IX.

Die Nahrung.

Magister artis, et ingenii largitor venter. (1)

Die Nahrung, oder die Lebensordnung (Régime), wohin Speise und Trank zunächst gehören, wozu von den Alten aber auch noch Luft, Bewegung, Ruhe, Schlaf und Wachen und Arbeit gerechnet wurde, bestimmt unsere geistige Natur eben so sehr, als unsern Körper. Der Einfluß der Lebensmittel, die alle Tage einwirken, bei Einigen einmal alle 24 Stunden, bei Vielen den ganzen langen Tag hindurch, ließe sich gar nicht berechnen, wenn ihn nicht die Gewohnheit, die selbst Gifte vertragen lehrt, wieder schwächte, wie das Klima. Ohne animalische Diät, selbst ohne Rennthierblut könnten die Polarzwerge nicht gedeihen, selbst wenn ihr kahler Boden den Pflanzenbau begünstigte, und in heißen Zonen würde der Mensch verfaulen ohne Pflanzennahrung und kühlende Früchte. Wir bleiben in weiser Mitte — essen Thiere und Pflanzen, und ein künftiger Dr. Gall sagt uns vielleicht, wie jede Speise unsere Säfte anders modificirt — ihren noch subtilern Einfluß auf Gehirn und Nerven, und vielleicht mehr Wahres, als von bloßen Knochen sich sagen ließ. Viele leben bloß, um gut zu essen und zu trinken; das Thier genießt Speise und Trank, bloß um seine Tage zu fristen; folglich unterscheiden sie sich wesentlich vom unvernünftigen Thier.

(1) Der Magen ist Lehrer der Kunst und Schenker des Geistes.

Das ganze Naturreich liefert dem Menschen Nahrung, selbst das Mineralreich für das Bißchen Staub, das wir am Ende des Liedes der Mutter Erde zollen. Wir sind nicht mehr mit bloßen Aepfeln zufrieden, mit Eicheln oder Milch; unser Gaumen ist der Tyrann des Magens geworden, und wir sind Pflanzen, wie Boerhave sagt, die ihre Wurzeln im Magen haben. Die Natur hat gewollt, daß wir das Futteral unseres Geistes täglich dreimal zusammen leimen müssen, wenn es nicht zusammenfallen soll, wie das Feuer Holz braucht, wenn es wärmen und nicht Asche werden soll, wie das bestgeleimte Futteral dennoch wird. Aber die Natur ist unschuldig, wenn Unmäßigkeit in Speise und Trank, und Leidenschaften Krankheiten zur Folge haben. Thiere leben nach der Natur, und so sind sie in der Regel ohne Krankheiten, folglich auch ohne **Licentiati, Doctores** und ihre lateinische Küche!

Ein Mensch verbraucht monatlich mehr Nahrung, als sein Körper an Gewicht beträgt, und ist durch Speise, Trank und Luft wenigstens vierzehnmal im Jahr ein neuer Mensch, während es oft ein ganzes Leben bedarf, um es moralisch zu werden. Viel, gar viel hängt vom Kloster Maulbrunn ab, und von dem theuren Loch unter der Nase, wie unsere Eltern scherzten. Die erste Nahrung des Menschen waren wohl Baumfrüchte, und die Mosaische Urkunde bestätigt diese Meinung; zur Abwechslung mögen sie noch Wurzeln und Kräuter gesucht haben, fressen ja die Ottomaken und Neger noch heute sogar eine Erdart. Schwerlich wurde der Unglücksapfel, den Eva Adam reichte, geschält, und Adam war der Erste, der in einen sauren Apfel gebissen hat —

Der Adam gar possierlich ist,
Zumal wenn er vom Apfel frißt —

später entzündete der goldene Apfel der Eris gar den trojanischen Krieg, genug, Aepfel waren die ersten Zankäpfel!

Der Mensch veredelt sich durch reiches und gutes Futter, wie das liebe Vieh, und Speisen wirken auf die Seele, wie die genossenen Kräuter der Kuh in die Milch schlagen. Der Finke, der nichts als Hanfsamen kriegt, wird schwarz, und bei einem leeren Magen leidet der Geist früher, als der Körper. Die Muttermilch oder gar Ammenmilch ist gewiß die Grundlage mancher moralischen Eigenschaften, so wie der tägliche Anblick des Herrn Vaters sicherlich manchen Knaben dessen Tugenden inoculirt, seinen Leichtsinn und Sinnlichkeit, Lügen und Betrügen. Schon unsere alten Germanen hatten agrestia poma, gemeines Obst (nicht gerade Holzäpfel), neben Milch und frischem Wild, und diese einfachen Speisen sind noch heute auf allen Dörfern, wobei neben Mehl, Rindvieh, Schwein und Geflügel, ein ehrlicher Mann wohl bestehen könnte. Das gemeine Obst jedoch ist veredelt, selbst die gemeine Möhre bis zum Kaffee, und jener Hirtenjunge, der Marie nur Holzäpfel opfern konnte, sagte: „Brate sie nur einmal!" Der Unterschied zwischen dem Urmenschen und dem jetzigen ist so groß, wie zwischen dem ungarischen Wildfang und dem veredelten zugerittenen Pferde an voller Krippe. In dem goldenen Zeitalter

Da lebte Mensch und Thier vertraut,
Da aß man Kohl und Sauerkraut,
Doch sicher ohne — Blutwurst.

Fleisch war früher als Brod; die Mahle der ältesten Völker bestehen aus Fleischspeisen, wie die der Wilden und Britten. Wahrscheinlich tranken die Nomaden der Alten auch das warme stärkende Blut der Thiere, wie die Wilden Nordamerikas, und unsere Gemsjäger, die wohl wissen, daß Krammetsvögel, wenn sie gerade Kreuzbeeren gefressen haben, schon von der Schüssel weg — purgiren. Das Brod fordert mehr Vorrichtung als das Fleisch, daher es auch früher Brei gab, als Brod. Man aß das Fleisch roh, wie noch bei vielen

Völkern geschieht: im ganzen östlichen Ocean essen sie die Fische roh, und das Wort **Esquimaux**, wie Samojede, bedeutet Rohesser; die Ostiaken schneiden das Fleisch in lange Streifen und tunken sie ins Blut. Ich beneide die Bauern, die zu ihrem Sauerkraut oder Erbsen und Linsen drei bis vier Finger dicken Speck verschlingen können, der mir so zuwider geht, daß ich stets der Meinung gewesen bin, daß gelegenheitlich des Gergesener Teufelsspuks den Schweinen etwas Dämonisches stecken geblieben sei zwischen Haut und Fleisch.

Das erste Brod aber, das gegessen wurde, war die Communion des Menschengeschlechts, wenn es gleich heißt: **Aqua et panis, vita canis,** (1) und der paradoxe Linguet das Brod für schädlich erklärte, und von solchem alles physische Elend ableiten wollte. Aber falsch ist der Satz: „Der Mensch ist ein Thier, das Brod ißt," denn er gilt nur von Europa, und in andern Welttheilen ist Brod so gut Seltenheit und Delikatesse, als bei uns Cassava, Bananen, Reis und früher die Kartoffeln. Wir wollen aber immer bei Brod bleiben, wenn gleich Linguet dem Ackerbau den Fischfang vorzieht, und sich noch lächerlicher macht: „Man braucht Fische ja nur zu fangen, nicht zu säen!" Ein König von Dänemark sagte einem Minister, der ungemein für den Heringshandel war: „Er wird wohl gern Hering essen?" Das wußten selbst die Poissarden zu Paris besser, und daß das Wohl und die Ruhe des Staats auf Brod ruhet, daher riefen sie, als Louis XVI. seine Gemahlin und den Dauphin von Versailles nach Paris brachten: **Voilà le Boulanger, la Boulangère et le petit Mitron!** (2)

Der Erfindung des Brodes verdanken wir die Kultur unseres Geschlechts, daher ihr auch die Alten göttlichen Ursprung

(1) Wasser und Brod, Hundeleben. — (2) Da ist der Bäcker, die Bäckerin und der Bäckerbursche.

beilegten, obgleich der Zufall, wie bei den meisten Erfindungen, das Beste that. Eine alte geizige Hausfrau, die ein Restchen alten Teiges nicht wollte umkommen lassen, und es zu einem andern Teig mischte, dachte nicht daran, daß sie den Sauerteig erfinden würde, der das Brod erst schmackhaft und leicht verdaulich macht. So lief aus Robinsons gebrannten Töpfen stets das Wasser, nur aus einem nicht, in welchen zufällig etwas Steinsalz gerathen war, und so bekam er die Idee von der Glasur. Jahrhunderte mögen hingegangen sein, ehe der Mensch auf die unscheinbare Getreidepflanze gerieth, deren Körner aß, dann röstete, zermalmte zu Mehl, Wasser darüber goß und den Brei erfand; andere Jahrhunderte, bis Abraham die Engel mit Judenmatzen seiner Sara bediente. Wenn es auch Mühlen gegeben haben sollte, so gab es doch sicher noch keine Müller. Vielleicht eiferten diese einfachen Zeiten über die Ueppigkeit, wie über den, der Schuhe machte, das erste Pferd oder die erste Kutsche bestieg, und wenn es regnete, sich einen Regenschirm bildete. Wer auch Ceres gegewesen sein mag, sie verdient einen Altar und das sinesische Ackerfest Nachahmung. Das Brod ist Alles, und daher sagen wir auch statt Tödten — Einem vom Brod helfen.

Brod-, Wasser- und Kartoffelmast, sowie der Bier- und Branntweinpuls des Nordens sind dem Komischen nicht günstig, jedoch gibt es Bierländer, wo es ziemlich lustig zugeht, und der Bierwirth seinen Gästen schon über seiner Hausthür die Versicherung dieses und des zukünftigen Lebens gibt:

Gott fürchten macht selig,
Biertrinken macht fröhlich,
Drum fürchte Gott und trinke Bier,
So bist du selig und fröhlich allhier.

Thee, Butterbemme und Schnapps, dann und wann ein Schweinebraten mit Kartoffel verhalten sich zu Wein, Kälber- und Wildbraten und Henkeln, wie Porter und Rostbeef zu

Bouillon und Semmeln, und wie Rheinwein zu Jart- und Kocherweinen, und wie Ernst zu Scherz, oder vielmehr ernster Scherz. Lord Bristol ging ein bischen englisch zu Werke, wenn er die Deutschen in Weintrinker oder Schelmen, und in Biertrinker oder Dummköpfe abtheilte. Jetzt würde er eine dritte Klasse annehmen müssen, Wassertrinker, die vielleicht mitten inne stehen.

Mit Amerika's Entdeckung verdrängte nach und nach die Kartoffel fast das Brod, diese wahre **Ananas Troglodytes** des Volkes; seitdem sterben Mehrere am Asthma, die aber vielleicht verhungert wären, oder bekommen solche weite Bäuche, daß sie kaum zu sättigen sind. Jede Kartoffel ist eine Portion Mehl, von Mutter Natur in das wohlfeilste Säckchen gehüllt, das geröstet sich mitessen läßt, und ein Mehl, das wie das Manna der Kinder Israel jeden Geschmack annimmt, den man sich dabei einbildet. W. Raleigh brachte solche 1581 aus Amerika nach England, und starb auf dem Blutgerüste. Wer diese Lebensknollen nach Deutschland brachte, ist so unbekannt, als andere Wohlthäter der Menschheit. Sie retteten 1771 bis 1772 Deutsche vom Hungertode, und im Hungerjahre 1817, wo sie mißriethen, hatten wir bessere Polizei und Rumfordische Suppen. Dieser Nachtschatten (wozu man noch die weit schmackhafteren Bataten fügen könnte) vertritt jetzt bei Millionen, neben Branntwein, die Stelle des Fleisches und Brodes —

Schön röthlich die Kartoffeln sind,
Und weiß wie Alabaster,
Sie sind für Menschen, Schwein und Rind
Ein echtes Magenpflaster.

Das Manna der Kinder Israel (wahrscheinlich der Saft der Manna-Esche) soll, nach Huarte, Ursache sein, daß ihre Nachkommen so pfiffig sind — Manna öffnet gelinde, Kartoffeln verstopfen, selbst die marmorirte aus Afrika, die beste,

und so läßt sich von Kartoffelfressern mit hängenden Bäuchen nicht Gleiches erwarten, so wenig als von dem Senegalgummi, wovon zwölf Loth sättigen sollen für den ganzen Tag. Kartoffeln sind ein wahres Aphrodisiacum, daher sich die Norweger deren Anbau widersetzten, und sind was Knoblauch und Zwiebel dem auserwählten Volke Gottes, was mir deren Geruch doppelt zuwider machen würde, wenn diese Pflanzen nicht die Eigenschaft hätten, daß sie schwarz werden, wie der Mann von Ehre und Redlichkeit, wenn sie unter schlechte giftige Champignons gerathen. Die Kartoffel ist mir das Sinnbild des Volkes, unbemerkt, ohne Aufsehen und gering geschätzt bildet sie im Schooß der Erde ihren groben, aber höchst nützlichen Knollen!

Ein Landprediger, der sicher nichts von Parmeniers Kartoffelschmause zu Paris wußte, gab einen Kartoffelschmauß, der Erwähnung verdient — zuerst Kartoffelsuppe, dann Kartoffelgemüse mit kleinen braungerösteten Kartöffelchen als Beilagen — Kartoffelpastete — Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, und zum Nachtische Kartoffelzucker und Kartoffelkäse; der Kaffee war von Kartoffeln, wie Brod, Wein und Liqueur, und für Tabaksfreunde standen auch gebeizte Kartoffelblätter da. Mich wundert, daß er nicht auch auf Kartoffelpfeifchen verfiel, die sich denken ließen: er ging wenigstens damit um, seine Lichter aus Kartoffeln zu machen, und auf Kartoffelpapier seine Predigtconcepte zu bringen. Das Kartoffel-Aphrodisiacum ist offenbar wohlfeiler als indianische Vogelnester, die ohne Gewürz fader sein würden, als Kartoffel, und sogar ekelhaft sind, da sie bekanntlich aus dem Laich des Seegewürmes und Seetang entstehen, welches die Vögel auffischen, wieder von sich geben und mit ihren Flügeln zu einer Masse peitschen; folglich gleicht diese Gallert der Crême fouettée... (1) Unser Kartoffelpfarrer hatte zwölf lebendige Kinder; da aber der Herr

(1) Gepeitschte Sahne.

seine Unmittelbaren vorzugsweise zu segnen pflegt, so kann die Kartoffel hier unschuldig sein.

Die Hauptnahrung der Hindu, wahrscheinlich des ältesten Volkes der Erde, ist Reis, und Reis sicher ältere Nahrung als unser Brod, appetitlicher als das Commisbrod und der Schiffszwieback; denn die Lieferanten liefern oft verdorbenes Mehl voll Mehlwürmer, und Mancher könnte, wenn er schreiben dürfte und könnte, seine Beschwerden schließen, wie jener Waisenhaus-Aufseher: „Wollen Euer..., daß aus den Waisen Nachtigallen werden sollen, so habe ich freilich nichts gegen das Mehl einzuwenden." Der Hindu trinkt zu seinem Reis Wasser, und Alles in so geringem Maße, daß kein Abendländer dabei bestehen könnte, dafür ist er selten krank, gleichmüthig, sanft und heiter, wie die Kinder der Natur, die der Brodbaum und die Cocospalme nährt. In Italien leben Tausende von der Kastanien-Polenta ([1]) bei harter Arbeit und bei Wasser, und sagen scherzend: „Wir leben von Brod aus Holz, und trinken Wein aus den Wolken." Die in Aegypten gefangenen Franzosen erhielten täglich bloß eine Handvoll geröstetes Getreide und zwölf Datteln, ihre Sieger genossen auch nicht mehr, und so blieben sie lustig und heiter. Ob Deutsche das gekonnt hätten?

Getreide, Gerste, Hafer, Erbsen, Linsen, Hirse, Bohnen ꝛc. repräsentiren die gemäßigte Zone bis zur kältern, der wärmere und heiße Erdstrich hat Reis und Mais, die Durra (Holcus) und Manioc, und wo diese fehlen, Datteln, Sago, Cocos- und Brodfruchtbaum, im hohen Norden aber Beeren, Moose und Baumrinde. Für die edelste Frucht gilt, nach Europäer-Geschmack, der Mangustan, der den Geschmack der Himbeere, Kirsche, Traube und süßen Pomeranze in sich vereinigen soll. Warum konnte ich nicht auch unter Palmen wandeln, deren bloßer Name schon die Imagination erfüllt?

([1]) Kastanienbrei.

Sie sind die Fürsten des Pflanzenreichs, daher auch Helden mit Palmenzweigen begrüßt wurden, der Palmsonntag sich wenigstens mit künstlichen Palmen schmückt, unsere heiligen Bücher den Stand des Tugendhaften mit grünenden Palmen vergleichen, und die Seligen mit diesem Zeichen des Siegs einher gehen lassen in goldenen Flügeln und weißen Gewändern... Nach Humbold wird in Neuspanien unendlich mehr Pisang (Paradiesfeigen) gepflanzt, als Getreide und Kartoffel: ein Morgen Landes mit Pisangbäumen nährt fünfzig Menschen. Sollten wir die Paradiesfeige in Europa nicht noch wohlfeiler haben können, als Zucker, Kaffee, Cacao?

Die Milch hält zwischen Thier- und Pflanzennahrung die Mitte. Menschenmilch, die der Eselsmilch nahe kommt, wäre wohl für die Menschen die beste, aber wo wollten solche Erwachsene hernehmen, da sie selbst die Kinder oft entbehren müssen? Wir halten uns also auch hier an Surrogate, die batorische Pferdemilch ist wie gemacht für Choleriker, Ziegen- oder Schafmilch für den Sanguinier, die Eselsmilch für den Melancholiker, und die Kuhmilch für das Phlegma und uns Alle. Die Kameelmilch müssen wir den Arabern überlassen, aber sollten wir nicht Versuche machen mit Hunde- und Katzenmilch? Der Apostel Paulus gibt seinen Korinthern, weil sie so fleischlich gesinnt waren — Milch, und auf den Alpen, deren Bewohner oft Monate lang nichts als Milch genießen, und allenfalls Käse, die ihnen, was den Portugiesen die Apfelsine ist, „Morgens Gold, Mittags Silber, Abends Blei" (ein alter Hochzeitkäse ist wohl Eisen oder Stein), thronen Heiterkeit, Sanftheit, Einfachheit, wie unter Ackervölkern — hier sind wahre — Idyllenmenschen. Den Orientalen repräsentiren auch Milch, Honig und Butter — die meisten Deutschen aber Speck und Erbsen — — Sauerkraut und Wurst.

Die Sumpfluft, die Einsamkeit in den zerstreuten Kämpen (1)

(1) Bauernhöfen.

macht Holländer und Westphälinger ernst und traurig, vielleicht auch angestrengte Arbeit, und wohl am meisten der Pumpernickel, Grobbrod (bon pour Nickel), (1) ihre Saubohne, Pappe und ewiges Schnapsen, das nur selten durch sogenannten Kaffee oder Thee unterbrochen wird. Der treffliche Schinken geht ins Ausland (jambon de Mayence) (2) und nur der Speck bleibt. — In dem Lande, von dem es heißt: hospitium vile, (3) grob Brod, dünn Bier, lange Mile, erinnert Alles an die Schweine der Gergesener, die der größte Menschenfreund, Jesus selbst — zum Teufel jagte. In unserm Norden lebt man, wie auf den Schiffen. Die Sachsen, Hannoveraner und Hessen (Zwetschenfresser) machen den Uebergang zum Süden, und in mancher Gegend könnte man auch Salatfresser annehmen, die gar wohl mit dem Salat ohne Braten zufrieden wären, hätten sie nur stets Speck dazu, und von dem italienischen Salat des Pabstes Sixtus (Zechinen) ist ohnehin keine Rede.

Das Phlegma des Baiern rührt offenbar von seinen starken Bieren, Dampfnudeln und Bauchstecherl. Im lustigen Franken und Schwaben fehlt es zwar auch nicht an Mehlspeisen, aber es ist doch Alles leichtern Gehalts, wie Grießkürbel der Nürnberger zum Peiterli-Floasch. Der echte Schwabe hat Montags Nudele, Dienstags Hutzele, Mittwochs Knöpfle, Donnerstags Spätzle, Freitags gedämpfte Grundbirn, Sonnabends Pfannkuchen, Sonntags Brätle und Salätle —

Saure Nierle, Sauerkraut,
Knöpfle, Saublut in der Haut,
Und ein Glas vom Besten!

(1) Gut für Nickel. (Diese übrigens falsche Ableitung des Schwarzbrodes der Westphälinger soll daher stammen, daß ein französischer Soldat, während des dreißigjährigen Krieges, das Brod nur als gut erklärte für sein Pferd, welches den Namen Nickel führte. Der Name stammt von dem Erfinder, Nicolaus Pumper, einem Bäcker zu Osnabrück im 15ten Jahrhundert.) — (2) Schinken von Mainz. (Name des westphälischen Schinkens bei den Franzosen. — (3) Schlechte Herberge.

und dieses Beste ist eigentlich das wahre Reagens, das ihn über den Biernachbar erhebt. Reiner guter Wein ist eine wahre Panacée, und sicher erleichtert im Orient nichts so sehr die Verbreitung der Pest, als das Verbot des Weines. Das Bier ist flüssiges Brod, der Branntwein verklärtes Brod, aber schon Jesus sagte: „Der Mensch lebt nicht vom Brod allein — Wein her!"

Das Bier hat hohen Werth, und soll in Schweden, wo schwarze Ameisen mitgebraut werden, einen Geschmack haben wie Limonien. Biertrinker bringen es täglich wohl auf zehn Maß, und in den Bierbuden ist das Rinnerl selten trocken und selten unbesetzt. Zehn Maß werden einem tüchtigen Braumeister gern in Rechnung passirt, denn er ist so viel als an Höfen ein guter französischer oder böhmischer Koch, aber damit noch nicht zufrieden, erfand man den Bieresel, oder das Gespenst, das jede Nacht seinen Krug haben will, wenn es nicht Alles durcheinander schmeißen soll. Das Bier muß Gest (holländisch Geest, Geist) haben, und die Kellner wissen recht gut, solches einzuschenken, daß die Hälfte des Krugs bloßer Schaum ist, daher in Bierländern Leibnitzens Kunststückchen: „Bestreiche das Innere der Kanne mit Speck," wichtiger ist, als Monaden, Theodicée und eigentlich die wahre Differential- und Integral-Rechnung. Wichtig ist in Bierländern daher die Bierprobe von Obrigkeitswegen. Schon mancher Fremde hat zu London **Old Hok** erhalten, der Rheinwein wollte, der auch so heißt (Hochheimer) und die Bierprobe jener Reichsstadt war gewiß nicht zu verwerfen, und Winzer würden sich gerne einer solchen Mostprobe unterwerfen — der Rath setzte sich auf eine mit Bier übergossene Bank, zwei Stunden lang, in ledernen Hosen, und hatte er dann Mühe, sich zu erheben, so hieß es: **Probatum est!**

Die starken Biere und das halbrohe Fleisch machen den Britten melancholisch, phlegmatisch, grausam; Bouillon, Ge-

flügel, weißes Brod und leichte mit Wasser vermischte Weine machen den Franzmann leicht, galant und sanguinisch; Käse und Würste, Knoblauch, Rettig und Zwiebel den Italiener heiß und heftig wie Juden, und englische Kampfhähne, denen man vor der Schlacht Knoblauch gibt, wie unsern Soldaten Liquor und den Türken Opium. Sicher macht der Genuß des Welschkorns die Italienerinnen so wollüstig, wie die Wallachinnen, die gleichfalls viel Kukurruz oder Welschkorn genießen. Viele begnügten sich auch mit Kürbismuß, das mir zuwider ist, weil ich an die ausgesetzten armen Kinder in Sina denke, denen man einen hohlen Kürbis in den Fluß mitgibt, damit sie besser über dem Wasser bleiben, und von den Erbarmern gesehen werden können. Nordische Völker sind mehr zur Fleischnahrung, südliche mehr für Pflanzennahrung gemacht, und mäßiger und einfacher als nördliche. Ich lasse mir es nicht nehmen, daß das schlechte Bier, gesalzene Butter, Käse und überhaupt schlechtes Futter unsere nordischen Zoile und Aristarchen (1) erzeugt, daher man ihnen mehr zu gut halten muß, als denen im Süden, und Huarte würde mir gewiß beistimmen, der in seiner Prüfung der Köpfe einen förmlichen Küchenzettel zur Erzeugung kluger Kinder gibt. Lachs und Aal geben Gedächtniß, Tauben, Zwiebel, Rettig, Honig und Gewürz lebhafte Phantasie, und Ziegenmilch, einige Wochen fortgetrunken, Genies, wenigstens wie Goethe!

In heißen Ländern ist Sago, Dattel- und Cocosnuß, was dem Südeuropäer Feigen und Kastanien, und dem Polarmenschen seine Beeren und Moose; der Mais oder türkische Weizen, woraus der Italiener seine Polenta und der Nordamerikaner seinen nasty Pudding (2) macht, könnte bei uns, nächst der Gerste, gar wohl den Reis vertreten, der weniger nahrhaft ist. Das Land der Verheißung ist das Land, wo Milch und Honig fließt, und nach Jesaias wird Imma-

(1) Gestrenge Kritiker. — (2) Wörtlich: schmutziger Pudding.

nuel Butter und Honig essen, daß er wisse Böses zu verwerfen und Gutes zu erwählen. In der Schweiz halte ich mit, denn meine Butter verhält sich gegen Schweizerbutter wie unsere Schöpsenbraten gegen die in der Provence, unser Schweinefleisch gegen das italienische, und unsere Kälberbraten gegen die holländischen: denn wir schlachten die Kälber zu frühe; den Rosmarin bekommen unsere Schöpsen auch nicht, sondern die Bauernjungen und Bauerndirnen; und haben wir Kastanien, so wissen wir etwas Besseres damit zu thun, als solche vor die Schweine zu werfen.

Die meisten Europäer ziehen Fleischesnahrung vor, die zwar die Säfte öligter, aber die Haut schmutziger und die Ausdünstungen übelriechender macht. Weiber riechen daher, da sie weniger Fleisch essen und mehr Wasser als Wein und Bier oder gar Branntwein trinken, säuerlich, wie Kinder, und selbst Bauern; Franzosen, Russen und Juden riechen stärker als Deutsche, Fischesser riechen wie Fische, und Italiener wie Käse, Zwiebel und Knoblauch. Neger und Wilde riecht man schon eine Viertelstunde weit, wie die Hirsche in der Brunst, und die Wilden riechen die Spanier noch weiter. Es gibt Nationalgerüche, wie Geschlechtsgerüche und Nationalcharaktere. Fast alle rohen Völker lieben faulende animalische Nahrung, die ihnen das zu sein scheint, was uns Salz oder Senf ist. Wenn über solcher Leckerei ein Europäer ohnmächtig wird, so findet sie der Kamtschadale angenehm sauer, und Steller nimmt an, daß in ganz Kamtschaka — durchaus nichts stinke!

Die Klöster hatten, statt Fleischspeisen, Fische, neben Fasten und Aderlaß, was **Minutio monachi** ([1]) hieß, und es erleichterte wirklich den blinden Gehorsam, und die Beobachtung der tollen Klosterregel, so wie Pflanzennahrung dem Indier das Joch der Britten, aber das Feuer der Einbildungskraft

([1]) Verminderung des Mönches.

und der Bockstrieb wurde dadurch nur desto reger. Steller erklärt die sibirischen Itälmen, die sich meist von Fischen und Bulbosenwurzeln nähren, für das geilste Volk: Fische enthalten viel Oel und Schleim und faulen leicht, daher die kalte träge Korpulenz der Holländer, daher Verstopfungs- und Hautkrankheiten, die die Nerven reizen, und zur Sperlingsnatur hinleiten, wie wir in Seestädten bemerken können. Fischfresser sollten nach Grönland reisen, wo ein Reicher einem Britten ein Gastmahl gab, wie unser obiger Kartoffelpfarrer — zuerst kleine gedörrte Heringe, dann Seehund, roh, gekocht und gedörrt, ein Stück Wallfischschwanz — gedörrter Lachs — Rennthierbraten, zum Desert Beeren, und zum Trank — Thran! Unsere Seefischliebhaber auf dem Festlande sollten an den Hofnarren denken, der mit einem Schellfisch ganz leise sprach, bis der Herr fragte. „Ich erkundigte mich bei ihm nach meinem Bruder, der vor acht Tagen zur See ging, aber er weiß nichts von ihm, weil er schon seit einem Monat aus der See sei!" — So kann man auch mit Austern und selbst Fasanen an mancher Tafel conversiren, daher ich Schneckerl und Henkerl fast vorziehe.

Fleischnahrung mag Natur sein, da wir Hund- und Schneidezähne haben, aber Pythagoras Lehre: „Tödte nichts, was Leben hat," hat doch für eine sanfte Seele ungemeinen Reiz, und ohne die liebe Gewohnheit schauderten wir vor Fleisch. Das Pflanzenreich ist so reich, und nebenher hätten wir noch Milch und Eier. Fleisch und Wein machen den Menschen offenbar wilder, und verkürzen Vielen das Leben, die sich allzusehr stärken wollen. Echte Pythagoräer verschmähten sogar Eier, weil sie das Prinzip aller Wesen und älter seien als die Hennen. Johannes der Täufer aber aß Heuschrecken, wie viele Orientalen noch heute, und wenn diese Akridophagen damit umgehen, wie die Italiener mit Maikäfern, kann man schon mithalten, eher als an mancher hohen Tafel — Plus

l'interieur se corrompt, plus l'extérieur se compose! (1) Franklin lebte lange ganz pythagoräisch, Reis, Kartoffel, Wasser — da er aber einst einen kleinen Fisch in dem Magen eines großen fand, so sagte er sich: „Ho! Ho! freßt ihr euch unter einander selbst, so weiß ich nicht, warum ich euch nicht auch fressen soll!"

(1) Je mehr das Innere verdirbt, desto geschmückter wird das Aeußere.