

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Mannigfaltigkeiten zur Belehrung und Belustigung der Leckermäuler.

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

Mannigfaltigkeiten

z u r

Belehrung und Belustigung

d e r

Leckermäuler.

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 Würzchen, 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 zusammengekneiffen.

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 sich über die Verhältnisse der Frauen in
unserer Zeit zu setzen wagt, so ist es nicht leicht,
sich ein richtiges Bild zu machen. Die Frauen sind
in der That in einem hohen Grade von Freiheit
genossen, und es ist nicht zu läugnen, daß sie
in vielen Hinsichten die Männer übertrifft.
Aber es ist auch nicht zu läugnen, daß sie
in manchen Hinsichten noch sehr zurückgeblieben
sind. Die Frauen sind noch sehr von Vorurtheilen
behaftet, und es ist noch sehr viel zu thun,
um sie zu befreien.

Die Frauen sind noch sehr von Vorurtheilen
behaftet, und es ist noch sehr viel zu thun,
um sie zu befreien. Die Frauen sind noch
sehr von Vorurtheilen behaftet, und es
ist noch sehr viel zu thun, um sie zu
befreien. Die Frauen sind noch sehr von
Vorurtheilen behaftet, und es ist noch
sehr viel zu thun, um sie zu befreien.

Rede eines Gourmands.

Ein berühmter Gourmand wurde, nach aufgehobener Tafel, mit einigen Profanen — den Nüchternen der Gesellschaft — in einen Streit über die Weiber und die bonne Chere verwickelt. Seiner Gourmandnatur gemäß, gab er der letztern den Vorrang. Die Profanen bestritten diese Blasphemie. Das Leckermaul aber hielt ihnen Stand, unterfing sich zuletzt so gar, durch eine Parallele zwischen der bonne Chere und den Weibern den Vorrang der ersten vor den letztern, wie folgt, darzuthun.

„Lassen Sie mich, meine Herrn, zur Begründung meiner Behauptung, mit dem Grundsatz beginnend: die Vergnügungen der bonne

Ehere sind die frühesten, die man kennen lernt, die spätesten, die man aufgibt, und endlich die wiederholtesten, die der Mensch auf Erden genießt. Und nun, wenn Sie das zugeben, wie Sie müssen, frag' ich Sie, können Sie das von den Weibern sagen?"

„Nehmen Sie eine Frau, liebenswürdiger, als je eine auf Erden gelebt, oder der Phantasie eines Dichters und Malers vorgezeichnet hat, geben Sie ihrem Gesichte die ganze Fülle der Jugend, lassen Sie ihre Lippen Balsam hauchen: was ist ihre Fülle gegen die üppige Fülle eines wohlgenährten Nebhuhns aus Cahors, Languedoc und den Cevennen? Was der Balsam ihrer Lippen gegen den göttlichen Fumet dieses gefiederten Ambrosia's, der alle Wohlgerüche Arabiens weit hinter sich läßt? Stehlen Sie den trunkensten, süßesten aller Küsse von jenen balsamischen Lippen, was ist er gegen den Genuß der Gänse- und Entenleberpasteten, denen die Städte Straßburg, Toulouse und Auch den schönsten Theil ihrer Celebrität danken? Lassen Sie diese Lippen wie Rosen blühen, wie Knospen dieser Blume Ihren Küssen entgegen schwellen, wo bleibt ihr Purpur gegen den Purpur einer Lyonner Schlachtwurst gehalten, ihres

Schwellkraft, verglichen mit der Wölle einer großen Fleischwurst von Arles? und ihr lieblichstes Zungenspiel, wie kann es auch nur den fernsten Vergleich mit dem Biß' in eine gefüllte Zunge von Troies aushalten? Geben Sie ihrem Busen die blendendste Weiße, lassen sie ihn lauter Lilien und Rosen wogen, was sind seine Lilien und Rosen, was ist seine reizendste Fülle, wenn sie ihm das Fleisch jener unnenkbar köstlichen Milchälber entgegen setzen, die Pontoise und Rouen unserm Gaumen liefern, dessen Weiße und Zartheit selbst die Grazien erröthen machen würde? Lassen Sie ihre Arme rund seyn, wie die Arme der Hebe, lassen Sie Ihren Mund lauter Grübchen in sie drücken, und werfen Sie dann Ihre Augen auf die fetten fernvollen Hämmer der Ardenen und der Vosgeschen Gebürge, deren Fleisch, unter unsern Zähnen zerfließend, einen so unvergleichlichen Leckerbissen gewährt, wird Ihnen noch eine Wahl übrig bleiben?"

„Sehen Sie nun vollends an die Stelle einer blühenden und üppigen Schönheit, ein kleines, mageres, obgleich sonst nicht unednes Ding von einem Mädchen, welcher Gourmand hält' einen so verdorbenen Geschmack, es einem

stattlichen, nahrhaften Rinderbraten vorzuziehen, wie ihn Limanges und Cotentin auf unsern Tisch setzen, der, die ihn zerschneiden, mit seinem Fett überströmt, und, die ihn essen, vor Entzücken in Ohnmacht fallen macht? Unvergleichbarer Braten, in deiner reichen Kraft- und Saftmasse rinnt der wahre Geist und Lebensquell, dem der Gourmand die Dauer seines Daseyns, der Musiker sein Talent, der Dichter sein schöpferisches Genie dankt!“

„Und die Poularden von Bresse, die Kapannen von Flèche und Mans, deren Feinheit, Saftigkeit, Schönheit und Embonpoint alle fünf Sinne auf einmal entzücken und Gaumen und Zunge zu einem Werkzeuge des Genusses machen, ich bitte Sie, meine Herren, wo ist eine Schöne, die uns diesen Vollgenuß gewähren könnte? Je pikanter sie scheint, desto grillenhafter wird sie seyn, je anlockender bei'm ersten Anblicke, desto unlustiger bei der nähern Bekanntschaft. Indem sie den einen Sinn ergötzt, wird sie den andern zurückschöpfen und für einen Wohlgenuß uns mit einem zebusachen bitteren Nachgeschmack büßen lassen. Aber dort ist alles Hochgenuß, alles Labung und Erquickung.“

„Nein, meine Herrn, nimmer wird je ein Weib einen Gourmand seine bonne Ehre ersetzen. Diesen Gesamtgenuß giebt kein weiblicher Reiz, der berauschendste Kuß nicht. Ich mag nicht mit meinen Vergleichen fortfahren, will, um den Triumph der bonne Ehre über das schöne Geschlecht zu erhöhen, nicht der Drosselpasteten von Pithiviers gedenken, nicht der Kibitze von Chartres, nicht der Nothflehchen von Meß, nicht der Wachteln von Alençon, nicht der geräuchernden Zungen von Konstantinopel, nicht des Hamburger Rindfleisches, nicht der Kablaue von Ostende, nicht der Auster von Marennes und Dieppe, nicht der Butter von Bretagne und Isigny, nicht der herrlichen Crème von Corteville! Allzutief würde meine Schaale sinken, allzuhoch die Ihre steigen!“

„Wahrlich, meine Herrn, spielend könnt ich meinen Sieg gewinnen, wenn ich mit meiner Parallele fortfahren wollte. Aber dem fliehenden Feinde muß man Brücken bauen. Man sagt, ein Weib sei die lieblichste Gabe des Himmels, ihr Kuß Ambrosia, und ihre Liebe Nektartrank. Lieber Himmel, was wird aus dieser lieblichsten Gabe, aus diesem Ambrosia und

Nektar, wenn ich Sie an die Produktionen unserer Konfektbäcker und Konfituriers erinnere. Aber, wie gesagt, ich will schweigen, schweigen von unsern eingemachten Nüssen, dem Apfelsée aus Rouen, den Prunellen aus Tours, den Rheims'er Pfefferkuchen, den Mezer Mirabellen, den Johannisbeeren von Bar, dem Orleaner Cotignac, den Dijonner Verberitzen, den Aprifosentorten von Clermont, den getrockneten Früchten aus Beaucuire und Beziers u. s. w.!

„Kein Wort von der Bourdeaurer Anniseßenz, dem Danziger Likör, dem Verdüner Kirschwasser, dem Rosenöl von Cette, dem Jasminöl von Marseille et caetera — Kein Händedruck, keine Umarmung, kein Lippenrausch, keine Schäferstunde reicht an die Süßigkeit dieses Zungen- und Gaumen-Naschwerks.“

„Ich bitte Sie, meine Herrn, halten Sie alle diese köstlichen Naschereien, alle diese lieblichen Flüssigkeiten gegen die Lannen, Grillen, Maulhängereien, Präntensionen und Tyranneien — ja selbst, um alles zu sagen, gegen die Gunstbezeugungen der schönern Hälfte des Menschengeschlechtes; denken Sie sich alle von mir ge-

nannten Soliditäten für Gaumen, Magen und Appetit zubereitet von den Köchen des neuen Frankreichs, vorgelegt von einem deutschen Haushofmeister, und bestehen Sie dann noch, wenn Sie können, auf Ihrer Meinung."

„Nehmen Sie noch dazu, daß die Genüsse des Gourmands ungleich dauerhafter und vor allem, ungleich freier von Nachwehen sind, als die Vergnügungen, die uns die Uebertretungen des sechsten Gebotes gewähren. Da giebt es keine Ermattungen, keinen Ekel, keine Vorwürfe, keine Gewissensbisse! Da erneuert sich der Genuß, ohne jemals zu erschlaffen. Statt, das Temperament zu entnerven und das Gehirn zu schwächen, stärkt der Gourmand seine Kräfte, befestigt seine Gesundheit, schärft seine Sinne, verlebendigt seine Phantasie und stählt seine Nerven. Weit entfernt, Verdruß und Hypochondrie zu erzeugen, und uns andern und uns selbst erträglich zu machen, verhilft dieser Genuß uns vielmehr zu der Jubelphysiognomie, die der charakteristische Stempel aller Kinder des Komus ist, sehr lieblich abstechend zu dem bleichen, blasen Gesichte, das die erschöpften Priester der Venus, wie Kain das Zeichen des Brudermordes, zur Schau tragen!"

Hier endete der Gourmand seine Rede. Wir wissen nicht, ob er alle seine Gegner zu seinem Systeme bekehrte? Das aber wissen wir bestimmt, daß den Tag darauf es in eben dieser Gesellschaft mehr als eine Ariadne, und wenigstens ein halb Duzend Indigestionen gab.