

sonders empfiehlt, hat über den Puchero, die Olla und Anderes erschöpfend berichtet, und in Bollrath Hoffmann's geographischen Schriften, in welchen überhaupt unser Gesichtspunkt sehr erfreulich möglichst beachtet ist, findet man Näheres über den Gazbacho und Guisado. — Lord Byron begnügt sich, Weiber und Drangen von Sevilla zu loben. Aus Allem erhellt, daß es sich so ziemlich noch damit verhält, wie zur Zeit von Sancho Pansa's Statthalterschaft, und der in Cervantes „Macht des Blutes“ angedeutete Gegensatz des Spanischen Essens zum Italienischen gilt auch noch heute, und auch für Portugal.

In den besseren Gasthäusern der Schweiz an den Hauptstraßen ist man ganz wie in Frankreich. Traurig sieht's auf den von Ortschaften entfernteren Alpen aus. Milch und Käse, und Käse und Milch ist Alles. Statt des Brodes dient magerer Käse, der zu Fetterem gegessen wird. Dabei hat man das Vergnügen, Milchsuppen und Molken aus hölzernen Gelten und zwar mit hölzernen runden Löffeln zu essen, deren Durchmesser so kolossal ist, daß, wer einen civilisirten Mund und kein helvetisches Maul hat, sie kaum an Ort und Stelle führen kann. Ich selbst erfuhr dieß Alles auf der Alpe Croix rouge, nicht sehr weit von Bex, wohin ich zur Erforschung dieser National-eigenthümlichkeiten eigens einen Abstecher machte. Und nun in Beziehung auf die Schweiz nur noch einen guten Rath. Ich kam durch Genf zuerst dahin. Wie ich, als großer Käseliebhaber, sehnlichst erwartete, kam zum Dessert ein Käse, von Geburt ein Emmenthaler und mittleren Alters, dessen Wohlgeschmack, — eine spezifische pikante Schärfe mit beschwichtigender milchigter Milde auf das Zarteste vereint, — mich entzückte. In der unglückseligen Voraussetzung, dergleichen fände sich von nun an allenthalben, aß ich, mit stoischer Zurückhaltung, so wenig als möglich, in der Absicht, diesen Hochgenuß nicht gleich von vornherein zu erschöpfen. Furchtbare Täu-