

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 4

Artikel: Vom Essen auf Reisen
Autor: Schürch, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069170>

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: 04.02.2026

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



Vom Essen auf Reisen

VON ERNST SCHÜRCH

Die Leser des «Schweizer-Spiegels» kennen den Verfasser dieser Erinnerungen aus unserer Rubrik «Blick in die Welt». Sie wissen wahrscheinlich auch, daß ihm für seinen mutigen Kampf als Chefredaktor des «Bund» gegen die nationalsozialistische Gefahr von der Universität Bern der Ehrendoktor verliehen wurde. Hier zeigt sich uns Schürch von einer ganz andern Seite, als feiner Kenner der kulinarischen Sitten aller Herren Länder, eine Kultursphäre, die in friedlichen Zeiten mehr bedeutete, als sich die Kriegs- und Vorkriegs-Generation vorstellen kann.

Man wird erst recht miteinander zufrieden, wenn man miteinander ißt und trinkt.

Jeremias Gotthelf.

Wer sich in der Welt, ja auch nur in der Schweiz, ein wenig umgesehen hat, der weiß, daß nicht nur das Essen, sondern auch die geistige Einstellung zum Essen und damit zum Kochen bei den verschiedenen Völkern verschieden ist. Die einen nehmen es wichtig, die andern nicht, oder glauben, sich stellen zu müssen, als ob sie es nicht täten. Die einen halten streng darauf, daß die Kinder alles essen, was aufgetragen wird, die andern lassen sie bei ihren Vorlieben und Abneigungen.

In jener Gegend des Kantons Bern, wo ich aufwuchs, ging es in kulinarischer Beziehung eher spartanisch zu.

Wer sich zu Tische setzte, der übernahm damit den Auftrag, das Aufgetragene sich einzuverleiben ohne Kommentar oder

Grimassen, und wer dazu wenig Lust zeigte, der konnte hören: «Man muß dir die Zunge schaben!» Das war ein Kinderschreck. Das Brot buk man meist auf Vorrat für eine Woche. In den heißen Tagen setzte es in den Höhlen nicht selten einen grünen Bart an.

Es mußte auch so gegessen sein; Brotschänden war eine Sünde. Im Keller stand als Erinnerung an die große Kartoffelpest ein hebel förmiges Instrument zum Durchdrücken der herausgeschnittenen und gekochten gesunden Teile der Knollen, die man dann dörkte. Wissen Sie, wie dürre Rösti schmeckt? Es ist kein Leckerbissen. Alles wurde zu Ehren gezogen. Die Großeltern hatten nicht umsonst die Hungersnot von 1817 erlebt. Wer nun aber die Talente des Gaumens entwickeln soll, der muß wählerisch sein dürfen, das heißt auf berndeutsch «schnäderfräßig» und ist dort gar kein Kompliment.

Romanische Küche

Die Romanen empfinden in dieser Beziehung anders als wir. Im italienischen Sprachgebiet ist etwas von altrömischen Kochkünsten und Leckereien erhalten, nicht nur in der leidigen Leidenschaft für die armen uccelli. Die Römer aber werden ihre Gastronomie von den Etruskern bezogen haben. Wer nach Florenz kommt, versäume nicht, die etruskischen Sammlungen zu besuchen. Dort sieht man, wie der sprichwörtlich gewesene «Etruscus obesus» in Stein gehauen auf seinem Grabe sitzt, schmerzbäuchig und «selig lächelnd wie ein satter Säugling».

Von einem italienisch sprechenden Schweizer erhielt ich einmal eine kulinarische Lektion. Ich war bei einer alten Puschlaver Familie eingeladen. Der Herr des Hauses nahte sich höflich bedauernd, daß die Mahlzeit mißraten könnte. Der Reis sei über dem Feuer, und wenn die Leute nicht bald zu Tisch kämen, dann verkochte er. Ich glaubte ihn beruhigen zu sollen und sagte unvorsichtig, mir mache das nichts aus. Da schnappte der Herr Direktor funkelnden Blickes: «Aber mir!» Und ich hatte eine Mahnung weg: Nie in einem Hause, wo man das Kochen ernst nimmt, sich stellen, als ob es einem gleichgültig wäre!

Ich sollte später erfahren, daß der «Ris lung», der verkochte Reis, in den Augen der Puschlaver ein Rassenmerkmal der «tuber» sei (der Tessiner sagt «tuder»), und das sind wir Deutschschweizer. Der Reis muß «al dente» aufgetragen werden.

Ich habe dann doch das Glück gehabt, daheim Puschlaverkost zu genießen, und verdanke dieser einfachen, würzigen Küche mehr, als ich sagen kann. Die «roba günschada» verschaffte unserm Tisch bald eine kleine Berühmtheit im Freundeskreis, und alles, was sich aus Mais, Reis, Schwarzmehl (es hat nichts mit Schwarzhandel zu tun) bereiten läßt, dann die «capuneti», die verschiedenen Polenten, «raviöl» und «pizzöker» begleiteten den Wochenlauf, und am sonntäglichen Risotto wurde pietätvoll festgehalten.

Aber nicht nur wie gekocht wird, son-

dern auch wer kocht, ist in verschiedenen Kulturkreisen ganz verschieden. Es gibt Nationen, die überlassen die Küche gänzlich der Frau. Die Teilnahme des Mannes an ihren Künsten wird sich im herzhaften Zugreifen oder im Schimpfen äußern. Daß der Kritiker der Köchin zeigen sollte, wie man es besser macht, davon ist kaum die Rede. So halten's vorab germanische Stämme.

Bei unsern Romanen ist das etwas anders. Ich hatte wiederholt die Ehre, bei einem Tessiner Bauer im Malcantone eingeladen zu sein. Er pflegte dann selber an den Herd zu treten und seine Frau zur Serviertochter zu degradieren. Es war ein Genuß, schon nur ihm beim Kochen zuzuschauen. Einmal stellte er uns im März frische Trauben aus seinem Weinberg auf. Er hatte im Herbst jede einzelne Beere vom Stielansatz her durch abgetropftes Wachs gegen Verdunsten abgedichtet. Ich kann mir nicht vorstellen, daß ein Berner Bauer sich eines Leckerbissens wegen eine solche Mühe gäbe und eine solche Fertigkeit entwickeln könnte.

Sprache und Speise

Ehe wir uns nun im Ausland umschaun, ein paar Worte über das Verhältnis der Sprache zur Speise. Wer reist, wird gut tun, sich die Elemente der Sprachen, in denen er ein Essen zu bestellen haben wird, rechtzeitig anzueignen.

Man hatte mir versichert, mit Französisch und Italienisch werde ich in Spanien durchkommen. Ich hörte auch in einem der ersten Hotels von Barcelona ein wundervoll klingendes Französisch. Aber ... bei der Ankunft wurde ich gefragt: «Et votre équipage, Monsieur?» ... «vous n'avez pas d'équipage?» Nein, ich war mit der Bahn gereist ... Ein Taschenbüchlein belehrte mich dann, daß der Spanier das Gepäck so nennt. Im Speisesaal naht sich seine Grandezza der Herr Oberkellner mit der Frage: «Vous désirez la cuisine à l'acète, Monsieur?» — Acète? Mir taucht aus alter Zeit ein Wort wie lateinisch acetum auf, was Säure oder Essig bedeuten

mochte ... «Non, Monsieur, pas d'acète.» — «C'est bien ...» Nun aber fragte ich mich: Wie kommt man dazu, einen Gast zuallererst zu fragen, ob er Essig wünsche? Das Wörterbüchlein kennt «aceituno, der Ölbaum». Sollte etwa «acète» Öl bedeuten? Das käme mir spanisch vor. Aber wir sind auch in Spanien. Nun verstehen wir die Frage. Der sehr würdige Herr Oberstkellner wünschte zu wissen, ob in Öl ge-



kochte Speisen nach spanischer Art oder in Butter bereitete vorgezogen würden. Bei der nächsten Begegnung versuchte ich es kühn mit Italienisch, um zu zeigen, daß ich ihn verstanden habe, und bemerkte: «Preferisco mangiare al burro.» Da kehrte sich die vornehme Gestalt um und hielt die Hand vor den Mund, und mir wollte scheinen, als ob der Herr Generalkellner seine ganze Würde aufböte, um das Lachen zu verbeißen; denn er wurde rot unter den Ohren. Was haben wir nun da wieder für eine Dummheit gesagt? Das Büchlein, immer zu spät befragt, gibt Auskunft: «burro» heißt wohl in Italien Butter, in Spanien aber heißt es Esel, und so wird er verstanden haben, ich wünschte wie ein Esel zu speisen ...

Nun, ich kam mit Spott ohne weiteren Schaden weg. Es ging mir besser als jenem Franzosen, der in Italien dem cameriere auf die Frage, was beliebe, antwortete: «C'est égal.» Er mußte es wiederholen; dann wurde die Bestellung aufgenommen

und der Gast nach geraumer Weile bedient. Er bekam sieben Guggel, «sette galli».

Ein anderer, des Englischen unkundig, bestellte in London mit dem Zeigefinger, er wußte nicht was; es war die erste Zeile der langen Karte. Es gab eine Suppe. Er zeigte auf die zweite Zeile und kriegte eine andere Suppe. Er zeigte auf die dritte Zeile und erhielt eine dritte Suppe. Da dachte er, zur Abwechslung könnte er von unten nach oben fahren, und ohne Wimpernzucken servierte ihm der dienstbare Geist einen Zahnstocher. «Se non è vero, è ben trovato.» Es illustriert eine gewisse Wurstigkeit, die sich um den Gast wenig kümmert. Ein anderer wollte in England eine süße Torte bestellen und sprach es so nachlässig aus, daß man ihn fortjagte. Man sei ein anständiges Haus. Man hatte statt «a sweet tart» verstanden «a sweetheart», und so was gibt's in respektablen Restaurants nicht zum Dessert.

Vielleicht fällt aus dem Kapitel «Sprache und Speise» auch etwas für das Gastgewerbe ab, etwa die Mahnung, nie und nirgends zu glauben, Schwyzertütsch sei eine Geheimsprache. Da machte ein Pärchen aus Zürich die Hochzeitsreise um die Welt. In Manila studierte der Mann in aller Gemütsruhe die lange Speisekarte und hörte dabei einen Kellner zum andern flüstern: «Wäiß ächt dä Aff gly, was er frässe will?» Der Gast ließ sich nicht anfechten. Er besah sich dann die Rechnung ebenso gründlich und bemerkte, immer schön englisch, er vermisste darauf etwas. Was mag das sein? «Sie händ mer no en Aff särviert», bemerkte er in seinem breitesten Züritütsch.

In Hitlers Heimat

Besuchen wir zunächst unsere Nachbarn. Von den Italienern habe ich schon einiges erzählt. Wollen Sie mich nach *Österreich* begleiten? Ich kam im Sommer 1909 dorthin, auf ungewöhnlichem Wege, zu Fuß über die Innbrücke von Mühlberg hinüber nach Braunau. Schon auf der Brücke nahm mich der Zoll in Empfang, und stattlich marschierte ich mit Waffenklirren in die

Doppelmonarchie Seiner Apostolischen Majestät Franz Josef ein: ein Mann rechts, ein Mann links, ein Mann hinter mir, alle mit aufgepflanztem Bajonett und Schleppsäbel. Ich glaubte nur bei mir zu haben, was man auf Reisen braucht. Da kam ein unglückliches Päcklein zum Vorschein. «Was is do drinn?» — «Eine Schachtel mit dem aufgemalten Bild von München, halt ein Reiseandenken.» — «Und wos is drinn in der Schachtel?» — «Vermutlich etwas aus Schokolade. Im letzten Augenblick vor der Abfahrt in einem Warenhaus gekauft, Abteilung Süßspeisen, Mitbringsel, wissen Sie.» «So, der Herr weiß nicht? Dös werden wir glei habn.» Die Schachtel wird aufgesprengt. Drin liegen sechs Stengel in Stanniol. Der erste wird herausgehoben: «Was is do drinn?» — «Doch sicher wie ich gesagt habe. Was glauben denn Sie?» — «Dös werden wir glei habn.» Mit blaugeränderten kaiserlich-königlich ärarischen Zollfin gern wird nun das Stanniol abgekratzt, der Inhalt beschnüffelt und von drei Zungenspitzen geprüft. Ergebnis: «Dös scheint in der Tat Schokolade zu sein.» Die Schokolade, in der Hitze zerflossen, wird dann mit einem schmierigen Hornlöffel auf die ebenso saubere Waage hinausgeschabt, ohne Unterlage. Dann kam der zweite Stengel dran: «Was is denn do drinn?», und «Dös wern wir glei habn» und so weiter, geschlagene sechs Male, und dann lag die Schokolade an einem häßlichen Haufen auf der Waage, als ob zuvor ein Hund dort gesessen hätte; ich erhielt meinen Zollschein und den Bescheid: «Der Herr kann wieder einpacken.» Ich sagte: «Ich schenke Ihnen das.» Und sann auf Rache.

Ich hatte noch einige Stunden auf den Zug nach Linz zu warten. Die sollte mir einer der Zöllner verkürzen helfen. Ich nahm den, wie mir schien, vertrotteltsten aufs Korn, den Postenchef: «Können Sie mir zeigen, wo man da etwas Rechtes zu essen bekommt?» Er führte mich zu einem alten Stadtturm: «Do gehn S' die Stiegen nauf.» Ich sagte ihm dann: «Mein Herr, Sie kennen sich aus, ich nicht. Wollen Sie nicht mein Gast sein? Aber Sie

müssen bestellen, was Sie am liebsten haben; das wird dann auch mir recht sein.» — «No, des is aber sehr liebenswürdig.» Ich hatte im Sinn, zu ergründen, wie es eigentlich im Innern eines solchen Menschen aussah, sozusagen geistig. Daß hier ältere Leute auf einem ruhigen Posten saßen, war klar. Unklar war mir nur das eigentlich Menschliche in ihnen. Aber jeder Versuch des Eindringens stieß auf Hornhaut. Mein Gast hatte nur noch Sinn und Gemüt für das Essen. Was er bestellte, wird niemand wundern: «an Kaiserschmarren habn wir ghabt und an Möhlspoiss, und trunken hammer an Gspritzten.» Es war gut, reichlich und billig, und zuletzt empfahl der Wirt seinen Enzianschnaps: «Der ist gut, der wird Eahne acht Tag lang auffluffen.»

Ist Ihnen eine Frage aufgestiegen? 1909 in Braunau — ja, war denn damals nicht ein gewisser Schickelgruber dort Zollpostenchef? Doch lassen wir uns nicht hintendrein den Kaiserschmarren verleiden!

Die kulinarische Großmacht: Frankreich

Wenden wir uns lieber dem Lande zu, das auf kulinarischem Gebiet seine Weltgeltung besser gewahrt hat als auf politischem, dem Lande von Brillat-Savarin, *Frank-*



reich. Es war im Oktober 1935. Ich zog mit einem Schulfreund aus, um dem alten Divico nachzumarschieren bis Bibracte. Standquartier Dijon. Nicht in einer der

bekannten großen Gaststätten, sondern in einem uns typisch erscheinenden kleinen Hause, dem Hotel Châteaubriand, stiegen wir ab, in der Erwartung, hier Einheimische unter sich zu finden. Es gibt ausgeprägt geistige Burgunder von der Art eines Romain Rolland. Es gibt aber auch die Art, die mehr mit der guten leiblichen Kost zu tun hat, und so einer kam wie gewünscht schon am ersten Abend daher. Feierlich gekleidet, zum feierlichen Geschäft des Dinierens, ganz allein. Die Speisekarte wies er mit Verachtung zurück. Er hatte sich die Mahlzeit schon zu Hause ausgedacht, und er sagte auch, wie jeder Gang zubereitet sein müsse. Er schärfte es nachher dem Hotelier noch persönlich ein, und in der spannungsreichen Zeit zwischen Bestellen und Auftragen litt es den Mann nicht am Tisch: bald hörten wir seine eindringliche Stimme aus der halboffenen Küchentür; er wird dem Koch auch noch direkt in die Pfannen hinein befohlen haben. Als dann die bestellten Herrlichkeiten aufmarschierten, entspannte sich die Miene nicht etwa. Er saß da wie ein Richter, der zu Gericht sitzt über das verlangte Gericht. Mißtrauisch prüfte er mit gespitztem Munde, und wenn er den Gang genehmigte, dann zerkleinerte er eifrig, was auf dem Teller lag, legte dann das Messer ab, faßte die Gabel mit der Rechten und aß nun mit sicht- und sogar ein wenig hörbarem Wohlbehagen, mit vorgebeugtem Oberkörper, wie es seinem tiefen Respekt vor der Speise entsprach, aber in England nicht erlaubt gewesen wäre. Eine Platte wies er mit unsäglicher Verachtung zurück. Und wie er seinen Pommard genoß! Das große Tulpenglas erst mit fast liturgisch anmutenden, kleinen kreisenden Bewegungen gehoben, die Nase darüber gehalten, um die aufgescheuchten ätherischen Düfte einzufangen; dann beginnt die Letzung des Gaumens mit kleinen Schlücklein, halb geschlossenen Auges, zuweilen mit einem Aufschlag, der an das Kinderverslein erinnerte: «Nicht ein Tröpflein trinkt das Huhn, ohne einen Blick zu tun.» Und der hingerissene Betrachter fühlte, wie sich ein samtwohliges Gefühl den Speisekanal

hinunter ausbreitete. Man kann vom bloßen Zuschauen wohlleben.

Ich habe nie besser gegessen als während des ersten Weltkrieges in französischen Militärzügen. Die Armee zog das Beste an sich, auch die besten Köche. Auch auf französischen Kriegsschiffen ließ sich wohlleben. Ein Hilfskreuzer brachte uns 1918 in elf Tagen, auf Umwegen, von Bordeaux nach New York. Jeder Arbeiter ist seines Lohnes, aber auch seines Lobes wert. Machen wir dem Schiffskoch unser Kompliment. Er war beglückt; ein breites, fröhliches Grinsen deckte eine wunderbare Klaviatur von Zähnen ab — es war ein Prachtsexemplar aus Afrika, schwarz wie ein Lackschuh. Bekleidet war er natürlich zur Hauptsache mit einer turmhohen Mütze. Außerdem trug er leinene Hosen und vielleicht noch Sandalen, sonst sicher nichts auf dem Leibe. Er war eben im Begriff, Fleischkugeln zu rollen für den großen Vol-au-vent, den es am Abend geben sollte. Mit beiden breiten Händen faßte er den Teig und rollte ihn über seinem prachtvollen Torso. Ich meinte: «Chez nous, on fait comme ça» und rieb Hand gegen Hand. Er kicherte verschmitzt: «Oui, mais ainsi on fait le double.» Was denn auch einleuchtete. Wenn dann der Vol-au-vent etwas nach Schaf geschmeckt hat, war das in Ordnung, es war Schaffleisch drin, und man brauchte nicht daran zu denken, daß auch Negerschweiß schäffeln soll.

Alt-England

In England, wo ich unter dem milden Zepter der Königin Victoria mein erstes fremdes Brot gegessen habe, kam viel darauf an, *wie*, und wenig darauf, *was* man aß. Als ich in der Zwischenkriegszeit erfolglos alte Bekannte aufsuchte, war das Land durch Autostraßen verwüstet und auch sonst fast unkenntlich geworden. Als ich dann aber eine mir von früher bekannte Gaststätte aufsuchte, da mußte ich mir sagen: Alt-England ist immer noch am Leben. Wenn es wahr ist, daß der Mensch ist, was er ißt, dann wird nichts fehlen. Dieselben nur halbgekochten lauen Salzkar-

toffeln ohne Salz, dasselbe häßliche Häufchen fades Gemüse, nur so durchs Wasser gezogen; das Fleisch von guter Qualität; aber sollte das nun «roast-beef» sein oder kalter Aufschnitt?

Als die Königin sich während des Burenkrieges dem Volk zeigen wollte, erhielt ich einen freien Samstag, um auch dabei zu sein. Aber mehr als eine sympa-



thische alte Dame von ferne zu sehen und im Volksgewühl gequetscht zu werden, lockte eine Wanderung über Land, und so kam ich auf das Schlachtfeld von Hastings, wo neben weit größern Dingen ein einsames Häuschen stand. Auf verwittertem, im Winde schwingendem Schilde ließ sich der Kopf Karls I. und die Worte «Ye King's Head» mehr erraten als erkennen. Als im 17. Jahrhundert die Revolutionäre in London dem König den Kopf vor die Füße gelegt hatten, erhoben ihn loyale Gastwirte auf das Schild, und darum finden wir auf dem Land immer noch das Zeichen «zum Königskopf». Versuchen wir es einmal mit einer solchen uralten Inn. Man klopft erst an, dafür ist der schmiedeiserne Klopfer an der Tür. Ein stattlicher Alter heißt mich freundlich hereinkommen, führt mich ans Kamin, rückt einen Sessel, Tabakdose und Tonpfeife zurecht und setzt sich zu mir. Man spricht vom Wetter, und er bestätigt meine Vermutung, daß er als ausgedienter Soldat hier sein Ruhegehalt verzehrt und dazu ein bißchen wirtet. Er weiß von Feldzügen im Sudan zu berichten. Als ich ihm ver-rate, ich komme aus Switzerland, deutet er mit dem Daumen über die Schulter und sagt: «That must be somewhere east...»

Dann kann man ohne Zudringlichkeit fragen, ob es hier etwas zu essen gebe. Mit Vergnügen, versichert der Wirt, und holt, ohne auf meine Wünsche zu warten, einen prächtigen Klotz saftigen Fleisches, steckt es an den Bratspieß, bringt Zinnteller, Gabel und Messer und sagt, ich möchte mir das Fleisch selber braten, wie ich es liebe, «well done» oder «underdone». Nach einiger Zeit frage ich, ob etwas zu trinken erhältlich sei. Da leuchtet es auf im bärtigen Antlitz: er habe etwas ganz Besonderes für gentlemen, einen alten Bordiu. Ob er eine pint holen dürfe? — Gerne, aber bitte zwei Gläser. Das verstaubte und in Spinnweben gewickelte Fläschchen von urväterlicher Form enthält einen himbeerhellen milden Essig. Der Wirt schlürft diesen Tropfen in so augenscheinlicher Überzeugung, es sei der edelste Trunk der Welt (darum wohl sagte er auch Bordiu und nicht wie sonst üblich Claret), daß ich das Herz nicht finde, um zu sagen, der Wein sei verdorben. Ich begnüge mich damit, dem Wirt fleißig einzuschenken.

Nach antiker Art

Es gibt in der alten Welt noch ältere Tischgebräuche als die englischen. Man findet sie im Osten und im Süden. Nicht alles, was wir zuerst nicht verstehen, ist darum auch sinnlos. Der Mensch aus dem Westen entsetzt sich über den Resinato. Warum verderben die Griechen ihre Weine durch den Zusatz von Harz? Ein Landmann, der lange genug unter Hellenen gelebt hatte, versicherte mir, das sei ein Vorbeugungsmittel gegen Magenstörungen, besonders die Ruhr.

Größer aber als der Unterschied zwischen Ost und West in Europa ist der Unterschied zwischen Nord und Süd vom Mittelmeer. In *Nordafrika* finden wir wie in der Kleidung so auch in der Nahrung antikes Erbe. Man macht es sich auf breiten, niedrigen Polstern bequem: dem triclinium, auf dem die alten Römer zu Tische lagen, und hier heißen wir «Rumi», Römer, nicht «Franken» wie im Nahen Osten. Wie man an den östlichen Gestaden

mit einer Schale türkischen Kaffees und einem Löffelchen Konfitüre einen Gast begrüßt (und mit dem verre de l'amitié im Waadtland), so ist das erste in Marokko eine Tasse sehr heißen, sehr süßen Minzentees mit leichtem Gebäck. Dann wird in einem vornehmen Haus eine Sklavin (man nennt die Dienerinnen immer noch so) den Gast mit einem Wohlgeruch aus dem Morgenland besprengen und eine andere ihm ein wundervolles silbernes Räuchergefäß mit brennendem Sandelholz um das geehrte Haupt schwingen. Über das Gastmahl habe ich folgendes aufgezeichnet:

« Was wir da zwischen dem Bastillat, dem hühnerhaltigen Riesenkuchen, über die Tschin und Meschui bis zu den Datteln aus Tafilalet und dem obligaten Minzenteetee alles zusammengeschwelgt haben, sei dem lechzenden Leser und der atemlosen Leserin nicht durch den Mund gezogen. Arabische Höflichkeit verbietet es dem Gast, von der Speise zu reden. Gar zu sagen, daß es gut war, gilt als schlechte Form und ist es auch. Denn es ist selbstverständlich gut. Feine Sitte aber ist es, mit drei Fingerspitzen recht saftige Brocken herauszuklauben und sie dem Gast hinzuhalten. (Ich schalte ein, daß zuvor eine Schüssel mit Handwasser und ein Handtuch um den Tisch getragen worden sind) ... »

Wenn Christus beim Abendmahl dem Judas einen Bissen hingehalten hat, so entsprach das der Sitte, die der Gastgeber hier immer noch übt. Das bestecklose Essen nach antiker Art ist kein Beweis kultureller Rückständigkeit. Es hat seinen Zweck, die Speise zwischen den Fingerspitzen zurechtzudrehen, bis ein wohlgeformter Bissen entsteht. Es hat den gleichen Zweck wie die Eßstäbchen im Fernen Osten. Man bewahrt sich so vor dem unfeinen und ungesunden Hereinbaggern des Essens. Der Vergleich mit einem stehend eingenommenen Quicklunch in Amerika, wo man die Speisen aus den am laufenden Band vorbeiziehenden Kartonplättchen eilig herauspicks, spricht für die Art der Alten. Man hat dann auch Zeit zu schönen Tischgesprächen mit dem Gastgeber, derentwegen es unhöflich wäre, so zu reden, als ob einem die Nahrung des Leibes wichtiger

wäre als die des Geistes. Die Nachkommen der Mauren, die einst die Erben der antiken Wissenschaften und Träger der höchsten Kultur waren, haben in den obern Ständen eine aristokratische Haltung bewahrt. Wir wissen es zu wenig, daß im Mittelalter der König von Frankreich sich eine maurische Hofkapelle hielt, während der Sultan von Fes durch eine fränkische Leibgarde bewacht wurde. Der Europäer war gut als Kriegsknecht. Für feinere Künste brauchte man den Araber. Was die Mauren in Spanien in Baukunst, Ackerbau, Mathematik usw. geleistet haben und wie maurische Weisen immer noch in andalusischen Volksliedern nachklingen, das sollte genügen, um uns die Überheblichkeit gegen Völker von anderer Art fernzuhalten. Man sagt, daß es in Fes Familien gebe, die noch die goldenen Schlüssel zu ihren einstigen Wohnungen in Sevilla und Granada aufbewahren.

* * *

Manches wäre noch zu melden aus fremden Ländern und fernen Meeren, von den Kochkünsten der in Amerika und besonders in Kanada unentbehrlichen Chinesen etwa, und sogar eine Reise zurück in die Zeit der Alten könnte Überraschungen bringen: denn nicht alles, was früher ein Leckerbissen war, wird uns heute entzücken. Nicht einmal der «spanischen Brötli» wegen würde man heute eine Reise unternehmen, wie noch vor hundert Jahren. Der Zeitgeschmack ändert mit den Zeiten. Aber eines bleibt, das schon die Alten wußten: *variatio delectat*, Abwechslung macht das Leben süß und das Reisen interessant.

