

# Wirtschaftliche Frauenschule Reifenstein Eichsfeld

## Teil 2 und Schluss

Verfasst von: Christine Bose

Der heutige Beitrag ist weiteren Unterrichtsthemen der Reifensteiner Frauenschule gewidmet.



*Reifensteiner Brosche: Mut, Ausdauer, Idealismus und Demut*

Wie schon im Teil 1 bildet folgendes Buch die Grundlage für diese Veröffentlichung:

„Reifensteiner Rezepte – Rezept- und Ratgebersammlung der Wirtschaftlichen Frauenschule Reifenstein (Eichsfeld), Untertitel: „Alte, bewährte Koch-, Back- und Einmachrezepte und Hinweise für Gemüseanbau und Wäschepflege“, erschienen 2005 im Mecke Druck und Verlag Duderstadt. Herausgeber ist der Reifensteiner Verband e.V. Verein für ehemalige Reifensteiner mit Sitz in Hildesheim. Aktuell war aus dem Verlag zu erfahren, dass auch heute, im Jahr 2021, nach wie vor Interesse an diesem Buch besteht. Verschiedene Kapitel wurden beispielsweise schon vor Jahrzehnten in anderen Druckereien gedruckt, z. B. in Gotha oder in Göttingen. Da ich nicht beabsichtige, eine wissenschaftliche Arbeit zu liefern, verzichte ich auf die komplette Nennung aller Kapitel und Namen der Autorinnen und Autoren. Im Eichsfeld gab es die Wirtschaftliche Frauenschule von Mai 1900 bis Ende der 1940er Jahre. Zur Erklärung soll hier



der Hinweis aus dem ersten Vortrag wiederholt werden:

Das Aus für die Reifensteiner Frauenschule kam im Herbst 1948. Der Staat erlaubte nur noch den hier bereits lernenden 78 Mädchen einen Abschluss; auf Beschluss der Thüringer Landesregierung durften keine neuen Schülerinnen aufgenommen werden, denn per Gesetz wurden Privatschulen verboten. Allen Lehrerinnen wurde am 31. Mai 1949 die Kündigung ausgesprochen, verbunden mit der Erlaubnis, den laufenden Lehrgang zu Ende zu führen. Heute gibt es den Reifensteiner Verband mit Sitz in Hildesheim noch als Traditionsverein.

Jetzt folgen interessante Informationen aus einer Zeit, als es die Begriffe „Bio“ und „Öko“ noch gar nicht gab.

Möchten Sie gern „den Gelben“ oder doch lieber den „Braunen Trotzkopf“ oder ziehen Sie den „Gelben Dickkopf“ vor? Mögen Sie „Rudolfs Liebling“ oder „Maikönig“? Zum Verzehr stehen darüber hinaus noch „Graf Zeppelin“ und „Laibacher Eis“ zur Auswahl. Das alles sind im Buch benannte Kopfsalatsorten.



### Küchenkräuter

Im Buch ist hierzu u.a. zu erfahren: „In den Hausgemüsegarten gehört ein Würz- oder Küchenkräutergärtchen. Von altersher wurden die Würzkräuter zum Würzen von Speisen verwendet, und die Hausfrauen müssen die Anordnung wieder lernen.“

Die tierischen und pflanzlichen Schädlinge der Gemüsepflanzen: Nackte Schnecken, Tausendfüßler und Kellerasseln werden in ausgehöhlten Kartoffeln gefangen. Läuse kommen in Obst- und in Gemüsegärten vor. Besonders die jungen Salatpflanzen werden von Drahtwürmern bevorzugt. Engerlinge, das sind die Larven des Maikäfers, fressen die Wurzeln ab. Erdflöhe versammeln sich auf allen Kohlgewächsen. Was Kohlraupen am liebsten fressen, sagt bereits ihr Name. Dann gibt es noch Kohlfiegen, Maulwürfe, Feld- und Wühlmäuse. Den Maulwürfen wird allerdings zugestanden, auch nützlich zu sein, weil sie schädliche Würmer und Insekten fressen. Schädlich ist er „nur durch das Aufwühlen der Erde“.

Leidenschaftliche Gärtner werden jetzt wahrscheinlich über mich den Kopf schütteln und mein Verhalten albern finden. Aber ich musste beim Lesen herzlich lachen. Mich beschäftigt nämlich die Frage: Woher weiß ein Maulwurf in seinem dunklen Bau, wie spät es ist?

Hierzu das betreffende Zitat: „Das sicherste Mittel, sie zu fangen ist, sie beim Wühlen zu überraschen und herauszuwerfen. Die Maulwürfe kommen pünktlich morgens um sechs, mittags um zwölf und abends um sechs durch ihre alten Gänge und werfen frische Hügel auf. Da sie ein sehr feines Gehör und Gefühl haben, so muss man sich vollkommen ruhig verhalten,

sonst kommen sie nicht.“ Ich wäre in der Tat keine gute Haushaltsschülerin gewesen, denn ich könnte mich nicht in früher Morgenstunde aus dem Bett quälen, um pünktlich um 6 Uhr im Garten vor einem Maulwurfshügel Posten zu beziehen. Außerdem fehlt mir hierfür die notwendige Geduld.

Ich war schon fast soweit, mich nicht mehr in den Garten zu trauen, doch richtete mich das Kapitel „Nützliche Gartenbewohner“ wieder auf. Wir erfahren: Kröten soll man nicht vertreiben, da auf ihrem Speiseplan Fliegen, Mücken, Schnecken, Asseln stehen. Es wird empfohlen, einen Igel im Garten zu halten, weil er als guter Insektenfresser Mäuse, Schnecken und allerlei Larven futtert.

Im Abschnitt über die Singvögel als nützliche Gartenbewohner wird geraten, Katzen aus dem Garten zu vertreiben. Frage: Wer will sich da den ganzen Tag auf die Lauer legen?

## **Kochrezepte**

Im Vorwort zu den Koch- und Backrezepten, geschrieben 1953, steht Wissenswertes, was aus heutiger Sicht nur begrüßt und dick unterstrichen werden kann, nicht nur für den Landhaushalt: „Im Landhaushalt sind die Gerichte so auszuwählen, dass in erster Linie die wirtschaftseigenen Erzeugnisse verwertet werden, die die betreffende Jahreszeit gerade bietet. Obst und Gemüse müssen täglich eingesetzt werden. Alle im Unterricht in Ernährungslehre und Nahrungsmittelkunde erarbeiteten Erkenntnisse sind in die Praxis umzusetzen.“ Verwiesen wird auch auf Beispiele, wie sich „im minderbegüterten Haushalt Einsparungen durchführen lassen“.

Das Buch enthält eine schier unerschöpfliche Rezeptsammlung für Suppen, darunter auch solche, die heute eher weniger auf unseren Speiseplänen stehen:

Hier einige Beispiele:

Kerbelsuppe, Sauerampfersuppe, Spinatsuppe, Suppe mit Grütze - das sind sogenannte Getreideeinlagen wie Hafer, Gerste, Grünkern. Außerdem Weinsuppe und Biersuppe, unterteilt in deutsche und schwedische Biersuppe, Brotsuppe, Hagebuttensuppe, Milchsuppe und Buttermilchsuppe. Klostersuppe hieß eine Graupensuppe, gekocht mit Milch und Wasser, Salz, Zucker, Rosinen, Eigelb und Rum.

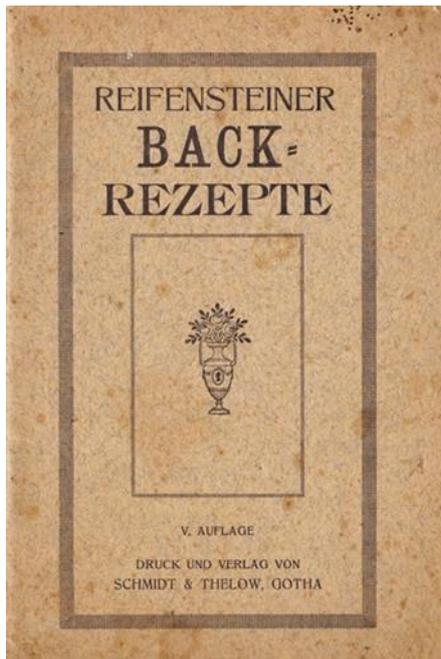
## **Reifensteiner Backrezepte**

Mit dem Hinweis „Nachdruck verboten!“ wird das Kapitel „Reifensteiner Backrezepte“ eingeleitet.

Interessant sind die Backrezepte, von einfach bis aufwändig. Eine Voraussetzung für das Gelingen könnten die kräftigen Arme der Hausfrau gewesen sein und darüber hinaus viel Zeit, denn nicht selten steht zu lesen, dass eine halbe Stunde oder eine Dreiviertelstunde gerührt werden muss; ja es gibt sogar Rezepte, da ist es vonnöten, den Teig zweimal eine halbe Stunde zu rühren. Und das alles per Hand, ohne elektrische Rührgeräte! Und es gibt sogar Energiespartipps. Da wird ein „Kochkuchen“ empfohlen. Ein Rührkuchenteig wird in eine fest zu verschließende Puddingform gefüllt und ein und eine halbe Stunde im Wasserbad gekocht. Begründung für den Nutzen: „Man spart das Heizen eines Backofens.“

Hier einige klangvolle Gebäcknamen, deren Rezepte dem Buch zu entnehmen sind:

Kurländische Wasserkringel und Kurländer Speckkuchen, Ulmer Brot, Elberfelder Kringel, Danziger Kaffeebrot, Kieler Törtchen, Wiener Schnitten, Frankfurter Bethmännchen,



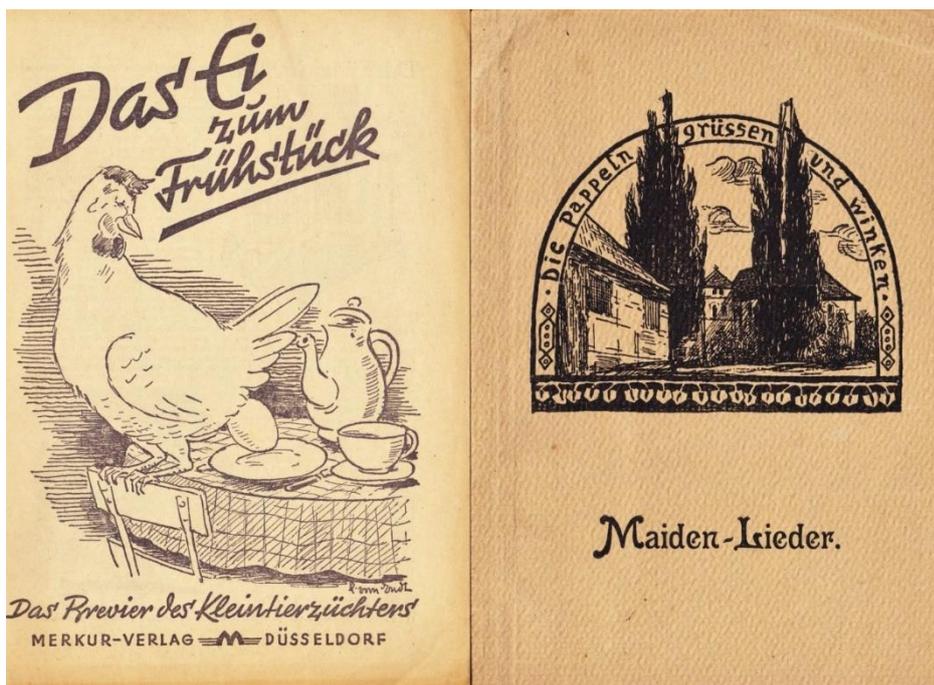
Cedernbrot, Klosterkuchen, Louisenkuchen, Goldkuchen, Silberkuchen, Jägertorte, Grünkernschrottorte, Kartoffeltorte (billig und gut), Bischofsbrot, Israelitenkuchen, Knasterkuchen. Der Kuchen mit dem majestätischen Namen „Kaiserbrot“ ist „in sehr dünne Scheiben geschnitten“ zu servieren. Die Steigerung des Genusses dürfte die „Kaiser-Friedrich-Torte“ sein. Etwas militant der Kuchenname „Liegnitzer Bomben“. Das Kuchen-Kapitel enthält auch ein Rezept für die Eigenherstellung von Sahnebonbons.

Warum der „Ewige Kuchen“ so heißt, konnte ich nicht ermitteln. Vielleicht, so meine Überlegungen, weil er, im Gegensatz zu anderen Kuchen, bis in alle Ewigkeit haltbar ist oder weil es ewig dauert, bis er auf den Tisch kommt. Es ist nämlich erforderlich, ihn eine halbe Stunde zu rühren und eineinhalb Stunden „bei guter Mittelhitze“ zu backen.

## Einkochrezepte

Bei den Einkochrezepten erscheint beispielsweise das Rezept für das Einkochen von reifen Beeren der veredelten Eberesche. Für Experimentierfreudige gedacht ist eine Kombination von Preiselbeeren und wahlweise Äpfel, Birnen oder Möhren. Beim Rezept „Schwarze Nüsse nach alter Art“ bilden grüne Walnüsse das „Ausgangsmaterial“.

Hier endet mein kleiner Ausflug in die Vergangenheit, in die Reifensteiner Frauenschule, nicht ohne Hochachtung vor allen Frauen, die so viele körperliche Anstrengungen unternehmen mussten, um einen Haushalt zu führen. Ich bin überzeugt davon: Keine Frau hätte heute die Zeit, im Internet diesen Beitrag zu lesen, müsste sie immer noch mühsam per Hand alle beschriebenen Hausarbeiten erledigen.



**Literatur:**

„Reifensteiner Rezepte – Rezept- und Ratgebersammlung der Wirtschaftlichen Frauenschule  
Reifenstein (Eichsfeld), MECKE DRUCK UND VERLAG/Duderstadt 2005  
ISBN 978-3-936617-45-0

**Bilder:** Sammlung Herbert Goedecke, Reifenstein