

From Breaking the Fast to Dining Out

Klassenspezifische Ernährung im Viktorianischen London

Marlene ERNST

Wenngleich ihr mit der Zeit andere Großstädte den Rang an der Spitze der Superlativen abgelaufen haben, war Englands Metropole dennoch die bedeutendste Stadt des 19. Jahrhunderts. Die Lebensmittelversorgung aller sozialen Schichten¹ war dabei keine einfache Aufgabe.

Aufgrund der Lage Londons war seit jeher Fisch ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Sogar in den Kochbüchern wurde darauf hingewiesen, dass in der englischen Metropole jedwede Art von Fisch und diverse Meeresfrüchte erhältlich seien. Besonders beliebt bei den Londonern waren Aale – die lebend verkauft wurden – und lange Zeit auch Austern.² Während des 19. Jahrhunderts waren letztere extrem günstig und daher die beliebtesten Krustentiere unter der arbeitenden urbanen Bevölkerung. Dass Austern um die Mitte des Jahrhunderts noch günstig zu haben waren, zeigt auch das *Stewed Oysters* Rezept in Francatellis Kochbuch für die Arbeiterklasse.³ Sam Weller in den *Pickwick Papers*:

„... poverty and oysters always seem to go together ... the poorer a place is, the greater call there seems to be for oysters ... here's a oyster stall to every half-dozen houses [in Whitechapel]. The street's lined with 'em. Blessed if I don't think that ven a man's wery poor, he rushes out of his lodgings, and eats oysters in reg'lar desperation.“⁴

Die Austern wurden nahe bei London geerntet und über den Wasserweg nach Billingsgate, dem Hauptfischmarkt, gebracht. Bis in die 1860er war ihr Vorrat unbegrenzt. Zu dieser Zeit wurden Züchtungen an der Küste von Sussex angelegt und der Preis fiel aufgrund des Überangebots. Die Austernfelder waren jedoch bald abgeerntet und wegen Krankheiten und schlechtem Wetter wurden die Schalentiere rar – und auch extrem teuer. Beinahe über Nacht wurden so die Austern, zusammen mit Schildkröten, Hummer und Lachs zu den Lebensmitteln der Reichen.⁵ Insbesondere Schildkrötensuppe⁶ zählte zu den Delikatessen der

¹ Klassische Klasseneinteilungen nehmen das jährliche Einkommen als Grundlage (wie etwa die Klassifizierung nach Dudley Baxter aus dem Jahr 1867; vgl. Burnett, *Plenty and Want*, 124; Picard, *Victorian London*, 116). Ebenso von Bedeutung ist allerdings auch der Beruf. Verdient man Lohn oder Gehalt? Geht man einer körperlichen Tätigkeit nach? (Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 27; Clark, *The Making of Victorian England*, 119). In einem Haushaltsbuch aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wird die Mittelklasse als „*very numerous class, from 2 to 600 £ per annum*“ (*Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor*, 60) beschrieben. Eine andere Definition geht davon aus, dass zumindest ein Diensthilfe angestellt sein muss, um zur Mittelschicht zu zählen. (Vgl. Langland, *Nobody's Angels*, 291).

² Vgl. Hayward, *The Art of Dining*, 94; Picard, *Victorian London*, 101.

³ Vgl. Francatelli, *A Plain Cookery Book for the Working Classes*, 34.

⁴ Zitiert nach Drummond u. Wilbraham, *The Englishman's Food*, 366-367.

⁵ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 86-87.

⁶ Meistens eine klare Consommé die mit Schildkrötenfleischstücken und einem Schuss Sherry zubereitet wurde (vgl. Trubek, *Turtle Soup*, 11).

Wohlhabenden, zumindest bis sie gänzlich aus den Menüs verschwand – vermutlich da die dazu benötigten Grünen Meeresschildkröten vom Aussterben bedroht waren. Mitunter ein Grund für das Verschwinden dieses Gerichts aus den Speisekarten dürften allerdings auch die hohen Anforderungen an die Köche bei der Zubereitung gewesen sein: das Fleisch sollte möglichst frisch sein und deshalb gehörte es auch zu den Aufgaben des Koches, die Schildkröte zu töten – Berichten zu Folge eine äußerst blutige Angelegenheit. Eine preislich günstigere und einfachere Alternative war die *Mock Turtle Soup*, bei der das Schildkrötenfleisch mit dem in Textur und Geschmack ähnlichen Kalbskopf ersetzt wird. Beide Varianten fanden Eingang in die Kochbücher der Zeit, doch das exotisch anmutende Gericht geriet später in kulinarische Vergessenheit.⁷

Um 1860 gehörten Spargel, Fisolen, Sellerie, Rettiche, Kopfsalat und Kresse zu den teureren Gemüsesorten. Prosaischer war hingegen Kohl – dieses Gemüse wurde in „besseren“ Haushalten nur für Familienessen verwendet und keinen Gästen zugemutet.⁸ Ein kleines Statement zum eigenen Status konnte man auch schon durch die Brotdicke machen: „*At family dinners, where the common household bread is used, it should never be cut less than an inch and a half thick. There is nothing more plebeian than thin bread at dinner.*“⁹ Der Prozess von der Zubereitung bis zum Essen der Nahrung ist äußerst bedeutend, zeigt es doch nicht nur einen essentiellen Teil des täglichen Lebens, sondern erläutert kulturelle Gebräuche und sozialen Status. Die Ernährung kann dabei auch Grenzen aufzeigen – wer isst mit wem und wer darf nicht an einem Mahl teilnehmen. Soziale Privilegien können dadurch definiert werden.¹⁰

Während des 19. Jahrhunderts fielen die Lebenserhaltungskosten was Lebensmittel angeht. Die neu erschlossene Eisenbahn vereinfachte den Transport, neue technische Entwicklungen wie etwa die Konservierung mit Hilfe von Dosen bzw. die technischen Kühlmöglichkeiten sowie Steuersenkungen beispielsweise bei Tee, machten auch den ärmeren Bevölkerungsschichten mehr Lebensmittel zugänglich. Der Preis für Nahrungsmittel einer „typischen“ Arbeiterfamilie fiel dadurch zwischen 1877 und 1887 um 30 Prozent.¹¹

Ernährung in der *Working Class*

In den untersten Gesellschaftsschichten war die Frage nicht „Was koche ich?“, sondern vielmehr „Was kann ich mir überhaupt leisten?“. Unterernährung war ein ständiges Problem im 19. Jahrhundert. Arme Familien kauften ihre Lebensmittel in kleinen Mengen und konsumierten relativ wenig Schinken, Käse und Butter. Hauptnahrungsmittel waren Brot und Kartoffeln.

⁷ Vgl. Trubek, *Turtle Soup*, 12-13.

⁸ Vgl. Rossi-Wilcox, *Dinner for Dickens*, 271 u. 273.

⁹ Αἰωυδς, *Hints on Etiquette*, 27.

¹⁰ Vgl. Rydygier Smith, *The Whole Remains*, 4.

¹¹ Vgl. Davin, *Loaves and Fishes*, 167.

Problematisch war auch, dass viele der gekauften Lebensmittel verdorben oder von minderer Qualität waren. Erst in den 1870ern wurden diesbezüglich Gesetze (z.B. *Sale of Food and Drugs Act* 1875) erlassen, die die Situation erheblich verbesserten. Ebenso wurde im Laufe des 19. Jahrhunderts die Küchenausstattung in den Häusern verbessert. Mussten die ärmeren Bevölkerungsschichten zu Beginn des Jahrhunderts ihren Weihnachtsbraten und Pudding noch zum Bäcker um die Ecke zum Kochen bringen, war dieser Brauch am Ende der viktorianischen Ära so gut wie ausgestorben und beinahe jeder hatte die Möglichkeit, auch größere Gerichte zu Hause zuzubereiten.¹²

Eine tägliche gemeinsame Mahlzeit, an der die ganze Familie teilnahm war in den meisten Fällen nicht möglich. Man musste sich immer nach den Arbeitszeiten richten und auch ein regelmäßiges und ausreichend hohes Einkommen war von Nöten. Außerdem muss auch der Platzmangel berücksichtigt werden – nicht immer war es möglich alle Familienmitglieder auf einmal am Esstisch unterzubringen und auch die Kochmöglichkeiten waren oft begrenzt. Im Bürgertum war es üblich, durch das gemeinsame Mahl die Familienzusammengehörigkeit zu zeigen. Auf diesen Symbolcharakter verzichtete die Arbeiterklasse-Hausfrau oftmals. Dem Hausfrieden war aufgrund der meist beengten Verhältnisse oft besser gedient, wenn Kinder und Ehemann separat versorgt wurden. So gab es in vielen Familien nur eine wirkliche gemeinsame Mahlzeit in der Woche.¹³

Generell wurden Lebensmittel eher gekocht als in Butter angebraten, was die Kochbücher der Zeit belegen. In einem Kochbuch aus den 1820ern werden die hohen Kosten dieses Fettes sogar explizit angesprochen.¹⁴ Nach 1860 wurde die Ernährung der Armen in den Städten tendenziell besser, aufgrund von steigenden Löhnen und sinkender Preise für zumindest ein paar der verwendeten Lebensmittel. Dennoch blieb Brot das Hauptnahrungsmittel schlechthin. Fisch und Fleisch wurde meist in Form von Würsten, Blutwurst, Heringen, frittiertem Fisch oder ähnlichen sättigenden, aber wenig nahrhaften Gerichten zu sich genommen.¹⁵

Die Kochbücher

Das Rollenbild der Zeit verstand die Frau als Engel des Hauses und moralische Leitfigur. Die Ideologie der Domestizität war ein essentieller Bestandteil der Eigenidentifikation der Mittelklasse und wurde von dieser auch verbreitet.¹⁶ Die zahlreichen Haushaltsbücher enthielten neben den Rezepten und einschlägigen Tipps zur Haushaltsführung ebenso Ratschläge zur

¹² Vgl. Wilson, *Meal Patterns and Food Supply in Victorian Britain*, xii-xiv.

¹³ Vgl. Davin, *Loaves and Fishes*, 168 und 180.

¹⁴ „Butter is another very great expense which might unquestionably be reduced one-half, if top-pot and other fats that come in were properly rendered and used.“ (*Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor*, 114).

¹⁵ Vgl. Burnett, *Plenty and Want*, 185; Drummond u. Wilbraham, *The Englishman's Food*, 393.

¹⁶ Vgl. Zlotnick, *Domesticating Imperialism*, 53-54.

Ehe, Mutterschaft und Gartenarbeit und werden dabei oftmals unter wohlklingenden Pseudonymen veröffentlicht.¹⁷

The Dinner Question verweist in der Einleitung auf vorangegangene Kochbücher, deren Autoren und welche Errungenschaften sie der Kochkunst hinzugefügt haben. Es werden Brillat-Savarin und Carême, Ude und Francatelli erwähnt, ebenso wie Mrs. Glasse, Mrs. Rundle, Miss Acton und Alexis Soyer, die allesamt eine substantielle Küche anboten. Als letzten führt die Autorin auch noch Doctor Kitchiner und seinen chemisch-naturwissenschaftlichen Ansatz an. William Kitchiner war studierter Mediziner und Autor von *Apicius Redivivus or the Cook's Oracle* – ein sehr erfolgreiches Kochbuch, das innerhalb von fünf Jahren sechs Mal neu aufgelegt wurde (ab der dritten Auflage wurde der lateinische Titel weggelassen). Sein Ansatz war dabei ein völlig ungewöhnlicher für Kochbücher dieser Zeit. Er wollte Ernährungswissenschaften, Kochkunst und Haushaltsökonomie in einem Band vereinen. Kitchiner antizipiert damit Brillat-Savarins *Physiologie du Goût* um acht Jahre. Die Marktlücke, die trotz dieser Vielzahl an Kochbüchern noch bestand – und zwar ein Kochbuch für den kleinen Geldbeutel – diese wollte nun Tabitha Tickletooth mit ihrem einen Shilling teuren Buch füllen.¹⁸ Trotz des Anspruchs der Autorin, das einzig wahre Kochbuch für die Arbeiterklasse geschrieben zu haben, erschien in etwa zur selben Zeit ein weiteres zu eben diesem Zweck. Charles Francatelli hat eine seiner zahlreichen Rezeptsammlungen extra für diese Gesellschaftsschicht zusammengestellt.¹⁹

Auch andere Kochbuchautoren beschäftigten sich mit der Frage, wie man die ärmeren Bevölkerungsschichten ausreichend ernähren kann und welche preisgünstigen Gerichte sich dafür am besten eignen. Neben dem bereits erwähnten Kochbuch von Francatelli, verfasste auch eine andere gastronomische Größe ein Kochbuch für die Arbeiterklasse – Alexis Soyers *A Shilling Cookery for the People* erschien 1855. Ebenfalls mit diesem Thema beschäftigten sich die Diätetiker Dr. Edward Smith (*Practical Dietary*, 1864) und Sir Henry Thompson (*Food and Feeding*, 1884). Smith stellte dabei kostengünstige Menüs zusammen, die hauptsächlich aus Porridge, Nierenfettkuchen, *Thick Milk* und gelegentlich auch etwas Fleisch in Form von Speck oder Leberknödeln bestehen.²⁰ Charles Francatelli empfiehlt für das Frühstück in der Arbeiterklasse ebenfalls *Thick Milk*:

„Milk, buttermilk, or even skim-milk, will serve for this purpose. To every pint of milk, mix a piled up table-spoonful of flour, and stir the mixture while boiling on the fire for

¹⁷ Vgl. Kapetanios Meir, „A Fashionable Dinner is Arranged as Follows“, 133.

¹⁸ Vgl. Cooper, *The English Table in History and Literature*, 153-155 u. 159-160; Tickletooth, *The Dinner Question*, 7.

¹⁹ Als Beweggrund schreibt er dabei folgende Zeilen: „*My object in writing this little book is to show you how you may prepare and cook your daily food, so as to obtain from it the greatest amount of nourishment at the least possible expense; and thus, by skill and economy, add, at the same time, to your comfort and to your comparatively slender means. The Recipes which it contains will afford sufficient variety, from the simple every-day fare to more tasty dishes for the birthday, Christmas-day, or other festive occasions.*“ (Francatelli, *A Plain Cookery Book for the Working Classes*, 9).

²⁰ Vgl. Burnett, *Plenty and Want*, 186-187.

ten minutes; season with a little salt, and eat it with bread or a boiled potato. This kind of food is well adapted for the breakfast of women and children, and is far preferable to a sloppy mess of tea, which comes to more money."²¹

Die drei einflussreichsten Kochbücher, die von und für viktorianische Mittelklasse-Frauen geschrieben wurden, waren allerdings andere: Maria Rundells *Domestic Cookery* (1807), Eliza Actons *Modern Cookery in all its Branches* (1845) und Isabella Beeton's *Book of Household Management* (1861).²² Bei letzterem handelt es sich um das erste Kochbuch, das unzweideutig für ein städtisches und mittelständisches Publikum konzipiert wurde. Neben dem Kochen werden in Beeton's Werk auch noch Fragen nach der „richtigen“ Etikette, korrektem Tischdecken sowie die angemessene Anzahl an Dienstboten geklärt – womit die Autorin völlig im Trend lag.²³ Aufgrund der zunehmenden sozialen Mobilität mussten sich auch die Koch- und Etikett-Bücher weiterentwickeln – wurde zuvor noch viel Wissen um das „richtige“ Dinieren vorausgesetzt, so mussten im 19. Jahrhundert die Abläufe – vor allem dem aufstrebendem Mittelstand – detailliert beschrieben werden, um ein erfolgreiches Mahl zu gewährleisten.²⁴

Breaking the Fast

Was der Urlauber von heute unter *Full English Breakfast* versteht, entspricht in etwa dem Verständnis des viktorianischen Mittelklasse Engländers von einem guten Frühstück – Eier, Schinken(speck) und Würstchen, womöglich auch noch eine Schüssel Porridge, begleitet von einer Vielzahl an kleineren kalten Gerichten und Brot. Das warme Gericht bezeugte dabei den Status der Familie – konnte sich doch nicht jeder Fleisch zum Frühstück leisten. Daneben sollte die warme herzhafte Küche die Familienmitglieder auf einen anstrengenden Tag in der Arbeit oder in der Kinderstube beim Lernen und Spielen, vorbereiten. Diese Art das Frühstück zu zelebrieren, war dabei eine relativ neue Entwicklung – im 18. Jahrhundert bevorzugten die Briten noch ein eher kontinental anmutendes leichtes Morgenmahl.²⁵

Dass sich das Frühstück erst im Laufe des Jahrhunderts zu dieser wichtigen Form entwickelt hat, wird auch durch die verschiedenen Editionen von Mrs. Beeton's *Book of Household Management* deutlich. In der Ausgabe von 1861 sind nur drei Paragraphen der ersten Mahlzeit des Tages gewidmet, während 1869 Zusätze ergänzt wurden („*infused some new and modern information which seven years ago, did not exist*“).²⁶ In späteren Ausgaben wurden noch weitere Ergänzungen zum Frühstück vorgenommen. Die frühere einfache Angelegenheit des Frühstückens war endgültig eine Sache der Vergangenheit. Der aufstrebenden Mit-

²¹ Francatelli, *A Plain Cookery Book for the Working Classes*, 16.

²² Vgl. Zlotnick, *Domesticating Imperialism*, 60.

²³ Vgl. Mennell, *Die Kultivierung des Appetits*, 273-274.

²⁴ Vgl. Kapetanios Meir, „A Fashionable Dinner is Arranged as Follows“, 134-135.

²⁵ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 23 u. 35; Wilson, *Jane Austen bittet zum Tee*, 16-25.

²⁶ Zitiert nach White, *First Things First*, 5.

telklasse verlangte es danach, bereits beim Frühstück den Familienstatus durch Komplexität und Vielzahl der Speisen zu präsentieren. Das Frühstück kann dabei in verschiedenen Graden an Formalität und Größe serviert werden. Laut dem *Breakfast Book* gibt es vier Varianten: *The Family Breakfast* (hors d'oeuvres, warm oder kalt, ohne Saucen serviert), *Déjeuner à la fourchette* (ähnlich wie beim Dinner gibt es mehrere Gänge), *Cold Collation* (ein kalter Imbiss) und *En Ambigu*.²⁷ Die letzte Variante wird dabei wie folgt beschrieben:

„The *ambigu* is an entertainment of a very heterogeneous character, having resemblance to a dinner, only that everything is placed upon the table at once; and *relevés*, soup, vegetables, and hot *entremets*, are held to be ineligible. Our everyday breakfasts are in a small way served *en ambigu*, inasmuch as broiled fish, cold pasties, devilled bones,²⁸ boiled eggs, cold ham, etc., all appear together.“²⁹

Für die Arbeiterklasse fiel das Frühstück, insbesondere während der Arbeitswoche, nicht besonders üppig und vor allem nicht sehr gemütlich aus. Es wurde zwar versucht so viel wie finanziell möglich zu verspeisen – auch um für den anstrengenden Arbeitstag in der Stadt gerüstet zu sein – doch wurde das Mahl oftmals nicht im eigenen Heim, sondern auf dem Weg zur Arbeit zu sich genommen. Manche Familienmitglieder mussten bereits um 5 Uhr aus dem Haus um rechtzeitig am Arbeitsplatz anzukommen und es war gängige Praxis, sich bei Straßenständen mit einer Kleinigkeit – vor allem einem heißen Getränk – zu versorgen.³⁰

„The coffee-stall keepers generally stand at the corner of a street. [...] The coffee-stall usually consists of a spring-barrow, with two, and occasionally four, wheels. Some are made up of tables, and some have a tressel and board. [...] The coffee-stall keepers usually sell coffee and tea, and some of them cocoa. [...] They supply bread and butter, or currant cake, in slices – ham sandwiches, water-cresses, and boiled eggs.“³¹

Andere Straßenverkäufer hatten noch mehr im Angebot als hier beschrieben, doch meist gab es eine Tasse Kaffee (der mit Pulver von Zichorie und gebackenen Karotten verdünnt wurde) und dazu eine Scheibe Butterbrot. Andere verkauften Aale und Erbsensuppe, Schafsfüße und frittierten Fisch, *Meat Puddings* und Aal-Pies sowie (Tee-)Kuchen. Henry Mayhew³² schätzte die Anzahl solcher Straßenverkäufer auf insgesamt über 6.000.³³

Der kleine Frühstücksimbiss sollte sie für den langen Arbeitstag von bis zu 16 Stunden – und das sechs Tage die Woche – rüsten. Ähnlich wie in den Fastfood-Restaurants von heute, versorgten sich die Menschen, die wenig bis gar keine Zeit zum selbst Kochen hatten, bei Imbissständen mit billigen Mahlzeiten. Nachdem der heiße Kaffee getrunken und die Tasse dem Ver-

²⁷ Vgl. Day (Hg.), *Eat, Drink & Be Merry*, 95; White, *First Things First*, 5 u. 7-8; White, *The Ideal and the Real*, 97-98.

²⁸ Kalter Geflügel- oder Wildbraten, der sehr scharf gewürzt wird (vgl. Hill, *The Breakfast Book*, 9).

²⁹ Hill, *The Breakfast Book*, vi.

³⁰ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 25; Davin, *Loaves and Fishes*, 168.

³¹ Mayhew, *London Labour and the London Poor*, 84-86.

³² Sozialer Reformer, der sich mit den Lebensumständen der Armen beschäftigte.

³³ Vgl. Picard, *Victorian London*, 103.

käufer zurückgegeben wurde, machte man sich auf den Weg und „genoss“ dabei den ersten Happen des Tages.³⁴

Tea Time

Nachdem die *East India Company* 1833 ihr chinesisches Teemonopol verloren hatte und 1834 die Steuern auf Tee gesenkt wurden, wird Tee zum beliebtesten Getränk in England. Somit haben vor allem die geringeren Kosten dazu beigetragen, ihn in allen Gesellschaftsschichten zu verbreiten. Es ist belegt, dass so manche Arbeiterfamilie um 1800 bereits bis zu 5 %³⁵ ihres Jahreseinkommens zum Kauf dieser aromatischen Substanz verwendete. Zur Verbreitung beigetragen hat auch die negative Einstellung der viktorianischen Zeitgenossen gegenüber Alkohol. Zudem war das geschmacksintensive Heißgetränk eine gesunde Alternative zum häufig unsauberen und bakterienverseuchten Wasser der Stadt.³⁶

Während der Regency Ära wurde Tee (mit Kuchen) meist noch nach dem Dinner am Abend zu sich genommen. Erst im viktorianischen Zeitalter wurde daraus eine eigenständige Mahlzeit vor dem eigentlichen Dinner. Dies hatte vor allem praktische Gründe, da die Dinnerstunde zurückverlegt wurde und es nach einem umfangreichen Mahl zu später Stunde kaum noch möglich war, noch etwas zu sich zu nehmen.³⁷

In den späten 1830ern bzw. zu Beginn der 1840er wurde das Trinken von Tee ein neues soziales Event. Einer Legende zufolge wurde der *Afternoon Tea* dabei von Anna Maria, Duchess of Bedford, zu Beginn der 1840er „erfunden“.³⁸ Jede britische Gesellschaftsschicht hat ihre eigenen den Tee betreffenden Gewohnheiten.³⁹ In *Manners of Modern Society* aus dem Jahr 1872 steht zu *Afternoon Tea*:

„Now that dinners are so late, and that ‚teas proper‘ [that is, after-dinner tea as it was taken in the earlier part of the century] are postponed in consequence to such an unnatural hour as ten p.m.; The want is felt of the old-fashioned meal at five, and so it has been reinstated, though not quite in the same form as before.“⁴⁰

Für Kinder war Tee genauso wichtig wie für die Erwachsenen. In den Häusern der viktorianischen Oberschicht wurden die Kinder – überwacht von Nannys, Kindermädchen und Gouvernanten – um vier bzw. fünf Uhr für ihre Hauptmahlzeit, bestehend aus Sardinenbrötchen, gekochten Eiern, Brot und Butter, Bananensandwiches, Muffins und Teekuchen, Scones, Pfeffer-, Früchte- und Schokoladenkuchen und Keksen, vorbereitet. Einladungen zum Tee der

³⁴ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 25-26; Burnett, *Plenty and Want*, 189.

³⁵ £ 2 Pfund für Tee bei einem Einkommen von etwa £ 40.

³⁶ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, xv-xvi u. 63-64.

³⁷ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 65-66.

³⁸ Für die Details zu der Geschichte siehe Pettigrew, *A Social History of Tea*, 102.

³⁹ Vgl. Ukers, *The Romance of Tea*, 181.

⁴⁰ Zitiert nach Pettigrew, *A Social History of Tea*, 104.

Erwachsenen wurden mündlich oder via kleiner, informeller Karten gemacht. In den Etikettbüchern der Zeit wird darauf hingewiesen, dass eine Antwort auf solche nicht nötig ist – man erscheint einfach, wenn man dazu in der Stimmung ist. Die korrekte Zeit um sich dazu zu gesellen war zwischen vier und sieben Uhr – sieben war dabei die allerletzte Möglichkeit, da die Dame des Hauses sich zu dieser Stunde meist schon für das abendliche Dinner umziehen oder fürs Theater zurechtmachen musste. In vielen Büchern wird auch explizit auf 5 Uhr hingewiesen. Bleiben konnte man so lange man wollte, meist beanspruchte man die Gastfreundschaft allerdings nicht länger als eine halbe bis volle Stunde.⁴¹

Doch auch in den anderen Gesellschaftsschichten wurde Tee getrunken, wenngleich sparsamer damit umgegangen und mindere Qualität konsumiert wurde. Ein Kochbuch der 1820er beschreibt diesen Umstand wie folgt:

„As to tea, which is one of their [poor] greatest comforts, and a harmless one it is, if a poor woman goes to buy it, she approaches the counter as if it were for charity, and receives for her money the most abominable trash. [...] When the poor go to market, they are absolutely blackguarded into buying; and, though they are forced to pay much more than the middling classes, they receive, as if it were a charitable contribution, the meat, that is absolutely thrown at them.“⁴²

Die begrifflichen Unklarheiten, wenn es um *Tea* geht, sind vor allem darauf zurückzuführen, dass mit Tee sowohl ein Getränk wie auch eine ganze Mahlzeit gemeint sein kann. Die Verwirrung wird komplett, wenn noch Präfixe zum Tee hinzugefügt werden (*High Tea*, *Low Tea*, *Afternoon Tea*, *Meat Tea*, *Cream Tea*, etc.). Beim *Afternoon Tea* handelt es sich um eine etwas elegantere Variante mit leichteren Speisen, als beim *High Tea*. Viktorianische Engländer bezeichneten diese Version auch als *Low Tea*, da man für gewöhnlich im *Drawing Room* um niedrige Tische herum saß. Eingenommen wurde diese kleine Zwischenmahlzeit um vier, fünf oder sechs Uhr nachmittags (daher auch die Namen *four/five/six o'clock tea*), um bis zum Abendessen, das womöglich erst um halb neun serviert wurde, durchzuhalten. *High Tea* ist hingegen eine richtige Mahlzeit, die meist Fleisch, Pudding sowie Butter und Brot beinhaltet – aufgrund des Fleisches wird sie auch das eine oder andere Mal als *Meat Tea* bezeichnet.⁴³ Der Unterschied zwischen *High* und *Afternoon Tea* liegt in den verschiedenen Zeiten, wann er zu sich genommen wird. Außerdem unterscheiden sie sich in den Bestandteilen. Das einzige wirklich Essentielle, was einen *High Tea* ausmacht, ist Fleisch.⁴⁴ Zudem war *High Tea* zunächst hauptsächlich in der Arbeiterklasse im nördlichen Teil von Großbritannien verbreitet. Dieser Mahlzeittyp bildet somit eine Ausnahme was die Verbreitung angeht – meist werden solche von den unteren sozialen Schichten adaptiert, um die Höhergestellten zu imitieren. In diesem Fall kam diese kulinarische Tradition allerdings von der arbeitenden Bevölkerung Schottlands

⁴¹ Vgl. Pettigrew, A Social History of Tea, 108 u. 122.

⁴² Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor, 21.

⁴³ Vgl. Broomfield, Food and Cooking in Victorian England, 59-60.

⁴⁴ Vgl. Mason, Everything Stops for Tea, 71-72 u. 74.

und Nordenglands in den Süden und wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sogar von der Mittelklasse akzeptiert und übernommen. Isabella Beeton informiert uns in ihrer Ausgabe von 1892 darüber:

„In some houses it is a permanent institution, quite taking the place of late dinner, and to many it is a most enjoyable meal, young people preferring it to dinner, it being a movable feast that can be partaken of at hours which will not interfere with tennis, boating or other amusements, and but little formality is needed.“⁴⁵

In der Arbeiterklasse wurde die Teemahlzeit neben Brot noch durch Käse und einige sofort zum Verzehr geeignete Produkte ergänzt. Schell-, frittiertes, geräucherter oder getrockneter Fisch und Kartoffeln, Erbsenpüree, Zervelatwurst oder Leberknödel sind dabei nur ein paar Beispiele.⁴⁶

In den Straßen gab es kleine Stände, die Tee und Kaffee den ganzen Tag über verkauften und die aufgrund der preiswerten (meist wegen der schlechten Qualität) Speisen vor allem die Arbeiterklasse anlockten. 1877 schrieb John Diprose in *London Life* dazu:

„a cup of hot coffee at the modest charge of one penny ... the dark brown muddy fluid, that bears no other affinity to the decoction you asked for ... equally suspicious tea is also to be had here, and for the masticatory delights, slices of bread plastered with strong-smelling butter or grease, and dark, dusty segments of stony plum cake.“⁴⁷

Ganz gerne wurden die Getränke der Zeit auch mit alkoholischen Komponenten ergänzt. Doch noch viel lieber wurde Hochprozentiges pur oder mit etwas Wasser verdünnt konsumiert. Das Problem des übermäßigen Alkoholkonsums war ein viel diskutiertes.⁴⁸ Auch in einem Kochbuch aus den 1820ern wird dazu Stellung genommen: „*I am quite delighted to see the cheap coffee shops establishing in London: but what a blessing would it be to the people if gin shops were suppressed. But, as this may not be possible, I would humbly suggest, that no spirits be sold under a quart.*“⁴⁹ Entscheidend für die Menge an Alkohol, die während dieser Zeit konsumiert wurde, ist unter anderem auch die schlechte Trinkwasserqualität: Alkohol war neben abgekochten Getränken wie Tee und Kaffee in Zeiten von verschmutztem Trinkwasser die sichere flüssige Alternative.⁵⁰ Im 19. Jahrhundert gab es vier Choleraausbrüche innerhalb Londons (1832, 1849, 1854 und 1865), die insgesamt etwa 30.000 Tote forderten und auf das verunreinigte Wasser, das aus den verschiedenen Brunnen der Stadt floss, zurückzuführen sind. Die gesundheitsgefährdenden Bedingungen wurden gerne und oft von den Kari-

⁴⁵ Zitiert nach Day, *Teatime*, 120-121.

⁴⁶ Vgl. Davin, *Loaves and Fishes*, 169.

⁴⁷ Zitiert nach Pettigrew, *A Social History of Tea*, 139.

⁴⁸ In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts gab es einige Bewegungen, die Abstinenz predigten. Auch politische Entscheidungen wurden zu Gunsten der Regulierung des Alkoholkonsums getroffen (vgl. Nicholls, *The Politics of Alcohol*, 96-129).

⁴⁹ *Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor*, 20.

⁵⁰ Vgl. Pool, *What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew*, 210.

katuristen des *Punch* und anderen Zeitungen und Magazinen aufgegriffen.⁵¹ *Punch* hatte mit *Refreshments at the Great Exhibition of 1851* folgendes zur Wasserqualität zu sagen:

„The contractor is to be bound to supply, gratis, pure water in glasses to all visitors demanding it; but the Committee must have forgotten, that whoever can produce in London a glass of water fit to drink, will contribute the rarest and most universally useful article in the whole Exhibition.“⁵²

Dining (Out)

Essen war eine symbolträchtige Angelegenheit, durch die man seinen Status ausdrücken konnte. Mit der französischen Revolution und den Napoleonischen Kriegen fand die *haute cuisine* vermehrt ihren Weg nach England in die neu gegründeten Restaurants, wo die Köche nunmehr nicht nur für aristokratische Familien auftraten, sondern ihre Kreationen einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich machten. Sie selbst wurden in diesem Prozess oftmals zu Berühmtheiten. Antoine Carême oder auch Alexis Soyer sind nur zwei Beispiele für die Erfolgsgeschichte der französischen Köche und Küche in England. Mit der Expansion des Britischen Empires kamen zusätzlich noch einige Zutaten und Gerichte nach Großbritannien. So wurde etwa die Schildkröte von den Westindischen Inseln immer beliebter, aber auch scharfe und pikante Rezepte aus Indien fanden Anklang in der englischen Gesellschaft. Im Laufe der viktorianischen Zeit wurde dadurch die kulinarische Palette ständig erweitert.⁵³

In den untersten Gesellschaftsschichten wurde kein Wert auf reguläre Essenszeiten gelegt. Die Ernährung bestand hauptsächlich aus Brot und Tee oder Kaffee und wurde ganz selten mit einem Stück minderwertigen Fleisch ergänzt. Gegessen wurde, wenn es sich zeitlich am besten ausging.⁵⁴ Anders als in den „besser“ gestellten Haushalten, wo das Organisieren des Haushalts und der Menüs Sache der Frau war, lässt autobiographisches Material darauf schließen, dass in den ärmeren Gesellschaftsschichten auch Jungen und Männer gekocht haben. Üblicherweise taten sie dies nur für sich selbst, aber das eine oder andere Mal auch für die Familie.⁵⁵

Im Regency England und in der Zeit davor, war die Dinnerstunde um ein oder zwei Uhr am frühen Nachmittag. Erst in der Viktorianischen Ära hat sich diese nach hinten verschoben.⁵⁶ In den meisten gehobeneren Haushalten wurde dabei nach alter Tradition immer noch *à la*

⁵¹ Vgl. Ackroyd, *Die Themse*, 349; Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, xv-xvi; Cordulack, *Victorian Caricature and Classicism*, 535 u. 537-549.

⁵² *Refreshments at the Great Exhibition of 1851*, 33.

⁵³ Vgl. Allen, *Culinary Exhibition*, 460; Pullar, *Consuming Passions*, 178-179 u. 195.

⁵⁴ Vgl. Brears, *A La Francaise*, 116.

⁵⁵ Vgl. Davin, *Loaves and Fishes*, 176.

⁵⁶ Vgl. Wilson, *Meal Patterns and Food Supply in Victorian Britain*, xi.

Francaise zum Dinner aufgetragen.⁵⁷ Bei *à la Russe* fand man hingegen in der Mitte des Tisches einen großen Blumenschmuck anstatt der Gerichte. Die Speisen wurden von Dienern auf einem Nebentisch vorbereitet und zu den Gästen gebracht, die sich dann selbst bedienen konnten. Ebenso neu waren Salzstreuer und Wasserkaraffen sowie die Sitte, zwischen je zwei Plätzen eine Menükarte (auf Französisch oder in Kombination mit der englischen Übersetzung) zu platzieren. Mit Fortschreiten des 19. Jahrhunderts wurde in den feinen Kreisen immer häufiger *à la Russe* diniert. Es eignete sich insbesondere dazu, den eigenen Status hervorzuheben. Denn bei dieser Art des Dinners war der Einsatz von mehr Personal, Gläsern und Besteck von Nöten.⁵⁸

Da die Dinnerstunde stetig nach hinten verlegt wurde und so in den 1850ern zwischen 19:30 und 20 Uhr stattfand, wurde eine lange Zeitspanne zwischen Frühstück und der Hauptmahlzeit des Tages frei. Aus diesem Grund wurde ein neues Mahl kreiert – *Luncheon* oder *Nuncheon*.⁵⁹ Die berühmte Kochbuchautorin Isabella Beeton empfiehlt für die kleine Mahlzeit:

„The remains of cold joints, nicely garnished, a few sweets, or a little hashed meat, poultry or game, are the usual articles placed on the table for luncheon, with bread and cheese, biscuits, butter, &c. If a substantial meal is desired, rump steaks or mutton chops may be served, as also veal cutlets, kidneys, or any dish of that kind. In families where there is a nursery, the mistress of the house often partakes of the meal with the children, and makes it her luncheon. In the summer, a few dishes of fresh fruit should be added to the luncheon, or, instead of this, a compote of fruit or fruit tart, or pudding.“⁶⁰

Die Männer der unteren Mittelklasse, darunter auch tausende niedrige Angestellte, deren Gehälter sehr gering waren (z.B. 20 Shilling pro Woche), brachten für gewöhnlich ein eingepacktes Mittagessen mit zur Arbeit. Ein Sandwich oder ein Stück Käse und Brot waren weit verbreitete Mittagsmahlzeiten auf den Tischen der niedrigen Angestellten. Alternativ nahmen sie auch oftmals ihr Mittagessen in einer Taverne oder einem günstigen *eating-house* zu sich, wo eine heiße Mahlzeit mit Gemüse, Brot, Käse und Bier von 6 d. bis 1 s. zu haben war. Allerdings waren diese Lokalitäten häufig nicht besonders schön:⁶¹

„I have dined at eating-houses, the effluvia of which, steaming up through the iron grating, made me qualmish before eating, and ill all the day after. I have enjoyed myself at some of the first clubs in town. [...] I have groped my way down hypocausts in Fleet-street, and dined in cavern-like taverns, wishing myself a thousand miles away the moment the eternal joint was uncovered.“⁶²

⁵⁷ Dies bedeutet, dass die verschiedenen Gerichte in der Mitte des Tisches platziert werden, sich die Dinnergäste gegenseitig die verschiedenen Speisen reichten und dass der Hausherr den Braten am Kopfende franchiert. (Vgl. Brears, *A La Francaise*, 113; Pool, *What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew*, 75-76; Pullar, *Consuming Passions*, 195-196).

⁵⁸ Vgl. Mars, *A La Russe*, 117-119; Rossi-Wilcox, *Dinner for Dickens*, 186; Pool, *What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew*, 76.

⁵⁹ Vgl. Pettigrew, *A Social History of Tea*, 101.

⁶⁰ Beeton, *How to Dine*, 55.

⁶¹ Vgl. Broomfield, *Food and Cooking in Victorian England*, 54; Drummond u. Wilbraham, *The Englishman's Food*, 395.

⁶² *Memoirs of a Stomach*, 110-111.

Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts vermehrten sich die Möglichkeiten, auswärts zu essen zunehmend. Bereits 1851 werden in London 330 *Dining-Rooms*, 883 *Coffee-Shops* sowie 398 Hotels und Tavernen verzeichnet.⁶³ Tabitha Tickletooth bemerkt in ihrem Buch *The Dinner Question* dazu:

„The merchant now dines at eight on three courses, in his mansion in Belgravia or at his villa in the country. The tradesman has his cottage at Richmond or Notting-hill; and clerks and shopmen, despising the gipsy mode of feeding, take their dinners at Ishaut's, in Bucklersbury, or at some other equally renowned 'Dining Room', where for fifteen pence they can have a sufficing plateful of fine, well-cooked meat, bread, and vegetables, with a slice of pudding or pie, a pint of porter, a 'skim' at the Times, and 'thank you, sir,' from the bland waiter for his customary fee into the bargain.

Nowaday 'Templers' more frequently dine at the West-end by the carte à la Française, at palatial clubs 'en Prince'."⁶⁴

Obwohl der französische Einfluss auf die englischen Restaurants äußerst groß war, pflegte die Autorin ihren Patriotismus auf die Qualität der Dinnermöglichkeiten auszuweiten:

„To come down to places of more modest pretensions, we question whether there is in Paris a restaurant of its class to match with the 'Wellington', in St. James's-street; Simpson's in the Strand; or Sawyer's 'London Dinner', in Fleet-street, which we particularize as types of their class. In all these houses, which are fitted up with all the elegance and comfort of their Parisian models, a better dinner can be had for less money than in the close entresols and profusely mirrored salons of the more pretending [...] where, in spite of their voluminous carte, the 'dishes of the day' are generally found to be very limited in variety', and often far from satisfactory to an English palate. [...]"⁶⁵

Charles Dickens hat hingegen nicht nur Gutes von den diversen Restaurants in der Stadt zu berichten:

„Sometimes a good dinner and a fair glass of wine were to be had at the Albion and the London Tavern, but, as a rule, and for the guinea which was the customary charge for a dinner ticket, the banquets were but ill-designed and ill-cooked affairs abominably served by a tribe of dirty, ill-dressed waiters, the like of whom these later days could scarcely produce, while the wine, even at this distance of time [the described circumstances being in the late fifties], is not to be thought of without a shudder. Bottles of a vapid, acid hock, and decanters of a sherry of a peculiarly stinging quality used to be ranged on the tables at the commencement of these remarkable feasts."⁶⁶

Bis etwa 1855 war der Qualitätsstandard in den meisten öffentlichen Dinnerhäusern nicht besonders hoch. Doch fünf Jahre später hatte sich die Lage soweit verbessert, dass nicht mehr nur die unzivilisiertesten Gesellen in den Gaststätten anzutreffen waren, sondern sich der Händler, Anwalt und der „*man about town*“ aus dem West End in den Lokalen gegenüber-

⁶³ Vgl. Blanchard, *The Stranger's and Visitor's Conductor through London*, 23.

⁶⁴ Tickletooth, *The Dinner Question*, 139.

⁶⁵ Tickletooth, *The Dinner Question*, 140-141.

⁶⁶ Charles Dickens, *Public Dinners in London*, 602.

Ben. Nichtsdestotrotz gab es noch Unterschiede beim Klientel der verschiedenen Dinnerstätten. Im *Wellington* in der St. James's-Street nahmen Menschen mit einem etwas höheren Einkommen, die auch kulinarisch höhere Ansprüche stellten, ihr Dinner zu sich. Dort wurde zwischen vier Preiskategorien unterschieden: „1st, *à la carte, up to whatever price you please*; 2nd, *'The French Dinner' for five shillings*; 3rd, *'The English Dinner' for three shillings*; 4th, *the 'joint and vegetables' for two shillings*.“⁶⁷ Die Räumlichkeiten wurden als groß und luffig und das Essen als sehr bekömmlich und gut zubereitet beschrieben. Nach dem Dinner wurde dort auch noch die Möglichkeit geboten, sich in den *Drawing-room* zurückzuziehen und eine Tasse Kaffee mit einer Zeitung oder Zeitschrift zu genießen.

Über die exorbitanten Summen von 20 Guineas (oder gar bis zu 40), die teilweise für Mahlzeiten im *Albion* in Aldersgate-Street oder der *London Tavern* und dem *Trafalgar* in Greenwich bezahlt wurden, kann sich die Autorin nur wundern und bezeichnet sie als unnötige Selbstdarstellung und Imponiergehabe.⁶⁸

Qualität der Lebensmittel – *Food Adulteration*

Die Lebensmittelqualität während der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts war in den meisten Fällen bestenfalls minderwertig. Alleine beim Brot musste man damit rechnen, dass so gut wie jede städtische Bäckerei Alaun oder Kreide in ihre Backwaren mischte um es „weißer“ erscheinen zu lassen. Der Zusatz war zwar nicht giftig, führte allerdings zu verminderter Nährstoffaufnahme und zusammen mit verwässerter Milch war es mit ein Grund für den schlechten Gesundheitszustand vieler Menschen die sich davon ernährten. Zudem wurde in Zeiten der Not oft Mehl minderer Qualität, das mit Kartoffelmehl, Gerste, Kleie oder anderen Produkten vermengt wurde, zur Brotherstellung verwendet. Dies resultierte in dunkleren und weniger beliebten Brötchen. In England bevorzugte man weißes Brot, obgleich es bereits wissenschaftliche Studien gab, die bezeugten, dass Schwarzbrot bzw. Vollkornbrötchen nahrhafter und gesünder sind.⁶⁹ Ebenso galten die Zubereitungsmethoden oftmals als nicht besonders hygienisch – in schlecht bis gar nicht ventilierten Kellerräumen wurde durch Ungeziefer verunreinigter Teig von transpirierenden Arbeitern geknetet.⁷⁰

Die Milchqualität in den Städten ließ ebenso sehr zu wünschen übrig – und das bis weit nach 1850. In London und anderen Großstädten wurden die Tiere unter erbärmlichen Umständen untergebracht und litten aufgrund dessen unter zahlreichen Krankheiten und Infektionen, die dann auch die Milch verunreinigten. Von 1863 bis 1867 gab es landesweit schwere Fälle der

⁶⁷ Tickletooth, *The Dinner Question*, 145.

⁶⁸ Vgl. Tickletooth, *The Dinner Question*, 158-159.

⁶⁹ Vgl. Burnett, *Plenty and Want*, 101 u. 118-119; Drummond u. Wilbraham, *The Englishman's Food*, 341-350; Picard, *Victorian London*, 186-187.

⁷⁰ Vgl. Acton, *The English Bread-Book for Domestic Use*, 31.

Rinderpest, die vor allem die „Stallungen“ in den Städten heimsuchte und die Bestände dramatisch verringerte. Da schon zuvor mit einem erhöhten Import der Milch für die Städte über die Schienen begonnen wurde, blieben die Ställe in den Städten vermehrt leer. Die Rinderpest war auch für die Butterproduktion ein schwerer Schlag und führte zur Erhöhung der Preise. Der Ruf nach Substitutionsgütern wurde daher laut und 1869 konnte der französische Lebensmitteltechnologe Mège-Mouries in England ein Patent für den Vorläufer der Margarine, die Butterine, anmelden.⁷¹

Die Angst vor minderwertiger Milchqualität führte dazu, dass viele Kunden den Zwischenhändlern und Milchträgern nicht mehr trauten und verlangten, direkt beim Melken dabei zu sein. Ebenso populär war ein direktes Melken vor der Haustür – dabei wurden die Tiere auf Karren durch die Straßen und von Haus zu Haus transportiert. Trotzdem gab es viele Fälle in denen die Milch dermaßen gestreckt wurde, dass der Fettgehalt auf bis unter 1,8 Prozent fiel. Oft wurde auch versucht, den Kunden durch Hinzufügen von heißem Wasser weiszumachen, dass die Milch frisch von der Kuh sei. Das Bedürfnis der Londoner nach einer nahrhaft aussehenden Milch führte auch zum Hinzufügen von gelber Lebensmittelfarbe (Annatto) – dies sollte eine cremige Farbe simulieren. Saure Milch wurde natürlich auch nicht gerne gesehen und es wurden manchmal chemische Konservierungsmittel beigefügt, um ein frisches Aussehen zu garantieren.⁷² Lebensmittelskandale sind somit kein Novum unserer Tage.

Literatur:

ACKROYD, Peter: Die Themse. Biographie eines Flusses. München 2008

ACTON, Eliza: The English Bread-Book for Domestic Use [...]. London 1857

ALLEN, Emily: Culinary Exhibition. Victorian Wedding Cakes and Royal Spectacle. In: Victorian Studies 45/3 (2003). S. 457-484

ATKINS, P. J.: The Retail Milk Trade in London, c. 1790-1914. In: The Economic History Review 33/4 (1980). S. 522-537

ΑΓΩΓΑΣ: Hints on Etiquette. With A Glance at bad Habits. 2. Auflage. London 1836

BEEON, Isabella: How to Dine. Dinners & Dining with bills of fare for all the year to please everybody. London 1866

BLANCHARD, E. L.: The Stranger's and Visitor's Conductor through London [...]. London 1851

⁷¹ Vgl. Drummond u. Wilbraham, The Englishman's Food, 354-356 u. 359-361; Whetham, The London Milk Trade, 1860-1900, 370 und 372.

⁷² Vgl. Atkins, The Retail Milk Trade in London, c. 1790-1914, 523-524 u. 534; Drummond u. Wilbraham, The Englishman's Food, 354-356.

- BREARS, Peter: A La Francaise. The Waning of a Long Dining Tradition. In: WILSON, C. Anne (Hg.): Luncheon, Nuncheon and other Meals. Eating with the Victorians. Stroud, Gloucestershire u. Dover 1994. S. 91-116
- BROOMFIELD, Andrea: Food and Cooking in Victorian England. A History. Westport, Connecticut u. London 2007
- BURNETT, John: Plenty and Want. A social history of diet in England from 1815 to the present day. London 1979
- CLARK, George Kitson: The Making of Victorian England. Being the Ford Lectures delivered before the University of Oxford. London 1965
- COOPER, Charles: The English Table in History and Literature. London 1929
- CORDULACK, Shelley Wood: Victorian Caricature and Classicism. Picturing the London Water Crisis. In: International Journal of the Classical Tradition 9/4 (2003). S. 535-583
- DAVIN, Anna: Loaves and Fishes. Food in Poor Households in Late Nineteenth-Century London. In: History Workshop Journal 41 (1996). S. 167-192
- DAY, Ivan (Hg.): Eat, Drink & Be Merry. The British at Table 1600-2000. London 2000
- DAY, Ivan: Teatime. In: DAY, Ivan (Hg.): Eat, Drink & Be Merry. The British at Table 1600-2000. London 2000. S. 107-129
- DICKENS, Charles: Public Dinners in London. In: The North American Review 159/456 (1894). S. 601-610
- Domestic Economy and Cookery for Rich and Poor [...]. By a Lady. London 1827
- DRUMMOND, J. C. u. WILBRAHAM, Anne: The Englishman's Food. A History of Five Centuries of English Diet. London 1939
- FRANCATELLI, Charles Elmé: A Plain Cookery Book for the Working Classes. Reproduktion der Ausgabe London 1861. Whitstable u. Walsall 1993
- HAYWARD, Abraham: The Art of Dining. Or, Gastronomy and Gastronomers. London 1852
- HILL, Georgiana: The Breakfast Book. A Cookery-Book for the Morning Meal, or Breakfast Table; Comprising Bills of Fare, Pasties, and Dishes Adapted for all Occasions. London 1865
- KAPETANIOS MEIR, Natalie: "A Fashionable Dinner is Arranged as Follows". Victorian Dining Taxonomies. In: Victorian Literature and Culture 33/1 (2005). S. 133-148
- LANGLAND, Elizabeth: Nobody's Angels. Domestic Ideology and Middle-Class Women in the Victorian Novel. In: PMLA 107/2 (1992). S. 290-304
- MARS, Valerie: A La Russe. The New Way of Dining. In: WILSON, C. Anne (Hg.): Luncheon, Nuncheon and other Meals. Eating with the Victorians. Stroud, Gloucestershire u. Dover 1994. S. 117-144
- MASON, Laura: Everything Stops for Tea. In: WILSON, C. Anne (Hg.): Luncheon, Nuncheon and other Meals. Eating with the Victorians. Stroud, Gloucestershire u. Dover 1994. S. 71-90
- MAYHEW, Henry: London Labour and the London Poor. Selections made and Introduced by Victor Neuburg. London 1985
- Memoirs of a Stomach. Written by Himself, That All Who Eat May Read. With Notes, Critical and Explanatory, by a Minister of the Interior. London 1853

- MENNELL, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main 1988
- NICHOLLS, James: The Politics of Alcohol. A history of the drink question in England. Manchester u. New York 2009
- PETTIGREW, Jane: A Social History of Tea. London 2001
- PICARD, Liza: Victorian London. The Life of a City 1840-1870. London 2006
- POOL, Daniel: What Jane Austen Ate and Charles Dickens Knew. From Fox Hunting to Whist – the Facts of Daily Life in 19th-Century England. New York 1994
- PULLAR, Philippa: Consuming Passions. A History of English Food and Appetite. London 2001
- Refreshments at the Great Exhibition of 1851. In: Punch XX (1851). S. 33
- ROSSI-WILCOX, Susan M.: Dinner for Dickens. The Culinary History of Mrs. Charles Dickens's Menu Books. Including a Transcript of *What Shall We Have For Dinner?* by 'Lady Maria Clutterbuck'. Totnes 2005
- RYDYGIER SMITH, Monika: The Whole Remains. Consumerist Politics in Bleak House, Great Expectations, and Our Mutual Friend. In: Victorian Review 19/1 (1993). S. 1-21
- TICKLETOOTH, Tabitha: The Dinner Question: or, How to Dine Well and Economically [...]. London 1860
- TRUBEK, Amy B.: Turtle Soup. In: Gastronomica. The Journal of Food and Culture 1/1 (2001). S. 10-13
- UKERS, William H.: The Romance of Tea. An Outline History of Tea and Tea-Drinking Through Sixteen Hundred Years. New York u. London 1936
- WHETHAM, E. H.: The London Milk Trade, 1860-1900. In: The Economic History Review 17/2 (1964). S. 369-380
- WHITE, Eileen: First Things First. The Great British Breakfast. In: WILSON, C. Anne (Hg.): Luncheon, Nuncheon and other Meals. Eating with the Victorians. Stroud, Gloucestershire u. Dover 1994. S. 1-32
- WHITE, Eileen: The Ideal and the Real. In: DAY, Ivan (Hg.): Eat, Drink & Be Merry. The British at Table 1600-2000. London 2000. S. 97-105
- WILSON, C. Anne: Meal Patterns and Food Supply in Victorian Britain. In: WILSON, C. Anne (Hg.): Luncheon, Nuncheon and other Meals. Eating with the Victorians. Stroud, Gloucestershire u. Dover 1994. S. xi-xvi
- WILSON, Kim: Jane Austen bittet zum Tee. Hildesheim 2012
- ZLOTNICK, Susan: Domesticating Imperialism. Curry and Cookbooks in Victorian England. In: Frontiers. A Journal of Women Studies 16/2-3 (1996). S. 51-68