

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Die Restaurateurs.

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

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 Werk 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

Gasthäusern — und die plötzliche Ueberschwemmung von Gesetzgebern, ohne Haus und Hof, die, überall den Ton gebend, durch ihr Beyerpiel alles Volk in Paris an die öffentliche Tafel zogen. Dazu kam, daß der größte Theil der Reichen, *ex tempore*, sich ihres plötzlichen guten Glücks, aus einem Nest von Gewissen, schämdend, ihr Vermögen *per fas und nefas* zu verhehlen, es nicht wagten, ein eignes Haus zu machen, sich weislich hüteten, und durch den Lurus ihrer Tafel zu verrathen, wie nah verwandt die Weisheit ihrer Gesetzgebung mit der Kunst, in die Tasche zu spielen, wäre. Diesen revolutionairen Glückspilzen danken es daher die Pariser Küchenjungen vor allen, daß sie, unter der alten Regierung dürftige Habenichtse, unter der neuen Verfassung steinreiche Republikaner wurden.

Der Geschmack an der bonnen Chere verbreitete sich endlich unter alle Volksklassen. Wer sonst nur von Käse lebte, schmaust jetzt Trüffel und Ortolanen; und je mehr sich dieser umgestaltete Esappetit vermehrte, je höher wuchs auch die Zahl der Restaurateurs, und der Magazine für den Magen. Das Hotel des Americains — das sich unter allen Stürmen der Revolution aufrecht erhalten hat, und noch jetzt

für eine der vorzüglichsten Schwaaenniederlagen gilt — galt sonst für das einzige bedeutende dieser Klasse. Wer mag sie jetzt zählen? Unter zehn Buden, die sich jetzt öffnen, treiben drei mit Galanteriewaaren und sieben mit Schwaaen Handel.

Welch ein Unterschied dann zwischen einer Gaumenwanderung unter der königlichen und zwischen einer unter der consularischen Regierung! Jene glich einem kleinen Spaziergange, diese beinah' einer Reise um die Welt. Die Eigenthümer der Schwaaenmagazine überbieten, aus Neid, einer den andern in Aufschmückung ihrer Gewölbe und luxiren darin, daß der höchste Glanz der Olympezeiten, wie Schatten, dagegen verschwindet. Statt der ungeheuren Zinnschalen, die sonst die Pastetenbeckerbuden füllten, sieht man jetzt dort Glasschränken, deren bloßer Anblick schon, durch die Gegenstände, die sie verschließen, den Appetit regt, und von einer Eleganz, gegen die selbst die höchste Niedlichkeit der Bijouteriekästchen der alten Regierung, als Plumpheit, erscheint. Vor der Revolution war' es etwas unerhörtes gewesen, Pasteten und Backwerk unter Gläser zu setzen. Ueber den Thüren der Speck- und Wurstläden hängen keine brennende Kupferlampen mehr, die eine ganze

Estraße beleuchten; aber auf den Brettern der vergoldeten Fensterrähme prangen Pyramiden von Würsten aller Art, großen und kleinen, dicken und dünnen. Ganze Hügel von Cervelatn und nahrhafte Rosenkränze von Bratwürsten bieten sich den erstaunten Augen dar. Speckseiten, die bis aufs Steinpflaster hinunterreichen, bilden das Vestament, und sind auf eine Art übereinander geschichtet, daß kein Vorübergehender ohne den Wunsch vorübergeht, sie in einen Theil seines eigenen Speckes zu verwandeln. Keine geringere Virtuosen in der Kunst, ihren Kram aufzuputzen, sind die Restaurateur. Rindsbräusen, Hasen und Rebhühner, schon gespiet und völlig zum Transport an den Bratspieß gerüstet, scheinen aus Vergessenheit in ihren Fenstern zurückgeblieben, aber sie liegen dort mit gutem Vorbedachte.

Denke man sich nun einen armen Teufel von Rentier, der oft keinen Thaler in seiner Tasche hat, und aus allen Ecken einer Straße von solchen Gegenständen seine Augen angezogen fühlt, so wird man gestehen, daß dieser neue Tantalus die Tugend der Enthaltbarkeit beinahe in einem unnatürlichen Grade besitzen muß, wenn er, ohne Verletzung des zehnten Gebotes, hier vorüber geht.

Diese Schildaushängerei und Waarencharlatanerie ist übrigens ein ganz gewöhnlicher Kaufmannskniff. Nur durch ihn werden die Söhne des Merkurs hauptsächlich zu Herren von den Börsen ihrer Mitbürger. Und, wer kann es ihnen verargen? Gehört, nach dem alten Sprichworte, Klumpen nicht zum Handwerke? und, wenn die Welt aus freiem Willen betrogen seyn will, warum sollen sie, auf Kosten ihres Vortheils, nach dem Kantischen Moralprinzip leben, das, an und für sich schon, nicht sehr natürlich, mit der Natur ihres Berufs vollends im geraden Widerspruche steht?

Freilich sind sie auf diese Weise nicht nur keine Kantischen Philosophen, auch mit ihrem Christenthum sieht es nicht sonderlich aus. Das Vaterunser dürfen sie wenigstens nie mit gutem Gewissen beten, am wenigsten die sechste Bitte. Wir können sie um Abwendung der Versuchung bitten, da sie selbst alle Welt versuchen? Besonders diese Kauf- und Handelsherren für die bonne Chere, wer, dessen Taschen nicht leer sind, kann ihren Lockungen entgehn? Ein größerer Theil der Leckermäuler, als man glaubt, arrangirt seine Tafeln, mehr oder weniger, nach den Erscheinungen, die ihm, während

seiner Streifereien durch die Stadt, aus diesen Baden vor die Augen treten.

Indeß müssen wir doch den berühmtesten unserer Restaurateurs die Gerechtigkeit widerfahren lassen, daß sie, in dieser Rücksicht, keine Kaufleute sind. Sie bedienen sich durchaus jener Kunstgriffe nicht, ihre Waaren an den Mann zu bringen. Freilich können sie es auch nicht, da ihre weitläufigen Hotels keine Skramladen sind. Dem sei, wie ihm wolle, nie hat man die Herrn Meot, Roze, Leda, Robert, Legacque und Vervy nach den vorübergehenden Eplustigen solche Neze auswerfen sehen. Ihrer Verdienste um den Appetit ihrer Mitbürger sich bewußt, handeln sie nach einem andern Sprichworte: „wo guter Wein feil ist, braucht man keinen Kranz auszuhängen.“

Diese allgemeinen Betrachtungen erklären die Verwandlungen, die seit zwölf Jahren in den Straßen von Paris vorgegangen sind. Wirklich hat sich dadurch die Ansicht der Hauptstadt so verändert, daß ein Mensch, der sie seit 1789 nicht gesehen hätte, wenn er jetzt darin zurückkäme, ein ganz neues Paris zu sehen glauben würde.

Doch es ist Zeit, unsere Gaumenwanderungen endlich anzutreten. Schon erhebt sich man-

Her unserer Leser gegen diese lange Vorrede, die seinem ungeduldigen Appetite Worte für Sachen giebt. Er verzeih' uns. Wir treten das für unsere Reise, wie schon erinnert worden, in der Gesellschaft eines tiefbewährten und tiefbegündeten Leckermanus an, dessen feine Nase, wie seine erfahrene Zunge, unsere Unerfahrenheit leiten und schützen wird. Auch zweifeln wir nicht, daß der Geruch aller der Herrlichkeiten, über die wir die Inspection halten werden, uns nirgends vorübergehen lassen wird, wo nur irgend für den Appetit unseres theuren Publikums Heil zu hoffen ist.

### Gaumenwanderungen.

Wir beginnen mit der Straße St. Honoré. Hier begrüßen wir auf dem Vendôme-Platz Monsieur Berly, Restaurateur und Limonadenmacher in einer Person. Lokal und Verzierung sind bei ihm allerliebste, und Bedienung und Genuß seines alten Rufes würdig.

In den Tuilerien, ohnweit der Terrasse Feuillans, nähern wir uns Monsieur Ver y. Ausländische Pflanzen, Krystalle, Marmor und Bronze wetteifern hier, sein Hotel zu