



archimaera
architektur.kultur.kontext.online

Martin von Byern
(Hamburg)

Carême - Pâtissier architecte.

Eine Weltgeschichte der Architektur in Zucker

Antonin Carême (1783-1833), Koch, schreibt 1815 eines der ungewöhnlichsten Architekturlehrbücher des 19. Jahrhunderts. Während seiner Ausbildung als Pâtissier wird er zum Spezialisten der klassischen griechischen und römischen Architektur und beginnt seine Kenntnisse in eine eigene Weltgeschichte der Architektur umzusetzen. Seine Entwürfe für "*pièces montées*", die er in seinem Werk *Le pâtissier pittoresque* publiziert, stehen in der Tradition architektonischer Tafelaufsätze, sind in ihrer Vielfalt und ihrem architektonischen Anspruch jedoch singulär.

<http://www.archimaera.de>

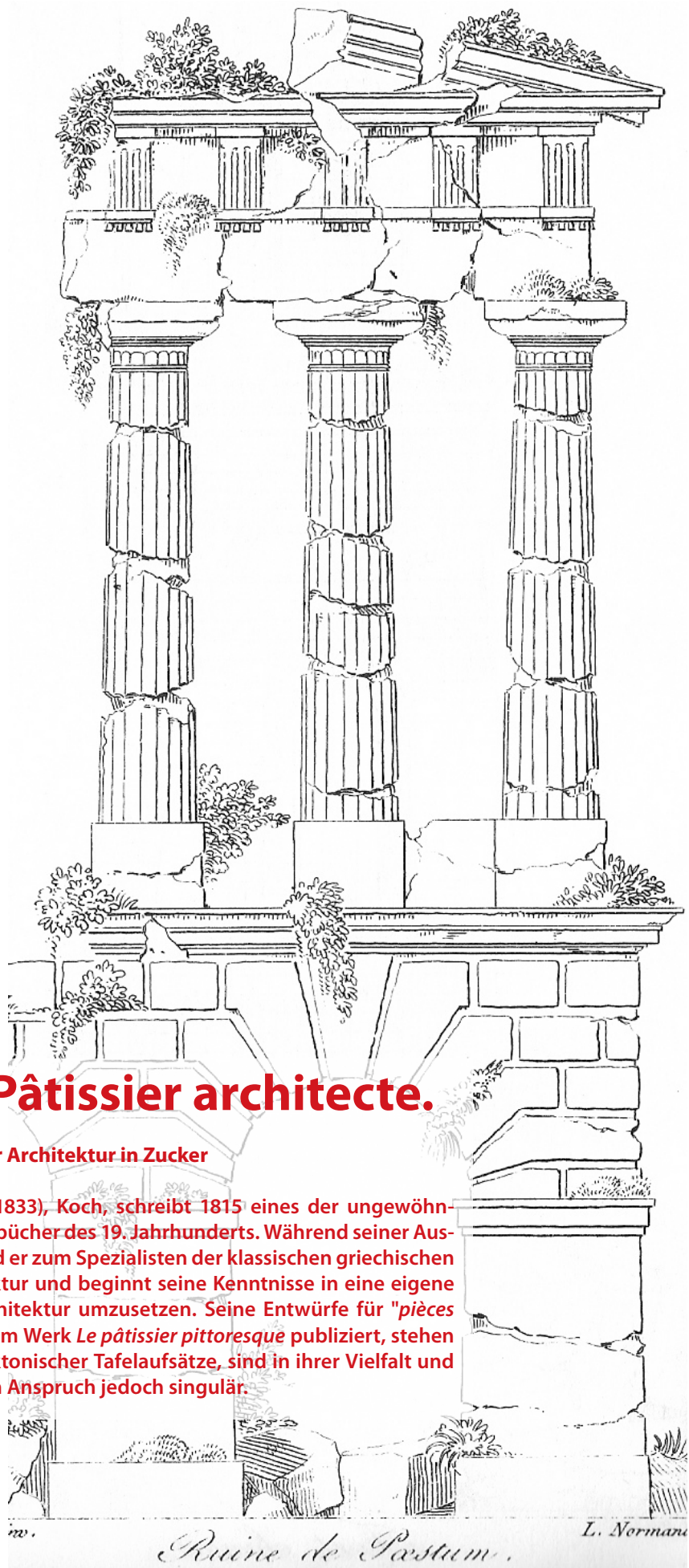
ISSN: 1865-7001

urn:nbn:de:0009-21-24706

Mai 2010

#3 "Ephemere Architektur"

S. 87-96



Einleitung

Antonin Carême (1783-1833), Koch, schreibt 1815 eines der ungewöhnlichsten Architekturlehrbücher des 19. Jahrhunderts. Man kann ihn als Mittler zwischen dem klassischen Verständnis des Klassizismus und Vorboten des Historismus mit seinen Rückgriffen auf die Epochen begreifen. Während seiner Ausbildung als Pâtissier wird er zum Spezialisten der klassischen griechischen und römischen Architektur und beginnt seine Kenntnisse in eine eigene Weltgeschichte der Architektur umzusetzen.

Bekannt ist er als der Erfinder der neuen französischen und damit europäischen Küche. Geboren noch im Ancien Régime, ist er als sechzehntes Kind seiner Eltern bereits mit elf Jahren auf sich selbst gestellt. Seinen eigenen Aussagen zufolge verpasst er nie die öffentlichen Stunden jeden Dienstag und Freitag in der Bibliothèque Nationale, die in unmittelbarer Nachbarschaft seines Arbeitsplatzes lag. Dort geht er seiner eigentlichen Leidenschaft nach und kopiert Architekturzeichnungen aus den Lehrbüchern von Palladio, Vignola und anderen.

In seinem Buch *Le pâtissier pittoresque* beschreibt er ausführlich die Ordnungen der klassischen Antike mit ihren Details. Dabei verbindet er den architekturtheoretischen Teil mit den Anweisungen für die handwerkliche Umsetzung und über hundert eigenen Entwürfen für fantasievolle Kleinarchitekturen.

Von ihm ist auch der Ausspruch überliefert: *"Es gibt fünf schöne Künste. Die Malerei, die Bildhauerei, die Dichtkunst, die Musik und die Architektur, deren Hauptzweig die Zuckerbäckerei ist."*²

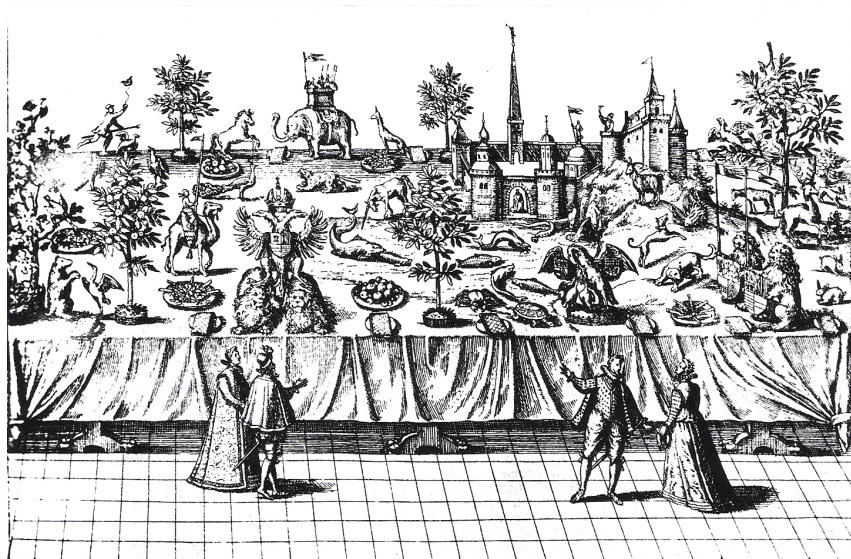
Tafelaufsätze – Architektur auf dem Tisch

...bis zum 18. Jahrhundert

Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts war in Europa bei größeren Dinern und Festbanketten das *"Service à la française"* üblich, bei dem alle Speisen gleichzeitig auf den Tisch kamen, die sogenannten "Schüsseln". Abgelöst wurde diese Tradition durch das *"Service à la russe"*, bei dem die Gänge nacheinander jedem Gast einzeln serviert werden. Wie die Tafel bei einem Festbankett aussah, nachdem die Gä-

Abb 1. Konfekttafel aus Zuckerwerk anlässlich der Hochzeit des Herzogs Wilhelm von Jülich-Kleve im Düsseldorfer Schloss 1585, nach Graminäus 1587 (vgl. Anm. 3). (Quelle: Stefan Bursche: *Tafelzier des Barock*. München 1974, Abb. 5)

Abb. 2. Nachbildung der Konfekttafel von 1585 in farbigem Zucker von Georg Maushagen. (Quelle: Stadtmuseum Jena, Ausstellungspakat *Das Zuckerbankett der Jülicher Hochzeit*. Jena 2008)



ste mehrere Dutzend verschiedene Speisen genossen hatten, kann man sich lebhaft vorstellen.

Wenn der Hunger gestillt war, wechselte man idealerweise das Zimmer und fand dort die "Konfekttafel" vor, eine Tafel mit Süßspeisen und Leckereien. Diese Konfekttafel war üppig dekoriert und in der Mitte mit Tafelaufsätzen bestückt, die in der Regel für den jeweiligen Anlass gefertigt waren und aus – nicht immer essbarem – vergänglichem Material bestanden. Neben Tragant³ oder Zucker wurden auch häufig Pappmaché oder Kork verwendet.

Wie wir im Folgenden sehen werden, besteht eine enge Verwandtschaft zwischen Tafelaufsätzen und der Gartenarchitektur. Eine frühe Darstellung zeigt die Konfekttafel aus Zuckerwerk, die anlässlich der Hochzeit des Herzogs Wilhelm von Jülich-Kleve in Düsseldorf 1585 geschaffen wurde (Abb. 1).⁴

Deutlich erkennbar sind hier Darstellungen herrschaftlicher Architekturen in einer imaginären Landschaft. Aus der Beschreibung geht hervor, dass die einzelnen Stücke aus eingefärbtem Zucker waren. Der Düsseldorfer Konditor Georg Maushagen hat viele Teile des Banketts für eine Ausstellung des Düsseldorfer Stadtmuseums 1997 in Zucker nachempfunden (Abb. 2).

18. und 19. Jahrhundert

Schon früh erkannte man in gebildeten Kreisen repräsentatives Potential in den Tafeldekorationen – sollten diese doch sowohl den intellektuellen Anspruch als auch die finanzielle Potenz des Gastgebers widerspiegeln.

Anspruchsvolle Objekte wurden in Edelmetall gefertigt. Durch ihre isolierte Präsentation als kunstgewerbliche Objekte sind die ursprüngliche Funktion und der festliche Kontext der zahlreichen Tischbrunnen, Schalen, Pokalen etc. aus Silber für den heutigen Betrachter nur noch schwer nachzuvollziehen.

Mit der in Mode gekommenen "Grand Tour", einer obligatorischen Bildungsreise nach Italien für den Nachwuchs der gehobenen Schicht, wuchs im 18. Jahrhundert der Bedarf an naturgetreuen Nachbildungen von Bauwerken der klassischen Antike, die ebenfalls gerne als Tischdekorationen eingesetzt wurden: *"Kein Werk der Kunst kann deshalb würdiger sein [als Architekturmodelle der römischen Antike] die Tafeln prunkvoller Gastmahle zu schmücken, da diese oft durch die geschmacklosesten und widersinnigsten [Tafel]aufsätze entstellt werden, und dem denkenden Kopfe bei der an solchen Orten präsidierenden Langeweile, nicht den mindesten Stoff zu belehrenden Gesprächen geben."*⁵

In Rom wurden gegen Ende des 18. Jahrhunderts durch den neapolitanischen Künstler Antonio Chichi (1743-1816) und den Römer Augusto Rosa (1738-1784) Korkmodelle populär. Kork eignet sich hervorragend zur Imitation von Mauerwerk, bzw. antiken Bauwerken und Ruinen. Details wie zum Beispiel Kapitelle wurden oft seriell als Gipsabgüsse hergestellt. Besonders die Modelle Chichis wurden professionell vermarktet. Er hatte einen Katalog von circa 36 verschiedenen Modellen klassischer römischer Denkmäler im Angebot.⁶ Das einzige signierte Korkmodell von Augusto Rosa befindet sich heute im Museum von St. Germain-en-Laye. Es stellt den sogenannten Poseidon-Tempel von

Abb. 3. Korkmodell des Ponte Salario von Carl May, um 1800, Gesamthöhe 40 cm. (Quelle: Kockel 1993 (vgl. Anm. 4), S. 340)

Abb. 4. Korkmodell des Konstantinbogens von Carl May, um 1800, Gesamthöhe ca. 49 cm. (Quelle: Kockel 1993 (vgl. Anm. 4), S. 183)

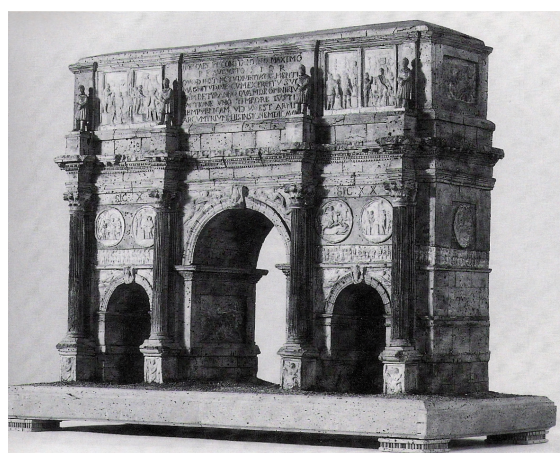
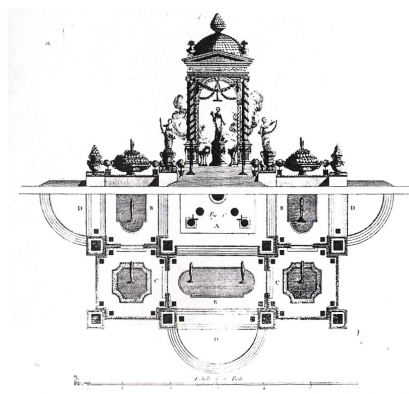


Abb. 5. Tischaufsatz mit den Tempeln von Paestum, Marmor. Römische Werkstatt, 1806. (Quelle: Kockel 1993 (vgl. Anm. 4), S. 29)



Abb. 6. Entwurf eines Dessertaufsatzes. Frankreich 1170-1780. Aus Denis Diderot / Jean-Baptiste le Rond d'Alembert: *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences des arts et des métiers*. 3. Aufl. Livourne 1770-81. (Quelle: Bursche 1974 (vgl. Abb. 1), Abb. 307)



Paestum dar. Das Aufmaß fertigte Rosa wohl während einer Reise mit G. B. Piranesi 1777 selbst an.

so aus Edelmetall wie aus ephemeren Materialien gefertigt sein.

Wie populär die Modelle waren, zeigt ihre Präsenz in zahlreichen nordeuropäischen Sammlungen, oder auch die folgende Passage aus Goethes *Italienischer Reise*. Auf die Antikenbegeisterung des Dichters hatten die Modelle immerhin so großen Einfluss gehabt, dass sie ihm beim Anblick der Originalen in den Sinn kamen: "[...] und alles, was ich in Gemälden, Zeichnungen, Kupfern und Holzschnitten, in Gips und Kork schon lange gekannt hatte, steht nun beisammen vor mir."⁷

Anhand dieser Beispiele wird die Tradition evident, in der Carêmes architektonische Tafelaufsätze (Abb. 7), die so genannten "*Pièces montées*", stehen. Auch die Dimensionen der Objekte sind mit den Kork- und Marmormodellen vergleichbar. So empfiehlt Carême als maximale Höhe der Tafelaufsätze 100 cm und 65 cm im Durchmesser.⁸

Der bedeutendste deutsche Schöpfer von Korkmodellen war bezeichnenderweise kein Architekt, sondern der Hofkonditor Carl May (1747-1822). Im Auftrag des Freiherrn Karl Theodor zu Dalberg schuf er zahlreiche Kopien der Modelle Chichis (Abb. 3, 4). Da sie offensichtlich bei Festbanketten den Gästen in Form von Tafelaufsätzen präsentiert wurden, sind die Modelle konsequenterweise als Küchengerät inventarisiert.

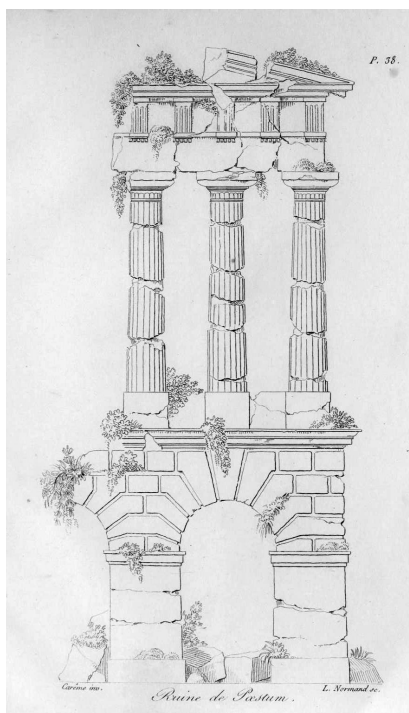


Abb. 7. "Ruine de Paestum", Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 38)

Ein weiterer Tafelaufsatz dieser Zeit ist ein Tischaufsatz mit den Tempeln von Paestum (Abb. 5), diesmal "aus Marmor und anderen kostbaren Steinen" mit einer Gesamtlänge von 5 m (!), der sich im Kunsthistorischen Museum in Wien befindet.

Carême – "Pâtissier-Architecte"

Bei Diderot finden wir einen Entwurf für einen Tafelaufsatz, wie er für das Frankreich des späten Ancien Régime typisch ist (Abb 6). Das Material für diesen Entwurf ist nicht spezifiziert. Er kann eben-

Carême, der sich als in Zucker arbeitender Architekt begriff, sieht die Kenntnis der "*Details und Proportionen der fünf klassischen Ordnungen der Architektur nach Vignola [...] erweitert um die Ordnungen ‚Kariatide‘, ‚Paestum‘, ‚ägypt-*

tisch', ,chinesisch' und ,gotisch'"⁹ als wichtige Grundlage seiner Arbeit und als notwendigen Bestandteil der Pâtisserie-Ausbildung an.

In einem ausführlichen Kapitel und dreizehn Bildtafeln seines 1828 in Paris erschienenen Buches *Le pâtissier pittoresque* behandelt Carême daher die fünf Ordnungen nach Vignola und eine Theorie zum Ursprung der Architektur (Abb. 8). In seiner Auffassung der "primitiven Konstruktion" vom Ursprung der Ordnungen ist ein ähnliches Verständnis wie bei Marc-Antoine Laugier (1713-1769) zu erkennen (Abb. 9). Dieser sieht in der "Urhütte" nicht nur den Anfang der Architektur, sondern die Entwicklung von Säule, Gebälk und Giebel.¹⁰

der tuskischen, der dorischen, der ionischen, der korinthischen und der Komposit-Ordnung, sowie deren Details mit Angaben zu den Proportionen, liefert Carême auch Details zu fünf weiteren Ordnungen, von denen er die Kariatyde selbst nicht verwendet (Abb. 10). Seine Vorlagen findet er in diesem Fall bei Jean-Nicolas-Louis Durand¹¹ bzw. bei Charles-Pierre-Joseph Normand für die Kariatyde.¹²

Neben den klassischen Architekturlehrbüchern seiner Zeit studiert er auch ausführlich Reisedokumentationen wie die *Voyages Historiques et Pittoresques* und Zeitschriften für Gartenarchitektur wie *Maisons de Campagne*¹³, aus denen er Anregungen für seine den Gartenstaffa-

Über die getreue Wiedergabe der fünf Ordnungen nach Vignola hinaus, also

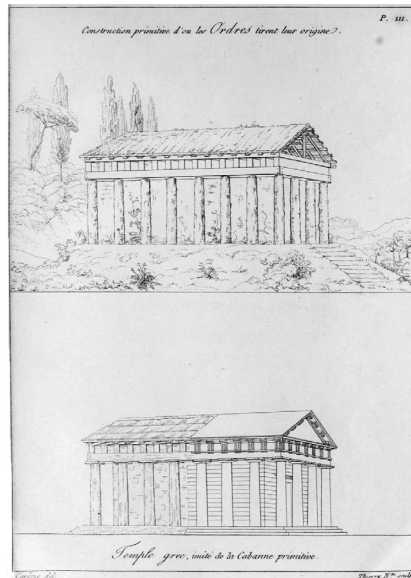


Abb. 8. Entstehung der Ordnungen bei Carême. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 111)

Abb. 9. Marc-Antoine Laugier, Frontispiz zu *Essai sur l'Architecture*. (Quelle: Kruft 1991 (vgl. Anm. 8), Abb. 92)

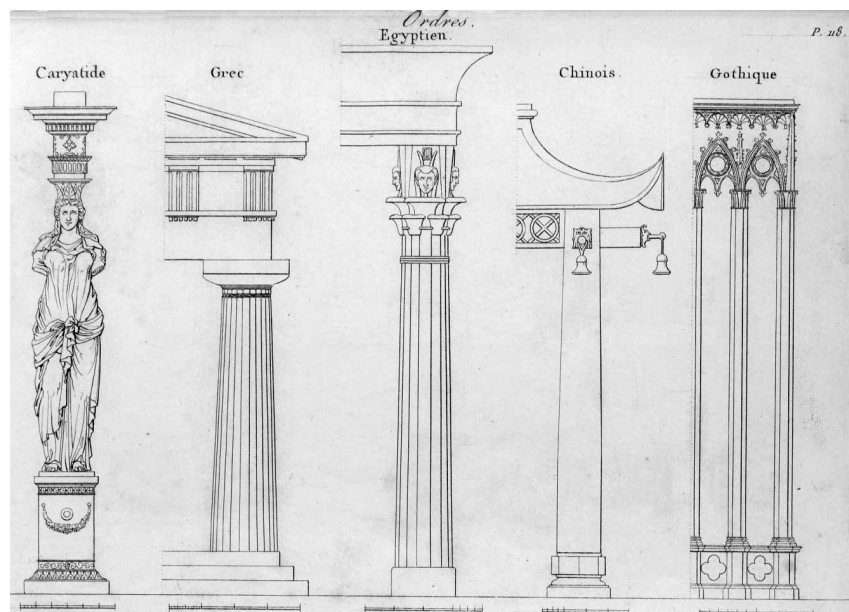


Abb. 10. Carêmes fünf weitere Ordnungen der Architektur. Abweichend vom Text hier "griechisch" bezeichnet, anstelle von "Paestum". (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 118)

gen vergleichbaren Zuckerpavillons entnimmt.

Wie Carême in der autobiographischen Einleitung seines *Pâtissier pittoresque* schildert, war sein Eifer beim nächtlichen Studium der Quellen, aber auch im Zeichnen neuer Modelle, enorm. Nach eigener Aussage hat er 1805 anlässlich der Vertragsunterzeichnung des Friedens von Pressburg 53 "Extras", also Tafelaufsätze, geschaffen, ohne einen Tag freizunehmen:

Er vergleicht die Technik des Kochens mit der Konstruktion: In beiden Fällen komme es auf die ausbalancierte Komposition verschiedener Komponenten an.¹⁴ Ist vielleicht auch deshalb das Kochen bei Architekten wieder in Mode?¹⁵

Das Zeichnen nach den Architekturlehrbüchern ist Grundlage für die praktische Ausführung in Marzipan, Tragant und anderen Massen, die er in seinem Buch ausführlich beschreibt. Er bemerkt unter anderem, dass die Entwürfe nicht zu kompliziert sein sollen und dass nicht mehr als zwei oder drei Farben an einem Objekt verwendet werden sollen.

Wie ein Arrangement für ein großes Bankett aussehen kann, illustriert er sieben Jahre später in seinem *Maitre d'Hôtel* von 1822 (Abb. 13).

Eine Weltgeschichte der Architektur in Zucker

Inspirationen für die Vielfalt und Internationalität seiner Entwürfe bezieht Carême sicherlich aus dem Umgang mit seinen Auftraggebern. Er war als

Abb. 11. Details zur "ägyptischen Ordnung" nach Carême (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 121)

Abb. 12. Zum Vergleich Details der "ägyptischen Ordnung" bei Jean Nicolas Louis Durand. (Quelle: Jean-Nicolas-Louis Durand: *Raccolta e parallelo delle fabbriche classiche di tutti i tempi d'ogni popolo e di ciascun stile*. Venedig 1833, Tafel 138)

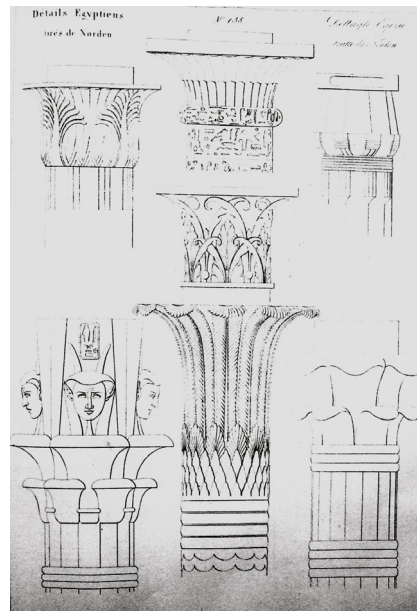
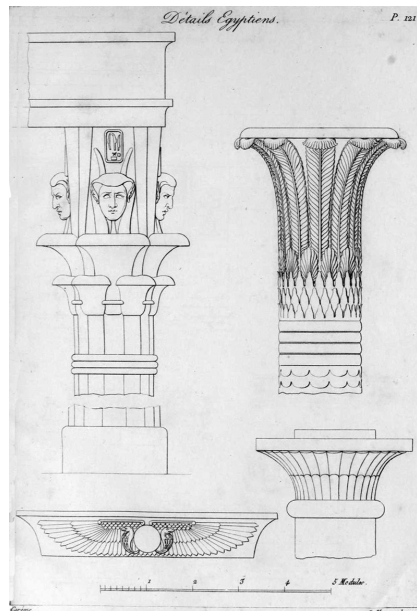


Abb. 13. Buffettafel mit fünf verschiedenen "pièces montées" von Carême. Mitte oben: "Fontaine des arcades", Mitte unten: "Cascade demi-circulaire", Mitte links: "Ruine de Paestum", Mitte rechts: "Ruine de Baalbek". Die beiden Pavillons außen sind vereinfachte Versionen des "Pavillon italien". (Quelle: Mouton 1984 (wie Anm. 1), S. 38-41)

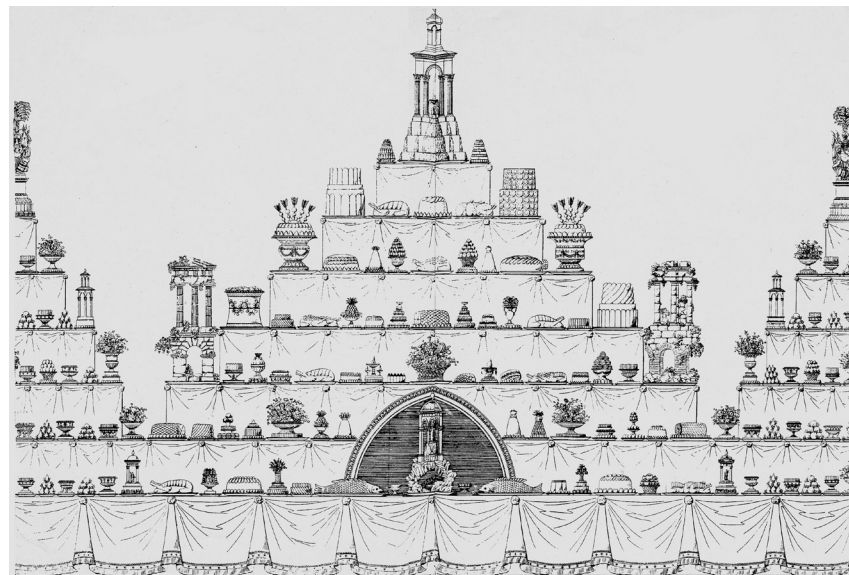


Abb. 14. Polnischer Pavillon, Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 46)

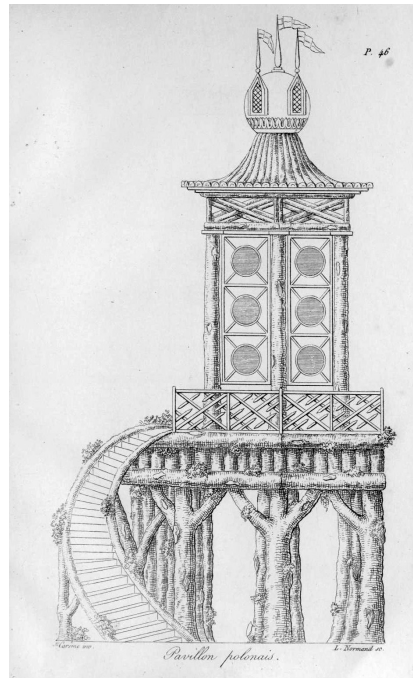


Abb. 15. Spanischer Pavillon, Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 108)

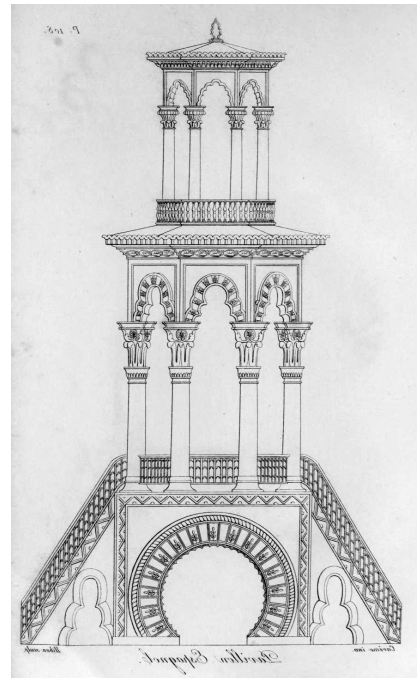


Abb. 16. "Maison italienne", Entwurf für einen Tafelaufsatz. Anklänge an Architektur der Neuzeit, wie hier das Palladio-Motiv, sind bei Carême selten. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 28)

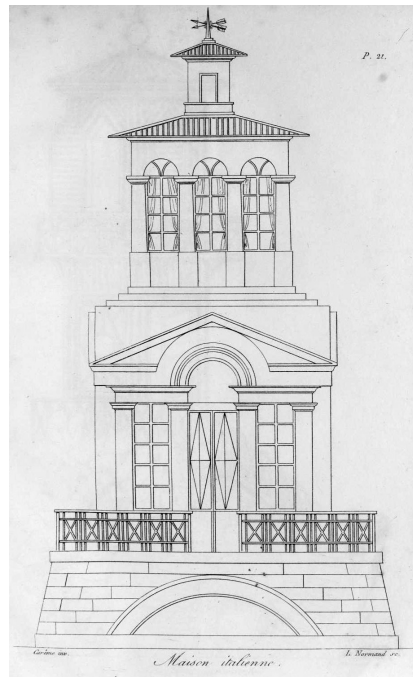


Abb. 17. Eine Vorstellung davon, wie die Entwürfe in farbigem Zucker aussahen, liefert Agathe Delecourt, die Carêmes Entwurf für eine "Hermitage russe" koloriert hat. (Quelle: Marie Antonin Carême: *Le Pâtissier pittoresque*. Auswahl von Allen S. Weiss, Paris 2003, Umschlagabbildung)



(Seite gegenüber)

Abb. 18. Große chinesische Fontäne. Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 92)

Abb. 19. Ägyptische Pyramide. Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 84)

Abb. 20. Ruine von Baalbek. Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 75)

Abb. 21. Ruine von Antiochia. Entwurf für einen Tafelaufsatz. (Quelle: Carême 1828 (vgl. Anm. 1), Tafel 95)

persönlicher Koch in führenden Häusern Europas tätig. Seine erste Anstellung führte ihn zu Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838), der unter verschiedenen Regierungen Frankreichs in führenden Rollen arbeitete. Carême arbeitete für Talleyrand von 1804 bis 1812, als dieser Außenminister von Frankreich war. Er begleitete Talleyrand nach Wien zum dortigen Friedenskongress von 1814-15 und kochte auf Einladung Zar Alexanders I. von Russland auf dem Aachener Kongress von 1818 für die internationale Prominenz, darunter neben dem Zar u. a. Friedrich Wilhelm III. von Preußen und Kaiser Franz I. von Ös-

terreich. Sein Buch *Le Pâtissier pittoresque* (1. Aufl. Paris 1815), widmet er dem Haushofmeister des Zaren in Dankbarkeit für diese Ehre.

In diesem Buch, das bis 1842 in vier Auflagen erschien, dokumentiert Carême ausführlich seine Auffassung der Architekturgeschichte und präsentiert über hundert Entwürfe für Tafelaufsätze, die sich – der Internationalität seiner Gäste entsprechend¹⁶ – wie eine Weltausstellung der Zuckerbäckerei ausnehmen. So finden sich in seinen Entwürfen nahezu alle europäischen Länder vertreten. Es gibt Zeichnungen für die Pavillons von Grie-

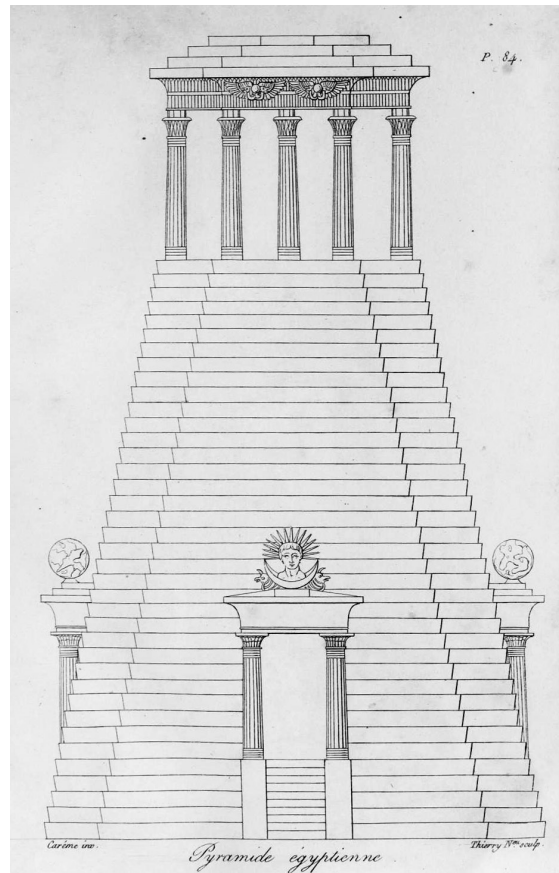
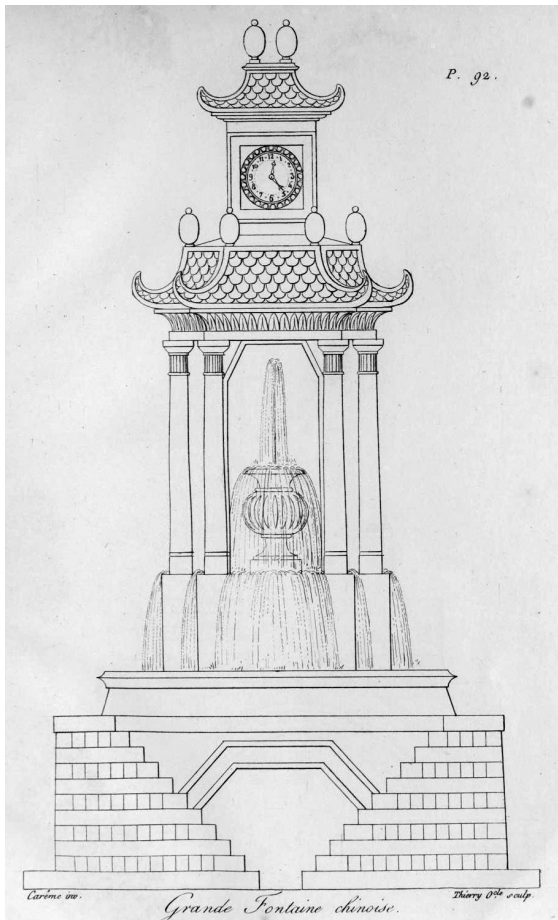
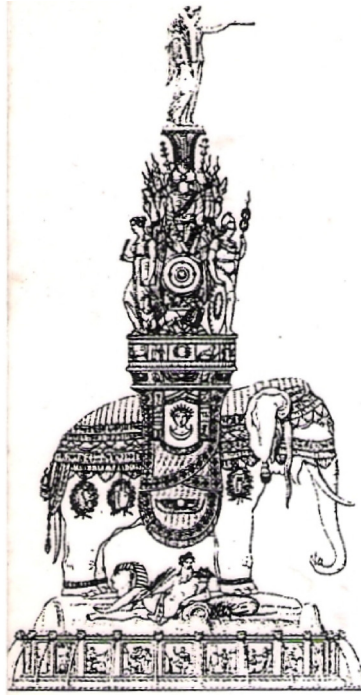




Abb. 22. Entwurf für ein Monument "zur Verschönerung von Paris" aus Carême 1821 (Quelle: Frontalansicht aus Auktionskatalog *Garden history*, Hinck and Wall Antiquarian Booksellers, New York 2007; Seitenansicht aus Georges Bernier: *Antonin Carême 1783-1833. La Sensualité gourmande en Europe*. Paris 1989, Rückumschlag)



chenland, Venedig, Irland, Schweden, Holland, Spanien, der Schweiz oder Polen (Abb. 14-21).

Für vierzig der hundertzehn Entwürfe liefert er zudem ausführliche Beschreibungen zu Material, Herstellungsweise und Farbigkeit sowie sechzehn Grundrisse.



Abb. 23. Marie Antonin Carême 1784-1833 (Quelle: *L'Art culinaire au XIXe Siècle. Antonin Carême. Ausstellungskatalog* Paris 1984)

Neben den Phantasieentwürfen bedient Carême auch den Zeitgeschmack mit Chinoiserien, ägyptischen Pyramiden und Ruinenromantik, die die zeitgenössische Gartenkunst prägten. Dabei beruft er sich ganz im Sinne seiner anspruchsvollen Gäste auf reale Bauwerke, wie zum Beispiel die Tempelruine von Baalbek oder die Ruine von Antiochia, für die er auch einen Grundriss mitliefert. Interessanterweise setzt Carême alle Bauwerke auf einen Sockel, der wohl der besseren Sichtbarkeit auf der Tafel dient.

Dass Carême sich nicht nur als Architekturmotive verwendender Pâtissier, sondern auch als Architekt verstand, zeigen seine Entwürfe für Architekturen, die in Gärten und auf Plätzen realisiert werden können (Abb. 22). Diese veröffentlicht er in großen Foliobänden unter dem Titel *Projects d'architecture pour l'embellissement de Paris* (Paris 1821 und 1826) und *Projects d'architecture pour l'embellissement de St. Petersburg* (Paris 1821). Beide Werke sind Zar Alexander I. gewidmet, für den er in Paris, Aachen und kurze Zeit in Sankt Petersburg tätig war. Dort befindet sich auch seit 1778 eine vollständige Sammlung der 32 Korkmodelle Chichis, die Zarin Katharina die Große für die Ermitage erworben hatte.

Die Küche Europas hat Carême (Abb. 23) wie kein anderer seines Jahrhunderts verändert. Bis zu seinem Lebensende arbeitete er an seinem Monumentalwerk *L'Art de la cuisine française aux XIX siècle* (Paris 1833), dessen letzter Band posthum erschien. Im Gegensatz zur Kochkunst ist sein Einfluß auf die Architektur eher als gering einzustufen. Das liegt wohl an seiner Tätigkeit als Koch, der laut eigener Aussage aber lieber Architekt geworden wäre.

Anmerkungen

1 Antonin Carême: *Le Pâtissier pittoresque*. 3. durchges. u. erw. Aufl. Paris 1828, S. 15. Zitate und Abbildungen aus dem *Pâtissier pittoresque* sind entnommen aus dem digitalen Angebot der Sächsischen Landes-, Staats- und Universitätsbibliothek Dresden: URL:<<http://digital.slub-dresden.de/ppn312509138>>. Zu Carême vgl. auch Gilles Mouton: Antonin Carême ou le pâtissier architecte, 1783-1833." In: *Monuments Historiques* 131 (1984), S. 38-41, und Peter Hayden: "The Fabriques of Antonin Careme." In: *Garden History* 24 (1996), Nr. 1, S. 39-44.

2 Zitiert nach Prosper Montagné: *Larousse Gastronomique*. Paris 1938, S. 289.

3 Tragant ist ein nicht essbarer Teig aus pflanzlichem Tragantpulver, Zucker und Mehl. Er ist sehr gut formbar, gibt bei Abdruck aus einer Negativform auch kleinste Details wieder und erstarrt steinhart. Springerle werden traditionell aus Tragant gemacht.

4 Theodor Graminäus:

Beschreibung derer fürstlicher gülligscher &c. Hochzeit so im Jahr tausent fünffhundert achtzig fünff, am sechszehenden Junij und nechstfolgenden acht Tagen, zu Düsseldorf mit grossen Freuden, fürstlichen Triumph und Herrligkeit gehalten worden. Köln 1587. Eine ausführliche Beschreibung der Festlichkeiten findet sich auch in Werner Oechslin / Anja Buschow: *Festarchitektur. Der Architekt als Inszenierungskünstler*. Stuttgart 1984, S. 120ff.

5 Th. F. K. Arnold: *Felloplastik oder die Kunst, Modelle von antiken Gebäuden in Kork darzustellen*. Gotha 1804, zit. nach Valentin Kockel: *Rom über die Alpen tragen*. Landshut 1993, S. 28.

6 Zu Rosa und Chichi vgl. *Antike Bauten. Korkmodelle von Antonio Chichi 1777-1782*. Katalog bearbeitet von Peter Gercke und Nina Zimmermann-Elseify. Kassel 2001.

7 Johann Wolfgang von Goethe: *Italienische Reise*, Eintrag vom 1. November 1786. Zit. nach Adolph Max Vogt: *Das Baummodell als Vorbild und*

Nachgebilde, S. 10. In: Carl May (1747-1822). *Korkmodelle im Architekturmuseum Basel*. Ausst.kat. Basel 1988

8 Carême 1828 (vgl. Anm. 1), S. 19.

9 Carême 1828 (vgl. Anm. 1), S. III.

10 Hanno-Walter Kruft: *Geschichte der Architekturtheorie*. 3. Aufl., München 1991, S. 170.

11 Jean-Nicolas-Louis Durand: *Précis des leçons d'architecture données à l'École royale polytechnique par J. N. L. Durand*. Publié chez l'auteur. Paris 1800.

12 Carême 1828 (vgl. Anm. 1), S. 54.

13 Ian Kelly: *Cooking for Kings*. New York 2003, S. 38.

14 Kelly 2003 (vgl. Anm. 14), S. 38.

15 *Bauwelt* Doppelheft 1-2 1998: "Was ißt der Architekt?"

16 Vgl. auch Hayden (vgl. Anm. 1).