

stumm gemacht. Freilich, er beschwindelt seinen Gaumen. Allein, glücklicher Wüstensohn, davon ahnt er kaum einen Hauch. — Seine reinste, süßeste Freude dämmert nun in schwerer Müdigkeit herauf, die seine öligen Glieder warm und betörend lieblich einregnet. Die eigentliche Feier wird ihm ein traumlos-milder Schlaf sein, ein friedsames Hinüberdösen unter schattenreichem Gesträuch ... darin sich die irrende Seele des skrupellos ermordeten Hühnchens, trostlos lispelnd, verfangen hat.

Dieweil zelebrieren die „Schönen Rebhühner“ zu Paris schon „Eis-Schaum-Aepfel mit Aprikosen“ als den vorläufig dreizehnten Gang ihrer frugalen Tafel.

Ihr „Huhn in Halbtrauer“ aber ist als historisches Bonmot bereits unvergänglich geworden ...

Snoblesse oblige!

### C'est le thon, qui fait la colique . . .

Herr von *Maassen*, ich habe Ihr brillantes Buch gelesen\*).

„Also doch! Und dessenungeachtet richten Sie eine Begriffsverwirrung an, die jeglicher Beschreibung spottet?!“

Herr von *Maassen*, ich war etwas verwirrt. Vergeben Sie! Ich habe nämlich auch *Paul Reboux* gelesen\*\*). Den Sie bevorwortet haben. Ich war bis dahin ein von Gastrosophie unangekränkelt Individuum. Ich aß so für mich hin. Und nun, im ersten Ansturm der Begeisterung ... Ich sehe ein: die Liebe zur Technik hat uns unversehens die Technik der Liebe beschert; und so ruft die allgemeine Zivilisation einer bewußten Zivilisierung des *Gaumens!* Erfreut man sich auch nicht der Ehre, der „*Gasterea*“ in Berlin, oder dem „*Club des Cent*“, dem „*Diner der Vierzehn*“ oder der „*Pfeife*“ in Paris anzugehören, man kann doch auch als ungradierter Feinschmecker seine bescheidenen Anlagen privatim entfalten. Das bedeutet einen Schritt weiter in der Lebenskultur. Nicht wahr? Ihre Wegleitung erschließt einem den Pantheon, den altersgrauen, der *Brillat-Savarin*, *Anthus*, *Vaerst*, *Rumohr*, und wie die Heroen der Kunst und Wissenschaft noch alle heißen, beherbergt. Und dann gleitet man tiefer in das Zauberreich, über Auster, Krebs und Forelle hinweg durch Spargel, Ei und Wein und Puter usw., bis man zuletzt den anziehendsten und den abschreckendsten Passanten am Korso der Gourmands, Gourmets und Gastrosophen begegnet. Da ergeht sich zum Beispiel Friedrich Schlegel, der Romantiker, „der so zierlich über den Salat

\*) Carl Georg von Maassen, *Weisheit des Essens*

\*\*\*) Paul Reboux, *Der neue Gourmet*

Beide vor kurzem im Kurt Wolff Verlag, München, erschienen.