

ler. Es ist sinnlos, zu husten, Grimassen zu schneiden oder mit den Füßen hin und her zu fahren. Mein Wissen stammt von einer Autorität in Verdauung. In dem Augenblick, in dem die Natur ihre sorglichen Vorbereitungen trifft, indem sie weiche Säfte zur Aufnahme wohl zubereiteter Gerichte und guter Weine entlöst, kommt eine eisige Flut gemischter Gifte, die die Magenwände in Blech verwandelt. Abende, die diesen Genüssen gewidmet werden, führen nicht nur zu chronischen Magenkrankheiten, Lebererweiterungen, Melancholie und Selbstmord — einem nordischen Sport, der im Jahre 1540 aus Deutschland eingeführt wurde — sondern, wie wir sehen, auch zum Prügeln von Damen mit Weinflaschen und zu Zerstörungen der Einrichtung.

Um diesen Artikel ganz korrekt zu schreiben, konsultierte ich eine Autorität für Etikette wegen des Wortes „außergewöhnlich“. Nach einiger Überlegung sagte er: „Zwischen dem Abbrechen der Beine eines Louis XV. Escriitoires, dem Zerhauen der Schnitzung, dem Abreißen der Griffe und dem Einstoßen der Paneele einerseits und dem Auftürmen der zerbrochenen Möbel andererseits in der Mitte des Zimmers, um sie in Brand zu setzen, besteht ein Unterschied. Ich fragte: „Und woher weiß man, wann man zu stoppen hat?“ Darauf kam die sehr kühle Antwort: „Ein Mann von Erziehung weiß dies instinktiv.“

Unter diesen Umständen kann man den Cocktail für alle Ausschreitungen verantwortlich machen: er stumpft feinere Empfindungen ab, er verdunkelt jedes soziale Gefühl, gebärt Bitterkeit und Gedankenverwirrung und brutalisiert. Die Cocktail-Gesellschaften in Bloomsbury sind die letzten Stätten in Europa, wo man noch Freud und den Ödipus-Komplex mit Respekt diskutiert: ein hübsches Beispiel des vermaledeiten Effekts, den gemischtes Feuerwasser auf die geschlechtliche Unschuld der Kleinstädter von Bloomsbury hat. In Chelsea, wo ich kürzlich bei einer Cocktail-Gesellschaft war, beobachtete ich eine direktere Reaktion; dort sah ich eine Diskussion über André Gide beinahe ruiniert, weil der Hausherr alle Gäste, deren Meinung ihm nicht paßte, wütend auf die Straße schmiß. Hätte man Burgunder oder selbst Rotwein getrunken: welche Weichheit! welche Ruhe! welche Klarheit des Geistes! Welch harmonischer Kontakt!

Wie richtig hat Keyserling den Cocktail als ein freudloses Ding bezeichnet. Nichts Angenehmes ist je unter dem Einfluß des Cocktails entstanden. Der große Blackstone (Biffer Blackstone) schrieb seine Abhandlung über die englischen Gesetze unter dem Einfluß von Portwein. Der berühmte Descartes verdankte seine Inspiration, bei der Abfassung von „Discours de la Methode“, dem Rotwein. Mein Onkel, der Herbert Spencer kannte, den großen Denker, der zur Zeit der Königin Victoria lebte, erzählt mir, daß er seine „Social Statics“ laut singend verfaßte, mit Efeu im Haar, eine Flasche 76er Mouton Rothschild in der linken Hand, während ihm die Balletttratten in der Alhambra rote Rosen zuwarfen. In dieser Zeit entstand auch sein berühmtes Trinklied:

*Excuse me, Mrs. Tweeddale, but I think
I should like something really nice to drink.
With a bow wow, wow (usw.)*

Wenn Sie irgend etwas kennen, was annähernd so gut ist und unter dem Einfluß des Cocktails entstanden ist, würde ich es gern kennenlernen.

(Deutsch von Käthe Silbermann)