

Inhaltsverzeichnis

Vorwort		S. 7
Einleitung: Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900		S. 9
Textedition		S. 33
Rezepte	Pötzschs Seitenzählung	
	S. 2–240	S. 37
Potages/Soupes/Bouillon	S. 2–23 und 255–256	S. 37
Hors-d’oeuvres froids	S. 31–48 und 257	S. 45
Hors-d’oeuvres chauds	S. 57–69 und 257	S. 51
Légumes	S. 83–99 und 285–309	S. 57
Entrées froides	S. 105–110 und 267–268	S. 64
Entrées chaudes	S. 117–135 und 263–266	S. 65
Pâtisserie	S. 143–177 und 313–328	S. 73
Glaces	S. 181–191 und 333–338	S. 87
Boissons und Eis-Punsche	S. 193–200	S. 91
Sauces	S. 201–209	S. 95
Garnitur des Relevés	S. 213–216 und 258–262	S. 99
Pour la thé	S. 217–240	S. 101
Diverse	S. 249–388	S. 113
Mustermenüs	S. 251–254 und 367	S. 113
Grundrezepte	S. 255–344	S. 116
Potages/Soupes/Bouillon	S. 255–256	S. 116
Hors-d’oeuvres	S. 257	S. 117
Relevé de poisson	S. 258–260	S. 117
Relevé de boucherie	S. 261–262	S. 119
Entrée chaude	S. 263–266	S. 120
Entrée froide	S. 267–268	S. 122
Rôt	S. 271–275	S. 123
Compote	S. 277–282	S. 126
Salade	S. 283–284	S. 130
Légumes	S. 285–309	S. 131
Entremets de douceur	S. 313–328	S. 142
Beurre et fromage	S. 329	S. 150
Glaces	S. 333–338	S. 151
Dessert et fruits	S. 339–340	S. 156
Café	S. 343	S. 157
Rince-bouche	S. 344	S. 157
Für das Personal	S. 344	S. 158

Standards für die Herrschaftstafel	S. 346–353	S. 158
Küchen-Kalender	S. 355–366	S. 164
Mustermenüs	S. 367–368	S. 170
Rezeptindex zu verschiedenen Gängen	S. 368–381	S. 171
Suppe	S. 368–369	S. 171
Vorspeise	S. 370–371	S. 172
Großes Fleisch	S. 371–372	S. 173
Gemüse zur Garnitur	S. 372–373	S. 174
Gemüse in der Gemüse-		
schüssel zum Fleisch	S. 374–375	S. 174
Braten	S. 375–377	S. 175
Salat	S. 377	S. 176
Compot	S. 377–378	S. 176
Süße Speisen und Eis	S. 378–380	S. 177
Butter und Käse	S. 381	S. 178
Dessert und Früchte	S. 381	S. 178
Kaffee	S. 381	S. 178
Mundwasser	S. 381	S. 179
Fastenspeisen	S. 381–383	S. 179
Wörterbuch	S. 384–388	S. 181
Von Pöttsch herangezogene Kochbücher		S. 186
Personenverzeichnis		S. 187
Glossar		S. 190
Abbildungsnachweis		S. 196

Vorwort

Die Rezeptsammlung des Max Ernst Pötzsch zu transkribieren und für eine Edition druckfertig zu machen, war eine weitaus größere Aufgabe, als es zunächst erscheint. Denn die schwankende Rechtschreibung, die kulinarischen Fachbegriffe einer vergangenen Epoche und die rasch hingeschriebenen Wortkürzel des Autors bereiteten im Detail immer wieder enorme Schwierigkeiten. Auch der Sprachstil von Pötzschs Kochanweisungen, der sich eng an das gesprochene Sächsisch anlehnt, musste gelegentlich erst verstanden werden. Pötzsch notiert beispielsweise „Dylle“ statt „Tülle“, „Pollenda“ statt „Polenta“ oder „Düte“ anstelle von „Tüte“.¹ Salpikon schreibt er „Salpigon“, Reineclauden werden ihm zu „Reineglauden“.² Ein Rezept hat sogar die Überschrift von „Deltower Rübchen“ statt von „Teltower Rübchen“.³ Offensichtlich sind hier lexikalische Regionalismen in die Rezeptsammlung eingeflossen, die auf einen dialektal gefärbten Sprachgebrauch des in Dresden geborenen und aufgewachsenen Autors zurückzuführen sind.⁴

In der Textausgabe, die in diesem Buch vorgelegt wird, wurde der Text des Autors von wenigen Ausnahmen abgesehen beibehalten. Grammatikfehler wurden belassen, sofern sie den Sinn nicht entstellen. Nur sofern abweichende Schreibweisen zu Missverständnissen führen könnten, sind ausgelassene Buchstaben in eckigen Klammern ergänzt oder der Inhalt in Fußnoten erläutert. Auch Abkürzungen, die Pötzsch auf der zweiten Seite seines Manuskriptes selbst aufgelöst hat, wurden nicht erklärt (z. B. tt für Pfund). Zudem sind gestrichene Rezepte und Absätze in den Fließtext integriert. Sie sind allerdings durch Fußnoten als Streichungen im Original kenntlich gemacht.

Dagegen sind Ligaturen, einzelne falsche und durchgestrichene Buchstaben etc. vor oder neben dem Text nicht in die Transkription aufgenommen. Ebenso wurde darauf verzichtet, Rezepte, die im Original am Rand abgehakt wurden, auch im Transkript mit einem Haken zu kennzeichnen. Denn über die genaue Funktion dieser Haken, die vermutlich im Alltagsbetrieb der Küche entstanden sind, lässt sich nur spekulieren.

¹ Zu „Dylle“ vgl. Pötzsch, Max Ernst: Vollständige Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen, S. 9, 38f., 169, 238 und 316; 152, 238, 265, 307, 314 und 324 (Sterndylle); 153, 168, 175f., 225 und 327 (Dyllform). Zu Pollenda vgl. ebd., S. 14. Pötzsch schreibt ebd., S. 41 allerdings „Erdäpfelpolenta“. Zu „Düten“ vgl. ebd., S. 321, 338; S. 189 (Dütchen); 324 (Papierdüte).

² Zu „Salpigon“ vgl. Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche, S. 62. Anders jedoch ebd., S. 66: „Hummersalpikon“; vgl. ebd., S. 185. Vgl. hingegen ebd., S. 278 „Reineclaudencompot“.

³ Zu „Deltower Rübchen“ vgl. ebd., S. 98.

⁴ Handschriftliche Rezeptsammlungen des 19./20. Jahrhunderts, die als Gedächtnisstütze angefertigt wurden, weisen häufig lexikalische Regionalismen auf. Vgl. hierzu Wolanska-Köller, Anna: Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Stuttgart 2010, S. 229. Den Hinweis auf dieses Forschungsergebnis verdanke ich Mechthild Herzog.

Im Text genannte Personen, von denen der Verfasser Rezepte übernommen hat, oder für die er deren Vorlieben aufgezeichnet hat, werden im Anhang durch ein Personenverzeichnis erschlossen. Kulinarische Fachbegriffe erläutert ein Glossar. Die wenigen Zeichnungen, mit denen Pötzsch seinen Text ausgestattet hat, sind als Abbildungen gedruckt.

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. Ganz besonders danke ich Hannah Aehle, Mechthild Herzog und Georg Jänecke für ihre exzellente und unermüdliche Mitarbeit bei der Edition.

Josef Matzerath

Einleitung

Küche und Kochkunst des Dresdner Hofes um 1900

Um die kulinarische Genussdimension, die kurz vor 1900 die sächsische Hofküche prägte, verstehen zu können, eröffnete sich im Jahre 2006 eine zuvor nicht vorhandene Gelegenheit.

Bis dahin hatten alle Publikationen, die sich um die Tafeln des sächsischen Königshauses bemühten, so gut wie ausschließlich auf Menükarten zurückgreifen können.¹ Die einzelnen Gerichte ließen sich lediglich nach zeitgenössischen Kochbüchern oder eigenem Praxiswissen nachkochen. Solche kulinarischen Rekonstruktionen haben unvermeidliche Schwachpunkte. Denn zum Einen gab es um 1900 eine enorm hohe Anzahl von Kochbüchern mit sehr unterschiedlichen kulinarischen Niveaus. Ein Gericht konnte in verschiedenen Publikationen denselben Namen tragen und doch unterschiedlich aufwändig hergestellt sein oder vielfältig variiert werden. Zum anderen lässt sich auch die heutige Kochpraxis nicht einfach auf einen Stil übertragen, der vor mehr als hundert Jahren in den feinen Küchen en vogue war. Um sich dem Geschmacksbild der Kochkunst am Dresdner Hof möglichst verlässlich zu nähern, sind deshalb Rezepte erforderlich, die direkt aus der Hofküche kommen.²

Seit Juli 2006 steht eine solche Überlieferung für die allgemeine Nutzung offen. Denn der Sächsischen Landes- und Universitätsbibliothek Dresden (SLUB) wurde eine handschriftliche Rezeptsammlung mit dem Titel: „Vollständige Herrschaftsküche des Kron-

1 Creutznach, Helene: „Das muss ich haben“. Über 400 Kochrezepte aus Familienkreise, Dresden 1912 publizierte drei Rezepte, von denen sie angibt, sie seien „aus einer Hofküche“, S. 74/Nr. 111, S. 156/Nr. 307 und 190/Nr. 390. Zudem finden sich hier noch fünf Rezepte, die „zur Verfügung gestellt [wurden] von Ihrer Königlichen Hoheit der Frau Prinzessin Johann Georg, Herzogin von Sachsen“, S. 7–12 und acht „Rezepte, zur Verfügung gestellt von Ihrer Königlichen Hoheit der Prinzessin Mathilde, Herzogin zu Sachsen“, S. 13–15. Bei den Rezepten der beiden Wettinerinnen bleibt aber offen, ob diese Kochanleitungen aus dem privaten Fundus der Prinzessinnen entnommen wurden oder von Hofköchen stammten.

2 Dollase, Jürgen: Küchenfeldforschung. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung, 4. April 2009, S. 34 meint, wegen der ungenauen Notation von Rezepten, wegen der Standardisierung von Lebensmitteln bzw. der extrem elaborierten Spezialproduktion für die heute aktuelle Spitzengastronomie und wegen der unzuverlässigen Weitergabe von Geschmacksvorstellungen von Koch zu Koch sei ein Geschmacksbild von Küchen bereits der Zeit um 1900 nur in extrem vergrößerter Fassung zu ermitteln. Das gilt laut Dollase auch für Escoffiers Kochkunstführer. (Vgl. ebd.) Trotz der berechtigten Bedenken, dass der Rekonstruktion Schwierigkeiten im Wege stehen, ist die Position, grundsätzlich darauf zu verzichten, aus historiografischer Sicht zu puristisch. Denn die genannten Einwände würden analog auf die Geschichtsschreibung übertragen jede Darstellung der Vergangenheit verhindern. Deshalb scheint es der richtigere Weg zu sein, vorweg die Schwierigkeiten als Unschärferelation offenzulegen, sich aber dann ein möglichst präzises Bild zu machen und dies dann öffentlich zur Diskussion zu stellen.

prinzen von Sachsen (mit sämtlichen Grundregeln für einen Anfänger)“ geschenkt.³ In den Jahren 1898/1899 hat Ernst Max Pötzsch, der im Anschluss an seine Ausbildung zum Koch⁴ zwölf Monate in der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen arbeitete, diese Kochanweisungen zum eigenen Gebrauch in eine 388 Seiten dicke Kladde notiert.

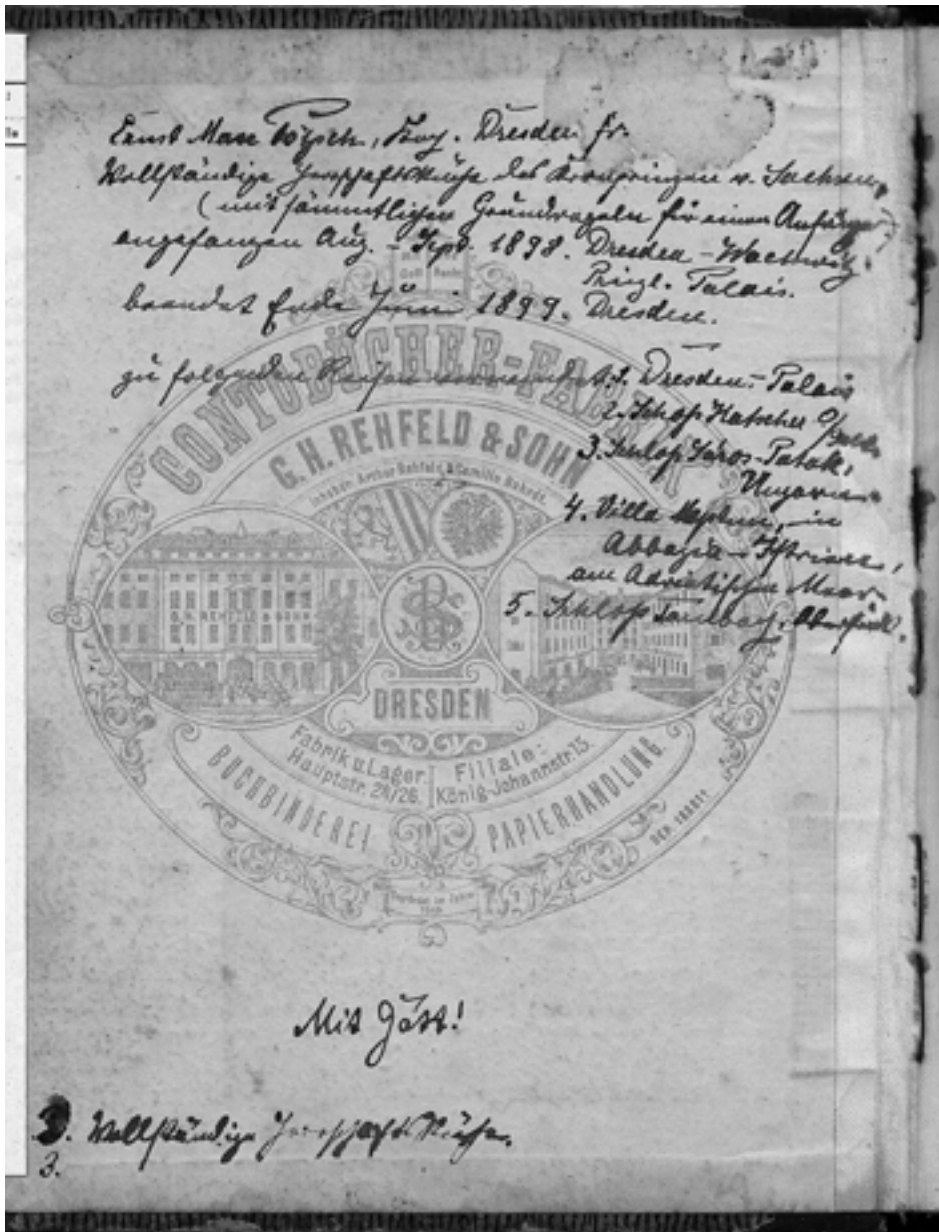


Abb. 1.
Pötzsch, Ernst
Max: Vollständige
Herrschaftsküche des
Kronprinzen v[on]
Sachsen, Dresden,
1898–1899

³ Laut Katalogeintrag ging die Handschrift aus dem Besitz von Gudrun Wild aus Maroldswisach in das Eigentum der SLUB über und hat die Signatur Mscr. Dresd. App. 2795.

⁴ Zum typischen Werdegang eines Herrschaftskochs um 1900 vgl. Trepp, Hermann: Die Stellung der Köche und Gehilfen zu ihrem Chef! In: Die Höfische und Herrschaftliche Küche, 7. Jg., Nr. 5, Berlin, den 1.12.1910, S. 41f.; Ders.: Vom Lehrling zum Küchechef! Unter besonderer Berücksichtigung der Ausbildung zum Herrschaftskoch. In: Ebd., Nr. 6, Berlin 15.12.1910, S. 51f.

Pötzsch wurde am 5. Mai 1878 als Sohn des Theaterheizers Ernst Pötzsch und seiner Ehefrau Marie Therese in Dresden geboren.⁵ Nach dem Abschluss der Schule⁶ begann der noch nicht ganz Fünfzehnjährige am 4. April 1893 eine Lehre in der Küche des Belvedere auf der Brühlischen Terrasse.⁷ Dieses renommierte Restaurant gehörte zu den besten Adressen der Dresdner Gastronomie. Dort gaben die Kammern des sächsischen Landtages ihren Präsidenten zu Ehren Essen. Ins Belvedere luden auch Prinzen und Minister zu Dinern und hier hielten vermögende adelige Rittergutsbesitzer oder reiche Dresdner Bürger Festtafeln ab. Auch der Dresdner Stadtrat ließ sich im Belvedere immer wieder einmal seine „Gelbe Suppe“ servieren, die, anders als der Name suggeriert, aus einem hochkarätigen Menü bestand.⁸ Pötzsch lernte daher in einer Küche, in der man sich auf die feine Kochkunst verstand, vier Jahre lang bis zum 1. April 1897 sein Handwerk.

Wo der junge Koch zunächst eine Anstellung fand, ist nicht bekannt. Jedenfalls arbeitete er vom 1. April 1898 an für den Traiteur Oskar Minne, der in der Dresdner Kreuzstraße 1 ein Weinrestaurant betrieb.⁹ Dort blieb er aber nur vier Monate, bis zum 4. Juli 1898. Denn offensichtlich suchte Pötzsch nach einer Möglichkeit, sich noch weiter zu qualifizieren. Er verdingte sich vom 1. Juli 1898 bis zum 30. April 1899 als Volontär in die Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen, des späteren letzten sächsischen Königs, um „sich in seinem Berufe weiter auszubilden“, wie der Chef der prinzlichen Hofhaltung, Rittmeister Wolf Ferdinand von Tümping, konstatierte.¹⁰ Pötzschs handschriftliche Sammlung von Rezepten ist das Resultat dieses Bestrebens.

5 Zu Pötzschs Geburtsdatum vgl. Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953), unpaginiert: Max Pötzsch, Koch an das gräfliche Rentamt, Domäne zu Tambach, Schloss Katscher, den 14. August 1901; Der Name von Pötzschs Vater ergibt sich aus Sächs HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VIII., Nr. 4: Acta, Koch- und Konditorlehrlinge betr., Vol. 2. 1889 -, Bl. 50: Ernst Pötzsch an das Königliche Oberhofmarschallamt, Dresden, den 22. April 1891; Der Name von Pötzschs Mutter lässt sich erschließen aus zwei Briefen, in denen Pötzsch im Jahre 1901 mitteilt, er wohne vorübergehend bei seiner Mutter in Dresden Friedrich Straße 55 und aus dem Dresdner Adressbuch. Vgl. Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953), unpaginiert: Max Pötzsch, Koch an Gräfin zu Ortenburg auf Schloss Tambach, Dresden, den 24. August 1901 und ebd.: Max Pötzsch, Koch an Gräfin zu Ortenburg auf Schloss Tambach, Dresden, den 25. September 1901. Schon während Pötzsch in der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen arbeitete, verzeichnete das „Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1899, Dresden o. J., S. 452: „Pötzsch Marie Ther[ese], Heizers W[it]w[e], Friedrichstr. 55“. Sie ist dort bis zum Jahre 1922 als Mieterin verzeichnet. Vgl. Adreßbuch für Dresden und Vororte ... 1922/23, S. 201.

6 Pötzsch schloss die Schule 1893 ein Jahr später ab, als es ihm möglich gewesen wäre, vermutlich um eine Chance zu wahren, in der Hofküche des Königs Albert eine Lehre zu absolvieren. Er konnte aber wohl keine der beiden offenen Lehrstellen erhalten, um die es stets eine hohe Konkurrenz gab. Vgl. hierzu die Korrespondenz zwischen Pötzschs Vater und der Königlichen Hofwirtschaft aus dem Frühjahr 1891 Sächs HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VIII., Nr. 4: Acta, Koch- und Konditorlehrlinge betr., Vol. 2. 1889 -, Bl. 50–53.

7 Zu Pötzschs Geburtsdatum vgl. Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953), unpaginiert: Lehrbriefabschrift, Dresden, 7. April 1897.

8 Die Belege hierzu finden sich: Menükartensammlung Sahrer von Sahr, Sächsische Landes- und Universitätsbibliothek, Signatur: 31.° 44, 1. Bd., Blatt 2830, 36, 57 und 2. Bd., Blatt 14; Sächs HStA Dresden, Bestand 12801, Personennachlass Carl v. Weber (1808–1879), Tagebuch, Bd. 2, Dresden, den 8. Oktober 1848.

9 Zu Pötzschs Beschäftigung durch den Traiteur Oskar Minne vgl. Bestand: Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953). Laut Adreßbuch für Dresden und seine Vororte 1898, Dresden o. J., S. 155, 196 und 373 betrieb Minne eine „Weinhandlung“ bzw. eine „Weinschänke“ in der Kreuzstr. 1. Den Begriff „Weinrestaurant“ verwandte Minne selbst, als er beim Rat der Stadt Dresden eine Konzession beantragte. Vgl. Stadtarchiv Dresden, 2.3.9– Nr. M 3859 Oskar Paul Minne: Oskar Paul William Minne, Küchenchef an den Rat der Stadt Dresden, Schloß Treleitsch in Mähren, am 26. August 1896, Bl. 1. Minnes Konzessionschein für das Restaurant datiert auf den 8. Oktober 1896. Vgl. ebd., Bl. 11 f.

10 Zu Pötzschs Zeit in der Hofküche des Prinzen Friedrich August von Sachsen vgl. Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953), unpaginiert: Abschrift des Zeugnisses von Wolf Ferdinand von Tümping für Ernst Max Pötzsch, Dresden, am 30. April 1899.

Der Prinz, seine Familie, sein Hof und seine Küche

Prinz Friedrich August von Sachsen war zu dem Zeitpunkt, als die Rezeptsammlung entstand, 33 bzw. 34 Jahre alt. Er hatte sich am 21. November 1891 mit Luise von Habsburg-Toscana verheiratet. Das Paar besaß 1898/99 bereits drei Söhne im Alter von fünf bis zwei bzw. sechs bis drei Jahren.¹¹ Die fürstliche Familie wohnte seit dem Jahre 1894 während des Sommers in einer neu errichteten Villa des Königlichen Weinbergs in Dresden-Wachwitz¹² und während der anderen Jahreszeiten im Dresdner Taschenbergpalais.¹³ Beide Wohnsitze waren mit Räumen für eine herrschaftliche Küche ausgestattet. Das Taschenbergpalais verfügte im Erdgeschoss über „Küchenlokalitäten“, die 1887/88 neu eingerichtet worden waren, als für den Prinzen Friedrich August von Sachsen eine Wohnung eingerichtet wurde. Bei dieser Gelegenheit wurden die Küche selbst, die Küchenstube, ein Backraum, ein Kochraum, ein Aufwaschraum für Kupfer, ein weiterer für Porzellan, ein Silberputzraum und Kellerräume instandgesetzt.¹⁴ Die Küche erhielt auch eine neue Kochmaschine. Außerdem wurden Küche, „Aufwaschräume u[nd] kalte Räume“ mit fließendem Wasser ausgestattet und der gesamte Küchentrakt erhielt eine Gasbeleuchtung.¹⁵ Zudem verband man das Parterre durch einen Küchenaufzug mit der ersten Etage, wo sich das Speisezimmer und im Anschluss daran ein „Anrichteraum“ befanden.¹⁶ Die Sommerresidenz des Prinzen Friedrich August von Sachsen befand sich in der 1894 neu erbauten Villa im Königlichen Weinberg. Dort lagen das Speisezimmer und daran angrenzend ein Tee- und ein Anrichtezimmer im ersten Obergeschoss. Unterhalb des Speisezimmers war zunächst geplant, im Souterrain eine Küche einzurichten. Außerdem sollte diese Etage über zwei Weinkeller, eine Silberkammer, mehrere Vorratsräume, eine Stube und Kammer für den Koch sowie über Räume für Küchenburschen und eine Köchin verfügen.¹⁷ Später entschied man sich jedoch, die Küche im

11 Vgl. Posse, Otto: Die Wettiner. Genealogie des Gesamthauses Wettin Ernestinischer und Albertinischer Linie mit Ein-schluß der regierenden Häuser von Großbritannien, Belgien, Portugal und Bulgarien. Mit Berichtigungen und Ergänzungen der Stammtafeln bis 1993 von Manfred Kobuch, Leipzig 1994, Tafel 31. Die Publizistik zu Friedrich August III. ist weithin red-undant und übernimmt zumeist unreflektiert die Sicht von Kretzschmar, Hellmut: Das sächsische Königtum im 19. Jahrhun-dert. Ein Beitrag zur Typologie der Monarchie in Deutschland, HZ Bd. 170, 1950, S. 457–493. Kritisch dazu Matzerath, Josef: Jo-hann von Sachsen – ein bürgerlicher König? Eine konstruktive Kritik gängiger historiographischer Deutungskonzepte, In: Mül-ler, Winfried/Schattkowsky, Martina (Hg.): Zwischen Tradition und Moderne. König Johann von Sachsen 1801–1873, Leipzig 2004, S. 33–44.

12 Vgl. Dehio, Georg: Handbuch der Deutschen Kunstdenkmäler. Sachsen I. Regierungsbezirk Dresden, München Berlin 1996, S. 324 f.; Zum Aufenthalt der prinzlischen Familie in der Villa des Königlichen Weinbergs vgl. auch von Toscana, Luise: Mein Lebensweg, Dresden 1991, S. 103–106; Blume, Georg: Der Wachwitzer Weinberg / zwischen Loschwitz und Wachwitz bei Dresden, Berlin München 1996, S. 20 f.; Blume, Georg: Der Königliche Weinberg zu Dresden-Wachwitz / ein Tusculum der Wettiner – ein Refugium der Dresdner, Dresden 1993, S. 31–35.

13 Zum Wohnen des Prinzenpaares im Taschenbergpalais vgl. von Toscana, Luise: Mein Lebensweg, Dresden 1991, S. 69 f., 88 und 99–103; Seifert, Siegfried: Das religiöse und geistige Leben des Sächsischen Hofes im Taschenbergpalais. In: Das Tas-chenbergpalais zu Dresden. Geschichte und Wiederaufbau der Sächsischen Thronfolgerresidenz, hg. v. Landesamt für Denk-malpflege Sachsen, Dresden 1995, S. 40 f.; Gretzschel, A.: Bauaufnahme Taschenbergpalais. Zustand 1910. In: Ebd., S. 21

14 Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10714: Hofbauamt, Lit. I .D., Nr. 4, Akte 106, [unpaginiert] Filmnummerierung 14–16.

15 Vgl. ebd., Filmnummerierung 13.

16 Vgl. ebd., Filmnummerierung 13 f. Eine erneute Renovierung der Räume im Taschenbergpalais fand im Jahre 1891 vor der Hochzeit Friedrich Augusts von Sachsen mit Luise von Habsburg-Toscana statt. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10714: Hof-bauamt, Nr. 108, [unpaginiert] Filmnummerierung 8–19.

17 Die Bauakte findet sich Stadtarchiv Dresden, Bau- und Grundstücksakten, 10, Nr. 38457. Diesen Hinweis verdanke ich Constanze Donath. A. a. O liegt auch der Antrag auf eine Baugenehmigung mit fünf Bauzeichnungen. Vgl. ebd. Hofmarschall Gotthold Paul Freiherr von Gutschmid, Chef der Hofhaltung des Prinzen Georg von Sachsen an die Königliche Amtshaupt-

alten Gärtnerhaus in unmittelbarer Nähe der Villa einzurichten. Dort richtete man im Parterre eine Vorratsküche, eine Kaffeeküche, einen Aufwaschraum, die Küche, eine Eiskammer und ein Zimmer für den Koch ein.¹⁸

Pöttsch begann seine Aufzeichnungen im August/September 1898 in Wachwitz und beendete sie im Taschenbergpalais im Juni 1899.¹⁹ Während dieser Zeit hat der bereits ausgebildete Koch daher eine Art Fortbildung absolviert, die ihm später den Weg in eine Anstellung als Herrschaftskoch ebnen sollte. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts versorgten beispielsweise die Küchen der Rittergüter, aber auch der Fürsten das Personal ihres Arbeitgebers mit so genannter Leutekost.²⁰ Die unterschiedlichen Kochniveaus werden auch in Pöttschs Rezeptsammlung gelegentlich thematisiert. Auf zwei Seiten findet sich eine Liste, die im Inhaltsverzeichnis als „Leuteessen“ und „Abendbrot für die Leute“ ausgewiesen sind.²¹ Im Text selbst lautet die Überschrift hingegen „Für das Personal“.²² Zu den nur an dieser Stelle aufgezählten Gerichten hat Pöttsch keine Kochanweisungen notiert. Es handelt sich fast durchweg um Fleischgerichte, die allerdings aus nicht so wertvollen Teilen der Tiere hergestellt wurden. Kalbsgekröse, Karee oder Kotelette finden sich nur in der Leutekost. Auch für Gemüse lässt sich zeigen, dass die „Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen“ einen Unterschied zwischen der Tafel des Wettiners und der seines Personals machte. Bei der Verarbeitung von Erbsen empfiehlt eine Kochanweisung, die Pöttsch von Hans Ernst Lehmann, dem Chef der prinzipalen Küche, übernahm, die „großen, alten abseits für die Leute“ zu stellen und für die herrschaftliche Tafel ausschließlich die „jungen Kerne“ weiterzuverarbeiten.²³

Die Position eines Herrschaftskochs hat die bisherige ernährungshistorische Forschung prinzipiell von der eines Restaurantkochs unterschieden, weil sie glaubte, den gesellschaftlichen Gruppen des Adels und Bürgertums unterschiedliche Kochniveaus zuweisen zu können.²⁴ Dagegen spricht allerdings, dass die Küche der deutschen Rittergüter

mannschaft zu Dresden-Neustadt, Dresden, den 27. März 1893, Bl. 1–6. Neubeschriftungen der Planzeichnungen im Untergeschoss deuten darauf, dass eine zunächst geplante Nutzung später abgeändert wurde.

18 Vgl. Stadtarchiv Dresden, Bau- und Grundstücksakten, 10, Nr. 65511, Bl. 6f.: Hofmarschall Gotthold Paul Freiherr von Gutschmid, Chef der Hofhaltung des Prinzen Georg von Sachsen an die Königliche Amtshauptmannschaft zu Dresden-Neustadt, Dresden, den 24. Februar 1894. Auch eine zeitgenössische Planzeichnung weist einen separaten Küchetrakt im alten Gärtnerhaus gegenüber der Villa auf. Vgl. SLUB, Deutsche Fotothek, Foto 0010760: Skizze vom Königlichen Weinberg. Diesen Hinweis verdanke ich Dirk Lindner.

19 Vgl. Pöttsch: Herrschaftsküche, Innenseite des Einbandes.

20 Zu den unterschiedlichen Küchen auf Rittergütern in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts vgl. Plessen, Elisabeth: Mitteilung an den Adel. Roman, Berlin Weimar 1978, S. 14; zum Leutetisch eines Rittergutes vgl. auch von Barsewisch, Gisa/ von Barsewisch, Bernhard: Bei den „Edlen Gänsen“ zu Tisch. Vom Kochen und Leben in märkischen Gutshäusern, Berlin 2008, S. 112f., zum Herrschaftstisch vgl. ebd., S. 106f.; Zur unterschiedlichen Kost für eine fürstliche Herrschafts- und Leutetafel vgl. Krug-Richter, Barbara/Berchem, Adolf: Kaiserliche Tafelfreuden – bürgerliche Eßkultur? Anmerkungen zum Ernährungsstandard am Hofe Wilhelms II. im holländischen Exil 1928/29. In: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde, Nr. 38, 1993, S. 88–134.

21 Pöttsch: Herrschaftsküche, S. 2.

22 Ebd., S. 344.

23 Vgl. ebd., S. 85f. Vergleichbare Differenzen enthalten auch das „Jagd-Frühstück. (Prinz Friedr[ich] August.) 17 Herren, 8 Jäger“ S. 351f. und die „Klare S[uppe] mit Butternocken. (Lehm[ann])“ S. 15, zu der Pöttsch notierte, dieses Gericht reiche für „für 8–10 Pers[onen] zur Diensttafel“.

24 Mit grundsätzlicher Anlehnung an Norbert Elias: Die höfische Gesellschaft, Frankfurt a. M. 1969 stellt diese These bereits für die Frühe Neuzeit auf Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute,

im 19. und frühen 20. Jahrhundert, soweit sie überhaupt bekannt ist²⁵, im Grunde dem entsprach, was man landläufig eine „gutbürgerliche Küche“ nennt.²⁶ Für die deutschen Fürstenhöfe, deren Speisenniveau ebenfalls kaum erforscht ist, darf man annehmen, dass um 1900 ihre Diners dem kulinarischen Anspruch der feinen Restaurants in den Grandhotels der Zeit entsprachen, die für jeden zugänglich waren, der sie bezahlen konnte. Zeitgenössisch beklagten Herrschaftsköche sogar, dass die Vereinfachung der Gerichte, die durch die Restaurantköche en vogue gekommen sei, das Niveau der Hofküchen absinken ließe.²⁷ Unter diesen Umständen erscheint es sinnvoller, um 1900 Speisequalitäten nicht grundsätzlich gruppenspezifische zuzuordnen, sondern innerhalb der feinen Küche von einer gehobenen und einer exquisiten Kochweise zu sprechen. Denn sowohl Bürgerliche als auch Adlige speisten auf beiden Küchenniveaus. Für die Fürsten galt wohl nur eine exquisite Kochkunst als adäquat.

Auch die Vermutung der Forschung, dass Köchen in Restaurants größere Freiheiten für die Entwicklung einer kulinarisch-ästhetischen Eigenlogik zu Verfügung standen als im Dienst adeliger bzw. fürstlicher Herren²⁸, lässt sich durch das Studium der „Vollständigen Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen“ nicht recht nachvollziehen. Denn insgesamt stehen ihre Rezepte unter dem Primat einer kulinarischen Gestaltung. Bei den Kochanweisungen, die Pötzsch aufzeichnete, spielt der Anspruch auf Repräsentation des Gastgebers durch aufwändige Dekoration von Speisen keine erkennbare Rolle. Das Gros der Gerichte ist ohne Anweisungen für ihr Anrichten bzw. fehlen Hinweise, wie Speisen besonders effektiv auf die Tafel zu bringen seien, fast gänzlich.²⁹ Erklären

Frankfurt a. M. 1988, S. 150–155. Dem schließen sich an: Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 1999, S. 143 f.; Jean-Louis Flandrin, Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: Philippe Ariès/Roger Chartier (Hgg.), Geschichte des privaten Lebens. Von der Renaissance zur Aufklärung, Bd. 3, Frankfurt/Main 1991, S. 269–311. Ähnlich argumentieren auch Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen 1999, S. 32 f. und 42. Ebenfalls mit einem kulinarischen Emanzipationsprozess des Bürgertums im Verlaufe der Französischen Revolution kalkulieren Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters, Frankfurt a. M. 2000, S. 168, 172 f. und S. 214–225; Shore, Elliot: Die Entstehung der Restaurants. In: Freedman, Paul (Hg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks, Darmstadt 2007, S. 305.

²⁵ Auf einem gehobenen, aber nicht exquisiten Niveau bewegen sich die handschriftlichen Rezeptsammlungen Emma von Schönberg/Leo von Schönberg auf Börnichen: Allerlei Recepte geschrieben von meinem guten, unvergeßlichen Bruder Leo, der am 6 ten Novb: 1834 verschied. (Privatbesitz von Edeltraut Erdelt-Hermann in Neckargemünd); Rosa von Schönberg auf Niederreinsberg (27.5.1871–14.10.1946): Rezeptsammlung. In: Sächs HStA Dresden, Familiennachlaß von Schönberg, Nr. 437. Auf entwickelterem kulinarischen Niveau als die vorgenannten befindet sich die Rezeptsammlung der Marianne Sahrer von Sahr auf Dahlen (7.9.1857–17.8.1941), die sich im Privatbesitz der Familie von Schönberg befindet.

²⁶ Die bürgerliche Küche zeichnete sich etwa im Verständnis des Dresdner Kochs Johann Friedrich Baumann durch reduzierte Küchentechnik und eine kleinere Auswahl von Speisen aus. Vgl. Ders.: Der Dresdner Koch oder die vereinigte teutsche, französische und englische Koch- Brat- und Backkunst, Dresden 1844³ (ND Leipzig 2005), erster Teil, S. 154 f.: Zu Baumanns Stratifizierung der Küchenniveaus, vgl. ebd., zweiter Teil, S. 333. Zum unterschiedlichen Niveau von Küchen verschiedener Adelshaushalte im 19. Jahrhundert vgl. Matzerath, Josef: An der Tafel des Grafen Günther von Bünauf auf Dahlen. Die Küche des Adels im frühen 19. Jahrhundert, in: Schattkowsky, Martina (Hg.): Die Familie von Bünauf. Adelherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S. 247–257.

²⁷ Die Angleichung der Kochstile an Fürstenhöfen und großen Hotels beklagt aus der Position eines Herrschaftskochs, der deshalb bereits die Zukunft seines Berufsstandes gefährdet sieht, Hopf-Slawentzitz, Ernst: Der Niedergang der Herrschaftlichen Küche. In: Die Höfische und Herrschaftliche Küche, VIII. Jg., Nr. 18, 1912, S. 179 f.

²⁸ Vgl. hierzu Barlösius, Eva: Eßgenuss als eigenlogisches soziales Gestaltungsprinzip. Zur Soziologie des Essens und Trinkens, dargestellt am Beispiel der grande cuisine Frankreichs, Hannover 1988, 148–166.

²⁹ Eine der wenigen Ausnahmen ist die Gestaltung von Eis zu „Windmühlen, Bienenkörben, Baumstämmen, Bahnhöfe u.s.w.“ Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 338.

ließe sich dieser Befund wohl auch mit Trends der Gastronomie um 1900³⁰, die im Kontext von Reformbewegungen der Zeit nicht weiter verwundern sollten. Ein dekoratives Alleinstellungsmerkmal konnte an den Tafeln der sächsischen Herrscherfamilie dennoch leicht hergestellt werden, indem das Service mit dem roten Drachen eingedeckt wurde, das die Meißner Porzellanmanufaktur bis 1918 ausschließlich für die Dresdner Wettiner produzierte.³¹

Pötzsch kochte daher in der Küche des Prinzen Friedrich August und dessen Familie. Denn dieser verfügte wie jedes erwachsene Mitglied der Königsfamilie über einen eigenen Haushalt und auch über einen eigenen Hofstaat. Was man für gewöhnlich den Dresdner Hof nennt, setzte sich nämlich de facto aus mehreren Höfen zusammen. Selbstverständlich umfasste der Hofstaat des Königs wesentlich mehr Personal als der der übrigen Mitglieder der Dynastie. Aber für sämtliche Prinzen und Prinzessinnen waren schon im Hofstaat der Eltern Adelige zuständig, die die „königlichen Hoheiten“ zunächst während der Kindheit betreuten und ihnen später dann Gesellschaft leisteten oder Aufgaben für sie übernahmen. Die erwachsenen Söhne der Dynastie erhielten einige Jahre, nachdem sie mit 21 volljährig geworden waren, einen vom Haushalt der Eltern abgelösten, eigenen Hofstaat.³² Prinzessinnen, die ins sächsische Königshaus einheirateten, wurde mit der Hochzeit ein adliger Hofstaat eingerichtet. Zu den verschiedenen Hofstaaten gehörte selbstverständlich noch im größeren Umfang nichtadeliges Dienstpersonal, das die Mitglieder des Herrscherhauses versorgte. Prinz Friedrich August von Sachsen hatte in den Jahren 1898/99 einen Hofstaat aus zwei Adelligen und 26 Nichtadeligen.³³ Der Hofstaat seiner Frau, Luise von Habsburg-Toscana, bestand aus zwei adeligen Damen, elf weiteren nichtadeligen Frauen und einem Kammerdiener.³⁴ Insgesamt setzten sich die Hofstaaten des Prinzenpaares also aus 42 Personen zusammen. Das Küchenpersonal des Friedrich Augusts von Sachsen bestand aus fünf Fachkräften. Wie die anderen erwachsenen Männer des Königshauses Wettin hatte Friedrich August nämlich eine eigene Küche.

30 Den zentralen Fokus auf der Zubereitung der Speisen und weniger auf Dekoration hat bereits Bern, M.M.: Die Vorbereitung zu einem großen Diner. In: *Kochkunst*, Nr. 10, 1900, S. 145–147. Zur Kritik an aufwendiger Tafeldekoration vgl. Escoffier, Auguste: *Kochkunstführer*, 15. Auflage, Haan-Gruiten 2008 (erste dt. Auflage Frankfurt a. M. 1904), S. VII–IX; Beutel, Franz Josef: *Die Freie Österreichische Kochkunst*, Wien Leipzig 1904, Vf.; *Neue Wege in der Kochkunst*. In: *Die Höfische und Herrschaftliche Küche*, 7. Jg., 1910, S. 21–23 und 42 f.

31 Vgl. Pietsch, Ulrich/Banz, Claudia (Hg.): *Triumph der blauen Schwerter*. Meißner Porzellan für Adel und Bürgertum 1710–1815, Leipzig 2010, S. 276.

32 Zur Volljährigkeit von Prinzen vgl. Verfassungsurkunde des Königreichs Sachsen. In: *Gesetz- und Verordnungsblatt für das Königreich Sachsen*, 1831, S. 243. Der Hofstaat des Prinzen Friedrich August von Sachsen wird zum ersten Mal verzeichnet im *Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf die Jahre 1888 und 1889*, Dresden o. J., S. 155.

33 Vgl. *Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1898*, Dresden o. J., S. 232.

34 Vgl. ebd., S. 232 f.



Abb. 2.
Prinz Friedrich August
von Sachsen und
Prinzessin Luise von
Sachsen, Postkarte
1898



Abb. 3.
Die „drei kleinen
Prinzen“: Friedrich
August Georg von
Sachsen geb. 15.1.1893;
Friedrich Christian
von Sachsen geb.
31.12.1893 und Ernst
Heinrich von Sachsen
geb. 9.12.1896

Es gab am Dresdner Hof Ende der 1890er Jahre vier Küchen: die des Königs Albert, die seines Bruders und späteren Nachfolgers Georg, sowie die von dessen Söhnen, den Prinzen Friedrich August und Johann Georg.³⁵ Die „Hofwirtschaft“, die für die Belange des

³⁵ Vgl. Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1898, Dresden o. J., S. 219f. (Hofwirtschaft), S. 231 (Prinz Georg), 232 (Prinz Friedrich August) und 233 (Prinz Johann Georg); Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1899, Dresden o. J., S. 231f. (Hofwirtschaft), S. 244 (Prinz Georg), 245 (Prinz Friedrich August) und 246 (Prinz Johann Georg). Der gesamte Hofstaat der Dresdner Wettiner umfasste etwas über 1200 Personen. Zum Stammbaum des Hauses Wettin, Albertinische Linie vgl. Posse, Otto: Die Wettiner. Genealogie des Gesamthauses Wettin Ernestinischer und Albertinischer Linie mit Einschluß der regierenden Häuser von Großbritannien, Belgien, Portugal und Bulgarien. Mit Berichtigungen und Ergänzungen der Stammtafeln bis 1993 von Manfred Kobuch, Leipzig 1994, Tafel 31.

Monarchen zu sorgen hatte, wurde vom Hofwirtschaftssekretär Friedrich August Riedel geleitet. Sie umfasste die Abteilungen „Hofküche“, „Hofkellerei“ und „Hofsilberkammer“. In der Küche des Königs arbeiteten zwei Hofküchenmeister, zwei Rechnungsführer, zwei Hofköche und zwei Hofkonditoren. Ihnen standen vier Kochlehrlinge, sechs Küchen- und Konditoreiarbeiter sowie sechs Küchen- und Konditoreimägde zur Seite. Die Hofkellerei, die die Wein-, Bier- und Spirituosenvorräte der Wettiner betreute, beschäftigte zwei Kellermeister und vier Gehilfen. Das Tafelsilber und das Geschirr, die Tischdecken und die Servietten verwalteten ein Silberkammerer, ein Silberdiener, ein Silberschreiber, drei Tafeldecker, fünf Silberkammergehülfen, eine Wäscheaufseherin und vier Silberwäscherinnen.³⁶

Im Vergleich zu den 46 Personen der gesamten „Hofwirtschaft“ des Königs nahm sich die Küche der Prinzen eher noch bescheiden aus. Bei Friedrich August von Sachsen waren ein Hofkoch, eine Köchin, zwei Küchenmädchen und ein Kochlehrling beschäftigt.³⁷ Dennoch musste dieses Team nicht nur die tagtäglichen Speisen für den Dienstherrn und seine Familie herstellen. Es richtete auch repräsentative Tafeln aus. Gelegentlich traf sich nämlich die Dresdner Dynastie zum Diner beim Prinzen Friedrich August.³⁸ Es waren aber auch Staatsgäste³⁹ und Personen aus dem europäischen Hochadel zu bewirten. Als beispielsweise Ende Januar 1897 die Kronprinzessinwitwe, Stephanie von Österreich, in Dresden zu Besuch war, speiste sie am Freitag, den 29.1.1897, bei Prinz Friedrich August im Taschenbergpalais. Die Speisefolge dieser Tafel hat Pötzsch als Muster für ein repräsentatives Fastenmenü in seiner Rezeptsammlung dokumentiert.⁴⁰

Bei einem Kochbuch lässt sich für gewöhnlich nicht sagen, welches Rezept sein Besitzer denn überhaupt zubereitet hat. Für die Rezeptsammlung vom Dresdner Hof darf man dagegen davon ausgehen, dass alle Kochanweisungen, die Pötzsch aufschrieb, aus der Praxis der Küche des Prinzen Friedrich August übernommen wurden. Für einige Rezepte sind sogar Vorlieben der Herrscherfamilie festgehalten. Friedrich August von Sachsen mochte beispielsweise Schinkenscheiben mit Gänseleber in getrüffeltem Aspik lieber, wenn die Zutaten separat serviert wurden, als wenn die Küche sie bereits im Voraus zu einer Schinkenform geschichtet hatte.⁴¹ Seine Gemahlin, Prinzessin Luise,

³⁶ Vgl. Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1898, Dresden o. J., S. 219 f.; Zur Dresdner Hofkellerei vgl. auch: O’Byrn, Friedrich August: Die Hof-Silberkammer und die Hofkellerei zu Dresden, Dresden 1880.

³⁷ Vgl. Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1898, Dresden o. J., S. 219 f.; Staatshandbuch für das Königreich Sachsen auf das Jahr 1899, Dresden o. J., 245. Nicht nur das Staatshandbuch spricht von „Hofkoch“ in der Küche Friedrich Augusts von Sachsen. Auch Emil König, großherzoglicher Hofküchenmeister in Weimar und Friedrich Tuiskon Baumann, der in der Küche der sächsischen Könige Johann und Albert als Hofküchenmeister gewesen war, nannten im Jahre 1893 Friedrich Carl Gustav Baumann, der in der Küche Friedrich Augusts von Sachsen arbeitete, einen „prinzlichen Hofkoch“. Vgl. Blüher, Paul Martin/Petermann, Paul: Meisterwerk der Speisen und Getränke in vier Bänden – Französisch – Deutsch – Englisch (und anderen Sprachen) 1. und 2. Bd., Leipzig 1893/94, Leipzig 1893, S. 1462.

³⁸ Über eine Familientafel in der Wachwitzer Villa berichtet Luise von Toscana: Mein Lebensweg, Dresden 1991, S. 103; Am 31.12.1899 erschienen König Albert und Königin Carola um 17.30 Uhr zu einer Familientafel, das Prinz Friedrich August im Taschenbergpalais ausrichtete. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VI, Akte 127: Extraordinaria bei der Hofwirtschaft im Jahre 1899, Nr. 14: Journal 1899, Sonntag den 31. December Tafel bei S.K.Ht. dem Prinzen Friedrich August, Film, Foto 0417.

³⁹ Vgl. u. a. von Metzsch, W.: Friedrich August III. König von Sachsen. Ein Lebensbild, Berlin 1906, S. 84 f.

⁴⁰ Vgl. Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 367.

⁴¹ Vgl. ebd., S. 109: „Jambon à la Pill-Will“.

bevorzugte Kolatschen mit einer Pflaumenmusfüllung gegenüber ungefüllten.⁴² Für die drei Söhne des Ehepaares enthält Pötzschs Rezeptsammlung mehrere Kindergerichte: Schokoladenmilch, Polenta, Griessuppe und Biskuit.⁴³

Die Rezeptgeber

Pötzsch notierte auch, von wem er die Angaben zur Speisenzubereitung übernommen hat. Das ist in der Überlieferung von Rezepten äußerst selten. Von 824 Gerichten, die er mit Kochanweisung notiert, nennt er 498mal denjenigen, der sie ihm weitergab. Pötzsch gibt in seiner Handschrift 22 Personen als Rezeptgeber an. Die am häufigsten genannten sind *Friedrich* Carl Gustav Baumann mit 60 sowie Hans Ernst Lehmann mit 226 Speisen und Getränken. Baumann war von 1888 bis 1897 Hofkoch bei Prinz Friedrich August. Er hatte prominente Vorfahren.⁴⁴ Denn sein Großvater, Johann Friedrich Baumann, veröffentlichte im Jahre 1830 das zweibändige Kochbuch „Der Dresdner Koch“.⁴⁵ Dieses Werk fand auch überregional Beachtung. Als im Jahre 1880–83 in Leipzig beim Verlag Moritz Schäfer eine zweite veränderte Auflage der deutschen Übersetzung von Jules Gouffés: *Le livre de Cuisine* (dt.: Die feine Küche) erschien, erklärten die Herausgeber, dass sie das Opus des französischen Spitzenkochs aus dem aristokratischen Jockeyclub in Paris⁴⁶ um Rezepte der „deutschen, englischen, italienischen, holländischen u.s.w. Küche“ erweitert hätten. Dazu seien eine große Anzahl von Kochbuchautoren herangezogen worden. Die meisten zusätzlichen Informationen entnahmen die Herausgeber nach eigenen Angaben aus den Werken von „[Johann] F[riedrich] Baumann, [Marie-]A[ntoine] Carême, U[rbain] Dubois, A[lexandre] Dumas, É[douard] Hélouis, M[ary] Jewry, M[arie] S[usanne] Kübler, W[ilhelmine] Schlienbecker u[nd] A[nderen]“⁴⁷ Baumanns „Dresdner Koch“ besaß daher ein halbes Jahrhundert nach seinem Erscheinen im Diskurs über die feine deutsche Küche einen solchen Stellenwert, dass er in einem internationalen Kontext zitiert wurde. Das Werk erlebte bis ins Jahr 2006 mehrere Auflagen.⁴⁸

Der zweite Sohn Johann Friedrich Baumanns, Friedrich Tuiskon Baumann, wirkte von 1863 bis 1882 als Hofküchenmeister am Dresdner Hof. Er hatte großen Anteil an einem zeitgenössischen Grundlagenwerk der Kochkultur, dem „Meisterwerk der Speisen und

⁴² Vgl. Pötzsch: *Herrschaftsküche*, S. 240: „Collatschen. (für Frau Prinzeß)“ und S. 228f.: „Englische Collatschen (Baumann.)“.

⁴³ Vgl. ebd., S. 14: „Kinds-Koch“ und „Pollenda“, S. 15: „Griessuppe“; S. 239: „Bisquittorte einfache“; S. 313: „Biscuitmassen“.

⁴⁴ Zur Geschichte der Familie Baumann vgl.: Baumann, Richard Friedrich: Vom Hohenloher Bauernbuben zum gräflichen Mundkoch in Sachsen. Aus der Familiengeschichte des Dresdner Hoteliers Baumann. In: *Sächsische Heimat. Mitteilungen der Bundeslandsmannschaft Sachsen und der Stiftung Land Sachsen*, 34. Jg., Februar 1988, S. 50–57 und ebd., März 1988, S. 75–92.

⁴⁵ Baumann, Johann Friedrich: *Der Dresdner Koch oder Die vereinigte teutsche, franzoesische und englische Koch- und Backkunst*, 2 Bde., Dresden 1830.

⁴⁶ Zum exklusiven Pariser Jockeyclub vgl. de Saint Martin, Monique: *Der Adel. Soziologie eines Standes*, Konstanz 2003, S. 144.

⁴⁷ Jules Gouffé: *Die feine Küche Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Küchenbäckerei und Einmachekunst*, Leipzig 1883, S. VII.

⁴⁸ Die zweite Auflage erschien 1840, die dritte 1844. Zuletzt wurde die dritte Auflage 1984 und 2006 nachgedruckt.

Getränke“, das 1893/94 der Leipziger Verleger Paul Martin Blüher und Paul Petermann, ein in Dresden geborener Fachzeitschriftenredakteur, herausgaben.⁴⁹ Friedrich Tuiskon Baumann war unter den Mitarbeitern der profilierteste Koch.⁵⁰

Die Zeitschrift „Kochkunst“ bescheinigte dem Buch schon 1901 seine weite Verbreitung: „Das Blüher'sche Meisterwerk der Speisen und Getränke, das den Namen Meisterwerk mit vollem Recht verdient, ist heute im Besitze jedes Fachmannes, der gediegene Speisezettel aufstellen oder ausführen muss und ein gutes Hotel oder feines Restaurant, das ort[h]ographisch richtige Speisezettel auflegen will, kann nicht mehr ohne dieses einzig dastehende Hülfsbuch sein, an dem der Verfasser mit seinen Mitarbeitern fast ein Menschenleben arbeitete.“⁵¹ Die übrigen 14 Autoren des „Meisterwerks“⁵² würdigten Baumann, der am 19. Oktober 1889 verstorben war, im ersten Band der zweiten Auflage von 1892 durch einen Lebensabriss. Sie wiesen ihm einen sehr prominenten Platz in der Kochkunst zu: „Eine ähnliche Rangstufe wie [Marie-Antoine] Carême nahm in der Kochkunst der Neuzeit in Deutschland Friedrich Baumann ein, ja in Bezug auf Sinn für Rechtschreibung überragte letzterer ihn noch, nur daß er sein reiches Wissen aus Bescheidenheit leider nicht durch hinterlassene Werke der Nachwelt vererbte“.⁵³ Von Carême aus zog sich nach Ansicht der Autoren eine Reihe der Spitzenköche über Joseph Rottenhöfer, Alexandre Dumas, Jules Gouffé, Ernst von Malortie, Urbain Dubois und Émile Bernard zu Friedrich Tuiskon Baumann.⁵⁴

Der Koch in der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen, Friedrich Carl Gustav Baumann, dessen Großvater den „Dresdner Koch“ verfasst hatte, absolvierte unter der Ägide seines Vaters, des Hofküchenmeisters Friedrich Tuiskon Baumann, in der Dresdner Hofküche vom 1. Mai 1867 bis zum 30. April 1871 seine Lehre.⁵⁵ Auch er wird in der zweiten Auflage des „Meisterwerks der Speisen und Getränke“ neben seinem Vater als beratender Unterstützer dieser Publikation genannt.⁵⁶ Hinter Friedrich Carl Gustav Baumann als Rezeptgeber Pötzschs stand daher die Tradition einer Familie von hoch geschätzten Dresdner Köchen und damit die kulinarische Ästhetik der sächsischen Hof-

⁴⁹ Blüher/Petermann: Meisterwerk der Speisen und Getränke (wie Anm. 37), S. 5–7 und 57–74. Die erste Ausgabe erschien im selben Verlag unter dem Titel: Rechtschreibung der Speisen und Getränke. Französisch – Deutsch – Englisch, Leipzig 1888.

⁵⁰ Als weitere Köche bzw. Küchenmeister arbeiteten am „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ mit: Albert Theodore Max Thiem aus Rudolstadt (Hotelbesitzer in Edinburgh und Glasgow), ein „berühmter französischer Koch“, der allerdings nicht genannt werden wollte, A. Fritsch (Küchenmeister im Hotel Kaiserhof in Leipzig), Max Gündel (Hotelbesitzer in Liebenstein), Cesare Pighetti (Delikatessen- und Weinhändler in Leipzig), Ernst Lösnitzer (später Begründer der Dresdner Berufsschule für Köche) und Friedrich Tuiskons Sohn Friedrich Carl Gustav Baumann, der als Hofkoch beim sächsischen Prinzen Friedrich August in Diensten stand. Vgl. ebd., S. 9f.

⁵¹ Neue Fachliteratur: In: Kochkunst, Jg. 1901, S. 238f. Weitere 24 Pressekommentare aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und den USA enthält der erste Band der zweiten Auflage des Meisterwerks der Speisen und Getränke, Leipzig 1893, S. 942–950.

⁵² Die Verfasser des Nachschlagewerkes finden sich Blüher/Petermann: Meisterwerk der Speisen und Getränke (wie Anm. 37), S. 9f.

⁵³ Ebd., S. 7: Friedrich Baumann, der deutsche Carême.

⁵⁴ Vgl. ebd.

⁵⁵ Eine Abschrift des Lehrbriefes für Friedrich Gustav Baumann, die auf den 30. April 1871 datiert ist, findet sich Sächs HStA Dresden, Bestand 10006, OHMA, T, Cap. VIII, Akte 4/1: Acta Koch- und Conditorlehrlinge betreffend vom Jahre 1855–1888, Filmpaginierung 0957f.

⁵⁶ Die Verfasser des Nachschlagewerkes finden sich Blüher/Petermann: Meisterwerk der Speisen und Getränke (wie Anm. 37), S. 10.

küche. Da die Kochanweisungen, hinter die Pötzsch „Baumann“ geschrieben hat, nicht mit den Rezepten im „Dresdner Koch“ übereinstimmen und auch nicht unter den gleichen Namen wie bei Pötzsch im „Meisterwerk der Speisen und Getränke“ aufgeführt werden⁵⁷, darf man davon ausgehen, dass sie über Friedrich Carl Gustav Baumann in die „Herrschaftsküche des Kronprinzen von Sachsen“ kamen.

Hans Ernst Lehmann war Baumanns Nachfolger als Hofkoch des Prinzen Friedrich August. Er wurde am 1. Februar 1898 eingestellt.⁵⁸ Es ist anzunehmen, dass beide Köche eine Zeitlang gemeinsam arbeiteten, um den Nachfolger mit den Essgewohnheiten der prinzlichen Familie bekannt zu machen. Ein solches Verfahren wurde jedenfalls praktiziert, als Friedrich August III. von Sachsen den Thron bestieg und Lehmann die Küchenmeister der königlichen Küche mit den kulinarischen Vorlieben des neuen Herrschers und seiner Familie vertraut machte.⁵⁹ Außerdem dürften, nachdem 1898 Lehmann die Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen übernommen hatte, auch weiterhin Gerichte auf die herrschaftliche Tafel gekommen sein, die bereits Baumann serviert hatte. Geboren wurde Lehmann am 19. September 1873 in Dresden als Sohn des Hutmachermeisters Friedrich Georg Lehmann und seiner Frau Laura Auguste Adelheid, geb. Berndt.⁶⁰ Hans Ernst Lehmann war, als er beim Prinzen Friedrich August von Sachsen eingestellt wurde, 24 Jahre alt. Über Lehmanns Ausbildung und seinen frühen Werdegang als Koch fehlen leider jegliche Nachrichten, da für die Hofhaltung des Prinzen Friedrich August von Sachsen kaum Unterlagen erhalten sind. Lehmann hat jedenfalls nicht in der Dresdner Hofküche gelernt. Die lukrative Stelle in der prinzlichen Küche wurde an ihn daher wohl aufgrund seiner fachlichen Qualifikation vergeben.⁶¹ Als Hofkoch erhielt Lehmann im Verlaufe seiner Karriere sechs Orden.⁶² Er muss auch kurz vor dem Ende der Monarchie noch zum Hofküchenmeister avanciert sein.⁶³ Bereits seit 1908

57 Trotz unterschiedlicher Rezeptnamen finden sich allerdings inhaltliche Übereinstimmungen bzw. Ähnlichkeiten zwischen Pötzschs Rezeptsammlung und dem „Meisterwerk der Speisen und Getränke“, die allerdings bei einer fast zeitgleichen Niederschrift wenig verwundert.

58 Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10711, Ministerium des Königlichen Hauses, Loc. 34 Nr. 47: Verleihung von königlich-sächsischen Orden 1917–1919, Allerhöchster Geburtstag 1918, Nr. 191: An das Ministerium des Königlichen Hauses, Königliches Oberhofmarschallamt von dem Busche Dresden, den 27. März 1918.

59 Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10006: OHMA, T, Cap. VII., Akte 1b, Verordnungen der Hofwirthschafts-Direction 1881–1906: Vorschläge über Hofwirthschaftliche Angelegenheiten p., Am 22. April 1905 von Seiner Majestät dem Könige genehmigt. Filmseite 0898.

60 Vgl. Stadtarchiv Dresden, 6.4.25 Standesamt-Urkundenstelle, BV VII Sterbe-Nr. 1649; Sächs HStA Dresden, Bestand 10711, Ministerium des Königlichen Hauses, Loc. 34 Nr. 47: Verleihung von königlich-sächsischen Orden 1917–1919, Allerhöchster Geburtstag 1918, Nr. 191: An das Ministerium des Königlichen Hauses, Königliches Oberhofmarschallamt von dem Busche Dresden, den 27. März 1918.

61 Lehmann verdiente als Hofkoch beim Prinzen Friedrich August von Sachsen im Monat 209 Mark und erhielt zudem einen jährlichen Wohnungszuschuss von 150 Mark. Vgl. Sächs HStA Dresden, Bestand 10711, Ministerium des Königlichen Hauses, Loc. 40 Nr. 32, Blatt 7: Verzeichnis aller Mitglieder des seitherigen Hofstaates Seiner Königlichen Hoheit des Kronprinzen, 1904. Demgegenüber erwartete Pötzsch von den Grafen zu Ortenburg ein monatliches Gehalt von 75 bis 80 Mark. Vgl. hierzu Staatsarchiv Coburg, OTA 1101 (prov. 953), [unpaginiert]: Ernst Max Pötzsch: Bewerbung unter dem 14. August 1901 an das Schloss Tambach.

62 Das Albrechtskreuz (zwischen 1915 und 1918), das Lippisches Verdienstkreuz (1907), das Österreichisches Verdienstkreuz (1910), das Preußische Kreuz des Allgemeinen Ehrenzeichens (1913), das zum Sachsen-Ernestinische Hausorden gehörige Verdienstkreuz (1914), die Toskanische Verdienstmedaille (1901). Vgl. hierzu Adreßbuch für Dresden und Vororte ... 1920, Dresden o. J., S. 444.

63 Das Adreßbuch für Dresden und Vororte ... 1918, Dresden o. J., S. 552 weist Lehmann zwar noch als „Hofkoch“ aus. Da dieses Werk aber am Jahresanfang erschien, erfasste es nicht die Veränderungen während des laufenden Jahres. Im Adreß-

wohnte er im dritten Stock eines Miethauses in Blasewitz, Schumannstraße 63.⁶⁴ Zur Ruhe gesetzt hat er sich offensichtlich 1938/39.⁶⁵ Er lebte nachweislich bis 1943 in seiner Dresdner Wohnung.⁶⁶ Nach der Bombardierung Dresdens zog Lehmann in die Schulze-Delitzsch-Straße. Dort ist er am 2. November 1945 mit 72 Jahren gestorben.⁶⁷

Pötzschs „Vollständige Herrschaftsküche“ enthält nicht nur Rezepte aus der Küche des Prinzen Friedrich August von Sachsen, sondern auch von Köchen des Königs Albert. Der Hofküchenmeister Bruno Kiehl lieferte eine Anleitung, um Milchtrauben herzustellen⁶⁸, und die Hofköche Henri Fauchère ein Rezept für das Einfärben von Reis und Brotsockeln⁶⁹, sowie Theodor Fricke eine Kochanleitung für Beignets d'abricots.⁷⁰

Über den Kreis des Dresdner Hofes hinaus verzeichnete Pötzsch auch Rezepte aus der Dresdner Gastronomie. Er hatte vom 4. April 1893 bis 1. April 1897 in der Küche des königlichen Belvedere auf der Brühlschen Terrasse, einem der renommiertesten Restaurants in Dresden, gelernt. Dort waren zu dieser Zeit Eduard Stiehler Küchenchef und der Kaufmann Richard Fiebiger Pächter. Schon Fiebigers Vater hatte seit 1876 das Belvedere vom Haus Wettin gepachtet.⁷¹ Aus der Küche seines Lehrherrn übernahm Pötzsch für sein „Vollständige Herrschaftsküche“ 15 Rezepte, fünf Rezeptvarianten und eine Zusammenstellung für ein Kaltes Buffet. Offensichtlich müssen aber auch ins Belvedere Rezepte vom Dresdner Hof gekommen sein, die Pötzsch dort zunächst kennen lernte. Für den „Hummer, amerikanisch“ notierte er nämlich, dieses Rezept habe er aus dem Belvedere, es werde aber dort „nach Baumanns Original“ zubereitet.⁷²

Sieben Kochanweisungen, „Ragout in Muscheln“, „Hammelnierchen am Spieß“, „Gänseleber auf Toast“, „Artischocken“, „Kopfsalatgemüse“, „Hummer-Salat“, „Läuter-Zucker“, erhielt Pötzsch laut eigenen Angaben von dem Traiteur Oskar Minne⁷³, in dessen Weinrestaurant er nach seiner Lehre kurzzeitig (April bis Juli 1898) arbeitete. Minne war in Dresden am 24. September 1870 als Sohn eines Haushofmeisters geboren und hat-

buch für Dresden und Vororte ... 1920, Dresden o. J., S. 444 firmiert Hans Ernst Lehmann dann als „Hofküchenm[ei]st[er]“ und allen seinen Orden. Diesen Titel behielt er auch weiterhin als Berufsbezeichnung bei.

⁶⁴ Vgl. Adreßbuch für Dresden und seine Vororte ... 1908, Dresden o. J., S. 606.

⁶⁵ Das Adreßbuch der Landeshauptstadt Dresden ... 1938, Dresden o. J., 1938, S. 722 nennt Lehmann „Hofküchenmeister“. Vom darauffolgenden Jahr ab wird er als „Hofküchenmeister i. R.“ geführt. Vgl. Adreßbuch der Landeshauptstadt Dresden ... 1939, Dresden o. J., S. 724.

⁶⁶ Vgl. Adressbuch der Gau- und Landeshauptstadt Dresden ... 1943/44, Dresden August 1943, S. 742.

⁶⁷ Vgl. Stadtarchiv Dresden, 6.4.25 Standesamt-Urkundenstelle, BV VII Sterbe-Nr. 1649.

⁶⁸ Zu Kiehl siehe Personenverzeichnis; das Rezept für Milchtrauben findet sich Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 149.

⁶⁹ Zu Fauchère siehe Personenverzeichnis; das Rezept für „Reis und Brotsockel spritzen“ findet sich Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 265.

⁷⁰ Zu Fricke siehe Personenverzeichnis; das Rezept für Beignets d'abricots findet sich Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 166.

⁷¹ Richard Fiebiger und Friedrich Christian Wilhelm Gandert hatten in den Jahre 1898/99 das Belvedere vom Haus Wettin gepachtet hatten. Vgl. dazu Sächs HStA Dresden, 10711, Ministerium des königlichen Hauses, Loc. 31, Nr. 12., Fol. 174–183: Neuer Pachtvertrag für die Hoftraiteure Theodor Fiebiger und seinen Sohn Richard Fiebiger über Betreibung des Belvedere vom 1. Oktober 1884; Ebd., Fol. 194: Verpachtungen des Belvedere; Ebd.: Fol. 198–199: Verlängerung des Pachtvertrags mit Richard Fiebiger vom 1. Oktober 1896 bis 30. September 1901 und Ebd., Fol. 203: 1. Januar 1898 Herr Friedrich Christian Wilhelm Gandert wurde als Mitpächter im Vertrag mit aufgenommen. Die Berufsbezeichnung „Kaufmann“ für Richard Fiebiger findet sich Stadtarchiv Dresden, 2.3.9-Nr. 774, Gewerbeamt A, Bürger- und Gewerbeakten, Richard Fiebiger, Bl. 5.

⁷² Vgl. Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 125.

⁷³ Zu diesen Rezepten vgl. Pötzsch: Herrschaftsküche, S. 63, 88, 92, 107 und 326.

te, wie er selbst formulierte, „die Kochkunst in der Prinzlich Sachsen Altenburg’schen Hofküche auf Schloß Albrechtsberg bei Dresden erlernt“.⁷⁴ Nach seiner Lehre war er als Herrschaftskoch tätig und konnte unter anderem ein Zeugnis von Prinz Friedrich August von Sachsen vorweisen. Bevor Minne im Oktober 1896 das Restaurant in der Dresdner Kreuzstraße übernahm, hatte er zuletzt als Küchenchef für den Grafen Josef Ernst von Waldstein-Wartenberg auf dessen Schloss Trebitsch in Mähren gearbeitet.⁷⁵ Ein Kochbuch hat Minne nicht veröffentlicht und eine Sammlung seiner Rezepte ist auch nicht erhalten. Pötzschs Aufzeichnungen von Minnes Gerichten gewähren deshalb zusammen mit den Rezepten des Belvedere einen Eindruck von der Kochkunst in den feinen Dresdner Restaurants, für die ansonsten nur wenige Quellen vorliegen.⁷⁶

Drei der von Pötzsch genannten Rezeptgeber (Arnold, Rößler und Eichler) lassen sich nicht oder nicht eindeutig identifizieren. 17 von 90 Suppen der „Vollständigen Herrschaftsküche“, ein Omelette, eine Sauce und eine Saucenvariante rechnet Pötzsch einem Arnold zu.⁷⁷ Für 16 Rezepte, nach denen sich Eis, Punsch, Kuchen und Extrakte herstellen lassen, nennt Pötzsch einen Rößler als Quelle. Einen Kochbuchautor mit diesen Namen⁷⁸ gab es im 19. Jahrhundert nicht.⁷⁹ Ein Rezept für „Farcenocken zur Suppe“ weist Pötzsch einem Eichler zu, von dem ebenfalls kein zeitgenössisches Kochbuch bekannt ist.⁸⁰ In den Jahren 1898/99 weisen die Dresdner Adressbücher allerdings einen Koch „Karl F[riedrich] Osk[ar] Eichler“ aus.⁸¹

⁷⁴ Stadtarchiv Dresden, 2.3.9 – Nr. M 3859 Oskar Paul Minne: Oskar Paul William Minne, Küchenchef an den Rat der Stadt Dresden, Schloss Trebitsch in Mähren, am 26. August 1896, Bl. 1.

⁷⁵ Vgl. ebd.

⁷⁶ Eine Ausnahme stellt dar Ferrario: Georg Otto: Deutsches Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche, Dresden [1871]. Ferrario betrieb eine Restaurant und eine Kochschule in der Schulgutstraße 15. Vgl. Adressbuch für Dresden und seine Vororte 1899, Dresden, o. J., S. 115.

⁷⁷ Denkbar wäre, dass die Rezepte entnommen sind aus dem Kochbuch: Arnold, Marie: Praktisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder leicht fassliche und zuverlässige Anweisung alle verkommenden Speisen, Eingemachtes, Backwerk, kalte und warme Getränke etc. zu kochen und schmackhaft zu bereiten. Nach eigener Erfahrung herausgegeben, Schloss Chemnitz 1879. Allerdings ist dieses Buch nicht mehr verfügbar. Ein anderes Kochbuch von einem Verfasser mit dem Namen Arnold fehlt sowohl im Gesamtverzeichnis des deutschsprachigen Schrifttums (GV) 1700–1910, München New York London Paris 1984, als auch in den einschlägigen Verzeichnissen für kulinarische Literatur: Vgl. Georg, Carl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887, Hannover 1888; Drexel, Theodor: Catalog der Kochbücher-Sammlung. Als Manuskript gedruckt. [Nebst] Nachtrag. 1–5 Frankfurt a. M. 1885–1891.

⁷⁸ Henriette Pelz’ Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen: enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Pökeln, Räuchern, Getränkebereiten etc, das in siebter Auflage 1894 von Helene Roesler herausgegeben wurde, kann nicht gemeint sein. Denn in diesem Werk fehlen Rezepte, für die Pötzsch Rößler als Rezeptgeber nennt: Pu[n]sch à la romaine und Punsch à la Maraschino, Kaiser-Kuchen.

⁷⁹ Ein entsprechendes Werk fehlt sowohl im Gesamtverzeichnis des deutschsprachigen Schrifttums (GV) 1700–1910, München New York London Paris 1984, als auch in den einschlägigen Verzeichnissen für kulinarische Literatur: Vgl. Georg, Carl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887, Hannover 1888; Drexel, Theodor: Catalog der Kochbücher-Sammlung. Als Manuskript gedruckt. [Nebst] Nachtrag. 1–5 Frankfurt a. M. 1885–1891. Das Dresdner Adressbuch des Jahres 1899 kennt allerdings einen Bäckermeister „F[riedrich] Bruno Rößler“. Vgl. Adressbuch für Dresden und seine Vororte, Dresden 1899, S. 493. Rößler wohnte auf der Wachsbleiche 21.

⁸⁰ Vgl. Gesamtverzeichnis des deutschsprachigen Schrifttums (GV) 1700–1910, München New York London Paris 1984; Georg, Carl: Verzeichnis der Litteratur über Speise und Trank bis zum Jahre 1887, Hannover 1888; Drexel, Theodor: Catalog der Kochbücher-Sammlung. Als Manuskript gedruckt. [Nebst] Nachtrag. 1–5 Frankfurt a. M. 1885–1891.

⁸¹ Vgl. Adreßbuch für Dresden und seine Vororte, Dresden 1898, S. 98; Adreßbuch für Dresden und seine Vororte, Dresden 1899, S. 102. Demnach wohnte Eichler auf der Straße „Am See 16“, Flügel B, 2. Obergeschoss.