

mandelbaum *verlag*



*Elizabeth David*

Die  
französische  
Küche



Aus dem Englischen von Margot Fischer  
Mit einem Vorwort von Jill Norman

mandelbaum *verlag*

Titel der englischen Originalausgabe von 1960:  
Elizabeth David – French Provincial Cooking  
Copyright © The Estate of Elizabeth David. 2017  
© der deutschen Ausgabe: mandelbaum verlag, Wien 2017

[www.mandelbaum.at](http://www.mandelbaum.at)  
ISBN 978-3-85476-542-4  
Alle Rechte vorbehalten

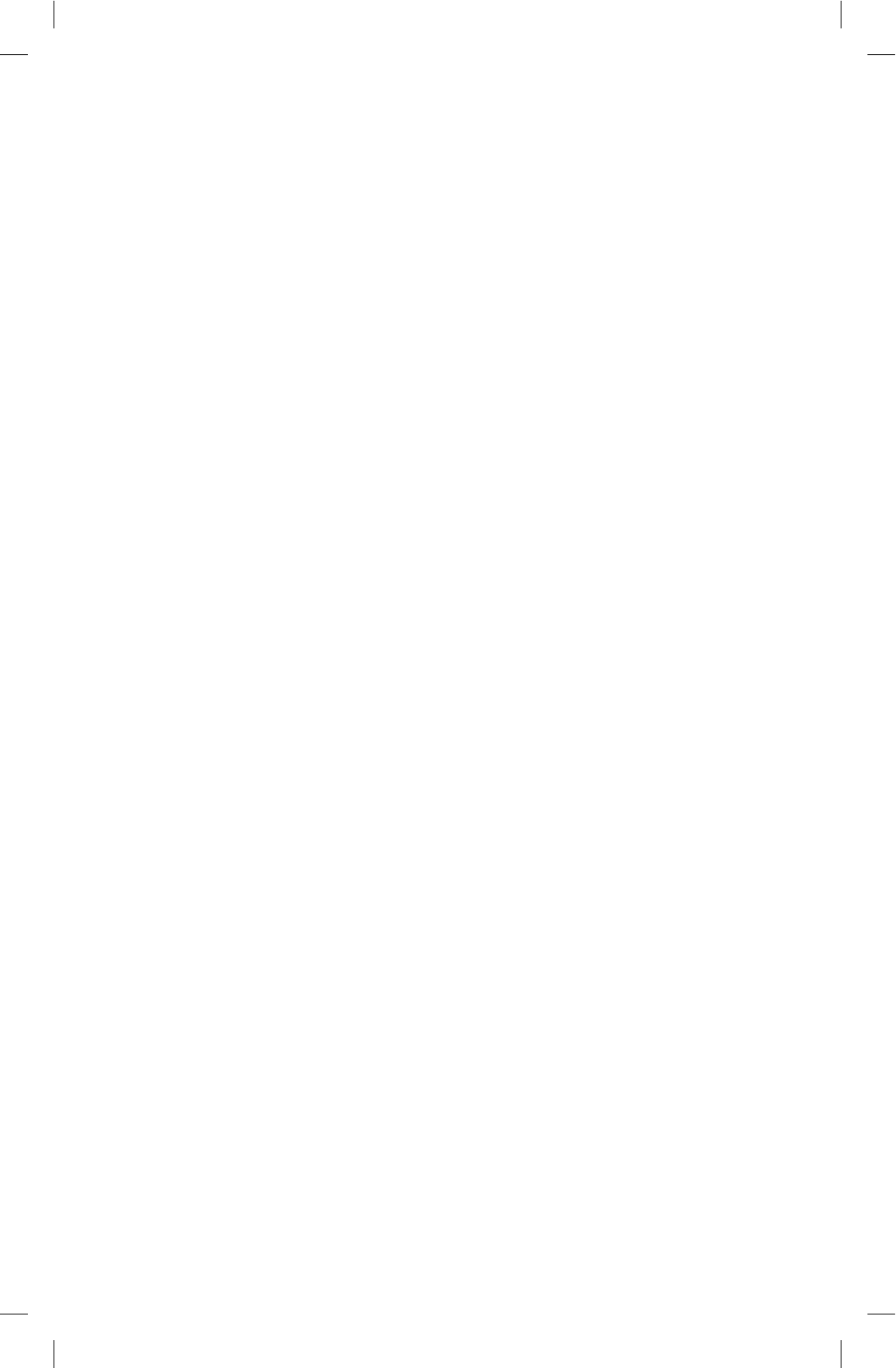
Lektorat: Inge Fasan, Erhard Waldner  
Satz & Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu  
Umschlagbild und Illustrationen: Linda Wolfsgruber  
Druck: Interpress, Budapest

# Inhalt

I	VORWORT VON JILL NORMAN
1	DANKSAGUNG
2	EINLEITUNG
9	ANMERKUNGEN ZUR AUSGABE VON 1977
10	ANMERKUNGEN ZUR AUSGABE VON 1983
14	DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE IN ENGLAND
17	DIE KÜCHE DER FRANZÖSISCHEN PROVINZEN
18	<i>Provence</i>
21	<i>Paris, Normandie und die Île de France</i>
28	<i>Die Île de France</i> <i>Ein Haushalt in den 1870ern</i>
31	<i>Alsace und Lorraine</i>
37	<i>Bretagne und die Loire</i>
39	<i>Die Savoie</i>
39	<i>Escoffiers Jagdwochenende vor fünfzig Jahren</i>
42	<i>Burgund, Lyonnais und Bresse</i>
48	<i>Südwestfrankreich: Béarnais und Baskenland</i>
51	<i>Südwestfrankreich: Bordeaux</i>
53	<i>Südwestfrankreich: Périgord</i>
55	<i>Südwestfrankreich: Languedoc</i>
59	<i>Batterie de cuisine</i> KÜCHENAUSSTATTUNG
70	KOCHBEGRIFFE UND VERFAHREN
81	WEIN FÜR DIE KÜCHE
86	<i>Les Aromates, etc.</i> KRÄUTER UND GEWÜRZE IN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE
108	GEWICHTE UND MASSEINHEITEN

- 110 TEMPERATUREN UND ZEITEN
- 111 *Les Sauces*  
SAUCEN
- 131 *Les Hors-d'œuvres et les Salades*  
HORS-D'ŒUVRES UND SALATE
- 157 *Les Potages*  
SUPPEN
- 161 *Die Wahl des Fleisches für den pot-au-feu*
- 162 *Das Gemüse für den pot-au-feu*
- 162 *Der Topf für den pot-au-feu*
- 162 *Die Mengen*
- 163 *Die Vorbereitung der Zutaten*
- 163 *Die Zubereitung*
- 164 *Das Anrichten*
- 164 *Die Verwendung des Rindfleisches aus dem pot-au-feu*
- 165 *Die Aufbewahrung der Bouillon*
- 187 *Les Œufs et les Hors-d'œuvres Chauds*  
EIER, KÄSEGERICHTE UND  
WARME HORS-D'ŒUVRES
- 200 *L'omelette de la Mère Poulard*
- 223 *La Charcuterie*  
PÂTÉS, TERRINEN, WÜRSTE, SCHINKEN UND ANDERE  
PRODUKTE VOM SCHWEIN
- 228 *Alternative Mengenverhältnisse für jene, die mehr Leber und weniger  
Fleisch mögen*
- 248 *Les Légumes*  
GEMÜSE
- 294 *Poisson*  
FISCH
- 307 *Die Zubereitung der Sauce*
- 313 *Die Sauce*
- 319 *Die Zubereitung der aioli-Sauce*
- 333 *Les Coquillages et les Crustacés*  
MEERESFRÜCHTE UND KRUSTENTIERE

353	<i>Les Viandes</i>	FLEISCH
407	<i>Plats composés de Viandes diverses, Cassoulets, etc.</i>	GEMISCHTE FLEISCHGERICHTE, CASSOULETS ETC.
414	<i>Les Volailles et le Gibier</i>	GEFLÜGEL UND WILD
456	<i>Les Restes</i>	DIE RESTE
459	<i>Les Desserts</i>	SÜSSSPEISEN
487		KOCHBÜCHER
490		BIBLIOGRAPHIE
490	<i>Französisch: 18. Jahrhundert</i>	
490	<i>Französisch: 19. Jahrhundert</i>	
492	<i>Französisch: 20. Jahrhundert</i>	
496	<i>Englische Übersetzungen französischer Kochbücher und Literatur</i>	
497	<i>Englische Publikationen, auf die im Text eingegangen wird</i>	
498	<i>Zeitschriften</i>	
499	<i>Reiseführer</i>	
500	<i>Bibliographien</i>	
500	<i>Zusätzliche Bücherliste 1977</i>	
502	<i>Zusätzliche Bücherliste 1983</i>	
507	<i>Bücher über Brot und Brotzubereitung</i>	
508		GLOSSAR
511		REZEPTVERZEICHNIS





# Vorwort

## von Jill Norman

Elizabeth David war eine elegante Frau, einfach, doch gut gekleidet in Hosen, Blusen und Jacken, meist einen langen Seidenschal um den Hals, dazu ein paar witzige moderne Ohrringe. Im Freundeskreis war sie lebhaft, geistreich und amüsant, doch bei Interviews blieb sie stets einsilbig und weigerte sich beharrlich, eine Person des öffentlichen Lebens zu werden.

In Würdigung ihres Werkes trägt ihr Haus in der Halsey Street im Londoner Stadtteil Chelsea seit 2016 die blaue Plakette der English Heritage. Im Erdgeschoß wohnte eine Freundin, im obersten Stockwerk ihre jüngere Schwester Felicité. Das Haus war voller Bücher in Englisch, Französisch und Italienisch, unzählige Bände zu den Themen Speisen, Wein, Reisen, Geschichte, einige Romane und Thriller. Das Leben spielte sich in der Küche ab. Das schöne Wohnzimmer wurde selten benutzt, war jedoch ein praktischer Lagerraum für Weinkisten, Zeitschriften und Bücherstapel, die nicht in die Regale passten.

Die Küche war hell und kühl, das ruhige Blaugrau der Wände wurde von den natürlichen Farben alter englischer Geschirrschränke und eines französischen Schrank durchbrochen. Vor den französischen Fenstern stand eine Chaiselongue, auf der Elizabeths Katze eingerollt zwischen den Bücherstapeln schlief. Auf einer Anrichte standen Schalen mit Früchten. Auf dem riesigen Tisch aus Kiefernholz türmten sich an einem Ende hohe Bücherstapel und Papiere, am anderen Ende lag ein Laib hausgemachtes Brot unter einer umgestülpten Steingutschüssel.

Ich begegnete Elizabeth erstmals 1964. Ich hatte gerade begonnen, bei Penguin Books als Lektorin zu arbeiten, und besuchte sie, um mich vorzustellen und das Umschlagfoto (die Bilder stammten stets von Anthony Denney, einem Freund, mit dem sie auch bei *Vogue* zusammenarbeitete) sowie eventuelle Zusätze zu *Summer Cooking* zu besprechen, das kurz darauf in Druck gehen sollte. Ihre vier vorangegangenen Bücher waren bereits bei Penguin erschienen und verkauften sich gut.

Wir saßen einander am großen Tisch gegenüber – so wie bei beinahe allen folgenden Treffen, außer wenn wir gemeinsam in ein Restaurant oder auf eine Studienreise gingen. Zu Mittag probierte sie gerne

Rezepte aus, häufig moderne Adaptionen alter Vorlagen. War sie mit einem Rezept zufrieden, verteilte sie Kopien an die Freunde, die bei den Testessen dabei gewesen waren. Zu anderen Gelegenheiten gab es einen Teller Prosciutto, verschiedene Käsesorten, manchmal ein Omelett, stets hausgemachtes Brot und ein Glas Wein. Im Sommer machten wir oft Picknicks und suchten uns dafür schöne Plätze, vorzugsweise in der Nähe eines Flusses oder Bachs. Wir teilten uns die Vorbereitung der Speisen – Brot, kalter Schweinsbraten oder eine Pastete, fein geschnittener Fenchel mit Olivenöl oder eine Tortilla, grüner Salat und ein Stück guter Cheddar. Nicht fehlen durfte eine Flasche weißer Burgunder in einem Weinkühler. Wenn wir allerdings in der Guildhall-Bibliothek mitten in der Stadt arbeiteten, banden wir eine Schnur um die Flasche, versenkten sie im Wasserbecken im Hof und zogen sie zu Mittag wieder herauf.

Trotz des Altersunterschieds von dreißig Jahren wurden wir enge Freundinnen. Mit der Zeit erfuhr ich viel von Elizabeths Leben, ihrem Aufwachsen in einer Familie der gehobenen Mittelschicht mit – damals durchaus üblich – Kindermädchen und Erzieherin, später in einem grauenhaften Internat, bevor sie mit sechzehn nach Paris gesandt wurde, um französische Literatur und Kunst zu studieren. Sie wohnte bei einer gefrässigen bürgerlichen Familie, die sie in *French Provincial Cooking* die Robertots nannte. Die Studien an der Sorbonne hinterließen bei Elizabeth keinen nachhaltigen Eindruck, eines aber blieb hängen: »... die Wertschätzung einer Art von Küche, die sich in idealer Weise von allem unterschied, was [sie] davor gekannt hatte.«

Elizabeth war zehn Jahre alt, als ihr Vater starb, und als sie nach England zurückkehrte, wusste sie, dass sie sich ihren Lebensunterhalt selbst verdienen musste. Schön und unabhängig, wie sie war, schloss sie sich gegen den Willen ihrer Mutter dem *Oxford Repertory Theatre* an. Ihre Karriere als Schauspielerin währte nur kurz. Sie verliebte sich in den Schauspieler Charles Gibson Cowan und segelte mit ihm in den späten 1930er Jahren nach Frankreich. Sie sollte sieben Jahre unterwegs sein. In Antibes lernte sie den Schriftsteller Norman Douglas kennen. Trotz des enormen Altersunterschiedes (sie war 24, er 72) entstand eine enge Freundschaft. Douglas hatte großen Einfluss auf Elizabeth, sowohl als Autor als auch in seiner Lebenseinstellung. »Tue stets das, was du möchtest, schicke jeden zur Hölle und trage die Konsequenzen. Verdammte gute Lebensregel«, schrieb er in das Exemplar von *Old Calabria*, das er ihr schenkte. Sie hielt sich daran. Sie und Gibson Cowan segelten Richtung Osten. Der Zweite Weltkrieg hatte begonnen, und so wurden

die beiden in Messina unter Spionageverdacht verhaftet, das Boot und ihr gesamter Besitz beschlagnahmt. Nach ihrer Freilassung zogen sie auf die griechische Insel Syros und lebten sehr bescheiden in »einem kahlen weißen Würfel von einem Haus«, wo Elizabeth lernte, aus den einfachsten Zutaten des Mittelmeeres zu kochen und englische eingelegte Gemüse sowie für die »freundlichen Tyrannen« des Dorfes Christmas Pudding auf Holzkohlenfeuer zu machen.

Nach dem Einmarsch der Deutschen in Griechenland wurden sie nach Ägypten evakuiert, wo Elizabeth die Handbibliothek des Informationsministeriums in Kairo leitete. Die Beziehung zu Cowan war zu diesem Zeitpunkt schon zerbrochen. Auch in Kairo bewegte sich Elizabeth in intellektuellen Kreisen. Zu den Schriftstellern Patrick Leigh Fermor und Lawrence Durrell entwickelte sich eine lebenslange Freundschaft. In Kairo heiratete Elizabeth Tony David, einen Offizier der britischen Streitkräfte in Indien. Kurz lebten sie gemeinsam in Neu-Delhi, doch 1946 kehrte Elizabeth nach England zurück.

Das Großbritannien der Nachkriegszeit war trist, Nahrungsmittel waren wie im übrigen Europa knapp. In einem Hotel in Ross-on-Wye, in dem das Essen »unbeschreiblich schlecht« war, begann Elizabeth über die Speisen, die strahlenden Farben und die Düfte des Mittelmeeres zu schreiben, um sich aufzumuntern. Zitronen, Marillen, Feigen, Melonen, Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven, Safran und würzige Kräuter waren zu dieser Zeit in Großbritannien nicht erhältlich, manches davon erst ab 1960. Fußnoten in aufeinanderfolgenden Ausgaben von *Summer Cooking* verzeichneten die Verfügbarkeit von Zucchini in einzelnen Londoner Geschäften. Dennoch publizierte John Lehmann 1950 *A Book of Mediterranean Food*. Elizabeth meinte, der Grund dafür hätte in der Faszination gelegen, die ein türkisches Rezept einer Füllung für ganzes gebratenes Schaf auf Lehmann ausgeübt habe, und dies zu einer Zeit, in der die wöchentlichen Fleischrationen nur wenige Gramm betrug.

Bis 1960 schrieb Elizabeth vier weitere Bücher und zahlreiche Artikel für hochwertige Wochen- und Monatszeitschriften. Auf Anregung ihrer Herausgeberin bei *Vogue* verfasste sie lange kulinarische Artikel, die vom üblichen Schema einer kurzen Einleitung, gefolgt von einigen Rezepten, abwichen. Später schrieb sie ähnliche Beiträge für den *Spectator*. Sie bereicherte die Schriften über Kulinarik um ein literarisches Bewusstsein und schuf ein Umfeld, in dem die Auseinandersetzung mit Essen und Gastronomie, wie bereits in Frankreich, Italien und anderen Ländern üblich, auch im puritanischen Großbritannien anerkannt wurde. Ihre Pu-

blikationen katapultierten sie an die Spitze dieser »kulinarischen Aufklärung«. Sie bereitete den Weg für eine neue Wertschätzung des Essens, für die Anerkennung von Essen als Thema intellektueller Diskurse und für die Akzeptanz des Schreibens darüber als respektablen Beruf.

Elizabeths Integrität war unbeugsam. Sie stand für Ehrlichkeit, Achtung vor Tradition und Authentizität, für die Verwendung von qualitätsvollen Zutaten und dafür, die Speisen in einen Kontext zu stellen. Das waren die Prinzipien ihres Kochens und Schreibens. Und sie folgte Escoffiers Maxime »*faites simple*«. Sie schrieb mit dezenter Autorität und mit Hingabe. Ihr Stil ist elegant, klar und präzise, ihre Fantasie mitunter kühn, ihr Witz manchmal beißend, wenn das Thema es erfordert.

Elizabeth hatte die Auffassungsgabe einer Künstlerin, ihre Beschreibungen feiern die sinnlichen Freuden des Essens; sie ziehen die Leser mit, sei es auf den Fischmarkt in Venedig im ersten Morgenlicht, zu den Gemüseständen auf dem Markt von Carpentras, zu einem Topf mit Cassoulet oder zu einem Mädchen in einem spanischen Dorf, das Tortilla für das Mittagessen zubereitet. Ihre Beobachtungen waren nicht weniger exakt, wenn sie kritisierte. Sie hatte einen scharfen Sinn für Spott, wenn sie mit Absurdität, Angeberei oder absolut schlechter Qualität konfrontiert war. Sie verhöhnte Lebensmittelproduzenten, schlechte Köche und gierige Restaurantbetreiber ebenso wie Autoren, die mit zweitklassigen Rezepten hausieren gingen.

In den 1960er Jahren eröffnete Elizabeth eines der ersten Geschäfte für erstklassige Küchenutensilien, die sie aus Frankreich importierte. Doch sie war keine gute Geschäftsfrau und verlegte sich wieder auf das Schreiben. Bei einem unserer Mittagessen kam das Gespräch auf die englische Küche. Wir entwarfen im Geiste eine großartige Serie kleiner Taschenbücher: Die englische Küche einst und jetzt. Der erste Band, *Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen*, erschien 1971. Der nächste, *English Bread and Yeast Cookery*, benötigte allerdings fünf Jahre zur Fertigstellung und wuchs als umfassendes Werk über die Serie hinaus. Er löste die Wiederbelebung der englischen Brotkultur aus. Erst griff Elizabeth die Müller und Bäcker wegen der schlechten Qualität ihrer Erzeugnisse aufs heftigste an, dann regte sie ihre Leser dazu an, ihr eigenes Brot zu backen. Die Menschen durchkämmten das Land auf der Suche nach frischer Hefe und ungebleichtem Mehl. Das Thema fand Resonanz in den Medien und das Buch verkaufte sich immer besser.

Ihre Lieblingsrestaurants in London waren das *Bibendum*, wo Simon Hopkinson kochte, Sally Clarkes gleichnamiges Restaurant und das *River Café* mit Rose Gray und Ruth Rogers. In all diesen aßen wir

häufig und stets mit großem Genuss. Simon, Sally und Ruth erkennen Elizabeths Bedeutung für ihre Entwicklung nach wie vor an. Jeremy Lee, der mit Simon kochte, und zwei der damals jungen Köche im *River Café* – Jamie Oliver und Hugh Fearnley-Whittingstall – zählen zu ihren glühenden Anhängern. In Kalifornien sind es Alice Waters und Jeremiah Tower, ihr ursprünglicher Partner im *Chez Panisse*, die nach wie vor Elizabeths Ethos und Ansichten hochhalten. Sie bestärkte andere Autoren – Alan Davidson, Claudia Roden, Lindsey Bareham und mich. Sie und Jane Grigson teilten dieselben Wertvorstellungen, und wir alle trafen einander von Zeit zu Zeit. Unter den amerikanischen Autoren genoss sie die Gesellschaft von Richard Olney, Jim Beard, Avis de Voto und Julia Child.

Es war eine Freude und ein Privileg, Elizabeth David zu kennen und mit ihr zu arbeiten. Ich lernte so viel von ihr und schätzte ihre Freundschaft. Einige Jahre lang trafen wir einander immer an ihrem Geburtstag, am 26. Dezember. Elizabeth und ihre Schwester Felicité kamen an diesem Tag zum Mittagessen zu uns. Bei einer dieser Gelegenheiten, wir plauderten gerade nach dem Essen, verschwand Elizabeth. Ich ging sie suchen und fand sie im Zimmer meiner Töchter. Dort saß sie auf dem Boden und spielte mit ihnen gemeinsam mit dem Puppenhaus. Das hatte ich nicht erwartet. Ein andermal besuchten Simon Hopkinson und ich sie am frühen Abend. Wir saßen in der Küche, tranken Champagner, scherzten und knabberten an einem schier endlos scheinenden Vorrat an Roka-Käsecrackern (eine ihrer absoluten Lieblingsorten).

Als Elizabeth im Mai 1992 starb, wurden – von Kalifornien bis Griechenland – umfangreiche Nachreden veröffentlicht. Zum Abschiedsgottesdienst in St. Martin-in-the-Fields in London erschienen mehr Menschen, als die Kirche aufnehmen konnte – Freunde, Familie, Köche, Kollegen und Leser. Sie alle waren gekommen, um jener Frau die letzte Ehre zu erweisen, die das, was in den britischen Küchen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts passierte, derart stark und nachhaltig beeinflusst hatte. Die Würdigungen waren so fundiert, großzügig, witzig und stilvoll wie Elizabeth selbst.

Schon zu Lebzeiten hatte sie zahlreiche Ehrungen erhalten: Officer of the British Empire 1976, Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole 1977, Ehrendoktorate der Universitäten von Essex und Bristol, Fellow of the Royal Society of Literature 1982 und Commander of the British Empire 1986.

In völligem Alleingang hatte sie eine britische gastronomische Tradition geschaffen. Ihre Schriften ebneten den Weg für die heutigen Ku-

linarikautoren und Superköche im Fernsehen, die ein großes und aufnahmefähiges Publikum finden. Gastronomische Studien, Geschichte des Essens, Lehrgänge über das Essen und seine Kulturgeschichte werden zunehmend an unseren Universitäten und Hochschulen angeboten. Elizabeth Davids bleibender Nachlass besteht darin, dass Großbritannien heute über eine der experimentierfreudigsten Küchen verfügt.

Während ich diese Zeilen schreibe, entdecke ich in meinem Posteingang den Umschlag der taiwanesischen Ausgabe von *At Elizabeth David's Table*. Es ist erfreulich zu sehen, dass ihre Bücher immer noch in viele Sprachen übersetzt werden, und ich hoffe, diese erste deutsche Ausgabe von *French Provincial Cooking* wird viele Leser erfreuen.

Jill Norman