



Staats- und  
Universitätsbibliothek  
Bremen

# **Staats- und Universitätsbibliothek Bremen**

**DFG Projekt Die Grenzboten**

**Die Grenzboten**

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

Das deutsche Dorfwirtshaus : eine Wanderstudie. 4

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

durch ihre Höhe jedes weitere Fallen des Weltmarktpreises wett gemacht werden. Will man dann auch noch sagen, der Zoll verteuere das Brot nicht? Auch wenn man das Müller- und Bäckergewerbe verstaatlicht haben wird, wird das wahr bleiben. Und glaubt man denn weiter, sich damit trösten zu können, daß Industrie und Handel die Millionen leicht aufbringen können, die der Zoll der Landwirtschaft einbringt? Ja wer ist denn das in diesem Falle, der zahlt? Unternehmer oder Arbeiter? Glaubte man wirklich, mit gutem Gewissen so ohne weiteres behaupten zu können, daß der Unternehmer zahlt, was der Arbeiter mehr für Brot braucht? Und wie lange soll denn die Garantie des Inlandspreises dauern? Doch unzweifelhaft für immer, entsprechend der Höhe der Produktionskosten, in die natürlich die Verzinsung des Anlagekapitals, mag die Anlage unvernünftig oder vernünftig sein, mit einzurechnen ist.

Es lohnt wahrlich nicht, sich länger bei diesen Fragen aufzuhalten, deren Beantwortung den verbündeten Regierungen so klar wie das Einmaleins sein müßten, auch wenn sie nicht von so warmen Vertretern der wahren Interessen der deutschen Landwirtschaft, wie Buchenberger und Conrad, erst kürzlich unzweideutig gegeben und begründet worden wäre. Wir wollen heute nicht auf Einzelheiten eingehen, die nächste Zukunft wird dazu leider mehr als reichlich zwingen. Nur darüber möchten wir keinen Zweifel lassen: Wer Ruhe verlangt in der Sozialpolitik, der soll auch Ruhe verlangen in der Agrarpolitik. Wer sich den Agrariern gegenüber schwach zeigt, der darf den Sozialdemokraten gegenüber nicht den Starken spielen!

β



## Das deutsche Dorfwirtshaus

Eine Wanderstudie

4



er Bergwandler, der bei sinkender Nacht noch das Joch überschritt, steigt auf kaum kenntlichem Pfad, über den sich gelegentlich eine morsche Wettertanne gelegt hat, ins Thal hinab. Durch das Gebüsch der Vegföhren, aus dem nur einzelne schlanke Ebereschenbäumchen und schwanke Gerten der Zwergweide herausragen, glänzt ihm ein rötlicher Schimmer herauf, der, erst klein wie ein Stern ist, dann breiter, voller leuchtet, endlich die züngelnde Flamme zeigt, vor der sich unkenntliche Gestalten hin und her bewegen. Es ist das Herdfeuer einer für einige Wochen als Sommerwirtshaus dienenden Alphütte. Welch tröstlicher

Anblick empfängt nun den Müden, wenn er vor der breiten Thür des einfachen Blockhauses seinen Rucksack abhängt, um ihn neben dem Bergstock auf der Bank neben der Thür abzulegen, wo Reihen hölzerner Weidlinge (Milchschalen) zum Trocknen stehen. Über dem Herdfeuer hat die Stelle des gewaltigen Kessels, worin die Milch für den Käse zum Gerinnen gebracht wird, eine flache eiserne Pfanne eingenommen, in der ein Schmarren „brozelt,“ dem, indem er sich zu bräunen beginnt, ein herrlicher Geruch entqualmt. Eine kundige Hand bewegt dieses Mittelbrot von steifem Brei und Backwerk mit einem eisernen Schöpfelchen, hebt es immer wieder vom Boden der Pfanne ab und zerschneidet es in kleinere Stücke. Dem Duft merkt man an, wie süß die Milch war, die hier mit dem Mehl gemischt wurde, und wie rein die Butter, in der der Teig brät. Die Pfanne wird jetzt vom Herd gehoben, einer von den Hirten, der den Wirt spielt, teilt die Blechlöffel aus, und die Gesellschaft greift mit Wohlgefallen zu, ohne indessen die Mäßigung zu vergessen, die beim Essen aus gemeinsamer Schüssel geboten ist. So alt wie das gemeinsame Mahl der im Kreise um die Speise gelagerten, so alt ist auch die Quelle des Anstandes in der Zurückhaltung der Hungrigen, von denen jeder gleich den halben Schmarren auffressen möchte, aber geduldig wartet, bis sein Nachbar „hineingelangt“ hat. Der moderne Table d'hôte-Mensch, der seinem Nachbar den letzten Bissen wegißt, kann von diesen einfachen Leuten lernen.

Das Mahl ist beendet, man löscht nun den Durst aus einer Bütte frischen Wassers, das eben von einer nahen Quelle geholt worden ist, gießt sich Wasser über die Hände, die man mit wegnem Handtuch abtrocknet. Vielleicht wandert noch eine Flasche Enzian aus dem Dunkel des Wandschränkchens dort in der Ecke unter dem Heiligenbild hervor und würzt zusammen mit dem unvermeidlichen Tabak die Unterhaltung der Hirten und ihres Gastes, die sich wieder um das Herdfeuer versammelt haben. Es plaudert sich auch ohne das vortrefflich angefaßte der Flammen, die wie lebend auf und nieder steigen, sich ausbreiten und zurücksinken. Es liegt soviel beruhigendes, in Träume wiegendes im Anschauen eines Herdfeuers; ich würde es nervösen, schlafsuchenden Menschen empfehlen. Eine harzgefüllte Lücke zersprengt mitunter ein dürres Fichtenscheit mit lautem Knall und schleudert wohl gar einen Feuerbrand vom Herd. Der Gast, der vermutlich das lustarme Schlafkammerchen neben dem gleichzeitig als Käferei, Küche und Gastzimmer dienenden Raum verschmäht, steigt eine Stunde nach Sonnenuntergang mit wohlversicherter Laterne einen schmalen Hühnersteig empor zum Heulager über dem Ziegenstall, wo er sich zwischen zwei Wolldecken unbeschreiblich behaglich bettet. Schön ist's dann, wenn bei der ersten Dämmerung die Sterne ohne Funken vom Himmel verschwinden, und nicht eine Wolke im regenverkündenden Morgenrot heraufzieht; es ist aber auch nicht so ganz unschön, wenn nach einem warmen Abend ein Landregen „einhängt,“ der mit stiller Notwendigkeit herniederrieselt. Kennt

du vielleicht, lieber Leser, auch eine Stimmung, in der du dem grauen Regenschleier dankst, daß er sich zwischen deiner Einsamkeit und der Welt zuzieht? Jedenfalls thut es beim einförmigen Ton der fallenden Tropfen gut, sich noch etwas tiefer ins Heu zurückzuziehen und das Gefühl der Geborgenheit im Trocknen und Warmen zu genießen.

So ungefähr denke ich mir auch das ursprüngliche Wirtshaus, das ähnlich bei Holzfällern im Walde und bei Fischern am Seestrand sein mochte. In erweiterter Form, aber im Kern dasselbe war das niedersächsische Bauernhaus mit dem Herd im Hintergrund der Tenne, über dem Ganzen der offene Dachstuhl wie in einer byzantinischen Kirche. Wenn in Westfalen oder im Lüneburgischen ein Bauernhaus Gäste aufnahm, so saßen sie gerade so um das Herdfeuer wie heute dort in der Alphütte; und ihre Schlafstelle war dann meistens auch über dem Schafstall neben dem uralten Langhaus.

Im heutigen Wirtshaus ist der Herd streng vom Gastzimmer gesondert. Der Herd ist eine Werkstätte geworden, die mit zahlreichen kunstreichen Geräten ausgestattet ist, womit eine entsprechend mannigfaltige Menge von Speisen zubereitet wird. Eine sehr tiefgehende Arbeitsteilung spricht sich darin aus. Der halbstädtische Charakter des in ganz Mittel- und Süddeutschland vorherrschenden fränkischen Bauernhauses mit seiner Absonderung mehrerer Räume zum Wohnen, Schlafen und Kochen, außerdem nicht selten noch eines Brunk- und Vorratzzimmers kam dieser Arbeitsteilung entgegen. Daher finden wir merkwürdigerweise das Wirtshaus auch in solchen Dörfern Niederdeutschlands nach fränkischem Stil angelegt, wo die Bauernhäuser noch niedersächsisch sind. In der Abtrennung besondrer Räume kommt auch das alemannische und bairisch-tirolerische Bauernhaus der Auscheidung von Küchen- und Wirtschaftsräumen entgegen. Daher leuchtet uns hier überall nicht mehr der Herd vom Mittelpunkt des Hauses her mit seiner die Kultur und die Gastlichkeit symbolisierenden Flamme. Beim Eintritt in das Haus haben wir in der Regel gleich links von der Hausflur das Wirtszimmer, dessen in der rechten Ecke sich mächtig erhebender Kachelofen mit seinen behaglichen Bänken die Stelle des Herdes als Sammelplatz der Hausgenossen und Gäste eingenommen hat, während die gegenüberliegende Kammer als „Herrenstübchen“ eingerichtet ist, wo dazu ein Bedürfnis ist. Aus dem Hintergrund her macht sich durch den Duft und das Geklapper der Töpfe die Küche bemerklich, und man muß froh sein, wenn man von der Flur aus einen Einblick in ihr Inneres gewinnt. Mit dem Herde, dem dunkeln Rauchfang, den leuchtenden kupfernen und zinnernen Geschirren, und durch den bläulichen Dampf, in dem alles erscheint, ist das oft der einzige noch malerisch gebliebne Raum im ganzen Hause.

Daß nun die Entwicklung doch nicht notwendig gerade diesen Weg nehmen mußte, lehrt die Erhaltung des großen Vorraumes mit dem Herde in den französischen und italienischen Wirtshäusern nicht bloß der Dörfer, sondern auch

ländlicher Städte. So wie das französische und norditalienische Bauernhaus diesen Raum als Eintrittsraum, Küche und Wohnraum bewahrt, so ist er auch im Wirtshaus erhalten geblieben, wo sich daneben ein kleines Gastzimmer befindet, das mehr Speise- als Trinkzimmer ist. Es giebt aber auch größere, vortreffliche Gasthäuser, wo die Küche mit Bratspieß, Koft usw. im Hintergrund, alles glänzend und rein, von der Straße aus zugänglich ist; man findet darin sogar den Schreibtisch, an den Wänden die Eisenbahnfahrpläne, kurz es ist eine Verbindung von Küche und Kontor und symbolisiert klar die beherrschende Stellung der hier waltenden Wirtin. Daneben erst führt eine kleinere Thür zu den Gast- und Wohnzimmern.

Ist nun bei uns auch räumlich der Herd aus der Mitte des Hauses gerückt, so bildet für das Wirtshaus doch die Küche noch immer den Schwerpunkt, um den alles andre sich reiht und ordnet; und das auch dort, wo nicht eine energische Wirtsfrau am Herde den Kochlöffel als Feldherrnstab schwingt. In der Nähe der Küche pflegt der Eingang zum Keller zu liegen, und um Speis und Trank drehen sich ja die Wünsche und Hoffnungen der Gäste des Hauses. Für solche, die länger unter dem gastlichen Dach des Wirtshauses verweilen, ist selbstverständlich die Leistungsfähigkeit der Wirtsküche ebenso wichtig, wie die Einrichtung des ganzen übrigen Hauses; aber auch dem Wanderer, der nur im Vorübergehen vorpricht, wird es erst recht wohl, wenn er sich in einen fruchtbringenden Rapport mit der Küche setzen kann. Am Aufprasseln des Feuers und am Klang der Küchengeräte merkt er, daß man sich dort für ihn in Thätigkeit setzt, und sein Behagen wird nun erst voll. Gewiegte Speisefenner verfügen sich wohl gleich selbst in die Küche, um Wünsche oder Ratschläge vorzubringen, z. B. die, die sich den Schnittlauch auf der Suppe oder die Eichorie im Kaffee zu verbitten wagen. Sie setzen sich aber dabei der Gefahr einer abweisenden Behandlung nach dem Grundsatz der Nichteinmischung und der territorialen Unverletzlichkeit eines Gebietes aus, wohin sich die Gynäkokratie als auf ihr eifersüchtig gehütetes Altenteil zurückgezogen hat.

Was und wie auch das Wirtshaus sein mag, von der in der Küche waltenden Kunst und Wissenschaft hängt ein großer Teil des Rufes des Hauses ab. Und darum seien am Schluß dieser Wanderstudie einige Erfahrungen aus dem Gebiet der deutschen Kochkunst bescheidenlich mitgeteilt. Sie bestreben sich, den schuldigen Respekt vor der in Deutschland, wie nirgends sonst, in der Küche alleinherrschenden Weiblichkeit mit dem Freimut zu verbinden, dem der deutsche Mann auch dort nicht entsagen darf, wo er von den Werken der holden Frauen spricht. Sie scheuen sich auch nicht, Dinge mit Wichtigkeit zu behandeln, die man hergebrachterweise als unwichtig hinstellt, während das Wohl und Wehe der Nationen auch von ihnen abhängt. Ist es nicht eine Thorheit, der Küche wie einer unantastbaren Institution gegenüber-

zustehen, sich zu ärgern und zu schweigen? Ich bin überzeugt, daß ein guter Teil deutscher Grämlichkeit und Empfindlichkeit vom schlechten Essen kommt.

Es ist ein Grundzug des deutschen Dorfwirtshauses von den Alpen bis zum Belt, daß die Frau die Küche und der Mann den Keller verwaltet, während die Ordnung der Schlafzimmer den weiblichen Dienstboten obliegt. Der Mann unterhält außerdem die Gäste. Daß es anderswo ganz anders ist, haben wir schon bei der Erwähnung lothringischer Wirtshäuser erwähnt. In Frankreich und Italien besorgt der Mann die Küche, die Frau die Gast- und Speisezimmer. Der Keller tritt dort mehr zurück. Dort taucht in stark besuchten Wirtshäusern überhaupt der Mann den ganzen Tag kaum aus seinem dunkeln Herdraume hervor, der Gast hat es nur mit weiblichen Wesen zu thun. Bekennen wir es mit dem oben gewährten Freimut: die Küche fährt besser dabei. Der Mann erweist sich auch hier als der Träger des Fortschritts. Die beherrschende Stellung der französischen Kochkunst hat der Koch geschaffen, und nicht die Köchin. Die Unselbständigkeit der deutschen Küche entspricht der Unselbständigkeit der deutschen Frau neben ihrem Mann. Alle Achtung vor dem ehrbaren Stand der Köchinnen. Aber man giebt allgemein zu, daß zu den höchsten Höhen der Kochkunst nur Köche emporgestiegen sind. Man muß auch zugeben, daß kochende Männer nicht Rückschritte zugelassen hätten, wie wir sie gerade in der Küche des Dorfwirtshauses beobachten müssen, wo sie allerdings nur ein deutlicher hervortretendes Symptom eines allgemeineren Verfalls sind. Der liebenswürdigen Flatterhaftigkeit der weiblichen Natur entspringen unzählige kleine Verstöße gegen die so einfachen Grundregeln der vernünftigen Speisebereitung. So wie man dem englischen Kunstgewerbe vielfach den überwiegenden Einfluß der Frau in Charakterzügen der Feinheit und Zartheit anmerkt, die aber oft ins Süßliche, ich möchte sagen ins Theehafte, abschweifen, so muß man in der deutschen Küche einen Mangel an Kraft, Würze, Gefalzenheit der Herrschaft des von Natur schwachen, empfindlichen weiblichen Geschmacks zuschreiben. Nur ein Mann konnte die Grundlagen der Paprikaküche Ungarns schaffen und die kräftige Olla potrida des Kastilianers auf wohlgewürzter Höhe erhalten. Unbillig wäre es allerdings, zu verschweigen, daß die deutsche Küche unter dem Druck der Volksverarmung in frühern Jahrhunderten so manches Gute verloren hat, was ihr einst eigen war, und daß die weibliche Sparsamkeit Bewundernswertes in der Anpassung an dürftige Lebensverhältnisse gerade in der Küche geleistet hat.

Bei allen landschaftlichen Unterschieden ist von einem Ende zum andern Deutschland das Land der großen Suppen. Die französische Küche spendet kunstreiche, gewürzte Suppen in so kleinen Mengen, daß sie kaum den Boden des Tellers bedecken. England brät fein Fleisch und läßt Beef-Tea nur tassenweis für schwache Mägen zu. Italien hat seine kräftigen Minestras, Reis-

und Gemüsesuppen, in deren dickflüssiger Masse soviel Fleischbröckchen, Fragmente von Leber, Herz und Stücke von unbestimmbaren Vögeln stecken, zum Glück unbestimmbar! denn sie könnten auch von Mäusen oder Maulwürfen stammen, daß sie eine ganze Mahlzeit in sich vereinigen. Deutschland allein ist aus großen Suppenschüsseln dünne Suppen, in die die Kraft des gekochten Fleisches übergegangen ist, oder denen man in anderer Weise etwas Gehalt zu verleihen bemüht ist. Mit einer solchen Suppe muß das deutsche Essen anfangen. Undankbar wäre es, zu verkennen, daß in deutsche Suppen schon manche schöne „Ideen,“ gebackne und andre, hineingelegt wurden, wodurch man sie befähigte, ein Mittagsmahl nicht bloß in stofflich genußreicher, sondern auch in gemütlich ergößlicher Weise einzuleiten. Denken wir uns einmal unter Vernachlässigung aller Unterschiede des Raumes Norddeutschland beim Essen. Welche mannigfaltige Suppen erscheinen da! Immerhin sind landschaftliche Unterschiede wohl zu erkennen. Im Süden herrschen die Teigsuppen, schwimmende Mehlspeisen könnte man sie nennen, vom Wasgau bis zur Salzach, vom Bodensee bis zur Lahn; die hervorragendsten unter diesen Suppenbestandteilen sind die Nudeln (als Noodle sind diese kunstvoll dünn geschnittenen Bänder und Fäden aus Teig auch ins Französische übergegangen) und der geriebne Teig, auch Eiergerstl genannt, die Spätzle in Schwaben und am Oberrhein, deren Vertreter in Baiern die verschiedenen Arten von Knödeln sind, die Flädle, die aus dünnen, in Schmalz gebacknen „Fladen“ bandförmig geschnitten werden, die gebacknen Erbsen aus Tropfen eines dünnen Teiges, die man in heißes Fett fallen läßt. Es ist ein endloses Variiren über das Thema Mehl, Milch und Ei, ein Variiren mit Geschmack und Phantasie. In Schwaben erreicht diese Entwicklung ihren Höhepunkt. In Baiern, dem Lande des größten Fleischkonsums in Deutschland, kommt die kräftige Milzsuppe und jene herkömlich am Samstag geessene Suppe mit einer großen, mit flüssiger Fleischmasse gefüllten Wurst, deren Inhalt der Essende geschickt, wenn auch nicht immer appetitlich, in die Suppe streift. Diese mannigfaltigen Suppen nehmen nach Norden immer mehr ab, nördlich von Köln, Kassel, in Thüringen, Oberachsen treten Graupen, Reis, Hülsenfrüchte, Kartoffeln immer mehr an ihre Stelle, und es erscheinen dazu ganz neue Schöpfungen und Suppenzuthaten: Rosinen im Nordwesten in der Pumpernickelsuppe, Kirschen, gedörrte Zwetschgen, Bier. Hier ist auch das Land der Kalkschale und der Fischsuppen, die in der Hamburger Nalsuppe eine wahrhaft phantastische Ausbildung erfahren haben. Der Kenner slawischen Volkstums wird hier manchen Spuren begegnen, die nach Osten weisen. Eine Fischsuppe und daneben ein mohnbestreutes „Striezel“ sind mir immer als ganz fremde Erscheinungen auf deutschen Wirtstischen erschienen, und man begegnet jener auch nur im Osten, hier aber von Lithauen bis Kroatien. Die im ganzen Südeuropa und in Frankreich und Belgien so wichtigen Gemüsesuppen, in die auch Rüben, Sellerie und Kartoffeln geschnitten werden, die Grund-

lage des französischen Pot-au-feu und der spanischen Olla potrida, sind in Süd- deutschland nicht heimisch; in unsre Wirtsküchen sind sie nur in der sehr verdünnten Form der sogenannten Julienesuppe eingedrungen. Die deutsche Küche hat überhaupt viel von der Kenntnis des Wertes der Suppenkräuter eingebüßt, die einst viel weiter verbreitet war. Das Sprichwort „Er ist wie Petersilie auf allen Suppen,“ d. h. überall zu finden, versteht man in vielen Teilen Deutschlands schon heute nicht mehr. Der vortreffliche Lauch ist durch den besonders in Baiern grassirenden Schnittlauch übel ersetzt worden. Daß Sauerampfer und Körbel treffliche Suppen geben, weiß man im östlichen Deutschland überhaupt nicht, und der in Frankreich beliebte Löwenzahn, den man für nichts auf jeder Wiese pflücken kann, wird bei uns verschmäht. In manchen Teilen Deutschlands ist die Gartenkunst nicht weit genug fortgeschritten, um dem Gastwirthstisch die Gemüse, Salate und Würrzpflanzen zu liefern, die notwendig sind, wenn die Speisen mannigfaltig und schmackhaft werden sollen. In manchem Wirtsgarten Frankreichs findet man ein Duzend Salatarten, in ganz Oberbaiern und Schwaben, im größten Teile von Mittel- und Norddeutschland nur eine, und zwar die schlechteste, grasgrüne, weichblättrige Kopfsalatart. Salate, die zu den Freuden des genußfähigen Menschen gehören, wie der römische, kommen überhaupt in dieser Zone auf keine Wirtstafel. So ist es mit den Gemüsen und dem Obst. Daher der Unsinn der Mäpfe voll eingemachter Preiselbeeren im Hochsommer und der durren Zwetschgen vom vorigen Jahr in der Zeit der Kirschen- und Aprikosenernte. In einem Lande, wo es Boden und Sonne genug giebt, frische Gemüse, frisches Obst, frische Milch, frische Butter und frisches Fleisch in Masse zu erzeugen, muten mich die Pyramiden von Konservenbüchsen, Margarinetöpfen und geräucherten Schinken und Würsten, mit denen die Ladenfenster prahlen, als eine kolossale Verirrung an. Es ist ja ganz schön, daß Deutschland eine große Konservenindustrie für den Export hat, und auch für die Versorgung der Armee und der Marine sind Konserven nötig. Sie werden aber zum Unsinn und zur Landplage, wo sie dazu verführen, die frischen Erzeugnisse im Übermaß zu konserviren, um sie dann teurer, schlechter und ungesunder als die frischen auf den Markt zu bringen. Soviel, wie den Gästen an Genuß und Behagen, entgeht dabei den Wirten und Bauern durch die Vernachlässigung der Gartenzucht an Gewinn. Nicht vom Klima, wie man entschuldigend sagt, hängt die Armut der Gemüse- und Obstgärten in Baiern und im größten Teil von Mittel- und Norddeutschland ab; ich kenne vortrefflich gepflegte und ertragreiche Gärten in hoher Lage in Nordtirol und in den südwestdeutschen Gebirgen. Die Ursache dieses Verfalls ist allerdings zusammengesetzt, doch aus nahverwandten Eigenschaften des Volkes: der Trägheit der Arbeitenden und der Genügsamkeit der Genießenden. Das sind aber die Grundursachen aller Barbarei, die ja mit einer in andern Dingen sehr hohen Kultur zusammengehen kann. Ist es nicht

barbarisch, die Gaben zu vernachlässigen, die dem Menschen verliehen sind, damit er sich sein Dasein immer reicher ausgestalte? Die Kulturfortschritte liegen in der Steigerung der Leistungen und Forderungen. Darum sind auch die kleinsten Merkmale der Ausstattung des täglichen Lebens so lehrreich.

Da ich hier gerade von Pflanzen gesprochen habe, die uns die köstliche Erfrischung der Salate liefern — der von Eichrodt besungne Schneckenalat ist spezifisch südwestdeutsch, der Dohsenmaulsalat ist wahrscheinlich auch ursprünglich nur in beschränkten fränkischen Gebieten bekannt gewesen —, so mögen auch einige Worte über Öl und Essig erlaubt sein, ohne die es keinen Salat giebt. Öl aus Nüssen und Bucheckern spielt heutzutage selbst in der Dorfküche keine Rolle mehr. Das Olivenöl herrscht unbedingt vor. Die deutsche Nase ist nun diesem welschen Produkt gar wenig gewachsen. Mit rauhem und ranzigem Öl kann man aber aus den zartesten Pflanzen keinen guten Salat bereiten. Und der Essig gehört heute der chemischen Industrie, die ihn aus Holz wasserklar und scharf wie Mineralsäure herstellt; früher galt er als ein Nebenerzeugnis der Bierbrauerei und Weinküferei. Ihn durch Zusatz von Würzkräutern zu verbessern, versteht man fast nirgends in Deutschland mehr. Französischer Essig und französische Essigkonserven von Maille und andern werden dagegen massenhaft nach Deutschland eingeführt. Von Pfeffer verbraucht Deutschland nur die mildesten Sorten, und wenn auch seit vierzig Jahren Gulasche und andre Paprikagerichte in Deutschland in die Wirtsküche und im Süden auch in die bürgerliche Küche eingedrungen sind, so ist ihre Würzung doch nur ein blasser Schatten von der brennenden Schärfe des spanischen Pfeffers in Ungarn und Spanien. Auch die englische Küche würzt schärfer und mannigfaltiger als die deutsche. Wenn diese ihre guten alten „Tunken“ und „Brühen“ bewahrt hätte, so könnte sie freilich mit Verachtung auf die Batterien von Saucen in Gläsern herabsehen, die den englischen Wirtstisch zieren. Aber irgend ein ärmlich verneinender Geist hat die Erfindung gemacht, daß man jeder Bratenbrühe mehr „Konsistenz“ verleihen kann, indem man sie mit billiger Kartoffelstärke zu einem ekelhaften braunen Kleister verrührt. Und damit verderben nun unsre Wirte ihre besten Braten, indem sie eine einzige Generalsauce über jegliche Art von Fleisch gießen.

Die Zeiten sind vorbei, wo sich die Diensthoten am Rhein ausbedangen, nicht jeden Tag Lachs essen zu müssen, und wo Wildbret in den waldreichen Gegenden Mitteldeutschlands billiger war als Rindfleisch. Deutschland ist indessen noch immer ein wildreiches Land. Seinen Fischreichtum hat die Industrie schwer geschädigt, aber die Fischzucht hat auch wieder manches Gewässer fruchtbarer gemacht, und die Hochseefischerei liefert ihre Erzeugnisse tief ins Binnenland, wo sonst Seefische eine unbekannte Größe war. Auf den Tischen der höchstgelegnen Alpengasthäuser wechseln Nordseefische mit Frutti di mare des Mittelmeers ab. Aber die zunehmende Bevölkerung hat die Fleischpreise überall

in die Höhe getrieben. Seit etwa zehn Jahren sind selbst im Osten und Südosten Deutschlands, wo Breslau und München die billigsten deutschen Großstädte waren, die Klagen über die hohen Fleischpreise immer lauter geworden. Auf dem Dorfe ist Fleisch immer eine Feiertags Speise geblieben, aber der Bedarf der Städte nimmt das gute Fleisch dem Lande und läßt ihm das schlechte. Fleisch ist daher die schwächste Seite der Küche des Dorfwirtshauses, und im Sommer tritt in den überfüllten Sommerfrischen und Seebädern gelegentlich einmal ein Fleischmangel ein, dem durch schleunigen Bezug aus der nächsten Großstadt vorgebeugt werden muß.

Wo man am Fleisch sparen muß, sucht man es doppelt auszunutzen; man kocht es, um seine Brühe zu haben, und ißt dann das gekochte Fleisch oder brät es noch einmal. „Suppe und Fleisch“ ist das Lösungswort der bürgerlichen Küche in ganz Deutschland. Für den Tisch bedeutet das soviel wie Suppe und Suppenfleisch. Früher war der Unterschied des Wertes der Fleischstücke vom Rind so gering, daß auch die besten Stücke gekocht wurden, und da stand das gesottne „Tellerfleisch,“ das der Baier vom Holzsteller ißt, keinem Braten nach, und das „Rindfleisch mit Beilage“ war am Gasthaustisch der Kern des Mittagmahls. Das hat sich in den meisten Gegenden stark geändert, und auf dem Lande essen selbst die wohlhabenden Bauern ein zähes Kuh- oder Stierfleisch, das dem Städter ungenießbar vorkommt. Deswegen nimmt auch die Zubereitung des Fleisches in solchen Formen überhand, wo die schlechte Beschaffenheit des Stückes verdeckt wird: das Kochen des in Stücke geschnittenen Fleisches mit Kartoffeln, das gehackte Fleisch, als Kuchen, Klops usw., vor allem aber die zu Zusätzen aller Art einladende Wurst. „Gebäcknes“ war einst nur der österreichischen Küche eigen, und die Backhändl bleiben charakteristisch für Wien und alles Land östlich von Wien, während die Schnitzel als die bequemste Zubereitung des schlechtesten, zu hautartiger Dünne ausgezogenen Kalbfleisches sich weit verbreitet haben.

Wo ist die alte Kunst des Bratens hinverschunden, die wir auch darum als eine edle bezeichnen müssen, weil sie dem einfachsten, natürlichen Vorgang noch so nahe stand? Der Jäger, der ein Stück Wild erlegte, schnitt ein Stück Fleisch ab und briet es an einem Stab, den er schräg in die Erde steckte, sodaß das Fleisch gerade vom Feuer bestrichen ward. Er drehte ihn einigemal herum, und der Braten war fertig mit dem naturmäßigsten, besten Geschmack, dem des frisch gerösteten Fleisches, um das ausgetretne Blut und Fett eine schöne, wohlduftende Rinde bilden. Das Braten am Spieß ist eine leichte Abänderung dieses Verfahrens. In England und Frankreich hört man das Geräusch des durch ein Uhrwerk gedrehten Bratspießes aus der Wirtsküche, Deutschland ist fast überall vom Spieß abgegangen. Für die meisten sind die großen Bratspieße in den alten Schlössern fossile Merkwürdigkeiten, und erst das Zeitalter der Bugenscheiben und Truhen hat auch den Spieß da und dort wieder in die Küche zurückgeführt. Das Braten zwischen zwei beweglichen eisernen

Rosten, in England vor den Augen des Gastes im Grill-Room geübt, in Frankreich und Italien noch weit verbreitet, ist bei uns ebenfalls außer Gebrauch gekommen. Es ist wahr, daß beide Methoden nicht so einfach sind, wie das deutsche Braten in der Bratröhre des Herdes; aber ein Huhn vom Spieß oder ein Beefsteak vom Rost ist auch etwas anderes als ein Braten in der Pfanne, der immer in der trocknen heißen Ofenluft von seinem natürlichen Saft und Duft verliert. Gar nicht zu reden von jener zur Verhüllung der schlechten Qualität des Fleisches erfundenen Verballhornung des Lendenstücks, des „deutschen“ Beefsteak, des zerhackten, mit Zwiebeln dicht bestreuten und injizierten, das mit dem echten Beefsteak nichts als den Namen gemein hat, oder des Rostbratens, der ungleich dem italienischen arrosto nie einen Rost gesehen hat, oder des bairischen Kalbsbratens, der zuerst gekocht und dann leicht angebraten wird! Diese und viele andre würde der Biolog „Kümmerformen“ des echten Bratens nennen, mit dem sie nur den Schein einer Berührung mit dem Feuer gemein haben. Das einzige Beefsteak hat die natürliche Eigenschaft des Bratens bewahrt, die Kraft und den Wohlgeschmack der Fleischfaser und des Blutes gleichsam in verdichteter Form zu bieten. Zum Teil sind diese Entartungen aus Sparbarkeit geboren, zum größern Teil aber aus Dummheit und Bequemlichkeit, die sich in der deutschen Küche mit einer merkwürdigen Unbeständigkeit verbündet haben. Gerade die Geschichte des Bratens zeigt, wie fest die Engländer an einmal bewährten Gebräuchen halten, und auch die Franzosen sind in der Küche viel konservativer als die Deutschen. So wie bei uns das Gewerbe und besonders das vielgelobte Kunstgewerbe auf die Massenerzeugung billiger Scheinwaren, die im Kern nur Schund sind, mit einem gewissen Radikalismus ausgeht, so ist in der deutschen Wirtsküche die rasche und billige Massendarstellung der Speisen im Fortschreiten, wobei sich eine kurzfristige Weisheit in Surrogat und schön sein sollenden Spielereien gefällt. Was nützt mir die Muschelschale, in die man ein gemeines Hackfleisch füllt? Oder die alten Krebschalen, in die man gekochte Semmelkrumen hineinstopft? Ich kann mich dabei nie enthalten, an die Petroleumlampe mit schlechtem Brenner und verschnörkelten „Renaissance“-Füßen zu denken. Die liebevolle Vertiefung in die Geheimnisse der Kochkunst schwindet immer mehr. Ich sehe die Zeit kommen, wo man im deutschen Wirtshaus dem nach einem Mittagessen verlangenden Gast eine Erbswurstsuppe und eine Fleischkonservenbüchse in heißem Wasser hinstellt, die er sich öffnet und aus dem Blech heraus leer ißt. Der Wirt als Händler, vielleicht auch als Spekulant in Konserven und sonstigen „Dauerwaren“: das ist das Ziel, dem unsre Küche zustrebt, oder vielmehr der Strudel, in den sie hineingerissen wird. Zum Glück scheint man die Gefahr zu erkennen und sucht durch Kochschulen der kulinarischen Verrohung und Verflachung entgegenzuwirken, die in der kleinbürgerlichen und Arbeiterküche noch viel bedenklichere, unmittelbar das Familienleben bedrohende Wirkungen hat als in der Wirtsküche.

Genug nun von der Küche! Es giebt Dinge, von denen man einmal muß abbrechen können. Mit Recht gilt es als ein Zeichen schlechter Erziehung, viel vom Essen zu reden. Wir konnten aber an der Küche bei unsrer Wanderung durch das ländliche Wirtshaus nicht vorübergehen, und wollten es nicht, denn sie ist der Beachtung wohl wert. Vielleicht hat unsre Plauderei, die nur einzelnes berühren konnte, schon gezeigt, daß sich auch in der Küche der Charakter und die Geschichte eines Volkes spiegelt. Die Wissenschaft sollte das wohl in Betracht ziehen. Ich hoffe auch dafür viel von der aufblühenden Volkskunde. Zwar ist noch in dem neuen Werke „Deutsche Volkskunde“ von Clard Hugo Meyer (Straßburg, 1897), das in vielen Beziehungen vortrefflich ist, die Küche und die Volksernährung so kärglich behandelt, daß man von einer auffallenden Lücke sprechen kann. Die Bedeutung der Speisen und Getränke, ihrer Bereitung und ihres Genusses hat der Verfasser dieses Buches offenbar zu gering geschätzt. Sind sie aber nicht mindestens ebenso wichtig wie Dorf- anlage, Hausbau, Arbeiten, Feste, Sprüche und Sagen? Ist es vielleicht weniger der Forschung würdig, der Verwandtschaft des schlesischen Hefenkloßes, dieser von Dichtern gepriesenen Nationalspeise, mit der schwäbisch-fränkischen Dampfnudel nachzugehen, als den Beziehungen des schlesischen und fränkischen Bauernhauses? Auch die Verbreitung der Kochkunst und ihrer Werke zeigt große Züge, die den Zusammenhang des Alltäglichen mit mächtigen Bewegungen der Geschichte zeigen.

Es giebt zu denken, daß im allgemeinen in Deutschland von Westen nach Osten die Kochkunst abnimmt. In Süddeutschland ist Baiern, trotz manchem Guten, tief unter Schwaben, in Mitteldeutschland ist Sachsen ein ausgesprochenes Minimalgebiet, in Norddeutschland bietet Westfalen viel mehr eigentümliche gute Dinge als alles Land östlich davon. Spiegelt sich nicht auch darin der Gang der deutschen Kultur aus ihren alten rheinischen Sizen nach Osten wieder, und die Veränderung und Verarmung als die Folge der Anpflanzung auf neuem kolonialen Boden, dessen eignes Wachstum niedergedrückt war? Rätselhaft bleibt allerdings der Tiefstand der Kochkunst in ganz Mitteldeutschland von der belgischen bis zur polnischen Grenze, und ebenso schwer ist die Dürftigkeit der deutsch-schweizerischen Küche außerhalb des Bannkreises der Fremdgasthäuser zu erklären. Österreich ist ein Gebiet für sich, dessen Küche unter dem Einflusse Italiens und Ungarns in manchen Beziehungen noch die Südwestdeutschlands übertrifft, und zwar sind in Österreich Böhmen und Schlesien noch trefflich ausgestattet, wo wir auf der deutschen Seite schon einer traurigen Verarmung gegenüberstehen.

