Für unsere Frauen.

Aus mittelalterlichen Menüs.

Vornehme Herren haben es auch im Mittelalter schon verstanden, recht fleißig für die Bedürfnisse ihres Magens zu sorgen. Während der Bauer sich an Grütze und groben Mehlgerichten genügen lassen mußte, finden wir etwa um das Jahr 1000 auf der Tafel eines hohen Herrn bereits Schwarz- und Weißbrei, Kuchen mancherlei Art, Wurst, Rauch- und Pökelfleisch, am Spieß gebratenes Wildbret; besonders Hühner gelten für äußerst fein. Ueber die Speisenfolge sind wir aber in diesen Zeiten noch nicht unterrichtet.

Das erste Menü, das man in der deutschen Kulturgeschichte nachgewiesen hat, findet sich in dem Bericht über ein Gastmahl, das am 15. September 1309 bei der Einweihung der Stadtkirche zu Weißenfels dem Bischof Bruno von Zeitz gegeben wurde. Es sind zwei Speisekarten zu je drei Gängen erhalten. Am ersten Tage wurde dem Bischof als erster Gang vorgesetzt: Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörner und Honig darein, Hirsen-Gemüse, Schaffleisch mit Zwiebeln, gebratenes Huhn mit Puetschen. Als zweiten Gang bekam er zu essen: Stockfisch mit Oel und Rosinen, Fische in Oel gebacken, gesottenen Aal mit Pfeffer, geröstetem Bücklinge mit Senf. Als dritter Gang ward aufgetragen: sauergesottene Speisefische, kleine Vögel in Schmalz gebraten mit Rettich, Schweinskeule mit Gurken. Ein Gang bestand damals immer aus mehreren Gerichten, die zusammen aufgetragen wurden und unter denen man wohl auswählte. So bestand der „Fleischgang" z. B. aus mehreren Braten, die in verschiedenen Brühen zubereitet waren. Den Beschluß machten Salate und Kompotte; als Dessert wurden Kuchen, Früchte und Käse gereicht. So konnte man also schon im 14. Jahrhundert in reicher Auswahl und recht wohlschmeckend speisen. Der italienische Chronist Salimbene berichtet von einem Diner, das der heilige Ludwig in Sens veranstaltete und zwar wohl an einem Fasttage, weil das Fleischgericht fehlt. Da gab es zuerst Kirschen und Weißbrot, dazu Wein, Milch, Fische und Krebse, dann frische Bohnen in Kalpasteten, Reis mit Mandelmilch und Zimt, gebratenen Aal mit Sauce, Kuchen und Torte, endlich Früchte.

Im 15. und 16. Jahrhundert wurden die Speisezettel schon viel reichhaltiger. Es begannen nun die Zeiten der „gewaltigen Fressereien", bei denen der Gott Grobianus das Zepter schwang und die Fischart nicht müde wird zu schildern. In seinem „Häuslichen Leben der europäischen Kulturvölker" führt Alwin Schultz ein Diner von fünf Gängen an, das der Bischof von Speyer am 9. Januar 1466 den Bürgern der Stadt gab. Das Menü bestand aus folgenden Gerichten: 1) Rehkeule mit Ingwer gesotten. Dazu Malvasier. 2) Wurst gesotten, ein grünes Mus mit Senf, Hühner mit Rosinen gefüllt in Mandelmilch, Fladen mit Zucker. 3) Wildschweinbraten in Pfeffer, gepreßter Schweinskopf in Kümmelsauce, Hecht gesotten, Backwerk. 4) Kapaun und Kalbsbraten, Reis mit Zucker, gebackene Muscheln, Rot- und Weißwein. 5) Karpfen und Hecht in Gelee mit Mandeln, Kuchen und Käse. Zum Nachtisch Konfekt mit Zucker. Die Vielgestaltigkeit der Speisen nimmt nun immer mehr zu. Reiche Herren begnügen sich in der Renaissance mit 12—18 Gerichten, die in zwei Gängen aufgetragen wurden; doch werden an fürstlichen Tafeln bei feierlichen Gelegenheiten 80, 100, ja über 100 Speisen dargeboten, die in drei bis vier Gängen aufgetragen werden. Die Abfolge der Speisen läßt sich im 16. Jahrhundert dahin bestimmen, daß es zunächst ein „Voressen" gab; kleine Fische in mancherlei Saucen, Rindfleisch mit Rosinen und Mandeln und Gewürz, ein paar gebratene Wildhühner, Kalbskopf. Der zweite Gang bestand aus einer Suppe oder aus mit Zimt gewürzter Mandelmilch. Dazu gab es kleinere Fische, Mandeltorte, Marzipan und andere Leckerbissen, z. B. Artischocken, auch Pomeranzen und italienische Melonen. Der dritte Gang wird „das Kraut" genannt. Er besteht aus Zettelkraut mit Speck, das durch Semmelschnitten mit geröstetem Gehirn garniert ist; dazu serviert man einen Fleischgang, Kalbfleisch, einen Gemsschlegel u. a. Den vierten Gang nannte man „den Schreckengast", weil er nämlich Grütze oder ein Gericht aus Gerste enthielt, an dem man sich recht satt essen sollte. Um solchen „Schreck" zu lindern, wurde in feinen Häusern dazu aufgetragen: Eierküchlein, schöne rotgesottene Krebse, eine Wildpastete oder etwas anderes Wohlschmeckendes.

Austern und Kaviar kamen erst allmählich auf. Austern brachte man wohl nur an Orten auf den Tisch, die nicht zu fern von der Meeresküste lagen. Der Kaviar hat sich erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts die Gunst der Feinschmecker erworben. Dieser „Kaviar", dessen Finesse zuerst die Italiener zu schätzen wußten, galt für eine merkwürdige Kuriosität. Man meldete, daß er aus Moskau komme, seine Farbe schwarzgrün sei und sein Geschmack dem des Tranes ähnele. In den Delikatessen der Küche gehörte noch im 17. Jahrhundert auch die Kartoffel, die damals noch kein Volksnahrungsmittel war, sondern als „Tartuffel" im Garten gezogen und in einer Art Salat mit Baumöl zubereitet wurde.

Eismaiblumen.

Die Maiblume, die lieblichste aller Blumen unserer Wälder, ist im Laufe weniger Jahre zu einer alltäglichen Blume geworden. Die Kunst des Gärtners hat es fertig gebracht, daß die Blume, deren natürliche Blütezeit beschränkt ist, jetzt das ganze Jahr hindurch gekauft werden kann.

Zwei Wege sind es, die der Gärtner wandelt, um Maiblumen stets in Blüte zu haben. Erstens die Treiberei, bei der bekanntlich unter Aufwand großer Wärme und entsprechender Feuchtigkeit die Keime vorzeitig zum Blühen veranlaßt, „getrieben" werden. Der zweite Weg heißt „Zurückhaltung", und dieser ist erst seit wenigen Jahren gangbar. Was vom Sommer bis Dezember von Maiblumen angeboten wird, das sind „zurückgehaltene" Blumen. Diese Blumen hätten sich schon im letzten Maimonat entfaltet, wenn der Trieb nicht durch ein künstliches Mittel zurückgehalten worden wäre. Man hat die Keime, welche solche Blumen hervorbringen, „Eiskeime" genannt, und zwar deshalb, weil der Trieb durch Eislagerung zurückgehalten wird.

Wenn im Herbst die Maiblumenkeime aus dem Erdboden geerntet werden, kommen die für die Eislagerung bestimmten Keime in ein Kühlhaus oder in einen Eiskeller, wo infolge der niedrigen Temperatur die Vegetation vollständig stockt. Erst wenn im folgenden Sommer oder Herbst die Keime aus dem Kühlhause in das Gewächshaus gebracht werden, entfalten sich die Blumen recht schnell.

Die ersten Versuche mit der Eislagerung der Maiblumenkeime machte eine Berliner Gärtnerei, und aus den primitiven Anfängen heraus hat sich die Eislagerung binnen kurzer Zeit derart entwickelt, daß jetzt im Hamburger Kühlhause und an einigen anderen Orten alljährlich weite Räume mit Kisten vollgepackt werden, die Maiblumen-Eiskeime enthalten. Der Hauptstapelplatz ist Hamburg, von wo aus die Eiskeime, direkt vom Kühlhause ab, in die Gärtnereien ganz Deutschlands und auch nach dem Auslande wandern.

Solche Maiblumenkeime lassen sich ohne jegliche Schwierigkeiten auch im Zimmer zur Blüte bringen, es geht dies viel leichter als das Treiben der Maiblumen im Winter, das auch schon mancher Blumenfreund versucht hat. Man verschafft sich durch eine Blumenhandlung oder aus einer Gärtnerei, die selbst Eiskeime abtreibt, die nötigen Keime. Mehr wie 5 Pfennig wird wohl niemand für das Stück verlangen. Diese Keime werden etwa zu zehn Stück in einem Topf in Moos eingepflanzt. Der Topf kommt etwa zwei Stunden lang in mäßig lauwarmes Wasser und wird dann hinter den geheizten Herd gestellt und vollständig verdunkelt. Schon am folgenden Tag macht sich das Wachstum bemerkbar, so schnell wirkt die Wärme. Jeden Tag wird der Topf zweimal in lauwarmes Wasser gestellt, und zwar so lange, bis sich das Moos voll Wasser gesogen hat. Ein paarmal am Tage werden die Keime leicht überbraust, damit sie immer von Feuchtigkeit umgeben sind. Nach etwa zehn Tagen werden die Blumen über die Blätter gekommen sein und die Pflanzen können jetzt allmählich an Licht gewöhnt werden. Etwa mit dem 15. Tage ist die Entwicklung so weit, daß sich die ersten Glocken öffnen, und nun kommen die Pflanzen vors Fenster, wo sie sich langsam weiter entfalten. Nach drei bis vier Tagen wird dann die Pracht am schönsten sein. Die erblühten Pflanzen halten sich mindestens acht Tage lang. Vor Sonnenlicht sind sie zu schützen, da sonst die Schönheit zu schnell schwinden würde. Die abgeblühten Keime sind wertlos und können fortgeworfen werden.

Kleine Winke.

Blechkuchen mit Pflaumen belegt. Ein halbes Pfund Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach 4 ganze Eier, 2 bis 3 Löffel voll Zucker, 2 Obertassen voll Milch, in welcher 15 Gramm Hefe aufgelöst sind, und so viel Mehl dazu, daß man den Teig gut ausrollen kann. Ist dies geschehen, so bringt man ihn auf ein mit Speck oder Butter bestrichenes Blech. Vorher hat man ausgesteinte Pflaumen lagenweise mit reichlich Zucker und etwas gestoßenem Zimt bestreut, und, nachdem sie eine Stunde verdeckt gestanden haben, legt man sie auf den Kuchen, dann werden kleine Stückchen Butter darüber verteilt, der Kuchen mit Zucker und Zimt bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

Lebervögel. Aus einer halben, schöngewaschenen, abgehäuteten Kalbsleber werden 2 Finger breite, ebenso dicke und 1 Finger lange, gleichgroße Stücke geschnitten. Diese werden mit Pfeffer bestreut, in ein Blatt Salbei und eine sehr dünn geschnittene Speckscheibe eingewickelt und mit Faden umwickelt. Sie werden nun in heißer Röhre rasch gebraten und dabei häufig mit heißer Butter übergossen. Der Faden wird vor dem Anrichten abgenommen, die Vögel gesalzen, samt dem Speck angerichtet und mit Zitrone beträufelt.

Brieschensuppe. In lauwarmem Wasser werden zwei Kalbsbrieschen gewaschen, einige Augenblicke in der Fleischsuppe gekocht, herausgenommen, abgehäutet und fein gewiegt. Nun läßt man in einem passenden Gefäß eigroß Butter zergehen, dampft feingeschnittene Petersilie und einige Schalotten, gibt die Brieschen hinein und stäubt sie mit einigen Kochlöffeln Mehl. Das Ganze wird nun mit der nötigen Fleischsuppe angerührt, eine halbe Stunde aufgekocht, inzwischen 1 Eidotter mit 1 Eßlöffel Rahm verrührt, die Suppe damit verbunden und beliebige Klößchen oder Semmelschnitten eingelegt.

Das Aufmachen der Gardinen. Modern ist es jetzt, die Gardinen völlig glatt und ungerafft herabfallen zu lassen, so daß sie in zugezogenem Zustand das ganze Fenster verdecken. Dazu ist es nur nötig, an die Gardine, falls sie überhaupt noch nicht zum Wegziehen eingerichtet war, in je 10 Zentimeter Abstand kleine Messingringe anzunähen und die bekannte Zugvorrichtung aus zwei Eisenstäben anbringen zu lassen. Dann werden die Gardinen, die unten etwa 3 Zentimeter vom Fußboden entfernt sein müssen, in der bekannten Weise auf die Stangen geschoben, so daß die Kanten vorn etwas übereinandergehen, und bleiben einfach glatt hängen. Diese Art der Aufmachung kann allerdings nur geschehen, wenn auch dunkle Uebergardinen vorhanden sind. Sie ist die einzig moderne und schont die Gardinen sehr, indem diese lange nicht so sehr brechen, wie dies bei bogig aufgehängten der Fall ist. Eine moderne Fenstergardine kann jede Hausfrau sehr leicht selbst aufmachen und braucht nicht erst den Tapezierer zu Hilfe zu nehmen.

Küchenzettel

vom 3. bis 9. Oktober.

Sonntag: Juliennesuppe; gebratene Ente mit Steinpilzen und gerösteten Kartöffelchen; Gurkensalat; Pflaumentörtchen.

Montag: Hagebuttensuppe; Rindfleisch mit grünen Bohnen; Grießflammeri mit Fruchtsauce.

Dienstag: Suppe mit Reisklößchen; gebackener Hecht mit Sauerkraut; Quittenauflauf.

Mittwoch: Wurzelsuppe; Krautrouladen mit Fleischfülle; Apfelklößchen.

Donnerstag: Weinsuppe; Lammkoteletten mit Schwarzwurzelgemüse; frisches Obst.

Freitag: Gemüsesuppe; gebackene Kalbszungen mit Sardellensauce; gebackener Reis mit geschmorten Pflaumen.

Sonnabend: Nudelsuppe; Grünkohl mit geräuchertem Schweinefleisch; Preißelbeerschnitten.

Heute mittag erscheint:

Der Wächter

Leipziger Wochenschau für Kultur u. Gesellschaft

Chefredakteur: Kurt Weisse.

Inhalt von Heft 2:

Sehr geehrter Herr Abgeordneter! Ein Brief über sächsische Politika von K. W.

Das Panorama-Jubiläum. Von Asmodi.

Leipziger Karikaturen: 2. Fritz Sturmfels.

Artur Pleissner in Paris entlarvt.

Von Walter Steinthal, Leipzig.

Ein Dokument zur Pleissner-Psyche.

Eine Ehrenrettung des Leipziger Stadttheaters.

Kunstwoche: Ein Wort. — Rheingold im Neuen Theater.

Liebe. Aus meinem Tagebuch von Hermann Wagner.

Rund um den Thomasturm: Von Eulenburg zu Eulenburg. — Unter den Soffitten. — Spitzen bei Aug. Polich. — Das Leipziger Körnerdenkmal. — Vor der Hauptpost.

Bank und Börse: Dresdner Bank. — Kammgrobgarnspinnerei Böhrigen bei Rosswein. — Nochmals: Die Münchner Hypotheken- und Wechselbank.

Preis des Einzelheftes: 20 Pfg. Quartalsabonnement: 2 Mk.

Ueberall zu haben!

Für die Wiederverkäufer: Erste Ausgabe: ¾12 Uhr. Zweite Ausgabe: ¼4 Uhr nachmittags.

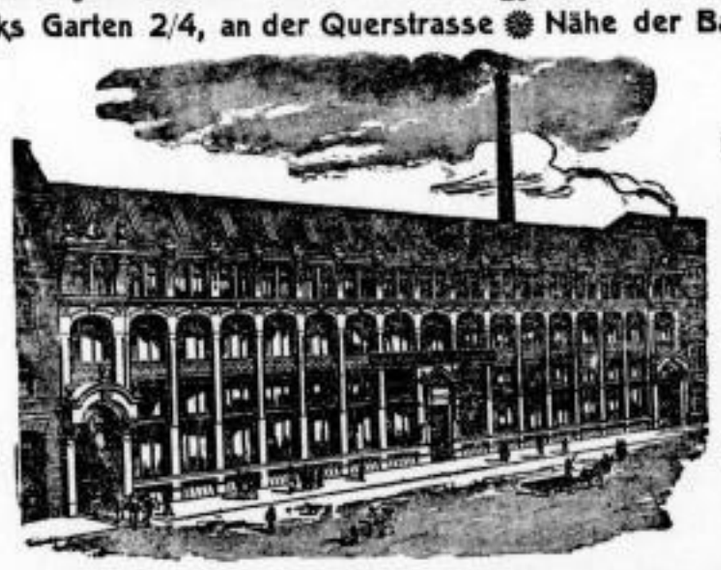
Wächter-Verlag Pabst & Co.

Barfussgasse 12 (Lipsia-Haus) :: Telephon 3530

Deutsche Maschinen- und Werkzeugfabrik in Leipzig

Czermaks Garten 2/4, an der Querstrasse Nähe der Bahnhöfe

Stets ca. 200 Maschinen lagernd.



Stets ca. 200 Maschinen lagernd.

Grösstes Lager Sachsens in modernen Werkzeugmaschinen und Werkzeugen zur Metallbearbeitung.

Vollständige Einrichtungen.

Neugebauer, akad. geb., nicht appr. Prakt., fr. an Dr. W. Schwabes Poliki., behdlt. nach homöopathischem u. Lichtheilverfahren Geschlechts-, Haut-, Blasen-, Nieren-, Mag.-, Darmldn., Influenza, Luftröhrenkatarrhe, Asthma, Ischias, Gicht, Rheumatismus, Wasserbrüche. Neu! Spezial-Lichtbehandlung von größter Zuverlässigkeit geg. **Weißfluß.** Nachweisb. vorzügl. Erfolge, langj. Erfhrg. Klostergasse 2/4, II. Fahrstuhl im Hause. Sprechzeit: 9—2, 5—8, Sonnt. 10—1. Elektrische Lichtbäder: 9—12, 2—9, Sonntags 9—1 Uhr. Damen wochentags 10—12, 3—6.

Geschlechtsleiden jed. Art, auch Harn-, Haut- u. Nervenkrankh. vorzügl. Schwachezustände ꝛc. werden gründl. u. streng individuell beh. Leipzig, Kurprinzstr. 5. Spr. 9—2 u. 4—8.

Frau Richter, Petersstr. 38, Tr. B, II. l., ärztl. gepr. für **Massage.**

Massense, ärztl. gepr., tücht. geschulte Spezialistin, empf. sich bess. Kreisen Bayersche Str. 14, I, Nähe Bahnh.

Lose d. 156. K. S. Landes-Lotterie

5. Kl. Ziehungen vom 6.—28. Oktbr. a. c. 5. Kl.

empfiehlt und versendet

Franz Ohme, Lotterie-Kollektion, Universitätsstr. 3/5. Tel. 4593.

Zur Massage empf. sich Zeitzer Straße 23, II.

Massense-Spezialistin Sidonienstr. 38, I. r.

Massense für alle Massage Käte Wans, Nürnb. Str. 35, II. r.

Massense empfiehlt sich Sternwartenstr. 23, I. links.

Gepr. Massense empf. i. i. Hand- u. Fußpfl. sowie Massage m. Bad Gottschedstr. 12, part.

J. Körperpflege und Massage empf. sich Karlstraße 6, II. r., Nähe Kruft.-Pal.

S. Strube, gepr. Masf., Gerberstr. 13, H. I. r.

Massage Körnerstraße 1, part.

Massage Sternwartenst. 53, III. r., Spezialistin

Nussschalen-Extrakt zum Dunkeln der Haare der Kgl. Hof-Parfümfabrik von C. D. Wunderlich in Nürnberg. Prämiert. Rein vegetabilisch, garantiert unschädlich à 70 ₰ und 1.20. Dr. Orphias Haarfärbe-Nussöl, à 70 ₰, 1.20, ein fein den Haarwuchs stärkend. Haaröl. Echtes u. nicht abfärbendes Haarfärbe-Mittel à 1 ℳ 20 ₰, groß à 2 ℳ 40 ₰ (das Beste und Einfachste was es gibt). Otto Meissner & Cie., Nikolaistr.