

gaben veranstalten, die vermöge ihrer Kupfer pro Octavband 25 Franken kosten.

Die Narrheit in Kleidung und Lebensweise hat zugenommen. Man hat die Caprice, London zur ersten Stadt der Moden, zur Stadt des Dandismus und überdies zur Stadt der Gourmands zu machen. Ein veritabler Gentleman affectirt seit längerer Zeit unendliche, übertriebene Sauberkeit, er wäscht sich drei Mal des Tages, wechselt Abends sogar die Wäsche und ist — nunmehr um sieben oder acht Uhr zu Mittag. Sein Essen ist alsdann weder deutsch an Zahl der Gerichte, noch mannigfaltig französisch, sondern ausgesucht, würzig zubereitet und von den besten Weinen begleitet. Wenn die Damen den Tisch verlassen, beschäftigt man sich erst eigentlich mit dem Becher, und dann geschieht es zuweilen, daß man die Röcke auszieht und am Ende der Sitzung Spiegel, Pokale und Schüsseln entzweischlägt. —

Und das ist originalfashionable, vornehm und — vorrückt. Ich habe jetzt genug von der hiesigen Narrheit gesprochen, sonst riskire ich, auf irgend ein Banket zu gerathen und ganz England, wie ein Betrunkener, in die Pfanne zu hauen.

Victor Fenz.

Pasteten-Receipt vom Jahre 1394.

Als man vor einiger Zeit die Brieffschaften und Diplome der Salzändler-Innung zu London durchging, fand sich die folgende Vorschrift, die, nach Schriftzügen und Rechtschreibung zu schließen, gleichzeitig mit dem Goldenen Briefe der Salzändler, d. h. aus dem 17ten Regierungsjahre Richard's II., vom Jahre 1394 seyn mußte. Daß eine so „auserlesene Pastete“ in Vergessenheit gerathen war, wurde allgemein beklagt. Man kam überein, sie am 7. Jan. 1836 aufs neue zu probiren und der Versuch fiel so befriedigend aus, daß votirt wurde, sie regelmäßig bei den jährlichen Schmäusen der Innung nach der Vertheilung der Weihnachts-Geschenke zu wiederholen. Vielleicht macht es auch deutschen Alterthümern Spaß, wenn sie gelegentlich bei einem guten Gerichte zu Gericht sitzen, das Urtheil ihrer englischen Collegen, durch einen Versuch streng nach dem Recepte, zu bestätigen; daher hier die wörtliche Uebersetzung:

„Zu machen eine ausgesuchte Pastete von Wildpret, um sie am Weihnachtstage zu essen.

„Nimm Fasan, Hasen und Huhn oder Kapaun, von

jedem eins, dazu zwei Rebhühner, zwei Tauben und zwei Kaninchen, und schneide sie in Stücken und nimm daraus alle Knochen, die sie haben, und darauf lege sie in eine (foyle) Form von gutem Teige, gieb dieser künstlich die Aehnlichkeit mit einem Vogelkörper, mit Lebern und Herzen und zwei Schaafsnieren („ij kydneye of shepe) und Füllseln (farceys, wahrscheinlich scharfgewürzte Klöschen, seasoning or farced-meats) und hartgefotenen Eidottern (eyren, d. i. eggs made into balls). Bestreue das mit gestoßenem Pfeffer, mit Salz, Würze, Champignons (ey-sell *) und eingemachten Pilzen. Dann nimm die Knochen und laß sie in einem Topfe auskochen, um eine gute Brühe zu gewinnen und thue diese in die Pastete (foyle of past) und mache sie oben fest zu und backe sie wohl aus, und so trage sie auf, mit dem Kopfe eines der Vögel an einem Ende der Pastete und einem großen Schwanz an dem anderen, und einige von seinen langen Federn stecke hübsch zierlich umher darein.“

S. Hasez.

Aphorismen.

Wer mit dem Leben nicht zu zeitig seine Rechnung abschließen will, der mache sich gefast, mit jedem Tage eine neue Schuld in das Contobuch seines guten Herzens einzutragen.

Wundere dich nicht über das lange Ausbleiben des Glückes, wenn du nicht Geduld genug besitzest, auf einem und demselben Standpunkte so lange zu verharren, bis es dir erscheint.

Durch Reichthum des Geistes zeichnen sich in der Regel die Damen am meisten aus, die eine traurige Erfahrung frühzeitig am Herzen verarmen ließ.

Der wahre Künstler sucht niemals seine Erhebung in der Herabsetzung der Verdienste Anderer, sondern er schätzt im Gegentheile sogar das geringere Talent und giebt durch dieses sein hochsinniges Beispiel der Welt den richtigsten Maßstab zur Schätzung seines eigenen überwiegenden Werthes.

Gustav Schneiderreit.

*) Die englischen Gastronomen streiten noch, ob eysell bloß scharfen Weinessig, oder eingesezte Weinbeeren oder Champignons seyen.