

Die Versorgung des Hofes

Küche, Ernährung und Hausrat im Ludwigsburger Schloss¹

von Daniel Schulz

Die Hofküche

Zur Versorgung des Hofes, egal ob im 18. Jahrhundert oder zur Zeit König Friedrichs um 1810, war eine ausgeklügelte »Maschinerie« nötig. Allein der Küchenbau hat gewaltige Ausmaße. Das Gebäude liegt abseits hinter der Ordenskapelle, was mehrere Vorteile bot: Die Herrschaft wurde nicht von Rauch und Essensgerüchen belästigt, auch blieb die Arbeit des Küchenpersonals vor den herrschaftlichen Augen verborgen, und die Anlieferung der Waren konnte reibungslos erfolgen. Küchen wurden vor allem wegen der Brandgefahr abseits in den Erdgeschossräumen oder in Nebengebäuden untergebracht. So befand sich die Konditorei im Erdgeschoss des Festinbaus und im Erdgeschoss des Theaterbaus gab es die Kaffeekammer, in der täglich Kaffee frisch geröstet und gemahlen wurde.

Eine stattliche Zahl an Bediensteten sorgte dafür, dass der Hof versorgt wurde. Allein für die Zubereitung der Mahlzeiten und Getränke waren unter König Friedrich 36 Personen angestellt.² Das Küchenpersonal wohnte im oberen Stock des Hofküchengebäudes.³

1721 gab es dort das Meisterkochstübche (mit drei Betten), die drei Zimmer des Herrn Hofrats, die Stube des Kaffeesieders und die Stube des Küchenschreibers. 1788 wohnte und schlief dort folgendes Küchenpersonal: Der Maître d'Hôtel Levastre (er war der Hofmeister, dem die anderen Bediensteten unterstanden), der Bratenmeister (er hatte die Aufsicht über die gebratenen Speisen), die Küchenmeister (sie hatten die Aufsicht über Küche und Personal), der Mundkoch (er richtete die Speisen für die herrschaftliche Tafel zu), der Ritterkoch (er war zuständig für die Ritter- oder Marschallstafel, an der der Hofstaat gepflegt wurde), der Küchenschreiber (er führte die Rechnungen), die Küchenknechte und Mägde, die Küchenjungen (sie verrichteten Handlangerdienste wie Holz und Wasser holen, Feuer machen oder sie erlernten in der Küche die Kochkunst) und die Küchenpossler (sie waren die Wäscher der eisernen Töpfe und Kasserollen).⁴ 1817 wohnten hier der Maître d'Hôtel (1822 der Hofintendant Dambly), der Küchenmeister, der Koch, die Küchenjungen, die Mägde und es gab ein Speisezimmer für die Bediensteten.

Die alte Ludwigsburger Hofküche wurde 1715 unter Leitung des Baumeisters Widmann hinter dem Ordensbau errichtet. Hinter drei hohen Bögen lag der große zweigeschossige Küchenraum. Von seinem Inneren ist heute leider nichts mehr erhalten. Eine ungefähre Vorstellung vom Aussehen der Küchen können uns jedoch die Schlossinventare, der Fischer-Plan (um 1794) und der Plan des Bauaufsehers Rapp (um 1900) vermitteln.⁵

In den Ecken und an der Westwand des großen Küchengewölbes standen zehn unterschiedlich große Herde: Auf einem großen Kochherd, acht Castrolherden und



Blick von Norden auf den 1715 erbauten Küchenbau mit dem Hühner- und Fischhaus.

einem Bratherd dampften, kochten und brutzelten einst die Speisen für den herzoglichen bzw. königlichen Hof. Rechts vom Eingang stand unter einem Rauchfang der größte Herd mit verschiedenen Kochzonen. Der aus Ziegeln gemauerte Herdblock ragte mit der langen Seite in den Raum, so dass man von beiden Seiten daran stehen konnte. Auf dem Herdblock war eine große eiserne Herdplatte aufgelegt, auf der das Feuer direkt brannte, bzw. war das Holz dort in einem Feuerhund aufgeschichtet (ein eisernes Gestell, auch Feuerbock genannt), damit es von unten Luft ziehen konnte.⁶ Die Töpfe stellte man direkt ins bzw. ans Feuer oder hängte einen Kessel darüber. Übrigens war es eine Kunst, auf einem solchen Herd am offenen Feuer zu kochen, denn es erforderte viel Fingerspitzengefühl, die Töpfe im oder nahe am Feuer so zu platzieren, dass der Inhalt optimal zubereitet wurde.

An beiden Seiten des Herds waren ein kleinerer quadratischer und ein größerer rechteckiger Castrolherd angebaut. Dieser Herdtyp war eine Neuerung: 1735 entwickelte der französische Architekt Cuvillies den Castrolherd (von französisch Caserole, Topf) mit einer geschlossenen Feuerkammer.⁷ Die Herdplatte weist gesonderte runde oder viereckige Vertiefungen auf, so genannte Kochlöcher, die einen gemeinsamen Feuerraum besitzen.⁸ Die Kasserollen standen auf Dreifüßen oder Rosten über diesen Öffnungen, konnten aber auch eingelassen werden. Diese Töpfe und Pfannen mit Stil oder Henkel dienten zum Kochen von Saucen, Ragouts oder Frikassees.

Bevor wir uns in der Hofküche weiter umsehen, werfen wir einen Blick ins Untergeschoss von Schloss Monrepos, denn dort hat sich ein Herd mit Seitenherden erhalten – und wir können davon ausgehen, dass der Herd in der Küche des Residenzschlosses ganz ähnlich ausgesehen hat.

Das Seeschloss war ein Projekt Herzog Carl Eugens, 1760/65 von Philippe de la Guèpière erbaut, im Inneren aber unter König Friedrich ab 1801 umgestaltet. Bei den Küchenräumen in Monrepos handelt es sich um die eigentliche Küche, eine Pâtisserie (Konditorei), eine Confiserie (Herstellung von Süßigkeiten), eine Speisekammer und einen Getränke Keller.⁹ In der großen Küche von Monrepos steht unter einem riesigen Rauchfang ein gemauerter Herdblock mit Sandsteinplatten, in deren Mitte Gusseisenplatten eingelassen sind. Hier wurde am offenen Feuer gekocht. Im hinteren Teil des Herds befindet sich der Bratspieß, dort ist in die Herdplatte ein Rost eingelassen. Das Gewölbe unter dem Herd diente zur Bevorratung des Brennholzes, vielleicht auch als Zug für den Bratrost.

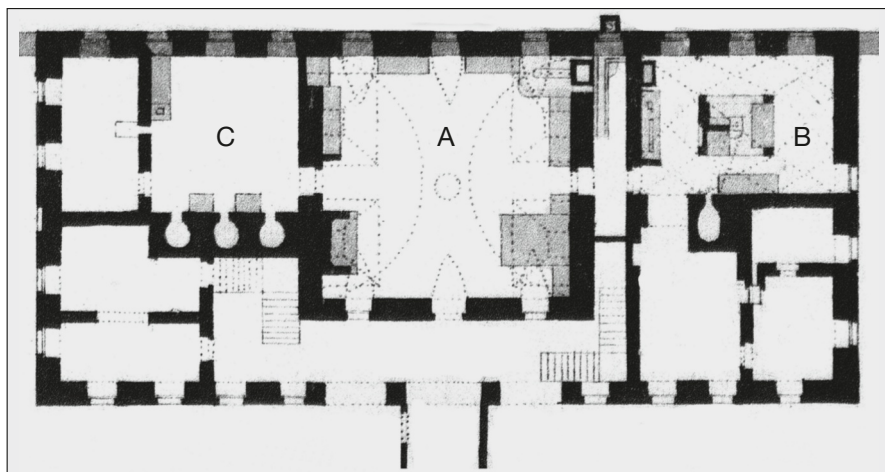
Die beiden hintereinandergeschalteten geschlossenen Herde rechts wurden vermutlich erst nach 1800 hinzugefügt (siehe Baufuge). Der hintere Herd enthielt ein so genanntes Schiff (ein hohles Gefäß ohne Füße und Henkel) zum Aufwärmen von Wasser.¹⁰ Daneben steht noch ein weiterer kleiner gemauerter Herd und auf der linken Seite ist ein Castrolherd angebaut, dessen Platte drei Kasserollen-Löcher hat. Auf diesen Herd wurde später noch ein kleiner Backofen gestellt. Schließlich ist in der Nordwestecke der Küche noch ein Spülstein erhalten. Durch einen Raum mit Arbeitstischen und Regalen betritt man in der zentralen Säulenhalle die Patisserie. Der Backofen befindet sich hinter einer so genannten Schürze, die um 1800 vor den Herd geblendet wurde, um den Rauch komplett packen zu können, da vermutlich der Ofen nicht ganz dicht war. Der Herd mit der runden Einlassung neben dem Backofen diente wohl zum Aufkochen von Wasser. Auch auf der Ostseite befanden sich weitere Küchen, von denen sich ein Castrolherd mit Rauchfang erhalten hat.



Der große Herd in der Küche des Seeschlosses Monrepos.

Doch kehren wir nun in die Ludwigsburger Hofküche zurück. Gegenüber dem großen Herd stand der Bratherd, an dem man ganze Schweine oder Ochsen am Spieß braten konnte und an dem sich der Bratbock befand. Der Bratbock, an den gemauerten Seitenwangen befestigt, war ein Ständer, in den die Bratspieße eingehängt und von vier Eisenstangen durch Handkurbeln gedreht wurden. Raffinierter war es, wenn die Stangen mit einem mechanischen Bratenwender verbunden waren.

In den dem Eingang gegenüber liegenden Ecken standen die Castrolherde, die mit gelochten Eisenplatten belegt waren. In der Südwestecke waren unterm Rauchfang ein länglicher und ein quadratischer Herd aufgestellt und ein weiterer rechteckiger stand daneben zwischen den Fenstern. Nach dem Fischer-Plan schwerer zu deuten



*Der Küchenbau im Plan von R. F. H. Fischer, um 1794.
A: Große Küche; B: Ritterküche; C: Backkammer.*

ist die Situation in der Nordwest-Ecke der Küche. Unterm Rauchfang steht ein breiter Castrolherd (?), dessen in den Raum stehende Ecke abgerundet ist. Seitlich schließen sich schmalere rechteckige Herde an. Auf dem breiten Herd stand vermutlich der gemauerte Wandschrank, den die Inventare erwähnen. Der Schrank speicherte die Wärme des Herds und diente zum Warmhalten von Speisen.¹¹

Für die Zubereitung der Speisen standen den Köchen vier große Eichentafeln (also Arbeitstische), drei lange Tafeln mit Schubladen, verschieden große Kreuzfuß- und Stollfußstische¹² und ein Haublock zur Verfügung. Das Mobiliar dürfte locker in der Mitte der Küche aufgestellt gewesen sein. Hervorgehoben war der ins Fenster eingebaute Tisch für den Bratenmeister. Schränke und Regale gab es wenige: einen Schrank mit Fächern und zwei Türen, einen Wandkasten und eine Stellage neben dem Bratherd.

Rechts neben der großen Küche befand sich die so genannte Ritterküche oder die »Gesindsküche« (1817).¹³ Hier wurde das Essen für den Hofstaat und die Marschallstafel zubereitet. An der Marschallstafel speisten die Personen, die von ihrem

Rang her nicht an die fürstliche Tafel gezogen werden konnten. Deren Essen wurde vom Ritterkoch und drei Köchen zubereitet. 1815 wurde die Marschallstafel aufgehoben, stattdessen erhielten die Beamten und Höflinge ein Tagesgeld von 48 Kreuzern, um in einer Wirtschaft essen zu können.

Der Fischer-Plan zeigt in der Mitte der Küche vier Pfeiler, die ein Gewölbe tragen, das vermutlich als Rauchfang ausgebildet war, unter dem zwei Castrolherde standen. An der Ostwand gab es einen Backofen, daneben einen Castrolherd, der 1797 aus der großen Küche hierher versetzt wurde.¹⁴ Das Küchenmobiliar bestand aus einer langen und zwei kleineren Tafeln mit Stollfüßen, einer langen Eichentafel und einer Tafel aus Tannenholz. Unter den Fenstern standen drei Tische (bzw. waren 1788 in den Fenstern eingemauert), zwei davon hatten Schubladen. Zum Sitzen gab es 1767 eine Schranne (eine lange Bank), 1788 drei Bänke und einen Stuhl. 1767 stand eine »alte abgängige Stellage beim Wasserstein«, also beim Spülstein, und einer der großen Tische hatte einen Aufsatz mit Fächern. Ferner gab es eine Hackbank (1721) und einen steinernen Reibmörser.¹⁵ Interessant ist, dass 1788 auch ein silberfarbener Bettkarren in der Ritterküche stand; offenbar schlief hier jemand.

Südlich lag neben der großen Küche die Backkammer. Hier gab es nebeneinander an der Ostwand drei Backöfen.¹⁶ Zwei Castrolherde standen zwischen den Öfen (mit zwei- und dreilöchrigen Platten) und ein Castrolherd mit einer vierlöchrigen Platte stand an der Südwand. Daneben gab es einen eingemauerten steinernen Reibmörser.¹⁷ Das Mobiliar bestand aus zwei tannenen Tafeln und einem Küchenbrett auf eisernen Trägern. In der sich anschließenden Backstube stand 1721 die Mehltreufe (Mehlsieb).¹⁸

Im Küchenbau gab es noch verschiedene Vorratsräume und Gewölbe. In der Küchen- gewölbskammer standen 1721 zwei lange Tafeln und ein Gewürzkasten mit 24 Schubladen.¹⁹ 1721 befand sich auch noch die Silberkammer im Küchenbau.²⁰ Sie beinhaltete auch einiges an Küchengeschirr: diverse Kupferkessel, Mörser und Leuchter aus Messing oder eiserne Pfannen. 1767/1788 hatte der Hofmetzger eine Stube mit zwei vergitterten Verschlagen²¹, 1817 »in der Mezig« genannt (vermutlich nordöstliches Eckzimmer). Sein Arbeitsplatz bestand aus drei Tischen, einem großen und zwei kleinen Hackblöcken und vier Fleischrechen (Gestelle, an denen die Fleischvorräte unter der Decke aufgezogen wurden).²² Im Gewölbe darunter lagerte das Fleisch.²³ Ein weiteres Vorratsgewölbe diente vor 1767 als Hühnergewölbe mit einer »Stellage zu Aufhebung der Hühner mit Fachen«.²⁴ 1788 befand sich dort neben anderem Mobiliar »1 eiserner Fleischrechen in der Form eines Reifes«.²⁵ Im Gartengewächsgewölbe standen auf zwei Stellagen die Gartengewächse, vermutlich Gemüse und Kräuter.²⁶ Hier gab es auch einen Muckenschrank, zum Schutz vor Fliegen mit Gaze bezogen.

Neben dem Küchenbau stehen schließlich das Hühnerhaus, das täglich die frischen Eier in die Küche lieferte, und das Fischhaus.²⁷ In dem schlichten Fachwerkgebäude sind bis heute drei Wasserbecken erhalten, in denen die Fische gehalten wurden. Eine Rechnung der Küchenverwaltung von 1815/16 zählt 31 Fischarten auf, dazu Krebse und Austern.²⁸ In den Fehlbodenfüllungen fanden sich zahlreiche Austernschalen und Krebspanzer. Bei der Geflügelhaltung und dank der zahlreichen Jagden auch beim Wildfleisch konnte sich der Hof größtenteils selbst versorgen.

Zwar war nach König Friedrichs Tod die Ludwigsburger Hofhaltung stark verkleinert worden, aber der Wittumshof der Königin Charlotte Mathilde hatte ab 1816 noch immer einen stattlichen Personalstab. Die Hofökonomie-Verwaltung umfasste zwei Mundköche, einen Mundschenk, einen Küchenknecht, zwei Küchenmägde,

einen Silberkämmerling, zwei Silbermägde, einen Lichterjungen, einen Holzverwalter, eine Leinwandverwalterin und zwei Schlossknechte, die alle unter der Aufsicht des Hofintendanten Dambly standen.²⁹ Für die Zubereitung der Speisen blieb dem Hof der Königinwitwe »die Hofküche nebst Fischhaus und Geflügel-Stall« überlassen.³⁰ Für die kleinere Hofhaltung wurden aber Veränderungen im Küchenbau vorgenommen. Die Ökonomieverwaltung der Königin beantragte, dass die Decken und Wände in der Küche frisch geweißt werden sollten und die Einrichtung eines kleineren Backofens, da »die vorhandenen für den Bedarf der Oeconomie zu groß seyen und deswegen zu viel Holz kosten«.³¹ Das Inventar verzeichnet für die große Küche »auf 7 Feuerherden 7 eiserne Blatten«.³² Für den Bratherd sind »zwei eiserne Feuerhunde in dem Bratfeuer samt eiserner Blatten« aufgeführt und es konnte »ein großer tannener Feuerschirm vor das Bratfeuer« gestellt werden, damit der Koch nicht ständig der Hitze ausgesetzt war. In der Nordwestecke der Küche waren die Herde und der Warmhalteschrank verschwunden. Stattdessen stand hier jetzt ein eiserner Brunnentrog.³³ Das Küchenmobiliar bestand aus sechs großen harthölzernen Küchen-Tafeln, einem Hackblock aus Eichenholz und einer eichenen Fleischbank, dem Arbeitstisch des Metzgers.

In der Ritterküche gab es einen großen eingemauerten eisernen Kessel (vermutlich an Stelle des Ofens), zwei Herde, einen eiserner Brunnentrog, zwei große, zwei kleine und zwei festgemachte Küchentische.³⁴ Ein Plan um 1900 bezeichnet die Ritterküche schließlich als Waschküche.³⁵

Im Inventar von 1837 ist bereits vieles von der Kücheneinrichtung der Hofküche gestrichen. Schon um 1840 wurden ältere Gegenstände abgegeben. In der großen Küche standen noch eine Zeit lang die alten Herde, denn noch immer vermerkt das Inventar »auf 7 Feuerherden 7 eiserne Platten nebst noch mehreren anderen dergleichen Platten«, aber alle wurden schließlich 1868/69 verkauft.³⁶

Seit 1851 wurde der Küchenbau wohl kaum mehr zum Kochen benutzt, denn hier waren die Angeklagten der Revolution von 1848/49 im oberen Stock in Zellen eingesperrt. Die Prozesse fanden im gegenüber liegenden Ordenssaal statt.³⁷ Letztmals gekocht wurde in der Küche bei Anwesenheit der Königin Pauline, die sich zwischen 1865 und 1873 manchmal in den Sommermonaten in Ludwigsburg aufhielt. Als Hauptküche diente aber wohl die kleinere der Backkammer, denn hier wurden moderne Herde aufgestellt. 1849 war ein »Herd mit 7 gußeisernen Platten, wovon in zweien 1 Brille angebracht ist, mit kupfernem Wasserschiff« neu angeschafft worden (1868/69 verkauft).³⁸ Das Wasserschiff war ein seitlich am Herd angebrachter Behälter, in dem durch die Hitze des Herdfeuers gleichzeitig Wasser erwärmt werden konnte. Die Brille meint sicher zwei Kasserollen-Löcher. Dann gab es in dieser Küche noch einen modernen, 1865 neu angeschafften »Flor'schen Herd von Eisen mit 4 Bratöfen, oben mit eiserner Platte und 4 Brillen mit 2 Deckeln und 6 Ringen von Eisen, auf 2 Seiten senkrecht angebrachte Wasserschiffchen von Kupfer mit Deckel«.³⁹ Mit den Ringen konnten die Löcher zum Einhängen der unterschiedlich großen Kasserollen entsprechend vergrößert oder verkleinert werden.

Die Konditorei und die Kaffeekammer

1721 gab es in der Hofküche auch eine Konfektkammer, in der süße Backwaren hergestellt wurden.⁴⁰ Im ersten Nachakkord mit dem Baumeister Retti wurde dann vereinbart, im Erdgeschoss des Festinbaus eine Küche einzurichten, mit Gewölben für

Brot und Wein.⁴¹ Hier wurde aber 1767/88 die Konditorei mit der »Konditorei Kuchen« und der »Backkammer« untergebracht.⁴² Im Inventar von 1797 werden mehrere Backöfen erwähnt, u. a. »1 eiserner runder Konditoreiofen«.⁴³ Genauere Auskunft gibt das Inventar von 1822, obwohl zu diesem Zeitpunkt die Konditorei anscheinend nicht mehr benutzt wurde, denn überall waren alte Möbel abgestellt. In der Küche der Konditorei gab es eine kleine Tafel von Tannenholz, einen alten Tisch, einen kleinen verschließbaren Kasten von Tannenholz, eine alte Bank mit altem Hautelisse beschlagen, einen alten Tritt mit drei Stufen und an der Wand festgemachte alte Schüsselbretter (Regale zum Einstellen von Tellern und Schüsseln, die von einer Querleiste festgehalten werden). Von den Herden sind im Inventar nur die zwei eisernen Herdplatten erwähnt.⁴⁴

Im »Drehsier Zimmer« wurden die Backwaren angerichtet, denn »dressieren« bedeutet die Zubereitung und das gefällige Anrichten einer Speise.⁴⁵ Beim Backen bedeutet dies das Formen von Cremes oder Gebäckstücken mit dem Spritzbeutel. 1822 stand hier ein eiserner Kasten-Ofen, darüber »eine Brat-Kachel von Sturz« (also ein Bratofen aus Blech als Aufsatz). Ein abgetrennter Verschlag war die Trocken-Kammer. Darin stand ein Lattengestell zum Trocknen und Dörren von Obst. Im »Poßler Zimmer« arbeiteten die Knechte, vielleicht lebten sie auch hier, denn neben verschiedenen Kommoden, Tischen und Sesseln gab es im darüber liegenden Halbstock eine Bettstelle. Die »Povisions Kammer« war die Speisekammer. Im Gang standen »eine große Waag mit eichenen Waagbalken, die Waagschalen von Bretter, woran die Sailer sehr schadhaft«, zwei Steine zum Reiben von Mandeln, ein Pumpbrunnen, weitere Schränke, Bänke und ein zusammenlegbarer Tisch.⁴⁶

In der Konditorei waren zu König Friedrichs Zeiten zwei Hofkonditoren, ein Geselle, drei Konditoreijungen und zwei Possler beschäftigt. König Friedrich liebte die »Spezereyen«, im August 1814 verspeiste er z. B. 13 1/2 Pfund Konfekt.⁴⁷ Dabei konnte die Konditorei auf eigenes Obst zurückgreifen. Zitronen, Orangen und Feigen stammten aus den Orangerien in Ludwigsburg und Hohenheim. Auch Speiseeis wurde selbst hergestellt. Unterhalb des Alten Corps de logis befindet sich heute noch der Eiskeller mit einem Fassungsvermögen von 100 Kubikmetern. Dort wurden im Winter Eisblöcke vom Monrepos-See eingelagert. Das Speiseeis bestand aus gezuckertem Fruchtsaft, der in einer Eisbüchse in diesem Keller zum Gefrieren gebracht wurde.

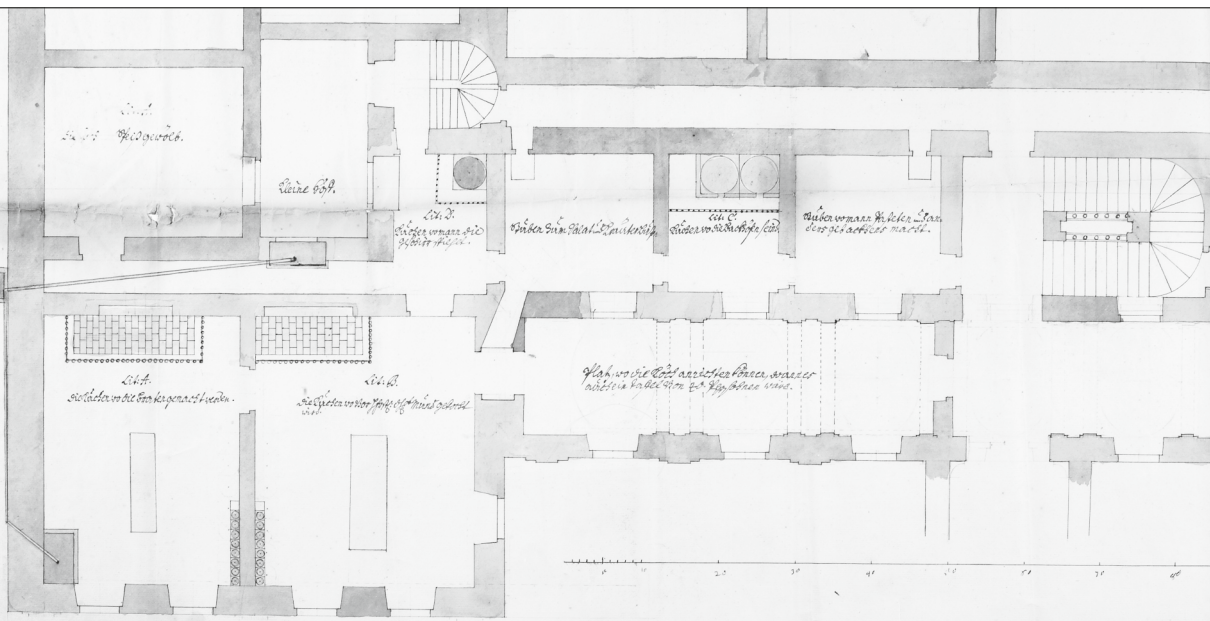
Für Kaffee, Schokolade und Tee war die Kaffeekammer zuständig. Sie befand sich mitsamt der Kaffeeküche im Erdgeschoss des Theaterbaues.⁴⁸ Hier arbeiteten ein Hof-Kaffeessieder, ein Reise-Kaffeessieder, der den König auf Reisen begleitete, und eine Kaffee-Magd. König Friedrich und Königin Charlotte Mathilde verbrauchten zusammen drei Pfund Kaffee pro Woche (der allerdings noch geröstet und gemahlen wurde) und Unmengen von Zucker.⁴⁹

Die Küchen im Neuen Corps de logis

Mit dem Bau des Neuen Corps de logis wurden im Erdgeschoss verschiedene Küchen eingerichtet, die die Hofküche entlasteten bzw. zeitweise ganz ersetzten. Dies geht aus einem Schreiben von 1752 hervor, in dem es heißt, dass die vormalige Hofküche wieder instand gesetzt werden sollte und die Küche im Erdgeschoss des Neuen Corps de logis aufzugeben sei.⁵⁰ 1770 wurde ein Bauüberschlag angefertigt, um die Küchen

zu Zimmern umzubauen: »In der ehemaligen großen Küche die Herdt und Casserol-Öfen auszubrechen, die Wandungen zu reparieren und zu weißen.«⁵¹

Ein Plan von Paolo Retti (um 1730) zeigt die Küchen im Neuen Corps de Logis, von denen heute nur wenige Spuren geblieben sind.⁵² Man betrat die Küche von den östlichen Arkaden aus und kam zunächst in einen Anrichteraum.⁵³ Es folgte die »Küchen, wo vor hochfürstl. dhl. Mund gekocht wird«, wo also die Speisen für den Herzog und seine Familie zubereitet wurden.⁵⁴ In der Ecke stand der große gemauerte Herd, auf dem eine eiserne Platte lag und darauf stand ein großer Feuerhund.⁵⁵ Eine »eiserne Platte an der Wand befestigt« hatte acht Löcher, in die Kasserollen eingehängt wurden. In der Mitte der Küche stand ein langer Arbeitstisch, zu dem es nur einen Stuhl gab. Es folgte die »Küchen, wo die Braten gemacht werden« mit einem Brunnen



Plan der Küchen im Neuen Corps de logis von Paolo Retti, um 1730.

in der Ecke.⁵⁶ Auf dem Herdblock der Bratenküche lag eine in die Wand gemauerte eiserne Platte, darauf standen drei Bratböcke, die die Bratspieße trugen. An der Seite stand ein Castrollherd mit acht Kasserolle-Löchern. Das Mobilier bestand aus einer großen Tafel.

Für die Wasserversorgung sollte Oberbaumeister Retti eine Dohle anlegen, »440 Schuh lang, nemlich von dem Haupt-Wasserreservoir an, so im vordem Hof an der neuen Gallerie gegen Orient [Ahnengalerie] steht, durch den mittleren Schloßhof bis unter der kleinen Communications-Gallerie [Galerie zum Festinbau], so an der dormaligen Kellern Stüblen stehet«. Die gemauerte Dohle sollte vor »wildem Wasser« geschützt sein, damit »das aus besagtem Haupt-Reservoir da durch und in die fürstliche Küche laufende gute Wasser sauber und rein dahin kommen möge«.⁵⁷ Bis zum

Bau der gemauerten Dohle wurde das Wasser von Osten durch die Schlosshöfe, die damals noch nicht gepflastert waren, in hölzernen Leitungen (Deicheln oder Teucheln) bis zur Küche geführt.⁵⁸

Gegenüber der Mundküche lag die »Küchen, wo man die Geschirr spühlt«.⁵⁹ Unter einem großen Rauchfang stand ein Herd mit einem eingelassenen Kessel, in dem das Spülwasser erhitzt wurde. Der Abdruck des abgebrochenen Rauchfangs ist heute noch an den Wänden sichtbar und erhalten ist auch der im Fenster eingelassene Spülstein mit dem Ausguss in den Lichthof. Im Gang daneben ist noch die steinerne Wasserleitung zu sehen, die das Wasser zum Brunnen in der Bratenküche führte.⁶⁰

Am Ende des Gangs kam man rechts in das Speisgewölbe, wahrscheinlich ein Vorratsraum, der auch vom Lichthof zugänglich ist. Das Gewölbe diente auch dem Küchenschreiber als Schreibstube, war dann aber ab 1767 die Stube des Aschenträgers.⁶¹ In seiner armseligen Stube, die kein Fenster hat, gab es einen eisernen Ofen, ein Kreuztischlein, acht hölzerne Sessel und einen alten Bettkarren. Das durch einen Verschlag abgetrennte Kohलगewölbe war seine Kammer.

Neben der Spülküche gab es eine »Stuben zum Salat und Kräuter lüften«, also wohl zum Trocknen.⁶² Daneben lag die »Küchen, wo die Backöfen seind«, also die Back- oder Pastetenkammer mit zwei großen Backöfen unter einem Rauchfang.⁶³ Der letzte Raum der Küche war dem Plan nach die »Stuben, wo man Pasteten und anders gebackhend macht«.⁶⁴ Hinter der Kavaliertreppe gab es noch eine Stube, »wo die Köch und andere Leuth, so zur Küch gehörig, speisen und sich aufhalten«. Von hier aus ging man auch austreten: Im Gang hinter dem Treppenhaus waren die Latrinen, von denen heute noch ein steinerner Toilettensitz erhalten ist.

In jedem Stockwerk des Neuen Corps de logis gab es zusätzlich mehrere kleine Küchen, in denen man zumindest Kaffee oder Schokolade zubereiten oder Speisen aufwärmen konnte. In der Beletage liegen solche Küchen an den westlichen und östlichen Enden des mittleren Dienerschaftsgangs. Eine etwas größere Küche liegt neben der Galerie des Gardesaals im zweiten Stock. Erhalten ist noch der breite Rauchfang, unter dem ein Herd stand. Größer war die Küche im Erdgeschoss bei der Silberkammer, die später als Waschküche diente. Nach dem Hiller-Plan von 1794 standen dort ein großer zweigeteilter Herd mit Herdplatte und einem Einsatz für einen Kessel und an der Seite ein Castrolherd mit drei Löchern. Das Inventar von 1817 vermerkt einen tannenen Kasten mit zwei Türen, zwei tannene Tische, einen tannenen Nachtstuhl samt Hafen, einen eingemauerten Kessel von Kupfer und zwei eiserne Platten auf einem Herd.⁶⁵ Königin Charlotte Mathilde hatte ihr Speisezimmer in der Bibliothek. Das Essen kam aus dem Küchenbau und wurde im Vorzimmer auf dem großen eisernen Rechaudofen warm gestellt.

Im späteren 19. Jahrhundert waren die Küchen im Ludwigsburger Schloss moderneren Bedürfnissen angepasst worden. Die Schlossbewohner hatten in den Wohnungen ihre eigenen Küchen. So gehörte z. B. auch zur Wohnung der Gräfin von Üxküll eine Küche. Sie war eine Hofdame der Königin Charlotte und bezog 1886 eine Wohnung im zweiten Stock des Neuen Corps de logis, während die Majestäten in der Marienwahl wohnten. Die Küche lag aber noch über der eigentlichen Wohnung im Dachstock (gegenüber von Raum 369). Dort stand ein Sparherd, ein eiserner, ausgemauerter so genannter »Darmstädter Herd« mit drei vollständigen Ringeinsätzen.⁶⁶

Als 1906 der Herzog von Urach sein Quartier bezog, befand sich die Küche mit einem Gasherd direkt in der Wohnung (Raum 267, heute Toiletten am Lichthof).⁶⁷

In der Küche standen laut Übernahmeprotokoll für die Wohnung: »2 weiße Tische mit Schubladen, 1 Ablauftisch, mit Zink beschlagen, 1 tannener Tisch, braun mit Schublade, 1 neuer Eimer unter den Ablauftisch, 1 Wasserbank, neu angeschafft, 1 Kehrreimer, 1 Tellerge­stell, 1 Stellbrett, 1 Löffel- und Deckelrechen, 1 Pfannenrechen, 1 Tellerge­stell, alt, 1 Gasherd mit 3 Kochlöchern und Schlauch.«

1900 bis 1932 wohnte Prinzessin Olga von Schaumburg-Lippe im westlichen zweiten Stock des Neuen Corps de logis, also im ehemaligen Appartement Herzog Carl Eugens. Zur Wohnung gehörten im Erdgeschoss eine Waschküche (Raum 7, die Küche bei der Silberkammer), eine Küche mit Speiseaufzug in den zweiten Stock (Raum 8) und eine Speisekammer (Raum 8a).⁶⁸ Nach 1919 gab es in der Wohnung immer wieder Verbesserungen, wie z. B. elektrisches Licht. 1920 wurde die Küche in den zweiten Stock verlegt mit dem Hinweis: »Bei dem Mangel an Brennstoffen kann der Betrieb der zur Hofhaltung I.K.H. Pr. Max gehörenden Küche im Erdgeschoss des Neuen Hauptbaus nicht aufrecht erhalten werden, da der große Herd bedeutende Mengen Holz und Kohle bedarf. Infolge des herrschenden Dienstbotenmangels ist auch eine Einschränkung im Personal erfolgt. Außerdem wird viel geklagt über die Kälte in der Küche und war dies schon mehrfach Veranlassung zum Weggang tüchtiger Köchinnen.«⁶⁹ Darum wurde im Anrichterraum im zweiten Stock ein Herd installiert, eine Spüle angebracht, eine Lüftungs­klappe in den Kamin gebaut, damit der Dunst abziehen konnte, und eine Tür angebracht, die sich automatisch schloss.



Rechaudofen zum Warmstellen von Speisen im Vorzimmer der Königin Charlotte Mathilde.

Die alte Waschküche im Erdgeschoss war wohl auch schon länger nicht benutzt worden. 1920 wurde die Wäsche in der Ritterküche im Küchenbau gewaschen. Wasch- und Brennmaterial mussten immer dorthin gebracht werden, was im Winter besonders unangenehm für die Dienstmädchen war. Die Waschküche sollte daher vom Küchenbau in die alte Küche der Prinzessin verlegt werden (Raum 8).⁷⁰

Essensreste und Verpackungen von Genussmitteln aus den Fehlböden des Schlosses

In den Fehlbodenfüllungen wurden neben diversem Küchengeschirr wie Milchkrügen, Dreibeingefäßen (Grapen), Tellern (sogar zerbrochene Teller aus Ludwigsburger Porzellan) oder Besteck auch einige Essensreste gefunden, z. B. Knochen, Fischgräten, Muscheln und Krebse. Es gibt aber auch Verpackungen von Genussmitteln wie Bonbonpapiere. Diese Essensreste vermitteln aber nur einen beschränkten Einblick

in die Teller und Töpfe bei Hofe, da es Einzelfunde sind, aus denen sich kein detaillierter Speiseplan rekonstruieren lässt, zumal viele Knochen und Kerne von Nagetieren in die Zwischenböden eingeschleppt worden sein könnten.

Werfen wir kurz einen Blick auf zwei Fundkomplexe aus dem Alten Corps de logis und dem Schlosstheater. Unter den Treppenstufen im Alten Corps de logis lagen neben Brieffragmenten und anderen Fundstücken Reste vom Kopf- und Brustpanzer sowie Zangen des Fluss- oder Edelkrebse, die man kochte. Diese Krebse leben in Bächen und Flüssen und sind heute eine bedrohte Art. Im Töpferort Neuenhaus (von dort stammt einiges der Gebrauchskeramik) war ein weiterer Wirtschaftszweig das Fangen von Krebsen aus der Schaich. Im Gegensatz zu heute kamen diese damals so reichlich vor, dass sie regelmäßig nach Stuttgart und Tübingen verkauft wurden. Austernschalen stammen aus dem Atlantik oder dem Mittelmeer. Dann gibt es noch das zerbrochene Haus einer Weinbergschnecke und, passend zu den Muscheln und Krebsen, das abgeschnittene Unterteil einer Zitrone. Von Ziegen oder Lämmern (?), in jedem Fall Jungtiere, stammen zwei Unterkiefer. Sie haben noch das Milchgebiss, an einem sieht man, dass das Tier gerade im Zahnwechsel war.⁷¹

Im Schlosstheater wurden die meisten Essensreste gefunden. Aus dem Zuschauerraum stammen ein Beckenfragment vom Schaf (?) mit Schnittspuren, Schalen von Hühnereiern, aber auch Schädelfragmente mit dem Unterkiefer eines Eichhörnchens und ein Vogelskelett, wahrscheinlich ein Spatz. Aus dem Bühnenbereich stammen Hühnerknochen, Rippenfragmente vom Feld- oder Stallhasen und ein abgenagter Maiskolben. Im Gewichtsschacht wurde mehr gefunden, denn hier wurde alles Mögliche hineingeworfen. Von dort stammen Gänseknochen, Rippen von Schaf oder Ziege und von Rind oder Schwein, Beckenfragmente von Rind, Schaf oder Schwein und ein Fragment einer Schwarte (?). Dann wieder eine Austernschale, vier heimische Flussmuscheln⁷², ein Fragment eines Fischwirbels und Eierschalen. Hier fanden sich auch besonders viele Fruchtreste. Die Schale einer Zitrusfrucht (?), Pfirsich-, Zwetschen- und Aprikosenkerne, ein Stängel von Weintrauben, Obststiele von Äpfeln oder Birnen und Kirschen.

Im Übrigen stieß man während der Restaurierung überall im Theater auf Walnüsse, Haselnüsse, Esskastanien und Fruchtkerne. Die meisten Kerne sind von Mäusen abgebissen, wurden wahrscheinlich auch von den Tieren verschleppt. Die Menge der Kerne und die vielen dreieckigen Papiertütchen, die ebenfalls im Theater gefunden wurden, sprechen aber dafür, dass die Zuschauer Obst, Nüsse, Bonbons u. a. als Proviant mitbrachten.

Man kann sich gut vorstellen, dass Diener oder Handwerker Austern, Krebse und die Zitrone aus der Küche mitgehen und es sich im Treppenhaus schmecken ließen. Anschließend wanderten die Reste unter die Treppenstufen und wurden dort heimlich entsorgt. Allerdings zeigte sich im Bereich des Essens eine erstaunliche Liberalität. In der Regel blieben die Platten und Schüsseln gar nicht so lange auf dem Tisch, dass man von allem hätte kosten können. Es war aber den Bediensteten verboten, beim Abtragen der Tafel Speisen zu entwenden.⁷³ Der Maître d'Hôtel begutachtete die Speisen, die in die Küche zurückkamen. Was sich für eine weitere Verwertung eignete, stellte er beiseite, das meiste wurde aber an die Dienerschaft abgegeben.⁷⁴ Insgesamt stammen die Knochen aus den Fehlböden aber von fleischarmen Körperteilen (z. B. die beiden Unterkiefer), nur vom gängigen Hausgeflügel liegen auch fleischreichere Teile vor.

Welche Lebensmittel in der Küche verbraucht wurden, was alles auf dem Tisch landete, können wir einer Rechnung der Küchenverwaltung Stuttgart um 1803 entneh-

men.⁷⁵ Darin ist der Verbrauch an Fisch, Fleisch und Spezerei-Waren festgehalten: Austern, Kabeljau, Seefische, Hummer, französischer Essig und Senf, Bücklinge, Heringe, Sardellen, Kapern, Stockfisch, Laberdan (in Salzlake eingelegter Kabeljau), Stärkemehl, Ulmer Mehl, extrafeines und feines Öl, Magsamenöl (Mohnöl), Pistazien, Zitronen, süße Orangen, Schokolade, Raffinade- und Kandis-Zucker, großer Melis (grober gelblicher Zucker), Kaffee, Zitronat, Zibeben (Rosinen), süße Mandeln, »Caroliner Reis« (amerikanischer Langkornreis), ordinärer Reis, »Macis-Bluet« (Muskatblüten), »Negelen« (Gewürznelken), Zimt, weißer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Hirschhorn (Hirschhornsalz als Backtriebmittel), Makkaroni und spanische Nudeln, Backblaten, Kochgerste, Sago, Oliven, Parmesan, Tee, Maroni und Kastanien, Vanille, Safran, Senfmehl, Anis, bittere Mandeln, dürre (getrocknete) Morcheln, dürre Trüffel, Hausen-Blase (Hausen ist ein Stöhr), Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Lämmer, Spanferkel, frische Rindszungen, Rindsmark, Nierenfett, Kalbsfüße, ungebrühte Kalbsköpfe, diverse Kalbsinnereien, Kalbsohren, Kalbshirn, Rindsgaumen, Salmen und Lachs, Forellen, Hechte, Karpfen, Aale, Barsche, Schleien, Grundlen, Weißfische, Gerste, Hafer, Welschkorn, extrafeines Mehl, »Mutschlen«⁷⁶, Brot, Roggenmehl, Hirsche, Wildkälber, Rehböcke, Rehkitze, Damwild, Wildschweine, Krametsvögel, Hasen, Fasanen, Feldhühner, Haselhühner, Wachteln, Schnepfen, Auerhähne, Lerchen, Wildgänse, Gänse, Enten, Kapaune, alte und junge Hühner, Tauben, Gänselebern, süßer Weinmost, gesottener Most, Kohlen, Salpeter, dürre und gesalzene Zungen, Kopfwurst, Braunschweiger Wurst, Schwartenmagen, Presskopf, Schinken, Pökelfleisch, dürrer Fleisch, dürrer Speck, frischer, Speck, Schweineschmalz, Bratwürste, Blutwürste, Leberwürste, Schweinedarm, Hirnwurst, Krebse, Butter, Schmalz, Eier, Rahm, Milch, Salz, Kümmel, Wacholderbeeren, frische Trüffel, Hafer- und Grießmehl, dürre Zwetschgen, Erbsen, Linsen, weiße Bohnen, »Schniz« (Kartoffeln?), Bierhefe, Senf, »Salz-Kukummern« (Gurken), Essigbohnen, Sauerampfer, Eingemachtes, Konfekt, Kirschen- und Himbeersaft.

Die Konditorei verbrauchte: trockene Früchte, Eingemachtes, Marmelade, »Essig-Weichsel« (Sauerkirschen?), Orangenblüten, Quitten-Käse (Gelee), allerhand Konfekt, weißes Konfekt, eingemachte Ananas, Himbeersaft, Kirschensaft, Johannisbeersaft, Kümmel-Likör, Zimtmandeln, allerhand Mandeln, Raffinade-Zucker, Kandiszucker, kleine und große Melis, Kaffee, Zitronen, Orangen, Feigen, Datteln, Rosinen, Äpfel, Birnen, Trauben, Pfirsiche, Zwetschgen, Nüsse, Ulmer Mehl, Stärkemehl, Anis, Zimt, Gewürznelken, Vanille, Muskatblüten, Safran, allerhand Käse, Pistazien, Sonnenblumen-Kerne, Zitronat, Maroni, Schokolade.⁷⁷

In der Kellerstube gab es fremde Weine, Landwein, Bier, Liköre, und Mineralwasser. Getrunken wurde auch Selterswasser, Pyramont Wasser, Wasser aus Bad Teinach, Vaihingen, Cannstatt und Berg und Rippoldsauer Wasser.⁷⁸

Neben den tierischen Essensresten fanden sich im Fundgut auch Verpackungen von Genussmitteln, vor allem viele Bonbonpapiere aus dem frühen 19. Jahrhundert bzw. Buntpapiere, in denen Konfekt eingepackt war.

Die einfachste Form der Verpackung waren schlichte, geklebte dreieckige Papiertüten, in denen vielleicht auch Obst oder Maroni verkauft wurden. Solche Tüten wurden in den Ludwigsburger Befunden zahlreich gefunden, vor allem im Schlosstheater. Manche Tütchen wurden aus zweitverwendeten Papieren gemacht. So ist ein im Spielpavillon gefundenes Tütchen aus einem Schriftstück »Weine im anderen Keller« mit den Jahreszahlen »1772, 1773« geklebt. Ein anderes Tütchen ist aus einer Buchseite geklebt, wieder ein anderes wurde aus einer Zeitung von 1819 gemacht.

Dass gerne Süßes genascht wurde, belegen schließlich 25 weiße Bonbonpapiere mit dem Aufdruck »Malzbonbons von E. Birkner in Breslau«, während in anderen Papieren Bonbons der Sorten »Citron«, »Punsch«, »Chocolade« und »Canel« (Canelle = Zimt) eingepackt waren.

Bei so viel Gaumenschmaus, Salzigem und Süßem, Austern und Punsch-Konfekt, wäre ein wirksames Magenmittel wünschenswert gewesen. Doch so etwas gab es erst später. Aus dem frühen 20. Jahrhundert erst stammt die Verpackung eines Kaugummis »Beeman's Pepsin Gum«. Der Arzt Edward Eugene Beeman (geb. 1840 in Ohio) hatte durch Beimischung des Verdauungsenzyms Pepsin Ende des 19. Jahrhunderts den Verdauungs-Gummi erfunden.

Anmerkungen

- 1 Der Aufsatz ist eine Zusammenfassung zweier Kapitel meiner demnächst erscheinenden Dissertation: »Bei Herzogs an der Wand – bei Königs unterm Fußboden«. Graffiti und Depotfunde im Ludwigsburger Schloss. Eine Spurensuche und Spurensicherung zwischen »High & Low Art«.
- 2 Sabine Rathgeb: »Spezereyen« und Ananas. Labsal für den König, in: Schlösser Baden-Württemberg 4/2006 S. 3. Zur Stuttgarter Hofküche im 19. Jahrhundert siehe Eberhard Fritz: Bier und Gesinnsbrot für König Karl, in: Schlösser Baden-Württemberg 2/2007 S. 32-35.
- 3 Alle Angaben zur Hofküche entstammen folgenden Inventaren im Hauptstaatsarchiv Stuttgart (HStAS) oder bei der Schlossverwaltung Ludwigsburg (SVL): Inventar 1721 (HStAS A 21 Bd. 9, S. 358 ff.); Inventar 1767 (HStAS A 21 Bd. 11, S. 382 ff.); Inventar 1788 (HStAS A 21 Bd. 12, S. 380 ff.); Inventar 1795 (HStAS A 21 Bd. 13, S. 64 ff.); Inventar 1797 (SVL S. 384 ff.); Inventar 1817 (SVL S. 215 ff.). Der Küchenbau hat ab 1767 eine eigene Raumzählung, so dass die heutigen Raumnummern nicht ermittelt werden können, zudem wurde das Innere stark umgebaut.
- 4 Der »Küchenboszler« war ein Knecht. Die Bezeichnung kommt vom mundartlichen bosseln oder posseln, was die Verrichtung niederer Arbeiten meint; vgl. Grimm, Deutsches Wörterbuch, Bd. 2, Sp. 265 und Bd. 11, Sp. 2501. Zu den Berufsbezeichnungen in der Küche vgl. Krünitz, Oeconomische Encyclopädie, Bd. 54, S. 312 f.
- 5 HStAS E 221 Bü 122, Nr. 25 (Fischer-Plan); Staatsarchiv Ludwigsburg (StAL) FL 410/4 II Bü 758 (Rapp-Plan).
- 6 Die Inventare verzeichnen bis 1797 eine große Herdplatte und acht gelochte Kasserolle-Platten. 1797 vermerkt das Inventar (S. 386), dass eine Platte aus der großen Küche in die Ritterküche versetzt wurde.
- 7 Vgl. Walter Pötzl, Anni Hartmann: Geschirr und Gerät in alter Zeit, Augsburg 1995.
- 8 Gertrud Benker: In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst, München 1987, S. 15 f.
- 9 Hans Eugen: Monrepos. Baugeschichte eines Lustschlosses, Stuttgart 1932, S. 14. Ein Plan von Carl von Schell (um 1760/65, erhalten in einer Fotografie im Landesdenkmalamt Stuttgart, Bild 4388) zeigt die ursprüngliche Konzeption der Küche.
- 10 Freundliche Auskunft von Herrn Bachmann, Kastellan in Monrepos.
- 11 Im Fischer-Plan ist auf der breiten Herdplatte in der Nordwest-Ecke ein hohles Gemäuer aufgesetzt, das vermutlich den gemauerten Wandschrank darstellt.
- 12 Ein Kreuzfußstisch ist ein einfacher Tisch, dessen Platte auf im rechten Winkel sich kreuzenden Füßen aufliegt (wie bei einer Schere); Krünitz Bd. 49, S. 173. Ein Stollfußstisch ist ein Tisch, der auf Stollen steht (kurze dicke Stützen bzw. starke massive plumpe Füße), denn einen Stollfuß nennt man auch einen Klumpfuß; Krünitz Bd. 174, S. 464.
- 13 Inventar 1721, S. 359; Inventar 1767, S. 383; Inventar 1788, S. 381.
- 14 Inventar 1797, S. 386.

- 15 Den Wasserstein und den Reibmörser zeigt der Fischer-Plan vermutlich an der Südwand.
- 16 Zu sehen auf dem Fischer-Plan. Die Inventare 1767/1788 führen drei eiserne Backofentüren auf; Inventar 1767, S. 384; Inventar 1788, S. 383.
- 17 Inventar 1797, S. 387. Der Fischer-Plan zeigt am Herd an der Südwand (ohne Rauchfang) einen Block mit quadratischer Aussparung. Hier konnte wohl der Mörser eingesetzt werden.
- 18 Inventar 1721, S. 358; Inventar 1767, S. 384; Inventar 1788, S. 384.
- 19 Inventar 1721, S. 359.
- 20 Inventar 1721, S. 360.
- 21 Inventar 1767, S. 384; Inventar 1788, S. 385.
- 22 Inventar 1817, S. 234h.
- 23 Inventar 1721, S. 360; Inventar 1767, S. 386; Inventar 1788: »Ein Gewölbe, ehemals für Äpfel, jetzt für das Fleisch des Hofmetzgers«.
- 24 Inventar 1767, S. 386. Diese Funktion ist im Inventar durchgestrichen.
- 25 Inventar 1788, S. 387.
- 26 Inventar 1767, S. 388; Inventar 1788, S. 388.
- 27 1729/30 wurde das alte Hühnerhaus abgebrochen und neu errichtet. Tagelöhner hatten den Bauplatz planiert; HStAS A 19a Bd. 975, S. 196.
- 28 Rathgeb (wie Anm. 2) S. 3.
- 29 Staatshandbuch 1824, S. 24; Staatshandbuch 1828, S. 25.
- 30 HStAS E 221 I Bü 111, Übergabeprotokoll vom 6.2.1818. Vgl. Inventar 1817, S. 230 ff. (das Inventar von 1822, S. 100 ff., ist identisch).
- 31 HStAS E 221 I Bü 112, Schreiben an das Präsidium der königl. Hof- und Domänenkammer 20. Juni 1817.
- 32 Inventar 1817, S. 232h. Im Übergabeprotokoll vom 6.2.1818 heißt es: »In der Schloßküche 7 große und kleine eiserne Herd und Kochplatten und 2 eiserne Bronnentröge« (HStAS E 221 I Bü 111).
- 33 Der Plan des Bezirksbauamts um 1900 (StAL FL 410/4 II Bü 758) zeigt den großen Küchenraum leer, mit dem Hinweis, dass er jetzt als Wintergarten und Wagenremise benutzt wird. In der nordwestlichen Ecke steht der Brunnentrog, ein weiterer im Gang zwischen Hofküche und Ritterküche (jetzt Waschküche). Der Fischer-Plan zeigt hier eine unklare Situation: An der Westwand befindet sich scheinbar ein Brunnen mit Rohrleitungen und einem Abfluss nach außen (?).
- 34 Inventar 1817, S. 233.
- 35 StAL FL 410/4 II Bü 758, Plan des Bezirksbauamts von Herzog um 1900.
- 36 Inventar 1837, S. 357.
- 37 Ein Plan zeigt den mit Zellen umgebauten Küchenbau; StAL FL 410/4 II Bü 758.
- 38 Inventar 1837, S. 353.
- 39 Inventar 1837, S. 354.
- 40 Inventar 1721, S. 358.
- 41 HStAS A 248 Bü 2243, »Zweiter Accord oder Ersterer Nach-Accord, so mit dem Oberbaumeister Retti getroffen auf Georgi Anno 1729«.
- 42 Inventar 1797, S. 108 ff.; Inventar 1822a, S. 414h ff.
- 43 Inventar 1797, S. 119.
- 44 Inventar 1822a, S. 427h.
- 45 Krünitz Bd. 9, S. 622. Grimm Bd. 2, Sp. 1406: Dressieren = zum Gebrauch dienlich machen. Dressieren meint aber auch Geflügel, Fisch oder Fleisch durch Zusammenbinden in die gewünschte Form bringen.
- 46 Inventar 1822a, S. 421h, 424f, 426h, 428h.
- 47 Rathgeb (wie Anm. 2) S. 3.
- 48 Inventar 1797, S. 223 f.
- 49 Rathgeb (wie Anm. 2) S. 4.
- 50 HStAS A 21 Bü 518, Schreiben vom 4.8.1752.
- 51 HStAS A 21 Bü 518, Bauüberschlag vom 26.7.1770. Nach dem Inventar von 1767 war die Küche im Neuen Corps de logis noch eingerichtet, erst 1788 stehen die Küchen leer (Inventar 1788, S. 259 ff.). Da der Hiller-Plan von 1794 (Städtisches Museum Ludwigsburg) immer noch die Rauchfänge in der Küche zeigt, wurden die Herde vielleicht erst im 19. Jahrhundert abgebrochen.

- 52 Der Plan der Küche liegt fälschlich einem »Überschlag wegen der Erbauung einer neuen Kuchen in dem fürstl. Schloss zu Stuttgart« vom 23.12.1735 bei (HStAS A 21 Bü 518). Der Fischer-Plan um 1794 zeigt in den Räumen 16, 17 und 18 die Rauchfänge der Herdstellen und in Raum 14 die Backkammer mit zwei Öfen mit ovalem Grundriss. Der Hiller-Plan von 1794 (Städtisches Museum Ludwigsburg) zeigt die Herde an der gleichen Stelle.
- 53 Die folgende Beschreibung der Küchen folgt dem Inventar 1767, dem auch die Zitate entstammen.
- 54 Im Plan Lit. B, Inventar 1767, S. 264, Raum Nr. 236, heute Nr. 17. 1770 sollte darin in Zukunft der »Cammertisch platziert« werden (also der Speiseraum für die Bediensteten).
- 55 Der Plan zeigt den Herd als Block aus Ziegeln gemauert. Fest eingebaute Elemente erwähnt das Inventar nicht, daher ist der Herd nur über die lose aufliegende Herdplatte nachweisbar.
- 56 Im Plan Lit. A, Inventar 1767, S. 265, Raum Nr. 237, heute Nr. 16.
- 57 HStAS A 248 Bü 2242, vierter Akkord mit Baumeister Retti vom 19.5.1731. Möglicherweise bestand immer noch die Planung, die ganze Hofküche im Festinbau unterzubringen.
- 58 HStAS A 248 Bü 2242, »Erleuterungen über ein und andern Anfragen, die mit dem Retti getroffen Accorde betreffend«, 9.8.1734.
- 59 Im Plan Lit. D, Inventar 1767, S. 265, Raum Nr. 238, heute Nr. 18.
- 60 Sie durchquert allerdings wesentlich kürzer den Gang, als es im Plan eingezeichnet ist, was nahe legt, dass der Brunnen sich ursprünglich auch an einer anderen Stelle befunden hat. Der Wandbrunnen, den der Plan im Gang zeigt, scheint heute vermauert zu sein.
- 61 Inventar 1767, S. 267, Raum Nr. 240/41, heute Nr. 19.
- 62 Heute Raum 15.
- 63 Im Plan Lit. C, Inventar 1767, S. 266, Raum Nr. 238, heute Nr. 14.
- 64 Heute Raum 12.
- 65 Inventar 1817, S. 206.
- 66 StAL FL 410/4 II Bü 668, »Beschreibung und Übergabe der Wohnung, welche nach Dekret vom 24. März 1886 der Palastdame Ihrer Majestät Königin Charlotte, Gräfin v. Üxküll [...] eingeräumt wurde«. Es handelt sich um die Zimmer 260-265 im 2. Stock des Neuen Corps de logis.
- 67 StAL F 1/66 Bd. 235, Verzeichnis der Wohnung für den Herzog von Urach. Es handelt sich um die Zimmer 254, 256-258, 266 im 2. Stock des Neuen Corps de logis.
- 68 StAL FL 410/4 II Bü 727, Bericht der Bau- und Bergdirektion an das Bezirksbauamt, 6. Dezember 1919. Der Schacht des verschlossenen Aufzugs zeichnet sich noch heute an der Decke in Raum 8 ab.
- 69 StAL F 1/66 Bd. 256, Kostanschlag des Bezirksbauamts, 28.5.1920.
- 70 StAL FL 410/4 II Bü 727, Schreiben der Hofhaltung der Prinzessin Max, 13.9.1920.
- 71 Für freundliche Hinweise zu den Tierknochen danke ich Herrn Bechmann, Naturkundemuseum Bamberg.
- 72 Eine Muschel enthält Farbreste, sie diente wohl zum Anmischen von Farbe.
- 73 Eberhard Fritz: Knecht, Kutscher, Koch, Kammerdiener, König. Zur Sozialgeschichte des königlichen Hofes in Württemberg (1806 bis 1918), in: Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte 66 (2007) S. 267, S. 280 (Hofordnung 1807, § 11: »Verbot der Entwendung von Speisen beim Abtragen der Tafel«).
- 74 Bei Jürg Altweg: Die Kochkunst geht auf die Straße. Der Siegeszug des Restaurants in der Französischen Revolution, in: Uwe Schultz (Hrsg.): Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens, Frankfurt/M. 1993, S. 269-283, hier S. 271 f. heißt es: »Sie aßen zwar auch damals getrennt von den Herrschaften – und nach ihnen –, doch wurden sie vor der Revolution für durchaus würdig befunden, das gleiche feine Fleisch und die sonstigen Kostbarkeiten zu essen wie die Adligen. Diese Variante des kulinarischen Klassenkampfes wurde erst vom Bürgertum, dessen Personal nur die minderwertigen Stücke bekam, durchgesetzt.«
- 75 HStAS A 21a Bü 12. Vgl. dazu auch das Verzeichnis bei Eberhard Fritz: Der württembergische Hof im frühen 19. Jahrhundert, in: Ludwigsburger Geschichtsblätter 61 (2007) S. 43-62, S. 58 f.
- 76 Die Mutschel ist ein aus Reutlingen stammendes, traditionelles sternförmiges Gebäck aus einem mürben Hefeteig mit acht Zacken.
- 77 HStAS A 21a Bü 13, Lit. D.
- 78 HStAS A 21a Bü 13, Lit. F.