

Unterhaltungsblatt der Thorner Ostdeutschen Zeitung.

Nr. 31.

Freitag, den 6. Februar.

1903.

Am ein Erbe.

Original-Roman von S. Clausius.

(14. Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Gerade als man die Segelstange aufrichtete, das noch zusammengefaltete Segel an seinem Platz befestigt, stieß Anna wieder zu ihm, doch lag ein fremder Zug in ihrem noch vorhin so lieblich lächelnden Gesicht. Sie hatte zu Hause eine Postkarte vorgefunden, die ihr schon für morgen die Ankunft ihres Gatten und Petras meldete.

Curtius, bemüht, ihr ins Boot zu helfen, achtete nicht sonderlich auf ihre veränderten Züge, so fand sie Zeit, sich zu fassen, und konnte, als er die Kette heranzog und sich neben ihr auf der schmalen Bank niedergelassen hatte, ihm schon wieder das an ihr gewohnte ruhig freundliche Antlitz zeigen, das ihm mit strahlendem Lächeln zunickte.

Fürsorglich legte er ihr das Tuch, welches sie mitgebracht hatte, um die Schultern: „Es zieht auf dem Wasser!“ Dann beobachtete er, gleich ihr, wie das Schifflein mit sanftem Heben und Senken in die blitzenden Wogen hinausließ.

„O, wie herrlich!“ flüsterte Anna nach einer Weile des entzückten Schweigens, „schade, schade, daß mir eine Singstimme versagt wurde, hier möchte ich ein begeistertes Loblied anstimmen.“

„Weit die Natur so reich beschenkt hat, der sollte zufrieden sein,“ meinte der Doktor, wärmer, als es seine Art war, doch fortgerissen durch den Zauber des Augenblicks.

„So reich?“ wiederholte Anna mit jener dunklen Färbung in der Stimme, die ihn stets so seltsam berührte. „Ein glattes Gesicht soll ja eine Gottesgabe sein, doch ob nicht mancher Mensch glücklicher wäre mit einem garstigen Antlitz, so garstig, daß keines Menschen Blick begehrlich darauf ruhen könnte?“

Bon kräftigen Rüdeschlägen vorwärts getrieben, suchte das Boot den günstigen Wind zum Kreuzen, und immer weiter schaukelte es hinaus in das blaue unerlöse Reich, um sich her nur Wogen — Wellen.

Anna deutete zu ihm hinauf. „So einsam. O, es muß etwas schönes sein um solche weltferne Einsamkeit.“

„Kein Kompliment für mich, gnädige Frau,“ lächelte der Doktor gezwungen.

Sie wandte ihm das schöne, durch die sinkende Sonne voll überstrahlte Antlitz zu. „Ich sprach nicht von der Einsamkeit des Menschen. Für uns gibt es keine Einsamkeit, tragen wir doch den Schmerz, den Zweifel in jede Stille hinein!“ sagte sie mit einem dumpfen Ton, dann plötzlich lachte sie hell auf. „Wie drollig, fast in Lust und Licht schwimmend, spricht man von Herzleid und Jammer! Nichts mehr davon, seien wir fröhlich!“ und sie reichte ihm lebhaft die Hand hin.

Er umfaßte und hielt diese Hand. Wie zart und schmal sie in der seinen lag — und doch mußte er dabei an die Petras denken, eine kurze, kräftig gebaute Hand, ganz geeignet, zu halten, was sie einmal gefaßt. Plötzlich fühlte er noch einmal im Geist, wie sich diese ihm

unwiderristlich entzog — für immer und eine tiefe Falte grub sich zwischen seine Augenbrauen.

Ohne daß die beiden darauf achteten, schlichen sich jetzt die Schiffer an, das Segel emporzuziehen. Als es befestigt war, eine kurze Bewegung des Steuerns es mit Wind füllte, bohrte sich die Spieze des wohlgebauten Bootes plötzlich tief in den Wasserspiegel ein, daß ein Sprühregen zu beiden Seiten aufflog.

Anna hatte im ersten Schreck sich an den Arm ihres Nachbars geklammert. „O Gott!“ murmelte sie tonlos, doch bald kehrte das Blut wieder in ihre Wangen zurück. Trotzdem zeigte sie sich aber nicht mutiger.

„Sie sind des Segelns ungewohnt,“ lachte Curtius beruhigend, „es ist wirklich keine Gefahr vorhanden, gnädige Frau. Sehen Sie nur, wie der Kiel jetzt blitzschnell die Wellen schneidet. Ist es nicht herrlich?“

„Ja doch!“ brachte sie stockend hervor, „aber — ich fürchte mich so,“ schloß sie mit einer schimmernden Träne an der Wimper, und dabei schmiegte sie sich noch dichter an ihn an, wie hilflos bei ihm Schutz suchend.

Der Doktor legte mit leidig seinen Arm um ihre Taille. „O, Sie Heldin. Und ich kann Ihnen nicht einmal einen Eid leisten, Sie zu retten mit Aufbietung meines Lebens, denn mein Schwunnen würde uns beiden, so weit vom Lande entfernt, nichts nützen.“

„So würden wir zusammen sterben,“ sagte sie leise, wie zu sich selbst, und ihr Kopf sank wie in ruhiger Ergebung an seine Brust.

Er schwieg, die Lippen fest auseinander gepreßt. Er fühlte unter seinen Fingern den beschleunigten Schlag ihres Herzens, ein leises Beben, das durch ihre Glieder rann und das sich auch ihm mitzuteilen schien. „Denken Sie zum Strande zurück, das ist nichts für die Dame,“ befahl er nach kurzem Zögern.

„O, nicht doch, jetzt habe ich keine Furcht mehr,“ wehrte Anna leise, „ich wünschte, es ginge so fort in alle Ewigkeit.“

Eine atemlose Stille lag von nun an über beiden — mit gespanntester Aufmerksamkeit horchte sie auf seinen schweren Atem, wie er sich geräuschvoll aus seiner Brust drängte, und aus ihren halbgeschlossenen Augen blitze ein wilder Triumph. Sie wußte es ja, daß die Leidenschaft auch bei diesem Manne der Hammer sein würde, der das kunstvoll errichtete Gebäude seiner überlegenen Malelosigkeit in Trümmer zerschlug. Ihre Aufgabe war es, den Hammer schwingen zu machen — sie hatte nicht lange Zeit dazu — noch heute mußte sie ihm die Fesseln anlegen, ihn noch heute zum Sklaven seines Blutes machen — heute — oder niemals!

Endlich fuhr das Schifflein in seinen kleinen Hafen ein, und knurrend schlängelte sich die Kette um den Pflock am Strande. Nur zögernd glitt des Doktors Arm nieder — etwas ungewohntes hatte sich wie ein Nebel über seine Sinne gebreitet — und wie im Traum stieg

er aus dem Boot und half ihr auf den Strand. Dann standen sie eine Weile schweigend nebeneinander, scheinbar versunken in das überwältigende Schauspiel der langsam in die Wellen tauchenden glühenden Sonnenschräge, bis plötzlich Curtius fast unwillig den Kopf in den Nacken warf.

„Ich glaube, ich werde noch auf meine alten Tage sentimental,“ meinte er abwehrend, dann verneigte er sich zeremonieller, als es in den leichten Tagen geschehen, ohne daß es ihm vielleicht zum Bewußtsein kam. „Sie verzeihen, wenn ich mich jetzt schon empfehle — es lohnt mich, heute die Vollmondnacht zu einem weiteren Spaziergang zu benutzen.“

„Wir haben Vollmond heute? Ach, Doktor, nehmen Sie mich mit!“ stieß sie in leidenschaftlicher Bitte hervor.

„Ich gedenke zum Hausmannschen Schloß zu gehen — das ist weit, gnädige Frau.“

„O, Doktor, seien Sie gut! Ich werde wie der Wind laufen!“ bat sie mit glühenden Wangen.

„So müßten wir vorher einen Imbiß einnehmen, und dann sofort aufbrechen,“ entschied er, doch mit einem gewissen Zögern.

„Gewiß, einziger, lieber Freund. Wie werde ich Ihnen meinen Dank beweisen können für alles schöne, das Ihre Güte mich genießen läßt?“ schloß sie weich, um gleich darauf der Angelegenheit praktisch näherzutreten. „Sie bestellen unsere Abendmahlzeit, während ich Hänschen zu Bett bringe; ich denke, daß wir auf diese Weise in einer halben Stunde aufbrechen können,“ und damit entfernte sie sich schon in der Richtung ihrer Wohnung.

Doch die Mahlzeit währte länger — auf Annas Bitte tranken sie ein Glas Wein zusammen — und mit hinreißender Liebenswürdigkeit, mit sprudelnder Laune wußte sie den Doktor so zu fesseln, daß er der fliehenden Viertelstunden vergaß.

Endlich aber machten sie sich auf den Weg in froher, gehobener Stimmung, die zuerst eine Fortsetzung ihres regen Gespräches veranlaßte; doch je weiter sie kamen, je stiller und dunkler es um sie wurde, je einsilbiger zeigte sich Anna, bis endlich nur selten noch ein Wort das zauberhafte Schweigen ringsum störte.

Drüben am Horizont hob sich bereits der feurige Ball des Mondes von seinem feuchten Lager, um mit seinem ersten zitternden Schimmer das fahle Dämmerlicht ringsum zu verscheuchen, den dunklen Wald, Baum und Strauch, mit silbernem Schleier zu schmücken.

Sie hatten den Buchenwald betreten, dessen Wipfel, von den Mondestrahlen übersponnen, silbern durch das Laubdach schimmerten. Eine Wolke von Thymianduft begleitete sie — kein Blättchen rührte sich in der weichen, lauen Sommernacht, nur von fernher ließ sich der tiefe Atem des Meeres vernehmen — dazwischen ein Härruf, der traurige Schrei einer Eule.

Der schmale Pfad, welchen sie entlangschritten, wurde durch Wildzäune begrenzt, längst hatte Anna seinen Arm genommen, und so wanderten sie, Schulter an Schulter, im tiefen Dunkel dahin, bis ein mächtiges Gittertor ihre Schritte hemmte.

„Wir sind zur Stelle,“ sagte auch schon Curtius, gleichzeitig die seitwärts angebrachte Glocke bewegend, so daß ihr heller Klang laut durch die Stille tönte und bald eine alte Frau aus einem nahebei gelegenen Hause herbeirief. Nach kurzer Verständigung öffnete sie, um die Türe hinter ihnen nur anzulehnen, der klingende Dank des Herrn machte sie ungemein gefällig; und nun schritt das Paar im Park entlang, bis sich das Dunkel lichtete, und ihr Ziel, das Schloß, hell vom Mondlicht überflutet vor ihnen lag.

Auf dem jäh zur See abschwellenden freien Platz hob sich ein reichverzielter vierseitiger Mittelbau mit tief ins Innere sich öffnender Vorhalle, von der eine weiße Marmortreppe in ihrer ganzen Breite zu den Anlagen hinunterführte. Auf beiden Seiten saßen sich lufelige Säulengänge an, die in kleinen tempelartigen Bauten endigten, und das ganze verfehlte nicht, auf dem Hintergrunde des dunklen, nur da und dort silbern aufleuchtenden Meeres einen ebenso fremdartigen wie bezaubernden Eindruck zu machen.

Curtius überließ sich willenslos der unklaren, weichen Stimmung — wie in einem Märchentraum besangen,

blickte er sich langsam mit leuchtenden Augen um, bis diese endlich in den Augen Annas versanken, die in heißer Glut auf ihm ruhten. Er ließ sich neben ihr auf einer Bank nieder.

Ihr kleiner Hut war auf den Boden geglipten, ebenso die Spitzenhülle, welche sie um die Schultern getragen, die schlanke, weiße Gestalt mit dem gelösten Haar erschien ihm plötzlich wie in wunderbaren Reiz getaucht. Heiß rann es ihm durch die Glieder, der Wein, den er getrunken hatte, ließ seine Wirkung spüren — so meinte er, und unruhig riß er sich von ihrem Anblick los. „Was dachten Sie soeben?“ fragte er leise.

Sie hob den Kopf: „Ich sinne nach, wie ich Ihnen danken soll für das Glück dieser Stunde.“

„Ja, es ist schön hier,“ flüsterte er erregt und ergriff unbewußt ihre Hand.

Wie es gekommen, er wußte es nicht, sie lag plötzlich an seiner Brust, seine Arme umschlossen fest die hingebende Gestalt und ihre Lippen fanden sich im heißen, unersättlichen Kuß.

(Fortsetzung folgt.)



Die Küche des Mittelalters.

Von Emil Schmidt.

(Nachdruck verboten.)

Die Wahl, Bereitung und Zusammenstellung der Speisen hängt von sehr mannigfachen Bedingungen ab. Wie allbekannt, hat die Entdeckung Amerikas, die Auffindung des Seewegs nach Ostindien und die Verpflanzung ostindischer Kolonialgewächse nach Amerika alle Lebensverhältnisse der alten Welt, am meisten aber die Ernährung umgestaltet; der tägliche Genuss so vieler dem Altertum und Mittelalter unbekannten Nahrungsmittel, wie der Kartoffel, des Mais, des Zuckers, Kaffees, Thees etc., ist ja infolge jener Ereignisse Millionen von Europäern zum Lebensbedürfnis geworden.

Aber auch die Entwicklung der gesamten Kultur übt ihre Wirkungen auf die Mahlzeiten, vermehrt und verbreitet die Konsumtion feinerer Gewürze und seit Mannigfaltigkeit und Abwechselung an die Stelle des rohen, einförmigen Überflusses, der den Luxus halbbarbarischer Zeiten und Völker charakterisiert. Bei großen Festen des Mittelalters wurden hunderte von Ochsen, Kälbern, Schweinen etc. verzehrt, aber eine Menge von Gewürzen, Gemüsen und Früchten, die uns unentbehrlich geworden sind, war noch ganz unbekannt; die Engländer haben z. B. nicht vor 1660 Artischocken, Spargel, mehrere Arten Bohnen etc. kennen gelernt; selbst in Frankreich sind die feineren Obstsorten erst seit dem Anfang des vorigen Jahrhunderts auf den Tisch der Mittelklassen gekommen. So sind denn wohl auch einige Küchenzettel, die uns aus verschiedenen Jahrhunderten überliefert sind, der Beobachtung wert, infofern sie den Luxus der Bewirtung in den betreffenden Zeiten und Ländern charakterisieren.

Bevor wir zu einigen Küchenzetteln aus dem Mittelalter übergehen, werden einige allgemeine Bemerkungen über die damalige Küche, namentlich in Deutschland, nicht überflüssig sein, wobei wir hauptsächlich das von unseren Gewohnheiten abweichende hervorheben. Bekanntlich liebten unsere Vorfahren sehr das Pferdefleisch, gegen das die Kirche eifrig kämpfte, da dieser Genuss mit Erinnerungen an die Pferdeopfer des altheidnischen Gottesdienstes zusammenhang. Auch Bärenfleisch war beliebt, desgleichen Biber- und Hasenfleisch; Papst Zacharias untersagte beides vielleicht aus demselben Grunde wie das Pferdefleisch. Was die Vögel betrifft, so war unser Altertum merkwürdig geschmacklos; auf den vornehmsten Tafeln des zwölften und dreizehnten Jahrhunderts wurden Kraniche, Schwäne, Störche, Rohrdummeln und Krähen gekocht und gebraten als ausgejuchte Speisen geschätzt; der Pfau und der Reiher waren nicht blos eine Augenzier der königlichen Tische. Solches Fleisch konnte natürlich nur durch die schärffsten Brühen genießbar gemacht werden. — In gewürzten Brühen wurden denn auch die meisten Speisen bereitet, so Karpfen, Haisen, Hechte und Lammfleisch in-

Der vielbeliebten Pfefferbrühe; auch Safran war als würzende Zutat sehr gewöhnlich. In einem Speiselisten wird verlangt, daß alles so scharf gewürzt sei, daß der Mund wie eine Apotheke rieche und ein heißer Rauch dem Becher entsteige. Man bedenke noch, daß auch die Weine stark gewürzt waren, und man wird den starken Durst unserer Vorfahren begreifen lernen. Die Brühen, in denen das Fleisch lag, mögen die Stelle unserer Suppen vertreten haben.

Der älteste aus dem Mittelalter aufbewahrte Küchenzettel macht einen ungewöhnlichen Eindruck. Er ist aus dem Jahre 1303, wo bei der Einweihung der neuen Hauptkirche zu Weissenfels der Abtissin des dortigen Clara-klosters und dem Bischof von Naumburg ein Ehrenmahl gegeben wurde. Der erste Gang bestand aus Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörnern und Honig, einem Hirsengenüsse, Schafffleisch mit Cypollen (Zwiebeln) darüber, einem gebratenen Huhn mit Zwetschen. Der zweite Gang aus Stockfisch mit Del und Rosinen, in Del gebadeten Bleien, gesottenem Aal mit Pfeffer, geröstetem Bölling mit Senf. Dritter Gang: sauer gejottene Speisefische, gebackene Barbe, kleine Vögel im Schmalz hart gebacken mit Rettig, eine Schweinskeule mit Gurken. Am zweiten Tag gab man als ersten Gang: Schweinesfisch, Eierfischen mit Honig und Weinbeeren, gebratenen Hering; als zweiten: kleine Fische mit Rosinen, aufgebratene Bleie und eine gebratene Gans mit roten Rüben; als dritten: gesalzene Hechte mit Petersilie, Salat mit Eiern und Gallert mit Mandeln belegt. Das Ganze kostete acht Gulden fünfzehn Groschen neun Pfennige. „Und damit“ sagt der Bericht, „sijn ihne Gnaden wol tofreden gewesen.“

Im Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts zeigen die Küchenzettel nicht blos Fortschritte des Luxus, sondern auch in manchen Stücken eine Annäherung an die moderne Küche. Zwar die Taxe für Lebensmittel zu Konstanz während des Konzils seit 1414 weist noch einiges Hochaltertümliche auf, namentlich unter den Fleischspeisen Biber, Dachs und Otter; unter den Fischen kommt vor: „ein Pfund Hasen um ein Plaphart (gleich sechs Rappen oder einen Schilling) und auch um zweien, Dürrfisch, dürr Aal und Stockfisch, wie viel man deren wollt.“ Aa.: waren im früheren Mittelalter vor anderen Fischen beliebt, die Angeln in Suisse hatten sie anfangs von allen allein gegessen, sie lernten erst durch ihren Apostel Winfried (\dagger 711) auch die übrigen als Nahrungsmittel kennen.

Sehr genau sind wir über die Mahlzeiten der deutschen Ordensherren in Preußen vom Anfang des fünfzehnten Jahrhunderts unterrichtet. Auf der sehr reich bestellten Tafel des Hochmeisters zu Marienburg sehen wir zuerst die bisher vermisste Suppe und Gemüse erscheinen. Man aß die ersten mit Mohrrüben, Schoten, Petersilienvirzel und Knoblauch; von den letzteren wurden außerdem Kohl, Kresse, Meerrettig, Erbsen gegessen. Hierauf trug man verschiedene Gerichte von Fischen auf; man aß Karpfen, Lachs, Morenen, Schmerlen und Lampereten, oder Gerichte vom Aal, Braffen, Dorsch, Hecht oder trockene Fische, als Streifzüg (?), Bergerfisch (?), Stockfisch, oder auch Krebse. Fleischspeisen waren außer den gewöhnlichen Hirsch- und Glensbraten; als Leckerbissen galten Eichhörnchen, Rebhühner, Stare und mehrere andere Arten kleiner Vögel; auch Kaninchen und Kränecke wurden bisweilen aufgefressen. Den Durst reizte man durch Neunauge oder Heringe oder auch durch Käse; der bessere hieß Herrenkäse zum Unterschied vom Gesindekäse, schon damals auch Zwarg genannt. Die vorzüglichsten Gattungen wurden aus Schweden und England bezogen. Butter kannte man wenigstens unter diesem Namen nicht. Unter dem Obst des Nachtisches verdienten die Trauben von inländischen Weinpfanzungen Erwähnung. Den Beischluß des Mahles machten allerlei Leckerbissen und verschiedene Konfektarten, als Caneel- (Zimt-), Cubebe-, Coriander-, Cardamon- und Anis-Konfekt, Kaiserbissen, Pariskörner (Paradieskörner), Rosinen, Datteln, Mandeln, Pfefferkuchen und dergleichen. Als Speisegewürze gebrauchte man auch hier viel Pfeffer, ferner Ingwer, Caneel, Nelken, Muskatenblume, Anis, Safran, Kümmel &c.; man bezeichnete damals alle diese Gewürzarten mit dem im Niedersächsischen noch üblichen Wort „Krude“. Zucker war noch etwas kostbar. Sein Gebrauch hatte schon seit dem zwölften Jahrhundert durch die Kreuzfahrer in Europa sich zu verbreiten angefangen, bald war er auf Sizilien und Malta gebaut und von dort ausgeführt worden,

auch der Zuckerbau Spaniens war im Mittelalter bedeutend, die Mauren hatten dort Siedereien. In Deutschland war er schon im vierzehnten Jahrhundert nicht mehr ganz selten; auf der Tafel des Erzbischofs Albrecht von Bremen sah man im Jahre 1376 geharnischte Männer von Zucker und Backwerk. Doch die Köche des Hochmeisters machten noch reichlichen Gebrauch von Syrup und Honig.

Selbstverständlich waren auch die Getränke bei Festmahlzeiten in Marienburg von mancherlei Art, als Märzen-, Weiß- und Weizenbier, vorzüglichere Biere ließ man aus Wismar, Danzig, Elbing und Bromberg kommen. Von Methe trank man zwei Arten. Wein wurde zu den Nachgerichten gereicht, und zwar überraschte man fremde Gäste (ob angenehm ist die Frage) zuweilen mit Landwein, der bei Thorn, Rastenburg, Riesenburg und Marienburg gewonnen war; im Herbst erschien auch Thorner Most auf der Fürstentafel; die Nordgrenze der Weinkultur war im Mittelalter eine viel höhere als gegenwärtig, der deutsche Orden betrieb sie durch Winzer aus dem Rheinlande bis über Königsberg, ja selbst bis über Tilsit hinaus; wenn seit dreihundert Jahren kein Wein mehr in jenen Genden gekeltert wird, so darf man daraus nicht auf eine Verschlechterung des Klimas, sondern auf eine Verbesserung des Geschmacks der Trinker schließen. Wie nachsichtig aber auch die Gäste des Hochmeisters das einheimische Gewächs beurteilt haben mögen, so dürfen wir gewiß annehmen, daß sie den in silbernen und vergoldeten Bechern kredenzen Rheinwein vorzogen.

Auch die Tafeln Englands waren in jener Zeit mit derber und nachhaltiger Kost besetzt. Die schöne Anna Boleyn, die Geliebte und Gemahlin Heinrichs des Achten, frühstückte Speck und Bier; ein Frühstück, das ihre Tochter, Königin Elisabeth, am 22. November 1576 einnahm, bestand aus folgenden Speisen: Semmeln und Milchbrode, Weiß- und Braunbier, Hammelfleisch, große Rippenstücke, Lendenstücke von Ochsen, Hammel- und Kalbfleisch, Kotelettes von Kaninchen und Butter.

Um diese Zeit erschien auch der Truthahn auf europäischen Tafeln. Bei einem Bankett, das der Geldfürst Jakob Fugger in Augsburg im Jahre 1561 gab, wurden nur zwei alte und vier junge „indianische Hähne“ aufgetragen.

Im nächsten Jahrhundert war der Truthahn schon ebenso regelmäßig die Hauptzierde einer großen Tafel, wie früher der Pfau. Als der Künstling des Kurfürsten Georg Wilhelm von Brandenburg von seinen Feinden unsinniger Verschwendungen angeklagt wurde, gehörte zu den Beweisen der Anklage auch ein Küchenzettel für die Hof- und Herrentafel zu Berlin, am 21. November 1638, in welchem der Truthahn die kostbarste Schüssel ist. Nebrigens vermögen wir keine Verschwendungen in dieser Speisekarte zu entdecken, eher erregt die Masse der derben, jetzt zum Teil nur bei ländlichen Festen vorkommenden Speisen, und die wunderliche Art ihrer Zusammenstellung unser Erstaunen.

Erst zu Anfang des siebzehnten Jahrhunderts kam die Kartoffel auf königliche Tafeln und zwar als Leckerbissen. In England aß man sie mit Del, Essig und Pfeffer, benutzte sie aber auch zu Konfitüren. In Frankreich wurden sie 1616 als Seltenheit auf den Tisch des Königs gebracht.

Die zweite Hälfte des siebzehnten und die erste des achtzehnten Jahrhunderts war die Zeit, in der die „große Nation“ in allen Fragen des Geschmacks für ganz Europa eine unangewandelte Autorität übte, und wo also auch die französische Kochkunst mehr und mehr zur europäischen wurde. Das erste französische Kochbuch erschien 1692. Doch ihre höchste Ausbildung erreichte die Kochkunst erst in der Zeit des Regenten und Ludwigs des Fünfzehnten.

Es ist selbstverständlich, daß die Höfe und der hohe Adel in ganz Europa, namentlich in Deutschland, sich bemühten, dem Beispiel Ludwigs des Bierzehnten und seiner Nachfolger, wie in allen übrigen Stücken, so auch in Bezug auf Küche und Keller nach Möglichkeit nachzuleben. Bald war kein Unterschied zwischen einer vornehmen Tafel in Paris und in einer größeren deutschen Residenz,





Was ist Glück?

Ein süßes Ahnen von Frühlingspracht,
Ein stummer Gruß in Liebe gebracht. —
Ein Rosen und Flüstern im knöpften Haag,
Die Rose, die in der Hand dir brach —
Ein strahlendurchglühter Sonnenblick,
Das ist des Lebens kurzes „Glück!“ —



Das Alter des Muffs.

Von einer Fürstin des frühen Mittelalters wird erzählt, daß sie die Besitzerin des ersten Muffs gewesen wäre. In ihrem Lande häuste ein Wolf gar furchterlich. Da die Fürstin die Not ihrer Untertanen jammerte, so versprach sie, dem kühnen Jäger, dem es gelingen würde, das Untier zu erlegen, ihre Hand zu schenken. Es weilten aber viele Freier — Große des Landes und auswärtige Prinzen — an ihrem Hof, und sie alle hofften bei dieser Gelegenheit an das Ziel ihrer Wünsche zu gelangen. Einer nach dem anderen zog zur Jagd aus, aber keiner kehrte mit der erhofften Beute zurück. Da geschah es eines Tages, daß man den Wolf auf einer Viehweide tot liegen sah. Nun behaupteten die sämtlichen Freier, daß sie ihn getötet hätten. Als man ihn jedoch an der Fürstin Hof brachte, zeigte es sich, daß ein Stück von seinem Pelze fehlte. „Derjenige, welcher den Wolf erlegt hat, muß es herausgeschnitten haben,“ sagte die Fürstin, „nur wer es mir bringt, dessen Gattin kann ich werden.“ Da aber keiner der Freier das fehlende Pelzstück vorzulegen vermochte, so erkannte man, daß sie alle gelogen hatten. Im folgenden Winter fuhr die Fürstin in ihrem prächtigen Schlitten spazieren, und als sie dabei an einer armeligen Hütte vorbeikam, sah sie einen dürtig gekleideten Mann, der seine Hände in ein Stück Wolfsfell gewickelt hatte, aus der Tür treten. Sie ließ sofort den Schlitten halten und rief den jungen Mann zu sich heran, um ihn zu fragen, wo er das Pelzstück her hätte. „Das habe ich von dem Körper eines toten Wolfes geschnitten, den ich ich im vergangenen Frühling mit meinen Armen erwürgte, weil er mir ein Stücklein zerissen hatte,“ entgegnete der junge Mensch. „Da mir die Hände frieren, wenn ich im Winter über Land gehen muß, so behielt ich dies Stück Fell, um sie damit vor Kälte zu schützen.“ „So bist du es, der den grimmigen Wolf erlegt hat!“ rief die Fürstin. „Weißt du denn nicht, daß ich demjenigen, welchem dies gelingen würde, meine Hand versprochen habe?“ Jener schüttelte jedoch den Kopf und erwiderte, daß er nur selten einen Menschen spräche und nie etwas davon gehört hätte. Die Fürstin aber nahm den armen jungen Mann in ihren prächtigen Schlitten und fuhrte ihn in ihr Schloß, wo die Hochzeit mit großem Glanz gefeiert wurde. Das Stück von dem Pelz des Wolfes ließ sie sich jedoch von ihrem Verlobten als Brautgabe schenken, um sich einen richtigen Muff daraus zu nähen, denn wenn sie im Schlitten über Land fuhr, fror sie ebenfalls stets an den Händen.

Der hier erzählten Sage nach wäre es streng genommen richtiger, den späteren Gemahl der Fürstin als den Erfinder des Muffs zu bezeichnen, anstatt die letzter. Ganz von der Sage abgesehen, sind es aber auch tatsächlich Männer gewesen, welche dies Garderobenstück früher zu ihrem alleinigen Gebrauch ausersehen hatten, als die Frauen. Zur Zeit Ludwigs des Bierzehnten und später des Regenten von Frankreich war der Muff unter den jungen Stuzern gerade so beliebt, wie er es heute bei den Damen ist, nur trugen sie ihn merkwürdigerweise nicht auf der Straße, sondern im Salon. Zahlreiche Karikaturen und Spottgedichte aus jenen Zeiten legen von dieser lächerlichen Mode Zeugnis ab.

Uebrigens soll es bereits im 15. Jahrhundert hier und

da vorgekommen sein, daß vornehme Venezianerinnen elegante Muffs aus Seide, Sammet, Brokat, Spitzen und Pelz mit sich führten, indessen benutzten sie dieselben nicht, um sich die Hände zu wärmen, vielmehr dienten sie ihren winzigen Schößhündchen als Quartier. Wirklich in Aufnahme kamen sie unter Ludwig dem Sechzehnten. Da zumal zeigten die Damen sich mit Vorliebe im Theater, bei Konzerten und Gesellschaften mit Muffen. Seitdem sind sie bis auf den heutigen Tag unentbehrliche Bestandteile der weiblichen Toilette geblieben.



Küche und Keller.

Eierkränzchen.

250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, drei hartgekochte Eidotter, ein rohes Eidotter und etwas Zitronenschale vermengt man recht gut, formt kleine Kränzchen davon, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und bakt sie.



Feine Prinzen-Kartoffeln.

Man belegt eine gut mit Butter ausgestrichene Form mit einer Lage gekochter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln und bedeckt diese mit kleinen Butterstückchen. Hierauf bringt man eine Lage gut ausgewässerter und fein gewiegender Heringe, fein gehackter, harter Eier und nach Belieben auch etwas Zwiebeln. Man wiederholt die Lagen, bis die Form voll ist, und zwar muß die letzte Lage wieder aus Kartoffeln bestehen, die man wieder recht reichlich mit Butterstückchen belegt. Dann gießt man guten, sauren Rahm darüber und bakt das Ganze so lange, bis die Kartoffeln eine schöne gelbe Kruste haben. Man rechnet auf eine Form 2 bis 3 Heringe, je nachdem man die Speise pikant wünscht, und Eier nach Anzahl der Personen.



Reisspeise mit Äpfeln.

Man schält etwa 16 Stück kleine fastige Äpfel, sticht das Kernhaus heraus und dämpft sie mit etwas Weißwein und Zucker; nach dem Erkalten setzt man sie nebeneinander in eine Porzellanschüssel oder Backform, füllt sie mit Eingemachtem und legt eine Schicht von etwa 150 Gramm Reis darüber, den man in Weißwein, Zucker und Zimmet dick aufgequellt hat. Dann schlägt man steifen Schnee von 4 Eiweißen, vermengt denselben mit 100 Gr. Zucker und 125 Gr. gehackten Mandeln nebst 2 Eßlöffel voll Rum, streicht den Schnee über den Reis und bakt ihn eine halbe Stunde lang bei mäßiger Hitze, indem man die Schüssel auf ein mit Sand bestreutes Blech stellt.



Mehr Licht!

Werden Kinder der freien Einwirkung reiner Luft und des Tageslichts beraubt, so sind Striopheln die Folge. Dies prägt man den Eltern ein, als dann werden sie ihre Kinder von klein auf an die heilsame Einwirkung der Luft und des Lichtes gewöhnen. Es ist in der Tat nicht zu bezweifeln, daß so manches junge Mädchen nur deshalb so kränlich aussieht, weil ihr eine Art Furcht vor der Sonne beigebracht worden ist, und es deswegen glaubt, nicht ins Freie gehen zu können, so lange die Sonne scheint; davon röhrt die schwächliche Ausbildung ihrer Knochen, davon selbst Missbildung des Körpers her, welcher doch der Tempel sein sollte für die unsterbliche Seele. Sähe man den Nutzen der Bewegung in freier Luft in unseren zivilisierten Ländern richtiger ein, so würden die Aerzte weit seltener wegen hoher Schultern und verkrümpter Rückgrate der jungen Mädchen angegangen werden, und es würde gewiß äußerst selten Gelegenheit geben, einen von Natur zum aufrichtigen Gange bestimmten, aber unter einem eigenen geringen Gewicht nachgebenden Körper mit Stahlschienen zu stützen.