

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Vorerinnerung.

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

V o r e r i n n e r u n g .

Wir nennen die versprochenen Gaumenwanderungen durch die Hauptstadt: die Reise eines Leckermäuls, weil wir sie in der Gesellschaft eines höchst erfahrenen und initiirten Mitgliedes dieses ehrwürdigen Ordens machen. Seine Erfahrung und seine Nase werden uns sicher leiten und uns gewiß nirgend vorübergehen lassen, wo auf irgend eine Weise unser Appetit seine Nahrung finden und unserm Magen Heil widerfahren kann.

Unstreitig würd' es auch in den Plan dieses Werkes gehören, bei den Wanderungen durch die berühmtesten Magazine der bonne Chere und die Küchen für Geld, noch der Häuser zu gedenken, wo dieser kostbare Artikel umsonst zu haben ist; der glänzenden Tafeln nemlich, deren gastfreie Spender die eigentlichen Mäcenen aller Leckermäuler und Schmarozker sind. Aber wir müßten hier nur auf Treu und Glauben berich-

ten, da wir selbst nie so glücklich gewesen sind, Theilnehmer solcher Gratispenden zu seyn; wie denn auch, seit der Revolution, diese Art Gastmale immer seltner werden.

Höchst tadelnswürdig aber würde unser gänzlich es Stillschweigen hierüber seyn. Eines solchen Göttertisches müssen wir durchaus erwähnen, des glänzendsten, geschmackvollsten, verschwenderischsten in ganz Paris, der wahren Königs- und Kaisertafel des zweiten Consuls, Cambacère's, der, selbst ein Kenner vom höchsten Range, der Abgott der feinsten und gelehrtesten Kunstschäher ist. Wir fügen noch hinzu, daß diese erhabne Magistratsperson, die Honneurs seines Hauses mit einer fast unnachahmlichen Grazie macht, und nur darum seine Würde, als zweiter Consul der Republik, nicht vergißt, um sie hier in ihrer höchsten und gefälligsten Glorie zu enthüllen.

Wenn Paris, schon lange die Hauptstadt von Europa, zugleich auch die am meisten von Fremden besuchte Stadt der Welt ist, so verdankt sie das eben so sehr der Vortreflichkeit ihrer Lebensmittel, als ihren Denkmälern und Künsten, und der alten Urbanität ihrer Einwohner. Unstreitig ist sie auf dem ganzen Erdballe der Platz, wo man am besten speißt, wovon aus die kultivirtesten Nationen der Erde die vortreflichsten Köche erhalten. Obgleich Paris selbst fast nichts für die Tafel hervorbringt, (denn auf seinem Boden schießt auch nicht ein Kornhalm, auch nicht eine Staude Blumenkohl auf, er bringt auch nicht ein armseeliges Lamm hervor) so ist es doch der Mittelpunkt, wo alles aus allen Winkeln der Erde hingeschickt wird, um seine Vollendung zu erhalten, denn nirgends versteht man sich so darauf, alles, was da gegessen werden soll, der Kehle so glatt, so schmack- und nahrhaft eingehn zu machen. Der jährliche Tribut aller Welttheile strömt in Ueberfluß nach Paris, und mildert eben dadurch die hohen Preise. Daher speißt man hier nicht nur so

vortreflich, wie nirgends, auch verhältnißmäßig nirgends so wohlfeil.

Die ungeheure Konsumtion der Lebensmittel zu Paris — um so ungeheurer da die Population lange nicht so groß ist, als in London — macht, daß alle Straßen, die dahin führen, — seit der Einführung der Wegsteuer völlig unwegsam — mit Wagen bedeckt sind, die von Lebensmitteln aller Art frohen; und von unzählbaren Thierhorden, jedes Geschlechtes und jeder Gattung, wimmeln, die nur ankommen, um sich in diesen gefräßigen Stadtschlund hinabzustoßen. Nur den kleinsten Theil ihres Selbstes geben die Leuten zu Manufakturwaaren her, fast alles an ihnen zu Manufakturwaaren wandert durch die Kehle; und für einige hundert Schinkenpasteten, u. s. w., die von Paris aus gehen, gehen Tausende von fetten Lebern, Rebhühnern, Enten, Lerchen, Thunfischen, gemästeten Kälbern und Pouarden hinein, die nie wieder herauskommen. Der Appetit der Pariser ist unersättlich, und die feinste Galanterie, die ihre lebenswichtigen Landsleute in der Provinz ihnen machen können, ist ein wohlgespickter, postfrei übersandter Vogelwildpretkörb.

Die Industrie der Pariser zeigt sich daher nirgends sinnreicher und thätiger, als in allem.

was die bonne Chere betrifft. Auch giebt es keinen Ort in der Welt, der eine solche Anzahl von Kaufguten für den Magen, eine so unendliche Liste von Köchen enthielte. Für einen Buchhändler giebt es hundert Restaurateurs, für einen mathematischen Künstler tausend Pastetenbäcker.

Aber erst seit einigen Jahren hat das Reich der Kehle in Paris einen solchen Umfang erhalten, erst seit kurzem eine Wichtigkeit erlangt, die es vorher nie hatte. Unsere Vorfahren aßen — wir haben es schon einmal erinnert — um zu leben, ihre Nachkommen leben nur, um zu essen. Das größtentheils aus dem Stegreife gewonnene Vermögen dient zu keiner andern Art des Genusses mehr, als des höchst soliden durch den Gaumen, und die Thaler unserer Millionärsströmen, fast ohne Ausnahme, nur in die Halle.

Es ist unsers Amtes nicht, diese neue Lebensart zu loben oder zu tadeln. Wenn die gesellschaftliche Unterhaltung dabei verliert, so gewinnt, zum Ersatz dafür, die Tafel; wenn der Geist etwas Hunger leidet, so sättigt sich der Magen um so vollständiger. Und, in der That, wenn man das Glück hat, reich zu seyn, ist der Kopf der allerentbehrlich-

ste Hausrath. Man bedarf seiner nur, insofern er den Haupteingang zum Magen enthält, insofern er die Sinne zu Wegweiser macht, das große Magazin anzufüllen, das an einem reichen Manne eigentlich nur der einzige Theil seines Wesens ist, der voll zu seyn braucht; und nicht nur in Paris verhält es sich so, auch zu London, Wien und Hamburg begnügen sich die Millionairs — mit sehr wenigen Ausnahmen — bloß mit der Figur eines Kopfes, und überlassen das, was eigentlich den Kopf macht, sehr großmüthig denen Leuten, deren einziger Reichthum es ist, Kopf zu haben.

In der Regel sitzt man in Paris nur einmal des Tags über zu Tische. Dieses sogenannte Mittagessen beginnt um sechs Uhr des Abends und dauert bis neun Uhr. Vorher aber gehen zwei Dejeuners, davon das zweite, das Dejeuner a la Fourchette genannt, von einer außerordentlichen Solidität ist. In vielen Häusern des neuen Frankreichs folgt diesem noch eine Kollazion en ambigu *), die, ob sie gleich

*) Eine Nachmittagsmahlzeit, bei der die kalten und warmen Gerichte, nebst Obst und Konfekt, zugleich aufgetragen werden.

um zwei Uhr, nach Mittag anfängt, darum nicht weniger nahrhaft ist. Man muß gestehn, daß Magen, die eine solche Lebensart aushalten können, eine Art von Bombennatur haben müssen.

Dem ist wirklich so. Sogar unsere ehemaligen an Vapeurs so heftig leidenden Petites-maitresses sind mit der alten Regierung verschwunden, und die kernfesten Schönheiten des Tages halten den ausgepicktesten Essern Stand, und frühstücken ihre Poularden und Schinkenschnitten mit eben der Fertigkeit, als ihre Vorgängerinnen ehemals ihren Thee und ihr Blütenwasser.

Diese Ordnung der Dinge, die fast aller Gedanken nur auf den Magen richtet, und den Wunsch, eine gute Tafel zu halten, zum einzigen Strebepunkt des parissischen Ehrgeizes macht, hat natürlich eine ganz neue Kunst der Küche gebohren. Sonst war die Kochkunst ein ganz einfaches Metier, beschränkt auf eine kleine Anzahl reicher Häuser von Hofleuten, Financiers und der hohen Gerichtsbarkeit; die Köche übten ihr nütliches Amt ganz im Stillen und die Zahl der Kenner ihrer Kunst war nur sehr klein. Die alles umwälzende Revolution stürzte jene alte Rangordnung und führte eine neue herbei. Die ehemaligen Vornehmen, die einzigen Öhner jener Kunst, versanken unter die

Nuinen der Monarchie und aus diesen Nuinen gingen die Köche, wie ein neuer Morgen, hehr und glänzend hervor. Dem wiedergebohrnen Staate mit ihren Talenten nützlich zu werden, fingen sie unter dem Namen Restaurateurs ein Gewerbe mit Lebensmitteln an; und sie gediehen auf ihrem neu erfundnen Posten so gut, daß sie bald die unentbehrlichsten Mitglieder der neusten Ordnung der Dinge wurden. Mit dem größten Rechte gehört dann diesen wichtigen Staatsbürgern in unserm Wert' ein eigener Abschnitt.

Die Restaurateurs.

Vor dem Jahr 1789 zählte man deren nicht über hundert. Seitdem ist ihre Zahl bis auf fünfhundert gewachsen. So entstanden nach und nach unsere Meot, Robert, Rose, Bery, Leda, Brigault, Legacque, Beauvillier, Naudet, Edon u. s. w. ehemals arme Küchenjungen, jetzt fast lauter Millionairs.

Diese Revolution der Küche und der Vermögensumstände geschickter Köche hat noch zwei andere Quellen, die Anglomanie — denn die Engländer, wie bekannt, speisen gewöhnlich in