Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Vorbericht

urn:nbn:de:bsz:31-263604

Vorbericht.

Vor einigen Jahren schon sagten mir verschiedene Freunde: „Wenn gleich durch Unglücksfälle der Natur und des „Schicksals, dich Küche und Keller verlassen haben, so „theile du doch der Welt dein Wissen in der einen und „der andern Kunde mit, und manche artige Köchin, „manche gute Hausmutter, und das Heer der Gastro„nomen und Verehrer des großen Apicius werden dein „Lob preißen.“

Ich griff zur Feder und schrieb dieses Werkchen, so gut ich konnte. Ich bearbeitete die kleine ökonomische Küche, mit eben der Sorgfalt, wie die große glänzende. Ich schöpfte nur weniges bey den Engländern, die uns heute wenig lehren, aber viel von uns lernen können. Dagegen schöpfte ich vieles bey Hrn. Viard, Verfasser des Cuisinier royal, dessen vortreffliches gastronomisches Werk schon die neunte Auflage erlebt hat.

Meine Hauptabsicht gieng dahin, nicht nur zu lehren wie alle frische Gegenstände, sie mögen heißen wie sie wollen, auf die beste Art und Weise zubereitet werden können, sondern auch wie man die Reste einer Tafel zweckmäßig benutzen kann. Die Gerüchte welche aus diesen Resten gemacht werden, müssen das Ansehen haben, als wären sie frisch zubereitet worden; so z. B. die Ueberbleibsel von fricassirten Hühner zu pannieren und zu backen, gebratene Hühner in einem Backteig zu backen; von den geringsten Stückchen

Geflügel, Kalbsrücklein, Ochsengaumen und Kalbsbraten Croquets zu backen; gekochte Kalbsfüße und Hirn in einer Aspic oder Mayonnaise zu bereiten. Auch wie man in einem Partikularhaus die vortrefflichen Saucen ökonomisch verfertigen und das Fleisch davon wieder benutzen kann; so z. B. ein weißes Fricassé von Kalbfleisch mit einer stärkern Sauce zu machen, und davon Velouté oder Sauce tournée zu ziehen, die alsdann zu allem zu gebrauchen ist, wenn man die gehörigen Substanzen dazu thut. Alle Saucen, Fleischbrühe und Fett, zum schmelzen der Gemüße aufzubewahren; dieses muß in erdenem, ja in keinem kupfernen Geschirre geschehen, wäre es auch noch so gut verzinnt, oder man müßte sich der weißemaillierten eisernen Häfen und Pfannen bedienen, die Hr. Schweighäusser in Straßburg erfunden, für welche er eine Medaille erhalten hat. In diesem vortrefflichen Geschirr lassen sich nicht nur alle und jede Gerüchte kochen, sondern auch aufbewahren, ohne schwarz zu werden oder der Gesundheit zu schaden; auch in ökonomischer Hinsicht ist dieses Geschirr allen Küchen zu empfehlen. So wünschte ich auch für das Küchenpersonale eine Küchen-Polizey, sie würde also lauten: 1) Kopf und Kleidung reinlich zu halten, die Hände beim Ein- und Ausgehen zu waschen. 2) Die Frauenzimmer sollten nur eine einzige Stecknadel im Halstuch tragen. 3) Einen saubern Tisch von hartem Holz. 4) Reinliches Getüch und Geschirr. 5) Besonders wohl und sorgfältig unterhaltenes Kupfer.

Die Zubereitung der Fische, in welcher wir Elsaßer, vor allen, oben an stehen, habe ich besonders ausführlich dargestellt; auch das Hausmetzen, Fleisch einsalzen und Würste machen, so wie das Federvieh stopfen, glaubte ich berühren zu müssen. (Von der Stopfmaschine findet man hier einen Abdruck.) Das Brühen des Geflügels taugt nichts, es

benimmt dem Fleisch seinen natürlichen Geschmack, macht es hart, zähe und zum braten untauglich.

Nun noch einige Worte von der Knochen-Gallerte.

Vor einigen Jahrhunderten schon kannte man in London die Knochen-Gallerte, auch läßt sich vermuthen, daß der damalige Hof es ernstlich damit meinte, indem einige Spaßvögel den kleinen Hofhündchen Petitionen anhiengen, worin sie begehrten, man möge ihnen doch die Nahrung nicht entziehen. In München leitete ich als Koch die Versuche welche Hr. von Eichthal in der Knochen-Gallerte anstellte; wir erhielten eine schöne helle Gallerte und kochten Tabletten welche nichts zu wünschen übrig ließen, und mit denen jene des Hrn. Darut und Hrn. Cadet de Veau in Paris, die ich allda einzusehen Gelegenheit hatte, nicht zu vergleichen sind; auch ist die Verfahrungs-Weise dieser Herren nicht die des Herrn von Eichthal. Hr. Darut bediente sich der Hydroclor-Säure, (acide muriatique) Hr. Cadet de Veau läßt die Knochen zerstoßen. Die Proben die ich mit dem berühmten Chimiker, Hr. Gimbernat, und mit Hrn. Massuyer, Professor der hiesigen Akademie, und späterhin zu Rastadt, mit meiner ökonomischen Marmite machte, fielen, wie es die beigelegten Zeugnisse beweisen, sehr befriedigend aus. In Rastadt erhielt ich von zwey und zwanzig Pfund, halb frische halb dürre Knochen, eben so viel substanzielle Brühe, als von fünfzig Pfund Fleisch. Es ist erwiesen daß die Knochen eines Ochsen eben so viel und weit bessere Kraftbrühe geben, als sein sämmtliches Fleisch, und daß das Knochenmark sich zur Butter verhält wie eins zu zwey. Diese Gallerte kann zu allen Saucen, Ragouts und durchgestrichenen Sachen dienen. In den Spitälern und Armen-Anstalten dürfte sie eben so gemeinnützig seyn als die Suppe von Rumfort.

Ein Denkmal dieses Philantropen sieht man im königlichen Garten in München.

Da sich nichts leichter vergißt und mehr Praxis fordert als die Küche, so hoffe ich, daß dieses Werkchen vielen willkommen, und ein Genüge leistender Rathgeber seyn wird.

Der Verfasser.