

1. Über die französische Küche

Abreißkalender.

In Paris besteht ein «Club des Cents». Er hat sich folgende Aufgabe gesetzt: «La mission patriotique de remettre la cuisine française à sa place dans le monde.»

In der «Illustration» wird über ein Fest des «Club des Cents» berichtet, zu dem die Präsidenten des Senats und der Kammer, mehrere Minister und sonstige hervorragende Persönlichkeiten eingeladen waren.

Daß in einer Wochenschrift von dem Rang und der kosmopolitischen Verbreitung der «Illustration» über eine Angelegenheit dieser Art so ausführlich berichtet wird, hat seine Bedeutung.

Quorum deus ventus est et finis interitus rief ein seinerzeit bekannter Pädagoge drohend seinen Zöglingen zu. Aber in Frankreich versteht man es, gut zu kochen und zu essen, ohne aus seinem Bauch seinen Gott zu machen.

Das Notwendigste ist uns selbstamerweise immer das Gemeinste. Zu den notwendigsten Dingen hienieden gehört das Essen, und das deutlichste Anzeichen fortgeschrittener Kultur ist es, wenn ein Volk selbst dies Gemein-Notwendige mit Kultur zu durchdringen, diese rein vegetative Funktion geistig zu veredeln trachtet. So wie der «Club des Cents» seine Aufgabe faßt, bekommt sie nicht nur eine patriotische, sondern eine menschlich interessante Seite. Sein Vorkämpfer, der bekannte Mitarbeiter des „Matin“ Louis Forest, sagte auf dem eingangs erwähnten Fest, die besten Diplomaten Frankreichs seien seine Köche. Wenn man weiß, daß heutzutage, wie schon zu ewigen Zeiten, zu den wichtigsten Entscheidungen der Grund bei Tisch gelegt wird, so muß man Louis Forest recht geben. Und nun wird gleich ersichtlich, daß für den Feinschmecker ein Hauptzweck nicht ist, daß er selber gut ißt, sondern vor allen Dingen, daß die andern gut essen. Daran hat sowohl die Klugheit wie die Menschenfreundlichkeit ihren Teil.

«Dis moi ce que tu donnes à manger et à boire à tes amis, et je te dirai qui tu es,» lautet ein Spruch des Senators Bertrand de Mun, als Motto dem Bericht in der «Illustration» vorangestellt.

Demnach muß in jedem Feinschmecker, der dem Namen verdient, ein gut Stück Altruismus stecken. Dadurch, daß die französische Küche, die beste der Welt,

wieder den ihr gebührenden Platz einnimmt, wohnen also die Menschheit besser werden.

Viele meiner Landsleute, die in der «Illustration» den geistreichen Bericht von Albéric Cahuet gelesen haben, konnten sich sicher eines gewissen Gefühls selbst Stolz nicht erwehren bei der Stelle, wo von der weit gebratenen Gans die Rede geht. Es soll nämlich auch in unserer guten Stadt Luxemburg vorgekommen sein, daß bei besonders feierlichen Gelegenheiten ganze Spanferkel im Backofen gebraten, und welcher nicht unter Hornsaftkaren, wie in Paris, aber unter dem Jubel der Korona hereingetragen wurden, bewußt ihrer hellbraunen glänzenden Schwarte, und daß die Gäste gerührt und begeistert das Wohl des Künstlers ausbrachten, der in seinem Bratofen diese Meisterwerke geschaffen. Es war nebenbei gesagt kein andrer Brat als Rünftiges Bampi.

Wenn zwei Luxemburger sich von Paris erzählen, so dauert es keine halbe Stunde, bis sie auf das Thema Küche sind. Jeder will am besten in der berühmten Restaurants Bescheid wissen, und alle Adressen marschieren auf, die dem internationalen Publikum in Paris geläufig sind. Es gibt aber auch, wie dem weniger bekannte Häuser, in denen die allerfranzösische Küche hoch in Ehren steht und die Jahrelang bestanden können, bis der Fremde dazu den Schlüssel findet. Die «France gastronomique» von Curmon und Marcel Rouff enthält in dem Bändchen «Paris» eine kostbare Fingerzeige zu diesen versteckten Quellen, wiewohl die übrigen Bände der Sammlung zuverlässige Wegweiser zu den besten Häusern des übrigen Frankreichs bilden. Die zwei Verfasser, an denen der Humor nicht minder als der Appetit und die Sachkenntnis zu loben ist, strafen konsequent alle sogenannten Mäkel-Fütterungsanstalten mit Verachtung. Aber wo sie auf dem Weg eine bescheidene Gastwirtschaft gefunden haben, in der die Frau Wirtin ihnen ein recht schaffenes und nach guter Überlieferung gekochtes Gericht, der Wirt eine anständige Flasche Wein aufgetischt, da erzählen sie, wie es ihnen ergangen ist, und da hat man immer recht auf eine Mahlzeit, die als — nun ja, als Kultur — tat zu werten ist.

Und überhaupt, würde in der ganzen Welt bestanden, es gäbe viel weniger Krieg.

Jeudi 29.3.1923