

gaudiis, qui per luxum atque ignaviam aetatem agunt, ingenium incultu atque socordia torpescere sinunt“ — zu zählen, ferne hiervon, soll die Vergangenheit, und vielleicht auch die Gegenwart, unwiderleglich durch Erfahrung beweisen: dass gerade Diejenigen mit scheinbarer Gleichgültigkeit von der Pflege des Leibes sprechen, welche am meisten, ja! zuweilen ausschliesslich, auf Sinnengenüsse dieser Art bedacht sind. Doch wir wollen diese apologetischen Winke nicht weiter ausdehnen; denn hiedurch gewänne es den Anschein, als ob wir selbst an der Güte dieser Sache einigermaßen zu zweifeln Ursache hätten. Dass viele dieser Küchenrecepte jetzt noch so, wie sie vorliegen, von den guten Hausfrauen befolgt werden können, bezweifeln wir. Ingwer ist nicht mehr Mode; Zucker hat des Honigs Stelle eingenommen; gegen die wolschmeckenden Mandeln und den zu häufigen Gebrauch derselben protestirt im Namen der Gesundheit der geistvollste Besprecher dieser Gegenstände, Rumohr; das Wildprät kömmt jetzt auch nicht mehr so oft in Jedermanns Küche; die Fische fliehen unsere von Dampfbooten tief durchfurchten Ströme, und der schmackhafte, leichtverdauliche Reis hat der Kartoffel weichen müssen, die jetzt eine grosse Lücke in hohen und niedern Mägen tagtäglich ein gut Theil des Jahres hindurch ausfüllen muss. Bei alle dem aber gewährt das Anschauen der Nahrungsgegenstände jener Zeiten noch hinlängliches Interesse, um die Mittheilung der vorliegenden wenigen Bogen zu rechtfertigen. Die Namen der Gerichte: „ris von kriechen (Griechen); heidenische kuchen; heidenische haubt; mus von Jerusalem; heidenische (behemmische) erweiz“ mahnen an die noch in lebhafter Erinnerung schwebenden Züge gegen die Saracenen und den daraus entsprungenen Verkehr des Abendlandes mit dem Morgenlande. Zu wissen, wie Mönch und Ritter des Mittelalters, ja! sogar Saracenen assen, erregt eine wolerlaubte Neugierde; daher nimmt vielleicht auch manche Hausfrau den Band in die Hand, der diese Bogen enthält, und wird