

»ABER ZUM EXPERIMENTIREN MUSS ICH
ALLERDINGS EINE KÜCHE HABEN«

Beigerichte zu Carl Friedrich von Rumohrs
Geist der Kochkunst

Geist der Kochkunst

von

Joseph König.

Uebersetzt und herausgegeben

von

C. F. von Rumohr.

Maximum hinc opus naturae ordiemur et cibos suos homini
narrabimus —. Nemo id parvum ac modicum existi-
maverit, nominum vilitate deceptus.

C. Plinii Sec. nat. hist. prooem. lib. XX.

Stuttgart und Tübingen,
in der Cotta'schen Buchhandlung,

1822.

»ABER ZUM EXPERIMENTIREN
MUSS ICH ALLERDINGS
EINE KÜCHE HABEN«

Beigerichte zu Carl Friedrich von Rumohrs
Geist der Kochkunst

Herausgegeben von
Enrica Yvonne Dilk

Mit farbigen Abbildungen von
Franz Theobald Horny



Georg Olms Verlag
Hildesheim · Zürich · New York
2022

Umschlagbild:

Franz Theobald Horny, *Früchtestudien* (1817), Aquarell,
Staatliche Museen zu Berlin,
Kupferstichkabinett, Inv.-Nr.: SZ Horny 7.

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des
Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages
unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen,
Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung
und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© Georg Olms Verlag AG, Hildesheim 2022
www.olms.de

Printed in Germany

Gedruckt auf säurefreiem und alterungsbeständigem Papier

Umschlaggestaltung: Anna Braungart, Tübingen

Satz: Satzstudio Winkens, Wegberg

Herstellung:

ISBN 978-3-487-08653-8

ZUM 200-JÄHRIGEN
BUCHJUBILÄUM
EINES KLASSIKERS
DER GASTROSOPHIE

EINLEITUNG

Rumohrs Bilder vom Speisen und die Illustrationen von Franz Horny

Im Oktober 1822, vor genau 200 Jahren, erschien Carl Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst*, ein Klassiker der Gastrosophie. Der Schriftsteller Wolfgang Koeppen hielt treffend fest, dass es sich hierbei um »eine sehr modern anmutende Nahrungsmittelkunde, Soziologie des Haushaltens, Hygiene des Speisens, Theorie der Diätetik, eine amüsan belehrende Kultur-, Sitten- und Küchengeschichte, selbst ein literarisches Pamphlet« handle, um ein Werk, das den Verfasser »bei Literaturfreunden und Gourmets unsterblich gemacht« habe.¹ Der bewegte Lebenslauf des holsteinischen Kunstkenners war von der besonderen Vorliebe für eine Kultur, die italienische, geprägt. Mit der Hauptschrift trug er zur Entfaltung der Kunstgeschichte bei: Seine *Italienischen Forschungen* (1827-1831), die auf umfassenden Archivstudien in Florenz, Siena und Rom beruhen, waren ursprünglich als kommentierte Übersetzung der Künstlerbiographien des Giorgio Vasari geplant. Bei der Neuauflage des Werkes bezeichnete Julius Schlosser den Verfasser als »Begründer der neueren Kunstforschung«.² In seiner Wahlheimat betätigte sich Rumohr auch als Bildankäufer in preußischer Mission, übersetzte altitalienische Novellen und erforschte die lombardische »Kunst des Ackerbau's«.³ Das »verzweifelte allerhand Talent«, das ihm »nicht viel Frieden« ließ,⁴ regte ihn dazu an, immer neue Wege zu gehen, sei es in der Rolle des weitsichtigen Museumsmanns in Berlin und Kopenhagen, des Vorreiters der Denkmalpflege oder des Kunstpädagogen, der sich für die Erneuerung der Landschaftsmalerei einsetzte. Speziell sollten sich seine originellen Gedankenspäne im Bereich der Esskultur entfalten.

Den *Geist der Kochkunst* publizierte Rumohr unter dem Decknamen seines Dieners und Kochs Joseph König⁵ – drei Jahre vor Brillat-Savarins berühmtem Traktat *Physiologie du goût*. Der erste Teil handelt von den Elementen der Kochkunst und den tierischen Nahrungsstoffen, der zweite von den Nahrungsstoffen und Gewürzen aus dem Pflanzenreich, der dritte vorwiegend von der Erziehung zum Essen. Staatsökonomische Reflexionen und Rezepte sind in eine ästhetische Theorie und Praxis zur gesunden Ernährung einbezogen. Die Rumohr'sche »Ur-Küche«⁶ ist folgendem Grundsatz verpflichtet: »entwickele aus jedem eßbaren Dinge, was dessen natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.«⁷ Die Reflexionen über die kulturprägende Bedeutung des Essens bauen auf vielschichtiger Lektüre auf, die sich von der antiken Diätetik eines Aristoteles bis hin zu Hufelands Makrobiotik erstreckt. Rumohr entwarf das Konzept einer harmonischen Sättigung von Leib und Seele, hielt am Prinzip der Mäßigkeit fest und forderte Sorgfalt bei der Wahl sowie Zubereitung der Speisen. Gegen die überfeinerte französische Speisekultur und die deutsche Schmorküche zog er zu Felde. Als ein Pionier der Gastrosophie in Deutschland grenzte er seinen *Geist* entschieden von den gängigen kulinarischen Werken ab: »Niemand aber wird mißdeuten können, daß ich die unter uns überhandnehmenden Kochbücher oder Receptsammlungen nicht zu den Geisteswerken zähle, noch als einen Beweis anerkenne dafür, daß unsere Zeitgenossen auf eine verständige und würdige Weise sich mit der Kochkunst beschäftigen. Denn diese Bücher – sowohl die halbhin brauchbaren, als vorzüglich die Masse der völlig unbrauchbaren – sind sämtlich entweder aus platter, unnachdenklicher Erfahrung, oder geradehin aus Compilation entstanden, und entbehren daher alles wissenschaftlichen Geistes.«⁸ Einflüsse seiner Kochlehre lassen sich auf die symbolträchtigen Nahrungsbilder und kulinarischen Szenarien von Keller, Stifter, Fontane, Nietzsche sowie auf Wolfgang Hildesheimers Roman *Marbot* nachweisen.⁹

Ein brillanter Essay über die goethezeitlichen Bezüge im *Geist der Kochkunst* stammt von Walther Rehm. Der Germanist hob den »eminenten Geschmacksinn« des Verfassers »sowohl in der bildenden Kunst wie in der Küche« hervor.¹⁰

Rumohr wies selber auf die Verbindung zwischen den beiden Bereichen hin: In der »Vorrede zur zweiten Auflage« notierte er nicht ohne Humor, dass das »Werk in einigen Capiteln seinen Anfang genommen, welche darauf ausgehn, gewisse ästhetische Gemeinplätze und Stichwörter, durch ihre Anwendung auf eine niedrig geachtete Kunst, doch ohne Bitterkeit, zu verspotten. Bei der unbegrenzten, unsichern, schwankenden Allgemeinheit ihrer täglichen Anwendung schienen sie mir der einen Kunst ganz so gut sich anzupassen, als der andern; wenigstens war dabei der Gewinn für beide gleich groß.«¹¹ Wie viele Zeitgenossen sah der Naturphilosoph und Maler Carl Gustav Carus in dem »ästhetischen Gastronomen, oder gastronomischen Ästhetiker«¹² eine Autorität sowohl in Fragen nachantiker Kunst als in Sachen Lebenskunst. Der Verleger Heinrich Brockhaus nannte den *Geist der Kochkunst* ein »seltsames, aber geistreiches Buch, das mehr praktische Weisheit enthält als manches dicke philosophische Werk«.¹³ Rumohr sprach sich eher skeptisch über die erhoffte Einflussnahme seiner Kochlehre aus: »Alle Leute wollen mein Buch [*Italienische Forschungen*] gelesen und apprecirt haben; indess geht es wie mit dem Kochbuch; die Leute thun deshalb doch wie sie gewohnt sind. Den Künstlern ist das Naturleben so fremd geblieben, als den Köchen die elementarische Grundsauce.«¹⁴

Der *Geist der Kochkunst* ist vielfach ein Werk italienischer Inspiration. Der langjährige Aufenthalt, den Rumohr vorwiegend in Florenz und Siena (1816-1821) zubrachte, erwies sich für die Konzeption seiner diätetischen Lebenskunstlehre als sehr ergiebig. Hatte der Kunstkenner schon als junger Mann ein offenes Haus geführt und geschäftig im Kochlabor experimentiert, entwickelte er sich nun zum Spezialisten des mittellitalienischen Kulturraums. Während er in den Archiven der Dombauhütten über die Meister des Tre- und Quattrocento forschte, schenkte er auch der »ästhetischen Feinheit der älteren italienischen Küche« Beachtung.¹⁵ Von der Überzeugung ausgehend, dass »die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker«¹⁶ in Verbindung stehe, unterstrich er, dass die italienische Küche die Lehrmeisterin der französischen gewesen sei: »[Sie] war im

sechzehnten Jahrhunderte bereits in hohem Maß überfeinert; vielleicht schon früher, wie aus einzelnen Zügen, vornehmlich der Novellen-Literatur, hervorgeht. Die Italiener hatten ihren vollen Kunstgeschmack und Schönheitssinn auf die Tafel übertragen, wie die Künstlerschmäuse der goldenen Zeit [...] bezeugen.«¹⁷ Als Vasari-Kritiker war Rumohr die Novellenliteratur der Frührenaissance bestens vertraut. Die Gesellschaftssatiren Boccaccios und Sacchettis oder der von dem pffiffigen Filippo Brunelleschi angezettelte Künstlerschwank des *Grasso legnaiuolo* (*Der dicke Tischler*) galten ihm als Hilfsquellen für seine Forschungen. Darin entdeckte er Episoden, die das gesellige Treiben der Kunsthandwerker in ihren Werkstätten und die Gepflogenheiten von Malern wie Giotto oder Buffalmacco beleuchteten. Dies motivierte ihn dazu, eine Sammlung *Italienischer Novellen von historischem Interesse* (1823) nach Deutschland zu vermitteln, die in etwa zeitgleich mit dem *Geist der Kochkunst* unter der Feder war.

In Florenz war Rumohr stadtbekannt. Er verkehrte im Kreis des renommierten Verlegers Giovan Pietro Vieusseux und im Künstlermilieu um Pietro Benvenuti, pflegte steten Umgang mit Bibliothekaren, Privatsammlern und Kunsthändlern. Auch zeigte er großzügige Bereitschaft, Gäste aufzunehmen. In seinem Quartier an der Piazza Santa Maria Novella und im ländlichen »Brathöfchen« Bellosguardo nahm der Besucherstrom nie ab: Maler und Kronprinzen, Gelehrte und holsteinische Landsleute machte er mit den Kunstschatzen der Stadt und Umgebung vertraut oder führte sie in die Ateliers der Maler und Restauratoren ein. Seine Kochkünste beeindruckten die Durchreisenden nicht minder als seine Ausführungen über den Einfluss byzantinischer Kunst auf die italienische Malerei. Im Tagebuch hielt der Dichter Friedrich Rückert beispielsweise fest, wie spektakulär Rumohr den »Zug der heiligen drei Könige« (1459) des Benozzo Gozzoli im Palazzo Medici-Riccardi bei Fackelschein verlebendigte; zugleich spendete er der leichten Kost, einem schmackhaften Seehechtgericht, ungeteilten Beifall: »Mittags bei Rumohr stupend gegessen, vorzüglichen Nasello mit Kartoffeln und einer Sauce.«¹⁸ In diesem Zusammenspiel von Gastgeber und Connoisseur übte Rumohr sein pädagogisches Engagement als Mittler zwischen deutscher und italienischer Kultur aus.

Im Spätsommer 1821 trat Rumohr mit dem Ertrag seiner italienischen Studien, darunter auch einer Abhandlung über die Landverpachtung in der Toskana, die Heimreise an. In München, wo er sich einige Monate aufhielt, überarbeitete er das Rohmanuskript des Kochbuchs. Im Februar 1822 lernte er dort den Stuttgarter Klassikerverleger Johann Friedrich Cotta persönlich kennen, in dessen Zeitschrift *Kunstblatt* er mit einer Reihe von aufsehenerregenden Beiträgen zur Erschließung der Frühphase toskanischer Kunst vertreten war. Cotta, der an kulturhistorischen Fragen interessiert war, stimmte einer sofortigen Verlagsübernahme des *Geistes der Kochkunst* zu. Anfang April konnte Rumohr dem Verleger bereits mitteilen, sein Buch sei »bis auf die nöthige Feile und die Radirungen fertig«. ¹⁹ Die Erstausgabe erschien im Herbst in einer Auflage von 1500 Exemplaren. Allerdings hatte Rumohr den Plan, das Buch mit Kupfern auszustatten, aufgegeben. Ein Jahrzehnt später wurde eine sorgfältig von ihm durchgesehene und vermehrte Fassung in gleicher Auflagenhöhe bei Cotta verlegt. ²⁰ Als sich 1922 das Erscheinen des *Geistes der Kochkunst* zum 100. Mal jährte, besorgte der gastrosophisch orientierte Literaturhistoriker Carl Georg von Maassen eine Neuedition, in der er einleitend schrieb: »Es ist das Kochbuch aller Kochbücher; so gering sein äußerer Umfang auch ist, so groß ist sein Gehalt. Und es ist nicht die geringste Übertreibung dabei, wenn der Verfasser am Ende des zweiten Buches denen die sich der Kochkunst widmen wollen, nachdrücklich sagt: ›Übrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.« Womit er sagen will, daß man die üblichen Kochbücher beiseite lassen möge, da nichts aus ihnen zu erlernen sei. Diese Worte, im Jahre 1822 zuerst gedruckt, haben bis auf den heutigen Tag ihre volle Gültigkeit bewahrt.« ²¹

Zum 200-jährigen Buchjubiläum des *Geistes der Kochkunst* tritt nun ein kulinarisches Lesebuch die Reise zum Publikum an. Rumohr hat mancherlei unterhaltende Bilder vom Speisen und Trinken in seine fiktionalen, autobiographischen und kulturgeschichtlichen Schriften eingebettet, in denen sein *Geist* durchgehend präsent ist. Diese sind bis auf wenige Ausnahmen – so das berühmte »Pasteten-Kunstwerk« im Eingangstext – kaum bekannt. Im Titel der Anthologie werden die

ausgewählten Texte als »Beigerichte« bezeichnet: Sie verstehen sich nicht als dekorativer Zusatz, sondern als Bereicherung des Rumohr'schen Kochbuchs. Um dies zu untermauern, sind ihnen thematisch entsprechende Auszüge aus dem *Geist der Kochkunst* nachgestellt. Der Band ist mit Kurzkomentaren versehen, die die Hauptmerkmale des jeweiligen Werkes beleuchten, dem die einzelnen Texte entnommen sind. Auch melden sich mehrere Zeitgenoss(inn)en zu Wort, die die enge Verbindung zwischen Rumohrs inniger Zuwendung zur Bildkunst und ausgeprägter Hingabe zur Kochkunst aus eigener Erfahrung kannten. In Briefen, Tagebüchern oder in rückschauender Erinnerung vermitteln sie einen Einblick in seine Musterküche. Dabei kommt auch die komplexe Persönlichkeit des verständigen Feinschmeckers zum Ausdruck, der das Essen nicht als freudlose Mahlzeit, sondern als Lebenslust praktizierte, die zur Regeneration körperlicher und geistiger Energien dient. Das Rumohr-Lesebuch präsentiert sich in einer facettenreichen Bilderfolge, die im Ineinandergreifen von Kunst- und Lehrgesprächen das Ideal einer ungeschminkten Kochkunst einfängt. Die Schalkslaune des Verfassers zeigt sich in den Burschenschmäusen und Erziehungspraktiken chinesischer Malerjungen, seine didaktische Ader in den Reflexionen über fischgerechte Fangmethoden, Lebensmittelsurrogate und Bier als nahrhaftes Volksgetränk. Rumohr bewunderte die Kunstfertigkeit der mailändischen Käser bei der Parmesan-Produktion und begrüßte den Aufschwung der märkischen Geflügelzucht. Er schätzte die schlichte und zugleich nahrhafte Mahlzeit einer lombardischen Pächterfamilie, die auf ihren regional erzeugten Produkten – Polenta, Reis, Butter und Käse – beruhte; wenig konnte er hingegen in Mailand der »schamlosen Sinnlichkeit (bey gewissen Herrendiners)« abgewinnen: »[da] sah ich die Schinkenschnitte ganz hinabschlingen, den Risotto sich eingeben wie den Kapphänen die Nudeln«. ²²

Explizit manifestierte sich Rumohrs pädagogischer Elan in seiner *Reise in die Lombardey* (1838). Darin befasste er sich – vor dem Hintergrund des Umbruchs der deutschen Agrarstruktur – mit der Frage nach der Verbesserung der preußischen Wasserpolitik. Schwerpunktmäßig untersuchte er die »Feld und Wiesenbewässerungen der lombardischen Ebenen« in der erklärten Absicht, seinem »Vaterlande«

die Vorteile der Kulturlandschaft des *Basso Milanese* vorzuführen.²³ Durch den Einsatz der Rückenbauwässerung wünschte er, eine rationellere Landwirtschaft und Nahrungsmittelversorgung herbeizuführen. Ihm ging es vornehmlich darum, einen Kulturimport in die Wege zu leiten und ein traditionsreiches italienisches Bewässerungsmodell auf das nord- und ostdeutsche Flachland zu verpflanzen. Hatte er als Gastrosoph bereits 1822 im *Geist der Kochkunst* auf den Feldbau als Grundlage der Zivilisation hingewiesen, richtete er nun als reisender Landwirt einen nationalpädagogischen Appell an den preußischen Kronprinzen Friedrich Wilhelm: »Ganz Deutschland, doch besonders Preußen, hat noch Provinzen zu erobern ohne Schwerdstreich wenn auch mit einigem Pulver, wo Felsen zu sprengen wären.«²⁴

* * *

Die neun in diesem Band reproduzierten Aquarellzeichnungen stammen von dem Landschaftsmaler Franz Theobald Horny (Weimar 1798 – Olevano 1824). Diese Pflanzen- und Früchtestudien befinden sich heute verstreut in den öffentlichen Graphiksammlungen verschiedener Museen in Deutschland. Davon hatten sechs ihren Platz in Carl Friedrich von Rumohrs *Kunstsammlung*, die im Oktober 1846 in Dresden versteigert wurde: Dem Auktionskatalog, den der Leiter der Dresdner Kupferstichsammlung Gottlieb Abraham Frenzel erstellte, ist zu entnehmen, dass sie zu einer Folge von Studienblättern gehörten, von denen einige noch in der Phase der skizzierenden Bleistiftvorzeichnung sind.²⁵ Frenzel betonte, dass sie »unter die ausgezeichneten Werke zu rechnen sind, da sie mit möglichster Naturtreue und auf sehr malerische leichte Art behandelt worden.«²⁶ Seine sorgfältige Beschreibung der Studienblätter gestattete der Forschung, deren Provenienz zu identifizieren.

Bestimmend für die Wahl von Hornys Aquarellen zur Illustration von Rumohrs kulinarischem Lesebuch war der Einfluss, den der Kunstkennner, selbst begabter Zeichner und Radierer, auf den Bildungsweg des Malers genommen hatte. Der in Weimar geborene Franz Horny, dessen Vater botanische Studien und Landschaftsdekorationen ausführte, besuchte die Freie Zeichenschule unter der

Leitung von Goethes Kunstberater Heinrich Meyer. Dort lernte Rumohr ihn im Mai 1815 kennen. Er erkannte bald, dass Hornys Begabung darin bestand, Naturwahrheit zu erfassen und in zarten Skizzen lebendig darzustellen. Dies bewog ihn, den jungen Maler, der vorwiegend nach Vorlagen kopierte, zum Studium vor der Natur anzuleiten. Im Sommer 1816 nahm er ihn auf seine zweite Italienreise mit, um ihn in einer Meisterschule nach seiner kunstpädagogischen Methode zum Freilichtmaler ausbilden zu lassen. Nach einem längeren Aufenthalt in München trafen die Reisenden Mitte November wohlbehalten in Florenz ein. Zum Jahresende brach Horny allein nach Rom auf, um sich auf Veranlassung seines Mentors bei Joseph Anton Koch in die Lehre zu begeben. Im Atelier des Tiroler Landschafters eignete er sich auch jene handwerklichen Fertigkeiten an, deren Beherrschung für Rumohr im künstlerischen Arbeitsprozess unabdingbar waren. Zeitweilig hatte er engen Kontakt zu den nazarenischen Künstlern, wiewohl ihm deren Kunstauffassung eher fremd blieb. Infolge einer Tuberkulose verbrachte er die letzten Lebensjahre im Bergdorf Olevano Romano im Sabinergebirge, wo Rumohr ihn der Pflege der dort ansässigen Familie Baldi anvertraut hatte.²⁷

Für Hornys künstlerische Entwicklung war das Jahr 1817 gewinnbringend. Die Sommermonate verbrachte er im Umgang mit Rumohr und dessen Malerfreund Peter Cornelius teils in Olevano, teils in Frascati. Dort fand er alle Motive zu seinen Obst- und Gemüsestudien vor, die er plastisch greifbar mit wirkungsvollen Licht- und Schattenabstufungen aquarellierte. Nur wenige Monate vorher hatte er von München aus an seine Mutter geschrieben: »[...] die Stadt ist groß und volkreich, und man trifft eine große Menge Tiroler und Italiener an, welche mit Obst, Käse, Würsten, Gemüse und allem möglichen Handel treiben; vor kurzem habe ich alle Früchte des Jahres zusammengetroffen: Kirschen und Weintrauben, Zwetschen, Birnen, Äpfel, Aprikosen etc., welche aus dem südlichen Tirol und von der italienischen Grenze herbeigeschafft werden.«²⁸ Hornys Malerblick nahm die reichen Marktauslagen, die sich ihm in leuchtenden Farben und Formen darboten, mit Erstaunen wahr. Im Herbst 1817 sollte er die südlichen Erdfrüchte in vollem Schaffensdrang für eine speziell ihm anvertraute Arbeit abbilden.

Im Zug der Erneuerung der Wandmalerei war Peter Cornelius der Auftrag erteilt worden, einen Saal des Casino Massimo in Rom mit Szenen aus Dantes *Göttlicher Komödie* zu freskieren. Da er Hornys zeichnerische Fähigkeiten, Naturverbundenheit und Farbensinn schätzte, zog er ihn als Gehilfen bei der Ausschmückung der Gewölbedecke heran. Seiner Mutter berichtete Horny: »Herr Cornelius hat das große Zutraun zu mir, alles was zur Zierde des Paradieses von Dante zwischen den symbolisch angeordneten Figurengruppen an Blumen, Girlanden und Festons angebracht ist, mir gänzlich zu überlassen, so daß ich diesen Teil der Arbeit al fresco male. Alle diese Verzierungen werden von lauter natürlichen Blumen und Früchten zusammengesetzt, deren ich diesen Herbst mehrere hundert genau nach der Natur gezeichnet und koloriert habe.«²⁹ Das Projekt wurde unterbrochen, als Cornelius im Frühjahr 1818 von Kronprinz Ludwig von Bayern den Auftrag zur Ausgestaltung der Münchner Glyptothek erhielt.

Hornys botanische Aquarelle entsprachen der Vorliebe seines Mentors für eine auf genauer Beobachtung der Wirklichkeit beruhenden Landschaftsdarstellung. Rumohr äußerte sich wiederholt über den sensiblen Maler, der die Eigenart jeder einzelnen Blume und Frucht naturnah erfasste. In einem Bericht über den deutsch-römischen Künstlerkreis, den er an Cottas *Kunstblatt*-Redakteur Ludwig Schorn in Stuttgart richtete, wird Hornys seltenes Talent erwähnt, das sich in der minutiösen Wiedergabe der beobachteten Pflanzenwelt von den idealisierten Bildfindungen der Nazarener abhob: »Unter den jüngeren Künstlern« zeichnet sich »Franz Horny aus Weimar durch die Gabe, alle Dinge, Landschaften Blumen, Früchte Menschen und dergleichen gerade so aufzufassen wie sie sind, gerade dadurch in der Mitte eines Bestrebens aus, dessen Richtung an sich ideell ist. Aus diesem Beispiel sieht man, daß die künstlerische Richtung gar nicht so einseitig ist, als man wohl glauben machen möchte.«³⁰ Dem Porträt, das Rumohr 1832 in den *Drey Reisen nach Italien* rückblickend von Franz Horny entwarf, ist zu entnehmen, dass er eine Wahlverwandtschaft zwischen seinem Zögling und einem Mitarbeiter Raffaels festgestellt hatte: Der Renaissancemaler Giovanni da Udine hatte bei der Ausmalung der vatikanischen Loggien seine Blumen- und Fruchtgewinde mit gro-

ßer Vitalität und Naturnähe ausgeführt. Kontextuell sei ein längerer Auszug mitgeteilt: »In den ersten Jahren, nach diesem Hindurchbrechen seines Naturells, machte Horny eine große Menge von trefflichen Zeichnungen, Studien nach Erscheinungen der verschiedensten Art, welche geschätzt und gesucht sind und in den Sammlungen der Künstler und Liebhaber sich nach allen Seiten verstreut haben. Von seinen Gebäude- und Trümmer-Ansichten besitze ich leider, aus dieser früheren guten Zeit, keine einzige; ich wollte sie ihm nicht entziehen, und nun haben sie Andere. Hingegen drängte er mir eine lange Folge von farbigen Studien nach Früchten und Blumen auf, die Arbeit einiger Herbstmonathe, in welchen davon die Rede war, dem trefflichen Peter Cornelius bey Ausführung seines für Mas-simi intendirten Dante als Gehülfe beyzustehn. Er sollte Frucht- und Blumenkränze *a fresco* ausführen, durch welche Cornelius an der Decke des Saales seinen Gegenstand zu sondern und abzuthemen dachte. Die Studien, welche Horny in dieser bestimmten Absicht gemacht, verrathen durch ein gewisses großartiges Wesen ihre Bestimmung, ohne deßhalb weniger ausführlich, oder malerisch behandelt zu seyn. Wer nur sie bey mir gesehen, hat immer eingestehen müssen, daß ihm in dieser Art und Beziehung nichts Aehnliches vorgekommen sey. Horny war von dem Stoffe, aus welchem Maler der Art des Giovanni da Udine gemacht werden; das ist, mehr geeignet, ein großes Genie kraftvoll zu unterstützen, als in der Entwicklung eigenthümlicher Gaben gleichsam eine Welt für sich auszumachen. Allein nur Wenigen ist es gegeben, über einige Durchschnitts-Gedanken und Vorstellungen hinauszugehen. Cornelius freylich verstand und schätzte des Horny großes und damals ziemlich isolirt dastehendes Talent; andere hingegen tadelten schonungslos in ihm den Mangel an Phantasie und selbstständiger Produktionskraft (für welche das Reminiscenzenwesen so häufig den Ersatzmann abgeben muß); und so brachten sie's dahin, daß Horny zuletzt über ungewissen Vorspiegelungen aufgab, was er bereits gesichert hatte.«³¹

Wir verfügen über keine Dokumente, die eine unmittelbare Konnexion zwischen Franz Hornys Abbildungen aus dem Pflanzenreich und den diätetischen Interessen Rumohrs belegen. Doch sind die im Herbst 1817 für Cornelius gefe-

tigten Aquarelle – die Flaschenkürbisse, Melonen, Paprikaschoten, Granatäpfel, Pfirsiche, Mispelfrüchte, Feigen, Äpfel, Birnen, Weintrauben und Gurken –, die das Lesebuch illustrieren, im Einvernehmen mit seinem Mentor entstanden. Horny war anhaltend bei Rumohr zu Tisch, wo einfachen regionalen Gerichten der Vorzug gegeben und marktfrisches Gemüse als Beigabe zu Fleisch- oder Fischspeisen sowie saisonale Obstsorten gereicht wurden. Außerdem schätzte er die Fertigkeiten des »berühmten Joseph König«,³² der, von seinem Dienstherrn angeleitet, für eine wohlschmeckende, leicht bekömmliche Kost sorgte. In diesem Sinn lassen Hornys Studienblätter, denen die natürlichen Eigenschaften der Erdfrüchte innewohnen, die Rumohr'sche Vorstellung einer »wahrhaft diätetischen Kochart«³³ durchschimmern: Sie ist frugal und zugleich nutritiv, respektiert die natürliche Bestimmung der essbaren Dinge und versteht es, dieselben geschmackvoll anzurichten. In der leuchtenden Frische von Hornys einnehmenden Aquarellen klingt das horazische Motto *delectare et prodesse* an, das sein Mentor von der Bildkunst auf die Kochkunst übertrug: »Vermische Nützlichkeit mit Anmuth.«³⁴

Enrica Yvonne Dilk

EINLEITUNG

ANMERKUNGEN

- ¹ Wolfgang Koeppen: »Vorwort« zu Rumohr: *Geist der Kochkunst*. Frankfurt a.M.: Insel 1966, S. 10–11.
- ² Julius Schlosser: »Einleitung« zu Rumohr: *Italienische Forschungen*. Frankfurt a.M.: Frankfurter Verl.-Anst. 1920, S. V–XXXVIII, hier S. V.
- ³ Rumohr: *Reise durch die östlichen Bundesstaaten in die Lombardey, und zurück über die Schweiz und den oberen Rhein, in besonderer Beziehung auf Völkerkunde, Landbau und Staatswirtschaft*. Lübeck: v. Rohden 1838 (SW 7), S. 274.
- ⁴ Rumohr an Langer: Rothenhausen, 22. Januar 1812. In: Friedrich Stock (Hg.): *Rumohrs Briefe an Robert von Langer*. Charlottenburg: Munin 1919, S. 66.
- ⁵ *Geist der Kochkunst* von Joseph König. Überarb. u. hrsg. von C. F. v. Rumohr. Stuttgart, Tübingen: Cotta 1822; zweite verm. u. verb. Aufl. 1832 (SW 8).
- ⁶ Brief des preuß. Kronprinzen Friedrich Wilhelm an Rumohr: Berlin, 18. April 1833. In: Friedrich Stock (Hg.): *Aus dem Briefwechsel Friedrich Wilhelms IV. mit C. F. v. Rumohr*. In: *Jahrbuch d. Königl. Preuß. Kunstsammlungen* 35 (1914), Beih., S. 25.
- ⁷ *Geist der Kochkunst* 1832 (wie Anm. 5), S. 157.
- ⁸ Ebenda, S. XV–XVI.
- ⁹ Hierzu Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart: Kohlhammer 1987; Thomas M. Hauer: *C. F. v. Rumohr und Der Geist der bürgerlichen Küche*. Univ. Diss. Karlsruhe 2000; s. ferner: Gerhard Kegel: »The Essence of Cookery« im Leben des C. F. v. Rumohr (1785–1843). In: *Cotta's kulinarischer Almanach 1995/96* (Stuttgart: Klett-Cotta 1994), S. 69–80.
- ¹⁰ Walther Rehm: *Rumohrs Geist der Kochkunst und der Geist der Goethezeit*. In: *Festgabe für Eduard Berend*. Hrsg. von Hans Werner Seiffert u. Bernhard Zeller. Weimar: Böhlau 1959, S. 210–234, hier S. 211, 216.
- ¹¹ *Geist der Kochkunst* 1832 (wie Anm. 5), S. V–VI.
- ¹² Carl Gustav Carus: *Lebenserinnerungen und Denkwürdigkeiten*. Bd. 2. Leipzig: Brockhaus 1865, S. 348.
- ¹³ *Aus den Tagebüchern von Heinrich Brockhaus*. Bd. 1. Leipzig: Brockhaus 1884, S. 376 (Eintrag vom 20. Juli 1839).
- ¹⁴ Rumohr an Rist: München, 1. März 1828. In: Gerhard Kegel (Hg.): *C. F. v. Rumohr: Briefe an Johann Georg Rist*. Buchholz/Nordheide: Selbstverl. 1993, S. 41.
- ¹⁵ *Geist der Kochkunst* 1832 (wie Anm. 5), S. 9.

- ¹⁶ Ebenda, S. 1.
- ¹⁷ Ebenda, S. 8.
- ¹⁸ Friedrich Rückert: Gedichte von Rom und andere Texte der Jahre 1817–1818. Bearbeitet von Claudia Wiener. In: F. R.: Werke. Hrsg. von Hans Wollschläger u. Rudolf Kreutner. Göttingen: Wallstein 2000, S. 490.
- ¹⁹ Enrica Yvonne Dilk: Rumohrs Verlagskorrespondenz mit der J. G. Cottaschen Buchhandlung. In: dies.: Ein »practischer Aesthetiker«. Studien zum Leben und Werk C. F. v. Rumohrs. Hildesheim: Olms 2000, S. 35–76, hier S. 45.
- ²⁰ Vgl. Rumohr: Geist der Kochkunst: »Vorrede zur zweiten Auflage« (wie Anm. 5), S. XII.
- ²¹ Carl Georg von Maassen: »Einleitung« zu Rumohr: Geist der Kochkunst. München: G. Müller 1922, S. VIII–IX.
- ²² Rumohr an Carl Josias von Bunsen: Mailand, 10. März 1829. In: Friedrich Stock (Hg.): Rumohrs Briefe an Bunsen. Über Erwerbungen für das Berliner Museum. In: Jahrbuch d. Preuß. Kunstsammlungen 46 (1925), Beih., S. 49.
- ²³ Zur Bewässerungskultur der Mailänder Ebene vgl. Enrica Yvonne Dilk: Rumohr und die Lombardei oder von der »Kunst des Ackerbau's«. In: dies.: Das »verzweifelte allerhand Talent«. Neue Studien zu C. F. v. Rumohr. Hildesheim: Olms 2010, S. 31–53.
- ²⁴ Rumohr an den preuß. Kronprinzen Friedrich Wilhelm: Rothenhausen, 21. Januar 1838. In: Stock 1914 (wie Anm. 6), S. 36.
- ²⁵ Die Kunstsammlung des Freiherrn C. F. L. F. von Rumohr, Königl. Dänischen Kammerherrn, Ritter des Dannebrog-Ordens, beschreibend dargestellt von J. G. A. Frenzel. Lübeck: Rahtgens 1846 (SW 16), S. 408–409. Vier Aquarelle [Nr. 4022, 4023, 4027, 4028] befinden sich in den Staatlichen Museen zu Berlin; das fünfte Blatt [Nr. 4033] gehört der Klassik Stiftung Weimar, das sechste Blatt [Nr. 4035] dem Leipziger Museum der bildenden Künste (vgl. die Bildnachweise im Anhang).
- ²⁶ Ebenda, S. 409.
- ²⁷ Zu Franz Horny vgl. Drey Reisen nach Italien. Erinnerungen von C. F. v. Rumohr. Leipzig: Brockhaus 1832 (SW 12), S. 68–175, 205 ff.; Ernst Ludwig Schellenberg (Hg.): Der Maler Franz Horny. Briefe und Zeugnisse. Berlin-Lichterfelde: Verl. für Kultur und Menschenkunde 1925; Walther Scheidig: Franz Horny. 1798 Weimar – Olevano 1824. Berlin: Henschel 1954; Franz Theobald Horny. Ein Romantiker im Lichte Italiens. Mit Beiträgen von Hanna Hohl, Hermann Mildenerger, Hinrich Sieveking. Ausst. Kat. Kunstsammlungen zu Weimar. Berlin: G+H Verlag 1998.
- ²⁸ Horny an die Mutter: München, 14. September 1816. In: Schellenberg 1925 (wie Anm. 27), S. 51.
- ²⁹ Horny an die Mutter: Rom, 6. Januar 1818. In: Schellenberg 1925 (wie Anm. 27), S. 84.
- ³⁰ Rumohr an Schorn: Florenz, 10. Juni 1820. In: Enrica Yvonne Dilk: Das *Kunstblatt* und Vasari. C. F. v. Rumohr im Briefwechsel mit Ludwig Schorn. Hildesheim: Olms 2020, S. 24.
- ³¹ Drey Reisen nach Italien 1832 (wie Anm. 27), S. 206–207.
- ³² Ebenda, S. 221.
- ³³ Geist der Kochkunst 1832 (wie Anm. 5), S. 187.
- ³⁴ Ebenda, S. 17.