

danken Gott, daß sie sich wieder einmal menschlich sättigen können. Lord Byron kämpft in Italien verzweifelt mit seinem Magen und schreibt wehmütig nach Hause, die sämtlichen Ochsen rings um das Mittelmeer seien nicht einmal eines Fluches in englischer Sprache wert. Unter dem dritten Napoleon wird der Pariser Fauborg St. Honoré mehr und mehr zu einer englischen Kolonie. Das zeichnet sich sofort dadurch ab, daß hier in der Stadt Brillat-Savarins englische Hotels, englische Garküchen, englische, man möchte sagen rituelle Lebensmittelhandlungen entstehen. Daß sich die Franzosen und übrigen Ausländer vor den Auslagen bekreuzigen und ihnen ihre Mundvorräte zum Alleinverbrauch gönnen, ist den Engländern gerade recht. Am Äquator und im australischen Busch, wo der Engländer Fuß faßt, beginnt es nach Beefsteak zu riechen, und in Indien beschwören sie Aufstände herauf, weil sie die Lenden der heiligen Hörnerträger grillen. Wer unter ihnen leben will, muß sich fügen und anpassen. Und es fällt ihnen gar nicht auf, daß sie bei aller übrigen unbestrittenen Bewunderung und Werbekraft niemanden zu der Art, wie sie essen, bekehren können, sondern daß man ihnen immer wieder zugute halten muß, daß ihr Nebelland eben eine besondere Massage der Verdauungsorgane benötigt, die sich auch dort schwer mit Gicht, Zipperlein und anderen Stoffwechselkrankheiten rächt.

Man hat französische Salatkünstler mit Ministergehältern für englische Schloßküchen verpflichtet, indessen hat noch kein Pariser Saucier hier sein Glück machen können. Daß man die Saucen im eigenen Haushalt, abgestimmt auf die Gerichte, in unendlicher Mannigfaltigkeit herrichtet und abschmeckt, ist für den Engländer nicht begreifbar. Er verachtet diese dünnen Tunken, von denen er behauptet, daß sie den Gaumen hinterhältig betrügen, wie er die Suppen der anderen Völker grauenhaft findet und als warme Wasserbrühe zum Därmeausspülen verhöhnt. Seine wenigen Suppen, Turtle, Mockturtle und Ox tail, sind deftige Angelegenheiten, in Deutschland schon beinahe Eintopfgerichte für sich. Seine Saucen bezieht er fertig in der Flasche aus der Fabrik und entsetzt ahnungslos mit ihnen die von ihm Bewirteten. Die Engländer haben nur ein Achselzucken für die Feststellung der internationalen Gastronomie, daß die Saucen in der Kochkunst die Romantik vertreten, und sie haben jenem italienischen Marchese sein böses Urteil sehr übel genommen, der seine Abberufung als Gesandter des Königreichs Neapel in London mit der Begründung forderte, daß es ihm unmöglich sei, in einem Lande zu leben, wo es hundert Sekten und nur eine Sauce gäbe. Das stimmt ja auch nicht. Der Engländer verfügt, freilich nach Fabrikpreisliste, nicht nur über eine Sorte Sauce, sondern über fast ein Dutzend, außer der allverbreiteten Worcester über Anchovis, Catchsup, Harveys, und wie sie alle heißen, und dann noch über eine wirkliche, auf ein hohes Alter stolze Hausmachersauce, jene Pfefferminztunke, die früher nur zum Schweinefleisch verwendet wurde. Für den Ausländer sind sie aber alle nur flüssig angemachte Gewürze, bestimmt, jeden Eigengeschmack einzuhüllen und zu