

Biblioteka
Toruń
U. M. K.

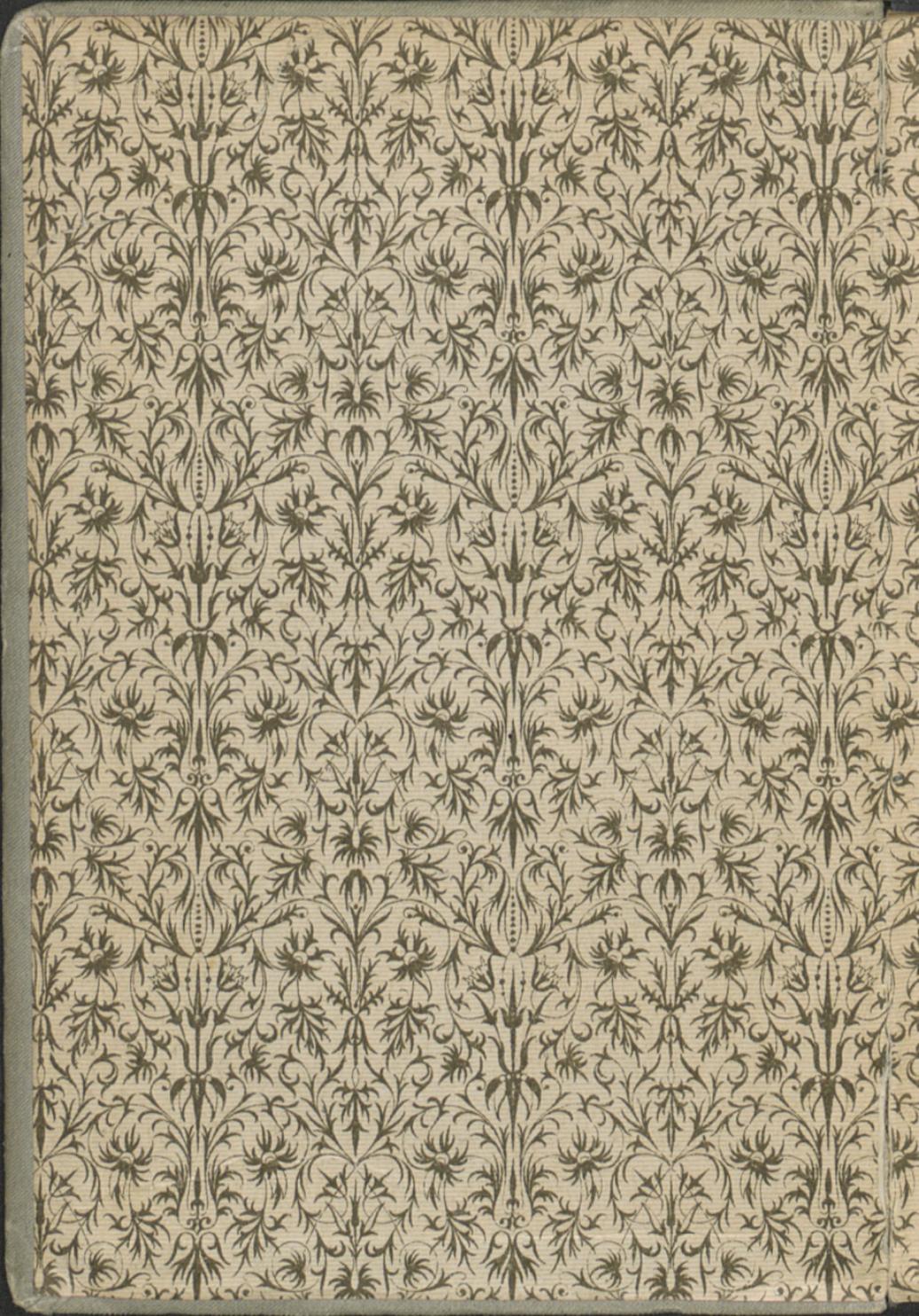
49513

WEBER,
Gastronomische
Bilder.

WEBER,
GASTRONOMISCHE
BILDER

Leipzig
Verlag von J. F. Weber.

K





Kd 85

~~40754~~

1906.1327

Gastronomische Bilder.

Geometrische Optik

von Dr. J. C. G. Müller

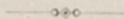
1842

Verlag von J. Neumann, Neudamm

1842

856570

Gastronomische Bilder.



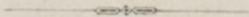
Beiträge zur Geschichte

der

Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden
verschiedener Völker und Zeiten.

Von

Dr. Felix Weber.



Leipzig

Verlagsbuchhandlung von F. F. Weber

1882

49513

II



Vorwort.



Wenn ein geistreicher Schriftsteller die Bemerkung macht, der Kulturzustand eines Volkes lasse sich nach dem Verbrauch der Seife beurteilen, so dürfte, wie es mir scheinen will, mit größerer Berechtigung behauptet werden, daß einen bei weitem richtigern Maßstab in dieser Beziehung der Genuß der Nahrungsmittel und Getränke biete, wobei selbstredend nicht sowohl deren Menge, als ihre Beschaffenheit in Betracht kommt.

Die Lust des Speisens muß als eine Gabe der Natur betrachtet werden; und zwar hat die letztere in allen ihren Reichen die Operationen des Zerbeißen, Zehrens und Verschlingens überaus wichtig genommen und ganz vorzüglich berücksichtigt. Diese Lust ist es auch gewesen, welche das Streben

nach immer besserer und vollkommenerer Zubereitung der Nahrungsmittel veranlaßt und, je nach der Eigenart der einzelnen Nationen, schließlich zur Kunst, der Kochkunst, ausgebildet hat. Daß die Wahl und Zubereitung der Speisen von großer Bedeutung und mächtigem Einfluß auf die Gesundheit ist, hat man schon in der frühesten Zeit erkannt, wie denn die Ärzte und Naturforscher der Alten fast insgesamt ihr Augenmerk auch auf die Beschaffenheit und Wirkung der Nahrungstoffe richteten: die Kochkunst steht in Verbindung mit dem Nationalcharakter, der Geistesbildung des Volkes, den allgemeinen Interessen, die ein Volk bewegen; sie bildet einen Teil der Sittengeschichte, wie denn die Sprüchwörter: „Was der Mensch ißt, ist er“, und „Essen ist nur ein anderes Denken“, Wahrwörter sind.

In wie umfassender und enger Beziehung die Getränke, namentlich der Wein als das edelste, mit der Kultur der Staaten, mit dem Ausblühen freier menschlicher Bildung stehen, wie die Trinkkunst mit dieser Bildung und Kultur allzeit Schritt hält, sinkt und steigt, das hat bereits Gervinus in seinem „Entwurf zu einer Geschichte der Zechkunst“ betont.

Das Trinken, ein halb körperlicher, halb geistiger Genuß, kam von dem Begriff des geselligen Zusammenseins — eines der wichtigsten kulturellen Faktoren — so selten getrennt werden, wie der Begriff des geselligen Zusammenseins von dem des Trinkens.

Es erhellt aus diesen Andeutungen, daß Speise und Trank ihre Geschichte haben; und Charakterbilder aus dieser Geschichte sind es, welche in nachstehenden Darstellungen geboten werden. Dieselben sind Werken und Zeitschriften philologischen, kulturgeschichtlichen, geschichtlichen, geographischen, oenologischen u. s. w. Inhalts entnommen; sie wurden — jenachdem es erforderlich erschien des für einen größern Leserkreis minder Interessanten entkleidet, gekürzt, mit Zusätzen und Erläuterungen versehen — theils als ganze Abschnitte aus Werken oder Abhandlungen herübergenommen, theils aus mehreren Aufsätzen und zerstreuten Mittheilungen je zu einem Ganzen zusammengearbeitet. Die Litteratur, welche dabei Benutzung fand, ist im nachstehenden Verzeichniß aufgeführt.

Der Zweck des Buches ist in erster Linie, wie schon der Beititel besagt, Beiträge zur Geschichte

der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafelfreuden verschiedener Völker und Zeiten zu liefern, und des weitern: den sich für Gastronomie Interessierenden, und deren Zahl ist nicht gering, eine belehrende und unterhaltende Lektüre zu bieten. Möchte dieser Doppelzweck möglichst erreicht sein!

Leipzig, im März 1882.

Litteratur.

Allgemeine Zeitung, Augsburger. 20. März 1881.
Beilage 79.

Becker, W. A., Charikles, Bilder altgriechischer Sitte zur genauern Kenntniss des griechischen Privatlebens. 2 Bde. Berlin, Calvary und Co.

—— Gallus oder römische Scenen aus der Zeit des Augustus. 3 Teile. Berlin, ebenda.

Beulé, Titus und seine Dynastie. Deutsch bearbeitet von Dr. E. Döbner. Halle, Buchhandlung des Waisenhauses.

Braun-Wiesbaden, K., Der Weinbau im Rheingau. Berlin, Charisius.

Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks. Übersetzt von C. Vogt. Braunschweig, Vieweg und Sohn.

Bruchstücke aus Histoire générale de la vie privée des François dans tous les temps et dans toutes les provinces de la monarchie. Leipzig, R. Fr. Köhler 1790.

Busch, M., Die alte gute Zeit. Leipzig, Grunow.

—— Deutscher Durst in „Neue Freie Presse“ 1877.

Deutscher Durst. Kulturhistorische Skizzen. Aus den Kollektaneen eines Antiquars (H. Hartung in Leipzig). Leipzig, Hermann Hartung.

Ein Buch von guter Speise. Stuttgart, Neunter Band der Bibliothek des Litterarischen Vereins.

Ersch und Gruber, Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste. Artikel: Opfermahle, Mahlzeiten, Erbämter. Leipzig, Brockhaus.

Europa, Chronik der gebildeten Welt. Leipzig, Reil. 1869 Nr. 29. 1877 Nr. 2. 1879 Nr. 1. 1880 Nr. 14.

Friederich, Wider den Saufteufel. Leipzig 1551.

Gervinus, G. G., Geschichte der Zechkunst. Entwurf und Probe. In seinen „Kleinere[n] historischen Schriften“. Karlsruhe, Hasper.

Göll, H., Kulturbilder aus Hellas und Rom. 2 Bde. Leipzig, Veit u. Co.

Guhl und Koner, Das Leben der Griechen und Römer. Berlin, Weidmannsche Buchhandlung.

Hamm, W., Das Weinbuch, Leipzig, J. J. Weber.

Herrmann, C., Geschichte des russischen Staats. Fortsetzung von Strahl, s. diesen.

Hüllmann, K. D., Städtewesen des Mittelalters. 4 Bde. Bonn, H. Marcus 1828.

Hüpel, A. W., Über den Nationalcharakter der Russen. Riga, F. Fr. Hartknoch 1781.

Illustrierte Zeitung. Leipzig, J. J. Weber. Nr. 931. Nr. 1131.

Jus potandi oder Deutsches Zechrecht. Herausgegeben von M. Oberbreyer. Heilbronn, Henninger.

Koch, W., Die Enthaltbarkeit in den Klöstern des Mittelalters. Kulturgesch. Skizze. Sonntagsblatt 1879 Nr. 9.

Kremer, A. v., Kulturgeschichte des Orients unter den Kalifen. 2 Bde. Wien, Braumüller.

Kreitner, G., Im fernen Osten. Reisen des Grafen B. Szeghenyi in Indien, Japan, China, Tibet und Birma. Wien, Alfr. Hölder.

- Kriegel, G. L.**, Deutsches Bürgertum im Mittelalter. Frankfurt a. M., Litterarische Anstalt.
- Malortie, G. v.**, Das Menu. Eine kulinarische Studie. Hannover, Klindworths Verlag.
- Morgenblatt. Stuttgart, Cotta. Jahrgang 1809.
- Müller**, Von alter Kochweise. In Wesermanns Monatsheften 1858 Nr. 25.
- v. Rohr, B.**, Einleitung zur Ceremonialwissenschaft der großen Herren. Berlin 1733.
- Scherr, J.**, Deutsche Kultur- und Sittengeschichte. Leipzig, D. Wigand.
- Geschichte der deutschen Frauenwelt. 3 Teile. Leipzig, ebenda.
- Schube, H.**, Das häusliche Leben in Frankreich. Aus dem Englischen. Berlin, S. Berggolds.
- Schlossar, A.**, Speise und Trank vergangener Zeiten in Deutschland. Sammlung populär-wissenschaftlicher Vorträge. 16. Heft. Wien, A. Hartlebens Verlag.
- Schuch und Wüstemann**, Probe einer neuen Textgestaltung und Übersetzung des Apicius Caelius in Zahns „Archiv für Philologie und Pädagogik“, 19. Supplementband 2. Heft. Leipzig, Teubner.
- Schulz, Dr. Alwin**, Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger. 1. Bd. Mit 111 Holzschnitten. Leipzig, Hirzel.
- Schulze, R.**, Geschichte des Weins und der Trinkgelage. Berlin, Nicolaische Verlagsbuchhandlung.
- Schweinichen, v.**, Lieben, Lust und Leben der Deutschen des 16. Jahrhunderts in den Begebenheiten des schlesischen Ritters Hans von Schweinichen, von ihm selbst aufgesetzt. Herausgegeben von Büsching. Breslau 1820—1823. 3 Bde.
- Siebenkees**, Materialien zur nürnbergischen Geschichte. Nürnberg 1792.
- Strahl, P.**, Geschichte des russischen Staats. Fortgesetzt von E. Herrmann. 6 Bde. Gotha, Perthes.

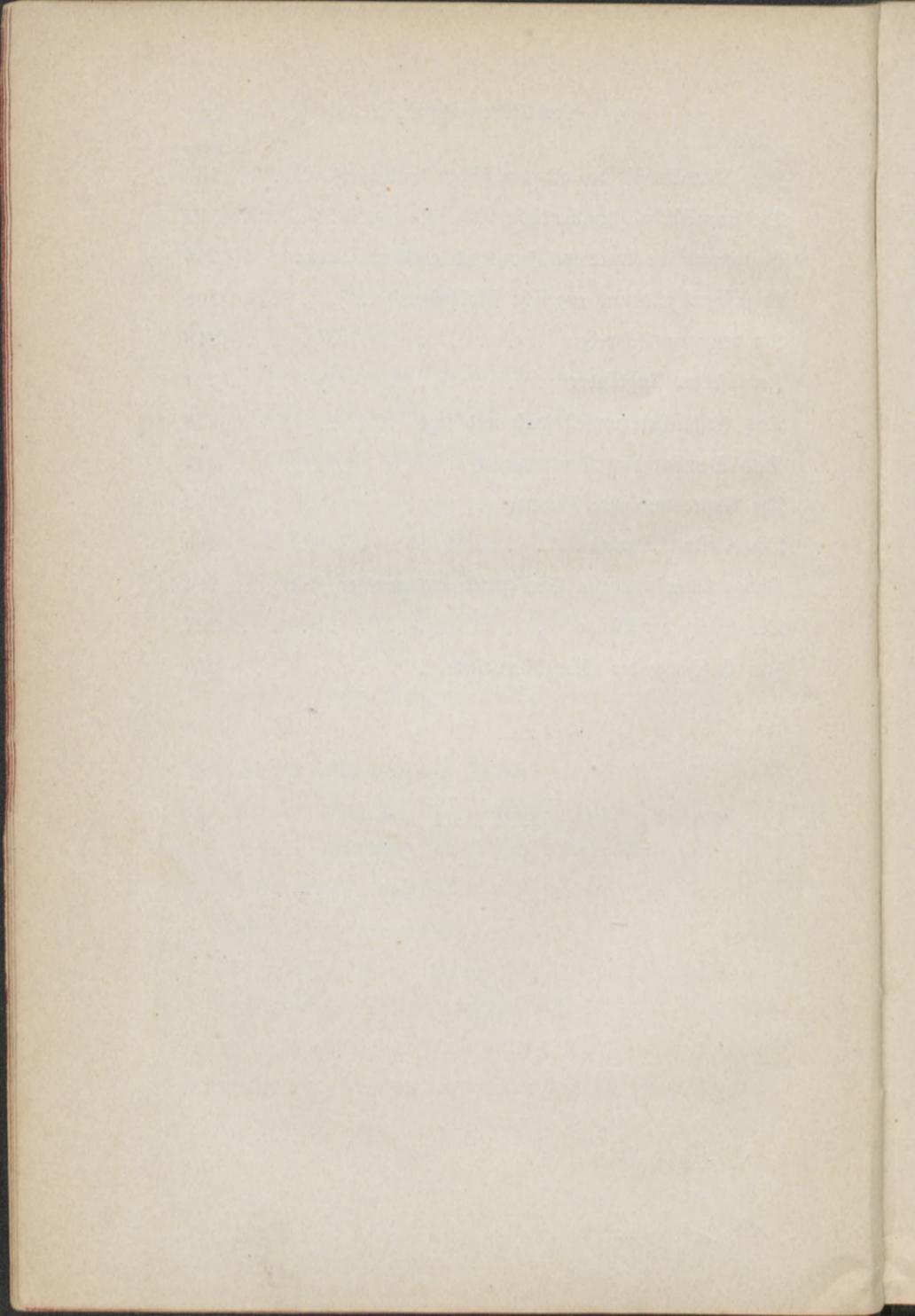
- Trusen, J. P.**, Die Sitten, Gebräuche und Krankheiten der alten Hebräer. Breslau, Korn.
- Bambéry, H.**, Sittenbilder aus dem Morgenland. Berlin, A. Hoffmann.
- Bölderling, A.**, Licht- und Schattenseiten aus Rußland. Sonntagsblatt 1879 Nr. 14.
- Wackernagel, W.**, Altdeutsches Kochbuch in Bd. V von Haupts „Zeitschrift für deutsches Altertum“, und „Nete, hier, win, sit, lütertranf“ in Bd. VI derselben Zeitschrift.
- Wall, M.**, und Jenny Hirsch, Haus und Gesellschaft in England. Berlin, S. Berggold.
- Weinhold, K.**, Die deutschen Frauen in dem Mittelalter. Wien, C. Gerold.
- Wessauer**, Das Gastmahl des Trimalchio in Jahns „Archiv für Philologie und Pädagogik“ X. Bd. Leipzig, B. G. Teubner.
- Ueber die Eß- und Kochliteratur der Griechen. Leipzig, ebenda.
- Zeemonialbuch** für den Königl. Preussischen Hof. Berlin, Königl. Geh. Oberhofbuchdruckerei.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Die mosaischen Speisegesetze	3
Wein und Zechkunst in China. — Zu Gaste bei einem Chinesischen Mandarin	9
Die griechische Küche	21
Die Symposien	26
Über die Ez- und Kochlitteratur der Griechen	32
Speise und Trank bei den Römern	39
Das Gastmahl des Trimalchio	46
Das einzige uns erhaltene Kochbuch aus dem römischen Altertum	53
Bitellius, ein Erzschlemmer auf dem römischen Kaiserthron	57
Nordgermanische Opfermahle; das Zulfest	66
Gastronomische Verhältnisse unter den Kalifen	72
Trinktgelage im Orient	78

	Seite
Die Kochbücher des deutschen Mittelalters	91
Mittelalterliche Tischgeräthschaften	103
Die Tafelfreuden und Tischzuchten des deutschen Mittelalters zur Zeit der Minnesänger	106
Bürgerliche Mahlzeiten	116
Hochzeitschmäufe im 13. bis 16. Jahrhundert	120
Kindtaufschräufe zuende des 16. Jahrhunderts	129
Ein mittelalterliches Leichenmahl	131
Deutscher Durst	134
Die Enthaltbarkeit in den Klöstern des Mittelalters	145
Ein norddeutscher Rathaussteller des frühen Mittelalters	151
Mäßigkeitsgebote und Friederichs Schrift „Wider den Saufteufel“	158
Ein deutsches Gasthaus in der ersten Hälfte des 16. Jahr- hunderts	166
Rußland im gastronomischen Spiegel	171
Von der Gründung des russischen Staats bis zum Tode Wladimirs des Großen (862—1015)	171
Mitte des 17. Jahrhunderts	172
Unter Peter dem Großen	173
Die Mahlzeiten des russischen Landadels in dem letzten Drittel des vorigen Jahrhunderts	178
Die Jetztzeit	178
Sitten und Gebräuche der Gallier und Franken beim Essen und Trinken	184

	Seite
Zur Charakteristik der altfranzösischen Entremets	190
Die französische Familientüche	195
Gastronomische Karte von Frankreich aus dem Jahre 1809	206
Englische Küche und englische Mahlzeiten	208
Im heutigen Schweden	218
Zechlust der Engländer	224
Das Hofafelzeremoniell sonst und jetzt	228
Das Weinparadies Deutschlands	242
Die Auster und ihre Freunde	252
Das Gesundheitstrinken	260
Einige bemerkenswerte Speisezetteln aus neuerer Zeit . .	264
Der König der Weine	267
Zur Geschichte der Gänseleberpastete	278



Gastronomische Bilder.

Die mosaischen Speisegesetze.



Die diätetischen Vorschriften, welche Moses zum Speisegesetz erhob, hatten theils eine moralische Tendenz, theils dienten sie zur Abwehr der furchtbarsten und verbreitetsten Krankheiten des Orients. Die Absicht des Gesetzgebers bei Gründung des Speisegesetzes ging dahin, daß in das menschliche Leben das tierische nur höchst vorsichtig aufgenommen werden sollte, damit man nicht durch Assimilation beider das menschliche zum tierischen erniedrige, indem dadurch zugleich die menschliche Seele entheiligt, zur Annäherung an Gott untauglich gemacht und mit tierischen Affekten erfüllt werde. Nur die vollkommeneren tierischen Organismen soll sich der menschliche Organismus als der vollkommenste assimilieren. Aus diesem Grunde waren alle Tiere untergeordneter Organisation, wie die Insekten und Amphibien, von denen nur die mit vier und zwei Springsfüßen versehenen aufgenommen waren, verboten. Von den vierfüßigen Tieren erlaubte Moses nur diejenigen, welche gespaltene Klauen

haben und wiederkäuen, die anderen, welchen eine dieser Bedingungen fehlte, die also auf der Stufe der Entwicklung jenen nachstanden, waren vom Genuß ausgeschlossen. Die ersteren begreifen Rind, Hammel, Ziege, Damhirsch u. a., zu den letzteren gehören der Hase, das Kaninchen, das Schwein; auch das Kamel, welches zwar zwei gespaltene Klauen hat, deren Spalte aber bloß an dem obern Fuße ganz durchgeht, ward dazu gerechnet. Die hauptsächlichsten Beweggründe zum Verbot des Kamelfleisches waren wohl die Befürchtung, daß das nutzbare Lastthier ausgerottet werden könnte, sowie die Unverdaulichkeit des wenig schmackhaften Fleisches. Das Verbot des Schweinefleisches muß einerseits mit der von den Aegyptern auf die Juden übergegangenen religiösen Scheu vor dem Schwein als einem einer infernalischen Macht geweihten Tier, als auch mit dem Umstand in Verbindung gebracht werden, daß der übermäßige Genuß dieses Fleisches zu Hautkrankheiten disponierte, vorzüglich Flechten und Ausschlag erzeugte. Bei den in gesegneten Umständen befindlichen Frauen, welche etwa ein Gelüft nach Schweinefleisch hatten, drückte man ein Auge zu. Unter den Wassertieren verbot Moses nur diejenigen, welche, nach seiner Annahme, keine Schuppen und Flossfedern besitzen, indem er damit auf die Arten hindeuten wollte, welche sich im Schlamm aufhalten, daher widerlich seien, und deren Genuß den Ausschlag begünstige. Die Muscheln zählte er den verbotenen Wassertieren bei, weil sie, wie man behauptete, entzündliche Koliken verursachten. Unter den Vögeln waren es bloß die Raubvögel

mit zähem, unverdaulichem Fleisch, wie der Adler, Falke, Geier, die Weihe, Krähe u. a., welche Moses zu genießen untersagte. Außerdem betraf das Speiseverbot noch mehrere andere Tiere, die auch wir zu genießen uns scheuen, wie Ratten, Mäuse und Insekten, wie die Heuschrecken, welche die morgenländischen Völker zu essen gewohnt waren. Auch einzelne Bestandteile des Fleisches durften nicht genossen werden, so der Talg, während das feine Fett nicht von dem Verbote betroffen war; die Fettstücke an Kind-, Schaf- und Ziegenvieh wurden als heilig und bloß auf den Altar gehörig angesehen. Der Grund zu diesem Gesetze lag wohl in der nachtheiligen Wirkung des Fettgenusses für ein Volk, unter welchem Hautkrankheiten heimisch waren. Der Genuß des Bluts war theils aus moralischen, theils aus religiösen Gründen aufs strengste untersagt, da man annahm, daß dasselbe als Quintessenz des tierischen Lebens dieses unmittelbar in das menschliche Leben übertrage, und es samt dem Fett der tauglichste Theil war, um bei den Opfern das ganze Tier zu repräsentieren; das Verbot bezog sich jedoch nur auf das Blut der vierfüßigen Tiere und der Vögel, nicht auf das der Fische. Ebenso durfte kein Fleisch, in welchem noch Blut war, gegessen werden. Diese Bestimmungen hatten augenscheinlich den Zweck, das Fleisch in dem heißen Klima zuträglicher zu machen und der wilden Gewohnheit zu begegnen, daß man dem Tier, bevor man es tötete, einen Theil seines Blutes entzog oder gar aus lebenden Ochsen einzelne Stücke herauschnitt, worauf man die Wunde verband. Es wurde dadurch zugleich der Genuß aller

gestürzten und an irgend einer Krankheit umgekommenen Tiere verhütet. Die abergläubische Scheu vor dem Blute und das Gebot: das Kalb nicht mit der Kuh zu verpeisen, wurden im Talmud weiter ausgebildet, und damit ja nicht in den Poren oder Ritzen des Geschirres etwas „Fleisch“ von der Kuh sich der „Milch“ (die eigentlich dem Kalbe gehörte) beimenge, oder umgekehrt, wurde ein besonderes „Fleischgeschirr“ und ein besonderes „Milchgeschirr“ eingeführt, welches sich heute noch in orthodoxen Judentamilien findet.

Als allgemeinstes Nahrungsmittel empfahl Moses vor allem den Genuß der Milch, welche denn auch schöne Herden in vorzüglichster Beschaffenheit lieferten. Butter und aus Kuhmilch bereiteter Käse wird einigemal erwähnt. Der Honig, welchen man an Stelle des Zuckers zu Backwerk benutzte, und der vorzugsweise als Nahrungsmittel für Kinder diente, war eine Lieblingsspeise; der von wilden Bienen floß reichlich aus Felsenritzen in der jüdischen Wüste. Das gewöhnlichste Nahrungsmittel der alten Hebräer bildete das Brot; die Reichen aßen Weizen-, die Armen Gerstenbrot und Brot von Ginsterwurzel, auch scheint man Bohnen, mit anderen Getreidearten vermischt, zu Brot verbaken zu haben. In der Wüste vertrat die Stelle des Brots das Man (Manna), welches nach der in der Bibel enthaltenen Beschreibung dünn, fein, zart, schuppenartig an einander geschichtet, weiß wie Reis, wie Bdelion (ein Schleimharz) war und wie in Honig gebackener Kuchen schmeckte. Es wurde von den Israeliten gemahlen, in

Mörfern zerstampft, in Töpfen gekocht und zu Kuchen gebacken, wogegen das jetzige Manna, das sich durch den Stich eines kleinen Insekts auf den Zweigen der Tamarisken erzeugt, sich weder zermalmen noch zermahlen läßt. Zu Gemüse dienten hauptsächlich Hülsenfrüchte mit Zwiebeln und dergl., auch Bohnen waren, frisch und geröstet, eine nicht ungewöhnliche Speise der alten Hebräer, namentlich der ärmeren. Ebenso werden Linsen und Coloquinten, die nur in vermischem Zustand, mit Mehl, genießbar sind, erwähnt. Außerdem aßen die Hebräer in Ägypten Gurken, Melonen, Lauch und Knoblauch, einen aus allerlei Kräutern mit Essig gekochten Salat, verschiedene Kohllarten, Reis, Hirse, Erbsen; auch wurden gedörrte Ähren genossen. Von den Früchten der Bäume werden Datteln, Mandeln, Feigen, die man zumteil roh, zumteil zubereitet aß, Pistazien, eine Art länglicher Nüsse, und die den Feigen ähnlichen Sykomoren genannt. Als Gewürz benutzte man vorzugsweise das Salz.

Das gewöhnliche Getränk war Wasser. Da dieses allein in dem heißen Klima den Durst nicht zu löschen vermag, so wurde Essig mit etwas Öl vermengt als ein sehr erquickendes Getränk genossen. Der Wein wurde mit Wasser vermischt getrunken; auch Nardenöl pflegte man demselben beizumischen; künstliche Weine, wie Myrrhenwein, waren ebenfalls schon bekannt. In Ägypten scheinen die Hebräer keinen Wein getrunken zu haben; später ward derselbe ein ziemlich allgemeines Getränk. Die Weine wuchsen aber auch in dem Gelobten Lande in Fülle und

guter Qualität. Der vortrefflichen Weine des Libanons gedenkt bereits Hosea, und auch noch heutigentags sind dieselben von vorzüglicher Beschaffenheit. Die beste Art dieser Weine wächst in der Umgegend von Zug=Michael und ist den Europäern unter dem Namen Vin d'or bekannt. Als die edelsten Trauben werden die Zibeben gerühmt. Die Weinlese, welche vom September bis zum November dauerte, wurde unter großem Jubel gefeiert. Der Mechanismus des Kelterns war aber noch ganz primitiv; man ließ den Most theils roh, theils brachte man ihn durch Treten zur Gährung, die Aufbewahrung geschah in Krügen oder Schläuchen.

Wein und Bechkunst in China.

 Wenn man den chinesischen Gelehrten trauen darf, so hat man den Weinstock in China so schon mehr als tausend Jahre vor Chr. G. gekannt. Älter als der Traubenwein ist im Reiche der Mitte der Reiszwein, dessen Erfindung in die Zeit der Dynastie Hia (2207 bis 1766 v. Chr.) gesetzt wird. Der Erfinder des Reiszweins ward zwar von dem Kaiser Yute verbannt, welcher die traurigen Folgen vorhergesehen haben wollte; dennoch erhielt sich dieses Getränk trotz der zahllos wiederholten Verbote bis auf den heutigen Tag als eine Zierde der chinesischen Tafel. Mit derselben Hartnäckigkeit wie an jeder alten Satzung und Ordnung hängt das chinesische Volk an diesem zwischen Wasser und Branntwein stehenden Getränk, das nicht kalt und nicht heiß genossen wird, und dessen Genuß anfangs feist machen, dann aber vollständige Appetitlosigkeit und zuletzt Auszehrung und den Tod nach sich ziehen soll. Noch heute geben die Chinesen dem Reiszwein und sogenannten Lammwein, ihren süßen

Sikören und Branntweinen den Vorzug vor dem reinen Wein.

Für das höchste Alter des Traubenweins läßt sich nach einem ungewissen Zeugnis etwa das Jahr 1122 festsetzen. In allen älteren Liedern der Chinesen wird der Wein genannt und besonders der vom Fluß Kiang gepriesen. Zu verschiedenen Zeiten wurden Schößlinge aus Samarkand, Persien, Tibet u. s. w. eingeführt, wie denn mehrere Kaiser den Bau des Weinstocks begünstigten; von der Regierung des Kaisers Wouthy, welcher 140 v. Chr. auf den Thron kam, läßt sich der Gebrauch des Weins von Dynastie zu Dynastie bis ins 15. Jahrhundert verfolgen. Im Mittelalter muß der Weinbau glänzend gewesen sein, wem schon dies nicht aus einem bestimmten Factum zu ersehen ist. Gleichwohl wurden unter gewissen Kaisern, so oft der Befehl gegeben ward, die den Saatzfeldern hinderlichen Bäume auszurotten, die Neben nicht ausgenommen, ja in manchen Provinzen wurde die Ausrottung des Weinstocks in solcher Weise betrieben, daß man die Erinnerung daran verlor. Noch mehr als die Abnahme des Getreidebaus durch die Weinkultur fürchtete man die geistige Wirkung, die der Wein in den Köpfen hervorbrachte. Man beschränkte daher seinen Gebrauch auf Feste, Mahle und Opfer oder gestattete ihn nur Fremden und kraftlosen Greisen. Bei den königlichen Gastmahlen wurde den Prinzen ein eigener Mandarin bestellt, der ihnen auf die Finger sah, daß sie nicht mehr als drei Gläser tranken. Jedem Glase, das einer trinkt, müssen bestimmte Ceremonien, weitläufige Gesandtheiten

und Reberenzen vorhergehen. Bei den Festen, wo der Wein gestattet ist, werden noch weitere Einschränkungen gemacht, die bis auf die Art der Zubereitung und des Auftragens der Speisen sich erstrecken. Diese zeremonielle Steifheit atmen auch die Gesänge, nur ein Trinklied von etwas freierer Bewegung findet sich, welches Rückert trefflich übersetzt:

Das Wasser, das frische,
 Das trinken die Fische,
 Die Karpfen, die Hechte;
 Wir wackeren Knechte
 Bei Tische,
 Wir trinken das Wasser, das edle.

Das Wasser, das frische,
 Das trinken die Fische,
 Die Aale, die Lachse;
 Ihr traurigen Dachsle
 Bei Tische,
 So trinket, daß Lust euch erwachse.

Das Wasser, das frische,
 Das trinken die Fische,
 Die Welse, die Störe;
 Wir fröhlichen Chöre
 Bei Tische,
 Wir trinken, als ob sichs gehöre.

Das Wasser, das frische,
 Das trinken die Fische,
 Die Barben, die Schmerle;
 Ihr rührigen Querle
 Bei Tische,
 Nun schlürfet vom Weine die Perle.

Das Wasser, das frische,
 Das trinken die Fische,
 Die Schleien, Forellen;
 Wir freien Gesellen
 Bei Tische
 Verschlingen vom Weine die Wellen.

Doch selbst in höchster Ekstase behält der chinesische Zecher eine Art Besinnung, die man einen nüchternen Rausch genannt hat; jeder laute Ausbruch der Freude wie des Unwillens ist verbannt. Die stumpfe Trunkenheit, wie sie ein warmer Kornwein hervorbringt, paßt zu dem Charakter der Chinesen so gut wie der Zug, der in einem Liede geschildert wird, indem einer, dessen geladene Gäste nicht zur rechten Zeit kommen, ordentlich froh sich damit tröstet, daß er seinen Wein allein trinken könne. Außerst selten sieht man einen Chinesen betrunken. Freilich ist die Enthaltbarkeit im Weingenuß in einem Lande, wo man den Wert des Weins zur Geselligkeit nicht kennt, die Konvenienz die Zunge bindet und der Theekessel nicht vom Feuer kommt, so wenig ein Verdienst als eine Kunst.

Um auch die kulinarische Seite zu berühren, lassen wir aus v. Szechennys Reisebuch „Im fernen Osten“ die Beschreibung eines Mandarininers und aus Malorties Buch „Das Menu“ die Speisefarte eines gewöhnlichen Diners bei einem wohlhabenden Chinesen folgen:

Der Richter Tscheng in Schanghai hatte mich zutisch geladen. Zu der festgesetzten Stunde (6 Uhr abends) erwartete er mich am Eingange zu seiner Wohnung, nachdem die Dienerschaft bei unserer Ankunft die Flügelthüren des Hauptportales weit aufgerissen hatte. Herr Tscheng war, wie bei der ersten Visite, im Staatsgewande, doch trug er heute einen kostbaren Burnus am Leibe, dessen viereckige Bilder nicht in Seide, sondern reich in Gold gestickt waren. Nach der herzlichen Begrüßung, wobei seine lustigpiffigen Augen freundlich leuchteten, führte er uns in den Empfangsalon, welchen wir bereits kennen lernten. Als Gäste waren geladen: der deutsche Vicekonsul Möllendorf, der schwedische Konsul Christiansen, der österreichische Vicekonsul Haas, Professor Balint und ich.

In der Mitte des Saales stand ein runder, mit einem europäischen Tuche bedeckter Tisch, auf welchem sich vier kleine Porzellanvasen mit Blumen aus Reispapier, zwei Messingleuchter mit aus den Glasglocken hervorlugenden Kerzen, vier große Teller mit Birnen, Drangen, Nüssen 2c. und sechs Gedecke befanden. Ein solches bestand aus einem kleinen Tellerchen, wozu ein kleiner, roter Holzlöffel gehörte, aus zwei Elfenbeinstäbchen, endlich aus einer weißen Serviette, worauf für uns Europäer Messer und Gabel lagen. Der Mandarin lud uns Gäste zum Sitzen auf den Bänken seitwärts des Tisches ein. Mir und Balint wies er die Ehren-

plätze unter dem Baldachine an, mehr Ruhebetten als Sitzplätze.

Die Diener servierten Thee. Wir warteten in der Straßentoilette, d. h. im Ueberzieher und mit dem Hute auf dem Kopfe der kommenden Dinge. Es dauerte nicht lange, so erhob sich der Mandarin, und wir folgten seinem Beispiele. Die Diener brachten kleine Schalen, die anscheinend mit klarer Suppe gefüllt waren. Nach einer höflichen Verbeugung, welche ich erwiderte, geleitete mich der Mandarin zutische und wies mir den Sessel an. Er nahm dem Diener eine Tasse ab, hob sie in die Höhe, wie ein Priester den Kelch, und stellte sie auf den Tisch; dann ergriff er die Eßstäbchen mit beiden Händen, als offerierte er sie mir mit einem weisevollen Segensspruche, legte auch diese wieder auf ihren Platz und bot mir abermals den Sitz an. Ich blieb jedoch stehen, bis er die Durchführung derselben Ceremonie bei jedem Gaste beendet hatte. Der Gastgeber (welchem im Innern Chinas sodann von einem der Geladenen die Eßstäbchen übergeben werden) wartete nun bei seinem Sitze, bis ihm ein Diener seine Halskette abgenommen hatte. Er vertauschte seine Staatskleider mit einem Hauskleide, nahm den Mandarinshut ab und bedeckte seinen kahlen Schädel mit einem schwarzseidnen Hauskäppchen. Wir entledigten uns unterdessen auch der Ueberzieher und der Kopfbedeckung.

Der Mandarin wartete, bis wir vollzählig an den zugewiesenen Plätzen standen. Noch ein „Tschin-tschin“

und der große Herr setzte sich ostentativ nieder und wir folgten seinem Beispiele. Er saß an der Tischmitte mit dem Rücken gegen den Saaleingang, wo schon eine Menge verlumpte Gefindels versammelt war, welches neugierig und lüftern alle Thüren- und Fensteröffnungen besetzt hielt. Der Mandarin nahm seine Schale und blickte mich, sie erhebend, so streng an, daß ich mit dem lebenswürdigsten Lächeln schnell die meine ergriff. Sein Blick schweifte dann in der Runde über alle Gäste, dann führten die zitternden Hände das Getränk zu den Lippen. Es war keine Suppe, sondern heißer Reiswein (samschu), ein fuselhältiger Spiritus. Nach dem Zutrunke nahm er seine Eßstäbchen, erhob sie, sah mich etwas freundlicher an, dann der Reihe nach die Übrigen, und lud uns damit ein, dem Dessert zuzusprechen, welches aus kleinen, würfelartig geschnittenen kalten Schinken-, Ente-, Huhn-, Fisch- und Bambumarkstückchen, dann aus gerösteten Mandel- und Melonenkernen zusammengesetzt war. Ich hatte noch keine rechte Ahnung von der Reichhaltigkeit des Menu, darum griff ich getrost zu. Das Fleisch war nicht schlecht, aber, weiß Gott, wenn man sich schon mit einer gewissen Scheu zutische setzt, dann schmeckt auch das Beste weniger gut. Nur zwei Herren der Gesellschaft sprachen chinesisch, deshalb beschränkte sich die direkte Konversation mit Tscheng lediglich auf diese beiden. Die Unterhaltung war flau und das Essen wollte kein Ende nehmen. In den Zwischenpausen rauchten wir schlechte Zigarren, die wahrhaftig nicht den Appetit kitzelten.

Die Tafel währte drei Stunden. Als wir nach zwei Stunden schon des Guten fast zu viel genossen hatten und uns rücksichtslos erheben wollten, beschwichtigte Herr Tscheng unsere Eile mit der Tröstung, die Tafel sei ohnedies bald beendet. Nach 9 Uhr wurde der Reis aufgetischt und hierdurch mit der Sitte, bei diesem Gange auch nach einer lucullischen Mahlzeit der Armen zu gedenken, die sich nur von Reis nähren, das Diner als beendet erklärt. Der Mandarin erhob sich zeremoniös, zog sein Staatskleid an, setzte den Hut auf und begleitete uns durch die Höfe, deren Thore sich angelweit öffneten, in das Freie.

Einige Tage später erhielt ich vom Gastgeber den Speisezettel zugeschickt, der übersetzt so lautet:

„Menu für die eingeladenen Gäste. Große Gerichte:
 1. Schwalbennester à la Hibiscus mutabilis. (Eine Suppe, in welcher weiße und braune, gallertartige, zähe Objekte schwammen.) 2. Rotgeröstete Hai-fischflossen. (Ebenfalls eine Suppe mit obbenannten Flossen, die schlüpfrigen Bändern glichen.) 3. Warme Schinkenschnitten. 4. In der Pfanne gebratene Mandarin-Ente. (Die Enten werden in China aus nicht wiederzugebenden Gründen verachtet, und ich würde mich kaum mehr entschließen können, selbst eine Mandarin-Ente, wie diese delikate zubereitete, zu essen.) 5. In der Pfanne geröstetes Schöpfsenfleisch. 6. In der Pfanne gerösteter Bartschfisch.

Zuspeisen: 1. Salzwasserhühner (Hühnersuppe).
 2. Krabbenkrusten (Krebssuppe). 3. Melkenpilze

(Schwamm-suppe). 4. Entenfüße und Entenzungen. (Deren Schwimmhäute und Zungen in einer suppenartigen Sauce.) 5. In Öl zubereitetes Hühnerragout. (Jedem sei der freundschaftliche Rat gegeben, sich vor diesem puren Rizinusöl zu hüten.) 6. Fisch, gefüllt mit Huhn-, Schinken- und Entenragout.

Aushilfs-speisen: 1. Bohnentuchen. 2. Öltuchen. 3. Mehlklöße. (Breite Teigbänder, die, wie Strudel aufgerollt, beim Speisen mit der Hand abgewickelt wurden.)

Mandelmilch.

Drei Fleischspeisen, und zwar: Schinken, Enten in Soja, Huhn in Öl. — Bambusprossen.

Zwei Arten konservierter Früchte, und zwar: Melonenkerne aus Pienliang (Provinz Honan) und Mandeln von Bata (Mongolei).

Von sämtlichen großen Gerichten und Zuspeisen, sowie den Aushilfsschüsseln und den zwei Arten konservierter Früchte erhält jeder Gast eine Schüssel. Auf dem Tische stehen überdies sechs große Schüsseln frischen und getrockneten Obstes.“

Zum Schluß noch die Speisefarte eines gewöhnlichen chinesischen Diners bei einem wohlhabenden Chinesen aus dem Jahr 1877.

Daselbe bestand aus neun großen und acht kleinen Gängen. Auf der Tafel standen und blieben zum be-



liebigen Nehmen bis zuende stehen: sechzehn Schüsseln mit vier Sorten frischer, vier Sorten getrockneter und ebensovielen Sorten kandirter Früchte, eine Schüssel mit Eiern, eine mit Schinkenschnitten, eine mit Sardinen und eine mit Kohl. Das Menu führt folgende Speisen auf:

I. Haifischflossen mit Krabbensauce.

1. Gebratene Taubeneier mit Pilzen.

2. Geschnittene Seeschnecken in Hühnersuppe mit Schinken.

II. Wilde Enten mit Schantungkohl.

3. Gebackene Fische.

4. Fettes Schweinefleisch in Reismehl gebraten.

III. Geschmorte Lilienwurzeln.

5. Hühnchen in Früchten mit Schinken.

6. Geschmorte Bambusschößlinge.

IV. Gebratener Schellfisch.

7. Geschmorte Fasane.

8. Pilzsuppe.

Abräumung der Tafel.

Gebackener süßer Pudding. Gebackener gesalzener Pudding.

Gedämpfter süßer Pudding. Gedämpfter gesalzener Pudding.

V. Gesüßte Enten.

- VI. Schnitten von Hühnchen in Del gebraten.
- VII. Gefochter Fisch mit Sauce.
- VIII. Schnitten von abgekochtem Hammelfleisch in Schweinesfett gebraten.
- IX. Suppe mit Reis.

Thee und Tabak. Opium.

Die griechische Küche.

Einfachheit und Mäßigkeit im Essen charakterisieren die homerische Zeit. Gebratene saftige Fleischstücke von Rindern, Schweinen, Schafen, wilden Ziegen und Hirschen wurden damals auf die kleinen Tische gesetzt, die vor den Sitzen der Schmausenden standen; dazu wurde Brot in Körben herumgereicht, und am Schluß der Mahlzeit der vorher in großen Gefäßen mit Wasser gemischte Wein getrunken. Die Zurichtungsart des Fleisches war einfach; die Tiere wurden gehäutet (die Schweine gesengt), in Stücke zerschnitten, an Bratspießen über dem Feuer gewendet und endlich vor dem Anrichten mit Mehl bestreut. Auch eine Art Blutwurst wird erwähnt, die aus Geißmagen, mit Fett und Blut gefüllt, bestand. Der Gebrauch von Messern und Gabeln war damals, sowie auch in späterer Zeit, unbekannt; daher die Sitte, sowohl vor, als nach der Mahlzeit sich die Hände zu waschen und an dem dargereichten Handtuch zu

trocknen. Ebenowenig kannte das griechische Altertum den Gebrauch von Tischtüchern und Servietten; meistens vertrat ein eigens dazu bestimmter Mehlteig dieselben, welcher auch gelegentlich wohl dazu diente, um daraus improvisierte Löffel zu formen, mit denen die flüssigeren Speisen zum Munde geführt werden konnten.

Hinsichtlich des Geschmacks, den die späteren Griechen bei ihren Mahlzeiten zu erkennen gaben, und des höhern und geringern Werts, den sie in Qualität und Quantität auf die Tafelgenüsse überhaupt legten, muß man wohl unterscheiden nach dem verschiedenen Charakter der einzelnen Stämme. Bekannt ist die spartanische Genügsamkeit. Von Jugend auf gewöhnt, die raffinierteren Tafelgenüsse zu verachten, oder vielmehr unempfindlich für sie geworden, verschmähte der Spartaner alles, was über den Zweck der bloßen Nahrung hinausging. Das Hauptgericht war die berühmte spartanische Blutsuppe, die, aus dem in feinem Blute gekochten Schweinefleisch bereitet und nur mit Essig und Salz gewürzt, einigermaßen unserm Schwarzsauer entspricht; Käse, Oliven und Feigen bildeten den Nachtiß. Die Mahlzeiten der an altväterischer Sitte festhaltenden Arkadier bestanden fast ausschließlich aus Grütze und Schweinefleisch. Ebenso werden die athenischen Mahlzeiten als einfach bezeichnet und deshalb öfters von den Lustspieldichtern bespöttelt. Die äolischen Thessalier dagegen, die in materiellem Wohlstand lebten, zeigten große Neigung zu den grobsinnlichen Genüssen und

waren als Schwelger und Verschwender berüchtigt. Ihr Hunger war sprüchwörtlich, und thessalisch vorschneiden, hieß große Stücke machen. Neben ihnen florierten die Böötier im Rufe der Vieleßerei und Gutschmeckerei. Die Korinther, Argiver und Eleer genossen eines kaum bessern Rufes.

Von den ältesten Zeiten her war es üblich, zu drei verschiedenen Tageszeiten Nahrung zu sich zu nehmen. Das eigentliche Frühstück wurde gleich in der Frühe, wenn man sich vom Schlafe erhoben hatte, eingenommen; es bestand aus Brot, das man in ungemischten Wein zu tauchen pflegte. Für das zweite Frühstück, das teilweise wenigstens in warmen Speisen bestand, läßt sich weniger genau eine bestimmte Stunde angeben, es fand in der zehnten, elften, oder unserer Mittagstunde statt. Die Hauptmahlzeit war, wie bei den Römern, die dritte, und wurde etwa in der vierten Stunde nachmittags eingenommen. Während man im heroischen Zeitalter beitische saß, ist die Sitte des Liegens in der uns geschichtlich bekannten die herrschende.

Eins der gewöhnlichsten täglichen Nahrungsmittel war die Maza, eine Art Mehlbrei, ähnlich der italienischen Polenta, welcher in einer Form getrocknet und vor dem Genuß mit Wasser befeuchtet wurde, und Brot, das man zumteil aus Weizen- oder Gerstenmehl selbst bereitete, aber am häufigsten vom Markte kaufte. Die einfachste Zukost waren grüne Gemüse, wie Malven, Lattich oder Kohl, oder Hülsenfrüchte, wie Bohnen,

Linſen, Lupinen u. dergl. Beſonders beliebt waren neſt mehreren Kräutern Zwiebeln und Knoblauch, aus welchem letztern man einen Salat machte, oder den man als Würze der Fiſche verwendete. Auch Spargel, Artiſchocken, Schwämme und andere Gemüſe wurden häufig und gern verſpeißt.

Von Fleiſchſpeiſen ſcheinen Lämmer, junge Ziegen, Kinder, beſonders aber Schweine beliebt geweſen zu ſein. Auch fetter Eſelsbraten, vorzugsweiſe das Bauchſtück, galt für einen Lederbiſſen. Von Wildbret galt der Hase als die größte Delikateſſe, von dem Geflügel die Droſſel. Außer ihr briet man gern Rebhühner, Wildtauben, Enten, Gänſe, Amſeln, Staare, Wachteln, Häher, Dohlen und Finken. Das Hühnerleiſch wurde ebenfalls hochgeſchätzt. Eine beſondere Lieblingsſpeiſe waren geſalzene Fiſche, beſonders aus der Klaſſe der Thunfiſche. Am gewöhnlichſten wickelte man Pöcklinge mit Öl beſtrichen in Blätter und briet ſie in heißer Aſche. Von den friſch gefangenen Fiſchen bildete eine Art Sardellen oder Sprotten eine Hauptnahrung der Bevölkerung Athens; außerdem kamen die verſchiedenſten See- und Flußfiſche in der griechiſchen Küche zur Verwendung. Die Gewürze, welche man verwendete, waren außer Salz und Eſſig beſonders Thymian, Sesam, Kümmel, Wohlgenuth, Krefſe, Lauch, Kapern, Fenchel, Anis, Senf, Rauten, Salbei und Silphion, eine doldenartige Pflanze, deren Saft als Arznei Wunder that, und deren Stengel an keiner Fiſchſauce fehlen durfte. Der Pfeffer war wohl bekannt, man ſcheint aber, anfangs

wenigstens, nicht damit gepfeffert, sondern ihn, wie allerlei Salate, würzige Kräutergerichte und Schaltiere, nach der eigentlichen Mahlzeit als Reizmittel zum Trinken gebraucht zu haben. Später traten diese Pickles an die Spitze, und den Nachtiſch bildeten dann Käse, allerhand Früchte und Backwerk, zuweilen auch wieder Fleischspeisen, besonders theſſaliſche Geflügelpaſteten. Während man den friſchen inländiſchen Käse als Zuthat zum Kochen und Backen nahm, liebte man beim Deſſert den ſiciliſchen, aber auch den aus Achaja, beſonders den aus Rhythnos und Keos. Nüſſe, Mandeln, Koſinen, Damascenerdatteln, Oliven und die ausgezeichneten attiſchen Feigen geſellten ſich zum gewöhnlichen Obſt neben Maulbeeren, Miſpeln, Brombeeren und ſelbſt getrocknetem Hanf. Die Kuchen beſtanden aus Mehl, Käse oder Sesam, Öl anſtatt der ſpätern Butter, oder Honig. Hinſichtlich der Aufeinanderfolge der Gerichte herrſchte eine große Mannigfaltigkeit.

Die tägliche Koſt wurde in der Regel von den Hausfrauen oder unter ihrer Aufficht durch Sklaven bereitet. Bei größeren Mahlzeiten und feſtlichen Gelegenheiten pflegten die Griechen ſich Köche zu mieten, deren es eine Menge gab; ſie bildeten ihres Dünkels und ihrer Aufſchneiderei wegen beſondere Charakterfiguren. Auch fremde Köche ließen ſich in Athen nieder und die geſuchteſten unter dieſen blieben die ſiciliſchen. Letztere ſchriftſtellerten ſogar über ihre Kunst; ſo nennt uns Plato ſchon ein ſiciliſches Kochbuch. Das berühmteſte

Werk der Art war Archesstratos' „Gastrologie“. Weiteres davon in dem Artikel „Über die Gß- und Kochlitteratur der Griechen“. Als charakteristisch für die spätere Zeit ist die Hinzufügung des Symposions zum Gastmahl hervorzuheben, welches den Hauptteil der Mahlzeit ausmachte.

Die Symposien.

 In der homerischen Zeit währte die Mahlzeit nur so lange, bis das Verlangen nach Speise und Trank gestillt war, und auch bei den späteren Griechen dauerte die eigentliche Mahlzeit, mochte dieselbe aus noch so kostbaren Gerichten bestehen, doch nur so lange, bis die Anforderungen des Appetits befriedigt waren, da die eigentliche Gourmandie mehr in Rom als in Athen heimisch war. Speise und Trank wurden bei dem griechischen Mahl nicht wechselsweise genossen; während des Essens pflegte man keinen Wein zu trinken. Dies geschah bei dem Trinkgelage, das, gewürzt durch mannigfaltige Gespräche, erheitert durch Musik, Tanz und andere Künste, durch Spiele und Scherze aller Art, den eigentlichen Schwerpunkt der Gastmähler bildete. Hier entwickelte der Grieche, angeregt durch die ungebundene Gesellschaft und den Wein, seine von geistreichen

Einfällen und Wit sprudelnde Laune. Selbsthandelnd trat jeder Teilnehmer als Mitspieler in der bunten Scenerie auf, welche sich während des Symposions entfaltete.

Sobald man der Speisen genug genossen hatte, wurden die Tische hinweggehoben; dann ward der Fußboden, wohin die Schmausenden ganz ungeniert Knochen, Obstschalen und andere Abgänge und Ueberbleibsel von Speisen zu werfen pflegten, gereinigt. Wie zum Beginn der Mahlzeit, wusch man sich auch jetzt wiederum die Hände mit wohlriechenden Seifen, worauf mit einer Libation aus ungemischtem Weine, welche beim Kreisen des Bechers dem guten Geist oder auch der Gesundheit dargebracht wurde, die eigentliche Mahlzeit schloß. Nach diesem Trankopfer pflegte sich zu entfernen, wer von den Gästen an dem Symposion, dessen Uebergang ein zweites, unter Anstimmung eines Lobgesanges und dem Klange einer Flöte vollzogenes Trankopfer bildete, nicht teilnehmen wollte. Darauf ward der Nachtisch aufgetragen, der, wie wir in vorigem Abschnitt gesehen haben, so ziemlich aus denselben pikanten Speisen bestand, welche heutzutage den Nachtisch eines wohlausgestatteten Gastmahls bilden und den Zweck hatten, die Lust am Trinken zu erhalten. Mit dem Auftragen des Nachtisches begann auch das Trinkgelage. Ein allgemeiner, von altersher eingeführter Brauch war es, den Wein nur mit Wasser vermischt zu trinken, das Trinken ungemischten Weins wurde als eine Sitte der Barbaren bezeichnet. Warmes

oder kaltes Wasser ward zur Mischung verwendet; im letztern Falle pflegte man, um die Kühle des Getränkes zu erhöhen, entweder Schnee in dasselbe zu thun oder die vollen Trinkgeräte in schneegefüllte Weinkühler zu stellen, wie man es heutzutage bei uns mit edleren weißen Weinen und Sekt zu thun pflegt. Das Verhältnis der Mischung richtete sich nach dem Geschmack und der Konstitution des Trinkers sowie auch nach der Schwere des Weins; nur nahm man gewöhnlich mehr Wasser als Wein.

Was die Weine selbst anlangt, so sind wir über die verschiedenen Sorten, ihre Beschaffenheiten und Vorzüge weit weniger unterrichtet, als über die italischen; in keinem Falle waren sie in gleichem Grade Gegenstand der Feinschmeckerei wie in Rom. Man wählte wohl den Wein nach seinem Geschmack aus und kaufte nach der Probe; nur unterschied man nicht so ängstlich die Gewächse nach den einzelnen Bergen oder Gegenden, die sie hervorbrachten. Der attische Wein war von geringer Qualität; die vorzüglichsten Sorten baute man auf den Inseln Thasos, Lesbos und besonders Chios. Der Farbe nach teilte man die Weine ein in rote, weiße und gelbe. Man verschnitt aber auch oft einen Wein mit dem andern, und zwar vermählte man am liebsten eine magere, aber lieblich duftende Sorte mit einer fetten ohne Bouquet. Außerdem kannte man Würzweine, Honig- und Obstweine. Auch parfümierte Weine sind sehr üblich gewesen, und es werden von ihnen, die eigentlich die Stelle unserer

Liqueure vertraten, mehr als fünfzig Sorten genannt. Man zog dieselben von Blumen, Kräutern und wohlriechenden Holzarten ab und machte sie mit fertigen Ölen an. Uebrigens zog man den alten Wein dem jungen vor.

Waren die Trinkgefäße gefüllt, so wurde ein König für das Trinkgelage, ein Symposiarch, gewöhnlich durch die Würfel, gewählt. Dieser bestimmte das Verhältnis der Mischung, die Zahl der Becher, welche den Trinkern zu verabreichen waren, die Regeln, nach welchen das Gelage vor sich gehen sollte, gelegentlich auch die Strafen für die Verletzung derselben; ihm gehorchten auch im fremden Hause die Diener. Die Forderungen waren oft solcherart, daß sich keiner dem Austrinken des Bechers entziehen konnte, der oft zur Schärfung einen Salzzusatz enthielt und in einem Zuge geleert werden mußte; denn man befahl den Rahlköpfigen sich zu kämmen, den Stammelnden zu singen und den Lahmen auf einem Bein zu stehen. Zuweilen gingen die Aufgaben auch von den einzelnen der Reihe nach aus, und dann fand der Gehänfelte auch Gelegenheit sich wieder zu rächen. So verlangte ein gewisser Agapestor, der einen kleinen verkrüppelten Fuß hatte und deshalb vorher, wir ihm befohlen war, nicht auf demselben hatte stehen können, daß die ganze Gesellschaft wie er den einen Fuß in einen engen Krug stecken und so den Becher leeren solle. Ging es nun schon hiernach weniger von dem Willen jedes einzelnen ab, wie viel er trank, so wurde der Zwang noch vermehrt

durch die allgemein übliche Sitte des Vor- und Zutrinkens. Man nahm dazu, während man mit kleineren Bechern den Anfang machte, größere Becher, welche der Reihe nach in einem Zuge dem Nachbar zur Rechten zuge-
getrunken werden mußten, oder man trank nach eigener Wahl einem Freunde etwas vor, indem man seinen Namen nannte. Vielleicht erkennt mancher in unseren studentischen Kommercen mit den Präsidien, den Rund-
gefängen, dem Steigen und ähnlichen Kunstausdrücken, welche der studentische Comment enthält, eine über-
raschende Ähnlichkeit mit den Gebräuchen der Symposien der Alten.

Einen eigenen Reiz verliehen den Gelagen der Griechen die Angezungenheit des Tons, die ihnen angebo-
rene Lebhaftigkeit und die oft geistreiche und witzige Unter-
haltung zwischen älteren und jüngeren Männern, wie sie Plato und Xenophon in ihren Symposien, freilich in
idealer Auffassung, geschildert haben. Musik und Tanz
liebte der Grieche auch bei den Symposien; schöne Flöten-
spielerinnen und Kitharistinnen, jugendliche Sklaven, sowie
leichtfertige Mimen und Gauklerinnen wurden herbei-
gezogen, die freilich den Trinkern nur zu leicht Gelegenheit
gaben, sich den der Aphrodite Pandemos geweihten
orgiastischen Kulte zu überlassen. Zu den geselligen
Spielen, welche während des Symposions von den
Trinkern zur Kurzweil angestellt wurden, gehörten außer
dem sehr komplizierten Kottabos noch die Bret- und
Würfelspiele.

Noch bleibt zu erwähnen, daß jeder, der im Wettkampfe das Feld behauptete und sich wach erhielt, einen Kuchen zur Belohnung bekam. Wer dagegen einschief, dem drohte die Strafe der Begießung mit den Reigen des Weins.

Über die Eß- und Kochlitteratur der Griechen.



Die Schlemmerei erreichte bei den Griechen und Römern den höchsten Grad in den beiden ersten Jahrhunderten n. Chr. G. Kein Wunder daher, daß unter diesen Umständen, da das Essen methodisch betrieben wurde und die Zubereitung der Speisen ganz eigentlich zur Kunst geworden war, beides auch Gegenstand der Schriftstellerei wurde, zumal in einer so schreibseligen Zeit, in der die Schriftsteller nach neuen Stoffen sich umsahen, auf die sie ihren Witz anwenden, oder an welche sie ihre Gelehrsamkeit anknüpfen konnten. Es erwuchs bei den Griechen eine höchst reichhaltige Litteratur über dieses Gebiet, deren Reichtum um so überraschender ist, als die meisten Bearbeiter der griechischen Litteraturgeschichte die hieher gehörenden Schriften und Schriftsteller auffallenderweise mit Stillschweigen übergehen. Es läßt sich dieses Stillschweigen einigermaßen daraus erklären, daß von allen in dieses Fach einschlagenden Werken aus dem allgemeinen Schiffbruch des griechischen

Schriftentums nichts auf uns gekommen ist außer dem Buch des Athenäus „Deipnosophistā“ genannt, das einigermaßen hieher gerechnet werden muß, und einzelnen Namen und Bruchstücken, die wir zufälligen Anführungen bei anderen Schriftstellern verdanken. Was aus den zerstreuten Stellen bei Athenäus, Pollux, Photius, Suidas u. a. uns bekannt geworden ist, soll im folgenden, mit hin und wider eingestreuten Proben aus einzelnen dieser Werke, mitgeteilt werden.

Die prosaischen Schriften dieser Gattung teilen sich ein in solche, welche diätetische Vorschriften oder Untersuchungen über die Schädlichkeit und Nützlichkeit einzelner Nahrungsmittel enthalten, in solche, welche über den Einkauf der Lebensmittel belehren, in solche, welche die Beschaffenheit und Zubereitung einzelner Arten von Speisen behandeln, und endlich in solche, welche allgemeine Anweisungen zur Kochkunst geben, und eigentliche Kochbücher.

Die Schriften der zuerst genannten Klasse rühren sämtlich von Ärzten her, welche, für die Gesundheit ihrer Zeitgenossen besorgt, sie über die Grundursache der meisten Krankheiten, den unzumessigen oder übermäßigen Genuß belehren und die Mittel, ihnen vorzubeugen, mitteilen. So schrieb der Arzt Mnesitheos aus Athen ein Buch über die eßbaren Stoffe, auf dessen Ton sich aus folgender Stelle schließen läßt: Austern und Muscheln u. dergl. haben ein schwer verdauliches Fleisch wegen des Salzwassers,

das in ihnen ist; deshalb veranlassen sie, wenn sie roh gegessen werden, durch ihre Salzigkeit Diarrhöe, werden sie aber gekocht, so lassen sie den größten Teil ihres Salzes in dem mitkochenden Wasser; deshalb veranlassen die Flüssigkeiten, in denen Austern gekocht sind, Unruhe im Leib und Durchfall, das Fleisch der gekochten Austern ohne jene Flüssigkeiten macht Getöse im Leib. Gebratene Austern aber, wenn man sie gut brät, sind am unschädlichsten u. s. w. — Hieher gehört auch ein Brief desselben über das Saufen, worin er den Trinkern u. a. den dreifachen Rat giebt, keinen schlechten Wein zu trinken, kein Raschwerk dazu zu essen und, wenn sie genug haben, nicht eher zu schlafen, als bis sie sich übergeben haben. Ähnlichen Inhalts scheint das Buch des Arztes Diphilos über die den Gesunden und den Kranken zuträglichen Speisen gewesen zu sein. Ihm schließt sich der Arzt Philotimos an mit einem umfangreichen Buch über die Nahrung, in welchem er u. a. die Äpfel in Hinsicht ihrer Zuträglichkeit und Verdaulichkeit mit den Birnen vergleicht und den letzteren den Vorzug giebt. Von demselben wird auch ein Buch über die Zubereitung der Speisen erwähnt. Bücher gleichen Titels gab es auch von den Ärzten Erasistos und Diokles, welcher letzterer auch eine „Hygiene“ ganz ähnlichen Inhalts wie mehrere der oben erwähnten Bücher geschrieben hat.

Ueber die Kunst des zweckmäßigen und wohlfeilen Einkaufs der Lebensmittel giebt Lynkeus in seiner „Kunst, Fische einzukaufen“ Vorschriften, die sich vorzüglich auf

den besonders wichtigen und schwierigen Einkauf der Fische bezogen zu haben scheinen.

Von Büchern über einzelne Gattungen von Speisen kennen wir ein Werk des Atheners Euthydemos über das Pöckelfleisch, in welchem auch die eingesalzenen Fische mit abgehandelt wurden. Über die Fische hatte Dorion und Epainetos geschrieben. Zahlreich waren die Schriften über das Brot- und Kuchenbacken, unter denen obenan diejenigen des Chryssippos von Thana stehen, welchem seine Erfahrung in diesem Fache den Beinamen der weise Backwerkschreiber verschafft hatte. Unter den vierzig verschiedenen Rezepten zur Kuchenbereitung, die Chryssippos aufzählt, teilen wir nachstehend zu Nutz und Frommen unsrer Leser resp. Leserinnen eins mit. Eine sehr geschätzte Kuchenart, welche Katillos hieß, wurde so bereitet: man nahm Lattich, wusch und schabte ihn, stieß ihn in einem Mörser mit Wein, drückte dann den Saft aus und mischte Mehl von Sommerweizen dazu; man ließ dann den Teig zusammenfallen und rührte ihn gelinde, indem man allmählich etwas Schweinesfett und Pfeffer dazu that, hierauf zog man den Teig in dünne Kuchen, schnitt Stücke aus und ließ sie in Öl backen. Von anderen Schriftstellern auf diesem Gebiete seien nur noch Satrokles und Harpokration genannt.

Unter den allgemeinen Kochbüchern kann zuerst der „Unterricht für Köche“ von Parmenon, aus mehreren Büchern bestehend, genannt werden. Ihm mag Mithaikos, ein berühmter Bäcker, folgen, welcher ein „Kochbuch“

und außerdem eine „Anweisung zur Kochkunst nach sicilischer Art“ geschrieben hat. Nicht mindern Ruhm erlangte der auch als Tragödiendichter und Schauspieler bekannte Magnesier Simos durch seine „Speisezubereitung“. Noch eine ansehnliche Zahl von Verfassern von Kochbüchern, wie Archytas, Kriton, Glaucos, Hege-sippos, Herakleides, Stephanos u. s. w., wird genannt, welche ohne Zweifel noch ansehnlicher wäre, hätte nicht die Zeit mit den Werken der übrigen auch ihre Namen verschlungen. Endlich ist noch ein Wörterbuch über die Kochkunst zu erwähnen, welches Artemidoros geschrieben hatte, und worin nicht nur alle verschiedenen Namen der verschiedenen Nahrungsmittel und Speisen alphabetisch aufgeführt und erklärt, sondern auch die Vorschriften zur Zubereitung der Speisen mitgeteilt werden. — Hieran schließen sich die Schilderungen von Gastmählern, bei denen die Beschreibung der aufgetragenen Speisen ein Hauptpunkt war. Eine solche Schilderung hatte Chairephon, einer der berühmtesten Schmarozer des Altertums, zugunsten seines Freundes Kyrebios unter dem Titel „Gastmahl“ abgefaßt. Nicht mit Unrecht ist wohl auch hieher zu rechnen die Schrift des Grammatikers Apion, in welcher die Gastmähler des Apicius nebst seiner übrigen Schwelgerei beschrieben waren. Besondere Erwähnung verdienen die „Gastmahlbriefe“ des Lynkeus und des Hippolochos, welche unter sich verabredet hatten, die ausgezeichneten Gastmähler, denen sie beiwohnen würden, gegenseitig in Briefen zu beschreiben.

Wie oben gesagt, wurde das Essen und die Bereitung der Speisen auch zum Gegenstand dichterischer Behandlung gemacht. Ähnliche Beschreibungen von Gastmählern in poetischer Form wie der Parodist Matron haben Timachidas, Numenios, Hegemon und Philoxenes geliefert; des letztern Gedicht, welches begann: „Anfang sei mir die Zwiebel und endigen will ich beim Thunfisch“, scheint nicht sowohl die Beschreibung eines Gastmahls, als eine vollständige Anleitung zur Kochkunst enthalten zu haben. Philoxenes scheint theils selbst ein tüchtiger Speisekünstler, theils ein sehr berühmter Esser gewesen zu sein. Man erzählte von ihm, daß er beim Baden nicht nur die Hand an das heißeste Wasser gewöhnt, sondern auch häufig heißes Wasser in den Mund genommen habe, um sich durch Gewohnheit in den Stand zu setzen, die Speisen recht heiß zu verzehren. Dann stiftete er die Köche an, die Gerichte so heiß als möglich auf den Tisch zu bringen, damit er sie wegessen könnte, ehe die übrigen Gäste sie auch nur anrühren konnten. Von Archestratos aus Gela, welcher alle Vorhergenannten übertrifft, und der eßkünstlerische Reisen durch alle damals bekannten Teile der Erde gemacht hat, rührt ein episches Gedicht her, welches im höchsten Ansehen bei allen Gourmands des Altertums stand. In diesem Gedicht, wohl „Gastrologie“ von ihm betitelt, hatte er die Ergebnisse seiner Reise niedergelegt und seine Erfahrungen über die Gegenden der Erde, wo jedes einzelne Nahrungsmittel am besten zu finden sei, sowie über die vorzüglichste Zubereitung der Speisen, wie er sie an verschiedenen Orten kennen gelernt hatte.

Alle die genannten profaischen und poetischen Schriftsteller haben, wie erwähnt, das Lo3 erfahren, da3 ihre Werke nicht auf die Nachwelt gekommen sind. Nur einen dieser Schriftsteller hat die Laune in seinem Werke fortleben lassen und die gelehrte Nachwelt gro3er Beachtung wert gefunden, einen, der aus ihnen allen geschöpft hat und so gleichsam zum Vermittler zwischen ihnen und der fernern Zukunft geworden ist, den Athenäos mit seinem weitschichtigen Sammelwerk voll G3gelehrsamkeit, das bereits erwähnt wurde, und aus dem der grö3te Teil der hier zusammengestellten Notizen geflossen ist.

Speise und Trank bei den Römern.



Den Morgenimbiß, welcher, je nach der Zeit des Aufstehens sich richtend, bald früher bald später genossen wurde, bildeten mit Salz gewürztes Brot, Trauben, Oliven, Käse, Milch und Eier. Ihm folgte etwa um unsere Mittagszeit, oder nach der römischen Zeiteinteilung um die sechste Stunde, das Frühstück, welches aus kompakteren warmen, sowie kalten Speisen zusammengesetzt war. Die Hauptmahlzeit endlich fiel in die neunte Stunde, etwa um die Mitte zwischen Mittag und Sonnenuntergang. Die drei Mahlzeiten würden mithin sowohl in Bezug auf die Tageszeit als auch auf die Speisen dem Breakfast, Luncheon und Dinner der Engländer entsprechen. Zu den Hauptnahrungsmitteln des gemeinen Mannes in älterer sowie in späterer Zeit gehörte der aus Dinkel bereitete Mehlsbrei, welcher die Stelle des Brots vertrat. Dazu kamen grüne Gemüse und Hülsenfrüchte, während Fleischspeisen weniger üblich

waren. Die Einrichtung der Küche entsprach auch der übrigen Einfachheit der Sitten der alten Zeit, in der noch die Sklaven gemeinschaftlich mit dem Herrn dieselbe Speise genossen. Erheischten aber festliche Gelegenheiten einen besondern Aufwand an Speisen, so gab es auf dem Vittualienmarkte sowohl in Rom, als auch in anderen Städten Köche in Menge, welche ihre Dienste anboten. Erst mit dem durch Eroberungen in Griechenland und Asien beginnenden Verfall der Sitten trat in den Häusern der Reichen in Bezug auf die Auswahl und die Zahl der Speisen eine wesentliche Veränderung ein. Die einfachen Gerichte genügten nicht mehr für die Ansprüche der Gourmands, und statt eines nur für festliche Gelegenheiten gemieteten Kochs lieferten jetzt die Hausflaven ein nicht unbedeutendes Contingent von Köchen und Küchenjungen selbst für die Bereitung der gewöhnlichen Mahlzeiten. Ingleichen wurde einem besondern Sklaven das Backen, welchem Geschäfte sich in früherer Zeit die Frauen unterzogen hatten, übertragen, und derselbe hatte seine Kunst im Bereiten von Pasteten, im Formen feiner Backwaren zu allerlei künstlichen Gestalten, kurz in allen Zweigen der Konditorei zu zeigen. Der Luxus zeigte sich nicht in einer mit der Verbesserung wohl verträglichen Gourmandie, sondern vielmehr in einer wahrhaft unsinnigen und widerlichen Schlemmerei, welcher die in einem Zeitraum von 130 Jahren achtmal erneuerten Aufwandsgesetze nur einen schwachen und kurze Zeit andauernden Damm entgegenzusetzen vermochten.

Vorzugsweise war es nun die Hauptmahlzeit, auf welche sich das Raffinement der Koch- und Backkunst, sowie der ausschweifende Luxus im Arrangement der Speisen konzentrierte. In älterer Zeit bestand diese Hauptmahlzeit aus zwei, später aus drei Abteilungen, deren erste, die Vorkost, aus Gerichten zusammengesetzt war, welche auf die Gßlust anregend einwirken sollte, wie Schalthiere, leichte Fischspeisen und Salat. Dazu genoß man, gleichsam um den leeren Magen für die nachfolgenden hitzigeren Weine vorzubereiten, eine Mischung von Honig, mit Wein oder Most, also eine Art Meth. Diesem Vortisch folgte die eigentliche Mahlzeit. Die Speisen wurden in Gängen aufgetragen, deren jeder, mochte derselbe auch aus noch so vielen gleichzeitig auf einem Tafelaufsatz aufgetragenen Schüsseln bestehen, erste, zweite, dritte Schüssel genannt wurde. Den Schluß bildete der Nachtisch, bei welchem allerlei Backwerk, Konjekt sowie getrocknetes und frisches Obst gereicht wurde. Einen Speisezettel für eine Pontifexmahlzeit, mit welcher Lentulus in den mittleren Zeiten der Republik den Antritt seines Priesteramts feierte, hat uns Macrobius aufbewahrt: Die Vorkost bestand aus zwei Gängen, deren ersten Seeigel, frische Austern, in beliebiger Quantität zu verzehren, pelorische Gienmuschel, Lazarusklappen, Weindrosseln, Spargel mit einer Poularde oder fetten Henne, eine Schüssel mit zugerichteten Austern und Gienmuscheln untereinander, schwarze und weiße Meerestulpen bildeten. Der zweite Gang bestand aus Lazarusklappen, süßen Gienmuscheln, Meerneßeln, Feigen-

schneppen, Cotelettes von Reh- und Schweinswildbret, Hühnerpasteten, wiederum Feigenschneppen und Stachel- und Purpurschnecken. Bei dem darauf folgenden Hauptgang wurden der Gesellschaft Schweinseuter, wilder Schweinskopf, Ragout aus Schweinseuter, gebratene Entenbrüste, wilde Enten fricassiert, Hasenbraten, gebratene Hühner, Crème aus Kraftmehl und picentinische Zwiebacke vorgesetzt. Eines Nachtsches wird keine Erwähnung gethan.

Wie bei den griechischen wurde auch bei den römischen Gelagen der Wein mit Wasser vermischt getrunken. Unvermischten Wein zu trinken galt als ein Zeichen von Böllerei, schon den Wein mit nur einer geringen Quantität Wasser zu verdünnen erfuhr einigen Tadel, und nur der Genuß eines stark mit Wasser verdünnten Getränks galt für anständig. Übrigens stand es im Belieben eines jeden Trinkers, die Grade der Mischung zu bestimmen, welche von jugendlichen Sklaven bereitet, und zu welcher je nach der Jahreszeit oder nach dem Verlangen der Trinker entweder Schneewasser oder heißes Wasser genommen wurde. Während der Mahlzeit trank man im ganzen nur mäßig, häufig aber folgte derselben ein Trinkgelage, welches mit den Gebräuchen und Scherzen dem griechischen Symposion entsprach. Mit befränztem Haupt und Unterkörper lagerten sich die Trinkgenossen nach dem Abtragen der Speisen um den Tisch; ein König des Gelages, dem dieselben Funktionen wie dem Trinkkönig des Symposions zuerkannt wurden, ward durch den Würfelwurf erwählt. Man trank die

Gesundheit der Anwesenden oder seine eigene, und die Zahl der Becher, welche man auf das Wohl der Geliebten leerte, pflegte sich nach der Zahl der Buchstaben, die ihr Name enthielt, zu richten. Natürlich konnte es nicht fehlen, daß diese oft bis zum anbrechenden Tage ausgedehnten Trinkgelage mitunter in die tollsten Orgien ausarteten und das Ende derselben dem Ausgange eines Treffens gleich, wo die einen gleich tödtlich Verwundeten hinweggetragen, andere bewußtlos auf dem Kampfplatz liegen blieben, so daß man eher das Schlachtfeld von Cannae vor sich zu haben glaubte als das Gastmahl eines Prätors.

Als vorzüglichster Wein galt in alter Zeit der Cäcuber. Er stammte aus der Gegend von Gaëta, war aber bereits zu Plinius' Zeiten (Mitte des 1. Jahrhunderts n. Chr.) theils durch die Nachlässigkeit der Bauern, theils infolge eines von Nero unternommenen Kanalbaus ausgestorben. Ihm folgte im Prinzipat der Wein von Setia, das östlich von den Pontinischen Sümpfen lag. Die nächste Stelle auf der Weinskala der Feinschmecker behauptete der am Gebirge Massicus in Campanien wachsende bernsteinfarbige Falerner, welcher sehr stark war, aber zu Plinius' Zeit ebenfalls aus der Mode kam. Eine weitere Klasse umfaßt die campanischen Weine, unter denen der Surrentiner von den Ärzten den Reconvallescenten verordnet wurde, den aber der Kaiser Tiberius nur einen edlen Essig nannte. Ferner gelangte seit Caesar der in der Nähe Messinas gebaute Mamertiner in Ruf. Neben diesen feineren italischen

Sorten trank man gern überseeischen, besonders griechischen Wein, unter diesen vorzugsweise den Chier. Verrufene Sorten waren die vejentische und vaticanische. Auch der corfische Wein war „als schwärzliches Gift eines corfischen Fasses“ schlecht beleumundet. Arbeitsleute und Sklaven bekamen auch Wein, aber entweder kahnigen oder aus den Weinträubern durch eine zweite Pressung mit einem Zusatz von Most bereiteten. Den Frauen war in der ältern Zeit der Genuß des Weins strengstens verpönt. War doch die ganze Blutsverwandtschaft der Frau jederzeit berechtigt, sich durch einen Kuß zu überzeugen, ob Wein über deren Lippen geflossen war oder nicht. Nur Rosinenwein und eingekochter Most wurde ihnen gestattet. Die geringeren Sorten wurden sogleich vom Faß weg getrunken, sobald der Wein ausgegohren hatte, weil er das Lagern nicht vertrug. Die edeln und starken Weine aber wurden nicht vor dem zehnten bis fünfzehnten Jahre reif, der Surrentiner sogar erst vom einundzwanzigsten Jahre ab; einige verloren aber bereits nach wenigen Jahren an Güte. Eine Beschleunigung des Alters wurde auch schon durch die eigentümliche Behandlungsweise des Weines erzielt. Nachdem derselbe nämlich in kühlen Gewölben und in großen offenen Gefäßen seinen Gährungsprozeß durchgemacht hatte, wurde er auf ausgepichte Amphoren (Henkelkrüge) abgezogen, verfortt und versiegelt und in die Rauchkammer, die im obern Stocke lag, gebracht, weil man dem Rauch eine mildernde Kraft zuschrieb. Das Mittel der Räucherung wurde aber viel-

fach gemißbraucht, um das Alter des Weins zu erzwingen. Besonders berüchtigt waren in dieser Beziehung die Weine aus Massilia (Marseille).

Ein Bild der Kochkunst, zugleich aber auch der Verschwendung, welche bei den Gastmählern der Kaiserzeit herrschte, giebt uns nachfolgende gastronomische Skizze.

Das Gastmahl des Trimalchio.

 Das Gastmahl des Trimalchio beschreibt uns Petronius in seinem „Satiricon“, einer oft schlüpfrigen Erzählung lustiger und interessanter Erlebnisse, die durch bunte Abwechslung und durch eine lebendige Schilderung der Sitten seiner Zeit die Leser unterhalten und anziehen soll. Der Gastgeber ist Trimalchio, ein reicher Emporkömmling, der sich aus dem dürftigsten Sklavenstand durch unerhörte Glücksfälle und manche Gewissenlosigkeit zu einem unermesslichen Wohlstand emporgeschwungen hat, der aber bei diesem Glückswechsel nichts von der Roheit und Gemeinheit seines frühern Standes verloren und nur einen prahlerischen Geldstolz und die lächerliche Sucht, bei aller Unwissenheit als gebildet zu erscheinen, dazu erworben hat. Unter den Gästen ist ein gewisser Encolpius, den Petronius redend einführt.

Der Gastgeber war noch nicht erschienen, als bereits die Triclinien (Speisebänke) bis auf seinen Platz besetzt waren. Schon wurde die Vorkost aufgetragen: ein Esel von korinthischem Erz mit zwei Säcken, worin auf der einen Seite weiße, auf der andern Seite schwarze Oliven sich befanden. Den Esel bedeckten zwei Schüsseln, auf deren Rändern Trimalchios Name und ihr Silbergewicht bemerkt war, und auf welchen Haselmäuse, mit Honig und Mohn übergossen, lagen. Außerdem waren siedende Würste auf einem silbernen Rost und unter dem Rost syrische Pflaumen mit Granatapfelfkernen. Während die Gäste anfangen, sich mit diesen Delikatessen zu beschäftigen, wird Trimalchio hereingetragen, eine lachenerregende Figur, deren geschorenes Haupt aus einem um dasselbe gewundenen scharlachroten Tuch hervorguckte, während von dem mit Tüchern umwickelten Halse eine breite, mit Purpurstreifen, Franzen und Troddeln geschmückte Serviette herunterhing und Ringe und Spangen seine Hände und Arme schmückten. Ganz gegen die feinere Sitte, jedenfalls aber dem Charakter der Gesellschaft entsprechend, nahm er den ersten Platz an der Tafel ein. Unterdessen wurde ein Speisebret mit einem Korb hereingebracht, worin eine hölzerne Henne mit ausgebreiteten Flügeln saß, wie die Hennen zu thun pflegen, wenn sie brüten. Sogleich traten unter Musik zwei Sklaven hinzu, fingen an das Nest der Henne zu untersuchen und brachten von Zeit zu Zeit Pfauceneier hervor, die sie unter die Gäste verteilten. Trimalchio wandte seine Augen auf diese Scene

und sagte: „Freunde, ich habe der Henne Pfaueneier unterlegen lassen, und ich fürchte wahrhaftig, sie sind schon bebrütet; doch wir wollen versuchen, ob sie sich noch ausschlüpfen lassen“. Wir bekamen, erzählt Encolpius weiter, Löffel, die nicht weniger als ein halbes Pfund wogen, und durchstießen die Eier, die aus Mehl gebildet waren. Ich hätte meine Portion beinahe weggeworfen, denn es sah mir aus, als hätte sich inwendig schon ein Junges gebildet. Als ich aber einen alten Gast sagen hörte: dahinter muß etwas Gutes stecken, lüftete ich die Schale weiter und fand eine fette Schnepfe, mit gepfeffertem Eidotter umgeben. Auf ein von der Musik gegebenes Zeichen wurden nun die Vorkostaußsätze von einem singenden Chor schnell weggeräumt. In diesem Getümmel fiel ein silberner Teller auf die Erde, und ein Sklave hob ihn auf; aber kaum hatte Trimalchio dies bemerkt, als er ihm es mit einer Ohrfeige verwies und den Teller wieder hinzuwerfen befahl. Bald darauf trat ein Kammerknecht ein und kehrte unter anderm Behälter auch jenes Silbergeschirr mit dem Besen aus. Nachdem man Flaschen, die sorgfältig vergipft waren, und an deren Halsen Etiquetten mit der Inschrift: Opimianischer hundertjähriger Falerner hingen, gebracht hatte, erschien eine Tracht von Speisen, deren Größe unsrer Erwartung gar nicht entsprach, deren Neuheit jedoch unsere Augen auf sich zog. Auf einem runden Speisebret waren nämlich die zwölf Zeichen des Tierkreises ringsum verteilt, und über jegliches hatte der Anrichter eine entsprechende Speise gesetzt: über den

Widder Widdererbsen, über den Stier ein Stück Rindfleisch, über den Krebs einen Kreis von Krebsen, über den Löwen eine afrikanische Feige, über den Wassermann eine Gans, über die Fische zwei Barmen u. s. w. In der Mitte war ein Stück ausgegrabener Hasen, worauf eine Honigwabe lag. Auf die Aufforderung des Trimalchio entschlossen wir uns von diesen einfachen Speisen zuzulangen, als vier Sklaven herbeieilten und den obern Teil des Aufsatzes abhoben, worauf wir darunter auf einem zweiten Speisebret Geflügel, Saneuter und einen Hasen erblickten, der in der Mitte mit Flügeln geschmückt war, daß er wie ein Pegasus aussah. Wir bemerkten auch auf den Ecken des Speisebrets vier Marsyasse (Faunen), aus deren Bäuchen gepfefferte Kaviarsauce sich über Fische ergoß, die in einem künstlich angebrachten Teich schwammen. — Ein Beifallsturm der Gäste bricht los, die sich lachend über diese auserlesenen Dinge hermachen.

Die Scene verändert sich. Diener traten ein und legten Teppiche vor die Sophas, worauf Jagdneze und Jäger auf dem Anstand mit Jagdspießen u. dergl. gestickt waren. Wir wußten, fährt Encolpius fort, noch nicht, was wir davon denken sollten, als außerhalb des Speisesaals sich ein gewaltiges Geschrei erhob, und siehe da, es kamen spartanische Hunde herein und fingen an um die Tische herumzulaufen. Auf sie folgte eine Maschine, worauf ein Eber lag und zwar mit einem Hut auf dem Kopf; an seinen Hauern hingen zwei aus Palmzweigen geflochtene Körbchen, von denen das eine mit Datteln,

das andere mit thebanischen Nüssen gefüllt war. Kleine Ferkel aus Kuchenteig, die rings umherlagen, gaben zu erkennen, daß es eine Saummutter sei, und zwar waren diese zum Einstecken und Mitnehmen bestimmt. Zum Tranchieren des Ebers kam ein großer härtiger Kerl im Jagdkostüm. Mit einem Jagdmesser schnitt er die Seite des Schweines auf, und aus dieser Wunde flogen Drosseln heraus, welche Vogelfänger mit Leimruten einfingen. Nachdem die Tische unter Musik gereinigt waren, wurden drei weiße Schweine in den Speisesaal geführt, mit Bändern und Schellen geschmückt. Trimalchio ließ den Koch rufen und hieß ihn das ältere in der Küche schlachten. Kaum hatte er ein kurzes Gespräch mit uns geführt, so kam das Speisebret mit einem ungeheuren Schwein auf den Tisch. Was, ruft Trimalchio plötzlich aufgebracht, das Schwein ist ja nicht ausgeweidet. Beim Hercules, das ist zu arg. Schafft mir den Koch, den Spitzbuben, herbei! Der Koch kommt und bekennt mit Armenjündergesicht, daß er das Ausweiden vergessen habe. Trimalchio will ihn erst hart bestrafen, verzeiht ihm aber und befiehlt ihm das Ausweiden. Mit zitternder Hand schneidet der Koch den Bauch des Schweins auf. Dieser erweiterte sich sehr bald durch die von innen andrängende Wucht, und heraus stürzten Würste und Carbonaden. Auf einmal fing die Decke zu krachen an, und der ganze Speisesaal erzitterte. Bestürzt sprang ich auf — aber siehe da, das Gefäß thut sich aus einander, und es senkt sich plötzlich ein ungeheurer Reifen von einem großen Weinsfaß herab,

an welchem ringsumher goldene Kränze und alabafterne Salbenflaschen hingen. Während man uns diese Dinge zum Mitnehmen einstecken heißt, blicken wir auf den Tisch, und da stand schon wieder ein Aufsatz mit einer Figur, die in ihrem sehr umfangreichen Schoß Obst von allen Arten und Weintrauben trug. Begierig streckten wir die Hände darnach aus, und sogleich ging ein neuer Scherz in Scene. Denn aller Kuchen und jedes Stück Obst ließen bei der geringsten Verührung Safran, der sich bis dicht an uns verbreitete. Hierauf folgten einige Leckerbissen, die mich noch in der Erinnerung entzücken. Statt Drosseln wurden gemästete Hennen herumgegeben, jedem eine, und Gänseeier. Nach einiger Zeit befahl Trimalchio den Nachtschisch zu bringen; derselbe bestand aus Drosseln mit Krautmehl, Rosinen und Nüssen gefüllt; darauf folgten Granatäpfel, die ringsum mit Stacheln besteckt waren, so daß sie Igel bildeten. Auf eine gemästete Gans, die aufgetragen ward, Fische und Vögel um sie herum, wies Trimalchio mit den Worten: das alles hat mein Koch aus Schweinefleisch gemacht. Es kann keinen preiswürdigen Menschen geben; verlangt mans, so macht er aus Speck eine Taube, aus einem Schinken eine Turteltaube, aus Ochsenfüßen eine Henne. Auf einmal traten zwei Sklaven herein, die sich zu zanken schienen und thönerne Krüge trugen. Bestürzt über die Unverschämtheit der Trunkenen sahen wir genauer hin und bemerkten, daß aus dem zer Schlagenen Bauche der Krüge Austern und Kammuscheln herausstürzten, die ein anderer Sklave auffing und auf einer Schüssel

herumtrug. Zugleich trug der Koch zischende Schnecken auf einem silbernen Rost auf. Nun brachten Knaben mit langen Haaren Salbe in einem silbernen Becken und salbten die Füße der Daliegenden, nachdem sie vorher Schenkel, Füße und Tersen mit Kränzen umwunden hatten. Dann wurde von derselben Salbe auch etwas in das Weingefäß und in die Lampe gegossen. — Mit allgemeiner Betrunktheit endete das luxuriöse Mahl.

Das einzige uns erhaltene Kochbuch aus dem
römischen Altertum.

nter dem Namen eines Caelius Apicius besitzen wir ein Werk über die Kochkunst, das einzige dieser Art in der ältern Litteratur, welches wahrscheinlich einen gewissen Caelius zum Verfasser hat, der den Namen des Apicius, eines der berühmtesten Schwelger, vorsezte, um dadurch sein Buch zu empfehlen.

Dieses Kochbuch ist abgesehen davon, daß wir darin teilweise die alte Medizin und Apothekerkunst, ferner alle asiatischen und alexandrinischen Tischüppigkeiten neben den griechischen und römischen kennen lernen, das Muster aller folgenden in Form und Richtung geworden und die Fundgrube für manche noch immer brauchbare Hausregeln, jedenfalls für die meisten Küchenausdrücke der Franzosen, Italiener, sogar der Deutschen und ihrer Kochmanieren, obgleich der Geschmack sich seitdem sehr verändert hat. Infolge des eigentümlichen Strebens der alten Kochmanier, das Einfache verschwinden zu machen und den Charakter

jeder Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten, verbinden die oft wunderlichen Vorschriften des Apicius Liebliches und Widriges, Süßes und Saures mit Bitterem und Zusammenziehendem, und müssen uns Deutschen wegen der Übermischung und Überladung barbarisch vorkommen, weniger sicherlich den Spaniern, Sicilianern, Italienern, Griechen u. a., welche zumteil noch so essen und zumteil dieselben Comestibilien haben. Die Sehnsucht nach den beschriebenen Traktamenten und dem Aroma der zudem schwer zu erhaltenden Küchenkräuter und Saucen dürfte daher sehr gering sein, selbst wenn der französische Philolog Dacier uns kein abschreckendes Beispiel wäre, welcher sich nach dem antiken Rezept in Italien eine Speise zubereiten ließ und diesen Einfall beinahe mit dem Leben büßen mußte, oder jener Gelehrte, welcher durch seinen Versuch, der Königin Christine nach Apicius zu kochen, nicht geringe Ergößlichkeit bereitete. Man darf freilich nicht vergessen, daß man nach den alten Ausgaben des Apicius viele Rezepte falsch konstruiert und Gerichte präpariert hat, welche dann mächtiges Lachen erregen, wenn man sich an der Hand Schuch und Wüstemanns aus dem Apicius selbst eine bessere Kochkunst zu verschaffen gelernt hat. Die kaum überwindbaren Schwierigkeiten des in dem barbarischsten Latein, einem wirklichen Küchenlatein, verfaßten Buchs hatten für Schuch einen solchen Reiz, daß er ein Jahr lang alle anderen Liebhabereien hintansetzte, um allein in der Küche zu leben, ein ganzer Koch zu werden. Mit Wüstemann, der gleiche

Studien machte, setzte er sich in Verbindung, und mit ihm gab er eine Probe einer neuen Textgestaltung und Uebersetzung des für die Litteratur und Kulturgeschichte wichtigen Caelius Apicius, der wir nachstehendes entnehmen:

Das 1. Kapitel des 2. Buchs betitelt sich: Gehacktes aus der See und im Darmnetz. Es wird darin beschrieben, wie Seefüllsel und Darmnetzfüllsel gemacht werden. Zu ersterm werden u. a. Garneelen, Eremitkrebse, Calmar, Dintenschnecke, Heuschreckenkrebse (Languste) genommen, und das Gehäcksel wird mit Pfeffer, Lazerkraut, Mohrenkümmel und Lazerwurz gewürzt. Das Rezept zum Gehackten aus Lazarusklappen ist folgendes: Verstoße abgesottene Lazarusklappen und nimm ihre Nerven heraus, dann verstoße mit ihnen abgesottene Waizengraupe, Eier und Pfeffer und brate sie schnell auf; übergieße alles mit Weinfischlake und trage es als echtes Füllsel auf. Von den Füllseln im Darmnetze sei nur das erwähnt, welches dem heutigen Polpette ähnlich ist, welche Speise man mit Knoblauch und Koriander vermengt in den Gebirgen von Rom ißt: Brate eine Schweinsleber und entnerve sie dann. Vorher jedoch stoße Pfeffer, Raute, thue es in die Fischlake und gieße dies über die Leber, rühre und menge das Ganze, wie man es beim Fleische zu thun pflegt; die Netzwürste werden daraus gebildet und, abwechselnd Lorbeerblätter dazwischen, in den Rauch gehängt, so lange du willst. Wenn du eine verspeisen willst, lange sie vom Rauch herab und brate sie; thue in einen Mörser

Pfeffer, Lazerkraut, Majoran, verstoße dieses und gieße Fischlaxe darunter.

Das 2. Kapitel behandelt die Zubereitung verschiedener Würstfüßel. Würste von Pfauenfleisch nehmen den ersten Rang ein, wenn es so verrieben ist, daß es die Zähigkeit überwindet, den zweiten die von Fasanen, den dritten die von Kaninchen, den vierten die von jungen Hühnern, den fünften die von zarten Frischlingen. Kraftmehlsauce zu Würsten soll man u. a. folgendermaßen machen: Stoße Pfeffer, Lazerkraut, Majoran, mäßig Lazerwurz, ganz wenig Ingwer, mäßig Honig, verdünne es mit Fischlaxe, mische und schütte es über die Würste und laß es aufsieden; hat es gut aufgesotten, so binde die Sauce mit verdichtendem Kraftmehl und trage die Mehlsauce zum Schluß auf.

In den folgenden beiden Kapiteln werden verschiedene Würstrezeppte aufgeführt. Die, wie es scheint, sehr beliebten Lucanischen Würstchen werden aus gestoßenem Pfeffer, Mohrenkümmel, Saturei, Raute, Peterilie, Ruchengrünem, Lorbern, Fischlaxe und gut gehacktem Schweinefleisch bereitet, welches mit der verstoßenen Masse aufs neue verrieben wird, nachdem Fischlaxe, ganzer Pfeffer, reichlicher Speck und Piniolen darunter gemengt sind. Mit diesem Teig wird der Dünndarm gestopft, und so wird die Wurst in Rauch gehängt.

Ferner giebt Schuch eine Uebersetzungsprobe des 4. Kapitels des 7. Buches, welches sich mit der Zubereitung der Fleischklößchen beschäftigt. Für die eine

Art, die den Namen des Apicius trägt, stehe als letztes das nachfolgende Rezept: Entbeine die Schwanzstückchen, ballen sie zusammen, speile und schiebe sie in den Backofen und brate sie an; hebe sie heraus, und damit sie ihre Feuchtigkeit abgeben, entsafte sie auf einem Roste bei langsamem Feuer so, daß sie nicht anbrennen. Stoße Pfeffer, Lasekraut, Cyperngraswurzel, Kümmel, Fischlake und mildere sie mit Rosinensaft. Mit dieser Brühe thue die Klöße in den Kochtopf. Sind sie gekocht, so hebe sie weg und trockne sie. Trage sie ohne Brühe, nur mit daraufgestreutem Pfeffer, auf. Sind sie fett, wenn du sie speilest, so nimm die Haut ab. Man kann auch von Schweinseuter solche Klöße machen.

Vitellius, ein Erzschemmer auf dem römischen Kaiserthron.

 Vitellius, der dritte der Kaiser, welche in einem Zeitraum von weniger als anderthalb Jahren (68—70 n. Chr.) auf den römischen Thron erhoben wurden und nach einander wieder von demselben verschwanden, ist eine legendenhafte Gestalt; so schlecht ist sein Ruf. Der Vater des Vitellius spielte die Rolle eines flachen Höflings. Der Sohn trat schüchtern in die Fußstapfen des Vaters. Nachdem er sich den Beifall des Tiberius zu erwerben gewußt, wurde er ein eifriger Wagenlenker im Zirkus, um den Beifall des Caligula zu ernten, übte das Würfelspiel, um sich bei dem Claudius beliebt zu machen, und veranstaltete Spiele, um das Wohlgefallen des Nero zu erhalten. Man beschuldigte ihn, als er Abdil war, daß er den goldenen und silbernen Schmuck des Tempels weggenommen und statt des Goldes und Silbers Kupfer und Zinn untergeschoben habe. Da er

einen unmäßigen Appetit besaß und in den Tavernen mit Schauspielern und Rutschern verkehrte, so hatte er die Einkünfte von seinen Ämtern, den Gewinn von seinem Raube und das Vermögen mehrerer Gattinnen durchgebracht.

Im Alter von vier und fünfzig Jahren befand sich Vitellius in der drückendsten Lage und am Bettelstabe. Galba erbarmte sich seiner und schickte ihn als Befehlshaber des Heeres nach Nieder-Germanien. Ein allgemeines Staunen darüber herrschte in Rom. Denen, die ihre Besorgnis darüber zu erkennen gaben, antwortete Galba: „Der, welcher nur an Essen und Trinken denkt, ist nicht zu fürchten; und sind übrigens nicht die Reichtümer einer Provinz erforderlich, um einen solchen Magen auszufüllen?“ Zum Befehlshaber ernannt zu werden war nichts bedeutendes; man mußte reisen können. Vitellius sah sich genötigt, sein Haus für Geld zu vermieten, um die Reisekosten zu beschaffen, seine Familie in einer armen Wohnung unterzubringen, seine Gläubiger zu beschwichtigen oder in Schrecken zu setzen und die Ohrgehänge seiner Mutter Statilia zu verkaufen.

Endlich frei, fällt er über Gallien und Germanien her, wie die Hungerstot über die Menschen. Der arme Mensch dachte gar nicht an das Kommando, er dachte nur daran, wie er sich wieder erholen könnte. Er benahm sich gegen alle ohne Unterschied freundlich, ungezwungen und heiter, umarmte alle, verhielt alles, hatte überall offene Hand, verband mit dem Frohsinne eines Lebemanns

eine ausgelassene Heiterkeit, was der Menge gefällt. Zimmer berauscht beiträufelnd oder bereit, sich zu berauschen, beschäftigte er sich weder mit dem Kriege, noch mit der Disziplin. Was man von ihm forderte, gewährte er gern. Er war nicht ein Befehlshaber, sondern ein Freund, ein Kamerad, ein Schmeichler. Glückselig darüber, daß er endlich so leben konnte, wie er wollte, daß er einen guten Tisch führen könne, wollte er nur glückliche Gesichter um sich sehen. Darin allein bestand seine Politik. Natürlich gelang ihm das auf das beste von der Welt. Ohne Talent, ohne Mut, ohne Gewissen erwarb er sich die Herzen durch seine Zuverlässigkeit schneller, als ein großer Feldherr durch seine Thaten sie erworben hätte.

Vier Wochen nachher bricht ohne sein Wissen eine Empörung aus, die schon seit einiger Zeit unter der Asche glimmte. Die Legionen waren gegen Galba aufgebracht; sie hatten weder die Belohnung, die ihr Feldzug gegen Vindex verdiente, noch das Geschenk, das die Cäsaren stets bei ihrer Thronbesteigung versprochen, erhalten. Sie hatten eine Botschaft an die Prätorianer abgeschickt, um sie aufzufordern, Galba zu stürzen. Voller Ungeduld und mit der Usurpation Othos unbekannt, wollten sie handeln. Mitten in der Nacht rotten sie sich auf ein verabredetes Zeichen zusammen; man umringt das Zelt, worin Vitellius fest schläft, reißt den halb angekleideten General aus seinem Bette, läßt ihm keine Zeit, sich von seinem lächerlichen Schrecken zu erholen, hebt ihn auf die stärksten Schultern,

ruft ihn zum Kaiser aus. Ohne es zu wollen Kaiser geworden, vergaß er seine Gefahren, sowie seine Pflichten. In jedem Municipium, in jeder Villa verweilte er. Die Länder, durch die er mit der Langsamkeit des Krokodils, das seine Beute in dem Schlamm sucht, zog, gingen durch seine und seiner Genossen Schwelgerei zugrunde. Die Landstraßen waren mit Wagen und Sauntieren bedeckt, die die ausgesuchtesten Leckerbissen und Fische aus den entferntesten Meeren mit sich führten. Man veranstaltete Festspiele, erbaute schleunigst Amphitheater, wie das zu Cremona. Italien erschöpfte sich, wie sich Gallien erschöpft hatte, wo das Andenken an den Zug dieses riesigen Vieles zur Entstehung des sagenhaften Typus von einem Gargantua Veranlassung gegeben zu haben scheint. Der Bruder des Bitellius und der Freigelassene Asiaticus mußten den Herrn der Welt von den fortwährenden Orgien, in denen sein ganzer Triumph bestand, mit Gewalt entfernen, um ihn endlich den Römern zu zeigen, die ihn leider zu spät kennen lernten.

Bitellius war ungemein, ja man könnte sagen, enorm groß. Sein dicker Bauch wurde von ungleichen Füßen getragen; denn ein Fall von einem Wagen unter Caligula hatte das eine gelähmt. Sein Gesicht war rot, fleckig vom übermäßigen Weintrinken. Sein Kopf war nach den Gold- und Silbermünzen, die ein treues Bild von ihm geben müssen, weil sie schnell geprägt worden sind, rund, seine Stirn kurz, in der Mitte hervorstehend, von

dicken Augenbrauen umschattet, seine Ohren breit und plump, sein Haar kurz. Sein dicker Hals zeigt mehrere Fettlagen. Das einzige Geschäft, welches er vortrefflich verstand, war Essen; Essen von früh morgens bis zum späten Abend war sein einziger Gedanke, war seine einzige Beschäftigung. Vitellius hielt drei, oft vier Mahlzeiten, und was für Mahlzeiten! Sobald sein zu voller Magen versagte, das anzunehmen, was Vitellius ihm noch zuführen wollte, nahm er ein Brechmittel ein und fing von neuem an. Er lud sich selbst bei den Privatpersonen zugaste, denen ein eines solchen Gastes würdiges Festmahl nicht weniger als 70 000 Francs kostete. Um ihn schneller nach Rom zu locken, hatte ihm sein Bruder ein ungeheures Fest versprochen, an welchem in der That zweitausend Fische und siebentausend Geflügel vorhanden waren. Flotten gingen fortwährend vom Schwarzen Meere bis zu den Säulen des Hercules, um das Ausgesuchteste, was der Orient und Occident hervorbrachten, anzuschaffen.

Vitellius verlangte von den schönen Künsten den einzigen Genuß, den sie ihm verschaffen konnten. Er ließ eine kolossale silberne Schüssel anfertigen, die einen Wert von 200 000 Francs hatte, und die er den Schild der Minerva nannte. Um dieselbe zu gießen, mußten außerhalb der Stadt besondere Werkstätten errichtet werden. Auf diesem ironischerweise der Göttin der Weisheit geweihten Schilde befand sich die Milch von Lampreten, die Leber von Glattbutten, die Zungen von Flamingos,

das Gehirn von Pfauen und Tasanen auf eine wunderbare Weise zubereitet. Hierbei könnte man jedoch, ohne ein Majestätsverbrechen zu begehen, die Güte eines Ragouts in Zweifel ziehen, dessen Hauptverdienst darin bestand, daß es ungeheure Summen kostete. Tacitus, der mit seiner ihm eigenen Gewissenhaftigkeit und Ehrlichkeit die Archive einzieht, sagt, daß der Tisch des Vitellius in acht Monaten 900 Millionen Sesterze, also ungefähr 180 Millionen Francs absorbierte. Dio Cassius sagt, daß die ganze Regierungszeit des Vitellius eine zusammenhängende Reihe von Raufch und Gelagen gewesen sei. Josephus setzt hinzu, daß, wenn Vitellius länger Herr von Rom gewesen wäre, er das ganze Reich aufgefressen hätte.

Der Unglückliche hatte nicht nur einen guten Appetit, er war stets hungrig. Es war eine Krankheit bei ihm, die die Ärzte Heißhunger nennen. Vitellius aß alles, was ihm vorkam, ohne zu wählen, ohne Aversion, ohne Maß. Brachte er ein Opfer dar, so regte ihn der Geruch von den auf dem Altare verbrannten Opfern so an, daß er sich über das kaum geröstete Fleisch und die halb gebackenen Opfertuchen herwarf. Kam er durch die Straßen von Rom, so mußte seine Sänfte vor den Bratpfannen der ambulanten Verkäufer oder vor den mit Fliegen und ranzigem Öle bedeckten kalten Gerichten, die vor den Wirtshäusern standen, anhalten. Die schwere Verdauung ließ ihn in eine Erstarrung fallen, die an Stumpfsinn grenzte. Bei der dringendsten Gefahr, wenn

alles ihn verläßt, wenn alles ihn verrät, wenn alles ihn bedroht, schildert ihn uns Tacitus unthätig und in dem schattigen Haine von Aricia wie das Schwein in seinem Schmutze daliegend, er rührt sich nicht und giebt erst dann einen Laut von sich, als er ermordet werden soll. Es war in der That der jämmerlichste Regent, den die Freiheit, seinen Lüsten zu fröhnen, noch unter das Tier herabwürdigte. Er hatte keinen Sinn für Staatsangelegenheiten, er stürzte sich in die größten Vergnügungen, kümmerte sich nicht um seine wichtigsten Interessen, vergaß sogar sich selbst zu schützen, und verlor selbst den Instinkt der Selbsterhaltung, der allen Tieren eigen ist. Seine einzige Politik bei seinem Auftreten bestand darin, das Andenken des Nero zu erhöhen, um sich bei der Menge beliebt zu machen.

Selbst das Ende des Vitellius hat etwas so gemeines, daß man gar kein Mitleiden fühlt. Als der Feind nahte, warf er sich in einen verdeckten Tragsessel und floh mit seinen beiden vertrautesten Genossen, seinem Bäcker und seinem Koch. Aus einer Hundehütte, wohin er sich verkrochen haben soll, ziehen ihn die Soldaten heraus; seine Kleider sind zerseht, er zittert an allen Gliedern, er weiß nicht was er vorbringen soll, er versucht zu lügen. Er wird erkannt; man bindet ihm die Hände auf den Rücken, schlingt ihm einen Strick um den Hals; man schleppt ihn fort, hält ihm die Spitze eines Wurffpießes unter das Kinn, damit er den Kopf nicht zur Erde senke; die Vorübergehenden beschimpfen ihn und werfen ihm Kot

ins Gesicht. An der Treppe der Gemonien wird er mit unzähligen kleinen Verwundungen zerfleischt und getödet, wie von Wilden; er giebt seinen Geist mitten unter den Beschimpfungen der Volksmasse auf, die ihm acht Tage vorher zujauchzte und sich seiner Abdankung widersetzte. Sein dicker Körper wurde mittels eines Hakens bis zur Tiber geschleift.

Nordgermanische Opfermahle; das Zulfest.

 Die mit den Opferfesten der Germanen verbundenen Schmäuse und Trinkgelage hatten einen doppelten Sinn; einmal wollte man zu Ehren der Gottheit etwas genießen, zweitens aber sollte diese selbst am Genuß teilnehmen, dachte man sich doch die Götzenbilder nicht bloß mit menschlicher Vernunft und Sprache, sondern auch mit menschlichen Bedürfnissen begabt.

Zur Zeit des Karls Sigurd von Glade finden wir folgende Opfersitte bei den norwegischen Bauern, welche man mit geringen Abweichungen als auch für andere Zeiten und andere germanische Völkerschaften gültig ansehen kann. Die Bauern kamen im Tempel zu Glade zusammen, indem ein jeder für sich Speise und Trank auf die Dauer des Opferfestes mitbrachte. Nun wurden allerlei Tiere, worunter auch Pferde, zu Ehren der Götter geschlachtet. Während das Blut in Kessel aufgefangen ward, die Opferblutweige oder Opferblutstäbchen in dieselben eingetaucht

und damit die Fußgestelle der Götzenbilder, die Tempelwände innen und außen und die Opfertheilnehmer selbst bestrichen wurden, ward das Fleisch zum Opferschmaus gekocht, zu welchem Behuf mitten im Tempelhof Kessel über Feuer hingen. In solchen wurde auch der Trank gebraut. Der Opferhauptide (einer von den durch Harald den Haarschönen, zirka 900 n. Chr., überwundenen und zu mittelbaren Herren oder Jarlen gewordenen Landesherren, dem die Verwaltung des öffentlichen Opferdienstes gelassen worden) mußte die Becher und alle Opferspeisen einsegnen. Der erste volle Becher, welchen die Versammelten tranken, galt dem Odin für des Königs Sieg und des Landes Heil; dann ward der zweite, dem Niodr (Njodr der Vater Freyr's, des Sonnengotts, und Freyas) und dem Freyr geltend, zum Fruchtjahrssegens und innern Frieden geleert. Viele pflegten dann noch den Bragibecher (Bragi der Gott der Dichtkunst, der Heldengesänge) zu trinken, zum Andenken im Kriege gefallener Helden und Fürsten. Von den Trinkhörnern, welche dabei benutzt wurden, waren manche den Gottheiten dadurch geweiht, daß deren Namen oder auch Bildnisse darauf eingegraben waren

Bier Hauptopferfeste wurden alljährlich bei den Norwegern gefeiert. Das in der Mitte des Winters abgehaltene Opferfest (Zulfest) ward in das christliche Weihnachtsfest umgewandelt; das Opferfest, im Frühling schaffte das siegreiche Christentum in das Osterfest, und das Opferfest in der Mitte des Sommers in das Johannisfest um. Das Michaelisfest ist wahrscheinlich an die Stelle der Opfer-

festen getreten, welche man nach glücklich beendeter Ernte feierte. Das Martinsfest mit seinen Gänsen verdankt sicher seinen Ursprung einem heidnischen Opferfest, bei welchem geweihte Gänse geschlachtet wurden. Die Sage stellt den heiligen Martin ganz so begierig nach der Ehre jener Trankopfer dar, wie die Germanen sich die Götter dachten. Von dem Gebrauch, dem heiligen Martin zu Ehren zu trinken, schreiben sich auch wohl die Martinshörner her, die in Gestalt von Hörnern gebackenen weißen Brote. Außer diesen vier Jahresfesten müssen noch zwei Hauptopfer, das Höfudblot (Hauptopfer), welches jedes dritte Jahr im Sommer in den norwegischen Landestempeln gefeiert ward, und das nordgermanische Disirblot (den Disen, Valkyren, dargebrachtes Opfer) Erwähnung finden. Von letzterm ist die berühmte Messe in Upsala, welche Disting heißt und um den 1. Februar beim Eintritt des Vollmonds gefeiert wird, ein Ueberbleibsel.

Zul, das höchste der drei von Odin eingesetzten Feste, das Fest des Nades, von welchem es den Namen erhalten hat, des Nades, welches die Sonne bedeutet, ist das Fest Freyrs, des nordischen Sonnengottes, den die nordische Mythe hinabdringen läßt zu Gerda, seiner schönen Erdenbraut, um sie aus der Gewalt des Frostriesen zu befreien. Der König pflegte in der Mitte des Winters seine Helden um sich zu versammeln und Gastesgebot zu halten. Den Hochsitz teilt er mit der Königin; auf Bänken, der Eichentafel entlang, die, blank gebohnt wie Stahl, die Länge des geräumigen Saals einnimmt, sitzen die Geladenen. Von

ternfestem Eichenholz ist der Saal gezimmert, starke Balken tragen das Dach, vom winterhellen Nachthimmel funkeln die Sterne durch den weiten Rauchfang herein auf den gemauerten Herd, wo hochaufgehäuft mächtige Holzcheite brennen. Ihr Widerschein flammt in den Rüstungen, welche an Stahlnägeln längs der Wände hängen, und die den dort eingesteckten Fackeln als Spiegel dienen; nicht minder den Mädchen, welche aus großen Kannen fortwährend die goldberingten Trinkhörner füllen, so oft sie, leer von süßem Meth, auf ihre zwei silbernen Füße zu stehen kommen. Skalden singen von Küstenraub, Zweikampf und Streit. Auf dem Tisch prangt das Festthier, der Eber, welcher den Gullinbursti, den goldborstigen Eber Freyrs, vorstellte. Die Anrichtung dieses Sühn- und Sonnenebers, welcher sorgfältig ausgewählt und gefüttert wurde, wird in der Frithjofs-Sage beschrieben, wo Thorstens Sohn zu König Ring kommt, um bei ihm zu julen, die Weihnachten zu feiern: Ein Horn ertönt im Saal, still wird die Schar der Gäste, des Gelübdes Stunde ist da. Der Julgalt (Juleber) wird hereingebracht. Die Kniee gebogen, mit bekränztem Nacken, liegt er in des Gefäßes Mund. Im Maul trägt er einen Apfel (anspielend auf die goldenen Äpfel in der Liebesfage von Freyr und Gerda). Vorzugsweise wurden an diesem Feste Verlobungen geschlossen, denen mit dem Grün und den Blumen die Hochzeit folgen sollte, und mehr als eins von den Gelöbniß, welche mit der Hand auf dem Eberhaupt in den hergebrachten Worten „das Gelübde lege ich ab“

ausgesprochen wurden, betraf die Erwerbung einer schönen Braut. Das Brot in Ebersgestalt wird noch heutigentags in Schweden gegessen. Ebenso ist die alte Gastlichkeit, welche die Fürsten und Häupter einst ihre Thüren weit aufthun ließ, nicht verschwunden. Der Tisch wird nicht leer von den volkstümlichen Zulgerichten, gutes Bier wird verzapft, wer einspricht, ist geladen; er muß sogar etwas genießen, sonst nimmt er die Zulfreude mit fort.

Eine Zulschilderung aus der Mitte des vorigen Jahr hunderts ist uns überliefert worden, in welcher sich am deutlichsten die allmähliche Verschmelzung der alten mit der neuen Sitte, d. h. der heidnischen und christlichen Art zeigte. Die Feier fand auf dem Hofe eines Propstes statt, welcher, selbst von ehrwürdigem Alter, der Vorsahren Sitte hochhielt. Man speiste am heiligen Abend nicht regelrecht zu mittag, aber man versammelte sich um einen gewaltigen Kessel, in welchem Schinken, Bauchstücke und andere Teile des geschlachteten Schweins gekocht waren, und die Brühe und das Fett, welches auf ihr schwamm, machten, mit weichem Brot aufgetunkt, die Mahlzeit aus. Eben solch ein Kessel war es, aus dem beim Zulfest an gleicher Brühe, die von den Opfertieren kam, die alten Skandinavier sich gütlich thaten.

Nach diesem mythologisch-historischen Mahl, welches auf Island und Seeland noch jetzt genossen wird, besuchte man die Badestube, legte sich dann in den Kleidern eine kurze Zeit ins Bett und stärkte sich am Märzbiere, welches mit Honig süß gemacht und mit Anis gewürzt ward.

Dazu aß man das besonders gebackene Julbrot, kleidete sich dann wie zur Hochzeit an und versammelte sich im großen Zimmer, wo die Zulebrasa, der Haufen großer Scheite, flammte, und das Julstroh lag. Propst und Propstin boten als Wirte, deren Gäste die Kinder und Dienstleute waren, Branntwein und Branntweinbrot an. Dem Tischgebet folgte die eigentliche Mahlzeit des Tages: starkgepfeffertes Laugensisch, eine Suppe aus Milch und Schweinsrücken, Julgrütze, ein Rippespeerbraten und eine Torte. War man fertig, so wurden die Lichter, von denen vor jeder Person eins gestanden, ausgelöscht, nur die der beiden Wirte brannten, der Feuersgefahr wegen in einem kupfernen Kessel, die ganze Nacht hindurch. Blieben sie unberührt, so spaltete sich in der Geburtsminute Christi die Flamme in zwei Teile. Am nächsten Morgen zog man aus jedem Hof mit einer mächtigen Fackel, die Tanna hieß, durch die noch dunkle Gegend zur Kirche. Dort angekommen, warfen alle die Fackeln auf einen Haufen zusammen, und das heidnische Julfeuer umstrahlte die Mauern des christlichen Gotteshauses.

Gastronomische Verhältnisse unter den Kalifen.

In der alten Zeit war die gewöhnliche Kost eines Mannes aus der Mittelklasse Brot und als Würze dazu Öl. Nur bei besonderen Anlässen kam zu dem Brot Kamelfleisch. Aber das Leben in den größeren Städten und besonders in der Hauptstadt verfeinerte bald die Sitten. Ein abbasidischer Prinz zeichnete sich durch die Abfassung eines Kochbuches aus. Unter dem Kalifen Mo'tadid ward ein noch weiterer Fortschritt gemacht, indem ein Kochbuch erschien, worin die verschiedenen Gerichte nach den Monaten und Tagen des Jahres geordnet waren und man also für jeden Tag den passenden Speisezettel fand. In den Handbüchern, die man für den Selbstunterricht in allen Anforderungen des high life schrieb, fand man Rezepte für die Zubereitung neuer Speisen, Anleitung über die Zusammensetzung und Anwendung der verschiedenen Gewürze sowie alle anderen für einen Feinschmecker erforderlichen Angaben. Ein Staatsmann, der um die Mitte des 9. Jahrh. lebte, aber allerdings als

ein starker Esser bekannt war, nahm des Morgens vor dem Frühgebet eine Schale Kamelmilch mit Honig oder Zucker versüßt; eine Stunde später folgte das eigentliche Frühstück, das aus zwei Hühnern oder Tauben, einem halben Zicklein und noch einer Fleischspeise bestand. Um Mittag fand das Hauptmahl statt und abends war offene Tafel. Als Morgenimbiß eines andern Vornehmen werden Hühnerbrüfte, die Schicht auf Schicht angerichtet waren, Saucen und verschiedene Leckereien, u. a. Sanbuse, eine Art sehr leichter, jetzt noch beliebter Fettkrapsen, und einige Tassen voll Mandorlate aufgeführt.

Bei festlichen Gelegenheiten suchte man sich besonders durch die Kostspieligkeit der Gerichte hervorzuthun. Als der oben als Verfasser eines Kochbuches genannte Prinz einmal die Ehre hatte, den Kalifen Raschid bei sich zu bewirten, setzte er ihm eine Fischmarinade vor, die aber durch die Kleinheit der Stücke auffiel. Als der Kalife darüber eine Bemerkung machte, sagte man ihm, daß dieses Gericht nur aus den Zungen der Fische bereitet sei. Es hatte 1000 Dirham gekostet. Moktaf's tägliche Mittagstafel (und er war wegen seines Geizes bekannt) bestand aus zehn Gängen, jeden Freitag (bekanntlich den mohamedanischen Sonntag) aber aus noch einem Zicklein und drei süßen Gerichten. Die Kosten der Tafel der früheren Kalifen betragen im Durchschnitt 10 000 Dirham täglich. Es war auch üblich, bei festlichen Gelegenheiten die Tafel mit Aufsätzen zu schmücken, die aus den damals höchst kostbaren Stoffen Ambra und Kampfer bereitet waren;

man knetete aus einer solchen Mischung Tier- und Menschengestalten oder Früchte, deren durchdringender Geruch den Speisesaal erfüllte. Außerdem ward die Tafel mit Blumen verziert und der Boden des Gemachs mit Rosenblättern bestreut; ebenso die Gäste selbst. In der Mannigfaltigkeit der Speisen leistete man das Unglaubliche, besonders in den süßen; da gab es ganze Türme und Schlösser, künstlich aus Zucker aufgebaut, zur Zierde der Tafel und zur Augenweide der Gäste. Jedes Festmahl ohne Süßigkeiten galt als verfehlt und mangelhaft.

Zener Zeit verdankt der Orient seine noch jetzt dort sehr beliebten und auch wirklich höchst schmackhaften süßen Speisen, so die Mohallabijah, eine Art Milchreis, nach dem berühmten Feldherrn Mohallab benannt, die köstlichen Katarif, die Konäsa und Baklawas, in denen Damaskus, Konstantinopel und Kairo wetteifern, und die wohl-schmeckende aber schwer verdauliche Ma'mulah, die in Aleppo besonders empfehlenswert ist, während die einfache Galawah von Konstantinopel unter dem Namen Mahatlokum (Erquickung des Gaumens) sich selbst in den europäischen Delikatessenhandlungen Eingang verschafft hat. Auch darin ist der moderne Orient den alten Sitten nicht untreu geworden, indem er seine Gastmähler mit sauren Gerichten eröffnet und mit süßen beschließt.

Mit dem steigenden Wohlleben fand man an den Freuden der Tafel immer größeres Behagen, und in Bagdad bildete sich deshalb eine förmliche Sippe von Leuten heraus, die als echte Parasiten sich dort einzudrängen suchten, wo

gut gegessen und getrunken wurde. Von diesen Industrie-rittern, denen die volkstümliche Gastfreundschaft sehr zu statten kam und die man *Tofaily* nannte, werden zahllose drollige Geschichten erzählt. So richtete ein alter Parasit an seine jüngeren Fachgenossen ein Bestallungsdekret, worin er ihnen zugleich seine Lebenserfahrungen mittheilt und Regeln giebt. Unter anderm heißt es: Gebt besonders auf die Herbergen und Schenken acht — umwandelt sie Tag und Nacht — vorzüglich nehmt auf Hochzeitschmäuse Bedacht — oder die Häuser, wo man eine Erbschaft gemacht — und achtet bei jedes Hauses Thor — was für ein Geruch daraus gehet hervor — laßt keines Lakaien Drohung euch verdrießen — von keinem Pförtner die Pforte verschließen — eröffnet euch selber das Thor — sind aber Riegel davor — so klettert zum Fenster empor.

Mit dem Genuß der Speisen verband man den des Weins und anderer nervenerregender Getränke. Es fruchtete nichts, daß auf die Übertretung des offiziellen Weinverbots des Korans eine verhältnismäßig sehr strenge Polizeistrafe gesetzt war. Deshalb sah sich schon der fromme Omar II. genötigt, in einem besondern Hirtenbrief, in welchem er den eigentlich gegohrenen Wein untersagt, als Ersatz hierfür auf den Honig, das Sarmak, den Zibeben- oder Dattelwein hinzuweisen. Die angeführten Surrogate scheinen aber gleichfalls einen Gährungsprozeß durchzumachen, der in den heißen Ländern in kürzester Zeit eintritt, wodurch sie eine wennauch geringere berauschende Wirkung erhielten. Es gab außerdem noch verschiedene

Arten von Getränken, über deren alkoholischen Inhalt kein Zweifel bestehen kann, und diese waren mit dem Volksleben so innig verwachsen, daß sie durch keine Verbote sich verdrängen ließen. Ägypten hatte, trotzdem daß es zum Koran befehrt worden war, sein altes beliebtes Mizr beibehalten, eine Art Bier aus Weizen, Hirse und Gerste gebraut, welches wegen seines allgemeinen Gebrauchs später als ein willkommenes Steuerobjekt mit einer Abgabe belastet ward. In Südarabien erhielt sich dieses Bier nicht minder im Gebrauch wie das alte Nationalgetränk der Meth (*bit* = auch *mady* genannt), der aus Indien importiert worden war. Ein anderes Getränk, *Dady* genannt, scheint aus einer der Gerste ähnlichen Samenart bereitet worden zu sein. Harmloser war das *Fokka*, eine Art Sorbet aus Gerstenmehl, Pfeffer, *Spica nardus*, *Caryophylla aromatica*, Raute und *Opium graveolens*, dessen unbedenkliche Natur am besten dadurch erwiesen wird, daß es in den Bazaren von Bagdad und Samarra öffentlich verkauft wird. Eine andere, ebenso ungefährliche Mischung war der noch jetzt im Orient sehr beliebte Sorbet aus Rosenzucker, in Wasser aufgelöst und in Schnee gekühlt. Außerdem gab es, wie noch jetzt, eine große Anzahl anderer kühlender und erfrischender Getränke, z. B. das *Beilchen*- oder *Weidenwasser* u. s. w. Besonders beliebt war das *Sawyf*, ein Gerstenwasser, das mit Strohhalmen oder Schilfröhrchen aus dem Gefäße geschlürft wurde, und besonders für Kranke sehr üblich war. Aber alle diese Surrogate konnten nicht den alkoholischen Dattelwein und noch weniger den echten Wein

verdrängen. Ersterer, ein säuerliches, erfrischendes, aber leicht berauschendes Getränk, war wegen der Billigkeit das Getränk der unteren Volksklassen. Abarten desselben waren das *Sakar* — aus gedörrten Datteln und Beimischung von bitteren Kräutern und Myrten — und *Dushab*, unter welchem Namen noch jetzt verschiedene süße Sorbetarten gäng und gäbe sind. Über alles aber setzte man den echten Wein, den man sowohl gewässert als rein, als auch gekocht, oder mit Honig und Gewürzen vermischt und auf verschiedene andere Arten trank. „Sterbe ich — so singt ein alter Dichter — so begrabt mich am Fuße einer Rebe, daß deren Wurzeln meine Gebeine in der Erde noch tränken, begrabt mich nicht in der Wüste, denn ich fürchte, daß, wenn ich tot bin, ich dort den Rebensaft nicht mehr kosten kann.“

Trinkgelage im Orient.

Dies ist Abend, einer jener schönen, wundervollen Herbstabende, deren Reize an den Ufern des Bosporus auf den Beschauer von unverlöschlichem Eindruck sind. Die letzten Strahlen der untergehenden Sonne lassen die Ruinen von Rumeli-Hissar in magischem Lichte erscheinen und werfen auf den gegenüberliegenden prachtvollen Sommerkiosk Abdul Medschids und die ganze Reihe von Zalis, über Kaulidschia, Tschibuklu, Hunkiar-Skelessi hinaus, bis zum terrassenartig sich erhebenden Schlosse von Beikos, einen matten Schein. Liebliche Ruhe verbreitet sich in der Atmosphäre, über die Berge und über die den Tag hindurch von einem frischen Bojraz (Nordwind) bewegten dunkelblauen Fluten des Bosporus. Unsere Kajittschis (Gondoliere), die das schlanke Fahrzeug auf dem ganzen Wege von der Serailspitze bis zur Stromschnelle von Kandilli in kräftigen Ruderschlägen vorwärts getrieben, vergönnen sich etwas Ruhe und trocknen mit den wallenden schneeweißen Hemdärmeln den Schweiß an

der erhitzten Stirn. Auch die Insassen des Boots, mein Chef, zwei Siegelbewahrer, ein Sekretär und sonstiges Gefolge, atmen tiefer auf und ergötzen sich an der kräftigenden Luft, die Vater Boreas aus dem fernen Norden herbeisendet. — Wie wir so an den Fenstern und Gärten der Villen vorübergleiten, bemerken wir manchen bekannten Pascha, Efendi oder Bey, in den Sommerpelz gehüllt und in einem Winkel des Divans zusammengelauert, dessen ganze Aufmerksamkeit einer vor ihm stehenden Schüssel mit kleinen Flaschen, kleinen Gläsern und kleinen Tellern zugewendet ist. Bald sind wir an der Iskelle (Landungsplatz) angelangt, wo schwarze und weiße Diener der Ankunft des Bootes harren, dem Pascha sanft unter die Arme greifen, ihm ans Ufer helfen und in gemessenen Schritten die lange Vorhalle hindurch den Hausherrn bis zum Haremsvorhange begleiten.

Indessen haben die Diener in einem Gemache des Selamliks auf einer oder mehreren Schüsseln alle jene Ingredienzien aufgestellt, die zum Tschatmak (Becken) nötig sind. Der ursprünglichen Bedeutung nach sollte dies nur ein Imbiß sein und zur künstlichen Erweckung des Appetits dienen, ungefähr das, was das Zukuski den Russen und der Absynth den Franzosen zu sein pflegt. Es ist daher auch alles in kleinem Maßstabe angelegt. Die Wasser- und Rakiflaschen sind nur bis zur Hälfte gefüllt, ebenso die kleinen Porzellanschüsseln, deren Inhalt nur in qualitativer Hinsicht überrascht. Er besteht nämlich aus Brotschnittchen, Endivien Salat, kaltem Kal, Häring, Pöfelzunge und kalten

Bratenstückchen, umgeben von Pistazien, gebratenen Erbsen, Haselnüssen und einer Unzahl Käschereien, die unter der gemeinsamen Benennung Meze (Leckerbissen) die Trinklust anreizen und die Becherrunden vermehren sollen. Dem nicht Eingeweihten erscheint diese Vorkost eher als die Mahlzeit selber denn als Einleitung zu derselben, und bei vielen schlägt diese Ouverture auch dermaßen an, daß sie für das Opus selber unfähig werden; doch es ist eine alte Sitte, und je größer beim Meze die Schüsselzahl, desto mehr Genuß verspricht man sich vom Zechgelage.

In dem früher erwähnten Salon hat sich mittlerweile die Männerwelt versammelt — die zum Hause gehörigen in blaue, violette, gelbe oder grüne Pelze gehüllt, die fremden Gäste in üblichen Setris — und nach standesgemäßer Vorschrift Platz genommen. Es herrscht tiefe Stille. Die Gesellschaft hat matte Augen, schlaffe Glieder und zeigt merkliche Spuren der Erschöpfung, ob in Folge der anstrengenden Thätigkeit in den Amtsklokalitäten der Pforte oder einer von langem Faulenzen und stetem Genuße des Kaffees herrührenden Blasiertheit, mag dahingestellt bleiben. Genug die Herren sind müde, und auf ein gegebenes Zeichen des Vornehmsten im Ringe, das von dem Rufe „Gelsin“ (es kann losgehen) begleitet ist, beginnt die erste Becherrunde. Die anwesenden Diener versehen das Mundschentenamt. Dem Einen wird ein Gläschen Raki, zugleich mit einem halben Glase Wasser dargereicht, einem Zweiten eine beliebige Mezeschüssel präsentiert. Allzu große Begierde zu verraten, ist anstandswidrig. Man greift daher

mit schwach gesenktem Haupte und sacht vorgestreckten Armen nach dem Dargereichten, schlürft es bedächtig ein und läßt sich alsdann wieder gemächlich auf die weichen Sitze nieder. Diese Prozedur wiederholt sich ein-, zwei- oder dreimal nach einander. Indes hat die Mastika (Branntwein) ihre Wirkung gethan, und als hätte ein verborgenes Feuer mit elektrischer Schnelligkeit sich aller Anwesenden bemächtigt, so bewegen sich Kopf, Hände und Füße schneller und behender, das Auge blickt kühner umher und weidet sich mit sichtlichem Ergötzen an dem herrlichen Schauspiele einer Abenddämmerung am Bosporus. „Durch Deine Augengläser, Herr“, hörte ich einst einen Türken zu einem Europäer sagen, „wirßt Du die Schönheiten unsres Bogasitschi (Bosporus) nicht würdigen lernen, setze lieber zwei Branntweingläser an, sie werden Deine Sehkraft beleben und Dir alles in brillantem Schimmer zeigen.“

Die erste Viertelstunde des Zechgelages ist vorüber, und das Tableau hat sich einigermaßen verändert. Die Subordinierten, welche mit zitternder Ängstlichkeit im Kreise ihrer Vorgesetzten Platz nahmen, streifen allmählich alle Scheu und Furcht, die sie auf ihren Sitzen festgehalten, ab. Man wartet nicht mehr auf den Diener und greift selbst nach den Trinkgefäßen, man forscht im Auge des Chefs, und da man zu seiner Freude wahrnimmt, wie dieses wohlwollend entgegenblinzelt, so drängt man die Diener fort und übernimmt die Rolle des Ganymeds. Kann sich Ergebenheit wohl besser manifestieren, als wenn Sekretär oder Staatsrat N. N. bei seinem Chef Dienerstelle vertritt?

Die von Esdihand dargereichten Gläser werden schneller geleert, um den Höflichen nicht lange warten zu lassen, man wird darin immer behender und der Kranz der Gäste, die anfangs mäuschenstill und anstandsvoll neben einander saßen, ist auf einmal gelöst: Klein und Groß steht oder sitzt bunt durch einander — das Bechgelage hat sein zweites Stadium erreicht.

Es ist die dritte Viertelstunde. Von Dienern ist keine Spur mehr vorhanden, nur ab und zu erscheint einer, um die schnellgeleerten Rakiflaschen aus dem in der Speisekammer befindlichen Fassirlik (großes Gefäß) wieder zu füllen oder die Mezeschüsseln zu erneuern, sonsthin aber wird die Gesellschaft alleingelassen, denn zu hoch beginnen die Wogen des Frohsinns zu steigen, und um das Decorum zu wahren, ist Abgeschlossenheit erwünscht. Wer in diesem Zeitabschnitte des Gelages in die Mitte der Bechenden tritt, wird vom gänzlichen Schwinden der offiziellen, sonst eine gewaltige Scheidemauer bildenden Steifheit sichtlich überrascht sein. Der Subalterne, welcher, seiner Rangklasse gemäß, sonst beim Eintritte ins Zimmer mit unaussprechlicher Verlegenheit umherblickt, den letzten der Sitze erspäht und sich mit jungfräulicher Schüchternheit am Rande desselben niederläßt, der nie laut zu sprechen wagt und mit seinen im Schoße gekreuzten Händen, einem Schlachtopfer gleich, vor dem Vorgesetzten steht, hat sich nunmehr neben letzterem in ganz degagerter Weise auf einem und demselben Diban niedergelassen. Die Rücke der Anwesenden sind bis zum Halse aufgeknapft, Fes oder Turban auf

die Seite geschoben, das Auge glänzt im entflammten Gesicht, die Rede ist ungezügelt und man geberdet sich nicht wie ein gelassener, ruhiger Orientale, sondern wie ein wutentflammter Neapolitaner. „Raki dafi meraki“, d. h. Raki, du Sorgenverscheucher, belobst ihn der Araber, und diese Benennung ist ganz zutreffend, denn wer vermöchte zu beschreiben, wieviel Sorgen und Qualen des Alltagslebens, wieviel Furcht und Zorn, Haß und Neid, wieviel Ängstlichkeit vor diplomatischen Notizen, wieviel Verzweiflung seitens hochfahrender Gesandtschaftsbeamten und türkischer Würdenträger man in diesem kleinen Gläschen Raki zu vergraben pflegt.

Hie und da belebt man diese Gelage durch die Produktion irgend eines Tonkünstlers. Das Kanun (Psalter) war vor langen Zeiten und ist heute noch das Saloninstrument der türkischen oder persischen vornehmen Welt. Was wir unter Kunstproduktion verstehen, nennt man im Osten Taksim; man hält es für einen hohen geistigen Genuß, und die plötzliche Stille, welche nach dem Erklingen der ersten Akkorde eintritt, bezeugt dies. Nicht genug konnte ich in solchen Momenten die große Macht der Musik bewundern. Der Künstler, in einem Winkel des Gemaches auf dem Fußboden sitzend, läßt in der Form eines Vorspiels düstere, melancholische Töne erklingen und entlockt seinem lieblichen Instrumente tiefergreifende Klänge. Das Auditorium verharrt in Todesstille, nur hie und da werden Seufzer laut und mitunter durchzittert ein Ach! Ach! die Luft. Manche zerfließen in Thränen, weinen laut wie

die Kinder, und was das Wunderbarste: die tiefe Bewegung des Auditoriums teilt sich gar häufig auch dem Künstler selbst mit und unter heißen Zähren singt und spielt er weiter.

Dies ist die einzige poetische Seite des vorgeführten Sittenbildes, sonst aber treten vor den Beobachter nur dunkle Schatten und widerliche Figuren, denn das Gelage, obgleich mit dem unschuldigen Titel eines Imbisses beschönigt, wird oft mehrere Stunden fortgesetzt und artet zu den ärgsten Folgen übermäßigen Alkoholgenusses aus.

Der Leser möge sich erinnern, daß die Gesellschaft noch vor dem Nachmahle sich befindet, und da die ganze Dienerschaft, in Erwartung des Befehls zum Auftragen der Speisen, in allerlei Positionen sitzend und hockend verharrt, so ist es erklärlich, wenn hie und da ein Diener durch den leise geöffneten Thürvorhang in den Salon hineinlugt oder in Gähnen oder Seufzen seiner Langeweile Ausdruck giebt. Und dennoch währen die Abendunterhaltungen zwei bis drei Stunden, oft bis in die Nacht hinein. In einem halb oder ganz berauschten Zustande begiebt sich die Gesellschaft endlich zur Tafel, wo man ohne Appetit, ohne Lust, ja ohne Bewußtsein sich den Magen vollstopft. Nach der Tafel sucht man das Bett auf, kann aber den Schlaf nur nach häufigen Zusprechen der Wasserflasche erlangen, und wenngleich nach Behauptung der Türken der Genuß des Raki bei weitem nicht so schädlich sei, als der des Weines, so tragen doch die Becher fast ohne Ausnahme klägliche Spuren ihrer Unmäßigkeit an

sich. Die guten Esendis zeigen früh schon ein gealtertes, abgemattetes Aussehen, und der Raki ist Ursache, daß die Nervenkraft ihnen so früh den Dienst versagt; er verschuldet auch das Erlöschen selbst jenes schwachen Funkens des geistigen Verkehrs, der in alten Zeiten die moslimische Gesellschaft, trotz des Separatismus beider Geschlechter, zuweilen belebte.

So weit die türkisch redende Bevölkerung sich ausdehnt und so weit die unter osmanischer Gesittung stehenden gesellschaftlichen Verhältnisse sich erstrecken, wird der Branntwein vorgezogen, obwohl im ottomanischen Kaiserstaate manche vorzügliche Weinsorten gebaut werden. Der Wein verursache Kopfschmerz, heißt es; doch ist dies nur Vorwand, und der Mißachtung liegt eine ganz andere Ursache zugrunde. Wein heißt nämlich „Scharab“, und da der Prophet den Genuß des letztern im Koran ausdrücklich untersagt, des seinerzeit in Asien ungelannten Rakis aber keine Erwähnung thut, so bedienen sich die Sunniten mit Vorliebe dieses linguistischen Hinterpfortchens und glauben auf diese Weise ohne zu verstoßen sich dem Trinkgenusse hingeben zu dürfen.

Das schiitische Persien denkt und handelt anders. Hier wird der Tochter der Rebe mit Vorliebe gehuldigt. Weinkrug, Weinflasche und Weingläser sind landläufige Ausdrücke, obwohl andererseits auch hier der Wein nur als Mittel zur Gottesbegeisterung und der Rausch als Ekstase, durch die man sich zur Gottesliebe erhebt, betrachtet wird.

Ich wohnte persischen Zechgelagen unter verschiedenen Völkerschaften bei; von allen waren die im herrlichen Schiraz, im Lande der ewig blühenden Blumen, die interessantesten. Ein Zechgelage in Persien führt den anspruchlosen Namen eines Mihmani (Bewirtung) und wird nicht in dem aller Welt zugänglichen Selamlif, sondern im Enderun (Harem) abgehalten, was an und für sich schon ein Religionsverbrechen ist, da die Zulassung von Fremden in diesen Teil des Hauses eigentlich nur Bluts- und Milchverwandten gestattet sein sollte. Auch hier wird die Zechzeit zumeist in die kühle Abendstunde verlegt, mit dem Unterschiede jedoch, daß nicht vor, sondern nach dem Nachmahle gezechet wird. Wir machen einen kleinen Spaziergang zu einer der außerhalb der Stadtmauer gelegenen Willen. Nachdem der Garten in der Fronte durchschritten, gelangen wir durch mehrere Höfe in ein dem Sanktissimum gleich verborgenes Gemach, dessen Gipsmauern an drei Seiten fast leer, sein Fußboden aber, außer dem dicken Fezder Teppiche, noch mit einer dicken Leinwand überspannt ist. Auf zwei oder drei großen Holzschüsseln stehen gar mannigfaltige Gerichte, nach allen Seiten hin Duft und Dampf verbreitend. Ein treuer Diener des Hauses hat uns mit geheimnisvoller Miene bis dahin geleitet. Auf einen Wink des Herrn nehmen wir Platz und müssen nach dem Genuße einer oder der andern Speise sofort dem bereit stehenden Weinkrüge zusprechen. Die persische Trinketikette unterscheidet sich wesentlich von der türkischen. Von Anstandsregeln und sittlicher Enthaltam-

keit findet man keine Spur, und was dem Beschauer zumeist ins Auge fällt, ist die Angftlichkeit, mit welcher man Kleider und Bart außer Berührung mit den Speisen zu halten strebt, während man mit stark vorgeneigtem Kopfe das Glas leert. Da der kleinste Tropfen Wein oder Schweinsfett Kleidungsstücke oder den Fußboden verunreinigt und der Verrichtung des Gebetes hinderlich ist, so hütet man sich, auch nur mit einem Tropfen jenes Nasses besleckt zu werden, das man flaschenweise zu sich nimmt. Doch in welcher sonderbaren Paradoxen gerät nicht der Religionshumbug in Asien, besonders aber in dem durch seine feine Verstellungskunst bekannten Persien! Bei alledem wird hier die Grenze der Schicklichkeit viel seltener streng eingehalten und Gelage wie Gastmähler arten häufig in wahre Orgien aus. Die türkische Gesellschaft hatte nur noch bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts die unter dem Namen Kutschek bekannten obscönen Tanzproduktionen beibehalten, in Persien blüht noch heute in voller Kraft diese Ausgeburt altorientalischen Sinnenreizes, und ohne Tänzer ist ein Gelage nicht denkbar. Es herrscht dabei eine wilde Konfusion, ein Lärmen und Toben wie in den schlechtesten europäischen Kneipen. Bisweilen erhebt sich der vom Wein Erhitzte vom Sitze, um sich unter die Tanzenden zu mengen, ein Anderer rezitiert Verse aus Hafis oder Chejjan, während ein Dritter, von den dumpfen Tönen des nahen Muezzins (Gebetausrufer) aus dem Rausche erweckt, sich maschinenmäßig zur Verrichtung seines Gebetes anschickt und das geheiligte pentagone Siegel dort niederlegt, wo

alles von Wein überflutet ist und wo das sündhafteste Spiel eine Brutstätte des Lasters geschaffen hat.

Und Persien ist kein Weinland von heute, es war ein solches schon vor Hunderten von Jahren, als die armenische Kolonie von Dschulfa bei Ispahan, der alle Sünden in die Schuhe geschoben werden, noch an den Gestaden des Araxes weilte. Die Zahl derjenigen, die hier das Gebot: „La teskiru“ (berauschet Euch nicht) übertreten, ist bedeutend größer, als in der Türkei. Man trinkt nicht nur abends, sondern zu jeder Tageszeit, und es trinkt nicht nur eine gewisse Klasse der sogenannten Intelligenten, sondern selbst die Mollas und auch die Frauen der Großen huldigen dem Weingenuße. Bechgelage werden in öffentlichen Gärten, ja sogar auf den Friedhöfen arrangiert, und eine Trinkgesellschaft, der ich seinerzeit am Grabe Hafiz' inmitten Schirazer Schöngeister beiwohnte, wird mir ewig in Erinnerung bleiben. Die schöne weiße Marmorplatte, welche Kerim Chan Zendi, der Lieblingsfürst Persiens, über den Gebeinen des berühmten Landestindes errichten ließ, diente als Kredenztiisch, was nach einer gewissen Auffassung durchaus nicht als Profanierung gilt, da doch dem größten Sänger des Weines keine größere Huldigung als eben im Wein dargebracht werden kann. Die Becherrunde darf erst nach dem letzten Abendgebete beginnen; man trinkt hier nur aus wahrer Devotion, und wer den prachtvoll gestirnten Nachthimmel Südpersiens kennt, den wird es nicht in Verwunderung setzen, die Becher beim Erscheinen jedes neuen Sternbildes in erneutes

Entzücken ausbrechen und mit erneuter Lust dem kostbaren Chullarisaft zusprechen zu sehen. Einen Becher dem Kervankusch (Karawanentöter)! einen dem Binat ul naasch (Tochter der Leiche; Kleine und Große Vär)! ruft man sich gegenseitig zu, und in der zauberhaften Stille der Nacht, inmitten der Todesruhe eines weiten Gottesackers regen die melancholischen Melodien der Hafizlieder zu poetischer Ekstase an.

Östlich weiter von Persien ist das Reich des Weins und seiner Poesie zuende. Bei den rauhen Völkern Afghaniens und Zentralasiens hat das stramme Festhalten an den Worten des Korans keine der Genußsucht günstige Auslegung gestattet und Spirituosen werden strengstens gemieden. Nur die Juden Bucharas, Karschis und einiger anderer Städte erzeugten ehemals aus den ausgezeichneten Traubengattungen so viel Wein, als sie zum rituellen Gebrauche benötigten, und schrecklich war die Strafe für den Sohn Israels, durch dessen Fabrikation ein Rechtgläubiger zur Todssünde des Trunkes verleitet wurde. Um so ärger wüteten und wüthen noch heute die Ersatzstimulantien, wie Haschisch und Opium, deren Verwüstungen selbstverständlich weit schrecklicher sind, als die durch geistige Getränke.

Nach all dem Gesagten wird der Leser die Überzeugung gewonnen haben, daß die Völker Asiens, von denen hier die Rede ist, nicht trinken, sondern schwelgen und den Wein nicht als magenstärkendes, sondern einzig und allein als Mittel zur Betäubung verwenden. Und dieses Laster ist, trotz der strengen Koranverbote, ein sehr altes, ja es war

in früheren Jahrhunderten, als noch an den Lehren des arabischen Propheten, nach der Aussache ihrer heutigen Bekenner, strenger gehalten wurde, weit allgemeiner, als in der Gegenwart. Schon vom Kalifen Jezid I. wird erzählt, er sei dem Trunke stark ergeben gewesen, und sein Wein, den er zur Erhöhung der betäubenden Wirkung mit Moschus versetzte, soll sogar aus der nächsten Umgebung Mekkas, nämlich aus Taiß, gewonnen worden sein. Von seinem Sohn, Welid I., heißt es, er habe nur jeden zweiten Tag getrunken, die übrigen Kalifen und besonders Welid II. hätten dem Genuß des Weines in der ausschweifendsten Weise gefrönt. Unter den Abbassiden hatten einige Stellvertreter des Propheten sogar ihren eigenen Mundschenken, und unter den späteren mohamedanischen Fürsten und Landesgroßen gab es gar viele, deren Leben im Delirium tremens endete. In dieser Richtung unterscheidet sich das Morgenland von dem Abendlande einzig und allein durch den Umstand, daß die Trunksucht dort eine mehr intensive als extensive Verbreitung gefunden; denn während in Asien nur die Spitzen der Gesellschaft mit diesem Laster behaftet sind, zeichnet sich das Volk — ich rede natürlich von Mohamedanern — durch merkliche Nüchternheit aus und ist hierin den betreffenden Volksschichten der christlich-westlichen Welt, in denen die Trunksucht Hauptquelle unzähliger Übel ist, bedeutend überlegen.

Die Kochbücher des deutschen Mittelalters.

Es sind uns aus dem Mittelalter zahlreiche Kochbücher erhalten, und wenn auch nur recht wenige derselben aus reiner Praxis hervorgegangen sind und selbst diese durch das Unbestimmte ihrer Vorschriften uns bei einer heutigen Anwendung gewöhnlich im Stich lassen möchten, so gewähren doch diese Bücher sowohl wie die anderen, welche vorzugsweise die Diätetik berücksichtigen, im ganzen eine für uns genügende Anschauung. Ohne Zweifel ist der Geschmack und die Ansicht von den Nahrungsmitteln darin doch die allgemeine jener Zeit.

Offenbar nahm die Kochkunst damals mindestens eben den Rang im materiellen Bedürfnis ein, der ihr heute zugestanden wird. Wir haben Küchenvorschriften schon aus dem 14. Jahrhundert; in der folgenden Zeit mehrten sie sich und aus dem 16. Jahrhundert liegen sie zu

Duzenden vor uns — ein sicherer Beweis für ihre Wichtigkeit und Verbreitung. Jedoch das sei bemerkt: während heute gemeiniglich nur der Wohlgeschmack, die Gourmandise, die Speise empfiehlt, sodaß unsere Kochbücher vor allem dieses Ziel im Auge haben, ist in den kulinarischen Handbüchern der Vorzeit durchweg auch auf ihre zuträglichen oder schädlichen Folgen Rücksicht genommen. Den Kochbüchern der guten alten Zeit müssen wir dies zum Vorteil anrechnen, wenngleich manche ihrer Lehren vor der modernen Diätetik nicht mehr stichhalten.

Für das älteste deutsche Kochbuch wurde langezeit ein Druck des 15. Jahrhunderts, „Kuchemaisstrey“ betitelt, gehalten, welches Lessing in seinen Kollektaneen unter dem Wort Kochkunst beschrieben hat. Ein viel älteres jedoch findet sich in einer zu Würzburg abgefaßten und in München befindlichen Handschrift; dasselbe zeigt uns, wie Wackernagel meint, die stattliche Küchenmeisterei eines fränkischen Stifts um die Mitte des 14. Jahrhunderts. Überschrift und Vorrede haben poetische Form, das Übrige ist in Prosa. Die Einleitungsverse lauten in hochdeutscher Uebersetzung etwa so:

Dies Buch handelt von guter Speise,
Das macht die unerfahr'nen Köche weise.

Ich will euch unterweisen
Von den gelochten Speisen.
Der sie nicht zubereiten kann,

Der soll dies Buch sehen an,
 Wie er große Gerichte kann machen
 Von vielen kleinen Sachen.
 Die Lehren merke er sich eben,
 Die ihm dies Buch will geben.
 Denn es kann wohl unterrichten
 Von mancherlei Gerichten,
 Von großen und von kleinen,
 Wie sie sich vereinen,
 Und wie es ist zu machen,
 Daß aus klein Gemengten werden gute Sachen.
 Der soll dies Buch vernehmen
 Und soll sich nicht schämen,
 Zu fragen nach dem, das er nicht kann —
 Deß bescheidt ihn schier ein weiser Mann —,
 Wer zum Kochenlernen ist bereit,
 Dies Büchlein giebt ihm wohl Bescheid.

Ausländische Art und Sitte, besonders auch französische, hat auf die mitgetheilten Rezepte bedeutenden Einfluß geübt, dies zeigen schon die Überschriften derselben; so wird man in dem Worte blamensier das französische (in der Kochkunst noch heute gebräuchliche) blanc manger nicht verkennen. Die Bereitungsart dieses Blamensier wird folgendermaßen angegeben: „Man nehme Ziegenmilch und ein halbes Pfund Mandeln; diese stoße man mit einem Viertelpfund (vierdunc) Reis zu Mehl und thue diese Mischung in die kalte Milch. Ferner nehme man eine Hühnerbrust, die soll man rupfen (zeisen) und thue sie gehackt dazu; auch soll man reines Schmalz hinzuthun und darin das Ganze kochen. Beigefügt werden dann

weilers: gestoßene Weilchen (gestozzen violn) und ein Viertelpfund Zucker. Also, schließt das Rezept, macht man auch in den Fasten einen Blamenser von einem Hecht“.

Sogar Anklänge an vergangene heidnische Zeiten finden sich; so weisen die Überschriften „Hühner und Reis“ von den Griechen (kriechen) auf „heidnische Kuchen“ u. s. w. In der Bereitungsart der „Hühner von den Griechen“ zeigt sich die von jener Zeit immer mehr auftretende Neigung, die meisten Speisen stark zu würzen. „Man mische Fleisch von gebratenen Hühnern und Schweinefleisch weich gesotten und gehackt unter einander, nehme ein Viertelpfund Rosen (Rosinen) dazu, sowie Ingwer und Pfeffer, auch Wein oder Essig und Zucker oder Honig. Dies alles wird zusammen nochmals gesotten.“ Die „heidnische Küche“ genannte Speise besteht aus gesottenem Fleisch, Speck, Pfeffer, Eiern und Äpfeln. Alles dies wird zusammengemacht, in dünnen Teig geschlagen und dann gebacken.

Ferner lernen wir aus dem Kochbuch noch kennen eine „Speise von Hühnern“ (eine Art Ragout), einen „gefüllten Kuchen“, „Pasteten von Fischen“, „ein Gericht von Leber“ (ebenfalls ein Ragout, eigentlich eine dicke Brühe zum „Gießen über Fische und Wildbret“), ferner „gefüllten Hecht“, Stockfisch, Haselhühner, gefüllte Ferkel, eine „Speise von Bohnen“, Käsegebäck, ein „Mus von Fischen“, ein Apfelmus, ein „Mus von Reis“, endlich „Fladen“, „Krapfen“ und verschiedene Gattungen von Fülle. Was die Fladen anlangt, so erinnert ein Rezept

auffallend an unsere Pastetchen; es lautet: „Wer einen Fladen machen will von Fleisch und Lungen (Lumbeln), der siede es wohl und hacke es klein, reibe auch Käse darein, schlage Eier dazu und würze es wohl. Darauf mache man Blätter von Teig und forme dreieckige Pastetchen (basteln) daraus, wie ein Schild aussehend. Dieselben werden dann gefüllt, gebacken und aufgetragen“. Auch Salsen (ein salse), ein Ausdruck, der provinziell (z. B. in Steiermark, Kärnten, Krain) heute noch gebräuchlich, kannte man schon; freilich nicht in dem Sinne des Wortes wie heute, denn Salse wird nach dem Kochbuch so bereitet: „Nimm saure Weinbeeren und thu dazu Salbei und zwei Häuptlein Knoblauch, sowie Speck; stoße dies alles zusammen, drücke es aus und gieb es auf den Tisch“.

Wie der Verfasser des Kochbuchs einerseits sehr bedachtsam ist — siebenmal kommt die Schlußbemerkung vor: „versalze es aber ja nicht!“ —, so muß er andererseits ein lustiger Mann gewesen sein, denn er erlaubt sich wohl auch hie und da einen Scherz, so in dem Rezept: „Ein gut lecker küstelin“, worin er eine Speise aus Rückenfüßen, Mausbeinen u. s. w. zusammengesetzt, dann in einem Rezept, das überschrieben ist: „Ein gut gericht, der es gern izzet (ein gut Gericht für den, dems schmeckt) und worin er eine schnurrige Anweisung giebt, die mit den Worten schließt:

Nimm Stieglitzfersen und Rückenfüße:
 Das macht das ganze Gericht süße,
 Das ist dann gut, das mag wohl sein

Ein gut und lecker Beigerichtlein.
 Ach! und versalz' es nur nicht,
 Denn es ist ein gut Gericht!

Den gleichen Rang bloßer Handbücher haben im 16. Jahrhundert das „Künstliche und nützliche Kochbuch“ von Balthasar Staindl von Dillingen (1547) und die „Koch- und Kellermeisterei“, gedruckt zu Frankfurt a. M. durch Weigand Han in der Schmurgassen. Ein echtes rechtes Kochbuch ist ferner vom wackern Marx Rumpolt, dem kurfürstlich mainzischen Mundkoch (1587), herausgegeben — eine gründliche Beschreibung, „wie man recht und wohl nicht allein von vierfüßigen heimischen und wilden Tieren, sondern auch von mancherlei Vögel- und Federwildbret, dazu von allem grünen und dürren Fischwerk, allerlei Speise, als gesotten, gebraten, gebacken, Presolen, Karbonaden, mancherlei Pasteten und Füllwerk, Gallrat u. s. w. auf deutsche, ungarische, hispanische, italienische und französische Weise kochen und zubereiten solle“. Auch enthält es eine Anweisung, wie allerlei Gemüse, Obst, Salsen (Saucen), Senf, Konfekt und Latwergen zuzurichten seien, sowie auch Rezepte über Behandlung und Anfertigung der Weine, des Biers, Essigs und anderer Getränke. In seiner umfassendern Anlage erteilt das Buch (es ist ein stattlicher Folioband) daneben auch weitläufige Anweisung, wie sowohl gewöhnliche Gastereien, als auch herrliche große Bankete zu bestellen sind. Es versteht sich von selbst, daß wir nicht annehmen dürfen, als sei es gerade so, wie Rumpolt

angiebt, im bürgerlichen Haushalt auch zugegangen, ebensowenig wie alle in den Kochbüchern vorkommenden Gerichte auch in der That zubereitet worden sind. Sein Kochbuch wie alle übrigen repräsentieren nur den Geschmack jener Zeit im allgemeinen.

Diesen Kochbüchern in modernem Sinne fügen wir noch ein paar andere mit wesentlich verschiedenem Zwecke zu. Diese haben mehr den Magen als den Gaumen, weniger die Kochkunst als die für die Gesundheit sich ergebenden Folgen zum Gegenstand. Teilweise wird dieser Inhalt schon durch den Titel angedeutet. „Ein gründliches, wahrhaftiges Regiment; wie man sich mit aller Speise, Getränk und Früchten halten soll, auch genugsame erfahrene und weitläufige Beschreibung, was zur Gesundheit tauglich oder untauglich zu gebrauchen; es sei Kräuter- oder ander Wein, Brot, Gewächs, allerlei gekochts, rohes und ungekochts Fleisch, Wildpret, Vögel, und was man nicht essen mag“ betitelt sich ein Buch, „an den Herzog Eberhard von Württemberg durch den hocherfahrenen Johann Stockar, Doctor der Arznei zu Ulm und „ganz angenehmen kostfreien“ Arzt, geschrieben und nach seinem Tod gefunden“ (1538). Ein ähnliches schrieb „zur Besserung menschlicher Gesundheit“ Doktor Laurentius Fries (1559), und selbst der „hochgelahrte Herr Ludovicus de Avila, kaiserl. Majestät Leibarzt“ hielt es nicht unter seiner Würde, ein Werk zu schreiben, welches er betitelte „Banket der Höfe und Edelleute, des gesunden Lebens Regiment. Von Eigenschaft, Nutzen und Schädlichkeit

Alles (dessen), so zu menschlicher Speise, Trant und Gebrauch in Küche, Keller und Apotheke, auch zu mancherlei Leibesgebrechen von Nöthen“.

Den Einfluß der Speisen auf den Körper anlangend, so raten die Verfasser der Koch- und ähnlichen Bücher, nur solche Tiere zu wählen, die ihre Weide an hohen Bergen suchen, fern von stinkenden Wassern. Das Fleisch eingesperrter Tiere sei böse und zu vermeiden. Im Sommer ist gesottenes Fleisch besser als gebratenes, weil dann die Verdauung schwächer ist. Die Kühle und die Ruhe der Nacht stärken die Verdauung, darum man Gebratenes des Abends isst; doch soll man nicht zu viel und nicht zu spät essen. Schweinefleisch — um einzelnes zu berühren — giebt viel Nahrung und Geblüt, doch, schwer verdaulich, ist es mehr eine Speise der rauhen Arbeiter. Hirschfleisch ist gut, doch der Schwanz des Hirsches ist Gift. Geiß- oder Bockfleisch beschädigt bei den Melancholischen die Milz, verstopft sie, woraus Wassersucht, Geschwüre, Ausfluß, Nauden entstehen. Vor den Tauben sollen sich die Bodagrüsten hüten, aber wilde und Turkeltauben stärken wunderbar die Vernunft. Gänse und Enten schaden dem Haupte, machen Fieber und Lebersucht. Spazken taugen nichts, wohl aber Bachstelzen, welche den Nieren und gegen den Gries dienen. Alle ungeschuppten Fische sind voll böser Feuchtigkeit, darum soll man sie vor dem Kochen in Salz legen. Besonders sind die Hale giftig und haben die Natur der Mitter. Sie sind in starkem Weine zu töten.

Das Gehirn der Tiere macht dem Magen Unwillen und soll mit Ingwer, Nägelein und Pfeffer gegessen werden, in gleicher Weise die Nagen. Gurgeln, Ohren und Nasen sind kalter und trockener Komplexion und geziemen darum nur für Drescher und Holzhacker. Der Schwanz macht einen „maßleidigen“ Magen und bringt die rote Cholera. Überhaupt aber soll man wissen, daß der vordere Teil der Glieder besser ist als der hintere, auch der rechte Teil besser ist als der linke.

Brotrinde ist gut für ein schwaches Gesicht; Käse dient der Verdauung. Milch macht Kopfweh, löchert und fault die Zähne, bläht die Seiten und den Bauch auf; die beste ist die Ziegenmilch. Essig stärkt den Magen. Die Früchte im allgemeinen taugen nicht zur Nahrung, aber sie löschen die Hitze des Geblüts. Pflirsiche und Äpfel stärken Herz und Gehirn, und Haselnüsse mehren dieses. Zuviel genossene Wallnüsse machen eine große stammelnde Zunge. Salat, besonders gekochter, ist gut, er bringt Schlaf. Kohl macht ein schweres melancholisches Geblüt und dunkelt das Gesicht. Petersilie reizt den Menschen zum Zorn. Erbsen und Reis sind gut, schlecht aber Bohnen und Gerste. Linsen schaden dem Magen, dem Haupt und dem Geäder. Majoran, Salbei, Sauerampfer, Wegwarten, Scabiosen sind zu aller Zeit und in allen Ländern gut gegessen mit Essig, besonders zur Zeit der Pestilenz. Der erste (Majoran) ist gut im Anfange der Wassersucht; Salbei äußert besonders heilkräftige Wirkung gegen den Schwindel. Das beste Getränk ist

der Wein; der soll aber nicht sandig und scharf sein; auch nicht grob, noch süß. Im Sommer soll er weiß sein oder sehr dünn rot, und im Winter rot klar, eines guten lieblichen Geschmacks.

Die Tafel des Mittelalters (namentlich des 16. Jahrhunderts) dürfen wir uns im Vergleich mit der unserigen gerade nicht armselig denken, wenigstens nicht was den Stoff und die Fülle anbetrifft; was beide wesentlich unterscheidet, ist nur der Geschmack. Dieser ist gegenwärtig allerdings mehr geläutert. Was die Mannigfaltigkeit der Zubereitung anlangt, so konnten nach dem angeführten Kochbuch des mainzischen Mundkochs Marx Kumpolt vom Dchsen (um nur einige Beispiele anzuführen) 83 verschiedene Speisen gemacht werden, deren Arten er sämtlich angiebt. Von dem Kalbe gab es 59, vom Hammel 45, vom Lamm 28, von einer jungen Geiß 34, von einer Spanfau 32, vom Hirsch 37, vom Schwein 43 verschiedene Gerichte. Von einer alten Henne sind 22erlei Speisen zu bereiten und von einem jungen Huhn 23erlei. Dazu, in verhältnismäßiger Mannigfaltigkeit, werden solche vom wilden Pferde, Murmeltier, Seehund, Biber, Stachelschwein, Igel und Eichhorn vorgeschlagen. Auch der Adler (in neunfacher Weise), Strauß, Schwan u. s. w. werden nicht zurückgewiesen. Ein starkes Kontingent stellen die Fische. Der Haufen giebt 22 Gerichte, der Stör 11, der Salm 17, die Forelle 18, der Hecht 40, der Karpfen 25, der Aal 11, der Krebs 23, die Mustern 6. Selbst die Frösche können doch wenigstens auf fünfsache

Weise dem Appetit zugeführt werden. Fragen wir nach dem Zugemüse, so legt uns der einzige Kochbuchautor Marx eine Liste von 225 Nummern vor und stellt eine Auswahl von 50 Salaten zur Verfügung. Von Trunken zum Braten kennt er 25 und von Suppen 63 Arten. Das Gebackene — wobei zu bemerken, daß es besonders beliebt war — kam er auf 76 verschiedene Weisen aufzustischen; dazu noch 46 Torten. Das Konfekt und Eingemachte ist dieser Fülle natürlich entsprechend.

Von einigen Seltsamkeiten, welche die Kochbücher aufführen, sei der Charakteristik wegen kurze Erwähnung gethan: Gebratene Milch und Weizenmus, Knödel und Würste von Fischen, gefüllte Krebse, am Spieß gebratene Butter und dergleichen Gerichte dürften uns weniger auffallen, aber größer ist unsere Verwunderung über die mancherlei Grausamkeiten der alten Küche.

In dem „Kunst- und Wunderbüchlein“ von dem schon genannten Balthasar Schnur (Frankfurt a. M. 1625) wird die Weise mitgeteilt, wie eine Gans lebendig gebraten werden kann: Man berupse sie, heißt es, bis an den Hals und Kopf, mache rings um sie ein Feuer, nicht allzu nahe, auf daß sie nicht ersticke, sondern allgemach brate. Setze zu ihr ein Gefäß voll Wasser, darunter Honig und Salz vermischt, damit sie oft möge trinken. Darnach nimm Äpfel, schneide sie klein, koche sie in einer Bratpfanne, beträufle damit oft die Gans, daß sie desto eher gebraten werde; rücke das Feuer näher zu ihr, aber doch eile nicht zu geschwind. Und wenn sie anhebt zu kochen, läuft sie

inwendig im Feuer umher und begehrt zu fliegen; da sie es wegen des Feuers nicht zuwege bringen kann, trinkt sie ohne Unterlaß, sich zu laben und zu kühlen. Und wenn sie heiß geworden, bratet und kocht sie auch inwendig, du mußt ihr aber ohne Unterlaß das Haupt und Herz mit einem feuchten Schwamm erkühlen. Und wenn sie anhebt zu fallen und zu zappeln, so nimm sie hinweg vom Feuer, lege sie in eine Schüssel und gib sie den Gästen zu essen, so ist sie gebraten und lebt noch und „schreit, wenn man von ihr schneidet, welches sehr lustig zu sehen“ (!). — Gewiß ist dies eine raffinierte Grausamkeit, die aber nach anderweitigen Nachrichten in der That zu jener Zeit oft ausgeführt ist (?). Balthasar Schnur teilt außerdem noch ein anderes Rezept für eine derartige Kurzweil mit, und selbst das „Frauenzimmerlexikon“ aus dem vorigen Jahrhundert liefert den mehrfachen Beweis, daß für eine solche quälerische Behandlung der Tiere die Gemüter genug abgehärtet waren.

Mittelalterliche Tischgeräthschaften.



Die Tischgeräthschaften des Mittelalters waren vornehmlich von den heutigen dadurch unterschieden, daß man zum Essen keine Gabeln gebrauchte. Die festen Speisen wurden nämlich zerlegt auf den Tisch gebracht und mit Löffeln gegessen. Man hatte allerdings Gabeln, welche zum Vorlegen der Speisen und zum Gebrauch in der Küche dienten, aber ihre Anwendung zum Essen selbst fand im Mittelalter gar nicht oder doch nur äußerst selten statt; sie kam erst gegen das Ende des 16. Jahrhunderts auf. Die Eßlöffel waren bei ärmeren Leuten wohl von Holz, sonst von Zinn, bei Reichen kommen auch silberne vor. Dagegen sollen die untere und die mittlere Klasse bis in das 16. Jahrhundert hinein keine Tischtücher gehabt haben. Bei den höheren Ständen bildeten diese schon im Mittelalter einen wichtigen Teil des Hausgerätes. Sie waren von Zwisch oder Leinwand und zumteil sehr groß, eins z. B. war 46 Ellen lang. Für Sendungen von Ratsgliedern nach außen wurden

besondere Tischtücher gehalten, woraus man schließen darf, daß es in den Herbergen keine Tischtücher gab. Auch bei Kriegszügen wurden sie, offenbar für die Ratsglieder und den Hauptmann, mitgenommen. Die Schüsseln waren zimmerne, doch gab es auch hölzerne; unter jenen kommen auch Schüsseln von englischem Zinn vor, welche aus England selbst bezogen wurden. Es werden besondere Fleisch- und Gemüseschüsseln, sowie Salz- und Senfschüsseln angeführt. Das Wort Teller kommt vor dem Ende des 15. Jahrhunderts fast niemals vor, sodaß die Teller in dem Worte Schüsseln mit einbegriffen sein müssen. Auch Tischmesser werden so selten erwähnt, daß man auf einen seltenen Gebrauch derselben im Mittelalter zurückschließen muß. Es darf angenommen werden, daß jeder Mann beim Essen sich seines Taschmessers bediente, was noch heutzutage in einem Teil des Odenwaldes bei den Bauern der Fall ist. Auch kann man wohl nur vermittelt einer solchen Annahme es erklären, daß in Frankfurt a. M. die Antoniterherren bei dem festlichen Besuch, welchen die Gesellschaft Limburg ihnen auf Fastnacht machte, allen Mitgliedern derselben ein Messer zu schenken pflegten. Von sonstigen Tischgeräthschaften kommen außer den zum Trinken bestimmten, welche gleich Erwähnung finden werden: zimmerne Salzfüßer, Senfladen, Fischbecken, Butterbüchsen und Speiselegel vor. Das Essen ward auf Bretern aufgetragen.

Die Trinkgefäße bestanden in Krügen, Kannen, Flaschen, Bechern und Gläsern. Die Krüge, im mittelalterlichen Frankfurt auch Kruseln genannt, waren steinerne;

vornehme Leute hatten auch silberne. Kannen und Flaschen von Blech und Zinn werden in den Zunftordnungen und in den Inventarien von Zunfttrinkstuben häufig erwähnt. Auch eiserne Flaschen kommen vor. Unter den Kannen der Zünfte finden sich solche, welche ein ganzes Maß Wein faßten und deshalb Maßkannen hießen. Die Flaschen, die der Rat besaß, um anwesenden Fürsten und Herren aus ihnen den Wein schenken zu lassen, hielten zumteil ein halbes, zumteil ein ganzes Viertel, ja sogar fünf Viertel. Der Gläser wird namentlich beim Probieren des Weines gedacht. Dies geschieht besonders in einem Falle, welcher zeigt, daß man mitunter die Leute durch farbige Gläser über das Aussehen des Weins zu täuschen suchte, weshalb damals der Rat von Frankfurt den Gebrauch solcher Gläser verbot. Reiche Leute hatten auch Gläser, welche mit einem silbernen Fuße versehen waren. Ein Prachtstück besaß Max Fugger in Augsburg, ein Schiff darstellend, das Hans v. Schweinichen versehentlich beim Hinstellen zerbrach, und das Fugger mit 100 Floren (Gulden) bezahlt hatte. Außer den Trinkgläsern hatte man auch Becher und Trinkfässer (auch Köpfe und Schauer genannt), die meistens von Silber und vergoldet waren. Die silbernen Becher der reichen Privatleute waren meist Doppelbecher oder, wie man sie damals nannte, zweifältige. Kostbare Becher wurden vom 15. Jahrh. an vielfach als Geschenke gegeben.

Die Tafelfreunden und Tischzuchten des deutschen Rittertums zur Zeit der Minnesänger.

obald der Ritter vom Bett aufgestanden und angekleidet war, ging er zur Messe, und von da zurückgekehrt, setzte er sich — wie es scheint, um neun Uhr — zum Frühstück. Dasselbe war bald einfacher, bald reichlicher. Weißbrot, ein Schulterstück von einem Wildschwein, kleine Vögel gebraten und in Sauce, dazu Wein und Glühwein — so lautet das Menu eines Frühstückes, das uns der Dichter des *Wolfs* beschreibt. Nach dem Essen ruhte man eine Weile aus. Die Hauptmahlzeit wurde um drei, hie und da erst um sechs Uhr abends eingenommen. Man blieb da lange beittische, trank nach dem Dessert noch Wein, unterhielt sich ein wenig und ging dann zubette. Die Gerichte auf der Tafel vornehmer Leute bestanden meist aus Fleischspeisen. Des Fleisches von Haustieren geschieht in den Romanen keine Erwähnung. In Wirklichkeit aber wird, zumal im Herbst, wenn das

Vieh, das nicht überwintert werden sollte, geschlachtet wurde, ein guter Rinder- oder Schweinebraten auch auf der Herren Tische so wenig gefehlt haben wie andere Gerichte, für welche die bürgerlichen Dichter sich begeistern. Im Winter wurde nur Salzfleisch gegessen. Allein hoffähig scheinen solche Speisen nicht gewesen zu sein; die ritterliche Gesellschaft gab dem Wildbret entschieden den Vorzug und wußte von zahmen Tieren nur das Geflügel zu schätzen, unter dem man den Hühnern besondere Vorliebe zuwandte. Sie wurden am Spieße gebraten und mit einer Pfeffer- sauce serviert, auch füllte man Pasteten mit ihrem Fleische. Noch geschätzter waren die Kapauen, die mit einer Nellen- brühe aufgetragen wurden, und als ein Leckerbissen ersten Ranges galt der Pfauenbraten. Es gab ein eigenes Ge- lübde, das Pfauen- oder Fasanengelübde. An dem Tage, an dem ein solches Gelübde gethan werden sollte, ward ein Pfau oder Fasan, meist gebraten, auf einer großen goldenen oder silbernen Schüssel von einer Frau oder Jungfrau in das Zimmer, worin die Ritter versammelt waren, getragen. Jedem von ihnen ward der Pfau dar- gebracht, und jeder that sein Gelübde über demselben. Darauf ward der Pfau in seinem ganzen Federschmuck auf den Tisch gestellt, wo man allen, die zugegen waren, ein Stück davon vorlegte. Der Vorschneider mußte seine Geschicklichkeit darin zeigen, daß er den Pfau so zerteilte, daß ein jeder der Anwesenden etwas davon erhielt. Von Jagdtieren, die auf den Tisch kamen, werden Hirsche, Rehe, Wildschweine und Hasen sowie Kaninchen erwähnt.

Von wilden Vögeln, die theils mit Falken gebeizt, theils in Schlingen gefangen wurden, fanden Kraniche, Reiher, Schwäne, Trappen und selbst Rohrdommeln viel Beifall. Ferner wurden wilde Gänse und Enten gegessen, Regenpfeifer, Taucher, Rebhuhn und Haubenlerche bildeten beliebte Gerichte. Fische kamen nicht bloß als Fastenspeisen vor; man verzehrte sie frisch und gesalzen, wie denn der eingezogene Hering schon damals ein weithin verbreiteter Handelsartikel war. Häufig wird der Salm genannt, und ebenso kennen die Dichter der Zeit, von der die Rede ist, die Lachsforelle, den Stör und den Aal. Die Hechte wurden in einer mit Nelken, Zimmt und Pfeffer gewürzten Sauce, die Aale in einer Art Gallerte serviert. Sonst kamen die Fische meist gebraten auf den Tisch.

Sehr beliebt waren Pasteten, deren man verschiedene Arten hatte, und die man schon damals zu Scherzen zu verwenden verstand. So heißt es in dem französischen Romane von Flore, daß bei einem Festmahle eine mit lebendigen Vögeln gefüllte Pastete aufgetragen wurde, die, sobald man das Gebäck zerbrach, herausflogen und dann von Falken, die in einer andern Abteilung der Pastete verborgen gewesen waren, verfolgt und erjagt wurden. Von deutschen Poeten werden noch mancherlei andere Gerichte aufgezählt, von deren Zusammensetzung wir aber meist nichts wissen. Den Namen nach sind sie wohl Erfindungen französischer Kochkünstler.

Zu jedem Gedecke wurde bei Anordnung der Tafel Weißbrot (Simeln, unsere Semmeln) hingelegt. Das

feinste Gebäck wird als „Schüsselbrot“ bezeichnet. Biscuit war ebenfalls bekannt, und die im „Lancelot“ angeführten „Credemicken weiß wie Schnee“ werden ein ähnliches Gebäck gewesen sein. Zum Nachtmahl wurden Honigkuchen, Gewürztorten, ja gefüllte Torten, in Deutschland auch in Fett gebackene und mit Zimmt bestreute Krapsen gegeben. Endlich wußte man auch die Pfannkuchen zu schätzen. Als Nachtmahl wurde Käse gereicht. Die französischen Dichter nennen verschiedene Sorten desselben, z. B. Fromage de Gagn und de Clermont, auch Schafkäse. Butter dagegen scheint nur selten vorgekommen zu sein.

Das Dessert bestand aus Obst, Süßfrüchten und verschiedenen gewürzreichen Leckereien. Man hatte Äpfel und Birnen, die man sich sorgfältig schälte, Weintrauben, Quitten und Nüsse. Auch Pflirsiche kamen bei Reichen auf die Tafel. Daß man auch geröstete Kastanien verspeiste, wissen wir aus dem „Parzival“. Schließlich gehörten Mandeln, Feigen, Datteln, Ingwer, große Rosinen und Granatäpfel zum Dessert eines herrschaftlichen Mahles. Hervorgehoben zu werden verdient, daß die Mehrzahl der alten Dichter die Mahlzeiten mit sichtlichem Behagen schildert, ein Beweis, daß sie selbst einen guten Tisch zu ehren wußten und bei ihren Lesern Interesse dafür voraussetzen durften.

Die scharf gewürzten Speisen erregten gewaltigen Durst, und das sollten sie auch. Ihn aber mit Wasser zu löschen, galt schon damals für despektierlich. Nur im Notfall entschloß man sich dazu, gewöhnlich hatte man

etwas Besseres zu trinken. Das Bier freilich wird in jener Zeit nicht viel wert gewesen sein; es wird, wenn es im „Zwein“ heißt, ein Becher voll Wein stärke mehr als vierundvierzig Becher Wasser oder Bier, Dümmbier gewesen sein. Indes gab es in Frankreich eine kräftigere Sorte, die Godale — vielleicht das englische good ale. Ferner wurde viel Meth, ein Getränk aus gegohrenem Honigwasser, getrunken, der, wenn ihm Gewürze zugesetzt waren, Bouglerastre oder Borgeraste hieß. Man bereitete daneben Wein aus Birnen und Äpfeln. Das Haupttafelgetränk aber lieferte die Traube. Rheinwein nimmt sich schon der Siegfried des Nibelungenliedes mit, als er die Fahrt nach Island antritt. Der bayrische Wein stand in schlechtem Rufe, er sollte nur jung genießbar sein. Berühmt dagegen waren der Mosel- und der Frankenwein, von denen ersterer selbst in Frankreich hoch geschätzt wurde, der Ungar, der Bogener, der Wippacher (aus Krain), der weiße Chiavenna und der Reinjal aus Rivoglio in Istrien, der heutzutage seinen alten Ruf gänzlich eingebüßt hat.

Über die damaligen französischen Weine, die beiläufig gesagt in Deutschland nicht beliebt waren, belehrt uns die Bataille des Vins des Henri d'Andeli. Der König Philipp läßt da die besten Weine zusammenkommen. Außer den Ausländern aus Spanien und Cypern, von Piacenza und von der Mosel erscheinen die Sorten, welche die Gelände der Marne, Seine und Aisne erzeugt, die berühmten Burgunder von Auxerre, Chablis, Tonnerre, Beaune und Navers und die Weine der Charente Inférieure, der

Gironde und der Provence. Als alle auf der Tafel des Königs versammelt sind, exkommuniziert ein englischer Priester feierlich die Kräger von Beauvais, von Châlons und von Stampes, die alle drei „die Trinker rüdig machen“. Auch der von Clermont ist nicht viel besser. Die Weine von Le Mans und Tours, von Argences, Chambellay und Rennes bekommen Angst und suchen das Weite. Der Argenteuil, „klar wie eine Thräne“, rühmt sich, der beste von allen zu sein. Ihm widerspricht der Pierrefitte, indem er sich auf die Gewächse von Marly, Deuil und Montmorency beruft, während der von Meulan die von Auxerre und Soissons sowie den Altarwein von Taugou (Charente Inférieure) für der höchsten Achtung wert erklärt. Der Wein von Epernay (kein Schaumwein, denn dieser wurde erst vor etwa zweihundert Jahren erfunden) rühmt sich, die Sorgen und die Gicht zu vertreiben und die Erzeugnisse von Reims und Châlons weit zu übertreffen. Der von Auxey meint, daß er mit Fräulein Langtonne von der Mosel den Kölnern das Geld aus der Tasche locke und ins Land bringe. La Rochelle bemerkt zu seinem Lobe, daß es die Bretagne, die Flamingen, die Engländer, Schotten, Irländer, Norwegen und Dänen mit Getränk versorge. Noch eine Anzahl anderer Weine suchen sich Anerkennung zu verschaffen. Die besten verhalten sich den Brählern gegenüber schweigsam. Der Priester exkommuniziert schließlich das flandrische und englische Bier, wirft seine Kerze hin und schläft nach der Probe drei Tage und Nächte ohne aufzuwachen. Philipp

aber ernennet den Cyperwein zum König und den „guten edlen Wein von Aquilat“ (Aquila im Neapolitanischen oder Aguilas in Spanien?) zum Cardinal und Legaten.

Von den südlichen Gewächsen schätzte man in dieser Zeit außer dem cyprischen Weine vorzüglich den von Philippopel und den Malvasier, den die Gegend von Monembasia im südlichen Peloponnes lieferte. Was für Sorten der Mugler, der Terrant, der Vin de Plant, der Schavernac, der Araz und der Effe gewesen sind, läßt sich nicht bestimmen. Sie werden aber vermutlich zu den italienischen Weinen gehört haben, die gegen das Ende des dreizehnten Jahrhunderts ziemlich viel in Deutschland verbreitet waren.

Ein trinkbarer Wein war damals gewiß nicht leichter zu erlangen als heutzutage. Verstanden die Weinhändler die Kunst des Fälschens auch nicht so gut wie jetzt, so klagt doch schon Berthold von Regensburg über die Betrüger, die Wasser für Wein verkaufen. Schlimmer noch war es, daß auch das unverfälschte Gewächs vieler Gegenden nicht zu genießen war. In ganz Norddeutschland, bis nach Thorn hinauf, wurde viel Wein gebaut, er war aber ohne Zweifel entsetzlich sauer, und da wir nicht berechtigt sind, unseren Vorfahren eine unempfindliche Zunge zuzuschreiben, vielmehr annehmen müssen, daß unter den vornehmen Leuten des Mittelalters der Geschmack gleichfalls entwickelt gewesen, so muß man damals den schlechten Nebensaft zu verbessern verstanden haben. Und das war in der That der Fall. Man setzte Honig und Gewürze hinzu,

ließ den Wein über wohlriechenden Kräutern oder aromatischen Früchten ziehen, kurz, man braute sich eine Bowle. Die gewöhnlichste Bowle wurde aus Maulbeeren bereitet und hieß Moraz. Neben ihr machte man sich eine durch Aufgießen von Wein auf Ysop, Salbei, Rosen und Kirichen. Ein anderes wohlschmeckendes Getränk war der Würzwein, der besonders mit Nelken versetzt war und auch als Medizin gebraucht wurde. Etwas Ähnliches war der aus Rotwein bereitete Lutertrank oder Claret. Die Gewürze wurden hier zu Pulver zerstoßen und mit Zucker oder Honig in ein leinenes Säckchen gethan, worauf man sie wiederholt mit gutem Wein begoß, der die Kraft der Gewürze auszog und in ein Gefäß unter dem Säckchen allmählich abließ. Verwandt mit dem Claret war der Sinopel, der ebenfalls aus Rotwein gemacht wurde.

Wenn wir uns die prunkvollen Tafeln, die Masse von kostbaren Geschirren und die aus den teuersten Stoffen geschnittenen Kleider der Gäste bei diesen Gastmählern vergegenwärtigen, so scheint dazu zu gehören, daß die Teilnehmer an denselben sich auch durchweg eines Betragens nach den Geboten des Anstandes besleißigt hätten. Das scheint aber keineswegs der Fall gewesen zu sein. In den Anweisungen zu guter Sitte wird vor Unarten gewarnt, die heute kaum der gemeinste Mann sich zuschulden kommen läßt. Thomasin von Zerclaere im „Welschen Gaste“ spricht offenbar zu Leuten der bessern Klasse, und was legt er ihnen ans Herz? Der Wirt soll sorgen, daß alle Gäste genug haben, und ihnen nicht Gerichte bringen, welche sie

nicht essen. Die Gäste aber sollen bescheiden und mit dem Gebotenen zufrieden sein. Man soll nicht vor dem ersten Gerichte das Brot aufessen, nicht mit beiden Händen stopfen, nicht mit vollem Munde trinken oder sprechen. Es schickt sich ferner nicht, seinem Nachbar den Becher zu bieten, während man ihn selbst noch an den Lippen hat. Beim Trinken soll man in den Pokal sehen, beim Essen nicht zu hastig verfahren, dem Schüsselgenossen nichts wegnehmen, auch, wenn der Nachbar rechts sitzt, mit der linken Hand essen u. s. w. Noch schlimmere Angebühr rügen „Des Tanhausers Hofzucht“ und die „Wiener Tischzucht“. Es mag angehen, wenn man die Leute ermahnen mußte, ihre Hände und Fingernägel recht sauber zu halten, damit sie beim Zulangen in die gemeinsame Schüssel ihren Eßgenossen nicht das Mahl verpekten. Schlimmer schon ist es, daß man ihnen einzuschärfen hatte, nicht mit bloßer Hand die Kehle zu kratzen, sondern lieber einen Zipfel des Gewandes dazu zu nehmen, während des Essens nicht die Nase zu säubern oder sich in den Augen oder den Ohren zu schaffen zu machen. Ja selbst das mußte gesagt werden, daß es sich nicht schickt, sich bei-
tische in die bloße Hand zu schneuzen oder das Tischtuch dazu zu benutzen. Gewiß werden viele von den Edelleuten bessere Manieren gehabt haben, aber die meisten waren an so bäurische Sitten gewöhnt, daß sie mit bloßer Hand ins Salzfaß griffen, ihres Nachbars Löffel gebrauchten, direkt aus der Schüssel schlürften oder mit dem Zeigefinger auswischten, sich auf den Tisch aufstützten, schnauften,

schnalzten oder andere unpassende Töne ausstießen, sich in den Zähnen stocherten und im Verlaufe der Mahlzeit den Gürtel weiter schnallten. Für Leute der Art waren Anstandsregeln, wie die obigen, nichts weniger als überflüssig.

Auch die Anweisungen, die der „Roman de la Rose“ den Damen giebt, sind bezeichnend für die Sitten der Zeit. Die Frau vom Hause soll merken lassen, daß sie sich um die Wirtschaft kümmert und deshalb zu spät zutische kommen und sich zuletzt niedersetzen. Dann soll sie dem Tischgenossen, der mit ihr aus einer Schüssel iszt, vorschneiden und vorlegen. Hierauf wird sie vom Dichter ermahnt, die Finger nicht bis an die Gelenke in die Brühe zu tauchen, die Lippen nicht mit Suppe und fettem Fleische unsauber zu machen und nicht zu viel auf einmal in den Mund zu schieben. Sie soll ferner die Bissen fein mit den Fingerspitzen fassen, sich nicht betropfen, nicht mit vollem Munde und, nicht bevor sie sich die Lippen vom Fett gesäubert hat, trinken. Endlich soll sie kleine Schlucke thun, statt den Becher auf einen Zug hinunter zu stürzen.

Bürgerliche Mahlzeiten.

In der Bürgerklasse hatte man die noch heutzutage üblichen drei Essenszeiten. Es gab also ein Frühstück, ein Mittags- und ein Abendbrot. Man nannte alle drei Imbisse oder Imße, welches Wort erst in der neuern Zeit den engeren Begriff eines zweiten Frühstückes erhalten hat. Ein Essen zwischen jenen drei Zeiten hieß ein Undern, welches, wenn es zwischen dem Mittag- und Abendessen genommen wurde, ein Afterundern genannt wurde; das Undern und Afterundern versäumten die Meisten, namentlich die der arbeitenden Klasse Angehörigen, nicht. Das Frühstück (um 4 oder 5 Uhr des Morgens) bestand in einer Suppe, die Morgensuppe genannt, mit Zukost von Brot und anderem. Das Mittagessen (um 10 oder 11) war beim Volk, wie noch heutigtages, aus Suppe, Gemüse und Fleisch zusammengesetzt, doch fehlte zuweilen die Suppe; auch die Mahlzeiten der Vornehmen begannen nicht immer mit ihr. Dies erklärt sich aus dem Umstande, daß man jeden Morgen schon beim Frühstück Suppe

geessen hatte. Fleisch war diejenige Nahrung, welche am meisten geessen wurde. Die vorkommenden Fleischspeisen, außer den Fischen, waren gekochtes und gebratenes Rind- und Kalbfleisch, Kuhfleisch (dabei auch häufig Kuhenter), Schweinesfleisch (namentlich auch Schweinsgebeine, d. i. Schweinsknochelchen) und Hammelfleisch. Ein gern gegessenes Fleischgericht bildete der sogenannte Pfeffer (mit stark gepfeffertter Brühe angerichtete Fleischspeise), zu welchem viel Wein gebraucht wurde. Von Wildbret kommen Hasen, Hirsche und wilde Schweine am häufigsten vor; von Geflügel Hühner, Hähne, Kapauen, Drosseln (auch unter dem Namen Ziemer), Tauben, Enten, Gänse, Feldhühner, Reiher u. s. w. Fische, sowohl frische als gesalzene: Karpfen, Lampreten, Barben, Maifische, Brassen, Salme (Lachse), Hausen u. s. w. bis zu dem Hering herab, waren ein bei allen Ständen beliebtes Nahrungsmittel. Eine Speise, welche sehr häufig geessen wurde, waren Krebse. Gemüse fehlte, wie es scheint, bei keinem Mittagsmahl. Unter anderem werden roter Kappus (Rotkraut), Sauerkraut, Rüben, Erbsenmehl, Breimehl, Kohl, Hirse, Reis und Schoten erwähnt. Als Nachtisch werden angeführt: Käse, Obst, Kettig, Konjekt, Malk (vielleicht eine Art Crème), Kuchen, Lebkuchen, gesottene Wecke, Mandelkäse (eine aus feingerstoßenen Mandelkernen, Milch und geschlagenen Eiern bereitete Art von Pudding, welcher mit Zucker bestreut wurde) und Eierkuchen, von welchen Speisen übrigens mehrere auch mitten in der Mahlzeit genossen wurden. Von diesen Speisen ward der Käse auch

zwischen den Essenszeiten, und zwar von Vornehm und Gering, häufig gegessen. Ebenso wie der Käse war das Obst nicht nur als Nachtspeise, sondern auch zwischen den Essenszeiten sehr beliebt. — Jeder, dessen Mittel es erlaubten, trank beim Mittagessen Wein oder Bier, und selbst den Gesellen mancher Handwerker mußte, nach obrigkeitlicher Vorschrift, eins von beiden dabei gegeben werden. Die geistigen Getränke, welche zur Zeit des Mittelalters genossen wurden, waren: der eigentliche Wein, der sogen. Gutertrank (ein durch Vermischung mit Gewürzen und anderen Stoffen bereiteter Wein, welcher meist von den Apothekern fabriziert wurde), das Bier, der Meth (ein aus verdünntem Honig oder aus einer Mischung des Honigs mit Wein, Bier und anderen Ingredienzien bereitetes Getränk), der Obstwein und der Brauntwein, der anfangs nur als Arznei angesehen und erst im 15. Jahrhundert als Getränk gebräuchlich ward. Was den eigentlichen Wein betrifft, so unterschied man zwei verschiedene Sorten, welche nach ihrer Herkunft Frankenwein (alle von Karl d. Gr. eingeführten Reben) und hunnischer Wein genannt wurden; jedoch wurde der Name Frankenwein wohl auch für den im Lande Franken erzeugten Wein gebraucht. Von den deutschen Weinsorten kommen am häufigsten der Rheinwein und — in Frankfurt a. M. und der dortigen Gegend — der Elssasser Wein vor. Von ausländischen Weinen waren der Malvasier, ein griechischer Wein von Napoli di Malvasia in Morea, der Romanij, eine andere Sorte griechischen Weins, der Muskateller, der Reynfan oder Reinfal, ein

(schon früher erwähnter) istrischer Wein, welcher eigentlich Vinum Rabiolo hieß, woraus zuerst Riboley und dann jener Name entstanden ist, u. a. beliebt. Über die Bestandteile des Abendessens erfahren wir nichts; es war jedenfalls sehr einfach; bei den Handwerksgefelln fiel es stets weg, wenn ihnen ein Besperbrot gegeben wurde.

Hochzeitschmäuse im 13. bis 16. Jahrhundert.

Reichlicher Genuß von Speise und Trank galt im Mittelalter — wie auch noch heutigentags — in Deutschland als etwas zu einem guten Gastmahl durchaus notwendiges. Besonders aber waren es die Hochzeitsmahle, bei denen man austrug, was Küche und Keller nur zu bieten vermochten. Eine mit größtem Aufwand veranstaltete Hochzeitsfeier in der Mitte des 13. Jahrhunderts schildert Ottokar Horneck in seinem gereimten Zeitbuch des Landes Österreich da, wo er zum Jahr 1264 beschreibt, wie König Ottokar von Böhmen seine Nichte, die schöne Markgrafentochter von Brandenburg, an den König Bela von Ungarn vermählte: Es war da so viel zusammengebracht, daß, wer es recht betrachtet hat, fürwahr gestehen muß, daß er nie bei einer Hochzeit oder an einem andern Orte mehr Vorrat an allen Dingen gesehen. Bloß an Wein war so viel da, daß, wenn so viel Leute, als in zwei Ländern sind, zu trinken begonnen hätten, ihnen der Wein, diemeil die Hochzeit währte, nicht

abgegangen sein möchte. Der König von Böhme (Böhmen) fand ganz soviel, als er begehrt hatte. Es waren da fünf Haufen von Futter über einander geschobert — jeglicher Haufe größer als die Kirche zu Balchenau (al. Salchenau). Da war Aue und Heide voll feister Kinder und was sonst dazu gehört, von Schweinen und Kleinvieh; ich kann es mit Wahrheit sagen, da ich es erfahren habe: das wurde von allen denen, die da waren, in vier Wochen aufgezehrt. Wie groß der Aufwand an Brot war, davon sagt mir der, so darüber waltete, daß er dazumal die Zahl nicht gewußt habe, wie viel des Brotes gewesen, bis des Königs Schreiber sich zur Rechnung niedersezten. Das Brot, das sie da gegessen, nebst dem, was über (übrig) blieb, betrug bei der Rechnung 1000 Mut (1 Mut = 30 Wiener Mezen), ohne das, was man hinschüttete und niemand nehmen wollte; wer das noch hätte rechnen wollen, so waren es 400 Mut Weizen. Es wundert mich bloß, wo man den Vorrat an Hühnern und Wildbret hernahm. Dessen führte man so viel dahin, daß man wohl sagen kann, es war, als ob alle Meisen und Sperlinge in Mähren und Osterreich Hühner gewesen wären. Des Überflusses war da genug. Raum trug die Donau in den Schiffen die Last der Speisen, und manches barst im Gedränge.

Welche enorme Quantitäten an Speisen und Getränken bei einer Hochzeit des 16. Jahrhunderts, der Vermählung des Herrn Wilhelm von Rosenberg zu Krummau, vertilgt wurden, berichtet der Ritter Hans von Schweinichen, der Haushofmeister des lüderlichen Herzogs Heinrich XI. von

Liegnitz, in seinem Tagebuch (zum Jahr 1578): Es ist dermaßen eine Hochzeit gewesen, daß nicht genugsam kann gesagt werden, was für Pracht und Anzahl Volkes dagewesen. Denn man sieben Tage mit Tanzen, Fechten, Kringbrechen, Mummerei, Feuerwerk und anderer Kurzweil zugebracht. Man hielt dafür, daß die Hochzeit über 100 000 Rthlr. habe gestanden, wie ich denn aus der Küche ein kurz Verzeichniß des Aufgangs bekommen: Ganze Hirsche 113; Hirschwildbret in Teilen 24; wilde Schweine 98; Schweine in Teilen 19; Rehe 162; Hasen 2292; Fasanen 470; Auerhähne 276; Rebhühner 3910; Krammetsvögel 22 687; westfälische Schinken 88; Ochsen 370; Schöpfe 2687; Kälber 1579; Bratklammer 421; Spickschweine 99; gemästete Schweine 300; Spanferkel 377; indianische Hühner (Truthühner) 600; gemästete Rapaunen 3000; gemästete Hühner 12 887; junge Hühner 2500; gemästete Gänse 3550; Eier 40 837; Zentner Schmalz 117; Fettes in Tonnen 39; Fohren (Forellen), so groß waren, 5960; Lachs in Pasteten 117; grün Lachs 50; gar große Hechte 470; Haupthechte 1374; Karpfen Stück 15 800; von allerlei Fischen in Zubern 478; große Aale 314; Welse 37; Austern Tonnen 5; Cimer Rheinwein 1787; Cimer Ungrißch (ungarischen Wein) 2000; Österreicher 700; Cimer böhmischen Wein 448; Cimer Mährischen 1100; süße Weine allerlei 370; Weißbier Viertel 5487; Rafonißer Bier Viertel 180; Gerstenbier Viertel 920; Schöps (ein Breslauer Gebräu) Viertel 24; für Gewürze, Marzipan und Konfekt 12 743 Thlr.;

Weizen zu Mehl 26; Korn zu Brot 128 Malter; Hafer zu Futter 478 Malter. Ich war berichtet, daß die Kleidung, Mummerei, Feuerwerk, die Zimmer zu beschlagen u. dergl. auch über 40 000 Thlr. hatten gestanden. So hat man auch auf seinen (des Herrn Wilhelm von Rosenbergs) Herrschaften und Dörfern die ganze Zeit über täglich arme Leute gespeist; was allda aufgegangen, konnte man nicht wissen.

In dem genannten „Tagebuch“ beschreibt uns von Schweinichen auch die Hochzeit des Herzogs Friedrich IV. von Liegnitz: „Demnach die fürstliche Hochzeit auf den 24. Octobris (1594) angefezt ward und nunmehr bis dahin die Zeit kurz, befahlen Ihre Fürstliche Gnaden mir alles das, was zur fürstlichen Hochzeit nötig, wie des Namen haben möchte, zu bestellen und beineben der fürstlichen Hochzeit Ordnung auf das Papier zu bringen, wie es sollte in allem gehalten werden, so wohl mit der Trauung, Session der Fürsten und fürstlichen Abgesandten“. — Dies war ein „groß schwer Werk“, weil kein Geld vorhanden war und Schweinichen nicht wußte, wo es aufzubringen sein möchte. Er begab sich zum Herzog Karl von Oels und erhielt auf Kleinodien und Ketten 4000 Thlr. Nun kaufte er ein und gab aus:

Vor 50 Ochsen 500 Thlr.

87 Zettel 87 „ (Zacke ein großes grob- und langwolliges Schaf; Bastard von Ziege und Schaf.)

587 Thlr.

	Transport	587	Thlr.	
Vor Eier	22	Thlr.	
allerlei Gläser	70	"	
160 Quart Honig	40	"	
24 Stein Wachs- und				
2 Schock Tischlichter	100	"	
Töpfe (al. Teppicht)	24	"	
Kellen (al. Kohlen)				
zum Gebratenen	24	"	
allerlei Würze	420	"	
Salz	63	"	
Hölzerne Kännel und				
Gefäße	40	"	
harte Pech zum Fassen	16	"	
Zwiebeln	10	"	
100 Eimer Wein à				
7 1/2 Thlr.	750	"	
allerlei gemeine Aus-				
gaben	51	"	
Rheinwein	69	"	
dem Küchenmeister ein-				
zukaufen	26	"	9 Weißgr.
150 Schöpfe	225	"	
Rälber	50	"	
Bratferkel	15	"	
dürre Fische	36	"	
3 Lagen Muskateller	50	"	
100 Achtel Schöps	200	"	(Schöps = breslauisches Bier, s. oben.)
Raubansch u. Zerbstier				
Bier	26	"	
Parmesan-Käse	12	"	
		2926	Thlr.	9 Weißgr.

Transport 2926 Thlr. 9 Weißgr.

Vor Sempfund rote Milben	6	„
Zu Baudiß ist Wildpret abgeholt worden, so der Herr Administrator dahin geschickt, hat gestanden (gekostet)	22	„
sonsten ingemein Ausgaben	35	„

Summa 2989 Thlr. 9 Weißgr.

— Nach solchem habe ich bald auf 800 Pferde einfourieren lassen, und ist kein Losament in der ganzen Stadt, auch vor den wenigsten (von den geringsten) gewesen, so ich nicht selbst besichtigt. Ferner habe ich im Schweidnitzischen Keller angeordnet, daß 100 Tische Knechte allda sollten gespeiset werden, darzu ich denn Küchen aufschlagen lassen. So habe ich auch in der Stadt etliche Gebräue Bier brauen lassen und in Schweidnitzischen Keller geleet, wie nichts weniger zu Hofe (im herzoglichen Schloß) mit dem Gebräue auch verfahren worden. — Also ist ein Vorrat von Bier mit dem Schöpß allenthalben gewesen 872 Ahtel Bier zusammengerechnet“. — Schweinichen bemerkt, daß dies ihm große Sorge gemacht und daß leichtlich abzunehmen sei, daß es nicht Gänseier auszubrüten gewesen. Die Hochzeit ist in Frieden verbracht worden, und Schweinichen hat mit seinen Anordnungen Ehre eingelegt. „Ich will aber“, meint er am Schluß seines Berichtes, „die Zeit meines Lebens keinem raten, er sei so gelehrt, klug

und geschickt, als er immer sein könnte und möchte, daß er eine solche Last allein, eine fürstliche Hochzeit zu bestellen, auf sich nimmt, als ich es gethan habe; verwinde auch solches an meiner Gesundheit nicht, so lange ich lebe, und habe doch vor meine große Mühe und Sorgen nichts mehr als einen Ring, 6 Thlr. wert, und einen Kranz bekommen.“ —

Wie es bei den Bauernhochzeiten im 13. und 14. Jahrhundert zuzugehen pflegte, mag uns ein Auszug aus dem Gedichte „Von Mezens Hochzeit“ erzählen.

Der junge Meier Bärtschi will seine Geliebte Mezi heiraten. Beide wählen sich biderbe Leute zu Trauzeugen. Der alte Rudung fragt erst ihn, dann sie, ob sie einander zur Ehe nehmen wollen, und als sie das bejahen, ist die Ehe geschlossen, „ohne Schüler und Pfaffen“. Sie bringt mit: drei Bienestöcke, eine Stute, einen Bock, ein Kalb, eine halbe Kuh und etliche Ferkel. Er sichert ihr einen Zuchart Landes mit Flachs besäet, einen Malter Hafer, zwei Schafe, einen Hahn mit vierzehn Hennen und ein Pfund Pfennige zu. Noch denselben Abend feiert man in Bärtschis Hause die Hochzeit. Hier stillen die Gäste zuerst ihren Hunger mit Weißbrot. Dann bekommen je vier einen Kübel mit Hirse. Als der leer ist, verlangen sie mehr Essen, und bis dies gebracht wird, zechen sie tapfer, so daß „schon manchem die Zunge hinkt“. Der Meier Nasentropf trinkt allein einen Quarttopf aus, so daß frisch eingeschentt werden muß. Der Spielmann muß sich hören lassen, und damit er bei Kräften bleibt, wird ihm wacker

zugetrunken. Das zweite Gericht, Rüben mit Speck belegt, findet Beifall, und sie essen, daß ihnen der Bart schmalzig wird. Manche verbrennen sich Mund und Zunge, und beim Lachen fallen ihnen die Speckbrocken auf die Knie. Als die großen Näpfe ebenfalls geleert sind, bringt der Koch das Brautmus und den Braten. Die Würste, die es daneben noch giebt, schmecken so gut, daß man zuerst das Brautmus stehen läßt, aber später kommt auch das an die Reihe; sie brocken tüchtig ein und löffeln alles rein aus. Der Tisch wird dann aufgehoben, und jetzt zeigt sich unzweideutig, daß die Gesellschaft betrunken ist. Am nächsten Morgen schenkt Bärschi seiner jungen Frau als Morgengabe ein Mutterschwein. Später kommen die Bauern mit Trommelschall und Querpfeifenklang, um die Eheleute nach der Kirche zu begleiten. Dann geht der Zug wieder in das Hochzeitshaus zurück, wo sie, während der Spielmann ihnen was vorpfeift, von neuem zu schmausen beginnen. Es giebt Kraut, Erbsen, Linsen und Würste, und so stopfen sie sich voll, daß manchen der Gürtel platzt, während die Klugen ihn vorher schon genugsam gelockert haben. Natürlich wird dazu auch ordentlich getrunken, sodaß bald alle mehr oder minder angeheitert sind. Nach der Mahlzeit setzen sich zwei der vornehmsten Bauern zur Braut und sammeln die Hochzeitsgaben für sie ein, wobei der eine Gast Geld, der andere ein Tuch, wieder ein anderer Hausgerät, einen Melkkübel, einen Spiegel, einen Spinnwirtel, einen Krug oder einen Kamm spendet. Darauf wird auch der Spielmann beschenkt, der sodann unter der Linde

draußen zum Tanze aufspielt. Da springen die Bauern, daß ihnen das Stroh aus den Schuhen fällt. Wie bei solchen Bauerntänzen Herkommen, giebt's schließlich Streit. Die Schwerter werden gezogen, und es entspinnt sich eine herzhafteste Schlägerei, bei der viele verwundet werden. Der eine ist in den Mühlbach geworfen worden und hat sich in seinem Rachedurst beim Müller einen Spieß geliehen, mit dem er sieben Mann tödtlich ansticht. Das Fechten dauert darnach fort, bis sich die anderen Bauern ins Mittel legen und Frieden gebieten. So endet — nicht ganz so traurig wie das Nibelungenlied, aber auch nicht eben heiter — Metzens Hochzeit.

Kindtaufschmäuse zuende des 16. Jahrhunderts.

ennauch die Kindtaufen nicht so großen und mannigfachen Aufwand wie die Hochzeiten verursachten, so wurden doch auch diese Gelegenheiten fleißig benutzt, um die Tafeln reich mit Speisen und Getränken zu besetzen. In dem bereits oben bei den Hochzeitschmäusen angeführten „Memorialbuch“ widmet der Verfasser einige Abschnitte der Beschreibung in seinem eigenen Hause veranstalteter Kindtaufen.

„Den 11. Januari 1584, schreibt Schweinichen, um 20 Uhr im ganzen Seiger, dem alten Kalender nach, im Zeichen, da die Sonne im Wassermann und im Stier 28 Grad hoch steht, dem neuen Kalender aber nach den 21. Januarii hat mir mein liebes Weib einen jungen Sohn zu Paguschkowitz geboren, welchem ich in seiner Taufe den 27. Januar (al. 5. Februar) seinen Namen Hanns Georg habe geben lassen. Wenn denn solches Taufen gleich acht Tage währet, daß ich der Gäste (22 Mannspersonen und 8 Frauenzimmer werden als Gevattern aufgezählt), sonderlich meiner Schwäger nicht

loß werden konnte, ging auf solchen Tausen mir auf: 1 guter Ochse, 2 Effe=Schweine, 5 Kälber, 5 Spanferkel, 30 Hühner, 9 Hasen, $1/2$ Schock Zählhechte, 1 Mandel große Karpfen, 8 Hauptkarpfen, 1 Zuber gemeine Fische, 1 Mandel Zählkarpfen, 11 Achtel Schöps (à 60 Weißgr.), 16 Scheffel Hafer (à 1 Thlr.); vor 5 Thlr. allerlei Würz, 3 Eimer Wein (à $3\frac{1}{2}$ Thlr.), 2 Achtel Winzigisch Bier (à 48 Weißgroschen), 20 Thlr. vor allerhand Sachen, 3 Thlr. dem Koch, 1 Thlr. dem Instrumentisten, Summa (nämlich an Barem), so mich das Tausen gestanden, zusammen 103 Thlr. — Mit solchem Tausen machte ich mir einen großen Namen im Lande, also auch, daß gesagt ward, es wäre zuvor im ganzen Winzigischen Kreis kein solches Tausen gehalten. Der allgewaltige Gott gebe ferner seinen Segen und Gnade. Amen!"

Und er gab seinen Segen, indem er dem Schweinischen Ehepaar in dem übernächsten Jahr abermals ein Kind, eine Tochter, schenkte. Das Kindtaufsmahl war nicht so reichlich wie das erste und dauerte nur zwei Tage, auch waren nur die Hälfte Personen als Taufzeugen geladen. Immerhin wurden 1 Ochse, 3 Kälber, eine alte Kuh, 4 Spanferkel, ein Spießschwein, 24 Hühner, 3 Hasen, 12 Antvogel (Enten), 1 Mandel Hechte und für 5 Thlr. allerlei Würze verspeist und dazu 4 Achtel Schöps zu $1\frac{1}{2}$ Thlr., 2 Eimer Wein zu $3\frac{1}{2}$ Thlr., 2 Achtel Winzigisch Bier getrunken, sodasß dem Kindtaufsvater das Fest, inkl. 18 Scheffel Hafer und $1\frac{1}{2}$ Thlr., die er dem Koch gab, 46 Thlr. 21 Weißgr. kostete.

Ein mittelalterliches Leichenmahl.



Nächst den Hochzeiten waren es vornehmlich die Leichenbegängnisse, namentlich die Begräbnismahle, welche übertrieben wurden und an manchen Orten Verbote oder Beschränkungsmaßregeln hervorriefen. Mit welchem Raffinement man bei diesen Schmäusen verfuhr, zeigt das Leichenmahl, welches nach dem Tode des Herzogs Albrecht von Bayern im Jahr 1509 veranstaltet wurde, und das (in 23 Essen eingeteilt) durch die Gerichte, welche dabei vorkamen, lebhaft an das von Petronius beschriebene Gastmahl des Trimalchio erinnert.

Es war nämlich das erste Essen „das Alter der Welt“; nämlich Adam und Eva in einem Garten, und stand zwischen ihnen ein grüner Baum, darum sich eine Schlange gewunden hatte, einen Apfel im Maul, und neigte sich damit gegen Eva, darbey Murrachen (Morcheln) und Pfifferling von Zucker und Mandel gemacht. 2. war ein gesottener Schweinskopf, auf einem Rost abgetrocknet. 3. war gesottenes Fleisch mit Rapaunen, Hühnern und

getrocknetem Fleisch. 4. war eine Figur des andern Alters der Welt; nämlich die Arche Noah, mit beiliegenden Oblaten von Zucker gebacken. 5. war ein heißes Essen, Fisch, von Lachsforellen, Äschen und andern guten Fischen. 6. war ein Bettelkraut, und was darauf gehört. 7. war das dritte Alter der Welt, nämlich die Figur, wie Abraham seinen Sohn hat opfern und enthaupten wollen; dabey ein Turm von Zucker und Mandeln. 8. war eine durchsichtige hohle Sülze, mit Fischen. 9. war grün und gefalzenes Wildbret, in einem Pfeffer. 10. war das vierte Alter der Welt, nämlich, wie David, das kleine Königin, gegen Goliath, der in der Gestalt eines Riesen gemacht war, stund und seine Schleuder in der Hand hatte; dabey süße Krämpel von Zucker und Mandeln. 11. war ein Gemüse. 12. war ein eingemachter Hausen. 13. war das fünfte Alter der Welt, nämlich der Turm zu Babylon, der mit einigen Häusern in einem Gemüse stand. 14. war eine Pastete mit eingemachten Vögeln. 15. war ein Rehschlegel mit Zyseindt (Zuthaten?). 16. war das sechste Alter der Welt; nämlich die Menschwerdung Christi, Maria mit ihrem Kindlein, auch mit Josef, dem Eeselein, Döhslein und Krippen, in einem weißen Mandelmus gemacht. 17. war eine Pastete mit Birnen und anderem Gemüse. 18. waren eingemachte Vögel. 19. war das stehende und letzte Alter der Welt; nämlich das jüngste Gericht, wie der Heiland unter einem Regenbogen sitzt, zu der rechten Seite die Jungfrau Maria als eine getreue Fürbitterin, und zu der Linken St. Johannes

knieend, dabey ein Marzipan von Zucker und Mandeln. 20. war von eingemachten Karpfen und Wallern. 21. war ein Gebratenes, von Fasanen, Haselhühnern, Rebhühnern, Vögeln und anderm guten Wildbret. 22. war des gnädigen Herrn, Herzog Albrechts hochlöblichen Gedächtnis Begräbniß. Nämlich die Form des Grabs, mit allen Fahnen und Pannieren des Landes und der Herrschaft, wie solches in der Kirche Unser Lieben Frauen auf seinem Grabe steht: nach seiner Bildung ein geharnischter Mann, auf dem Rücken liegend, in der rechten Hand ein Pannier, in der Linken ein bloßes Schwert, bey den Füßen zwei Wappenschilde, dabey gefüllte Oblaten. 23. und letztes, zum Morgenmahl oder Frühstück; ein Gebäckenes von Nacheln, in Form eines Ofens, woraus lebendige Vögel gelassen wurden. Außer diesen 23 Gerichten wurden noch mehrere Essen zu anderen Mahlzeiten gegeben, z. B. eine Galeere mit ihrem Segelbaum, eine Pastete mit etlichen Thürmen, darin ein Thor und darauf ein Hirsch mit einem vergoldeten Gehörn. Ein brauner Tigel in einem weißen Gemüse. Drey Löwen in einem Gemüse. St. Johannis Enthauptung.

Deutscher Durst.



Die Neigung zum Trinken ist ein nationaler Charakterzug der Deutschen und durchzieht wie ein roter Faden alle Wandelungen ihrer Sittengeschichte. Sie bildet sich schon in ihren ältesten religiösen Phantasiegebilden ab, indem nach diesen das Glück des jenseitigen Lebens wesentlich darin bestand, daß man Tag für Tag mit Odin schmauste und zechte. Die unverwüßliche Trinklust der Germanen setzte schon die alten Römer in Erstaunen. Einer von diesen, der Geschichtschreiber Tacitus, that den — noch heute in seinem ersten Theil gültigen — Ausspruch, die Germanen könnten den Durst durchaus nicht ertragen und seien deshalb durch das Spenden geistiger Getränke leicht zu besiegen. Ein anderer, der um 600 n. Chr. lebende Venantius Fortunatus, berichtet über ein deutsches Trinkgelage: gleich Rasenden hätten die Teilnehmer um die Wette Gesundheit getrunken, und er müsse sich glücklich preisen, daß er am Schluß desselben noch am Leben gewesen sei. Die Trinkliebe der Deutschen gab später einem griechischen

Hofmann den Anlaß, gegen den von Otto dem Großen um die Mitte des 10. Jahrhunderts nach Konstantinopel gesandten Luitprand den Ausspruch zu thun: der Mut der Deutschen sei ein Kausch, ihre Tapferkeit sei Trunkenheit. Ebenderselbe nationale Charakterzug hat im Mittelalter sogar den Gebrauch hervorgerufen, geliebte Tote dadurch zu ehren, daß man ihre Gräber mit Wein begoß, wie denn z. B. 1317 die Mainzer Frauen als sie den Dichter Frauenlob in der Kirche bestattet hatten, diese Sitte mit so reichlicher Spende ausübten, daß der Wein den Boden der Kirche weithin besenktete. — Vielleicht niemals gab es so viele Becher von wunderbarem Tonnengehalt, Genies von hoher Kapazität im Vertragen von Spirituosen, Trinker von fast übermenschlicher Standhaftigkeit wie in der Periode der „guten alten Zeit“, in welcher die bacchischen Anlagen und Neigungen der Menschenkinder zur Kunst ausgebildet und in reiches und sinnvolles Zeremoniel gefaßt wurden. Es ist die Zeit in Deutschland, welche den Ritter v. Schweinichen seine Riesentrünke thun sah; die Johann Friedrich den Großmütigen die Schlacht bei Mühlberg und mit ihr den Kurhut verlieren ließ, weil er — seien wir artig gegen das Unglück — zu lange und zu tief in den Humpen gesehen hatte, und die den Kurfürsten Christian II. von Sachsen den „Merseburger Bierkönig“ nannte: kurz, die Zeit des 16. und 17. Jahrhunderts.

Wie wir gesehen, hatte die deutsche Welt schon früher viel Durst gehabt und nicht gern Durst gelitten. Jetzt aber trank sie, wie von einer brennenden Seuche ergriffen,

allenthalten — namentlich aber im Norden und Osten — Wein und Bier in Strömen. „Es ist leider ganz Deutschland mit Saufen geplagt“, schreibt Luther in seiner Streitschrift: „Wider Hans Vorst“, die 1541 erschien. „Wir predigen und schreien darüber, es hilft aber leider nicht viel. Es ist ein böses altes Herkommen im deutschen Lande, wie der Römer Cornelius (Tacitus) schreibt, hat aufgenommen und nimmt noch zu.“ Und um dieselbe Zeit ungefähr sagt der Reformator in seiner Auslegung des 101. Psalms resigniert: „Es muß ein jeglich Land seinen eigenen Teufel haben — unser deutscher Teufel wird ein guter Weinschlauch sein und muß Sauf heißen“.

Das war durchaus keine Übertreibung. Vornehm und Gering zechte, daß sich die Balken bogen; Weltlich und Geistlich diente dem bösen Geiste im Fasse mit Saus und Braus; Jung und Alt half den Keller leeren, so weit der Beutel reichte und der Wirt borgte. Und was das schlimmste war, man rühmte sich seines maßlosen Trinkens, und selbst in den höchsten Kreisen war es eine Ehre, möglichst viel Getränk in sich hineinschütten zu können, und Pflicht und Erfordernis, sein Licht in dieser Beziehung bei jeder Gelegenheit leuchten zu lassen.

An den norddeutschen Höfen, vorzüglich am Wittenberger, und später, während des dreißigjährigen Krieges, Dresdener Hofe, verschlang der hier fast nie schwindende Kaufsch eine Menge höchst notwendiger Thatkraft und zeitweise allen Verstand. Der Sohn des erwähnten Johann Friedrich, wie der Vater getauft, artete auch nach diesem.

Seine Schwiegermutter seufzt in einem Briefe an ihn, „möge doch Gott geben, daß er von dem Zutrinken einmal ablasse“, und später bittet sie ihn, er „wolle doch nicht stets zutrinken, damit er dadurch nicht den Herrgott und seinen heiligen Geist von sich treibe“. Als Kurfürst Friedrich von der Pfalz seinen Sohn Ludwig nach Neuburg zu einer Kindtaufe gehen läßt, spricht er die Befürchtung aus: „Wenn mein Sohn nur vor Herzog Albrecht zu Bayern und Herzog Christoph zu Württemberg, beiden meinen Vettern und Brüdern, des Trunks halb kann gesund bleiben; denn diese beiden Fürsten sollen auch da sein“. Für den andern Bruder Hans Casimir aber fürchtet die Mutter, als er sich zu Ansbach aufhält: „Habe nur Sorge, der Markgraf werd' mir ihn krank saufen“.

Der Adel eiferte seinen Fürsten, so viel er konnte und mit bestem Erfolge, nach. Ein guter Teil der gelehrten Welt, mit Einschluß mehrerer von den berühmtesten Humanisten, that nach Kräften desgleichen. Selbst viele von der Geistlichkeit machten keine Ausnahme von der Regel, und es kam vor, daß Pfarrherren ihre Amtswohnungen in Bierchenken verwandelten. Dem Hofprediger und Generalsuperintendenten der Mark Brandenburg, Johann Agricola, warf Luther sein übermäßiges Biertrinken vor. — 1561 legte der Schloßprediger Stigel zu Gotha in einem Briefe an den Herzog zu Sachsen das Bekenntnis ab, der leidige Satan habe, nachdem er vierzehn Jahre im Pfarramte gewesen, sein Teufelspiel mit ihm getrieben und ihn zum „Bollsaufen“ gebracht, besonders aber in den letzten sechs

Jahren, seit er auf dem Grimmenstein gewesen, ihm dermaßen zugesetzt, daß er nun entschlossen sei, Amt und Weib und Kind zu verlassen und nie wieder nach Thüringen zurückzukehren. Er kam indes, nachdem er noch nicht weit gewandert war, wieder und gelobte, in den nächsten zwei Jahren außer dem Abendmahl keinen Tropfen Wein zu trinken. Daraufhin wurde er wieder zugnadet aufgenommen und hat hoffentlich wortgehalten. In Hessen wird über die protestantischen Geistlichen amtlich berichtet, daß sie sich in ziemlich großer Zahl übel halten, böses ärgerlich Leben führen, sich mit Bollsauen, Spielen, Buchern u. dergl. beladen, sich in den Bechen mit den Leuten raufen, schlagen u. s. w. Es ging soweit, daß die Bauern die Bierkrüge mit in die Kirche nahmen, aus denen sie sich während der Predigt zutranken, und die sie dem Pfarrer klappernd ins Wort fallen ließen. Ja an hohen Festen wurden ganze Fässer voll Wein und Bier in das Haus des Herrn geschrotet — eine Unsitte, gegen die noch im Jahre 1624 in Sachsen ein Dekret erging. Wie es um die Mitte des 16. Jahrhunderts in den alten und großen Trinkländern des deutschen Nordens und wohl wenig besser im Süden des Reichs in dieser Beziehung stand, erfahren wir aus dem 1551 zu Leipzig erschienenen „Sendbrief an die vollen Brüder im deutschen Lande“. Dort heißt es u. a.: Es üben solche Laster jeztund nicht allein die Mannspersonen, sondern auch die Weiber, nicht allein die Alten, sondern auch die jungen Kinder; die können allbereits einander ein Halbes zutrinken. Die Eltern lehrens

auch wohl ihre Kinder. „Nu laß sehen“, spricht der Vater zum Söhnlein, „was du kannst, bringe ihm ein Halbes oder Ganzes.“ Und über dies alles hat man solches Laster der Trunkenheit kein Gehl, sondern kizelt sich damit, als hätte man gar wohl gehandelt. Ja rühmens auch herrlich, und sagt einer zum andern: „Lieber, ich wollte, daß du nächstens (heute Nacht) bei uns gewesen wärst. Wir waren recht fröhlich, da ließen wir das Mädlein herumgehen; es durfte keiner nüchtern davontkommen. Ich soff sie endlich alle darnieder. Der fiel auf die Bank; jener fiel ganz hinunter. Da sollst du Wunder gesehen haben“. —

In den folgenden Jahrhunderten ließ die Trinksucht, welche alte Sprüchwörter als das deutsche Nationallaster in derselben Weise bezeichnen, wie die Eitelkeit als das französische u. s. w., etwas nach, doch leistete man immerhin noch Erkleckliches. Am galanten Hofe Augusts des Starken, welcher die fürstliche Ausschweifung der Zeit zur höchsten Potenz steigerte, ward mitten zwischen Liebesabenteuern und sittenlosen Festen tüchtig gezechet, besonders wenn es galt, die Ehre der sächsischen Kavaliere im Wettstreit mit den Herren aus Polen zu retten und diesen letzteren den Aufenthalt am Hoflager so angenehm als möglich zu machen. Als ein englischer Reisender, Lord Chesterfield, sich um die Mitte des vorigen Jahrhunderts an den Höfen von Mainz und Trier aufhielt, glaubte er sich nach seiner Erklärung an die Hofstätte eines gothischen oder vandalischen Königs versetzt. Die Memoiren des Baron v. Pöllnitz, welcher etwa 20 Jahre früher die meisten deutschen Höfe

bereifte, sind von Trinkheldenthaten und Trinkniederlagen übervoll. Den Preis des Trinkens oder richtiger des Sausens teilt er dem bischöflichen Hof von Sulda zu, eine Auszeichnung, die man erst dann ganz zu würdigen vermag, wenn man zugleich von Pöllnitz erfährt, daß er während seines achttägigen Aufenthalts am Hofe zu Würzburg fast keine Stunde nüchtern wurde und die bischöfliche Tafel niemals anders als im Zustande völliger Bewußtlosigkeit verließ. Wie sittenlos es bei den studentischen Gelagen selbst zuende des vorigen Jahrhunderts zuging, ersehen wir aus den mannigfachen Sittenschilderungen jener Zeit; wir erinnern nur an das traurige Bild, welches der Pfälzer Friedrich Lauckhard, selbst ein verlottertes Genie, von der Bagabondenlaufbahn eines damaligen Studenten in seiner Selbstbiographie entwirft.

Auch unsere Tage lassen bisweilen noch Menschen von sehr ausgebildeter Genußfähigkeit vor dem Becher erstehen. Ein Weihbischof, dessen Goethe in seiner Beschreibung des Rochusfestes zu Bingen gedenkt, konnte sich in einer Fastenpredigt rühmen, daß ihn „der grundgütige Gott der besondern Gnade gewürdigt, acht Maß trinken zu dürfen, ohne sich nachsagen lassen zu müssen, daß er darüber in ungerechtem Zorne auf irgend jemanden losgefahren, Hausgenossen und Anverwandte mißkannt oder wohl gar die die ihm obliegenden geistlichen Pflichten und Geschäfte verabsäumt“. Anderen geistlichen Herren damaliger Zeit war es gleichfalls verliehen, das genannte Quantum, welches sechszehn unserer Boutheillen gleichkommt, binnen 24 Stunden

zu bewältigen, und selbst Kurfürsten war dies geglückt — ob ohne Folgen für Verstand und Gemüt, wie bei dem redlichen Weihbischof, wird uns nicht berichtet. — Ein gewaltiger Becher vor dem Herrn endlich lebte noch vor kurzem in einem während der Dreißiger und Vierziger Jahre vielgenannten, jetzt halbvergeffenen Schriftsteller zu Leipzig. Der alte Tröbs in der „Rolle“ erzählte, daß dieser kleine corpulente Herr bei ihm einmal in einem Niedersitzen 19 Flaschen weißen Wein und 13 Seidel Bier und am darauffolgenden Tag 37 Seidel Bier und 11 Flaschen Wein zu sich genommen habe. Ein damals ebenfalls vielgenannter Buchhändler hegte daran keinen Zweifel; denn jener hatte einst bei ihm im Laufe eines Nachmittags 24 Flaschen Bordeaux geleert und sich dann in einer Wirtshauswirtschaft noch 9 Glas steifen Grog „genehmigt“. In allen diesen Fällen aber war der Schreckliche zwar wohl nicht ganz nüchtern, aber, wie glaubwürdigst bezeugt ist, festen Ganges und ohne Beschwerden nachhause gewandelt. —

Auch die deutschen Frauen waren in früheren Zeiten dem Genuß stark gewürzter Weine keineswegs abhold; freilich konnten sie auch einen guten Trunk und Schlaf vertragen. Wollte die germanische Hausfrau oder ihre Vertreterin den Gast recht ehren, so trank sie aus dem Becher, den sie reichte, und zwar nicht wenig. Bei den Gastlichkeiten der höfischen Zeit, bei denen die Geschlechter gepaart saßen, thaten die Frauen den Männern wackern Bescheid. Doch auch, wenn sie allein saßen, verschmähten sie den Wein, der nach deutscher und französischer Toiletten-

lehre die Gesichtsfarbe verschönere, nicht. Bei der sich immer mehr ausdehnenden Trinklust der Männer dürfen wir uns nicht wundern, wenn man auch dem schönen Geschlechte einen Rausch gar nicht hoch anrechnete, wenn Nonnen Wein- und Liebeslieder dichteten und Blaustrümpfe, zu noch höherm Fluge sich aufschwingend als ihre Schwester Sappho, den Bacchus in lateinischen Hexametern lobpriesen, wenn endlich selbst deutsche Prinzessinnen im Ruf standen, ihr Gläschen recht tapfer führen zu können. So wollte denn auch Heinrich IV. von Frankreich keine deutsche Fürstentochter zur Frau, „weil er dann immer glauben würde, eine Weinkanne um sich zu haben“. Die Prinzessin Anna von Sachsen, die Tochter des Kurfürsten Moritz, welche den großen Dranien, Wilhelm den Schweigsamen, heiratete, leerte das Glas gar so oft, daß sie schließlich in das Delirium tremens versiel und in demselben starb. Das Gebaren dieser prinzeßlichen Säuferin schildert eine attemmäßige Aufzeichnung so: „Es ließ ihr (sich) die Frau Prinzessin oftmal eyer gar hardt im saltz siedem, darauf tringft sie dan edtwan zuviel und werde ungedultig, fluche alle böße flueche und werfe die speiße und schüssel mit allem vom tisch. Und die Frau Prinzessin, wie sie es genannt, den „tollen man“, nemlich ein guedte flasche weins morgens und abermals eine guedte flasche zu abendtszeit, mehr dan ein maß haltend, bekumen, welches ihr sambt einem Pfundt Zuckers bei sich zu nemen nicht zu vil sei“. Ästhetische Theetrinkerinnen der Jetztzeit würden sich vor dem mit Rotwein gefüllten Paßglas entsetzen, welches die

gefeierte Philippine Welsch zu leeren gewohnt war — zum Entzücken ihrer Anbeter; denn der Hals derselben war so fein, zart und weiß, daß man das rote Getränk in ihrer Kehle hinabgleiten sah. Philippine Welsch eröffnete auch in dem Trinkbuch vom Schloß Ambras in Tirol, in welches sich diejenigen mit Namen und Sprüchlein einzeichneten, die den Trunk aus dem Willkommbecher brav gethan, im Jahr 1567 die Reihe der Frauen, und bis 1577 folgen ihr nicht wenige nach, welche den drei Maß haltenden Lumpen des Einschreibens wert handhabten. Da die vornehmen Damen mit solchem Beispiel vorangingen, war es nicht zu verwundern, daß die Frauen aus den anderen Ständen ihnen es nachzuthun suchten. Nach einer alten Chronik tranken 1532 in einem Wirtshaus zu Münkheim drei Schwestern 32 halbe Maß besten Weins. In einigen Orten Württembergs bestanden eigene Stiftungen, aus denen die Weiber jährlich eine Weiberzeche halten durften; bei denselben kamen gleiche Exzesse vor, wie bei dem Feste der bona dea in Rom, dem sie nachgebildet waren. Die Eigenschaft der Frauen des 16. Jahrhunderts, durstig zu sein und einen guten Zug zu thun, vererbte sich auch auf die des 17. Jahrhunderts. Darauf deutet z. B. die Hoftrinkordnung hin, welche Herzog Ernst der Fromme von Sachsen-Gotha, dessen Hofhalt nach den damaligen Begriffen für wohlgeordnet und mäßig galt, im Jahre 1648 gab, und deren 9. Paragraph also lautete: Zum Untertrunk (Trunk zwischen den einzelnen Mahlzeiten) vor unsere Frau Gemahlin soll an Bier und Wein, so viel dieselbe

begehren wird, gefolget werden; vor's gräßliche und adelige Frauenzimmer aber 4 Maß Bier und des Abends zum Abschenken 3 Maß Bier; vor die Frau Hofmeisterin und zwei Jungfern und vor die Mägdgen wird gegeben von Ostern bis Michaelis vormittags um 9 Uhr auf jede Person 1 Maß Bier und nachmittags um 4 Uhr ebensoviel.

Selbst im vorigen Jahrhundert waren die Frauen durch die noch allgemein übliche Sitte des übermäßigen Trinkens der Männer genötigt, entweder deren Gesellschaften zu fliehen oder an ihrer Unmäßigkeit teilzunehmen. Die Männer besuchten ihre Zunft- und Gesellschaftshäuser oder fanden sich in öffentlichen Trinkstuben zusammen. Die Frauen schienen, wie Reisende der damaligen Zeit verwundert bemerken, gar nicht zur Gesellschaft zu gehören. Ähnlich ist es noch heutzutage. Während der Mann der Schoppenstecherei im Wirtshaus obliegt und sich hier eine aparte Häuslichkeit aufbaut, sitzen die Frauen zuhause oder in ihren Kaffee- und Theegesellschaften. Mögen diese Verhältnisse immerhin manches unerfreuliche haben, so viel ist daran doch erfreulich, daß den Frauen in Deutschland die keineswegs löbliche Sitte und Fähigkeit vieler mittelalterlichen Frauen, ein Glas nach dem andern zu leeren, abhandengekommen ist.

Die Enthaltſamkeit in den Klöſtern des Mittelalters.

 Die hohe Bedeutung, welche die Klöſter, als Träger der Kultur, nach der Beendigung der europäiſch-äſiatiſchen Völkerverwanderungen und dem Wiederentſtehen geordneter ſtaatlicher Verbände in der Geſchichte der Fortentwicklung des Menſchengeschlechts einnehmen, darf uns nicht verleiten, die Flecken und Schäden zu überſehen, an denen das Mönchswesen ſchon in den Tagen ſeiner höchſten Machtentfaltung frankte und die ſpäterhin zu jenem Zerſetzungsprozeſſe führten, deſſen Endreſultat die Reformation war. Zu dieſen Fehlern an dem Inſtitute der mittelalterlichen Hierarchie rechnen wir neben der in allen Kreiſen der Kirche üppig wuchernden Sittenloſigkeit das Lotterleben, den üppigen Lebenswandel der Geiſtlichen, der im ſchärffſten Widerſpruche mit dem Gelübde der Mäßigkeit ſtand und die Klöſter zu Tempeln des Genusses, der Schwelgerei machte.

„Unsere Mönche“, klagt der Abt Peter von Clugny, der in der Kirchengeschichte den Beinamen des Ehrwürdigen führt, um 1130, „laufen von einem Ort zum andern, wie Habichte und Geier, wo sie den Rauch einer Küche sehen oder einen Braten riechen. Hülsenfrüchte, Eier, Käse und Fische sind ihnen zuwider, sie sind lüstern nach den Fleischtopfen Agyptens. Jetzt brechen die Tische von fetten Schweins- und Kalbsbraten, Hasen, auserlesenen Gänsen und Hühnern. Aber auch das ist manchem noch nicht genug; wir suchen ausländische Speisen, wir streifen in den Wäldern umher, wir suchen Fasanen und Turteltauben, wir mästen uns mit schwarzem und rotem Wildpret, damit ja der Knecht Gottes nicht Hunger leide!“ Nicht minder gut speiste man im Kloster zu St. Gallen. Im 11. Jahrhundert setzte sich dort und in anderen Klöstern an den rebenumkränzten Ufern des Bodensees der Küchenzettel aus den delikatesten und mannigfachsten Gerichten zusammen. Bei den gewöhnlichen Mahlzeiten der durch ihre Gelehrsamkeit berühmten Mönche St. Gallens wechselten Fleischspeisen von Schlachtvieh, Steinböcken, Murmeltieren, Wisenten, Auerochsen, Bibern und Bären mit allen Arten Wildbret und Geflügel ab, ganz zu geschweigen der zahlreichen Fischgerichte, darunter Rheinlachs, Kottfisch, Hering, Stockfisch u. s. w. Zum Nachtmahl genoß man dann noch allerlei edles Obst, wie Pfirsiche, Datteln, Melonen, Feigen und Kastanien. Noch leckerer gestalteten sich die Tafelfreunden an den „Jahreszeiten“, bestimmten Tagen im Jahre, wo den

„enthaltfamen“ Mönchen aus einem eigens zu diesem Zwecke gestifteten Legate wahrhaft sybaritische Gastmähler angerichtet wurden. Überhaupt scheint an mancher geistlichen Tafel ein den Schwelgereien eines Apicius würdiger Luxus geherrscht zu haben. So mußte z. B., wenn ein Gutsverwalter, ein Villicus, den Tafeldienst beim Erzbischof von Köln hatte, dieser allein an Fischen 52 Lachse, 5 Bündel (à 10 Stück) Hechte, 200 Heringe, 100 gesalzene und 200 ungesalzene Plasmen (Brafen?) und 25 Schüsseln anderer Schuppenfische liefern. Was wunder demnach, wenn Bernhard von Clairvaux († 1153) mit frommer Betrübnis erzählt, daß jeder, sobald er Mönch werde, über Bauchgrimmen flage.

Wie leicht erklärlich, begnügte man sich bei diesen leckeren Dinern nicht mit gewöhnlichen Getränken, oder stillte den Durst gar mit Wasser, sondern trank nach Herzenslust und nicht selten mit Hintansetzung jeder Würde und Anstandes den edlen Traubensaft. Der eben genannte Bernhard, Abt von Clairvaux, rügt diese skandalösen Trinkgelage in den Klöstern aufs strengste und bemerkt, daß die geistlichen Herren vor dem Beginne des Bechgelages ordentliche Weinproben abhielten, indem an den Klosterischen mehrere halbvolle Becher mit verschiedenen Weinen herumgereicht wurden, um durch Schmecken und Riechen die stärkste Sorte herauszufinden. Wie weit in dieser Beziehung von dem Alerus gesündigt wurde, kann man aus den Gesetzen ersehen, welche wider

das zügelloſe Leben der Kloſterleute erlaſſen werden mußten. Solche Verbote fruchteten indes meiſtenteils ſehr wenig. So erließ z. B. der Biſchof Philipp von Speier faſt alljährlich eine dringliche Ermahnung an die Geiſtlichen ſeines Sprengels, in welcher er ihnen das Tragen unehrbarer, anſtößiger Kleider und das Boll- und Tolltrinken ſehr ernſtlich unterſagte; ja, eine Kirchenverſammlung zu Canterbury ſah ſich im Jahre 1236 ſogar genötigt, gegen das Wettſaufen der Geiſtlichen in Wein und Bier mit ſtrengen Strafen einzuzuhreiten. Und dabei wahrten die Mönche dem Laienpublikum gegenüber nicht einmal den Schein der Enthaltſamkeit, ſondern ſcheuten bei ihren luculliſchen Gäſtmählern durchaus nicht die Öffentlichkeit und ließen zuweilen ſogar die ihrer harrenden Tafelfreuden durch Meiſſel und Pinſel verherrlichen. An einer Säule des Kreuzganges im Kloſter Maulbronn ſtellt das Kapitäl einen kleinen, nackten Mönch dar, der auf einer Weintraube reitet und Trauben naſcht. In demſelben Kloſter befand ſich, auf der dem Vorhofe zugewendeten Seite des Kirchengewölbes, ein Gemälde, auf dem eine Gans, umgeben von Küchenutensilien, Würſten und Weinflaſchen, abgebildet war. Unter dem Bilde ſtand eine zu dieſem profanen Werke gar treffend komponierte Fuge mit untergelegtem Texte; nur ſchade, daß von dem nichts weniger als geiſtlichen Liede nur die Anfangsbuchſtaben des erſten Verſes: *U. V. N. L. W. H.* (Alle voll, keine leer, Wein her!) angegeben waren.

Aus welchen Mitteln bestritten aber die Klöster das üppige Leben ihrer Insassen?

Die Antwort auf diese sehr nahe liegende Frage ist nicht schwer. Man braucht zu dem Zwecke nur einen Blick in die uns überlieferten Register über die Abgaben und Lieferungen, welche die Leibeigenen und Zinspflichtigen an die Klöster und Herren leisten mußten, zu werfen und man wird dann finden, daß diese Lieferungen in die Küche, den Keller und Speicher der gnädigen Herrschaft oder des Klosters oftmals eine kaum glaubliche Höhe erreichten. Natürlich richtete sich der Umfang der Zinse und Abgaben nach dem Reichtum des Klosters; je ausgedehnter seine Ländereien waren, um so größer waren auch die Einkünfte. Hier nur einige Beispiele. Das Kammeramt des Klosters St. Gallen bezog aus 23 Ortschaften, außer einer bedeutenden Geldsumme, folgende Abgaben an Naturalien: 270 Mütt (Mutt = 30 Mehen) 34 Viertel Korn, 69 1/2 Mut Hafer, 7 M. Gerste, 7 1/2 M. Bohnen, 2 M. Erbsen, 2 Buscheln Flachs, 4 M. Äpfel, 12 Malter Nüsse, 1 Saum Knoblauch, 1 Pfund Pfeffer, 36 Schweine, 13 Schafe, 106 junge Hähne, 59 Fische, 122 Schulterblätter, 4 Schafmagen, 5435 Eier, 36 Sechstel (?) (wahrscheinlich sextarius = 1/6 Urna) Wein, 2733 Käse, 18 Brote, 50 Ellen Tuch u. s. w. Ferner zahlte Appenzell gleichfalls an St. Gallen 2044 Alpkäse, 24 Ziegen, 12 Kühe; desgleichen Hundwil 1070 Käse, 12 Ziegen, 6 Kühe. — Die Mönche des St. Petersstifts in Salzburg erhielten außer einer großen Menge Geflügel, den

ſogenannten Faſtnachts-, Sommer-, Herbt- und Weihnachtshühnern, 3300 Eier, ſowie 3 Mut Kettige und 2 Mut Rüben. — Aus zwei Gütern zinfete man nach Fulda 600 Hühnereier. — Dem Abt zu Fulda ſteuerten drei Alpen zuſammen 6000 Käſe. — Das Kloſter Herſchau, welchem Eberhard Graf von Berg im 12. Jahrhundert villam Dettenhauſen cum omni jure (daß Landgut Dettenhauſen mit den ſämtlichen Gerechtfamen) geſchenkt hatte, empfing von dieſer Beſitzung jährlich 1000 Käſe, ebenſoviel Eier, 2 Maſt- und 4 kleine Schweine, 12 Malter Hülfenfrüchte und 2 Ochſen.

Zu dieſen Abgaben kamen noch mehr oder minder einträgliche Privilegien anderer Art. Hieher gehört das Recht des ſog. Wucherrinds, welches ſich darin äußerte, daß die von den Klöſtern gehaltenen Zuchtſtiere überall weiden konnten. Geſtützt auf die geiſtige Blindheit der Maſſen konnte denn ein Mönch jener Zeit die frivole Behauptung ausſprechen, daß das gute Wildbret vom Herrgott nur für die Kloſtergeiſtlichen erſchaffen ſei, und daß, wenn den Feldhühnern, den Taſanen und den Ortolane die Sprache gegeben wären, ſie ausrufen würden: „Diener Gottes, wir bitten euch, uns zu verſpeifen, damit unſer Fleiſch, eurer Subſtanz einverleibt, dereinſt in Ruhm und ewiger Freude ſchwelge und nicht mit den Gottloſen zur Hölle fahre“.

Ein norddeutscher Rathauskeller des frühen Mittelalters.

n der guten alten Zeit konnte in unserem Vaterlande kein Geschäft, keine Feierlichkeit ohne Trinken und Schmausen vollzogen werden: daher die Weinkaufs- oder Handelschmäuse, die Rügegerichtsgelage, Doktorschmäuse, Ratschmäuse, die opulenten Gelage der Kalandsbrüder, der sogenannte Präsenzwein, welcher den städtischen Magistratspersonen bei jeder Sitzung gereicht wurde und der im Bremer Rathaus besonders köstlich war, wenn man bei geheimer wichtiger Sitzung unter dem herrlichen Rosenmutterfaß (sub rosa) tagte. Aber auch „die zwölf Apostel“ lieferten den „Vätern der Stadt“ ein liebliches Tränklein echten rheinischen Sorgenbrechers, so benannt, weil auf jedem der zwölf mit den edelsten Gewächsen vergangener Jahrhunderte angefüllten Riesenfässer das Bild eines Apostels als respektiven Schutzheligen ausgeschnitten ist. Als Kuriosum zeigt man in

Bremen auch wohl noch die Stelle, wo einst ein Treppchen aus dem Sessionszimmer herabging, das die „hochmögenden Herren“ zu den Heiligen führte. Ist es da ein Wunder, daß im Mittelalter die Rathäuser zugleich die Wein- und Bierhäuser waren und jetzt, da die fromme Sitte abgekommen, unsere Rathsherren oft so übermäßig nüchterne Leute sind?

Werfen wir einen Blick in einen Rathauskeller des frühen Mittelalters, wie norddeutsche Städte ihn fast immer aufzuweisen hatten und städtische Chronisten ihn uns schildern.

Der Rittersmann, dem die nächste Burg oder das nächste feste „Haus“ gehört, ist Stammgast der städtischen Taberne; er sitzt am plumpen Eichentisch in strahlendem Waffenrock; sein Helm liegt neben dem vollen Humpen, seine Arme sind auf den Kreuzgriff seines guten Schwertes gestemmt. Vor ihm steht eine Kanne Wein, der er fleißig zuspricht; ihm gegenüber sitzt ein ihm befreundeter Patrizier (Geschlechter), der am Regiment der guten Stadt beteiligt ist und jung und eitel seine Freude hat am stattlichen Seidenwams und einem mit Seide schön gestickten Hute, den drei silberne Knöpfe zieren; den Leib umgiebt ein Gürtel mit silberner Spange, den Degen schmückt die kunstvolle silberne Scheide und der silberne Griff. Beide Gäste sind in eifriger Unterhaltung begriffen, die sich um „Krieg und Kriegsgeschrei“ oder um das letzte Turnier dreht, auch werden wohl die Vorzüge dieses oder

jenes Weines, dieses oder jenes Gerstensaftes gar bedächtigt gepriesen und gegen einander abgewogen. Auch der waffenfreundige Bürger, der es liebt, jeden Tag nach des Tages Last und Hitze im kühlen Keller zu weilen, verzehmt es, seine Wehr, sei es nun Langmesser oder Schwert, Beil oder Hellebarde, abzulegen, oder behält sie doch in seiner unmittelbaren Nähe, wenn er sich behaglich niederläßt. Zum Bürger gesellt sich gern, namentlich an den Tagen des Wochenmarktes oder großer Kirchensfeste, der stämmige Bauer. Auf diesem neutralen Boden tritt geflissentlich der Laienwelt gar leutselig der schlaue Pfaffe gegenüber, er, der überall zu finden, „wo man einen guten schenkt“. Der Rittersmann ist ohne seine Edelfrau und sein Edelräulein erschienen, Bürger und Bauern aber haben wohlgemut nach Landesfite ihre Frauen und Töchter mitgebracht, der Landpfaffe die in modernen Tagen zur Pfarrerstöchin „avancierte“ Magd.

In bunter Reihe sind nun bald die Tische der Rathstaberne gefüllt, oft so gedrängt, daß kein Apfel zur Erde fallen kann und die geschmitzten Schemel nicht genügen. Alle lassen sich Bier, Wein und „Zmbiß“ schmecken, Zug um Zug folgt Geld und Kanne oder Eßware, denn um Gezänk betrügerischer und rauslustiger Gesellen zu verhindern, die um der Zechen willen mit dem Wirte hadern möchten, ist durch städtische Dekrete streng verboten den Gästen Kredit zu gewähren, für die als erfreuliche Gratiszugabe zum Wein Haufen von Rüssen auf dem Zechtisch

lagen. Noch verschiedener als die Tracht ist der Ausdruck der Physiognomien.

Die Schwarzröcke hier, die sich heute am Feste ihres Schutzpatrons an edlem Reinsal und Malvasier laben, geraten unwillkürlich in die seelenvergnügteste Stimmung und ihres „Basses Grundgewalt“ läßt sich in jenem köstlichen lateinischen Trinkspruche vernehmen, das ihr Zunftgenoß, der joviale Gualterus de Mapes, im zwölften Jahrhunderte dichtete, vielleicht auch komponierte. Es ist das unseren deutschen Musesöhnen wohlbekannte: „Mihi est propositum In taberna mori“. Kaum ist Walters unsterbliche Weise verhallt, so ertönt aus dem Munde eines gesangeskundigen, wohlgenährten Klosterbruders, der als Pater Kellermeister sich vortrefflich darauf versteht, den Wein zu „führen“, ein nicht minder heiteres Zechlied.

Während so die Pfäfflein sich in einer Kellernische „verlustieren“ und eine Kanne nach der andern ausstechen, ertönt nicht allzuweit von ihnen ein „Schelmenliedlein“ oder auch wohl ein schmachzendes Minnelied, im „Gelbveigeleinton“ oder der „kurzen Affenweis“ und Söhne der Alpenwelt, die der Zufall ins Niederland verschlagen, lassen ihre ergößlichen „Schnadahüpfeln“ erschallen, verziert mit kunstgerechter Fodelei und urkräftigen „Zuchzern“, von denen die gewaltigen Mauern des „kühlen Kellers“ erdröhnen. Noch andere „singen und sagen“ schöne Verse aus Rittergedichten her, etwa aus

dem „Parcival“ oder „Titirel“ oder Meister Gottfrieds von Straßburg unvergleichlichem Liebesliede von Tristan und Isolde. Selbstverständlich finden sie andächtige Zuhörer, die nicht müde werden, ihnen zu lauschen. Übrigens ist des Schwagens und Lachens in den engen Räumen, etwa wie wir sie in dem berühmten Schweidnitzer Rathskeller Breslaus finden, kein Ende.

Die „Knechte“ sind, obschon zahlreich, außer stande, alle die durstigen Kehlen und Seelen rechtzeitig zu befriedigen, um so mehr, als auch die Frauen, wie es in Deutschland während des Mittelalters Sitte und Brauch, gar nicht blöde und zimperlich nippen, sondern in vollen Zügen den kühlen Trank schlürfen, da, wie sie sagen, „der Wein die Wänglein verschönert“. Auch unheimliche Gestalten gehen um, „Landstörzer und fahrende Leute“, diese catilinarischen Existenzen des Mittelalters mit struppigem Haar, ungepflegtem Bart und finstrier Miene, als lägen sie noch auf der Lauer im Waldesdickicht; rohe Verstöße gegen gute Sitte bleiben da nicht aus, wo man der Völlerei die Zügel schießen läßt, sodaß selbst ein vielvertragender Magen den Gehorsam aufkündigt.

Gefährlicher noch als die altgermanische Leidenschaft der Trunksucht wirkt die andere, ebenso alte und bedenkliche, schon vom Römer Tacitus unseren Altvorderen vorgeworfene: das Spiel. Mag auch immer Bürgermeister und Rat gegen das Spiel um Geld eifern, die hitzigen Gesellen vergessen alles im Taumel der Leiden:

schaft — das letzte „Finkenauge“, das Wams vom Leibe selbst verfällt dem fanatischen Hazard. Der Mitspieler entledigt sich gleichfalls seines Oberkleides, den Ausgang dem Fall der „Teufelsknochen“ überlassend. Urpötzlich entflammt der geringste Zwischenfall die Wut des rohen Paars — der Würfelbecher wird zuboden geschleudert und unversehens hat sich der heftigste Ringkampf entsponnen, bei dem Faustschläge ins Gesicht einen Kampf einleiten, der bald die riesigsten Dimensionen annimmt, da hüben und drüben Partei ergriffen wird. Während klaffende Wunden Zeugnis ablegen von der Raserei der Kämpfer, unter der auch die Neutralen zu leiden haben, werfen sich die Frauen aufgelösten Haars unter die Tobfüchtigen; ihr Zetergeschrei übertönt fast das Waffengeklirr und Wutgebrüll der Männer. „Da werden Weiber zu Hyänen“ — nur der Opfermut für die Lebenserhaltung des Gatten zeigt sie noch als deutsche Frauen —; hilft nichts mehr, um den mörderischen Angriff zu parieren, so sind sie imstande mit Biß und gräßlichem Griff den Gegner kampfunfähig zu machen.

Niedergeschmetterte liegen am Boden ächzend und stöhnend; was in der chaotischen Verwirrung unmöglich scheint, das leistet die Energie des an Scenen solcher Art — „Brüggeluppen“ nennt sie das Volk — seit langen Jahren gewöhnten Tabernnenwirtes. Seine Donnerstimme gebietet, daß nun „all' Fehd' ein Ende haben“ müsse, seiner Riesenkraft gelingt es, der Berserker-

wut seiner wilden Gäste zu steuern. Wunderlich genug haben seine Worte Wunderkraft — die wieder besonnen Gewordenen, arg zerzaust und zerschlagen, rufen jetzt noch nach der „Gertrudsminne“, jenem altheidnischen, ins Christliche übertragenen Versöhnungstrunk, der nun zu brüderlichem Abschied in der Runde geht.

Mäßigkeitsgebote und Friederichs Schrift „Wider den Saufteufel“.

egen den überhandnehmenden Tafelluxus im Mittelalter erhoben sich schon früh vielfache Stimmen; nicht nur einzelne erleuchtete Männer suchten durch Wort und Schrift der Üppigkeit bei Gastereien Einhalt zu thun, auch das städtische Sittenrichteramt, welches es bei der Einschränkung des Aufwandes in der Kleidung nicht bewenden lassen zu dürfen vermeinte, legte sich mit Gesetzen und Verordnungen ins Mittel, freilich mit nur geringem Erfolg. So hat der Rat von Köln, um in der Mäßigkeit mit gutem Beispiel voranzugehen, einige male für seine amtlichen Bewirtungen den Küchenzettel selbst gemacht, u. a. einen im Jahr 1400, in welchem er drei Gänge anordnete: Rindstück und Schinken oder Wurst mit Gemüse; Hühner, Gänse oder Enten, Hasen oder Hammelbraten; zum Nachtisch bloß Nüsse, Butter und Käse. Einen andern im Jahr 1409 für das Mittagsmahl, das er seinen Mitgliedern und der Geistlichkeit am zweiten Freitag nach Ostern, also an einem Fasttag, nach Beendigung eines kirchlichen Aufzugs

zu geben hatte: Salmklöße mit Gemüse; gebratener Salm oder Bratforellen mit Reis; Äpfel und Käse. Auch für die amtlichen Mahle der Kirchenvorsteher sind Festsetzungen gemacht worden. Aus denen für die Behörde der Martinus-Pfarre sind die Fortschritte abzunehmen, die das Wohlleben bei der Tafel in etwa zwei Menschenaltern machte. Im Jahr 1345 führt der Speisezettel: Enten mit Pfeffer, Hähne, dann Birnen, Nüsse und Käse auf. Vierzig Jahre später schon: Enten mit Pfeffer, Fische mit Reis, Feldhühner und Schnepfen; dann Kuchen mit Zucker und Regelsbirnen (Poiros royales), mit Zucker eingemachten Birnen aus Frankreich. Noch dreißig Jahre später: Rindbruststücke, Zunge, Hammelbraten, Schinken, Wildbraten mit Pfeffer, für je zwei Gäste ein gebratener Kapphahn oder eine wilde Ente. Zum Getränke: Bier und der beste Wein, der in der Stadt käuflich zu haben ist.

Zu Nürnberg erließ der Rat im Jahr 1485 eine Verordnung gegen den Aufwand bei Hochzeiten, das als Spiegel mancher damaligen Sitten der Nürnberger merkwürdige „Nürnbergische Hochzeitsbüchlein“. In der Reihe der Vorschriften, welche es enthält, nimmt die erste Stelle die Festsetzung der den Bräutigam zur Verlobung begleitenden Freunde ein. Hierauf wird die Zahl der zum Tanz einladenden Hochzeitsbitter zu Kopf und Fuß, die Zahl der Bräutigams- und Brautführer und die Zahl der Gäste, die Kleidung und der Fuß derselben, die Speisen und der Wein u. s. w. mit haarscharfer Bestimmung festgesetzt. Betreffs der Speisen und Getränke heißt es

da: Man soll auch zu einer Hochzeit weder Kephuhn, Hafelhuhn, Baßhuhn (Tasanen), Korhennen (Virkhennen), Pfauen noch Kapaunen weder gesotten oder gebraten, auch weder hirschenen oder rehernen Braten nicht geben, noch einichelei (mehrerlei) Fisch oder Hochzeitkraut, ausgenommen auf jeden Tisch mag man einen gebratenen Kapaun geben; und, wenn das wäre, daß jemand an demselben Tag nicht Fleisch esse, denselben Personen mag man ein Essen oder zwei von Fischen bescheidenlich geben. Desgleichen mag man auch, wenn man will, für eins der gewöhnlichen Hochzeitsgerichte ein Essen Fisch speisen und geben. Wer dies anders hielte, der sollte 20 fl. Landeswährung darum zu Buße geben. Item soll man auch zu keiner Hochzeit keinerlei Trisamet (Trisenet = in Wein geweichte und mit Gewürz bestreute Semmeln) oder Konfektwein oder Anjungegeld nicht geben, ausgenommen den Eheeltern im Haus der Hochzeit einen Gulden Landeswährung oder darunter. Item man soll auch zu einer Hochzeit keinen andern Wein zu trinken geben denn Frankenwein, Rheinischen Wein oder andern Wein in demselben Ungelt (zu demselben Preis). Es wäre denn, daß einige Gäste wären auf demselben Hochzeitseffen, und dem von Rats wegen Wein geschenkt würde; denselben Schenkwein soll man auf der Hochzeit wohl trinken und geben ungefährlich (ohne daß man dafür Strafe zu zahlen hätte). Und wer mehr als die vorgeschriebenen vier Stück einfahre, der soll von jedem aufgefahrenen Stück 20 fl. Landeswährung zur Buß verfallen sein. Zu dem Eierkuchen,

der des andern Tags nach der Hochzeit gegeben wurde, soll man nicht mehr von jedem Teil als zehn Frauen und Braut und Bräutigams Schwester einladen, denen man nichts zu essen noch zu trinken geben soll als Eierkuchen, Fladen oder Speckkuchen und Fränkische oder andere Weine.

Zahllos sind die Gast- und Hochzeitsordnungen, welche Jahrhunderte hindurch in allen Gauen unseres Vaterlands ergingen. Doch vergeblich war das Mühen der weltlichen Gesetzgebung auf diesem Gebiete; auch die Kirchenverbote fruchteten nichts; ebenjowenig Erfolg hatten die Mäßigkeitsorden, wie die von Sigismund von Dietrichstein zu Anfang des 16. Jahrhunderts gestiftete St. Christophs-Gesellschaft oder die Brüderschaft der Enthaltbarkeit oder der 1601 von dem wackern Landgrafen Moriz von Hessen gegründete hessische Mäßigkeitsorden. Noch im Anfang des vorigen Jahrhunderts donnerte der bekannte Abraham a Sancta Clara von der Kanzel der Augustinerkirche in Wien den Zuhörern entgegen, welch eine Sünde es sei, dem Gaumen also zu fröhnen. „Spott wert seynd wir“, rief er aus, „daß wir dem Bauche opfern bald gesottene Speisen, bald ungesottene Speisen, bald gesuppte Speisen, bald gebratene Speisen, bald gerauchte (geräucherte) Speisen, bald geröstete Speisen, bald gebackene Speisen, bald gesalzene Speisen, bald saure Speisen, bald süße Speisen, bald gesulzte Speisen, bald warme Speisen, bald kalte Speisen, und diese alle müssen zurichten: der Pfeffer von Java, der Zimmt von Bengalen, die Nägell von Maluccis

(Nellen von den Moluffen), die Muskatnuß von Bantha (Banda), der Zucker von Brasilien, die Zibeben von Ormusio, das Öl von Neapel, die Pomeranze von Genua, die Tartophili aus Sicilien. Bei diesen unseren Zeiten ist kein Tier mehr sicher, weder in der Luft, weder auf der Erden, weder in dem Wasser, daß man es nicht fängt und auf die Tafel setzt“. Daß Abraham a Sancta Claras Wehrufe auch für die heutige Zeit noch Gültigkeit haben, kann man aus Malorties Buch „Das Menu“ (1878, Hannover) ersehen.

Unter den gegen die Böllerei eifernden Stimmen erhob sich die des Pfarrherrn Matthäus Friederich zu Görenz vorzugsweise gegen das Laster des Trunkes in einer 1551 zu Leipzig erschienenen Schrift: „Widder den Saufteufel“, welche mit dem „Sendbrief an die vollen Brüder“ und dem „Sendbrief des hellischen Sathans an die Zutrinker“ ein Ganzes bildet. In der Vorrede des „Saufteufels“ spricht sich der Verfasser ähnlich wie Luther in der Auslegung des 101. Psalms aus: „Wiel haltens dafür und befindet sich wohl auch im Werk (es ist denn wohl auch so), daß ein jeglich Land seinen Landteufel, ein jeglich Stadt ihren Stadtteufel, ein jeglich Dorf seinen Dorfteufel, ein jeglicher Herrnhof seinen Hofteufel, ein jeglich Haus seinen Haupteufel, ja auch wohl ein jeglicher Stand, ein jeglicher Mensch sein eigen Teufel hab, der sie zu Sünden reizet und plaget; wie man siehet, daß ein Land, eine Stadt, ein Haus, ein Mensch mit irgend einem Laster sonderlich mehr an-

gefochten wird dem andere. Also hat Deutschland vor anderen Ländern sonderlich je und je den Saufteufel, der uns Deutsche Tag und Nacht zum Saufen treibt und uns keine Ruh läßt, wir sind dem voll und toll. Wie aber das Saufen eine so große Sünde sei, glaubt niemand, denn nur die rechtschaffenen Christen. Die anderen aber hat der Saufteufel so gar (sehr) bezaubert, daß sie es für keine Sünde und unchristlich Laster, sondern für eitel Tugend halten. Wie thäte man aber, daß dem Teufel gesteuert und gewehret würde? Anders kann man nicht thun, denn daß ihm ein jeder Mensch vor seine eigene Person widerstehe mit dem Schwert des Geistes, mit Gottes Wort, welches da ist eine Kraft Gottes. Ferner, daß die Prediger ernstlich dawider schreien und predigen und jedermann ein gut Exempel geben, die Oberherren aber die Gottesverächter und die Epikureische Säu, die Säuser, strafen und das Saufen selbst meiden. Die Eltern auch ihre Kinder und Gesinde davon abweisen und sich selbst damit nicht ärgern. Wo solchs also geschehe, ist kein Zweifel daran, der Saufteufel würde sich aus Deutschland trollen müssen und also des Saufens weniger werden“. — Er definiert dann das Wort: Saufen. „Saufen aber heißt — wie es alle vernünftigen Menschen verstehen — wenn man mehr in den Leib geußt, als die Notdurft fordert. Es geschehe nun auf welcherlei Weise und um welcherlei Ursachen es geschehe, man thue es gleich aus eigenem Vornehmen, aus Gewohnheit oder jemand zu gefallen, so heißt doch alles gesoffen.“ Als

Hauptgrund, weshalb man das Trinken meiden müsse, hebt er hervor, daß die Trunkenheit die Ursache sei zu allerlei Sünden: „Wenn der Saufteufel einen Menschen einnimmt, so sind die anderen Lasterteufel auch nicht weit von ihm, als da sind der Hoffartsteufel, Zorn-, Laster-, Fluch-, Meid-, Haß-, Mord-, Hohn-, Schmach-, Schand-, Geiz-, Diebs-, Wucher-, Fress-, Spiel-, Lügenteufel u. s. w. Diese alle legen Hand ans Werk bei einem trunkenen Menschen, bis sie ihn in Jammer und Not bringen“.

„Sausen bringt Schaden an Leib und Seele“, heißt es weiter. „Ein Säuser hat die Nacht keine Ruhe. Er liegt und kröchst, ihm ist nicht wohl. Schläft er, so hat er schreckliche Träume. Des Morgens, wenn er aufsteht — so er es anders kann — befindet er sich noch beschwert; der Kopf thut ihm weh, der ganze Leib ist matt, wie wenn er zer schlagen wäre. Er hat zu keinem Dinge keine Lust, weder zur Arbeit, weder zum Essen, noch zum Trinken. Er sitzt, als wäre er an Kopf geschlagen. Da folget auch alsdann der Schwindel, rote Augen, böse bleiche Farbe, mancherlei Flüsse, wie Schnupfen, Halsbeschwer, Brustbeschwer, Fäule an Lunge und Leber, böser Magen, Colica, Dunkelheit der Augen, böses Gedächtnis, Taubheit, Lähmen der Glieder, Bittern der Hände, Zipperlein, der Schlag, Fallende Sucht, der Krampf, der Stein, Wassersucht, Räude und wer will alles erzählen. Endlich folget Verkürzung des Lebens, daß er ehe (vor) der Zeit sterben muß. Am Gut auch bringet das Sausen Schaden, denn dadurch kommt man um das, was Gott beschert.“

Gott bescheret manchem (so viel), daß er sich, sein Weib und Kind davon ernähren, auch armen Leuten geben sollte und könnte. Er aber geht hin, versäufts, verschlemmts und verspielts. Dafür läßt er sein armes Weib und Kind daheim Hunger und Not leiden“. — Friederich schließt diesen Teil seiner Schrift mit einem Bibelspruch, „der billig über jeden Tisch geschrieben stehen sollte, damit man ihn allezeit vor Augen hätte“ (1. Corinth. 10, 31): „Ihr esset oder trinket oder was ihr thut, so thut alles zur Ehre Gottes“.

Ein deutsches Gasthaus in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts.

ine mit lebhaften Farben aufgetragene Schilderung der deutschen Gasthäuser damaliger Zeit giebt der große Humanist Erasmus von Rotterdam, welche, wenn auch nicht auf manche der Gasthäuser in den reichen Handelsstädten, welche den Reisenden einen ziemlich bequemen und gemüthlichen Aufenthalt boten, so doch zweifelsohne auf die Mehrzahl der deutschen Herbergen in den Städten und vollends gar auf die ländlichen paßte: Bei der Ankunft grüßt niemand, damit es nicht scheine, als ob sie viel nach Gästen fragten; denn sie halten es für schmutzig und niederträchtig und des deutschen Ernstes unwürdig. Nachdem du lange geschrien hast, steckt endlich irgendeiner den Kopf durch das kleine Fensterchen der geheizten Stube heraus, gleich einer aus ihrem Hause hervorschauenden Schildkröte. Diesen Herausschauenden muß man nun fragen, ob man hier einkehren könne. Schlägt er es nicht ab, so ersiehst du daraus, daß du Platz haben kannst.

Die Frage nach dem Stall wird mit einer Handbewegung beantwortet. Dort kannst du nach Belieben dein Pferd nach deiner Weise behandeln, denn kein Diener legt eine Hand an. Ist es ein berühmteres Gasthaus, so zeigt dir ein Knecht den Stall und den freilich gar nicht bequemen Platz für das Pferd. Wenn du etwas tadelst oder irgend eine Ausstellung hast, hörst du gleich die Rede: Ist dir es nicht recht, so suche dir ein anderes Gasthaus. Heu wird in den Städten ungern und sparsam gereicht und fast eben so teuer als der Haber selbst verkauft. Ist das Pferd besorgt, so begiebst du dich wie du bist in die Stube, mit Stiefeln, Gepäck und Schmutz. In dieser allen Gästen gemeinsamen Stube ziehst du die Stiefeln aus, bequeme Schuhe an und kannst auch das Hemd wechseln. Die vom Regen durchnässten Kleider hängst du am Ofen auf und gehst, um dich zu trocknen, selbst an ihn hin. Auch Wasser zum Händewaschen ist bereit, aber es ist so unsauber, daß du dich nach einem andern Wasser umsehen mußt, um die eben vorgenommene Waschung abzuspülen. Kommst du um 4 Uhr nachmittags an, so wirst du doch nicht vor 9 Uhr speisen, nicht selten erst um 10 Uhr, denn es wird nicht eher aufgetragen, als bis sich alle eingefunden haben, damit auch allen dieselbe Bedienung zuteil werde. So kommen in demselben geheizten Raum häufig 80 oder 90 Gäste zusammen; Fußreisende, Reiter, Kaufleute, Schiffer, Fuhrleute, Bauern, Knaben, Weiber, Gesunde und Kranke. Hier kämmt der eine sich das Haupthaar, dort wischt sich ein anderer den Schweiß ab, wieder ein anderer reinigt sich

seine Schuhe oder Reitstiefel, jenem stößt der Knoblauch auf, kurz es ist ein Wirrwarr der Sprachen und Personen wie beim Turm von Babel. Wenn es schon spät am Abend ist und keine Ankömmlinge mehr zu hoffen sind, tritt ein alter Diener mit grauem Bart, geschornem Haupthaar, grämlicher Miene und schmutzigem Gewande herein, läßt seinen Blick, still zählend, nach der Zahl der Anwesenden umhergehen und den Ofen desto stärker heizen, je mehr er gegenwärtig sieht. Dann geht er ab, kommt aber bald wieder und legt auf so vielen Tischen, als er für die Zahl der Gäste hinreichend glaubt, die Tischtücher auf, grob wie Segeltuch; für jeden Tisch bestimmt er mindestens acht Gäste. Sobald sich alle an die Tische gesetzt haben, erscheint wieder der sauersehende Ganymed und zählt nochmals die Gesellschaft ab und setzt dann vor jeden einzelnen einen hölzernen Teller, einen Holzlöffel und nachher ein Trinkglas. Wieder etwas später bringt er Brot, das sich jeder zum Zeitvertreib, während die Speisen kochen, reinigen kann. So sitzt man nicht selten eine Stunde, ohne daß irgendwer das Essen begehrt. Endlich wird der Wein, von bedeutender Säure, aufgesetzt. Fällt es nun einem Gaste ein, für sein Geld um eine andere Weinsorte von sonstwoher zu ersuchen, so thut man anfangs, als ob man es nicht hörte, aber mit einem Gesichte, als wollte man den ungebührlichen Bekehrer umbringen. Wiederholt der Bittende sein Anliegen, so erhält er den Bescheid: In diesem Gasthof sind schon so viele Grafen und Markgrafen eingekehrt, und keiner hat sich über meinen Wein beschwert;

steht er dir nicht an, so suche dir ein anderes Gasthaus“. Denn nur die Adeligen ihres Volkes halten sie für Menschen. Bald kommen mit großem Gepränge die Schüsseln. Die erste bietet fast immer Brodstückchen mit Fleischbrühe oder, ist es ein Fast- oder Fischtag, mit Brühe von Gemüsen übergossen. Dann folgt eine andere Brühe, hierauf etwas von aufgewärmten Fleischarten oder Bökelfleisch oder Fisch. Wieder eine Musart, hierauf festere Speise, bis dem wohlgezähmten Magen gebratenes Fleisch oder gesottene Fische von nicht zu verachtendem Geschmack vorgesetzt werden. Aber hier sind sie sparsam und tragen sie schnell wieder ab. Am Tische muß man bis zur vorgeschriebenen Zeit sitzen bleiben, und diese, glaube ich, wird nach der Wasseruhr gemessen. Endlich erscheint der bewußte Bärtige oder gar der Gastwirt selbst, welcher letzterer sich am wenigsten von seinen Dienern in der Kleidung unterscheidet; dann wird auch besserer Wein herbeigebracht. Die besser trinken, sind den Wirten angenehmer, obgleich sie um nichts mehr zahlen als jene, die sehr wenig trinken; denn es sind nicht selten welche, die mehr als das doppelte im Wein verzehren, was sie für das Gastmahl zahlen. Es ist zum verwundern, welches Lärmen und Schreien sich erhebt, wenn die Köpfe vom Trinken warm werden; keiner versteht den andern. Ist endlich der Käse abgetragen, der ihnen nur schmackhaft erscheint, wenn er stinkt oder von Würmern wimmelt, so tritt jener Bärtige auf mit der Speisetafel in der Hand, auf die er mit Kreide einige Kreise oder Halbkreise gezeichnet hat. Diese legt er auf den Tisch hin, still und trüben

Gefichts wie Charon. Die das Geschreibe kennen, legen, und zwar einer nach dem andern, ihr Geld darauf, bis die Tafel voll ist. Dann merkt er sich diejenigen, die gezahlt haben, und rechnet im stillen nach; fehlt nichts an der Summe, so nickt er mit dem Kopfe. Niemand beschwert sich über eine ungerechte Zechen; wer es thäte, der würde alsbald hören müssen: „Was für ein Bursche bist du? Du zahlst um nichts mehr als die anderen“. Wünscht ein von der Reise Ermüdeter gleich nach dem Essen zubette zu gehen, so heißt es, er solle warten, bis die übrigen sich niederlegen. Dann wird jedem sein Nest gezeigt und das ist nichts weiter als ein Bett, denn es ist außer den Betten nichts, was man brauchen könnte, vorhanden. Die Leintücher sind vielleicht vor sechs Monaten zuletzt gewaschen worden.

Rußland im gastronomischen Spiegel.

I. Von der Gründung des russischen Staats bis zum Tode Wladimirs des Großen (862—1015).

nfangs war die Lebensweise sehr einfach und den rohen Sitten der Zeit gemäß. Als aber die Fürsten die übertriebene Pracht am byzantinischen Hof und ihre eigene Größe kennen gelernt hatten, suchten sie jenen wenigstens einigermaßen nachzuahmen. Der Genuß griechischer Weine ward eingebürgert; daneben trank man aber Quaß und Meth bis zum Übermaß. Die Tische der Großen, an denen man sich mancherorten silberner Löffel bediente, wurden mit gebratenem und gekochtem Wildbret oder mit Fleisch von Haustieren besetzt; auch Pferdesfleisch ward nicht verschmäht. Die Speisen pflegte man mit indischem Pfeffer stark zu würzen. Was den gemeinen Mann in diesem Zeitraum erquickte, verschweigen die Annalen, wir vermuten jedoch, daß es dieselben Genüsse waren, die er noch heutzutage leidenschaftlich liebt, nämlich Knoblauch, Kohl,

Gurken, Schaf- und Rindfleisch, Grütze, Nudeln, Pfannkuchen und Fische. Man zog gesalzenes und geräuchertes Fleisch dem frischgeschlachteten vor und gab den kalten und halbgekochten Gerichten den Vorzug vor den warmen und ausgekochten Speisen. —

Zu der nachfolgenden Zeit gänzlicher Zerrüttung und Auflösung war die Sittenverderbnis allgemein. Das Volk gab sich wie die Fürsten und Vornehmen den physischen Genüssen, namentlich dem Trunk, ohne Maß hin und schwelgte in Lastern aller Art.

II. Mitte des 17. Jahrhunderts.

Große Höflichkeit und ehrbare Sitten, schreibt A. Olearius aus Moscherleben, der im Auftrag seines Herrn, des Herzogs Friedrich von Holstein-Gottorp, dreimal nach Rußland ging (1634, 1636 und 1643), darf man bei den Russen überhaupt nicht suchen, und weil sie viel Knoblauch und Zwiebeln genießen, fällt einem, der daran nicht gewöhnt ist, ihre Gegenwart gar beschwerlich. Der Trunkenheit sind sie so sehr, wie keine andere Nation in der Welt, ergeben. Nicht allein Gemeine, sondern auch vornehme Herren, ja zarische große Gesandten, welche ihrer Herren hohen Respekt in fremden Ländern beobachten sollten, wissen, wenn ihnen starkes Getränk vorgesetzt wird, kein Maß zu halten und gießen es, wenn es nur lieblich, wie Wasser in sich, daß man sie als des Verstandes beraubte

Leute behandeln, ja bisweilen für tot aufheben muß. Allenthalben sind öffentliche Kabaken und Krüge, wo jeder, wer nur will, sich hineinsetzen und für sein Geld trinken darf, da denn die gemeinen Leute so lange bleiben, bis sie nach ausgeleertem Beutel und, nachdem sie ihre Kleider, ja die Hemden ausgezogen und den Wert hingegeben, nackt nachhause gehen müssen. Wie die Männer, so betrinken sich auch die Weiber, und wie die Weltlichen und Bauern, so auch die Popen und Mönche. Dem wiewohl in keinem Kloster weder Wein, noch Branntwein, Meth oder starkes Bier, sondern nur Quaß getrunken wird, so lassen sie sich doch, wenn sie aus den Klöstern kommen und bei guten Freunden einkehren, diese Getränke vorsetzen und nehmen sie so begierig zu sich, daß man sie von den betrunkenen Weltbrüdern nur durch ihre Kleidung unterscheiden kann; weil man aber solches Schauspiel täglich vor Augen hat, macht niemand unter den Russen viel Aufhebens davon.

III. Unter Peter dem Großen.

Die eben geschilderten Zustände verschärften sich noch unter den folgenden Herrschern, wie wir u. a. aus dem „Tagebuch v. Berkholz“, eines herzoglich holsteinischen Kammerjunkers, welcher im Jahre 1721 im Gefolge seines Herrn nach Rußland kam und Tag für Tag in zwang- und harmloser Weise sich aufzeichnete, was er

sah und erlebte. Draftisch ist die Beschreibung eines Festes, welches anlässlich des Stapellaufes eines Schiffes am 27. Juli 1721 stattfand. Bei solchen Gelegenheiten galt keine Rangordnung, aber auch kein Gesetz des Anstands. Dem Zaren zur Linken saß bei der Tafel der Herzog, zur Rechten Zwan Michaelowitsch Golowin, als erster russischer Schiffsbauer, und neben diesem der Franzose, welcher das Schiff gebaut hatte. Auch der Knäs-Papst (der Metropolit) mit allen seinen Kardinalen war gegenwärtig. Der Zar entzog sich gewöhnlich beizeiten den äußersten Ausbrüchen der Böllerei, litt aber nicht, daß einer von den Gästen sich früher entfernte, als bis dieses Maß erreicht war. So stellte er auch jetzt Wachen vor die Kajüte mit dem Befehl, niemand, es mochte sein, wer es wollte, von dem Schiff zu lassen, bis er es erlaubt haben würde. Das ließen sich die meisten auch gern gefallen; fast alle waren betrunken und begehrten auch immer noch mehr, bis sie nicht mehr konnten. Der Großadmiral war so voll, daß er weinte, wie ein Kind, was er gewöhnlich thun soll, wenn er zu viel hat. Der Fürst Menschikow war so betrunken, daß er sterbenskrank zur Erde fiel, weshalb seine Bedienten die Fürstin mit ihrer Schwester holen ließen, welche ihn dann durch verschiedene starkriechende Sachen wieder ein wenig erquickten und auch bei dem Zaren die Erlaubnis erwirkten, mit ihm nach Hause zu fahren. Mit einem Worte, es waren wenige in dieser Gesellschaft, die nicht ihren Rest hatten, und wenn man alle Sottisen beschreiben

wollte, welche in einigen Stunden passierten, so würde man einige Bogen damit anfüllen können. Denn bald raufte sich der Fürst von der Moldau mit dem Oberpolizeimeister Devier herum, bald zankten sich hier ein Paar, bald tranken dort ein paar Andere einander Brüderschaft und Treue zu. — Einer eigentümlichen Sitte erwähnt Berkholtz in seinen Notizen über den 3. Januar 1722: Als ich nachmittags bei dem Major Edler war, kam der Zar mit großem Gefolg angefahren und kehrte gerade gegenüber bei einem Apotheker Gregori ein. Als ich mich nach der Ursache des Besuchs erkundigte, ward mir geantwortet, er fahre gewöhnlich in dieser Jahreszeit, nämlich von Weihnachten bis heil. Dreikönige, in verschiedenen Stadtteilen herum, kehre bisweilen an einem Tag wohl in vier bis fünf und mehr Häusern ein und esse und trinke, was die Russen szlawen nennen. Dieser Gebrauch ist unter den gemeinen Leuten schon seit langen Jahren herkömmlich, bei den Herrschaften aber erst durch den jetzigen Kaiser eingeführt und mit dem Kollegium der Kardinäle bereichert worden. Der Knäs-Papst ist dabei, „als das Haupt dieser saubern Saufgesellschaft“, eine der vornehmsten Personen. — Als im Sommer des Jahres 1717 der russische Zar Peter der Große sich als Badegast in Spaa aufhielt, war auch der Staatsrat und Kanonikus Herr von Launaye aus Vütlich daselbst, von welchem eine Beschreibung auf unsere Zeit gekommen ist, worin er ein kaiserliches Mittagsmahl, an welchem er teilnahm, schildert. Es heißt darin: „Am Freitag kam ich nach Spaa. Der Zar war gerade in

einem Zelte. Ich nahm mir die Freiheit, ihm ein Körbchen voll Kirſchen und Feigen aus meinem Garten zu präſentieren. Es ſchien ihm ſehr angenehm zu ſein, denn er machte ſich ſogleich darüber her, und obwohl er am Morgen ſeine einundzwanzig Gläſer Waſſer getrunken, verzehrte er, ehe ich es mir verſah, zwölf Feigen und gegen ſechs Pfund Kirſchen. Den folgenden Tag erwies er mir die Ehre, mich zur Tafel zu laden. Dieſe Mahlzeit war ganz merkwürdig und man ſagte mir, daß Se. Majeſtät ſtets ſo diniere. — Obgleich die Tafel für acht Couverts beſtimmt war, hatte man doch zwölf Perſonen daran zu placieren gewußt. Der Zar ſaß obenan, mit einer Nachtmütze auf dem Kopfe und ohne Halsbinde. Zwei Soldaten trugen zwei große Schüſſeln auf, worin irdene Näpſchen mit Bouillon ſtanden, in deren jedem ein Stückchen Fleiſch ſchwamm. Sie wurden vor unſere Teller geſtellt. Da die Stühle einen Fuß weit von der Tafel abſtanden, mußte man, um zur Bouillon zu gelangen, den Arm ausſtrecken wie ein Fechter. Wer mit ſeiner Bouillon fertig war und mehr wollte, tauchte ſeinen Löffel ohne Umſtände in den Napf des Nachbars. Der Zar ſelbſt ging uns mit dieſem Beiſpiel voran. Nun kam ein Burſche, der ſechs Flaſchen Wein auf die Tafel — nicht ſtellte, ſondern wie Würfel hinrollen ließ. Der Zar ſchenkte jedem Gaſte und dann ſich ſelbſt ein Glas voll ein. — Ich hatte meinen Platz neben dem Kanzler erhalten. Sobald dieſer bemerkte, daß ich mein Fleiſch ohne Salz aß, forderte er mich auf, ohne Umſtände aus dem einzigen Salzfaße zu nehmen, welches

dicht vor dem Zaren stand. Ich that es und niemand schien dies zu befremden. Jetzt kam das zweite Gericht. Einem Soldaten, den der Zufall eben bei der Küche vorbeigeführt haben mochte, war eine der Schüsseln aufgeladen worden, und weil er darüber nicht Zeit gehabt hatte, den Hut abzunehmen, schüttelte er auf die posslichste Weise von der Welt mit dem Kopfe, daß er herabfallen sollte. Der Zar gab ihm ein Zeichen, zu kommen wie er eben wäre. Das zweite Essen bestand aus zwei Kalbskeulen und vier jungen Hühnern. Se. Majestät nahm das größte der Hühnchen mit der bloßen Hand, hielt es unter die Nase, und nachdem er mir durch einen Wink zu verstehen gegeben, daß er den Braten trefflich finde, war er so gnädig, mir das Hühnchen auf den Teller zu werfen. Das Dessert bildete ein Teller mit Biscuit, und nachdem es bis auf wenige Krumen verzehrt war, erhob sich alles. Der Zar trat zu einem Fenster und benutzte eine der dort liegenden nicht sehr reinlichen Lichtscheren, sich die Nägel zu reinigen. Auf dem Tische sah es wunderbarlich aus. Das Tischtuch war überall mit Brühe überschüttet, und als wir aufstanden, war es geradezu mit Wein und Fett getränkt. — Ich hatte“, schließt Herr von Launay seinen Bericht, „während dieser Vorgänge genug zu thun, meine Verwunderung und mein Lächeln zu unterdrücken, und war nicht unwillig, als ich mich empfehlen konnte“.

IV. Die Mahlzeiten des russischen Landadels in dem letzten Drittel des vorigen Jahrhunderts.

Derselben thut Gupel in seinem 1781 erschienenen Buch „Über den Nationalcharakter der Russen“ folgende kurze Erwähnung. Da die Lebensmittel in den meisten russischen Provinzen sehr wohlfeil, zuweilen gar nicht begehrt sind, so findet man gemeiniglich bei dem Landadel einen großen Überfluß von Speisen, sonderlich, wenn Gäste bewirtet werden, und selbst der reisende Fremde findet in jedem Hause eine liebevolle Aufnahme. Den Anfang der Mahlzeit macht gemeiniglich ein Schinken, dann folgen mehrere Suppen von Kohl, Reis u. dergl., damit jeder nach Gefallen wählen kann. Darauf kommen verschiedene Fleischgerichte, dann allerlei Arten von Kuchen, dann mehrere Braten, zuletzt Piroffen (mit gehacktem Fleisch angefülltes und in Butter gekochtes Gebäck). Fische sieht man selten außer den Fasten auf die Tafel setzen; desto größer ist die Anzahl der Schüsseln bei jeder Mahlzeit, wozu vormals gemeiniglich ein häufiger Genuß starker Getränke kam, welche man den Gast mit den größten und demüthigsten Bitten anzunehmen nötigte — dieser Gebrauch hat aber heutzutage fast durchgängig aufgehört.

V. Die Jetztzeit.

Boz fängt sein reizendes Idyll, „Das Heimchen am Herde“ mit einem innigen Lobliede auf die Theemaschinen

an, und doch, so zärtlich er singt, er hätte noch andre Worte gefunden, hätte er den russischen Samowar gekannt. Der Samowar und das Gebräu, welches man in ihm erzeugt, der Tschai, der Thee, ist das Hauptwort der russischen Sprache. Die Chinesen und Japanesen mögen für sich die Ehre behalten, die Theepflanze zuerst nach ihrem Werte gewürdigt zu haben, aber erst den Russen blieb es vorbehalten, in dem Thee auch wirklich alles zu genießen, was in ihm liegt.

Der Deutsche hat überhaupt keinen Begriff vom Thee. Er trinkt ohne Unterschied des Geschmacks Lindenblüthen-
thee, Hollunderthee, Schlüsselblumenthee, er trinkt sogenannten echten grünen Thee mit und ohne echte Farbe, er trinkt Thee mit Sternanis, Thee mit Zimmt, Thee mit Vanille, Thee mit Rum und Zucker, wohl gar noch mit Zitronensaft oder ganzen Zitronenscheiben, der Russe trinkt nur Thee, reinen Thee, den „Thee an sich“, wie etwa Hegel sagen würde, d. h. absolut ohne jede andere Beimischung und nur in allerbesten Qualität. Vom Thee in Rußland kann man daher auch beinahe sagen: es giebt keinen schlechten Thee! Und zwar trinkt er Thee zu jeder Tageszeit, morgens anstelle des Kaffees, nachts, abends. Er trinkt Thee in der Kneipe, wie man in Deutschland Bier trinkt, d. h. unter Umständen 8—10 Gläser. Er trinkt ihn eben auch abweichend vom Deutschen und Engländer nicht aus Tassen, sondern aus Gläsern, und er hat Recht. Eben so wenig wie man Bier aus Tassen trinken kann, kann man Thee aus Tassen trinken. Wer

auf Reisen geht, nimmt seinen Theevorrat mit sich, und das setzt der Hötelier unterwegs auch voraus. Morgens erhält — wenigstens in den Gasthäusern, die noch nicht von westeuropäischer Kultur beleckt sind — jeder Gast seinen Samowar mit heißem Wasser nebst dem dazugehörigen Extrahierkännchen und Glas, das übrige ist seine Sache. Der Samowar ist das erste Gerät, das zu einer neuen Wirtschaft gehört, häufig mag es wohl das einzige sein. Merkwürdig ist es, daß man einerseits die denkbar primitivste Art der Speisebereitung neben exquisiter, verschwenderisch ausgestatteter Kochmanier zu beobachten Gelegenheit hat. Neben dem Rübenfrühstück des Soldaten, das ohne weitere Ingredienzien eingenommen wird, erscheint es gewiß schon einigermaßen raffiniert, wenn wir sehen, wie sich Zwan Parotowitsch, der Holzflößer, sein Frühstück bereitet.

„Man nehme“, heißt es; also er nimmt seinen Strohhut, der ihn schon manches Jahr vor den versengenden Strahlen der Sonne geschützt hat — denn dazu hat er ihn ursprünglich höchsteigenhändig geflochten —, legt ihn verkehrt auf seinen Schoß, schneidet einige, um den Genuß zu erhöhen, unabgeschälte Gurken hinein, streut etwas und zwar nicht wenig Salz in dieses, vielleicht nicht allen verehrlichen Leserinnen bekannte, seltsame Küchengerät, rührt, wenn er nichts andres hat, mit der Hand die Mischung wohl durch einander und das Gericht ist fertig. Und es schmeckt Zwan vorzüglich, seine Augen strahlen vor behaglicher Zufriedenheit.

Nun aber die Rehrseite. Der Engländer ißt fast gar keine Suppe, der Deutsche ißt sogenannte Fleischbrühe, die er wohl zuzeiten mit etwas geriebenen Moorrüben „bedeutend kräftiger“ macht, daneben ißt er eine ganze Reihe von Suppen, d. h. eine Abkochung diverser Gries-, Grütz- und Graupensorten zc. in reinem Wasser mit einer „blonden“ oder „braunen“ Mehlanfschwizung. Der Pole und Russe ist ein wahres Genie in der Herstellung von ausgezeichnet wohlgeschmeckenden und wirklich kräftigen Suppen.

Den ersten Rang nimmt Quaß, polnisch Barschtsch, ein. Die Grundlage bildet der Saft von gegohrnen roten Rüben, darin wird Fleisch gekocht, beste Sahne dazu gethan und einige Eier hineingeschlagen. Ähnlich bereitet man eine vorzügliche Pilzensuppe, eine ausgezeichnete von den hochrot leuchtenden Früchten, den pommes d'or u. s. w. Regel ist dabei stets: Eier oder Sahne oder Fleisch, oder eine Vereinigung von allen dreien ist notwendig. Ein wahres Labfal in heißen Sommertagen ist eine Suppe aus Sahne mit diversen Zuthaten von Blumenkohl zc., bis zum Auftragen in Eis gestellt, Cholodnik; eine der pikantesten, die auch in Königsberg heimisch und von dort aus unter dem Namen „Königsberger Kinderstreck“ nach Berlin importiert, sind die Flaki.

Die Thatsache steht unzweifelhaft fest, daß man drüben vor allem kräftige Speisen liebt, die man äußerst wohlgeschmeckend herzustellen vermag und zwar nicht bloß in den Familien, sondern auch in Restaurationen. Selbstverständlich

ist es, daß man hier oft über einen gewissen Mangel an absoluter Sauberkeit in der Ausstattung der Lokale ein Auge zudrücken muß.

Eine schlimme Zeit für den Junggesellen ist die Osterszeit. Sämtliche Restaurationen versagen zu den Festtagen den Dienst der Bespeisung. Dagegen hat der Wirt für seine Familie wie für seine Stammgäste in seiner Privatwohnung eine offene Tafel von kalten Speisen aufgebaut, bei der er, neben den unvermeidlichen Eiern und Schinken, verschiedene Braten, Kompots und guten Ungarwein präsentiert, und die vom Frühstück bis gegen Abend seinen Freunden offen steht. Den Anfang macht ein Ei, das man mit der Hausfrau teilt und wofür man noch mit einem Kuß auf die Stirn belohnt wird, den man natürlich auf die Hand der Dame erwidert.

Darauf folgt ein Przekaski (d. h. Borimbiß), bestehend aus einem Kaviarbrötchen u. s. w. in Begleitung eines Gläschen Stara Litewka d. i. alter Littauischer Kornschnaps. Dadurch ist für die weitere Thätigkeit ein solider Grund gelegt.

Die Schwierigkeit für die Hausfrau, die mit jedem Besucher ein Ei teilen muß, ist klar, aber eben so schlimm ist der Gast daran, denn erstens muß er möglichst in allen Familien, in denen er verkehrt, einen Besuch machen, zweitens muß er überall der Kochkunst der Hausfrau die möglichste Anerkennung durch die That des Essens zuteil werden lassen.

Daß der Ruße und Pole im allgemeinen kaum anders gedacht wird, als mit der Branntweinflasche am Munde, ist auch eine der falschen Vorstellungen, die wir bei uns verbreitet finden, wennschon seine Vorliebe für gebrannte Wässer keineswegs in Abrede gestellt werden kann. Der allerdings noch wenig zahlreich vertretene Bürgerstand ist entschieden häuslicher als bei uns. Die Männer sitzen nicht so viel in den Kneipen. Für die ärmeren Leute verbietet sich der Restaurationsbesuch von selbst. Desto voller sind freilich die Destillationen, immerhin jedoch nicht in viel stärkerem Maße als bei uns; ebenso sind die Lokale, in denen man nur Thee erhält, stark besucht. Das Familienleben der Wohlhabenden dürfte wohl dieselben Schattenseiten zeigen wie bei uns.

Sitten und Gebräuche der Gallier und Franken beim Essen und Trinken.

 Von den Gebräuchen der Gallier und der Franken bei ihren Mahlzeiten und Festen erzählen uns verschiedene römische und griechische Schriftsteller. Die Celten, berichtet der eine, welcher unter diesem Namen die Gallier in Gallien begreift, essen auf der Erde auf Heu, indem sie sehr niedrige hölzerne Tische vor sich haben. Ihre Nahrung besteht aus wenig Brot, aber vielem Fleisch, das sie theils in Wasser kochen, theils auf Kohlen oder an Spießeln braten. Diese Speisen sind auf eine sehr reinliche und appetitliche Weise zubereitet, aber sie essen dieselben nach der Art der Löwen: mit beiden Händen packen sie ganze Stücke Fleisch an und zerreißen sie mit den Zähnen. Geht das Fleisch auf diese Weise nicht aus einander, so schneiden sie es mit einem kleinen Messer, welches sie in einer Scheide bei sich tragen. Die Flüsse und die beiden Meere, welche ihr Land umgeben,

verschaffen den Anwohnern auch Fische, die sie mit Salz, Essig und Kümmel würzen. Letztern werfen sie auch in das Getränk. Öl gebrauchen sie wenig, weil es selten bei ihnen ist und sie das, was sie nicht auf eine leichte Weise erlangen können, nicht lieben. Wenn sie beitische in gewisser Anzahl versammelt sind, so pflegen sie sich in die Runde zu setzen. In der Mitte ist der Ehrenplatz, den derjenige einnimmt, der sich vor den anderen durch kriegerische Geschicklichkeit, durch Geburt oder Reichthum auszeichnet. Neben ihm sitzt der Herr des Hauses, die anderen Gäste nehmen je nach Rang und Würden Platz. Hinter ihnen stehen Krieger mit langen thürartig gestalteten Schilden. Gegenüber sitzen im Kreis die Speißträger, die gleich wie die Herren bewirtet werden. Das Getränk der Reichen ist Wein, den sie aus Italien oder aus der Gegend von Marseille bekommen; bei den Geringeren vertritt denselben Weizenbier mit Honig, welches letzterer jedoch öfters in Wegfall kommt. Die Diener bei einem Mahle bringen in jeder Hand ein irdenes oder silbernes Gefäß, das einem Kessel ähnlich und mit lauterm Wein angefüllt ist. Aus diesem schöpft man. Man pflegt wenig auf einmal, jedoch um so öfter zu trinken; höchst selten vermischt man den Wein mit Wasser. Die Schüsseln, auf welchen die Speisen aufgetragen werden, sind wie die Trinkgeschirre aus Thon oder Silber; doch giebt es auch solche aus Kupfer, und manche brauchen anstatt der Schüsseln von Weiden geflochtene Körbe.

Anstatt der Becher bedienten sich die Gallier bei ihren Gastmählern der Hirnschalen der im Kriege erschlagenen Feinde; doch verwandten sie hierzu auch die Schädel ihrer Väter, Brüder und Freunde. Sie betrachteten dies als eine religiöse Zeremonie, wodurch sie öffentlich ihre Ehrfurcht vor Personen, die ihnen lieb gewesen, zeigen wollten. Als einen Ehrenbecher durfte derjenige, welcher einen Ur (Auerochsen) erlegt hatte, das Horn dieses Thiers benutzen, welches er seinen Gästen zum Mundtrauf präsentierte. Die Gewohnheit, aus dergleichen Hörnern zu trinken, erhielt sich bis ins 13. Jahrhundert. Bei gewöhnlichen Mahlzeiten diente ein gemeinschaftlicher Becher für die ganze Familie; kein Mitglied durfte sich dessen Gebrauch entziehen; ja es wird erzählt, daß die heil. Verlande, welche den Becher ihres Vaters unter dem Vorgeben, dieser sei ausfällig, vor der Benutzung gewaschen hatte, von demselben deshalb enterbt worden sei. Das Berauschen hielt man für gesund; wie denn Arnaud von Billeneuve in seinem „Traktat von den Gesundheitsregeln“ ganz ernsthaft die Vorteile des Rausches untersucht. Zu diesem Vorurteil kam noch, daß man sich eine Art Ehre daraus machte, mehr als andere trinken zu können, ohne vollständig betrunken zu sein. Wenn man den bacchanalischen Angriffen ausweichen wollte, mußte man sich einen sog. Champion wählen, der, wie bei gerichtlichen Zweikämpfen, die Aufforderung für den Nichttrinker annahm, auf dessen Rechnung auch der Sieg oder die Niederlage geschrieben wurde.

In den ältesten Zeiten fand die Hauptmahlzeit des Abends statt, weil man den Tag mit Jagen u. s. w. zubrachte. Morgens nahm man leichte Nahrungsmittel zu sich. Nachdem die Römer Gallien erobert hatten, führten sie auch ihre Gebräuche daselbst ein, in denen das Christentum und die Eroberung der Franken anfänglich keine Abänderung veranlaßten. Nach und nach kam das Essen zur Mittagszeit in Aufnahme. Im 14. Jahrhundert speiste man um zehn, ein Jahrhundert später um elf Uhr, zu Mittag; eine Sitte, die sich noch hie und da in den Klöstern und auf dem Lande erhalten hat. Im 16. Jahrhundert und im Anfang des 17. wurde um zwölf Uhr das Mittagmahl gehalten; selbst Ludwig XIV. speiste regelmäßig um diese Zeit zu Mittag. Im Anfang des 18. Jahrhunderts war ein Uhr die Mittagstunde der feinen Welt, während man in den Bürgerhäusern die zwölfte Stunde wie in den beiden vorhergehenden Jahrhunderten als Hauptessenszeit festhielt. Später wurde die Mittagstunde in den größeren Städten um noch eine Stunde hinausgerückt; jetzt ißt man in Paris gewöhnlich um drei Uhr zu Mittag. Das Abendessen ist diesen Abstufungen gefolgt; man hat um fünf, sechs, sieben, acht, neun Uhr das Abendbrot eingenommen; jetzt soupiert man um zehn und wohl noch später.

Alle Geschichtschreiber stimmen überein, daß die Gallier große Esser waren; daß sie auch im Trinken tüchtiges zu leisten vermochten, ist oben erwähnt worden. Auch die Franken besaßen diese Eigenschaft. Unter den

ersten Königen wurde bei den Mahlzeiten die nämliche Ordnung beobachtet, welche die Römer eingeführt hatten. Den Anfang machten Gemüse, theils roh, theils als Salate zubereitet, um den Appetit zu reizen; zum Wein aß man Eier. Der zweite Gang bestand aus Fleischspeisen, die in Pyramiden aufgetischt wurden. Das Schweinefleisch spielte dabei eine große Rolle. Beim letzten Gang trug man Backwerk und Früchte auf. Karl der Große, der in seiner Lebensweise mäßig war, ließ nur vier Speisen und eine Schüssel Wildbret aufstischen. Unter der Regierung Philipps des Schönen (Ausgang des 13. Jahrhunderts) fing man an die Gänge in Gerichte und Zwischengerichte (Mets und Entremets) abzutheilen; jedoch ward von Philipp, welcher den Luxus bei der Tafel einzuschränken beabsichtigte, verboten, daß bei einer gewöhnlichen Mahlzeit mehr als ein Gericht und ein Zwischengericht, bei Festmählern mehr als zwei Gerichte mit einer Speckpotage gegeben würden. Unter dem Namen Entremets werden übrigens auch die Schauspiele und Aufführungen verstanden, mit denen man während der einzelnen Gänge die Gäste unterhielt. Von diesen wird gesondert in dem nächsten Artikel die Rede sein. Hier mögen nur noch einige Worte über die Tischgeräte Platz finden.

Der Gebrauch der Gabeln heitische war den Galliern nicht bekannt; sie führten mit der Spitze des Messers die Speisen zum Munde. Statt der Teller bediente man sich lange Zeit der Brotschnitten; hernach aß man von hölzernen Scheiben, dann von irdenen und gefirnißten

Tellern, endlich von metallnen. Die Pfeffer- und Salz-
fässer, wie auch die Öl- und Würzgefäße machten ein
besonderes Gerät aus; sie waren alle in einen großen
Aufsatz vereinigt, den man auf der königlichen Tafel mit
großen Zeremonien aufsetzte, welche von der Furcht, ver-
giftet zu werden, ihren Ursprung hatten. Die Tische,
welche anfänglich niedrig waren, wurden später hoch
gemacht. Die von den Römern überkommene Sitte, auf
Betten liegend zu essen, erhielt sich nicht lange; unter den
ersten Frankenkönigen bediente man sich bereits der Stühle.
Die Tische glättete man einfach oder belegte sie mit ledernen
Tapeten, die später den Tischtüchern Platz machten. Die
Hände trocknete man sich bis ins Mittelalter hinein an
grogen wollenen Zeugen ab. Die ersten Servietten kamen
ebenfalls erst im spätern Mittelalter auf und wurden zu
Reims gefertigt.

Der Charakteristik der altfranzösischen Entremets.

ie Festmahlzeiten am altfranzösischen Hofe waren viel prunkvoller als in späteren Zeiten, keineswegs durch die größere Auswahl und Zahl von Gerichten oder durch die Kostbarkeit des Tafelgeschirres, auch nicht durch die glänzende Dekoration der Tafeln, sondern durch die verschiedensten Aufführungen, durch welche man die oft aus weiter Ferne hergeströmten Gäste ergötzte und überraschte. Da sie in den Pausen zwischen den einzelnen Gängen vorzugsweise zur Geltung kamen, ist wohl die französische Bezeichnung entremets gerechtfertigt; sie mußten die Tafelfreuden um so mehr erhöhen, als man von jeher bemüht war, für große Mannigfaltigkeit der Produktionen zu sorgen, getreu dem Spruche: „Wer vieles bringt, wird manchem etwas bringen“.

Bald wurden Kämpfe von Rittern vorgeführt, bald künstliche Automaten, nicht weniger pantomimische und opernähnliche Vorstellungen berühmter Thaten und

Begebenheiten der Vorzeit. So kamen bei einem Festmahl, welches König Karl VI. zuehren der Damen seines Hofes veranstaltete, während der Tafel zwei Ritter, Regnaud de Roze und Messire Bouciquaut, in die Speisehalle geritten und brachen einige Lanzen mit einander. Ihnen folgten andere Ritter, welche im Waffengang mit einander wetteiferten. Während einer königlichen Tafel unter der Regierung Karls V. im Jahre 1378 scheinen die ersten kunstvolleren Entremets versucht worden zu sein, wie Grand d'Aussi uns versichert, der den Glanz und die historische Treue nicht genug loben kann, mit welcher der Kreuzzug Gottfrieds von Bouillon nach dem gelobten Lande sowie die Eroberung von Jerusalem vorgeführt wurden.

Noch glänzender war der Verlauf des Hochzeitsmahles gelegentlich der Verheirathung Isabellas von Bayern und Karls VI., von der uns der liebenswürdige Chronist Froissart erzählt. Um die Belagerung von Troja recht anschaulich darzustellen, erschien ein Riesenschloß auf der Bühne, welches außer vier Thürmen an den Seiten einen fünften Turm in der Mitte trug. Gar manches Wappen und manche Devise, die an den Mauern befestigt und angebracht, legte dar, daß das Schloß die Beste Troja und der Turm in der Mitte das Kastell Ilium repräsentiere. Unweit dieses Schlosses erhob sich ein sehr geräumiges Zelt, dessen Wappen auf die hellenischen Helden hinwies. Dem Zelte zurseite ragten die Masten eines Schiffes hervor, welches mindestens

hundert Krieger faßte. Den Eingeweiheten war wohl bewußt, daß ein Räderwerk Schloß, Zelt und Schiff bewegte, welches jedoch so künstlich verborgen war, daß niemand die Triebwerke und Arbeiter wahrzunehmen imstande war. Bald erhob sich ein heftiger Kampf zwischen den hellenischen und den trojanischen Helden, der aber nur kurze Zeit dauerte, weil das Gedränge und die damit verbundene Hitze so bedeutend, daß gar mancher in Ohnmacht fiel, ja erstickte und viele Festgenossen Verwundungen erlitten.

Der Hof von Burgund zeichnete sich in jenen Tagen durch seine Vorliebe für künstliche Automaten und Abbildungen von Tieren aus. Als Karl der Kühne sich mit der englischen Prinzessin Margarethe vermählte, wurden nicht weniger als drei Entremets aufgeführt. Den Reigen eröffnete ein großes Einhorn, auf dessen Rücken ein Leopard lag. Das Wappentier Albions hielt in der einen Klaue das große Panier Altenglands, in der andern eine Margarethenblume. Das Einhorn aber erhob sich, um, nachdem es alle Tafeln umwandelt hatte, vor dem Herzog stehen zu bleiben, worauf dann ein Maître d'Hôtel das Margarethenblümchen dem englischen Wappentiere entriß und dem Herrscher mit einer wohlgesetzten Ansprache überreichte. Dem Einhorn folgte ein riesiger vergoldeter Löwe, welcher die Lieblingszwerгин der Herzogin von Burgund als eine stattlich aufgepußte Schäferin mit dem großen Panier von Burgund trug. Als der Löwe den Saal betrat, öffnete er und schloß er

seinen Rachen gleich einem lebendigen Geschöpfe, leistete sogar noch mehr als ein wirklicher Löwe, denn er sang ein galantes Lied, welches die herzogliche Braut verherrlichte. Ihm schloß sich ein Dromedar an, welches einen Reiter trug, der wie ein Krieger Saladins gekleidet und bewaffnet war. Während der Cavalcade im Saale zog der Saracene einen Korb hervor und verteilte freigebig allerhand schillernde ausländische Vögel an die Festgenossen.

Beim Souper des dritten Tages der Vermählungsfeierlichkeiten tauchten nicht weniger als fünf Entremets auf. Vier wilde Eber konzertierten auf Trompeten, drei Ziegen und ein Bock bildeten ein wunderjames Quartett, das mit verschiedenen Instrumenten den Gästen einen Ohrenschmaus bereitetete. Vier Wölfe wußten gar geschickt der Flöte anmutige Weisen zu entlocken, wurden aber doch von vier Eseln überboten, welche ein Rondeau, welches uns Olivier de la Marche erhalten hat, so vorzüglich vortrugen, daß die Festgenossen noch lange hinterdrein ihrer mit Auszeichnung gedachten. Dem schmach tenden Gesange der Grautiere schlossen sich vier Affen an, welche einem schlafenden Kaufmann einen Streich spielten und nach dieser Pantomime ein Ballet aufführten, auch einige muntere Tänze zum besten gaben.

Mehr Erfolg noch als diese Schaustellungen hatten die Entremets, welche man beim Gastmahle des ersten Tages bewunderte, an dem der Bastard von Burgund als Ritter des goldenen Baumes sein Turnier eröffnet hatte. Bei diesem Prunkgelage traten zunächst zwei

gewaltige Riesen in prächtigen Gewändern, Rüstungen und Waffen auf; ihnen schloß sich ein Walfisch an, wie Olivier de la Marche versichert der riesigste, den man jemals als Entremets vorgeführt habe. Dieses Ungetüm war 60 Fuß lang und so hoch, daß zwei Ritter auf den stattlichsten Zeltern, welche zu beiden Seiten desselben sich befunden hätten, einander nicht würden wahrgenommen haben. Zu den Augen des Ungeheuers waren zwei Spiegelgläser genommen worden, die größten, welche nur irgendwie zurhand. Der Walfisch regte seine Finnen, seinen Schwanz und übrigen Körper so gewandt als wenn er lebend gewesen wäre. Zuerst präsentierte er sich im ganzen Saal, dann öffnete er seinen ungeheuren Rachen, aus dem zwei Sirenen und dann zwölf Meer-ritter hervorsprangen. Der liebliche Gesang der Wasser-nixen wurde bald durch den dumpfen Lärm einer Trommel unterbrochen, welche im Schoß des Meerungeheuers ertönte. Nach diesem Trommelschlag begannen die Meer-ritter einen Tanz mit den Meerfräulein. Während dieses Reigens entzündete sich die Eifersucht der Rämpen, deren Streit von den beiden Riesen zuletzt dadurch geendigt wurde, daß sie Männlein und Fräulein in den Schoß des Walfisches zurückjagten. „Und das war gewiß ein herrlicher Entremets, weil über vierzig Personen im Innern des Thiers steckten.“

Die französische Familienküche.

eder Fremde, der in Paris gewesen ist, hat einmal bei Philippe oder im Moulin Rouge gespeist. Man hat ihm ein Sauté de filets de sole à la Vénétienne, ein Cromesqui de volailles oder irgend ein anderes Gericht mit unverständlichem Namen vorgesetzt. Wie in den französischen Familien gegessen wird, erfährt der Fremde weder in diesen feinsten Speisehäusern noch in den Gasthöfen, wo er herbergt. Zieht er den „Cuisinier Impérial“ über diesen Punkt zurate, so wird er leicht irreführt. Die meisten Gerichte, welche dieses klassische Kochbuch bereiten lehrt, sind für den gewöhnlichen Gebrauch zu künstlich und zu kostspielig. Von der Familienküche speziell handelt ein Artikel in „Blackwoods Magazin“, aus dem wir die Mitteilungen machen wollen, von denen wir annehmen zu dürfen glauben, daß sie für unsere Leser von Interesse sind.

Man kocht in Frankreich gesund, schmackhaft und wohlfeil. Magenschwäche und andere Verdauungsstörungen sind fast unbekannt, wozu übrigens das leichte Brot und

die französische Mäßigkeit beitiſche beitragen mögen. Der Mittelſtand iſt wohlſeiler und zugleich weit beſſer, als in anderen europäischen Ländern der Fall iſt. Große Geſchicklichkeit im Kochen iſt eine nationale Eigenſchaft. Die franzöſiſche Hausfrau oder Köchin verwendet die für die Küche ausgeſetzte Summe ſo, daß ſie in Qualität und Quantität das ihr erreichbare beſte liefert. Geht ſie zum Markt, ſo ſucht ſie nicht bloß gut und wohlſeil zu kaufen, ſondern auch ihre Auswahl ſo zu treffen, daß alles Eingekaufte den Zweck genau erfüllt, zu dem es beſtimmt iſt. Keine Franzöſin wird, wenn ſie ein Fricaffé bereiten will, daſſelbe Huhn kaufen, welches ſie zum braten auswählen würde. Um ſparſam zu ſein, nimmt ſie zu Speiſen mit pikanten Brühen die wohlſeilſten Artikel. Sie kauft ferner bloß kleine Mengen, da es Regel iſt, nicht mehr zu kochen, als was bei einer Mahlzeit verzehrt wird. Die große Verſchwendung, die in den meiſten deutſchen Küchen durch ein Zuviel von Speiſen, die man wegſchenkt oder verderben läßt, begangen wird, kommt in Frankreich nicht vor. Die Köchin lernt ſehr bald durch die Erfahrung kennen, wie viel an Speiſen die Familie zur Nahrung braucht, und mehr bringt ſie nicht auf den Tiſch. Das ganze Haus weiß das ſeinerſeits, und ſind die Schüſſeln einmal über den augenblicklichen Bedarf hinaus gefüllt, ſo verſteht es ſich von ſelbſt, daß der Ueberſchuß für das nächſte Frühſtück beſtimmt iſt.

Zu kleinen Mengen zu kaufen, keine Vergeudung durch ein Zuviel von Speiſen zu treiben und wohlſeile Gegen-

stände mit teuren zu verbinden, damit der höhere Preis der letzteren sich ausgleiche, sind die drei Sparsamkeitsregeln der Französin. Kocht sie Rindfleisch, so kauft sie nicht so viel, daß der Hunger daran allein gestillt werden kann, sondern trägt ein kleineres Stück mit Suppe, Brot und Gemüßen auf. Unser englischer Gewährsmann meint, die Folge jener drei Regeln sei, daß jedes Mittagessen in Frankreich, von der Verschiedenheit der Preise abgesehen, um ein Drittel wohlfeiler sei, als in England.

Zu dem Wohlgeschmack französischer Gerichte hilft die Sitte, nichts umkommen zu lassen. Sogar das Wasser, in dem Blumenkohl oder weiße Bohnen gekocht worden sind, wird aufbewahrt, um als Basis für eine Gemüse-suppe zu dienen. Jede Flüssigkeit, welche den Geschmack einer darin gekochten Substanz angenommen hat, wird als kostbar betrachtet und in irgend einer speziellen Form benutzt. Mit dieser Sparsamkeit, die nichts verderben läßt, verbindet sich eine große Sorge für Mannigfaltigkeit der Gerichte. Die Zahl der Suppen, die auch Gemüse und Fleisch enthalten, ist Legion; Gedünstetes und Ragout erscheint in endlosen Formen, Eier bereitet man auf hundert verschiedene Arten und wohlfeile Mehlspeisen (*plats sucrés*) existieren in Masse.

Hier mögen auch die französischen Kücheneinrichtungen erwähnt werden, welche eben nur so viel Feuerungsmaterial, als zum jeweiligen Kochen nötig ist, beanspruchen. Dieselben sind den in anderen Ländern noch immer so allgemein bestehenden sehr unähnlich, wo die nämliche Menge

Kohlen verbrannt wird, ob man bloß das Wasser in seinem Theekessel siedet oder ein ganzes Schaf brät. In Frankreich, namentlich auf dem Lande, kocht man mittels Holz- oder Holzkohlenfeuers, das, wenn man es nicht augenblicklich braucht, nur in leisem Glühen erhalten, in fünf Minuten aber zu lebhafter Thätigkeit entflammt wird, sobald die Zeit kommt, da man seiner bedarf. Und auch hierbei waltet dieselbe kleine Ökonomie, derselbe genaue Einklang zwischen Zweck und Mitteln: um ein Huhn zu braten, macht man das Feuer eben groß genug, daß es seine Bestimmung erfüllen kann; für ein paar Pfennige Holzkohlen reichen hin, zu gleicher Zeit den Inhalt zweier Pfannen zu rösten oder zu dämpfen, und sowie die Operation beendet ist, wird das Feuer mit Asche bedeckt oder ausgelöscht. Kleine Quantitäten brauchen nicht so lange zu kochen wie große, und selbst bei Suppen und den wenigen anderen Speisen, die stundenlang gelinde kochen müssen, um gahr und fertig zu werden, verbietet die Natur des Prozesses selbst ein starkes Feuer und den damit zusammenhängenden Verlust von Brennmaterial. „Cuisinez doucement“, so lautet der erste Rath, der einem Küchenneuling erteilt zu werden pflegt, d. h. vor allem unterhalte kein größeres oder heißeres Feuer, als du wirklich brauchst, denn sonst wirfst du unnütz Geld weg und verbrennst deine Kasserolen und ihren Inhalt.

Über die Kosten der französischen Familienküche läßt sich schwer ein Urtheil fällen, da die Verhältnisse und Ansprüche der verschiedenen Klassen so sehr von einander

abweichen. Um einen Anhalt für ein richtiges Urtheil zu bieten, führt der Artikel in Blackwoods Magazin den Küchenaufwand vor, den eine ihm bekannte Pariser Familie hat, die in mittleren Verhältnissen lebt und gut, aber mit Beobachtung von Sparsamkeit ist. Diese Familie gab vom 1. September bis zum 30. November 1871, oder in einundneunzig Tagen für Speisen aller Art achtzehnhundertundeinen Franken aus. Auf die Woche kommen mithin hundertvierzig Franken. Da die Familie, die Dienstboten mit eingerechnet, aus zehn Personen bestand, so verzehrte jede täglich genau für zwei Franken. Unter den Kosten befinden sich die Ausgaben für drei Gastereien, bei denen jedesmal zwölf Personen zutische gebeten waren. Wein wurde in derselben Zeit für fünfhundert Franken getrunken, von denen auf feine Weine zweihundertvierzig Franken kamen. Was hatte die Familie nun für dieses Geld? Um acht Uhr morgens begann der Tag mit Kaffee, Brot und Butter. Um halb zwölf Uhr frühstückte man zwei Fleischgerichte, ein Gemüse, Käse, Früchte und Kaffee. Das Mittagessen bestand aus Suppe, einem Zwischengericht, einem Braten, Gemüse, einer süßen Mehlspeise, Käse, Nachtisch, Kaffee und Likören. Um neun Uhr schloß der Tag mit Thee.

Jede der Gastereien für zwölf Personen kostete ohne Wein sechzig Mark deutschen Geldes.

Familien, die um das doppelte wohlfeiler leben, als die eben erwähnte, haben trotzdem eine sehr mannigfaltige Nahrung. Um das am häufigsten vorkommende Beispiel

zu wählen: das Rindfleisch, aus dem Fleischbrühe gekocht worden ist, wird auf neun verschiedene Arten zubereitet; en vinaigrette, d. h. in Scheiben zerschnitten und mit Essig und Öl, Anchovis und gewürzten Küchenkräutern angerichtet, heiß, au gratin, oder zerhackt, en boulettes oder en hachis, von Pilzen begleitet oder mit einer Liebesäpfelsauce, oder à la jardinière, mit verschiedenen Gemüßen, oder en persillade, oder mit Zwiebeln, oder à la bourgeoise, oder in kleinen Pasteten. Der Zweck dieser neun Zubereitungen ist, der Faser den Geschmack wiederzugeben, den sie durch das lange Kochen verloren hat, und einem wertlosen Überrest eine angenehme Verwendung zu sichern. Diese und verschiedene andere Gerichte, z. B. alle Eierspeisen, dürfen nur beim Frühstück aufgetragen werden. Wir gaben nur ein Beispiel von den hundert, die sich namhaft machen ließen; genügt es nicht, so brauchen wir nur das erste beste Kochbuch aufzuschlagen, es wird uns lehren, wie wir hundertundzehn verschiedene Suppen und sechzigertei Saucen bereiten, Rindfleisch in hundertundsiebenzig Formen, Kalbfleisch in hundertundvierzigfacher und Hammelfleisch in hundertundzwanzigfacher Manier aufstücken können, von der unendlichen Abwechslung in Gestalt, Geschmack und Farbe gar nicht zu sprechen, die sich Wildbret, Geflügel, Gemüse und Eiern mittheilen lassen. Von Pasteten, Puddings und süßen Entremets finden wir mehr als dreihundert Arten erwähnt. Und vergessen wir nicht, daß jedes einzelne von diesen tausend Gerichten seine besondere, individuelle Natur besitzt, sein eigenes Aroma, das stets so genau

wiedergegeben sein muß, daß der Gaumen es sofort erkennt und würdigt. Nicht mehr als ein zwanzigstel von den Zubereitungen, welche diese merkwürdige Liste umfaßt, wird im täglichen Haushalte wirklich benutzt, manche der in dem „Cuisinier Impérial“ und ähnlichen Büchern beschriebenen Kompositionen sind für den gewöhnlichen Gebrauch zu kostspielig und zu kompliziert, allein selbst fünfzig Verschiedenheiten von Ochsen- und Hammelfleisch und anderen der üblichen Speisen setzen einen französischen Haushalt schon in den Stand, in seine Küche eine solche stete Mannigfaltigkeit zu bringen, daß ein und dieselbe Schüssel in vierzehn Tagen nicht zweimal auf den Tisch kommt.

Die feinsten Speisen kommen selten in die Familienküche, dürfen aber nicht ganz übergangen werden. Wir lassen uns also in die Reserve von Marseille führen, in jenes berühmte Speisehaus, wo die Brüder Robion unsterblichen Ruhm erworben haben. „Es giebt nur ein Wort“, sagt unser englischer Feinschmecker, „um den Eindruck zu bezeichnen, den der Fremde hier beim ersten Mittagessen hat: dieses Wort heißt Offenbarung. Neue Wahrheiten gehen dir beittisch auf, neue Ansichten und Theorien vom Leben umschweben dich, sonderbare Ideen fliegen über das Meer zu dir hin, und wenn alles vorüber ist, wenn du, eine Zigarre im Munde, mit ausgestreckten Beinen dazugest und das Château d'If und die vom Mondschein versilberten Wellen vor dir betrachtest, dann dankst du dem Schicksal, das dich hiehergeführt hat. Dies alles

ist die Wirkung des Knoblauchs, der wie Haschisch auf dich wirkt. Du eröffnetest dein Mittagessen mit preyres und cursins, Muscheln, die den besten Mustern gleichstehen, und trankst dazu den steinfarbigem Weißwein, der auf den Felsen von Casses, halbwegs nach Toulon, wächst. Dann verspeistest du eine Suppe, bovoride genannt, ein reizendes Gemenge von Fisch, dünn geschnittenem Brot und ailloli, heißem Knoblauchbrei. Dann kamen rote Seearben en papillotte, die Schnepfen der See. Da dir der Mund etwas heiß geworden war, so kühltest du ihn mit Musigny von 1837 und reiztest deinen Gaumen mit ein wenig poutasque, zubereiteten Fischeiern, die dem Caviar weit vorzuziehen sind. Wieder kühl geworden und neu gestärkt, beschäftigtest du dich mit einer geschmorten Ente, in die beim langsamen Kochen der Saft von hundert Oliven eingedrungen war. Ein Glas Latour von 1857 half dir bei diesem neuen Angriff getreulich. Dann erschien ein châteaubriand, schwimmend in einer rémoulade, die zur Hälfte wieder aus Knoblauch bestand. Jetzt machten sich abermals drei Glas Latour nötig. Gemüse wiesest du zurück, denn du hattest bereits genug davon gehabt, aber du spieltest mit einem fremdartigen weichen Kuchen, der in Kirschsyrop getränkt war. Schließlich gingst du auf dein Zimmer und lagst die halbe Nacht in einem fieberhaften Halbschlummer. Du träumtest, daß du Montechristo seiest, und befandest dich am nächsten Morgen ganz elend. Das war wieder der Knoblauch, aber die Eingebornen trösteten dich, daß du dich in

vier oder fünf Jahren an diese herrliche Würze gewöhnen würdest.“

Die Reserve von Marseille ist bloß der höchste Ausdruck der Kochkunst des ganzen Bezirks. Die ganze Provence nährt sich von Knoblauch und der jährliche Knoblauchmarkt ist das größte Ereignis des Jahres. Übrigens besitzt das alte Königreich Nenz von Anjou auch Trüffel, rotbeinige Rebhühner, in den Zuflüssen der Durance Massen von Forellen und Krametsvögeln, die im Winter, wenn die Wachholderbeeren reif sind, am besten schmecken. So vorzüglich diese Sachen sind, bemerkt man in der Küche doch traurige Lücken. Da es kein Gras giebt, so giebt es auch keine Mähe und folglich außer Ziegenmilch weder Milch noch Butter. Ferner wird an einem Feuer von Reisig gekocht, dessen Rauch in die Speisen schlägt, wie auch das englische Kohlenfeuer dem Roastbeef einen Geschmack giebt, den die Zunge des Fremden sogleich entdeckt.

Im Bordelais ist die Nahrung ausgezeichnet, Knoblauch selbst bei den Bauern verhältnismäßig selten, Geflügel in Menge vorhanden und das Obst köstlich. In hohem Ruf steht die Nektarine (Pflirsichart) und sie dürfte in der That die beste der Welt sein. Die Feigen sind nicht so gut wie die kleinen grünen, die im Mistral der dürren Provence gedeihen und gewiß auch in nördlicheren Gegenden, welche diesen eisigen Wind nicht kennen, fortkommen würden. Was die Ortolane betrifft, so kann die Gascogne als ihr Winterquartier betrachtet werden. In der Bretagne giebt es kein besonderes Essen, wenn man nicht das Brot von Buchweizenmehl dafür

halten will. In den nordöstlichen Provinzen hat jedermann seine gute Nahrung, aber eine provinzielle Speise existiert nicht, mit Ausnahme der Krebsbutter, deren Erzeugung durch den ungeheuren Reichthum aller Bäche an Krebsen begünstigt wird.

Die weise Benutzung von Kräutern und Tisänen ist in ganz Frankreich allgemein. Kein Salat gilt für vollständig, wenn er nicht belegt ist mit Kerbel, Pimpernelle, Schnittlauch und Estragon, die man kleinhackt, damit ihr feiner Duft die Blätter des Staudensalats durchdringe. Eine Brühe ist kaum denkbar ohne ihre „Blume“, die durch das Auskochen kleiner Bündel von Lorbeerblättern, Thymian und Petersilie hervorgerufen wird. Das Wasser, in dem Fische gesotten werden, bereitet man durch das Abkochen derselben Kräuter dazu vor. Der Tisänen ist Legion, und obgleich sie mehr Arzneien als Nahrungsmittel sind, so spielen sie doch im französischen Haushalt eine zu große Rolle, um unerwähnt bleiben zu können. Die gebräuchlichste ist unser bekannter Lindenblüthen-tee, in zweiter oder dritter Reihe stehen Tisänen von Hibisch, Veilchen, Äpfeln, Kirschentengeln, Orangenblüten, Kamillen, Eschenblättern, Arnica, Melisse, Fenchel, weißer Nessel, Epheu, Wermuth, Hopfenblüten u. s. w. In jedem Hause finden sich diese Pflanzen in getrocknetem Zustande vor, und jedes zehnjährige Kind weiß bereits, welche Tisane bei einem Unwohlsein den Vorzug verdient.

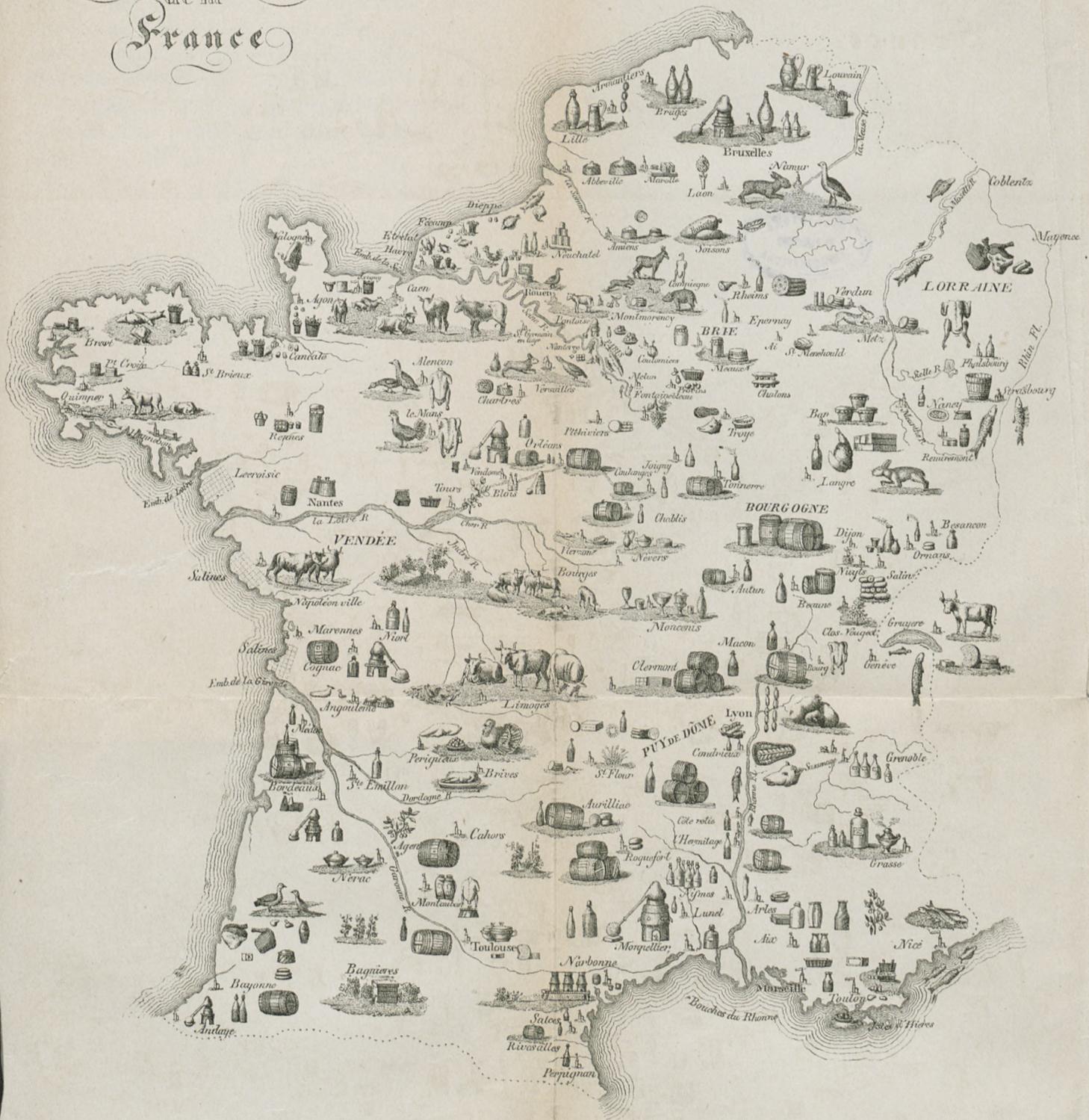
Wenn der Verbrauch von Tisane überall derselbe ist, so kann man vom Fleisch nicht dasselbe sagen. Der Bedarf

der verschiedenen Städte an diesem Nahrungsmittel weicht bedeutend von einander ab. Jeder Einwohner von Paris kauft beim Fleischer jährlich 75 kg Fleisch, in Le Mans sinkt der Verbrauch auf 30 kg herab. Rennes und Reims sind die beiden einzigen Städte, die an Paris nahe herankommen, alle anderen großen Orte liegen zwischen jenen beiden Extremen. Schweinesfleisch verzehrt Chalons am meisten, nämlich $17\frac{1}{2}$ kg auf den Kopf, Paris 11 kg, Bordeaux bloß $2\frac{1}{2}$. In Flüssigkeiten sind die Verschiedenheiten noch größer. Der Pariser trinkt im Durchschnitt 113 englische Quart Wein, 13 Quart Bier, 2 Quart Apfelwein und 12 Quart Branntwein, während Lille 18 Quart Wein, 153 Quart Bier und 12 Quart Branntwein, aber gar keinen Apfelwein braucht. In Rouen rechnet man auf den Kopf der Bevölkerung 45 Quart Branntwein, in Rennes wird kein Branntwein getrunken, aber jeder Einwohner braucht 400 Quart Apfelwein und 21 Quart Wein. Auf dem Lande ißt man nur einmal in der Woche Rindfleisch und selbst Schweinesfleisch kommt selten auf den Tisch. Daher rechnet man in Frankreich nur $22\frac{1}{2}$ kg Fleisch jährlich auf den Kopf. In Preußen, Holland, Belgien, Spanien und Italien wird noch weniger Fleisch gegessen, in Süddeutschland mehr.

Gastronomische Karte von Frankreich aus dem Jahre 1809.

nsere Leser, bemerkt der Begleitartikel des „Morgenblatt“ zu dem hier reproduzierten Kärtchen, erhalten hierbei eine gastronomische Generalkarte von Frankreich, der wir allenfalls, und wir glauben nicht uneben, den Titel „Frankreichs Bauchkarte“ geben könnten, wenn nur nicht so vieles und wohl das Interessanteste darin mehr den Kopf in Anspruch nähme. Diese Karte, in ihrer Art das, was die phelloplastischen (forkbildnerischen) Darstellungen der Stadt Paris und andere sind, bringt uns nicht leere Namen, sondern die Gegenstände selbst vors Auge, daher, glauben wir, würden durch ähnliche die statistischen Tabellen beim geographischen Unterricht äußerst zweckmäßig ersetzt und die Erzeugnisse dem jugendlichen Sinn unstreitig weit anschaulicher und also tiefer eingepägt werden. Die Zeichen bedürfen wohl keiner weitem Erklärung; es braucht nicht erst erläutert zu werden, warum

CARTIE
GASTRONOMIQUE
 de la
France



UNIVERSITY OF CHICAGO

bei Reims und Epernay z. B. der in Flaschen gebannte geniale Geist in edlem Unwillen die Stöpsel wegschneilt, oder warum bei Troyes ein Kopf ohne Kumpf, dagegen in der Lorraine ein Kumpf zu finden ist; so etwas spricht sich von selbst aus. Feiner ist aber die Andeutung bei Brives, nämlich die Schüssel unter der Gans, als Unterscheidungsmerkmal, daß hier nicht von Spick-, sondern von Bratgänsen die Rede sei. — Jeden Reisenden, welchem das Wohlsein der Menschheit am Herzen liegt, ersuchen wir, diese Karte praktisch genau an Ort und Stelle zu prüfen!

nicht eine Auswahl von Gewürzen steht, erscheint mangelhaft serviert. Die Rauheit und Feuchtigkeit des englischen Klimas verlangen stark gewürzte Speisen und starke Getränke, und da nur der Wohlhabendere sich hieran in einer unbedenklicheren Weise Genüge thun kann, so sucht der Arme leider nur zu oft das auch von ihm empfundene Bedürfnis durch alkoholische Getränke, die er nicht selten im Übermaß genießt, zu befriedigen.

Die Zubereitung des Fleisches in England ist sehr verschieden von den Vorstellungen, die man sich im Auslande vielfach davon macht. Das halbgahre Fleisch, welches auf dem Kontinent unter der Bezeichnung „englische Küche“ auf die Tafel gebracht wird, wäre durch seinen bloßen Anblick geeignet, einem richtigen Engländer Entsetzen einzulößen. Eine leichte rötliche Färbung beim Anschnitt liebt man allerdings, mehr aber nicht, und auch diese nur beim Rind- und Hammelfleisch. Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Wild müssen gänzlich durchgebraten sein, wenn sie vor englischen Augen und vor englischen Magen Gnade finden sollen. Geräuchertes Fleisch und geräucherte Fische ungekocht zu essen, erscheint dem Engländer barbarisch. Er nimmt keine animalische Speise zu sich, welche nicht am hellen Küchenfeuer gewesen ist; die einzige Ausnahme von dieser Regel macht er zugunsten der Auster.

Das in England von allen Klassen der Gesellschaft geessene Brot wird aus Weizen gebacken; in Irland nimmt daneben bekanntlich die Kartoffel eine hervorragende

Stelle ein, und in Schottland verzehrt man viel Haferbrot und Hafermüs.

Der englischen Küche wird öfters der Vorwurf gemacht, daß sie zu schwer und zu verschwenderisch sei. Was die erste Anklage betrifft, so muß man bedenken, daß der Engländer mit einer sehr großen Energie und Ausdauer bei seiner Arbeit verharret und dazu einer physischen Kraft bedarf, die nur durch eine entsprechende Nahrung zu erlangen und aufrecht zu erhalten ist. Der zweite Vorwurf läßt sich weniger entkräften und es ist daher sehr anerkennenswert, daß die höheren Stände bemüht sind, nach dieser Seite durch Vorlesungen und Einrichtung von Kochschulen die Erziehung des Volkes in die Hand zu nehmen und die Frauen der niederen Stände zu belehren, wie sie wohlfeiler kochen und größere Abwechslung in die Zubereitung ihrer Speisen und die Auswahl derselben bringen können.

Sehen wir uns nun die englischen Mahlzeiten, sowie die beim Servieren und Einnehmen derselben zu beobachtenden Regeln etwas näher an.

Das Frühstück, dem man bekanntlich in England eine große Wichtigkeit beilegt, wird um halb acht, acht oder neun Uhr eingenommen und der Tisch dafür sorgfältig hergerichtet. Ein feines weißes Tuch bedeckt ihn. Die Tassen und den Theetopf oder auch die Kanne mit Chokolade oder Kaffee — zuweilen befinden sich auch alle drei Getränke auf dem Tische — stellt man vor die Hausfrau, welche das Einschenken besorgt. Vor jedem Platz befindet

sich ein vollständiges Couvert, in der Mitte stehen Schüsseln mit Eiern, Schinken, Hammelfoteletten, kaltem Fleisch und anderen substantiellen Gerichten, welche nebst Brot und Butter die Familie für das Tagewerk zu kräftigen bestimmt sind. Neben dem Couvert des Hausherrn fehlt nicht leicht die Zeitung. Er wirft ab und zu einen Blick hinein und teilt der Familie die ihm unter die Augen kommenden interessanten Nachrichten mit.

Das Luncheon, welches wir, wenn auch nicht ganz richtig, mit unserm zweiten Frühstück zu vergleichen hätten, fällt in die Zeit zwischen ein bis drei Uhr. Es werden dabei meist kalte Fleischspeisen mit Brot und Butter, in manchen Fällen auch warme Gerichte genossen. Die dabei üblichen Getränke sind Bier und Wein.

Um fünf Uhr nachmittags pflegt man Thee zu trinken, zu welchem zuweilen ganz dünn geschnittene Butterbrote verzehrt werden.

Die Hauptmahlzeit des Tages ist aber das Mittagessen, das je nach der Sitte des Hauses um sechs, sieben, acht Uhr serviert wird, bei größeren Gastmählern geht man wohl auch erst um neun Uhr zutische. Die Suppe wird nicht wie bei uns als unerläßlich zur Eröffnung der Mahlzeit betrachtet; erscheint sie, so ist sie meist sehr konsistent — Mockturtel-, Dextail-, Kalbsuppe u. s. w. —, und es ist daher erklärlich, daß man sie oft gleichzeitig mit dem Fisch anbietet und eins oder das andere wählt. Außer Fisch und Braten werden sehr viel Puddings, Pies, und Pasteten gegessen. Gemüse und Salat erscheinen

immer gleichzeitig mit dem Braten auf dem Tische. Warme Gerichte werden stets bedeckt mit metallnen gewölbten Deckeln, sogenannten dish covers, aufgetragen. Man hat sie von allen Größen und immer in ovaler Form in Übereinstimmung mit den Schüsseln, die auch stets oval, nie rund sind; meistens sind sie aus Messing, doch giebt es Haushaltungen, wo man sie aus massivem Silber besitzt. Zum Nachtiſch liebt man frische und kandirte Früchte, auch wird dafür Sorge getragen, daß sich stets eine reiche Auswahl von Gewürzen zum beliebigen Gebrauche auf dem Tische befinde.

Nach jedem Gerichte müssen ebenso gut wie die Teller auch Messer und Gabeln gewechselt werden. Da man in England den Gebrauch der Messerbänke gar nicht kennt, so ist es verpönt, Messer und Gabel, nachdem man sie benutzt, auf den Tisch zu legen. Man behält beides, während man von dem Gerichte isst, unausgesetzt in den Händen und zwar das Messer in der rechten und die Gabel in der linken und legt sie, wenn man abgegessen, auf den Teller. Das Messer wird nur zum Schneiden benutzt und darf unter keiner Bedingung an den Mund gebracht werden. Ebenso ist es vollständig unstatthaft, die Portion Fleisch oder von irgend einem andern Gerichte, welche man auf dem Teller hat, im voraus zu zerschneiden, um sie dann mit der Gabel allein aufspießen und verzehren zu können. Früher war es Sitte, beim Fischessen die Gabel in der rechten, ein Stück Weißbrot in der linken Hand zu halten. Gegenwärtig bedient man sich häufiger silberner Fischmesser

und Fischgabeln, eine Sitte, welche die Königin Victoria eingeführt hat.

Großen Wert legt man darauf, daß beitiſche gerade geſſen wird, daß man die Arme feſt angezogen hält, ſich nicht auflegt, die Serviette zur Hälfte aufgeſchlagen auf dem Knie hält, daß keinerlei Geräuſch des Kauens oder Schluckens hörbar wird, daß man das Glas in geeigneter Weiſe zum Munde führt u. ſ. w. Man iſt ſehr ſtreng in Beurteilung aller dieſer Außerklichkeiten und hält Verſtöße dagegen für Beweiſe ſchlechter Erziehung und geringen Herkommens. Mag man darin vielleicht etwas zu weit gehen, ſo könnte es doch nicht ſchaden, wenn man in Deutſchland auch in den mittleren Ständen ſich an den ſehr guten Manieren der Engländer beitiſche durchweg ein Beiſpiel nähme.

Die älteren Kinder nehmen gemeinſchaftlich mit den Eltern das Frühſtück ein und erhalten durch eine Glocke das Zeichen, wann ſie ſich unter Führung der Gouvernante, ſofern eine ſolche im Hauſe iſt, nach dem im untern Stockwerk belegenen Speiſezimmer zu begeben haben. Auch die am Tiſche der Eltern frühſtückenden Kinder erhalten, bevor ſie nicht das zehnte bis zwölfte Jahr zurückgelegt haben, gleich ihren Geſchwiftern im Kinderzimmer nur Milch und Brot; bei ſeltenen Gelegenheiten bekommen ſie wohl einmal eine Kleinigkeit von den auf der Frühſtücktafel befindlichen Delikateſſen zu koſten.

Die Gouvernante frühſtückt ſtets mit der Familie, wogegen ſie unabänderlich mit den Kindern zu Mittag ſpeiſt

und mit ihnen den Thee trinkt. Gewöhnlich wird sie eingeladen, sich abends dem Familienkreise anzuschließen, doch lehnt sie dies häufig ab.

Das bereits erwähnte Mittagessen der Kinder findet um ein oder zwei Uhr statt und besteht aus Gemüse, einer Fleischspeiße und einem Pudding. Außer der Gouvernante nimmt daran auch die Hausfrau teil, für welche letztere diese Mahlzeit das Luncheon ist.

Es schlägt fünf Uhr, die trauliche Stunde, in welcher die Mutter mit den Kindern Thee trinkt, mit ihnen kost und plaudert. Im Winter beleuchtet der Schimmer der Lampe, erhellt der rotflackernde Schein des Kaminsfeuers das liebliche Bild. Im Sommer wird es eingefaßt von duftenden Blumen, umweht vom Hauche des Westwindes. Doch horch — die Ankleideglocke läutet. Die trauliche Stunde ist vorüber, es ist Zeit für die Mutter, sich zum späten Mittagessen anzukleiden.

Gleichviel, ob Gäste da sind oder nicht, für die Hauptmahlzeit des Tages, welche den Namen dinner (Mittagessen) führt, aber erst in die Abendstunden fällt, wird Toilette gemacht. Die Gatten und sonstige Hausgenossen, welche etwa daran teilnehmen, betrachten dies als eine Rücksicht, die sie einander schuldig sind, und unterziehen sich gern und willig den damit verknüpften Bemühungen. Ein Weilschen leistet die Hausfrau ihrem Gatten, wenn die Mahlzeit vorüber, auch noch beim Dessert Gesellschaft, und es ist dies so recht eigentlich die Zeit für ein vertrauliches

Plaudern zwischen Beiden. Alsdann läßt sie ihn noch bei seinem Wein und seinen Rüssen und geht in das Drawing-room, das Gesellschafts- und Versammlungszimmer, wo die älteren Kinder, welche ebenfalls für den Abend angekleidet sind, sie erwarten. Wo erwachsene Söhne und Töchter im Hause sind, nehmen dieselben selbstverständlich an der Mahlzeit teil, wie andere durch ihre Stellung dazu berechtigte Hausgenossen.

Auch bei Mittagsgesellschaften stehen die Damen früher vom Tische auf als die Herren. Die Hausfrau giebt dazu das Zeichen, nachdem sie durch eine Verbeugung gewissermaßen die Erlaubnis der ersten Dame in der Gesellschaft dazu eingeholt hat. Die Herren erheben sich, bis die Damen das Speisezimmer verlassen haben, und folgen ihnen später in den Salon.

Um neun oder halb zehn Uhr gehen die Kinder zu Bett. Nach ihrer Entfernung wird nochmals Wein, Liqueur und Biscuit herungereicht und der Abend schließt unter zwanglosen Gesprächen zwischen den zurückgebliebenen Erwachsenen.

Selbstverständlich sehen sich diese Familienversammlungen nicht jahraus jahrein ähnlich, wie ein Ei dem andern. Oft werden sie angenehm belebt und unterbrochen durch Nachbarn, welche zu einem Plauderstündchen einsprechen; im Sommer treten an ihre Stelle Promenaden im Garten und sogar weitere Ausflüge, ebenso kommt es je nach dem Stil, in welchem die Familie lebt, häufiger

oder seltener vor, daß die Eltern durch Einladungen vom Hause entfernt werden. Außerdem tritt bei Familien, die eine einfachere Lebensweise führen, an die Stelle des späten Mittagessens ein Thee mit substantiellem Zubehör oder ein warmes Abendbrot. In diesem Falle speist der Hausherr mittags in der Stadt und die Hausfrau nimmt gemeinschaftlich mit den Kindern die Hauptmahlzeit um ein oder zwei Uhr ein.

Im heutigen Schweden.

In manchen Häusern herrscht noch die alte Sitte, den Kaffee im Bette — schwedisch heißt dies freilich på sängen, auf dem Bette — zu verzehren. Zum Frühstück speist der Schwede kräftig, seinem Klima angemessen; es fehlen nie Eier und eine oder zwei Fleischsorten. Dazu genießt er verschiedene Arten Brot. Überall findet man das knäcke bröd, hartes Brot, welches aus Roggenmehl ohne Milch, nur mit Wasser, in großen, runden, ganz dünnen Tafeln bereitet wird. Die Tafeln von beinahe $\frac{1}{2}$ Meter Durchmesser haben in der Mitte ein Loch, durch welches dieselben auf eine Stange geschoben und in der Vorratskammer monatelang aufbewahrt werden. Dieses Brot bäckt man nur zweimal im Jahr. Je nachdem es für die Küche, für die Familien- oder Gästetafel dient, setzt man ihm noch etliche feinere Gewürze zu. Die Brotscheibe wird vor dem Gebrauch in eine Anzahl kleinerer Stücke zerteilt, und diese findet man auf jeder schwedischen Tafel. Außerdem genießt man weiches Brot (mjukt bröd)

in vielen Sorten: namentlich beliebt ist das gelbe Safranbrot. Da das Brot in jedem Haushalt auf dem Lande selbst gebacken wird, so ist es natürlich, daß jede Hausfrau auf Güte und reiche Auswahl besondere Sorgfalt verwendet. Das Mittagessen wird auf dem Lande etwa um halb zwei Uhr, in Stockholm erst gegen vier bis fünf Uhr eingenommen. Charakteristisch ist der Butterbrotstisch, smörgåsbord, mit dem das Mittagessen eröffnet wird. In einer Zimmerecke ist ein besonderer Tisch serviert; auf demselben befinden sich auf kleinen Schüsseln im gewöhnlichen Familienleben zwei bis drei, bei größeren, feinen Gesellschaften an zehn bis zwanzig verschiedene kalte und warme Speisen, z. B. Heringe, Sardinen, Caviar, dann auch Hummer, Lachs in Gelée, kalte Braten (wie Rentierbraten), warme kleine Fleischklöße, gebratene Kartoffeln, Kastanien, etliche Sorten Käse, kleine Omelettes und dergl. In der Mitte des Tisches erhebt sich eine Batterie von zwei oder drei verschiedenen feineren Branntwein- und Liqueursorten, um die kleine Gläser, die Schüsseln und im Vordergrund etliche Körbchen mit Brot, Butter, Messer, Gabeln und Tellerchen gruppiert sind, während auf einem Nebentischchen sich Bier und das beliebte schäumende und kühlende sockerdrieka — wörtlich Zuckergetränk — befindet, welches aus Wasser, Zucker, Hopfen, etwas Hefe und Citronenöl bereitet wird.

Jeder der Gäste und nachher jedes Familienmitglied tritt an den Butterbrotstisch, versieht sich mit Teller, Messer und Gabel und nimmt sich von den Speisen je

nach Belieben; ebenso wählt man nach eigenem Ermessen Branntwein, Liqueur, Bier oder Sockerdricka. Die gewählten Speisen verzehrt man stehend oder sitzend an einem der herumstehenden kleineren Tische. Das eigentliche Mittagessen wird in der engern Familie stets an einem gemeinsamen Tisch eingenommen; auch bei größeren Gesellschaften ist der „sittande bord“, wie der Schwede dies nennt, gebräuchlich.

Die Speisen, die der Mittagstisch bietet, sind im allgemeinen einfach und gut zubereitet. Wie bei uns genießt man die Fleischbrühe vor den Fleischspeisen, dagegen süße Suppen erst nach denselben. Stark vertreten ist der Lachs, den Norrlands Ströme in reicher Menge bieten, und der in Stockholm das halbe Kilo nur 75 Öre — 84 Pfennige — kostet. Man genießt denselben entweder wie bei uns zubereitet, oder roh als sogenannten graflax. Zu letzterem wendet man nur die Mittelstücke an. Man reibt dieselben, nachdem sie gereinigt und sorgfältig abgetrocknet sind, mit Zucker, Salz und Salpeter ein, legt dieselben alsdann in einen Steintopf in Salz, Dill und Petersilie und beschwert dieselben. Nach 24 Stunden ist der Lachs weich und genießbar und erhält sich drei bis vier Tage frisch. Man serviert denselben mit Essig, Zucker und Pfeffer. Graflax ist eine angenehme, leicht verdauliche Speise. Auch Rentierbraten ist an der schwedischen Tafel häufig zu finden. Zur Tafel werden, sobald Gäste vorhanden, verschiedene Sorten Wein und auch Bier serviert. Da die Transportkosten für Wein bedeutend sind, nur die guten Qualitäten

sich besser halten, so ist der Schwede praktisch genug, nur gute Weine zu importieren. Sehr verbreitet sind die starken Südweine. Das Bier dagegen ist meist leicht, obgleich man auch in Schweden, namentlich in Göteborg, stärkere Sorten braut. Fast mit jedem Gerichte wechselt an einer feinen Tafel die Weinsorte; man beginnt mit einem herben Südwein, dann folgen Rotwein, Rheinwein, Bier und zum Schlusse süßer Südwein oder auch Champagner.

Wie überhaupt das ganze gesellige Leben, so ist auch die Tafel nie steif. Unsere stundenlang bei der Tafel oder dem Kaffeetisch angewurzelten Gesellschaften, in denen man beständig und ausschließlich auf diejenigen Personen angewiesen ist, zwischen denen die Würfel des Geschicks den Platz angewiesen, kennt man in Schweden nicht. Schon der smörgåsbord kürzt die eigentliche Tafel erheblich ab und bringt, bevor man festen Platz nimmt, die Gesellschaft in gegenseitige Verührung und eine gemüthliche Stimmung. Auch während der Tafel ist der Ton stets lebendig. Sehr wesentlich zur Belebung der Stimmung trägt das beständige gegenseitige Zutrinken bei; und mitten in der Unterhaltung hört man bald hier, bald da das übliche „skål“ — „zum Wohlsein“. Der Wirt, dem das Zutrinken zunächst seinen Gästen gegenüber obliegt, hat dadurch auch ein Mittel, mit jedem Gast in Unterhaltung zu treten und die Unterhaltung selbst zu leiten. Man stößt meist nicht, wie bei uns, mit den Gläsern an, sondern macht einander, indem man das Glas erhebt, eine

kleine Verbeugung, die man, nachdem man zugetrunken, wiederholt.

Vielerorten herrscht noch die Sitte, nach dem Essen zu Wirt und Wirtin heranzutreten und denselben durch Händedruck oder Verbeugung zu danken. Doch nimmt diese an und für sich schöne Sitte leider ab. Vor und nach der Tafel verrichtet man in der Familie ein stilles Gebet, wenn nicht ein Kind ein kurzes Gebet spricht.

Wird der Kaffee sofort nach dem Essen getrunken, so folgt häufig mit demselben für die Herren eine feinere Liqueursorte oder Cognac. Nach dem Kaffee erscheint dann der auch in Deutschland bekannte kalt, gewöhnlich ohne Zusatz getrunkene schwedische Punsch. Doch muß ich hier ausdrücklich erwähnen, daß der Schwede, trotz der vielen und starken Getränke, die er dem Gaste bietet, selbst sehr mäßig ist und im alltäglichen Leben wohl Spirituosen, aber in sehr geringen Quantitäten, zu sich nimmt. Der ungewohnte Deutsche muß hier auf seiner Hut sein und wohl etliches Lehrgeld geben, ehe er es dem Schweden ablernt, zwar von allen Getränken, aber nur in geringem Maße, zu nehmen.

Vor dem Abendessen wird Thee serviert und das eigentliche Abendbrot namentlich bei größeren Gesellschaften erst zu später Stunde eingenommen. Abweichend vom „sittande bord“ und weit charakteristischer ist der „gående bord“ (gehender Tisch, fliegendes Büffet), den man zuweilen bei Dinern, meist jedoch bei Abendessen anwendet. Hier werden sämtliche Speisen auf einem großen, reich

gezierten Tische, auf welchem Teller, Messer und Gabeln bereitstehen, aufgetragen. Nachdem Wirt und Wirtin jedem Gast einen Teller gereicht, bedient dieser sich selbst und wählt nach Belieben einen Platz an irgend einem der kleinen gedeckten Tische. Den Platz kann man jedoch bei jeder neuen Speise wieder wechseln. Dadurch kommt die Gesellschaft in gegenseitige, lebendige Berührung, und ein steifer Ton ist dabei fast unmöglich. Während es der Wirtin obliegt, die Speisen, deren sich die Gäste bedient haben, an den einzelnen Tischen herumzureichen, übernimmt es der Wirt, seine Gäste mit Getränken zu versehen. Wirt und Gäste fühlen sich frei, und da sie nicht ihre Individualität in die engen Schranken sinnloser Formen zu schnüren brauchen, erhält das Gesellschaftsleben einen überaus gemüthlichen, frischen und lebendigen Charakter. — Sobald der Gast seinen Wirt zunächst trifft, stattet er ihm seinen Dank ab. Die Worte „tack för sist“ (danke für das letzte mal) wird der Fremde sehr häufig vernehmen. Bei der Begrüßung machen die Damen vielfach zur Verbeugung einen Knix.

Bechluss der Engländer.

John Bull ist ein tapferer Zecher, der seiner germanischen Abkunft Ehre macht und außerordentliche Mengen der stärksten Getränke zu konsumieren versteht. Das wahre Zeug und Talent zum gemüthlichen Kneipen besitzt freilich nur der Deutsche, aber der Engländer steht ihm in dieser Hinsicht am nächsten. Mag derselbe immerhin sagen: „my house is my castle“, so überträgt er deshalb nicht weniger seine Häuslichkeit ins Wirtshaus und fühlt sich hier recht heimisch. Der bekannte Schriftsteller Johnson erklärte sogar, daß ein Stuhl im Wirtshaus der Thron der menschlichen Glückseligkeit sei. Außer der deutschen Litteratur ist es nur die englische, die jene Originale aufweist, welche ihren häuslichen Herd allein in der Schenkstube fanden; mit einem gesunden Humor läßt der englische Schriftsteller die Figur eines Zechers reden und handeln, und wohl nur auf der englischen Bühne konnte die klassische Gestalt eines John Falstaff geboren werden.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß die Römer dicht an den Mauern von London Weingärten besaßen. Infolge der Wirren der Völkerwanderung sank jedoch die Kultur, und bei den Angeln und Sachsen bildete der Wein im allgemeinen ein seltenes Getränk, dem sie ihr Me vorzogen. Vor der Eroberung Englands durch die Normannen, 1066, gab es in manchen warmen Moftergrenzungen der füblichen Graffchaften Weingärten. Im 11. und 12. Jahrhundert und fogar noch im 16. und 17. Jahrhundert wurde nach glaubwürdigen Mitteilungen in England ziemlich viel Wein gebaut und gekeltert. Allein fo gut auch an einzelnen bevorzugten Pläzen die Rebe gedieh, fo verhinderte doch das britifche Inſelklima eine Weinkultur im großen. Schon im 10. und 11. Jahrhundert wurden, da die Konfumtion die Produktion überftieg, Weine aus Frankreich und der Rheingegend eingeführt, auf die fpäterhin hohe Zölle gelegt wurden. Wie großartig der Verbrauch franzöfifcher Weine im 14. Jahrhundert in England war, erfieht man aus einer Mitteilung Froiffarts, nach welcher eine Flotte von 200 englifchen Fahrzeugen in Bordeaux anlegte, um Wein zu laden. Während es 1365 in London nur drei Weinschenken erlaubt war, süße Weine zu halten, traten dagegen zuende des 15. Jahrhunderts die Weine der Canarien und Spaniens allmählich mit dem franzöfifchen in mächtige Konkurrenz, und im 16. Jahrhundert gewöhnte ſich England mehr und mehr zum Nachteil der Gironde an den süßen Sekt und Malvasier. Von 1679 bis 1685 war die Einfuhr franzöfifcher Weine

gänzlich verboten, dagegen wurden nun die portugiesischen begünstigt. Portwein, den vor 1690 kein britischer Gaumen gekostet, kam in Aufnahme und ist noch heutigtags neben dem Champagner das beliebteste Getränk der besser situirten Klassen.

Die englischen Gasthöfe standen schon in ausgezeichnetem Ruf, als sich diejenigen des Festlands noch in sehr primitivem Zustande befanden. Unter der Regierung Elisabeths gab es Gasthöfe, wo 300 Menschen mit ihren Pferden ohne Schwierigkeit untergebracht und gespeist werden konnten, und im 17. Jahrhundert hatte das kleinste Dorf ein Gasthaus, wo die Betttücher nach Lavendel dufteten und ein leuchtendes Feuer, ein Krug guten Ales und ein Gericht Forellen den müden Pilgrim erquickten, während man in größeren Wirthschaften eine feine Küche und einen trefflichen Claret vorfand. Damals war in England die Gewohnheit, übermäßig zu trinken, nicht weniger als in Deutschland bei allen Klassen der Gesellschaft allgemein. Wer nicht imstande war, seinen Gästen täglich Claret oder Canariensekt vorzusetzen, berauschte sie mit starkem Bier. Die Masse des zu jenen Zeiten verbrauchten Biers war in der That ungeheuer, und was ein englischer Landgentleman davon vertilgen konnte, wurde vielleicht nur von dem Quantum überboten, welches im Magen eines deutschen Mönchs Platz fand. Bier war für die mittleren und unteren Klassen nicht bloß, was es jetzt ist, sondern alles, was jetzt Bier, Kaffee, Thee und gebrannte Wasser zusammen sind. Übrigens war

auch gezuckerter und gewürzter Glühwein ein Lieblingsgetränk bei allen Zusammenkünften und Gelagen. Sobald die Speisen verzehrt waren, entfernten sich die Ladies vom Tische und überließen die Herren ihrem Ale und Tabak allein; eine sittsame Frau konnte schwerlich an der derben Fröhlichkeit oder vielmehr rohen Blätherei des Nachtsches teilnehmen, welcher oft so lange dauerte, bis die Schwelger unter dem Tische lagen. — Daß die Engländer noch heutigentags Virtuosen in der Zechkunst sind, haben wir eingangs erwähnt; erschreckend ist bei ihnen die Trunksucht des schönen Geschlechts.

Das Hofafelzeremoniell sonst und jetzt.



Die gekrönten Häupter, sagt v. Rohr in seiner „Zeremonialwissenschaft“ 1733, halten in verschiedener Weise Tafel. Einige speisen ganz allein oder ziehen doch niemand andern zu ihrer Tafel zu als die fürstlichen Anverwandten oder andere fürstliche Personen oder Abgesandte; andere hingegen lassen auch manche von ihren Ministern, Generalen und Hofkavaliers mit speisen. Bevor man zur fürstlichen Tafel anrichtet, erfolgt die Ankündigung mit Trompeten und Pauken, damit sich die Pagen und Lakaien vor der Küche versammeln. Zuweilen wird auch der Beginn eines jeden Ganges auf eine solche Weise verkündet. Bei den Couverts findet an einigen Höfen je nach dem Rang der Personen, die an der fürstlichen Tafel mit speisen, ein Unterschied statt. So steht z. B. auf der Tafel des Königs von Frankreich vor den Plätzen des Königs und der Königin ein sog. Catenar, eine viereckige vergoldete Menage, während die Prinzen und Prinzessinnen nur einen Teller mit einem Couvert

und einem Salzfaß vor sich haben. Es besteht ferner ein Rangunterschied in der Art der Sitze. Fürstliche Personen und die ihnen gleichgeachtet werden erhalten Fauteuils, die anderen aber bloße Lehnstühle.

Die Speisen werden entweder in silbernen oder vergoldeten oder gar in goldenen Schüsseln aufgesetzt, welche mit silbernen Glocken bedeckt sind, damit die Speisen warm bleiben und nicht durch Staub u. s. w. verunreinigt werden. Das Auftragen der Speisen geschieht gewöhnlich durch die Pagen und Lakaien, bei großen Festlichkeiten pflegen wohl auch die Landstände und Hofkavaliere die Schüssel den Bedienten abzunehmen und auf die Tafel zu setzen. An dem kaiserlichen Hof werden die Speisen, wenn der Kaiser in der Stadt speiset, durch die kaiserlichen Kammerdiener, in den Lusthäusern aber durch die Pagen mit bedecktem Haupt, unter Vorantritt eines kaiserlichen Hartshiers und Nachtritt eines Trabanten, bis zur Kredenz getragen, wo selbige vom Silberdiener in Ordnung gesetzt werden. Dieser trägt sie mit unbedecktem Haupt bis zur Tafel, worauf sie ihm ein Kammerherr abzunehmen und auf die Tafeln zu stellen pflegt. Ein größeres Zeremoniell herrscht an den kaiserlichen Namens- oder Geburtstagen. Bei den gewöhnlichen königlichen Tafeln werden die Speisen von den Lakaien aus der Küche bis in das Vorgemach getragen; dort nehmen sie die Pagen in Empfang und tragen sie in das Tafelgemach. Bisweilen werden die Speisen nicht gleich auf die fürstliche Tafel gesetzt, sondern auf einen andern Tisch, wo sie

von dem Küchenmeister, einem Kammerherrn oder einer andern Hofcharge arrangiert werden. Bei großen Festlichkeiten pflegt außer dem Küchenmeister und Kammerfourier noch ein Hofmarschall in das Tafelgemach voranzugehen, zuweilen kommen noch zwei vornehme Hofchargen mit Marschallstäben dazu.

Die Zahl der bei großen Festlichkeiten aufgesetzten Speisen beträgt 80, 90, 100, ja über 100, die in drei bis vier Gängen, auf deren jeden 30 und mehr Speisen kommen, aufgetragen werden. Manchmal werden, wenn ein neuer Gang an die Reihe kommt, die Tafeltücher und das Service gewechselt; bei dem letzten Aufsatze der Confituren werden gewöhnlich Teller von dem kostbarsten Porzellan aufgelegt. Es giebt jedoch auch gekrönte Häupter, die, wenn sie öffentliche Tafel halten, mit 12 bis 18 Speisen in zwei Gängen vorlieb nehmen. Die gewöhnlichste Speiseordnung, welche beobachtet worden zu sein scheint, ist die, daß zuerst die Fleischspeisen, dann die Fische und Gebackenes, darauf die Braten aufgetragen wurden, denen als Nachtiſch das Konfekt folgte.

Eine der wesentlichsten Tischdekorationen bildeten die sog. Schaueffen, an denen die Hofbäcker und Hofkonditoren ihre Geschicklichkeit und Kunst darthaten. „Manchmal“, berichtet Kohn, „werden ganze Geschichten dargestellt. Alle Säulen, Gesimse und Aufsätze, alle Statuen und Figuren, und was nur zur Architektur gehört, alle Blumen, Blätter und Bäume, alle Kleider und Gewänder an den Personen, die durchsichtigen Wolken

und was nur zu sehen, ist aus lauter Zucker bergestalt gegossen, daß die Farben den Marmor, die Bronze, die Personen, Blumen, Blätter und Früchte auf das natürlichste und vollkommenste darstellen. So wurde im Jahr 1726 an der Carnevalstafel des Kurfürsten von der Pfalz unter 400 Speisen ein Schauessen aufgesetzt, das ein förmliches Kastell mit seinen Vorder- und Hinter- roundelen oder Thürmen darstellte, aus denen Kanonen und Raketen abgefeuert wurden, welche letztere bis zur Decke des Saals stiegen. Bisweilen wird eine große Pastete als ein Schauessen aufgetragen, daraus ein Zwerg, wenn man sie aufschneidet, herausgesprungen kommt, der der Herrschaft an ihren Namens- oder Geburtstagen oder denen vornehmsten von den Gästen ein Carmen oder etwas anders überreicht.“ Außerdem wurden die Tafeln mit Pyramiden, woran viele krySTALLENE Lampen hingen, großen silbernen Tafelleuchtern, Statuen, Devisen, Fontänen, aus denen die herrlichsten wohlriechenden Wässer wie Rosen-, Zimmtwasser u. dergl. sprangen, rauchenden Bergen, in denen kostbare Rauchparfüms angezündet waren, u. s. w. geschmückt.

Sind die Speisen alle in gehöriger Ordnung aufgesetzt, so pflegt der Hof- oder der Hausmarschall solches der fürstlichen Herrschaft zu melden. An dem kaiserlichen Hof pflegt der oberste Kämmerer es der kaiserlichen Majestät anzusagen, welcher ihr auch den Hut abnimmt und auf das Guttischchen legt. Alsdann führt entweder der Fürst seine Gemahlin selbst bei der Hand zur Tafel,

oder ihrem Hofmeister oder einem der Geheimen Räte fällt diese Ehre zu, vorausgesetzt, daß nicht ein vornehmer fremder Kavalier am Hof anwesend ist. Vor der Tafel pflegen auch junge Kavaliere den fürstlichen Personen das Kleid zu küssen. Bevor die Tafelgesellschaft sich niedersetzt, nehmen Kavaliere, Kammerherren u. s. w. den Fürsten die Hüte und die Handschuhe, den fürstlichen Frauen die Handschuhe und die Fächer ab. Bei einigen großen Festlichkeiten nimmt ein Oberkammerherr dem Souverän Hut und Handschuhe ab, giebt sie einem Kammerherrn, der sie dann einem Kammerjunker überreicht, welcher sie bis nach Aufhebung der Tafel hält. Vor dem Tischgebet, welches meistens von einem Pagen, bei Festlichkeiten von einem Hofprediger oder einem Bischof hergesprochen wird, präsentiert man Wasser; bei großen königlichen Tafeln hält einer der Kammerherren den Wassergießer, während ein zweiter in dem Handbecken das Wasser eingießt; der Oberhofmarschall überreicht zum Abtrocknen die Serviette. Nach dem Gebet macht der Kammerherr, welcher den Stab trägt, mit demselben eine Reverenz erst gegen die fürstlichen Personen und dann gegen die Damen und Kavaliere, die zur Tafel zugezogen sind. Haben sich der Souverän und seine Gemahlin gesetzt, so lassen sich auch die Übrigen nieder. Hinter die Tafeln placieren sich die verschiedenen Hofchargen. Bei Festtafeln bleiben die dienstthuenden Kammerherren oder Kammerjunker während der ganzen Dauer der Tafel hinter den Fürstlichkeiten stehen, sonst aber nur so lange, bis dieselben den

ersten Trunk gethan, oder bis sie ein Zeichen gegeben, daß jene sich zurückziehen sollen.

Gewöhnlich schneidet ein Kammer- oder Hofjunfer vor. Dieser übergiebt den Teller mit der Speise einem andern servierenden Kammerjunfer, welcher erst dem Souverän und dann den Übrigen präsentiert. Zuweilen — was aber an den wenigsten Höfen der Fall ist — nimmt sich der Fürst selbst aus einer oder der andern Schüssel oder läßt sich von einem General oder einem Andern vorlegen; die Übrigen an der Tafel greifen dann auch selbst zu. Bisweilen werden die Speisen mit besonderen Ceremonien, die an einem Hofe eingeführt sind, kredenzt. So nimmt z. B. der Vorschneider ein Stückchen lockeres Brot, steckt es an eine lange Gabel und fährt damit über alle Schüsseln und Speisen, die Kredenzer der Speisen müssen auch das Brot essen. Ein Diener deckt alle Schüsseln auf und zeigt sie dem Fürsten; diejenigen, von denen er zu haben wünscht, werden ihm kredenzt und bleiben auf der Tafel stehen, die übrigen aber trägt man weg. Das Getränk wird ebenfalls, ehe es den fürstlichen Personen dargeboten wird, von dem Mundschenken kredenzt. Wenn die Fürsten bei großen Festmahlen zu trinken wünschen, so holen die dienstthuenden Kammerjunfer das Glas oder den Becher und geben es dem Kammerherrn, dieser übergiebt es dem Oberkammerherrn oder Oberhofmarschall oder Obermundschenken, der es auf einem Kredenzsteller präsentiert — eine ziemlich umständliche Prozedur. Bei dem Gesundheitstrinken der fürstlichen

Personen werden Trompeten geblasen und Pauken geschlagen oder jenachdem sechs oder drei Stücke oder halbe Kartauen abgeseuert. Wenn kaiserliche oder königliche Personen fürstlichen zutrinken, so pflegen diese so lange zu stehen, bis jene getrunken haben, ebenso wenn diese jenen Bescheid thun, falls von letzteren nicht ein Zeichen gegeben wird, daß sie sich niederlassen sollen. Wenn das Konfekt, der letzte Gang, aufgesetzt wird, pflegen bisweilen einige Prinzen und andere Fürsten aufzustehen und ihre Aufwartung hinter der Tafel mitzumachen.

Wenn nach dem Vorgang des Fürsten sich Alle erhoben haben, so wird das Tischgebet wie beim Beginn der Tafel von einem Pagen oder einem Prediger verrichtet. In gleicher Weise wie vorher wird auch das Gießbecken den Herrschaften gereicht. Haben sich die fürstlichen Personen gewaschen, so begeben sie sich in derselben Weise, wie sie hereingetreten sind, in ihre Gemächer.

Die verschiedenen Tafeln, welche gegenwärtig am deutschen Kaiser- und königl. preußischen Hofe stattfinden, lassen sich in Bezug auf das dabei zu beobachtende Zeremoniell unter drei Abteilungen zusammenfassen, nämlich: Zeremonientafeln; Galatafeln, d. h. Tafeln mit Pagendienst, und größere Tafeln, an welchen die Hofdienerschaft den Dienst des Servierens verrichtet.

Zeremonientafeln. — Von dem großartigen Stile der alten Fürstentafeln, bei welchen zahllose Dienste und

Handreichungen vorzukommen pflegten, hat sich auch am preußischen Hofe ein gewisser Abglanz erhalten. Es sind dies die Zeremonientafeln, welche bei Ereignissen stattfinden, die für das preußische Haus von besonderer Bedeutung sind, wie z. B. die Krönung des Königs Wilhelm und der Königin Augusta zu Königsberg am 18. Oktober 1861, Vermählungen preußischer Prinzen und Prinzessinnen u. s. w. Die Zeremonientafeln werden unter dem Thronhimmel errichtet, und es können an denselben nur der König und die Königin, die regierenden Häupter anderer Staaten und deren Gemahlinnen, die Prinzen und die Prinzessinnen von Geblüt und event. bei Festen, welche durch ein wichtiges politisches Motiv veranlaßt sind, die dazu von fremden Mächten entsandten außerordentlichen Botschafter, so wie resp. auch die am Hofe ständigen Botschafter Platz nehmen, während dies bei Festen, welche lediglich ein Familieninteresse haben, nicht geschieht. So sind z. B. bei der ebengedachten Krönung die dazu von Spanien, Italien, England und Frankreich entsandten Krönungsbotschafter an der Zeremonientafel placiert worden, wogegen bei Vermählungen die ständigen Botschafter am preußischen Hofe an der Zeremonientafel keinen Platz erhalten. Die Funktion des Servierens wird an diesen Tafeln von dem großen Dienst, d. h. von den Obersten Hof-, Ober-Hof- und Hofchargen, so wie von den dazu berufenen Militärpersonen und Damen so lange verrichtet, bis der erste Toast getrunken ist, und Seine Majestät zu gestatten geruhen, daß die

Page und der gewöhnliche Dienst das Servieren übernehmen.

Die Zeremonientafeln bedingen für den Anzug die höchste Gala, insbesondere bei den Damen das Hofkleid (*robe de cour*).

Galatafeln, d. h. Tafeln mit Pageendienst. — Die Galatafeln unterscheiden sich von den Zeremonientafeln dadurch, daß an ersteren außer den Allerhöchsten und den Höchsten Herrschaften auch andere Personen, insbesondere die Generalfeldmarschälle und die ihnen im Range gleichstehenden Personen, die Häupter der fürstlichen und der ehemals reichsständischen gräflichen Familien, die Minister, die Generalität, die Wirklichen Geheimen Räte, vornehme Fremde, die königlichen und die prinzlichen Hofstaaten u. Platz nehmen, und daß bei Ihren königlichen Majestäten und den Prinzen und Prinzessinnen aus regierenden Häusern Page den Dienst des Servierens verrichten.

Beispiele solcher Galatafeln sind die alljährlich wiederkehrenden Tafeln am Tage des Krönungs- und Ordensfestes, die Tafeln zur Feier der Anwesenheit Allerhöchster und Höchster Herrschaften, die Tafeln, welche aus Veranlassung von Vermählungen preussischer Prinzen und Prinzessinnen in der Regel am Tage nach dem Kirchgange stattfinden, die Soupers bei Hofbällen im Rittersaale unter Friedrich Wilhelm IV. u. s. w.

Die Galatafeln sind seither ausschließlich im Schlosse zu Berlin abgehalten worden, und zwar neuerdings immer

im Weißen Saale, früher aber auch öfters im Rittersaale und in der Bildergalerie.

Die Übernahme der Würde eines deutschen Kaisers, die Vermehrung der Armee u. n. a. m. haben dem preußischen Hofe eine so bedeutende Anzahl hoffähiger Personen zugeführt, daß die Räume bei größeren Tafeln, wie z. B. am Krönungs- und Ordensfeste, gar nicht mehr ausreichen wollen. Es hat daher das Verhältnis, welches früher bei diesem Feste stattfand, wo der Proklamation der Ordensliste im Rittersaale ein Gottesdienst in der alten Kapelle und sodann eine Galatafel im Weißen Saale folgte, längst aufgegeben werden müssen. Unstreitig gehört es aber zur Zierde dieser großen Feste, auch hiev, so weit es möglich ist, den Comfort eines Privathauses festzuhalten und nur so viele Gäste einzuladen, wie der Raum, in welchem die Tafel aufgeschlagen wird, zu fassen vermag. Im Weißen Saale des Schlosses können nur 170, höchstens 210 Personen placiert werden. Erheischen nun aber die Verhältnisse, wie bei dem Krönungs- und Ordensfeste, fast gebieterisch, gegen 1000 Personen einzuladen, so müssen zwischen 700—800 Personen an kleine in den angrenzenden Gemächern aufgestellte Tafeln verwiesen werden. Fehlt es dann noch, wie in älteren Schlössern nicht befremden darf, an den erforderlichen Räumlichkeiten, so ist es für die Festordner doppelt schwierig, den Anforderungen der Rangansprüche und der Etiquette, auch bei den vorsichtigst erwogenen, Seiner

Majestät stets vorher zur Genehmigung unterbreiteten Tafelplacements, allseitig zu genügen.

Es wird hier nur noch bemerkt, daß prinzipiell am Krönungs- und Ordensfeste, so wie bei allen Festen, welche einen politischen Charakter haben, der Reichskanzler, bei Festen, welche einen militärischen Charakter haben, der Kriegsminister, selbst wenn er in der Armee nur die Charge eines Generalmajors bekleidet, und bei allen anderen Festen, je nach Allerhöchster Bestimmung, der Oberstkämmerer oder der Oberhof- und Hausmarschall den Platz in der Mitte des vis-à-vis der Tafel einnehmen.

Der Anzug bei den Galatafeln ist nach den Verhältnissen verschieden. Am Krönungs- und Ordensfeste wird jedesmal die höchste Gala, von den Damen also Hoffleid (robe de cour) angelegt. Nur die Damen des Lützenordens und des Verdienstkreuzes erscheinen dabei in runden Kleidern (robe ronde).

Bei den aus Veranlassung von Vermählungen stattfindenden Galadiners ist der Anzug ebenfalls höchste Gala, nur erscheinen die Damen, wenn unmittelbar nach dem Diner Galatheater stattfindet, in runden Kleidern.

Bei anderen Galadiners ist auch öfters schon halbe getragen worden.

Größere Tafeln, an welchen die Hofdienerschaft den Dienst des Servierens verrichtet. — Die Tafeln, an welchen die Hofdienerschaft den Dienst des Servierens verrichtet, sind die am häufigsten vorkommenden. Auch

an ihnen nehmen außer den Allerhöchsten und den Höchsten Herrschaften noch andere Personen Platz. Diese Tafeln gehen aus den allerverschiedensten Motiven hervor und finden nicht allein im Schlosse zu Berlin, sondern überhaupt an allen Orten statt, an denen Ihre Majestäten Sich aufzuhalten geruhen. Nur die Tafeln im Schlosse haben immer einen offiziellen Charakter, und es werden zu denselben ausschließlich courfähige Personen eingeladen. Solche Tafeln sind die fünf Tafeln, welche am Abend der Vermählung königlicher Prinzen und Prinzessinnen außer der Ceremonientafel aufgestellt sind, die Déjeuners d'înatatoires, welche am folgenden Tage unmittelbar nach dem Kirchgange bei dem Hohen neuvermählten Paare stattfinden, die alljährlich im Frühjahr und Herbst wiederkehrenden Parade- und sonstige Militärdiners. Die Diners aus Veranlassung von Grundsteinlegungen und Denkmalsenthüllungen, die Marschallstafeln, welche bei vielen Gelegenheiten, wenn die Allerhöchsten und die Höchsten Herrschaften en famille speisen, in besonderen Räumen gegeben werden, z. B. die Marschallstafel, welche alljährlich am Geburtstage Seiner Majestät im königlichen Schlosse gegeben wird, während die Allerhöchsten und Höchsten Herrschaften, so wie die hier anwesenden Hohen Gäste bei dem Kronprinzen en famille speisen, ein Familiendiner, welches, beiläufig erwähnt, gewissermaßen eine historische Bedeutung gewonnen hat, da demselben fast alle regierenden Herren der zum Deutschen Reiche gehörigen Staaten beiwohnen, u. a. m.

Die Tafeln, welche nicht im Schlosse zu Berlin abgehalten werden, haben zumeist keine strenge offizielle Tendenz, und es können an denselben daher auch Personen teilnehmen, denen die Courfähigkeit nicht beivohnt, wie z. B. Gelehrte, Künstler u. Einen solchen mehr privaten Charakter haben die Tafeln bei Seiner Majestät im königlichen Palais, welche daselbst je nach der Zahl der Gäste im Stuck-, im Blauen oder im Runden Saale stattfinden, die Tafeln in Babelsberg und eben so die Tafeln bei Ihrer Majestät der Königin im Schlosse zu Coblenz.

Nur zu den Tafeln, welche am Abend der Vermählung eines Prinzen oder einer Prinzessin stattfinden, ladet der Oberzeremonienmeister ein, die Einladung zu allen anderen Tafeln erfolgt durch das Hofmarschallamt.

Es ist schon oben erwähnt worden, daß die Zahl der am kaiserlichen Hofe empfangenen Personen sich von Jahr zu Jahr vermehrt. Dieser Umstand hat veranlaßt, daß bei Hofbällen im Schlosse, zu denen eine sehr zahlreiche Gesellschaft, 1500—2000 Personen, eingeladen, und bei welchen alle Eingeladenen gespeist werden, die Bewirtung derselben des mangelnden Raumes wegen nicht an Tafeln, sondern an Buffets erfolgt, welche in verschiedenen Zimmern aufgestellt sind. An diesen Buffets erscheinen die Eingeladenen nicht *pêle-mêle*, sondern nach Rangkategorien geschieden. Diese ursprünglich durch die Ungunst der Verhältnisse hervorgerufene Art der Bewirtung erfreut sich trotz der Sonderung nach jenen Rangkategorien doch, weil sie eine große Ungezwungenheit

der Bewegung gestattet, eines von Jahr zu Jahr immer mehr zunehmenden Beifalls, so daß dieselbe nicht allein von denjenigen Personen, welche in der Stadt ein Haus machen, für größere Gesellschaften jetzt stets gewählt wird, sondern auch sogar schon bei einer Vermählung am Hofe, nämlich bei derjenigen des Prinzen Albrecht von Preußen mit der Prinzessin Maria von Sachsen-Altenburg, angewendet worden ist, wo die Eingeladenen am Abend nicht an den herkömmlichen fünf Tafeln, sondern statt dessen an Büffets gespeist worden sind, während allerdings die Allerhöchsten und die Höchsten Herrschaften das Souper an der Ceremonientafel im Rittersaale einnahmen.

Das Weinparadies Deutschlands.

Da unten an dem Rheine, da ist ein Berg bekannt,
Der trägt ein guten Weine, Rüdesheimer genannt.
Der hat ein geistlich Art an sich, macht äußerlich und
innerlich.



Mit gleichem Rechte, wie es der Neapolitaner mit dem Lande der Parthenope thut, können wir jene Stätte, welche den Schauplatz der gegenwärtigen Rheingauer Weinkultur bildet, „ein zur Erde gefallenes Stück Himmel“ nennen.

Der Rheingau ist das Weinparadies Deutschlands.

Mit dem Namen Rheingau bezeichnet man die Strecke am rechten Ufer des obern Mittelrheins, vom Ausflusse der Waldaffa, eines Baches, oberhalb Eltville an bis zur Mündung des Wisperbaches bei dem Städtchen Lorch. Während nach zwei Seiten, nach Süden und Westen, der Rheinstrom die Grenze des heutigen Rheingaus, und zwar am Niederwald, westlich von Rüdesheim, mit einem stumpfen Winkel, bildet, wird dieses Dreieck geschlossen durch einen großen bergigen Wald, welcher die ganze Fläche zwischen

Lorch und den Bergen oberhalb Walluf bedeckt und für den Weinbau eine natürliche Schutzwehr gegen die Nord- und Nordostwinde bietet.

Im Mittelalter bildete das Gebiet des jetzigen Rheingaus, welches nie Leibeigenschaft oder Hörigkeit gekannt hat, und in welchem der Rechtsatz galt, daß „im Rheingau die Luft frei mache“, gleichsam ein verschanztes Lager. An dem Strome selbst befanden sich kleine Befestigungen und Schanzen, von welchen die oberste bei Walluf lag und den Namen „der Backofen“ führte; landeinwärts aber war in dem Markwald ein aus gefällten Bäumen und deren Ästen gebildeter Berghau hergerichtet, welcher „das Gebüde“ hieß und hin und wider durch Warttürme geschützt war. So wuchs hier der Wein zwischen Wasser und Wald, indem das erstere ihm die von seinem Spiegel zurückprallenden Sonnenstrahlen zuwarf und der letztere die Weinberge vor den kalten Winden beschützte.

Beginnen wir mit dem obern Ende, so finden wir in großer Entfernung landeinwärts zuerst Rauenthal, welches auf der Pariser Ausstellung von 1867 für seinen feinen Zweiundsechziger den glänzendsten Sieg erfocht. Der Raenthaler rangiert gleich nach dem Johannisberger und Steinberger. Zu dieser Ehre ist er aber erst neuerdings durch gesteigerte Kultur und gerechtere Würdigung gelangt; früher rangierte er nur in der dritten Klasse der Rheingauer Weine. Im August 1863 bewirtete die Stadt Frankfurt ihre Gäste, die Mitglieder des deutschen Fürstentkongresses, mit einem Raenthaler, von

dem die Flasche neun Thaler kostete. Er heißt seitdem der „Fürstenwein“. Rauenthal liegt nicht im Thale, sondern auf dem Berge, in einem Sattel.

Von Rauenthal wenden wir uns nach Gräfenberg, neben der Ruine Scharfenstein (der Wein wächst auf dem verwitterten Thonschiefer eines sattelförmigen Vorhügels und kommt dem Johannisberger sehr nahe), und von da nach dem von den Mönchen der Abtei Eberbach angerodeten Steinberg. Der Steinberger übertrifft den Johannisberger in guten Jahrgängen an Feuer, wenn er ihm auch an Bouquet nachsteht. Er ist einer der feinsten, bouquetreichsten und stärksten Weine, die Deutschland besitzt. Der Steinberg, gleich Gräfenberg eine königlich preussische Domäne von 80 Morgen Flächenraum, liegt eine Stunde vom Rhein entfernt zwischen Hattenheim und Hallgarten und besteht aus verwittertem Schiefer. Die drei besten Lagen des Berges heißen: der goldene Becher, der Rosengarten und der Plänzer.

Unmittelbar am Rhein liegen die berühmten Weinbergdistrikte von Martobrunn und Rüdessheim. Der Martobrunner wächst zwischen Erbach und Hattenheim. Er ist duftig und kräftig, letzteres namentlich im Alter. Die besten Lagen gehören dem Grafen von Schönborn. Der Distrikt hat seinen Namen von einem Brunnen, der an der Grenze der Feldmarken Hattenheim und Erbach steht und der letztern Gemarkung angehört. Der Gemeinderat von Erbach ließ 1863 den Brunnen erneuern und verlieh ihm die Inschrift: „Martobrunn. Gemeinde Erbach“. Die

Hattenheimer fanden sich dadurch verletzt; denn der größere Teil des berühmten Weinbezirks Markobrunn liegt in ihrer Gemarkung. Sie rächten sich daher durch folgende Inschrift:

„So ist es recht, und so soll es sein,
Für Erbach das Wasser, für Hattenheim den Wein.“

Rüdesheim, von altersher seines kräftigen, blumenreichen Weines halber berühmt, erzeugt in seiner Gemarkung Weine ersten Ranges in den Lagen Berg, Hinterhaus, Kottland und Bischofsberg. Der Boden ist Thonschiefer mit Quarz.

In mittlerer Entfernung vom Rheinufer liegen die Weinbergsdistrikte Johannisberg und Schloß Bollrath's. Der Schloß-Johannisberger ist der König der Weine. Er wächst eine Viertelstunde vom Rhein entfernt auf dem Schloßberg, einer flach kegelförmigen, etwa 150' über den Wasserspiegel sich erhebenden Höhe. Die Besitzung, im ganzen 65 Morgen, ist bekanntlich Eigentum des Fürsten Metternich. Der Johannisberg war früher eine Benedictinerabtei, 1106 gegründet. Das jetzige Schloß baute Fürst Adalbert von Walderndorf im Jahre 1817. Der Johannisberg kann als die hohe Schule des Weinbaues und der Weinbehandlung betrachtet werden. Die Kabinetsweine werden nur in Flaschen verkauft. Das alleredelste Gewächs reserviert der Fürst für sich und zu Geschenken an Höfe. Die sich nicht zu Kabinetsweinen eignenden Jahrgänge werden in öffentlichen Auktionen verkauft. Die

Schloß=Johannisberger Kabinetsweine besitzen die vorzüglichsten Eigenschaften; neben größter Reinheit zeichnen sie sich durch höchst angenehmen, lieblichen Geruch und Geschmack, sowie durch gewürzhafte Süße, Konsistenz und Stärke in unachahmlichem Einklange derartig aus, daß sie nur durch Prüfung mit der Zunge selbst hinreichend gewürdigt werden können. Unter „Dorf=Johannisberger“ versteht man die Weine im ganzen weiten Umkreise des Schloßberges. Es finden sich unter ihnen gleichfalls sehr edle Sorten. Auch der Wein, welcher auf dem Bergvorsprunge „Die kleine Klaus“, zwischen dem Schloßberg und Heisenheim, gebaut wird, heißt „Johannisberger“, von welchem man demnach unterscheidet: Kabinet, Schloß, Klaus und Dorf.

Von dem Rhein nur durch die Stadt Heisenheim getrennt liegt der rote Berg, welcher in seiner Formation eine in die Augen springende Ähnlichkeit mit dem Johannisberg zeigt. Dann folgen Bingen und der Niederwald, wo der bis dahin westwärts fließende Strom eine scharfe Wendung nach Nordwest macht, eine Stelle, die durch das Bingerloch, den Mäuseturm und die Ruine Ehrenfels markiert wird. Unmittelbar unterhalb derselben wächst der berühmte Asmannshäuser Rotwein. Diese Rotweine zeichnen sich durch ihren Mandelgeschmack und geistigen Gehalt aus. Sie haben öfters eine überraschende Ähnlichkeit mit dem Chambertin=Burgunder, ohne dabei ihren Rheinwein=Charakter einzubüßen. Sie sind die besten deutschen Rotweine. Weiterhin folgen, auf dem jüngern

Schiefergebirge wachsend, die mehr lieblichen als starken Weine, welche in dem bei Lorch wachsenden Bodenthaler ihre höchste Blüte treiben.

Jeder dieser Weine hat seinen besonderen Charakter. Ihnen gemeinsam ist das eigentümliche, zugleich kräftige und liebliche Bouquet, das man vorzugsweise an dem aus Riesling-Reben gefelkerten Weine bemerkt.

Wir haben von Jules Janin eine sehr gelungene Beschreibung der französischen Weine. Er vergleicht z. B. den Burgunder mit einem mißvergünstigten, unruhigen Frondeur, den Bordeaux mit einem kalten, glatten, indifferenten Weltmann, den Champagner mit dem brausenden, leichtfertigen Pariser. Dabei erwähnt er auch den Rheingauer Wein und schildert ihn als einen muskelkräftigen, tapfern Soldaten mit großem Schnurrbart und klirrenden Sporen, der jederzeit bereit ist, vom Leder zu ziehen und dreinzuschlagen. So gefährlich ist nun gerade der Rheingauer doch nicht; aber es läßt sich demselben nicht absprechen, daß er im Vergleich zu den französischen Weinen einen ernsteren und kräftigeren Charakter hat.

Der Rebsatz des Rheingaues ist vorwiegend der edle Riesling. Die wissenschaftliche Forschung hat dargethan, daß die heutige Rieslingrebe im Rheingau nur ein veredelter Wildling, eine höhere Stufe der von Hause aus im Rheingau wachsenden wilden Rebe sei, und daß hierin der Grund liege, warum die Rieslingrebe besser als irgend eine andere den Unbilden unseres nordischen Klimas Wider-

stand zu leisten vermöge. Diese Ansicht findet ihre Bestätigung weiter in folgenden Umständen. Rheingauer Bauern haben, dem deutschen Wandertriebe folgend, in den verschiedensten Ländern Europas und der übrigen Welttheile den Anbau der Rheingauer Rieslingrebe versucht, z. B. in Thüringen an der Saale, in Amerika am Ohio, sowie in den wärmsten und besten Klimaten von Australien; allein überall ist die Rheingauer Rieslingrebe vollständig degeneriert. Am Ohio haben nun dieselben Rheingauer Bauern den Versuch gemacht, die dortige wildwachsende Rebe durch Kultur und Pflege zu veredeln und von ihr Wein zu erzielen. Dieser Versuch ist vollständig gelungen, und so haben denn also in Cincinnati und St. Louis deutsche Bauern das zuerst von Vater Noah im grauen Altertum mit Erfolg versuchte Experiment in der jüngsten Vergangenheit wiederholt.

Die Veredelung der wilden Rebe des Rheingaaues ging freilich nur langsam vor sich, und es mögen darüber wohl tausend Jahre verflossen sein. In dem ersten Stadium ihrer Entwicklung war das Produkt dieser Rebe natürlich von weit geringerer Güte, und jahrhundertlang fortgesetzter Aufwendung geistiger wie körperlicher Kräfte und massenhaften Kapitals bedurfte es, bevor der Wein zu der Ausbildung gelangte, welche wir jetzt in unserem heutigen Rudesheimer, Rauenthaler und Steinberger bewundern. Alle heute von jedem Rheingauer Weinbauer beobachteten, höchst sorgfältigen Vorschriften über Bebauung, Bestockung, Zucht und Schnitt der Rebe, über Behandlung des Weines

im Keller &c. sind nicht von sehr altem Datum, oder auch vielleicht schon sehr alt, aber erst in neuerer Zeit wieder entdeckt. Wir finden bei dem römischen Schriftsteller Columella, der im ersten Jahrhundert der christlichen Zeitrechnung lebte, mancherlei Vorschriften über den Weinbau, welche im Rheingau erst im Laufe des letzten Jahrhunderts gleichsam von neuem erfunden worden sind. Noch vor hundert Jahren war die im Rheingau jetzt allgemein geübte Kunst der „Auslese“ beinahe völlig unbekannt. Einer der ersten dortigen Weinproduzenten erzählt, daß, als sein Vater vor etwa sechzig Jahren das jetzige System der Auslese zum ersten male anwandte, er der Gegenstand allgemeiner Erbitterung ward. „Der Mann will es besser wissen als unser Herrgott!“, sagten damals die Leute hohnlachend. Heute sind sie alle seinem Beispiele gefolgt.

Trotz der Höhe der heutigen Kultur, trotz der im Laufe eines Jahrhunderts gemachten Erfahrungen ist aber der Bau der Rieslingrebe auch heute noch ein Glücksspiel. Die Traube reift spät, sie kann in den besten Jahren erst Ende November oder Anfang Dezember gelesen werden. Wenn sie mißrät, liefert sie zwar immer noch einen hohen Weingehalt; allein an Härte und Säure läßt dann der Stoff in der That nichts zu wünschen übrig. Er kommt in diesem Falle auch in der Regel nicht in seiner ursprünglichen Gestalt in den Handel, sondern geht nach norddeutschen und holländischen Handelsplätzen, wo er mit Hülfe von Farbstoffen und sonstigen Zuthaten in Bordeaux verwandelt wird.

Der Handel mit Rheingauer Weinen beginnt vom Ende des 12. und vom Anfange des 13. Jahrhunderts an sich zu beleben. Einen ausgedehnten Weinhandel trieb unter anderm die Abtei Eberbach — sie verkaufte nur an Großhändler. Später hat sie sogar eigene Schiffe befrachtet. Ihr größtes Schiff führte, anknüpfend an die Sage von der Entstehung der Abtei, den Namen „Die Eberbacher Sau“. Um das Jahr 1500 ließ ein Eberbacher Abt ein großes Weinsfaß vom Kaliber des bekannten Heidelberger bauen. Ein bald darauf folgender guter Herbst füllte dasselbe, entsendete aber sein edles Raß nicht in die Kehlen von Mönchen und Geistlichen, sondern wurde 1525 von den aufrührerischen Bauern auf dem „Wachholder“, einer wüsten Fläche in der Nähe der Abtei, vollständig geleert. Dafür mußten die Bauern später büßen; viele endeten durch Henkershand. Auch unter so verzweifelten Umständen verließ jedoch den Rheingauer Bauer sein Humor nicht. Aus jener Zeit stammt das Volkslied:

Da ich einmal ein Kriegsmann was
Und hoch auf dem Wachholder saß,
Trank aus dem Eberbacher großen Faß,
Wohl schmeckte mir das, aber wie bekam mir das?
Wie dem Hunde das Gras, der Teufel gesegnet mir das.

Mit den Grenzen des Rheingaaues schließt jedoch der Weinbau nicht ab, sondern er setzt sich rheinabwärts fort in der Richtung von Caub und St. Goarshausen, wo leichte und liebliche Tischweine wachsen, zuweilen behaftet mit einem eigentümlichen Schiefergeschmack, der von dem Einen

eben so sehr gesucht, wie vom Andern verabscheut wird. Rhein- und mainaufwärts dagegen finden wir bei Wiesbaden den schweren Neroberger und bei Hochheim den feinen Hock, mit welchem Namen man in England alle Rheinweine zu bezeichnen gewohnt ist. Namentlich nennt man dort auch den deutschen Schaumwein, im Gegensatz zu dem französischen, sparkling hock, und zieht diesen vielfach dem französischen, dem sparkling champagne, vor.

In den lateinischen Versen, in welchen die rheinischen Mönche ihre durchaus nicht zu unterschätzenden, weisheitsvollen Ansichten über Trank und Speise niedergelegt haben, heißt es vom Moselwein: „*Vinum Mosellanum est omni tempore sanum*“, vom Rheinwein dagegen: „*Vinum Rhenense decus est et gloria mensae*“, was ein moderner Dichter in Form eines gereimten Distichon so übersetzt hat:

„Wein von der Mosel genommen wird immer dir trefflich
bekommen;

Aber der Rheingau allein liefert die Perle von Wein“.

Auf der ganzen Erde zählt der Rheingauer Wein gegenwärtig seine Anhänger und Verehrer, wenn dieselben auch manchmal nur „stille Gemeinden in der Diaspora“ bilden. Mit Riesenschritten aber geht derselbe der Erfüllung seiner kulturgeschichtlichen Mission entgegen, das zu werden, wozu er bestimmt ist: das Getränk der Aristokratie des Geistes in der ganzen civilisierten Welt.

Die Auster und ihre Freunde.

s ist kein Zweifel, daß die Auster die köstlichsten Nahrungsstoffe bietet. Ihr Fleisch ist süß, fein und zart, sie hat Wohlgeschmack genug, um dem Gaumen wohl zu thun, aber nicht genug, um jene furchtbare Grenze damit zu überschreiten, die der Gastronom mit den Worten „zu viel“ bezeichnet. Sie ist leicht verdaulich, verträgt sich mit der Geduld, die sie im Leben auszeichnet, vortrefflich mit anderen Annehmlichkeiten einer wohlbesetzten Tafel. Man kann sie heute, morgen, zum Frühstück und zu Abend, man kann sie in alle Ewigkeit (mit Ausnahme der verbotenen Monate) essen, man kann so viel davon essen als man will, nie wird man sich beschwert fühlen, nie ihrer überdrüssig werden. Man merkt sie kaum im Magen, und doch stillen sie den Hunger. Sie sind die grata ingluvies (angenehmer Gaumenreiz) des Horaz, welche keinerlei Kummer, keinerlei Überladung, keinerlei gastrologische Gewissensbisse zurückläßt.

Austern sind zu allen Zeiten, soweit unsere Kenntniß der Kulturgeschichte zurückreicht, eine Lieblings Speise der Sterblichen gewesen, und zwar ehrten sie alle Nationen mit alleiniger Ausnahme der Hebräer, denen sie „als ein Wassertier ohne Flossen und Schuppen“ durch ihre Speisegesetze verboten waren. Die Athener verwendeten ihre Austern zu einem sehr unwürdigen Zwecke. Sie schrieben, nachdem sie das Tier verspeist, bei einem öffentlichen Gelage auf Kosten solcher hervorragender Bürger wie Aristides, auf die Schalen ihr Votum für die Verbannung des gütigen Wirts: ein sehr undankbares Verfahren, welches nur dann einigermaßen entschuldigt werden kann, wenn wir vermuten, daß die Austern zu alt waren; denn eine faule Auster mag selbst das mildeste und menschenfreundlichste Herz mit brennendem Zorn und rücksichtslosestem Haß zu erfüllen. Die Römer, welche die Austern besser zu schätzen wußten als die Griechen und sie mit mehr Geschick zu mästen verstanden als irgend ein Volk des Altertums, waren die ersten, welche sie verpflanzten und in „Parks“ züchteten. Der erste, welcher solche Anstalten anlegte, war Sergius Orata, ein berühmter Römer aus den Tagen des Lucius Crassus. Derselbe that dies nicht sowohl, um in sich selbst etwas Gutes auf die Tafel zu schaffen, sondern des Gewinnes wegen, und er erhöhte in der That seine Einnahme auf diese Weise außerordentlich. Durch ihn kamen die lucrinischen Austern zu Ruf und Ansehen. Daß Plinius, dem wir diese Notiz entnehmen, selbst ein Austernfreund war, ergibt sich aus

folgender Stelle seiner Schriften: „Obſchon ich von den Auſtern geſprochen, dünkt es mir doch, daß ich nicht genug von ihnen reden kann, wenn ich ſehe, daß ſie nun ſchon ſeit ſo vielen Jahren für das Hauptgericht und zartefte Fleiſch gelten, das auf den Tiſch kommen kann“. Der alte Römer kannte übrigens ſehr genau die Eigenſchaften der verſchiedenen Gattungen dieſer edlen Meerbewohnerinnen. „In Spanien“, ſagt er, „ſind ſie rötlich, in Slawonien bräunlich und dunkelfarbig, aber um das Kap Circeji und in der Nachbarschaft Italiens iſt ſowohl ihre Schale als ihr Fleiſch ſchwarz.“ Dann beſchreibt er die beſte Art mit all dem Guſto eines echten und gerechten Feinſchmeckers. Was die beſten Örtlichkeiten für Auſtern betrifft, ſo ſagt er: „Die Auſtern von Cyzicum, geſiſcht bei der Meerenge von Callipolis, ſind die ſchönſten von allen und größer als die im Lucriner See gefütterten, ſüßer als die von Britannien, angenehmer dem Munde als die eduliſchen, voller als die luceniſchen, trockener als die von Coryphanta, zarter als die iſtriſchen und endlich weißer als die Auſtern von Circeji“.

Die luxuriöſen Römer waren Meiſter im Auſterneffen. Einer beſonders großen Sorte gaben ſie den Namen Tridacna, denn wenn man in eine Kirſche nicht zweimal und in eine Native nur einmal beißen darf, ſo waren bei dieſer Gattung drei Biſſe erforderlich, um ſie zu konſumieren. Juvenal erzählt von einem Epitüräer, welcher durch den bloßen Geſchmack ſofort den Geburtsort der Auſtern erriet, die ihm vorgeſetzt wurden, ob ſie von den lucriniſchen Felſen,

vom circeijischen Vorgebirge oder von den ruptupinischen Watten in Britannien stammten. Martial erquickte sich an den kleinen Lucrinierinnen. Der weise Seneca, der beredte Cicero, der feine Horaz, Lucilius, Antonius, jeder Römer von Ruf beinahe hat ein gutes Wort zu sagen gehabt über die Austersorte, die ihm besonders wert war. Der kaiserliche Vieftraß Vitellius scheint nimmer satt geworden zu sein von Austern: es ist berichtet, daß er des Tags viermal auf sie anstürmte (durch welchen Prozeß dazu befähigt, lassen wir als unschön hinweg) und niemals weniger als 100 Duzend verschlang (?). Man bedenke: 4800 Stück den Tag, und man rechne, wie viele Schiffslasten das Jahr hindurch! Wir glauben, daß der einzige Vitellius das Jahr über mehr Austern geessen hat als jetzt die ganze Stadt Leipzig.

Auch im Mittelalter, in welchem Schwanenbraten und Pfauen die Tafeln der Fürsten schmückten, war die Auster hochgeehrt, und schon seit Jahrhunderten ist der Austernhandel in London von größter Wichtigkeit.

Aber nicht bloß unter hochcivilisierten Völkern finden wir die Passion für unsere Freundin. Die alten Entdecker des 15. und 16. Jahrhunderts begegneten auf ihren Seefahrten allenthalben Austernliebhabern. Alvaro Nuñez, der kurz nach der Entdeckung von Florida ein Gefangener der dort hausenden Indianer war, berichtet, daß diese Stämme drei volle Monate im Jahre nichts als Austern aßen. Master Richard Jobson in seiner Reise zur Entdeckung Gamboas an der Küste Afrikas (1620) sagt, daß

sich im Flusse Sofala gute Austerfischereien befinden. Dieselben „wachsen an Baumästen, die in das Wasser herabhängen“. Dasselbe meldet William Faich von Sierra Leona, wo derselbe fand, daß die Einwohner diese eigentümliche Baumfrucht sehr gern aßen.

Die berühmtesten Örtlichkeiten für Austerzucht und Austernfang sind in Deutschland die Watten zwischen den westschleswigschen Inseln Föhr und Sylt und den Haffdeichen des Nordfriesenlandes, und hier hat man in neuester Zeit bei Husum auch Austerparke angelegt. Die fruchtbarsten Austerbeete Englands aber finden sich in den Mündungen der Flüsse an den Küsten von Essex, Kent und Sussex. Die beste Sorte Auster in England sind die kleinen Natives, die man in der Nähe des Ausflusses des Colne, Blackwater und Crouch in Essex, des Swale und Medway in Kent, des Duse in Sussex, im Southampton-Water und einigen anderen Gewässern der drei alten Sachsenkönigreiche findet. Die meisten der Auster, die nach London kommen, stammen aus den Flüssen von Essex, aber am höchsten geschätzt sind die Auster von Milton, Faversham und Burnham. Einige liefert auch der Norden Englands, doch kommen dieselben meist aus künstlich angelegten Austerrepubliken. Der Austerverkauf in Billingsgate (einem der Hauptfischmärkte Londons) ist ungeheuer, und man kann hier auch im Sommer Auster erhalten, die von der Südostküste Englands stammen und von einigen als sehr delikats gepriesen werden. Aber England hat nicht das Monopol der

Austernzucht für ganz Großbritannien und Irland. Schottland sendet von Edinburgh die Pandores, an denen sich Christopher North und The Shepherd so außerordentlich erquickten, und von Irland kommen die berühmten schwarzbärtiger Carlingsfords und die Bowldoodies von Burran, berühmt im Liede.

Dann aber ist auch Frankreich ein gefährlicher Rival der britischen Austernzüchter. Seine berühmtesten Austernbetten sind Marennes in der Bucht von Biscaya, Cancale in der Bai von Mont St. Michel, St. Vaast, Courseul, Etretat, Dieppe und Tréport an der Küste der Normandie. Auch St. Malo und Düntkirchen liefern gute Auster, und weiter unten werden wir, als etwas bisher wenig Bekanntes, das Rezept geben, nach dem man sie in jener alt-normännischen Stadt zubereiten sieht. Die grüne Auster ist Frankreich eigentümlich und kommt von der Küste der Bretagne, aber sowohl die Farbe als der Wohlgeschmack dieser Sorte kann auf künstlichem Wege hervorgebracht werden, indem man Auster in Gruben in den Seesalz-sümpfen thut, wo das Wasser drei Fuß tief ist und die Sonne recht heiß hinscheinen kann. In diesen Gruben werden sie — wie Borg de St. Vincent bewiesen hat, durch die Einwirkung des Sonnenlichts — binnen drei bis vier Tagen vollkommen grün. Alle Auster lieben Untiefen und abgelegene Winkel, wo die Gewässer über ihnen still und von heftigen Winden ungestört bleiben und wo ihr Leben, bis auf die erhabene Stunde, die sie dem Herrn der Schöpfung auf den Teller liefert, ein

recht ruhiges und beschauliches sein würde, wenn es keine Krabben und Krebse gäbe, die unter ihnen wie die Marder in Taubenschlägen wüthen, wenn sie die Einsiedlerinnen treffen, wie sie sich bei geöffneter Schalenklause des Sonnenlichts erfreuen. Ebenfalls verhängnisvoll für die Auster ist Sand, doch sind sie dieser Gefahr nur in Parks ausgesetzt, denn von Natur lieben sie einen harten Felsboden.

Bekannt ist, daß die Franzosen sich den Aустern nicht bloß als Dstreophagen, sondern auch als Naturforscher mit großem Eifer gewidmet haben. Buffon, Cuvier, de Blainville, alle ihre großen Zoologen haben sich mit Liebe in die Geschichte und die Zustände dieser liebenswürdigen Molluske versenkt, und de Lamarck zählt nicht weniger als 48 verschiedene Gattungen auf, die allesamt eßbar sind.

Näheres über die geographischen und gastronomischen Verhältnisse der Ostraceen findet man in einem kleinen, bei Trübner in London erschienenen Buche: „The Oyster, where, how and when to find, breed, cook and eat it“, auf welches wir die Liebhaber des Gegenstandes hier gebührend aufmerksam gemacht haben wollen. Hier wollen wir nur noch einen Punkt besprechen, die Art, wie gewisse Kochkünstler sie in ihrem Bereiche zu behandeln pflegen.

Was die Zubereitung der Aустern betrifft, so werden viele Deutsche nichts davon wissen wollen und selbst ein enthusiastischer Franzmann ruft aus: „Wo ist der Barbar, der gekochte Aустern essen wollte, wofern er nicht ein

Matrose aus der Normandie ist?“ Auch wir bekennen uns zu diesem Grundsatz als einem in der Natur unserer Freundin begründeten. Aber wir dürfen doch nicht verhehlen, daß es mindestens eben so viele Arten, die Austern zu kochen, zu backen und zu braten giebt, als man Rezepte zur Bereitung von Eiern hat. Grimod de la Reynière giebt darüber eine Liste, aus der wir nur einige wenige mittheilen, als da sind: „A la bonne femme — à la daube — au Parmesan — en casserole — au hachis — en paille — farcies — frites — sautées — en papillotes und en ragoût“. Nun noch das Rezept, wie der bretonische Feinschmecker sich die Auster zubereitet: Suche einige der größten Austern aus, tupfe das Wasser mit einem feinen Tüchlein davon auf und bestreue sie, sobald sie trocken sind, mit etwas Weizenmehl. Dann schneide zwei große Zwiebeln in sehr kleine Stücke, zerschmelz in einer Pfanne etwas Butter und wirf die Zwiebelstücke hinein. Nachdem sie zwei oder drei Minuten darin gewesen, wirfst du die Austern dazu und würzest sie mit Pfeffer und Salz. Sobald sie ein wenig gebräunt sind, nimmst du sie vom Feuer, tröpfelst ein wenig Essig darauf und dann — thust du dein Äußerstes, wie du Guesclin oder de Clisson oder irgend ein anderer berühmter bretonischer Krieger gethan (oder auch nicht gethan) haben wird. Das Kind will einen Namen haben und so erlauben wir uns vorzuschlagen, es à la Bretonne oder au matelôt zu taufen.

Das Gesundheitstrinken.

 Die Sitte, auf das Wohl Anderer zu trinken, ist so alt, daß schon Homer derselben erwähnt, und spätere griechische Schriftsteller berichten uns genau die Zeremonien, unter welchen der mit dem Namen Philotesie bezeichnete Gebrauch bei einem Gastmahle vor sich ging. Hatte nämlich der Herr des Hauses die Trinkschale mit Wein gefüllt, so vergoß er zuerst einige Tropfen zu Ehren der Gottheiten, die er anrief, setzte dann die Schale an die Lippen, um den Wein zu kosten, und trank auf die Gesundheit seines Freundes oder Gastes, der neben ihm saß, indem er ihm alles mögliche Glück wünschte, worauf dieser die Schale nahm, trank und sie seinerseits seinem Nachbar gab. In ähnlicher Weise trank man einem Freunde oder Gaste zu, sobald er ankam oder Abschied nahm, indem man ihn zu seiner glücklichen Ankunft beglückwünschte oder ihm Glück auf den Weg wünschte.

Die Römer tranken einander mit den Worten zu: „Ich wünsche, daß ihr und wir, du und ich, uns wohl befinden mögen!“, und nahmen die Gewohnheit der Griechen an, bei jedem Mahle drei Becher zu Ehren der Götter und beim Aufstehen vom Tische einen vierten, den sie den Becher der Gesundheit nannten, zu Ehren des guten Geistes zu leeren. Ging einer vom Tische weg, ohne daß man auf seine Gesundheit getrunken hatte und ohne daß er von einem Freund zum Trinken genötigt worden wäre, so betrachtete er dies als eine Beschimpfung und als eine Entwürdigung der Freundschaft. Gleichwohl war es nicht erlaubt, auf das Wohl aller Personen zu trinken, welche beittische saßen, und bei Frauen z. B. waren nur ihre Verwandten, Freunde und der Wirt dazu berechtigt.

Bei den Celten und Germanen pflegte, wenn am Tische der Krug die Runde machte, jeder, welcher trank, seinen Nachbar zu grüßen und ihm dann den Krug zu überreichen, und niemand, dem die Worte zugerufen wurden: „Ich trinke dir zu!“ durfte ungeahndet es wagen, nicht Bescheid zu thun. Um Streitigkeiten zu vermeiden, verbot daher Karl der Große ausdrücklich seinen Kriegern, solange sie bei der Armee wären, sich gegenseitig zuzutrinken, und die Kirche suchte Jahrhunderte hindurch vergeblich die Gewohnheit zu unterdrücken, zum Gedächtnis der Heiligen zu trinken, da ihrer gar zu viele waren. Denn wie die Griechen und Römer zu Ehren der Götter und Halbgötter, pflegten die zum Christentum bekehrten Heiden zur Ehre

Gottes, des Heilandes, der heiligen Jungfrau, der Dreifaltigkeit und der Heiligen Becher zu leeren, und trotz aller Verbote gelang es den Bischöfen nur, die Zahl der Heiligen zu beschränken, deren Gedächtnis oder „Minne“ (minni) man trank. So erhielt sich in den Niederlanden noch langezeit die St. Gaerteminne oder Gertrudsminne, im Norden die Kanuts- und Eriksminne, anderwärts die Ulrichsminne, der „Martins-, Stephans-, Michaelis- und Nikolaustrunk“, und bis auf unsere Tage blieb die „Johannisliebe“, welcher die Legende des heiligen Evangelisten als Anhaltspunkt diente, um sich in einen kirchlichen Brauch zu verwandeln.

In England ward der angelsächsische Trinkspruch: „wass hail!“ Veranlassung, die Bowle, welche früher bei den Schmausereien der Weihnachtszeit nie fehlen durfte, um aus ihr auf die Gesundheit jedes Anwesenden zu trinken, wassail-bowl oder wassell-bowl zu nennen, und noch jetzt ist es bei Festmahlen von Korporationen Sitte, nach dem Essen auf das Wohl der Brüder aus dem sogenannten loving up, einem großen silbernen Becher mit Henkeln, zu trinken, der links herum von einem zum andern geht. Die alten Toaste: „Wass hail!“ und „Drine hail!“ sind durch die jetzt üblichen: „Come, here's to you!“ und „I'll pledge you!“ ersetzt worden, aber die geröstete Brotschmitten (toast), welche ehemals in England von demjenigen, der eine Gesundheit ausbringen wollte, in den vollen Becher geworfen und, sobald der Becher leer war, gegessen wurde, läßt noch heutigentags jeden Trinkspruch als Toast bezeichnen.

Auch die Gewohnheit, beim Gesundheitsausbringen dasselbe Trinkgeschirr herumzugeben, hat schon längst fast überall aufgehört, aber der deutsche Brauch, dafür mit den Gläsern anzustoßen, ist so allgemein geworden, daß er in Frankreich trinquer (vom deutschen trinken) heißt.

Einige
bemerkenswerte Speisezetteln aus neuester Zeit.

Menu mit ausschliesslich deutschen Benennungen
für das Sr. kaiserl. Hoheit dem Kronprinzen des Deutschen Reichs
im Gürzenich zu Köln bei Eröffnung der Internationalen Garten-
ausstellung am 25. August 1875 gegebene Diner:

Hühnersuppe. Schildkrötensuppe.	Gold-Sherry.
Salat von Rheintrebsen. Trüffelpastetchen.	1872er Zettinger.
Salm nach holländischer Art.	
Lendenbraten mit Morcheln und Trüffeln.	1868er Chât. Poméroules.
Gefüllter Wirsingfohl.	1868er Schloß Bollraths.
Sauerkraut mit Feldhühnern.	1868er Josephshöfer.
Getrüffelte Gänseleberpastete.	1865er Chât. Margaux.
Rehrbraten. Französische Kapannen.	Römischer Punsch.
Eingemachte Früchte. Salat. Seezrebse.	1868er Naenthaler Berg.
Verschiedenes Eis.	1862er Johannisberger.
Badwerk. Kuchen. Obst.	Champagner.
Aufsätze mit Zuckerscheibchen.	
Kaffee.	

Frühstück von Fleisch aus Australien und Südamerika

veranstaltet von Mr. Mac-Call in London Tavern
im April 1874.

Sechs Suppen.

1. Braune Kaninchen.
2. Poligotawuh.
3. Känguruhschweif.
4. Schildkröten.
5. Lämmerchwanz.
6. Bohnensuppe.

Fünf Entrées.

1. Aus Döfenschwänzen.
2. Aus Döfsenzungen.
3. Aus australischem Döfsenfleisch.
4. Gekochtes Hammelfleisch.
5. Südamerikanisches Döfsenfleisch.

Festmahls-Menü der Vegetarianer in Dresden am 18. September 1874.

1. Linsensuppe mit Eiernocken.
2. Vegetarianisches Allerlei, statt mit Fleischbrühe mit Schmalz und Butter.
3. Kartoffelcroquettes (boshafterweise in Cotelettesform).
4. Reispudding mit Sauce.
5. Grüne Bohnen mit Macaroni.
6. Gelbe Erbsen mit Sauertraut.
7. Anniser Eierkuchen mit Kompot.
8. Dessert und Früchte.

Weizenschrotbrot nach Belieben. Wein war erlaubt
(bei einem Festessen der Vegetarianer in Hannover standen Karaffen
mit Himbeerwasser auf der Tafel).

Der nichtvegetarianische Korrespondent eilte nach dem Diner in
das benachbarte Hotel, um sich durch ein Beefsteak zu sammeln.

Vor dem Festmahl war im Garten ein Kommerz, bei dem Milch
den Stoff abgab.

Fischkarte zu dem von der Stadt Köln bei der
Vollendungsfeier des Doms veranstalteten Festbankete
auf dem Gürzenich am 16. Oktober 1880.

Kaviar.	Gold-Sherry. G. Simson.
Venetianischer Salat.	
Klare Suppe.	
Hühnersuppe.	
Feines Fleisch in Muschel.	1876er Brauneberger. A. W. Nourney. 1875er St. Estèphe. G. M. Schmitz.
Steinbutte mit Erdschwämmen.	
Schinken in Madeira.	1874er Erdener Treppchen. A. W. Nourney.
Fasanen und Sauerkraut.	
Kleine Erbsen mit Zunge und ge- räuchertem Lachs.	
Gänselebern mit Trüffel.	1865er Grand vin Château Margaux. J. A. Roeder.
Getrüffelte Kapaune.	1868er Schloß Volkraths. A. Mosler. 1868er Steinberger Cabinet. D. Leiden. 1862er Johannisberger. H. A. Mumm.
Hühner.	
Eingemachtes Obst, Salat.	
Seetrebse.	
Eis.	Champagner. Jules Mumm, carte rose.
Früchte und Nachtisch.	L. Roederer, carte blanche.
Aufsätze.	J. A. Roeder.
Kaffee.	

Auf der (links) gegenüberstehenden Seite: Bignette: Ansicht
der Brücke über den Rhein und des Doms. Darunter das Lied:
Heil dir im Siegerkranz und durch ein rot-weißes Band verbun-
dene Originalsiegellackabdrücke des Kölnner Stadt- und Domsiegels.

Der König der Weine.

Schlage zum Himmel, Champagnergezisch,
Springe in silbernen Sprudelscaöaden,
Schiefe in pochenden, bäumenden Fluten,
Fließe in kochenden, schäumenden Gluten,
Ähnlich dem Bronnen der Quellennajaden,
D'rin sich die Glieder der Artemis baden,
Tief in des Idas Cypresseugebüsch.

Forme die Perlen von silbernem Schaum,
Die sich erheben aus siedendem Spiegel,
Die in den spitziigen Trichterpokalen
Funkelnd dem hitziigen Sprudel entstrahlen,
Die aus der Flasche gebrochenem Siegel
Schweben und tanzen auf duftigem Flügel,
Steigen und sinken im goldigen Raum.

Schlagt auf die Becher mit wirbelndem Schlag,
Daß sie erbrausen in rollendem Falle;
Laßt in den duftigen Tiefen des Rasses
Tanzen die lustigen Geister des Rasses,
Laßt sie in spritzendem, fläubendem Falle
Stürzen aus blihendem Becherkrystalle;
Kurz ist der Jugend moussierender Tag! — —

— — — — —
Moriz Graf Strachwitz.



Der Champagner ist, wie der Franzose sagt, „der Wein der Könige, daher auch der König der Weine“. Diesen feinen Thron und Ruhm hat er aber noch gar nicht allzu lange errungen. Zwar erzählt

Brillat-Savarin, der berühmte Epikuräer, in seiner „Physiologie des Geschmacks“ die Anekdote, daß der Wein der Champagne schon im 14. Jahrhundert hervorgetreten und binnen wenigen Wochen in den ersten Rang gestellt worden sei. Man habe ihn nämlich durch Zufall kennen gelernt bei den Bankets, welche König Karl VI. von Frankreich dem römischen Kaiser und böhmischen Könige Wenzeslaus, der mit ihm einen Vertrag abzuschließen gekommen war, zu Reims im Mai des Jahres 1397 veranstaltet habe, und beide Fürsten hätten solchen Gefallen an dem vorher unbekanntem Getränke gefunden, daß sie sich einen vollen Monat hindurch daran samt ihrem Gefolge Tag für Tag einen richtigen Rausch getrunken hätten. Allein diese fragmentarische Notiz steht so vereinzelt da, daß man sie für apokryph zu halten berechtigt ist, für eine jener Fabeln, welche zur heitern Illustration der ernstesten Historie so gern erfunden werden. Oder vielleicht war jener verlockende Fürstenwein ein guter Jahrgang gewöhnlichen Weins ohne Schaum aus den Kreidebergen der Marne. Dem so viel ist ganz sicher, daß bis in das 18. Jahrhundert der Gebrauch der Flaschen selten, die Verorkung aber unbekannt war; letztere ward erforderlichenfalls bewirkt durch einen Pfropfen aus geöltem Hanf. Die erste Anwendung des Korks soll auch zur Erfindung des Champagner's geführt haben und wird dem Vater-Kellermeister der Abtei von Haut-Willers, Dom Pérignon, zugeschrieben, dessen segensreiche Wirksamkeit zwischen die Jahre 1670 und 1715 fällt. Zum ersten male gedruckt erwähnt wird

der Champagner im Jahre 1718 mit dem Bemerken, daß er nunmehr seit 20 Jahren bekannt sei; er bekam das Prädikat „pétillant“ und führte den Namen „Pfropfen-treiber“ oder „Teufelswein“. Man hielt aber damals noch allgemein die Bereitung für Zauberwerk oder nur durch Zusatz von Geheimmitteln möglich; bloß die Kühnsten wagten sich an den brausenden Trank. Diese Scheu dauerte jedoch nicht allzu lange. Auch das von den Mönchen zu Haut-Willers anfangs ängstlich gehütete Geheimnis der Aufertigung mußte sich enthüllen, sobald der Gebrauch der Glasflaschen mit Korkpfropfen zur Aufbewahrung des Weins allgemeiner in Aufnahme kam, denn jeder in seiner Gährung noch nicht fertige junge Wein wird moussierend oder entwickelt Kohlensäure, und es ist dann nur Sache der Kunst, ihn in diesem Zustande zu erhalten. Daher ist aber auch der Champagner ein reiner Kunstwein. Gegenwärtig bildet derselbe einen Handelsartikel nach allen Häfen des Erdballs, wie er denn unter allen Nationen, unter allen Ständen und Geschlechtern seine Verehrer findet, während früher sein Konsum gewissermaßen ein Privilegium des Ranges und Besitzes war.

Das Erzeugungsgebiet des Champagners ist ein ziemlich großes; es umfaßt nahezu 20 000 Hektar Weinberge. Die Provinz Champagne des alten Frankreichs erstreckt sich jetzt über vier Departements: Ardennen, Aube, obere Marne und Marne, aber nur das letztere erzeugt in seinen Präfekturen Chalons-sur-Marne, Epervanay, Reims, Saint-Ménéhould und Vitry-sur-Marne

den beliebten Wein, dessen Gesamtproduktion sich auf jährlich ungefähr 700 000 Hektoliter beläuft, von denen auf die Produktion der Schaumweine nur 180 000 Hektoliter kommen. Gegenwärtig schätzt man den jährlichen Konsum des Champagners, der nach Deutschland und Oesterreich meistens in Körben von 50 und 25 Stück geht — in Frankreich werden 25 Flaschen schlichtweg als ein Korb angenommen —, auf zirka 12 Millionen Flaschen, welche sich auf folgende Länder verteilen: Deutschland und Oesterreich 1 500 000, Rußland 1 600 000, Großbritannien mit Asien und den Kolonien 2 300 000, Amerika 2 100 000, Belgien und Holland 500 000, die übrigen Länder 1 000 000, Frankreich 3 000 000. Von den genannten Distrikten produzieren nur zwei den guten, zur Champagnerfabrikation geeigneten Wein: Reims und Epernay. Auf die Fabrikation, über welche sich das Hammsche Weinbuch (Leipzig, S. J. Weber) ausführlich verbreitet, kann hier nicht eingegangen werden, es sei nur erwähnt, daß eine der wesentlichsten Operationen das Dosieren, die Beigabe des Liqueurs, ist. Jeder Champagner erhält nämlich einen, Liqueur genannten, Zusatz, der bei den hochfeinen Sorten nur aus einer Auflösung von Candis aus Rohr und edelstem Wein, bei den gewöhnlichen aus Candisyrup, Wein und Spiritus besteht. Jeder Fabrikant hat eine andere Methode der Liqueurzusammensetzung, die er als sein Geheimniß betrachtet.

Gewöhnlich arbeiten die Champagnerfabriken zum größern Teil auf feste Bestellung, sodaß der Liqueur-

zusatz nach dem Wunsche der Konsumenten gegeben werden kann, wobei sich herausstellt, daß sich fast in jedem Lande ein ganz besonderer Champagnergeschmack herausgebildet hat. In Frankreich selbst, wo der Champagner nur zum Dessert genommen wird, liebt man ihn weder zu stark noch zu süß, daher auch dort, nach ausländischen Begriffen, mindere Sorten bevorzugt werden. Für Oesterreich und das östliche Deutschland wird er besonders süß verlangt; kein Wunder, sagen die Gastrosophen von jenseit der Vogesen, denn in diesen Ländern leben Leute von so eigentümlichem Gusto, daß sie sogar süße Kompots zu gebratenem Fleische genießen! Auch für Rußland wird der Champagner süß und mild gemacht. England erhält ihn mit dem geringsten Liqueurzusatz, weil daselbst körpervoller, kräftig schmeckender Wein beliebt ist. Im ganzen unterscheidet man drei Qualitäten des Schaumweines der Champagne: Crémant, Mouffoux und Grand mouffoux. Die erste, der Crémant, ist die leichteste, am mindesten Schaum, sondern nur einen leichten Rahm — daher der Name — von Schaumbläschen entwickelnde Sorte; der Mouffoux hat eine stärkere Effervescenz und quillt, nachdem der Pfropfen gesprungen, über die Flaschenmündung empor; der Grand mouffoux schleudert den Kork mit stärkerem Knalle heraus und überschäumt auch noch leicht im Glase.

Gewöhnlich unterscheidet man auch zwischen gewöhnlichem Wein — welcher früher unter dem Allgemeinnamen „Sillery mousseux“ gäng und gäbe war —, großem

Wein, grand vin oder qualité supérieure, und Kabinetwein, auch vin royal, impérial, fleur oder qualité exquisite. Gefärbter Champagner erhält mittels „Fismes“ — eines in der französischen Stadt Fismes im großen fabrikierten Weinfärbemittels — eine leichte Rosatinte und erhält alsdann die Bezeichnung „Rosé“; die bräunliche Färbung „Oeil de Perdrix“ ist nicht mehr üblich und, wo sie vorkommt, Zeichen eines fehlerhaften Weins. Ganz roter Champagner wird in seiner Heimat manchmal als Kuriosität angefertigt.

Die Fabrikation des Champagners beschäftigt eine größere Anzahl von Häusern in Reims, Epernay, Ay, Mareuil, Chalons, Avize u. s. f., deren Firmen zumteil weltbekannt sind. An ihrer Spitze steht diejenige der Beauve Cliquot, deren Trägerin im August 1866 mit dem Ruhme gestorben ist, die beste Kennerin und Erzeugerin des Champagners gewesen zu sein. Die „Witwe“ ist jedenfalls unter allen Frauen der Erde diejenige gewesen, deren Ruf am weitesten verbreitet war; ihr Geschäft wird von ihrem Schwiegersohn Werlé, einem Mainzer, fortgesetzt. Folgende Gedenkverse haben die Berliner „Wespen“ ihrem Abschied aus dem Leben gewidmet:

Begehrtes Weib, das keinen Korb gegeben,
 Als den man selber sich bei Dir bestellt,
 Als Witwe scheidest Du aus diesem Leben,
 Um auszuruh'n in einer bessern Welt.

So schlumm're sanft, nicht mag die Erd' Dich drücken,
 Bis einst am frohen Auferstehungsfest
 Die Schar der Engel, um sich zu erquicken,
 Auch Cliquot veuve sich kommen läßt!

Neben dieser Firma sind zu nennen: Louis Röderer, H. G. Mumm & Co., Heidsieck & Co., L. Jaunay & Co. u. s. w. in Reims, Moët & Chandon, Chanoine frères in Epernay, Duc de Montebello u. a. in Mareuil, Geldermann & Deutz, Ayala & Co. in Ay u. s. w. u. s. w. Alle Champagnerhäuser führen ihre registrierten Marken und Etiketten. Letztere geben die Qualität des Weins entweder schon durch ihre Farbe an, z. B. Carte noire, Carte blanche, Carte d'or oder durch direkte Bezeichnung der Qualität und Herkunft. Zuweilen wird auch noch eine willkürliche Taufe beigelegt, wie Perles, Vin des Rois, Monopole, Victoria oder der Wein nach der Traube genannt, wie Goutte d'or, Cep d'or u. s. w.

Der Champagner soll nur kalt getrunken werden, allein niemals so, daß er den Magen erkaltet oder an seinem Geschmacke einbüßt. Häufig glaubt man, das Beste zu thun, wenn man ihn dermaßen in Eis kühlt, daß er halb gefroren in das Glas läuft; dies ist geradezu ein Unsinn, denn da nur das Wasser gefriert, so trinkt man auf diese Weise eine Mischung von Eiskristallen mit einem Syrup aus Wein, Alkohol und Zucker. Was die Franzosen „frappé“ nennen, wird durch ein zehn Minuten langes Umdrehen der Flasche in Eis vollständig erreicht; was darüber, ist vom Übel. Für Kranke, welchen Champagner

wegen geschwächter Verdauung als höchst wirksames diätetisches Mittel verordnet worden ist, darf namentlich die Abkühlung nur eine mäßige sein. Am schönsten entwickelt der Champagner alle seine Eigenschaften so, wie er aus einem hinreichend kalten, erforderlichenfalls mit Eis versehenen Keller kommt.

Meistens wird der Champagner bei dem Diner nach stärkeren Weinen zum Dessert getrunken, eine Sitte, die sich von Frankreich aus nach anderen Ländern verpflanzt hat. Sobald der Pfropfen springt, ist auch die Rede entfesselt; der Champagner ist der Wein der Toaste, welche bei dem feinem Mahle nur mit ihm gebracht werden dürfen. Vielleicht heißt er auch darum „Wein des Königs“, weil bei den officiellen Zweckessen der erste Trinkspruch dem Landesherrn zu gelten pflegt. Neuerdings hat sich aber von England aus die Sitte verbreitet, den Champagner gleich vom Beginne des Mahles an neben allen Gerichten zu servieren, zunächst wohl den Damen zu Gefallen, welche ihn den übrigen Weinen vorziehen. Zu Gunsten dieses Brauches will man anführen, daß auf solche Weise Zunge und Gaumen nicht vorher gereizt würden, sodaß der volle Wohlgeschmack des Brauseweins auf sie wirke; gewichtiger aber ist das Gegenbedenken, daß die Kälte und namentlich die Kohlensäure des Champagners den Appetit beeinträchtigen, indem letztere den Magen ausdehnt und seine Wände spannt, während die erstere seine Thätigkeit vermindert. Jedenfalls sollte in diesem Falle der Genuß nur ein ganz

mäßiger sein. Champagner zum Fleisch hält ein echter Gourmand für Barbarei, nur zu Austern ist er gestattet. Überhaupt eignet er sich weit eher zum Frühstück, zur Zwischenkost oder zu einem feinen Souper als zum substantiellen Diner. Soll etwas dazu genossen werden, so paßt immer ein leichtes, nicht zu süßes Backwerk am besten dazu; ganz vorzüglich sind die Champagnerbiscuits von Reims, die häufig von den Champagnerfabrikanten ihren Kunden als don gratuit beigelegt werden und in der That würdig sind, neben dem flüssigen Hauptartikel der alten Königsstadt zu paradieren.

In vielen Orten Frankreichs außerhalb der Champagne wird noch Schaumwein erzeugt, allein stets unter eigener Etikette, niemals als nachgemachter Champagner. Die vorzüglichsten französischen Schaumweine sind die folgenden: der Saint=Peray, aus dem Departement Ardèche, Languedoc; er wächst auf dem rechten Rhôneufer, ist sehr gewürzig und wohlschmeckend, aber schwer und nicht stark moussierend; der Bourgogne mouffeux von Yonne und Tonnerois, ein parfümierter, voller und schwerer Wein; der Vin mouffeux d'Anjou aus Savonnières und Saint= Aubin, fein und höchst angenehm schmeckend, aber viel spirituöser als der Champagner; die Vins blancs mouffeux de Bourgogne von Epineuil und Dannemoine, geringer als diejenigen von Tonnerois; die Vins rouges mouffeux von Meursault und Puligny, körpereich und geistig, aber hart, schwer, ohne Delikatesse; der Vin d'Arbois aus dem Departement Jura in der Franche=Comté, der dem

Champagner am nächsten steht, allein viel stärker mouffiert, sodaß er in den beiden ersten Jahren oft einen Flaschenbruch bis zu 75 Prozent verursacht; außerdem erzeugen noch das Bordelais, die Gasconne und andere Landesteile viele Schaumweine. — Zum Schluß noch einige Worte über die deutschen Schaumweine.

Die Fabrikation des sogenannten deutschen oder unechten Champagners ist ein verhältnismäßig junges Gewerbe. Im kleinen mögen schon lange vorher manche Versuche damit gemacht worden sein; fabrikmäßig stellte den ersten deutschen Schaumwein der Kaufmann Häusler in Hirschberg in Schlesien dar; und so ist dieses nördliche Land die Wiege der deutschen Schaumweinerzeugung geworden und der Grüneberger das Material dazu.

Gegenwärtig zählt man über 150 Schaumweinfabriken, mit einem jährlichen Erzeugnis von gegen sechs Millionen Flaschen, in Deutschland. Dieselben befinden sich hauptsächlich an der Ahr (Ahrweiler; die Ahrweine eignen sich ganz vorzüglich zu Schaumweinen), an der Mosel (Coblenz, der „Sparkling Moselle“ hat Eingang in England gefunden, die „Ladies“ trinken ihn besonders gern), in Köln, Rudesheim, Eltville, Kreuznach, Schierstein (Pr. Nassau), Mainz, Rierstein, Hochheim (der Hochheimer Mousseux, Sparkling Hock, ist der bekannteste und berühmteste der deutschen Schaumweine; er geht nur unter eigener Etikette, besonders viel nach England und Rußland, und ist stärker und schwerer als der echte Champagner), Neustadt a. d. Hardt (die Schaumweinfabrik der Gebrüder Kempf,

schon 1840 gegründet, ist eine der bedeutendsten), Frankfurt a. M., Mannheim, Offenburg, Freiburg, Stuttgart, Eßlingen (einer der ältesten und besten deutschen Schaumweine), Würzburg, Frickenhausen (in Unterfranken; dieser Kreis verarbeitet jährlich gegen 3000 Hektoliter zu Schaumweinen), Freiburg an der Aarstrut, Raumburg, Dresden, Lößnitz, Hirschberg, Grüneberg u. s. w.

Es herrscht kein Zweifel darüber, daß die deutsche Schaumweinbereitung völlig auf der Höhe der französischen steht und von dieser in allen Operationen nicht übertroffen wird; aber es fehlt am Material, und es steht fest, daß der wahre Kenner den französischen von dem deutschen Schaumwein zu unterscheiden vermag. Aber auch der vaterländische Schaumwein erregt, belebt, erfrischt, und vermag den Geist in kürzester Frist in heitere Spannung zu bringen, ganz wie sein edler Bruder aus Frankreich; auch er ist ein Sorgenbrecher, ein Wein, bei dem man jüngen kann, und bei dem es sich recht lustig sein läßt.

Zur Geschichte der Gänseleberpastele.

In seinem zu großer Berühmtheit gelangten Buche „Physiologie du goût“ hebt Brillat-Savarin die Thatsache hervor, welche unendliche Wichtigkeit Essen und Trinken bei allen Nationen und in Bezug auf alle Lebensverhältnisse ausübt, wie beachtenswert es erscheint, daß heute noch bei den Naturvölkern die meisten wichtigen Geschäfte über dem Mahle abgemacht werden u. s. w. In der That ist das Tafelwesen und insbesondere die Kochkunst ein ganz gewichtiger Faktor im Kulturleben aller Jahrhunderte, denn Art und Gattung der Speise und des Tranks hängen innig zusammen mit der ganzen Entwicklung einer Nation. Auch Speise und Trank haben ihre Geschichte, und ein Blättchen aus derselben, soweit sie die Gänseleber betrifft, soll in dem Nachfolgenden wieder gegeben werden.

Schon frühzeitig wurde in Rom die Gans wegen ihrer Leber von den Beckermäulern ungemein geschätzt; man befließigte sich darum der Zucht großer Rassen von Gänsen,

und es wurden zur Mastung selbst Feigen angewendet. So sagt Horaz (lib. II, sat. 8): „Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi“ (die mit saftigen Feigen gemästete Leber der weißen Gans). Die späteren römischen Gourmands — bei denen ähnlich wie bei den französischen Feinschmeckern nach dem Almanac des Gourmands von 1804 die Gans nur in dem Rufe eines guten Bürgerbratens stand — verschmähten das Gänsefleisch als plebejisch und schätzten bloß noch die Leber, so daß man alles anwandte, um durch künstliche Mittel diese zu vergrößern.

Doch kamen noch Gänse auf den Tisch des Kaisers Antoninus Geta, und Aelius Spartianus sagt da, wo er von den Gastmählern des Alexander Severus, welcher dabei den sorgsamem Hausvater machte, handelt: *adhibebatur et anser diebus festis* (an Festtagen wurde auch die Gans auf den Tisch gebracht). Die Gänseleber legte man in Rom, wie Plinius erzählt, gewöhnlich in mit Honig versüßte Milch. Bis zur Stunde ist noch streitig, wer dieses Rezept erfunden hat, ob Scipio Metellus, ein gewesener Consul, oder M. Sejus, ein römischer Ritter. Zu große Gänselebern verlieren wieder an Geschmack; deshalb spottet Martialis Coquus über dieselben als naturwidrig.

Der Wert, welchen schwelgerische Leckermäuler auf die Gänselebern legten, geht daraus hervor, daß Helio-gabalus als unsinniger Verschwender, welcher z. B. Löwen und andere Tiere mit Fasanen fütterte, dies in Betreff der Hunde mit Gänselebern that. Später war den ver-

wöhnteren römischen Gourmands, wie früher das Gänsefleisch, jetzt auch die Gänseleber zu gemein geworden, und sie suchten daher nach anderen Leckerbissen, wenn sie auch an Wohlgeschmack den Gänsen nachstanden, wie die Pfauen, oder sie wenigstens nicht übertrafen, wie das Perlhuhn.

Ihre eigentliche Verfeinerung und Vervollkommnung fand die Gänseleber jedoch erst im Elsaß, und dieses Land darf mit vollem Rechte die Gänseleberpastete als eine seiner charakteristischen Eigentümlichkeiten in Anspruch nehmen.

Es war im Jahre 1762, als der Marschall von Contades als Militärgouverneur für die Provinz Elsaß nach Straßburg kam. In seinem Gefolge befand sich sein Mundkoch, ein Sohn der Normandie, Namens Close. Maître Close scheint ein Mann von Genie und Initiative gewesen zu sein. Sein Scharfblick erkannte sofort, was aus der von alters her im Elsaß kultivierten und in mannigfacher Gestalt aufgetischten Fettleber der Gans zu machen sei, wenn sich ihrer eine Künstlerhand bemächtigte und alle Kombinationen und Raffinements der Pariser Schule zuhülfenähme. Unter seinen Meisterfingern ward aus dem simplen bürgerlichen Hausgerichte eine hocharistokratische Delikatesse, indem er den porösen Rohstoff zum festen Kern kondensierte, diesen mit einem Flaume von gehacktem Kalbfleisch umgab und das Ganze in einen verzierten und vergoldeten Teig einhüllte. Damit war der Körper des neuen Kunstwerkes geschaffen; jetzt galt es, ihm die Seele einzuhauchen. Close fand auch sie — in dem pikanten Aroma der Trüffel von Périgord. Eine

geraume Zeit hindurch blieb Close's Erfindung das Geheimniß der Marschallsküche; so lange Contades das Kommando im Elsaß führte, überschritt die Gänseleberpastete nicht die Grenzen seiner exklusiven Tafelrunde. Als aber nach Ausbruch der französischen Revolution Contades von seinem Posten in Straßburg abgerufen wurde, kehrte Close mit dem Marschall nicht wieder nach Frankreich heim, denn die süßen Fesseln der Liebe hielten ihn in Straßburg zurück. Seine Angebetete war eine Zuckerbäcker'switwe, welche in der Meisengasse wohnte. Sie beglückte den schmachtenden Normannen mit ihrer Hand, und vereint mit ihr fabrizierte er nun seine Pasteten und verkaufte jetzt an alle Welt, was Jahre hindurch nur das ausschließliche Entzücken des französischen Marschalls und seiner vornehmen Gäste gewesen war. Aus dem kleinen Laden in der Meisengasse datiert der Ruf, der den Kunstgebilden des Close'schen Ehepaares bald durch ganz Europa und noch darüber hinaus vorausseilen sollte. Close hatte übrigens nur erst die Grundlinien seiner unvergänglichen Entdeckung gezogen; ein anderer durch die Revolution von seiner Stelle vertriebener „chef de cuisine“ war es, welcher das Werk weiter fortführte und vervollkommnete; er kam von Bordeaux, wo er die kulinarischen Genüsse eines bekannten Feinschmeckers, des Parlaments-Präsidenten Leberton, geleitet hatte. Doyen, so hieß der zweite Vater der Gänseleberpastete, galt bereits für einen Koryphäe seines Faches; seine Apfeltörtchen waren weit und breit berühmt und unübertroffen. In kurzer Zeit excellierte er auch in der Be-

reitung der Gänseleberpasteten, da insbesondere sein Hache von Kalbfleisch ohne gleichen war und seinen Pasteten jenen Stempel der Vollendung aufdrückte, welcher den Closeschcn noch gebrach. Kein Wunder, daß hierdurch dem Closeschcn Etablissement eine gefährliche Konkurrenz erwuchs. Doyens Werkstätte war in dem alten Zunftgebäude der Goldschmiede, in dem Hause „Zum Stelzen“ in der Münstergasse. Hier ward die Weltherrschaft der Straßburger Gänseleberpastete für alle Zeit begründet und besetztigt.

Bis auf den heutigen Tag ist es zwar fast ausschließlich Straßburg, von wo aus die leckeren Pasteten ihren Weg in alle Welt nehmen, bis zu den Hinterwäldlern des fernen Westens und bis zu den Antipoden in Australien, jedoch gehört die Fabrikation des vielbegehrten Artikels so ziemlich dem gesamten Elsaß an. Namentlich erzeugt Colmar eine so vorzügliche Ware, daß verschiedene renommierte Pariser Gourmands die Colmarer Pasteten für die Crème der Crème, für eine der erhabensten Leistungen moderner Gastrosophie erklären. Und neben dieser gewerbs- und geschäftsmäßigen Herstellung des Leckerbissens, die leider nur durch eine der ärgsten Tierquälereien gewonnen werden kann, welche sich der Mensch in seiner egoistischen Genußsucht erlauben zu können glaubt, — wie gar manches Bürgerhaus steht vielleicht noch zwischen Rhein und Vogesen, das in der Pastetenbereitung mit den größten Meistern ihrer Kunst erfolgreich zu wetteifern vermöchte!

Noch heute steht der Name Doyen an der Spitze des Geschäftes, neben ihm glänzen die Firmen Henry, Zehl, Müller, Hummel, Fritsch, Bloss, Arzner u. a.; mit geschickten und treuen Händen pflegen sie den Ruhm, den Cloßes Erfindung der ehrwürdigen Stadt Straßburg gebracht hat. Allerdings ist es Frankreich, dem das Elsaß diese Glorie verdankt; doch was hätten sämtliche französischen Küchengebieten zustande gebracht ohne die elsässischen Gänse und ihre mit besonderem Eifer erzogenen Fettlebern?

Die Straßburger Gänseleberpastetenbäckerei gewinnt jährlich mehr und mehr an Ausdehnung. Jeder Wochenmarkt ist durchschnittlich mit über 1000 Gänsen bestellt. Mit der Gänsemast (Stopfen) beschäftigen sich in Straßburg etwa 250 Personen, von welchen manche 200 bis 300 Stück einsetzen haben; die zu mästenden Gänse werden vorzugsweise vom Unterelsaß, der Rheinpfalz und Baden geliefert. Zur vollständigen Mästung einer Gans rechnet man 30 Liter Welschkorn, und man setzt behufs Erzielung einer möglichst großen Leber dem Futter Speißglanz, dem Wasser Sand und Holzkohlen zu. Durch die Mast wird der Ankaufspreis etwa um das sechsfache vermehrt, indem eine recht fette Gans 8 bis 10 kg wiegt und eine Leber von 1 bis 1½ kg liefert. Die Leber wird, je nach ihrer Qualität, mit 5 bis 10 Mark, das Fleisch mit 50 bis zu 75 Pfennig das halbe Kilogramm bezahlt. Im Jahre 1878 waren in Straßburg 23 Pastetenbäcker, deren jährlicher Umsatz auf 1½ Millionen Mark veranschlagt wurde.



Druck von J. J. Weber in Leipzig.

Biblioteka Główna UMK



300045394559



Biblioteka Główna UMK



300045394559

