

c) die Abschaffung der herkömmlichen Zusammenstellungen zugunsten aller neuen und scheinbar absurden Zusammenstellungen;

d) die Abschaffung der alltäglichen und gewohnten Genüsse des Gaumens. Wir fordern die Chemie auf, dem Körper schleunigst die notwendigen Kalorien durch nahrhafte Äquivalente auf Staatskosten zu liefern, die in Pillen oder Pulvern bestehen und aus Eiweiß, Kohlehydraten und Vitaminen zusammengesetzt sind. Das wird eine Herabsetzung der Kosten des Lebensunterhalts und der Gehälter ermöglichen mit entsprechender Verkürzung der Arbeitszeit. Die Maschinen werden bald ein williges Proletariat aus Eisen, Stahl und Aluminium bilden, das im Dienst einer von der Handarbeit fast völlig befreiten Menschheit steht. Die auf drei oder vier Stunden verkürzte Arbeitszeit wird den Rest des Tages freigeben zum Denken, zur Kunst und zum Kosten von vollendeten Mahlzeiten.

Die vollendete Mahlzeit erfordert:

1. eine originelle Tisch-Harmonie (Kristall, Geschirr, Geräte) im Geschmack und in den Farben der Speisen,
2. eine absolute Originalität der Speisen.

Beispiel: Zur Zubereitung des *Alaska-Salms aux rayons de soleil mit Mars-Tunke* nimmt man einen schönen Alaska-Salm, zerlegt ihn und gibt ihn mit rotem Pfeffer, Salz und feinem Öl auf den Rost, bis er schön golden ist. Halbierte Tomaten hinzugeben, die man vorher mit Knoblauch und Petersilie über dem Rost gebacken hat. Beim Servieren legt man über die Schnitten kreuzweis Anchovis-Filets. Über jede Schnitte ein Scheibchen Zitrone mit Kapern. Die Tunke, durch ein Sieb passiert, besteht aus Anchovis, dem Gelb harter Eier, Basilienkraut, Olivenöl und einem Gläschen Aurum-Likör. (Rezept von Bulgheroni, Küchenchef der „Penna d'Oca“.)

3. die Erfindung schmackhafter Plastik-Komplexe, deren originelle formale und farbige Harmonie die Augen sättigt und die Phantasie anregt, bevor sie zu den Lippen gelangen.

Beispiel: Der eßbare Plastik-Komplex *Äquator + Nordpol*, vom futuristischen Maler Enrico Prampolini geschaffen, besteht aus einem äquatorialen Meer aus Eigelb, in das man Pfeffer, Salz und Zitronensaft rührt. In der Mitte erhebt sich ein Kegel aus geschlagenem Eiweiß, der mit Apfelsinenstückchen gespickt wird wie mit saftigen Sonnen-Sektoren. Oben wird der Kegel mit schwarzen Trüffeln durchlöchert. Die Trüffeln schneidet man in Form von Neger-Flugzeugen zur Eroberung der Lüfte.

4. die Abschaffung von Gabel und Messer für die Plastik-Komplexe, da diese auch Gefühlsgenüsse zu bieten vermögen,
5. die Kunst, Parfüms zu gebrauchen, um zum Kosten anzuregen. Jeder Speise muß ein Duft vorausgehen, der dann mittels Ventilatoren wieder verjagt wird,
6. die Verwendung der Musik, die auf die Eßpausen zu beschränkt ist, damit sie nicht die Geschmacksnerven irritiert, vielmehr den genossenen Geschmack befestigt und die ursprüngliche Kostfreudigkeit wiederherstellt,
7. die Abschaffung des vielen Redens und Politisierens bei Tisch,
8. die dosierte Verwendung von Dichtung und Musik, unerwarteter Ingredienzien, die durch ihre sinnliche Intensität den Geschmack der Speisen steigern sollen,
9. das schnelle Anbieten — in den Eßpausen und vor den Augen und Nasen der Gäste — von einigen Speisen, die sie essen werden, und anderen, die sie nicht essen werden, um die Neugier, die Überraschung und die Phantasie zu entfachen,