

A
JBesprechung: "Plats nouveaux"
von Paul Reboux.

Abreißkalender.

Tante Marie erzählte gern von ihren englischen Bekannten, die die merkwürdigen Küchenrezepte hatten. Vom Hasen zum Beispiel sagten sie: „We boil it down to a clear soup.“ Sie sagten, sie fänden die Suppe von gekochten Hasen vorzüglich.

Die Geschmäcker sind verschieden. Ich weiß, lieber Leser, Du machst Dir nichts aus Hasensuppe. Du hast unrecht. Es gibt eine Hasensuppe, wenn ich Dir die beschreibe, läuft Dir das Wasser im Mund zusammen.

Also: Nimm Deinen Hasen aus; hebe das Blut auf, mit ein wenig Essig vermischt, um das Gerinnen zu verhüten. Mähre einen Löffel Mehl in einen dicken Klumpen Butter und laß den in kleine Stücke zerschnittenen Hasen darin goldbraun anbraten. Gieß ein Glas Porto und Rindfleischbrühe dazu, so viel, wie Du Suppe haben willst. Ferner Salz, Pfeffer, Zwiebel, Porree, Thymian, Rosmarin, Selleristangen samt allen trocknen Gewürzkräutern, die die Küche bietet. Laß eine Stunde kochen, dann schöpfe die verkochten Fleischstücke in die Suppenschüssel. Sieb die Brühe durch. Gib einige Löffel davon in das Blut, mische sorgfältig, gieß die Mischung langsam unter beständigem Rühren in die Schüssel in die Brühe, die dann auf die Fleischstücke in der Schüssel abgegossen wird. Diese Suppe muß stark gewürzt sein. Man nimmt dazu Cayenne-Pfeffer.

Lieber Leser! Dein erster Gedanke wird gewesen sein: Er will uns frozzeln.

Das sei ferne von mir. Mit so ernsten Dingen habe ich keinen Spott.

Guy de Maupassant hat irgendwo geschrieben: Nur die Dummköpfe sind keine Feinschmecker.

Diesen Ausdruck und obiges Küchenrezept entnehme ich einem Buch, das soeben in Paris bei Ernst Flammarion erschienen ist. Es wirkt nach der Einflut des Kriegs und Nachkriegs, wie die Taube mit dem Ölweig im Schnabel. Denn wenn die Menschheit wieder daran denkt, den materiellsten ihrer Genüsse, das Essen, zu veredeln, darf man hoffen, daß auch in andern Betrachtern das Geistige wieder zu seinem Recht kommen wird.

Dies Buch heißt: *Plats nouveaux*. — 300 recettes inédites ou singulières, von Paul Reboux.

Es ist geschrieben, um den Gastgebern entgegenzukommen, die nach dem Grundsatz Brillat-Savarins handeln wollen: „Inviter des gens, c'est se charger de leur bonheur durant une soirée.“

Es ist geschrieben von einem anerkannt guten Schriftsteller und Journalisten, der von sich sagt: „J'ai toujours été gourmet. Je l'avoue aujourd'hui. Je le proclame. Je m'en enorgueillis.“

In einer Vorrede in Dialogform setzt sich der Autor mit Herrn Grimberger über sein Buch auseinander. Sie müssen das lesen, Gnädigste.

Sie müssen übrigens das ganze Buch lesen. Sie werden dann u. a. nie mehr Homard à l'Américaine, sondern richtig Homard à l'Armoricaine sagen.

Sie werden in der Überzeugung bestärkt werden — die Sie als moderne Frau sicher längst haben —, daß der ideale Gastgeber derjenige ist, der seinen Gästen einen leichten Abend, eine ruhige Nacht und ein frisches Erwachen verschafft.

Sie werden in dem Kapitel „Essai sur la gastronomie nouvelle“ alles bestätigt finden, was Sie bisher in bezug auf Kultur der Ernährung gehalten, vielleicht auch ausgesprochen, aber nur selten anerkannt gefunden haben.

Sie werden mit Genugtuung sehen, daß es beim Essen nicht auf Quantum und Luxus, son-

dern auf Lust und Liebe, Kunst und Geschmack ankommt.

Es handelt sich, wie Sie schon gemerkt haben, nicht um ein Kochbuch, aber auch nicht um bloßes Geplauder, mit dem sich am Kochherd nichts anfangen läßt. Die 300 Kochrezepte haben Hand und Fuß, wie das oben mitgeteilte von der Hasensuppe. Aber Sie haben das Empfinden, daß Sie sich darüber mit einem Kulturmenschen unterhalten, der weiß, was er will, der will, was er weiß und daß es auch die andern wissen und wollen.

Auch vom Wein handelt das Buch. Erste Regel: Der Wein darf nicht in kleine Gläser gegossen und kärglich rationiert werden, er gehört in große, sehr große Gläser, in denen sich sein Aroma entwickeln kann.

Das Buch macht zuverlässige Angaben über die Güte der Jahrgänge und über die Temperatur: Weißer Bordeaux Kellertemperatur. Roter Bordeaux Temperatur des Speisezimmers. Burgunder, Temperatur eines ungeheizten Zimmers. Champagner eisgekühlt. (In einem besondern Abschnitt sagt der Autor dem Champagner allerlei Unles nach. Das ist nicht nett von ihm. Ich habe ihn im Verdacht, daß er es nur getan hat, um Skandal zu machen, damit desto mehr von seinem Buch gesprochen werden soll.)

Und übrigens und überhaupt, lesen Sie das Buch selber. Denn es gibt darin nicht nur zu lernen, sondern auch zu lesen. Sie werden ja sehen.

Vendredi 18. 11. 1927