

siologie du goût“, unter seine Knie seinen eigenen „Manuel des Amphitryons“ und unter eine gewisse andere Stelle Papa Geoffroys Übersetzung der Idyllen Theokrits. Man altert nicht bei Tisch — das wußte auch Kant, der gewöhnlich von ein bis vier Uhr mittags seinen Linsenbrei, einen mit Rauchspeck zugerichteten Pastinakbrei, einen pommerschen Speckpudding, Erbsen mit Schweinsfüßen, Backobst und Pflaumenklöße aß, um dann nicht weniger Stunden auf einem Orte zuzubringen, dem man nie die Entstehung der „Kritik der reinen Vernunft“ zugetraut hätte. Wie sich Friedrich der Große bis zu seinem Tode den Magen ständig wieder an Aalpastete und Parmesankäse verdarb, war Peter der Große nicht von Limburger Käse abzubringen, noch Lord Byron von seinem geliebten Chester, den er eifrig in Ale oder Porter eintunkte. Kein Maß in Austern oder Melonen kannte Heinrich IV. von Frankreich; in der ersten Liebhaberei soll sich nur noch Crébillon der Jüngere durch gleiche Virtuosität ausgezeichnet haben.

Kuchen-Fetischisten waren: Torquato Tasso, der oft nur Marzipan zu Mittag aß und sich jeden Salat überzuckerte, Voltaire, Wieland. Im Contubernium zu Tübingen gab Melanchthon mehr als einmal seine Fleischportion für einen Teller Gerstensuppe hin. Mit Wildbret hielt sich Karl der Große Leib und Seele gesund, Luther verdankte sein Embonpoint abwechselnd Torgauer Bier und Rheinwein. Ausgesprochener Butterbrotesser war Karl XII. von Schweden, während bei Schiller möglichst noch Schinken auf selbigem Brot liegen mußte. Eine Flasche Bordeaux mußte die Trüffeln und Trauben netzen, die sich Klopstock nach der Anstrengung der Messias-Bosselei gern einzuverleiben pflegte. Walter Scott huldigte einem Gänsebraten, soweit ihm das seine Schulden gestatteten, während Pope auf Rehkeule schwor, Jonathan Swift dagegen auf ein halbes Dutzend Steinbutten. Pökelfleisch mit weißen Bohnen —: dein Liebling hieß Matthisson! Und was Johann Heinrich Voß anlangt,



Marie Laurencin
(Berlin, Slg. Erik Charell)