XIV.

Die Leckerei und Gutschmeckerei.

Das kleine Ding, das selbst Armeen zwinget,
Und bald als Muße aus dem Dichter singet,
Bald vom Katheder Wunderdinge lehrt —
Der Gläubiger, den nie ein Schuldner noch bethört,
Das Ungethüm, das Männer zu Autoren
Und Mädchen oft zu Freudendirnen macht,
Dem selbst der Einzige, (1) für einen Thron geboren,
Trotz Zimmermanns Verbot, manch' Opfer dargebracht,
Der Magen ist das Centrum aller Dinge,
Das erste Glied am großen Weltenringe.

Die Leckerei, oder ungeregelte Neigung zu ausgesuchten Nahrungsmitteln, wornach sie die Finger schleckt, und ihr das Maul wässert bei bloßer Witterung davon, ist eine Ausartung der Eßlust, so gut als Fresserei, und kann bis zum Eigensinn und pflichtwidrigen Aufwand führen, der unsere Gesundheit, Ruhe und Zufriedenheit stört. Die Leckerei verfällt zuletzt nicht bloß auf Dinge, die den Gaumen wirklich reizen, sondern auch auf das bloß Seltene, Theure, Abenteuerliche und auf Genüsse in Einbildung, wie die griechischen Gutschmecker, die uns Athenäus kennen lehrt, oder die brittischen Nabobs, die Schildkröten aus Westindien haben müssen, Vogelnester aus Ostindien, die Zunge des Bison und die Nase des nordamerikanischen Musethiers. Ob auch Biberschwänze und Bärentatzen, weiß ich nicht. Sie dürfen die Krebse beneiden, die jedes Jahr einen neuen Magen, wie eine neue Haut bekommen, und

(1) Friedrich II., bekanntlich ein großer Liebhaber der Tafel.

dazu die Ergänzungsmittel, die kleinen, weißen Kügelchen, die man Krebsaugen nennt.

Der Tisch, oder die Tafel (Vornehme haben keine Tische) spielt eine große Rolle selbst in unserer Sprache — Tisch schlechtweg bedeutet den Eßtisch mit Recht — dann kommt der Trink- oder Schenktisch, wo Mancher unter den Tisch getrunken wird, was aber immer besser ist, als unter den Tisch gesteckt zu werden — dann der Spieltisch, Rechentisch, zuletzt der Werk- oder Arbeitstisch. Ueber Tisch sprechen wir davon, heißt es, Manche aber lieber nach Tische. — Von zu Tische geladen werden, oder vom Eßtische hört man viel mehr sprechen, als von Gottestisch — von Tisch und Bett geschieden werden, ist unangenehm, oft aber doch angenehmer, als wenn der Tisch aufgesagt wird, z. B. ein Freitisch, und gar Viele kennen keine größere Ehre, als wenn man von ihnen spricht: „Er führt einen guten Tisch." Tischgenossen sind aber in der Regel besser, als Tischfreunde. Der Schritt von Gemeinschaft der Güter zum Eigenthum war kein größerer Schritt zur Kultur, als der Schritt von der Sorge für den Magen zur Sorge für den bloßen Gaumen... Welche Veränderungen im Handel und Wandel, wenn der Sitz der Leckerei — unsere Zunge, bloßer gefühl- und geschmackloser Knorpel wäre! Welcher Abstand! der frugale Tisch des Arbeiters — Wassersuppe, Kartoffel — und dann ein Speisezettel von Very von hundertsechsundfünfzig Schüsseln — fünfundfünfzig Sorten feiner Weine und fünfundzwanzig Arten Liqueurs! **On ne sait manger qu'en France!** sagt der Schlecker, und Jean Jacques: **Au contraire! pourquoi faut-il un art de cuisine?** (1) Ich bin nicht seiner Meinung und erinnere mich mit Vergnügen solcher Mahle, und in unseren Zeiten habe ich Plutarchs Gastmahl der sieben Weisen nie erwartet.

(1) Man versteht nur in Frankreich zu essen. — Im Gegentheil, weßhalb bedarf man einer Kochkunst?

An Höfen und Tafeln der Großen, wo mehr Leckerei als Gefräßigkeit herrscht, reizt doch die Zubereitung und die Menge der Schüsseln zum Uebermaße; jedoch kommen mehrere Umstände zusammen, welche Höflinge zu keinen Talglümmeln werden lassen, wie Mönche und andere viri amplissimi, deren Tischplätze man auskerben mußte. An Höfen leben die Nachkömmlinge der Sybariten, die ein Verbot erließen, eine neue Speise dem Erfinder vor Jahr und Tag nachzumachen, und die Aalfischer waren steuerfrei. Ein Gutschmecker im Palais royal, der die unterrichtenden und witzigen almanacs des gourmands (acht Jahrgänge, die mehr sind, als Bergius Buch über Leckereien) in succum et sanguinem ([1]) vertirt hatte, rief einst: „Stille! ich weiß kaum, was ich esse!" und Graf Gotter wußte an Friedrichs Tafel von viererlei Arten Fasanen ihr Vaterland anzugeben, so wie jener Weinschmecker den Nebengeschmack eines Weines, der nach Leder und Eisen rieche — man sah im Fasse nach und fand einen Bund Schlüssel am ledernen Riemen.

Die Folgen des Wohllebens Großer sind höchst wichtig für den Pragmatismus der Geschichte. ([2]) Aus der letzten Unverdaulichkeit König Carls VI. entstanden zwei große Kriege, und über die Unverdaulichkeit des Kürfürsten Max von Bayern wäre fast Bayern zu Grunde gegangen. Dr. Schrötter von Jena brachte den Magen König Ferdinands I. wieder in Ordnung, und so erhielt er den Adel und Jena das Recht, auch Dr. SS. Theologiae zu machen, die das Versäumte redlich wieder hereinbrachten durch die derbste Dogmatik und handfesteste Polemik und den blindesten Glauben, gewandt wie ihre Zöglinge im Fechten und Saufen. So wird selbst das Widrige durch Kochkunst pikant, erhält fumet und hautgôut, und der Pumpernickel wird außerhalb Westphalen zum Leckerbissen des

([1]) In Saft und Blut verwandelt. — ([2]) Darlegung der Ursachen und Folgen.

Nachtisches. Leckerei erzeugt aber auch die fatalen Leutchen, Schmarotzer genannt, oder, wie unsere Alten sagten: die Tellerlecker, Schmecksbrätli, Maulvettern und Kuchenmuhmen.

Kaiser Joseph machte sich aus dem Essen nur wenig, wie Cäsar und Napoleon, und so auch Ganganelli oder Clemens XIV., der mit allen Päbsten versöhnen könnte; sehr viel aber der große Friedrich — man kennt seine poetische Epistel an seinen Haushofmeister Noel — er lobte eine seiner trefflichen Pasteten — „Aber solche Pasteten werden uns noch Beide in die Hölle bringen?" — „Wir scheuen Beide das Feuer nicht." Fritz war mit Biersuppen groß gezogen worden, die er auch stets bestens empfahl; er selbst aber hielt sich lieber an französische Küche, selbst sein Geist. Ueber den Freuden der Tafel aber vergaß der große Mann nie seine Königspflicht, noch weniger der Oekonomie. In Müchlers Anekdotenalmanach vom Jahr 1828 findet man in einem Facsimile Friedrichs Note unter einer Küchenrechnung, welche die festgesetzte Summe von 12 Thaler überstieg: „Impertinent gestohlen!" Friedrich bekümmerte sich um die Preise der Dinge, wornach oft ein reicher Privatmann nicht fragt, und Friedrich hätte gewiß über einen noch so trefflichen Kalbkopf in der Haut nicht vergessen, die Ordonnanz abzufertigen, wie jener General, dessen Adjutant dem ungeduldig werdenden Ordonnanzoffizier ins Ohr sagte: ne dérangez donc ce tête-â-tête! (1)

Friedrich büßte durch Gichtanfälle seine Leckereien, gerade wie Gibbon zu Lausanne, denn Küche und Keller waren zu reich für Podagristen; er behauptete aber, es sei eine Erbkrankheit. Es ist sonderbar, daß man mehr über Trinker als Esser lacht, und doch wirkt Uebermaß im Letztern mehr nachtheiliger auf den Verstand, allenfalls nur langsamer. Zimmermanns einst berühmtes Werk über Friedrich gibt Zeugniß, wie oft der große Mann sich überessen, worauf stets Uebelsein und

(1) Stören Sie doch nicht diese vertraute Unterhaltung Beider.

die schlimmste Laune folgte, die **Mr. le Médicin** selbst erfahren mußte — glücklich, daß seine Eitelkeit es nicht immer bemerkte. Was für Friedrich die gewürzhafte Polenta war (vielleicht auch der Champagner und andere fremde Weine, die ihn an der Tafel doch oft zu weit führten, und dann glaubte er der Hitze von seinen überwürzten Speisen und starken Weinen zu begegnen durch abkühlendes Obst — und abermals im Uebermaß) sind für viele Gutschmecker die wenig nahrhaften und doch so gefährlichen Champignons oder Schwämme. Alle Aerzte, von Plinius an bis auf heute, warnten davor; aber Leckerei hat, wie alle Leidenschaften, keine Ohren.

Die Freuden der Tafel waren recht eigentlich Schuld an dem stattlichen Schuldenwesen unserer kleinen Olympier, die nur der Reichshofrath in competente Ordnung bringen konnte. Man vergaß, was Peter der Große so artig zu Arolsen sagte: „Alles ist prächtig in ihrem Schlosse, nur die Küche ist zu groß." Diejenigen, welche sich wundern, daß einer dieser Kleingroßen seinen Küchenmeister zum Kammerdirektor machte, wußten eben nicht, daß zwei Dritttheile der Staatseinkünfte durch die Küche liefen; daher gehören auch Köche zu den bedeutendsten Personen an Höfen, zumalen französische, und werden am besten bezahlt, ob sie gleich den Tod in ihren Töpfen haben. In der Regel sind sie gerne insolent, wie man allen Künstlern nachsagt, und an gewissen Höfen gab es sogar für jede Schüssel einen eigenen Koch, wie in Aegypten einen besondern Arzt für jede Krankheit. Ich kannte mehrere Höfchen, wo der deutsche Sekretär hundert Thaler hatte, der französische Koch aber vierhundert Gulden ohne das **nefas**, das sich leicht hinter **Provisions** (1) verstecken läßt; einer dieser Köche wollte durchaus den Titel **Maître d'hôtel** haben, begnügte sich aber, als ihm gesagt wurde: **Aussitôt que nous aurons un cuisinier.** (2)

(1) Unrechtmäßige Einkünfte — Lebensmittel. — (2) Haushofmeister. — Sobald wir einen Koch haben werden.

Der Koch heißt auf griechisch μάγειρος, und sie besitzen auch die wahre μαγεία oder Kunstbetrügerei; die Güte einer Tafel hängt selbst von seiner Gesundheit ab, so wie das Wohl des Staates von der des Regenten, und seine Zunge ist so wichtig, daß man ihn nicht oft genug purgiren kann, noch mehr aber seine Rechnungen. Sind die Speisen zu viel gesalzen oder gewürzt, so ist es Zeit zum Apotheker zu schicken, wie bei einer Köchin zu fragen, ob sie keine Liebhaber habe, denen oft mehr um ihre Küchenabfälle zu thun ist, als um sie. Die Herren, die bloß eine Köchin halten, vorzüglich geistliche Herren, pflegen sich daher auch fleißig nach der Köchin umzusehen.

Bei der Leckerei gilt zunächst: **de gustibus non disputandum**; (1) Gesundheit, Alter, Mode, Einbildung und Gewohnheit modificiren sich ins Unendliche. Der Fieberkranke will Säuren, und der belegten Zunge und dem verdorbenen Speichel schmeckt Alles ganz anders, als dem reinen. Kinder, Jugend und Weiber haben reizbarere Zungenwärzchen, als Männer, und daher lieben sie das Milde: Milch, Honig, Zucker, Pflanzen ꝛc., Männer und Erwachsene aber das Salzigte, Schinken, Essig, Würste, Gewürze, Senf, Zwiebel ꝛc., und wenn es die Mode will im Abendlande Tabak, Pfeffer, Liqueur, wie im Morgenlande Betel, Opium und selbst Assant oder **assa foetida**. Naschhaftigkeit scheint erst mit den Jahren einzutreten, wo die Eßlust ihre Stärke verliert, und man ekler in Speisen wird, so wie Viele sich dann lieber an den Wein halten, als an das Weib. Die echten Apicii sind die wohlhabenden Hagestolze in großen Städten, die gerne allein essen, um dem Tische ihren ganzen Beobachtungsgeist widmen zu können, daher sie sich einer guten Schüssel oder eines guten Weines noch nach zehn Jahren erinnern. Wer alle Tage auf die Jagd geht, wie ein gewisser Fürst that, findet auch die

(1) Ueber Geschmack ist nicht zu streiten

schlechteste Tafel gut und sagt seiner klagenden Gemahlin ganz trocken: „Es läßt sich essen!"

Wir haben keine römische Pollio mehr, der seine Muränen mit — Sklavenfleisch fütterte; aber treiben wir nicht den gleich scheußlichen Negerhandel, um Kaffee, Zucker ꝛc. willen? Die attischen Feigen führten einst Xerxes nach Griechenland, so gut als der Wein die Franken nach Italien, und das Gewürz Spanier, Portugiesen und Holländer zu blutigen Kriegen, und geht unser Gold und Silber aus Amerika nicht wieder nach dem Orient um des Thee's und anderer Erzeugnisse willen? Die Redensart manger son bien (1) drückt Schlemmerei herrlich aus; mehr als ein Rittergut ist schon verschlampampt worden, und ein Graf von Werdenberg verkaufte viele Güter an Ulm um Ulmer Lebkuchen. Spener hätte nicht an Höfe getaugt, denn er machte sich ein theologisches Bedenken daraus — Confekt zu essen, während so viele Gäste beim Nachtische von Neuem zu fressen anfangen, oder gar einstecken, als ob sie lauter Kaiser Alexander Severi wären, von dem man sagte: se non secundam mensam habere, sed secundam. (2) Votre Seigneurie ne mange pas? fragte ein Franzose einen traurig bei Tische sitzenden Baron, und dieser antwortete: Non, elle est mangée! (3)

Gutschmecker und Eßkünstler gleichen Du Bos, der einst mit Fontenelle nicht einig werden konnte über die Zubereitung von Spargeln — Jener liebte sie in Butterbrühe, Dieser lieber in Essig und Oel; endlich theilten sie die Spargeln, aber Fontenelle rührte der Schlag, und da die Dienerschaft mit ihm beschäftigt war, so lief Du Bos hinab in die Küche und rief: mettez tous au beurre! (4) Jener Sybarit erklärte einer Dame das Gesetz der zwölf Tafeln: es sei ein

(1) Sein Gut auffessen — (2) Er halte keinen Nachtisch, sondern einen zweiten Tisch (Wortspiel mit Nachtisch und zweiter Tisch). — (3) Eure Herrlichkeit (Herrschaft) ißt nicht? — Nein, sie ist bereits verspeist. — (4) Macht sie alle mit Butter an.

römisches Gesetz gewesen gegen den Tafelaufwand, und Hippel erwartete selbst von Kant noch eine Kritik der Kochkunst, der es unterließ und auch nicht der Mann gewesen wäre, denn der Philosoph folgte in seiner Diät groben Vorurtheilen und liebte gerade die für Sitzer unverdaulichsten Speisen, so wie er heiße Stubenluft der frischen vorzog und seine von Tabaksrauch grauen Wände für selbstgefertigte Tapeten echt cynisch erklärte. Berchoux gab uns dafür seine Gastronomie, die auch von Denen gelesen zu werden verdient, die gerade keine solche heimlichen Leckermäuler sind, daß sie lieber aux frères provençaux und bei Very speisen, als bei jenem Restaurateur du Parnasse français, wie man Berchoux im Scherze genannt hat.

Noch gibt es Calendenbrüder genug, wenn gleich die altdeutsche Gesellschaft, die am ersten jedes Monats (Calendae) sich in frommer Absicht versammelte, wegen ihrer allzu tollen Schmausereien abgeschafft wurde, wovon nur das Sprüchwort geblieben ist: „Er kalendert die ganze Woche." Seit dem französischen Kriege sind nun noch die déjeûners dînatoires oder Gabelfrühstücke hinzu gekommen, die sich gewöhnlich auch in Löffelfrühstücke verwandeln, womit unsere Alten sich als Hauptmahlzeit begnügt hätten. Vom französischen Dessert wußte man in der Mittelklasse sonst nur wenig, höchstens etwas Obst, Käse und Butter; wir nennen es Nachtisch, und dieser Purismus läßt sich um so mehr vertheidigen, als gar Viele das Aufgestellte zu sich nahmen in die Tasche, um nach Tisch auch noch etwas zu haben; indessen habe ich bei vollem Dessert an Tafeln so gut gespeist als Foote, der erzählt: „Hätte ich mich in einem Silberladen satt essen können, so wäre hier vollauf gewesen; nebenher war Alles weich, nur nicht das Fleisch — Alles sauer, nur nicht der Essig, und Alles kalt, ausgenommen das Gefrorene!"

Damen sind größere Gutschmecker als Männer, und da,

wo Damen präsidiren, geht es manchmal so fein zu, als ob lauter Canarienvögel speisten, und man beim Stuhlrücken fragen möchte, wie Chapelle: **Où irons nous dîner en sortant d'ici?** (1) Mancher muß seinen Sack zubinden, ehe er halb voll ist, und unsere Alten glaubten ohnehin, daß man auf Schüssel und Teller etwas übrig lassen müsse, den sogenannten Discretionsbissen. Nie bleiben mehr solche Bissen übrig, als gerade da, wo es schmal hergeht; denn Jeder scheut sich nach Lust zu essen, da schon Einer oft die ganze Schüssel zu sich nehmen könnte. Es war doch komisch, wenn man zu solchen Tafeln mit der Trompete rief, oder mit einer großen Tafelglocke; angemessener wäre gewesen ein Nürnberger Kindertrompetchen.

Die erste Regel der Leckermäuler ist: langsam und gut zu kauen, wenig in Mund zu nehmen oder nicht zugleich zu trinken, und höchst beförderlich ist ein Glas Kräuterwein als Vorbereitung, bei Sauerkraut ein Glas Bier darauf gesetzt, wie solches an einer meiner Schlemmertafel Sitte war, und zum Beschluß Kaffee mit Liqueur und ein bischen Stehen. Franzosen haben unstreitig am meisten über Tafelfreuden raffinirt, und selbst viele Nicht-Franzosen behaupten: **On ne sait manger qu'en France**; (2) aber bei gesunder Natur braucht es Kunst? Seit den **déjeûners dînatoires** und dem späten Mittagtisch, fünf bis sechs, worüber die **goûters** außer Mode gekommen sind, sind auch die sonst so äußerst angenehmen **petits soupers** gefallen, die ich nie vergessen werde, oder sie fallen so spät in die Nacht, daß ein ordentlicher Mann, zumal wenn er Geschäften nachzugehen hat, die Achsel zuckt und ausruft: **Ils ne finiront dîner que de le lendemain!** (3)

Die schwarze Suppe Lykurgs war so berühmt, daß ein orientalischer Weichling des Alterthums sie doch versuchen wollte,

(1) Wo sollen wir zu Mittag essen, wenn wir von hier fortgehen. — (2) Man weiß nur in Frankreich zu essen. — (3) Sie werden erst am nächsten Tage mit dem Mittagessen aufhören.

aber keinen Geschmack daran fand; aber ein Spartaner sagte ihm: „Dir fehlt die Gymnastik und ein Bad im Eurotas.“ Mehr Glück hatte Apicius, der uns eine Kochkunst hinterlassen hat, wornach aber keine Köchin, geschweige ein Gelehrter der Kochkunst, ein Franzose, kochen möchte; Christine beauftragte einen ihrer gelehrten Pedanten, einen Versuch zu wagen, der viel Lachen machte. Wir haben nur noch Apicii in der Schmarotzerwelt, die immer gebückter werden, so wie sie voller werden, wie Krüge und Würste, und so schmutzig sind, als der Aal, der dem Stör hinten hineinkriechen und seinen Roggen fressen soll. Wenn der Grünspecht einmal seine lange Zunge in einem Ameisenhaufen hat, so kann man leicht das Netz über ihn werfen; er hackt dermaßen in die Rinde des Baumes, daß man einen Holzhacker zu hören glaubt, und selbst seine Stimme gleicht einigermaßen den Schmarotzern — Gut! Gut!

Diese Schmarotzer sind Denen, die ein Haus machen, was unsern Bäumen die Mistel oder die Lianen in Amerika sind, die Bäume verderben darüber, aber am Ende auch der Schmarotzer selbst; Unverdaulichkeiten sind seine Kugeln. Je wärmer das Klima und je üppiger die Vegetation ist, desto besser gedeihen Schmarotzerpflanzen, und es gibt komische Unterhaltung, sie an einer Tafel zu beobachten; sie hausen hier wie in Feindesland und füllen ihren Ranzen, wie man das Magazin einer Festung füllt, der eine Belagerung droht. Die meisten Gutschmecker sind kenntlich an einer eigenen Mundfalte, die aus einer Bewegung herrühren mag, von der man sagt: „Das Maul wässert ihm;“ und es gibt sogar Gutschmecker unter Thieren. Im Türkenkriege 1789 gewöhnten sich Wölfe aus den Karpathen so an Menschenfleisch, daß ihnen Hammelsbraten nicht mehr gut genug waren, während mein Freund, nach überstandener salzigter, harter Winterkost, darnach Meilen weit laufen würde! Schiller schrieb einst in das Stammbuch eines Schmarotzers, dem nichts recht war: „Wenn du genug gegessen

hast und satt bist, so lobe Gott den Herrn!" und echt französisch ist die Grabschrift eines solchen Herrn, die man in großen Städten am häufigsten findet:

Je veux, que la mort me frappe
Au milieu d'un grand répas,
Qu'on m'enterre sous la nappe
Entre quatre larges plats,
Et que sur ma tombe on mette
Cette courte inscription:
Ci-gît un gourmand poëte
Mort d'un indigestion. (1)

In katholischen Staaten ist das Fasten selbst eine Gourmandise und wenigstens eine wollüstige Abwechslung mit Speisen, deren Genuß noch das Fromme der Handlung erhöht. Wenn einst die andächtigen Kreuzbrüder nach einer Schlappe fasteten, so mußten selbst Säuglinge und das liebe Vieh fasten, d. h. hungern; bei unsern Fasten fiel mir stets jener Bauer ein, der seiner Frau am Charfreitag sagte: „Heute machst du mir nicht wieder zwölf Klöße, nur zehn, aber ein bischen größer als die gestrigen." Dieses Fasten ist eine wahre Satire auf das Fasten der Armen, die oft das Wort Fasten das ganze lange liebe Jahr hindurch wortpünktlich nehmen müssen. An einer köstlichen Fastentafel einer reichen Prälatur verdarb ich mir an einer Aalpastete dermaßen den Appetit, daß ich seit dieser Zeit nie mehr einen Aal angerührt habe, und au Rocher de Cancal zu Paris versuchte ich einst aus wahrer naturgeschichtlicher Wißbegierde sechserlei mir unbekannte Seefische, und mußte es drei Tage entgelten. Indessen fand ich doch

(1) Es wird von mir der Tod erstrebt
An einem großen Mahl,
Damit unter'm Tischtuch man mich begräbt,
Zwischen Schüsseln, die kolossal.
Man halt' alsdann die Inschrift mir
Für meinen Grabstein bereit:
Ein Poet und Schlemmer liegt allhier;
Sein Tod Unverdaulichkeit.

eine Art Fleisches-Kreuzigung im Fasten, das mir zwei bis drei Tage die angenehmste Abwechslung war, aber dann schlich ich mich Abends zu einem benachbarten protestantischen Landgeistlichen, um Fleisch zu essen!

Im Hungerjahr 1817 (mehr als 1770) waren auch Leckermäuler mit Dem zufrieden, was sie hatten; Hunger und Durst essen und trinken nicht, sondern fressen und saufen, selbst Fichtenrinde, altes Leder, Aas und Menschenfleisch. Cook aß auf den aleutischen Inseln Wallfischfleisch, und bei Belagerungen hat man schon oft Gott gedankt für Pferdefleisch, das sich auch in saurer Brühe recht gut essen läßt. Im Hungerjahr 1817 hätte das Sprüchwort nicht entstehen können: „Der Hunger treibt Bratwürst hinunter;" es fehlten mancher Orten Kartoffeln sogar. Die Leute suchten Wurzeln aller Art in den Wäldern, holten gefallenes Vieh vom Schindanger und wankten einher wie Schatten, unfähig, das Feld zu bauen, und Viele, wenn sie auch nicht am Hunger starben, starben an Entkräftung — das Jahr 1817 war eine Strafpredigt Gottes über vernachlässigte Sparsamkeit und Mäßigkeit.

Im hohen Zeitalter Napoleons waren gewissen Leutchen die zehn Hauptverfolgungen der Christen eine Kleinigkeit gegen die Colonialwaarenverfolgung! Unsere Großmütter waren mehr Suppen- als Kaffeeschwestern, und Zucker war höchstens für Kinder — jetzt war die Theurung dieser Artikel ein Jammer ohne Gleichen! Unsere Alten waren offenbar frohsinniger und gesunder, und hatten auf jeden Fall schönere und gesündere Zähne. Die Aerzte mögen Recht haben, daß Kaffee die Mutter unserer Nervenschwäche, der goldenen Ader, Melancholie ꝛc., kurz ein langsam wirkendes Gift sei — aber die verfluchte Gewohnheit! Meine Wenigkeit pflegt nie offenern Geistes und Leibes zu sein, als nach einem guten Kaffee, der gelbe Rüben und Cichorien so wenig kennt, als der Araber, und wenn ich dabei achtzig Jahre alt werde, so werde ich dem großen

Geist eine Pfeife opfern, wie der Wilde am Niagara, und mit Voltaire ausrufen: „Ja, der Kaffee ist ein langsames Gift!"

Was wäre aber Lehr-, Wehr- und Nährstand ohne Zehrstand? Vitellius fraß eine Schüssel: „Schild der Minerva" genannt, was dreißigtausend Gulden kostete — der Wilde frißt altes Leder — wie viele Sprossen liegen nicht zwischen diesen Extremen der Freßleiter? Unser Magen verdaut die Quintessenz aller fünf Erdtheile und aller Zonen; warum eine solche kosmopolitische Pastete nicht Denen gönnen, die da sprechen:

Essen und traktirt zu werden
Ist das größte Glück auf Erden!

Und wie oft büßen sie nicht durch die Greuel und Angst der Unverdaulichkeit und Verstopfung, und heulen wie die Wölfe, wenn sie aus Heißhunger Lehm gefressen haben, bis es zum Durchbruch kommt? Hätten doch die Armen mit ihrem Magenpflaster, der Kartoffel, nur die Hälfte der Krankheiten der Reichen, so wäre oft beiden geholfen — etwas Fleischbrühe und Fleisch — etwas Wein — was soll die Soya Japans? und er schliefe auf Stroh gesünder und heiterer, als der Reiche auf Eiderdunen —

Pasteten hin, Pasteten her,
Was kümmern ihn Pasteten?

In der That, Hausmannskost, eine Schüssel Gerngesehen bei Freunden, ein kleines Mahl bei Philemon und Baucis ist dem einfachen Mann der Natur lieber als Königstafel, Wohlstands- und Verhältnißtische, und alle Abfütterungen auf Adressen oder unterthänige Aufwartungen. Die Deipnosophisten an reich besetzten Tafeln lieben drei bis vierzinkige Gabeln und vielerlei Schüsseln, und essen so geschwinde, als ob die wichtigsten Dinge ihrer warteten — ein guter Appetit dringt aber mit einem einfachen Zweizack tiefer in schlichte Hausmannskost, als alle Sybariten in ihre Delikatessen, und

nimmt sich Weile. Der Arme ißt gerne langsam, denn er hat oft kein ander Vergnügen, als das der Sättigung, wobei er gerne ein bischen ausruht. Wer nie gehungert hat, hat gar keinen Begriff von der Wollust einfacher Speisen, wie König Carl II. zum erstenmal erfuhr, als er nach der Schlacht von Worcester zwei Tage in Wäldern herumirrte und endlich in einer Bauernhütte, versteckt zwischen Heu und Stroh — schwarz Brod und Buttermilch genoß. Ein guter Magen ist die beste Brühe, und der beste Koch der Koch Alexanders, der noch zu haben ist: „Arbeit für den Mittagtisch, und ein frugaler Mittagtisch für den Abendtisch." Ob wir nicht nach dem Muster der Alten unsere Hauptmahlzeit bloß Abends halten sollten — Coena?

Abraham setzte den Engeln bloß Kälberbraten, Milch, Butter und Brod vor, und auf den Tafeln Homers gibt's höchstens gebratenes Rindfleisch; Plato traktirte mit Obst, Taurus dünkte sich bei Gurken größer, als der Großkönig der Perser, und bei den Schmäusen im Lyceo zahlte jeder Philosoph neun Obolen — womit vielleicht auch König Carl XII. zufrieden gewesen wäre, dem ein Soldat sein Brod klagend brachte — er zehrte es ganz auf und sagte: „Siehe! es läßt sich essen." Cincinnatus und Curius aßen Rüben, die Fabii und Lentuli (1) fanden sich geehrt in ihren Speisenamen, und noch heute kann man die Tugend der Mäßigkeit nirgends besser lernen, als in Italien. Wären die Kalifen bei ihrer alten Einfachheit geblieben, Araber herrschten vielleicht noch heute; Gustav Wasa's Bauern zeigten, wie unüberwindlich Männer sind, die von Baumrinde und Wasser leben können, und von Spartanersuppe, die unsere Rumfordische Suppe anschaulicher macht. Magna pars libertatis bene moratus venter. (2)

(1) Der Name dieser römischen Patrizierfamilien stammt von Bohnen und Linsen. Ueberhaupt fanden sich unter denselben viele Namen, die auf die Hauptbeschäftigung der Römer, die Landwirthschaft, hinweisen. — (2) Ein Magen von guten Sitten bildet einen großen Theil der Freiheit.

Alle Leckermäuler huldigen der französischen Kochkunst, ob sie gleich vielleicht jetzt manches englische Haus übertreffen mag; aber deutsche Küche war stets ehrlicher, einfacher, kräftiger, wie deutscher Charakter. Alle Kochbücher über drei Bogen (Königs Geist der Kochkunst will ich ausnehmen) gehören in die Kataloge verbotener Bücher, sie arbeiten dem Arzt in die Hand, und wir vergessen darüber das **modicus cibi, medicus sibi.** ([1]) Diogenes aß, was er hatte, auf offenem Markte und rief den Tadlern: „Ich würde es nicht thun, wenn mich nicht auf offenem Markte auch hungerte." Ob dies unsere gegen Ueppigkeit predigenden Philosophen auch thun würden? sie setzten sich wohl lieber an eine gutbesetzte Tafel, und ständen davon wieder auf roth und blau. Der Kampf zwischen gewohnter Schwelgerei und Einfachheit ist so groß, als zwischen einem stolzen Sinn und leeren Beutel — man sucht immer noch den Schein zu wahren. Man habe nur den Muth, arm zu sein, und man benimmt der Armuth ihren schärfsten Stachel.

Gewisse Gäste, die am meisten von Hausmannskost und von **à la fortune du pot** sprechen, sagen hinter dem Rücken, wenn man sie beim Worte nimmt, wie Kaiser Augustus bei einer solchen Gelegenheit: **non me credidissem tibi tam familiarem,** ([2]) der es jedoch geradezu und offen sagte; und Hausfrauen, die die Damen spielen, laden euch ein auf Hausmannskost und tragen auf, was Küche und Keller vermag, aus verdammter Eitelkeit, wovon jedoch die geizige Hälfte eines liberalen Oberforstmeisters eine Ausnahme machte; man war sicher, auch als Eingeladener nichts weiter zu bekommen, als Hasenpfeffer mit Spätzle, daher ihr einst ein Eingeladener sagte: „Ich danke und wünsche gesegneten Hasenpfeffer." Deutsche Quartierträger haben sich sattsam überzeugt, daß der deutsche Soldat zwar mehr zu sich nahm als der Franzose, aber weniger

([1]) Wer mäßig in seiner Speise, ist sein eigener Arzt. — ([2]) Ich hätte nicht geglaubt, daß ich mit dir auf so vertraulichem Fuße stände.

ekel oder auf Vielerlei versessen war; daher muß es die erste Einquartierung gewesen sein, weil der Quartierträger fragte: Est-ce que vous préférez l'omelette au rôti? „Tous les deux, pardieu!“ rief der Franzose, tous les deux! (1)

Der Weise, der auch Symposien liebt, findet nur solche angenehm, wo die leibliche Speise bloßes Vehikel geistiger, geselliger Speise ist, und Freundschaft den Vorsitz führt, Symposien, wie die bei Plato, die nicht bloß gefallen, während man sie genießt, sondern noch lange nachher, wenn man an sie denkt, wo aus dem Erzählen ein Raisonniren und endlich Scherz, Singen und Lachen wird, und man so sicher ist als unter dem Zelte des Arabers, wenn man aus seinem Becher getrunken und aus seiner Schüssel gespeist hat. Primum silentium, secundum stridor dentium, tertium rumor bibentium, quartum vox clamantium, quintum vociferatio amentium. (2) — Wehe! wenn die Gesellschaft bloß aus Männern besteht. Madame Geoffrin rief bei ihren berühmten Soupers den Witzgeistern: „Nun ist's gut!“ und hielt Ordnung — nicht so, wo bloß Männer sind —

Après l'aimable raillerie
De libertés en libertés
On pousse la plaisanterie
A d'offensantes vérités! (3)

Nichts ist ungesunder, als allein speisen, seinem bloßen werthen Ich gegenüber zu sitzen und dabei zu lesen oder gar zu denken; man ißt, aber man genießt nicht; Nichts aber gesünder als Plaudern, Lachen, und alle fünf Sinne sättigen

(1) Ziehen Sie Pfannkuchen dem Braten vor? Bei Gott, alles Beide, alles Beide. — (2) Das Erste Schweigen, das Zweite Geräusch der Zähne, das Dritte Lärm der Trinkenden, das Vierte die Stimmen der Schreienden, das Fünfte Brüllen der Wahnsinnigen.

(3) Nach dem Scherzen mit Maß,
Wo man Freiheit sich nimmt,
Kömmt man bald auch zum Spaß,
Wo die Wahrheit verstimmt.

mit Wohlgefallen, den sechsten versteckten Sinn aber auch versteckt zu lassen. Reinen Enthusiasmus und feurige Andacht zeigen die Menschen am ehesten an einer wohlbesetzten Tafel, wo sie sich auf der höchsten Stufe ihres Daseins erblicken. Sind wir nicht zum Essen geboren, da wir sterben, sobald wir nicht mehr essen, sammt allen unsern moralischen Zwecken? Es ist keine Kleinigkeit, wenn man mit der herrlichsten Eßlust an der trefflichsten Tafel versprengt wird, wie Soubise zu Gotha von Seidlitz's Reitern — ich selbst empfand einst diesen Schmerz in einem Hauptquartier, und zwar weniger wegen der Tafel, als wegen der entgangenen Gelegenheit, Männer, die ich bloß aus Zeitungen kannte, nun noch besser kennen zu lernen inter pocula.

Wer ein Haus machen, d. h. traktiren kann, ist Herr seines Rufes und Ansehens; der Reiche macht sich damit Freunde, der Minister wird zum großen Manne, und der Dichter, der ein Schauspiel schrieb, würde gewiß nicht ausgepfiffen, wenn er das Parterre speisen könnte. Die Rolle des Amphitryon ist die schönste Rolle, die ein Reicher spielen kann: aber der Mensch lebt nicht allein vom Brod, und — gut gesessen ist halb gegessen. Dies bedenken nicht alle Amphitryonen, und doch hängt meist vom Tischnachbar ab, ob man bloß den Gaumen, oder auch den Geist in Bewegung setzt; daher ich mir die Namen auf den Gedecken lobe, wenn sie eine kluge Hausfrau, die die Gäste kennt, geordnet hat; sonst wird in der Küche (wo überhaupt mehr gelacht wird, als an Höfen), mehr gelacht, als an der Tafel des Herrn. An gewissen Tischen, wo man mit den Platten sagen muß, T is nig Holtje (Holzbirn) un nig Smoltje (Schmalzbirn), wird auch weniger gelacht, und daher wünschte ich, der ich mich nicht schäme, in Kochbüchern zu blättern, eine gut geschriebene Geschichte der Kochkunst, die noch zu schreiben ist.

Der Weise weiß auch einen guten Tisch zu schätzen, der

mehr als bloß die Bedürfnisse und den Hunger stillt; gute Gesellschaft ist halbe Verdauung, und wäre ich reich, ich würde bloß darum ein Haus machen, so wie mir in frühern Jahren in großen Städten die table d'hôte der Hauptgenuß war — nicht als Tafel, sondern wegen der bunten, wechselnden Gesellschaft an diesen Tafeln. Es war ein Schmarotzer, der das Sprüchwort aufbrachte: „Narren geben Schmäuse, und Weise genießen sie." Weise mögen nichts mit Narren zu thun haben, wenn sie auch geladen werden. Muß es aber doch à contre-coeur (1) sein — und wie Vieles im Leben müssen wir nicht thun à contre-coeur? so ist die Lebensmarime nicht unrichtig: „Laß nicht auf Dich warten." Während der Viertelstunde, wo man auf sich warten läßt, ist die Rede von uns, und da fallen der Reden gar mancherlei. Diese Regel ist unserer Zeit doppelt wichtig, von der es heißt:

Tout s'arrange en dinant dans le siècle où nous sommes,
Et c'est par les diners qu'on gouverne les hommes. (2)

Der Moralist wird stets auf der Seite jenes Redners der Wilden sein: „Unsere Väter wohnten in Felsen, suchten ihr Futter in den Wäldern und ihren Trank an der Quelle; sie kleideten sich in die Felle der erlegten Thiere; warum unserm Boden Früchte abzwingen, die er nicht trägt? Aber der Bogen unserer Väter ist zu stark für unsere schwachen Arme, und das Thier ist der Herr der Wälder." Ob dieser Redner was ausrichtete? Wahrscheinlich nicht mehr, als unser altes, so wahres Reimlein:

Hechtenzünglein, Barbenmäulein,
Bringen den Reiter um sein Gäulein.

Auch hier ist die Mittelstraße die beste, und Hunger ein anderes Extrem; denn nur in der russischen Armee konnte bei mangeln-

(1) Wider die Neigung.
(2) Durch Mittagessen läßt sich jetzt leicht Alles arrangiren,
Durch Mittagessen lassen sich die Menschen jetzt regieren.

der Zufuhr ein Fastengebot den Hunger erträglich machen; anderwärts schnürten sich Lieutenants und Fähndrichs manchmal den Bauch, die vielleicht Suetonius gelesen hatten, der Gleiches von den Scythen erzählt. Ob nicht die Schärpe des Offiziers von solchen Umständen herrührt?

Es gehört nicht so viel dazu, um einen Schoppen Milch so schmackhaft zu finden, als eine Portion Kaffee, und an die Stelle des Biscuits und Malaga Landwein und Hutzelbrod zu setzen — Klöße, Kartoffel, gedörrtes Obst, Erbsen, Linsen, Gersten, Sauerkraut ꝛc. können große Dinge thun, wenn nur die Beilagen nicht fehlen; Salz und Brod macht Backen roth. Die einfache Wassersuppe ist das Bild des einfachen Menschen; und der einfache Jesus, als er zum letztenmal mit seinen Jüngern speiste, gab ihnen kein fettes Osterlamm, sondern bloß Brod und Wein zu seinem Gedächtniß; dann und wann mag man sich ein Extra schmecken lassen — Rindsnieren und Hirschziemer — gebackene Karpfen, Forellen, gespicktes Leberle und Leckerle (Zunge) oder einen Kalbskopf in der Haut à la Française. Selbst der einfache Esdragonessig (Dragunpflanze), den ich zuerst in Frankreich kennen lernte, gibt gewissen Speisen ungemeinen Wohlgeschmack, und manche wackere Hausfrau verdankt mir dessen Bekanntschaft. Boerhave's diätetisches Testament war: manger, mâcher et marcher, (1) und vielleicht genügte es, dieses Rezept bloß Mittags zu beobachten, und eigentliche Abendmahlzeiten eingehen zu lassen. — Eine Hauptmahlzeit und das coenam ducere (2) der Alten, und so habe ich es zwölf Jahre lang gehalten; aber wo Mittags von keinem ducere die Rede sein kann, muß man freilich den Abend zu Hülfe nehmen!

Aber eigentlichen Apicien kann man nicht oft genug sagen: Gab uns denn Mutter Natur die Zunge, damit einige Wärz-

(1) Essen, Kauen und Gehen — (2) Das Mittagessen in die Länge ziehen (ein längeres und reichlicheres Mittagessen halten).

chen auf ihr das Ziel unseres Trachtens und Lebens, oder gar der Jammer von Millionen Menschen würden? Das Vieh kennt und wählt mit Vorsicht, was ihm gut ist; unsere Zunge ist zu stumpf dazu geworden, so wie unsere Ohren unbeweglich. Der Europäer frißt Alles, sagt der mäßige Orientale mit Verachtung, und nennt ihn Schwein — nicht aus Religionshaß — sondern weil er fühlt, was schon Sirach fühlte und sagte, und auch Sokrates, welcher der Meinung war, daß alle Speisen und Getränke, die uns verleiteten ohne Hunger zu essen und ohne Durst zu trinken, nachtheilig auf Leib und Geist wirkten, wodurch auch Circe Ulyssens Gefährten eigentlich in Schweine verwandelt habe, wie er scherzend beisetzt. Der Fresser ist der Polype im Menschenreich und hat, wie das Gewürme, kein Herz, sondern nur Darmkanal und Magen. Alle Erdarten lassen sich sättigen, die Erdart Mensch allein nicht; sie wird bloß mit der Materie verbunden, wie die Chemiker sprechen, und bei allen Gastereien sind die wenigsten Selbstlauter — Mitlauter gibt's schon mehr; die Meisten aber sind stumme Buchstaben, sie müssen ja essen, und einige liquidae, die sich allein ans Flüssige halten. Die Stimme des Magens ist gar Vielen eine heilige Stimme von Oben, selbst in Krankheiten; wir nennen sie Gelüste und den Ort Herzgrube, wo der Magenmund anfängt, täglich betend:

Wir danken, Gott! für deine Gaben,
Die wir von dir empfangen haben,
Und bitten dich, unsern lieben Herren,
Du wollst uns — allzeit mehr bescheren!