

fein gehobelt, deren zarter, ein wenig an Knoblauch erinnernder Duft das Zimmer erfüllte. Die halb grüne Citrone, welche dabei lag, musste ihren Saft bis auf den letzten Tropfen liefern \*) und den Essig ersetzen, das feinste grüne Oel aus der Provence seinen Fruchtgeschmack hergeben, und so wurde jener berühmte Salat hergestellt, den Rossini zum ersten Male beim Fürsten von Talleyrand auftrug, und durch welchen der Schwan von Pesaro sich im Reiche des Geschmackes einen ebenso grünen Lorbeerkranz eroberte, wie durch seinen Wilhelm Tell im Reiche der Töne.

Ein Stück Kräuterkäse aus unserm Nachbarlande Gex und ein trefflicher Calville-Apfel beendeten ein frugales Mahl, dem Ihrer Versicherung zufolge selbst mit Nectar und Ambrosia gesättigte Götter nicht zu widerstehen vermocht hätten.

Wir unterhielten uns dabei von der Autorität, nach deren Grundsätzen das leichte Souper angeordnet war. Vor Kurzem erst hatte ich das classische Buch von Brillat-Savarin wiederholt durchgelesen, mehr wohl zur Uebung der Sprache, in der ich in Genf vortragen musste, als um seinen Inhalt kennen zu lernen, der mir ausserhalb des Kreises meiner Studien zu liegen schien. Aber je mehr ich las, je mehr fühlte ich mich angezogen. Dieser Ton leiser Ironie, die sich hinter schalkhafter Gutmüthigkeit verbirgt, diese feinen Wendungen, die nirgends verletzen und überall das Richtige treffen, diese Freude am Leben, am Genusse, welche durch die pflichtgetreue Arbeit und die ernste Leistung erhöht und getragen wird, diese Mässigung in allem Guten und Schönen, welche den Excess des Genusses verabscheut und den Gleichmuth einer heitern Lebensansicht in alle Verhältnisse überträgt, und dabei die reizende Anmuth der Sprache, die

---

\*) Will man aus einer Citrone allen Saft haben, so muss man der Längsachse nach Stücken abschneiden, indem so die den sauren Saft enthaltenden Zellen quer durchschnitten werden. Scheibenschnitte, wie man sie gewöhnlich macht, lassen den grössten Theil der Saftzellen unverletzt.