Auguste Escoffier [1846–1935], Souvenirs culinaires; Übersetzung von Martin Müller (2026)

Meine ersten Kochherde, 1846–1870

Kindheit in Villeneuve-Loubet

Weshalb wählte ich den Beruf eines Kochs? Davon geträumt hatte ich nicht: denn ich wollte vielmehr Bildhauer werden, weil ich mich in der Jugend von den schönen Künsten angezogen fühlte; leider musste ich auf diese Laufbahn aber verzichten.
Immerhin – wenn auch noch nicht von edler Ehrfurcht für die Küche ergriffe, hatte ich doch großes Interesse an der Arbeit und den Verrichtungen meiner, die uns – als ausgezeichnete Köchin – delikate Ragouts bereitete. Ich habe ihre Rezepte liebevoll aufbewahrt und in meiner langen Laufbahn oft danach gekocht.

Meine ersten Kochversuche datieren von 1856. Ich war zehnjährig, ahnte aber nicht, dass ich einst Koch sein würde.

Damals war der Kaffee noch wenig bekannt, und man konnte dieses anregende Getränk nur zu besondern Anlässen anbieten. Eines Morgens, vor der Reise nach Nizza, hatte meine Großmutter vor meine Augen ihren kleinen Kaffee nach alter Art bereitet. Ich wartete ihre Abreise ab, um ihr Verfahren nachzumachen, und lernte so den Geschmack des Kaffees kennen, von dem man so oft sprach.

Wenig später hörte ich, wie sich eine Gruppe von Frauen unterhielt, wie man Kaffee zubereiten könne. Jede äußerte sich – in einer Abendstunde, bei wärmendem Feuer. Nachdem alle diese tüchtigen Frauen ihr spannendes Gespräch beendet hatten, sagte ich zu ihnen: „es ist doch ganz einfach, Kaffee zu machen", und erzählte von meiner Neugier für dieses Thema.
Zunächst wurde ich ein wenig gescholten, doch schließlich lachte man, und die Großmutter sagte mir leise: „du wirst einmal ein guter Koch" und gab mir einen Kuss.

Ungefähr zur gleichen Zeit machte ich mich an einem Sonntagmorgen auf, um aufs Haus meines Großvaters mütterlicherseits aufzupassen, der sehr alt war und allein lebte, und unterhielt sein Feuer, wenn er in der Messe war.

Oft hatte ich erzählen hören, wie fein ein im Feuer geröstetes Stück Brot sei, wenn man es noch warm mit etwas Käse belege – einer scharfen Masse, genannt „brousse", die man im Dorf sehr schätzte. Diese „brousse" fehlte bei meinem Großvater nie, und so war es für mich leicht, meine Neugier und Naschhaftigkeit zu befriedigen. Beim Kaminfeuer sitzend, kratzte ich Gluten nach vorn, legte darauf die Feuerzangen und röstete so zwei Brotstücke, die mit besagter „brousse" bedeckt waren. Andächtig genoss ich diese Käseschnitten zusammen mit einem halben Glas Süßwein.

Meine Herkunft

Ich wurde als Sohn von Jean-Baptiste Escoffier und seiner Gattin Madeleine Civatte am 28. Oktober 1846 in Villeneuve-Loubet geboren – im Dép. Var, heute „Alpes Maritimes", seit Nizza an Frankreich angegliedert ist. Mein Vater war, wie schon sein Vater, Grob- und Hufschmied sowie Schlosser und stellte Geräte für die Bauern her. Diese mussten darum das Dorf nicht verlassen, wenn sie das Nötige für ihre Arbeit brauchten.

Mein Großvater, Augustin Escoffier, zog zunächst als Schmiedegeselle auf Wanderschaft durch Frankreich, erfüllte dann in den letzten Jahren des Ersten Kaiserreichs seine Militärpflicht und wurde in einer Schlacht von einem Schuss durch die Brust schwer verletzt.

Im Dorf zurück und von seiner Wunde ganz genesen, heiratete er und gründete einen Hufschmiede-Betrieb. Er hatte mit seiner Frau fünf Söhne und eine Tochter. Mein Vater, der Älteste, hatte das Schmiede-Handwerk erlernt; der zweite Sohn, François, wurde Koch, wie auch sein jüngerer Bruder; der vierte, Honoré, übte den gleichen Beruf aus wie unser Vater. Doch nach Abschluss seiner Gesellenjahre in Frankreich kam er ins Dorf zurück, gab das Handwerk auf und wurde Wirt. Der fünfte Sohn, Victor, in Eisen-Arbeiten sehr geschickt, hatte künstlerische Pläne, die er verfolgte, bis im Jahr 1855 der Krieg mit Russland begann. Unter die Fahnen gerufen, folgte er der Armee nach der Krim und starb in Konstantinopel an einer Krankheit, die er sich im Krieg zugezogen hatte. Unsere Schwester, als Jüngste der Familie, heiratete einen Italiener, Auguste Decaroly, der in Nizza das „Café des Colonies" betrieb.

Zur Zeit meiner Geburt hatte mein Vater die Leitung der Schmiede übernehmen müssen, da der Großvater für längere Zeit krank war; sein Zustand verbesserte sich aber, er lebte geruhsam noch längere Zeit und starb im Jahr 1871, im Dorf lebhaft betrauert.

Auch wenn er nur die Volksschule besucht hatte, war Grossvaters Denkweise überlegen, und er war auf natürliche Art gut erzogen.
Als mein Bruder und ich klein waren, brachte er uns bei, uns bei Tisch unbedingt anständig zu verhalten und mit einer Dame nie zu sprechen, ohne den Hut zu ziehen … Er brachte uns überhaupt bei, wie lebenswichtig das Savoir-vivre sei. Ich habe seine guten Ratschläge immer in kostbarer Erinnerung bewahrt und daraus Vorteil gezogen.

In der Kindheit meines Vaters gab es in Villeneuve-Loubet keinen Lehrer, aber der Dorfpfarrer, ein liebenswürdiger und hingebungsvoller Mann, unterrichtete gerne die Kinder seines Chors, zu denen auch mein Vater gehörte. Er seinerseits liess die andern jungen Leute des Dorfes daran teilhaben und erteilte ihnen Unterricht an den langen Winterabenden. Es war sein Ziel, sie lesen und schreiben zu lehren und ihnen die vier Fälle der Grammatik beizubringen, damit sie während des Militärdienstes, der damals sieben Jahre dauerte, ihren Eltern oder der Braut ohne fremde Hilfe schreiben konnten.

Mein Vater starb im 80. Altersjahr und war, wie schon sein Vater, stets bereit gewesen, Gutes zu tun. Er war bei jedermann beliebt und hinterließ alle in gemeinsamer Trauer.

Meine Anfänge im „Restaurant Français"

Mein Onkel François hatte im Jahr 1856 in Nizza ein Restaurant eröffnet, das „Restaurant Français"; es lag beim öffentlichen Park an der „Rue Paradis".
Im Jahr 1859 war ich, nach der Erstkommunion, 13jährig, und es hiess, ich solle Koch werden. Wohl oder übel musste ich gehorchen und trat darum im Oktober 1859 bei meinem Onkel als Lehrling ein – in jenem Jahr, als Nizza französisch wurde.

Wenig später wurde das Restaurant von der Ecke der „Rue Paradis" an Nr. 7 des „Quai Masséna" verlegt, wo ich dann 1863 die Lehre abschloss. Diese Jahre waren recht mühsam, aber Ehrgeiz und fester Wille liessen mich die Verhältnisse ohne die mindeste Unzufriedenheit ertragen. Nach einigen Monaten war mir bewusst geworden, wie wichtig das Kochen war und welche Rolle ein gewissenhafter Koch im Leben spielen konnte.

Vom Adel der Köche

In jener Zeit war dieser Beruf in der Gesellschaft wenig angesehen. Das hätte nicht sein müssen, denn Kochen ist eine Wissenschaft und auch eine Kunst, und wer es mit ganzer Leidenschaft ausübt, um den Mitmenschen wohlzutun, verdient Respekt.

Allzulange hatte man den Küchenchef unter das Gesinde eingereiht. Ich will zwar nicht die leiseste Kritik am Hauspersonal äussern, doch darf man dabei gewisse Unterschiede sehen, ohne jemanden herabzusetzen. Es gab sie schon zu Zeiten der alten Monarchie, als ein Chef der Küche die glänzendsten Vorrechte genoss. Er gehörte zum Korps der königlichen Offiziere. Vermutlich in dieser Tradition hegten die grossen Herren besondere Wertschätzung für die Küche und fanden diese Leidenschaft keineswegs fragwürdig.

Auch unter grossen Herren gab es Köche. So hatte der Prinzregent Philipp II. von Orléans das Kochen in Spanien gelernt, als er dort Krieg führte, und auch seine Mutter, Liselotte von der Pfalz, spricht davon in ihren Briefen. Er übte seine Kunst oft in Asnières aus, in einem Bauernhof, welcher der Gräfin de Farabère gehörte. Alle Abende kam der Prinzregent incognito nach Asnières, und es war gewiss ein ungewöhnlicher Anblick, den Neffen Ludwigs XIV. eilig ein Abendessen zubereiten zu sehen – in einer Küchenschürze aus Leinen über den seidenen Hosen.
Er tafelte dann jeweils mit der Gräfin und allen Bauern vom Hof, man sang Kneipenlieder, verübte viel Unsinn und erzählte sich Witze. Gelegentlich bot der Prinzregent, selbst im Palais Royal, seine Ragouts den Kumpanen an, die dann „Seine Kochende Hoheit" mit Komplimenten überhäuften.

Und auch Ludwig XV. vergnügte sich in jungen Jahren mit Kochen in seinen kleinen Gemächern; noch als Erwachsener war er sehr geschickt bem Zubereiten von Milchkaffee für seine Geliebten.
Ob Madame de Montespan einen derart hohen Rang erreicht hätte – wäre sie nicht eine so geschickte Köchin gewesen ?
Verstand sich eine Frau besonders gut aufs Zubereiten von Leckerbissen, so konnte sie die grössten Könige der Welt an sich binden.
Die Herzogin von Burgund wusste aus Essig und Zucker eine delikate Sauce zu bereiten, welche sie dem gekochten Rindfleisch beifügte.
Und Montaigne schrieb: „Grosse Herren bilden sich ein, einen Fisch präparieren zu können". In der Tat war Fisch ein Luxusgericht, und den Vornehmen gefiel es, ihn selbst herzurichten.

Fisch war damals bei prunkvollen Banketten ein Höhepunkt, und die Geistlichen erwarteten die Fastenzeit mit Ungeduld, um ihn in reichlichem Masse geniessen zu können.
Am Hof spielte man sogar um Fisch, wie Madame de Sévigné einmal schrieb: „Jemand hat hundert Louis'dor in Form von wertvollen Fischen verloren".
Ein Abbé starb, weil er beim Herzog von Saint Simon zu viel Fisch gegessen hatte. Dieser schreibt in seinen Memoiren: „Gleich nach meiner Ankunft starb der Abbé de Verneuil, und man beschuldigte mich, er habe sich bei mir von einem Stör eine Magenverstimmung zugezogen, an der er dann gestorben sei."
Wie auch immer: wenn der Marquis de Béchamel seine himmlische Sauce nicht erfunden hätte, wäre sein Name schon längst in Vergessenheit geraten.

Weitere frühe Erfahrungen

Nun aber zurück an den Herd ! Als mir bewusst wurde, wie vielerlei Kenntnisse man fürs Kochen benötige, sagte ich mir: auch wenn ich diesen Beruf einst nicht gesucht hatte, werde ich nun so arbeiten, dass ich meine Anfänge hinter mir lassen und mein Möglichstes tun kann, um das Ansehen eines Chef-Kochs zu heben.
Das war stets meine Absicht, und ich habe, wie mir scheint, genügend Beweise meiner Hingabe an dieses Ziel abgelegt.

Kaum hatte ich während sechs Monaten Erfahrungen im Beruf gesammelt, interessierte ich mich für das Zusammenstellen von Menus. Für ihre Namen suchte ich angenehme Klänge fürs Ohr, welche zu den Gerichten und ihrer Zubereitung passen sollten. Ein gut ausgedachtes Menu soll schon in der Phantasie eine Vorstellung wachrufen, die zum Vergnügen beiträgt, wenn ein Mahl klug überlegt und dann angerichtet wird.
Darum bewahrt man die Menus einer Taufe, einer Hochzeit oder eines andern Familienfests auf … Sie sollen diese Ereignisse widerspiegeln – wie ein Gedicht, das an schöne Tage erinnert !

Etwa zur gleichen Zeit hatte mein Onkel zehn viereckige Schüsseln aus Britannia-Metall mit Deckeln gekauft, die für ein Mahl mit zehn Personen vorgesehen waren; sie stammten aus dem Verkauf beim Tod eines englischen Lords in Nizza. Ich hatte diese Schüsseln gesehen; sie waren sehr praktisch und interessierten mich so sehr, dass ich mir sagte: wenn ich eines Tages ein Restaurant einrichten kann, wird das die Art Schüssel sein, die ich besorgen

werde – mit einigen Veränderungen und in drei Grössen, um das Servieren zu erleichtern.

Sehr viel später konnte ich im Hotel Ritz in Paris diesen Traum verwirklichen. Die Firma Christofle, welche das Silber des Hotels lieferte, nannte mein Schüssel-Modell „plat Escoffier".
Anfangs hatte der Deckel in der Mitte einen kleinen Griff: das war geeignet für einen Privat-Haushalt, aber für ein Hotel oder Restaurant gar nicht praktisch. Man ersetzte darum den Griff durch zwei ohrenförmige Teile am Rand des Deckels, was erlaubte, diesen auch als Platte zu verwenden, meist bei kalten Vorspeisen.

Meine Wissbegierde brachte mich dazu, allem nachzugehen, was die Kunst unserer nationalen Küche fördern und verfeinern konnte. Dies mit dem Ziel, die Früchte unseres Bodens im Ausland wie auch die Art ihrer Zubereitung besser bekannt zu machen

Das „Restaurant Français" in Nizza war damals Treffpunkt der feinen, kosmopolitischen Gesellschaft. Und Offiziere der russischen Armee, welche die Wintersaison alljährlich in Villefranche verbrachten, waren hier, als Liebhaber einer gehobenen Küche, begeisterte Gäste.

Für sie gab es in der Küchenbrigade extra einen Russen, welcher ihre nationalen Gerichte zubereitete, sodass sie das Vergnügen daran nicht verlieren mussten. Das erlaubte mir, Notizen zu machen, welche mir später sehr hilfreich waren.

In der Sommersaison war das „Restaurant Français" von Ende Mai bis anfangs September geschlossen, und ich musste zuhause als Familienkoch wirken.

In der Nachbarschaft gab es einen grossen Confiseur und einen Zuckerbäcker. Diese beiden Chefs, sehr liebenswürdige Leute, luden mich oft ein, sie in ihren Werkstätten zu besuchen, und wenn ich etwas Zeit hatte, profitierte ich von ihrer Freundlichkeit und durfte ihnen bei der Zubereitung von kandierten Früchten helfen und dabei ihr Verfahren erlernen.

Paris: „Le Petit Moulin Rouge"

Nach drei Jahren Lehrzeit kehrte ich im November 1863 als erster Hilfskoch an den Herd des „Restaurant Français" zurück, und nach Ende der Wintersaison im April trat ich im Sommer als Chefkoch ins Restaurant „Frères Provençaux" an der rue Saint-François de Paul in Nizza ein. Nach einer halbjährigen Probezeit in diesem Haus wurde ich sodann bei „Philippe" an der rue de France angestellt, wo man sowohl für das städtische Publikum kochte als auch Fruchtkonserven herstellte. Danach zog ich von Nizza nach Paris, wo ich in der Osterwoche 1865 eintraf. Am Ostermontag begann ich als Hilfskoch im berühmten Restaurant „Le Petit Moulin Rouge". Ich war von M. Bardoux empfohlen worden, dem früheren Eigentümer, der es verkauft hatte.

Meine Leser fragen vielleicht, was dieses „Petit Moulin Rouge" war, damals an Nr. 19 der avenue d'Antin gelegen (heute avenue Victor-Emmanuel).

Ein Garten mit Hecken lag vor dem Restaurant, das aus zwei weiträumigen Sälen im Erdgeschoss bestand sowie aus zwei grossen Salons im ersten und mehreren kleinen im dritten Stock. Alles in allem dreissig Räume.
Einen Privat-Eingang gab es an Nr. 3 der rue Jean-Cougon, wo der Gast aus seinem Wagen aussteigen konnte, ohne gesehen zu werden. Dieser Eingang war verdeckt durch riesige Fliederbüsche entlang der Strasse, so dass dort die Fahrzeuge wenden konnten. Damit durften die Besucher mit grösster Diskretion rechnen.

Das Restaurant, heute verschwunden, war zur Zeit des Zweiten Kaiserreichs sehr in Mode; Persönlichkeiten aus den obersten Rängen der französischen und internationalen Gesellschaft trafen sich in der schönen Frühlings- und Sommerzeit in dieser eleganten Gaststätte. Es konnte durchaus vorkommen, dort S. M den britischen König zu treffen, den früheren Prince of Wales, der dort in Gesellschaft von Gambetta und andern wichtigen Politikern in privatem Salon dinierte. Am Abend konnte man die reizvollsten mondänen Schönheiten antreffen, und die charmante Elisabeth, Blumenmädchen beim Jockey Club, bot ihre Sträusse an. Zudem konnte man sich, zur heiteren Musik des „Concert Musard", das in einer Anlage der Champs-Elysées spielte, vis-à-vis des Restaurants treffen, davon getrennt nur durch die avenue Victor-Emmanuel. Seither wurde ein Teil des Grand Palais am Standort des „Ancien concert Musard" errichtet, entlang der avenue Victor-Emmanuel.
Damals war es üblich, zwischen 6 und 8 Uhr zu dinieren, und nach dem Mahl im Petit Moulin Rouge liess man den Abend im nahegelegenen „Jardin Mabille" ausklingen, rechts bei der avenue Montaigne.
Diese beiden Gaststätten, die während vielen Jahren von ihrem Ruhm zehrten, wurden vom gleichen Schicksal getroffen. Im Jahr 1882, am selben Tag und zu gleicher Stunde, schlug mit dem Hammer des Auktionators die Totenglocke für das „Petit Moulin Rouge" und den „Jardin Mabille", als sie dort mit ihren alten Einrichtungen öffentlich versteigert wurden. Das ist leider der Lauf der Zeit – vieles geht unter, und alt gewordene Häuser werden der Kreuzhacke der Abrissfirmen ausgeliefert.
Am früheren Ort hat man prächtige Häuser gebaut, und an die alten Stätten erinnern nur noch ihre Namen – doch sie sind unsterblich geworden in der Geschichte von Paris.

Gewiss wird es meine Leser interessieren, wenn ich ihnen hier einen Einblick in die Menus gebe, die man in den Glanzzeiten des berühmten „Petit Moulin Rouge" servierte.
Hier eines von einem Diner des Comte de Lagrande für seine Freunde, als sein Pferd „Gladiateur" den Grossen Preis von Paris gewann.

Melon Cantaloup
accompagné de vin de Frontignan
Consommé Gladiateur au suc de tomates
Paillettes au fromage
Truite saumonée au coulis d'écrevisses
Pommes en noisettes au beurre fondu
Selle d'agneau de Behague, sauce Soubise
Flageolets nouveaux aux fines herbes
Blanc de poulet en gelée Printanière
Punch à la Romaine

Caneton de Rouen Bigarade
Cœurs de laitues à l'orange
Asperges d'Argenteuil
Pêches Impératrice Eugénie
Délices au Caramel
Café mode orientale
Grande Fine Champagne
Vins: Stamberger
Château Lafite, 1846
Veuve Clicquot cuvée spéciale
Château Yquem

Ein Diner für die schöne Cora Pearl

Am selben Abend, in einem für den Comte de Paris reservierten privaten Salon, speiste Cora Pearl in Gesellschaft eines jungen Lords – oder besser: jungen Täuberichs –: denn diese schöne Frau, an die man sich noch heute erinnert, hatte ein besonderes Talent in der Kunst, solche besonders bei empfindsamen Damen beliebte Vögelchen zu rupfen. Sie pflegte diese zunächst an den Rand ihres Nests zu locken, zum Flug bereit und führte ihnen dann ihre Reize vor – bis sie die letzte Feder verloren hatten und Cora die Sache beendete und die Geschichte hinter sich liess.
Der Comte D... de Bouillon, damals ein Jüngling, sollte noch lange in grausamer Erinnerung an diese herzlose Frau denken.

Aber zurück zum Abend, als die beiden jungen Leute ihr Zusammensein noch bei folgendem Menu geniessen konnten:

Caviar frais
Crêpes Mousseline
Melon Cantaloup – Fine Champagne
Un léger velouté de poulet au paprika rose
Paillettes pimentées
Petites langoustes à l'Américaine
Riz au beurre
*Noisettes d'agneau Cora **
(dressées dans les cœurs d'artichauts)
Petits pois à l'Anglaise
Pigeonneaux Cocotte
Cœurs de Romaine aux Pommes d'Amour
Asperges en branches
Coupes aux fraises
Gaufrettes Bretonnes
Fin Moka – Liqueurs
Vins Berncastler
Château Lafite, 1848
Moët et Chandon

* Rezept für „Lamm-Nüsschen Cora"
Fleischstücke leicht salzen, in Butter braten, dann auf frischen gekochten Artischocken-Herzen plazieren. Mit Trüffel-Streifen und goldbraun gebratener Hühnerleber anrichten.

Knoblauch-Debatten

Zu den treusten Gästen des „Petit Moulin Rouge" zählte der Prinz de R…, der jeden Mittwoch in Begleitung einer jungen, überaus hübschen Person vorbeikam. Ihr Menu wurde nur selten gewechselt. Es bestand üblicherweise aus einer Suppe, aus Hummer oder Languste, in einem Sud gekocht und mit geschmolzener Butter oder einer Mayonnaise serviert, gefolgt von einem Hauptgang mit Geflügel oder Wild, einem gebratenen Lammrücken à la Béhague, mit Gemüse sowie einer Süßspeise und Früchten.

Der Lammrücken fehlte nur selten in diesem Menu. Doch eines Abends erlaubte ich mir, ihn mit einer Tomatensauce à la provençale anzurichten. Das gefiel dem Prinzen und seiner liebenswürdigen Begleitung so sehr, dass sie es immer wieder bestellten.

Etwa drei Monate später bat mich der Prinz um das Rezept, zu dem er nichts Vergleichbares gefunden hatte, und ich gab es ihm gerne. Doch als ich beifügte, es gehöre Knoblauch dazu, sprang seine junge Freundin auf, als habe man sie soeben beleidigt.
„Wie, Monsieur ! Sie liessen mich seit drei Monaten Knoblauch essen ! Ich hasse Knoblauch und hätte nie gedacht, dass man ihn in einem erstklassigen Restaurant verwendet !"

Der Prinz versuchte ihre Entrüstung zu dämpfen, während ich meinerseits die Sache des Knoblauchs vertrat – und gewann, dank der Sauce ! Die charmante Person konnte sich nun unsern Überlegungen anschliessen und musste über ihren Zornausbruch selber lachen.
Seither musste ich den Gebrauch des Knoblauchs immer wieder verteidigen, nachdem er in gewissen Kreisen oder einzelnen Ländern mit unerklärlicher Verachtung behandelt wird.

Schon in der Antike hatten die Griechen eine derartige Abneigung, dass der Zutritt zum Tempel der Kybele verboten war, wenn man davon gegessen hatte. Später gründete König Alfonso von Kastilien den „Orden des Bandes", dessen Träger weder Knoblauch noch Zwiebeln essen durften – unter Androhung des Ausschlusses vom Hofe. Ich kann bestätigen, dass sein Urenkel Alfonso XIII. eine vernünftigere Einstellung hat.

Selbstverständlich soll man Gewürze nie übermässig verwenden. Einige orientalische Völker trocknen und pulverisieren Knoblauchzehen und verwenden sie dann wie wir den Pfeffer. Diese Methode hat auch ihren Sinn – vorausgesetzt, man gebraucht das Gewürz mit Mass. Es wäre jedenfalls falsch und unsinnig, ein

so nützliches Gewürz in der Küche zu vernachlässigen, nur weil es mit alten Vorurteilen behaftet ist.
Könnte man es mit einem andern und liebenswürdigen Namen neu bezeichnen, so würden die hübschesten Frauen der Welt dafür schwärmen.

Erneut im „Petit Moulin Rouge"

Im April 1865 war ich also im „Restaurant du Petit Moulin Rouge", das ich dann im September 1866 verliess, um meine Militärpflicht in Villefranche-sur-Mer zu leisten. Durchs Los war ich in die Reserve beim aktiven Heer eingeteilt worden und musste damit nur fünf Monate lang Dienst tun.
Danach kehrte ich nach Paris zurück, und am 1. Mai 1867 (einen Monat nach Eröffnung der Weltausstellung) war ich wieder im „Petit Moulin Rouge", diesmal als Chef der Kalten Küche, im Jahr darauf als Chef-Saucier. Nach Abschluss der Saison wurde ich Küchenchef beim Count of North, dem natürlichen Sohn des britischen Königs George IV. – wie sein Vater ein Liebhaber der feinen Küche. Nachdem er anfangs Mai 1870 nach Russland abreisen musste, arbeitete ich danach seit Mai 1870 wieder als Chef-Saucier in meinem alten „Petit Moulin Rouge".

Der Emir Abd-el-Kader als Gast

Während der grossen Ausstellung im Juni 1867 kamen viele internationale Gäste zum Diner in „Petit Moulin Rouge". Eines Abends, um 7 Uhr, hielten zwei Kutschen vor dem Eingang zum Restaurant an der avenue d'Antin. Aus der ersten stieg ein prächtiger Mann von arabischem Typus, begleitet von drei Personen. Das war niemand anderer als der berühmte Emir Abd-el-Kader – der Mann, der während vielen Jahren als erklärter Feind gegen die Franzosen gekämpft hatte. Nach für ihn ungünstigen Entwicklungen musste er sich dem General Lamoricière ergeben und wurde zunächst in Toulon, dann in Paris und Amboise inhaftiert und erst 1858 wieder entlassen. Seit jenem Tag aber war er ein treuer Freund Frankreichs.

Kaum war Abd-el-Kader seinem Gefährt entstiegen, wurde er von den Passanten neugierig betrachtet, und aus der zweiten Kutsche folgten ihm vier Personen in arabischen Gewändern. Als er mit ihnen den Garten des „Petit Moulin Rouge" betrat, war das für die Gäste eine aufregende Überraschung. Alle Blicke hefteten sich auf seine männlichen Gesichtszüge mit den ausdrucksvollen Augen.
Für ihn und seine Begleiter hatte man einen Tisch im „Pavillon Chinois" reserviert. Von hier aus konnte er seine ungewohnte Umgebung ebenso genießen wie die liebliche Musik des „Concert Musard".
Hier das Menu, das man für ihn bestellt hatte:

Melon Cantaloup arrosé de vieux Frontignan
Bisque d'écrevisses
Paillettes diablées
Truite saumonée pochée au vin de la Touraine
Sauce Mousseline
Pommes Bergerette

Selle d'agneau de Béhague poêlée
Petits pois à la Française
Laitues farcies au riz
Fricassée de poulet à l'ancienne en gelée
Salade de pointes d'asperges Rachel
Aubergines au gratin
Bombe Nélusko
Gaufrettes Bretonnes
Pêches et Raisins Muscats
Café Mode Orientale
Liqueurs
Grande Fine Champagne
Les meilleurs cigares
Vins: Champagne parfumé à la fraise des bois
Château Yquem

Nach diesem ausgezeichneten Mahl wurde Abd-el-Kader beim Verlassen des eleganten Restaurant aufs neue von neugierigen Passanten umringt.

Das Restaurant „De la Cascade".

Zur gleichen Zeit durfte ich mehr als einmal bei Hochzeits-Banketten mitwirken wie auch bei einfachen Mittagessen von Freunden im Restaurant „De la Cascade".

Es war Napoleon III., der 1867/68 den Bois de Boulogne, damals eine Wildnis, in einen richtigen englischen Park verwandeln ließ – so wie er heute noch aussieht. Während mehreren Jahren arbeiteten daran etwa 1200 Mann unter Leitung des Ingenieurs Alphand und des berühmten Gartenarchitekten Varé. Durch mehrere Änderungen wurde der ursprüngliche Plan im Lauf der Zeit verbessert und neue Ideen zur Verschönerung umgesetzt.

Der Kaiser besuchte die Baustelle häufig und machte oft auch Vorschläge zu Einzelheiten, und auch die Kaiserin ließ es sich nicht nehmen, den grossen Wasserfall in grünen Aquarellfarben abzumalen.

Mit dem Aushub beim Anlegen der Weiher hatte man abgestufte Uferböschungen, Dämme und reizvolle Inselchen geschaffen. Der Wasserfall selbst wurde aus Felsen gebildet, die man im Wald gefunden hatte; sehr große Blöcke brachte man von Fontainebleau herbei und fügte das Ganze mit Zement zusammen. Die Kaskade und ihre Grotte bekam so ein wildes und malerisches Aussehen, wie auch andere Kunstbauten im Park – überraschend und reizvoll.

Das Restaurant „De la Cascade" war für lange Zeit Ziel für Spaziergänger und Haltepunkt eleganter Kutschen und munterer Kavaliere. Es erlebte große Zeiten; dies war die Epoche der berühmten „cascadeurs", der Lebemänner, der Dandys, der Mode- und Salon-Löwen und auch Ziel von Hochzeits-Zügen.
Später kam das Fahrrad hinzu: die Kundschaft wurde volkstümlicher und bewegte sich nun in dichter Menge – doch jeder Höhepunkt wird vom nächsten

überboten. Das Auto kam auf, noch mit schüchternen oder mutigen Versuchen und häufigen Pannen – beim Hippodrom begann damit ein goldenes Zeitalter. Die schönen Pferde gerieten in den Hintergrund, verschwanden ganz und mussten den Autos Platz machen, die bald die Strassen nach allen Richtungen eroberten – oft auch in reizlose Gegenden. Außerhalb der Rennsaison in Longchamp liegt das „Cascade" heute zu nahe oder auch zu weit von Paris. Aber die Geschichte, ob heiter oder traurig, macht große Schritte. Jene Jahre wurden Höhepunkt der Macht des französischen Kaiserreichs – mit weltweitem Ruhm, der Ausstellung von 1867 und mit den europäischen Herrschern zu Besuch in Paris.
Es folgte der Krieg und die Niederlage, das schlimme Jahr der Trauer und der Schmerzen. Und als im Juli 1870 der deutsch-französische Krieg ausbrach, musste ich mich sogleich bei meinem Regiment melden.

II
Als Koch bei der Rhein-Armee von Juli bis Oktober 1870

Einberufen !

Im Jahr 1870 arbeitete ich als Saucier im Restaurant „Du Petit Moulin"; mein Chef war Ulysse Rahaud; er ist heute im Ruhestand.

Kurz vor der Kriegserklärung bot Paris einen seltsamen Anblick. Man wusste im allgemeinen nichts über die Hintergründe der Politik mit den diplomatischen Intrigen um den Anspruch eines Hohenzollern auf den spanischen Thron und glaubte der ebenso falschen wie absurden Meldung, der französische Botschafter sei vom preußischen König weggeschickt worden. Diese vermeintliche Beleidigung sorgte für grösste Erregung.

Und so stimmte eine Mehrheit des Parlaments in der unvergesslichen Sitzung vom 15. Juli für den Abbruch der Beziehungen zu Preußen, gegen die Einwendungen und chancenlosen Stimmen von Thiers und J. Favre – und auf dem Hintergrund feierlicher Versicherungen des Kriegsministers, des Marschalls Le Bœuf. Ein Wahnsinn.

Nicht wenige Franzosen glaubten, der beginnende Feldzug werde für unsere Armee, nach einem alten Spruch, nur gerade zum militärischen Spaziergang – gefolgt von einer triumphalen Heimkehr. Wie hätte man nach solchen Beteuerungen nicht an den Erfolg unserer Truppen geglaubt ? Hatten nicht mehrere Zeitungen geschrieben: „Die Preußen sollen sich nur Zeit nehmen, Frankreich ist bereit !"

Wer so sprach, täuschte sich, denn bald erfuhr man, dass wir keineswegs vorbereitet waren.

Schon einen Tag nach der Kriegserklärung sah man die Regimenter der Pariser Garnison durch die Stadt paradieren, unterwegs zum Bahnhof, wo die Züge bereit standen, um sie an die Grenze zu bringen – begleitet von einer gewaltigen Menge von Begeisterten.

Als Reservist des Aufgebots von 1866 hatte ich während fünf Monaten im 28. Regiment gedient und wurde nun ins 3. Infanterie-Regiment aufgeboten. Nach Abmarsch des Pariser Regiments folgten die Reservisten. Mein Einberufungsbefehl lautete: „Im Namen des Kriegsministers hat zu erscheinen N. N."
Seit der Kriegserklärung an Preußen und dem Abbruch der diplomatischen Beziehungen hatte das Ministerium die „Société des Cuisiniers" von Paris aufgefordert, etwa zehn Angehörige der Reserve zu bestimmen, welche verschiedenen Einheiten des Generalstabs und dem Hauptquartier der Rhein-Armee zuzuteilen waren. Doch die Ereignisse hatten sich so überstürzt, dass dieser Befehl zunächst ohne Echo blieb und die Gesellschaft der Köche nur wenige Leute in die Bonaparte-Kaserne abordnen konnte, die dann sogleich von den Küchenmannschaften übernommen wurden.

Als Militär-Koch

Doch die Zeit drängte. Vom Minister nachdrücklich angewiesen, mussten die Ordonanz-Offiziere die benötigten Köche um jeden Preis aufbieten, und so kam es, dass ich – noch im „Moulin Rouge" – von Oberst d'Andlau, Chef der 2. Abteilung des Generalstabs, als Küchenchef bestimmt wurde, mit meinem Freund Bouniol als Mitarbeiter.

Man hatte uns in die Bonaparte-Kaserne befohlen, wo schon unsere Kollegen eingetroffen waren, die für andere Dienste vorgesehen waren – unter ihnen mein Freund Fagette, den man eben zum Dienst in der 1. Abteilung des Generalstabs abkommandiert hatte.

Ich vermerke hier einen scheinbar unwichtigen Vorfall. Denn vier Monate später, als ich aus der Gefangenschaft in Mainz zurückkam, konnte ich in Paris den Abmarsch des 1. Turco-Regiments miterleben, das unter dem Kommando von Oberst Maurandy in der Bonaparte-Kaserne geblieben und im Hof in Schlachtordnung angetreten war. Der Oberst, aufrecht in den Steigbügeln, kommandierte in weithin hallendem Ton: „Vorwärts, marsch !" Der Stock des Tambourmajors senkte sich, und klangvoll, martialisch und mitreißend ertönte der alte französische Marsch, zu dem die jungen Soldaten im Takt marschierten und die alten sich stolz aufrichteten. Das 1. Turco-Regiment zog an die Grenze ! Beim Durchschreiten des Kasernentors blickte der Tambourmajor zu seinen in Linien marschierenden Soldaten zurück und rief, zwischen zwei Wirbeln mit seinem Stab: „Leute, schaut genau auf diese Pforte; vielleicht werdet ihr sie nicht wiedersehen !"

Aber der erste Soldat, den ich im Gefangenenlager von Mainz traf, war genau dieser Tambourmajor. Leider erfüllte sich seine Prophezeiung, denn viele Soldaten seines heldenhaften Regiments fielen in Wissembourg.

Das 1. Turco-Regiment marschierte uns um wenige Stunden voraus. Wir verließen Paris am Nachmittag mit der 6. Kavallerie-Kompanie, mitsamt der Mannschaft des Generalstabs, und wurden nach Villette eingeschifft. Von dort führte uns ein Sonderzug direkt nach Metz, wo wir am 25. Juli eintrafen. Natürlich herrschte während der Fahrt gute Stimmung, und man unterhielt sich mit patriotischen Liedern, um sie nicht zu vergessen.

In Metz angekommen, mussten wir das Lager in der rue Sous-Saint Arnoux gegenüber der Präfektur aufschlagen, wo wir bis zum 14. August blieben.

Bis dahin diente ich als Soldat und hatte mich um die Verpflegung meiner Kameraden zu kümmern. Bouniol trat gleichzeitig in den Dienst unserer Offiziere im Hotel „De l'Europe", bei denen er die wichtige Funktion eines „Maître d'Hotel" versah.
Am 14. August morgens begann mein Dienst in der 2. Abteilung des Generalstabs.

Die Feuerprobe

An jenem Tag verließen der Kaiser, der kaiserliche Prinz und ihr Generalstab am Nachmittag Metz, eskortiert von hundert Gardisten, um ins Lager von Châlon zu ziehen, und hielten in Moulins-lès-Metz an. Unserer Abteilung wurde befohlen, Metz zu verlassen und uns gleichfalls in Moulins-lès-Metz einzufinden.
Gleichzeitig hörte man östlich von Metz heftigen Kanonendonner: der Beginn der Schlacht von Borny.

Der Marschbefehl kam für uns derart unerwartet, dass ich mich nur gerade mit einem riesigen Stück Roastbeef und einigen Konserven eindecken konnte – was alles ich in die Metallkisten auf unserem Gepäckwagen legte. Dieser Wagen mit Offiziersgepäck und weiterem Proviant wurde von zwei Pferden gezogen und von einem Remonte-Reiter gelenkt. Darauf die Bezeichnung: „Generalstab, 2. Abteilung".

Wir konnten oben beim Kutscher aufsitzen oder zu Fuss nebenher gehen, doch war das nur am Abend des 1. September möglich, als die Schlacht von Servigny im Gang war.
Die dem Generalstab Zugeteilten mit ihrem Packwagen waren einem Unteroffizier unterstellt, doch nur ich war verantwortlich für den Wagen meiner Abteilung und hatte dazu den Schlüssel.
Natürlich trugen wir die Uniform unseres Regiments, doch beim ersten Halt vertauschten wir den Waffenrock gegen Küchenblusen.

Die Strassen von Metz nach Moulins waren so verstopft, dass wir für eine Strecke von vier oder fünf Kilometern etwa acht Stunden brauchten und erst am Abend ankamen.
Das war also unser militärischer Auftakt – und doch richteten wir unsern Biwak so geschickt und rasch ein wie erfahrene Afrika-Soldaten.
Unser Lager befand sich am Rand von Moulins, hinter einem kleinen Haus bei der Eisenbahnlinie nach Reims, damals noch im Bau.
Es war etwa 11 Uhr nachts, aber ich spürte kein Schlafbedürfnis. Die allgemeine, ständige Unruhe und vor allem die Sorge, was ich am kommenden Tag kochen würde, hielten mich wach.
Es war eine wunderschöne Nacht in diesen Hundstagen, wie sie Landstreicher und Eisenbahner lieben, und Bouniol und ich waren im Freien geblieben, um uns über die erwarteten Schwierigkeiten zu unterhalten, wenn wir für die Verpflegung in dieser von ständigen Truppenbewegungen heimgesuchten Gegend zu sorgen hatten.

Vor allem machte ich mir Gedanken, wie ich das mitgebrachte Roastbeef verarbeiten könne – ein wirklich ausgezeichnetes Stück, das man aber nicht roh essen konnte. Wie zum Teufel sollte man es zubereiten? Über der Glut, nach der erprobten und unverrückbaren Methode ?
Unmöglich, daran zu denken, denn wir waren vom Feind umringt und konnten jeden Augenblick zum Abmarsch befohlen werden – und um keinen Preis hätte ich diesen Vorrat für den nächsten Tag zurückgelassen. Doch ich entschloss mich rasch – in großer Gefahr werden oft große Entschlüsse geboren: „Parbleu", sagte ich zu Bouniol, „ich werde das Fleisch sogleich braten, und zwar so, dass ich es verwenden kann, was auch immer geschieht, und so bin ich vorbereitet, selbst wenn mitten in der Nacht der Marschbefehl erfolgt."
Gesagt, getan – und wenn Not erfinderisch macht, so in Situationen, wie ich sie erlebte.

Vier Stäbe aus dem Zaun entlang der Eisenbahnlinie dienten uns, x-förmig gekreuzt und in Abständen von 60 cm, als improvisierter, einfacher Rost; ein fünfter Stab, mit Säbelhieben hergerichtet, wurde zum Bratspieß für das Fleischstück, und aus der Hecke nahm ich das Holz als Brennstoff. Nach fünf Minuten leuchtete unser Spieß durch die Nacht wie in alten Zeiten und bewirkte Staunen im Lager, das uns viele Besucher bescherte. Es hätte nur wenig gebraucht, und aus gewöhnlichen Neugierigen wären Diebe geworden – so sehr verlockte sie das Roastbeef, das bereits etwas Farbe angenommen hatte.

Die Verteidigung dieses Stücks erinnerte an homerische Kämpfe: bald mussten Bouniol und ich mit gezogenem Säbel gegen Entführer ankämpfen.
Einem von ihnen, einem Zuaven, gelang es uns zu täuschen, indem er sich kriechend näherte und kühn Hand an den Spieß legte. Voller Zorn stürzte sich Bouniol auf ihn und bedachte ihn mit sämtlichen Verwünschungen aus dem weißgott reichhaltigen soldatischen Wortschatz, während der Zuave bei seinem Bart schwor, er habe nur etwas Feuer für seine Pfeife holen wollen.

Am nächsten Tag, dem 15. August, erhielt ich um 7 Uhr morgens den Befehl, auf neun Uhr ein reichliches Frühstück zuzubereiten, nachdem man damit rechnen musste, dass es zu keiner zweiten Mahlzeit kommen würde.

Ich lobte mich selbst für meinen Entscheid vom Vortag, und so war mein Menu rasch zusammengestellt:

Sardines à l'huile – Saucisson
Œufs à la coque
Le roastbeef cuit à point
Salade de pommes de terre
Café et fine Champagne

Wir verließen Moulins um Mittag und zogen nach Gravelotte, wo wir gegen sechs Uhr abends eintrafen. Meine erste Aufgabe war, eine Küche einzurichten und Bouniol auszuschicken, der Brennholz und vor allem Wasser besorgen musste – beides rar geworden in dieser Gegend mit den vielen Menschen und Pferden. Auch in normalen Zeiten und bei Trockenheit hatte die Bevölkerung nur gerade Wasser für sich selbst. Doch beim Herumschnüffeln entdeckte Bouniol einen noch nicht versiegten Brunnen, doch musste er mit dem Widerstand des Bauern rechnen, dem er gehörte. Bouniol: „Wenn ich nicht ein paar Liter Wasser

schöpfen darf, werde ich meine Kameraden mit ihren Pferden holen, und wir werden sehen, ob Sie weiterhin ablehnen!". Voller Schreck gab der Bauer nach – zum Glück für uns, denn alle andern Brunnen im Dorf waren eingetrocknet. Mit Hilfe eines kleinen Filters, den ich beim Abmarsch aus Paris mitgenommen hatte, konnte ich einige Liter Wasser heraufholen, das allerdings von den Pferden beschmutzt war. Doch ohne das wäre ich in eine schwierige Lage geraten, denn viele Menschen und Tiere litten bei der herrschenden Hitze grossen Durst.

Nun konnte ich mein Menu endlich so zusammenstellen:

Thon – Sardines – Saucisson
Soupe à l'oignon
Lapin sauté
Pommes de terre frites à la graisse de porc
Fromage – Café

Der Hase in diesem Menu würde einen Platz als „Hase von Gravelotte" in den Tausendundeinen Ereignissen dieses Feldzugs verdienen – weil er vielleicht der einzige war, der hier geblieben war, und auch wegen der Art seiner Zubereitung. Um ihn zu bekommen, hatte es die Schlauheit von jagenden Indianern gebraucht, und mir blieb nun, ihn zuzubereiten. Sollte ich ihn zu Würsten oder Koteletts verarbeiten ? Kaum denkbar. Die Zeit drängte, und kriegsgewohnt schritt ich zur Tat: In der Pfanne briet ich die einzelnen Stücke meines Hasen in Schweineschmalz; dazu kamen sechs große, feingehackte Zwiebeln, Salz und Pfeffer, darüber goss ich ein Glas Cognac, dazu Weißwein – und fertig war der Braten.

Nach zwanzig Minuten war das Hasen-Ragout bereit, das man auch „à la Soubise" hätte nennen können, weil die gehackten Zwiebeln die wichtigste Zutat waren. Ich darf beifügen, dass es unsere Offiziere sehr genossen. Ich hatte hier mit Männern zu tun, die in normalen Zeiten zu den Feinschmeckern gehörten, sich aber unter den gegebenen Umständen mit wenig zufrieden gaben und unsere Mühe anerkannten. Ihre andern Sorgen waren größer als die ums Essen, und sie kümmerten sich ernstlich und tapfer um alles wirklich Wichtige.
So dinierten die Generalstabsoffiziere der Rhein-Armee am Abend des 15. August 1870, dem Fest „Mariae Himmelfahrt", der Patronin von Frankreich, am Vorabend der Schlacht von Gravelotte, die eine der größten des Jahrhunderts werden sollte, leider der einzigen, in der uns der Sieg ohne Einschränkung zufiel und der uns früheres Missgeschick vergessen und unsere Herzen mit Selbstvertrauen und Zuversicht erfüllen liess.

Die Schlacht von Gravelotte

Tags darauf verließen der Kaiser und der kaiserliche Prinz schon früh Gravelotte in Richtung Verdun, und das Armee-Kommando wurde Bazaine übertragen.
Um halb zehn ließ ich im Freien das Mittagessen für die Offiziere servieren, welches nochmals bestand aus:

Hors-d'œuvre
Les reliefs de mon roastbeef de la veille
Pommes de terre frites

Fromage et Café à la Turque

Kaum war der Kaffee serviert, alarmierten uns einige Kanonenschüsse. Ohne fertigzuessen, sprangen die Offiziere in den Sattel, um ihre Stellungen zu erreichen, und wenig später begann die Schlacht, die bis abends 10 Uhr dauerte.

Genau zur gleichen Zeit traf ein Kürassier-Regiment am andern Ende des Dorfes ein, wo mein Kamerad Fagette seinen Zug eingerichtet hatte. Als die Soldaten eintrafen, gingen ihre Offiziere, wie die unsrigen, Kaffee trinken. Einer von ihnen trat vor und lud unsern Oberst ein, mit ihnen anzustossen. Dieser liess anhalten und stieg vom Pferd. Doch genau im Moment, da er das Glas an die Lippen führte, hörte man wieder einen Kanonenschuss. Rasch stellte er sein Glas zurück, stieg wieder aufs Pferd, und die Kürassiere galoppierten davon. Am Abend jenes Tages war dieser Oberst tot.

Ich kann die einzelnen Phasen der Schlacht nicht beschreiben, die mehrere Kilometer von uns im Gange war, und auch nicht die Regimenter nennen, die sich in unserer Nähe aufmachten, um am Kampf teilzunehmen.

Ich werde nur einzelne Ereignisse in unserer Umgebung erwähnen: das war hinter einem Bauernhof an der Strasse nach Verdun, etwa 500 m von unserer Position vom Morgen entfernt, am Abhang des Hügels gegenüber Gravelotte.

In diesem Hof hatte man eine mobile Krankenstation eingerichtet, die nicht ohne Arbeit blieb. Schon bald wurden Verwundete herbeigebracht, und wir konnten nun die Wirklichkeit des Krieges mitansehen.
Unter den Verletzten, die kamen, war ein junger Soldat, am Arm schwer verletzt, der sich um keinen Preis von seinem Gewehr trennen wollte, dessen Lauf verkrümmt war. Ich reichte ihm ein Glas Rum zur Stärkung und begleitete ihn zur Krankenstation. Unterwegs sagte er, er sei Konditor und stamme aus Aix-en-Provence. Also ein Landsmann!

Um vier Uhr gab es im Biwak lebhaften Alarm: etwa zwanzig Leute erschienen oben am Hügel, an dessen Abhang wir lagen, zogen sich dann in unserer Richtung zurück und feuerten auf die Gegenseite, woraus wir schlossen, eine feindliche Truppe gehe gegen uns vor.

Ein Leutnant der Gendarmerie galoppierte sogleich los, um zu sehen, was sich abspielte – und war dann höchst überrascht, als er sah, dass diese Schützen Nachzügler aus verschiedenen Regimentern waren: Drückeberger aus der Garnison und vom Schlachtfeld. Sie hatten ihre Munition bei der Jagd von Hasen verwendet, die, von ihnen verfolgt, voller Schreck in die Ebene hinab flüchteten. Natürlich war es keine Lobrede, die ein Offizier diesen üblen Soldaten hielt; er befahl sie augenblicks zuvorderst in die Schlachtordnung.

Gerne hätte ich zum Vorfall um diese ehrlosen Soldaten geschwiegen, die es also für richtig hielten, ihre Munition bei einer Jagdpartie zu verwenden; ich muss halt auch eine solche Feigheit erwähnen, nachdem die andern braven Soldaten der 43. Linie zur gleichen Zeit mit dem Bajonett gegen die Feinde vorgingen,

Während die Hasenjäger derart für Entrüstung sorgten, kamen drei Kürassiere in unsere Krankenstation – zweifellos aus dem Kampf gegen die Kavalleriebrigade Bredow und die Kürassiere von Magdeburg.

Sie waren, wie auch ihre Pferde, mit Wunden übersät; einem von ihnen war die Nase von einem Geschoss weggefegt worden. Alle drei, übermässig erregt, ließen sich aber nur kurz verbinden und stiegen, nach einem Glas Cognac, wieder auf ihre Pferde und sprengten mit gezogenem Säbel und dem Ruf: „Vive la France !" davon.

Die Schlacht endete um 10 Uhr abends. Wir hatten die deutsche Armee in Richtung Ars-sur-Moselle zurückdrängen können, und unsere erschöpften Truppen bezogen ihr Nachtquartier im eroberten Gebiet. Immer mehr Offiziere unserer Abteilung trafen ein, alle zum Glück gesund und unversehrt, und ich kümmerte mich um ihr Nachtessen, das sie so dringend brauchten.

Die Nacht war finster und der Wind so heftig, dass die paar Kerzen auf dem Tisch im Freien jeden Augenblick auslöschten – zur Verzweiflung von Bouniol, der sich wie ein Heidenpriester darum kümmerte. Dennoch war jedermann in bester Stimmung, und die Offiziere erzählten von einem unglaublichen Vorfall, bei dem sie beinahe Opfer geworden wären:

Während der Schlacht bewegte sich der Marschall Bazaine mit seinem Stab in Richtung einer Geschützstellung, die er hatte einrichten lassen – und sah sich plötzlich umringt von mehreren deutschen Schwadronen. An rasche Erfolge gewohnt, waren diese schwarzen Husaren übermütig, aber nicht tapferer geworden. Doch unsere Generalstabsoffiziere drangen, wie einfache Kavalleristen, mit gezogenem Säbel auf die Deutschen los, die sich darauf rasch zerstreuten. Wären diese Teutonen wirklich mutig gewesen, hätten sie den Marschall samt seinem Stab ohne weiteres gefangennehmen können.

Es trug sich ferner zu, dass der Hauptmann Tamaro voller Ungestüm einen fliehenden Offizier verfolgte und ihn rasch erreichte. Beide galoppierten Seite an Seite und setzten einander mit Säbelhieben zu, bis ihnen ein Soldat der Unsrigen, Hubert, Ordonnanz beim Obersten Samuel, entgegenkam und mit seinem Säbel direkt auf den Deutschen zuhielt und ihn durchbohrte.
Beide – M. de Tamaro und Hubert – kamen zurück zum Generalstab, und etwas später empfing Hubert eine Medaille für seine mutige Tat.

Um zwei Uhr morgens, kurz nachdem die Offiziere ihr Abendessen eingenommen hatten, kam der Befehl, wir hätten uns nach Metz zurückzuziehen. Wir nahmen unsere Ausrüstung auf und brachen sofort in die schwarze Nacht auf.

An diesem 17. August mussten wir ebenso sinnlose wie ermüdende Märsche erdulden, so dass wir erst abends im Dorf Plappeville ankamen, das unter einer Befestigung gleichen Namens im Osten von Metz liegt. Wir – Offiziere und Soldaten – fanden Unterschlupf in einer kleinen Herberge und verbrachten hier die Nacht. Auch der Generalstab war hierher verlegt worden, mit der Begleitmannschaft am Dorfrand. Das war der Auftakt zur Schlacht von Saint-Privat, wo die Grenadiere des Königs Wilhelm den Tod fanden, wie dies der alte König seiner Gattin Augusta telegraphierte. Dieses Gefecht nennen die deutschen Historiker die Schlacht von Gravelotte.

Dies war die letzte Schlacht in der Ebene unterhalb von Metz, welche die französische Seite lieferte; tags darauf zogen sich unsere Truppen unterhalb der Befestigungen und Mauern der Stadt zusammen.

Zusehends heftigeres Kanonenfeuer ließ erkennen, dass es ernst galt. Bange und sorgenvoll kamen und gingen die Offiziere, über unsere Erfolgsaussichten beratend und keinesfalls an eine Mahlzeit denkend. Und doch hatte ich für diesen Tag ein recht schmackhaftes Menu vorbereitet:

Hors-d'œuvre
Œufs à la poêle
Blanquette de veau
Côtelettes de mouton et Pommes frites
Café – Liqueurs

Aber die Umstände sorgten dafür, dass mein Menu nur beschränkten Anklang fand – man dachte an andere Dinge.

Die „Pastete von der Belagerung von Metz"

Am 13. August kamen wir nach verschiedenen Bewegungen der Armee zwischen die Schanzen und die Stadt Metz, wo wir uns am Tag und des nachts aufhielten. Am 20. trafen wir in Le-Ban-Saint-Martin ein, wo der Marschall Bazaine sein Hauptquartier eingerichtet hatte und wo er bis zur Kapitulation bleiben sollte. Sein Koch war ein gewisser Perrin, Sohn eines Konditors aus Metz, der einige Jahre später das Restaurant „Chevet" in Reims übernahm.

Dieser Ort Ban-Saint-Martin ist am Rand von Metz eine Art grosser Platz – groß wie die Place des Invalides in Paris, auf dem man Truppenparaden abhielt. Das Gelände war umgeben von einem Gürtel hoher Pappeln, die später gefällt wurden, und von Villen und Bürgerhäusern. Hier lagerten die Zuaven, die Garde-Kavallerie-Division und ein Teil der Artillerie.

Unsere Abteilung logierte im Haus von M. Beaubourg, dem Eigentümer: er war Lateinprofessor an einem Gymnasium in Metz und stellte mir mit großer Freundlichkeit seine Küche zur Verfügung. Von nun an war die erste Abteilung des Hauptquartiers bei uns, mit Fagette als Koch, und wir blieben bis zur Kapitulation beisammen. Hinten im Hof war ein Schuppen, den wir als Schlafstelle einrichteten, zusammen mit den Offiziers-Ordonnanzen.

An jenem 20. August begann der „Rote Prinz" (Friedrich Karl von Preußen) an der Spitze von sieben Armee-Korps mit der Belagerung von Metz, das dann acht Tage später, nach den Schlachten von Noisseville, Nouilly und Coiney, erobert wurde.
Beim Militär wie bei der Bevölkerung gab es nur eine einzige Idee: die deutschen Linien zu bedrängen und sich mit der Armee von Mac-Mahon zu vereinen. Jedermann war überzeugt, das dies gelingen würde; an eine Belagerung dachte man nicht. Doch hätte man die Versorgung der Stadt sichern und sie mit Lebensmitteln wie Korn, Viehfutter, Wein und Gemüse versehen sollen und damit grosse Not bei der Armee und der Bevölkerung vermeiden können; man hätte sogar bestimmtes Getreide auf den Halmen stehen lassen und es später ernten können. Doch schien es, es bereite manchenorts eher Vergnügen, zu zerstören und zu verderben, was später so notwendig gewesen wäre.

Das 2. und das 3. Korps hatten ihre Stellungen an den Hängen des Mont Saint-Quentin bezogen, über dem das Fort Plappeville liegt. Einzelne Truppen hatten sich in den Obst- und Weingärten eingerichtet, die sie sogleich plünderten, obschon die Trauben noch nicht reif waren. Dies nahm ein solches Mass an, dass der Kommandant seinen Offizieren befahl, schärfstens gegen jeden Soldaten vorzugehen, der beim Plündern erwischt würde – unter Androhung von zehn Monaten Festungshaft.

Zwischen dem 20. und 28. August gab es ständige Stellungswechsel, Befehle und Gegenbefehle, rasch gefasste und sogleich verworfene Pläne. Doch hoffte man immer noch auf die Ankunft von Mac-Mahon. Französischer Humor, der niemals untergeht, feierte im voraus sein Kommen mit Liedern wie „Mac-Mahon, bring uns feine Lammkeulen und zarte Steaks" usf. Doch seit dem 28. waren die Vorräte knapp geworden, und Pferdefleisch erschien in den Auslagen der Metzger. Ein Dutzend Eier kostete 6 Francs, ein kg Zucker 3,20. An frische Butter war gar nicht mehr zu denken. Seit acht Tagen war Metz von den Deutschen umzingelt, und man sprach bereits von Rationierung.

Seit unserer Ankunft in Metz konnte ich ausrechnen, was geschehen würde, und traf deshalb meine Massnahmen: unten im Garten war ein Hühnerhof, zu dem nur ich Zugang hatte, mit folgenden Tieren: etwa 50 Hühner und Küken, einige Gänse, Enten und Truthühner, etwa sechs Hasen, zwei Schweinchen, ein Schaf und eine Ziege. Ich hatte auch vier Töpfe mit der feinen und so bekannten Mirabelle-Konfitüre im Vorrat, die mir sehr wichtig wurde, als man keinen Zucker mehr bekam. Ich trug zudem etwa 20 kg Salz zusammen, das mir nützlich war, als man später keines mehr erhielt und man auf alle möglichen Ersatzstoffe ausweichen musste, wie etwa auf eine salzhaltige Quelle, welche von einer Gerberei genutzt wurde, oder chemische Produkte aus Apotheken. Schliesslich ergänzte ich meine Vorräte mit Sardinen, eingelegtem Thunfisch und Liebig-Fleischextrakt – ein glücklicher Einfall, so dass sich meine Offiziere nicht beklagen konnten, waren sie doch sicher die bestversorgten im ganzen Generalstab, abgesehen von Bazaine.
Soweit ich mich auf den Märkten der Stadt eindecken konnte, hütete ich meine Vorräte, die mir allerdings nicht lange gereicht hätten, hätte ich unvorsichtig gehandelt. Doch im Gegenteil: ich kaufte sogar einige Spanferkel, die ich für ausgezeichnete Pasteten verarbeitete, die ich „Pasteten von der Belagerung von Metz" nannte.

Am 1. September kam es zur Schlacht von Servigny, die ich miterlebte. Wir hatten am 31. August den Befehl erhalten, unserer Abteilung zu folgen, und man führte uns zur Chambière-Insel, wo wir die Nacht zum 1. September verbrachten. Diese Nacht war eisig, und man litt sehr unter der Kälte.
Am Morgen herrschte dichter Nebel, und man führte uns bei Tagesanbruch an eine Stellung unten am Fort Saint-Julien. Diesmal konnte ich von meinem Platz beim Fort alle Phasen des Gefechts verfolgen – neben einer Artillerie-Stellung, hinter der sich Garde-Grenadiere zur Unterstützung befanden. Kaum war diese Stellung eingerichtet, wurde sie seitlich von preußischen Kanonen beschossen und mit Granaten eingedeckt.

Ich sah die Offiziere meiner Einheit erst am Nachmittag des folgenden Tages und konnte ihnen nur in der Eile, unten am Fort, ein einfaches Mittagessen servieren:

Œufs à la coque
Foie de bœuf aux fines herbes
Viande froide
Fromage de Gruyère

Militärhistoriker haben die Schlacht von Servigny und ihre Folgen beschrieben. Was ich dazu sagen kann: die Granaten schlugen sehr dicht ein, und es war bis zum Ende der Belagerung das letzte Mal, dass ich aus Metz fortkam. Am Abend, als wir in die Unterkunft zurückkehrten, teilte man uns mit, die Rationierung habe begonnen. Am Morgen hatte der Gouverneur von Metz einen Erlass veröffentlicht, wonach für die Verpflegung der Armee alle Milchkühe abzuliefern seien. Doch nach vielen Beschwerden an den General Coffinières, dass Milch für Mütter und Kinder unentbehrlich sei, wurde der Erlass widerrufen, wenigstens für den Augenblick.

Am 7. September, als die Nachricht vom Unglück von Sedan bekannt wurde, herrschte allgemeine Bestürzung. Am selben Tag waren aus Metz die ersten Post-Ballons aufgestiegen – nach einer Idee des Pionier-Offiziers Rossel, der einige Monate später unter der Commune Kriegsminister wurde und seine Laufbahn unter dem Pelotonfeuer in Satory (bei Versailles) beenden sollte.

Dieser Ballon-Postdienst funktionierte in der Folge regelmäßig. Er war das einzige Mittel, mit dem übrigen Frankreich in Kontakt zu bleiben, von dem man durch die deutschen Linien getrennt war. Man beschrieb ein Blatt von der Größe eines Zigarettenpapiers mit ein paar Zeilen, um den Angehörigen ein Lebenszeichen zu senden. Alle Blätter legte man in ein Paket, an einem kleinen Ballon befestigt, den man aufsteigen ließ; daran eine Inschrift wie „Bitte an den Finder dieses Pakets, es möglichst bald in ein Postbüro zu bringen". Viele dieser Botschaften erreichten ihre Adressaten, und die wenigen Worte, die sie enthielten, gaben mancher Familie etwas Hoffnung, die sich um das Schicksal der in Metz Eingeschlossenen Sorgen gemacht hatte.

Der Anfang vom Ende

Am 8. September erließ der Platzkommandant einen Befehl, wonach jedes Kavallerieregiment zur Ernährung der Armee 40 Pferde zu stellen habe, die man unter den erschöpften, abgekämpften Tieren aussuchte. Die Reiter, nun ohne Pferde, fassten sogleich ein Infanterie-Gewehr. Seit dem 10. September war Pferdefleisch das einzige, das es gab, während die noch vorhandenen Rinder für die Kranken reserviert wurden. Am 13. September wurde die Brotration nochmals verkleinert – von 750 auf 500 Gramm. Von Zeit zu Zeit zogen einzelne Kavallerie-Regimenter aus, um Futter zu suchen, aber: hatte man vorher unter Feuerschutz des Forts etwas holen können, war das seit dem 18. September nicht mehr möglich, so dass nun das Sammeln bestimmter Laubblätter für die Pferde befohlen wurde.

Gegen den 15. September begann man die Nahrungsknappheit zu spüren, so dass ich meine Reserven angreifen musste. Von nun an war Pferdefleisch der

Hauptteil meiner Menus, die das eine Mal aus einem Eintopf bestanden, tags darauf aus Schmorbraten, mit Makkaroni, Linsen, Bohnen, Erbsenmus etc.

Ich darf sagen, dass ich Fleisch von der „schönsten Eroberung des Menschen" damals nicht mit allen denkbaren Saucen zubereitete, wohl aber bereichert durch die ganze Vielfalt getrockneter Gemüse. Dabei musste ich immer besorgt sein, das Fleischstück zuerst zu schmoren und es dann auskühlen zu lassen. Dieses einfache Verfahren nahm ihm seinen scharfen Geschmack und machte es genießbarer. Es ist leicht zu verstehen, dass solches Fleisch keinen besondern kulinarischen Reiz haben konnte, wenn man bedenkt, unter welchen Entbehrungen die armen Tiere gelitten hatten, von denen man zunächst nur die schwächsten schlachtete.

Ich bemühte mich jedenfalls, möglichst sparsam zu kochen und gleichzeitig die Tafel meiner Offiziere reichhaltig zu gestalten – auch im Hinblick auf späteren Bedarf. Die Abendessen bestanden aus einer dicken oder magern Suppe; es folgten Aufgewärmtes und Braten aus meinem Hühnerhof, Salat, Früchte zum Nachtisch und schließlich Kaffee und Cognac – das Ganze nicht so üppig wie zu gewöhnlichen Zeiten, aber doch ein wenig vergleichbar.

Menus in schwierigen Zeiten

Das Mittagessen bestand fast immer aus Resten vom letzten Abend, und gewiss erreichte ich damit ungeahnte Höhen und hätte wohl den Baron Brice und manch andere Kollegen verblüfft …

Wir als Küchenpersonal mit mir, Bouniol, Fayette und dessen Helfern lebten ähnlich wie die Offiziere. Ich bereitete feine Gratins mit Fleischstückchen, die ich aus Geflügelknochen herausgelöst hatte, und gab kleingeschnittene Makkaroni und ein paar Löffel Béchamel dazu. Ab und zu konnte ich, zur Begeisterung der Bevorzugten, kleine Hechte aus der Mosel besorgen – doch zu welchem Preis ! –, die ich zu Ragouts verarbeitete.

Die meisten Gemüse gab es nicht mehr, und seit dem 20. September auch keine Kartoffeln. Wenn man überhaupt einige fand, wurden sie von Soldaten geholt, die sie nahe bei den feindlichen Linien ausgruben. An frischem Gemüse hatte ich nur Rüben, muss aber sagen, dass ich nie bessere fand. Ich bereitete sie auf vielerlei Arten zu, und sie wurden von allen geschätzt, wenn ich sie als Beilage zur Ente von meinem Geflügelhof servierte. Und, glücklicher Höhepunkt: unter meinen Hühnern legten einige regelmäßig Eier. Gewissenhaft aufbewahrt, waren diese Leckerbissen der erste Gang an Sonntagen. Gelegentlich servierte ich sie weichgekocht, andere Male pochiert auf einem Bett von Endivien und – am häufigsten – auf gehacktem Pferdefleisch, an einer Estragon-Sauce.
In den ersten Oktobertagen war die Fleischration, schon geschmälert, nun auf 250 g reduziert worden. Vorher hatte es, wegen Notschlachtungen von Kavalleriepferden, mehr gegeben, aber dieses Fleisch, ohne Salz gekocht, zusammen mit Brot von kläglicher Qualität, konnte die Leute keineswegs richtig ernähren. Sie litten bald an der Ruhr, die unter ihnen viele Opfer forderte, zunächst in Metz, später auch in der Gefangenschaft.
Salzmangel war sicher eine der größten Nöte, unter denen die Soldaten und Bevölkerung zu leiden hatten.

Unsere Offiziere, alle recht begünstigt, überließen uns ohne Einschränkung, was sie an Lebensmitteln bekamen, wie Branntwein und Gebäck. Ich hätte davon einen Vorteil ziehen können, aber es war mir wichtiger, sie aufzubewahren, um sie mit meinen alten Freunden vom 28. Regiment zu teilen, worüber sie zutiefst gerührt und dankbar waren. Einer von ihnen hatte mir von Ladonchamps ein preußisches Artillerie-Gewehr mitgebracht, das ich aufbewahren wollte, als Erinnerung an den Feldzug. Doch als wir kapitulierten, musste ich mich davon trennen und warf es in die Mosel.

Die wirklich grossen Entbehrungen der Armee und Bevölkerung begannen gegen den 10. Oktober. Damals nahmen auch meine Vorräte zusehends ab.
In meiner Arche Noah war die Ziege jenes Tier, das mir die besten Dienste leistete, denn sie gab jeden Tag einen halben Liter Milch. Verdünnte ich diese kleine Menge mit etwas Wasser, konnte ich daraus – allerdings ohne Butter – eine Béchamel-Sauce zubereiten, die mir sehr nützlich war. Ich brauchte diese Milch auch für Sauerampfer-Suppen und am meisten beim Kochen von Reis, der Grundlage meiner wichtigsten Süßspeisen während der ganzen Belagerung. Dabei leistete mir der Vorrat von Mirabellen-Konfitüre gute Dienste. Das ergab ein Dessert ohne Namen, das aber einen verdienen würde: nämlich „Riz à la Lorraine".
Ich ging dabei so vor: ich bedeckte den Boden einer Form mit einer Schicht des in Ziegenmilch gekochten Reises, ohne Zucker, da dieser gänzlich fehlte. Darauf gab ich eine dicke Schicht Konfitüre, dann wieder Reis usw. Auf die letzte Schicht strich ich Apfel- oder Birnen-Kompott und streute etwas zerkleinerte Militär-Biskuits darüber, als Ersatz für Semmelbrösel.

Am 20. Oktober zwang mich unsere Nahrungsknappheit zu einem letzten Opfer. Es war mir ein kleines Schwein geblieben, das dargebracht wurde, und vielleicht war dieser kleine Begleiter des heiligen Antonius nie stürmischer gefeiert worden als jetzt: denn auch die gewöhnlichen und ungewöhnlichen Ansprüche unseres Füsiliers Larricot kamen nun zu ihrem Recht.

Fleisch- und Blutwürste sowie die Frikadellen wurden mit Jubel begrüßt, die gebratenen Filets bereicherte ich mit einer Linsen-Garnitur, den Schinken mit weißen Bohnen, und die Koteletts verarbeitete ich zu einem beliebten Pilaw-Reisgericht. Zudem stellte ich aus dem Kopf, den Resten und sorgsam aufbewahrten weiteren Abschnitten eine leckere Terrine her.
Meine Vorräte reichten bis zum 25. Oktober, doch war ich wirklich bestürzt, als ich den Rest überblickte.

Am 27. Oktober, nach Beschlüssen des Grossen Kriegsrates, begab sich der General Jarras ins Schloss Fescaty, wo er mit dem Prinzen Friedrich-Karl von Preußen und dem General v. Stiehle über die Kapitulationsbedingungen verhandelte. Ein Artikel des Abkommens sah vor, dass die Offiziere der französischen Armee ihre Ordonnanzen bei sich behalten konnten, so dass, wie sich später zeigte, viele Soldaten von dieser Maßnahme profitierten, als sie in Gefangenschaft gingen. Schließlich, am 28. Oktober, war der Beschluss rechtskräftig: Metz wurde den Preußen übergeben und die Armee trat in Kriegsgefangenschaft.
Am dritten Morgen nach der Kapitulation nahm ich Abschied von meinen Leuten, die mir alle Zeichen ihrer herzlichen Sympathie zeigten. Ich wandte mich nun nach dem Bahnhof von Metz, um dort als Kriegsgefangener übernommen zu werden – unterwegs nach Deutschland. Um mich am Bahnhof zu melden, musste

ich ganz Ban-Saint-Martin durchqueren, und ich werde den traurigen Anblick nie vergessen, als ich die wenigen Pferde aus der großartigen Garde-Division sah, die sterbend in Wasserlachen lagen und sich bei meinem Kommen nur mühsam etwas aufrichteten, mit menschenähnlichem Blick – so glühend und lebhaft wirkte ihr Jammer.

Sie waren, bis zum letzten Tier, verdammt, hier umzukommen – diese edlen Tiere, die einst ihre Reiter ins Gefecht gegen die Kürassiere von Magdeburg, die königlichen Dragoner und die Ulanen von der Altmark getragen hatten. Auch sie waren Märtyrer, Opfer dieses unseligen Mannes (Bazaine), der über Metz soviel Not gebracht hatte.

III
Niederlage und Gefangenschaft
November 1871 – August 1872

Erfahrung der Schande

Am dritten Tag nach dem Abzug der französischen Truppen aus Metz musste ich mich wohl oder übel beim Bahnhof einfinden, um nach Deutschland geschafft zu werden.
Mit mehr Glück als meine Waffenkameraden musste ich wenigstens die Schande nicht erleben, vor den bewaffneten Preußen in den Strassen vorbeizuziehen, die dort standen, um den Durchmarsch der Gefangenen zu überwachen.
Ich wurde von Bouniol begleitet, der mich nicht verlassen wollte und in Mainz den Leutnant treffen sollte, dem er bei der Kapitulation zugeteilt war. Die Offiziere hatten nämlich ihre Ordonnanzen behalten können, auch während der Gefangenschaft.

Ich war dem Oberst d'Andlau zugeteilt, und Fayette begleitete den Oberst Levral nach Hamburg. Da unsere Offiziere gegenüber den Deutschen für uns verantwortlich waren, wurde unsere Freiheit nur wenig eingeschränkt.

Im Bahnhof von Metz erwartete uns ein Sonderzug. Kaum waren wir eingestiegen, erschreckte uns ein schriller Pfiff, und der Zug setzte sich in Bewegung. Unterwegs ins Exil, wussten wir nur, dass man uns nach Mainz führte, ohne zu erfahren, wo in Deutschland man uns internieren würde. Soweit es ging, blieben wir in den Wagenfenstern und gaben uns Mühe, die Abschiedswünsche der braven Bewohner von Metz aufs beste zu erwidern. Dann fuhr der Zug weiter, durch einsame Gegenden und unter einem finstern Herbsthimmel. In Gedanken dachten wir wehmütig an jene Fahrt vor einigen Monaten von Paris nach Metz, als wir so glücklich und hoffnungsvoll gewesen waren – und weit davon entfernt, uns die kommende Folge von Katastrophen vorstellen zu können.

Nancy war die erste Station unseres Zugs. Die Zugänge zum Bahnhof waren von den Preußen militärisch besetzt, um empörende Szenen zu verhindern, wie sie sich beim ersten Durchmarsch von Gefangenen abgespielt hatten. Trotz dieser Vorsichtsmassnahmen wurden Steine gegen unsern Zug geworfen – und man muss sagen, dass die preußische Polizei den Hetzern eher wohlwollend

begegnete. Unser Zug wurde mit Rufen empfangen wie: „Nieder mit den Feiglingen !", „Tod für Bazaine !", „Es leben die Preussen !".
Ich beeile mich zu sagen, dass solch Säuferstimmen keinerlei Echo bei den Franzosen fanden. Feiglinge sollten sie sein, diese Soldaten, die sich so tapfer geschlagen hatten, nun durch Verrat und nicht mangels Kampfwillen dem Feind ausgeliefert, und die seelisch und körperlich viel erlitten hatten und von denen viele weit weg von ihrem Heim sterben mussten ?
Feiglinge – diese Männer, die jetzt unter Tränen ihre Waffen vernichten und in Gefangenschaft gehen mussten ?
Feiglinge – ja: das waren aber die, welche solche Beleidigungen zu unserem Unglück ausstießen. Mehr als feige war sie, diese einfältige, wilde und widerwärtige Menge, in der jeder einzelne die Schändlichkeit des ganzen Haufens widerspiegelte. Die Frauen vor allem (ich müsste sagen: die Weiber) in diesem Pöbel waren eher noch rabiater als die Männer.
Es waren für uns wahrhaft schreckliche Augenblicke, als wir an ihnen vorbeizogen, und wir waren erleichtert, als der Zug sich wieder in Bewegung setzte. Die preußischen Soldaten taten zwar, als kümmerten sie sich um Ordnung in diesem Gedränge, aber man merkte, dass sie sich über die Beleidigungen, mit denen man uns überschüttete, freuten. Was konnten sie mehr verlangen ? Französische Soldaten zu sehen, die in Frankreich verhöhnt wurden – und dies von Leuten, die man für Franzosen hielt !

Bis Mainz, wo wir erst um Mitternacht des folgenden Tages ankamen, war es zu keinen weiteren Zwischenfällen gekommen. Die Bahnhöfe an der Strecke waren von Truppen besetzt, aber von den vielen Deutschen, die herbeigeeilt waren, gab es keinen einzigen Ausruf mehr gegen uns. Für den Weg von Metz nach Mainz hatten wir etwa viermal so lange gebraucht wie sonst; der preußische Zugführer hatte sicherlich den Befehl erhalten, den Zug so langsam wie einen Schubkarren zu führen; aber diesmal gab es keinen Grund, sich zu beschweren.

Da die Preussen uns von Rechtswegen erst in Mainz übernehmen sollten, hatte man uns keinerlei Lebensmittel zukommen lassen, aber wir waren durchaus frei, uns in den Bahnhöfen mit allem zu versorgen. Beim Aussteigen ging jeder seines Weges, wie es ihm passte, und angesichts der besetzten Hotels waren wir – Bouniol und ich – froh, in der Ecke eines Stalls einen Platz zu finden, wo wir den Rest der Nacht verbrachten.
Früh am nächsten Morgen benutzte ich die Möglichkeit, mich frei in der Stadt zu bewegen, und interessierte mich dafür, wie man die Gefangenen behandelte. Aber – großer Nachteil – ich sprach kein Deutsch und war darum gezwungen mich mit Gesten an die Germanen zu richten. Ohne Zweifel waren solch stumme Gespräche keine besondere Hilfe. Um diesem Nachteil etwas abzuhelfen, kaufte ich ein kleines französisch-deutsches Wörterbuch, und von nun an konnte ich die gewünschten Auskünfte einfacher bekommen.

Eine erste Enttäuschung erwartete mich: ich sollte in Mainz den Obersten d'Andlau wieder treffen, der Metz am ersten Tag des Auszugs verlassen hatte, begleitet von einigen andern Offizieren. Nachdem diese Herren die Stadt am Tag ihrer Ankunft gleich wieder verlassen mussten, hörte ich erst später, dass man sie nach Hamburg geschickt hatte. Doch die Ordonnanz des Obersten samt seinen beiden Pferden hatte in Mainz bleiben müssen. Dieser brave Bursche war sehr in Verlegenheit, denn er hatte kein Geld. Um sich aus dieser Lage zu befreien, musste er eines der Pferde verkaufen, um genug Nahrung für sich und das andere Pferd beschaffen zu können. Diese ersten Schwierigkeiten waren ein

schlechtes Omen, denn Jérémie Bouniol war am Ende seiner Kräfte und jammerte herzzerreißend. Dafür war nun aber nicht der richtige Zeitpunkt, denn wir mussten im Gegenteil jetzt unsern ganzen Mut zusammennehmen und versuchen, uns aus der Affäre zu ziehen.

Mir war klar, dass es das Wichtigste war, irgendeine Beschäftigung zu finden, und das versuchte ich denn auch. Ich prüfte darum der Reihe nach die wichtigsten Hotels der Stadt und schloss von ihrem äußern Erscheinungsbild auf ihre Bedeutung, um mich dann zu melden. Ich wählte das Hotel „d'Angleterre". Die erste Person, die mir dort begegnete, war ein junges und liebenswürdiges Zimmermädchen. Als ich sie fragte, ob sie Französisch spreche, war meine Überraschung groß, als sie sagte: „Aber gewiss spreche ich Französisch ! Ich bin aus Paris, an der rue d'Hauteville geboren, wo meine Eltern als Hausmeister arbeiten." Überglücklich, eine Mitbürgerin zu treffen, erkundigte ich mich nach allem, und sie nannte mir alles Nötige über Mainz, seine Umgebung und auch über Wiesbaden, wo meines Wissens zahlreiche französische Offiziere waren.

So plauderten wir über unser Land und die traurigen Ereignisse, die nicht aufhören wollten; doch musste ich mich dann, zu meinem großen Bedauern, von dieser liebenswürdigen jungen Frau verabschieden. Diese glückliche und unerwartete Begegnung hatte meine Gedanken immerhin etwas aufgehellt, und ich setzte meine Erkundungen fort. An der Ludwig-Straße hielt ich vor einer wunderschönen Konditorei; ein kurzer Blick auf die Auslage zeigte mir, dass dies ein seriöser Betrieb war, und ich trat ohne Zögern ein. Der Patron empfing mich auf eine Art, die mir deutlich zeigte, dass er die Franzosen nicht schätzte. Immerhin sagte er, er könne mich vielleicht brauchen.
Da ich vor allem Bouniol unterbringen wollte und damit rechnete, später selbst einen Platz zu finden, führte ich ihn zu meinem Konditor, und rasch kam es zu gegenseitigen Abmachungen.
Aber bei diesem Gang hatten wir vergessen, dass wir nicht frei waren, sondern Kriegsgefangene und entsprechenden Reglementen unterstanden. Deshalb war eine Bewilligung durch den Gouverneur erforderlich, wenn wir in der Stadt arbeiten wollten. Das war aber bereits das Ende unserer Verhandlungen, wie sich rasch zeigte: wir hatten gemeint, die Bewilligung sogleich zu erhalten, aber es folgte eine bittere Enttäuschung, denn die Antwort war eindeutig, und wir wurden zurück in die Festung gebracht.

Die deutsche „Kantine"

Wir mussten also zwischen zwei großen bewaffneten preußischen Kerlen mit Pickelhaube durch die Stadt ziehen und wurden in die Festung gebracht. An diesem wenig gastlichen Ort trafen wir etwa 250 Gefangene wie wir, die von überall herkamen und zu allen Waffengattungen gehörten. Zudem gab es zwei Dragoner-Schwadronen, die aber ordnungsgemäß interniert waren.
Was ist zu sagen von der deutschen Kantine in einem Gebäude der Festung, die ähnlich eingerichtet war wie bei uns ? Man aß dort gewaltige Mengen von Würsten, man trank Bier in großen Mengen – natürlich nur, wenn man genug Geld in der Tasche hatte. So war das am Freitag Abend, als man uns als Schlafplatz einen riesigen Raum im Dachstock der Kaserne anwies. Wir fanden ein paar Strohsäcke, aber keine Decken. Weil es kalt war, wurde die Nacht für

uns sehr schlimm. Am folgenden Tag irrten wir in den Gängen umher, tauschten uns aus und erzählten, auf welchen Wegen wir in diese Galeere geraten waren … Damals war die Kost überaus karg. Da wir unsere Vorräte für später sparen wollten, beschränkten wir uns auf Brot und Wurst im Wert von etwa 20 Centimes. Eine Büchse Sardinen, die ich in meinem Sack wiederfand, ergänzte unsere Nahrung, das Ganze begleitet von einem Glas des ausgezeichneten „Château-Lapompe" (Wasser aus der Pumpe).

Die deutsche Obrigkeit bewies große Schlamperei: während drei Tagen gab es für die 250 Gefangenen in der Zitadelle nichts zu essen. Hätten die Dragoner ihre magere Ration nicht mit ihnen geteilt, wären mehrere den Hungertod gestorben. Wir verbrachten die Nacht vom Samstag auf Sonntag unter ähnlich erbärmlichen Umständen. Endlich, am Sonntagmorgen, rief ein Trompetensignal die Dragoner zur Sammlung im Hof auf, um zur Messe geführt zu werden. Weil wir sie umringten, fragte der diensthabende deutsche Offizier, was wir hier suchten. Sogleich trat ein Soldat aus der Gruppe hervor, ging auf den Offizier zu, grüßte militärisch und sagte: „Herr Offizier, Sie fragen, was wir hier suchten? Es wäre eher an uns, Sie zu fragen, denn wir sind nun schon mehrere Tage hier, uns selbst überlassen, und ohne irgendeine Nachricht erhalten zu haben. Ich glaube nicht, dass man uns Hungers sterben lassen will – sollte es aber so sein, wäre es menschlicher, uns sogleich erschießen zu lassen."

Der Offizier verstand sehr gut Französisch, und das stolze Wort eines Soldaten überraschte ihn… Zum Glück hatten wir mit einem feinen Mann zu tun, und sogleich berief er einen Unteroffizier und erteilte ihm Befehle. Um zwei Uhr nachmittags mussten wir uns sammeln und ins Gefangenenlager marschieren, das auf der Höhe von Mainz lag, zwischen Befestigungen und Wällen. Erst dann erkannte ich, beim Rückweg ins Lager, jenen Tambour-Korporal wieder, der beim Verlassen der Bonaparte-Kaserne zu seinen Trommlern gesagt hatte: „Schaut genau auf dieses Tor; vielleicht werdet ihr es nie mehr sehen."

Ohne ihn näher zu kennen, ging ich auf ihn zu und sprach ihn rasch an, wie üblich unter Soldaten in der Fremde, und erinnerte ihn an den Abmarsch seines Regiments, den ich mitverfolgt hatte. Da er gerade in die Stadt gehen wollte, wo er angestellt war, bat ich ihn, beim Konditor an der Ludwigstrasse vorbeizugehen und eine kurze Nachricht zu bringen, warum wir nicht zurückgekehrt seien, und ihn selbst zu bitten, beim Gouverneur einen Antrag zu stellen.

Das tat er dann auch. Die Antwort blieb nicht lange aus: drei Tage später konnte Bouniol das Lager verlassen, um beim Konditor einzutreten, wo er bei der Herstellung von Honigkuchen beschäftigt wurde. Ich habe schon gesagt, dass wir diesem Konditor nicht sympathisch waren, sodass er uns als „französische Mistkerle" bezeichnete, aber ich muss beifügen, dass er nicht aus Mainz stammte, dessen Bewohner den Gefangenen durchaus freundlich begegneten. Im Gegensatz zu ihm war seine Frau sehr liebenswürdig und bemühte sich, die Plumpheit und Grobheit ihres Mannes vergessen zu lassen.

Ich möchte es wiederholen: die Mainzer taten ihr Möglichstes, uns die Situation zu erleichtern, und als man uns am Sonntag zur Messe führte, steckten sie uns manches Geldstück oder Socken oder einen Pullover zu. Sie mussten sich dabei vorsichtig verhalten und riskierten sogar Kolbenhiebe der uns begleitenden Soldaten.

Gefangenenkost

Ich war allein auf weiter Flur, nachdem Bouniol endlich untergebracht war, und konnte nun nach Belieben die Vielfalt der Mahlzeiten studieren, die man uns reichte – vor allem die Beschaffenheit des verteilten Brotes, das erst zwei Wochen nach dem Backen genießbar war. Jedes Brot trug das Datum seiner Herstellung.
Die Kost der Gefangenen bestand aus einer einzigen Mahlzeit, einmal Suppe mit Rindfleisch, ein andermal aus altem Schinken und ranzigem Speck mit Linsen, Erbsenbrei oder Bohnen – das Ganze ohne Sorgfalt und Sauberkeit zubereitet. Nicht selten fand man dicke weiße Würmer in diesem scheußlichen Essen. Was das Dörrgemüse betrifft, so räumte man für uns die alten Lager in Mainzer Handlungen, und natürlich nahm man sich keine Mühe, es in Flüssigkeit einzulegen, und besonders die Linsen waren nie weichgekocht …
Darum konnte es wohl durchaus vorkommen, dass die Landbesitzer um unser Lager im folgenden Frühling eine stattliche Menge von Linsenpflanzen antrafen – woher die wohl stammten ?

Die Suppe bestand jeweils aus Kartoffeln, Reis oder Graupen. An den ersten Wochentagen war sie einigermaßen genießbar, aber wenn der Freitag näher rückte, brauchte es einen schrecklichen Heißhunger, davon zu essen. Die Kartoffel war das meistverwendete Gemüse, und man brauchte gewaltige Mengen pro Tag, die von jeweils 80 Gefangenen im Frondienst ausgegraben werden mussten. Man warf die Kartoffeln in große Bierfässer, und damit war die Arbeit der Gefangenen getan. Die Preußen, die fürs Essen sorgten, beschränkten sich darauf, einige Kübel Wasser darüber zu leeren – dies für 500 bis 600 Kilos …
Man kann sich vorstellen, wie sauber sie dabei gewaschen wurden!
Hätte man sie täglich gegessen, wäre diese Unsauberkeit weniger schlimm gewesen – doch: beim Wochenbeginn nahm man zwar die oberste Schicht, aber bis Freitag und vor allem Samstag, Tag des großen Putzens, wurde die Suppe angereichert durch Kartoffeln vom Boden des Gefässes, die vom fauligen Wasser völlig verdorben waren.

Dennoch mochten wir uns nicht beschweren, zumal uns die wenigen Neuigkeiten aus Frankreich genügend Kummer und Sorgen bereiteten. Wer etwas Geld hatte, konnte sich leicht behelfen, aber wer bei halbleerem Geldbeutel auf die übliche Verpflegung angewiesen war, musste schlimm leiden. Das vor allem, wenn man über einen Monat warten musste, bis man Nachrichten aus Frankreich erhielt.
Die Suppe wurde stündlich verteilt – von 8.30 Uhr morgens bis um 8 oder auch 9 Uhr abends. Man begann mit der Verteilung auf der rechten Seite des Lagers und setzte dies durch die einzelnen Kompanien fort. Dabei bekamen wir nur alle 24 Stunden den aus der Stadt herbeigebrachten Fraß – abgefüllt in Fässer, die auf einem Karren aufgeladen waren, ähnlich den Behältern, die in Paris jeden Morgen vor den Restaurants stehen, zur Abfuhr der Fettbrühen aus den Küchen.

Nie verstehen konnte ich die unsinnige Tatsache, dass der Wechsel beim Verteilen der Rationen alle acht Tage umgekehrt erfolgte. So konnte es vorkommen, dass die Kompanien der rechten Seite, die am Morgen um 8.30 Uhr ihre Suppe erhalten hatten, am nächsten Tag erst um neun Uhr abends verpflegt wurden – also 36 Stunden später.

Man kann sich leicht vorstellen, welche Qualen die Leute erlebten. Eines Abends war ich bei einer solchen Verteilung für meine Einheit dabei, welche – wegen des erwähnten Wechsels – schon 36 Stunden lang wartete. Als das Glockenzeichen die Ankunft der Karren signalisierte, stürzten sich die ausgehungerten Männer auf das Essen. Seit dem Vorabend war feiner Regen gefallen und gefroren, hatte die Wege unwegsam gemacht, so dass sich die Verpflegung verspätete. Kaum war sie eingetroffen, hatten die Wachen alle Hände voll zu tun, um die Gefangenen von einem Angriff abzuhalten. Die Hungrigsten stießen ein wahrhaftes Geheul aus, und nach der Verteilung sah ich, wie sich noch hungrige Männer auf die leeren Fässer stürzten, um das Innere von Hand auszukratzen und die paar Reste gierig zu verschlingen.
An dieser Ecke des Lagers, nur von einigen rauchigen Lampen beleuchtet, war das eine so unbeschreibliche und unheimliche Szene, dass ich sie nie vergessen könnte. Solche Entbehrungen, zusammen mit den Leiden, die man in Metz erduldet hatte, machten aus den Gefangenen wahrhafte Kriegsopfer. Nachdem so viele von ihnen das Morden von Gravelotte, von Saint-Privat und Servigny überlebt hatten, hätten die Preußen über den Eingang zu dieser neuen Hölle schreiben können: „Lasst jede Hoffnung hinter euch, ihr, die ihr hier eintretet".

Die Leiden der Gefangenen

Wenn es den Gefangenen gelang, sich ein paar Lebensmittel zu verschaffen, konnten sie ihr bedauernswertes Los etwas lindern. Zudem bemühten sich viele, eine Beschäftigung zu finden. Vor allem Schneider waren nicht arbeitslos, weil diejenigen, die ihre Decken aufbewahrt hatten, daraus Jacken machen ließen, die sie vor der Kälte etwas besser schützten als ihre armseligen Kleider.
Wer mit einer Bewilligung in der Stadt arbeitete, so wie die Offiziers-Ordonnanzen, konnte sich frei bewegen und musste sich nur pünktlich zwei- oder dreimal wöchentlich zu den Appellen einfinden. Zudem durfte keiner von ihnen nach sieben Uhr abends in der Stadt angetroffen werden. Jeder Arbeiter oder Offiziersbursche, den man zu diesem Zeitpunkt außerhalb des Lagers antraf, wurde dorthin zurückgeschickt und musste nicht nur mit einer Strafe rechnen, sondern auch mit Entzug der Ausgangsbewilligung.
Einige Gefangene mit Talent für Schwarzhandel ließen außerhalb des Lagers alkoholische Getränke einkaufen, die sie dann als „Morgengläschen" („goutte du matin") weiterverkauften. An einigen Ecken des Lagers wurden auch Glücksspiele eingerichtet. Dort konnte man auch Kaffee zubereiten sowie Ragouts mit Kartoffeln, welche die Fronarbeiter ins Versteck mitbrachten. Aber dazu brauchte es eine Ganoven-Schlauheit, auf die sich nur alte Soldaten verstehen.

So etwa verschaffte man sich einen Mantel, dessen Ärmel zugenäht waren, und füllte sie mit Kartoffeln, und wenn sich jemand den Mantel über die Schultern warf, war es des nachts einfach, den Diebstahl zu verbergen. Weil „der Appetit mit dem Essen" kommt, dachten sich die Gefangenen noch andere Listen aus, so dass wir nicht selten über einen Vorrat von 300 kg Kartoffeln verfügten. Unglücklicherweise roch man rasch Lunte und durchsuchte die Männer von nun an, und die Kartoffel-Aktion war vorbei, aber der Einfallsreichtum der Soldaten fand andere Möglichkeiten.

Ich weiß nicht, ob die Erzählung einiger Internierter auch von andern Orten Deutschlands stimmt, dass die Trompeten, die uns zum Appell aufriefen, aus Frankreich stammten und von Franzosen geblasen wurden; aber ich bin sicher, dass diese Clairons im Lager von Mainz aus Deutschland stammten, indem sie einen rauhen Ton hergaben, der gar nicht militärisch klang.

Gemäß internationalen Abmachungen sollten Gefangene während einer bestimmten Zeit beschäftigt werden – mit Arbeiten, aber auch mit Übungen zugunsten der Moral und Gesundheit.
Doch wir, während der Zeit im Lager, waren hauptsächlich damit beschäftigt, aus den Schiffen am Rhein Bretter auszuladen, die wir dann auf Karren luden und bis ins Lager schleppen mussten. Es konnte vorkommen, dass 40 bis 50 Soldaten an einem Wagen zogen, da der Aufstieg sehr steil war.

Mit diesen Brettern wollte man Baracken bauen, als Ersatz für die Zelte, in denen wir bis zum 20. November in Gruppen von 18 bis 20 Mann untergebracht waren. Bei der Konstruktion unterstützten wir die deutschen Bausoldaten.

Weil Wasser im Lager fehlte, mussten wir es in einem kleinen Dorf beziehen, 600 Meter entfernt. Dazu hatte man Fronarbeiter befohlen, und die Verkäufer der „Morgengläschen" profitierten, weil sie dabei ihre Alkohol-Vorräte auffüllen konnten.

Am Kontrollweg von der Stadt zum Lager war eine Pumpe, die uns ebenfalls mit Wasser versorgte. Jeden Tag, morgens und abends, waren dafür vier Mann abkommandiert, und es kam oft vor, dass man während einer halben Stunde das Eis schmelzen musste, damit die Pumpe arbeiten konnte.

Eines Tages wurde ich in eine Arbeitsgruppe mit zwei Kameraden befohlen; der eine war Lecoq, gebürtig aus Auch, ein sehr intelligenter Bursche, den ich gern mochte. Er erzählte mir, wie ihn nur ein Zufall vor einem Erschiessungskommando bewahrt hatte: bei Kriegsbeginn hatte er sich einer Kompanie von Freischärlern angeschlossen, die aber von den Preussen überrascht und umzingelt wurde, worauf man sich in einem Bauernhof verschanzte. Nachdem ihr Munitionsvorrat zu Ende war, mussten sie sich damit abfinden, den Kampf einzustellen, und wussten sehr wohl, dass man ihnen keinen Pardon gewähren würde. Sie waren ihrer etwa zwanzig, kommandiert von ihrem Hauptmann, der ebenso tapfer wie teuflisch war. Als dieser festgestellt hatte, dass es keine Gelegenheit zu einem Ausfall gab, ließ er seine Truppe in zwei Reihen antreten, die Waffe bei Fuß. Die Preussen entwaffneten sie sogleich und bereiteten eine Massenexekution vor – bis ein deutscher General erschien, der den Hauptmann wieder erkannte, mit dem er im vorigen Sommer in Biarritz freundschaftlich verkehrt hatte, und der für sie beim Oberkommando erreichen konnte, dass sie wenigstens nur in Gefangenschaft geführt wurden.

Während wir einander unsere verschiedenen Leiden erzählten, verstrichen zwei Stunden unserer Arbeitszeit. Als wir um 11 Uhr ins Lager zurückkamen, waren wir erstaunt, als dort alle Gefangenen in Reih und Glied aufgestellt waren. Ich erkundigte mich nach dem Anlass zu dieser ungebräuchlichen Parade und erfuhr, dass man den Besuch der Prinzessin Friedrich-Carl erwartete. Die erlauchte Besucherin kümmerte sich aber keineswegs um unsere Situation, denn ihr Besuch, für 11 Uhr angekündigt, dauerte nur 1 ½ Stunden.

Die deutschen Unteroffiziere waren übrigens von empörender Brutalität, selbst mit eigenen Soldaten. Doch wenn diese sich schlecht behandeln ließen, erwarteten sie dies offenbar, während wir Gefangenen gezwungen waren, alles ohne Protest hinzunehmen.

Einmal sah ich, wie ein Pioniersoldat, in höchstem Grad schwindsüchtig, der sich kaum auf den Beinen halten konnte, mit einiger Verspätung ins Glied trat. Der Unteroffizier, der uns kommandierte, stürzte sich derart heftig auf ihn, dass der arme Soldat umfiel, nicht mehr aufstehen und nur einen vorwurfsvollen Blick auf den Elenden richten konnte, der seine Macht so feige missbrauchte.

Ich habe früher einmal gesagt, dass unser Lager auf der Höhe über Mainz lag. Uns gegenüber, durch eine Schlucht getrennt, lag der Friedhof. Jeden Morgen konnten wir feststellen, wie viele der Unsrigen die heimatliche Erde nicht mehr sehen konnten, wenn wir die Gewehrsalven zählten, die bei jeder Beisetzung abgefeuert wurden. Unser Lager lag zwischen dem Festungsgürtel und einem Vorwerk, und zwei Geschütze waren von zwei Seiten auf uns gerichtet, so dass wir bei einem Aufstand sofort beschossen worden wären.
Diese Vorsichtsmaßnahme war wegen verschiedener Gerüchte ergriffen worden: Garibaldi habe einen Plan gefasst, zu kommen und die französischen Gefangenen zu befreien und sich – mit ihrer Hilfe – zum Herrn über die deutschen Stellungen zu machen. Über all diese Gerüchte wussten wir Bescheid, ohne allerdings genau zu wissen, wie weit man ihnen glauben konnte; die Idee war aber gut und hätte sicher Erfolg gehabt.

Eines Tages, da ich bei der Pumpe eingeteilt war, erlebte ich auf dem Rückweg eine angenehme Überraschung: Mr. Yung und Traut, Direktoren des Kursaals Wiesbaden, denen ich kurz vorher geschrieben hatte, erwarteten mich, versehen mit einer ordnungsgemäßen Bewilligung, mich zur Arbeit bei ihnen mitzunehmen. Dabei brauchten sie damals gar keinen Koch. Aber als Elsässer und Franzosen suchten und fanden sie alle Mittel, sich den französischen Gefangenen nützlich zu erweisen. Ich empfinde gegenüber diesen beiden großherzigen und patriotischen Herren tiefe Dankbarkeit, die ich ihnen bei jeder späteren Gelegenheit bekundet habe.

Ein trostloses „Freudenfeuer"

Die französischen Köche der Zeit vor 1870 kannten Wiesbaden sehr gut – die Stadt mit dem beliebten Wasser. Der Kursaal war ein bekanntes Unternehmen, sehr gut geführt, und im Sommer waren ein paar Ferienmonate in dieser Gegend durchaus nicht ohne Reiz. Es gab dort einen großen Park mit einem Teich in der Mitte, der im Winter dem muntern Treiben der Schlittschuhläufer diente. Als ich ankam, standen die Köche unter Leitung von M. Desjardins, eines Franzosen, der wegen seines Alters keinen Militärdienst mehr leisten musste. Er hatte als Rôtisseur einen gewissen Pierre, der ebenfalls vom Dienst befreit war. Dieser kehrte mit mir im März zurück nach Frankreich und beendete, nachdem er an verschiedenen Orten als Chef gearbeitet hatte, seine Karriere im Restaurant „Grosse-Tête", wo er starb. Dort war auch ein Saucen-Koch namens Richard, der später nach London kam, sowie Léger, ein junger Mann von 18 Jahren, der von zuhause wegging, um in die Nord-Armee einzutreten, wo er dann im Gesicht verletzt wurde. Durch einen seltsamen Zufall war dieser Léger, nach den

Ereignissen um die Commune, mit mir bei der Wieder-Eröffnung des „Moulin-Rouge" dabei.

Als ich knapp zehn Tage in Wiesbaden war, traf Marschall Mac-Mahon mit seinem Generalstab ein. Der Marschall richtete sich mit seiner Familie und seinem Küchenchef Jules Servi in einer Villa an der Sonnenberg-Straße ein. M. Traut sollte einen Küchenchef für den Generalstab bestimmen, und ich wurde vorgeschlagen und eingestellt. Damit war ich im Krieg von 1870 Küchenchef bei zwei großen Generalstäben.

Etwas später trafen General de Gallifet und der Comte de Beaumont, Schwager des Marschalls, ein und erkundigten sich im Kursaal nach einem Koch. Sogleich empfahl ich dafür Bouniol, der beim Honigkuchen-Backen langsam grau wurde. Unser Wiedersehen erfüllte uns mit großer Freude – von nun an waren wir vor den Beschimpfungen deutscher Unteroffiziere sicher und weit weg vom elenden Lager, wo noch so viele Kameraden Trübsal bliesen.
Man hatte die Generalstabs-Offiziere, deren Küchenchef ich war, in einer Villa einquartiert, etwa hundert Meter von der des Marschalls entfernt, in derselben Straße, aber gegenüberliegend. Sie führte zum Kursaal und in Richtung der Sonnenberg-Straße außerhalb der Stadt. Von dort aus erlebte ich eines Tages ein Ereignis, von dem kein Historiker berichtet hat.

Als in Deutschland die vorläufigen Bedingungen für den Friedensvertrag bekannt wurden, zeigte man sich im ganzen Land höchst erleichtert. Trotz der wiederholten Friedensmeldungen befürchtete die Bevölkerung aber immer noch einen plötzlichen Umschwung in ihrem Glück. Die Erinnerung an Napoleon I. war in den germanischen Herzen unauslöschlich geblieben, und so hatte man voller Sorge die Nachricht über den ruhmreichen Friedensschluss bis zum Schluss abgewartet.

Nachdem die Deutschen diese Nachricht endlich vernommen hatten, wussten sie sich vor Freude kaum zu halten; noch nie hatte sich ihr Stolz so stürmisch geäußert ! Sie hatten den Großneffen des großen Kaisers besiegt ! Und sie beschlossen darum, ein gewaltiges Freudenfeuer zu entzünden. Die Stadtbehörde erließ einen Aufruf an die Bevölkerung von Wiesbaden: wer altes Holz besitze, solle es herbeibringen. Ein gewaltiger Scheiterhaufen war schnell errichtet, und am vereinbarten Abend, gegen acht Uhr, trafen sich alle, um den großartigen Anblick dieses Freudenfeuers möglichst aus der Nähe genießen zu können.
Die Menge nahm immer noch zu, die Blicke waren auf den Holzstoß gerichtet, und man wartete ungeduldig auf das Erscheinen der reinigenden Flammen. Doch was man sehen konnte, waren mehrere Männer mit Fackeln, die sich aufgeregt um den zusammengewürfelten Holzhaufen bewegten und erfolglos versuchten, ihn in Brand zu setzen. Doch: man weiß nicht, durch welches Wunder – oder eher Verhängnis – zeigte sich nicht der kleinste Funke im dichten Rauch, der aus dem Holzstoß aufstieg. Die Männer konnten noch lange Petrol über die widerspenstigen Hölzer gießen – der Rauch wurde immer schwärzer und dicker. Allgemeine Enttäuschung !

Langsam zerstreute sich die Menge. Es war klar: die Bewohner von Wiesbaden, die man aufgefordert hatte, Holz für den Scheiterhaufen zu bringen, hatten ihr bestes Holz zum Heizen wohlweislich nicht geopfert. Alle hatten sich gesagt, in einem derartigen Feuer würde sowieso alles brennen wie Stroh. Darum bestand der Haufen vor allem aus alten Hölzern, die schon lange in feuchten Kellern

gelegen hatten und fast unbrennbar geworden waren. Dies hatte trotz allem auch eine übernatürliche Seite: nur aus Zufall allein wäre es nicht so gekommen.

Ich blieb lange nachdenklich auf meinem Beobachtungsposten und empfand, wie alle Freunde in meiner Nähe, große Erleichterung nach diesen traurigen Zeiten, die uns während Monaten bedrückt hatten.

Als Küchenchef beim Generalstab

In der Villa des Generalstabs hatte ich mich recht gut eingerichtet, und Vorräte gab es reichlich – sowohl an Qualität wie an Vielfalt. Ich hätte eine anspruchsvolle Kochkunst pflegen können, aber unter gegebenen Umständen neigten meine Herren zu einer bürgerlichen und sehr einfachen Küche.

Das Mittagessen bestand aus:

Eier oder Fisch
Fleisch
Gemüse
Süßspeise / Nachtisch
Kaffee

Das Nachtessen im allgemeinen:

eine Suppe
irgendein Fisch
dickes Stück Rindfleisch oder Hammelbraten
Salat
Gemüse
Süßspeise und Nachtisch
Kaffee

Wenn ich nicht Fisch servierte, gab es Brathuhn oder Wild, und danach den Hauptgang. Reh, Hase, Rebhuhn, Schnepfe, Haselhuhn hatte es in großer Menge, und ohne deutlichen Einspruch meiner Offiziere hätte ich solche Gerichte noch leicht variieren und anreichern können.
Ich kann wirklich sagen, dass unser Aufenthalt an diesem Ort nicht allzu unangenehm gewesen wäre ohne die traurigen Umstände, die uns hergeführt hatten. Wenn uns die Bewohner von Mainz nicht gerade übertriebene Sympathie bezeigt hatten, bemühten sie sich wenigstens, uns nicht allzu deutlich spüren zu lassen, warum eigentlich wir ihre Gäste geworden waren. Während meines ganzen Aufenthalts in Wiesbaden musste ich von niemandem die geringste verletzende Anspielung hören, und auch die Soldaten beachteten uns gegenüber die Regeln des Anstandes. Es ist wahr: wenn sich die deutschen Unteroffiziere ebenso grob gezeigt hätten wie ihre Kollegen im Lager von Mainz, hätten unsere Offiziere sogleich dafür gesorgt, unsere Soldaten zu verteidigen.

Unter meinen vielen Erinnerungen aus dem unheilvollen Krieg von 1870 gibt es nur eine, die mir alljährlich vor Weihnachten in den Sinn kommt.

Dieses Fest fand in besonders trauriger Stimmung statt – im Schreckensjahr, in dem auch um Paris blutig gekämpft wurde und Tausende französischer Gefangener in deutschen Lagern trüben Gedanken nachhingen und schmerzlich an ihre Verwandten und Freunde dachten, viele auch an ihre Bräute, die sie zu Hause zurückgelassen hatten und die sie vielleicht nie mehr sehen würden !

Doch zurück zu jenen schon weit zurückliegenden Erinnerungen, von denen ich eben gesprochen habe.

Weihnachten mit den Kameraden

In jenem Jahr 1870, an Heiligabend, war ich als Küchenchef des Generalstabs von Marschall Mac-Mahon nun etliche Wochen in Wiesbaden, und meine Lage war recht gut, verglichen mit den andern Kriegsgefangenen, die ich im Lager von Mainz zurückgelassen hatte. Ich dachte an sie, vor allem an einige gute Freunde, von denen ich wusste, dass ihr einfaches Essgeschirr nur Linsen, Bohnen und Kartoffeln enthielt, ergänzt durch ein mageres Stück Rindfleisch oder Speck. Da kam mir die Idee, mit ihnen die Weihnacht zu verbringen und einige leckere Gerichte beizusteuern. Dafür erhielt ich ohne weiteres die Erlaubnis, in ihr Lager zu gehen. Ich kam in Mainz gegen 5.30 Uhr nachmittags an, ausgerüstet mit feinen Esswaren und einigen Flaschen Wein, die zwar weder aus dem Burgund noch aus der Champagne stammten, aber aus zuverlässigen und recht guten Quellen.
Soviel ich mich erinnere, sind es nur ein paar Kilometer von Wiesbaden bis Mainz. Auf dem Weg dachte ich an die Freude, die mein unerwartetes Kommen bei den Freunden auslösen würde. Es war in der Tat wie ein Rausch. Nie werde ich die Begeisterung vergessen, mit der sie mich empfingen, und alle wollten Neuigkeiten erfahren, weil sie sich vorstellten, ich komme direkt aus ihren Dörfern.

Erst etwas später dachten sie auch an die mitgebrachten Lebensmittel. Rasch war eine Decke ausgebreitet – aber selbstverständlich gab es weder Tisch noch Stühle. Man breitete darum das Essen auf einem Feldbett aus, um das jedermann herumhockte. Eine Kerze am Kopfende des Feldbettes beleuchtete die kleine Szene, und man fand das Nachtessen in allen Teilen hervorragend.
Dieses einfache Mahl, das unter andern Umständen allgemeine Fröhlichkeit ausgelöst hätte, wurde dennoch in melancholischer Stimmung abgehalten. Die Wunde, die dem Herzen des Vaterlandes beigefügt worden war, klaffte viel zu tief. Vereint in denselben Gefühlen, erhoben wir unsere Gläser auf das Wohl unserer Familien – und unserer Kameraden, die – mit dem Feind konfrontiert – die Ehre Frankreichs weiterhin verteidigten.
Wir tranken auch auf den Ruhm jener Besiegten, welche das Geschick entwaffnet und ins feindliche Land geführt hatte. Während wir an jenem traurigen Heiligabend feierten, eilten andere, weniger glückliche, beim Licht von Fackeln und unter eisigem Regen nach Trompetensignal zum Appell durch die dunkle Nacht, um ihre magere Suppe zu beziehen, auf die sie am gleichen Abend wie wir gewartet hatten.
Traurige Erinnerungen an ein schmerzliches Bild, das man nicht vergessen kann.

Um 9.30 Uhr musste ich meine unglücklichen Kameraden voller Bedauern wieder verlassen, schien es mir doch, es wäre meine Pflicht gewesen, die ganze

Weihnacht im Elend des Lagers unter ihnen zu bleiben – in dieser so freudvollen und gleichzeitig so melancholischen Nacht.

Heimkehr

Am 14. März 1871, nach Unterzeichnung des vorläufigen Friedensabkommens, konnten die in Wiesbaden internierten französischen Offiziere frei nach Frankreich zurückkehren wie auch die Soldaten ihrer Wachmannschaft.
Die Soldaten der regulären Armee hingegen mussten einen neuen Entscheid abwarten. Weil ich zu ihnen gehörte, verlangte der General de Gallifet in meinem Fall eine Bewilligung für meine Rückreise: ich erhielt einen Passierschein auf meinen Namen bis nach Paris, unter der Bedingung, dass mir die Reisekosten auferlegt würden, was mich wenig beeindruckte.

Nachdem ich diese Erlaubnis hatte, ging ich zum Bahnhof Metz für eine Fahrkarte – und diesmal fröhlicher als vor vier Monaten, da ich in umgekehrter Richtung gefahren war. Denn diesmal reiste ich nach Frankreich, und die Freiheit, mit ihren weiten Ausblicken, hatte mich wieder. Pierre, der Rotisseur vom Kursaal, begleitete mich. Nachdem ich mich bei der Familie Beaubourg verabschiedet hatte, und auch bei einigen Freunden in der Stadt, nahmen wir, Pierre und ich den Zug nach Paris.

Dieser Zug fuhr nur bis Epernay, wo wir um Mitternacht ankamen. Der Betrieb am Bahnhof war völlig durcheinander, und es waren preußische Soldaten, welche das Gepäck zu den Hotels beförderten. Darum musste ich mich nicht kümmern, da meine Sachen wenig Platz brauchten. Aber für Pierre war das anders, und ein preußischer Soldat brachte seine Sachen ins Hotel, in dem wir abstiegen. Dort übernachteten wir nach einem guten Mahl, auf das wir sehr gewartet hatten, und früh am nächsten Tag nahmen wir den Zug nach Pantin, vorläufiger Endpunkt unserer Fahrt. Es war klar, dass diese von Preussen geführten Züge nicht in Paris einfahren konnten.
Die Kutscher nutzten die Lage aus und fuhren die Reisenden zu übersetzten Preisen nach Paris. Einer von ihnen, bei dem ich mich erkundigte, verlangte ohne Wimperzucken 40 Francs für diese kurze Fahrt. Eine solche Ausgabe konnten wir uns nicht leisten, und so beschlossen wir, zu Fuß zu gehen.

Was mich betraf, konnten mich diese paar Kilometer nach all den Strecken, die ich im Krieg hinter mich gebracht hatte, nicht schrecken, und meine Sehnsucht, Paris wiederzusehen, war grösser als die Sorge um Strapazen. Pierre ließ sein Gepäck für 5 Francs transportieren, und wir machten uns auf den Weg, trotz des miserablen Wetters. An jenem Tag, dem 16. März 1871, fielen pausenlos Graupeln, und ein eisiger Wind peitschte uns ins Gesicht.
Am Pont-de-Flandre angekommen, bemerkten wir hinter uns Kutscher, die aus Pantin kamen – natürlich ohne Reisende, und unter ihnen den liebenswürdigen Mann, der uns für die Fahrt nach Paris 40 Francs berechnen wollte. Wir rächten uns, indem wir wortlos sein Gefährt bestiegen und uns an die Champs-Elysées fahren ließen. Großzügig bezahlten wir dann die Fahrt, zum üblichen Preis.

Danach verließ mich Pierre, und ich kehrte nach Hause zurück, wo ich mich ohne auszuruhen ein wenig erfrischte und dann wieder ausging, um mich auf die Suche nach ein paar alten Freunden zu machen, die ich möglichst bald

wiedersehen wollte. Dabei traf ich, fast überall, auf Spuren des Krieges, auf Trauer und Bedrücktheit. Dennoch spürte man, dass die Pariser ihr gewohntes Leben wieder aufnehmen wollten, um den langen Alptraum hinter sich zu lassen.

Leere Hoffnungen ! Am 15. März erregte die Affäre um die Kanonen von Montmartre die Stadt aufs neue.
Diese Geschütze, während der Belagerung durch öffentliche Spendenaktionen finanziert und hergestellt, waren von den Bataillonen der Nationalgarde vom Cours-la-Reine nach den Buttes-Montmartre weggeführt worden. Der Regierung war bewusst, welche Gefahr darin bestand, dass über diese Geschütze (ungefähr 200 Kanonen oder Maschinengewehre) von der Nationalgarde verfügt wurde, und hatte darum ausdrücklich angeordnet, sie seien frühmorgens am folgenden Tag zurückzugeben.

Eine Kompanie der Garde de Paris, kommandiert von Artillerie-Offizieren der Pépinière-Kaserne, sollte sich darum kümmern, konnte die Geschütze aber nicht übernehmen, weil keine Zugtiere vorhanden waren.
Einer meiner Freunde, der dieser Kompanie zugeteilt war, wurde von den Aufständischen zusammen mit vielen andern Soldaten festgenommen. Einige wurden erschossen, andere steckte man ins Gefängnis, aus dem sie erst befreit wurden, als die reguläre Armee in Paris einmarschierte. Unter diesen Gefangenen hatten mehrere den Verstand verloren.

Mein Freund Saint-Martin verheiratete sich am Ende der Commune-Zeit (Mai 1871), starb aber wenig später und hinterließ eine Tochter und einen Sohn; diesen nahm ich später im Gedenken an seinen Vater in Obhut und bildete ihn zum Koch aus.

Seit jenen unheilvollen Tagen, als reguläre Truppen mit Aufständischen paktierten (darunter das 3. Jäger-Bataillon und das 88. der Fußtruppen) und zwei Generäle ermordeten, begann jene Bewegung, die zur Commune führte, so dass die aus deutscher Gefangenschaft zurückgekehrten Soldaten erneut zu den Waffen greifen mussten – diesmal nicht gegen fremde Angreifer, sondern gegen Landsleute, welche die öffentliche Ordnung bekämpften. Diese Ereignisse versetzten Paris während zwei Monaten in Furcht und Schrecken, und der letzte Akt des Schauspiels fand auf dem Friedhof Père-Lachaise statt.

Bouniol, noch an der Arbeit, hatte nicht mit ausgehen können, traf mich aber später, und gemeinsam verfolgten wir die ersten Ereignisse um die Commune aus der Nähe.

Am 6. April wurden vom „Comité Central" der Commune riesige Plakate an den Wänden angeschlagen. Es hieß, alle gesunden Männer zwischen 18 und 40 Jahren hätten sich zu bewaffnen, um die Commune zu verteidigen. Ich sah für mich persönlich keinen Anlass, mich zum aufständischen Soldaten zu machen – ganz im Gegenteil: ich wollte mich der regulären Armee möglichst rasch anschließen und hatte dafür gerade noch Zeit, denn man hatte an den Bahnhöfen Maßnahmen getroffen, jede Abreise zu verhindern, außer bei Ausländern mit Pässen. So eilte ich unverzüglich zum Bahnhof Saint-Lazare, der aber bereits besetzt war, und dann zum Nord-Bahnhof, wo ich mit Glück den letzten Zug erwischte, der Paris ungehindert verlassen konnte.

Nach einem großen Umweg kam ich nach Versailles ins Hauptquartier und trat dort in den Küchendienst beim Marschall Mac-Mahon ein, unter Leitung von Jules Servi; von hier aus wartete ich das Ende der Operationen gegen die Commune ab.
Nach der Einnahme von Paris durch die Regierungstruppen aus Versailles wurde das Hauptquartier dem Außenministerium zugeteilt, und damit die ganze Familie des Marschalls, bei der ich bis zum 14. August blieb. In jener Zeit konnte ich über einige Tage verfügen und mich auch um die Wiedereröffnung des „Petit Moulin Rouge" kümmern.

Am 15. August wurde ich dem 17. Provisorischen Regiment zugeteilt, welches den Louvre und die Rue de la Banque besetzt hielt. Kommandant dieses Regiments war Oberst Graf de Waldner, späterer General, bei dem ich bald als Küchenchef eintrat. Im folgenden Frühling zog das Regiment von Paris ins Lager nach Villeneuve l'Etang. Der Oberst richtete sich in Ville d'Avray, bei der Porte-Blanche, ein. Hier, mitten auf dem Land, nutzte ich die Zeit zum Erlernen der Kunst, künstliche Blumen aus Wachs herzustellen. Ich verbrachte hier sehr angenehme vierzehn Monate und schätzte die Achtung und Sympathie des Obersten und seiner Familie sehr. Diese Zeit war für mich überaus wichtig, denn Graf und Gräfin Waldner nahmen Anteil an meiner Arbeit und gaben mir wertvolle Anregungen. Doch dieses ruhige Leben sagte mir mit der Zeit nicht mehr zu. Ich brauchte ein größeres Betätigungsfeld und ließ dies den Obersten wissen, der mich verstand und mich im November für einen Urlaub von sechs Monaten ziehen ließ.

IV
Zeit der Berühmtheiten
Paris – Monte Carlo – Luzern
1873–1889

Zurück ins „Petit Moulin Rouge" / Sarah Bernhardt

Aus dem Krieg in mein Heimatdorf zurückgekehrt, trat ich als Küchenchef ins Hotel „du Luxembourg" in Nizza ein, mit meinem unzertrennlichen Bouniol, den ich dazu geholt hatte. Nach der Wintersaison 1872–73 verließ ich das Hotel wieder und ging nach Paris, wo ich erneut im „Petit Moulin Rouge" arbeitete, aber diesmal als Küchenchef.

Während der Jahre in diesem berühmten Betrieb war mir die Ehre zuteil, Fürsten, Herzöge, die wichtigsten Persönlichkeiten und Politiker sowie die bedeutendsten Könige und Prinzen der Finanzwelt zu bedienen: dies gab mir Gelegenheit, neue gastronomische Ideen zu verwirklichen und auch zahlreiche Schüler auszubilden.

Von meinen Kreationen von damals nenne ich hier einige: „Les mousselines d'éperlans aux crevettes roses", „Les soufflés de merlan à la Pompadour", „Les queues de petites langoustes à l'indienne", „Les cailles Lavallière", „Les suprêmes de poulet George Sand", „Le petit poulet de printemps Elisabeth la belle bouquetière", „Les cœurs d'artichauts Giralda", „Les suprêmes d'écrevisses à la Vauclusienne", „La timbale aux béatilles de Monseigneur", „Les soufflés Montmorency", „La coupe d'Antigny dédiée à la gracieuse Blanche d'Antigny" –

welch letzteres erstmals serviert wurde bei einem Nachtessen, zu dem der Prinz Galitzin die reizende Künstlerin Blanche d'Antigny eingeladen hatte.

Zu diesem Anlass hatte man einen Salon für sechs Gäste reserviert, hübsch dekoriert mit Rosen. Hier das Menu:

Caviar frais
Blinis
Consommé Rossolnick
Bouchées Moscovites
Mousselines d'éperlans aux crevettes roses
Selle d'agneau de Behague poêlée
Petits pois à la française
Pommes noisettes
Canetons de Rouen à la Rouennaise accompagnés d'une fine gelée au Frontignan et de cœurs de romaines à l'orange
Asperges d'Argenteuil au beurre fondu
Soufflé au fromage Périgourdine
Coupe d'Antigny
Gaufrettes Bretonnes
Café mode Turque
Fine vieille Champagne
Grande Chartreuse

Vins:
Steinberger Auslese 1859
Mouton Rothschild mise du Château
Champagne (servir frais): Veuve Clicquot, goût français

Als ich dem Prinzen Galitzin viele Jahre später im Restaurant des „Carlton" in London begegnete, erinnerte er mich an die Diners im „Petit Moulin Rouge". Er sagte: „Ich war damals jung und führte ein fröhliches Dasein. Von diesen schönsten Tagen meines Lebens kann ich mich nur an jene köstlichen Stunden erinnern, die ich in bezaubernder Gesellschaft verbrachte. Diese Erinnerungen gehen mir noch oft nach und lassen mich bedauern, dass ich alles nicht nochmals erleben kann."

Im Jahr 1874 lernte ich Sarah Bernhardt kennen. In einem Theaterstück musste die junge Schauspielerin eine Rolle spielen, in der sie jemanden modellieren musste, doch kannte sie sich in dieser Technik nicht aus. Darum wandte sie sich an den berühmten französischen Zeichner und Maler Gustave Doré, der sich damals auch als Bildhauer beschäftigte. Das Beste, was ihm dabei gelang, war eine Vase aus Bronze, „La Vigne", die im Salon von 1882 Beachtung fand. Er führte diese so lebendige und reizvolle Gruppe dann für den Sockel zum Monument für Alexandre Dumas père an der Place Malesherbes aus.

Gustave Doré empfing die künftige grosse Tragödin mit Wohlwollen und machte sich ein Vergnügen, ihr ersten Unterricht im Modellieren zu erteilen.
Sein Atelier an der rue Bayard 5 lag neben dem „Petit Moulin Rouge". Jedes Mal, wenn Sarah zum Unterricht kam, blieb sie bei ihrem Lehrer zum Essen. Ihre leichten Gerichte wurden vom „Moulin Rouge" hingebracht; einfache Menus,

immer aber sorgfältig ausgeführt. Ich durfte Gustave Doré kennenlernen, mit dem ich bei den Mittagessen oft plauderte, die er fast regelmäßig im „Moulin Rouge" einnahm.
Da ich seine Vorlieben kannte, machte es mir Vergnügen, gerade auch jene kleinen Mahlzeiten sorgfältig zuzubereiten. Ich wusste auch von der Begeisterung von Sarah Bernhardt für einen Auflauf aus Kalbsbries mit frischen Nudeln, an einer Mousse aus Gänseleber und verziert mit Trüffelscheiben. Ich durfte ihn für sie mehrmals zubereiten, um ihrem Geschmack zu entsprechen.

Diesem berühmten Auflauf verdanke ich die Freundschaft, welche Sarah Bernhardt mir stets bekundet hat. Ich habe sie sehr oft in Paris, London, New York, Aix-les-Bains, Luzern, Nizza und wiedergesehen, und ein letztes Mal in Monte Carlo, kurz vor ihrem Tod.
Ich bewahre diese strahlende Schauspielerin in besonders respekt- und liebevoller Erinnerung. Sarah Bernhardt hatte ein goldenes Herz. Hier eine Anekdote zu ihrem liebevollen Charakter, die auf meine Erinnerungen in England von 1906 zurückgeht.

Ein Französisch-Professor namens de Bizeray hatte in einem Londoner Quartier Französisch-Kurse für junge Mädchen begonnen, die abends von 7 bis 9 Uhr stattfanden. Nun hatten die Schülerinnen soviel über Sarah Bernhardt reden hören, dass sie diese nicht nur sehen, sondern auch einmal mit ihr sprechen und sogar ihr Kleid berühren wollten … Aber wie nähert man sich einer Göttin ? Bizeray, den ich gut kannte, fragte mich, ob ich deswegen bei Madame Bernhardt vorstellig werden könnte. Als ich ihr den Anlass meines Besuches erklärte, begann sie zu lachen, und so herzlich zu lachen, dass ich sicher war, ihre Antwort werde günstig ausfallen. Und wirklich sagte sie: „Teilen Sie Bizeray mit, dass ich seine Schülerinnen besuchen werde – übermorgen abends um 8 Uhr".
Zu abgemachter Zeit begleitete ich Madame Bernhardt dorthin, welche die jungen Mädchen mit ihrem überraschenden Besuch erfreute – eine außerordentliche Begegnung, die sich ihren Herzen gewiss für immer eingeschrieben hatte.

Ein „politisches" Diner

Seit man sich auch außerhalb des eigenen Hauses zu treffen pflegt, beginnt und endigt man nun oft mit Banketten!

Eines Nachmittags im Juli 1874 brachte mir ein Amtsdiener des Ministeriums eine Karte ins Restaurant „Du Petit Moulin Rouge", auf deren Rückseite der berühmte Staatsmann Gambetta geschrieben hatte, man möge ihm auf 7.30 Uhr einen privaten Salon reservieren und ein Menu zusammenstellen, zu dem er Lammrücken Béhague und eine Poularde in Estragon-Gelée wünsche. Die Weine würde man bei der Ankunft auswählen.

Was dieses Diner betrifft, so stelle ich fest, dass die Pläne zur berühmten „Entente Cordiale" zwischen Frankreich und England, die viel später (1907) zustande kam, viel früher geplant war, als man annimmt.

Denn an jenem Tag im Jahr 1874 waren Gambettas zwei Gäste der spätere britische König Edward VII., damals Prince of Wales, sowie ein ausländischer Diplomat.

Der Prince of Wales genoss das Pariser Leben und verschmähte die Freuden der Tafel keineswegs. Das von Gambetta offerierte Diner wiederholte sich darum mehrmals. Ihre Freundschaft und ihr übereinstimmendes Denken waren kein Geheimnis, und so hatten diese Diners sicherlich einen besonderen Sinn. Vermutlich haben die beiden Männer in einem Salon des „Petit Moulin Rouge" das Fundament für die künftige „Entente Cordiale" gelegt.

Das von Gambetta offerierte Menu lautete:

Melon Cantaloupe
Porto blanc
Consommé Royal
Paillettes diablées
Filets de sole aux laitances à la Meunière
Selle d'agneau de Béhague poêlée
Haricots verts à l'Anglaise
Pommes noisettes à la crème
Poularde en gelée à l'estragon
Salade d'asperges
Soufflé d'écrevisses Rothschild
Biscuit glacé Tortoni
Gaufrettes Normandes
Les plus belles pêches de Montreuil
Amandes vertes

Café moka à la Française
Grande fine Champagne
Liqueur des Chartreux

Vins choisis:
Chablis
Cos d'Estournel, Etampé 1864
Veuve Clicquot, 1864

Von Cannes nach Boulogne-sur-Mer

Im Jahr 1876 kaufte ich ein Lebensmittelgeschäft in Cannes, den „Faisan Doré", dem ich einen Gastraum beifügte, der jeweils nur in der Wintersaison öffnete.

Am 15. August 1878 verließ ich mein altes „Moulin Rouge" für immer, und am 28. August heiratete ich Mademoiselle Delphine Daffis, die älteste Tochter von Paul Daffis, unter Bücherfreunden als Verleger sehr bekannt; Besitzer der „Bibliothèque Elzévirienne". Unserer Ehe wurden zwei Knaben und ein Mädchen geschenkt: Paul, Daniel und Germaine.
Anfangs September kehrten wir nach Cannes zurück, um den „Faisan Doré" wieder zu eröffnen.

Es waren knapp zwei Monate seit unserer Hochzeit, dass mein Schwiegervater Paul Daffis unerwartet starb; er hinterließ seine Witwe und zwei kleine Töchterchen, von der die ältere 3jährig war. Unglücklicherweise folgten ihm beide nach vier Monaten im Tod, im Lauf einer Woche an Krupp verstorben.

In der Folge dieser dramatischen Umstände gab ich mein Haus in Cannes auf. Da ich aber nicht untätig bleiben wollte, ergriff ich eine unerwartete Gelegenheit: zufällig hatte ich einen der Besitzer der „Maison Chevet" beim Palais Royal in Paris kennengelernt, eine weltbekannte Firma, die in der Stadt ausgezeichnete Diners veranstaltete und die man für ihr ausgezeichnetes Angebot an feinen Lebensmitteln kannte. Dort suchte man einen Direktor, und ich wurde dafür vorgeschlagen und eingestellt. Sofort musste ich die Stelle antreten und mich über den Geschäftsgang ins Bild setzen. Aus verschiedenen Gründen blieb ich jedoch nur für acht Monate – mit voller Verantwortung für die Firma. Diese richtete große Diners in den Ministerien, aber auch in Privathäusern aus – in der Provinz und selbst im Ausland, und war dafür bekanntgeworden, da sie für derartige Anlässe ausgezeichnet eingerichtet war.
Ein Diner in England zu veranstalten, brauchte viel Vorbereitung; man musste den Ärmelkanal queren, auf dem einige Unwetterstunden schlimme Folgen haben konnten.

Ich bewahre diese kurze Zeit in sehr angenehmer Erinnerung, unter anderem an ein ländliches Fest, welches Madame Adam (Juliette Lambert) in ihrem Anwesen in Gif (bei Paris) ausrichtete. Es fand am 26. Mai 1883 statt, als Dank an die 150 Künstler, welche ihrem Aufruf gefolgt waren.
Hier die Geschichte: Nach den Überschwemmungen im Elsass kam Madame Adam auf die generöse Idee, an französische Künstler zu appellieren und sie zu bitten, gemeinsam mit ihr den armen Heimgesuchten zu helfen, indem alle ein Gemälde, eine Radierung, Zeichnung etc. beisteuerten. 150 Künstler antworteten bereitwillig auf ihren Aufruf !
Die Versteigerung der kostbaren Werke ergab eine große Summe, die dem Hilfskomitee für die Opfer überwiesen wurde. Um den großzügigen Spendern zu danken, lud Madame Adam sie zu einem großen Fest ein. Das Programm bestand aus einem Morgenspaziergang, den Madame Adam im Kostüm einer Schäferin anführte, sowie einem ländlichen Frühstück unter den uralten Bäumen ihres Parks und am Abend aus einem Diner bei bengalischer Beleuchtung. Dabei traten die berühmtesten Tenöre der Oper auf, begleitet von einem Orchester.

Madame Adam, welche den Winter jeweils in Cannes verbrachte, war auch Gast des „Faisan Doré". Dort hatte ich Gelegenheit, mich mit ihr zu unterhalten. Und so übertrug sie mir die Verantwortung für das Frühstück, das Diner und den Service, was ich mit echter Hingabe und von Herzen gern übernahm, um der charmanten Bäuerin dieses Vergnügen zu verschaffen.
Im folgenden Frühling verließ ich die „Maison Chevet", die ich in bester Erinnerungen behalte, und verstand mich nach wie vor aufs beste mit M. Chevet.
In den ersten Mai-Tagen 1889, kurz nachdem ich dieses Haus beim Palais Royal verlassen hatte, wurde ich als Küchenchef von den Herren Pellé und Adolphe engagiert, den Besitzern des Restaurants „De l'Opera" in Paris (das heute nicht mehr existiert), um in Boulogne-sur-Mer das neue Restaurant zu eröffnen, das zum Casino gehört.

Das „Café-Restaurant du Casino" in Boulogne-sur-Mer

Das Casino ist ein richtiger Palast, in dem die Sommergäste von einem ausgezeichneten Orchester, in Tanzsälen, einem Theater und bei allerlei Glücksspielen unterhalten werden.
Das „Café-Restaurant du Casino", von den Herren Pellé und Adolphe betrieben, ist eines der besten der Gegend. Für die Badegäste war es ein Glücksfall, hier ein Restaurant wie in Paris vorzufinden. Man könnte fast denken, bei solch perfektem Service, feiner und gepflegter Küche und erlesenen Weinen am Boulevard Haussmann zu sein – aber dieser Ort hier war noch schöner angesichts des Strandes und des Meeres, das sich bis hinüber zur englischen Küste erstreckt.

Zur Eröffnung hatte Monsieur Hirschler, Generalpächter des Bäder- und Casino-Unternehmens, ein prächtiges Fest organisiert, das drei Tage dauerte – mit einer Reihe von aufwendigen Vorstellungen und unterhaltenden Szenen, die von den besten Künstlern aus Paris bestritten wurden. Den Balletten in der Art der „Folies-Bergères" wurde besonders applaudiert, darunter eine Szene „Die Fischer von Boulogne", in der acht Tänzerinnen vom „Eden" als hübsche Crevetten-Fischerinnen auftraten.
Das Eröffnungsbankett fand im neuen Saal des Restaurants statt.
Ich saß am Tisch der Journalisten, welche mehr damit beschäftigt waren, die Folge der Speisen zu genießen, als ihr Ohr den Eröffnungsreden zu leihen – in der Überzeugung, die Degustation eines erstklassigen Weins sei wichtiger als alle Reden dieser Welt, ob auf Französisch oder Chinesisch.

Nach der Sommersaison kehrte ich nach Paris zurück, und kurz darauf kam ich wieder ins Restaurant „Maire" zu Monsieur Paillard. Dieses war damals sehr bekannt, sowohl für die Küche wie den Weinkeller.

Seine vielen treuen Gäste bewahrten gewiss noch lange köstliche Erinnerungen an Ente in ihrer Blutsauce, an flambierte Schnepfen, an geschmortes Rebhuhn mit frischen Georgs-Pilzen und Trüffeln, und auch an die wahrhaft göttliche Languste in Sahne-Sauce und die unvergessliche „Pomme Maire".

Monte-Carlo: meine Begegnung mit Cäsar Ritz

Im Oktober 1884 verließ ich Monsieur Paillard und ging nach Monte-Carlo, wo ich die Leitung der Küchen des „Grand Hôtel" übernahm, das Monsieur Jungbluth gehörte.
In diesem Hotel begegnete ich Cäsar Ritz, dem Hoteldirektor. Der Name „Ritz" ist seither weltbekannt geworden. Damals brauchte er einen Chef, der die große Küche und ihre Geheimnisse sowie den Service à la carte in einem Restaurant kannte. Ohne selbst Koch zu sein, wollte er zudem seine Kenntnisse eines Hotelbetriebs vervollständigen. Er wandte sich darum an mich, und die Sympathie, die sich zwischen uns ergab, erlaubte uns, an gemeinsamen Ideen und Gedanken zu arbeiten. Von dann an bis zu seinem Tod während des 1. Weltkriegs (20. 10. 1918) blieben wir unzertrennliche Freunde.

Nach Abschluss der Wintersaison in Monte Carlo übernahm Ritz die Leitung des „Hôtel National" in Luzern. Im Jahr darauf folgte ich ihm, und später, im Jahr 1890, ergab sich folgende perfekte Zusammenarbeit: Ritz wurde Direktor des Hotels und Restaurants „Savoy" in London, und ich Küchenchef in diesem bedeutenden Haus, das soeben gebaut worden war.

Damals war das „Grand Hôtel" in Monte Carlo mit seinem Restaurant Treffpunkt einer exklusiven Gesellschaft. Beim Diner traf man dort Vertreter der obersten Kreise von England, Amerika, Frankreich, Deutschland, Österreich, Russland Italien etc.

Der Großherzog von Mecklenburg, der den Winter jeweils in Cannes verbrachte, kam jede Woche für einen Tag nach Monte-Carlo und speiste im Restaurant des „Grand Hôtel", wo man am Vorabend für ihn und seine Begleitung einen Tisch reserviert hatte.

Hier traf man auch den Prince of Wales, den späteren König Edward VII., Chamberlain, Lord Derby, Herbert Bismarck und die Großherzoge von Russland. Der Prince of Wales kam oft zum Diner ins Restaurant des Hotels.
Hier ein Menu, das ihm einmal serviert wurde:

Caviar frais
Blinis au sarrasin
Velouté d'écrevisse au beurre d'Isigny
Nostèles à l'anglaise
Selle d'agneau de lait de Pauillac
Petits pois frais du pays
Pommes de terre Rosette
Perdreaux cocotte Périgourdine
Salade de laitues rouges
Cœurs d'artichauts à la moëlle et parmesan
Mousse à la vanille accompagnée de cerises Jubilé
Friandise de Monte Carlo
Café mode Turque

Grande fine Champagne, 1860
Chartreuse du Couvent
Champagne brut Lafite, 1874
Porto vieux

Glück im Spiel …

Einige Freunde auf der Durchreise nach Monte Carlo konnten der Versuchung nicht widerstehen und versuchten ihr Glück im Casino.
Nach einer Stunde mit mehreren Teilnehmern am Spieltisch waren sie von ihrem Gewinn so begeistert, dass sie beschlossen, ihn für ein köstliches Mahl im Restaurant des „Grand Hôtel" auszugeben, wo man ihnen eine blumengeschmückte Tafel für den Abend reservierte. Wir dachten uns folgendes Menu aus, begleitet von den besten Weinen:

Prélude
Frivolités de la Riviera
Œufs de Pluviers au poivre oriental
Caviar de Sterlet
Crêpes Mousseline
Vodka

Timbale de queues de langoustine de la Méditerranée au paprika roe
*Riz Pilaw **
Jeune agneau de Pâques Renaissance
Petits pois frais à l'anglaise
Pommes nouvelles châtelaine
Suprême de poulet en gelée à l'Alsacienne
Salade d'asperges aux truffes
Cœurs d'artichauts au parmesan

Biscuit glacé à l'orange
Fraises au Curaçao
Gaufrettes aux avelines
Café à la Française
Grande Fine Champagne
Vieille Chartreuse du Couvent

** Hier das Rezept für den „Langustinen-Auflauf mit Rosenpaprika"*

6 Langustinen von je ungefähr 300 g der Länge nach zweiteilen. Die kleine Ausbuchtung beim Kopf entfernen, die meistens Sand enthält. Die Fleischteile in ihrer Schale auf einen Teller legen, die Füße des Tiers entfernen und die beiden Hälften der Langustinen in zwei Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Kasserolle 100g Butter und einen gehäuften Esslöffel Olivenöl erwärmen. Die Stücke nebeneinander in die Butter legen; sie müssen von der Flüssigkeit bedeckt sein. Den Deckel der Kasserolle entfernen, sobald die Langustinen-Schalen sich röten. Einen Löffel feingehackte Zwiebeln und Schalotten beigeben sowie 250 g sorgfältig geputzte frisch geerntete Champignons; einen Teelöffel süßen Paprika beifügen. Kasserolle wieder zudecken und Zwiebeln und Champignons während einigen Minuten dämpfen; dann ein paar Löffel alten Armagnac und ein großes Glas Weißwein beifügen und das Ganze bis auf die Hälfte einkochen. 4 dl Fischfond und 3 Löffel braunen Bratensaft zugeben, Pfanne zudecken und das Ganze auf kleinem Feuer während 20 Minuten köcheln lassen. Dann die Langustinen-Stücke entnehmen, Fleisch herausschälen, in ein Silber-Gefäß legen und warm halten. Den Fleischstücken, die man auf einem Teller aufbewahrt hat, 100 g frische Butter zugeben sowie Zitronensaft und etwas frisch gehackte Petersilie.
Die Sauce mit 4 Eigelb binden, einige Löffel Crème fraîche dazugeben und mit der Butter verbinden; die Langustinen damit übergießen,
Das Ganze mit einem Pilaw-Reis servieren.

Während der Saison 1885/86 wohnte die Primaballerina Katinka im „Grand Hôtel" in Monte-Carlo, und Fürst Kotschubey, der dort ebenfalls logierte, lud sie oft zu sich zum Diner ein.

Ich hatte mehrmals Gelegenheit, mich mit der liebenswürdigen Künstlerin zu unterhalten, dies es besonders schätzte, über die Gerichte ihrer (ungarischen) Heimat zu sprechen, was mich besonders interessierte.
Von unsern Unterhaltungen habe ich einige Rezepte aufbewahrt, nach denen ich mehrmals gekocht habe. Vor allem interessierte mich die Gänseleber mit Paprika. Und als wir einmal von Krebsen sprachen, sagte die schöne Künstlerin: „Ich mag sie sehr, nicht aber, sie von Hand zu schälen". Und so bat sie mich, sie ohne Panzer zu servieren.

Am folgenden Abend, an dem sie mit dem Fürsten und zwei Persönlichkeiten der russischen Kolonie dinierte, ließ ich folgendes Menu servieren:

Caviar gris de Sterlet
Blinis Moscovite
Vodka
Velouté léger de poulet
Paillettes aux amandes grillées
*Mousse de merlan aux écrevisses que je baptisais „Le Rève de Katinka"**
Selle d'agneau de Pauillac poêlée
Petits pois frais à l'Anglaise
Pommes Rosette
Cailles à la Hongroise
Cailles pochées dans un fond de veau brun servies froides dans leur gelée, accompagnées d'un foie gras préparé d'après la recette donnée par Katinka
Asperges de serre au beurre fondu
Soufflé au parmesan à la Périgourdine
Fraises au Curaçao
Fleurettes Chantilly
Sablés Viennois
Café Mode Orientale
Vieille Fine Champagne
Grande Chartreuse

Vielleicht findet man, der von mir gewählte Fisch sei etwas gewöhnlich, doch dies wäre ein Irrtum. Merlan ist in der Tat nichts Außergewöhnliches, aber wegen seines feinen Fleisches dürfte man ihn höher bewerten, gibt es doch kein gesünderes als das vom Merlan: es ist mürb, leicht, ohne zäh zu sein, belastet den Magen nur wenig, und so wird es Genesenden empfohlen. Hätte der Merlan einen so prunkvollen Namen wie „König der Meere", würde man ihn zum König der Fische ausrufen.

** Rezept für Merlan-Mousse mit Krebsen*

Für 5 bis 6 Personen. Fleisch vom frisch gefangenen Merlan sorgfältig zu kleinen Stücken verarbeiten und entgräten. Dazu 3 Eiweiß sowie 6 bis 7 dl eher dicke, frische (wichtig !) Sahne sowie 12 g Salz und 1 g Pfeffer.
Die Stücke würzen, die Eiweiß schrittweise dazugeben, das Ganze durch ein feines Sieb passieren und anschließend in einer mit Eis gekühlten Kasserolle (Sauteuse) während 45 Minuten ruhen lassen. Dann die Sahne fortlaufend

zugeben, unter Verwendung eines Holzlöffels, ohne die Sauteuse vom Eis wegzunehmen.

Eine Charlotte-Form in gewünschter Größe reichlich ausbuttern, dann auf Boden und Innenseite einige Trüffelstreifen legen und die Form zu drei Vierteln mit der Fischmasse auffüllen. Mit geschlossenem Deckel im Wasserbad bis knapp zum Siedepunkt aufwärmen, aber nicht kochen lassen.
Unterdessen in einem Sud mit Weißwein 36 Krebse, noch lebend, sieden, dann aus dem Panzer schälen und die Schwänze in eine Kasserolle mit zwei Esslöffeln Butter sowie sorgfältig präparierten Trüffelstreifen legen, je eine Prise Salz und frisch gemahlenen Pfeffer beigeben. Das Ganze während einigen Minuten erwärmen, damit die Trüffelstreifen ihr Aroma entwickeln können.
Dann dieses feine Ragout mit einer Paprika-Sahne-Sauce überdecken und es auf einer leicht vertieften runden Platte servieren, garniert mit den kostbaren Krebsen.

Die Merlan-Mousse „Katinka" sollte ebenso leicht anmuten wie die kunstvollen Bewegungen der berühmten Tänzerin.

Am folgenden Vormittag kam die anmutige Ungarin zu mir, um sich für das exzellente Diner zu bedanken, das ich ihr hatte servieren lassen. Es hatte ihrem Traum von Feinschmeckerei entsprochen und mir die Gewissheit gegeben, dass auch ihre Gäste entzückt waren.
Wenn der Fürst Kotschubey erneut Gäste bewirten musste, wünschte er das gleiche Menu, „doch", sagte Katinka mir im Vertrauen, „der Fürst liebt dieses feine Tier, das man ‚Frosch' nennt. Da ich weiß, dass Sie davon immer schöne Exemplare haben, sollte man ihn überraschen und mit den Krebsen einige rundliche Schenkel dieser Tierchen anrichten ". Was ich dann auch tat.
Unnötig zu sagen, dass die Überraschung gelang.

Ein Diner mit „La Patti"

Die wunderbare Diva Adelina Patti, welche überall sehr fein darauf achtete, wie man ihr begegnete, wurde einmal von Monsieur und Madame Jungbluth empfangen, den liebenswürdigen Eigentümern des Grand Hotel in Monte–Carlo. Stets traf sie dort freudig wie immer ein, ungeachtet ihrer Berühmtheit, und war zur Freundin des Hauses geworden; mit Monsieur Jungbluth unterhielt sie sich gerne über Themen der Kochkunst.
Eines Morgens nahm sie ihr Frühstück ein, in heiterer Laune, die ihren Charme ausmachte, und fragte Monsieur Jungbluth: „Sagen Sie: Sie sind, wie ich sehe, bei ausgezeichneter Gesundheit – müssen Sie jeweils nicht von Ihren so reichhaltigen Gerichten essen ? Und könnten Sie mich nicht einmal von Ihrer einfachen Küche versuchen lassen ?" Monsieur Jungbluth antwortete: „Ihr Wunsch ist einfach zu erfüllen, Madame, wenn Sie uns die Ehre antun, morgen bei uns ‚en famille' zu Mittag zu essen. Sie werden einen ausgezeichneten Eintopf bekommen, nach Elsässer Art, und ich bin sicher, dass er Ihnen schmecken wird".
Die große Diva nahm den Vorschlag gerne an und kam, schlicht wie immer, in Begleitung einer Freundin zu diesem Mittagessen. Das Menu war der „Pot-au-feu Alsacien", zu dem hier das Menu folgt:

In einen Steingut-Topf ein schmales Stück Rinderkeule und etwas gesalzenen Speck aus elsässischer Produktion legen und mit kaltem Salzwasser zudecken (bei ca. 7 g Salz pro Liter). Aufkochen, den entstehenden Schaum sorgfältig abschöpfen, das unerlässliche Gemüse in Stücken beigeben, das Ganze zu drei Vierteln zugedeckt halten und auf sehr kleinem Feuer während 3 Stunden schmoren lassen.

Zunächst hatte ich die „potage Xavier" serviert, hergestellt aus der exquisiten Fleischbrühe vom Eintopf.

Es folgte das Rindfleisch, reichlich umgeben vom Gemüse, Speck, Wurst und auf einer großen lange Platte angerichtet.
Eine Meerrettich-Sauce nach Elsässer Art machte das Gericht auf wunderbare Art noch schmackhafter.
Dann folgte eine edle Poularde von Bresse, eingehüllt in Speckscheiben und am Spieß über dem Holzfeuer gebraten, begleitet von einem Salat aus Winter-Endivien und Rüben.

Angesichts der schönen Gesellschaft entfernten wir uns dann etwas von der Hausmacher-Küche und begingen eine zweifach-liebliche Feinschmecker-Sünde: Es erschien ein großartiges Foie-gras-Parfait, das ich „Sainte-Alliance" getauft hatte. Es bestand aus echter Gänsestopfleber vom Elsass sowie aus Périgord-Trüffeln. Eine untrennbare Verbindung. Trotz aller gegenwärtigen politischen Ereignisse, welche die Stimmung trüben könnten, wird das „Parfait Sainte-Alliance" immer ein Juwel der französischen Küche bleiben.

Eine Orangen-Mousse, eingerahmt von in Curaçao eingelegten Erdbeeren, schloss dieses außerordentliche Mittagsmahl ab.

Zu Beginn hatte ich ein Glas eines feinen leichten Weins reichen lassen – doch dann, um die Gänseleber respektvoll zu begleiten, einen edlen Riesling ausgewählt, ein großes Gewächs aus Wolxheim, dem Geburtsort von Monsieur Jungbluth – als ehrenvolle Taufe des „Parfait Sainte-Alliance".

Zwischen Monte Carlo und Luzern

Von meinen Kreationen jener Epoche möchte ich folgende nennen: „Timbale Grimaldi", „Filets de sole Walewska", „Filets de sole Florentine", „Mousse de merlan aux huîtres à l'orientale", „Poularde Monte-Carlo", „Poularde aux raviolis à la Garibaldi", „Poulet sauté Florentine", „Suprêmes de perdreaux Marquise", „Cailles Richelieu", „Cailles Carmen", „Cailles du Chevalier Lombard", „Poularde Adelina Patti", „Fraises Mireille", „Mandarines surprise", „Mousse de Merlan Katinka" etc.

Alle diese Neuheiten, die ich in Monte–Carlo ausgedacht hatte, wurden – je nach Saison – im Hotel „National" in Luzern erneut serviert, dessen Kundschaft sich nur wenig von der in Monte–Carlo unterschied.
Während dieser Zeit war ich abwechselnd zwischen dem Hotel in Monte Carlo zur Winter- und dem „National" in Luzern zur Sommersaison tätig.

Trotz seines ehrwürdigen Alters hatte dieser prächtige Palast dank ständiger Verbesserungs- und Erneuerungsarbeiten sein hohes Ansehen und den internationalen Ruf bewahren können. Das Hotel „National" am Ufer des Vierwaldstättersees verfügt über eine ideale Aussicht: links die Rigi, rechts der Pilatus, vorn der See mit seinen hübschen Vergnügungsbooten, im Hintergrund eine Kette von Schneebergen.
Man kann dort, ohne indiskrete Blicke zu riskieren, frühmorgens alle großen Fenster öffnen, um die belebende Wirkung der ersten Sonnenstrahlen zu genießen und den feinen Duft der wildlebenden Pflanzen aus den umliegenden Hügeln einzuatmen.
Man wird im „Hotel National" so gastfreundlich aufgenommen, dass man einen Aufenthalt immer wieder mit Vergnügen wiederholt.
Eine ausgezeichnete Küche, beste Weine aus Frankreich, perfekter Service machen die Zeit in diesem weitläufigen Palast so angenehm, dass man ihn niemals verlassen möchte.

Illustre Persönlichkeiten haben dort logiert, als ich das Restaurant leitete.
Die Kaiserin Eugénie war nur kurz dort, aber sehr angetan.
Prinz Fuad, heute Fuad I. von Ägypten, kam jedes Jahr für zwei oder drei Wochen ins Haus.
Der Maharadscha von Baroda reiste zum Jubiläum von Königin Victoria von Großbritannien, Kaiserin von Indien, nach Europa und verbrachte einen Monat im Hotel „National" – begleitet von der Maharani und einem Gefolge von 45 Personen, darunter ein indischer Küchenchef und einige Inderinnen, die nichts anderes zu tun hatten, als jeden Morgen die Curry-Paste zuzubereiten. Zu ihrer Ankunft hatte man eine Extra-Küche hergerichtet. Bei jeder Mahlzeit servierte man dem Maharadscha indische Gerichte, aber auch solche „à la française", die er sehr schätzte. Die Prinzessin ihrerseits genoss die kleinen Fische aus dem See sehr, die man ihr in Olivenöl gebacken vorlegte.
Der Graf Fontalva, portugiesischer Diplomat in Bern, welcher Bälle und Seenachtfeste veranstaltete, kam jedes Jahr aus Lissabon in einer eleganten „Mail Coach", die von sechs Maultieren gezogen wurde.
Seine Kgl. H. Prinz Georg von Preussen, Cousin des Kaisers Wilhelm I., zeigte sich ebenfalls, begleitet von einigen Offizieren.

Nachdem Monsieur Thiers seinen Rücktritt (als Präsident der Republik) erklärt hatte, riet man ihm zu einem längeren Erholungsaufenthalt, und Monsieur Jungbluth, damals Direktor des „National", nahm die Gelegenheit wahr, bot ihm seine Dienste an und bat ihn – als Elsässer wie als Franzose – , ihm die Ehre anzutun und bei ihm abzusteigen.
Diesen Vorschlag eines Elsässers, der seinem Frankreich treu geblieben war, nahm Thiers in einem überaus freundlichen Brief an. Die Landschaft des Vierwaldstättersee schien ihm ein idealer Rückzugsort, und so richtete sich der Ex-Präsident bald im „National" ein, mit ihm seine Frau und Mademoiselle Dosne, seine Schwägerin.
Während dieses Aufenthalts des großen Staatsmannes kamen elsässische Abordnungen von alten Soldaten mit ihren Fahnen, um ihm ihre Treue zu Frankreich zu bekunden. Monsieur Thiers empfing sie mit bekannter Höflichkeit, gab jedem die Hand und fand für jeden ein freundliches Wort. Solche Auftritte waren bezeichnend für die Treue der Elsässer an ihr Mutterland.

V
Vom „Savoy" zum „Ritz"
London · Rom· Paris

Das „Savoy" – ein überwältigender Erfolg

Das Hotel-Restaurant „Savoy" in London war ein bedeutendes Haus, 1888 erbaut und im folgenden Jahr unter günstigen Voraussetzungen eröffnet, doch verblasste sein Stern schon bald, und drei Monate nach einem trügerischen Erfolg kam es zum Konkurs.
Man hatte die Leitung des Hotels einem freundlichen Direktor übertragen, der aber vom Fach keine Ahnung hatte und auch keine Beziehungen oder Verbindungen zu Hoteliers auf dem Kontinent pflegte – ein schwerer Nachteil.
Die Leitung der Küche unterstand einem Chef, zweifellos ein tüchtiger Koch, der bei Rothschild gearbeitet hatte, ohne aber das erforderliche Wissen als Chef eines À-la-carte-Restaurants mitzubringen.
Und so kam es im Januar 1890 zu einem Angebot an Monsieur Ritz, der es darauf einging und die Direktion des Hotels „Savoy" übernahm. Zu mir sagte er: „Ich zähle darauf, dass Sie mich in dieser Lage unterstützen und die Gesamtleitung der Küchen übernehmen."
Ich wusste einiges über die Situation des Hauses und sagte Ritz zu, nach London zu folgen – einen großen Erfolg voraussehend.
Am ersten April-Sonntag 1890 betraten wir das Hotel in Begleitung eines gemeinsamen Freundes, Louis Echenard, seit mehreren Jahren Direktor des „Midland"-Hotels in London. Zwischen uns begann damit eine ausgezeichnete Zusammenarbeit, und nach kurzer Zeit sorgten auch beste Ergebnisse für Vertrauen in die Zukunft unseres Unternehmens. In der Tat wurde das „Savoy" mit seinem Restaurant schon bald auch zu einer modernen Hotelschule und trug auch damit zum Aufschwung der französischen Küche in England bei.

Niemals habe ich eine kleine, unangenehme Überraschung am ersten Tag im „Savoy" vergessen. Es war Sonntag, an dem alle Geschäfte in England geschlossen sind, so dass es mühsam war, sich mit dem Nötigen einzudecken. Denn das Personal, das am Vorabend das Haus verlassen musste, hatte – um uns Schwierigkeiten zu bereiten – alles geplündert oder verwüstet, was uns nützlich gewesen wäre. Nicht einmal ein Körnchen Salz hatten sie zurückgelassen.
Doch in dieser ärgerlichen Situation stellte mir ein guter Freund, Louis Peyre, der damals die Küchen des Hotels „Charing Cross" leitete, mit größter Liebenswürdigkeit alles zu Verfügung, was ich brauchte, um mit diesen Schwierigkeiten fertigzuwerden, und dank dieser Hilfe verlief der Tag ohne den geringsten Zwischenfall.
Tags darauf, am Montag, war alles in bester Ordnung; aber es war auch höchste Zeit zu handeln: wir mussten aus dieser misslichen Lage herauskommen und einen Weg finden, das Interesse der besten englischen Kreise für die neue Situation des Hauses zu wecken.

Ein Entschluss war rasch gefasst: damals waren im „Grand Hotel Monte Carlo" die Menus auf der Tageskarte französisch formuliert, und so überließen es die meisten englischen Gäste, welche unsere Beschreibungen der Gerichte nicht ganz verstanden, den „maîtres d'hôtel", für sie das Diner zu bestellen. So war es auch im „Savoy", wo alle Menus französisch abgefasst waren.

Gemeinsam entschieden wir – Ritz, Echenard und ich – darum, es den guten Engländern leicht zu machen und Menus zu einem Gesamtpreis wie bei „à la carte"-Bestellungen zu gestalten. Man musste dafür allerdings mindestens zu viert sein – und es war dann meine Aufgabe, die Menus festzulegen.
Von nun an setzten wir die Idee in die Tat um. Wollte sich ein Gast sein Menu zusammenstellen lassen, notierte der „maître d'hôtel" auf einem Blatt seinen Namen, die Zahl der Gedecke und die Uhrzeit für das Diner und schickte den Auftrag zu mir, so dass ich nach meiner Phantasie einen Vorschlag machen konnte. Ein Doppel der Notiz wurde in einem besondern Buch aufbewahrt, und so brauchte ich nur mein Buch zu öffnen, wenn der gleiche Gast ein andermal ein ähnliches Diner bestellen wollte, und konnte dann die Gerichte für ihn entsprechend anpassen.

Weil ich die Menus frei zusammenstellen konnte, ließen sie sich nach Gutdünken verändern, und ich konnte auf diesem Weg viele neue Kreationen ausdenken. Dieses System der Diners zu fixem Preis wurde sehr geschätzt und trug in großem Maße zum Erfolg des Restaurants im „Savoy" bei – eine Idee, die sich trotz der seither vergangenen 40 Jahren bewährt hat.
Ich darf beifügen, dass ich aus Begeisterung für meinen Beruf der Komposition der Menus größte Achtung schenkte – mit dem Wunsch, sowohl unseren geschätzten Gästen wie auch meinem eigenen Ehrgeiz gerecht zu werden.

Ritz legte größte Sorgfalt in die passende Beleuchtung der Plätze im Restaurant, damit das gedämpfte Licht dem Teint der Damen schmeichelte. Diese schätzten eine solche Aufmerksamkeit und wurden treue Gäste des „Savoy"-Restaurants. Einer Frau zu ihrem Glanz zu verhelfen, ist eines der Geheimnisse des Erfolgs.
Wenig später erhielten wir nach einigen Schwierigkeiten die Erlaubnis, am Sonntag während des Diners ein Orchester auftreten zu lassen, was es bisher in England nie gegeben hatte. Das war eine große Neuerung und so willkommen, dass alle Restaurants in London dem Beispiel folgten.
Das Restaurant des „Savoy" war zum Treffpunkt der eleganten Welt geworden. Man traf dort jeden Abend die bedeutendsten Persönlichkeiten der englischen und europäischen Aristokratie, die wichtigsten Entscheidungsträger in der Finanzwelt und berühmte Künstler.

Hier fand auch das Essen zur Hochzeit des Herzogs von Aosta mit der Schwester des Herzogs von Orléans statt. 37 Prinzen und Prinzessinnen, Herzöge und Herzoginnen trafen sich an einer üppig gedeckten Tafel, während ihr Gefolge in einem benachbarten Raum versammelt war.

Am gleichen Tag richtete der „Cornish Club" ein Bankett unter der Ägide des Prince of Wales aus, der selbst aber nicht teilnehmen konnte und von seiner Gattin vertreten wurde, die am selben Tag auch der Hochzeit des Herzogs von Aosta beiwohnte.
So hatte ich am selben Tag drei anspruchsvolle Festmähler zu betreuen, mit über 150 Gedecken, und dafür drei Menus vorbereitet:

MENU ROYAL POUR LE MARIAGE DU DUC D'AOSTE AVEC LA SŒUR DU DUC D'ORLÉANS

Melon Cantaloup

Frontignan
Consommé en gelée
Velouté de champignons à l'Italienne
Truite saumonée pochée au vin d'Asti accompagnée de paupiettes de sole à la Montpensier
Selle de mouton de pré salé à la Piémontaise
Petits pois à la Française
Pommes noisettes
Suprêmes de volaille Royale Alliance
Pointes d'asperges à la crème
Sorbet au Clicquot rosé
Cailles aus feuilles de vigne
Brochettes d'ortolans
Salade Victoria
Cœurs d'artichauts à la moelle
Soufflé d'écrevisses à la Florentine
Pêches Princesse Louise d'Orléans dressées sur mousse à la fraise
Friandises
Les plus beaux fruits
Café mode orientale
Fines liqueurs de France

MENU DE LA TABLE DES INVITÉS

Hors-d'œuvre
Melon Cantaloup
Frontignan
Consommé en gelée
Velouté de champagne à l'Italienne
Truite saumonée pochée au vin d'Asti accompagnée de paupiettes de sole à la Montpensier
Filet de bœuf poêlé à la Piémontaise
Petits pois à la Française
Pommes noisettes
Suprêmes de volaille Royale Alliance
Pointes d'asperges à la créme
Aspic de homard à la Parisienne
Cailles aux feuilles de vigne
Salade Victoria
Cœurs d'artichauts à la moelle
Pêches Princesse Louise d'Orléans
Friandises
Corbeille de fruits
Café Moka
Liqueurs de France

DÎNER PRÉSIDÉ PAR LE PRINCE DE GALLES

Tortue claire Saint-Germain
Truite saumonée Royale
Whitebait à la Diable
Mousse de Jambon au velouté
Épinards au beurre
Selle d'agneau à la broche
Haricots verts à l'Anglaise
Pommes de terre à la crème
Suprêmes de volaille en gelée à l'Alsacienne
Cailles Souvarow
Salade de blanc de romaine
Asperges d'Argenteuil
Biscuit glacé à l'ananas
Fraises au Maraschino
Laitances (Soft Roe on Toast)
Café Turc

Vins:
Amontillado
Milk-Punch
Berncasteler Doctor, 1874
Brown Cantenac, 1888
Pommery brut, 1884
Moët Cuvée, 1884
Château Léoville Poyferré (cachet du Chareau) 1878
Grande fine, 1865
Groft's Old Port, 1858
Curaçao Marnier, extra sec

Ein Diner, ganz in Rot

Im Dezember 1895 gewann eine Gruppe junger englischer Gentlemen beim Roulette in Monte-Carlo mit der Farbe „Rot" die hübsche Summe von 350 000 Francs und beschloss, ein Diner in dieser Glücksfarbe zu veranstalten.
In der Tat war dabei alles rot oder golden – die Poularde mit Trüffeln ausgenommen, bei der „schwarz" das „rot" hier ersetzte.

Der Tisch war übersät mit Blütenblättern von roten Rosen, die Speisekarte war rot, zudem auch die Sitze, an die man die schicksalhafte, glücksbringende Ziffer 9 geheftet hatte. In den Ecken des Salons erinnerten Palmen an die „Côte d'Azur", geschmückt mit roten, elektrisch beleuchteten Glaskugeln. Dies alles machte einen überwältigenden Eindruck und erinnerte an jenen Abend in den prächtigen Sälen auf dem Felsen von Monte Carlo – jenem magischen Ort, dem Schauplatz von Glück und Untergang.
Angesichts des Menus kam denn auch jegliche Phantasie auf ihre Rechnung:

VOR DEM „HORS-D'ŒUVRE":

Scheibchen von 5 cm Durchmesser aus Rauchlachs, in schönem Rot; eines war mit frischem Kaviar belegt, ein zweites lag darüber als Decke. Man servierte

diese kleinen Leckerbissen auf feinen Blätterteig-Küchlein; das Ganze auf roten Servietten präsentiert.

Clicquot rosé
Consommé au fumet de perdrix rouges
Paillettes dorées

POISSON:
Suprême de rouget au Chambertin accompagné de laitances de carpes aux écrevisses à la Bordelaise
Cailles Mascotte (leurs mascottes)

COMME ACCOMPAGNEMENT:
Un riz pilaw était de rigueur
Château Lafite (Étampe 1870)

RELEVÉ:
Une selle d'agneau de Galles aux tomates à la Provençale et purée de haricots rouges
Sauce souveraine au suc de pommes d'amour
Continuation du Château Lafite

POUR INTERMÈDE:
Pluie d'or
Mandarinier nain
Der Fuß des Mandarinenbäumchens war von 100-Francs-Münzen aus Schokolade übersät und von Mandarinen-Eis mit Goldflitterchen bedeckt. Das Ganze unter einer Wolke aus goldfarbenen Zuckerfäden.

Poularde truffée aux perles noires du Périgord
Salade de cœurs de laitue rouge des Alpes
Asperges nouvelles sauce „Coucher de soleil par un beau soir d'été"
Parfait de foie gras en gelée au paprika doux à la Hongroise
Champagne: Cordon Rouge (cuvée spéciale)
Rocher de Monte-Carlo
Dieser Fels war aus Eis, im Innern von rotem elektrischem Licht beleuchtet. Sein Fuß war unter roten Nelken und roten Herbstblättern verborgen, davor eine Kristallschale mit schönen Erdbeeren aus dem Treibhaus, die auf einem Curaçao-Schaum lagen und in Zucker und Curaçao-Liqueur eingelegt waren.

Accompagnées de multiples mignardises féminines
Café mode orientale
Grandes liqueurs de France
Cigares

Wenn gegen Ende dieses ungewöhnlichen Mahles die Gesichter der Gäste nur mässig gerötet waren, liegt das an der Qualität unserer großen französischen Weine, welche den Abend begleiteten.
Vom Gastmahl verlockt, versprachen die jungen Engländer, ihr Glück beim Spiel nochmals zu versuchen …

Ich habe allerdings nichts von den Folgen ihres Schwurs gehört und nehme darum an, die Göttin Fortuna sei beim Rendezvous ausgeblieben!

Die „Kleinen Schwestern der Armen"

Zu meiner Zeit im „Savoy" besuchten mich jeden Morgen zwei Nonnen. Sie fuhren in einem Karren, der von einem kurzatmigen Pferd gezogen und von einem Pensionär ihres Hospizes gelenkt wurde, und kamen, um den Kaffeesatz zu holen, der immer noch leicht anregend wirkte, sowie die Teeblätter, die man erst einmal aufgebrüht hatte, und auch Brotreste von den Toastern.
Ich war über diese bewundernswürdige Hingabe der „Petites Sœurs des Pauvres" gerührt, welche das Schicksal der Bedürftigen zu erleichtern suchten, und ihr Hilfswerk interessierte mich. Darum war mir sehr wichtig, dass alles, was ihnen das Hotel geben konnte, ordentlich und sauber war; besonders an den Tagen, an denen ich ihren bescheidenen Lebensmitteln die stattliche Menge von 150 bis 200 Wachteln beifügen konnte, die von den Diners am Vorabend übrig geblieben waren. An den Knochen dieser Wachteln fehlte das Brustfleisch, das man für die Gäste sorgfältig gelöst hatte, doch waren die beiden Keulen zurückgeblieben. Genau von diesen Teilen stammt der delikate Duft, der von Liebhabern von Federwild so sehr geschätzt wird. Diese Reste, die man nach meinen Anweisungen mit Reis zubereitet hatte, waren köstlich, und unsere alten Leute waren dafür sehr empfänglich.
Weil ihnen dieses Manna oft vom Himmel fiel, nannten sie diese Glückstage ihre „Gala-Abende", und auf dem Menu hatte zu stehen: „Pilaw de Cailles à la mode des Petites Sœurs des Pauvres".
Wir gaben uns mit diesen Wachtel-Resten alle Mühe: darum wurden sie beim Ausgang des Restaurants in ein emailliertes Gefäß gelegt, das eigens dazu diente und sofort verschlossen wurde. Tags darauf übergab ich es den braven Schwestern, die es mir später leer zurückbrachten.
Eines Morgens hörte wir, ihr armes Pferd sei gestorben, zu jedermanns Bedauern. Ich konnte mir vorstellen, dass ein Ersatz die Mutter Oberin in große Geldnöte versetzen würde.
Ich bat die Schwestern darum, meinen Besuch bei ihnen für den nächsten Tag anzukündigen. Dabei dankte mir die Mutter Oberin, eine ebenso liebenswürdige wie distinguierte Persönlichkeit, für mein Interesse an ihrem Werk und für unsern Beitrag an die Verbesserung des Essens ihrer alten Bewohner. Dann teilte sie mir ihre Sorge mit: sie hatte ein neues Pferd in Aussicht, zu vernünftigem Preis, aber es fehlten ihr fünf Pfund.
Diese kleine Summe brachten wir ihr am folgenden Tag, und nach zwei Tagen zog das neue Pferd den bescheidenen Wagen.

Kurz vor Jahresende war es dann an mir, die Mutter Oberin um einen Gefallen zu bitten. Ein alter Koch, der erfolgreiche Zeiten in den besten Betrieben von Paris erlebt hatte, war völlig mittellos in London gestrandet. Da er nicht einmal eine untergeordnete Arbeit in einer Küchenbrigade übernehmen konnte, nahm ich ihn zu mir und gab ihm kleine Aufträge, doch konnte dies nur eine Notlösung sein, um ihn über Wasser zu halten. Ich überlegte darum, ob er bei den „Kleinen Schwestern" unterkommen könne, tat einen Gang zur Mutter Oberin und erklärte ihr meine Absicht. „Wir haben gegenwärtig keinen freien Platz", sagte sie, „aber das soll kein Hindernis sein. Wir werden einen Weg finden, Ihren Schützling zu beherbergen", fügte sie lächelnd bei, „wir sind Ihnen dies schuldig !"

Drei Tage später wurde unser alter Kollege, hocherfreut über diese unerwartete Lösung, bei den „Petites Sœurs" aufgenommen, wo er sein Leben später friedlich beschloss. Nicht nur in meiner Zeit im „Savoy", sondern auch in den folgenden zwanzig Jahren im „Carlton", sorgte ich im Rahmen meiner Möglichkeiten dafür, dass solch alte Menschen Hilfe erhielten.
Aber ach ! Als ich England endgültig verließ, vergaßen meine Nachfolger die „Petites Sœurs" ! Später, bei einem kurzen Aufenthalt in London, besuchte ich sie, und sie erzählten, wie viele ihrer alten Leute meinen Weggang bedauert hätten, denn die Wachteln seien – von einem Tag auf den andern – von ihrem Tisch verschwunden. An die „Gala-Diners" gab es nur noch wehmütige Erinnerungen.

Von Engländern und Fröschen

Der Frosch lebt überall; dieeine Art im Wasser, eine andere auf dem Land: vor allem in Ägypten ist er so verbreitet, dass er die Hauptnahrung der Störche ist. Nach dem Winterschlaf wird er im Frühling wach und verlässt seinen Schlupfwinkel.
Die meisten mittelalterlichen Ärzte hatten sein Fleisch für ungeniessbar gehalten; da aber nicht viele dieser Meinung waren, hatten andere verschiedene Zubereitungen für die Küche erwähnt.
In einzelnen Ländern, so in England, verabscheut man sein Fleisch. In Frankreich dagegen wird er häufig gegessen. Das Fleisch wird vor allem im Herbst geschätzt, wenn der Frosch sehr fett ist, was ihn besonders schmackhaft macht. Es sind nun schon etwa zwei Jahrhunderte her, dass ein solches Gericht in Paris gebräuchlich ist.
Ein Bewohner der Auvergne, namens Simon, machte seinerzeit ein großes Vermögen, als er die Frösche mästete, die man ihm brachte.
Man findet den Frosch häufig auf italienischen und deutschen Märkten. In Frankreich bereitet man nur die Schenkel zu – an einer weißen Sauce, in Butter und Olivenöl gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt sowie einer Prise gehackter Petersilie und etwas Zitronensaft. Wenn jemand mag, darf etwas Knoblauch den Wohlgeschmack noch steigern.

Die Engländer erfreuen sich gelegentlich an Karikaturen, welche die Franzosen als Frosch-Esser zeigen. Sie nennen sie darum „frog-eaters".
Doch in der „Geschichte der Insel Dominica" des Engländers Atwood finde ich folgenden Satz: „In Martinique gibt es viele Frösche, die man isst. Engländer und Franzosen ziehen sie dem Hühnerfleisch vor. Man bereitet daraus Suppen zu und verarbeitet sie zu Frikassee."
Wenn das englische Volk dieses Tierchen im allgemeinen verachtet, zumindest auf dem Teller, so machte der Prince of Wales eine Ausnahme von dieser Regel. Er schätzte nicht nur die raffinierte Pariser Küche, sondern auch die des Volks. In diesem Punkt hatte er den gleichen Geschmack wie Monseigneur der Herzog von Oréans, der alle Pariser Gerichte schätzte: von den Fröschen über die Schnecken bis zu den Kutteln „à la mode de Caen".

Von dieser Polemik um die Frösche amüsiert, nahm ich mir eines Tages in meiner „Savoy"-Zeit vor, „frogs" den Herren Engländern aufzutischen. Die Gelegenheit ließ nicht lange auf sich warten. In den folgenden Tagen sollte eine große Abendgesellschaft mit Ball stattfinden. Auf den Speisekarten figurierten

zahlreiche verschiedenartige kalte Platten, darunter einige, die ich für den Anlass „Nymphes à l'Aurore" getauft hatte.
Die festliche und glanzvolle Gesellschaft erwies diesen „Nymphen" alle Ehre, ohne zu merken, dass sie sich an den so wenig geschätzten Froschschenkeln gütlich tat.
Nach diesem kleinen Sieg, ihr Herren Engländer, könnt ihr den Titel „frog eaters" nicht mehr länger nur auf die Franzosen anwenden !

So hatte ich diesen „Taschenspielertrick" hergerichtet: Nachdem ich die Froschschenkel in einem Sud mit wohlriechenden Kräutern gekocht, dann abgekühlt und mit einer Sauce aus rosa Paprika zugedeckt hatte, legte ich sie auf eine viereckige Platte, die mit Estragon-Blättchen geschmückt war, welche ich in siedendem Salzwasser angesetzt und wieder abgekühlt hatte. Das Ganze wurde mit einer feinen Hühnerfleisch-Sülze überdeckt und war umgeben von (unbedingt nötigen) Eisblöcken, um es frisch zu erhalten.

Hier noch ein Wort zum Namen „Nymphe" statt „Frosch". Bei dieser wie auch bei andern Gelegenheiten musste ich die Kritik gewisser Journalisten wegen meiner kulinarischen Namensgebungen anhören. Nun hätte ich mir zur Zeit, da ich die Küchen des „Savoy" leitete, niemals getraut, an einer englischen Tafel ein Gericht mit Fröschen zu präsentieren, und schon gar nicht bei einer Gala mit 600 Personen aus besten Kreisen. Darum war es nötig, einen andern Namen zu wählen, mit dem meine Frösche dann großen Erfolg hatten !
Der Prince of Wales, später König Edward VII., amüsierte sich über die Geschichte und bat mich nach ein paar Tagen, ihm „Nymphen" zuzubereiten. Für ihn war das kein neues Gericht. Er war zudem ein allzu großer Feinschmecker und Frankreich-Freund, um meinen „Betrug" zu missbilligen.

Hier noch weitere Zubereitungsarten für die Froschschenkel:

In einer eher flachen als tiefen Kasserolle zwei gehäufte Löffel Butter mit einem Löffel feingehackter Zwiebel aufwärmen; sobald die Zwiebel eine leicht gelbliche Farbe annimmt, vier Dutzend Froschschenkel beigeben, die man vorher auf einem Tuch gut abgetrocknet und im Mehl gewendet hat. Fleisch kurz anbraten. Als Gewürz: Salz, fein gemahlener Pfeffer, ein Hauch geriebene Muskatnuss sowie ein Glas Madeira oder Wein „Vieux Frontignan". Kasserolle zudecken und alles während zwei Minuten einkochen lassen, dann 3 dl Sahne zugeben, das Ganze während einigen Minuten aufkochen lassen, dann die Sahne mit drei Eigelb binden, unter die man zwei Löffel Sahne gemischt hat. Sofort servieren mit geröstetem Brot in kleinen Streifen.
Als Variante könnte man auch, je nach Geschmack, der Zwiebel einen Kaffeelöffel milden rosa Paprika oder Currypulver beifügen, dann die Froschschenkel dazugeben: in diesem Fall bereitet man das Gericht mit Reis nach indischer Art.

Aber was würden Sie sagen zu Froschschenkeln „in Kardinals-Purpur" ? Hier mein Geheimnis:

Möglichst fette und weiße Froschschenkel wählen. In einer Kasserolle 3 gehäufte Löffel frische Butter wärmen, 3 bis 4 Dutzend Froschschenkel dazugeben, die man vorher gut abgetrocknet hat; mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer sowie etwas geriebener Muskatnuss würzen, Kasserolle zudecken, während 10 bis 12

Minuten kochen lassen, 36 Krebsschwänze und 200 g geschälte und in Streifen geschnittene Trüffeln beigeben. Dazu einen Löffel „fine Champagne-Cognac" und drei Löffel Madeira. Alles während einigen Minuten wärmen und mit einer Béchamel-Sauce übergießen, die man mit Sahne und Krebsbutter (von den Schalen) hergestellt hat.
Mit kleinen, noch heißen Toasts servieren.

Wenn auch dieses Gericht nicht nach jedermanns Geschmack sein mag, ist es dennoch gesund, leicht und heiklen Mägen bekömmlich. Man sollte Frösche aussuchen, die in frischem Wasser leben. Die besten kommen aus Burgund und Bresse. Mit diesem Gericht lassen sich auch sehr erquickende Suppen herstellen.

Zola und die Küche der Provence

Émile Zola, der nach London gekommen war, um hier das Alltagsleben der armen Leute zu studieren, war paradoxerweise im „Savoy"-Hotel abgestiegen.

Auf Grund seiner Vorliebe für unsere provenzalischen Speisen und allerlei piemontesische Zubereitungen hatte ich Gelegenheit, mich mit dem Autor von „Pot–Bouille" zu unterhalten. Dabei schien es der Meister zu schätzen, mich in seine Vorlieben einzuweihen, und war mit großer Überzeugung dabei, mir von seinen kleinen Schwächen als Gourmand zu erzählen, so dass man glauben konnte, wir säßen beim Essen – etwa bei einem würzigen Hammel-Eintopf, begleitet von gefülltem Kohl nach der Art von Grasse, mit dem er einen wahren Kult trieb.
Zola liebte auch frisch gefangene Sardinen, gepfeffert, gesalzen und mit Olivenöl leicht beträufelt; sie wurden auf einer Glut aus Rebenholz gebraten und danach auf einer Steingut-Platte angerichtet, die man mit Knoblauch leicht eingerieben und mit einer Petersilien-Sauce mit Öl von Aix überdeckt hatte. So bekamen die Sardinen einen unvergesslichen Geschmack. Zola schätzte auch Blanquette vom Milchlamm „à la provençale", dazu Safran-Nudeln, Rührei mit Käse und weißen Trüffeln vom Piemont, fein geschnitten, und in einer Blätterteig-Pastete serviert. Auch schätzte er einen Risotto mit Vögelchen und schwarzen Trüffeln oder die berühmte Polenta-Platte mit weißen Trüffeln, wie sie der Kaiser Napoleon so sehr geliebt hatte. Kaum weniger mochte er einen Eintopf mit weißen Bohnen, auch Tomaten, Auberginen, Zucchini oder milde Peperoni „à la mode provençale".

„Wenn ich mich jeweils besinne", sagte er zur mir, „lässt mir der Gedanke an diese etwas ländlichen Ragouts meine ganze Jugend in Aix-en-Provence wieder aufleben. Ich habe auch die feinen Calissons nicht vergessen, die wir in der Schule knabberten".
Aus so vielen kulinarischen Erinnerungen ließe sich ein interessantes Büchlein zusammenstellen, das zwar zum Ruhm des großen Schriftstellers nichts beitragen, ihn aber persönlich näherbringen würde.

Das Ende des „Savoy" und Cäsar Ritz' Aufstieg.

Während meiner Jahre im „Savoy" in London (1890–1897) erlebte ich die Eröffnung des „Grand Hôtel" in Rom mit, das eben fertiggestellt worden war. Auf

den Rat von Ritz beteiligten sich die Leiter der „Savoy"-Hotel-Gesellschaft und gründeten eine Betriebsgesellschaft für diesen neuen Palast.
Ritz wurde Generaldirektor, unterstützt von Monsieur Alphonse Pfyffer vom Hotel „National" in Luzern, und mir übertrug man die Aufgabe, die Küchen von Hotel und Restaurant einzurichten und das Personal auszusuchen.
Die Küchenbrigade zu bestimmen war etwas heikel; ich musste auf die durchaus natürlichen patriotischen Gefühle meiner Kollegen und der italienischen Freunde achten, und um Reibereien zu vermeiden, stellte ich teils italienische, teils französische Köche an. Dies alles spielte sich unter Leitung des Küchenchefs Monsieur Jaspard in bestem Einvernehmen ab; er war einer meiner Schüler.
Die Eröffnung des „Grand Hôtel" in Rom war ein großer Erfolg. Seither haben ähnliche Häuser begonnen, so das „Hôtel Excelsior", wo ich bei der Wahl des Küchenpersonals mitgeholfen habe.

Fast zur gleichen Zeit, 1895, eröffneten Ritz, Echenard und ich das Chalet „du Mont Revard" über Aix-les-Bains, zu dem ein hübsches Restaurant und einige Gästezimmer gehörten. Damals wurde auch die Zahnradbahn auf das Plateau des Mont Revard eingeweiht, von dem aus man das heitere Tal von Aix mit dem großen Lac du Bourget überblickt.

Dank meiner verschiedenen Reisen nach Rom im Zusammenhang mit dem „Grand Hôtel" konnte ich Museen, Monumente und Kirchen der Heiligen Stadt besuchen und bewahre alles in unvergesslicher Erinnerung.

Wegen einer Unstimmigkeit, oder eher: wegen eines Missverständnisses zwischen Monsieur d'Oyly Carte, Vorsitzendem des Aufsichtsrates, und Monsieur César Ritz mussten wir das „Savoy" London im Jahr 1897 verlassen. Mit grossem Einsatz hatten wir versucht, einen Bankrott zu vermeiden, als es auf dem Höhepunkt seines Ansehens stand, und wollten bei den Aktionären unseren Verpflichtungen nachkommen, auf die sie Anrecht hatten. Diese Herren hätten durchaus einen Weg zu einer Vereinbarung finden können, ohne an Prestige zu verlieren – in allgemeinem Interesse. Doch kam es nicht dazu, und wir trennten uns – für mich, wie ich gestehen muss, eine Enttäuschung, die danach aber bald durch erfreulichere Ereignissen überwunden wurde: oft ist die Zeit der beste Richter. So war das auch für uns.

Zu jener Zeit war das „Carlton"-Hotel im Bau und schon fast fertiggestellt. Von den Fehlern der „Savoy"-Verantwortlichen profitierend, forderten uns die Leiter der „Carlton"-Gesellschaft auf, uns für die Leitung des neuen Palasts „Le Carlton Restaurant Hôtel" zu bewerben. In gemeinsamem Entschluss gingen wir – Ritz, Echenard und ich – auf die vorteilhaften Bedingungen ein, die man uns vorgeschlagen hatte.

Für mich gab es neben meiner Entscheidung allerdings noch eine Frage des Stolzes: ich wollte England nicht verlassen, ohne die Arbeit im „Savoy" abgeschlossen zu haben – nämlich die Entwicklung der französischen Küche nicht nur in England, sondern in der ganzen Welt. Meine folgenden zwanzig Jahre im „Carlton" haben mir dann große Befriedigung in diesem Punkt verschafft, als ich das gastfreundliche Land im Mai 1920 verließ. Ich bewahre daran lebendige Erinnerungen und grosse Sympathie für die Angestellten, mit denen ich zusammengearbeitet hatte und die ich so sehr schätzte.

Im März 1897 verließen wir das „Savoy" also endgültig Da das „Carlton" in London noch nicht ganz fertiggestellt war, konnte man sich um die Inneneinrichtung noch nicht kümmern. Dieser Rückstand kam uns aber gelegen. Einer der Gründe für das Zerwürfnis zwischen dem Besitzer des „Savoy" und Ritz hatte nämlich mit dem Bau des „Ritz" in Paris zu tun. Dieser war fast ganz abgeschlossen, und wir mussten uns unverzüglich um die Ausstattung kümmern: in den Zimmern, im Restaurant, den Küchen, dem Keller etc. – um alles, was bei einem neuartigen Hotel wichtig war. Wir mussten es mit dem ganzen modernen Komfort ausstatten, der einer anspruchsvollen Kundschaft ein Maximum an Wohlbefinden verschaffen sollte. Dies alles wurde bis ins kleinste Detail umgesetzt und in der Öffentlichkeit bald auch beachtet.

Am 5. Juni 1898 eröffnet, wurde das „Ritz" rasch zum Treffpunkt der reichen ausländischen Gäste und der besten französischen Gesellschaft.
An der Place Vendôme im Herzen von Paris gelegen, erfreut sich dieses Hotel einer einmaligen Lage, weg vom Straßenlärm, und des nachts in köstlicher, wohltuender Ruhe …
Sein schattenspendender Garten lädt die Gäste ein, ihr Mahl im Freien einzunehmen, was gerade während der Sommerhitze seinen Reiz hat. Zur Tee-Zeit trifft sich im „Ritz" die Blüte der feinen Gesellschaft von Paris und aus dem Ausland. Wenn auch seine Mauern neu gebaut wurden, erinnert seine Fassade an den Stil des Sonnenkönigs mit den Lilien unseres alten Frankreich. Das Erdgeschoss ist im Stil Louis XIV., der Speisesaal in Regence-Dekor ausgestattet.

Nicht verschweigen möchte ich die hingebungsvolle Mitarbeit von Madame Ritz nach dem Tod ihres Gatten im Krieg 1914–18 [am 26. 10. 1918]. Sie hörte nicht auf, an der Entwicklung und Verschönerung des eleganten Hauses Anteil zu nehmen. Sie ist Mitglied des Aufsichtsrates, in dem man ihre Stimme sehr schätzt. Die Mitarbeit einer Frau in einer Hotel-Direktion ist überaus wichtig. Madame Ritz hat mit Takt und Geschmack maßgeblich ans Werk ihres Gatten beigetragen und dieses in vollem Glanz bewahrt.
Man darf auch daran erinnern, dass im großen Krieg ein Teil des Hotels dem Roten Kreuz zur Verfügung gestellt wurde, als dort verwundete französische Offiziere gepflegt wurden. Ich möchte betonen, dass das ganze Personal des „Ritz" immer ein Vorbild war und ist.

VI. Die grosse Zeit des „Carlton" London (1899–1909)

Die Anfänge des „Carlton"

Nach der Eröffnung des Hotels „Ritz" in Paris am 5. Juni 1898 zeigte sich der volle Erfolg dann im März 1899: Jeder einzelne Service hatte sich perfekt eingespielt, und ich zog von Paris nach London.

Nachdem dort das „Carlton" fertiggestellt war, hatte man sich unverzüglich um alles zu kümmern, was es für ein Hotel mit modernem Komfort brauchte.
Hier zeigte sich César Ritz einmal mehr seines Titels „König der Hotellerie" würdig. Für mich ging es darum, mich um die Ausstattung der Küchen und ihrer Nebenräume zu kümmern.

Das „Carlton", am 1. Juli 1899 eröffnet, war wie eine Rosenknospe, die – kaum aufgeblüht – ihre ganze Pracht zeigt. In der Tat entfalteten sich die Flügel dieses neuen Wesens so rasch, dass man bald überall „Carlton"–Hotels aufgehen sah. Gewiss trugen auch manche Leckerbissen wie etwa die „suprêmes de perdreaux au parfum de truffe" an den Erfolg dieses neuen Gastronomie-Tempels bei.

In meinen zwanzig Jahren in diesem Haus hatte ich mich stets auch der Erfindung neuer Tafelfreuden gewidmet, um jene Feinschmecker zufrieden zu stellen, welche immer auf der Suche waren nach neuen gastronomischen Erlebnissen.

Die Eröffnung des „Carlton" fand zur gleichen Zeit statt wie die Kriegserklärung zwischen England und Südafrika wegen der Goldminen von Transvaal. Darum gab es kaum einen Abend, an dem nicht mehrere Tische im großen Speisesaal für Abschieds-Diners von Offizieren reserviert waren, die am nächsten Tag nach Transvaal einrücken mussten.

Dank der heiteren Stimmung der jungen Offiziere wurden solche Treffen wie Vorzeichen der brillanten Zukunft des „Carlton": die ersten Erfolge steigerten sich, und das Restaurant wurde zum Rendez-vous der eleganten Welt. Zu den Diner-Zeiten traf man dort die reiche englische und ausländische Gesellschaft, die Prinzen und Prinzessinnen, Herzöge und Herzoginnen, bedeutende Finanzbarone, Minister, Künstler, Schriftsteller, wichtige Presseleute sowie Stars der Theater …

So konnte man an bestimmten Abenden um Schultern und Dekolletés unserer Damen unzählige Juwelen bewundern – bei geschickt gedämpfter Beleuchtung, welche den Glanz der Schmuckstücke steigerte, den Teint jeder Frau rosig erscheinen und sie dadurch noch hübscher wirken ließ … Das waren noch Zeiten !

Diese glanzvollen Anlässe im „Carlton" trugen auch zum Aufschwung der französischen Küche im Ausland mit bei – und damit zu Bekanntheit und Ansehen der Produkte unseres Bodens.

Unsere Erfolge im „Savoy" wurden sogar von denen im „Carlton" noch übertroffen, und der grössere Teil unserer Gäste folgte uns ins neue Haus – vor allem die Grössen des Schauspiels, auf deren kleine Vorlieben ich des öftern und gerne eingehen konnte.

Die kleine Geschichte der „Pêche Melba"

Bei der Eröffnung des „Carlton" erschien auf der Speisekarte zum ersten Mal die „Pêche Melba". Ich kannte Nellie Melba, die liebenswürdige, gefeierte Sängerin, seit sie in den Jahren 1893 und 1896 im „Savoy" abgestiegen war. Sie trat damals im „Covent Garden" auf, und ich hatte das Glück, sie als Elsa in einer Aufführung des „Lohengrin" zu hören. Um ihr meine Bewunderung zu bezeugen und ihr zu danken für jenen Abend im Bann ihrer großartigen Stimme und ihrer darstellerischen Kunst, wollte ich ihr eine Überraschung bereiten. Am Tag nach ihrem Auftritt gab Madame Melba ein Diner mit Freunden, und diese Gelegenheit wollte ich nutzen.

Da ich mich an den majestätischen Schwan erinnerte, der im 1. Akt des „Lohengrin" erscheint, ließ ich Pfirsiche auf Vanille-Eis servieren – das Ganze zwischen den Flügeln eines wunderschönen Schwanes aus Eis, der auf einer silbernen Unterlage ruhte und von einem Schleier aus Zuckerfäden bedeckt war. Der Effekt war überraschend, und Madame Melba zeigte sich empfänglich für meinen Einfall. Als ich die große Künstlerin kürzlich im Hotel „Ritz" in Paris wiedersah, erinnerte sie sich noch an den Abend mit den berühmten Pfirsichen und dem Schwan.

Der Erfolg dieser Kreation stellte sich rasch und deutlich ein. 25 Jahre sind seither vergangen, und heute ist das Dessert weltberühmt. Leider musste ich häufig feststellen, dass das korrekte Rezept allzu oft geändert wird.
Für die „Pêche Melba" braucht es zarte, reife Pfirsiche, Vanille-Eis und gezuckertes Himbeeren-Püree. Jede Abweichung von dieser Vorschrift schadet den Feinheiten dieser Süßspeise. Einige Köche nehmen sich heraus, die Himbeeren durch Erdbeeren oder Johannisbeer-Gelee zu ersetzen. Auf diese Weise erreichen sie den vorgesehenen Geschmack aber nicht. Noch enttäuschender ist die Ungeniertheit von Journalisten, die das richtige Rezept zu kennen vorgeben, ohne sich darum zu bemühen, und die ohne Urteilsfähigkeit dazu raten, das Himbeer-Püree mit Stärkemehl oder einem andern dickflüssigen Brei zu mischen. Noch andere schlagen vor, die Pfirsiche mit Schlagsahne zu verzieren. Solche Desserts haben mit „Pêche Melba" nur den Namen gemein und können den Erwartungen von Kennern keinesfalls gerecht werden.

ORIGINALREZEPT „PÊCHE MELBA"
(für 6 Personen)

Sechs zarte und reife Pfirsiche aussuchen. Diejenigen von Montreuil (Île-de-France) sind für dieses Dessert besonders geeignet. Früchte während zwei Sekunden in siedendes Wasser legen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in kaltes Wasser mit Eissplittern legen. Schälen, auf einen Teller legen, mit Zucker leicht bestäuben und kühl halten. Gleichzeitig einen Liter Vanille-Eis mit reichlich Sahne herstellen und 250 g frische Himbeeren durch ein feines Sieb passieren; dieser Masse 150 g Puderzucker beigeben. Kühl halten.

<u>Anrichten und servieren</u>

Vanille-Eis auf silberner Schale plazieren, darauf die Pfirsiche sorgfältig arrangieren und mit dem Himbeer-Püree überdecken. Je nach Saison und Belieben die Früchte mit feinen Splittern von frischen (doch niemals getrockneten) Mandeln bestreuen.
Die Schale auf einen Eisblock in passender Größe stellen und über die Pfirsiche einen feinen Schleier aus Zuckerfäden legen (fakultativ).

NB: Indem man die Pfirsiche zuerst in siedendes, dann in Eiswasser legt, bewahrt man ihre Frische für mehrere Stunden und verhindert das Braunwerden. Das ist besonders wichtig in großen Restaurants: will man die geschälten Pfirsiche noch am folgenden Tag verwenden, soll man sie in eine Schüssel legen und mit kochendem Sirup übergießen.

Der „Guide culinaire"

Als das „Carlton" in London eröffnet wurde, erschien auch die erste Ausgabe meines „Guide culinaire". Ein paar Jahre zuvor hatte ich mit Urbain Dubois über die Idee gesprochen, ein praktisches Buch für die Chefs der großen Restaurants herauszubringen, ein Handbuch, dessen Nutzen sich jeden Tag zeigen würde, wenn man auf rasche Service-Abläufe achten musste. Dubois riet mir sehr lebhaft, den Plan auszuführen, aber wegen vielfältiger anderer Aufgaben konnte ich erst 1898 damit beginnen.

Zur Eröffnung des „Carlton" nach London berufen, verschob ich die Ausführung des Projekts auf ruhigere Zeiten, und erst 1900 konnte ich das Ganze zu Ende führen – nach Zuspruch von mancher Seite und dank der Beharrlichkeit meiner beiden Mitarbeiter Philéas Gilbert und Émile Fétu, ohne die ich die Arbeit nicht zustandegebracht hätte.

Ich hatte das Buch nicht als Luxus-Artikel oder Kuriosum gedacht, das man in eine Bibliothek verbannen würde, wohl aber als hilfreichen Begleiter in jeder denkbaren Situation.
Auch wenn es über 5000 neue Rezeptvorschläge enthält, war ich nicht so kühn vorzugeben, es sei umfassend. Träfe dies auch für heute zu, gälte es schon morgen nicht mehr. Einmal unterwegs, lässt sich der Fortschritt nicht aufhalten. Alles, was man tun kann, um Fehlendes zu ergänzen, ist: das Buch à jour zu halten und es bei jeder Auflage mit neuen Beiträgen zu versehen.
Ich war lange Zeit mit Urbain Dubois und Émile Bernard befreundet; vorher Küchenchefs am Hofe König Wilhelms von Preussen. Ich wollte unser Buch ihrem Andenken widmen, und hätte eine edle Pflicht versäumt, hätte ich nicht an unsere berühmtesten Vorgänger erinnert.

Heutige Köche verbinden mit dem glanzvollen Namen von Urbain Dubois nur noch Erinnerungen an aufwendige Gerichte, die er in seinen Büchern „Cuisine classique", „Cuisine artistique" und andern aus den Jahren 1856–1903 veröffentlicht hat – allein oder in Zusammenarbeit mit Émile Bernard. Doch muss man leider einräumen, dass solch aufwendiges Kochen in unsern Tagen nicht mehr möglich ist.
Man muss bei den Veröffentlichungen von Urbain Dubois betonen, wie wichtig ihm war, den Service „à la Russe" zu bevorzugen, bei dem die einzelnen Platten hintereinander gebracht werden – im Gegensatz zum altmodischen „à la Française" mit gleichzeitiger Präsentation der einzelnen Gerichte. Der Service-Stil, wie er ihn forderte, ist bis heute gebräuchlich, wurde aber von neueren Methoden abgelöst, welche den Vorstellungen einer modernen Kundschaft noch besser entsprechen.

Als Vertreter einer Kunst, welche Strömungen und Gebräuche einer Epoche widerspiegelt, waren Urbain Dubois und Émile Bernard weitblickend und mutig genug, um mit überlebten Praktiken zu brechen und sich mit Neuerungen an die Erfordernisse der Zeit anzupassen.

Auch ich musste beim Service einschneidende Änderungen vornehmen, nachdem sich heutzutage so vieles möglichst rasch abwickeln muss.

So habe ich z. B. die altmodischen „Sockel" unter den Tellern abgeschafft und neue, einfachere Formen der Präsentation eingeführt und neuartige Geräte fürs Restaurant verwendet.

Ebenso lange wie die Küche selbst wird ihre jeweilige Ausrichtung bleiben. Wenn man sie auch äusserlich vereinfacht, wird sie nichts von ihrem inneren Wert verlieren. Nachdem sich so vieles anpasst und verändert, wäre es aber unsinnig, die Zukunft einer Kunst voraussehen zu wollen, die so sehr von der Mode abhängt und ebenso unberechenbar ist wie diese.

Ich widme meinen „Guide culinaire" den Jungen, welche in zwanzig Jahren an der Spitze unserer Berufsgruppe stehen werden. Ich möchte ihnen dabei auch das Studium der unsterblichen Erfindungen unserer großen Meister empfehlen wie auch alle die Publikationen zur Kochkunst.

Denn nach einem volkstümlichen Spruch „weiss man nie zuviel": je mehr man lernt, desto mehr möchte man hinzulernen. Alle Übung erweitert unsern Geist und ist das beste Mittel, sich im Beruf weiterzuentwickeln.

An Bord der „Amerika" mit Wilhelm II.

In den Jahren 1904-1906 ließ die „Hamburg-Amerika-Linie" ihren ersten Luxus-Ozeandampfer „Amerika" ausschließlich für den Kurs Hamburg-New-York bauen. Zur Ausstattung dieses schwimmenden Palasts gehörten modernster Komfort, prunkvolle Kabinen oder Suiten und ein Restaurant mit französischer Küche, in dem die Erstklass-Passagiere à la carte speisen und ihr Diner im voraus für die gewünschte Zeit bestellen konnten. Da sich die Küche neben dem Speisesaal befand, erleichterte dies den Service. Eine Brigade von 10 Köchen unter der Leitung eines Chefkochs sorgte für die Zubereitung der Gerichte. Während des Diners ließ ein ausgezeichnetes Orchester die Gäste vergessen, dass sie sich mitten auf dem Ozean befanden.
Der Speisesaal war in elegantem Stil von der Firma Sormani vom Boulevard Haussmann in Paris gestaltet worden.
Die „Carlton Company" London, für das Restaurant verantwortlich, hatte eingewilligt, den Saal „Ritz Carlton Restaurant" zu taufen und für Einrichtung und Personal gesorgt.
In meiner Eigenschaft als Direktor der von der Company geführten Küchen war ich auch hier für alles Nötige verantwortlich.

Die Jungfernfahrt der „Amerika" war auf den 19. Juni 1906 angesetzt. Am 18., dem Vorabend der Abfahrt aus Cuxhaven, sollte der deutsche Kaiser Wilhelm II. den Dampfer besuchen und an Bord speisen.
Man bat mich darum, ein Menu zu gestallten, das des edlen Besuchers würdig sei.

Unter diesen Gerichten war auch eine „mousse d'écrevisses".Als der Übersetzer das Menu ins Deutsche übertragen wollte, verstand er das Wort „mousse" nicht und fand im Wörterbuch nur „mousse" = kleiner Matrose". Auf seine Frage, ob ich die Deutschen für Menschenfresser halte, war meine Antwort: mit „mousse" (einem femininen Wort) meine man in der Kochkunst eine Schaumspeise, während „mousse" (masc.) eben einen kleinen Matrosen-Lehrling bedeute. Man

sagt darum: eine „mousse à la fraise", aber: ein „mousse"= kleiner Matrose. Nachdem ich das erklärt hatte, fügte ich bei: „Wenn ich Ihnen einen kleinen zarten Matrosen serviert hätte – glauben Sie nicht, dass er leckerer gewesen wäre als der alte Bayer (Bavarois), dem wir schon seit zwei Jahrhunderten in allen Hotel-Menus begegnen?" Alle lachten über diesen Scherz, und wir beschlossen, das Menu französisch zu belassen.

Pünktlich um 7 Uhr kam der Kaiser mit Gefolge zu Tisch – zurück von Kiel, wo er einer Regatta beigewohnt hatte. Kaum hatte er Platz genommen, als ihn ein Offizier fragte: "Majestät! Sie haben Escoffier aus London kommen lassen – wissen Sie, dass er im Krieg von 1870 Gefangener war und uns ohne weiteres vergiften könnte?"

Man berichtete mir sogleich von dieser Bemerkung, die für mich hätte unangenehm enden können...

Nach einigen Augenblicken kam ein langer Kerl von Offizier in die Küche – angeblich um einen Blick hineinzuwerfen, was aber gewiss nicht sein Ziel war, sondern um mich zu fragen, ob es stimme, dass ich 1870 in Gefangenschaft geraten sei.
„In der Tat! Ich geriet beim Lager von Mainz in Gefangenschaft, aber ich bin jetzt nicht hier, um Sie zu vergiften. Sie können in aller Ruhe speisen... Sollte ihr Land aber eines Tages erneut Streit mit Frankreich suchen, würde ich meine Pflicht tun, wenn es meine Kräfte erlaubten. Gerade jetzt aber seien Sie beruhigt, damit ihre Verdauung nicht gestört wird."
Nach dem Mahl wollte der Kaiser die Küche besichtigen, und ich empfing ihn mit allen geschuldeten Respektbezeugungen. Er war überaus liebenswürdig und nahm mir sogleich die Befangenheit, so dass ich ohne Verlegenheit seine Fragen beantworten konnte. Er sagte: "Offenbar waren Sie 1870 Gefangener meines Grossvaters" und wollte wissen, wo man mich gefangengenommen und interniert habe und ob ich gut behandelt worden sei.
„Gut behandelt, ist nicht ganz das richtige Wort. Was mich angeht, konnte ich mich nicht allzu sehr beklagen, aber ich habe – von mir abgesehen – die unmenschlichen Folgen der Bruderkriege erlebt. Ob man nun Deutscher, Franzose, Engländer, Italiener ist... Warum die Kriege? Wenn man an die Verbrechen denkt, die begangen werden, an die Witwen, Waisen, die Kriegsversehrten oder die unglücklichen Frauen, welche der Brutalität der Eroberer ausgeliefert sind – da kann man vor Empörung nur beben."
Der Kaiser hörte zu und lächelte. „Ich bedaure", sagte er, „nicht dabei gewesen zu sein. Ich hätte Sie freigelassen."
„Ich schätze Ihre Gefühle, Majestät, für mich sehr, aber es hätte eine wunderbare Fügung gebraucht, dass Ew. Majestät mich hätte antreffen können".
Dann sprachen wir übers Essen, Der Kaiser erzählte mir mit Vergnügen, wie man seine Menus zusammenstelle: Frühstück nach englischer Art mit Kaffee, Tee, Sahne, Eiern und gebratenem Speck, oder mit Nierchen, Koteletts oder verschiedene Steaks, auch mit Fisch vom Grill und Früchten. Am Mittag reichlicher, abends mit leichten Gerichten, um den Magen nicht allzu sehr zu belasten und geistreiche Konversation anzuregen.

Etwa um 10 Uhr zog sich der Kaiser zurück und verliess am folgenden Tag kurz nach dem Frühstück das Schiff, um nach Berlin zurückzukehren.
Ich wünschte ihm gute Reise, und er gab mir die Hand und sagte: „Auf Wiedersehen und bis bald".

Hier das Menu für Kaiser Wilhelm II.:

Hors-œuvre Suédois
Potages
Consommé en gelée
Tortue claire
Suprêmes de sole au vin du Rhin
Selle de Mouton de pré-salé aux laitues à la grecque
Petits pois à la Bourgeoise
Poularde au paprika rose gelée au Champagne
Cailles aux raisins
Cœurs de romaine aux œufs
Asperges sauce Mousseline
Écrevisses à la Moscovite
Soufflé surprise
Friandises

Fruits
Pêches, fraises nectarines
Raisins muscats

Café mode orientale

Vins
Eitelsbacher 1897
Château Fourteau 1888
Kiedricher Berg Auslese 1893
Château Rauzan-Ségla 1878
Veuve Clicquot Ponsardin rosé Heidsieck & Co. 1900
Fine Champagne „La grande marque de l' Empereur"

Die Erfindung der Menus zu fixem Preis

Nach meinem Gespräch mit dem Kaiser entschlossen sich die Leiter der „Hamburg-Amerika–Linie" in Absprache mit den Direktoren des „Ritz Carlton", verschiedene Verbesserungen auf der „Deutschland" vorzunehmen und vorn im Schiff einen Grill-Room einzurichten.

Sie fragten mich nach meiner Meinung, und ich sollte dafür eine Reise auf dem Dampfer von Southampton nach New York und zurück antreten. Angetan von diesem Vorschlag, unternahm ich die Reise im März 1907. Doch für die Idee des Grill-Rooms fiel mein Bericht ungünstig aus, weil es am vorgesehenen Platz beim Stampfen des Schiffs unmöglich sein würde, eine Mahlzeit einzunehmen.
Der Kapitän der „Deutschland", mit dem ich darüber gesprochen hatte, war gleicher Meinung. Hingegen war es in der Mitte des Dampfers erstaunlich ruhig.

Dies war meine erste Schiffsreise; weder auf dem Hin- noch dem Rückweg musste ich auf eine einzige Mahlzeit im großen Speisesaal verzichten und fühlte mich so wohl wie in einem Stadt-Restaurant. Die Reise erlaubte mir, eine Woche in New York zu verbringen und mehrere Freunde zu treffen.

Zurück in London, stieg ich im eben eröffneten „Knickerbocker"-Hotel ab, wo ich von den Besitzern, Monsieur und Madame Regan, freundlicherweise eingeladen war. Sie waren einige Zeit vor Eröffnung ihres Hotels nach London gekommen, um geeignetes Personal zu suchen. Sie wohnten im Carlton-Hotel und baten mich, ihnen einen „chef de cuisine" und weitere leitende Mitarbeiter zu empfehlen, was ich gerne tat. Um behilflich zu sein, überließ ich ihnen Monsieur Gastaud, meinen Sous-chef, und weitere tüchtige Köche aus meiner Brigade.

Zu diesem Vorschlag durfte ich mich beglückwünschen, nachdem ich dazu die Komplimente von Monsieur Regan erhalten hatte, der mit Monsieur Gastaud und seinen Mitarbeitern überaus zufrieden war.
Nach drei Wochen Abwesenheit kam ich zurück ins „Carlton", die Ostertage waren vorbei, und die Hochsaison von London stand in voller Blüte. Die festlichen Diners und Soupers im Mai, Juni und Juli in unserem Restaurant erstrahlten in vollem Glanz – und dies dank der Sympathie und Liebenswürdigkeit der uns so gewogenen Gäste. Ich gab mir größte Mühe, sie ihre Tafelfreuden genießen zu lassen und für sie neue Gerichte zu erfinden, was meist dazu führte, dass sie häufig wiederkamen.

Die Diners zu fixem Preis, jeweils für mindestens vier Gäste und seit unserem Beginn im „Carlton" ausgedacht, brachten dem Hotel wiederum großen Erfolg.

Hier einige Rezepte für Menus zu fixem Preis und andere Höhepunkte:

Juni 1901
Menu zu 12 shillings 6
(4 Personen)

Melon Cocktail
Velouté Saint-Germain
Truite de rivière Meunière
Blanc de poulet Toulousain
Riz pilaw
Noisettes d'agneau à la moelle
Haricots verts à l'Anglaise
Pommes Byron
Cailles en gelée à la Richelieu
Salade romaine
Asperges d'Argenteuil au beurre fondu
Mousse glacée aux fraises
Friandises

September 1901
Menu zu 17 shillings 6
(8 Personen)

Grape fruit au Kirsch
Saumon fumé
Consommé Royal

Crème de champignons au curry
Timbale de sole Carlton
Whitbaits Diables
Jambon de Prague sous la cendre
Concombres au paprika rose
Mignonnettes de poulet en gelée à l'Alsacienne
Grouse à la Broche
Bread sauce
Salade Rachel
Poires Montmorency
Macarons de Nancy

Juli 1901
Menu zu 15 shillings 6
(8 Personen)

Melon Cantaloup au Porto
Consommé en gelée Madrilène
Rassolnik à la crème
Turbotin au Chambertin
Noisettes de ris de veau favorite
Petit pois à l'Anglaise
Selle d'agneau de Galles poêlée
Laitues farcies à l'Orientale
Pommes de terre Anna
Suprêmes de volaille Jeannette
Salade d'asperges aux œufs
Pêches Melba
Gaufrettes Bretonnes

Dezember 1901
Menu zu 1 guinea
(20 Personen)

Caviar frais
Crêpes au blé noir
Huîtres natives
Tortue claire au Frontignan
Velouté Princesse Mary
Paillettes dorées
Homard Carmélita
Riz créole
Éperlans à l'Anglaise
Selle de chevreuil Grand Veneur
Crème de marrons
Sauce aigre-douce au raifort
Parfait de foie gras en gelée au Champagne
Punch à la Romaine
Poularde Périgourdine
Salade de laitues aux œufs

Cœurs d'artichauts à la moelle et pointes d'asperges au beurre
Ananas glacé à l'Orientale
Mignardises gourmandes

Ein königliches Mahl
(Menu und Rezepte)

Aus Anlass der Krönung Seiner Majestät Edward VII., König von England, wurde am 24. Juni 1902 ein Gala-Diner im Restaurant des „Carlton"-Hotels serviert.

Menu

Consommé frais – Melon Cantaloup
Consommé aux Nids d'Hirondelles
Velouté Royal aux champignons blancs
Paillettes au parmesan
Mousseline de sole Victoria
Poularde Édouard VII
Concombres au curry
Noisettes d'agneau de Galles souveraine
Petits pois à l'Anglaise
Suprêmes de caneton de Rouen en gelée
Neige au Clicquot
Ortolans au suc d'Ananas
Blanc de romaine aux œufs
Cœurs d'artichauts Favorite
Pêches Alexandra
Biscuit Mon Désir
Mignardises
Café Mode Orientale
Les vins et liqueurs au choix des dîneurs

Rezept „Mousseline de Sole Victoria"

Für die Masse: 1 kg Seezungen-Fleisch, 5 Eiweiß, 1 ¼ l Crème fraîche, 10 g Salz, 3 g schwarzer Pfeffer.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, würzen und die Eiweiß in kleinen Mengen beigeben. Durch feines Sieb passieren, in eine frisch verzinnte Pfanne geben und während zwei Stunden eisgekühlt ruhen lassen. Dann die Sahne nach und nach beigeben und mit einem hölzernen Rührlöffel sanft einarbeiten, bis alles durchmischt ist.
Die Mousseline wird mit einem Suppenlöffel zu großen ovalen Klößchen geformt, die sich bei großer Sorgfalt pochieren lassen. Dann in eine ausgebutterte Pfanne legen und mit siedendem Wasser übergießen, dem man Salz (10 g pro Liter) beigefügt hat. Bedeckt 12 bis 19 Minuten ziehen lassen, wobei das Wasser nur leicht bewegt sein, aber nicht sieden darf.

Anrichten

Die Mousseline-Stücke abtropfen lassen, auf eine vertiefte Platte legen und mit folgender Garnitur bedecken: gekochtes Hummerfleisch in kleinen Stückchen, dazu 1/3 derselben Menge kleingeschnittene Trüffeln und das Ganze mit einer Sahnesauce mit Hummerbutter überdecken.

Rezept für Poularde „Edward VII."

Die Poularde mit 200 g Pilaw-Reis füllen, dem man 130 getrüffelte, fein geschnittene Gänselebern beigefügt hat. Dann in hellem Kalbfsfond während 55 bis 60 min. (je nach Größe des Stücks) pochieren.

Anrichten

Mit einer Curry-Sauce übergießen, der man (pro Liter 130 g) gewürfelte Paprika-Schoten beigegeben hat.
Gleichzeitig mit der Sauce servieren und mit Gurkenstückchen in Butter dekorieren.
(N.B.: Man erhält diese roten Paprikaschoten in Konservenbüchsen zu ½ l.)

Lamm-Nüsschen „Prinzenpaar von Wales"

Die Fleischstücke in klarer Butter braten, dann auf gerösteten Brotscheiben anrichten. Mit Sauce Béarnaise übergießen, der man zu ¼ ihrer Menge Fleisch-Extrakt beigefügt hat, dazu Tomatensauce. Die Nüsschen mit kleinen olivenförmigen Kartoffeln umgeben.

Rezept „Suprêmes de caneton de Rouen en gelée au Frontignan"

Zwei Brusthälften eines schönen Rouen-Entchens auf den Punkt gegart (aber nicht durchgebraten) abkühlen lassen, dann jedes Stück in drei Schnitzelchen teilen, eng nebeneinander auf eine Platte legen, kühl stellen.
Geflügelknochen zerkleinern, in einer Kasserolle mit einem Gläschen Armagnac und nicht zu altem Burgunder aufkochen, bis die Flüssigkeit auf 2/3 reduziert ist. Dann 4 dl Fleischfond dazugeben und während einigen Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und die Masse in eine Terrine geben.
Die Entenleber in Butter scharf anbraten; dazu etwa 7 oder 8 weitere Geflügellebern hinzugeben die man für dieses Rezept beiseite gestellt und mit Salz, Pfeffer, Gewürz sowie einem kleinen Löffel gehackte Zwiebel und Petersilie abgeschmeckt hat. Die Lebern durchs Sieb passieren, die Masse in eine Pfanne geben und eine Sauce aus Burgunder und 250 g sehr feine Butter beifügen. Dann die beiden Massen zusammenfügen und mittels eines Holzlöffels glatt und schaumig rühren.
¾ des Ganzen in einer Kristallschale oder auf einer viereckigen Platte arrangieren, die Entenschnitzel darauf legen, mit dem Rest der Geflügelleber-Masse leicht überdecken und jedes Stück mit 3 gekochten Kompott-Kirschen verzieren. Dann mit einer feinen Gelee aus Frontignan-Wein überziehen und alles auf Eis stellen. Zum Servieren eine gefaltete Serviette auf eine Platte in

passender Größe legen, darauf eine dichte Schicht aus Eis-Stückchen plazieren und das Gericht auf dieser Art Schnee anrichten.

Rezept Artischockenherzen „Favorite"

Ganz frische Artischocken von mittlerer Größe wählen, dabei die drei vordersten Reihen aus harten Blättern entfernen und die andern waagrecht bis zum Ansatz zurückschneiden. Das im Herz enthaltene „Heu" erst nach dem Kochen entfernen; die Herzen rund schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in Salzwasser kochen, dem man zwei Löffel Mehl beigefügt hat.
Wenn sie gekocht sind, abtropfen lassen, das „Heu" entfernen und das Ganze mit Trüffel-Würfelchen garnieren, die man in einer Béchamel-Sauce gekocht hat, dann mit derselben Sauce leicht überziehen. Mit geriebenem Käse bestreuen und geschmolzene Butter darübergeben. Die Herzen in Rosetten-Form auf eine runde Platte legen und leicht überbacken. Eine hübsche Zugabe von grünen Spargelspitzen, in Butter gebraten, wird die feine Harmonie dieses Gerichts abrunden.

Rezept „Pfirsiche Alexandra"

Reife weißfleischige Pfirsiche während 3 Sekunden in siedendes, dann in eiskaltes Wasser legen und die Haut sofort entfernen. Dann in einer tiefen Schüssel mit Kirsch und Maraschino beträufeln, mit heißem Sirup übergießen und danach abkühlen lassen.

Weitere Menus und Rezepte

Hier das Menu eines Diners Seiner Durchlaucht des Herzogs von Orléans im „Carlton"-Hotel London (10 Gedecke) im Oktober 1905, als er von seiner ereignisreichen Kreuzfahrt nach Spitzbergen (1904) an Bord der Yacht „Maroussia" zurückkehrte.

Caviar perlé
Crêpes au blé noir
Consommé à la Duc d'Orléans
Crème de champignons au paprika rose
Paillettes dorées
Truite saumonée pochée au vin blanc de Touraine accompagnée de queues d'écrevisses en coquilles enrobée de sauce Béchamel et légèrement gratinée
Selle de chevreuil Grand Veneur
Sauce Venaison
Purée de patates douces
Haricots verts frais à l'Anglaise
Poularde Sainte-Alliance
Cœurs de romaine aux œufs
Asperges de serre au beurre fondu
Poires petit Duc

Sablés Viennois
Café Mode Orientale – Liqueurs

Vieille Chartreuse du Couvent
Grande Fine Champagne

Vins:
Chablis 1902
Ch. Mouton Rothschild 1899
Moët & Chandon Dry Impérial 1900

Rezept Poularde Sainte-Alliance (8 Gedecke)

8 schöne, behutsam geschälte Trüffeln in Butter erhitzen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, ein Glas alten Madeira darüber gießen und das Ganze in einem dicht verschlossenen Gefäß während 8 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Trüffeln dann in eine schöne und feine Poularde einfüllen und diese so lange braten, dass sie im richtigen Zeitpunkt servierbereit ist.
Zugleich rasch so viele Ortolane (Fett-Ammern) wie teilnehmende Gäste rasch mit gleicher Zahl Gänseleber-Scheiben in Butter braten. Das Ganze dann an den Tisch der Gäste schicken – zugleich mit der Poularde, deren Bratensaft in einer kleinen Gemüseschüssel mit flachem Boden aufgekocht werden soll; dieser muss sehr heiß sein.
Der Oberkellner, in Begleitung von drei Mitarbeitern und ausgerüstet mit einem Rechaud auf dem Beistelltisch, wartet auf die heiße Poularde, von der er sofort die Brustteile löst und in einzelne Schnitzel teilt. Auf jedes Stück legt er eine Tranche von der Gänseleber, welche der erste Hilfskellner unterdessen auf einen gewärmten Teller gelegt hat – zusammen mit einer Trüffel aus dem Innern der Poularde. Der zweite Kellner, dem er den Teller sofort übergibt, fügt einen Ortolan mit einem Löffel Bratensaft hinzu. Der dritte Helfer bringt die Teller sofort zu den Gästen.
In dieser Weise lässt sich die Poularde sehr rasch servieren – als ein Leckerbissen von großer gastronomischer Bedeutung.

N.B.: den Beinamen „Sainte-Alliance" hat Brillat-Savarin in seiner „Physiologie" verwendet, um einen berühmten Toast zu bezeichnen. Mir schien der Name der beste für ein Gericht, in dem sich wahre Kleinode der Küche zusammenfinden: Poularde, Gänseleber und Ortolane mit Trüffeln.
Ich habe das Gericht im „Carlton"-Hotel in London erfunden und ein zweites Mal bei einem Diner zu 8 Personen für einen mit England besonders verbundenen Maharadscha serviert.

Rezept „Birnen Petit Duc"

Reife Comice- oder Duchesse-Birnen von mittlerer Grösse aussuchen, schälen und in einem mit Vanille leicht parfümierten Zuckersirup kochen und wieder abkühlen lassen. Gleichzeitig Kastanien-Eis, mit Rum oder Kirsch leicht parfümiert, zubereiten.

Anrichten

Mit dem Eis den Boden einer Kristallschale bedecken, darüber einen Kranz aus den abgetropften Birnen arrangieren und rosa Johannisbeeren aus Bar-le-Duc darübergeben. In der Mitte einen Hügel aus Schlagsahne formen.

Souper zu Ehren von Madame Sarah Bernhardt im „Carlton" (London) nach der Premiere von „Roi de Rome" im „His Majesty's"-Theater.

Das Mahl wurde begleitet von „Moët & Chandon", dem Lieblings-Champagner der göttlichen Sarah

Menu
(6 Gedecke)

Caviar gris de Sterlet
Crêpes Mousseline
Consommé Madrilène en tasse
Paillettes dorées
Soufflé au parmesan accompagné de crevettes roses enrobées d'un fin velouté au paprika rose doux
Mignonnettes d'agneau de lait Mireille
Émincé de truffes à la crème
Petits pois frais à l'Anglaise
Suprêmes de poularde aux ortolans Sarah Bernhardt en gelée au Frontignan
Salade Favorite
Mandarines glacées aux perles des Alpes
Frivolités féminines
Fruits
Raisins Muscats – Pêches du Cap
Café Moka – Liqueurs de France

Vins:
Chablis
Château Lafite
Champagne Moët & Chandon

Rezept Soufflé mit rosa Crevetten an mildem Paprika

300g kleine, sehr feine geschälte rosa Crevetten in einer Pfanne mit einem gehäuften Löffel Butter leicht erhitzen und leichte Paprika-Sauce darüber geben. Gleichzeitig Parmesankäse-Soufflé vorbereiten und die Masse in ein geräumiges, gebuttertes Soufflé-Gefäß einfüllen. Auf gewünschten Zeitpunkt erhitzen und gleichzeitig mit den warm gestellten Crevetten servieren. Die Crevetten-Sauce nach Belieben im letzten Moment mit zwei Löffeln Schlagsahne krönen.

Milchlamm-Mignonnettes Mireille

Helles, festes Fleisch vom Milchlamm in mundgerechte Stücke (zwei pro Gast) teilen, salzen und leicht im Mehl, verquirltem Ei und frisch gemahlenem Weißbrot wenden. Die Stücke kühl stellen.

Dazu: Trüffelstreifen an Sahne.
Gute und schöne, ganz schwarze Trüffeln aussuchen, sorgfältig schälen, in feine Streifen scheiden und in eine größere Kasserolle legen. Je nach Menge einen oder zwei Löffel Fleischfond dazugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, dann die Kasserolle zudecken und beiseite stellen.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten die Lamm-Mignonnettes in klarer Butter braten. Gleichzeitig die Trüffeln während weniger Sekunden auf schwachem Feuer wärmen, 3 bis 3 Löffel Béchamelsauce dazugeben sowie ausreichend frische kochende Sahne hinzufügen, um die Trüffelstreifen zu bedecken; während 2 Minuten kochen lassen.
Wichtig: die Sahne muss sehr frisch sein und darf nicht den mindesten Beigeschmack haben.
Die Mignonnettes auf einer sehr heißen Platte arrangieren und mit folgender Sauce leicht zudecken: 3 Löffel Fleischfond mit 3 Löffeln Wasser mischen und während 2 bis 3 Minuten kochen lassen, und in doppelter Menge sehr feine Butter und etwas Zitronensaft dazugeben.
NB: Sollte sich die Butter vom Fleischfond trennen, einen oder zwei Löffel siedendes Wasser beifügen, um der Sauce die richtige Konsistenz zu geben.

Gleichzeitig mit den Mignonnettes die Trüffelstreifen und Erbsen auf englische Art servieren.

Poulardenbrust mit Ortolanen

Die beiden Bruststücke der Poularde in einem hellen Kalbfsfond garen, den man aus 1 kg Kalbshaxe und einem Kalbsfuss gewonnen hat.
Gleichzeitig 12 frische, sehr fette Ortolane aussuchen, rupfen, sorgfältig reinigen und während 6 bis 7 Minuten in einem dunklen Kalbfsfond mit Champagner garen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
Aus den Essenzen von der Poularde und den Ortolanen eine Gelee mit Beigabe von Frontignan-Wein herstellen.

Anrichten

Den Boden einer viereckigen Platte, die man auf einen Eisblock gestellt hat, mit der Gelee leicht überziehen. Sobald sie fest ist, darauf 8 Streifen Gänseleber-Parfait in der Größe der Fleischstücke plazieren und Ortolane dazwischen legen. Das Ganze mit der Gelee überziehen und den Eisblock auf einem mit einer Serviette belegten Silbertablett servieren. Wenn ein solches fehlt, als Ersatz eine Kristallschale verwenden.
In England gibt es in der Saison immer sehr schöne lebende Ortolane.

Mandarinen mit „Alpen–Perlen"

Nach Möglichkeit Mandarinen mit Blättern und dicker Schale verwenden, die sich leicht aushöhlen lassen. Dabei ein gebogenes Messer so verwenden, dass die Blätter an der Frucht bleiben.
Zum Servieren das Innere mit Eis füllen, in dem man kleine Bonbons mit grüner Chartreuse verteilt hat. Dann mit dem rund abgeschnittenen Deckel schließen. Die Früchte auf einen mit einer Serviette belegten runden Teller legen; darauf Schnee aus gemahlenen Eisstücken und eine feine Dekoration aus grünen Blättern.

VII
Die Krönung meiner Karriere: Werke und Reisen 1909–1930

Mein Berufsjubiläum
1859–1909

Freunde und Kollegen in London, welche mein 50. Arbeitsjubiläum feiern wollten, bildeten ein Organisationskomitee, um diesem Anlass möglichst besondern Glanz zu verleihen. Ohne mein Wissen eröffneten sie eine Spendenaktion zum Ankauf eines Kunstwerks, das sie mir zur Erinnerung übergeben wollten. Nachdem die Unterschriftensammlung abgeschlossen war, kam Monsieur Espezel, Mitglied des Komitees, überglücklich zu mir und teilte mir das Resultat mit: ungefähr 60 000 Francs, und fragte mich im Namen des Komitees, was mich am meisten freuen würde.
Ohne Zögern antwortete ich, der glücklichste Mensch zu sein, wenn das Komitee die Summe an die "Maison de Retraite de Duguy" überweisen würde, welche von Monsieur Marguery zur Unterstützung unserer alten Kollegen gegründet worden war, die keine Mittel besaßen.
„Es wäre mir eine große Freude", sagte mir Marguery, „wenn Ihr nobler Gedanke uns dazu verhelfen würde, einem unserer Bewohner beizustehen und ihm ein Bett und das Brot für seine alten Tage zu garantieren".

An dieser Ausschreibung meiner Kollegen wollte auch ich mich beteiligen – mit Panama-Anleihen und in der Hoffnung, die Entwicklung eines größeren Pakets könne das Schicksal unserer Pensionierten verbessern.
Die „Maison de Retraite de Duguy" existiert heute nicht mehr, ist aber weitergeführt worden von der „Fondation Léopold-Mourier" (Cormeilles-en-Parisis).

Am 23. Oktober 1909, am Abend meiner Jubiläumsfeier im Restaurant „Monico" in London, standen gedeckte Tische in der „International Hall" vom einem Ende zum andern und waren von den vielen Gästen besetzt.
Nachdem beim Dessert auf die Gesundheit des Königs, der königlichen Familie und des Präsidenten der französischen Republik getrunken worden war, hielt Monsieur Tresneau folgende Ansprache:
„Nachdem im vergangenen Jahr in diesem Saal ein Toast auf Sie als den berühmtesten Meister der französischen Kochkunst ausgebracht worden war,

hatten Sie uns Ihre Absicht wissen lassen, uns in diesem Jahr einzuladen, um gemeinsam mit Ihnen Ihr Berufsjubiläum zu feiern.
Doch uns schien es, es wäre an uns – Ihren Mitarbeitern und meinen Kollegen –, Ihnen unsere Glückwünsche zu überbringen und Ihnen unsere Dankbarkeit dafür zu bezeugen, dass Sie während eines halben Jahrhunderts in unermüdlicher Arbeit dafür gesorgt haben, den Ruhm unserer alten französischen Küche hier bei uns zu steigern und gleichzeitig in die Ferne hinauszutragen.

Unter so vielen großen Namen, welche am Ende des 19. und dem Beginn unseres Jahrhunderts die Welt der Kochkunst ausgezeichnet haben, haben Sie sich einen eignen Platz erworben und zwar einen ersten: dies dank Ihrer unablässigen Arbeit, mit unermüdlichem Suchen nach neuen Quellen, aus denen sich unser Beruf erneuern und den immer anspruchsvolleren Wünschen unserer Gäste entsprechen konnte, die man mehr und mehr verwöhnt hatte.

Es gibt kein Gebiet in der vielfältigen Welt der Ernährung, das Sie nicht untersucht, geprüft und vertieft haben – mit der Sorgfalt, die Sie allen Dingen entgegenbringen.
Und so ist, fast ohne Ihr Zutun, Ihr Name bekannt geworden, und Ihr Ansehen wurde weltweit groß.

Dank den Impulsen, die Sie der französischen Küche verliehen haben, hat sie sich im eigenen Land und in der ganzen Welt immer weiter verbreitet und verschaffte zahlreichen Angestellten Arbeit, die sie ohne Ihren Einfluss niemals gefunden hätten. Andern, welche nicht das Glück hatten, unter Ihrer Leitung zu arbeiten, vermittelten Sie mit Ihren Büchern die Grundlagen der modernen Küche, so dass diese immerhin die Fortschritte begleiten konnten, die Sie unserer Kunst vermittelt hatten."

In meiner Antwort aus dem Stegreif sagte ich, wie sehr ich von der Sympathie und Freundschaft berührt sei, die man mir bekundet habe. Es sei für mich eine Belohnung für die Arbeit während eines halben Jahrhunderts, die zu dieser Würdigung beim Jubiläum geführt habe. Ich fasste dann kurz meine Laufbahn zusammen, in der ich gelegentlich auch Kritik habe hinnehmen müssen. Aber ich hätte bemerkt, dass es Kritiken gibt, die es sich mit Ablehnung leicht machten – und ohne einen Vorschlag, was sich verbessern liesse. Ich wisse, dass man alles richtig einschätzen und nach seinem wirklichen Wert beurteilen müsse und sich nur an erfolgreiche Versuche erinnern solle.

Ich erinnerte daran, oft gehört zu haben, die Kochkunst sei im Niedergang, stelle aber fest, dass solche Behauptungen meist von Leuten kämen, die sich bemüßigt fühlten, über ein Problem zu reden, von dem sie nicht die geringste Ahnung hätten, und ich betonte, die Küche, weit entfernt von einem Niedergang, werde immer reichhaltiger.
Es stimme zwar, dass unsere Mägen weniger aufnehmen könnten als unter früheren Generationen – aber wir wollten uns für einen Wechsel der Gewohnheiten einsetzen. Und ich zeigte mich überzeugt, dass ein Koch von heute seine Vorgänger keineswegs zu beneiden habe.
Nach diesen Reden wurde mir eine wunderbare Silberschale im Namen des Aufsichtsrates des „Carlton"-Hotels überreicht.

Ein großes Thema: der Kampf gegen Armut

Zu Beginn des Jahres 1910 veröffentlichte ich eine kleine Schrift über wechselseitige Unterstützung im Kampf gegen die Armut, nachdem die meisten sozialistischen Theorien, selbst die extremsten, zwar auf einer unanfechtbaren Grundlage beruhten. doch hatte keiner ihrer großen modernen Apostel ein vergleichbarer Leitsatz gefunden wie jene, welche einst die Alte Welt in Aufregung versetzt hatte: „Liebet einander".

Wären alle Menschen von ihrer Verantwortung durchdrungen, so wäre diese schöne Maxime allgemein gültig, und es gäbe kein Elend mehr. Immerhin haben die Wohltaten des Versicherungswesens die sozialen Bedingungen glücklicherweise verändert – aber man muss einräumen, dass die Allerärmsten von solchen Vorteilen überhaupt nicht profitieren können. Aber an sie muss man denken, für sie müssen wir vorsorgen.

Denn heute ließe sich eine Vorsorge einrichten, welche ganz einfach funktionieren würde, ohne strapazierte Budgets allzu sehr zu belasten. Dies würde aber die Existenz all jener Tüchtigen sichern, die trotz fleißigem und arbeitsamem Leben für ihre alten Tage nichts ersparen konnten.

Dafür hat man noch viel auszudenken und vorzubereiten, denn offensichtlich kann die winzige Rente, von unsern Handelskammern im letzten Jahr vorgeschlagen, nur einen sehr kleinen Beitrag ans Leben jener Alten leisten, die sich in ihrer Arbeit verbraucht haben.
Es ist aber keineswegs ein Almosen, das wir ihnen schulden: hingegen einen Ruhestand, wie wir ihn auch unsern altgedienten Soldaten gönnen.

Wer wollte zudem bestreiten, dass heutzutage auch die Beamten ebenso Diener am Staat sind wie die Arbeiter ? Würden nicht auch sie es begrüßen, zu einer mächtigen Einrichtung zu gehören, die ihnen – auch nach weniger harter und erst noch regelmäßiger Arbeit – einen glücklichen Ruhestand sichern würde ? Könnten sie sich nicht übergangen vorkommen – sei es, weil man sie nicht richtig informiert hatte, oder mangels politischem Einfluss bei unseren Behörden, oder auch: weil sie von jenem Geist der Selbständigkeit erfüllt waren, der allerdings zu den schönsten Eigenheiten unserer französischen Rasse gehört.

Sollten sie alle aber bis zum letzten Atemzug leiden müssen, nur weil sie weder Ausbildung noch Unterstützung der Mächtigen besaßen oder nur gerade auf eigene Kräfte oder ihre Jugend bauten?

Es gibt jedenfalls keinen vernünftigen Grund, all den alten Arbeitern nicht einen Ruhestand zu sichern, wie er auch den Staatsangestellten zusteht. Den einen wie den andern ist ein Ehrenname gemeinsam: sie sind unsere Mitmenschen.

Gäbe es eine solche Einrichtung, wie sie mir vorschwebt, so wäre der Ruhestand der alten Leute mit den nötigen Mitteln aus der Staatsrechnung offiziell organisiert – wie bei den Angehörigen der Armee oder der Verwaltung.

Doch ich kann mir die Frage schon im voraus vorstellen, welche finanziellen Belastungen denn solche Neuerungen verursachen würden. Doch nachdem das Land alljährlich mehr als eine Milliarde für Armee und Flotte ausgibt, sollte es

logischerweise gleichzeitig allen seinen Bürgern auch einen wirklichen Ruhestand ermöglichen – all jenen, die der Heimat ohne Zögern ihre besten Jahre oder gar ihr Leben geopfert hatten, wenn es von ihnen verlangt wurde.

Doch scheint man sich in entscheidenden Kreisen nicht Rechenschaft abzulegen, dass jene jährlich ausgegebenen Milliarden, wie sie jedes Land den Erfordernissen des „bewaffneten Friedens" anpassen muss – dass diese Milliarden, die ständig um mehrere Millionen anwachsen, zu derart anwachsenden Steuerlasten führen, dass gewisse Mächte sich zwangsläufig zum Krieg gedrängt sehen ?

Mein Friedenswunsch

Schöne Proteste eines extremen Pazifismus können nach meiner Meinung nichts ausrichten. Selbst wenn der Lenker eines großen Landes bewusst pazifistisch eingestellt wäre, könnte er den schicksalhaften Lauf der Dinge nicht aufhalten: der gleiche Hunger, der den Wolf aus dem Wald treibt, führt dazu, dass Politiker den Säbel ergreifen, und so wie der Wolf keine Rechtfertigung braucht, um das Lamm zu verschlingen, macht es auch gewissen Diplomaten nichts aus, Blutbäder zu veranlassen; es genügt ihnen, dafür eine Fälschung zu begehen (vgl. das irreführende Telegramm von 1870).

Und dennoch: neben den lautstarken Pazifisten fehlt es heute in keinem Land der Welt an weisen und den Menschenrechten verpflichteten Männern, die ehrlich auf eine endgültige Gemeinschaft unter allen Völkern hoffen. Vielleicht wären sie sogar eine Mehrheit in allen Parlamenten – jedenfalls eine Elite.

Warum also versucht man nicht, endlich die Grundlagen zu einer edlen europäischen Gemeinschaft zu bilden, deren Notwendigkeit die größten Vertreter des humanen Denkens schon vor einem halben Jahrhundert proklamiert haben ?

Die vitalen Interessen aller Länder sind heute dieselben; jedes von ihnen strebt vor allem nach Frieden – aber nicht nach jenem „bewaffneten Frieden", der nur einer heuchlerischen Vorbereitung auf den Krieg gleichkommt, sondern einem ehrlichen und endgültigen Frieden.

Es gab eine Zeit, in der die Krautjunker aus zwei Nachbardörfern alles mit Feuer und Schwert heimsuchten, um zu erreichen, was sie ihr Recht nannten; später waren es zwei Nachbarprovinzen, die einander unsinnige und erbitterte Kriege lieferten, und schließlich vereinigten sich Provinzen zu Nationalstaaten, und diese kämpften gegen ihre Rivalen. Und wir – wir sind immer noch gleich weit, in einem Zeitalter, in dem die wunderbaren Fortschritte der Industrie schon lange die Distanzen verkürzen – in einer Epoche, in der das Reisen so einfach und üblich geworden ist, dass das eine Land nur noch wie die Verlängerung des andern aussieht. Warum einigt man sich nicht, um ein einziges großes Land zu bilden, ohne im übrigen die Verfassungen zu ändern, welche sich die einzelnen Völker gegeben haben ?

In recht naher Zukunft wird man notwendigerweise so weit kommen – aber vielleicht erst, nachdem man den unsinnigsten und schrecklichsten aller Kriege erlitten hat. Warum denn lässt sich die Stimme der Vernunft nicht schon jetzt

vernehmen ? Die Milliarden, die man mit Kriegen verlieren würde, könnten doch statt dessen überall die Erholung und die Zufriedenheit im Alter sichern und eine grossartige Verbesserung im Schicksal der Arbeiter mit sich bringen.

Ein Auftrag in New York 1912

Nachdem das „Ritz-Carlton"-Hotel in New York im Juli 1910 schon bald fertiggestellt war, musste ich mich um die Einrichtung der Küchen kümmern sowie die Einstellung des Personals unter dem Befehl eines tüchtigen Chefs besorgen.
Die Eröffnung sollte Ende November stattfinden, und ich fand mich einen Monat vorher in New York ein, um die Organisation des Diners zu übernehmen und mich zu vergewissern, dass die Brigade mit Köchen, Patissiers, Confiseurs, Eis-Konditoren komplett war und alles gut lief.
Das Diner zur Eröffnung dieses neuen Palasts erregte in ganz Amerika Aufsehen – auch wegen des folgenden Vorfalls, an den man erinnern darf:
Bis zu diesem Tag hatte man im Speisesaal nie geraucht, auch nicht nach dem Essen. Doch an jenem Abend brachen die Gäste mit dem alten Brauch … Dies war ein Skandal, und am folgenden Tag gab es in den großen Tageszeitungen Schlagzeilen wie „Skandal im Ritz-Hotel" etc.
Seither hat sich manches geändert: nicht nur wird nach dem Essen geraucht, sondern leider auch während der Mahlzeiten. Man sollte darum Nachtessen, bei denen man gleichzeitig raucht und isst, „dîner à la nicotine" taufen. Zwangsläufig wird so jedes Gericht, vom hors-d' œuvre bis zum Dessert, den gleichen unangenehmen Geschmack bekommen.

Während meiner sechs Wochen in New York hatte die „Ritz-Carlton"-Gesellschaft das „Grand Hotel" in Pittsburgh übernommen, und ich musste mich erneut um alles kümmern und die nötigsten Maßnahmen treffen. So waren die Küchen auch dort neu einzurichten und eine neue Brigade samt den Chefs einzustellen. Das dauerte nicht lange, und ich hatte bereits zwei Wochen nach meiner Ankunft den Küchenchef und seine Mitarbeiter bestimmt, die nun ihre Arbeit aufnahmen.

Sarah Bernhardts Geheimnis

Meine angenehmste Erinnerung an diese Zeit war aber die Wiederbegegnung mit Madame Sarah Bernhardt, der großen, vom amerikanischen Volk verehrten Tragödin, mit der ich, zusammen mit ihrem Arzt, mehrmals im Hotel „Marie-Antoinette" speisen durfte, in dem sie wohnte.

Bei einem dieser Dejeuners fragte ich sie nach dem Geheimnis ihrer Energie, die von allen so bewundert wurde und die zu ihrem souveränen Auftreten gehörte – seit früher Jugend.
„Mein lieber Escoffier, Sie sind recht neugierig", antwortete sie. „Es gibt Geheimnisse, die mit einer Frau entstehen und mit ihr verschwinden".
„Aber sind Sie nicht ein wenig eigensüchtig, wenn Sie diese Geheimnisse so ängstlich hüten ?"

„Ja und nein", meinte sie. „Aber wenn einem die Natur gewisse Talente geschenkt hat, muss man vor allem die Kraft haben zu sagen: 'ich will' und alle Hindernisse überwinden, die sich zeigen könnten.
Ich erwarte Sie zum Mittagessen am nächsten Sonntag und werde Ihnen dann meine kleinen Geheimnisse anvertrauen".

An diesem Tag – ich hatte soeben eine ausgezeichnete Gänseleberpastete aus Straßburg erhalten – genoss ich diesen Schatz der französischen Küche mit der liebenswürdigsten der Frauen, die mir nun ihr Geheimnis anvertraute – übrigens ein recht einfaches: das wichtigste sei der Wille, unterstützt durch ein Glas eines feinen Champagners … Denn Madame Sarah Bernhardt begleitete jede Mahlzeit mit einer halben Flasche „Moët et Chandon" und sagte mir, dieses prickelnde Getränk habe auf sie eine wunderbare Wirkung.

Es war am Vorabend der Weihnachtstage. Am 27. Dezember bestieg ich den großen Dampfer „Lusitania" der Cunard-Gesellschaft, und auf hoher See gab es eine Silvesterfeier zum Abschied vom alten und zur Begrüßung des neuen Jahres.

Am 4. Januar 1911 kam ich in Liverpool an und war am Abend in London.

Le Carnet d'Epicure

Im Frühling dieses Jahres, nach meiner Rückkehr aus den USA, gründete ich in London die Zeitschrift "Le Carnet d'Épicure".
Mit diesem französischen Magazin fürs Ausland wollte ich die Entwicklung des Tourismus nach Frankreich anregen, damit man unsere schönsten Gegenden, historischen Denkmäler, Museen und auch die besten Erzeugnisse unseres Bodens und die Art ihrer Zubereitung besser kennenlerne.
Ich behandelte darin nicht nur unsere französische Küche mit ihren Weinen und feinen Likören, sondern zudem alles, was zur Tischkultur gehört: Silber, Kristall, Gläser, verschiedenes Porzellan, Tischdecken und Servietten, Lampen, Blumen, aber auch tausend hübsche Kleinigkeiten für die Damenmode, deren Geheimnisse unsere großen Couturiers und Modisten kennen.

Derart ausgedacht, hätte meine Idee – geschickt umgesetzt – eine glänzende Zukunft haben können und die Anzeigenpreise der Revue hätten allen Firmen die Werbung für ihre Erzeugnisse ermöglicht, selbst bei kleinem Budget.
Im Frühjahr 1911 begonnen, hatte das "Carnet d'Épicure" einen beträchtlichen Aufschwung genommen – bis ich im Jahr 1914 nach der Kriegserklärung der Deutschen an Frankreich gezwungen war, die Herstellung abzubrechen. Die letzte Nummer erschien am 5. August 1914. Die vier Kriegsjahre erlaubten mir nicht, dieses Unternehmen für Frankreich fortzusetzen.

Der Brand des „Carlton" 1912

Unter meinen Papieren fand ich den folgenden Zeitungsartikel, welcher den Brand im „Carlton"-Hotel beschreibt, bei dem ich in große Gefahr geraten war:

„Unsere Leser haben durch die Presse vom Unglück erfahren, welches sich im „Carlton"-Hotel zugetragen hat. Am Mittwoch, 9. August, abends um 7.20 Uhr, hat eine heftige Feuersbrunst den Küchenlift heimgesucht. Genau zu diesem Zeitpunkt verabschiedete sich unser Chefredakteur von Monsieur A. Escoffier, der mit einem andern Aufzug in seine Zimmer im 5. Stock zurückkehrte.
Das Feuer breitete sich in den oberen Stockwerken mit unglaublicher Geschwindigkeit aus, und nach wenigen Augenblicken stand das Hoteldach in Brand: der Aufzug, den Monsieur Escoffier benützt hatte, wurde von den Flammen erfasst, kaum hatte er ihn verlassen.
Während über einer halben Stunde waren alle Augenzeugen dieser Katastrophe in größten Schrecken versetzt – es schien fast ausgeschlossen, dass Monsieur Escoffier und mit ihm die 15 bis 20 Personen, die sich mit ihm über der 4. Etage befanden, dem lodernden Feuer entgehen konnten, das von Minute zu Minute schrecklichere Ausmaße annahm.
Von allen Seiten kamen bald Hilfskräfte herbei. Eine unübersehbare Menge füllte alle großen Verkehrsadern, die zum „Carlton" führen; „Pall Mall", Haymarket" und selbst „Trafalgar Square" waren buchstäblich verstopft, und die gleiche beklemmende Furcht bewegte die Menge.
Gegen 8 Uhr sah man Monsieur Escoffier und die andern „Geretteten" auf der Eisenleiter abwärts steigen, die am benachbarten „His Majesty's Theater" angebracht ist. Dieser glücklichen Rettung wurde von allen applaudiert, die sie erlebt hatten. In diesem Beifall, beim dunklen Glanz der Feuersbrunst, war soviel Berührendes und gleichzeitig Tragisches, dass man es nicht vergessen kann.
Die zwei obersten Geschosse des „Carlton"-Hotels wurden völlig zerstört und alles andere vom Löschwasser beschädigt, das von 50 sehr kräftigen Pumpen während mehr als vier Stunden ununterbrochen eingesetzt worden war.

Um ein Uhr morgens konnten wir das Haus endlich betreten, vom überschwemmten Grillroom in den Salon, der einigermaßen unbeschädigt war. Dort trafen wir Monsieur Escoffier mit seinen wichtigsten Mitarbeitern. Was den materiellen Schaden betrifft, der immerhin mehr als zwei Millionen Francs ausmacht, so nahm ihn Monsieur Escoffier in der ihm eigenen philosophischen Haltung zur Kenntnis, die ihn auszeichnet: ‚Was wollen Sie?', sagte er zu mir, ‚ich hatte in diesem Hotel seit zwölf Jahren so viele Millionen Poulets braten lassen, dass sie sich vielleicht rächen wollten, indem sie zur Abwechslung einmal mich rösten wollten ! Sie haben aber nur meine Federn ansengen können! Nun aber verdanke ich ihnen eine neue Garderobe !'"

Obwohl alle Zimmer beschädigt waren, konnte das „Carlton" einige Tage später wieder öffnen, aber nur das Restaurant. Hier das erste Menu, das an diesem Tag serviert wurde:

Melon fine Champagne
Consommé de volaille froid
Soles Coquelin
Selle d'agneau aux aubergines
Riz à l'orientale
Grouse à l'Écossaise
Salade verte
Fonds d'artichauts aux fines herbes
Soufflé glacé aux framboises
Friandises

Das „Dîner d'Épicure" zu Ehren von Sarah Bernhardt

In allen Zeitungen der Welt wurde von unserem „Dîner d'Épicure" geschrieben. Es übertraf alle unsere Hoffnungen und wurde zur schönsten und großartigsten Manifestation zu Ehren der französischen Küche, die es jemals gegeben hatte. Telefon und Telegraf übermittelten noch am selben Abend nach allen vier Himmelsrichtungen die kleinsten Einzelheiten, die von der Weltpresse am folgenden Tag mit viel Enthusiasmus verzeichnet wurden.

Wir wollen uns hier darauf beschränken, einige bisher unveröffentlichte Menus und ein paar Impressionen von unserem Dîner im Hotel „Cecil" festzuhalten, das an diesem unvergesslichen Abend zum gastronomischen Zentrum der Welt geworden war.

Wir hatten mit etwa hundert Gästen gerechnet; wenn man bedenkt, dass unser „Carnet d'Épicure" noch kein Jahr existierte und unsere „Ligue des gourmands" erst drei Monate, wäre es übertrieben gewesen, mehr zu erwarten. Und doch waren wir nahe bei dreihundert Personen im „Cecil", und so wurde das „Dîner français" am selben Tag den Mitgliedern unserer neuen „Ligue" serviert, sodass es weltweit mehr als 4000 Feinschmecker waren, die beim gleichen Menu zu Tisch saßen.

Während des Diners herrschte unter den Gästen ein herzlicher und offener Ton; es war glanzvoll und familiär zugleich. Natürlich wurde das von mir komponierte Menu von allen mit Wärme begrüßt.

Kaum waren wir zu Tisch, als ein erstes Telegramm eintraf: es kam von Sarah Bernhardt. Auf einem Stuhl stehend, las es unser Freund Bizeray vor:

Ich bin mit Ihnen und teile Ihre Freude an diesem frohen und so französischen Fest. Ich strecke beide Hände aus gegen unsern großen Dichter Richepin, meinen lieben Freund Escoffier und gegen Sie, Gringoire, der die Früchte und Blumen so schön besingt – gegen Sie alle, die Freunde der Poesie und edlen Liebhaber des Lebens.

Sarah Bernhardt

Und es kamen weitere Telegramme, darunter eines von Jean Richepin, das einen weiteren Beifallssturm entfachte, als es Bizeray, diesmal aufrecht hinter dem Tisch stehend, vorlas:

Ein Hoch auf die Diner-Gäste und die ‚Dodineurs' [= Freunde der Entenpastete ‚dodine de canard'], mit denen ich mich aus ganzem Herzen verbunden fühle, wenn wir miteinander eine grosse Kunst feiern: nämlich unsere Küche, wie sie stets war und bleiben wird – als eine einzigartige Rose, getränkt von den Weinen Frankreichs.

Jean Richepin

Die Hochrufe steigerten sich noch, und die anwesenden Journalisten zeigten sich nicht weniger begeistert als die andern Gäste, war es für sie doch klar, dass die unbestrittenen großen Werke von Kunst und Dichtung bei einem solch bedeutenden kulinarischen Fest dazugehörten.

Hier das Menu des „Dîner d'Épicure":

Hors d'œuvre Mignon
Petite marmite béarnaise
Truite saumonée aux crevettes roses
Dodine de canard au Chambertin
Nouilles fraîches au beurre noisette
Agneau de Pauillac à la Bordelaise
Petits pois frais de Clamart
Poularde de France à la gelée à la d'Orléans
Cœurs de romaines aux pommes d'amour
Asperges d'Argenteuil
Sauce Divine
Fraises Sarah Bernhardt
Mignardises
Café Mode Orientale
Les plus fines liqueurs

Vins:
Chablis Moutoune 1902
Chambertin Clos de Bèze 1887
Champagne Veuve Clicquot
Dry England 1900

Dodine au Chambertin

Eine schöne fette Rouen-Ente wählen, sorgfältig säubern, ausnehmen, die Leber beiseitelegen, das Innere der Ente mit Salz und Pfeffer sowie ein paar Tropfen gutem Armagnac würzen, das Ganze zusammenbinden und nicht ganz durchbraten lassen. Die beiden Hälften der Brust trennen und in einem bedeckten Gefäß bei schwacher Hitze wegstellen; diese Stücke sorgfältig so hinlegen, dass das Oberste zuunterst liegt: dieses kleine Detail ist wichtig, weil so das ganze Blut in den Fleischstücken beisammen bleibt. Dann den Bürzel entfernen und die Schenkel abtrennen, die man für die Dodine aber nicht braucht, aber für ein anderes Gericht. Karkassen im Mörser zerstampfen.
In eine Kasserolle ein großes Glas nicht zu alten Chambertin geben sowie zwei kleine Gläser Cognac, dazu zwei gehackte Schalotten, etwas geriebenen Muskat, ein halbes Lorbeerblatt und eine Prise feinen Pfeffer. Das Ganze während einigen Minuten aufkochen, dann die gemörserten Karkassen in 3 dl dunklem gut eingekochtem Kalbfsfond während 12 bis 15 Minuten kochen, die Sauce durch ein feines Sieb passieren und anschließend in einen Kochtopf geben. Während einer Minute aufkochen lassen und danach ohne zusätzliche Hitze wegstellen; auf die Oberfläche der Sauce einige Butterflocken geben, damit sich keine Haut bilden kann.

Dann die Entenleber mit zwei weiteren zusammengeben; je nachdem stattdessen auch zwei Hühnerlebern verwenden, bei denen man die Galle sorgfältig entfernt hat. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, in heißer Butter braten, durch ein feines Sieb geben und mit der warm gehaltenen Sauce mischen.
Unterdessen hat man ein feines Ragout zubereitet: aus Trüffelstreifen, fein geschnittenen, in Butter gebratenen Steinpilzen, gehackten Hahnenkämmen und -nieren. Alles ebenfalls mit der warm gestellten Sauce zusammenfügen.

Anrichten auf einer erhitzten, leicht vertieften ovalen Porzellanschale mit Deckel. Die Bruststücke je nach Größe in 3 bis 4 Schnitzel teilen und das warme Ragout dazugeben. Während der Saison für frische Gänseleber könnte man für jeden Gast eine in Butter gebratene Scheibe hinzufügen. Die Porzellanschale zudecken und rasch servieren.

NB: Je nachdem lässt sich die Garnitur abwandeln.

Erdbeeren à la Sarah Bernhardt
(8 bis 10 Gäste)

3 bis 4 Pfund (1,5 bis 2 kg) schöne Erdbeeren aus dem Treibhaus wählen, Stiele entfernen, 2/3 der schönsten Beeren in ein Email-Gefäß geben, mit Zucker bestäuben und 5 bis 6 Gläschen alten Fronsac-Rotwein darüber geben, dann das Gefäß kaltstellen.
Den andern Teil der Erdbeeren durch ein Sieb passieren und mit den Beeren mischen.
Daneben mit einer Ananas-Konserve eine Fruchtmasse herstellen, wobei man zwei Gabeln benützt: mit der einen das Ananas-Stück festhalten, mit der andern das Fruchtfleisch lösen.
Die Masse in ein Gefäß geben und mit 250 g Zucker bestreuen; kühlstellen.

Im Voraus zubereiten: 1 ½ l feines Vanille-Eis und ¾ l gesüßten Schlagrahm.

Anrichten in einer Kristall-Schale von geeigneter Größe. Den Boden mit Vanilleeis bedecken, darüber die einzelnen Erdbeeren und darauf die mit Schlagrahm gemischte Erdbeeren-Masse. Das Ganze mit dem Ananas-Püree decken und darauf nochmals mit Rahm gemischte Erdbeeren-Masse. Die Verbindung dieser beiden Massen (rot und gelb) soll an einen schönen Sonnenuntergang erinnern. Über diesen feinen Dessert gesponnene Zuckerfäden legen.

„Dodine"-Geschichten

Ein Mönch aus Bergerac, Blasius Ambrosius, ist der Autor einer Handschrift von 1583, welche in der Bibliothek des Schlosses Ambelle liegt und von der Herstellung von Steingut-Töpfen aus allen Zeiten für die Küche handelt. Er erwähnt dort „dodines" oder Terrinen, in denen man Mahlzeiten erhitzte – entweder im Ofen oder über heißer Asche. Ein Ziegelbrenner aus Périgueux, Pierre Loujou, war damals für ihre Herstellung recht berühmt.
Die „dodines" konnten größte Hitze aushalten, ohne zu zerspringen. Man stellte sie in verschiedenen Größen her, zwei bis drei Finger dick.

So ließ sich darin der Kopf eines Wildschweins zubereiten. Es gab offenbar auch sehr große, denn die Köhler in den Wäldern von Verteillac, welche einen Werwolf gefangen hatten, sperrten diesen in eine Dodine ein, welche sie mitten auf den Scheiterhaufen legten.
Als sie am nächsten Tag nachsehen wollten, ob der Werwolf genügend gebraten war, flog der Deckel zu ihrem großen Schrecken auf, und der Werwolf sprang unter schrecklichem Geheul heraus, so dass sie vor Entsetzen erstarrten. Drei von ihnen starben auf der Stelle, und die andern blieben für den Rest ihres Lebens gelähmt.
Das sei, fügte Blasius Ambrosius bei, weil ein Werwolf nichts anderes sei als der Teufel in einer seiner Verhüllungen. Und keine Ente dieser Welt hätte lebend aus einer Dodine entrinnen können.
„Dodine" ist nicht nur der Name eines Tongefäßes, sondern auch eines Gerichts.

Im „Viandier" von Taillevant, dem Küchenmeister des französischen Königs Karl V., ist das Wort „dodine" erstmals verzeichnet, doch war es zweifellos schon länger bekannt.

Alle Kochbücher aus dem 17. Jh. nennen dieselben Rezepte wie der „Viandier", dessen Manuskript von 1380 datiert.

Wenn auch „Dodine Rouge" in Wirklichkeit nur ein Geflügelragout ist, wäre es reizvoll, diesen hübschen Namen für unsere Menus aufleben zu lassen, wenn auch die Rezepte von damals unter jenem Namen nur noch dokumentarischen Wert haben. Doch nachdem sich die französische Küche seit den Veröffentlichungen von Pierre Pidoux weiterentwickelt hat, sollten wir die Küche jener Zeit respektieren, weil die heutige Kochkunst immerhin auf ihren Versuchen beruht – seien diese für uns heute noch so unbeholfen.
Mit „Dodine" ist nicht nur ein Geflügelragout gemeint, sondern auch andere Gerichte aus Vögeln, Geflügel und Federwild. Es gab „Dodine Rouge" mit Suresne-Wein oder „Dodine Blanche" mit Milch.
Ich wollte darum diesen Namen wiederbeleben und ihm einen Platz geben in unsern Menus.

An Bord des „Imperator" mit dem Kaiser. 1913

Im Jahr 1913 gab es ein großes Fest an Bord des „Imperator", einer richtigen schwimmenden Stadt, der für die Verbindung zwischen Hamburg und New York gebaut worden war. Vor der ersten Überfahrt wollte der Kaiser, der sich dafür sehr interessierte, einen Besuch an Bord abstatten.

Das „Carlton" war für das Restaurant auf dem neuen Dampfer ebenso verantwortlich wie bei der „Amerika" und der „Kaiserin Augusta Victoria", und so lud man mich ein, mich persönlich um die Einrichtung der Küchen zu kümmern.

Am 7. Juli 1913 traf ich an Bord des „Imperator" ein, um das Nötige für den Empfang des Kaisers vorzubereiten. Die Gäste, insgesamt 110 Personen, trafen zwei Tage später ein, unter ihnen die bekanntesten Vertreter des deutschen Adels. Der Kaiser mit Gefolge kam am Dienstagmorgen zwischen 8 und 10 Uhr, und unverzüglich lichtete der „Imperator" die Anker und nahm Kurs Richtung

Helgoländische Inseln. SM mit seinen Gästen nahm um 1 Uhr Platz zum Mittagessen an der Tafel; das Diner am gleichen Tag war auf 8 Uhr angesetzt.

Nach dem Diner wohnten der Kaiser und seine Gäste einer Film-Vorführung bei, von der mehrere Szenen sie erheiterten – vor allem eine, in der eine hübsche französische Künstlerin beim Hummer-Fischen zu sehen war. Höhepunkt waren die Bewegungen einer französischen Gruppe unter Wasser vor dem Hafen von Tunis.

Ich war von diesem Film sehr beeindruckt, der hier aber nicht angebracht war, weil bereits Kriegsgerüchte die Runde machten. Es konnte den Deutschen nur passen, die Sicherheit Frankreichs in Frage zu stellen. Ich werde mich noch lange Zeit voller Besorgnis daran erinnern.

Der Kaiser ließ mir dann ausrichten, er wolle mich am nächsten Morgen nach dem Frühstück sehen.
Der Dampfer hatte seine Fahrt in der Nacht unterdessen fortgesetzt und war um 8 Uhr morgens nach Cuxhaven zurückgekehrt.

Etwa um 10 Uhr verließ SM das Restaurant und kam herab in den Palmen-Saal. Er gab mir die Hand und sagte, wie sehr er vom Komfort an Bord angetan sei; er sei verwundert, die Nacht ebenso ruhig verbracht zu haben wie in seinem Schloss. Er dankte mir, dass ich eigens aus London gekommen sei, um die Küche während seines Aufenthalts an Bord zu leiten.

Ich drückte ihm meine Dankbarkeit für seine Sympathie aus, die er mir entgegenbringe, und erkundigte mich nach dem Befinden IM der Kaiserin und seiner Familie. Er antwortete, alle die Seinen seien bei guter Gesundheit, und zeigte sich sehr berührt von meiner Nachfrage.

Ich antwortete: „Majestät, ich wünsche Ihnen, die Gesundheit werde Ihnen erlauben, lange zu regieren und noch vor Abschluss Ihrer Herrschaft den größten Plan der Menschheit zu verwirklichen: die Versöhnung zwischen Deutschland und Frankreich."

Der Kaiser versicherte, dies sei sein größter Wunsch, und er arbeite sehr daran, aber es sei für ihn leider recht mühsam zu sehen, wie selten man seine besten Absichten richtig wiedergebe.

Ich erlaubte mir zu sagen, dass mir eine gewisse Presse zuweilen von bedauerlichen Gefühlen erfüllt scheine.
„In der Tat", sagte er, „steht die Presse, oder eher ein Teil der Presse, guten Ideen nicht wohlgesinnt gegenüber, aber – dessen ungeachtet – empfinde ich große Hoffnung, meine Absichten verwirklichen zu können, und ich wünsche dies aus ganzen Herzen – für das größte Glück der Zivilisation."
„Ich hoffe, Majestät, dass man auf der einen wie der andern Seite etwas guten Willen zeigt und dass Sie die Genugtuung empfinden werden, die Annäherung der beiden großen Länder zu erleben – als Krönung Ihrer Regierungszeit, für alle Völker Europas."

Ein Jahr nach dem festlichen Empfang auf dem „Imperator" erklärte uns Deutschland den Krieg. Am 1. November 1914 wurde mein Sohn Daniel,

Leutnant im 363. Alpins-Regiment, von einer preußischen Kugel mitten ins Gesicht tödlich getroffen und hinterließ meiner Fürsorge vier Kinder.

Hier noch das Menu auf dem „Imperator":

Hors-d'œuvre à l Russe
Melon Cantaloup
Consommé froid Madrilène
Velouté Parmentier
Timbale de homard Impérator
Mousse de jambon au Madère
Epinards nouveaux
Selle de veau Orloff
Pointes d'asperges au beurre
Dodine de canard en gelée
Terrine de poulet à l'estragon
Salade de fruits à la Japonaise
Aubergines à l'Orientale
Soufflé glacé framboisé
Biscuit au Kirsch
Pâtisserie française
Fruits
Café – Liqueurs

VINS
Georges Goulet Extra Dry
Clicquot rosé
Zeltinger Schlossberg
Château Giscours 1907

<u>Kriegserlebnis in London</u>
<u>1914 – 1918</u>

Gleich einem Gewitter aus heiterem Himmel ließ Deutschland ohne Ankündigung seine Truppen ins kleine und tapfere Belgien einmarschieren, und wir standen damit am Vorabend eines Krieges.
Die Deutschen hatten angekündigt, der Krieg werde nur kurz dauern, weil sie sich auf die Überraschung und die Stärke ihrer Truppen verließen. Sie glaubten, in wenigen Wochen Paris einnehmen zu können, und Frankreich, zum Waffenstillstand gezwungen, werde einen Friedensvertrag unterzeichnen.
Doch sie hatten nicht mit dem Widerstand der Belgier und auch nicht mit einer Landung englischer Truppen gerechnet und zudem vergessen, dass die Franzosen voller Mut waren; die Marne-Schlacht zeigte den Angreifern, dass ihre Hoffnungen auf einen solchen Sieg verfrüht gewesen waren.

In London wurde die Lage um die Lebensmittel rasch beunruhigend; jedermann wollte aus Angst einen Vorrat anlegen, und immer größere Menschenmengen suchten während mehreren Tagen die Lebensmittelgeschäfte heim.
Darum traf die englische Regierung, klug und fest handelnd, die nötigen Maßnahmen, um die Situation ihrer Soldaten wie auch der ganzen Bevölkerung

zu sichern. Sie rationierte die Lebensmittel, um Vergeudung zu verhindern, und zweimal die Woche musste man auf Fleisch und Kartoffeln verzichten.
Um Fleisch und Geflügel zu bekommen, brauchte man einen Coupon. Wildbret war davon ausgenommen, was den Restaurants sehr willkommen war.

So wurde im „Carlton" der Wild-Hackbraten mit Ei sehr beliebt. In diesen Zeiten des Mangels stammte das Fleisch aber von alten Hirschen, war zäh und musste geschmort werden. Zusammen mit Reis ergab es aber doch ein schmackhaftes „Moussaka". Und Wildfleisch „à la Provençale", mit Nudeln und besonders mit Kastanienpüree zubereitet, war ebenfalls ein ausgezeichnetes Gericht.
Für Eier, bestimmte Innereien und Speck brauchte man keine Coupons, was vielfältige Menus möglich machte. Für Fische wie Seezungen und Lachs war aber der Preis von der Regierung so hoch angesetzt worden, dass es den Kauf erschwerte. Ich benötigte pro Woche aber 30 bis 40 Lachse, doch konnte mir der Händler höchstens zwei bringen. Darum wandte ich mich direkt an Fischer in Schottland und Irland, welche das Gewünschte zu meiner Zufriedenheit liefern konnten.

Ein Fisch, der mir damals gute Dienste tat, war die kleine Limande (Rotzunge). Auf viele Arten zubereitet, ersetzte sie die Seezunge vorteilhaft. Man musste die Filets herauslösen, sie sorgfältig parieren, leicht salzen, dann ins Mehl und in verquirltes Ei legen und in frischem Paniermehl wenden.
Zum Braten musste ich Kakaobutter verwenden, da richtige Butter ganz fehlte. In meinem Vorrat hatte ich aber immer etwas Geflügelfett, das ich für unerwartete Fälle aufbewahrt hatte. Die panierten Limande-Filets wurden in der Pfanne gebraten, und ich servierte sie auf einem Bett von Makkaroni „à la Napolitana"; sie wurden sehr geschätzt.

Zu den Eigenschaften eines Küchenchefs muss gehören, dass er sich in keiner Situation unvorbereitet findet. Dennoch verlor unser großer Vatel den Kopf, als einmal kein frischer Fisch zu haben war, weil die morgendliche Flut ausblieb. Er stürzte sich in seinen Degen, um seine Berufsehre zu retten.

Bei einer Kochkunst-Ausstellung in Tours kam ein Herr auf mich zu und fragte unvermittelt: „Was hätten Sie, Monsieur, in der Situation von Vatel gemacht ?" Etwas verdutzt antwortete ich: „Sicherlich hätte ich mich nur wegen dieser Gezeiten nicht mit dem Degen durchbohrt. Ich hätte ganz einfach kleine Seezungen-Schnitzel mit Hühnchenfleisch zubereitet und möchte wetten, dass selbst der verwöhnteste Gourmet dies nicht gemerkt hätte."
„Aber wie können Sie Seezungen-Filets mit Hühnchenfleisch kombinieren ? Ich kann mir dies nicht vorstellen !" „Gut, so gebe ich Ihnen hier das Rezept: Sie nehmen junge Hühnchen. Nachdem Sie diese gerupft und gereinigt haben, nehmen Sie die Fleischstücke und fügen (in ¼ der ganzen Menge) das Weiche von Weißbrot hinzu, befeuchten alles mit ganz frischer Sahne und fügen eine Prise Salz sowie ein Eiweiß (für jeweils zwei Hühnchen) bei. Nochmals alles gut mischen, dann die Masse durch ein Sieb passieren und auf bemehlter Unterlage ausbreiten. Teile von 50 bis 60 g formen und zu Zigarrenform rollen, sodann mit einem Messer plattdrücken, damit sie wie Seezungen-Filets aussehen. Dann in verquirltem Ei und Paniermehl wenden.
Zehn Minuten vor dem Servieren „Seezungen"-Filets in klarer Butter braten, bis sie beidseits goldbraun sind.
Sogleich auf einer sehr heißen Platte servieren, die man mit feiner Sardellenbutter und etwas rotem Pfeffer bedeckt hat.

Um das Gericht „königlicher" zu gestalten, kann man das Ganze mit feinen Trüffel-Streifen belegen, die man auf geschmolzener Butter leicht gewärmt hat. Ein paar Löffel Geflügelfett zugeben. So können Sie diese leckeren Filets unter dem Namen „Filets de sole Monseigneur" präsentieren."

Wenn damals auch die Probleme um die Lebensmittel-Beschaffung eine Hauptrolle spielten, so hatte ich gleichzeitig weitere große Sorgen: den Familien meiner Mitarbeiter in der Küche zu helfen, welche an die französische Front einrücken mussten und die alle in einer schwierigen Lage waren. Darum wurde ein Hilfskomitee gegründet, und wir erhielten zahlreiche Zuwendungen, so dass manche Not gelindert werden konnte.
Jede Woche verteilten wir eine bestimmte Summe unter 50 Mütter und 70 Kinder. Bis zum Ende des Kriegs hatten wir 75 000 Francs ausgegeben.
Ich habe die Not der Ärmsten allzu nahe erlebt, um ihnen nicht helfen zu wollen.
Im „Savoy" und „Carlton" etwa beschäftigte ich mehr Mitarbeiter als nötig, um so der Arbeitslosigkeit entgegenzuwirken.
Bei meinen Angestellten hatte ich zudem vorgesorgt, dass sie nach dem Krieg in unsern Küchen weiterhin Arbeit finden konnten.

Der unvergessliche 11. November 1918 befreite die Völker vom Albtraum, den sie während vier langen Jahren mutig ausgehalten hatten. Als die Engländer, im allgemeinen von ruhigem Wesen, die glückliche Neuigkeit erfuhren, gerieten sie in einen wahren Freudentaumel, man umarmte sich in den Straßen, ohne sich zu kennen; so war es auch schon beim Friedensschluss mit den Buren gewesen.
Ich habe diese frohen und heiteren Stunden in wunderbarer Erinnerung. Ich schätzte dabei die Ruhe, aber auch die Herzlichkeit eines Volkes, das in einem solchen Moment der Ergriffenheit seine Gefühle so eindrücklich zeigen kann.

Nachdem der Waffenstillstand seit 11 Uhr morgens bekannt war, nahmen die Stammgäste unser Restaurant im Sturm ein, die einen Tisch für das Diner reservieren und das Ende der schrecklichen Jahre feiern wollten. In nur einer Stunde am Nachmittag waren alle Tische für den Abend reserviert. Ich musste mit 712 Gedecken rechnen !
Nachdem damals vor allem beim Schlachtfleisch die Einschränkungen sehr streng waren, verfügte ich nur über 6 Lammkeulen, 2 kleine Kalbsschlegel, 15 kg frisches Schweinefleisch und 10 Hühner. Dies alles ließ ich durch den Fleischwolf drehen.
Ich fügte 20 kg „Pâté de foie gras" hinzu, die mir aus der Zeit vor dem Krieg geblieben war, sowie einige gehackte Trüffeln und etwa 10 kg Paniermehl, mit ein wenig Sahne getränkt. Aus dieser Masse formte ich kleine Nüsschen, die ich „Mignonnettes d'agneau Sainte Alliance" taufte. Sie wurden ein großer Erfolg.
„Niemals den Kopf verlieren, auch nicht in größten Schwierigkeiten" – dies muss die Devise eines Küchenchefs sein.

Hier das Menu, das beim Diner zum Waffenstillstand im „Carlton"-Hotel in London am 11. November 1918 serviert wurde (712 Gedecke):

Diner au champagne

Consommé du Père la Victoire
Velouté Renaissance

Mousseline de Homard à l'Américaine
Riz à l'Indienne
Petits pâtés de volaille à la Bruxelloise
Mignonnettes d'agneau Sainte-Alliance
Petits pois à l'Anglaise
Pommes de terre canadiennes
Faisan en cocotte Périgourdine
Salade des Capucins
Cœurs de céleri à l'Indienne
Les bombes de réjouissance
Symbole de la paix
Les douces dragées de Verdun libératrices
Friandises

Liqueurs de France – Café Mode Orientale
Fine Champagne 1865 – Vieille Chartreuse du Couvent

Der 11. November 1919, erster Jahrestag des Friedensschlusses, wurde für mich einer der schönsten Tage in meiner Laufbahn. Monsieur Poincaré, Präsident der Französischen Republik, war zu Besuch in London und empfing an jenem Tag im St. James-Palast Vertreter der französischen Kolonie in London, zu der ich gehörte.
Ohne zu wissen, dass ich auf der Liste der Personen stand, welche beim Besuch des Staatspräsidenten ein Erinnerungsstück erhalten sollten, war ich höchst überrascht, meinen Namen ausrufen zu hören, indem ich aus der Hand des Präsidenten das Kreuz der Ehrenlegion empfangen sollte. Sehr stolz über diese Auszeichnung drückte ich Monsieur Poincaré meine große Freude aus und dankte ihm respektvoll für das Ehrenzeichen, das er mir persönlich anheftete. Diese Erinnerung wird meinem Herzen für immer eingegraben sein !

Ratschläge für Berufsleute – Mein Buch „L'aide-mémoire culinaire"

Gleich nach dem Krieg veröffentlichte ich dieses Buch vor allem für Berufsleute in der Kochkunst, das auch die neuen Entwicklungen in diesem Gebiet darstellen sollte.

So etwa ist es absolut wichtig, dass ein Kellner jede Frage eines Gasts zur Zusammensetzung eines Gerichts beantworten kann, ohne in der Küche nachfragen zu müssen. Dafür braucht es klare und genaue Angaben – und darum geht es in diesem kleinen Werk.
Ebenso wichtig ist, dass der Gast beim Wein beraten wird, welcher ein Gericht begleiten soll. Ich werde der Bedeutung dieses Themas weiter unten ein paar Seiten widmen.

Während Jahren werden alle vom Krieg betroffenen Länder dafür sorgen müssen, ihre Haushalte ins Gleichgewicht zu bringen, und dafür werden von allen Beteiligten sehr große Opfer verlangt.

Was das üppige und verschwenderische Leben betrifft, wie wir es gekannt haben, so wird eine Zeit folgen, in der Sparsamkeit angezeigt ist und man zum Einfachen zurückfindet – dies aber stets mit Geschmack und ohne dass die hohen

Ansprüche unserer gehobenen Küche zu kurz kommen würden, und auch nicht die gebotene Eleganz beim Service.
Bei solchem Blick in die Zukunft glaubte ich Traditionen aufgeben zu müssen, welche sich überlebt hatten – ohne allerdings die französische Küche jener großen Errungenschaften zu berauben, die sie berühmt gemacht haben.
So überarbeitete und vereinfachte ich eine große Zahl von älteren Rezepten, passte sie heutigen Erfordernissen an und ließ solche von geringerer Bedeutung weg, weil ich nur jene beibehalten wollte, welche für den täglichen Gebrauch wichtig sind. Eine planmäßig angestellte Auswahl war auch sinnvoll angesichts der Vielzahl von Richtlinien, welche oft nur wie unnötige und störende Wiederholungen wirkten.

Nach 56 Jahren in den Küchen großer Restaurants konnte ich bei einzelnen Dienstleistungen zahlreiche Lücken feststellen, welche dringend ausgeglichen werden müssen. Sicherlich haben wir gute Köche, aber auch – und dies schon immer – ausgezeichnete Hoteliers in Frankreich, welche ihren Beruf à fond kennen. Sie sind unangefochtene Meister des Service „à la carte" geblieben, und die zahlreichen ausländischen Gäste in unsern Restaurants anerkennen einstimmig ihren Takt und schätzen ihren höflichen und respektvollen Ton.

Wenn ihr Stern aber einmal von einer vorüberziehenden Wolke verdunkelt wurde, lag ein Grund in der außerordentlichen, raschen Entwicklung des Gastgewerbes in Frankreich. So konnte es vorkommen, dass junge Hoteliers – in hastiger Weise ausgebildet – mit Situationen zu tun bekamen, auf die sie aus Zeitgründen nicht vorbereitet waren.
Was kriegsbedingte Lücken betrifft, so ist leider zu befürchten, dass sich ähnliche Zustände wiederholen werden – wenigstens bis zum Zeitpunkt, da man neues Personal einsetzen kann, welches durch die versprochenen Berufsschulen gegangen oder von geeigneten Leitern moderner Hotels ausgebildet worden ist.

Das Servieren des Weins

In den Jahren, in denen vielerlei Arbeiten abgekürzt wurden, hatte dies auch Folgen für die Zeit, die man am Esstisch verbrachte, und es ist darum nicht verwunderlich, grundlegende Veränderungen auch beim Service festzustellen.

Auch ohne Rückblick auf den Anfang des letzten Jahrhunderts weiss man, dass im Zweiten Kaiserreich (und bis etwa 1890) bei der Vielzahl der einzelnen Gerichte Hilfe nötig war – sowohl bei den Menus wie bei den Getränken. Denn, vom Service „à la Russe" abgesehen, bei dem alles in der Reihenfolge des Menus einzeln gebracht wurde, präsentierte man damals beim Service „à la Française" alles gleichzeitig auf der Tafel, und die einzelnen Teller waren fast so zahlreich wie im Ersten Kaiserreich oder den Jahren der Restauration.

Dagegen geht es heutzutage fast nur noch um Mahlzeiten von einer oder höchstens eineinhalb Stunden. Seit etwa dreißig Jahren gehören auch zu reichhaltigen Menus fast nur noch eine oder zwei Suppen, kalte oder warme Horsd'oeuvres, Fisch, zwei Vorspeisen, Braten, etwas kaltes Fleisch, Salat, eines oder zwei Gemüse, warme oder kalte Süßspeisen und verschiedene Desserts.

Früher dagegen bestand ein klassisches Menu, je nach Großzügigkeit des Gastgebers und Anzahl der Gäste, aus so vielen anspruchsvollen Gerichten, wie man sich das heute kaum mehr vorstellen kann. Gemäß der Küchenliteratur des 18. und beginnenden 19. Jahrhunderts kannte man Menus für 25 bis 30 Gedecke, die nicht weniger als 30 bis 60 einzelne Gerichte umfassten, nicht eingerechnet die ebenfalls sehr zahlreichen Desserts.

Doch in keinem dieser Bücher findet man eine Übersicht über die Weine und auch nicht über die Reihenfolge beim Servieren. Erst am Schluss des „Cuisinier Royal" von Viard steht eine Notiz über das Weinkredenzen von M. Pichegru, Kellermeister des Königs, in der man aber vergebens Einzelheiten über die Reihenfolge der zum Essen servierten Weine suchen würde.

Geltende Regel vor etwa fünfzig Jahren war etwa die folgende:
– Madeira, Sherry und ähnliche Weine nach der Suppe, einer Melone oder dem Horsd'oeuvre,
– Weißwein – trocken, halbsüß oder süß – wie Chablis, Meursault, Pouilly, Graves, Sauternes, Rhein- und Moselwein nach Austern und Fisch.
– gegen den Durst: gewöhnlicher Tischwein während des ganzen Mahls
– zu Vorspeisen: Bordeaux von hoher Klasse
– zum Braten: erstklassiger Burgunder
– sodann, zu Süßspeisen und Nachtisch: Champagner, manchmal Portwein oder Haut-Sauternes.
Dies ist auch noch heute die bei Gala-Diners übliche Ordnung, und sinnvollerweise serviert man leichte Weine zu feinen und schwerere zu üppigeren Gerichten.

Seit mehreren Jahren hat sich der Wein-Service in sinnvoller Weise vereinfacht und merklich gewandelt.
So hat man erkannt, dass der Beginn einer Mahlzeit mit schweren Weinen wie Madeira, Sherry oder Haut-Sauternes den Geschmack für die folgenden Weine trüben und eine zu große Vielfalt sowohl Kopf wie Magen angreifen könnte.
Wie auch immer die Vielfalt der Weine aussehen mag: stets soll man mit den leichtesten beginnen und stufenweise zu den üppigsten fortschreiten.

Der Wein-Service besteht aber nicht nur im Beachten dieser Reihenfolge. Um alle Qualitäten spürbar zu machen und den erwünschten Genuss zu erzielen, müssen die Flaschen, wenn immer möglich, am Vorabend sorgsam aus dem Keller geholt werden. Dann stellt man sie aufrecht in den Vorraum oder den Speisesaal, damit der Inhalt sich an die Temperatur gewöhnt; eine Stunde vor Beginn des Essens werden sie auf der Tafel plaziert, entkorkt und der Inhalt sorgfältig dekantiert.

Das Dekantieren ist eine überaus heikle Verrichtung, welche Feinschmecker lieber selbst übernehmen als sie ungeschickten Händen zu überlassen. Es besteht nicht nur, wie man dies zu oft sieht, im Umgießen des Inhalts in eine Karaffe, sondern vor allem darin, den flüssigen Teil des Weins vom Bodensatz zu trennen und zu verhindern, dass dieser aufgerührt wird. Bei alten Rotweinen ist das Dekantieren unerlässlich. Denn es erlaubt dem Bouquet, sich zu entfalten, der Wein präsentiert sich rein und ungetrübt, und das mehr oder weniger Herbe des Depots bleibt ohne Einfluss.
Wenn aus irgendeinem Grund das Dekantieren nicht möglich ist, soll man die Flasche, so wie sie im Regal gelegen hat, direkt in einen besondern Korb

plazieren, sanft entkorken, den Flaschenhals sorgfältig säubern und den Wein einschenken, ohne den Korb anzuheben.
Weißweine brauchen nicht dekantiert zu werden – es sei denn, die Ausstattung der Tafel mit schönen Glasgefäßen lege dies nahe: es soll dann erst kurz vor dem Einschenken stattfinden, damit der Wein durch die Berührung mit der Luft nicht einen Graustich annehmen kann.
Den Wein – trocken oder naturrein – serviert man während des ganzen Essens, danach, zum Käse, Bordeaux oder Burgunder.
Man kann jene „maîtres d'hôtel" nicht genug tadeln, welche beim Servieren die Flasche nach jedem gefüllten Glas hochheben, denn schon nach dem zweiten Glas wird so das Depot aufgewühlt, der Wein wird trüb und verliert seine Qualität.

Viele Leute glauben, Weine zum Kochen dürften von minderer Qualität oder gar verdorben sein – doch seien sie immer noch gut genug, dass dies einem guten Ragout nicht schade: ein Irrtum, den es zu bekämpfen gilt.
Ohne große Gewächse aus Burgund oder Bordeaux zu sein, müssen sie jedenfalls unverfälscht, kräftig und klar im Geschmack sein. Unter solchen Bedingungen lassen sich damit ausgezeichnete Gerichte zubereiten.

Es ist mir sodann wichtig, gegen den Brauch zu protestieren, Erzeugnisse als französische Weine zu verkaufen, die gar nicht aus unserem Boden stammen. Seit einigen Jahren bietet man in England als „Burgunder" oder „Bordeaux" Weine an, die in Australien, Kalifornien oder gar in London hergestellt wurden und die weder Feinheit der Aromen aufweisen noch ein reiches Bouquet oder die andern angenehmen Eigenschaften unserer Weine.
Engländer aus den besten Kreisen sind viel zu gute Kenner, um solche Weine mit denen aus Frankreich zu verwechseln. Dennoch präsentiert man sie, an zahlreichen Orten, als echte Burgunder. Es ist wahrhaft ärgerlich, im Hinblick auf den guten Namen unserer Weine, dass man eine solche Verwirrung hinzunehmen hat; dies ist bedauerlich auch für die Engländer, denn sie könnten, ohne mehr zu bezahlen, viel feinere Weine genießen als jene angeblichen „Burgunder" … als „Australier" oder „Kalifornier" !

Als ich im Jahr 1906 im Burgund das Weingut Abbaye du Lieu-Dieu besuchte, empfing mich seine liebenswürdige Besitzerin, Madame Vermelen de Villiers, und ich hörte von ihr, die Damen ihres Gutes hätten zur Zeit Ludwigs XV. einen Prozess gewonnen gegen einen Händler in Nuit, welcher seinen Wein als „Lieu-Dieu" verkauft habe.

Über den Erfolg unserer Produkte im Ausland

Trotz mancher ausländischer Konkurrenz nahmen die Erzeugnisse unserer französischen Landwirtschaft seit jeher einen bedeutenden Platz auf den Weltmärkten ein – sowohl frisch wie in Konserven.
Grund für diese Beliebtheit ist nicht nur die Sorgfalt, mit der sie produziert werden, sondern auch, dass zahlreiche Küchenchefs unseres Landes im Ausland wirken. Diese „Handelsreisenden mit der weißen Kochmütze" sind unsere tüchtigsten Vertreter, und auch fern von Frankreich sorgen sie dafür, dass nur Erzeugnisse unseres Bodens verwendet werden. Zudem entwickeln sie neue kulinarische Kreationen und verschaffen diesen neue Absatzmärkte.

Hier einige Beispiele:

Seit ich die heute weitherum berühmte „Pêche Melba" erfunden hatte, nahm der Verkauf feiner Pfirsiche deutlich zu – sowohl als frische Früchte wie auch in Konserven, bei denen die ganze Frucht in ihrer natürlichen Form erhalten bleibt. Um diese Frucht mit all ihren Vorzügen zu konservieren, muss man eine eher zarte und besonders geeignete Sorte wählen. Wir hatten einst den „Montreuil"-Pfirsich, doch ist diese Qualität seit mehreren Jahren rar geworden, und wir mussten einen Ersatz finden. Ich hatte bemerkt, dass man im Rhone-Tal eine Sorte kultivierte, die an die „Montreuil" erinnerte, versuchte es damit und erhielt befriedigende Ergebnisse.

Im folgenden Jahr (1911) wurden 15 000 Pfirsiche zu Konserven verarbeitet, im Jahr darauf waren es bereits gegen 30 000 und im dritten Jahr gegen 60 000 Früchte. Der Hersteller hatte vor, die Menge von 100 000 zu erreichen, als dann der Krieg ausbrach. Dieser deutliche Erfolg hatte mit dem Tag begonnen, da „Pêche Melba" erfunden worden war.

Auch die französische Trüffel ist viel bekannter geworden, seit unsere Küchenchefs sie vermehrt verwenden. Die gegenwärtigen Umsätze machen insgesamt mehrere Millionen Francs aus – eine bedeutende Einnahmequelle für Périgord, Vaucluse und Dauphiné.

Und die Butter: ich habe in London nie andere verwendet als diejenige von „Brétel frères", vor allem die frische mit der blauen Marke, von erstklassiger Qualität und aus der Bretagne oder der Normandie stammend. Die Menge von 150 Pfund, die ich täglich verwendete, ergab eine Summe von 4500 Pfund monatlich. Diese Zahl scheint mir sprechend genug, wenn man bedenkt, dass sie nur von einem einzigen Küchenchef stammt !

Ein anderes Thema: die Ente von Rouen. Dieses Tier war in den 1880er Jahren in England nur wenig bekannt und bei keinem Geflügelhändler in London zu haben. Heutzutage findet man die Rouen-Ente in allen guten Geschäften. Sie wird gegenwärtig sogar in London noch mehr geschätzt als in Paris. Was zu ihrer Bekanntheit beigetragen hat, sind die verschiedenen Arten ihrer Zubereitung: als „canard en chemise" *(cf. Rezeptbuch S. 505)* etwa, eine Bezeichnung, die für die Engländer etwas „shocking" wirken mag, aber zu ihrem Erfolg wesentlich beigetragen hat.

Und hier eine Geschichte zum Thema „grüner Spargel":
Wenn der alte Baron Rothschild ins „Grand Hôtel" in Monte Carlo zum Diner kam, verlangte er nur grünen Spargel. Um ihm entgegenzukommen, suchte man für ihn darum jeweils die dicksten Spitzen im Spargel-Bund aus.
Ich stellte fest, dass die Engländer im „Savoy" in London die grünen den weißen vorzogen, und ließ darum aus Frankreich die mit den dicken Spitzen kommen. Diese fanden so großen Anklang, dass die Nachfrage das Angebot übertraf, und vom einen auf den andern Tag verdoppelte sich der Preis für einen Bund Spargeln.
An einem Sonntagmorgen fuhr ich nach Mérindol, einem Dorf nahe Lauris in der Vaucluse, und traf in einem Café die wichtigsten Spargelproduzenten. Ich sagte ihnen: „Meine Herren, Sie erzeugen ausgezeichneten Spargel, dessen Anbau Ihnen aber viel Arbeit verursacht, ohne für Ihren Aufwand genügend Gewinn zu

bringen. Ich wohne in London und leite dort die Küchen eines großen Hotels, und da die Engländer grünen Spargel bevorzugen: wären Sie bereit, diesen für mich anzubauen ? Ich garantiere Ihnen stattliche Einnahmen."
Doch die braven Leute, etwas überrascht, antworteten, diese Art des Anbaus grüner Spargeln würde sie zwingen, ihr System zu ändern, und sie hielten dies nicht für möglich.
Doch dann ergriff ein junger Mann in den Zwanzigern das Wort: „Warum nicht ?", sagte er, „wir haben neben den großen Spargeln eine Menge kleinerer, die wir nur zu Spottpreisen loswerden können. Lassen wir sie darum heranwachsen, und jener Teil, der zuerst ans Licht kommt, wird grün werden".
Alle sahen den Sinn dieses Vorschlags ein, und von nun an wurden aus Lauris grüne Spargeln nach England versandt.
Ich muss beifügen dass ich nie die Gunst erfuhr, von einem dieser Produzenten auch nur einen Bund Spargeln zu erhalten. Und ich hatte doch mit meinen Ratschlägen einigen von ihnen zu Reichtum verholfen !

Und was „Tomaten-Concassé" betrifft: es erschien gegen 1892 im Handel. Doch die erste Idee dazu datiert von 1874/75, als ich Küchenchef im „Petit Moulin Rouge" war. Damals war es üblich, Tomatenpüree in Champagnerflaschen zu füllen und dann zu sterilisieren. Dieses Püree konnte man aber nur für Saucen verwenden. Ich sagte mir, man könnte es wohl besser machen, und unternahm Versuche, die mir befriedigend erschienen.
Weil mir klar war, dass die Verbreitung eines solchen Produkts für unsere Küche vorteilhaft sein könnte, wandte ich mich an mehrere Produzenten, doch wollte keiner meine Idee aufgreifen, und so geschah nichts.
Erst etwa 15 Jahre später konnte ich bewirken, dass man in einer Fabrik für Frucht- und Gemüsekonserven 2000 Büchsen Tomaten-Concassé herstellte und sogleich ins Savoy-Hotel lieferte. Es wurde zum großen Erfolg. Nun wurde das neue Produkt lanciert und so rasch empfohlen, dass man im Jahr darauf 60 000 kg verarbeiten konnte. Dann erhöhte sich die Produktion weiterhin, und Italien und auch Amerika folgten in der Herstellung, die heute Millionen von Büchsen ausmacht. Diesen Erfolg verdankte ich meiner Hartnäckigkeit und der Zuversicht in den Erfolg eines Produkts, die ich schon immer bekundet hatte. Mein einziges Interesse lag in der Überzeugung, etwas Nützliches getan zu haben.

Ich hatte mich auch für die Fabrikation von Saucen und Mixed Pickles in Flaschen interessiert, wie sie die Engländer lieben. Während des Kriegs verlor ich aber meine Anteile an der Fabrik, welche diese Zutaten nach meinen Rezepten herstellte, aber sie wurden auch später unter einem Etikett mit meinem Namen verkauft.

Aktiver Ruhestand

Im Mai 1920 entschloss ich mich, erschöpft und übermüdet nach den vier Kriegsjahren, möglichst bald die Freiheit zurückzugewinnen, die ich brauchte.
Im Juli verließ ich das „Carlton Hotel", begleitet von Erinnerungen an die zwanzig Jahre, die ich hier verbracht hatte und in denen ich höchste englische und ausländische Persönlichkeiten hatte kommen und gehen sehen.
Dabei schätzte ich besonders die Sympathie, welche mir die Aufsichtsräte der Hotelgesellschaft und auch die mehr als 400 Mitarbeiter entgegenbrachten.

Ich verließ damit England – das Land, das ich so gern gehabt hatte, und auch meine zahlreichen Freunde, um zu meiner Familie in Monte Carlo zurückzukehren und dort die stärkende Sonne der Riviera zu genießen.
Doch nach einigen Monaten der Ruhe langweilte mich diese Untätigkeit – war ich doch an ein aktives Leben gewohnt. Darum beschäftigte ich mich in der freien Zeit mit dem Schreiben von Erinnerungen, Artikeln und Rezepten – mit der Absicht, auch weiterhin für den hohen Rang der französischen Küche und unserer edlen Weine zu sorgen.
Ich wirkte auch bei verschiedenen Kochkunst-Ausstellungen mit. Man hatte mich zum Präsidenten der Frankfurter Schau ernannt – eine Ehre, die zudem der ganzen Gemeinschaft der französischen Köche galt. Während dieser Ausstellung im Jahre 1911, also vor dem Krieg, erinnerte man sich daran, wie sehr mich Wilhelm II. geschätzt hatte, und es hieß: „Wenn wir in Deutschland einen Escoffier hätten, würden alle Menus der Welt auf französisch abgefasst". Und wenn die Kunst zwar kein Vaterland hat, ist es gegenwärtig die französische Kochkunst, welche wohl noch für lange Zeit die Welt regiert.

Während der Kochkunst-Ausstellung in Kopenhagen (1923) widerfuhr mir die besondere Ehre, vom Herrscherpaar von Dänemark empfangen zu werden. Ich war überrascht und geschmeichelt, dabei mit dem Orden vom „Dänischen Kreuz" ausgezeichnet zu werden, der damit zum ersten Mal einem französischen Kochkünstler verliehen wurde. Zu diesem Anlass wurde ein großes Diner unter Leitung eines französischen Kochs ausgerichtet. Ich schuf dafür das „Soufflé Princesse Renée", das mit seinen weißen und roten Farbtönen auf die dänischen Farben anspielte.

1926 hatte ich die Ehre, als Jury-Präsident bei der Kochkunst-Ausstellung in Grenoble zu wirken. Alle angesehenen Hotels und Restaurants der Stadt und aus der Provinz hatten an dieser großen Schau mitgemacht. Es erfüllte mich mit großer Freude, als sich wärmste Glückwünsche an die Erfinder der ausgestellten Gerichte richteten, die mit großer Meisterschaft gearbeitet hatten. Dies hat mir bestätigt, dass die heutigen Küchenchefs die schönen Traditionen einer ruhmreichen Vergangenheit zu bewahren wissen.

Sodann wurde 1930 die Internationale Kochkunst-Ausstellung in Zürich eröffnet. Mit Überraschung stellte ich fest, dass man die riesige Halle, in der sie stattfand, „Boulevard Escoffier" getauft hatte. Auch lud man mich damals ein, die große Maggi-Fabrik in der Nähe von Zürich zu besuchen, die mit modernsten Maschinen ausgestattet war. Der größte Teil der Gemüse, die man zur Herstellung der Maggi-Suppen verwendete, wurde in riesigen Feldern rund um die Fabrik angebaut. Die Schnelligkeit bei der Herstellung – bei äußerster Sauberkeit – ließ mich staunen.

Erneut in den USA

Im Jahr 1926 unternahm ich, eingeladen von der „Cunard Line" in London, an Bord der „Berengaria" meine dritte Überfahrt nach den Vereinigten Staaten. Dieser Dampfer war die ehemalige „Imperator" der Hamburg-Amerika-Linie, welcher nach dem Friedensschluss von der deutschen Gesellschaft an England

abgetreten worden war – als Ersatz für die „Lusitania", welche die deutschen U-Boote versenkt hatten.

Meine Fahrt auf der vormaligen „Imperator" weckte in mir recht verschiedenartige Erinnerungen: an den glänzenden Empfang im Jahr 1907, von dem ich berichtet habe und bei dem ich Wilhelm II. traf, aber auch an die folgenden düsteren Zeiten während des Krieges von 1914 bis 1918.
In New York angekommen und im Hotel „Ambassador" logierend, war ich höchst angetan vom herzlichen Empfang, den mir alle Mitarbeiter der Küche bereiteten. Ich war gerührt, als ich viele von ihnen wiedersah, die unter meiner Leitung im „Savoy", im „Carlton" und auch in Monte Carlo gearbeitet hatten.

An einer Soiree im „Carlton" in New York trafen sich dann die Mitglieder von französischen und amerikanischen Kochkunst-Vereinigungen. Anwesend waren auch eine große Zahl von jungen Koch-Lehrlingen. Ich erinnerte sie daran, dass unser Beruf ein notwendiger Beruf sei, da jedermann sich ernähren müsse, und darum entspreche er einem Bedürfnis; wir bräuchten nicht zu befürchten, dass er eines Tages verschwinde. Ich ermahnte sie, sich gemeinsam anzustrengen und dafür besorgt zu sein, dass unsere Küche ihr hohes Ansehen bewahre. Dank ihren Fähigkeiten und ihrem Eifer dürften sie sich „cuisiniers" nennen und nicht „cook". Ein Cuisinier sei jemand, der berufliche Fähigkeiten mit persönlichem Unternehmungsgeist und großer Berufserfahrung verbinde. Der „cook" hingegen sei jemand der – allzu oft – nur ein Gerät kenne: den Büchsenöffner.

Am Schluss des Diners überreichte mir der Vorsitzende des Abends, Monsieur Scotto, eine prächtige Medaille aus Gold, auf der die zwei Lorbeerzweige der Ehrenlegion eingraviert waren.

Im Jahr 1930 unternahm ich eine weitere Reise ins Dollar-Land. Der Besitzer des neuen Luxushotels „Pierre" in New York hatte mich gebeten, das große Eröffnungsdiner am 16. Oktober 1930 zu präsidieren. Alle meine Freunde und Kollegen erwarteten mich, als ich aus dem Dampfer „Paris" nach 7tägiger Reise von Paris nach New York ausstieg.
Mein Programm war sehr befrachtet. Fast jeden Abend war ich an ein Diner zu meinen Ehren eingeladen. Das unvergesslichste von allen gab es zu meinem 85. Geburtstag am 28. Oktober 1930 im großen Salon des „Pierre". Hier das Menu:

FROID

Fantaisies Parisiennes
Bar querolles Strasbourgeoise

Œufs à la crème d'anchois

CHAUD

Rissoles au parmesan
Petits pâtés chauds à la Provençale
Tartelettes forestières
Pommes d'Amour aux huîtres pimentées
Velouté à l'Orientale

Suprême de Sole Isaline
Poulet nouveau Valentinois
Petits pois à la Française
Salade Châtelaine
Symbole de la Vertu

Mignardises
Café ancienne mode
Liqueurs

Mit meinen 85 Jahren gewöhnte ich mich sehr gut an all diese täglichen Festmähler, denen ich beiwohnte. In bester Verfassung verließ ich New York Ende Oktober an Bord der „Aquitania", landete in Liverpool, blieb zwei Tage in London, um einige treue Freunde wiederzusehen, und kam zurück nach Paris.

Am Tag nach meiner Ankunft fand im Restaurant „Lucas" an der Place Madeleine ein Mittagessen statt, das die Vereinigung der französischen Köche veranstaltet hatte. Ich hatte dabei das Vergnügen, ihrem Präsidenten den Betrag von 10 000 Francs für eine Ausbildungsstätte für junge Köche zu überreichen – eine Summe, die von verschiedenen amerikanischen Persönlichkeiten und Organisationen stammte.
Gleichzeitig übermittelte ich den Gästen eine erfreuliche Nachricht: ich hatte in New York erreicht, dass weitere französische Köche auf englischen und amerikanischen Dampfern angestellt wurden. Ich glaube sagen zu dürfen, dass ich meine Aufgabe als Botschafter der französischen Küche nach bestem Können erfüllt hatte.

Im März 1928 wurde mir der Grad eines Offiziers der Ehrenlegion verliehen. Damit war ich der erste Küchenchef, dem diese edle Auszeichnung zuteil wurde; sie belohnte meine langen mühevollen Jahre im Dienste der französischen Küche. Aber mir war bewusst, dass mit dieser Ehrung auch alle andern Vertreter unseres Berufs mitgemeint waren.
Zu diesem Anlass fand im „Hôtel du Palais d'Orsay" ein großes Bankett statt. Gastgeber war Monsieur Édouard Herriot, Minister für Bildung und Kunst. Er war umgeben von der Elite von ganz Paris und den bedeutendsten Persönlichkeiten aus Hotellerie, Gastgewerbe und Presse. Insgesamt waren 350 Gäste anwesend. Es wurden zahlreiche Reden gehalten. Alle bekundeten mir ihre aufrichtige und einstimmige Sympathie, von der ich getragen wurde. Meine Rührung und auch mein Stolz waren groß.

Vom Rang der französischen Küche

Oft schon wurde ich gefragt, weshalb die französischen Küchenchefs denen aus andern Ländern überlegen seien.
Die Antwort ist einfach, wenn man bedenkt, wie fruchtbar der Boden Frankreichs von Natur aus ist und welche Fülle der besten Gemüse und Früchte sowie die feinsten Weine der ganzen Welt er hervorbringt. In Frankreich gibt es auch das beste Geflügel, das zarteste Fleisch sowie das vielfältigste und delikateste Wild. Zudem verhilft uns die Lage am Meer zu den edelsten Fischen und Krustentieren.

So ist es durchaus natürlich, wenn der Franzose sowohl Feinschmecker als auch begabter Koch ist.

Damit ein Land eine gute Küche pflegen kann, sollte es auch auf eine reiche Vergangenheit an höfischer Kultur zurückblicken können, dank der man etwa ein Festmahl unter Freunden zu schätzen weiss. Zudem braucht es auch jene gediegenen häuslichen Traditionen, welche von der Mutter auf die Tochter übergehen.
Im besondern Ruf unserer französischen Küche sehe ich überhaupt einen Beweis für den Rang unserer Zivilisation.

Es gibt wohl kein einziges kleines Dorf in ganz Frankreich, in dem man das gesunde Erbe der lokalen Küche nicht liebevoll pflegen würde. Jede Region besitzt einen wahren Schatz an alten Rezepten, und in jeder Stadt kennt man ein besonderes Gericht, das man dort schon seit Jahrhunderten zubereitet und das man anderswo vergeblich suchen würde.
Um das zu sehen, braucht man nur einen kurzen Gang durch Frankreich zu tun:

Straßburg kämpft gegen Toulouse, wer die bessere *Foie gras* herstellt; Angoulême und Périgueux wetteifern um die Ehre, wer die besten Rebhuhn-Pasteten erzeugt; die von Bresse preisen ihre Poularden an; Le Mans und La Flèche (Pays de la Loire) ihre Kapaune und das Périgord seine mit Trüffeln gefüllten Puten; Nérac und Cahors ihre Terrinen; Sarlat seine Rebhühner mit den scharlachroten Füssen; Lyon die Cervelatwürste; Arles die Würstchen; Troyes seine Züngelchen, Kaldaunenwürste und den unnachahmlichen Presskopf vom Schwein; die Dauphiné ihre Steinhühner; Marennes, Cancale und Étretat ihre Austern; Straßburg die Karpfen und Flusskrebse; Marseille den frischen oder marinierten Thunfisch; Rouen seine Entchen und die Marmeladen; Dijon, Châlons und Reims ihren Senf; Aix, Grasse und Nizza das unvergleichliche Öl und die kandierten Früchte; Verdun die Zuckerdragees; Metz seine „Feigenfresser" (Vögelchen) und die Mirabellen; Chartres die „Guignards" (Vögelchen) und die Geflügelpastete; Pithiviers die Lerchen im Blätterteig; Granville die marinierten Austern; Alençon die fetten Gänse; Niort kandierte Engelwurz-Stengel; Orléans die verschiedenen Essig-Arten; Cognac den Weinbrand; Bordeaux die Anisette; Sète das Rosen-Öl; Montpellier die Mokka-Crème; Brignoles gezuckerte Pflaumen; Roquevaire den wunderbaren Saumagen; Ollioules feine Feigen; Agen die „prunes de Roi"; Tours die Pflaumen; Reims Lebkuchen und Pfeffernüsse etc., etc., etc.

Diese ungewöhnliche Aufzählung belegt, dass die französische Küche nicht nur eine Wissenschaft, sondern eine Kunst ist – unsere nationale Kunst *par excellence.* Schon Julius Caesar stellte in „De bello Gallico" fest, die Gallier besäßen das Geheimnis der Zubereitung feinster Gerichte.

Ein „*Journal des gourmets*" wäre von wunderbarem Nutzen. Man könnte darin alles festhalten, was im Geist guter Kochkunst jeden Tag neu ausgedacht wird, man würde darin vom Fortschritt der feinen Küche und ihren unablässigen Anstrengungen berichten, sich die Gunst der Öffentlichkeit zu verschaffen. Zudem würde man über die Preise aller einheimischen wie exotischen Lebensmittel unterrichtet, und eine solche Zeitschrift könnte zum nützlichen Hilfsmittel werden beim Austausch unter den Feinschmeckern aller Länder und würde zu allen Aspekten der Tischfreuden eine direkte Verbindung schaffen zwischen Paris und der Provinz

Die Kochkunst ist vielleicht eine der hilfreichsten Formen der Diplomatie.
Ich wurde überall in der Welt beauftragt, Gastmähler in den prunkvollsten Palästen auszurichten, und bemühte mich stets, französische Einrichtungen und Produkte zu benützen sowie – dies vor allem – mit französischem Personal zusammenzuarbeiten.
Beruht doch die Entwicklung der französischen Küche weitgehend auf den tausenden französischen Köchen, welche in allen Himmelsrichtungen der Welt arbeiten. Sie sind ausgewandert, um selbst in den entferntesten Ländern die französischen Erzeugnisse und die Art ihrer Verwendung bekanntzumachen.

Für uns ist es eine große Genugtuung, an diese Entwicklung beigetragen zu haben. Im Laufe meiner ganzen Karriere habe ich etwa 2000 Köche in der ganzen Welt „ausgesät". Die meisten von ihnen haben in ihren Ländern Fuß gefasst, und man darf sagen, dass sie Weizenkörnern gleichen, welche in vorher fremden Ländern gesät, für Frankreich großen Ertrag gebracht haben.