

Großvätern und Großmüttern die Wichtigkeit unseres Gegenstandes einleuchtend werden.

Ueber die Bedeutung der Kochkunst (welche hier mit der der Eßkunst zusammenfällt) in agrikoler, staatswirthschaftlicher, commerzieller und anderer Beziehung hat Hr. von Rumohr Treffliches gesagt, welches jedoch schon deshalb hier nicht wiederholt sein soll, weil dieser um die Kunst überhaupt, wie um die Koch- und (also auch Eß-) Kunst so sehr verdiente Schriftsteller, im Verlaufe dieser Vorträge, gehörigen Orts, noch vielfach zur Sprache kommen wird. Den Werth der Lebensmittel für den Staat, als dessen Grundlage, haben Quesnay, Turgot, Garnier und Schmalz bereits in eignen (physiokratischen) Systemen in's hellste Licht gestellt, und schon Voltaire hat gesagt, daß die ungeheuren Aegyptischen Pyramiden nichts gekostet hätten, als Zwiebeln.

Als Kunst wird sich aber die Eßkunst zunächst durch Folgendes legitimiren.

Die Zeiten scheinen — Gottlob, wenn sie es in der That auch wären! — vorbei, wo man (z. B. Sulzer und Beattie) darüber stritt, ob der Zweck der Kunst das Angenehme oder das Nützliche sei. Selbst von diesem niedrigen und beschränkten Standpunkte aus betrachtet sind die Ansprüche der Eßkunst gerechtfertigt, da gerade in ihr das Utile mit dem Dulci auf das Innigste versöhnt, vermischt, vereint ist. Das Horazische „Delectare“ — nahe verwandt mit dem Eßterminus „Delicat“ — überbietet der Eßkünstler im hohen Grade. Während nämlich Poeten gar oft durch Vorlesen ihrer Sonette, Oden und Trauerspiele zwar sich selber bestens delectiren, diejenigen aber, welche zuhören müssen, auf das Peinigendste annuyren, wird ein Mensch, welcher mit zierlichem Behagen, mit Geschmack und Liebe zu essen weiß, jedem gesunden Sinne einen angenehm ergößlichen Anblick gewähren.

Man hat (z. B. Kausch) den Punkt, wo alle schönen