



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

TX
355
S3

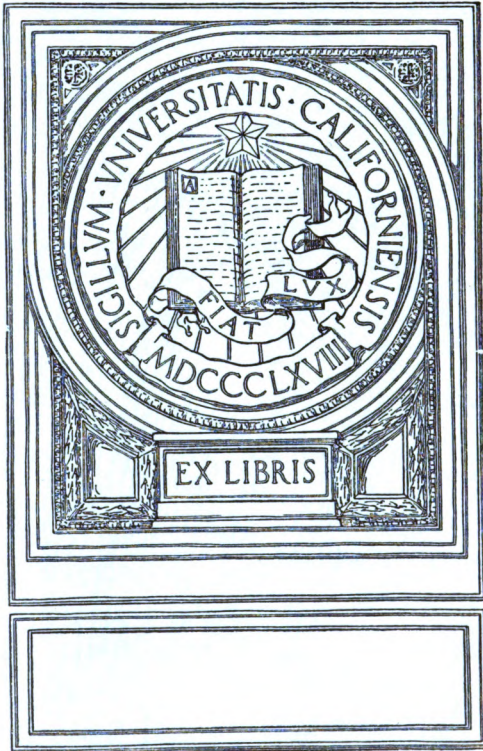
UC-NRLF



QB 276 237

YB 15123

·FROM·THE·LIBRARY·OF·
·OTTO·BREMER·



Otto B...
22.8.0

„Wenn't man smekket“

dat hett:

„Du kann Dei, bi dene Smalhans Küchenmester is,
op en Besten un op en Billigsten sik satt äten un
drinken?“

Von

Eduard Schmelzkopf.

Eigenthum des Verfassers.

Wolfenbüttel.

Druck und Verlag von Julius Zwißler.

1880.

F



Wenn't man smekket“

dat hett:

ann Dei, bi dene Smalhans Küchenmester is,
Besten un op en Billigsten sif fatt äten un
drinken?

Von

Eduard Schmeltzopf.

Eigenthum des Verfassers.

Wolfenbüttel.

Druck und Verlag von Julius Zwißler.

1880.

TX 53
53

BREMER
Seinem theuren

Klaus Groth

gewidmet.

TO MYRU
AIBROTLJAO

Antwort.

Richtig äten, richtig drinken
Makt jesunt un froh un stark!
Sellen Köppen, Riesenpoten,
Is en Spas et swarste Wart.

I. Allgemeine Bemerkungen.

1. Nicht de Masse, bei de Minsche itt un drinket, maket satt, sondern de Eigenschaften von Spis' un Drank, öhre Nährkraft; nich darop kummet et an, wu veel hei in de MAGE herinderstoppet oder herinderplanschet, sondern wat hei tau sik nimmet nn wu hei't verdauet.

2. De allerwichtigste Nährstoff is de Stickstoff; erst denne kummet de Kollenstoff un alle andern; alsau je mehr Stickstoff en Nahrungsmiddel enthält, teste kräftiger is et for en Körper. Ob nu mehr Stickstoff oder mehr Kollenstoff for de Jesuntheit nödig is, dat bestimmet bei Körperverfassunge un de Lebensweise; „en Snider is kein Groffsmettsknecht“ un en „Bäukerworm“ kein „Schlattergeselle.“

3. Alle Spisen und Sebränke, bei in licht verdauliger Form, vernut in weiker, taubereit sint, wirket bäter taur Ernährunge as bei, welle de Minsche in swar verdauliger Form genütt.

4. For de Ernährunge von en Körper deiht ne gue Dagesordnunge bin äten un drinken gar te grülig Noth; drei, awer grüntlige un kräftige Mahlzeiten — et Morjens, et Middages un et Abends — sint enaug; wer alle Dgenblitte henlöppet un itt, kann weder gut verdauen noch geistig oder körperlig tapper drop losarbein; tau ofte un tau veel unkräftige Nahrungsmiddel for en Körper verwennen hett dür lewen, und je mehr Arbeit, Tit un Führung öhre

M88923

Taubereitunge erfordert, teste düerer natürlich sint se. Sömmerdag=Spisen un Nebränke sau veel as et ichtens angeiht, söllt: Doch: nich: nödig: dat de Husfrue in er Köke bin Einworte: Ist: midde: smart!

5. Et is en groten, groten Segen for de Armen, dat recht veele recht kräftige Nahrungsmiddel of recht billig te hebben sint

6. Blot wer jesunne, kräftige Nahrungsmiddel, bei passig taubereit sint, enaug tau sik nimmet, feuhlt sik gehörig warm, vernut wenn't butten sniet und früst; wer awer sik nich warm feuhlt, brukt of veel mehr Tüg, un wenn of sin Rachelowe — allwile en düren, düren Frünt — et noch sau ehrlich meint und Füer un Flammen spreuht, ne huddert doch!

II. De besten un billigsten Nahrungsmiddel.

Nist Bäteres in er Welt ar Hülsenfrüchte! Linsen, Bohnen, Arsten! Nich ofte jenaug kann ik et en armen Lüen taurapen: „Holt üch an Linsen, Bohnen, Arsten! Sei sint et Fleisch for üch!“ bei gut koken un immer dorch en Durchslag! Un jo immer afwesseln ermidde! Dwer ne gue Arsten-, Bohnen- und Linsenzuppe, vernut for Kinder, geiht Nist! Un wu wollfeil! Wer sik eranne satt äten will, bruket noch nich emal enen Silbergröschel! un hat hei denne enen Härig ertau, teste bäter! Et kräftigste awer von allen Nahrungsmiddeln sint de Eier! Et Witte noch vorzügliger as et Fäle! Op en Besten et Ganke roh tesammegereuhrt mit en Betten Solt, Zucker, Zirop oder Honnig! Son paar Eier et Morjens un enen düchtigen Knaggen gut Brot ertau — dat holt gut vor bet Middag! En grot grot Unglücke, dat noch sau veele Landlüe ne wahre Angest hett vor en Hauhnderstalle!

Fleisch — prächtig, kann't of man en Stümpel Wost ober en Härig sin! Awer gut tauberein! Sau roh as mäglich! In er Form von Deafsteak, Slakwost, Schinken!

Es mort un ebrahet! Koken docht nich veel! Sall de Zuppe gut sin ervon, denne hat et Fleisch nich veel Kraft mehr; un Fett is Mist as Kollenstoff; „Fett swimmet boben.“ Wost narjens sau schöne as in usen leimen Baderlanne Dütschlant, de vorzüglichste in Bronzwick! — De kräftigste Fleischsorte is Rintfleisch! denne folget Schapfleisch, Swinefleisch xc.! Wiltfleisch immer jesunner as Tahmfleisch, weil et Wilt sine Mahltit sik utseuken kann un immer in frischer Lucht sik herummetummelt. Frilig son Lampe is allewile knappe mit er Lope tau entdecken un steiht gar te hoch in'n Preise! Wat et von Feslügel jist, hartlig: Hühner, Gause, Anten, Duben! De Anten wahre Dotters for en Garen un muddige Segenden mit öhren fulen un giftigen Dünsten! Un wenn Ein schimpet op de Duben un meint, se wärren Weitenpizbuben, — ah näe, de Festmahltit for de Duben sint de Kören von en allerstimmesten Unkrut! Ne grote Wollthat Fische! Dat wett de Chineseen gar te gut! Dik an Dik hett se, wu sik Quell- oder Flußwater finnt! Unnen de Mudde benuzet se as Dunk! Un wu wollfeil de Fische optrecken! Son Betten Schapdunk for Karpfen is forwahre doch keine jesährliche Sake! Awer Sprint an Sprint! Un wu sint de Dike? Wat könne Zeimeke (Zembke bi Fallerzlebbe) alle maken ut sinen schönen Kunni-Karpborn (Karl de Grote un sin Heer füllt hier an den veelen krystallhellen Springen emal sik elawet hebben)? Wat Hittfeld bi Harborg ut sinen prächtigen Quellwater? Saalstorp awer bi Helmeftidde is all lange berühmt wegen siner fetten Karpfen und Elie. Un nu erst Seefische! Wat ne Eeren ohne Utsaat! Wollen sik doch endlig grote Fischeriegesellschaften ower Fischeriegesellschaften billen, umme dei riesigen Schätze, bei in er Kort- un in er Ostsee noch verborgen ligget, te heben! Ik denke mit, de grote Fischeriustellung tau Berlin wart bei Sake wol in en Zug bringen.

Utjeteikend alle Melksachen! Seute oder sure (diffe) Melk! Un sicher nich et Beste et Flott oder de Botter! Awer ach! sure Melk, düssen Labedrank, an bene all sau mannig ein krank Minsche sik wedder jesunt ejetten hat, bene

jewet sau Beele noch en Swinen! Na dei besinnt er sik denn of recht gut bie!

Winterdag, wenn et Wedder taun Verklohmnen is, denne en Betten warme seute Melk ertau, dat sik de Mage nich ver-
küllt! Keese — recht nahrhaft, is et nich Stinkesiß erster Klasse, dat en sik all de Nase derfor tauhält, wenn en eranne denket!

Brot — nich alltau nahrhaft, awer je gröwwer, teste anjehemer for de Mage! Swartbrot, Kommissbrot, Pumpernickel immer bäter for dei as Wittbrot! Et ilderbeste Schrotbrot weil bin Setreide de Hauptkraft dicht under er Hülse sitt; darumme of son kräftig Futter for et Weih de Klie. Sa wol, Schrotbrot! Fällt of sau mannig zimperig Wunsche binaher in Ahmacht, wenn hei dit Wort man hört! Mit awer, is immer recht trurig te Mauhe, wenn it de Kinder sau nahr Schaule gahn seihe, mit öhrer swint-
süchtigen Semmel, womidde se denne ganze veir Stunden bi starker geistiger Arbeit utholen süllt. De Fleischsucht un et Herrenpiepen bliwet denn of nich ute un wandert recht ofte midde int Graf. Is of an sik de Weite nahrhafter as de Rogge, je witter et Wittbrot, teste swacker un dürrer! Son lütt lütt Melkbrot is doch formahre opstunt nich veel grötter as en preusschen Daler! Un Swartbrot holt de Mage allemal veel frischer un flitiger as et Wittbrot! Ris — lichte verdaulich, awer swakk! Gut Heese, Baukweitengrütte, Gries, Grupen! Neben er Fleischzuppe teikent sik ut Sago-, Rau-
senappel-, Haputjen- un Flieder- (Kaileken-) Zuppe; de leftere passet genau for de nattkolen Dage in'n Harwest. Marsch mit en Klumpen, wenn er einen en Loff midde in en Kopp smiten kann! Süllt se nich as Rifferlinge in er Mage feste liggen, sau mött se hüpsch weike ekott sin!

As Taubrot ganß erfreulich un er Tunge willentomen Botter, awer de Horizont von er Fikke stimmet ergegen. In en Stäen billt sik en gut Deil von Lüen in, dat sei ohne Botter gar nich lewen künnt; wahre Bottersmaroher sint dat; un op en Dörpern finnt sik noch manniglein, bei meint,

et seite veel Kraft in er Botter un sett se denne fingerdille opt Brot; prostemahltit! Son Fettlicker lewet grausam düer un ungesund ertau! Wollfeiler Smalt, gebraken Speff, en Betten wat Seute, taumal for Kinderken, Zirup, Honnig; et Silberbeste Maus — Maus — un noch emal Maus! Appelmus oder Swetschenmus! Of Appelselten mit en Betten gebraken Speff! In keinen Lanne jist et sau veel Arten von schönen Laubrot as in Dütschlant! Von en Semüsen et Mahrhafteste alle Kohlsorten: brunen un suren, Rausen-, Blaumen- un Savojer-Kohl! Sonne Schöttel vull brunen Kohl in er Röhre gehörig dorchesmort mit Bratkartuffeln — un wenn Ein mit en Ellenbogen in de Fikke komen kann — mit Brägenwost is gewisse nich tau verachten. Suerampfer, bei dorch en Winter geiht, un of de andre vorzüglicher as de Spinat! For diffene jekotten Löwenzahn (*Leontodon taraxacon*, Ringelblume); ganß wat Schöns Semüserhabarber, bei of en ganß bitter Klima verdräggt, ar if et in Nortenglant sach! Nich enaug te priesen Sparjel! Wer dene sit versessen mott, bei nehme Hoppen sprossen! Mauren un Reuben recht schöne, awer veel Saft un wennig Kraft! de ersteren en Segen for lütte Krabbaten, op en Felde oder in'n Broe (roh oder jekott ereeben)! En glücklich glücklich Wunsche awer bei sit an jungen Arten un Bohnen sau recht satt äten kann! Miserabel Tüg de Kartuffel! Dei enthält man en lütt lütt Betten Stiffstoff (de kräftigsten und harddurigsten de roen), kost veel Arbeit, Zit und Holt un is noch dertan nich ganß ohne Zift! Un doche fehlt et nich an Düen, bei sau te seggen öhre Testament maket, wenn se nich drei Mal et Dages Kartuffeln äten künnt. Seggt en denne: „Wurumme denn nich drei Mal en Dag Arten, Bohnen, Linsen mit Aßwessellunge, denne sparrt sei et Mul wit op un daut, as of sei't nich begripen künnt! Sau ofte wart de Wunsche Sklave von sinen Zewohnheiten! Un wu weert de Kartuffeln taubereit? Wu staht nich de owergekotten, möget sei noch sau lange in öhrer Stinksoße elegen hebben, in hohen Ehren! Wurumme denne nich leiwet se in de glue Asche leggen, se leiwet op er

Isenplatte in er Röhre oder op en Föerheere (of op den Ringen umme den Kofelpott) brähen? Wat en Jesmakk, wat en Duft un — wu gesunt denne! En Betten Solt ertau — Fett is gar nich nödig! — un de Prachtmahltit is fertig! Unglückliche Lue, dei mit Kartuffeln as Hauptnahrunge sit behilpen mött! Satt weert sei nich un warm weert sei of nich! Un drippet dat Kinder, denn pleget de Skrofeln nich wit te sin! Kinder, dei en utgelängeten Dag Kartuffeln un Brot äten mött, seihet immer pieperig ut, krieget öhr Lewedage keine Kaufenbaffen un kiefet pierig op jidwedden Disch. Drumme jo immer en Swinen de Kartuffeln un en Minschen de schöne sure Melk!

Ne recht gue Mahltit Pilze! Uwer ganß genau mott Ein se kennen, ganß genau; wu veele derbon sint gar te grausam jiftig! Ganße Fumiligen sint er all anne storben! Kinder dört se dorchut nich halen, un stets möt se an öhren richtigen Plaze stahn; wenn dat nich is, denne dört en se jo nicht nehmen. Ganß wennige Arten sit opt Beste marken un sit umme alle anderen gar nich kümmern — dat is dei Regel, dei opet Strengste besolget weeren mott! Un de olen Pilze döget allehope nist. Von recht guen jift et ganße Seuwagen vull. De gewöhnlichsten un besten heit sau: Psifferling (*Cantharellus cibarius*), jäl, schein, verästelt, boben de Rand immer mit lütten Bogen, Seruch fin, swar verdaulich, in'n Walle; Champignons (*Agaricus*, Blätterpilz) in 3 Sorten: 1. de gewöhnliche Champignon (*Agaricus campestris*), wittlig, Bladder röthlig wittlig, vigelettlig, wenn olt, vigelettbrun, duftig, op Wischen un Weihen, an Sparjelbeeten, an er Rante von'n Walle, un eine Art ervon prächtig under Benken; de Saft ervon de berühmte Soja; ne wahre Pracht as Laudat taur kolen un warmen Brahe. Wenn disse Pilz as ne lütte Klocke ut er Cere herutkiefet, frisch genoten mit en Betten Solt en köstlig Äten! 2. Reizker (*Agaricus deliciosus*, alsau de delikate Champignon) mit jälroer Melk, Kop grau-jälrothlig mit swacken Ringen, mit vanilleartigen Seruch, immer under Dauenarten oder dicht erbie, op en Besten

esmort; 3. Goltbrätling (*Agaricus volemus*) mit witter Melk, bei as en frischen Härig smeffet, jesmort prächtig, an Plägen, wu de Sunne twischen Ober- un Underholt dorchschint. Steinpilz (*Boletus edulis*), Strunk immer feste, Kop brun un härtlig, mehrstentit under Venken; sin Fleisch dört under keiner Bedingunge blau weeren, süß is hei gar te grausam jiftig; hei jift ne harrlige Bouillon. Ob swar oder licht verdaulich, hänget besonders von er Taubereitunge af. Wer kein Vertruen tau Pilzen hat, bei laate sine Nase jo erboune! Blot bei ängstliche Bedanke, se können jiftig sin, hat all slecht Befinnen taur Folge. Dat is gerade sau, as wenn Ein de schönste Hasenbrahe versmuset hat un en Frünt denne ut Schwernack seggt, et wörre ne Ratte west! Na ja, wat denne kummet, wett Jeder.

Owet — vull Kollenstoff, in allen Formen recht jesunt, awer veel mehr for en Dost as for en Hunger! For de Suppe empfehlst sik Zellerie, Burrei un Peiterzilje (awer jo nich de jiftige Sunnepeiterzilje!), for de Arsten Thymian (de wille vorzügliger as de tame), as Taudat tau en Fleischspisen injemakete Preißelbeeren (Kraunsbeeren), noch immer nich enaug esammelt, as de besten Jewürze Solt un Semp, wenn e nich tau scharp is! Besonders te loben de Zipollen! As ik in Italien was, et morjens Wittbrot, drop esmärt en Betten Olivenöl un drower roh jehakte Zipollen — bellekat! Nettig hilpet verdauen und maket Apetit, awer jereben, nich in Schiben esnedden, Seepe for Jeden, dene de Zahn von er Tit de Hauers wegebetten hat; en Stücke Swartbrot un Nettig drop — en Hauptäten! As Ballat nist Väteres as Zellerieköpfe un roe Reuben, Garenkresse un bei schöne schöne Brunnenkresse, binahе jahrut jahrin hupenweise te hebben, in twei Sorten, Nasturtium officinale un palustre; de erste de beste, de tweede bi Erfurt op en Felle ebuet und in Englant en groten Handelsartikel! Weie for de Mage Medezin, bei of en Kartuffelzallat verdauliger maket. Un denne bei harrlige Ringelblumenzallat (Löwenzahn, *Leontodon taraxacum*, awer jo nich de jiftige *Caltha palustris*, Rauf-

blaume, op feuchten Wischen), von'n freuhesten Freujahre bet in en spädesten Harwest fast owerall ricklig te sinnen, anjenehm bitterlig un ower alle Maassen jesunt! In Italien und Frankreich lopet sei dernahe in de Webde! Un wu Beele ätet ne bi üsch? Da jammert se denn et Freujahrs: „Ach, wenn et doch entlig son Betten wat Greunes geiwe!“ Brunnenkresse un Löwenzahn wasset ne, sau te seggen, in de Nase herrinder un sei nehmet se nich! Rabüntje is flau und et erbarmligste Tüg is Lattuke! Nachtmügentüg, dat nah gar Nist smeckt! Blot de Taubaten, dei utgeteikent bi üsch sind, hett Jesmack! Un wu veel Lattuke wart vertilget! Väter Endivie, Swartwörtel un Nachtlampenwörtel (*Oenothera rapuntica*)! Sall awer de Mage Winterdages nich ganz inslaven, sau mott hei dorchut en Betten Greunsfutter hebben!

Koffei un Thee? Frielig is ne Tasse ächten Mokka oder Thee gar nich te verachten; beie jemet ne hüpsche Anregunge, doch neine Kraft; de erstere smeckt ohne Zucker bäter as mit Zucker, de tweite nich sau! Awer wu düer — wu düer! Un nu son Zikkorienplansch! Dat sik Gott erbarme! Davor low' ik mit noch Roggen- un Maurenkoffei! Wat en Anblick, wenn de flitige Husfrue, dei sau veel sau veel te daune hat, en ganzen Dag in Huse mit en Kaffeipotte herumloppet, as ob er de Karwatsche hinder seite! Under der Tit kann se sik doch nich umme de lütten Husmusekanten bekümmern! Oder wenn sonne Sellschop von Koffei-Swestern un Bräudern an öhren Stauble anwasset un stunnenlant Klitschklatsch terechtebrüet! Un taun Titschen mott er doch of wat Fins bie sin, vernut wu de Karbstoff regiert! Chinesischen Thee? Wu ofte hett dene Andre all vordrunken! Nah China is wit henne un sin Duft wart all in China von andern Jemächsen künstlig hentauebahn! Schokolade — vorzüglich, riesig stark, awer tau kostspeelig for dene, dei Hungerpoten fugen mött! Alsau taun Wenigsten Kakaó, wenn't ichtens tau verantworten is! Isländsch Moos, sau wat bitter un rik (reich) an Fettstoff, maket Apptit un is en swindsüchtigen Naturen recht heilsam; ganze Säcke vull ervon in en Zebirgen! Wu

Mannigein trampelt eroppe herummer, ohne dat hei et kennt un mag! Wat en Segen, bellt de Mage in Hungerdagen! En chinefischen Thee ersjett op en Besten, vernut Winterdages, Thee von Pepperminte, awer jo man recht swakk! dei warmet gar te schöneken un bekummet gar tau gut, hat Einder sik ne Verküllige halt.

Beier? Ja woll, Wittbeier, Brunbeier, of Ingwerbeier, as et veel in England edrunken wart, un Lagerbeier, dat hett, wenn nich ein von den umjehlehrten Minschenfrünnen — un leider fehlt et nich an sonnen Gallunken — Zist erinder edahn hat! Blot Malz un Hoppen un nich in'n Dwermaat jenoten! Awer wu ofte kann en et seihn, dat Ein Schoppen op Schoppen in einen Zuge herunderstülpet, as of et darop ankeime te zeigen, dat hei en gut Zefälle hat! Un dei glöwet noch dertau: „dat kräftiget!“ Dorheit! En Glas Beier hat lange nich sau veel Kraft ar en Stücke ile Brot un en Glas Water! Un wenn't sau recht köppet, denket nich Disse un Sünne: „Wenn dat nich hilpet, denne wett ik et nich?“ Gerade umgekehrt! Je mehr et in en Timpen stigg, teste wenniger Nährkraft hat et! Un wat en Grül von Beierlummel, son Stinkemichel, ful an Geist nn an Körper, ne leibhaftige Beiertunne mit en Kartuffelnjesichte! Son Bengel früst in ener beliewigen Kneipe an en Rachelowen förmlig an, willdesß Fru un Kinder te Huse swögen un Karwatschenstele kauen mött! Wer ne sware Krankheit dorchemaket hat, dei drinke tau finer vullen Webberherstellunge jetrost en Gläseken von er jahrhundertlant rühmlig bekannten Mumme, blot ebruet in Bronswik! Sint butten Näs' un Ohren vor en Froste nicht mehr sicher, quält de Mage sik mit fetten, wumwelwumweligen Tüge af un hat Ein dat Zefühl as kratweln Uetschen in sinen Bufe herummer, — denne sonnen kütten Wuptig, is et nein Fusel, — dat schaat sicher nich! Awer nehme sik Jeder in Acht mit sinen kütten Sluff taur rechten Tit, hett hei Minschenfrünt oder Nordhäuser, dat hei nich en Suput wart, dei leiwer hungert as dat hei sinen Rachenpuzer entbehrt! Un wenn Ein sik inbillt: „Son Sluff hält doch Bis und Seele

tesamme! dei startet!“ denne is hei op en Holtwege; hei befördert blot under Umstännē de Verdauunge. En gut Glas Win taur Mahltit — woll dene, dei't hebben kann! Awer ehrlich, gruntehrlich mott et Zedränke sin, un kein Dreimänderwin! Dat is jewiße: je unkräftiger de Kost un je ruher et Klima, teste mehr wert er esopen! Un et ilderjesundste un schönste Zedränke is un blifft de reine Quell- oder Pumpenheimer, as et de griechische Dichter Pindar all esungen hat. Wer awer sik seggen mott: „Wenn ik et sau recht bedenke: Unrecht is et, dat du sau veel pichelst! Vor Gott nn dinen Jewissen, vor Fru un Kinderen kannst du't nich verantworten!“ Dei zeige sinen Muth darinne, dat hei dat Supen hüpsch lät! Supen is Underjank! Ne Sünne un ne Schanne in Hungertiten! Wat for en Unheil, wenn de Minsche ner fulen, kostspeeligen Jewohnheit in de Krallen fällt! — Un wu is et mit en Smöken? Wat fall denn dat eigentlich heiten, wenn en süß ganß vernünftig un brav Minsche sik hensett un mit sinen stintigen Zistgliemstengel grote Kapalien in de Lucht paffet oder sine Nase taun Schofsteine maket oder gar et Mul voll Schapertebakk stoppet un denne de brune Soße as ne Ante vor sinen Middeminschen vorbiswatjet, blot, umme sinen Jesmakk te schäen, sik umme sinen Appetit te bringen oder sinen Zeruch ganß te verleisen, wenn nich noch veel schlimmere Folgen nahetomt? Dat son Smökemichel, dei de finsten Havannahzigarren wegdampet, noch veel mehr stinket as ein, dei sin Vergnügen an Stinkadore erster Klasse finnt, dat maket hei sülwest nich; dat hei awer under Umstännē sik in Gefahr bejiffet un erinne ummekummet, dat is doch gar te grulig! Sau Ein hat denn of gar keinen Grunt ower knappe Titen tau klöhnen, wenn of sine Fikke an der Swindsucht litt. Wu veel Gues leite sik doch stiften von den veelen Millionen, dei rutsch wegesmückt weert! Wu mannig Mage, dei so lut knurrt, könne ermidde sättiget weeren! Un noch dertau, wenn hütiges Dages Jungens, drei Reese hoch, noch nich dröge hinder en Ohren, oder gar Fräuleins, de in'n Antjeput (Theegesellschaft in Ostfriesland) sau schöne snakken könnt ower

en Sinn for Schönheit, tapper drop losqualmet as en olt Großvader in sinen Schüddelstaule — fudichkann!

III. Dagesordnunge.

Strecke sij Jeder nah siner Delle! Un jo immer Afwesselunge!

1. Morjenmahlit (zwischen Klocke 5 un 6): Zuppen, as Arstenzuppe mit gebraken Speff un en Betten Thymian, Melk-, Brot-, Fleischzuppe; kole oder warme Melk, sure un seute alleene oder jemischt. Swaffen Peppermintzhee, Koffei, Thee, Kakao, Schokkelade; Botter-, Smalt-, Mausbrod, Keese. Eier in allen unterschiedlichen Formen (amer nich as Gummibälle!). En Bükfig, en Härig, Wost, Gause- und Swineshinken, en Stücke kolen Brahen, Beafsteak, jebrahen Fisch! Kettig, Rabieseken, Zemüserhabarber! Kartuffeln in er Asche oder in er Köhre jeröst! Ringelblaumenzallat, Garenkresse!

2. Middagesmahlit (zwischen Klocke 12 un 2): Linsenzuppe mit oder ohne Wost, Fleischzuppe; Eier, Beafsteak, Karbonade, Kulade; alle Sorten von Brahe: Rintz-, Hamel-, Swinebrahe, Zesflügel, Wiltpret, Fische. Jebrahene oder asjekotte Kartuffeln, Preißelsbeeren, Zemüserhabarber, Suerampfer, Bakkowet, Appelmaus; Zallat von Zellerie un roen Reuben, Brunnenkresse alleene oder op en Kartuffelnzallat, Rabüntje, Kohlwitten, brunen, Savoyer, Blaumen- un Rosen-Kohl; Mauren, Reuben. Datou en Glas Beier: Brun-, Witt- oder Baiersch Baier, en Glas ehrlichen Win, vernut dütschen Win; oder taumal bi Ramschadalentülle un tau fetten Spisen (Puffer, schön dünne as en Mahnblatt) enen lütten Wuptig! Taun Glusse: Dwet, Stikkebeeren, Jehannsbeeren, Arbeeren, Heilebeeren! Un wer eimal glöwet, dat

hei ohne tweimal Poffei nich lewen kann, denne man flux nahr Mahlitt ne Taffe von ener Bohne, dei slecht utsieht, awer gut is (Nachtigallenbohne möcht' ik se nennen) nich dot ebrennt un in guen Water (Regen- oder Snewater) ekofet!

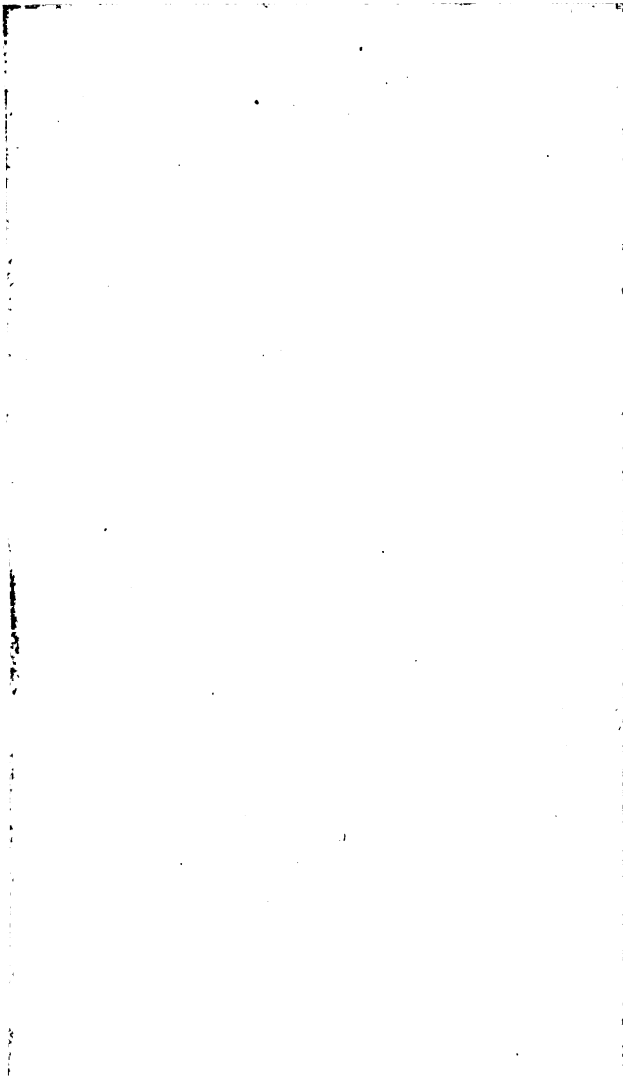
3. Abentmahlitt (twischen Klotte 6 un 8): Zuppe: Fleisch-, Bohnen-, Melk-, Gries-, Grupen-, Ris-, jebrannte Mehl-, Fliederbeeren-, Kaufenappel-, Saputjen-, Schokkeladenzuppe; Eier, Kulade, Brahe, Wiltpret, Jesflügel, Fische. Kohl, jeröste Kartuffeln, Appelmanß, Balkowet, Preiselbeeren; Ballat: Brunnenkresse, Löwenzahn, Zellerie un roe Reuben; Mehlspise; Dwet. Wenn dorchut owerjekotte Kartuffeln, denne wenigstens mit Härig oder Bäckig! datau en Glas Win, Beier oder en Gluck! Un hinderher, wenn Ein et for nödig hält, ne Taffe Thee oder swakken Peppermintzthee!

IV. **Sluß.**

Wat folget nu ut allen dissen Betrachtungen? Taun Ruckut mit allen fulen un düren Gewohnheiten! Marsch mit aller Pommel-, Pladder- un Rinkerlitschenwirthschaft! Dei döget doch weder for de Jesuntheit noch for en Zeltbüdel! Davor simpelne, awer kräftige Spisen un Jeddränke! Sau wenig as ichtens denkbar Kartuffeln un Brot (dei Wöre Morjen-, Middages-, Abentbrot segget all, dat in er Regel tau veel Brot ejetten wart), sau veel as ichtens möglich Arsten, Bohnen, Linsen, Eier, Melk, Fleisch! Awer Alles mit Maat un Aßwesselunge, Alles mit en Underschied! Hat Ein sonne Tuneggelnatur, denne nehme hei sik vor en „Tauveel“ in Acht! Hat Ein sonne Windhuntnatur, denne vor en „Tauwenig!“ Wat en Frätsack is, dei laate sin Fräten, wat en Pichelante is, dei laate sin Picheln hüpsch sin! Woll dene, dei Weib-

dage in siner Fikke nich kennt, dei recht deip in se rinder-
gripen kann, umme for sine Zesuntheit op et Beste te
sorgen, un sinen unglückligen Nahwer, dene de Hunger
ut en Dgen kiefet, mit rikligen Gaben siner Bräuderliebe te
sättigen!

Un nu de dütsche Patschhant un „Zesegente Mahlitt!“
Denen alletehope, dei disse Baukstaben öhrer Opmarksam-
keit ewürdiget hett, vernut awer en dütschen Husfruen,
dei de besten Kökenmesterschen sint in er ganzen Welt!



Rock

1000
Performance
Performance

YB 15

Gaylamount
Pamphlet
Binder
Gaylord Bros., Inc.
Stockton, Calif.
T. M. Reg. U. S. Pat. Off.

M88923

TX355
S3

THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

