

FRANZ WALCHA

Der praktische Koch, Dresden 1819

*Herausgegeben von Josef Matzerath unter Mitarbeit
von Marco Iwanzeck und Angelika Rakowski*



Jan Thorbecke Verlag

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

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

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten

© 2014 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: Dr. Barbara Bechter /Kunstgewerbemuseum Schloss Pillnitz –
Staatliche Kunstsammlungen Dresden

Druck: Memminger MedienCentrum, Memmingen

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0644-1

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Einleitung: Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne	9
Textedition	35
Widmung	36
Vorerinnerungen/Vorwort	37
Inhalt	41
I. Capitel. Von Bouillon und Saucen	56
II. Capitel. Von Potagen	68
III. Capitel. Von Farcen oder Füllseln	77
IV. Capitel. Entrées, große und kleine, von allen Fleischarten	79
V. Capitel. Entrées von zahmem und wildem Geflügel	93
VI. Capitel. Von großen und kleinen, von warmen und kalten Pasteten	110
VII. Capitel. Von Gemüse und Gartengewächsen	118
VIII. Capitel. Von Fischen	124
IX. Capitel. Von Eyserspeisen	142
X. Capitel. Von Gelées, Crêmes und Blanc-mangers	146
XI. Capitel. Von Compotes	152
XII. Capitel. Von Backwerk und Mehlspeisen	155
Anhang von verschiedenen erlesenen Speisen ¹	185
Aufbewahrung der Trüffel ²	200
Pläne zu Besetzung verschiedener Tafeln	201
Glossar	213
Abbildungsverzeichnis	215

¹ Der Anhang wurde nur in der zweiten Auflage des „Praktischen Kochs“ abgedruckt.
² Dieses Kapitel wurde nur in der zweiten Auflage des „Praktischen Kochs“ abgedruckt.

Vorwort

Das vorliegende Buch gehört in eine Reihe von Kochbüchern bzw. Rezeptsammlungen, die am Beispiel des Dresdner Hofes exemplifizieren, dass es in Sachsen und Deutschland seit dem 16. Jahrhundert eine Tradition der exquisiten Küche gegeben hat. Der Hofküchenschreiber des sächsischen Kurfürsten Christian I., Johann Deckhardt, verfasste eine Rezeptsammlung, die im Jahre 1611 in Leipzig als Kochbuch gedruckt wurde.¹ Diese Publikation war in Deutschland eines der ersten Kochbücher, das sich an professionelle Köche wandte. Sie basierte auf einer Rezeptsammlung des 16. Jahrhunderts, die am Dresdner Hof entstanden war. Während der Jahre 1898/99 schrieb Ernst Max Pötzsch im Dresdner Taschenbergpalais Rezepte auf, mit denen der junge Koch für seine eigenen Zwecke das Repertoire der Hofküche des sächsischen Prinzen Friedrich August, des späteren letzten sächsischen Königs, dokumentierte.² Kulinarisch orientierte sich diese Küche an den kulinarischen Spitzenleistungen ihrer Zeit.³

Nicht nur in der Kochtechnik, die sich im Übergang von der Frühen Neuzeit zur Moderne von der offenen Feuerstelle zu einer gemauerten Kochmaschine mit regulierbaren Wärmezonen entwickelte, sondern vor allem in der kulinarischen Ästhetik fanden von der Kochweise Deckhardts bis zu der Pötzschs große Veränderungen statt. Einer der größten Umbrüche war nach 1800 der Wechsel von einer Küche, die ihre Gerichte mit einer hohen Anzahl exotischer Gewürze aromatisierte, zu einer Kochweise, die den Eigengeschmack der Hauptzutaten betonte. „Der Praktischer Koch“ von Franz Walcha war das erste in Sachsen gedruckte Buch, das diesen Wandel konsequent vollzog.

Vom Original, das 1819 und 1827 in zwei Auflagen erschien, existieren in öffentlichen Bibliotheken noch drei Exemplare. In der „Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden“ (SLUB) liegt ein Band der ersten Auflage von 1819. Die „Staatsbibliothek zu Berlin – Preußischer Kulturbesitz“ und die „New York Academy of Medicine“ bewahren je ein Exemplar der zweiten Auflage von 1827 auf. Die vorliegende Edition enthält beide Texte. Da das Gros beider Auflagen unverändert blieb, waren nur das Titelblatt und das veränderte Vorwort des Jahres 1827 sowie ein Anhang von 46 neu hinzugefügten Rezepten zu ergänzen. Darüber hinaus ist die zweite Auflage um drei Ratschläge angereichert, wie sich Trüffel länger aufbewahren lassen. Die betreffenden Teile sind, soweit sie nicht

¹ Vgl. Deckhardt, Johann (weiland Churf. Sächß. Küchenschreiber zu Dreßden): New Kunstreich und Nützlichtes Kochbuch, Leipzig 1611/Ein schönes nützlichtes vnnndt köstliches Kochbuch vor Fürstliche personen. Reihe: Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Herausgegeben von Josef Matzerath und Georg Jänecke, Ostfildern 2014.

² Vgl. Pötzsch, Ernst Max: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen. Reihe: Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen. Herausgegeben von Josef Matzerath unter Mitarbeit von Georg Jänecke, Mechthild Herzog und Hannah Aehle, Ostfildern 2013.

³ Zur kulinarischen Ästhetik dieser Rezeptsammlung vgl. Matzerath, Josef: Einleitung. Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900. In: Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche (wie Anm. 2), S. 25–32; Ders.: Grundsätze und Maximen der Tafelkultur um 1900. In: Ders./Annemarie Niering (Hg.): Tafelkultur – Dresden um 1900. Reihe: Land kulinarischer Tradition. Ernährungsgeschichte in Sachsen, Ostfildern 2013.

selbsterklärend kenntlich sind, durch eine Fußnote zur Kapitelüberschrift als Bestandteile der zweiten Auflage ausgewiesen. Das jeweils letzte Kapitel der Ausgaben von 1819 und 1827, das Tafelpläne und Erläuterungen enthält, weist leichte Abweichungen auf, die in Fußnoten vermerkt wurden.

Soweit unrichtige Schreibweisen des Originals nicht zu Missverständnissen führen können, wurden sie beibehalten. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war es üblich, deutschsprachige Texte in Fraktur zu setzen und fremdsprachige Passagen durch die Schrifttype Antica davon abzuheben. Zugunsten einer besseren Lesbarkeit und eines ruhigeren Schriftbildes verwendet die vorliegende Ausgabe einheitlich die Schrifttype Fedra Serif. Die Druckfehler und Verbesserungen, die die beiden Ausgaben des „Praktischen Kochs“ jeweils am Ende auflisten, sind in der vorliegenden Edition nicht aufgenommen, weil sie im Text als Korrekturen des Autors durchgeführt wurden.

Kulinarische Fachbegriffe, die Walcha nicht selbst in seine „Vorerinnerung“ zur Ausgabe von 1819 aufgenommen hat, erläutert ein Glossar im Anhang.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, bedanke ich mich für die Hilfe und finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes. Mein Dank gilt auch den Gastronomen und Vertretern der Gastrosophie für ihren Rat und ihre Mithilfe. Ohne die umfangreichen Bestände an kulinarischer Literatur, die Walter Putz der Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden geschenkt hat, wären die hier vorgelegten Forschungen nur schwer durchführbar gewesen. Ganz besonders danke ich Angelika Rakowski für ihre exzellente und unermüdliche Mitarbeit bei der Edition des Textes sowie Marco Iwanzeck für die kenntnisreiche und profunde Zusammenarbeit bei der Erstellung der einleitenden Erläuterungen zum kulinarischen Stellenwert von Walchas „Praktischem Koch“.

Dresden, den 7. September 2014

Einleitung

Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne

„eine gute Küche [ist] ohne gute Victualien nicht denkbar“¹

Erster Hofmarschall Wolf Friedrich Gotthelf von Tümpling,
Pillnitz, den 26. Mai 1830

Als am 5. Mai 1827 Kronprinz Anton anstelle seines verstorbenen Bruders, König Friedrich August I., den sächsischen Thron bestieg, eröffneten sich auch für Franz Walcha, den bisherigen Mundkoch des neuen Monarchen, Aufstiegschancen. Walcha, der bis zu diesem Zeitpunkt in der prinzlichen Küche angestellt war, wechselte durch die Rangerhöhung seines Dienstherrn in die königlich-sächsische Hofküche. Wie aus dem Staatshandbuch des Königreiches Sachsen vom Jahr 1828 ersichtlich ist, ernannte ihn König Anton schon bald zu einem von zwei Hofküchenmeistern des Dresdner Hofes.² Damit wurde Walcha neben seinem Kollegen Carl Heinrich Hitzschold³ zuständig für die kulinarische Gestaltung der königlichen Tafel. Bis zu seinem Tod am 15. Oktober 1838 verblieb Walcha in der Stellung als königlich sächsischer Hofküchenmeister. Er wurde am 18. Oktober auf dem Kirchhof in Siebenlehn bestattet.⁴ Geboren war er am 21. November 1771 in Kladno⁵ bei Prag. Über Walchas frühen Werdegang und seine Lehrzeit ist nichts bekannt. Er hatte aber schon eine beeindruckende Karriere hinter sich, bevor er Koch am Dresdner Hof wurde.

¹ Sächs HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T VII. Nr. 4a, Registraturen und Verordnungen in Hof-Küchen-Angelegenheiten, ergangen in den Jahren 1783 bis mit 1871, Bl. 84: Verordnung des Ersten Hofmarschalls W[olf] F[riedrich] G[otthelf] von Tümpling für das Personal der Hofküche vom 26. Mai 1830.

² Vgl. Königlich Sächsischer Hof-, Civil- und Militär Staat im Jahre 1828, Leipzig 1828, S. 20.

³ Rezepte von Hitzschold sind nicht überliefert. Ein Jahr vor Walchas Wechsel in die zentrale Küche des Dresdner Hofes erschien aber ein Kochbuch, das damit warb, dass die beiden Küchenmeister und die beiden Mundküche König Friedrich Augusts III. die publizierten Rezepte durchgesehen hätten. Vgl. Bickelmann, Georg Conrad: Lehrbuch der Koch- und Backkunst oder Neuestes Dresdner Kochbuch. Durchgesehen und empfohlen von den königlich-sächsischen Hofküchenmeistern [Johann Anton] Grimmer und [Carl Heinrich] Hitzschold sowie den königlich-sächsischen Hofmundköchen [Friedrich Ignaz] Jerschabeck und [Johann Gottlieb] Weld, Dresden, 1827.

⁴ Vgl. Evangelisch-Lutherische Landeskirche Sachsens, Regionalkirchenamt Dresden, Totden-Register der Kirche zu Siebenlehn 1836–1871. Verstorbene und Begrabene auf das Jahr 1838, S. 8f.

⁵ Das Geburtsdatum errechnet sich aus dem Eintrag im Todesregister der Kirchgemeinde Siebenlehn. Walcha war zu Zeitpunkt des Todes am 15. Oktober 1838 66 Jahre 10 Monate 24 Tage alt. Vgl. Totden-Register (wie Anm. 4), S. 8f. Der Geburtsnachweis Walchas findet sich Staatliches Gebietsarchiv Prag (Státní oblastní archiv v Praze), KNV Praha, ONV Kladno, M 7-1, Far. úř. Kladno ňk, Stará sign. C, 1728–1784, Blatt 77 verso: „Dies Nativitatis: 21. Novem[bris] 1771 | Dies Babtisani (sic!) eodem | Babtisans (sic!): Nicolaus Graulich | infans: Franciscus Martinus | parentes: Walcha Adalbertus notarius uxor Regina | ... | Religio: cathol[ica] | Locus: Kladno“. Ein Scann der Handschrift findet sich: <http://ebadatelna.soapraha.cz/d/6369/78>. Letzter Zugriff: 30. August 2014.



Prinz Anton von Sachsen beschäftigte Franz Walcha seit 1819 in seiner Hofküche,
Lithographie von Friedrich Lieder 1823

Transmissionsriemen der Kochkunst in Europa

Walcha arbeitete nämlich zunächst als Küchenchef in den Kreisen der europäischen Diplomatie. Von 1806 bis 1809 kochte er in Paris für den sächsischen Botschafter Friedrich Christian Ludwig Senfft von Pilsach.⁶ In Frankreichs Hauptstadt verkehrte Walcha nach eigenen Angaben mit „den ausgezeichneten Männern, Servé, Chef de cuisine des K. [u.] K. Botschafters, Fürsten von Metternich⁷, Riquet[te],⁸ [dem] nachherigen Küchenmeister des Kaisers Alexander, Lanne⁹, Careme¹⁰ und Andern“.¹¹ In den Jahren von 1813 bis 1816 befand sich Walcha nach eigenen Angaben in Wien, St. Petersburg, London und anderen Residenzstädten. Wie sich dem Vorwort der 1827 erschienenen zweiten Auflage des „Praktischen Kochs“ entnehmen lässt, stand Walcha während dieser Aufenthalte in Kontakt zur Hofküche der Habsburger und lernte in England Louis Eustache Ude, den ehemaligen Mundkoch Ludwigs XVI., kennen. Nachdem Ude aufgrund der Französischen Revolution aus dem Dienst des Königs von Frankreich entlassen worden war, ging er nach England. Dort kochte er zwanzig Jahre für den sportbegeisterten Eisenbahngegner, William Philip Molyneux, 2. Earl of Sefton, und übernahm anschließend die Küche des Crockford Clubs, eines von William Crockford gegründeten mondänen Spielsalons, dessen Räume in der Londoner St. James Street lagen.¹² Udes Kochbuch, „The French Cook, or the Art of Cookery“ erschien im Jahre 1813 in London¹³.

In der Hauptstadt des Zaren traf Walcha einen Küchenmeister, Müller, dem er eine „deutsche Solidität“ bescheinigte, die mit der raffinierten Kochkunst Udes kontrastierte.¹⁴ Walcha sah offensichtlich in Ude einen Exponenten des Ancien Régime. Denn im Vorwort der zweiten Auflage des „Praktischen Kochs“ steht Ude für die „französische Verfeinerung und die Leckerheit der Pariser Küche“.¹⁵ Da auch Marie-Antoine Carême, der zeitgenössische Starkoch der europäischen Führungsformationen, im Jahre 1822 Bezug auf die vorrevolutionäre Kochtradition nahm und diese in seinem Werk „Le Maître d’hôtel français“ fortentwickeln wollte¹⁶, verblüfft im Jahre 1827 kaum, dass auch Walcha sich zu dieser Traditions-

⁶ Zur Tätigkeit Senfft von Pilsachs in Paris vom Februar 1806 bis zum September 1809 vgl. ADB, Bd. 34, 1892, S. 26–27; Königlich-Sächsischer Hof- und Staats-Kalender auf das Jahr 1809, Leipzig o. J., S. 113.

⁷ Klemens Wenzel Lothar von Metternich, der führende Politiker der Restaurationszeit war von 1806 bis 1809 habsburgischer Botschafter in Paris.

⁸ Gemeint ist Riquette, der nach dem Frieden von Tilsit nach St. Petersburg in die Küche des Zaren Alexander ging. Vgl. Wiegler, Paul: Figuren, Leipzig 1916, S. 68f.; Carême, M[arie-]A[n]toine: Le Pâtissier royal parisien, ou traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne; suivi d’observations utiles aux progrès de cet art, et d’une revue critique des grands bals de 1810 et 1811, Paris 1815, S. 5, Anm. 1.

⁹ Eventuell ist „Lasne“ gemeint, den Carême, Marie Antoine: Le Cuisinier parisien, Paris 1828, S. 9 gemeinsam mit Riquette und anderen als besonders bekannten Koch modernen Stils nennt.

¹⁰ Zur Biographie Marie Antoine Carême, der sich selbst gerne mit der russischen Variante seines Vornamens als „Antonin“ bezeichnete, vgl. Kelly, Ian: Cooking for Kings. The life of Antonin Carême, the first celebrity chef, London 2003; Parkhurst Ferguson, Priscilla: Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine, Chicago London 2004; Willan, Anne: Kochkünste aus sieben Jahrhunderten. Berühmte Köchinnen und Köche von Taillevent bis Escoffier, Bern, Stuttgart 1979, S. 128–145; Goldstein, Darra: Russia, Carême, and the Culinary Arts. In: The Slavonic and East European Review 73 (4), 1995, S. 691–715; Drouard, Alain: Meisterköche, Gourmets und Gourmands. Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert. In: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 262–299. Zum Zeitalter Carêmes vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a. M., 1988, S. 194–209.

¹¹ Vgl. Vorerinnerung, 1819, S. III. und 1827, S. III.

¹² Vgl. Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 201.

¹³ Ude, Louis Eustache: The French Cook, or The Art of Cookery. Developed in all its Branches, London 1813.

¹⁴ Walcha, Franz: Der praktische Koch, Dresden Leipzig 1827, Vorwort, S. III.

¹⁵ Ebd.

¹⁶ Vgl. hierzu Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 198f.

linie bekannte. Er schloss sich einer europaweit etablierten Sichtweise an, die sich zudem problemlos in das politisch restaurative Szenario der Epoche fügte.

Auch die Referenz an den deutschen Koch Müller, der eine ungekünstelte aber perfektionierte Handwerklichkeit der Speisenzubereitung repräsentierte, folgt dem Fachdiskurs der Zeit. Der Gastrosoph Carl Friedrich von Rumohr hat nämlich in seinem „Geist der Kochkunst“, der ebenfalls im Jahre 1822 erschien, gefordert, im anmutigen Stil die Balance zwischen der strengen und überfeinerten Kochkunst zu wahren¹⁷ und erklärt, es sei wesentlich wichtiger „alle Tage des Jahres ein hinreichendes wohlanständiges, reinliches, einladendes Mahl zu haben, als von Zeit zu Zeit ein prachtvolles und reiches Gastgebot“ zu veranstalten.¹⁸ Walcha aktualisierte daher im Jahre 1827 sein Vorwort gegenüber der ersten Auflage von 1819, indem er seinen eigenen Kochstil zwischen dem Udes und Müllers positionierte. Die Grundlagen von Walchas kulinarischer Ästhetik änderten sich während dieser Jahre aber nicht. Er ließ nämlich in der Neuauflage alle Rezepte der ersten Ausgabe seines Buches unverändert. Deshalb liegt es nahe, anzunehmen, dass sich seine Ansichten über die Kochkunst bereits geformt und verfestigt hatten, bevor er die erste Auflage seiner Publikation erscheinen ließ. Die Entstehungsstätten von Walchas kulinarischer Ästhetik lagen in Paris, Wien, St. Petersburg und London. Von diesen Stationen berichtet jedenfalls auch schon das Vorwort aus dem Jahre 1819.¹⁹ Sie galten dem Verfasser offensichtlich als tauglicher Nachweis dafür, dass er in den Zentren der europäischen Gourmandise gearbeitet hatte.

Walchas Weg durch die Metropolen Europas war für einen zeitgenössischen Spitzenkoch nicht ungewöhnlich. Riquette, ein französischer Küchenchef, arbeitete für Napoleon im Élysée-Palast sowie für Zar Alexander I. in Paris und St. Petersburg.²⁰ Friedrich Zülch, der 1834 ein Kochbuch publizierte, setzte unter den Titel „Die vereinte deutsche und französische Kochkunst in einer Sammlung von 1032 Rezepten“, er sei „früher Koch in den ersten Küchen zu Berlin, Paris, Wien, München und Dresden“ gewesen und habe „längere Zeit in der Küche des Kaisers Napoleon“ gearbeitet, nun aber sei er „privatisierender Koch in Köln am Rhein“.²¹ Europas Spitzenköche zogen im Gefolge der Fürsten und Diplomaten von Residenz zu Residenz oder auf die großen politischen Konferenzen und Kongresse.

Walchas Pariser Bekanntschaft mit Servé, dem Koch Metternichs, und Marie Antoine Carême erklärt sich mühelos über deren Arbeitgeber. Denn Klemens Wenzel Lothar von Metternich war von 1806 bis 1809 habsburgischer Botschafter in Paris. Er verkehrte u. a. mit Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord²², der wiederum von 1804–1814 der wichtigste Arbeitgeber für Carême, den rasant aufsteigenden Starkoch des Zeitalters, war. Als Walcha in Paris arbeitete, war Carême Anfang zwanzig und hatte noch keines seiner vor allem langfristig enorm

17 Von Rumohr, Carl Friedrich: Der Geist der Kochkunst. Sämtliche Werke, Bd. 8, Hildesheim, Zürich, New York 2005, S. 20f.

18 Ebd., S. 185. Zu von Rumohrs philosophischer Position vgl. Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, S. 366–370.

19 Vgl. Vorerinnerung, 1819, S. III.

20 Vgl. Kelly: *Cooking for Kings* (wie Anm. 10), S. 82f., 100, 165, 171 und 215.

21 Zülch, Friedrich: Die vereinte deutsche und französische Kochkunst in einer Sammlung von 1032 Rezepten, theils selbst erfunden, theils gesammelt und praktisch erprobt, Köln 1834.

22 Ritter von Srbik, Heinrich: Metternich. Der Staatsmann und der Mensch. Erster und zweiter Band sowie Band III: Quellenveröffentlichungen und Literatur eine Auswahlübersicht von 1925–1952, München 1954–1957, S. 114 und 117; Hartau, Friedrich: Metternich, Hamburg 1977, S. 37–42.

einflussreichen Bücher publiziert. Über Talleyrand gelang es ihm, sich als Küchenchef für Feste der gesellschaftlich Mächtigen im napoleonischen Frankreich zu etablieren. Als im Jahre 1814 die Alliierten Paris besetzten, wechselte Carême als Küchenchef von Talleyrand zum russischen Zaren und kochte für ihn in dessen temporärem Wohnsitz, dem Élysée-Palast. Seine beiden ersten und sogleich sehr erfolgreichen Bücher, „Le Pâtissier royal parisien“ und „Le Pâtissier pittoresque“, schrieb Carême, nachdem der Zar Paris verlassen hatte und während der Wiener Kongress tagte.²³ Seit dem Juli 1816 kochte Carême für den britischen Prinzregenten und späteren König Georg IV. Er ging aber gegen Ende des Jahres 1817 von England zurück nach Paris. Beim Aachener Kongress im Herbst 1818 stand der Pariser Kochkünstler wieder in den Diensten von Zar Alexander I. Er folgte ihm aber nicht nach Russland, sondern ging mit dem britischen Botschafter, Charles Stewart, nach Wien. Von dort kehrte Carême im Sommer 1819 kurz nach Paris zurück und begab sich nach St. Petersburg in den Dienst des Zaren. Zum Jahresende war der inzwischen berühmte Küchenchef schon wieder in Paris, trat aber 1820 erneut in die Dienste Charles Stewarts in Wien. Im Sommer 1821 hätte Carême in Westminster das Krönungsmenü George IV. ausrichten sollen, er kam dort aber nicht rechtzeitig an. Anschließend ließ er sich wieder in Paris nieder und publizierte 1822 „Le Maître d’hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne“. Dieses Buch veröffentlichte Speisefolgen von Essen, die vor der Revolution stattgefunden hatten, und verglich sie mit denen Carêmes. Durch „Le Maître d’hôtel français“ wurde Carêmes kulinarische Kompositionskunst für Menüs nachlesbar. Abgesehen von Pasteten, Feingebäck und Desserts, die die Erstlingswerke des Jahres 1815 dokumentierten, machte erst im Jahre 1828 das Buch „Le Cusiner parisien“ Carêmes Rezepte für alle Speisen eines Menüs öffentlich verfügbar. Der prominente Küchenchef arbeitete seit 1823 und bis 1830 für den Bankier Jakob Rothschild. Ab 1833 begann Carême sein fünfbandiges opus magnum, „L’art de la cuisine française aux dix-neuvième siècle“ zu publizieren, das er vor seinem Tode im selben Jahr lediglich beginnen, aber nicht mehr abschließen konnte.²⁴ Die letzten beiden Bände wurden posthum von Armand Plumerey veröffentlicht. Erst mit diesem Werk schuf Carême einen enzyklopädischen und systematisch geliederten Überblick über die neue Kochkunst seiner Zeit.

Wie sehr die bedeutsamen Küchenmeister im frühen 19. Jahrhundert sich gegenseitig wahrnahmen, belegt ein Zitat von Franz G. Zenker, der als Erster Mundkoch des böhmischen Magnaten Joseph Fürst von Schwarzenberg arbeitete.²⁵ Als Zenker 1818 ein Werk zur Pâtisserie publizierte, schrieb er, es sei ihm „kein Werk in der deutschen Literatur bekannt, das von der Kunstbäckerei handelt, man müßte nur die verschiedenen Recepte, welche in den vorhandenen Kochbüchern zerstreut aufbewahrt sind, für etwas dergleichen halten. Die Franzosen scheinen hierin um etwas voraus zu seyn. Schon vor drey Jahren, als der erste Teil dieses Werkes [i.e. Zenkers „Anleitung zur Kunstbäckerei“] bereits im Manuscripte fertig lag, erschien in Paris le Pâtissier royal von H[er]rn Carêm[e]; ein sehr schätzbares Werk, welches ich oft und gern zu Rathe zog.“²⁶ Zenker hielt daher seine deutschsprachige Publi-

²³ Carême: *Le pâtissier royal parisien* (wie Anm. 3); Ders.: *Le Pâtissier pittoresque*, Paris 1815; Zu Carêmes Karriere der Jahre 1806 bis 1816 vgl. Kelly, *Cooking for Kings* (wie Anm. 10), S. 52–120.

²⁴ Carême, Marie-Antoine: *L’art de la cuisine française aux dix-neuvième siècle*, Paris 1833–1845.

²⁵ Zu Zenker, dessen zweiter Vorname nicht bekannt ist, vgl. Wasner-Peter, Isabella: Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier. In: Danielczyk, Julia/Diess. (Hg.): „Heut’ muß der Tisch sich völlig biege’n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007, S. 61f. Zenkers erster Vorname findet sich in *Jahrbücher des Kaiserlichen königlichen polytechnischen Institutes in Wien*, 8. Bd., 1826, S. 365.

²⁶ Zenker, F. G.: *Anleitung zur Kunstbäckerei*, Wien 1818, S. IV.

kation prinzipiell für zeitgleich mit der von Carême und hatte keinerlei Bedenken, den Rahmen nationaler Backtraditionen zu überschreiten. Offensichtlich sah Zenker in seiner Zeit eine kompatible kulinarische Kunst für Feingebäck, deren Maximen zumindest für Frankreich und Deutschland²⁷ galten.

Im restaurativen Deutschland der nachnapoleonischen Zeit hätte eine Nationalküche einen obrigkeitsfeindlichen Beigeschmack haben müssen, da die Fürsten und ihre Regierungen das Konzept eines Nationalstaates ablehnten. Dass unmittelbar nach dem Wiener Kongress der deutsche Nationalismus noch keine breiten Kreise erfasst hatte, zeigen die Revolutionen und Aufstände von 1830, in denen noch keine Forderungen nach einem deutschen Nationalstaat auf der Tagesordnung standen. Erst mit der Revolution von 1848 nationalisierte sich der politische Diskurs im Deutschen Bund.²⁸ Daher lautet im Jahre 1819 der Untertitel von Walchas Buch „Der praktische Koch“ nicht ohne Grund „alle Arten von Speisen nach französischem, deutschen und englischen Geschmack“. Das hatte nicht nur eine kulinarische Grundlage, die der Verfasser durch eigene Kocherfahrung in Paris, London und Wien unterlegen konnte, der Zuschnitt des Untertitels war auch politisch grundiert.

In Walchas Kochbuch finden sich auch darüber hinaus Rezepte, deren Namen auf Russland,²⁹ Böhmen,³⁰ Ungarn,³¹ Polen,³² Italien,³³ Spanien,³⁴ Portugal,³⁵ die Niederlande³⁶

27 Bis zum Ende des deutschen Bundes im Jahre 1866 gehörten große Teile des Habsburgerreiches rechtlich und nach dem Verständnis der Zeitgenossen zu Deutschland.

28 Zur allgemeinen Entwicklung des Nationalismus im Vormärz vgl. Wehler, Hans-Ulrich: Deutsche Gesellschaftsgeschichte 1815–1845/49, Bd. 2, München 1989, S. 394–412. Für die Entwicklung in Sachsen vgl. Zwahr, Hartmut: Sachsen im Übergang zum Kapitalismus und im Revolutionsjahr 1830. In: Ders. Revolutionen in Sachsen. Beiträge zur Sozial- und Kulturgeschichte, Köln, Wien 1996, S. 46.

29 Vgl. bspw. Nr. 80. a.) Potage à la Russienne, oder russische Suppe; Nr. 80. b.) Potage à la Russienne d'une autre manière, oder Russische Suppe auf andere Art; Nr. 82. Chzy, oder russische bürgerliche Suppe; Nr. 84. Ucha, oder russische Fasten-Suppe; Nr. 114. Beefsteaks à la Russienne, oder russische Beefsteaks; Nr. 279. Paté de saumon à la Russienne. Oder Russische Lachs=Pastete; Nr. 287. Petits pâtés à la Russienne, oder kleine Pastetchen auf russische Art; Nr. 546. Bliny, oder russische Plinzen; Nr. 589. Gruau à la Russienne, oder russische Grütze.

30 Vgl. Nr. 241. Faisan aux choux confits à la Bohémienne, oder Fasan mit Sauerkraut auf Böhmisches Art; Nr. 373. Filets sautés de perche à la Bohémienne, oder Filets von Bärchen auf Böhmisches Art; Nr. 504. Petits Beignets à la Bohémienne, oder kleine Böhmisches Talken; Nr. 560. Omelettes à la Bohémienne, oder Omelettes auf Böhmisches Art; Nr. 571. Baba à la Bohémienne, oder Baba auf böhmische Art; Nr. 572. Beignettes à la Bohémienne d'une autre manière, oder Böhmisches Dalken auf andere Art; Nr. 573. Strudel à la Bohémienne, oder Böhmisches Strudel; Nr. 574. Strudel à la Bohémienne à l'essence au café, oder Böhmisches Strudel von Kaffee=Essenz; Nr. 581. Gaufres à la Bohémienne, oder Böhmisches Waffeln; Nr. 588. Knelles au fromage frais à la Bohémienne, oder Böhmisches Knödeln von Quark; Nr. 597. Ris à la Bohémienne, oder Böhmisches Reis.

31 Vgl. bspw. Nr. 116. Filet de boeuf à la Hongrie, oder Gulaschfleisch; Nr. 537 Croquettes au fromage frais à la Hongrie, oder Croquettes von frischem Käse auf ungarische Art.

32 Vgl. bspw. Nr. 81. Potage à la Polonoise, oder Polnische Suppe; Nr. 375. Ecrevisses à la Polonoise, oder Krebse auf polnische Art.

33 Vgl. bspw. Nr. 12. L'Italienne blanche, oder eine italienische weiße Sauce; Nr. 13. L'Italienne brune, oder eine Italienische braune Sauce; Nr. 47. Sauce à la Florence, oder Florentiner Sauce; Nr. 122. Cotelettes de veau grillées à l'Italienne, oder Coteletts auf Italienische Art, S. 69f.; Nr. 123. Cotelettes de veau à la Venetienne, oder Venezianische Coteletts; Nr. 310. Haricots verts à l'Italienne, oder [Bohnen] auf italienische Art; Nr. 324. Saumon à la Genoise, oder Lachs auf Genueser Art; Karpfen auf Genueser Art, S. 192; Nr. 366. Truite saumonée à la Genoise, oder Lachsforellen auf Genueser Art; Nr. 368. Filet de truite saumonée à la Genoise, oder Filet von Lachsforellen auf Genueser Art.

34 Vgl. bspw. Nr. 152. Cotelettes de mouton à l'Espagnole, oder Schöps=Coteletten auf spanische Art; Nr. 293. Les cardes à l'Espagnole, oder spanische Cardy; Nr. 296. Les epinards à l'Espagne, oder Spinat auf spanische Art; Nr. 592 Petits pains à l'Espagne, oder Spanische Brötchen; Nr. 593. Pot d'Espagne; Nr. 594. Pot d'Espagne dressé à la Gelée; Nr. 596. Pot d'Espagne de grenouilles, oder Frösche auf spanische Art.

35 Vgl. Nr. 505. Pommes à la Portugaise, oder Aepfel auf Portugiesische Art.

36 Vgl. bspw. Nr. 147. Pieds de veau à la hollandaise, oder Kalbsfüße auf holländische Art, S. 82; Nr. 357. Brochet à la hollandaise, oder Hecht auf Holländische Art; Nr. 374. Perche à la Hollandaise, oder Barsch auf holländische Art; Nr. 583. Omelettes aux fruits à la hollandaise, oder Holländische Eyer Kuchen mit Früchten.

und sogar die Türkei³⁷ verweisen. Vor dem Hintergrund eines fluktuierenden Austauschs von Köchen in den europäischen Metropolen³⁸, ist nicht anzunehmen, dass die Kochtechniken und Zubereitungsweisen sich an den Zentralorten der Kochkunst landestypisch bzw. nach Nationalküchen unterschieden haben. Vielmehr bediente sich die hohe kulinarische Kunst zu Walchas Zeiten europaweit derselben Standards. Dagegen konnten sehr wohl Rezepte aus bestimmten Nationen, Regionen oder Städten in den Kanon dieser europäischen Spitzenküche gelangen.³⁹ Sie wurden aber mit den verfeinerten Methoden des Kochhandwerks zubereitet und dadurch Bestandteil eines an Europas vornehmen Tafeln verbreiteten Kanons der exquisiten Speisen. Die Entwicklung eines neuen Kochstils um 1800 allein der französischen Küche zuzuweisen, erscheint deshalb bedenklich.⁴⁰ Es liegt viel näher, von einer Entwicklung auszugehen, an der mehrere europäische Höfe und Metropolen sowie Köche aus mehreren Ländern Anteil hatten.

Dennoch wird in der Forschung bislang der Beginn der modernen Kochkunst vor allem auf das *Œuvre Carêmes* bezogen.⁴¹ Vergleichende Studien zum Anteil, den andere französische oder europäische Köche an der Entwicklung hatten, fehlen weithin.⁴² Da die Kochweise Carêmes die am besten erschlossene ist, dient sie auch hier als gut verfügbare Folie, um Walchas Kochbuch einzuordnen.

Charakteristika der neuen Kochkunst um 1800

Bei der Gestaltung von Speisenarrangements näherte sich Carêmes Küche der Architektur. Für ihre komplizierten Tafelaufbauten und Konstruktionen nutzte sie Essbares, Schwerverdauliches und sogar ungenießbare Speisebaustoffe. Sie dickte auch deshalb die Saucen

³⁷ Vgl. Nr. 156 c. *Pilan de Ris*, oder Reis auf türkische Art; Nr. 506. *Pommes à la Turque*, oder Aepfel auf Türkische Art.

³⁸ Vgl. auch die Aufzählung französischer Köche, die in St. Petersburg und Wien arbeiteten bei Carême, *Le Pâtissier royal parisien* (wie Anm. 3), S. 404.

³⁹ Vgl. hierzu auch Revel, Jean-Francois: *Erlsene Mahlzeiten*. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, Frankfurt a. M. Berlin Wien 1979, S. 158f.; Trefzer, Rudolf: *Klassiker der Kochkunst*. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten, Zürich 2009, S. 181.

⁴⁰ Ähnlich argumentiert Becker, Karin: *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier*. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a. M. 2000, S. 225–234. Die Autorin spricht vom „französischen Gastromythos“ (ebd., S. 232) und resümiert ihre Ansicht, „die eigentliche Leistung der ‚cuisine française‘ [sei] darin zu sehen, daß es ihren Vertretern gelungen ist, sie im Laufe der Geschichte als ein Produkt nationalstaatlichen Prestiges zur international konkurrenzlosen Norm erhoben zu haben“. (ebd., S. 234); Zur gegenseitigen Beeinflussung der europäischen Küchen während des 19. Jahrhunderts vgl. auch Revel: *Erlsene Mahlzeiten* (wie Anm. 39), S. 176f.

⁴¹ Vgl. bspw. Revel: *Erlsene Mahlzeiten* (wie Anm. 39) S. 182–196; Mennell: *Die Kultivierung des Appetits* (wie Anm. 10), S. 194–199; Barlösius, Eva: *Eßgenuß als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip*. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der *grande cuisine* Frankreichs, Hannover 1988, S. 142 spricht von Carême als dem „Begründer der bürgerlichen Kochkunst“; Toussaint-Samat, Maguelonne: *History of Food*, Oxford 1993, 731f.; Drouard: *Meisterköche* (wie Anm. 10), S. 263f. Mit einer Analyse des öffentlichen Diskurses eröffnet einen neuen Zugriff: Spary, Emma C.: *Feeding France*. *New Science of Food 1760–1815*, Cambridge 2014. Die Verfasserin rekonstruiert für die Zeit von 1800 bis 1825 die Auseinandersetzung und den Ausgleich zwischen Gastronomie und Naturwissenschaft. Spary kommt (S. 267) zu dem Resultat, dass zwischen 1804 und 1814 Autoren, die die Position der Gastronomie verfochten, offizieller Misbilligung unterworfen gewesen seien. Offenbar entfernte sich während der napoleonischen Ära der öffentliche Diskurs in Frankreich weit von der kreativ-künstlerischen Praxis der Küchenchefs, die für die Eliten kochten.

⁴² Selbst Steven Mennells vergleichende Untersuchung zur Geschichte der französischen und englischen Kochkunst fokussiert zu sehr nationale Entwicklungen, um die europäische Dimension des Geschehens analysieren zu können. Vgl. Ders.: *Die Kultivierung des Appetits*, wie Anm. 10.

ein, um Speisen damit umhüllen zu können.⁴³ Von den elaborierten gestalterischen Ambitionen eines architekturaffinen Carême ist in Walchas Kochbuch wenig zu finden.⁴⁴ Der Dresdner Hofkoch scheint solchen Inszenierungen gegenüber zumindest dann eher skeptisch gewesen zu sein, wenn sie die kulinarische Qualität der Speisen beeinträchtigten. Für den Ablauf, nach dem bei einer à la française servierten Tafel die Schüsseln aus der Küche gereicht werden sollen, erläutert er nämlich: „Kenner wissen, wie viel die meisten feinen Speisen verlieren, wenn zu viele auf einmal aufgetragen werden, und dann meist erkalten oder aufgewärmt werden müssen. In vielen großen Häusern hat man schon diese Sitte eingeführt, und läßt große Tafeln statt mit vielen Speisen, mit Vasen, Blumen, Desserts verzieren.“⁴⁵ Damit ordnete Walcha prinzipiell die optische Inszenierung von Tafeln dem Genuss bei der Degustation nach. Man kann diese Äußerung auch als frühes Plädoyer für ein Service à la russe verstehen, bei dem die Speisen stets mit der rechten Temperatur auf die Tafel kamen, weil sie angerichtet auf einem Teller offeriert wurden.⁴⁶

Küchentechnisch bewegte sich Walcha fraglos auf der Höhe seiner Zeit. Denn wie Carême, der 1815 in seinem „Pâtissier royal parisien“ als erster Koch Rezepte für Soufflés publizierte⁴⁷, veröffentlichte Walcha bereits im Jahre 1819 vierzehn Soufflérezepte.⁴⁸ Um diese lockeren Aufläufe zubereiten zu können, waren Backöfen erforderlich, deren Wärmezufuhr sich besser steuern ließ, als dies vor den Erfindungen Benjamin Thompsons, Graf Rumford möglich gewesen war.⁴⁹

⁴³ Zu Carêmes Nähe zur Architektur vgl. etwa Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 196 f.; Lemke: Ethik des Essens (wie Anm. 18), S. 370 f. Hier findet sich auch der Hinweis auf die zumeist übersehene visuelle Funktion von eingedickten Saucen.

⁴⁴ Zu gestalterischen Hinweisen bei Walcha vgl. bspw. Nr. 118. Boeuf à la Livournoise: Das gekochte Rindfleisch wurde auf einer Schüssel mit einem Kranz von Welschkohl (Wirsing) angerichtet. Garniert wurde das Fleisch noch mit Möhren und Rübchen; Nr. 187. Canetons de volaille: Die Keulen und Beine von Kapaunen wurden auf der Schüssel so angerichtet, dass sie die Gestalt junger Enten annahmen, indem „das Beinknöchelchen, das einem Entenschnabel ähnlich siehet, an das dicke Ende jener Keule“ gesteckt wurde. Diese Schüssel empfahl Walcha für eine Abendtafel, da „die Täuschung noch mehr wirkt.“; Nr. 379. Escargots farcis, oder farcirte Schnecken: Die leeren Schneckenhäuser füllt man mit einer Farce aus Sardellen, Butter, geriebenen Semmel, Muskat, Petersilie und Majoran. Danach wurde die gekochte Schnecke ebenfalls leicht in das Häuschen gedrückt und mit Semmelbröseln bestreut für acht Minuten im Ofen gebacken. Nr. 515. Turban de ris: Der gekochte Reis wird als Kranz auf der Schüssel arrangiert und mit gedünsteten Äpfeln belegt. Der Kranz wird mit Aprikosenmarmelade überstrichen und die mittige Aushöhlung mit Weingelee gefüllt.

⁴⁵ Vgl. Plan zur Besetzung der Tafel A im Herbste auf 30 auch mehrere Personen mit zwölf gewählten Speisen, jede auf 2 Schüsseln, siehe S. 210.

⁴⁶ Zu den Serviermethoden um 1800 vgl. Ottomeyer, Hans: Service à la française und service à la russe. In: Ders./Völkel, Michaela (Hrsg.): Die öffentliche Tafel. Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, Wolfratshausen, 2002, S. 94–101; Ottomeyer, Hans: Eine kurze Geschichte des Tafelzeremoniells in der Münchner Residenz. In: Langer, Brigitte (Hg.): Pracht und Zeremoniell. Die Möbel der Residenz München, München 2002, S. 67–77; Ottomeyer, Hans: Diplomatenessen und der Service à la Russe. In: Zischka, Ulrike/Ders. (Hg.): Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten, München 1994, S. 241 f.; Grundmann, Katharina: Am bayerischen Hof wird russisch serviert. Zur Tafelkultur im 19. Jahrhundert am Beispiel des KPM-Services für Maximilian II. In: Keramos. Zeitschrift der Gesellschaft der Keramikfreunde e.V. Düsseldorf, Heft 126, 1989, S. 39–46.

⁴⁷ Vgl. hierzu Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 198.

⁴⁸ Vgl. Nr. 222. Soufflée de volaille, Auflauf von Geflügel; Nr. 516. a) Soufflée au ris, Auflauf von Reis; Nr. 516. b) Soufflée à la fleur d'orange, Auflauf von Orangenblüthen; Nr. 517. Soufflée au café, Auflauf von Kaffee.

518. Soufflée au chocolat; Nr. 519. Soufflée à la vanille; Nr. 520. Soufflée économique à l'ananas, Auflauf von Ananas; Nr. 522. Soufflée à la farine de pommes de terre, Auflauf von Kartoffelmehl; Nr. 523. Soufflée d'abricots, Auflauf von Aprikosen; Nr. 524. Soufflée de pêches, Auflauf von Pfirschen; Nr. 548. Soufflée de coings, Auflauf von Quitten; Nr. 556. Soufflée aux rameln, Auflauf von Rameln; Nr. 557. Soufflée aux biscuits, Bisquits=Auflauf; Nr. 558. Soufflée aux fruits d'une autre manière, Auflauf von Früchten auf andere Art; Nr. 559. Soufflée au pâte rapée, Auflauf von geriebenem Teig; Nr. 577. Soufflée de ramel, Auflauf von Rameln.

⁴⁹ Vgl. hierzu Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 198; Leicht-Eckardt, Elisabeth: Ausstattungsvarianten und Nutzungsformen von Küchen vom achtzehnten Jahrhundert bis heute. In: Micklautz, Elfie/Eisendle, Reinhard (Hg.): Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums, Wien, Köln, Weimar 1999, S. 164–167.

Walchas Zubereitungsweisen sind darüber hinaus mit den komplexen, mehrstufigen Kochverfahren Carêmes durchaus vergleichbar.⁵⁰ Das grundlegende kulinarische Prinzip der exquisiten Küche, die sich um 1800 etablierte, bestand in einer Aromatisierung der Gerichte durch deren Basiszutaten. Diese Tendenz zur Schlichtheit erforderte, weithin auf die Intensivierung des Geschmacks durch Gewürze zu verzichten. Damit die Speisen dennoch nicht fade schmeckten, musste der Eigengeschmack der Zutaten verstärkt werden, indem diese extrahiert oder konzentriert wurden. Deshalb reduzierten und siebten Carême und Walcha oder sie seiheten das Flüssige von Zutaten durch ein Tuch ab, um Aromen in einer Flüssigkeit verfügbar zu haben und dann weiterzuverarbeiten. Diese Verfahren ließen jede Schwäche einer Hauptzutat deutlich hervortreten, weil auch ein nicht gewünschter Nebengeschmack intensiviert wurde. Um aus den Produkten selbst das beste Aroma zu ziehen, mussten diese daher in einer vorzüglichen Qualität zur Verfügung stehen. Die Saisonalität der Küche war somit schon deshalb eine unumgängliche Konsequenz, weil nur so der optimale Reifezustand von Produkten genutzt werden konnte. Die Maxime des Eigengeschmacks schloss folglich auch aus, Gerichte zwar prestigeträchtig aber gegen die jahreszeitliche Verfügbarkeit ihrer wesentlichen Zutaten auf die Tafel zu bringen.

Hingegen konnten bei einer Sauce zur Komposition eines Aromenakkords durchaus mehrere Fleischsorten zugleich verwandt werden. Es sprach nichts dagegen, eine Bouillon aus Rind, Kalb und Huhn herzustellen, wie dies Walcha in seinem ersten Rezept vorschlägt.⁵¹ Die Zutaten waren keineswegs beliebig, sondern mit Bedacht gewählt. Walcha erklärt nämlich explizit, dass eine Bouillon „etwas so Nützliches für die Kochkunst [sei], daß man große Sorgfalt darauf verwenden“ müsse.⁵² Die Kombination des Fleisches verschiedener Tiere soll daher ein breiteres Spektrum von Aromen entstehen lassen, als dies mit nur einer Sorte zu erzielen wäre.

Ganz in dieser Logik, den Geschmack einer Speise nicht mit Gewürzen zu gestalten, sondern aus den Produkten selbst zu ziehen, wurden dann auch Basisgerichte wie Bouillon oder Jus zur Aromatisierung von weiteren Suppen und Saucen sowie von Fleischgerichten und Gemüse eingesetzt. Dieses Charakteristikum der Kochkunst, die sich um 1800 etablierte, wird in der Ernährungsgeschichtsforschung zumeist anhand der Saucenherstellung erläutert, wie sie 1833 Carême in seinem Buch „L'art de la cuisine française aux dix-neuvième siècle“ dargestellt hat. Dort werden aus vier Grundsaucen (grandes sauces), der Espagnole, der Velouté, der Béchamel und der Sauce Allemande, weitere Varianten (petites sauces) entwickelt, um neue Kombinationsmöglichkeiten zu erhalten.⁵³ Die vier Grundsaucen herzustellen, war durchaus komplex und benötigte neben der Zeit für die Zubereitung auch einen hohen Materialaufwand. Da das Saucenaroma der europäischen Spitzenküche um 1800 vor allem dadurch entstand, dass Hauptzutaten verdichtet und somit intensiviert wurden⁵⁴, konnten die Köche auf viele Gewürze verzichten und trotzdem beein-

⁵⁰ Zur kulinarischen Ästhetik der Kochkunst um 1800 stets mit zentralem Bezug auf die Kochkunst Carêmes vgl. Mennell: Die Kultivierung des Appetits (wie Anm. 10), S. 196–199; Lemke: Ethik des Essens (wie Anm. 18), S. 370f.; Revel: Erlesene Mahlzeiten (wie Anm. 39) S. 192f.

⁵¹ Vgl. Nr. 1. Bouillon.

⁵² Vgl. Nr. 1. Bouillon.

⁵³ Zu Carêmes System der Saucen vgl. Ders.: L'art de la cuisine, Bd. 3, Paris 1833, quatrième partie: Traité des grandes et petites sauces en gras et en maigre.

⁵⁴ Vgl. Barlösius: Eßgenuß (wie Anm. 41), S. 177.

druckende Degustationserlebnisse erzielen. Rezepte für die grandes sauces hat Carême bereits im Jahre 1815 im „Le Pâtissier royal parisien“ publiziert.⁵⁵ Die neue Saucenküche findet sich jedoch nicht allein bei Carême, sondern bereits 1814 in ausgeprägter Form auch bei Antoine Beauvilliers „L’Art du Cuisinier“⁵⁶ und ebenfalls 1815 in Udes Buch „The French Cook“.⁵⁷ Carême kann daher nicht als der Koch gelten, der allein das neue Saucensystem entwickelt hat. Seine Leistung liegt eher darin, dass er 1833 ein bereits in seinen Grundlagen entwickeltes Verfahren der Saucenzubereitung ausgebaut hat, um weitere Kombinationsmöglichkeiten zu erhalten.⁵⁸ Carême hat die Anzahl der Saucen bzw. ihre Variationsbreite erhöht.

Wie die exquisite europäische Küche zu Beginn des 19. Jahrhunderts bediente sich auch Walcha für seine Suppen und Saucen eines mehrstufigen Aufbaus. Zunächst stellte er aus Rind- und Kalbfleisch sowie Huhn und Wurzelwerk eine Bouillon her⁵⁹, oder fertigte mit etwas veränderten Zutatenmengen an Fleisch, die noch um Schinken erweitert wurden, eine Jus.⁶⁰ Die dritte Basisvariante war eine Geflügelconsommé.⁶¹ Schließlich diente noch eine Fastenbouillon⁶² als Grundzutat.

Von insgesamt 44 Rezepten des Kapitels „Von Potagen“ stellte Walcha 40 mit bereits vorab zubereiteten Zutaten her. Lediglich Chzy⁶³, Mandelmilchsuppe⁶⁴, Hafergrützsleim mit Madeira⁶⁵ und Fasten=Panade⁶⁶, fertigte er ohne eines der genannten Basisrezepte. Dieses zweistufige System wurde durch die Kombination von Bouillon, Jus und Geflügelconsommé variiert. Für die Fastenzeit erweiterte es sich um eine Fischbouillon.

55 Vgl. Carême: Le Pâtissier royal parisien (wie Anm. 3), 1. Bd., S. 126f.: Espagnole; S. 127–129: Petit Espagnole; S. 129: Sauce-demi espagnole a glace; S. 131f. La Velouté; S. 132: Sauce Allemande; S. 133: Bechamel; S. 133f.: Bechamel maigre.

56 Vgl. Beauvilliers, Antoine: L’Art du Cuisinier, Paris 1814, S. 34f. (Espagnole); S. 36f. (Velouté); S. 40 (Sauce Allemande); S. 40f. (Béchamel).

57 In Udes Kochbuch vgl. Ude, Louis Eustache: The French Cook or, The Art of Cookery, London 1815; finden sich die Grande Espagnole (S. 10), die Velouté (S. 11), die Béchamel (S. 17) und auch die Sauce Allmande (S. 11). Ude verzeichnet auch Mehlschwitzen (roux), die er als Basis der Saucenherstellung ansah.

58 Zu Carêmes System der Saucen vgl. Ders.: L’art de la cuisine (wie Anm. 53).

59 Vgl. Nr. 1. Bouillon.

60 Vgl. Nr. 2. Jus.

61 Vgl. Nr. 3 a.) Consommé de Volaille, oder Kraftbrühe von Geflügel und Nr. 3 b.) Consommé de Perdreaux, oder Kraftbrühe von Rebhühner.

62 Vgl. Nr. 50. Bouillon on Consommé maigre, oder Fasten=Bouillon.

63 Vgl. Nr. 82. Chzy.

64 Vgl. Nr. 85. Potage au lait d’amande, oder Mandelmilchsuppe.

65 Vgl. Nr. 93. Crème de grunau au vin Madera, oder Hafergrützsleim mit Madera-Wein.

66 Vgl. Nr. 95. Panade maigre, oder Fasten=Panade.

Walchas Verwendung von Bouillon, Jus, Geflügelconsommé und Fastenbouillon in Suppen

1. Stufe	Bouillon (Nr. 1)	Jus (Nr. 2)	Bouillon (Nr. 1) und Jus	Bouillon (Nr. 1) oder Jus	Jus (Nr. 2) und Consommé de Volaille (Nr. 3a)	Bouillon (Nr. 1) und Consommé de Volaille (Nr. 3a)	Bouillon (Nr. 1) oder Consommé de Volaille (Nr. 3a)	Fastenbouillon (Nr. 50)
2. Stufe	Nr. 55, 56, 57, 58, 60, 67, 68, 69, 73, 74, 75, 78, 79, 80a, 80b, 81, 90, 91, 92, 94, 96	Nr. 66	Nr. 63, 64, 65, 76, 83	Nr. 61, 62	Nr. 59	Nr. 71, 72, 77	Nr. 70,	Nr. 84, 86, 87, 88, 89, 97

Die Saucenküche des „Praktischen Kochs“ benötigte mehr Zubereitungsstufen, als für die Suppen vorgesehen waren. Walcha gab Bouillon beispielsweise der Coulis zu, die dann selbst eine Basiszutat wurde. Coulis kochte er aus Kalbfleisch, Schinken sowie Möhren, Petersilie, Champignons und Zwiebel, setzte einen Löffel Bouillon zu, bevor er sie mit Mehlbutter abband. Diese Coulis war nicht nur Bestandteil vieler weißer Saucen⁶⁷, sie wurde auch mit Consommé de Vollaile zu einer Sauce suprême (Kraftsauce) reduziert⁶⁸, die wiederum als Basis für die Sauce à l’Allmande und die Velouté genommen wurde.⁶⁹ Diese beiden Saucen waren Bestandteile von vier bzw. fünf weiteren Saucen. Wenn Walcha Suppen oder Saucen zubereitete bzw. variierte, verdichtete er daher Aromen entweder durch Kombination oder durch Reduktion.

⁶⁷ Darauf weist Walcha selbst hin. Vgl. Nr. 6. Coulis.

⁶⁸ Vgl. Nr. 7. La Sauce suprême, oder die Kraft=Sauce.

⁶⁹ Vgl. Nr. 8 Sauce à l’Allmande, oder deutsche Sauce; Nr. 9. Le Velouté.

Walchas Verwendung von Bouillon in Saucen

1. Stufe	Bouillon (Nr. 1)					
2. Stufe	hergestellt mit Bouillon (Nr. 1)					
	Consommé de Volaille, oder Kraft=Brühe von Geflügel (Nr. 3a)		Coulis (Nr. 6)	Espagnole, oder Sauce auf spanische Art (Nr. 11)	La Glace, oder die Glace (Nr. 5)	Le Gelée de Viande, oder Fleisch=Gelée, oder auch Aspik (Nr. 4b)
3. Stufe	hergestellt mit Consommé de Volaille (Nr. 3a)	hergestellt aus Consommé de Volaille (Nr. 3a) und Coulis (Nr. 6)	hergestellt mit Coulis (Nr. 6)	hergestellt mit Espagnole (Nr. 11)	Nr. 48	hergestellt mit Aspik (Nr. 4b)
	Nr. 30, 32, 49	Sauce suprême (Nr. 7)	Nr. 7, 8, 9, 10a (Béchamel), 12, 16a, 22a, 23, 26	Nr. 13, 14, 15, 18, 25, 27, 28, 30 (Sauce Salmy), 32, 33, 34, 35, 48		Nr. 39, 42, 45
4. Stufe		hergestellt mit Sauce suprême (Nr. 7)			hergestellt mit Sauce Salmy	
		Sauce à l'Almande (Nr. 8)	La Velouté (Nr. 9)		La Sauce pour le salmy, oder kalte Sauce zu Rebhühnern)	
5. Stufe		hergestellt mit Sauce à l'Almande (Nr. 8)	hergestellt mit La Velouté (Nr. 9)			
		Nr. 20, 29, 31, 37	Nr. 17, 19, 21, 36, 49			

Dieser Mehrstufigkeit der neuen Küche um 1800 ist ein Gutteil Systematik inhärent, weil der Produktionsprozess eine Reihenfolge vorgibt. Eine Bouillon lässt sich nur zugeben, wenn sie zuvor schon fertiggestellt worden ist. Verschiedentlich ist dagegen die Systematisierung der Kochweise ausschließlich Carême zugeschrieben worden.⁷⁰ Das übergeht die innere Sachlogik der Kochweise. Deshalb konnte auch Walchas „Praktischer Koch“ nicht anders beginnen als mit Basisrezepten. Im ersten Kapitel „Von Bouillon und Saucen“ steht die Bouillon an vorderster Stelle. Sie kommt in 41 von 59 Kochanweisungen⁷¹ des Kapitels „von Bouillon und Saucen“ sowie in 31 von 44 Suppen vor. Auch andere Gerichte setzen häufig voraus, dass Saucen, Fonds, Gebäck etc. bereits zubereitet zur Verfügung stehen. Besonders die Rezepte, die Walcha als eigene Kreationen ausweist, nehmen dies in Anspruch.⁷² Dennoch bleibt der Eigengeschmack der Hauptzutaten stets das bestimmende Element einer Speise.

Europäische Kochkunst

Die neue Küche des Eigengeschmacks wurde aber bereits in napoleonischer Zeit praktiziert, als Carême seine Karriere damit begann, für die Führungsformationen eines Regimes zu kochen, das im Begriff stand, sich ganz Europa zu unterwerfen. Korrespondierend zum Kunststil des Empire entstand im Zentrum der führenden Kontinentalmacht eine mit französischem Nationalbewusstsein aufgeladene Kochweise. Dem napoleonischen Paris für die Entstehung der neuen Küche eine führende Rolle zuzugestehen, liegt schon deshalb nahe, weil sich in der Folge europaweit in der Küchensprache eine französische Fachterminologie etablierte. Auch Walcha bezeugt in seinem Vorwort von 1819, dass „man in Deutschland, wie in England, Russland und andern Ländern, sehr viele französische Speisennamen und Kunstausdrücke in der Küche ... angenommen“ habe.⁷³

Die kulinarische Kunst, den Eigengeschmack der Hauptzutaten zu betonen, trat auch nach dem Ende des Premier Empire den siegreichen Alliierten als französische Küche gegenüber. Autoren wie Carême, die trotz Napoleons Niederlage 1814 weiterhin für die politischen Eliten Europas kochten, fokussierten ihre Überlegungen zur kulinarischen Kunst ganz auf ihre eigene Nation. Symptomatisch dafür ist die Ehrentafel für Köche, die Carême 1822 auf das Titelblatt seines ersten Bandes von „Le Maître d’hôtel français“ setzte. Sie verzeichnet ausschließlich französische Köche.⁷⁴ Allerdings hat Carême, der erst in der Restaurations-epoche zu publizieren begann, auch auf die vorrevolutionären französischen Wurzeln der modernen Kochkunst verwiesen.⁷⁵

⁷⁰ Vgl. etwa Parkhurst Ferguson: *Accounting for Taste* (wie Anm. 10), S. 67–71.

⁷¹ Die Nummern 3, 4, 10, 16 und 22 haben bei Walcha ein Rezept a und b, die in der genannten Zahl jeweils einzeln gezählt wurden.

⁷² Vgl. Nr. 229. *Poudings à l’auteur*, Puddings auf des Verfassers Art; Rezept Nr. 229 empfiehlt Walcha in Nr. 258 b auch als Zubereitungsweise für Rebhühner; Nr. 341. *Esturgeon à l’auteur*, Stöhr auf des Verfassers=Art; Nr. 436. *Gelée à l’auteur*, Gelée auf des Verfassers Art.

⁷³ Vgl. Vorerinnerung, S. V. Zur Internationalisierung der französischen Küchensprache vgl. auch Parkhurst Ferguson: *Accounting for Taste* (wie Anm. 10), S. 71f.

⁷⁴ Carême: *Le Maître d’hôtel français*, 1822: linke Spalte des Titels: „Watel, Sauvant, Mecelier, Richaut, Lefevé“, rechte Spalte „Lacour, Dalegre, Sabatier, Mecier, Laguipierre“.

⁷⁵ Vgl. dazu Parkhurst Ferguson: *Accounting for Taste* (wie Anm. 10), S. 59.

**Der praktische Koch,
Dresden 1819/1827**

Der
praktische Koch
oder
vollständige und faßliche Anleitung,
alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem
und englischem Geschmacke zu bereiten,
mit einer Auswahl
von vorzüglichen Fastenspeisen,
nebst
einer Sammlung von Küchenzetteln
und
einer Anweisung zur Anordnung der Tafel
mit 5 Kupfertafeln,
von
Franz Walcha,
Mundkoch bey Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs
zu Sachsen u.

Dresden, bei dem Verfasser
und
Leipzig, in Commission bei J. C. Hinrichs.
1819.

Der
praktische Koch

oder

vollständige und faßliche Anleitung,

alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem
und englischem Geschmacke zu bereiten,

mit einer Auswahl

von vorzüglichen Fastenspeisen;

nebst

einer Sammlung von Küchenezetteln

und

einer Anweisung zur Anordnung der Tafel

mit 5 Kupfertafeln

von

Franz Walcha,

Königl. Sächs. Küchenmeister

Neue Ausgabe.

Dresden, bei dem Verfasser (gr. Brüdergasse Nr. 286.)

und

Leipzig, in Commission bei J. C. Hinrichs.

1827.

Sr. Exzellenz
dem Hochwohlgebornen Herrn,

Herrn von Tümppling,

Sr. Majestät des Königs von Sachsen Hochbestallten
Ersten Hofmarschall und Hofwirthschafts=Director, des Königl.
Sächs. Civilverdienst=Ordens Comthur, Herrn zu Arnsdorf u.¹

Hochgeborner Herr,

Gnädiger Herr,

Ew. Exzellenz verehrten Namen dieser Schrift vorzusetzen, gab mir die Stelle, welcher Hochdieselben seit langer Zeit vorstehen, die nächste Veranlassung; aber nur die Hoffnung konnte mir den Muth dazu geben, daß Ew. Exzellenz einen Versuch, die in meinem Berufsfache gemachten Erfahrungen öffentlich mitzutheilen, gnädig aufnehmen und mit Nachsicht beurtheilen würden.

Indem ich die dazu erhaltene Erlaubniß dankbar fühle, empfehle ich mich Hochdenenselben zu Gnaden, und beharre mit tiefster Verehrung

Ew. Exzellenz

unterthänig=gehorsamster
Dresden,
den 26. Oktober 1818 Franz Walcha.

¹ Die zweite Auflage ergänzt auf dieser Seite noch: „unterthänig gehorsamst gewidmet von dem Verfasser“.

Vorerinnerung.

Die Erfahrung, welche ich selbst in den Jahren 1806 bis 1809 in Paris und später von 1813 bis 1816 auf Reisen in einigen ansehnlichen Residenzstädten z. B. in London, Wien und in Petersburg zu machen Gelegenheit gefunden habe, giebt mir die Ueberzeugung, daß Anweisungen, wie ich sie in diesen Bogen mittheile, für jeden jungen Gewerbs=Verwandten nicht ohne Nutzen seyn werden, besonders für solche, die auf Reisen gehen, da sie durch dasjenige, was ich ihnen hier anbiete, einige Kenntnisse sowohl von den Produkten fremder Länder, als der daselbst üblichen Speisebereitung erhalten.

Nicht weniger möchte dieses Buch für Herrschaften; welche ihre Befehle und Anweisungen ihren Köchen und Köchinnen mündlich zu ertheilen pflegen, sich nützlich erweisen und beyden Theilen Vortheile und Bequemlichkeiten darbieten, da es ihnen bey der Entwerfung der

[S. IV]

Küchenezettel alle Erleichterung gewährt, und von allen Arten von Speisen, für große und mittlere Tafeln, die reichste Auswahl enthält, wie ein Blick auf die verschiedenen Kapitel jedem darthun wird. Auch glaube ich, das Buch mit Recht den Gasthofs=Besitzern empfehlen zu können, welche hier die Zubereitung vieler den Engländern, Franzosen und Russen eigenthümlichen Speisen finden. Um dem Buche eine größere Gemeinnützigkeit und eine vielfache Brauchbarkeit zu geben, bin ich auch sorgfältig bedacht gewesen, das Verhalten des Kochs an den Fasttagen der Römisch=Katholischen anzugeben, und zahlreiche Vorschriften sowohl zur Bereitung verschiedener Gerichte an Fasttagen, als auch besonderer Bouillons, Coulis, Saucen u. dergl. zu Fastenspeisen mitzutheilen. Auch ist Rücksicht auf die Anhänger der griechischen Religion genommen worden, welche in der Beobachtung der Fasten gänzlich von den Katholiken abweichen, und bekanntlich an Fasttagen weder Butter, noch Milch, noch Eyer genießen.

[S. V]

Den Zweck der Gemeinnützigkeit habe ich endlich auch dadurch zu befördern gesucht, daß ich einige Küchenezettel abdrucken ließ, wobey ich auf die Verschiedenheiten, welche die Jahreszeiten herbey führen, und ebenfalls auf die Fasttage jener beyden Religionen durchgängig Rücksicht genommen habe.

Jeder, der auch nur in den Anfangsgründen der Kochkunst bewandert ist, wird sich der Anweisungen dieses Buchs nicht ohne Vortheil bedienen, und wie ich mir schmeichle, dadurch Gelegenheit erhalten, seine praktische Geschicklichkeit auszubilden. Da man in Deutschland, wie in England, Rußland und andern Ländern, sehr viele französische Speisenahmen und Kunstausdrücke in der Küche einmal angenommen hat, und manche jener Benennungen, weil sie ganz willkürlich sind, sich nicht, ohne Nachtheil der Verständlichkeit, durch deutsche ersetzen lassen, so habe ich sie in meinen Recepten beybehalten müssen. Auch bediene ich mich für verschiedene Küchenarbeiten einiger gewöhnlichen aus dem Französischen entlehnten Kunstausdrücke, welche den meisten meiner Leser bekannt seyn werden. Diejenigen, welchen sie noch fremd sind, werden sich dieselben zwar ohne

[S. VI]

Schwierigkeit aus dem Zusammenhange erklären können, aber ich will dennoch zur Bequemlichkeit einiger Leser und Leserinnen hier die Erklärung solcher Ausdrücke hinzu fügen.

Blanchiren heißt: etwas in kochendem Wasser einige Minuten kochen lassen oder auch mit kaltem Wasser aufkochen.

Garniren nennt man: Speisen und Schüsseln zur Verzierung mit andern Produkten der Kochkunst belegen.

Glaciren ist: ein Stück Fleisch oder Geflügel mit Glace bestreichen.

Legiren: eine Sauce oder Suppe mit Eydotter abziehen.

Maskiren: eine Speise mit einer Sauce begießen.

Paniren heißt: gewisse Speisen, z. B. Coteletten, Croquettes in geklopftem Ey umkehren und mit geriebener Semmel bestreuen.

Passiren hat eine doppelte Bedeutung: 1) etwas in Butter abschwitzen, 2) etwas durch ein Sieb durchgie-