

10. die Schöpfung der Simultan- und Schiller-Bissen, zehn bis zwanzig Geschmäcker enthaltend, die alle im Augenblick genossen werden können. Diese Bissen werden in der futuristischen Küche die nämliche analogienbildende Funktion haben wie die Bilder in der Literatur. Ein bestimmter Bissen wird einen ganzen Lebensabschnitt umfassen können, den Verlauf einer Liebesleidenschaft oder eine Reise in den Fernen Osten;

11. die Ausstattung der Küche mit wissenschaftlichen Instrumenten: Ozonisierern, die Speisen und Getränken den Duft des Ozons geben, Lampen zur Verteilung ultravioletter Strahlen, um Nährstoffe zu aktivieren und leichter verdaulich zu machen, Elektrolysierern, um Säfte und Extrakte zu zersetzen und damit aus einem bekannten Produkt ein neues Produkt mit neuen Eigentümlichkeiten zu erhalten, Kolloidal-Mühlen, um Mehl, Drogen usw. bis zu einem unwahrscheinlichen Grad zu verfeinern, Zentrifugen, Destillier- und Dialysier-Apparaten. Chemische Meßgeräte werden den Säure- und Alkali-Gehalt der Soßen feststellen und etwaige Fehler berichtigen können: zu fad, zu sauer, zu gepfeffert, zu süß.

Heroische Mahlzeit im Winter

Kämpfer, die im Januar um drei Uhr morgens die Lastwagen besteigen, um gegen vier Uhr in Stellung zu sein, oder in Flugzeugen aufsteigen, um Städte zu bombardieren oder feindliche Angriffe abzuschlagen, werden im schmerzlichen Kuß der Mutter, der Gattin, der Kinder oder in leidenschaftlichen Briefen nicht die richtige Aufmunterung finden. Ein träumerischer Spaziergang ist auch nicht das Rechte. Ebenso wenig die Lektüre eines anmutigen Buches.

Sie sollen sich statt dessen zu Tisch begeben, wo ihnen ein „Kolonialfisch mit Trommelwirbel“ oder „Frisches Fleisch mit Trompetengeschmetter“ serviert werden wird.

Kolonialfisch mit Trommelwirbel: Gekochter See-Aal wird 24 Stunden einer Tunke aus Milch, Kapern und rotem Pfeffer ausgesetzt. Beim Servieren wird er geöffnet und mit einer Konserve aus Datteln, Bananenscheibchen und Ananasschnitten gefüllt. Bei ununterbrochenem Trommelwirbel zu essen.

Frisches Fleisch mit Trompetengeschmetter: Man schneidet einen exakten Würfel aus Rindfleisch, schickt elektrische Ströme hindurch und läßt ihn 24 Stunden in einer Mischung aus Kognak, Rum und Wermut ziehen. Dann nimmt man ihn heraus und serviert ihn auf einer Unterlage aus rotem Pfeffer, schwarzem Pfeffer und Schnee. Jeder Bissen ist genau eine Minute zu kauen, wobei man zwischen dem einen und dem nächstfolgenden ein Trompetensignal einschaltet, das vom Esser selbst gegeben wird.

Zum Nachtisch werden den Kämpfern Schalen mit reifen Kakis, Granatäpfeln und Blutorangen gereicht. Während das Obst in den Mündern verschwindet, werden im Eßraum, mittels Zerstäuber, sanfte Rosen-, Jasmin-, Geißblatt- und Akaziendüfte verbreitet, deren wehmütige und dekadente Süße jedoch brutal abgelehnt wird von den Kämpfern, die sich blitzschnell Gasmasken aufstülpen.

Beim Aufbruch stürzen sie einen Kehlenzerplatzer hinunter, ein herbes Getränk aus einer Kugel Parmesankäse, die man in Marsala aufgeweicht hat.

(Rezept des futuristischen Aero-Dichters Marinetti)

Mahlzeit zur Liebeserklärung

Ein schüchterner Liebhaber hat den Wunsch, einer schönen und gescheiterten Frau gegenüber seinen Gefühlen Ausdruck zu geben. Er läßt zu diesem Zweck