

Opsomane und Polyhistor. †)

Humoreske von J. E. W.

Es gibt Menschen, deren Magen recht eigentlich ihr Gott ist. Nichts Neues unter der Sonne! und so hat denn dieser Bauchgözendienst schon einmal ein großartiges Gepräge in historisch feststehender Form im klassischen Alterthum gehabt: die Zeit der ärgsten Entartung und Verweichlichung der Römer unter ihren saubern Kaisern! Heliogabal bekleidete mit der höchsten Staatswürde — jeden Koch, der ihm ein neues Gericht erfand. Die Pasteten von Straußengehirnen und Nachtigallenzungen sind zur Genüge bekannt. Einmal segelte die gesammte römische Flotte aus, drang bis ins Schwarze Meer vor und brachte — zweitausend verschiedene Fischarten heim, die dann an einer kaiserlichen Tafel verspeist wurden!

Hieran ist schon so ungefähr die göttliche Wichtigkeit abzumerken, die man Sr. Magenficenz zuerkannte. Für Individuen dieses Schlages gipfelt alles in der Gourmandise*): Gaumen und Magen sind ihnen die Pole der Welt! Ein solcher Mensch lebt allen Ernstes bloß um zu essen — doch was sagen wir! Das triviale Wort „essen“ ist in der That ganz unzureichend, die überschwänglichen Verzückungen des Geschmacksinnes auch nur annähernd zu bezeichnen, die einem Solchen zu Theil werden. Ein anderer Lebenszweck, ein anderer Begriff vom Leben ist ihm absolut undenkbar.

Doch es gibt der Monomanieen**) gar viele in der Welt, z. B. den Polyhistorismus, die Sucht der Vielwisserei. Da gibt es Leute, die mit einer wahren stillen Wuth die mannigfaltigsten Kenntnisse, die reichhaltigsten, wunderlichsten Detailnotizen über Dinge in ihren Gedächtniskammern aufstapeln, von denen die ganze übrige Welt nichts weiß und die, wenn sie auch die ganze Welt wüßte, für dieselbe doch ohne allen Nutzen wären.

Ich kannte einen alten Herrn, der gerade die beiden erwähnten Monomanieen in seiner Person auf die drolligste Weise vereinigte. Schon in jungen Jahren ein raffinirter Gourmand, ja Opsomane bis zum Erzeß (wir wählen Wohlkautshalber den Fremdausdruck), warf er sich später zugleich auf das minutiöseste geschichtliche Studium aller kulinarischen Angelegenheiten, aller nur irgendwie einschlagenden Verhältnisse. Und zwar nicht etwa nur der praktischen Erhöhung seiner Gaumen- und Magenfreuden wegen — nein! Er erstrebte ein ungleich Höheres. Er wollte zur Praxis die Theorie fügen, diese sollte ihren erklärenden Reflex auf jene zurückwerfen; er war für die palatalen und stomachalen Genüsse so begeistert, daß er sich zu der Behauptung verstieg, es gebe eine eigentlichsie „Eßwissenschaft“ — getrennt und wohl zu unterscheiden von der Kochkunst — und er wolle zu allererst ihr System erbauen.

Aber, aber! Man kann nicht zweien Herren zu

*) Feinschmederei.

**) Eine Art des Wahnsinns, die nur auf eine Sache gerichtet ist.

gleicher Zeit dienen! Diesen delphischen Spruch will ich vorausschicken.

Ich lernte ihn in einem eleganten Pariser Café kennen. Sowie ich daselbst eintrat, las ich in seinen Mienen sofort eine gewisse artige Aufmerksamkeit für meine Benignität und den Wunsch, den dringenden Wunsch, eine Unterhaltung mit mir anzuknüpfen. Mir schwante nichts Gutes. Nach einigen Sekunden peinlichen Anstarens rief er mir denn richtig auch ex abrupto*) zu:

„In der That, mein Herr, es gibt Geschöpfe auf dieser Erde, welche der Freuden der Civilisation gänzlich unwürdig sind!“

Und das Milchbrötchen, das er soeben in seine Chokolade zu tunken im Begriffe war, mit seinen langen Fingern in die Höhe haltend, rückte er mir vertraulich näher, dämpfte geheimnißvoll seine Stimme und begann:

„Ich wette darauf, daß unter den achtzig bis hundert Personen, die hier frühstücken, wir zwei die einzigen sind, welche den Ursprung der Dinge kennen, die wir täglich verzehren! Dieses Weißbrot zum Beispiel“ — er hielt es noch immer empor — „Sie wissen, welche lange Zeit es erforderte, bis man es zu dieser Feinheit des Gebäcks brachte, Sie kennen die kritischen Forschungen über den nunmehr genau ermittelten Zeitpunkt der Erfindung der Backkunst, die Hindernisse, welche sie in der ersten Zeit zu überwinden hatte und — —“

Ich wußte nunmehr, daß ich in die Hände eines gastronomischen Polyhistor gefallen war; aber der alte Mann war so freundlich, er wollte mich trassen Ignoranten mit so feiner Höflichkeit in die Geheimnisse seiner Gelehrsamkeit einweihen, daß ich nicht umhin konnte, ihm im Sitzen eine Verbeugung zu machen.

Hierdurch ermuthigt, zog er nun die geklippte Schleuse vollends auf.

„Es gibt nur sehr, sehr wenige Menschen, die da wissen, daß die ersten Bäcker aus Sydien, Cappadocien und Phönicien im Jahre 583 a. u. e. nach Rom kamen. Die ersten Brote waren eine Art Kuchen, zu denen man Butter, Eier und Safran nahm, worauf man sie auf heißer Asche oder auf dem Roste buk.“

„Ich entsinne mich,“ unterbrach ich meinen Mann, „diese Angaben einmal in einem Romane Walter Scotts gelesen zu haben.“

„Ah bah!“ rief der Vielwiffer mit ungeheurer Verachtung in Ton und Blick, „gehen Sie mir mit Ihrem Walter Scott! Ein Ignorant das, der nichts approfundirt**) hat und aus einem historischen Irrthum in den andern fällt! So stellt er z. B. die Behauptung auf, daß die Teller unter Ludwig XI. erfunden wurden — wie unverzeihlich frivol! Sie wissen, mein Herr, daß es sogar unter Ludwig XII. noch keine Teller gab. — Um

*) Unvorbereitet, plötzlich.

**) gründlich erlernt.

†) Bieleffer und Vielwiffer.