

BRILLAT-SAVARIN

Physiologie des Geschmacks

BRILLAT-SAVARIN

Physiologie des Geschmacks

oder

Betrachtungen über höhere Gastronomie

Den Pariser Feinschmeckern gewidmet

von

einem Professor

Mitglied vieler gelehrter Gesellschaften

Nach Carl Bogts Übersetzung in
6. Auflage neu herausgegeben von
Alexander von Gleichen-Rußwurm

Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH 1913

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-663-01071-5 ISBN 978-3-663-02984-7 (eBook)
DOI 10.1007/978-3-663-02984-7
Softcover reprint of the hardcover 1st edition 1913

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Brillat-Savarin	XIII
Aphorismen	1
Gespräch zwischen dem Verfasser und seinem Freund	3
Vorrede des Verfassers	8
Physiologie des Geschmacks. Erster Teil.	
Erste Betrachtung: Von den Sinnen	17
Zahl der Sinne	17
Tätigkeit der Sinne	18
Vervollkommnung der Sinne	20
Macht des Geschmacks	22
Zwecke der Sinnestätigkeit	23
Zweite Betrachtung: Vom Geschmack	24
Definition des Geschmacks	24
Mechanik des Geschmackssinns	26
Geschmacksempfindung	28
Von den Arten des Geschmacks	29
Einfluß des Geruchs auf den Geschmack	30
Analyse der Geschmacksempfindung	31
Rangordnung der verschiedenen Geschmacksempfindungen	33
Genüsse, die der Geschmack verursacht	34
Überlegenheit des Menschen	35
Methode des Verfassers	38
Dritte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei	40
Ursprung der Wissenschaft	40
Ursprung der Feinschmeckerei	41
Definition der Gastronomie	42
Verschiedene Gegenstände, mit denen die Feinschmeckerei (Gastronomie) sich beschäftigt	43
Nutzen der gastronomischen Kenntnisse	45
Einfluß der Feinschmeckerei auf die Geschäfte	46
Gastronomische Akademie	46

	Seite
Vierte Betrachtung: Vom Appetit	47
Definition des Appetits	47
Anekdote	48
Große Appetite	51
Fünfte Betrachtung: Von den Nahrungsmitteln im all- gemeinen	54
Erster Abschnitt. Definition	54
Analytische Arbeiten	54
Ösmazom	55
Grundstoffe der Nahrung	57
Pflanzenreich	58
Unterschied der Fastenspeisen	60
Eigene Beobachtungen	61
Sechste Betrachtung	62
Zweiter Abschnitt. Besonderheit	62
§ 1. Suppentopf, Suppe usw.	63
§ 2. Vom Suppenfleisch	64
§ 3. Geflügel	65
§ 4. Vom Truthahn	66
Die Truthahn-Esser	68
Ökonomischer Einfluß des Truthahns	68
Glücksfall des Professors	69
§ 5. Vom Wildbret	74
§ 6. Von den Fischen	78
Anekdote	79
Muria. — Garum	80
Philosophische Reflexionen	83
§ 7. Von den Trüffeln	84
Von der erotischen Eigenschaft der Trüffel	85
Sind die Trüffeln unverdaulich?	89
§ 8. Vom Zucker	92
Vom einheimischen Zucker	92
Verschiedene Benutzung des Zuckers	94
§ 9. Ursprung des Kaffees	97
Verschiedene Arten, Kaffee zuzubereiten	99
Wirkungen des Kaffees	99
§ 10. Von der Schokolade; ihr Ursprung	103
Eigenschaften der Schokolade	105
Schwierigkeiten der Zubereitung einer guten Schokolade	107
Offizielle Zubereitungsart der Schokolade	110

	Seite
Siebente Betrachtung: Theorie des Backens	111
Anrede	112
§ 1. Chemie	113
§ 2. Anwendung	114
Achte Betrachtung: Vom Durst	116
Verschiedene Arten des Durstes	117
Ursachen des Durstes	120
Beispiel	121
Neunte Betrachtung: Von den Getränken	123
Wasser	124
Spezielle Wirkung der Getränke	124
Geistige Getränke	125
Zehnte Betrachtung: Über das Ende der Welt.	127
Elfte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei	129
Definition	130
Vorteile der Feinschmeckerei	130
Fortsetzung	131
Macht der Feinschmeckerei	132
Federzeichnung einer hübschen Feinschmeckerin	134
Anekdote	135
Feinschmeckerei der Frauen	135
Wirkung der Feinschmeckerei auf die Geselligkeit	136
Einfluß der Feinschmeckerei auf das Glück im Ehestand	136
Zwölfte Betrachtung: Die Feinschmecker	139
Nicht jeder, der es sein möchte, ist deshalb Feinschmecker	139
Napoleon	139
Feinschmecker aus Vorausbestimmung	139
Sinnliche Vorausbestimmung	140
Feinschmecker von Standes wegen	143
Die Finanzleute	144
Die Ärzte	145
Rüge	146
Die Literaten	148
Die Betbrüder	149
Die Ritter und die Abbés	151
Langes Leben der Feinschmecker	151
Dreizehnte Betrachtung: Gastronomische Probierschüsseln	153
Gastronomische Probierschüsseln. Erste Reihe	156
— — Zweite Reihe. Dritte Reihe	156
Allgemeine Bemerkung	157

	Seite
Vierzehnte Betrachtung: Vom Tafelvergnügen.	158
Ursprung des Tafelvergnügens	159
Unterschied zwischen dem Eßvergnügen und dem Tafelvergnügen	160
Wirkungen	161
Industrielle Nebendinge	162
18. und 19. Jahrhundert	163
Skizze	165
Fünfzehnte Betrachtung: Von den Jagdmahlen	172
Die Damen	173
Sechzehnte Betrachtung: Von der Verdauung	176
Einfuhr	176
Einfluß der Verdauung	178
Siebzehnte Betrachtung: Von der Ruhe	182
Zeit der Ruhe	184
Achtzehnte Betrachtung: Vom Schlaf	185
Definition	186
Neunzehnte Betrachtung: Von den Träumen	188
Anzustellende Untersuchung	189
Natur der Träume	190
System des Doktor Gall	190
Erste Beobachtung	191
Zweite Beobachtung	192
Resultat	194
Einfluß des Alters	194
Erscheinungen der Träume	194
Erste Beobachtung	195
Zweite Beobachtung	195
Dritte Beobachtung	196
Zwanzigste Betrachtung: Vom Einfluß der Ernährungs-	
weise auf die Ruhe, den Schlaf und die Träume	199
Einfluß der Ernährungsweise auf die Arbeit	199
Von den Träumen	200
Fortsetzung	201
Resultat	202
Einundzwanzigste Betrachtung: Von der Fettleibigkeit . .	203
Ursachen der Fettleibigkeit	208
Fortsetzung	209
Fortsetzung	210
Anekdote	211

	Seite
üble Folgen der Fettleibigkeit	212
Beispiele von Fettleibigkeit	213
Dreiundzwanzigste Betrachtung: Vorbeugende oder heilende	
Behandlung der Fettleibigkeit	216
Allgemeines	217
Fortsetzung der Diät	220
Gefahr der Säuren	221
Gürtel gegen die Fettleibigkeit	224
Von der Chinarinde	225
Dreiundzwanzigste Betrachtung: Von der Magerkeit	227
Definition	227
Arten der Magerkeit	227
Wirkungen der Magerkeit	227
Natürliche Vorbestimmung	228
Mäßige Diät	229
Vierundzwanzigste Betrachtung: Vom Fasten	232
Definition	232
Ursprung des Fastens	232
Wie man fastete	233
Ursprung des Nachlasses	235
Fünfundzwanzigste Betrachtung: Von der Erschöpfung	238
Behandlung	238
Vom Professor bewerkstelligte Heilung	239
Sechsendzwanzigste Betrachtung: Vom Tod	241
Siebenundzwanzigste Betrachtung: Philosophische Geschichte	
der Küche	244
Ordnung der Ernährung	245
Entdeckung des Feuers	247
Kochen	247
Festmahle der Orientalen und der Griechen	250
Festmahle der Römer	252
Auferstehung des Lufullus	255
Lectisternium et Incubitarium	257
Dichtkunst	259
Einbruch der Barbaren	259
Zeiten Ludwigs XIV. und Ludwigs XV.	263
Ludwig XVI.	267
Verbesserungen hinsichtlich der Kunst	268
Letzte Verbesserung	269

	Seite
Achtundzwanzigste Betrachtung: Von den Speisewirten . . .	271
Erste Gründung	271
Vorteile der Speisewirtschaften	273
Untersuchung eines Salons	274
Nachteile	275
Wetteifer	276
Speisewirtschaften zu festem Preise	276
Beauvilliers	278
Der Feinschmecker in der Speisewirtschaft	280
Neunundzwanzigste Betrachtung: Die klassische Fein-	
schmeckerei	281
Geschichte des Herrn von Borose	281
Zug einer reichen Erbin	292
Dreißigste Betrachtung: Strauß	293
Gastronomische Mythologie	293

Physiologie des Geschmacks. Zweiter Teil.

Übergang	303
Verschiedenes	305
1. Der Eierkuchen des Pfarrers	305
Zubereitung des Thunfisch-Eierkuchens	308
Theoretische Bemerkungen für die Zubereitung	309
2. Eier mit Bratensauce	309
3. Nationaler Sieg	310
4. Die Abwaschungen	315
5. Mystifikation des Professors und Niederlage eines Generals	317
6. Der Aal	320
7. Der Spargel	322
8. Die Falle	323
9. Der Steinbutt	327
10. Verschiedene Stärkungsmittel, vom Professor erfunden	332
Für die in der 25ten Betrachtung angegebenen Fälle	332
11. Ein Huhn aus der Presse	336
12. Der Fasan	338
13. Gastronomische Gewerbe der Emigrierten	341
14. Andere Erinnerungen aus der Emigration	345
Der Weber	345
Der Hungerige	347
Der Silberne Löwe	348

	Seite
Aufenthalt in Amerika	348
Schlacht	348
15. Das Bündel Spargel	352
16. Von den Fondues	353
Rezept der Fondues	355
17. Täuschung	355
18. Wunderbare Wirkungen eines klassischen Mittagessens	356
19. Wirkungen und Gefahren der gebrannten Wasser	357
20. Die Ritter und die Abbés	358
21. Miscellaneen	361
22. Ein Tag bei den Bernhardinern	362
23. Glück auf der Reise	368
24. Poesie	374
Lied des Demokares beim Fest des Dimias	376
Die Aneipe	376
An Magnard	378
Die Wahl der Wissenschaften	379
Impromptu	380
Der Todeskampf	381
25. Henrion de Panscy	382
Vers unter dem Bildnis des Herrn Henrion de Panscy	382
26. Die Entbehrungen (Historische Elegie)	383
Zueignung an die Feinschmecker beider Welten	385

Brillat-Savarin.

Zu den Freunden, die nach der Restauration des Königtums im Salon der Madame Récamier verkehrten, gehörte ein alter Herr, der die wahre Philosophie seiner Zeit in einem geistvollen Werk zusammenfaßte.

Wenn einige Gesinnungsgenossen anwesend waren, zog er sein Manuskript aus der Tasche des blauen Fracks, um ein Kapitel aus der „Physiologie des Geschmacks“ vorzulesen.

„Brillat-Savarin ist ein Mann von Welt“ — sagte ein bekannter Kritiker von diesem alten Herrn — „dem keine Wissenschaft und keine Kunst fremd ist. Was er weiß, wendet er auf die Kunst des Essens an.“

Der Lebenskünstler, hinter dem die Schrecken der Revolution und die Leiden der Kriegszüge lagen, tröstete sich über die veräußerten Genüsse mit geistvollen Aphorismen und erfreute den kleinen Kreis seiner Genossen mit Anekdoten, die ebenso geschickt zusammengestellt waren wie seine Menüs. Von ihm hat auch Balzac mancherlei gelernt und Sainte-Beuve verschiedene Anregung empfangen, wenn sie im kleinen Zimmer von Juliette Récamier sich über die Fragen des Geschmacks und der Sitte unterhielten.

Wer war nun Brillat-Savarin, und wie kam er dazu, aus dem Essen eine Wissenschaft und aus dem Schmecken eine Kunst zu machen? Wie kam schließlich sein Buch zu dem Ruf, daß ein Lebenskünstler behaupten konnte, es gehöre in jede Bibliothek, wie der Burgunder in jeden Keller?

Als Sohn eines Gerichtsbeamten wurde Brillat-Savarin am 1. April 1755 in Velley geboren. Die Gesellschaftskreise der Juristen, die man in Frankreich mit dem Gesamtbegriff «la Robe» bezeichnet, pflegen einen wohl abgestimmten, etwas feierlichen aber behäbigen Lebensgenuß, wie er gut geeignet war, den Knaben zum Nachdenken, aber auch zur Freude an den Gütern des Lebens anzuregen. Seine Jugend verlief in der Stille und Gleichförmigkeit einer Provinzstadt ohne Zwischenfälle, ohne besondere Ereignisse. Wenigstens sind keine solchen auf die Nachwelt gekommen.

Stille Jahre, ohne Leid und Glück in einer verträumten, abgelegenen Provinz verbracht, können einen besonders gearteten philosophischen Sinn ganz anders zur Reife bringen, als es der geräuschvolle, abwechslungsreiche Aufenthalt in der Großstadt vermag.

Ein begeisterter Freund der klassischen Literatur des Altertums und seines Vaterlandes, bildete Brillat-Savarin seinen Geschmack und Stil an den großen Vorbildern. Lektüre, Jagd und der leichte Dienst am Gericht von Velley nahmen seine Zeit gleichmäßig in Anspruch und umgaben ihn mit geschäftiger Behaglichkeit, bis die Stürme der Revolution in die kleine burgundische Stadt drangen und auch ihn, wie so viele andere, dem beschaulichen Leben entrißen.

Zum Deputierten der «États-Généraux» gewählt und später als Abgeordneter in die konstituierende Versammlung geschickt, zeigte er sich sehr zurückhaltend und ließ nur selten ein bedächtiges Wort gegen die allzu begeistert verlangten Reformen fallen. Bei juristischen Fragen vertrat er aber seinen Standpunkt um so entschiedener, sprach lebhaft gegen die Abschaffung der Todesstrafe und gegen Einführung der Geschworenen in die Rechtspflege. Seine Haltung fand Beifall im eigenen Wahlkreis, und als das Mandat der konstituierenden Ver-

sammlung erlosch, beriefen ihn seine Mitbürger zum Gerichtspräsidenten ihres Kreises, der nach dem Flüßchen Ain den Namen trägt. Bald darauf wurde er zum Mitglied des Kassationshofs ernannt, den die Konstitution von 1791 eingeführt hatte, und in dem jeder Kreis vertreten sein sollte. Als die Revolution immer maßloser wurde und Brillat-Savarin seinen gemäßigten Standpunkt nicht aufgab, setzte man ihn ab. Im Jahr darauf wählten ihn die Einwohner von Velley zum Bürgermeister.

Unbestechlich, ruhig allen Aufregungen gegenüber und im höchsten Grad versöhnlich erwies er sich auch den neuen Pflichten gegenüber, kam jedoch mit der revolutionären Partei in Konflikt und wurde in Anklagezustand versetzt. Im Bewußtsein der schweren Gefahr, die jeden anständigen Menschen damals bedrohte, floh er über die Schweizer Grenze und schiffte sich bald darauf nach Amerika ein, wo er in New York Unterkunft fand. Er verdiente dort drei Jahre lang seinen Lebensunterhalt als Lehrer der französischen Sprache und Mitglied eines Theaterorchesters.

Sein liebenswürdiger Charakter verschaffte Brillat-Savarin viele Freunde in der Verbannung. Manche Anekdote aus diesen bewegten, aber doch durch seine Lebenskunst behaglich gemachten Zeiten ist eingestreut in der „Physiologie des Geschmacks“. Mit echter Philosophie ertrug er die üble Lage, in die ihn die Wirren seines Vaterlandes verschlagen hatten. Sobald es die Ereignisse erlaubten, kehrte er nach Frankreich zurück und landete im Havre im September 1796.

Er fand seinen Besitz, besonders einen vorzüglich gelegenen Weinberg, konfisziert. Und da er ausgewandert war, zeigte sich die Regierung nicht gewillt, ihn zu entschädigen. Aber man bot ihm an, in den Staatsdienst zu treten, und theilte ihn zunächst, da er sich dem „Directoire“ verpflichtete, als Be-

amten der französischen Armee in Deutschland zu, schickte ihn dann als Regierungskommissär an das Gericht des Departements Seine et Oise nach Versailles und berief ihn nach dem 18. Brumaire wieder an den Pariser Kassationshof. In dieser hohen Stellung blieb er die letzten 25 Jahre seines Lebens. Er starb in Paris am 2. Februar 1826 an den Folgen einer Erkältung, die er sich in der Kirche Saint-Denis bei einer offiziellen Sühnungsfeier für den Tod Ludwigs XVI. zugezogen.

Der stille Beamte, von dem wenig Menschen in der großen Welt etwas wußten außer den Intimen, die bei Herrn de Sèze und Madame Récamier verkehrten, verfügte über die besten Eigenschaften, die einen Gesellschaftsmenschen zieren können. Vorzüglicher, witziger Causeur, aufmerksamer Gast und angenehmer Dilettant als Geigenspieler, vermochte er wohl einen intimen Kreis zu unterhalten und als Kenner alles zu würdigen, was man ihm bot. Weil er tief und gründlich über die Fragen nachsann, die ihn in der Gesellschaft beschäftigten, oder von denen er merkte, daß sie von Bedeutung für die anderen waren, erhob sich sein Gespräch über die geistvolle Saloncauserie und nahm oft etwas Bestimmendes, seine Freunde Überzeugendes an. Manche seiner Gedanken verarbeitete er zu abgerundeten Essays, unter denen einer, der historische und kritische Versuch über das Duell, ziemliches Aufsehen erregte. Aber trotzdem hätte es außer den ganz intimen Freunden niemand geahnt und für möglich gehalten, daß der freundliche Mann, der doch eigentlich einer vergangenen Zeit angehörte, ein bahnbrechendes Werk über den Geschmack für die allermodernsten und elegantesten Leute schreiben würde. Denn er ging, genau genommen, neben dem Leben einher, seit er es aufgegeben hatte, Politiker zu sein, und begleitete wie von fern, was den Tag oder die Stunde bewegte. Brillat-Savarin war ein hochgewachsener stattlicher Herr,

etwas vierschrötig, so daß ihn die Spötter den Tambourmajor des Kassationshofes nannten. Er trug Anzüge einer vergangenen Mode, wie sie zur Zeit seiner Amerikafahrt aufgefunden waren. „Ich sehe ihn noch“, erzählt ein Zeitgenosse, „mit einem hohen Hemdkragen, der seinen Hals umrahmte, und weiten Hosen, die seine Schuhe umflatterten.“

Aber unter der eigentümlichen und wenig eleganten Erscheinung verbergte sich ein feiner und anmutig eleganter Geist, der manchmal überraschende Lichter über die Dinge warf und Äußerungen machte, rasch, rechtzeitig und treffend, die keiner der zufälligen Hörer vergaß.

Als der Siebzigjährige die Frucht seines Denkens und seiner Studien, die Physiologie des Geschmacks, anonym erscheinen ließ, verglich man sie mit dem „Lob der Narrheit“ des Erasmus von Rotterdam und prophezeite den feinsinnigen Betrachtungen auch für die Zukunft bedeutenden Wert.

Ein Kritiker schrieb über die erste Auflage: „Der Verfasser dieses göttlichen Buches ist ein Weltmann, dem keine Wissenschaft und keine Kunst unbekannt geblieben. Er spricht fast alle Sprachen Europas und verfügt über eine genaue Kenntnis der Alten. Er ist Arzt, Anatom, Physiologe, Chemiker, Astronom, Archäologe und Literaturkenner. All sein Wissen wendet er auf die Kunst der Tafel an, und er hat sie mit der Fackel des Genies beleuchtet*).“

Während Carême, der unvergleichliche Künstler in den praktischen Hantierungen der Küche, jene Grundlagen schuf, auf denen sich die Vorzugstellung der französischen Art zu kochen und zu servieren aufbaute, und alle Höfe, eleganten Häuser und Hotels in Europa gewann, erforschte Brillat-Savarin die geheimnisvollen Beziehungen der Tafelfreuden zum gesamten

*) B. F. Hoffman, *Ceuvres* X, 217. Paris 1831.

Leben und schuf die Philosophie des Diners, in dem er einen Höhepunkt gesellschaftlich = kultureller Entwicklung in jeder Hinsicht erkannte.

Wir wissen von den Schriften des Römers Apicius, die den Feinschmeckern und Köchen des Altertums eine Anleitung gegeben, aber wir kennen sie nicht und können eher vermuten, daß sie in die Reihe der Kochbücher gehören. Brillat-Savarins Buch steht vereinzelt in der Weltliteratur, es knüpft an keine Vorgänger an und hat keine Nachfolger gefunden, wenn wir von Balzac's kurzer Studie «*Traité des excitants modernes*» absehen, die ihr Entstehen wohl seiner direkten Anregung verdankt.

In der „*Physiologie des Geschmacks*“ finden Gaumentafel und Hygiene die gleiche Berücksichtigung. Das allzu starke und reichliche Essen, wie es seit den Tagen des Apicius durch Mittelalter, Renaissance und galante Zeit die festlichen Mahlzeiten beherrscht hatte, wird zugunsten eines feinen Abwägens und Maßhaltens verdammt. Jene Philosophie des Genießens, die einst Horaz in wohlklingenden Versen den Freunden verkündete, durchdringt die scharfgeschliffene Prosa Brillat-Savarins und wird mit der wissenschaftlichen Exaktheit einer neuen Zeit begründet.

Wie Madame Récamiers Freund im altmodischen blauen Frack seiner äußeren Erscheinung nach einer früheren Zeit angehörte, so wurzeln auch sein Denken und seine Art, eine Geschichte zu erzählen, im alten Paris, wo «*l'esprit*» die Herrschaft hatte und jede Romantik ausgeschlossen war. Schon der Plan, mit allen Lichtern der Philosophie die wohlgedeckte und bestellte Tafel abzuleuchten, gehört in den Gedankenskreis des aufstrebenden 18. Jahrhunderts.

Aber in einer neuen, anders gearteten Zeit, in der die Kunst des Sehens und Beobachtens bereits eine wissenschaftliche Be-

handlung erfuhr, lernte der amüsante Causeur einen strengeren Maßstab anzulegen und rüstete sein Werk mit einem tiefen Verständnis für die Natur des Menschen aus. Wenn auch manches dem heutigen Stand der Naturwissenschaft nicht entspricht, so bleibt es doch interessant als Zeitdokument vom Anfang des zielbewußten naturwissenschaftlichen Denkens.

Als es im Jahr 1825, von einem unbekanntem Professor den Pariser Feinschmeckern gewidmet, erschien, wußten nur die Intimen bei Herrn von Sèze und Madame Récamier, von wem das Buch geschrieben sei.

Es erregte Aufsehen und wurde berühmt, während man den Verfasser zu Grabe trug. Zahlreiche Auflagen folgten und verkündeten Brillat-Savarins Namen, der nun auf dem Titelblatt prangte, in allen Ländern.

Wie es gewöhnlich mit Dingen geht, die einer vornehmen Lebenshaltung das Wort reden, so fand das Buch mit der Zeit auch eine starke Gegenpartei, die es, ohne seinen Inhalt zu kennen, anklagte, Propaganda für Luxus und Völlerei zu machen. Es will aber im Gegenteil ein wirkliches Verständnis für die Gaben wecken, die ein Parvenü in Massen vertilgt, weil er nur ihren Preis in Betracht zieht, und die der Kenner mit einer gewissen ehrfurchtsvollen Feierlichkeit zum Mund führt.

Je mehr sich wahre Lebenskunst verbreitete, desto häufiger griff man nach dem unscheinbaren Bändchen Brillat-Savarin, um sich belehren und gleichzeitig unterhalten zu lassen von einem Mann, der alles, was er getan, mit Verstand getan, besonders aber das Essen und Trinken.

Wer sich nur nähren will, ohne an Wohlgeschmack, Einteilung und bestmögliche Vereitung zu denken, unterscheidet sich nach dieser Richtung in nichts von den Tieren, die sich auf ihre Nahrung stürzen, um nur den Hunger zu stillen.

Wer aber die Zeit bei Tisch als eine verlorene betrachtet und rasch die Speisen hinunterschlingt, ohne zu erwägen, daß eine richtig abgestimmte Mahlzeit eine Kulturtat bedeuten kann, steht jener feinen Entwicklung noch allzu fern, in der man erkennt, daß nichts im Leben belanglos, nichts ohne Ursache und ohne Folgen ist.

Brillat-Savarins Buch — das auch in mehreren deutschen Übersetzungen erschienen ist — konnte jung bleiben, weil es nicht für den Tag entstand, sondern die reiche Erfahrung eines klugen, wohlwollenden Mannes umfaßt, der sein Bestes gab, damit ihn Zeitgenossen und Nachfahren verstehen.

Für unsere Zeit, die sich viel darauf einbildet, den äußeren Formen des Lebens jene Kulturhöhe zu geben, die der inneren Entwicklung entspricht, bedeutet die „Physiologie des Geschmacks“ eine angenehme, anregende Plauderstunde mit einem alten Herrn, der vieles zu erzählen weiß und manchen nützlichen Wink mit Bonhommie zu geben versteht.

Was Brillat-Savarin wirklich ist, wird man sich aber erst bewußt, wenn man seine Betrachtungen ins praktische Leben überseht, denn — um mit dem Dichter der „Gastronomie“ (Verchour, «La gastronomie». Poëme. Paris 1800) zu sprechen:

Messieurs, je vous entends, je sais vous deviner:
Un poëme jamais ne valut un dîner.

Alexander von Gleichen-Rußwurm.

Aphorismen des Professors.

Die Welt ist nichts ohne das Leben und alles, was lebt, nährt sich.

Die Tiere fressen, der Mensch ißt; der gebildete Mensch allein ißt mit Bewußtsein.

Das Schicksal der Völker hängt von der Art ihrer Ernährung ab.

Sage mir, was Du ißt, und ich sage Dir, was Du bist.

Indem der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung auferlegt, zu essen, um zu leben, ladet er ihn durch den Appetit ein und belohnt ihn durch den Genuß.

Die Feinschmeckerei ist eine Äußerung unserer Urteilsfähigkeit, wodurch wir den angenehm schmeckenden Dingen den Vorzug vor denen geben, die solche Eigenschaft nicht besitzen.

Das Vergnügen der Tafel gehört jedem Alter, allen Ständen, allen Ländern und allen Tagen an; es verträgt sich mit allen anderen Vergnügungen und bleibt bis ans Ende, um uns über den Verlust der übrigen zu trösten.

Die Tafel ist der einzige Ort, wo man sich nicht während der ersten Stunde langweilt.

Die Entdeckung eines neuen Gerichtes ist für das Glück der Menschheit wichtiger als die Entdeckung eines neuen Gestirnes.

Die Freßer und Säufer wissen nicht, was essen und trinken heißt.

Die Ordnung der Speisen geht vom Schweren zum Leichten.

Die Ordnung der Getränke geht vom Leichten zum Schweren.

Kezerei ist es, zu behaupten, man dürfe den Wein nicht ändern. Die Zunge sättigt sich, und nach dem dritten Glas ist der Geschmack für den besten Wein abgestumpft.

Ein Dessert ohne Käse ist ein Mädchen ohne Augen.

Der Koch kann gebildet werden; der Bratkünstler wird geboren.

Pünktlichkeit ist die unerlässlichste Eigenschaft eines Kochs; auch den Gästen soll sie heilig sein.

Einen ausbleibenden Gast lange erwarten, heißt die schon anwesenden Gäste beleidigen.

Wer seine Freunde empfängt, ohne selbst für das ihnen bereitete Mahl Sorge zu tragen, verdient nicht, Freunde zu haben.

Die Hausfrau soll sich stets versichern, daß der Kaffee vorzüglich, und der Hausherr, daß die Weine von bester Qualität seien.

Jemanden einladen, heißt für sein Glück sorgen wollen, solange er unter unserem Dache weilt.

Gespräch zwischen dem Verfasser und seinem Freund.

(Nach den ersten Begrüßungen.)

Der Freund: Meine Frau und ich haben heute morgen in unserer Weisheit beschlossen, daß Sie so bald als möglich Ihre „Betrachtungen“ drucken lassen sollen.

Der Verfasser: Gott will, was die Frau will; das ist der ganze Pariser Katechismus in sechs Worten. Aber ich gehöre nicht zur Gemeinde, und ein Junggeselle wie ich ...

Der Freund: Lieber Gott! Die Junggesellen sind ebenso gut Sklaven wie wir anderen, freilich oft zu unserem großen Nachteil; aber das Zölibat kann Sie nicht retten, denn meine Frau behauptet, sie habe das Recht, zu befehlen, weil Sie bei ihr auf dem Lande die ersten Seiten geschrieben haben.

Der Verfasser: Lieber Doktor, Du *) kennst meine Ehrfurcht vor den Frauen; Du hast mehr als einmal meine Untermürfigkeit gegen ihre Befehle belobt, Du gehörst sogar zu denen, die behaupten, ich würde ein vortrefflicher Ehemann geworden sein ... und doch lasse ich nicht drucken ...

Der Freund: Warum nicht?

Der Verfasser: Weil mich mein Stand zu ernsten Studien verpflichtet. Wer mein Buch nur dem Titel nach kennt, müßte glauben, ich beschäftige mich nur mit Schnickschnack.

Der Freund: Lächerliche Furcht! Sechszunddreißig Jahre öffentlichen Staatsdienstes zeugen für Ihren guten Ruf.

*) Anmerkung des Verfassers: Die Verschiedenheit der Anrede ist durch die Altersunterschiede der Freunde bedingt.

Übrigens glauben wir beide, meine Frau und ich, daß alle Welt Ihr Buch lesen wird.

Der Verfasser: Wirklich?

Der Freund: Die Gelehrten werden es lesen, um, was Sie nur angedeutet haben, zu erraten und kennen zu lernen.

Der Verfasser: Das wäre wohl möglich.

Der Freund: Die Frauen werden es lesen, weil sie wohl sehen werden, daß ...

Der Verfasser: Lieber Freund! Ich bin alt, ich bin in Weisheit versunken: miserere mei! (erbarme Dich meiner!)

Der Freund: Die Feinschmecker werden es lesen, weil Sie ihnen endlich gerecht werden und ihnen den gebührenden Rang in der Gesellschaft anweisen.

Der Verfasser: Diesmal hast Du recht, 'es ist unbegreiflich, daß sie so lange verkannt wurden, die lieben Jungen! Ich habe für sie das Herz eines Vaters; — sie sind so liebenswürdig, ihre Augen glänzen so hell!

Der Freund: Haben Sie nicht oft gesagt, daß Ihr Werk in unseren Bücherschränken fehlt?

Der Verfasser: Ich hab's gesagt und es ist wahr; ich will mich hängen lassen, wenn's nicht wahr ist.

Der Freund: Sie sind also vollständig überzeugt. Gleich kommen Sie mit mir zum ...

Der Verfasser: Behüte! Das Schriftstellerhandwerk hat seine Rosen, aber auch seine Dornen. Die letzteren überlasse ich meinen Erben!

Der Freund: Aber Sie enterben Ihre Freunde, Ihre Bekannten, Ihre Zeitgenossen. Werden Sie dazu den Mut haben?

Der Verfasser: Meine Erben! Meine Erben! Ich habe gehört, daß die seligen Geister sich durch ein Lob der Lebenden geschmeichelt fühlen. Ich will mir also diese Seligkeit für das Jenseits aufsparen!

Der Freund: Sind Sie aber auch sicher, daß Ihnen Ihr Lob jenseits zukommen wird? Sind Sie der genauen Pflcht-
erfüllung Ihrer Erben sicher?

Der Verfasser: Aber ich habe keinen Grund, anzunehmen, daß sie eine Pflicht vernachlässigen, zu deren Gunsten ich sie von vielen anderen Verpflichtungen entbinden will.

Der Freund: Werden und können sie für Ihr Werk diese Liebe eines Vaters, diese Aufmerksamkeit eines Verfassers haben, ohne die jede Schrift sich in etwas linksischer Weise präsentiert?

Der Verfasser: Ich werde mein Manuscript corrigieren, abschreiben und gänzlich vervollständigen. Es braucht dann bloß noch gedruckt zu werden.

Der Freund: Und die Zufälle? Ach! Manch wertvolles Werk ist auf diese Weise verloren gegangen, unter anderen das von Lecat über den Zustand der Seele während des Schlafes, woran er sein ganzes Leben gearbeitet hat.

Der Verfasser: Das war ohne Zweifel ein großer Verlust, aber ich bin weit entfernt, gleiches Bedauern zu fordern.

Der Freund: Glauben Sie mir, Ihre Erben haben genug zu tun mit der Kirche, dem Gericht, den Ärzten und mit sich selbst, und wenn nicht der gute Wille, so wird ihnen die Zeit fehlen, sich mit all den Dingen zu befassen, die der Veröffentlichung eines jeden, auch des kleinsten Bändchens vorausgehen, sich gefallen und folgen müssen!

Der Verfasser: Aber der Titel, der Gegenstand, die Spötter?

Der Freund: Beim Worte „Gastronomie“ spitzt alles die Ohren; der Gegenstand ist in der Mode, und die Spötter essen ebenso gern etwas Gutes wie die ernstesten Leute. Das mag Sie beruhigen; indessen ist es Ihnen auch nicht unbekannt, daß die würdigsten Herren zuweilen leichtfertige Werke geschrieben haben, wie z. B. der Präsident von Montesquieu.

Der Verfasser (mit Lebhaftigkeit): Das ist wahr, er hat den Tempel von Gnidos geschrieben, und ich behaupte, daß es viel nützlicher ist, Betrachtungen anzustellen über das, was das Bedürfnis, das Vergnügen und die Beschäftigung eines jeden Tages ausmacht, als uns Taten und Reden von einem paar Lausbuben mitzuteilen, deren einer vor 2000 Jahren in den Gebüschen Griechenlands den anderen verfolgte, der nicht einmal Lust hatte zu fliehen.

Der Freund: Sie ergeben sich also?

Der Verfasser: Ich? Durchaus nicht. Der Schriftsteller in mir hat nur die Ohren etwas gespißt, und das erinnert mich an eine Szene aus einem englischen Lustspiel, die mich sehr ergötzt hat. Das Stück heißt, wenn ich [nicht irre: „Die natürliche Tochter.“ Urteile selbst.

Es treten in dem Stücke Quäker auf, und Du weißt, daß die Angehörigen dieser Sekte alle Welt duzen, sich einfach kleiden, keine Kriegsdienste leisten, nicht schwören, sehr überlegt handeln und namentlich niemals zornig werden dürfen.

Der Held des Stückes ist ein junger Quäker, der in braunem Rock, großem runden Hut und glattgefärbten Haaren auf der Bühne erscheint, was alles ihn nicht hindert, sehr verliebt zu sein.

Sein Rival, ein Geck, obenein ermutigt durch dieses Äußere und die der Sekte zugeschriebenen Eigenschaften, bekrittelt, bespöttelt und beleidigt ihn, so daß der junge Mann nach und nach warm wird, endlich in Wut gerät und den Flegel, der ihn herausfordert, fürchterlich durchprügelt.

Nach dieser Abstrafung nimmt er plötzlich seine frühere Haltung an, sammelt sich und sagt mit betrübtem Ton: „Ach, ich glaube, das Fleisch hat über den Geist gesiegt.“

Ich mache es ebenso, und nach einer sehr verzeihlichen Bewegung komme ich auf meine frühere Meinung zurück.

Der Freund: Das ist nicht mehr möglich! Sie haben nach Ihrem eigenen Geständnis die Ohren gespitzt. Ich halte Sie daran fest und führe Sie zum Buchhändler. Uebrigens kennen viele Ihr Geheimnis.

Der Verfasser: Wag' es nicht, denn ich werde in dem Buch von Dir reden und ich werde Dinge sagen...

Der Freund: Was können Sie von mir sagen? Sie können mich nicht einschüchtern.

Der Verfasser: Ich werde nicht sagen, daß unsere gemeinsame Vaterstadt sich rühmt, Deine Geburtsstätte zu sein; daß Du mit vierundzwanzig Jahren schon ein Handbuch herausgabst, das unterdessen klassisch geblieben ist; daß ein verdienter Ruf Dir Vertrauen erwirbt, daß Dein Äußeres die Kranken einnimmt, Deine Geschicklichkeit sie verwundert, Dein Mitgefühl sie tröstet. Alle Welt weiß das, aber ich werde ganz Paris, (mich aufrichtend) ganz Frankreich, (mich aufblähend) der ganzen Welt den einzigen Fehler enthüllen, den ich an Dir kenne!

Der Freund (mit ernsthaftem Tone): Bitte, welchen Fehler?

Der Verfasser: Einen Gewohnheitsfehler, von dem alle meine Ermahnungen Dich nicht heilen konnten.

Der Freund (erschreckt): Nun so sagen Sie ihn, Sie spannen mich auf die Folter.

Der Verfasser: Du ist zu schnell!

Hier nimmt der Freund seinen Hut und geht lächelnd fort, überzeugt, daß er einem Befehten gepredigt hat.

Vorrede des Verfassers.

Um dieses Buch der Nachsicht des geehrten Publicums zu unterbreiten, brauchte ich nicht übermäßig zu arbeiten, — ich brachte nur seit langer Zeit gesammelte Notizen in Ordnung und verschaffte mir so eine angenehme Beschäftigung, die ich auf mein Alter verspart hatte.

Indem ich das Tafelvergnügen in allen seinen Beziehungen betrachtete, sah ich bald, daß man etwas Besseres tun könne, als Kochbücher zu schreiben, und daß man noch vieles über die wesentlichen und zusammenhängenden Einrichtungen zu sagen habe, die unmittelbar auf die Gesundheit, auf das Glück und selbst auf die Geschäfte ihren Einfluß üben.

Sobald ich diesen Grundgedanken einmal erfaßt hatte, kam alles andere von selbst; ich schaute um mich, zeichnete Bemerkungen auf, und häufig rettete mich inmitten rauschender Feste das Vergnügen der Beobachtung vor der Langeweile der Theilhaberschaft.

Um die Aufgabe, die ich mir gesetzt, zu lösen, mußte ich Physiker, Chemiker, Physiologe und selbst ein wenig Sprachgelehrter sein. Aber alle diese Studien hatte ich ohnedem schon gemacht, ehe ich nur im mindesten daran dachte, Schriftsteller zu werden. Mich trieben eine löbliche Wißbegierde, die Furcht, hinter meiner Zeit zurückzubleiben, und der Wunsch, ohne Nachteil mit Gelehrten mich zu unterhalten, deren Gesellschaft ich von jeher liebte *).

*) „Speisen Sie nächsten Donnerstag mit mir,“ sagte eines Tages Herr Gressfulbe zu mir, „mit Gelehrten oder mit Literaten — Sie haben die

Ich bin vor allem Arzt aus Liebhaberei. Es ist bei mir eine wahre Sucht, und ich zähle unter meine schönsten Tage denjenigen, wo ich einst mit den Professoren der Fakultät durch ihre Thür zur Disputation des Dr. Cloquet eintrat und zu meinem unendlichen Vergnügen ein lebhaftes Gemurmel der Neugierde im Saal hörte, indem jeder Student seinen Nachbar fragte, wer doch der mächtige, fremde Gönner sein möge, der die Versammlung mit seiner Anwesenheit beehre.

Doch gibt es noch einen anderen Tag, dessen Andenken mir, glaube ich, ebenso teuer ist, jenen Tag, wo ich dem Verwaltungsrat der Ermutigungsgesellschaft für die nationale Industrie meinen Irrorator vorlegte, ein Instrument meiner Erfindung, das nichts anderes ist als eine Druckpumpe, die zur Kühlung der Zimmer eingerichtet ist.

Ich hatte meine geladene Maschine in der Tasche mitgebracht, ich drehte den Hahn, dem pfeifend wohlriechender Dampf entströmte, der bis zur Zimmerdecke aufstieg und dann in Tropfen auf Personen und Papiere niederfiel.

Mit unaussprechlichem Vergnügen sah ich die gelehrtesten Köpfe der Hauptstadt sich vor meinem Irrorator beugen, und mit unbändiger Freude bemerkte ich, daß die am meisten Durchnähten die Glücklichsten waren.

Wenn ich an die ernsthaften Betrachtungen denke, in die mich der Umfang meines Gegenstandes zuweilen hineinzieht, so fürchte ich, hier und da langweilig zu sein, denn auch ich habe manchmal über den Werken anderer gegähnt.

Ich habe alles getan, was in meiner Macht stand, um solchem Vorwurf zu entgehen; ich habe die Gegenstände, die langweilig

Wahl.“ „Meine Wahl ist getroffen,“ antwortete ich, „wir speisen zweimal.“ Das geschah denn auch, und das Mahl, das den Literaten gegeben wurde, war unvergleichlich feiner und besser. (Siehe die 12. Betrachtung.)

werden konnten, nur leicht gestreift; ich habe Anekdoten erzählt, die ich meist selbst erlebte; ich habe eine Anzahl außerordentlicher und seltsamer Fälle weggelassen, die eine gesunde Kritik verwerfen mußte; ich strebte, die Aufmerksamkeit zu wecken, indem ich gewisse Kenntnisse, die Gelehrte für sich allein in Anspruch zu nehmen schienen, populär zu machen suchte. Wenn nun trotz so vieler Anstrengungen die Leser meine Wissenschaft schwer verdaulich finden sollten, so werde ich doch ruhig schlafen, fest überzeugt, daß die Mehrheit in Anerkennung der guten Absicht mir Ablaß erteilen wird.

Man könnte mir vorwerfen, daß ich manchmal meine Feder ein wenig gehen lasse und bei meinen Erzählungen geschwätzig werde. Ist's mein Fehler, wenn ich alt bin? Ist's mein Fehler, wenn ich bin wie Odysseus, der

„Mancher Völker Städte gesehen und Sitten gekannt hat?“

Bin ich zu tadeln, wenn ich etwas Weniges von meinem Leben erzähle? Endlich muß mir der Leser auch das noch zugute halten, daß ich ihm dadurch das Studium meiner politischen Memoiren erspare, die er ebenso gut wie viele andere würde lesen müssen, da ich seit sechsunddreißig Jahren vom ersten Rang aus Menschen und Ereignisse an mir vorüberziehen sehe. Namentlich zähle man mich nicht unter die Zusammenstoppler; gewiß hätte meine Feder geruht, wenn ich so tief gesunken wäre, wobei ich mich nicht weniger glücklich befunden hätte.

Ich habe mir gesagt wie Juvenal:

Semper ego auditor tantum? nunquamne reponam?

(Stets nur Hörer soll ich Euch sein? Und nimmer erwidern?)

und meine Bekannten werden leicht erkennen, daß ich, an das Geräusch der Gesellschaft wie an das Schweigen des Studierzimmers gewöhnt, von beiden Lagen gleichmäßig Nutzen zog. Endlich habe ich auch viel zu meinem persönlichen Genügen getan. Ich habe einige meiner Freunde genannt, die es schwer-

lich erwarteten; ich habe einige liebenswürdige Erinnerungen festgehalten, die mir zu entfliehen drohten, andere aufgefrischt; kurz, ich habe, wie man zu sagen pflegt, meinen Kaffee nach Tisch getrunken.

Vielleicht ruft ein einziger Leser, der sich unter den Genannten befindet: „Was brauchte ich zu wissen, ob . . . Was fällt ihm ein, zu sagen, daß . . . usw.“ Aber ich bin auch sicher, daß die anderen ihm Schweigen auferlegen, und daß eine achtunggebietende Mehrheit die Ergüsse eines löblichen Gefühles mit Wohlwollen aufnehmen wird.

Ich muß noch etwas über meinen Stil sagen, denn der Stil ist der Mann, meint Buffon.

Ich verlange keine Nachsicht, die man doch niemals denjenigen gewährt, die sie brauchen. Es handelt sich um eine einfache Erläuterung.

Ich müßte wunderschön schreiben, denn Voltaire, Rousseau, Fenelon, Buffon und später Cochin und d'Aguesseau waren meine Lieblingschriftsteller und ich kenne sie auswendig.

Vielleicht aber haben es die Götter anders gewollt, und wenn dies der Fall ist, so dürfte Folgendes die Ursache sein.

Ich kenne mehr oder weniger gut fünf lebende Sprachen und besitze deshalb einen ungeheuren Schatz an Wörtern aller Farben. Habe ich einen Ausdruck nötig, den ich nicht im französischen Sprachkasten finde, so greife ich in den nächsten Kasten. Der Leser mag mich dann übersetzen oder erraten, das ist seine Sache. Ich könnte wohl anders handeln, aber eine gewisse unbesiegbare Systemsucht hält mich davon ab.

Ich bin fest überzeugt, daß die französische Sprache, deren ich mich bediene, vergleichsweise sehr arm ist. Was bleibt zu tun? Leihen oder stehlen?

Ich tue das eine und das andere, weil die Anlehen nicht zurück-
erstattet werden, und der Wortdiebstahl noch nicht vom Gesetz

bestraft wird. Die gestrengen Kritiker werden wohl nach Bossuet, Fenelon, Racine, Boileau, Pascal und anderen Klassikern aus der Zeit Ludwigs XIV. schreiben. Es scheint mir, als höre ich schon den entsetzlichen Skandal, den sie machen. Hierauf erwidere ich bedachtsam, daß ich weit entfernt bin, das Verdienst jener Schriftsteller des großen Zeitalters der klassischen Literatur, der genannten sowohl wie der ungenannten, herabzusetzen; aber was folgt daraus? Nur das, daß sie unvergleichlich mehr mit einem besseren Instrument geleistet haben würden, da sie schon mit einem undankbaren so Großes leisteten. Man darf glauben, daß Tartini noch viel besser gezeugt hätte, wäre sein Vogen so lang gewesen wie der von Baillot.

Ich gehöre also zu den Neuerern und selbst zu den Romantikern; diese letzteren entdecken verborgene Schätze, die anderen sind wie Schifffahrer, die aus der Ferne Waren holen.

Die Völker des Nordens und namentlich die Engländer haben in dieser Beziehung einen unendlichen Vorteil vor uns; ihr Geist wird niemals durch den Ausdruck gehemmt; er schafft oder entlehnt. Deshalb geben uns auch alle unsere Übersetzer, wenn es sich um Gegenstände handelt, die Tiefe und Energie verlangen, nur blasse und farblose Nachbilder.

Ich hörte einst in der Akademie eine sehr nette Rede über die Gefahr der Neuerungen und über die Notwendigkeit, sich mit unserer Sprache zu begnügen, so wie die Schriftsteller des guten Zeitalters sie festgestellt hätten.

Als Chemiker destillierte ich diese Rede in der Retorte und der Bodensatz hieß: Wir haben alles so gut gemacht, daß wir es unmöglich besser oder anders machen können.

Nun habe ich lange genug gelebt, um zu wissen, daß jede Generation dasselbe sagt, und jede folgende darüber spottet.

Wie sollten auch die Worte ihre Bedeutung nicht wechseln, wenn Sitten und Ideen beständige Änderungen erleiden? Nun wir

auch dasſelbe wie unfere Voreltern, ſo tun wir es doch nicht auf die nämliche Weiſe, und in einigen wenigen franzöſiſchen Büchern könnte man ganze Seiten finden, die ſich weder ins Lateiniſche noch ins Griechiſche überſetzen ließen.

Alle Sprachen haben ihre Geburt, ihre Höhe und ihre Abnahme. Alle dieſenigen Sprachen, die von Geſoſtris bis zu Philipp Auguſt geſprochen wurden, exiſtieren nur noch in Denkmälern. Die franzöſiſche Sprache wird dasſelbe Schickſal haben, und im Jahre 2825 wird man mich mit Hilfe eines Wörterbuches leſen, wenn man mich überhaupt noch lieſt.

Ich hatte einſt eine lebhaſte Diſkuſſion über dieſen Gegenſtand mit dem lebenswürdigen Andrieux, Mitglied der franzöſiſchen Akademie, wobei wir unſer ſchwerſtes Geſchütz aufführten.

Ich marſchirte in Schlachtordnung auf, griff lebhaft an und hätte meinen Gegner zweifellos gefangen genommen, wenn er nicht einen eiligen Rückzug angetreten hätte, den ich nicht verhinderte, da ich mich glücklicherweiſe für ihn erinnerte, daß er einen gewiſſen Buchſtaben in dem neuen biographiſchen Lexikon zu bearbeiten hat.

Ich ſchließe mit einer wichtigen Bemerkung, die ich deshalb bis zuletzt aufſparte.

Wenn ich von mir im Singularis ſchreibe und ſpreche, ſo unterhalte ich mich mit dem Leſer; er darf unterſuchen, diſkutieren, zweifeln, ja fogar lachen. Wenn ich mich aber mit dem fürchterlichen „Wir“ bewaffne, dann bin ich Profeſſor, dann muß jeder ſchweigen.

I am Sir Oracle,

And when I open my lips, let no dog bark.

Ich bin Herr Drakel,

Tu' ich den Mund auf, rühr' ſich keine Maus.

(Shakeſpeare, Kaufmann von Venedig, Akt 1, Szene 1.

Physiologie des Geschmacks.

Erster Teil.

Erste Betrachtung: Von den Sinnen.

Die Sinne sind diejenigen Organe, durch die sich der Mensch mit der Außenwelt in Beziehung setzt.

Zahl der Sinne.

Man muß wenigstens sechs Sinne annehmen:

das Gesicht, das den Raum umfaßt und uns mittels des Lichtes die Existenz und die Farben der Körper erkennen läßt, die uns umgeben;

das Gehör, das mittels der Luft die Schwingungen der schallenden oder tönenden Körper aufnimmt;

den Geruch, mittels dessen wir die Ausdünstungen der riechenden Körper wahrnehmen;

den Geschmack, mittels dessen wir alle eßbaren oder schmackhaften Körper beurteilen;

das Gefühl, das die Oberfläche und Dichtigkeit der Körper zum Gegenstande hat;

endlich den Geschlechtsinn oder die physische Liebe, der die Geschlechter einander nähert, und dessen Zweck die Erhaltung der Art ist.

Es ist auffallend, daß bis zu Buffons Zeiten dieser so wichtige Sinn verkannt und mit dem Gefühl verwechselt oder vielmehr vereinigt wurde.

Und doch hat die Empfindung, deren Sitz er ist, nichts mit dem Taftgefühl gemein; der Apparat, der ihm dient, ist ebenso vollständig wie der Mund oder die Augen, und das Merkwürdigste daran ist, daß, obgleich jedes Geschlecht alles besitzt, was zum Hervorbringen der Empfindung nötig ist, dennoch

beide Geschlechter sich vereinigen müssen, um den Zweck zu erfüllen, den die Natur sich vornimmt. Wenn aber der Geschmack, der die Erhaltung des Individuums zum Zwecke hat, unzweifelhaft ein Sinn ist, so müssen auch die Organe, die der Erhaltung der Art dienen, als Sinnesorgane betrachtet werden. Gönnen wir also dem Geschlechtsinn den Platz, der ihm gebührt, und überlassen wir es unsern Nachfolgern, ihm seinen Rang anzuweisen.

Tätigkeit der Sinne.

Wenn wir uns durch die Einbildungskraft in die ersten Augenblicke des menschlichen Geschlechtes zurückversetzen dürfen, so können wir glauben, daß die ersten Sinnesempfindungen unmittelbar waren, d. h. daß man ohne Schärfe sah, undeutlich hörte, ohne Wahl roch, ohne zu kosten aß und mit Brutalität genoß. Da aber alle diese Empfindungen die Seele, jenes spezielle Attribut der Menschengattung, jene stetige Ursache der Verbesserung, zum Mittelpunkt hatten, so wurden sie dort reflektiert, verglichen und beurteilt und, da bald alle Sinne sich gegenseitig unterstützten, zum Nutzen und zur Wohlfahrt des sinnlichen Ichs oder, was das nämliche ist, des Individuums ausgebildet.

So verbesserte das Gefühl die Fehler des Gesichtes; der Ton wurde mittels der Sprache der Dolmetsch der Gedanken; der Geschmack wurde vom Gesicht und Geruch unterstützt; das Gehör verglich die Töne und beurteilte die Entfernung, und der Geschlechtsinn bemisierte sich aller übrigen Sinnesorgane. Der Strom der Zeiten rollte über die Menschengattung dahin und brachte immer neue Verbesserungen, deren stets wirksame, aber häufig verkannte Ursache in den Bedürfnissen unserer Sinne liegt, die stetig und abwechselnd angenehm beschäftigt sein wollen.

So erzeugte das Gesicht die Malerei, die Bildhauerkunst und die Schauspiele aller Art;

das Gehör die Melodie, die Harmonie, den Tanz und die Musik mit allen Zweigen und Mitteln ihrer Ausführung;

der Geruch die Auffindung, Kultur und Anwendung der Wohlgerüche;

der Geschmack die Erzeugung, Wahl und Zubereitung aller Nahrungsmittel;

das Gefühl alle Künste, Handwerke und Industrien;

der Geschlechtsinn alles, was die Vereinigung der Geschlechter vorbereiten oder verschönern kann, namentlich seit Franz I. in bezug auf die romantische Liebe, die Koketterie und die Mode, ganz besonders aber in bezug auf die Koketterie, die in Frankreich geboren wurde, nur dort einen Namen hat und in der Hauptstadt der Welt gelehrt wird, wo die Blüte aller Nationen täglich darin Unterricht nimmt.

So seltsam dieser Satz auch scheinen mag, so läßt er sich doch leicht beweisen; denn in keiner alten Sprache könnte man sich mit Klarheit über diese drei großen Hebel der heutigen Gesellschaft aussprechen.

Ich hatte über diesen Gegenstand einen nicht reizlosen Dialog verfaßt, habe ihn aber unterdrückt, um meinen Lesern das Vergnügen zu lassen, selbst einen solchen nach ihrer Art anzufertigen. Man kann während eines ganzen Abends über diesen Gegenstand sehr wichtig und selbst sehr gelehrt sprechen. Wir sagten oben, daß der Geschlechtsinn alle übrigen Sinnesorgane überwältigt habe. Er hat nicht weniger mächtig auf die Wissenschaften eingewirkt, und bei genauerer Betrachtung wird man leicht finden, daß die feinsten und sinnreichsten Dinge der Wissenschaften dem Verlangen, der Hoffnung oder der Erkenntlichkeit für die Vereinigung beider Geschlechter zu danken sind.

So läuft denn die Entstehungsgeschichte, selbst der abstraktesten Wissenschaften, in der That darauf hinaus, daß sie das unmittelbare Resultat der beständigen Anstrengungen sind, die wir machten, unsere Sinne zu befriedigen.

Vervollkommnung der Sinne.

Unsere geliebten Sinne sind durchaus nicht vollkommen. Ich werde mich nicht bemühen, diesen Satz zu beweisen, ich mache nur darauf aufmerksam, daß das Gesicht, dieser ätherische Sinn, und das Gefühl, das am anderen Ende der Stufenleiter steht, nach und nach außerordentlich vervollkommnet wurden.

Mittels der Brille entgeht das Auge gewissermaßen der greisenhaften Abschwächung, die unsere Organe sonst niederdrückt.

Das Fernrohr hat uns Gestirne entdecken lassen, die früher allen Mitteln der Messung unzugänglich waren. Es dringt in Entfernungen, wo ungeheuer große leuchtende Körper nur noch wie fast unmerkliche Nebelflecke erscheinen.

Das Mikroskop hat die innere Struktur der Körper kennen gelehrt; es zeigt Pflanzen, deren Existenz wir nicht einmal vermuteten; wir sehen Tiere, hunderttausendmal kleiner als die kleinsten mit bloßem Auge sichtbaren; diese Tierchen bewegen, ernähren und vermehren sich, was auf Organe schließen läßt, deren Kleinheit selbst unsere Einbildungskraft nicht erreichen kann.

Andererseits hat die Mechanik unsere Kräfte vervielfältigt. Was der Mensch sich vornimmt, führt er auch aus, und er bewegt Lasten, die seiner Schwäche unzugänglich schienen.

Mittels der Waffen und des Hebels hat der Mensch die ganze Natur unterjocht und sie seinen Vergnügungen, seinen Bedürfnissen und Launen unterworfen. Ein schwacher Zweifler ist Herr der Schöpfung geworden.

Das Gesicht und das Gefühl könnten mit ihrer so vergrößerten Machtvollkommenheit einer weit höheren Gattung angehören, als der Mensch ist. Die Menschheit wäre gewiß eine ganz andere, wenn die übrigen Sinne in gleicher Weise vervollkommenet wären.

Man muß indessen bemerken, daß die Zivilisation für das Gefühl als Empfindung fast noch nichts getan hat, während die Muskelkraft so ungemein gesteigert wurde; doch darf man alles hoffen, wenn man sich erinnert, daß das Menschengeschlecht noch sehr jung ist, und daß die Sinne nur nach einer langen Reihe von Jahrhunderten ihren Wirkungskreis vergrößern können.

So hat man erst seit etwa 400 Jahren die Harmonie, jene himmlische Wissenschaft entdeckt, die sich zu den Tönen verhält wie die Malerei zu den Farben.

Ohne Zweifel begleiteten die Alten ihre Gesänge mit Instrumenten im Einklang; aber darauf beschränkten sich auch ihre Kenntnisse, sie konnten weder die Töne zerlegen, noch ihr Verhältnis zueinander regeln.

Erst seit dem fünfzehnten Jahrhundert hat man die Stufenleiter der Töne festgestellt und den Gang der Akkorde geregelt, mittels welcher man den Gesang unterstützte und den Ausdruck der Gefühle verstärkte.

Diese so späte und doch so natürliche Entdeckung hat das Gehör verdoppelt und darin zwei gewissermaßen unabhängige Eigenschaften nachgewiesen, von denen die eine die Töne aufnimmt, die andere ihren Zusammenklang beurteilt.

Die deutschen Gelehrten behaupten, daß die für Harmonie Empfänglichen einen Sinn mehr als andere Leute besitzen.

Menschen, für die Musik nur ein unbestimmtes Gewirr von Tönen ist, singen falsch, und man muß annehmen, daß ihr Ohr so gebaut ist, daß es nur kurze Schwingungen ohne Wellen auf-

nimmt, oder daß ihre beiden Ohren nicht gleich gestimmt sind und die verschiedene Länge und Empfänglichkeit der einzelnen Teile der Gehörorgane Ursache ist, weshalb sie dem Gehirn nur unbestimmte und verworrene Empfindungen mitteilen, etwa wie zwei Instrumente, die weder in derselben Tonart noch in demselben Takt verschiedene Melodien spielen.

Die letzten Jahrhunderte haben auch den Kreis der Geschmacksempfindung wesentlich erweitert. Die Entdeckung des Zuckers und seiner verschiedenen Zubereitungen, die Branntweine, das Eis, die Vanille, der Tee, der Kaffee haben uns bisher unbekannte Geschmacksempfindungen zugeführt.

Vielleicht kommt die Tastempfindung auch noch an die Reihe, und wer weiß, welche Quellen neuer Genüsse ein glücklicher Zufall uns hier entdecken läßt! Es ist dies um so wahrscheinlicher, als das Tastgefühl sich über den ganzen Körper erstreckt und also überall erregt werden kann.

Macht des Geschmacks.

Wir haben gesehen, daß die physische Liebe alle Wissenschaften überwältigt hat. Sie handelte hierbei mit jener Tyrannei, die sie stets charakterisiert.

Der Geschmack, diese klügere und maßvollere Berrichtung, die aber deshalb nicht weniger tätig ist, hat sich mit einer gewissen Langsamkeit, die den Erfolg sichert, zu demselben Resultat emporgerungen.

Wir werden an einem andern Ort diesen Gegenstand weiter verfolgen; wir wollen hier nur einstweilen bemerken, daß der Gast bei einem reichen Mahl in einem mit Spiegeln, Gemälden, Skulpturen und Blumen geschmückten, mit Wohlgerüchen durchräucherten Saal in Gesellschaft schöner Frauen und bei den Tönen einer lieblichen Musik keine große Anstrengung seiner Denkkraft zu machen braucht, um zu finden, daß alle mensch-

lichen Wissenschaften in Bewegung gesetzt worden sind, um die Genüsse des Geschmacks zu erhöhen und gebührend einzurahmen.

Zwecke der Sinnesstätigkeit.

Fassen wir nun in einem allgemeinen Überblick das Gesamtsystem unserer Sinne zusammen, so sehen wir, daß der Schöpfer zwei Ziele hatte, von denen das eine die notwendige Folge des andern ist: die Erhaltung des Individuums und die Fortdauer der Art.

Dies ist die Bestimmung des Menschen als Sinneswesen. Auf diesen Doppelp Zweck beziehen sich alle seine Handlungen.

Das Auge sieht die Gegenstände der Außenwelt, enthüllt die Wunder, die den Menschen umgeben, und belehrt ihn, daß er einem großen Ganzen angehört.

Das Ohr empfindet die Töne nicht nur als angenehme Eindrücke, sondern auch als Anzeichen der Bewegung von Körpern, die gefährlich werden können.

Das Gefühl wacht und benachrichtigt durch den Schmerz von jeder unmittelbaren Verletzung.

Die Hand, dieser treue Diener, bereitet nicht nur den Rückzug vor und sichert die Schritte, sondern ergreift auch vorzugsweise diejenigen Gegenstände, die der Instinkt uns als fähig kennen lehrt, den Verlust zu ersetzen, den die Erhaltung des Lebens herbeiführt.

Der Geruch untersucht die Gegenstände, denn die schädlichen Substanzen haben fast alle einen üblen Geruch.

Der Geschmack entscheidet sich nun, die Zähne werden in Tätigkeit gesetzt, die Zunge arbeitet mit dem Gaumen, und bald beginnt der Magen die Verdauung.

In diesem Zustande fühlt man eine gewisse Schwäche, die Gegenstände entfärben sich, der Körper sinkt zusammen, die

Augen werden geschlossen, alles verschwindet, die Sinne sind in absoluter Ruhe.

Bei seinem Erwachen sieht der Mensch, daß sich nichts um ihn her verändert hat, aber ein geheimes Feuer glimmt in seinem Busen, ein neues Organ hat sich entwickelt, er fühlt das Bedürfnis, seine Existenz zu teilen.

Dieses tätige, unruhige, herrische Bedürfnis ist beiden Geschlechtern gemeinsam, es nähert und vereinigt sie, und erst wenn der Keim eines neuen Lebens befruchtet ist, können die Individuen in Frieden schlafen, sie haben die heiligste Pflicht erfüllt, indem sie die Fortdauer der Art sicherten *).

Dies ist der allgemeine physiologische Überblick, den ich meinen Lesern geben mußte, um sie zur speziellen Untersuchung des Geschmacksorganes hinüberzuleiten.

Zweite Betrachtung: Vom Geschmack.

Definition des Geschmacks.

Der Geschmack ist derjenige Sinn, der uns mittels einer eigentümlichen Empfindung, die in dem Organe erregt wird, zu den schmeckenden Körpern in Beziehung setzt.

Der Geschmack, der durch Appetit, Hunger und Durst erregt wird, bildet die Grundlage vielfältiger Operationen, durch die das Individuum wächst, sich entwickelt, sich ernährt und alle durch die Ausscheidungen verursachten Verluste ersetzt.

*) Herr v. Buffon hat mit aller Kraft der erhabensten Beredsamkeit uns die ersten Augenblicke des Daseins Evas gemalt. Wir wollten bei der Behandlung eines ähnlichen Gegenstandes nur eine einfache Umriszeichnung geben; die Leser werden schon das Bild mit Farben auszuführen wissen.

Die organischen Körper nähren sich nicht auf die nämliche Weise; der Schöpfer, gleich erfinderisch in seinen Methoden und sicher in seinen Wirkungen, verlieh ihnen verschiedene Mittel der Erhaltung.

Die auf der untersten Stufe der lebenden Wesen stehenden Pflanzen nähren sich durch Wurzeln, die mittels einer eigentümlichen Mechanik im Boden die verschiedenen Substanzen wählen, die zu ihrem Wachstum und ihrer Erhaltung dienen. Man findet auf etwas höherer Stufe unter den Tieren Wesen, die keiner Ortsbewegung fähig sind; — in einer Umgebung geboren, die ihre Existenz erleichtert, besitzen sie besondere Organe, die aus dieser Umgebung alles aufnehmen, was nötig ist, um sie während ihrer Lebensdauer zu erhalten. Diese suchen nicht ihre Nahrung, die Nahrung sucht sie.

Die Tiere, die sich frei bewegen, und unter denen der Mensch ohne Zweifel das vollkommenste ist, nähren sich auf andere Weise. Ein besonderer Instinkt belehrt sie über die Notwendigkeit der Nahrung. Sie suchen, bemächtigen sich der Gegenstände, denen sie die Fähigkeit, ihr Bedürfnis zu befriedigen, zutrauen; sie essen, frischen ihre Kräfte auf und durchlaufen auf diese Weise die ihnen zugewiesene Bahn des Lebens.

Man kann den Geschmack aus drei verschiedenen Gesichtspunkten betrachten.

Im physischen Menschen ist es das Organ, mittels dessen die schmeckenden Gegenstände geprüft werden.

Vom moralischen Gesichtspunkte aus ist es die Empfindung, die das von einem schmeckenden Körper gereizte Organ im Zentralnervensystem erregt, und vom materiellen Gesichtspunkte aus ist der Geschmack die spezielle Eigenschaft, die ein Körper besitzt, das Organ zu reizen und Empfindung zu erzeugen.

Der Geschmack scheint einen doppelten Nutzen zu haben. 1. Durch das Vergnügen ladet er ein, die steten Verluste zu ersetzen, die

wir durch die Lebenstätigkeit erleiden. 2. Er hilft bei der Wahl unserer Nahrungsmittel aus denjenigen Gegenständen, die uns die Natur bietet.

Bei dieser Auswahl wird, wie wir später sehen werden, der Geschmack wesentlich vom Geruch unterstützt; denn man kann behaupten, daß im allgemeinen die nährenden Substanzen weder dem Geschmack noch dem Geruch zuwider sind.

Mechanik des Geschmacksinns.

Es hält nicht leicht, den Sitz des Geschmacksinns genau zu bestimmen; der Bau des Organs ist verwickelter, als man glaubt. Ganz gewiß spielt die Zunge die erste Rolle im Mechanismus des Geschmacks. Da sie eine ziemlich freie Beweglichkeit besitzt, so rührt, wendet, drückt und verschluckt sie die Nahrungsmittel.

Außerdem durchfeuchtet sie sich mittels ihrer zahlreichen Wärzchen mit den löslichen und schmeckbaren Teilen der Körper, mit denen sie in Berührung kommt. Aber das genügt nicht. Mehrere benachbarte Teile, wie die Wangen, der Gaumen und ganz besonders die Nasenhöhle, deren Anteil die Physiologen nicht gehörig hervorheben, vervollständigen die Empfindung.

Die Wangen liefern den Speichel, der zum Kauen und zur Bildung des Bissens so nötig ist; sie und der Gaumen sind gewiß mit einem Teil Geschmacksempfindung ausgerüstet; ich bin sogar nicht sicher, ob nicht in gewissen Fällen das Zahnfleisch ein wenig Anteil nimmt. Ganz gewiß aber wäre ohne den Geruch, der im Rachen empfunden wird, der Geschmack nur höchst unklar und unvollkommen.

Menschen, die ohne Zunge geboren sind, oder denen sie abgeschnitten wurde, besitzen noch einige Geschmacksempfindung. Fälle der ersteren Art finden sich in allen Büchern; der zweite Fall wurde mir durch einen armen Teufel bestätigt, dem man

in Algier die Zunge zur Strafe abgeschnitten hatte wegen eines mit einigen Mitsklaven unternommenen Fluchtversuchs. Ich traf diesen Mann in Amsterdam, wo er seinen Unterhalt als Packträger verdiente, und da er einige Bildung besaß, konnte man sich schriftlich mit ihm verständigen.

Nachdem ich durch die Untersuchung bestätigt hatte, daß ihm der ganze Vordertheil der Zunge bis zum Wändchen abgeschnitten war, fragte ich ihn, ob er noch einige Geschmacksempfindung beim Essen habe, und ob dieser edle Sinn nach der grausamen Operation, die er überstanden, noch vorhanden sei.

Er antwortete mir, daß das Schlucken, das ihm einigermaßen schwer wurde, ihn am meisten ermüde, daß er wie vorher geschmacklose und angenehme Dinge sehr wohl unterscheide; daß aber stark saure oder bittere Speisen ihm unerträgliche Schmerzen machten.

Er sagte mir weiter, daß das Abschneiden der Zunge eine in Afrika sehr gebräuchliche Strafe sei, die man besonders bei Leitern von Verschwörungen in Anwendung bringe, und daß man zu ihrer Vollstreckung ganz besondere Instrumente besitze. Gern hätte ich mir dieses beschreiben lassen, allein er zeigte einen so schmerzhaften Widerwillen dagegen, daß ich nicht weiter in ihn drang.

Ich dachte über das Gehörte nach, und indem ich mich in jene dunkeln Zeiten der Unwissenheit zurückversetzte, wo man Gesetze machte, denen zufolge den Gotteslästerern die Zunge durchbohrt oder abgeschnitten wurde, glaubte ich schließen zu dürfen, daß dieselben arabischen Ursprungs und von den zurückkehrenden Kreuzfahrern ins Land gebracht seien.

Die Geschmacksempfindung wird, wie wir oben sahen, besonders durch die Zungenwärtchen vermittelt. Nun lehrt die Anatomie, daß nicht alle Zungen gleich viele Wärtchen besitzen, die einen haben dreimal mehr als die anderen. Daraus erklärt sich wieder

der Umstand, warum von zwei Eßern an demselben Tisch der eine die lieblichsten Empfindungen hat, während der andere aussieht, als ob er zum Eßten gezwungen würde. Die Zunge des letzteren ist schlecht ausgebildet; das Reich des Geschmacks hat, wie dasjenige des Gesichts, seine Blinden.

Geschmacksempfindung.

Man hat fünf oder sechs Ansichten über die Art, wie die Geschmacksempfindung erzeugt wird; ich habe die meinige, hier ist sie: Die Geschmacksempfindung ist eine chemische Operation auf nassem Wege, wie wir früher zu sagen pflegten, d. h. die schmackhaften Theilchen müssen in irgend einer Flüssigkeit gelöst sein, um von den Nervenschlingen und Wärzchen, die das Innere des Geschmackorgans auskleiden, aufgenommen zu werden. Dies System, mag es nun neu sein oder nicht, stützt sich auf physische und fast handgreifliche Beweise.

Das reine Wasser erregt keine Geschmacksempfindung, weil es keinen schmeckbaren Körper enthält. Man löse ein Körnchen Salz oder ein Tröpfchen Essig darin auf, und die Empfindung wird stattfinden.

Alle andern Getränke dagegen erregen eine Empfindung, weil sie nur Lösungen sind, die mit schmeckbaren Theilen mehr oder minder gesättigt wurden.

Wenn man auch den Mund mit feinen Theilchen eines unlöslichen Körpers anfüllte, so würde doch die Zunge nur Tasts-, aber keine Geschmacksempfindung haben.

Was die festen schmackhaften Körper betrifft, so müssen diese von den Zähnen verteilt und vom Speichel und den übrigen Mundflüssigkeiten durchfeuchtet werden, bevor die Zunge durch Pressen gegen den Gaumen einen Saft herausdrücken kann, der hinlänglich Geschmack besitzt, um von den Geschmackswärzchen empfunden zu werden; diese stellen dann dem so zermahlener

Körper den nötigen Laufpaß aus, ohne den er nicht in den Magen aufgenommen wird.

Dieses System, das ohne Zweifel noch größerer Erweiterungen fähig ist, löst ohne Zwang die hauptsächlichsten Fragen, die aufgeworfen werden können.

Fragt man, was man unter schmeckbaren Körpern versteht, so erhält man die Antwort, daß hierher alle löslichen Körper gehören, die vom Geschmacksorgan aufgenommen werden.

Und fragt man, wie der schmeckbare Körper wirkt, so erhält man zur Antwort, daß er jedesmal wirkt, wenn er so weit aufgelöst ist, daß er in die Organe eindringen kann, welche die Empfindung aufnehmen und vermitteln sollen.

Mit einem Worte: nur die löslichen oder schon gelösten Körper sind schmeckbar.

Von den Arten des Geschmacks.

Die verschiedenen Arten des Geschmacks sind unzählig; denn jeder lösliche Körper besitzt einen besonderen Geschmack, der keinem anderen ganz ähnlich ist.

Sie verändern sich außerdem durch einfache, doppelte oder vielfache Verschmelzung. Deshalb ist es auch unmöglich, sie aufzuzählen, vom Anziehendsten bis zum Unleidlichsten, von der Erdbeere bis zur Skoloquinte; jeder Versuch dieser Art ist mißglückt.

Man darf sich hierüber nicht wundern, denn wenn es unendliche Reihen einfacher Geschmacksbildung gibt, die durch ihre gegenseitige Verbindung in jeder Zahl und jeder Menge sich ändern können, so brauchte man eine neue Sprache, um alle diese Wirkungen auszudrücken, Verge von Folianten, um sie zu erklären, und unbekannte Zahlenzeichen, um sie zu ordnen.

Da nun bis jetzt der Fall noch nicht vorgekommen ist, daß man einen Geschmack mit mathematischer Bestimmtheit hätte

definieren müssen, so hat man sich an eine kleine Zahl allgemeiner Ausdrücke gehalten, wie: süß, bitter, sauer, salzig und ähnliche der Art, die zuletzt in zwei Kategorien sich auflösen, angenehme und unangenehme, und die auch vollkommen genügen, um sich verständlich zu machen, und um einigermaßen die Geschmackseigentümlichkeit des Körpers zu bezeichnen, mit dem man sich beschäftigt.

Unsere Nachkommen werden mehr über diese Gegenstände wissen, denn die Chemie wird ihnen ohne Zweifel die Ursachen oder die Grundelemente des Geschmacks enthüllen.

Einfluß des Geruchs auf den Geschmack.

Die Reihenfolge, die ich mir vorgeschrieben habe, führt mich nun dahin, den Geruch in seine Rechte einzusetzen und die großen Dienste anzuerkennen, die er in der Beurteilung der Geschmacksarten leistet; denn bei keinem der Schriftsteller, die mir unter die Hände fielen, finde ich einen, der ihm volle Gerechtigkeit hätte widerfahren lassen.

Ich meinerseits bin vollständig überzeugt, daß ohne Teilnahme des Geruchs keine vollständige Geschmacksempfindung stattfinden kann, ja ich möchte sogar glauben, daß Geruch und Geschmack nur einen einzigen Sinn bilden, für den der Mund die Küche und die Nase den Kamin bildet, oder, um mich schärfer auszudrücken, von denen der eine zum Schmecken der fühlbaren Körper, der andere zum Schmecken der Gase bestimmt ist.

Dieses System kann sehr gut verteidigt werden, da ich aber durchaus keine Sekte bilden will, so stelle ich es nur auf, um meine Leser zum Nachdenken anzuregen und ihnen zu beweisen, daß ich mich mit dem Gegenstand, den ich behandle, sehr vertraut gemacht habe. Jetzt vervollständige ich meine Demonstration der Wichtigkeit des Geruchs, wenn auch nicht als

konstituierendes Element, so doch als notwendige Beihilfe des Geschmacks.

Jeder schmeckbare Körper hat auch notwendig Geruch und gehört demnach dem Gebiet beider Sinne gleichmäßig an.

Man ist nichts, ohne vorher mit Überlegung daran zu riechen, und bei unbekanntem Nahrungsmitteln wird stets die Nase als Außenposten vorgeschoben, der „Wer da“ rufen muß.

Verhindert man den Geruch, so lähmt man den Geschmack. Man kann dies durch drei Versuche beweisen, die jedermann mit demselben Erfolg wiederholen kann.

Erster Versuch: Der Geschmack ist gänzlich abgestumpft, wenn man einen heftigen Schnupfen hat; man kann dem Verschluckten keinen Geschmack abgewinnen, und doch befindet sich die Zunge in ihrem natürlichen Zustand.

Zweiter Versuch: Wenn man sich beim Essen die Nase zuhält, so hat man nur eine dunkle und unvollkommene Geschmacksempfindung; die ekelhaftesten Arzneimittel passieren auf diese Weise fast unbemerkt.

Dritter Versuch: Man beobachtet die gleiche Wirkung, wenn man im Augenblick des Hinabschluckens die Zunge an den Gaumen gedrückt erhält, statt sie an ihren Platz zurückzubringen. Man verhindert auf diese Weise den Durchzug der Luft, die Geruchsempfindung ist aufgehoben und die Geschmacksempfindung gestört. Alle diese Wirkungen beruhen auf der nämlichen Ursache, auf dem Mangel der Mitwirkung des Geruchs: der schmeckbare Körper wird nur nach seinem Saft, nicht nach dem riechenden Gas beurteilt, das ihm entströmt.

Analyse der Geschmacksempfindung.

Nachdem ich so die Grundlagen festgestellt, halte ich dafür, daß der Geschmack drei verschiedene Arten von Empfindungen er-

zeugt: die unmittelbare, die vollkommene und die reflektierte Geschmacksempfindung.

Die unmittelbare Geschmacksempfindung ist der erste Eindruck, der durch die Tätigkeit der Mundorgane entsteht, solange der schmeckbare Körper sich noch auf der Vorderzunge befindet.

Die vollkommene Geschmacksempfindung setzt sich aus dem ersten Eindruck und der folgenden Empfindung zusammen, die entsteht, sobald das Nahrungsmittel in die Rachenhöhle gelangt ist und dem ganzen Organ seinen Geschmack und Geruch mitgeteilt hat.

Die reflektierte Geschmacksempfindung endlich ist das Urteil, das die Seele über die ihr vermittelten Empfindungen der Organe fällt.

Sehen wir zu, um unser System zu prüfen, was bei einem essen- den und trinkenden Menschen geschieht.

Wenn man z. B. einen Pfirsich isst, so wird man durch den Geruch, der ihm entströmt, angenehm berührt. Man steckt ihn in den Mund und empfindet ein Gefühl säuerlicher Frische, das einladet fortzufahren; dann in dem Augenblick des Hinabschluckens, wenn der Bissen unter den Nasenhöhlen durchgeht, offenbart sich der Geruch und vervollständigt so die Empfindung, die ein Pfirsich auslösen soll. Aber erst, wenn man ihn hinuntergeschluckt hat, beurteilt man das Empfundene und sagt sich: Vortrefflich!

Ganz so beim Trinken. So lange der Wein noch im Mund ist, hat man eine angenehme, aber keine vollkommene Empfindung; erst im Augenblick, wo man ihn geschluckt hat, kann man wirklich die eigentümliche Blume einer jeden Weingattung entdecken, schmecken und beurteilen. Es braucht eine kleine Pause, bevor der Feinschmecker sagen kann: Er ist gut, mittelmäßig oder schlecht; Teufel, es ist Chambertin! Gütiger Himmel, es ist Grüneberger!

Man sieht daraus, daß es vollkommen den Grundsätzen der Wissenschaft wie einer wohlverstandenen Praxis entspricht, wenn die wahren Kenner ihren Wein schlürfen: denn beim Halten nach einem jeden Schlückchen empfinden sie ebensoviel Vergnügen, als wenn sie das Glas in einem Zuge geleert hätten.

Daselbe findet, nur noch weit energischer, statt, wenn der Geschmack unangenehm berührt werden soll.

Man beobachte einen Kranken, dem der Arzt ein ungeheueres Glas einer schwarzen Medizin verordnet hat, wie man sie noch unter Ludwig XIV. schlucken mußte.

Der Geruch, ein treuer Eckart, warnt ihn vor dem ekelhaften Geschmack des verräterischen Trankes; seine Augen starren wie bei einer herannahenden Gefahr; der Ekstase bleicht seine Lippen und sein Magen hebt sich. Man ermahnt ihn, er bewaffnet sich mit Mut, gurgelt sich mit Branntwein, hält sich die Nase zu und trinkt. Solange das verpestete Getränk noch den Mund anfüllt und das Organ bespült, ist die Empfindung verworren und läßt sich ertragen, aber beim letzten Schluck entwickelt sich der Nachgeschmack, die ekelhaften Gerüche wirken und die Züge des Patienten drücken einen Abscheu aus, wie ihn die Todesfurcht allein überwinden kann.

Handelt es sich im Gegenteil um einen geschmacklosen Trank, um ein Glas Wasser z. B., so hat man weder Geschmack noch Nachgeschmack, man empfindet nichts und denkt nichts, man hat getrunken, das ist alles.

Rangordnung der verschiedenen Geschmacks= Empfindungen.

Der Geschmack hat keine so reiche Mitgift wie das Gehör; dieses kann verschiedene Töne zu gleicher Zeit hören und vergleichen; jener dagegen ist einfach in seiner Tätigkeit und kann nicht zwei Arten des Geschmacks gleichzeitig empfinden.

Aber der Geschmack kann verdoppelt und selbst durch eine gewisse Reihenfolge vervielfältigt werden, denn man kann bei demselben Schluck nach und nach ein zweites und drittes Gefühl empfinden, die man durch die Worte Nachgeschmack und Blume bezeichnet, ganz so wie ein geübtes Ohr beim Anschlagen eines Haupttones eine oder mehrere Reihen von Nebentönen hört, deren Zahl noch nicht genau bekannt ist.

Die schnellen und unaufmerksamen Esser unterscheiden die Eindrücke des zweiten Grades nicht; diese letzteren gehören ausschließlich einem kleinen Kreise Ausgewählter an, die mittels dieser Eindrücke die verschiedenen Substanzen, die ihrer Untersuchung unterworfen werden, nach der Reihenfolge ihrer Vortrefflichkeit einteilen können.

Diese flüchtigen Nuancen klingen [noch lange im Geschmacksorgan nach; ohne es zu merken, nehmen die Kenner dabei eine geeignete Stellung an und mit vorgestrecktem Hals, die Nase im Wind, verkünden sie ihr Urteil.

Genüsse, die der Geschmack verursacht.

Werfen wir nun einen philosophischen Blick auf das Vergnügen oder auf den Schmerz, den der Geschmack verursachen kann.

Zuerst finden wir die Anwendung jener unglücklicherweise allgemeinen Wahrheit, daß der Mensch gegenüber dem Schmerz weit stärker organisiert ist, als gegenüber der Freude.

In der That können wir durch die Einflößung herber, scharfer oder sehr bitterer Substanzen äußerst schmerzhaft und unerträgliche Empfindungen haben. Man behauptet sogar, daß die Blausäure nur deshalb so schnell tötet, weil sie einen so lebhaften Schmerz erzeugt, daß die Lebenskräfte ihn nicht auszuhalten vermögen.

Die angenehmen Empfindungen durchlaufen im Gegenteil nur eine geringe Stufenfolge, und wenn es einen bedeutenden Unter-

schied gibt zwischen dem Geschmacklosen und dem Schmackhaften, so ist der Raum zwischen dem Guten und dem Vortrefflichen nicht sehr groß. Folgendes Beispiel möge dies erläutern.

Erster Grad: trockenes, zähes Rindfleisch;

Zweiter Grad: Kalbsbraten;

Dritter Grad: ein wohlgebratener Fasan.

Nichtsdestoweniger ist der Geschmack, so wie die Natur ihn uns verlieh, dennoch derjenige von allen unseren Sinnen, der die meisten Genüsse verschafft:

weil das Eßvergügen das einzige ist, das, mit Mäßigkeit geübt, nicht ermüdet;

weil es jeder Zeit, jedem Alter und jedem Stande gemäß ist; weil es notwendig wenigstens einmal täglich wiederkehrt und während dieser Zeit auch zwei- oder dreimal ohne Nachteil genossen werden kann;

weil es mit allen anderen Vergnügungen verbunden werden und uns selbst über deren Mangel trösten kann;

weil die Eindrücke, die der Geschmack empfängt, ebenso dauerhaft wie von unserem Willen abhängig sind;

weil wir beim Essen ein ganz besonderes, unbeschreibliches Wohlbehagen empfinden, das aus dem instinktmäßigen Bewußtsein entspringt, daß wir durch Essen unseren Verlust ersetzen und unsere Lebensdauer verlängern.

Ich werde dies weiter ausführen in dem Kapitel, das speziell vom Vergügen der Tafel handelt, so wie die heutige Zivilisation es ausgebildet hat.

Überlegenheit des Menschen.

Wir sind in dem süßen Glauben aufgewachsen, daß von allen gehenden, schwimmenden, kriechenden oder fliegenden Geschöpfen der Mensch den vollkommensten Geschmack besitzt.

Dieser Glaube wird ernstlich bedroht.

Dr. Gall behauptet, gestützt auf Gott weiß welche Untersuchungen, daß es Tiere gibt, deren Geschmacksorgan besser entwickelt und somit vollkommener ist als dasjenige des Menschen. Diese Lehre schmeckt nach Kezerei.

Der Mensch, von Gottes Gnaden König der Natur, zu dessen Nutzen die Welt bedeckt und bevölkert wurde, muß notwendigerweise auch ein Organ besitzen, das ihn mit allem Schmachhaften, was nur irgend bei seinen Untertanen gefunden werden kann, in Beziehung setzt.

Die Zunge der Tiere geht nicht über das Bereich ihrer Intelligenz hinaus. Bei den Fischen ist sie nur ein beweglicher Knochen; bei den Vögeln meist ein häutiger Knorpel; bei den Säugetieren ist sie häufig mit Schuppen und Zotten besetzt und kann keine Windungsbewegungen ausführen.

Durch die Zartheit ihres Baues und der verschiedenen Membrane, die sich in ihrer Umgebung finden, beweist die Zunge des Menschen im Gegenteil die Wichtigkeit der Operationen, denen sie vorsteht.

Ich habe an ihr außerdem wenigstens drei Bewegungen entdeckt, welche die Tiere nicht besitzen, und die ich die *Spitation* (von *spica*, die Ähre), die *Notation* und die *Verrition* (von *verro*, ich fehre) nenne. Bei der ersten Bewegung drängt sich die Zunge wie ein Ährenkolben (*spica*) durch die geschlossenen Lippen; bei der zweiten bewegt sich die Zunge radförmig (*rota*) in dem Raume zwischen den Wangen und dem Gaumen; bei der dritten krümmt sich die Zunge nach oben und unten und legt die Teile zusammen, die in dem halbkreisförmigen Kanal zwischen den Lippen und dem Zahnfleisch bleiben.

Die Tiere sind in ihren Genüssen beschränkt — die einen fressen nur Pflanzen, die anderen nur Fleisch; andere nähren sich ausschließlich von Körnern; keins kennt den zusammengesetzten Geschmack.

Der Mensch im Gegenteil ist Allesesser. Alles Eßbare ist seinem weiten Appetit unterworfen, notwendig muß also seine Schmeckfähigkeit dem allgemeinen Gebrauch entsprechen, den er davon machen soll. In der That hat das Geschmacksorgan des Menschen eine außerordentliche Vollkommenheit, und um uns davon zu überzeugen, wollen wir es bei seiner Arbeit betrachten. Sobald ein eßbarer Körper in den Mund eingeführt worden ist, bleibt er mit Säften und Gasen unwiederbringlich aufgenommen.

Die Lippen widersetzen sich seiner Rückkehr, die Zähne packen und zermalmen ihn, der Speichel durchfeuchtet ihn, die Zunge mengt und dreht ihn, eine Zugbewegung schiebt ihn in den Rachen, die Zunge hebt sich, um ihn hinabgleiten zu lassen, das Riechorgan empfindet ihn beim Durchgang und nun stürzt er in den Magen, wo er weitere Veränderungen erleidet. Während dieses ganzen Vorganges ist nicht ein Stückchen, ein Tröpfchen oder ein Atom der Schmeckkraft entgangen.

Eben dieser Vollkommenheit wegen gehört auch die Feinschmeckerei allein dem Menschen an.

Die Feinschmeckerei ist sogar ansteckend und wir teilen sie leicht den Tieren mit, die wir zähmen und die in unserer Gesellschaft leben, wie z. B. Elephanten, Hunde, Katzen und selbst Papageien. Manche Tiere haben zwar eine weit größere Zunge, einen entwickelteren Gaumen, einen weiteren Schlund; allein nur deshalb, weil die Zunge als Muskel größere Gewichte bewältigen, der Gaumen sie pressen, der Schlund größere Portionen verschlingen muß. Man kann aus diesen Einzelheiten nicht den Schluß ziehen, daß der Sinn des Geschmacks vollkommener sei.

Da außerdem der Geschmack nur durch die Natur der Empfindung bestimmt ist, die er dem Bewußtsein mitteilt, kann die tierische Empfindung gewiß nicht der menschlichen verglichen werden. Diese letztere ist weit deutlicher und schärfer und setzt deshalb

auch notwendig eine höhere Begabung des mittheilenden Organs voraus.

Was kann man überhaupt von einem Sinn mehr verlangen, der solcher Ausbildung fähig ist, daß die römischen Feinschmecker einzig durch den Geschmack die zwischen den Tiberbrücken gefangenen Fische von denen zu unterscheiden wußten, die weiter unten im Strom gefangen wurden? Kennen wir nicht heutzutage Leute, die an dem besonderen Geschmack das Wein zu unterscheiden wissen, auf dem das Feldhuhn im Schläfe ruhte? Sind wir nicht von Feinschmeckern umgeben, die den Breitengrad, unter dem ein Wein wuchs, ebenso sicher anzugeben wissen, wie ein Schüler von Biot oder Arago eine Finsternis voraussagt? Was folgt daraus? Daß man dem Kaiser geben soll, was des Kaisers ist, daß man den Menschen zum großen Feinschmecker der Natur ausrufen muß und sich nicht verwundern darf, wenn der gute Doktor es zuweilen macht wie Homer. Zuweilen schläft der gute Gall!

Methode des Verfassers.

Wir haben den Geschmack bis jetzt nur aus dem Gesichtspunkt seines physischen Baues betrachtet, und mit Ausnahme einiger anatomischer Einzelheiten, die nur wenige vermiffen werden, sind wir auf der Höhe der Wissenschaft geblieben. Hier aber endet unsere Aufgabe noch nicht, denn der Erfasssinn leitet seine Wichtigkeit und seinen Ruhm hauptsächlich aus seiner moralischen Geschichte ab.

Wir haben also nach analytischer Ordnung die Theorien und Thatfachen aneinandergereiht, welche diese Geschichte zusammensetzen, und zwar in solcher Weise, daß man sich unterrichten kann, ohne zu ermüden.

Wir werden demnach in den folgenden Kapiteln zeigen, wie die Empfindungen durch unaufhörliche Wiederholung und Übung

das Organ vervollkommnet und das Gebiet seines Einflusses erweitert haben. Wie dann ferner das Gßbedürfnis, das anfangs nur ein Instinkt war, allmählich eine einflußreiche Leidenschaft wurde, die sich entschiedene Herrschaft über die Gesellschaft errungen hat.

Wir werden erzählen, wie alle Wissenschaften, die sich mit der Zusammensetzung der Körper beschäftigten, in übereinstimmender Weise die schmeckbaren Körper besonders behandelt haben, und wie die Reisenden demselben Ziel zustrebten, indem sie unseren Versuchen Körper zuführten, in deren natürlicher Bestimmung keineswegs ein Zusammentreffen zu liegen schien.

Wir werden der Chemie von dem Augenblick an folgen, wo sie in unsere unterirdischen Laboratorien drang und unsere Küche erleuchtete, Grundsätze aufstellte, Methoden schuf und Ursachen entdeckte, die bis dahin unbekannt geblieben waren. Dann werden wir sehen, wie durch die vereinigten Kräfte der Zeit und der Erfahrung eine neue Wissenschaft erschien, die nährt, erfrischt, erhält, überzeugt und tröstet und die, nicht zufrieden die Laufbahn des Individuums aus vollen Händen mit Blumen zu bestreuen, auch noch mächtig zur Wohlfahrt der Staaten beiträgt.

Wenn mitunter zwischen diesen ernstern Betrachtungen eine reizende Anekdote, eine liebenswürdige Erinnerung oder ein Begegnis eines bewegten Lebens unter die Feder kommt, werden wir es mitteilen, um der Aufmerksamkeit der Leser, mit denen wir uns gern unterhalten wollen, einen Ruhepunkt zu gönnen. Sind unsere Leser Männer, so sind sie gewiß ebenso nachsichtig als einsichtig; sind es aber Frauen, so müssen sie notwendig reizend sein. Hier ließ der Professor, erfüllt von seinem Gegenstand, die Hand sinken und erhob sich in höhere Regionen.

Er segelte den Strom der Zeiten hinauf und überraschte die Wissenschaften, die eine Befriedigung des Geschmacks zum Ziel

haben, in ihrer Wiege; er verfolgte ihre Fortschritte durch die Nacht der Zeiten, und als er inne wurde, daß die ersten Jahrhunderte durch die Genüsse, die sie uns bereiten, stets weniger bevorzugt waren, als die folgenden, ergriff er seine Leier und sang nach dorischer Weise die geschichtliche Melopée, die man am Ende des Bandes im Kapitel „Vermischtes“ finden wird.

Dritte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei.

Ursprung der Wissenschaften.

Die Wissenschaften sind nicht wie Minerva, die vollständig bewaffnet dem Haupte Jupiters entsprang. Sie sind Töchter der Zeit und bilden sich langsam, zuerst durch Sammlung der Methoden, die von der Erfahrung angegeben sind, und später durch Entdeckung der Prinzipien, die aus der Kombination der Methoden sich folgern lassen.

Greife, die man ihrer Erfahrung wegen zum Bett der Kranken berief und die aus Mitleiden die Wunden verbanden, waren die ersten Ärzte.

Ägyptische Schäfer, welche die Beobachtung machten, daß einzelne Sterne nach einer gewissen Umlaufszeit wieder zu demselben Punkt des Himmels zurückkehrten, waren die ersten Astronomen.

Der Erste, der durch Zeichen jenes einfache Verhältnis $2 \times 2 = 4$ ausdrückte, erfand die Mathematik, jene mächtige Wissenschaft, die wirklich den Menschen auf den Thron der Welt erhob.

Im Lauf der letzten 60 Jahre sind mehrere neue Wissenschaften entdeckt worden, unter anderen die Stereotomie, die beschreibende Geometrie und die Chemie der Gase.

Alle diese Wissenschaften werden bei fortgesetzter Pflege durch unendliche Generationen um so gewissere Fortschritte machen, als die Buchdruckerkunst sie vor der Gefahr eines Rücktrittes sichert. Wer kann z. B. vorauswissen, ob die Chemie der Gase nicht dazu kommen kann, die bis jetzt so widerspenstigen Elemente zu bewältigen, sie in bis jetzt noch unversuchten Verhältnissen zu mischen und zu verbinden und auf diese Weise Substanzen und Wirkungen zu erzeugen, welche die Grenzen unserer Macht noch unendlich weit hinausrücken würden?

Ursprung der Feinschmeckerei.

Die Feinschmeckerei entstand zu ihrer Zeit und alle ihre Schwestern gingen ihr entgegen, um ihr Platz zu machen.

Was konnte man auch dieser Wissenschaft verweigern, die uns von der Wiege bis zum Grab erhält, die Genüsse der Liebe und das Zutrauen der Freundschaft erhöht, den Haß entwaffnet, die Geschäfte erleichtert und auf unserer kurzen Lebensbahn den einzigen Genuß bietet, der uns ohne nachfolgende Ermüdung nach allen anderen Genüssen erquicket?

So lange freilich die Zubereitung nur bezahlten Dienern überlassen war, so lange das Geheimnis auf die unteren Räume beschränkt blieb und die Köche allein den Gegenstand beherrschten, so lange man nur Kochbücher schrieb, blieben die Resultate aller dieser Arbeiten nur die Produkte einer Kunst. Endlich, vielleicht zu spät, nahen sich die Männer der Wissenschaft, sie untersuchten, analysierten, klassifizierten die Nahrungsmittel und reduzierten sie auf ihre einfachen Elemente.

Sie ergründeten die Geheimnisse der Ernährung und indem sie die tote Substanz in ihren Umwandlungen verfolgten, sahen sie, wie dieselbe Leben bekam.

Sie beobachteten die Ernährungsweise in ihrer vorübergehenden oder bleibenden Wirkung während einiger Tage oder Wochen oder während ihres ganzen Lebens.

Sie ermittelten selbst ihren Einfluß auf das Denkvermögen, sei es, daß die Seele von den Sinnen Eindrücke erhält, sei es, daß sie ohne Hilfe dieser Organe empfindet, und aus allen diesen Arbeiten leiteten sie eine erhabene Theorie ab, die den ganzen Menschen und den ganzen belebungsfähigen Teil der Schöpfung umfaßt.

Während dieses in den Studierzimmern der Gelehrten stattfand, sagte man in den Salons ganz laut, daß die Wissenschaft, die den Menschen nährt, wenigstens ebensoviel wert sei wie diejenige, die ihn zu töten lehrt. Die Dichter besangen die Vergnügungen der Tafel, und Bücher, die von einer guten Küche handelten, gewannen an Tiefe der Ansichten und an Allgemeinheit ihrer Grundsätze.

Alle diese Umstände gingen der Erscheinung der Gastronomie voraus.

Definition der Gastronomie.

Die Gastronomie ist die wissenschaftliche Kenntnis alles dessen, was zum Menschen, insoweit er sich ernährt, in Beziehung steht.

Ihr Zweck ist, über die Erhaltung der Menschen zu wachen und ihnen die mögliche beste Nahrung zu verschaffen.

Sie erreicht diesen Zweck, indem sie nach festen Grundsätzen diejenigen leitet, die solche Dinge auffuchen, liefern oder zubereiten, die in Nahrungsmittel verwandelt werden können. In Wahrheit setzt also diese Wissenschaft alle Ackerbauer, Weinbauer, Fischer, Jäger, sowie die zahlreichen Köche in Bewegung, welches auch das Amt oder der Stand sei, unter dem sie ihre Beziehung zu der Vereitung der Nahrungsmittel verbergen.

Die Gastronomie hat Beziehungen:

zur Naturgeschichte — durch die Klassifikation der Nahrungsstoffe;

zur Physik — durch die Untersuchung ihrer Eigenschaften;

zur Chemie — durch die verschiedenen Analysen und Zersetzungen, denen sie unterworfen werden;

zur Küche — durch die Kunst, die Speisen zu bereiten und sie dem Geschmack angenehm zu machen;

zum Handel — durch Auffuchen der Mittel, möglichst wohlfeil die Gegenstände ihres Verbrauchs zu kaufen und möglichst vorteilhaft das Verkäufliche zu veräußern;

zur Staatswirtschaft — durch Einnahmequellen, die sie dem Staat verschafft und durch Tauschmittel, die sie den Völkern in die Hand gibt.

Die Gastronomie beherrscht das ganze Leben, denn die Tränen des Neugeborenen verlangen die Brust seiner Amme und der Sterbende schlürft noch hoffnungsvoll den letzten Trank, den er, ach! nicht mehr verdauen soll.

Sie beschäftigt sich auch mit allen Ständen der Gesellschaft, und wie sie die Feste der Könige bei ihren Versammlungen leitet, so hat sie auch die Zahl der Minuten berechnet, die nötig sind, ein Ei zu kochen.

Gegenstand der Gastronomie ist alles Eßbare; ihr nächster Zweck die Erhaltung des Einzelwesens, und ihre Mittel zur Ausführung sind der Ackerbau, der erzeugt, der Handel, der tauscht, die Industrie, die vorbereitet, und die Erfahrung, welche die Art und Weise erfindet, wie alles zum besten Nutzen verwendet werden kann.

Verschiedene Gegenstände, mit denen die

Feinschmeckerei (Gastronomie) sich beschäftigt.

Die Feinschmeckerei betrachtet den Geschmack in seinem Genusse wie in seinem Schmerz, sie hat die stufenweise Erregung ent-

deckt, deren er fähig ist, seine Tätigkeit geregelt und die Grenzen bestimmt, die der Mensch, der sich selbst achtet, niemals überschreiten soll.

Sie betrachtet auch die Wirkung der Nahrungsmittel auf den Geist des Menschen, auf seine Phantasie, seinen Will, sein Urtheil, seinen Mut und seine Anschauungen, mag er nun wachen oder schlafen, handeln oder ruhen.

Die Feinschmeckerei bestimmt die Eßbarkeit jedes Nahrungstoffes, denn alle können nicht unter denselben Umständen genossen werden.

Man genießt die einen, bevor sie ihre vollständige Entwicklung erreicht haben, wie die Kapern, die Spargel, die Spanferkel, die Tauben und andere Tiere, die man im Kindesalter verzehrt; andere in dem Augenblick, wo sie ihre größte Vollkommenheit erreichen, wie die Melonen, die meisten Früchte, das Schaf, den Dschen und alle erwachsenen Tiere; andere in dem Augenblick, wo ihre Zersetzung beginnt, wie die Wispel, die Schnepfe und vor allen Dingen den Fasan; andere, nachdem ihnen die Kunst ihre schädlichen Eigenschaften entzogen hat, wie die Kartoffel, den Sago und andere.

Die Feinschmeckerei ordnet auch diese Substanzen nach ihren verschiedenen Eigenschaften; sie gibt diejenigen an, die gefellt werden können, diejenigen, die nach dem verschiedenen Grade ihrer Nahrhaftigkeit die Grundlage unserer Mahlzeiten oder nur eine Beigabe bilden. Endlich lehrt sie diejenigen Substanzen kennen, die, ohne nötig zu sein, doch eine angenehme Zerstreuung bieten und die Unterhaltung der Gäste begleiten.

Ferner beschäftigt sie sich mit nicht geringerem Interesse mit den Getränken, die uns je nach Zeit, Ort und Klima bestimmt sind; sie lehrt sie zu bereiten, zu erhalten und namentlich in so berechneter Reihenfolge anzubieten, daß der Genuß stets zu-

nimmt bis zu dem Höhepunkt, wo das Vergnügen aufhört und der Mißbrauch beginnt.

Die Feinschmeckerei berücksichtigt Menschen und Dinge, um alles Kennenswerte von einem Lande zum andern zu bringen, so daß ein kunstreich geordnetes Mahl gleichsam ein Abriss der ganzen Welt ist, in dem jedes Land in vorteilhaftester Weise repräsentiert wird.

Nutzen der gastronomischen Kenntnisse.

Gastronomische Kenntnisse sind allen Menschen nötig, insofern alle die Summe des Vergnügens, das ihnen bestimmt ist, zu vermehren streben; ihre Nützlichkeit nimmt zu im Verhältnis zu dem Rang, den man in der Gesellschaft behauptet, und sind unumgänglich für diejenigen Reichen, die viele Gäste bei sich empfangen, mögen sie nun ihrer Stellung wegen durchaus repräsentieren müssen oder ihrer Neigung folgen oder der Mode gehorchen.

Diese haben noch den besonderen Vorteil, daß bei der Haltung ihres Tisches ein persönliches Element hinzukommt, denn sie können bis zu einem gewissen Punkt die Männer ihres Vertrauens überwachen und bei vielen Gelegenheiten ihnen nützliche Winke geben.

Der Fürst von Soubise hatte eines Tages die Absicht, ein Fest zu geben; es sollte mit einem Abendessen enden, und er verlangte den Speisezetteln.

Sein Oberkoch kommt morgens mit einem langen Zettel voll Aufzeichnungen, und der erste Artikel, den der Prinz sieht, heißt: fünfzig Schinken. „Warum nicht gar, Bertrand!“ ruft er, „ich glaube, du faselst! fünfzig Schinken! willst du denn mein ganzes Regiment bewirten?“ — „Durchaus nicht, mein Fürst; es kommt nur einer auf die Tafel! — aber ich brauche die anderen für meine Spaniolette, meine Blondes, meine Garnierungen,

meine ...“ — „Bertrand, Sie betrügen mich, ich streiche den Artikel.“ — „Gnädiger Herr,“ antwortete der Künstler, kaum fähig, seinen Zorn zu bemeistern, „Sie kennen unsere Hilfsmittel nicht! Sie haben nur zu befehlen und ich bringe Ihnen diese fünfzig Schinken, an denen Sie sich stoßen, in einem Glasfläschchen, das nicht größer sein soll als der Daumen.“ Was konnte der Fürst zu einer so positiven Behauptung sagen? Er lächelte, neigte das Haupt und genehmigte den Artikel.

Einfluß der Feinschmeckerei auf die Geschäfte.

Bei den Naturvölkern werden alle wichtigen Geschäfte bekanntlich nur beim Essen verhandelt; bei Festmahlen beschließen die Wilden über Krieg und Frieden und unsere Bauern machen alle ihre Geschäfte in der Kneipe ab.

Diese Beobachtung ist denen nicht entgangen, die häufig die größten Interessen zu behandeln haben; sie fanden, daß der satte Mensch nicht der gleiche Mensch sei wie der hungrige, daß die Tafel ein gewisses Band zwischen Wirt und Bewirteten webt; daß das Essen die Gäste für gewisse Einflüsse zugänglicher, für gewisse Eindrücke empfänglicher machte. So entstand die politische Gastronomie. Mahlzeiten sind ein Regierungsmittel geworden; das Los der Völker wird oft bei einem Festessen geworfen. Das ist weder paradox noch neu, sondern nur eine einfache Beobachtung der Tatsachen. Man öffne die Geschichtschreiber von Herodot bis auf unsere Tage und man wird finden, daß alle großen Begebenheiten, selbst Verschwörungen nicht ausgenommen, bei Tisch ausgedacht, vorbereitet und beschlossen wurden.

Gastronomische Akademie.

Dies ist, wie ein flüchtiger Überblick zeigt, das Gebiet der Gastronomie, ein Gebiet reich an Erfolgen jeder Art, das durch

die Arbeiten und Entdeckungen der Gelehrten, die es bebauen, nur vergrößert werden kann; denn innerhalb weniger Jahre wird die Gastronomie ohne Zweifel ihre Akademiker, ihre Vorlesungen, ihre Professoren und Preisverteilungen haben.

Zuerst wird ein reicher und eifriger Gastronom periodische Versammlungen berufen, wo die gelehrtesten Theoretiker sich mit Künstlern vereinigen, um verschiedene Zweige der Nahrungswissenschaft zu ergründen und zu besprechen.

Dann wird (denn dies ist die Geschichte aller Akademien) die Regierung sich mit der Sache befassen, reglementieren, protegieren, einrichten und so die Gelegenheit beim Schopf ergreifen, um dem Volk eine Entschädigung zu bieten für alle Waisen, welche die Kanone gemacht hat, für alle Ariadnen, denen der Generalmarsch Tränen entlockte.

Glücklich der Minister, der seinen Namen durch ein so nötiges Institut verherrlicht! Durch alle Zeiten hindurch wird dieser Name neben Noah, Bacchus, Triptolemus und anderen Wohltätern der Menschheit genannt werden; unter den Ministern wird er, was Heinrich IV. unter den Königen war, und sein Lob wird in aller Munde sein, wenn auch kein Reglement es vorschreibt.

Vierte Betrachtung: Vom Appetit.

Definition des Appetits.

Bewegungen und Leben verursachen im lebenden Körper einen täglichen Substanzverlust. Der menschliche Körper, diese so komplizierte Maschine, wäre bald außer Dienst, wenn die Vorsehung nicht eine Feder hineingesetzt hätte, ihn in dem Augenblick zu benachrichtigen, wo die Kräfte nicht mehr mit den Bedürfnissen im Gleichgewicht stehen.

Der Appetit ist dieser Warner. Man versteht darunter die erste Empfindung des Bedürfnisses nach Nahrung.

Der Appetit kündigt sich durch etwas Abspannung im Magen und ein leises Gefühl der Müdigkeit an.

Zugleich beschäftigt sich die Seele mit ihren Bedürfnissen angepaßten Gegenständen; das Gedächtnis erinnert sich an Dinge, die dem Geschmack schmeickelten; die Phantasie glaubt sie zu sehen, es ist ein traumähnlicher Zustand. Dieser Zustand hat seine Reize; wir haben Tausende von Genossen in der Freude ihres Herzens ausrufen hören: Welch' Vergnügen, einen guten Appetit zu haben, wenn man gewiß ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen!

Unterdessen regt sich der ganze Verdauungsapparat; der Magen wird wehleidig; die Magensäfte scharf; die inneren Gase wandern mit Geräusch; der Mund füllt sich mit Speichel; alle Verdauungskräfte stehen auf Wacht, wie Soldaten, die nur des Befehls zum Einhauen harren. Noch einige Augenblicke und man bekommt krampfhaftige Bewegungen; man gähnt, leidet — man hat Hunger.

Man kann alle Nuancen dieser verschiedenen Zustände in Gesellschaften beobachten, die das Essen erwarten.

Sie sind so naturgemäß, daß die ausgezeichnetste Höflichkeit ihre Symptome nicht verbergen kann; — ich habe daraus den Grundsatz abgeleitet: Pünktlichkeit ist die unerläßlichste Eigenschaft eines Kochs.

Anekdote.

Ich unterstütze diesen wichtigen Grundsatz durch die Einzelheiten einer Beobachtung, die ich in einer Versammlung machte,

Quorum pars magna fui

(woran ich großen Anteil hatte)

und wo das Vergnügen zu beobachten mich vor den Beklemmungen des Elends rettete.

Ich war eines Tags bei einem hohen Beamten eingeladen. Die Einladung lautete auf 5 $\frac{1}{2}$ Uhr, und zur bezeichneten Stunde war jedermann zugegen. Man wußte, daß der Gastgeber auf genaues Einhalten der Stunde hielt und zuweilen die Säumigen ausschalt.

Bei meinem Eintritt überraschte mich die Bestürzung, die sich auf den Gesichtern der Anwesenden malte; man zischelte sich in die Ohren und guckte durch die Fenster in den Hof; einige Gesichter waren völlig erstarrt. Es mußte etwas Außerordentliches vorgefallen sein.

Ich näherte mich demjenigen der Gäste, dem ich am meisten zutraute, meine Neugierde befriedigen zu können, und fragte ihn, was es denn Neues gäbe. „Ach Gott!“ erwiderte er mir im Tone tiefster Betrübniß, „der gnädige Herr ist in den Staatsrat berufen worden; er fährt eben ab; wer weiß, wann er wiederkommt?“ „Weiter nichts?“ antwortete ich mit sorgloser Miene, obgleich es mir anders ums Herz war. „In einer Viertelstunde ist das abgetan; man wird über irgend etwas Auskunft nötig haben; man weiß, daß heute hier ein offizielles Diner ist; man hat keinen Grund, uns fasten zu lassen.“ So sprach ich; aber in der Tiefe meines Herzens war ich nicht ohne Unruhe und hätte mich gern von dannen gewünscht.

Die erste Stunde ging gut vorüber; man setzte sich zu seinen Bekannten; man erschöpfte die gewöhnlichen Unterhaltungen und stellte zum Zeitvertreib hundert Vermutungen über die Ursache auf, die unsern lieben Wirt in die Tuilerien rufen ließ. In der zweiten Stunde zeigten sich einige Symptome von Ungeduld; man betrachtete sich mit Unruhe, und drei oder vier Gäste, die keine Plätze zum Sitzen gefunden hatten und nicht in bequemer Lage warten konnten, fingen an laut zu murren. In der dritten Stunde allgemeines Mißvergnügen, allgemeine Klagen. „Wann kommt er?“ sagte der eine. „Was fällt

ihm ein?“ der andere. „Man kann den Tod davon haben,“ der dritte. Allgemein warf man die Frage auf, doch ohne sie zu lösen: „Wollen wir gehen? Wollen wir bleiben?“

In der vierten Stunde wurden die Erscheinungen bedenklicher; man dehnte die Arme auf die Gefahr hin, dem Nachbarn ein Auge einzustoßen; man hörte überall lautes Gähnen; alle Gesichter wurden blaß vor Hunger, und man hörte nicht auf mich, als ich sagte, unser Wirt, dessen Abwesenheit wir bedauerten, sei ohne Zweifel der Unglücklichste von uns allen. Eine Erscheinung zog einen Augenblick die allgemeinste Aufmerksamkeit auf sich. Einer der Gäste, ein Hausfreund, drang bis in die Küche vor; er kam ohne Atem wieder; sein Antlitz verkündete der Welt Ende, und mit kaum hörbarer Stimme und jenem dumpfen Ton, der zugleich die Furcht, Lärm zu machen, und den Wunsch gehört zu werden ausdrückt, rief er: „Der gnädige Herr ist weggefahren, ohne Befehle zu hinterlassen, und es wird nicht aufgetragen, ehe er zurückkommt, mag er auch noch so lange ausbleiben.“ Sprach's — und das Entsetzen, das seine Rede verursachte, wird gewiß nicht durch den Ton der Posaune des Jüngsten Gerichts überboten werden. Der unglücklichste unter allen diesen Märtyrern war ohne Zweifel der gute d'Aigrefeuille, den ganz Paris kannte; sein Körper war nur ein Leiden, und Laokoön's Schmerzen fürchten sein Antlitz. Blaß, verwirrt, halb blind hockte er auf einem Sessel, kreuzte seine kleinen Hände auf seinem dicken Bauch und schloß die Augen, als erwarte er nicht den Schlaf, sondern den Tod.

Der Tod kam nicht. Gegen zehn Uhr rollte ein Wagen in den Hof; alle Welt erhob sich von selbst; Fröhlichkeit folgte der Trauer, und fünf Minuten darauf saß man bei Tisch. Aber die Stunde des Appetits war vorüber. Man verwunderte sich offenbar, daß man zu so ungefügiger Zeit speisen sollte; die

Rinnbacken zeigten nicht jene gleichförmige Bewegung, die regelmäßige Arbeit ankündet; ich erfuhr später, daß einige Gäste unwohl wurden.

Man tut bei solchen Gelegenheiten am besten, nicht unmittelbar nach Hebung des Hindernisses zu essen, sondern vielmehr ein Glas Zuckerwasser oder eine Tasse Fleischbrühe zu trinken, um den Magen zu trösten, und dann zehn bis fünfzehn Minuten zu warten; sonst wird das zusammengezogene Organ unter der Last der Speisen, die man ihm aufbürdet, erdrückt.

Große Appetite.

Wenn man in den alten Büchern von den Vorbereitungen liest, die man machte, um zwei oder drei Leute zu empfangen, oder von den ungeheuren Portionen hört, die man einem einzigen Gast vorsetzte, so muß man wohl glauben, daß die Menschen, die der Wiege der Welt näher standen als wir, auch einen viel größeren Appetit besaßen.

Man hielt dafür, daß der Appetit um so größer sein müsse, je vornehmer der Gast war, und derjenige, dem man den ganzen Rücken eines fünfjährigen Ochsen vorsetzte, mußte auch aus einem Becher trinken, den er kaum zu heben vermochte.

Seither haben einzelne Menschen gelebt, die von früher Geschehenem Zeugnis geben konnten, und die Bücher sind voll von Beispielen einer unglaublichen Gefräßigkeit, die sich auf alles, selbst auf die ekelhaftesten Dinge erstreckte.

Ich erlasse meinen Lesern diese oft widrigen Einzelheiten und ziehe es vor, ihnen zwei Fälle zu erzählen, von denen ich Zeuge war und die keinen allzu starken Köhlerglauben verlangen.

Vor vierzig Jahren besuchte ich einmal im Vorbeigehen den Pfarrer von Bregnier, einen hochgewachsenen Mann, dessen Appetit im Sprengel berühmt war.

Obgleich es kaum Mittag war, fand ich ihn doch bei Tisch. Die Suppe und das Rindfleisch waren schon abgetragen, und nach diesen unerläßlichen Schüsseln hatte man ihm einen Schafschlegel in Brühe, einen schönen Kapaun und einen tüchtigen Salat aufgetragen.

Als er mich eintreten sah, wollte er ein Gedeck für mich auflegen lassen; ich schlug es ab und tat wohl daran, denn ganz allein und ohne meine Hilfe wurde er leicht mit allem fertig und ließ vom Schlegel nur das Bein, vom Kapaun nur die Knochen und vom Salat nichts übrig.

Dann brachte man einen großen weißen Käse, in den er eine Winkelbrefche von neunzig Grad Öffnung brach; er begoß das Ganze mit einer Bouteille Wein und einer Flasche Wasser, und dann erst ruhte er von der Arbeit.

Was mir besonderes Vergnügen machte, war, daß der würdige Seelsorger während dieser ganzen Arbeit, die drei Viertelstunden dauerte, nicht im mindesten beschäftigt schien. Die großen Bissen, die er in seinen weiten Mund warf, hinderten ihn weder am Sprechen noch am Lachen, und er beförderte alles, was man ihm vorsetzte, mit ebenso wenig Aufhebens, als hätte er drei Knochen verzehrt.

Der General Biffon, der täglich acht Flaschen Wein zum Frühstück trank, sah aus, als rühre er nichts an; er hatte nur ein größeres Glas als die anderen und leerte es häufiger; aber es schien, als gebe er gar nicht acht darauf, und während er so sechzehn Pfund Flüssigkeit hinter die Binde goß, machte er schlechte Witze und gab Befehle, wie wenn er nur ein Schöppchen getrunken hätte.

Die zweite Tatsache erinnert mich an den tapferen General Prosper Sibuet, meinen Landsmann, der lange Zeit erster Adjutant des Generals Massena war und im Jahre 1813 beim Übergang über den Bober auf dem Felde der Ehre blieb.

Prosper war achtzehn Jahre und hatte jenen glücklichen Appetit, durch den die Natur anzeigt, daß sie einen wohlgebauten Jüngling zum Mann reifen will, als er eines Abends in die Küche eines Wirtes Namens Genin trat, bei dem die Alten von Welley gewöhnlich einkehrten, um den jungen Wein, sogenannten federweißen, zu trinken und frische Kastanien dazu zu essen.

Man zog gerade einen wunderschönen, prächtigen, goldgelb gebratenen Truthahn vom Spieß, dessen Geruch einen Heiligen in Versuchung geführt hätte.

Die Alten, die keinen Hunger mehr hatten, beachtetten ihn wenig, aber die Verdauungskräfte des jungen Prosper wurden angeregt; der Mund wässerte ihm, und er rief aus: „Ich komme zwar eben erst vom Essen, aber ich will doch wetten, daß ich den dicken Welschen da allein verzehre!“ — „Wenn Sie ihn ganz aufessen, zahle ich ihn,“ antwortete Vouvier du Bouchet, ein dicker Wächter aus der Nachbarschaft; „aber wenn Sie stecken bleiben, so zahlen Sie ihn, und ich verzehre den Rest!“

Die Wette wurde sogleich ausgeführt. Der jugendliche Kämpfer schnitt zierlich einen Flügel ab, verschlang ihn in zwei Bissen und putzte sich die Zähne, indem er den Hals knusperte, worauf er als Zwischenakt ein Glas Wein trank.

Dann griff er den Schenkel an, aß ihn kaltblütig und schickte ihm ein zweites Glas Wein nach, um die Wege für das Übrige offen zu halten.

Bald folgte der zweite Flügel auf derselben Straße; er verschwand, und schon ergriff der Dpferer das letzte Glied mit wachsendem Mut, als der unglückliche Wächter in schmerzlichem Tone ausrief: „Halt! Ich sehe wohl, ich habe verloren! Aber, Herr Sibuet, weil ich denn doch zahlen muß, lassen Sie mich wenigstens ein Stück davon essen!“

Prosper war ein ebenso guter Junge, als er später guter Soldat war; er genehmigte die Bitte seines Gegners, der den übrigens noch vortrefflichen Rumpf des verzehrten Vogels für sein Teil erhielt und dann mit Vergnügen Hauptstück und Zugabe des Mahls bezahlte.

Der General Sibuet erzählte gern diese Heldentat seiner Jugend; er behauptete, nur aus Höflichkeit gehandelt zu haben, indem er den Pächter noch zu dem Mahl zuließ; er versicherte, daß er vollkommen die Kraft in sich gefühlt habe, auch ohne diese Mithilfe die Wette zu gewinnen, und der Appetit, der ihm im Alter von vierzig Jahren noch geblieben war, ließ keinen Zweifel an der Wahrheit dieser Behauptung aufkommen.

Fünfte Betrachtung:

Von den Nahrungsmitteln im allgemeinen.

Erster Abschnitt.

Definition.

Was heißt ein Nahrungsmittel?

Volksantwort: Nahrungsmittel ist alles, was nährt.

Wissenschaftliche Antwort: Man versteht unter Nahrungsmitteln die Substanzen, die der Magen durch Verdauung assimiliert, und die so den Verlust ersetzen können, den der menschliche Körper durch das Leben erleidet.

Die unterscheidende Eigenschaft des Nahrungsmittels besteht also in der Fähigkeit der tierischen Assimilation.

Analytische Arbeiten.

Das Tier- und Pflanzenreich sind die einzigen Reiche, die bis jetzt dem menschlichen Geschlecht Nahrungsmittel geliefert haben; aus dem Mineralreiche hat man nur Arzneimittel oder Gifte bezogen.

Seitdem die analytische Chemie eine sichere Wissenschaft geworden ist, hat man die Doppelnatur der Elemente, aus denen unser Körper zusammengesetzt ist, tiefer ergründet und die Substanzen, welche die Natur zum Ersatz der Verluste bestimmt hat, genauer untersucht.

Diese Untersuchungen haben unter sich eine große Analogie, da der Mensch größtenteils aus denselben Teilen zusammengesetzt ist wie die Tiere, von denen er sich nährt, und man somit auch in den Pflanzen die Verwandtschaft suchen muß, in Folge deren sie selbst angeeignet werden können.

Man hat nach beiden Richtungen hin die löblichsten und zugleich genauesten Untersuchungen angestellt und hat sowohl im menschlichen Körper als in den Nahrungsmitteln zuerst die sekundären Verbindungen, dann aber auch die Elemente verfolgt, über die hinaus wir noch nicht vordringen konnten.

Ich hatte hier die Absicht, eine Abhandlung über die Chemie der Nahrungsmittel einzuschalten und meinen Lesern zu sagen, in wieviel tausend Teile von Kohlenstoff, Wasserstoff usw. man sowohl sie als die Speisen, mit denen sie sich nähren, reduzieren könne. Allein ich bin davon zurückgekommen, indem ich bedachte, daß ich gewiß diese Aufgabe nur lösen könnte, wenn ich die vortrefflichen Handbücher der Physiologie und Chemie abschriebe, die in jedermanns Händen sind. Auch fürchtete ich in trockene Einzelheiten zu geraten, weshalb ich mich auf eine vernünftige Nomenklatur beschränkte, wobei ich einige chemische Resultate anzubringen hoffe, ohne mich stichlicher und zugleich unverständlicher Kunstausdrücke zu bedienen.

Ösmaζom.

Die Entdeckung oder vielmehr die Sicherstellung des Ösmaζoms ist der größte Dienst, den die Chemie der Nahrungswissenschaft erwies.

Das Osmazom ist jener wesentlich schmackhafte Teil des Fleisches, der sich im kalten Wasser löst und von dem Extraktivstoff dadurch sich unterscheidet, daß letzterer nur im heißen Wasser löslich ist.

Das Osmazom ist das verdienstliche Element der guten Suppen. Es liefert beim Anbrennen das Braune des Fleisches, ihm verdankt man die Röstungsrinde der Braten. Es gibt endlich den eigentümlichen Wildgeruch der Jagdtiere.

Das Osmazom findet sich vorzugsweise in dem roten und schwarzen Fleisch erwachsener Tiere, man findet es gar nicht oder nur in sehr geringer Menge im Lamm, im Spanferkel, im Huhn und selbst im weißen Fleisch des Truthahns, unseres größten Küchenvogels. Aus diesem Grund ziehen auch die wahren Kenner bei letzterem den Zwischenschentel vor; — der Instinkt des Geschmacks war bei ihnen der Wissenschaft vorausgeeilt.

Diese Vorkenntnis des Osmazoms ist schuld, daß so viele Köche weggejagt wurden, die man beschuldigte, die erste Fleischbrühe vorweggenommen zu haben. Ihm verdankt man den Ruf der Vorsuppen; feinetwegen betrachtete man die Brotschnitten aus dem Suppentopf als ein Stärkungsmittel in Bädern; ihm zu liebe erfand der Domherr Chevrier verschließbare Kochtöpfe, derselbe Domherr, dem man Freitags nur dann Spinat aufsetzen durfte, wenn er schon seit Sonntag gekocht und jeden Tag mit einer neuen Zugabe frischer Butter aufs Feuer gesetzt war. Endlich ist nur zum Sparen dieser, freilich noch sehr unbekanntes Substanz der Grundsatz eingeführt worden, daß zur Herstellung einer guten Fleischbrühe der Topf nur „lächeln“ soll, beiläufig gesagt, ein sehr feiner Ausdruck für das Land, dem er entspringen ist.

Das Osmazom, das erst lange, nachdem es unsere Väter entzückt hatte, entdeckt wurde, kann etwa dem Weingeist verglichen

werden, der viele Generationen betrunken machte, bevor man wußte, daß man ihn durch Destillation rein gewinnen könne. Bei der Behandlung mit kochendem Wasser folgt dem Osmazom dasjenige, was man gemeiniglich Extraktivstoff nennt; mit dem Osmazom vereinigt, bildet dieses letztere Produkt die Fleischbrühe.

Grundstoffe der Nahrung.

Die Fasern, die das Fleischgewebe zusammensetzen, zeigen sich dem bloßen Auge nach dem Kochen. Obgleich eines Theils ihrer Hüllen entblößt, widersteht doch die Muskelfaser dem kochenden Wasser und behält ihre Form. Will man das Fleisch schön schneiden, so muß man immer Sorge tragen, daß die Faser mit der Messerflinge einen rechten Winkel bilde. Das so geschnittene Fleisch hat ein angenehmeres Aussehen, schmeckt besser und kaut sich leichter.

Die Knochen sind vorzugsweise aus Leimstoff und phosphorsaurem Kalk zusammengesetzt.

Die verhältnismäßige Menge von Gelatine vermindert sich mit zunehmendem Alter. Mit siebenzig Jahren sind die Knochen nur noch ein unvollkommener Marmor und werden deshalb sehr brüchig, woher die alte Klugheitsregel, daß Greise jede Gelegenheit zu fallen vermeiden sollen.

Der Eiweißstoff findet sich sowohl im Fleisch wie im Blut. Er gerinnt bei einer Hitze über 60 Grad, er bildet den Schaum im Kochtopf.

Der Leimstoff findet sich gleichmäßig in Knochen, Knorpeln und weichen Theilen; er gerinnt bei der gewöhnlichen Temperatur der Atmosphäre; $2\frac{1}{2}$ Teile Leim auf 100 Teile heißen Wassers genügen zum Gerinnen.

Der Leim ist die Grundlage aller fetten und mageren Gelees, der Weißschüsseln und ähnlicher Zubereitungen.

Das Fett ist ein festes Öl, das sich in den Zwischenräumen des Zellgewebes bildet und sich manchmal in ungeheurer Menge bei solchen Tieren ansammelt, die Kunst oder Natur dazu bestimmt, wie Schweine, Hühner, Ortolane und Schnepfen. Bei einigen dieser Tiere verliert das Fett seine Geschmacklosigkeit und erhält ein leichtes, sehr angenehmes Aroma.

Das Blut besteht aus eiweißhaltigem Serum, aus Faserstoff und ein wenig Leim und Ösmazom; es gerinnt in heißem Wasser und wird ein sehr nährender Stoff (Blutwurst).

Alle Grundstoffe, die wir eben betrachteten, sind dem Menschen und den Tieren, von denen er sich nährt, gemeinsam; man darf sich deshalb nicht wundern, daß die tierische Kost vorzugsweise stärkend und kräftigend ist; denn da die Teile, aus denen sie sich zusammensetzt, mit den unseren eine große Ähnlichkeit besitzen und schon assimiliert sind, können wir sie uns um so leichter aneignen, sobald sie der Einwirkung unserer Verdauungsorgane unterworfen werden.

Pflanzenreich.

Indessen gewährt auch das Pflanzenreich der Ernährung mannigfache Hilfsquellen.

Das Stärkemehl nährt trefflich und um so besser, je reiner es von fremden Beimischungen ist.

Man versteht unter Stärke das Mehl oder den Staub, den man aus Getreidekörnern, Schotenpflanzen und vielen Wurzeln erhält, unter denen die Kartoffel obenan steht.

Das Stärkemehl ist die Grundlage des Brotes, des Backwerks und der verschiedenartigen Breie; es spielt demnach eine große Rolle in der Ernährung fast aller Völker.

Man hat beobachtet, daß diese Nahrung die Faser und selbst den Mut verweichlicht. Als Beweis führt man die Indier an, die fast ausschließlich von Reis leben und sich jedem Eroberer unterwerfen.

Fast alle Haustiere fressen begierig das Stärkemehl und werden dadurch besonders kräftig, weil es doch eine stofflichere Nahrung ist als die grünen oder dürren Pflanzen, womit man sie gewöhnlich füttert.

Der Zucker ist sowohl als Nahrungsmittel wie als Arzneimittel sehr bedeutend.

Früher kannte man diesen Stoff nur in Indien und in den Kolonien; seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts wird er auch bei uns gewonnen. Man hat ihn in den Trauben, den weißen Rüben, den Kastanien und ganz besonders in den Runkelrüben gefunden, so daß Europa in dieser Beziehung sich ganz genügen und Amerikas oder Indiens sich entschlagen könnte. Die Wissenschaft hat damit der Gesellschaft einen ausgezeichneten Dienst geleistet und ein Beispiel aufgestellt, das in der Folge die größten Resultate haben kann.

Man sehe später den Artikel: Zucker.

Sowohl im festen Zustand als auch in den Pflanzen, wo die Natur ihn erzeugt, ist der Zucker außerordentlich nahrhaft; die Tiere fressen ihn sehr gern, und die Engländer, die ihren Luxuspferden viel Zucker geben, wollen bemerkt haben, daß sie die verschiedenen Proben, denen man sie unterwirft, dann weit leichter bestehen.

Der Zucker, den man zu den Zeiten Ludwigs XIV. nur bei den Apothekern bekam, hat verschiedene gewinnreiche Gewerbe hervorgerufen, wie die Kuchen- und Zuckerbäcker, die Likör- und Naschwerthändler.

Die süßen Öle stammen ebenfalls aus dem Pflanzenreich, sie sind nur in Verbindung mit anderen Substanzen essbar und müssen als eine Würze betrachtet werden.

Der Kleber, den man vorzugsweise im Getreide findet, hilft mächtig zur Gärung des Brotes. Die Chemiker schreiben ihm fast eine tierische Natur zu.

In Paris bereitet man für Kinder und Vögel, in einigen Departements auch für Erwachsene ein besonderes Backwerk, worin der Kleber überwiegt, wozu man einen Teil des Stärkemehls durch Wasser auswäscht.

Der Schleimstoff verdankt seine Nährkraft nur den verschiedenen Substanzen, die ihm beigemischt sind.

Das Gummi kann nötigenfalls ein Nahrungsmittel werden, was nicht auffallen kann, da es fast dieselbe Zusammensetzung hat wie der Zucker.

Pflanzengelee, das man aus verschiedenen Früchten, namentlich aus Äpfeln, Johannisbeeren und Quitten gewinnt, kann ebenfalls als Nahrungsmittel dienen; mit Zucker verbunden, dient es hierzu noch besser, doch immer in geringerem Maße als der tierische Aspit, den man aus Knochen, Hörnern, Kalbfüßen und Hausenblase bereitet. Diese Nahrung ist im allgemeinen leicht, heilsam und besänftigend. Küche und Speisekammer bemächtigen sich ihrer und streiten sich darum.

Unterschied der Fastenspeisen.

Mit Ausnahme des Fleischsaftes, der sich, wie wir schon bemerkten, aus Osmazom und Extraktivstoff zusammensetzt, findet man in den Fischen die meisten Substanzen, die auch in den Landtieren vorkommen, wie Faserstoff, Leim und Eiweißstoff, so daß man nicht ohne Grund behaupten kann, daß die Fastenspeisen von den Fleischspeisen sich nur durch den Fleischsaft unterscheiden. Aber die Fastenspeisen besitzen noch eine andere Eigentümlichkeit, indem der Fisch eine große Menge von Phosphor und Wasserstoff enthält, die äußerst verbrennlich sind; daraus folgt, daß die Ichthyophagie eine sehr erhitzende Diät bildet, was andererseits die Lobeserhebungen rechtfertigt, die man einigen Mönchsorden erteilte, deren Diät gerade demjenigen Gelübde schnurstracks entgegenlief, das ohnedem für das hinfälligste gilt.

Eigene Beobachtungen.

Ich will mich über diese physiologische Frage nicht weiter verbreiten und hier nur eine Beobachtung erwähnen, die man leicht bestätigen kann.

Vor einigen Jahren besuchte ich ein Landhaus in einem kleinen Flecken nahe bei Paris, der am Ufer der Seine oberhalb der Insel von St. Denis liegt und aus acht Fischerhütten besteht. Die Menge von Kindern, die auf der Straße wimmelte, setzte mich in Erstaunen.

Ich sagte dies dem Fährmann, der mich überfuhrte.

„Herr,“ antwortete er, „es wohnen hier acht Familien, und wir haben 53 Kinder, worunter 49 Mädchen und nur 4 Knaben. Von diesen vier gehört der da mir.“ Dabei richtete er sich mit einem gewissen Stolz auf und zeigte mir einen Moppel von fünf bis sechs Jahren, der vorn im Schiffe lag und sich die Zeit damit vertrieb, einige rohe Krebse zu knabbern.

Aus dieser Beobachtung, die ich vor mehr als zehn Jahren anstellte, sowie aus einigen anderen, die ich nicht so leicht mitteilen kann, ziehe ich den Schluß, daß die durch Fischeßen bewirkte Zeugungsbewegung eher reizend als stofflich ist, und ich glaube dies um so lieber, als ganz neuerdings noch Dr. Baillly aus mehr als hundertjährigen Beobachtungen nachgewiesen hat, daß jedesmal, wenn bei den Jahresgeburten die Zahl der Mädchen größer ist als die der Knaben, dieses Übergewicht der Mädchen stets schwächenden Ursachen zuzuschreiben ist, woraus man auch den Grund der schlechten Witze herleiten könnte, die man von jeher über diejenigen Ehemänner zu reißen pflegt, deren Weiber mit Mädchen niederkommen.

Es wäre noch viel zu sagen über die Nahrungsmittel im allgemeinen und über die verschiedenen Änderungen, die sie durch Mischungen erleiden, die man mit ihnen anstellen kann. Ich

hoffe indes, daß das Vorstehende der Mehrzahl meiner Leser genügen wird; die anderen verweise ich auf die Lehrbücher, will aber mit zwei Betrachtungen enden, die nicht ohne Interesse sind. Die erste geht dahin, daß die Animalisation ganz in ähnlicher Weise statthat wie die Vegetation, d. h. daß der Erneuerungsstrom, der aus der Verdauung hervorgeht, auf verschiedene Weise von den Sieben und Filtern angezogen wird, die unsere Organe besitzen, und sonach Fleisch, Horn, Knochen oder Haar wird, ganz wie dieselbe Erde, mit demselben Wasser begossen, Radieschen, Salat oder Löwenzahn hervorbringt, je nach dem Samen, den der Gärtner ihr anvertraute.

Zweitens, daß man in der lebenden Organisation nicht dieselben Produkte erhält wie in der absoluten Chemie, denn die Organe, die Leben und Bewegung hervorbringen, wirken mächtig auf die ihnen unterworfenen Stoffe ein.

Die Natur, die sich gern verhüllt und uns beim zweiten oder dritten Schritt aufhält, hat die Stätte verborgen, wo sie ihre Verwandlungen vornimmt, und es ist wirklich schwer zu begreifen, wie der menschliche Körper, der doch Kalk, Schwefel, Phosphor, Eisen und noch ein Duzend anderer Substanzen enthält, sich nichtsdestoweniger während mehrerer Jahre nur mit Brot und Wasser erhalten und erneuern kann.

Sechste Betrachtung.

Zweiter Abschnitt.

Besonderheit.

Mein Inhaltsverzeichnis war aufgestellt und mein Buch ganz fertig in meinem Kopf, als ich anfing zu schreiben. Nichtsdestoweniger kam ich nur langsam vorwärts, denn ein Teil meiner Zeit ist ernstern Arbeiten gewidmet.

Während dieses Zwischenraumes wurden verschiedene Teile des Gegenstandes, den ich mir vorgenommen, bearbeitet. Gewisse Lehrbücher der Chemie und der Medizin kamen in aller Hände, Dinge, die ich zuerst zu lehren glaubte, wurden populär; so z. B. hatte ich der Chemie des Suppentopfes einige Seiten gewidmet, deren Inhalt sich jetzt schon in mehreren Werken findet. Ich habe deshalb diesen Teil meiner Arbeit durchsehen und so abkürzen müssen, daß er auf einige Grundwahrheiten reduziert wurde, auf einige Theorien, die nicht genug verbreitet werden können, und auf einige Beobachtungen, Früchte einer langen Erfahrung, die hoffentlich für die meisten meiner Leser neu sein werden.

§ 1. Suppentopf, Suppe usw.

Man nennt Kochfleisch ein Stück Rindfleisch, aus dem die löslichen Teile mittels kochenden, leicht gesalzenen Wassers ausgezogen werden.

Fleischbrühe nennt man die Flüssigkeit, die nach vollendeter Operation zurückbleibt.

Suppenfleisch heißt das seiner löslichen Teile beraubte Fleisch. Das Wasser löst zuerst einen Teil des Ösmazoms auf, hierauf das Eiweiß, das aber noch vor der Hitze von 50° Reaumur gerinnt und den Schaum bildet, den man abnimmt. Hierauf kommt der Überschuss des Ösmazoms mit dem Extraktivstoff, der die Brühe bildet, und endlich einige Teile von der Hülle der Fasern, die durch das Fortdauern des Kochens sich ablösen. Um gute Fleischbrühe zu haben, darf das Wasser nur langsam erhitzt werden, damit das Eiweiß nicht im Innern gerinne, bevor es ausgezogen ist; ferner darf das Wasser kaum sieden, nur „lächeln“, damit die verschiedenen Teile, die nach und nach aufgelöst werden, sich vollständig und ohne Unruhe vereinigen können.

Man gibt zur Fleischbrühe etwas Gemüse oder Wurzeln, um den Geschmack zu heben, und Brotkrusten oder Pasten, um sie nährender zu machen; — solches nennt man eine Suppe.

Die Suppe ist eine gesunde, leichte, nährnde Speise, die aller Welt zusagt; sie erfreut den Magen und stimmt ihn zur Aufnahme und zur Verdauung.

Leute, denen das Dickwerden droht, sollten nur Fleischbrühe zu sich nehmen.

Man nimmt allgemein an, daß man nirgends so gute Suppen ist wie in Frankreich, und meine Reisen haben mir die Wahrheit dieser Ansicht bestätigt. Diese Tatsache kann nicht auffallen, denn die Suppe ist die Grundlage der nationalen französischen Küche, und die Erfahrung von Jahrhunderten hat ihre Zubereitung zur Meisterschaft gebracht.

§ 2. Vom Suppenfleisch.

Das Suppenfleisch ist eine gesunde Speise, die schnell den Hunger stillt, leicht verdaut wird, aber für sich allein nicht sehr kräftigt, weil das Fleisch beim Kochen einen Teil seiner nährenden Bestandteile verloren hat.

Man nimmt in der Verwaltung als allgemeine Regel an, daß Suppenfleisch die Hälfte seines Gewichts verloren habe.

Man kann die Personen, die Suppenfleisch essen, in vier Klassen teilen.

Erstens: die Gewohnheitsmenschen, die Suppenfleisch essen, weil ihre Voreltern es aßen, die sich dieser Gewohnheit unterwerfen, als ob sie sich von selbst verstände, und deshalb auch hoffen, daß ihre Kinder sie nachahmen.

Zweitens: die Ungeduldigen, die, jeder Untätigkeit bei Tisch abhold, die Gewohnheit haben, sich unmittelbar auf das erste Beste zu werfen, das ihnen vorkommt.

Drittens: die Unaufmerksamen, denen vom Himmel das heilige Feuer versagt wurde, die eine Mahlzeit wie eine aufgelegte, mißliebige Arbeit ansehen, alles, was ernähren kann, auf gleiche Linie stellen und bei Tisch sitzen wie die Austern auf ihren Bänken.

Viertens: die Fresser, die mit einem Appetit ausgestattet sind, dessen Größe sie verhehlen möchten, und hastig in ihren Magen ein erstes Opfer werfen, um das Feuer, das sie verzehrt, zu mindern und für die folgenden Nachschübe, die sie denselben Weg schicken wollen, eine Grundlage zu schaffen.

Die Professoren essen niemals Suppenfleisch, theils aus Achtung für ihre Grundsätze, theils auch weil sie vom Katheder herab jene unbestreitbare Wahrheit verkündet haben: Das Suppenfleisch ist Fleisch ohne Fleischsaft.

§ 3. Geflügel.

Ich bin ein großer Freund der Schöpfungszwecke und fest überzeugt, daß die ganze Familie der hühnerartigen Vögel nur zu dem Zweck erschaffen wurde, um unsere Speisekammer und unsere Mahlzeiten zu bereichern.

In der That kann man sicher sein, überall, wo man ein Glied dieser zahlreichen Familie, von der Wachtel bis zum Trutzhahn, trifft, eine schmackhafte und leichte Speise zu finden, die ebensowohl dem genesenden wie dem gesündesten Menschen zusagt. Wer unter uns, der einmal von seinem Arzt zu der Diät der Einsiedler in den Wüsten verdammt wurde, hat nicht der schön zerlegten Hühnerbrust zugelächelt, die ihm ankündigte, daß er endlich dem gesellschaftlichen Leben zurückgegeben sei? Wir begnügen uns nicht mit den Eigenschaften, die den Hühnervögeln die Natur verliehen hat; die Kunst hat sich ihrer bemächtigt, und wir foltern sie unter dem Vorwand, sie zu verbessern. Nicht nur beraubt man sie grausam der Mittel zur

Fortpflanzung, sondern man hält sie auch in der Einsamkeit, wirft sie in Finsternis, zwingt sie zu fressen und bringt sie auf diese Weise zu einer Fettleibigkeit, die ihnen nicht bestimmt war. Freilich ist es wahr, daß dieses übernatürliche Fett vortrefflich schmeckt, und daß mittels dieser verdammenswerten Kunstgriffe man dem Geflügel jene Feinheit und Saftigkeit gibt, die es zu den höchsten Genüssen der besten Tafeln macht.

Das so verbesserte Geflügel ist für die Küche, was die Leinwand für die Maler und Fortunatus' Wunschhütlein für die Taschenspieler. Man trägt es gekocht, gebacken, gebraten, warm oder kalt, ganz oder in Stücken auf, mit oder ohne Sauce, Knochen oder Haut, gefüllt und gestopft, immer aber mit gleichem Erfolge.

Drei Provinzen des alten Frankreich streiten sich um die Ehre, das beste Geflügel hervorzubringen: Gaux, Mans und die Bresse.

Hinsichtlich der Kapaunen herrschen Zweifel; derjenige, den man gerade unter der Gabel hat, wird immer der beste sein, — aber hinsichtlich der Poularden hat die Bresse gewiß den Vorzug. Die feinen Poularden von dort sind rund wie ein Äpfelchen, und es ist wahrlich schade, daß sie nur selten und meist nur in Körben als Geschenk nach Paris kommen.

§ 4. Vom Truthahn.

Der welsche Hahn ist ohne Zweifel das schönste Geschenk, das die Neue Welt der Alten gemacht hat.

Leute, die mehr wissen wollen als andere, behaupten, daß die Römer den Truthahn kannten, daß man ihn beim Hochzeitsmahl Karls des Großen aufstellte, und daß man deshalb den Jesuiten mit Unrecht die Ehre dieser schmachhaften Einführung zuschreibt.

Diesen Paradoxen kann man zwei Dinge entgegenhalten.

Erstens: den Namen „indischer Hahn“, denn man bezeichnete früher Amerika auch mit dem Namen Westindien.

Zweitens: die Gestalt des Truthahns, die offenbar fremdartig ist. Ein Gelehrter könnte sich nicht täuschen.

Ungeachtet meiner Überzeugung habe ich dennoch über diesen Gegenstand weitläufige Untersuchungen angestellt, die ich den Lesern erlasse, deren Resultat aber folgendes ist.

Der Truthahn ist in Europa erst am Ende des siebzehnten Jahrhunderts aufgetreten.

Er wurde von den Jesuiten eingeführt, die ihn in Menge züchteten, namentlich in einer Meierei, die sie in der Nähe von Bourges besaßen.

Von da aus verbreitete er sich nach und nach über ganz Frankreich, weshalb man auch früher sagte und jetzt noch an vielen Orten in der Volkssprache sagt „einen Jesuiten verzehren“, wenn man einen Truthahn essen will.

Amerika ist das einzige Land, wo man den Truthahn noch wild im Naturzustand trifft. Es gibt keinen in Afrika.

In den Farmen des westlichen Amerikas, wo er sehr häufig ist, kommt er von Eiern, die man gefunden hat und ausbrüten läßt, oder von jungen Küchlein, die man im Walde gefangen und gezähmt hat. Deshalb sind sie auch dort dem Naturzustand weit näher und haben ihr ursprüngliches Gefieder behalten. Durch diese Beweise überzeugt, bin ich den guten Vätern doppelt dankbar, denn sie haben auch die Chinarrinde eingeführt, die auf englisch Jesuitenrinde heißt.

Dieselben Untersuchungen haben mir auch bewiesen, daß der Truthahn sich nach und nach mit der Zeit in Frankreich akklimatisiert. Vorurteilsfreie Beobachter haben mir versichert, daß in der Mitte des 18. Jahrhunderts von zwanzig ausgeschlüpften Küchlein kaum zehn am Leben blieben; heute zieht man unter übrigens gleichen Umständen fünfzehn von zwanzig auf.

Die Gewitterregen sind ihnen vorzugsweise verderblich. Die dicken, vom Wind gepeitschten Regentropfen schlagen auf ihren zarten, schlecht geschützten Kopf und bringen sie um.

Die Truthahn=Esser.

Der Truthahn ist der größte und, wenn nicht der feinste, so doch der schmachthafteste unserer Hausvögel.

Er hat außerdem noch das Verdienst, alle Klassen der Gesellschaft um sich zu vereinigen.

Was brät am glänzenden Feuer der Küche, wo auch der Tisch gedeckt ist, wenn die Winzer und Bauern auf dem Lande sich während der langen Winterabende einmal recht gütlich tun wollen? — Ein Truthahn.

Was ist das Hauptstück des Mahles, wenn der nützliche Fabrikant, der arbeitssame Künstler einige Freunde versammelt, um sich eines Ruhetags zu freuen, der um so lieblicher ist, je seltener er kommt? — Ein Truthahn, mit Würstchen oder Kastanien von Lyon gefüllt!

Was erwartet man in den Kreisen der bekanntesten Feinschmecker, in jenen gewählten Zirkeln, wo die leidige Politik den Verhandlungen über den Geschmack weichen muß? Was wünscht man? Was kommt beim zweiten Gang? — Ein Truthahn mit Trüffeln! . . . Und meine geheimen Denkschriften enthalten die Notiz, daß mehr als einmal sein kräftiger Saft die ernstesten Diplomaten gesichter aufheiterte.

Ökonomischer Einfluß des Truthahns.

Die Einführung des Truthahns hat das Staatsvermögen wesentlich bereichert und einen bedeutenden Handel erzeugt.

Die Pächter zahlen ihren Pacht leichter, seit sie Truthähne aufziehen; die jungen Mädchen verdienen sich dadurch häufig

eine schöne Mitgift, und die Städter, die das treffliche Fleisch genießen wollen, müssen dagegen ihre Taler aufzählen.

Die Truthähne haben einen besonderen Anspruch auf die Beachtung der Finanzwissenschaft.

Ich glaube annehmen zu dürfen, daß in Paris vom ersten November bis letzten Februar täglich 300 Truthähne verspeist werden, also 36000 im ganzen.

Der Mittelpreis eines jeden solcher Truthähne ist 20 Franken; also 720000 Franken, ein ganz hübscher Umsatz. Dazu kommt nun noch eine gleiche Summe für anderes Geflügel, Fasanen, Hühner und Rebhühner mit Trüffeln — alles Dinge, die man täglich in den Schaufenstern der Speisehändler zur Wein derjenigen Spaziergänger ausgestellt sieht, die zu kurz im Geld sind, um diese guten Dinge zu erreichen.

Glücksfall des Professors.

Ich hatte das Glück, während meines Aufenthalts in Hartford (Connecticut) einen wilden Truthahn zu erlegen. Dieser Glücksfall verdient, der Nachwelt aufbewahrt zu werden, und ich erzähle ihn um so lieber, als ich der Held der Geschichte bin.

Ein ehrwürdiger amerikanischer Farmer hatte mich eingeladen, zu ihm zur Jagd zu kommen; er wohnte am hintersten Ende des Staates (back grounds), versprach mir Rebhühner, graue Eichhörnchen, wilde Truthähne (wild cocks) und ließ mir die Wahl, einen oder zwei Freunde mitzubringen.

So ritten wir denn, mein Freund King und ich, an einem schönen Oktobertage des Jahres 1794 auf Mietpferden nach der Farm des Herrn Bulow, die fünf tödlich lange Stunden weit von Hartford in Connecticut lag und die wir abends zu erreichen hofften.

Herr King war ein Jäger von der sonderbarsten Art; er liebte dieß Vergnügen leidenschaftlich; sobald er aber ein Stück Wild

erlegt hatte, hielt er sich für einen Mörder und stellte über das Schicksal des Toten moralische Betrachtungen und Klagelieder an, die ihn indes nicht hinderten, sogleich aufs neue zu schießen. Obgleich der Weg kaum gebahnt war, kamen wir doch ohne Unfall an und wurden mit jener herzlichen und schweigsamen Gastfreundschaft empfangen, die durch Thaten spricht; in einem Augenblick war alles untersucht, geliebkost und untergebracht, Männer, Kasse und Hunde, jedes zu seinem Behagen.

Wir brauchten etwa zwei Stunden, um die Farm und ihre Nebengebäude zu besehen; ich könnte das alles beschreiben, wenn ich wollte; ich ziehe es aber vor, dem Leser vier schöne Mädchennospen zu zeigen (*buxom lasses*), deren Vater zu sein Herr Bulow sich schmeichelte, und für die unser Besuch ein Ereignis war.

Sie waren zwischen sechzehn und zwanzig Jahren — strahlend von Frische und Gesundheit und hatten in ihrem ganzen Wesen so viel Einfachheit, Geschmeidigkeit und Natürlichkeit, daß die gewöhnlichste Handlung genügte, um ihnen tausend Reize zu leihen.

Bald nach der Rückkehr von unserem Spaziergang setzten wir uns um eine reichbestellte Tafel. Ein herrliches Stück halbgelatzenes Rindfleisch (*corn'd beef*), eine gestopfte Gans (*stew'd*), ein prachtwoller Schaffschlegel, Wurzeln aller Art (*plenty*) und an den zwei Enden des Tisches zwei ungeheure Krüge mit herrlichem Apfelwein, an dem ich mich nicht satt trinken konnte.

Nachdem wir unserem Wirt wenigstens durch den Appetit gezeigt hatten, daß wir wahre Jäger seien, beschäftigte er sich mit dem Zweck unserer Reise — er gab uns die Orte an, wo wir Wild finden würden, die Leitpunkte, nach denen wir unseren Rückweg suchen mußten, und die Farmen, wo wir eine Erfrischung erhalten könnten.

Während dieser Unterhaltung hatten die Damen vortrefflichen Tee bereitet, wovon wir mehrere Tassen tranken; dann zeigte man uns ein Zimmer mit zwei Betten, worin der Ritt und das herrliche Essen uns vortrefflich schlafen ließen.

Am anderen Morgen gingen wir etwas spät auf die Jagd, und nachdem wir die neuen Rodungen Herrn Vulow's überschritten hatten, befand ich mich in einem Urwald, der noch keinen Artshieb gehört hatte.

Ich spazierte mit Wollust umher, betrachtete die Wohltaten und Verwüstungen der Zeit, die schafft und vernichtet, und folgte mit Vergnügen allen Lebensperioden des Eichbaums, von dem Augenblick an, wo er mit nur zwei Blättern dem Boden entspringt, bis zu dem Zeitpunkt, wo nur noch ein langer schwarzer Streifen, der Staub seines Kernholzes, am Boden bleibt.

Herr King schalt mich wegen meiner Zerstreungen, und wir jagten. Zuerst schossen wir einige jener kleinen, lieblichen, grauen Rebhühnchen, die so rund und zart sind; dann erlegten wir sechs oder sieben graue Eichhörnchen, deren Fleisch im Lande sehr geschätzt ist; endlich führte unser Glückstern uns mitten in ein Volk Truthühner.

Sie gingen kurz hintereinander auf, mit schnellem, rauschendem Flug und lautem Geschrei. Herr King schoss zuerst und lief hinterdrein; die anderen waren außer Schußweite; endlich strich der faulste Hahn zehn Schritte weit von mir auf, ich schoss auf ihn in einer Richtung, und er fiel mausetot nieder.

Man muß Jäger sein, um meine Freude über einen so schönen Schuß zu ermessen. Ich hob den prächtigen Vogel auf und betrachtete ihn von allen Seiten seit einer Viertelstunde, als ich Herrn King um Hilfe rufen hörte; ich lief zu ihm und fand, daß er mich nur rief, damit ich ihm beim Suchen eines Truthahn's beistehen sollte, den er geschossen haben wollte, der aber nichtsdestoweniger fortgeflogen war.

Ich brachte meinen Hund auf die Spur; er führte uns aber in ein so dichtes Dornestrüpp, daß eine Schlange nicht hindurch gekommen wäre; wir mußten also von weiterer Verfolgung abstehen, wodurch mein Jagdgenosse bis zur Rückkehr verstümmt wurde.

Unsere weitere Jagd verdient nicht die Ehre der Erwähnung. Wir verirrt uns bei der Rückkehr im unabsehbaren Wald und liefen schon Gefahr, die Nacht darin zubringen zu müssen, als wir die Glockenstimmen der Fräulein Bulow und den Generalbaß ihres Papas vernahmen, die uns entgegenkamen und so gütig waren, uns aus der Klemme zu helfen.

Die vier Schwestern waren im Staat: frische Kleider, neue Gürtel, hübsche Hüte und feine Stiefelchen zeigten, daß man es sich unfernwegem etwas kosten ließ, und ich meinerseits hatte jedenfalls die Absicht, äußerst liebenswürdig gegen das Fräulein zu sein, das meinen Arm ebenso besitzmächtig nahm, als wäre es meine Frau. Auf der Farm angekommen, fanden wir das Abendessen aufgetragen; bevor wir aber zu Tisch gingen, setzten wir uns einen Augenblick vor ein lebhaft brennendes Feuer, das man für uns angezündet hatte, obgleich das Wetter eine solche Vorsicht nicht verlangte. Das Feuer übte eine sehr wohltätige Wirkung; die Müdigkeit verschwand wie weggezaubert.

Dieser Gebrauch kommt wahrscheinlich von den Indianern, die stets Feuer in ihrer Hütte haben. Vielleicht ist es auch eine Tradition vom heiligen Franz von Sales, der behauptete, das Feuer tue zwölf Monate im Jahre wohl. (Non liquet.)

Wir aßen wie Ausgehungerte; eine große Bowle Punsch half uns den Abend verbringen, und die Unterhaltung, wobei unser Wirt sich weit mehr gehen ließ als am Abend vorher, fesselte uns bis spät in die Nacht.

Wir sprachen von dem Unabhängigkeitskriege, in dem Herr Bulow als Stabsoffizier gedient hatte; von Herrn von La Fayette, der

in dem Andenken der Amerikaner stets wächst und von ihnen nur der Marquis genannt wird; vom Ackerbau, der damals die Vereinigten Staaten reich machte, und endlich von meinem lieben Frankreich, das ich noch mehr liebte, seit ich es hatte verlassen müssen.

Herr Bulow sagte zuweilen, wenn die Unterhaltung ruhte, zu seiner ältesten Tochter: Marie, singe uns etwas! (Mariah! give us a song). Sie sang uns dann, ohne sich weiter bitten zu lassen, aber in reizender Berlegenheit, den Nationalgesang Yankee doodle, die Balladen von der Königin Marie und vom Major André, die im Lande ganz volkstümlich sind. Marie hatte einige Stunden genommen und galt in diesem Hochlande für eine Virtuosiin; aber ihr Gesang war besonders durch ihre zugleich liebliche, frische und helle Stimme angenehm. Am anderen Morgen nahmen wir trotz der freundlichsten Einladungen Abschied — denn auch dort hatte ich Pflichten zu erfüllen. Während man die Pferde sattelte, zog mich Herr Bulow beiseite und sagte mir folgende merkwürdige Worte: „Sie sehen in mir, mein lieber Herr, einen glücklichen Menschen, wenn es überhaupt einen unter der Sonne geben kann; alles, was mich umgibt, und was Sie bei mir gesehen haben, kommt aus meinen Besitzungen. Diese Strümpfe haben meine Töchter gestrickt; meine Schuhe und Kleider haben meine Herden geliefert; mein Vieh, mein Hühnerhof und mein Garten geben mir eine einfache und kräftige Nahrung, und zum Lobe unserer Regierung sei es gesagt, es gibt in Connecticut Tausende von Farmern, ebenso zufrieden als ich, deren Türen wie die meinigen keine Schlösser haben.

„Die Steuern haben nichts zu bedeuten, und sobald sie gezahlt sind, können wir auf beiden Ohren schlafen. Der Kongreß begünstigt unsere aufkeimende Industrie; Händler kreuzen nach allen Richtungen und nehmen uns alles Verkäufliche ab,

und ich habe noch für lange Zeit Geld, denn ich habe soeben mein Mehl, das ich gewöhnlich für 8 Dollars das Faß abgebe, für 25 Dollars verkauft.

„Wir verdanken alles dies der von uns eroberten Freiheit, die wir auf gute Gesetze gegründet haben. Ich bin Herr in meinem Hause, in dem man niemals die Trommel rühren hört, und wo man, außer am 4. Juli, dem glorreichen Jahrestage der Unabhängigkeit, weder Soldaten noch Uniformen noch Bajonette sieht.“

Während der ganzen Zeit unserer Rückkehr war ich in tiefes Sinnen versunken; vielleicht könnte man glauben, ich hätte mich mit der letzten Rede des Herrn Bulow beschäftigt; aber ich dachte an ganz andere Dinge; ich überlegte, wie ich meinen Truthahn kochen lassen könnte, und war einigermaßen in Verlegenheit, denn ich fürchtete, nicht alles Wünschenswerte in Hartford zu finden; ich hatte nämlich die Absicht, mir selbst durch die vorteilhafteste Ausstellung meiner Beute eine Sieges-trophäe zu errichten.

Ich bringe ein schmerzliches Opfer, indem ich die Einzelheiten jener tiefen Geistesarbeit unterdrücke, die zum Zweck hatte, meine amerikanischen Gäste auf ausgezeichnete Art zu bewirten. Ich brauche nur zu sagen, daß die Rebhühner in Papier (en papillote) gebraten und die grauen Eichhörnchen mit Madeira gekocht (court-bouillonnés) wurden.

Unser einziger Braten, der Truthahn, war reizend anzusehen, lieblich zu riechen und köstlich zu schmecken. Auch hörte man bis zum Schmausen des letzten Teilchens rund um die Tafel nur Ausrufe wie: „Vortrefflich!“ „Ausnehmend gut!“ „Ach, lieber Herr, welch trefflicher Bissen!“

§ 5. Vom Wildbret.

Man versteht unter Wildbret alle im Zustand natürlicher Freiheit, in Wald und Feld lebenden Tiere, die gut zu essen sind.

Wir sagen gut zu essen, denn einige dieser Tiere wird man gewiß nicht als Wildbret bezeichnen wollen; dahin gehören die Füchse, Dachs, Raben, Elstern, Eulen und andere. Diese sind Raubtiere.

Wir teilen das Wildbret in drei Klassen: die erste beginnt bei dem Krammetsvogel und enthält nach abwärts alle kleineren Vögel. Die zweite beginnt mit dem Wachtelkönig und steigt aufwärts durch die Schnepfe, das Rebhuhn, den Fasan, das wilde Kaninchen und den Hasen. Dies ist das Kleinwild, das Wild der kleinen Jagd, das Feder- und Haarwild.

Die dritte Klasse ist bekannter unter dem Namen Edelwild. Sie begreift das Wildschwein, das Reh und die übrigen Tiere, welche den Huf spalten.

Das Wildbret bildet den Hochgenuß unserer Tafeln, es ist eine gesunde, warme, sehr schmackhafte Nahrung, die um so leichter verdaut wird, je jünger der Mensch ist.

Aber diese Eigenschaften hängen in vieler Hinsicht von dem Koch ab, der das Wildbret zubereitet, und gehören ihm nicht an und für sich. Man werfe in einen Hasen Salz, Wasser und ein Stück Rindfleisch, und man wird Suppe und Suppenfleisch bekommen; man lege statt des Rindfleisches ein Stück Wildschwein oder Reh hinein, und es wird nichts Rechtes geben. Das Fleisch der Metzgerei ist in dieser Beziehung durchaus im Vorteil.

Aber unter den Augen eines kenntnisreichen Kochs geht das Wildbret eine Unzahl von Veränderungen und Umwandlungen ein und liefert die meisten Gerichte von hohem Geschmack, aus denen sich die höhere Küche zusammensetzt.

Der Wert des Wildbrets hängt auch größtentheils von der Natur des Bodens ab, wo es sich nährt. Der Geschmack eines roten Rebhuhns von Perigord ist ein anderer als der eines roten Rebhuhns von der Sologne; ein Hase, der in den

ebenen Umgebungen von Paris geschossen wurde, gibt ein ziemlich unbedeutendes Gericht, während ein junger Gase, der auf den sonnigen Abhängen des Val Romey oder des oberen Dauphiné geboren wurde, vielleicht der schmackhafteste aller Bierfüßler ist.

Unter den kleinen Vögeln ist ohne Zweifel der vorzüglichste die Drossel.

Sie mästet sich ebenso leicht wie das Rotkehlchen oder der Ortolan, und die Natur hat ihr außerdem eine leichte Bitterkeit und einen so ausgezeichneten Duft gegeben, daß alle schmeckenden Kräfte dadurch angelockt, erfüllt und beseligt werden. Hätte die Drossel die Größe eines Fasans, so würde man sie gewiß ebenso teuer bezahlen wie einen Morgen Landes.

Es ist wahrlich schade, daß man diesen einzigen Vogel so selten in Paris sieht; es kommen zwar einige dorthin, aber es fehlt ihnen das Fett, das sie so vorzüglich macht, und sie gleichen kaum den Lieblingen der Götter, die man in den östlichen und südlichen Teilen Frankreichs findet.

Nur wenige Leute verstehen die kleinen Vögel zu essen. Ich gebe hier die Methode, wie sie mir im Vertrauen von dem Domherrn Charcot mitgeteilt wurde, der schon von Standes wegen Feinschmecker und ein vollkommener Gastronom war, dreißig Jahre, bevor dieses Wort erfunden wurde.

Man ergreife ein fettes Vöglein beim Schnabel, bestreue es mit etwas Salz, nehme Kropf und Magen weg, stecke es mit einer geschickten Wendung ganz in den Mund, beiße nahe an den Fingern ab und kaue nun lebhaft. Es entsteht ein reichlicher Saft, der das ganze Organ einhüllt, und man schmeckt ein Vergnügen, unbekannt dem gemeinen Volke:

Odi profanum vulgus et arceo.

(Bleib fern, unheiliger Pöbel, mir.) (Horaz.)

Die Wachtel ist unter dem kleinen Federvild das artigste und lieblichste. Eine fette Wachtel gefällt gleichermaßen durch ihren Geschmack, ihre Gestalt und ihre Farbe. Man verrät große Unwissenheit, wenn man sie anders als gebraten oder in Papilloten aufträgt, denn ihr Duft verfliegt rasch, und sobald der Vogel mit Flüssigkeit in Berührung kommt, löst er sich auf, verdunstet und verschwindet.

Die Schnepfe ist ebenfalls ein höchst ausgezeichneter Vogel, aber nur wenige kennen alle ihre Reize. Eine Schnepfe strahlt nur dann in ihrem Glanz, wenn sie unter den Augen eines Jägers, ganz besonders aber desjenigen Jägers gebraten wird, der sie schoß. Nur dann können die Schnepfendreckbrötchen regelrecht angefertigt werden, damit der Mund sich mit Wohlgeschmack überschwemme.

Über den vorhergehenden, ja über allen anderen Vögeln steht der Fasan, aber nur wenige Sterbliche wissen ihn zu rechter Zeit aufzutragen.

Ein Fasan, der in den ersten acht Tagen nach seinem Tode gegessen wird, wiegt weder ein Rebhuhn noch selbst ein Huhn auf, denn sein ganzes Verdienst besteht in seinem Aroma.

Die Wissenschaft hat die Ausbreitung dieses Aromas studiert, die Erfahrung hat es in Tätigkeit gesetzt, und ein Fasan auf der Polhöhe ist ein Bissen, der höchsten Feinschmecker würdig. Man wird in dem Kapitel „Verschiedenes“ die Anweisung finden, einen Fasan «à la Sainte-Alliance» zu braten. Der Augenblick ist gekommen, wo diese Methode, bis dahin auf einen kleinen Kreis von Liebhabern beschränkt, sich zum Glück der Menschheit nach außen verbreiten muß. Ein Fasan mit Trüffeln ist weniger gut, als man glauben sollte; der Vogel ist zu trocken, um den Knollen zu durchweichen, und das Aroma des einen und der Duft des anderen heben sich bei der Verbindung gegenseitig auf, gehören also nicht zusammen.

§ 6. Von den Fischen.

Einige, übrigens wenig gläubige Gelehrte haben behauptet, daß der Ozean die gemeinschaftliche Wiege alles Lebens gewesen, daß die Menschengattung selbst im Meere geboren sei, und daß sie ihren jetzigen Zustand nur dem Einfluß der Luft und den Gewohnheiten verdanke, die sie habe annehmen müssen, um in dem neuen Element sich aufzuhalten.

Wie dem auch sei, soviel ist gewiß, daß das Reich der Gewässer eine ungemeine Menge von Wesen aller Gestalten und Größen beherbergt, die sehr verschiedene Lebens Eigenschaften besitzen und ganz anderen Lebensbedingungen unterworfen sind als die warmblütigen Tiere. Auch liefert uns das Wasser überall und zu jeder Zeit eine außerordentliche Menge von Nahrungsmitteln und bereitet uns, bei dem jetzigen Zustand der Wissenschaft wenigstens, die angenehmsten Abwechslungen unserer Tafel.

Der Fisch, weniger nahrhaft als Fleisch, aber kräftiger als Gemüse, ist ein *mezzo termine*, der allen Temperamenten zusagt und selbst den Genesenden gestattet werden kann.

Obgleich die Griechen und Römer in der Kunst, die Fische zuzubereiten, weniger erfahren waren als wir, so schätzten sie dieselben doch sehr hoch und bildeten die Feinheit ihres Geschmacks so weit aus, daß sie selbst den Ort zu unterscheiden wußten, wo der Fisch gefangen war.

Sie züchteten sie in Teichen, und man kennt genugsam die Grausamkeit des *Badius Pollio*, der seine Meeraale mit dem Fleisch von Sklaven fütterte, die er schlachten ließ, eine Grausamkeit, die der Kaiser *Domitian* höchlich mißbilligte, die er hätte bestrafen sollen.

Ein großer Zwist hat sich über die Frage erhoben, ob Seefische oder Süßwasserfische vorzüglicher seien.

Der Zwist wird wahrscheinlich niemals entschieden werden, nach dem spanischen Sprichwort: *sobre los gustos, no hai disputa*. Jeder urteilt nach seiner Weise. Diese flüchtigen Eindrücke lassen sich durch keine bekannten Buchstaben ausdrücken; es gibt keinen Maßstab, nach dem man abschätzen könnte, ob ein Schellfisch, eine Zunge oder ein Steinbutt vorzüglicher seien als eine Lachsforelle, ein Grashecht oder selbst eine Schleie von 6 bis 7 Pfund.

Man ist darin einig, daß der Fisch nicht so nahrhaft ist als das Fleisch, theils weil er kein Ösmazom enthält, theils auch weil er leichter ist und in demselben Volumen weit weniger Stoff enthält. Die Muscheln und vorzugsweise die Austern enthalten sehr wenig Nahrungstoff, weshalb man auch viele essen kann, ohne dem unmittelbar darauf folgenden Mahl zu schaden. Man erinnert sich, daß früher jedes einigermaßen festliche Mahl mit Austern begonnen wurde, und daß sich immer eine gewisse Anzahl von Gästen fand, die erst aufhörten, wenn sie ein Gros (12 Duzend = 144 Stück) verschluckt hatten. Ich war neugierig zu wissen, was wohl das Gewicht dieses Voreffens sei, und ich ermittelte, daß ein Duzend Austern mit Wasser vier Unzen Kaufmannsgewicht wog; — das Gros wiegt also drei Pfund. Ganz gewiß wären dieselben Personen, die nach den Austern vortrefflich zu Mittag speisten, vollkommen gesättigt gewesen, wenn sie dasselbe Gewicht Fleisch, und wäre es auch nur Hühnerfleisch, genossen hätten.

Anekdote.

Im Jahre 1798 war ich als Kommissar des Direktoriums in Versailles und gut befreundet mit einem Herrn Labert, Schreiber am Gerichtshof des Departements. Er war großer Liebhaber von Austern und beklagte sich, davon niemals genug oder, wie er sagte, nach ganzer Herzenslust bekommen zu haben.

Ich beschloß, ihm diese Genugthuung zu gewähren, und lud ihn zu diesem Zweck auf den folgenden Tag zum Essen.

Er kam. Ich leistete ihm bis zum dritten Duzend Gesellschaft, dann ließ ich ihn allein seines Weges gehen. Er kam bis zu 32 Duzend, was wohl eine Stunde dauerte, denn die Person, welche die Austern öffnete, war nicht sehr geschickt.

Unterdessen war ich in Untätigkeit, was bei Tisch wahrhaft schmerzlich ist. Ich tat also meinem Gast im Augenblick, wo er am lebhaftesten im Zuge war, Einhalt. „Mein Lieber,“ sagte ich zu ihm, „das Geschick will nicht, daß Sie heute nach ganzer Herzenslust Austern essen. Speisen wir!“ Wir speisten, und er betrug sich ganz so kräftig und so anständig wie ein noch nüchterner Mann.

Muria. — Garum.

Die Alten zogen aus dem Fisch zwei Würzen von rohem Geschmack, Muria und Garum genannt.

Die erste war nur Salzlake vom Thunfisch oder, um mich genauer auszudrücken, die Flüssigkeit, die aufgestreutes Salz aus diesem Fisch zieht.

Das Garum war weit teurer und ist weit weniger bekannt. Man glaubt, daß man es aus den eingesalzenen Eingeweiden der Makrelen auspreßte; aber in diesem Falle hätte es nicht so teuer sein können. Wahrscheinlich war es eine fremde Sauce und vielleicht nichts anderes als der aus Indien kommende Soy, der bekanntlich zubereitet wird, indem man Fische mit Schwämmen gären läßt.

Bekanntlich sind einzelne Völker durch ihre Lage fast einzig auf Fischnahrung angewiesen, sie nähren damit auch ihre Haustiere, die sich endlich an dieses ungewohnte Futter gewöhnen. Sie düngen damit selbst ihre Felder, und doch liefert ihnen das Meer, das sie umgibt, stets dieselbe Menge.

Man glaubt bemerkt zu haben, daß diese Völker weniger Mut haben als andere, die sich von Fleisch nähren. Sie sind blaß, was nicht zu verwundern ist, da der Fisch seiner Zusammensetzung nach eher die Lymphe zu vermehren als das Blut zu ersetzen vermag.

Man hat auch bei den fischessenden Völkern zahlreiche Beispiele langen Lebens beobachtet, sei es weil die leichte, wenig substantielle Nahrung sie vor den Folgen der Vollblütigkeit bewahrt, sei es weil die Säfte, die sie enthält, durch die Natur wesentlich zur Bildung von Knorpeln und Gräten bestimmt sind und so bei dem Menschen um einige Jahre die Verknochernng der Teile verzögern, die zuletzt den natürlichen Tod mit Notwendigkeit herbeiführt.

Wie dem auch sei, der Fisch kann unter den Händen eines geschickten Kochs eine unerschöpfliche Quelle von Genüssen des Gaumens werden. Man trägt ihn ganz, zerschnitten, zerstückelt, gekocht, gebacken, mit Weinsauce, kalt oder warm auf, und stets wird ihm ein guter Empfang. Den ausgezeichnetsten Empfang verdient er aber, wenn er in Gestalt einer Matelotte angeboten wird.

Dieses Ragout, das die Notwendigkeit die Schiffer unserer Flüsse lehrte, und das nur durch die Kneipwirte an den Ufern verbessert wurde, ist nichtsdestoweniger von unübertrefflicher Güte, und die Liebhaber sehen es niemals auftragen, ohne innige Freude zu bezeugen, sowohl wegen der Aufrichtigkeit seines Geschmacks, als auch weil es verschiedene Eigenschaften vereinigt, und endlich weil man fast ohne Ende davon essen kann, ohne eine Übersättigung oder Unverdaulichkeit befürchten zu müssen.

Die analytische Gastronomie hat die Wirkungen untersucht, die Fischnahrung auf den tierischen Haushalt ausübt, und übereinstimmende Beobachtungen haben bewiesen, daß sie stark auf

den Zeugungstrieb wirkt und bei beiden Geschlechtern den Instinkt zur Fortpflanzung erregt.

Als man die Wirkung einmal kannte, fand man auch sogleich zwei Ursachen, die aller Welt zugänglich waren, nämlich 1. verschiedene Zubereitungsarten, deren Würze offenbar reizende Eigenschaften hatte, wie der Kaviar, der Hering, der marinirte Thunfisch, der Stockfisch und ähnliche; 2. die verschiedenen Säfte des Fisches, die außerordentlich entzündlich sind und durch die Verdauung sich oxydieren und ranzig werden.

Die Analyse hat noch eine dritte, weit tätigere Ursache entdeckt, nämlich die Gegenwart des Phosphors, der sich in der Milch findet und bald in Zersetzung übergeht.

Diese physischen Wahrheiten waren ohne Zweifel jenen Gesetzgebern der Kirche unbekannt, die verschiedenen Mönchsgeellschaften, wie den Karthäusern, den Franziskanern, den Kapuzinern, den Trappisten und den durch die heilige Theresia reformirten Karmelitern, vierzig tägige Fasten auferlegten; denn man kann kaum glauben, daß diese Gesetzgeber zum Zwecke gehabt hätten, die Beobachtung des schon an und für sich so antisozialen Keuschheitsgelübdes noch zu erschweren.

Ohne Zweifel wurden selbst bei diesem Stand der Dinge glänzende Siege gewonnen und höchst aufrührerische Sinne unterworfen, aber auch welche Niederlagen, welche Rückfälle! Diese Niederlagen müssen wohl eingestanden worden sein, denn sie schufen einem dieser religiösen Orden einen Ruf, der demjenigen des Herkules bei den Töchtern des Danaus oder des Marschalls von Sachsen bei Fräulein Lecouvreur wenigstens gleich kommt.

Die Unglücklichen hätten sich durch eine sehr alte Anekdote belehren lassen sollen, die aus den Kreuzzügen stammt.

Sultan Saladin wollte sehen, bis zu welchem Punkt die Enthaltbarkeit der Derwische gehen könne. Er nahm zwei in

seinen Palast und ließ sie während einiger Zeit mit den saftigsten Fleischspeisen ernähren.

Bald verschwanden die Spuren der Kasteiungen, die sie sich auferlegt hatten, und die Derwische fingen an, wohlbeleibt zu werden.

Nun gab man ihnen zwei Ddalisken von großer Schönheit zur Gesellschaft; allein die wohlberechneten Angriffe mißglückten, und die beiden Heiligen gingen aus dieser Feuerprobe hervor so rein wie der Diamant Kohinur.

Der Sultan behielt sie noch einige Zeit in seinem Palast, und um ihren Triumph zu feiern, bewirtete er sie noch mehrere Wochen in ausgezeichnete Weise — aber dieses Mal ausschließlich mit Fischen.

Einige Tage darauf stellte man sie aufs neue den vereinten Reizen der Jugend und der Schönheit gegenüber; diesmal aber war die Natur stärker, und die überglücklichen Einsiedler unterlagen in staunenerregender Weise.

Es ist bei dem jetzigen Stand unserer Kenntnisse wahrscheinlich, daß, wenn der Lauf der Dinge die Gründung neuer Mönchsorden mit sich führte, die zu ihrer Leitung berufenen Oberen eine Diät einführen würden, die der Erfüllung der Pflichten günstiger wäre.

Philosophische Reflexionen.

Der Fisch, in der Gesamtheit seiner Arten betrachtet, ist für den Philosophen ein unerschöpflicher Gegenstand des Nachdenkens und der Erbauung.

Die verschiedenen Formen dieser seltsamen Tiere, die Sinne, die ihnen fehlen, die Geringfügigkeit derjenigen, die ihnen gewährt wurden, ihre verschiedene Art zu leben, der Einfluß, den die Verschiedenheit des Elements, in das sie verwiesen sind, und in dem sie leben, atmen und sich bewegen, auf sie haben

muß, alles dies erweitert den Kreis unserer Ideen über die unendlichen Wandlungen, die aus der Bewegung und dem Leben des Stoffes hervorgehen können.

Ich empfinde für sie ein Gefühl, das der Achtung nahe kommt und aus der festen Überzeugung entspringt, daß die Fische ohne allen Zweifel vorzintflutliche Wesen sind. Denn die große Umwälzung, die unsere Urahnen im 18. Jahrhundert nach Erschaffung der Welt erfäufte, war für die Fische gewiß eine Zeit der Freude, der Eroberung und des allgemeinen Jubels.

§ 7. Von den Trüffeln.

Wer Trüffeln sagt, spricht gelassen ein großes Wort aus, das Erinnerungen der Liebe und des Feingeschmacks bei dem Geschlecht, das Unterröcke trägt, und Erinnerungen des Feingeschmacks und der Liebe bei dem Geschlecht, das Därte trägt, wachruft.

Diese ehrenvolle Doppelseigenschaft kommt daher, daß dieser ausgezeichnete Knollen nicht allein einen himmlischen Geschmack hat, sondern man auch in frommem Glauben ihm die Eigenschaft beimißt, eine Fähigkeit zu erhöhen, deren Übung von dem süßesten Vergnügen begleitet ist.

Der Ursprung der Trüffel ist unbekannt, man findet sie, aber man weiß nicht, von wannen sie kommt, noch wie sie wächst. Die geschicktesten Leute haben sich damit beschäftigt; man glaubte ihren Samen zu kennen und versprach, sie nach Willkür zu säen. Unnütze Anstrengungen, lügnerische Versprechungen! Der Aussaat folgte niemals eine Ernte, und das ist vielleicht kein großes Unglück; vielleicht würde man die Trüffeln weniger schätzen, wenn man sie in Menge und wohlfeil haben könnte, wie die Kartoffeln.

„Freuen Sie sich, Teure,“ sagte ich eines Tages zu Frau von W . . ., „man hat in der industriellen Gesellschaft einen Web-

stuhl vorgezeigt, auf dem man wunderschöne Spitzen weben kann, die fast nichts kosten.“ — „Wie,“ antwortete mir diese Schöne mit einem Blick souveräner Gleichgültigkeit, „glauben Sie denn, man würde den Bettel tragen wollen, wenn er wohlfeil wäre?“

Von der erotischen Eigenschaft der Trüffel.

Die Römer kannten die Trüffel, aber die französische Art scheint nicht zu ihnen gelangt zu sein. Die Trüffeln ihres Hochgenusses kamen aus Griechenland, Afrika und namentlich aus Libyen. Ihr Inneres war weiß und rötlich, und die Trüffeln aus Libyen waren ihres feinen Geschmacks und ihres Geruchs wegen am meisten gesucht.

Gustus elementa per omnia quaerunt. (Juvenal.)

(Überall sucht man Stoff zur Befriedigung des Geschmacks.)

Von den Römern bis zu uns dehnt sich eine lange Zwischenzeit aus. Die Auferstehung der Trüffeln ist ziemlich neueren Datums, denn ich habe mehrere ältere Lehrbücher gelesen, wo keine Rede von ihnen ist. Man kann sogar behaupten, daß die Generation, die im Augenblick, wo ich schreibe, ausstirbt, Zeuge dieser Auferstehung war.

Die Trüffeln waren im Jahre 1780 in Paris selten, man fand nur wenige im Hotel der Amerikaner und der Provence, und ein Truthahn mit Trüffeln war ein Luxusgegenstand, den man nur auf der Tafel der größten Herrschaften oder der Loretten fand. Wir verdanken ihre Vielfältigung den Schwarenhandlern, deren Zahl sich sehr vermehrt hat, und die im ganzen Königreich nach Trüffeln Nachfrage hielten, sobald sie sahen, daß die Ware geschätzt wurde. Man suchte sie allgemein auf, weil jene Händler sie gut bezahlten und mittels Post und Diligencen eiligst kommen ließen, und da man sie nicht kultivieren kann, vermag nur die aufmerksame Nachforschung den Verbrauch zu vermehren.

In dem Augenblick, wo ich schreibe, 1825, ist der Ruhm der Trüffel auf seinem Höhepunkt angelangt. Man wagt nicht, seine Gegenwart bei einem festlichen Mahl einzugestehen, wo nicht eine Schüssel mit Trüffeln gewesen wäre. Wie gut auch eine Vorspeise sein mag, sie präsentiert sich schlecht, wenn sie nicht mit Trüffeln garniert ist. Wem läuft nicht das Wasser im Mund zusammen, wenn er von Trüffeln à la Provençale sprechen hört?

Die Herrin des Hauses behält sich vor, gebackene Trüffeln selbst zu servieren; — kurz, die Trüffel ist der Diamant der Küche. Ich habe den Grund dieser Vorliebe aufgesucht, denn es schien mir, als wenn mehrere andere Substanzen gleiches Recht auf solche Ehre hätten, und ich habe ihn in der allgemein gehegten Überzeugung gefunden, daß die Trüffel zur Liebe einlade, ja, was noch mehr ist, ich habe mich überzeugen müssen, daß der größte Teil unserer Vervollkommnung, unserer Vorliebe und unserer Bewunderung aus der nämlichen Quelle entspringt; so mächtig und allgemein ist die Leidenschaft, in der uns dieser launische Sinn erhält.

Diese Entdeckung führte mich auf die Untersuchung, ob die Wirkung in der That vorhanden und die allgemeine Meinung gegründet sei.

Eine solche Untersuchung ist ohne Zweifel thöricht und kann den Übelwollenden Stoff zum Lachen geben, aber dem Reinen ist alles rein, und jede Wahrheit ist der Entdeckung wert.

Ich habe mich zuerst an die Damen gewendet, weil sie einen sicheren Blick und einen feinen Takt besitzen, aber ich fand bald, daß ich diese Untersuchung 40 Jahre früher hätte anstellen müssen, denn ich erhielt nur spöttische und ausweichende Antworten. Eine einzige war aufrichtig, und ich will sie reden lassen; es ist eine geistreiche Frau, ohne den Anspruch, es zu sein, tugendhaft ohne Ziererei, für die Liebe nur noch eine angenehme Erinnerung

ist. „Zur Zeit, wo man noch soupierte,“ antwortete sie mir, „speiste ich einmal mit meinem Gemahl und einem unserer Freunde zu Nacht. Berseuil, so hieß dieser Freund, war ein hübscher Junge, nicht ohne Geist, der oft zu mir kam, aber mir niemals ein Wort gesagt hatte, das in ihm einen Liebhaber hätte vermuten lassen. Wenn er mir den Hof machte, geschah es in so versteckter Weise, daß nur eine Einfältige sich hätte ärgern können. Er schien jenen Tag allein bei mir bleiben zu sollen, denn meinen Mann rief ein Geschäft ab, weshalb er uns bald verließ. Unser übrigens sehr einfaches Abendessen hatte indessen ein prächtiges Huhn mit Trüffeln zur Grundlage, das der Regierungspräsident von Perigueux geschickt hatte. So etwas war zu jener Zeit ein Geschenk, und dem Ursprung zufolge können Sie sich wohl denken, daß es vollkommen war. Die Trüffeln waren namentlich ausgezeichnet, und Sie wissen, daß ich sie sehr liebe. Doch hielt ich mich zurück — auch trank ich nur ein einziges Glas Champagner. Ich hatte ein gewisses weibliches Vorgefühl, daß der Abend nicht ohne Ereignis vorübergehen würde. Mein Mann ging fort und ließ mich allein mit Berseuil, dem er durchaus nichts Schlimmes zutraute. Die Unterhaltung verbreitete sich anfangs über gleichgültige Dinge, bald aber wurde sie interessanter und drängender. Berseuil ward nach und nach einschmeichelnd, mitteilend, teilnehmend, liebkosend, und da er sah, daß ich über alle diese schönen Dinge nur lachte, wurde er so eindringlich, daß ich über seine Absichten keinen Zweifel mehr hegen konnte. Ich erwachte wie aus einem Traum und verteidigte mich mit um so mehr Freimut, als mein Herz mir nichts für ihn sagte. Er fuhr in einer Weise fort, die beleidigend werden konnte. Ich hatte viele Mühe, ihn zurückzuweisen, und ich gestehe zu meiner Schande, daß ich nur dadurch zu meinem Ziel kam, daß ich ihn glauben machte, alle Hoffnung sei nicht für ihn verloren. Endlich verließ er mich. Ich ging zu Bett

und schlief vortrefflich. Aber der nächste Morgen war der Tag des Gerichts. Ich untersuchte mein Betragen vom vorigen Abend und fand es sehr tadelnswert. Ich hätte Berseuil bei den ersten Worten Einhalt tun und mich nicht zu einer Unterhaltung hergeben sollen, die nichts Gutes weißsagte; mein Stolz hätte eher erwachen, meine Augen hätten sich mit Strenge waffnen sollen; ich hätte schellen, rufen, mich erzürnen sollen, mit einem Wort alles das tun, was ich nicht tat. Was weiter, lieber Herr? Ich schreibe alles dies auf Rechnung der Trüffel; ich bin wirklich überzeugt, daß sie mich in gefährlicher Weise beeinflusst hatten, und wenn ich sie für die Folgezeit nicht aufgab, was doch zu streng gewesen wäre, so esse ich doch niemals welche, ohne daß sich das Vergnügen, das sie mir verursachen, mit einigem Mißtrauen mischte.“

Ein noch so freimütiges Geständnis kann keine Lehre begründen; ich habe also weiter nachgeforscht, meine Erinnerungen gesammelt und die Männer befragt, die durch ihren Stand das meiste persönliche Zutrauen genießen. Ich habe sie zu einem Komitee, einem Gerichtshof, einem Senat, einem Sanhedrin, einem Areopag versammelt, und wir haben die nachfolgende Entscheidung gegeben, die von den Gelehrten des 25. Jahrhunderts erläutert werden mag:

Die Trüffel ist kein absolutes Liebesmittel, aber sie kann bei gewissen Gelegenheiten die Frauen nachgiebiger und die Männer liebenswürdiger machen.

Man findet in Piemont weiße Trüffel, die sehr geschätzt werden; sie haben einen leichten Geschmack nach Knoblauch, der ihrer Vollkommenheit um deswillen keinen Eintrag tut, weil er zu keinem unangenehmen Aufstoßen Veranlassung gibt.

Die besten französischen Trüffel kommen aus dem Perigord und der Provence; die möglichste Vollkommenheit erreichen sie im Monat Januar.

Es gibt auch ausgezeichnete im Bugey, aber sie haben den Nachtheil, daß sie sich nicht lange halten. Ich habe vier Versuche gemacht, den Spaziergängern an den Ufern der Seine welche zu bieten; nur ein einziger ist gelungen; damals freuten sich aber alle sowohl über die Trefflichkeit wie über die Überwindung der Schwierigkeit.

Die Trüffel aus Burgund und dem Dauphiné sind von geringer Qualität, sie sind hart, und es fehlt ihnen die Größe. Es gibt also Trüffel und Trüffel wie Holzwellen und Holzwellen. Man bedient sich meistens zum Auffinden der Trüffel eigens dressirter Hunde und Schweine; es gibt auch Leute, die einen so geübten Blick haben, daß sie bei Betrachtung eines Bodens mit einiger Gewißheit sagen können, ob sich darin Trüffel vorfinden, und von welcher Größe und Qualität sie sein mögen.

Sind die Trüffel unverdaulich?

Wir haben nun noch zu untersuchen, ob die Trüffel unverdaulich sind.

Wir antworten: Nein.

Diese offizielle, in letzter Instanz gefällte Entscheidung gründet sich:

auf die Natur des zu untersuchenden Gegenstandes selbst (die Trüffel ist ein leicht kaubares Nahrungsmittel von geringem Gewicht, das an und für sich nichts Ledernes noch Hartes hat); auf unsere Beobachtungen während mehr als fünfzig Jahren, wo wir niemals einen Trüffeleßer an Unverdaulichkeit leiden sahen; auf das Zeugnis der berühmtesten Praktiker von Paris, dieser Stadt der Feinschmecker und Trüffeleßer;

endlich auf das tägliche Betragen jener Weisen des Gesetzes, die bei sonst gleichen Verhältnissen mehr Trüffel verzehren als alle übrigen Klassen der Bürger. Zeuge unter anderem der Doktor Malouet, der Mengen von Trüffeln verschlang, die

einem Elefanten den Magen hätten verderben können, und der dennoch sein Leben auf 86 Jahre brachte.

Man kann also mit Gewißheit annehmen, daß die Trüffel ein gesundes und angenehmes Nahrungsmittel ist, das, mit Mäßigkeit genossen, wie ein Brief auf der Post durchgeht.

Damit soll nicht gesagt sein, daß man nicht infolge eines reichlichen Mahles, wo man unter anderem auch Trüffeln gegessen hat, unwohl werden könne, aber dergleichen Zufälle kommen nur bei denen vor, die sich schon beim ersten Gang wie Kanonen laden und beim zweiten Gang bis zum Platzen vollstopfen, um nicht die guten Sachen, die ihnen angeboten werden, unberührt vorübergehen zu lassen.

Dann liegt aber auch der Fehler nicht an den Trüffeln, und man kann versichern, daß solche Fresser noch kränker sein würden, wenn sie unter solchen Umständen ebensoviel Kartoffeln gegessen hätten, als sie Trüffeln verzehrt haben.

Schließen wir mit einer Tatsache, die beweist, wie leicht man sich irren kann, wenn man nicht sorgfältig beobachtet. Ich hatte eines Tages Herrn S . . . , einen sehr liebenswürdigen Greis und Feinschmecker vom höchsten Rang, zum Essen eingeladen; teils weil ich seinen Geschmack kannte, teils auch um meinen Gästen zu beweisen, daß ihr Genuß mir am Herzen lag, hatte ich die Trüffeln nicht gespart. Sie erschienen unter der Führung eines jungfräulichen, vorteilhaft gefüllten Truthahns.

Herr S . . . aß mit Energie, und da ich wußte, daß er bis dahin noch nicht daran gestorben war, so ließ ich ihn gehen und ermahnte ihn nur, sich nicht zu beeilen, da niemand von uns das ihm zugewiesene Eigentum antasten wolle.

Alles ging recht gut von statten. Man trennte sich erst spät, aber kaum zu Hause angekommen, bekam Herr S . . . lebhaften Magenkolik mit Brechneigung, Krampfhusten und allgemeinem Unbehagen.

Dieser Zustand dauerte einige Zeit und ward selbst beunruhigend; man beschuldigte schon die Trüffeln, als die Natur dem Leidenden zu Hilfe kam. Herr S öffnete seinen weiten Mund und erbrach gewaltsam ein einziges Trüffelstück, das an die Wand fuhr und mit solcher Kraft zurückprallte, daß es für die, welche ihn pflegten, hätte gefährlich werden können.

Augenblicklich verschwanden alle beunruhigenden Symptome, die Ruhe kehrte wieder, die Verdauung setzte ihren Lauf fort, der Kranke schlief ein und erwachte am anderen Morgen wohlgemut und ohne Groll im Herzen.

Die Ursache des Übels war bald entdeckt. Herr S ist seit langer Zeit, seine Zähne haben die Arbeit, die er ihnen aufhalste, nicht aushalten können; mehrere dieser wertvollen Knöchlein sind ausgewandert, und den anderen fehlt das wünschenswerte Ineinandergreifen.

Eine Trüffel war unter diesen Umständen dem Kauen entgangen und fast ganz in den Abgrund gestürzt; die Verdauungstätigkeit hatte sie in den Pförtner geschoben, wo sie sich augenblicklich eingefeilt hatte. Diese mechanische Einfeilung hatte das Leiden verursacht, das durch die Austreibung auch augenblicklich gehoben wurde.

Hier lag also keine Unverdaulichkeit vor, sondern nur Einführung eines fremden Körpers.

So wurde durch das Beratungskomitee entschieden, dem das Corpus delicti vorgelegt wurde, und das mich zum Berichtserstatter ernannt hatte.

Herr S ist deshalb der Trüffel nicht weniger treu geblieben; er greift sie stets mit derselben Kühnheit an, aber er trägt Sorge, sie besser zu kauen und sie mit mehr Klugheit hinabzuschlucken, und er dankt Gott in der Freude seines Herzens, daß diese Vorsichtsmaßregel für seine Gesundheit ihm zugleich eine Verlängerung seines Genusses verschafft.

§ 8. Vom Zucker.

Bei dem heutigen Zustand der Wissenschaft versteht man unter Zucker eine süße, kristallisierbare Substanz, die sich durch Gärung in Kohlensäure und Weingeist zerlegt.

Früher verstand man unter Zucker den eingedickten und kristallisierten Saft des Zuckerrohrs.

Das Zuckerrohr stammt aus Indien, doch ist es gewiß, daß die Römer den Zucker als gebräuchliche und kristallisierte Substanz noch nicht kannten.

Anderseits könnten einige Stellen der Alten uns wohl glauben lassen, daß man in gewissen Röhren einen süßen Extract gefunden hatte. Lucian sagt:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

(Die aus zartem Rohre den Saft, den süßlichen, trinken.)

Aber von einem süßen Rohrsaft bis zum Zucker, wie wir ihn besitzen, ist es weit, die Kunst hatte bei den Römern diesen Fortschritt noch nicht gemacht.

Der Zucker ist erst wirklich in den Kolonien der Neuen Welt entstanden, das Zuckerrohr ist dort vor mehr als zwei Jahrhunderten eingeführt worden; es gedeiht vortreflich. Man suchte den aus ihm fließenden süßen Saft zu benutzen, und nach manchem Umhertappen im Finstern kam man dazu, Saft, Sirup, erdigen Zucker, Melasse und endlich fein raffinierten Zucker zu bereiten. Der Bau des Zuckerrohrs ist ein Gegenstand von höchster Wichtigkeit geworden; es ist eine Quelle des Reichthums sowohl für die, welche es bauen, wie für die, welche mit dem Produkt handeln oder es weiter bearbeiten, wie endlich für die Regierungen, die es besteuern.

Vom einheimischen Zucker.

Man glaubte während langer Zeit, daß nur die tropische Hitze in den Pflanzen den Zucker auskochen könne; aber um das

Jahr 1740 entdeckte Marggraf den Zucker in einigen Pflanzen unserer gemäßigten Zone, namentlich in den Runkelrüben, und diese Wahrheit wurde durch die Arbeiten, die Professor Achard in Berlin machte, bestätigt.

Die französische Regierung ließ im Anfang des 19. Jahrhunderts, als infolge der äußeren Umstände der Zucker in Frankreich selten und mithin teuer geworden war, durch die Gelehrten Untersuchungen anstellen.

Diese Untersuchungen hatten einen vollständigen Erfolg. Man fand, daß der Zucker im ganzen Pflanzenreich verbreitet sei; man fand ihn in den Trauben, den Kastanien, den Kartoffeln, namentlich aber in den Runkelrüben.

Diese letztere Pflanze wurde nun im großen angebaut, und eine Menge Versuche bewiesen, daß die Alte Welt sich in dieser Beziehung der Neuen entschlagen könne. Frankreich bedeckte sich mit Zuckerfabriken, die mit verschiedenem Erfolg arbeiteten, und schuf sich eine neue Industrie, die durch veränderte Umstände wieder abgeschafft werden kann.

Unter diesen Fabriken zeichnete sich namentlich diejenige aus, die Benjamin Delessert, ein ehrbarer Bürger, dessen Name stets zu allem Guten und Nützlichen gefeilt ist, in Passy bei Paris gründete.

Durch eine Reihe wohlgeordneter Operationen gelangte er dazu, der Praxis allen Zweifel zu benehmen. Er machte von seinen Entdeckungen kein Hehl, selbst nicht denen gegenüber, die seine Rivalen werden wollten, empfing den Besuch des Staatsoberhauptes und erhielt die Lieferung für den Bedarf im Tuilerienpalast. Seitdem die veränderten Umstände, die Restauration und der Friede, den Rohrzucker wieder auf niedrige Preise gebracht haben, hat die Rübenzuckerbereitung von ihren Vorteilen verloren; doch blühen noch einzelne Fabriken, und Herr Benjamin Delessert produziert alljährlich einige tausend Zentner, auf die

er nichts verliert, und die ihm Gelegenheit bieten, ein Verfahren zu bewahren, zu welchem man vielleicht wieder einmal seine Zuflucht nehmen muß.

Als der Rübenzucker in den Handel gebracht wurde, fanden die Parteileute, die Unwissenden und die am Herkömmlichen Hangenden, daß er schlecht schmecke und wenig süße. Einige behaupteten sogar, er sei der Gesundheit schädlich.

Genaue und wiederholte Versuche haben das Gegenteil bewiesen, und Graf Chaptal sagt darüber in seinem trefflichen Buche: „Die Chemie in ihrer Anwendung auf die Landwirtschaft“, Band II:

„Der Zucker, der aus diesen verschiedenen Pflanzen gewonnen wird, ist genau derselben Art und unterscheidet sich durchaus nicht, wenn er durch die Raffinierung zu demselben Grad von Reinheit gebracht wird. Der Geschmack, die Kristallform, die Farbe, das Gewicht sind durchaus identisch, und der Geübteste in Beurteilung und Verbrauch dieser Produkte wird dieselben unmöglich voneinander unterscheiden können.“

Man kann ein glänzendes Beispiel von der Macht der Vorurteile und von den Hindernissen, die sich dem Durchbruch einer jeden neuen Wahrheit entgegenstemmen, in dem Umstand finden, daß auf hundert Untertanen Großbritanniens, die man ohne Unterschied auswählen würde, nicht zehn daran glauben, daß man aus Runkelrüben Zucker machen könne.

Verschiedene Benutzung des Zuckers.

Der Zucker kam durch die Laboratorien der Apotheker in die Welt, in denen er eine sehr große Rolle gespielt haben muß, denn wenn man jemand bezeichnen wollte, dem etwas Wesentliches fehlte, so sagte man, er ist wie ein Apotheker ohne Zucker. Es genügte, daß er von dort kam, um ihn mißtrauisch anzusehen. Die einen behaupteten, er erhitze, die anderen, er

greife die Brust an, noch andere, er begünstige den Schlagfluß, aber die Verleumdung mußte vor der Wahrheit die Flucht ergreifen, und vor mehr als 80 Jahren wurde der merkwürdige Satz ausgesprochen: Der Zucker bringt niemandem Schaden als dem Geldbeutel.

Unter einem so wirksamen Schutz wurde der Gebrauch des Zuckers mit jedem Tag häufiger und allgemeiner, und kein Nahrungsstoff hat mehr Umschmelzungen und Veränderungen erlitten.

Einige Personen essen den Zucker gern roh, und in ganz verzweifelten Fällen verschreiben ihn die Ärzte unter dieser Form als ein Arzneimittel, das nichts schaden kann und wenigstens nicht ekelhaft ist.

In Wasser gelöst, gibt er uns das Zuckermilch, einen gesunden, angenehmen, erquickenden Trank, der häufig als Arzneimittel heilsam ist.

In stärkerer Menge gelöst und durch Hitze eingedickt, gibt er die Sirupe, die alle möglichen Wohlgerüche aufnehmen und jederzeit eine Erfrischung gewähren, die jedermann ihrer Mannigfaltigkeit wegen liebt.

Mit Wasser, dem die Kunst die Wärme entzogen hat, gemengt, gibt er das Gefrorene, das italienischen Ursprungs ist und wahrscheinlich von Katharina von Medicis in Frankreich eingeführt wurde.

In Wein gelöst, gibt er eine so anerkannte Herzstärkung, daß man in einzelnen Ländern geröstete Brotschnitte darin einweicht, die man den Neuvermählten nach der Hochzeitsnacht bringt, etwa in ähnlicher Weise, wie man ihnen bei gleicher Gelegenheit in Persien in Essig abgekochte Schaffüße vorsetzt.

Mit Mehl und Eiern gemengt, gibt er Biskuit, Maffaroni und jenes hunderterlei verschiedene Backwerk, auf dem die ziemlich neue Kunst des Konditors beruht.

Mit Milch gemischt, gibt er die Crèmes, die Weißschüffeln und andere Küchenzubereitungen, die den zweiten Gang so angenehm abschließen, indem sie den stofflichen Geschmack des Fleisches durch einen feinen ätherischen Duft ersetzen.

Mit Kaffee gemischt, erhöht er dessen Aroma.

Mit Milchkaffee gemischt, gibt er ein leichtes angenehmes Nahrungsmittel, das man sich ohne Mühe verschaffen kann, und das namentlich denjenigen zuträglich ist, die unmittelbar nach dem Frühstück in ihrem Kabinett arbeiten müssen. Der Milchkaffee gefällt auch den Damen ausnehmend, aber das Falkenauge der Wissenschaft hat die Entdeckung gemacht, daß ein allzu häufiger Gebrauch dem Teuersten, das sie besitzen, schädlich werden könnte.

Mit Früchten oder Blumen gemischt, gibt er die Konfitüren, die Marmeladen, die Fruchtsäfte und läßt uns den Duft der Früchte und Blumen noch lange nach der Zeit genießen, welche die Natur ihrer Dauer zugemessen hat.

Betrachtet man ihn aus diesem Gesichtspunkt, so könnte er vielleicht mit Vorteil zum Einbalsamieren dienen, eine Kunst, die bei uns noch wenig vorgeschritten ist.

Endlich gibt der Zucker, mit Weingeist vermischt, die Liköre, die, wie man weiß, erfunden wurden, um das Greifenalter Ludwigs XIV. zu erwärmen, die den Gaumen durch ihre inwohnende Kraft und den Geruchssinn durch die ihnen entströmenden Niedrigase bezaubern und deshalb in diesem Augenblick das non plus ultra der Geschmacksempfindungen bilden. Der Gebrauch des Zuckers beschränkt sich darauf nicht; man kann behaupten, daß er die allgemeine Würze ist, und daß er niemals etwas verdirbt. Einige Personen nehmen ihn zum Fleisch, andere zu den Gemüsen, viele zu den frischen Früchten. In den zusammengesetzten Getränken, die wie Punsch, Glühwein, Krumbambuli am meisten in der Mode sind, darf er nicht

fehlen, und seine Anwendung wechselt ins unendliche, weil sie sich je nach dem Geschmack der Nationen und der Individuen modelt.

So diese Substanz, welche die Franzosen zur Zeit Ludwigs XIII. kaum mit Namen kannten, und die für uns im 19. Jahrhundert ein unerlässliches Lebensmittel geworden ist; denn es gibt kein Weib, namentlich unter den Begüterten, das nicht mehr Geld für seinen Zucker als für sein Brot ausgäbe.

Herr Delacroix, ein ebenso liebenswürdiger wie fruchtbarer Schriftsteller, beklagte sich in Versailles über den Preis des Zuckers, der damals mehr als fünf Franken das Pfund kostete. „Ah!“ sagte er mit weicher und zarter Stimme, „wenn jemals der Zucker auf dreißig Sous fallen sollte, so trinke ich in meinem Leben nur noch Zuckerwasser.“ Sein Wunsch ist erhört worden, er lebt noch, und ich hoffe, daß er sein Wort gehalten hat.

§ 9. Ursprung des Kaffees.

Der erste Kaffeebaum wurde in Arabien gefunden, und trotz der vielen Umpflanzungen, die der Baum erlitt, kommt uns von dort noch immer der beste Kaffee.

Eine alte Sage erzählt, der Kaffee sei durch einen Hirten entdeckt worden, der bemerkte, daß seine Herde jedesmal eine ganz besondere Lustigkeit und Fröhlichkeit zeigte, wenn sie die Beeren des Kaffeestrauchs abgeweidet hatte.

Wenn auch diese alte Geschichte wahr sein sollte, so gehört doch nur die Hälfte der Entdeckung dem beobachtenden Ziegenhirten, die andere Hälfte dagegen ohne Zweifel demjenigen, der die Bohnen zuerst röstete.

In der That ist abgekochter roher Kaffee eine ungenießbare Brühe, aber die Röstung entwickelt ein eigentümliches Aroma und bildet ein ätherisches Öl, das den Kaffee, so wie wir ihn kennen,

charakterisiert und ohne Dazwischenkunft der Hitze ewig unbekannt geblieben wäre.

Die Türken, unsere Lehrmeister in dieser Hinsicht, mahlen den Kaffee niemals in einer Mühle, sie zerstoßen ihn im Mörser mittels einer hölzernen Keule, und wenn diese Instrumente lange Zeit gebient haben, so steigen sie im Wert und werden teuer bezahlt.

Aus mehreren Gründen mußte ich untersuchen, welche von diesen beiden Methoden vorzüglicher sei, und ob das Resultat einige Verschiedenheit zeige.

Ich röstete deshalb mit Vorsicht ein Pfund vortrefflichen Mokka's, teilte es in zwei gleiche Teile und ließ die eine Hälfte mahlen, die andere nach türkischer Weise mörsern.

Aus jedem Pulver bereitete ich Kaffee; ich nahm von jedem gleiches Gewicht, schüttete ein gleiches Gewicht kochenden Wassers darauf, kurz ich behandelte beide vollkommen gleichmäßig.

Ich habe diesen Kaffee gekostet und von gewichtigen Richtern kosten lassen. Man stimmte allgemein darin überein, daß der Kaffee aus gemörkertem Pulver demjenigen aus gemahlenem Pulver weit vorzuziehen sei.

Jeder kann den Versuch wiederholen; indessen kann ich ein seltsames Beispiel über den Einfluß anführen, den diese oder jene Behandlungsweise einer Substanz haben kann.

„Wie kommt es,“ sagte eines Tags Napoleon zu dem Senator Laplace, „daß ein Glas Wasser, in dem ich ein Stück Zucker auflöse, mir weit süßer scheint als ein Glas, in welchem ich eine gleiche Menge gestoßenen Zuckers auflöse?“ „Sire,“ antwortete der Gelehrte, „es gibt drei Substanzen, die im Prinzip ein und dieselbe sind, nämlich der Zucker, das Gummi und das Stärkemehl. Sie unterscheiden sich nur durch gewisse Bedingungen, deren Natur noch Geheimnis ist. Möglicherweise können aber bei dem Stoße, den der Stößel ausübt, einige

Zuckerteilchen in Stärke oder Gummi übergeführt werden und auf diese Weise den Unterschied bedingen.“

Die Tatsache kam in die Öffentlichkeit, und spätere Beobachtungen bewiesen ihre Richtigkeit.

Verschiedene Arten, Kaffee zuzubereiten.

Vor einigen Jahren richteten sich die Gedanken aller zu gleicher Zeit auf die beste Bereitungsart des Kaffees. Ohne daß man es Wort haben wollte, kam es daher, weil das Staatsoberhaupt viel Kaffee trank.

Man schlug vor, Kaffee zu machen, ohne ihn zu rösten oder zu pulvern, ihn mit kaltem Aufguß zu machen, oder ihn während $\frac{3}{4}$ Stunden kochen zu lassen, an freier Luft, oder bei hermetischem Verschuß usw.

Ich habe alle diese Methoden geprüft, die man bis heute vorgeschlagen hat, und bin endlich nach vollständiger Kenntnissnahme bei der Dubelloyschen Methode stehen geblieben, die darin besteht, daß man kochendes Wasser über den Kaffee gießt, der in einem Gefäß aus Silber oder Porzellan sich befindet, das mit kleinen Löchern durchbohrt ist. Man erhitzt diese erste Abkochung aufs neue bis zum Kochen, gießt sie nochmals über und hat nun einen möglichst guten und klaren Kaffee.

Ich habe auch versucht, Kaffee in einem Kessel mit Hochdruck zu bereiten, aber ich bekam einen so bitteren und dicken Kaffee, daß er höchstens gut war, den Schlund eines Kosaken zu kratzen.

Wirkungen des Kaffees.

Die Doktoren haben verschiedene Meinungen über die Wirkungen des Kaffees auf die Gesundheit ausgesprochen und sind nicht immer einig miteinander geblieben. Wir lassen dieses Gestrümmel beiseite und beschäftigen uns nur mit dem wichtigsten Teil, nämlich mit seinem Einfluß auf die Organe des Denkens.

Unzweifelhaft erregt der Kaffee bedeutend die Kräfte des Gehirns. Jeder Mensch, der zum ersten Male davon trinkt, schläft einen Teil der Nacht nicht.

Zuweilen wird die Wirkung durch die Gewohnheit gemildert oder verändert, aber bei vielen Individuen findet die Erregung immer statt, und diese müssen insofgedessen auf den Kaffee Verzicht leisten.

Ich sagte, daß die Wirkung durch die Gewohnheit verändert würde, was indessen nicht hindert, daß sie in anderer Weise sich kundgibt; denn ich habe beobachtet, daß die Personen, die der Kaffee nicht verhindert, während der Nacht zu schlafen, Kaffee trinken müssen, um bei Tage wach zu bleiben, und daß sie am Abend einschlummern, wenn sie nicht nach Tisch eine Tasse getrunken haben.

Viele andere sind den ganzen Tag über schlaffüchtig, wenn sie morgens ihren Kaffee nicht geschlürft haben.

Voltaire und Buffon tranken sehr viel Kaffee, vielleicht verdankten sie diesem Getränke, der eine die wunderbare Klarheit, welche in seinen Werken herrscht, der andere die begeisterte Harmonie, die man in seinem Stil findet. Viele Seiten der Abhandlungen des letzteren über den Menschen, den Hund, den Tiger, den Löwen und das Pferd sind ganz gewiß in einem Zustand außerordentlicher Überreizung des Gehirns geschrieben worden.

Die durch den Kaffee verursachte Schlaflosigkeit ist nicht unkeidlich; man hat sehr klare Vorstellungen und keine Lust zum Schlafen, das ist alles; man ist nicht aufgeregert und unglücklich, wie in den Fällen, wo die Schlaflosigkeit von anderen Ursachen herrührt, was indessen nicht hindert, daß diese ungehörige Erregung auf die Länge sehr schädlich wird.

Früher tranken nur die Leute reiferen Alters Kaffee, gegenwärtig trinkt ihn jedermann; vielleicht ist er die Peitsche, unter

deren Klatschen die ungeheure Menge sich vorwärts bewegt, die heutzutage alle Zugänge zum Olymp und Parnas erfüllt.

Der dichterische Schuster, der das Trauerspiel „Die Königin von Palmyra“ verfaßt hat, das ganz Paris vor einigen Jahren sich vorlesen ließ, trank viel Kaffee, auch ging sein Schwung viel höher als derjenige des Schreiners von Nevers, der nur ein Trunkenbold war.

Der Kaffee ist ein viel energischerer Trank, als man gewöhnlich glaubt; ein kräftiger Mann kann sehr lange leben und täglich zwei Flaschen Wein trinken; derselbe würde die gleiche Quantität Kaffee nicht lange aushalten, er würde stumpfsinnig werden oder an Auszehrung sterben.

Ich habe in London auf dem Leicesterplatz einen Menschen gesehen, den der unmäßige Genuß des Kaffees zum Krüppel gekrümmt hatte; er litt keine Schmerzen mehr, hatte sich an seinen Zustand gewöhnt und sich auf fünf bis sechs Tassen täglich beschränkt.

Alle Väter und Mütter der ganzen Welt haben die Pflicht, ihren Kindern den Kaffee aufs strengste zu untersagen, wenn sie nicht kleine, trockene, kümmerliche Puppen haben wollen, die mit 20 Jahren schon alt sind. Diese Warnung gilt namentlich den Parisern, deren Kinder nicht immer so stark und gesundheitsblühend sind, als wenn sie in gewissen Departements geboren wären, z. B. in demjenigen des Ain.

Ich gehöre zu denjenigen, die dem Kaffee entsagen mußten, und ich beende diesen Abschnitt, indem ich erzähle, wie ich eines Tags vollständig in seiner Gewalt war.

Der Herzog von Massa, damals Justizminister, hatte von mir eine Arbeit verlangt, auf die ich meine ganze Sorgfalt wenden wollte, und für die er mir nur wenig Zeit ließ, da er sie von heute auf morgen verlangte.

Ich ergab mich darein, die Nacht zu durchwachen, und um mich des Schlafes zu erwehren, verstärkte ich mein Mittagsmahl mit zwei großen Tassen schwarzen Kaffees von ausgezeichnete Stärke und Qualität.

Ich kam um sieben Uhr nach Hause, um dort die mir zugesagten Akten in Empfang zu nehmen; statt ihrer fand ich einen Brief, der mich benachrichtigte, daß ich sie wegen einiger Formalitäten erst am nächsten Tag erhalten könne.

Bitter getäuscht kehrte ich in das Haus zurück, wo ich gespeist hatte, und spielte dort eine Partie Piquet, ohne so zerstreut zu sein, wie dies bei mir gewöhnlich der Fall ist.

Ich schrieb dies dem Kaffee zu, aber indem ich diesen Vorteil anerkannte, war ich nicht ohne Unruhe über die Art und Weise, wie ich die Nacht zubringen würde.

Doch legte ich mich zur gewohnten Stunde schlafen, indem ich mir einbildete, daß ich zwar nicht ruhig schlafen würde, aber doch vier oder fünf Stunden schlummern könnte, was mich denn sachte gegen den Morgen hinführen würde.

Ich täuschte mich. Ich lag schon zwei Stunden im Bett und war noch vollkommen wach. Ich war in einem Zustand lebhafter geistiger Erregung, und mein Gehirn kam mir wie ein Mühlwerk vor, dessen Räder sich drehten, ohne daß etwas aufgeschüttet war.

Ich fühlte, daß ich diesen Zustand benutzen müsse, wenn das Bedürfnis nach Ruhe sich einstellen sollte; ich beschäftigte mich also damit, eine kleine englische Erzählung, die ich vor kurzem gelesen hatte, in Verse zu bringen.

Ich wurde leicht damit fertig, und da ich noch gar keinen Schlaf spürte, versuchte ich ein zweites Gedicht, aber diesmal vergebens. Ein Duzend Verse hatten meine dichterische Ader gänzlich erschöpft, und ich mußte aufhören.

Ich verbrachte also die Nacht ohne Schlaf, und ohne nur einen Augenblick einzuschlummern. Ich stand auf und verbrachte den Tag in demselben Zustand, ohne daß Beschäftigungen und Mahlzeiten eine Änderung herbeigeführt hätten. Als ich mich wieder zur gewohnten Stunde schlafen legte, konnte ich nachrechnen, daß ich seit 40 Stunden kein Auge geschlossen hatte.

§ 10. Von der Schokolade; ihr Ursprung.

Die ersten Entdecker Amerikas wurden durch Durst nach Gold hinübergetrieben; in jener Zeit kannte man nur die Erze, die man aus den Bergwerken hervorgrub; Ackerbau und Handel waren in ihrer Kindheit und die Staatswirtschaftslehre noch nicht geboren. Die Spanier fanden also edle Metalle, eine ziemlich unfruchtbare Entdeckung, weil ihr Wert sinkt, je häufiger man sie findet, und wir weit kräftigere Mittel besitzen, um die Menge unserer Reichthümer zu vermehren.

Später aber fand man, daß diese Gegenden, wo eine heiße Sonne dem Boden eine außerordentliche Fruchtbarkeit verleiht, zum Anbau des Kaffees und des Zuckers geeignet seien. Man entdeckte dort außerdem die Kartoffel, den Indigo, die Vanille, die Chinarinde, den Kakao, und das sind die wahren Schätze. Wenn diese Entdeckungen trotz der Hindernisse stattfanden, die eine eifersüchtige Nation der Wißbegierde entgegenstellte, so darf man glauben, daß sie in nächster Zukunft verzehnfacht werden, und daß Nachforschungen, welche die Naturforscher des alten Europas in so vielen noch unbekanntem Ländern anstellen, uns mit einer Anzahl von Substanzen bereichern werden, die uns entweder neue Genüsse lehren, wie dies die Vanille tat, oder uns neue Nahrungsstoffe bringen, wie den Kakao.

Man nennt Schokolade eine Mischung von gerösteten Kakao=bohnen mit Zucker und Zimt; dies ist die klassische Definition der Schokolade. Der Zucker ist ein wesentlicher Bestandteil;

denn mit Kakao allein macht man nur Kakaobrühe und keine Schokolade. Wenn man zum Zucker, zum Zimt und zum Kakao noch das herrliche Aroma der Vanille hinzufügt, so erreicht man das non plus ultra der Vollkommenheit, das diesem Getränk gegeben werden kann.

Der Geschmack und die Erfahrung haben auf diese kleine Anzahl von Substanzen die zahlreichen Ingredienzen reduziert, die man nach und nach dem Kakao beizumischen versuchte, wie z. B. den gewöhnlichen spanischen Pfeffer, den Anis, den Ingwer u. a. m. Der Kakaobaum ist im südlichen Amerika einheimisch, man findet ihn auf den Inseln wie auf dem Kontinent, aber die Bäume, welche die besten Bohnen liefern, wachsen an den Ufern des Maracaibo, in den Thälern von Caracas und in der reichen Provinz von Socomusco. Die Bohne ist größer, der Zucker weniger scharf und das Aroma feiner. Man kann täglich Vergleiche anstellen, seitdem diese Gegenden zugänglicher geworden sind, und geübte Gaumen täuschen sich nicht.

Die spanischen Kreolinnen lieben die Schokolade bis zum Exzeß, und zwar so sehr, daß sie nicht nur täglich mehrmals Schokolade trinken, sondern sich auch noch welche in die Kirche nachtragen lassen. Die Bischöfe haben häufig gegen diese Sinnlichkeit ge-eifert, aber jetzt sehen sie durch die Finger, und Seine Hochwürden Pater Escobar, dessen Metaphysik ebenso fein wie seine Moral schmiegsam ist, erklärte ausdrücklich, daß mit Wasser bereitete Schokolade die Fasten nicht breche. Er erweiterte zugunsten seiner schönen Büsserinnen den alten Satz:

Liquidum non frangit jejunium.

(Flüssiges bricht Fasten nicht.)

Die Schokolade wurde in Spanien gegen das 17. Jahrhundert eingeführt, und ihr Gebrauch verbreitete sich sehr schnell unter dem Volk, besonders deshalb, weil die Frauen und namentlich die Mönche an dem aromatischen Getränk besonderen Gefallen

fanden. Die Sitten haben sich in dieser Beziehung nicht geändert, und noch heutzutage bietet man auf der ganzen Halbinsel Schokolade bei allen Gelegenheiten an, wo die Höflichkeit verlangt, daß man Erfrischungen reicht.

Die Schokolade überschritt die Pyrenäen mit Anna von Osterreich, Tochter Philipps II. und Gemahlin Ludwigs XIII. Auch trugen die spanischen Mönche zu ihrer Kenntnis bei, indem sie den französischen Geschenke damit machten. Nicht minder brachten sie die spanischen Gesandten in Aufnahme, und zur Zeit der Regentschaft trank man mehr Schokolade als Kaffee, da man sie als ein angenehmes Nahrungsmittel ansah, während man den Kaffee für einen Lugußtrank Verwöhnter hielt.

Bekanntlich nannte Linné den Kakaobaum *Cacao theobroma* (Göttertrank). Man hat der Ursache dieser schwülstigen Benennung nachgeforscht, die einen schreiben sie der Leidenschaft zu, die der Gelehrte für den Trank hatte, die anderen dem Wunsch, seinem Reichwater zu gefallen, die dritten endlich seiner Galanterie, weil eine Königin zuerst den Gebrauch der Schokolade einführte (*incertum*).

Eigenschaften der Schokolade.

Die Schokolade hat tiefe Untersuchungen hervorgerufen, deren Zweck war, ihre Natur und Eigenschaften zu bestimmen und zu entscheiden, ob man sie in die Klasse der warmen, kalten oder lauen Nahrungsmittel setzen müsse. Diese gelehrten Abhandlungen haben wenig zum Aufstellen der Wahrheit beigetragen. Die Zeit und die Erfahrung, diese beiden großen Lehrmeister, haben indessen nachgewiesen, daß eine sorgfältig zubereitete Schokolade ein ebenso gesundes wie angenehmes Nahrungsmittel ist, das sich leicht verdaut und für die Schönheit nicht jene nachtheiligen Folgen hat, die man dem Kaffee zuschreibt, sondern sie im Gegentheil heilt; daß sie besonders den Personen zuträglich

ist, die großer geistiger Sammlung bedürfen, wie den Predigern, den Advokaten und namentlich den Reisenden; daß sie dem schwächsten Magen zusagt, und daß sie endlich vortreffliche Wirkungen bei chronischen Krankheiten zeigt und bei Krankheiten des Pfortners als letztes Hilfsmittel wirkt.

Die Schokolade verdankt ihre verschiedenen Eigenschaften dem Umstand, daß sie eigentlich ein Zucker ist und bei gleichem Volumen mehr Nährstoff enthält als die meisten übrigen Nahrungsmittel.

Der Kakaowurzel war während der Kriegszeit selten und sehr teuer, man suchte ihn zu ersetzen, aber alle Versuche schlugen fehl, und es ist keine der geringsten Wohltaten des Friedens, daß er uns von den Sudelbrühen befreit hat, die man aus Gefälligkeit kosten mußte, und die der Schokolade gerade so gleichen wie die Zichorienbrühe dem Mokka.

Einige Personen beklagen sich, die Schokolade nicht verdauen zu können, andere behaupten im Gegenteil, daß sie nicht hinlänglich nährt und zu schnell durchgeht.

Wahrscheinlich dürfen die ersteren die Schuld sich selbst zuschreiben, indem sie schlechte oder übel zubereitete Schokolade nahmen; denn gute, wohl zubereitete Schokolade ist jedem Magen zuträglich, der noch einen Funken von Verdauungskraft besitzt. Für die anderen ist die Abhilfe leicht, sie brauchen ihr Frühstück nur mit einigen Pastetchen, einer Kotelette oder einer Niere am Spieß zu verstärken, dann mögen sie eine tüchtige Tasse Soco musco darauf setzen und hernach Gott für die Verleihung eines überkräftigen Magens von Herzen danken.

Bei dieser Gelegenheit will ich eine Beobachtung mitteilen, auf deren Genauigkeit man zählen kann.

Wenn man auf ein reiches und gutes Frühstück eine tüchtige Tasse guter Schokolade setzt, so wird man drei Stunden nachher vollkommen verdaut haben und mit Appetit zu Mittag

speisen. ... Ich habe diesen Versuch aus reinem Eifer für die Wissenschaft und mit Aufbietung größter Verehrsamkeit von vielen Damen anstellen lassen, die versicherten, sie würden den Tod davon haben. Es bekam ihnen stets außerordentlich gut, und sie priesen den Professor.

Personen, die Schokolade trinken, genießen eine gleichmäßige Gesundheit und sind weniger als andere den vielen kleinen Übeln unterworfen, die am Lebensglück nagen. Auch ihr Umfang bleibt stationär, und das sind zwei Vorteile, die jedermann an den Personen feststellen kann, deren Lebensweise bekannt ist.

Hier ist auch der rechte Ort, von den Eigenschaften zu reden, welche die Schokolade mit Ambra besitzt, Eigenschaften, die ich durch eine große Anzahl von Versuchen bestätigt fand, und deren Ergebnisse meinen Lesern mitzuteilen ich stolz bin.

Jeder Mann also, der aus dem Becher der Wollust einige Züge zu viel geschlürft hat, jeder Mann, der einen Teil der Zeit, die er hätte verschlafen sollen, über der Arbeit zugebracht hat, jeder Mann von Geist, der fühlt, daß er für einige Augenblicke dumm wird, jeder, der die Luft feucht, die Zeit lang und den Druck der Atmosphäre beschwerlich findet, jeder, den eine fixe Idee quält, die ihm die Freiheit des Denkens raubt, jeder, sage ich, der sich in solchen Umständen befindet, nehme eine Tasse Schokolade mit sechszig bis siebenzig Gran Ambra verfest, und er wird Wunderdinge erleben.

Ich nenne eine solche Schokolade die „Schokolade der Betrübten“, denn alle diese verschiedenen Zustände zeichnen sich durch eine gemeinsame Gefühlsstimmung aus, die der Betrübniß gleicht.

Schwierigkeiten der Zubereitung

einer guten Schokolade.

Die spanische Schokolade ist vortrefflich, aber man läßt keine mehr dorthier kommen, weil nicht alle Fabriken gleich gut arbeiten

und man die schlechte Schokolade doch aufbrauchen muß, wenn man sie einmal hat.

Die italienische Schokolade sagt den Franzosen wenig zu, die Bohnen sind meist zu stark geröstet und die Schokolade deshalb bitter und wenig nahrhaft, weil ein Teil der Bohne verkohlt ist.

Da die Schokolade in Frankreich allgemein gebräuchlich ist, so will alle Welt fabrizieren, aber wenige haben es zur Vollkommenheit gebracht, und zwar aus dem Grund, weil die Herstellung besondere Schwierigkeiten hat.

Vorerst muß man den guten Kakaó kennen und ihn nur ganz rein verwenden, denn auch die besten Sendungen enthalten verdorbene Bohnen, die man aus wohlverstandennem Interesse aussondern sollte. Ferner ist das Rösten des Kakaós eine äußerst heikle Operation; sie verlangt feinen Takt, der der göttlichen Eingebung nahe kommt. Es gibt Arbeiter, die diesen Takt von Natur besitzen und sich niemals irren.

Auch bedarf es eines ganz besonderen Talents, um die Menge des Zuckers, der beigemischt werden soll, zu bestimmen. Diese Bestimmung darf nicht aus einer unabänderlichen Routine geschöpft werden, sondern muß von dem Aroma der Bohne und dem Grade des Röstens abhängen.

Die Zerkleinerung und Mischung müssen sehr sorgfältig überwacht werden, denn von ihrer Vollkommenheit hängt zum Teil der Grad der Verdaulichkeit der Schokolade ab.

Die Wahl und Menge der Arome muß ebenfalls wohl erwogen werden und darf nicht gleich sein für diejenigen Schokoladen, die als Nahrungsmittel dienen, wie für diejenigen, die als Zuckerwerk gefnuspert werden sollen. Auch ändert sich das Verhältnis, je nachdem Vanille in die Masse kommen soll oder nicht, so daß also zur Vereitung einer ausgezeichneten Schokolade eine Menge schwieriger Gleichungen verschiedener Grade

gelöst werden müssen, wovon wir Nutzen ziehen, ohne an die Schwierigkeit der Lösung zu denken.

Seit einiger Zeit benutzt man Maschinen zur Fabrikation der Schokolade. Unseres Erachtens trägt das durchaus nichts zur Vervollkommnung bei, wohl aber zur Verminderung der Handarbeit, weshalb auch diejenigen, die mit Maschinen arbeiten, die Ware wohlfeiler liefern könnten. Statt dessen verkaufen sie meist teurer, ein neuer Beweis, daß der wahre Handelsgeist noch nicht in Frankreich eingebürgert ist, denn aller Gerechtigkeit nach sollte die durch die Maschine gebotene Erleichterung dem Produzenten wie dem Konsumenten in gleicher Weise zufließen kommen.

Als Liebhaber der Schokolade haben wir fast alle Fabriken durchprobiert und sind bei Herrn Debaue, rue des Saints-Pères, stehen geblieben. Er ist Hof-Schokoladefabrikant, und wir freuen uns, daß der Sonnenstrahl der königlichen Gnade auf den Würdigsten gefallen ist.

Man darf sich darüber nicht wundern; Herr Debaue, ein ausgezeichnete Pharmazeut, bringt in der Fabrikation der Schokolade die Kenntnisse in Anwendung, die ihm in einem höheren Wirkungskreis dienen sollten.

Wer nicht selbst in diesem Zweig gearbeitet hat, wird niemals vermuten, welche Schwierigkeiten überwunden werden müssen, um zur Vollkommenheit zu gelangen, und wieviel Aufmerksamkeit und Erfahrung es bedarf, eine Schokolade zu liefern, die süß ist und doch nicht schal, kräftig und doch nicht herb, aromatisch und doch nicht ungesund, gebunden und doch nicht mehlig. So sind die Schokoladen des Herrn Debaue; sie verdanken ihre Überlegenheit der strengen Auswahl des Urstoffes, dem eisernen Willen, nichts Untergeordnetes aus seiner Fabrik hervorgehen zu lassen, und dem Scharfblick des Meisters, der alle Einzelheiten seines Geschäfts überwacht.

Herr Debauxe bietet den Grundsätzen einer weisen Lehre zufolge seinen zahlreichen Kunden außerdem noch einige angenehme Arzneimittel gegen verschiedene Krankheitsanlagen.

Für magere Personen bereitet er eine analeptische Schokolade mit Salep, für nervöse Frauenzimmer eine krampfstillende Schokolade mit Drangenblüten, für leicht erregbare Temperamente eine Schokolade mit Mandelmilch, und nächstens wird er ohne Zweifel die Schokolade der Betrübten hinzufügen mit einer gehörigen Dosis Ambra secundum artem.

Aber sein Hauptverdienst besteht in der Bereitung einer vorzüglichen Schokolade für den gewöhnlichen Verbrauch zu mäßigem Preis, die uns morgens ein genügendes Frühstück bietet, uns mittags als Crème erfreut und abends in Gestalt von Eis, von Krachstäbchen und anderem Zuckerwerk erfrischt, ungerechnet die angenehme Zerstreung, die seine Täfelchen und Kügelchen mit oder ohne Devisen gewähren.

Wir kennen Herrn Debauxe nur durch seine Fabrikate, wir haben ihn niemals gesehen, aber wir wissen, daß er das seinige dazu beiträgt, um Frankreich von dem früher an Spanien bezahlten Tribut zu befreien, indem er Paris und die Provinzen mit einer Schokolade versieht, deren Ruf stets zunimmt. Auch wissen wir, daß er täglich frische Aufträge aus dem Ausland erhält, und aus diesem Grund wollen wir in unserer Eigenschaft als einer der Gründer der Ermutigungsgesellschaft für nationale Industrie ihm hier eine Erwähnung angedeihen lassen, mit der wir sonst nicht verschwenderisch umgehen.

Offizielle Zubereitungsart der Schokolade.

Die Amerikaner bereiten ihre Kakaotafeln ohne Zucker; wenn sie Schokolade trinken wollen, so lassen sie kochendes Wasser bringen, jeder reibt in seine Tasse die gehörige Menge Kaka,

schüttet heißes Wasser darauf und fügt den Zucker und die Gewürze bei, die ihm behagen.

Diese Methode sagt weder unserem Geschmack noch unseren Sitten zu; wir verlangen die Schokolade vollständig zubereitet. Nun hat uns die höhere Chemie gelehrt, daß man die Schokolade weder mit dem Messer abschaben noch im Mörser stoßen darf, weil der trockene Stoß einige Zuckerteilchen in Stärke überführt und so den Trank schal macht.

Um also die Schokolade zu unmittelbarem Gebrauch zu bereiten, nimmt man etwa anderthalb Unzen für eine Tasse und löst sie langsam in Wasser auf, das man allmählich zum Kochen bringt, während man das Gemenge mit einem hölzernen Spatel quirlt. Man läßt es während einer Viertelstunde kochen, um die Mischung etwas zu verdicken, und serviert heiß.

„Lieber Herr,“ sagte mir vor mehr als fünfzig Jahren Frau von Arestrel, Oberin des Klosters zur Verkündigung zu Welley, „wenn Sie gute Schokolade trinken wollen, so lassen Sie sie tags vorher in einer Kaffeemaschine aus Porzellan machen und bis zum anderen Morgen stehen. Die Nachtruhe konzentriert das Getränk und gibt ihm einen vortrefflichen, samtweichen Geschmack. Der liebe Gott kann uns wohl diese Verbesserung nicht übelnehmen, er ist ja doch die Güte selber.“

Siebente Betrachtung: Theorie des Backens.

Es war an einem schönen Tag im Monat Mai. Die Sonne goß ihre sanftesten Strahlen auf die rauchenden Dächer der Freudenstadt, und in den Straßen gab es, eine Seltenheit, weder Schmutz noch Staub.

Die schweren Postwagen erschütterten nicht mehr das Pflaster, die massiven Frachtfuhrwerke ruhten noch, und man sah auch

feinen jener offenen Wagen, aus denen einheimische und ausländische Schönheiten unter den elegantesten Hüten hervor so verächtliche Blicke auf die Fußwanderer und so liebenswürdige auf die hübschen Männer in der Nähe fallen lassen.

Es war also drei Uhr nachmittags, als der Professor sich in seinen Betrachtungssessel niederließ.

Sein rechter Fuß stützte sich senkrecht auf den Fußboden, der ausgestreckte linke bildete eine Diagonale, der Rücken war zweckmäßig angelehnt, und seine Hände ruhten auf den Löwenköpfen, in welche die Arme seines ehrwürdigen Lehnstuhls auslaufen. Auf seiner hohen Stirn strahlte die Liebe zu ernsten Studien, und um seinen Mund lächelte der Geschmack an liebenswürdigen Zerstreuungen. Seine Miene zeigte Nachdenken, und seine ganze Haltung war so, daß jeder, der ihn sah, ausrufen mußte: Dieser Alte aus früheren Tagen ist ein Weiser.

In dieser Stellung ließ der Professor seinen Oberkuchenmeister rufen, und bald erschien der treue Diener, bereit, Ratschläge, Vorlesungen oder Befehle entgegenzunehmen.

Anrede.

„Meister Kaplanche,“ sagte der Professor mit jenem ernsten Ton, der bis in die Tiefen der Herzen dringt, „alle Gäste meiner Tafel erklären Sie für den ersten Suppentoch der Welt, was sehr rühmlich ist, denn die Suppe ist der erste Trost des bedürftigen Magens; aber mit Schmerz bemerkte ich, daß Sie nur ein unsicherer Backkünstler sind.“

„Ich hörte Sie gestern über jene Seezunge seufzen, die der Triumph unseres Mahles sein sollte, aber blaß, weich und entfärbt serviert wurde. Mein Freund K... warf Ihnen einen Blick des Tadelns zu, Herr H. K... drehte seine Sonnenzeigernase nach Westen, und der Präsident S... bedauerte den Unfall wie ein öffentliches Unglück.“

„Dies Unglück traf Sie aber, weil Sie die Theorie vernachlässigen, deren ganze Wichtigkeit Sie nicht einsehen! Sie sind etwas hartnäckig, und ich habe Mühe, Ihnen begreiflich zu machen, daß alles, was in Ihrer Küche vorgeht, nur die Ausführung der ewigen Gesetze der Natur ist, und daß gewisse Dinge, die Sie ohne Aufmerksamkeit und nur aus dem Grunde tun, weil Sie gesehen haben, daß andere sie tun, von den höchsten Grundsätzen der Wissenschaft sich ableiten.

„Hören Sie mich also aufmerksam an und unterrichten Sie sich gründlich, damit Sie künftig über ihre Werke nicht mehr zu erröten brauchen.

§ 1. Chemie.

„Die Flüssigkeiten, die man dem Feuer aussetzt, können nicht alle eine gleiche Wärmemenge aufnehmen, die Natur hat die Ungleichheit gewollt, und wir nennen dies Verhältnis, das uns ein Geheimnis bleibt, die verschiedene Wärmekapazität.

„Man kann ungestraft seinen Finger in kochenden Weingeist stecken, aus Branntwein aber wird man ihn hervorziehen, noch schneller aus dem Wasser, und ein nur augenblickliches Eintauchen in kochendes Öl würde eine grausame Wunde verursachen, denn Öl kann sich dreimal mehr erhitzen als Wasser.

„Heiße Flüssigkeiten wirken infolge dieses Verhältnisses in sehr verschiedener Weise auf die schmeckbaren Körper, die man hineintaucht. Die mit Wasser behandelten Körper erweichen sich und lösen sich in Brei auf, man bekommt Fleischbrühe oder Extrakte; die mit Öl behandelten ziehen sich im Gegenteil zusammen, färben sich mehr oder minder dunkel und verzehren sich zuletzt.

„Im ersten Fall löst das Wasser die inneren Säfte der hineingetauchten Nahrungsmittel auf, im zweiten Fall werden diese Säfte zurückgehalten, weil das Öl sie nicht auflösen kann, und

wenn diese Körper endlich austrocknen, so rührt dies davon her, daß die fortdauernde Einwirkung der Hitze die feuchten Teile verdampft. Diese beiden Methoden haben auch verschiedene Namen, und backen heißt: Körper, die gegessen werden sollen, in Öl oder Fett kochen. Ich glaube schon gesagt zu haben, daß in Beziehung auf die Küche Fett und Öl dasselbe bedeuten, denn Butter und Fett sind nur feste Öle, und Öl ist flüssiges Fett.

§ 2. Anwendung.

„Gebackene Speisen werden beim Mahl gern gesehen; sie bringen eine pikante Veränderung, sind lieblich zu sehen, behalten ihren ursprünglichen Geschmack, lassen sich mit den Händen angreifen und essen, was stets den Damen gefällt.

„Mittels des Backens kann der Koch häufig Gerichte erneuern, die schon tags vorher aufgetragen wurden, und es ist ein großes Hilfsmittel für unvorhergesehene Fälle, denn man hat nicht mehr Zeit nötig, um einen Karpfen von vier Pfund zu backen, als um ein Ei zu kochen.

„Alles Verdienst eines guten Gebäcks beruht auf der Überraschung, denn so nennt man das Eindringen der kochenden Flüssigkeit, die im Augenblick des Eintauchens die äußere Oberfläche des eingetauchten Körpers bräunt oder verkohlt.

„Mittels der Überraschung bildet sich eine Art von Gewölbe, die den Gegenstand einhüllt, das Fett von weiterem Eindringen abhält und die Säfte konzentriert, die auf diese Art ein inneres Kochen erleiden, das dem Nahrungsmittel den höchsten Geschmack verleiht, dessen es fähig ist.

„Damit die Überraschung stattfinden könne, muß die heiße Flüssigkeit hinlänglich Hitze erhalten haben, so daß ihre Einwirkung plötzlich stattfinden kann; aber sie gelangt erst auf diesen Punkt, nachdem sie längere Zeit einem lebhaften Flammfeuer ausgesetzt war.

„Durch folgendes Mittel kann man erkennen, ob das Fett heiß genug ist. Man schneidet ein Stückchen Brot wie zum Tunken und taucht es während 5 bis 6 Sekunden in die Pfanne. Wenn man es fest und gebräunt herauszieht, so muß man unmittelbar zu backen anfangen, sonst aber stärker anfeuern und den Versuch wiederholen.

„Ist die Überraschung geschehen, so mäßigt man das Feuer, um das Kochen nicht allzusehr zu beeilen und um die eingeschlossenen Säfte durch die verlängerte Hitze die Veränderungen eingehen zu lassen, die sie verbinden und ihren Geschmack erhöhen.

„Sie haben ohne Zweifel bemerkt, daß die Oberfläche gut gebackener Speisen weder Salz noch Zucker aufzulösen vermag, während sie doch nach ihrer Natur einer dieser Würzen bedürfen. Man pulvert sie also fein, damit sie leicht anhängen und damit man so durch Bestreuen mittels eines Lappchens das Backwerk würzen könne.

„Ich spreche Ihnen nicht von der Wahl der Öle und der Fette. Die verschiedenen Kochbücher, die sich in Ihrer Bibliothek befinden, geben Ihnen hierüber hinreichende Auskunft.

„Bergessen Sie nicht, wenn Ihnen einige jener zarten Bachforellen in die Hände fallen, die kaum $\frac{1}{4}$ Pfund wiegen und aus den klaren Bergbächen stammen, die fern von der Hauptstadt rieseln, vergessen Sie nicht, sage ich, sie im feinsten Olivenöl zu backen. Dieses so einfache Gericht, gehörig bestreut und mit Zitronenscheiben belegt, ist wert, einer Eminenz vorgestellt zu werden*).

*) Herr Aluffin, ein sehr gelehrter neapolitanischer Advokat, der das Violoncell hübsch spielte, speiste eines Tags bei mir und sagte bei einem guten Bissen: «Questo è un vero boccone di cardinale.» (Das ist ein wahrer Bissen für einen Kardinal!) „Warum,“ antwortete ich ihm in derselben Sprache, „sagen Sie: ein Bissen für einen Kardinal und

„Behandeln Sie auf gleiche Weise den Stint, den die Kenner so sehr schätzen. Der Stint ist der Ortolan der salzigen Gewässer, dieselbe Kleinheit, dieselbe Feinheit, dieselbe Überlegenheit.

„Diese beiden Vorschriften sind auf die Natur der Dinge gegründet. Die Erfahrung hat gelehrt, daß man sich des Olivenöls nur für diejenigen Operationen bedienen darf, die kurzer Zeit und keiner großen Hitze bedürfen, weil längeres Kochen einen unangenehmen ranzigen Geschmack darin entwickelt, der von Innengewebsteilchen der Olive herrührt, die verkohlen und sich nur sehr schwer aus dem Öl entfernen lassen.

„Sie haben mit meinem Hölleofen den Versuch gemacht und den Ruhm gehabt, der erstaunten Welt zum erstenmal einen ungeheuren, gebackenen Steinbutt vorzusetzen. An jenem Tag war große Freude unter den Auserwählten.

„Gehen Sie und fahren Sie fort, alles, was Sie tun, sorgsam zu behandeln, und vergessen Sie niemals, daß wir für das Glück unserer Gäste zu sorgen haben, sobald sie den Fuß in unser Zimmer setzen.“

Achte Betrachtung: Vom Durst.

Der Durst ist das innere Gefühl des Bedürfnisses nach Flüssigkeit.

Die innere Wärme von 32° R verdampft beständig die verschiedenen Flüssigkeiten, deren Kreislauf das Leben unterhält. Der so entstandene Verlust würde bald diese Flüssigkeiten un-

nicht wie wir: für einen König?“ „Lieber Herr,“ antwortete der Feinschmecker, „wir Italiener glauben, daß die Könige nicht Feinschmecker sein können, weil ihre Mahlzeiten zu kurz und zu feierlich sind, aber die Kardinäle“ — und dabei schmalzte er mit der Zunge und stieß ein kleines Geheul aus, das ihm eigen ist — „huhuhu.“

fähig machen, ihren Zweck zu erfüllen, wenn sie nicht häufig aufgefrischt und erneuert würden; das Bedürfnis danach erzeugt das Durstgefühl.

Wir glauben, daß der Sitz des Durstes über das ganze Verdauungssystem verbreitet ist. Wenn man Durst hat, und in unserer Eigenschaft als Jäger haben wir oft daran gelitten, so fühlt man deutlich, daß alle einsaugenden Teile des Mundes, des Schlundes und des Magens gepackt und in Anspruch genommen sind, und wenn man zuweilen den Durst durch Anwendung der Flüssigkeit auf andere Organe stillt, wie z. B. durch ein Bad, so geht die Flüssigkeit sogleich in den Kreislauf über, wird durch diesen schnell nach dem Sitze des Leidens gebracht und wirkt dort als Heilmittel.

Verschiedene Arten des Durstes.

Wenn man dieses Bedürfnis in seinem ganzen Umfang betrachtet, so kann man drei Arten von Durst unterscheiden, den stillen Durst, den künstlichen Durst und den brennenden Durst.

Der stille oder gewöhnliche Durst besteht in jenem unmerklichen Gleichgewicht, das sich zwischen der Ausdünstung einerseits und der Nothwendigkeit, ihr zu begegnen, herstellt. Dieser Durst ladet uns ohne Schmerzgefühl ein, beim Essen zu trinken, und macht es uns möglich, in jedem Augenblick des Tages zu trinken. Dieser Durst begleitet uns überall und bildet gewissermaßen einen Teil unseres Wesens.

Der künstliche Durst, der den Menschen eigentümlich ist, kommt von jenem eingeborenen Instinkt, der in den Getränken eine Kraft suchen läßt, die die Natur nicht hineingelegt hat, und die nur durch die Gärung erzeugt wird. Dieser Durst bildet eher einen künstlichen Genuß als ein natürliches Bedürfnis. Er wird wahrhaft unauslöschlich, weil die Getränke, die man zu seiner Befriedigung schluckt, ihn stets aufs neue hervorrufen.

Dieser Durst, der eine Gewohnheit wird, bildet die Trunkenbolde aller Länder, und meistens ereignet es sich, daß man erst dann zu trinken aufhört, wenn das Getränk ausgeht, oder wenn es den Trinker besiegt und zu Boden gestreckt hat.

Wenn man den Durst nur mit reinem Wasser stillt, das seine natürliche Gegengabe zu bilden scheint, so trinkt man nie einen Schluck über das Bedürfnis.

Der brennende Durst kommt von der Steigerung des Bedürfnisses und von der Unmöglichkeit, den stillen Durst zu befriedigen. Er heißt brennend, weil er von Trockenheit der Zunge und des Gaumens und von einer verzehrenden Hitze im ganzen Körper begleitet ist.

Das Gefühl des Durstes ist so lebhaft, daß das Wort fast in allen Sprachen gleichbedeutend ist mit einem außerordentlichen Gelüste oder einem gebieterischen Verlangen. So spricht man vom Durst nach Gold, nach Reichtum, nach Macht, nach Rache — alles Ausdrücke, die nicht gebräuchlich wären, wenn es nicht genügte, ein einziges Mal in seinem Leben rechten Durst gehabt zu haben, um ihre Berechtigung anzuerkennen.

Appetit ist von einem angenehmen Gefühl begleitet, wenn er nicht bis zum Hunger geht, Durst hat keine Dämmerung, und sobald er sich fühlen läßt, fühlt man auch Unwohlsein, Angst, und diese Angst wird fürchterlich, wenn keine Hoffnung zur Stillung des Durstes vorhanden ist.

Durch eine gerechte Ausgleichung kann aber auch das Trinken je nach den Umständen uns außerordentlich lebhafte Genüsse verschaffen, und wenn man einen sehr starken Durst stillt oder einem mäßigen Durst ausgezeichnetes Getränk darbringt, so fixiert dies unsere sämtlichen Geschmackswürzchen von der Spitze der Zunge bis in die unergründliche Tiefe des Magens.

Man stirbt auch schneller am Durst als am Hunger; man kennt Beispiele von Menschen, die sich länger als acht Tage ohne

Essen erhielten, wenn sie nur Wasser zum Trinken hatten, während diejenigen, die absolut nichts zu trinken erhalten können, niemals den fünften Tag überleben.

Der Grund dieses Unterschieds liegt darin, daß der Hungernde nur an Erschöpfung und Schwäche stirbt, während der Durstende von einem Fieber ergriffen wird, das ihn verzehrt und sich stets steigert.

Man widersteht nicht immer so lange dem Durst, und im Jahre 1787 starb ein Schweizer von der Leibgarde Ludwigs XVI., weil er sich nur während 24 Stunden des Trinkens enthalten hatte.

Der Mann war mit einigen seiner Kameraden in der Kneipe, und als er sein Glas hinhielt, warf ihm einer derselben vor, daß er häufiger als alle anderen trinke und sich nicht einen Augenblick enthalten könne.

Daraufhin wettete der Mann, daß er 24 Stunden lang sich des Trinkens enthalten wolle. Die Wette wurde angenommen; — es galt zehn Flaschen Wein.

Von diesem Augenblick an hörte der Soldat auf zu trinken, blieb aber noch zwei Stunden bei den andern sitzen, indem er ihnen zusah.

Die Nacht ging, wie man glauben kann, gut vorüber, aber bei Tagesanbruch kam es ihn sehr hart an, sein Glas Branntwein, woran er gewöhnt war, nicht nehmen zu dürfen.

Den ganzen Morgen war er unruhig und verstört. Er ging hin und her, setzte sich und stand wieder auf, ohne Grund, und sah aus, als wisse er nicht, was er anfangen solle.

Um ein Uhr legte er sich, indem er Ruhe zu finden hoffte; er war wirklich leidend und wirklich krank, aber vergebens bot ihm seine Umgebung zu trinken an, er meinte, es bis zum Abend aushalten zu können; er wollte die Wette gewinnen und vielleicht auch aus militärischem Stolz dem Schmerz nicht nachgeben.

So ging es bis um 7 Uhr, aber um 7¹/₂ Uhr wurde er sehr übel, röchelte und starb, ohne ein Glas Wein schlucken zu können, das man ihm anbot.

Alle diese Einzelheiten erzählte mir an demselben Abend der Herr Schneider, ehrbarer Pfeifer der Kompagnie der Hundertschweizer, bei dem ich in Versailles wohnte.

Ursachen des Durstes.

Verschiedene Ursachen können für sich allein oder gemeinsam zur Vermehrung des Durstes beitragen. Wir werden einige angeben, die nicht ohne Einfluß auf unsere Gewohnheiten sind. Die Hitze vermehrt den Durst, daher kommt auch die Neigung der Menschen, sich mit ihren Wohnungen an den Flußufern anzusiedeln.

Körperliche Arbeit vermehrt den Durst, deshalb stärken auch einsichtige Landeigentümer ihre Arbeiter durch hinlängliches Getränk, und daher auch das Sprichwort, daß der Wein, den man den Arbeitern gibt, am vorteilhaftesten verkauft wird.

Der Tanz vermehrt den Durst, daher auch jene Menge stärkefender und kühlender Getränke, die bei Tanzgesellschaften unerlässlich sind.

Keden vermehrt den Durst; daher das Glas Zuckervasser, das die Keden mit Grazie trinken lernen, und das man bald auf dem Kanzelbrett neben dem weißen Schnupftuch sehen wird *).

Liebesgenüsse vermehren den Durst; daher jene poetischen Beschreibungen von Cypern, Amathus, Gnidos und anderen von Venus bewohnten Orten, wo man immer frische Schatten und Bäche findet, die rieseln, fließen und murmeln.

*) Der Domherr Delestre, ein sehr angenehmer Prediger, verschlang jedesmal eine Zuckernuß in den Zwischenräumen, die er nach jedem Hauptsatz seiner Predigt den Zuhörern zum Husten, Schnutzen und Spucken ließ.

Gefang vermehrt den Durst; deshalb haben auch alle Musiker den Ruf, unermüdlische Trinker zu sein. Da ich selbst Musiker bin, so bekämpfe ich dieses Vorurteil, dem heutzutage weder Wiß noch Wahrheit innewohnt.

Die Künstler, die unsere Salons besuchen, trinken mit ebensoviel Bescheidenheit als Vorsicht; aber was sie auf der einen Seite verloren haben, gewannen sie auf der anderen: wenn sie keine Säufer mehr sind, so sind sie Feinschmecker bis zum dritten Himmel; ja man versichert, daß im Kasino zur Himmlischen Harmonie die Festfeier der heiligen Cäcilie zuweilen länger als 24 Stunden gedauert hat.

Beispiel.

Ein lebhafter Luststrom, dem man sich aussetzt, vermehrt den Durst außerordentlich — vielleicht wird die darauf bezügliche Beobachtung, die ich mitteilen will, namentlich von den Jägern mit Vergnügen gelesen.

Bekanntlich halten sich die Wachteln gern auf hohen Bergen auf, wo die Ernte später statthat und ihre Jungen leichter aufkommen können.

Wenn man den Roggen erntet, streichen sie in die Gerste und den Hafer; wenn diese geschnitten werden, ziehen sie sich in die Berge zurück, wo die Reife noch nicht so weit vorgerückt ist.

Dann muß man die Wachteln jagen, denn nun finden sich auf wenigen Morgen Landes alle Wachteln zusammen, die einen Monat vorher in einer ganzen Gemeinde zerstreut waren. Dann, am Ende der Wachtelzeit, sind sie auch dick und fett.

Eines Tags befand ich mich mit einigen Freunden auf einem Berg bei Mantua, in der Umgegend unter dem Namen des Pian d'Hotonne bekannt, und wir wollten unsere Jagd an einem herrlichen Septembertag bei einem Sonnenschein beginnen, wie ihn kein Cockney von London je gesehen hat.

Aber während wir frühstückten, erhob sich ein sehr heftiger Nordwind, der unser Vergnügen sehr zu stören drohte — nichtsdestoweniger rückten wir ins Feld.

Kaum hatten wir eine Viertelstunde gejagt, so beklagte sich der Verzärteltste unter uns über Durst; man hätte ihn ohne Zweifel darüber geneckt, wenn nicht jeder das gleiche Bedürfnis empfunden hätte.

Wir tranken alle, denn ein Esel mit einem Flaschenkeller folgte uns; aber es hielt nicht für lange an. Der Durst trat aufs neue mit solcher Heftigkeit auf, daß die einen sich für krank hielten, die anderen glaubten krank zu werden, und daß man schon vom Umkehren sprach, was für uns eine Reise von zehn Stunden für nichts und wieder nichts bedeutet hätte.

Ich hatte Zeit gehabt, meine Gedanken zu sammeln und den Grund dieses außerordentlichen Durstes aufzufinden. Ich versammelte also meine Gefährten und sagte ihnen, daß wir unter dem Einfluß von vier verschiedenen Ursachen seien, die alle zur Dursterzeugung sich vereinigten; die Verminderung des Luftdrucks, die den Kreislauf beschleunigen mußte; die Sonnenwirkung, die uns direkt einheizte; die Bewegung, die unseren Atem beschleunigte, und endlich die Wirkung des Windes, der durch alles hindurchblies, das Produkt der Ausdünstung wegführte, uns Flüssigkeiten entzog und die Haut austrocknete.

Ich fügte hinzu, in allem diesem liege keine Gefahr; der Feind sei nunmehr bekannt, und bekämpft müsse er werden. Man beschloß demnach, jede halbe Stunde zu trinken.

Doch reichte diese Vorsicht nicht hin, denn der Durst war unbeflegbar; Wein, Schnaps, Wein mit Wasser, Wasser mit Branntwein — nichts half. Wir dursteten selbst unter dem Trinken, und es war uns den ganzen Tag über schlecht zumute. Der Tag endete zuletzt wie ein anderer; der Eigentümer der

Herrschaft von Latour nahm uns gastlich auf und vereinigte seine Vorräte mit den unseren.

Wir speisten vortrefflich und streckten uns dann ins Heu, wo wir ausgezeichnet schliefen.

Am anderen Morgen erhielt meine Theorie ihre Bestätigung durch die Erfahrung. Der Wind beruhigte sich während der Nacht, und obgleich die Sonne ebenso hell und vielleicht noch heißer als am Tage vorher schien, jagten wir doch einen Teil des Tages, ohne unbequemen Durst zu leiden.

Aber das Unglück war geschehen! Unser Flaschenkeller, wenn auch mit weiser Vorsicht gefüllt, hatte den wiederholten Angriffen von unserer Seite nicht auf die Dauer widerstehen können — er war ein Körper ohne Seele — wir fielen in die Hände eines Kneipwirts.

Man mußte sich dazu entschließen, was nicht ohne Murren geschah; ich hielt gegen den Trockenwind eine Ansprache voll der gröblichsten Beleidigungen, als ich sah, daß ein Gericht, der Tafel eines Fürsten wert, ein Spinatgemüse mit Wachelfett geschmälzt, mit einem Wein begossen werden sollte, der kaum dem Wein von Suresne an Güte gleichkam.

Neunte Betrachtung: Von den Getränken*).

Getränk nennt man jede Flüssigkeit, die sich mit unseren Nahrungsmitteln verträgt.

Das Wasser ist das natürlichste Getränk. Es findet sich überall, wo es Tiere gibt, es ersetzt für Erwachsene die Milch und ist uns ebenso notwendig wie Luft.

*) Dieses Kapitel ist rein philosophisch. Einzelheiten über die verschiedenen Getränke zu geben, liegt nicht in meiner Absicht — ich hätte kein Ende gefunden.

Wasser.

Das Wasser ist auch das einzige Getränk, das wirklich den Durst stillt; deshalb kann man auch nur wenig davon trinken. Alle übrigen Flüssigkeiten, die sich der Mensch eingießt, sind nur Palliativmittel, und wenn er sich einzig an das Wasser gehalten hätte, würde man niemals gesagt haben, eines seiner Privilegien sei, über den Durst zu trinken.

Spezielle Wirkung der Getränke.

Die Getränke werden im Körper mit großer Leichtigkeit aufgesaugt; ihre Wirkung ist sehr schnell und die Erleichterung, die sie gewähren, fast augenblicklich. Gebt einem ermüdeten Menschen die kräftigsten Nahrungsmittel — er wird sie kaum essen und anfangs keine Wirkung spüren. Gebt ihm ein Glas Wein oder Branntwein — und im Augenblick lebt er auf und befindet sich besser.

Ich kann diese Theorie durch eine merkwürdige Tatsache unterstützen, die ich meinem Neffen, dem Obersten Guignard, verdanke, der sonst wenig erzählt, aber auf dessen Wahrhaftigkeit ich Häuser bauen kann.

Er war an der Spitze einer Truppenabteilung, die von der Belagerung von Jaffa zurückkam, und nur einige hundert Klafter von dem Ort entfernt, wo man Halt machen und Wasser finden sollte, als man hier und da auf der Straße Leichname von Soldaten fand, die tags vorher durchmarschiert und vor Hitze gestorben waren.

Unter den Opfern des brennenden Klimas befand sich ein Scharfschütze, den einige Soldaten meines Neffen kannten.

Er mußte seit mehr als 24 Stunden gestorben sein; die Sonne, die ihn den ganzen Tag beschien, hatte ihm das Gesicht rabenschwarz gebrannt.

Einige Kameraden näherten sich ihm, die einen, um ihn zum letzten Male zu sehen, die anderen, um ihn zu beerben, im Fall er noch etwas hätte. Zu ihrem Staunen sahen sie, daß seine Glieder noch biegsam waren und daß er sogar um das Herz herum noch ein wenig warm war.

„Gebt ihm einen Tropfen Gebranntes,“ rief der Spasmacher der Truppe; „ich wette, wenn er noch nicht gänzlich drüben eingewohnt ist, kommt er zurück, davon zu kosten.“

In der Tat öffnete der Tote beim ersten Löffel Brantwein die Augen; man schrie auf, rieb ihm die Schläfe damit, gab ihm noch ein wenig ein, und nach einer Viertelstunde konnte er sich mit einiger Beihilfe auf einem Esel aufrecht halten.

So führte man ihn bis zum Brunnen; man sorgte für ihn während der Nacht, gab ihm einige Datteln zu essen und nährte ihn vorsichtig; des andern Tags ritt er mit den anderen auf einem Esel in Kairo ein.

Geistige Getränke.

Der ebenso allgemeine als gewaltige Instinkt, der uns zum Auffuchen geistiger Getränke treibt, ist eine sehr merkwürdige Erscheinung.

Der Wein, jenes liebenswürdigste Getränk, stammt aus der Kindheit der Welt, mögen wir ihn nun dem Vater Noah, dem ersten Winzer, oder dem Bacchus, dem ersten Kelterer, zuschreiben, und das Bier, das von Osiris erfunden sein soll, leitet seinen Ursprung auf Zeiten zurück, hinter denen graue Unsicherheit herrscht.

Alle Menschen, selbst die sogenannten Wilden, werden so sehr von dem Bedürfnis nach berausenden Getränken gequält, daß sie sich um jeden Preis welche verschaffen, mögen auch ihre Kenntnisse noch so beschränkt sein.

Sie ließen die Milch ihrer Haustiere gären, preßten die Säfte verschiedener Früchte und Wurzeln aus, in denen sie gärungsfähige Stoffe vermuteten, und überall, wo man Gesellschaften von Menschen antraf, fand man sie auch im Besiß geistiger Getränke, denen bei ihren Festen, Opfern, Heiraten und Begräbnissen, überhaupt bei allen freudigen und festlichen Anlässen zugesprochen wurde.

Man hat Jahrhunderte hindurch den Wein getrunken und besungen, ehe man es für möglich hielt, den Weingeist, den er enthält, davon zu trennen; nachdem aber die Araber die Destillierkunst erfunden hatten, die sie anfangs zur Extraktion der Gerüche, namentlich der von ihnen so hoch gefeierten Rose benutzten, fing man an zu glauben, man könne aus dem Wein jenen wunderbaren Geschmacksstoff abdestillieren, der die Zunge so eigentümlich erregt, und von Versuchen zu Versuchen fand man den Alkohol, den Weingeist, den Branntwein.

Der Alkohol ist der Monarch der Getränke, der die Erregung des Gaumens aufs höchste steigert; seine verschiedenen Zubereitungen haben neue Genußquellen geöffnet; gewissen Arzneimitteln gibt er eine Kraft, die ihnen ohne dieses Lösungsmittel abgehen würde; er ist sogar in unserern Händen eine furchtbare Waffe geworden, denn die Nationen der Neuen Welt wurden ebensosehr durch den Branntwein als durch die Feuergewehre gezähmt und vernichtet.

Die Methode, die uns den Alkohol entdecken ließ, hat noch zu anderen wichtigen Erfindungen geführt; denn da sie die Trennung und Isolierung der Teile beabsichtigt, die einen Körper bilden und ihn von anderen unterscheiden, hat sie für alle ähnlichen Untersuchungen als Muster gedient und uns eine Menge neuer Körper kennen gelehrt, wie das Chinin, das Morphin, das Strychnin und andere, die bereits entdeckt sind oder noch der Entdeckung harren.

Wie dem auch sein mag, so verdient doch dieser Durst nach einer Flüssigkeit, welche die Natur in Schleier gehüllt hatte, dieses heftige Verlangen, das über alle Menschenrassen in allen Zonen und Klimaten Macht hat, die höchste Aufmerksamkeit von seiten des philosophischen Beobachters.

Ich habe, wie viele andere ebenfalls, darüber nachgedacht und möchte den Durst nach gegorenen Getränken, den die Tiere nie besitzen, der Forschung nach der unbekanntten Zukunft beizugehen, die den Tieren ebenfalls fremd ist, und beide als die unterscheidenden Charaktere des Meisterstücks der letzten unter dem Mond stattgehabten Umwälzung betrachten.

Zehnte Betrachtung: Über das Ende der Welt.

Zwischenstück.

Ich sagte „die letzte Umwälzung unter dem Mond“, und dieser Gedanke führt mich weit, weit fort.

Unwiderlegbare Denkmale beweisen uns, daß der Erdball schon mehr durchgreifende Veränderungen erlitten hat, deren jede „der Welt Ende“ war; und ein gewisser Instinkt sagt uns, daß noch andere Umwälzungen folgen werden.

Schon mehrmals glaubte man der Welt Ende nahe, und viele leben noch, die von dem wässerigen Kometen des guten Hieronymus Kalande in die Weichte getrieben wurden.

Man ist ganz geneigt, nach dem, was uns gesagt wurde, diese Katastrophe mit Rachegeistern, Vernichtungsgengeln, Posaunen und anderem schrecklichen Beiwerk auszustatten.

Ach Gott! Es bedarf keines so großen Spektakels, um uns auszurotten; wir sind so vielen Pomps nicht wert, und wenn der Herr uns vernichten will, kann er ohne große Anstrengung die Oberfläche der Erde ändern.

Nehmen wir einmal an, einer jener Irrstierne, deren Weg und Aufgabe niemand kennt, und deren Erscheinung stets seit ältester Zeit die Menschen mit herkömmlichem Schrecken erfüllte — nehmen wir an, ein Komet streife nahe genug an der Sonne vorbei, um hinlänglich Wärmestoff aufzunehmen, und käme uns dann nahe genug, um während sechs Monaten auf der Erde einen allgemeinen Wärmezustand von 30° R zu unterhalten (noch einmal so viel als der Komet von 1811).

Am Ende dieser Todesepoche wird alles, was auf der Erde lebt oder vegetiert, untergegangen sein; die Erde wird geräuschlos weiter rollen, bis andere Verhältnisse andere Keime entwickeln, und nichtsdestoweniger wird die Ursache dieser Verwüstung im weiten Weltraum versteckt und uns kaum auf einige Millionen Meilen nahegekommen sein.

Ein solches Ereignis, das ebensogut als ein anderes möglich ist, schien mir immer ein vortrefflicher Gegenstand zum Träumen, und ich dachte oft darüber nach.

Es ist interessant, über diese zunehmende Wärme nachzudenken, ihre Wirkungen, Entwicklung und Resultate vorauszusehen und sich zu fragen:

Quid während des ersten Tages, des zweiten und so fort bis zum letzten?

Quid über die Luft, die Erde, das Wasser, die Bildung, Mischung und Explosion der Gase?

Quid über die Menschen in Beziehung auf Alter, Geschlecht, Kraft oder Schwäche?

Quid über die Unterordnung unter die Gesetze, den Gehorsam gegenüber der Obrigkeit, die Unantastbarkeit der Personen und des Eigentums?

Quid über die Mittel und Versuche, der Gefahr zu entgehen?

Quid über die Bande der Liebe, Freundschaft, Verwandtschaft, über Egoismus und Aufopferung?

Quid über die religiösen Gefühle, den Glauben, die Ergebung, die Hoffnung usw.?

Die Geschichte kann über die moralischen Einflüsse einige Angaben liefern; denn das Ende der Welt wurde schon mehrmals, sogar für einen bestimmten Tag prophezeit.

Ich bedaure wirklich, meinen Lesern nicht sagen zu können, wie ich dies alles in meiner Weisheit geregelt habe; ich will sie des Vergnügens nicht berauben, sich selber damit zu beschäftigen. Es kann dies einige schlaflose Nächte abkürzen und einige Mittagsschläfchen unterhalten.

Große Gefahren lockern alle Bande. Während des gelben Fiebers in Philadelphia im Jahre 1792 hat man Männer ihren Eheweibern die Haustür der ehelichen Wohnung vor der Nase zuschließen, Kinder ihre Eltern verlassen und ähnliche Erscheinungen in Menge vor sich gehen sehen.

Quod a nobis Deus avortat!
(Davor mög' uns Gott bewahren!)

Elfte Betrachtung: Von der Feinschmeckerei.

Ich habe die Wörterbücher hinsichtlich des Wortes Feinschmeckerei durchgesehen und bin nicht zufrieden gestellt von dem, was ich fand. Stete Verwechslung von Feinschmeckerei mit Gefräßigkeit und Gier; woraus ich schließe, daß die Lexicographen, wenn auch sonst ganz achtbare Leute, doch nicht zu jenen liebenswürdigen Gelehrten gehören, die einen wohlgebratenen Rebhuhnflügel mit Grazie in den Mund stecken, um ihn dann, den kleinen Finger in die Höhe gestreckt, mit einem Glas Château Lafitte oder Clos-Vougeot hinabzuspülen. Sie haben vollständig die gesellschaftliche Feinschmeckerei verstanden, welche die Eleganz der Athener mit dem Luxus der Brillat-Savarin.

Römer und der Feinheit der Franzosen verbindet; die mit Einsicht anordnet, mit Kenntnis ausführen läßt, mit Energie köstet und mit Tiefe urteilt; eine herrliche Eigenschaft, die wohl zum Rang einer Tugend erhoben werden könnte, jedenfalls aber die Quelle unserer reinsten Genüsse ist.

Definition.

Definieren wir und verstehen wir uns.

Die Feinschmeckerei ist eine leidenschaftliche, überlegte und gewohnheitsgemäße Vorliebe für Gegenstände, die dem Geschmack schmeicheln.

Die Feinschmeckerei ist ein Feind aller Exzesse; wer sich betrinkt oder eine Unverdaulichkeit zuzieht, wird von der Liste gestrichen. Die Feinschmeckerei begreift auch die Mäscherei, welche dieselbe Vorliebe für leichte, wenig umfängliche, feine Dinge umfaßt, wie Zuckerwerk, Pastetchen usw. Die Mäscherei ist eine zugunsten der Frauen und der ihnen ähnlichen Männer eingeführte Modifikation.

Wie man auch die Feinschmeckerei ansehen möge, stets verdient sie nur Lob und Aufmunterung.

In physischer Hinsicht ist sie das Resultat und der Beweis des gesunden, vollkommenen Zustandes der zur Ernährung dienenden Organe.

In moralischer Hinsicht ist sie die unbedingte Unterwerfung unter die Befehle des Schöpfers, der uns anbefahl, zu essen, um zu leben, und der uns zum Essen durch den Appetit einladet, uns durch den Geschmack in Erfüllung unserer Pflicht aufrecht erhält und durch das Vergnügen für diese Pflichterfüllung belohnt.

Vorteile der Feinschmeckerei.

In Hinsicht auf die Staatswirtschaft ist die Feinschmeckerei das Band, das die Völker durch den gegenseitigen Austausch der zum täglichen Verbrauch nötigen Dinge einigt.

Sie läßt die Weine, die Branntweine, den Zucker, die Gewürze, die eingemachten und gesalzenen Speisen, die Vorräte jeder Art, selbst Eier und Melonen, von einem Pol zum andern reisen. Sie gibt den mittelmäßigen, guten und vortrefflichen Dingen einen verhältnismäßigen Preis, mögen nun ihre Eigenschaften von der Natur kommen oder von der Kunst.

Sie erhält die Hoffnung und den Wettstreit jener Mengen von Jägern, Fischern, Gärtnern und Landbauern, die täglich die üppigsten Vorratskammern mit den Erfolgen ihrer Arbeit und ihrer Entdeckungen anfüllen.

Sie erhält jenen industriellen Haufen von Köchen, Pasteten- und Zuckerbäckern, die wieder ihrerseits eine Menge von Arbeitern zu ihren Geschäften benutzen, und verursacht auf diese Weise zu jeder Zeit und Stunde eine Wertzirkulation, deren Bewegung und Umfang auch der Geübteste nicht berechnen kann. Und diese Industrie, die von der Feinschmeckerei abhängt, ist um so vorteilhafter gestellt, als sie sich einerseits auf das Vermögen der Reichen, andererseits auf täglich neu erwachende Bedürfnisse stützt.

Bei dem gegenwärtigen Zustand unserer Zivilisation kann man sich kein Volk vorstellen, das nur von Brot und Gemüse lebte. Wenn es ein solches Volk gäbe, so würde es unzweifelhaft von den fleisছেessenden Heeren unterjocht werden, wie die Hindus jedem, der sie angreifen wollte, als Beute zufielen; oder es würde durch die Küche seiner Nachbarn befehrt werden, wie seinerzeit die Döotier, die nach der Schlacht von Leuktra Feinschmecker wurden.

Fortsetzung.

Die Feinschmeckerei eröffnet dem Staatsschatz bedeutende Hilfsmittel; sie nährt die Zölle, die Gefälle und die indirekten Steuern. Alles, was wir verzehren, zahlt Steuer, und es gibt

keine Staatskasse, die nicht in der Feinschmeckerei ihre Hauptstütze fände.

Sollen wir von dem Schwarm von Köchen reden, die seit mehreren Jahrhunderten beständig aus Frankreich auswandern, um ausländische Feinschmecker zu befriedigen? Den meisten glückt es, und jenem Instinkt gehorchend, der im Herzen eines Franzosen niemals ausstirbt, bringen sie die Früchte ihrer Sparsamkeit ins Vaterland zurück. Diese Rückfracht ist bedeutender, als man glaubt. Auch die Köche haben einen Stammbaum.

Wenn die Völker dankbar wären, so müßten die Franzosen der Feinschmeckerei vor allen anderen Tugenden Tempel und Altäre errichten.

Macht der Feinschmeckerei.

Den im November 1815 abgeschlossenen Verträgen zufolge mußte Frankreich den Alliierten in drei Jahren 750 Millionen Kriegskosten zahlen.

Zu dieser Summe kamen noch die besonderen Ansprüche der Bewohner verschiedener Länder, die von den vereinigten Herrschern geregelt waren und mehr als 300 Millionen betrugten.

Ferner muß man noch die Requisitionen hinzurechnen, welche die feindlichen Heerführer in Natur ausschrieben und auf Wagen über die Grenze führen ließen; der Staatschatz mußte sie später bezahlen — alles in allem mehr als 1500 Millionen.

Man konnte, ja man mußte fürchten, daß so bedeutende Zahlungen, die täglich bar geleistet werden mußten, den Staatschatz erschöpfen, die nichtmetallischen Werte herabsetzen und so all jenes Unheil herbeiführen würden, das ein Land ohne bares Geld und ohne Mittel, sich welches zu verschaffen, bedrückt.

„Ach Gott!“ seufzten viele brave Leute, wenn sie den fatalen Geldkarren sahen, der sich täglich in der Vivienestraße füllte, —

„ach Gott! Da wandert unser Geld aus! Nächstes Jahr wird man sich vor einem Taler auf die Knie werfen! Wir fallen in den jammervollen Zustand eines Bankrottierers; keine Unternehmung wird glücken, man wird nirgends Geld finden; Auszehrung, bürgerlicher Tod wird die Folge sein!“

Die Ereignisse strafte diese Schreckgebilde der Phantasie Lügen. Zum größten Erstaunen aller Finanzmänner geschah es, daß die Zahlungen unschwer geleistet wurden, daß der Kredit wuchs, die Anleihen gierig gezeichnet wurden, und daß während der ganzen Zeit dieser übermäßigen Geldabführung der Wechselkurs, jenes untrügliche Barometer des Geldumlaufs, zu unseren Gunsten stand — mit anderen Worten, man hatte den untrüglichen Beweis, daß mehr Geld nach Frankreich eingeführt als ausgeführt wurde.

Welche Macht kam uns zu Hilfe? Welche Gottheit bewirkte dies Wunder? — Die Feinschmeckerei!

Als die Briten, die Germanen, die Teutonen, die Cimbern und die Skythen in Frankreich einbrachen, brachten sie eine seltene Gflust und Magen von ungewöhnlichem Kaliber mit.

Sie begnügten sich nicht lange mit der Hausmannskost, die ihnen eine erzwungene Gastfreundschaft vorsetzte; sie lechzten nach feineren Genüssen; bald war die Hauptstadt nur ein ungeheurer Speisesaal. Sie aßen, diese Eindringlinge, in den Gasthöfen und Restaurationen, in den Kneipen, Schänken und Wirtschaften, ja selbst in den Gassen.

Sie füllten sich mit Fleisch, Fischen, Wildbret, Trüffeln, Pasteten und besonders mit Früchten.

Sie tranken mit einer Bier, die ihrem Appetit gleichkam, und verlangten stets die feinsten Weine, weil sie bei diesen unerhörte Genüsse zu kosten hofften, die sie dann zu ihrem Erstaunen nicht fanden.

Die oberflächlichen Beobachter wußten nicht, was sie zu diesem steten Fressen ohne Hunger und ohne Ende sagen sollten; aber die echten Franzosen lachten und rieben sich die Hände. „Sie haben angebissen,“ sagten sie, „und heute abend werden sie uns mehr Taler zurückgegeben haben, als ihnen der Staatschatz heute morgen Franken auszahlte.“

Jene Zeit war allen Lieferanten der Geschmacksgenüsse günstig. Bery vollendete sein Vermögen; Acharb legte den Grund zu dem seinigen; Beauvilliers wurde zum drittenmal reich, und Madame Sullot, deren Laden im Palais Royal keine zwei Quadratklaster groß war, verkaufte täglich etwa 12000 Pastetchen*).

Diese Wirkung hält noch heute an. Aus allen Ländern Europas kommen die Fremden, um während des Friedens die süßen Gewohnheiten aufzufrischen, die sie im Krieg annahmen; sie müssen nach Paris kommen, und wenn sie dort sind, müssen sie um jeden Preis fein speisen. Wenn unsere Staatspapiere auf der Börse gesucht sind, so verdanken wir dies weniger den vorteilhaften Zinsen, die sie tragen, als dem instinktmäßigen Zutrauen, das man zu einem Volk hat, bei dem die Feinschmecker sich wohl befinden.

Federzeichnung einer hübschen Feinschmeckerin.

Die Feinschmeckerei steht den Frauen wohl an; sie ziemt der Zartheit ihrer Organe und ersetzt ihnen einige Vergnügungen, denen sie sich entziehen müssen, wie sie ihnen Trost gewährt für Leiden, zu denen die Natur sie bestimmt hat.

*) Als die Alliierten in die Champagne einrückten, tranken sie in den berühmten Kellern des Herrn Moet in Epernay 600000 Flaschen Wein aus. Herr Moet hat sich über diesen ungeheuren Verlust getröstet. Der Wein hat den Plünderern geschmeckt, und seit jener Zeit verkaufte er mehr als das Doppelte nach dem Norden.

Nichts Angenehmeres als eine hübsche Mäskerin unter den Waffen; ihre Serviette ist vorteilhaft gefaltet; eins ihrer runden Händchen ruht auf dem Tisch, das andere führt sauber geschnittene Bissen oder einen Rebhuhnflügel zum Munde, in den man einbeißen muß; ihre Augen glänzen, ihre Lippen sind Korallen, ihre Bewegungen reizend, die Unterhaltung fließend; das bißchen Koketterie, das die Frauen überall anbringen, fehlt auch hier nicht. Solche Reize sind unwiderstehlich; Kato der Zensor selbst ließe sich hinreißen.

Anekdote.

Eine bittere Erinnerung knüpft sich hier an.

Ich saß eines Tags bequem zu Tisch neben der hübschen Frau M. und freute mich innerlich über mein Glücklos, als sie sich plötzlich zu mir drehte, ihr Glas erhob: „Auf Ihre Gesundheit!“ Ich fing augenblicklich eine zärtliche Dankrede an, hatte aber noch nicht geendet, als die Kokette zu ihrem Nachbar zur Linken sagte: „Stoßen wir an!“ Sie stießen an, und dieser plötzliche Übergang schien mir eine solche Treulosigkeit, daß ich eine tiefe Wunde im Herzen davontrug, welche die Jahre noch nicht geheilt haben.

Feinschmeckerei der Frauen.

Diese Neigung des schönen Geschlechts ist gewiß dem Instinkt gemäß, denn die Feinschmeckerei ist der Schönheit günstig.

Eine Reihe ernster und genauer Beobachtungen hat bewiesen, daß eine kräftige, zarte und wohlbesorgte Nahrung die äußeren Zeichen des Alters lange zurückzieht.

Sie gibt den Augen mehr Glanz, der Haut mehr Frische, den Muskeln mehr Kraft, und da ohne Zweifel aus physiologischen Gründen die Erschlaffung der Muskeln die Falten, jene schrecklichen Feinde der Schönheit, erzeugt, so darf man dreist be-

haupten, daß bei sonst gleichen Verhältnissen diejenigen, die zu essen wissen, zehn Jahre jünger scheinen als diejenigen, denen diese Wissenschaft fremd ist.

Maler und Bildhauer kennen diese Wahrheit sehr wohl und bilden deshalb alle, die der Enthaltbarkeit aus Wahl oder aus Pflicht frönen, wie die Geizigen und die Einsiedler, stets mit der Blässe der Krankheit, der Magerkeit, des Elends und mit den Falten der Hinfälligkeit ab.

Wirkung der Feinschmeckerei auf die Geselligkeit.

Die Feinschmeckerei ist eins der stärksten gesellschaftlichen Bande; sie breitet täglich jenen geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände vereinigt, sie miteinander verschmilzt, die Unterhaltung belebt und die Ecken der gebräuchlichen Ungleichheit abschleift.

Die Feinschmeckerei ist der Grund der Anstrengungen, die jeder Gastgeber machen soll, um seine Gäste gut zu empfangen, sowie der Dankbarkeit der Gäste, die bemerken, daß man sich wissenschaftlich mit ihnen beschäftigt hat; ewiger Schimpf jenen rindviehmäßigen Fressern, die mit strafwürdiger Gleichgültigkeit die ausgezeichnetsten Bissen verschlingen und mit verdammenswerter Zerstreung den klaren, duftenden Nektar hinabstürzen!

Allgemeine Regel. Jedes Werk höherer Einsicht verdient unbedingtes Lob — überall, wo man die Neigung zu gefallen findet, soll man rücksichtsvolles Lob spenden.

Einfluß der Feinschmeckerei

auf das Glück im Ehestand.

Diese Neigung kann namentlich dann, wenn sie von beiden Seiten geteilt wird, den wesentlichsten Einfluß auf das eheliche Glück üben.

Zwei feinschmeckende Ehegatten haben wenigstens einmal im Tag eine angenehme Gelegenheit zusammenzukommen; denn selbst die in gesonderten Betten schlafen (und es gibt viele solche), essen wenigstens an demselben Tisch; die Gatten finden einen Gegenstand der Unterhaltung, der stets wiederkehrt; sie sprechen nicht nur von dem, was sie essen, sondern auch von dem, was sie gegessen haben oder noch essen werden, sie unterhalten sich von dem, was sie bei anderen gesehen haben, von den Modegerichten, den neuen Erfindungen usw., und alle diese intimen Gespräche haben außerordentlichen Reiz.

Die Musik bietet gewiß ebenfalls ihren Freunden einen großen Genuß, allein man muß sich damit beschäftigen — sie ist eine Arbeit.

Außerdem hat man zuweilen Schnupfen, die Noten fehlen, die Instrumente sind verstimmt, man hat Kopfweh und muß feiern. Dagegen ruft ein gleiches Bedürfnis die Gatten zu Tisch, und dieselbe Neigung hält sie dort fest; sie bezeigen sich gegenseitig jene kleinen Aufmerksamkeiten, die das Vergnügen, einander einen Dienst zu tun, ausdrücken, und die Art und Weise, wie das Essen vorübergeht, trägt viel zum Lebensglück bei.

Diese für Frankreich ziemlich neue Beobachtung ist dem englischen Moralisten Fielding nicht entgangen, und er hat sie erläutert, indem er in dem Roman Pamela die Art malte, wie zwei Ehepaare ihren Tag beenden.

Hier ein Lord, der älteste Sohn, der alle Güter der Familie besitzt. Dort sein jüngerer Bruder, Pamelas Gatte, seiner Heirat wegen enterbt. Er lebt auf Halbsold in bedrängten Umständen, fast in Armut.

Der Lord und seine Gemahlin kommen von verschiedenen Seiten und grüßen sich kalt, obgleich sie sich den Tag über noch nicht gesehen haben. Sie setzen sich an eine glänzend ausgestattete Tafel, umschwärmt von goldstrotzenden Lakaien, bedienen sich

schweigsam und essen ohne Vergnügen. Indessen entspinnt sich, nachdem die Lakaien das Zimmer verlassen haben, eine Art Unterhaltung, die bald ärgerlich wird; man zankt sich und erhebt sich endlich in voller Wut, um, jedes in seinen Gemächern, über die Süßigkeit des Witverstandes nachzudenken.

Der Bruder dagegen wird bei der Ankunft in seiner bescheidenen Wohnung mit der zärtlichsten Zuorkommenheit empfangen. Er setzt sich zu einem frugalen Essen — aber die Speisen, die man aufträgt, müssen vortrefflich sein, denn Pamela selbst hat sie zubereitet. Die Gatten speisen mit Wonne und unterhalten sich von ihren Geschäften, ihren Plänen, ihrer Liebe. Eine halbe Flasche Sekt läßt sie das Mahl und das Gespräch verlängern; dasselbe Bett umfängt sie, und nach dem Genuß geteilter Liebe läßt ein süßer Schlaf sie der Gegenwart vergessen und von einer besseren Zukunft träumen.

Ehre also der Feinschmeckerei, so wie wir sie unseren Lesern malen, und solange sie den Menschen nicht von demjenigen abzieht, was er seiner Pflicht und seinem Vermögen schuldig ist! So wenig die Orgien Sardanapals die Frauen im allgemeinen verächtlich machen, so wenig dürfen die Ausschreitungen eines Vitellius Abscheu vor einem wohlgeordneten Mahl erwecken!

Sobald die Feinschmeckerei Fresserei, Gefräßigkeit und Böllerei wird, verliert sie ihren Namen und ihre Vorteile, entzieht sich unserem Bereich und gehört in dasjenige des Moralisten, der sie mit Predigten, oder des Arztes, der sie mit Arzneien behandeln mag.

Zwölfte Betrachtung: Die Feinschmecker.

Nicht jeder, der es sein möchte,
ist deshalb Feinschmecker.

Es gibt Individuen, denen die Natur jene Feinheit der Organe oder jene Stetigkeit der Aufmerksamkeit versagt hat, ohne welche die schmackhaftesten Speisen unbeachtet geschluckt werden. Die Physiologie hat uns schon die erste dieser Kategorien kennen gelehrt und gezeigt, daß die Zunge dieser Unglücklichen nur schlecht mit den Nervenwärtchen versehen ist, die den Geschmack einsaugen und vermitteln. Sie haben nur ein dumpfes Gefühl; sie verhalten sich zum Geschmack wie Blinde zur Farbe. Die zweite Kategorie begreift die Zerstreuten, die Schwäger, die Beschäftigten, die Ehrgeizigen und alle anderen, die zu gleicher Zeit zweierlei Dinge tun möchten und nur essen, um sich zu füllen.

Napoleon.

Zu diesen gehörte unter anderen Napoleon; er war sehr unregelmäßig in seinen Mahlzeiten, aß schnell und schlecht; aber auch hierin zeigte er, wie überall, seinen unumschränkten Willen. Sobald er Appetit fühlte, mußte er auch befriedigt werden, und seine Feldküche war so eingerichtet, daß man an jedem Ort und zu jeder Stunde ihm unverzüglich, beim ersten Befehl, Geflügel, Koteletten und Kaffee vorsehen konnte.

Feinschmecker aus Vorausbestimmung.

Es gibt eine bevorzugte Klasse, die durch materielle und organische Vorausbestimmung zu den Genüssen des Geschmacks berufen ist.

Ich war von jeher Anhänger von Lavater und Gall; ich glaube an die angeborenen Anlagen.

Wenn es Individuen gibt, die augenscheinlich zur Welt kamen, um schlecht zu sehen, schlecht zu hören, schlecht zu gehen, weil sie von Geburt an kurzsichtig, harthörig oder verkrüppelt waren — warum sollte es nicht auch andere geben, die im voraus bestimmt sind, gewisse Empfindungsarten ganz besonders zu fühlen?

Wer nur einigermaßen Neigung zum Beobachten besitzt, wird jeden Augenblick in der Gesellschaft auf Gesichter stoßen, die den unleugbaren Stempel des herrschenden Charakterzuges tragen, wie z. B. der geringschätzenden Anmaßung, der Selbstzufriedenheit, des Menschenhasses, der Sinnlichkeit usw. In der That kann man auch all dies in sich haben, ohne es auf dem Antlitz zu zeigen; wenn aber das Gesicht einmal einen festen Stempel trägt, so trägt es selten.

Die Leidenschaften wirken auf die Muskeln, und häufig kann man selbst auf dem Gesicht eines Schweigenden verschiedene Gefühle lesen, die ihn bewegen. Wenn solche Spannungen einigermaßen gewohnheitsmäßig werden, so lassen sie sichtbare Spuren und geben so dem Gesicht einen bleibenden und erkennbaren Charakter.

Sinnliche Vorausbestimmung.

Die geborenen Feinschmecker sind meistens von mittlerer Größe; sie haben ein rundes oder viereckiges Gesicht, glänzende Augen, kleine Stirn, kurze Nase, fleischige Lippen und rundes Kinn. Die Frauen sind drall, eher hübsch als schön und etwas zum Fettwerden geneigt.

Die Mädscherinnen haben feinere Züge, zarteres Aussehen, sind niedlicher und zeichnen sich durch ein ganz eigentümliches Zungenschmalzen aus.

Unter diesen äußeren Zügen muß man die liebenswürdigsten Gäste suchen; sie nehmen alles an, was man ihnen gibt, essen langsam und kosten mit Überlegung. Sie beeilen sich nicht, den Ort zu verlassen, wo sie eine gewählte Gastfreundschaft empfangen; sie bleiben den Abend über und kennen die Spiele und Zeitvertreibe, die zu jeder gastronomischen Gesellschaft gehören. Diejenigen aber, denen die Natur die Fähigkeit der Geschmacks-genüsse versagt hat, haben ein langes Gesicht, lange Nase und glanzlose Augen; welches auch ihr Wuchs sein möge, stets haben sie etwas Längliches in ihrem Körperbau. Sie haben schwarze und glatte Haare und sind stets mager; sie haben die langen Hosensack erfunden.

Die Frauen, denen die Natur denselben betrübenden Fehler angehängt hat, sind eckig, langweilen sich bei Tisch und leben nur von Kartenspiel und Klatscherei.

Diese physiologische Theorie wird hoffentlich nur wenige Gegner finden, denn jeder kann sie um sich herum bestätigen; doch ich will sie durch Tatsachen belegen.

Ich nahm eines Tags an einem großen Mahl teil und saß einem sehr hübschen Frauenzimmer gegenüber, dessen Gesicht ganz Sinnlichkeit war. Ich zischelte meinem Nachbar ins Ohr, ein Fräulein mit einem solchen Gesicht müsse jedenfalls sehr naschhaft sein. „Welche Torheit!“ antwortete mein Nachbar, „sie ist kaum 15 Jahre; das ist noch nicht das Alter zur Feinschmeckerei. Indessen — beobachten wir!“

Der Anfang war mir nicht günstig; ich fürchtete, mich compromittiert zu haben; denn während der zwei ersten Gänge war die junge Dame außerordentlich zurückhaltend, und ich glaubte schon, auf eine Ausnahme gestoßen zu sein, wie ja jede Regel sie haben soll. Aber endlich kam das Dessert, ebenso reichhaltig als prachtvoll, und ich schöpfte wieder Hoffnung. Sie wurde nicht zu Schanden; die Dame aß nicht nur von

allem, was man ihr anbot, sondern ließ sich auch noch die entferntesten Schüsseln herbeibringen. Sie kostete alles, und mein Nachbar wunderte sich, wie dieser kleine Magen so viele Dinge beherbergen könne. So wurde meine Diagnose bestätigt und der Wissenschaft ein neuer Triumph bereitet.

Zwei Jahre darauf traf ich dieselbe Dame wieder; sie hatte sich vor acht Tagen verheiratet und ganz zu ihrem Vorteil entwickelt; sie ließ ein wenig Koketterie durchschimmern und war um so bezaubernder, als sie alle Reize zeigte, welche die Mode zu zeigen erlaubt. Ihr Mann war zum Malen; er glich einem Vauchredner, der auf der einen Seite lachen, auf der anderen weinen kann; — er schien nämlich sehr zufrieden damit, daß man seine Frau bewunderte; kam ihr aber ein Liebhaber des schönen Geschlechts in die Nähe, so schauderte er sichtlich vor Eifersucht. Dieses Gefühl erhielt die Oberhand; er entführte seine Frau in ein entlegenes Departement, und dort endete für mich ihre Lebensgeschichte.

Ich machte eine ähnliche Beobachtung an dem Herzog Decrès, der lange Marineminister war.

Er war bekanntlich dick, kurz, braun, viereckig und lockig, hatte ein wenigstens rundes Gesicht, vorstehendes Kinn, dicke Lippen und ein Maul wie ein Niese; ich erklärte ihn sogleich für einen Liebhaber guter Schüsseln und schöner Frauen.

Ich plauschte diese physiognomische Bemerkung höchst leise und zart in das Ohr einer hübschen Dame, die ich für verschwiegen hielt. Leider täuschte ich mich — sie war eine Tochter Evas — mein Geheimnis hätte sie erstickt. Die Erzellenz wurde noch an demselben Abend von dem wissenschaftlichen Horoskop unterrichtet, das ich aus ihren Zügen gestellt hatte.

Dies erfuhr ich des anderen Tags durch einen liebenswürdigen Brief, den mir der Herzog schrieb, und in dem er sich bescheiden gegen die beiden übrigens sehr achtungswerten Eigenschaften verwahrte, die ich ihm zugeschrieben hatte.

Ich hielt mich nicht für besiegt und antwortete auf der Stelle, die Natur tue nichts umsonst; sie habe ihn sicherlich für gewisse Zwecke gebildet, und wenn er diese nicht erfülle, arbeite er gegen sein Schicksal — übrigens hätte ich kein Recht zu solchen Vertraulichkeiten und ähnliche schöne Dinge mehr.

Bei diesem Briefwechsel blieb es. Einige Zeit darauf aber wurde ganz Paris durch die Zeitungen von der merkwürdigen Schlacht in Kenntnis gesetzt, die zwischen dem Minister und seinem Koch stattfand — ein langer, hin und her wogender Kampf, in dem Seine Exzellenz nicht immer Sieger blieb. Wenn nun nach einer solchen Begebenheit der Koch nicht weggeschickt wurde (und er blieb!), so schließe ich daraus, daß der Herzog durchaus unter der Herrschaft der Talente dieses Künstlers stand, und daß er verzweifelte, einen zweiten zu finden, der seinem Geschmack so wie dieser zu schmeicheln verstände; sonst hätte er gewiß niemals den natürlichen Widerwillen überwinden können, von einem so kriegerischen Kochkünstler bedient zu werden.

Während ich an einem schönen Winterabend diese Zeilen schrieb, kam Herr Cartier, früher erster Violinist der Oper und geschickter Lehrer, zu mir und setzte sich an den Kamin. Voll von meinem Gegenstand, betrachte ich ihn genauer und sage zu ihm: „Lieber Professor, wie kommt es, daß Sie kein Feinschmecker sind, da Sie doch alle Züge eines solchen haben?“ — „Ich war es in hohem Grad,“ antwortete er, „aber ich enthalte mich.“ — „Vielleicht aus Klugheit?“ fragte ich. Er antwortete nicht, stieß aber einen Walter Scottschen Seufzer aus, der einem Gestöhne glich.

Feinschmecker von Standes wegen.

Wenn es Feinschmecker aus Vorherbestimmung gibt, so gibt es auch solche von Standes wegen, und hier muß ich vier

große Klassen erwähnen: die Finanzleute, die Ärzte, die Literaten und die Vetbrüder.

Die Finanzleute.

Die Bankiers sind die Helden der Feinschmeckerei. Das Wort Helden ist hier am Ort, denn der Kampf war heiß, und die junkerliche Aristokratie hätte mit ihren Titeln und Wappenschilden die Finanz erdrückt, wenn diese nicht ihre reichen Tafeln und ihre Geldkisten zur Schutzwehr gehabt hätte. Die Köche kämpften gegen die Stammbäumer, und obgleich die Herzöge oft nicht einmal bis zu ihrem Weggehen warteten, um den Gastgeber zu verhöhnern, so kamen sie doch wieder und besiegelten ihre Niederlage durch ihre Anwesenheit.

Überhaupt sind alle, die leicht vieles Geld verdienen, unweigerlich verpflichtet, Feinschmecker zu sein.

Die Ungleichheit der Stellung bedingt die Ungleichheit des Reichthums; aber die Ungleichheit des Reichthums bedingt nicht die Ungleichheit der Bedürfnisse — einer, der täglich eine reichliche Mahlzeit für 100 Personen bezahlen könnte, hat oft an einem Hühnerschenkel über genug. Die Kunst muß dann alle Hilfsmittel aufbieten, um jenen Schatten von Appetit durch Gerichte zu wecken, die ihn ohne Schaden aufrecht halten und, ohne ihn zu ersticken, lieblosen. So wurde Mondor ein Feinschmecker, und von allen Seiten kamen die Feinschmecker zu ihm. Deshalb findet man auch in allen Kochbüchern bei allen Reichen von Speisen eine oder mehrere Zubereitungsarten, die den Titel tragen: *à la financière*. Auch war es bekanntlich früher nicht der König, sondern der Generalpächter, der die erste Schüssel Zuckererbsen aß, die stets mit 800 Franken bezahlt wurde.

Heutzutage geht es ebenso; die Tafeln der Finanzleute bieten noch immer das Vollkommenste aus der Natur, das Früheste aus den Treibhäusern, das Ausgezeichnetste aus den Laboratorien,

und die gefeiertsten Personen verschmähen es nicht, an diesen Mahlzeiten teilzunehmen.

Die Ärzte.

Ursachen anderer Art, aber nicht minder mächtig, wirken auf die Ärzte ein, sie werden Feinschmecker durch Verführung und müßten, um widerstehen zu können, von Erz sein.

Man empfängt die lieben Doktoren um so lieber, als die unter ihre Fürsorge gestellte Gesundheit das edelste aller Güter ist; man verzieht sie so viel als möglich.

Sie werden mit Ungeduld erwartet, mit Zuorkommenheit empfangen. Eine hübsche Kranke ladet sie ein; eine junge Dame liebkost sie; ein Vater, ein Ehemann empfehlen ihnen ihr Liebstees auf Erden. Die Hoffnung umgeht sie auf dem linken Flügel, die Erkennlichkeit auf dem rechten; man schnäbelt sie wie Tauben; sie lassen mit sich machen, und in einem halben Jahr ist die Gewohnheit eingewurzelt und sie sind Feinschmecker ohne Umkehr (past redemption).

Dies wagte ich eines Tags bei einem Essen zu sagen, an dem ich, als neunter Gast, unter dem Vorsitz des Doktors Corvisart teilnahm. Es war im Jahre 1806.

„Sie sind,“ rief ich im inspirierten Ton eines puritanischen Predigers, „Sie sind die letzten Überbleibsel einer Körperschaft, die früher über ganz Frankreich verbreitet war! Ach! die Glieder sind vernichtet oder zerstreut! Wo gibt es noch Generalpächter, Abbés, Ritter, weiße Mönche? Sie allein sind noch die schmeckende Körperschaft! Tragen Sie diese ungeheure Last mit Festigkeit, und wenn auch das Schicksal der 300 Spartaner in den Thermopylen Sie erwartete!“

Ich sprach's, und niemand widerredete; wir handelten danach, und die Wahrheit hat gesiegt.

Bei diesem Mahl machte ich eine Beobachtung, die bekannt zu werden verdient.

Der Doktor Corvisart, der sehr liebenswürdig sein konnte, wenn er wollte, trank nur geeisten Champagner. Deshalb war er auch beim Anfang des Mahles, wo die anderen mit Essen beschäftigt waren, sehr aufgelegt, gesprächig und lustig. Beim Dessert dagegen, wenn die Unterhaltung lebhaft wurde, war er im Gegentheil ernsthaft, schweigsam und zuweilen selbst mürrisch. Aus dieser und vielen anderen ähnlichen Beobachtungen habe ich folgenden Satz abgeleitet: Der Champagner ist in seiner ersten Wirkung (*ab initio*) aufheiternd, in der Nachwirkung dagegen (*in recessu*) verdummend, was übrigens der bekannten Wirkung des kohlensauren Gases zugeschrieben werden muß.

Rüge.

Da ich einmal bei den Ärzten bin, so will ich nicht sterben, ohne die außerordentliche Strenge zu rügen, womit sie oft ihre Kranken behandeln.

Sobald man zu seinem Unglück in ihre Hände fällt, muß man einer Litanei von Verboten gehorchen und den angenehmsten Gewohnheiten entsagen.

Ich lehne mich gegen die meisten dieser Verbote auf — sie sind unnütz.

Unnütz, weil die Kranken fast niemals zu dem Lust haben, was ihnen schädlich ist.

Der vernünftige Arzt soll niemals unsere natürlichen Neigungen außer Augen lassen oder vergessen, daß die schmerzlichen Empfindungen dem Leben nachteilig, die angenehmen dagegen der Gesundheit zuträglich sind. Etwas Wein, ein Löffelchen Kaffee, einige Tropfen Likör haben schon auf manchem hippokratistischen Gesicht ein Lächeln hervorgezaubert.

Außerdem sollten jene strengen Befehlshaber wissen, daß ihre Vorschriften meist ohne Wirkung bleiben; der Kranke sucht sich ihnen zu entziehen; seine Umgebung findet stets tausend Gründe, ihm gefällig zu sein, und einmal muß man doch sterben.

Die Nation, die man im Jahre 1815 einem kranken Russen gab, hätte einen Sackträger betrunken gemacht, und die eines Engländers einen Provençal zum Plazen gestopft. Und man durfte nichts abbrechen, denn die Militärinspektoren waren beständig in den Spitälern und überwachten sowohl die Lieferung wie die Verzehrung.

Ich gebe meine Ansicht mit um so mehr Zutrauen, als sie auf zahlreiche Tatsachen gestützt ist und auch bei den berühmtesten Praktikern mehr und mehr Eingang findet.

Der Domherr Kollet, der vor 50 Jahren starb, war nach der Sitte der alten Zeit ein starker Trinker; er wurde krank, und mit dem ersten Wort untersagte ihm sein Arzt gänzlich den Wein. Aber bei dem nächsten Besuch fand der Doktor seinen Patienten zwar im Bett, vor ihm aber die vollständigste Beweisführung seiner Schuld: einen Tisch mit einem weißen Tischtuch gedeckt, einen Becher von Kristall, eine Flasche von gutem Aussehen und eine Serviette zum Abwischen der Lippen.

Der Doktor geriet in heftigen Zorn und wollte fort, als ihm der unglückliche Domherr in jammervollem Ton zurief: „Ach, lieber Doktor, als Sie mir verboten, Wein zu trinken, verboten Sie mir doch nicht das Vergnügen, die Flasche wenigstens zu betrachten!“

Der Arzt, der Herrn von Montlusin aus Pont-de-Beyle behandelte, war noch grausamer; er untersagte seinem Patienten nicht nur den Wein, sondern verordnete ihm auch obendrein, viel Wasser zu trinken.

Einige Zeit nach seinem Besuch kam Frau von Montlusin in der besten Absicht, die Genesung ihres Mannes zu fördern, und brachte ihm ein großes Glas sehr frisches und kristallhelles Wasser.

Der Kranke nahm es demütig an und trank mit Ergebung; aber beim ersten Schluck hielt er ein, gab das Glas seiner Frau zurück und sagte: „Nimm das, meine Liebe, und hebe es für ein andermal auf; ich habe immer gehört, man müsse mit Arzneimitteln nicht spaßen.“

Die Literaten.

Das Literatenquartier liegt im Reiche der Feinschmeckerei hart neben dem Stadtviertel der Ärzte.

Zur Zeit Ludwigs XIV. waren die Literaten Trunkenbolde; sie lebten mit der Mode, und die Denkwürdigkeiten aus jener Zeit erzählen davon erbauliche Dinge. Heutzutage sind sie Feinschmecker; das ist eine Verbesserung.

Ich bin nicht der Ansicht des Lyrikers Geoffroy, der behauptete, die heutigen Schriftwerke seien kraftlos, weil ihre Verfasser nur Zuckerwasser tranken.

Ich glaube im Gegenteil, daß hier ein doppeltes Mißverständnis herrscht, sowohl hinsichtlich der Tatsachen, als auch hinsichtlich der Folgen.

Unsere Zeit ist reich an Talenten; sie schaden sich vielleicht durch ihre Menge; aber die Nachwelt, die mit mehr Ruhe urteilt, wird manches zu bewundern finden; gerade so wie wir den Werken von Racine und Molière Gerechtigkeit angedeihen lassen, die von ihren Zeitgenossen mit Kälte aufgenommen wurden.

Niemals war die Stellung der Literaten in der Gesellschaft angenehmer als jetzt. Sie wohnen nicht mehr, wie früher, unter den Dächern; die Felder der Literatur sind fruchtbar geworden; die Wellen der Hippokrene rollen Goldkörner am Boden; jedermann gleichgestellt, hören sie nicht mehr die Sprache des Protektorats und werden obendrein von der Feinschmeckerei mit Liebfosungen überhäuft.

Man ladet die Literaten ein, weil man ihre Talente achtet, weil ihre Unterhaltung meist einen besonderen Reiz hat, und dann auch weil seit einiger Zeit jede Gesellschaft ihre Literaten haben muß.

Diese Herren kommen stets ein wenig spät; man empfängt sie um so besser, weil man sie ersehnte; man gibt ihnen Leckerbissen, damit sie wiederkommen, und gute Weine, damit sie Wisfunken sprühen; und da sie das alles sehr natürlich finden, gewöhnen sie sich daran, werden und bleiben Feinschmecker.

Es ging sogar so weit, daß es ein wenig Skandal gab. Einige Spürhunde behaupteten, daß gewisse Frühstücke eine Verführung gewesen seien, daß gewisse Ernennungen aus Pasteten hervorgegangen und der Tempel der Unsterblichkeit mit der Gabel geöffnet worden sei. Das sagten böse Zungen; die Gerüchte wurden vergessen, wie so viele andere; was getan ist, bleibt getan, und wenn ich diese Dinge erwähne, so geschieht es nur, um zu zeigen, daß ich alles kenne, was meinen Gegenstand betrifft.

Die Betbrüder.

Die Feinschmeckerei zählt viele Betbrüder unter ihre eifrigsten Jünger.

Wir verstehen unter diesem Wort, was Ludwig XIV. und Molière darunter verstanden, nämlich Leute, deren Religion in Äußerlichkeiten besteht; die wahrhaft frommen und wohlthätigen Leute haben damit nichts zu tun.

Sehen wir zu, wie sie berufen werden. Die meisten, die ihr Seelenheil suchen, wollen den leichtesten Weg wandeln; diejenigen, welche die Menschen fliehen, auf der Erde schlafen und das Bußhemd umgürten, sind und werden stets Ausnahmen bleiben. Nun gibt es Dinge, die ohne Widerspruch verdammenstwert sind, und die man sich niemals erlauben darf, wie Wälle, Theater, Spiel und ähnlichen Zeitvertreib.

Man verdammt diese Dinge und die sich ihnen hingeben, und nun schlüpft die Feinschmeckerei mit einer ganz geistlichen Miene herein. Der Mensch ist nach göttlichem Recht König der Natur, und alles, was die Erde hervorbringt, wurde für ihn geschaffen. Für ihn mästet sich die Wachtel, für ihn sammelt der Mokkastrauch sein Aroma, für ihn das Zuckerrohr seine der Gesundheit zuträglichste Süßigkeit.

Warum sollte man nun nicht mit zuträglichster Mäßigkeit der Gaben genießen, welche die Vorsehung bietet, zumal wenn wir sie als vergängliche Dinge betrachten und sie unseren Dank gegen den Schöpfer alles Guten steigern?

Noch stärkere Gründe kommen hinzu. Kann man diejenigen, die unsere Seelen zum Guten lenken und uns auf dem Heilswege erhalten, zu gut empfangen? Soll man nicht Vereinigungen zu solchen Heilzwecken so viel als möglich fördern und angenehm machen?

Zuweilen kommen auch Komos' Gaben, ohne daß man sie sucht: ein Bekannter aus der Schulzeit, ein alter Freund, ein Neugier, der sich kreuzigt, ein Verwandter, der sich meldet, ein Schützling, der erkenntlich ist. Wie könnte man solche Opfer zurückweisen? Muß man sie nicht zufrieden stellen? Es ist durchaus notwendig!

Zudem ist es von alters her so gewesen.

Die Klöster waren wahrhafte Vorratskammern voll trefflicher Mäschereien; deshalb werden sie auch von vielen Liebhabern zurückgewünscht.

Mehrere Mönchsorden, besonders die Bernhardiner, liebten eine gute Küche. Die Köche der Klerisei haben die Kunst vervollkommnet, und als Herr von Pressigny (er starb als Erzbischof von Besançon) vom Konklave zurückkam, in dem Pius VI. ernannt wurde, erzählte er, daß er in Rom bei dem Kapuzinergeneral am besten gespeist habe.

Die Ritter und die Abbés.

Wir können diesen Abschnitt nicht besser beschließen, als indem wir zweier Korporationen ehrenvoll erwähnen, die wir im vollen Glanz ihres Ruhms sahen, und die von der Revolution ausgelöscht wurden: die Ritter und die Abbés.

Waren sie Feinschmecker, die lieben Freunde! Ihre offenen Nasen, ihre aufgerissenen Augen, ihre glänzenden Lippen, ihre spazierenden Zungen ließen keinen Zweifel daran aufkommen; doch hatte jeder Stand seine besondere Art, zu essen.

Die Ritter hatten etwas Militärisches in ihrer Haltung — sie nahmen die Bissen mit Würde, bearbeiteten sie mit Ruhe und ließen ihre billigenden Blicke wagerecht vom Hausherrn zur Hausfrau umhergleiten.

Die Abbés im Gegenteil kauerten sich zusammen, um dem Teller näher zu kommen; ihre rechte Hand krümmte sich wie die Pfote einer Katze, die Kastanien aus dem Feuer holt; ihr Antlitz war ganz Vergnügen, und ihr Blick hatte eine Innigkeit, die sich leichter begreifen als malen läßt.

Da die heutige Generation gar nichts den Rittern und Abbés Ähnliches gesehen hat und man sie doch kennen muß, um viele Bücher des 18. Jahrhunderts verstehen zu können, so entlehne ich noch dem Verfasser der „Geschichtlichen Abhandlung vom Duell“ einige Seiten, die in dieser Hinsicht nichts zu wünschen übrig lassen.

Langes Leben der Feinschmecker.

Nach meinen letzten Vorlesungen bin ich glücklich, überglücklich, meinen Lesern eine frohe Neuigkeit mitteilen zu können, nämlich daß eine gute Tafel der Gesundheit nichts schadet und die Feinschmecker im Gegenteil unter sonst gleichen Bedingungen länger leben als andere. Dies geht mathematisch aus einer vortrefflichen Abhandlung hervor, welche Dr. Villarmet neulich in der Akademie der Wissenschaften las.

Er hat die verschiedenen Stände der Gesellschaft, in denen man gut lebt, mit denen verglichen, wo man sich schlecht nährt, und die ganze Stufenleiter durchlaufen. Er hat die verschiedenen Bezirke von Paris, in denen mehr oder weniger Wohlstand herrscht, miteinander verglichen (und bekanntlich herrscht in dieser Beziehung ein ungeheurer Unterschied, wie z. B. zwischen der Vorstadt St. Marceau und der Chaussee d'Antin).

Endlich hat Dr. Billermet seine Untersuchungen auf die verschiedenen Departements ausgedehnt und die mehr oder weniger fruchtbaren in dieser Beziehung verglichen; überall hat er als allgemeinstes Resultat gefunden, daß die Sterblichkeit in demselben Maße abnimmt, als die Mittel einer guten Ernährung zunehmen, und daß so diejenigen, die das Unglück trifft, sich schlecht nähren zu müssen, doch wenigstens sicher sind, schneller durch den Tod vom Elend befreit zu werden.

Die Extreme dieser Progression sind, daß in dem begünstigtesten Lebensstand in einem Jahr nur ein Individuum auf 50 stirbt, während in den elendesten Ständen in demselben Zeitraum einer auf vier stirbt.

Man darf deshalb nicht glauben, daß, wer sich vortrefflich nährt, niemals krank würde; leider fallen solche auch zuweilen den Ärzten in die Hände, die sie als „gute Patienten“ zu bezeichnen pflegen; aber sie haben mehr Lebenskraft, alle Teile ihrer Organisation sind besser unterhalten, die Natur hat mehr Hilfsmittel, und der Körper widersteht weit besser der Zerstörung. Die physiologische Wahrheit wird auch durch die Geschichte unterstützt, die uns belehrt, daß alle Unglücksfälle, wie Kriege, Belagerungen, Notjahre, indem sie die Mittel der Ernährung verminderten, stets durch Erzeugung ansteckender Krankheiten die Sterblichkeit vermehrten und dadurch den Notstand erhöhten.

Dreizehnte Betrachtung: Gastronomische Probierschüsseln.

Im vorigen Kapitel hat man sehen können, daß der spezifische Charakter derjenigen, die mehr Ansprüche auf den Ehrentitel eines Feinschmeckers erheben, als sie haben, darin besteht, daß beim besten Essen ihr Auge ausdruckslos und ihr Gesicht unbelebt bleibt.

Sie sind unwürdig der Schätze, die man an sie verschwendet, und deren Wert sie nicht empfinden; man muß sie deshalb bezeichnen können, und wir haben nach einem unterscheidenden Merkmal gesucht, da die Kenntnis solcher Leute für die Wahl der Gäste wichtig ist.

Wir haben uns dieser Untersuchung mit jener Ausdauer gewidmet, die den Erfolg erzwingt, und dieser Ausdauer verdanken wir den Vorteil, dem ehrenwerten Stand der Gastgeber die Entdeckung der „gastronomischen Probierschüsseln“ anzupfehlen zu können — eine Entdeckung, die dem 19. Jahrhundert zur Ehre gereicht.

Wir verstehen unter gastronomischen Probierschüsseln Gerichte von anerkanntem Geschmack und so unwiderleglicher Vortrefflichkeit, daß ihr Auftragen allein bei jedem wohl organisierten Menschen alle Geschmackskräfte in Aufregung bringt, so daß man jeden, an dem in solchem Fall weder der Strahl des Verlangens noch die Verklärung der Seligkeit wahrzunehmen ist, als des Vergnügens und der Ehre der Sitzung unwürdig erklären kann.

Die Methode der Probierschüsseln wurde nach reislicher Untersuchung und Beratung des Großen Rats im Goldenen Buch mit folgenden Ausdrücken eingeschrieben, die man einer nicht mehr veränderlichen Sprache entlehnte:

Utrumque ferculum eximii et bene noti saporis appositum fuerit, fiat autopsia convivae; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad ecstasim, notetur ut indignus. Der beeidigte Übersetzer des großen Rats übersetzte dies wie folgt:

Sobald eine Schüssel von vortrefflichem und wohlbekanntem Geschmack aufgetragen wird, beobachte man seine Gäste, und der, dessen Züge und Augen nicht Begeisterung zeigen, werde als unwürdig angemerkt.

Die Macht der Probierschüsseln ist durchaus relativ — und sie müssen den Fähigkeiten und Gewohnheiten der verschiedenen Stände angepasst sein. Sie müssen unter genauer Beobachtung der Umstände so berechnet sein, daß sie Bewunderung und Überraschung hervorrufen; sie sind ein Kraftmesser, dessen Feder um so stärker wirkt, je mehr man sich in die höheren Gesellschaftsschichten erhebt. Das Probierstück, das für einen kleinen Rentier der Coquenardstraße bestimmt ist, wirkt nicht mehr auf einen Unterkommis und würde bei einem Diner von Ausgewählten (*select few*) bei einem Bankier oder Minister gar nicht bemerkt.

Bei der Aufzählung der Speisen, die als Probierschüsseln dienen sollen, beginnen wir mit denjenigen von niederem Rang; wir steigen dann allmählich in die Höhe, um die Theorie zu erläutern, damit nicht nur jeder sich der Tabelle mit Nutzen bedienen, sondern auch neue Probierschüsseln nach demselben Prinzip erfinden, ihnen seinen Namen geben und sie in demjenigen Gesellschaftskreis benutzen könne, den der Zufall ihm angewiesen hat.

Wir hatten sogar einmal die Absicht, zur Erläuterung die Rezepte zu geben, nach denen verschiedene Speisen, die wir als Probierschüsseln anempfehlen, zubereitet werden sollen; haben uns aber dessen enthalten, weil wir den seitdem erschienenen

Kochbüchern und namentlich demjenigen von Beauvilliers, sowie dem „Koch der Köche“ unrecht getan hätten. Wir verweisen also auf diese, sowie auf die Kochbücher von Viard und Appert, und bemerken, daß man im letzteren manche wissenschaftliche Erörterung findet, die sonst in Büchern dieser Art nicht vorkommt.

Ich bedaure, daß das Publikum nicht den stenographischen Bericht über die Verhandlungen des Kongresses hinsichtlich der Probierschüsseln genießen kann. Sie sind von der Nacht des Geheimnisses umhüllt, und nur einen Umstand darf ich aufdecken.

Ein Mitglied schlug negative Probierschüsseln durch Entziehung vor.

So z. B. ein Unglück, das eine vortreffliche Schüssel vernichtet hätte, ein Korb, der mit der Post hätte ankommen sollen und Verspätung erlitt, möchte nun die Tatsache wahr oder nur erfunden sein; man hätte den Grad der Trauer, der sich auf den Stirnen der Gäste bei dieser betrüblichen Nachricht malte, beobachtet, notiert und sich so eine Vorstellung von dem Geschmacksgefühl der Betreffenden machen können.

Aber so verführerisch auch dieser Vorschlag scheinen mochte, so hielt er doch einer tieferen Untersuchung nicht stand. Der Präsident bemerkte, und zwar mit vielem Recht, daß solche Unglücksfälle zwar auf die verwahrlosten Organe der Gleichgültigen nur sehr oberflächlich wirken, die wahren Gläubigen dagegen um so heftiger angreifen und ihnen vielleicht einen tödlichen Schreck bereiten könnten. Deshalb wurde auch der Antrag trotz einiger Anstrengungen von seiten des Antragstellers einstimmig verworfen.

Wir wollen jetzt die Gerichte aufzählen, die uns als Probierstücke geeignet scheinen; wir haben sie in drei Reihen aufsteigender Ordnung nach der früher angegebenen Methode eingeteilt.

Gastronomische Probierschüsseln.

Erste Reihe. Mittleres Einkommen: 5000 Franken. (Mittelmäßigkeit.)

Ein tüchtiger Kalbschlegel, dick mit Speck gespickt und in seiner Sauce geschmort;

Ein Truthahn von der Meierei, mit Lyoner Kastanien gefüllt; Fette Tauben vom Schlag, gut in Speckscheiben gebraten;

Eierschnee;

Sauerkraut mit Würstchen und geräuchertem Straßburger Speck. Ausruf: Donnerwetter! Das sieht gut aus! Da müssen wir uns tüchtig daranmachen!

Zweite Reihe. Mittleres Einkommen: 15000 Franken. (Wohlhabenheit.)

Ein innen rotes, gespicktes Ochsenfilet in seiner Sauce geschmort;

Ein Rehshlegel, Sauce mit gehackten Cornichons;

Ein gefottener Steinbutt;

Ein Schaffschlegel von den Salzwiesen, nach Provencer Art zubereitet;

Ein Truthahn mit Trüffeln;

Erstlings-Zuckererbsen.

Ausruf: Ah, lieber Freund! Welch angenehme Erscheinung! Es geht ja zu wie bei der Hochzeit von Kanaan!

Dritte Reihe.

Mittleres Einkommen: 30000 Franken und mehr. (Reichtum.)

Ein siebenpfündiger Kapaun, bis zur vollständigen Kugel mit Trüffeln aus Perigord gestopft;

Eine ungeheure Straßburger Gänseleberpastete, die wie ein Festungsturm aussieht;

Ein großer Rheinsalm à la Chambord, mit reichen Zutaten schön aufgepuszt;

Wachteln mit Ochsenmark und Trüffeln auf gerösteten Butter- schnitten mit Basilienkraut;

Ein gespickter und gefüllter Flußhecht in einer Krebsauce nach den Regeln der Kunst;
 Ein Fasan auf der Höhe seines Geschmacks, als Haarschopf gespickt, auf einem Bratsockel à la sainte alliance;
 Hundert frühe Spargel von fünf bis sechs Linien Durchmesser mit Fleischbrühsauce;
 Zwei Duzend Ortolanen nach Provencer Art, wie es in dem „Sekretär und Koch“ beschrieben ist.
 Ausruf: Gnädiger Herr, welchen Ausbund von Koch haben Sie! So etwas findet man nur bei Ihnen.

Allgemeine Bemerkung.

Alle Probierschüsseln, die ihre Wirkung sicher äußern sollen, müssen sehr reichlich aufgetragen werden; die Erfahrung, auf die Kenntnis des menschlichen Herzens gestützt, hat uns belehrt, daß die schmackhafteste Seltenheit ihre Wirkung verliert, wenn sie nicht im Übermaß geboten wird; denn die erste Bewegung, die sie bei den Gästen hervorbringt, wird durch die Furcht aufgehalten, sie könnten nur spärlich bedient werden oder aus Höflichkeit sogar ausgeschlagen müssen, wie das namentlich bei prahlerischen Geizhalsen vorkommt.

Wehrmals habe ich die Wirkung der Probierschüsseln beobachtet; ein Beispiel wird genügen.

Wir waren bei einem Diner von Feinschmeckern des vierten Grades nur zwei Laien, mein Freund N. . . . und ich.

Nach einem ersten höchst ausgezeichneten Gang erschien unter anderen Dingen ein jungfräulicher Hahn *) von Barbezieur,

*) Männer, deren Ansicht eine wissenschaftliche Lehre begründen kann, haben mich versichert, daß das Fleisch eines jungfräulichen Hahns, wenn nicht zarter, so doch gewiß weit wohlschmeckender sei als das eines Kapauus. Ich habe in diesem Jammertal noch zu viel zu tun, um Versuche anzustellen, ich überlasse das meinen Lesern; aber ich glaube,

bis zum Magen mit Trüffeln gefüllt, und ein wahres Gibraltar von einer Straßburger Gänseleberpastete.

Diese Erscheinung brachte auf die Gesellschaft eine sichtbare Wirkung hervor, die sich ebenso schwer beschreiben läßt wie das stille Lachen von Cooper — ich sah wohl, daß man Beobachtungen anstellen könne.

In der That schwieg die Unterhaltung wegen Überfülle der Herzen; die allgemeine Aufmerksamkeit richtete sich auf die Geschicklichkeit der Vorschneider, und nachdem die Teller verteilt waren, sah man nach und nach auf allen Gesichtern das Feuer des Verlangens, die Verzückung des Genusses und die vollkommene Ruhe der Glückseligkeit.

Vierzehnte Betrachtung: Vom Tafelvergnügen.

Unter allen fühlenden Wesen, die den Erdball bewohnen, hat der Mensch ohne allen Zweifel am meisten zu leiden.

Die Natur hat ihn ursprünglich durch die Nacktheit seiner Haut, die Gestalt seiner Füße und durch den Trieb zu Krieg und Zerstörung, der die Menschengattung überall hin begleitet, zu Schmerzen verdammt.

Die Tiere sind von diesem Fluch nicht betroffen, und ohne jene Kämpfe, die der Begattungstrieb erzeugt, wäre den meisten

man kann von vornherein dieser Ansicht zustimmen, denn das Fleisch des ersteren besitzt ein Element des Geschmacks mehr als das des letzteren.

Eine geistreiche Frau hat mich versichert, sie erkenne die Feinschmecker an der Art, womit sie gewisse Worte, wie: Herrlich! Vortrefflich! aussprechen; die Adepten legen einen Akzent der Wahrheit, Zartheit und Begeisterung hinein, den vernachlässigte Gaumen nicht nachzuahmen vermögen.

Arten der Schmerz unbekannt; der Mensch dagegen, der nur flüchtig und mittels weniger Organe das Vergnügen genießen kann, ist zu jeder Zeit und in allen Körperteilen ungeheuren Schmerzen ausgesetzt.

Dieser Spruch des Geschicks wird noch in seiner Ausführung durch eine Menge von Krankheiten erschwert, die Folgen der gesellschaftlichen Gewohnheiten sind, so daß also das lebhafteste und innigste Vergnügen die fürchterlichen Schmerzen nicht aufwiegen kann, wie sie bei gewissen Krankheiten auftreten, z. B. bei Sicht, Zahnweh, Rheumatismus und Harnverhaltung, oder wie sie bei gewissen Völkern durch die gebräuchlichen Strafen hervorgerufen werden.

Diese tatsächliche Furcht vor Schmerzen ist auch ein Grund, daß der Mensch, selbst ohne es zu merken, sich mit Hefigkeit auf die entgegengesetzte Seite wirft und der kleinen Zahl von Vergnügungen sich gänzlich hingibt, die ihm die Natur zugeteilt hat.

Aus demselben Grund vermehrt, verlängert, verändert der Mensch diese Vergnügungen und betet sie zuletzt an, wie denn zur Zeit des Götzendienstes und während einer langen Reihe von Jahrhunderten alle Vergnügungen niederen Gottheiten geweiht und höheren Göttern untergeordnet waren.

Die Strenge der neueren Religionen hat alle diese Gottheiten zerstört; Bacchus, Amor, Comus, Venus und Diana sind nur noch dichterische Erinnerungen; aber die Sache besteht fort, und selbst unter der Herrschaft der ernstesten Glaubensformen tafelt man bei Gelegenheit der Heiraten, Taufen und selbst der Begräbnisse.

Ursprung des Tafelvergnügens.

Die Mahlzeiten in unserem Sinn beginnen erst mit dem zweiten Zeitalter des Menschengeschlechts, d. h. von dem Augenblick an,

wo es sich nicht mehr von Früchten nährte. Die Zubereitung und Verteilung des Fleisches bedingte die Vereinigung der Familie, deren Häupter den Kindern das erjagte Wild aus=teilten, und die erwachsenen Kinder leisteten später denselben Dienst ihren alten Eltern.

Diese Vereinigungen, die sich anfangs auf die nächsten Ver=wandten beschränkten, dehnten sich später auf Nachbarn und Freunde aus.

Später, als das Menschengeschlecht sich weiter verbreitet hatte, setzte sich der ermüdete Wanderer zu diesen Ur=Mahlen und erzählte von fremden Gegenden. So entstand die Gastfreund=schaft mit ihren bei allen Völkern geheiligten Rechten; denn selbst die wildesten Stämme halten es für eine Pflicht, das Leben derjenigen zu achten, mit denen sie Brot und Salz ge=teilt haben.

Beim Mahl entstanden und vervollkommneten sich die Sprachen, teils weil die Gelegenheit zur Vereinigung stets sich wiederholte, teils auch weil die Ruhe bei und nach der Mahlzeit von selbst zu Vertraulichkeit und Geschwägigkeit führt.

Unterschied zwischen dem

Eßvergnügen und dem Tafelvergnügen.

Der Natur der Dinge nach mußten die Grundlagen des Tafel=vergnügens in dem Obengesagten bestehen. Das Eßvergnügen, das ihm vorausging, muß man wohl davon unterscheiden. Es ist die wirkliche und direkte Empfindung eines Bedürfnisses, dem man genügt.

Das Tafelvergnügen ist die reflektierte Empfindung, die aus verschiedenen Umständen der Tatsachen, der Örtlichkeit der Dinge und der Personen hervorgeht, die bei dem Mahl mitwirken. Das Eßvergnügen ist uns mit den Tieren gemein; es bedarf dazu nur des Hungers und dessen, was nötig ist ihn zu stillen.

Das Tafelvergnügen gehört dem Menschen eigentümlich an; es bedarf vorhergegangener Sorgfalt bei der Zubereitung des Mahls, bei der Wahl des Orts und der Versammlung der Teilnehmer. Das Eßvergnügen verlangt, wenn nicht Hunger, so doch wenigstens Appetit; das Tafelvergnügen ist häufig von beiden unabhängig.

Beide Zustände lassen sich bei Festmahlen beobachten.

Beim ersten Gang und zu Beginn der Sitzung ist jeder begierig, ohne zu sprechen, ohne auf das zu hören, was gesagt wird, und welchen Rang man auch in der Gesellschaft einnehmen möge, man vergißt alles, um nur die Rolle eines Arbeiters in der Fabrik zu spielen. Sobald aber das Bedürfnis einigermaßen befriedigt ist, stellt sich die Reflexion ein, die Unterhaltung wird lebhaft, ein anderer Zustand beginnt, und der ursprüngliche Verzehrter wird ein mehr oder minder liebenswürdiger Gast, je nachdem der Schöpfer aller Dinge ihm dazu die Mittel verliehen hat.

Wirkungen.

Das Tafelvergnügen bedingt weder Verückung, noch Begeisterung, noch Leidenschaft, aber es gewinnt durch die Dauer, was es an Intensität verliert, und zeichnet sich noch besonders durch den eigentümlichen Vorteil aus, daß es zu allen anderen Vergnügungen stimmt oder uns wenigstens über ihren Verlust tröstet. Nach einem trefflichen Mahl erfreuen sich Geist und Körper in der That eines ganz besonderen Wohlbefindens.

In physischer Hinsicht erheitert sich das Antlitz, während das Gehirn sich erfrischt, die Gesichtsfarbe sich rötet, die Augen glänzen und eine sanfte Wärme alle Glieder durchzieht.

In moralischer Hinsicht schärft sich der Geist, erhitzt sich die Phantasie, Witze entstehen und kreisen umher, und wenn La Fare und Saint-Aulaire der Nachwelt als witzige Schrift-

steller bekannt wurden, so verdanken sie es vorzüglich dem Umstand, daß sie liebenswürdige Gäste gewesen sind. Außerdem findet man häufig um denselben Tisch alle Gefühlsarten versammelt, die zu einer hochentwickelten Geselligkeit gehören: Liebe, Freundschaft, Geschäft, Spekulation, Macht, Bittstellerei, Ehrgeiz, Intrige — deshalb finden sich überall Beziehungen, und die Mahlzeiten bringen Früchte aller Art.

Industrielle Nebendinge.

Die menschliche Industrie hat es sich in unmittelbarer Folgerung aus diesen Vorbedingungen zur Aufgabe gemacht, das Tafelvergnügen möglichst zu verlängern und zu verstärken.

Einige Dichter beklagten sich, daß der Hals zu kurz sei, um ein längeres Schmeckvergnügen zu gestatten; andere bedauerten die geringe Aufnahmefähigkeit des Magens, und man ging im Altertum sogar so weit, diesen Körperteil der Sorge für die Verdauung einer ersten Mahlzeit zu entheben, um sich das Vergnügen zu gönnen, eine zweite zu verschlucken.

Das war gewiß die äußerste Anstrengung, die man machen konnte, um die Geschmacksgenüsse zu erweitern; da man aber dennoch nicht nach dieser Seite die von der Natur gesetzten Grenzen überschreiten konnte, warf man sich auf Nebendinge, die mehr Erweiterung zuließen.

Man zierte Becher und Gefäße mit Blumen, bekränzte die Gäste, speiste unter freiem Himmel in Gärten und Hainen mitten unter allen Wundern der Natur.

Man verband mit dem Tafelvergnügen die Reize des Gesangs und den Ton der Instrumente. Der Sänger Demodokos sang die Taten und Kriege der Vergangenheit, während der Hof des Königs der Phäaken speiste.

Tänzer, Taschenspieler und Mimen beider Geschlechter mit oder ohne Kostüm beschäftigten die Augen, ohne den Genüssen des

Geschmacks zu schaden; die ausgezeichnetsten Wohlgerüche erfüllten die Luft; man ließ sich selbst durch die unverschleierte Schönheit bedienen, so daß alle Sinne zu allgemeinem Genuß berufen waren.

Ich könnte mehrere Seiten mit den Beweisen des Gesagten füllen. Man braucht nur die griechischen und römischen Autoren, sowie unsere alten Chroniken abzuschreiben; aber Untersuchungen dieser Art wurden schon oft gemacht, und die leicht gewonnene Gelehrsamkeit hat wenig Verdienstliches! Ich erwähne also als bekannt, was andere bewiesen haben, und von diesem Recht mache ich öfter Gebrauch, wofür mir meine Leser dankbar sein werden.

18. und 19. Jahrhundert.

Wir haben mehr oder weniger, je nach den Umständen, diese verschiedenen Glückseligkeitsmittel uns angeeignet und noch andere hinzugefügt, die neuere Entdeckungen uns gaben.

Die Geschliffenheit unserer Sitten durfte die Brechurnen der Römer nicht bestehen lassen; aber wir haben sie übertroffen und dasselbe Ziel auf einem vom guten Geschmack gestatteten Wege erreicht.

Man hat so anziehende Speisen erfunden, daß der Appetit stets wieder neu geweckt wird; zugleich sind sie so leicht, daß sie dem Gaumen schmeicheln, ohne den Magen zu beladen. Seneca hätte gesagt: eßbare Wolken (»nubes esculentae«). Wir sind im Küchenfortschritt so weit gekommen, daß unsere Mahlzeiten unendlich dauern könnten, wenn nicht die nötigen Geschäfte uns zwingen, den Tisch zu verlassen, oder das Verdurfnis nach Schlaf sich nicht fühlen ließe; man hätte keinen Anhaltspunkt zur Bestimmung der Zeit, die zwischen dem ersten Gläschen Madeira und der letzten Bowle Punsch verfließen könnte. Indessen darf man nicht glauben, daß diese Nebendinge durchaus zum Tafelvergnügen gehörten. Man genießt dieses Ver-

gnügen jedesmal, sobald nur folgende vier Bedingungen erfüllt sind: leidliches Essen, guter Wein, liebenswürdige Gäste, hinreichende Zeit.

So hätte ich manchmal dem frugalen Essen beizuhocken mögen, das Horaz dem eingeladenen Nachbar oder dem Gast bestimmte, den das schlechte Wetter gezwungen hatte, bei ihm einzufehren: ein gutes Huhn, ein Zicklein (gewiß recht fett) und zum Nachtisch Trauben, Feigen und Nüsse. Wenn dazu ein alter Wein, unter Konsul Manlius gekeltert (*natum mecum consule Manlio*), und die Unterhaltung des wollüstigen Dichters kam, so würde ich glauben, auf das beste gespeist zu haben.

At mihi cum longum post tempus venerat hospes
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque haedo, tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu*).

So mögen sich gestern oder vorgestern ein halbes Duzend Freunde an einem gekochten Schafschlegel und gebratenen Nierenschnitten erfättigt haben, die sie mit klarem Orleans oder Medoc hinabspülten, und während sie den Abend mit einem freundlichen und traulichen Gespräch voll Hingebung zubrachten, vergaßen sie vollkommen, daß es feinere Gerichte und bessere Küche geben kann.

*) Besuchte mich einmal
Nach langer Zeit ein Gastfreund, oder kam
An einem müß'gen Regentag ein Nachbar
Zu mir herüber, ein willkomm'ner Gast,
So schickt' ich nicht, um gütlich uns zu tun,
Nach Fischen in die Stadt; ein Huhn mit einem Bockchen
Gab uns ein köstlich Mahl; der Nachtisch wurde
Mit trock'nen Trauben, Nüssen, großen Feigen
Gar stattlich ausgeschmückt. (Wieland.)

Es gibt im Gegentheil kein Tafelvergnügen, mögen auch die Speisen noch so gut und die Nebendinge noch so prachtvoll sein, wenn der Wein schlecht, die Gäste ohne Wahl zusammengewürfelt, die Gesichter traurig sind und das Mahl in Eile verschluckt wird.

Skizze.

Aber, ruft mir vielleicht der ungeduldige Leser zu, wie soll denn im Gnadensjahr 1825 ein Mahl beschaffen sein, das alle Bedingungen vereinigt, die ein Tafelvergnügen im höchsten Grade gewährt?

Ich will diese Frage beantworten. Geh in dich, Leser, und merke auf: Gasterea, die schönste aller Musen, begeistert mich; ich werde verständlicher sein als ein Orakel, und meine Vorschriften werden Jahrhunderte dauern.

„Die Zahl der Gäste soll zwölf nicht überschreiten, damit die Unterhaltung stets allgemein sein könne;

„Die Gäste sollen so gewählt sein, daß ihre Beschäftigung zwar verschieden, ihr Geschmack dagegen ähnlich sei, und sie sollen Berührungspunkte genug haben, damit man der unleidlichen Formalitäten des Vorstellens überhoben sei;

„Der Speisesaal soll glänzend erleuchtet, das Tischzeug außerordentlich rein und die Luft des Zimmers auf 13 bis 16° R erwärmt sein;

„Die Männer sollen witzig ohne Anmaßung, die Frauen liebenswürdig ohne allzuviel Koketterie sein;

„Die Speisen sollen ausgezeichnet gewählt, aber nur wenig zahlreich sein und die Weine, jeder in seiner Art, von vorzüglichster Qualität;

„Die Reihenfolge der Speisen soll von den kräftigen zu den leichten fortschreiten, diejenige der Weine von den leichten süßigen zu den schweren Sorten;

„Der Fortgang des Essens soll mit mäßiger Eile vor sich gehen, da das Nachtessen die letzte Tagesbeschäftigung ist; die Gäste sollen zusammenhalten wie Reisende, die zugleich an demselben Ziel ankommen wollen;

„Der Kaffee muß kochend und die Liköre müssen ganz besonders fein gewählt sein;

„Der Salon, in dem die Gäste nach dem Essen weilen, soll groß genug sein, um eine Spielpartie für diejenigen zu organisieren, die es nicht lassen können, und doch Raum für die Gespräche nach Tisch zu gewähren;

„Die Gäste sollen durch die Annehmlichkeit der Gesellschaft zurückgehalten und durch die Hoffnung belebt werden, daß der Abend nicht ohne weitere Vergnügungen vorübergehen werde;

„Der Tee soll nicht zu stark sein, die Butterschnitten reichlich fett und der Punsch sehr sorgfältig angemacht;

„Vor elf Uhr soll man nicht weggehen, aber um Mitternacht soll jeder im Bett liegen.“

Wer bei einer Mahlzeit war, die alle diese Bedingungen vereinigte, kann sich rühmen, seiner eigenen Apotheose beigewohnt zu haben; je mehr diese Regeln vernachlässigt wurden, desto weniger Vergnügen wird man gehabt haben.

Ich behauptete, daß ein Tafelvergnügen, so wie ich es bezeichnete, einer sehr langen Dauer fähig ist; ich will dies beweisen, indem ich die umständliche und wahrheitsgetreue Beschreibung des längsten Mahles gebe, das ich in meinem Leben mitgemacht habe: es ist ein Zuckerpläschen, das ich meinem Leser aus Dank für die Gefälligkeit, die er gehabt hat mich bis hierher zu lesen, in den Mund stecke. Also:

Ich hatte hinten in der Rue du Bac eine Familie von Verwandten, folgendermaßen zusammengesetzt: der Doktor, 78 Jahre alt; der Kapitän, 76 Jahre; ihre Schwester Jeannette, 74 Jahre.

Ich besuchte sie zuweilen, und sie empfingen mich stets sehr freundschaftlich.

„Wohlan!“ sagte mir eines Tags der Doktor Dubois, indem er sich auf die Zehen stellte, um mir auf die Schulter klopfen zu können, „Du rühmst uns schon so lange Deine Fondues (Eier mit Käse zusammengerührt) und machst uns damit den Mund wässern, daß es ein Ende haben muß! Der Kapitän und ich wollen einmal bei Dir frühstücken, damit die armen Seelen Ruhe bekommen.“ (Es war, glaube ich, um 1801, als er mich so neckte.) „Mit Vergnügen,“ erwiderte ich, „Sie sollen sie in ihrer ganzen Glorie haben — ich werde die Fondues selbst machen. Ihr Vorschlag macht mich glücklich. Also morgen um zehn Uhr — militärisch!“*)

Zur angezeigten Stunde kamen meine beiden Gäste, frisch rasiert, frisiert und gepudert; zwei kleine Greise, aber vollkommen frisch und gesund.

Sie lachten vor Vergnügen, als sie die Tafel gedeckt sahen; blendend weißes Tischzeug, drei Gedecke und an jedem Platz zwei Duzend Auster mit einer goldenen glänzenden Zitrone. An beiden Enden der Tafel stand eine Flasche Sauterne, wohl abgestäubt mit Ausnahme des Stopfens, der mit Sicherheit anzeigte, daß der Wein schon seit langer Zeit abgezogen war. Ach Gott! Ich habe ganz oder beinahe diese Austerfrühstücke verschwinden sehen, die früher so häufig und so fröhlich waren, wo man die Auster zu Tausenden verschlang! Sie sind dahingegangen mit den Abbés, die niemals weniger als ein Gros (12 Duzend) schlürften, und mit den Rittern, die nie aufhören konnten. Ich weine ihnen nach, aber als Philosoph; wenn die Zeit sogar die Regierungen wegstäubt, warum soll sie nicht daselbe mit einfachen Gebräuchen tun?

*) Wenn ein Rendezvous in dieser Weise verabredet ist, wird auf den Schlag aufgetragen; wer sich verspätet, bekommt nichts.

Nach den Austern, die man sehr frisch fand, kamen Nierenschnittchen am Spieß, eine Gänseleberpastete mit Trüffel und zuletzt die Fondues.

Die zu ihrer Bereitung dienenden Stoffe lagen in einer Kasserolle, die mit einem Weingeistbrenner auf den Tisch gebracht wurde. Ich arbeitete auf dem Schlachtfeld, und die Bettern verloren keine meiner Bewegungen aus den Augen. Sie lobten die Reize dieser Zubereitung und verlangten das Rezept; ich versprach es ihnen auch und erzählte ihnen dazu zwei Anekdoten, die der Leser vielleicht an einem anderen Ort finden wird. Nach den Fondues kamen die Früchte der Jahreszeit, Konfitüren, eine Tasse echten Mokkas nach Dubelloy, dessen Methode damals in Aufnahme kam, dann zwei Liköre, ein starker zum Magenputzen, ein sanfter zum Schmeidigen.

Nach dem Frühstück schlug ich meinen Gästen vor, sich einige Bewegung zu machen und zu diesem Zweck meine Zimmer zu besichtigen, die zwar nicht sehr elegant, aber geräumig und bequem sind, und in denen sich meine Freunde um so heimischer fanden, als die Decken und Vergoldungen aus den Zeiten Ludwigs XV. stammen.

Ich zeigte ihnen das Original in Ton von der Büste meiner hübschen Cousine, der Mme. Recamier, von Chinard und ihr Miniaturporträt von Augustin; sie waren darüber so entzückt, daß der Doktor mit seinen dicken Lippen das Porträt küßte und der Kapitän sich an der Büste eine Freiheit erlaubte, wofür ich ihm auf die Finger klopfte; denn wenn es alle Bewunderer der Büste ebenso machten, würde der wollüstig gerundete Busen bald in demselben Zustand sein, wie die große Zehe des heiligen Petrus in Rom, die von den Pilgern kurz geküßt ist.

Dann zeigte ich ihnen einige Abgüsse der schönsten Antiken, einige wertvolle Malereien, meine Jagdgewehre, meine musikalischen Instrumente und einige schöne französische und fremde Werke.

Bei dieser vielwissenschaftlichen Reise wurde sogar meine Küche nicht vergessen. Ich zeigte ihnen meinen Spartochofen, mein Bratöfchen, meinen Bratenwender mit Uhrwerk, meinen Verdampfer. Sie untersuchten alles mit kleinlicher Sorgfalt und wunderten sich um so mehr, als in ihrem Hause noch alles so zuging wie zu den Zeiten der Regentschaft.

Als wir in den Salon zurückkamen, schlug es zwei Uhr. „Pest!“ sagte der Doktor, „da schlägt es zwei, und Schwester Jeannette erwartet uns zum Essen! Wir müssen fort zu ihr. Ich verführe zwar keine große Eßlust, aber ich muß meine Suppe haben. Das ist eine alte Gewohnheit, und wenn es mir begegnet, daß ich keine esse, sage ich mit Titus: Diem perdidit! (Ich habe einen Tag verloren!)“ „Lieber Doktor,“ antwortete ich, „warum wollen Sie so weit gehen, um das zu finden, was Sie hier haben können? Ich schicke jemand zur Cousine, um ihr sagen zu lassen, daß Sie hier bleiben und mir das Vergnügen machen, ein Mittagessen einzunehmen, für das Sie nachsichtig sein werden, da es nicht die Vorzüge eines vorausbesorgten unvorhergesehenen haben kann.“

Die beiden Brüder berieten sich mit den Augen und stimmten dann förmlich zu. Ich schickte einen Boten nach der Vorstadt Saint-Germain, besprach mich mit meinem Küchenmeister, und in verhältnißmäßig kurzer Zeit setzte er uns teilweise mit feinen, teilweise mit den Hilfsmitteln eines benachbarten Speisewirts ein kleines, aber wohlbereitetes und appetitliches Mittagessen vor. Ich empfand eine große Genugthuung, als ich die Kaltblütigkeit und Würdigkeit sah, mit der meine Freunde sich setzten, an den Tisch rückten, ihre Servietten ausbreiteten und sich zum Gefecht anschickten.

Ich überraschte sie doppelt, ohne nur daran zu denken; denn ich ließ ihnen zur Suppe geriebenen Parmesankäse und ein Glas trockenen Madeira reichen. Diese beiden Neuheiten waren

gerade von dem Fürsten von Talleyrand eingeführt worden, unserem ersten Diplomaten, dem wir so viel feine und tiefe Wigworte verdanken, und dem die öffentliche Aufmerksamkeit stets mit besonderem Interesse sowohl in seiner Macht als nach seinem Rücktritt folgte.

Das Diner ging sehr gut von statten, sowohl in seinen Haupttheilen als in den Nebensachen, und meine Freunde waren ebenso gefällig als fröhlich.

Nach dem Essen schlug ich eine Partie Pikett vor, die aber ausgeschlagen wurde; der Kapitän meinte, sie zögen das dolce far niente der Italiener vor; wir bildeten also einen kleinen Kreis um den Kamin.

Trotz des Zaubers des far niente habe ich doch immer der Überzeugung gelebt, daß eine kleine Beschäftigung, ohne die Aufmerksamkeit in Anspruch zu nehmen, die Unterhaltung würzt — ich schlug Tee vor.

Der Tee war eine Seltsamkeit für Franzosen von altem Blut; doch ward er angenommen. Ich machte ihn in ihrer Gegenwart, und sie tranken einige Tassen mit um so größerem Vergnügen, als sie ihn bisher nur als Arznei betrachtet hatten.

Eine lange Erfahrung hat mich belehrt, daß jede Gefälligkeit eine andere nach sich zieht, und daß man die Kraft abzulehnen verliert, wenn man einmal auf diesem Wege ist. Deshalb sprach ich in fast befehlendem Ton von einer Bowle Punsch, womit wir den Abend beschließen wollten.

„Du willst uns ermorden,“ sagte der Doktor. „Du willst uns betrunken machen,“ sagte der Kapitän. Ich rief nur um so lauter nach Zitronen, Zucker und Rum.

Ich machte also den Punsch, und unterdessen röstete man dünne Brotschnitte (toast) mit frischer Butter und Salz darauf.

Diesmal gab's Empörung. Der Better versicherte, sie hätten genug gegessen; sie wollten nichts mehr anrühren; da ich aber

die Anziehungskraft dieser so einfachen Zubereitung kenne, antwortete ich, daß ich nur wünschte, es möchte genug sein. In der That nahm der Kapitän bald die letzte Schnitte, und ich überraschte ihn, als er danach schielte, ob noch welche da seien oder gefertigt würden, was ich augenblicklich befahl.

Unterdessen war die Zeit verstrichen und mehr als acht Uhr herangekommen. „Jetzt müssen wir fort,“ sagten meine Gäste; „wir müssen noch ein Blatt Salat mit unserer armen Schwester essen, die uns den ganzen Tag nicht gesehen hat.“

Ich widersprach nicht, und treu den Pflichten der Gastfreundschaft zwei so liebenswürdigen Alten gegenüber, begleitete ich sie an ihren Wagen und sah sie abfahren.

Man fragt vielleicht, ob sich nicht etwas Langeweile für Augenblicke in diese lange Sitzung einschlich.

Ich antworte: Nein! Die Aufmerksamkeit meiner Gäste wurde durch die Zubereitung der Fondues, durch die Reise durch meine Zimmer, durch einige Neuheiten beim Essen, durch den Tee und vollends durch den Punsch, den sie niemals gekostet hatten, gänzlich in Anspruch genommen.

Der Doktor kannte außerdem ganz Paris nach Genealogie und Anekdoten; der Kapitän hatte theils als Militär, theils als Gesandter am Hofe von Parma lange in Italien gelebt; ich selbst war viel gereist — wir plauderten ohne Ansprüche, horchten mit Gefälligkeit. Es braucht nicht einmal so viel, um die Zeit schnell und angenehm vorübergehen zu lassen.

Am anderen Morgen erhielt ich vom Doktor ein Briefchen; er hatte die Aufmerksamkeit, mir zu melden, daß die kleine Lieberlichkeit vom Tage vorher ihnen sehr wohl bekommen sei; nach einem vortrefflichen Schlaf hätten sie sich frisch und wohlgenut erhoben und seien ganz aufgelegt, von neuem anzufangen.

Fünfzehnte Betrachtung: Von den Jagdmahlen.

Unter allen Lebensumständen, wo das Essen etwas gelten kann, ist gewiß einer der angenehmsten ein Mahl auf der Jagd, und von allen Zwischenakten ist wiederum ein Jagdmahl derjenige, der ohne Langeweile am längsten dauern kann.

Der kräftigste Jäger fühlt nach einigen Stunden das Bedürfnis nach Ruhe; der Morgenwind hat seine Wange gefühlt; seine Geschicklichkeit hat bei Gelegenheit nicht gefehlt; die Sonne erreicht ihren Höhepunkt; der Jäger ruht also einige Stunden, nicht aus Übermaß der Ermüdung, sondern aus jenem instinktmäßigen Antriebe, der uns benachrichtigt, daß unsere Tätigkeit nicht unendlich sein kann.

Der Schatten lockt ihn an; er läßt sich auf dem Rasen nieder, und das Gemurmel der benachbarten Quelle ladet ein, dort die Flasche zu fühlen, die ihn laben soll*).

So gelagert, zieht er mit ruhigem Vergnügen die kleinen Brote mit goldener Kruste und das kalte Huhn hervor, das eine befreundete Hand ihm in die Weidtasche gesteckt hat, und legt das Stück Käse daneben, das als Nachtisch dienen soll.

Bei diesen Zurüstungen ist der Jäger nicht allein; das treue Tier, das der Himmel für ihn geschaffen hat, begleitet ihn; der Hund betrachtet liebevoll seinen Herrn; die gemeinschaftliche Arbeit hat beide vereinigt, es sind zwei Freunde, und der Diener ist zugleich glücklich und stolz, der Gast seines Herrn zu sein. Sie haben einen Appetit, der Weltkindern und Frommen gleich fremd ist; den ersteren, weil sie dem Hunger die Zeit zur Ankunft nicht lassen; den letzteren, weil sie nie Geschäfte treiben, die hungrig machen.

*) Ich empfehle den Jägern weißen Wein; er widersteht besser dem Schütteln und der Hitze und löset den Durst besser.

Die Ruhe ist mit Genuß beendet; jeder hat sein Teil erhalten; alles ist ruhig und friedlich vor sich gegangen. Warum sollte man nicht einige Augenblicke schlummern? Die Mittagstunde ist eine Ruhestunde für die ganze Schöpfung.

Dies Vergnügen wird verzehnfacht, wenn einige Freunde es teilen; denn in diesem Fall bringt man ein reicheres Mahl in jenen Soldatenfütteralen herbei, die jetzt sanfteren Zwecken dienen. Man plaudert vergnüglich von den Großtaten des einen, den Tadeln der anderen und den Hoffnungen für den Nachmittag. Wenn aber nun gar aufmerksame Diener mit jenen Bacchus gewidmeten Gefäßen kommen, in denen eine künstliche Kälte den Madeira, den Saft der Erdbeeren und der Ananas zu Eis erstarren läßt — herrliche Säfte, göttliche Zubereitungen, die eine entzückende Frische in die Adern gleiten lassen und allen Sinnen ein den Laien unbekanntes Wohlgefühl mitteilen — wie dann? *)

Aber auch dies ist noch nicht das letzte Glied in der Reihe dieser Verzückungen.

Die Damen.

Es gibt Tage, wo unsere Frauen, Schwestern, Cousinen oder Freundinnen eingeladen werden, an unseren Vergnügungen teilzunehmen.

*) Mein Freund Alexander Delessert hat zuerst diese reizende Methode eingeführt. Wir jagten bei Villeneuve unter einer glühenden Sonne; das Thermometer zeigte im Schatten 26° R. Bei dieser tropischen Hitze ließ er uns auf dem Fuße Diener folgen, Potophoren (Herr Hoffmann verdammt diesen Ausdruck und wünscht ihn durch das schon im Altertum bekannte Wort „Onophoren“ ersetzt zu sehen), die in ledernen, mit Eis gefüllten Feuereimern alles trugen, was zur Erfrischung und Stärkung dienen konnte. Man wählte und lebte auf. Ich glaube, daß die Erfrischung trockener Zungen und ausgedorrter Gaumen mit so kühlen Flüssigkeiten die angenehmste Empfindung ist, die man ruhigen Gewissens haben kann.

Zur versprochenen Stunde sieht man leichte Wagen und lebhaftere Kößlein anlangen, beladen mit Frauen, Federn und Blumen, die Toilette der Frauen hat etwas militärisch Kokettes, und das Auge des Professors kann zuweilen Anblicke erhaschen, die der Zufall allein nicht geschenkt hat.

Bald öffnen sich die Schläge der Kutschen und lassen die Schätze von Perigord, die Wunder von Straßburg, die Nähschereien von Achar, kurz alles gewahren, was die berühmtesten Laboratorien Transportables erzeugen.

Man hat den schäumenden Champagner nicht vergessen, der unter der Hand der Schönheit perlt; man sitzt auf dem Rasen nieder und isst; die Stopfen knallen; man plaudert, lacht, neckt sich mutwillig; denn man hat den Himmel zum Saal und die Sonne zur Beleuchtung. Übrigens teilt der Appetit, dieser Sohn des Himmels, dem Mahl eine Lebhaftigkeit mit, die man in geschlossenen Räumen nicht kennt, mögen sie auch noch so schön geziert sein.

Da indes alles auf Erden enden muß, so gibt der Älteste das Zeichen zum Aufbruch; die Männer waffnen sich mit ihren Flinten, die Frauen mit ihren Hüten. Man nimmt Abschied, die Wagen fahren vor, und die Schönen fliegen davon, um sich erst am Abend wieder zu zeigen.

Alles dies sah ich in den hohen Klassen der Gesellschaft, wo Paktolus seine Wellen rollt; aber all dies ist nicht unumgänglich notwendig.

Ich habe in der Mitte Frankreichs und tief in den Departements gejagt; ich habe reizende Frauen zum Jagdmahl kommen sehen, junge Mädchen strahlend von Frische, die einen in Kabrioletts, die anderen auf Leiternwägelchen oder gar auf bescheidenen Eseln, wie sie den Ruhm und das Einkommen der Bewohner von Montmorency machen; ich sah, wie sie zuerst über ihre unbehaglichen Transportmittel lachten; wie sie auf dem Rasen den

Truthahn in durchsichtigem Gelee, die Hausmannspastete, den angemachten Salat ausbreiteten, den man nur zu wenden brauchte; ich sah sie leichten Fußes um ein Feuer tanzen, das man oft anzündet; ich habe an den Gesellschaftsspielen und ähnlichen Neckereien teilgenommen, die solche Nomadeneffen zu begleiten pflegen — und ich bin überzeugt, daß man auch bei weniger Luxus weder weniger Fröhlichkeit noch weniger Reiz und Vergnügen findet.

Warum sollte man auch beim Abschied nicht mit dem König der Jagd einige Küsse tauschen, weil er in seinem ganzen Ruhme strahlt, mit dem Pudeler, weil er unglücklich war, und mit den anderen, um niemand eifersüchtig zu machen? Man trennt sich, der Brauch will es so; es ist erlaubt und selbst geboten.

Kameraden! Vorsichtige Jäger, die ihr auf's Kernhafte zielt, schießt gut und besorgt eure Weidsäcke, ehe die Damen kommen! Die Erfahrung hat gelehrt, daß nach ihrer Abfahrt die Jagd selten ergiebig ist.

Man hat verschiedene Annahmen versucht, um diese Wirkung zu erklären; die einen schreiben sie auf Rechnung der Verdauung, die den Körper stets ein wenig schwer macht; die anderen auf die Zerstreuung, welche die Aufmerksamkeit teilt; noch andere auf vertrauliche Zwiegespräche, die Lust aufwecken lassen, so schnell als möglich heimzukehren.

Was uns betrifft,

„Des Blick im tiefsten Herzen lesen kann“,

wir denken, daß, da das Alter der Damen im aufsteigenden Stern steht und die Jäger entzündlichen Stoffe sind, bei der Begegnung jedenfalls einige Liebesfunken entstehen müssen, welche die keusche Diana verschrecken, so daß sie den Fehlenden für den Rest des Tags im Unmut ihre Gunst entzieht.

Wir sagen „für den Rest des Tags“, denn die Geschichte Endymions hat bewiesen, daß die Göttin nach Sonnenunter-

gang durchaus nicht streng ist. (Man sehe das Gemälde von Girodet.)

Die Jagdmahle sind übrigens ein noch ganz jungfräulicher Gegenstand, den wir nur leise und im Vorübergehen berührt haben; sie könnten zu einer ebenso lehrreichen wie amüsanten Abhandlung den Stoff liefern. Dem einsichtsvollen Leser, der sich damit beschäftigen will, sei dieser Stoff überlassen.

Sechzehnte Betrachtung: Von der Verdauung.

Man lebt nicht von dem, was man ißt, sagt ein altes Sprichwort, sondern von dem, was man verdaut. Man muß also verdauen, um zu leben — unter diese Nothwendigkeit beugt sich arm und reich, Bettler und König.

Wie wenige aber wissen, was sie tun, wenn sie verdauen! Die meisten sind wie Herr Jourdain im Molièreschen Lustspiel, der Prosa sprach, ohne es zu wissen; für diese schreibe ich eine populäre Geschichte der Verdauung, denn ich bin überzeugt, daß Herr Jourdain weit zufriedener war, nachdem ihn der Philosoph belehrt hatte, daß er wirklich Prosa spreche.

Um die Verdauung im ganzen zu kennen, muß man mit betrachten, was ihr vorhergeht, und was ihr folgt.

Einfuhr.

Appetit, Hunger und Durst belehren uns, daß der Körper das Bedürfnis des Ersatzes fühlt, und der Schmerz, dieser allgemeine Wecker, quält sehr bald, wenn wir nicht gehorchen wollen oder können.

Dann beginnt das Essen und Trinken oder im allgemeinen die Einfuhr, die man von dem Augenblick an rechnen kann, wo die

Nahrungsmittel in den Mund gelangen, bis zu demjenigen, wo sie in den Schlund schlüpfen.

Auf diesem Weg, der nur einige Zoll lang ist, ereignen sich mancherlei Dinge.

Die Zähne zerteilen die festen Nahrungsmittel; die Speicheldrüsen im Innern des Mundes befeuchten sie; die Zunge rührt und mischt sie zusammen, drückt sie darauf gegen den Gaumen, um den Saft auszupressen und zu schmecken; bei dieser Gelegenheit vereinigt die Zunge die Nahrungsmittel in Masse mitten im Mund; nachher stützt sie sich auf die Unterkinnlade, hebt sich in der Mitte, so daß auf der Mitte der Zungenswurzel eine Rinne gebildet wird, welche die Nahrungsmittel in den Rachen und dann in den Schlundkopf führt, der sich nun zusammenzieht und sie in den Schlund befördert, dessen wurmförmige Bewegungen sie dem Magen zusenden.

Dem ersten so verschluckten Bissen folgt der zweite auf demselben Weg; die Getränke, die man in den Zwischenakten schlürft, folgen derselben Straße, und so geht das Schlucken fort, bis derselbe Instinkt, der die Einfuhr bewirkte, uns benachrichtigt, daß es Zeit sei aufzuhören. Man gehorcht aber selten der ersten Mahnung; denn eines der Privilegien der Menschennatur besteht darin, über den Durst zu trinken, und unsere heutigen Köche bringen uns dazu, ohne Hunger zu essen.

Bei jener Wanderung zum Magen muß jeder Bissen mit merkwürdiger Geschicklichkeit zwei drohende Gefahren umgehen. Zuerst das Zurückweichen in die hinteren Nasenöffnungen; glücklicherweise widersteht sich hier die Senkung des Gaumensegels und die Struktur des Schlundkopfes.

Die zweite Gefahr besteht im Abgleiten in die Luftröhre, über welche die Bissen hinübergleiten müssen; eine um so drohendere Gefahr, als jeder fremde Körper, der in die Luftröhre gelangt,

dort einen krampfartigen Stichhusten erzeugt, der so lange anhält, bis der Körper ausgetrieben ist.

Auch die Stimmrinne schließt sich durch einen bewundernswürdigen Mechanismus, während man schluckt; der Kehldeckel legt sich darüber und schließt sie, und ein sicherer Instinkt verhindert uns zu atmen, während wir schlucken, so daß die Nahrungsmittel im allgemeinen trotz dieser seltsamen Einrichtung leicht in den Magen gelangen, wo das Reich des Willens aufhört und die eigentliche Verdauung anfängt.

Einfluß der Verdauung.

Unter allen Körpertätigkeiten ist die Verdauung diejenige, die auf den moralischen Zustand des Individuums den größten Einfluß ausübt.

Diese Behauptung kann niemand verwundern; es kann auch unmöglich anders sein.

Die Grundsätze der einfachsten Psychologie sagen uns, daß die Seele nur durch die ihr unterworfenen Organe beeinflusst wird, mittels deren sie sich mit der Außenwelt in Beziehung setzt; daraus folgt, daß, wenn diese Organe schlecht erhalten, schlecht ersetzt oder gereizt werden, dieser Zustand eine Wirkung auf die Empfindungen äußern muß, die doch den geistigen Operationen zur gelegentlichen Vermittelung dienen.

Die Art und Weise also, wie die Verdauung gewöhnlich sich betätigt oder namentlich endet, macht uns gewohnheitsgemäß traurig, fröhlich, schweigsam, geschwätzig, trübe oder melancholisch, ohne daß wir uns davon Rechenschaft geben oder gar es ändern könnten.

Man könnte in dieser Beziehung das Menschengeschlecht in drei große Klassen teilen: die Regelmäßigen, die Zurückhaltenden und die Erschlafften.

Die Erfahrung belehrt uns, daß alle, die sich in einer dieser Klassen befinden, gleiche natürliche Anlagen und Neigungen besitzen und außerdem in ähnlicher und analoger Weise in den verschiedenen Lebensstellungen handeln, die ihnen der Zufall angewiesen hat.

Um mich durch ein Beispiel verständlich zu machen, will ich das weite Feld der Literatur wählen. Ich glaube, daß die Schriftsteller meist ihrem Magen das von ihnen erwählte Gebiet verdanken.

Die komischen Dichter müssen in dieser Hinsicht sich unter den Regelmäßigen, die tragischen unter den Zurückhaltenden, die elegischen und pastoralen unter den Erschlafften befinden; woraus dann wieder folgt, daß der tränenreichste Dichter von dem komischsten nur durch einige Grade verdaulicher Machtfülle getrennt ist.

Man kann diesen Grundsatz auf den Mut anwenden. Zur Zeit als Prinz Eugen von Savoyen Frankreich sehr bedrängte, rief ein Höfling Ludwigs XIV.: „Könnte ich ihm nur für acht Tage den Durchfall anwünschen! Ich wollte ihn bald zum größten Hundsfott Europas heruntergebracht haben!“

„Beeilen wir uns,“ sagte ein englischer General, „unsere Soldaten zum Schlagen zu bringen, solange sie ihr Roastbeef noch im Magen haben!“

Bei jungen Leuten ist die Verdauung häufig von leichtem Frösteln und bei alten von Schlaflust begleitet.

Im ersten Fall zieht die Natur die Wärme von der Oberfläche zurück, um sie im inneren Laboratorium zu verwenden; im zweiten Fall kann die durch das Alter geschwächte Kraft nicht zu gleicher Zeit mehr die Arbeit der Verdauung und die Erregung der Sinne bewältigen.

Es ist gefährlich, in der ersten Verdauungszeit sich geistigen Arbeiten, noch gefährlicher, sich Liebesgenüssen hinzugeben.

Der Strom, der zu den Kirchhöfen der Hauptstadt führt, bringt alljährlich Hunderte von Menschen dorthin, die nach einem guten oder allzu guten Abendessen Augen und Ohren nicht zu schließen vermochten.

Diese Beobachtung enthält eine Warnung selbst für die Jugend, die nichts achtet; einen Rat für die reifen Männer, die vergessen, daß die Zeit nie stillsteht; und ein Strafgesetz für diejenigen, die bereits auf der abschüssigen Seite der fünfziger Jahre stehen (*on the wrong side of fifty*).

Einige sind während der ganzen Zeit, wo sie verdauen, ärgerlich; man darf ihnen dann weder Projekte vorlegen noch Vergünstigungen abverlangen.

Zu diesen gehörte der Marschall Augereau; in der ersten Stunde nach dem Essen mordete er alles, Freund und Feind.

Ich hörte ihn eines Tags sagen, es gäbe in der Armee zwei Leute, die der Oberfeldherr immer erschießen lassen könne, den Oberkommissär und den Chef des Generalstabs. Beide waren gegenwärtig; der General Chérin antwortete etwas matt, doch nicht ohne Geist; der Oberkommissär sagte nichts, dachte aber vielleicht um so mehr.

Ich war damals dem Generalstabe des Marschalls zugeteilt und hatte stets mein Gedeck an seinem Tisch; ich kam aber selten, weil ich diese periodischen Stürme fürchtete; ich besorgte, auf ein Wort von ihm im Arrest verdauen zu müssen.

Seither habe ich ihn häufig in Paris getroffen, und da er mir sehr lieblich sein Bedauern bezeugte, mich nicht öfters an seinem Tisch gesehen zu haben, verschwieg ich ihm die Ursache nicht; wir lachten darüber, aber er gestand fast zu, daß ich recht haben könnte.

Wir lagen damals in Offenburg, und man beklagte sich beim Generalstab, daß man weder Fische noch Wildbret zu sehen bekomme.

Diese Klage war begründet; denn es ist eine Regel des öffentlichen Rechts, daß die Sieger auf Kosten der Besiegten gut leben sollen. Deshalb schrieb ich auch desselben Tags dem Oberförster einen sehr höflichen Brief, um ihm das Übel zu melden und Abhilfe zu verlangen.

Der Förster war ein alter Reitersmann, lang, hager und schwarz, der uns nicht ausstehen konnte und uns wahrscheinlich deshalb nicht gut behandelte, damit wir in seinem Gebiet nicht Wurzel schlagen sollten. Seine Antwort war deshalb negativ und voller Ausflüchte. Die Unterförster seien aus Furcht vor unseren Soldaten ausgerissen, die Fischer widerspenstig, die Gewässer angeschwollen und ausgetreten usw. Ich antwortete ihm auf diese vortrefflichen Gründe gar nicht, sondern schickte ihm sofort zehn Grenadiere, die er bis auf weiteres logieren und gut verpflegen sollte.

Das Mittel wirkte wunderbar; den Tag darauf kam morgens in aller Frühe ein reich beladener Karren; die Förster waren ohne Zweifel wiedergekommen, die Fischer hatten sich gefügt, denn man brachte Wild und Fische genug für eine ganze Woche: Nehe, Schnepfen, Karpfen, Hechte — es war ein wahrer Gottesseggen.

Nach Empfang dieses Versöhnungsopfers befreite ich den unglücklichen Oberförster von seinen Gästen. Er besuchte uns, ich brachte ihm Bernunft bei, und während der ganzen Zeit unseres Aufenthalts im Land konnten wir seine guten Dienste nur anerkennen.

Siebzehnte Betrachtung: Von der Ruhe.

Der Mensch kann nicht fortwährend tätig sein; die Natur hat ihn nur zu unterbrochener Existenz bestimmt; seine Auffassungen müssen nach einiger Zeit aufhören. Die Zeit der Tätigkeit kann verlängert werden durch den Wechsel und die Natur der Empfindungen, die der Körper erhält; aber die fortdauernde Tätigkeit erzeugt das Bedürfnis nach Ruhe. Die Ruhe führt zum Schlaf, und der Schlaf erzeugt Träume.

Hier befinden wir uns an den Grenzen der Menschheit; der schlafende Mensch ist nicht mehr ein gesellschaftliches Wesen; das Gesetz beschützt ihn, befiehlt ihm aber nicht mehr.

Ich will hier eine merkwürdige Tatsache erwähnen, die mir von Dom Duhaget, weiland Prior der Karthause von Pierre-Chatel, erzählt wurde.

Dom Duhaget stammte aus einer guten Familie aus der Gascogne; er hatte mit Auszeichnung gedient und war zwanzig Jahre lang Infanteriehauptmann, er war Ritter vom Orden des heiligen Ludwig. Ich habe keinen sanfteren, frömmeren und liebenswürdigeren Erzähler kennen gelernt.

Wir hatten, sagte er, in N., wo ich Prior war, ehe ich nach Pierre-Chatel kam, einen Mönch von melancholischem Wesen, von düsterer Gemüthsart, der als Nachtwandler bekannt war.

Zuweilen verließ er bei seinen Anfällen seine Zelle und kehrte wieder zurück; zuweilen verirrte er sich, so daß man ihn zurückführen mußte. Man hatte ihn ärztlich untersucht und behandelt; die Anfälle waren seltener geworden, und man gab nicht mehr darauf acht.

Eines Abends war ich länger als gewöhnlich aufgeblieben und an meinem Schreibtisch mit Untersuchung einiger Papiere beschäftigt, als ich die Thür meines Zimmers, die ich fast niemals

verschloß, aufgehen hörte und den Mönch im vollkommenen Zustande des Nachtwandelns eintreten sah.

Seine starren Augen waren geöffnet; er hatte nur das Hemd an, in dem er schlief, und in der Hand ein großes Messer.

Er ging gerade auf mein Bett los, dessen Stellung er kannte, und schien mit der Hand zu tasten, ob ich darin liege; dann führte er drei so heftige Stöße auf das Bett aus, daß er nicht nur die Decken, sondern auch die Matratze oder vielmehr die an ihrer Statt befindliche Strohmatten durchbohrte.

Als er an mir vorüberging, hatte er die Augenbrauen gerunzelt und das Gesicht verzerrt. Nachdem er gestoßen hatte, drehte er sich um, und ich sah, daß sein Gesicht sich entrunzelt hatte und den Ausdruck der Befriedigung zeigte.

Der Schimmer zweier Lampen, die auf meinem Schreibtisch standen, machte auf seine Augen nicht den mindesten Eindruck; er ging, wie er gekommen war, schloß sorgfältig die beiden Türen, die in meine Zelle führten, und kehrte geradeswegs ruhig in seine Zelle zurück.

Sie können sich denken, fuhr der Prior fort, in welchem Zustand mich diese schreckliche Erscheinung versetzte. Ich zitterte vor Entsetzen über die Gefahr, der ich entronnen war, und dankte der Vorsehung, war aber so aufgereggt, daß ich die ganze Nacht kein Auge schließen konnte.

Am anderen Morgen ließ ich den Nachtwandler rufen und fragte ihn ohne Erregung, wovon er in der letzten Nacht geträumt habe.

Bei dieser Frage wurde er betreten. „Ehrwürdiger Vater,“ sagte er, „ich habe einen so seltsamen Traum gehabt, daß es mir wirklich leid tun sollte, Ihnen denselben zu erzählen; es war gewiß eine Eingebung des Bösen und“ . . . „Ich befehle es Ihnen,“ antwortete ich; „ein Traum ist immer unwillkürlich und ein Hirngespinnst. Reden Sie offen.“ — „Ehrwürdiger

Vater," sagte er darauf, „kaum war ich eingeschlafen, so träumte mir, Sie hätten meine Mutter erschlagen; ihr blutiger Schatten erschien mir, um mich zur Rache aufzufordern, und bei diesem Anblick geriet ich in eine solche Wut, daß ich wie ein Rasender in Ihr Zimmer stürzte, und da ich Sie in Ihrem Bette fand, erdolchte ich Sie. Bald darauf erwachte ich, in Schweiß gebadet, meine That verabscheuend, und ich dankte Gott, daß das abscheuliche Verbrechen nicht von mir begangen war" . . . „Es ist mehr begangen worden, als Sie glauben," sagte ich ruhig und ernst.

Ich erzählte ihm nun, was geschehen war, und zeigte ihm die Spuren der Stiche, die er mir zugebracht hatte.

Bei diesem Anblick warf er sich auf die Knie, zerfloß in Tränen, seufzte über das ungewollte Unglück, das hätte geschehen können, und flehte mich um jede Pönitenz an, die ich ihm auferlegen zu müssen glaubte.

„Nein, nein!" rief ich; „ich strafe Sie nicht für eine unfreiwillige That; aber künftighin dispensiere ich Sie vom nächtlichen Gottesdienst und lasse Ihre Zelle nach dem Nachtessen von außen schließen und erst am frühen Morgen öffnen, damit Sie an der gemeinschaftlichen Messe teilnehmen können.“

Wenn der Prior bei dieser Gelegenheit getödtet, statt wie durch ein Wunder gerettet worden wäre, so hätte man den Nachtwandler nicht strafen können, da er im unbewußten Zustande handelte.

Zeit der Ruhe.

Die allgemeinen auf der Erde herrschenden Geseze müssen auch auf die Lebensweise des Menschengeschlechts, das den Erdball bewohnt, ihren Einfluß äußern. Der Wechsel von Tag und Nacht, der auf der ganzen Erde mit gewissen Abänderungen stattfindet, wobei indessen beide sich am Ende der Rechnung

etwa gleichbleiben, hat natürlicherweise die Zeit der Ruhe und diejenige der Tätigkeit bezeichnet; wahrscheinlich würde unsere Lebensweise eine ganz andere sein, wenn ein ewiger Tag herrschte.

Wie dem auch sei, sobald der Mensch eine Zeitlang aus der Vollkraft des Lebens geschöpft hat, kommt ein Augenblick, wo er nicht mehr schaffen kann; seine Empfänglichkeit nimmt ab; die lebhaftesten Sinnesindrücke bleiben wirkungslos; die Organe weisen alles ab, was sie vorher aufs lebhafteste wünschten; die Seele ist mit Eindrücken gesättigt; die Ruhezeit ist da.

Wir haben hier den Mann der Gesellschaft im Auge, der von allen Wohlthaten und Hilfsmitteln der höchsten Zivilisation umgeben ist; denn für diejenigen, die anhaltend in ihrem Kabinett, in ihrer Werkstatt arbeiten, sich auf Reisen, auf der Jagd oder in anderer Weise ermüden, kommt das Ruhebedürfnis weit schneller und regelmäßiger.

Die Natur, diese treffliche Mutter, hat mit einer solchen Ruhe, wie mit allen erhaltenden Handlungen, einen großen Genuß verbunden.

Der ruhende Mensch fühlt ein allgemeines, unbeschreibliches Wohlsein; er fühlt, wie seine Arme durch ihr eigenes Gewicht herabsinken, wie seine Fasern sich abspannen, sein Gehirn sich erfrischt; seine Sinne sind beruhigt, seine Empfindungen dumpf; er wünscht und denkt nichts mehr; ein Schleier breitet sich über seine Augen. Noch einige Augenblicke — und er schläft.

Achtzehnte Betrachtung: Vom Schlaf.

Sogleich einige wenige Menschen so kräftig organisiert sind, daß man behaupten kann, sie schlafen fast gar nicht, so ist doch im allgemeinen das Bedürfnis nach Schlaf ebenso herrschend wie Hunger und Durst. Die Vorposten der Armeen

schlafen oft ein, trotzdem sie sich Schnupftabak in die Augen streuen; und Pichegru, von Bonapartes Polizei verfolgt, zahlte 30 000 Franken für eine einzige Nacht, in der er schlafen wollte, aber verkauft und ausgeliefert wurde.

Definition.

Der Schlaf ist ein Zustand, in dem der Mensch nur mechanisch fortlebt und von der Außenwelt durch die notwendige Untätigkeit seiner Sinne abgeschlossen ist.

Der Schlaf wird wie die Nacht von zwei Dämmerungen eingeleitet und beendet, von denen die erste zur völligen Untätigkeit, die letztere zum tätigen Leben führt.

Untersuchen wir die verschiedenen Erscheinungen.

Im Augenblick, wo der Schlaf beginnt, werden die Sinne nach und nach untätig; zuerst der Geschmack, dann das Gesicht und der Geruch; das Ohr wacht noch eine Zeitlang, das Gefühl immer; es benachrichtigt uns durch den Schmerz von den Gefahren, die dem Körper drohen können.

Dem Schlaf geht stets eine mehr oder minder wollüstige Empfindung voraus; der Körper überläßt sich ihr um so eher, als ein schneller Ersatz gesichert ist; und die Seele gibt sich mit Vertrauen hin, weil sie hofft, daß die Mittel ihrer Tätigkeit bald wieder aufgefrischt werden.

Gelehrte ersten Ranges haben den Schlaf nur deshalb mit dem Tod verglichen, weil sie diese doch so positive Empfindung nicht gewürdigt haben; leistet doch jedes lebende Wesen mit aller Kraft dem Tod Widerstand, der überdem so eigentümliche Erscheinungen zeigt, daß selbst die Tiere davor zurückschauern.

Der Schlaf kann, wie alle Genüsse, zur Leidenschaft werden; es gibt Leute, die drei Viertel ihres Lebens verschlafen, und dann hat er, wie alle Leidenschaften, die verderblichsten Wirkungen: Faulheit, Trägheit, Schwäche, Verdummung und Tod.

Die Schule von Salerno erlaubte nur sieben Stunden Schlaf ohne Unterschied des Alters und Geschlechts. Diese Lehre ist zu streng: man muß den Kindern des Bedürfnisses wegen und den Frauen aus Gefälligkeit etwas mehr zugestehen; aber ganz gewiß muß man mehr als zehn Stunden im Bett zugebracht als einen Mißbrauch ansehen.

In den ersten Augenblicken des Dämmer Schlafes dauert der Wille noch fort; man kann sich erwecken, das Auge hat noch nicht alle Macht verloren. *Non omnibus dormio*, sagte Maecen; mancher Ehemann hat in diesem Zustand traurige Gewißheiten entdeckt. Es kommen auch noch einige Gedanken, aber sie sind unzusammenhängend; man hat zweifelhafte Lichtblicke; man sieht schlecht umgrenzte Gestalten vor den Augen tanzen. Dieser Zustand dauert nur kurze Zeit; bald verschwindet alles; jede Bewegung hört auf, und man verfällt in festen Schlaf. Was treibt die Seele unterdessen? Sie lebt in sich; — wie der Pilot bei Meeresstille, wie ein Spiegel im Dunkeln, wie eine Leier, die niemand schlägt, harret sie neuer Reize.

Einige Psychologen, unter anderen Graf von Rebern, glauben indes, daß die Seele ununterbrochen tätig ist, und führen als Beweis an, daß jeder Mensch, den man im ersten Schlaf gewaltsam aufweckt, eine Empfindung hat wie einer, den man irgend einer lebhaften Beschäftigung entzieht.

Diese Beobachtung ist nicht ungegründet und verlangt eine aufmerksame Nachprüfung.

Übrigens dauert dieser Zustand vollständiger Vernichtung nur kurze Zeit an, höchstens fünf bis sechs Stunden; die Verluste ersetzen sich nach und nach, ein dunkles Gefühl der Existenz erwacht aufs neue, und der Schläfer versetzt sich in das Reich der Träume.

Neunzehnte Betrachtung: Von den Träumen.

Die Träume sind einseitige Eindrücke, die der Seele ohne Mitwirkung der Außenwelt zukommen.

Diese so häufigen und so außerordentlichen Erscheinungen sind dennoch nur sehr wenig bekannt.

Die Gelehrten sind hier im Unrecht — sie haben uns noch nicht genug Beobachtungen überlassen. Das wird mit der Zeit kommen, und dann wird auch die Doppelnatur des Menschen besser bekannt werden.

Im gegenwärtigen Zustand der Wissenschaft muß man annehmen, daß ein ebenso feines als mächtiges Fluidum existiert, das dem Gehirn die von den Sinnen empfangenen Eindrücke mitteilt und durch die Erregung, welche diese Mitteilungen erzeugen, die Gedanken entstehen läßt.

Der feste Schlaf wird durch den Verlust und die Untätigkeit dieses Fluidums erzeugt.

Man muß annehmen, daß durch die Verdauungs- und Assimilationstätigkeit, die während des Schlafes fort dauert, dieser Verlust wieder hergestellt wird, so daß es eine Zeit gibt, wo das Individuum schon mit allem zur Tätigkeit Nötigen versehen ist, bevor es noch von der Außenwelt angeregt ist.

Dann strömt das von Natur so bewegliche Nervenfluidum durch die Nervenröhren nach dem Gehirn; es gelangt an dieselben Orte auf denselben Wegen; es erzeugt also dieselben Wirkungen, wenn auch mit geringerer Intensität.

Die Ursache dieses Unterschieds ist leicht zu finden. Wenn der Mensch von einem äußeren Gegenstand einen Eindruck empfängt, so ist die Empfindung rein, plötzlich und notwendig; das ganze Organ ist in Tätigkeit. Wenn dagegen derselbe Eindruck im Schlaf erzeugt wird, so ist nur der innere Teil der Nerven

in Bewegung; die Empfindung ist notwendigerweise weniger lebhaft und rein; oder, um mich verständlicher zu machen — im wachen Zustand wird das ganze Organ erregt, im Schlafe nur der dem Gehirn zunächst liegende Teil.

Bei den wollüstigen Träumen erreicht indessen bekanntlich die Natur ihren Zweck fast ebenso vollständig wie beim Wachen; aber diese Verschiedenheit kommt von der Verschiedenheit der Organe selbst; der Zeugungsinn hat nur irgend eine Reizung nötig, welcher Art sie auch sei, und jedes Geschlecht ist vollständig mit allem Material ausgerüstet, das zur Vollbringung des Aktes nötig ist, wozu die Natur es bestimmt hat.

Anzustellende Untersuchung.

Wenn das Nervenfluidum dem Gehirn zufließt, kreist es stets durch die zur Übung eines unserer Sinne bestimmten Kanäle und erweckt deshalb gewisse Empfindungen und Vorstellungen leichter als andere. So glaubt man zu sehen, wenn der Sehnerv gereizt wird, zu hören, wenn der Gehörnerv usw. — merkwürdig ist es, daß die Geschmacks- und Geruchsempfindungen so selten im Traume angeregt werden: träumt man von einem Garten oder einer Wiese, so sieht man die Blumen, ohne sie zu riechen; träumt man von einem Mahle, so sieht man die Gerichte, ohne ihren Geschmack zu kosten.

Die Gelehrten sollten untersuchen, weshalb zwei unserer Sinne im Schlaf auf die Seele keinen Eindruck machen, während die vier anderen ihre ganze Macht äußern. Ich kenne keinen Psychologen, der sich damit beschäftigt hätte.

Je innerlicher die Empfindungen sind, die wir im Schlafe fühlen, desto stärker sind sie. Die sinnlichsten Eindrücke sind nichts gegenüber dem Jammer, den man empfindet, wenn man träumt, daß man ein geliebtes Kind verloren hat, oder daß man

gehängt werden soll. In solchen Fällen kann man in Schweiß oder in Tränen gebadet erwachen.

Natur der Träume.

So bizarr auch die Gedanken oft sein mögen, die uns im Traum beschäftigen, so werden wir doch bei einiger Aufmerksamkeit finden, daß die Träume nur Erinnerungen oder Kombinationen von Erinnerungen sind. Ich möchte sagen, die Träume seien Sinneserinnerungen.

Ihre Seltsamkeit beruht demnach nur in der ungewöhnlichen Verbindung der Ideen, die sich von Zeit, Ort und Schicklichkeit gänzlich lösen; aber letzten Endes hat noch niemand von Dingen geträumt, die er nicht vorher gekannt hätte.

Man wird sich über die Sonderbarkeit der Träume nicht wundern, wenn man bedenkt, daß im wachen Menschen vier Kräfte sich gegenseitig überwachen und berichtigen, nämlich das Gesicht, das Gehör, das Gefühl und das Gedächtnis, während bei dem Schlafenden jeder Sinn sich selbst überlassen bleibt.

Ich möchte diese beiden Zustände des Gehirns einem Klavier vergleichen, vor dem ein Musiker sitzt, der aus Zerstreuung die Tasten rührt und aus dem Gedächtnis eine Melodie anfängt, die er vollständig harmonisch durchführen könnte, wenn er nur wollte. Man könnte das Gleichnis noch weiter verfolgen, indem man sagte, die Reflexion verhalte sich zu den Gedanken wie die Harmonie zu den Tönen, und gewisse Ideen enthielten andere in sich, wie der Hauptton gewisse Nebentöne in sich schließt usw.

System des Doktor Gall.

Indem ich mich von einem so verführerischen Gegenstande verleiten lasse, komme ich an die Grenzen des Gall'schen Systems, das die Vielfältigkeit der Gehirnteile lehrt und behauptet.

Ich darf nicht weiter gehen und die selbst gesteckten Grenzen nicht überschreiten; doch kann ich nicht umhin, aus Liebe für die Wissenschaft, die, wie man bemerken wird, mir nicht ganz fremd ist, hier zwei Beobachtungen mitzuteilen, die ich sorgfältig studierte und um so eher anführen darf, als unter meinen Lesern noch manche Personen leben, welche die Wahrheit des Gesagten bezeugen könnten.

Erste Beobachtung.

Um 1790 lebte in einem Dorfe namens Gerrin im Kreise von Welley ein außerordentlich listiger Kaufmann; er hieß Landot und hatte sich ein hübsches Vermögen erworben.

Er wurde von einem so heftigen Schlaganfall betroffen, daß man ihn für tot hielt. Die Fakultät kam ihm zu Hilfe; er kam davon, aber nicht ohne Verlust, denn er ließ fast seine sämtlichen intellektuellen Fähigkeiten, namentlich aber das Gedächtnis, auf dem Schlachtfeld. Da er sich aber noch so gut als möglich herumschleppte und wieder Appetit bekam, so hatte er die Verwaltung seines Geschäfts behalten.

Als diejenigen, die mit ihm Geschäfte gemacht hatten, ihn in diesem Zustande sahen, glaubten sie, die Zeit sei gekommen, ihre Revanche zu nehmen; sie kamen unter dem Vorwand, ihm Gesellschaft zu leisten, und schlugen ihm alle möglichen Geschäfte vor, Käufe, Verkäufe, Tausche und ähnliche Dinge, die in das Bereich seines gewöhnlichen Handels gehörten. Bald aber sahen die Angreifer sich überrascht und mußten zum Rückzuge blasen.

In der That hatte der schlaue alte Kerl nichts von seinen kaufmännischen Fähigkeiten verloren, und derselbe Mann, der häufig sein Gesinde nicht kannte und seinen eigenen Namen vergaß, war stets vollkommen unterrichtet von den Preisen aller Waren und kannte den Wert jedes Grundstücks, aller Wiesen,

Weinberge und Wälder auf drei Stunden im Umkreis auf's Haar.

Sein Urtheil war in dieser Beziehung vollkommen gesund geblieben, und da man weniger auf seiner Hut war, so fingen sich die meisten von denen, die den Krüppel zu überlisten gedachten, in ihren eigenen Schlingen.

Zweite Beobachtung.

In Belley lebte ein Herr Chirol, der lange Zeit unter Ludwig XV. und Ludwig XVI. in den Leibgarden gedient hatte. Seine Intelligenz reichte gerade zu dem Dienst hin, den er sein Leben lang geleistet hatte; aber er besaß im höchsten Grad den Geist des Spiels, so daß er nicht nur alle alten Kartenspiele, wie Lomber, Pikett, Whist vortrefflich spielte, sondern auch von jedem neuen Spiel, das man einführte, nach der dritten Partie alle Feinheiten kannte.

Dieser Herr Chirol wurde durch einen Schlaganfall gelähmt, der so heftig war, daß er fast in vollständige Unempfindlichkeit verfiel. Nur zwei Dinge blieben verschont, die Verdauung und die Spielfähigkeit.

Er kam täglich in das Haus, wo er seit zwanzig Jahren seine Partie zu machen gewohnt war, setzte sich in eine Ecke und blieb dort unbeweglich in einer Art Schlummer, ohne sich im mindesten um das zu bekümmern, was um ihn vorging.

Sobald Spielpartien eingerichtet wurden, trug man ihm eine Karte an; er nahm stets an und schleppte sich zum Spieltisch; dort konnte man sich überzeugen, daß die Krankheit, die seine meisten Fähigkeiten gelähmt hatte, auch nicht im mindesten sein Spiel verschlechterte. Noch kurze Zeit vor seinem Tod bewies Herr Chirol, wie vollkommen er noch als Spieler sei.

Ein Bankier, wenn ich nicht irre, Delais mit Namen, kam zum Besuch von Paris nach Belley. Er hatte Empfehlungs-

schreiben, war ein Fremder und noch obendrein aus Paris; Gründe genug, um ihn in einer kleinen Stadt so angenehm wie möglich zu empfangen.

Herr Delais war Feinschmecker und Spieler. — In erster Beziehung gab man ihm Gelegenheit genug, täglich fünf bis sechs Stunden bei Tisch zu sitzen; in zweiter Beziehung war es schwieriger, ihn zu unterhalten, er spielte gern Pikett und sprach von Partien zu sechs Franken die Marke, was unsern teuersten Saß weit überschritt.

Man vereinigte sich, um dieses Hindernis zu umgehen, zu einer kleinen Gesellschaft, an der jeder, je nach seinen Ansichten, Anteil nahm oder nicht. Die einen meinten, die Pariser seien schlauer als alle Kleinstädter; die anderen behaupteten im Gegenteil, alle Bewohner der großen Stadt seien etwas großsprecherisch; wie dem auch sei, die Gesellschaft bildete sich, und wem vertraute man die Verteidigung der allgemeinen Kasse an? . . . Herrn Chirol.

Als der Pariser Bankier diese große, bleiche, graue Gestalt ankommen sah, die sich seitlich fortschob und ihm gegenüber Platz nahm, glaubte er, man wolle ihn necken, als er aber das Gespenst die Karten nehmen, kunstgemäß mischen und geben sah, fing er an zu glauben, daß dieser Gegner einst seiner habe würdig sein können.

Er konnte sich bald überzeugen, daß diese Fähigkeit noch fort-dauere, denn nicht nur bei dieser Partie, sondern bei noch vielen anderen späteren wurde Herr Delais dergestalt geschlagen, unterdrückt und gerupft, daß er bei seiner Abreise uns mehr als 600 Franken auszahlen mußte, die gewissenhaft unter die Beteiligten geteilt wurden.

Vor seiner Abreise kam Herr Delais zu uns, um für den trefflichen ihm gewordenen Empfang zu danken, doch protestierte er gegen den hinfälligen Zustand des Gegners, den wir ihm

gegeben hätten, und versicherte uns, er würde sich niemals darüber trösten können, so unglücklich mit einem Toten gekämpft zu haben.

Resultat.

Die Folgerungen aus diesen beiden Beobachtungen lassen sich leicht erschließen. Offenbar hatte der Schlag, der das Hirn traf, denjenigen Teil dieses Organs verschont, der so lange zu den Kombinationen des Handelns und des Spielens gebietet hatte und offenbar hatte dieser Organteil nur deshalb widerstanden, weil eine beständige Übung ihn gekräftigt hatte, oder auch weil dieselben Eindrücke durch ihre häufige Wiederholung tiefere Spuren zurückgelassen hatten.

Einfluß des Alters.

Das Alter hat einen deutlichen Einfluß auf die Natur der Träume.

In der Kindheit träumt man von Spielen, Gärten, Blumen, Wiesen und anderen lachenden Gegenständen, später von Vergnügungen, Liebeständeleien, Kämpfen und Heiraten. Noch später von Einrichtungen, Reisen, Gunstbezeugungen des Fürsten oder seiner Beamten, noch später endlich von Geschäften, Widerwärtigkeiten, Schätzen, einstigen Freuden und längst gestorbenen Freunden.

Erscheinungen der Träume.

Genüsse seltene Erscheinungen begleiten zuweilen den Schlaf und die Träume. Ihre Untersuchung kann den Fortschritten der Wissenschaft dienlich sein, deshalb zeichne ich hier drei Beobachtungen auf, die ich unter anderen während des Laufs eines langen Lebens an mir selbst in der Stille der Nacht machen konnte.

Erste Beobachtung.

Ich träumte in einer Nacht, daß ich das Geheimnis gefunden hätte, mich von den Gefesseln der Schwere zu befreien, so daß mein Körper mit gleicher Leichtigkeit nach meinem Willen im Raum sich heben und senken, auf- und absteigen konnte.

Dieser Zustand entzückte mich; vielleicht haben andere schon ähnliche Träume gehabt, aber was mir eigentümlich vorkommt, ist, daß ich mich erinnere, mir selbst ganz deutlich (so schien es mir wenigstens) der Mittel bewußt gewesen zu sein, die mich zu diesem Ziel hatten gelangen lassen, und daß diese Mittel mir so einfach schienen, daß ich mich wunderte, warum sie nicht früher entdeckt worden seien.

Beim Erwachen verschwand mir dieser erläuternde Teil des Traumes gänzlich, und nur der Schluß blieb mir im Gedächtnis. Seit dieser Zeit aber bin ich fest überzeugt, daß früher oder später ein großer Geist diese Entdeckung machen wird, und für diesen Fall zeichne ich meine Ansprüche hier auf.

Zweite Beobachtung.

Vor einigen Monaten hatte ich im Schlaf ein ganz außerordentliches Wollustgefühl. Es bestand in einem wunderbaren Beben aller Teile, die mein Wesen zusammensetzen; es war ein entzückendes Prickeln, das von der Oberhaut ausging und mich von den Füßen bis zum Kopf, bis ins Mark der Knochen durchzuckte. Ich glaubte eine violette Flamme zu sehen, die um meine Stirn spielte:

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.

(Um die Schläfe schlug ihm die Flamme' und leckt' ihm das Haupthaar.)

Dieser Zustand, den ich deutlich fühlte, dauerte wenigstens 30 Sekunden, und ich erwachte, erfüllt mit einem Staunen, das mit einigem Schreck gemischt war.

Ich ziehe aus dieser Empfindung, deren ich mich noch sehr wohl erinnere, und aus einigen über Hellsäher und verzückte Menschen gemachten Beobachtungen den Schluß, daß die Grenzen des Vergnügens bis jetzt weder bekannt noch gefunden sind, und daß man durchaus nicht weiß, bis zu welchem Grade unser Körper selig werden kann. Ich hoffe, daß die Physiologie der Zukunft sich in einigen Jahrhunderten dieser außerordentlichen Empfindungen bemächtigen und sie mit Absicht erzeugen wird, etwa wie man den Schlaf durch Opium erzeugt, so daß unsere Nachkommen dadurch einigermaßen für die entsetzlichen Schmerzen entschädigt werden, die wir zuweilen zu leiden haben. Diese Ansicht findet einige Stütze in der Analogie, denn ich habe schon bemerkt, daß die Macht der Harmonie, die uns so lebhaft, so reine und so begierig aufgesuchte Genüsse bietet, den Römern vollkommen unbekannt war; liegt doch ihre Entdeckung nicht über 500 Jahre zurück.

Dritte Beobachtung.

Im Jahre VIII (1800) hatte ich mich ohne bemerkenswerte Vorgänge zur Ruhe begeben und wie gewöhnlich bis gegen 1 Uhr geschlafen, als ich aufwachte. Ich war in einem Zustand ganz außerordentlicher Hirnerregung, meine Begriffe waren lebhaft, meine Gedanken tief; es schien mir, als habe sich der Kreis meiner Einsicht erweitert; ich hatte mich aufgesetzt, und meine Augen hatten die Empfindung eines bleichen unbestimmten Dämmerlichts, das indessen keine Gegenstände erkennen ließ. Nach der Menge von Gedanken, die sich in äußerster Schnelle jagten, hätte ich glauben können, daß dieser Zustand mehrere Stunden dauerte; meine Uhr belehrte mich indessen, daß er nur eine halbe Stunde anhielt. Ein äußerer von meinem Willen unabhängiger Zufall beendete die Verzückung und rief mich auf die Erde zurück.

Augenblicklich verschwand die lichte Erscheinung. Ich sank von meiner Höhe herab, die Grenzen meiner Einsicht rückten zusammen, ich wurde wieder, mit einem Wort, was ich tags vorher gewesen war. Aber da ich vollständig erwacht war, so behielt mein Gedächtniß, wenn auch bedeutend verblaßt, einen Theil der Gedanken zurück, die meinen Geist durchkreuzt hatten. Die ersten beschäftigten sich mit der Zeit. Es schien mir, als seien Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in einen einzigen Punkt zusammengeflossen, so daß man mit gleicher Leichtigkeit die Zukunft erraten und der Vergangenheit sich erinnern konnte. Das ist alles, was mir von diesem ersten Gesicht blieb, das bald durch andere verdrängt wurde.

Meine Aufmerksamkeit wandte sich nun den Sinnen zu. Ich ordnete sie nach ihrer Vollkommenheit, und da ich dachte, wir müßten ebensoviel innere wie äußere Sinne haben, beschäftigte ich mich damit, die ersteren aufzusuchen.

Ich hatte schon drei, wenn nicht vier gefunden, als ich auf die Erde zurückfiel. Hier sind sie:

das Mitleiden; ein Herzgefühl, das man empfindet, wenn man seinen Mitmenschen leiden sieht;

die Vorliebe; ein Gefühl des Vorzugs, das man für einen bestimmten Gegenstand, aber auch für alles hat, was mit diesem Gegenstand zusammenhängt oder an ihn erinnert;

die Sympathie; die auch ein Vorzugsgefühl ist, das zwei Subjekte gegenseitig anzieht.

Man könnte glauben, beide Gefühle seien im Grund eines und dasselbe; man kann sie indessen nicht verwechseln, da die Vorliebe nicht immer, die Sympathie dagegen notwendig gegenseitig ist.

Indem ich mich mit dem Mitleiden beschäftigte, fand ich einen Gedanken, der mir sehr richtig scheint, und den ich in einem andern Augenblick wohl nicht gefunden hätte, nämlich daß aus

dem Mitleiden jener schöne Satz entspringt, der die Grundlage aller Gesetzgebungen bildet:

Was du nicht willst, daß man dir tu',

Das füg' auch keinem andern zu.

Die Vorstellung, die mir von diesem Zustand und meinen Gefühlen geblieben ist, erscheint mir noch heute so bedeutend, daß ich gern, wenn es möglich wäre, den ganzen Rest meines Lebens für einen Monat geben würde, den ich so zubringen könnte.

Die Schriftsteller werden mich leichter verstehen als andere, denn vielen unter ihnen wird gewiß Ähnliches, wenn auch in geringerm Grade begegnet sein.

Man liegt warm in seinem Bett in horizontaler Lage, den Kopf wohl bedeckt, man denkt an das Werk, woran man eben arbeitet, die Einbildungskraft erhitzt sich, die Gedanken kommen in Menge, glückliche Ausdrücke stellen sich ein, und da man aufstehen muß, um zu schreiben, so kleidet man sich an, legt die Schlafmütze beiseite und setzt sich an den Schreibtisch.

Aber man ist nicht mehr derselbe, die Phantasie ist erkaltet, der Ideengang unterbrochen, die Ausdrücke fehlen, man sucht mühsam, was sich vorher von selbst einstellte, und häufig muß man die Arbeit auf einen besseren Tag verschieben.

Alles dies erklärt sich leicht durch die Wirkung, die der Wechsel der Lage und der Temperatur auf das Gehirn haben muß. Auch hier wirkt das physische Moment auf den Geist.

Wiederholtes Nachsinnen über diese Beobachtung hat mich vielleicht etwas weit geführt, denn ich fange an zu glauben, daß die Überschwenglichkeit der Orientalen teilweise dem Umstand zuzuschreiben ist, daß sie den Glaubensregeln von Mahomet gemäß eine sehr warme Kopfbedeckung tragen, während andererseits die mönchischen Gesetzgeber ihren Untergebenen vielleicht aus diesem Grunde die Pflicht auferlegten, den Kopf stets rasiert und unbedeckt zu lassen.

Zwanzigste Betrachtung:

Vom Einfluß der Ernährungsweise auf die Ruhe, den Schlaf und die Träume.

Mag nun der Mensch ruhen, schlafen oder träumen, stets steht er unter der Herrschaft der Gesetze der Ernährung. Er bleibt im Reich der Gastronomie.

Theorie und Erfahrung stimmen in dem Beweis überein, daß Qualität und Quantität der Nahrungsmittel auf Arbeit, Ruhe, Schlaf und Träume mächtig einwirken.

Einfluß der Ernährungsweise auf die Arbeit.

Ein schlecht genährter Mensch kann die Mühen einer langen Arbeit nicht aushalten, sein Körper bedeckt sich mit Schweiß, seine Kräfte verlassen ihn, die Ruhe ist für ihn nur die Unmöglichkeit, tätig zu sein.

Handelt es sich um eine geistige Arbeit, so entstehen Gedanken ohne Kraft und Genauigkeit, die Reflexion kann sie nicht zusammenbringen, die Urteilskraft kann sie nicht bewältigen, das Gehirn erlahmt unter diesen vergeblichen Anstrengungen, und man schläft auf dem Schlachtfeld ein.

Ich habe immer geglaubt, daß die Nachtessen von Auteuil sowie diejenigen der Hotels Rambouillet und Soissons den Schriftstellern aus den Zeiten Ludwigs XIV. sehr wohlgetan haben, und der witzige Geoffroy (wenn übrigens die Tatsache wahr ist) mag wohl nicht so unrecht gehabt haben, als er die Dichter aus dem Ende des 18. Jahrhunderts wegen des Zuckerwassers neckte, das seiner Behauptung nach ihr Lieblingsstrank war.

Ich habe nach diesen Grundsätzen die Werke einiger Schriftsteller untersucht, von denen man weiß, daß sie arm und leidend

waren, und habe gefunden, daß sie nur dann Energie zeigen, wenn sie durch das gewöhnliche Gefühl ihrer Leiden oder durch häufig schlecht versteckten Neid gereizt sind.

Dagegen kann ein Mensch, der sich gut nährt und seine Kräfte mit Klugheit und Einsicht ersetzt, eine Arbeitssumme bewältigen, die kein anderes lebendes Wesen ertragen könnte.

Der Kaiser Napoleon arbeitete vor seiner Abreise nach Boulogne mehr als 30 Stunden ununterbrochen mit seinem Staatsrat und seinen Ministern ohne andere Erquickung als zwei sehr kurze Mahlzeiten und einige Tassen Kaffee.

Brown erzählt von einem Beamten der englischen Admiralität, der durch Zufall einige Register verloren hatte, die er allein herstellen konnte, wozu er ununterbrochener 52 Stunden brauchte; ohne zweckmäßige Ernährung hätte der Mann niemals diesen enormen Verlust ersetzen können, er erhielt sich auf folgende Weise: erst Wasser, dann leichte Nahrungsmittel, darauf Wein, später starke Fleischbrühen und zuletzt Opium.

Ich traf eines Tags einen mir von der Armee her bekannten Kurier, der aus Spanien zurückkam, wohin er von der Regierung mit Depeschen geschickt war. Er hatte die Reise in zwölf Tagen gemacht und sich in Madrid nur vier Stunden aufgehalten; — einige Gläser Wein und einige Tassen Fleischbrühe waren alles, was er während dieses unausgesetzten schlaflosen Gerüttels zu sich genommen hatte. Er behauptete, daß festere Nahrungsmittel ihm ohne Zweifel die Fortsetzung seiner Reise unmöglich gemacht hätten.

Von den Träumen.

Die Diät hat keinen geringen Einfluß auf den Schlaf und die Träume.

Der Hungerige kann nicht schlafen. Die Leere seines Magens erhält ihn in schmerzlichem Wachen, und wenn seine Schwäche

und die Erschöpfung seiner Kräfte ihn überwältigen, so ist sein Schlummer unruhig und unterbrochen.

Wer im Gegenteil bei seiner Mahlzeit die Grenzen des Anstands überschritten hat, fällt unmittelbar in tiefen Schlaf; — wenn er träumt, so bleibt ihm keine Erinnerung, weil das Nervenfluidum sich in den Empfindungskanälen nach allen Richtungen hin kreuzt; deshalb wacht er auch plötzlich auf und tritt nur mit Mühe ins gesellschaftliche Leben ein, und auch wenn der Schlaf gänzlich verscheucht ist, fühlt er noch lange die Mühseligkeit der Verdauung.

Man kann als allgemeine Regel aufstellen, daß der Kaffee den Schlaf hindert. Die Gewohnheit schwächt freilich diese Unannehmlichkeit ab und läßt sie sogar ganz verschwinden; nichtsdestoweniger tritt sie unfehlbar bei allen Europäern ein, sobald sie mit dem Gebrauch beginnen. Dagegen gibt es einige Nahrungsmittel, die auf angenehme Weise den Schlaf hervorrufen; dahin gehören alle diejenigen, in denen Milch eine hervorragende Rolle spielt, ferner alle Latticharten, der Portulak, die Drangenblüte und ganz besonders der Renettenapfel, wenn man ihn unmittelbar vorm Schlafengehen ißt.

Fortsetzung.

Die Erfahrung hat, auf Millionen von Beobachtungen gestützt, nachgewiesen, daß die Ernährung die Träume bestimmt.

Im allgemeinen machen alle leicht aufregenden Nahrungsmittel Träume, so alle schwarzen Fleischsorten, wie Tauben, Enten, Wildbret und vorzüglich Hasen.

Spargel, Sellerie, Trüffeln, Konfekt und ganz besonders Vanille haben die gleiche Wirkung.

Man darf übrigens nicht glauben, daß man diese traumzeugenden Stoffe von unseren Tafeln entfernen müßte, denn die dadurch hervorgerufenen Träume sind meist angenehmer und

leichter Natur und verlängern unsere Existenz selbst während der Zeit, wo sie unterbrochen ist.

Es gibt Menschen, denen der Schlaf ein besonderes Leben ist, eine Art fortgesetzten Romans, deren Träume sich regelmäßig folgen, die in der zweiten Nacht einen Traum beendigen, den sie in der vergangenen Nacht anfangen, und die im Schlaf Leute sehen, die sie zu erkennen glauben, wenn sie ihnen auch niemals in der wirklichen Welt begegnet sind.

Resultat.

Der Mann, der über seine physische Existenz nachdenkt und sie nach den Grundsätzen, die wir entwickeln, einrichtet, bereitet mit Weisheit seine Ruhe, seinen Schlaf und seine Träume vor. Er verteilt seine Arbeit in solcher Weise, daß er sie niemals übertreibt; er erleichtert sie, indem er Abwechslung hineinbringt, und ergänzt seine Fähigkeit durch kurze Zwischenpausen der Erholung, die den Zusammenhang nicht unterbrechen, der zuweilen eine Pflicht ist.

Wenn er während des Tags eine längere Ruhe nötig hat, so genießt er sie stets sitzend und wehrt dem Schlummer, wenn er nicht unwiderstehlich auf ihn eindringt, namentlich aber gewöhnt er sich niemals daran, bei Tag zu schlafen.

Wenn die Nacht die Stunde des täglichen Schlafs herbeigeführt hat, so zieht er sich in ein lustiges Zimmer zurück und duldet keine Vorhänge um das Bett, die ihn hundertmal dieselbe Luft atmen lassen, schließt auch nicht seine Fensterladen, damit ihn bei jedem Öffnen der Augenlider ein Rest von Licht trösten könne. Er streckt sich in einem Bett aus, das am Kopfe leicht erhöht ist, sein Ohrkissen soll mit Haaren gestopft, seine Schlafmütze von Leinwand sein; seine Brust feucht nicht unter der Last von Decken, aber er trägt Sorge, seine Füße recht warm zu halten.

Er hat mit Weisheit gegessen und weder gute noch vortreffliche Schüsseln verschmätzt, er hat guten Wein und mit Vorsicht sogar sehr hitzigen Wein getrunken, beim Dessert hat er mehr von Galanterie als von Politik gesprochen und mehr Reime als Spottverse gemacht; er hat eine Tasse Kaffee geschlürft und, wenn seine Konstitution es erlaubt, einige Augenblicke darauf ein Gläschen ausgezeichneten Likörs angenommen, nur um seinen Mund zu parfümieren. Er hat sich in allem als liebenswürdiger Gast und trefflicher Kenner gezeigt und dennoch kaum die Grenzen des Bedürfnisses überschritten.

In diesem Zustand geht er schlafen, zufrieden mit sich und der Welt, seine Augen schließen sich, und nach einigem Dämmern sinkt er in tiefen Schlaf.

Bald hat die Natur ihren Tribut erhalten und der Verlust ist ersetzt. Angenehme Träume geben ihm nun ein geheimnisvolles Leben, er sieht die Personen, die er liebt, findet seine Lieblingsbeschäftigungen wieder und fliegt zu den Orten, wo er einst gern gewilt hat.

Endlich weicht der Schlaf nach und nach, und er kehrt zur Gesellschaft zurück, ohne die verlorene Zeit bedauern zu müssen, denn selbst in seinem Schlaf hat er Tätigkeit ohne Ermüdung und Vergnügen ohne unangenehme Beimischung genossen.

Einundzwanzigste Betrachtung:

Von der Fettleibigkeit.

Wäre ich wohlbestallter Arzt mit einem Doktordiplom, so hätte ich zuerst eine gute Monographie der Fettleibigkeit geschrieben, und dann hätte ich mein Reich in diesem Winkel der Wissenschaft aufgeschlagen und so den doppelten Vorteil

genossen, Leute, die sich vortrefflich befinden, als Kranke zu behandeln, und außerdem von der schönen Hälfte des Menschengeschlechts täglich belagert zu werden, denn ein richtiges Maß von Rundung zu besitzen, weder zuviel noch zu wenig, ist für die Frauen das Studium ihres ganzen Lebens.

Was ich nicht getan habe, wird ein anderer Arzt tun, und wenn er zugleich gelehrt, verschwiegen und ein hübscher Mann ist, so prophezeie ich ihm wunderbare Erfolge.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus haeres!

(Möge einst aus unseren Gebeinen ein Erbe ersehen!)

Unterdessen will ich die Laufbahn eröffnen, denn ein Artikel über die Fettleibigkeit darf in einem Buch, das den Menschen in Beziehung auf seine Nahrung behandelt, nicht fehlen.

Ich verstehe unter Fettleibigkeit jenen Grad von Fettansammlung, wo die Glieder, ohne daß die Person krank wäre, nach und nach an Umfang zunehmen und allmählich ihre ursprüngliche Gestalt und Harmonie verlieren.

Es gibt eine Art Fettleibigkeit, die sich auf den Unterleib beschränkt. Ich habe sie niemals bei Frauen gesehen; da diese ein weicheres Fleisch haben, verschont die Fettleibigkeit, wenn sie einmal anfängt, keinen Teil des Körpers. Ich nenne diese Art Gastrophorie und Gastrophoren (Bauchträger) diejenigen, welche daran leiden. Ich gehöre selbst zu dieser Zahl, aber, obgleich Träger eines ziemlich vorstehenden Bauchs, habe ich doch immer noch magere Fußknöchel und eine Sehne an der Ferse wie ein arabischer Kenner.

Nichtsdestoweniger habe ich immer meinen Bauch wie einen gefährlichen Feind behandelt, ich habe ihn besiegt und auf eine majestätische Rundung beschränkt, aber ich mußte kämpfen, um zu siegen, und nur einem dreißigjährigen Ringen verdanke ich den guten Erfolg meines Versuchs.

Ich beginne mit einem Auszug aus mehr als fünfhundert Zwiesgesprächen, die ich früher mit Tischnachbarn hatte, die von Fettleibigkeit bedroht oder befallen waren.

Der Dicke: Mein Gott, welch herrliches Brot! Wo nehmen Sie es her?

Ich: Bei Limet, Richelieustraße. Er ist der Bäcker des Herzogs von Orleans und des Prinzen von Condé. Ich nahm ihn, weil er mein Nachbar ist, und behielt ihn, weil ich ihn für den besten Brotbäcker der Welt erkläre.

Der Dicke: Das will ich mir merken; ich esse sehr viel Brot, und mit solchen Brötchen, wie diese, könnte ich alles übrige entbehren.

Ein anderer Dicker: Aber was treiben Sie denn? Sie essen die Fleischbrühe von Ihrer Suppe und lassen den herrlichen Karolinareis auf dem Teller.

Ich: Das ist eine besondere Diät, die ich mir vorgeschrieben habe.

Der Dicke: Schlechte Diät. Ich liebe den Reis, die Mehlspeisen, Pasteten und ähnliche Dinge, nichts nährt besser, wohlfeiler und müheloser.

Ein ganz Dicker: Haben Sie die Güte, lieber Herr, und reichen Sie mir die Kartoffeln, die vor Ihnen stehen; — man haut dergestalt ein, daß ich fürchte nichts mehr davon zu bekommen.

Ich: Hier, lieber Herr.

Der Dicke: Aber bedienen Sie sich doch. Es bleibt genug für uns zwei, und nach uns mag die Sintflut kommen.

Ich: Ich nehme keine. Ich halte die Kartoffel nur für ein Mittel gegen den Hunger, finde aber im übrigen, daß sie sehr fad schmeckt.

Der Dicke: Gastronomische Kezerei! Es gibt nichts Besseres als Kartoffeln; ich esse sie in jeder Zubereitung, und wenn

beim zweiten Gang noch welche kommen, so will ich einstweilen meine Rechte gewahrt haben.

Eine dicke Dame: Tun Sie mir doch den Gefallen und lassen Sie mir jene Bohnen von Soissons reichen, die ich dort unten auf dem Tisch sehe.

Ich führe den Befehl aus und summe leise nach einer bekannten Melodie für mich hin:

In Soissons ist gut wohnen,
Man pflanzt dort fette Bohnen!

Die Dicke: Spotten Sie nicht, das ist ein wahrer Schatz für das Land. Paris bezieht von dort für bedeutende Summen. Ich bitte Sie auch um Gnade für die kleinen Bohnen, die man englische nennt; wenn sie noch grün sind, ist es ein wahres Götteressen.

Ich: Fluch den Bohnen, Fluch den Saubohnen!

Die Dicke mit entschlossener Miene: Ich lache über Ihren Fluch. Man sollte wahrhaftig meinen, Sie wären allein für sich ein Konzilium.

Ich zu einer anderen: Ich wünsche Ihnen Glück zu Ihrer herrlichen Gesundheit, gnädige Frau. Es scheint mir, daß Sie ein wenig zugenommen haben, seit ich das letzte Mal die Ehre hatte, Sie zu sehen.

Die Dicke: Ich verdanke das wahrscheinlich meiner jetzigen Diät.

Ich: Wie so?

Die Dicke: Seit einiger Zeit frühstücke ich eine gute fette Fleischbrühsuppe, einen Teller wie für zwei und so steif gekocht, daß der Löffel darin aufrecht stehen könnte.

Ich zu einer anderen: Wenn meine Augen mich nicht trügen, gnädige Frau, so nehmen Sie gern ein Stück von jener Apfeltaorte, ich will sie für Sie anschneiden.

Die Dicke: Bitte, lieber Herr, Sie irren sich. Ich sehe dort zwei Lieblingsgerichte, die beide männlichen Geschlechts sind.

Jener Reiskuchen und dieser kolossale Zwieback von Savoyen. Merken Sie sich einmal für allemale, daß ich süßes Backwerk allem anderen vorziehe.

Ich zu einer anderen: Erlauben Sie, gnädige Frau, daß ich jene Marzipantorte über ihren Inhalt befrage, während man dort unten Politif treibt?

Die Dicke: Mit Vergnügen. Ich ziehe Pasteten allem anderen vor. Wir haben einen Pastetenbäcker im Hause, und ich glaube wohl, daß meine Tochter und ich alljährlich bei ihm wenigstens die Miete aufzehren.

Ich, nachdem ich die junge Schöne betrachtet: Es schlägt Ihnen vortrefflich an. Ihre Fräulein Tochter ist ein sehr schönes Frauzimmer, vollkommen entwickelt.

Die Dicke: Können Sie sich vorstellen, daß ihre Kameradinnen ihr zuweilen sagen, sie sei zu fett?

Ich: Vielleicht aus Neid.

Die Dicke: Das könnte wohl sein. Indessen verheirate ich sie nächstens, und das erste Kindbett wird wohl alles in Ordnung bringen.

Durch Gespräche dieser Art klärte ich eine Theorie auf, deren Grundlage ich außerhalb der Menschengattung gesucht hatte, nämlich daß die Fettleibigkeit stets von einer Ernährungsweise herrührt, wozu viel Stärke und Mehlbestandteile genommen werden, und ich fand, daß eine solche Ernährung stets dieselbe Wirkung hat.

In der That werden die Fleischfresser nie fett, z. B. die Wölfe, Schafale, Raubvögel, Raben usw.

Auch die Grasfresser werden nicht fett, so lange wenigstens, als das Alter sie nicht zur Ruhe zwingt; sie werden aber schnell in jedem Lebensalter fett, wenn man ihnen Kartoffeln, Getreide oder Mehl aller Art gibt.

Die Fettleibigkeit findet sich niemals, weder bei den Wilden, noch in denjenigen Klassen der Gesellschaft, wo man arbeitet, um zu essen, und nur ißt, um zu leben.

Ursachen der Fettleibigkeit.

Nach den vorstehenden Untersuchungen, deren Richtigkeit jeder bestätigen kann, hält es leicht, die wesentlichen Ursachen der Fettleibigkeit anzugeben.

Die erste ist die natürliche Anlage des Individuums. Alle Menschen werden mit gewissen Anlagen geboren, die auf ihrem Gesicht geschrieben stehen. Von hundert Personen, die an Auszehrung sterben, haben neunzig braune Haare, ein langes Gesicht und eine spitze Nase. Von hundert Dicken haben neunzig ein Vollmondsgesicht, runde Augen und eine stumpfe Nase.

Es gibt also ganz gewiß Personen, die zur Fettleibigkeit Anlage haben und deren Verdauungskräfte bei sonst gleichen Verhältnissen eine größere Menge von Fettstoff sich aneignen.

Diese materielle Wahrheit, von der ich innig überzeugt bin, beeinflusst leider in betrübender Weise bei gewissen Gelegenheiten mein Urtheil.

Wenn man in der Gesellschaft ein junges, lebhaftes, rosiges Mädchen trifft, mit neckischem Stumpfnäschen, abgerundeten Formen, Patschhändchen, kurzen und niedlichen Füßchen, so ist alle Welt über eine so reizende Person entzückt; ich aber, von der Erfahrung belehrt, lenke meinen Blick auf ihre Zukunft in zehn Jahren, ich sehe die Verwüstungen, die die Fettleibigkeit unter diesen so frischen Reizen anrichten wird, und ich seufze über Übel, die noch nicht existieren. Dieses weis sagende Mitleid ist ein trauriges Gefühl und liefert einen Beweis mehr, daß der Mensch sehr unglücklich sein würde, wenn er in die Zukunft blicken könnte.

Der zweite Hauptgrund der Fettleibigkeit liegt in den Mehlspeisen, aus denen der Mensch die Grundlage seiner täglichen Nahrung macht. Wie schon bemerkt, werden alle Tiere, die von Mehlsstoffen leben, fett, sie mögen nun wollen oder nicht; der Mensch unterliegt dem allgemeinen Gesetz.

Das Stärkemehl wirkt noch schneller und sicherer, wenn es mit Zucker verbunden wird. Zucker und Fett enthalten Wasserstoff, beide sind verbrennlich. Das Stärkemehl ist mit dieser Beigabe um so wirksamer, als die Mischung wohlgeschmeckend ist und man süße Speisen erst dann verzehrt, wenn der natürliche Appetit schon gestillt und nur noch jener Lurusappetit vorhanden ist, den man mit allem, was die feinste Kunst und die verlockendste Abwechslung erfinden kann, reizen muß.

Das Stärkemehl mästet nicht weniger, wenn es durch Flüssigkeiten eingeführt wird, wie z. B. durch Bier und ähnliche Getränke. Die biertrinkenden Völker haben auch die wunderbarsten Bäuche, und einige Pariser Familien, die im Jahre 1817 aus Sparsamkeit Bier tranken, weil der Wein zu teuer war, trugen eine Körperfülle davon, mit der sie jetzt nichts mehr anzufangen wissen.

Fortsetzung.

Eine doppelte Ursache zur Fettleibigkeit wird durch die Verlängerung des Schlafes und den Mangel an Leibesübung erzeugt. Der menschliche Körper ersetzt vieles während des Schlafes und verliert zu gleicher Zeit wenig, weil die Muskeltätigkeit aufgehoben ist. Man müßte demnach den gewonnenen Überfluß durch Bewegung ausdünsten, aber wenn man lange schläft, begrenzt man auf diese Weise auch die Zeit, wo man tätig sein könnte.

Die Langschläfer scheuen vor allem zurück, was nur den Schatten einer Ermüdung bringen könnte. Der Überschuß der Assimilation

wird also von dem Kreislauf weggeführt und durch einen Prozeß, den wir noch nicht genau kennen, um einige Prozent Wasserstoff vermehrt, und auf diese Weise bildet sich das Fett, das durch dieselbe Kreislaufbewegung in den Kapseln des Zellgewebes abgesetzt wird.

Fortsetzung.

Eine letzte Ursache der Fettleibigkeit liegt in übermäßigem Essen und Trinken.

Man hat mit vollem Recht behauptet, eines der Privilegien des Menschen bestehe darin, daß er ohne Hunger essen und ohne Durst trinken könne, und in der That kann dieser Vorzug den Tieren nicht eignen, denn er entsteht aus dem Nachdenken über das Tafelvergnügen und aus der Begierde, es zu verlängern.

Überall, wo man Menschen fand, zeigte sich auch diese doppelte Neigung, und bekanntlich fressen die Wilden übermäßig und berauschen sich bei jeder Gelegenheit bis zur Vertierung.

Was uns Bürger zweier Welten betrifft, die wir auf der Höhe der Zivilisation zu stehen glauben, so essen wir ganz gewiß zu viel. Ich sage dies nicht von der kleinen Zahl derjenigen, die, durch Geiz oder Not gedrängt, allein und zurückgezogen leben; die ersteren freuen sich des Zusammengescharrten, die anderen seufzen, daß sie nicht besser leben können; aber ich behaupte es für alle diejenigen, die um uns leben und bald Gastgeber, bald Gäste sind, die mit Höflichkeit einladen und mit Liebenswürdigkeit annehmen, die, wenn sie kein Bedürfnis mehr haben, doch noch von einer Schüssel essen, weil sie verführerisch aussieht, und von einem Weine trinken, weil er fremden Ursprungs ist. Ich behaupte es, mögen sie nun täglich in einem Salon thronen oder nur den Sonntag oder zuweilen den Montag feiern. Die große Mehrheit dieser Leute ißt und trinkt zuviel, und ungeheuerere Massen von Nahrungsmitteln werden täglich ohne Bedürfnis vertilgt.

Diese stets wirksame Ursache wirkt auf verschiedene Weise je nach der Beschaffenheit der Individuen; bei denen, welche einen schlechten Magen haben, bewirkt sie nicht sowohl Fettleibigkeit als vielmehr Verdauungsbeschwerden.

Anekdote.

Wir hatten unter den Augen ein Beispiel, das halb Paris gekannt hat.

Herr Lang führte ein glänzendes Haus. Sein Tisch war ausgezeichnet, aber sein Magen ebenso schlecht wie seine Feinschmeckerei groß. Er machte ausgezeichnet die Honneurs und aß mit einem Mut, würdig eines besseren Geschicks.

Alles ging vortrefflich bis nach dem Kaffee, dann weigerte aber der Magen die Arbeit, die ihm auferlegt war, die Schmerzen begannen, der unglückliche Gastronom mußte sich auf ein Sofa legen und bis zum nächsten Tag durch lange Leiden das kurze Vergnügen büßen, das er gekostet hatte.

Merkwürdigerweise hat er sich niemals gebessert, — solange er lebte, dauerte stets derselbe Wechselzustand fort, und die Leiden des vorgängigen Tages hatten nie irgend welchen Einfluß auf die Mahlzeit des folgenden.

Die übermäßige Nahrung wirkt ganz so, wie im vorigen Artikel gesagt wurde, bei solchen Menschen, die einen sehr tätigen Magen haben; alles wird verdaut, und was nicht für den Körperersatz nötig ist, wird in Fett umgewandelt.

Bei den anderen herrscht ewige Unverdaulichkeit; die Nahrungsmittel gehen ohne Nutzen durch, und wer die Ursache nicht kennt, wundert sich, daß so viele gute Dinge kein besseres Resultat erzielen.

Man wird wohl bemerken, daß ich den Stoff nicht ängstlich erschöpfe, denn es gibt eine Menge entfernterer Ursachen, die aus unseren Gewohnheiten, unseren Narrheiten, unseren Ver-

gnügungen und unserem Stand hervorgehen, und die den Hauptursachen, die ich bezeichnet habe, hilfreich zur Seite stehen.

Ich überlasse dies alles meinem Nachfolger, den ich im Anfang dieses Kapitels angerufen habe, und begnüge mich mit einigen Vorbemerkungen, zu denen jeder berechtigt ist, der zuerst einen Stoff aufgreift.

Die Unmäßigkeit hat seit langer Zeit die Blicke der Beobachter auf sich gezogen. Die Philosophen haben die Mäßigkeit gerühmt, die Fürsten haben Luxusgesetze erlassen, die Kirche hat gegen die Feinschmeckerei gedonnert; — lieber Himmel! Man hat deswegen nicht einen Bissen weniger gegessen, und die Kunst, zuviel zu essen, blüht täglich mehr.

Vielleicht bin ich glücklicher, indem ich einen neuen Weg einschlage und die üblen Folgen der Fettleibigkeit auseinandersehe. Die Sorge um die Selbsterhaltung (self preservation) ist vielleicht einflussreicher als die Moral, beredter als die Predigten, mächtiger als die Gesetze, und vielleicht öffnet das schöne Geschlecht gern seine Augen dem Licht.

Üble Folgen der Fettleibigkeit.

Die Fettleibigkeit übt einen sehr üblen Einfluß auf beide Geschlechter, denn sie schadet der Kraft und der Schönheit.

Sie schadet der Kraft, weil sie das Gewicht der zu bewegenden Masse vermehrt, ohne die bewegende Kraft zu vergrößern; sie schadet ihr ferner, weil sie die Atmung erschwert, was jede Arbeit unmöglich macht, die einen längeren Gebrauch der Muskelkraft voraussetzt.

Die Fettleibigkeit schadet der Schönheit, weil sie die ursprüngliche Harmonie der Körperteile beeinträchtigt, indem nicht alle Teile auf dieselbe Weise zunehmen.

Sie schadet ihr, weil sie Vertiefungen ausfüllt, die von der Natur dazu bestimmt waren, Schatten zu bilden. Deswegen

sieht man häufig Gesichter, die früher reizend waren und durch die Mästung ganz nichtsagend geworden sind.

Das Oberhaupt der letzten Regierung (Napoleon) war sogar diesem Gesetz nicht entgangen. Während seiner letzten Feldzüge war er sehr fett geworden; früher blaß, war er nun aschgrau, und seine Augen hatten ihren stolzen Ausdruck verloren.

Die Fettleibigkeit hat in ihrem Gefolge den Widerwillen gegen Tanz, Spazierengehen, Reiten und die Unfähigkeit zu allen Beschäftigungen oder Vergnügungen, die einige Lebhaftigkeit oder Geschicklichkeit erfordern.

Sie gibt auch die Anlage zu verschiedenen Krankheiten, wie Schlagfluß, Wassersucht, Weingeschwüre, und macht alle übrigen Krankheiten schwerer heilbar.

Beispiele von Fettleibigkeit.

Zu den dicken Helden, deren ich mich erinnere, gehören Marius und Johannes Sobiesky.

Marius, ein kleiner Mann, war so breit, als er lang war, und vielleicht entsetzte sich der Cimber, der ihn töten sollte, über diese Ungehalt.

Dem König von Polen hätte seine Fettleibigkeit fast zum Verderben gereicht, denn als er in türkische Kavallerie geriet, vor der er flüchten mußte, ging ihm der Atem aus, und er wäre unfehlbar in Stücke gehackt worden, wenn einige seiner Adjutanten ihn nicht halb ohnmächtig auf dem Pferde festgehalten hätten, während die anderen sich edelmütigerweise opferten, um den Feind aufzuhalten.

Wenn ich mich nicht irre, so war auch der Herzog von Vendôme, dieser würdige Sohn des großen Heinrich, ganz außerordentlich dick; er starb in einer Kneipe, von aller Welt verlassen, und behielt noch Besinnung genug, um sehen zu können, wie der

legte seiner Leute das Kissen wegriß, auf dem er ruhte, während er den letzten Seufzer aushauchte.

Die Bücher sind voll von Beispielen ungeheurer Fettleibigkeit. Ich lasse sie beiseite, um nur von denen zu sprechen, die ich selbst gesehen habe.

Herr Nameau, mein Mitschüler, Bürgermeister von Chaleur in Burgund, maß nur 5 Fuß 2 Zoll und wog 500 Pfund.

Der Herzog von Lynnes, neben dem ich oft zu Gericht saß, war ungeheuer geworden; das Fett hatte sein schönes Angesicht verunstaltet, und seine letzten Lebensjahre brachte er in steter Schläfrigkeit zu.

Das Außerordentlichste aber, was ich in dieser Art sah, war ein Bürger von New York, den wohl viele noch jetzt in Paris lebende Franzosen auf der Broadwaystraße gesehen haben, wo er in einem enormen Sessel saß, dessen Beine eine Kirche hätten tragen können.

Edward war wenigstens 5 Fuß 10 Zoll groß, und da ihn das Fett nach allen Richtungen aufgeschwellt hatte, maß er wenigstens 8 Fuß im Umfang. Seine Finger waren wie diejenigen des römischen Kaisers, der die Halsbänder seiner Frau als Ringe ansteckte. Seine Arme und Schenkel waren zylindrisch und von der Dicke eines Mannes mittlerer Statur, seine Füße wie die eines Elefanten, bedeckt von der Überfülle seiner Beine. Das Gewicht des Fettes zog das untere Augenlid herab, das offen stand; was aber seinen Anblick scheußlich machte, waren drei runde Unterkinne, die in der Länge eines Fußes über seine Brust herabhingen, so daß sein Gesicht dem Kapitäl einer verstümmelten Säule glich. In diesem Zustand brachte Edward sein Leben an dem Fenster eines niederen Zimmers zu, das auf die Straße ging, wobei er von Zeit zu Zeit ein Glas von dem Bier trank, das in einem großen Krug beständig an seiner Seite stand.

Eine so außerordentliche Gestalt mußte die Vorübergehenden aufmerksam machen. Sie durften sich aber nicht lange aufhalten, denn Edward jagte sie bald in die Flucht, indem er mit einer wahren Grabesstimme rief: *What have you to stare like wild cats! ... Go your way you lazy body ... Be gone, you good for nothing! dogs! Wasß glockt Ihr mich an wie wilde Katzen! ... Macht, daß Ihr fortkommt, fauler Bengel! Schert Euch weg, Nichtsnutze! Hunde! ... und ähnliche Süßigkeiten.*

Da ich ihn öfter mit seinem Namen grüßte, sprach ich auch manchmal mit ihm; er versicherte, daß er sich nicht langweile, daß er keineswegs unglücklich sei, und daß er gern in diesem Zustand das Ende der Welt erwarten möchte, wenn ihn der Tod nicht vorher abriefe.

Aus dem Vorhergehenden erhellt, daß die Fettleibigkeit zwar keine Krankheit, aber doch ein ärgerliches Übel ist, dem wir meistens durch unsere eigene Schuld verfallen.

Ferner geht daraus hervor, daß diejenigen, die dem Übel noch nicht verfallen sind, suchen sollen, sich davor zu bewahren, die, welche ihm verfallen sind, sich herauszureißen, und zugunsten dieser letzteren wollen wir die Hilfsmittel untersuchen, die uns die von der Beobachtung unterstützte Wissenschaft an die Hand geben kann.

Zweiundzwanzigste Betrachtung:
Vorbeugende oder heilende Behandlung
der Fettleibigkeit.

Ich beginne mit einer Tatsache, die beweist, daß man großen Mut haben muß, um diese Behandlung zu unternehmen. Herr Louis Greffulhe, den Seine Majestät später zum Grafen ernannte, besuchte mich eines Morgens und sagte mir, er habe gehört, daß ich mich mit der Fettleibigkeit beschäftige; da sie ihn ebenfalls bedrohe, so bitte er um einen guten Rat. „Ich bin kein Doktor“, antwortete ich ihm, „und könnte Sie also abschläglich bescheiden; doch bin ich zu Ihren Diensten; aber unter einer Bedingung: Geben Sie mir Ihr Ehrenwort, daß Sie während eines Monats mit ängstlicher Genauigkeit die Lebensart befolgen wollen, die ich Ihnen vorschreiben werde.“ Herr Greffulhe gab mir die Hand darauf, und am anderen Morgen gab ich mein Fetwa, dessen erster Artikel ihm befahl, sich am Anfang und Ende der Behandlung wiegen zu lassen, um eine mathematische Grundlage zur Bestätigung des Resultats zu besitzen.

Einem Monat später besuchte mich Herr Greffulhe wieder und hielt mir etwa folgende Rede:

„Lieber Herr“, sagte er, „ich habe Ihr Rezept befolgt, als wenn mein Leben davon abgehangen hätte, und in der That gefunden, daß das Gewicht meines Körpers im Laufe dieses Monats um drei Pfund, vielleicht etwas mehr abgenommen hat. Ich mußte aber, um zu diesem Resultat zu gelangen, allen meinen Liebhabereien, allen meinen Gewohnheiten eine solche Gewalt antun, ich mußte mit einem Wort so viel leiden, daß ich Ihnen jetzt bestens für Ihren guten Rat danke, auf alles Gute ver-

zichte, das er mir hätte bringen können, und mich für die Zukunft den Beschlüssen der Vorsehung in dieser Hinsicht unterziehe.“ Nach diesem Entschluß, den ich nicht ohne Betrübniß hörte, kam denn auch, was folgen mußte. Herr Greßfulhe wurde dicker und dicker, litt an allen übeln Folgen der äußersten Fettleibigkeit und starb kaum vierzig Jahre alt an einer Erstickungskrankheit, die ihn befallen hatte.

Allgemeines.

Jede Behandlung der Fettleibigkeit muß mit folgenden drei Vorschriften der absoluten Theorie begonnen werden: Mäßigkeit im Essen, Enthaltbarkeit im Schlaf, Bewegung zu Fuß oder zu Pferd.

Die Wissenschaft bietet uns diese Hilfsmittel in erster Linie, doch zähle ich sehr wenig darauf, weil ich Menschen und Dinge kenne, und weil jede Vorschrift, die nicht buchstäblich befolgt wird, wirkungslos bleibt.

Nun muß man erstens eine große Willenskraft haben, um noch einigermaßen hungrig vom Tisch aufzustehen, denn solange das Bedürfnis dauert, zieht ein Bissen den anderen unwiderstehlich nach sich, und im allgemeinen ist man eben so lange, als man Hunger hat, trotz der Doktoren und nach dem Beispiel der Doktoren.

Zweitens: Dicken Leuten vorschreiben, daß sie früh aufstehen sollen, heißt ihnen das Herz brechen. Sie behaupten, ihre Gesundheit litte es nicht, und wenn sie früh aufgestanden sind, bleiben sie den ganzen Tag über zu nichts gut; die dicken Frauen beklagen sich, verschwommene Augen zu haben; alle werden lange aufbleiben, aber in den Tag hinein schlafen wollen. Auch dies Hilfsmittel geht also in die Brüche.

Drittes: Reiten ist eine teure Arznei und kommt weder allen Ständen noch allen Vermögensverhältnissen zu.

Man schlage einer hübschen dicken Frau vor, auszureiten, so wird sie mit Vergnügen ja sagen, aber unter drei Bedingungen: erstens will sie ein schönes, lebhaftes und sanftes Pferd haben, zweitens eine neue Amazone nach der letzten Mode und drittens einen gefälligen und hübschen Stallmeister zur Begleitung. Da nun diese drei Bedingungen sich selten zusammenfinden, so reitet man eben nicht.

Gegen das Fußgehen kommen andere Einwürfe. Man wird todmüde, schwitzt und bekommt Seitenstechen; der Staub beschmutzt die Strümpfe, die Steine zerreißen die Stiefelchen; man kann unmöglich fortfahren! Bekommt man nun gar während dieser Versuche den leisesten Anflug von Kopfsweh oder das geringste Bläschen auf der Haut, groß wie ein Stecknadelkopf, so schreibt man dies der neuen Diät zu, gibt sie auf und macht den Doktor wütend.

Wenn also auch jede Person, die ihre Fettleibigkeit vermindert sehen will, mäßig essen, wenig schlafen und sich so viel wie möglich bewegen soll, so muß man doch andere Mittel suchen, um zum Ziel zu kommen. Nun gibt es eine unfehlbare Methode, die starke Korpulenz zu beschränken oder zu vermindern, wenn sie einmal arg geworden ist. Diese Methode, die auf die gewissten Tatsachen der Physik und Chemie gegründet ist, besteht in einer zweckdienlichen Diät.

Die Diät ist von allen medizinischen Hilfsmitteln das wirksamste, weil sie unaufhörlich, bei Tag und Nacht, beim Wachen und Schlafen wirkt, weil ihre Wirkung bei jedem Mahl sich erneuert und endlich alle Teile des Individuums unterjocht. Die fettwidrige Diät wird also durch die allgemeinste und tätigste Ursache der Korpulenz angezeigt. Da die Fettanhäufungen sich namentlich beim Menschen wie bei den Tieren durch Mehl- und Stärkenahrung bilden, da wir bei den Tieren diese Wirkung täglich vor Augen sehen, indem sie zu

dem Handel mit gemästetem Vieh Veranlassung gibt, kann man als unabweislichen Schluß daraus folgern, daß eine mehr oder minder strenge Enthaltensamkeit von Mehl und Stärkemehl enthaltenden Nahrungsmitteln die Korpulenz vermindert.

„Lieber Gott!“ werden Leser und Leserinnen ausrufen, „wie grausam ist der Professor! Durch ein einziges Wort verbietet er alles, was wir lieben, die Brötchen von Limet, die Biskuits von Achard, die Kuchen von . . . und so viele gute Sachen, die man mit Butter und Mehl, mit Zucker und Mehl, mit Mehl, Zucker und Eiern macht. Er verschont weder Kartoffeln noch Nudeln; hätte man so etwas von einem Menschen erwarten sollen, der so gutmütig aussieht?“

„Was höre ich da?“ antworte ich, indem ich eine strenge Miene annehme, die ich höchstens einmal im Jahr aufsetze; „nun, wie Sie wollen! Essen Sie, mästen Sie sich, werden Sie weichlich, plump, kurzatmig, und ersticken Sie in der Schmelzbutter, ich werde mir's notieren und Sie in meiner zweiten Auflage anführen . . . Doch was sehe ich? Eine einzige Phrase hat Sie niedergedonnert, Sie bekommen Furcht und bitten mich, den Blitzstrahl abzuwenden . . . beruhigen Sie sich, ich werde die Diät vorschreiben und Ihnen beweisen, daß auf dieser Erde, wo man nur lebt, um zu essen, noch einige Genüsse übrig bleiben!“

„Sie lieben das Brot? Essen Sie Roggenbrot! Der ehrenwerte Cabet de Bauz hat schon lange seine Tugenden gerühmt; es ist weniger nahrhaft und noch viel weniger angenehm, desto leichter können Sie die Vorschrift erfüllen; wenn man seiner selbst sicher sein will, muß man die Versuchung fliehen. Behalten Sie das wohl, es gehört zur Moral.“

„Sie mögen gern Suppe? Essen Sie Julienne, Fleischbrühe mit grünen Kräutern, Kohl und Rüben; ich verbiete Suppen mit Brot, Nudeln oder Reis sowie jede Art von Drei.“

„Vom ersten Gange können Sie fast alles essen, mit geringen Ausnahmen, als da sind: Reis mit Geflügel und die Kruste warmer Pasteten; essen Sie aber mit Umsicht, um nicht später ein Bedürfnis zu befriedigen, das nicht mehr vorhanden wäre.“

„Der zweite Gang wird aufgetragen, und nun gilt's aufmerken; fliehen Sie alle Mehlspeisen, in welcher Gestalt sie auch erscheinen mögen! Bleibt nicht der Braten, der Salat, die grünen Gemüse? Und da Sie ein süßes Gericht haben müssen, geben Sie der Schokoladencrème und den Gelees mit Punsch, mit Orangen und anderen Früchten den Vorzug.“

„Das Dessert kommt. Neue Gefahr, aber wenn Sie sich bis dahin gut aufgeführt haben, wird die Weisheit noch zunehmen. Essen Sie von keinem Tafelaufsatz, es ist immer mehr oder minder aufgepußtes Backwerk; sehen Sie die Biskuits und die Makronen nicht an, es bleiben ja die Früchte aller Art, die Konfitüren und noch viele andere Dinge, die Sie bei Befolgung meiner Grundsätze wählen.“

„Nach Tisch schreibe ich Kaffee vor, erlaube Likör und rate bei Gelegenheit Tee oder Punsch.“

„Beim Frühstück das vorgeschriebene Roggenbrot und eher Schokolade als Kaffee, doch erlaube ich starken Milchkaffee, aber keine Eier; alles andere nach Belieben. Man kann nicht zu früh frühstücken; wenn man spät frühstückt, kommt das Essen heran vor Vollenbung der Verdauung. Man ist nichtsdestoweniger, und dieses Essen ohne Appetit ist eine wirksame Ursache der Fettleibigkeit, weil sie häufig wiederkehrt.“

Fortsetzung der Diät.

Dis jetzt habe ich wie ein zärtlicher und etwas gefälliger Vater die Grenzen einer Diät vorgeschrieben, welche die drohende Fettleibigkeit in Schranken hält. Ich gebe nun noch einige Vorschriften zur Heilung der schon bestehenden Korpulenz.

Trinken Sie in jedem Sommer 30 Flaschen Selterswasser, ein sehr großes Glas morgens, zwei vor dem Frühstück und ebensoviel vor dem Schlafengehen; nehmen Sie als Tischwein einen leichten, säuerlichen, weißen Wein, wie den von Anjou; fliehen Sie das Bier wie die Pest; essen Sie häufig Radisheschen, Artischocken mit Pfeffer, Spargel, Sellerie und ähnliches Grünzeug. Geben Sie unter dem Fleisch dem Kalb und dem Geflügel den Vorzug; essen Sie vom Brot nur die Kruste; lassen Sie sich in zweifelhaften Fällen durch einen Doktor beraten, der meine Grundsätze annimmt, und zu welcher Zeit Sie auch meinen Vorschriften zu folgen beginnen, Sie werden binnen kurzem frisch, hübsch, leicht, gesund und zu allem aufgelegt sein. Jetzt, wo ich Sie an Ihren Maß gestellt habe, muß ich einige Klippen zeigen, weil ich befürchte, daß Sie in Ihrem fettbekämpfenden Eifer das Ziel überschreiten.

Die Klippe, die ich anzeigen will, besteht im gewöhnlichen Gebrauch der Säuren, die zuweilen von Unwissenden angeraten werden, und deren üble Folgen die Erfahrung sattfam bewiesen hat.

Gefahr der Säuren.

Es geht unter den Frauen eine verderbliche Lehre um, die alljährlich manche junge Mädchen ins Grab bringt, nämlich daß die Säuren und vorzugsweise der Essig Mittel gegen die Fettleibigkeit seien.

Der beständige Gebrauch der Säuren macht ohne Zweifel mager, aber er zerstört die Frische, die Gesundheit und das Leben; selbst die Limonade, die am ungefährlichsten ist, wird nur von wenigen lange vertragen.

Die Wahrheit, die ich hier ausspreche, kann nicht genug verbreitet werden. Viele meiner Leser könnten sie ohne Zweifel

durch Beobachtungen unterstützen. Ich ziehe die folgende vor, die mir persönlich angehört.

Im Jahre 1776 lebte ich in Dijon; ich studierte dort die Rechtswissenschaft und hörte außerdem die Vorlesungen über Chemie von Guyton de Morveau, späteren Generaladvokat, und über häusliche Medizin von Herrn Maret, beständigem Sekretär der Akademie und Vater des Herzogs von Bassano.

Ich hatte eine freundschaftliche Neigung für eines der schönsten Mädchen, dessen Bild mir in der Erinnerung geblieben ist; ich sage „freundschaftliche Neigung“, weil es wirklich wahr und zu gleicher Zeit sehr auffallend ist, denn ich war damals jung und kräftig genug, um Neigungen, die ganz anderen Tribut verlangten, ihr Recht angedeihen zu lassen.

Diese Freundschaft, die man für das nehmen muß, was sie war, und nicht für das, was sie hätte werden können, bestand in einer Familiarität, die vom ersten Tage an zu einer Vertraulichkeit geworden war, die uns ganz natürlich schien. Wir hatten uns beständig etwas in die Ohren zu zischeln, und die Mama hatte nichts dagegen einzuwenden, weil unsere Gespräche so unschuldig waren wie die von Kindern; Luise war sehr hübsch und hatte namentlich, im richtigen Verhältnis, jene klassische Rundung, welche die Augen entzückt und die darstellenden Künste berühmt macht.

Obgleich ich nur ihr Freund war, so war ich doch keineswegs blind für die Reize, die sie sehen oder ahnen ließ, und vielleicht vermehrte dies, ohne daß ich mir Rechenschaft davon gab, die keusche Neigung, die ich für sie hatte. Wie dem auch sei, eines Abends, als ich Luise aufmerksamer als gewöhnlich betrachtet hatte, sagte ich zu ihr: „Liebe Freundin, Sie sind krank, es scheint mir, als seien Sie magerer geworden.“ „O nein,“ antwortete sie mit etwas melancholischem Lächeln, „ich bin ganz wohl, und wenn ich etwas magerer geworden bin, so kann ich

wohl ein wenig abgeben, ohne arm zu werden.“ „Abgeben!“ antwortete ich feurig, „Sie brauchen weder etwas abzugeben noch zuzulegen, bleiben Sie, wie Sie sind, reizend zum Dreinbeissen“ und ähnliche Dinge, die einem zwanzigjährigen Freund immer zu Gebote stehen.

Seit jener Unterhaltung beobachtete ich das junge Mädchen mit einer gewissen Unruhe und bemerkte bald, daß ihre Farbe erblaßte, ihre Wangen hohl, ihre Reize welk wurden. . . O wie ist doch die Schönheit ein zerbrechlich und flüchtig Ding! Endlich sah ich sie auf einem Ball, wo sie noch wie gewöhnlich hinging, und vermochte sie, sich während zweier Kontertänze auszuruhen; ich benutzte diese Zeit und erpreßte ihr das Geständnis, daß sie, ärgerlich über die Neckereien einiger Freundinnen, die ihr gesagt hatten, sie würde in wenigen Jahren so dick sein wie der heilige Christoph, nach dem Rat einiger anderen sich Mühe gegeben habe, mager zu werden und zu diesem Zweck seit einem Monat jeden Morgen ein Glas Essig getrunken habe; sie fügte hinzu, daß sie bis jetzt noch niemand das Geheimnis anvertraut habe.

Ich schauderte bei diesem Geständnis; — ich sah die ganze Größe der Gefahr ein und erzählte es am anderen Morgen Luifens Mutter, die nicht weniger bestürzt war als ich, denn sie liebte ihre Tochter zärtlich. Man verlor keine Zeit, man hielt Rat, berief Ärzte und verschrieb Arzneien. Unnötige Mühe, die Quellen des Lebens waren unheilbar angegriffen, und in demselben Augenblick, wo man die Gefahr erst ahnte, war schon keine Rettung mehr möglich.

So verfiel die liebenswürdige Luise, weil sie einfältige Ratschläge befolgt hatte, in den schrecklichsten Zustand äußerster Schwindsucht und entschlief für immer in einem Alter von kaum 18 Jahren. Sie erlosch, indem sie schmerzliche Blicke auf eine Zukunft warf, die ihr nicht beschieden sein sollte, und der Gedanke, daß sie,

obgleich ohne ihren Willen, sich selbst den Tod gegeben, machte ihr Ende noch schmerzlicher und beschleunigte es.

Sie war die erste Person, die ich sterben sah; — sie verschied in meinen Armen in dem Augenblick, wo ich sie ihrem Wunsche gemäß aufrichtete, um ihr das Tageslicht zu zeigen. Etwa acht Stunden nach ihrem Tode bat mich ihre trostlose Mutter, sie bei einem letzten Besuche zu begleiten, wo sie den Leichnam ihrer Tochter sehen wollte. Wir bemerkten mit Erstaunen, daß ihr Gesicht einen strahlenden und entzückten Ausdruck angenommen habe, den es früher nicht hatte; ich wunderte mich darüber, der Mutter gab es einigen Trost, aber der Fall selbst ist nicht selten. Lavater erwähnt ihn in seiner Physiognomik.

Gürtel gegen die Fettleibigkeit.

Jede fettbekämpfende Diät muß von einer Maßregel unterstützt werden, die ich vergessen hatte, und womit ich hätte anfangen sollen. Sie besteht darin, Tag und Nacht einen Gürtel zu tragen, der den Bauch in Schranken hält und ihn mäßig einzwängt. Um sich von der Notwendigkeit dieses Gürtels zu überzeugen, muß man bedenken, daß die Wirbelsäule, die eine der Wände des Eingeweidesackes bildet, fest und unbeweglich ist, woraus dann folgt, daß jede Gewichtszunahme, welche die Eingeweide erhalten, in dem Augenblick, wo die Fettleibigkeit sie aus der senkrechten Lage bringt, auf die weichen Bauchdecken drückt, und da diese sich fast unendlich ausdehnen können*), so dürften sie leicht nicht Elastizität genug besitzen, um sich bei vermindertem Druck zurückzuziehen, so daß man ihnen eine mechanische Hilfe geben muß, die ihren Stützpunkt im Rückgrat hat und auf

*) Mirabeau sagte von einem außerordentlich dicken Menschen, Gott habe ihn nur geschaffen, um zu zeigen, wie weit die menschliche Haut sich ausdehnen könne, ohne zu plagen.

diese Weise das Gleichgewicht durch Gegenwirkung herstellt. Dieser Gürtel hat also die doppelte Wirkung, einerseits den Bauch zu verhindern, dem vorhandenen Gewicht der Eingeweide ferner nachzugeben, und andererseits ihm die nötige Kraft zur Zusammenziehung zu verleihen, wenn dieses Gewicht abnimmt. Man darf ihn niemals ablegen, die Tageswirkung würde sonst durch die Vernachlässigung der Nacht aufgehoben. Aber man gewöhnt sich bald daran, und dann macht er keine Beschwerde.

Dieser Gürtel, der auch als Wächter anzeigt, wenn man genug gegessen hat, muß sorgfältig angefertigt werden, sein Druck muß mäßig und vollkommen gleichartig sein, er muß also so gemacht werden, daß er in dem Maße zusammengezogen werden kann, als die Korpulenz abnimmt.

Man braucht ihn nicht das ganze Leben hindurch zu tragen; man kann ihn ohne Schaden ablegen, wenn man auf dem gewünschten Punkt angelangt und während mehrerer Wochen darauf stehen geblieben ist. Freilich muß man stets eine angemessene Diät befolgen. Ich trage schon seit sechs Jahren keinen Gürtel mehr.

Von der Chinarinde.

Es gibt eine Substanz, die mir sehr fettbekämpfend scheint. Mehrere Beobachtungen lassen es mich glauben, doch gestatte ich noch Zweifel und bitte die Doktoren, Versuche anzustellen. Diese Substanz muß die Chinarinde sein.

Zehn oder zwölf mir bekannte Personen haben lange an Wechselstiebern gelitten, einige haben sich mit Hausmitteln, Pulvern usw. andere mit Chinin geheilt, das nie wirkungslos bleibt.

Alle Personen der ersten Kategorie, die früher dick waren, erreichten wieder ihre frühere Korpulenz; — die von der zweiten Kategorie haben ihr Übermaß für immer eingebüßt,

woraus ich schließe, daß Chinin diese Wirkung gehabt haben muß, denn beide Kategorien sind nur durch die Art der Heilung verschieden.

Die rationelle Theorie widersteht sich dieser Folgerung nicht, denn einerseits kann Chinin, das alle Lebenskräfte steigert, dem Kreislauf eine Tätigkeit geben, welche die Gase zerstreut, die zu Fett werden sollen, und anderenteils enthält Chinin eine gewisse Menge von Gerbstoff, der die Kapseln, die sich gewöhnlich mit Fett füllen sollen, schließen kann. Wahrscheinlicherweise vereinigen sich auch beide Wirkungen und verstärken sich gegenseitig.

Nach diesen Angaben, deren Richtigkeit jeder ermessen mag, glaube ich den Gebrauch von Chinin allen raten zu sollen, die sich einer unbequem gewordenen Korpulenz entschlagen wollen. Also, dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores (vorausgesetzt, daß bei jedweder Heilart die Herren Professoren der gelehrten Fakultät ihre Zustimmung geben) denke ich, daß nach einem Monat zweckmäßiger Diät, der oder die, welche sich entfetten wollen, während eines Monats je über den anderen Tag um sieben Uhr morgens wenigstens zwei Stunden vor dem Frühstück ein Glas guten weißen Weines trinken soll, in dem man einen Kaffeelöffel voll gepulverter roter Chinarinde aufgelöst hat; — man wird gute Wirkung davon verspüren.

Dies sind die Mittel, die ich vorschlage, um eine ebenso ärgerliche wie gefährliche Unbequemlichkeit zu bekämpfen. Ich habe sie der menschlichen Schwäche und dem Zustand der Gesellschaft, in welcher wir leben, angepaßt.

In dieser letzteren Hinsicht habe ich den Erfahrungssatz befolgt, der nachweist, daß eine Diät um so weniger wirksam ist, je strenger sie vorgeschrieben wird, und zwar aus dem einzigen Grund, weil man sie wenig oder gar nicht befolgt.

Große Anstrengungen werden selten gemacht; — will man seine Ratschläge befolgt sehen, so muß man den Menschen nur vorschlagen, was ihnen leicht fällt oder selbst, wenn möglich, was ihnen angenehm ist.

Dreiundzwanzigste Betrachtung: Von der Magerkeit.

Definition.

Die Magerkeit ist derjenige Zustand eines Individuums, in dem das von Fett nicht umhüllte Muskelfleisch die Formen und Ecken des Knochengeriistes sehen läßt.

Arten der Magerkeit.

Es gibt zwei Arten von Magerkeit: eine, die von der ursprünglichen Körperanlage herrührt und bei vollkommener Gesundheit und vollständiger Ausübung aller körperlichen Funktionen auftritt; eine andere, die in der Schwäche gewisser Organe oder in der fehlerhaften Tätigkeit anderer ihren Grund hat und deshalb dem befallenen Individuum ein elendes und fränkliches Aussehen gibt. Ich habe eine junge Frau von mittlerer Größe gekannt, die nur 65 Pfund wog.

Wirkungen der Magerkeit.

Die Magerkeit ist für Männer kein großer Nachteil. Sie sind deshalb nicht weniger kräftig, nicht weniger gut aufgelegt. Der Vater der jungen Dame, die ich erwähnte, war zwar ebenso mager wie sie, aber doch stark genug, um einen schweren Stuhl mit den Zähnen zu fassen und über den Kopf hintenüber zu werfen.

Für die Frauen ist aber Magerkeit ein entsetzliches Unglück, denn die Schönheit gilt ihnen mehr als das Leben, und die Schönheit beruht vorzüglich in der Rundung der Formen und dem angenehmen Schwung der Linien. Die ausgesuchteste Toilette, die geschickteste Schneiderin vermögen nicht gewisse Mängel zu ersetzen, gewisse Ecken zu verstecken, und man pflegt zu sagen, daß eine magere Frau, so schön sie sonst auch sein mag, mit jeder Stecknadel, die sie abnimmt, einen Teil ihrer Reize verliert.

Für die Kränklichen gibt es kein Mittel, oder vielmehr die Doktoren müssen sich damit abgeben, und die Behandlung kann so lange dauern, daß die Heilung zu spät kommt.

Was aber die Frauen betrifft, die mager geboren sind, jedoch einen guten Magen haben, so sehen wir nicht ein, weshalb sie schwerer zu mästen wären als Gänse. Wenn es dazu einiger Zeit mehr bedarf, so liegt es nur daran, daß die Frauen einen verhältnismäßig kleinen Magen haben und keiner so strengen und pünktlich durchgeführten Behandlung unterworfen werden können wie jene in alles ergebene Tiere.

Dieser Vergleich ist der nachsichtigste, den ich finden konnte, ich bedurfte eines Vergleichs, und die Damen werden mir meine Unhöflichkeit im Hinblick auf die löbliche Absicht verzeihen, in der dieses Kapitel geschrieben ist.

Natürliche Vorbestimmung.

Die in ihren Werken so wechselvolle Natur hat Modelle für die Magerkeit wie für die Fettleibigkeit.

Zur Magerkeit bestimmte Personen sind in verlängertem System aufgebaut; sie haben schmale Hände und Füße, dünne Veine, wenig entwickelte Steißgegend; sichtbare Rippen, Adlernase, mandelförmig geschlitzte Augen, großen Mund, spitzes Kinn und braune Augen.

Dies ist der allgemeine Typus; einige Körperteile können bevorzugt sein, aber dies findet selten statt.

Man sieht zuweilen magere Leute, die sehr viel essen; alle, die ich befragen konnte, gestanden mir, daß sie schlecht verdauen, daß sie viel deshalb bleiben sie im nämlichen Zustand.

Die Kränklichen haben alle Haarfarben und alle Formen. Man unterscheidet sie dadurch, daß sie eigentlich gar nichts Bestimmtes haben, weder in den Zügen noch im Bau, sie haben tote Augen, blasse Lippen, und die Gesamtheit ihrer Züge zeigt Schwäche, Kraftlosigkeit, zuweilen selbst einen Widerschein von inneren Leiden an. Man könnte sogar von ihnen sagen, daß sie als nicht ganz vollständig erscheinen, und daß die Fackel des Lebens bei ihnen noch nicht ganz angezündet ist.

Mästende Diät.

Jede magere Frau möchte fett werden. Wir haben tausendmal diesen Wunsch gehört, und um diesem allmächtigen Geschlecht eine letzte Anerkennung zu zollen, versuchen wir, durch wirkliche Formen jene seidenen oder baumwollenen Reize zu ersetzen, die man in übergroßer Menge in den Modehandlungen ausgestellt sieht, zum großen Ärger der Frommen, die ganz erschreckt vorübergehen und sich von diesen Traumbildern noch weit sorgfältiger abwenden, als wenn die nackte Wirklichkeit ihnen vor Augen träte.

Das ganze Geheimnis, forpulent zu werden, besteht in einer zweckmäßigen Diät; man braucht nur zu essen und die Nahrungsstoffe auszuwählen.

Bei zweckmäßiger Diät werden die Vorschriften hinsichtlich der Ruhe und des Schlafes fast gleichgültig; denn man kommt nichtsdestoweniger zum Ziel. Denn wenn man sich keine Bewegung macht, wird man leicht fett, und wenn man sich Bewegung macht, wird man dennoch fett, denn man ist mehr,

und wenn der Appetit zweckmäßig gestillt wird, ersetzt man nicht nur den Verlust, sondern legt auch zu, sobald dies Bedürfnis vorhanden ist.

Schläft man viel, so wird man fett durch den Schlaf; schläft man wenig, so verdaut man schneller und ißt deshalb mehr. Man braucht deshalb nur die Art und Weise zu bestimmen, wie jemand, der fetter werden will, sich nähren muß, und dies kann nach den oben auseinandergesetzten Grundsätzen nicht schwer halten.

Um die Aufgabe zu lösen, muß man dem Magen Nahrungsmittel darbieten, die ihn beschäftigen, ohne ihn zu ermüden, und den Verdauungskräften Stoffe, die sich in Fett verwandeln.

Wir wollen den Ernährungstag eines Sylphen oder einer Sylphide, die Luft bekommen hat, sich zu materialisieren, beschreiben.

Allgemeine Regel: Man ißt viel frisches, an demselben Tag gebackenes Brot und legt ja nicht die Krume beiseite.

Man nimmt vor acht Uhr morgens, nötigenfalls im Bett, eine nicht zu reichliche Brot- oder Nudelsuppe, oder, wenn man will, eine Tasse gute Schokolade.

Um elf Uhr frühstückt man frische Eier, gesotten, gerührt oder als Ochsenaugen, kleine Pastetchen, Koteletten oder sonst etwas. Die Eier sind durchaus notwendig; eine Tasse Kaffee schadet nicht.

Die Stunde des Mittagessens soll so angesetzt werden, daß das Frühstück längst verdaut ist, ehe man sich zu Tisch setzt, denn wir pflegen zu sagen, daß die Einführung eines Mahles vor der Verdauung des vorhergehenden ein Unterschleif ist.

Nach dem Frühstück macht man sich etwas Bewegung; die Männer, wenn ihr Geschäft es erlaubt, denn die Pflicht geht allem vor; die Damen gehen ins Wäldchen von Boulogne, in den Tuileriengarten, zu ihrer Schneiderin, Pughändlerin, in

die Modeläden und zu ihren Freundinnen, um mit ihnen von dem Gesehenen zu plaudern. Wir halten dafür, daß ein solcher gemüthlicher Schwaß wegen der großen Befriedigung, die er mit sich führt, außerordentlich heilsam sei.

Zum Mittagessen Suppe, Fleisch und Fisch nach Belieben, namentlich aber auch Wehl- und Reißspeisen, Maffaroni, süße Torten, Crème usw.

Zum Dessert: Biskuit von Savoyen, Rosinentuchen und andere Gebäcke aus Stärkemehl, Eiern und Zucker.

Scheinbar eng umgrenzt, ist dennoch diese Diät großer Abwechslung fähig. Das ganze Tierreich ist erlaubt, und wenn man Sorge trägt, die Art, Zubereitung und Würze der verschiedenen Wehlspeisen durch alle möglichen bekannten Mittel zu heben, wird man leicht den Widerwillen überwinden, der jeder weiteren Verbesserung ein unübersteigliches Hinderniß entgegenzusetzen würde.

Man trinkt vorzugsweise Bier oder Weine von Bordeaux und dem südlichen Frankreich.

Man enthält sich des Essigs, mit Ausnahme des Salats, der das Herz erfreut; man zuckert alle Früchte, die es zulassen, nimmt keine zu kalten Bäder, sucht von Zeit zu Zeit die reine Landluft zu atmen, ißt viel Trauben im Herbst und ermüdet sich nicht durch Tanzen auf Bällen.

Man geht regelmäßig um elf Uhr zu Bett und nie später als ein Uhr bei ganz außerordentlichen Gelegenheiten.

Wenn man diese Diät regelmäßig und mutig befolgt, wird man bald der Mißgunst der Natur abgeholfen haben, Gesundheit und Schönheit gewinnen in gleicher Weise. Die Wollust wird von diesen Fortschritten Nutzen ziehen, und die Loblieder des Dankes werden angenehm in den Ohren des Professors wiedertönen.

Man mästet die Schafe, die Kälber, die Ochsen, das Geflügel, die Karpfen, die Krebse und die Austern; ich ziehe daraus den allgemeinen Schluß: Alles, was ißt, läßt sich mästen — vorausgesetzt, daß die Nahrungsmittel gut und gehörig ausgewählt sind.

Vierundzwanzigste Betrachtung: Vom Fasten.

Definition.

Das Fasten ist eine willkürliche Enthaltung von Nahrungsmitteln zu moralischem oder religiösem Zweck.

Obgleich das Fasten einer unserer Neigungen oder vielmehr einem unserer gewöhnlichsten Bedürfnisse zuwiderläuft, stammt es doch aus dem höchsten Altertum.

Ursprung des Fastens.

Die Schriftsteller erklären diese Einrichtung auf folgende Weise. Wenn, sagen sie, ein Vater, eine Mutter, ein geliebtes Kind in einer Familie starb, so trauerte das ganze Haus; man beweinte den Toten, wusch seinen Körper, balsamierte ihn ein und bestattete ihn mit den seinem Rang gebührenden Ehren. Bei einem solchen Familienunglück dachte man nicht ans Essen, man fastete, ohne daran zu denken.

Ebenso verhielt man sich bei öffentlichem Unglück. Wenn eine außerordentliche Trockenheit, übermäßiger Regen, grausame Kriege, ansteckende Krankheiten, mit einem Wort, wenn jene Geißeln, gegen die Kraft und Industrie ohnmächtig sind, über das Volk hereinbrachen, jammerte man und schrieb das Unglück dem Zorn der Götter zu; man demütigte sich vor ihnen und opferte ihnen durch Enthaltbarkeit. Das Unglück ging vorüber,

man redete sich ein, daß Weinen und Fasten die Ursache der Besserung seien, und nahm bei ähnlichen Zufällen seine Zuflucht dazu.

Wenn also durch öffentliche oder private Unfälle betroffene Menschen sich der Trauer hingaben und sich hinsichtlich der Nahrung vernachlässigten, betrachteten sie später diese freiwillige Enthalttsamkeit als eine religiöse Handlung.

Sie glaubten das Mitleid der Götter erregen zu können, indem sie ihren Körper mißhandelten, während ihre Seele betrübt war, und diese Vorstellung, die alle Völker ergriff, brachte sie zur Trauer, zu Gelübden, zu Gebeten, zu Opfern, zu Kasteiungen und zum Fasten.

Endlich kam Jesus Christus auf die Erde, um die Fasten zu heiligen, und alle christlichen Sekten haben sie mit mehr oder weniger Kasteiungen angenommen.

Wie man fastete.

Die Begehung der Fasten ist, ich muß es gestehen, sehr in Verfall geraten; ich will hier theils zur Erbauung, theils zur Belehrung der Ungläubigen erzählen, wie wir in der Mitte des 18. Jahrhunderts fasteten.

In gewöhnlichen Zeiten frühstückten wir vor neun Uhr Brot, Käse, Früchte, zuweilen kaltes Fleisch und Fasteten.

Zwischen Mittag und ein Uhr speisten wir mit dem altgewohnten Suppentopf und einigem Zubehör, je nach Vermögen und Gelegenheit. Um vier Uhr vesperte man. Das war nur ein leichtes Mahl, woran namentlich die Kinder und diejenigen teilnahmen, die sich auf die Gebräuche vergangener Zeiten stellten.

Aber es gab vespernde Abendessen, die um fünf Uhr anfangen und ins Unendliche dauerten; diese Mahlzeiten waren meistens sehr vergnügt und den Damen wunderbar genehm. Die Frauen hielten sogar welche unter sich ab, wo die Männer

ausgeschlossen waren. Ich finde in meinen geheimen Denkwürdigkeiten, daß dabei viel geklatscht und gelästert wurde. Man aß um acht Uhr zu Nacht mit Boressen, Braten, Zwischessen, Salat und Dessert. Man machte eine Partie und ging schlafen.

In Paris gab es immer Abendessen höherer Ordnung, die nach dem Theater angingen. Je nach den Umständen bestand die Gesellschaft aus hübschen Frauen, beliebten Schauspielerinnen, galanten Damen, großen Herren, Finanzmännern, Elegants und Schöngeistern.

Dort erzählte man die Tagesneuigkeiten, sang die neuesten Lieder, schwatzte von Politik, von Literatur, von Theater und spann Liebeshändel.

Sehen wir nun zu, wie man an Fastentagen lebte.

Man fastete, frühstückte gar nicht und hatte deshalb mehr Hunger als gewöhnlich.

Zur Essenszeit schluckte man, soviel man nur konnte; aber Fisch und Gemüse sind leicht verdaut; vor fünf Uhr kam man vor Hunger um, guckte auf die Uhr, wartete und wütete, indem man für seine Seligkeit duldete.

Um acht Uhr fand man leider nicht ein Abendessen, sondern nur eine Kollation, ein Wort, das aus dem Kloster stammt, wo die Mönche sich am Abend versammelten, um über die Kirchenväter Unterredung zu halten, worauf man ihnen ein Glas Wein gestattete.

Bei der Kollation durften weder Butter noch Eier noch irgend etwas, was Leben gehabt hatte, aufgetragen werden, man mußte sich mit Salat, Konfitüren und Früchten begnügen, die leider wenig widerhielten, namentlich bei dem Hunger, den man in jener guten Zeit hatte. Aber man duldete mit christlicher Ergebenheit, ging zu Bett und fing während der ganzen Fastenzeit anderen Tags wieder an.

Was diejenigen betrifft, welche die oben erwähnten kleinen Soupers mitmachten, so versichert man mir, daß sie niemals fasteten und nie gefastet haben.

Das Meisterstück der Kochkunst jener alten Zeit war eine durchaus apostolische Kollation, die doch einem guten Abendessen ähnlich sah.

Die Wissenschaft hatte dieses Problem endlich gelöst, indem sie blau gesotteneu Fisch, Kraftbrühen von Wurzeln und Backwerk in Öl erlaubte.

Die genaue Beobachtung der Fasten gab zu einem Vergnügen Anlaß, das wir heute nicht mehr kennen, demjenigen, sich beim Frühstück auf Ostern zu entfasten.

Untersucht man es genau, so sind die Grundlagen eines jeden Vergnügens die Schwierigkeit, die Entbehrung, die Sehnsucht nach Genuß. All das fand sich in der Handlung, welche die Fasten brach, und ich habe meine Großonkel, weiße und tapfere Leute, vor Entzücken strahlen sehen in dem Augenblick, wo man am Ostertag einen Schinken anschnitt oder eine Pastete öffnete. Heutzutage würden wir, entartet wie wir sind, so mächtigen Gefühlen gar nicht widerstehen können.

Ursprung des Nachlasses.

Ich habe den Nachlaß entstehen sehen; er kam ganz allmählich. Kinder bis zu einem gewissen Alter wurden nicht zum Fasten angehalten, und Frauen, die schwanger waren oder es zu sein glaubten, waren ihres Zustandes wegen ausgenommen und erhielten Fleischspeisen und ein Abendessen, das die Fastenden lebhaft in Versuchung führte.

Dann bemerkten die Leute reiferen Alters, daß das Fasten sie aufrege, ihnen Kopfsweh mache, sie am Schlafen hindere; — dann schrieb man auf Rechnung des Fastens alle jene kleinen Zufälle, die den Menschen im Frühling belästigen, die Frühlings-

pocken, Schwindel, Nasenbluten und ähnliche Zustände, welche die Erneuerung der Natur hervorruft. Da fastete nun der eine nicht, weil er sich für krank hielt, der andere, weil er es gewesen war, ein dritter, weil er fürchtete es zu werden. Die Fastenspeisen und Kollationen wurden täglich seltener.

Das ist nicht alles; es gab einige harte Winter, die einen Mangel an Wurzeln fürchten ließen, und die Kirchengewalt erschlaffte selbst in ihrer Strenge, während die Hausväter sich über die vermehrten Ausgaben beklagten, die ihnen die Fastendiät im Hause mache; andere behaupteten, Gott könne nicht wollen, daß man seine Gesundheit aufs Spiel setze, und die Ungläubigen fügten hinzu, man könne das Paradies nicht durch Ausschmagerung erobern.

Indessen blieb dennoch die Pflicht anerkannt, und man verlangte fast immer von den Pfarrern Dispens, der zwar selten verweigert, aber doch meistens nur unter der Bedingung gegeben wurde, einige Almosen zu steuern, die das Fasten ersetzen sollten.

Dann kam die Revolution, die alle Herzen mit Sorgen, Befürchtungen und Interessen ganz anderer Art erfüllte, die einem weder Zeit noch Gelegenheit ließ, den Priestern nachzulaufen, von denen die einen als Feinde des Staates verfolgt wurden, was sie indessen nicht hinderte, ihre geistlichen Brüder als Ketzer anzusehen.

Zu dieser Ursache, die glücklicherweise nicht mehr dauert, kam noch eine andere, weit einflußreichere. Die Stunden unserer Mahlzeiten sind gänzlich verändert worden, wir essen weder so oft noch zu derselben Zeit wie unsere Ahnen, und das Fasten mußte demnach in neuer Art organisiert werden.

All dieses ist so wahr, daß ich, der ich doch nur ordentliche, brave und selbst ziemlich gläubige Leute besuche, mich nicht

erinnere, während 25 Jahren, außer bei mir, zehn Fastenmahlszeiten und eine einzige Kollation getroffen zu haben.

Viele Leute würden bei solcher Gelegenheit leicht in Verlegenheit kommen, aber der heilige Paulus hat den Fall vorgeesehen, und ich bleibe unter seinem Schutz.

Man würde sich indes sehr irren, wenn man glauben wollte, daß die Unmäßigkeit bei der neuen Ordnung der Dinge zugenommen hätte.

Die Zahl der Mahlzeiten hat sich um die Hälfte verringert, die Böllerei ist verschwunden, um sich an gewissen Tagen in die untersten Klassen der Gesellschaft zu flüchten. Man feiert keine Orgien mehr, Trunkenbolde werden ausgeschlossen. Das größere Drittel von Paris erlaubt sich morgens nur ein leichtes Frühstück, und wenn einige sich den Genüssen einer ausgesuchten Feinschmeckerei überlassen, so sehe ich nicht ein, was man dagegen haben könnte, denn, wie wir wissen, gewinnt jedermann dabei und niemand verliert etwas.

Wir können dieses Kapitel nicht schließen, ohne auf die neue Richtung aufmerksam zu machen, die der Volksgeschmack genommen hat.

Tausende von Menschen bringen täglich ihren Abend im Theater oder im Café zu. Vor vierzig Jahren wären sie in die Kneipe gegangen.

Ohne Zweifel gewinnt die Sparsamkeit nichts bei dieser neuen Ordnung, wohl aber gewinnen die Sitten. Die Sitten werden sanfter durch das Schauspiel, man belehrt sich im Café durch Lesen von Zeitungen, und man entgeht ganz gewiß den Zänkereien, den Krankheiten und der Vertierung, die unzweifelhaft im Gefolge des Kneipenbesuches sich einstellen.

Fünfundzwanzigste Betrachtung: Von der Erschöpfung.

Man versteht unter Erschöpfung einen Schwächezustand mit Erschlaffung und Niedergeschlagenheit, der von vorgängigen Umständen herrührt und die Ausübung der Lebenstätigkeit schwierig macht. Man kann drei Arten von Erschöpfung aufzählen, wenn man die durch Entziehung der Nahrungsmittel verursachte nicht mit begreift.

Die Erschöpfung durch Muskeltätigkeit, die Erschöpfung durch geistige Arbeiten, die Erschöpfung durch Liebesgenüsse.

Ein gemeinsames Heilmittel gegen alle drei Arten von Erschöpfung besteht in dem unmittelbaren Aufhören der Tätigkeit, die diesen, wenn nicht krankhaften, so doch der Krankheit sehr nahe kommenden Zustand hervorgerufen hat.

Behandlung.

Nach dieser unerläßlichen Einleitung kommt die Gastronomie, die stets Hilfsmittel in Bereitschaft hat.

Dem durch übermäßige Muskelanstrengung erschöpften Menschen bietet sie eine gute Suppe, alten Wein, Wildbret, Schlaf. Dem Gelehrten, der sich zu sehr in seinen Gegenstand vertieft, rät sie Bewegung in frischer Luft, um sein Gehirn zu stärken, ein Bad, um seine gereizten Nerven abzuspannen, Geflügel, Gemüse und geistige Ruhe.

Endlich werden wir aus den folgenden Beobachtungen lernen, was die Wissenschaft für denjenigen tun kann, der vergißt, daß die Wollust ihre Grenzen und das Vergnügen seine Gefahren hat.

Vom Professor bewerkstelligte Heilung.

Ich besuchte eines Tags einen meiner besten Freunde, Herrn Rubet. Man sagte mir, er sei krank, und in der That fand ich ihn ganz zusammengesunken im Schlafrock am Kamin.

Sein Anblick entsetzte mich; sein Gesicht war bleich, seine Augen schimmerten, und seine Unterlippe hing so sehr herab, daß sie die Zähne des Untertiefers sehen ließ, ein wahrhaft scheußlicher Anblick.

Ich fragte nach der Ursache dieser Änderung, er zauderte, ich wurde dringender, und nach einigen Ausflüchten sagte er errotend: „Du weißt, lieber Freund, daß meine Frau sehr eifersüchtig ist, und daß diese Tollheit mir schon manche üble Stunde gemacht hat. Seit einigen Tagen hat sie eine fürchterliche Krisis, und ich habe mich in diesen Zustand versetzt, indem ich ihr beweisen wollte, daß meine Zuneigung nicht schwächer und der ihr zukommende eheliche Tribut in keiner Weise abgelenkt worden ist.“ „Du hast also vergessen,“ antwortete ich ihm, „daß Du 45 Jahre alt bist, und daß für die Eifersucht kein Kraut gewachsen ist? Weißt Du nicht «furens quid femina possit?» (was ein wütendes Weib vermag?) — Ich hielt noch einige andere sehr wenig galante Reden, denn ich war in der That sehr zornig.

„Laß übrigens einmal sehen,“ fuhr ich fort, „Dein Puls ist klein, hart, zusammengezogen, — was willst Du tun?“ „Der Doktor,“ antwortete er mir, „geht eben fort; er glaubt, ich hätte ein Nervenfieber, und hat mir einen Aderlaß verordnet, für welchen er den Chirurgen schicken will.“ „Den Chirurgen,“ schrie ich, „hüte Dich davor! Es ist Dein Tod! Sage ihn fort wie einen Mörder und sage ihm, ich hätte mich Deiner mit Leib und Seele bemächtigt. Kennt übrigens Dein Arzt die Ursache Deiner Krankheit?“ „Leider nein,“ sagte er, „eine

falsche Scham hinderte mich, sie ihm vollständig zu beichten.“ „Gut. Laß ihn bitten, zu Dir zu kommen; — ich werde Dir einen Deinem Zustand angemessenen Trank bereiten; nimm einstweilen dies.“ Ich gab ihm ein großes Glas Zuckerwasser, das er mit dem Zutrauen Alexanders und dem Glauben eines Köhlers verschlang.

Dann lief ich nach Haus und mischte, bereitete und kochte ein stärkendes Elixier, das man in dem Kapitel „Vermischtes“ finden wird nebst den verschiedenen Arten, das Verfahren zu beschleunigen, denn in solchen Fällen kann ein Aufschub von einigen Stunden unerfesslichen Schaden erzeugen.

Ich kam bald mit einem Trank bewaffnet zurück und fand den Kranken schon etwas besser. Die Wangen begannen sich zu färben, das Auge war feucht, aber die Unterlippe hing noch immer schauerhaft herab.

Der Arzt kam auch bald; ich sagte ihm, was ich getan hatte, und der Kranke beichtete; die weisheitsvolle Stirn des Askulaps nahm anfangs einen strengen Ausdruck an, bald aber betrachtete er uns mit einem Ausdruck, worin sich einige Ironie mischte. „Sie dürfen sich nicht wundern,“ sagte er zu meinem Freund, „wenn ich eine Krankheit nicht erriet, die weder zu Ihrem Alter noch zu Ihrem Stand paßt. Sie waren wahrlich zu bescheiden, mir die Ursache zu verbergen, die Ihnen doch nur Ehre machen konnte. — Ich sollte Sie eigentlich schelten, daß Sie mich einem Irrtum aussetzten, der Ihnen verderblich werden konnte; übrigens hat Ihnen mein verehrter Kollege (hierbei machte er mir eine Verbeugung, die ich mit Wucherzinsen zurückgab) den richtigen Weg angezeigt. Nehmen Sie seinen Trank, wie er ihn auch nennen mag, und wenn darauf das Fieber weicht, wie ich gern glauben will, so frühstücken Sie morgen eine Tasse Schokolade, in der Sie zwei Gelbe vom Ei verrühren.“ Bei

diesen Worten nahm er Hut und Stock und verließ uns, während wir sehr in Versuchung waren, auf seine Kosten zu lachen.

Ich gab nun meinem Kranken eine große Tasse von meinem Lebenselixier; er trank sie begierig und wünschte eine zweite Dosis, aber ich bestand auf einer Zwischenpause von zwei Stunden und gab ihm erst unmittelbar vor meinem Weggehen eine zweite Tasse.

Am nächsten Morgen war er fast fieberlos und wohllauf; er frühstückte nach Vorschrift, setzte den Krank fort und konnte am übernächsten Morgen seinen gewöhnlichen Beschäftigungen obliegen, die rebellische Lippe aber richtete sich erst am dritten Tag wieder auf.

Später kam die Geschichte unter die Leute, und die Frauen hatten viel darüber zu zischeln.

Einige bewunderten meinen Freund, die meisten bedauerten ihn, und der Professor der Gastronomie trug allen Ruhm davon.

Sechszwanzigste Betrachtung: Vom Tod.

Omnia mors poscit; lex est non poena, perire.

(Alles erliegt dem Tod; nicht Strafe, Gesetz ist das Sterben.)

Der Schöpfer hat dem Menschen sechs große und wesentliche Notwendigkeiten auferlegt: die Geburt, die Arbeit, das Essen, den Schlaf, die Fortpflanzung und den Tod.

Der Tod ist die vollständige Unterbrechung aller sinnlichen Beziehungen, die gänzliche Vernichtung der Lebenskräfte; er gibt den Körper der Zersetzung anheim.

Alle diese verschiedenen Notwendigkeiten werden durch einige Vergnügungsempfindungen, die sie begleiten, verfüßt, und selbst der Tod entbehrt nicht allen Reizes, wenn er natürlich ist, d. h. wenn er eintritt, nachdem der Körper alle die verschiedenen

Zustände des Wachstums, der Männlichkeit, des Alters und des Greisentums durchlaufen hat, zu denen er bestimmt ist.

Wenn ich mich nicht entschlossen hätte, hier nur ein sehr kurzes Kapitel zu geben, so würde ich mich auf die Ärzte berufen, die beobachtet haben, durch welche unmerkliche Nuancen die belebten Körper in den Zustand der toten Materie übergehen. Ich könnte Philosophen, Könige, Schriftsteller anführen, die an den Grenzmarken der Ewigkeit, statt dem Schmerz zur Beute zu werden, lebenswürdige Gedanken hatten, die sie selbst mit den Reizen der Poesie verzierten. Ich könnte jene Antwort des sterbenden Fontenelle anführen, der auf die Frage, was er fühle, antwortete: „Nichts weiter als eine gewisse Schwierigkeit zu leben.“ Aber ich will hier bloß meine Überzeugung ausdrücken, die nicht nur auf die Analogie, sondern auf mehrere Beobachtungen gestützt ist, die mit aller Sorgfalt angestellt wurden, und von denen folgende die jüngste ist.

Ich hatte eine Großtante, die im Alter von 93 Jahren starb. Obgleich sie seit einiger Zeit das Bett hütete, hatte sie doch alle ihre Geistesfähigkeiten bewahrt, und man erriet ihren Zustand nur aus der Verminderung ihres Appetits und der Abschwächung ihrer Stimme.

Sie hatte mich immer sehr gern, und ich saß an ihrem Bett, bereit, sie zärtlich zu bedienen, was mich nicht verhinderte, sie mit jenem philosophischen Auge zu betrachten, das ich stets meiner Umgebung zugewandt habe.

„Bist Du da, lieber Neffe?“ sagte sie mit kaum hörbarer Stimme. „Ja, liebe Tante, zu Ihrem Befehl. Ich glaube, Sie sollten etwas guten alten Wein nehmen.“ „Gib immerhin, Flüssigkeit geht noch hinab.“ Ich beeilte mich, sie sanft aufzuheben, und gab ihr ein halbes Glas meines besten Weins. Sie belebte sich im Augenblick, und indem sie ihre Augen, die einst sehr schön gewesen waren, auf mich richtete, sagte sie: „Vielen Dank

für diesen letzten Dienst! Wenn Du so alt wirst wie ich, so wirst Du einsehen, daß der Tod ebenso ein Bedürfnis ist wie der Schlaf.“

Dies waren ihre letzten Worte, und eine halbe Stunde darauf war sie für immer entschlafen.

Dr. Richerand hat mit so viel Wahrheit und Philosophie die letzten Augenblicke des Individuums und die letzten Zustände des menschlichen Körpers beschrieben, daß meine Leser mir Dank wissen werden, wenn ich ihnen folgende Stelle mitteile.

„Die geistigen Fähigkeiten“, sagt Richerand, „schwächen sich ab und hören in folgender Ordnung auf: Die Vernunft, diese Fähigkeit, in deren ausschließlichem Besitz der Mensch zu sein sich brüstet, verläßt ihn zuerst. Er verliert zuerst die Kraft, Urteile auszumitteln, und dann die Fähigkeit, zu vergleichen, zu vereinigen, zu kombinieren und mehrere Gedanken zusammenzustellen, um über ihre Beziehungen sich auszusprechen. Man sagt dann, daß der Kranke den Kopf verliert, daß er deliriert. Das Delirium verbreitet sich gewöhnlich über die dem Kranken gewohnheitsgemäßen Gedanken; die herrschende Leidenschaft läßt sich leicht erkennen; der Geizige schwast unbedachtsam von verborgenen Schätzen, ein anderer stirbt belagert von religiösen Schreckbildern; liebliche Erinnerungen an das ferne Vaterland wachen dann in voller Stärke auf.

„Nach der Vernunft und dem Urteil wird die Fähigkeit, Gedanken zu verbinden, nach und nach zerstört; dies findet sich sogar schon bei dem als „Ohnmacht“ bekannten Zustand, wie ich das selbst erfahren habe. Ich unterhielt mich einst mit einem Freund, als ich eine unübersteigliche Schwierigkeit empfand, zwei Gedanken zu verbinden, über deren Ähnlichkeit ich mir ein Urteil bilden wollte. Doch war die Ohnmacht nicht vollständig; ich behielt noch das Gedächtnis und das Gefühl, ich hörte deutlich die Personen, die um mich waren, sagen: „er wird ohnmächtig“, und fühlte, wie

sie mich aus diesem Zustand erwecken wollten, der nicht unangenehm war.

„Dann erlischt das Gedächtnis. Der Kranke, der in seinen Delirien noch seine Freunde erkannte, kennt schließlich seine Verwandten nicht mehr, selbst diejenigen nicht, mit denen er in der größten Intimität lebte. Zuletzt verschwindet auch das Sinnengefühl; aber die Sinne erlöschen in einer bestimmten Ordnung: Geschmack und Geruch geben kein Zeichen ihres Vorhandenseins mehr; die Augen bedecken sich mit einer trüben Wolke und nehmen einen unheilvollen Ausdruck an; das Gehör ist den Tönen und dem Geräusch noch zugänglich. Aus diesem Grund pflegten auch die Alten vor den Ohren des Gestorbenen laut zu schreien, um sich von seinem Tode zu vergewissern. Der Sterbende riecht, schmeckt, sieht und hört nicht mehr. Aber das Gefühl bleibt noch, er wirft sich auf seinem Bett herum, bewegt seine Arme, wechselt seine Lage; er macht Bewegungen, die denjenigen ähnlich sind, die das Kind im Mutterleibe macht. Der Tod, der ihn trifft, löst ihm nun keinen Schrecken mehr ein; er hat keine Vorstellungen mehr und endet das Leben, wie er es begonnen hat, ohne Bewußtsein.“ (Richterand, Neue Grundlinien der Physiologie, 9. Aufl., 2. Band, S. 600.)

Siebenundzwanzigste Betrachtung:

Philosophische Geschichte der Küche.

Die Küche ist die älteste Kunst, denn Adam kam nüchtern zur Welt, und das Schreien des neugeborenen Kindes läßt sich nur durch die Brust seiner Amme stillen.

Die Kochkunst hat uns den wichtigsten Dienst für das bürgerliche Leben geleistet, denn die Bedürfnisse der Küche haben uns

gelehrt, das Feuer zu benutzen, und durch das Feuer hat der Mensch die Natur gebändigt.

Wenn man die Dinge von einer gewissen Höhe betrachtet, kann man drei Arten von Küchen unterscheiden:

die erste, die sich mit der Zubereitung der Nahrungsmittel abgibt, hat den ursprünglichen Namen beibehalten;

die zweite beschäftigt sich damit, zu analysieren und bis zu den Grundstoffen vorzudringen; sie nennt sich Chemie;

die dritte aber, die man die Wiederherstellungsküche nennen könnte, ist unter dem Namen Apotheke bekannt.

Wenn sich diese verschiedenen Arten durch den Zweck unterscheiden, so gleichen sie sich durch die Anwendung des Feuers, der Öfen und der Gefäße. So bemächtigt sich der Chemiker z. B. desselben Stückes Ochsenfleisch, aus dem der Koch Suppe und Kochfleisch macht, um zu wissen, in wieviel Arten von Körpern es zerlegt werden kann, und der Apotheker wirft es mit Gewalt aus unserem Körper hinaus, wenn es eine Verdauungsstörung verursacht.

Ordnung der Ernährung.

Der Mensch ist ein alles fressendes Tier, er hat Schneidezähne, um die Früchte zu zerteilen, Backzähne, um die Samen zu zermahlen, und Eckzähne, um das Fleisch zu zerreißen, und man hat beobachtet, daß die Eckzähne um so stärker und unterscheidbarer sind, je mehr sich der Mensch dem wilden Zustand nähert.

Es ist sehr wahrscheinlich, daß der Mensch sich lange Zeit nur von Früchten nährte, und daß ihn die Notwendigkeit darauf verwies, denn der Mensch ist das plumpste aller Geschöpfe der Alten Welt, und seine Angriffsmittel sind sehr beschränkt, solange er unbewaffnet ist. Aber der Vervollkommungstrieb, der ihm eigen ist, entwickelte sich bald; — gerade das Gefühl

seiner Schwäche bestimmte ihn, sich Waffen zu suchen; auch sein fleischfressender Instinkt, den seine Eckzähne anzeigen, bewog ihn dazu, und als er einmal bewaffnet war, wurden alle Tiere, die ihn umgaben, seine Beute und seine Nahrung.

Dieser Zerstörungstrieb dauert noch fort. Die Kinder töten fast alle kleinen Tiere, die man ihnen überläßt; — hätten sie gerade Hunger, so würden sie sie auffressen.

Man braucht sich nicht darüber zu wundern, daß der Mensch sich von Fleisch zu nähren suchte; sein Magen ist zu klein, und die Früchte enthalten zu wenig aneignungsfähige Substanz, um seiner Ernährung zu genügen; er könnte sich vielleicht besser von Gemüsen nähren, aber diese Diät verlangt Künste, die erst im Laufe der Zeiten sich entwickelten.

Die ersten Waffen mochten Baumäste sein; später erfand man Bogen und Pfeile.

Es ist höchst merkwürdig, daß man den Menschen, wo man ihn auch gefunden haben mag, unter allen Klimaten und Breitengraden, mit Bogen und Pfeilen bewaffnet sah. Diese Gleichförmigkeit ist schwer zu erklären; man versteht nicht, wie dieselbe Ideenverbindung zu Individuen gelangte, die unter so verschiedenen Umständen lebten; es muß das von einer Ursache herrühren, die sich hinter dem Vorhang der Zeiten verbirgt.

Das rohe Fleisch hat nur eine Unannehmlichkeit, denn es klebt durch seine Zähigkeit an den Zähnen; im übrigen ist sein Geschmack nicht unangenehm; mit etwas Salz gewürzt, ist es leicht verdaulich und dürfte wohl nährender sein als alles andere. „Mein Gott,“ sagte mir ein Kroatenhauptmann, der im Jahre 1815 bei mir speiste, „es braucht nicht vieler Zubereitungen zu einem guten Essen. Wenn wir im Feld liegen und Hunger haben, schlachten wir das erste beste Tier, das uns unter die Hände fällt, wir schneiden ein gehöriges fleischiges Stück heraus, bestreuen es mit etwas Salz, das wir immer in der Säbel-

tasche haben, legen es auf den Rücken des Pferdes unter den Sattel, galoppieren eine Zeitlang, und dann (er machte dabei die Bewegungen eines Menschen, der etwas mit den Zähnen zerreißt) niang, niang, speisen wir wie Prinzen“.

Wenn die Jäger im Dauphiné im September auf die Jagd gehen, so haben sie stets Pfeffer und Salz bei sich. Schießen sie eine fette Schnepfe, so rupfen und würzen sie den Vogel, tragen ihn eine Zeitlang so zubereitet auf dem Hut und essen ihn dann roh —, sie versichern, daß er weit besser schmeckt, als wenn er gebraten wäre.

Wenn übrigens unsere Urahnen ihre Nahrungsmittel roh verzehrten, so haben auch wir nicht ganz diese Gewohnheit verloren. Dem zartesten Gaumen behagen sehr wohl die Zerwelatwürste, die Mortadellen, die westfälischen Schinken, das Hamburger Rauchfleisch, die Sardellen und Heringe und ähnliche Speisen, die nicht dem Feuer ausgesetzt waren und doch den Appetit reizen.

Entdeckung des Feuers.

Nachdem man sich lange genug nach Art der Kroaten genährt hatte, entdeckte man das Feuer; — dies war ein Zufall, denn das Feuer existiert nicht von freien Stücken auf der Erde, — die Bewohner der Marianneninseln kannten es nicht.

Kochen.

Nachdem das Feuer einmal bekannt war, trieb der Vervollkommnungstrieb den Menschen dazu, das Fleisch daran zu halten; anfangs trocknete man es nur, dann legte man es auf die Kohlen, um es zu braten.

Man fand das so behandelte Fleisch viel vorzüglicher; es wird fester, läßt sich leichter kauen, und das Osmazom gibt ihm beim Bräunen einen angenehmen Geschmack, der uns noch heute gefällt.

Man merkte indes, daß das auf Kohlen gebratene Fleisch sich leicht beschmutzt, denn es bleiben immer Aschen- und Kohlentheilchen daran hängen, die man nur schwer ablesen kann; man half diesem Übel ab, indem man das Fleisch an Spieße steckte, die man in zweckdienlicher Höhe über den glühenden Kohlen auf Steine legte.

So kam man zu dem Röstfleisch, einer ebenso einfachen als schmackhaften Zubereitung. Alles geröstete Fleisch hat Hochgeschmack, weil es sich zum Teil räuchert.

Zu Homers Zeiten war man noch nicht weiter gekommen, und ich hoffe, man wird hier mit Vergnügen lesen, wie Achilles in seinem Zelt drei Häuptlinge der Griechen empfing, von denen einer ein König war.

Ich widme diese Erzählung den Damen, denn Achilles war der Schönste unter den Griechen, und sein Stolz verhinderte ihn nicht, Briseis nachzuweinen, als man ihm diese Geliebte entführte.

„Größeren Mischkrug stelle sogleich auf, edler Patroklos,
 Mische des stärkeren Weins und bereit' auch jedem den Becher;
 Denn die geliebtesten Männer empfing ich unter dem Obdach.“
 Jener gebot's: da folgte dem teuern Freunde Patroklos.
 Selbst dann trug er zum Schimmer der Glut ein gewaltiges Fleischbrett,
 Legte den Rücken des Schafes darauf und gemästeter Ziegen,
 Legte des Mastschweins Rücken darauf voll blühenden Fettes.
 Und Automedon hielt: da schnitt es der edle Achilleus,
 Und er zerlegte geschickt und bohrete alles an Spieße.
 Mächtige Glut entflamnte Menoitios' göttlicher Sprößling.
 Aber nachdem sich das Feuer verzehrt und die Flamme verlobert,
 Breitete jener die Kohlen und hielt darüber die Spieße,
 Streuete heiliges Salz und hob's auf Feuergestelle.
 Als er gebraten das Fleisch und auf Anrichtbretter geschüttet,
 Reichte Menoitios' Sohn aus zierlich geflochtenen Körben
 Brot ringsher um den Tisch, und Achilleus teilte das Fleisch aus.
 Gegen Odysseus über, dem göttlichen, setzte der Held sich
 Hin an die andere Wand; und dem Freund Patroklos gebot er,
 Opfer den Göttern zu weih'n: und die Erstlinge warf er ins Feuer.

Nummehr langten sie zu am lecker bereiteten Mahle.

Aber nachdem die Begierde nach Trank und Speise gestillt war, Winkte dem Phönix Telamons Sohn: da merkt' es Odysseus, Füllte sogleich den Pokal und begrüßte so den Peliden.

Iliad. Neunter Gesang, Vers 202 ff.

Ein König, ein Königssohn und drei griechische Generale speiseten also vortrefflich bei Brot, Wein und geröstetem Fleisch.

Man darf wohl glauben, daß, wenn Achilles und Patroklos sich selbst mit der Zubereitung des Mahles beschäftigten, dies nur außergewöhnlich geschah, um die vornehmen Gäste zu ehren, deren Besuch sie empfangen, denn gewöhnlich lag die Sorge für die Küche den Sklaven und den Weibern ob, wie wir ebenfalls aus Homer lernen, der sich in der Odyssee mit den Mahlen der Freier beschäftigt.

Man betrachtete damals die mit Blut und Fett gefüllten Därme der Tiere als ein ausgezeichnetes Gericht; es war Blutwurst oder Blunzen.

Schon zu jener Zeit und wahrscheinlich schon viel früher wurden Dichtkunst und Musik den Freuden des Mahles zugesellt. Berehrte Sänger feierten die Wunder der Natur, die Liebeshändel der Götter und die Taten der Helden, und wahrscheinlich stammte der göttliche Homer selbst aus einer Familie so vom Himmel beglückter Menschen. Er würde sich nicht so hoch erhoben haben, wenn seine poetischen Studien nicht in der Kindheit begonnen hätten.

Madame Dacier bemerkt, daß Homer nirgends in seinen Werken von gesottenem Fleisch spricht. Die Juden waren schon weiter fortgeschritten in Folge des Aufenthalts, den sie in Ägypten gemacht hatten; sie besaßen Kochtöpfe, die auf dem Feuer aushielten, und die Suppe, die Jakob seinem Bruder Esau so teuer verkaufte, war in einem Topf gekocht.

Es ist wirklich schwer zu begreifen, wie der Mensch dazu kam, das Metall zu bearbeiten. Der Sage nach beschäftigte

sich Zubalkain zuerst damit. In gegenwärtigem Zustand unserer Kenntnisse dienen die Metalle, um andere Metalle damit zu bearbeiten; wir packen sie mit eisernen Zangen, schmieden sie mit eisernen Hämmern, schneiden sie mit stählernen Feilen, aber ich habe noch niemand gefunden, der mir hätte erklären können, wie die erste Zange und der erste Hammer geschmiedet wurden.

Festmahl der Orientalen und der Griechen.

Die Küche machte große Fortschritte, sobald man einmal Gefäße von Erz oder Ton hatte, die feuerbeständig waren; man konnte das Fleisch zubereiten, die Gemüse kochen, man hatte Fleischbrühe, Saucen, Gelees. Alle diese Dinge bedingen sich gegenseitig.

Die ältesten Bücher, die uns geblieben sind, erwähnen ehrenvoll die Festmahl der orientalischen Könige. Es ist leicht glaublich, daß Monarchen, die über so fruchtbare Länder herrschten, die Gewürze und Wohlgerüche hervorbrachten, auch eine reiche Tafel führten; wir kennen aber die Einzelheiten nicht. Man weiß nur, daß Kadmos, der in Griechenland die Buchstabenschrift einführte, Koch des Königs von Sidon gewesen war.

Die Gewohnheit, die Eßtische mit Betten zu umgeben und liegend zu speisen, wurde bei wollüstigen und verweichlichten Völkern eingeführt. Diese Verfeinerung, die an Schwäche grenzt, wurde nicht überall gut aufgenommen. Völker, die Kraft und Mut besonders hoch schätzten, und bei denen die Frugalität als eine Tugend galt, wiesen sie lange von sich, aber die Gewohnheit griff in Athen durch und wurde so allmählich Sitte in der zivilisierten Welt.

Die Küche und ihre Genüsse galten sehr viel bei den Athenern, die ein elegantes und neuerungsfüchtiges Volk waren. Die Könige, die reichen Privatleute, die Dichter und Gelehrten

gaben das Beispiel, und selbst die Philosophen glaubten Genüsse nicht zurückweisen zu dürfen, die aus dem Schoße der Natur geschöpft wurden.

Nach dem, was man in den alten Autoren liest, kann man nicht zweifeln, daß ihre Mahlzeiten wahre Feste waren.

Die Jagd, der Fischfang und der Handel verschafften ihnen einen großen Theil der Gegenstände, die noch jetzt für vorzüglich gelten, und die Nachfrage erzeugte sogar sehr hohe Preise. Alle Künste trugen zur Verschönerung ihrer Mahlzeiten bei, bei denen die Gäste auf mit reichen Purpurteppichen bedeckten Lagern sich um die Tische gruppierten.

Man gab sich Mühe, den Wert einer guten Mahlzeit durch angenehme Unterhaltung zu erhöhen, und die Tischgespräche wurden eine Wissenschaft.

Die Gesänge, die beim dritten Gang statthatten, verloren ihre altertümliche Strenge, sie wurden nicht mehr ausschließlich dem Dienst der Götter, den Helden und den geschichtlichen Taten gewidmet. Man besang die Freundschaft, das Vergnügen und die Liebe mit einer Zartheit und Harmonie, die unsere trockenen und harten Sprachen nicht zu erreichen vermögen.

Die Weine Griechenlands, die wir noch heute trefflich finden, waren von den Feinschmeckern untersucht und wohl geordnet, von den leichtesten bis zu den stärksten Sorten; bei gewissen Mahlzeiten trank man die ganze Stufenleiter durch, und je besser der Wein war, desto größere Gläser gab man, während heute das Umgekehrte stattfindet.

Die schönsten Frauen verschönerten noch diese wollüstigen Versammlungen; Tänze, Spiele und Belustigungen aller Art verlängerten die Vergnügungen des Abends, man atmete Wollust durch alle Poren, und mehr als ein Aristippos, der unter Platos Fahne einmarschierte, hielt unter Epikurs Fahne seinen Rückzug.

Die Gelehrten schrieben um die Wette über eine Kunst, die so angenehme Genüsse gewährte. Plato, Athenäus und andere haben uns ihre Namen aufbewahrt, aber leider sind ihre Werke (teilweis) verloren gegangen; wenn man aber um eines trauern muß, so ist es die Gastronomie von Aeschtrades, der mit einem Sohn der Perikles befreundet war.

Dieser große Schriftsteller, sagt Theotimus, hatte Länder und Meere durchreist, um selbst alles Gute, was sie hervorbringen, kennen zu lernen. Er unterrichtete sich bei seinen Reisen nicht über die Völker, die man doch nicht ändern kann, sondern er ging in die Küchen, wo die Tafelgenüsse zubereitet werden, und unterhielt sich nur mit Menschen, die seinen Vergnügungen nützlich waren. Sein Gedicht ist ein wahrer Schatz und jeder Vers ein Rezept.

Dies war der Zustand der Küche in Griechenland, und so blieb er bis zu dem Augenblick, wo eine Handvoll Menschen, die sich am Ufer des Tiber niedergelassen hatte, erst die benachbarten Völker und dann die ganze Welt unterjochte.

Festmahle der Römer.

Gutes Essen war den Römern unbekannt, solange sie nur für ihre eigene Unabhängigkeit oder für die Unterjochung ihrer Nachbarn kämpften, die ebenso arm waren wie sie selbst. Damals pflügten ihre Generale und lebten von Gemüse, die fruchteffenden Geschichtschreiber loben diese primitiven Zeiten sehr — die Genügsamkeit stand damals noch in Ehren. Als aber die Eroberungen der Römer sich über Afrika, Sizilien und Griechenland ausgebreitet hatten, als sie sich in Ländern, wo die Zivilisation weiter fortgeschritten war, auf Kosten der Besiegten mästeten, brachten sie die Speisen nach Rom, die sie in der Fremde genossen hatten, und alles läßt glauben, daß diese sehr gut aufgenommen wurden.

Die Römer hatten nach Athen eine Deputation geschickt, um die Gesetze Solons zu holen. Sie gingen dorthin, um Literatur und Philosophie zu studieren. Mit der Verfeinerung ihrer Sitten lernten sie auch die Genüsse der Tafel kennen, und mit den Rednern, den Philosophen, den Sophisten und Dichtern kamen auch die Kochkünstler nach Rom.

Der Tafelluxus wurde später, als die Eroberungen die Reichthümer aller Welt in Rom zusammenströmen ließen, auf eine ungläubliche Höhe getrieben. Man kostete alles, von der Zikade bis zum Strauß, vom Siebenschläfer bis zum Eber. Alles, was den Geschmack reizen konnte, wurde als Würze versucht. Man wendete Dinge an, deren Gebrauch wir heute nicht mehr begreifen können, wie Teufelsdreck, Raute und ähnliches Zeug. Heere und Reisende brandschatzten die ganze bekannte Welt; man brachte aus Afrika Perlhühner und Trüffeln, Kaninchen aus Spanien, Fasanen aus Griechenland, wohin sie von den Ufern des Phasus gekommen waren, und Pfauen aus dem fernsten Asien.

Die vornehmsten Römer hielten es für rühmlich, schöne Gärten zu besitzen, wo sie nicht nur die längst bekannten Früchte, wie Birnen, Äpfel, Feigen und Trauben, zogen, sondern auch solche, die man aus anderen Ländern brachte, Aprikosen aus Armenien, Pflirsche aus Persien, Quitten aus Sidon, Erdbeeren vom Ida und Kirschen, die Lukullus vom Pontus eingeführt hatte. Diese Neuerungen, die notwendigerweise unter sehr verschiedenen Umständen statthatten, beweisen wenigstens, daß ein allgemeiner Trieb da war, und daß jeder seinen Ruhm und seine Ehre darin suchte, zu den Genüssen des Königsvolkes beizutragen.

Unter den Schwaren standen namentlich die Fische im höchsten Preise. Man zog gewisse Arten vor, und dieser Vorzug stieg noch, wenn der Fang an gewissen Orten stattfand. Die Fische aus ferneren Gegenden wurden in mit Honig gefüllten

Gefäßen herbeigebracht, und wenn einzelne die gewöhnliche Größe überschritten, so wurden sie zu hohen Preisen verkauft wegen der Konkurrenz zwischen den Liebhabern, von denen einige reicher als Könige waren.

Die Getränke wurden nicht weniger aufmerksam geprüft und besorgt. Die Weine aus Griechenland, Sizilien und Italien waren die Wonne der Römer, und da ihr Preis sowohl von der Lage als auch vom Jahrgang abhing, wurde das Datum auf jedes Weingefäß geschrieben.

O nata mecum consule Manlio. (Horaz.)

(O Faß! mit mir unter Konsul Manlius geboren.)

Das war nicht alles. Mit jenem Instinkt der Übertreibung, dessen wir schon erwähnten, suchte man die Weine pikanter und aromatischer zu machen; man goß sie über Blumen, Gewürze, Arzneien verschiedener Art, und die Zubereitung, die damalige Schriftsteller unter der Bezeichnung «condita» überliefert haben, mußte im Munde brennen und den Magen heftig reizen.

So träumten die Römer schon damals vom Weingeist, der erst 1500 Jahre später erfunden wurde.

Dieser ungeheure Luxus warf sich namentlich mit glühendem Eifer auf das Zubehör des Mahles.

Die Möbel, die zu den Festen nötig waren, mußten von feinstem Stoff und hervorragender Arbeit sein; die Zahl der Gänge nahm bis zu zwanzig zu, und bei jedem Gang wurde alles weggenommen, was zu dem vorigen gedient hatte.

Besondere Sklaven waren zu jeder Handreichung beim Mahl angestellt, und eines jeden Geschäftskreis war genau begrenzt. Die feinsten Gerüche durchräucherten den Festsaal. Ausrufer verkündeten den Namen der Gerichte, die einer besonderen Aufmerksamkeit gewürdigt werden sollten; sie riefen die Gründe aus, auf die sich der Vorzug stützte. Kurz, man vergaß nichts,

was den Appetit reizen, die Aufmerksamkeit unterhalten und den Genuß verlängern konnte.

Dieser Luxus hatte auch seine Sonderbarkeiten und Verirrungen. Dahin gehören jene Festmahle, wo man Tausende von Fischen und Vögeln auftrug, und jene Gerichte, deren einziger Wert ihr enormer Preis war; so jenes, das aus dem Gehirn von 500 Straußen bereitet war, und jenes andere aus 5000 Zungen von Vögeln, die alle sprechen konnten.

Aus dem Vorhergehenden kann man sich leicht von den ungeheuern Summen eine Vorstellung machen, die Lukullus für seinen Tisch verschwendete, und zwar namentlich für die Festmahle in seinem Apollosaal, wo alle bekannten Hilfsmittel aufgeboten wurden, um den Sinnen der Eingeladenen zu schmeicheln.

Auferstehung des Lukullus.

Diese rühmlichen Tage könnten unter unseren Augen wiederkehren, und um diese Wunder zu erneuern, fehlt uns nur ein Lukullus. Nehmen wir an, ein ungemein reicher Mann wolle ein großes politisches oder finanzielles Ereigniß feiern und bei dieser Gelegenheit ohne Rücksicht auf den Preis ein denkwürdiges Festmahl veranstalten.

Nehmen wir weiter an, daß er alle Künste zu Hilfe rufe, um seine Gemächer zum Feste zu schmücken, und daß er seinen Köchen befehle, alle Hilfsmittel der Kunst für die ausgezeichnetsten Gerichte zu erschöpfen und seinen Gästen die feinsten Weine, die sich in den Kellern finden mögen, vorzusetzen.

Daß er bei diesem Festmahl von den besten Schauspielern für seine Gäste zwei beliebte Stücke aufführen lasse.

Daß während des Mahles die beste Musik sich hören lasse, die von den berühmtesten Künstlern, sei es in Gesang, sei es in Instrumentalmusik, aufgeführt werde.

Daß er als Zwischenakt zwischen dem Essen und dem Kaffee von den leichtesten und hübschesten Sperntänzerinnen ein Ballett aufführen lasse.

Daß der Abend mit einem Ball endige, der zweihundert der schönsten Frauen und vierhundert der elegantesten Tänzer vereinige.

Daß das Büfett stets mit den besten, warmen, kühlen und geistigen Getränken versehen sei.

Daß um Mitternacht eine feine Mahlzeit allen neue Kraft gebe.

Daß die Diener schön und reich gekleidet, die Illumination vollkommen sei, und, um nichts zu vergessen, daß der Gastgeber jedermann in bequemen Wagen abholen und nach Hause fahren lasse.

Wenn ein solches Fest wohl geplant, wohl angeordnet, wohl geleitet und wohl durchgeführt würde, so wird jeder, der Paris kennt, mir zustimmen, wenn ich sage, daß selbst der Kassierer eines Lukullus am anderen Morgen vor den Rechnungen erschrecken würde.

Indem ich zeigte, was es heute brauchte, um die Feste dieses großartigen Römers nachzuahmen, habe ich auch zugleich dem Leser gezeigt, was man damals für die Nebendinge des Mahls tat, wo man Schauspieler, Sänger, Tänzer und Poffenreißer auftreten ließ und überhaupt alles in Bewegung setzte, was die Freude der Personen vermehren konnte, die zum Zweck des Vergnügens geladen waren.

Was man bei den Athenern, dann bei den Römern, später im Mittelalter bei uns tat, und was man heutigentags tut, hat seine Quelle in der Natur des Menschen, der ungeduldig das Ende der Laufbahn sucht, die er begonnen hat, und in einer gewissen Unruhe, die uns so lange quält, bis wir den ganzen Vorrat an Lebenskraft, über die wir verfügten, bis auf die Neige ausgeschöpft haben.

Lectisternium et Incubitarium.

Die Römer aßen wie die Athener im Liegen — aber sie kamen zu dieser Gewohnheit nur auf Umwegen.

Anfangs benutzte man die Betten für die heiligen Mahle, die man den Göttern opferte. Die ersten Beamten und hochgestellten Männer nahmen dann den Gebrauch an, und in kurzer Zeit wurde er allgemein und hat sich bis zum Beginn des 4. Jahrhunderts n. Chr. erhalten.

Anfangs waren die Betten nur mit Stroh ausgestopfte Bänke, die man mit Fellen bedeckte, später aber nahmen sie an dem allgemeinen Luxus teil, der die Festmahle auszeichnete; sie wurden aus dem feinsten Holz gemacht, mit Elfenbein, Gold und selbst mit Edelsteinen eingelegt; die Kissen mußten ausgezeichnet weich sein, und die Teppiche, die sie bedeckten, wurden mit herrlichen Stickereien verziert.

Man legte sich auf die linke Seite und stützte sich auf den Ellbogen. Dasselbe Bett nahm gewöhnlich drei Personen auf.

War diese Art, bei Tisch zu ruhen, welche die Römer Lectisternium nannten, bequemer als diejenige, die wir angenommen oder vielmehr wieder aufgenommen haben? Ich glaube es nicht.

In physischer Hinsicht verlangt das Liegen eine gewisse Kraftentwicklung, um das Gleichgewicht beizubehalten, und das Aufstützen des Körpers auf das Armgelenk wird zuletzt schmerzhaft.

In physiologischer Hinsicht kann man auch etwas sagen; man führt die Dinge nicht so leicht in den Mund, die Bissen gleiten mit mehr Mühe hinab und senken sich weniger leicht in den Magen.

Die Einführung von Flüssigkeiten und das Trinken mußten noch schwieriger sein und eine ganz besondere Aufmerksamkeit erfordern, um den Wein nicht aus den weiten Bechern zu verschütten, die auf den Tafeln der Großen glänzten; wahrscheinlich

entstand auch während der Herrschaft dieses Gebrauchs das Sprichwort, daß zwischen dem Becher und dem Munde oft noch viel Wein verloren geht.

Auch konnte es nicht leicht sein, reinlich zu essen, wenn man liegend aß, besonders wenn man bedenkt, daß viele Gäste einen langen Bart trugen, und daß man sich der Finger oder höchstens des Messers bediente, um die Stücke in den Mund zu bringen, denn der Gebrauch der Gabeln ist neu. Man hat keine in den Ruinen von Herkulanum gefunden, wohl aber viele Löffel.

Auch darf man glauben, daß grobe Verstöße gegen die Sittlichkeit vorkamen, zumal bei Mahlzeiten, wo man häufig die Grenzen der Mäßigkeit überschritt, und auf Betten, wo beide Geschlechter zusammenlagen und ein Teil der Gäste nicht selten eingeschlafen war.

Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo tunicamque palliumque.

(Vom Frühstück satt leg' ich mich auf den Rücken
Und bohre gleich ein Loch durch Hemd und Mantel.)

Die Moral erhob zuerst Einwendung.

Kaum war die christliche Religion den Verfolgungen entronnen, die ihre Wiege mit Blut besleckten, kaum hatte sie einigen Einfluß gewonnen, so erhoben die Geistlichen ihre Stimmen gegen Ausschreitung und Unmäßigkeit; sie predigten gegen die langen Mahlzeiten, wo man sich mit allen Wollüsten umgab und allen ihren Vorschriften hohnsprach, und da sie selbst eine strenge Lebensregel gewählt hatten, so zählten sie die Feinschmeckerei zu den Todsünden, kritisierten bitter die Vermischung der Geschlechter und griffen namentlich den Gebrauch der Betten beim Essen an, der ihnen als das Resultat einer sträflichen Verweichlichung und als die Ursache der von ihnen verdammtten Mißbräuche erschien.

Ihre Drohworte wurden gehört; die Betten verschwanden aus den Speisesälen; man kehrte zu der alten Gewohnheit, sitzend zu speisen, zurück, und es war ein seltenes Glück, daß diese von der Moral gebotene Sitte dem Vergnügen keinen Eintrag tat.

Dichtkunst.

Die Festgedichte erlitten zu jener Zeit, mit der wir uns eben beschäftigen, eine Veränderung und nahmen in dem Munde von Horaz, Tibull und anderen etwa gleichzeitigen Dichtern eine schmachtende Weichheit an, welche die griechischen Musen nicht kannten.

Lieben werd' ich Lalages süßes Lächeln,
Süßes Geplauder. (Hor.)

Du fragst, o Lesbia, wie viele Küsse
Von Deinem Mund mich ganz zufriedenstellen? (Cat.)

Laß fliegen, o Mädchen, laß fliegen dein Haar,
Das blonde, schimmernd wie glänzendes Gold,
Entblöße, o Mädchen, den Schwanenhals,
Der auf schneeigen Schultern sich reizend erhebt. (Gallus.)

Einbruch der Barbaren.

Die fünf oder sechs Jahrhunderte, die wir auf wenig Seiten durchliefen, waren schöne Zeiten für die Küche wie für diejenigen, die sie lieben und pflegen, aber die Ankunft oder vielmehr der Einbruch der nordischen Völker veränderte alles, warf alles über den Haufen, und diesen Tagen des Ruhms folgte eine lange fürchterliche Finsternis.

Die Küchenkunst verschwand nebst den übrigen Wissenschaften, die sie begleitet und tröstet, bei der Erscheinung dieser Fremdlinge. Die meisten Köche wurden in den Palästen, wo sie dienten, umgebracht; die anderen flohen, um die Eroberer ihres Landes nicht speisen zu müssen, und die kleine Zahl derjenigen,

die ihre Dienste anboten, mußte die Schmach erleben, sie verweigert zu sehen, denn diese wilden Mäuler, diese verbrannten Gurgeln waren unempfindlich für die Süßigkeiten einer feineren Küche. Nur ungeheure Stücke von Fleisch und Wildbret, unermessliche Mengen der stärksten Getränke genügten zu ihrer Lust, und da die Eroberer stets ihre Waffen bei sich trugen, so arteten viele Mahlzeiten in wüste Gelage aus und die Speisefäle sahen oft Blut fließen.

Indessen liegt es in der Natur der Dinge, daß strenge Herren nicht lange regieren. Die Sieger wurden ihrer eigenen Grausamkeit müde, sie vermischten sich mit den Besiegten, nahmen einen Anstrich von Zivilisation an und begannen, sich an die Annehmlichkeiten des gesellschaftlichen Lebens zu gewöhnen.

Die Mahlzeiten nahmen an diesen Verfeinerungen teil; man lud seine Freunde ein, weniger um sie zu stopfen, als um sie zu bewirten, die Gäste merkten, daß man sich anstrebte, um ihnen zu gefallen, eine anständigere Freude belebte sie, und die Pflichten der Gastfreundschaft bekamen etwas Innigeres.

Diese Verbesserungen, die im 5. Jahrhundert unserer Zeitrechnung begannen, wurden unter Karl dem Großen noch bedeutender, und wir sehen aus seinen Kapitularien, daß dieser große Kaiser persönlich Sorge trug, daß seine Domänen dem Luxus seiner Tafel Vorschub leisten könnten.

Die Feste nahmen unter diesem Fürsten und seinen Nachfolgern einen galanten und ritterlichen Anstrich an, die Damen verschönerten den Hof, sie verteilten die Preise der Tapferkeit, und der Fasan mit vergoldeten Füßen, der Pfau mit ausgebreitetem Schweif wurde von goldstrotzenden Pagen oder von lieblichen Jungfrauen, bei denen die Unschuld die Sucht zu gefallen nicht ganz ausschloß, auf die Tafeln der Fürsten getragen.

Bemerken wir, daß dies das dritte Mal war, daß die Frauen, die bei den Griechen, den Römern und den Franken ausgeschlossen waren, berufen wurden, die Festmahle durch ihre Anwesenheit zu zieren. Die Ottomanen allein haben dem Ruf der Geselligkeit noch Widerstand geleistet, aber entfesselte Stürme bedrohen dieses ungefüge Volk, und es werden keine 30 Jahre vorübergehen, bevor die Donnerstimme der Kanonen die Emanzipation der Odalisten verkündet hat.

Die einmal in Fluß gesetzte Bewegung pflanzte sich bis auf uns fort und wurde durch den Stoß der Geschlechtsfolgen stets beschleunigt.

Selbst die höchst gestellten Frauen beschäftigten sich im Innern ihrer Häuser mit der Zubereitung feiner Speisen und betrachteten dies als einen Teil der Pflicht der Gastfreundschaft, die in Frankreich noch gegen Ende des 17. Jahrhunderts herrschte.

Die Nahrungsmittel erhielten unter ihren niedlichen Händen manche seltsame Verkleidung. Der Aal erschien mit dem Giftstachel der Schlange, der Hase mit Ragenohren, und was dergleichen Schnurren mehr waren. Sie brachten die Gewürze in Aufnahme, welche die Venetianer aus dem Orient bezogen, sowie die Riechwasser, die Arabien lieferte, und der Fisch wurde zuweilen in Rosenwasser gekocht. Der Tafelluxus bestand namentlich in der Menge der Speisen, und die Dinge gingen so weit, daß unsere Könige durch Luxusgesetze ihnen Zaum und Zügel anlegen zu müssen glaubten, die freilich daselbe Schicksal hatten wie die von griechischen und römischen Gesetzgebern erlassenen; man lachte, umging und vergaß sie, nur in den Büchern erhielten sie sich als geschichtliche Denkmale.

Man lebte also, so gut man nur konnte, namentlich in den Abteien, Klöstern und Meiereien, weil deren Reichthümer den Wechselfällen und Gefahren der Bürgerkriege, die damals in Frankreich wütheten, weniger ausgesetzt waren.

Da es nun einmal feststeht, daß die Französinen sich stets mehr oder minder um das bekümmerten, was in ihren Küchen vorging, so darf man daraus schließen, daß die unzweifelhafte Überlegenheit, welche die französische Küche stets in Europa hatte, größtenteils ihr Werk ist, zumal da sie diese Überlegenheit einer außerordentlichen Anzahl feiner, leichter und anmutiger Zubereitungen verdankt, die nur Frauen erfinden konnten.

Ich sagte, daß man so gut lebte, als man nur konnte, aber man konnte nicht immer. Sogar die Abendessen unserer Könige waren oft dem Zufall unterworfen und während der Bürgerkriege bekanntlich nicht immer gesichert. Heinrich IV. hätte eines Abends sehr mager gespeist, wenn er nicht den Bürger zu seiner Tafel zugezogen hätte, der den einzigen Trutzhahn im Städtchen besaß, wo der König übernachten sollte.

Inzwischen schritt die Wissenschaft unmerklich fort. Die Kreuzritter brachten aus den Ebenen von Askalon die Schalotte; die Petersilie ward aus Italien eingeführt, und schon lange vor Ludwig IX. hatten die Schweinemetzger und Wurstmacher in die Zubereitung des Schweins ihre Hoffnungen auf Vermögensgewinnung gesetzt, Hoffnungen, von deren Erfüllung wir in unseren Zeiten glänzende Beispiele sehen.

Die Pastetenbäcker hatten nicht geringere Erfolge, und die Produkte ihrer Industrie spielten bei allen Festmahlen eine ehrenvolle Rolle. Vor Karl IX. schon bildeten sie eine bedeutende Zunft, und dieser Fürst gab ihnen Statuten und das Privileg der alleinigen Fabrikation des Meßbrotes.

Die Holländer brachten gegen Mitte des 17. Jahrhunderts den Kaffee nach Europa*). Soliman Aga, dieser mächtige Türke,

*) Die Holländer waren unter den europäischen Nationen die ersten, welche Kaffeebäume aus Arabien holten und sie nach Batavia verpflanzten, von wo sie nach Europa kamen. Herr von Keiffout, Generalleutnant der Artillerie, ließ einen Strauch von Amsterdam kommen und

in den unsere Urältermütter verliebt waren, gab ihnen die erste Tasse Kaffee im Jahre 1660. Ein Amerikaner verkaufte öffentlich Kaffee auf der Messe von St. Germain im Jahre 1670, und das erste Kaffeehaus, das, wie zu unserer Zeit, mit Spiegeln und Marmortischen geziert war, wurde in der Straße St. André des Arts eröffnet.

Nun kam auch der Zucker in Aufnahme*), und Scarron, der sich beklagte, daß seine Schwester aus Geiz die Löcher seiner Zuckerdose habe kleiner machen lassen, beweist wenigstens, daß damals solche Geräte im Gebrauch waren.

Der Gebrauch des Branntweins verbreitete sich ebenfalls im 17. Jahrhundert. Die Destillation, die zuerst die Kreuzfahrer einführten, war bis dahin ein Geheimniß geblieben, das nur einige Eingeweihte kannten. Erst im Anfang der Herrschaft Ludwigs XIV. wurden die Destillierfolben üblich, und erst unter Ludwig XV. wurde das Getränk populär; aber erst seit wenigen Jahren ist man nach vielen Versuchen dahin gelangt, den Weingeist in einer einzigen Operation zu erhalten.

Zu derselben Zeit wurde auch der Tabak eingeführt, so daß also der Zucker, der Kaffee, der Branntwein und der Tabak, diese für den Handel und den Fiskus so wichtigen Gegenstände, kaum zweihundert Jahre alt sind.

Zeiten Ludwigs XIV. und Ludwigs XV.

Unter diesen Verhältnissen begann die Zeit Ludwigs XIV., und während seiner glänzenden Herrschaft folgte die Wissenschaft

schenkte ihn dem Pflanzgarten in Paris; das war der erste Strauch, den man in Paris zu sehen bekam. Dieser Baum, den Justien beschrieben hat, hatte im Jahre 1618 einen Zoll Durchmesser und fünf Fuß Höhe — die Frucht ist sehr hübsch, und ähnelt einer Kirsche.

*) Was auch Lucrez gesagt haben mag, die Alten kannten den Zucker nicht. Der Zucker ist ein Kunstprodukt, und ohne Kristallisation würde das Zuckerrohr nur einen faden unbenutzbaren Saft liefern.

der Festmahle dem forttreibenden Strom, der alle anderen Wissenschaften weiter brachte.

Man erinnert sich noch jener Feste, zu denen ganz Europa zusammenlief, jener Turniere, wo die Lanzen zum letztenmal glänzten, die das Bajonett jetzt so ausgiebig ersetzt hat, jener ritterlichen Harnische, die nun so schlecht gegen die Brutalität der Kanonen schützen.

Alle Feste wurden abgeschlossen oder vielmehr gekrönt durch prachtvolle Bankette, denn der Mensch ist so geschaffen, daß er nicht glücklich sein kann, wenn sein Geschmack nicht belohnt wird, und dieses herrische Bedürfnis hat selbst die Grammatik unterworfen, so daß wir, um die Vollkommenheit einer Sache auszudrücken, zu sagen pflegen, sie sei geschmackvoll.

Die Männer, welche die Zubereitungen zu diesen Festmahlen leiteten, wurden notwendig und mit Recht bedeutende Männer im Staat, denn sie mußten verschiedene Eigenschaften in sich vereinigen, das Genie der Erfindung, die Wissenschaft der Anordnung, das Urtheil über die Zugehörigkeit, den Scharfsinn der Entdeckung, die Festigkeit, den Gehorsam zu erzwingen, und die Pünktlichkeit, um nicht warten zu lassen.

Bei diesen großen Gelegenheiten wurde namentlich die Pracht der Tafelauffätze entfaltet, eine neue Kunst, die Malerei und Bildhauerei vereinigte und dem Auge ein angenehmes Bild oder eine den Umständen und den Helden des Festes angemessene Gegend vorführte.

Dies war das große und selbst das gigantische Element in der Kochkunst. Aber bald verlangten weniger zahlreiche Gesellschaften und feinere Mahlzeiten größere Aufmerksamkeit und weitergehende Sorgfalt.

Bei den kleinen königlichen Mahlzeiten im Saal der Günstlinge, bei den feinen Nachtessen der Kurtisanen und der Finanz-

leute entwickelten die Kochkünstler ihr höchstes Wissen und suchten, von löblichem Wettstreit erfüllt, einander zu übertreffen.

Die Namen der berühmtesten Köche wurden gegen das Ende dieser Zeit mit denjenigen ihrer Herren genannt, und diese waren stolz darauf. Die Verdienste beider vereinigten sich, und die berühmtesten Namen fanden in den Kochbüchern ihren Maß bei Speisen, die von ihren Trägern begünstigt, erfunden oder eingeführt wurden.

Heutzutage hat diese Vermischung aufgehört. Wir sind nicht weniger Feinschmecker als unsere Ahnen, vielleicht noch mehr, aber wir kümmern uns weit weniger um den Namen desjenigen, der in den unteren Räumen herrscht. Lob durch Neigen des linken Ohrs ist der einzige Tribut der Bewunderung, den wir dem Künstler zollen, der uns entzückt, und die Garföche, d. h. die Köche des Publikums, sind die einzigen, die namentlichen Ruf erhalten, der sie schnell zum Rang der großen Kapitalisten emporhebt. *Utile dulci.*

Für Ludwig XIV. brachte man aus der Levante die Mistel, die man „die gute Birne“ nannte, und seinem Alter verdanken wir die Liköre.

Dieser Fürst fühlte sich zuweilen schwach und litt an jener Lebensschwierigkeit, die häufig nach 60 Jahren eintritt. Man verband den Branntwein mit Zucker und Wohlgerüchen, um daraus ein Getränk für ihn zu bereiten, das man nach der Sitte der Zeit einen herztärenden Trank nannte. So entstand die Kunst der Likörfabrikanten.

Zu derselben Zeit blühte die Kochkunst am englischen Hof. Königin Anna war eine große Feinschmeckerin, sie hielt es nicht unter ihrer Würde, sich mit ihrem Koch zu unterhalten, und die englischen Kochbücher enthalten viele Zubereitungen mit der Bezeichnung: nach der Weise der Königin Anna (*after queen Ann's fashion*).

Unter der Herrschaft der Frau von Maintenon war die Wissenschaft stehen geblieben, sie schritt aber unter der Regentschaft weiter fort.

Der Herzog von Orleans, ein geistreicher Fürst, würdig Freunde zu besitzen, hielt mit ihnen ebenso feine wie wohlgeordnete Mahlzeiten. Sichere Nachrichten haben mich belehrt, daß man sich dort besonders durch außerordentlich kleine Spießbraten, ebenso appetitliche Matelotten wie am Strand, und rühmlich mit Trüffeln gefüllte Truthähne auszeichnete.

Truthähne mit Trüffeln!!! Deren Ansehen und Preis stets steigt! Wohlthätige Gestirne, deren Erscheinung die Feinschmecker aller Klassen strahlen und mit den Füßen trippeln läßt!

Die Zeit Ludwigs XV. war der Kochkunst nicht minder hold. Achtzehn Friedensjahre heilten ohne Mühe alle Wunden, die mehr als sechzig Kriegsjahre geschlagen hatten. Die von der Industrie erzeugten, durch den Handel verbreiteten und von den Steuerpächtern erworbenen Reichtümer glichen die Vermögen aus, und der Geist der Geselligkeit verbreitete sich in allen Klassen der Gesellschaft.

Seit dieser Zeit*) hat man ganz allgemein bei allen Mahlzeiten mehr Ordnung, Reinlichkeit und Eleganz eingeführt, und

*) Den Untersuchungen zufolge, die ich in mehreren Departements angestellt, war ein Mittagessen von zehn Personen um 1740 etwa folgendermaßen zusammengesetzt:

- | | | |
|---------|---|--|
| 1. Gang | { | Suppenfleisch |
| | | als Entree Kalbfleisch in seiner Brühe gekocht |
| | | ein hors-d'œuvre. |
| 2. Gang | { | ein Truthahn |
| | | Gemüse |
| | | Salat |
| | | eine Crème (zuweilen nur). |
| Dessert | { | Käse |
| | | Früchte |
| | | Eingemachtes. |

diese verschiedenen Verfeinerungen, die bis zu unseren Tagen zugenommen haben, drohen alle Grenzen zu überschreiten und uns zur Lächerlichkeit zu führen.

Zur Zeit Ludwigs XV. verlangten auch die kleinen Häuser und die Maitreffen Anstrengungen von seiten der Köche, die der Wissenschaft zum Heil ausschlugen.

Es ist leicht, eine große Gesellschaft zu bewirten, die einen gesegneten Appetit hat. Man hat bald mit Fleisch, Wildbret, Geflügel und einigen großen Fischen ein Mahl für 60 Personen zusammengestellt.

Soll man aber Mäulchen genügen, die sich nur zum Lächeln öffnen, Frauen befriedigen, die in Duft aufgehen, Magen in Bewegung setzen, die aus Papier bestehen, und Zierpuppen anlocken, deren Appetit nur ein Gelüste ist, das augenblicklich hinstirbt, so bedarf man mehr Erfindungsgabe, mehr Scharfsinn und Arbeit, als wenn es gilt, eine der schwierigsten Aufgaben der Geometrie des Unendlichen zu lösen.

Ludwig XVI.

Jetzt, wo wir an der Zeit Ludwigs XVI. und der Revolution angelangt sind, werden wir uns nicht kleinlich bei den Einzelheiten der Veränderungen aufhalten, deren Zeuge wir waren; wir werden uns begnügen, nur die großen Züge der Verbesserungen darzustellen, die seit 1774 in der Wissenschaft der Festmahlte eingeführt wurden.

Diese Verbesserungen betrafen sowohl die natürliche Seite der Kunst als auch die Sitten und sozialen Einrichtungen, die

Man wechselte nur dreimal Teller, nämlich nach der Suppe, beim zweiten Gang und beim Dessert. Man gab nur selten Kaffee, dagegen gewöhnlich Katafia, mit Kirschen oder Nelken angemacht, was erst seit kurzer Zeit bekannt geworden war.

damit in Beziehung stehen, und obgleich die Dinge gegenseitig aufeinander einwirken, wollen wir sie doch im Interesse größerer Klarheit getrennt darstellen.

Verbesserungen hinsichtlich der Kunst.

Alle Gewerbe, die sich mit dem Verkauf oder der Zubereitung von Nahrungsmitteln beschäftigen, wie Köche, Garfköche, Zucker- und Pastetenbäcker, Eßwarenhandlungen usw., haben in stets steigendem Verhältnis zugenommen, und ein Beweis, daß diese Vermehrung nur den wirklichen Bedürfnissen entspricht, liegt darin, daß die Zahl ihrem Gedeihen nicht geschadet hat.

Chemie und Physik haben der Kochkunst ihre Hilfe geliehen, die ausgezeichnetsten Gelehrten haben es nicht unter ihrer Würde gehalten, sich mit unseren nächsten Bedürfnissen zu beschäftigen und von dem einfachen Suppentopf des Arbeiters bis zu jenen durchsichtigen Extraktivspeisen, die man nur in Gold und Kristall serviert, Verbesserungen einzuführen.

Neue Gewerbe sind entstanden, so die Kleinpastetenbäcker, die zwischen den eigentlichen Pastetenbäckern und den Zuckerbäckern in der Mitte stehen; ihnen gehören jene Zubereitungen, wo sich die Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Stärkemehl verbindet, die Biskuits, Makronen, Gußkuchen, Kaisers und ähnliche Mäschereien.

Die Kunst, Nahrungsmittel aufzubewahren, ist auch ein besonderes Gewerbe geworden, das den Zweck hat, uns zu allen Jahreszeiten die sonst nur auf eine Jahreszeit beschränkten Gegenstände anzubieten.

Der Gartenbau hat ungeheure Fortschritte gemacht; die Gewächshäuser liefern die Früchte der Tropen; verschiedene Gemüse sind durch Kultur oder Einführung gewonnen, wie z. B. jene Art höckeriger Melonen (Cantaloup), die nur gute Früchte

hervorbringen und so täglich ein altes Sprichwort zuschanden machen *).

Die Weine aller Länder werden gepflegt, eingeführt und in regelmäßiger Ordnung gegeben, so der Madeira, der den Kaufgraben eröffnet, die französischen Weine, welche die Gänge unter sich teilen, und die spanischen und die Kapweine, die das Werk krönen.

Die französische Küche hat sich fremder Speisen bemächtigt, wie Curry und Beefsteak, fremder Gewürze, wie Kaviar und Soy, fremder Getränke, wie Punsch und Kardinal.

Der Kaffee ist Volksgetränk geworden und wird morgens als Nahrung, nach dem Essen als erheiternder und tonischer Trank genossen; man hat eine große Menge von Gefäßen, Gerätschaften und ähnlichen Nebendingen erfunden, die dem Mahle ein festliches Ansehen geben, so daß die Fremden, die nach Paris kommen, eine Menge von Gegenständen auf den Tischen sehen, deren Namen sie nicht kennen, und deren Gebrauch sie nicht zu erfragen wagen.

Aus all diesen Tatsachen kann man den allgemeinen Schluß ziehen, daß im Augenblick, wo ich diese Zeilen schreibe, alles, was den Festmahlen vorangeht, sie begleitet oder ihnen nachfolgt, mit einer Ordnung, einer Methode und einem Anstand behandelt wird, die ein den Gästen angenehmes Zeugnis für das Bestreben ablegen, ihnen zu gefallen.

Letzte Verbesserung.

Man hat aus dem Griechischen das Wort Gastronomie aufgeweckt; es klingt französischen Ohren angenehm, und obgleich

*) Man muß fünfzig versuchen, bevor man eine gute findet. Wie es scheint, kannten die Römer die Melone nicht, die wir heute kultivieren. Was sie melo und fispo nannten, waren Gurken, die sie mit sehr gewürzten Saucen anmachten. Apicius, De re coquinaria.

man es kaum verstand, brauchte man es nur auszusprechen, um auf allen Gesichtern ein heiteres Lächeln hervorzuzaubern. Man hat die Feinschmeckerei von der Gefräßigkeit und der Schlemmerei getrennt; man hat sie als eine Neigung betrachtet, die man eingestehen darf, als eine gesellige Eigenschaft, angenehm dem Gastgeber, verdienstlich dem Gast, nützlich der Wissenschaft, und man hat die Feinschmecker allen anderen Liebhabern gleichgestellt, die ebenfalls eine bekannte Vorliebe haben.

Ein allgemeiner Geist der Geselligkeit hat sich in allen Klassen der Gesellschaft verbreitet; die Zusammenkünfte mehren sich, und jeder Wirt sucht seinen Gästen das Beste darzubieten, was er in höheren Kreisen bemerkt hat.

Infolge des Vergnügens, das man an der Geselligkeit findet, hat man die Zeit besser eingeteilt und widmet den Geschäften den ganzen Tag bis zur sinkenden Nacht, während man den Abend den Vergnügungen und dem Mahle zuteilt.

Man hat das Gabelfrühstück eingeführt, das durch die Speisen, die es zusammensetzen, einen besonderen Charakter hat, besonders fröhlicher Natur ist und weniger sorgfältige Toilette erlaubt.

Man hat die Teegesellschaften erfunden, eine ganz außerordentliche Art von Mahlzeiten, weil sie Personen angeboten werden, die vortrefflich gespeißt haben, weder Hunger noch Durst zeigen und also nur die Zerstreuung zum Zweck und die Näscherei zur Grundlage haben. Man hat die politischen Bankette erfunden, die seit dreißig Jahren jedesmal statthatten, wenn es sich darum handelte, auf den Willen vieler einen Einfluß zu üben, Mahlzeiten, die eine derbe Speise verlangen, auf die man nicht achtgibt, und wo man das Vergnügen nicht rechnet.

Endlich erschienen die Garföche (Restaurateurs), eine ganz neue Einrichtung, über die man noch nicht genug nachgedacht hat, deren Wirkung aber darin besteht, daß jeder Mensch, der

drei oder vier Goldstücke hat, unmittelbar, ohne Fehl und auf seinen bloßen Wunsch hin sich alle Genüsse verschaffen kann, deren der Geschmack nur irgend fähig ist.

Achtundzwanzigste Betrachtung: Von den Speisewirten.

Ein Speisewirt ist ein Mann, dessen Geschäft darin besteht, dem Publikum ein stets bereites Mahl zu geben, und dessen Speisen je nach der Nachfrage der Verzehrenden in einzelnen Portionen abgegeben werden.

Die Anstalt heißt Speisewirtschaft (Restaurant), wer sie leitet, Speisewirt. Man nennt Karte schlechthin die namentliche Aufzählung der Speisen mit Angabe der Preise, und Zahlkarte die Rechnung über die gelieferten Speisen und ihren Preis.

Es gibt wohl wenige unter der großen Menge von Gästen, die Speisewirtschaften besuchen, die darüber nachgedacht hätten, daß derjenige, der diese Anstalten erfand, ein genialer Kopf und gründlicher Beobachter sein mußte.

Wir wollen der Trägheit zu Hilfe kommen und dem Ideen- gang folgen, der zu diesen so gebräuchlichen und bequemen Anstalten führen mußte.

Erste Gründung.

Im Jahre 1770, nach den glorreichen Tagen Ludwigs XIV., den Schwindeleien der Regentschaft und der langen Ruhe des Ministeriums des Kardinals Fleury, hatten die Fremden in Paris hinsichtlich einer guten Tafel nur wenig Auswahl.

Sie mußten sich mit der Küche der Kneipen begnügen, die meist schlecht war. Es gab wohl einige Gasthöfe mit Table d'hôte,

aber meistens boten sie nur das durchaus Nothwendige, und dann fand die Tafel auch zu bestimmter Stunde statt.

Man hatte wohl Garböche, aber diese gaben nur ganze Stücke, und derjenige, der einige Freunde bewirten wollte, mußte vorher bestellen, so daß die Fremden, die nicht das Glück hatten, in einem reichen Haus eingeladen zu sein, die Stadt verließen, ohne die Hilfsmittel und die Annehmlichkeiten der Pariser Küche kennen zu lernen.

Ein solcher Zustand, der täglich wiederkehrenden Bedürfnissen zuwiderlief, konnte sich auf die Dauer nicht halten, und einige Denker träumten von einer Verbesserung.

Endlich fand sich ein Mann von Kopf, der urtheilte, daß eine tätige Ursache nicht ohne Wirkung bleiben könne. Da das nämliche Bedürfnis sich täglich zu denselben Zeiten wiederholte, nahm er an, daß die Effer in Menge dahin kämen, wo sie ihren Hunger mit Sicherheit angenehm gestillt sähen. Wenn man den Flügel von einem Huhne für den Erstgekommenen abgeschnitten habe, war es gewiß, daß ein zweiter kommen würde, der sich mit dem Schenkel begnüge. Er fühlte, daß das Abschneiden eines ersten Stückes im Dunkel der Küche den übrigen Teil des Bratens nicht entehre; daß man auf eine leichte Vermehrung des Preises nicht achten werde, wenn man gut, schnell und reichlich bedient werde; daß man niemals in einem nothwendig beträchtlichen Kleinhandel zu Ende kommen werde, wenn die Gäste über den Preis und die Qualität der Schüsseln, die sie verlangten, handeln könnten, und daß endlich die Mannigfaltigkeit der Gerichte, mit festen Preisen verbunden, allen Vermögensverhältnissen genügen könne.

Dieser Mann dachte noch an viele andere Dinge, die sich leicht erraten lassen. Er war der erste Speisewirt und gründete so ein Gewerbe, das jedesmal zur Wohlhabenheit führt, wenn der, welcher es betreibt, redlich, ordnungsliebend und geschickt ist.

Vorteile der Speisewirtschaften.

Die Einführung der Speisewirtschaften, die sich von Frankreich aus über die ganze Welt verbreiteten, ist außerordentlich vorteilhaft für alle Bürger und höchst wichtig für die Wissenschaft.

Jeder Mensch kann durch sie zu derjenigen Stunde speisen, die ihm behagt, je nach den Umständen, in denen er sich hinsichtlich seiner Geschäfte und seiner Vergnügungen befindet.

Er ist gewiß, die Summe, die er für sein Mahl bestimmt hat, nicht zu überschreiten, da er im voraus den Preis jedes Gerichts kennt, das er bestellt.

Hat der Gast einmal seine Börse überrechnet, so kann er je nach Belieben ein solides, leichtes oder delikates Mahl einnehmen, es mit den besten französischen und fremden Weinen begießen, mit Mokka und den Likören zweier Welten durchgeistigen, ohne andere Grenzen als die Kraft seines Appetits und die Aufnahmefähigkeit seines Magens. Der Salon einer Speisewirtschaft ist das Eden der Feinschmecker.

Ferner ist die Speisewirtschaft ein sehr bequemes Ding für Reisende, Fremde, für solche, deren Familie auf dem Lande wohnt, und mit einem Wort für alle, die keine Küche zu Hause haben oder ihrer für den Augenblick entbehren müssen.

Vor der Zeit, von der wir sprechen (1770), erfreuten sich die Großen und Mächtigen allein zweier großer Vorteile: sie reisten schnell und speisten immer gut.

Die Einrichtung der neuen Postwagen, die dreißig Meilen in 24 Stunden machen, hat das erste Privileg aufgehoben, die Einrichtung der Speisewirtschaften hat das zweite vernichtet, durch sie ist jedem der Zutritt zur besten Tafel geöffnet.

Jedermann, der fünfzehn oder zwanzig Franken in der Tasche hat und sich an den Tisch einer Speisewirtschaft ersten Ranges setzt, speißt ebensogut und sogar besser als an der Tafel eines

Fürsten, denn das Mahl ist ebenso glanzvoll, und da er die Gerichte bestellen kann, so wird er durch keine persönliche Rücksicht beschränkt.

Untersuchung eines Salons.

Der Salon einer Speisewirtschaft bietet dem beobachtenden Auge eines Philosophen, der ihn sorgfältig betrachtet, ein interessantes Schauspiel durch die Mannigfaltigkeit der Situationen, die sich dort zusammenfinden.

Der Hintergrund wird durch die vielen einsamen Gäste gebildet, die laut befehlen, unruhig warten, eilig verschlingen, bezahlen und davonstürzen.

Man sieht reisende Familien, die, mit einem frugalen Mahl zufrieden, es doch mit einigen Gerichten zuspitzen, die ihnen unbekannt waren, und sich an einem ihnen neuen Schauspiel vergnügen.

In der Nähe ist ein Pariser Ehepaar. Man erkennt es an dem Hut und dem Schal, die über ihren Häuptern aufgehängt sind; man sieht, daß sie schon seit langer Zeit sich nichts mehr zu sagen haben; sie wollen in irgend ein kleines Theater gehen, und man kann darauf wetten, daß eines von ihnen dort schlafen wird.

Weiterhin sitzen zwei Liebende, das ergibt sich aus den Zuversammenheiten des einen, aus den Zierereien der anderen und aus der Feinschmeckerei beider. Das Vergnügen strahlt in ihren Augen, und durch die Wahl der Speisen, die sie treffen, läßt die Gegenwart die Vergangenheit erraten und die Zukunft weißsagen.

In der Mitte steht eine Tafel, um welche die Stammgäste sitzen, die einen Rabatt erhalten und zu festem Preise speisen. Sie kennen alle Kellner mit Namen, und diese sagen ihnen heimlich die frischesten und neuesten Gerichte; sie sitzen da

wie ein Warenlager, wie ein Mittelpunkt, um den sich die Gruppen bilden, oder noch besser, wie die zahmen Lockenten, deren man sich in der Bretagne bedient, um die wilden Enten anzuziehen.

Man trifft dort auch Leute, deren Gesicht jedermann kennt, und deren Namen niemand weiß. Sie sind wie zu Hause, suchen häufig mit ihren Nachbarn Gespräche anzuknüpfen und gehören zu jenen namenlosen Existenzen, die man nur in Paris trifft, die weder Güter noch Kapitalien noch einen Erwerb haben und dennoch viel Geld ausgeben.

Endlich sieht man einige Fremde, namentlich Engländer; die letzteren stopfen sich mit doppelten Fleischportionen, verlangen die teuersten Dinge, trinken die stärksten Weine und gehen nicht immer ohne Hilfe von dannen.

Man kann täglich die Richtigkeit dieser Schilderung beurteilen, und wenn sie die Neugierde reizt, so könnte sie vielleicht die Moral beleidigen.

Nachteile.

Ohne Zweifel lassen sich viele durch die Gelegenheit und das Verführerische der vorhandenen Dinge zu Ausgaben verleiten, die ihre Hilfsquellen überschreiten; vielleicht verdanken den Speisewirten einige zarte Magen einige Unverdaulichkeiten und die niedere Venus einige unzeitgemäße Opfer.

Was aber unserer Ansicht nach noch weit verderblicher für den gesellschaftlichen Zustand sein dürfte, ist der Umstand, daß das einsame Speisen den Egoismus verstärkt, das Individuum daran gewöhnt, nur sich zu betrachten, sich von der Umgebung zu isolieren und aller Rücksichten zu entwöhnen, weshalb man auch in der gewöhnlichen Gesellschaft unter den Gästen leicht diejenigen durch ihr Betragen vor, während und nach dem

Mahle unterscheiden kann, die gewöhnlich in Speisewirtschaften essen*).

Wetteifer.

Wir behaupteten, daß die Einrichtung von Speisewirtschaften für die Wissenschaft äußerst wichtig geworden sei.

In der That, sobald einmal die Erfahrung gelehrt hatte, daß ein ausgezeichnetes Ragout hinreichte, seinem Erfinder ein Vermögen zu verschaffen, so entzündete das Interesse, dieser mächtige Hebel, alle Phantasien und setzte alle Köche in Bewegung.

Die Analyse hat eßbare Teile in Stoffen gefunden, die man bis jetzt für unnütz hielt. Neue Erwaren wurden entdeckt, ältere verbessert, die einen mit den anderen in hundertfältiger Weise kombiniert. Fremde Erfindungen wurden eingeführt, die ganze Welt in Bewegung gesetzt, und es gibt Mahlzeiten, bei denen man sich vollständig über die Geographie der Nahrungsmittel belehren könnte.

Speisewirtschaften zu festem Preise.

Während so die Kunst einen aufsteigenden Weg verfolgte, sowohl hinsichtlich der Entdeckungen als der Preise, denn jede Neuigkeit muß bezahlt werden, gab ihr die nämliche Ursache, nämlich die Hoffnung des Gewinnes, hinsichtlich der Ausgaben eine entgegengesetzte Richtung.

Einige Speisewirte nahmen sich vor, einen guten Tisch mit Sparsamkeit zu verbinden, sich den mäßigen Einkommen anzupassen, die ja doch die zahlreichsten sind, und sich so der großen Menge der Gäste zu versichern.

*) Wenn man u. a. einen Teller mit zerschnittenen Stücken herumgehen läßt, bedienen sie sich und stellen ihn vor sich hin, ohne ihn ihrem Nachbar weiter zu geben, um den sie sich nicht zu kümmern pflegen.

Sie suchten unter den wenig teuern Gegenständen diejenigen, die eine gute Zubereitung schmackhaft machen kann.

Sie fanden in dem Schlachtvieh, dessen Fleisch in Paris stets vortrefflich ist, und in den im Überfluß vorhandenen Seefischen unerschöpfliche Fundgruben, und außerdem Gemüse und Früchte, die der neuere Gartenbau stets zu geringen Preisen liefert. Sie berechneten genau, was gerade nötig sei, um einen Wagen von gewöhnlicher Weite zu füllen und einen nicht hündischen Durst zu stillen; sie beobachteten, daß es viele Gegenstände gibt, die ihren Preis nur der Neuheit oder der Jahreszeit verdanken, und die etwas später, von diesem Hinderniß befreit, gegeben werden können. Und so sind sie nach und nach zu einer solchen Genauigkeit gelangt, daß sie bei einem Gewinn von 25 bis 30 Prozent ihren Gästen für zwei Franken oder sogar noch weniger ein genügendes Mittagessen geben können, mit dem jeder ordentliche Mensch zufrieden sein kann, zumal es wenigstens 1000 Franken pro Monat kosten würde, wenn man in einem Privathause eine so wohlbestellte und mannigfaltige Tafel halten wollte.

Wenn man die Speisewirte aus diesem Gesichtspunkt betrachtet, so haben sie namentlich jenem interessanten Teil der Bevölkerung einer großen Stadt, der sich aus Fremden, Militärpersonen und Angestellten zusammensetzt, einen großen Dienst geleistet, indem sie durch ihr Interesse zur Lösung eines Problems geführt wurden, das diesem Interesse gerade entgegen zu laufen schien, nämlich zu mäßigen und selbst wohlfeilen Preisen ein gutes Essen zu geben.

Die Speisewirte, die diesen Weg einschlugen, fanden nicht minderen Lohn als ihre Mitbewerber, sie waren nicht solchen Unglückschlägen ausgesetzt wie diejenigen, die am anderen Ende der Stufenleiter stehen, ihr Verdienst war langsamer aber sicherer, und wenn sie weniger auf einmal verdienten, so verdienten sie doch alle Tage. Nun ist es aber ein mathematischer

Saß, daß, wenn eine gleiche Zahl von Einheiten auf einem Punkt sich vereinigen, sie stets eine gleiche Summe geben, mögen sie nun nach Dutzenden oder eine nach der anderen gesammelt worden sein.

Die Kenner haben den Namen einiger Künstler behalten, die in Paris seit Einführung der Speisewirtschaften glänzten, dahin gehören: Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, Gebrüder Béry, Henneveu und Valeine.

Einige dieser Anstalten verdanken ihren Ruf ganz besonderen Gerichten, so das Saugkalb (le Veau qui tette) den Schaffüßen; die Frères Provençaux dem Stockfisch mit Knoblauch; Béry den Entrées mit Trüffeln; Robert den im voraus bestellten Festmahlen; Valeine der Mühe, die er sich gab, vorzügliche Fische zu bieten, und Henneveu den geheimnisvollen Kämmerchen seines vierten Stocks. Aber von all diesen Helden der Gastronomie hat keiner mehr Recht auf eine kurze Lebensbeschreibung als Beauvilliers, dessen Tod die Zeitungen von 1820 ankündigten.

Beauvilliers.

Beauvilliers, der sich um 1782 etablirt hatte, war während mehr als 15 Jahren der berühmteste Speisewirt in Paris.

Er hatte zuerst einen eleganten Salon, wohlgekleidete Kellner, einen ausgezeichneten Keller und eine vortreffliche Küche, und als einige von denen, die wir genannt haben, ihm gleichzukommen suchten, konkurrierte er ohne Nachteil, weil er nur einige Schritte zu machen hatte, um den Fortschritten der Wissenschaft nachzukommen.

Man sah während der beiden Besetzungen von Paris in den Jahren 1814 und 1815 vor seinem Hotel beständig Wagen aller Nationen; er kannte alle fremden Befehlshaber und sprach zuletzt alle ihre Sprachen, soweit es für sein Gewerbe nötig war.

Gegen sein Lebensende veröffentlichte Beauvilliers ein Werk in zwei Bänden unter dem Titel „die Kochkunst“.

Dieses Werk, die Frucht einer langen Erfahrung, trägt den Stempel einer erleuchteten Praxis und genießt noch jetzt die Achtung, die man ihm beim Erscheinen zollte. Bis dahin war die Kunst noch nicht mit so viel Genauigkeit und Methode behandelt worden. Das Buch hat mehrere Auflagen erlebt und das Erscheinen vieler anderer, die ihm zwar folgten, es aber nicht übertrafen, wesentlich erleichtert.

Beauvilliers hatte ein wunderbares Gedächtnis; er erkannte nach 20 Jahren Leute, die nur ein- oder zweimal bei ihm gespeist hatten, und in gewissen Fällen befolgte er eine ihm eigentümliche Methode. Wenn er erfuhr, daß eine Gesellschaft reicher Leute bei ihm versammelt war, so nahte er sich mit geschäftiger Miene, grüßte äußerst höflich und schien seinen Gästen eine ganz spezielle Aufmerksamkeit zu widmen.

Er bezeichnete ein Gericht, das man nicht nehmen solle, ein anderes, für das man sich beeilen müsse, befahl ein drittes, an das niemand gedacht hatte, und ließ Wein aus einem Keller holen, zu dem er allein den Schlüssel hatte, kurz er nahm einen so liebenswürdigen und gewinnenden Ton an, daß alle diese Extragerichte wie Geschenke vom ihm aussahen. Aber diese Gastgeberrolle dauerte nur einen Augenblick; er verschwand nach kurzer Zeit, und später zeigte die geschwollene Rechnung und die Bitterkeit der Viertelstunde des Nabelais, daß man bei einem Speisewirt gegessen hatte.

Beauvilliers hatte mehrmals ein Vermögen gewonnen, verloren und wieder gewonnen. Wir wissen nicht, in welchem dieser Zustände ihn der Tod überraschte, aber er hatte stets so große Abzugskanäle offen, daß wir seine Erbschaft nicht für sehr bedeutend halten können.

Der Feinschmecker in der Speisewirtschaft.

Durchläuft man die Karte einer Speisewirtschaft erster Klasse, namentlich der Gebrüder Béry und der Frères Provençaux, so findet der Gast, der in den Speisesaal tritt, wenigstens:

- 12 Suppen,
- 24 Hors-d'œuvre,
- 15 bis 20 Speisen von Rindfleisch,
- 20 von Schaffleisch,
- 16 bis 20 von Kalbfleisch,
- 30 von Geflügel und Wildbret,
- 24 von Fisch,
- 15 Braten,
- 12 Pasteten,
- 50 Zwischeneffen,
- 50 Nachspeisen.

Außerdem kann der glückliche Feinschmecker dies mit wenigstens 30 Arten von Wein nach seiner Wahl, vom Burgunder bis zum Tokayer und Kapwein, benezen, ebenso mit 20 oder 30 Arten feiner Liköre, ohne den Kaffee und die gemischten Getränke zu zählen, wie Punsch, Glühwein, Kardinal und ähnliche.

Von den verschiedenen Elementen des Mittagmahles eines Kenners kommen die hauptsächlichsten Bestandteile aus Frankreich, wie das Schlachtvieh, das Geflügel, die Früchte; andere sind den Engländern nachgeahmt, wie Beefsteak, Welsh-rabbit, Punsch; andere kommen aus Deutschland, wie das Sauerkraut, das Hamburger Rindfleisch, die Rehziemer aus dem Schwarzwald; andere aus Spanien, wie die Olla-potrída, die Garbanzos, die Kofinen von Malaga, die gepfefferten Schinken von Xerica und die Dessertweine; andere aus Italien, wie die Maffaroni, der Parmesankäse, die Würstchen von Bologna, die Polenta, das Eis und Liköre; andere aus Rußland, wie ge-

trocknetes Fleisch, geräucherte Aale, Kaviar; andere aus Holland, wie Stockfisch, Heringe, Käse, Curacao und Anisette; andere aus Asien, wie der indische Reis, der Sago, der Curry, der Soy, der Wein von Schiras, der Kaffee; andere aus Afrika, wie der Kapwein; andere aus Amerika, wie die Kartoffeln, die Ananas, die Schokolade, die Vanille, der Zucker — was hinlänglich den Beweis des Satzes liefert, den wir schon aufstellten, nämlich, daß eine Mahlzeit, wie man sie in Paris haben kann, ein kosmopolitisches Ganzes ist, bei dem jeder Weltteil durch seine Erzeugnisse vertreten wird.

Neunundzwanzigste Betrachtung: Die Klassische Feinschmeckerei.

Geschichte des Herrn von Vorose.

Herr von Vorose wurde um 1780 geboren. Sein Vater war Sekretär des Königs. Er verlor seine Eltern in früher Jugend und war frühzeitig Besitzer von 40000 Frank Rente. Damals war dies ein schönes Vermögen, heutzutage reicht es gerade hin, um nicht Hungers zu sterben.

Ein Oheim väterlicher Seite erzog ihn. Er lernte Lateinisch und wunderte sich, daß man sich so viele Mühe gab, in einer fremden Sprache Dinge zu lernen, die man in der Muttersprache viel besser sagen konnte. Doch machte er Fortschritte, und als er bis zum Horaz gekommen war, bekehrte er sich, fand ein großes Vergnügen daran, über so elegant ausgedrückte Gedanken nachzudenken, und gab sich wirklich Mühe, die Sprache genau kennen zu lernen, die ein so geistreicher Dichter gesprochen hatte.

Auch lernte er Musik und blieb nach mehreren Versuchen beim Klavier; doch kümmerte er sich nicht um die unzähligen Schwierigkeiten dieses Instruments, und indem er es auf seinen wirklichen Gebrauch beschränkte, lernte er genug, den Gesang zu begleiten.

Doch zog man ihn in dieser Beziehung den Musiklehrern vor, weil er sich nicht in den Vordergrund drängte, weder Arm- noch Augenverrentungen machte, sondern gewissenhaft die Pflicht der Begleitung erfüllte, nämlich den Sänger zu unterstützen und ins Licht zu setzen.

Von seinem Alter begünstigt, überlebte er ohne Unfall die Schreckenszeit unserer Revolution, und als er Rekrut werden mußte, stellte er einen Ersatzmann, der sich kühn an seiner Statt töten ließ. Mit dem Totenschein seines Sossias versehen, konnte er in aller Gemütsruhe unsere Triumphe feiern und unsere Niederlagen beweinen.

Herr von Borose war von mittlerer Größe, aber wohlgebaut, er hatte ein sinnliches Gesicht, von dem wir am besten eine Vorstellung geben können, wenn wir sagen, daß, wenn man in dem nämlichen Zimmer mit ihm Gavaudan von den Variétés, Michot vom Théâtre français und den Vaudevillisten Desaugiers versammelte, alle vier eine gewisse Familienähnlichkeit zeigten. Alles in allem, man war darüber einig, daß er ein hübscher Mann sei, und er konnte zuweilen Gründe haben, es zu glauben.

Er kämpfte mit dem Entschluß, irgend einen Beruf zu wählen, versuchte mehrere, fand an allen etwas auszusetzen und entschloß sich zu einem beschäftigten Müßiggang, das heißt, er ließ sich in einige gelehrte Gesellschaften aufnehmen. Auch gehörte er zum Wohltätigkeitskomitee seines Bezirks, unterzeichnete für einige philanthropische Zwecke, und da er sein Vermögen selbst,

und zwar vortrefflich verwaltete, hatte er ebensogut wie andere seine Geschäfte, sein Kabinett und seine Korrespondenz.

Im Alter von 28 Jahren hielt er es für angemessen, sich zu verheiraten. Er wollte seine Zukünftige nur bei Tisch sehen, und nachdem er dreimal mit ihr gespeist hatte, war er hinlänglich überzeugt, daß sie hübsch, gut und geistreich sei. Sein eheliches Glück war von kurzer Dauer. 18 Monate nach seiner Verheirathung starb seine Frau im Wochenbett und hinterließ ihm ein ewiges Bedauern über diese schnelle Trennung und einen Trost in der Gestalt eines Töchterchens, das er Herminie nannte, und von dem wir später sprechen werden.

Herr von Borose fand sein Vergnügen in den verschiedenen Beschäftigungen, die er sich geschaffen hatte. Doch merkte er bald, daß selbst in auserwählte Versammlungen Ansprüche und selbst Neid sich einmischen. Er schrieb diese kleinen Übel auf Rechnung der Menschheit, die nirgends vollkommen ist, war zwar nach wie vor fleißig, gehorchte aber unmerklich dem Schicksalspruch, der seinen Zügen aufgeprägt war, und beschäftigte sich allmählich fast ausschließlich mit den Genüssen des Geschmacks.

Herr von Borose behauptete, die Gastronomie sei nichts anderes als die abwägende Reflexion, angewandt auf die Wissenschaft der Verbesserung.

Er sagte wie Epikur: „Ist denn der Mensch geschaffen, um die Gaben der Natur zu verschmähen? Kommt er nur auf die Erde, um ihre bitteren Früchte zu kosten? Wem sind denn die Blumen bestimmt, welche die Götter zu den Füßen der Sterblichen wachsen lassen? Man gefällt der Vorsehung, wenn man sich den verschiedenen Neigungen hingibt, die sie uns eingepflanzt hat. Unsere Pflichten entstammen ihren Gesetzen, unsere Wünsche ihren Eingebungen.“

Er sagte mit dem Philosophen, daß die guten Dinge den guten Leuten bestimmt seien, indem man sonst absurderweise glauben müßte, daß Gott sie nur für die Bösen geschaffen habe.

Herr von Borose arbeitete morgens zuerst mit seinem Koch und belehrte ihn über den wahren Gesichtspunkt, aus dem er sein Amt betrachten müsse.

Er sagte ihm, daß ein geschickter Koch durch die Praxis ein Gelehrter sein müsse und durch die Theorie es werden könne, daß die Natur seines Geschäfts ihn zwischen Chemiker und Physiker stelle. Er sagte ihm selbst, daß der Koch, der den tierischen Mechanismus erhalte, weit höher stehe als der Apotheker, der ihn nur gelegentlich wieder in Ordnung bringe. Er fügte mit einem ebenso geistreichen als gelehrten Arzt hinzu, der Koch müsse die Kunst, Lebensmittel durch das Feuer zu verändern, die den Alten unbekannt war, aufs tiefste ergründen. Diese Kunst verlange heutzutage gelehrte Studien und Kombinationen; man müsse lange über die Produkte des ganzen Erdballs nachgedacht haben, um die Gewürze geschickt anzuwenden, die Bitterkeit gewisser Speisen zu verdecken, andere schmackhafter zu machen und stets die besten Stoffe anzuwenden. Der europäische Koch zeichne sich vor allen anderen durch die Kunst dieser wunderbaren Mischungen aus.

Solche Anreden wirkten, und der Koch, durchdrungen von seiner Wichtigkeit, hielt sich immer auf der Höhe seines Amtes.

Etwas Zeit, Nachdenken und Erfahrung belehrten Herrn von Borose, daß, da die Zahl der Speisen einmal durch den Gebrauch festgestellt ist, ein gutes Essen nicht viel teurer ist als ein schlechtes, daß es keine 500 Franken mehr kostet, um stets nur guten Wein zu trinken, und daß alles von dem Willen des Herrn, von der Ordnung in seinem Haus und von der Richtung abhängt, die er denjenigen gibt, die er für ihre Dienste bezahlt.

Von diesen Grundlagen aus gewannen die Diners bei Vorose ein klassisches und feierliches Ansehen, der Ruf feierte ihre Genuße, man rühmte sich, eingeladen zu werden, und manche priesen ihre Reize, die nie dort waren.

Er lud niemals jene sogenannten Gastronomen ein, die nur Vielstraße sind, deren Bauch ein Abgrund ist, und die überall von allem und alles essen. Er fand unter seinen Freunden nach Wunsch liebenswürdige Gäste aus den drei ersten Klassen, die mit wahrhaft philosophischer Aufmerksamkeit kosteten, diesem Studium alle Zeit widmeten, die es verlangt, und die niemals vergaßen, daß es einen Augenblick gibt, wo die Vernunft zum Appetit sagt: Bis hierher und nicht weiter!

Es kam häufig vor, daß Eswaren Händler ihm ausgezeichnete Dinge brachten und sie ihm gern zu einem mäßigen Preis verkauften, weil sie die Gewißheit hatten, daß diese Speisen mit Ruhe und Bedachtsamkeit verzehrt würden, daß man in der Gesellschaft davon reden und so der Ruf ihres Geschäfts außerordentlich zunehmen würde.

Die Zahl der Gäste des Herrn von Vorose überschritt selten neun, und die Speisen waren nicht sehr zahlreich, aber die Beharrlichkeit des Herrn und sein ausgezeichnete Geschmack ließen sie vollkommen erscheinen. Die Tafel gab zu allen Zeiten, was die Jahreszeit Bestes liefern konnte, sei es an Seltenheiten, sei es an Erstlingsfrüchten, und die Bedienung war so sorgfältig, daß sie nichts zu wünschen übrig ließ.

Die Unterhaltung während des Essens war stets allgemein, fröhlich und häufig belehrend. Diese letztere Eigenschaft verdankte man der besonderen Vorsicht des Herrn von Vorose.

Ein ausgezeichnete aber armer Gelehrter, dem er eine Pension gab, stieg allwöchentlich aus seinem siebenten Stockwerk herunter, um ihm eine Liste von Fragen zu überreichen, über die man sich bei Tisch unterhalten konnte. Der Gastgeber brachte sie

vor, sobald die Tagesgespräche sich abnutzten, belebte auf diese Weise die Unterhaltung und schnitt die politischen Diskussionen ab, die Essen und Verdauung in gleicher Weise hindern.

Zweimal wöchentlich lud er Damen ein und wußte es immer so einzurichten, daß eine jede unter den Gästen einen Herrn fand, der sich ausschließlich mit ihr beschäftigte. Diese Zuverlässigkeit machte die Gesellschaft sehr angenehm, denn selbst die Sprödeste fühlt sich unglücklich, wenn sie unbeachtet bleibt.

Nur an diesen Tagen wurde ein bescheidenes Écarté erlaubt, an anderen Tagen wurde nur Pikett und Whist zugelassen, zwei ernste, schwierige Spiele, die eine gute Erziehung voraussetzen. Meistens aber wurden die Abende in angenehmen Gesprächen verbracht, die von einigen Romanzen unterbrochen wurden, die Vorose mit jenem Talent, das wir schon bezeichneten, begleitete, und wofür er einen Beifall erntete, für den er durchaus nicht unempfindlich war.

Der Pfarrer des Herrn von Vorose war jeden ersten Montag im Monat bei seinem Pfarrkind zum Essen. Er wurde dort mit allen möglichen Rücksichten empfangen. Die Unterhaltung hatte an diesem Tag einen ernsteren Ton, schloß aber einige unschuldige Wiße nicht aus. Der gute Pfarrer schlug die angenehme Zusammenkunft niemals aus und wünschte sogar zuweilen, daß jeder Monat vier erste Montage haben möchte.

An diesem Tag kam auch das Töchterchen Herminie aus dem Hause der Frau Migneron, wo es in Pension war. Die Dame begleitete meistens ihren Zögling; bei jedem Besuch zeigte das Töchterchen neue Reize, sie betete ihren Vater an, und wenn er sie mit einem Kuß auf die Stirn segnete, so gab es auf der ganzen Welt keine glücklicheren Menschen.

Vorose trug beständig Sorge, den Aufwand, den er für seinen Tisch machte, auch für die Moral nützlich zu gestalten.

Er vertraute sich nur denjenigen Lieferanten an, die sich durch ihre Loyalität hinsichtlich der Güte der Waren und der Mäßigkeit der Preise auszeichneten; er rühmte und unterstützte sie im Notfall, denn er pflegte zu sagen, daß die Leute, die zu eilig sind, ein Vermögen zu erwerben, meistens hinsichtlich der Wahl der Mittel wenig Bedenken trügen.

Sein Weinhändler wurde schnell reich, weil man ihm nachrühmte, daß er nicht mische, eine Eigenschaft, die schon bei den Athenern zur Zeit des Perikles selten war und die auch im 19. Jahrhundert nicht häufig ist.

Man glaubt, daß er durch seinen Rat das Benehmen von Hurbain, einem Speisewirt im Palais Royal, leitete, bei dem man für zwei Frank ein Mittagessen findet, das man anderwärts doppelt so teuer bezahlt, und der um so sicherer zu Vermögen kommen wird, als die Kundschaft bei ihm im direkten Verhältnis zur Mäßigkeit seiner Preise wächst.

Die von der Tafel abgehobenen Schüsseln wurden nicht der Dienerschaft überlassen, die reichlich dafür entschädigt wurde. Alles, was noch ein hübsches Ansehen hatte, erhielt vom Herrn seine besondere Bestimmung.

Durch seinen Sitz im Wohltätigkeitskomitee kannte er die Bedürfnisse und die Moralität eines großen Teils seiner Umgebung und konnte somit seine Geschenke gut verteilen. Noch sehr gut eßbare Speisereste vertrieben von Zeit zu Zeit bei Bedürftigen die Not und erregten Freude, wie z. B. der Schwanz eines fetten Hechts, der Würzel eines Truthahns, ein Stück Lendenbraten oder Pastete usw.

Um aber diese Zusendungen noch nützlicher zu machen, pflegte er sie für den Montag Morgen anzukündigen oder für den Tag nach einem Fest, und so erleichterte er die Einstellung der Arbeiten während der Sonntage, indem er zugleich die Nach-

teile des blauen Montags bekämpfte und aus dem Genuß die Gegengabe für die Bällerei machte.

Wenn Herr von Borose in der dritten oder vierten Klasse der Kaufleute ein junges einiges Ehepaar entdeckte, dessen kluges Benehmen Eigenschaften ankündigte, worauf das Aufblühen der Nation beruht, so beehrte er sie mit einem Besuch und lud sie zum Essen ein. Die junge Frau fand dann bei Tisch Damen, die sie über das Hauswesen belehren konnten, und der Mann andere Männer, die Handel und Fabriken besprachen. Diese Einladungen, deren Zweck bekannt war, wurden allmählich eine Auszeichnung, und jeder gab sich Mühe, sie zu verdienen.

Während alle diese Dinge vor sich gingen, wuchs und entwickelte sich die junge Herminie im Schatten der Valoisstraße, und wir müssen unseren Lesern das Porträt der Tochter geben, um die Lebensgeschichte des Vaters zu vervollständigen.

Fräulein Herminie von Borose ist groß (5 Fuß 1 Zoll), ihr Wuchs vereinigt die Leichtigkeit einer Nymphe mit der Grazie einer Göttin.

Einzige Frucht einer glücklichen Ehe, hat sie vortreffliche Gesundheit und bemerkenswerte Körperkraft. Sie fürchtet weder die Hitze noch die Sonne, und die längsten Spaziergänge erschrecken sie nicht. Von weitem könnte man glauben, sie sei braun, betrachtet man sie aber näher, so sieht man, daß ihr Haar dunkelkastanienbraun, ihre Wimpern schwarz und ihre Augen himmelblau sind.

Ihre meisten Züge sind griechisch, ihre Nase aber französisch, und dies niedliche Näschen macht eine so reizende Wirkung, daß ein Komitee von Künstlern, das während dreier Mittagessen über den Gegenstand ratschlugte, endlich übereinkam, daß dieser durchaus französische Typus ebensogut als jeder andere verdiene, durch den Pinsel, den Grabstichel und den Meißel unsterblich gemacht zu werden.

Der Fuß dieses Mädchens ist außerordentlich klein und wohlgeformt. Der Professor hat sie deshalb so oft belobt und selbst gehätschelt, daß sie zum Neujahrstage 1825 ihm mit Erlaubnis ihres Vaters einen wunderschönen kleinen Schuh von schwarzem Atlas schenkte, den er nur den Auserwählten zeigt, und dessen er sich bedient, um zu beweisen, daß eine ausgezeichnete Gesellschaftlichkeit auf den Geist wie auf die Körperform einwirkt, denn er behauptet, daß ein kleiner Fuß, wie wir ihn jetzt vorziehen, ein Produkt der Pflege und der Zucht ist, der sich niemals unter Bauern findet und fast immer einer Person angehört, deren Voreltern lange Zeit im Wohlstand lebten.

Wenn Herminie den Wald von Haaren, der ihren Kopf bedeckt, mit ihrem Kamm aufgesteckt und einen einfachen Rock mit einem Gürtel von Bändern umschlungen hat, findet man sie so reizend, daß man es für unmöglich hält, daß Blumen, Perlen oder Diamanten ihre Schönheit noch erhöhen.

Ihre Unterhaltung ist einfach und leicht, und man sollte kaum glauben, daß sie unsere besten Schriftsteller kennt, aber gelegentlich wird sie lebhaft, und die Feinheit ihrer Bemerkungen verrät ihr Geheimnis. Sobald sie dies bemerkt, errödet sie und schlägt die Augen nieder, aber ihr Erröten beweist ihre Bescheidenheit.

Fräulein von Vorose spielt Klavier und Harfe gleich gut, aber sie zieht letzteres Instrument vor aus einem enthusiastischen Gefühl für die himmlischen Harfen, womit die Engel bewaffnet sind, und für die Goldharfen, die Osffian besang.

Ihre Stimme ist von himmlischer Sanftheit und Richtigkeit, nichtsdestoweniger ist sie etwas schüchtern, doch singt sie, ohne sich viel bitten zu lassen, wirft aber stets beim Beginnen auf ihre Zuhörer einen Blick, der sie bezaubert, so daß sie, wie viele andere, falsch singen könnte, ohne daß man den Mut haben würde, es zu bemerken.

Sie hat die Arbeiten mit der Nadel, diese Quelle unschuldiger Freuden und stets bereite Hilfsquelle gegen die Langeweile, nicht vernachlässigt, sie arbeitet wie eine Fee, und die erste Stickerin des „Familienvaters“ hat den Auftrag, ihr sogleich alles Neue zu zeigen, was in diesem Fach erscheint.

Das Herz Herminiens hat noch nicht gesprochen. Die kindliche Liebe hat bis jetzt zu ihrem Glück genügt, aber sie hat eine wahre Leidenschaft für den Tanz, in den sie vernarrt ist.

Wenn sie sich zu einem Kontertanz stellt, scheint sie um zwei Zoll zu wachsen und wegzufiegen zu wollen; doch ist ihr Tanz gemäßigt und ihr Schritt ohne Anmaßung; sie begnügt sich, mit Leichtigkeit sich zu drehen, indem sie ihre liebenswürdigen und reizenden Formen entwickelt; aber an einigen kleinen Ausbrüchen ihres Temperaments errät man ihre Kräfte und man ahnt dann, daß Madame Montessu eine Rivalin haben würde, wenn sie all ihre Mittel entfalten wollte.

„Selbst wenn der Vogel hüpfst, sieht man, daß er Flügel hat.“ Herr von Borose lebte glücklich mit dieser reizenden Tochter, die er aus der Pension genommen hatte, im Genuß eines großen wohlverwalteten Vermögens und einer wohlverdienten Achtung und sah noch einen langen Lebenslauf vor sich. Aber jede Hoffnung täuscht, und niemand kann die Zukunft verbürgen.

Herr von Borose wurde um die Mitte März letzten Jahres mit einigen Freunden auf das Land eingeladen.

Es war einer jener vorzeitig heißen Tage, die dem Frühling vorangehen, und man hörte am fernen Horizont jenes dumpfe Grollen, von dem man zu sagen pflegt, daß der Winter sich den Hals bricht. Nichtsdestoweniger machte man einen Spaziergang. Bald nahm der Himmel ein drohendes Ansehen an, die Wolken ballten sich, und ein fürchterliches Gewitter brach los mit Donner, Regen und Hagel.

Jeder rettete sich, wo und wie er konnte. Herr von Vorose suchte Zuflucht unter einem Pappelbaum, dessen untere, schirmartig geneigte Äste ihn vor dem Regen schützen sollten.

Verderbliche Zuflucht! Der Gipfel des Baumes zog den Blitz aus den Wolken an, und der Regen, der an den Ästen herunterrieselte, diente ihm als Leiter. Ein fürchterlicher Donnerschlag frachte, und der unglückliche Spaziergänger stürzte tot zur Erde, ohne Zeit zu haben, einen Seufzer auszustößen.

Herr von Vorose starb so, wie Cäsar es gewünscht hatte, seine Todesart erlaubte keine Bemerkungen, und er wurde mit allen Ceremonien des vollständigsten Kirchenrituals begraben. Eine Menge von Leuten folgte zu Fuß und zu Wagen dem Leichenzug bis zum Kirchhof Père la Chaise. Sein Lob war in aller Munde, und als eine befreundete Stimme auf dem Grab eine rührende Anrede hielt, fand sie ein Echo im Herzen aller Anwesenden.

Herminie war von einem so großen und unerwarteten Unglück niedergeschmettert; sie hatte zwar weder Konvulsionen noch Zuckungen, noch verbarg sie ihren Schmerz im Bett, aber sie beweinte ihren Vater mit so viel Hingebung, Bitterkeit und Beständigkeit, daß ihre Freunde hofften, das Übermaß des Schmerzes werde auch seine Heilung sein. Wir sind nicht gestählt genug, um lange Zeit einen so lebhaften Schmerz zu ertragen. Die Zeit hat also auch auf dieses junge Herz ihre Wirkung geübt. Herminie kann ihren Vater nennen, ohne in Tränen zu zerfließen, aber sie spricht von ihm mit einer so zarten Frömmigkeit, einem so naiven Bedauern, einer so lebhaften Liebe und mit so inniger Betonung, daß es unmöglich ist, sie zu hören, ohne ihre Nührung zu teilen.

Glücklich derjenige, dem Herminie einst das Recht geben wird, sie zu begleiten und mit ihr einen Totenfranz auf das Grab ihres Vaters zu legen!

Man sieht jeden Sonntag bei der Mittagsmesse in einer Seitenkapelle der Kirche ein großes junges Mädchen, von einer älteren Dame begleitet. Ihr Wuchs ist reizend, aber ein dichter Schleier verbirgt das Gesicht. Doch müssen ihre Züge bekannt sein, denn man sieht rings um die Kapelle eine Menge junger Frommen neueren Datums, die alle sehr wohlgekleidet und wovon einige sehr hübsche Leute sind.

Zug einer reichen Erbin.

Als ich eines Tags von der Friedensstraße nach dem Platz Vendome ging, wurde ich durch den Zug der reichsten Erbin von Paris aufgehalten, die noch ledig war und vom Wäldchen von Boulogne zurückkam.

Er war folgendermaßen zusammengesetzt: 1. Die Schöne, der Gegenstand aller Wünsche, auf einem prächtigen Braunen, den sie geschickt lenkte. Blaues Reitkleid mit langer Schleppe, schwarzer Hut mit weißen Federn. 2. Ihr Vormund, der neben ihr mit dem bedächtigen Antlitz und der wichtigen Haltung ritt, die feinen Obliegenheiten zukommen. 3. Gruppe von zwölf bis fünfzehn Freiern, die sich alle auszuzeichnen suchten, der eine durch seine Zuverlässigkeit, ein anderer durch seine Reitkunst, ein dritter durch seine Melancholie. 4. Ein prächtig angeschirrter Wagen, um ihn beim Regen oder bei Ermüdung zu benutzen, der Kutscher sehr dick, der Reitknecht nicht größer als eine Faust. 5. Zahlreiche Diener zu Pferde in allen möglichen Livreen, bunt durcheinander.

Sie zogen vorüber und — ich setzte meine Betrachtungen fort.

Dreißigste Betrachtung: Strauß.

Gastronomische Mythologie.

Gasterea ist die zehnte Muse. Sie pflegt die Genüsse des Geschmacks.

Sie kann die Weltherrschaft beanspruchen, denn die Welt ist nichts ohne das Leben, und alles, was lebt, nährt sich. Sie gefällt sich besonders auf den Abhängen, wo der Wein blüht, wo die Orange duftet, in den Gebüschen, wo die Trüffel heimlich wächst, in den Ländern, wo Wild und Früchte sich mehren.

Wenn sie die Gnade hat, sich zu zeigen, so erscheint sie in der Gestalt eines jungen Mädchens; ihr Gürtel ist feuerfarben, ihre Haare sind schwarz, ihre Augen himmelblau, ihre Formen anmutig; sie ist schön wie Venus, aber reizender als diese.

Nur selten zeigt sie sich den Sterblichen, die sich durch den Anblick ihrer Statuen über ihre Unsichtbarkeit trösten. Ein einziger Bildhauer hat ihre Reize betrachten dürfen, und dieser Liebling der Götter hatte so viel Erfolg, daß jeder, der sein Werk sieht, die Züge des weiblichen Wesens zu erkennen glaubt, daß er am meisten geliebt hat.

Gasterea zieht unter allen Orten, wo sie Altäre hat, jene Stadt vor, die Königin der Welt, welche die Seine zwischen ihren Marmorpalästen einschließt.

Ihr Tempel ist auf jenem berühmten Berge erbaut, dem Mars seinen Namen gab, er ruht auf einem ungeheuern Sockel von weißem Marmor, zu dem man von allen Seiten auf hundert Stufen hinauffteigt.

In diesem verehrten Felsblock sind düstere unterirdische Räume, in denen die Kunst die Natur befragt und ihren Gesetzen beugt. Dort arbeiten geschickte Hände mit der Luft, dem Wasser, dem Eisen und dem Feuer, zerteilen, vereinigen, zerreiben, ver-

schmelzen, und bringen Wirkungen hervor, deren Ursachen das gemeine Volk nicht kennt.

Von dorther kommen zu gewissen Zeiten wunderbare Rezepte, deren Erfinder unbekannt zu bleiben wünschen, weil ihr Glück und ihre Belohnung in dem Bewußtsein liegt, daß sie die Marksteine der Wissenschaft hinausgerückt und den Menschen neue Genüsse bereitet haben.

Der Tempel, ein unerreichtes Denkmal einfacher und majestätischer Architektur, wird von hundert Säulen von orientalischem Sappis getragen und von einer Kuppel erhellt, die das Himmelsgewölbe nachahmt.

Wir beschreiben nicht im einzelnen die Wunder, die dieses Gebäude einschließt, die Bildhauerarbeiten, welche die Giebel zieren. Die Frieße um den inneren Raum sind dem Andenken der Menschen gewidmet, die sich durch nützliche Erfindungen, wie z. B. die Anwendung des Feuers, die Erfindung des Pfluges, um ihre Mitmenschen verdient gemacht haben.

Weit von der Kuppel im innern Heiligtum steht die Statue der Göttin. Ihre linke Hand stützt sich auf einen Ofen, und in der rechten hält sie das Produkt, das ihre Verehrer am meisten schätzen.

Der kristallene Baldachin, der sie überdacht, wird von acht Kristallsäulen getragen, und diese Säulen, die beständig von der elektrischen Flamme umspielt werden, verbreiten in dem Heiligtum eine Klarheit, die etwas Göttliches hat.

Der Kultus der Göttin ist einfach; täglich beim Sonnenaufgang nehmen ihre Priester den Blumenkranz weg, der die Statue ziert, und setzen ihr einen neuen auf; dabei lassen sie im Chor einen jener zahlreichen Lobgesänge ertönen, worin die Dichtkunst die Geschenke besungen hat, mit denen die Göttin das Menschengeschlecht überhäuft.

Es sind zwölf Priester, und der älteste ist ihr Vorstand; man wählt sie unter den gelehrtesten Männern, und bei sonst gleichen Verdiensten erhält der Schönste den Vorzug; sie stehen in reiferem Alter, sie können alt aber niemals hinfällig werden, denn die Luft, die sie im Tempel atmen, bewahrt sie vor der Schwäche des Alters.

Die Feste der Göttin sind so zahlreich wie die Tage des Jahres, denn sie hört nie auf mit ihren Gunstbezeugungen. Aber ein Tag ist ihr ganz besonders geweiht, das ist der 21. September, auch das „Große gastronomische Halali“ genannt.

Die Königsstadt ist an diesem Feiertag seit dem frühen Morgen von einer Weihrauchwolke umhüllt; das mit Blumen bekränzte Volk durchzieht mit Lobgesängen auf die Göttin die Straßen; die Bürger grüßen sich mit den Namen der engsten Verwandtschaft; alle Herzen sind von zarten Gefühlen erfüllt; die Atmosphäre ist mit Sympathie beladen und läßt nur Liebe und Freundschaft atmen.

Ein Teil des Tages geht so vorüber, und zur gebräuchlichen Stunde drängt sich die Menge zum Tempel, wo das heilige Bankett gefeiert wird.

Im Heiligtum zu den Füßen der Göttin ist die den Priestern bestimmte Tafel gerichtet; eine andere Tafel von 1200 Gedecken ist unter der Kuppel für die Gäste beiderlei Geschlechts bestimmt; alle Künste haben zum Schmuck dieser Festtafeln beigetragen, in den Palästen sah man niemals etwas so Zierliches.

Die Priester kommen mit langsamen Schritten und ernstem Angesichte, sie tragen eine weiße Tunika von Kaschmirwolle, am Rande mit roter Stickerei geziert, deren Falten durch einen Gürtel von gleicher Farbe zusammengehalten werden, ihr Antlitz strahlt von Gesundheit und Wohlwollen, sie nehmen nach gegenseitiger Begrüßung Platz.

Schon haben die in weißes Linnen gekleideten Diener die Schüsseln aufgetragen. Das sind keine gewöhnlichen Zubereitungen zur Stillung gemeiner Bedürfnisse. Auf diesem höheren Tisch werden nur Speisen gereicht, die durch die Wahl der Stoffe und die tief sinnige Arbeit seiner würdig sind und höheren Sphären entstammen.

Die ehrwürdigen Gäste stehen auf der Höhe ihres Amtes, ihre friedliche und gediegene Unterhaltung beschäftigt sich mit den Wundern der Schöpfung und mit der Macht der Kunst, sie essen langsam und kosten gründlich. Die Bewegungen ihrer Kinnsackten haben etwas Sanftes, man möchte behaupten, daß jeder Biß einen besonderen Ton gibt, und wenn sie die Zunge über ihre glänzenden Lippen gleiten lassen, trägt der Verfertiger der eben verzehrten Speise ewigen Ruhm davon.

Die Getränke, die von Zeit zu Zeit gereicht werden, sind dieser Tafel würdig. Sie werden von zwölf jungen Mädchen eingeschenkt, die nur für diesen Tag von einem Komitee von Malern und Bildhauern ausgewählt werden; sie sind in griechischem Kostüm, das so glücklich die Schönheit begünstigt, ohne die Schamhaftigkeit zu verletzen.

Die Priester der Göttin tun nicht, als wollten sie ihre heuchlerischen Augen abwenden, wenn hübsche Hände ihnen die Getränke zweier Welten einschenken; aber während sie das schönste Werk der Schöpfung bewundern, ruht die Zurückhaltung der Weisheit auf ihrer Stirn; die Art, wie sie danken und trinken, drückt dieses Doppelgefühl aus.

Man sieht Könige, Fürsten und berühmte Fremdlinge, die ausdrücklich zu diesem Fest aus allen Weltteilen gekommen sind, sich um diese geheimnisvolle Tafel bewegen; sie gehen schweigend und beobachten aufmerksam, sie sind gekommen, um sich über die große Kunst, wohl zu essen, zu belehren, eine schwierige Kunst, die noch ganzen Völkern unbekannt ist.

Während dies im Heiligtum vorgeht, belebt eine allgemeine heitere Fröhlichkeit die Gäste, die um den Tisch unter der Kuppel versammelt sind.

Diese Fröhlichkeit rührt hauptsächlich davon her, daß kein Gast neben derjenigen Frau sitzt, der er schon alles gesagt hat; so wollte es die Göttin.

Zu dieser ungeheuren Tafel sind durch Wahl berufen die Gelehrten beiderlei Geschlechts, welche die Kunst mit ihren Entdeckungen bereichert haben, die Hausherrn, die mit Anmut die Pflichten der französischen Gastfreundschaft erfüllen, die gelehrten Weltbürger, denen die Gesellschaft die Einführung nützlicher oder angenehmer Dinge verdankt, und die barmherzigen Brüder, welche die Armen mit den reichen Abfällen ihres Überflusses nähren.

Die Mitte ist frei und läßt einen großen Raum, der durch eine Menge von Borschneidern und Kellnern erfüllt ist, die von den entferntesten Theilen her alles bringen und anbieten, was der Gast nur wünschen mag.

Hier findet sich vorteilhaft aufgestellt alles, was die Natur in ihrer Verschwendung zur Ernährung des Menschen geschaffen hat. Diese Schätze sind nicht nur durch ihre Verbindung, sondern auch durch die Umwandlungen, welche die Kunst sie eingehen ließ, ver Hundertfacht. Diese Zauberkraft hat zwei Welten vereinigt, die Reiche der Natur zusammengeschmolzen und die Entfernungen genähert. Der Geruch, der sich von diesen wunderbaren Schüsseln erhebt, durchduftet die Luft und erfüllt sie mit anregenden Gasen.

Unterdessen springen ebenso schöne als wohlgekleidete Jünglinge im äußeren Kreise umher und bieten beständig Becher mit herrlichen Weinen gefüllt an, die bald den Glanz des Rubins, bald die bescheidene Farbe des Topases haben.

Geschickte Musiker, die in den Seitengalerien der Kuppel aufgestellt sind, lassen von Zeit zu Zeit melodische Akkorde einer ebenso künstlichen wie einfachen Harmonie ertönen.

Dann heben sich alle Köpfe, die Aufmerksamkeit wird geweckt, und während dieser kurzen Zwischenzeit werden alle Unterhaltungen unterbrochen. Bald aber beginnen sie wieder mit neuem Reiz, es scheint, als gebe dieses neue Geschenk der Götter der Einbildungskraft mehr Frische, dem Herzen mehr Hingebung.

Das Priesterkollegium kommt an den Rand des Raumes, wenn das Tafelbergnügen die Zeit erfüllt hat, die ihm bestimmt ist; sie nehmen jetzt teil am Bankett, mischen sich unter die Gäste, schlürfen mit ihnen den Mokka, den der Gesetzgeber des Orients seinen Schülern erlaubt hat. Der Balsamtrank raucht in vergoldeten Tassen, und die schönen Dienerinnen des Heiligtums gehen umher und bieten den Zucker an, der seine Bitterkeit versüßt. Sie sind reizend, und doch hat die Luft, die man in Gastereas Tempel atmet, eine solche Wirkung, daß kein weibliches Herz sich der Eifersucht öffnet.

Nun stimmt der älteste Priester die Dankeshymne an, alle Stimmen begleiten ihn, die Instrumente fallen ein, dieser Herzensdank erhebt sich zum Himmel, und der festliche Dienst ist beendet.

Erst jetzt beginnt das Volksbankett, denn es gibt keine wahren Feste, wenn das Volk nicht daran teilnimmt.

In allen Straßen, auf allen Plätzen, vor allen Palästen sind Tafeln gedeckt, deren Ende nicht abzusehen ist. Man setzt sich, wo man sich findet, der Zufall nähert alle Klassen, alle Lebensalter, alle Stadtteile, man drückt sich herzlich die Hände und sieht nur zufriedene Gesichter.

Obgleich die große Stadt dann nur ein ungeheurer Speisesaal ist, verbürgt doch die Großmut der einzelnen den Überfluß,

während eine väterliche Regierung ängstlich auf Erhaltung der Ordnung wacht und die Grenzen der Mäßigung nicht überschreiten läßt. Bald läßt sich eine lebhafte fröhliche Musik hören, sie ruft zum Tanz, diesem von der Jugend geliebten Zeitvertreib.

Man hat ungeheure Säle und elastische Tanzböden hergerichtet, und Erfrischungen aller Art fehlen nicht.

Die Menge strömt dorthin, die einen um zu wirken, die andern um zuzuschauen und zu ermuntern. Man lacht über einige alte Männer, die, von einem vorübergehenden Feuer belebt, der Schönheit einen augenblicklichen Dienst weihen. Aber der feierliche Tag und der Dienst der Göttin entschuldigen alles.

Das Vergnügen dauert lange, die Freude ist allgemein, Leben und Bewegung überall, und man hört mit Trauer, wie die letzte Stunde zur Ruhe mahnt. Doch widersteht niemand diesem Ruf: alles ist in anständiger Weise vorübergegangen. Jeder zieht sich zurück, zufrieden mit dem Tag, und legt sich zu Bett mit voller Hoffnung auf die Glücksgaben eines Jahres, das so schön angefangen hat.

Physiologie des Geschmacks.

Zweiter Teil.

Übergang.

Wenn man mich bis jetzt mit jener Aufmerksamkeit gelesen hat, die ich stets erwecken und unterhalten wollte, so wird man bemerkt haben, daß ich ein doppeltes Ziel niemals aus den Augen verlor: das eine bestand darin, die theoretischen Grundlagen der Gastronomie festzustellen, damit sie unter den Wissenschaften denjenigen Rang einnehmen könne, der ihr ohne Widerrede gebührt; das zweite bestand in der genauen Definition des Begriffs der Feinschmeckerei und in der scharfen Trennung dieser gesellschaftlichen Eigenschaft von der Freßerei und der Unmäßigkeit, womit man sie höchst unrichtigerweise verwechselt hat.

Diese Verwechslung ist von unduldsamen Moralpredigern eingeführt worden, die, durch übermäßigen Eifer betrogen, da Ausschreitungen finden wollten, wo nur wohlverstandener Genuß stattfand, denn man soll die Schätze der Schöpfung nicht mit Füßen treten. Dann wurde der Irrtum durch ungesellige Grammatiker fortgesetzt, die wie Blinde definierten und in verba magistri schworen.

Heutzutage hat alle Welt sich verständigt, und der Irrtum muß aufhören. Heutzutage gesteht jedermann gern einen leichten Anflug von Feinschmeckerei ein und rühmt sich dessen sogar, während man die Anschulldigung der Gefräßigkeit, der Böllerei und Unmäßigkeit als grobe Beleidigung ansehen würde.

Es scheint mir, daß das bis jetzt Beschriebene hinsichtlich dieser zwei Hauptpunkte einer Beweisführung gleichkommt und bei allen, die sich überzeugen lassen wollen, vollständig genügt. Ich könnte also die Feder niederlegen und meine Aufgabe für erfüllt

erachten, aber während ich mich in Gegenstände vertiefte, die zu allem Möglichen in Beziehung treten, erinnerte ich mich an viele Dinge, deren Aufzeichnung mir wertvoll erschien, an Anekdoten, die gewiß noch nicht bekannt sind, an gute Witze, die unter meinen Augen entstanden, an einige ausgezeichnete Rezepte und ähnliches Weirwerk.

In dem theoretischen Teil zerstreut, hätten sie den Zusammenhang unterbrochen. Vielleicht wird man sie gern im Zusammenhang lesen und, während man sich daran ergötzt, einige tatsächliche Wahrheiten und nützliche Ausführungen dabei mit in den Kauf nehmen. Auch muß ich wohl, wie ich ankündigte, einige biographische Aufzeichnungen bringen, die weder zu Zänkereien noch zu Erläuterungen Anlaß geben werden. Ich habe in diesem Teil, wo ich mich mit meinen Freunden wiederfinde, die Belohnung für meine Arbeit gesucht. Wenn des Lebens Fackel am Erlöschen ist, wird uns das Ich, zu dem die Freunde notwendig gehören, teuer und wertvoll.

Doch muß ich gestehen, daß ich einige Unruhe fühlte, als ich die mich persönlich angehenden Stellen von neuem durchlas.

Dieses Mißbehagen kam von meiner allerletzten Lektüre und von Randglossen, wie sie über Denkwürdigkeiten gemacht wurden, die in jedermanns Händen sind.

Ich fürchtete, daß irgend ein Spötter, der schlecht verdaut und schlecht geschlafen hätte, vielleicht sagen würde: „Das ist mir ein rechter Professor, der sich selbst keine Beleidigungen sagt! Ein Professor, der sich selbst immer Komplimente macht! Ein Professor, der . . ., ein Professor, welcher . . .“ Diesen Leuten antwortete ich im voraus mit eingelegtem Nappier, daß, wer niemandem Übles nachsagt, auch das Recht hat, sich selbst mit Nachsicht zu behandeln, und daß ich nicht einsehe, warum ich, der ich dem Haß stets fremd gewesen bin, von meinem eigenen Wohlwollen ausgeschlossen sein sollte.

Nach dieſer in der That wohlgegründeten Antwort glaube ich ruhig ſein und mich in meinen Philoſophenmantel hüllen zu können. Diejenigen, die fortfahren, erkläre ich für ſchlechte Schlafkameraden. Schlechte Schlafkameraden! eine neue Beleidigung, für die ich ein Erfindungspatent nehmen will, weil ich zuerſt entdeckt habe, daß ſie eine wahre Erkommunikation enthält.

Verschiedenes.

1. Der Eierkuchen des Pfarrers.

Jedermann weiß, daß Madame Recamier während 20 Jahren ohne Widerrede den Thron der Schönheit in Paris einnahm. Auch weiß man, daß ſie außerordentlich wohlthätig war und zu einer gewiſſen Zeit an allen Unternehmungen Anteil nahm, welche die Linderung des Elends zum Zweck hatten, das in der Hauptſtadt oft fürchterlicher iſt als irgendwo ſonſt.

Da ſie nun in ſolchen Angelegenheiten mit dem Pfarrer von . . . zu ſprechen hatte, beſuchte ſie ihn um 5 Uhr nachmittags und fand ihn zu ihrem Erſtaunen ſchon bei Tiſch.

Die teure Bewohnerin der Montblancſtraße glaubte, daß in Paris alle Welt um 6 Uhr zu Mittag ſpeiſe; ſie wußte nicht, daß die Geiſtlichen früh anfangen, weil viele von ihnen abends noch ein wenig knuſpern.

Madame Recamier wollte ſich zurückziehen, aber der Pfarrer bat ſie, zu bleiben, vielleicht weil das Geſchäft, von dem ſie zu reden hatten, ihn nicht am Eſſen hinderte, vielleicht auch weil eine hübsche Frau niemandem die Freude ſtören kann, vielleicht auch weil ihm nichts als ein Gegenüber fehlte, um aus ſeinem Salon ein wahres gaſtronomiſches Paradies zu machen.

In der That war das Gedeck außerordentlich reinlich, ein alter Wein funkelte in kristallener Flasche, das weiße Porzellan war vom feinsten, die meisten Schüsseln standen auf Wärmern, und eine wohlgekleidete Magd von kanonischem Alter war zur Bedienung da.

Das Mahl stand auf der Grenze zwischen Frugalität und Feinheit; man trug eben eine Krebsuppe ab und sah auf dem Tisch eine Lachsforelle, einen Eierkuchen und Salat.

„Mein Mittagessen sagt Ihnen, was Sie vielleicht nicht wissen,“ bemerkte lächelnd der Pfarrer, „man fastet heute nach Kirchenrecht.“ Unsere Freundin verbeugte sich zustimmend, aber ihre geheimen Denkwürdigkeiten versichern, daß sie ein wenig erröthete, was indessen den Pfarrer am Essen nicht hinderte.

Er hatte die Forelle schon an ihrem oberen Teil angebrochen, die Sauce verkündete eine geschickte Hand, und eine innere Befriedigung strahlte auf der Stirn des Pfarrers.

Nach diesem ersten Gericht machte er sich an den Eierkuchen, der rund, dickbauchig und wohlbereitet schien.

Beim ersten Löffelzuge ließ der Wanst eine dicke Brühe hervorzfließen, die dem Auge und dem Geruch schmeichelte. Die Schüssel lief übergelb, und unsere liebe Juliette hat gestanden, daß das Wasser ihr im Munde zusammenlief.

Diese sympathische Bewegung entging dem Pfarrer nicht, der gewöhnt war, die Leidenschaften der Menschen zu beobachten, und indem er eine Frage zu beantworten schien, die Madame Recamier sich wohl gehütet hatte zu tun, sagte er: „Es ist ein Eierkuchen mit Thunfisch; meine Köchin bereitet ihn ausgezeichnet, und wer ihn noch gekostet hat, belobt sie.“ „Das wundert mich nicht,“ antwortete Madame Recamier, „die Schüssel sieht sehr appetitlich aus, ich habe auf unseren weltlichen Tafeln noch keine ähnliche gesehen.“

Dann kam der Salat. (Salat empfehle ich allen, die Zutrauen zu mir haben wollen. Er erfrischt, ohne zu schwächen, stärkt, ohne zu reizen; ich pflege zu sagen: er verjüngt.)

Das Mittagessen unterbrach die Unterhaltung nicht. Man sprach von dem Geschäft, das den Besuch herbeigeführt hatte, von dem Krieg, der damals wütete, von den Hoffnungen der Kirche und den Weltbegebenheiten und von ähnlichen Dingen, die ein schlechtes Mittagessen vorübergehen lassen und ein gutes verschönern.

Das Dessert kam zur rechten Zeit, ein Käse von Septmoncel, drei Kalvilleäpfel und ein Topf Eingemachtes.

Dann schob die Magd ein kleines rundes Tischchen herbei, einen Guéridon, wie sie damals im Gebrauch waren, auf den sie eine Tasse heißen, klaren Kaffees setzte, dessen Geruch das Zimmer erfüllte.

Der Pfarrer sprach sein Gratias, nachdem er ihn geschlürft hatte, und sagte beim Aufstehen: „Ich trinke niemals Likör, es ist das ein Überfluß, den ich meinen Gästen anbiete, selbst aber nicht anrühre. Ich behalte mir das für mein höheres Alter vor, wenn Gott mir so lange das Leben schenken will.“

Die Zeit war unterdessen verflossen, und es schlug 6 Uhr. Madame Recamier stieg deshalb schnell in ihren Wagen, denn sie hatte einige Freunde zum Essen, unter denen auch ich war. Sie kam ihrer Gewohnheit gemäß spät, aber sie kam doch und war noch ganz aufgeregert von dem, was sie gesehen und gerochen hatte.

Während des ganzen Essens war nur von dem Speisezettel des Pfarrers und namentlich von seinem Eierkuchen die Rede.

Madame Recamier lobte ihn so sehr in bezug auf seine Größe, seine Rundung, sein Ansehen; — ihre Angaben waren so bestimmt, daß man allgemein zugab, er müsse vortrefflich gewesen

sein. Es war eine wirkliche sinnliche Gleichung, die jeder nach Kräften aufzulösen suchte.

Nachdem dieser Gegenstand der Unterhaltung erschöpft war, ging man zu anderen über und dachte nicht weiter daran. Ich aber in meiner Rolle als Verbreiter nützlicher Kenntnisse glaubte eine ebenso gesunde als angenehme Speise aus dem Dunkel hervorziehen zu sollen. Ich beauftragte also meinen Koch, sich das Rezept bis in die kleinsten Einzelheiten zu verschaffen, und gebe es hier um so lieber, als ich es bis jetzt noch in keinem Kochbuch gefunden habe.

Zubereitung des Thunfisch-Eierkuchens.

Man nehme für sechs Personen zwei wohlgewaschene Karpfenmilcher, die man durch fünf Minuten langes Eintauchen in kochendes Salzwasser weiß macht.

Man nehme frischen Thunfisch, groß wie ein Hühnerei, dem man eine kleine, in Atome gehackte Schalotte zufügt. Man hacke die Milcher und den Thunfisch zusammen, um sie vollständig zu mischen, und tue das Ganze in eine Kasserolle mit einem gehörigen Stück guter frischer Butter, womit man es aufrüttelt, bis die Butter geschmolzen ist. Das ist die Hauptsache bei diesem Eierkuchen.

Dann nehme man ein zweites Stück Butter nach Belieben, verbinde es mit Petersilie und Zwiebel und tue es in eine fischförmige Schüssel, worin der Eierkuchen gemacht werden soll, nebst dem Saft einer Zitrone. Das stelle man auf heiße Asche.

Dann schlage man zwölf Eier, so frisch als möglich, schütte die Butter mit den Milchern und dem Thun hinein und rühre alles gut zusammen.

Dann macht man den Eierkuchen auf gewöhnliche Weise, sucht ihn aber lang, dick und weich zu formen; man muß ihn geschickt

auf der Schüssel ausbreiten, auf der er serviert werden soll, und sogleich zum Essen auftragen.

Diese Schüssel schickt sich für feine Frühstücke, für Vereinigungen von Liebhabern, wo man weiß, was man tut, und gesehten Wesens ist. Wenn man sie mit gutem alten Wein beneht, wirkt sie Wunder.

Theoretische Bemerkungen für die Zubereitung.

1. Man muß die Milcher und den Thunfisch mit der Butter schütteln, ohne sie zum Kochen zu bringen, damit sie ja nicht erhärten, sonst vermischen sie sich nicht gut mit den Eiern.
2. Die Schüssel muß tief sein, um die Brühe, die zusammenläuft, mit dem Löffel servieren zu können.
3. Die Schüssel muß etwas erwärmt sein; wäre sie kalt, so würde sie dem Eierkuchen alle Wärme entziehen und die Butter=sauce, auf der er beruht, gerinnen machen.

2. Eier mit Bratensauce.

Ich begleitete einmal zwei Damen nach Melun. Wir waren nicht sehr früh aufgebrochen und kamen nach Montgeron mit einem Appetit, der alles zu vernichten drohte. Leere Drohungen. Die Wirtschafft, in der wir abstiegen, sah zwar gut aus, hatte aber gar keine Vorräte, denn drei Diligencen und zwei Postkutschchen hatten hier gehalten und, ägyptischen Heuschrecken ähnlich, alles verzehrt. So sagte der Koch.

Indessen sah ich am Spieß einen vortrefflichen Schaffschlegel braten, auf den die Damen ihrer Gewohnheit gemäß sehr lüsterne Blicke warfen. Ach! sie blickten umsonst! Der Schlegel gehörte drei Engländern, die ihn mitgebracht hatten und ihn ohne Unruhe erwarteten, während sie eine Flasche Champagner vertilgten. „Könnten Sie uns nicht,“ sagte ich mit halb ärgerlicher, halb bittender Miene, „einige Eier in der Bratensauce verrühren?“

Damit und mit einer Tasse Milchkaffee würden wir uns begnügen.“ „O! sehr gern,“ antwortete der Koch, „nach Küchenrecht gehört die Sauce uns, und Sie sollen gleich bedient werden.“ In der Tat öffnete er sogleich vorsichtig die Eier.

Als ich ihn so beschäftigt sah, ging ich ans Feuer, zog aus meiner Tasche mein Reismesser und brachte dem verbotenen Schlegel eine Duzend tiefer Wunden bei, wodurch der Saft bis zum letzten Tropfen ausfließen mußte. Nach dieser ersten Operation beobachtete ich aufmerksam die Zubereitung der Eier, aus Furcht, daß einige Sauce beiseite gestellt würde.

Als alles fertig war, trug ich selbst die Schüssel in das Zimmer, das man uns gegeben hatte. Dort speisten wir und lachten wie die Narren, weil wir in der Tat die Essenz des Bratens verzehrten, während unsere englischen Freunde die trockenen Fasern fauen mußten.

3. Nationaler Sieg.

Während meines Aufenthalts in New York brachte ich zuweilen meine Abende in einer Art von Speisewirtschaft zu, die von einem Herrn Little gehalten wurde, bei dem man morgens Schildkrötensuppe und abends alle in den Vereinigten Staaten gebräuchlichen Erfrischungen fand.

Ich führte zuweilen den Vicomte de la Massue und Herrn Johann Rudolf Fehr dahin, letzterer früher Handelsmakler in Marseille, die beide wie ich emigriert waren. Ich bewirtete sie mit einem Welsh rabbit*), den wir mit Bier oder Apfelwein benezten, und wir unterhielten uns gemächlich von unserem

*) Die Engländer nennen etwas höhnisch Welsh rabbit (walisisches Kaninchen) ein Stück gerösteten Käse auf einer Brotschnitte. Das ist gewiß nicht so nährend wie ein Kaninchen, aber es reizt zum Trinken, paßt vortrefflich zum Wein und läßt sich unter Freunden beim Dessert wohl essen.

Unglück, unseren Vergnügungen und Hoffnungen. Dort lernte ich einen Herrn Wilkinson, Pflanzer in Jamaika, und einen andern Mann kennen, der offenbar sein Freund war, denn er war immer bei ihm. Dieser letztere, dessen Namen ich niemals gehört habe, war einer der seltsamsten Menschen, die ich je gesehen; er hatte ein viereckiges Gesicht, lebhafte Augen und schien alles aufmerksam zu betrachten, aber er sprach niemals, und seine Züge waren unbeweglich wie die eines Blinden. Nur wenn er einen Witz oder etwas Lächerliches hörte, erheiterte sich sein Gesicht, er schloß dann seine Augen, öffnete seinen Mund so weit wie die Mündung eines Horns und stieß einen langen Ton aus, halb Lachen, halb Wiehern, was die Engländer horse laugh (Pferdelachen) nennen, worauf er plötzlich wieder in sein gewöhnliches Schweigen zurückfiel. Die ganze Erscheinung dauerte so lange wie der Blitz, der die Wolken zerreißt. Herr Wilkinson, der etwa 50 Jahre alt sein mochte, betrug sich dagegen ganz wie ein vollkommener Gentleman.

Diese beiden Engländer schienen unsere Gesellschaft zu lieben und hatten schon mehrmals in gemüthlicher Weise das frugale Nachtessen geteilt, das ich meinen Freunden vorsetzte, als eines Abends Herr Wilkinson mich beiseite nahm und mir seine Absicht mittheilte, uns alle drei zum Essen einzuladen.

Ich dankte, und da ich mich hinlänglich bevollmächtigt glaubte bei einer Gelegenheit, die mich ganz besonders betraf, so nahm ich für uns alle drei an, und die Einladung wurde für übermorgen um drei Uhr festgestellt.

Der Abend ging wie gewöhnlich vorüber; als ich aber fortgehen wollte, sagte mir der Kellner im Vertrauen, die Jamaikaner hätten ein gutes Mittagessen bestellt und namentlich gute Getränke befohlen, weil sie das Essen wie eine Herausforderung betrachteten, wer am besten trinken könne. Der Mann

mit dem großen Maul hätte sogar behauptet, er hoffe allein die Franzosen unter den Tisch zu trinken.

Diese Eröffnung hätte mich absagen lassen, wenn ich es mit Ehren gekonnt hätte, denn ich habe stets solche Saufereien geflohen, aber das war nicht mehr möglich. Die Engländer würden überall herumgesagt haben, wir wagten nicht uns mit ihnen zu messen, ihre Herausforderung habe genügt, uns aus dem Felde zu schlagen, und obgleich von der Gefahr unterrichtet, folgten wir doch dem Grundsatz des Marschalls von Sachsen: der Wein war eingeschenkt, wir mußten ihn trinken.

Ich schwebte allerdings in Sorgen, doch betrafen diese Sorgen in der That nicht meine Person; ich glaubte mit Zuversicht, da ich jünger, größer und stärker als unser Gastgeber war, die beiden Engländer, die wahrscheinlich durch starke Getränke schon abgenüßt waren, besiegen zu können, zumal ich mich von solchem Fehler gänzlich frei wußte.

Ohne Zweifel hätte man mich mitten unter vier Besiegten zum Sieger ausgerufen, aber dieser mir persönlich gewordene Sieg würde durch die Niederlage meiner beiden Landsleute, die man mit den Besiegten in dem ekelhaften Zustand weggebracht hätte, der eine solche Niederlage begleitet, sehr geschmälert worden sein. Ich wünschte, meinen Freunden diese Beschämung ersparen zu können; mit einem Wort, ich wünschte den Triumph der Nation, nicht den des Individuums. Ich bat also Fehr und la Massue zu mir und hielt ihnen eine strenge Anrede in aller Form, um ihnen meine Furcht mitzuteilen; ich empfahl ihnen, so viel als möglich in kleinen Zügen zu trinken, einige Gläser wegzustibigen, während ich die Aufmerksamkeit unserer Gegner ablenkte, mäßig zu essen und während der ganzen Sitzung einigen Appetit zu behalten, weil die mit den Getränken gemischten Speisen ihre Hitze mäßigen und sie verhindern, allzu heftig auf das Gehirn einzuwirken. Zum Schluß teilten wir einen

Teller bitterer Mandeln, die man uns angerühmt hatte, um den Weindunst zu mäßigen.

In dieser Weise physisch und moralisch gewappnet, gingen wir zu Little, wo wir die Jamaikaner trafen und das Mittageffen bald aufgetragen wurde. Es bestand aus einem ungeheuren Stück Roastbeef, einem geschmorten Truthahn, gekochten Rüben, Salat von rohem Kohl und einem Obsttuchen.

Man trank in französischer Weise, d. h. der Wein wurde gleich zu Anfang des Diners gegeben. Es war sehr guter Claret, der damals wohlfeiler war als in Frankreich, weil schnell nach einander mehrere Ladungen angekommen waren, von denen die letzten sich sehr schlecht verkauft hatten.

Herr Wilkinson machte vortrefflich den Wirt, bat uns zu essen und gab selbst ein gutes Beispiel. Sein Freund schien in seinen Teller vertieft, sagte kein Wort, blickte auf die Seite und lachte mit den Mundwinkeln.

Meine Schüler machten mir viele Freude. La Massue, obgleich mit einem starken Appetit begabt, aß doch wie ein verzärteltes Frauchen, und Fehr eskamotierte von Zeit zu Zeit einige Gläser Wein, die er geschickt in einen Bierkrug zu gießen wußte, der am Ende der Tafel stand; ich meinerseits hielt mannhaft den beiden Engländern stand und bekam um so mehr Zutrauen, je weiter das Essen fortschritt.

Nach dem Claret kam der Porto und dann der Madeira, bei welchem wir ziemlich lange blieben.

Man hatte das Dessert, das aus Butter, Käse, Kokos- und Hicorynüssen bestand, aufgetragen. Der Augenblick war gekommen, Gesundheiten zu trinken. Wir tranken auf die Macht der Könige, die Freiheit der Völker und die Schönheit der Damen. Wir tranken mit Herrn Wilkinson die Gesundheit seiner Tochter Maria, die seiner Versicherung zufolge das schönste Mädchen von Jamaica sein sollte.

Nach dem Wein kamen die Spritz, d. h. Rum, Kognak, Korn und Fruchtbranntwein, man sang Lieder dazu, und ich sah, daß es heiß hergehen würde. Ich fürchtete die Branntweine und umging sie, indem ich Punsch verlangte. Little selbst brachte uns eine Bowle, die ohne Zweifel schon vorher angemacht war und für vierzig Personen genügt hätte. Wir haben in Frankreich keine Gefäße von solcher Größe.

Dieser Anblick ermutigte mich. Ich aß fünf oder sechs geröstete Brotschnitten mit ausnehmend frischer Butter und fühlte meine Kräfte wachsen. Nun warf ich einen beobachtenden Blick auf meine Umgebung, denn ich fühlte einige Unruhe hinsichtlich des Endes. Meine zwei Freunde schienen mir ziemlich frisch, sie schälten sich Hickorynüsse und tranken dazu. Herrn Wilkinsons Gesicht war dunkelbraunrot, seine Augen trüb, seine Haltung nachlässig; sein Freund schwieg wie immer, aber sein Kopf rauchte wie ein Dampfkessel, und sein ungeheurer Mund war zusammengezogen wie ein Hühnerbüßel. Ich sah wohl, daß die Katastrophe herankäme.

In der Tat raffte sich Wilkinson plötzlich auf, erhob sich und begann mit lauter Stimme «Rule Britannia» zu singen. Aber er kam nicht weiter, seine Kräfte wurden ihm treulos, er fiel auf seinen Sitz zurück und glitt unter den Tisch. Als sein Freund ihn in diesem Zustand sah, stieß er ein helles Gelächter aus, bückte sich, um ihm zu helfen, und fiel neben ihm hin.

Ich kann unmöglich die Befriedigung, die mir diese plötzliche Lösung verursachte, und den Druck schildern, von dem sie mich befreite. Ich schellte augenblicklich. Little kam herauf, und nachdem ich ihm die offizielle Phrase gesagt hatte: „Sehen Sie zu, daß diese Herren gehörig besorgt werden“, tranken wir ein letztes Glas auf ihre Gesundheit. Bald kam auch der Zimmerkellner mit seinen Gehilfen, bemächtigte sich der Besiegten, die nach dem Herkommen mit den Füßen voraus nach Hause ge-

tragen wurden, wobei sich der Freund vollkommen steif und ruhig hielt, Herr Wilkinson aber immer noch «Rule Britannia» zu singen versuchte.

Am anderen Morgen erzählten die Journale von New York und nach ihnen alle Zeitungen der Vereinigten Staaten den Vorgang ziemlich genau, und da sie hinzufügten, die beiden Engländer seien an den Folgen dieses Abenteurers krank geworden, so ging ich, sie zu besuchen. Ich fand den Freund von einem fürchterlichen Katzenjammer befallen und Herrn Wilkinson durch einen Anfall von Sicht, den unser Weinkampf hervorgerufen hatte, an den Lehnstuhl gefesselt. Er schien über meine Aufmerksamkeit erfreut und sagte mir unter anderem: «Oh! dear sir, you are very good company indeed, but too strong a drinker for us.» (Lieber Herr! Sie sind ein vortrefflicher Gesellschafter, aber im Trinken zu stark für uns!)

4. Die Abwaschungen.

Ich sagte schon, daß die Vomitorien der Römer unseren gebildeten Sitten zuwider seien. Fast muß ich befürchten, eine Unflugheit begangen zu haben und um Verzeihung bitten zu müssen.

Ich erkläre mich.

Vor etwa vierzig Jahren hatten einige Personen aus höheren Ständen, besonders Damen, die Gewohnheit, sich nach Tisch den Mund auszuspülen.

Sie drehten zu diesem Zweck unmittelbar nach dem Aufstehen vom Tisch der Gesellschaft den Rücken zu, ein Lakai reichte ihnen ein Glas Wasser, sie nahmen einen Schluck, den sie schnell in die Untertasse ausspieen, der Bediente trug alles weg, und die Operation wurde so vollzogen, daß man sie kaum merkte. Wir haben alles das geändert.

In den Häusern, wo man die schönsten Gebräuche zu behaupten sucht, verteilen die Diener am Ende des Desserts an die Gäste Schalen mit kaltem Wasser, in denen ein Becher mit heißem Wasser steht. Man taucht in Gegenwart der anderen die Finger ins kalte Wasser, als wollte man sie waschen, nimmt einige Schluck heißes Wasser, spült sich geräuschvoll den Mund aus und speit es in die Schale.

Ich bin nicht der einzige, der sich gegen diese Neuerung ausgesprochen hat, die ebenso unnütz wie unanständig und ekelhaft ist. Unnütz, denn bei all denen, die zu essen verstehen, ist der Mund am Ende des Mahles rein. Die Früchte oder die letzten Gläser, die man beim Dessert trinkt, haben ihn gesäubert; was die Hände betrifft, so soll man sie überhaupt nicht beschmutzen; jeder Gast bekommt ja überdies eine Serviette, um sie zu reinigen.

Unanständig, denn einem allgemein geltenden Grundsatz zufolge soll sich jede Abwaschung in das Geheimnis der Toilette zurückziehen.

Ekelhaft ganz besonders, denn der schönste und frischeste Mund verliert seine Reize, wenn er die Funktion der ausleerenden Organe übernimmt. Wie aber, wenn dieser Mund weder hübsch noch frisch ist? Was soll man zu jenen ungeheuren Höhlen sagen, die sich aufthun, um Klüfte zu zeigen, die grundlos scheinen würden, wenn man nicht einige Stöcke darin entdeckte, welche die Zeit angenagt hat? Proh pudor! (Pfui der Schande!)

In diese lächerliche Lage hat uns eine einfältige Affektation von Reinlichkeit versetzt, die weder unserem Geschmack noch unseren Sitten entspricht.

Wenn man einmal gewisse Grenzen überschritten hat, so weiß man nicht, wo man Halt machen wird, und ich weiß wahrhaftig nicht, welche Reinigung man uns noch auferlegen wird.

Seit der offiziellen Einführung dieser neuen Schalen bin ich Tag und Nacht trostlos; ein zweiter Jeremias klage ich über die Verirrungen der Mode, und durch meine Reisen belehrt, trete ich in keinen Salon, ohne zu befürchten, den abscheulichen Spültopf dort finden zu müssen.

5. Mystifikation des Professors und Niederlage eines Generals.

Vor einigen Jahren sprachen die Zeitungen von der Entdeckung eines neuen Riechstoffs, den man aus der Hemerocallis, einer Zwiebelpflanze, gewonnen haben wollte, die in der Tat einen sehr angenehmen, dem Jasmin ähnlichen Geruch besitzt. Ich bin sehr neugierig und etwas Flaneur, und diese beiden Ursachen führten mich bis ins Faubourg St. Germain, wo ich den neuen Riechstoff, den „Kiebling der Nasenlöcher“, wie die Türken sagen, finden sollte.

Dort fand ich einen Empfang, der dem Kenner gebührt, und man zog aus dem Heiligtum einer wohlbestellten Apotheke ein wohl eingewickeltes Schächtelchen, das zwei Unzen des wertvollen Riechstoffs zu enthalten schien, eine Höflichkeit, für die ich mit Hinterlassung von drei Frank erkenntlich war. Alles nach den Kompensationsregeln, deren Grundsätze und Wirkungskreis jeden Tag durch Herrn Azaïs erweitert werden.

Ein Fant hätte auf der Stelle aufgewickelt, geöffnet, gerochen und gekostet; — ein Professor handelt anders. Die Zurückhaltung schien mir in diesem Fall geboten. Ich ging in offiziellem Schritt nach Hause, streckte mich auf mein Sofa und bereitete mich zu einem neuen Genuß vor.

Ich zog das Riechschächtelchen aus der Tasche und befreite es von den Bindeln, in die es gehüllt war. Es waren drei verschiedene Druckstücke, die sich alle auf die Hemerocallis bezogen, auf ihre Naturgeschichte, Kultur und Blume, auf die aus-

gezeichneten Genüsse, die ihr Nieschstoff bereite, möge man ihn nun in Pastillen konzentrieren oder Mixturen beimischen oder auf unseren Tafeln in Likör oder Eis gemischt auftragen. Ich las sehr aufmerksam diese drei Druckstücke; erstens um mich selbst für die Kompensation zu entschädigen, von der ich oben sprach, zweitens um mich hinlänglich auf den Genuß dieses neuen, dem Pflanzenreich entnommenen Schazes vorzubereiten. Ich öffnete also mit geziemender Achtung die Schachtel, die ich mit Pastillen angefüllt glaubte, aber — o Überraschung! o Schmerz! ich fand zuerst nur drei weitere Exemplare derselben Druckbogen, die ich eben schon verschlungen hatte, und nur als Zugabe zwei Duzend Täfelchen, zu deren Eroberung ich die Reise nach dem nobeln Stadtteil gemacht hatte.

Ich kostete und muß der Wahrheit die Ehre geben, indem ich zugestehe, daß ich die Pastillen ganz angenehm fand. Aber ich bedauerte nur um so mehr, daß sie gegen allen äußeren Anschein in so geringer Zahl da waren, und je ernsthafter ich darüber nachdachte, desto mehr glaubte ich mich angeführt.

Ich erhob mich also in der Absicht, die Schachtel dem Verkäufer wieder zu bringen, selbst wenn er die Bezahlung zurückbehalten sollte, aber bei dieser Bewegung sah ich in einem Spiegel meine grauen Haare, ich mußte selbst über meine Lebhaftigkeit spotten und setzte mich nieder, den Groll im Herzen; man sieht, daß er lange angebauert hat.

Übrigens war es noch eine Erwägung besonderer Art, die mich zurückhielt: es handelte sich um einen Apotheker, und erst vier Tage vorher war ich Zeuge von dem unerschütterlichen Gleichmut eines Mitgliebes dieser edeln Zunft gewesen.

Meine Leser müssen auch diese Anekdote kennen. Ich bin heute, 25. Juni 1825, in Erzählungslaune; wolle Gott, daß kein öffentliches Unglück daraus entsteht!

Ich machte eines Morgens einen Besuch bei meinem Freund und Landsmann, dem General Bouvier des Clats.

Er durchmaß sein Zimmer mit ärgerlicher Miene und zerknitterte in seinen Händen ein Papier, das wie ein Gedicht aussehete. „Nehmen Sie“, sagte er mir, „und sagen Sie mir Ihre Meinung, Sie sind Kenner.“

Ich nahm das Papier und sah zu meinem Erstaunen bei raschem Durchlaufen, daß es eine Apothekerrechnung war; — ich war also nicht in meiner Eigenschaft als Dichter, sondern als Arzneikenner requiriert.

„Wahrhaftig, lieber Freund“, sagte ich zum General, indem ich ihm sein Eigentum zurückgab, „Sie kennen die Gewohnheiten der Junft, die Sie in Bewegung gesetzt haben; die Grenzen sind vielleicht etwas überschritten, aber warum haben Sie eine gestückte Uniform, drei Orden und einen Hut mit Schnüren? das sind drei erschwerende Umstände, und Sie werden schlecht wegkommen.“ „Seien Sie doch ruhig“, antwortete er ärgerlich, „die Rechnung ist schändlich. Übrigens sollen Sie meinen Schinder sehen, ich habe ihn rufen lassen. Er wird gleich kommen, und Sie sollen mir helfen.“

Er sprach noch, als die Thür sich öffnete und ein sorgfältig schwarz gekleideter Mann von ungefähr 55 Jahren eintrat. Er war von hohem Wuchs und ernsthaftem Auftreten, und seine ganze Physiognomie hätte ein gleichmäßig strenges Ansehen gehabt, wenn das Verhältnis seines Mundes zu seinen Augen ihr nicht etwas Hämisches gegeben hätte.

Er näherte sich dem Kamin, schlug einen Sitz aus, und ich war Zeuge des folgenden Gesprächs, das ich wortgetreu aufgezeichnet habe.

Der General: „Mein Herr, die Rechnung, die Sie mir geschickt haben, ist eine wahre Pillendreherrechnung, und ...“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, ich bin kein Pillendreher.“

Der General: „Was sind Sie denn, Herr?“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, ich bin Pharmazeut!“

Der General: „Nun wohl, Herr Pharmazeut, Ihr Bursche wird Ihnen gesagt haben ...“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, ich habe keinen Burschen.“

Der General: „Was war denn das für ein junger Mensch?“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, es ist ein Zögling.“

Der General: „Ich wollte Ihnen also sagen, Herr, daß Ihr Zeug...“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, ich verkaufe kein Zeug.“

Der General: „Was verkaufen Sie denn, Herr?“

Der schwarze Mann: „Mein Herr, ich verkaufe Arzneien.“

Damit endete das Gespräch. Der General schämte sich, so viele Verstöße gegen den pharmazeutischen Sprachgebrauch gemacht zu haben, wurde verwirrt, vergaß, was er zu sagen hatte, und zahlte, was von ihm verlangt wurde.

6. Der Kal.

In Paris in der Straße der Chaussee d'Antin lebte ein Mann namens Briguet, der erst Kutscher, dann Pferdehändler gewesen war und sich ein kleines Vermögen erworben hatte. Er war in Talissieu geboren, und da er sich dorthin zurückziehen wollte, heiratete er eine vermögende Frau, die früher bei demselben Fräulein Thevenin Köchin gewesen war, das ganz Paris unter dem Spottnamen Pik=As gekannt hatte.

Er fand die Gelegenheit, ein kleines Gütchen in seiner Geburtsdorf zu kaufen, benutzte sie und kam gegen Ende 1791 mit seiner Frau, um dort zu wohnen.

Die Pfarrer jedes Erzpriesterbezirks versammelten sich damals gewöhnlich jeden Monat einmal reiheum bei einem von ihnen, um kirchliche Angelegenheiten zu beraten. Man zelebrierte ein Hochamt, diskutierten und speiste dann zusammen.

Als nun die Reihe an den Pfarrer von Talissieu kam, hatte ihm gerade eines seiner Pfarrkinder einen prächtigen Aal zum Geschenk gemacht, der in den klaren Gewässern von Serans gefangen war und mehr als drei Fuß Länge hatte.

Der Pfarrer war hocherfreut über den Besitz eines Fisches von solcher Herkunft, fürchtete aber, daß seine Köchin nicht Kenntniß genug haben möchte, um einen Bissen zuzubereiten, der zu so schönen Hoffnungen berechnete. Er ging also zu Frau Briquet, und indem er ihre höheren Kenntnisse anerkannte, bat er sie, ihren Stempel einem Gericht aufzudrücken, das eines Erzbischofs würdig wäre und sein Mittagessen krönen sollte.

Das gelehrige Weichkind gab unschwer seine Zustimmung und, wie sie sagte, um so lieber, als sie noch ein Kistchen mit verschiedenen seltenen Gewürzen besitze, die man bei ihrer früheren Herrin anwendete.

Der Aal wurde sorgfältig zubereitet und ausgezeichnet aufgetragen, er sah liebenswürdig aus und noch bezaubernd, und, als man ihn kostete, fand man keine Ausdrücke des Lobes stark genug; — auch verschwanden Fisch und Brühe bis zum letzten Atom.

Aber es geschah, daß die ehrwürdigen Herren beim Dessert außerordentlich aufgereggt waren, und daß, infolge des unverkennbaren Einflusses des Physischen auf das Geistige, die Unterhaltung auf das Gebiet der Toten geriet.

Die einen erzählten saubere Dinge von den Abenteuern im Seminar, die anderen neckten ihre Nachbarn über Gerüchte aus der Skandalchronik, kurz, die Unterhaltung bezog sich einzig auf die liebenswürdigste der sieben Todsünden, und, was noch bemerkenswerter war, die geistlichen Herren merkten selbst nichts von dem Skandal; so verschmigt ist der Teufel.

Man trennte sich spät, und meine geheimen Denkwürdigkeiten sagen nichts über das Ende des Tages. Als aber die Gäste bei

der nächsten Konferenz sich wiedersehen, schämten sie sich über das, was sie gesagt, baten um Verzeihung für die Vorwürfe, die sie einander gemacht, und schrieben endlich das Ganze dem Einfluß der Zubereitung des Hals zu, worauf sie zwar zugestanden, daß er ausgezeichnet gewesen sei, dennoch aber in ihrer Weisheit beschlossen, die Wissenschaft der Frau Briquet auf keine Probe mehr zu stellen.

Ich habe vergebens versucht, die Natur des Gewürzes zu ergründen, das so merkwürdige Wirkungen erzeugt hatte, obgleich man es weder gefährlich noch ägend gefunden hatte. Die Künstlerin gestand eine Krebsauce mit vielem spanischen Pfeffer ein, ich bin aber überzeugt, daß sie nicht alles sagte.

7. Der Spargel.

Man sagte eines Tags Sr. Hochwürden Courtois von Quincey, Bischof von Belley, daß ein Spargel von außerordentlicher Größe auf einem Beet seines Gartens hervorsproesse.

Augenblicklich begab sich die ganze Gesellschaft dorthin, um die Tatsache festzustellen, denn auch in den bischöflichen Palästen hat man zuweilen gern etwas zu tun.

Die Neuigkeit war weder falsch noch übertrieben, der Spargel hatte schon den Boden durchbrochen und zeigte sich auf der Oberfläche. Sein Kopf war rund, glänzend, hellrot und versprach einen Stamm, der die ganze Hand füllte.

Man bewunderte dies Erzeugnis der Gartenbaukunst, man kam überein, daß der Bischof allein das Recht habe, es von der Wurzel zu trennen, und bestellte bei dem nächsten Messerschmied augenblicklich ein zu diesem Zweck geeignetes Messer.

Der Spargel wuchs während der folgenden Tage an Größe und Schönheit, sein Wachstum war langsam aber allmählich, und bald konnte man den weißen Teil erkennen, an dem das Eßbare des Spargels aufhört.

Die Zeit der Ernte war gekommen; — man bereitete sich durch ein gutes Essen darauf vor und verschob die Operation auf die Rückkehr vom Spaziergang.

Man bewaffnete sich Se. Gnaden mit dem offiziellen Messer, bückte sich ernsthaft und ging daran, die stolze Pflanze von ihrer Wurzel zu trennen, während der ganze bischöfliche Hof mit Ungeduld den Augenblick erwartete, wo er die Fasern und den inneren Bau untersuchen könnte.

Aber welche Überraschung, welche Täuschung, welcher Schmerz! Hochwürden erhoben sich mit leeren Händen — der Spargel war von Holz!

Diese vielleicht etwas starke Neckerei rührte von dem Domherrn Koffet her, der, in St. Claude geboren, ein vortrefflicher Drechsler war und gut malte.

Er hatte sein Kunstwerk vollkommen gut zugerichtet, die falsche Pflanze heimlich eingegraben und täglich ein wenig in die Höhe gehoben, um das natürliche Wachstum nachzuahmen.

Se. Gnaden wußten anfangs nicht recht, wie sie den Schwanz aufnehmen sollten, aber da sich einige Heiterkeit auf den Gesichtern der Anwesenden spiegelte, so lächelten sie, und diesem Lächeln folgte ein allgemeiner Ausbruch eines wahrhaft homerischen Lachens. Man trug das Beweisstück fort, ohne sich weiter mit dem Verbrecher zu beschäftigen, und diesen Abend wenigstens erhielt die Spargelstatue den Ehrenplatz im Salon.

8. Die Falle.

Der Ritter von Langeac hatte ein hübsches Vermögen besessen, das aber durch die Blutegel, die einem reichen, jungen und hübschen Mann anhängen, vollständig ausgefogen war.

Er hatte einige Trümmer gerettet, und mittels einer kleinen Pension, die er von der Regierung bezog, lebte er in Lyon ganz

angenehm in der besten Gesellschaft, denn die Erfahrung hatte ihn Ordnung gelehrt.

Obgleich noch immer galant, hatte er sich tatsächlich vom Dienst der Damen zurückgezogen. Doch machte er noch immer gern seine Partie mit ihnen in Gesellschaftsspielen, die er sehr gut kannte. Aber er verteidigte sein Geld gegen sie mit jener Kaltblütigkeit, die diejenigen charakterisiert, die auf Gunstbezeugungen verzichtet haben.

Die Feinschmeckerei hatte seine übrigen Leidenschaften ersetzt. Man kann sagen, daß er ein Gewerbe daraus machte, und da er übrigens ein angenehmer Gesellschafter war, so erhielt er so viel Einladungen, daß er kaum allen gerecht werden konnte.

Man lebt in Lyon sehr gut. Durch seine Lage erhält es leicht die Weine von Bordeaux, von Burgund und von der Cremitage. Das Wildbret der benachbarten Berge ist vortrefflich, aus den Seen von Genf und von Bourget erhält man die besten Fische der Welt, und den Kenner entzückt der Anblick des Geflügels aus der Bresse, das dort seinen Stapelplatz hat.

Der Ritter von Langeac fand also an den besten Tafeln der Stadt seinen Platz, aber es gefiel ihm besonders bei einem Herrn A . . . , einem reichen Bankier und ausgezeichneten Kenner. Der Ritter schrieb diesen Vorzug auf Rechnung ihrer alten Bekanntschaft als Studentkameraden, die Spötter dagegen, denn es gibt deren überall, schrieben sie dem Umstande zu, daß der Koch des Herrn A . . . der beste Schüler von Namier war, der in jener dunkeln Zeit als Speisewirt Ruf hatte.

Wie dem auch sei, gegen Ende des Winters 1780 erhielt der Ritter von Langeac ein Villet, worin Herr A . . . ihn für zehn Tage später zum Abendessen einlud. Man soupierte damals noch, und meine geheimen Denkwürdigkeiten versichern, daß er vor Freude bebte, wenn er bedachte, daß eine so lange vorher

erhaltene Einladung eine feierliche Sitzung und ein Festmahl ersten Ranges anzeigte.

Er kam am bestimmten Tage pünktlich und fand zehn Gäste versammelt, alle Freunde der Freude und leckeren Mahlzeiten. Das Wort „Gastronom“ war damals noch nicht aus dem Griechischen abgeleitet oder wenigstens noch nicht im Gebrauch, wie heute.

Bald wurde ein tüchtiges Essen aufgetragen. Man sah unter anderem einen ungeheuren Lendenbraten vom Ochsen, ein wohlgarniertes Frikassée von Hühnern, ein schönes Stück Kalbfleisch und einen prächtigen gefüllten Karpfen.

Alles das war ganz schön und gut, entsprach aber nicht in den Augen des Ritters den Hoffnungen, die er auf eine Einladung auf zehn Tage im voraus gesetzt hatte.

Noch eine andere Sonderbarkeit fiel ihm auf. Die Gäste, die sonst vortrefflichen Appetit hatten, aßen entweder gar nicht oder taten nur so; der eine hatte Kopfschmerz, der andere einen Schauer, der dritte hatte spät zu Mittag gegessen, der vierte die Einladung vergessen und schon etwas geknuspert. Der Ritter wunderte sich über den Zufall, der so ungesellige Anlagen auf den heutigen Abend vereinigt hatte, und da er alle diese Invaliden ersetzen zu müssen glaubte, griff er kühn an, schnitt tüchtig zu und stopfte so viel wie möglich ein.

Der zweite Gang beruhte auf nicht minder soliden Grundlagen. Ein gewaltiger Truthahn von Cremieu stand einem blaugesottenen Hecht gegenüber und war wie gewöhnlich von sechs Zwischengerichten begleitet, unter denen Makkaroni mit Parmesanfüße sich auszeichneten.

Bei dieser Erscheinung fühlte der Ritter seine zu Ende gehende Tapferkeit sich neu beleben, während die anderen den letzten Seufzer auszustößen schienen. Gehoben durch die Änderung der Weine, triumphierte er über ihre Ohnmacht und trank auf

ihre Gesundheit zahlreiche Gläser, womit er ein großes Stück Hecht begoß, das dem Schenkel des Truthahns gefolgt war. Er tat den Zwischenspeisen der Reihe nach alle Ehre an und vollendete glorreich seine Laufbahn, indem er sich nur ein Stück Käse und ein Glas Malaga für das Dessert reservierte, denn er aß niemals Zuckerwerk.

Wie man sieht, hatte er schon zwei Überraschungen während des Abends gehabt, die erste, ein zu solides Essen zu finden, die zweite, sich unter so schlecht disponierten Gästen zu sehen; — er sollte noch eine dritte, weit größere Überraschung erleben.

In der That trugen die Diener, statt das Dessert zu servieren, alles ab, was auf dem Tisch war, selbst Tischtücher und Silberzeug, deckten aufs neue und setzten vier Entrees auf, deren Geruch sich zum Himmel hob.

Da waren Kalbsbröschen mit Krebsauce, Karpfenmilcher mit Trüffeln, ein gespickter und gefüllter Hecht und Steinhühnerbrüste mit Champignons.

Wie jener steinalte Zauberer, von dem Ariost berichtet, nur ohnmächtige Versuche machte, um die schöne Armida zu entehren, die er in seiner Gewalt hatte, so war der Ritter bei dem Anblick so vieler guter Dinge, denen er keine Ehre mehr antun konnte, förmlich niedergeschmettert, und er begann zu vermuten, daß man schlechte Absichten gehabt habe.

Die übrigen Gäste im Gegenteil schienen wie neu belebt, der Appetit kam zurück, das Kopfsweh verschwand, ein ironisches Lächeln schien ihren Mund zu vergrößern, sie tranken jetzt ihrerseits auf die Gesundheit des Ritters, dessen Kräfte erschöpft waren. Doch hielt er sich noch wacker und schien dem Sturm die Stirn bieten zu wollen, aber beim dritten Wissen empörte sich seine Natur und sein Magen drohte, ihn zu verraten, er mußte also untätig bleiben und, wie man in der Musik zu sagen pflegt, Pausen zählen.

Was fühlte er aber nicht, als er bei dem dritten Wechsel Duzende von kleinen Schnepfen erscheinen sah, die auf herrlichen Brotschnitten in blühend weißem Fett ruhten, als ein Fasan kam, damals ein seltener Vogel, der von den Ufern der Seine geschickt war, als ein frischer Thunfisch und alles, was die Küche und der Backofen derzeit an feinen Zwischenspeisen erzeugen konnte, aufgetragen wurden!

Er rathschlagte und war auf dem Punkt, zu bleiben, fortzufahren und als Tapferer auf dem Schlachtfeld zu sterben. Dies war der erste Schrei der wohl oder schlecht verstandenen Ehre. Aber bald kam der Egoismus ihm zu Hilfe und brachte ihm gemäßigtere Gedanken bei.

Er bedachte, daß die Klugheit in einem solchen Fall keine Feigheit ist, daß der Tod am verdorbenen Magen etwas Lächerliches hat, und daß die Zukunft ihm ganz gewiß einige Entschädigung für seine Täuschung bieten werde. Er entschloß sich, warf seine Serviette weg und sagte zu dem Bankier: „Mein Herr! Man legt seine Freunde nicht in solcher Weise hinein. Das ist eine Treulosigkeit von Ihrer Seite, ich werde Sie im Leben nicht wiedersehen.“ Sprach's und verschwand.

Sein Abgang fiel nicht sehr auf, er verkündete nur den Erfolg einer Verschwörung, die man gemacht hatte, ihm ein gutes Essen vorzusetzen, das er nicht verzehren könne. Alle wußten um das Geheimniß.

Indessen grollte der Ritter länger, als man dachte. Es bedurfte einiger Zuorkommenheiten, um ihn zu besänftigen. Endlich mit den Schnepfen kam er wieder, und bei den Trüffeln dachte er nicht mehr an den Streich, den man ihm gespielt hatte.

9. Der Steinbutt.

Die Zwietracht hatte eines Tags versucht, sich in den Schoß einer der innigsten Haushaltungen der Stadt zu schleichen. Es

war an einem Samstag. — Es handelte sich um einen Steinbutt, der gefocht werden sollte. Es war auf einem Landgut, und das Landgut hieß Villecrène.

Der Fisch, der vielleicht zu einem glänzenderen Schicksal bestimmt war, sollte am Tag darauf einer Gesellschaft guter Freunde aufgetragen werden, worunter auch ich war. Er war frisch, dick, glänzend, aber seine Größe überschritt dermaßen alle Gefäße, über die man disponieren konnte, daß man nicht wußte, wie man ihn zubereiten sollte.

„Gut,“ sagte der Mann, „wir schneiden ihn entzwei.“ „Könntest Du das Herz haben, ein solches Prachtstück zu verhunzen?“ antwortete die Frau. — „Es muß wohl sein, meine Liebe! Wie sollen wir's denn anders machen? Bringt mir einmal das Hackmesser herbei; — es soll gleich geschehen sein.“ „Wir wollen noch ein bißchen warten, mein Lieber, dazu ist noch immer Zeit! Du weißt ja wohl, daß der Herr Vetter gleich kommt, er ist Professor und wird uns aus der Klemme helfen.“ — „Ein Professor ... und aus der Klemme helfen, bah“, und ein getreuer Bericht versichert, daß der, welcher so sprach, kein großes Zutrauen in den Professor zu setzen schien, und doch war ich dieser Professor! Schwerenot!

Der Knoten wäre wahrscheinlich in der Weise Alexanders gelöst worden, als ich im Sturmschritt, die Nase im Wind und mit einem Niesenhunger anrückte, den man ja immer hat, wenn man zu Fuß gegangen ist, wenn es sieben Uhr abends ist und wenn der Geruch eines guten Essens der Nase schmeichelt und den Geschmack weckt.

Ich suchte vergebens bei meinem Eintritt die gewöhnlichen Höflichkeitsbegrüßungen anzubringen; man antwortete mir nicht, weil man nicht auf mich hörte. Die Frage, die alle Aufmerksamkeit absorbierte, wurde mir erst im Duett vorgetragen, dann machten beide Stimmen gleichzeitig eine Pause, die Frau

Vase guckte mich an, als wollte sie sagen: „Ich hoffe, Sie helfen uns,“ der Herr Better dagegen betrachtete mich mit spöttelnder Miene, als wäre er sicher, daß ich mich nicht aus der Klemme ziehen würde; er stützte sich dabei mit der Rechten auf das fürchterliche Hackmesser, das man auf seinen Befehl herbeigebracht hatte.

Dieser verschiedene Ausdruck machte einer lebhaften Neugierde Platz, als ich mit tiefer Drakelstimme feierlich die Worte aussprach: „Der Steinbutt wird ganz auf den Tisch gesetzt.“

Ich wußte schon, wie ich mich aus der Verlegenheit ziehen könnte, denn ich hätte den Fisch nötigenfalls beim Bäcker im Backofen schmoren lassen. Da dies aber Schwierigkeiten haben mochte, erklärte ich mich noch nicht, sondern ging schweigend der Küche zu, indem ich die Prozession eröffnete, hinterher die beiden Ehegatten als Meßgehilfen, die Familie als gläubige Menge und zum Schluß die aufgedonnerte Köchin.

Die beiden ersten Räumlichkeiten ließen nichts Zweckmäßiges erblicken, aber in der Waschküche fand ich einen wohl gefasteten, wenn auch kleinen Waschkessel, er schien mir sogleich dienlich, und mich zu meinem Befolge umwendend, rief ich mit jenem Glauben, der Berge versetzt: „Beruhigt Euch, der Steinbutt soll ganz gekocht werden, er soll im Dampf kochen, und zwar sogleich.“

Obgleich es schon volle Essenszeit war, ließ ich doch sogleich Hand ans Werk legen. Während die einen das Feuer unter dem Kessel anstecten, schnitt ich aus einem großen Flaschenkorb für 50 Bouteillen ein Weidengeflecht aus, das die genaue Größe des gewichtigen Fisches hatte, auf das Geflecht ließ ich feine Küchenkräuter und Wurzeln ausbreiten, und legte den Fisch auf dieses Bett, nachdem man ihn gut gewaschen, abgetrocknet und gesalzen hatte. Eine zweite Schicht derselben Kräuter wurde über seinen Rücken ausgebreitet; das so be-

labene Geflecht wurde nun auf den Kessel gesetzt, der halb mit Wasser gefüllt war, dann bedeckte man das Ganze mit einer kleinen Bütte, um die man trockenen Sand aufschüttete, der den Dampf verhindern sollte zu entweichen. Der Kessel kochte bald, und der Dampf erfüllte den ganzen Raum der Bütte, die man nach einer halben Stunde wegnahm. Das Geflecht wurde nun von dem Kessel abgehoben, der Steinbutt war wunderschön gekocht, herrlich weiß und lieblich anzuschauen. Nach beendigter Operation liefen wir, uns zu Tisch zu setzen, mit durch die Verspätung, durch die Arbeit und den Erfolg geschärfstem Appetit, so daß wir eine ziemlich lange Zeit brauchten, um an jenem glücklichen Augenblick anzukommen, den Homer immer anzeigt, wo die Menge und Verschiedenheit der Speisen den Hunger vertrieben hat.

Am anderen Morgen wurde der Steinbutt beim Essen den ehrsamem Gästen vorgesetzt, und man verwunderte sich über sein gutes Aussehen. Der Hausherr erzählte nun selbst, in welcher unverhoffter Weise er gekocht worden sei, und ich wurde nicht nur wegen meiner gelungenen Erfindung, sondern auch wegen des Resultats höchlich belobt, denn man entschied einstimmig nach aufmerksamem Kosten, daß der so zubereitete Fisch weit besser sei, als wenn man ihn in einer Fischschüssel gekocht hätte.

Diese Entscheidung kann niemandem auffallen, denn da der Fisch nicht in das kochende Wasser tauchte, hatte er nichts von seinen Bestandteilen verloren, sondern im Gegenteil das ganze Aroma der Würzen eingesaugt.

Während mein Ohr sich an dem Lob sättigte, das mir mit vollen Händen zugeteilt wurde, suchten meine Augen noch gültigere Beweise im Betrachten der Gäste, und ich bemerkte mit geheimer Befriedigung, daß der General Labassée so befriedigt war, daß er jedem Stück entgegenlächelte, daß der

Ortspfarrer den Hals reckte und die Augen wie entzückt nach der Zimmerdecke richtete, und daß der eine von zwei ebenso geistreichen wie gern und gut essenden Akademikern, die sich bei uns befanden, Herr Auger, ebenso glänzende Augen und strahlendes Gesicht zeigte wie ein beklatschter Dichter, während der andere, Herr Billemain, das Haupt neigte und das Kinn nach Westen drehte, wie einer, der aufmerksam zuhört.

Alles dies mag man wohl im Gedächtnis behalten, denn es gibt wenig Landhäuser, wo man nicht alles finden könnte, was nötig ist, um einen Apparat zu konstruieren, ähnlich demjenigen, dessen ich mich bei dieser Gelegenheit bediente, und weil man jedesmal sich denselben verschaffen kann, wenn man ein Stück kochen soll, das unverhofft ankommt und die gewöhnlichen Maße überschreitet.

Ich würde meinen Lesern die Kenntnis dieses großen Abenteuers vorenthalten haben, wenn es mir nicht zu Resultaten von allgemeinem Nutzen zu führen schiene.

In der That wissen diejenigen, welche die Natur und die Wirkungen des Dampfes kennen, daß seine Wärme derjenigen der Flüssigkeit gleichkommt, aus welcher er sich entwickelt, daß diese Wärme durch einen leichten Druck sogar um einige Grad erhöht werden kann und daß der Dampf sich anhäuft, wenn er keinen Ausgang findet.

Daraus folgt, daß bei sonst gleichen Verhältnissen, und wenn man nur die Räumlichkeit der Bütte vergrößert und sie z. B. durch ein leeres Faß ersetzt, man mittels des Dampfes schnell und mit weniger Kosten einige Scheffel Kartoffeln oder Wurzeln aller Art kochen kann, die man auf das Geflecht aufhäuft und mit einem Faß bedeckt, und zwar für Menschen ebensogut wie für Vieh, und all dies könnte in sechsmal weniger Zeit und mit sechsmal weniger Holz geschehen, als es braucht, um einen Kessel vom Gehalt eines Hektoliters ins Sieden zu bringen.

Ich glaube, daß dieser einfache Apparat in jedem größeren Haushalt, sei es in der Stadt, sei es auf dem Lande, wichtig werden könnte, deshalb habe ich ihn so beschrieben, daß jeder=mann ihn anwenden kann.

Endlich glaube ich auch, daß man die Dampfkraft noch nicht hinlänglich zum Hausgebrauch ausgenutzt hat, und ich hoffe, daß das Vereinsblatt der Ermutigungsgesellschaft eines Tags den Landbauern beweisen wird, daß ich mich weiter damit be=schäftigt habe.

P. S. Ich erzählte eines Tags, als wir in einem Komitee von Professoren Rue de la Paix Nr. 14 beisammen saßen, die wahrhafte Geschichte vom Steinbutt im Dampf. Als ich geendet hatte, wendete sich mein Nachbar zur Linken zu mir und sagte mit einer Art Vorwurf: „War ich denn nicht dabei, habe ich nicht ebensogut wie die anderen meine Meinung ab=gegeben?“ „Gewiß,“ antwortete ich, „Sie saßen neben dem Pfarrer, und ohne es Ihnen vorwerfen zu wollen, haben Sie auch ein gehöriges Stück genommen. Glauben Sie nicht, daß . . .“

Der Reklamierende war Herr Lorrain, ein ausgezeichnete Kenner, ein ebenso kluger als vorsichtiger Finanzmann, der sich in dem Hafen vor Anker gelegt hat, um desto sicherer die Wir=kungen des Sturmes beurteilen zu können, und dessen Namen daher aus mehrfachen Gründen der Nennung wert ist.

10. Verschiedene Stärkungsmittel, vom Professor erfunden.

Für die in der fünfundzwanzigten
Betrachtung angegebenen Fälle.

A.

Nehmt sechs dicke Zwiebeln, drei gelbe Rübschen, eine Handvoll Peterzilie, hackt alles zusammen, und tut es in eine Kasserolle,

um es mit einem Stück frischer Butter zu erhitzen und ganz gelind zu rösten.

Wenn die Mischung gut ist, so tut hinzu 6 Unzen Kandiszucker, 20 Gran gestoßenen Ambra, eine geröstete Brotschnitte und 3 Flaschen Wasser. Laßt das Ganze drei Viertelstunden kochen und gebt von Zeit zu Zeit etwas Wasser zu, um den Kochverlust zu ersetzen, so daß immer drei Flaschen Flüssigkeit vorhanden sind.

Während dies geschieht, schlachtet und rupft man einen alten Hahn, nimmt ihn aus und zerstückt Fleisch und Knochen in einem Mörser mit einem eisernen Stößel; zugleich hackt man zwei Pfund ausgesuchtes Ochsenfleisch sehr fein.

Dann mengt man die beiden Fleischsorten und tut hinlänglich Salz und Pfeffer hinzu.

Man tut das Ganze in eine Pfanne auf lebhaftes Feuer, damit es sich schnell durchwärmt, und wirft von Zeit zu Zeit etwas frische Butter darauf, um die Mischung rösten zu können, ohne daß sie anhängt.

Wenn es etwas gebräunt ist, schüttet man die Brühe darüber, welche in der ersten Pfanne ist, und zwar langsam und nach und nach. Wenn alles darin ist, läßt man es lebhaft während drei Viertelstunden kochen, indem man von Zeit zu Zeit warmes Wasser nachgießt, um immer die nämliche Menge von Flüssigkeit zu erhalten.

Die Operation ist nach dieser Zeit vollendet, und man hat einen Trank, der jedesmal sicher wirkt, wenn der Kranke durch eine der früher angegebenen Ursachen zwar erschöpft ist, aber noch einen guten Magen hat. Man gibt beim Gebrauch während des ersten Tages alle drei Stunden eine Tasse bis zur Schlafenszeit, an den folgenden Tagen nur eine Tasse morgens und abends, bis die drei Flaschen geleert sind. Der Kranke befolgt dabei eine leichte aber nährrende Diät, wie z. B. Hühnerschentel, Fische, süße

Früchte und Eingemachtes. Man braucht fast niemals eine zweite Auflage zu bereiten. Am vierten Tage kann man seine gewöhnlichen Geschäfte wieder aufnehmen und sich bestreben, künftighin vernünftiger zu sein, wenn dies überhaupt möglich ist.

Wenn man den Ambra und den Kandiszucker wegläßt, so kann man auf diese Weise eine außerordentlich schmackhafte Suppe bereiten, die Kennern vorgesezt werden kann.

Man kann auch den alten Hahn durch vier alte Rebhühner und das Rindfleisch durch ein Stück Schöpfenteule ersetzen, die Zubereitung wird nicht minder wirksam und angenehm sein.

Die Methode, das Fleisch zu hacken und etwas zu rösten, bevor man die Brühe daran gibt, kann in allen Fällen angewendet werden, wo man Eile hat. Sie beruht darauf, daß das so behandelte Fleisch weit mehr Wärme in sich aufnimmt, als wenn es im Wasser läge. Man kann also jedesmal davon Gebrauch machen, wenn man schnell eine gute Fleischbrühe nötig hat, ohne fünf bis sechs Stunden warten zu müssen, was besonders auf dem Lande vorkommen kann. Diejenigen, die von dieser Methode Gebrauch machen, sollen natürlich auch den Professor loben.

B.

Alle Welt sollte wissen, daß Ambra als Niesstoff zwar den Laien schädlich werden kann, die schwache Nerven haben, daß er aber, innerlich gebraucht, außerordentlich stärkt und fröhlich macht. Unsere Voreltern brauchten ihn viel in der Küche und befanden sich nicht schlecht dabei.

Man sagt mir, daß der Marschall von Richelieu, glorreichen Andenkens, gewöhnlich Ambratäfelchen kaute, und was mich betrifft, so tue ich, wenn ich einen Tag habe, wo die Schwere des Alters sich spüren läßt, wo man mühselig denkt und von einer unbekanntten Gewalt niedergedrückt wird, in eine große

Tasse Schokolade ein etwa bohnen großes Stück Ambra mit Zucker gestoßen, und ich befinde mich danach vortrefflich. Die Lebenstätigkeit wird durch dieses Stärkungsmittel erleichtert, die Denkfähigkeit angeregt, und ich spüre nicht jene Schlaflosigkeit, welche die unausweichliche Wirkung einer Tasse schwarzen Kaffees wäre, die ich etwa zu demselben Zwecke nähme.

C.

Das Stärkungsmittel A. ist für robuste und entschlossene Leute sowie überhaupt für diejenigen bestimmt, die sich durch Tätigkeit erschöpfen.

Ich habe gelegentlich ein anderes zusammengesetzt, das weit besser schmeckt und sanfter wirkt, und das ich für die schwachen Temperamente, die unentschlossenen Charaktere, kurz für Leute bestimme, die leicht erschöpft sind. Hier ist es.

Nehmt ein Kalbsknie von wenigstens zwei Pfund, spaltet es der Länge nach in vier Teile, Fleisch und Knochen, röstet es ein wenig mit vier in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und einer Handvoll Brunnenkresse, und wenn es bald gar ist, so gießt drei Flaschen Wasser darauf und laßt es zwei Stunden lang kochen unter steter Ersetzung des Verlustes. Man hat dann eine sehr gute Kalbfleischbrühe, die man mäßig salzt und pfeffert. Dann zerflößt man drei alte Tauben und 25 lebende Krebse, jedes für sich, man mischt das Ganze, um es etwas zu rösten, wie in Dr. A., und wenn die Hitze die Mischung durchdrungen hat und diese zu rösten beginnt, schüttet man die Fleischbrühe darüber und läßt eine Stunde lebhaft kochen. Man seihet diese starke Fleischbrühe durch und nimmt davon morgens und abends, am besten des Morgens zwei Stunden vor dem Frühstück. Es ist eine delikate Suppe.

Ich wurde zu diesem Stärkungstrank durch ein paar Literaten inspiriert, die Zutrauen zu mir faßten, weil sie mich in behäbigem

Stand sahen und deshalb, wie sie sagten, zu meiner Einsicht ihre Zuflucht nahmen.

Sie haben den Trank gebraucht und es nicht bereut. Der Dichter, der elegisch war, ist romantisch geworden. Die Dame, die nur einen blassen Roman mit unglücklicher Katastrophe hervorgebracht hatte, hat einen zweiten, weit besseren geschrieben, der mit einer hübschen, guten Heirat endet. Die zeugende Kraft wurde, wie man sieht, im einen wie im anderen Fall bedeutend erhöht, und ich glaube mit gutem Gewissen mich dessen einigermaßen rühmen zu können.

11. Ein Huhn aus der Bresse.

An einem der ersten Januartage des Jahres 1825 hatten zwei junge Ehegatten, Herr und Frau von Bersy, einem großen Austernfrühstück „mit Stiefeln und Sporen“ beigewohnt. Man weiß, was das sagen will.

Frühstücke solcher Art sind reizend, weil meist sehr leckere Speisen aufgetragen werden und gewöhnlich große Fröhlichkeit herrscht, aber sie haben den Nachteil, daß sie den ganzen Tag verderben. Das geschah auch bei dieser Gelegenheit. Beide Gatten setzten sich zur Essenszeit zu Tisch, aber nur zum Schein. Die gnädige Frau aß ein wenig Suppe, der gnädige Herr trank ein Glas Wein mit Wasser, einige Freunde kamen, man machte eine Partie Whist, der Abend ging vorüber, und die beiden Gatten gingen in demselben Bett schlafen.

Herr von Bersy wachte um 2 Uhr morgens auf; ihm war übel zumute, er gähnte und drehte sich so sehr herum, daß seine Frau unruhig wurde und ihn fragte, ob er krank sei. „Nein, meine Liebe, aber es kommt mir vor, als hätte ich Hunger, und ich dachte an jenes prächtige weiße Huhn von der Bresse, das man uns beim Essen vorsetzte und das wir beide nicht einmal angerührt haben.“ „Wenn ich offen sein soll,“ sagte seine Frau,

„So gestehe ich, daß ich auch Hunger habe, und da Dir das Huhn eingefallen ist, so wollen wir's holen lassen und essen.“
„Welche Torheit, das ganze Haus schläft, man wird sich über uns lustig machen.“ „Wenn das ganze Haus schläft, so wird es auch aufwachen können, und man wird sich nicht über uns lustig machen, weil man nichts davon erfahren wird. Wer weiß, ob nicht eins von uns beiden bis morgen Hungers stirbt, und das will ich nicht riskieren. Ich will der Justine schellen.“
Gesagt, getan. Man weckte die Kammerjungfer, die gut zu Nacht gegessen hatte und so fest schlief, wie man mit 19 Jahren schläft, wenn einen die Liebe nicht quält — *a pierna tendida*.
Sie kam, ganz in Unordnung, mit dicken Augen, gähnte und setzte sich, indem sie die Arme streckte.

Das Leichteste war getan, aber nun handelte es sich darum, die Köchin zu wecken, und das war keine kleine Sache. Sie war vom ersten Rang und entsetzlich hartnäckig, sie grommelte, knurrte, wieherte, brüllte, aber endlich stand sie auf, und ihr ungeheurer Umfang begann sich in Bewegung zu setzen.

Unterdessen hatte Frau von Bersy eine Nachtjacke angezogen, ihr Mann hatte sich so gut als möglich zugerichtet, Justine ein Tischtuch über das Bett gebreitet und das Nötige zu diesem improvisierten Mahl herbeigebracht.

Nach diesen Vorbereitungen erschien das Huhn, das augenblicklich zerlegt und unbarmherzig verschlungen wurde.

Nach diesem ersten Gang teilten sich die Gatten eine dicke Birne von St. Germain und aßen etwas Eingemachtes von Drangen.

Eine Flasche Graves war in den Zwischenakten bis auf den Grund geleert worden, und mehrmals hatten sich die beiden in verschiedener Weise versichert, daß sie niemals angenehmer gespeist hätten. Das Mahl endete indessen, denn alles findet sein

Ende auf dieser Welt. Justine nahm das Gedeck weg, stellte die Beweisstücke beiseite und ging wieder schlafen, der eheliche Vorhang aber schloß sich über den Gatten.

Am anderen Morgen hatte Frau von Bersy nichts Eiligeres zu tun, als zu ihrer Freundin Frau von Franval zu gehen und ihr die ganze Geschichte zu erzählen; diese schwieg natürlich nicht, und so wurde die Welt mit der Sache bekannt.

Frau von Franval pflegte hinzuzufügen, daß Frau von Bersy bei Beendigung ihrer Erzählung zweimal gehustet habe und ganz rot geworden sei.

12. Der Fasan.

Der Fasan ist ein Rätsel, dessen Auflösung nur den Kennern bekannt ist. Sie allein können ihn in seiner ganzen Güte würdigen.

Jede Substanz hat ihren Höhepunkt der Eßbarkeit. Einige haben ihn schon vor ihrer vollständigen Entwicklung, wie die Kapern, der Spargel, die grauen Rebhühner und die Tauben, andere erhalten ihn im Augenblick der größtmöglichen Vollkommenheit ihres Lebens, wie die Melonen, die meisten Früchte, das Schaf, der Dohse, das Reh, das rote Rebhuhn, noch andere im Augenblick, wo ihre Zersetzung beginnt, wie die Nispeln, die Schnepfe und ganz besonders der Fasan.

Wenn dieser edle Vogel während der ersten drei Tage nach seinem Tode gegessen wird, so hat er gar nichts Ausgezeichnetes, er ist weder so zart wie ein Kapau noch so aromatisch wie eine Wachtel.

Aber im günstigen Augenblick verzehrt, hat er ein großartig zartes und sehr geschmackvolles Fleisch, das zugleich dem Hofgeflügel und dem Wild gleicht. Dieser wünschenswerte Punkt tritt in dem Augenblick ein, wo der Fasan sich zu zersetzen beginnt, dann entwickelt sich sein Aroma aus einem fettigen Öl, das

zu seiner Ausbildung einiger Gärung bedurfte, etwa wie das Kaffeeöl, das sich erst beim Rösten entwickelt. Dieser Augenblick wird den Sinnen der Laien durch einen leichten Geruch und durch eine Veränderung der Bauchfarbe des Vogels angezeigt, aber die Kenner erraten ihn instinktmäßig durch dieselbe Inspiration, durch welche z. B. ein geschickter Bratkünstler beim ersten Blick entscheidet, ob man einen Vogel vom Bratspieß nehmen oder noch einigemal herumdrehen soll.

Erst wenn der Fasan auf diesem Punkt angelangt ist, und zwar erst dann, rupft und spickt man ihn sorgfältig, indem man möglichst frischen und festen Speck wählt.

Es ist durchaus nicht gleichgültig, ob man den Fasan früher rupft. Wohlgeleitete Versuche haben bewiesen, daß frischgerupfte Fasane bei weitem nicht so aromatisch sind wie die, welche ihre Federn behielten, sei es nun, daß die Berührung mit der Luft den Stickstoff einigermaßen angreift, sei es, daß ein Teil der Säfte, welche die Federn ernähren, aufgesaugt wird und den Geschmack des Fleisches hebt.

Wenn der Vogel so zubereitet ist, handelt es sich darum, ihn zu füllen, was auf folgende Art geschieht:

Man nimmt zwei Schnepfen, entfernt die Knochen und weidet sie aus, worauf man sie in zwei Teile schneidet, einerseits das Fleisch, andererseits Leber und Därme.

Man nimmt das Fleisch und macht eine Füllung davon, indem man es mit in Dampf gekochtem Ochsenmark, etwas geraspeltem Speck, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern und so viel guten Trüffeln zusammenhackt, um die ganze innere Höhlung des Fasans zu füllen.

Man muß dieses Füllsel so befestigen, daß es nicht ausfließt, was manchmal schwierig ist, wenn der Vogel schon etwas zerlegt ist. Doch gelingt es unter anderem ziemlich leicht mittels

einer Brotkruste, die man mit einem leinenen Bande festbindet, um die Öffnung zu schließen.

Man bereitet eine Brotkruste zu, die den auf den Rücken gelegten Fasan um zwei Zoll jederseits überragt, dann nimmt man die Lebern und Eingeweide der Schnepfen und mörsert sie mit zwei großen Trüffeln, einer Sardelle, etwas geraspeltem Speck und einem hinreichenden Stück frischer Butter.

Man breitet diesen Brei gleichmäßig auf die Brotschnitte aus und legt sie unter den wie oben bereiteten Fasan, so daß sie gänzlich von der Sauce durchdrungen wird, die beim Braten abträufelt.

Wenn der Fasan gebraten ist, serviert man ihn mit Anmut auf der Brotschnitte liegend, man umgibt ihn mit bitteren Orangen und kann über die Folgen ruhig sein.

Diese Schüssel von äußerstem Wohlgeschmack muß vorzugsweise mit Weinen aus Hochburgund begossen werden. Ich habe diese Wahrheit aus einer langen Reihe von Beobachtungen abgeleitet, die mich mehr Arbeit gekostet haben als eine Logarithmentafel.

Ein so zubereiteter Fasan wäre würdig, Engeln vorgesetzt zu werden, wenn sie noch, wie zu Loths Zeiten, auf der Erde reisten.

Was soll ich sagen? Der Versuch ist gemacht worden. Ein so gefüllter Fasan wurde unter meinen Augen durch den würdigen Koch Picard auf Schloß La Grange bei meiner lieblichen Freundin Frau von Bille-Plaine zubereitet und vom Haushofmeister Louis im Prozessionschritt auf die Tafel gebracht. Man untersuchte ihn ebenso aufmerksam wie einen Hut von Madame Herbault, man kostete ihn aufmerksam, und während dieser gelehrten Untersuchung glänzten die Augen der Damen wie Sterne, ihre Lippen glichen Korallen und ihr Antlitz war in Extase. (Man sehe die gastronomischen Probierstücke.)

Ich habe noch mehr getan; ich habe einen solchen Fasan einem Komitee von Richtern des höchsten Gerichtshofes vorgesetzt, die zuweilen die Toga des Senators abzulegen wissen, und denen ich ohne Mühe begreiflich machte, daß gutes Essen eine natürliche Entschädigung für die Langeweile der Sitzung ist. Nach schicklicher Untersuchung tat der Älteste mit ernster Stimme den Ausspruch: „Exzellent“. Alle Köpfe neigten sich zum Zeichen der Beistimmung, und das Urteil wurde einstimmig gefaßt.

Während der Beratung beobachtete ich, daß die Nasen dieser ehrwürdigen Männer sehr merklich durch Geruchsreize bewegt wurden, daß ihre hohen Stirnen sich in friedlicher Heiterkeit entrunzelten, und daß ihr wahrheitsliebender Mund etwas Jubelndes hatte, das einem halben Lächeln glich.

Diese Wirkungen beruhen übrigens in der Natur der Dinge. Wenn der Fasan, der schon an und für sich etwas Vortreffliches ist, in der angegebenen Weise zubereitet wird, tränkt er sich von außen mit dem schmackhaften Fett des röstenden Specks, von innen aber nimmt er die Riechgase auf, die den Schnepfen und den Trüffeln entströmen. Die schon so reich bereitete Brotkruste enthält noch obendrein die dreifach kombinierten Säfte, die von dem bratenden Vogel abträufeln.

Kein Atom von all den guten hier vereinigten Dingen entgeht auf diese Weise der Würdigung, und deshalb ist auch diese Schüssel vortrefflich genug, um auf den erhabensten Tafeln zu erscheinen.

Parve, nec invideo, sine me liber ibis in aulam.

(Ohne mich wirst du zu Hof, mein Büchlein, geh'n, und ich gönne dir's.)

13. Gastronomische Gewerbe der Emigrierten.

Ich habe in einem früheren Kapitel die ungemeinen Vorteile auseinandergesetzt, die Frankreich im Jahre 1815 aus der Feinschmeckerei zog. Den Emigrierten war diese allgemeine Neigung

nicht minder nützlich, und diejenigen, die einige Talente für die Kochkunst hatten, fanden darin wertvolle Hilfsquellen.

Bei meiner Durchreise durch Boston lehrte ich den Speisewirt Julien die Zubereitung von Nühreiern mit Käse. Diese den Amerikanern ganz neue Speise kam so sehr in Aufnahme, daß er sich zu Dank verpflichtet glaubte und mir nach New York das Hinterteil von einem jener prächtigen kleinen Rehe schickte, wie man sie im Winter aus Kanada bekommt, welches von einem gewählten Komitee, das ich bei dieser Gelegenheit einlud, als ausgezeichnet befunden wurde.

Der Hauptmann Collet verdiente in den Jahren 1794 und 1795 in New York sehr viel Geld, indem er für die Einwohner dieser Handelsstadt Eis und Konfekt bereitete.

Die Frauen namentlich wurden nicht müde, sich an dem ihnen neuen Genuß zu legen, und nichts war unterhaltender, als die Mienen zu beobachten, wenn sie zum erstenmal davon kosteten. Sie konnten gar nicht begreifen, wie man das Eis bei einer Hitze von 26° R so kalt erhalten könne.

Bei meiner Durchreise durch Cöln fand ich einen Edelmann aus der Bretagne, der Speisewirt geworden war und sich sehr wohl dabei befand, und so könnte ich diese Beispiele ins Unendliche vermehren, aber ich will lieber die seltsame Geschichte eines Franzosen erzählen, der sich in London durch seine Geschicklichkeit im Salatmachen ein Vermögen erwarb.

Er war aus dem Süden und hieß, wenn ich nicht irre, d'Au-
bignac oder d'Albignac.

Obgleich sein Einkommen durch den schlechten Zustand seiner Finanzen sehr beschränkt war, speiste er doch eines Tags in einer der berühmtesten Tavernen Londons. Er huldigte, wie viele andere, der Meinung, daß man bei einer einzigen Schüssel zu Mittag essen könne, wenn sie nur gut sei.

Während er ein saftiges Roastbeef verzehrte, speisten fünf oder sechs junge Dandies aus den höchsten Familien an einem benachbarten Tisch; einer von ihnen erhob sich, kam zu ihm heran und sagte mit vieler Höflichkeit: „Herr Franzose, man sagt, Ihre Nation verstehe den Salat ausgezeichnet zu bereiten; möchten Sie wohl so gefällig sein, uns einen anzumachen?“

D'Albignac sagte nach einigem Zögern zu, verlangte alles, was er für nötig hielt, um das erwartete Meisterstück fertig zu bringen, wendete alle Sorgfalt an, und es gelang ihm ausgezeichnet.

Während er arbeitete, antwortete er freimütig auf die Fragen, die man ihm über seine gegenwärtige Lage stellte, sagte, er sei Flüchtling, und gestand nicht ohne einiges Erröten, daß er von der englischen Regierung eine Unterstützung erhalte, was ohne Zweifel einen der jungen Leute bewog, ihm eine Note von 5 Pfund Sterling in die Hand zu drücken, die er nach leichtem Widerstreben annahm.

Er hatte seine Adresse angegeben, und einige Zeit nachher wurde er nur mäßig durch einen Brief überrascht, in dem man ihn mit den ehrbarsten Ausdrücken bat, in eines der schönsten Hotels von Grosvenor Square zu kommen und dort einen Salat zuzubereiten.

D'Albignac, der einen dauernden Vorteil vorauszusehen begann, zauderte keinen Augenblick, stellte sich pünktlich ein, mit einigen neuen Würzen versehen, die er für zweckmäßig hielt, um seinem Werk den höchsten Grad von Vollkommenheit zu geben. Er hatte Zeit gehabt, an seine Aufgabe zu denken. Sein Werk gelang ihm abermals, und er erhielt diesmal eine solche Gratifikation, daß er sie nicht hätte zurückweisen können, ohne sich zu schaden.

Die jungen Leute, denen er zuerst gefällig gewesen, hatten, wie man leicht erraten kann, die Güte dieses Salats bis zur Über-

treibung gelobt. Die zweite Gesellschaft machte noch mehr Aufhebens, so daß sich der Ruf d'Albignacs schnell ausbreitete. Man nannte ihn den fashionablen Salatmacher, und in diesem nach Neuem begierigen Lande wollte die elegante Welt der Hauptstadt der Vereinigten Königreiche bald für einen von dem französischen Edelmann gemachten Salat sterben. (I die for it, ich sterbe dafür, ist die gebräuchliche Redensart.)

Was eine Nonne wünscht, brennt aus dem Dach hinaus;
Englischer Weiber Blut hält auch kein Teufel aus.

D'Albignac benutzte als geistreicher Mann die Modesucht, deren Gegenstand er war. Er hatte bald ein Fuhrwerk, um schneller an die verschiedenen Orte zu kommen, wohin er gerufen wurde, und einen Bedienten, der in einem Mahagonikästchen alle Ingredienzien trug, deren er zu bedürfen glaubte, wie z. B. verschiedene Essigsorten, Öle mit oder ohne Fruchtgeschmack, Soy, Kaviar, Trüffeln, Anchovis, Catchup, Bratensauce und Eidotter, die man zur Mayonnaise nötig hat.

Später ließ er solche Kistchen fabrizieren, die er vollkommen ausstattete und zu Hunderten verkaufte.

Kurz, es gelang ihm durch genaue und fluge Verfolgung seiner Vorteile, ein Vermögen von mehr als 80000 Frank zu erwerben, mit dem er sich nach Frankreich zurückzog, als die Zeiten besser wurden.

In sein Vaterland zurückgekehrt, suchte er nicht auf dem Pariser Pflaster zu glänzen, sondern beschäftigte sich mit seiner Zukunft. Er legte 60000 Frank in Staatspapieren an, die damals auf 50 Proz. standen, und kaufte für 20000 Frank ein kleines Rittergut im Limousin, wo er wahrscheinlich noch glücklich und zufrieden lebt, weil er seine Wünsche zu begrenzen wußte.

Diese Einzelheiten wurden mir seinerzeit durch einen meiner Freunde mitgeteilt, der d'Albignac in London gekannt und ihn später auf seiner Durchreise durch Paris wiedergesehen hatte.

14. Andere Erinnerungen aus der Emigration.

Der Weber.

Herr Kostaing und ich befanden uns im Jahr 1794 in der Schweiz, wo wir dem Unglück mit Heiterkeit zu begegnen suchten und dem Vaterland, das uns verfolgte, unsere Liebe bewahrten.

Wir kamen nach Mondon, wo ich Verwandte hatte, und wurden von der Familie Trolliet mit so viel Wohlwollen empfangen, daß mir das Andenken daran stets teuer ist.

Diese Familie, eine der ältesten im Lande, ist heutzutage ausgestorben, denn der letzte Vogt hinterließ nur eine Tochter, die selbst keinen Knaben hatte.

Man zeigte mir in dieser Stadt einen jungen französischen Offizier, der als Weber arbeitete. Er war auf folgende Weise dazu gekommen.

Dieser junge Mann aus sehr guter Familie reiste durch Mondon, um sich zur Armee von Condé zu begeben. Er saß bei Tisch neben einem alten Mann, der eines jener zugleich ernsthaften und doch lebhaften Gesichter hatte, wie sie die Maler den Genossen Wilhelm Tells zu geben pflegen.

Man unterhielt sich beim Dessert; der junge Mann verheimlichte nicht seine Lage, und sein Nachbar bezeugte ihm vieles Interesse. Er beklagte ihn, daß er in so jungendlichem Alter allem, was er geliebt, entsagen müsse, und machte ihm bemerklich, wie richtig Rousseaus Grundsatz sei, der wollte, daß jeder Mensch ein Handwerk kenne, womit er sich im Notfall ernähren könne. Der alte Mann sagte, er sei Weber, ein kinderloser Witwer und mit seinem Schicksal zufrieden.

Hiermit endete die Unterhaltung. Am anderen Morgen reiste der Offizier ab und war bald darauf in die Condésche Armee eingereicht. Aber alles, was sich sowohl in als außer dieser

Armee zutrug, ließ ihn leicht einsehen, daß dies nicht die Pforte sei, durch die er nach Frankreich zurückkehren könne. Bald trafen ihn auch einige jener Unannehmlichkeiten, denen diejenigen, die keine anderen Titel als den Eifer für die königliche Sache befaßen, zuweilen ausgesetzt waren, und noch später erlitt er eine Zurücksetzung oder dergleichen, die ihm ein schreiendes Unrecht schien.

Er erinnerte sich an das Gespräch mit dem Weber, dachte einige Zeit darüber nach, entschloß sich, verließ die Armee, ging nach Mondon und bat den Weber, ihn als Lehrling anzunehmen. „Ich will die Gelegenheit, eine gute Handlung zu begehcn, nicht vorübergehen lassen,“ sagte ihm der Greis. „Sie essen mit mir; — ich verstehe nur ein Ding, und das werde ich Sie lehren; ich habe nur ein Bett, Sie sollen es teilen; Sie werden so ein Jahr lang lernen und nachher für Ihre eigene Rechnung arbeiten und in diesem Lande, wo die Arbeit geehrt und geschätzt wird, glücklich leben.“

Der Offizier machte sich am anderen Tag ans Werk, und es gelang ihm so gut, daß sein Meister ihm nach sechs Monaten erklärte, er könne ihn nichts mehr lehren, er betrachte sich als bezahlt für die Mühe, die er sich mit ihm gegeben, und künftighin werde seine ganze Arbeit ihm allein zugute kommen. Als ich durch Mondon kam, hatte sich der junge Handwerker schon Geld genug verdient, um einen Webstuhl und ein Bett zu kaufen. Er arbeitete mit merkwürdigem Fleiß, und man interessierte sich so für ihn, daß die ersten Häuser der Stadt sich eingerichtet hatten, um ihn abwechselnd Sonntags zum Mittagessen einzuladen.

An diesem Tag zog er seine Uniform an und nahm seinen Rang in der Gesellschaft wieder ein, und da er sehr liebenswürdig und unterrichtet war, liebte und feierte ihn alle Welt. Montags aber wurde er wieder Weber, und auf diese Weise

und bei dieser Abwechslung schien er gar nicht unzufrieden mit seinem Schicksal.

Der Hungrige.

Ich kann an dieses Bild der Vorteile eines Handwerkers ein ganz entgegengesetztes anreihen.

In Lausanne traf ich einen Flüchtling aus Lyon, einen großen hübschen Mann, der, um nur nicht arbeiten zu müssen, nur zweimal wöchentlich aß. Er wäre mit dem schönsten Anstand von der Welt Hungers gestorben, wenn ein braver Kaufmann aus der Stadt ihm nicht einen Kredit bei einem Speisewirt eröffnet hätte, damit er dort allwöchentlich Sonntags und Mittwochs zu Mittag essen könne. Der Flüchtling kam am bestimmten Tag, stopfte sich bis zur Kehle voll und ging fort, nachdem er ein großes Stück Brot in die Tasche gesteckt; so war es ausgemacht.

Er schonte so viel als möglich diese überschüssige Provision, trank Wasser, wenn ihn der Magen schmerzte, lag größtenteils zu Bett in einer Träumerei, die ihr Angenehmes hatte, und schleppte sich so bis zum nächsten Essen hin.

So lebte er schon drei Monate, als ich ihn sah. Er war nicht gerade krank, aber in seiner ganzen Person zeigte sich eine solche Mattigkeit, sein Gesicht war so in die Länge gezogen, und zwischen seinen Ohren und seiner Nase lag ein so hippokratischer Zug, daß es einem weh tat, ihn anzusehen.

Ich wunderte mich, daß er sich solchen Leiden ergab, statt etwas arbeiten zu wollen, und lud ihn zum Essen in meinen Gasthof ein, wo er entsetzlich einhieb. Aber ich lud ihn nicht zum zweiten Male ein, weil ich will, daß man sich gegen das Unglück steife und, wenn nötig, jenen Ausspruch befolge, der für das Menschengeschlecht erlassen ist: Du sollst arbeiten!

Der silberne Löwe.

Wie trefflich speisten wir doch damals in Lausanne im „Silbernen Löwen“!

Für 15 Wagen (1 Gulden) hatten wir drei vollständige Gänge, wo unter anderem das treffliche Wildbret der benachbarten Berge und die ausgezeichneten Fische aus dem Genfersee erschienen. Wir begossen dies alles mit einem leichten weißen Wein, klar wie Bergkrystall, der einen Wassercheuen hätte trinken machen, und von dem wir so viel trinken konnten, als wir wollten.

Oben am Tisch saß ein Domherr aus Paris — möge er noch leben! —, der da wie zu Haus war, und vor den der Kellner stets die besten Schüsseln setzte.

Er tat mir die Ehre an, mich auszuzeichnen und mich als Adjutanten an seine Seite zu berufen; aber ich zog nicht lange aus dieser Stelle Vorteil. Die Ereignisse rissen mich fort, und ich ging in die Vereinigten Staaten, wo ich eine Freistatt, Arbeit und Ruhe fand.

Aufenthalt in Amerika.

Schlacht.

Ich schliesse dieses Kapitel mit der Erzählung einer Begebenheit aus meinem Leben, die beweist, daß nichts in dieser Welt sicher ist, und daß das Unglück uns in dem Augenblick überraschen kann, wo wir am wenigsten daran denken.

Ich reiste nach Frankreich. Ich verließ die Vereinigten Staaten nach dreijährigem Aufenthalt und hatte mich dort so wohl befunden, daß alles, was ich von dem Himmel, der mich erhört hat, in jenen Augenblicken der Rührung verlangte, die der Abreise vorhergehen, war, ich möchte in der Alten Welt nicht unglücklicher sein, als ich es in der Neuen gewesen.

Ich verdankte dieses Glück namentlich dem Umstand, daß ich sogleich nach meiner Ankunft unter den Amerikanern sprach wie sie*), mich kleidete wie sie, mich wohl hütete, witziger zu sein als sie, und alles vortrefflich fand, was sie taten. Ich bezahlte so die Gastfreundschaft, die ich bei ihnen fand, durch eine Nachgiebigkeit, die ich nötig glaubte, und die ich allen anrate, die sich in gleicher Lage befinden mögen.

Ich verließ also in aller Ruhe ein Land, wo ich mit jedermann in Frieden gelebt hatte, und es gab in der ganzen Welt keinen Zweifüßler ohne Federn, der mehr als ich in diesem Augenblick von Nächstenliebe erfüllt war, als plötzlich ein Ereignis eintrat, ganz unabhängig von meinem Willen, aber geeignet, mich in tragische Begebenheiten zu verwickeln.

Ich war auf dem Paketboot, das von New York nach Philadelphia ging, und man muß wissen, daß, um diese Reise sicher und gut zu machen, man den Augenblick benutzen muß, wo die Ebbe beginnt.

Das Meer stand eben, d. h. es war im Begriff abzunehmen, und der Augenblick der Abreise war gekommen, ohne daß jedoch Anstalten zum Lichten der Anker getroffen worden wären. Es waren viele Franzosen auf dem Schiff, unter anderen ein Herr Gautier, der jetzt wohl noch in Paris sein muß, ein braver Junge, der sich ruiniert hat, indem er über seine Kräfte hinaus das Haus ausbauen wollte, das die südwestliche Ecke des Finanzministeriums bildet.

*) Ich speiste eines Tags neben einem Kreolen, der seit zwei Jahren in New York wohnte und nicht Englisch genug konnte, um auch nur ein Stück Brot zu verlangen. Als ich ihm meine Verwunderung darüber bezeugte, sagte er, mit den Achseln zuckend: Pah! Glauben Sie denn, ich wolle mir die Mühe geben, die Sprache eines so grämlichen Volkes zu lernen?

Die Ursache der Zögerung war bald bekannt. Man erwartete noch zwei mitreisende Amerikaner, die nicht kommen wollten, was uns der Gefahr aussetzte, von der Ebbe überrascht zu werden und doppelt so viel Zeit zur Überfahrt zu brauchen, denn das Meer wartet auf niemanden.

Deshalb allgemeines Murren, besonders von seiten der Franzosen, die weit leidenschaftlicher sind als die Bewohner der jenseitigen Küste des Ozeans.

Ich mischte mich nicht nur nicht darein, sondern bemerkte es kaum, denn das Herz war mir schwer, und ich dachte an das Schicksal, das mich in Frankreich erwartete; ich bekümmerte mich also nicht weiter um das, was vorging.

Aber bald hörte ich einen klatschenden Schall und sah, daß Gautier einem Amerikaner eine Dhrfeige gegeben hatte, die ein Nashorn hätte niederschmettern können.

Diese Gewalttat brachte eine unbeschreibliche Verwirrung hervor; die Worte „Franzosen“ und „Amerikaner“ kreuzten sich, der Streit nahm eine nationale Färbung an, und es war die Rede davon, uns sämtlich ins Wasser zu werfen, was einigermaßen Schwierigkeit gehabt hätte, denn wir waren acht gegen elf.

Ich war vielleicht meinem Äußeren zufolge derjenige, der am meisten Widerstand gegen das Überbordwerfen geleistet hätte, denn ich bin breitschultrig, groß und war damals nur 39 Jahr alt. Aus diesem Grunde schickte man mir auch ohne Zweifel den stattlichsten Krieger der feindlichen Truppe entgegen, der mir gegenüber eine Angriffsstellung einnahm.

Er war groß wie ein Kirchturm, verhältnismäßig dick, aber als ich ihn mit einem Blick ansah, der bis aufs Mark ging, bemerkte ich wohl, daß er lymphatischen Temperaments sei, gedunsenes Gesicht, leblose Augen, einen kleinen Kopf und Weiberbeine hatte.

Mens non agitat molem (kein Geist bewegt diese Masse), sagte ich zu mir selbst. Wir wollen sehen, was er hält, und dann sterben, wenn's sein muß. Dann hielt ich wörtlich folgende Anrede in der Weise der homerischen Helden.

«Do you believe to bully me? you damned rogue. By God! it will not be so . . ., and I'll overboard you like a dead cat . . . If I find you too heavy, I'll cling to you with hands, legs, teeth, nails, every thing, and if I cannot do better, we will sink together to the bottom; my life is nothing to send such a dog to hell. Now, just now . . .»

„Glaubst Du mich zu erschrecken, verfluchter Schuft? Bei Gott, das soll nicht sein . . . Ich schmeiße Dich über Bord wie eine tote Katze . . . Wenn Du zu schwer bist, so hänge ich mich mit Händen, Beinen, Zähnen, Nägeln, auf alle Weise an Dich, und wenn's nicht anders geht, sinken wir beide auf den Grund. Mein Leben gilt nichts, wenn ich einen solchen Hund zur Hölle senden kann. Jetzt, sofort . . .“

Bei diesen Worten, mit denen ohne Zweifel meine ganze Person in Übereinstimmung stand, denn ich fühlte mich stark wie Herkules, wurde mein Mann um einen Zoll kleiner, seine Arme sanken herab, seine Wangen fielen ein. Kurz, er gab solche Zeichen von Schrecken, daß der, der ihn herbeigebracht hatte, es bemerkte und sich zwischen uns stellte, woran er sehr wohl tat, denn ich war im Zuge, und der Bewohner der Neuen Welt hätte wohl fühlen sollen, daß Leute, die sich im Furens*) baden, hart gestählte Nerven besitzen.

*) Ein helles Flüsschen, das oberhalb Koussillon entspringt, bei Belley vorbeifließt und oberhalb Peyrieux in die Rhone mündet. Das Fleisch der Forellen, die man darin fängt, ist rosenrot und das der Hechte weiß wie Elfenbein. Gut! Gut! Gut!

Unterdessen suchte man auf dem übrigen Schiffe Frieden zu machen; die Ankunft der Erwarteten lenkte ab, man mußte unter Segel gehen, und der Tumult hörte plötzlich auf, während ich noch in Voyerstellung war.

Die Geschichte endete sogar sehr gut, denn als ich nach der Herstellung des Friedens Gautier aufsuchte, um ihn wegen seiner Lebhaftigkeit zu schelten, traf ich ihn mit dem Geohrfeigten an demselben Tisch hinter einem prächtigen Schinken und einem ellenhohen Bierkrug.

15. Das Bündel Spargel.

An einem schönen Februartag ging ich durch das Palais Royal und stellte mich einen Augenblick vor den Laden der Frau Chevet, der berühmtesten Eßwarenhändlerin in Paris, die mir immer die Ehre ihres Wohlwollens bezeugte. Ich sah ein Bündel Spargel, deren kleinster dicker war als mein Zeigefinger, und fragte nach dem Preis. „Bierzig Frank,“ antwortete Frau Chevet. — „Sie sind sehr schön, aber zu solchem Preis kann sie nur der König oder ein Fürst kaufen.“ — „Sie sind im Irrtum, solche Auswahl kommt niemals ins Schloß, man will dort Schönes, aber nichts Großartiges! Mein Spargelbündel aber verkauft sich doch, und ich will Ihnen sagen, wie.“

„Im Augenblick, wo wir sprechen, gibt es in dieser Stadt wenigstens dreihundert reiche Bankiers, Kapitalisten, Lieferanten und ähnliche Leute, die wegen Gicht, Furcht vor Schnupfen und aus anderen Gründen auf Befehl ihres Arztes zwar nicht ausgehen, aber doch essen dürfen. Sie sitzen an ihrem Kamin und grübeln darüber nach, was ihnen wohl schmecken könnte, und wenn sie recht lange gegrübelt haben, ohne zu entdecken, was sie möchten, schicken sie ihren Kammerdiener auf die Suche. Der kommt zu mir, sieht die Spargel, berichtet, und sie werden um jeden Preis gekauft. Oder ein hübsches Frauchen geht

vorbei mit ihrem Liebhaber und sagt zu ihm: „Ah, mein Lieber, die schönen Spargel, wir wollen sie kaufen, — Du weißt, meine Köchin macht die Sauce so gut.“ In einem solchen Fall darf ein Liebhaber, wie er sein muß, weder sich weigern noch feilschen. Oder es gilt eine Wette, eine Taufe oder ein plötzliches Steigen der Rente, was weiß ich, kurz, die sehr teuren Dinge werden in Paris schneller verkauft als die anderen, weil der Lauf des Lebens hier so viel außerordentliche Umstände herbeiführt, daß immer genügende Gründe zu ihrem Ankauf vorhanden sind.“

Während sie so sprach, kamen zwei dicke Engländer vorbei, die sich beim Arm führten. Sie hielten einen Augenblick an, und ihr Gesicht nahm einen Ausdruck der Bewunderung an. Der eine ließ das wunderbare Bündel einpacken, ohne nur nach dem Preis zu fragen, bezahlte es, nahm es unter den Arm und trug es fort, indem er leise das Lied piff: *God save the king.* „Da sehen Sie, lieber Herr,“ sagte lachend Frau Chevet, „einen Zufall ebenso gewöhnlich wie die anderen, und den ich noch nicht einmal erwähnt hatte.“

16. Von den Fondues.

Die Fondues stammen aus der Schweiz; sie sind eigentlich weiter nichts als Rühreier mit Käse in gewissen Verhältnissen, die Zeit und Erfahrung gelehrt haben. Ich gebe später das offizielle Rezept.

Es ist ein gesundes, schmackhaftes, appetitliches Essen, das sich schnell zubereiten läßt und deshalb immer bei der Ankunft unerwarteter Gäste bereit sein kann. Ich erwähne es übrigens hier nur für mein eigenes Vergnügen, und weil das Wort mich an eine Tatsache erinnert, die noch in dem Gedächtnis der Greise des Distrikts von Velley lebt.

Ein Herr von Madot wurde gegen Ende des 17. Jahrhunderts zum Bischof von Belley ernannt und kam, um von seinem Stuhl Besitz zu ergreifen.

Diejenigen, die seinen Empfang übernommen hatten und in seinem eigenen Palast ihn ehren wollten, hatten ein der Gelegenheit würdiges Mahl bereiten lassen und zur Feier der Ankunft Sr. Gnaden alles in Bewegung gesetzt, was die damalige Küche leisten konnte.

Unter den Zwischenspeisen glänzten gewaltige Fondues, und der Prälat bediente sich reichlich. Aber, o Überraschung! Das Ansehen täuschte ihn, und er hielt das Gericht für eine Crème, weshalb er es mit dem Löffel aß, statt die Gabel zu nehmen, die seit Urzeiten für dieses Gericht bestimmt ist.

Alle Tischgäste waren erstaunt über diese Seltsamkeit, warfen sich Blicke zu und lächelten unmerklich, indessen hielt der Respekt alle Zungen zurück, denn alles, was ein Bischof, der von Paris kommt, bei Tisch und namentlich am ersten Tag seiner Ankunft tut, muß wohlgetan sein.

Aber die Sache kam in Umlauf, und schon am nächsten Morgen begegnete man sich nicht, ohne zu fragen: „Wissen Sie schon, wie unser neuer Bischof gestern abend die Fondues gegessen hat?“ — „Jawohl weiß ich es, er hat sie mit einem Löffel gegessen, ich hab's von einem Augenzeugen.“ Die Stadt sagte es dem Lande, und nach drei Monaten wußte es der ganze Sprengel.

Das Merkwürdigste war dabei, daß diese Geschichte fast den Glauben unserer Väter erschüttert hätte. Es gab Neuerer, die für den Löffel Partei nahmen, aber sie wurden bald vergessen. Die Gabel triumphierte, und noch nach einem Jahrhundert belustigte sich einer meiner Großoheime daran und erzählte mir mit ungeheurem Gelächter, wie einst der Herr von Madot die Fondues mit dem Löffel gegessen habe.

Rezept der Fondues.

Aus den Papieren des Herrn Trolliet,
Bogt von Mondon im Kanton Bern.

Wiegt die Eier, die ihr nach der Zahl Eurer Gäste anwenden wollt.

Dann nehmt ein Stück guten Freiburger Käse, welches das Dritteil wiegt, und ein Stück Butter, welches das Sechstheil wiegt. Schlagt und rührt die Eier wohl in einer Pfanne, dann tut die Butter und dann den geraaspelten Käse hinein.

Setzt die Pfanne auf ein lebhaftes Feuer und rührt mit einer Spatel, bis die Mischung hinlänglich dick, weich und fadenziehend ist. Tut ein wenig oder gar kein Salz hinein, je nachdem der Käse mehr oder weniger alt ist, aber gehörig viel Pfeffer, der zu dieser antiken Speise notwendig gehört. Tragt auf einer gewärmten Schüssel auf, bringt den besten Wein herbei, trinkt tüchtig, und Ihr werdet Wunderdinge erleben.

17. Täuschung.

Alles war in dem Wirtshaus «Ecu de France» in Bourg in der Dresse ruhig, als, von vier Pferden gezogen, ein prächtiger Reisewagen von englischer Form daherrollte, auf dem sich namentlich zwei sehr hübsche Kammerkäschen bemerklich machten, die auf dem Kutschbock in einen großen, blau gefütterten und geränderten Scharlachschal eingewickelt saßen.

Bei diesem Anblick, der einen kleine Tagereisen machenden Lord ankündigte, lief Chicot, so hieß der Wirt, mit der Mütze in der Hand herbei, seine Frau stellte sich an der Thür auf, die Mägde brachen beinahe den Hals, indem sie über die Stiegen herabkletterten, und die Stallknechte, die auf ein gehöriges Trinkgeld rechneten, traten vor.

Man packte die Kammerjungfern ab, nicht ohne sie etwas erröthen zu machen, denn die Schwierigkeiten des Herabsteigens waren groß, und die Kutsche entleerte sich: erstens von einem dicken, kurzen Milord mit rotem Gesicht und vorspringendem Bauch; zweitens von zwei langen, bleichen rothaarigen Misses; drittens von einer Milady, die sich zwischen dem ersten und zweiten Grad der Auszehrung zu befinden schien.

Diese letztere nahm das Wort.

„Herr Wirt,“ sagte sie, „besorgen Sie gut meine Pferde. Geben Sie uns ein Zimmer zum Ausruhen und meinen Kammerjungfern eine Erquickung. Aber das Ganze darf nicht mehr als sechs Franken kosten, richten Sie sich danach.“

Kaum war diese sparsame Rede verklungen, so setzte Chicot seine Mütze wieder auf, seine Frau kehrte ins Haus zurück, und die Mägde gingen an ihre Arbeit.

Die Pferde wurden in den Stall gestellt und erhielten die Zeitung zu lesen; man zeigte den Damen ein Zimmer im ersten Stock und bot den Kammerjungfern eine Flasche ganz frisches Wasser und Gläser an.

Aber die vorausbedungenen sechs Franken wurden dennoch nur mit Naserümpfen entgegengenommen und als eine erbärmliche Entschädigung für die verursachte Unruhe und die getäuschten Hoffnungen angesehen.

18. Wunderbare Wirkungen

eines klassischen Mittagessens.

„Ach, wie unglücklich bin ich,“ sagte in traurigem Ton ein Feinschmecker vom königlichen Gerichtshof der Seine. „Ich habe meinen Koch auf meinem Landgut gelassen, wohin ich zurückkehren wollte; die Geschäfte halten mich in Paris zurück, und ich bin nun einer alten Magd überlassen, deren Kocherei mir den Magen verdirbt. Meine Frau ist mit allem zufrieden,

meine Kinder zu jung, um etwas davon zu verstehen; hartes Kochfleisch, verbrannte Braten — man bringt mich um mit Spieß und Kochtopf.“

So sprach er, während er traurigen Schrittes über den Platz Dauphine ging. Der Professor hörte zum Glück für das gemeine Wohl diese gerechten Klagen und erkannte in dem Bekümmerten einen Freund. „Sie sollen nicht sterben, mein Lieber,“ sagte er in liebeulichem Ton zu dem gequälten Richter, „Sie sollen besonders nicht an einer Krankheit sterben, die ich heilen kann. Nehmen Sie für morgen ein klassisches Mittagessen in kleiner Gesellschaft an. Nach Tisch eine Partie Pikett, die wir so anordnen, daß alle Welt sich amüsiert, und dieser Abend wird wie viele andere in das Meer der Vergangenheit versinken.“

Die Einladung wurde angenommen, die heilige Handlung ging nach allen vorgeschriebenen Gebräuchen, Gewohnheiten und Liturgien vor sich, und seit jenem Tage (23. Juni 1825) ist der Professor so glücklich, dem königlichen Gerichtshof eine seiner würdigsten Stützen erhalten zu haben.

19. Wirkungen und Gefahren der gebrannten Wasser.

Der künstliche Durst, dessen wir in der achten Betrachtung gedachten, und den gebrannte Wasser nur für den Augenblick löschen, wird mit der Zeit so heftig und andauernd, daß die Leute die Nacht nicht vorübergehen lassen können, ohne zu trinken, und das Bett verlassen müssen, um ihren Durst zu löschen.

Dieser Durst wird dann eine wirkliche Krankheit, und wenn das Individuum einmal auf diesem Punkt angelangt ist, so kann man mit Gewißheit sagen, daß es keine zwei Jahre mehr zu leben hat.

Ich reiste in Holland mit einem reichen Kaufmann aus Danzig, der seit fünfzig Jahren dort das größte Detailgeschäft in Branntwein hatte.

„Man kann in Frankreich kaum glauben,“ sagte mir dieser Patriarch, „wie bedeutend das Geschäft ist, das wir seit mehr als einem Jahrhundert von Vater zu Sohn betreiben. Ich habe aufmerksam die Arbeiter beobachtet, die zu mir kommen. Wenn sie sich ohne Rückhalt der Leidenschaft für Branntwein hingeben, die leider bei den Deutschen sehr allgemein ist, so gehen sie fast alle auf dieselbe Weise zugrunde.“

„Anfangs nehmen sie morgens nur ein kleines Glas Branntwein, und das genügt ihnen während mehrerer Jahre. Übrigens haben alle Arbeiter diese Gewohnheit, und der, welcher keinen Schnaps tränke, würde von seinen Kameraden verspottet. Dann verdoppeln sie die Dosis, d. h. sie nehmen morgens und mittags ein Gläschen. Bei diesem Sake bleiben sie zwei oder drei Jahre; dann trinken sie regelmäßig morgens, mittags und abends. Nun kommen sie bald zu allen Stunden des Tages und wollen nur noch Gewürznelkenbranntwein. Sind sie einmal auf diesem Punkt angekommen, so haben sie höchstens noch sechs Monate zu leben. Sie vertrocknen. Das Fieber ergreift sie, sie kommen ins Spital, und man sieht sie nicht mehr.“

20. Die Ritter und die Abbés.

Ich habe schon zweimal diese beiden Klassen von Feinschmeckern erwähnt, welche die Zeit vernichtet hat.

Da sie seit mehr als dreißig Jahren verschwunden sind, so hat der größte Teil der heutigen Generation sie nicht mehr gesehen. Vielleicht tauchen sie gegen Ende unseres Jahrhunderts wieder auf, aber da eine solche Erscheinung das Zusammentreffen vieler zukünftiger Zufälle erfordern würde, so glaube ich, daß

nur wenige unter der heutigen Generation von dieser Auferstehung Zeuge sein würden.

Ich muß den beiden Ständen also in meiner Eigenschaft als Sittenmaler einen letzten Pinselstrich widmen, und um dies bequemer tun zu können, entlehne ich die folgende Stelle einem Verfasser, der mir nichts verweigern darf*).

Der Titel Ritter gehörte nach Regel und Gebrauch nur Personen, die einen Orden besaßen, oder den jüngeren Söhnen großer Häuser. Viele Ritter hatten es aber vorteilhaft gefunden, sich selbst den Brudertuß zu geben (self-created), und wenn sie nur eine gute Erziehung und adeliges Aussehen besaßen, so kümmerte sich in jener sorglosen Zeit niemand darum.

Die Ritter waren meistens hübsche Männer. Sie trugen den Degen senkrecht, den Kopf hoch, die Nase im Winde, das Bein steif; sie waren Spieler, Verführer, Zänker und gehörten wesentlich zum Gefolge einer Modedame.

Sie zeichneten sich durch einen glänzenden Mut und eine außerordentliche Duellsucht aus. Man brauchte sie häufig nur anzusehen, um sie auf dem Halse zu haben.

So endete der Ritter von S . . . , einer der bekanntesten seiner Zeit.

Er hatte durchaus ohne Grund mit einem jungen Menschen, der eben erst von Charolles angekommen war, Streit gesucht, und man schlug sich hinter der Chaussee d'Antin, wo damals große Moräste waren.

S . . . sah gleich beim Auslegen, daß er mit keinem Neuling zu tun hatte, doch wollte er seinen Gegner auf die Probe stellen, aber bei seiner ersten Bewegung stieß der Charoller zu, und zwar mit einem so fürchterlichen Stoß, daß der Ritter tot war, ehe er nur auf die Erde fiel. Sein Sekundant und Freund

*) Stelle aus Brillat-Savarins Abhandlung über das Duell.

untersuchte lange und schweigend die schreckliche Wunde und den Weg, den der Degen genommen hatte, dann sagte er plötzlich beim Weggehen: „Welch prächtige Quarte! Der junge Mann hat eine gute Hand!“ Das war die ganze Leichenrede des Verstorbenen.

Im Anfang der Revolutionskriege gingen die meisten Ritter zur Armee, andere wanderten aus, die übrigen verloren sich unter der Menge. Die wenigen Überlebenden lassen sich noch am Gesichtsausdruck erkennen. Aber sie sind mager und können nur mühsam gehen. Sie haben die Sicht.

Wenn eine adelige Familie viele Söhne hatte, so bestimmte man einen der Kirche. Er bekam anfänglich einfache Präbenden, die zu den Kosten seiner Erziehung hinreichten, später ward er Domherr, Abt oder Bischof, je nachdem er Fähigkeit zum geistlichen Beruf zeigte.

Das war der legitime Typus der Abbés. Aber es gab auch viele falsche, und viele wohlhabende junge Leute, die nicht gerade den Gefahren des Rittertums sich aussetzen wollten, traten in Paris als Abbés auf.

Nichts war bequemer; — durch eine leichte Veränderung der Kleidung gab man sich das Aussehen eines Benefiziaten und stellte sich jedermann gleich; man hatte Freunde, Geliebte und Gastgeber, denn jedes Haus hatte seinen Abbé.

Die Abbés waren klein, dick, rund, wohlgekleidet, sanft, gefällig, neugierig, Feinschmecker, lebhaft und einschmeichelnd. Die noch leben, sind fette Vetbrüder geworden.

Es gab kein glücklicheres Wesen als einen reichen Prior oder einen Abbé mit Präbenden; sie hatten Ansehen, Geld, keine Oberen und nichts zu tun.

Wenn der Friede noch lange dauert, so darf man hoffen, die Ritter wieder auftauchen zu sehen, aber ohne eine große Veränderung im Kirchenwesen sind die Abbés unwiderruflich ver-

loren. Es gibt keine Sinefuren mehr, und man ist zu den Grundfägen der ersten Kirche zurückgekehrt: Beneficium propter officium.

21. Miscellaneen.

„Herr Gerichtsrat,“ sagte eines Tags von einem Tischende zum andern eine alte Marquise aus dem Faubourg St. Germain, „ziehen Sie Burgunder oder Bordeaux vor?“ — „Gnädige Frau,“ antwortete mit Druidenstimme der Richter, „ich untersuche mit so vielem Vergnügen die Aktenstücke dieses Prozesses, daß ich den Spruch immer auf acht Tage verschiebe.“ —

Ein Herr aus der Chaussee d'Antin ließ auf seiner Tafel eine Wurst von Arles von heldenhafter Größe auftragen. „Nehmen Sie ein Stückchen,“ sagte er zu seiner Nachbarin, „es sieht wie ein Möbel aus gutem Hause aus.“ „Die Wurst ist in der That sehr dick,“ antwortete die Dame, indem sie durch die Lorgnette einen hämischen Blick darauf warf, „leider Gottes sieht sie nach gar nichts aus.“ —

Geistreiche Menschen lieben ganz besonders die Feinschmeckerei, andere sind einer Beschäftigung nicht fähig, die aus einer Masse von Urteilen und Versuchen zusammengesetzt ist. Die Gräfin Genlis rühmt sich in ihren Denkwürdigkeiten, daß sie einer deutschen Dame, die sie wohl aufgenommen hatte, die Zubereitung von sieben ausgezeichneten Gerichten gelehrt habe. —

Der Graf de la Place hat eine ausgezeichnete Art, die Erdbeeren zuzubereiten, entdeckt, die darin besteht, sie mit dem Saft einer Apfelsine zu benezen.

Ein anderer Gelehrter hat den Grafen noch überboten, indem er die gelbe Rinde der Orange zufügt, die er mit einem Stück Zucker abreibt. Derselbe Gelehrte glaubt mittels eines Lappens, der den Flammen entrisfen wurde, welche die Bibliothek von Alexandrien zerstörten, beweisen zu können, daß die Erdbeeren,

in dieser Weise zubereitet, bei den Göttermahlen auf dem Berge Ida gegessen wurden. —

„Ich gebe nicht viel auf den Menschen,“ sagte eines Tags der Graf von M . . . von einem Kandidaten, der eine Stelle erhalten hatte, „er kennt weder Blutwürste à la Richelieu noch Côtelettes à la Soubise.“ —

Man bot einem Trinker beim Nachtsisch Trauben an. „Ich danke,“ sagte er, den Teller zurückweisend, „ich pflege meinen Wein nicht in Pillen zu nehmen.“ —

Man beglückwünschte einen Kenner, der Direktor der regulären Steuern in Périgueux geworden war, er müsse sich in dem Lande des Wohllebens außerordentlich gut befinden, im Lande der Trüffel, der Steinhühner, der Puter usw. „Ach,“ antwortete seufzend der traurige Feinschmecker, „kann man denn wirklich in einem Lande leben, wohin keine Seefische kommen?“

22. Ein Tag bei den Bernhardinern.

Es war 1 Uhr morgens und eine schöne Sommernacht. Wir bildeten einen Reitertrupp, nachdem wir vorher den Schönen, welche das Glück hatten uns zu interessieren, eine gehörige Nachtmusik gebracht hatten. Es war um 1782.

Wir brachen von Belley auf und gingen nach St. Sulpice, einem Bernhardinerkloster, das auf einem der höchsten Berge der Gegend, wenigstens 5000 Fuß über dem Meere liegt.

Ich war damals Musikdirektor einer Liebhabergesellschaft, alles lustige junge Leute, mit allen Eigenschaften versehen, die Jugend und Gesundheit geben können.

„Lieber Herr,“ hatte mir eines Tags der Abt von St. Sulpice gesagt, indem er mich nach dem Essen in eine Fensternische zog, „es wäre sehr liebenswürdig von Ihnen, wenn Sie mit Ihren Freunden einmal am Bernhardtstage bei uns Musik machen wollten. Der Heilige würde dadurch noch würdiger gefeiert,

unsere Nachbarn würden sich ergötzen, und Sie hätten die Ehre, der erste Orpheus zu sein, der in diese Hochregionen gekommen wäre.“

Ich ließ mir diese Aufforderung, die eine angenehme Partie versprach, nicht zweimal wiederholen, sondern sagte mit einem Nicken des Hauptes zu, das den Salon erschütterte.

Annuit, et totum nutu tremefecit Olympus.

(Neigte während das Haupt und erschütterte ganz den Olympus.)

Alle Vorsichtsmaßregeln waren getroffen, und wir brachen so früh auf, weil wir Wege zu machen hatten, die selbst die kühnen Wanderer erschrecken mögen, die den Hügel von Montmartre zu ersteigen versuchen.

Das Kloster liegt in einem Thal, das nach Westen von dem Kamme des Gebirges, nach Osten von einem weniger hohen Hügel geschlossen wird.

Der westliche Gipfel war von einem Tannenwald gekrönt, in dem ein einziger Windstoß eines Tags 36000 Stämme umwarf. Den Grund des Tales bildete eine weite Wiese, auf der verschiedene Buchengruppen unregelmäßig verteilt waren und das Modell der so beliebten englischen Gärten im großen darstellten.

Wir kamen mit Tagesanbruch an und wurden vom Pater Kellermeister empfangen, in dessen ehrwürdigem Gesicht die Nase wie ein Obelisk stand.

„Seien Sie willkommen, meine Herren,“ sagte der gute Pater, „es wird unsern Abt sehr freuen, zu hören, daß Sie angekommen sind. Er ist noch im Bett, denn er war gestern sehr müde, aber kommen Sie nur mit mir — Sie sollen sehen, daß wir Sie erwartet haben.“

Sprach's und ging voraus, wir aber folgten, indem wir mit Recht vermuteten, daß er uns ins Refektorium führe.

Dort wurden alle unsere Sinne durch die Erscheinung eines verführerischen, wahrhaft klassischen Frühstück in Anspruch genommen.

Inmitten einer geräumigen Tafel erhob sich eine Pastete, groß wie eine Kirche; nordwärts hatte sie zum Nachbarn ein kaltes Kalbsviertel, südwärts einen ungeheuren Schinken, ostwärts einen Berg von Butter in Form eines Denkmals und westwärts einen Wald von Artischocken in Pfeffer.

Man sah auch noch verschiedene Arten Früchte, Teller, Servietten, Messer und Silberzeug in Körben. Am Ende der Tafel standen Laienbrüder und Lakaien bereit, uns zu bedienen, wenn auch etwas verwundert über ihr frühes Aufstehen.

In einer Ecke des Refektoriums sah man einen Haufen von mehr als hundert Flaschen, beständig durch einen natürlichen Springquell gefüllt, der «Evoë Bacche!» zu murmeln schien, und wenn das Aroma des Mokkas unsere Nasen nicht kitzelte, so geschah es, weil man in jenen heldenmäßigen Zeiten noch keinen Kaffee so früh morgens trank.

Der ehrenwerte Pater Kellermeister weidete sich einige Zeit an unserem Erstaunen, dann richtete er folgende Anrede an uns, die wir in unserer Weisheit für vorbereitet hielten.

„Ich möchte Ihnen gern Gesellschaft leisten, meine Herren,“ sagte er, „aber ich habe meine Messe noch nicht gelesen, und heute ist Hochamt. Ich sollte Sie eigentlich einladen, zu essen, aber Ihr Alter, die Reise und die frische Bergluft machen das nicht nötig. Nehmen Sie vergnügt an, was wir Ihnen von ganzem Herzen anbieten, ich verlasse Sie und singe Frühmesse.“ Mit diesen Worten verschwand er.

Dann hieß es tätig sein, und wir griffen mit einer Energie an, die in der That die drei erschwerenden Umstände, die der Pater Kellermeister angedeutet hatte, vermuten ließ. Aber was vermochten schwache Adamsöhne gegen eine Mahlzeit, die für Bewohner

des Sirius aufgetragen schien? Unsere Anstrengungen waren ohnmächtig und, obgleich übersättigt, hatten wir doch nur schwache Spuren unserer Anwesenheit zurückgelassen.

Wohl versehen bis zum Mittagessen, zerstreute man sich; ich kroch in ein gutes Bett, wo ich bis zur Messe schlief, ähnlich dem Helden von Rocroy und einigen anderen, die bis zu dem Augenblick schliefen, wo die Schlacht begann.

Ich wurde durch einen starken Bruder geweckt, der mir beinahe den Arm ausgerissen hätte, und lief in die Kirche, wo bereits jeder auf seinem Posten war.

Wir spielten eine Symphonie bei der Opferung, sangen eine Motette bei der Erhöhung und schlossen mit einem Quartett von Blasinstrumenten, und trotz der schlechten Witze gegen die Liebhaberkonzerte verpflichtet mich die Achtung vor der Wahrheit, zu versichern, daß wir uns sehr gut herauszogen.

Ich bemerke bei dieser Gelegenheit, daß diejenigen, die niemals zufrieden sind, meistens Ignoranten sind, die nur deshalb so einschneidend urteilen, weil sie hoffen, ihre Kühnheit könne ihnen Kenntnisse zuschreiben lassen, die sie zu erwerben den Mut nicht haben.

Wir nahmen die Lobsprüche, die man uns bei dieser Gelegenheit verschwenderisch austeilte, mit Gutmütigkeit auf, und nachdem der Abt uns seinen Dank gesagt hatte, setzten wir uns zu Tisch. Das Mittagessen wurde im Geschmack des 15. Jahrhunderts aufgetragen: wenig Zwischengerichte, keine Überflüssigkeiten, aber eine ausgezeichnete Wahl der Fleischsorten, einfache substanzielle Ragouts; — eine gute Küche, vortrefflich gekocht, und namentlich Gemüse von einem Wohlgeschmack, den man in den Ebenen nicht kennt, ließen das Wünschbare nicht vermiffen.

Man wird übrigens auf den Überfluß, der hier herrschte, aus dem Umstand schließen können, daß beim zweiten Gang vierzehn verschiedene Braten aufgetragen wurden.

Das Dessert war um so ausgezeichnet, als es teilweise aus Früchten bestand, die nicht auf dieser Höhe wachsen, und die man aus dem Unterland gebracht hatte, denn man hatte die Gärten von Nachuraz, La Morfent und andere von der Sonne geliebte Gegenden für uns geplündert.

Die Liköre fehlten nicht, eine besondere Erwähnung aber verdient der Kaffee.

Er war klar, wunderbar heiß und wohlriechend, namentlich aber wurde er nicht in jenen entarteten Gefäßen gereicht, die man an den Ufern der Seine Tassen nennt, sondern in schönen, tiefen Schalen, worin die dicken Lippen der ehrwürdigen Väter untertauchten, um das belebende Getränk mit einem Geräusch einzuschlürfen, das ein paar Walfischen vor dem Sturm Ehre gemacht hätte.

Nach dem Essen gingen wir zur Vesper, wobei wir zwischen den Psalmen Wechselgesänge ausführten, die ich zu diesem Zweck komponiert hatte. Es war leichte Musik, wie man sie damals machte, und ich sage weder Gutes noch Schlimmes davon, weil ich fürchte, entweder durch die Bescheidenheit zurückgehalten oder durch die Vaterschaft beeinflusst zu werden.

Der offizielle Tag war hiermit geendet.

Die Nachbarn begannen sich zurückzuziehen, die anderen arrangierten Spiele.

Ich zog vor spazieren zu gehen und ging mit einigen Freunden, die sich mir angeschlossen, auf jenem zarten und dichten Rasen umher, der alle Teppiche der Welt übertrifft, wobei wir die reine Luft der Hochregion atmeten, welche die Seele erquickt und die Einbildungskraft zu romantischer Betrachtung stimmt. Wir kamen erst spät zurück; der Abt kam mir entgegen, um mir guten Abend und gute Nacht zu wünschen. „Ich will“, sagte er, „mich zurückziehen und Sie den Abend allein beschließen lassen. Zwar glaube ich gerade nicht, daß meine Gegenwart

unsere Väter belästigen könne, aber sie sollen wissen, daß sie vollständige Freiheit haben: — es ist nicht alle Tage Bernhards- tag. Morgen kehren wir zur gewohnten Ordnung zurück: Cras iterabimus aequor. (Morgen geht's wieder aufs Meer.)“

Die Gesellschaft wurde in der That nach dem Weggang des Abts lebendiger und geräuschvoller, und man machte eine Menge jener eigentümlichen Klosterwitze, die nicht viel sagen wollen, und über die man lacht, ohne zu wissen warum.

Um 9 Uhr wurde das Nachtessen aufgetragen, ein vortreffliches, delikates Nachtessen, das von dem Mittagessen um mehrere Jahrhunderte abstand.

Man aß aufs neue, man schwätzte, lachte und sang Schelmen- lieder, und einer der Väter las uns einige Verse eigener Fabri- kation vor, die für einen Glaskopf gar nicht schlecht waren.

Gegen Ende der Abendsitzung rief plötzlich eine Stimme: „Pater Kellermeister, wo ist denn Deine Schüssel?“ „Ihr habt recht,“ antwortete der ehrwürdige Pater, „ich bin nicht umsonst Kellermeister!“

Er ging einen Augenblick hinaus und kam bald von drei Dienern begleitet wieder, von denen der eine geröstete Brotschnitten mit ausgezeichnete Butter, und die zwei anderen einen Tisch brachten, auf dem eine Schüssel mit brennendem Branntwein und Zucker stand. Dies ersetzte den Punsch, der damals noch nicht be- kannt war.

Man begrüßte die neuen Ankömmlinge mit einem Hurra, die Butterschnitten wurden verzehrt, der Branntwein getrunken, und als die Turmuhr des Klosters Mitternacht schlug, zog sich jeder in sein Gemach zurück, um dort die Süßigkeiten eines Schlafes zu kosten, auf den die Tagesarbeit ihm vollen Anspruch gab.

Nota bene. Der Pater Kellermeister, dessen in dieser wahrheits- gemäßen Geschichte erwähnt wird, war schon alt geworden, als

ein neuer Abt ernannt wurde, der von Paris kommen sollte, und dessen Strenge man fürchtete.

„Ich bin hinsichtlich seiner beruhigt,“ sagte der ehrwürdige Pater, „und wenn er auch ärger als der Teufel wäre, so wird er doch niemals den Mut haben, einem Greis den Maß am Kamin und den Kellerschlüssel abnehmen zu wollen.“

23. Glück auf der Reise.

Ich saß eines Tags auf meinem guten Kößlein La Joie und ritt durch die lachenden Gefilde des Jura.

Das war in den bösesten Tagen der Revolution, und ich ging nach Dôle zum Volksrepräsentanten Prôt, um von ihm einen Geleitschein zu erhalten, der mich verhindern sollte, zuerst ins Gefängnis und nachher etwa aufs Schaffott zu wandern.

Gegen 11 Uhr morgens kam ich in einem Wirtshaus des Städtchens oder Dörfchens Mont-sous-Vaudrey an, ließ mein Pferd besorgen und ging dann in die Küche, wo ich ein Schauspiel sah, das kein Reisender ohne Vergnügen gesehen hätte.

Vor einem glänzenden lebhaften Feuer drehte sich ein Spieß, prächtig besetzt mit Wachteln, Wachtelkönigen und jenen kleinen Regenpfeifern mit grünen Füßen, die immer so fett sind. Dieses ausgezeichnete Wildbret träufelte seinen Saft auf eine ungeheure Brotkruste, deren Anfertigung eine Jägerhand verriet, und daneben stand ein schon gebratener junger Hahn mit runden Rippen, wie die Pariser sie gar nicht kennen, und deren Duft eine Kirche durchräuchern könnte.

„Gut,“ sagte ich zu mir selbst, neu belebt bei diesem Anblick, „die Vorsehung verläßt mich nicht ganz; pflücken wir doch dies Blümchen am Weg, zum Sterben ist immer noch Zeit.“

Während dieser Betrachtung spazierte der riesengroße Gastwirt, die Hände auf dem Rücken, in der Küche umher und pfiff sich ein Liedchen. Ich wandte mich an ihn. „Mein Lieber,“ sagte ich,

„Sie können mir doch etwas Gutes zum Mittagessen geben?“ — „Lauter gute Dinge,“ antwortete er, „gutes Rindfleisch, gute Kartoffelsuppe, eine gute Schaffschulter und gute Bohnen.“ Bei dieser unerwarteten Antwort lief ein Schauer der Enttäuschung durch meine Glieder. Ich esse bekanntlich gar kein Rindfleisch, weil es nur Faser ohne Saft ist. Kartoffeln und Bohnen machen fett. Ich hatte keine Zähne von Stahl, um den dünnen Schöpfenbraten zu zerreißen. Ein solcher Speisezetteln mußte mich trostlos machen. Mein ganzes Unglück fiel auf mein Haupt zurück.

Der Gastwirt betrachtete mich wie ein Duckmäuser und schien die Ursache meines Verdrusses zu erraten. „Für wen ist denn all dies schöne Wildbret bestimmt?“ sagte ich mit ärgerlichem Ton. — „Ach, lieber Herr,“ antwortete er teilnehmend, „ich kann nicht darüber verfügen. Es gehört Herren vom Gericht, die seit zehn Tagen hier sind, um einen Augenschein aufzunehmen, der eine sehr reiche Dame betrifft. Sie sind gestern fertig geworden und feiern heute dies glückliche Ereignis mit einer Mahlzeit. Wir nennen das hier den Aufstand.“ — „Herr Wirt“, antwortete ich nach einigem Nachdenken, tun Sie mir den Gefallen, diesen Herren zu sagen, daß ein Mann von guter Gesellschaft sie um die Günst bittet, mit ihnen speisen zu dürfen. Ich will meinen Kostenteil tragen und werde den Herren außerordentlich dankbar sein.“ Ich sagte es, der Wirt ging fort und — kam nicht wieder.

Aber bald darauf kam ein fettes, frisches, rotbackiges, dickes, lustiges Männchen herein, das in der Küche herumstrich, sich an den Töpfen zu schaffen machte, den Deckel einer Pfanne aufhob und dann wieder verschwand.

„Gut“, sagte ich zu mir selbst, „das ist der Bruder Prüfer, der eine Refognosizierung angestellt hat“, und ich begann zu hoffen,

denn die Erfahrung hat mich schon belehrt, daß mein Äußeres nicht gerade abstoßend ist.

Nichtsdestoweniger schlug mir das Herz wie einem Kandidaten gegen das Ende der Stimmenzählung, als der Wirt wiederkam und mir anzeigte, die Herren fühlten sich durch meinen Antrag sehr geschmeichelt und erwarteten nur mich, um sich zu Tisch zu setzen.

Ich war im Sprung oben, wurde äußerst liebenswürdig empfangen und hatte nach einigen Minuten schon Wurzel gefaßt . . .

Welch treffliches Essen! Ich zähle die Einzelheiten nicht auf, aber ein Hühnerfriffäsee von ausgezeichneter Herstellung, wie man es nur in der Provinz haben kann, und so ausgiebig betrüffelt, daß der alte Tithon dadurch neue Kräfte hätte sammeln können, bedarf einer besonderen ehrenvollen Erwähnung.

Man kennt schon die Braten. Ihr Geschmack entsprach ihrem Äußeren. Sie waren vollkommen gar, und die Schwierigkeit, welche ich gehabt hatte, mich ihnen zu nähern, erhöhte noch ihren Genuß.

Das Dessert bestand aus einer Vanillefrème, ausgesuchtem Käse und trefflichen Früchten. Wir tranken dazu einen leichten granatroten Wein, später Ermitage, noch später Strohwein*), ebenso süß als feurig. Das Ganze wurde durch einen trefflichen Raffe gekrönt, den der lustige Prüfer selbst machte; dazu gab er Liköre von Verdun zum besten aus einer Art Reliquienschrant, zu dem er allein den Schlüssel hatte.

Das Essen war nicht allein sehr gut, sondern auch sehr fröhlich. Nachdem man mit Umsicht von den Angelegenheiten des Landes gesprochen hatte, neckten sich die Herren mit Wigen, die mir einen Teil ihrer Lebensgeschichte enthüllten. Sie sprachen sehr

*) Ein Wein, der aus lange auf Stroh gelagerten Trauben gefeiert ist.

wenig von dem Geschäft, das sie vereinigt hatte, dagegen erzählte man einige gute Geschichten, sang einige Lieder. Ich selbst sang einige neue Verse und machte sogar ein Impromptu, das den üblichen großen Beifall fand. Hier ist es:

Find' ich auf Reisen zu meinem Segen
 Fröhliche Gesellen allerwegen,
 So jauchze ich vor Seligkeit!
 Könnte ich es fort so treiben,
 Würde ich bei ihnen bleiben
 Stets in Freund' und Fröhlichkeit
 Sieben Tage,
 Vierzehn Tage,
 Dreißig Tage,
 Ein ganzes Jahr,
 Und mein Schicksal würd' ich segnen!

Wenn ich diese Strophe hier anführe, so geschieht es nicht, weil ich sie für gut halte, — ich habe Gott sei Dank schon bessere gemacht und hätte auch diese verbessern können, aber ich habe ihr lieber den Gelegenheitscharakter gelassen, um meinen Lesern das Zugeständnis abzulocken, daß, wer mit einem Revolutionskomitee auf dem Halse so lustig sein konnte, ganz gewiß mit Kopf und Herz Franzose war.

Wir saßen wohl schon vier Stunden bei Tisch, als man sich mit der Frage beschäftigte, wie man den Abend hinbringen solle. Man wollte einen langen Spaziergang machen, um die Verdauung zu befördern, nach der Rückkehr eine Partie L'hombre spielen und so das Abendessen herankommen lassen, das aus einer Schüssel Forellen und den sehr respektablen Resten des Mittagessens bestehen sollte.

Ich mußte leider allen Vorschlägen eine Weigerung entgegensetzen. Die Sonne, die sich zum Horizont neigte, benachrichtigte mich, daß ich abreisen müsse. Die Herren drangen so sehr in

mich, als die Höflichkeit es erlaubt, ließen mich aber ziehen, als ich ihnen bemerkte, daß ich keineswegs zu meinem Vergnügen reise.

Man wird schon erraten haben, daß sie von einem Anteil an der Bezahlung nichts hören wollten, und ohne weitere Fragen an mich zu stellen, begleiteten sie mich an mein Pferd, wo wir uns nach den lebhaftesten Freundschaftsbezeugungen trennten. Wenn einer von denen, die damals mich so gut aufnahmen, noch lebt und dies Büchlein ihm in die Hände fällt, so möge er wissen, daß noch nach dreißig Jahren dieses Kapitel mit dem lebhaftesten Dankgefühl geschrieben wurde.

Ein Glück kommt niemals allein, und meine Reise hatte einen Erfolg, wie ich ihn kaum gehofft hatte.

Ich fand in der That den Repräsentanten Prôt stark gegen mich eingenommen. Er betrachtete mich mit unheilswangeren Blicken, und ich glaubte, er wolle mich sofort verhaften lassen; doch kam ich mit der Furcht davon, und es schien mir nach einigen Erläuterungen, als milderten sich seine Züge.

Ich gehöre nicht zu denen, die Furcht grausam macht, und ich glaube, daß der Mann nicht böswillig war, aber er besaß wenig Fähigkeiten und wußte nicht, was er mit der schrecklichen Gewalt anfangen sollte, die ihm anvertraut war. Er war ein mit der Keule des Herkules bewaffnetes Kind.

Herr Amondru, dessen Namen ich hier mit vielem Vergnügen erwähne, hatte viele Mühe, ihn zur Annahme eines Abendessens zu bewegen, bei dem ich mich ebenfalls einfinden sollte. Er kam zwar, begrüßte mich aber in einer Art, die mich bei weitem nicht zufriedenstellte.

Etwas besser wurde ich von Frau Prôt empfangen, der ich meinen Kratzfuß machte. Die Umstände, unter denen ich mich vorstellte, erregten bei ihr wenigstens ein Interesse der Neugier.

Nach dem ersten Wort fragte sie mich, ob ich die Musik liebe. Unverhofftes Glück! Sie schien den größten Genuß daran zu finden, und da ich selbst ein guter Musiker bin, so waren unsere Herzen gleich auf den Einklang gestimmt.

Wir sprachen davon vor dem Essen und gingen gründlich auf die Sache ein. Sie sprach mir von den neuesten Werken über Komposition, ich kannte sie alle; — sie sprach mir von den beliebten Opern, ich wußte sie auswendig; — sie nannte mir die bekanntesten Komponisten, ich hatte die meisten persönlich gesehen. Sie konnte nicht aufhören, denn seit langer Zeit hatte sie niemand angetroffen, mit dem sie über diesen Gegenstand hätte sprechen können, den sie als Liebhaberin zu behandeln schien, während ich später erfuhr, daß sie Gesanglehrerin gewesen sei. Nach dem Essen ließ sie ihre Notenhefte holen, sie sang, ich sang, wir sangen; ich hatte niemals mehr Eifer gezeigt, niemals mehr Vergnügen empfunden. Herr Pröt hatte schon mehrmals nach Hause gehen wollen, siekehrte sich aber nicht daran, und wir schmetterten wie zwei Trompeten das Duett aus der „Falschen Magie“:

„Erinnerst du dich jenes Festes?“ —

als Herr Pröt endlich den Befehl zum Rückzug erteilte. Man mußte wohl enden, aber im Augenblick, wo wir Abschied nahmen, sagte Frau Pröt zu mir: „Bürger, man verrät sein Land nicht, wenn man wie Sie die schönen Künste übt. Ich weiß, daß Sie etwas von meinem Mann verlangen; Sie sollen es haben, ich verspreche es Ihnen.“

Ich küßte ihr bei diesen tröstenden Worten die Hand mit warmem Herzen, und in der That erhielt ich am anderen Morgen mein freies Geleit, in aller Form unterschrieben und gesiegelt. So wurde der Zweck meiner Reise erfüllt. Ich kam stolz nach Hause; die Harmonie, diese liebenswürdige Tochter des Himmels, hatte meine Himmelfahrt um eine gute Zahl Jahre zurückgestellt.

24. Poesie.

— — — Es können keine Verse lange
 Gefallen oder leben, die von Wassertrinkern
 Geschrieben worden. In der That ist nicht
 Zu leugnen, daß, seitdem der Gott der Neben
 Das schwärmerische Dichtervolk den Satyrn
 Und Frauen zugesellt, der Musen süßer Atem
 Wohl gar frühmorgens schon nach Weine riecht.
 Homerus pries den Nebensaft zu gern,
 Um nicht der Weinsucht sehr verdächtig sich
 Gemacht zu haben. Selbst der Vater Ennius
 Sprang nie als wohlbezechet hervor, die Thaten
 Der Helden Roms zu singen. — „Allen Mächtern
 Weiß ich den Marktplatz nebst dem Puteal
 Des Libons an, und allen Finsterlingen soll,
 Kraft dies, die Dichterei zur Rechten nieder-
 Gelegt sein!“ — Seit ich dies Edikt im Scherz
 Ergehen ließ, ermangelten die Herren
 Vom Handwerk nicht, von früh bis in die Nacht
 Zu trinken und nach schlechtem Wein zu duften.

(Horaz I, 19, übersetzt von Wieland.)

Hätte ich Zeit gehabt, so würde ich eine Auswahl gastronomi-
 scher Gedichte von den Griechen und Römern bis zu unseren
 Tagen getroffen und nach historischen Perioden eingeteilt haben,
 um die genaue Verbindung zu zeigen, die stets zwischen der
 Kunst gut zu dichten und der Kunst gut zu essen bestanden hat.
 Was ich nicht getan habe*), wird ein anderer tun; — wir
 werden dann sehen, wie die Tafel immer der Leier den Ton

*) Wenn ich nicht irre, so ist dies das dritte Werk, das ich meinen
 Nachfolgern überlasse: 1. Monographie der Fettleibigkeit; 2. Theoretische
 und praktische Abhandlung über die Jagdfrühstücke; 3. Chronologische
 Sammlung gastronomischer Gedichte.

gegeben hat, und daraus einen weiteren Beweis für den Einfluß des Körperlichen auf das Geistige entnehmen.

Bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts pflegten Dichtungen dieser Art ganz besonders Bacchus und seine Gaben zu feiern, denn Wein, und zwar sehr vielen Wein trinken, war damals der höchste Grad geschmacklichen Genusses, zu dem man sich erheben konnte. Um indes die Eintönigkeit zu unterbrechen und die Bahn zu vergrößern, fügte man noch die Liebe hinzu, eine Gesellschaft, bei der die Liebe schwerlich gut fährt.

Die Entdeckung der Neuen Welt und die Eroberungen in ihrem Gefolge haben eine neue Ordnung der Dinge herbeigeführt.

Der Zucker, der Kaffee, der Tee, die Schokolade, die Liköre und die verschiedenen Mischungen, die sich daraus ergeben, haben aus dem guten Essen ein zusammengesetztes Ding gemacht, von dem der Wein nur eine mehr oder minder notwendige Nebensache bildet, denn der Tee kann beim Frühstück den Wein sehr wohl ersetzen*).

Den Dichtern unserer Tage ist also eine weitere Laufbahn geöffnet; sie können das Tafelvergnügen besingen, ohne sich notwendig im Faß eräufen zu müssen, und manche niedliche Gedichte haben schon die neuen Schätze besungen, womit die Feinschmeckerei sich bereichert hat.

Wie andere habe ich die Liederbücher geöffnet und mich an dem Duft dieser leichten Opfer ergötzt, aber während ich die Hilfsquellen des Talents bewunderte und die Harmonie der Verse kostete, fand ich noch eine besondere Befriedigung darin, zu sehen, daß alle Dichter sich meinem Lieblingssystem einordnen lassen, denn die meisten dieser niedlichen Verse sind für den Tisch, bei Tisch und nach Tisch geschaffen worden.

*) Die Engländer und Holländer essen zum Frühstück Brot, Butter, Fisch, Schinken, Eier und Fleisch und trinken nur Tee dazu.

Ich hoffe, daß geschickte Werkmeister den Teil meines Gebiets ausbeuten werden, den ich ihnen überlasse, und ich begnüge mich in diesem Augenblick, meinen Lesern eine kleine Auswahl nach Gutdünken gesammelter Stücke zu bieten, die ich mit sehr kurzen Anmerkungen begleite, damit man sich nicht über die Gründe meiner Wahl den Kopf zerbrechen möge.

Lied des Demokares beim Fest des Denias.

Dieses Lied stammt aus der Reise des jungen Anacharsis, dieser Grund genügt.

Laßt uns trinken und Bacchus singen.

Er gefällt sich bei unseren Tänzen, er gefällt sich
Bei unseren Liedern, er erstickt den Neid, den
Haß und Kummer, er erschuf die verführerischen
Grazien, die bezaubernden Liebesgötter.

Laßt uns lieben, trinken und Bacchus singen.

Die Zukunft ist noch nicht, die Gegenwart wird
Bald nicht mehr sein, die kurze Lebenszeit ist die
Zeit des Genusses.

Laßt uns lieben, trinken und Bacchus singen.

Weise in unserer Narrheit, reich an Vergnügen
Können wir die Erde und ihre leeren Größen mit
Füßen treten und bei der süßen Trunkenheit,
Welche so süße Augenblicke unsern Adern einflößen,
Laßt uns trinken, Bacchus singen.

(Reise des jungen Anacharsis in Griechenland, Band II, Kap. 25.)

Das folgende Lied ist von Motin, der in Frankreich die ersten Trinklieder gemacht haben soll. Es stammt aus der guten Zeit der Völlerei, ist aber nicht ohne Schwung.

Die Kneipe.

Die Kneipe will mir stets behagen!
Wie frei ist dorten mein Betragen,
Was Gleiches ist mir nicht bekannt!

Wir stoßen an! Beim vollen Humpen
Erscheint mir jeder Küchenlumpen
Die allerfeinste Leinwand.

Berschmachte ich vor großer Hitze —
Die enge Kneipe, wo ich sitze,
Löscht meinen Brand mir alsobald;
Und wenn vor Frost die Erde zittert,
Geb' für den Klotz, der hier zersplittert,
Ich einen ganzen Eichenwald.

Es bleibt mir nun kein Wunsch auf Erden,
Die Disteln müssen Rosen werden,
Die Kutteln braten an dem Spieß!
Zum Kampf beim Glas! Wer will da warten?
Der Wein, die Kneipe und die Karten
Sind unser irdisch Paradies!

Held Bacchus ist es, der uns meistert,
Der Wein, womit er uns begeistert,
Hat manchem Gott das Hirn verbrannt;
Wer ohne Wein ein Mann geworden,
Beträte gleich des Himmels Pforten
Als Engel, hätt' er Wein gekannt.

Mir lacht der Wein — sein lieblich Rosen
Streut auf des Lebens Weg mir Rosen,
Führt mich auf glatter Bahn dahin;
Er wirft mich um, ich werf ihn nieder —
Ich heb' ihn auf, er hebt mich wieder —
Er liebt mich heiß, ich liebe ihn.

Hab' ich mit vielen guten Flaschen
Die durst'ge Kehle mir gewaschen,
So segl' ich windschief über Eck —
Ich lasse mich dann nicht kuranzen —
Der Meister Wein lehrt mich das Tanzen —
Ich springe lustig in den Dreck.

So mögen bis zu meinem Tode
 Der weiße Wein und auch der rote
 Gemütlich ruhen bei mir aus.
 Verstehst dich, daß sie sich nicht schlagen!
 Wenn sich die Burschen nicht vertragen,
 So werf' ich sie sofort hinaus.

Das folgende Lied ist von Kacan, einem unserer ältesten Dichter, es ist voll Anmut und Lebensweisheit, hat vielen späteren zum Muster gebient und scheint jünger als sein Taufzeugnis.

An Maynard.

Warum sich so viel Mühe geben?
 Laß trinken uns, solange wir leben,
 Den Saft von unserm Lebenschoß!
 Weit herrlicher als jene Labe,
 Die Ganymed, der Götterknabe,
 Unsterblichen in Becher goß!

Wie Tage rinnen unsre Jahre,
 Von unsrer Wiege bis zur Bahre
 Vergnügt uns stets der Lebenssaft.
 Selbst unsrer Zukunft lange Scheue
 Und des Vergangnen bitter Reue
 Verjaget seine Wunderkraft.

Wohl auf, mein Maynard, laß uns trinken!
 Das trübe Alter mag uns winken,
 Der Tod erst endet unser Glück!
 Magst Du auch weinen, beten, klagen; —
 Von Flüssen und vergangnen Tagen
 Bringst niemals Du den Lauf zurück.

Der Frühling kehrt nach Winters Strenge
 Mit seinem blumigen Gepränge,
 Das wilde Meer hat Ebb' und Flut;

Seitdem das Alter uns beschlichen,
 Bringt keine Zeit, die noch entwichen,
 Zurück der Jugend fecken Mut.

Die Fürsten mit gesalbten Kronen,
 Die Armen, die in Hütten wohnen,
 Beugt unter sein Gesetz der Tod.
 Ob sich der Graf, der Schäfer wehre,
 Der grausen Parzen scharfe Schere
 Beendet seine Lebensnot.

Was sich am sichersten gegründet,
 Was sich am festesten verbündet,
 Zerstoren sie mit Lüsternheit;
 Auch wir, o Maynard, werden trinken,
 Sobald uns die drei Schwestern winken,
 Vom Strome der Vergessenheit.

Das folgende Lied ist vom Professor, der es auch in Musik gesetzt hat. Er wollte es jedoch nicht stechen lassen, obgleich es ihm viel Vergnügen gemacht hätte, sich auf allen Klavieren wiederzufinden, aber durch einen unerhörten Glücksfall kann und wird man es nach der Melodie von Figaros Vaudeville singen.

Die Wahl der Wissenschaften.

Laßt uns nicht nach Ruhme jagen —
 Schlecht verteilt er seine Günst!
 Noch uns mit Geschichte plagen,
 Welche Menschen uns verhunzt!
 Aber trinket mit Behagen
 Unsrer Väter alten Wein!
 Abgelagert ist er, fein!

Früher schaute ich nach Sternen,
 Hatt' im Himmel mich verirrt!
 Die Chemie wollt ich dann lernen —
 Hol's der Teufel! Sie verwirrt!

An der Kochkunst süßen Kernen
 Lab' ich jezo meinen Gaum.
 Gebt den feinen Zungen Raum!
 Jung hab' vieles ich gelesen —
 Ach! mein Haar ward grau davon!
 Tugendfam bin ich gewesen —
 Langeweile war mein Lohn!
 Faulheit hab' ich jezt erlesen!
 Schlafend bin ich wundernett —
 Ach wie herrlich schmeckt das Bett!
 In der Heilkunst sehr erfahren
 Ward ich, wandte manche Not —
 Doch sie spricht nur von Gefahren,
 Ihr Gewinn ist nur der Tod.
 Lieblich ist des Kochs Gebaren!
 Heil Dir! Held im Rükhendunst!
 Hoch die süße Stärkungskunst!
 Werden müde unsre Herzen,
 Seufzt der Busen schwer und bang,
 Dann erquickt mit heitern Scherzen
 Liebe unsern Lebensgang,
 Macht vergessen unsre Schmerzen.
 Lieben ist ein hübsches Spiel!
 Spielen wir! Doch nicht zu viel!

Ich habe die folgende Strophe entstehen sehen und deshalb habe ich sie hierher gesetzt. Die Trüffeln sind der Tagesgöge; vielleicht gereicht uns dieser Gögendienst gerade nicht zur Ehre.

Impromptu.

Laßt uns auf die Trüffel trinken,
 Spendet ihr den Opferwein!
 Wo uns holde Kämpfe winken,
 Wird sie uns den Sieg verleih'n.

Süßem Lieben,
 Sanften Trieben,
 Schickt zur Hilfe ohne Zweifel
 Gott uns diesen schwarzen Teufel!
 Als ein täglich Brot
 Gebe sie uns Gott!

(Von Herrn Boscary de Billeslaine, ausgezeichnetem Kenner
 und geliebtem Zögling des Professors.)

Zum Schluß ein Gedicht, das zur 26. Betrachtung gehört.
 Ich wollte es in Musik setzen, bin aber nicht zu meinem Ge-
 nügen damit zustande gekommen. Einem anderen wird es
 vielleicht besser gelingen, besonders wenn er sich etwas exaltiert.
 Die Harmonie muß sehr kräftig sein und bei der zweiten Strophe
 andeuten, daß die Krankheit zunimmt.

Der Todeskampf.

Physiologische Romanze.

In meinen Sinnen schwindet, ach! das Leben,
 Mein Leib ist kalt und trüb' mein brechend Aug'.
 Luise weint. Sie, die sich mir gegeben,
 Lauscht zitternd meines Atems letztem Hauch.
 Der Freunde leichter Schwarm hat mich verlassen,
 Wie ich hier liege in der letzten Not.
 Der Doktor geht; der Pfaff kommt durch die Gassen —
 Es naht der Tod!

Das Veten selber will mir nicht gelingen —
 Ich möchte sprechen, doch die Stimme bricht —
 Ich höre vor dem Ohre tönend Klingen,
 Ich sehe vor dem Auge flimmernd Licht.
 Ich sehe nichts mehr. In der bittern Stunde
 Ringt sich ein Seufzer durch die Atemnot —
 Er irrt verhallend auf dem kalten Munde —
 Es naht der Tod!

25. Henrion de Panssey.

Ich glaubte der erste gewesen zu sein, der in unsern Tagen die Errichtung einer Akademie von Feinschmeckern angeregt habe. Ich fürchte aber, daß andere mir zuvorgekommen sind, wie das zuweilen geschieht. Man kann dies aus folgender Tatsache schließen, die mehr als fünfzehn Jahre alt ist.

Der Präsident Henrion de Panssey, dessen geistreiche Laune das Eis des Alters bricht, sagte eines Tags zu drei der bedeutendsten Gelehrten unserer Zeit (Laplace, Chaptal und Berthollet): „Ich betrachte die Entdeckung eines neuen Gerichts, das unseren Appetit erhält und unsere Genüsse vermehrt, für ein weit wichtigeres Ereignis als die Auffindung eines neuen Sterns; ihrer sieht man immerhin genug.“

„Ich werde stets,“ fuhr diese Magistratsperson fort, „die Wissenschaften weder für hinlänglich geehrt noch für hinlänglich repräsentiert ansehen, ehe ich nicht einen Koch in der Akademie der Wissenschaften erblicke.“

Dieser liebe Präsident dachte stets mit großer Freude an den Gegenstand meiner Arbeit. Er wollte mir ein Motto dazu liefern und behauptete, nicht der „Geist der Gesetze“ habe Herrn von Montesquieu die Tore der Akademie geöffnet. Von ihm erfuhr ich auch, daß Professor Verriat Saint-Priv einen Roman geschrieben habe. Er hat mich ferner zu dem Kapitel angeregt, wo ich von dem Küchengewerbe der Emigrierten spreche. Deshalb habe ich ihm auch nachstehende Strophe gewidmet, die ihm Gerechtigkeit widerfahren läßt und ebensowohl seine Geschichte wie sein Lob enthält.

(Unter das Bildnis des Herrn Henrion de Panssey zu setzen.)

In seiner Arbeit jedem ebenbürtig,
Wirkt' er als treuer Mann in seinem hohen Stand.
In Wissenschaft und Kunst geehrt, geschätzt, bekannt,
In allem, was er tat, geliebt und liebenswürdig.

Der Präsident Henrion wurde im Jahre 1814 Justizminister, und die Beamten dieses Ministeriums erinnern sich noch der Antwort, die er ihnen gab, als sie ihm die erste Aufwartung machten.

„Meine Herren,“ sagte er mit jenem väterlichen Ton, der seinem hohen Wuchs und Alter so wohl ansteht, „wahrscheinlich werde ich nicht lange genug im Amt bleiben, um Ihnen Gutes tun zu können. Seien Sie aber versichert, daß ich Ihnen auch nichts Böses tun werde.“

26. Die Entbehrungen.

Historische Elegie.

Urahn des Menschengeschlechts, deren Lüsterheit historisch geworden ist, die Ihr Euch für einen Apfel ins Verderben stürztet, was würdet Ihr nicht für einen Truthahn mit Trüffeln getan haben! Aber im irdischen Paradies gab es weder Küche noch Zuckerbäcker.

Ich beklage Euch!

Mächtige Könige, die Ihr das prächtige Troja zerstörtet, die späteste Zeit wird von Eurer Tapferkeit singen, aber Euer Tisch war hundslecht; beschränkt auf den Rindschlegel und den Schweineziemer, kanntet Ihr weder den Reiz einer Matelote noch den Genuß eines Hühnerfritassees.

Ich beklage Euch!

Aspasia, Chloe und Ihr alle, deren Schönheit der Meißel der Griechen zur Verzweiflung der heutigen Schönen verherrlichte, Euer reizendes Mündchen schlürfte niemals die Süßigkeit einer Meringue mit Vanille oder Rosen. Lebkuchen war Euer Höchstes.

Ich beklage Euch!

Süße Vestalinnen, mit so viel Ehren überhäuft und mit so schauerhaften Martern bedroht, hättet Ihr wenigstens jene liebenswürdigen Zuckersäfte kosten können, welche die Seele erquickten, jene eingemachten Früchte, die den Jahreszeiten widerstehen, jene duftigen Crèmes, die Wunder unserer Tage!

Ich beklage Euch!

Römische Bankiers, die Ihr die ganze Welt ausfogt; Eure so berühmten Speisefäle sahen niemals weder jene saftigen Gelees, den Hochgenuß der Müßigen, noch jene verschiedenen Eisorten, deren Kälte den Tropen troht.

Ich beklage Euch!

Unbesiegbare, von den Minnesängern gefeierte Paladine, wenn Ihr Riesen gespalten, Damen befreit und Heere vernichtet hattet, bot doch niemals Euch eine schwarzäugige Gefangene ein Glas schäumenden Champagners, Malvasiers aus Madeira oder Liköre, jene Erfindung des großen Zeitalters. Ihr waret auf Bier oder sauern Kräuterwein beschränkt.

Ich beklage Euch!

Äbte mit Mütze und Stab, Verleiher der Günstbezeugungen des Himmels, und Ihr, schreckliche Tempelritter, die Ihr Eure Arme zur Vernichtung der Sarazenen waffnetet; Ihr kanntet weder die Süßigkeit der Schokolade, die kräftigt, noch den Duft der arabischen Bohne, die zum Denken anregt.

Ich beklage Euch!

Prächtige Burgfrauen, die Ihr während der Abwesenheit der Kreuzritter Eure Burgpfaffen und Pagen zum höchsten Rang erhobet, Ihr konntet mit Ihnen weder ein reizendes Bisquit noch eine süße Matrone teilen.

Ich beklage Euch!

Und Ihr endlich, Feinschmecker von 1825, die Ihr im Schoß des Überflusses schon Sättigung findet und neuen Zubereitungen nachsinnet, Ihr werdet die Entdeckungen nicht kosten, welche die Wissenschaften für das Jahr 1900 vorbereiten, nicht die mineralischen Stoffe, die Säfte, die mit einem Druck von hundert Atmosphären bereitet werden. Ihr werdet die Neuigkeiten nicht sehen, die noch ungeborene Reisende aus jener Hälfte der Erde bringen werden, die noch nicht entdeckt oder erforscht ist.

Ich beklage Euch!

Zueignung an die Feinschmecker beider Welten.

Erzellenzen! Die Arbeit, die ich Ihnen widme, hat den Zweck, vor aller Augen die Grundlage derjenigen Wissenschaft zu entwickeln, deren Stütze und Zierde Sie sind.

Ich biete meinen ersten Weihrauch der Gastronomie, jener jungen Unsterblichen, die, kaum mit dem Sternenkranz geschmückt, sich über ihre Schwestern erhebt, ähnlich der Nymphe Kalyppo, die um einen ganzen Kopf den reizenden Nymphenkreis überragte, der sie umgab.

Der Tempel der Gastronomie, dieser Schmuck der Welthauptstadt, wird bald seine weiten Säulengänge zum Himmel erheben. Eure Stimmen werden dort ertönen, Eure Geschenke ihn bereichern, und wenn die von den Drakeln versprochene Akademie auf den unveränderlichen Grundlagen des Vergnügens und der Nothwendigkeit errichtet sein wird, werdet Ihr, aufgeklärte Feinschmecker und liebenswürdige Tafelgenossen, ihre Mitglieder oder Korrespondenten sein.

Hebt unterdessen Euer strahlendes Antlitz gen Himmel, schreitet fort in Eurer Größe und Majestät, die eßbare Welt liegt vor Euch ausgebreitet.

Arbeitet, Excellenzen! Lehret zum Heil der Wissenschaft, ver-
dauet in Eurem eigenen Interesse, und wenn Ihr im Laufe
Eurer Arbeiten eine wichtige Entdeckung machen solltet, so theilt
sie gefälligst mit

Eurem

untertänigsten Diener,
dem Verfasser der gastronomischen
Betrachtungen.