

so möge man, bis einem das Wasser im Munde zusammenläuft, seine bukolisch-gastronomische Idylle „Der Abendschmaus“ nachlesen. Baron v. Sydow hatte vor dem Pfirsich solche Hochachtung, daß er diese Frucht die Marquiskrone des Desserts, wie Jules Janin so schön sagt, nur mit einem Paar funkelnagelneuer weißer Glacéhandschuhe anzufassen wagte. Weil sie von Pilzen und Schwämmen nicht lassen konnten, sich aber unter den giftigen nicht genau auskannten, gingen Euripides, Kaiser Claudius, Papst Clemens VIII., König Karl VI. von Frankreich an solchen Genüssen ein. Und da wir nun einmal beim Sterben aus kulinarischen Gründen angelangt sind, so muß auch der großen Spargeleser Du Bos und Fontenelle gedacht werden, die sich nicht darüber einigen konnten, ob die Zubereitung ihres Lieblingsgerichts mit Buttersauce oder mit Essig und Oel vorzuziehen sei; sie teilten bereits die Spargel, da — rührte Fontenelle der Schlag; und während die Dienerschaft sich mit dem armen Toten beschäftigte, eilte Du Bos in die Küche: „Mettez tout au beurre!“ Wenn sich zwei Gastronomen streiten, ist der eine immer hereingefallen. Ein Großvikar von Bordeaux hatte einst mit seinem Erzbischof um einen getrüffelten Truthahn gewettet und diese Wette verloren. „Monseigneur“, sagte der Großvikar, als ihn der Erzbischof an die Einlösung seines Wortes höflichst erinnerte, „die Trüffel sind dieses Jahr nicht geraten.“ — „Glauben Sie das nicht, Bruder“, erwiderte sachlich-ernst der Erzbischof. „Das ist ein falsches Gerücht, das die Truthähne ausgesprengt haben.“ — Ein Ökonom fragte einst den Briten Charles Samb, wie heuer wohl die Rüben gedeihen möchten. „Das wird ganz von den gekochten Hammelkeulen abhängen“, lautete die weise Antwort. Derselbe Herr berichtet in seinen „Essays of Elia“, daß die Studenten zu St. Omer eifrig darüber disputiert hätten, ob es den Menschen erlaubt sei, sich einen erhöhten kulinarischen Genuß durch des Spanferkels Totpeitschung (per flagellationem extremam) zu verschaffen — ein strittiger Punkt, über den sich noch heute reden läßt, soweit das der Verein gegen Vivisektion zugibt. Ein anderer, über den sich die Wissenschaft noch nicht einig ist, betrifft den Hammelschwanz; ob dessen Genuß nämlich die Heiterkeit der Gäste fördere, wie der Marschall von Hocquincourt zu behaupten pflegte, der nie ein Diner ohne Hammelschwänze gab. Doch all dieses sind kleine Sorgen gegenüber den diffizileren, mit denen sich die Herren im Altertum abzuquälen hatten.

Lucullus verfügte selbstmurmelnd über mehrere Speisesäle, deren Namen er nur dem Haushofmeister zu nennen brauchte, daß jener wisse, wie der Herr heute zu speisen wünsche. Als Cicero und Pompejus einst zu einer Stippvisite kamen, herrschte Lucullus den Hofmeister an: „Man decke im Apollosaal!“, ein Befehl, der die Kleinigkeit von 22 000 Gulden kostete. Ein ander Mal, da Lucullus allein speiste und mit dem Diner