

wo in der Regel am schlechtesten gekocht wird, am meisten der Menge nach gegessen. Und der Deutsche muß sich jedesmal, wenn er nach Frankreich oder nach dem Süden kommt, verwundern, wie maßvoll die Leute dort bei Tische zulangen. Am wenigsten achtet man wohl in den Gasthöfen am Rhein und in Westfalen auf das Essen und seine besondere Pflege. Hier kommt oft noch die Hast hinzu, mit der die in der Industrie und im Handel beschäftigten Leute ihre Mahlzeit herunterschlingen, um eine gewisse Gleichgültigkeit gegen das Essen bei denen, die es bereiten, wie bei denen, die es verzehren, hervorzurufen. Denn zum Essen gehört eine gewisse feierliche Ruhe und Andacht. Und man muß es, wie der alte Ibsen, der ein starker und dabei verwöhnter Esser war, zu sagen pflegte, wie „eine Art heiliger Handlung“ verrichten, wenn man Genuß und Freude daran haben will. Darum verstand Napoleon nach Ansicht der feinen Zungen in Frankreich nichts oder nicht viel vom Essen, weil er sich stets zu rasch alles, was vor ihm stand, einzufloßen liebte. Eine Eigenschaft, die er von seiner Mutter geerbt hatte, die oft erklärte, sie brauchte nur eine Viertelstunde des Tages, um ihren Hunger zu stillen. Ihr Sohn verdarb sich freilich im Gegensatz zu ihr, die auch in diesem Punkte besonnen war, durch sein sinnloses Stürzen auf die Mahlzeiten sehr früh seine Gestalt, so daß er mit vierzig Jahren schon anfang, einen dicken Bauch mit sich umherzuschleppen.

Die geschmähten Ostelbier sind so vernünftig, sich in der Regel viel mehr Zeit zum Speisen zu nehmen als die gehetzten Leute in Westdeutschland. Auch trägt ihre stärkere Verbundenheit mit der Erde und ihren Erzeugnissen dazu bei, daß sie sich eingehender mit dem beschäftigen, was auf ihren Tisch gebracht wird. Darum wird man im Osten unseres Vaterlandes gemeinlich viel mehr einem Verständnis für die Freuden der Tafel begegnen als im Westen. Wie sich ja auch die Polen, die Franzosen des Ostens, durch die Erfindung verschiedener wohlschmeckender Gerichte einen Weltruf gemacht haben. Die Krebse, einer der erlesensten Genüsse für Feinschmecker, sind infolge der durch Abwässer der Industrie vergifteten Bäche und Flüsse, in Westdeutschland schon ganz in Wegfall geraten. „Und ein Sommer ohne Krebse“, sagte schon der alte Carl von Holtei, der es bei einer Mahlzeit auf 250 dieser Tierchen brachte, „ist wie ein Kopf ohne Haare, ein Mündchen ohne Zähne, eine Liebe ohne Küsse.“

Bismarck, der Junker, ist bekannt dafür, daß er eine gut und reich besetzte Tafel liebte und sich, obgleich er sein Leben lang dem teutonischen Teufel verschrieben war, einen französischen Koch hielt, der für sein leibliches Wohlergehen sorgen mußte. Eingedenk des alten französischen Spruches: „L'esprit fait les mortels aimables, mais l'estomac fait les heureux.“ Auch der Reichskanzler Bülow war bekannt durch die vorzügliche Verpflegung, die er sich und seinen Gästen angedeihen ließ. Denn der richtige Feinschmecker ist ja meistens ein Menschenfreund, indem er selten wie der Don Juan bei Mozart seine köstlichen Speisen allein verzehrt, sondern gerne andere daran teilnehmen läßt. „Ich freue mich, Ihnen am nächsten Sonntag eine neu erfundene Geflügelpastete vorsetzen zu können“, schrieb die Pompadour einem ihrer Freunde und Verehrer. Eben jene Madame Pompadour, deren Lammrippchen und Filets de volaille à la Bellevue nach einem Ausspruch von Vater Alexander Dumas die französische Monarchie überdauert haben. Auch der Märker Fontane, der Dichter der „Eiff Briest“,