



Abend-

Zeitung.

34.

Dienstag, am 9. Februar 1830.

Dresden und Leipzig, in der Arnoldischen Buchhandlung.

Verantw. Redacteur: C. G. Th. Winkler [Th. Hell.]

### Lebensbilder.

(Fortsetzung.)

8.

#### Schiffkost und Trank.

Der Unterschied zwischen der Schiff- und Landkost ist so groß und wohl noch größer, als der zwischen dem Land und dem Schiffe selbst. Wie sehr bestreuet es, wenn Morgens um 8 Uhr, wo man auf dem Lande seinem Täßchen duftenden Kaffee oder Thee mit fetter Sahne oder frischer Milch und köstlichen Butterschnitten zusprechen kann, eine dampfende Schüssel voll gesunder Habergrüze aufgetragen wird, wovon ein Jeder seinen Teller voll bekommt, und welche er mit ächtem holländischen Syrup oder mit braunem Zucker, oder geschmolzener Butter, Jeder nach seinem Geschmacke, versetzt. Wer klug ist, leert seinen Teller, da man nach diesem höchstens harten und trockenen Schiffzwieback (auch Kaken genannt) mit geschmolzener Butter und eine Kumppe Thee erhält. Mit gutem Kümmel- oder süßem Milchkäse belegt, schmecken diese Kaken so übel nicht, wenn anders man gute Zähne hat; eine schwere Aufgabe ist es aber, wenn man sich damit sättigen will. Am Bord gibt man auch bald die Gewohnheit auf, den Thee mit Milch zu trinken, weil man selten Ziegen auf dem Schiffe hat, die während der langen Reise stets frische Milch geben könnten.

Gegen 11 Uhr des Morgens bekommt Jeder ein Kumpchen Kaffee mit einem Zwieback und etlichen Schnittchen Wurst. Punkt 2 Uhr des Nachmittags wird das Mittagmahl aufgetragen, wobei man, auf holländischen Schiffen wenigstens, höchstens dreimal in der Woche, Sonntags stets, Suppe bekommt, und zwar, so lange noch Grünes, wie die Jahreszeit gerad' es bietet, und frisches Rind- oder Kalbfleisch, welches vor der Abfahrt an den Masten unter der Wand aufgehängt wird, vorräthig ist, Gewürzel- und sonstige Fleischbrühsuppen, nach dieser Zeit Erbsen-Reissuppen, graue (getrocknete) Erbsen mit gekochtem Fleisch, Hutspot \*), Rüben mit Kartoffeln und Hammelfleisch, Schminkbohnen oder Spinat mit gebratenen Gänsen oder Enten (die Hühner werden gewöhnlich in die Suppe geschnitten), an jedem Freitage Sauerkraut mit Schweinefleisch. Kartoffeln sind Alltagskost; einigemal erhält man Reis mit Rosinen, alle vierzehn Tage einmal Pfannkuchen, die zwar mit Speck, aber fett gebacken werden. Jeden Sonnabend wird ein Schwein geschlachtet, von dem man am Sonntagmorgen, an Statt der Habergrüze, die Leber, Nieren, Ohren, Zunge und Herz gebraten frühstückt.

An eingemachtem Sauern gebrach es durchaus nicht; man hatte Salz- und Essiggurken, rothe Rü-

\*) Hutspot, Fleisch in kleinen Stückchen, mit Rüben, Kohl und Wurzeln gekocht.