

Hautgout, von der eigentümlichen Pikanterie der „jüdischen Küche“! Protektor Cromwell speiste einst bei dem berühmten „Manasse Ben Israel“, und gestand, daß er nie so „deligthfull“ gegessen habe! „Deligthfull“ gegessen! Da muß Knoblauch dabei gewesen sein!

Wenn ich hier einige der besten „jüdischen Leibgerichte“ beschreibe, besonders jene Gerichte, die am Schabbes jenen Gang der Tafel bilden, die man bei den Römern „mensae secundae“ hieß, so werden mich freilich bloß die „Stockjuden“ verstehen, und für die ist dieser Artikel auch nur geschrieben, denn ich, ich liebe sie, die „Stockjuden“. Man versteh' mich aber recht, ich meine: wenn ich zu wählen haben würde zwischen den alten Juden und den modernen Juden, so wählte ich die alten Juden, denn das sind die „Stockjuden“, die modernen Juden aber sind die „Staberljuden“.

Ein alter „Stockjude“ ist ein ehrlicher Kerl, der sagt steif und gerade: „Ich bin ein Jude!“ Man kann sich im Notfalle auf einen solchen „Stockjuden“ stützen; er ist ein steifer, fester Kerl! Allein die modernen Juden sind „Staberljuden“, die biegen und schmiegen sich; wenn's ihnen auf dieser Seite nicht behagt, so biegen sie sich auf die andere Seite, ist ihnen da etwas unbequem, biegen sie sich wieder auf die andere Seite! Ich liebe alles, was „Stock“, das heißt „recht“ ist. Stockjude, Stockchrist, Stocktürke u. s. w., das heißt recht Türke; aber was man nicht Stock, sondern nur „Staberl“ ist, das ist man nicht recht, folglich noch schlimmer als gar nicht! Also zurück zu meinen „Stockjuden“ und zu ihrer Stockküche.

Die neu aufgeklärte Zeit hat schon viele Konzessionen gemacht: so findet man schon Speisezetteln, welche den Artikel führen:

„Braune Karpfen mit Juden-Sauce“,
oder geradezu: „Judenfische“. Ja, diese „Judenfische“ wohnen sogar in einer und derselben Rubrik, wo „Forellen“,