Antike und moderne

Gastronomie.

Die Kochkunst ist die älteste der Künste. — Adam wurde nüchtern geboren und das Kind, das in die Welt tritt, hört nicht eher auf zu schreien, als bis ihm die Mutterbrust geboten wird. Aber zugleich ist sie diejenige Kunst, welche dem bürgerlichen Leben den größten Dienst geleistet hat. Bedürfnisse der Küche waren es, welche uns den Gebrauch des Feuers lehrten und mit dem Feuer hat der Mensch die Natur gebändigt.

Ein altes Wort lautet: Sage mir mit wem Du umgehst, und ich werde Dir sagen, wer Du bist." Nicht minder würde das Urteil treffen, wenn man es also stellte: „sage mir was und wie Du issest, und ich werde Dir sagen wer du bist."

Dieß ist kein Paradox, sondern geht einfach und naturgemäß hervor aus einer vernünftig combinirenden Aeußerung der Unterschiede, in welchen die Menschen den thierischen Prozeß des Essens täglich verrichten.

Wenn zwei dasselbe thun, es ist doch nicht das-

selbe. Essen muß Jederman, um zu leben, aber man soll nicht nur seinen Magen befriedigen, und wenn Platz geworden, wieder von vorne anfangen, sondern man soll mit feiner Kenntniß von den Wirkungen der animalischen und vegetabilischen Nahrungsstoffe sie bereiten und mischen, sie ergänzen und vervollkommnen lernen, und so mit erster Rücksicht auf die Gesundheit auch jenem thierischen Act der Sättigung den Abglanz von Vernunft und Geschmack verleihen, welche den Menschen aufheben zu den Göttern, die Ambrosia essen und Nektar trinken.

Denn daß im Olymp eine gute Küche zu finden, lehrt die Geschichte vom Tantalus, dem als schwerste Strafe diktirt wurde, ewig nach den verbotenen Früchten zu schmachten. Jene schöne Welt, die alle Regungen der Sinne durch eine Gottheit personifizirte und mit poetischem Kultus veredelte, hat ungerecht genug die Köchinn und den Koch vergessen.

Ganymedes war nur der Kellermeister für den Nektar, welchen die himmlischen Majestäten in Ermanglung der Veuve Cliquot von der Firma Bachus bezogen. Hebe aber that nichts anders, als mit liebreizender Anmuth aus tiefer Amphora den Göttertrank schäumend in die Schale gießen. Von selbst hat sich die Ambrosia trotz des Blitze schleudernden Jupiters nicht gekocht, und es bleibt keine andere Hypothese übrig, als die Damen Ceres, Diana und Pomona in die Küche zu verweisen. Dann wäre wenigstens für Brod

und Kuchen, für herrliches Wildpret, köstliches Compote und frisches Obst gesorgt. Flora und Priapus mochten die Tafel decken, Neptun das Wasser zutragen, und der lahme Vulkan am besten taugen, den Spieß zu drehen, zu sieden und zu braten und wo sonst am Feuer zu stehen.

In den Irrfahrten des Odysseus läßt der Dichter seine Helden sich häufig mit der Mahlzeit beschäftigen. Eine Gourmandise seiner Gefährten war es, welche sie verleitete, die fetten aber heiligen Rinder des Kronion zu schlachten, und dadurch neue Verfolgung über sie brachte. Interessant ist der Besuch im Lande der Phäaken, wo nach dem Begriff der Alten die gebratenen Tauben in den Mund flogen. Unter den verschiedenen andern Genüssen der dortigen Tafel erwähnt Homer auch der „köstlich duftenden Würste." Die Würste scheinen wirklich in die antidiluvianische Zeit hinaufzureichen; selbst bei den wilden indianischen Völkerstämmen finden wir sie in der Form gefüllter Hirschmagen.

Die älteste Beschreibung eines Gastmahles gibt uns derselbe Dichter im neunten Gesange seiner Iliade. Achill mit verhaltenem Zorn sitzt in seinem Zelt und bewirthet den als Unterhändler abgeschickten Ulysses. Der göttliche Sohn der Thetis sieht nicht müssig zu, sondern greift selbst an. Sehnigen Arms erhebt er ein schweres Gefäß, welches die Lenden eines Lamms, einer Ziege und einen saftigen Schweinsrücken enthält, schneidet aus dem Fleisch lange Stücke, hält sie an

das prasselnde Feuer und bestreut sie mit dem heiligen Salz. Patroklus aber stellt in reichen Körben duftendes Brot auf, und wirft die Erstlinge der Mahlzeit als Opfer für die Götter, in die Flammen. So speisten zwölfhundert Jahre vor Christus zwei Könige und drei griechische Generale in der Ebene von Troja. Daß sich die Herren selbst mit der Küche befaßten, geschah aus besonderer Ehrenbezeugung für den ausgezeichneten Gast. Sonst sieht man die Sorgen des Herdes den Frauen und Sklaven vertraut.

Schriftliche Urkunde über die Gastronomie der Meder und Perser, der Babylonier und alten Egypter sind nicht vorhanden. Es ist indeß nicht anzunehmen, daß sie bei der Pracht und Ueppigkeit, wovon ihre ganze Geschichte erzählt, die Freuden einer guten Tafel würden versäumt haben .... Die Diners bei den reichen Handelsherren in Tyrus und Sidon standen gegen unsere Hamburger gewiß nicht zurück.

Die Juden seufzten lange genug nach den Fleischtöpfen Egyptens, und David wird schwerlich mit nüchternem Magen die Bundeslade umtanzt haben.

Zuletzt wußte sich das freie Volk der Griechen für die Lücke in seiner Mythologie durch eine praktische Lehre des Lebens zu entschädigen, die fortbestehen blieb, als die alten Tempel niederstürzten und eine mit jeder Religion verträgliche Errungenschaft des Menschengeschlechtes geworden ist. Die Lehre war hoch und weltbeherrschend, und man nannte sie Filosofie, um

anzuzeigen, daß sie in der höchsten Potenz geistiger Kräfte empfangen und ausgebildet war und Nichts gemein hatte mit dem form- und gedankenlosen, nur vegetirendem Sinnengenuß der Phäaken.

Epikur hieß der große Mann, welcher die Lehre erfand und fest begründete, wie man als ein gebildeter, geist- und geschmakvoller Mensch das Leben genießen und diesem Genuß die Weihe der Wissenschaft und Kunst verleihen müsse. Die Stoiker und Peripatetiker, und selbst ein Sokrates sind historische Ueberlieferungen geworden nnd tod wie ihre Sprache; aber die Epikuräer haben durch zweitausend Jahre durch und selbst gegen die Weltweisheit deutscher Professoren ihr System behauptet, obgleich damit nicht gesagt sein soll, daß die Kunst zu genießen heutzutage eine leichtere sei. In demselben Verhältniß, als sich die Mittel des Genusses vervielfältigt haben, sind Auswahl und Unterscheidung schwieriger geworden.

Daß aber auch die Kochkunst zu den Genüssen des Lebens ihren vollen Antheil beitrage, das mögen allenfalls nomadische Horden, die sich von Wurzeln nähren, bestreiten; in dem zivilisirten Zusammenleben unseres Weltheils denkt man darüber anders. Epikur und noch mehr seine zahlreichen Schüler bringen die Kochkunst mit der Geistesstufe der Völker, mit den allgemeinsten und höchsten Interessen des Menschengeschlechtes in enge Verbindung.

Hippocrates und Galenus, die medicinischen Auctoritäten des klassischen Alterthums lassen einer rationellen Küche alle Rücksicht wiederfahren, denn der Magen, diese Büchse der Pandora, die jeder in sich trägt, ist dabei über alle Maßen interessirt, und es hat besten Grund, wenn auf dem Titelkupfer eines alten aus dem Italienischen ins Deutsche übersetzten Kochbuches vom Jahre 1542, das die Inschrift führt „von der artigen, zierlichen, — auch erlaubten Wollust des Leibes," Aeskulap, der Gott der Heilkunde aus den Händen der Köchin den Speisezettel empfängt, und sein ärztliches Gutachten darunter setzt.

Denn hier sei gleich der rigorosen und durchaus ungerechten Anklage gedacht, welche die Kochkunst für Schlemmerei und Schleckerei verschreit, die nur den Lüsten der Reichen fröhne, die Sitten verweichliche, sieche Körper verursache, und ganze Generationen abschwäche. Dagegen muß feierlich protestirt werden. Es handelt sich vielmehr darum, den Geschmack für die eigenthümliche Güte und Schmakhaftigkeit der eßbaren Naturstoffe auszubilden und zu verallgemeinern, und bei der größten Vielseitigkeit doch Alles Naturwidrige und Unschöne zu vermeiden. Dies ist die Wissenschaft des Kochens und die Kunst des Essens, welche auf einer filosofischen Basis beruhen.

Deshalb, bei der Ehre aller Köche und Köchinen sei es geschworen, verwahren wir uns feierlich gegen jede Zustimmung zu den Ueberfeinerungen der Küche,

die bei einem Volke im Wendepunkt seiner Cultur gewöhnlich mit dem Verfall der Künste und Wissenschaften selbst zusammenzutreffen pflegen.

Da ist uns der Dictator Kurius aus den Zeiten der Republik mit seinem Gericht in heißer Asche gebratener Rüben noch immer lieber als der Kaiser Heliogabal, welcher seine Muränen mit einer Fischsauce würzte, die von der Aßa foetida unserer Apotheken abgekocht war. Wenn bei den lukullischen Gastmälern Schüsseln mit marinirten Nachtigallenzungen aufgetragen werden, so ist dies eine verschwenderische Grausamkeit, aber es bleibt doch immer naturgemäß, und läßt sich nicht schlechter rechtfertigen, als heutzutage die Vogelnester von Cap, die indischen Soyas, und die Brotschnitten mit präparirtem Schnepfenkoth.

Dagegen können wir uns mit dem modernen Hautgout nicht versöhnen, mit wie viel Anstrengung man uns auch vorstellte, daß die Mürbe des Fleisches vom Auerhahn nur durch mehrtägigen Aufenthalt in einer gewissen Localität des Hauses zu erzielen sei, und wie oft wir in Paris selbst mit eigenen Augen die erweichende Kraft des Taubenmists behufs der Auflockrung der „petites brioches“ gesehen haben.

Gewürze aller Art am rechten Ort und mit Maß gebraucht, thun unendliche Wirkung, übertrieben aber und ohne Wahl verhärten und profaniren sie den Geschmacksinn.

Der größte Reichthum, und wenn ihm die Delikatessen aller fünf Welttheile zu Gebote stehen, bedarf Bildung und ästhetische Feinheit, geschmakvolle Wahl und Anordnung, um eine Mahlzeit herzustellen, woran sich die sinnlichen, sowie geistigen Bedürfnisse gleichmäßig befriedigen.

Es ist hier ganz wie bei den Gegensätzen, Komfort und Luxus. Nur ein Volk von freier, intelligenter Sinnesweise wird in seinen Sitten und Einrichtungen Komfort haben und „Geist der Kochkunst" heißt treffend das Buch, welches Herr v. Rumohr mit klassischer Meisterschaft verfasst hat. Es ist ein kulinarsches Evangelium, und sollte in keiner Haushaltung fehlen. In seinen Wahrheiten läutern sich alle Kochbücher, sogar unsere liebe Wienerin Anna Dorn nicht ausgenommen.

Kein Volk, selbst die Franzosen nicht, hat es so gut verstanden, den gröbsten Materialismus geistig zu durchweben und sinnig zu erheben, als die Griechen des Alterthums. Die Tischunterhaltung wurde von ihnen wahrhaft künstlerisch ausgebildet, verschiedene klassische Werke, die auf uns gekommen, sind daher entstanden. Gesang, Tanz und Pantomime wechselten in reizender Mannigfaltigkeit; wo an den Enden der Tafel eine Aspasia und ein Perikles saßen und dazwischen ein Alzibiades, mußten Anmuth und Witz Geist und Laune in höchster Vollendung sich die Hände reichen. Wollust drang durch alle Poren, und mehr

als den Aristipp, der unter dem Banner Platos eintrat, verließ als Epicurär den Saal.

Trotz mancher bizarren Verirrungen hatten die Römer auch in der Kochkunst ihr augusteisches Zeitalter. Von allen filosofischen Schulen, die sie aus Griechenland verpflanzten, fand keine zahlreichere und verständigere Anhänger, als die heitere Sonnenseite der epikureischen Lebensanschauungen. Die ersten Männer der Politik und Wissenschaft gehörten ihr an, die Einführung neuer, schmakhafter Gemüse und Früchte war mit der Eroberung eines neuen Landes verbunden und gab ganzen Geschlechtern davon den Ehrennamen — Piso, Cicero — und wie sehr sich auch unsere zeitgenossischen Minister und Diplomaten, Banquiers und Börsenmänner auf glänzende Bewirthung verstehn, ein Diner bei Lukullus oder Krassus, wo die Lekerbissen aus den entferntesten Provinzen des Weltreichs ihren Triumfzug über die Tafel hielten, wo die raffinirtesten Erregungen alle Sinne zugleich bestürmten, stellt sie doch in Schatten.

Wer bei dem König Israels in seinem Pallast zu Frankfurt zu speisen das Glück hatte, wird sich vielleicht erinnern, daß inmitten guter Laune der Gott der Fonds und Staatspapiere seinen Gästen den Preis-Kurant der feinen Weine, die er ihnen vorsetzte, zu wissen that.

Zu den Zeiten Tibers gab es in Rom einen reichen Wechsler, der unter der jeunesse dorée des

Kaiserreichs eine ausgebreitete Kundschaft besaß. Um sie zu ehren, versammelte er sie einmal zu einem Gastmale auf seinem Landhause vor der Porta Claudia. Juvenal hat uns davon die Karte und die Rechnung hinterlassen. Englische Austern marinirt (schade, daß uns der Dichter das Recept nicht gibt) und indische Muscheln bildeten die Entrée, die Suppe war mit den seltensten Wurzeln und Pilzen, worunter ein schwimmendes Moos aus dem Pontus Euxinus, zugesetzt. Deutschland erscheint bei einem entremet mit Bärenschinken und Honig, während das kaum eroberte Parthien Antilopencotteletes und Pfauenbrüste geliefert. Da die Nachtigallen bekanntlich ein Regal der kaiserlichen Tafel waren, so mußte sich der arme Mann mit Lerchenzungen begnügen; dafür kam der jonische Attagen, eine Art Repphuhn, von vortrefflicher Güte, ebenso die Tomakula — eine Wurst von der seltensten Mischung; — den Preis aber trugen die Fische davon, welche von der Muräne bis zur Forelle in allen Gattungen und Spezies aus allen nur erreichbaren Meeren und Flüssen aufgetragen wurden. Die Fische waren das Lieblingsgericht der römischen Gourmands, darauf wurden die größten Summen verschwendet; man versetzte sie aus weiten Gewässern an das italienische Ufer, zog sie auf und mästete sie. Dies und ähnliches hatte der Zensor Kato im Augenmerk, als er rief: „Die Stadt kann nicht bestehen, in welcher ein Fisch theurer bezahlt wird, als ein Ochs.“

Cäkuber und Falerner, welche Horaz voll Begeisterung besingt, vertraten wenigstens die Stelle von Steinberger Cabinet, und Rüdesheimer Auslese. Sizilien schickte einen süßen Wein, und wenn wir anders den lateinischen Autor richtig verstehen, so ist bereits damals auf den drohenden Abhängen des Vesuvs jene Traube gereift, deren Saft wir noch heute als die „Thränen Christi" verehren. Auch möchten wir hier unserer Zeit die schöne Sitte der Alten empfehlen, wornach die Gläser sich mehr und mehr vergrößerten, je feinere Weine servirt wurden.

Beim Nachtisch, welcher gleich der englischen Sitte nach Entfernung der Tücher aufgetragen wurde, erfolgte die Libation den Laren und der Vesta. In den Zirkeln, welche Manon Roland, diese Kornelia Frankreichs, aus ihren Freunden der Gironde um sich versammelte, wurde die schöne Weise des Alterthums erneuert. Man entblätterte die Rosen, welche die Frauen an dem Busen trugen, streute sie in den Wein und trank sie mit einem sinnigen Wahlspruch hinab. Bei unserm römischen Bankherrn geschah noch ein Weiteres. Er bat seine Gäste das prachtvolle reich mit Schmuck verzierte Gefäß aus gediegenem Gold, woraus sie die Libation gebracht, als freundliche Erinnerung des Tages zu behalten. Dies die Karte des Diner; die Rechnung betrug 24,000 Sestazien, etwa 6000 fl. — Was sagt der moderne Rothschild zu diesem antiken Vorbild?

Ein anderes Diner à la mode zeichnet uns Bulwer mit lebensvollem Kolorit in seinen „letzten Tagen von Pompeji.“ Es ist der reich gewordene Kornhändler Diomed, welcher einige aus Rom angekommene Diplomaten und Feinschmecker erster Classe bewirthet, und Alles aufbietet, um die Ehre der Provinz vor der Kapitale zu retten. Er geht selbst in die Küche und hält ein langes Zwiegespräch mit seinem Oberkoch Kongrio, wobei Geiz und Eitelkeit in harten Kampf gerathen. Wir sehen zugleich, daß die römischen Köche eben so wenig sparsam waren, als in der Zeit, worin wir leben. Um schnelles Feuer zu haben, heizen sie mit Butter und Oel, und wenn ein Gericht nicht nach Wunsch ausgefallen, so werfen sie es kurzweg in den Abzugskanal und fangen von vorne an.

C'etait partout comme chez nous!

Noch wollen wir des Nachtmals gedenken, welches Kleopatra ihrem Antonius gab, bevor er in die Schlacht von Aktium zog, ihrer schönen Augen zu lieb um die Weltherrschaft die Würfel zu werfen. Dio Kassius gibt uns die Schilderung. Das ganze Naturreich Egyptens lag huldigend zu Füßen, das Gehirn von 500 Straußen war aufgetragen, und man scheute selbst das Sakrilegium nicht, den heiligen Ichneumon unter das Messer zu nehmen und mit einer aus Krokodillseiern gemischten Mayonnaise aufzutischen.

Erfindung und Fantasie hatten die irdische Speise den Göttern nahe gerückt; die Pracht der Tafel, die

buntgewirkten Teppiche aus Babylon, über die mit Schildkröte, Elfenbein, Gold und Edelsteinen inkrustirten Sitze ausgebreitet, das aus den Federn des Paradisvogels gewobene Dach, die Bedienung von hundert äthiopischen Knaben in der aufspringenden Knospe der Mannbarkeit, Alles vom Zauber einer tropischen Nacht umsponnen, geben unserm Autor eine Emphase und Wärme des Ausdrucks, die ihm sonst nicht eigen sind.

Zum Dessert zog sich Kleopatra mit ihrem Helden aus dem Kreis der Gesellschaft in die Einsamkeit und Stille eines Klosets zurück, dessen paradisische Wonnen dem siebenten Himmel angehören, den Muhamed den Gläubigen verspricht. Die Afrikanerinn hatte damals die kritische Linie des Hrn. v. Balzac bereits erreicht, sie war eine Frau de trente ans bien sonnés, aber gütige Götter hielten ihre Schönheit fest und Venus selbst mochte ihr die himmlischen Toilettenkünste verrathen haben. Die Beschreibung des Kassius mahnt viel an die heutigen Kreolinen. Dieselben schwellenden Linien lebensvoller Plastik, dieselben kräftigen und zugleich sanften Farbentöne mit rosaduftigen Nägeln und durchsichtigem Blutlauf der Adern, und vor Allem derselbe magische Blick, der seine Opfer unwiderstehlich bannt.

Auch eine alte Sage trifft zusammen. Die Kreolin, obgleich sie frühzeitig unter der tropischen Sonne reift, welkt spät und erhält sich wunderbar die Frische

ihrer Farben. Der Saft einer seltenen Pflanze, die als Orchydaee an der Kokuspalme rankt, soll es sein welche das Fänomen bewirkt. Auf der Spitze der Stirnhaut läuft eine feine Arterie durch. Man öffnet sie, tropft den Saft hinein, unterbindet wieder, und eine totale Regeneration des Blutes erfolgt durch den ganzen Körper. In der Pariser Salons schwört man, es habe die geistvolle Verfasserin des Buches, über die Havanna Gräfin Merlin, das mysteriöse Mittel versucht. Und nicht zu läugnen ist, sie macht mit fünfzig Jahren die Illusion einer Ninon de Lenclos, in welche sich der Enkel verliebte.

Uns kümmert keine Unwahrscheinlichkeit, wir sagen nur, daß das Alterthum von der letzten Königin von Egypten ein Gleiches erzählt. „Alles schon da gewesen," wie es im Uriel Akosta heißt.

Man verzeihe die Abschweifung, und künftige, welche kommen sollten. Dem vollendeten Epikuräer ist der Sinnengenuß nicht ein losgerissener Theil, sondern das in innige Harmonie verbundene Ensemble der Kunst, sein Leben zu genießen.

Es würde gewiß Jedermann befremden, wenn unter der klassischen Literatur, die uns das alte Rom hinterlassen hat und an deren Brüsten die Jugend unserer Gymnasien groß gezogen wird, sich nicht auch ein Kochbuch befinden sollte. Wir bedauern nur, daß das Meisterwerk von Cölius Apicius, welches sämmtlichen Kochbüchern bis auf die neueste Zeit in Form

und Richtung zum Muster diente, bei den Filologen nicht die von ihnen sonst auf bei Weitem langweiligere Schriften pedantisch angewendete Beachtung gefunden hat. Uns ist nur die Amsterdamer Ausgabe vom Jahre 1709 bekannt, und doch wäre es gerade hier angebracht gewesen, Kommentare „In usum Delphini" zu schreiben. Wenn man den Primanern ohne Anstoß zu nehmen Ovids Amoren und die Kunst zu lieben lehrt, so verdient des Apizius Kunst zu kochen und zu essen doch wenigstens die Gleichberechtigung. Im Punkte der Gefahren wäre zuletzt ein verdorbener Magen weniger schlimm als eine galante Krankheit.

Lord Chesterfield war darin ein viel verständigerer Mann. In dem bekannten, noch jetzt sehr brauchbaren „advice to his son" nimmt die Mahlzeit ein ganzes Kapitel ein. Klassisch gebildet wie alle Engländer von Stand, zitirt er mehrmal den Apizius und empfiehlt seinem Sohne feine Ausbildung des Gaumens und distinguirte Speisen zu essen als die unverkennbaren Merkmale eines Gentleman.

Obgleich wir Hrn. v. Rumohr in manchen Einwürfen, welche er gegen die Ueberreizung und Zerstörung der Apizischen Küche erhebt, gern beipflichten, so können wir doch im Allgemeinen seinen verdammenden Spruch nicht theilen. Einmal hat der alte Römer das unbestreitbare Verdienst, die Kochkunst zuerst in ein wissenschaftliches System gebracht und in feste Lehrsätze gesammelt zu haben und sodann sind einige Rezepte,

wenn auch komplizirt, doch außerordentlich fein und reizend, und würden als Entremets mit bestem Erfolg auf mehre Tafeln rehabilitirt werden.

Wir haben selbst auf einer englischen Villaggiatura, als die Rede darauf kam, die Probe gemacht. Unser liebenswürdiger Amfytrion, passionirter Freund des klassischen Alterthums, holte sofort den Apizius aus seiner Bibliothek; man setzte sich zusammen und brachte bald die möglichst getreue Uebersetzung eines Gerichtes zu Stande, welches, wie es in einer Note hieß, die Lieblingspeise des Kaisers Karakalla gewesen war. Der Bestandtheile waren allerdings viele: Schweinleber, Fischsulz und Eier bildeten den eigentlichen Grundstock, dann kamen manigfaltige Gewürze und Wurzeln und die Bereitung selbst verlangte verschiedene Manipulationen. Der Koch wurde gerufen und von der Kuriosität in Kenntniß gesetzt. Er ging mit Vergnügen in den Scherz ein und versprach sich streng an das antike Rezept zu halten. Noch denselben Abend erschien denn auch, als Füllung eines vol au vent — diese Konzession mußte dem Geiste des Jahrhunderts gebracht werden, — die kaiserliche Delikatesse und siehe da sie erhielt die Damen des Hauses inbegriffen einstimmigen Beifall.

In den Trümmern des von den Barbaren zerstörten Römerreichs ging auch die Kochkunst zu Grunde. Tiefe Nacht sank auf die materielle so gut, wie intellektuelle Kultur.

Die Geschichte erzählt uns wohl von Mahlzeiten und Banketten, aber das Merkwürdige dabei sind mehr die kolossalen Dimensionen ihres Umfangs, als die Feinheiten ihrer Zurichtung. Ochsen und Kälber in ganzer Größe gebraten und aufgetragen, tiefe Abgründe von Brei, welche sich auf einer Rheinfahrt von Basel bis Straßburg warm erhalten, Riesenbretzeln, woran mehre Menschen tragen, Puddings, in deren Krater sich ein Zwerg verbergen kann und andere Kraftstücke dieser Art waren die Auszeichnungen der Küche in den Zeiten des Mittelalters und Faustrechts.

Ihre Einfachheit möchte sonst zu loben sein, wäre sie nicht zugleich roh und unmäßig gewesen. Es gab zwar keine Schlemmer, aber desto mehr Fresser. Die feineren Gaben der Natur wurden vernachlässigt, Fische und Gemüse z. B. fanden nur selten Benützung, was früher zu viel gewürzt wurde, geschah jetzt zu wenig, und selbst die Jagd hatte vorzugsweise den Zweck ritterlicher Uebung, denn das par force gejagte Wild war nicht genießbar und wurde den Hunden vorgeworfen. Ueberhaupt trat gegen den Trank die Speise zurück, und die germanische Weltherrschaft äußerte sich unverkennbar in dem Vorwiegen des Weinkellers über die Speisekammer.

Es herrscht noch Streit, ob König Artus Tafelrunde eine deutsche oder romanische Dichtung sey; das entscheidende Moment für die deutsche Nationalität scheint uns darin zu liegen, daß unter den edeln Recken der

immer volle Becher kreist und die Sage nur von ihrem Durst nie von ihrem Appetit berichtet. Für das achttägige Fest, womit König Gunther sein Beilager mit Brunhilde feiert, und das der sechste Gesang der Nibelungen so anmuthig beschreibt, ist der Küchenzettel sehr schnell und einförmig bestellt, aber der Weinkeller läßt nichts zu wünschen übrig, und allem Anschein nach muß schon damals die goldene Liebfrauenmilch im Schatten des Domes von Worms gereift sein.

Was von Kunst und Wissenschaft der Vernichtung entrann, flüchtete sich nach Konstantinopel an den Hof der oströmischen Kaiser. Auch einige Köche mochten darunter sein, welche nach besten Kräften die Traditionen ihres alten Ruhmes erhielten. Doch trug die byzantinische Küche denselben Karacter der Verwirrung, wie Poesie und Litteratur, Malerei und Architektur, und ihr hauptsächliches Verdienst besteht nur darin, daß sie inmitten der von allen Seiten einbrechenden Finsterniß doch einiges Licht bewahrte, und bis zu dem Zeitpunkt rettete, wo es in Italien zu voller Klarheit wieder auferstand, und jetzt unser aller Gut geworden ist.

Denn mit der Wiederherstellung der Künste und Wissenschaften datiren wir die neue Geschichte der Küche und Gastronomie.

Als Dante und Petrarka dichteten, Michel Angelo und Tizian malten und an der Universität von Bologna die großen Lehrer dozirten, da erscheint auch die Küche wieder in Ehren, die rohe Gefrässigkeit verschwindet,

der sensuelle Geschmak verbindet sich mit dem spirituellen, die Freude an ästhetischer Zurichtung und Auswahl der Speisen kehrt zurück, und die im Laufe langer Jahrhunderte geschehene Vermehrung und Veredlung der Nahrungsstoffe gewährt vernünftigen und geschmakvollen Fortschritten weiten Spielraum. Venedig und Genua, deren Handel mit Indien alle Produkte der tropischen Zone herbeiführte, und wo sich durch schnellen Gewinn große Reichthümer aufhäuften, besaßen die zu einer kunstreichen und ästhetischen Gastronomie nöthigen Mittel.

Am Hof der Medizeer, wo ein augusteisches Zeitalter sich in neuer Glorie öffnete, verstand man auch mit klassischer Vollkommenheit zu essen. Schon zu Boccaccios Zeiten war die Florentiner Küche untadelhaft, und die lustige Gesellschaft des Dekameron genießt mit doppelter Lust inmitten der Schrecken des Todes, die sie umgeben. Nicht minder verstand Cäsar Borgia das Gift, das er seinen Feinden gab, durch ein lukullisches Mahl zu versüßen.

Und es ist mehr als zufällig, daß der Schriftsteller der wieder hergestellten Kochkunst Bartolomäus Scappi „cuoco secreto“ Sr. Heiligkeit des Pabstes Pius V. sein mußte. Der Vatikan hat von jeher den Ruf einer bonne chère gehabt, wie überhaupt auch die andern Abteien, Stifte und Klöster der leiblichen Nahrung die Fülle des himmlischen Segens angedeihen ließen.

Von Italien aus verbreitete sich die Kultur schnell in die westlichen Länder Europas und hat jetzt das Land ihrer Geburt weit überholt. Mit der Zivilisation der Sitten, der Erweiterung und Ausführbarkeit der Ideen veredelte und vergrößerte sich der materielle Genuß. Handel und Industrie befriedigten seither unbekannte Bedürfnisse und die Entdeckung Amerikas so wie die immer steigende Ausgleichung der Entfernungen haben der Kochkunst ein unendliches Feld für die interessantesten Kombinationen aufgeschlossen. Das Material der Speisezubereitung ist durch die folgereichsten Entdeckungen vermehrt worden, und Chemie, Mechanik und Technik haben der Kochkunst nie geahnte Hilfsmittel an die Hand gegeben.

Die ästhetische Feinheit der ältern italienischen Küche brachten die medizeischen Prinzessinen mit nach Frankreich. Originell ist daher die französische Küche nicht, dagegen gebürt ihr unbestritten das Verdienst, die Fleischbrühe erfunden und damit eine große Menge Speisen gesunder und schmakhafter gemacht zu haben. Weder Griechen noch Römer kannten sie, sondern halfen sich mit Oel. In nordischen Ländern wurden Schmalz oder Butter zur Bindung flüssiger und feuchter Speisen verwendet. Die Erfindung der Fleischbrühe macht in der Weltgeschichte Epoche, denn wir sind seitdem so daran gewöhnt, daß wir sie nicht wieder entbehren könnten.

Das glänzende Zeitalter Ludwigs XIV. lächelte

natürlich auch der Küche mit seiner vollen Huld. Alle jene Feste, welche Versailles und St. Germain verherrlichten und die Weltherrschaft der französischen Mode begründeten, fanden ihren Schlußstein in einem dem Geist und der Macht, dem Reichthum und dem Geschmak des großen Königs entsprechenden Bankett.

Mit gutem Recht durfte man es „rennaissance“ heißen, wenn an derselben Tafel ein Fenelon und Bossuet, ein Molière und Racine, ein Vauban und Turenne, eine Sevigné und Montespan niedersaßen, und keine Leidenschaft sich anders als durch Anmuth und Reiz verschönert zu offenbaren wagte.

Viele werden die lange Suite von Sälen durchwandert haben, wo Ludwig die Blüthe der Geburts- und Geistesaristokratie versammelte. Aber wie Wenige dürften in die Küche gedrungen sein, welche in dem nach der cour des marechaux sich öffnenden rez de chausée gelegen ist. Und doch verlohnt es des Besuches. Man sieht daselbst noch eine reiche Sammlung kunstreich gebildeter Gefäße, besonders Model für Pasteten und Konfect, auf welchen die ganze Mythologie der Griechen prangt.

Die Tafel zu serviren und mit den schönsten Aufsätzen zu dekoriren, war damals eine besondere Fertigkeit und die berühmte Fabrik von Sevres hat dafür die kostbarsten Stücke geliefert. Der Ehrgeiz offenbarte sich nicht nur auf den Schlachtfeldern und

in den Foyers der Theater, auch in der Küche fand er seine Opfer.

Wer erinnert sich nicht Vatels, dem sein König einmal ein Gericht vor die Füße warf, weil die Trüffeln dabei vergessen schienen? Und doch war es nicht der Fall. Der sinnreiche Koch hatte, um ihren Geschmak dem Gericht penetranter mitzutheilen, sie fein gewiegt, und das Fleisch, des Dindon in feinen Streifen damit durchspickt. Der König erkannte bald seinen Irrthum und ließ Vatel rufen, um ihn über die Ungnade zu trösten. Allein der Ehrgeizige hatte den Affront nicht überlebt. Ein breites Küchenmesser in die Brust gestoßen lag er vor dem Herde ausgestreckt. Man setzte ihm ein Denkmal auf Père la Chaise und Ludwig ließ sein Bild in der Küche mit einem preisenden Motto anbringen. Die Speisekarten aber bewahren sein Andenken in mehrfachen Zusätzen à la Vatel. Auch auf die Bühne ist die tragische Geschichte gekommen und unser Seidelmann fand darin eine seiner Meisterrollen.

Es war damals Sitte, daß die Namen der ausgezeichnetsten Köche mit dem Namen ihrer Herren verbunden wurden, woher es kommt, daß wir noch bis auf heutigen Tag so manches historisch berühmte Geschlecht so gut in Kochbüchern und Speisezetteln finden, als in Geschichtsbüchern und heraldischen Stammbäumen.

Unter der Regentschaft Philipps von Orleans, der ein Lebemann war vom Vollblut epikurischer Fi-

losofie, wurde die Küche noch raffinirter und wenn auch die großen Gastmale weniger vorfielen, so tafelte man um so mehr en petit comité, in den sogenannten „petites maisons“, die um die Barrièren von Paris zerstreut lagen, zumal im Boulogner Holz und nach Meudon hinab. Um der beweglichen Fantasie ihrer reizenden Insassen zu genügen, deren Appetit oft wie ein naschhafter Schmetterling durch alle Naturreiche und Welttheile flog, gehörte mehr Genie, Mühe und Wissen dazu, als um ein mathematisches Problem zu lösen.

Erwähnung verdient hier noch, daß schon in jener Zeit von unsern überrheinischen Nachbarn bei der Theilung des Hauses die Küche dem Departement des Mannes zugewiesen wurde. Selbst in den Mittelklassen ist es nicht üblich, daß Mutter und Tochter sich um das Mittagessen kümmern, ohne in Sorge zu sein, deshalb etwa für blue stokings ausgeschrieen zu werden.

Da einen Koch zu halten immer kostspielig ist, so pflegen sich ganze Familien bei ihrem Gesinde in die Kost zu geben, der Kammerdiener z. B. ist dann zugleich der Koch und macht den Einkauf auf dem Markte, seine Frau hilft ihm in subalternen Verrichtungen und führt die Bücher. Die Herrschaft zahlt monatlich ein Fixum, je nach der Größe und Güte der Leistung bestimmt.

Wie zu erwarten, fehlt es den Franzosen nicht an einer kulinarischen und gastronomischen Litteratur

allein selbst die praktischen Kochbücher sind, bis auf zwei oder drei, sämmtlich von Männern geschrieben. In Deutschland gestaltete sich das anders. Unsere Frauen wurden von jeher mehr als das schwache denn als das schöne Geschlecht behandelt, und ihr ganzes Leben verging in einer langen Reihe von Pflichtübungen, nur selten und kümmerlich von den Ansprüchen eines Rechtes unterbrochen.

In den Verrichtungen der Kochkunst die praktische Kenntniß zu erlangen, um selbst diesem Departement vorzustehen, war die selbstverstandene Aufgabe jeder jungen Dame, die sich zu verheirathen im Begriffe stand. Gewöhnlich hatte sie die erste Anleitung schon von der Mutter erhalten, die letzte Ausbildung nahm sie in der Küche eines Hotels, oder bei einer renommirten Köchin. Mit ruhigem Gewissen trat sie dann in den heiligen Stand der Ehe in bester Absicht, sie nicht allein von Seite des Herzens, sondern auch von Seite des Appetites schmakhaft zu machen.

So war, und wir können wohl sagen, ist bis heutzutage der alte Brauch geblieben. Die Ausnahmen in den vornehmsten und reichsten Ständen können die Regel nicht umstoßen, welche durchgehends bis in die höhern und vermögenden Mittelklassen mit geringen Abweichungen durch ganz Deutschland gefunden wird.

Sie ist eine gute Wirthin, eine gute Hausfrau, gilt noch immer als ein Lobspruch, der ohne Kenntniß der Kochkunst nicht gegeben wird und man bedauert

den Mann, welcher zu Hause keine schmakhafte Kost findet, und sich dafür im Wirthshaus entschädigt. Eine bürgerliche Frau, welche die Küche vernachlässigt oder gar verachtet, steht bald im Ruf der Gelehrsamkeit und Schriftstellerei, und so hält die öffentliche Meinung noch mit starken Wurzeln an nationalem Herkommen und Gebrauch.

Gewiß wirkt dabei manches Vorurteil. Allein unbedingt verdammen wollen wir der Väter Sitte nicht, denn so gewiß es unwürdig und roh ist, wenn der Mann von seiner Frau nur Küchendienste verlangt und wegen einer verbrannten Suppe den Hausfrieden stört, so gewiß es Noth thut, in einer geistigen Emanzipation unserer Frauen fortzuschreiten, und ihren Gesichts- und Wirkungskreis über die Kinderstube und Küche hinaus zu erweitern, eben so wenig dürfen sie ihrem naturgemäßen Boden der Familie und Häuslichlichkeit entzogen werden.

Einzelne Ausnahmstellungen können darin nichts ändern, und der Fehler war der, daß man die Berechtigung einer Stael, Sand, Rahel u. A. auf das ganze Geschlecht übertragen wollte. So entstanden die Karricaturen. Es wird der weiblichen Bildung keinen Abbruch thun, wenn sie mit Einsicht und praktischer Erfahrung von der Oekonomie eines Hauswesens verbunden ist, und wenn auch Niemand verlangt, daß die Frau den ganzen Morgen als Aschenbrödel in der Küche stehe und siede und brate, so

möge sie doch wol gelernt haben, was zu einer gesunden, kräftigen und geschmakvollen Bereitung der leiblichen Nahrung gehört und darin Anleitung zu geben und Aufsicht zu führen im Stande sein.

Auch die Küche hat, wie wir gesehen, ihren Geist, und diesen zu ergründen, soll die Aufgabe unsrer Damen sein. Es wird sie nicht hindern, zugleich in den andern Kulturfächern fortzuschreiten.

Das älteste Kochbuch in deutscher Sprache und zwar Original ist im Jahre 1581 in Frankfurt am Main erschienen. Sein Verfasser Rumpolt war kurfürstlich Mainzischer Mundkoch.

Wenn wir nicht anderseits schon zur Genüge wißten, wie sehr die Schlemmerei an jenen geistlichen Höfen zu Hause war, wir würden es aus dem Kochbuch ersehen, welches übrigens durch die drolligen Zunamen, die es den Gerichten gibt, eine ganz ergötzliche Lektüre gewährt. Man vermeint manchmal einen Wiener „Speisentarif" zu lesen. Schon damals findet sich ein „Jungfernbraten," ein „Lungenstrudel" u. s. w. und wahrhaft überraschend ist die Analogie, daß die saftigsten Stücke des Schweines statt „Kaiserfleisch" „Pfaffenfleisch" genannt sind. Gespickte mit Trüffelsauce bereitete Kapaune heißen „Mönchskapaune" und ein zartes, noch heutzutage am Rhein gebräuchliches Zuckergebäck hat seinen frivolen, nichts weniger als ästthetischen Namen von den Nonnen erhalten und behalten.

Unsere kleinen deutschen Tyrannen, die sich in einer fratzenhaften Nachahmung des Hofes von Versailles gefielen, durften natürlich in den Tafelfreuden nicht zurückbleiben. Mit den Tänzern und Akteurs wurden auch die Köche aus Paris verschrieben, und die zahllosen Lustschlösser, mit denen Deutschland gesegnet ist, erzählen in ihrer chronique scandaleuse sattsam von den Gastmalen und Orgien, in denen Mark und Kraft des Landes schmachvoll vergeudet wurde. Doch übten dieselben wenig Einfluß auf den Zustand der bürgerlichen Küche, welche sich in den Mittelständen in ihrer einfachen aber derben Weise ungestört bis auf die neuesten Zeiten forterhielt.

Nach England drang die französische Mode mehr in den äußern Formen der Tafel und der Bedienung, als in der eigentlichen Zubereitungsart der Speisen. Der Nationalstolz widersetzte sich auch hier dem fremden Element, und der Unterschied der klimatischen Verhältnisse verlangte nothwendige Modifikationen.

Das Wort, es drücke sich der Karakter des Volkes auch in seiner Küche aus, hat vieles Wahre. Rumpsteaks, Muttonchops, (Hammelkotelletes) und Plumpudding nebst Porter und Ale sind der vollkommen entsprechend materielle Ausdruck für den geistigen Typus John Bulls, und erscheint nicht der rege, erfinderische Lebensgeist des Franzosen, sein feiner pikanter „esprit“ in der Mannigfaltigkeit und anmuthigen Verschönerung seiner Küche wieder?

Wir Deutsche sind in der Kochkunst gerade so karacterlos und buntschekig, als in der Politik. Man kann Arndts deutsches Vaterland gleich gut in den Kochbüchern erfragen, ohne eineAntwort zu erhalten. Denn es hat jede Stadt, am allerwenigsten aber jede Provinz ihr kulinarisches Evangelium. In Schleswig-Holstein herrscht die rothe Grütze, in Hamburg macht man Aalsuppen, worin die vier Jahreszeiten vorkommen, Berlin schwärmt für Rindfleisch mit Rosinen, Sachsen für Käskeulchen und Blinzen, Wien macht alles ein und verwandelt á la Bosco ein Huhn in eine Schnepfe, die Baiern verspeisen das Kalb bis auf die Klauen in allen Formen und Weisen, die Schwaben leben und sterben für ihre Knöpfle und Spezle und nur am Rhein, wo die große Völkerstraße durchgeht, hat sich die Küche etwas von dem Pfahlbürgerthum befreit und auf einen kosmopolitischen Höhepunct erhoben. Das Gleiche gilt von Belgien und der Schweiz, und wir können wol begreifen, wenn es Gourmands gibt, die weiter nichts thun, als zwischen Hotel de Flandre in Brüssel und Hotel des Bergues in Genf hin und her reisen und an den zwischenliegenden Table d'hôtes mit wechselvollem Genuß hospitiren.

Bei der Kochkunst in England müssen wir füglich der Königin Anna gedenken, die nicht nur eine Feinschmekerin sondern auch eine perfekte Köchin war. Manche englische Gerichte empfehlen sich noch heutzutage „after Queen's Ann fashion." Als Marlborough

strahlend im Siegesruhm in London ankam, fuhr er sofort ohne weitere Meldung nach St. James Pallast, um seiner Gebieterin zu huldigen. Sie war gerade in der Küche mit der Mischung eines Puddings beschäftigt. Doch ließ sie ihn vor, und sagte ihm: „Herzog, die Nation wird Ihre Verdienste lohnen, Ihre Königin hat jetzt nur einfachen Dank und wenn Sie wollen die Bitte am heutigen Familientisch, wofür Sie sie beschäftigt finden, Theil zu nehmen." Seit diesem Tage ist der Marlboroughpudding eine Leibspeise der Engländer geworden. Und Freund „Punch" fragte dieser Tage, als die Gelegenheit darauf kam, etwas naseweis, ob her gracious Majesty the queen Victoria sich auch einmal an einem Küchentopf die Finger verbrannt habe. Die Entschuldigung mit den häuslichen Geschäften lasse er nicht gelten, denn die Königin Anna habe nicht weniger als elf Kinder gehabt.

Bei dem neulichen Zweckessen in York, welches dem Prinzen Albert und seiner Ausstellungsidee zu Ehren gegeben wurde, kam ein Gericht auf den Tisch, welches in den Annalen der Gastronomie einzig und allein dasteht. Hr. Soyer, der Koch, verlangte nämlich in seiner Rechnung für das eine Gericht nicht weniger als 105 Pf. Sterl. 5 Sh. 6 D. Zu den Ingredienzen dieses lukullischen Gerichts brauchte Hr. Soyer, nach seiner Spezifikation, 5 Schildkröten, 24 Kapaunen, 18 Truthühner, 20 Fasanen, 45 Rebhühner, 100 Schnepfen, 3 Dutzend Tauben, 6 Dutzend

Wachteln. Von allen diesen Thieren wurden, wohlgemerkt, nur jene kleinen Körpertheile, die als besondere Delikatesse gelten, von einem die Zunge, vom andern die Leber, vom dritten der Dreck u. s. w. gebraucht. Nach dieser Probe von Soyers kulinarischen Leistungen wird man sich nicht wundern, daß sein Handbuch für Künstler bereits die 17. Auflage erlebt hat.

Wenn man von der spanischen Küche spricht, so denkt man gleich an die Olla potrida, ein Wort, dessen anarchische und chaotische Verwirrung wir figürlich auch auf andere Gegenstände übertragen haben. Nich zu leugnen ist die Olla ein kulinarisches Quodlibet wird jedoch bei sorgsamer Auswahl und feiner Zurichtung auch vor den verwöhntesten und strengsten Gourmands Gnade finden, und das wegwerfende Urtheil gar nicht verdienen, womit man es in der Regel aus Unkenntniß abzufertigen pflegt. Rindfleisch und Hammelfleisch, letzteres aus den Sierras von besonderem Wohlgeschmak, fünf bis sechs Arten Gemüse, Tomaten, Lauch und Zwiebeln als Würze, Spek, Schinken und die pikanten aus Maulthierfleisch bereiteten Würstchen, in bester Bouillon gekocht und mit gerösteten Brotschnitten belegt sind die, man wird gestehen, nicht zu verachtenden Ingredienzien einer ächt spanischen Olla. Sie setzt große Zurichtung und nicht geringe Geschicklichkeit des kochenden voraus, um jedes Gemüse im Höhepunkt seiner Saison auf die Tafel zu bringen. Die Olla kann in den verschiedensten Abstufungen be-

reitet und jedem Vermögen und jeder Zunge angepaßt werden. Sie erscheint auf der Tafel des Granden, so wie auf der des „muletero.“ Wir haben in Deutschland auch eine Art solcher Ollen, die schon erwähnten sogenannten „Aalsuppen“ in Hamburg, das „Allerlei“ in Leipzig und „garnirtes Rindfleisch in Oestreich; sie sind aber nur bloße Kopien des Originals. Im Uebrigen ist Spanien das Land der vorzugsweisen Genügsamkeit und Einfachheit, eine gütige Natur verleiht so viele herrliche Gaben zu unmittelbarem Genusse, daß es künstlicher Zubereitung nicht bedarf.

So ist es auch in Italien, zumal dem südlichen. Mit ein paar Karlinen kann der Neapolitaner sein Leben fristen und genießen. Das Meer gibt ihm Fische und Austern, rings um ihn blüht ein Garten der Hesperiden, dessen immer reife Früchte ihm zwischen die Arme hängen, und alle drei Schritte duftet ihm eine Wurst- und Nudelbude entgegen. Es läßt sich begreifen, daß der Lazzaroni am Strand niedergeworfen, den Kopf weit zurückgebogen, den Blick in das tiefblaue Firmament versunken, und so die duftende Makkaroni einschlürfend, nichts anders denkt als sie komme ihm direkt vom Himmel, aus den Händen des heil. Januarius. Die Meereswelle wirft ihm die Austern vor die Füße und zu Haupten glühen ihm aus dunklem Laub die Goldorangen entgegen.

Ein solches Diner an der Küste vor Sorrent, den rauchenden Berg zur Seite, und vor sich die wogende

Meeresflut vom ewig heiterem Azur umwoben, kann freilich aus keinem gastronomischen Lehrbuch konstruirt und servirt werden.

Es bedarf wol keiner Erwähnung, daß hier nur die Küche des Volks gemeint ist, denn was die Vornehmen und Reichen sind, so werden sie auch inmitten einer paradisischen Natur die Raffinements der Kunst nicht verschmähen. Die moderne italienische Küche ist sehr nach der französischen modifizirt, doch ist der Gebrauch des Oeles statt Butter noch immer ein unterscheidendes Merkmal und im Kapitel der "Frituren" ist sie unübertrefflich.

Von der Küche der nordischen Länder ist nicht viel zu sagen, die Nahrung des Volkes ist grob, auf schnelle Nahrung abgesehen und nur in der Quantität nicht in der Qualität anzugeben. In den skandinavischen Ländern findet man in den höhern Ständen des Bürgerthums häufig die hamburger Art zu kochen, welche mit Ausnahme ihrer Aalsuppen ganz rationell und kräftig, wenn auch gerade nicht fein und elegant ist.

In Schweden herrscht hier und da die sonderbare Sitte, das Mittagsmal mit der Suppe zu schließen. Die vornehme Welt in Rußland speist à la française. Von einer Kunst zu kochen und zu essen bei den Orientalen kann nicht die Rede sein, wo sie vorkommt, wie in Konstantinopel, ist sie europäisch, im Uebrigen widerstreitet schon zu sehr die Religion der Gastronomie.

Die erste französische Revolution von 1789 war so radikal, daß sie nicht nur die Staatsgrundsätze und Formen, die gesellschaftlichen Sitten und den kirchlichen Glauben, sondern auch die Moden und die Speisen vernichtete, und neue erschuf. Und diese kulinarische Umwälzung hat viel Gutes geleistet und in ihrer Art auch eine neue Aera eröffnet. So manches verkünstelte, steife, naturwidrige Gericht fiel mit dem Zopf und Harbeutel und wie die Hare frei herabwallten, so löste sich auch von der Zunge die Fessel verdorbenen Geschmakes.

Mit dem Tiers etat kam auch die altfranzösische Haussuppe, der „pot au feu“ wieder zu Ehren; der Geschmaksinn allmälig der starken Würzen entwöhnt, wurde feiner und reizbarer; und die „cuisine bourgeoise“, welche im ersten Jahre des Konsulats erschien, ist eine wahre Musterverfassung für die Küche. Praktischer nützlich und von einer gewissen volkswirthschaftlichen Bedeutung ist ein anderes Werk, das in dieselbe Zeit fällt und den Titel führt: „l'art de faire la cuisine pour toutes les fortunes.“

Allein der gute Drang dauerte nicht lange. Schon unter dem Kaiserreich fiel man in manche Unnatur zurück, wogegen selbst Napoleon, dessen allbeherrschendem Geist auch die Küche nicht entging, Nichts auszurichten vermochte.

Zwar ist in den letzten zwanzig Jahren den Geschmaksverirrungen Einhalt geschehen und hat die

dermalige Kunst zu kochen dem Natur- und Vernunftrecht doch einige Geltung zurückerstattet. Die Hoffnungen aber auf die Herstellung eines goldenen Zeitalters sind von der französischen Revolution so wenig für die Küche als für die Politik und Gesellschaft erfüllt worden.

Dagegen ist die an Erfindungen und Entdeckungen zumal im Gebiete der praktischen Wissenschaften überaus reiche Gegenwart auch unserem Zwecke dienlich und fördersam gewesen, und hat ihn schnell und weit vorwärts gebracht. Zunächst haben sich alle Geräthschaften, Werkzeuge und Utensilien der Küche außerordentlich verbessert, dem Herd ist eine ganz neue vortheilhafte Konstruktion zu Theil und selbst der Dampf in die Küche eingeführt worden.

Man besuche nur, um das Modell einer Küche zu sehen, die Souterrains des Reformklubs in London — bekanntlich sind alle englischen Küchen unterirdisch — und man wird staunen, mit wie praktischem Komfort auch dieses Departement ausgestattet ist. Wo man in die Mauer schlägt, strömt Wasser heraus, Dampfröhren durchziehen die Behälter, in welchen die Gemüse gekocht werden, und setzen mit dem letzten Ausströmen ihrer Kraft die Bratspieße in Bewegung. Für Kühlung und Lüftung ist vollkommen gesorgt und kein Salon kann eleganter und reinlicher aussehen. In kleinem Maßstabe wiederholt sich dasselbe in jedem besseren Privathause.

Ueberhaupt dürfte dermalen England sich auf den

Geist der Kochkunst besser verstehen als Frankreich. Wir berufen uns auf eine nicht minder gastronomische als diplomatische Auktorität, auf Herrn von Talleyrand. Noch kurz vor seinem Tode, als er in London Gesandter Ludwig Philipps war, gab er darüber befragt, sein Urteil also ab: „c'est en Angleterre que j'ai trouvée la meilleure cuisine francaise.“ Dieß hat sich in der Folgezeit noch mehr bestätigt, obgleich es, zur Verständigung sei es gesagt, nur von der vornehmen Welt gilt, denn das Volk, bis in seine Mittelklassen, ist der alten Nationalkost wesentlich treu geblieben. In den großen Häusern sind die Köche in der Regel Franzosen. Sie kamen mit der ganzen Kunst ihres Landes und dabei mit reicher Einbildungskraft begabt, die immer Neues zu schaffen trachtet. Bei aller Abgränzung wurden sie doch nach und nach mit der englischen Art zu kochen bekannt, sie fanden darin, zumal bei Behandlung des Fleisches, gewisse vortreffliche Methoden, sie beeilten sich dieselben zu adoptiren und stellten so naturgemäße Grundsätze wieder her, die in der Mannigfaltigkeit und Ueberfeinerung der französischen Weise verloren gegangen waren. Im Uebrigen blieb die französische Weise bestehen, und aus der glücklichen Mischung entstand jene Küche, welche Talleyrand als die „französische in England„ preist.

Kurz vor unserm Aufenthalt in London war der alte Marquis gestorben, welchem das gastronomische England die Einführuug der französischen Salate ver-

dankte. Er war als Emigrirter arm und verlassen über den Kanal gekommen, und suchte auf irgend eine Weise sein Leben zu gewinnen. Allein seine ganze Kunst bestand in assaissoner oder um das technische Wort zu gebrauchen, composer une salade. Das Glück wollte, daß er bei dem Restaurateur einigen Dandys in die Hände fiel, welche ihn, als sie hörten, er sei Franzose, aufforderten, einen Hummersalat zu machen.

Man muß wissen, welchen Zauber der Anblick einer salade de homard auf einen Pariser übt, und zu welcher Vollkommenheit ein ächter Gourmand ihn zu bringen versteht. Unser Marquis befand sich also ganz in seinem Element, und entledigte sich des Auftrags zu solcher Zufriedenheit, daß von der Stunde an sein Ruf gemacht war. Kein fashionables Diner konnte mehr abgehalten werden, wozu der Marquis nicht den Salat gemacht hatte. Da er immer Gentilhomme blieb, mußte man ihn mit Liberalität und Delikatesse zugleich behandeln. Er rangirte in der Kategorie der Künstler, und erwarb sich bald ein ansehnliches Vermögen. Von ihm stammt auch das Kunststück Salat zu machen ohne Essig und Oel d. h. mit saurem Rahm.

Die Engländer haben manche eigene Gebräuche bei Tische, die aber, wenn man näher hinsieht, ganz vernünftig begründet, und mit Recht auch in der guten Gesellschaft auf dem Kontinent eingeführt sind. So ist es allerdings de rigeur, Fisch nur mit der Gabel

und einem Stückchen Brot zu essen. Aber aus keiner andern Ursache, als weil der feinere Geschmak des Fisches durch die Berührung mit Stahl verdorben wird.

Nicht minder ist bei dem Genuß von Fischen der Essig zu vermeiden, und statt dessen Zitrone, selbst in der Mischung mit Oel, zu verwenden. Es bedarf nur eines Blickes, wie Jemand Messer und Gabel hält, um den Grad seiner Gesittung und Lebensart zu erkennen. Gemein ist der Brauch, mit dem Messer zu essen, denn dasselbe hat keinen andern Zweck, als zum Schneiden zu dienen. Allein noch abscheulicher ist, was man in gewissen Gegenden sieht, daß der Löffel zum Essen der Gemüse und Saucen genommen wird.

Die Kunst zu essen, will nicht minder gelernt sein, als die Kunst zu kochen. Die Erziehung kann bei ihr viel thun, und es gehört zu einer verständigen Pädagogik, diese Seite des Lebens nicht zu vernachlässigen. Das köstliche Genrebild, das uns Ludwig Börne in seinen kleinen Schriften zeichnet, sollte zwar statt „Eßkünstler“ „Freßkünstler“ heißen, doch ist es reich an treffenden Zügen und läßt im Gegensatz der Karrikatur die schönere und geistigere Gestaltung erkennen. Das Essen soll etwas Erhabeneres bezwecken, als die Befriedigung eines bloß thierischen Triebs, und wol ist es wahr, „daß die meisten Menschen wie das Vieh essen ohne klares Bewußtsein, ohne Ueberlegung, ohne Regel und ohne Anmuth, welche nur die veredelnde Kunst über die Natur haucht.“

Um auf die Engländer zurückzukommen, so haben sie auch ihrerseits manche Einseitigkeiten modifizirt und sich den bessern kontinentalen Sitten akkomodirt. Die Suppe hat bei ihnen Bürgerrecht erlangt und die rohe Bereitung der Gemüse weicht mehr und mehr einer kultivirteren Weise.

Auch die üble Gewohnheit der Trinkgelage, nachdem die Damen sich entfernt haben und „the table cloths are removed“ nimmt ab, oder hat sich doch auf eine Viertelstunde verkürzt, während sonst Stunden lang der Becher kreiste und die Thüren geschlossen wurden, damit ja Niemand entschlüpfen konnte.

Die wunderbaren Forschungen der Chemie und Fysik sind auch unserer heutigen Kochkunst zu gut gekommen.

Wir haben die Bestandtheile der Nahrungsmittel näher kennen gelernt, und damit für ihren Gebrauch und zumal für ihre Mischung neue und verständige Anweisungen erlangt. Auch um sie aufzubewahren, besitzen wir vervollkommnete Mittel und Einrichtungen. Sodann ist nicht nur ihre Anzahl vermehrt, sondern auch ihre Qualität veredelt worden. Dieß gilt von den Früchten und von hauptsächlich den Weinen, denn was man auch in alten Büchern liest von deren Feuerglut und Honigseim, gegen den Trank, den wir jetzt vom Rhein und der Garonne, von Burgund und der Champagne, vom Kap und von Madera keltern, können sie nicht in die Schranken treten.

Man hat das weltbeglückende Prinzip der Arbeitstheilung in der Küche eingeführt, und damit eben so zur Vermehrung und Erhöhung als zur Erleichterung des Genusses beigetragen. Die Gastronomie ist auf diese Weise auch in die Tragweite eines mäßigen Vermögens und Einkommens gelangt, und wir wollen dies der sorgsamen Beachtung der Nationalökonomen empfohlen haben.

Eine ganz besondere Errungenschaft unserer Zeit sind die Fortschritte und Reformen in den öffentlichen Speiseanstalten, wohin Alle, denen der eigene Herd versagt ist, gewiesen sind. Sonst gab es nur wenige, die für enorme Preise jenen Ansprüchen genügten, welche weiter gingen als auf eine thierische Abfütterung.

Jetzt sind sie im Allgemeinen wohl ohne Ausnahme, sowol was Auswahl und Bereitung der Speisen, als Ausstattung der Eßlocale und Anstand der Bedienung betrifft, vorwärts geschritten, im Einzelnen sogar zu einer solchen Vollkommenheit gelangt, daß sie den Vergleich mit einer königlichen Tafel nicht zu scheuen haben. Namen, wie Very, Vefour, fréres Provenceaux, und Rocher de Cancale klingen durch die ganze zivilisirte Welt, sie sind der Mittelpunkt der zeitgenössischen Gastronomie.

Ihre Küche ist ein wahres Atelier, von wo aus die Erfindungen die Tour durch Europa machen. Die Anregungskraft, welche Paris zur Hauptstadt der Welt

erhebt, zeigt sich auch hier. Wo die geistigen Notabilitäten aller Länder der Welt zusammenströmen, dürfen auch die Gourmands nicht fehlen. Wenn die sechste Stunde schlägt, füllen sich die sonst verlassenen Arkaden der Gallerie Montpensier im Palais royal, oder um mit der Republik zu reden, national mit jenen gastronomischen Gesichtern, welche Herr Brillat Savarin in seinem classischen Buche „figures aux truffes“ nennt.

Die Trüffel ist die höchste Gottheit des Gourmands. Wer erinnert sich nicht des pikanten Lustspieles „les Memoires du diable,“ wo Robin einem Feinschmecker, der um seine Beerbung eines reichen Onkels zu beschleunigen, denselben zu einer Trüffelpastete eingeladen hatte, an deren Unverdaulichkeit der Arme bald hernach starb, zuraunt „prenez garde Monsieur, vous avez la conscience truffée.“

Andere sieht man auf den Boulevard des Italiens dem Café de Paris zueilen, das neuerdings in Ruf gekommen ist. Allein die Eingeweihten und hohen Priester versammeln sich in der rue de Montorgeuil bei Rocher de Cancale. Der Ruf dieses Restaurateurs par excellence, gründet sich weniger auf den Glanz und Luxus seines Etablissements, selbst nicht einmal auf den Reichthum seiner Karte, sondern darauf, daß bei ihm seit langen Jahren das hohe Tribunal, die oberste Instanz sich versammelt hat, welche in Sachen der Kunst zu kochen und zu essen salomonische Aus-

sprüche mit einer Unfehlbarkeit ertheilte, der sich Alles beugen mußte. Cambacères, Talleyrand, der Prinz von Ligne, Soult, Noailles, Bugeaud, Duchatel, Victor Hugo, Alexander Dumas und viele andere Illustrationen aus der Kaiserzeit, der Restauration und dem bürgerlichem Königthum haben an diesem kulinarischen Aeropag Theil genommen. Präsident war der als der witzigste und durchbildetste Epikuräer unsers Jahrhunderts bekannte Grimod de la Regnier.

Die Wissenschaft des Gaumens verdankt ihm mehre Werke von bleibenden Verdienst. Sein „Almanac des Gourmands“ ist ein Denkmal der klassischen Litteratur Frankreichs. Für Emporkömmlinge, die nicht wissen, wie sie ihrem Vermögen Ehre machen sollen, schrieb er: „Le manuel des Amphytrions.“ Er gründete eine eigene Jury von Feinschmeckern, welche jeden Monat eine Sitzung hielt und über die von allen Seiten eingesandten neuen Speisen zu Gericht saß.

Bourienne erzählt in seinen Memoiren, daß Napoleon als Konsul kurz vor seiner Kaiserkrönung mit Cambacères einmal inmitten einer solchen Sitzung erschien. Obgleich Paris schon auf die neue Majestät vorbereitet war, so fügte doch der Zufall sonderbar, daß gerade selbigen Tag ein spekulativer Koch einen vol au vent aux truffes präsentiren mußte, dessen sinnreich erfundener und plastisch gearbeiteter pâte bezeichnet war: „couronné à l'imperial.“

Eine eigene Spezies der pariser Diners sind die Lorettendiners in den kleinen Kabineten der maison dorée.

Wenn die Fysiologie der Lorette selbst erklärt, daß sie „indefissinable“ sei, so werden wir das eitle Wagstück am wenigsten versuchen. Sie gehört jedenfalls so zur Karakteristik von Paris, daß man ohne sie nur halb gelebt und genossen hat. In Allem Naturalistin besitzt sie doch eine selten feine, glückliche Begabung von Geist und Fantasie, welche als ein kurzer aber warmer Sonnenblick vom Himmel herabfällt und sie oft richtiger treffen läßt, als Studium und raffinirte Kunst.

Wie manche Mode ist in dem Kopfe einer leichtfertigen Bewohnerin des Quartier de Notre Dame de Lorette entsprungen, sie warf die rechte Idee hin, ihr Coiffeur und Schneider griff sie auf, führte sie aus, gab ihr einen vornehmen Namen, brachte sie in die Journale und so in die Welt.

Oft geht es ebenso, wenn sie die Karte eines Diner oder Souper zusammenstellt. Es giebt dabei nur ein Bedenken, nicht etwa des Geschmackes sondern der Geldbörse. Denn kein Mann wird im Stande sein, es ihr an Verschwendung vorzuthun. Auch richte man sich darnach ein, wenn man zu ihr eine Einladung au pot de fortune annimmt.

Der pot de fortune ist ein lukullisches Mahl, welches der Restaurateur aufträgt. Gewöhnlich sind

noch einige „Arthurs“ und gute Freundinen aus dem Quartier geladen. Das Desert ist aufgetragen, unsere Wirthin springt auf, spießt mit der Gabel einen prächtigen normannischen Apfel und sie hoch schwingend in der Linken, mit der Rechten das Messer ergreifend, ruft sie: „allons Messieurs Mesdames faisons le jeu de pomme.“

Und mit unendlicher Anmuth schlägt sie ein Scheibchen von der Frucht heraus, gibt sie dem Nachbar, der ein Gleiches thut und der Apfel zirkulirt so lang, als davon noch etwas loszuschlagen. Da wo er von der Gabel abfällt, muß die Strafe entrichtet werden. Die Strafe ist aber keine andere, als la note — die Rechnung der Mahlzeit. Was das Opfer sonst entschädigt, gehört nicht hieher.

Auch erst in dieses Jahrhundert fallen die Gabelfrühstücke. Sie so einzurichten, daß sie uns nicht für den ganzen Tag den Appetit verderben und doch wieder nicht schmal und lückenhaft sind, ist keine leichte Sache. Sie stellen die Vorpostengefechte des Morgens vor, die Schlacht muß Mittags geliefert werden.

Versteht sich, daß unser Mittag nicht vor sechs Uhr Abends beginnt. Diese Zeiteintheilung ist für eine rationelle Gastronomie unentbehrlich und Deutschland muß sie annehmen, wenn es diese Kunst bei sich zu ebenbürtiger Ausbildung mit Frankreich und England bringen will. Natürliche Anlagen zu Feinschme-

kern und Kennern besitzen wir unstreitig, nur schade daß sie sich wie vieles Andere erst im Auslande entfalten. Unsere Restaurateurs sind nicht nur gegen die französischen, sondern auch gegen die englischen und italienischen weit zurück, selbst in Wien, wo das Essen à la carte Mode ist, bleibt sowohl im Geist der Kochkunst, als vornehmlich in der Methode des Genusses und dem gastronomischen Komfort, viel zu wünschen übrig.

Anerkennung verdienen dagegen die Table d'hotes zumal in den rheinischen Hotels. Ihre Küche ist schmakhaft, mannigfach, verständig in der Wahl, mäßig im Preis und daher auch den weniger Bemittelten zugänglich. Das Arrangement der Tafel ist gesellig, anregend und in der Gewandtheit und Eleganz der Bedienung können selbst Paris und London nicht mit ihnen wetteifern. Mit Recht hat man Frankfurt die Universität der Kellner genant.

Noch müssen wir der politischen, litterarischen, artistischen, offiziellen und anderen Mahlzeiten gedenken, die man unter dem Gattungsbegriff „Zweckessen" zusammenfaßt. Die eigentliche Kochkunst ist zwar bei ihnen nicht angebracht, denn es fehlen die Ruhe und die Sammlung, die unumgänglichen Erfordernisse für das Kriterium des Genusses.

Auch sind unter der Masse zwar Viele berufen, aber Wenige auserwählt. Dagegen ist für eine geschmakvolle Herrichtung der Tafel die vortrefflichste Gelegenheit geboten, und ein Koch kann in den sogenann-

ten „Schaugerichten" sein Talent bekunden. Das Desert zu serviren gilt dermalen als ganz besondere Auszeichnung eines diner exquis und nicht zu leugnen ist, daß sich dabei Geist und Geschmak nicht minder als Reichthum bewähren können.

Und so meine Leser und Leserinnen schließen wir diese historische und fysiologische Skizze der Gastronomie mit dem Wunsche, daß deren Lehren und Grundsätze weiter eingehen als auf den Moment der Lektüre. Der Gegenstand erscheint materiell, aber wenn wir von den Ursachen auf die Wirkungen zurückgehen, wie oft ist nicht der wichtigste folgenschwerste Entschluß von einer Stimmung influirt worden, worin uns die je nachdem gut oder schlecht verdaute Mahlzeit versetzte. In dieser Beziehung gehört die Küche sogar zu den politischen Wissenschaften, den Künsten aber ist sie verwandt, weil sie vor Allem Gesetze der Schönheit und Hülfe der Fantasie bedarf, um den thierischen Trieb des Menschen zu veredeln und zu vergeistigen, und was Jedem Bedürfniß ist, emporzuheben von dem Druck der rohen Materie zn einem angenehmen und erlaubten Genuß der Sinne, zu einer lieben Gewohnheit, die sich leicht und gefällig wiederholt.

Druck v. Joseph Keck u. Sohn.