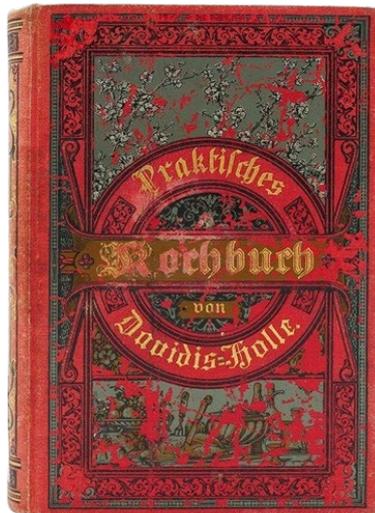




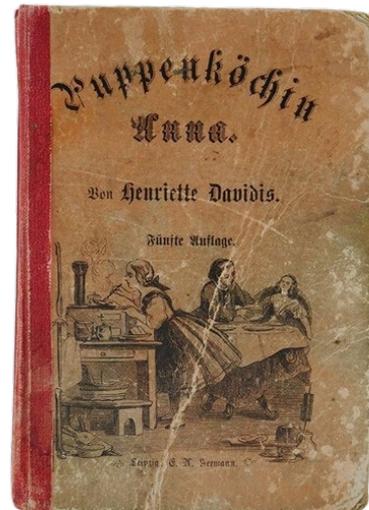
[See english version below](#)

Inhalt

1.	Henriette Davidis	2
1.1	Lebenslauf von Henriette Davidis.....	3
1.2	Die Schriften von Henriette Davidis	4
2.	Die Künstlerin.....	6
3.	Das Denkmal.....	6



Deutsches Kochbuchmuseum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Kochbuch: Henriette Davidis, Luise Holle:
"Praktisches Kochbuch" (1903)
Inventarnummer: KoM 2017/0103



Deutsches Kochbuchmuseum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Kochbuch: Henriette Davidis: "Puppenköchin Anna" (1874)
Inventarnummer: KoM 1986/0034

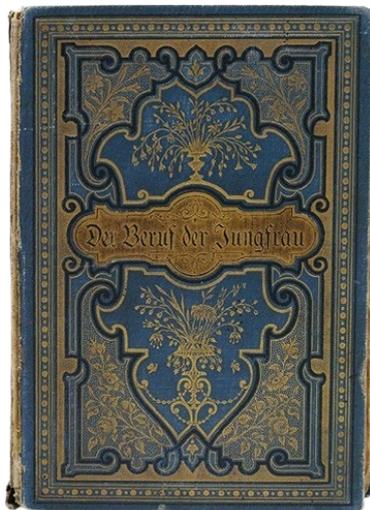


1. Henriette Davidis

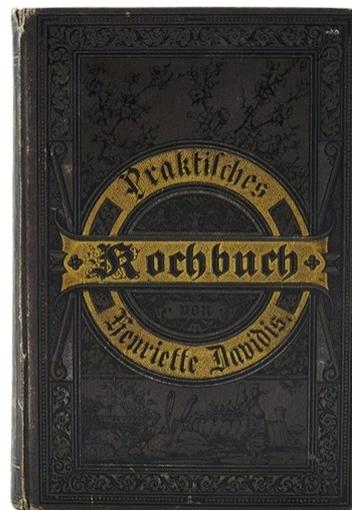
Eine Autorin, deren Kochbücher im deutschen und internationalen Buchhandel in mehreren Auflagen erhältlich sind, bezeichnen wir als erfolgreich. Auf Henriette Davidis trifft genau das zu: Schon zu ihren Lebzeiten vor über 150 Jahren wurden ihre Werke, allen voran ihr "Praktisches Kochbuch", in mehreren europäischen Ländern und auch in den USA herausgegeben. Bis heute sind sie in aktualisierten und überarbeiteten Ausgaben erhältlich.

Ihr lebenslanges Thema war, obwohl selbst nie verheiratet, die Führung eines guten, bürgerlichen Haushaltes. Was ihre Werke so besonders macht, ist, dass sie nicht nur Rezepte gesammelt, sondern diese auch selbst ausprobiert hat: Nur was diese Probe bestanden hatte, kam in ihr Buch.

Ihre Autorität im 19. Jahrhundert war so groß, dass die Hersteller von modernen Kochhilfen, z.B. dem Geliermittel Agar Agar und Liebig's Fleischextract, mit ihren Expertisen Werbung machten. Henriette Davidis war, trotz des in ihren Werken dargestellten Idealbilds der hingebungsvollen Hausfrau, eine eigenständige Frau, die nach anfänglichen Rückschlägen selbstbewusst und kompetent mit ihren Verlegern verhandelt und ihr Leben gestaltet hat.



Deutsches Kochbuchmuseum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Ratgeber: Henriette Davidis:
"Der Beruf der Jungfrau" (1892)
Inventarnummer: KoM 2004/0078



Deutsches Kochbuchmuseum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Kochbuch: Henriette Davidis,
Luise Rosendorf: "Praktisches
Kochbuch" (1890)
Inventarnummer: KoM 1995/0001



1.1 Lebenslauf von Henriette Davidis

Henriette Davidis wird am **01.03.1801** als Johanna Friederika Henriette Katharina in Wetter-Wengern geboren. Ihr Vater ist Pfarrer und sie hat 12 Geschwister.

Von ihrer Mutter bekommt sie die ersten praktischen Unterweisungen im Zubereiten und Kochen von Speisen und in der Haushaltung. **Mit 15 Jahren** geht sie für drei Jahre auf die Schule für höhere Töchter in Schwelm. **Ab 1818** kehrt Henriette nach Wengern zurück und besucht dort eine weitere Schule für höhere Töchter.

Nach dieser Ausbildungszeit nimmt sie die Arbeit im Haushalt bei einer ihrer Schwestern in Bommern auf, bis sie **1828** wieder nach Wengern zurückkehrt. Kurz zuvor verstirbt ihr Vater und 10 Jahre später ihre Mutter. **Mit 37 Jahren** begleitet sie für zwei Jahre eine kranke Dame in die Schweiz. Im Jahr **1840** zieht sie nach Windheim und ein Jahr später übernimmt sie die Leitung einer Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel. Dort arbeitet sie mit großem Engagement bis **1848**.

In dieser Zeit nimmt sie auch die Arbeit an ihrem ersten Buch dem „Praktischen Kochbuch“ auf. Sie hat es nicht leicht, einen Verleger zu finden. Nach langer Suche erklärt sich der kleine Bielefelder Verlag „Velhagen und Clasing“ dazu bereit, ihr Buch zu drucken. Henriette muss dafür die Rechte an dem Werk abtreten und erhält mit 450 Talern eine sehr geringe Bezahlung. Das Buch erscheint **1845** mit einer Auflage von 1000 Stück unter dem vollständigen Titel: „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalten und warmen Getränken, Gelees, Gefrorenem, Backwerken sowie zum Einmachen und Trocknen von Früchten, mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen.“ In den folgenden Jahren überarbeitet sie das Kochbuch immer wieder, um Entwicklungen in der Küchentechnik sowie neue Zutaten einzupflegen.

Zunächst lebt sie an unterschiedlichen Orten, bis sie sich in den 1850er Jahren in Dortmund niederlässt. Das „Praktische Kochbuch“ wird in immer höheren Auflagen produziert. Es erscheinen Übersetzungen ins Französische, Englische, Dänische und Niederländische und auch in den Vereinigten Staaten von Amerika und in der Schweiz ist das Kochbuch begehrt. Zeitgleich verfasst sie weitere schriftstellerische Werke und kleine Beiträge für Zeitschriften.

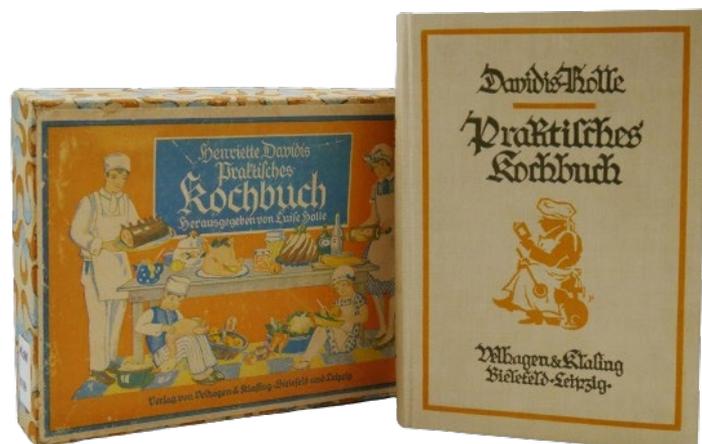
Gegenüber ihren Verlegern setzt sie sich mit Nachdruck für eine bessere Bezahlung ihrer Arbeit ein, was sie schließlich wirtschaftlich unabhängig macht. So kann sie **um 1875** eine eigene Wohnung im Haus Kaiserstraße 30 beziehen. Henriette Davidis stirbt **am 3. April 1876 im Alter von 75 Jahren**. In Begleitung von einem stattlichen Leichenzug wird sie am 7. April 1876 auf dem Dortmunder Ostfriedhof zu Grabe getragen, wo ihr Grab noch heute besucht werden kann. Henriette Davidis blieb zeitlebens unverheiratet.



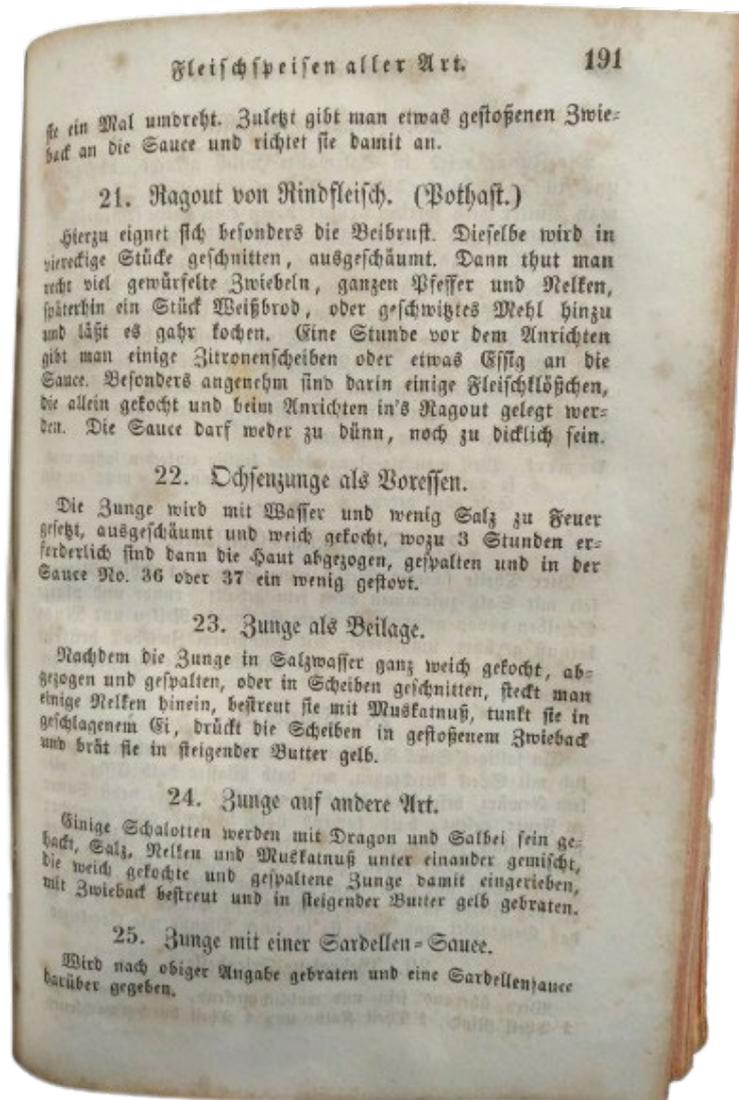
1.2 Die Schriften von Henriette Davidis

- 1845 Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche Erstausgabe, ab der 3. Auflage unter dem Titel Praktisches Kochbuch
- 1847 Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstücks-, Mittags- und Abendessen, Kaffee's und Thee's und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet
- 1848 Praktische Anweisung zur Bereitung des Roßfleisches
- 1850 Der Gemüsegarten zuerst Teil 1 des Vollständigen Haushaltsbuches; später erweitert zu Der Küchen- und Blumengarten für Hausfrauen
- 1856 Puppenköchin Anna: Praktisches Kochbuch für liebe kleine Mädchen
- 1857 Der Beruf der Jungfrau. Eine Mitgabe für Töchter gebildeter Stände zunächst Die Jungfrau. Worte des Rats zur Vorbereitung für ihren Beruf
- 1858 Puppenmutter Anna, oder wie Anna sich beschäftigt und ihren Puppenhaushalt führt
- 1860 Natur- und Lebensbilder. Kleine Beiträge zur weiblichen Gemütsbildung
- 1861 Die Hausfrau. Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung des Haushalts, um 1861 Diätetik für Hausfrauen, Ausgabe in öffentlichen Bibliotheken nicht nachweisbar, evtl. nur als Manuskript vorhanden
- 1870 Kraftküche von Liebig's Fleischextrakt für höhere und unbemittelte Verhältnisse Broschüre mit Rezepten und alles Wissenswerte über das Produkt

Deutsches Kochbuchmuseum / Joana Maibach
[CC BY-NC-SA]
Kochbuch: Henriette Davidis,
Luise Holle: "Praktisches
Kochbuch" (1942)
Inventarnummer: KoM 1987/0059



Außerdem schreibt Henriette Davidis in den 1860er Jahren regelmäßig für Familien- und Frauenzeitschriften wie das „Christliche Volksblatt“ und „Daheim“, u.a. über weibliche Krankenpflege oder den Bau neuer Wohnhäuser. Der Name Davidis überlebt und wird zum Gattungsbegriff, weil fähige Autorinnen wie Luise Rosendorf, Luise Holle, Ida Schulze und Erna Horn das Praktische Kochbuch in ihrem Sinne bis weit in das 20. Jahrhundert hinaus überarbeiten. In der Bibliothek des Deutschen Kochbuchmuseums können nahezu alle Werke und zahlreiche Überarbeitungen eingesehen werden.



Rezept für Pothast
Deutsches Kochbuchmuseum/
Joana Maibach
[CC BY-NC-SA]



2. Die Künstlerin

Almut Rybarsch-Tarry, 1967 in Dortmund geboren, ist seit 25 Jahren als freischaffende Künstlerin tätig. Hauptsächlich im Dortmunder Raum, Ruhrgebiet und NRW, aber auch Deutschlandweit, in Belgien und den Niederlanden. Schwerpunkt sind die Gestaltung von Skulpturen und Objekten aus Zement, Ton, Gips und Resten des Alltags sowie die Anfertigung von Modellplastiken zum Abguss in Bronze und Aluminium. Neben kontinuierlicher Ausstellungs- und Auftragsarbeit gehören Kunstprojekte mit Kindern und Jugendlichen, Wandbemalungen im öffentlichen Raum, Organisation von Streetart und Graffiti-Projekten zu den sich stetig erweiternden Tätigkeitsfeldern.

3. Das Denkmal

Das Gesamtkonzept umfasst Henriette Davidis in drei Lebensabschnitten, als Kind, junge Frau und die allseits bekannte, etwas streng blickende Dame mit zeitgenössischer Spitzenhaube. Damit soll nicht nur an sie selbst erinnert werden, sondern auch an ihre Leserschaft und die folgenden Generationen, die ihre Bücher gelesen haben. Dies waren zumeist Mädchen, junge Frauen, frisch Verheiratete und gestandene Hausfrauen. Die drei Figuren sind platziert auf das Buch, welches Henriette Davidis bis heute berühmt gemacht hat: das Praktische Kochbuch. Hier gestalterisch angelehnt an eine Ausgabe aus dem Jahr 1902. Die Skulptur ist ein Aluminiumabguss nach der modellierten Originalplastik aus Faserzementpachtel und präsentiert sich auf einer Stele aus Andeer Granitstein.

Weitere Informationen zum Deutschen Kochbuchmuseum gibt es unter:
www.kochbuchmuseum.dortmund.de

**Mit freundlicher Unterstützung und Empfehlung des
Deutschen Kochbuchmuseums,**

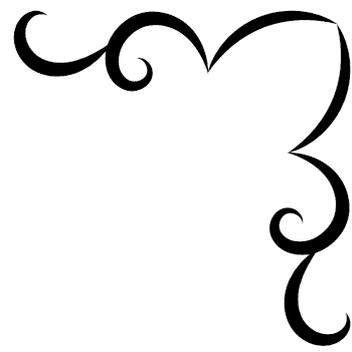
**gefördert vom Verein
Kunst und Kultur im Kaiserviertel e. V.**



Verein Kunst und Kultur
im Kaiserviertel e. V.

seit 1986

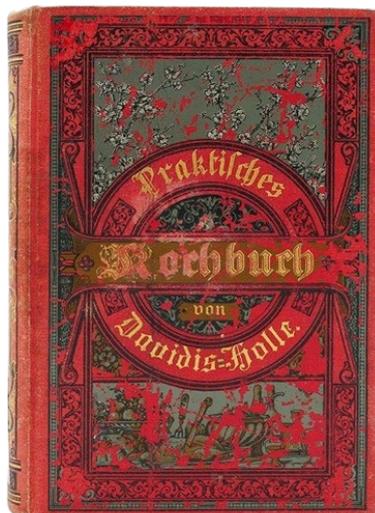




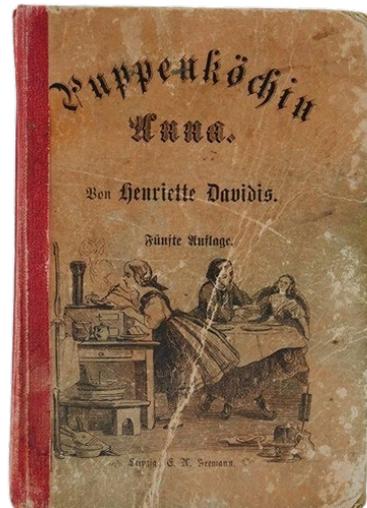
Englische Version / English version

Contents

1. Henriette Davidis	8
1.1 Curriculum Vitae of Henriette Davidis	9
1.2 The Writings of Henriette Davidis	10
2. Artist	12
3. Monument	12



German Cookbook Museum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Cookbook: Henriette Davidis, Luise Holle:
"Practical Cookbook" (1903)
Stock number: KoM 2017/0103



German Cookbook Museum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Cookbook: Henriette Davidis: "Doll Cook Anna" (1874)
Stock number: KoM 1986/0034

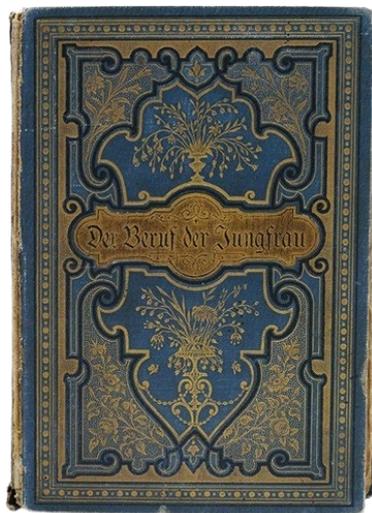


1. Henriette Davidis

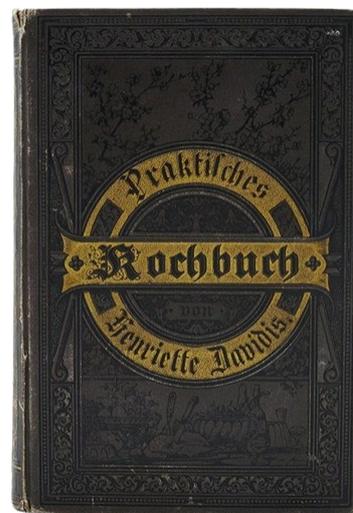
An author whose cookbooks are available in the German and international book trade in several editions is supposed to be successful. This exactly applies to Henriette Davidis: Already in her lifetime over 150 years ago her works, most of all her “Practical Cookbook”, were published in several European countries as well as in the USA. To date they have been available in up-dated and revised editions.

Never having been married herself, her lifelong topic was doing the chores of a proper, middle-class household. What makes her works so special is that she did not merely collect recipes but also gave them a try: Only those which passed these tests went into her book.

Her authority in the 19th century was so great that the producers of modern cooking aids, for example of the gellant agent of Agar Agar and Liebig’s meat extract, advertised those with her expertise. Despite the image of the dedicated housewife being displayed in her works Henriette Davidis had always been an independent woman who, after initial setbacks, negotiated with her publishers and arranged her life in a self-confident and competent manner.



German Cookbook Museum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Guidebook: Henriette Davidis:
"The Profession of the Virgin" (1892)
Stock number: KoM 2004/0078



German Cookbook Museum / Joana Maibach [CC BY-NC-SA]
Cookbook: Henriette Davidis,
Luise Rosendorf: "Practical Cookbook" (1890)
Stock number: KoM 1995/0001



1.1 Curriculum Vitae of Henriette Davidis

Henriette Davidis is born in Wetter–Wengen on **1st March 1801** as Johanna Friederika Henriette Katharina. Her father is a priest and she has 12 siblings.

She receives her first practical instructions on the preparation and cooking of meals and in doing the chores. At the age of **15 years**, she attends the School of Higher Daughters in Schwelm for three years. **From 1818** on she gets back to Wengern where she visits another school for higher daughters.

After this education she takes up work in one of her sisters' households in Bommern until she returns to Wengern again in **1828**, shortly after her father's death. Her mother dies 10 years later. At the age of **37 years** she accompanies a diseased lady to Switzerland for two years. In **1840** she moves to Windheim and a year later she assumes the headship of a girls' work school in Sprockhövel. There she works enthusiastically till **1848**.

Around this time, she also starts working on her first book, the "Practical Cookbook". Finding a publisher is not easy for her. After a long search the small Bielefeld publisher "Velhagen und Clasing" is prepared to print her book. For this, Henriette must cede the rights to the work and receives a very low payment of 450 Talers. The book is published with an edition of 1000 books in **1845** under the full title of "Reliable and self-tested recipes of the common and finer cuisine. Practical instructions for the preparation of several meals, cold and warm drinks, jellies, frozen groceries, baked goods as well as for preserving and drying of fruit under special consideration of beginners and aspiring housewives". In the following years she revises it steadily in order to include further developments in kitchen technology as well as new ingredients.

At the beginning she lives in different places until she settles down in Dortmund in the 1850ies. The "Practical Cookbook" is produced in steadily growing editions. Translations into French, English, Danish, and Dutch follow and also in the United States of America and in Switzerland the cookbook is sought-after. At the same time, she writes further literary works and shorter articles for magazines.

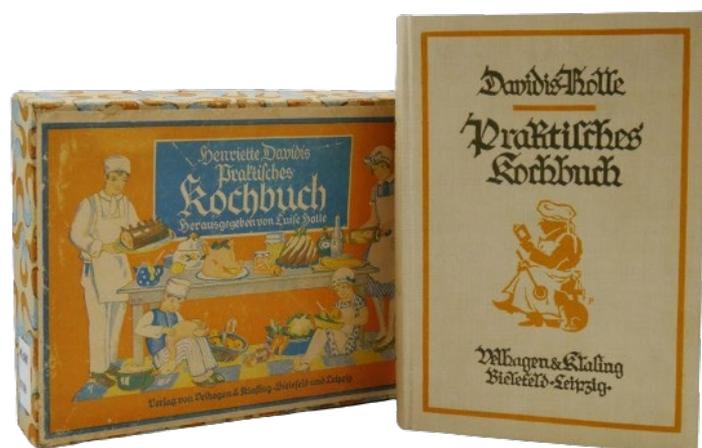
As for her publishers, she enforces a better payment for her works, which finally makes her financially independent. Thus, she can move to her own flat in Kaiserstraße 31 in **1875**. Henriette Davidis dies on **3rd April 1876** at the age of **75 years**. Accompanied by a funeral procession of stately size she is borne to the grave on **7th April 1876** in Dortmund East Cemetery where her tomb can be visited to date. Henriette Davidis remained single for all her life.



1.2 The Writings of Henriette Davidis

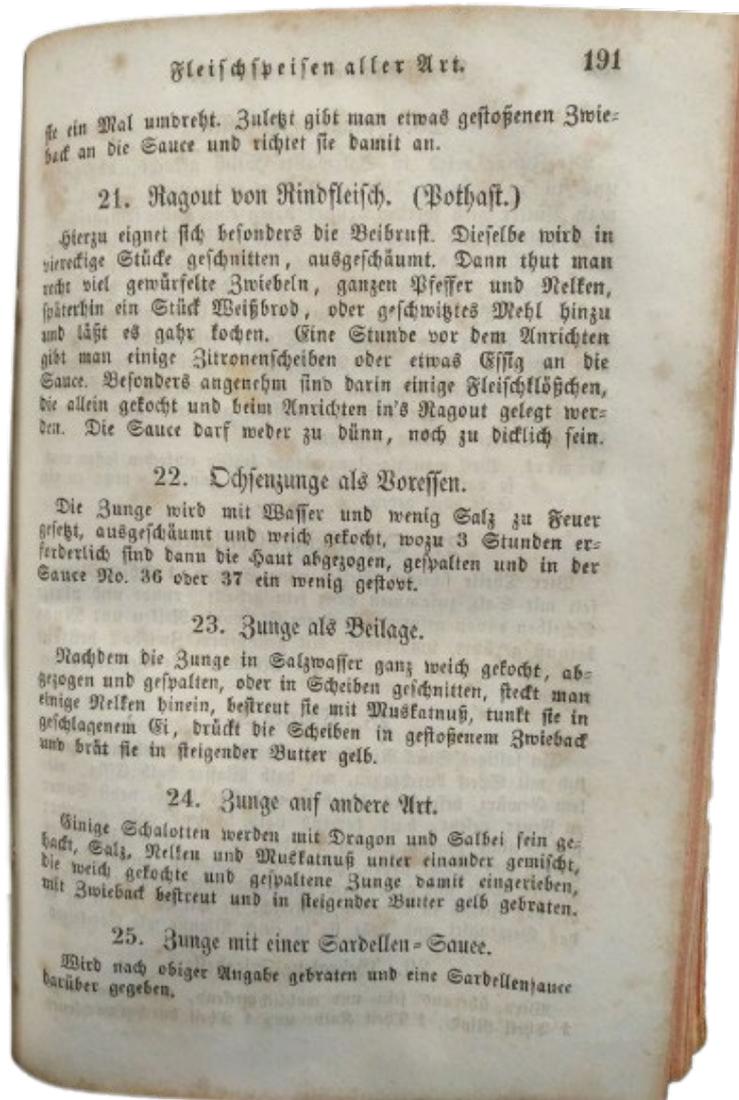
- 1845 Reliable and self-tested recipes of the common and finer cuisine, first edition, from the 3rd edition onwards under the title Practical Cookbook
- 1847 Arrangements for small and bigger social gatherings, breakfasts, lunches, suppers, coffee and tea parties and a menu in accordance with seasons.
- 1848 Practical instructions for the preparation of horsemeat
- 1850 The vegetable garden, first, part I of the Complete Book of Household; later amended to The Kitchen and Flower Garden for Housewives
- 1856 Doll Cook Anna: Practical Cookbook for Dear Little Girls
- 1857 The Profession of the Virgin. An Enclosure for Daughters of the Educated Classes, first, The Virgin. Words of Advice for the Preparation for her Profession
- 1858 Doll Mother Anna or how Anna occupies herself and keeps her doll household
- 1860 Images of Nature and Life. Short Contributions for the Constitution of the Female Mind
- 1861 The Housewife. Practical Instructions for an Independent and Economic Way of Keeping a Household, around 1861, Diet Ethics for Housewives, editions in public libraries not traceable, potentially only available as a draft
- 1870 Sturdy Cuisine of Liebig's Meat Extract for Well-off and Reduced Circumstances, brochure with recipes and everything worth knowing about the product

German Cookbook Museum / Joana Maibach
[CC BY-NC-SA]
Cookbook: Henriette Davidis,
Luise Holle: "Practical Cookbook" (1942)
Stock number: KoM 1987/0059



Furthermore, in the 1860ies, Henriette Davidis regularly writes for family and women's magazines like the "Christliche Volksblatt" and "Daheim", among others, about female nursing or the building of new residential houses.

The name of Davidis survives and becomes a generic term, because competent female authors like Luise Rosendorf, Ida Schulze and Erna Horn continuously review the Practical Cookbook well into the 20th century in the spirit of hers. In the library of the German Cookbook Museum nearly all works and numerous editions can be viewed.



Recipe for pothast
German Cookbook Museum /
Joana Maibach
[CC BY-NC-SA]



2. Artist

Almut Rybarsch-Tarry, born in 1967 in Dortmund, has been active as an independent artist for 25 years. Mainly around Dortmund, in the Ruhr Area and NRW but also all-around Germany, Belgium and the Netherlands.

The focus is on the designing of sculptures and objects made of cement, clay, plaster, and remainders from every day's life as well as the making of modelling shapes for the casting of bronze and aluminium. Besides continuous exhibition and contract works, art projects with children and adolescents and wall paintings in public places, the organization of street art and graffiti projects are parts of her steadily growing fields of activities.

3. Monument

The master plan includes Henriette Davidis in three stages of life, as a child, as a young woman, and the well-known lady with the stern look and her pointed bonnet. This is not only meant to remind us of her person but also of her readers and the following generations who were reading her books. These were mainly girls, young women, newly married and experienced housewives. The three sculptures are placed onto the book that made Henriette Davidis famous to date, the Practical Cookbook, in this case creatively based on an edition of the year 1902. The sculpture is an aluminium casting according to the original sculpture made of fibre-cement compound and it presents itself on a base of Andeer granite stone.

Further information on the German Cookbook Museum is available under:
www.kochbuchmuseum.dortmund.de

**With friendly assistance and recommendation of the
German Cookbook Museum,**

**sponsored by the Association
Art and Culture in the Kaiserviertel e. V.**



Verein Kunst und Kultur
im Kaiserviertel e. V.

seit 1986

