

INHALT

Einleitung

Rumohrs Bilder vom Speisen und die Illustrationen von Franz Horny 13

AUS RUMOHRS SCHRIFTEN

DEUTSCHE DENKWÜRDIGKEITEN (1832) 31

I Vom kümmerlichen Nachtmahl zum Pastetenschmaus 33

Geist der Kochkunst

Eine schmackhafte Hauspastete 35

II »... diese niedlichen Silberfische...«.

Gastliche Bewirtung mit Forellengenuss 37

Geist der Kochkunst

Vom kunstgerechten Sieden der Fische 39

III Saftige Rostschnitten der französischen Küche 41

Geist der Kochkunst

Filet de boeuf 42

IV Vatertahlzeit eines chinesischen Malers 44

Geist der Kochkunst

Schwatzen und Schmatzen. Tischordnung für Kinder 48

V Festgelage für ein Schelmenvölkchen 50

Geist der Kochkunst
Studentenfutter 55

VI Eine Rheinweinprobe 56

DREY REISEN NACH ITALIEN (1832) 59

VII »Schuldlose Thiere« in der Posthofküche am Brenner 61

VIII Briganten in Olevano und die Kochkunst
des »berühmten König« 63

Geist der Kochkunst
Joseph Königs römischer Suppentopf 64

DER LETZTE SAVELLO (1834) 67

IX Prinz Savellos Tafelrunde in Ariccia 69

Geist der Kochkunst
»... damit ein Jeder nach Gefallen hinzulange.« 71

REISE IN DIE LOMBARDEY (1838) 73

X Geflügel der Mark Brandenburg 75

Geist der Kochkunst
Gesottene Füllung für zahmes Federvieh 77

XI	Bier, ein »gesundes und nährendes Getränk«	79
XII	Abendbesuch in Ticengo. Polenta, Reis, Butter, Käse	82
	<i>Geist der Kochkunst</i>	
	Polenta, »die Lieblingsnahrung des lombardischen Landvolks«	84
XIII	Der Mailänder Parmesan, ein Meisterstück	85
	<i>Geist der Kochkunst</i>	
	»Den Reis auf Mailändisch«	87
	LEHR- UND WANDERJAHRE DES	
	RAPHAEL SANTI VON URBINO (1840)	
XIV	89	
	<i>Geist der Kochkunst</i>	
	Zarte Salatkräuter	94
	ITALIENISCHE NOVELLEN	
	VON HISTORISCHEM INTERESSE (1823)	
XV	97	
	Ein unnachgiebiges Schoßhündchen erobert sich	
	ein »herrliches Frühstück«	99
XVI	»... ich habe nie etwas besseres gegessen, als deine Lampreten.«	101
	<i>Geist der Kochkunst</i>	
	Altitalienische Kochmanier und die Novellen-Literatur	103

AUS EINEM BRIEF VON RUMOHR AN
CAROLINE SCHELLING (1807) 105

XVII »Aber zum Experimentiren muß ich allerdings eine Küche haben.« 107

Geist der Kochkunst

Eine Küche, die nicht raucht, mit dienlichem Kochgeschirr 108

ERINNERUNGEN, TAGEBÜCHER UND BRIEFE
VON ZEITGENOSSEN

XVIII »Urküche« versus »Schmorküche«

Henrich Steffens – 1807/1808 113

Geist der Kochkunst

Der »so beliebte«, perikulöse Cayennepfeffer 115

XIX Der Sinn für Küche und Kunst

Caroline Schelling – 1808 117

Geist der Kochkunst

Vom Begriff der Kochkunst 118

XX »... unter dem Kommando des Herrn v. R. ...«

Franz Horny – 1816 119

Geist der Kochkunst

Bratenduft 120

XXI Muskatellertrauben in der Pergola

Franz Horny – 1817 122

Geist der Kochkunst

»... die Vorstellung des Ueberflusses erwecken ...« 123

XXII Zauberland Olevano
Franz Horny – 1817/1818 125

Geist der Kochkunst
Kürbis 126

XXIII »Die Tafel war ganz nach vaterländischer Weise
eingerichtet«. Fest in Rumohrs Villa bei Florenz
Louise Seidler – 1820 128

Geist der Kochkunst
Grüne Bohnen auf deutsche Art 130

XXIV Eine Musterküche, die »nur den Fehler hatte,
ihn selbst zu sehr zu beschäftigen.«
Johann Georg Rist – 1824 132

Geist der Kochkunst
Mein »Eifer für die Kunst« 133

XXV »... Fliederbusch ist sein Lieblingsgericht ...«
Bettina von Arnim – 1826 135

Geist der Kochkunst
Eingemachtes von Früchten 136

XXVI »Bekanntlich führt er eine sehr wohlschmeckende Küche ...«
August von Platen – 1828 137

Geist der Kochkunst
»... daß der Mensch esse, um zu leben; nicht lebe,
um zu essen.« 138

XXVII »Vor allem bitte ich, mir das italiänische Recept
zu einer eingebraunten Suppe zu schicken ...«
August von Platen – 1828 140

Geist der Kochkunst
Rezept zu einer eingebraunten Suppe 141

XXVIII »... er liebte es nicht, sich im Essen durch
geistige Anstrengung zu stören.«
Rochus von Liliencron – um 1840 143

Geist der Kochkunst
Verbannung des Metaphysischen 145

Anhang
Zu dieser Ausgabe 149
Lebensdaten 150
Quellennachweis 154
Bildnachweis 159
Personen- und Ortsregister 161