

veränderten Gefäße des Unterleibes ist, ohne Zuthun irgend eines andern Mittels als einer bessern, reineren Luft, bald erleichtert, denn da das Venenblut nicht nur rascher vorwärts getrieben, sondern auch gleich wieder in arterielles umgestaltet wird, so muß die bestandene Ueberfüllung, der sowohl durch die schnellere Bewegung, als auch durch die wirkliche Verminderung auf doppelte Art Abbruch gethan wird, um so eher abnehmen, und die so große Benostität des Unterleibes sich vermindern.

Auf diesen wohlthätigen Einwirkungen des Sauerstoffes beruht nun auch der so sichtlich gute Erfolg, strophulöse Kinder aus der Stadt- und Zimmerluft aufs Land in freie Luft zu senden. —

Es ergibt sich hieraus die Rechtfertigung für alle Jene, die nach Kräften dahin trachten, sich und den ihrigen die Möglichkeit des Sommeraufenthaltes auf dem Lande zu verschaffen, und stellt sich diese immer mehr um sich greifende Sitte als

ein sehr lobenswerthes Streben für Jeden dar, dem seine Verhältnisse die Befriedigung eines solchen Wunsches möglich machen. Nur muß das aufs Land ziehen nicht planlos geschehen, sondern es ist dabei sowol die Gegend mit ihren Eigenschaften, z. B. Fläche, Gebirgs- oder Waldgegend, und die zu mietende Wohnung wohl ins Auge zu fassen, denn leider bezieht so Mancher eine aus nassen, feuchten Zimmern bestehende Kuche, in der er sich und den Seinen, besonders des Nachts, mehr schadet, als ihm die reine Luft am Tage nützen kann, und es herrscht das sonderbare Vorurtheil, daß eine ungesunde Wohnung auf dem Lande nicht so ungesund sein könne, weil man ja nur darin schlafe, die übrige Zeit aber im Freien zubringen werde. Wie falsch diese Meinung aber sei, erfährt man aber erst dann, wenn man vom Lande kränker zurückkommt, als man hingezogen ist. —

## V. Abtheilung.

# Küchen-Kalender.

Für Feinschmecker und Freunde von guten Speisereln.

## I. Abschnitt. Küchengographie, oder was und wie speisen verschiedene Nationen.

1. Frankreich. Frankreichs Küche ist hinlänglich bekannt, denn die französische Kochkunst und Feinspeiserei hat sich über die ganze Erde ausgebreitet. Der Mittelpunkt der Tafelfreuden aller Völkermäuler, ist Paris, als der Central-Behrde der Feinschmeckerei. Trozdem wird aber doch vielleicht nirgends besser gegessen, als in Bordeaux, denn das glückliche Klima dieser glücklichen Stadt, bringt alles hervor, was der raffinierteste Geschmack nur wünschen kann. Die Mahlzeit fängt immer mit Austern an, die noch vor der Suppe aufgetragen werden; aber was für Austern sind das? — Sie werden eigens mit Kleien und Trebern gemästet, bevor sie zu Markte kommen, und sind in ganz Europa berühmt. Das Rindfleisch ist vortreflich, ebenso das Wildpret,

das Geflügel, das Gemüse ausgezeichnet. Die Rebhühner und Ortolanen (Fettammer) besonders sind einzig in ihrer Art, und dabei Alles im Überflusse. Das Meer und der Strom liefern riesengroße Hummern, Meerespinnen, Taschkrebse, Kabiliane, armsdick Lampretten, Rochen, Störe u. s. w. in vorzüglicher Güte.

2. Spanien. Die Spanier halten sehr wenig auf den Tisch, und sind in Abicht auf den Gaumen echte Philosophen. Die Freuden, die Bequemlichkeiten und der Lebensgenuß einer gut besetzten Tafel sind ihnen gänzlich gleichgiltig. Personen von Distinktion setzen sich zu Tische, und haben weiter nichts als ihre puchero, einen kleinen Topf mit gesottenem Fleische und gervanzes (Erbsen), und zu diesem

frugalen Gerichte trinken sie blos einen Löffel voll schwachen Wein in einem Glas Eiswasser. Dann legen sie sich auf den Sopha und halten ihre Siesta (Mittagschlafchen, stehen sehr froh auf, und laben sich wieder an einem Glas Eiswasser). Rechnet man hierzu des Morgens eine Tasse Chokolade, so ist alles genannt, was der Spanier in 24 Stunden für seinen Magen fordert. In Madrid fehlt es beinahe ganz an Wasser und Feuerungsmaterial! Nach Milch und Butter darf man ja nicht fragen, denn die Butter kommt aus Holland — ist also nicht sehr frisch und einladend. Die höheren Stände scheinen mehr aus Condenienz, als weil es ihnen Vergnügen macht, Tafel zu halten, und das Sprichwort: „Lilien, Brot und Salat, sind die Kost eines Cavaliers,“ ist beinahe wörtlich wahr.

3. England. Suppe, gebratenes Rindfleisch, Gemüse, jedoch bloß in Wasser gekocht, verschiedene Sorten Fische in Saucen, Kossineapudding, Salat, Käse, kleine Kesseltorten und allerhand Eingemachtes sind die hervorstechenden Gerichte einer englischen Mahlzeit. Die Suppen sind nicht des Erwähnens werth, aufgenommen die Schildkrötensuppen, die aber äußerst selten und nur bei außerordentlichen Gelegenheiten aufgetragen wird. Außerdem gibt es noch eine für besonders delikate gehaltene Suppe, die aber so stark gewürzt ist, daß sie dem nicht daran gewöhnten Fremden Gaumen und Magen zu verbrennen droht. Das unter dem Namen Kossbraef bekannte gebratene Rindfleisch ist vortreflich für den, der gute Zähne und noch bessere Verdauungswerkzeuge hat. Die Gemüse sind ihrer ausgezeichneten Art wegen, ebenfalls sehr gut, obschon die Zubereitung einem deutschen Gaumen nicht zusagt; Kartoffeln mit zerlassenen Butter, sind von großer Schmachhaftigkeit; die Fische müssen mit Anerkennung erwähnt werden, besonders delikate sind die dazu bereiteten Butteraucen. Der Kossineapudding hat einen historischen Ruf erlangt, und ist nicht zu verachten, besonders wenn er mit einer trefflichen Eiersauce übergossen wird. Der Salat, meist roh, hat nichts vorzügliches für einen Deutschen. Die Käse hingegen, besonders der Cheddar, ist von ausgezeichneter Güte. Die Torten stehen in unverdientem Ruf, das Brot aber ist vorzüglich. Dazu wird echtes Porter- und Ale-Bier getrunken. Wer einen guten Magen hat, bekommt bei dieser nahrhaften Kost Herkuleskräfte. Die Engländer sind in allem eine charaktervolle Nation, so auch im Kochen, die deutsche und französische Küche gehört bei ihnen unter die eleu-

nischen Geheimnisse. Wer die Etiquette in ihrer ganzen langweiligen Herrlichkeit sehen will, der komme nach England und lasse sich einladen. Es wird viel gegessen, viel zugetrunken und wenig gesprochen.

4. Holland. Die holländische Kochkunst ist in Zubereitung der Fische vielleicht die erste in der Welt, und die Frauen bilden sich auf diesen Vorzug, besonders gegen fremde Gäste, auch gewaltig viel ein. Ein neues Fischgericht verdrängt das andere, und alle sind einzig in ihrer Art. Auch das Rindfleisch ist ausgezeichnet, die Gemüse dagegen, mit Ausnahme der Kartoffeln, nur mittelmäßig. Die Braten, Paddings u dgl. lassen sich essen, kommen aber den deutschen nicht gleich. Käse und Butter sind ganz vorzüglich, und auch das Brot ist gut zu nennen; besonders kräftig ist das schwarze, Pumpernickel genannt.

Zum Getränke hat man Porter- oder auch gutes holländisches weißes und braunes Bier, dann einen ganz erträglichen rothen Franzwein. Zu einem holländischen Nachtisch gehört auch eingemachter Ingwer und Liqueur, wovon auch Frauen und Mädchen sehr reichlich Gebrauch machen.

5. Dänemark. Bei den angesehenen Dänen herrscht Ueberfluß und reine Gastfreihheit, und kein Reisender von Ruf oder Rang wird nach Kopenhagen kommen, ohne der Gegenstand einer offenen und sehr freigebigen Gastfreundschaft zu werden. Man trägt nach und nach allerlei Gattungen von gefotteneu norwegischen Rindfleisch auf, diesem folgt ein sehr gesalzener Schinken, dann Fische, Tauben, Wildpret und Spargel. Jederzeit schneidet der Herr vom Hause, das Fleisch in Stücke, und läßt es dann durch die Bedienten den Gästen serviren. Der Wohlstand gebietet, daß man nicht eher eine Speise berührt, bevor nicht alle in der bestimmten Ordnung angekommen sind, und sollte auch die Tafel unter der Last von Speisen zu brechen drohen. Durch diese sonderbare Etiquette sehen sich die Gäste nicht selten zu den Qualen des Tantalus verurtheilt, sie werden von dem Geruche der herrlichsten Gerichte angelockt und dürfen doch nichts genießen, bis die ersehnte letzte Schüssel kommt. Endlich werden auch die Salzen, Konfituren und getrockneten Obstsorten gebracht, und das Eßgeschäft beginnt, wobei man auch vortrefliche ausländische Weine trinkt. Die Tafel währt gewöhnlich zwey Stunden, und der Speisendampf verursacht eine Art Nebel, der die Gäste umschleiert. Die Eßlust der Dänen gewährt

dem Fremden einen angenehmen Anblick, und die frische Gesichtsfarbe, so wie das blühende Aussehen der Frauen überhaupt beweiset, daß diese Eßlust eine Folge der normalen Gesundheit sei.

6. Island. Das isländische Volk lebt im Allgemeinen nur von Stockfisch, meistens von alten, zuweilen ganz ranziger Butter, und mehreren Speisen, die aus Milch, Molken und einigen nahrhaften Pflanzen, z. B. dem isländischen Moose oder Flechten, dem Sandschilf, der Natterwurz und mehreren essbaren Seeiangarten, bereitet werden. Fleisch und Brot gehört unter die Seltenheiten, und ist nur in den Hafencitäten zu bekommen. Andere Gerichte kommen nur auf den Tischen reicher Leute vor, und werden nebst Gewürzwaren, Liguers, Wein und Bier aus Dänemark zugeführt. Das alltägliche Getränke sind saure Molken, aus denen man auch mit Thymian und Moosbeeren eine Art Braantwein macht.

7. Schweden. Das beliebteste Gewürz in Schweden ist der Anis, womit man auch Brot und Braantwein wohlschmeckend macht. Der Zucker ist ebenfalls sehr beliebt, und wird beinahe zu allen Speisen verwendet. Nebstdem sind die Schweden große Butteresser. Sie bestreichen ihr Filat, Brot und Zwieback aus Roggenmehl, fingerdick damit, und wiederholen dieses mehrmalen des Tages. Selbst die mäßigsten Schweden trinken früh und Abends ein ziemlich großes Glas Braantwein, was allenthalben für sehr gesund gehalten wird.

8. Lappland. Die größten Delicateffen der Lappländer sind: geräucherter Rennthierfleisch, das roh genossen wird, ferner: Flundern, eine Art Plattfische, in Reantyerfett gebraten, und endlich: gefrorene Rennthiermilch.

Türkei. Am weitesten sind die Osmanen in der Kochkunst zurück. Statt der Butter gebrauchen sie Del, und das auf der Milch geronnene Fett essen sie zum Brote, welches aber nur aus dünnen getrockneten Aschenkuchen besteht. Nicht leicht halten sie eine Mahlzeit ohne den beliebten Pülau oder in Fett gedünsteten Reis, in dem sie auch oft Geflügel, Hammel und Ziegenfleisch mit Rosinen gekocht und mit Pfeffer gewürzt, kochen. Ein Lieblingsgemüse sind die Padlitschany, eine gurkenähnliche Frucht, aus dem Nachtschattengeschlechte, die mit klein zerschnittenem Hammel- oder Kalbfleisch, bloß in Wasser gekocht werden. Auch mit Fleisch gefüllte und geschmorrite Weinbeerblätter sind ein

beliebtes Gericht. Gebratene Tulpenzwiebeln werden von den Türken den besten Maronen vorgezogen. Messer und Gabel sind bei Tische nicht gewöhnlich, da man große Stücke schon in der Küche zerschneidet, und das sehr mürbe gekochte Fleisch beim Anrühren zerfällt, und die einzelnen Theile, so wie die übrigen Speisen mit den Fingern in den Mund gesteckt werden. Das vorzüglichste Getränk ist Wasser. Statt desdurch die Religionsgesetze verbotenen Weines wird Sorbet (Scherbet) Meib, und auch gebranntes Wasser getrunken. Ein Lieblingsgetränk ist der Kaffee; wobei die gebrannten Bohnen nicht zerrieben, sondern zerstoßen werden, und der Kaffee sammt dem Saße nicht getrunken, sondern um dem Genuß zu erhöhen, geschlürft wird. Unmittelbar nach dem Speissen wird, und immer beim Kaffeeschlürfen aus langen Pfeifen mit starkem Dualmen Tabak geraucht. Uebrigens sind die Türken im Essen und Trinken sehr mäßig, berauschen sich aber nicht selten im Opium.

10. Japan. Man ißt in Japan gewöhnlich dreimal des Tages. Eines der gewöhnlichsten Gerichte ist die Misi Suppe, welche aus Fischen und Zwiebeln bereitet wird. Die Japanesen haben mehrere Arten von Ragouts oder gemischten Fleischgerichten, wobei das Fleisch sehr klein zerschnitten ist, da sie, wie die Chinesen, nicht mit Messer und Gabeln, sondern mit spizigen Stäbchen essen. Die Speisen werden aufporzellänenen und lackirten Tellern aufgetragen, sind gut gewählt und auf mannigfache Art, zuweilen für den Europäer sogar recht schmackhaft zubereitet. Wenn die Japanesen auf der See sind, so schlachten sie kein Thier, weil deren Seelen ihnen, nach ihrem Glauben, dann gefährlich werden können. Sie trocknen häufig Obst und machen es ein. Ihre Nudeln, Paza genannt, bestehen aus zwei Ellen langen Fäden; man gibt sie zur Suppe, oder kocht sie mit Zwiebeln und Fischen, wozu noch Pfeffer und andere Gewürze hinzukommen. Grüngelbarte Kuchen aus Reismehl, die man besonders zum Thee genießt, sind sehr beliebt. Der Zuckertaug, denn die See in Menge auswirft, wird sowohl roh als gekocht häufig genossen, und darf nicht fehlen, wenn man sich beim Sakk, einer Art Bier, welches aus Reis bereitet wird, Inslig macht. Wein und andere geistige Getränke sind dem Japanesen unbekannt, doch kann er ohne Tabak nicht leben, und raucht den ganzen Tag.

(Die Fortsetzung folgt im nächsten Jahrgange).

### III. Abschnitt.

## Die erfahrene, schmackhaft und billig kochende Wiener-Köchinn.

### Kochrezepte von delikaten Speiserln für Feinschmecker.

**Einleitung.** Die Köchinn hat vor Allem vorzüglich darauf zu sehen, daß sie nur gute Sachen einkauft, wenn diese auch um einige Kreuzer mehr kosten, denn nirgends wird sich das Sprichwort besser bewähren: „Der Sparere findet seinen Zehrer,“ als beim Einkaufe von Vidualien. Es soll damit nicht gesagt sein, daß man gerade immer das Theuerste kaufen müsse, sondern daß man nicht bloß auf die Wohlfeilheit sehen dürfe, wenn diese der Güte nachtheilig ist.

Die Butter muß ganz frisch sein, altes abgelegenes Fleisch ist nicht nur eckelhaft, sondern auch ungesund, in manchen Fällen sogar Gift, saure Würste und stinkendes Selchfleisch haben schon oft gefährliche gastrische Krankheiten erzeugt, verwelktes oder zu stark ausgewachsenes Gemüse ist höchst unverbaulich und verursacht starke Blähungen; faule oder nur angefaulte Eier liegen wochenlang im Magen und stossen höchst widerlich riechend auf; abgestandene Fische und todtte Krebse sind nicht allein sehr schwer verbaulich, sondern verderben das Blut und die Säfte. Fleisch von alten Thieren ist fast- und kraftlos, und die Regel, nur alle Vidualien ganz frisch und jung einzukaufen, nicht aber zu jung und zart, ist nicht nur für den Gaumen, sondern auch für den Magen höchst wichtig, daher muß die Einkäuferinn mit Klugheit im Aushandeln auch Sachkenntniß und Vorsicht in der Auswahl verbinden, sonst taugt sie zu diesem Geschäfte gar nicht.

#### 1. Vortreffliche braune Suppe.

Man gibt in ein Kasserol ein wenig Butter, 2 Loth Speck, 1 gelbe Rübe,  $\frac{1}{2}$  Petersilienwurzel, etwas Zeller und  $\frac{1}{2}$  Zwiebelhäuptel, schneidet alles blattweise, nimmt dann eine halbe Kohlstaube,  $\frac{3}{4}$  Pfd. saftiges Rindfleisch, welches klein geschnitten werden muß, und um  $\frac{1}{2}$  fr. Rindsleber, thut ein wenig Nelken und Muskatbläthe dazu, und stellt das Kasserol gut zugedeckt auf die Gluth, worauf man das Ganze langsam dünsten läßt; wenn die Substanz gelb wird, gießt man etwas Rindsuppe darauf, und wiederholt dieses zwei- bis dreimal, sodann schüttet man, wenn alles gut verdünnet ist,  $1\frac{1}{2}$  Maß Rindsuppe daran, läßt es bis auf 3 Seitel einsieden,

wozu es eine Stunde braucht, seihet es durch ein feines Haarsieb, und gibt es dann in den Suppentopf, so hat man die herrlichste Krassuppe, welche für 6 Personen hinreicht.

#### 2. Ganz vorzüglich gesunde Kräuter-Suppe.

Man nimmt Sauerampfen, Korbkraut, Gartentresse, Gindelrüben, Spinat, grüne Petersilie, im Frühjahr auch Racker- und Weizenblätter, wäscht alles sauber aus, schneidet es sodann ganz klein mit dem Hackmesser, gibt alles in ein Kasserol oder eine tiefe Pfanne, und läßt es gut aufkochen. Hierauf thut man in ein Heferl ein Löffel voll Mehl, rührt dieses mit Milchrahm gut ab, schlägt 4 bis 6 Eierdotter hinein, und sprudelt die bereit stehende Rindsuppe siedend daran. Hierauf gießt man beide Substanzen zusammen, setzt das Ganze nochmal ans Feuer, ohne es jedoch kochen zu lassen, gibt ein mäßiges Stückchen Butter darein, und seihet es durch ein Sieb, auf gebähte Semmelschnitten.

#### 3. Ungarischer Most-Rindsbraten.

Die Köchinn kaufe einen schönen Lungenbraten, wasche ihn gut aus, und salze ihn ein. Hierauf gebe sie in ein Kasserol oder eine neue gut glasierte Rein Schälotten, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Basilikum, Majoran, Kuttelkraut und ganzen Pfeffer oder auch etwas Paprika, nebst etwas Wein, lege das Fleisch darauf, und lasse es so lange dünsten, bis es mürbe wird. Dann nehme sie reife, süße Weintrauben, drücke den Saft durch ein Tuch, gebe ihn in ein messingenes Pfandel, ein Stück Zucker dazu, und lasse ihn so lange einsieden, bis er etwas dick wird, richte hierauf das Fleisch in eine Schüssel an, und seihe den Saft durch ein Tuch darüber. Die Essenden werden gestehen, nicht bald einen so delikaten Rindsbraten verspeiset zu haben, und die Köchinn wird sich auf ihre Kocherei was einbilden.

#### 4. Schwarz- oder Skorzonerawurzel, ein vortreffliches und gesundes Gemüse.

Dieses ganz vorzügliche, gesunde, blutreinigende und gar nicht blähende Gemüse, das selbst Reconva-

Lebcenten ohne allen Nachtheil genießen können, ist bei uns noch wenig bekannt, verdient aber seiner erwähnten guten Eigenschaften wegen allgemeine Verbreitung. Dieses Gemüse liefert die Wurzel der *Scorzonera humilis* nach Linné, und es ist nur im Anfange des Frühjahres, und selbst da bloß sparsam zu haben, weil es wahrscheinlich des geringen Gesuches wegen nur wenig gebaut wird.

Die Zubereitung ist folgende: Man nimmt so viele Wurzeln, als man auf dreimal mit zwei Händen fassen kann, und zwar von der mittleren Gattung, schabt sie gut und rein ab, wirft sie in kaltes mit ein wenig Essig vermishtes Wasser, weil sie dann schön weiß bleiben, und läßt sie so lange sieden, bis sie sich weich greifen. Hierauf verrühre man in einem Viertel heisse Butter 3 bis 4 Kochlöffel voll Mehl, gebe gleich Suppe und etwas Muskatblüthe nebst der nöthigen Quantität Salz daran, lasse es verkochen, seihe das Wasser von den Wurzeln ab, gebe dieselben in die Sauce, und lasse sie noch ein wenig aufkochen, so sind sie fertig. Dieses Gemüse schmeckt besser wie Spargel.

### 6. Gefüllter Stockfisch, eine Leckerspeise für Stockfischliebhaber.

Es gibt im Leben eine Menge gefüllter und ungefüllter Stockfische, die ganz unerträglich sind, aber auf dem Tische ist der hier besprochene für Liebhaber eine wahre Delice. — Die Köchin hat ihn wie folgt zu bereiten: Sie nimmt einen großen, schönen Stockfisch, läßt ihn weichen und auswässern, schurpft ihn gut ab, und reiniget ihn sehr sorgfältig, schneidet sodann ein Stück des Schweifes ab, nimmt die Gräthen heraus und schneidet auch von inwendig einen Theil des Fleisches, jedoch behutsam, weg, damit die Haut nicht verletzt werde. Hierauf bestreue sie den Fisch von innen mit Salz und Pfeffer, habe das ausgechnittene Fleisch nebst einigen Zwiebelchen und etwas Petersilie ganz klein, vermengt das Gehackte mit in Milch geweichter Semmel, Butter, Eier, einem halben Löffel voll Mehl und Muskatblüthen, rührt Alles gut durcheinander, bratet es in einer kleinen Portion Butter, füllt es sodann in den Fisch, näht die Oeffnung zu, bestreut ihn auswendig mit Mehl oder Semmelbröseln, und läßt ihn langsam in Butter weich backen. Wenn der Fisch angerichtet wird, kann sie ihn auch mit schmalgeschnittenen Streifen Limonieschale und mit Kappern überstreuen, was ihm ein gutes Ansehen gibt. Auch kann man eine

beliebige passende Sauce dazu machen, und den Fisch statt mit seinem eigenen Fleische, mit dem von anderen Fischen füllen, um ihm einen haut gout zu geben.

### 7. Ganz ausgezeichnete Marillen-Ripfeln.

Man nimmt ganz feine, kleine Kaffeekipfeln, schneidet sie in der Mitte auseinander, gibt frische Marillen-Marmelade (Salsen) ziemlich reichlich dazwischen, legt dann beide Theile wieder aufeinander, taucht sie in Milch und dann in eine Mischung von Eierweiß und Eidotter, bestreut sie mit fein gesiebten Semmelbröseln, und backt sie dann aus frischem, guten Rindschmalz heraus, läßt das Fett auf einer Unterlage von Fluspapier gut ausziehen, gibt sie auf Schüsseln und überschüttet sie mit fein gestoßenem Zucker. Besonders das Frauengeschlecht wird die Köchin wegen dieser Mehlspeise sehr loben.

### 8. Gebratenes Spanferkel, das non plus ultra für Leckermäuler.

Das Spanferkel, welches die Köchin wählt darf weder zu jung noch zu alt sein; denn ist es sehr jung, so hat es ein fettschickes, kraflloses Fleisch ist es aber schon zu sehr erwachsen, so hat das Fleisch nicht nur eine gewisse Zähigkeit, sondern auch, besonders bei Bürcchen einen nach Urin riechenden Beigeschmack. Wenn das Ferkelchen sauber gepuzt ist, wird es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe stark eingerieben, und mit nachstehender Farsch gefüllt: Man wäscht die Lunge und die Leber sauber aus, hackt sie vermischt mit Zwiebel, Schalotten, Petersilie und Ruttelkraut ganz klein, gibt Pfeffer, Salz, eine geriebene Semmel und zwei Eier dazu, mischt alles gut durcheinander, füllt damit das Spanferkel, und näht die Oeffnung so zusammen, daß nichts herausfallen kann. Hierauf steckt man es an den Spieß, bestreicht es oft mit Speck, zuweilen auch mit Wein, und dreht es sehr schnell herum, damit es braun werde und eine harte Haut bekomme. Bestreicht man es nicht gleichförmig, so wird die Haut blatterig, und dreht man es zu langsam herum, so wird es nicht resch genug. überhaupt ist ein Sparferkel nicht leicht zu braten. Will man es im Backofen (in der Röhre) braten, so stellt man es in einer Bratpfanne mit Butter, Zwiebel und Fleischbrühe hinein, sorgt für gleich vertheilte Hitze, aber auch, daß es öfter auf angezeigte Art geschmiert und ebenfalls schnell gebraten werde. Sobald es fertig ist, gibt man ihm einen Büschel Petersiliegrünes frische Lorbeerblätter oder

eine halbe Citrone in das Maul, und zert es mit frischer, grüner Bertillie und Citronenscheiben.

Ich konnte mir nicht versagen, folgende hierpassende Anekdote zum Vergnügen meiner verehrten Leser einzuschalten: „Ein Mann ward zu Tische geladen und sagte während des Speisens immer; „Ich bin so voll, daß ich gar nichts mehr essen kann.“ — Hieb aber dabei immerfort tüchtig ein. Endlich äußerte er: „Nun ist's aber genug.“ — Da kam zuletzt noch ein schön Spanferkelchen, das glitzerte und schimmerte so unschuldig und rein, daß es eine Lust war, und einem der Mund wässerte, wenn man die schöne braunglänzende und pralle

Haut in's Auge faßte. Dem Gaste wird ein ziemliches Stück angeboten, er nimmt es ohne alle Umstände, auch Kartoffelsalat und Füllsel, und verzehrt's mit gutem Appetit. „Ich begreife aber gar nicht,“ sagte der Hauswirth, „wie Sie nach Ihrer frühern Aeußerung dieß noch essen können, wo finden Sie denn Platz?“ — „Ja das will ich Ihnen gleich erklären, und Sie werden es ganz leicht begreiflich finden,“ erwiderte der Gast: „Daß ist gerade so, wie wenn der Marktplatz ganz voll Menschen ist, Kopf an Kopf, es kann kein Mensch mehr hinein; auf einmal heißt's: der König kommt! da rückt Alles zusammen, und es gibt noch Platz für den König und seinen Hofstaat.“ —

## VI. Abtheilung.

# Erinnerungs-Kalender.

## 1. Verzeichniß der wichtigsten Weltereignisse, Erfindungen und Entdeckungen.

### a) Zeitrechnung.

Das gegenwärtige Jahr ist das

1847. nach der Geburt unseres Heilandes Jesus Christus.	
1263. nach der Zeitrechnung der Türken.	
4140. seit der Sündfluth.	
5608. nach der Zeitrechnung der Juden.	
5830. der Welterschöpfung nach der sogenan. christl. Zeitrechn.	
6026. der Welterschöpfung, n. d. Jubel-Jahre der alten Hebräer.	
7047. der Welterschöpfung nach Eusebius und dem Martyrologium.	
7555. der byzantinischen Aere der Neugriechen.	
1891. der Jahresverbesserung durch Julius Cäsar, 45 Jahre vor Christi Geburt.	
265. der Jahresverbesserung durch Papp Gregor, 1583 nach Christi Geburt.	

### b) Chronologische Merkwürdigkeiten.

Wien erscheint als die Stadt Vindobona bei den Römern	i. J. 390 n. Ch. G.
Gründung des jetzigen Wien an der Stelle des alten Bergstädtchens Weana	„ 1100 „ „
Erbauung der Stephanskirche	„ 1278 „ „
„ des Stephansthurmes	„ 1359 „ „
„ der Hofburg in Wien durch Herzog Leopold VII.	„ 1200 „ „
Regierungs-Antritt des habenbergischen Hauses	„ 983 „ „
Geburt Rudolph's von Habsburg	„ 1218 „ „
Aussterben des Mannstammes der habenbergischen Dynastie mit Friedrich II.	„ 1216 „ „
Wahl Rudolph I., Grafen von Habsburg zum deutschen Kaiser	„ 1273 „ „
Regierungsantritt des Habsburg'schen Hauses	„ 1282 „ „
Aussterben des Mannstammes der	

habsburgischen Dynastie mit Kaiser Karl VI.	i. J. 1740 n. Ch. G.
Regierungsantritt des lothringischen Hauses mit Kaiser Franz I., Gemahl der Kaiserin Maria Theresia	„ 1745 „ „
Gründung der Wiener Universität	„ 1365 „ „
Restaurationsfest derselben	„ 1746 „ „
Erste Beleuchtung Wiens durch Laternen	„ 1688 „ „
Eröffnung des allgemeinen Krankenhauses in Wien	„ 1784 „ „
Eröffnung des Praters für das Publikum	„ 1766 „ „
Erste Türkenbelagerung Wiens	„ 1529 „ „
Pest in Wien im Jahre 1541 und Belagerung Wiens durch die Schweden i. J.	1632 „ „
Zweite Türkenbelagerung Wiens	„ 1683 „ „
Reformation durch Dr. Martin Luther	„ 1517 „ „
Anfang des siebenjährigen Krieges	„ 1756 „ „
Anfang der französischen Revolution	„ 1789 „ „
Einführung der österr. Kaiserwürde	„ 1804 „ „
Tod Kaiser Alexander I.	„ 1825 „ „
Tod Napoleons auf der Insel St. Helena	„ 1821 „ „
Tod des Herzogs von Reichstadt	„ 1832 „ „
Regierungsantritt Kaiser Ferdinand I.	„ 1835 „ „
Ueberschwemmung in Wien durch den Eisgang	„ 1830 „ „
Einführung des Weinbaues in Deutschland	„ 276 „ „
Entdeckung von Amerika durch Christoph Columbus	„ 1481 „ „
Einführung der Tabakspflanze in Europa	„ 1560 „ „
Einführung der Kartoffeln in Europa	„ 1584 „ „
Einführung des Caffee's in Wien	„ 1683 „ „