

Abreisikalender.

Wenn Du es müde bist, den „Temps“ und den „Figaro“, die „Frankfurter“ und „Kölnische“ und die „Luxemburger Zeitung“ zu lesen, dann liest Du das „Stachelschwein“ oder den „Simplissimus“ oder greifst sonstwie zu einer pikanteren Lektüre.

Und wenn Du die peftige Alltagsküche mit Suppe Braten und Gemüse satt hast, verlangst Du noch Muscheln, Schnecken und Froschschenkeln.

Das sind nun Leckerbissen, die es nicht ursprünglich waren, wie zum Beispiel der Kaviar, der gleich als ein Privileg für bessere Gaumen in die Erscheinung trat. Aber Muscheln, Froschschenkel und Schnecken waren ganz sicher einmal ein Essen für das kleine, ganz kleine Volk, das sich keinen Lendenbraten und kein Huhn im Topf leisten konnte und um sich herum nach allem Essbaren griff. Da traf es denn auf Frösche, Schnecken und Muscheltiere, um nur diese zu nennen. Und als dann allgemeiner bekannt wurde, wie diese Outsider der Speiseliste unseres lieben Herrgotts ledig sein konnten — vielleicht wurde einmal ein Kohlenbrenner zum Hüttenherrn und machte zum Beispiel die Schnecken salonfähig — da wurden sie immer teurer, weil sie zu wenig massenhaft vorkamen, um sich als billige Volksnahrung durchzusehen. Nur die Muscheln blieben auf allen Sprossen der gesellschaftlichen Leiter heimisch und bestehen.

Die Schnecken begannen ihre gastronomische Laufbahn zweifelsohne von ganz unten herauf. Während des siebziger Kriegs waren die Kinder einer vor Geschlechtern nach Frankreich ausgewanderten Familie in mein Heimatdorf verschlagen worden. Eines Tages kamen sie mit Jubelgeschrei von der Gewann, jede mit einer Schürze voll Weinbergschnecken. Als sie in

liefen, daß sie die Schnecken essen würden, sie für uns gesellschaftlich erledigt. Zigeunerlpaal!

Schenkel sind heute so teuer, daß man sie in allischen Bürgerkreisen nur noch von Hören lassen. Sie sind eigentlich nicht zum Ernstnehmen. Sie was Puppenhaftes, sie sind ihrem Wesen nach nur Miniatur einer Zwillingstrebleule, oder Bachhändels. Sie sind das Ideal eines verdauungsberichts, weil man sie gezwungenenweise äußerst mißt.

Neden haben mit Kuddelssack — auch so einem der demokratischen Ursprungs — das gemeint, daß man die Sauce die Hauptache ist. Sie führen den Elef ad absurdum. Alles an Ihnen ist gut, uns ein Psul! auf die Lippen zu zwingen: Gestalt, ihr Kriechen am Boden, ihr Schleim — die Idee, daß sie durch Gott weiß was für e und Finger gegangen sind, bis sie konsumfertig die Speiseliste kommen — über das alles siegt Sauce, die süßigpilante, würzige, freche Sauce. Die Muschel aber ist die Größe zweier Räten: der Majestät des Todes und der Majestät Oceans. Mit jedem Musken-Esser setzt sich die vor Vergiftung zu Tisch. Eine giftige genügt. Mit Mittel, sich dagegen zu schützen. Ein Silber-eine Zwiebel u. s. w. Jahrelang kommt nichts

Schluß

vor, dann hört man, es habe einer nach einem Mullen-Schmaus ein blaues Gesicht bekommen und die Augen seien ihm aus dem Kopf getreten. Es trifft vielleicht nur den Zehntausendsten. Und niemand denkt, daß er der Zehntausendste sein wird. Die Lust auf Muscheln ist stärker, als die Angst vor Vergiftung.

Sie sagen, giftig seien nur die Muscheln, die am Rumpf eines Dampfers gesessen und sich mit Grünspan vollgesogen haben.

Auf die paßt nicht das Wort von der Majestät des Oceans. Aber man denke an die rundgewaschenen Felsblöcke, an denen Ebbe und Flut seit Ewigkeit hinauf und hinunter spülen und die so voll Muscheln sitzen, wie ein Negerkopf voll Krauslochen. Dann vergeht einem die Angst vor Vergiftung und man genießt hemmungslos die Liebkosung zwischen Zunge und Gaumen, mit der die Muschel gleichsam um Entschuldigung für die Dreistigkeit der Sauce bittet.