e n i s c h, wie es die Wissenschaft, u n d s y s t e m a t i s c h, wie es die vielseitig belastete Zeit einer strebsamen Frau verlangt, in die Erscheinung zu treten.« Hedwig Heyl, 1905

Hauswirtschafts- und oder Berufsausbildung?

Die verbesserte Ausbildung zielte auf eine Aufwertung der hausfraulichen Tätigkeit, bis hin zur Forderung, sie männlichen Ausbildungs- und Erwerbsberufen gleichzustellen.[30] Dies bedeutete zugleich die Festschreibung dieses Aufgabenbereichs für die Frauen; das war von manchen gewünscht[31], von anderen gefürchtet. Schlossen sich hauswirtschaftliche Ausbildung und die viel diskutierte Ausbildung auf einen Beruf oder weiterführende Studien hin aus?[32] Vor der Jahrhundertwende war dies eine gängige Frage. Mitte des 19. Jahrhunderts postulierte Heinrich Berndt, das Haushaltswesen dürfe keinesfalls die geistige Ausbildung der Mädchen – gemeint waren freilich nur jene der *»gebildeten und höheren Stände«* – beeinträchtigen. Allerdings gab er seine Präferenz mit dem Hinweis zu erkennen, ihn überzeuge Friedrich von Rumohrs These, dass *»die Bildungsstufe eines Volkes«* letztlich an der Auswahl und Zubereitung seiner Speisen zu erkennen sei.[33]

Und was war mit den ledigen Frauen, mit den Mädchen, die keine Ehe eingehen würden? Louise Dittmar, der die häuslichen Tätigkeiten sowieso nur ein *»leere[r] Mechanismus«* waren, hatte schon betont, zur Haushaltsführung gehöre *»dreierlei, erstens, daß man einen Haushalt besitzt, zweitens, die Notwendigkeit und drittens, die Geschicklichkeit, ihn zu führen.«* Schon die erste Bedingung erfüllten nicht alle Frauen.[34] Es war geradezu eine Obsession der Zeit, von der stetig anwachsenden Zahl der unverheirateten oder verwitweten Frauen zu reden.[35] Die neue Zeitschrift »Fürs Haus« sprach entsprechend 1882 dezidiert die unverheiratete Frau mit an.[36] Da viele Mädchen nicht heiraten würden oder später aus anderen Gründen – dem Tod des Ehemannes oder einer Verarmung der Familie – auf sich gestellt sein konnten, müssten sie eine Berufsvorbereitung erhalten, um gegebenenfalls ihren Unterhalt sichern zu können und nicht ins Elend zu stürzen, so der Tenor vieler Schriften.[37] Hinzu komme, dass viele Frauen im Haushalt keine rechte Aufgabe mehr hätten, zumal wenn mehrere erwachsene Töchter im Haus lebten[38] oder Dienstpersonal vorhanden sei. Die Industrie, das *»Maschinenwesen«* des Mannes, habe zahlreiche der Arbeiten übernommen, die einst im Haus durchgeführt worden waren und produziere nun ungleich preiswerter, so Backwaren, Obst- und Gemüsekonserven, Butter oder Bekleidung.[39] Dass der Zwang zur Untätigkeit zur Unzufriedenheit und zum Unglück der Betroffenen führe, war ein Topos der Literatur zur Frauenfrage. Viele Autorinnen malten das Schicksal lediger Frauen aus, die unter den ihnen versagten Wirkungsmöglichkeiten, unter dem Fehlen relevanter Aufgaben litten.[40] Die Erwerbstätigkeit war hier auch ein Mittel gegen die geistige Ödnis, das Schicksal der unselbständigen Haustochter. Für Dittmar war es angesichts der vielen Ehelosen unvernünftig, die Mädchen zu einem *»Zweck zu erziehen, den [... sie] vielleicht nie erreicht[en]«*, ebenso entspreche die Haushaltsführung keineswegs den Talenten und Vorlieben aller Frauen. Sie bräuchten einen umfassenderen Wirkungskreis. Die Küche, diese *»weibliche Galeerensträflingsanstalt«*, solle daher in *»große, gemeinschaftliche Anstalten«* verlagert werden.[41]

Mit Themen der Haushaltsführung beschäftigten sich auch Autorinnen, die im zeitgenössischen Vergleich entschieden emanzipatorische Auffassungen vertraten.[42] Der Mehrheit der Autoren und Autorinnen ging es um einen Mittelweg, um die zweigleisige Ausbildung der Mädchen zur Hausfrau und für eine Erwerbstätigkeit.[43] Traditionelle Muster fortführend und in Reaktion auf die weitverbreiteten Ängste vor einer beruflichen Selbstständigkeit der Frauen – mochten sie auf Sorgen vor Verdrängungsprozessen im Berufsleben oder einem Verlust an Weiblichkeit der Mädchen zurückgehen – argumentierten sie, jedes Mädchen sehne sich nach der eigenen Häuslichkeit in einer Ehe.[44] Die Berufstätigkeit konnte dabei zur idealen Vorbereitung auf die Hausfrauenrolle werden. Sie näm-

Schaubild zu den wichtigsten Bestandteilen unserer Nahrung und ihre Bedeutung für den Körperhaushalt

»Wozu soll der Kochunterricht die jungen Mädchen führen? Er soll ihnen zum Bewußtsein bringen und sie dazu befähigen, daß sie als zukünftige Hausfrauen die Verpflichtung übernehmen, für die richtige Ernährung der Familie zu sorgen, eine Erkenntnis, die leider vielen [...] Angehörigen des weiblichen Geschlechts viel zu spät aufgegangen ist. Wieviel wertvolle Volksgesundheit ist dadurch verkümmert!« Else Sander, 1922

lich schule die Arbeitsamkeit, die Fähigkeit zur Zeiteinteilung und durchdachten Herangehensweise an unterschiedliche Aufgaben.[45]

Auch für Mädchen, die keine Ehe eingehen würden, schien eine Unterweisung in der Haushaltsführung aus verschiedenen Gründen von Nutzen. Sie konnte ihnen in der Wohlfahrtspflege zustattenkommen.[46] Vor allem aber mussten sie für sich selbst sorgen können.[47] »*Jede Frau*«, erklärte Helene Lange, die Hausfrau wie die Unverheiratete, *»wenn sie nicht in die peinlichste Abhängigkeit von andern geraten soll«*, benötige *»ein gewisses Maß häuslicher Fertigkeiten«*. Ihre Schulung gehöre daher zur weiblichen Erziehung. Alle Frauen bedürften jedoch in erster Linie des Bewusstseins, *»irgendetwas wirklich«* zu können, nicht unnütze Glieder der Gesellschaft zu sein. Entscheidend sei die *»ehrliche, auf ein bestimmtes Ziel gerichtete Arbeit«*. Hierfür müssten *»Pflichttreue, Konsequenz, Selbstbeherrschung, die Fähigkeit richtiger Zeit- und Geldeinteilung«* eingeübt werden und brauche es *»eine tüchtige geistige Durchbildung, die die Grundlage legt zu selbständigem und folgerichtigem Denken«*. Gefährlich sei nicht zuletzt die Vertändelung der Jugendjahre *»in dem Wirrwarr der Sprachkränzchen, des Mal- und Musikdilettierens, der Konzerte, Aufführungen und Vorlesungen, der Wohlthätigkeitsamüsements«*. Sie führe zur *»Haltlosigkeit«* und mache sowohl die Mutter *»unfähig […] zur Erfüllung ihres hohen Berufs«* wie *»die alleinstehende Frau […] zur Ausfüllung einer verantwortlichen Stellung«*.[48]

Auch für die potentiell ledigen Frauen war also eine Ausbildung in der Hauswirtschaft vorgesehen, wobei maßgeblich ist, dass die Ehefrau und Mutter das Ideal blieb. In dem Maße aber, in dem die Erwerbstätigkeit für Frauen immer wichtiger wurde, als Absicherung und als sinnvoll erachtete Lebenstätigkeit, musste die hauswirtschaftliche Ausbildung an Stellenwert verlieren – und mit ihr die Rolle der Hausfrau. Dieser Prozess wurde eher diffus wahrgenommen. Deutlich wird er vor allem zu dem Zeitpunkt, als nach dem Ersten Weltkrieg zunehmend selbstverständlicher die Junggesellin mit eigener Wohnung und Auskommen auf den Plan tritt. Die immer neuen Bedeutungsaufladungen der Hausfrauenrolle sind als Reaktion auf diese Wandlungsprozesse zu lesen, als Versuch (neuer) Festschreibungen. Eine Tendenz, *»von Neuem […] das weibliche Geschlecht«* in *»Küche und Kinderstube«* zu verweisen, hatte unter Hinweis auf den göttlichen Heilsplan mit Charlotte von Ahlefeld bereits eine Autorin der frühen Frauenbewegung beklagt.[49]

Rationales Arbeiten in der Küche

Ins Denken über die Küche hielten derweil, wie im Erwerbsleben, Forderungen nach rationalem, durchstrukturiertem Arbeiten Einzug, die über das herkömmliche Plädoyer zur guten Nutzung der Zeit hinausgingen. Dem entsprachen die Konzepte der modernen Architektur, die die Küche für Familienhaushalte wie Alleinstehende nach Rationalitätskriterien ausrichtete. Die Industrie hatte inzwischen verschiedene Ersatzlebensmittel, Surrogate und Fertigprodukte entwickelt, Brühwürfel und Suppenwürze, Margarine, Ersatzkaffee, Puddingpulver[50], Konserven. Die Küche der Hausfrau werde zur *»kleinen Nährmittelwerkstatt«*, verkündete eine »Dr. Oetker«-Werbeschrift 1934.[51] Zahlreiche Kochbuchautoren bewarben technische Neuerungen und konkrete Produkte. Emma Allestein sang ein Loblied auf die zeitsparenden Extrakte, die ferner bequem seien, ergiebig, gut nutzbar,

billig, lange haltbar und rein im Geschmack.[52] Vermehrt kamen seit der Jahrhundertwende auch Kochbücher für Junggesellen, vereinzelt für die Junggesellin auf. Sie propagierten Methoden der Zeit- und Arbeitsersparnis wie eine vereinfachte Organisation. So bereitet der Muster-Junggeselle bei Theo Haslinger rasch eine Suppe mit Maggie und nutzt für Beilagen Gemüsekonserven. Übrigens lernt er, obgleich Mann und verwöhnter ältester Sohn, schnell das Kochen, um in der Fremde *»Vergnügen, Zerstreuung, Abwechslung«* in sein Leben zu bringen und seiner Mutter dergestalt *»im Geiste und im Magen näher«* zu kommen.[53] Für die alleinstehende Frau blieb das Leitideal der Häuslichkeit bestehen, wie Elisabet Neffs Ratgeber zeigt. Ihr ging es darum, den Alltag der berufstätigen ledigen Frau aus bürgerlichem Milieu zu verbessern; die Akzeptanzfrage stellt sich ihr nicht mehr. Die Frau brauche ein gepflegtes Heim, weil es ihre *»Arbeits- und Widerstandskraft«* stärke und *»in einer unschönen Umgebung Geist und Seele«* verkümmerten. Aufgrund ihres Geschlechts sei sie Expertin in Gestaltungsfragen. Die gebildete Junggesellin ist ihr nicht nur Repräsentantin eines wachsenden Bevölkerungsteils, sondern sogar Vorreiterin im Lebensstil und Geschmacksempfinden. Als Vertreterin des *»modernen Menschen«* könne sie *»sich nur in einer dieser Zeit entsprechenden Umgebung wohlfühlen«*. ›Modern‹, das heißt den vom Werkbund vertretenen Idealen entsprechend die Verbindung des Schönen mit dem Zweckmäßigen.[54]

In der Kriegszeit war das Praktische gleichfalls ein zentrales Argument. Die Hausfrau sollte nun aber vorrangig beim Einkauf, bei der Vorratshaltung und dem Kochen dem Vaterland dienen. Den Behörden ging es vor dem Hintergrund der seit 1914 herrschenden Ernährungskrise durch den britischen *»Wirtschaftskrieg«* und die daraus resultierenden Lebensmittelunruhen darum, die Ernährung der Bevölkerung zu sichern.[55] Spezielle Kriegskochbücher leiteten die Hausfrauen an. Da *»Deutschland hauptsächlich durch Sperrung jeglicher Zufuhr von Nahrungsmitteln niedergerungen werden«* solle, sei jeder gefordert, *»durch vernünftige Verwendung der ausreichend vorhandenen Lebensmittel zum endgültigen Siege beizutragen«*.[56] Die Hausfrauen mussten den Mangel verwalten, die Ernährung umstellen; manches von dem, was vorher als Zeichen ihrer Kompetenz und Fürsorge für die Familie galt – wie der Braten –, war nun ein stark einzuschränkender Luxus. Schon diese Anpassungsleistung konnte national interpretiert werden, denn die *»Fähigkeit zu planmäßigem, methodischem Handeln«* zeichne die Deutschen angeblich aus.[57] Beispielhaft war der Umgang mit dem Zucker – einem preisgünstigen Nahrungsmittel, von dem anzunehmen war, dass es in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt werden konnte, notwendig für die Konservierung von Obst und die in der Arbeiterschaft viel verzehrten Marmeladen[58] und als ein Ausgleich gedacht für die geringeren Fettressourcen.[59] Dieser *»hervorragende […] Nährstoff«* sollte jetzt üppig verwendet werden, England und die USA seien darin viel weiter.[60] Da nicht jeder stark an Zucker gewöhnt sei, musste er von der Hausfrau geschickt beigegeben werden, beispielsweise durch die Rückkehr *»zur alten deutschen Morgensuppe«*, in der sich große Mengen unterbringen ließen, ebenso in Kaffee und Tee.[61] Viele der Maßregeln blieben aktuell. Auch in den Inflationsjahren lag mit der Ernährung ein zentraler Bereich der Volkswirtschaft in der Verantwortung der Hausfrau, der *»Hüterin der wichtigsten Verbraucherzelle«*.[62] Allgemein hatten die überkommene Werthierarchie und die männliche

links: Cover der 7. vermehrten und verbesserten Auflage des Buchs von 1926

rechts: Cover des Buchs von 1927

»Es rächt sich, daß Hausfrauenarbeit noch immer als ungelernte Arbeit behandelt wird. Würde sie mit der gleichen Selbstverständlichkeit, wie z.B. das Handwerk, in allen Konsequenzen als gelernter Beruf behandelt, würde vor allem die gleiche Zeit und Gründlichkeit zur Vorbereitung verwendet werden, so würden unsere berufstätigen, verheirateten Frauen ganz anders gerüstet in den schweren Kampf der Doppelpflichten eintreten und den häuslichen Teil ihrer Arbeit viel besser meistern. «

Magdalene Schumann, 1922

Vorrangstellung in der Familie und der Gesellschaft weiter Bestand.[63]

Für Pucki war es in der Küche, beim Filetbraten im Speziellen, um ihre *»Ehre als gutkochende Hausfrau«* gegangen und darum, mit einem anspruchsvollen, Kunstfertigkeit verlangenden Essen das Eheglück zu besiegeln.[64] Solcherart Bedeutungsaufladungen der Hausfrauenrolle sind passé. Nach wie vor aber gibt es die häusliche Alltagsarbeit und zum Großteil wird sie von Frauen verrichtet, worüber diese jedoch *»eher hinter vorgehaltener Hand«* sprechen. *»Zum einen [nämlich], weil es peinlich ist, sich über eine Lächerlichkeit wie den Haushalt aufzuregen, zum anderen, weil es peinlich ist, einen Mann zu haben, der nicht kapiert, dass er mitmachen muss, und zuletzt, weil es peinlich ist, ein dreckiges Haus zu haben«*.[65] Das Thema Ernährung und Essen hat sich hingegen verselbstständigt und ist allgegenwärtig geworden. Verschiedene Trends scheinen nebeneinander zu stehen, *»der freiwillige Verzicht auf Kochkunst und kulinarische Eigenarbeit«*[66], eine Aufwertung auch der Küchen-Handarbeit im Zuge der Sehnsucht nach Entschleunigung und Festhalten an Bewährtem und die gänzliche Indienstnahme der Ernährung für die Gesundheit und Körpergestaltung. Das Essen ist damit, auch für Singles, Ausdruck individuellen Lebensstils und ein Element von Sinngebung.

Anmerkungen

1 Vgl. Magda Trott: Puckis junge Ehe, Leipzig 1937, S. 78, 96f.

2 Vgl. Henriette Davidis: Die Hausfrau. Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen; praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen, bearb. von Emma Heine, 18. verm. u. verb. Aufl., Leipzig 1907, S. 9.

3 Vgl. Hermann Klencke: Die Hausfrau. Praktisches Lehrbuch für deutsche Mädchen und Frauen über die Kenntnisse und Verwaltungsregeln des wirtschaftlichen, bürgerlichen Hauswesens auf Grundlage der neueren Realwissenschaften, der Gesundheitslehre, Waarenkunde, Oekonomie und guten Sitte. 3., umgearb. und verm. Aufl., Leipzig 1881, Vorwort zur 3. Aufl., S. V; Susanna Müller: Das fleißige Hausmütterchen. Ein Führer durch das praktische Leben für Frauen und erwachsene Töchter (1. Aufl. 1895), ND der Ausgabe Zürich 1916, Lage 1999 (= Quellen und Schriften zur Geschichte der Frauenbildung; 11), S. 1.

4 Johann Heinrich Campe: Väterlicher Rath für meine Tochter. Ein Gegenstück zum Theophron. Der erwachsenen weiblichen Jugend gewidmet, (1. Aufl. 1789) 5. Aufl., Braunschweig 1796, S. 19. Die Schrift war mit einer Reihe von Nachdrucken bis weit ins 19. Jahrhundert hinein verbreitet.

5 Henriette Davidis: Beruf der Jungfrau, zit. nach: Rüdiger Wulf: Was Jettchen wohl gesagt hätte …, in: Beruf der Jungfrau. Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert. Katalog, hg. v. Museum für Kunst und Kulturgeschichte der Stadt Dortmund, Red.: Giesela Framke / Gisela Marenk, S. 221-238, hier S. 237.

6 Susanna Müller: Das fleißige Hausmütterchen, S. 7.

7 Vgl. für die Nachkriegszeit: Helen Mühlestein: Hausfrau, Mutter, Gattin. Geschlechterkonstituierung in Schweizer Ratgeberliteratur, 1945-1970, Zürich 2009.

8 Eine gute Übersicht geben u.a. Sabine Verk: Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde [Berlin], Berlin 1995; Gisela Framke (Hg.): Man nehme … Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum, Bielefeld 1998; zur Analyse: Ulrike Thoms: Kochbücher und Haushaltslehren als ernährungshistorische Quellen. Möglichkeiten und Grenzen eines methodischen Zugriffs, in: Dies. / Dirk Reinhardt / Uwe Spiekermann (Hg.): Neue Wege zur Ernährungsgeschichte. Kochbücher, Haushaltsrechnungen, Konsumvereinsberichte und Autobiographien in der Diskussion, Frankfurt a.M. u.a. 1993, S. 9-50.

9 Ursprünglich waren sie vorwiegend an wohlhabenderen Haushaltungen ausgerichtet. Ein frühes Beispiel für die Ausrichtung an *»hohen«* wie *»Küchen des Mittelstandes«*: Johanna-Katharina Morgenstern-Schulze: Unterricht für ein junges Frauenzimmer, das Küche und Haushaltung selbst besorgen will; aus eigener Erfahrung ertheilt von einer Hausmutter, Bd. 2, neue rechtmäßige u. verb. Aufl., Magdeburg 1797 (Nebentitel: Magdeburgisches Kochbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. Nebst einer Unterweisung in andern zu einer guten Haushaltung gehörigen Wissenschaften), Zitat aus der Vorrede. Im Untersuchungszeitraum gab es zunehmend Publikationen, die sich dezidiert an »kleine Haushalte« richteten.

10 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur, in: Ders. (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert, Stuttgart 2004 (= Studien zur Geschichte des Alltags; 23), S. 101-128. Der Begriff der ›Hausfrau‹ findet sich allerdings schon im 17. Jahrhundert als ehrenvolle Bezeichnung.

11 Vgl. grundlegend: Kirsten Schlegel-Matthies: »Im Haus und am Herd«. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930, Stuttgart 1995.

12 Vgl. Das Schöne Dr. Oetker Kochbuch, Bielefeld 1981, bsp. S. 17, 57; Lea Linster: Einfach fantastisch! Neue Rezepte, Tipps & Tricks der Spitzenköchin. Ein »Brigitte-Buch«, 2. Aufl., München 2010, bsp. S. 7, 16, 72.

13 E. von Szczepañska: Was muss ein junges Mädchen vor und von der Ehe wissen. Hand- und Lehrbuch für junge Mädchen über alle Verhältnisse des Braut- und Ehestandes, 2. Aufl., Dessau 1902, S. 16.

14 Vgl. Lina Morgenstern: Die Frauen des 19. Jahrhunderts, 2. Folge, Berlin 1889, S. 172f.; allgemeiner: Praktische Anweisung zur sparsamen Führung eines anständigen, bürgerlichen Haushalts. Auf langjährigen Erfahrungen begründet von einer erfahrenen Hausfrau im nördlichen Teutschland, Braunschweig 1832, S. IV, S. 2.

15 Vgl. Susanna Müller: Das fleißige Hausmütterchen, S. 98, 505.

16 Von der *»Wissenschaft«* des Kochens sprach schon B. W. Beck: Cunina, eine neue practische Erziehungslehre, mit steter Hinsicht auf die physische Entwicklung der Kinder, nebst einem Anhang über Eheglück, den Verhältnissen der Zeit angemessen, Berlin 1830, S. 178.

17 Vgl. Klara Braune: Stütze der Hausfrau, in: Die Frau, 1. Jg., 1894, H. 7, S. 486f.

18 Lucy von Hebentanz-Kaempfer: Bleibet im Hause. Ein Beitrag zur Frauenfrage, Paderborn 1903, S. 50f. Ihre Ablehnung der Frauenemanzipation, weil sie die Frau dem Haus entfremde, galt allerdings schon Zeitgenoss_innen als reaktionär. Verschiedene Schulen stellt bsp. vor: Max Lorking: Koch- und Haushaltungsschulen, in: Die Frau. Monatsschrift für das gesamte Frauenleben unserer Zeit, 1. Jg., 1894, H. 10, S. 658-662. Das Magazin wurde von Helene Lange herausgegeben.

19 Elise Kühn: Grundzüge der Haushaltungslehre als Leitfaden für den Unterricht in öffentlichen und privaten Haushaltungs- und Fortbildungsschulen, sowie zum Selbstunterricht, 11. verb. Aufl., Jena/

Leipzig 1922, S. 39. Dieser Zielgruppe wurde bsp. mit dem sog. Kochbeutel eine besondere Gerätschaft empfohlen, eine einfachere Form der Kochkiste, in der ebenfalls angekochte Speisen zum Fertiggaren und Warmhalten deponiert wurden: vgl. Hessisches Kriegskochbuch. Ein Ratgeber für zeitgemäßes Kochen. Zusammengestellt von Henriette Fürth mit einer Einleitung der Kommission für Volksernährung des ärztlichen Vereins zu Frankfurt a.M.. Mit einem Anhang der Städtischen Zentrale für Volksernährung im Kriege zu Darmstadt, Frankfurt a.M. [1915], S. 23.

20 Gertrud Bäumer: Das Mädchenschulwesen, in: Wilhelm Lexis (Hg.): Die höheren Lehranstalten und das Mädchenschulwesen im Deutschen Reich (= Das Unterrichtswesen im Deutschen Reich; 2), Berlin 1904, S. 237-426, hier S. 304ff.

21 Vgl. Lina Morgenstern: Die Frauen des 19. Jahrhunderts, S. 171f.; dies: Zuverlässiges Hilfsbuch zur Gründung, Leitung und Controle von Volksküchen und anderen gemeinnützigen Massen-Speiseanstalten. Mit Kochrezepten der Berliner Volksküchen und der Geschichte des Vereins 1866-1900, 3. erw. Aufl., Berlin [1900]; Lorenz von Stein: Die Frau auf dem Gebiete der Nationalökonomie: nach einem Vortrage in der Lesehalle der deutschen Studenten in Wien, 2. Aufl., Stuttgart 1875.

22 Hermann Klencke: Die Hausfrau, Vorwort zur 3. Aufl., S. VI , S. 176f.

23 J. Bongardt: Die Naturwissenschaften im Haushalt. 2 Bde., Leipzig 1907, Vorwort zu Tl. 1, S. IIIf.

24 Hermann Klencke: Die Hausfrau, Vorwort zur 3. Aufl., S. VI, S. 176f.; vgl. ders.: Die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein chemisch-physikalisches Koch- und Wirtschaftsbuch für denkende Frauen und Töchter und für weibliche Erziehungsanstalten zum Unterrichte in der hauswirtschaftlichen Chemie und Physik, 5. neu durchges. Aufl., Leipzig 1881.

25 Das Kränzchen. Illustrierte Mädchen-Zeitung, 16. Folge, 1903, S. 37ff., hier S. 39.

26 Vgl. Hans-Jürgen Teuteburg: The discovery of vitamins: laboratory research, reception, industrial production, in: Alexander Fenton (Hg.): Order and disorder. The health implications of eating and drinking in the nineteenth and twentieth centuries, Edinburgh 2000, S. 253-280, v.a. S. 266f.

27 Mary Hahn: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche. Ein unentbehrliches Lehr- und Nachschlagebuch für Hausfrauen und Köchinnen, unter bes. Berücksichtigung der Anfängerinnen (1. Aufl. 1912), 40. Aufl., Berlin [1938], S. 4. Die Bedeutung der Vitamine betont bspw. auch: A. P. Zeller (Hg.): Praktischer Lehrkurs der rationellen Hauswirtschaft, Kochkunst und Ernährungskunde: Das Reich der Hausfrau, 2 Tle., Konstanz [um 1940], hier Tl. 2, S. III.

28 Zur Nervositätsdiskussion vgl. Joachim Radkau: Das Zeitalter der Nervosität. Deutschland zwischen Bismarck und Hitler, München 1998.

29 Ebenda, S. 689.

30 Vgl. Magdalene Schumann: Hauswirtschaftsunterricht und Doppelberuf der Frau, in: Else Sander: Hauswirtschaftskunde, Kinderpflegkunde und Erziehungslehre. Selbsterziehung für die menschenpflegenden Aufgaben im Familienleben und für den hausmütterlichen Beruf, Leipzig 1922 (= Lebenskunde. Ein Handbuch für den erziehenden Unterricht in Berufsschulen für Mädchen; II), S. 184-186, hier S. 184.

31 Bspw. Kurt Witthauer: Moderne Frauenbildung (Studienanstalt – Frauenschule), Chemnitz 1910. Männer schreckten vor hausfraulich schlecht ausgebildeten Mädchen mit *»moderner Salonerziehung«* zurück: Klencke: Hausfrau, S. 176; vgl. Pauline Gräfin Nostitz: Ein Deutsches Real-Gymnasium für Mädchen, Berlin 1875, S. 4ff.

32 Zur Frauenbewegung des 19. Jahrhunderts als Frauenbildungsbewegung vgl. Angelika Schaser: Frauenbewegung in Deutschland 1848-1933, Darmstadt 2006, S. 23-37.

33 Heinrich Berndt: Das Buch der Hausfrau. Eine Mitgabe für Frauen und Töchter gebildeter Stände, hg. zur Verbreitung häuslichen Wohlstands und Comforts und nach den Anforderungen der Gegenwart bearbeitet, Leipzig 1852. Das Zitat Rumohrs: Carl Friedrich von Rumohr: Geist der Kochkunst (1. Aufl., Stuttgart 1822), ND mit einem Vorwort von Wolfgang Koeppen, Berlin 2010, S. 30. Für Rumohr waren übrigens die Zeiten beendet, in denen die Frauen ausschließlich zur Führung von Haus und Küchenwesen verpflichtet gewesen seien (S. 24f.).

34 Louise Dittmar: Das Wesen der Ehe, nebst einigen Aufsätzen über die soziale Reform der Frauen, Leipzig 1849, S. 67.

35 Eine statistische Auswertung der Zahl der Verheirateten und Ehelosen bringt bspw.: Elisabeth Gnauck-Kühne: Die Deutsche Frau um die Jahrhundertwende. Statistische Studie zur Frauenfrage, Berlin 1904; vgl. Bärbel Kuhn: Familienstand: ledig. Ehelose Frauen und Männer im Bürgertum (1850-1914), Köln u.a. 2000; zur ›alten Jungfer‹ Catherina L. Dollard: The Surplus Woman. Unmarried in imperial Germany, 1871-1918, New York/Oxford 2009, v.a. S. 23-42.

36 Vgl. Fürs Haus. Praktisches Wochenblatt für alle Hausfrauen, 1. Jg., 1882, S. 1.

37 Tatsächlich war noch Mitte und Ende des 19. Jahrhunderts ein nicht geringer Teil der verheirateten Frauen erwerbstätig, weit verbreitet war die *»als Hausarbeit getarnte«* Arbeit im Handwerk und im Heimgewerbe, vgl. Ute Gerhard: Verhältnisse und Verhinderungen. Frauenarbeit, Familie und Rechte der Frauen im 19. Jahrhundert. Mit Dokumenten, Frankfurt a.M. 1978, S. 120, vgl. auch ebd., S. 62-73 und 119-122.

38 Vgl. für diese typische Klage bereits Fanny Lewald: Meine Lebensgeschichte, Bd. 2: Leidensjahre, hg. v. Ulrike Helmer, 2. Aufl., Königstein i.Ts. 1998, S. 190f., 223.

39 Ottilie von Bistram: Frauenbildung. Frauenstudium. Vortrag, Elberfeld [ca. 1900], S. 26f.

40 Vgl. bspw. Hedwig Heyl: Aus meinem Leben, Berlin 1925, S. 107. Als Bsp. für einen allgemeineren, aber besonders eindrücklichen Aufruf, den Frauen zu ermöglichen, *»Aufgaben für das Weltganze zu erfüllen«*: Alice Salomon: Was unser Leben an Pflichten fordert und an Glück verheißt, Leipzig 1907 (= Neue Lebensziele. Ansprachen an junge Mädchen; 3), S. 3; vgl. Käthe Windscheid: Erziehung und Bildung unserer Töchter. Vortrag, gehalten in Mannheim in der Mitgliederversammlung des Vereins Frauenbildung – Frauenstudium, Freiburg i.Br. 1902, S. 8f.

41 Louise Dittmar: Das Wesen der Ehe, S. 69f.

42 Louise Marezoll, von Louise Otto als eine ihrer Vorläuferinnen begriffen und, zeitlebens unverheiratet, in ihren Zeitschriften Frauenrechte und weibliche Entfaltungsmöglichkeiten propagierend, veröffentlichte ebenso wie Betty Gleim ein Kochbuch, Hedwig Heyl gleich mehrere: vgl. Louise Marezoll (Hg.): Praktisches Kochbuch für Hausfrauen und solche, die sich zu diesem Stande vorzubereiten wünschen, Jena 1834; Betty Gleim (Hg.): Bremisches Koch- und Wirtschaftsbuch enthaltend eine sehr deutliche Anweisung wie man Speisen und Backwerk für alle Stände gut zubereiten könne. Für junge Frauenzimmer welche ihre Küche und Haushaltung selbst besorgen und ihre Geschäfte mit Nutzen betreiben wollen, Bremen 1808, die 12. Aufl. 1880; Hedwig Heyl: Das ABC der Küche, 7. verbess. u. verm. Aufl., Berlin 1905. Die Verdienstmöglichkeiten durch solche Werke sind mit als Motiv in Rechnung zu stellen.

43 Vgl. bspw. Ludwig Fleischner: Berufsbildung für Mädchen. Ein Beitrag zur Frauenfrage, Wien 1893, S. 13.

44 Luise Scheffen-Döring: Frauen von heute, Leipzig [1927], S. 181; Müller: Hausmütterchen, S. 2f., 5.

45 Vgl. Else Sander: Hauswirtschaftskunde, S. 163-197; Luise Scheffen-Döring: Frauen, S. 183; Hedwig Heyl: ABC, Vorwort zur 5. Aufl., S. Vf.

46 Vgl. Auguste Sprengel: Welche Forderungen der modernen Frauenbewegung in Bezug auf die höhere Mädchenschule kann diese anerkennen? Vortrag, gehalten in der 18. Hauptversammlung

des deutschen Vereins für das höhere Mädchenschulwesen in Danzig 1903, Leipzig 1903, S. 12.

47 Vgl. Elise Kühn: Grundzüge der Haushaltungslehre, S. 1; Mathilde Lammers: Die Frau. Ihre Stellung und Aufgabe in Haus und Welt, Leipzig 1877, S. 15; Carl v. Becker: Die Gewerbefreiheit als Mittel gegen die überhandnehmende Ehelosigkeit, Jena 1861, S. 71. Von Becker forderte bereits die gänzliche Gewerbefreiheit auch für Frauen, damit sie sich und ihre Familien ernähren könnten; Karoline Milde: Der deutschen Jungfrau Wesen und Wirken. Winke für das geistige und praktische Leben, 7. Aufl., Leipzig 1885, S. 341f. Milde ist ein Beispiel für die Stilisierung einer angeblichen besonderen Verbundenheit der Frauen mit dem Haus zu einer typisch deutschen Eigenschaft (S. 193).

48 Helene Lange: Mädchenerziehung und Frauenstudium, in: Die Frau, 1. Jg., H. 4, Januar 1894, S. 214-220, hier S. 216f.

49 Ernestine (Pseudonym für Charlotte von Ahlefeld): Welche sind die natürliche (sic) Vertreter der Rechte der Frauen?, in: Frauen-Spiegel. Vierteljahresschrift für Frauen. Unter Mitwirkung der geachtetsten Schriftstellerinnen hg. v. Louise Marezoll, Bd. 1, 1840, S. 213-232, hier S. 216-219, Zitat S. 216.

50 Vgl. Insa Schlumbohm: Die Geschichte des Puddings und wie der Pudding ins Museum kam, in: Ruth E. Mohrmann (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne, Münster u.a. 2006, S. 85-98.

51 Dr. Oetkers Warenkunde, bearb. v. Fritz Schischke / Wilhelm Mohr / Grete Fehlow, Bielefeld 1934, S. 346.

52 Vgl. Emma Allestein [Pseudonym für Maria Natalie Semmel]: Das beste bürgerliche Kochbuch vorzüglich für das Haus berechnet. Ein Handbuch für jede Hausfrau und Köchin, unentbehrlich für Anfängerinnen in der Kochkunst, neu bearb. v. M. Schlömilch, 24. verm. und verb. Aufl., Gera 1906, hier Vorwort zur 11. Aufl; vgl. Friedrich Orend: Henriette Davidis und Liebig. Erfindung und Vermarktung, in: Beruf der Jungfrau, S. 167-176. Gegen die *»dauernde Ernährung mit Konserven«*: Mary Hahn: Kochbuch, S. 689.

53 Vgl. Theo Haslinger: Junggesellen-Kochbuch, München 1896, S. 2, 8, Zitat S. 21. Obendrein stellt er Küchenkenntnisse in einer Episode als karrierefördernd für Junggesellen dar (7f.).

54 Elisabet Neff: Auch allein – wohne fein. Die Wohnung der Junggesellin, 4. Aufl, Stuttgart 1927, S. 8f.; vgl. auch ihr Kochbuch: dies.: Die Schnellküche der Junggesellin, Stuttgart [1926].

55 Robert René Kuczynski / Nathan Zuntz: Unsere bisherige und unsere künftige Ernährung im Kriege, Braunschweig 1915, S. 50. *»Das Unvermögen des wilhelminischen Staates«* aber, die Versorgung der Zivilbevölkerung zu gewährleisten, sollte letztlich mit *»zum Zusammenbruch des Regimes beitragen«*: Belinda J. Davis: Heimatfront. Ernährung, Politik und Frauenalltag im Ersten Weltkrieg, in: Karen Hagemann / Stefanie Schüler-Springorum (Hg.): Heimat-Front. Militär und Geschlechterverhältnisse im Zeitalter der Weltkriege, Frankfurt a.M. 2002, S. 128-145, hier S. 130.

56 Hessisches Kriegskochbuch. Die Rezepte Henriette Fürths stammten teils aus dem »Kleinen Kriegskochbuch« Hedwig Heyls von 1914 und damit einer anderen bekannten Vertreterin der Frauenbewegung. Ähnlich: Paul Eltzbacher u.a.: Ernährung in der Kriegszeit. Ein Ratgeber für Behörden, Geistliche, Ärzte, Lehrer und Lehrerinnen, Gewerkschaftsbeamte, Hausfrauen und alle die raten und helfen wollen, 101.-200. Tausend, Braunschweig 1915, S. 1; Else Kesten-Conrad / Klara Briese (Bearb.): Kriegskochbuch für die deutsche Hausfrau, Jena 1915.

57 Paul Eltzbacher u.a.: Ernährung, S. 2. Die Frauen sollten die Ernährungsumstellung so gestalten, dass die neuen Gewohnheiten auch längerfristig angenommen würden (S. 13).

58 Vgl. Sidney W. Mintz: Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt a.M. u.a. 1992, S. 160f.

59 Robert René Kuczynski / Nathan Zuntz: Ernährung, S. 57, 60.

60 Hessisches Kriegskochbuch, S. 2.

61 Paul Eltzbacher u.a.: Ernährung, S. 12.

62 Geleitwort des Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft Dr. [Hans] Luther, in: Adolf Juckenack: Was haben wir bei unserer Ernährung im Haushalt zu beachten?, Berlin 1923 (= Die Volksernährung; 6), S. IIIf., hier S. III.

63 Vgl. Birthe Kundrus: Geschlechterkriege. Der Erste Weltkrieg und die Deutung der Geschlechterverhältnisse in der Weimarer Republik, in: Karen Hagemann / Stefanie Schüler-Springorum: Heimat-Front, S. 171-187, hier S. 181. Der Zweite Weltkrieg sollte eine Neuauflage der hausfraulichen Aufgabe in der Kriegswirtschaft bringen. Für die Propaganda standen die Haushalte an der ›Heimatfront‹ im Dienst des ›totalen Krieges‹ und wurde das Reich der Hausfrau zum Nukleus des politischen Reichs: vgl. Zentrale für Gas- und Wasserverwendung e.V. (Hg.): Buch der Hausfrau. Wir sparen für die Front, Berlin 1944, Zitate S. 3, S. 54 und Oskar Maurus Fontana: Sanne schreibt Heini, in: ebenda, S. 61f., hier S. 62; vgl. in den Intentionen die »NS Frauen-Warte«.

64 Vgl. Magda Trott: Puckis junge Ehe, S. 62ff.

65 Antonia Baum: Töchter einer Revolution. Warum der Feminismus noch lange nicht erledigt ist, in: Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, Nr. 51, 23.12.2012, S. 17f., hier S. 18; vgl. Barbara Duden: Arbeit aus Liebe – Liebe aus Arbeit. Ein Rückblick, in: Olympe. Feministische Arbeitshefte zur Politik 30, 2009, S. 16-27.

66 Harald Lemke: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Hamburg 2005, S. 135.

Randzitate

Hedwig Heyl: Das ABC der Küche, 7. verbess. u. verm. Aufl., Berlin 1905, S. VI, Herv. i. Orig.

Else Sander: Hauswirtschaftskunde, Kinderpflegkunde und Erziehungslehre. Selbsterziehung für die menschenpflegenden Aufgaben im Familienleben und für den hausmütterlichen Beruf, Leipzig 1922 (= Lebenskunde. Ein Handbuch für den erziehenden Unterricht in Berufsschulen für Mädchen; II), S. 60f.

Magdalene Schumann (Gewerbelehrerin): Hauswirtschaftsunterricht und Doppelberuf der Frau, in: Else Sander: Hauswirtschaftskunde, Kinderpflegkunde und Erziehungslehre, S. 184-186, hier S. 184f.

Bildnachweise

Seite 7: Magda Trott: Pucki als junge Hausfrau. Eine Erzählung für junge Mädchen, 20. Aufl., Stuttgart o.J. [1960er Jahre, 21. Aufl. erschien um 1970].

Seite 9: Fini Pfannes: Lauter Leibspeisen. Gesund, schnell, festlich, international, München 1963, S. 17.

Seite 10: (links) Elisabet Neff: Die Schnellküche der Junggesellin, 7. verm. u. verb. Aufl., Stuttgart [1927].
(rechts) Elisabet Neff: Auch allein – wohne fein. Die Wohnung der Junggesellin, Stuttgart 1927.