

bilden, gilt er bei Tische als rückständiger, entsetzlicher Barbar. Es sind namentlich die Franzosen, dieselben übrigens, die das Stichwort von der „nation boutiquière“ aufgebracht hatten, die mit ihrem Spott über die Fresser rohen Fleisches nicht nachlassen. Wenn nicht nur die drei Musketiere und ihre Lakaien, sondern selbst das Lumpengesindel, das d'Artagnan in den Spelunken von Paris zusammengelesen hat, sich davor schüttelt, nach England übergesetzt zu werden, um dort von rohem Fleisch und bitterem Bier leben zu müssen, so hat Alexander Dumas die Lacher überall auf seiner Seite, soweit die Bücher dieses damals am meisten gelesenen Romandichters verbreitet sind.

Die Engländer treten demgegenüber in polemischen Büchern den Beweis an, daß sie gar kein rohes Fleisch essen. Und sie haben recht. Kein Vorwurf ist unbegründeter. Der Widerwillen, den der Brite gegen alles empfindet, was ungekocht vom Tier kommt, ist nur mit den abergläubischen Speisevorschriften der Orientalen zu vergleichen. Kein Sterblicher hat je einen Engländer rohen Schinken essen sehen. Der Gedanke allein, daß die Deutschen das fertig bringen, macht ihn schauern und legt einen Wall des Verständigungsunvermögens zwischen ihn und das Land, aus dem die Sachsen und Angeln einst gekommen sind. Andererseits wird es dem Deutschen wehe, wenn er an der englischen Tafel nicht von dem dort heimischen herrlichen Räucherlachs zulangen darf, sondern warten muß, bis ihm ein paar Scheiben gegrillt und nun für sein Gemüt ungenießbar vorgelegt werden. Als nach 1848 deutsche politische Flüchtlinge in London ansässig wurden, glaubten sie ihren Gastfreunden eine Freude mit einem mühsam bezogenen Kistchen Kieler Sprotten zu machen. Jene waren zu höflich, um sie nicht zu kosten. Aber sie schmorten die Fischlein vorher sorgsam am Rost. Ja, sie schmolzen auf dieselbe Weise sogar den Hamburger Spickaal, und da hörte die Gemütlichkeit auf.

An dem Mißverständnis ferner, daß nicht durchgebratenes und innen blutiges Fleisch englisch sei, sind nur Köche schuld, die sich ihr Lehrgeld wiedergeben lassen sollten. Die Kunst des englischen Fleischröstens, über die dicke Abhandlungen geschrieben worden sind, verlangt, daß das große Fleischstück an der Außenseite dünn, aber so hermetisch verschlossen wird, daß das Innere im eigenen rosigen Saft vollkommen gar ist. So verlangt es Old England. Aber die Kulturforscher, und zwar an ihrer Spitze die englischen selber, haben nachgewiesen, daß es in allem, was mit der Ernährung zusammenhängt, überhaupt kein altes England gibt. Ausgenommen ist nur der Brauch, der aus Urzeiten stammt, etwas Pflanzenrohkost wenigstens anzudeuten. Vom zeitigen Frühling an muß Brunnenkresse und müssen Radieschen auf den Tisch, auch wenn sie da nur zum Schmuck dienen. Den Stengelsellerie haben sie jenseits des Kanals wie im europäischen Süden durch alle Zeiten bewahrt, als er in Mitteleuropa fast vergessen war. Und den Feld- oder Rapünzchensalat halten sie hoch, während ihnen der Baron von Vaerst als größte Sünde ankreidet, daß sie sonst allen guten Geist des Salatgenusses verwüstet haben. Bei ihren Gemüsen