

Zeitschrift: Neue Schweizer Rundschau
Herausgeber: Neue Helvetische Gesellschaft
Band: - (1928)
Heft: 11

Artikel: Die französische Küche im XVIII. Jahrhundert
Autor: Reboux, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-759739>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die französische Küche im XVIII. Jahrhundert

von Paul Reboux

Deutsch von Rose Richter

Zu Beginn des XVIII. Jahrhunderts aß man in Frankreich sehr gut. « On avait une bonne fourchette », was wörtlich heißt: « Man hatte eine gute Gabel. » Aber Gabeln selbst hatte man nahezu keine. Im Jahre 1697 besaß der König von Frankreich kaum 400 Stück, verschwindend wenig für den ganzen großen Hof. Ein Edelmann hatte höchstens zwölf, ein reicher Bürger drei bis vier. Und die lagen im Glasschrank.

Löffel gab es auch nicht. Man schlürfte die Sauce direkt aus dem Teller, nachdem man das Fleisch mit den Fingern zerkleinert hatte.

Allerdings wurde im ganzen gebratenes Fleisch nur als Schaugericht aufgetragen. Man zog Ragouts aus Rindfleisch und Hammelfleisch vor, das so weich gedünstet sein mußte, daß es bei der leisesten Berührung zerfiel. Erfüllte es diese Bedingung nicht ganz, nun, so zog eben jeder sein kleines Messer aus der Tasche. Nach dem Gebrauch wischte man es wieder fein säuberlich ab, sei es am Spitzenjabot, an den Bändern des langen Rockes oder am Kopf der edlen Windspiele, die auch auf ihr Teil des Mahles lauerten.

Was so eine Mahlzeit gegen Ende des großen Königtums war, weiß jeder.

Ich will mich nicht so weit erniedrigen, von dem zu sprechen, was die Dienerschaft aß, diese Tiere mit Menschengesichtern. Sie wurden mit Gras gefüttert, mit Brot aus Farnkräutern, Wurzeln oder gewechter Kleie, was die kleinen Kinder auftrieb, bis sie starben. Immerhin recht bedauerlich. Denn es ist nicht günstig, wenn auf einem Landsitz der menschliche Viehstand zurückgeht. Es besteht die Gefahr, daß der Boden verwildert. Und wo soll man dann die nötigen Mittel für seine Liebesaffären, sein Bedürfnis zu glänzen und seine kriegerischen Ambitionen hernehmen? Vor Hunger krepieren! So eine Frechheit! Da sah man wieder, wie dieses Pack nicht zu leben verstand!

Dafür lebten die großen Herren um so besser.

Führten sie eine Küche nach den letzten Regeln der Feinschmeckerei? Keineswegs!

Sie wetteiferten in Völlerei. Ihnen war das sinnlose Aufhäufen von

Speisen, Pasteten, Bergen gewürzten Fleisches, Wildhaschees, noch immer das Höchste. Die Mahlzeiten mußten endlos dauern.

Der Hof ging mit bösem Beispiel voran. Warum? Weil der Sonnenkönig – wie ein weiser Akademiker uns verrät – einen Bandwurm hatte. Er verschlang Unmengen für ihn wertloser Nahrung. Und ganz Frankreich machte es ihm nach, obzwar es keinen Bandwurm hatte.

Und welches Heer von Dienerschaft war für die Ernährung des königlichen Gargantua aufgewendet! 500 Maîtres d'Hôtel, Kontrolleure, Türsteher, Suppenträger, Brotmeister, Aufwärter, Geschirrwäscher, Mundschenke, Küchenmeister, Herolde, Kellermeister. – Schritte vorwärts, Schritte zurück, Reverenzen, ein nicht enden wollendes Zeremoniell. – Der arme, große Mann! Bevor er dazukam, von den Speisen zu essen, waren sie kalt. Wie ein kernweiches Ei in der Schale schmeckt, hat er nie erfahren. – Er kann einem leid tun.

Und doch hat es zu jener Zeit berühmte Köche gegeben, Vatel zum Beispiel, den ersten Koch des XVII. Jahrhunderts, von dem überhaupt gesprochen wird.

Über Vatel wäre manches zu sagen. Maurice des Ombiaux, ein sehr kluger Schriftsteller, hat Vatel nicht sehr wohlwollend behandelt. Und das mit Recht. Auf die Gefahr hin, pietätlos zu erscheinen und festgewurzelte Gefühle zu verletzen, darf ich anständigerweise nicht verhehlen, daß Vatel in meinen Augen ein Esel ist, oder gelinder gesagt, ein Neurastheniker.

Bei einem, vom großen Condé, dessen Küchenmeister Vatel war, zu Ehren des Königs gegebenen Empfang ist am fünfzehnten Tisch, an welchem die niedrigen Hofchargen sitzen, der Braten knapp geworden. Vatel ist außer sich und fühlt sich verantwortlich. Infolge eines Platzregens mißglückt am gleichen Abend das Feuerwerk. Vatel ist verzweifelt. Er hält sich für entehrt, die andern lachen ihn aus und das mit Recht. Am nächsten Tag treffen die für das Diner erwarteten Seefische nicht ein. Wo ist der Koch, der nicht imstande wäre, einen entfallenden Gang sofort durch einen andern zu ersetzen, besonders, wenn er über das Material verfügen kann, das ihm, als Koch des großen Condé, aus diesem königlichen Anlaß zu Gebote stand? Das war der entscheidende Moment, wo der Ausnahmenschon sich bewährt. Aber was tut Vatel in diesem wichtigen Augenblick, in dem er die gastronomische Ehre seines Herren retten kann? Er sperrt sich in sein Zimmer ein. Er gibt es auf. Er desertiert. Er bringt sich um. Gourville, der Haushofmeister des großen Condé, läßt rasch eine Hekatombe Wasservögel zubereiten, und

die Seefische waren ersetzt. Das Diner erregte allgemeines Entzücken. Braver Gourville! Bewundernswürdiger Gourville! Sein Name hätte auf die Nachwelt übergehen müssen. Keineswegs! Die Geschichte behielt einzig den Namen Vatel's, der sich eines solchen Mangels an Phantasie und Charakter schuldig gemacht hatte.

Im XVIII. Jahrhundert gab es berühmte Künstler auf kulinarischem Gebiet. Monthier fils zum Beispiel, mit dem Mme Pompadour und Mme Du Barry lange kulinarische Konferenzen hatten.

Im XVIII. Jahrhundert waren die Tische mit bezauberndem Geschmack dekoriert. Auf den in Flandern gewebten Tischtüchern prangte köstliches Steingut. Denn Gold- und Silbergeschirr gab es nicht mehr. Schon zu Beginn des Jahrhunderts hatte man begonnen, den Haushalten, auch dem des Königs, alle Gold- und Silberplatten zu entziehen, um sie auszumünzen. Unser heutiger Fiskus ist von altem Adel, wie man sieht. Die letzten fünfzehn noch im Hofmobiliendepot befindlichen Goldteller wurden von Ludwig XV. im Jahre 1754 geopfert. Nur die massiven Salzfässer behielt man zurück, die aus Angst vor Giftmischern mit Schlössern versehen waren.

Die Mitte des Tisches nahmen Surtouts aus großen Spiegeln ein. Diese Spiegel wurden vom Tafeldecker mit einer Schicht feingeriebenen Brotes, Salz oder Marmorstaub bestreut, was eine Art Kies vortäuschen sollte. Auch ganz feine Dragées wurden dazu verwendet. Darauf waren Porzellanfigürchen verteilt, Schäfer, Schäferinnen, Herden, Hütten, Amoretten, Nymphen, tanzende Bauern und Eisläufer. Ein gewisser Cazade erfand sogar ein Produkt, dessen Geheimnis er aber mit ins Grab genommen hat. Es war eine Art Rauhreif, mit dem die Porzellanlandschaft zu Beginn der Mahlzeit überzogen wurde, so daß den Gästen die Melancholie des Winters entgegenglitzerte. Aber schon nach kurzer Zeit begann diese Substanz unter Einwirkung der Wärme zu schmelzen. Langsam sah man den Bach auftauen, die Bäume grünen und die Blumen erblühen. Nur in ganz tiefen Furchen lag noch Schnee. So entfaltete der Frühling wie durch ein Wunder seine ganze Pracht vor den erstaunten Augen der Tafelrunde.

*

Ich erwähnte vorhin das Benehmen der Tischgäste zu Beginn des XVIII. Jahrhunderts. Man begann langsam auf Formen zu achten. Als sich eines Tages bei einem Kardinal ein Großkanzler mit seinem Messer die Zähne stocherte, bemerkte dies der Kardinal und gab den Befehl, dem Großkanzler fürderhin nur Messer ohne Spitze vorzulegen.

Ein *Traktat über Lebensart* wirft ein merkwürdiges Licht auf all das, was diese Professoren des guten Tons damals zu reformieren hatten. Dieser Traktat schreibt wörtlich folgendes vor: «Wenn man ißt, darf man weder schnell noch gierig essen (so hungrig man auch sein mag), um sich nicht zu verschlucken. Die Lippen muß man beim Essen geschlossen halten, um nicht zu schmatzen wie ein Tier.»

«Beim Trinken muß man vermeiden, mit dem Schlund bei jedem Schluck ein so hörbares Geräusch zu machen, daß der Tischnachbar die Schlucke zählen kann.»

«Es ist vorzuziehen, sich bei Tisch weder den Schweiß von der Stirn zu wischen, noch sich am Kopf zu kratzen, zu rülpfen und zu spucken.»

«Es ist unfein, zu große Brocken in den Mund zu stecken, da man dadurch Hängebacken bekommt wie ein Affe.»

«Es ist überflüssig,» fährt der Verfasser des Traktates fort, «sich die Serviette des Dieners auszuborgen, um sich sie auf den Kopf zu legen, wenn man sich schneuzen will. Haltet Euch zurück, solange Ihr könnt. Aber wenn es nicht anders geht, so erledigt die Sache unauffällig und wischt Euch nachher die Finger am Tischtuch ab.»

«Jetzt wißt Ihr, wie Ihr Euch zu benehmen habt, um als vollendeter Cavalier zu gelten.»

*

Sprechen wir ein wenig von den Menüs. Anfangs, unter Ludwig XIV., überschritten sie alle Grenzen. Jede Mahlzeit bestand aus vier bis fünf kompletten Untermahlzeiten. Alle Schüsseln derselben Untermahlzeit standen gleichzeitig auf dem Tisch und waren nach geometrischen Prinzipien angeordnet. Das heißt, bildeten die Schüsseln das erste Mal ein Quadrat, dann wählte man das nächste Mal eine Raute, das dritte Mal eine Diagonale quer über den Tisch, das vierte Mal einen Kreis usw.

Der Appetit der großen Herren war ihrer Größe angemessen. Mme Campan hat uns das letzte Menü übermittelt, das dem guten Louis XVI. im Trianon serviert wurde. Einfach unheimlich:

«Vier Suppen. Zwei große Entrées: ein Rinderbraten mit Kohl und ein Kalbsnierenbraten am Spieß. Sechzehn kleine Entrées: Pasteten, Cotelettes, Kalbskopf, Hühner, Spanferkel am Spieß, Geflügel, Geflügelklein, Hammelrücken, Truthahn, Kalbsbries, Enten, Poularde, Kalbsragout. Vier Horsd'œuvres: Kaninchenfilets, Knochenbrühe, Kalbfleisch am Spieß, kalter Puter. Sechs Bratenplatten: Huhn, Kapaun, junger Hase, Rebhuhn, Puter. Zwei Zwischengänge: Westfälischer Schin-

ken und gemischtes Gebackenes. Sechzehn kleine Zwischenspeisen, bestehend aus Gemüse, Eiern, Sahne, poschierten Eiern in Fleischsaft, Marmeladen, Bäckerei.»

Es muß natürlich hinzugefügt werden, daß diese Gerichte nicht nur für die Herrentafel, sondern auch für die Dienerschaft bestimmt waren und daß sie im Grunde nur an der königlichen Tafel vorbeigetragen wurden. Unter uns gesagt, habe ich den Verdacht, daß viele Gänge nur auf der Menükarte standen, die Truchsesse aber nicht daran dachten, sie wirklich machen zu lassen. Sie verrechneten sie bloß.

Die Geldgebarung hat im Laufe der Jahrhunderte viele Wandlungen mitgemacht, aber die Institution des Körbergeldes ist immer modern geblieben.

Der Prunk dieser Gastmähler war ein ganz außerordentlicher. Es wird hierüber eine reizende, kleine Geschichte erzählt, die den neuen Reichen von heute als Vorbild dienen könnte:

Ein Grand Seigneur hatte zwei Störe von ungewöhnlicher Größe zum Geschenk erhalten. Beide konnte er seinen Gästen nicht vorsetzen, das wäre sogar bei der damaligen Leistungsfähigkeit der Magen übertrieben gewesen. Aber da doch in der ganzen Stadt von den herrlichen Fischen gesprochen werden sollte, fand er folgenden Ausweg:

Er ließ einen der Störe auf einer tischgroßen Platte hereintragen. Von allen Seiten ertönten enthusiastische «Ahs». Plötzlich sprang der Hausherr wütend auf und rief seinem Haushofmeister zu: « Ihre Nachlässigkeit ist empörend! Soeben hat sich eine Fliege auf den Fisch gesetzt. Sie werden doch nicht glauben, daß ich meinen Gästen etwas Derartiges vorsetzen werde! Lassen Sie den Fisch hier abstellen. Ich mag ihn nicht mehr. Man soll einen andern bringen! »

Und einen Augenblick darauf sahen die begeisterten Gäste den zweiten Stör aufmarschieren, der in einem Nebenraum bereitgestanden hatte.

*

Um all das zu verdauen, mußte viel getrunken werden. Französische Weine während der einzelnen Gänge und als *Pièce de résistance* Weine aus Spanien, Afrika und der Türkei. Beim Nachtisch servierte man Liköre, Magenbitter, Orangenblüten- und Tausendblumenschnaps, Eau de Barbades, was nichts anderes war als eine Zimtessenz, Fenchellikör und Johannisbeerbranntwein. Besonders letzterer war berühmt und ein Apotheker jener Zeit hatte eine Art Monopol darauf. Er pries es in Prospekten auf eine Weise an, um die ihn unsere Urodonal- und Lacteol-Fabrikanten beneiden könnten:

« Ein ausgezeichnetes Gesundheitselixir. Sehr gut gegen Wassersucht, Gallensteine und Nierengries. Es heilt jedes Fieber: Wechselfieber, Nervenfieber, Kindbettfieber. Es schützt vor Seekrankheit und Mundskorbut. Es treibt Blattern, Masern, Scharlach und alle anderen ansteckenden Krankheiten aus. Es schützt vor Gicht und reinigt das Blut. Es ist ein Gegengift gegen alle Gifte und Bisse giftiger Tiere. Es ist gut gegen Kolik und Durchfall, Milzschmerzen und -Verhärtung. Es stärkt den Magen, treibt die Winde aus, erfrischt das Gehirn, heilt Migräne und Kopfschmerzen. Es hilft gegen alle Frauenkrankheiten, selbst im Wochenbett. Es erleichtert die Entbindung. Wenn man es regelmäßig nimmt, hat man von Schlaganfällen und Paralysen fast nichts zu fürchten. Es gibt keine Krankheit, die es nicht verhindert oder erleichtert. Seine Wirkung auf Wunden ist prompter als Peru-Balsam. Man hat schwerkranken Pferden davon eingegeben und binnen kurzem waren sie gesund. »

Diesen Trank kann man wirklich empfehlen!

Punsch wurde in ungeheuren Quantitäten gereicht. Ein Admiral z. B. ließ ihn den Offizieren seiner Flotte auf folgende Art servieren:

Ein eigens hiefür konstruiertes Marmorbassin in einem Zitronenwäldchen diente als Bowle. In diese wurden 600 Flaschen Branntwein, 600 Flaschen Rum, 1200 Flaschen Malaga und 400 Liter kochendes Wasser gegossen. Dann warf man 600 Pfund vom feinsten Zucker hinein und 200 Pfund gestoßener Muskatnüsse. In das Gemenge preßte man den Saft von 2600 Zitronen. Auf diesen See stieß man ein elegantes Boot aus Mahagoni, in dem ein als Ganymed verkleideter Schiffsjunge saß. Er ruderte erst aus Leibeskräften über die ungeheure Bowle. Dann hielt er sich am Ufer und begann den über sechshundert, auf amphitheatralisch angeordneten Bänken plazierten Gästen aus diesem Ozean zu kredenzen.

Jetzt versteht man es, wenn es heißt, daß die Gastlichkeit im XVIII. Jahrhundert großzügiger war als heute...

*

Die französische Küche hat einschneidende Veränderungen erfahren. Die Soupers der Régence sind berühmt. Eine ihrer Haupteigentümlichkeiten besteht in der Art, wie sie serviert wurden.

Keine feierlichen Lakaien mehr hinter jedem Gast. Die Dienerschaft ist verbannt, damit sich jeder frei vergnügen kann und die medisanten Zungen sich keine Hemmungen auferlegen müssen.

Der Mechanismus der Tafel des Regenten, ein System, das später auch von Ludwig XV. beibehalten wurde, bestand aus einem runden

Tisch mit zwölf Gedecken, dessen Mitte ein bewegliches Tablett einnahm. Nach jedem Gange wurde dieses bewegliche Mitteltablett in einen tiefergelegenen Raum versenkt und tauchte mit dem folgenden Gange wieder auf.

Diese Soupers beim Regenten waren dem Geiste jener Zeit entsprechend raffiniert. Die Gäste entwickelten viel Heiterkeit dabei. Es wurde darauf gesehen, daß niemals ernste Themen angeschlagen wurden. Als Mme de Sabran sich eines Abends die Freiheit nahm, von den Beziehungen zum König von Preußen zu sprechen, faßte der Regent sie bei der Hand, führte sie vor einen Spiegel und sagte galant: « Sehen Sie sich doch an, Madame! Spricht man mit einem so reizenden Gesicht von Politik? »

Jeder hatte hier seinen kleinen Spitznamen: Mme de Louvois war die « Comtesse de Verrue » (Warze), Mme de Brancas: das « lustige Wachtelchen », Mme de Parabère: der « kleine schwarze Rabe » und Mme de Berry: das « pausbackige Prinzesschen ».

Mehr als einmal wurden liederliche Dämchen von Beruf mit verbundenen Augen hierhergebracht. Und häufig erschienen die Gäste mit vorgebundenen schwarzen Seidenmasken. Mme de Tencin arrangierte seltsame Feste. Diese nicht allzusehr von Moral geplagte Stiftsdame huldigte der Bibel, indem sie die Geschichte Adams und Evas zum Vorwurf für eine Pantomime nahm, und zwar gerade jene Epoche, wo unsere Ureltern sich noch nicht für die Feigenblätter entschieden hatten.

Richelieu schreibt in seinen Memoiren: « Die Feder zittert und sträubt sich, der Nachwelt eine Beschreibung dieser Schändlichkeiten zu übermitteln. Ich werde sie aber doch erzählen, denn das Verschweigen ist das größte Laster der Geschichtsschreibung. »

Während dieser Soupers wurden auch Laterna-Magica-Bilder vorgeführt, und man kann sich denken, daß nicht gerade die Geschichte vom kleinen Däumling über die Leinwand spazierte.

Und der Regent, der jeden Abend allein fünf bis sechs Flaschen leerte, rechtfertigte das Liedchen, das ihm in den Mund gelegt wurde:

A-t-on la paix, a-t-on la guerre?
 Je n'en sais rien.
 Mais j'ai ma bouteille, mon verre,
 Tout ira bien.
 Que notre Chambre de Justice
 Soit juste ou non,
 Chacun adore son caprice ---
 Moi, mon flacon ---

Ludwig XV. ahmte seinen Vorgänger nach, wie man weiß, aber er würzte seine Ausschweifungen mit frommen Skrupeln. So betrank er sich zwar Donnerstag und Samstag, aber Freitag nie. Besonders feinfühlig nahm er Rücksicht auf den Himmel, wenn er sein Glas zudeckte, während eines jener von Dubois beigestellten Mägdlein auf seinem Schoße saß: «Nein, heute keinen Champagner mehr! Man darf nicht auf allen Seiten gleichzeitig sündigen!»

*

Im achtzehnten Jahrhundert vereinigten sich die Gourmands häufig zu Genossenschaften.

So in Bordeaux gegen siebzehnhundertelf die «Akademie der gebratenen Gans». In Avignon etwa um die selbe Zeit: «Der Trinkerorden», dessen Mitglieder seltsame Namen hatten: «Bruder Templer», «Jean vom Weinstock», «Mortadella», «Karbonade», «Nur kein Wasser» etc. In ganz Frankreich existierten Niederlassungen dieses Ordens.

In Caen war es «Die Gesellschaft von der Hammelkeule», in Valenciennes «Die Gesellschaft der Genießer», und in Paris «Der Klub der großen Magen», in welchem man achtzehn Stunden bei Tisch sitzen blieb.

Im Jahre siebzehnhundertzweiundachtzig gründete Grimod de la Reynière die «Mittwochsgesellschaft», die siebzehn Mitglieder umfaßte und in welche de Cussy sich dadurch Eintritt verschaffte, daß er es verstand, Hühner auf dreihundertsechundsechzig Arten zuzubereiten. Dreihundertsechundsechzig von wegen des eventuellen Schalttages.

Der Präsident der «Mittwochsgesellschaft» war der «Meister Puter», der Sekretär: «Meister Turbot», der Säckelmeister Abbé Geoffroy war «Meister Hummer» und Grimod de la Reynière, der Schatzmeister, war «Meister Krebs».

Der «Almanach der Gourmands» war das Organ eben dieser Gesellschaft. Später bemühte sich sogar der König von Schweden um die Aufnahme in diesen Klub. Cambacérès wurde Erzkanzler.

Die Gourmands versammelten sich als Jury. Sie prüften Speisen und Getränke. Die Sitzung dauerte fünf Stunden. Ausnahmsweise wurden sogar Frauen zugelassen. Zu Ehren einer Schauspielerin, Mlle Volney, wurden die «Volney-Brötchen» erfunden, welche, so berichteten die Zeitungen, «die Form der kleinen runden weißen Milchleibchen nachahmten, die Mutter Natur in den Schnürleib der Demoiselle placiert hatte.»

Aber nicht nur die Gourmands trieben diesen Kultus mit der feinen Küche. Wie sollte ich der vielen bezaubernden Häuser nicht gedenken, wo Frauen von Geist und Geschmack die Elite dieses glücklichen Zeitalters versammelten: Mme Geoffrin, Mme du Deffant, Mme Tencin. Ach! wieviel Geist wurde in diesen Häusern versprüht, wo die Küche excellent und die Weine auserlesen waren, wo die Poularden aus Caen bezogen wurden und die Orangenblütenmarmelade aus der Abtei von Poissy, wo es außer in den Kuchen keine Süßigkeit gab, denn die Neckereien und Bissigkeiten folgten einander Schlag auf Schlag und unter dem Deckmantel der Freigeistigkeit und dem Vorwand, Masken herunterzureißen, riß man auch die Gesichter mit. Hier wurden alle Prinzipien, Glaube, Tugend, Familie, nach deren Regeln die alte Gesellschaft gelebt hatte, zerklaut wie Krebse. Und ich könnte es mir nicht verzeihen, wenn ich Ihnen die Geschichte von Mme Geoffrin vorenthalten würde, die gefragt wurde, was denn aus dem alten Herren geworden sei, der immer am unteren Ende der Tafel saß und sich nur rührte, wenn er eine Platte weiterreichte, aber niemals ein Wort sprach.

«Ach,» antwortete sie, «ich weiß schon, wen Sie meinen. Er ist gestorben.»

«Wirklich! Wer war es denn eigentlich?»

«Mein Mann.»

*

Und plötzlich die Revolution!

Vorerst nur voll dumpfer Drohungen, mäht sie ein Privileg nach dem andern hinweg.

Und aus dieser Epoche datiert auch, wenn auch nicht die Erfindung, so doch die Überhandnahme der Restaurants.

Die großen Vermögen wankten. Die Prinzen von Geblüt wanderten ins Exil und der Standard der Hausführungen wurde heruntergeschraubt.

Nun machten hervorragende Küchenchefs Butiken auf, arbeiteten auf eigene Rechnung und wurden Traiteurs.

Die Spekulanten und plötzlich reichgewordenen Handwerker lernten endlich die Kunst des gut Essens kennen, welche bisher nur die Großen geübt hatten. Die edlen Weine der herrschaftlichen Keller wurden als Nationalgut requiriert, um die Vorräte der Rue Montorgueil, des Faubourg du Temple, des Palais Royal aufzufüllen, während die Aristokraten, dem Tode gegenüber so sanft und höflich, als wäre er eine Dame, artig die Guillotine bestiegen...