



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

**DFG Projekt Die Grenzboten**

## **Die Grenzboten**

**Berlin u.a., 1841 - 1922**

⊙: Ein Kapitel aus der Eßkunst.

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

## Ein Kapitel aus der Skunst.

Es gibt keine Rangstufe unter den Sinnen, und der Genuß, den ein gut gewähltes, wohl zubereitetes und anmuthig geordnetes Mahl gewährt, ist ebenso vornehm wie der, welchen wir vor einem schönen Gemälde, einem gelungenen Werke der Skulptur, einer Mozart'schen Oper oder einem Drama Goethe's, Schiller's oder Shakespeare's empfinden. Auch die Kunst, zu essen, gehört in die Aesthetik, auch der Chef einer Küche kann ein Genie, ein Meister von Gottes Gnaden sein, der trotz der Vergänglichkeit seiner Schöpfungen unsterblich fortzuleben verdient, und der junge Diplomat in Busch's „Graf Bismarck und seine Leute“, der die Menüs seines Gesandten sorgfältig aufsob und in zwei sauber ausgestatteten Bänden der Nachwelt aufbewahrte, sich auch, wie zu vermuthen, in stillen Stunden weisevoll in ihren Inhalt versenkte, war mit Nichten eine lächerliche Figur. Die Gastronomie ist mindestens so viel werth wie die Astronomie. „Ich halte die Erfindung eines neuen Gerichts, das uns bei Appetit bleiben läßt und unsere Genüsse vermehrt,“ so äußerte sich der Präsident Henrion de Pansey einst gegen Laplace, „für ein weit wichtigeres Ereigniß als die Entdeckung eines neuen Gestirns; denn deren sieht man immer genug. Und ich werde,“ so fuhr dieser würdige Rechtsgelehrte fort, „die Wissenschaften so lange nicht für hinreichend geehrt und genügend vertreten betrachten, als ich in der Akademie der Wissenschaften den Koch vermissen.“

Wir haben im Vorstehenden die Ansicht ganz kluger und durchaus nicht bloß im Sinnlichen aufgehender Leute vor uns. Es fällt uns schwer, ihnen durchweg beizustimmen, wohl aber sind wir der Meinung, daß ihren Behauptungen Wahres zu Grunde liegt, und daß der Fehler ihrer Aeußerungen nur in der Uebertreibung besteht, zu der sie sich, wenn nicht am Ende ein leiser Ton von Ironie in ihren Worten durchklingt, durch Anmuth über die häufig zu hörende Geringschätzung des Geschmacksinnes und der seine feineren Bedürfnisse befriedigenden Dinge und Menschen hinreißen ließen. Ohne Weiteres unterschreiben wir den Ausspruch Lavoisier's, den Herr von Malortie seinem neuesten Werke\*), durch das wir zu diesen Betrachtungen veranlaßt wurden, zum Motto gegeben hat: „Essen ist eine Nothwendigkeit, aber zu essen verstehen, ist eine Kunst“, und ebenso scheinen uns die Aphorismen, die Brillat-Savarin, der Großmeister der Gastrosophen, zu Anfang seines unsterblichen Buches über die Tafelgenüsse\*\*) uns an's Herz legt, Axiome zu sein, die unanfechtbar sind. „Die Welt ist nichts ohne das Leben, und alles, was lebt, nährt sich. Die Thiere fressen, der Mensch ißt, der gebildete Mensch ißt mit Bewußtsein. Sage mir, was du issest, und ich will dir sagen, was du bist.“

Der Geschmack ist nicht so begabt wie das Gehör, welches verschiedene Töne zu gleicher Zeit zu vernehmen vermag, während jener in seiner Thätigkeit einfach ist. Aber er kann verdoppelt und selbst vervielfältigt werden. Denn man kann bei demselben Bissen oder demselben Schlucke nach und nach ein zweites und ein drittes Gefühl empfinden, das wir den Nachgeschmack oder

\*) Das Menu. Eine kulinarische Studie von Ernst von Malortie. Hannover, Klindworth's Verlag. 1878.

\*\*) Physiologie des Geschmacks. Uebersetzt und mit Anmerkungen versehen von C. Vogt. Braunschweig, Vieweg, 1866.

die Blume nennen — ein Vorgang, ganz ähnlich dem, wo ein geübtes Ohr beim Anschlagen eines Haupttones noch eine oder mehrere Reihen von Nebentönen hört. Schnelleffer unterscheiden die Eindrücke des zweiten Grades nicht. Diese Letzteren erfreuen einzig und allein den kleinen Kreis der Auserwählten, die vermöge dieser Eindrücke die verschiedenen Substanzen, welche ihrer Untersuchung unterworfen und ihrer Genüßfähigkeit dargeboten werden, nach der Reihenfolge ihrer Vorzüglichkeit klassifiziren können. Jene flüchtigen Nuancen wirken noch lange in den Organen des Geschmacks, die, beiläufig gesagt, in den hinteren Theilen der Zunge und des Gaumens ihren Sitz haben, wie ausklingende Töne nach, und unwillkürlich nehmen die Feinschmecker — denn von denen reden wir — dabei eine nachdenkliche Stellung an, bis sie mit vorgestrecktem Halse, die Nase im Winde, ihr Urtheil verkünden.

Wie weit es Manche in der Ausbildung ihres Schmeckvermögens gebracht haben, lehrt die Geschichte der Gastronomie. Römische Feinschmecker wußten einzig mit Hilfe von Zunge und Gaumen die zwischen den Tiberbrücken gefangenen Fische von denen zu unterscheiden, die von weiter stromabwärts stammten. Heutzutage gibt es Leute, die an dem besondern Geschmacke das Wein erkennen, auf welchem das Feldhuhn im Schlarpe ruhte. „Schade, Exzellenz,“ sagte Talleyrand eines Tages zu Cambacres beim Verpeisen eines Rebhuhnes, „es wäre vortrefflich, wenn man es nicht in schlechter Gesellschaft gebraten hätte.“ Genaue Nachforschung in der Küche führte dann zu der Entdeckung, daß der Koch zu gleicher Zeit für die Dienerschaft eine Hammelkeule an den Spieß gesteckt hatte. Wie weit endlich die wunderbare, fast an Unwissenheit grenzende Genauigkeit Mancher in der Beurtheilung der Herkunft und des Jahrgangs der ihrer Prüfung unterworfenen Weine geht, ist allen, welche sich mit dieser Wissenschaft vertraut zu machen versucht haben, zur Genüge bekannt.

Die Feinschmeckerei hat nichts mit der Gierigkeit und Gefräßigkeit gemein. Die Verfasser von Wörterbüchern, welche sie mit diesen Lastern zusammenstellen, mögen ganz achtbare Leute sein, stehen aber gleichwohl tief unter jenen lebenswürdigen Gelehrten, welche einem getrüffeltem Truthahn oder einem wohlgebratenen Fasan in Begleitung von Sauerkraut à la Rothschild die ihm gebührende Ehre mit Grazie widerfahren lassen, um ihn darauf, den kleinen Finger der das Glas haltenden Hand in die Höhe gestreckt, mit einem Schlucke Château Lafitte oder Clos-Vougeot von der Stelle des Genusses in den Wagen zu befördern. Die Bruderschaft der Gastrosophen ist eine Feindin aller Ausartung bei Tafel: wer sich betrinkt oder sich eine Unverdaulichkeit zuzieht, wird von der Liste gestrichen. Die Feinschmeckerei der echten Art ist als Gefühl eine innige, aber leidenschaftslose, eine überlegte und gewohnheitsmäßige Vorliebe für die Gegenstände, welche dem Geschmacksfinne wohlthun, und in ihrer Entwicklung zur Kunst oder, wenn man will, zur Wissenschaft die Fähigkeit, sich diese Gegenstände in höchster Vollkommenheit zu verschaffen und sie sich in der Weise zu gruppiren, daß keiner den Genuß des andern beeinträchtigt. Sie ordnet daher mit Einsicht, läßt mit Kenntniß ausführen, kostet mit Energie und urtheilt mit Tiefe des Verständnisses — herrliche Eigenschaften, deren Gesamtheit „man wohl zum Range einer Tugend erheben könnte, die jedenfalls aber eine Quelle hochedler Genüsse ist“.

So ungefähr urtheilt Brillat-Savarin, und mag man dieser Aeußerung beipflichten oder nicht, wir werden ihm wenigstens einen Theil der weiteren Behauptungen zugestehen müssen, mit denen er die Feinschmeckerei charakterisirt.

In physischer Hinsicht ist sie das Ergebnis des vollkommen gesunden Zustandes der zur Ernährung dienenden Organe. Vom Standpunkte der Moral betrachtet, darf sie als eine Spielart der Frömmigkeit und Gottesfurcht bezeichnet werden; denn sie ist Unterwerfung unter die Befehle des Schöpfers, der uns anwies, zu essen, um zu leben, uns zum Essen durch den Appetit einladet, uns durch den Geschmacksinn in der Erfüllung jener Pflicht gegen uns selbst stärkt und uns durch den Genuß, den die guten Dinge dieser Erde gewähren, dafür belohnt, daß wir pflichtgetreu handeln. Wem das nicht einleuchtet, den weisen wir darauf hin, daß zu allen Zeiten Klöster und Prälatenküchen die Stätten waren, wo man sich unserer Kunst mit besonderem Eifer befleißigte und mit ihr die besten Resultate zu erzielen verstand.

Werfen wir ferner unsere Blicke auf das Gebiet der Volkswirtschaft und der Finanzen, so ist die Kunst, gut zu essen, das Band, das die Völker durch wechselseitigen Austausch der zum täglichen Verbrauch feiner Küchen und Keller nöthigen Dinge einigt. „Ein ächter deutscher Mann mag keinen Franzen leiden, doch ihre Weine trinkt er gern“, und umgekehrt: der Pariser redet noch immer von Revanche für 1870, aber unsere Spreekrebse und die schönen Wildbraten Süddeutschlands schließt er von seiner Abneigung gegen den bösen Nachbar verständigerweise aus. Der Champagner, die Gewächse der rheinischen und burgundischen Rebenhügel, die Delikatessen der Meeresküste, Austern, Hummern, Caviar, die Trüffel, die Gewürze reisen, sich kreuzend, von Zone zu Zone. Die Feinschmeckerei erhält den Wettstreit einer großen Anzahl von Jägern, Fischern, Winzern und Gärtnern, sie beschäftigt Tausende von Köchen und Zuckerbäckern, von denen wieder andere Arbeiter abhängen, und verursacht auf diese Weise den Umlauf von Werthen, deren Bewegung und Umfang sich schwer berechnen läßt. Sie eröffnet den Finanzen der verschiedenen Länder sehr bedeutende Hilfsquellen, und es gibt keine Staatskasse, die in der Feinschmeckerei nicht eine ihrer Hauptstützen zu schätzen hätte.

Unsere Kunst oder Wissenschaft ist aber auch eins der stärksten gesellschaftlichen Bande; sie breitet täglich jenen geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände mit einander vereinigt und verschmilzt, die Ecken der herkömmlichen Ungleichheit abschleift und der Unterhaltung natürlichen Fluß verleiht. Sie ist der Grund der Anstrengungen, die jeder Gastgeber machen soll, um seine Gäste gut zu empfangen, sowie des dankbaren Gefühls der Gäste, wenn sie bemerken, daß man sich wissenschaftlich mit ihnen beschäftigt hat. „Ewiger Schimpf,“ so unterbricht unser weiser Franzose entrüstet seine Darlegung — „ewiger Schimpf jenen brutalen Fressern, die mit strafwürdiger Gleichgiltigkeit die ausgezeichnetsten Bissen hinunterzuschlingen und mit verdammenswerther Zerstretheit den klaren duftigen Nektar hintergießen!“

Die Feinschmeckerei befördert endlich, um andere ihrer löblichen Eigenschaften zu verschweigen, die neben ihr hergehenden Wissenschaften und Künste. Welche Erfolge sie die Diplomaten erringen ließ, ist dadurch bezeugt, daß die Küchen und Keller der auswärtigen Aemter und Gesandtschaften nächst denen der Bischöfe und Aebte in der Regel am besten bestellt sind. Wie gern Schopenhauer gut speiste, ist bekannt, und zweifelsohne ist der große Grundgedanke seines Systems, daß die Welt böse und werth ist, von Nichts zu werden, ihm bei einem sumptuösen Diner mit Sekt wo nicht gekommen, doch durch ein solches oder eine Reihenfolge von solchen zu der Vollkommenheit gediehen, welche seine Verehrer bewundern. Ein rechter Philolog mußte auf einer rheinischen Universität — oder war's auch am Nektar so? — nothwendig der

Gastronomie huldigen. Daß Horaz und Hafis bei Wasser und Kommißbrot nicht so gedichtet hätten, wie sie dichteten, steht außer Frage. Am stärksten aber scheint auserwähltes Essen und Trinken auf die musikalische Produktivität zu wirken. Wir denken dabei an die Methode des Austerneffens, welche der berühmte Komponist Nicolo in seinen Mußestunden erfand, und an den Salat à la Rossini. Nicolo, ebenso groß als Gourmand wie als Tondichter, verbrachte sein Leben zwischen seinem Piano und seiner Bratpfanne, jenem himmlische Tonverbindungen, dieser paradiesische Duftströme entlockend. Das Genialste aber vielleicht, was er mit beiden Instrumenten leistete, geschah durch die Weise, in der er sich seine Macaroni präparirte. Er füllte — natürlich mit eigener Hand — jede Röhre mit Rindsmark, Gänseleber, feingewiegtem Wildpret, gehobelten Trüffeln und zerschnittenen Aустern, feuchtete das Ganze mit dem Saft der letzteren an und ließ es über dem Feuer aufwallen. Von diesem Gerichte pflegte er mit der linken Hand über den Augen zu essen, damit die Meditationen, zu denen es ihn anregte, nicht gestört würden, und mit großer Wahrscheinlichkeit ist anzunehmen, daß seine besten Leistungen auf dem Gebiete der Musik Töchter solcher beschaulichen Stunden sind. Ein ähnlicher Zusammenhang zwischen feinschmeckerischer und musikalischer Schöpferthätigkeit wird in Betreff der Stimmung obgewaltet haben, in welcher Rossini seinen berühmten Salat erfand, um, wie wir vermuthen dürfen, unmittelbar nachher die ersten Noten des „Barbier von Sevilla“ oder des „Wilhelm Tell“ vor sich hin zu summen. Wir wissen diesen Zusammenhang nicht zu erklären, der Salat des Schwanz von Pesaro aber — den dieser, nebenbei bemerkt, zum ersten Male beim Fürsten von Talleyrand in die Doffentlichkeit gelangen ließ — wird folgendermaßen bereitet. Man nehme weiße piemontesische Trüffeln, eine noch halb grüne Zitrone und das feinste Del der Provence. Die Trüffeln werden zu dünnen Scheibchen gehobelt, deren kräftiger Duft, ein wenig an Knoblauch erinnernd, sofort das ganze Gemach erfüllt, die Zitrone, der Längensache nach zerschnitten, muß ihren Saft bis auf den letzten Tropfen dazu spenden, und ein Guß aus dem Delfläschchen gibt dem königlichen Salat mit seinem milden Fruchtgeschmack die letzte Weihe. Selbst die Engel beneiden — so versichern Kenner, die, vom Dufte dieses Gerichts verückt, Visionen bekamen — die Menschen um diesen Salat und trauern, daß die Bewohner des Himmels nicht essen.

Hiernach sind gastronomische Kenntnisse allen Menschen nöthig, welche die Summe des Vergnügens, das die Seele erhebt, zu vermehren streben, die Nützlichkeit dieses Wissens nimmt zu im Verhältniß zu dem Range, den man in der bürgerlichen Gesellschaft einnimmt, und dasselbe ist ein ganz unumgängliches Erforderniß für diejenigen Reichen, welche viele Gäste bei sich empfangen, gleichviel ob sie ihrer Stellung halber repräsentiren müssen oder ihrer gastfreundlichen Neigung folgen.

So aber muß es Wunder nehmen, daß die Weissagung Brillat-Savarin's, der vor länger als einem halben Jahrhunderte prophezeite, „innerhalb weniger Jahre werde die Gastronomie ohne Zweifel ihre Akademiker, ihre Vorlesungen, ihre Professoren und Preisvertheilungen haben“, sich noch nicht erfüllt hat. Der phantastereiche Mann hatte sich die Entwicklung der Sache ganz deutlich vergegenwärtigt. „Zuerst wird,“ so schreibt er, „ein reicher und eifriger Gastronom periodische Versammlungen zu sich berufen, wo die gelehrtesten Theoretiker sich mit den Künstlern (den Köchen, sagt der Laie) vereinigen werden, um die verschiedenen Zweige der Naturwissenschaft nach ihrer Beziehung zur

Wissenschaft vom Essen zu besprechen. Dann wird — denn dies ist die Geschichte aller Akademien — die Regierung sich mit der Sache befassen, reglementiren, protegiren, einrichten und so die Gelegenheit beim Schopfe ergreifen, um dem Volke eine Entschädigung zu bieten für alle Waisen, welche die Kanone gemacht, und für alle Ariadnen, denen der Generalmarsch Thränen entlockt hat. Glücklich der Minister, der seinen Namen durch ein so nöthiges Institut verherrlicht! Durch alle Zeiten hindurch wird dieser Name neben Noah, Bacchus, Triptolemus und anderen Wohlthätern der Menschheit genannt werden; unter den Ministern wird er sein, was Heinrich der Vierte unter den Königen ist, und sein Lob wird in Aller Munde leben, wenn auch kein Reglement dies vorschreibt.“

Diese Prophezeiung wartet also noch auf ihre Erfüllung. Dagegen ist der stille Bund der Gastronomen seitdem in anderer Weise thätig gewesen mit Rührlöffel, Bratspieß und Rasserolle und kaum minder mit der Feder. Ein paar Duzend Kochbücher, zahlreiche Abhandlungen über einzelne Materien der Wissenschaft vom Essen haben seit Brillat-Savarin's Tagen das Licht der Welt erblickt und der Welt ihrerseits Licht gespendet, wir haben internationale Ausstellungen von Erzeugnissen der Eßkunst erlebt, und in Kurzem wird, wenn wir recht hörten, in Leipzig bei unserem alten Freunde Weber sogar ein Lexikon der Gastronomie erscheinen, von dem Gutes zu hoffen ist.\*) Als einen besonders werthvollen Beitrag zu den Schätzen dieser Literatur haben wir endlich die Arbeit des Herrn von Malortie, ehemaligen Hofmarschalls des Königs von Hannover, die wir in der ersten Anmerkung zu diesem Artikel namhaft machen, zu begrüßen. Diese „kulinarische Studie“ ist allerdings nur für sehr reiche Häuser von praktischer Bedeutung, und andere Leute werden wohlthun, sich nicht in die Fülle des in ihr Gebotenen zu vertiefen, da ihnen in diesem Falle das Wasser zwecklos im Munde zusammenlaufen würde. Für jene aber ist das Buch so lehrreich, daß es sich in dieser Beziehung der Vollkommenheit nähert, und so wollen wir es von vornherein als in seiner Art epochemachend empfohlen haben.

Wir besitzen für Bereitung und Anordnung eines Diners in vornehmen Privathäusern vortreffliche Anleitungen in Kochbüchern und anderen Schriften. In den meisten derselben fehlen aber die Grundregeln und Rathschläge für den Entwurf des Menu, welches die Zahl und die Aufeinanderfolge der Gerichte vorschreibt. Diese Lücke auszufüllen, und zwar unter Verweisung auf eine imponirende Sammlung von Menus, aus denen man bei der Vorbereitung auf ein Gastmahl wählen kann, war hier die Hauptabsicht des Verfassers, der sich in allen Theilen seines Werkes als Autorität bewährt. Zunächst ist dies in der gründlichen Anleitung zum Serviren der Fall, die er seinen Menus vorausschickt. Wir entnehmen derselben Folgendes.

Es gibt in Betreff des Servirens vornehmer Diners gegenwärtig nur zwei Methoden, die französische und die russische. Die nach der ersteren geordneten Gastmahle bestehen aus drei Gängen. Der erste umfaßt alle Gerichte von den Suppen bis zu den Schüsseln, die dem Braten unmittelbar vorangehen. Letztere oder die Braten selbst beginnen den zweiten Gang, der mit Einschluß der süßen Entremets und Relevés alles in sich begreift, was die Küche liefert, und an den sich die table de côté mit den Gemüsen und das Buffet mit den grosses piéces de boucherie anschließen. In den genannten beiden

\*) Es ist inzwischen, zwei starke Bände umfassend, erschienen.

Hauptabtheilungen müssen die derselben Folge angehörenden Schüsseln immer parallel einander gegenüber symmetrisch auf den Tisch gesetzt werden. Der dritte Gang, welcher von der Konditorei geliefert wird, enthält das Eis, die Bonbons, die Früchte, kurz alles, was man Dessert nennt. Der erste wird aufgetragen, bevor die Gäste sich setzen. Für ihn wie für den zweiten gilt die Regel, daß jeder Gang so viel Gerichte zählen muß als der andere, da es die Symmetrie der Tafel stören würde, wenn die Schüsselreihen in ungleicher Zahl folgten. Was Malortie an dieser Weise zu serviren mit Recht tadelt, ist, daß die aufgestellten Gerichte, welche zuletzt zerlegt werden, nicht warm genug bleiben, um ihren vollen Wohlgeschmack zu behalten. Zwar kann man diesem Uebelstande dadurch einigermaßen abhelfen, daß man die Schüsseln auf der Tafel auf Wärmer setzt und mit Glocken bedeckt, aber auch diesem Verfahren gegenüber erscheint die russische Methode als die vorzüglichere.

Nach dieser, die jetzt fast überall eingeführt ist, werden die Gerichte der beiden ersten Gänge nicht auf die Tafel gestellt, sondern in der Küche, soweit es erforderlich, zerlegt, nach der Reihe angerichtet und sofort den Gästen dargeboten. Manche wollen an diesem Verfahren aussetzen, daß nach ihm die Tafel ein weniger elegantes Aussehen habe, allein diesem Vorwurfe muß entschieden widersprochen werden; denn sehr richtig macht der Verfasser unserer Schrift darauf aufmerksam, daß eine Tafel sich durch geschmackvolle Aufsätze und durch Blumen schöner ausschmücken läßt, als durch Speisen, mögen dieselben auch noch so kunstvoll angerichtet sein; auch ist hier das Dessert als Hilfsmittel zur Hand, welches neben den anderen Dekorationen während der ganzen Dauer des Diners eine vortreffliche Tafelzierde abgibt.

Ein elegantes Diner verlangt, servire man nach welcher Methode man wolle, selbstverständlich aber bei Anwendung der russischen für den Platz jedes einzelnen Gastes ein Menu, das am besten auf starkes Glanzpapier in Oktavformat gedruckt, mit einem geschmackvollen Rande verziert und oben mit Wappen oder Chiffre des Gastgebers versehen wird.

In Deutschland besteht das Menu eines Diners gewöhnlich aus folgenden Theilen: Suppen, Hors d'oeuvres, Relevés de poissons, Relevés de boucherie, Entrées et hatelettes, Entrées froides, Entremets de légumes, Braten, Entremets sucrés, Butter und Käse, Eis, Dessert und Früchte. Indes ist diese Reihenfolge nicht unveränderliche Regel. Man kann z. B. sehr wohl die Austern vor der Suppe und das Gemüse unmittelbar nach dem Braten serviren; doch eignen sich für den letzteren Fall nur die feineren jungen Gemüse und von den Kohlarten allein der Rosenkohl.

Die Zahl der Schüsseln für elegante Diners in Privathäusern beschränkt der Verfasser, indem er sich entschieden gegen die Ansicht erklärt, daß die Vortrefflichkeit eines Diners in der Menge der Speisen zu suchen sei, auf folgende: Eine bis zwei Suppen, ein Hors d'oeuvre, Fisch, die sogenannte Grosse-Pièce, eine bis zwei Entrées oder ebensoviele Entremets, eine kalte Speise, Braten, Kompote, Salat, eine süße Speise, Butter, Käse, Dessert. Die süßen Speisen, die dem Braten folgen, gehören der Küche an, sodaß Butter und Käse die Scheide zwischen den Gerichten dieser und denen der Konditorei bilden. Ungehörig ist es, wenn bei Gasthofsdinern der Buiding vor dem Braten und das Eis vor dem Käse gereicht wird. Auf luxuriöse Ausstattung des Desserts wird hier und da, namentlich in Frankreich und England, zu viel Werth gesetzt, da nicht zu leugnen ist, daß viele von den hierbei figurirenden, mit großer

Kunstfertigkeit hergestellten Gegenstände das Schicksal von Schaugerichten haben, bewundert, aber nicht genossen zu werden.

In Betreff der zu den Speisen zu servirenden Weine empfiehlt Malortie nachstehende Eintheilung: „Nach der Suppe Sherry oder Madeira, zu den Austern, wenn sie nach der Suppe gereicht werden, englischer Portier. Dem Fische folge Chably oder mouffirender Rheinwein. Bei der Groffe Pièce beginne man mit dem Einschenken feiner Bordeauxweine in zwei Sorten und steigender Güte und fahre damit fort bis zu Ende des Diners. Bei den Entrées servire man Chateau d'Yquem oder Haut Sauternes, bei der kalten Speise feinen Rheinwein, wie Steinberger oder Johannisberger, und nach ihr Punsch à la Romaine, beim Braten Champagner, bei Butter und Käse Portwein, mit dem auch Me gegeben werden kann. Eis und Dessert begleiten passend süße Weine wie Muskat, Tokayer, Kapwein oder Lunel. Den Beschluß machen nach aufgehobenem Diner, zum Kaffee präsentirt, Liqueure in zwei bis drei Sorten, z. B. Curacao, Chartreuse oder Benediktiner.“

Der „Tischwein“ — Bordeaux, Rheinwein oder Mosel — wird in Karaffen vor die Gäste hin gesetzt. Außer dem für diesen bestimmten Glase kann man neben jedes Kouvert Gläser für Schaum-, für Rheinweine und für Champagner stellen, da diese den Gästen eingeschenkt werden, muß sie aber sofort von der Tafel entfernen, wenn das Serviren des betreffenden Weines aufgehört hat. Die übrigen Weine werden jedem Gaste einzeln, wenn er auf Anfrage davon befohlen hat, in einem gefüllten Glase angeboten, das gleichermaßen wieder weggenommen wird, wenn das Nachschicken dieser Weinsorte nicht mehr stattfindet.

Keine zwei oder drei Autoritäten der Feinschmecker sind in Betreff des Moments einig, in welchem der Champagner bei Tafel zu erscheinen hat. Nach altem Glauben ließ man ihn erst beim Braten auftreten. Jetzt betrachten viele es als ausgemacht, daß er so früh als möglich zu serviren ist, da seine erheiternden Eigenschaften wesentlich dazu beitragen, die gute Laune der Gäste zu wecken. Dies ist anzuerkennen, indeß hat das darauf begründete Verfahren den Nachtheil, daß Champagnerliebhaber dann andere ihnen gebotene treffliche Weine ausschlagen, und daß der Champagnergenuß die rechte Würdigung dieser andern Sorten, namentlich der feinen Bordeauxweine, nicht gestattet. Der Champagner muß vor dem Gebrauch in Eis gestellt werden, süßer mit wenig Weingehalt vier, kräftiger ohne viel „Dose“ (Liqueurzufatz) nur zwei Stunden. Die englische Sitte, ihn in Karaffen zu serviren, ist Thorheit, wie zu lange Eisung; denn jene überfiehet, daß der Champagner nicht dazu geschaffen ist, getrunken zu werden, wenn er ausgeschäumt hat, und diese verwandelt ihn in geschmacklosen und dem Magen schädlichen Eisbrei. Endlich ist in Bezug auf die Champagnergläser der altmodischen Kegelform der Vorzug vor den jetzt vielfach üblichen flachen Schalen zu geben; denn bei jenen Spitzgläsern — die heiläufig keinen sehr großen Inhalt haben sollen, da das Eingeschunkte mit einem einzigen bedächtigen Zuge geleert werden muß, wenn es nicht an seinen Tugenden einbüßen soll — wird dem Emporsteigen der Bläschen eine besonders ausgedehnte Fläche innerer Wandung geboten, und so erfolgt das Schäumen der Kohlensäure hier stärker und dauernder als in jedem andern Glase.

Bei rothen Bordeauxweinen ist zu beobachten, daß sie eine gehörige, nach und nach eintretende und nicht zu starke Wärme bekommen, da Kälte bei ihnen das Bouquet unterdrückt und sie rauh auf der Zunge macht, zu viel Wärme aber den Wein matt und flach werden läßt. Die rechte Temperatur wird hier

im Winter dadurch erreicht, daß man die Flaschen etwa drei Stunden in ein geheiztes Zimmer, aber nicht unmittelbar neben den Ofen stellt. Besonders zu empfehlen ist ruhiges Einschenken der feinen abgelagerten Weine dieser Art; denn sonst theilt sich der Farbstoff derselben, der sich an den Wänden der Flasche angelegt hat oder zu Boden gesunken ist, dem Weine wieder mit und läßt ihn an Wohlgeschmack verlieren. Die Rheinweine, sowie die weißen Bordeauxweine haben den besten Geschmack bei gewöhnlicher Kellertemperatur, die man ihnen im Sommer dadurch gibt, daß man die Flaschen im Zimmer auf Eis legt.

Nach dieser Anleitung folgen „Tablettes gastronomiques“ von Herrn Girot, vormaligem Mundkoch des Königs von Hannover, in denen eine Auswahl der für die feinere Tafel geeigneten Gerichte verzeichnet sind, und unter denen sich wahrhaft bezaubernde Dinge befinden. Als Anhang zu diesem Verzeichnisse beschenkt uns Herr Girot mit einer Anzahl von philosophischen Betrachtungen über gastronomische Themata, Küche und Koch, Menu, Speisesaal, Dessert, Kaffee u. dergl., die er nicht ohne gesunden Witz und zuweilen mit Schwung behandelt. Dann gelangen wir zu dem Hauptkapitel des Buches, der großen Sammlung von 374 Menüs für Diners und 12 Buffetmenüs. Derselben ist das russische Service zu Grunde gelegt, und der Verfasser hat sie nach Monaten geordnet, da die Jahreszeit einen Anhalt für die Eintheilung der Gerichte bietet. Ueberall begegnen wir hier den Ergebnissen gründlicher Sachkenntniß und reiflicher Erwägung. Sodann aber hat die Kollektion darin besonders praktischen Werth, daß die einzelnen Menüs nicht erst für diese Arbeit verfaßt, sondern größtentheils bereits in herrschaftlichen Privathäusern ausgeführt worden sind, also wirklich stattgehabten Diners als Inhaltsverzeichnisse gedient haben.

Um dem Buche auch ein kulturgeschichtliches Interesse zu verleihen, läßt der Verfasser dem Hauptinhalte desselben eine lange Reihe historischer und anderer bemerkenswerther Speise- und Küchenzettel folgen. Die ältesten beziehen sich auf die Hofhaltung der welfischen Fürsten in Ravensburg und gehen bis auf das Jahr 1148 zurück. Die damalige Hofküche verarbeitete zu ihren Erzeugnissen u. A. Auerochsen, Steinböcke, Murmelthiere und Biber, ferner unter den Vögeln Schwäne und von Obst Kirschen, Birnen und „Epsen“ (Apfel). Unter den neueren heben wir den S. 202 mitgetheilten Küchenzettel hervor, den Friedrich der Große am 5. August 1786, also zwölf Tage vor seinem Tode, eigenhändig theils mit Zeichen seiner Zufriedenheit versah, theils forrigirte. Ferner die Liste der Delikatessen, mit denen Fürst Talleyrand einst den Kaiser Alexander von Rußland bewirthete, und die, obwohl sie als „Diner maigre“ bezeichnet ist, nicht weniger als 53 Nummern zählt, zu denen noch 48 Dessertschüsseln kommen. Endlich das Menu für das Galabiner, das den Mitgliedern des Berliner Kongresses im vorigen Jahre vom Kaiser gegeben wurde, und das große Reichthümliche vom 29. November 1876.

Mehr in die Ethnographie gehört die Speisefarte eines Diners, das im Jahre 1877 bei einem wohlhabenden Chinesen stattfand. Es zählte neun große und acht kleine Gänge, und unter seinen Gerichten figurirten: Haifischflossen mit Krabbenauce, gebratene Taubenier mit Pilzen, geschnittene Seeschnellen in Hühnersuppe mit Schinken, geschmorte Lilienwurzeln, in Butter gedämpfte Bambusschößlinge und — abscheulich! — Schnitten von abgekochtem Hammelfleisch in Schweinefett gebraten. Wohin das Festmahls-Menu der Vegetarianer gehört, das vom 18. September 1874 datirt und von Malortie

auf S. 235 mitgetheilt wird, wollen wir höflich verschweigen. Es lautet: „Linsensuppe mit Eiernocken, vegetarischer Allerlei, statt in Fleischbrühe mit Schmalz und Butter gekocht, Kartoffel-Kroquettes, boshafter Weise in Form von Koteletten, Reispudding mit Sauce, grüne Bohnen mit Makaroni, gelbe Erbsen mit Sauerkraut, Kuniger Eierkuchen mit Kompote, Dessert und Früchte.“ Vor dem Festessen fand im großen Garten ein Kommerz statt, bei welchem Milch der Stoff war, in dem man kneipte. Der Korrespondent, der bei dem Mahle zugegen war, aber nicht zu den Vegetarianern zählte, begab sich sofort, nachdem die Tafel aufgehoben worden, eilenden Fußes in das nächste Hotel, „um sich durch ein Beefsteak zu sammeln“.

Wie unumgänglich es war, daß Malortie seine Menüs in französischer Sprache mittheilte, erhellt aus den beiden deutsch abgefaßten Tischzetteln eines geselligen Vereins in Hannover, die wir auf S. 238 antreffen. Wer erriethe hier, daß „das Beste vom Ochsen“ Filet, und daß „saurer Gemüse“ Salat sein soll? Und wer weiß, daß mit „Rosinen-Hüllfloß mit Glühwunde“ ein ehrlicher Plumpudding gemeint ist?

Zum Schluß des Buches servirt uns dessen Verfasser, gleichsam als Dessert zu den vorher bewältigten Gängen, unter der Rubrik „Aphorismen“ allerlei Kleinigkeiten aus dem Gebiete des Essens und Trinkens. Wir wählen uns auch davon Einiges aus. Zunächst das Sprichwort: „Was ich esse, das habe ich auch — alles Uebrige ist nur Illusion.“ Dann ein paar Notizen über das, was gewisse berühmte Persönlichkeiten gern aßen und tranken. Karl der Zwölfte von Schweden, immer frugal, hatte nichts lieber auf dem Tische, als Brod mit frischer Butter. Lessing liebte die Linsen, Klopstock Trüffel und Weintrauben (was vielen Leuten so geht), Schiller Schinken, Wieland Kuchen, Kant Linsen und Speck. Goethe trank mit Vorliebe Champagner (und verschmähte, wie wir hinzufügen, in seinen alten Tagen auch den Burgunder nicht), Luther Torgauer Bier, Voltaire, Friedrich der Große und Napoleon waren leidenschaftliche Kaffeetrinker.

Nicht uninteressant sind endlich die drei kleinen Abschnitte über die drei Fragen: wann, wieviel und was alles die Menschheit ißt.

Der Herzog Ernst von Gotha, der in den letzten Jahren des dreißigjährigen Krieges lebte, pflegte zwei Mal des Tages, nämlich 10 $\frac{1}{4}$  Uhr Morgens und 5 $\frac{3}{4}$  Uhr Abends zu speisen, der König Georg der Erste von England, der 1727 starb, dinirte um 2 Uhr, Katharina die Zweite und Kaiser Paul von Rußland hatten beide 1 Uhr zum Beginn des Diners festgesetzt, der Nachfolger des letzteren aber, Czar Alexander der Erste, nahm seine Hauptmahlzeit um 4 oder 5 Uhr Nachmittags ein. Der Doge von Venedig speiste Mittags 12 Uhr, wie jetzt die Bewohner von Batavia, der Capstadt und — Leipzig, soweit sie Geschäftsleute sind. Die vornehme Welt in England dinirte vor hundert Jahren um 4 Uhr und im neunzehnten Jahrhundert um 7 oder 8 Uhr. Fürst Bismarck pflegt um 5 $\frac{1}{2}$  Uhr Nachmittags zu Tische zu gehen.

Nach der Berechnung eines englischen Arztes nimmt ein Mensch im Laufe von fünfzig Jahren zu sich: an Brod siebzig-, an Fleisch zwanzig- und an andern Speisen, Gemüse und dgl. etwa fünftausend Pfund, wozu noch zwei- unddreißigtausend Liter Getränke kommen. Der deutsche Soldat hat bei seinem Quartiergeber Anspruch auf täglich 2 Pfund Brod,  $\frac{1}{2}$  Pfund Fleisch und 4 Pfund Kartoffeln (oder an Reis 120, an Graupen 150, an Hülsenfrüchten 300 Gramm), im Ganzen pro Tag auf 3 Pfund, 392 Gramm. Dies aber gibt in fünfzig Jahren 69 330 $\frac{1}{2}$  Pfund.

Was manchen unserer Mitmenschen für Delikatesse gilt, ist erstaunlich. Der Bewohner von Feju hält gebackene Menschenlenden, der Wilde auf Sumatra gekochte Finger für die höchsten Lederbissen. Der chinesische Gourmand begeistert sich, abgesehen von den oben angeführten Gaumenfreuden, für halbausgebrütete Eier, der Australier für Känguruschwänze, der Eskimo für Seehund- und Walroßthran. In Neubraunschweig ist man die Haut der Nase vom Elenthiere, in Birma geschmorte rothe Ameisen, in Rio Janeiro Affenrippen und Papageienpasteten, in Malabar Fledermäuse, in Westindien Ratten, im Westen Nordamerika's Stinkthiere und Präriewölfe, auf Ceylon Elefantentfüße. Dr. Shaw spricht lobend vom Wohlgeschmack des Löwenbratens, Dr. Darwin aß mit Passion Pumasfleisch, Dr. Brown hält geschmolzenes Bärenfett für das beste Getränk, und aus Dr. Simmond's pikantem Buche „Gastronomische Literatur“, dem diese saftigen Notizen entlehnt sind, lernen wir, daß „nur Vorurtheile uns hindern, Alles zu essen“.

Wer weiß, was demzufolge einst alles noch geschieht! Und blicken wir in die Vergangenheit zurück, in die Zeit der Pfahlbauten und Röckenmöddings, so war es gewiß keine gastronomisch angehauchte Gemüthsstimmung, welche die Menschheit zum ersten Male an die Verspeisung von Hummern, Seespinnen und Austern denken ließ. Hunger überwand den Ekel, den der Anblick dieser Thiere einflößen mußte, und Bravo! sagten Gaumen und Zunge dazu. Hunger ist also nicht bloß der beste Koch, sondern auch der beste Entdecker für den Koch gewesen. Er und der Geschmacksinn haben der Kunst zu essen Dinge zugeführt, deren Güte kein Auge und kein anderer Sinn unter ihrer rauhen und unschönen Hülle zu erkennen vermocht hätte. Und so mag sich denn die Schlange in den Schwanz beißen: so wiederholen wir den Satz, mit dem wir begannen: „Es gibt keine Rangstufe unter den Sinnen“, doch cum grano salis. D. h. jeder Sinn ist gleich werthvoll und gleich edel auf dem Gebiete, für das er uns verliehen ist. ◉

---

☛ Alle für die Grenzboten bestimmten Zuschriften, Manuscripte u. wolle man in Zukunft an die Verlagsbuchhandlung richten.

(Adresse: Leipzig, Königsstraße 18.)

---

Für die Redaktion verantwortlich: Johannes Grunow in Leipzig.  
Verlag von F. V. Herbig in Leipzig. — Druck von Hüthel & Herrmann in Leipzig.