



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

Luxus und Schönheit im modernen Leben : die Entwicklung der
französischen Kochkunst.

urn:nbn:de:gbv:46:1-908

Luxus und Schönheit im modernen Leben.

Die Entwicklung der französischen Kochkunst.*)

Die classischen Schriftsteller sind reich an Stellen über die Küche und die Tafelsitten der Griechen und Römer, ihre Angaben sind aber, abgesehen von ihrem Mangel an Genauigkeit, für die Geschichte der Kochkunst schon deshalb von geringerer Bedeutung, weil die Völkerwanderung die alte Cultur vernichtete, und Jahrhunderte vergingen, ehe sich aus den Trümmern Neues zu entwickeln begann. Erst im Mittelalter bereitete sich eine neue Aera der Kochkunst vor. Die Gastronomen jener Zeit suchten ihren Stolz in der Zahl der Gerichte, der großen Masse der auf die Tafel gebrachten Speisen, oder in der Kostbarkeit seltener, aber nicht wohlschmeckender Thiere, wie z. B. Pfauen. Ein deutscher Küchenzettel aus dem Jahre 1303, der älteste, den wir auffinden konnten, kann einen Begriff von der damals üblichen Bereitung der Speisen geben. Bei der Einweihung der neuen Hauptkirche zu Weisensfels wurde dem zu der Feierlichkeit geladenen Bischof von Naumburg, und der Frau Sophie, Landgräfin von Thüringen und Markgräfin von Meissen, damals Abtissin des dortigen Clarenklosters, ein Ehrenmahl von der Stadt gegeben. Nach dem hohen Range der geladenen Herrschaften läßt sich wol vermuthen, daß man ihnen vom Besten vorgefetzt hat. Der erste Gang bestand aus Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörnern und Honig darin; einem Hirsendemüse; Schafffleisch mit Gypollen (Zwiebeln) darüber; einem gebratenen Huhn mit Zwetschen. Der zweite Gang aus Stockfisch mit Del und Rosinen, Bleier in Del gebacken, gesottenem Mal mit Pfeffer, geröstetem Pöckling mit Senf. Der dritte Gang: Speisefische sauer gesotten; Parmen gebacken; kleine Vögel in Schmalz gebräutelt mit Rettig; eine Schweinskeule mit Gurken. Die Gasterei des zweiten Tages brachte gelb Schweinefleisch, Eierluchen mit Honig und Weinbeeren, gebratenen Hering im ersten; kleine Fische mit Rosinen, kalte Bleier gebraten, „so des vorigen Tages übrig geblieben“, eine gebratene Gans mit rothen Rüben im zweiten; gesottenen Hecht mit Peterfilie, Salat mit Eiern, eine Gallerte mit Mandeln besetzt im dritten Gang. Das Ganze kostete 8 fl. 15 Gr. 8 pf. „Und damit syn syne Gnaden wol tofreden gewesen.“ Wie eine Schöpfung aus einer andern Welt, monströs, ja grauenhaft von Bildung, ist die Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörnern und Honig darin, der Stockfisch mit Del und Rosinen u. s. w. anzuschauen, räthselhaft

*) Almanach des Gourmands, par un vieux Amateur. Paris, 1803.

Physiologie du Goût, on Méditations gastronomiques transcendentes par un Professeur. Paris, 1828.

The French Cook, by Ude u. s. w.

das gelbe Schweinefleisch, und nur das Schaffleisch mit Zwiebeln, die Schweinskeule mit Gurken, die gebratene Gans mit rothen Rüben erinnern an eine auch unter uns noch nicht aller Orten entschwundene primitive Zeit. Bei ihrem Anblick kommt man sich vor, wie ein Naturforscher, der unter den seltsam gestalteten Ueberresten einer längst untergegangenen Welt plötzlich bekannte, den heute noch vorhandenen verwandte Formen findet, nur daß sie, damals zu den höchstausgebildeten der Schöpfung gehörend, jetzt als ihre niedrigste Stufe nur in fernsten Erdwinkeln erscheinen.

Die Morgenröthe der neuen Zeit brach erst nach den Kreuzzügen an, als man im Morgenlande neue und feinere Genüsse kennen gelernt hatte, als der nun eröffnete Orient seine Gewürze und exotischen Erzeugnisse dem Abendlande zusendete. Die Wiedergeburt der Kochkunst haben wir vor Allem den Mönchen zu danken, die in dem stillen Asyl der Klostermauern — während die Welt draußen von Waffengetöse erfüllt war — neben dem zarten Keime der neu aufblühenden Literatur auch die Gastronomie pflegten. Zum Glück fanden sie auch unter der Laienwelt einen günstigen Boden in dem reichen Gemeinwesen Italiens, in Genua, Venedig, Pisa, Florenz, und aus der Wiege der modernen Kunst und Poesie sehen wir auch die Gastronomie, ihre Milchschwester, sich erheben. Der reiche Adel Italiens, die stolzen Handelsherren seiner Hafenstädte, die Häupter der Kirche, Bischöfe, Cardinäle und Päpste cultivirten und begünstigten jetzt die Kochkunst, und unter den Gourmands des 15. und 16. Jahrhunderts finden wir einige der berühmtesten Päpste und Künstler aufgezählt, wie Leo X., Raphael, Guido, Baccio Bandinelli und Johann von Bologna. Der göttliche Raphael hielt es nicht unter seiner Würde, Teller und Schüsseln für seinen hohen Gönner, den heiligen Vater, zu malen. Während Italien diese Fortschritte machte, war Frankreich, das classische Land der modernen Kochkunst, noch in der Nacht der Barbarei begraben, und erst durch die italienischen Kriegszüge Karls VIII. und Ludwigs XII. wurde es daraus erlöst. Von da an machte es stetige und rasche Fortschritte, denn während noch Karl VI. in einem Luxusedict verbietet, mehr als zwei Gerichte und Suppe auf den Tisch zu bringen, finden wir bereits unter Heinrich III. alle Delicatessen der italienischen Tafel bei jedem feinen Mahl im Gebrauche, und auch die verwandten Künste der Malerei und des Modellirens müssen zur Erhöhung des Genusses dienstbar werden. Die Geschichte der französischen Kochkunst fällt von da an mit der Geschichte der Kochkunst überhaupt zusammen. Leider können wir ihre Ausbildung in jener regsamem Epoche nicht Schritt für Schritt verfolgen, denn ihre Annalen, die Kochbücher, wurden damals noch nicht geschrieben, oder sind uns verloren gegangen, und die Tradition ist in solchen Sachen ein allzu unsicherer Führer. Es ist daher nicht zu verwundern, daß wir sie beim Erscheinen des ersten französischen Kochbuchs auf einer hohen Stufe der Ausbildung finden, ohne daß wir uns Rechenschaft ablegen

können, wie sie diesen Punkt erreicht hat. Dieses Kochbuch ist in Rouen 1692 gedruckt, also zu einer Zeit, wo Ludwigs XIV. Regierung auf dem Höhepunkt ihres Ruhmes angelangt war. Der Verfasser ist Sieur de la Baranne, Couver der Küche des Marquis d'Uzelles, dem auch das Buch gewidmet ist. Schon der erste Satz der Zueignung ist ein Curiosum in seiner Art, und zeigt, welche unendliche Entfernung damals auf der socialen Stufenleiter den Couver der Küche von dem Grandseigneur trennte. „Monseigneur“, sagt das Buch, „bien que ma condition ne me rende pas capable d'un coeur héroïque, elle me donne cependant assez de ressentiment pour ne pas oublier mon devoir. J'ai trouvé dans votre maison, par un emploi de dix ans entiers, le secret d'apprester délicatement les viandes“. In der Vorrede beklagt der Verfasser bei den vielen Büchern mit Recepten, um den kranken Körper gesund zu machen, den Mangel eines Werkes, welches sich zum Zweck macht, „den Körper in Gesundheit und guter Stimmung zu erhalten“, und welches lehrt, die weniger gesunden Nahrungsmittel von den zuträglicheren zu unterscheiden, und die guten Eigenschaften der letzteren durch einsichtsvolle Zubereitung und Würzung noch zu verbessern, so daß Magen und Gaumen gleich befriedigt sind.“ Herr de la Baranne verbreitet sich alsdann über die tausenderlei Gemüse und anderen Nahrungsmittel, welche die Leute nicht mit Ehre und Befriedigung (avec honneur et contentement) zu bereiten wissen, und wünscht zum Schluß, daß Frankreich, welches alle anderen Länder in Höflichkeit und guter Lebensart übertriffe, nicht weniger geachtet werden möge wegen seiner feinen und delicatesen Tafel. Von den zahlreichen Recepten können wir leider aus Mangel an Raum keins mittheilen, obgleich manche heute noch zu gebrauchen wären. Von weit größerer Wichtigkeit als dieses Werkchen sind „Les Dons de Comus“, gegen 1740 in Paris erschienen. Das Buch ist von Marin, dem Koch der Herzogin von Chaulnes, die sehr gelehrte und geistreiche Vorrede aber ist vom Pater Brumoy, dem Jesuiten, und Uebersetzer des „Théâtre des Grecs“. Ein italienischer Schriftsteller nennt die Vorrede die Sauce eines Buchs (la salsa del libro) und schwerlich dürfte eine würzigere und pikantere Sauce als die des gelehrten Paters aufzuweisen sein. Die alte und die neue Literatur müssen ihre ansehnlichsten Schätze herleihen, um sein Sujet zu erläutern und zu verschönern. Er begnügt sich nicht mit Citaten aus Rednern, Dichtern und Geschichtschreibern, auch die Arzneiwissenschaft muß für ihn sprechen. Sein Vergleich zwischen der Kochkunst der Alten und der Modernen zeigt von Geist. „Die moderne Kochkunst“, sagt er, „aufgebaut auf den Grundlagen der classischen, besitzt mehr Abwechslung, Einfachheit und Reinlichkeit bei unendlich größerer Leichtigkeit und geringerer Künstelei in der Zusammensetzung, und ist außerdem wissenschaftlicher. Die Küche der Alten war complicirt und mit Details überladen. Aber die moderne Küche ist ein vollständiges System der Chemie. Die Wissenschaft des Kochs lehrt ihn die Nahrungsmittel zersetzen, leicht verdau-

lich machen, die leichten und nahrhaften Säfte herausziehen, und sie so mit einander vermischen, daß kein Geschmack vorherrscht, so daß Alles harmonisch mit einander verwoben ist. Das ist das hohe Ziel, das ewige Bestreben der Kunst. Die Harmonie, welche dem Auge an einem Gemälde gefällt, sollte in einer Sauce auf den Gaumen eine gleich angenehme Empfindung erregen.“ — Folgende Forderungen stellt Pater Brumoy an einen perfecten Koch: „Ein guter Koch muß die Eigenschaften der von ihm verwendeten Substanzen genau kennen, damit er die Nahrungsmittel, welche uns die Natur in einem rohen Zustande liefert, berichtigen und vervollkommen kann. Er muß mit einem gesunden Urtheil, einem sichern Geschmack und einem zarten Gaumen ausgestattet sein, damit er die Ingredienzien sinnreich combiniren kann. Das Würzen ist die Klippe mittelmäßiger Köche. Ein Koch muß eine sichere, entschlossene und rasche Hand haben, und den Gaumen seines Herrn auf das Sorgsamste studiren, um seinen eigenen ganz darnach zu bilden.“ Das ist gewiß gut gedacht und gut gesagt. Selten findet man die gründlichen Kenntnisse eines Gelehrten, den Ton eines Mannes von Welt, den Geschmack eines Kenners der Classiker, und das Talent eines wirklich guten Kochs — denn aus Pater Brumoy's Buch stammen noch viele der besten Recepte her — in so glücklichem Vereine.

Die damalige französische Küche, wie überhaupt von der Zeit Ludwig XIV. an, zeichnete sich durch Luxus und Reichthum aus, es fehlte ihr aber, nach Carême's unübersehbarem Urtheil „Sensualism délicate“. Sie aßen allerdings gut an seinem Hofe, sagt der Professor der culinaren Kunst, aber die reichen Bürger, die Schriftsteller, die Künstler fingen erst an zu lernen, wie man mit Anstand isst, trinkt und lacht. „Der so berühmte Batel,“ fährt Carême fort, „besaß nur einen in seinen Gegenstand vertieften Geist, aber wir sehen in ihm den gewissenhaften Mann der Pflicht und der Etikette. Sein Tod setzt in Erstaunen, aber rührt nicht, denn er hatte nicht den höchsten Gipfel seiner Kunst erreicht.“ Wer diese Zeilen liest, kann den Gedanken nicht fassen, daß ein Koch der Gegenwart, der die Wohlthat von Carême's Unterricht genossen hat, jemals in seine Fehler verfallen könnte. Ein Koch muß für alle Fälle, selbst für die unerwartetsten, gleich einem gewiegten Feldherrn, und nach dem vorleuchtenden Beispiel der größten Meister der Kunst, Laquière und Carême, „stets glänzende und imponirende Reserven“ im Rückhalt haben. Im Ganzen ist dieses Urtheil Carême's über den Zustand der damaligen französischen Kochkunst zu unterschreiben, denn erst unter dem Regenten Orleans erreicht sie die Stufe der Ausbildung, welche sie zur alleinherrschenden in der gebildeten Welt gemacht hat. Das pain à la d'Orléans ist von dem Regenten selbst erfunden; die filets de lapereau à la Berry verdanken wir seiner liederlichen Tochter, der Herzogin von Berry, welche sich sinnlichen Ausschweifungen jeder Art schrankenlos hingab, und deren Motto: „Courte et bonne“ war. Ihre Soupers waren die besten, aber auch die sittenlosesten

von Paris; und wenn man der Chronique scandaleuse jener Zeit glauben darf, so war ihr Vater, der Regent, aus strafbareren Zwecken als aus bloßer Gourmandise ein Gast ihrer Tafel und ihres Boudoirs.

Die Soupers des Herzogs von Orleans, berichtet St. Simon, wurden zu einer Schule der Libertinage. Hatte die Stunde des Mahles geschlagen, so verbarri- cadirten sich der Prinz und seine Genossen in den Gemächern, und mochte eine Angelegenheit noch so wichtig, die Gefahr noch so dringend sein, es war der strengste Befehl gegeben, seine Orgien nicht zu stören. Er sah die seltsamste Tischgesellschaft bei sich, seine Maitressen, Operntänzerinnen, oft die Herzogin von Berry, einige Frauen von zweideutigem Rufe, und Leute, die wegen ihres Wizes und ihrer Liederlichkeit berühmt waren. Die Tafel bot das Auserlesenste, was Küche und Keller liefern konnten; die vergangenen und die gegenwärtigen Galanterien am Hofe und in der Stadt wurden abwechselnd besprochen, und zur Würze wurde dann und wann eine schmutzige Geschichte eingeflochten. Weder Männer noch Frauen, weder Personen noch Sachen fanden Gnade. Guter Wein wurde in großen Quantitäten getrunken; die Gesellschaft wurde mit jeder Minute zügel- loser, und wenn die sauberen Gesellen nicht mehr stehen oder sitzen konnten, ging es zu Bette. „Mit einem Wort,“ sagt der plauderhafte Herzog in seiner gra- phischen Ausdrucksweise, „der Prinz begrub sich ganz und gar in die Orgie.“

Die Tochter des Regenten, die Herzogin von Berry, zeichnete sich nicht blos durch ihre Galanterien, sondern auch durch ihre Feinzüngelei aus, und sie wird von den Köchen und Gourmands vergöttert, weil die Kochkunst ihrem erfinderischen Geiste eine große Anzahl der schönsten Recepte verdankt. Uebrigens war sie nicht die einzige Dame, welche sich in jener Zeit um die Kochkunst verdient machte, denn es wurde zur Modefache, ein Gericht zu erfinden. Die filets de volaille à la Bellevue erfand die Marquise von Pompadour für die Petitsoupers des Königs im Schlosse Bellevue. Die Poulets à la Villeroy verdanken ihren Ursprung der Marquise von Luxembourg, damals Herzogin von Villeroi, einer der feinsten „Gourmandes“ des Hofes Ludwig's XV. Die Chartreuse à la Mau- conseil stammt von der Marquise dieses Namens, die durch ihren Geschmack und ihre Galanterien gleich berühmt war. Der Vol au vent à la Nesle ist ein Er- zeugniß des Marquis de Nesle, welcher die Patrie ausschlug, um erster Marquis von Frankreich zu bleiben, und die Poularde à la Montmorenci ist von dem da- maligen Haupte dieses uralten Hauses erfunden. Filets de veau à la Mongol- fier verdanken ihren Namen ihrer ballonartigen Form, und erinnern an jene Zeit, wo am Vorabend der Revolution die französische feine Welt für alles Neue, von den Luftballons bis zu der amerikanischen Freiheit, schwärmte. Die petites bouchées à la Reine haben ihren Namen von der Gemahlin Ludwig's XV., Marie Leszynska, die Frömmigkeit und Feinschmeckerei geschickt mit einander zu verbinden wußte, und eben so gern in die Kirche, als zu einem guten Diner ging. Die

Bayonnaises sollten eigentlich Mahonnaises heißen, und sind so genannt zu Ehren des Marschall Richelieu, als er den Engländern Port Mahon abgenommen hatte.

Aus allem diesen geht hervor, daß die Regentschaft und die Regierung Ludwig's XV. zu den großen Epochen in der Geschichte der französischen Kochkunst gehört. Der lange Frieden in Folge des Vertrags von Utrecht, die ungeheuren Schätze, welche die Finanzpächter auf Kosten des Staats sammelten, das ruhige und üppige Leben eines Fürsten, der mehr auf seine persönlichen Genüsse, als auf den Ruhm seiner Krone bedacht war, der Charakter der damaligen Hofleute und Staatsmänner — Alles trug dazu bei, dem Zeitalter Ludwig's XV. ein entschieden sinnliches Gepräge aufzudrücken. Man fing schon an, aus England Equipagen und Pferde einzuführen; bald folgten diesen die Puddings und die Beefsteaks. Das Beispiel des Regenten fand unter dieser Regierung Nachahmer, welche die Kunst weiter ausbildeten. Die Petitsoupers des Königs galten als Muster der Feinheit und der Gourmandise. Die feine Küche verlangt zu ihrer gerechten Würdigung überall in der Welt, und so auch in Frankreich, stillen Frieden und selige Ruhe; in stürmischen Zeiten kann sie nicht gedeihen. Daher waren die Unruhen der Ligue und der Fronde, die Eroberungs- und Herrschsucht Ludwig's XIV., und der despotische und ungestüme Charakter Richelieu's ihr wenig förderlich. Es gab neben großen Feldherren zwar auch große Köche unter Ludwig XIV., trotz des Verdammungsurtheils, das Carême über Batel ausspricht; aber ein wigiger Schriftsteller ist der Meinung, daß der einzige Name aus jener Zeit, der sich in den Annalen der Kochkunst unauslöschlichen Ruhm erworben hat, der des Marquis von Bechamel ist, welcher der Sauce zur Steinbutte und zum Kabeljau einen Zusatz von Rahm gab. Das Bechamel de Turbot und de Cabillaud sind heut noch so beliebt, wie vor 150 Jahren, obgleich seitdem Könige, Dynastie und Reiche untergegangen sind, und der halbe Erdball revolutionirt worden ist.

In der königlichen Küche Ludwig's XVI. gerieth die Kunst als Kunst in Verfall, aber ihre Traditionen erhielten sich in einigen alten Häusern, z. B. bei den Marschällen Richelieu und Duras, dem Herzog von La Vallière, dem Marquis de Brancas, dem Grafen Tessé und einigen Andern, welche in der Feinheit und Eleganz ihrer Tafel mit den besten Zeiten während der Regierung Ludwig's XV. wetteiferten. Der Luxus, welchen einige französische Große damals mit ihrer Tafel trieben, würde heute unglaublich erscheinen. 120 Fasanen wurden wöchentlich in der Küche des Prinzen von Condé gebraucht; und dem Herzog von Penthièvre, als er die Stände von Burgund eröffnen sollte, reisten 152 hommes de bouche voraus! Kann man sich nach solchem Uebermaß über die Ausschweifung der Revolution wundern? Der unerwartete Tod Ludwig's XV. (sagt ein Gourmand der nächstfolgenden Regierung, welcher die Revolution und das Consulat überlebte) versetzte der Kochkunst einen tödtlichen Streich. Sein Nachfolger,

jung und kräftig, aß mit mehr Appetit als Delicatesse, und bildete sich Nichts auf eine „grande finesse de goût“ — eine große Feinheit des Geschmacks in der Wahl seiner Speisen — ein. Große, massenhafte Braten und Gerichte, deren einziges Verdienst Nahrhaftigkeit war, entsprachen seinen Begriffen von einer guten Küche am besten. Sein enormer Appetit war befriedigt, wenn der Hunger gestillt war; Wissenschaft und Kunst waren nicht erst nöthig, um ihn zu reizen.

Endlich brach die Revolution aus, und die Geschichtschreiber der Küche sprechen mit Betrübniß von ihrer Wirkung auf die Wissenschaft, welche Montaigne „l'art de la gueule“ nennt. Die Schornsteine der Faubourg St. Germain und der Chaussée d'Antin rauchten nicht mehr, der Duft der Trüffel war verschwunden, und die Großen und Reichen mußten sich glücklich schätzen, wenn sie durch die Flucht ihr Leben retten, und in der Fremde das bittere Brod der Verbannung essen durften. Die Finanzpächter, welche die Ueppigkeit des Hofes und des Adels noch übertrieben hatten, waren zu Grunde gerichtet oder saßen im Kerker. Das Mahl des Stoikers, Rettig und Eier, die schwarze Suppe der Spartaner und der Pumpernickel Westphalens kamen jetzt an die Tagesordnung. Drei ganze lange Jahre hindurch lebte man in dieser karglichen Weise. Hätten die Gothen und Vandalen nur ein wenig länger fortgewirthschaftet, sagt ein witziger Gourmand, welcher die Revolution überlebte, so wäre das Recept eines Hühnerfricassées unzweifelhaft verloren gegangen. Die Märkte wurden nicht länger mehr mit Zufuhr versehen. Rind-, Schöps-, Kalbfleisch und Schinken waren verschwunden; an Fisch nur zu denken wäre Thorheit gewesen. Eine Steinbutte, ein Lachs oder ein Stör von guter Qualität, sagt Grimod, war während der Revolution gar nicht zu sehen. Zahmes und wildes Geflügel erschienen dem Epikuräer nur noch in sehnächtigen, aber leider, allzu nichtigen Träumen. Diese Noth beschränkte sich nicht bloß auf Paris. „Man hätte mit einem ganzen Sack Assignaten“, berichtet derselbe Schriftsteller, „auf einem Markt der Provinz erscheinen können, ohne einen Sack Mehl dafür zu bekommen.“ Die Rückkehr zu Baarzahlungen brachte eine wesentliche Verbesserung dieser traurigen Zustände hervor. Die Louisd'ors und Fünffrankenstücke lockten mit ihrem Klange auch wieder Schaaren von Hühnern und Rebhühnern auf die Märkte. Die Köche fingen wieder an, die Sprache zu gebrauchen, mit welcher der italienische Haushofmeister des Cardinals Caraffa dem trefflichen und witzigen Montaigne erwartete, eine Sprache, welcher der humoristische Autor ein unvergängliches Denkmal in den unvergleichlichen Büchern errichtet hat, welche, so lange die französische Sprache und Literatur bestehen, werden gelesen und bewundert werden. „Il m'a fait un discours de cette science de gueule avec une gravité et contenance magistrale, comme s'il m'eust parlé de quelque grand point de théologie. Il m'a déchiffré une différence d'appétits; la police de ses sauces; les qualités des ingredients

et leurs effects, les différences des salades. Après cela il est entré sur l'ordre de service plein de belles et importantes considérations, et tout cela enflé de riches et magnifiques paroles; et celles mêmes qu'on employe à traiter du gouvernement d'un empire."

Die Ochsen der Auvergne und der Normandie wandelten wieder langsam und mit gewichtigem Ernste aus den Provinzen nach den Schlachthäusern in Paris. Die Schafe von Beauvais, von Cotentin und von den Ardennen wurden wie unter dem ancien régime von neuem zu Cotelettes geschlachtet, und auch die Köche stellten sich abermals ein. Anstatt als Chefs de cuisine, Kellermeister und Haushofmeister in Dienst zu treten, hießen sie jetzt Citoyens, Pensionnaires und Rentiers, denn es gab keine Grandseigneurs mehr, die ihnen eine Anstellung hätten geben können. Es dauerte einige Zeit, ehe man sich in die neuen Verhältnisse schickte, aber die aus der Sündfluth der Revolution geretteten Köche wußten bald einen Ersatz für die verschwundenen gastfreundlichen Tafeln des alten Adels in den Restaurationen zu geben, welche sie nun eröffneten. Diese trefflichen Anstalten, zu denen heute noch der Fremde in Paris als zu Tempeln der Feinschmeckerei wallfahrtet, verdanken nämlich zum größten Theil ihren Ursprung der durch die Revolution verursachten Verminderung und Zerstreuung der Gourmands.

Der vollständige Untergang der französischen Küche, einer Schöpfung von drei Jahrhunderten, hätte damals stattgefunden, hätten sich ihre Traditionen nicht erhalten. Zum Glück gab es wißbegierige und fähige Schüler, welche von den wenigen noch übrigen Weisen der edlen Kunst in ihre Geheimnisse eingeweiht wurden. Ihre Erhaltung ist nicht blos ein Glück für die Küche. Die Intelligenz und die gefellige Anmuth der Franzosen des vorigen Jahrhunderts hat der französischen Tafel sehr viel zu verdanken. Der Koch der Condés und der Soubises trug nicht wenig dazu bei, die Diners, wo sich Montesquieu, Voltaire, Diderot, Helvetius, d'Alembert, Duclos und Bauvenargues sehr oft begegneten, zu würzen; und ziemlich dasselbe gilt von den Soupers der Madame du Deffard und den Diners des Baron Holbach. Bei diesen geselligen Réunions wurde die französische Conversation, damals allerdings ein „Style parlé“, belebt und gehoben durch die auserlesenen Genüsse, welche die geschickte Hand und die Wissenschaft des Kochs auf die Tafel stellte. Ein Paar Stunden angenehmer, leichter und ungezwungener Unterhaltung von gebildeten Menschen that mehr für den menschlichen Fortschritt, als die Arbeiten von einem Schock buchgelehrter Akademien. Die Lösung vieler wichtigen und ernsten Fragen, die Verbreitung neuer und erweiterter Ansichten, die Entstehung geistreicher Essais und belehrender Memoiren verdanken wir alle jener eleganten und angenehmen Gesellschaft von Männern und Frauen, welche ein nicht unwesentliches Bindungsmittel in der reizenden Anziehungskraft auserlesener Soupers und Diners fand.

Von dem Antritt des Directoriums 1795 bis zum 18. Brumaire verdankt nach dem einstimmigen Urtheil aller Geschichtschreiber der feinen Küche die edle Kunst unendlich viel Barras, dem edelgeborenen Volkstribunen, von dessen Familie das Sprichwort im Brauch war: „noble comme les Barras, aussi anciens que les rochers de la Provence.“ In allen Phasen seines Lebens, als Regierungscommissar von Toulon, als Director, wie als Privatmann auf seinem Landsitz Grosbois blieb Barras stets seinen epikuräischen Neigungen treu, welche ihm entweder die Natur gegeben, oder die er während seines Aufenthaltes in der französischen Colonie Pondichery erworben hatte. Ueberhaupt gab es während der ganzen Greueszeit der Revolutionen zwei glänzende Ausnahmen, welche aus der eintönigen Barbarei affectirt spartanischer Lebensweise hervorleuchten. Der titanenhafte Demagog Danton war ein leidenschaftlicher Liebhaber von Morcheln, und gab Diners zu 400 Fr. das Couvert, und Barras ließ sich, als er im Directorium war, seine Pilze mit Extrapost von der Rhonemündung kommen.

Auch einige Aerzte huldigten damals noch der Gourmandise, wie sie überhaupt immer eine große Neigung zu den Freuden der Tafel gezeigt haben. Wir erwähnen nur Chirac, den Erfinder einer Sauce, die so pikant war, „daß man seinen eigenen Vater hätte damit aufessen können“; Maloet, der, als er alt und verarmt war, beklagt, daß seine Vermögensverhältnisse ihm nur erlaubten, sich zwei Mal die Woche eine Indigestion zuzuziehen, und endlich den berühmten Dr. Gastaldy, welcher, als ihn eine Dame warnte, nach einem reichlichen Diner nicht eine zu starke Portion Macaroni zu sich zu nehmen, zur Antwort gab: Madame, le macaroni est lourd, mais il est comme le doge de Venise; quand il arrive, il lui faut faire place, tout le monde se range. Gastaldy fiel als ein Opfer seines Gaumens: er starb am 20. December 1804, weil er an der Tafel des Erzbischofs von Paris, trotz der zärtlich besorgten Warnungen desselben, drei Mal von dem Bauchstück eines köstlichen Lachses gegessen hatte. Auch ein namenloser Colleague verdient noch Erwähnung, der, gründlich gelehrt in Saucen, wählerisch in seinen Bissen und eigenthümlich in seinem Verfahren bei Tische, sein Mahl als der malerischste aller Gutschmecker zu schließen pflegte: „C'était une chose curieuse de l'observer après un long et succulent repas: ses yeux brillants, un peu voilés, sa respiration légèrement précipitée, un doux mouvement de gonflement ondulatoire abdominal, sa pose nonchalante, déterminée par une corpulence pansue, annonçaient l'homme plongé dans cette torpeur digestive pleine de béatitude pour le gastronome consommé. Quelquefois, néanmoins, il semblait se ranimer; c'est alors que, frappant légèrement du plat de ses mains sur les parois de son vaste abdomen, il s'écriait, plein de jubilation: Diner! savoureusement diner! Ah! que j'ai bien rempli cette loi de mon être!“

Napoleon wird fälschlich als ein Feind der Tafelfreuden dargestellt. Staats-

geschäfte störten ihn freilich oft im ruhigen Genuß, und wenn das Diner, wie es manchmal geschah, vier bis fünf Stunden hinausgeschoben werden mußte, so mochte der Koch an seiner Kunst verzweifeln. Einmal mußten bei einer solchen Gelegenheit nacheinander 23 Hühner an den Spieß gesteckt werden, denn der Kaiser konnte jeden Augenblick erscheinen. Der Präfect des kaiserlichen Palastes, Herr de Bauffet, hat uns in seinen Mémoires anecdotiques einige Speisezetteln der kaiserlichen Küche aufbewahrt. Ihr Charakterzug ist Einfachheit mit geschmackvoller Eleganz verknüpft, und nur die Neigung zu starkem Gewürz verräth die in Italien verlebte Jugend des Kaisers. Im Felde freilich konnte den Anforderungen der culinaren Kunst wenig Rechnung getragen werden. Man half sich dort mit einer silbernen Kochmaschine, in welcher beständig einige Hammelcotelettes lagen. Erschien Napoleon, so zündete man ein Paar in Del getränkte Bogen Papier an, steckte sie unter die Kochmaschine, und die Cotelettes waren fertig, bevor der Kaiser seine gewöhnliche Suppe à la Julienne im wörtlichen Sinne des Wortes hinuntergeschlungen hatte. Der Marquis de Gussy, ebenfalls ein Hof- und Küchenbeamter Napoleons, hat uns auch einige interessante Details aufbewahrt. „Einmal beim Frühstück,“ berichtet er, „wendete sich Napoleon, nachdem er mit seiner gewöhnlichen Gast den Flügel eines Huhnes à la Tartare gegessen, an Herrn de Gussy, welcher bei den Mahlen des Kaisers stets anwesend war, und es entspann sich folgendes Zwiegespräch: „Diable! Huhn ist mir immer fad und geschmacklos vorgekommen, aber dieses ist vortrefflich.“ — „Sire, wenn Ew. Majestät mir erlauben wollte, würde ich um die Ehre bitten, jeden Tag ein Huhn, auf neue Art zubereitet, vorsetzen zu dürfen.“ — „Was, Herr de Gussy, Sie verstehen ein Huhn auf 363erlei Weise zuzubereiten?“ — „Ja, Sire, und vielleicht würde Ew. Majestät nach meinem Versuch Geschmack an der Science gastronomique finden. Alle großen Männer sind Gönner dieser Wissenschaft gewesen, und ohne Ew. Majestät das Beispiel des großen Friedrich anzuführen, der für jedes Leibgericht einen besondern Koch hatte, könnte ich, zum Beweis meiner Behauptungen, mich auf alle durch ihren Ruhm unsterbliche Namen berufen.“ — „Nun gut, Herr de Gussy,“ sagte der Kaiser, „wir werden Ihre Kunst auf die Probe stellen.“ Wir glauben, diesen Fall könnten wir ruhig einem Geschworenengericht zur Beurtheilung überlassen, und der Kaiser würde sicherlich, wenn auch nicht der Gourmandise, so doch der Friandise für schuldig befunden werden. Die Hauptkoryphäen der culinaren Kunst aber während der Kaiserzeit waren der Erzkanzler Cambacérès und Talleyrand, der Minister des Auswärtigen. „Die ersten Rauchwolken,“ sagt ein berühmter gastronomischer Schriftsteller, „welche die Wiederauferstehung der Kochkunst ankündigten, stiegen aus den Küchen eines ehemaligen Bischofs empor.“ Napoleon selbst pflegt zu sagen, daß eine größere Anzahl erfolgreicher Verträge und glücklicher Ausöhnungen dem Koche Cambacérès' zu verdanken seien, als der ganzen Schaar diplo-

matischer Nullen, welche sich damals in den Antichambres der Tuilerien drängte. Einmal schickte die Stadt Genf dem Erzkanzler eine Riesenforelle nebst der Sauce, deren Kosten der Rechnungshof auf 6000 Fr. constatirte. Ein andermal erfuhr Buonaparte, damals noch Consul, daß die Regierungscouriere stets mit Delicateffen für verschiedene Gourmands seiner Umgebung beladen seien. Er verbot den Mißbrauch, aber bald erschien Cambacérés in großer Verlegenheit vor ihm, und machte ihn auf die große politische Wichtigkeit dieser Sendungen aufmerksam, da seit dem Ausbleiben dieser Delicateffen die diplomatischen Geschäfte nicht mehr recht in Gang bleiben wollten. Buonaparte mußte sein Verbot zurücknehmen, und fand nicht Veranlassung, deshalb unzufrieden zu sein.

Wir kommen zu einer großen Epoche in der Geschichte der Kochkunst. Wir sprechen von dem Erscheinen der ersten Nummer des Almanach des Gourmands zu Anfang des Jahres 1803, nach dem Zeugniß des verstorbenen Herzogs von York, der selbst ein Adept in der Kunst war, das angenehmste Buch, das jemals die Presse verlassen hat. Der Absatz dieses Werkes war ungeheuer: 22,000 Exemplare der ersten vier Jahre waren rasch verkauft, und später wurden mehrere neue Auflagen ausgegeben. Gastronomie wurde die Mode des Tages. Jeder sprach davon, Viele schrieben darüber. Die Kochkunst drang aus der Küche in den Laden, aus dem Laden in das Comptoir, aus dem Comptoir in die Expeditionen und Studirzimmer der Advocaten und Aerzte; von dort in die Salons und Cabinette der Damen und Staatsmänner. Anderwärts ist man, um zu leben; in Frankreich schien man damals zu leben, um zu essen.

Jeder Band des Almanach des Gourmands giebt einen Kalender für das laufende Jahr und eine Art gastronomischen Wegweisers zu den verschiedenen Traiteurs, Rotisseurs, Restaurateurs, Wild- und Geflügelhändlern, Fleischern, Bäckern, Delicateffenläden u. s. w. Auch die Cafés, Limonadiers, Glaciers, Wein- und Liqueurläden waren nicht vergessen. Die Bändchen sind meistens in einem leichten, humoristischen Style geschrieben, doch fehlt es auch nicht an Artikeln, welche sich durch Gründlichkeit und Originalität auszeichnen. Die ersten vier sind bei weitem die besten, doch finden sich auch in Band 7., 8. und 9. Stellen, welche den besten in den früheren Jahrgängen Nichts nachgeben. Der Verfasser nennt sich Grimod de la Reynière, sein eigentlicher Name aber war Laurent. Sein Vater, ein Generalpächter, erstickte 1754, weil er allzu hastig einen Schnitt Gänseleberpastete hinunterschlingen wollte. Der Sohn erbte vom Vater die Leidenschaft für die Freuden der Tafel, und verband damit einen drolligen Humor, der ihn zum allgemeinen Liebling machte. Ihm gebührt nicht bloß das Verdienst, einen Geschmack für die Kochkunst verbreitet zu haben, er hat auch ihre Sprache veredelt. Als eine Probe seines Styls wollen wir eine Stelle aus dem zweiten Bande über die Gesundheit der Köche geben:

„Der Finger eines guten Koches sollte beständig zwischen dem Cafferol und

dem Munde hin und herschweben, und nur, indem er auf diese Weise in jedem Augenblicke seine Ragouts kostet, kann er die rechte Mitte in ihrer Zusammensetzung treffen. Sein Gaumen muß daher von außerordentlicher Empfindlichkeit und gewissermaßen jungfräulich sein, damit die geringste Kleinigkeit einen Eindruck darauf macht, und ihn noch zur rechten Zeit vor Fehlern warnt. Aber der beständige Geruch der Ofen, die Nothwendigkeit, oft, und zuweilen schlechten Wein zu trinken, welcher der Koch ausgesetzt ist, die Steinkohlendämpfe, die Ansammlung von Galle und viele andere Dinge tragen alle dazu bei, auf seine Sinnesorgane einzuwirken, und seinen Geschmacksinn sehr rasch zu zerstören. Sein Gaumen wird endlich ganz verhärtet. Das einzige Mittel, ihm die verlorene Blume wiederzugeben (*cette fleur qu'il a perdue*) und seine Kraft, seine Geschmeidigkeit und seine Delicatesse wieder herzustellen, ist, ihn zu purgiren, trotz des Widerstandes, den er vielleicht zu machen geneigt ist; denn es giebt Köche, die gegen die Stimme des Ruhms taub sind, welche die Nothwendigkeit, Arznei einzunehmen nicht einsehen, wenn sie gesund sind. O, so laßt denn Ihr, die Ihr auf Eurer Tafel täglich gutes und ausgesuchtes Essen zu sehen wünscht, Euch bewegen, Eure Köche häufig purgiren zu lassen, denn es giebt kein anderes Mittel, Euren Wunsch zu erfüllen.“

In einem andern Bande, dem von 1806, erzählt uns der Verfasser von einem Gastwirth Simon in Niom in Auvergne, der ein besonderes Talent für die Zubereitung der Frösche hatte. Liebhaber müssen wir leider aus Mangel an Raum auf das Buch selbst verweisen, wo das Verfahren ausführlich und vortrefflich beschrieben ist. „Die Vortrefflichkeit des Gerichts und die Unmöglichkeit es nachzuahmen“, sagt Grimod, „wird am besten durch die Thatsache bewiesen, daß Simon sich durch seine Kunst ein Vermögen von 200,000 Fr. erschwungen hat, obgleich er eine Schüssel mit drei Duzend Fröschen mit nur 24 Sous berechnet.“

Die drei „frères provençaux“, welche heute noch blühen, waren damals schon wegen ihrer provençalischen Ragouts berühmt, noch mehr aber wegen ihrer Brandades de Merluce; und die Kälber von Pontoise wurden damals wie jetzt mit Rahm und Zwieback aufgefüttert, und in besonders für sie gebauten Wagen nach Paris geschafft. Derselbe Jahrgang theilt auch das wichtige Geheimniß mit, daß das Fleisch von Thieren, welche durch Electricität getödtet worden sind, unendlich zarter ist, als das Fleisch der auf gewöhnliche Weise geschlachteten Thiere. „Der Entdecker dieser wichtigen Wahrheit“, sagt Grimod, „war ein Dr. Beyer in der Rue de Clichy, der neben die Rechards, die Morillon und Roberts gestellt zu werden verdient, welche die culinarische Kunst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts so würdig zieren, und welche, wie die Raphael, die Michel Angelos und die Rubens, die Stifter der drei großen Schulen der Kunst, gut zu essen, waren.“ Ferner finden wir in diesem Bande eine Abhandlung über das Eselsfleisch,

woraus wir erfahren, daß während der Blokade von Malta durch die Engländer und die Neapolitaner die Bewohner, nachdem sie Pferde, Hunde, Katzen, Ratten zc. versucht hatten, auch zum Eselsfleisch griffen, und dieses so vortreflich fanden, daß die Gourmands von Valette es dem besten Rind- und Kalbfleisch vorzogen. Wenn ein Esel geschlachtet wurde, so entstand fast Streit um die besten Stücke. „Der Esel“, sagt Isouard, der Vater des berühmten Componisten, „darf aber nicht älter als drei oder vier Jahre, und muß sehr fett sein.“

Die kulinarische Literatur der Restauration ist reich an vortrefflichen Werken. Das bedeutendste ist aber die Physiologie du Goût von Brillat Savarin, Rath am Pariser Cassationshofe. Der Verfasser hatte als Advocat den Beginn der französischen Revolution gesehen, war Mitglied der Constituante, mußte 1793 auswandern, und lebte eine Zeit lang in den Vereinigten Staaten, wo er in Newyork Mitglied des Theaterorchesters war, denn er zeichnete sich auch als Musiker aus. Während des Directoriums kehrte er in sein Vaterland zurück. Sein Werk ist übrigens kein praktisches Kochbuch, sondern ein wissenschaftlicher Versuch, eine Sammlung von Aphorismen, tief gedacht und von classischer Kürze. Eine angenehme Zugabe sind die witzigen Anekdoten, welche das Buch bietet, und von denen wir eine zur Probe geben.

„Herr de Sanzai, Erzbischof von Bordeaux, war ein angenehmer Mann und ein geachteter Prälat. Er hatte von einem seiner Großvicare einen Truthahn mit Trüffeln farcirt gewonnen, den der Verlierende sich nicht beeilte zu liefern. Gegen Ende des Carnavals erinnerte der Erzbischof seinen Untergebenen an die verlorene Wette. „Monseigneur“, sagte der Vicar, „die Trüffeln taugen heuer nichts.“ — Bah, bah, gab der Erzbischof zur Antwort, das haben bloß die Truthühner ausgesprengt!“

Die Palme des Ruhms gebührt aber vor allen anderen Köchen Anton Carême, der bei den berühmtesten Gastronomen seiner Zeit, bei Talleyrand, Rothschild und Kaiser Alexander angestellt war; bei Letzterem erhielt er monatlich 2400 Fr. Gehalt, und seine Ausgaben für die Küche beliefen sich monatlich auf 80 — 100,000 Fr. Daß ihm kolossale Mittel zu Gebote standen, verrathen auch die Werke, welche er über die Kochkunst herausgegeben hat. Sein Hauptwerk ist nicht einmal für reiche Leute im gewöhnlichen Sinne des Worts, sondern nur für die wenigen Glücklichen, die jährlich Tausende für prächtige Gastereien auszugeben im Stande sind. Carême war auch der Koch des Wiener Congresses, wo ihn Lord Stewart mit hingenommen hatte, der ihn mehr als Freund, denn als Diener behandelte. Den großen Künstler Befehle zu einem Gastmahle ertheilen, die verschiedenen Mischungen zu den seltensten Gerichten leiten zu sehen, war ein wahrer Hochgenuß, berichtet Hr. v. Baerst in seiner Gastrosophie. Wenn er nach heiligen, der Muse einzig geweihten Stunden im Sopha saß und kochte, so schien es, als ob ein Orakel seine Stimme erschallen ließe. Alles um ihn her verstummte, wenn

er die Unterköche zu Bereitung eines Gerichts instruirte. War dies geschehen, so schrieb er mit goldener Schreibfeder in ein dickes Buch, in Maroquin gebunden mit Goldschnitt, ein Paar Worte, um zu bemerken, zwischen welchen Gerichten und wann das eben Befohlene aufgetragen werden sollte, zur gehörigen Notiz für den Haushofmeister, und schüttete zugleich mit der linken Hand Gewürz in eine Casserole, die der Gegenstand seiner ersten Betrachtungen war. So dreifach, wie Cäsar, beschäftigt, gab er mit dem Kopfe winkend verschiedene Befehle, und um ihn standen einige Köche mit Tiegeln und Pfannen, damit er mit kunstreichen Fingern die sublimsten Mischungen selbst verrichte. Der berühmteste Schüler Carême's ist Soyer, welcher der Küche des Londoner Reformclubs vorsteht. Aber während der Lehrer nur für die in Götternähe thronenden Sterblichen schuf, ist der Schüler, von dem Geiste der Neuzeit erfüllt, darauf bedacht, die feine Küche zu popularisiren, und ihre Genüsse jedem nicht über allzu beschränkte Mittel gebietenden Haushalt zugänglich zu machen. Sein Werk: „The modern Housewife“ (Moderne Küche für's Haus) ist in dieser Hinsicht unter allen Kochbüchern vielleicht das verdienstlichste, und enthält viel Merkwürdiges und Belehrendes.

Wie nach der alten Sage die Zerstörung des babylonischen Thurmes, eine Strafe des vermessenen Menschengeschlechts, die verschiedenen Völker über die weite Erde zerstreute, und dadurch die Cultur über die Welt verbreitete, so bewirkte auch die blutige Katastrophe der französischen Revolution, welche das Gebäude der alten Gesellschaft mit ihrem Blitz vernichtete, daß die Gaumenkünstler und Köche in alle Welt aus einander stoben, und mit der Flamme echter Kunst die noch über Deutschland und England liegende Nacht erhellten. Seitdem die Gastronomie in Frankreich als eine aristokratische Eigenschaft zum Staatsverbrechen geworden war, mußten die Köche für ihre Kunst, und die Gourmands und Gourmets für ihren Gaumen jenseits der ungestaltlichen Grenze Beschäftigung suchen. Selbst die Kunst der Salatbereitung brachte erst Chevalier Gaudet nach London. Er besaß Nichts als das nackte Leben, als er in England landete, doch mit dieser Kunst erwarb er sich ein Vermögen. Aber was für ein Salatkünstler war er! Mit unübertroffenem Takt wußte er zwischen dem Nichtzuviel und Nichtzuwenig der Salz-, Essig- und Delmischung die richtige Mitte zu halten, die dem Salat, der Jahreszeit und den Umständen angemessene Fourniture zu wählen, und mit welcher Grazie zerriß er die Blätter, mit welcher edlem Anstand durcharbeitete er die Schüssel, bis die mancherlei Ingredienzien wie ein vielstimmiger Accord in eine schöne Harmonie zusammenstimmten. Nie anders als in voller Gala, den Degen an der Seite, trat er vor die Salatschüssel. Die vornehmsten Häuser luden ihn ein, damit er die Gäste mit seiner Kunst erfreue. Er forderte zehn Guineen für eine Bereitung, war aber so beschäftigt und so nothwendig geworden, daß der Herzog von Devonshire einmal ein Gastmahl eine

Stunde hinausschob, weil der Chevalier Gaudet um 8 Uhr schon in einem andern Hause zur Salatbereitung eingeladen war.

Aber wenn auch die Kunst der französischen Köche fast ausschließlich als das cultivirende Element der Küche der übrigen europäischen Völker aufgetreten ist, so hat letztere doch ihren nationalen Grundcharakter in den verschiedenen Ländern beibehalten. In Deutschland zeigt sich selbst hierin der Mangel an Einheit, denn, abgesehen von den vielen provinziellen Schattirungen, besitzen wir, schlecht gerechnet, dreierlei in ihrem Charakter sehr wesentlich von einander verschiedene Küchen, die norddeutsche, die rheinische und die österreichische. Die erste erinnert durch die nahrhafte Solidität ihrer Stoffe und die Ausbildung der Gerichte, welche aus der See stammen, an die englische, von der sie auch herkommt; die rheinische versucht mit Glück eine Vereinigung deutscher Gründlichkeit mit französischer Anmuth; die österreichische ist auch auf ihrer hohen Stufe noch am nationalsten, leidet aber an Weichlichkeit wegen übertriebener Neigung zu jüngerem Fleisch und Mehlspeisen. Diese drei Küchen schließen so ziemlich die West-, Nord- und Südgrenze Deutschlands ein, und verbreiten sich tief in das Binnenland hinein. Ihnen sei gelegentlich eine besondere Betrachtung gewidmet.

W o c h e n b e r i c h t .

Aus Hannover. Der todte König und die Parteien. —

Wenn man im übrigen Deutschland vor dem März gewohnt war, auf Hannover herabzusehen, wie auf das unglücklichste und geknechtete Bruchstück des gemeinsamen Vaterlandes, wo der Säbel den Thron inne und das Unrecht alle Scham verloren habe, so hat sich diese Vorstellung in ihr Gegentheil umgefetzt, seitdem der völkererlösende März den wieder unterjochenden November herbeigeführt, und das Glück sämmtlicher deutschen Staatsbürger ihren weisen Regierungen zu alleiniger Fürsorge zurückgegeben hat. Sicherlich ist bei uns die Reaction in einer wesentlich andern Gestalt aufgetreten, als in Preußen und Oestreich, Sachsen und Baden, Hessen und Holstein. Unser Märzministerium stand zwar nicht so hoch wie die übrigen in der Gunst der liberalen Führer und Massen; aber es erwies sich dauerhafter als die meisten, und wich nach dritthalbjähriger Verwaltung nicht den Angriffen von rechts her, sondern machte seinen eigenen Anhängern Platz. Die Anfänge ihrer Vorgänger und Meister fortzuführen, war nun freilich diesen Jüngern nur so lange vergönnt, als der zähe Leib des alten Königs zusammenhielt; und die Thronbesteigung seines Nachfolgers war der Sieg jener überall siegreichen Partei, welche die höchste Person auch bei uns schon lange zur Wiederherstellung der Adelsvorrechte zu locken suchte. Jedoch ist bis jetzt, und wir schreiben schon 1852, das öffentliche Recht von oben her noch mit keinem Griff der Gewalt verletzt; so wenig, wie sich 1848 Volksmassen fanden, die ihrem Fürsten Gewalt angethan und die lange versagten Freiheiten selbst genommen hätten. Das ist der Ruhm