

## Küchen-Kalender.

### I. Abschnitt. Küchengeographie oder was und wie speisen verschiedene Nationen.

#### I. Mahlzeiten in England.

Man stelle sich eine runde Tafel 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 Roßbeef, in der Mitte Blumentohl, daneben zwei Schüsseln mit Brühen, die eine von Butter, die 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 eigentlichen Sinne des Wortes aufbrennt, und er glaubt, glühende Kohlen verschluckt zu haben. In einer anderen Schüssel befindet sich ein schlechtes Ragout, das aus zwei bis drei gebratenen Hühnern besteht, die in Butter schwimmen. Dies ist eine köstliche Mahlzeit, deren Werth noch durch eine fette Gans, eine Schildkröte und kleine Erbsen, bloß in Wasser abgekocht, erhöht wird. Jeder Gast hat seinen Teller, eine zweizackige Gabel ein, am Ende abgerundetes Messer, um sich dessen auch als Löffel zu bedienen, aber keine Serviette. Nach dem zweiten Gange wird das Tischstuch weggenommen, und es werden Erdbeeren, Melonen, Käse, dann fünf bis sechs Arten Wein nebst Gläsern auf den Tisch gesetzt. Hierauf trägt man Punsch, dann Kaffee und Thee mit Butterschnitten, und nach einer Mahlzeit von vier Stunden, wobei man stark ist und viel trinkt, aber wenig spricht, verläßt man sich als gute Freunde.

Wer die Etikette in ihrer ganzen langweiligen Herrlichkeit und Lustigkeit sehen will, der komme nach England und lasse sich einladen. Am oberen Ende der Tafel sitzt die Hausfrau in melancholisches Schwarz gekleidet, und in eine Form gezwängt, welche sichtbar jede freie Bewegung hindert; an dem unteren Ende läßt sich mit Würde und Gravität der Hauswirth nieder. Die Frau vom Hause ist von Rechtswegen Präsidentin, der Gastgeber nur Vicepräsident der ehrenwerthen Versammlung, das heißt: die Eine schöpft die Brühe, und der Andere schneidet den Braten, hat auch das alleinige Recht, die Toasts oder Gesundheiten auszubringen und administriert die Polizei der Speisen.

Alles geht wie am Drahte, so langsam, bedächtig und feif. Die Frauenzimmer affectiren eine Zurückhaltung und Schüchternheit ohne Grund, als ob sie durch ihr Betragen ausdrücken wollten, daß sie eigentlich in die Gesellschaft der Männer gar nicht gehören, die Männer hingegen wenden eine übertriebene Aufmerksamkeit auf die

Bedürfnisse ihrer Nachbarn, und sind so beschäftigt mit dem Halten des Messers und der Gabel, mit dem Wischen der Speisen-Ingredienzen, mit Mundabwischen, und Tellerumwecheln daß es nicht leicht zu einer allgemeinen zusammenhängenden Unterredung, viel weniger Unterhaltung kommen kann, und man nichts als abgebrochene Redensarten hört; welche zum Zwecke haben, sich wechselseitig die Speisen anzubieten, aufzudringen und dagegen zu protestiren. Kurz, Alles ist mit Beobachtung von hergebrachten, bei einem froh sein sollenden Mahle gewiß höchst lustiger Formlichkeiten beschäftigt, wobei die lästigste gewiß das unaufhörliche Zutrinken ist. Selten ist der nach England kommende Fremde mit den brittischen Sitten vertraut genug, um nicht bei der ersten Mittagsgesellschaft, welcher er beizuwohnen die Ehre hat, eine gute Portion höchst auffallender Fehler gegen die bestehenden Schicksalregeln zu begehen. Er sitzt z. B. ganz ruhig da, schenkt sich aus der vor ihm stehenden Glasche seinen Wein ein, und trinkt ihn, ohne an Etwas zu denken; hört er nun bei diesem Anlasse seinen Namen rufen, gewahrt er einen Mitgast, der ein volles Glas hält, und dabei wiederholt auf eine sehr possirliche Art nicht, so weiß er nicht, daß er es in demselben Augenblicke auch so machen muß; fragt ihn vom entfernten Sitze eine unbekante Stimme: „Wollen Sie ein Glas mit mir trinken?“ — so kostet es ihm eine halbe Minute, um den Sinn dieser Ceremonie zu begreifen, wenn ihn nicht ein mitleidiger Freund oder Nachbar belehrt, daß das erste Glas Wein bei Tische auf die Gesundheit der Königin oder jener der Dame des Hauses geleert werden muß, so wie, daß die Manier des Kopfnickens das Zutrinken einleitet, und nun die Toasts angehen, die gar kein Ende nehmen, und wobei, wenn auf das Wohl der Frauen getrunken wird, man jede mit ihrem Eigennamen nennt.

#### Die holländischen Wirthstafeln in Amsterdam.

Die Wirthstafeln in Amsterdam finden in der Regel nach der Börse, d. h. vor oder um 4 Uhr statt, und nur in sehr wenigen Gasthäusern wird um Eins oder halb-zwei Uhr gespeiset. Gewöhnlich werden alle Gerichte zugleich aufgetragen, damit jeder Gast nach Belieben zulan-gen kann. Nun beginnt der gewöhnliche Tafellärm, denn Alles haut nach Leibesträften in die Speisen ein, und es



entsteht eine wahre Eßschlacht, dazwischen hört man ein verworrenes Durcheinander von: permitteren, excuseeren, verzoeken: (erlauben, entschuldigen, verzeihen Sie) wol auch ein: blixes lekker (sehr delicat), blixes moy (sehr schön). Vor Allen zeichnet sich der Singende, d. i. der Kellner aus, welcher unaufhörlich ruft: As gön bilieft myn hees! (Wenn Sie belieben mein Herr!) welches bald als Frage: „Ist Ihnen gefällig mein Herr?“ bald beim Präsentiren der Speisen überhaupt gebraucht wird. Das Rindfleisch und die Seefische, letztere besonders in den holländischen „Water sautje“ sind ausgezeichnet gut; das Gemüse hingegen, Kartoffeln ausgenommen, ist nur mittelmäßig; die Braten kommen aber den Deutschen nicht gleich, so wie überhaupt die holländische Birthstafel zwar eine Menge Gerichte, aber wenig Vorkerpfesen darbietet. Käse, Butter und Brot sind vortreflich. Als Getränke hat man gutes, braunes und weißes holländisches Bier, dann einen ziemlich erträglichen rothen Franzwein. So wie abgespritzt ist, geben die Kellner neue Pfeifen, Schoone Sypen, ein Feuerpfännchen mit Torf nebst den gewöhnlichen Flametjes oder Swaveisooken herum, wofür nicht besonders bezahlt wird.

### 3. Türkisches Mittagmahl.

Es ist von einem vornehmen, reichen Türken die Rede, welcher den ganzen Morgen in trägen Pinbrüten auf seinen Divan zugebracht hat. Zur Mahlzeit setzt man einen kleinen niedrigen Tisch ohne Tischstuch, ohne Messer und Gabel vor ihn hin, denn Alles, selbst das Brot muß schon zerschnitten sein. Das ganze Tischgeräth pflegt daher in einem kleinen silbernen Salzfäß und einem Paar silbernen Löffeln zu bestehen. Zuerst werden nur 5 bis 6 Tellerchen mit Oliven, Sallente, spanischen Pfeffer und bergleichen Eingewachten aufgesetzt, dann kommen andere mit süßen, feuchten Confituren nach. Weiter folgen

einige Ragout von Tauben, Hühnern und Schöpfenfleisch, (welches letzte besonders beliebt ist,) stark mit Bisam und Rosenwasser parfümirt, und einige Früchte dazu. Endlich macht der auf gleiche Art zubereitete Villan (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 stärkenden Sorbet oder Scherbete zu sich nimmt, und auf seine weichen Polster zurücksinkt.

### 4. Neger und Zigeuner-Kochkunst.

Die Neger auf Zöle oder France und in andern Gegenden kochen ohne alle Geräthschaften; sie graben nämlich ein Loch in die Erde, und machen mit dürren Blättern, Reisern u. dgl. Feuer darin an. Wenn nun das Feuer hell aufbrennt, decken sie einen flachen Stein auf die Oeffnung des Loches, doch so, daß die Flamme nicht erstickt wird sondern an einigen Seiten des Steines noch heraus schlagen kann, wodurch natürlich der Stein sehr bald stark erhitzt wird. Sobald sie dieses finden, legen sie das Fleisch oder die Fische, welche jedoch vorher in saftige Blätter gewickelt werden, auf die Oberfläche des erhitzten Steines, und lassen es darauf so lange liegen, bis es genug gekocht ist. So erhalten sie in kurzer Zeit ein sehr wohl schmeckendes nahrhaftes Gericht, ohne allen brandigen Geschmack und auch Pataten, so wie andere Knollengewächse und Wurzeln werden auf diese Art sehr bald ganz gekocht. Dieselbe Behandlungsart wenden auch die Zigeuner an, nur werden bei ihnen die sorgfältig in Blättern eingeschlagenen oder in Töpfen gegebenen Speisen auch von oben mit Erde überdeckt nachdem man vorher das Feuer zu Gluth werden ließ. Das auf diese Art Gebratene soll einen ungewöhnlich guten Geschmack haben, und besonders das Fleisch mürbe und saftig werden.

## II. Abschnitt. Küchen-Curiosa.

### 1. Vergiftung durch Schierling.

Es ist bekannt, daß der Gartenschierling sehr viele Aehnlichkeit mit der Peterflie hat, und von Menschen, welche die Unterscheidungskennzeichen nicht genau kennen, leicht damit verwechselt werden kann wodurch zuweilen die schrecklichsten Folgen entstehen, wie nachstehende Thatsache beweiset.

In Böhl, einem Orte in der Pfalz, wüthte am 22. Juni 1844 eine Frau die Mittagssuppe mit einem Kraute, das sie für Peterflie hielt. Die Suppe wurde aufgetragen, und ohne an irgend etwas Arges zu denken, auch mit Appetit gegessen, aber einige Stunden nach der Mahlzeit wurde die Frau der Mann und die Magd von unerträglich heftigen Unterleibschmerzen befallen, und erstere Beide auch des Bewußtseins beraubt. Man lief schnell nach dem Arzte, der auch alsbald herbeikam und durch geeignete Mittel den tödtlichen Wirkungen der Giftpflanze vorbeugte. Zum Glück waren an jenem Tage die beiden kleinen Kinder dieser Leute nicht bei Tische anwesend, da diese höchst wahr-

scheinlich das Opfer der Unkenntniß und Fahrlässigkeit ihrer Mutter geworden wären. Man sieht hieraus, wie wohlthätig bei uns die Marktaufsicht und das Ueberwachen der unbefugten Verkäufer von Grünwaaren und Schwämmen ist, zugleich aber auch, daß eine Belehrung über Giftpflanzen besonders für Köchinnen ein dringendes Bedürfnis sei, die sich leider in keinem Kochbuche befindet. Wir werden eine solche im nächsten Jahrgange des Astrologen liefern.

### 2. Tafelfreuden berühmter Männer.

Napoleon hielt wenig auf eine gute Tafel, wovon er sein vertrauter Kammerdiener M. de Cussy, ein großer Feinschmecker, untröstlich war, und oft äußerte: „selbst dem größten Manne pflege immer noch Etwas zu fehlen;“ — Nur ein gebratenes Huhn, Cotelets und vor allen Kaffee mußten stets und überall für den Kaiser bereit sein. Kaffee trank er bis zu 20 Tassen täglich, und zwar sehr starken.



Auch der berühmte englische Dichter, Lord Byron verdient keinen Ehrenplatz unter den Feinschmeckern. Er war überhaupt ein unbedeutender Esser, denn er frühstückte nicht und aß nicht zu Abends. Sein Mittagsmahl bestand in sehr altem Cheskterkäse, Gurken und rothem Kohl als Salat angemacht. Nach Tische trank er etwas Wein oder Liqueur; Lhee hingegen in Menge und sehr stark.

Lessings Leibgericht waren Linsen. Schiller aß Schinken sehr gern und fast täglich; trank aber dabei nur wenig. Wieland war ein großer Freund von Kuchen und Backwerk, aber auch andere Leckerbissen waren ihm nicht gleichgültig, und wie vortreflich ihm eine Forelle aus dem Illerthale geschmeckt hatte, wußte er noch mehrere Jahre darnach zu rühmen. In seinem Alter trank er nach Tische gern ein Glas Kirschwasser. Höpft genugsam war der Philosoph Kant; seine Leibgerichte bestanden in Linsendrei, Rüben mit Speck, Erbsen mit Schweinefüßen und gebadenem Obst. Dagegen war Klopstock schon ein größerer Feinschmecker. Er schmunzelte, wenn er eine Trüffel-pastete oder einen Lachs vor sich sah, und weidete seinen Gaumen an dem Genuße, wobei er guten Rheinwein zu sich nahm.

### 3. Merkwürdige Bielefferinn.

Lady Lucy, eine Ehrendame der Königin Katharina, Gemahlinn König Heinrich VIII. von England, hatte sich, nach einem noch vorhandenen Ausweise vom Jahre 1520, ihren täglichen Mund- oder besser Magenbedarf wie folgt, festgesetzt: Frühstück 7 Pfund Rindsbraten, ein vierpfündiger Weizenbrot, vier Flaschen Porterbier und

eine große Früchtentorte; — Mittagsmahl: Sechs Pfund Hühnerfleisch; ein Hühner-Tauben- und Kalbsfricassen; ein dreipfündiges Stück Rindsbraten, ein 4 Pfund schweres Weizenbrot, vier und eine halbe Flasche Alebier; — Besperbrot oder Jause: Ein Pudding, und dritthalb Flaschen Porterbier; — Abendessen: Ein Schöpfensflegel, eine Schüssel Eingemachtes, eine tüchtige Portion Confect, 6½ Flaschen Alebier und ein 3 pfündiges Weizenbrot; — Zum Imbiß kurz vor dem Schlafengehen: ein Weizenbrot von 2 Pfund, 1½ Pfund Cheskterkäse, einen Kuchen oder eine Torte und dazu dritthalb Flaschen Selt. Die zarte Dame war übrigens unverheirathet und sehr geizig; wenn sie in unserer Zeit lebte, könnte sie eine ganze Gegend arm essen.

### 4. Sonderbare Leckerbissen der Regier.

Man kann einen Regier mit nichts so leicht und so ganz gewinnen, als wenn man ihm ein Stück frische Unschlitterze gibt, denn Unschlitt gilt dem Regier nicht nur für den delicatesten Schmaus, sondern auch als Universalmittel. Was ihnen auch immer fehlen mag, sie mischen diese Wundermedizin unter ihre Decocte oder nehmen es auch unvermischt. Die Kerzen verzehren sie gerade so, wie man bei uns eine Wurzel genießt, Kapitän Parrat, der sich einmal einen Spas machen wollte, gab einem Regier statt einer Unschlitt eine Wachsterze; dieser versuchte sie, und rief ganz betrübt aus: „Ach Herr das ist kein frischer Talg, der ist ja steinhart, und hat gar nicht den guten Geschmack!“

## III. Abschnitt. Die erfahrene, schmackhaft und billig kochende Wiener-Köchin.

### Kochrecept von delikaten Speiserln für Feinschmecker.

#### Ein vollständiges leckeres Mittagmahl.

#### 1. Suppe. Braune Kraftsuppe mit Hirn-Pofesen.

Bereitung der Schühlsuppe. Man gibt in ein Kasserol oder in ein Reindl ein wenig Schmalz, 4 Loth Speck, 2 gelbe Rüben, ein Peterfilwurzel, ein wenig Zeller, und ein Zwiebelkappel, schneidet alles blattweise, thut sodann noch eine Kohlstaupe, 1½ Pfd. Saffeleisch, etwas ordinäre Schinken einige Gewürznelken und etwas Muskatblüß dazu, verdeckt das Ganze mit einem gut passenden Hafendeckel, stellt es auf die Stuth und läßt es langsam dünken. Wenn es geiß zu werden anfängt, schüttet man Rindsuppe darauf, und wiederholt dieses in kurzen Zwischenräumen zwei bis drei Mal, wenn es nun gut verdünket ist, gießt man 4 Maß Suppe daran, und läßt es bis auf drei Halbe einziehen, wozu eine gute Stunde nöthig ist; dann seihet man es durch ein Haarsieb, stellt es an einen ruhigen Ort, damit es sich seht, und

hält die Suppe dann zum Gebrauch über dem Feuer bereit.

Zubereitung der Pofesen. Man nimmt ein halbes Kalbshirn, blanschirt und häutet es gut ab, zermahlt es dann mit einem Messer auf dem Schneidbret, und vermengt es mit grüner Peterfilie, etwas Muskatblüthe und Salz. Sodann nimmt man nach der Zahl der speisenden Personen mehrere Kaisersemmeln (am besten runde oder Laderin) schneidet sie in dünne Schnitten, und gibt immer zwischen zwei aufeinander gelegten Schnitten eine angemessene Portion von dem zubereiteten Hirn. Hierauf schlägt man zwei Eier in einen Zeller, mengt sie gut durcheinander, legt die Pofesen hinein und backt sie dann aus frischem Schmalz heraus, gibt sie in den Suppentopf und gießt die Schühlsuppe darüber. Die Gäste werden diese herrliche Suppe sehr loben, und fast allein daran schon satt werden.

Rindsfleisch mit Mandelkrän. Das geschnatete Schwanzel und auch das Drischwanzel gibt ein