

Franzosen von gewaltiger Hand genöthigt, seinen Scharfsinn an gleichgültigeren Dingen zu wehen. Er fiel nun auf die Kochkunst, an welche seit einigen Decennien mehr Wiß und Erfindungsgeist verschwendet worden ist, als an die meisten anderweitigen Zweige der neuesten Literatur französischer Nation. Die Richtung dieser Werke *) geht auf Ueberfeinerung; ich rathe angehenden Kochkünstlern, sie nur mit Mißtrauen zu benutzen.

Die französische Küche ist also von Alters her und gegenwärtig von Neuem auf dem Abwege der Uebermischung. Vergleicht man aber die französischen Kochbücher mit der Mehrzahl der deutschen, so wird man die letzten noch viel überladener finden, als ihre Vorbilder. Denn bei jeglicher Richtung des

*) Folgende will ich des Beispiels willen namentlich anführen.

Almanac des Gourmands (der mit Lusternheit Gefräßigen). Die ersten Probestücke gefielen durch ihre Munterkeit; in der Folge, nachdem es einen gewissen Kreislauf durchschritten hatte, ermüdete das Werklein sich selbst und Andere. Es gibt auch mehrere dichterische Versuche in diesem Felde. Nützlicher sind:

Le cuisinier royal (wenn ich nicht irre derselbe, welcher sonst impérial hieß), ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie *pour toutes les Fortunes*. Letzteres zeigt eine löbliche Richtung an. — Huitième édition revue et corrigée par A. Vard, homme de bouche, Paris chez Barba 1814. 8. — Richtige Benutzung der Gemüse und Kräuter; Fleischbrühe, als Grundlage aller Verdünnungen.

Le pâtissier royal parisien etc. composé par M. A. Carême, de Paris etc. II. Tomes. 8. Paris 1815. Dieses Buch ist ebenfalls lehrreich, verliert sich aber bereits in müßigen Spielen eines empörenden Luxus. Seine Richtung spricht der Verfasser in folgenden Worten der Vorrede aus:

„Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste aux progrès de notre art pendant une dizaine d'années, les suivantes lui furent plus propices.“

Daß die französische Kochart auch in England eingedrungen sey, und wenigstens von den Tafeln der Hauptstadt die nationalen Gerichte habe zu verdrängen begonnen, siehet man unter andern aus: John Simpson, a complete system of cookery etc. third edition, London 1815. 8. — Der Verfasser ist nur ein Garföck, der mit vornehmen Dedicationen sich das Ansehn eines Fashionable zu geben sucht. Auch das brauchbare Buch: A new System of domestic cookery etc. London 1812. 8., enthält neben dem Nationalen eine Anzahl französischer Gerichte.

Physiologie du goût, ein geistreiches Werk, vor Kurzem erschienen, enthält wichtige Winke.