



Aus der Werkstatt des Lukullus.

Vom Chefkoch des Hotels Savoy in London

Wie in der Liebe, heißt es auch in der Kunst der Gastronomie den Genießer bei Appetit zu halten, nicht ihn zu sättigen! Erst nachdem er seinen Geschmack für die Nahrung vervollkommnete, ist der ständig auf der Jagd nach dem Glück befindliche Mensch auf dem richtigen Wege. Delikate kulinarische Kombinationen und die Art sie zu essen, bezeichnen die Etappen der Zivilisation.

Da spricht man immer voller Bewunderung von den Straußenmägen, die, ohne irgend eine Verstimmung zu zeigen, Korkenzieher, Dumm-Dumm-Geschosse, Wollknäuel und Rasierklingen verdauen und staunt nicht über menschliche Gedärme, die mit derselben Heiterkeit Eidechsen, Schnecken oder Orchideensalat verarbeiten. Denn es scheint, daß in Schneckenbutter gebratene Rhinzeroskotelettes eine unerhörte Gaumenfreude sind, und daß es für das morgendliche Frühstück keinen köstlicheren Brotaufstrich gibt als Uromastix-Marmelade. Sie wissen nicht, was Uromastix ist? Eine Eidechse, die den heißen Boden Afrikas mit dem noch heißeren europäischen Kochherde vertauschte.

Alles was sich zwischen dem Augenblick vollzieht, da der Topf oder die Pfanne mit ihrem Inhalt auf das Feuer gesetzt werden und dem wollüstiger Hoffnung und süßer Angst, da bei Tisch der Deckel von der dampfenden Schüssel gehoben wird, ist Geheimnis, Wunderwerk, Zauberkunst. Dem Küchenchef wohlbekannte Teufel, als da sind: Rauch, der in den Ofen schlägt, schlecht getrocknetes Holz, das nicht brennt, Kurzschluß bei der Elektrizität, Liebeskummer, der der Hand zuviel Salz zu



Gefüllte Milz