## V. Abtheilung.

# Küchen-Ralender.

# 1. Abschnitt. Rüchengeographie oder was und wie speisen verschiedene Nationen.

I. Dahlzeiten in England.

Man stelle sich eine runde Tasel vor, die zum ersten Gange auf der einen Seite mit einem großen gebratenen von Pustbohnen umgebenen Schinken belastet ist, auf der anderen Seite steht ein ungeheurer Rostbeef, in der Mitte Blumentobl, daneden zwei Schüsseln mit Brühen, die eine von Butter, de andere von Ingwer mit wohlriechenden Kräutern u. Gewürzen aller Art dermaßen überladen, daß sie dem Fremden, der zum ersten Mahl davon ist, den Hals und Schlund im eigentlichsten Sinne des Wortes ausbrennt, und er glaubt, glübende Kohlen verschluckt zu haben. In einer anderen Schüssel besindet sich ein schickröte Angout, das aus zwei dies der gebratenen Hühnern besteht, die in Butter schwimmen. Dieß ist eine köstliche Mahlzeit, deren Werth noch durch eine sette Gans, eine Schickröte und kleine Erbsen, bloß in Wasser abgetocht, erhöht wird. Ieder Gast das eine kohlekröte und kleine Erbsen, bloß in Wasser abgetocht, erhöht wird. Ieder Gast das bedienen, aber teine Serviette. Rach dem zweiten Gange wird das Tischuch weggenommen, und es werden Erdbeeren, Melonen, Käse, dann fünf die sechs Arien Wein nehl Fläsern auf den Tisch geset. Hierauf trägt man punsch, dann Kasse und Thee mit Butterschnitischen, und nach einer Mahlzeit von vier Stunden, wobei man start ist und viel trinkt, aber wenig spricht, verläßt man sich als gute Freunde.

sich als gute Freunde.

Ber die Etikette in ihrer ganzen langweiligen Serrlichteit und Lusigkeit sehen will, der komme nach England
und lasse sich einladen. Am oberen Ende der Tasel sist
die Haustrau in melancholisches Schwarz gekleidet, und
in eine Form gezwängt, welche sichtbar iede freie Bewegung
hindert; an dem unteren Ende läßt sich mit Würde und
Gravität der Pauswirth nieder. Die Frau vom Hause ist
von Rechtswegen Präsidentinn, der Gasgeber nur Vicepräsident der ehrenwerthen Bersammlung, das heißt, die Eine
schöpst die Brübe, und der Andere schneidet den Braten,
hat auch das alleinige Mech, die Tanks oder Gesundheiten

auszubringen und administrirt die Polizei der Speisen. Alles geht wie am Drathe, so langsam, bedächtig und fleif. Die Frauenzimmer affectiren eine Zurüchaltung und Schüchternheit ohne Grund, als ob sie durch ihr Betragen ausdrücken wollten, daß sie eigentlich in die Gefellschaft der Männer gar nicht gehören, die Männer hingegen wenden eine übertriebene Ausmertsamteit auf die

Beburfniffe ibrer Rachbarn, und find fo beschäftigt mit bent Salten bes Meffers und ber Gabel, mit bem Mifchen ber Speifen-Ingredienzen, mit Mundabwifden, und Tellerumwefdeln baß es nicht leicht zu einer allgemeinen gufammenbangenben Unterredung , viel weniger Unterhaltung fommen fann, und man nichts als abgebrochene Rebensarien bort; welche zum Zwede haben, fich wechselseitig die Speisen anzubieten, aufzubringen und bagegen zu protestiren. Kurz, Alles ift mit Beobachung von bergebrachten, bei einem frob sein sollenden Mahle gewiß boch lustigen Förmlichteiten beschieden. fcaftigt, wobei die laftigfte gewiß bas unaufborliche Butrinten ift. Gelten ift ber nad England tommenbe Frembe mit ben brittifden Gitten vertraut genug, um nicht bei ber erften Mittagogefellicaft, welcher er beiguwohnen die Ehre hat, eine gute Portion bochft auffallender gehler gegen bie beftebenben Schidlichfeiteregeln ju begeben. Er fist g. B. gang rubig ba, ichenkt fic aus ber vor ihm fiebenden Fla-iche seinen Bein ein, und trinkt ibn, ohne an Etwas zu benten; bort er nun bei diesem Anlasse seinen Ramen rusen, gewahrt er einen Mitgaft, ber ein volles Glas halt, und babei wiederhoblt auf eine sehr vossirliche Art nickt, so weiß er nicht, baß er es in bemfelben Augenblide auch fo machen muß; fragt ibn bom entfernten Gipe eine unbetannte Stimme : "Bollen Gie ein Glas mit mir trint en ?" -- fo toftet es ibm eine balbe Minute, um ben Ginn biefer Ceremonie gu begreifen, wenn ihn nicht ein mitleibiger Freund ober Rachbar belehrt, bag bas erfte Glas Bein bei Tifche auf die Gefundheit ber Koniginn ober jener ber Dame bes Saufes geleert werben muß, fo wie, bag bie Manier bes Ropfnidens bas Butrinfen einleitet, und nun bie Toafte angeben, bie gar fein Enbe nehmen, und wobei, wenn auf bas Bohl ber Frauen getrunfen wird, man jebe mit ibrem Gigennamen nennt.

#### Die holländischen Birthstafeln in Amfterbam.

Die Wirthstafeln in Amflerbam finden in ber Regel nach ber Borfe, b. h. vor ober um 4 Uhr flatt, und nur in fehr wenigen Gasthäusern wird um Eins ober halbzwei Uhr gespeist. Gewöhnlich werden alle Gerichte zugleich aufgetragen, damit jeder Gaft nach Belieben zulangen fann. Nun beginnt der gewöhnliche Tafellarm, denn Alles haut nach Leibesträften in die Speisen ein, und es

enifiebt eine mabre Efichlacht, bagwifden bort man ein verworrenes Durcheinander von; permitteren, excuseeren, verzoeken ; (erlauben, entschuldigen, verzeihen Gie) wol auch ein: blixes lekker (febr belicat), blixes moy (febr icon). Bor Allen geichnet fich ber Gingenbe, b. i. ber Rellner aus , welcher unaufhörlich ruft: As gon bilieft myn hees! (Benn Sie belieben mein Derr!) welches balb als Frage: "Ift Ihnen gefällig mein herr?" balb beim Pra-fentiren ber Speisen überhaupt gebraucht wirb. Das Rindfleifch und die Geefifche, lettere befonders in ben bollandischen "Water sautje" sind ausgezeichnet gut; bas Gemuse bingegen, Kartoffeln ausgenommen, ift nur mittelmäßig; bie Braten kommen aber ben Deutschen nicht gleich, so wie überhaupt die hollandische Wirthstafel zwar eine Menge Gerichte, aber wenig Lederfpeifen barbietet. Rafe, Butter und Brot find bortrefflic. Ale Getrante bat man gutes, braunes und weißes bollanbiiches Bier , bann einen giemlich erträglichen rothen Krangwein. Go wie abgefveist ift, geben bie Rellner neue Pfeifen , Schoene Sypen, ein Reuerpfannden mit Torf nebft ben gewöhnlichen Flametjes ober Swaveisocken berum, wofür nicht besonbere bezahlt

#### 3. Zürfifches Mittagemahl.

Es ift von einem vornehmen, reichen Türken die Rede, welcher den gaugen Morgen in trägen hindrüten auf seinen Olvan augedracht bat. Bur Mahlzeit sest man einen kleinen niedrigen Tisch ohne Tischtuch, ohne Meffer und Gabel vor ihn bin, denn Alles, felbst das Brot muß schon gerschnitten sein. Das ganze Tischgeräth pflegt daber in einem kleinen filbernen Salzsau und einem Paar filbernen köffeln zu bestehen. Zuerst werden nur 5 bis 6 Tellerchen mit Oliven, Sallenie, spanischen Psefer und bergleichen Eingemachten aufsetzt, dann kommen andere mit süßen, seuchten Constituen nach. Weiter solgen

einige Ragout von Tauben, Hühnern und Schöpfenfleisch, (welches lette besonders beliedt ift,) ftark mit Bisam und Rosenwasser parfumirt, und einige Frückte dazu. Endlich macht der auf gleiche Art zubereitete Pillau (Reis mit Fleisch) den Beschluß. Das ganze Mahl dauert nur 15 bis 18 Minuten, worauf sich der Türke von dieser schweren Arbeit sodann dadurch zu erholen sucht, daß er ein großes Glas flärkenden Sorb et over Scherbe tzu sich nimmt, und auf seine weichen Polster zurücksinkt.

#### 4. Reger und Bigenner-Rochfunft.

Die Reger auf Bele ober France und in anbern Begenben tochen ohne alle Gerathichaften; fie graben namlich ein Boch in die Erbe, und machen mit burren Blattern, Reifern u. bgl. Feuer barin an. Wenn nun bas Reuer bell aufbrennt, beden fie einen flachen Stein auf bie Deffnung bes Loches, boch fo, baß bie Flamme nicht erflidt wird fondern an einigen Seiten bes Steines noch berausschlagen fann, wodurd natürlich ber Stein febr bald ftart erhipt wirb. Gobald fie biefes finden, legen fie bas Bleifch ober bie Fifche, welche jedoch vorher in faftige Blatter gewidelt werben, auf bie Dberflache bes erhipten Steines, und laffen es barauf fo lange liegen, bis es genug gefocht ift. So erhalten fie in kurzer Zeit ein sehr wohlschmedendes nahrhaftes Gericht, ohne allen brandigen Geschmad und auch Pataten, so wie andere Knollenge-wächse und Wurzeln werden auf diese Art sehr bald ganz getocht. Dieselbe Behandlungsart wenden auch bie Bigeuner an, nur werben bei ihnen bie forgfältig in Blattern eingeschlagenen ober in Topfen gegebenen Speifen auch bon oben mit Erde überbedt nachbem man borber bas Feuer gu Gluth werben ließ. Das auf biefe Art Gebratene foll einen ungewöhnlich guten Befcmad baben, und befondere bas Fleifch murbe und faftig werben.

### II. Abfchnitt. Ruchen: Curiofa.

#### 1. Bergiftung burch Schierling.

Es ift bekannt, bag ber Gartenschierling sehr viele Aebnlichteit mit ber Peterfilie bat, und von Menschen, welche die Unterscheidungstennzeichen nicht genau kennen, leicht bamit verwechselt werden kann wodurch zuweilen die schrecklichken Folgen entstehen, wie nachstehende Thatsache beweiset.

In Bobl, einem Orte in der Pfalz, würzte am 22. Juni 1844 eine Frau die Mittagssuppe mit einem Krause, das sie für Petersilie hielt. Die Suppe wurde aufgetragen, und ohne an irgend eimas Arges zu denken, auch mit Appetit gegesen, aber einige Stunden nach der Mahlzeit wurde die Frau der Mann und die Magd von unerträglich hestigen Unterleibsschwerzen befallen, und erstere Beide auch des Bewußteins beraubt. Man lief schnell nach dem Arzte, der auch alsbald herbeitam und durch geeignete Mittel den tödtlichen Wirkungen der Giftpflanze vordeugte. Jum Glücke waren an jenem Tage die beiden kleinen Kinder dieser Leute nicht bei Tische anwesend, da diese höchst wahre

scheinlich bas Opfer ber Unkenninis und Fahrläßigkeit ihrer Mutter geworden wären. Man sieht hieraus, wie wohlthätig bei uns die Markiausscht und das Ueberwachen der unbefugten Berkäufer von Grünwaaren und Schwämmen ift, zugleich aber auch, daß eine Belehrung über Giftpflanzen besonders für Köchinnen ein dringendes Bedürfniß sei, die sich leider in keinem Kochbuche besindet. Wir werden eine solche im nächsten Jahrgange des Uftrologen liefern.

#### 2. Zafelfreuben berühmter Manner.

Rapoleon hielt wenig auf eine gute Tafel, worüber sein vertrauter Kammerdiener M. de Cussy, ein großer Feinschmeder, untröftlich war, und oft äußerte; "felbst dem größten Manne pflege immer noch Eiwas zu fehlen;" — Rur ein gebratenes Juhn, Cotelets und vor allen Kasse mußten steis und überall für den Kaiser bereit sein. Kasse trank er dis zu 20 Tassen täglich, und zwar sehr starken.

Much ber berühmte englifde Dichter, gorb Bpron verbient feinen Ehrenplat unter ben Feinschmedern. Er war überhaupt ein unbedeutenber Effer, benn er frubftudte nicht und ag nicht zu Abende. Gein Mittagemahl beftanb

nicht und as nicht zu Abends. Sein Mittagsmahl bestand in sehr altem Ebesterkäse, Gurken und rothem Kohl als Salat angemacht. Nach Tische trant er etwas Wein oder Liquer; Thee hingegen in Menge und sehr start.

Less in ge Leibgericht waren Linsen. Schiller as Schinken sehr gern und sast täglich; trant aber dabei nur wenig. Wieland war ein großer Freund von Kuchen und Backwerk, aber auch andere Leckerbissen waren ihm nicht gleichgiltig, und wie vortresslich ihm eine Forelle aus dem Jillerthale geschmeckt hatte, wußte er noch mehrere Jahre darnach zu rühmen. In seinem Alter trant er nach Tische gern ein Glas Kirschenwasser. Döcht genügsam war der Philosoph Kant is seine Leidaerichte bestanden in war ber Philosoph Rant; feine Leibgerichte bestanben in Linfenbrei , Rüben mit Gped, Erbfen mit Schweinsfüffen und gebadenem Obfte. Dagegen war Rlopftod icon ein größerer geinschmeder. Er fcmungelte, wenn er eine Truffel-

## men an bem Genufe, wobei er guten Rheinwein gu fich nahm. 3. Mertwürdige Bielefferinn.

paftete ober einen Lache bor fich fab, und weidete feinen Gau-

Laby Lucy, eine Chrendame ber Königinn Katha-rina, Gemahlinn König Seinrich VIII. von England, hatte fich, nach einem noch vorhandenen Ausweise vom Jahre 1520, ihren täglichen Mund- ober beffer Magenbebarf wie folgt, feftgefest : Frubftud 7 Pfund Rinbsbraten, ain vierpfundiger Beigenbrot, vier glafchen Porterbier und

eine große Früchtentorie; - Mittagemahl : Seche Pfund Podelfleifch; ein Subner = Zauben = und Ralbefricaffen; ein breipfunbiges Stud Rinbebraten, ein 4 Pfund ichmeres Beigenbrot, vier und eine halbe glafche Alebier; - Besperbrot oder Jause: Ein Pudding, und britthalb flaschen Porterbier; — Abendessen: Ein Schöpfenschlegel, eine Schöffel Eingemachtes, eine tüchtige Portion Konsect, 6½ Flaschen Alebier und ein 3 pfündiges Beizenbrot; — Zum Imbif kurz vor bem Schlasengehen: ein Beizenbrot von 2 Pfund, 11/2 Pfund Cheffertafe, einen Ruchen ober eine Torte und bagu britthalb Flaschen Gett. Die garte Dame war übrigens unverheirathet und febr geigig; wenn fie in unferer Beit lebte, tonnte fie eine gange Gegend arm effen.

#### 4. Sonderbare Lederbiffen ber Reger.

Man tann einen Reger mit nichts fo leicht und fo gang gewinnen, als wenn man ibm ein Stud frifche Unfolitterge gibt, benn Unfolitt gilt bem Reger nicht nur für ben belicateften Schmaus, fonbern auch ale Univerfalmittel. Bas ihnen auch immer fehlen mag, fie mifchen Diefe Bundermedigin unter ihre Decocte ober nehmen es auch unvermischt. Die Rergen verzehren fie gerabe fo , wie man bei und eine Burgel genießt, Rapitan Parrat, ber fich einmal einen Gpag machen wollte, gab einem Reger ftatt einer Unichtitt. eine Bacheferge; biefer berfuchte fie, und rief gang betrübt aus: "Uch Berr bas ift fein frifcher Talg, ber ift ja fleinhart, und bat gar nicht ben guten Gefdmad!"

#### Die erfahrene, fchmackhaft und billig fochenbe Ш. Abschnitt. Wiener:Röchinn.

Rochrecept von belifaten Speiferln für Feinschmeder.

#### Gin vollftändiges lederes Mittagsmahl.

1. Suppe. Braune Rraftfuppe mit Sirn-

Pofefen.

Bereitung ber Schühsuppe. Man gibt in ein Kassevol ober in ein Reindl ein wenig Schmalz, 4 Loth Speck, 2 gelbe Rüben, ein Petersslwurzel, ein wenig Zeller, und ein Zwied elhappel, schneibet alles blattweise,libut sodann noch eine Kohlstaude, 1½ Pfo. Saftsteisch, etwas ordinate Schüsen einige Gewürznelsen und etwas Muskatblüb dazu, verdedt das Ganze mit einem gut pasenden Sassenbeckel, stellt est auf die Kluik ind läst est Tenben Safenbedel, fiellt es auf bie Gluth und lagt es langfam bunften. Benn es geib zu werben anfangt, fouttet man Rinbfuppe barauf, und wieberholt biefes in turgen 3mifchenraumen zwei bis brei Dabl, wenn es nun gut verdünftet ift, giegt man 4 Mag Suppe baran, und last es bis auf brei Salbe einfieben, mogu eine gute Stunde nothig ift; bann feiht man es burch ein Saarfieb, fiellt es an einen rubigen Drt, bamit es fich fest, und balt bie Suppe bann gum Gebrauch über bem Feuer be-

Bubereitung ber Pofesen. Man nimmt ein halbes Ralbebirn, blanfchirt und hautet es gut ab, germalmt es bann mit einem Deffer auf bem Schneibbret, und vermengt es mit gruner Peterfilie, etwas Dustatbluthe und Galg. Gobann nimmt man nach ber Babl ber fpeifenden Perfonenmehrere Raiferfemmeln (am beften runde ober Laberin) foneibet fie in bunne Schnitten, und gibt immer zwischen zwei aufeinander gelegten Schnitten eine angemeffene Portion von dem zubereiteten hirn. Dierauf schlägt man zwei Gier in einen Teller, mengt fie gut bnrcheinander, legt die Posesen hinein und badt fie bann aus frifchem Schmalz beraus, gibt fie in ben Suppen-topf und gieft bie Schuffuppe barüber. Die Gafte merben biefe herrliche Suppe febr loben, und faft allein baran fcon fatt werben.

Rinbfleifd mit Manbelfran. Das gefonatte Somangel und auch bas Ortfcmangel gibt ein

fones Tafelfind; man fann 5 Pfund Rinbfielfc anf 8 Perfonen rechnen, und barnach leicht beftimmen, wie viel für mehr ober weniger Gafte erforderlich ift. Das Rindfleisch darf weder zu wenig noch zu lang sieden; im ersten Falle ist es so hart, daß man es faum beißen kann, im zweiten Falle wird es lätschig, faserig und krafklos. Des gefälligen Ansehens wegen gibt man etwas zartes Peterstlien-kraut darauf, und umlegt es auf der Schüssel rund herum mit fleinen geröfteten Ripfelerbarfeln.

Der Manbelfran wird auf folgenbe Art bereitet: Man nimmt ein halbes Geibel Dbers, treibt in einem Reinl zwei Rochlöffel voll Debl mit etwas Mild wie einen Teig fein ab; hierauf fdwellt man 12 fuße Manbeln, giebt ihnen bie Saut ab, und floft fie mit Mild angeseuchtet in einem Morfer gang flein; nun gibt man Alles gufammen in bas Reindl, rubrt es gut burcheinander, und lagt es unter immermabrenden Rubren bid fieben; gulebt macht man es mit Buder geborig fuß

und richtet es an.

3. Gefattelte Bufpeife. Schwarge ober Storzonerwurgel. Man nimmt bon ber Schwarzwurgel, die man jetoch in Bien nur bei einigen Gtabifrautlerinnen befommt, fo viel man in ben zwei hohlen Sanben halten tann, ichabt fie ab, wirft fie in mit etwas Efig vermischies taltes Baffer, falzt fie unbläßt fie fieben, bis fie fich weich greift; fobann verrührt man in 4 loth beiße Butter 3 bis 4 Rochlöffel voll Debl gibt augleich Suppe, Mustatblub und Galy baran, und lagt es bertochen; bierauf wird bas Baffer von ben Schwarzwurgeln gefeiht und biefe werben in die Goffe gegeben, barin noch etwas aufgetocht und angerichtet. Gie geben ein gefundes, mobischmedenbes, nahrhaftes Gemuse bas bem Spargel noch vorzuziehen ift, gar nicht blabt ober auffloßt, und blutreinigend wirft. Da es leicht verbaulich ift, fo tann es allen verbauungsichwachen Perfonen befonders empfohlen werden.

Gespictte Gansleber. Man lagt eine icone Gans-leber über Nacht in Milch liegen, burchzieht fie bann mit feinen Spedschnitten auf eine zierliche Art, und bampft fie in einen Rafferol ober einer Rein mit Butter und Salg bis fie weich ift, boch barf man ben rechten Zeitpunft nicht überfeben, weil bie Leber leicht hart und unichmad.

haft wirb; fobann gibt man fie ale Beleg gur Bufpeife-4. Gefaumtes Erbbeerentod. Man nimmt ein Teller voll Balberbbeeren brudt fie mit einem loffel in einem Baferl gufammen, gibt etwas Baffer barauf folägt fie bann burch ein Sieb, bamit bie Korner meg-tommen, welche fie bitter machen, und lagt fie mit Buder auffieben bis fie recht bid werben und fulgen. Sterauf laft man fie ausfühlen und ruhrt 10 Both babon mit eben fo viel Buder in einen Beibling gut ab, und von 10 Giern ben Schnee nach und nach binein, gibt auf ein Plattel ober blecherne Schuffel Oblaten, formirt bas Abgerührte wie einen Berg barauf, schneibet es mit bem Meffer schnedeuförmig hinauf, und badt es in einem Dfen ober einer Röhre beiläufig eine halbe Stunde. Die Gafte werben alle entjudt über biefe belifate Mehlspeife sein.

5. Braten und Galat. Gebratene Gans mit Raftanien gefüllt. Dan reibt bie Gans mit geftoffenem Pfeffer und Galg inwendig aus; fcalt bann 2 Pfund Raftanien, rofte 1 Loth gestoffenen Buder in einem Reindl, bis es raucht, gibt die Kaftanien nebft einem halben Pfund Bibeben 1/4 Pfund Butter und ein wenig flein geschnittenes Kuttelfraut und etwas Suppe binein, bedt bas Gange gut ju, läft es halb austochen, und füllt es in die Gans, naht diefer ben Bauch zu, legt fie in die Bratpfanne und ichiebt biefe in bie Bratrobre, wobei man fie immer, Anfange mit ftarter Salgfuppe, und bann mit bem berausgebratenen Fette begießen muß. Wenn bie Gans ausgebraten ift, wozu gewöhnlich 3 Stunden erforderlich find, so macht man ein wenig Butter braun, gießt Bratenfett baut belegt fie mit bette Braun, gießt Bratenfett baju, belegt fie mit garten Peterfielzweigen und fest fie auf ben Tifc. Auch mit biefem Gericht werden bie Gafte febr gufrieden fein.

Spanischer Salat. Man tocht einige gelbe und und rothe Rüben, Rapungeln, Beller, Rault, grune Fifolen, Ginmach=Burten und Schalotten im Baffer mit Galg, auch fann man gur Spargelgeit einige Spargelfpigen bagu geben, ichneibet fobann bas Burgelwert in gierliche Gdeiben und Studden, richtet alles nach ben Farben hubich auf bie Schuffel, ftreuet weißen Pfeffer barüber, gibt dann guten Effig und viel Del barauf, und bringt es auf

ben Tifc.

# VI. Abtheilung.

# Erinnerungs=Ralender.

# 1. Berzeichnift der wichtigften Beltereigniffe, Erfindungen und Ent: Deckungen.

a) Zeitrechnung. Das gegenwärtige Jabr ift bas 5609. nach ber Beitrechnung ber Juben. 5831. der Belicopfung nach ber fogenan. driftl. Beitrechn. 5831. der Belicopfung nach ber fogenan. driftl. Beitrechn. 1264. nach ber Beitrechnung ber Turfen.

4141. feit ber Gunbflutb.

5609. nach ber Beitrechnung ber Juben.

6027. ber Belticopf. u. b. Jubel-Mere ber alten Debraer.