



Winterliche Tea Time
mit Jane Austen



Mr. Darcy schickt Dir
alle Liebe, die er
von mir abzweigen kann.
Weihnachten müsst ihr alle
nach Pemberley kommen.
Deine Elizabeth

STOLZ & VORURTEIL

WINTERLICHE

Tea Time

MIT JANE AUSTEN

REZEPTE UND
ZITATE

JANTHORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2021 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Abbildungen: StockFood/Kowalczyk, Diana: Seite 15; StockFood/The Picture Pantry: Seite 16, 52, 109; StockFood/Candis Magazine/Benson, Terry: Seite 21; StockFood/Schütz, Anke: Seite 22; StockFood/Immediate Media/Olive: Seite 25, 39, 76, 97, 127, 130; StockFood/Mondadori Portfolio: Seite 28, 73, 89, 106; StockFood/Linsell, Samantha: Seite 31; StockFood/Eising Studio – Food Photo & Video: Seite 34; StockFood/Morgans, Gareth: Seite 40; StockFood/Laniak, Malgorzata: Seite 43; StockFood/Mondadori Portfolio/Giorgi, Stefania: Seite 46; StockFood/Avalos Flores, Maricruz: Seite 49; StockFood/Westermann, Jan-Peter: Seite 55; StockFood/Winkelmann, Bernhard: Seite 56; StockFood/Lorenčák, Miha: Seite 61, 92; StockFood/Photo Cuisine: Seite 62, 65; StockFood/Wischniewski, Jan: Seite 70; StockFood/Rob Fiocca Photography: Seite 79; StockFood/Bokmeier, Annalena: Seite 80; StockFood/News Life Media: Seite 85, 105; StockFood/Eva Hilden & Lena Söderström: Seite 86; StockFood/Kramp + Gölling: Seite 102; StockFood/Brooks-Dammann, Susan: Seite 110; StockFood/Hendey, Magdalena: Seite 113; StockFood/Jakutajc-Wojtalik, Anna: Seite 116; StockFood/Richards, Charlie: Seite 119; StockFood/Miltsova, Olga: Seite 120; StockFood/Profimedia: Seite 133; StockFood/Whitrow, Rob: Seite 134; mauritius images/Walker Art Library/Alamy: Seite 10; mauritius images/The Reading Room/Alamy: Seite 18, 67; mauritius images/Jonathan ORourke/Alamy: Seite 27; mauritius images/Gameover/Alamy: Seite 36; mauritius images/Pictorial Press Ltd/Alamy: Seite 37; mauritius images/Florilegius/Alamy: Seite 44; mauritius images/Memento: Seite 59; Biodiversity Heritage Library: Seite 12, 32, 68, 100, 124; übrige Abbildungen: Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart.
Umschlagabbildung: Shutterstock/Anna_Pustynnikova
Übersetzungen der Zitate von Jane Austen: © Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1519-1



REZEPT VOM COVER:

Englischer Früchtepudding

50 g Aprikosen kleinschneiden und mit 50 g Rosinen, 50 g Korinthen, 50 g gehackten Mandeln, 50 g Vollkorn-Semmelbröseln, 50 g Zuckerrübensirup und 50 g Butter gut vermischen. 2 Eier und 2 EL Milch verrühren und mit etwas Zitronenschale und 1 Msp. Zimt würzen. Beide Massen miteinander vermengen.

5 kleine ofenfeste Förmchengutausfetten. Die Masse in die Förmchen füllen und gut festdrücken, mit Alufolie verschließen und im heißen Wasserbad bei kleiner Hitze 3–4 Stunden garen. Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Zuckerguss dekorieren.

Inhalt



Einleitung

7

Süße Kleinigkeiten

13

Törtchen und kleines Gebäck

33

Kuchen und Torten

69

Wärmendes für kalte Tage

101

Sandwiches und Herzhaftes

125

Register

136





Der Ballsaal

ERSTRAHLTE
IM SCHEIN ZAHLREICHER
KERZEN ...

WINTERLICHE FESTLICHKEITEN ZUR ZEIT VON JANE AUSTEN

Elegant gekleidete Damen in bestickten Empire-Kleidern wirbeln mit ihren Partnern durch den Ballsaal, in dem das Gold der Dekorationen mit den Juwelen um die Wette strahlt. Am Rande der Tanzfläche stehen die Anstandsdamen und tuscheln untereinander, welches Paar den nun das schönste und welcher der stattlichen Herren nur auf der Suche nach einer reichen Erbin sei. So in etwa stellt man sich das gesellschaftliche Leben zur Zeit Jane Austens (1775–1817) vor, wozu mit Sicherheit auch die zahlreichen Verfilmungen ihrer sechs abgeschlossenen Romane „Verstand und Gefühl“, „Stolz und Vorurteil“, „Mansfield Park“, „Die Abtei von Northanger“, „Überredung“ und „Emma“ beigetragen haben.

Das gesellschaftliche Leben fand damals vor allem im Winter und Frühling statt. Von Januar bis in späte Frühjahr hinein traf man sich in London oder Bath zur Saison, die neben dem Amusement der feinen Gesellschaft vor allem dazu diente, die Debütantinnen auf dem Ehemarkt zu präsentieren. In „Verstand und Gefühl“ reisen Elinor und Marianne beispielsweise auf Einladung der Nachbarin Mrs. Jennings zur Saison nach London.

Den Sommer verbrachte man im Normalfall auf dem Land, um sich auf dem eigenen Landsitz den Vergnügungen des Landlebens zu widmen, z.B. Ausflügen, kleineren Einladungen und Besuchen bei den gesellschaftlich akzeptablen Familien im näheren Umkreis, Spaziergängen oder eleganten Picknicks, wie etwa in „Emma“ geschildert.

Sobald die kalte Jahreszeit einbrach, spätestens jedoch ab Anfang Dezember, begann die Zeit der winterlichen Freuden und Hausgesellschaften. Familien luden Gäste auf ihre Landsitze ein, um mit ihnen die Winter- und Weihnachts-

zeit zu verbringen. Da Reisen aufwändig und teuer waren, wurden die Aufenthalte in Wochen statt in Tagen gemessen und endeten meist erst mit der „Zwölften Nacht“ nach Weihnachten, dem 6. Januar. Die Kinder blieben oft zu Hause bei ihren Gouvernanten, verbrachten also die Weihnachtszeit nicht mit ihren Eltern. Während ihres Aufenthalts mussten die Gäste nicht in jeder Minute von der Gastgeberin unterhalten werden, sondern konnten die Annehmlichkeiten der jeweiligen Landsitze für sich nutzen. Die Männer beispielsweise gingen jagen oder fischen, spielten Billard, Schach oder Karten, diskutierten über Politik (was in der Gegenwart von Damen nicht erwünscht war) oder erfreuten sich an langen Ausritten. Die Damen hingegen verbrachten ihre Zeit mit Lesen, Handarbeiten und dem Austausch von Neuigkeiten und Stickmustern. Man traf sich tagsüber bei Gelegenheit zu gemeinsamen Ausflügen, Spaziergängen oder zum Schlittschuhfahren. Bei schlechtem Wetter standen eine Reihe an Gesellschaftsspielen wie „Blinde Kuh“ oder Bänderspiele zur Verfügung oder man bereitete gemeinsam ein Theaterstück vor. Beides bot den anwesenden jungen Leuten eine Gelegenheit zu Gesprächen und harmlosen Flirts. Besonders beliebt waren Scharaden, bei denen Wörter oder Silben gespielt und von den Zuschauern erraten werden mussten. Auch Jane Austen verfasste Scharaden, die im familiären Kreis für Unterhaltung an langen Winterabenden sorgten. Zu den Mahlzeiten begegneten sich alle Gäste wieder. Nachmittags gegen drei oder vier Uhr traf man sich zum Dinner, für das man sich extra umkleidete. Diese halbformelle Dinnerkleidung trugen die Damen und Herren dann bis zum frühen Abend. Gegen halb sieben wurden Tee und leichtes Gebäck gereicht. Dies bildete den Auftakt der abendlichen Unterhaltung, und nicht selten gehen in Jane Austens

Romanen das Servieren des Tees und das anschließende Kartenspiel ineinander über. Zu den beliebtesten Kartenspielen gehörten damals Whist, Quadrille und Casino. In „Verstand und Gefühl“ schildert Jane Austen einen solchen Abend in Gesellschaft:

Mrs. Palmer und zwei ältere Damen aus Mrs. Fennings' engerem Bekanntenkreis, die sie am Morgen getroffen und eingeladen hatte, speisten mit ihnen. Erstere verließ sie kurz nach dem Tee, um ihren abendlichen Verpflichtungen nachzukommen, und Elinors Hilfe war daher nötig, um den Whisttisch für die anderen zu vervollständigen. Marianne war bei diesen Gelegenheiten nicht zu gebrauchen, da sie sich weigerte, das Spiel zu lernen.

Am späteren Abend oder gar erst in der Nacht, z.B. nach der Rückkehr von einem Ball, konnte außerdem noch eine leichte Abendmahlzeit, das Supper, gereicht werden.

Überhaupt gehörten die Gaumenfreuden in der feinen Gesellschaft zu den Genüssen des Winters. Für die Dienerschaft bedeutete eine Hausgesellschaft einen immensen Arbeitsaufwand, benötigten die Speisen doch deutlich mehr Vorbereitung und Zubereitungszeit als heute. Tradition war es beispielsweise, dass die ganze Familie am fünften Sonntag vor Weihnachten zusammenkam, um gemeinsam den Plum Pudding zuzubereiten, damit dieser noch gut durchziehen konnte, bevor er an Weihnachten serviert wurde. Neben Suppen und Wildbret zum Dinner waren Gebäck und Kuchen als

Dessert oder zum Tee äußerst beliebt. Zu den typischen Gebäcksorten der Winterzeit gehörten Fruchteuchen und Shortbread, bei den Feierlichkeiten zur Zwölften Nacht wurden vor allem üppige Kuchen und Torten serviert.

Beliebt waren außerdem heiße Getränke wie Eggnog, Syllabub (eine Mischung aus Alkohol und Sahne) und Punsch, welcher damals ein teures und aufwändiges Getränk war, wurden doch Zitrusfrüchte, Alkohol, Zucker und verschiedene Gewürze dafür benötigt. Heiße Getränke halfen ebenso wie ein prasselndes Feuer, die Kälte der Winterzeit zu vertreiben. Heizungen gab es nicht, die Räume waren nicht alle mit Kaminen beheizt, die Kutschen waren zugig und die Damen trugen vor allem auf Bällen sommers wie winters die gleichen Roben. Kein Wunder also, dass den durchgefrorenen Gästen beim Eintreffen oftmals zunächst ein heißes Getränk oder eine heiße Suppe zum Aufwärmen gereicht wurden. Jane Austen schreibt am 25. Januar 1800 an ihre Schwester Cassandra:

Wie gefällt dir dieses kalte Wetter? Ich hoffe, dass ihr alle aufrichtig dafür gebetet habt – als eine gesunde Erleichterung von dem schrecklich milden und ungesunden Wetter davor – ..., und dass ihr euch nun alle um das Feuer scharf und euch beschwert, dass ihr niemals zuvor solch eine bittere Kälte gefühlt habt, dass ihr halb verhungert und fast erfroren seid und euch das milde Wetter von ganzem Herzen zurückwünscht.

Luxusartikel wie Teppiche zum Schutz vor kalten Füßen mussten in Jane Austens Familie pfleglich behandelt werden. Am 15. Juni 1808 schreibt sie an Cassandra:

Meine Mutter wird froh sein, dass die Größe des Teppichs perfekt passt. Er darf nicht vor dem Winter benutzt werden.

Je kälter es draußen war, desto mehr machte man es sich drinnen vor dem warmen Feuer gemütlich und widmete sich den Freuden der Jahreszeit. Winterliche oder weihnachtliche Dekorationen und das Verteilen von Geschenken spielten bei den Festivitäten der Saison eher eine untergeordnete Rolle. Traditionell dekorierte man am Weihnachtsabend mit Stechpalme, Efeu, Immergrün, Rosmarin und Christrosen und hängte mit hübschen Bändern verzierte Mistelzweige auf. Weihnachtsbäume waren zu Jane Austens Zeit nicht üblich. Die Dekorationen mussten zur Zwölften Nacht entfernt werden, da dies sonst Unglück bringen sollte. Geschenke, z.B. Münzen, abgelegte Kleidung oder Lebensmittel, wurden vor allem Dienstboten und denen, die es nötig hatten, gegeben. Untereinander schenkte man sich eher persönliche Kleinigkeiten wie bestickte Taschentücher, kleine Schmuckstücke oder hübsch verzierte Schachteln, wobei Männer und Frauen sich gegenseitig nur etwas schenken durften, wenn sie verwandt oder verheiratet waren.

Den Höhepunkt der weihnachtlichen Festlichkeiten bildete der Ball zur „Zwölften Nacht“. Je nach Geschmack der Gastgeberin konnte er als normaler Ball, als Kostümball oder als Familienball mit Kindern gestaltet werden. Doch auch an anderen Tagen rund um die Weihnachtszeit konnten Bälle stattfinden. Auf privaten Bällen galten alle Gäste automatisch als einander



vorgestellt, das heißt, jeder Herr konnte jede Dame um einen Tanz bitten, und auch Damen konnten miteinander tanzen, wenn es einen Überschuss an Damen gab – auch wenn eine gute Gastgeberin dies natürlich zu vermeiden versuchte. Versäumte ein Herr es, ausreichend Damen aufzufordern, so galt dies als ein Affront gegen alle anwesenden Gäste. Kein Wunder also, dass Elizabeth in „Stolz und Vorurteil“ so verärgert auf Mr. Darcys „Tanz-unlust“ reagiert.

Eine Dame konnte ihre Tanzbereitschaft signalisieren, indem sie ihren Kleidersaum nach oben raffte. Eine Bitte um einen Tanz konnte sie nur ablehnen, wenn sie im Anschluss für den ganzen restlichen Abend auf das Tanzen verzichtete. Mehr als zwei Tänze mit demselben Partner waren nicht möglich, wenn die Dame ihren guten Ruf bewahren wollte. Und bereits zwei Tänze mit demselben Partner ließen die Zungen der Klatschtanten nicht stillstehen, signalisierte dies doch ein tiefergehendes Interesse des betreffenden Gentlemans. Zwei Tänze bedeuteten, dass beide Partner einen langen Zeitraum miteinander verbrachten, denn ein einzelner Tanz – beliebt waren z.B. Reels, der Kotillon und die Quadrille – bestand meist aus mehreren Sets und konnte sich durchaus bis zu einer Stunde hinziehen. Bei großen Bällen mussten die Paare oft auch herumstehen und warten, bis andere Paare ihre Figuren beendet hatten, bevor sie selbst wieder an der Reihe waren – so ergaben sich viele Gelegenheiten für ein privates Gespräch oder einen kleinen Flirt direkt unter den Augen der Gesellschaft.

Jane Austen beschreibt einen solchen Ball in ihrem Brief vom 24. Dezember 1798 an ihre Schwester Cassandra:

Unser Ball war spärlich besucht, aber in keinster Weise unange-

nehm. Es waren nur einunddreißig Personen im Saal, darunter nur elf Damen und davon nicht mehr als fünf unverheiratete. ... Es gab zwanzig Tänze und ich habe alle ohne jegliche Ermüdungserscheinungen getanzt. Ich war froh festzustellen, dass ich so viel tanzen kann, und das mit so viel Freude; von meinen wenigen Besuchen der Ashford-Bälle ... hatte ich das nicht von mir erwartet, doch in kaltem Wetter und mit wenigen Paaren kommt es mir vor, als könnte ich genauso eine ganze Woche lang tanzen wie eine halbe Stunde. Meine schwarze Haube wurde offen von Mrs. Lefroy bewundert, und heimlich, wie ich denke, von jedem anderen im Saal.

Wie herrlich ist es doch, sich bei diesen Beschreibungen die winterlichen Freuden und Festlichkeiten zu Jane Austens Zeit vorzustellen (und dabei die kalten und zugigen Räumlichkeiten zu vergessen). Genießen Sie mit diesem Buch Ihre gedankliche Reise in die Zeit von Jane Austen und träumen Sie von winterlichen Bällen und einer köstlichen Tea Time vor dem Kamin!



SCHOKOLADEN -

Shortbread

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN — KÜHLZEIT: CA. 1 STUNDE
 BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN — SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

ZUTATEN
 FÜR CA. 10 STÜCK

Für den Teig

225 g Mehl
 3 EL Kakaopulver
 150 g Zucker
 180 g kalte Butter
 1 Prise Salz

Zum Fertigstellen

150 g Himbeeren
 150 g kleine Erdbeeren
 150 ml Sahne
 3 TL Vanillezucker
 Kakaopulver zum Besieben
 Schokoröllchen zum Bestreuen

Außerdem

Herzausstecher (8–10 cm)

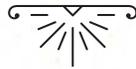
1. Das Mehl mit dem Kakaopulver in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, die Butter in Stücken und 1 Prise Salz zufügen und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine bröselig zerkleinern, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig 5–6 mm dick ausrollen und mit einem Herzausstecher 18–20 Herzen ausstechen. Diese auf das vorbereitete Blech legen und im Ofen 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen und anschließend auf Kuchengittern auskühlen lassen.
3. Zum Fertigstellen die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Erdbeeren waschen, putzen und längs halbieren. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Herzen mit Kakaopulver besieben. Die Hälfte der Herzen auf eine Platte setzen, mit 2–3 EL Sahne toppen und die Beeren darauf verteilen. Die übrigen Herzen als Deckel schräg anlegen, alles nochmals leicht mit Kakaopulver besieben und mit Schokoröllchen bestreut servieren.



Wir essen jetzt um halb vier und haben das Dinner vermutlich beendet, bevor ihr damit beginnt. *Wir trinken Tee um halb sieben.* Ich befürchte, du verachtest uns. Mein Vater liest uns am Abend Cowper vor, und ich höre zu, wenn ich kann.

Wie verbringt Ihr Eure Abende? Ich vermute, Elizabeth handarbeitet, Du liest ihr dabei vor, und Edward schläft ein.

JANE AUSTEN AN IHRE SCHWESTER CASSANDRA,
18. DEZEMBER 1798



Sir John kam niemals zu den Dashwoods, ohne sie *zum Dinner am nächsten Tag in Barton Park oder am selben Abend zum Tee* zu bitten. Diesmal beabsichtigte er, sie zu beidem einzuladen, um der besseren Unterhaltung ihres Besuchers willen, zu dessen Vergnügen beizutragen er sich bemüßigt fühlte.

„*Sie müssen heute Abend mit uns Tee trinken*“, sagte er, „denn wir werden ganz allein sein – und morgen müssen Sie unbedingt mit uns dinieren, denn wir werden eine große Gesellschaft sein.“

VERSTAND UND GEFÜHL



K Ü R B I S -

Käsekuchen

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 35 MINUTEN — **BACK- UND GARZEIT:** CA. 1 STUNDE 10 MINUTEN
KÜHLZEIT: CA. 30 MINUTEN — **SCHWIERIGKEITSGRAD:** LEICHT

ZUTATEN

FÜR 10–12 STÜCK

Für den Teig

100 g Mehl + etwas zum Arbeiten
 50 g gemahlene Walnüsse
 1 EL Kakao
 75 g Butter
 1 Eigelb
 1 Prise Salz
 2 EL Zucker

Für den Belag

400 g Muskatkürbisfruchtfleisch
 4 Eier
 100 g Zucker
 ½ TL Zimtpulver
 100 g weiche Butter
 500 g Quark
 2 EL Speisestärke

Für die Garnitur

200 ml kalte Schlagsahne
 Zimt (optional)
 Schokoraspel (optional)

Außerdem

1 quadratische Springform mit
 ca. 22 cm

1. Für den Teig das Mehl mit den Walnüssen und dem Kakao auf die Arbeitsfläche häufeln. In der Mitte eine Mulde formen und auf den Rand die Butter in Stücken verteilen. Das Eigelb mit dem Salz und dem Zucker in die Mitte geben und von der Mitte aus zu Bröseln hacken. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Das Kürbisfleisch würfeln und ca. 20 Minuten weich dämpfen. Gut abtropfen lassen, ausdampfen lassen, fein pürieren und abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Zucker und dem Zimt cremig rühren. Die Butter, das Kürbispüree, den Quark und die Speisestärke unterrühren.
4. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und damit den Boden der Springform auslegen. Die Käse-Kürbismasse einfüllen, glatt streichen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Anschließend in Rechtecke schneiden.
6. Die Sahne steif schlagen und mit einer Spritztülle die Kuchenstücke mit Sahnetupfen verzieren. Mit Zimt und Schokoraspeln bestreuen.

