

## 9. Küche und Keller

### 9.1 Akteure und Transfer

Die kulinarische Kunst der europäischen frühen Neuzeit entwickelte sich ganz wesentlich in Frankreich. Der Beruf des Kochs indes genoss nicht immer in gleicher Weise den Ruf, den seine Küche hatte. Florent Quellier ordnet ihn am vormodernen Fürstenhof in Abgrenzung zum Oberkellner (*maître d'hôtel*) in die untere Hofebene ein. Von der höfischen Soziabilität war er weitgehend ausgeschlossen: »Le cuisinier demeure un personnage bas, relevant des arts mécaniques dans la culture aristocratique des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles«<sup>1</sup>. Dieses Bild sollte sich im Verlauf des 18. Jahrhunderts erheblich ändern. Wenn sich, wie Antonella Campanini konstatiert, seit der Renaissance schon eine Prägung der feinen französischen Küche infolge italienischer Einflüsse abgezeichnet hat<sup>2</sup>, so führte dies insbesondere für die an den Fürstenhöfen beschäftigten Köche zu einer Steigerung ihres Ansehens. Diese These wird von der amerikanischen Historikerin Jennifer Davis bekräftigt, die in ihrer Studie zu den Personen und Institutionen der Kochkultur im Frankreich der Frühen Neuzeit eine Etablierung französischer Geschmacksstandards und -traditionen beobachtet, welche bald über die Ländergrenzen hinausreichten:

Over the eighteenth and nineteenth centuries French cooks began to claim a central role[,] defining and enforcing changing standards of taste and educating their diners to the new standards [...]. Throughout the seventeenth and eighteenth centuries French cooks played a role in the transformation of the

1 Florent QUELLIER, *Maître d'hôtel vs cuisinier. Le cuisinier dans la France d'Ancien Régime (XVII<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> siècle)*, in: Nathalie PEYREBONNE (Hg.), *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Rennes 2018, S. 17–36, hier S. 19.

2 Vgl. Antonella CAMPANINI, *Le cuisinier est-il un artiste? (France, XV<sup>e</sup>–XVII<sup>e</sup> siècle)*, in: Nathalie PEYREBONNE (Hg.), *Les métiers de bouche à l'époque moderne*, Rennes 2018, S. 37–51, hier S. 38, 51.

## 9. Küche und Keller

aesthetic ideals that governed their work [...]. Cooks assumed prominence in culinary discussions at precisely the moment when French cuisine took shape and gained influence«<sup>3</sup>.

Die internationale Ausbreitung der französischen Küche ging nicht nur mit der Zirkulation von Kochbüchern und der Einfuhr neuer Nahrungsmittel einher, sondern bewirkte die Reisetätigkeit der Köche selbst. Studien, die sich mit dem französischen Küchenpersonal an nicht französischen Höfen beschäftigten, liegen für die Zeit bis zum 18. Jahrhundert dennoch kaum vor<sup>4</sup>. Auch für den sächsischen Hof gibt es neben der populären Kochliteratur und historischen Rezeptbüchern nur wenige Erkenntnisse über die Arbeit der beim Hof oder bei privaten Personen beschäftigten, zum Teil ausländischen Köche. Eine Erforschung der Küche, Konditorei sowie Kellerei der Dresdner Residenz setzt weitgehend erst für die Zeit nach 1800 ein<sup>5</sup>.

In der Küche des sächsisch-polnischen Hofes, wie auch in jenen von einigen Adligen, arbeitete eine ganze Reihe von Franzosen. Es galt schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts als Distinktionsmerkmal, wenn in der Küche französisches Personal tätig war. Als im Jahr 1714 der aus Frankreich stammende und in sächsischen Diensten stehende Generalleutnant Josef Anton de Seissan eine kleine Gesellschaft zum Essen einlud, fiel das Urteil seiner Zeitgenossen, so jedenfalls schildert es der Hofpoet Jean Poisson, ausgesprochen rühmlich aus: »[S]on cuisinier, bien que François, servit des ragouts germaniques qui, estant artisement travaillés, furent trouvé excellent[s]. Il faut avoüer que cela est galant«<sup>6</sup>. Das Verhalten Seissans war gemäß der Erzählung Poissons sogar im doppelten Sinn galant: Denn neben den hervorragenden Gerichten seines französischen Kochs hatte er zuvor über den Vorwand, die Küche des eigentlichen Gastgebers, seines Nachbarn Geheimrat Döring, habe in Flammen gestanden, die Tischgäste kurzerhand zu sich eingeladen<sup>7</sup>. Diese Spitzfindigkeit einerseits

<sup>3</sup> Jennifer J. DAVIS, *Defining Culinary Authority. The Transformations of Cooking in France, 1650–1830*, Baton Rouge 2013, S. 1.

<sup>4</sup> Für ein Beispiel am schwedischen Hof vgl. Charlotte BELLAMY, *French Cooks in Sweden*, in: *Food and History* 15/1–2 (2017): *Pour une histoire des cuisiniers et cuisinières*, S. 205–228.

<sup>5</sup> In seiner Studie zur Dresdner Restaurantkultur des 19. Jahrhunderts geht Marco Iwanzeck knapp auch auf deren Vorläufer seit der Mitte des 18. Jahrhunderts ein: Marco IWANZECK, *Dresden à la carte. Entstehung und kulinarische Einordnung der Restaurantkultur, 1800 bis 1850*, Ostfildern 2016, S. 64–66.

<sup>6</sup> Poisson [an eine unbekannte Dame], Dresden, 1.8.1714, SLUB Dresden, Mscr.Dresd.P.255, fol. 2v.

<sup>7</sup> Vgl. *Ibid.*, fol. 2.

sowie die Kunstfertigkeit seines Kochs andererseits waren idealer Ausdruck des Galanterieverständnisses der Zeit.

Die französische Kochkunst war im 18. Jahrhundert eine sichtbare Ausdrucksform des Kulturtransfers. Mit ihren exquisiten Küchenkreationen expandierte sie ins Ausland und verband sich dort, wie im Beispiel des Kochs von Seissan, mit anderen Traditionen. Auch die sächsisch-polnischen Herrscher orientierten sich an jenem von Jennifer Davis bezeichneten »universal ideal of ›French taste‹«<sup>8</sup>. Ein Blick in die Hof- und Staatskalender veranschaulicht die große Zahl französischer Personen in der Hofküche, die insbesondere leitende Positionen innehatten. Im Jahr 1729 war fast ein Viertel der Köche französischer Herkunft (5 von 21), zwei der vier Hofküchenmeister waren Franzosen<sup>9</sup>. Im Hofstaat des Kurprinzen war dies sogar bei rund drei Vierteln der Köche der Fall (7 von 10)<sup>10</sup>. Nach dem Regierungswechsel von 1733 änderte sich daran kaum etwas: Während in den niederen Küchenrängen durchweg deutsche Namen in den Kalendern verzeichnet sind, wurden die Chargen der Küchenmeister sowie jene der ausschließlich für die Tafel des Herrschers zuständigen Mundköche überdurchschnittlich oft von Franzosen besetzt<sup>11</sup>. Ähnliches gilt für die Hofkonditorei sowie die Hofmenagerie. Während in Ersterer in den unteren Rängen nahezu ausschließlich Personen deutscher Herkunft beschäftigt waren, so gelang es dem Franzosen Nicolas Corthier, vom Gehilfen im Jahr 1720 bis zum Ersten Hofkonditor 1743 aufzusteigen und bis zum Siebenjährigen Krieg diese Hofküchenabteilung anzuführen<sup>12</sup>. Ebenso verhielt es sich mit der Charge des Menageriemeisters, also des in erster Linie für die Geflügelversorgung

8 DAVIS, *Defining Culinary Authority*, S. 184.

9 Vgl. KK HStK 1729, o. P.: Hofküche. Die beiden Hofküchenmeister waren François Duval und Guillaume Gobert. Hinzu kamen die Mundköche Jean L'Enfant und Joseph Le Bon sowie der Menageriemeister Jacques Boinaut. Von Gobert sind Bittschreiben wegen ausbleibender Gehälter überliefert. Vgl. HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 688/3, fol. 1–4.

10 Ibid.: »Ihro Hoheit des königl. Printzens Hof-Staat«. Diese waren: der Küchenmeister Jean-Baptiste Chavigny, die Mundköche d'Avaux, Joseph Tailleser, Jean-Baptiste Rivière, die Bratmeister Claude und Jean Pichard sowie Antoine Baillet.

11 Exemplarisch hier die Darstellung zweier weiterer Jahre zu Beginn und am Ende der Regierungszeit Augusts III. Im Jahr 1735 waren zwei der fünf Küchenmeister Franzosen (Guillaume Gobert, Jean-Baptiste Chavigny, neben diesen zwei Deutsche und ein Italiener), hinzu kamen weitere sechs französische Mundköche und Bratmeister. 1757, im letzten Jahr der Staatskalenderaufzeichnungen der augusteischen Zeit, stammten sogar sämtliche drei Küchenmeister (Mathieu Bressolle, Claude Jaillis dit Michel, Barthélemy Sentou) sowie drei der sechs Mundköche aus Frankreich. Vgl. *ibid.* 1735, o. P.: Hofküche; *ibid.* 1757, S. 15–17.

12 Nicolas Corthier war seit 1720 zunächst Konditorgehilfe im kurprinzlichen Hofstaat, ab 1743 erster Hofkonditor; in den Staatskalendern ist er bis 1757 in dieser Position auf-

zuständigen Küchenangestellten. Damit war seit ihrer Einrichtung im Jahr 1725 zunächst Jacques Boinaut betraut<sup>13</sup>, nach dessen Tod 1747 Pierre Banné<sup>14</sup>. Stützen konnte sich Banné bei seiner Bestallung nicht nur auf die Erfahrung als mehrjähriger »Menagerieadjunctus«, die Ämternachfolge beruhte zudem auf seinem familiären Netzwerk: Boinaut und Banné waren Cousins, wie aus einem an August III. gerichteten Bittschreiben des Menageriemeisters hervorgeht<sup>15</sup>, womit die bereits in der Hofkapelle, dem Theater oder der Künstlerakademie beobachtete oftmals übliche innerfamiliäre Chargenübernahme sichergestellt wurde. Ein Grund für die französische Besetzung des Menageriemeisteramts findet sich in den überlieferten Quellen leider nicht, allerdings könnte dies darauf zurückzuführen sein, dass dem zeitgenössischen Urteil folgend »das beste Muster einer Menagerie [...] ohne Zweifel zu Versailles anzutreffen«<sup>16</sup> wäre. Als Einrichtung der Hofküche tritt ihre Bedeutung in Dresden besonders dadurch hervor, dass August II. selbst für die im Friedrichstädter Ostragelände gelegene Geflügelzucht Entwürfe anfertigte, um höchstwahrscheinlich wie in Moritzburg eine »Menagerie von verschiedenen ausländischen Feder-Vieh«<sup>17</sup> einzurichten.

Mit den zahlreich aus Frankreich stammenden höheren Küchenangestellten und den mithin an den sächsisch-polnischen Hof gebrachten kulinarischen Innovationen erfolgten auch die Zucht und der Anbau nicht heimischer Nutztiere und -pflanzen in den höfischen Gärten und Ställen. Verbunden damit ist der von Matthäus Daniel Pöppelmann entworfene, vom Versailler Vorbild inspirierte und im Jahr 1711 realisierte große Orangeriebau des Zwingers, welcher der Hofküche Zitrusfrüchte und anderes mehr in größeren Mengen zur Verfü-

geführt. Vgl. *ibid.* 1729 und 1735, o. P.: Ihre Hoheit des königl. Printzens Hof-Staat; *ibid.* 1757, S. 17; Bestallungsurkunde, Dresden, 14.6.1743, HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 905/5, fol. 31r.

<sup>13</sup> Vgl. Bestallungsurkunde, Dresden, 1.8.1725, *ibid.*, Loc. 907/1, fol. 24r–26r, 90r–93r, 179r–182r; KK HStK 1729–1741, o. P.: Hofküche. Zum Menageriemeister HASCHE, Umständliche Beschreibung Dresdens, Bd. 1, S. 579f. Zur Menagerie Benjamin Gottfried WEINART, Topographische Geschichte der Stadt Dresden: und der um dieselbe herum liegenden Gegenden, Dresden 1777, S. 351f.

<sup>14</sup> Vgl. HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 90.

<sup>15</sup> »Sire, c'est avec un très profond respect que je prends la liberté de supplier Sa Majesté de sa grâce royale de vouloir accepter en survivance en ma place Pierre Banné mon cousin, ayant l'honneur de servir dans la menagerie de Sa Majesté«, Boinaut an August III., Dresden, Jan. 1744, *ibid.*, fol. 92v–93r.

<sup>16</sup> Art. »Menagerie«, in: KRÜNITZ, Oekonomische Encyclopädie, Bd. 88 (1802), S. 339f., hier S. 339.

<sup>17</sup> WEINART, Topographische Geschichte der Stadt Dresden, S. 360. Zum Entwurf Augusts II. vgl. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, Nr. Cap. 4, Nr. 7.

gung stellte. Die höfische Speisekarte erhielt dadurch eine von fremden, vornehmlich französischen Kochtraditionen beeinflussten Zuschnitt<sup>18</sup>. Hinzu trat schließlich die Unternehmung, durch die Niederlassung eines Winzers aus dem Languedoc französischen Weinbau im Dresdner Umland zu etablieren, um den Import teurer französischer Weine zu vermeiden.

## 9.2 Hofköche auf Widerruf

Im Jahr 1729 hatte Louis II. Sanguin, Graf von Livry, ein Pariser Bekannter von Maurice de Saxe und Vertrauensmann des polnischen Königs, für diesen in der französischen Hauptstadt »einige des Küchenwesens wohlkundige Personen«<sup>19</sup> geworben. Es handelte sich um die beiden Küchenmeister Marc-René Barutau und Jean-Baptiste La Rue sowie zwei weitere Beiköche, einen Pastetenbäcker und einen Bratkoch. Ihre bereits in Paris ausgefertigten Verträge sahen eine Anstellung von vier Jahren vor, nach Ablauf dieser Zeit würden die Rückreisekosten erstattet, sofern »ihrer Dienste nicht weiter benöthiget«<sup>20</sup> würden. Eine längere Anstellung war wohl ohnehin nicht vorgesehen, stand ihr Engagement doch ganz im Zeichen des sich in Vorbereitung befindlichen Zeithainer Lustlagers, das im Juni 1730 veranstaltet wurde. Bei der auch vom preußischen König besuchten sächsischen Truppenschau bereiteten insgesamt 89 Köche und wesentlich mehr Küchengehilfen und Mägde eine immense Zahl an teilweise exquisiten Mahlzeiten zu<sup>21</sup>. Tatsächlich finden sich in den Hof- und Staatskalendern von 1729 bis 1733 vier solcher in Paris engagierten Köche, die in der Folge offenbar wieder den sächsischen Hofdienst verließen<sup>22</sup>.

<sup>18</sup> Vgl. WATANABE-O'KELLY, Dresden, S. 452 f.; Simone BALSAM, »L'Orangerie royale de Dresden«. Garten der Hesperiden, in: DIES. (Hg.), Orangeriekultur in Sachsen. Die Tradition der Pflanzenkultivierung, Berlin 2015, S. 34–46, hier S. 39.

<sup>19</sup> Vgl. HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 37r. Zu Livry vgl. Louis-Balthazar NÉEL, Histoire de Maurice, comte de Saxe, maréchal général des camps et armées de Sa Majesté Très Chrétienne, Bd. 1, Mittau 1752, S. 278 f.

<sup>20</sup> Ibid.

<sup>21</sup> Über die Identität dieser französischen, preußischen und anderen fremden Köche ist leider nichts bekannt. Zur Küche und Verpflegung beim Zeithainer Lager vgl. die detailreiche, aber sehr deskriptive Arbeit von Hans BESCHORNER, Das Zeithainer Lager von 1730, in: NASG 28 (1907), S. 50–113, 200–252, hier S. 200–215.

<sup>22</sup> Neben den Küchenmeistern René-Marc Barutau und Jean-Baptiste La Rue handelte es sich um Emme Tapin und Joseph Bonard. Der Hofkoch Jean-Baptiste Robelin schied schon 1732 aus dem Dienst aus. Der aus Leiden stammende Layderet ist gar nicht in den Verzeichnissen aufgeführt. Vgl. KK HStK 1729–1733, o. P.: Hofküche.

Die Anwerbung von Köchen in Paris war schon zuvor gängige Praxis, die Hofküchenakten enthalten eine Reihe von Bestellungen etwa aus den 1710er Jahren. Selbst in Versailles gelang es der Dresdner Hofküche, neues Personal zu werben, beispielsweise den Koch Le Marquand, der im Jahr 1714 für fünf Jahre an den sächsisch-polnischen Hof kam<sup>23</sup>. Für die Dauer von 1714 bis 1757 sind insgesamt 31 französische Köche und Konditoren in Dresden nachweisbar: zehn Küchenmeister<sup>24</sup>, neun Mundköche<sup>25</sup>, drei Hofkonditoren<sup>26</sup>, drei Bratenmeister<sup>27</sup>, vier Hofköche<sup>28</sup> sowie jeweils ein Brat- und Backkoch<sup>29</sup>. Hinzu kamen zwei Konditorgesellen und fünf Kochjungen aus Frankreich, von denen indes im Untersuchungszeitraum keiner innerhalb der Küche aufstieg, sondern vermutlich aus dem sächsisch-polnischen Hofdienst ausschied<sup>30</sup>, was für ausgebildete Köche ebenso üblich war<sup>31</sup>. Die Mehrzahl des übrigen Küchenpersonals war sächsischer, manchmal auch preußischer Herkunft. Vereinzelt – und hier auch wieder in leitender Funktion – stammten Köche aus dem skandinavischen Ausland<sup>32</sup>.

Die französischen Köche am Dresdner Hof gerieten mit dem politischen Wandel von 1733 nicht wegen ihrer Abhängigkeit vom Landesfürsten in pre-

23 Vgl. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, K II, Nr. 5, fol. 58v–59r; *ibid.*, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 10r. Mit Le Marquand kamen auch Joseph Bon und Louis Ridal. Vgl. *ibid.* Außerdem folgte ihnen zwei Jahre später, 1717, noch ein Konditor namens Pierre Jorez, der jedoch im Folgejahr in Dresden verstarb. Vgl. *ibid.*, 10006 Oberhofmarschallamt, K II, Nr. 5, fol. 75v–76r.

24 Marc-René Barutau, Mathieu Bressolle, Jean-Baptiste Chavigny, François Duval, Claude Jaillis dit Michel, Jacques Lourang, Barthémy Sentou, Jean-Baptiste La Rue, Guillaume Gobert, Jean-Baptist Rivière. Vgl. KK HStK 1729–1757, Hofküche sowie des königlichen Printzens Hofstaat.

25 Charles-Christophe Cochery, Jean L’Enfant, Le Marquand, Claude Saget, Joseph Le Bon, Claude Dambricour, Jean-Baptiste Dambricour, Guillat Davaut, Joseph Tailleser. Vgl. *ibid.*

26 Nicolas Corthier, Nicolas Chavigny, Pierre Jorez. Vgl. *ibid.*

27 Louis-Clair Faucault, Jean Pichard, Claude Pichard. Vgl. *ibid.*

28 Louis Rigal, Jean-Baptiste Robelin, Emme Tapin, Levesne. Vgl. *ibid.*

29 Joseph Bonard, Jules-Claude Guyot. Vgl. *ibid.*

30 Konditorgesellen: Jean-Baptiste Chavigny, François-Valentin Levègue. Kochjungen: Antoine-Leander Cogéry, François Duncelle, Jean-Baptiste Grivaux, Jean-Frédéric Saint-Pierre, Georges Scriban. Vgl. *ibid.* Zur Anstellung Levègues vgl. Bestallungsurkunde, Dresden, 1.10.1737, HstA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, T 01, Nr. 8aA, o. P.

31 Vgl. DAVIS, *Defining Culinary Authority*, S. 49–65.

32 Bspw. der Küchenmeister Peter Hannwig aus dem norwegischen Bragenas (heute Bragernes als Ortsteil der Stadt Drammen) sowie der Mundkoch Johann Lindmann aus Schweden. Vgl. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, K II, Nr. 5, fol. 58v, 75v.

käre Situationen, wie es etwa bei den Theaterangehörigen der Fall war, sondern aufgrund der mit dem Herrscherwechsel einhergehenden Beeinflussung des politischen Klimas zwischen Frankreich und dem Reich. Mit dem Tod Augusts II. und der am 5. Oktober 1733 erfolgten Wahl als August III. auf den polnischen Thron wurde Frankreich, das zuvor schon einen eigenen Kandidaten, Stanislaus Leszczyński, in Stellung gebracht hatte, erheblich provoziert<sup>33</sup>. Folge war der Polnische Thronfolgekrieg (1733–1738), der mit Frankreichs Kriegserklärung gegenüber dem Reich vom 10. Oktober 1733 begann, woran sich eine Achtandrohung von Kaiser Karl VI. für sämtliche sich im Reich aufhaltenden Franzosen anschloss<sup>34</sup>. Diese wirkte sich damit unmittelbar auf die in sächsischen Diensten stehenden französischen Hofangestellten aus. Am Beispiel der Dresdner Hofküche lassen sich die Folgen dieser außenpolitischen Entscheidung Wiens deutlich erkennen: Die Weiterbeschäftigung französischer Köche über den Tod Augusts II. hinaus wurde erst durch einen Befehl des neuen polnischen Königs gebrochen, der deren Ausweisung aus Gründen des genannten Kriegs vorsah. Am 5. Juni 1734 kam August III. dem Befehl Karls VI. nach und entließ neun französische Hofküchenbediente – ausgesprochen unfreiwillig – aus seinen Diensten:

Nachdem die von Ihro Maj[estät] dem Kayser, dem bey dem Reichs Convent gefaßten Schluß gemäß gewöhnlicher Maaßen ausgefertigte [...] Reichs-Kriegs-Declaration wieder die Cron Frankreich nebst anhängigen Avocatorien und Inhibitorien untern andern auch die Ausschaffung derer in des Reichs Landen sich befindenden Franzosen erfordern, so mögen wir uns jedoch bloß in der Absicht diesen gemeinsamen Endschluß des gesammten Reichs auch unsers Orts in behörige Erfüllung zu bringen, keinesweges aber aus einem etwann geschöpfften ungnädigen Mißtrauens nicht entbehren, die in unsern Diensten stehenden Franzosen solcher auf einige Zeit zu entlassen, und begehren daher hiermit gnädigst, Ihr wollet denen Küchenmeistern, François Duval, und Jean Battiste Chavigny, Mund-Köchen Joseph Le Bon, und Jean L'Enfant, Bratmeistern Jean Pichard und Claude Pichard und Conditior Nicolas Corthier, ingleichen dem Mund Koch bey unsers Königl. und

<sup>33</sup> Vgl. STASZEWSKI, August III., S. 132f.; DERS., Begründung und Fortsetzung der Personalunion Sachsen-Polen von 1697 und 1733, in: REXHEUSER (Hg.), Die Personalunionen, S. 37–50, hier S. 47f. Zur polnischen Perspektive auf die Doppelwahl von 1733 mit weiterführenden Literaturhinweisen vgl. NUHN, Perspektiven auf die polnisch-sächsische Union, S. 216.

<sup>34</sup> »[D]aß ihr euch alsobald ob angedeuteter Bestellungen, Kriegs- und Civil-Diensten, gänzlich entschlaget, abthuet und davon austretet«, Wir Carl der Sechste von Gottes Gnaden erwählter Römischer Kayser [...] fügen allen und jeden [...] hiermit zu wissen [...] [Achtandrohung bei Unterstützung Frankreichs u. a.], Wien, 20.3.1734, <http://digital.wlb-stuttgart.de/purl/bsz49020208X> (19.8.2021).

## 9. Küche und Keller

Chur Prinzzens [...] Hofstatt Jean Battiste Riviere [...] die fernere Dienstleistung sofort untersagen<sup>35</sup>.

Diese Maßnahme erfolgte damit ausdrücklich aus reichspolitischen Gründen und war eben nicht wie im Fall anderer französischer Hofangehöriger Ausdruck eines veränderten Geschmacks des neuen Landesfürsten. Das wird zudem darin deutlich, dass in dem seit 1733 neuformierten Hofstaat nicht nur jene bereits unter August II. angestellten Köche weiterbeschäftigt wurden, sondern darüber hinaus auch jene, die bisher für die kurprinzliche Tafel tätig waren<sup>36</sup>. Im sich anbahnenden Krieg um die polnische Krone war ihre nationale Zugehörigkeit allerdings wichtiger als ihre gefragte Tätigkeit für den sächsisch-polnischen Herrscher. August III. behielt sich indes eine Klausel für ihre rasche Wiederbestellung vor: Nicht nur gewährte er ihnen die Fortzahlung ihrer Besoldung, solange sie keine weitere Anstellung gefunden hatten, er wies die entlassenen Franzosen außerdem an, den Ort ihres Verbleibs regelmäßig zu melden, um sie so nach Kriegsende wieder in seine Dienste aufnehmen zu können:

[Wir] bedeuten iedoch denenselben auch zugleich eröffnen, was maßen Wir die bishero gehalten Besoldungen wie wohl ohne die gleich aniezo mit der würllichen Dienstwartung cessirende Deputate, ihnen so lange sie noch nicht in andere Dienste begeben noch ferner fortreichen, auch sie, nach wieder hergestelltem Frieden von dem Orte ihres Aufenthalts welchen sie zu dem Ende von Zeit zu Zeit anzuzeigen hätten, zu Wiederanretung ihrer Functionen zurück beruffen zu laßen, in Gnaden gemeynet wären<sup>37</sup>.

Nach ihrer Entlassung gingen die Köche nach Hamburg, wie ihnen schon in der Anordnung Augusts III. vorgeschlagen wurde (»nacher Hamburg oder an einen anderen Orth außerhalb Landes«<sup>38</sup>). Als am 3. Oktober 1735 mit dem Wiener Präliminarfrieden ein vorläufiges Kriegsende erreicht war und August III. auf dem polnischen Königsthron bestätigt wurde, kehrten auch die meisten französischen Köche nach Dresden zurück. Die Hof- und Staatskalender verzeichnen

<sup>35</sup> Befehl von August III., o. O., 5.6.1734, HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 74.

<sup>36</sup> Diese waren der Küchenmeister Jean-Baptiste Chavigny sowie die Bratköche Claude und Jean Pichard. Vgl. KK HStK 1733, o. P.: Sr. Hoheit des königl. Printzens Hoff-Staat; *ibid.* 1735, o. P.: Hofküche.

<sup>37</sup> HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 74v–75r. Die Lakaien Jacques Dubuisson und Jean-Baptiste Bebion wurden hingegen entlassen. Ob diese angesichts der politischen Umstände eventuell darum gebeten hatten, kann nicht geklärt werden, ist jedoch nicht auszuschließen. Vgl. *ibid.*, fol. 75r.

<sup>38</sup> *Ibid.*, fol. 74v.



bereits ab 1735 wieder einige bekannte Namen<sup>39</sup>, bevor im Januar 1736 der letzte der freigesetzten Köche wieder die Dresdner Residenz erreichte. In den »Churfürstlich Sächsischen Hof- und andere[n] Nachrichten«, bei denen es sich um ein privat geführtes Hoftagebuch von der Hand eines gewissen F. L. Zacharias handelt, findet sich folgender Eintrag: »Montag 9. Januar [1736]: heute ist auch der Mundkoch L'Enfant von Hamburg zurückgekommen, daß also alle von der Hofstatt dahin religirten Französische zurückgekehret, außer dem Mundkoch Le Bon, der seinen Abschied mit Ende vorigen Jahres erhalten [hat]«<sup>40</sup>. Die meisten der 1734 entlassenen Franzosen wurden damit wieder am sächsisch-polnischen Hof beschäftigt, wo nicht wenige bis zu ihrem Lebensende blieben<sup>41</sup>. Als Katholiken bildeten sie mit anderen französischen Hofangehörigen innerhalb der Dresdner Gemeinde familiäre Netzwerke aus, wie der Bratmeister Claude Pichard, der die Schauspielerin Dorothée Doinaux La Chapelle heiratete<sup>42</sup>. Diese ging nach dem Tod ihres Mannes im Jahr 1748 mit ihrem Sohn Claude Pichard jun. nach Frankreich, wo beiden die französische Staatsbürgerschaft zuerkannt wurde<sup>43</sup>. Auch die Witwe des aus Lyon stammenden Küchenmeisters Mathieu Bressolle reiste nach dessen Tod nach Frankreich. Zuvor hatte ihr Mann 22 Jahre in sächsisch-polnischen Diensten gestanden, am 1. März 1757 wurde er mit einer Pension von 300 Reichstalern »unter Vorstellung seines zunehmenden Alters und daher rührender kränklicher Leibesumstände, welche ihn nach Franckreich zurück zu kehren [veranlassen], und daselbst den Rest seines Lebens in Ruhe zu beschließen«<sup>44</sup>, entlassen. Mathieu Bressolle verstarb jedoch noch vor der Abreise im April desselben Jahres, seine

39 Vgl. KK HStK 1735, o. P.: Hofküche.

40 SLUB Dresden, Mscr.Dresd.Q.229, Jahr 1736, fol. 2.

41 Mit August III. reisten diese oft, aber niemals vollzählig nach Warschau. So ging am 29.1.1736 Claude Pichard (Sohn) »mit Extrapost und allerley Bedürfnisse für die Hofämter nach Warschau«, *ibid.*, fol. 4.

42 Vgl. DA Bautzen, Traubücher, fol. 7r, Dresden, 27.5.1728. Zur Konfessionszugehörigkeit der Köche siehe die Verzeichnisse der katholischen Gemeinde, HStA Dresden, 10025 Geheimes Konsilium, Loc. 4636/1, fol. 380v–381r, 479v–480r. Ob Dorothée Doinaux La Chapelle mit dem in Brühls Diensten stehenden Confiseur Pierre La Chapelle verwandt war, ist zwar nicht eindeutig, aber wahrscheinlich, denn er war Taufpate einer Tochter von Dorothée und Claude Pichard. Vgl. DA Bautzen, Traubücher, fol. 32v, 50v.

43 Vgl. Rechnungsakten, o. O., 14.6.1748, AN, PP//162, fol. 11r: »tous deux natifs de Dresde«. Die gemeinsame Tochter Anne-Dorothée Pichard allerdings heiratete 1746 den in Wien wohnenden Antoine Declaire. Vgl. DA Bautzen, Traubücher, fol. 66v. Claudes Bruder Jean Pichard war bereits 1743 in Dresden verstorben. Vgl. *ibid.*, Totenbücher, Jahr 1743, Nr. 72.

44 HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 214r. Vgl. auch DA Bautzen, Traubücher, fol. 47v. Bressolle heiratete Catherine-Philippine Thiriard aus Köln. Vgl.

Witwe sowie die beiden Kinder gingen in der Folge, wie schon Dorothée Pichard, nach Frankreich, wo sie ebenfalls die französische Staatsbürgerschaft erhielten<sup>45</sup>.

Neben den familiären Netzwerken lassen sich gleichfalls Beziehungen einiger Hofköche in höhere Hofebenen nachweisen. Auffällig ist, dass die Taufmatrikel der katholischen Gemeinde bei verschiedenen Küchenangehörigen prominente Paten anführen. Hierfür konnten beispielsweise der Küchenmeister François Duval, der Bratmeister Claude Pichard sowie der Mundkoch Joseph Tailleser mehrfach das Kurfürstenpaar, den Premierminister Brühl oder Hofbedienstete mit besonderem Zugang zum Herrscherpaar wie den Kammerdiener François Dupont gewinnen<sup>46</sup>. Zumindest für den Dresdner Hof muss damit das Urteil Florent Quelliers hinsichtlich der Zugehörigkeit der Hofköche zur niederen Hofschicht eingeschränkt werden<sup>47</sup>, dann nämlich, wenn es sich um ausländisches Personal in exponierten Chargen handelte.

### 9.3 Die Hochzeitsmenüs von Kammerdienern und Prinzessinnen

Am 2. Juli 1737 fand im Dresdner Taschenbergpalais die Hochzeit eines Franzosen und einer Italienerin statt, für welche die Hofküche ein umfangreiches Menü vorzubereiten hatte. Es handelte sich allerdings nicht um eine Hochzeit des hohen Adels, sondern des höfischen Dienstpersonals: Bräutigam war der Kammerdiener bei den »jungen Herrschaften«<sup>48</sup> Simon Courtin, Braut war Louisa Ponte, Kammerdienerin bei der Königin Maria Josepha<sup>49</sup>. Diese niederen Hofangehörigen, die sich im unmittelbaren Umfeld der Herrscherfamilie befanden,

ibid., fol. 51v. Mit dem Tod des Küchenmeisters Hannewig verloren auch die Köche Claude Jaillis dit Michel und Mathieu Bressolle zunächst ihre Pensionen; um deren wenigstens teilweise Fortsetzung ersuchten sie bei August III.: »[L]es suplians se trouvant chargés de famille, une partie de cette pension leurs seroit d'un grand secours pour subvenir à leurs éducations«, Michel und Bressolle an August III., Dresden, 16.8.1751, HStA Dresden, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 907/1, fol. 138r. Darüber hinaus hatte der Küchenmeister Jean-Baptiste Chavigny die Französin Marie-Angélique Boquimard geheiratet, Tochter des Schreibermeisters der kurfürstlichen Prinzen. Vgl. ibid., fol. 47v.

<sup>45</sup> Vgl. ibid., fol. 226r; SAHLINS, *Unnaturally French*, S. 129.

<sup>46</sup> Vgl. DA Bautzen, Taufbücher, fol. 20r, 24v, 44r.

<sup>47</sup> Vgl. QUELLIER, *Maître d'hôtel vs cuisinier*, S. 19.

<sup>48</sup> KK HStK 1737, o. P.: Bey sämtlichen jungen königl. Herrschaften.

<sup>49</sup> Louisa Ponte war vermutlich die Tochter des Kammerzahlmeisters der Königin, Johan Baptista (auch: Jean-Baptiste) Ponte. Vgl. ibid.: Ihre Majestät der Königin Hofstaat. Francesco (auch: François) Ponte war wahrscheinlich Louisas Bruder und bekleidete zunächst das Amt des Kammerdieners, später ebenfalls jenes des Kammerzahlmeisters.

den, erhielten bei besonderen Anlässen das Privileg einer herrschaftlichen Ausrichtung des Festes. Neben der Hofküche sponsorte die Königin die Hochzeit mit Getränken und Speisen aus der Hofkellerei sowie -konditorei. In einer Anordnung zu deren Vorbereitung heißt es: »Nachdem Ihre Maj[es]tät die Königin von Pohlen [...] anbefohlen, daß der Cammerdiener Courtin und Madem. Ponté [...] angesetzte Hochzeit von Hoff aus besorget, und dabey nichts abgehen sollte«<sup>50</sup>.

Im Anschluss an die Trauung, die in der Kapelle Maria Josephas stattfand, versammelte sich die 31 Personen umfassende Hochzeitsgesellschaft in einem großen Saal im Taschenbergpalais. Die meisten von ihnen gehörten zum Kammerpersonal, unter ihnen auch die Franzosen Charles Le Roy, François Dupont, Jean-Baptiste de Léger sowie Catherine Ponsart. Auch der Kapellmeister Johann Adolph Hasse und seine Frau, die Opernsängerin Faustina Hasse-Bordoni, waren eingeladen. Serviert wurde à la française, das heißt, die von der Hofküche zubereiteten Speisen wurden im Voraus in Schüsseln und auf Tellern in der Mitte der Tafel bereitgestellt. Das Menü war üppig und fleischlastig: Neben Kalbskeulen, Kapaunen, Hirschrücken und anderen Braten gab es Pasteten vom Rind und Kalb, Schöpslenden »à la broche«, Junghühner »en compot«, junge Ziegen mit Trüffeln, Tauben mit Petersilienwurzeln und vieles andere mehr. Dazu wurden eine große Menge an Rhein- und Tokajerwein sowie ein paar Flaschen Burgunder getrunken<sup>51</sup>. Schließlich hatte der Hofkonditor Nicolas Corthier allerlei »Körbe mit Confect, Bäckerey, [...] 50 St. Pomedesinen [Orangen], 80 St. Citronen zur Lymonade, [...] Coffée, Theeboy, Canarizucker« und andere Dessertspeisen und -getränke vorbereitet<sup>52</sup>. Zwar findet sich in den Küchenakten kein expliziter Hinweis auf einen Bezug zur französischen Kochtradition, sowohl die Vielfalt, die fremde und heimische Küche vereint, als auch die Bezeichnung der Speisen lassen dennoch erhebliche französische Einflüsse erkennen.

Ähnliche Speisen finden sich beispielsweise in dem zu Beginn des 18. Jahrhunderts zwar nicht mehr ganz neuen Standardwerk von François-Pierre de La Varenne »Le vrai cuisinier françois«, das 1721 noch beim Leipziger Verlagsbuchhändler Thomas Fritsch angeboten wurde. Dieses hat neben moderneren Werken von Vincent La Chapelle oder François Massialot die Dresdner Hofkü-

Außerdem zeichnete er Miniaturen von Dresdner Hofangehörigen. Vgl. Claudia SCHNITZER, Petra HÖLSCHER (Hg.) Eine gute Figur machen. Kostüm und Fest am Dresdner Hof, Amsterdam, Dresden 2000, S. 280.

50 HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, Nr. B, Nr.26, fol. 8r.

51 Vgl. *ibid.*, fol. 15r–16r.

52 *Ibid.*, fol. 17r.

che sicher wesentlich beeinflusst<sup>53</sup>. Letztere führte auch der Dresdner Hofbuchhändler Georg Conrad Walther in seinem Geschäft<sup>54</sup>. Im Jahr 1739 erschien endlich Massialots »Le nouveau cuisinier royal & bourgeois« erstmals in deutscher Sprache, in dessen Vorrede es heißt: »Weil nun die Frantzosen in der Erfindung neuer Arten von Speisen einen besonderen Vorzug haben, und auch noch kein Koch-Buch von solcher Art in deutscher Sprache zu finden [ist]«<sup>55</sup>. Die französische Kochbuchliteratur hatte demnach schon zuvor im Reich rege Verbreitung gefunden und fand ihren Niederschlag auch auf den Dresdner Speisekarten. Das zeigt sich nicht zuletzt in den Menüs weiterer Kammerdienerhochzeiten der 1730er Jahre: zum einen die des Kammerdieners Charles Le Roy, welcher 1735 die gleichfalls im Hofstaat der Königin stehende Kammerdienerin Margaretha Lauchin heiratete, zum anderen ihre Kollegin Catherine Ponsart, die 1739 den Hauptmann von der polnischen Krongarde Raab zum Mann nahm. Die in den Küchenakten verzeichneten Menüfolgen sind fast mit jenen der Hochzeit von Courtin und Ponte identisch<sup>56</sup>.

Ein Hochzeitsmenü in ganz anderen Dimensionen galt es ein Jahrzehnt später vorzubereiten: Für die dynastische Verbindung Frankreichs und Sachsens-Polens, die durch die Vermählung der Prinzessin Maria Josepha von Sachsen mit dem französischen Dauphin Louis-Ferdinand besiegelt wurde, mussten Hofküche, -kellerei und -konditorei eine außerordentlich große Zahl an exquisiten Speisen und Getränken zur Verfügung stellen. Das der Trauung am 10. Januar 1747 folgende Festessen im Dresdner Schloss, dem neben dem Hofadel ebenfalls eine Reihe von ausländischen Gästen beiwohnten, unter ihnen der eigens für die standesgemäße Trauung und Heimführung der zukünftigen Dauphine angereiste französische außerordentliche Botschafter Herzog von Richelieu, war angesichts der hochkarätigen Gästeliste schon aus diplomatischen Gründen eines der bedeutendsten Staatsbankette der augusteischen Zeit. Der sächsisch-polnische Hof nutzte die deutlich französisch gefärbte Speise-

53 Vgl. François-Pierre DE LA VARENNE, *Le vrai cuisinier françois, augmenté d'un nouveau confiturier, du maître d'hôtel, et du grand écuyer tranchant*, Troyes 1714. Thomas Fritsch handelte in Leipzig einen in Amsterdam erschienenen Druck dieses Werks: *Catalogue des livres françois qui se trouvent à Leipzig chez Thomas Fritsch*, Leipzig 1721, o. P. (Katalogteil C: »Le cuisinier françois«).

54 Vgl. *Catalogue des livres françois, italiens et anglois, qui se trouvent à Dresde chez George Conrad Walther, libraire de la cour*, Dresden 1763, o. P. Vincent Massialots Werk ist in Leipzig herausgegeben worden. Vgl. François MASSIALOT, *Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man nach der jetzigen frantzösischen Manier alle Arten von Essen, so wohl auf königlicher und anderer hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste [...] zubereiten kann*, Leipzig 1739.

55 *Ibid.*, Vorrede.

56 Vgl. HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, B, Nr. 26, fol. 3f., 38–40r.

karte ebenso wie das Tischprotokoll, um die Verbundenheit mit Frankreich zu inszenieren. Richelieu, der schon mit seinem eigenen Kollegen, dem französischen Gesandten am Dresdner Hof Galéan des Issarts, stets die Rangunterschiede betonte, erwartete als Herzog und Marschall einerseits ebenso wie in seiner Position als Vertreter des französischen Königs andererseits einen standesgemäßen Umgang<sup>57</sup>. Als ein die Versailler Etikette gewöhnter Höfling berichtete er deshalb an den französischen Außenminister in längeren Passagen detailversessen von der Polsterung der Stühle und dem Porzellan der Tischgesellschaft. Wenn er dabei bemerkte, dass seine Untertasse zwar niedriger als jene des polnischen Königs sei – ein zeremonieller *Fauxpas*, repräsentierte Richelieu schließlich den ranggleichen französischen König –, so zeigte er sich dennoch zufrieden über seinen Empfang und die Tafel<sup>58</sup>. Die 143 Gerichte, die in drei Gängen zuzüglich einigen dem Königspaar vorbehaltenen Speisen serviert wurden, hätten denn auch, wie zumindest der kursächsische Diplomat Karl-Friedrich Vitzthum von Eckstädt ein Jahrhundert später meinte, dem französischen Botschafter durchaus gefallen<sup>59</sup>. Die Dresdner Hofküche hatte eine ganze Reihe französischer Spezialitäten zu bieten: Bayonneschicken mit Pontacwein, Kalbstbrieswurst auf Trüffel, Kalbsbrustragout mit Champagner, Gänseleberpastete, verschiedene Fleischsorten mit den klassischen französischen Saucen Villeroy, Ravigotte, Béchamel, Dauphine, Choisy und Périgord sowie Fasane, Poularden, Kapaune, Rebhühner, Truthähne und vieles mehr in den unterschiedlichsten Zubereitungsarten. In der Mitte der Tafel war ein fahnengekrönter Rinderkopf mit Zungen desselben sowie Kalbs- und Schweinsohren platziert, den Abschluss des Menüs bildeten grüne Austern<sup>60</sup>. Die große Menge an Fleischspeisen war für die französische Küche nicht unüblich. Durch die »Zivilisierung des Appetits« wandelte sie sich später langsam von einem

57 Zu den Rangkonkurrenzen zwischen Richelieu und Galéan des Issarts am sächsischen Hof vgl. BNF, Arsenal, ms. 3212, fol. 126r, 135v; Christian GRÜNDIG, Konkurrenz und Selbstinszenierung. Rangstreitigkeiten zweier französischer Diplomaten in Dresden (1746/47), in: Julia GEBKE, Stephan F. MAI, Christof MUIGG (Hg.), *Das diplomatische Selbst in der Frühen Neuzeit*, Münster 2022, S. 185–200.

58 Vgl. Richelieu an Argenson, Dresden, 11.1.1747, AAE, 117 CP/37, fol. 104v.

59 Vitzthum von Eckstädt's Urteil über die Dresdner Küche entbehrt zugleich nicht der Schärfe über die seines Erachtens rückständige und fleischlastige Küche Sachsens, was aber angesichts der französischen Kochliteratur der Zeit in Zweifel gezogen werden muss: »L'art culinaire, en 1747, se dégageait à peine des errements du Moyen Âge; la quantité l'emportait encore sur la qualité; on remarquera cependant, parmi les 143 plats de ce menu, plusieurs mets que le duc de Richelieu n'aurait pas dédaignés«, VITZTHUM VON ECKSTÄDT (Hg.), *Maurice, comte de Saxe*, S. 243.

60 Vgl. *ibid.*, S. 243–249.

»appetite of Gargantua« hin zu einer Kultur der »gastronomy and moderation«<sup>61</sup>.

Die Zutaten für diese reichhaltige Speisekarte kamen keinesfalls nur aus Sachsen. Austern, Fische und Obst, was die kurfürstliche Menagerie sowie Gärten und Ställe des Ostravorwerks gar nicht oder nur unzureichend liefern konnten, ließ sich die Hofküche in großen Mengen mittels der Küchen-Postkutsche aus Hamburg liefern<sup>62</sup>. Weine wurden in Frankreich besorgt. Im Jahr 1746 schon erreichte eine Lieferung mit »40 Oxhoff Burgunder, und 400 Bouteillen Champagner Wein, ingleichen 8 Oxhoff Pontac«<sup>63</sup> die Dresdner Hofkellerei.

Das Zusammentreffen insbesondere französischer sowie deutscher Köche am Dresdner Fürstenhof und einer bei beiden Hochzeiten international besetzten Gästeliste zeigt darüber hinaus exemplarisch die zwangsläufige Beeinflussung unterschiedlicher regionaler Küchentraditionen. Ganz besonders war das bei der Kammerdienerhochzeit von 1735 der Fall, wo Innovation und Interpretation französischer Kochkunst am Dresdner Hof beispielsweise in Form von Kreationen wie »Suppe vom Rindfleisch en Rosol«<sup>64</sup> – eine schon im Namen französierte polnische Spezialität – zubereitet wurde. Die Menüfolge der Fürstenhochzeit von 1747 war in ihrer Ausprägung noch deutlich stärker an Frankreich orientiert, was sich letztlich darin äußerte, dass nahezu ausschließlich in Frankreich bestellte Weine und Champagner getrunken wurden. Zugleich waren die Dresdner Hofköche auch auf heimische Zutaten angewiesen, entsprach dies zudem der exquisiten französischen Kochkunst und deren »natural cuisine«<sup>65</sup>.

Die Kammerdienerhochzeit von 1737 führt ebenso die Privilegien herrschaftsnaher Hofbediensteter vor Augen, die selbst in den Genuss einer französisch gefärbten hochwertigen Küche kommen konnten. Die Anwesenheit der

61 Vgl. Stephen MENNELL, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana, Chicago <sup>2</sup>1996, S. 22–38.

62 Vgl. StA Dresden, 2.1.1 Ratsarchiv, A.XVI.42; HstA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 33402, Rep. 32, Dresden, Nr. 0129. Schon zur Hochzeit von Magdalena Sibylla von Sachsen mit Friedrich Wilhelm II. von Sachsen-Altenburg im Jahr 1652 hatte die Dresdner Hofküche 11 500 Austern bestellt. Vgl. Moritz FÜRSTENAU, *Zur Geschichte der Musik und des Theaters am Hofe der Kurfürsten von Sachsen, Johann Georg II., Johann Georg III. und Johann Georg IV.*, Bd. 1, Dresden 1861, S. 127f. Manche Speisen weisen mit ihren Bezeichnungen schon auf die Hansestadt hin, etwa »[I]e gigot de veau de Hambourg roulé«, VITZTHUM VON ECKSTÄDT (Hg.), *Maurice, comte de Saxe*, S. 243.

63 Akziseschein, Neustadt bei Dresden, 20.5.1746, HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35225, Rep. I, Sect. B, Lit. W., Nr. 13b, o. P. 1 Oxhoff entsprach etwa  $\frac{1}{4}$  Fass (250 Liter).

64 HStA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, B, Nr. 26, fol. 15r.

65 DAVIS, *Defining Culinary Authority*, S. 38–40.

durch die Trauregistereinträge nachgewiesenen Schlüsselpersonen des französischen Milieus des Dresdner Hofes wie François Dupont oder Jean-Baptiste de Léger, aber auch des Kapellmeisters Johann Adolph Hasse war, einmal abgesehen von der Speisekarte, Indikator innerhöfischer Netzwerkstrukturen, die sich im Umkreis der Herrscherfamilie etablierten.

#### 9.4 Der Winzer Pierre Coste und sein Anbau nach »Bourgogner- und Champagner-Art«

Der Konsum französischer Weine war höfische Distinktionsform und Gradmesser vornehmer Tischkultur. Wenn bei der Kammerdienerhochzeit von 1737 insgesamt 60 Maß Rhein- sowie 49 Maß Landwein neben 52 Flaschen Tokajer und 86 Maß Bier, aber nur 18 Flaschen Burgunder ausgeschenkt wurden, so lieferte die Hofkellerei für die königliche Hochzeitstafel von 1747 vor allem Pontac- und Burgunderweine sowie Champagner<sup>66</sup>. Schon August II. ließ 1715 den Kammerjunker Nicolas de Montargon in Paris ein paar Flaschen einer besonders moussierenden Marke besorgen: »Le roy souhaite fort que vous luy envoyiez une bonne provision de vin de champagne, mais [il] voudroit que ce fut de celuy qui mousse, lequel est le plus de son goût. Il faudra l'envoyer tout droit à Dresden, par terre«<sup>67</sup>.

Der sächsisch-polnische Kurfürst-König war für seinen beträchtlichen Weinkonsum bekannt. Premierminister Flemming berichtete 1717 aus Görlitz, wie August II. mit ihm und acht weiteren Adligen 66 Flaschen Wein leerte, was schließlich in einem tanzenden Trinkgelage endete:

Nous restâmes à Staste, et qui pis est, nous nous grisâmes tous, depuis le sieptre [sceptre] jusqu'à la marmite, d'une telle force que je m'en ressens encore à l'heure qu'il est. On commença par un verre de séparation qu'on porta à Mr de Watzdorff, et la résolution estoit prise d'en demeurer là, mais celuy-cy en aiant commencé un second à l'heureux voiage de S[a] M[ajesté], le nombre s'en ausut [s'en haussa?] tellement, que nous vidâmes 66 bouteilles entre nous 10, le tout aux dépenses de la cave de m[onsieu]r votre frère [...]; il y a trois raisons qui doivent nous y porter, 1) le grostier est bon et commode,

<sup>66</sup> Vgl. HstA Dresden, 10006 Oberhofmarschallamt, B, Nr. 26, fol. 16 (1737); *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35225, Rep. I, Sect. B, Lit. W., Nr. 13b, o. P. (1747).

<sup>67</sup> [Gaultier?] an Montargon, Warschau, 3.7.1715, *ibid.*, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 2091/79, fol. 8r. Gaultier möchte außerdem ebenfalls 20 Flaschen des Champagner-Weines haben, so Montargon in Paris für den König diesbezügliche Beschaffungen erledigt. Vgl. *ibid.*

## 9. Küche und Keller

2) le vin est bon, 3) l'hôte est absent [...]. Nous fimes venir la musique du vil-lage, et nous dançames à pantouffles, [...] je fus obligé de boire sans tricher<sup>68</sup>.

Zwar wurde in Sachsen schon seit dem Mittelalter Wein angebaut, die kurfürstlich-königliche Hofkellerei importierte aber große Mengen fremden Weines, insbesondere Champagner und Burgunderwein über Dijon und Magdeburg<sup>69</sup>. Ab 1740 wurden, trotz der Beschwerden einheimischer sächsischer Winzer<sup>70</sup>, zunehmend Bestellungen für Mosel- und Rheinwein aufgegeben, und die Stückzahlen der bestellten Champagnerflaschen und Burgunderfässer nahm in der augusteischen Zeit erheblich zu<sup>71</sup>. Am 17. März 1740 wurden beispielsweise 1200 Flaschen Champagner gekauft<sup>72</sup>. Als Hoflieferant wird in den Rechnungen der Franzose Jean-François Ransonnet angeführt, dessen Handelsroute über Frankfurt am Main, Oschatz und Meißen führte<sup>73</sup>. Für die kurfürstlich-königliche Hofkellerei fertigte er Verzeichnisse über die Burgunder-, Champagner und Pontacweine – »tous les meilleurs vins que les années [ont] produittes«<sup>74</sup> – und deren Preise an. Im März 1740 lieferte Ransonnet zudem verschiedene Bur-

68 Flemming an Manteuffel, Görlitz, 3.12.1717, *ibid.*, Loc. 695/6, fol. 3.

69 Vgl. Akziseschein, Oschatz, 7.4.1739, *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35225, Rep. I, Sect. B, Lit. W., Nr. 12: 2 Körbe Champagner- und acht doppel Oxthofft Bourgunder-Weine, *ibid.*, fol. 7r. Weitere Bestellungen und die Ausstellung von Transportpässen *ibid.*, fol. 11r, 12r, 14r und *passim*. Zu den Weinhandelsorten vgl. Akziseschein, Dresden, 13.3.1739, *ibid.*, fol. 9r.

70 Über die Anschaffung fremder Weine beschwerten sich die sächsischen Winzer in einem Traktat von 1731: »Einen nicht geringen und sehr empfindlichen Schaden müssen diejenigen allhier im Lande leyden, so Weinberge erbauen und besitzen, daß eine Zeit und Jahre daher sehr viele fremde Weine eingeführet, und noch einführet werden, und also unser im Lande erbauter edler Wein gantz in Verachtung kommet, die fremden Weine aber so allgemein, daß fast von keinem Bürger und Handwerks-Mann, geschweige hohrer Conditiones Personen zu ihren täglichen Tischtrunke [...] Handweine getrunken werden, besonders bey Hochzeiten, Kindstauffen oder anderer Collationes nichts alß Moßler, Rhein. Wenigstens Francken theils auch gar ungarischer Wein mit aufgetan; [...] es ist bekannt, daß vor 30. à 40. Jahren Standes Personen unserer edlen Weine, und keine frembden, sich vedienet haben«, *ibid.*, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 905/3, fol. 111r.

71 »225 Stck. Bouteillen unterschiedlicher Sorten Champagne-Weine«, Akziseschein, Meißen, 2.5.1741, *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35225, Rep. I, Sect. B, Lit. W., Nr. 12, fol. 65r.

72 Vgl. Akziseschein, Dresden, 17.3.1740, *ibid.*, Nr. 13b, o. P.

73 Vgl. Akziseschein, Dresden, 28.4.1742, *ibid.*, Nr. 12, fol. 76r. Der Küchenmeister Claude Jaillis dit Michel kaufte ebenfalls bei Ransonnet ein, 1745 schuldete er diesem 120 Taler. Vgl. Schuldenverzeichnis, Dresden 19.7.1745, *ibid.*, 10006 Oberhofmarschallamt, Nr. T 01, Nr. 11T, o. P.: Beilage A.

74 Ransonnet [an unbekannt], [Dresden, 1740], *ibid.*, Nr. 6M, o. P.



gunderweine für 2890 Taler nach Dresden<sup>75</sup>. Ein weiterer Franzose namens Gallier belieferte die Dresdner Hofkellerei ebenfalls mit Burgunderweinen aus Dijon<sup>76</sup>. Der Umfang der Lieferungen drückt sich auch in der Größe von Galliers Wagenzug aus: Im April 1742 lieferte er 70 Oxhoft Burgunderwein, die auf 19 Wagen geladen und von 49 Pferden gezogen wurden<sup>77</sup>; zwei Monate später erreichten mit ihm zwölf Kisten Champagner Dresden<sup>78</sup>. Die hier sichtbaren Spuren des Imports und der Beliebtheit französischen Weins in Sachsen decken sich mit den Ergebnissen, die bereits zur Kulturgeschichte französischen Weins im frühneuzeitlichen Polen geleistet wurden<sup>79</sup> und vervollständigen das Bild der allgemeinen Verbreitung französischer Luxusprodukte in Europa.

Die Einfuhr von Weinen war im Allgemeinen einer sogenannten Tranksteuer, auch »Hand-Accise«, unterworfen, wie Beat Kümin und Ann Tlusty am Beispiel der Stadt Bern zeigen können<sup>80</sup>. In Dresden musste für einen Eimer französischen Weins bei Ankunft ein Taler entrichtet werden<sup>81</sup>. Zwar waren fremde Residenten, höhere Hofbedienstete und Mitglieder des Geheimen Kabinetts von dieser Importabgabe befreit – beispielsweise musste auch der Architekt Jean de Bodt keine Steuer für die Weineinfuhr entrichten<sup>82</sup> –, dennoch war die Besorgung mit erheblichen Kosten verbunden. Nicht zuletzt war der Transport von Champagnerflaschen, die schon bei kleineren Stößen zu Bruch gehen konnten, sehr kostspielig. Diese Umstände könnten August II. zur Überlegung

75 Ibid. Die Weine stammten u. a. von den Gütern Voulné [Volnay], Pommard, Beaune und Chassagne.

76 Vgl. Akziseschein, Neustadt bei Dresden, 4.5.1742, *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35225, Rep. I, Sect. B, Lit. W., Nr. 12., fol. 80r.

77 Vgl. Akziseschein, Oschatz, 21.4.1742, *ibid.*, fol. 83r.

78 Vgl. Akziseschein, Oschatz, 7.6.1742, *ibid.*, fol. 91r.

79 Vgl. Dorota DIAS-LEWANDOWSKA, *Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku* [Kulturgeschichte des französischen Weins in Polen von der Mitte des 17. bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts], Warschau 2014.

80 Vgl. KÜMIN, TLUSTY (Hg.), *Public Drinking in the Early Modern World*, Bd. 2, S. 273.

81 Vgl. Steuerschreiben, Dresden, 7.9.1742, HStA Dresden, 12883 Mandate, Nr. 4071, fol. 1v; *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35159, Rep. I, Sect. A, Gen. Nr. 66, fol. 4r. Für den Import wurden Fracht- und Passierscheine ausgestellt, etwa für eine französische Weinbestellung von Carlo Caprano am 13.6.1722. Vgl. *ibid.*, fol. 16r.

82 Vgl. Passierschein für Jean de Bodt, Dresden, 10.10.1732, SLUB Dresden, Mscr.Dresd.App.1190, fol. 15. Zur Befreiung von der Hand-Accise, Dresden, 4.11.1721, vgl. HStA Dresden, 12883 Mandate, Nr. 4973, o. P.; *ibid.*, 10025 Geheimes Konsilium, Loc. 5371/8, fol. 31v; Befehl vom 5.8.1748, *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35203, Rep. 1, Sect. B, Lit. G, Nr. 13, o. P.

geführt haben, in den 1720er Jahren selbst Weinbau nach französischer Winzertradition im Dresdner Umland zu befördern.

Zu diesem Zweck hatte sich spätestens im Jahr 1723 der aus dem Languedoc stammende Franzose Pierre Coste in Pillnitz angesiedelt, wo er auf dem ehemaligen Ryßelischen Weinberg einen Anbau von Weinen »auf Bourgogner- und Champagner-Art«<sup>83</sup> einrichtete. Über die Umstände seiner Ansiedlung ist leider nichts bekannt, wahrscheinlich ist er jedoch nicht mit dem gleichnamigen französischen Pfarrer der reformierten Kirche in Leipzig identisch<sup>84</sup>. Zum Jahresende 1726 erging an den Kommissionsrat und Weinmeister Johann Gottfried Bücher sowie den Hauskellner Gottfried Konrad Grahl der Befehl, den Weinberg des Winzers Pierre Coste zu visitieren, um sich über den Ertrag der beiden Jahrgänge 1725 und 1726 zu versichern. Die beiden Kellereiangestellten fanden bei diesem Besuch vier Fässer »Bourgogne-Wein« (1725: 4 Oxhoft = 1 Fass, 1726: 3 Fässer) und acht Fässer »Champagne-Wein« (1725: 3 Fässer, 1726: 5 Fässer) vor<sup>85</sup>. Bei der sich anschließenden Verkostung gaben sie dem Versuch des Anbaus eines hochwertigen französischen Weins in Sachsen allerdings wenig Hoffnung: »Sind zwar solche nach eines jeden Jahres nach vor gute Landweine zu achten, vor etwas extraordinaires aber, und daß dieselben, den angegebenen Bourgogner- oder Champagner-Geschmack haben sollten, haben wir unserem judicio nach nicht finden können«<sup>86</sup>.

Auch wenn Pierre Coste französisches Winzerhandwerk nach Pillnitz brachte und »die abgeschlagenen Beeren auf eine besondere Art, und nicht wie in anderen Weinbergen tractiren«<sup>87</sup> sollte, sahen zumindest die kurfürstlich-königlichen Gütekontrolleure keinen besonderen Erfolg in dem Erzeugen der

<sup>83</sup> Ibid., Loc. 35342, Rep. 2, Lit. P, Nr. 29, Titelseite. Die früheste Nennung seiner Niederlassung ist 1723. Vgl. *ibid.*, fol. 15r. Der Weinberg wurde allerdings bereits im Jahr 1721 vom Kurfürsten erworben. Vgl. *ibid.*, 10929 Kammergut Sedlitz, Nr. 6.

<sup>84</sup> Vgl. *ibid.*, 11321 Generalkriegsgericht, Nr. 12077, fol. 1r. Weiterführende Angaben zum Leipziger Pfarrer Pierre Coste (1697–1751) bei Rüdiger OTTO, Gesprächsprotokolle. Die Tagebuchaufzeichnungen des Schweizer Theologen Gabriel Hürner (1738), in: *Jahrbuch für Leipziger Stadtgeschichte* (2010), S. 75–188, hier S. 107, Anm. 76; ESPAGNE, *Le creuset allemand*, S. 50; DÖRING, RUDERSDORF, *Johann Christoph Gottsched*, Bd. 6, S. 11, Anm. 8.

<sup>85</sup> Vgl. HStA Dresden, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35342, Rep. 2, Lit. P, Nr. 29, fol. 5r–6r. August II. hatte hierfür zwei Personen gesucht, die »Goût und Wißenschafft haben, ungarische, Champagne und Bourgunder Weine zu procuriren, auch die vorhandenen Vorräthe umstandl. und erforderlichermaaßen zu oberserviren«, *ibid.*, 10026 Geheimes Kabinett, Loc. 896/11, fol. 89r.

<sup>86</sup> Bericht von Bücher und Grahl, Pillnitz, 24.1.1727, *ibid.*, 10036 Finanzarchiv, Loc. 35342, Rep. 2, Lit. P, Nr. 29, fol. 6.

<sup>87</sup> *Ibid.*, fol. 6v.

gewünschten Weine. Als Coste daraufhin im Januar 1727 ein Verzeichnis seiner Weinbestände und -lieferungen an die königliche Kellerei sandte und darin um die Erstattung der entstandenen Kosten bat<sup>88</sup>, forderte August II. wiederum eine Aufstellung der zur Unterhaltung des Weinbergs notwendigen Kosten und der durch den Wein gewonnenen Erträge an. In einer einen Monat später angefertigten Spezifikation der Hofkellerei wird für die Unternehmung des französischen Winzers ein erheblicher Verlust von 421 Taler verzeichnet<sup>89</sup>. Der zuständige Weinmeister Bücher sowie der Hauskellner Grahl verwiesen in ihrer Erklärung nochmals auf die mindere Qualität des Weines und betonten, dass »die Unkosten den Nutzen von dem in Ryßelischen Weinberg erlangten Wein bey nahe um das *alterum quantum* übersteige[n]«<sup>90</sup>. In der Folge bestimmte August II., die Weine der Jahre 1723 und 1724 zu verkaufen und jene von 1725 in die Hofkellerei zu überführen<sup>91</sup>. Schließlich wurde Pierre Coste wegen des misslungenen Anbaus französischer Weine entlassen:

Rath, liebe Getreue, [...] ist hiermit unser Befehl, ihr wollet dem Pierre Coste, weil er sein Vorgeben, daß er die Land-Weine zu Champ[agner]- und Bourg[under]-Weine zu richten wollen, nicht zu Wercke richten können, die Dimission ankündigen, und seinem bißherigen monatlichen Gehalt an acht Thaler ihm weiter, als bis mit Ende des ieztlauffenden Monaths Juny nicht reichen, da der Haußkellner auch die vorrätigen Weine von ihm übernehmen<sup>92</sup>.

Der erfolglose französische Winzer erhielt jedoch erst im Januar 1733 einen Pass für die Rückkehr in das Languedoc<sup>93</sup>. Über seinen Verbleib in den Jahren seit 1727 ist nichts überliefert. Mit Pierre Costes Heimreise nach Frankreich begrub August II. zugleich die Idee des Imports französischen Weinanbaus, denn in der augusteischen Zeit ist keine weitere Initiative fremder Winzer in Kursachsen nachweisbar. Das Scheitern des Anbaus von Champagner- und Burgunderweinen in Pillnitz ist damit mehr als der erfolglose Versuch, teure

<sup>88</sup> Vgl. Coste an Bücher und Grahl, Dresden, 7.1.1727, *ibid.*, fol. 8r–9r: Spécification du vin qui est à la cave de la vigne de Rissel appartenant à Sa Majesté.

<sup>89</sup> Vgl. Bericht von Bücher und Grahl, Dresden, 3.2.1727, *ibid.*, fol. 12r–13r, Specificatio, was den Ryßelischen Weinberg, so zu dem königl. Forwerge Pillnitz gehörig, und dem Franzosen Pierre Costen zu Praeparirung Champagner- und Bourgogner-Weines eingegeben worden, an Unkosten auf die beyden Jahre 1725 und 1726 aufgegangen, und dargegen an Wein erlangt worden.

<sup>90</sup> Vgl. *ibid.*, fol. 14v.

<sup>91</sup> Vgl. Befehl von August II. an Bücher und Grahl, Dresden, 12.2.1727, *ibid.*, fol. 16.

<sup>92</sup> Befehl von August II. an Bücher und Grahl, Dresden, 28.6.1727, *ibid.*, fol. 18r.

<sup>93</sup> Vgl. Pass für Pierre Coste, Dresden, 3.1.1733, *ibid.*, 10006 Oberhofmarschallamt, I, Nr. 74, fol. 1r.

Importe hochklassigen französischen Weins zu vermeiden, es ist ebenso ein Beispiel für das Misslingen eines vom Kurfürsten-König intendierten Transfers. Vielleicht war es tatsächlich das Unvermögen des Winzers, wie es die beiden Hofkellereiangestellten suggerierten, vielleicht lag es aber auch an einer unzureichenden Fruchtbarkeit der Böden für den gewünschten Wein, die genauen Gründe bleiben unklar. Dass die einheimischen Winzer mit ihrer ablehnenden Haltung gegenüber dem Import fremder Weine zu einer negativen Beeinflussung der Unternehmung von Pierre Coste beitrugen, darf hingegen bezweifelt werden, schließlich trat er mit seinem Vorhaben nicht in direkte Konkurrenz zu ihren Landweinen.

Die kurfürstlich-königliche Hofküche wurde in ihren Spitzenpositionen wie den Ämtern der Küchen- und Konditormeister sowie Mundköche in der gesamten augusteischen Zeit wesentlich von Franzosen geprägt. Diese personelle Kontinuität ging mit zwei scheinbar entgegengesetzten Phänomenen einher: Einerseits erfolgte eine französisch dominierte Internationalisierung der höfischen Speisekarte durch die Einfuhr und Züchtung zahlreicher importierter Nutztiere und -pflanzen. Andererseits bedingte die erhöhte Nachfrage am immer größer werdenden Hof einen quantitativen Bedarf, der nur mit heimischem Anbau gedeckt werden konnte. Auch in der Dresdner Hofküche zeugt sie damit von einer Vermischung und Interpretation französischer Einflüsse und regionaler Kochtraditionen. Das sich in der dem Kurfürsten unterstehenden Friedrichstadt befindliche Ostravorwerk, das unter August II. umfangreich erweitert wurde, und die dort angelegte Menagerie belieferten die Hofküche ebenso wie die aus Hamburg kommenden Küchen-Postkutschen. Die von Jennifer Davis konstatierte Ausbreitung des französischen Geschmacksideals war damit ausschlaggebend für ein in der Zusammenführung französischer und sächsischer wie polnischer Kochtraditionen beobachtbares besonderes Transferpotenzial.

Die französisch gefärbte Menüfolge der sächsisch-französischen Fürstenhochzeit von 1747, bei der zudem in großen Mengen Burgunder und Champagner ausgeschenkt wurden, lag dabei nicht nur an der dynastischen Verbindung mit Frankreich und den internationalen Gästen, sondern entsprach vor allem dem Zeitgeist, der erheblich vom – ganz wörtlich gemeinten – *bon goût français* geprägt war. Doch auch die Speisekarte von Festen des höfischen Dienstpersonals wie die französisch-italienische Kammerdienerhochzeit von 1737 war in besonderem Maße von französischen Köchen gestaltet.

Hinzu trat das Bestreben Augusts II., in den 1720er Jahren einen französischen Winzer in Pillnitz Burgunder und Champagner kelteren zu lassen. Nicht nur sollten damit teure Einkäufe im Ausland vermieden, sondern auch erstklassige Weine aus sächsischem Anbau für den eigenen Gebrauch erzeugt und

nicht zuletzt gewinnbringend verkauft werden. Das Projekt scheiterte allerdings an der mangelhaften Qualität der produzierten Weine und der französische Weinbauer Pierre Coste wurde bereits nach wenigen Jahren wieder entlassen. Wenn auf der einen Seite der Transfer französischer Kulturpraktiken in der Hofküche gelang, so ist das Beispiel des Winzers Coste Zeugnis dafür, wie Transfer auch scheitern konnte.