

BERÜHMTE ESSER

Von

ALFRED RICHARD MEYER

Ich verstehe immer: Lucullustrum soll das sein, in dem wir eben leben, vegetieren — wenn uns nicht die göttliche Möglichkeit gegeben wäre, aus Essen — was nicht heißen soll: die gastrische libido befriedigen, dem angeblich besten Koch: Hunger mehr oder weniger Genüge zu tun — Speisen, Tafeln werden zu lassen, beileibe nicht — hier paßt dieses Schwurwort ausgezeichnet einmal — Fressen, so man feiner gebildet: Schlemmen heißt.

Wer in dem Sinne ißt, wie man essen soll, ist entweder ein Gourmand („begierig auf alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf die Gesundheit, auf das Maß und die Gesetze der Grazien“ — meint Ernst von Malortie, Oberhofmarschall des letzten Königs von Hannover) oder ein Gourmet („der bloß lüstern ist, doch nur nach alle dem, was Zunge und Auge anlockt“ — dito Malortie). Weitere Steigerungen: der Gastronom und der Gastrosoph, von welch letzterer Gattung — bitte von den Stühlen erheben! — ehrend genannt seien: der Dalai-Lama aller Feinschmecker Joseph Anthelme Brillat-Savarin, der Corneille der französischen Gastronomie Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière, der Marquis Louis de Cussy, der ein Huhn auf 365 verschiedene Arten zu kochen und zu braten verstand, der Tacitus der Köche Antonin Carême, Alexandre Dumas mit seinem Grand Dictionnaire de Cuisine — um die Franzosen vorweg zu nennen, gemäß dem internationalen Sprichwort: „On ne sait manger qu'en France!“ — Eugen Baron Valost mit seiner „Gastrosophie oder der Lehre von den Freuden der Tafel“, C. F. von Rumohr mit seinem „Geist der Kochkunst“, G. Blumröder (Antonius Anthus) mit seinen „Vorlesungen über Eßkunst“, Robert Habs und L. Rosner mit ihrem „Appetit-Lexikon“, Julius Fehér mit seinem „Gourmet“, Martha von Zobeltitz mit ihrem „Lirum Larum Löffelstiel“, Julie Elias mit ihrem „Brevier der feinen Küche“. Materieller Gesinnte mögen den Catalog der Kochbücher — Sammlung von Theodor Drexel (Frankfurt a. M. 1887) — nachschlagen und weitere 651 Namen zweiten und dritten Ranges zitieren.

„Man altert nicht bei Tisch“, sagt Grimod de la Reynière, der, achtzigjährig, 1838 seinen letzten Willen auf die Rückseite einer Speisekarte schrieb: man möge ihm die Hälfte seiner Bibliothek mit ins Grab geben, und zwar — in die rechte Hand Carêmes „Pâtissier royal“, in die linke Vivards „Cuisinier impérial“, unter seinen Kopf Brillat-Savarins „Phy-