nomischen und wenig raffinierten Gewohnheiten seines Herrn bitter beklagte, Gewohnheiten und Geschmack, welche ihn derart kränkten, daß er beschloß, lieber seine Stelle zu verlassen, als so weiter ohne seine guten bisher gewohnten Prinzipien zu arbeiten, antwortete ihm Carême: „Du tätest sehr unrecht, so zu handeln, denn was unsere Arbeit anbetrifft, gibt es keine Prinzipien, es gibt nur eines und das besteht darin, seinen Herrn zufriedenzustellen.“ Diese Antwort sollten unsere Kollegen bedenken. Es ist ganz falsch, denjenigen, welche wir bedienen, unsere Gewohnheiten und Manieren aufdrängen zu wollen; wir müssen uns im Gegenteil mit dem Gedanken befreunden, daß es unsere erste und größte Pflicht ist, uns ihrem Wunsch zu unterziehen.

Man wird uns erwidern können, daß, wenn wir uns so leicht den Launen der Gäste fügen und das Anrichten auf die äußerste Einfachheit beschränken, wir unsere Kunst erniedrigen und nur noch ein Handwerk daraus machen. Das ist ein Irrtum; durch die Einfachheit wird die Schönheit nicht ausgeschlossen.

Der Zweck, den ein Arbeiter beim Anrichten einer schönen Schüssel verfolgt, soll immer durch ausschließlich eßbare harmonisch aufgelegte Bestandteile erreicht werden. Die absolute Regel der Zukunft soll sein, daß alles uneßbare vom Dekor ausgeschieden wird und eine geschmackvolle Einfachheit das Anrichten charakterisiert.

Um dieses Resultat zu erreichen, bleiben dem intelligenten Arbeiter eine Menge Mittel, und allein mit Trüffeln, Champignons, Eiweiß, Gemüsen, Zunge und dergleichen kann er kombinieren und variieren ins Unendliche und bewunderungswürdige Dekors aufsetzen. Die Zeit des komplizierten Anrichtens, welches die Köche der Restaurationszeit in die Mode brachten, ist vorüber; wenn jedoch ein Arbeiter diese noch ausführen muß, soll er das Anrichten und Dekorieren nach Zeit und Mitteln einrichten und nicht vergessen, daß ein schöner Dekor einem vernachlässigten oder schwachen Fond keinen Mehrwert geben kann.

Dieses war immer unsere Ansicht. Die Kochkunst wird, gleichwie die Gesellschaft, immer noch Fortschritte machen und nützlichen Aenderungen unterworfen werden. Man wird zugeben, daß die Lebensgewohnheiten und Sitten sich seit ungefähr 1850 gewaltig geändert haben, also kann auch die Küche sich nicht gleichbleiben. Die bewunderungswürdigen Werke von Dubois und Bernard waren der damaligen Zeit angemessen; aber wenn sie, was den Fond und die Arbeit anbelangt, als Dokumente auch unvergänglich bleiben, so sind sie in der Form doch nicht mehr zeitgemäß. Wir wollen diese Werke respektieren, lieben und studieren; sie sollen mit denjenigen von Carême die Basis unserer Arbeit bilden. Aber anstatt sie kurzer Hand zur Richtschnur zu nehmen, müssen wir neue Wege suchen, damit auch wir einst unserer Zeit entsprechende Arbeitsmethoden hinterlassen.

Die Verfasser.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/id392948516/18