

und Freigebigkeit seiner edlen Gönner und Herren zu Theil geworden sei, nie zu dieser Erfahrung hätte gelangen können. Diese Pflege war jedenfalls ausgezeichnet. Aus einer dem Buche sehr bescheiden vorausgeschickten „kurzen Erzählung einiger Züge aus des Verfassers Leben“ erfahren wir, daß er, nachdem ihm unter der Leitung seines Vaters, einem der tüchtigsten Köche seiner Zeit, ein gewisser Grad von Ausbildung zu Theil geworden war, von der alten Lady Dormer nach Frankreich geschickt wurde, wo er fünf Jahre in der Familie eines edlen Pairs und ersten Präsidenten von Paris verweilte. Nach seiner Rückkehr wurde er Lehrling bei „Herrn Arthur Hollinsworth, einem der geschicktesten Arbeiter in London, dem Koch des Kramer-Innungshauses und der Sternkammer. Nachdem er seine Lehrzeit vollendet hatte, berief ihn Lady Dormer in ihr Haus, wo er mit noch vier anderen Köchen unter der Leitung seines Vaters stand, der damals dieser hochachtbaren Dame diente. Solche edle Häuser gab es damals (ungefähr 1610) — der Ruhm der damaligen, die Schande der gegenwärtigen Zeit. Dieß war die Zeit, wo die Kochkunst ihre Triumphe feierte.“ Einer dieser Triumphe war die Erbauung eines Schiffes von Backwerk mit Geschützen, die mit wirklichen Pulver geladen waren, und eines Kastells von Pasteten, worin sich lebendige Frösche und Vögel befanden. Nachdem er hinsichtlich der Abfeuerung der Geschütze seine Vorschriften erteilt hat, fährt er fort:

„Wenn dieß geschehen ist, mögen die Damen, um den Pulvergestank zu vertreiben, die mit wohlriechendem Wasser gefüllten Eierschalen ergreifen und sich damit werfen. Ist hierauf scheinbar alle Gefahr überstanden, so wird man wahrscheinlich sehen wollen, was sich in den Pasteten befindet; zuerst wird der Deckel der einen Pastete aufgedeckt und heraus schlüpfen einige