

GASTRONOMIE

FRANKREICH

Der Fenstersturz

Im Hinterhof eines Pariser Mietshauses auf dem Square Henri-Bergson debattierten in der vorletzten Woche die von ihrer sonntäglichen Kaffee-Tafel aufgeschreckten Hausbewohner über das Drama eines tödlichen Fenstersturzes, das sich eben in ihrem Hause zugetragen hatte. Der auf so häßliche Weise zu Tode Gekommene war ein greiser Bonvivant, ein Meister gallischer Lebenskunst und zudem ein international renommierter Aristokrat des Gaumens, aus dessen pffiffig-verfetteten Zügen ein unwiderstehlicher Hang zu den Freuden der Tafel sprach.

Die Volksstimme im Hof schied mit größter Entschiedenheit die Möglichkeit aus, daß Monsieur Maurice Saillant, genannt Curnonsky, der 83jährige Verfasser einer aus 28 Bänden bestehenden Enzyklopädie der Völlerei, „La France gastronomique“, plötzlich lebensmüde geworden sei. Man einigte sich auf die Lesart, daß dem korpulenten Nestor der französischen Feinschmecker, der kürzlich noch über 275 Pfund Körpergewicht verfügte, eine ärztlich verordnete Abmagerungskur nicht bekommen sei. Von allzu energischem Fasten ermattet, hatte der Koloß Saillant vermutlich einen Schwindelanfall bekommen und war dabei aus dem geöffneten Fenster auf den Hof gestürzt.

Der Tod des Leckermauls Curnonsky löste unter den küchenverständigen Franzosen eine Art Nationaltrauer aus. Die Zeitung „Le Monde“ widmete dem „Fürsten der Gastronomen“, dessen trauriges Ende in Frankreich „wahrhaften Schmerz“ verursacht habe, einen patriotisch ergreifenden Nachruf, und sogar die Londoner „Times“ vermerkte mit Bedauern, daß



Feinschmecker Saillant
„Nur in Frankreich möglich“

Curnonsky, der geschätzte Gründer und Präsident der „Gastronomischen Akademie von Paris“, das Zeitliche gesegnet habe.

Curnonskys Autorität in der Kunst des Essens bewegte sich auf einem ähnlich literarisch veredelten Niveau wie das kulinarische Ansehen des Altmeisters unter Frankreichs Philosophen des Gaumens, Brillat-Savarin, der zu Anfang des vorigen Jahrhunderts das klassisch gewordene Buch der Tafelfreuden schrieb, die „Physiologie des Geschmacks“. Die natürliche Heiterkeit des Gemüts, das Raffinement seiner Zunge und sein Schriftsteller-Ehrgeiz führten den Epikureer Curnonsky in den Kreis jener Literaten, die in den Pariser Salons vor dem ersten Weltkrieg den Ton angaben. Er befreundete sich mit Léon Daudet, Marcel Proust und der damals als Schriftstellerin noch unbekannten Colette.

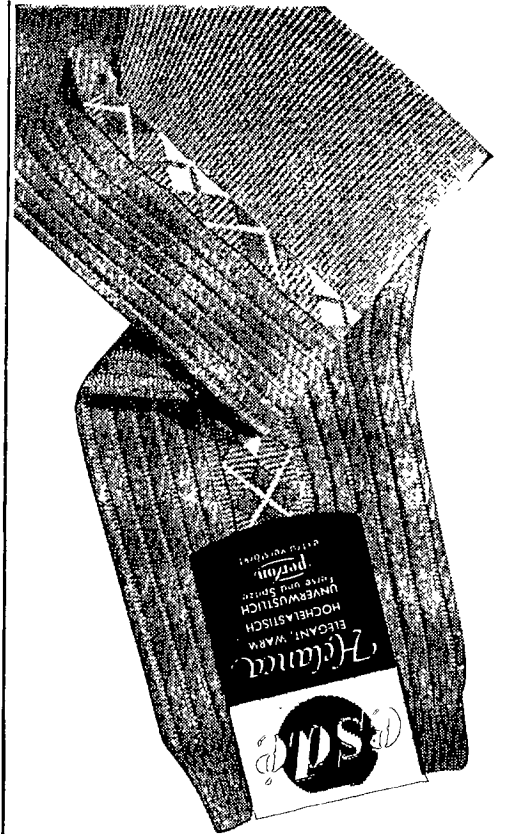
Sein Schriftsteller-Pseudonym Curnonsky, das er sich aus dem lateinischen „cur non“ — zu deutsch: „Warum nicht?“ — und dem Russen-Suffix „sky“ zusammengebastelt hatte, reservierte sich Saillant ausschließlich für seine „seriöse“ Literaturproduktion, nämlich für seine Schriften über die hohe Schule der französischen Küche.

Seinen Lebensunterhalt verdiente sich Saillant, indem er — zunächst zusammen mit der Colette — für deren ersten Ehemann, den Schriftsteller Henri Gauthier-Villars, Romane verfaßte, die dieser dann unter seinem Pseudonym „Willy“ erscheinen ließ. Über siebzig Romanbände, so behauptet Saillant, seien auf diese Weise von der Firma „Willy & Co.“ und von anderen ähnlichen Instituten für synthetische Romanproduktion bei ihm gegen angemessene Honorare eingehandelt worden.

Seine verdächtige Bekanntschaft mit dem Royalisten Léon Daudet rief in der Zeit vor dem ersten Weltkrieg das Mißtrauen der französischen Geheimpolizei wach. Als Frankreichs späterer Außenminister Barthou den Feinschmecker Curnonsky in Anerkennung seiner Verdienste um die gallische Küche zum Ritter der Ehrenlegion ernennen wollte, bekam er zwei Polizei-Rapporte zu Gesicht, einen über den Staatsbürger Curnonsky und einen über den Staatsbürger Maurice Saillant. Saillant wurde als notorischer Royalist geschildert, der mit dem Thronprätendenten, dem Herzog von Guise, fast jede Woche diniere; Curnonsky dagegen galt als „gefährlicher Anarchist“ ohne festen Wohnsitz, der mit einer „nihilistischen Spionin“ Umgang pflege. Minister Barthou entschied salomonisch: „Beides zusammen macht einen liberalen Republikaner“, und ernannte Curnonsky alias Saillant zum Ehrenlegionär.

Gegen die Behauptung, daß er in seinen letzten Lebensjahren statt Wein ordinäres Wasser habe trinken müssen, wandte sich Curnonsky noch kürzlich in einer Verlautbarung. Seit seinem Säuglingsalter sei er an Wein gewöhnt, erläuterte Frankreichs Ehren-Bonvivant den Journalisten. „Ich besitze einen eisernen Magen, den Wasser nur zum Rosten bringen würde.“

Den Beweis für seine Behauptung hatte Curnonsky bereits vor drei Jahren erbracht, als 25 Pariser Restaurateure zur Feier seines 80. Geburtstages eine Serie von Festschmäusen für ihn veranstalteten. Curnonsky wies keine der ihm offerierten Platten zurück und benutzte die Wasserkaraffe nur, um sich zwischen zwei Weinsorten den Mund auszuspülen. „Curnonsky“, schrieb bewundernd die „Times“, „war eine Persönlichkeit, die nur in Frankreich existieren konnte.“



Ob uni oder geschmackvoll gemustert: Weil esdè-Strümpfe so sehr solide in Garn und Verarbeitung und so günstig im Preise sind, werden sie immer dann bevorzugt, wenn es darum geht, zu einem vorteilhaften Preis etwas besonders Gutes zu kaufen.

Kein anderer feingestrickter Strumpf wird so viel gekauft wie die Marke



Verlangen Sie ausdrücklich und immer wieder nach der Marke — esdè —!

SCHULTE & DIECKHOFF · HORSTMAR i.W.