

sich regelmäßig eine ihnen zuwidere Speise auf, nur weil sie sich beide scheuen, von so etwas Niedrigem wie vom Essen zu reden. In meiner Jugendzeit wurde es in bessern gediegenen deutschen Bürgerkreisen für ein Zeichen von Unbildung gehalten, sich über Güte oder Unwert des aufgetragenen Essens zu unterhalten. Und ich war ganz verwundert, als junger Student in Genf zu vernehmen, wie dort in einer internationalen Pension des lebhaften bei Tisch über die Zubereitung der verschiedenen Speisen verhandelt oder gar gestritten wurde. Als der feinsinnige Kunstschriftsteller Karl Friedrich von *Rumohr* zu Beginn des vorigen Jahrhunderts sein Buch über den „Geist der Kochkunst“ herausgab, mußte er sich fast entschuldigen, daß er sich mit einem so gewöhnlichen Gegenstand wie dem Essen beschäftigen wolle und sich auf Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière und andere bekannte französische Feinschmecker und Köche berufen, die in ihrem Lande hohe Achtung genossen. Ja, so stark stand auch er noch unter dem Bann und Druck der Verachtung, die man in unserm Vaterland gegen eine so ordinäre Sache wie das Essen hegte, daß er in der ersten Ausgabe seines Kochbuchs sich nicht als Verfasser zu nennen getraute, sondern als solchen seinen Leibkoch vorschob. Erst bei der notwendig gewordenen zweiten Ausgabe, die er unter dem Kernwort: „Die Kochkunst, Mensch, hast du allein“ erscheinen ließ, wagte er sich hervor und bekannte sich mit seinem Namen zu seinem Werk. Das bekannteste Kochbuch in Deutschland war lange Zeit das der westfälischen Pfarrerstochter *Henriette Davidis*. Es ist etwas spießbürgerlich und langweilig aufgezogen und zusammengestellt und wirkt mit seinen vielerlei Rezepten und dem ewigen: „Man nehme!“ häufig genug gradezu einschläfernd. Es weckt die Kochkunst nicht, sondern tötet die Freude am Kochen nur zu oft durch übertriebene Genauigkeit und allzu starre Vorschriften, vor denen sich Rumohr und die älteren, die vorbildlichen Kochmeister mit Bewußtsein fernhielten. Sie führten vielmehr zunächst in unterhaltender Weise in das schwere und vielseitige Stoffgebiet ein, das beim Kochen zu bewältigen ist, um hernach erst bestimmte Anleitungen zu geben. Ähnlich haben es auch die neueren Lehrer in der Kochkunst wieder gehalten: Wie der heutige französische Dichter *Reboux*, der ein höchst belustigendes und zugleich belehrendes Kochbuch geschrieben hat, oder auch ein *Hanns W. Fischer*, der deutsche Schriftsteller, von dem uns das Schlemmerparadies geschildert worden ist.

Infolge der stillen Verachtung, die man bei uns dem Essen und seiner Zubereitung lange Zeit und bis auf den heutigen Tag noch entgegenbringt, ist es geschehen, daß man in den meisten fremden Ländern besser speist als in Deutschland. Allen voran in Frankreich, dem Lande des Champagners und der Trüffeln, das schon durch seine günstige Lage zum gelobten Land der Feinschmecker geschaffen ist. Das erkannte man schon im Mittelalter, wo die Redensart: „Er lebt wie ein Gott in Frankreich“ aufkam, und wo der vertrunkene deutsche Kaiser Wenzel als Gast des französischen Königs sich vier Wochen lang in Reims tagtäglich an dem Schaumwein berauschte, den man ihm dort vorsetzte. Aber auch in nördlicheren Ländern, in Dänemark und Schweden wie sogar in Rußland vor dem Kriege pflegte man mehr Liebe und Sorgfalt für die Zubereitung der Speisen zu verwenden als bei uns. Schon die Anordnung und Aufmachung der Vorspeisen, der *Sakuska*, wie der Russe sie nannte, war vortrefflich und erregte