

Machwerke des großen Volksbeglückers, und wir schließen, nachdem noch zwei Beispiele besonders lächerlicher Art angeführt sind. Struve mochte vielleicht selbst einsehen, daß Wenige so begabt sein dürften, seinen neugeschaffenen Volkskalender zu begreifen, und so setzte er neben die neuen Tagesnamen den alten Kalender, wobei sich oft die herrlichsten Contraste ergeben; das volksbeglückende Büchlein aber jedenfalls

verständlicher wird. Noch köstlicher ist's aber, daß der Autor, obwohl er mehrmals den Adel scharf mitnimmt doch auf den Titel mit großen Lettern Gustav von Struve setzte, und dadurch kundgab, wie weit es mit seinen Grundsätzen her sei; ebenso wird er es wohl auch mit dem Reichthum und der Gewalt meinen, die bei jedem Andern Verbrechen, bei ihm aber ganz in der Ordnung wären

IV. Abtheilung. Küchen-Kalender.

Enthaltend die höchst interessanten Beschreibungen eines asiatischen und eines afrikanischen Festmals, nebst vielen Kochrecepten zu delikaten Speisen aus dem Notizbuche einer erfahrenen Küchenregentin.

Gastmahl des Kapitän's Wise beim Könige der Moskiten. Kapitän Wise wurde 1845 mit einer Fregatte von der englischen Admiralität abgesendet, um an der Afrikanischen Westküste zu kreuzen, da die englischen Kaper daselbst nur nothdürftig den Sklavenhandel steuern konnten und öfters sogar auf bewaffneten Widerstand stießen. Als die Fregatte im Verlaufe ihrer Fahrt der Mosquitoküste sich näherte und die große Flagge aufgehißt wurde, stiegen mächtige Feuersäulen am Ufer auf und mehrere Kahne mit festlich geschmückten Negern ruderten dem Schiffe zu, um eine Einladung zur Landung zu überbringen und die befreundete Nation vom Könige zu begrüßen. Es lag wohl ein ziemlich eigennütziges Motiv in dieser Einladung indem eine solche Landung nicht geschehen konnte, ohne den Wilden verschiedene Geschenke mit Aexten, Spaten, Geschirren, Kleidern und ähnlichen Erzeugnissen europäischer Kultur zu machen, da aber das Schiff Vorräthe für ähnliche Fälle eingenommen hatte, so ließ der Kapitän das große Boot ausfegen, mit solchen Gegenständen beladen und fuhr mit dem zweiten Schiffslieutenant und einigen Matrosen ans Land. Kaum sahen die Schwarzen diese Zurüstungen, als neue Willkommenstuer aufklackerten und zahlreiche Kanons zum Gebenbesuch auf das Schiff zusteuerten, welches in Kurzem mit neugierigen Negern erfüllt war. Obwohl sich dieselben ganz verträglich benahmen und zum Zeichen der Freundschaft mit weißen Kopfbinden und ohne Waffen erschienen waren, so mußte doch die zurückgebliebene Mannschaft sehr auf der Huth sein, da sich die schwarzen Gäste als geschickte Diebe bewiesen und Alles, was in ihren Bereich kam, selbst Lanende, Nägel u. dgl. verschwinden

ließen. Unterdehen fuhr der Kapitän ans Land und beglückte den ihn erwartenden Höfling mit einem paare blauer Tuchhosen, welche derselbe etwas ungebörig um den Hals schlang und hierauf ging der Zug in den Pallast des Königes, der einfach aus einem Zelte von groben Linnen bestand. Seine Majestät schien etwas angetrunken, reichte aber nichts desto weniger den eintretenden Offizieren einen ziemlich voluminösen Becher mit Brantwein, von dem er selbst früher trank, um zu zeigen, daß das Getränk nicht vergiftet sei. Hierauf begann ein ziemlich ohrenzerreißendes Concert von mehren Trommeln und einfachen Blasinstrumenten, dem ein Tanz der Neger folgte. Auf diesen kam der erste Gang der Mahlzeit, aus gewürzten Reis bestehend, der aber mit den Händen gegessen werden mußte, weil die Etiquette der Löffel und Gabeln noch nicht bis Mosquito gedrungen war. Fleisch von Schafen und Rindern folgte hierauf in großen Stücken, und den Beschluß machte eine große g bratene Eidechse, von welchen zu essen wohl der Kapitän nicht vermochte, der Lieutenant aber nahm ein Stück derselben und bezeichnete den Geschmack als ausnehmend angenehm. Während des Essens wurde beständig Brantwein und ein einheimisches, süßes, einer Palme abgewonnenes Getränk servirt und die ohrenzerreißende Musik ließ sich vor dem Zelte hören. Nach dem Speisen übergab der Kapitän die für den Herrscher mitgenommenen Geschenke, worunter diesen ein mit Borsten und Federn verzierter Hut solche Freude verursachte, daß er nicht nur den Schenker umarmte, sondern auch wie toll im Zelte herumsprang. Noch sollten die Fremdlinge die Ehre haben, der Hinrichtung von zwei Männern und einem Mädchen beizuwohnen, sie

verboten sich aber dieses Schauspiel und der Kapitän, den die Jugend und Zartheit des Mädchens rührte, bat für sie um Gnade, was auch versprochen wurde. Als aber die Gäste später auf's Schiff zurückkehrten, bemerkten sie die Leichen der drei Unglücklichen, welche von den auf ihre Jurisdiktion eifersüchtigen Regern erschlagen worden waren. Ihr Verbrechen bestand darin, daß das Mädchen ihrem Liebhaber, einem Höslinge untreu geworden war, einer der Regier war der zweite Liebhaber, der andere der Bruder des Mädchens.

Kapitän Wise hatte noch mittels eines Dolmetsches eine Unterredung mit dem Könige und bot ihm Vermeidung des Sklavenhandels auf, wann er die Freundschaft Englands erhalten wolle, und nachdem man noch ein Faß Brantwein, das Lieblingsgetränk des Königs zurückgelassen hatte, kehrten die Offiziere, von einer großen Masse Eingeborner bis ans Ufer begleitet, auf ihr Schiff zurück, das so gleich absegelte.

Ein tartarisches Festmahl. Auf der Station Tschaborte wurden wir in ein mongolisches Zelt zum Thee eingeladen. Es sollte hier das Fest des Jus-Ping gefeiert werden. Schon beim Eintritt überraschte uns die in der Tartarei so seltene Reinlichkeit. Da zeigte sich kein Herd in der Mitte des Zeltes; das Auge ward nicht beleidigt von dem Anblick rohen Kochgeschirres, das in den tartarischen Wohnungen meist aufgehäuft liegt. Alles sieht festlich eingerichtet aus. Wir ließen uns auf einem rohen Teppich nieder, und bald brachte man uns aus einem anstoßenden Zelte, das zur Küche diente, Thee mit Milch, Brötchen in Butter gebacken, Käse, Rosinen und Brustbeeren. — Das eingeleitete Gespräch wendete sich nun dem Gegenstande des Festes zu, der jedoch schmerzliche Erinnerungen hervorzurufen schien; denn an einem solchen Tage war einst das Tartarenbeer, über das weite Reich zerstreut, von den Chinesen niedergemetzelt worden.

Jetzt kam der zweite Gang. „Kind,“ sagte der greise Hausherr zu einem jungen Menschen, der auf der Schwelle saß, „wenn der Hammel fertig ist, trage die Milchspeisen auf.“ Während nun dieser in dem Zelte aufträumte, trat der älteste Sohn des Hauses ein, und auf dem länglichen Tischchen, das er mit beiden Händen trug, lag ein gewirbelter Hammel, die Stücke übereinander aufgeschichtet.

Sobald das Tischchen mitten unter die Gäste gesetzt wor, ergriff das Familienhaupt das Messer, das ihm am Gürtel hing, schnitt den Schwanz des Hammels ab, theilte ihn in zwei Stücke und legte

uns beiden, jedem eine Hälfte vor. Bei den Tartaren wird nämlich der Schwanz als das köstlichste Stück am Hammel betrachtet, und der Hausherr erwies uns mit diesem fetten und saftigen Bissen die größte Ehre. Die Schwänze der tartarischen Schöpfe sind aber auch von eigener Form und beträchtlichen Umfang und Gewicht, dieß wechselt nach der Stärke des Thiers zwischen sechs bis acht Pfund. Nachdem wir nun unsern gastlichen Ehrentheil empfangen, machten sich die übrigen Tischgenossen, über die furchtbare Fleischmasse her, mit ihren Messern bewaffnet schnitten sie um die Wette Stücke davon los. Da bei diesem tartarischen Festmahl weder Teller, noch Gabel zu sehen war, so mußte jeder sein erbeutetes Stück auf die Knie legen, und es ohne Umstände mit den Händen zerreißen, wobei es ihm unbenommen blieb, das Fett, das nach allen Richtungen in Strömen auf die Kleider herabfloß, von Zeit zu Zeit abzuwischen. Nachdem dieses homerische Mahl beendet, und in der Mitte des Zeltes nur ein wüster Haufe weißer wohl abgenagter Knochen zu erblicken war, nahm ein Knabe eine dreiseitige Geige von dem Vockshorn, an welchem sie hing und überreichte sie dem Familienhaupte, das sie einem Jüngling zustellte. Dieser senkte zuerst bescheiden das Haupt; kaum aber hatte er das mongolische Instrument in den Händen, als seine Augen plötzlich in Feuer geriethen. „Edle und heilige Wanderer,“ redete uns der Hausherr an, ich habe einen Toolsholos zur Verherrlichung unser Festes eingeladen. Inzwischen hatte der Sänger bereits als Vorspiel die Finger über die Saiten laufen lassen. Bald begann er mit kräftiger wohlklingender Stimme seinen Gesang, den er hin und wieder unterbrach, um voll Seele und Feuer Erzählungen einzumischen, die wohl das Interesse seiner Zuhörer aufs Höchste erregen mochten, das gewahrte man an der vorwärts geneigten, gespannten Haltung dieser tartarischen Gestalten, man gewahrte es an dem lebendigen Geberdenspiel, das seine Worte begleitete.

Glaubt man sich da nicht auf deinen der antiken Schauplätze der Iliad oder Odyssee versetzt?

Leber-Suppe. Man schneidet ein Pfund Leber in kleine Stücke und gibt es mit einigen in Streifen geschnittenen Zwiebeln und etwas Abschöpf-fett in eine Kasserolle, wo man es braun dünsten läßt. Nun gibt man 2 bis 3 Kochlöffel voll Mehl darcin, läßt es ebenfalls braun werden, gießt 2 und eine halbe Maß Fleischbrühe darauf und schlägt sie

nachdem sie gut versotten, durch ein Haarsieb über gebackene oder geröstete Semmel.

Böhmische Suppe. Gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohlrüben, etwas weißer Kohl, alles in dünne Streifen geschnitten, wird mit Butter in einem Kasserole gut zugedeckt, weich gedünstet, jedoch darf es nicht im Gerngsten braun werden; dann mit guter Fleischbrühe aufgegoßen, gut versotten, und über gebackene Semmelschnitten angerichtet. Man kann auch einige Löffel voll Zusuppe daran geben.

Geröstete Mehlspeise. Man mache von zwei Hand voll Mehl und 2 Eiern einen festen Teig an, reibe diesen auf dem Reibeisen recht fein, und röste ihn in einem Stückchen Butter schön gelb, dann gebe man es in kochende Fleischbrühe, und lasse es 10 bis 15 Minuten sieden.

Jäger-Suppe. Man hacke von einem Kapann, wäschen Huhn oder Rebhühnern das Fleisch mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein, und lasse es in Butter oder gutem Abschöpf Fett etwas anlaufen. Nun nehme man schwarzes Brot und weiße Semmel, schneide beides in dünne Schnittchen und röste sie schön in Schmalz, dann lege man auf eine Schüssel eine Lage Brot, gebe von dem Gehäcke darauf, dann eine Lage Semmeln, und sofort bis zu Ende, und gieße sie dann mit guter Rindsuppe auf. Oben gebe man kleine Vögel, und geröstete Brotkrumen und lasse sie gut aufstehen.

Semmelpfanzel. Nachdem man ein Viertel Pfund Butter mit sechs Eiern recht kläumig abgerührt hat, gibt man etwas fein gehackte grüne Petersilie, und vier abgeriebene, in kleine Würfel geschnittene und in Milch geweichte Semmeln (welche jedoch wieder gut ausgebrückt sein müssen) darein, und verfährt auf die nämliche Weise.

Lungenstrudel. Auf ungefähr ein halbes Pfund Mehl, ein Ei und ein kleines Stückchen Butter nehme man soviel lau warmes Wasser, als erforderlich ist, um es zu einem Teige zu machen, welcher so weich sein muß, daß man ihn ziehen kann. Nachdem er recht gut abgeknetet, wird er mit einem erwärmten Geschirre bedeckt. Nun wird ein kalbernes oder zwei lämmerne Beuschel, welche weich gekocht und abgekühlt wurden, mit dem Biegemesser fein geschnitten. In einer Kasserole wird ein viertel Pfund Butter oder Marg heiß gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, so wie auch eine zu feinen Bröseln geriebene Semmel darein geröstet, das Gehäcke dazu gegeben, und noch ein wenig über dem Feuer gelassen. Man kann auch

fein geschnittene Limonienschalen, gestoßene Muskatblätter und ein klein wenig Pfeffer dazu geben. Nachdem es gänzlich abgekühlt, werden drei Eier darein verrührt. Nun breite man ein Tuch über eine Tafel, bestäube es mit Mehl, und ziehe den Teig darüber aus, streue dieß Gehäcke recht gleich darauf, doch so, daß ungefähr ein viertel Ellen langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem geklopften Ei bestrichen wird. Nun rolle man den Teig so auf, daß der mit dem Ei bestrichene Theil zuletzt bleibt, welches am besten bewerkstelliget wird, wenn man das Tuch an zwei Enden nimmt und recht gleich in die Höhe bringt. Man nehme einen Kochlöffelstiel und drücke handbreite Stücke davon ab, welche dann mit einem Messer abgeschnitten, um das Aufgehen zu verhüten, an beiden Enden mit den Fingern etwas zusammendrückt, und in guter Fleischbrühe gesotten werden. Sobald dieselben genug gekocht, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst weich werden, und an schönem Ansehen viel verlieren.

Leberknödel (Klöße.) Auf ein Pfund fein geschabte und gut gehäutete Kalbs- oder im Ermanlungsfalle Rindsleber, werden fünf Semmeln, von welchen die Rinde zu Bröseln gerieben worden, in Milch oder Wasser gewiecht, und nachdem sie gut ausgebrückt worden, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten. Dann wird ein Viertel Pfund Butter oder Schmalz gut mit 4 Eiern abgetrieben, das ganze Gehäcke sammt der Leber darein gegeben, mit den Semmelbröseln etwas fester gemacht, und nachdem man gehörig Salz und etwas gestoßene Gewürznelken darunter gerührt, in kochende Rindsuppe mit 2 Kochlöffeln eingelegt.

Rahm-Suppe. In ein Seitel guten Rahm werden 4 Kochlöffel voll Mehl wohl verrührt, eine Maß kochendes Wasser dazu gegeben, selbes mit etwas Kummel und Salz bei gelindem Feuer wohl verkocht, und dann durch ein Haarsieb über würfelig geschnittene Semmel angerichtet.

Milch-Suppe mit Reisknödel. Man wasche acht Loth Reis aus, lasse ihn eine Nacht in Wasser liegen, gieße dasselbe ab, koche ihn mit Milch weich und recht steif, lasse ihn kalt werden, rühre 5 Eier nebst einem viertel Pfund Butter, gestoßenen Zimmt, recht fein geschnittene Citronenschale und zwei Löffel voll Zucker darein, aus diesem Teige werden nun Knödelchen in der Größe eines Eiertotters gemacht, in einem überkühlten Ofen gelbbraun gebacken, und gute Milchsuppe darüber gegeben.

Saft-Suppe an Fasttagen. Man bestreiche den Boden einer Reine gut mit einem Fette oder Butter, gebe in Streifen geschnittene spanische Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie blattweis geschnitten, nebst einem Hecht oder ein paar Schleien, welche in Stücken geschnitten werden, dann einigen Froschkeulen (welche jedoch entbehrlich sind) darein, und lasse alles gelb dünsten; dann gieße man es mit klarer Erbsenbrühe auf und lasse sie gefalzen recht gut verkochen, worauf sie durch ein Haarsieb geschlagen wird.

Gersten-Suppe mit Schwämmen. Ein Seitel feine Gerste wird in einer Maß Wasser weich gekocht; dann werden 10 bis 12 große Champignons oder Pilze fein geschnitten, mit grüner Petersilie in Butter weich gedünstet, in die Gerste gegeben, und mit etwas Muskatblüte und Salz nochmal aufgekocht.

Rindfleisch à la braise. Man überfiede ein Stück Rindfleisch ein wenig, gebe es dann mit blattweise geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, ein paar Erwürznelken und etwas Salz in einem mit wohl passenden Deckel versehenen Topf, welcher zum Ueberflus noch mit Brot oder Mehlteig verklebt wird, auf heiße Asche, gebe oben Kohlen darauf und lasse es durch 2 Stunden im eignen Saft dünsten. Man kann auch rohes Fleisch nehmen, nur lasse man es dann eine Stunde länger kochen. Auch der Geschmack von Kalbs- oder anderem Fleische, so wie von jeder Gattung Geflügel wird durch diese Kochart um vieles erhöht, da die Kraft des Fleisches nicht verdünnt wird, auch dasselbe viel mürber und weißer als bei jeder andern wird.

Gedämpfter Lungenbraten. Ein Lungenbraten sieben bis acht Pfund schwer wird abgehäutet, und dann zierlich mit Speck durchzogen. Nun besetze man den Boden einer Kasserole oder Reine mit Speck oder Rindfette, gelbe Zwiebel, Schalotten, etwas Gewürz, Essig und Wasser dazu, lege den Lungenbraten darauf, und lasse ihn recht wohl bedeckt, langsam dünsten. Die Länge der Zeit läßt sich schwer bestimmen, indem dieselbe vom Mürbesein des Fleisches abhängt. Nun nehme man ihn heraus, schöpfe das Fett von der Brühe, lasse ihn darin, und wenn es nicht langem sollte, mit etwas Butter, Mehl bräun werden, gebe klein gehackte Schalotten und Zwiebeln darein, und lasse ihn gut aufkochen. Man kann die Schüssel worauf es angerichtet, mit kleinen Butterpastetchen, oder auch Erdäpfeln garniren.

Englischer Braten. Von einem schönen großen Lungenbraten, wird das Rückenbein weggesch,

und das überflüssige Fett weggeschnitten. Dieses wird nun in kleinen Schnittchen darauf gelegt, der Braten gut mit Salz bestäubt, zusammengerollt, und recht fest mit Bindfaden überwunden. Nun wird er mittel durch an einen Spieß gesteckt, mit einigen Vogel Papier überwunden, und zum Feuer gebracht. Nach zwei bis drei Stunden langsamen Bratens wird das Papier herabgenommen, derselbe näher zum Feuer gebracht, und langsam schön braun gebraten. In eine Bratpfanne gelegt, und in einen Ofen oder Röhre gestellt, wird es jede halbe Stunde umgekehrt und ist längstens in drei Stunden gar gebraten. In dem entquollenen Fette werden kleine Erdäpfel geröstet, und die Schüssel damit garnirt.

Beefsteak. (Rindschnitten.) Man schneide von einem Lungenbraten daumendicke Stücke, klopf sie recht mürbe, salze sie wohl, bestreiche einen Roll mit Butter, und lege die Schnitten darauf und bräune sie über starker Gluth so schnell als möglich wende sie dann um, und lasse sie auf der andern Seite ebenfalls braun werden, doch muß dieß sehr geschwind als möglich geschehen, damit das Fleisch nicht trocken werde. Nun lege man kleine Erdäpfel schäle und schneide sie in Stücke, lasse sie in Butter mit klein gehackter Petersilie heiß werden, gebe sie auf eine Schüssel, und garnire sie mit dem mit etwas gestoßnem weißem Pfeffer bestreuten Fleischschnitten.

Sardellen-Sauce. Vier gut gewaschene Sardellen, von Gräten und Schuppen wohl gereinigt werden in ganz kleine Würfel geschnitten, und mit etwas fein geschnittenem Zwiebel, grünen Petersilien und Citronenschalen vermischt, dann in zwei Löffel voll Fette, Butter oder Schmalz ein Löffel voll Mehl bräunlich geröstet, das Gehäcke darein gegeben, und nachdem es mit demselben einen Augenblick gedünstet ein Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe darauf gegeben, gut verrührt und aufgesotten.

Mandel-Krän. Man rühre einen Löffel voll Mehl mit einem Seitel Milch auf dem Feuer so lange bis sie kocht, dann gebe man ein halbes Viertel Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln nebst etwas Zucker darein. Vor dem Anrichten verrühre man einen Löffel voll Krän wohl damit.

Erdäpfel-Krän. Die gesottenen und fein geriebenen Erdäpfel werden mit Mehl abgerührt, dann mit halb Essig, halb Wasser begossen, etwas sehr fein geschnittener Zwiebel und grüne Petersilie wie auch Salz und Zucker dazu gegeben, und so aufgetischt.

Schnittlauch-Krän. Von vier hart gekoch

ten Eiern werden die Dotter zerbrückt, mit Essig und Mehl fein abgerührt, dann fein geringelster Schnittlauch darein gegeben und etwas gezuckert.

Gefüllter Salat. Mittel großer Häuptel-salat wird von den groben Blättern gereinigt und in Wasser etwas überkocht, dann gut abgeseiht, von jedem Häuptel behutsam die Blätter ausgebogen und ein Spößel voll Farsch darein gegeben, dieselben dann wieder überbogen, und eines neben dem andern in eine mit Butter bestrichene Kasserole gestellt, etwas Fleischbrühe darauf gegeben, und gut zugedeckt, eine Stunde langsam gedünstet. Man kann ihn nun zierlich auf eine Schüssel richten und zur Tafel geben, oder ihn mit Buttersauce noch ein wenig aufkochen.

Kraut-Salat. Man schneidet blaues oder weißes Kraut so fein nudelförmig als nur möglich, läßt den Butter oder fein würflich geschnittenen Speck heiß werden, gibt das Kraut darein, und kehrt es so lange über dem Feuer um, bis es durch und durch heiß ist, dann gibt man gestoßenen Pfeffer, Salz und etwas Essig darein, wendet es über dem Feuer noch ein paar Mal um, und gibt es warm auf die Tafel.

Farschirtes Kraut. Von schönen großen Häupteln Kraut löse man die Blätter behutsam herab, und überkochen sie etwas mit Wasser. Nun schneide man ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Stück Speck, ein viertel Pfund gekochten Schinken, etwas grüne Petersilie, Schalotten und eine in Wasser geweichte und wieder gut ausgebrückte Semmel fein zusammen, salze es, gebe ein wenig fein gestoßenen weißen Pfeffer und Muskatblüte darein, verrühre vier Eier damit, und streiche diesen Farsch auf die gut abgetrockneten Krautblätter, rolle jedes zusammen, und lasse sie eines nahe an das andere gelegt, in eine Kasserole mit Butter rad ein wenig Fleischbrühe langsam dünsten. Nun kann man entweder Butter mit Mehl anlaufen lassen, gute Fleischbrühe dazu geben, das Kraut behutsam hineinlegen und damit aufkochen lassen, oder Rahm mit ein paar Eiertottern absprudeln, über das Kraut geben, mit Semmelkrumen bestreuen, unten und oben Gluth geben, oder in einer Röhre gebracht $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Gestürzter Kohl. Man pußt kleine grüne Kohlhäuptchen und wäscht sie rein, schneidet sie dann in zwei Theile und überbrüht sie mit kochendem Wasser. Nun lege man eine mit Butter bestrichene Kasserole, mit Speck und Schinkenschnittchen, gebe etwas Salz und Muskatblüte und eine Lage Kohl

darüber, dann wieder Schinken und fährt so fort, bis die Kasserole angefüllt ist. Mitten gebe man ein Stückchen Speck und einen Löffel voll Jus- oder andere gute Fleischbrühe darüber, und stelle sie dann in den Ofen, oder gebe von unten und oben schöne frische Gluth. Beim Anrichten stürze man die Kasserole über eine Schüssel, nehme den Speck und das Fett rein weg, und gebe etwas Consommé darüber.

Gefüllte oder farschirte Kohlrüben. Zunge Kohlrüben werden, nachdem die Schale herabgenommen und oben eine kleine Platte herabgeschnitten, mittelst eines Hohlensens oder mit einem scharfen Rasceldössel bis auf Fingerdicke ausgehöhlt und in Salzwasser etwas überkocht, dann gute Kalbsfleischfarsch mit ein paar Eiern und Rahm verrührt, hineingefüllt, der Deckel darauf anlegt, und dieselben in einer Kasserole mit guter Fleischbrühe und etwas Butter, zugedeckt, langsam weich gedünstet. Beim Anrichten gibt man sie auf eine Schüssel und gute Buttersauce oder Consommé darüber.

Karviol mit Parmesankäse. Schöne große Rosenkarviol werden, nachdem sie rein gepußt und gewaschen in gesalzenem Wasser abgekocht, dann etwas Mehl in Butter anlaufen gelassen, mit guter Fleischbrühe aufgegossen, so daß es eine recht dicke Sauce bildet. Diese wird nun in eine Porzellan-Kasserole oder tiefe Schüssel über den Karviol gegeben, daß derselbe fast davon bedeckt ist, und oben Fingerrück mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut. Nun wird dieselbe sogleich in einen überkühlten Ofen gegeben und von oben gelbbraun gebacken. Dieses Gericht kann nicht angerichtet werden, indem es sonst das ihm eigenthümliche zierliche Ansehen ganz verlieren würde.

Gedünstete gelbe Rüben. Nachdem die Rüben geschabt, werden sie nudelförmig geschnitten, in Butter mit fein geschnittener grüner Petersilie gedünstet, etwas Mehl daran gestäubt, dann mit fetter Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht.

Gewöhnliche eingemachte Kalbsfleisch. Man lasse in einer Kasserole Butter heiß werden, gebe das in Stücken gehauene Kalbsfleisch mit etwas fein gebackter grüner Petersilie darein, und lasse es wohl bedeckt weich dünsten; sollte der Saft zu viel verdampfen, so gieße man von Zeit zu Zeit etwas fette Fleischbrühe dazu, stäube dann ein paar Löffel voll Mehl daran, lasse es anlaufen; gieße gute Fleischbrühe darauf, und lasse sie wohl damit verkochen. Man kann in dünne Blättchen geschnittene Champignons, welche etwas in Butter gedünstet werden oder kleine Semmelknödelchen darein geben.

Kalbsteisch mit Citronensauce. Man schneide von einem Kalbschlegel dünne Schnittchen, salze sie, und durchziehe sie etwas mit ganz fein geschnittenem Speck, bestäube sie mit Mehl, kehre sie in abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit Semmelbröseln und backe sie hochgelb aus dem Schmalz. Dann bestreiche man eine Kasserole mit Butter, lege die Schnittchen darauf, gebe Citronenschalen, Muskatblüte, fein gehackte Sardellen, Rahm und Citronensaft dazu, und lasse sie wohl aufkochen.

Braun gedünstete Kalbsbrust. Ein Stück Kalbsbrust, vorzüglich der sogenannte Brustkern wird, nachdem derselbe rein gewaschen, gesalzen. Nun wird eine Kasserole mit Speckschnittchen, einigen Schinkenstückchen, spanischen Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, einige Pfefferkörner, ein Stückchen Ingwer und etwas Muskatblüte dazu gegeben, der Brustkern darauf gelegt und auf der Glut wohl zugedeckt schön braun gedünstet. Dann wird ein wenig Mehl an die Wurzeln gestäubt und nachdem es etwas damit gedünstet, mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe, wo möglich Jus = Suppe und einer Kaffeeschale voll Bertram = Essig verdünnt eine Viertelstunde damit aufgekocht. Beim Anrichten wird das Fleisch auf eine Schüssel gelegt und die Sauce durch einen Durchschlag darüber gegeben. Man kann nach Belieben Muscheln, Austern, Oliven und Champignons dazu geben; doch muß die Brühe dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten durchgeseiht, und mit einer von den genannten Sachen aufgekocht werden.

Ragout von Hirschohren und Zungen. Man schneide einen Hirschkopf die Zunge aus, auch die Ohren und das Maul wird abgeschnitten und alles sammt den Füßen in Salzwasser gekocht. Wenn es weich ist, läßt es sich leicht rein machen und wird dann im kalten Wasser abgspült. Wenn es kalt ist, wird es nochmals nachgeputzt. Die Ohren werden nun in nudelförmige Streifen geschnitten, die Zunge entweder bloß in der Mitte durch, oder in Scheiben geschnitten, das Maul ebenfalls, in jedoch dünnere Scheiben. Man kann auch noch das Beste vom übrigen Kopfe z. B. die Kinnbacken, rein machen, und klein geschnitten dazu nehmen. Nun röste man etwas Mehl in reinem Fette braun, gebe klein gehackte Zwiebeln nebst dem Geschnittenen dazu und gieße, nachdem es etwas gedünstet, recht gute Fleischbrühe darauf. Beim Anrichten wird etwas Citronensaft daran gedrückt. Man kann es auch mit Wein oder Essig säuerlich machen; Korinthen, Ge-

würzweizen und Lorbeerblätter dazu geben, und es damit aufkochen lassen. Auch kann man statt des Mehls in Butter geröstete Semmelbröseln nehmen.

Ragout von dem Jungen einer Gans oder Aente. Hals, Flügel, Füße, Leber und Mogen einer Gans oder Aente werden in kleine Stückchen zerhacken, und in einer mit Butter bestrichenen Kasserole mit fein gebackten Zwiebeln und Citronenschalen, ein wenig Essig und Fleischbrühe weich gedünstet, dann etwas Mehl daran gestäubt und mit Fleischbrühe verdünnt.

Ausgedünstete Nudeln. Nachdem die Nudeln auf die obige Art geschnitten, wird ein Kasserole gut mit Butter bestrichen, Milch oder Obery darin kochend gemacht, die Nudeln darcin gegeben und so lange gedünstet, bis die Milch verdampft ist, dann Zucker darüber gestreut, und dieselben angerichtet.

Rahmstrudel. Nachdem man guten weichen Strudelteig bereitet, und mit einem warmen Weidling bedeckt, verrühre man ein viertel Pfund Butter oder gutes Rindschmalz recht flaumig mit 6 Eiern; gebe dann nach Belieben Rosinen, Weinbeeren und Zucker darcin, verrühre es mit einem Seitel sauren Rahm und einigen Löffeln voll Semmelbröseln. Nachdem der Teig wenigstens eine halbe Stunde gelegen, wird er über einem mit Mehl bestäubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, der Teig, wo er von der Fülle nicht bedeckt ist, weggeschnitten, und dann der Strudel locker zusammengerollt. Nun wird er auf einen Schnecken gedreht, und entweder in eine gute mit Butter bestrichene Kasserole gelegt, und auf frischer Glut, welche er auch von oben bekommen muß, halb gebacken, dann ein großes Seitel kochende Milch darüber gegossen, wieder frische Glut von oben und unten gegeben, und derselbe gar gebacken; oder man stellt in einer mit Butter bestrichenen Kasserole gleich hoch Milch auf, und gibt wenn dieselbe kocht, den Strudel hinein, und unten und oben frische Glut. Man kann ihn beim Anrichten mittelst zweier Backlöffel aus der Kasserole nehmen, auf eine Schüssel geben und mit feinem Zucker bestäuben. Mit Zucker versüßte Milch wird besonders beigegeben.

Schinken-Flecken. Man kocht die vom festen Nudelteige ganz auf alte Art gemachten Flecken ab, schneidet dann ein Pfund weich gekochte Schinken klein, mit einem viertel Pfund Marj. Dann schlage man in ein Seitel Rahm vier Eier, salze sie, und vermische den geschnittenen Schinken damit. Nun bestreiche sie mit Semmelbröseln (man

kann sie auch mit mürben Teige ausfüttern), lege den Boden mit den gelechten Fleischchen, gebe dann eine messerrücken dicke Lage von der mit Rahm vermischten Schinken darauf, und fahre so fort, bis Alles verbräunt ist. Wenn man die Kasserole mit frischem Teige ausgefüllt hat, macht man oben einen Deckel von demselben, befreicht ihn mit abgeschlagenen Eiern und backt es langsam in einem nicht gar zu heißen Ofen.

Beschamel-Auflauf mit Himbeeren-Ausguss. Man löst ein viertel Pfund Butter in einer Kasserole zergehen, gibt dann so viel feines Mehl dazu, daß es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf; gibt wenn das Mehl schäumt etwas frische Milch oder Rahm daran, (doch muß ein recht dicker Teig bleiben) und läßt es auf der Glut gut austrocknen. Nachdem es überkühlt, wird es mit einem viertel Pfund Butter recht schaumig abgetrieben, acht Eierdotter und von vier Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße damit verrührt, und das Ganze mit Zucker nach Belieben süß gemacht. Nun wird eine Form gut mit Butter bestrichen, der Teig hinein gefüllt, und entweder im Dampst gekocht, oder im Ofen schön braun gebacken. Der Ausguss wird auf folgende Art bereitet. Ein halbes Pfund frische rein gellauhte Himbeeren werden mit einem Löffel gut zerdrückt, dann mit einem viertel Pfund Zucker und einigen Eßlöffel voll guten starken Wein gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und wieder bis zum Sutzen eingeleckt. In den Jahreszeiten, wo man keine frischen Beeren haben kann, kocht man Himbeerenfalle mit etwas Wein auf, welche die nämlichen Dienste thut. Beim Anrichten wird die Form über eine Schüssel gestürzt (sollte der Auflauf nicht leicht herausgehen, so stöße man dieselbe einen Augenblick in kaltes Wasser), wenn sie wieder weggehoben, die Himbeeren darüber gegossen und gleich zur Tafel gegeben.

Syrigtrappen. Man kocht von einem Seitel feinem Mehl und Milch ein recht dickes Koch, gibt ein eigroßes Stück Butter darein und verrührt es mit sieben ganzen Eiern recht wohl. Nun wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Spritze schnell darein gestochen, dann ungefähr zwei bis drei Eßlöffel voll Teig in dieselbe gegeben, und in das heiße Schmalz schneckenförmig gedrückt. Wenn sie schön braun gebacken, werden sie herausgenommen und auf diese Weise fortgeföhren, bis aller Teig verbraucht ist. Nun werden sie auf eine Schüssel gerichtet und gut mit Zucker bestäubt, recht heiß zur Tafel gegeben.

Mandelmaulschinken. Man bereite gute Mandelfülle, walt dann guten Butterteig messerrücken dick aus, schneidet ihn in Handgroße Fleischchen, befreicht diese mit abgeschlagenen Eiern, gibt auf jedes derselben einen guten halben Eßlöffel voll von der Mandelfülle, schlägt sie von beiden Seiten übereinander, befreicht sie mit Eiern und backt sie langsam.

Gerührter Weichselluchen. Ein viertel Pfund Zucker, acht Eierdotter und das zum festem Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern werden durch eine Stunde recht schaumig verrührt, dann vier Loth fein geriebene und gesiebte Semmelbröseln, nebst einer Hand voll von den Stengeln gezapfter Weichselluchen darein gegeben. Nun wird eine Gugelhupf-Form oder eine Kasserole gut mit Butter bestrichen, der Teig darein gefüllt und langsam in einem überkühlten Ofen gebacken. Dieser Kuchen muß frisch gebacken gegessen werden, indem er trocken wird, wenn er über eine Nacht steht.

Kalbesschlegel. Man löst den gut gewaschenen und gesalzenen Schlegel ungefähr zwei Stunden liegen, steckt ihn dann an einen Spieß, und bratet ihn beim Feuer oder in einer Röhre langsam gar. Erst gegen das Ende darf das Feuer vermehrt werden, weil derselbe sonst leicht braun wird. Während des Bratens wird er fleißig mit fetter Fleischbrühe und Butter begossen. Vorzüglich würbe und weiß wird er, wenn man ihn durch ein paar Stunden in lauwarme Milch legt, und dann erst ein-salzt. Manche lieben ihn mit Knoblauch gespickt; in diesem Falle steckt man mit einem spitzen Messer durch das Fleisch und steckt ein kleines Gliedchen Knoblauch hinein. Auch mit gepuzten und in Stückchen geschnittenen Sardellen wird er auf die nämliche Art bereitet; man nimmt dann immer ein Stückchen Sardellen und ein kleines Stückchen Rindermark, und brögelt ihn während des Bratens mit Rahm und Butter.

Gebratener Lammrücken. (Lämmerner Hase). Die beiden Schlegel werden, nachdem dieselben gut gewaschen, aneinander gebogen, ein Spieß durchgesteckt und mit Spänen befestigt, dann mit Salz bestreut, mit fetter Fleischbrühe begossen, und bei hellem Feuer gebraten. Beim Anrichten wird etwas Brühe darüber gegeben.

Gebackene Hühner. Wenn die Hühner aufgemacht und ausgewaschen, werden sie in vier Theile geschnitten, die Galle von der Leber genommen und der Magen geöffnet und rein gepuzt,

Dann mit Mehl bestreut, in abgeschlagene Eier, Eierklar oder Wasser getaucht, mit Semmelbröseln bestreut und schnell gelbbraun aus heißem Schmalz gebacken. Leber und Magen gibt man zuletzt in die Pfanne und läßt sie bedeckt backen, weil dieselben viel Feuchtigkeit enthalten, und daher sehr spritzen. Zuletzt gibt man eine Handvoll frische grüne Petersilie in das Schmalz, läßt sie einen Augenblick backen, und gibt sie auf die zierlich auf eine Schüssel gerichtete a Hühner.

Gebratener Kapaun. Um mürbe zu sein erfordert diese Gattung Geflügel wenigstens drei bis vier Tage liegen nach dem Abstecken. Wenn der Kapaun dann sauber gerupft und die Gedärme herausgenommen, wird rückwärts am Halse ein Loch gemacht und der Kropf sammt der Schlundröhre herausgenommen, das Brustbein eingedrückt und die natern Füße abgehauen. Man wird er nach reinem Auswaschen gesalzen und entweder mit fein gehackten Sardellen gut ausgerieben, oder grüne Petersilie hineingesteckt. Hierauf werden die Schenkeln hinauf gehoben, und mittelst eines durchgezogenen Speiles befestiget, dann ein Spieß durchgezogen, der Kapaun am Halse und bei den Füßen mit Bindfaden festgebunden, und anfangs bei gelindem, dann bei stärkerem Feuer mit Butter begossen, gebraten. Die Flügel können abgehackt oder zurückgebogen werden. Beim Anrichten wird der Speil herausgezogen, die Bindfaden abgelöst, und derselbe mit frischer oder einen Augenblick in heißer Butter oder Schmalz gebackener grüner Petersilie geziert.

Gebratene Haselhühner. Nachdem die Haselhühner gerupft, aufgemacht, und gut ausgewaschen, wird die Brusthaut losgelöst und eine Schibe Speck dazwischen gesteckt, dann werden sie gespickt und fleißig mit Butter begossen, gebraten. Nun lasse man einige Austern, Citronensaft, etwas Muskatblüte, Citronenschalen und wenn man sie haben kann einige Trüffel in einer Kasserole mit einem Stück Butter wohl dünsten, lege die gar gebratenen Hühner auf eine Schüssel, und begieße sie mit der Sauce.

Hauptel-Salat. Derselbe wird von den groben Blättern gereinigt, dann in zwei gleiche Hälften, oder wenn es, größere Hauptel sind, in mehrere Theile geschnitten, rein gewaschen, das Wasser wieder gut herausgeschwemmt, und derselbe mit Vertram, Himbeeren oder gewöhnlichem Essig und feinem Oele angemacht. Man vermischt nämlich eine gleiche Quantität Essig und Oel, in einer

verstopften Flasche recht wohl, gibt das nöthige Salz darein, gießt es dann über den Salat, und kehrt ihn so lange darin um, bis es auch zwischen die festen Blätter gedrungen ist. Dann gibt man ihn zierlich auf eine Schüssel und belegt ihn gewöhnlich mit hart gekochten in 8 Theile zerschnittenen Eiern.

Grüne Fisolen als Salat. Die weich gekochten Fisolen werden, nachdem sie mit etwas Salz weich gekocht, abgeseiht, und wenn sie ausgekühlt, mit Vertram, Himbeeren oder gewöhnlichem Essig und feinem Oele gut abgemischt, und dann mit hartgekochten in sechs Theile zerschnittenen Eiern garnirt.

Gesulzter wälscher Salat. Man koch Wein, Wasser und Essig, doch muß der Essig den Vorgesmack haben, mit Gewürz, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Thymian und Salz eine gute Weile, gebe auf eine halbe Maß Brühe ein Loth aufgelösete Hausenblase darein, und versuche auf einem zinnernen Keller, ob sich dieselbe besulzt. Ist dieses nicht der Fall, so läßt man sie noch eine Weile kochen oder gibt noch etwas Hausenblase darein. Wenn sie kocht, gießt man die Hälfte in einen Model und läßt sie an einem kalten Orte sulzen. Wenn dieses geschehen, belegt man die Sulze mit in dünne Scheiben geschnittenem Aale, Häringe, Bricen, Sardellen, von den Kernen gelösten Oliven, Kappern und dünnen Citronenscheiben. Wenn dann die übrige Brühe während dieser Zeit ebenfalls gestockt sein sollte, so muß sie zerlassen und abgekühlt darüber gegeben werden. Nun wird das Ganze wieder an einen kalten Ort gestellt, und wenn es gesulzt ist, der Model auf eine Schüssel gestärzt, einen Augenblick mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche bedeckt, und dann herabgenommen. Dieses soll jedoch erst geschehen, wenn die Sulze zur Tafel kommt. Man ziert die Schüssel mit frischen Pomeranzenblättern.

Birnen-Salat. Man schäle junge Birnen und backe sie mit Mehl bestreut in Butter goldbraun, koch sie dann mit Wein, Zucker und Zimmt weich, richte sie auf einen Keller an, lasse den Saft noch etwas eingehen und gieße ihn dann darüber.

Sellerie-Salat. Die größten Stücke Sellerie werden in Salzwasser weich gekocht, dann in dünne Blätter geschnitten, zierlich auf eine Schüssel gerichtet und mit Essig und Oel begossen. Auch macht man ihn auf dieselbe Art von rohem Sellerie, der sauber ausgewaschen, vom Ureinen befreit und in sehr dünne Scheiben geschnitten werden muß.

Man garnirt diesen Salat gewöhnlich mit grünen Salat und hart gekochten Eiern, auch mischt man ihn zumeist mit Erdäpfelsalat.

Gebackene Karpfen. Karpfen, welche im Gewichte unter drei Pfund sind werden nicht so wohlschmeckend gefunden, als jene welche dasselbe übersteigen. Ein solcher Fisch wird rein abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, in einen Weidling gegeben, und mit Salz bestäubt. Nach einer halben Stunde wird Mehl mit Semmelbröseln zu gleichen Theil vermischt und die Stücke Fisch recht gut damit bestreut. Nun wird Schmalz in einer Pfanne auf das Feuer gestellt, und wenn es heiß ist, (den rechten Grad Hitze hat es, wenn ein Tropfen Wasser in dasselbe geworfen, starkes Aufbrausen und Geräusch verursacht) werden einige Stücke hinein gelegt, und schnell gelbbraun gebacken. Diese werden dann mittelst eines Löffels aus dem Schmalze genommen und frisch hineingelegt. Zuletzt wird grüne Petersilie in das Schmalz gelegt und wenn sie fleißig geworden, über den auf eine Schüssel gerichteten Fisch gegeben.

Gebratener Hecht. Eine Bratpfanne wird mit Butter bestrichen, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt und ein abgeschuppter, aufgemachter, gewaschener, mit Salz bestäubter und mit Sardellen gespickter Hecht darauf gelegt. Nun werden Sardellen klein gehackt, mit Butter vermischt und der Fisch damit belegt in eine Röhre gelegt und langsam gebraten. Von Zeit zu Zeit wird frische Sardellenbutter nachgegeben. Wenn er gar gebraten, wird er behutsam auf eine Schüssel gehoben, mit in Streifen geschnittenen Citronenschalen geziert und mit klarer Sardellenfauce zur Tafel gegeben. Man kann derselben auch vorsichtig an einen Spieß stecken, ihn mittelst dünner Holzstäbchen, welche zu beiden Seiten hinzugelegt und mit Bindfaden zusammengebunden werden, besteuern und am hellen Feuer braten. Er wird während dieser Zeit öfters mit Butter begossen.

Frische Kocher Hausen. Man gibt Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz in Wasser und läßt es kochen werden, legt dann den in Stücke zertheilten Hausen darein, und läßt ihn wohl bedeckt kochen. Wenn er weich genug ist, wird etwas frischer Essig dazugegeben. Man richtet ihn auf eine Schüssel und gibt geriebenen frischen Krän oder klein gebackte grüne Petersilie mit Essig oder Citronensaft dazu. Die Zeit des Garnehmens muß genau beobachtet werden, weil derselbe leicht zu weich wird.

Mandeltorte. Ein halbes Pfund sehr

fein gestoßener und gesiebter Zucker wird mit einem halben Pfunde eben solchen Mandeln mittelst eines Eßlöffels recht genau vermengt, dann noch und noch sechzehn Eierdotter dareingegeben und recht wohl verrührt. Nach ungefähr einer Viertelstunde ununterbrochenem fleißigem Rühren wird das Weiße von acht Eiern zu recht fleißem Schnee geschlagen, dazugegeben, und wieder durch dreiviertel Stunden gerührt. Während dieser Zeit wird ein sogenannter Tortenteifen oder eine andere Form mit zerlassenen Schmalz bestrichen und umgestürzt, damit das überflüssige Fett ablaufe. Vor dem Einfüllen wird derselbe recht gut mit fein gestoßenem Zucker bestäubt, die Masse darein gegeben und in einem überlülften Ofen langsam gebacken. Nach ungefähr einer Stunde, wenn dieselbe gar gebacken, wird sie aus dem Ofen genommen, der Teifen herabgelöst und die Torte mit weißem oder gefärbtem Eise geziert. Zu diesem Behuf werden vier Eßlöffel voll sehr fein gestoßenen weißen Zuckers mit einem zu Schnee geschlagenen Eierweiß und mit ein paar Tropfen Citronensaft eine halbe Stunde lang verrührt, und durch eine Papierküte (Stanzküte) über die Torte in zierlichen Formen gegossen. Man kann dieses Eis mit Alkermesrost rosenroth oder mit Spinattropfen grün färben. Will man dasselbe gelb haben, so reibe man den noch ungestoßenen Zucker auf Pomeranzu ab. Schwarz kann es mit Schokolade gefärbt werden. Die Torte wird nun in einen ganz abgekühlten Ofen gegeben, und eine halbe Stunde lang getrocknet. Zierlicher ist sie in einer Form gebacken anzusehen, in dem sie dann herausgestürzt wird, und die hellglänzende Kruste nach oben kommt.

Paucerkräpfchen. Ein Viertelpfund gesiebter Zucker und etwas Tragant wird mit zu Schnee geschlagenem Eierweiß wohl verrührt, dann ein halbes Pfund geschnittene Mandeln dazu gegeben, und auf Oblaten kleine Kräpfchen davon gemacht. Diese werden nun in einem kühlen Ofen langsam gebacken und dann mit Eis geziert.

Schwarzen- oder Hausen-Zwieback zu kochen. Dazu nimmt man ein Viertelpfund Mehl, ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund ungeschälte grobgeschnittene Mandeln, eine Tafel Schokolade, feingeschnittene Limonenschalen, Gewürznelken, Zimmt und Neugewürz nach Belieben. Diese Mischung wird mit zwei oder drei Eiern verriehet, Strikeln daraus geformt, mit Eierweiß bestrichen und langsam gebacken. Dann werden sie in längliche Streifen geschnitten, ehe sie sich noch abkühlen, indem sie sonst zerbrechen würden.