



Staats- und
Universitätsbibliothek
Bremen

Staats- und Universitätsbibliothek Bremen

DFG Projekt Die Grenzboten

Die Grenzboten

Berlin u.a., 1841 - 1922

E., H.: Das Wirtshausleben in Italien : (Schluß)

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

deren eine jede Zeit bedarf. Für sie hat auch die müde Frage nach dem Ende des Jahrhunderts keinen Sinn, am allerwenigsten aber kommen sie sich vor wie Statisten am Sterbelager eines Jahrhunderts; das überlassen sie gern den kranken Dichtern. Unser politisches und wirtschaftliches Leben, das seit dreißig Jahren so manchen Beweis seiner Kraft gegeben hat, ist also nicht mehr von den Dichtern begleitet, weil diese nicht mehr Schritt halten konnten, dafür aber von einer sich kräftig entwickelnden, innerlich gesunden populären Schriftstellerei, deren Arbeit weiter geht, unbekümmert um die Jahreseinschnitte des Kalenders. Sie kann darum auch im neuen Jahrhundert sich gleich bleiben und dieselbe Bedeutung für die Zeit haben wie im alten.



Das Wirtshausleben in Italien

Von H. E.

(Schluß)

Unter den zahllosen Fischarten ist die Seezunge (sfoglia) besonders hervorzuheben. Weniger befriedigen die sehr beliebten triglie, die unsern, an der Ostsee durchaus mißachteten Rotaugen entsprechen. Die eigentlich nationale Zubereitungsweise des Fisches ist das Sieden in Öl. In den öffentlichen Garküchen an den Straßen oder auf Volksfesten, wie in der Johannisnacht vor der Lateranskirche in Rom, oder beim Schweinefest in Grottaferrata, kann man sich reichlich davon überzeugen. Ist das Öl rein und die Herstellung sauber, so schmeckt das Erzeugnis ausgezeichnet; leider treffen diese beiden Voraussetzungen gerade bei jenen für die niedrigen Volkskreise berechneten Garküchen häufig nicht zu, und die dabei sich entwickelnden Dünste haben es wohl bewirkt, daß sich in weiten Kreisen unsrer deutschen Hausfrauen ein starker Widerwille gegen das Kochen in Öl festgesetzt hat. Bekanntlich haben aber die besten Pariser Köche nur ein mitleidiges Lächeln, wenn man ihnen von diesem Widerwillen erzählt; und es dürfte sicherlich keine deutsche Dame von feinem Geschmack geben, die nicht in einer guten Trattorie von der Grundlosigkeit ihrer Abneigung gegen das Öl überzeugt worden wäre. Hat man erst erfahren, was gutes Öl beim Kochen bedeutet, dann kehrt man nach der Heimfahrt nur betäubten Herzens zur Butter zurück. Läßt man sich den Fisch in Wasser kochen, so nimmt man auf der Tafel selbst frisches Öl und frische Zitronen hinzu, eine Zusammenstellung, die man in Deutschland recht wohl nachahmen könnte; Zander z. B. schmeckt in dieser Form ausgezeichnet.

Den Hummer vertritt sein größerer Vetter, die ragusta. Kundige wollen behaupten, daß das Fleisch beim Hummer feiner sei. Ich habe mich diesem Urteil niemals recht anschließen können, da ich ragusta stets mit besonderem Wohlbehagen verpeißt habe, zumal wenn sie mit einer so vortrefflichen, schweren

Eier- und Mayonnaise gereicht wird, wie meist in Italien. Daß man auch beim Einkauf dieses Gerichts handeln muß, sei nur beiläufig erwähnt. Man wählt sich am Buffet den Fisch oder die ragusta aus und vereinbart den Preis. Im größten und berühmtesten Fischristorante Roms wurde uns einst für eine ragusta sechs Lire abverlangt, ich schlug diese Forderung rundweg ab und erhielt das mächtige Schalentier in aller Freundschaft für dreieinviertel Lire. Für zwei Personen bildet das prächtige Geschöpf eine völlig ausreichende Nahrung, im Norden wird man bei einem größern Eßgelage eine ragusta auf vier Personen zu rechnen haben. Ein gewaltiges Vieh derselben Gattung ist der leone di mare (Seelöwe), der indes seltner ist und von mir nicht erprobt werden konnte; ich habe ihn nur ein einzigesmal, auf dem Fischmarkt von Antio (Antium) gesehen.

Austern sind billig, das Duzend kostet ein bis zwei Lire. Man soll sie indessen nur mit Vorsicht genießen und in Neapel während des Sommers unbedingt vermeiden, da dort die Hauptausternbank unmittelbar vor der berühmten oder — berühmigten Straße Santa Lucia liegt und durch deren Ausflüsse verunreinigt wird. Größere Ristoranti haben ihren eignen ostricajo, einen Mann, der in den Wirtschaften mit Austern, gleichsam hausfrend, umhergeht, für frische Ware zu sorgen hat und sie beim Verkaufe zurecht macht. Sehr beliebt sind die frutta di mare (Meeresfrüchte), Muscheln u. ä., die mit großer Schnelligkeit vom Meeresgrunde abgelesen werden. Auf einer Gondelfahrt nach dem schönen armenischen Kloster San Lazzaro wurde ich Augenzeuge eines solchen Fanges; es war Ebbe, ein Fischer stand in der Lagune und brachte mit den Händen derartige Mengen zu Tage, daß ich für wenige Soldi einen großen Haufen erhielt. Nach Venedig zurückgekehrt, wußte ich natürlich nicht, was ich mit meinem Fange beginnen sollte; in der Trattorie machte man aber, als man meine Verlegenheit bemerkte, sofort ohne Entgelt alles zurecht und beschämte dadurch die norddeutschen Gastwirte einmal wieder recht sehr, die es meist als Beleidigung betrachten, wenn Speisewaren vom Gast mitgebracht werden; nur in München oder in Baiern überhaupt begegnete ich in dieser Beziehung einer ähnlich weitherzigen Unbefangenheit und Liebenswürdigkeit wie in Italien. Unter Frutta di mare erfreuen sich die Bibocchi (alla Cappuccina) eines besonders guten Rufes; es sind längliche schwarze Muscheln, deren Inhalt mit reichlich Öl und etwas Pfeffer ähnlich der Auster geschlürft wird.*) Zu den streng nationalen Genüssen, denen sich der Fremde nicht ohne weiteres hingeben wird, gehört das massenhafte Vertilgen gekochter Schnecken in der Zohannisnacht; da werden vom Abend bis zum frühen Morgen auf dem großen Plage vor der Lateranskirche in Rom unzählige Mengen der kleinen Tiere auf offenen hell lodernden Feuern zurechtgemacht und mit Hilfe von Stecknadeln, mit denen man die Schnecken aus ihren Gehäusen herausholt, verspeist. Auch zum Tintenfisch (calamajo), der im lebenden Zustande bekanntermaßen thätiglich eine tintenartige Flüssigkeit erzeugt, wird man erst nach längerem Aufenthalt in Italien ein freundschaftliches Verhältnis gewinnen. Er wird in der Pfanne gebacken, seine zahlreichen Rüssel werden dabei zu harten Gebilden, die abgeschlagenen Henkeln von Porzellangefäßen gleichen; wie ungeheuer beliebt er aber in den untern Schichten ist, kann man bei Volksfesten hinlänglich beobachten. Die Neapolitaner Straßenjungen bieten sich sogar gegen

*) Etwas ganz vorzügliches ist z. B. in Neapel die Muschelsuppe (vongoli), aber etwas mühsam zu essen. Die Red.

Gewährung eines Soldos an, ein derartiges Vieh lebend zu verzehren; es ist freilich nicht gerade ein sehr ästhetisches Vergnügen, zu beobachten, wie das große polypenartige, schlammweiche Tier mit seinen vielen, fortwährend in Bewegung befindlichen Fangrüsseln langsam in den Schlund der braunen Buben hinuntergleitet.

Von sonstigen Zwischengerichten nenne ich in erster Linie die gefüllten Gemüse. Wir kennen diese Art nur bei Weißkohl, in Süddeutschland auch bei Tomaten. In Italien ist sie mehr verbreitet; außer bei den Tomaten, den herrlichen pomi d'oro, die bei allen möglichen Speisen als Zuthat verwandt werden, ist sie bei den zucchini gebräuchlich. Das sind kleine längliche unreife Kürbisse von feinem Geschmack; ihr Inneres wird ausgehöhlt und mit gehacktem Fleisch gestopft, eine Delikatesse, die sich sofort das Herz des Ausländers erobert. Als echt nationale Zwischengerichte erwähne ich ferner die Eierkuchen (frittata) mit allerhand Zuthaten, wie Artischocken (carciofi), zucchini, grünen Erbsen (piselli), verschiedenem Grünzeug (verdure) usw.; Ei und Gemüse werden vor dem Kochen gemengt und darnach zusammen in der Pfanne gebacken, ein ganz vortreffliches Gericht. Bei dieser Gelegenheit sei das fritto (in der Pfanne mit Öl gebacken) erwähnt, meist als fritto misto, d. h. Leber, Hahnenkamm, Artischocken, Kalbsgehirn und ähnliches, in lauter einzelnen kleinen Stücken zusammen vereint.

Unter den Gemüsen ist selbstverständlich die Artischocke Königin; sie gedeiht in großen Mengen und reift in der Campagna felice bei Neapel auf den Feldern schon zur Weihnachtszeit. Sie wird in allen Formen auf den Tisch gebracht, von denen ich schon zwei nannte. All' ebra, in Öl, ist eine besonders beliebte Art, doch für unsern Geschmack nicht recht geeignet. Im übrigen gewöhnt man sich sehr an die prächtige Frucht und vermisst sie schmerzlich auf deutschem Boden. Broccoli, ein feiner, dem Blumenkohl verwandter Kohl, ist gleichfalls eine sehr angenehme Besonderheit der italienischen Küche. Der wirkliche Blumenkohl, meist mit brauner Butter genossen, steht hinter seinen deutschen Brüdern an Güte weit zurück; bei eifriger gärtnerischer Pflege würden sich gewiß bessere Ergebnisse erzielen lassen. Schlimmer noch verhält es sich mit der Spargelkultur; die Italiener lassen gleich den Franzosen die Stengel ruhig aus der Erde herauschießen, wodurch allein die Köpfe genießbar bleiben. Man unterscheidet asparagi di giardino, Gartenspargel, und asparagi di campagna, Feldspargel; die letztern sind billiger als jene, aber immer noch viel teurer als in Deutschland. Spinat auf italienische Art, d. h. ungewiegt, ist für unsre Zunge nicht geeignet; man erhält ihn aber auch alla francese, d. h. so wie bei uns. Zu einer ganz reizenden Pastete verarbeitet, im Verein mit Hühnerlebern, Eidottern und ähnlichen Zuthaten, erschien er einmal in Siena. Dosters kommen fave, unsre Saubohnen, auf die Tafel, sowie fagiolini, grüne Bohnen, letztere in unvergleichlicher Güte. Grüne Erbsen, piselli, werden meist in Wasser gekocht, die weiße Butter wird unzerlassen aufgelegt, wie dies ja auch bei uns mehr und mehr Sitte wird; zur Kräftigung des Geschmacks werden beim Kochen mitunter kleine Schinkensstückchen hinzugefügt. Unsre Gemüsetunken, die wir beim Blumenkohl usw. kennen, fehlen oder sind selten. Sauerkraut wird von Deutschland eingeführt; der Name wird beibehalten und klingt natürlich ganz köstlich in italienischem Munde, durch den er die wunderlichsten Umgestaltungen erfährt. Von größter Zartheit sind die Zwiebelchen (cipolline, cipollette), die im ganzen in brauner Butter bereitet werden und den stärksten Gegensatz zu der Gemeinheit unsrer Zwiebeln bilden. Kartoffeln

(patate) sind selten und werden so teuer bezahlt wie gutes Gemüse; sie werden wohl meist in gebratener Form gereicht, Pell- oder auch Salzkartoffeln dürfte der Italiener nicht kennen. Polenta, Maissbrey von gelber Farbe, das bekannte Nahrungsmittel der armen Leute, schmeckt nach nichts und bedarf für unsre Zunge einer fetten Zuthat.

Am wenigsten entspricht die Bereitung des Fleisches unsern Voraussetzungen. Die Italiener meinen, und gewiß mit Recht, daß ihr warmes Klima den Genuß fetter Speisen nicht zulasse, weil sie das Blut noch unnütz erhitzen. Das Schlachten von Schweinen während des Sommers kennt man nicht, der große Schweinemarkt von Grottaferrata am 25. März, ein Volksfest von unverfälschter Eigenart, hat neben der kirchlichen Bedeutung (Mariä Verkündigung) den wichtigsten wirtschaftlichen Sinn, daß jeder sich hier bei Einbruch der warmen Jahreszeit hinlänglich mit gepökeltem Schweinefleisch u. dgl. m. versieht; man findet hier also gleichsam eine vermittelnde Vorstufe zu dem ägyptisch-jüdischen Verbot jeglichen Schweinefleischverbrauchs. Unter derartigen Umständen hat man bei einer Italienfahrt jeden Wunsch nach einem einfachen Stück saftiger Rinderbrust von vornherein zu unterdrücken. Das manzo bollito (gekochtes Fleisch) ist fast durchweg trocken, man bestelle sich deshalb manzo umido (feuchtes Fleisch), d. h. mit einer kräftigen Tunke. Das bue brasato (boeuf braisé) ist bald gut, bald schlecht. Auch stufatina (Ragout) wird nicht immer Erfolge erringen. Recht annehmbar sind die Nieren, ebenso häufig erscheint Kalbskopf auf der Speisekarte.

Bei den Braten (arrosto) fehlt durchweg die Tunke, die man gern durch frische Citronen ersetzt. Wirklichen Rinderbraten erinnere ich mich nicht erhalten zu haben, wohl aber öfters guten Kalbsbraten. Der Schweinebraten wird nur in Sizilien gerühmt. Roastbeef war ganz verschieden, das einermal Leder, das andermal des vornehmsten englischen Koches würdig. Beefsteak (bistecca) herzustellen wird der Italiener wohl niemals lernen; es ist wahrhaft bemitleidenswert, was sich unsre südlichen Freunde unter diesem Gericht vorstellen. Noch bemitleidenswerter aber sind die von unsern Landsleuten, die sich auch in Italien nicht von ihrer holden Gewohnheit losreißen können, in einem Speisehaus ausschließlich entweder Beefsteak oder Schnitzel zu bestellen. Ich entsinne mich noch einer sehr drolligen Szene im altbewährten Neptun zu Pisa; ein deutsches Ehepaar, das in keiner Beziehung für eine italienische Reise reif erschien und uns gegenüber Platz nahm, bestellte sich Fleischbrühe und Beefsteak mit Kartoffeln. Die Suppe erregte schon gewaltige Verstimmung; als aber gar das zähe Beefsteak kam, gerieten die beiden in helle, unbeschreiblich komische But und schauten zwischendurch mit einem aus Neid, Ärger und Staunen gemischten Blick zu uns herüber, vor denen sich nach einander die verschiedensten delikatesten Sachen aufbauten. Kotelette wird ähnlich wie bei uns zubereitet, verliert aber wegen seiner Magerkeit allen Reiz; alla Milanese, nach Mailänder Art, ist es in Italien für uns am angenehmsten. Kalbsleber giebt es gebraten und gekocht, meist gut. Den wirklichen Nationalbraten geben die armen Lämmer (agnelli) und Zicklein (capretti) her, die in Massen geschlachtet werden und, in ganzer Länge aufgehängt, eine ständige Erscheinung in den Fleischläden sind. Das Wild ist spärlich vertreten, da es kein Jagdschutzgesetz giebt. Auf Gase und Reh kann man deshalb ziemlich Verzicht leisten. Beliebt ist Wildschwein (cinghiale), namentlich als agro-dolce, süß-sauer, mit Rosinen, Mandeln usw. Unter dem Geflügel ist die Gans sehr selten, häufiger die Ente und Taube. Hühner werden von den Fremden viel verlangt und ver-

zehrt; doch waren die von mir bestellten so dürftig, daß ich vor weitem Erfahrungs auf diesem Gebiete nur warnen kann. Eine breite Stelle im Genußleben der Italiener nehmen bekanntlich die Singvögel ein, die in ungeheuren Mengen abgefangen und hingemordet werden, besonders wenn sie im Herbst von unserm Norden nach dem Süden fliegen, oder wenn sie im Frühjahr zurückkehren. Der stolz geformte hohe Monte Pellegrino bei Palermo z. B. ist während der angegebenen Zeit nachts über von jagdlustigen Bürgern dicht übersät, die mit ihren Büchsen ein wildes Getöse veranstalten. Diese Grausamkeit gegen die Tierwelt gehört zu den unerfreulichsten Eigenschaften des Italieners, liegt aber in seiner ganzen Stellung zur Natur und in seiner geschichtlichen Entwicklung tief begründet, wie dies Viktor Hehn in seinem klassischen Werke über Italien meisterhaft dargelegt hat. Im übrigen muß man bedauerlicherweise zugestehen, daß die Tierchen — ich nenne die Lerchen (*lodole*, *allodole*), Wachteln (*quaglie*) und Krametsvögel (*tordi*) — ausgezeichnet schmecken und in der That eine unvergleichliche Delikatesse sind.

Kompot hat man wenig, auch ist es verhältnismäßig teuer und nicht allzu verlockend. Nur Pflirsche erscheinen häufig auf der Speisefarte. Salat (*insalata*) ist dagegen allgemein gebräuchlich, und zwar in sehr großer Abwechslung; die langblättrige *Latuga*, die krause *Endivie*, der treffliche *Broccoli*-kohl, Spargel usw. werden bevorzugt. In der Regel bereitet man sich die Mischung von Salz, Pfeffer, Essig und Öl selbst. Daß hierbei mit Olivenöl in diesem Lande nicht gerade sparsam umgegangen wird, pflegt häufig das Entsetzen frisch angekommen deutscher Hausfrauen zu erregen, bis auch sie bald gewahr werden, daß viel Öl die wichtigste Voraussetzung eines guten Salats bildet.

Dem Braten folgt ein süßer Nachtisch. Hier offenbart sich die volle Meisterschaft des italienischen Kochs: denn Mischgerichte, die ohne Hast in liebevoller Behaglichkeit hergestellt werden können und keinen Verzicht auf würdevolle Ruhe erheischen, sind sein eigentliches Feld, ebenso Pasteten und Füllungen aller Art. Das *dolce* spielt daher bei allen Mahlzeiten eine große Rolle. Neben den zahlreichen Torten hebe ich die *zuppa inglese*, eine sehr süße, schwere Speise hervor.

An frischen Früchten erscheinen je nach der Jahreszeit in buntem Wechsel Weintrauben, rotfleischige Granaten, Birnen, Äpfel (diese schlechter als bei uns), die reizenden süßen gelben japanischen Mispeln, grüne und getrocknete Mandeln, frische und trockne Feigen, Maronen, Orangen, Nüsse, Erdbeeren (besonders schön am Nemisee, der Perle des Albanergebirges) und Kirschen. Man thut indessen gut, die Früchte beim Straßenverkäufer oder im Laden zu erwerben; sie sind hier um die Hälfte oder ein Drittel billiger und meist besser als in der Trattorie, und man hat dabei die Annehmlichkeit des Auswählens. Die Orange bezahlt man mit 1 *Soldo* (= 4 Pfennige), in der Hauptzeit giebt es stets zwei für 1 *Soldo* oder drei für zwei; in Oberitalien erhält man häufig ebenso saure Stücke wie bei uns; je weiter man nach dem Süden vordringt, um so süßer und aromatischer werden sie. Fußwanderer seien auf die Annehmlichkeiten aufmerksam gemacht, die die reifen Limonen (Citronen) bei kräftigem Marschieren als Durststiller bieten; man lernt erst im Süden kennen und schätzen, was für eine herrliche Frucht die *Limone* ist. Das übrige Obst wird meist pfundweise verkauft, wobei nicht verschwiegen werden darf, daß trotz des Reichthums an Früchten das Obst oft erbärmlich schlecht ist; einer sorglichen Landeskultur bleiben hier noch wichtige Aufgaben zu erfüllen.

Käse ist bekanntlich stets ein guter Magenschluß. Er wird in Italien meist ohne Butter genossen, da diese nur in geringer Menge und Güte hergestellt und verbraucht wird. Der Fremde wählt natürlich zunächst Schweizer- oder Holländerkäse (formaggio svizzero, olandese); doch wird er schon nach kurzem die einheimischen Erzeugnisse vorziehen, vor allem den vorzüglichen Gorgonzola (bianco noch unentwickelt, klebrig weiß; verde grün, ganz ähnlich dem Roquefort) und den Stracchino, einen feinen Weichkäse aus Oberitalien, ähnlich dem Gervais, dagegen die Vorliebe des kleinen Mannes für den caccio di cavallo wohl nur ausnahmsweise teilen. Parmesankäse (Parmigiano) ist in ungeriebener Zustande (Farbe wassergrün) für uns zu hart. Will man gründliche Studien über den italienischen Käse treiben, so muß man in Rom in das ristorante al senato gehen; hier werden, wenn man nach der übrigen Mahlzeit noch Käse bestellt, für ein sehr geringes Geld sechs riesige Schüsseln, jede mit einer andern Art, auf den Tisch gebracht, von denen man ganz nach Belieben zulangen kann. Wie bei uns werden Nadieschen, die übrigens in Italien vorzüglich gedeihen, gern beim Käse verzehrt, dazu als sehr begehrte Besonderheit die Fenchelwurzel (finocchio), ein langes, feines zwiebelartiges Gewächs, das neuerdings in Deutschland bei Festmahlen eine gewisse Verbreitung gefunden hat.

Nun zu den Getränken! Nach der italienischen Generallstatistik ergiebt sich, daß auf Wein rund 98½ Prozent, auf Bier ¾ Prozent und auf Schnaps gleichfalls ¾ Prozent aller in Italien genossenen geistigen Flüssigkeiten fallen. Das gewaltige Überwiegen des Weines wird den Fremden nicht überraschen, der offenen Auges durch das Land fährt. Ohne daß sich der Bauer sehr Sorgen und quälen muß, reifen die Beeren in üppiger Fülle an den unzähligen Rebstöcken. Einem wilden Labyrinth gleichen mitunter die Weinberge, die sich überall und überall finden. Häufiger aber offenbart sich in ihnen der feingeschulte gärtnerische Sinn des Volkes. Wie weiß man in Toskana die Rebe von einem Maulbeerbaum zum andern über die Gemüesfelder hinwegzuziehen! Es ist ein wahres Paradies, das der Bauer auf diesem dreifach gesegneten Boden hervorzaubert. Und wie herrlich sind die unendlichen Weinlauben, die mittelst großer Granitpfeiler und darauf gelegter Holzlatten an den Südhängen der Alpen hergestellt werden! Hier ist es wahrlich eine Lust, zu leben, zu wandern und zu trinken! Allerdings gleichen diese Weinfelder noch einem ungehobnen Schatz, da sich die eigentliche Bereitung und Pflege des Edelstaftes durchaus nicht mit der in Deutschland (dessen Weinerzeugung von Italien um das achtfache übertroffen wird) und in Frankreich messen kann. Noch wird sehr wenig mit der Kelter gepreßt. Die Leute meinen, und vielleicht haben sie nicht ganz unrecht, daß das Getränk, wenn man es auf die alte Weise mit den Füßen herstelle, eine viel ursprünglichere Feinheit im Geschmack erhalte; sie vergessen aber, daß die größte Sorgsamkeit nötig ist, wenn man es dauerhaft und versandfähig machen will. Daher kommt es, daß der italienische Wein an Ort und Stelle meist ausgezeichnet schmeckt, sich aber nur wenig Jahre hält und eine Versendung auf größere Entfernung nicht verträgt.

Die Anfänge zu einer Besserung dieser Verhältnisse sind gemacht; sie sind, von einigen verunglückten Versuchen abgesehen, so verheißungsvoll, daß sie in jedem andern europäischen Kulturlande schon längst eine thatkräftigere Fortsetzung erfahren hätten; aber der italienische Landmann ist konservativ bis über die Ohren und entschließt sich schwer zu Neuerungen in der Wirtschaft. Andre Ursachen, deren Erörterung zu weit führen würde, kommen hinzu, und so hat

es geschehen können, daß der größte Nationalbesitz unsrer südlichen Bundesgenossen noch fast zinslos brach liegt. Man muß diesen Sachverhalt im Auge behalten, wenn man in Italien Wein trinken will. Voll horazischer Begeisterung pflegt sich der Deutsche, wenn er nach Rom kommt, als erste Befundung seiner klassischen Bildung eine Flasche Falerner zu bestellen; er erhält sie auch, die Gefühle aber, die ihn bei ihrer Vertilgung und gar am nächsten Morgen beschleichen, sind nicht sehr geeignet, seine Verehrung für den bisher als Autorität betrachteten trinklustigen Sänger des Altertums zu erhöhen. Nein, niemals gepropfte und etikettirte Flaschenweine verlangen, sondern stets den vino del paese (Landwein) frisch vom Faß in Karaffen oder im strohumflochtenen Fiasco wählen, das sei die goldne Grundregel für alle durstigen Seelen! Wie auf andern Gebieten, so gilt es vornehmlich auf diesem, sich den Gebräuchen des Landes anzupassen. Der Durchschnittsitaliener kennt unsre Sitte des Flaschenverstandes durchaus nicht, er hält es darum für kein Vergehen (von einzelnen Ausnahmen natürlich abgesehen), den Fremden, der so merkwürdige und seltsame Forderungen stellt, dementsprechend zu bedienen. Leider hat die Weinpantecherei an einigen Orten Italiens infolge hoher städtischer Eingangszölle (dazio consumo) schon einen recht bedenklichen Umfang angenommen, und dadurch hat sich sogar schon die Zunge der einheimischen Römer und Neapolitaner verschlechtert und vergrößert. Im allgemeinen wird man aber für ganz Italien als Grundsatz hinstellen können, daß man in einer von den Eingebornen stark besuchten Wirtschaft guten, in den Hotels und Restaurants der Fremden dagegen schlechten Wein zu erwarten hat. Je einfacher die Schenke, je „echter“ ihre Einfassen, um so herrlicher das Getränk! Man sei deshalb nicht zu prüde und scheue sich nicht vor den rotweingefärbten Tischtüchern der Wirtstube oder vor der Armseligkeit der Kleidung ihrer Stammgäste, man überwindet derartige an sich berechnigte Bedenken bei näherer Kenntnis schneller, als man glauben sollte. Der Wein ist, wie gesagt, vorzüglich, und für die Vernachlässigung des Außern entschädigt reichlich die Wahrnehmung, die man gerade bei diesen Gelegenheiten machen kann, wie selbst dem gewöhnlichsten Römer artiges Benehmen und guter Takt eigen sind, und wie die Jahrtausende alte Kultur dieses Landes ihre veredelnde Wirkung bis in die niedrigsten Schichten des Volkes ausgeübt hat. Mir ist diese Beobachtung von so viel Damen aus unsern ersten und vornehmsten Familien bestätigt worden, daß ich sie mit voller Sicherheit als unumstößliche Gewißheit hinstellen darf; so oft sie einen Becher Wein als Erfrischung in derartigen Wirtschaften getrunken haben, haben sie sich stets der größten, fast weltmännischen Zuverlässigkeit zu erfreuen gehabt. Freilich wird man gut thun, gewisse Vorsichtsmaßregeln nicht außer acht zu lassen. Man wird das Glas nochmals ausspülen und ausschwenken und sich gelegentlich die Gunst erbitten, beim Einschenken des Weines aus dem Fasse in die Karaffe zugehen zu sein, damit nicht der Teufel der Versuchung an die Wirtin herantritt und sie Wasser hinzugießt. Aber um Gottes willen kein Mißtrauen zeigen! Das würde verlegen und nichts nützen. Und man darf nicht vergessen, daß man selbst das größte Vertrauen bei diesen Leuten genießt. Wenn wir von irgend einem unbewohnten Hügel, z. B. vom berühmten Mons sacer oder vom Scherbenberg bei Rom den Sonnenuntergang bei einem Glase Wein genießen wollten, so nahmen wir uns aus einer Osterie eine Karaffe Wein und Gläser mit und erhielten sie, obwohl wir ganz unbekannt waren, ohne Bezahlung und

ohne Pfand; die Leute zweifelten nicht einen Augenblick, daß wir das Gerät richtig zurückbringen und dabei den Wein bezahlen würden. In Deutschland wäre derartiges, wie jeder zugeben wird, unmöglich!

In Rom und Umgegend trinkt man in erster Linie die Weine der Castelli Romani, der traumhaft schön gelegenen Bergstädtchen in den benachbarten Gebirgen. Persönlich möchte ich den göttergleichen Frascatiwein bevorzugen. Marino ist pastos, dick und schwer, Genzano wieder süßiger, Belletri feurig. Die Weine, die einige Meilen nördlich von Rom wachsen, haben vielfach einen Muskatellergeschmack; unter ihnen könnten die von Orvieto und Montefiascone als Nachtschweine bei den Fürstentafeln ganz Europas Eingang finden. Beiläufig bemerkt ist Montefiascone der Ort, wo sich nach dem bekannten Gedichte ein deutscher Ritter zu Tode getrunken hat, nachdem ihm sein vorausreisender treuer Knappe den dortigen Wein durch ein doppeltes Est als alles bisher dagewesene übertreffend angekündigt hatte. Das Gedicht hat eine gewisse geschichtliche Grundlage. Vor zweihundert Jahren schrieb schon ein Schullektor in Havelberg eine sehr gelehrte Abhandlung über die Frage, ob es wahr sei, daß sich einst ein deutscher Bischof in Italien zu Tode gesoffen habe. Zu seiner Zeit war also ein Bischof der Held der Überlieferung. Thatsächlich aber, und davon kann sich ein jeder in der Kirche des Städtleins selbst überzeugen, ist es ein Augsburger Domherr namens Johannes Jucker gewesen, der die große Ruhmesthat vollbracht hat; seine Grabinschrift verkündet es frank und frei: Est, est, est, propter nimium est, hic Joannes de Fuc, d[ominus] meus, mortuus est. — Außerdem erscheinen in Rom während des Winters Schiffe, die mit sizilianischen Weinen vollgeladen sind; sie landen an der Engel- oder Ripetta-Brücke und liegen solange vor Anker, bis der Inhalt ihrer Fässer leergezecht ist. Es kneipt sich recht behaglich an Bord dieser Meeresdurchsegler, und die Preise sind sehr mäßig, das teuerste war wohl Marsala mit 75 Centesimi für das halbe Liter.

Und endlich gelangt in Rom vielfach der in ganz Italien sehr beliebte Chianti zum Ausschank. Es ist dies ein Sammelname für die bei Florenz wachsenden feinem Rotweine (weißer Chianti ist sehr selten), abgeleitet von dem Namen des Ortes, der die besten Lagen hat. Er kommt, im Gegensatz zu den Weinen der Castelli Romani, durchgängig in den Fiaschi, den großen schilf- und strohumflochtenen malerischen rundbauchigen Flaschen, auf den Tisch, die genau zwei und einen halben Liter fassen und in ihren langen Hälften durch flüssiges Öl anstatt eines Pfropsens gegen die Luft abgeschlossen werden.

Der Preis dieser Weine ist selbstverständlich vom Ausfall der Ernten abhängig, der Fiasco Chianti kostet in Rom meist $3\frac{1}{2}$ bis 4 Lire, während von den übrigen Weinen das halbe Liter in den städtischen Wirtshäusern mit 40 bis 60 Centesimi berechnet wird. Über die Straße kostet ein Fiasco einheimischer Wein bester Qualität in der Regel nur $1\frac{1}{2}$ Lire! Vor den Thoren, wo kein Zoll erhoben wird, ist der Wein natürlich bedeutend billiger als in der Stadt; hier zahlt man auch in den Wirtshäusern meist nur eine halbe Lira für den ganzen Liter. Die kleinen Osterien haben vor der Thür zur Ankündigung des Preises lediglich Zahlen hängen; findet man z. B. die Ziffern: 4, 5, 6, so bedeutet das, hier giebt es Wein, das halbe Liter für 4, 5 und 6 Soldi (ein Soldo = 5 Centesimi, die unausrottbare Rechnungseinheit der kleinen Leute). Noch ursprünglicher fand ich diese Art der Rundgebung in San Felice, einem kümmerlichen Neste auf dem Vorgebirge der Circe; dort wurde vor den Wein-

schänken durch Anbringung von Zweigen oder weißen Papiertüten angedeutet, ob es in ihnen Rot- oder Weißwein gäbe; die Zahl der Tüten und Zweige sagte den Preis an. An unsrer kleinen Osterie z. B. hingen zwei Tüten, das hieß: hier giebt es Weißwein, das halbe Liter für vier Soldi. — Sehr überraschend für uns ist der Brauch, daß man einen Fiasco oder eine Karaffe nicht zu leeren braucht. Man genießt nach Belieben und berechnet dann schätzungsweise den Betrag des getrunkenen Weines.

Von Terracina ab beginnt nach Süden zu ein, wenn ich so sagen soll, südlicherer Wein, der für uns bei weitem nicht so sympathisch ist wie der Römische und der Florentiner. In Neapel und Umgegend trinkt man vorzugsweise Weine vom Posilipp, von Capri, Ischia und Calabrien. Mit den weltberühmten Lacrimae Christi, die am Abhang des Vesuvius wachsen, wird selbstverständlich viel Schwindel getrieben; doch habe ich das Glück gehabt, sie durch besondere Umstände rein und in erster Güte (das ganze Liter für eine halbe Lira) in Herculaneum zu erhalten; das war in der That ein Göttertrank!

Auf Sizilien genießt die Syrakusaner Gegend einen besonders guten Ruf wegen ihrer Weine. Eine Weltbedeutung aber haben die großen Weinfabriken in Marsala. Die wichtigsten von ihnen sind die von Ingham, Florio (die größte) und Woodhouse (gegründet 1773), die neben einander in der Nähe des Hafens liegen, und von denen eine immer langweiliger aussieht als die andre — langgestreckte, weißgetünchte, fensterlose Häuser. Ungeheure Mengen von Wein werden hier verarbeitet. Damit er versandfähig wird, erhält er einen Zusatz von Spirit. Früher wurde hierzu ostdeutscher Kartoffelsprit genommen; da dieser aber neuerdings durch Zollerhöhungen zu teuer geworden ist, so stellt man sich seit mehreren Jahren selbst einen Weinsprit her, der selbstverständlich noch bessere Dienste thut. Das Verhältnis der Mischung ist etwa so, daß man auf das Hauptverkaufsmaß, die Pippa, die ungefähr 400 Liter enthält, 6 Liter Spirit rechnet. Alle drei Monate muß der Wein kräftig geschüttelt werden. Aufbewahrt wird er nicht in Kellern, sondern in mächtigen, großen hallenartigen Schuppen oberhalb der Erde. Neben dem erfreulichen Anblick, den die dort lagernden Massen gewähren, fesseln beim Besuche der Fabriken vornehmlich die trefflichen, maschinenmäßig betriebenen und sehr wesentlichen Reinigungs- und Spülvorrichtungen für die Gefäße. Der zum Verkauf gelangende Wein ist nicht unter drei Jahren alt, in der Regel zählt er fünf bis acht Jahre. Älterer Wein wird sehr hoch bezahlt; da wir dort gute Beziehungen hatten, wurde uns zwanzigjähriger vorgelegt, der geradezu herrlich schmeckte. Die Preise für die gangbarsten Sorten stellen sich auf 395 bis 720 Lire für die Pippa; dazu kommen das Faß mit 18 Lire, die Fracht nach Deutschland mit 20 Mark und der deutsche Zoll. Es werden auch $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ Pippen an Private verkauft; die $\frac{1}{8}$ Pippa (also etwa 50 Liter) kostet 55 $\frac{1}{2}$ bis 96 $\frac{1}{4}$ Lire, dazu 4 Lire das Faß. Ich teile diese Zahlen mit, weil der Marsalawein in Deutschland recht beliebt ist und der Bezug unmittelbar von der Quelle manchem angenehm sein wird. Persönlich mache ich mir aus diesen gespritzten schweren Weinen nicht viel, sondern schwöre auf die mittelitalienischen Gewächse, die Feuer mit Wohlgeschmack, Duft und Süffigkeit vereinigen. Gelingt es dereinst, sie in derselben Güte versandfähig zu machen, wie sie in Genzano, Frascati usw. getrunken werden, dann werden sie eine unererschöpfliche Quelle des Reichtums für unsre welschen Freunde werden.

Zu den oberitalienischen Weinen habe ich kein rechtes Verhältnis gewinnen können. Gut sind die Weine von Conegliano, Barolo (schwer) und Valpolicella. Unter aller Beschreibung schlecht sind sie in Benedig und Umgegend, sauer, trübe, teuer, unangenehm. In Oberitalien liegt auch Asti, der Hauptfabrikationsort für den italienischen Schaumwein. Asti spumante ist ein Schlagwort, das wohl jeder Italiensfahrer kennt. Da es mehrere Duzend Fabriken in dem Nestchen giebt, so sind die Erzeugnisse von recht verschiedner Güte. Einige Sorten bilden auch für unsern Gaumen einen wirklichen Genuß und werden schon zu 2 Lire die Flasche in anspruchslosen Weinwirtschaften abgegeben. Man wird diesem Fabrikationszweig noch weitere Erfahrungen und Verbesserungen zu wünschen haben, damit er in Nordeuropa wettbewerbfähig werde.

Eine Besonderheit unter den Weinen sind in Italien noch der Aleatico und der vino santo, aus halbgetrockneten, ausgereiften Beeren kurz vor Weihnachten hergestellt. Es sind etwas schwere und süße Nachtschweine, aber meist von ausgezeichnete Beschaffenheit. Mir wurde das Glück zu teil, durch freundschaftliche Vermittlung wiederholt vino santo aus den Privatkellereien Sr. Heiligkeit des Papstes zu erhalten; ich habe dadurch einen Maßstab gewinnen können, welcher wunderbaren Ausbildung die Herstellungsart fähig ist, und möchte wohl glauben, daß sie für den Versand nach auswärts noch eine größere Bedeutung gewinnen wird. Außer dem Wein giebt es selbstverständlich eine größere Zahl andrer Erfrischungsgetränke. Münchner und Wiener Bier erhält man jetzt in allen bedeutenden Städten Italiens. In Oberitalien stellt man auch selbst Bier her, das sich bis jetzt aber noch nicht allzuviel Boden hat erringen können; es erfreut sich nicht gerade großer Beliebtheit.

Im Sommer wird viel Eiswasser (sorbetto und granita) verteilt, sowohl von Apfelsinen (aranciata), wie von Citronen (limonata). Eis in unserm Sinne (gelato) giebt es in unzähligen Arten und wird vorzüglich zubereitet; in vornehmen Cafés in Süd- und Mittelitalien erhält man lange Listen zur Auswahl vorgelegt. Weiter findet man bei Händlern auf der Straße cocco fresco, frische Kokosmilch, die mir eine der angenehmsten Erinnerungen ist, die man aber schon in Florenz nicht mehr findet; sodann Mischungen mit Pfefferminz (menta) u. a.

Man leidet also, nimmt man alles in allem, wahrlich keine Not in Italien, wenn man sich nur, wie wir zum Schluß nochmals betonen wollen, den südlichen Sitten anzupassen bemüht, umsichtig und aufmerksam ist und echt nationale Häuser aufsucht, in denen vorzugsweise Italiener verkehren. *)

*) Eine Liste derartiger guter und empfehlenswerter Wirtshäuser aufzustellen, muß ich mir leider versagen. Der Wechsel, dem alle menschlichen Dinge unterworfen sind, macht sich auf diesem Gebiete mehr als auf irgend einem andern geltend. So wird dem Verfasser von verschiednen zuverlässigen Persönlichkeiten versichert, daß die Güte des Weins und die Sauberkeit in den letzten Jahren im Pagano auf Capri leider sehr zurückgegangen sind. Die besten Dienste werden nach meinen Erfahrungen hierbei immer die Bädererschen Reisehandbücher leisten, die wegen ihres häufigen Erscheinens den verhältnismäßig neuesten Stand der Dinge, augenscheinlich auf Grund sehr sorgfältiger Ermittlungen, melden und für mich überhaupt das Ideal eines Reisehandbuches sind. Hier wird man die an der Spitze stehenden, glänzenden und besternten Fremdenhotels übergehen und die Häuser bevorzugen, die mit den einfachen Bezeichnungen: nach italienischer Art, gut, gelobt, einfach aber ordentlich oder ähnlich versehen sind. Man wird sich dann nur in seltenen Fällen täuschen.

