

Kartoffelsorten

Tafel III aus: Deutschlands Feld- und Gartengewächse von Carl Gustav Calwer, Stuttgart 1852
BGBM

Auf dem Weg in den Orient bekam Pückler in den französischen Pyrenäen eine Kartoffelzubereitung serviert, die als »Kartoffeln à la Semilasso« berüht wurde und in den Branitzer Tafelbüchern 13 Mal vorkommt:

»Man kocht sie auf die gewöhnliche Weise, zieht hierauf die Schale ab und schneidet sie in Scheiben. Dann schmort man eine reichliche Quantität frischer Butter in einer Casserolle und tut die Kartoffeln hinein, mit gehackter Petersilie, Zwiebeln, Salz und Pfeffer, welches Alles in die Butter gehörig umgerührt werden und noch eine kurze Zeit schmoren muß. Unterdessen hat man einige Eierdotter mit Essig [vermischt] (auf einem Teller der mit Knoblauch abgerieben wurde), und sobald die Kartoffeln in der Butter au point sind, gießt man jene Sauce hinzu und servirt.«

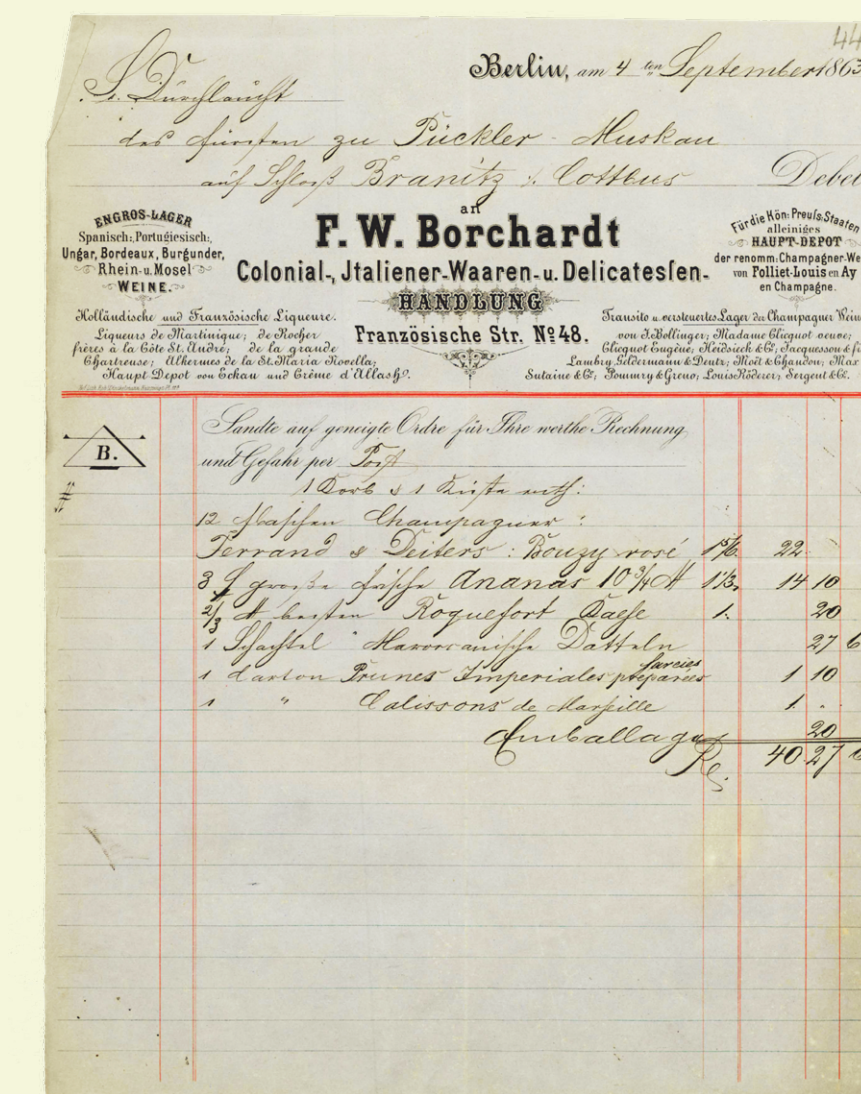
EIN SEHR AUSGEBILDETES KÜCHENGEFÜHL



Weinetikett mit dem Bildnis der Henriette Sontag

SFFPM

Nicht nur die von Pückler hochgeschätzten Bordeaux-Weine, auch einige Rheinweine standen auf der fürstlichen Tafel. Ob der Fürst jemals die Sorte mit dem Etikett der berühmten und auch von ihm verehrten Sängerin Sontag genossen hat, wissen wir nicht. Produktwerbung mit einem prominenten Gesicht ist jedenfalls nicht neu. Frau Sontags Büste sehen Sie prominent platziert hier links im Rosen-Pavillon.



Rechnung der Delikatessen-Handlung F. W. Borchardt 1863

BLHA

Was Branitz nicht bieten konnte, das bestellte der Fürst direkt in Berlin, Hamburg, England oder Frankreich. Vor allem bei der Berliner Delikatess- und Weinhandlung Borchardt war Pückler Stammkunde und bezog Hummer nebst Austern, Steinbutt, Kabeljau, Muscheln und Teltower Rüben, Mandarinen, Marokkanische Datteln oder Ananas aus Havanna, wenn es in Branitz gerade keine gab – und selbstverständlich Champagner, vor allem seine Lieblingssorte Bouzy rosé. Bouzy ist eine der 17 Grand Cru-Gemeinden der Champagne, die bis heute exquisiten Champagner erzeugen.



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauschen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853
SFFPM



Warme Pastete à la financière

Tafel XVIII aus: Die feine Küche von Jules Gouffé, Leipzig 1872
SFFPM

Pasteten waren dekorativ, haltbar, schmeckten kalt oder warm und ließen sich gut verpacken und verschicken. Daher zählten sie zu den beliebtesten kulinarischen Geschenken des 19. Jahrhunderts. Die Pastete à la financière meint die Art der Füllung, die aus Hahnenkämmen, Krebsen, Champignons und Trüffel bestand. Fürst Pückler wusste um die Mühen der Zubereitung. So schrieb er an seine Nichte im März 1860: »Deine Pasteten sind schon wieder fertig und ich habe selbst dabei geholfen.«

»Da ich nun auch ein sehr ausgebildetes Küchengefühl besitze, so verspreche ich Ihnen gute Diners, wo die Kochkunst bei der Natur bloß nachhilft und wo dann alle guten essbaren Dinge auch nach sich selber schmecken, den Gaumen ihre Individualität erkennen lassen und nicht wie in unseren deutschen Gasthöfen und Restaurants und auch in vielen großen Haushaltungen, alles über einen Leisten gleichmäßig misshandelt, verkocht und verbraten wird.«

Fürst Pückler an die Schriftstellerin Fanny Lewald, aus: Fanny Lewald: Zwölf Bilder aus dem Leben, 1888, S. 307 ff

Mit dem Besuch des Prinzen Friedrich Wilhelm von Preußen, des späteren 99-Tage-Kaisers, am 8. August 1854 beginnen die berühmten fürstlichen Tafelbücher. In fünf Bänden ist dort verzeichnet, wer hier zu Gast war und was serviert wurde. Mehr dazu erfahren Sie im Schloss. Dort befindet sich der Museumsshop im ehemaligen Weinkeller Fürst Pücklers. Wie die Küche des berühmten Feinschmeckers ausgestattet war, wissen wir leider nicht genau. Sie befand sich hier auf der Nordwestseite im Souterrain. 1846 wurde sie nebst einem »Milchkeller« neu eingerichtet; 1857 gab es eine kleine Küche, »charmant, hell und geräumig«, und eine große Küche, »sehr hübsch und bequem«.

Wenig bekannt ist auch über die Küchenmannschaft des Fürsten. Als 1869 Pücklers Köchin »aus der alten guten Schule« verstarb, fragte er bei seiner ehemaligen Köchin Karoline Noack in Berlin an, ob sie eine Nachfolgerin wüsste. Karoline war in Branitz ausgebildet worden und wechselte dann in den Haushalt des Prinzen Friedrich Karl von Preußen, der oft hier zu Gast war und die fürstliche Kochkunst bewunderte. Sie vermittelte Pückler ihre 24-jährige Nichte, die »vorzügliche Atteste« aus den verschiedensten hochadeligen Häusern mitbrachte.

Probleme mit der Figur hatte der Fürst übrigens nie, interessierte sich aber dennoch für Diäten und notierte sich zum Beispiel »eine vorzügliche Methode gegen übermäßige Fettleibigkeit«, die der Vater der Low-Carb-Diät William Banting 1863 veröffentlicht hatte. Verbotene Speisen waren demnach: Brot, Butter, fetter Käse, Zucker, Kartoffeln, Schweinefleisch und Lachs. Zu den verbotenen Getränken gehörten Bier, Portwein und Champagner. Aber niemals hätte Pückler auf Letzteren verzichtet ...



Erdbeeresorte »Keen's Seedling«

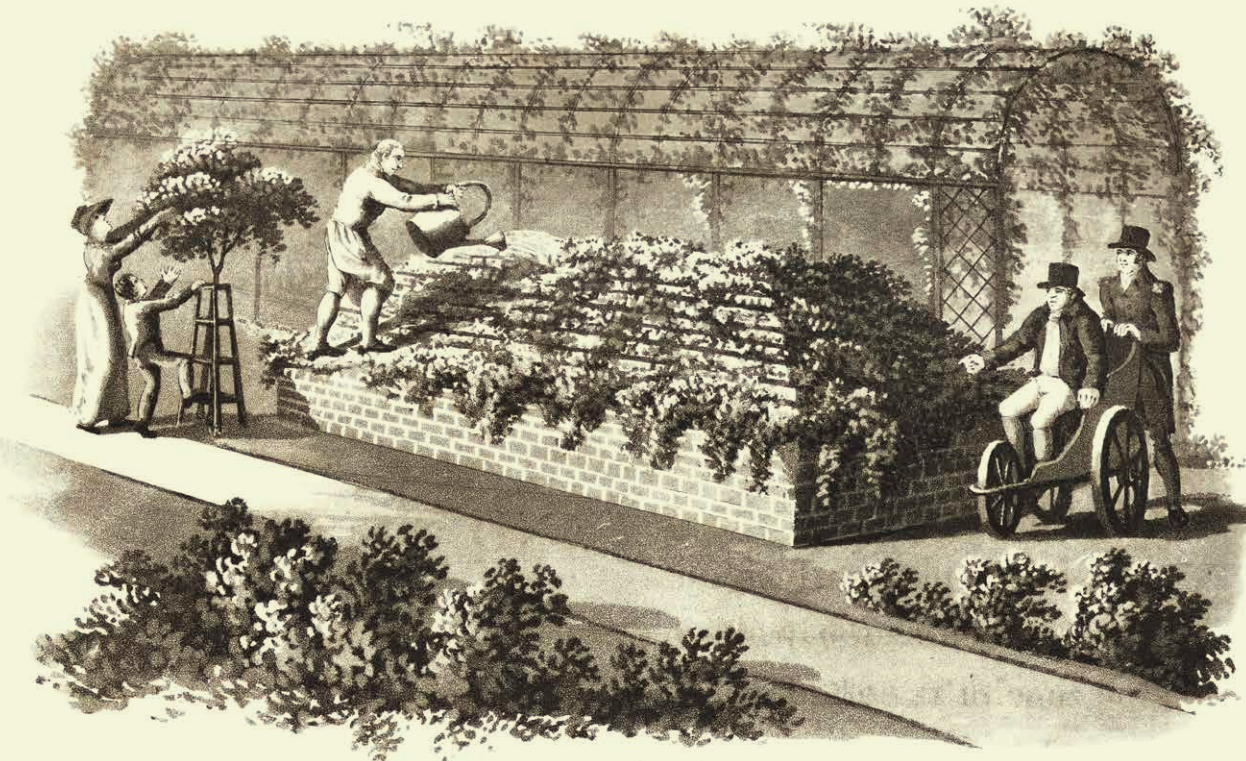
Abb. aus: The new practical gardener and modern horticulturist von James Anderson, London 1875 SFPM

Großfruchtige Gartenerdbeeren, wie sie auch in Branitz gepflanzt wurden, existierten erst ab Mitte des 18. Jahrhunderts. Bis eine Kreuzung aus zwei Erdbeersorten aus Nord- und Südamerika entsprechende Erträge lieferte, wurden in europäischen Gärtnereien Walderdbeeren angepflanzt. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts gab es dann beinahe jährlich neue Sorten.

»Ich melierte an diesem Abend Erdbeer-Creme mit ausgekerntem Kirschkompotte, eine nicht nur für den Gaumen, sondern, wenn sie mit Kunst behandelt wird, auch für das Auge wahrhaft lukullische Speise.«

Hermann von Pückler-Muskau, Vorletzter Weltgang von Semilasso, 1. Teil: Europa, 1835, S. 197

IM FÜRSTLICHEN FRUCHTGARTEN

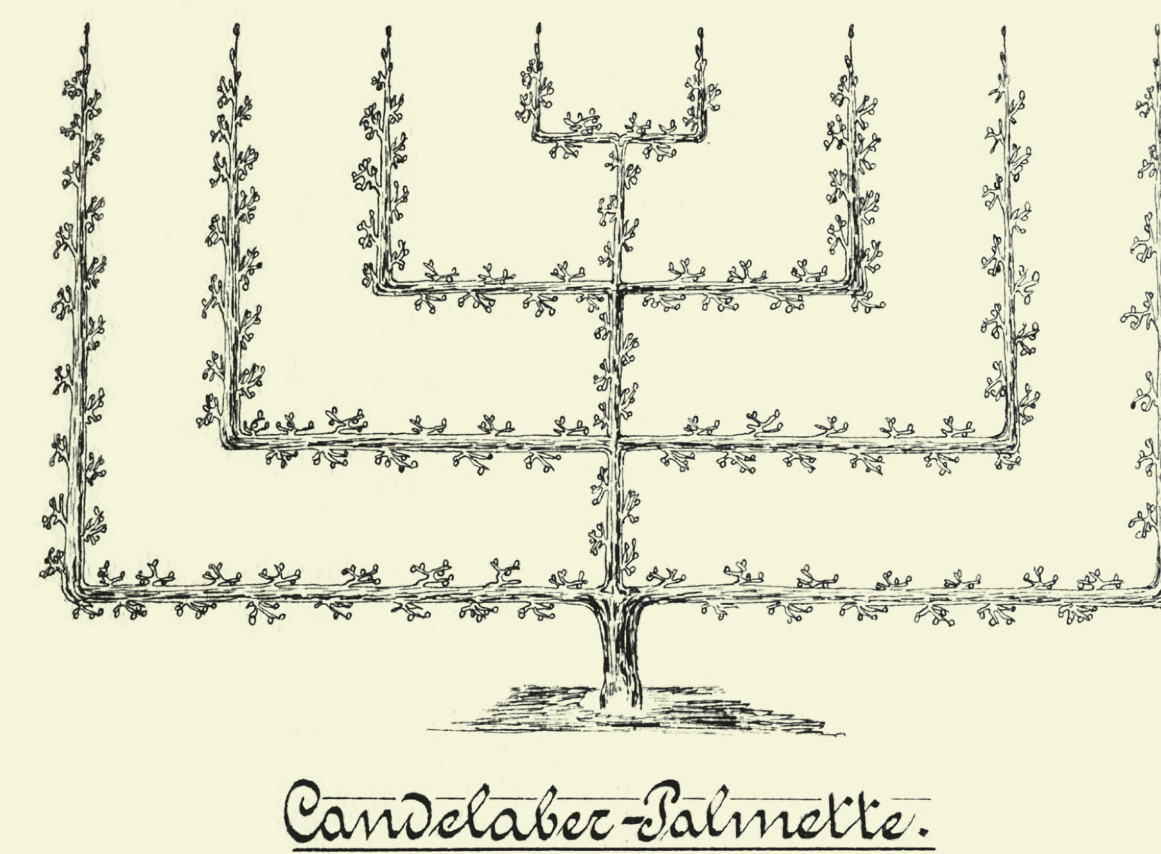


Entwurf eines gemauerten Hochbeetes innerhalb eines ornamentalen Fruchtgartens

Abb. aus: Fragments on the Theory and Practice of Landscape Gardening. [...] von Humphry Repton, London 1816 EFPIB

Dieser Entwurf diente Fürst Pückler vermutlich als Vorlage für die Anlage eines massiven Erdbeerhügels, wie es aus den Rechnungsbüchern 1856 hervorgeht. Rechts ist eine Person im Rollstuhl zu sehen, die etwas vom Beet pflückt. Auf der linken Seite scheint ein Gärtner das Wasserreservoir in der obersten Stufe zu füllen.

Innerhalb des Branitzer Pleasuregrounds, also des besonders reich geschmückten und extra umzäunten Teils rings um das Schloss, gab es drei kleine Sondergärten. Neben Reh- und Theegarten im Bereich hinter dem Marstall ließ der Fürst hier vor dem Kavalierhaus einen ornamentalen Fruchtgarten anlegen. Ornamental, weil Stachel- und Erdbeeren, Äpfel und Birnen strukturiert und sorgfältig gepflegt sowohl Gaumen als auch Augen erfreuen sollten. 1858 wurde der Garten von einem Holzzaun mit farbigen Glasscheiben eingefasst.

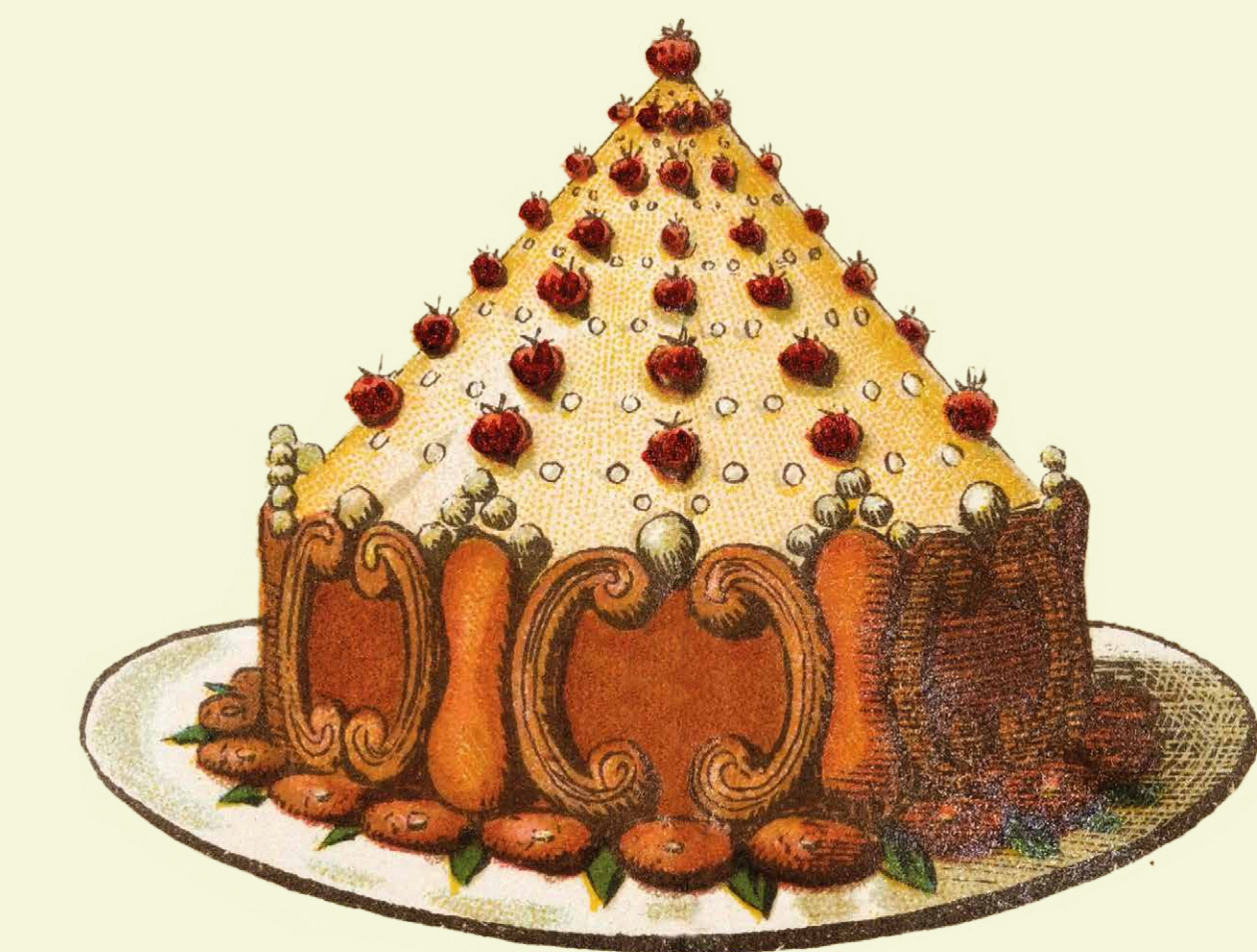


Spalierform »Candelaber-Palmette«

Entwurf/Zeichnung von Werner Michaelis, Wildpark 1899 SFPM

Der Pleasureground-Obstgarten in Branitz vereinnahmte die gesamte Wiese von diesem Weg bis zum Graben auf der gegenüberliegenden Seite südwestlich des Cavalierhauses. Eingefasst wurde er von Spalierobst. Das Bild zeigt ein Beispiel für Spalierformen, gezeichnet von dem aus Cottbus stammenden Stadtobergärtner Werner Michaelis aus der Zeit seiner Ausbildung an der Königlichen Gärtnerlehranstalt in Potsdam. Die Armleuchter-Palmette (palmette-candelabre) mit senkrechten Ästen, die von einem tief stehenden waagerechten Ast abgehen, wurde im 18. Jahrhundert in Frankreich für Pfirsiche entwickelt, eignete sich aber auch für Birnen und Äpfel.

Inspiziert von Publikationen des englischen Gartenkünstlers Humphry Repton standen hier auch Hochbeete, damit sich die Vorbeiflanierenden nicht zu tief bücken mussten. Bei Pückler hießen sie »massive Erdbeerhügel«: gestufte Hochbeete speziell für Erdbeeren auf einem Mauerwerk, das als Wärmespeicher diente. In der obersten Stufe des Beetes war ein Wasserspeicher eingelassen – modern und nachhaltig! Aber Repton wie Pückler waren ihrer Zeit nicht nur aufgrund ökologischer Faktoren weit voraus: Durch einen eigenen Kutschunfall betroffen, verwies Repton bereits 1816 auf den großen Nutzen solcher Beete für Menschen, die in ihrer Mobilität eingeschränkt und zum



Speise de Croûton

Abb. aus: Süße Speisen und Eis von Karl Scharrer, Nordhausen 1907 SFPM

Das Rezept für diese Süßspeise: »Um einen Ring von Hohlhippenmasse, welcher 5 cm hoch und 16 cm im Durchmesser ist, befestige man kleine Prussiens und Katzenzungen und in den Zwischenräumen runde Makronen. Lege dann in den Ring einen Mürbeteigboden, fülle diesen mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm und streiche letzteren pyramidenartig aufwärts und belege ihn mit ganzen Erdbeeren.«

Beispiel auf einen Rollstuhl angewiesen waren. Er empfahl, die Wegesysteme in Parks entsprechend zu gestalten.

Der Branitzer »Mini-Fruchtgarten« bekommt bis Juli wöchentlich Besuch von einer FRÖBEL-Kita. Die Kleinen lernen praktische Gartenarbeit kennen und dürfen die Früchte naschen. Ein Parkplan von 1903 wies genau an dieser Stelle einen »Kindergarten« aus, der laut Akten sogar ein kleines Spielhäuschen besaß, was vermutlich nicht nur die Kinder des fürstlichen Erben erfreute. Auch der Fürst hatte schon einen Spielplatz eingerichtet. Der befand sich aber im Theegarten.



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauischen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853 SFPM



Cardun-Artischocke

Tafel 29 aus: Deutschlands Feld- und Gartengewächse von Carl Gustav Calwer, Stuttgart 1852
BGBM

Von der Artischocke aß der Fürst Stiel und Blütenknospe gern »à la Barigoule«, nach provenzalischem Rezept, also in Weißwein geschmort. Die Branitzer Tafelbücher zeigen, welche Gemüsesorten es sonst noch häufig gab. Neben der Kartoffel stand an erster Stelle die Erbse, gefolgt von Spargel, grünen Bohnen, Spinat, Kohlrabi, Mohrrüben, Rosenkohl, Schwarzwurzel und Wirsing. Die beliebtesten Früchte: Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, dann Moosbeeren, Apfelsinen, Pfirsiche, Aprikosen, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Berberitzen, Stachel- und Johannisbeeren.

»Der Gärtner soll Melonen und Ananas, wenn sie reif sind herschicken, nebst grünen, jungen Erbsen, Palmenkohl und Champignons. Grüner Reseda in nasses Löschpapier gepackt. Anderes Gemüse kann verkauft werden und Rechnung darüber geführt, soweit es nicht in der Haushaltung verbraucht wird.«

Fürst Pückler aus Dresden an seinen Verwalter Bidault in Branitz, 25.7.1851

VON ANANAS BIS ZWERG Obst – DIE SCHLOSSGÄRTNEREI

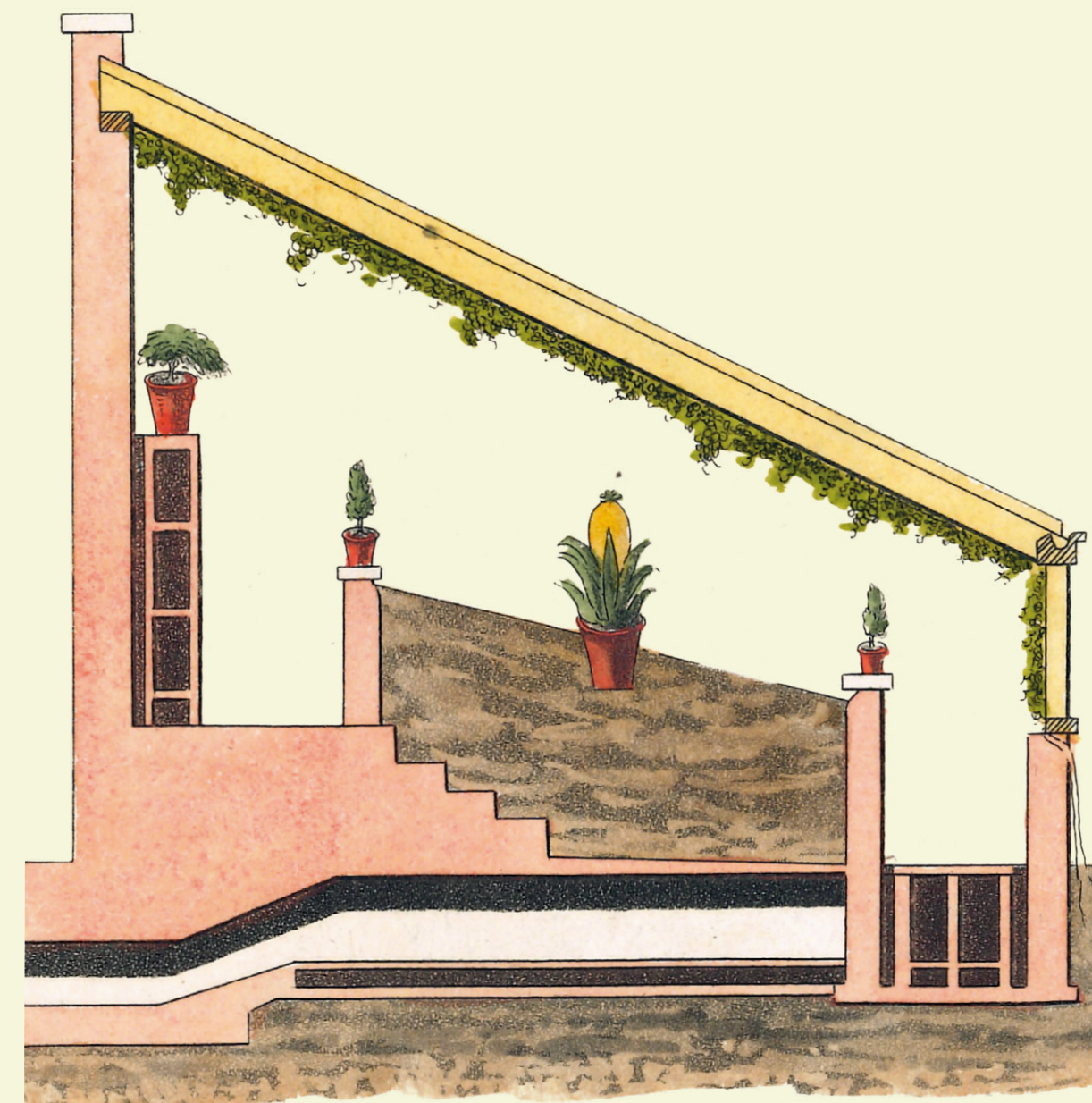


Aus der Bibliothek des Fürsten: Die Schule des Gemüsegartens

Frontispiz des ersten Bandes »L'ecole du jardin potager«, Stich von Dominique Sornique nach Zeichnung von Charles-Nicolas Cochin, Paris 1749
EFPIB

Nur Wenige kamen früher in den Genuss, von Januar bis Dezember Erntefrisches zu essen. Der Küchengarten versorgte die herrschaftliche Küche, mit Gemüse, Früchten, Kräutern und Heilpflanzen. Zum Anbau der kulinarischen Kostbarkeiten wurde ein ungeheurer Aufwand betrieben, Beete mussten künstlich beheizt und Pflanzen hinter Glas aufgezogen werden.

Die Schlossgärtnerei versorgte die fürstliche Tafel das gesamte Jahr über mit Obst und Gemüse, Kräutern und Heilpflanzen und die Parkanlage mit Stauden und Blumen. Von den Parkanlage mit Stauden und Blumen. Von den einstigen Gewächshäusern sind noch die Orangerie, genannt Oberhaus (hier links), sowie die Ananaszuchthäuser unter der Goldenen Ananas erhalten. Davor lagen Stauden- und Blumenschule, rechts davon der Küchengarten. Dahinter befanden sich ein Be- und Entwässerungsgraben und der Frühbeethof, der umgeben war von Spalierobstmauern mit Pfirsichen, Aprikosen und wildem Wein. Die Flächen der Baumschulen und -universität schlossen sich an.



Aus der Bibliothek des Fürsten: Ananas-Gewächshaus in Teddington, England

Plate 25 aus: Plans of Hot-Houses, Green-Houses, etc. von George Tod, London 1807
EFPIB

Exotische Früchte zu essen, war ein absolutes Privileg. Großes Ansehen genoss, wer einen Gärtner hatte, der sich auf die Ananaskultur verstand. Ihr Geheimnis lag in der Bereitstellung eines rund 30 Grad warmen Bodens. Spezielle Mistbeete wurden angelegt und zusätzlich geheizt, später kam die Wärme aus am Boden verlaufenden Rauchkanälen, die anschließend durch Warmwasserheizungen ergänzt wurden.

Pückler beschrieb in seinen »Andeutungen über Landschaftsgärtnerei« 1834, wie man sich die Gärtnerei vorstellen kann. Sie sei zwar dem Nutzen gewidmet, doch könne sie »durch gefällige Disposition der Beete, durch an freien Spalieren gezogene Bäume, durch mit Treillagegängen eingefasste Mauern, durch bequeme Wege, die mit breiten Blumenrabatten eingefasst sind, und durch mögliche Reinlichkeit und Ordnung, einen sehr angenehmen Aufenthalt abgeben [...], wo man mit Vergnügen im Frühjahr die warmen Sonnenstrahlen aufsucht, oder im Herbst sich von Bäumen und Sträuchern, die frischen und ausgereiftesten Früchte selbst abpflückt.«



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauischen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853
SFPM



Äpfel mit Anaschkrapfen und einem Salpikon von Früchten

Tafel IV aus: Die feine Küche von Jules Gouffé, Leipzig 1872
SFPM

War die Ananas-Ernte gut und der Fürst benötigte gerade keine Präsente, dann durfte sein Obergärtner die begehrten Früchte auch verkaufen. Kleinere und unansehnliche Exemplare wanderten in die Branitzer Schlossküche, um hier eingekocht zu werden. Für die Anaschkrapfen benötigte man eingeweckte Ananas, die abwechselnd mit Apfelscheiben auf einen Teigboden geschichtet wurde. Ein Salpikon ist ein Ragout mit Sauce, in diesem Fall ein Obstragout aus Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen und Kirschen. Das wurde gekocht mit Sahne, Zuckersaft und Kirschwasser und in die Mitte des Kranzes gefüllt.

Wie schon in Muskau ließ Fürst Pückler auch in Branitz erfolgreich eine Ananaszucht aufbauen, so dass der Fürstin schon 1851 »3 schöne Ananas« (nebst Rebhühnern) nach Dresden gesandt werden konnten. Der erfolgreiche Anbau von Ananaspflanzen erfordert ihre Kultivierung in beheizten Gewächshäusern, regelmäßiges Umschichten von Pferdemist und Bewässerung mit warmem Wasser, um eine konstante Bodentemperatur zu gewährleisten. Entsprechend viel Aufwand kostete die Heizungsanlage, die regelmäßig repariert und umgebaut werden musste.



»Grosse rothe Herzkirsche«

Tafel 20 aus: GARTEN-MAGAZIN 1818/19, Bd. 3
SFPM

Nicht nur Kirscheis gab es oft auf der Tafel des Fürsten, auch Kirschkuchen, -törtchen und -kompott sowie Kirschpudding mit Chaudeau, einer warmen Weinschaumsauce, die mit vielen Eiern aufgeschlagen wurde. Einmal wurden die Kirschen »aufgezogen« serviert, also in einem Brandteig, ebenfalls mit vielen Eiern, Zucker und Mehl, der rasch stark aufgeht, wie Windbeutel oder Eclairs.

»Außerdem kann ich von hier nichts weiter melden, als daß es, seit Euer Durchlaucht Abreise täglich Kaulen friert, und daher nichts im Park gearbeitet werden kann. Aber die Eisgruben, beide, sind mit dem vorzüglichsten Eis jetzt vollgefüllt, wie wir es seit vielen Jahren nicht gehabt. Das Eis war zuletzt 7 bis 8 Zoll stark, und kristallhell«

Brief vom Diener Billy Masser aus Branitz an den Fürsten Pückler, Januar 1864

MIT DEM VORZÜGLICHSTEN EIS VOLLGEFÜLLT



»E. Cohn's Pariser rotirende Eismaschine«

Gebrauchsanweisung mit Rezept für »Gefrorenes nach Fürst Pückler«, 1869
BLHA

Das Label »ausgezeichnet« erhielt das seinerzeit schon berühmte Pückler-Eis, das die Kunden der Berliner Firma Cohn – wenn sie denn Roheis hatten – angeblich in zehn Minuten herstellen konnten. Pückler besaß auch so eine moderne Maschine, erwarb sie aber über den Hofkonditor Alfred Kranzler in Berlin, der ihm zuvor eine ausgeliehen hatte.

Als es noch keine Kühlschränke gab, musste man im Winter vorsorgen und genügend natürliches Eis in tiefen Kellern oder Gruben einlagern. In Branitz gab es zwei Eisgruben, die mit Eisblöcken aus den umliegenden Gewässern gefüllt wurden. Eine davon befand sich ab 1862 hier unter diesem Hügel im ehemaligen Bürger- oder Theegarten. Für den Aufenthalt der Cottbuser Bürger war nebenan im Gärtnerhaus »ein kleiner Saal mit Büffet eingerichtet, wo jeder für seine Familie [...] holen kann, was er von Erfrischungen wünscht, wie in einem öffentlichen Garten, nur mit dem Unterschied, daß er nichts zu



Punschglas

mit dem Wappen der Grafen von Pückler und der Devise »Amor et Virtus«, Mattschliff, um 1800
GFPIB

Der beliebte »Eispunsch à la Romaine«, den Pückler zum Beispiel servieren ließ, als Prinzessin Marie von Preußen Branitz besuchte, bestand aus Ananas, Zitronen, Orange, Champagner und Arak. Dieses nicht ganz einfach herzustellende Modegetränk wurde meist vor dem großen Braten serviert und entsprach den Sorbets unserer Tage. In der Literatur beschrieb es Lord Byron, und als letzte Tafelfreude vor dem Untergang der Titanic erreichte es traurige Berühmtheit.

bezahlen hat.«, so der Fürst 1861. Sogar eine von Büschen umstandene Tummelfläche für Kinder gab es.

Nicht nur für Speiseeis, Eispunsch, Bowle oder Champagner wurde Eis benötigt, auch generell zur Haltbarmachung von Speisen. Das Speiseeis war – vor Erfindung der Eismaschinen Ende des 19. Jahrhunderts – ein begehrter Luxus. In den fürstlichen Tafelbüchern lässt sich ablesen, dass es diesen Luxus in Branitz zu jeder Jahreszeit gab, insgesamt in 19 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Pücklers Lieblingseisorte war Kirscheis.



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauschen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853
SFPM



Fürst-Pückler-Eis

Aus: Süße Speisen und Eis von Karl Scharrer, Nordhausen 1907
SFPM

In einem Kochbuch tauchte das Eisrezept zuerst 1839 auf. Jungius, der Hofkoch von König Friedrich Wilhelm III., beschrieb sowohl »Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Früchten nach Fürst Pückler« als auch »Gefrorenes nach Tutti-Frutti – in Verwandtschaft mit dem Gefrorenen nach Fürst Pückler«.

Nur ein einziges Mal, am 17. Mai 1870, gab es hier im Schloss das berühmte Pückler-Eis. Den Anlass, seine Person mit einer Eiscreme in Verbindung zu bringen, bot Pückler selbst, als er 1834 eine Sammlung von Schriften und Geschichten unter dem Titel *Tutti Frutti* veröffentlichte. Er wird gewusst haben, dass es im beliebten Kaffee Kranzler in Berlin unter den Linden ein Eis mit diesem Namen gab, dessen Verkauf, wie man Pückler sogleich berichtete, mit dem Erscheinen seines neuen Buches sprunghaft anstieg. Bald bestellte man statt Tutti Frutti-Eis das Pückler-Eis.



Schloss Branitz von der Fasanentränke aus

Zeichnung, um 1878, aus dem »Album Park Branitz« GFPIB

Unter dem Erben des Fürsten, Graf Heinrich von Pückler, zog die Fasanerie hinter die Baumschule nördlich vom Park. Der Branitzer Obergärtner Bleyer sandte dem Grafen, der zunächst nicht in Branitz lebte, regelmäßig neben Hasen und Rehen, auch Fasane und Rebhühner. Prominentester Kunde für Branitzer Fasaneneier war übrigens der Deutsche Kaiser, dem Mitte der 1880er Jahre über die kaiserliche Gartenverwaltung mehrfach größere Stückzahlen nach Potsdam geschickt wurden.

»Ein paar Fasane können, aber gleich, hergesandt werden, um sie zu verschenken und ein paar frisch geschossene Rebhühner in Branitz gebraten, was hier Niemand versteht. Eine kleine Büchse frisches Aspic mag auch hinzugethan werden.«

Fürst Pückler aus Berlin an seinen Diener Billy Masser in Branitz, 23. August 1866

AN DER FASANENTRÄNKE



Menükarte zum Diner Wilhelms I. anlässlich der Feier des Sieges von Königgrätz am 22. September 1866

Lithographie nach einer Zeichnung von Adolph von Menzel, 1866 EFPIB

Wenn schon nicht an der Schlacht, so konnte Fürst Pückler 1866 wenigstens am Militär-Gala-Diner anlässlich der Feier des Sieges von Königgrätz im Berliner Schloss teilnehmen. Der siegreiche König Wilhelm von Preußen tritt als neuer Herkules aus dichtem Spargelwald, in dem das (noch lebendige) Wildbret der Tafel ehrfürchtig verharrt. Germania reicht dem von Putten umschwirrten und bekränzten Helden den Siegespokal. Mittig darunter scharrt auch ein Fasan nach Körnern. Allerdings wirkt er sehr klein neben Hummer, Schildkröte, Rind, Eber, Pute ...

Die kleine Senke hier hinter den Feldsteinen weist noch auf die einstige Fasanentränke, die sich an dieser Stelle befand. Der Wechsel zwischen sonnenreichen Wiesen und Ackerflächen, einigen Wasserquellen sowie Gehölzen und Büschen zum Schutz bot gute Voraussetzungen für diese scheuen Vögel, die sich von Sämereien, Insekten, Beeren oder Wurzeln ernähren und für die hier im Park auch immer eine Hütte bereitstand. Fasaneneier, aber auch Eichen- oder Fichtenrinde für das Fasanenhäuschen kamen anfangs aus



Eingang zum Park

Fotografie von Carl von Wieland, 1869 SFPM

Das Cottbuser Torhaus bildet den Parkeingang für die aus Cottbus kommenden Besucher und liegt an der Grenze zwischen Innen- und Außenpark. Es wurde 1848/49 errichtet und diente als Wohnhaus des Torwächters, der gleichzeitig auch Fasanenwärter war. Das Umfeld des Torhauses wurde zur Zucht von Fasanen genutzt. Auf der Fotografie sind drei Personen vor dem Tor zu erkennen. Bei der Person, die das Gewehr schultert, handelt es sich wahrscheinlich um Richard Eggert, der seit 1848 als Jäger und ab 1867 als Oberförster im Dienste des Fürsten stand. Eggert war für die Fasanerie zuständig.

Muskau. Der Fasanenwärter, der dem Förster unterstand, kümmerte sich um die Tiere.

Seit dem Mittelalter galt der Fasan als delikates Wildgeflügel und auch wenn Pückler selbst nicht jagte – sein Lieblingsdiener Billy Masser war ein leidenschaftlicher Jäger und schrieb zum Beispiel 1857 dem Fürsten: »Die jungen Fasane vermehren sich stark, es sind wohl an 100 Stück schon da, von den Puten ausgebrütet.« Zu Beginn der Jagdsaison 1866 fragte er nach: »Befehlen Euer Durchlaucht



Plan des Fürstlich Pückler-Muskauischen Parks zu Branitz im Jahr 1853

Lithographie von W. Reich, 1853 SFPM



Rebhühner in gemischtem Gemüse

Tafel XV, Fig. 2, aus: Buch der feinen Küche von Jules Gouffé »Die feine Küche« Leipzig 1872 SFPM

»80 runde Stäbchen von Möhren und Rüben« bilden bei diesem Rezept die Garnitur von Kohl- und Rebhühnerschichten. Die Bekrönung bildet eine aus Möhren geschnittene Schale gefüllt mit grünen Bohnen, »die man straußförmig anordnet«, und umgeben von einem Kranz aus Rosenkohlköpfchen.

nicht, daß denn einige Rebhühner oder junge starke Fasane geschickt werden sollen?«

Entsprechend regelmäßig standen Rebhühner und Fasane auf dem Speisezettel. Das magere, helle Fleisch frischtoter Fasane ähnelt geschmacklich dem Hühnerfleisch, erst wenn der Vogel einige Zeit abgehängt wurde, entwickelt es den typischen, milden Wildgeschmack. Der Fürst riet dazu, die ausgenommenen Fasane noch drei Wochen im Keller hängen zu lassen.