

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Gaumenwanderungen.

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

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

einem der glänzenden von Paris zu machen. Er ist Restaurateur und seine Küche unstreitig vortreflich, denn seine Säle wimmeln, trotz der ungeheuren Preise seiner Waaren, von Gästen. Mit einem vortreflichen Liqueur spült er den Mund der Spaziergänger in den Tullerien. Im Sommer steht am Fuße der Terrasse ein erleuchtetes Zelt, dem es nie an Gesellschaft fehlt. Nur ist allen Biertrinkern der Eintritt verwehrt, sie müssen es sich in seinem Keller gefallen lassen. Sein Nachbar, le Gacque, hält gleichfalls eine vortrefliche Küche und ausgesuchte Weine, beides um sehr billige Preise.

Monsieur Simon, Fleischer an der Ecke von den Straßen St. Anna und Anglade, fñirt unsere Aufmerksamkeit durch sein vortrefliches Kalbfleisch, dessen Weiße das Auge kaum ertragen kann. Die Nase befindet sich bei dieser Augenweide zwar nicht in dem behaglichsten Zustande, aber ein Gourmand achtet solcher Kleinigkeiten nicht. — Monsieur Simon gegenüber präsentiert sich ein vortreflicher Sahrkoch, Monsieur Viennait.

Ganz vortrefliche Konfektbedereien, Torten, Butter-, Mandel- und Nohnkuchen, vor allen höchst unvergleichliche Pasteten verfertigt Mr. Mouget, wohnhaft im Angesichte des Palais

royal. Sein Bisquit ist durch ganz Europa berühmt, und wir haben von guter Hand, daß so gar Se. Kaiserliche Majestät in China davon gehört und höchlich bedauert haben, daß sie dem Glück, sie gleich aus dem Ofen zu essen, entsagen müssen. — Madame Dubourg, nah' an der Strafe Valois, verfertigt kößliche Würzen und handelt mit den vorzüglichsten Materialwaaren aus der Provence. — Das amerikanische Hotel in der Strafe Oratoire, hat an allem, was den Appetit zu befriedigen vermag, einen solchen Ueberfluß, daß man in ihm einen vollständigen Kursus der Naturgeschichte aller Nahrungs- und Lebensmittel machen kann.

Im Palais royal drängen sich die Vorrathsmagazine für unsere Küche. Doch wollen wir nur in dem drei berühmtesten davon eintreten. In dem ersten lernen wir Monsieur Hyrment als Eigenthümer kennen. Seine Pyramiden aus Eßwaaren sind höchstverführerisch, seine Pasteten, von den verschiedensten Stoffen und Formen, prangen in bunten Reihen, unterbrochen von Liqueur-, Weinessig- und Senfflaschen. Gefüllte Zungen, farcirte Puter, rohe und gekochte Trüffel, Hummer und andere

Seethiere, machen das schönste Ensemble, und das Lokal ist weit und gut beleuchtet.

Monsieur Chevet, Besitzer des zweiten Magazins, obgleich in einem dunklen, kleinen Winkel postirt, lockt durch die Gemets seiner Waaren alle vorüberwandelnden Nasen. Dammhirsche und Hochwild aller Art entzücken die Augen. Auch paradiren hier vortrefliche Hummer, Krebse, holländische Häringe, frische Sardellen und fette, schmackhafte Austern. Alle Leckermäuler der Stadt strömen hier zusammen. Sie bestürmen, so zu sagen, das kleine Gewölbe und der Herr vom Hause weiß oft nicht, wen er zuerst bedienen soll? Dennoch hört man ihn sich nie über diesen Ungefüg beklagen. Im Gegentheile ist er der wahre Meister Ueberall, und die Köstlichkeit seiner Spenden und der wohlfeile Preis, für den er sie ertheilt, machen sein Gewerbe sehr einträglich für seine Börse.

Monsieur Corcellet hat im Palais Royal, wo nicht in ganz Paris, den schönsten Laden. Er endigt die Gallerie der bons Enfans, deren Kolonnade gleichsam den Vorhof dieses Tempels des Komus macht. Große Fenster aus dem schönsten Böhmischen Glase werfen von allen Seiten das Licht des Tages in sein Gewölbe. Wohin das Auge fällt, erblickt es in einer entz

zückenden Symmetrie alles, was selbst den erschafftesten Appetit wieder beleben kann. Jeder Artikel darin enthüllt durch einen zierlichen Zettel seine Natur und seine Entstehung, so, daß jeder Eintretende, mit weniger Mühe, sich das Ansehn eines Kenners geben kann. Es bedarf nur eines Blicks auf die Titel dieser esbaren Bibliothek.

Mit diesem Blick erfährt der Eintretende das Daseyn von Straßburger Gänse- und Toulouse Entenleberpasteten, von fetten Kälbern aus Rouen, von Drosseln aus Pithiviers, von köstlichen Poularden und Kibizen aus Chartres und Rebhühnern aus Perigueux. Lyonner Würste, Saucissen von Arles, Zungen von Troies und das vortrefliche Hamburger Rauchfleisch enthüllen sich seiner Wissbegier.

Einen nicht minder glänzenden Vorrath für den Gaumen bieten in diesem Gewölbe die eigentlichen Naschereien dar. Da giebt es ganz vortrefliche Pfefferkuchen, das feinste Obst aller Art, Aepfelgäcke von Rouen, Aprikosentorten von Clermont, Cotignac von Macon und Orleans, u. s. w.

Alle diese Süßigkeiten machen gleichsam das lustige Nachspiel zu der vorher gestellten Tragödie.

die; oder, ohne Allegorie, sie geben das feinste Desert zu dem voraus verzehrten solidern Mittagsmahle.

Wir übergehen die zahllosen Kaffeehäuser im Palais Royal, um noch ganz flüchtig bei den Restaurateurs und Limonadenmachern daselbst zu verweilen. Die Herrn Robert und Naudet, die Gebrüder Provenzeau, haben, laut der Zeugnisse unsers Führers, einen wohl verdienten Ruf und die dort versammelten zahlreichen Gäste scheinen seine Aussage zu bestätigen. Monsieur van Rosmaalen, la Rose genannt, bäckt in Paris die deliciausesten Waffelkuchen, und Monsieur Carné unwiderstehliche Pasteten. Ein Konfektbäcker vom ersten Range, Monsieur Barthelemy, darf hier nicht übergangen werden. Seine Erfindungen sowohl, als seine Kompositionen, machen ihn zum wahren Virtuosen. Seine Bonbons sind von dem feinsten Geschmack und von Devisen umhüllt, die die berühmtesten Poeten der neuern Zeit zu Verfasser haben. Kann man von einem Konfektbäcker mehr fodern? Es ist wahr, seine Waaren sind sehr theuer, aber Niemand, der sie kauft, bereut sein Geld, und Werke des Genies verdienen ein ausgezeichnetes Honorar.

Wir verlassen den Palais Royal und richten

unsere Schritte nach der StraÙe Michélie u. Hier wohnt die erste Crémefabrikantin von Paris, Madame Leban. Aus ihren geschickten Händen gehn alle die Milch und Rohmkonfituren hervor, die den Stolz unserer Thee's und Deserts machen. Mehrere Limonaden; und Liqueurbuden gehn wir stillschweigend vorüber. Wir beobachten diese pythagorische Sitte noch durch eine beträchtliche Anzahl von StraÙen, um uns nicht gar zu lange aufzuhalten. Aber in der StraÙe Montorgueil verweilen wir einige Augenblicke, um einen Park und einen berühmten Felsen in Augenschein zu nehmen, an dem alle Tage die Börsen unsrer Ledermäuler scheitern, angelockt durch die köstlichen frischen Austern, die hier hausen; wir meinen den Felsen Cancale und den Park Stretat. Man ist hier zu allen Stunden des Tages die besten Austern in Paris. Die Konsumtion ist so groß, daß ihre leeren Schalen sich bis zu den Gipseln der höchsten Häuser thürmen, und wahrhafte Felsen bilden.

Gleich einem Magnete zieht es uns jetzt nach der Halle. Hier fühlt man mit jedem Schritte die Begier nach Genuß rege, und nirgends den Wunsch, reich zu seyn, so lebhaft. Jedem Menschen ohne Vermögen warnen wir das



her vor einem Spaziergange hierher. Zu groß ist hier für ihn die Versuchung, und nichts als der Schmerz unbefriedigter Begierden sein trauriges Loos.

Schon unsere Nase verkündet uns, daß wir uns hier auf dem Fischmarke befinden. Alle Thiere des Oceans, groß und kleine, Väter und Mütter, Brüder und Schwestern, selbst die zartesten Kinder dieser zahlreichen Familie, geben sich hier, Tag für Tag, ein Rendezvous, die wenigen alljährlichen Sommertage abgerechnet. Der stolze Lachs, der majestätische Thorsbutt, der trotzige Stör müssen sich hier die Gesellschaft des bescheidenen Stockfisches gefallen lassen; die einschmeichelnde Makrele und der demüthige Häring haufen neben einander. Sie behaupten hier nicht, wie im Meer', ihren Rang; sie sind, wie wir einst im Reiche der Todten seyn werden, im Stande der vollkommensten Gleichheit.

Auch vom Geflügel strömt die Halle über, aber es kommt nur aus der zweiten Hand hierher. Dadurch wird es um vieles theurer, als auf dem Hühnermarke, der eigentliche nimmer leere Festschplatz aller gefiederten und behaarten Thiere, die dem Gaumen dienen.

Ein wichtiger Handelszweig in der Halle ist

der Verkauf des Abgangs von den geschlachteten Thieren. Die Kaldaunenhändler und Zurichter behaupten hier so gut ihren Rang, als die Gahrköche. Kälberfüße und Hammelnieren, beider Köpfe und Gehirn; Leber und Brissel des ersten, und die Zunge des letzten sind hier im Ueberflusse zu haben. Die bescheidnere und niedrigere Klasse dieser Kaldaunenkrämer thut — um uns kaufmännisch auszudrücken — in dem gemeinern Abgange, als Hammelfüßen, Ochsenherzen, Lungen und Gaumen, Kuhentern u. s. w. Ob nun gleich Abgang Abgang ist, so behauptet das erste Gewerbe doch einen unterschiedenen Vorrang über das letztere in der Halle; und eine Dame — denn nur Damen treiben diesen Handel — die Köpfe, Nieren und Zungen verkauft, sieht auf ihre Nachbarin, die nur Lungen, Herzen und Gaumen in Umlauf bringt, mit dem Stolz' eines Kaufmannes ein groß auf einen bloßen Krämer herab. So wahr ist es, daß die Eitelkeit auf dieser Unterwelt überall einen Winkel findet, wo sie sich einnisten kann, besonders wenn Damen in diesem Winkel hausen.

An Produktionen des Pflanzenreichs für die Küche hat die Halle gleichfalls einen großen Reichthum. Der Handel darin theilt sich in

zwei Klassen, in Damen, die das feine, und in Damen, die das eigentliche Gemüse verkaufen. Wo, zum Beispiele, grüne Erbsen zu haben sind, bekommt man keine Möhren; und eben so wenig erniedrigt sich eine Blumenkohlhändlerin zum Handel mit Steckrüben. Das Gewerbe mit diesen Waaren geräth fast nie in Stockung, zu allen Stunden des Tages bietet er seine Schätze dar. Die Preise wechseln hier, wie auf dem Fischmarkt, und die Veränderung derselben hängt größtentheils von den Veränderungen des Thermometers ab. So steigt in einer und derselben Woche der Preis von zehn Sous für einen Korb Champignons nicht selten bis zu zehn Franken, und das Bündel Petersfisse, das heut zwei Sous kostet, kostet morgen zwei Livres. Aber nur ein Neuling in dem Gewerbe der Halle wird über diesen Preiswechsel erstaunen.

Viel bestimmter ist der Preis der Flussfische. Das gilt nehmlich von der Mittelgattung, die man, besonders den Winter durch, sehr wohlfeil haben kann. Große, fette Karpfen hingegen, vor allen Aale, sind gewöhnlich sehr theuer. Den letzten ist in der Charwoche kaum beizukommen. Man muß es sehr fein anfangen, einen Mal für den Bratspieß um einen erträgli-

chen Preis zu erhalten, besonders wenn er sehr groß ist.

Gründlinge und Brassen ausgenommen, werden alle Flußfische in der Halle lebendig verkauft. Eben so steht es mit den Krebsen, Schnecken und Fröschen. Die beiden letzten, deren wir in unserm Küchen- und Tafelkalender nicht gedacht haben, geben ein vortrefliches Gericht, wenn sie durch die Hände eines geschickten Kochs gehen.

Der Eyer- und Butterhandel wird in der Halle gewöhnlich von denselben Krämern getrieben, die Käse von Brie, Marolles und Neuchâtel feil haben. Diese Krämer sind feynreiche Leute, die ihre Waaren en gros und gerade aus dem Orte der Fabrication ziehen. Sie versorgen alle kleineren Krämer damit und verkaufen sie Pfund und Zentnerweise.

Der Fruchthandel ist in der Halle nicht minder von Belang, als jedes andere Gewerbe mit Lebensmitteln. Dabei fällt er ungleich mehr in die Augen. Der Aufzug der Obstbuden, so vielfarbig und vielgestaltet, gewährt in der That, einen reizenden Anblick. Hier gilt, was Boileau sagt:

Paris verfehlt den Reichen, wie in den Feenstand,  
Dhn' aus der Stadt zu gehn, lebt er, wie auf  
dem Land',

In seinen Gärten kann, umwölbt von grünen  
Bäumen,

Den starren Winter selbst er sich zum Frühling  
träumen.

Nur mit dem Unterschiede, daß der Reiche,  
statt der unfruchtbaren Bäume in dem Garten  
der Halle — den schwelgerischsten Küchen- und  
Obstgarten von Europa — die Früchte aller  
Jahrszeiten, wie durch einen Zauberstab herbeiz  
gewinkt, erblickt. Man sieht hier im Januar  
Erdbeeren, Weintrauben um Ostern, und Ana-  
nas das ganze Jahr durch. Die Ordnung der  
Dinge ist umgekehrt, der Lauf der Sonne scheint  
eine andere Richtung genommen zu haben; die  
Jahrszeiten scheinen untereinander geworfen, und  
beide Hemisphären nur im Einverständnis, den  
modernen republikanischen Lukullen eine Schüssel  
des auserlesensten Deserts zu liefern.

Einen neuen anziehenden Anblick gewährt  
die Halle mit ihren Materialgewölben, stolz und  
von getrockneten und eingemachten Früchten, ma-  
rinirten und gesalznen Waaren. Sardellen von

Nice, holländische Häringe, Stockfisch, marinirter Thornbutt, Oliven, Kapern und eingemachte Gurken, wechseln von allen Seiten die Ansicht; Pflaumen von Tours und Agen, Muskateller- und Malaga-Weintrauben, Rosinen, Feigen aus allen Weltgegenden, vorzüglich Kalabrische, getrocknete Birnen und Äpfel von Rheims, Datteln, süße Brignoler Prunellen, Haselnüsse, Prinzessenmandeln in Schalen, und ohne Schalen, Pistazien, u. s. w. lassen den Schauer in diesen erstaunungswürdigen Magazinen kaum zu Athem kommen. Sie werden nur am Tage geöffnet, und sind, statt der Lustres, mit ungeheuren Bayonner Schinken geschmückt.

---

So schwer uns auch der Abschied aus der Halle wird, so müssen wir uns doch von ihr trennen, wenn wir unsre Gaumenwanderung bald vollenden wollen. Ohnmöglich können wir aber beim Fortgang unsrer Reise die Straße Lombard vorüber gehn, diesem Aufenthalte der süßesten Artisten der Erde, der Konfektbäcker. Ihr Ruhm düftet, wie Balsam, durch

ganz Europa, und in Paris giebt es kein Kind, dem nicht bei dem bloßen Namen dieser berühmten Straße der Mund voll Wasser ließe. Schon seit zwei Jahrhunderten wird hier der Zucker auf tausenderlei Art appretirt, Gaumen und Zungen zu kitzeln. Hier schmiegen sich Pappdeckel und Kartenblatt unter geschickten Fingern, in tausenderlei Gestalten, als Geburtstag und Neujahrs Geschenke zu den niedlichsten Bombommiren. Wir müssen indeß doch gestehen, daß diese niedlichen Kinderklappern für große Kinder, seit der Revolution, sehr von ihrem Ansehen verlohren haben. Der republikanische Geschmack liebt Solidität und ist seine Leckerreien lieber aus weiten Taschen, als aus winzigen Bonbonschächtelchen. Die Konfektbecker haben dabei nicht verlohren, was sie bei diesem Artikel einbüßen, gewinnen sie an den größern Portionen der süßen Waaren selbst, die nun in weite Schubsäcke wandern. So stellt der immer gleichmessende Republikanismus auch in der Zerstörung, auf irgend eine Weise, das Gleichgewicht wieder her.

In einer der elendesten Straßen der Hauptstadt, der Straße Simon-le-Franc, wohnt der große Artist, Monsieur Bordin, der unter den Senf- und Weinessigfabrikanten von

Paris, wie die Sonne unter den übrigen Ges  
firnen, strahlt. Mit seinem balsamischen Ges  
fundheitsseif und seinen Tafeln- und Toilets  
tencessigen, die die französische Industrie bis zu  
einer unersteiglichen Vollendung erhoben haben,  
hat er sich einen unsterblichen Ruhm und den  
Dank aller Leckermäuler errungen, deren Gau  
men seine unvergleichlichen Produktionen alle  
Tage kigeln. Sein Seif, schon seit fünf und  
zwanzig Jahren von der medizinischen Fakultät  
und den erfahrensten Chemikern geprüft, ist der  
Gesundheit so zuträglich erkannt worden, als  
irgend ein Seif es seyn kann. Ungleich schärs  
fer, als der von Maille, ohne jedoch zu  
scharf zu seyn, wird er zugleich um einen weit  
niedern Preis, und in weit größern Portionen  
verkauft. Sein Weinessig verdient, seines star  
ken Parfüms wegen, den Namen des a r o m a  
t i s c h e n mit allem Rechte, nur scheint er dieses  
Parfüms fast zu viel zu haben; sein Geschmack  
ist übrigens scharf und würzig. Monsieur Bor  
din treibt seine Profession, die er zu einer  
Kunst erhoben hat, schon länger als dreißig  
Jahr, aber noch strebt er mit rühmlichem Eifer,  
seine Kenntnisse zu erweitern, und fast mit je  
dem neuen Jahre erhalten seine Produktionen  
noch einen höhern Grad der Vollkommenheit.



Seine Geschäfte sind von großer Bedeutung und sein Senf wird in Kisten zu sechs bis acht- hundert Töpfen über Meer versandt.

In der Kunst, dem Schweinefleische die mannigfaltigsten esbaren Formen zu geben, verdient ohnstreitig Monsieur Corps, Wurst- und Speckhändler in der Straße St. Antoine, die Palme. Seine Saucissen sind croquant, seine Blutwürste Ermen in Gedärmen; seine Fleischwürste schwachhaft, ohne allzu fett zu seyn, und seine Pfeffer- Knoblauch- und Trüffelscorvelaten geben den Lyonner Würsten nichts nach. Seine Schinken haben den Grad von Salz, der nur das Geheimmis großer Virtuosen in dieser Kunst ist; seine mit Trüffeln und Pistazien farcirten Schweinsfüße sind der Tafel der Götter würdig, seine Zungen endlich nur unter dem Namen des höchstwerteslichen bekannt. Auch drängen sich die Käufer, trotz der weiten Entfernung desselben von dem Mittelpunkt der Hauptstadt, in seinem Gewölbe so ungeheuer, daß ein großer Theil nicht erhält, was er wünscht; denn, trotz seiner halbduzend Gehülfen und mehrern Bedienten, ist er nicht im Stande, allen an ihn ergehenden schriftlichen und mündlichen Forderungen Gnüge zu leisten.

Wir wenden uns nach dem Hühnermark:

te, das wahre Thal Josaphat aller gefieder-  
ten, ja sogar einiger behaarten Thiere, zum Bei-  
spiele der Hasen und Kaninchen. Hier giebt  
sich alles zahme und wilde Geflügel ein tägliches  
Kendevous. Ein großer Theil davon, als Tau-  
ben und Puter, ist lebendig feil; aber die übris-  
gen besuchen diesen Platz selten, ohne vorher das  
Reich der Schatten passiert zu haben.

Nächst der Halle ist der Hühnermarkt der  
Lieblingsplatz, der Leckermäuler. Wir haben in  
unsern Küchen- und Tafelkalender schon Proben  
von seiner Fülle gegeben. Wir begnügen uns  
daher für jetzt, den Liebhabern zu sagen, daß  
sie hier, wie in der Halle, ihre Börse wohl in  
Acht nehmen und sich hüten mögen, für die hier  
ausgebotnen Waaren allzuwenig zu bieten. Bes-  
onders steigt zur Zeit des Frostes und der eis-  
gentlichen Leckermäuler-Festtage die Unverschäm-  
theit der Hühnerhöfinnen bis zum Superlativ;  
sie ver sechsfachen dann nicht selten den Preis  
ihrer Waaren. Wehe dem, der dann ihren un-  
verschämten Forderungen die Stirn bieten will!  
Durch ihre Zunge, und nicht selten durch ihre  
drohenden Fäuste gemißhandelt, wird er sein Heil  
in der Flucht suchen müssen. In dieser kriti-  
schen Zeit muß man sich ihnen entweder gar nicht,  
oder nur mit vollem Beutel nähern.

Am besten ist es daher, diesen Platz nur an den großen Markttagen zu besuchen und, was man bedarf, von den Landleuten zu kaufen. Aber auch bei diesen muß man wohl auf seiner Huth seyn, denn Ehrlichkeit ist eben nicht die Tugend der Bauern ohnweit Paris, die hier nur herkommen, die Haß' im Sack zu verkaufen. In diesem Fall' ist es noch immer gerathener, seine Börse nicht zu schonen, und bei einer Dame des Hühnermarktes sein Geld und seine Augen zu wagen.

Bei Gelegenheit des Hühnermarktes war es eben so undankbar, als ungerecht, Monsieur Deharme's marmite perpetuelle mit Stillschweigen zu übergehn. Wir verweilen daher einige Augenblicke in der Augustiner-Straße. Hier haben die fetten Kapaunen nur einen Schritt bis in die Marmite; und seit den fünf und achtzig Jahren, die sie bereits über dem Feuer steht, sind vielleicht schon an dreimal hundert tausend Stück denselben Weg gegangen. Zu jeder Stunde, bei Tag' und bei Nacht, so oft man in dies saft- und fetttriefende Haus tritt, geht aus diesem nie versiegenden Nahrungsschlund' ein mundgerechter Kapaun hervor, und immer tritt, an der Stelle des Verschwundenen, ein neuer an's Licht. Von Erstaunen ge-

fesselt, glaubt man an der Quelle einer ewigen Wibergeburt zu stehen. Nichts ist zarter von Geschmack, nichts gesunder, als dieses köstliche Getränk, das sich dem Liebhaber auf den ersten Wink darbietet. Diese durch ganz Europa berühmte und noch immer ihren Ruhm behauptende Marmite liefert mit ihren Kapauern ein für schwache und erschlafte Magen.

Doch wir müssen, ehe wir unsre große Tour ganz endigen, noch einer andern Delikatesse mit Preis und Ruhm gedenken, der unvergleichlichen farcirten Kalbsköpfe, du Puits Certain. Schon die Herrn Marin und Fremont hatten sich durch diese herrliche Lederei glorreich bekannt gemacht. Aber Monsieur Cauchois, wohnhaft in der Straße des Sankt Hilariusbergs, hat die Glorie seiner Vorgänger noch weit überflügelt. Der hohe Grad von Vortreflichkeit, den sein sinnreicher Kopf diesem köstlichen Ragout noch hinzugefügt hat, erhebt ihn zum Rang des Erfinders. Er verdient in der That Altäre für die Kalbsköpfe, die durch die unendliche Menge von Bestellungen, die deswegen an ihn ergehen, oft seinen eignen Kopf nicht wenig verwirren. Gleicher Ehre würdig ist er für seine Pasteten, seine Torten und Zuf-

Verbäckereien. Kurz, alles, was aus seinem bescheidenen, schimmerlosen Laden, in dem nur der Ofen eine glänzende Rolle spielt, hervorgeht, gereicht seinem Genie zum Ruhme, und die Feinheit und Abgeschliffenheit seiner, der alten Regierung würdigen Sitten, mit der er die Honneurs seines Hauses macht, bezeichnen eben so sehr den vollendeten Künstler, als den Mann von Geist und Bildung überhaugt.

Eben im Begriff, unsere Gaumenwanderung zu enden und Abschied von unserm Begleiter zu nehmen, sehen wir ihn sich vor die Stirn schlagen, wie ein Mensch, der eine Sache von Wichtigkeit vergessen hat. Demüthig bittet er uns, ihm noch einmal auf den Place Royal zu folgen, um in dem Gewölbe der Madame Lambert eine der vorzüglichsten Rohmkäsefabriken der Hauptstadt zu bewundern. So ermüdet wir auch schon sind, zögern wir doch nicht einen Augenblick, unsere Pflicht ganz zu erfüllen, und finden uns hinlänglich belohnt durch den Genuß der köstlichsten Mandelmilchbrödtchen und der bunten, farbigen, halb glacierten, halb in Rosenwasser, Orangenblüthe und Vanille geschlagenen Rohmkäse, eine der sammtartigsten Leckereien, die je die Kehle eines Leckermannes hinabgeschlupft sind.

Und nun Verzeihung, werther Leser, wenn

unsere Wanderung ein wenig lang gerathen ist.  
Wahrlich wir haben blos, um deine Beine zu  
schonen, noch manchen Artisten von Bedeutung  
übergangen. In einem künftigen Jahrgange —  
wenn anders deine Nachsicht es dazu kommen  
läßt — soll auch er das Glück haben, deine eh-  
renvolle Bekanntschaft zu machen.

So lange noch in uns des Lebens Pulse schlagen,  
So lange unsre Hand der Fingerkribbel regt,  
Soll unser Jubelruf der spät'sten Nachwelt sagen:  
Nie glich ein Volk, das je die Erde trug und  
trägt,  
Der großen Nation an — Appetit und Magen!