



JANE AUSTEN

EINE ROMANTISCHE LIEBESGESCHICHTE
MIT STIMMUNGSVOLLEN REZEPTEN
FÜR DIE WINTERZEIT

JAN THORBECKE VERLAG

Inhalt



Vorwort 6

1. Dezember	__ 8
2. Dezember	__ 14
3. Dezember	__ 20
4. Dezember	__ 26
5. Dezember	__ 32
6. Dezember	__ 38
7. Dezember	__ 44
8. Dezember	__ 50
9. Dezember	__ 56
10. Dezember	__ 62
11. Dezember	__ 68
12. Dezember	__ 74
13. Dezember	__ 80
14. Dezember	__ 86
15. Dezember	__ 92
16. Dezember	__ 98
17. Dezember	__ 104
18. Dezember	__ 110
19. Dezember	__ 116
20. Dezember	__ 122
21. Dezember	__ 128
22. Dezember	__ 134
23. Dezember	__ 140
24. Dezember	__ 146

Wie es weiterging ... __ 150

Register __ 151



Vorwort



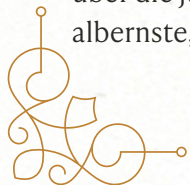
Jane Austens (1775–1817)
Romane „Verstand und Gefühl“,
„Stolz und Vorurteil“,
„Mansfield Park“, „Emma“,
„Die Abtei von Northanger“
und „Überredung“ gehören
heute zu den Klassikern der
englischen Literaturgeschichte.

In ihnen – genauso wie in ihren Jugendschriften oder den Romanfragmenten „Lady Susan“ und „Sanditon“ – betrachtet Jane Austen ihre Gesellschaftsschicht des unteren Landadels, die sogenannte Gentry, mit geistreichem Witz und feiner Ironie. Stets geht es jedoch auch um die Suche der Heldin nach einer passenden Ehe, die nicht auf heiratspolitischen Erwägungen, sondern auf Liebe gründet. Doch war Jane Austen selbst jemals verliebt?

Wir wissen, dass Jane Austen als junge Frau gerne Bälle besuchte, zahlreiche Verehrer hatte und es liebte zu flirten. Die Mutter der Schriftstellerin Mary Russell Mitford, die Jane Austen aus ihrer Zeit in Bath 1801 bis 1806 kannte, sagte über die junge Jane, sie sei „der hübscheste, albernste, affektierteste, männerjagende

Schmetterling“ gewesen, an den sie sich je erinnern könne. Auch wenn daraus klar wird, dass besagte Dame nicht zu den größten Fans von Janes Person gehörte, lässt sich doch das Bild einer heiteren jungen Frau zeichnen, welche die Vergnügungen der Gesellschaft genoss. Einer ihrer Flirts – vielleicht sogar ihre erste große Liebe – war Tom Lefroy, ein junger irischer Jurastudent, der von Dezember 1795 bis Januar 1796 seine Verwandten in der Nähe der Austens besuchte. Diese Liebe ist auch Gegenstand des Films „Geliebte Jane“ (2007). Wir wissen über sie aus erster Hand, denn Jane berichtet in zwei Briefen an ihre Schwester Cassandra von ihrer Bekanntschaft mit Tom Lefroy – es sind die ersten beiden erhaltenen Briefe aus ihrer Feder.

Am 9. Januar 1796 schreibt sie: *„Du schimpfst in Deinem wunderbar langen Brief, den ich gerade erhalten habe, so sehr mit mir, dass ich fast nicht zu erzählen wage, wie mein irischer Freund und ich uns benommen haben. Stelle Dir das Hemmungsloseste und Schockierendste vor, was man beim Tanzen und Zusammen-sitzen nur tun kann. Ich kann mich jedoch nur noch einmal blamieren, denn er verlässt das Land kurz nach dem kommenden Freitag, an dem wir schließlich doch noch einen Tanz in Ashe veranstalten werden. Er ist ein*



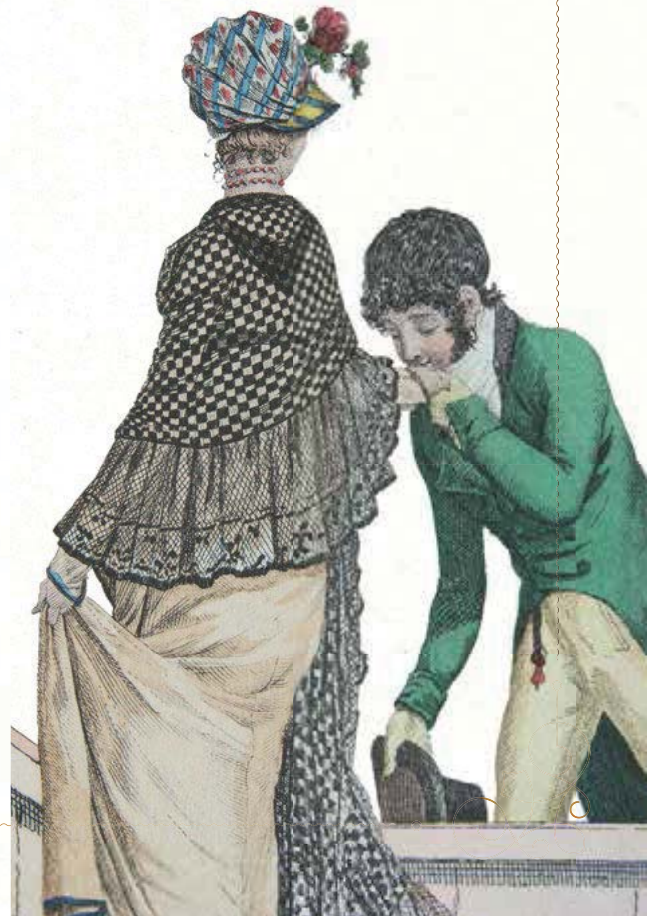


sehr gentlemanhafter, gutaussehender, angenehmer junger Mann, das versichere ich dir. Aber was unsere Begegnungen angeht, außer bei den letzten drei Bällen, kann ich nicht viel sagen, denn er wird in Ashe wegen mir so sehr ausgelacht, dass er sich schämt, nach Steventon zu kommen, und schnell hinwegeilte, als wir vor einigen Tagen Mrs. Lefroy besuchten. ... Nachdem ich das oben Genannte geschrieben hatte, erhielten wir Besuch von Mr. Tom Lefroy und seinem Cousin George. Letzterer benimmt sich mittlerweile wirklich sehr gut, und was den anderen betrifft, so hat er nur einen einzigen Fehler, der, wie ich hoffe, mit der Zeit ganz verschwinden wird – nämlich, dass sein Gehrock viel zu hell ist. Er ist ein großer Bewunderer von Tom Jones und trägt daher, wie ich vermute, Kleidung in denselben Farben wie dieser, als er verwundet wurde.“

In ihrem Brief vom 16. Januar 1796 erzählt sie von ihrer Vorfreude auf einen Ball und scherzt dabei: „Ich erwarte eigentlich, im Laufe des Abends einen Antrag von meinem Freund zu erhalten. Ich lehne ihn allerdings ab, es sei denn, er verspricht, seinen weißen Gehrock abzulegen. ... Erzähl Mary, dass ich ihr in Zukunft Mr. Heartley und seinen ganzen Besitz zu ihrem alleinigen Gebrauch und Gewinn überlasse, und nicht nur ihn, sondern auch alle meine anderen Bewunderer, wo immer sie welche finden kann, sogar den Kuss, den C. Powlett mir geben wollte, da ich vorhabe, mich in Zukunft auf Mr. Tom Lefroy zu beschränken, an dem mir nicht das Geringste liegt. Versichere ihr auch, als letzten und unbestreitbaren

Beweis für Warrens Gleichgültigkeit mir gegenüber, dass er tatsächlich das Bild dieses Herrn für mich gezeichnet und es mir ohne einen Seufzer übergeben hat.“

Selbst hinter der ironischen Distanz, die Jane in ihren Briefen einnimmt, ist ihre Zuneigung zu Tom Lefroy deutlich zu erkennen. Doch wie haben sich die beiden kennengelernt? Was ist im Dezember 1795 passiert, als Tom Lefroy nach Ashe kam? Wir wissen es nicht, denn es gibt keine historischen Quellen über diese Zeit. Aber meine Geschichte erzählt davon, wie es gewesen sein könnte, als Jane ihrer ersten Liebe begegnete. Träumen Sie sich mit mir in Jane Austens Welt!





1.

DEZEMBER

*Ich habe noch viel Zeit,
einen Ehemann zu finden.
Es gibt noch so viel,
was ich davor schreiben
und lesen möchte.*





„Ich vermisse Cassandra so sehr!“, seufzte Jane Austen und wandte sich ihrer Mutter zu, die ihr beim Schnüren des Mieders behilflich war.

„Wenn sie nicht da ist, habe ich jedes Mal das Gefühl, als würde ein wichtiger Teil von mir fehlen. Ein Arm vielleicht? Oder mein Verstand? Ja, ich glaube, es ist mein Verstand.“ Ihre Mutter lächelte etwas wehmütig: „Du und deine geliebte Schwester. Du hättest dich schon als Kind lieber enthaupten lassen als ohne Cassandra zu sein. Ich erinnere mich daran, als wir Cassandra in Mrs. Crawleys Pensionat schicken wollten. Am Ende mussten wir euch beide dorthin gehen lassen, obwohl du eigentlich zu jung dafür warst. Ich fürchte jedoch, du wirst dich daran gewöhnen müssen, ohne deine Schwester zu leben, wenn sie einmal mit Tom Fowle verheiratet ist.“

„Der liebe Tom!“, rief Jane. „Um Cassandras willen wünschte ich, er könnte schon jetzt eine Familie versorgen und müsste nicht als Geistlicher in die Karibik segeln. Ich freue mich für Cassandra, dass sie ihn und seine Familie noch vor seiner Abreise in Kintbury besuchen kann.“

Ich bin sicher, Toms Bruder und seine Frau Eliza werden Cassandra liebevoll aufnehmen. Aber ich werde meine Schwester so sehr vermissen, wenn sie erst einmal Mrs. Fowle ist.“

„Wenn du nicht als alte Jungfer enden willst, musst du dir eben selbst einen Ehemann suchen, Jane. Es mangelt dir, weiß Gott, nicht an Verehrern. Und du willst doch sicher nicht als arme Verwandte bei einem deiner Brüder leben, wenn dein Vater und ich einmal nicht mehr sind.“

Jane verdrehte die Augen. „Ich bin neunzehn, Mutter, und Vater erfreut sich bester Gesundheit! Ich habe noch viel Zeit, einen Ehemann zu finden. Es gibt noch so viel, was ich davor schreiben und lesen möchte. Und außerdem ist nichts zu vergleichen mit dem Elend, ohne Liebe gebunden zu sein!“

Mrs. Austen konnte angesichts des theatralischen Tons ihrer Tochter ein Schmunzeln nicht ganz unterdrücken, sagte aber trotzdem bestimmt: „Dann schlage ich vor, du verliebst dich, meine liebe Tochter.“



Apfelpunsch

mit Zimt und Sahne

Für 4 Gläser à 200 ml

Zutaten

3 cm Ingwer
 1–2 TL schwarzer Tee
 2 säuerliche Äpfel,
 z. B. Boskop
 500 ml Apfelsaft
 3–4 Nelken
 Zucker nach Belieben
 Zitronensaft nach Belieben
 100 g Sahne
 1–2 Prisen Zimtpulver
 4 Zimtstangen

1. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. 500 ml Wasser aufkochen, den Tee zufügen und 5 Minuten ziehen lassen.
2. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Apfelsaft mit dem Ingwer, den Apfelstücken und den Gewürznelken in einen Topf geben und erhitzen, den abgeseihten Tee zufügen und alles mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.
3. Die Sahne steif schlagen. Den Punsch auf Gläser (à ca. 200 ml) verteilen und je einen Klecks Sahne daraufsetzen. Mit dem Zimt bestäuben und nach Belieben mit Zimtstangen garnieren.

Tipp

Nach Belieben einen
 Schuss Rum zufügen.





Christmas Cake

mit Nüssen und Trockenfrüchten

**Für 20 Stück bzw.
für 1 Backform
(ca. 20 × 20 cm)**

Zutaten

100 g Trockenfeigen
250 g Trockenpflaumen
100 g Sultaninen
100 g getrocknete
Cranberrys
100 ml Portwein
2 TL Abrieb einer Bio-
Orange
2 TL Lebkuchengewürz
120 g brauner Zucker
2 EL Leinsamenmehl
185 g weiche Margarine
120 g Mandelmehl
120 g Buchweizenmehl
50 g Paranüsse
50 g Pekannüsse
50 g Macadamianüsse
50 g Pistazien
2 EL Brandy

1. Die Feigen und die Pflaumen klein schneiden. Zusammen mit den Sultaninen, den Cranberrys, dem Portwein, dem Orangenabrieb, dem Lebkuchengewürz und dem Zucker vermischen. Abgedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. 20 × 20 cm) mit Backpapier auslegen.
3. Das Leinsamenmehl mit 180 ml Wasser verrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Die Margarine unter die Fruchtmischung rühren. Die Leinsamen mit dem Mandelmehl und dem Buchweizenmehl zugeben und alles gut vermengen. In die Form füllen und glatt streichen. Mit den Paranüssen, den Pekannüssen, den Macadamianüssen und den Pistazien belegen und ca. 2 Stunden backen. Eine Stäbchenprobe vornehmen.
4. Noch warm mit dem Brandy bepinseln, dann auskühlen lassen. Den Christmas Cake in kleine Stücke geteilt servieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Alle Rechte vorbehalten
© 2026 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
produkt.sicherheit@verlagsgruppe-patmos.de
www.thorbecke.de
(Vorstehende Angaben sind zugleich Pflichtinformationen
nach GPSR)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Texte: © Janina Drostel
Rezepte: Stockfood Rezepte Service
Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs
Hergestellt in Lettland
ISBN 978-3-7995-2196-3

Foodfotos: Seite 11: © StockFood/Eisenhut & Mayer; Seite 12:
© StockFood/Komar; Seite 17, 66, 107: © StockFood/Immediate
Media/Olive; Seite 18, 96: © StockFood/News Life Media;
Seite 23, 77, 113, 143: © StockFood/Immediate Media/Good
Food; Seite 24, 29, 36, 48, 65, 72, 102, 114, 132: © StockFood/
Profimedia; Seite 30: © StockFood/Parissi, Lucy; Seite 35, 53,
60, 84: © StockFood/Are Media/Are Media; Seite 41:
© StockFood/Meliukh, Irina; Seite 42: © StockFood/culirena;
Seite 47: © StockFood/Heinze, Winfried; Seite 54: © StockFood/
Firmston, Victoria; Seite 59: © StockFood/Morgans, Gareth;
Seite 71: © StockFood/Rob Fiocca Photography; Seite 78, 90,
108, 131: © StockFood/Eising Studio – Food Photo & Video;
Seite 83: © StockFood/Teubner Foodfoto; Seite 89:
© StockFood/Cimbal, Walter; Seite 95: © StockFood/Jalag/
Neubauer, Mathias; Seite 101: © StockFood/Schmidt,
Oksana; Seite 119: © StockFood/Clifton, Emily; Seite 120:
© StockFood/PhotoCuisine/Barret, Philippe; Seite 124:
© StockFood/Garlick, Ian; Seite 126: © StockFood/PhotoCuisine;
Seite 137: © StockFood/StockFood Studios/Holsten, Ulrike;
Seite 138: © StockFood/StockFood Studios/Zander, Silke;
Seite 144, 149: © StockFood/StockFood Studios/Neubauer,
Mathias;

Modeillustrationen: Seite 7, 32, 38, 68, 80, 104, 122, 134, 146
(Dame): Württembergische Landesbibliothek, Stuttgart;
Seite 8, 14, 20, 26, 44, 50, 56, 74, 92, 98, 110, 116, 128, 140,
146 (Herr): Universitätsbibliothek Düsseldorf; Seite 62: Alamy/
The London Archives (City of London)/Heritage Images;
Seite 86: mauritius images/TopFoto;

Übrige Illustrationen: Shutterstock: Ksenia Lokko; raisin_ka;
Zubkova Iuliia; Katerina Arts; Olga Korneeva; Natalia Sumina;
Rawpixel.com; Asif 01; nereia; Tatiana Liubimova

Umschlagabbildung: Alsu Vershinina/unsplash (digital
bearbeitet)

Der Verlag dankt den Rechteinhabern für die Genehmigung
zum Abdruck.