

## Abreißkalender.

Wenn Du es müde bist, den „Temps“ und den „Figaro“, die „Frankfurter“ und „Kölnische“ und die „Düsseldorfer Zeitung“ zu lesen, dann lies Du das „Stachelsschwein“ oder den „Simplissimus“ oder greiffst sonstwie zu einer pikanteren Lektüre.

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

Das sind nun Lederbissen, 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 Speisefarte unseres lieben Herrgotts in jeder 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 durchzusetzen. Nur die Muscheln blieben auf allen Sprossen der gesellschaftlichen Leiter heimisch und beliebt.

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 Gewinn, jede mit einer Schürze voll Weinbergsschnecken. Als sie un-

agten, daß sie die Schnecken essen würden, sie für uns gesellschaftlich erledigt. Eigenerl

schnecken sind heute so teuer, daß man sie in solchen Bürgerkreisen nur noch von Hörensagen Sie sind eigentlich nicht zum Ernstnehmen. Sie sind etwas Puppenhaftes, sie sind ihrem Wesen nach eine Miniatur einer Zwillingsschnecke, oder Badhändels. Sie sind das Ideal eines verdauungsgerichts, weil man sie gezwungenerweise äußerst

schnecken haben mit Rubdell — auch so einem demokratischen Ursprungs — das gemein, daß die Sauce die Hauptsache ist. Sie führen den Ekel ad absurdum. Alles an ihnen ist so, uns ein Psul! auf die Lippen zu zwingen: Gestalt, ihr Kriechen am Boden, ihr Schleim — die Idee, daß sie durch Gott weiß was für eine und Finger gegangen sind, bis sie konsumfertig die Speisefarte kommen — über das alles siegt die Sauce, die süßigpikante, würzige, freche Sauce. Die Muschel aber ist die Größe zweier Mägen: der Majestät des Todes und der Majestät Ozeans. Mit jedem Mullen-Essen setzt sich die Angst vor Vergiftung zu Tisch. Eine giftige genügt. Ein Mittel, sich dagegen zu schützen. Ein Silber- eine Zwiebel u. s. w. Jahrelang kommt nichts

Rehly

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 gefressen und sich mit Grünspan vollgeladen haben.

Auf die paßt nicht das Wort von der Majestät des Ozeans. 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 Krausloden. Dann vergeht einem die Angst vor Vergiftung und man genießt hemmungslos die Liebloosung zwischen Zunge und Gaumen, mit der die Muschel gleichsam um Entschuldigun für die Dreistigkeit der Sauce bittet.