



**Georg Forster**

## **Über Leckereyen**

*nec sibi coenarum quivis fernere  
arroget artem,  
non prius exacta tenui ratione  
saporum.*

Unter dieser Aufschrift sind wir keinesweges gesinnet einen Beytrag zum Kochbuch zu liefern, wenn es gleich seit einiger Zeit üblich ist, daß unser Geschlecht dem andern ins Handwerk fällt und sich mit Dingen beschäftigt, welche unsere ernsthaften Vorfahren mit stolzem Selbstgefühl dem Weiberregiment überließen. Die Fertigkeit manches jungen Herrchens im Filetstricken ungerechnet, wem ist es nicht bekannt, daß Männer sich erdreisten, die Hausmutter in ihren Geschäften zu unterweisen; daß sie Lucinen vom Lager der Kreissenden entfernen und ihren Beystand entbehrlich machen; daß sie, sonst dem Magnet der Schönheit so folgsam, jezt selbst die Damen magnetisiren; daß sie endlich die Mysterien des weiblichen Luxus entweihen, und über die endlosen Verwandlungen der Putzgöttinn Tagebücher halten! Um also keinem gehässigen Verdachte Raum zu geben, wiederholen wir unser freywilliges Geständniß, daß wir mit niemanden gemeinschaftliche Sache machen, um auf fremden Küsten Kaperey zu treiben. Wir lassen das schöne Geschlecht unangefochten im Besitz des Vorrechts, die edle Kochkunst nach Regel und Vorschrift oder auf dem sichern Wege der Tradition zu lehren, und begnügen uns hier nach Anleitung der menschlichen Natur, so wie sie unserer Erfahrung sich darstellt, von jenem verfeinerten Sinnengenuß, der seinen Sitz auf der Zunge hat, und von seinem Gegenstande, jedoch hauptsächlich nur von den wohlschmeckenden Naturprodukten des Pflanzenreichs zu handeln. Ehe wir weiter gehen, müssen wir zuerst etwas näher zu bestimmen suchen, welche Naturprodukte eigentlich unter diese Rubrik gehören und als natürliche Leckereyen erwähnt zu werden verdienen. Es wäre kurz von der Sache zu kommen, wenn man geradezu sagen dürfte, die Natur habe auf Zunge und Gaum die zarten Nervenwärtchen in bestimmter Gestalt und beträchtlicher Menge zusammengedrängt, damit sie durch mannichfaltigen Reiz gekitzelt, das angenehme Gefühl einer behaglichen Existenz, in schnellen und auffallenden Veränderungen erneuern sollten; und was jenen Reiz verursache, sey eigentlich lecker. Allein so wohlfeil läßt man uns nicht durchkommen, und es muß noch etwas weiter ausgeholt werden.

Die Organisation des Menschen erscheint nähmlich bey verschiedenen Völkern in einer so wesentlichen Abänderung, daß derselbe Gegenstand ganz entgegengesetzte Eindrücke verursachen kann. Auch der Kalmyke, der Tunguse und Kamtschadale, wie nicht weniger der Neger und Amerikaner, hat gewisse Nahrungsmittel, die er für lecker hält, und die wir nicht dafür gelten ließen. Wir wollen unsere Leser mit dem seltsamen Verzeichnisse derselben verschonen, und denjenigen, der etwa darnach neugierig seyn möchte, und seinem Magen etwas bieten könnte, an einen scharfsinnigen Menschenforscher verweisen, dessen unermüdeter Fleiß ihm leicht mehr als hinreichende Befriedigung gewähren dürfte. Hier gilt es nur die Frage, ob nun gar keine Regel vorhanden sey, nach welcher sich zwischen diesen Extremen ein allgemeines Urtheil fällen läßt? Wir alle kennen ein altes lateinisches Sprichwort, welches jeden Streit in Sachen des Geschmacks verbietet; und in der That versuchte man vergebens den Grönländer zu überreden, daß Thranöl nicht der wahre Göttertrank sey; so wie es wahrlich auch verlorene Mühe wäre, unsern Gaum mit diesem ekelhaften Wallfischfette aussöhnen zu wollen. Die Organe sind verschieden, die Eindrücke müssen also verschieden seyn; und es bleibt uns weiter nichts als die Untersuchung übrig, welche von beiden Organisationen die vorzüglichste sey? Zwar, wissen wir wohl, daß einem jeden die seinige am besten gefällt, und sagen uns selbst zuerst, daß eine jede, für dasjenige, was sie im Gewühl der Erdewesen sollte, und für den Platz den sie ausfüllt, die zweckmäßigste ist. Aus diesem Gesichtspunkt aber, haben die verschiedenen Gattungen der Natur überhaupt keinen Rang, und das Sandkorn ist in seiner Art so vollkommen als Newton. Gleichwohl, wer zu wählen hätte, in der unübersehbaren Fülle der Wesen, die zwischen diesen beiden Gränzpunkten liegen, würde der, die Fähigkeit zu unterscheiden und zu vergleichen vorausgesetzt, wohl etwas anders als die Menschheit, und zwar diese ihre höchste Stufe der Entwicklung, allen übrigen vorziehen? Doch wir eilen vorwärts, vielleicht mit allzu raschem Schritte. Die Receptivität der menschlichen Natur hat so einleuchtende Vorzüge, daß keine andere Erdengestalt ihr die Wahl streitig machen kann; nur zwischen Mensch und Mensch, wo die Schattirungen feiner, und die verschiedenen Ansprüche bedeutender sind, muß unser Urtheil noch wanken. Soviel Festigkeit gegen Hitze und Kälte, Wasser und Luft, und so mancher Sinn von durchdringender Schärfe; was nähmlich der Wilde vor dem gesitteten Menschen voraus hat, beredete schon einmal einen Philosophen, es sey ungleich besser, nackt im Walde Eicheln zu fressen, als hinterm Ofen in Schlafrock und Mütze zu deraisonniren; nur Schade, daß es ihn nicht auch zum Tausch bereden konnte.

Ein Weiser, der mit sich selbst im Widerspruch ist, wird uns aber schwerlich irren können, sobald wir mit demselben Maaßstab in der Hand, womit wir zwischen Thier und Mensch entschieden, jezt auch die Nuancen unserer Gattung untersuchen wollen. Die intensive Stärke dieses oder jenes sinnlichen Eindrucks entscheidet noch nichts für die höhere Vollkommenheit desjenigen Nervensystems, welches nur dafür empfänglich ist. Denn auch dieselben Sinne und Triebe, die im Menschen zwar ver-

einigt, allein in ihrem Grade nicht hervorstechend sind, erblickt man einzeln bey verschiedenen Thieren in einer weit durchdringenden Schärfe, und mit einer unwiderstehlicheren Kraft. Die Vermannichfaltigung, welche in der Einförmigkeit unseres Planeten herrscht, beruht lediglich auf dieser vereinzelt Darstellung verschiedener Eigenschaften, die in ihrem höchsten Grad als Karrikatur erscheinen, und da wo sie alle beysammen im Gleichgewicht liegen, unmöglich ihre gänzliche Entwicklung erreichen können. In der Menschengattung ist das Individuum gewöhnlicherweise auch nur ein solches katoptrisch verzerrtes Bild, in welchem bald diese bald jene Anlage mehr hervorrage, diese oder jene Fähigkeit mit Hintansetzung der andern bis zur höchsten Stufe der Ausbildung gelangt ist. Wer vermag es, alle zahllosen Extreme herzuzählen, in denen der Mensch bald so bald anders modificirt, jezt in einem besondern Theile des Körpers mechanische Fertigkeiten besitzt, die uns in Erstaunen setzen; jezt durch die Schärfe eines Sinnes, durch die Allgewalt einer Leidenschaft, durch die erhöhte Reizbarkeit der Phantasie, des Gedächtnisses, der Denkkraft, ein Phönix vor unsern Augen glänzt? Gleich unvermögend an diesen Excentricitäten etwas zu ändern, und auch nur die Möglichkeit, daß eine Änderung bessern könnte, einzusehen, entzückt uns das immer neue Schauspiel dieser ringenden Kräfte, indem es uns auf die einfachsten Naturgesetze zurückführt. Nur der Stoß erzeugt Bewegung; nur aus härterem Aneinanderreihen geht Licht und Feuer hervor; und nur in unaufhörlichen partiellen Disharmonien konnte der große Zusammenklang des Weltalls bestehen!

Ohnstreitig scheint aber auch unter uns diejenige Organisation den Vorzug zu behaupten, welche vor allen andern zu einer gewissen Universalität der Empfindungen und der Verhältnisse vorbereitet ist. Nur dieses feinere Gewebe empfängt und vergleicht sodann die Menge verschiedenartiger Eindrücke, wägt sie gegen einander ab, und bestimmt ihren relativen Werth, indeß der grobe, wenn gleich in einzelnen Fällen schärfere Sinn, den wenigen Empfindungen, für die er empfänglich ist, ohne Wahl und Vergleichung, bloß instinktmäßig gehorcht. Man muß entweder die auszeichnenden Charaktere der Menschheit, wodurch sie sich vom Affen unterscheidet, ganz aus dem Auge verlieren, oder nicht länger zweifeln, daß jene gerühmte schärfere Sinnlichkeit gewisser Völker, nur ein blinder Instinkt ist, der sie an die Gränze der Thierheit zurückstellt. Wir haben uns zwar nicht mit einem Sprunge auf unsern jeztigen Gipfel der Verfeinerung gehoben; allein daß wir die wesentliche Bedingniß dazu, eine zarte, mithin allumfassende Empfänglichkeit von Alters her besaßen, die nur Gelegenheit bedurfte, um sich zur höchstvollkommenen Sinnlichkeit zu entwickeln, dieß läßt sich sogar historisch beweisen. Ein mildgemischtes Blut floß leicht doch langsam in den Adern unserer gothischen Vorfahren; denn hoch war ihr Wuchs und blendend ihre Weisse; ihr Auge blau und das Haar von goldener Röthe. So nahe an jene einzelnen kränklichen Menschen, die man Albinos oder Kakerlacken nennt, gränzte eine Form der Menschengattung, in welcher die Natur die höchstmögliche Zartheit mit männlicher Stärke vereinbaren wollte. Später als bey allen andern Men-

schenstämmen regte sich bey ihnen der Geschlechtstrieb, und ein altes Herkommen gebot ihnen jede Art der Mäßigkeit bis in ein Alter, wo der Körper sein vollkommenes Wachsthum und Festigkeit in allen Theilen erlangt hatte. Hingegen findet man auch bey ihnen keine Erwähnung irgend einer durchdringenden instinktähnlichen Sinnesschärfe, dergleichen die nomadischen Horden am Altai, und manche amerikanische Wilde nur für gewisse Arten des Reizes besitzen; sondern die verschiedenen Anlagen der menschlichen Natur befanden sich bey ihnen zu einer allgemeinen zarten Empfänglichkeit harmonischer verwebt. Wie Land und Clima nun zu ihrer Entwicklung mitgewirkt, wie viel die Verkettungen des Schicksals, durch den wechselseitigen Einfluß der Völker dazu beygetragen haben, einen Menschenstamm, der mit dieser allgemeinen Verwandtschaft ausgerüstet war, gerade so zu stellen, daß alle Gegenstände der Welt auf ihn wirkten, und er endlich zur Perception aller möglichen Eindrücke gelangen konnte: dies auseinander zu setzen, führte uns hier zu weit vom Ziele. Genug, das Phänomen ist da; und augenscheinlich mußten diese wirksamen Verhältnisse, die uns im Ganzen genommen auf die Höhe der wissenschaftlichen sowohl, als technischen Bildung versetzten, zugleich im Einzelnen zu allen Enormitäten einer raffinirten Sinnlichkeit führen, welche in einem oder dem andern Individuum die übrigen Anlagen theils umschuf, theils mehr oder weniger unterdrückte. Kürzer, aber schwerlich deutlicher, hätten wir statt alles bisherigen sagen können: die Richtigkeit der Vorstellungen steht im direkten Verhältniß der Empfänglichkeit des Organs, multiplicirt in die Zahl der zu vergleichenden Eindrücke; niemand aber hat ein Recht Begriffe festzusetzen als wer richtige Vorstellungen erhielt, und wenn gleich niemand eigentlich wissen kann, ob z. B. eine Ananas gut schmeckt, als der sie gekostet hat, so gehört doch mehr als dieses Kosten zu einem Urtheil. Nur der Europäer kann daher bestimmen, was ein Leckerbissen sey, denn nur er ist vor allen andern Menschen im Besitz eines feinen unterscheidenden Organs, und einer durch vielfältige Uebung erhöhten Sinnlichkeit, oder mit andern Worten: er hat wirklich einen leckeren Gaumen, und neben seinen Gastmälern besteht der Genuß, selbst einer chinesischen Tafel nur in einer unfläthigen Fresserey. Ihm fröhnen alle Welttheile mit ihren Erzeugnissen, deren mannigfaltige, oft sogar widersprechende Eigenschaften sein weiserer Sinn allein zu einem vollkommenen Ganzen vereinigt. Er allein unterscheidet und classificirt die verschiedenen Arten des Geschmacks, nicht bloß nach dem Eindruck auf seine Zunge, sondern nach der Verschiedenheit der Bestandteile einer jeden Substanz die er kostet, und nach deren Beziehung auf die Ernährung und Gesundheit des Körpers. Zwar müssen wir gestehen, daß der feine Sinn des Geschmacks der mit unbeschreiblich zarter Unterscheidungsfähigkeit die unzähligen Abänderungen des Angenehmen und des Widerlichen von einander zu sondern und mit einander zu vergleichen weiß, nicht auch im gleichen Grade die verschiedene Zuträglichkeit der Lebensmittel zu prüfen geschickt ist. Die nahrhaftesten Speisen sind insgemein die geschmacklosesten, und können schon darum am längsten genossen werden, weil sie nicht durch übermäßigen Reiz die Nervenwärtchen verwunden noch auch durch die öftere Wiederholung desselben Eindrucks endlich

Überdruß erregen. Allein von allem Wohlschmeckenden überhaupt gilt dennoch die Regel, daß nicht sowohl dessen besondere Eigenschaft, als vielmehr nur das Uebermaaß einem Gesunden schaden könne. Nichts ist also gewisser, als daß die Bildung der Geschmackswerkzeuge nicht lediglich auf die Befriedigung des Hungers und des Durstes, noch auch ganz alleinauf die Sicherheit vor dem was schädlich ist, abzwecken kann. Im Gegentheil, so vielfältig man auch die Teleologie in der Naturkunde mißbraucht, so gewiß sie oft auf ein bloßes Wortspiel hinausläuft, und so wenig absolutes sie überhaupt haben mag, so ist doch im gegenwärtigen Falle entschieden, daß die Veränderungen die der Genuß wohlschmeckender Speisen in uns hervorbringt, uns zunächst auch wahres Vergnügen gewähren sollten, und daß es die Natur verläumdnen heiße, wenn man behaupten will, sie habe dem Menschen zwar Ansprüche auf ein frohes Daseyn verliehen, jedoch die Mittel dazu von allen Seiten versagt. Man sollte denken, es verstünde sich von selbst, daß die Fähigkeit zu genießen auch eine Bestimmung dazu mit in sich schließt, sobald die Gegenstände des Genußes in der Natur anzutreffen sind. Dieses von selbst verstehen aber, welches nur die Sache des gemeinen Menschenverstandes ist, war nie die Sache gewisser Köpfe, die sich und andere überreden wollen, wir hätten Füße um nicht zu gehen, eine Zunge um nicht zu schmecken, Augen um sie nicht aufzuthun, und so weiter fort. – Sie finden die Selbsterhaltung im Entbehren und Dulden; und ob sie gleich vom Wissen eigentlich nicht viel halten, so glauben sie doch, es könne wohl, eher noch als der Genuß, unsere Bestimmung seyn. Das Mittel, wodurch sie alle Erfahrung entbehrlich machen wollen, geht dann freylich auch über den gemeinen Menschenverstand; und auf diesen Sprung ins weite Blaue verstehen sie sich allein.

Weit entfernt ihnen folgen zu können, scheint uns vielmehr alles hienieden so in einander zu greifen, und wechselsweise bald Wirkung, bald selbst wieder Ursache zu seyn, daß die Verfeinerung der Sinnlichkeit, mithin auch selbst die Leckerey, so wie sie nur bey kultivirten Völkern entstehet, auch wieder ihrer Seits die allgemeine Aufklärung befördern muß. Ohne noch auf irgend eine Lieblingshypothese Rücksicht zu nehmen, geben rein historische Fakta schon dieses Resultat. Die dümmsten Völker nähren sich auf die allereinfachste Art; die Lebensart der klügsten ist am meisten zusammengesetzt. Die armen Feuerländer, die sich selten einmal satt essen mögen, ließen auch die Reisenden in Zweifel, ob sie die wenigen Vorstellungen, deren sie fähig schienen, zur Vernunft oder zum Instinkt rechnen sollten? Wo giebt es rohere Menschen als die bloß fleischfressenden Hirtenvölker im östlichen Asien; wo schwächere, als die Indier, die größtentheils nur vom Reis leben? Wie verschieden hingegen ist der Fall so manches handfesten und verständigen europäischen Bauers, der bey einer gemischten Diät, so oft er sich gütlich thut, die beiden Indien in Contribution setzt, um zu seinem Hirsebrey Zucker und Zimmt zu genießen!

Noch ungleich fruchtbarer an Folgerungen ist aber die von allen Physiologen anerkannte Wahrheit, daß die Eigenschaften der Speisen auch die Beschaffenheit der Säf-

te verändern, und folglich auf die ganze menschliche Organisation den wesentlichsten Einfluß haben müssen. Schon die Krankheiten geben hievon ein sehr in die Sinne fallendes Beyspiel. – Allein diejenigen Veränderungen, welche vermittelt der Diät, selbst im Gehirn und Nervensystem Statt finden können, sind vielleicht viel zu subtil an sich, und gehen auch zu langsam von Statten, als daß es möglich gewesen wäre, sie zu beobachten; und dennoch liegt schon in der ausnehmenden Zartheit des unbekanntes Wesens, welches der Grund der Eigenthümlichkeit eines jeden Naturkörpers ist, die Möglichkeit, daß es irgend wo in einem Körper dem es einverleibt wird, sein analoges Plätzchen findet, und irgend ein feines Organ modificirt. Wir belachen heut, und glauben vielleicht schon morgen an diese Art der Umgestaltung der Sinnes- und Verstandesorgane; denn ein paar genaue Erfahrungen wären hinreichend sie außer Zweifel zu setzen. Selbst die Empfänglichkeit einer Organisation könnte solchergestalt vielleicht durch den Genuß mannigfaltiger Nahrungsmittel erhöht werden, und es ließe sich mit einem gar geringen Aufwand von Dialektik am Ende noch wahrscheinlich machen, daß die Menschenfresserey aus einer sehr natürlichen instinktmäßigen Begierde nach Vervielfältigung der Vorstellungen entstanden sey. Wenigstens, möchte man fragen, wer erkennt nicht in dem Spott wovon der Britte über seinen Nachbar trieft, die ganze Energie, die einst in seinem Rostbeef und Plumpudding steckte?

Diese Betrachtungen gewinnen noch ein ernsthafteres Ansehen, indem wir uns des geheimen Einflusses erinnern, welchen Theile unsers Körpers von ganz verschiedener Bestimmung, und Geschäften die dem Anschein nach völlig abgesondert sind, auf einander äußern. Wie auffallend sind nicht, zum Beyspiel, die Wirkungen jenes feinen, fast unsichtbaren Consensus zwischen den Werkzeugen des Verstandes und denen der Verdauung? Wer von allen Physiologen dürfte sich vermessen darzuthun, daß Friederichs Heldenmuth, seine unermüdete Thätigkeit, der Adlerblick seines Verstandes und die Blitze seines Geistes von der übermäßigen Eßlust seines Magens unabhängig waren? Auch wird kein Sachkundiger läugnen wollen, daß die Stimmung unserer Gefühle großentheils ganz offenbar von der vermehrten oder geringeren Reizbarkeit der Nerven des Unterleibs abhängt: und wenn es wahr ist, daß sich die sanften Regungen des Mitgefühls noch nie bey einem Straußmagen befanden, sondern allemal ein schwächeres Verdauungssystem voraussetzen; wie glücklich war es dann nicht für Friederichs Unterthanen, daß Polenta und Nudelpastete ihm besser schmeckten, als sie ihm bekamen? Ja um die Folgerung nicht unberührt zu lassen, die schon so deutlich in diesen Prämissen liegt, und weil wir uns einmal bis zu jenem Namen verstiegen haben, den unser Zeitalter und das kommende mit Ehrfurcht nennt, müssen wir seinen Lästerern noch sagen, daß gemeine Seelen, bey der ärgsten Lust auszuschweifen, oft aus Furcht enthaltsam sind, und sich zu einem feigherzigen Leiden verdammen, um nur noch länger leiden zu können, indeß ein hoher Grad von Mannskraft dazu gehört, Befriedigung mit Schmerz zu erkaufen.

Unsere Leser werden uns hoffentlich bis hierher zu gut verstanden haben, um uns die Absicht beyzumessen, als ob wir ihnen ein Muster zur Nachahmung aufstecken, oder ihnen gar mit guter Manier zur Indigestion verhelfen wollten; da wir weiter nichts wünschen, als jedes Original in seinem Werthe gelassen zu wissen. Es sey immerhin wahr, daß Vollkommenheit im Gleichgewicht der Kräfte liegt und keiner größer je genannt zu werden verdient, als der Vortreffliche, in welchem sich alle Anlagen, Empfänglichkeiten und Triebe gleichförmig entwickeln; so ist doch in der wirklichen Natur, wo alles von einer unvollkommenen Bildung und von äußeren Verhältnissen in den eisernen Banden der Nothwendigkeit gehalten, nur seine gemessenen Kreise beschreibt, ein solches Ideal der Abstraktion wohl schwerlich anzutreffen. Vielleicht konnte, vielleicht wollte die Natur die edlen Prädicate: Geistesgröße und Majestät, nicht ohne Versetzung mit einer niederen Eigenschaft ausstempeln, und der größte König mußte vielleicht ein wenig lecker seyn, so wie seine Goldmünze Kupfer enthält. Auch dürfte die reingute Menschheit, wenn sie in der Welt erschiene, mit den reinguten Harzgulden bald einerley Schicksal haben. Gern überlassen wir daher der Dummheit ihren Wunsch, die ganze Menschengattung nach ihren Lieblingsgestalten zu modeln; und wenn die verwegene Herrschsucht, die mit schärferem Blicke die Triebfedern menschlicher Handlungen ergründet hat, sogar etwas jenem Wunsch entsprechendes auszuführen versucht, erwarten wir geduldig, sie an der Unmöglichkeit scheitern zu sehen. Weder Zwang noch Blendwerk, weder Gesetzgebung noch Glaube, und nicht einmal die Allgewalt der überredenden Philosophie, vermag zu sammeln, was die Natur zerstreut, oder Theile gleichartig zu machen, die eben unter sich verschieden seyn mußten, um ein vollendetes Ganzes zu bilden.

Ohne den Misbrauch zu rechtfertigen, ist er gleichwohl die Bedingung alles Guten, was der Menschengattung eignet; und ohne die Schwelger des alten Roms oder irgend einer freyen Reichsstadt in Schutz zu nehmen, müssen wir gestehen, daß man ihnen zum Theil die emsigere Untersuchung der Natur in allen Welttheilen schuldig ist. Es bedarf auch in der That nur eines Blickes auf den Gang der Entwicklung unserer Sinnlichkeit, um uns zu überzeugen, daß wir fast alle unsere Kenntnisse dem Sinne des Geschmacks verdanken; und gleichwie Bedürfniß von der einfachsten Art der Stachel ist, der unwillkürlich unsere ersten Bewegungen erregt, so wird im Fortgange der Ausbildung, wenn mehrere Gegenstände die Begierden reizen, ein vervielfältigtes Bedürfniß die Quelle neuer Thätigkeit. Der bloße Instinkt lehrt ein neugebornes Kind, noch ehe es die Augen öffnet, in Ermangelung der mütterlichen Brust, an seiner kleinen Hand zu saugen. Das Gesicht, der Geruch, und der betastende Sinn, der in den Fingerspitzen wohnt, sind in der Folge nur die Diener dieses mächtigen Triebs, dessen Gegenstände sie auskundschaften und gleichsam ihm zuführen müssen. Nicht umsonst sind daher die meisten Früchte mit lebhaften Farben geziert; ihr lieblicher Duft ladet schon von ferne ein zum Genuß, und das Gefühl, das den Grad ihrer Reife erforscht, spannt oft die Begierde so hoch, daß man eigentlich sagen darf,

sie ströme dem Genuß entgegen. Es giebt allerdings auch Beyspiele, wo das rein physische Bedürfniß der Ernährung zur Entdeckung einer wohlschmeckenden Speise die nächste Veranlassung gab; und hatte nicht der zürnende Hunger, der Niemand's Freund ist, mit Krebsen und Meerspinnen, mit Austern, Schildkröten und Vogelnestern das erste Experiment gewagt, so wüßte jetzt wohl schwerlich ein Aldermann sie unter die Leckerbissen zu zählen. Allein die eigentliche Leckerey ist nicht die Erfindung eines Hungrigen, sondern eine Folge des Nachdenkens über einen gehabten Genuß, ein Bestreben der Vernunft, die Begierde darnach durch andre Sinne wieder zu reizen; und es war sicherlich kein geringer Fortschritt im Denken von der Sorge für den Magen, zu der Sorge für den Gaum! Es ist immer schon viel gewonnen, wenn das Nervensystem auch nur bey dieser Veranlassung und nur zu diesem Endzweck seine höheren Übungen beginnt. Das Gedächtniß erhält doch neue Eindrücke; die Einbildungskraft brütet darüber; und selbst die Beurtheilungsgabe kann in einem größeren Kreise der zu vergleichenden Vorstellungen wirken. So entwickeln sich fast unmerklich die Begriffe des Nützlichen, Guten und Schönen nebst ihren Gegenbildern, und die Schwingungen des Hirns werden immer feiner und schneller, bis man endlich gar ein Wohlgefallen daran findet zu denken, bloß um gedacht zu haben; eine Beschäftigung, womit die Menschen auf der höchsten Stufe der Bildung sich entweder die Langeweile zu vertreiben, oder – weil die Extreme wieder zusammenkommen – sich Brod zu verdienen suchen.

Urtheilen wir ferner wie billig, von der Wichtigkeit und dem Wirkungskreise einer Ursache, nach den Folgen die wir vor Augen sehen, so wüßten wir keine von so weit ausgebreitetem Einfluß, als die Befriedigung des Gaums. Die eigenthümliche Beschaffenheit verschiedener Gattungen organisirter Körper, das Verhältniß ihrer Menge und Anzahl gegen einander, und mit demselben das äußerliche Ansehen der Natur, ist durch diese mächtige Triebfeder menschlicher Handlungen verändert worden. Ohne der Viehzucht und des Feldbaues zu erwähnen, weil sie sich nur in wenigen Fällen auf die Leckerey beziehen, ist schon die Jagd, bey gesitteten Völkern, so wie die Zucht des zahmen Geflügels, die Bienenzucht, und der Anbau der Fruchtbäume aller Art, an sich eine Folge der Verfeinerung jenes Sinnes. Allein welche künstliche Metamorphosen gehen nicht mit den Thieren und Pflanzen selbst vor, um sie für den Genuß einer üppigen Zunge zuzubereiten? Dringt nicht das Messer in die Eingeweide unserer Hünner, um sie zu Capaunen und Poularden zu verstümmeln? Versteht nicht der Sicilianer, und bey uns der Jude, die grausame Kunst, den Gänsen eine ungeheure Leber wachsen zu machen? Und wer zählt die endlosen Varietäten unseres Obstes, deren jede an Größe, Zeitigung und Geschmack verschieden ist, und die alle ursprünglich von einigen wilden Stämmen mit herben, kaum eßbaren Früchten abgeleitet sind? Wie viele andere Pflanzenarten hat nicht ihr Anbau verdrängt, und wie manche Thierart ist nicht in einigen Ländern ausgerottet worden, damit Rehe und Hasen für uns allein übrig blieben. Doch wie sollten die Menschen auch die Wölfe und Füchse verschonen, da sie um eines Leckerbissens willen im Stande sind

einander aufzuopfern. Wir haben zwar keinen römischen Pollio mehr, der seine Murränen mit Sklaven fütterte, damit sie ihm desto köstlicher schmeckten; hingegen treiben wir den Negerhandel, um ein paar Leckereyen, wie Zucker und Kaffee, genießen zu können. Von den attischen Feigen rühmt ein Grieche, daß sie ein Hauptgrund waren, weßwegen Xerxes die Athenienser bekriegte: und wie noch jetzt der Akajou im eigentlichen Verstande ein Zankapfel der Brasilianischen Völker ist, so haben auch die Spanier, Portugiesen und Holländer um den Besitz der Gewürze blutige Kriege geführt. Gleichwohl dürfen diese zerstörenden Wirkungen geringfügig heißen, wenn man daneben den Zusammenhang des großen politischen Räderwerks, und auch hier noch die Zunge als bewegende Feder, erblickt. Die Leckerhaftigkeit unseres Welttheils unterhält Geschäftigkeit und Betrieb im ganzen Menschengeschlechte. Der ganze Handel von Westindien und Afrika, und ein großer Theil des Handels im mittelländischen Meere beruht auf der ungeheuern Consumption von ausländischen Leckereyen im Norden; und es ist ein eben so zuverlässiges, als für die Zukunft bedenkliches Faktum, daß das Gold und Silber, welches die Bergwerke von Peru und Mexiko liefern, durch die dritte oder vierte Hand für Theeblätter nach China geht. So gewiß aber die Verhältnisse der Nationen gegeneinander aus diesen und ähnlichen Ursachen sich ändern und ihre Thätigkeit auf andere Gegenstände und in andere Kanäle lenken werden; so zuverlässig dürfen wir doch den Ausspruch thun, daß Bewegung und Handlung, Entwicklung, Verfeinerung, und Aufklärung, mit allen ihren sonderbaren Erscheinungen, von so reizbaren Organen, wie die unsrigen, stets unzertrennlich bleiben, und immer wieder aus dem Schutt veralteter Verfassungen hervorgehen müssen; da hingegen, die geringste Umgestaltung, wie etwa nur eine knorpelartige Zunge, uns schlechterdings zu andern Wesen umschaffen würde.

Betrachtet man endlich dieses kleine Glied zugleich als Sprachorgan, so erscheint seine Wichtigkeit in einem noch ungleich stärkeren Lichte, indem nunmehr die menschliche Perfectibilität größtentheils wesentlich darin beschlossen liegt. In der Vereinigung dieser beyden Naturanlagen, des Geschmacks und der Rede, in einem gemeinschaftlichen Werkzeuge, findet der Naturforscher und Anthropologe einen reichhaltigen Stoff zum Nachdenken, den wir für jetzt unberührt lassen müssen, um, nach so manchen Seitensprüngen, auf die Frage: *was ist lecker?* zurückzukommen.

Wenn man, nach allem was wir darüber gesagt haben, den Europäern das allgemeine Entscheidungsrecht dennoch streitig machen wollte, so wird man ihnen wenigstens zugestehen müssen, daß nur sie von dem was ihnen schmeckt, bestimmte Nachricht geben können. Die große Verschiedenheit des Geschmacks bey Personen von einerley Volk und Familie scheint zwar eine jede Bestimmung von dieser Art zu vereiteln; allein die Abstraktion, die nur von allgemeineren Übereinstimmungen ausgeht, nimmt keine Rücksicht auf die Ausnahmen: daher kann sie wahr im Ganzen und doch falsch im Einzelnen seyn. Die Freßgier eines leeren Magens, der seltsame Appetit der Schwangeren, und das instinktmäßige Verlangen der Fieberkranken, nach

Speisen die ihrem Zustand angemessen sind, können so wenig wie beyder Abneigung gegen manche wohlschmeckende Nahrungsmittel, in Anschlag kommen. Es giebt Menschen, die weder Milch, noch Butter und Käse kosten mögen, und man hat gesehen, daß gesunde Leute weder den Geruch noch den Geschmack von Erdbeeren vertragen konnten, und von dem Genuß derselben in der unbedeutendsten Menge gefährliche Zufälle bekamen. Man erzählt das Beyspiel eines Mannes, der vom jedesmaligen Genuß einiger Tropfen Weins im Abendmahl krank wurde, wenn er sie nicht unverzüglich mit einer ganzen Kanne Wasser verdünnte. Wer sich an diese Idiosynkrasien kehren wollte, der müßte auch läugnen, daß die Katzen zahme Hausthiere sind, weil es Menschen giebt, die ihre Ausdünstung nicht ertragen können.

Nachahmung, Zwang und Gewöhnung, oder was man insgemein Erziehung nennt, können ferner, so wie Mode, Eitelkeit und Besorgniß vor Krankheiten, den Genuß gewisser Nahrungsmittel in allgemeine Aufnahme bringen, ohne für ihre Leckerheit das mindeste zu beweisen. So gewöhnen sich von Jugend auf die südlichen europäischen Nationen an den Genuß des scharfen Knoblauchs, und des wie Feuer brennenden spanischen Pfeffers, deren der blondere Menschenstamm entübrigt seyn kann; und der allgemeine Gebrauch des widerlichen und giftigen Tobacks, den wir wegen seiner vermeinten Heil- und Verwahrungskräfte zuerst von den amerikanischen Wilden entlehnten, beruht zum Theil auch auf der Eitelkeit unserer Knaben, die gern für Männer gelten möchten. Ein ähnliches Vorurtheil hat die allgemeine Einführung des Branntweins begünstigt, der anfänglich gegen die Pest und manche andere Krankheiten als ein sicheres Mittel empfohlen ward, worauf der alte Name Aquavit eine bedeutende Anspielung enthält. Von diesen einzelnen Ausnahmen hinweggesehen, dürften die kultivirten Völker Europens hauptsächlich darin übereinstimmen, sowohl was die Zunge gar zu heftig reizt, als das ganz fade und geschmacklose vom Begriff des Leckern auszuschließen; hingegen dasjenige vorzüglich wohlschmeckend zu finden was auf ihre Nervenwärtchen einen sanfteren Eindruck macht, weil in seiner Zusammensetzung streitende Elemente mit einander gebunden und gesättigt sind. Alles ganz bittere, ohne anderweitige Beymischung, so wie das faulichte, dessen Grundstoffe durch die Auflösung entwickelt, um soviel heftiger neue Verbindungen suchen, ist eckelhaft und unangenehm; alles herbe, zusammenziehende, ätzende und ranzige ist nicht nur widerlich, sondern verletzt auch die zarten Werkzeuge des Geschmacks. Süßigkeiten aber, milde Säuren, Mittelsalze, Fettigkeiten und die flüchtigen Öle des Gewürzes sind entweder an sich wohlschmeckend, oder machen doch in Verbindung mit einander den unbeschreiblich lieblichen Eindruck, den wir lecker nennen müssen. Durch die Beymischung des süßen, sauren oder würzhaften erhält sogar in manchen Fällen das Widerliche einen ganz erträglichen, oft pikanten, und von leckern Zungen sehr gesuchten Reiz, für welchen die Kunstsprache unserer Sardanapale die erborgten Namen fumet und hautgout geheiligt hat.

Unter allen möglichen Verbindungen der Elemente behauptet indessen die Süßigkeit, diese mit Brennstoff gesättigte Pflanzensäure, als die allgemein gefälligste, ohn' allen Zweifel den Vorzug; und selbst die Lispeltöne (d, dulcis, dolce, süß, sweet, slodkie,) welche diese Mischung bezeichnen, tragen in Klang und bildlicher Anwendung die untrüglichsten Spuren des hohen Wohlgefallens der europäischen Völker an ihrem Geschmack. Weit über die ganze Erde ist schon in den ältesten Zeiten der Genuß des Honigs üblich gewesen, und Griechen und Römer, die ihn zur Speise und zum Trank der unsterblichen Götter erhoben, hatten sicherlich von seiner Köstlichkeit den höchsten Begriff; sie selbst genossen ihn bey ihren Gastmählern, und mischten ihn unter den Wein. Noch jetzt ist Honig eine allgemein beliebte Leckerey fast aller Völker der Erde; die Orientaler und alle südlichen Asiaten mit Inbegriff der Chineser, die Neger und Hottentotten, die Peruaner und die Einwohner von Quito und Cayenne, ja selbst die Mantschu-Mongolen, (die aber ihren Honig mit Bärenalg mischen,) haben sämtlich einen Sinn für seine Lieblichkeit. Auch in Europa würde man wie vor Zeiten den Honig in Menge genießen, hätte nicht ein minder ölichtes Süß, das sich in trockner Gestalt darstellen läßt, mithin wegen seiner Reinlichkeit einen allgemeineren Gebrauch verstattet, ihn seit der Anpflanzung des Zuckerrohrs in Westindien, verdrängt. Unstreitig wird der Zucker unter allen Leckereyen in größter Menge zur Bereitung unserer Speisen und Getränke verbraucht. Selbst den ärmeren Volksklassen ist der Genuß desselben beynahe unentbehrlich geworden; und bey weitem die größte Anzahl aller Delicatessen, die auf vornehmen Tafeln als Dessert, die schon befriedigte Eßlust erneuern, enthalten einen ansehnlichen Theil Zuckers in ihrer Mischung. Die Natur, welche nirgends so groß ist als in den unaufhörlichen Beziehungen, die sich zwischen ihren verschiedenen Geschöpfen wahrnehmen lassen, hat daher hauptsächlich im Pflanzenreiche mit unglaublicher Freygebigkeit die zuckerähnlichen Substanzen vervielfältigt. Die Palmen Indiens, der Kokos, Saguer und Lontar führen einen weinähnlichen Saft, der abgezapft und eingedickt, zum Djaggree oder Palmenzucker wird. Den Arabern giebt die Dattelfrucht, den Kanadiern ein Ahorn und ein Wallnußbaum, den Mexikanern eine Aloe (Agave) Zucker. Im Orient bereitet man aus der Frucht des Weinstocks einen köstlichen Traubenhonig; auch das Bambusrohr liefert einen süßen Milchsaft, das berühmte Tabaxir, das Araber und Perser mit Gold aufwiegen. Im Norden fließt ein Syrup aus der Birke, und in Italien und Languedoc giebt ihn die Lotusfrucht. Die Emsigkeit der Bienen trägt in allen Welttheilen aus den Blüthen vieler tausend Pflanzenarten Honig zusammen; selbst bis in die Wurzel liegt die Süßigkeit bey Möhren, Mangold und Bärenklau versteckt; ja damit dem Ocean wie der Erde sein Theil beschieden würde und keine Klasse vegetabilischer Organisationen leer ausginge, erzeugt sich an den Küsten von Schottland, Norwegen und Island ein süßer Saft im sogenannten Zuckertang. Allein auch außer dieser Leckerey, liefert nur das Pflanzenreich die ausgesuchtesten Ingredienzen unserer Brühen und Tunken, unserer zahllosen großen und kleinen Schüsseln, unserer sinnreichen Erfindungen erlöschende Begierden durch die Neuheit des

Reizes wieder anzufachen. Gegohrne Säfte und Getränke, Aufgüsse aller Art, abgewogne und gebrannte Wasser, wohlriechende Essenzen, Pflanzenmilchen aus Öl und Gummi gemischt, einheimische aromatische Kräuter, und jene im heißen Erdstrich mit Feuer gesättigten Gewürze, wie Zimmt und Vanille, Nelken und Muskat, Cayenne, Pimento und Pfeffer; Säuren von mancherley Art und Geschmack aus dem Saft der Traube, aus dem Wein der Palmen, und aus so vielen Früchten; milde Fettigkeiten und Öle, nahrhafte Saleps, Soyas, Sagus, Schampignons-Extrakte und Schokolade; dieß alles sind lauter Produkte des Pflanzenreichs, zu denen wir sogar das einzige genießbare Mineral, das Kochsalz selbst noch zählen könnten, indem es in mehr als zwanzigerley Pflanzen vorhanden ist. Wie zahlreich sind übrigens nicht die Suppen- und Salatkräuter, die frischen und eingemachten Gemüse, die eßbaren Sprossen und Wurzeln, kurz alle jene Gattungen des Pflanzenreichs, aus denen unsere Kochkunst wohlschmeckende Speisen bereitet, verglichen mit der geringen Verschiedenheit von vierfüßigen Thieren, Vögeln, Fischen und Geowürmen, die man ebenfalls nicht ohne Zubereitung genießt? Doch die Natur weiß in der Pflanzenschöpfung allein, ohne alles Zuthun der Kunst, dem Menschen ein Mahl erlesener Leckerbissen zu bereiten, indeß das Thierreich außer der Milch, die ihren vegetabilischen Ursprung durch die Menge des darin enthaltenen Zuckers verräth, dem lekern Gaum nur höchstens noch Austern roh darbieten darf. Vermag die so gerühmte Zunft der Wiener und Pariser Köche, vermag das ganze Heer der Confiseurs, Destillateurs und Zuckerbecker nur ein Produkt der Kunst uns aufzutischen, das diese Leckereyen der Natur ersetzt? Was säumen wir länger, sie zu nennen, diese köstlicheren Erzeugnisse des Pflanzenreichs, die edlen Früchte aller Art, wo der Honigsaft mit einer lieblichen Säure, mit feurigen oder mit schleimartigen Ölen in tausend verschiedenen Verhältnissen versetzt, durch unzählige Veränderungen den Gaum bald kühlend erquickt, bald mit Würze durchdringt, bald wieder die gereizten Nervenspitzen mild umhüllt und zu neuem Genüsse stärkt!

Mit Wohlgefallen ruht das Auge des Forschers auf diesen zarten Pflanzennaturen; mit höherem Entzücken bemerkt er ihre erste Entwicklung, und verfolgt ihr wunderbares Wachsthum, bis er ihre reine, ätherische Nahrung erspäht. Indeß das Thier schon ausgebildete Körper verschlingt, sie zermalmt, aus ihrem zusammengesetzten Saft sich ergänzt und ihre unreinen Überreste von sich stößt, saugen diese feinen Rühr- und Zellengebilde die einfachsten Elemente begierig aus der Luft. Aus Sonnenlicht und Ätherfeuer gewebt, wie sonst nur Dichter träumen durften, lacht unserm Blick das sanfte Grün der Wälder und Fluren; und seht! Im unendlich zarten Geäder der Blumenkronen und der reifenden Früchte, glüht der siebenfache Lichtstral, und ziert die Pflanzenschöpfung mit seinem mannigfaltigen Farbenspiel!

Licht und Feuerstoff, zu Körpern verdichtet, kostet auch die Zunge in der Süßigkeit und im Öl der Gewächse; denn die Entzündung und Verflüchtigung des letztem scheint das Daseyn jener Urwesen anzudeuten, so wie im Zucker selbst, wenn man

zwey Stücke aneinander reibt, ein Phosphorglanz das inwohnende Licht verräth. Wo die Sonnenstralen senkrecht fallen, wo jene überirdischen Elemente mit stärkerem Moment die Pflanzen durchströmen, in den heisseren Gegenden des gemäßigten Erdstrichs und in der brennenden Zone, dort prangt daher die Erde mit den meisten und edelsten Früchten; dort bilden sich in der Rinde, im Blüthenkelch und im Samen der Bäume jene flüchtigen wohlriechenden Öle, die man ihres Urquells wegen ätherisch nennen muß; dort scheidet sich Kampher aus den mit Brennstoff überfüllten Säften, um schnell wieder zurück, in seinen Limbus zu entfliehen. In den kalten Polargegenden aber, wohin nur eine überlegene feindliche Macht ein schwächeres Volk verscheuchen konnte, reift für den Menschen eine sehr geringe Anzahl kleiner Beeren, die selten eher eßbar sind, als bis der Frost ihre Säure gemildert hat. Unser Norden besitzt ebenfalls nur wenige, und außer Erdbeeren und Himbeeren, keine vorzüglich wohlschmeckende einheimische Früchte; doch hat der Kunstfleiß der uns eigen ist, nicht nur aus Italien und Kleinasien allmählig Kirschen, Apricosen, Pflaumen, Pfirsiche, Melonen, Feigen, Trauben, Wallnüsse und Mandeln hier hergebracht und mit Erfolg gepflanzt, sondern auch durch anhaltende Kultur das herbe Waldobst zu guten Äpfeln und Birnen veredelt. Allein wer zählt nun allen Reichthum Pomonens in jenen gesegneten Ländern, welche der jungen Menschengattung Wiege waren, wo sie noch nicht zur Knechtschaft verdammt, die Rechte der Freygebohrnen genoß, und nicht mit Schweiß und Ermattung das Glück des Daseyns zu theuer bezahlen mußte? Bekannte und unbekannte Namen zieren das lange Verzeichniß der asiatischen Früchte; Apfelsinen, Pompelmosen, Pisangs, Datteln, Mangos und Mangostanen, Durionen, Nankas, Jambolans, Jambusen, Blinbings, Litschis, Lansas, Rambuttans, Zalacken, doch was sollen unsere Leser mit allen noch übrigen fremden Benennungen dieser von der Natur so reichlich ausgespendeten Leckereyen? Wir nennen ihnen lieber noch die Frucht der Kokospalme, die zugleich mit Speise und Trank den Glücklichen labt, der nicht zu trag ist, ihren schlanken Stamm hinanzuklimmen; und jenes ceylonische Nepenthe, welches in seinen schlauchähnlichen Blättern ein süßes, kühles Wasser für den durstigen Wanderer enthält. Nicht minder reich an Früchten ist der neue Welttheil, trotz allem was man zu seiner Herabwürdigung gesagt hat; außer Kokosnüssen und Pisangfrüchten, die er mit dem alten Continente gemeinschaftlich besitzt, gehören ihm die Ananassorten, die in unsern Treibhäusern so berühmt geworden sind, die Mombin und Persimon-Pflaumen, die Sapoten, Sapotillen und Mammeifrüchte, die Papayen und Guayaven, der Akajou, die Grenadillen, die Avokatobirnen, die Breyäpfel, und darunter die in Peru so gepriesene Tschirimoya, nebst einer Menge anderer Obstarten und Nüsse. Auch in dieses neuentdeckten Landes heissen Gegenden konnten also die Menschen mit geringer Mühe einen reichlichen Unterhalt finden, der zugleich den Sinnen schmeichelte, und durch den sanften Reiz wuchernder Säfte den Geschlechtstrieb stärker entflammte; auch hier konnten also Anfänge der Kultur und gesellschaftliche Verbindungen in der vermehrten Volkmenge entstehen; und wirklich fanden sie die Spanier hier in Peru und in Mexiko.

Doch indem wir darthun wollen, wie wichtig dem Menschen sein Sinn für die süßen Erzeugnisse des Erdbodens werden kann, müssen wir uns endlich noch erinnern, daß jene Leckereyen nicht für ihn allein existiren, indem es in allen Klassen der Thiere gewisse Gattungen giebt, die ein lebhafter Instinkt für das Süße zum Genuß desselben auffordert. Die Bären unseres Nordens, das Ratel und der Honigkukuk in Afrika, das zahlreiche Geschlecht der Kolibris, die mit den Schmetterlingen zugleich den Blumennektar schlürfen: ja die Bienen selbst sowohl, als Ameisen, Zuckergäste, und gemeine Fliegen, theilen sich mit uns in diesen Balsam der Natur.