

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

I. Vorschriften für und Bemerkungen über Leckermäuler.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

Man muß seine Suppe kochend — und seinen Kaffee brennend heiß genießen. Glücklicher, der einen leckern Gaumen und einen ausgeplasterkten Magen hat!

Vorschriften für und Bemerkungen
— über Leckermäuler.

Man muß seine Suppe kochend — und seinen Kaffee brennend heiß genießen. Glücklicher, der einen leckern Gaumen und einen ausgeplasterkten Magen hat!

Sobald der Fisch auf der Tafel ist, muß ihn kein Stahl mehr berühren.

Ein Mann, der zu leben weiß, bietet seinen Gästen zwei bis dreimal dieselbe Schüssel an. Man muß einem furchtsamen Appetite zu Hülfe

kommen, der aber, zum Glück, in Paris nur unter den Gelehrten noch existirt.

Die größte Beleidigung, die man einem Gourmand zufügen kann, ist, seine Kinnbackenübungen unterbrechen. Jemand während des Essens besuchen, gehört daher zu den ärgsten Verstößen gegen die Lebensart. Es heißt, seinen Genuß stören, seinen Untersuchungsgeist — die Prüfung der Speisen durch Gaum und Zunge — hindern, und Veranlassung zu verdrießlichen Zerstreuungen werden.

Wahrhaft himmelschreiend ist es, zum Essen kommen, wenn die Gäste schon in voller Arbeit sind. Jeder zu spät Erscheinende sollte billig auf seinen Platz Verzicht thun und zur Strafe für seine Nachlässigkeit den ganzen übrigen Tag fasten.

Ein wahrer Gourmand läßt nie auf sich warten.

Vor drei Dingen muß man sich gleich hüten, vor jungem Wein, einer freundschaftlichen Suppe und einem Liebhaberkonzert.

Die Methode, Schüssel auf Schüssel zu serviren, ist der Gipfel der guten Lebensart. Auf diese Weise speißt man warm, lang' und viel. Alle Schüsseln werden gleichsam zu einem großen Ganzen, in dem unser gesammter Appetit, wie in einem Mittelpunkt, zusammenfließt.

Nichts lähmt den Appetit mehr, als die Gegenwart der Bedienten bei der Tafel. Die Schüsseln austragen und dann wieder ihres Wegs gehen, mehr ist ihres Amtes nicht, und nur weibliche Bedienten müssen die Teller wechseln. Noch besser wär's, alle Schüsseln mit einemmal aufzutragen, trotz der Beschwerde, daß jeder Gast sich dann selbst bedienen muß. Aber es giebt allerhand mechanische Mittel sich auch dieser Mühe zu überheben.

Alle Arten von Fleisch und Fischen nach den Regeln der Kunst zu zerlegen, ist die erste

und unentbehrlichste Wissenschaft eines Wirthes. Ehemals war diese Kunst ein nothwendiges Stück der Erziehung. Unter der alten Regierung wurde die Tranchirkunst mit der Tanzkunst zugleich gelehrt.

Die Deutschen sind uns hier weit überlegen. Bei ihnen tranchirt der Haushofmeister. Durch seine Hand geht, was auf dem Tische kommt, und er tranchirt mit einer Gewandtheit und adjußirt das Zerschnittne mit einer Eleganz, von der wir gar keine Vorstellung haben. Dann macht es seinen Gang um die Tafel, und jeder bedient sich, wie an ihn die Reihe kommt, selbst, nach seinem Geschmacke. Das heißt, bei einem guten Schmause seine Parthie, wie ein vernünftiger Mensch, nehmen.

Daß jeder Gast bei einem Mahle immer seinen Teller voll habe, muß das Hauptstudium eines guten Wirthes seyn; und seine Sorge beständig dahin gehn, daß die Tafel stets besetzt, so wie jedes Glas immer angefüllt ist. Jeder leere Raum muß ihm ein Gräuel seyn.

Die Verdauung ist das Geschäft des Magens, die Unverdaulichkeit giebt den Aerzten zu thun.

Kein Bedienter muß eine Schüssel wegnehmen, ehe der Herr vom Haus es befiehlt; und kein Wirth diesen Befehl geben, eh' er nicht überzeugt ist, daß seine Gäste auf alle Schüssel den Verzicht gethan haben.

Das schmackhafteste Stück an einer gebratenen Poularde ist der Flügel; und das beste an einem gekochten Geflügel der Schenkel, vorzüglich, wenn er sich durch seine Weiße, Fettigkeit und Fleischigkeit empfiehlt. Seit einiger Zeit haben unsere Damen eine große Vorliebe für das Steißstück, bei Rebhühnern ziehen sie den Magen vor.

Man unterscheidet bei einem Rücken-Rinderbraten das Procurator- und Priesterstück. Das letzte ist lange nicht so zart. Unserer Meinung nach, sollt' es umgekehrt seyn. Denn gewöhnlich ist nichts so zähe, als ein alter Procurator.

Alle Ceremonien bei Tische sind nichts, als eine Beeinträchtigung des Appetites. Der Hauptzweck eines Gastmahls ist warm, gut und viel essen.

Ein ächter Gourmand hat seinen Appetit schon vor dem Desert befriedigt. Was er noch nach dem Braten zu sich nimmt, ist bloß ein Genuß aus Höflichkeit.

Auf seinem Teller Essen und in seinem Glase Wein lassen, sind die größten Beleidigungen, die einem Wirth zugethan werden können.

Unter allen Geschäften des Tages ist, besonders seit der Abendtisch abgeschafft worden, das Mittagessen das wichtigste, und für alles, was hierauf Bezug hat, muß man die gewissenhafteste Aufmerksamkeit haben.

Es ist eben so unhöflich, zu spät, als zu früh, zu Tische kommen, besonders in Häu-

fern, wo die Hausfrau selbst die Küche besorgt.

Spät zu Mittag essen führt eine große Bequemlichkeit bei sich. Man hat dann seine Geschäfte abgethan und kann seine Gedanken bloß auf seinen Teller richten; braucht nichts, als zu essen, und kann sich gleich darauf schlafen legen.

Mäßig essen ist für einen Gourmand eben so peinigend, als schnell essen.

Ein reiches und wohlzugerichtetes Mittagessen mit der gehörigen Mus' und Bequemlichkeit einzunehmen, braucht man gerade fünf Stunden.

Die Diners fins werden nur in kleinen Gesellschaften eingenommen. Wie ein Ferkel von jungen Hühnern nur vollkommen ist, wenn der dazu genommenen Hühner nicht mehr

als drei sind, so darf ein Diner sin nicht mehr, als zehn Kouverts zählen.

Es giebt Leute, die sich vor der Zahl dreizehn, und einem umgestürzten Salzfasse scheuen. Man hat diese Zahl aber nur zu scheuen, wenn nicht mehr, als für ein Duzend Personen zu essen da ist; und ein umgestürztes Salzfass ist nur dann ein Unglück, wenn es über einer guten Schüssel verschüttet wird.

Der Käse ist das Bisquit der Weintrinker.

Jedes Ding in dieser Unterwelt hat seinen Preis, den größten aber unstreitig ein gutes Mittagessen. Wer ihn nicht in natura bezahlen kann, muß es durch irgend ein Surrogat. Das gewöhnlichste ist, seine Zunge die Stelle seiner Börse vertreten zu lassen und die Gesellschaft zu amüsiren, in die man sich nicht einkaufen kann. Freilich heißt das, wie man sagt, seine Schulden mit Poffen bezahlen. Aber diese Münze ist in Paris sehr im Umlaufe.

Der wahre Gourmand ist mit allen fünf Sinnen. Seine Augen laben sich an Gestalt und Farbe, seine Nase schlürft Duft und Geruch, sein Ohr hört die Arbeit der Zähne, das Klatschen der Zunge; seine Zunge schmeckt mit allen ihren Nerven und Wurzeln, und, vom Scheitel bis zum Zeh, ist kein Glied seines Leibes, das nicht ganz Gefühl seines Genusses wäre.

Zu einer vollen Tafel muß man durchaus nur die Figur eines Kopfes, nicht den Kopf selbst mitbringen. Der ordentliche Kopf denkt, das Denken aber stört den Genuß und schwächt die Verdauungswerkzeuge. Daher behilft ein Gourmand sich mit so wenig Kopf, als möglich.

An einem Gourmand ist nichts so geschmeidig, als seine Kinnbaken. Sie sind auch noch dann in Bewegung, wenn sie ihre Arbeit längst gethan haben. Man kann daher einen Gourmand zu der Klasse der wiederkäuenden Thiere zählen.

Ein ansehnlicher Bauch, Pausbacken und kleine Augen machen die eigentliche Physiognomie eines Gourmands. Den Bauch hat die Fülle des Genusses gedehnt, die Backen die selige Abwesenheit des eigentlichen Kopfes gestopft und die Augen der beständige Späherblick auf Schüssel und Teller zusammengekniiffen.

Die Augen eines Gourmands übersehen mit einem Blick, was er, was sein Nachbar auf dem Teller hat, und was, zur fernern Befriedigung seines Appetits, noch in der Schüssel zurück geblieben ist.

Ein Gourmand hat, wenn nicht vom Essen die Ned' ist, einen schlaffen, hängenden, durchaus leblosen Mund. Kaum aber fällt das Wort Diner in seine Ohren, so läuft ihm das Wasser zwischen die Zähne, alle Muskeln erhalten Spannung, und der ganze Mund wird Leben und Kraft. Er darf eine Gänseleberpastete nur nennen hören, so lecken seine Lippen

schon darnach und sein ganzes Gesicht wird
Rindfleisch, wenn seine Augen auf einen Rin-
derbraten fallen.

Man verläumdete einen Gourmand, wenn
man behauptet, daß ihn gar kein Geschäft sonst
interessire, als Essen. Jedes Geschäft, bei dem
er, ohne durch den eigentlichen Kopf daran
gehindert zu werden, dem edlen Verdauungs-
werke obliegen kann, füllt ihm die müßigen
Stunden des Nichtsthuns sehr angenehm aus.
Eine Parthie Whist oder Tarok ist ihm daher
timmer willkommen.

Die Damen, die sonst überall die Würze
der Gesellschaft sind, spielen bei einem Gour-
mandmittagsessen eine unangenehme Rolle.
Hier will die Aufmerksamkeit nicht getheilt
seyn, und ist mehr auf das, was die Tafel
besetzt, als was sie umgiebt, gerichtet.
Bei dieser wichtigen Angelegenheit trägt eine
fette Gans über die geistreichste Frau den
Sieg davon. Aber nach dem Kaffee behauptet

ter das schöne Geschlecht wieder seine Rechte.
Man sagt sogar, daß das Interesse für dasselbe
dann um so lebhafter wird.

Wenn man die Geschichte der Frauenrechte in der
neuesten Zeit betrachtet, so ist es ein sehr
interessantes Bild. Die Frauen haben in den
letzten Jahren eine große Rolle gespielt. Sie
haben sich für die Verbesserung ihrer Lage
eingesetzt und sind in vielen Ländern
zu großen Fortschritten gekommen. Die
Frauen haben sich für die Gleichberechtigung
mit den Männern eingesetzt und sind in
vielen Ländern zu großen Fortschritten
gekommen. Die Frauen haben sich für die
Verbesserung ihrer Lage eingesetzt und sind
in vielen Ländern zu großen Fortschritten
gekommen.

Die Frauen haben sich für die Gleichberechtigung
mit den Männern eingesetzt und sind in
vielen Ländern zu großen Fortschritten
gekommen. Die Frauen haben sich für die
Verbesserung ihrer Lage eingesetzt und sind
in vielen Ländern zu großen Fortschritten
gekommen. Die Frauen haben sich für die
Gleichberechtigung mit den Männern
eingesetzt und sind in vielen Ländern
zu großen Fortschritten gekommen.