

## Unterhaltungsblatt

als Beilage zur Preßburger-Zeitung.

zu No. 64.

---

### Ein Gang in die Unterwelt von Paris.

— — — Mentem Mortalia tangunt.

---

Die Polizey von Paris wickelt über und unter der Erde gegen Eintritts-Karren, welche man sich von einem Ingenieur-Offizier, der Inspecteur de Dessous de Paris ist, ausbittet, ist nun die weite Unterhölung der Vorstadt St. Germain zugänglich geworden. Wir lassen es dahin gestellt seyn: ob sie sich noch unter der Seine durch, wie man uns versicherte, bis in andere Quartiere der grossen Stadt ausdehne? Die unterirdischen Gänge entspringen von oben; man liest die Nummern der Häuser, unter denen man sich befindet; an schwächeren Theilen sind hohe Mauerwerke aufgeführt; eine thätige Polizey waltet zum Besten der Oberwelt, und es bietet daran gelegen ist, daß sich da keine Colonie so perpendicular unter ihren Beutstellen ansiedle, so müssen die Austretenden mit eigener Hand schrift ihre Aufstehung bezeugen. Unsere Notiz befaßt sich aber nur mit jener romantischen und merkwürdigen Region der Pariser Unterwelt, die unter den Boulevards und der Ebene von Montrouge gelegen ist, und von der Polizey die Benennung „Carrières et Catacombes de Paris“ erhalten hat. Der Zugang dahin wurde zuerst im April

dieses Jahres gestattet, als man die Arbeiten daselbst eingestellt hatte. Noch kein Indicateur, kein Wegweiser von Paris hat Nachricht von diesem neuerschaffenen Reich der Todten ertheilt, wo sich die Parisische Eleganz in schaudervollen Hallen bereits einen Thron errichtet hat, und in welches man, wie es sich ziemt, durch die Höllenspforte (la Barriere d'Enfer) eintritt. Eine schmale Stiege führt die Wanderer plötzlich in eine Tiefe von 54 bis 58 Fuß und nach und nach wallen sie durch schmale Gänge in einer Tiefe von 80. Ein schwarzer Strich oben am Gewölbe leitet sie, mehrere Seitengänge würden sie auf 1 bis 2 Stunden seitwärts führen und wer sich unbehutsam von den ämtlich bestellten Cicerone entfernt hätte, möchte sich höchst wahrscheinlich nie mehr aus diesem unterirdischen Labyrinth heraus finden. Die Lichter brennen helle, man athmet eine gute, reine, trockene Luft, die doch nur hin und wieder unbemerkt mit der äußern in Verbindung steht. Selten trifft man Congelationen, öfter Einstürze (Eboulements) an, deren Folgen immer zeitlich fürgesehen wird. Aus diesen dichtbedeckten Tiefen hat man (wir wissen nicht: Wie?) die Steine gezogen, aus den Paris gebauet wurde. Kaum ist man eine halbe Viertelstunde in dieser schmalen, doch hinlänglich hohen Galerie vorgeückt, so ließt man öfters die Worte an der Wand angezeichnet: „Straße von Port Mahon.“ Ein Veteran hat sich durch fünfjährige Arbeiten manches Andenken an die ihm theuren Umgebungen dieser Festung und endlich ihr Barestief selbst aus Lehm und Backsteinen dahin gebauet. Die Revolution hat vieles daran verdorben und man zeigt die Stelle, wo ihn ein Stein erschlug.

Wir mögen bey einer halben Stunde so gewandelt haben, als wir an eine verschlossene Pforte kamen und über die Schreckensworte des Tante

Lasciat' ogni Speranza, voi che' urate!

zurückbeden. Ganz im Widerspruche damit liest man unweit davon in christlicherem Sinne eingegraben:

Has ultra metas requiescat beata spes expedanti.

Wie hätten es übersetzen mögen:

„Fürchte nimmer den Tod, er führet in schönere  
Welten;

Achtest du jemals des Dorns' wenn eine Rose  
dich reizt?“

Die Pforte öffnete sich und wir standen in den Katakomben von Paris, die zwar nicht im Rufe fruchtbarer Heiligkeit stehen wie jene zu Rom, aber durch Größe, Eleganz, Sonderbarkeit und Neuheit ihrer Anordnung ein sehr merkwürdiger Beitrag zur Charakteristik der Zeit und des Volkes geworden sind.

(Der Beschluß folgt.)

### Merkwürdige Entbindungen.

Die französische und eine große Menge deutscher Zeitungen haben vor kurzem gemeldet, daß eine Frau in Neapel mit 13 Kindern niedergekommen wäre. Ein Gelehrter hat bey dieser Gelegenheit den Herausgebern des Journals de Paris folgendes Schreiben zugesandt:

„Meine Herren! Sie haben in Ihrem Journal die neuliche Niederkunft einer Frau angezeigt, welche 13 lebendige Kinder zur Welt brachte, und viele Leute schrieen Wunder! Dieß ist eben nichts so außerordentliches (Promer 1) berichtet, daß Fermentrud, Gemahlinn des

---

De Orig. et reb. gestis Polonor. lib. II.

Erzelen Isenberg von Altdorf bey einer einzigen Nieder-  
kunft 12 Kinder bekommen habe. Dieß ist eine Kleinig-  
keit in Vergleich mit Margaretha, Gemahlinn des Gra-  
fen Bernhard, die mit 36 Kindern auf einmal nieder-  
kam 2). Allein, wenn man Cölius Rhodiatnus 3) Glau-  
ben bezumessen darf; so ist das noch nichts; dieser führe  
rämlich an, daß Albert der Große 2 Gemahlinnen gehabt  
habe, deren jede ein Fehlgeburt machte, die eine mit 70  
Kindern, die andere mit 150; allein was ist das alles,  
wenn man weiter bedenkt, daß Margaretha, Tochter des  
Klorentin Begten von Holland, zugleich mit 365 Kinde n  
niederkam 4). Die beyen Tafeln, die man in der Kir-  
che von Hofduguen findet, sind die Denkmäler die er Nie-  
derkunft. Aber die es alles ist noch immer nichts. Aven-  
tin 5) schreibe, daß Mathilde, Gräfinn von Denneberg,  
unter der Regierung Friedrich II. zugleich mit 1500 Kin-  
dern niedergekommen sey, die von Dico, Bischoff von  
Utrecht, getauft wurden. Dieß heißt doch wahrhaftig  
merkwürdige Fruchtbarkeiten. Man ist freylich nicht ge-  
bunden, diesen Wundern Glauben bezumessen; allein  
sie werden in den von mir angeführten Werken auf das  
einfachste erzählt. Ich habe die Ehre etc.

H. Antoine,

### Ueber die Kochkunst der Römer.

Das Werk des Apicius Cölius über die Römische  
Kochkunst ist in praktischer Hinsicht noch sehr unbenutzt

2) Lycosthen p. 440.

3) Lib. C. 28.

4) Ludovic. vires in colloquiis.

5) Aonal. lib 7.

geblieben, obgleich die Römer in Hinsicht der Sorge für die Befriedigung des Saumens hinter anderen Völkern nicht zurückgeblieben waren. Es fehlt gar nicht an kritischen und gelehrten Commentarien zu diesen zehn Büchern des Apicius, allein eine ästhetische Würdigung desselben steht immer noch zu erwarten. — Ungeachtet in diesem Buche an sechshundert Recepte oder Speisevorschriften enthalten sind, so fehlen gleichwohl zwey Ingredienzen, nach Campe W. sch. und Mengerheile, ohne welche der deutsche Koch und die deutsche Hausfrau ihre Küche zu bestellen, verweisen würde — Butter und Zucker. Es ist hier der Ort nicht zu Betrachtungen über das Sprüchwort: des Unbekannten begehrt man nicht. Aber es liegt doch gewiß etwas Tröstliches in der Vorstellung, daß das üppigste Volk der Jahrhunderte lang sich mit Del und Honig behelfen konnte.

Wenn der Mangel gewisser nun allgemein gewordener Schwaaren bey den Römern auffällt, so befremden andere bey ihnen übliche und jetzt aus der Mode gekommene, bey uns noch mehr. Die Römer mästeten Dachsmause in eignen dazu eingerichteten Behältnissen, und verzehren sie als köstliche Bissen. Kraniche, Störche und Strauße waren auf ihren Tischen nichts fremdes, und eine Rosenschüssel willkommen.

Der stehe zur Probe das Recept, wie ein frischer wilder Schweinschinken zu füllen sey. „Nimm durch das Schinkengeleek ein Holz, um die Haut von dem Fleische zu sondern damit du Würze vermittels eines hölzernen Trichters, einlassen, und den ganzen Schinken füllen mögest. Sodann stosse Pfeffer, Lorbeerbeere und Mautz. Du kannst auch, wenn es dir beliebt, Teufelsdreck (? Makrelentale: der besten Art, cantischen Wein und einige Tropfen grünes Del beywischen. Ist der Schin-

ten' gefüllt, so binde die Oeffnung mit einem Faden zu, stecke ihn in einem Topf, und siede ihn mit jungen Lorbersprossen und Dill in Seewasser." Ueberhaupt hatte die römische Küche ihre Eigenthümlichkeiten so gut, als die Französische, Deutsche oder Welsche. Nicht leicht liebte ein Volk das Aufreizende, stark und scharf Gewürzte mehr, und war für den Haut-Sout empfänglicher als die Römer; und zuletzt kommen in ihren Gerichten Mischungen vor, deren wohlthätige Wirkungen auf einen gesunden und unverdorbenen Geschmack man kaum begreift.

### Der Brandtwein aus Pflaumen.

Aus den Pflaumen einen guten Brandtwein zu bereiten ist keine neue Erfindung, aber die Sache ist so wichtig, daß sie allgemeiner als bisher, berücksichtigt zu werden verdient. Da Hr. Geheimrath von Hermbstädt sich selbst mit diesem Gegenstande beschäftigt, so soll eine Anleitung von ihm hierüber, hier für diejenigen mitgetheilt werden, die sich jener Bereitung unterziehen wollen.

Man sammelt die Pflaumen so reif wie gewöhnlich, befreiet sie von den Kernen, und zerstampft sie in einem Mörser, mittelst einem hölzernen Stampfer zu einem dünnen Brey.

Der von einem Scheffel Pflaumen erhaltene Brey, wird hierauf mit dreyßig Berliner Quart Flußwasser angemischt, das auf sechzig Grad Reaumur erwärmt war, worauf diesem noch vierzig Quart siedendes Flußwasser zugesetzt werden, und alles wohl untereinander gerührt wird.

Jetzt wird der Brühe, nachdem sie bis auf fünfzehen Grad Reaumur erkaltet ist, ein halbes Berliner Quart gute Bierhefe gegeben, und sie bey einer Temperatur von zehen bis zwölf Grad, in einem bedeckten Gefäße der Fermentation unterworfen. Die Gährung beginnt bald, dauert aber vier, fünf bis sechs Tage hindurch.

Wenn das Schäumen nachläßt, und die markigen Theile der Pflaumen sich zu Boden senken, kann die gegohrene Masse noch zwey bis drey Tage in dem verschlossenen Fasse aufbewahrt werden. Sie besitzt jetzt einen angenehmen weinartigen Geruch und Geschmack.

Sie wird nun auf einer Lutterblase zu Lutter gezogen, und der erhaltene Lutter hierauf geweinert. Man gewinnt auf diesem Wege aus einem Berliner Scheffel Pflaumen, gewiß 4 1/2 Quart Brandwein, von dreyßig Grad Gehalt an Alkohol, der einen angenehmen rumartigen Geschmack besitzt, an dem man auch noch zugleich den Pflaumengeschmack nicht verkennen kann.

Wird dieser Brandwein mit gut ausgeglüheter Kohle gereinigt, das ist, etwa auf jedes Quart vier Loth gepulverte Kohle gesetzt, alles damit wohl umgeschüttelt, drey bis vier Tage damit in Berührung gelassen, hierauf aber der Brandwein von der Kohle abgezogen, und nun für sich überdestillirt, so gewinnt man einen sehr reinen Geist, der zum Thee und Punsch die Stelle des Rums vollkommen vertreten kann.

Der Rückstand, welcher nach der Destillation in Lutterblase zurückbleibt, gewährt ein gutes Futter für das Mastvieh. Dieser Brandwein gewinnt noch an angenehmen Geruch und Geschmack, wenn er einige Monate

lang in verschlossenen Gefäßen liegen bleibt, so daß er dem Rum noch ählicher wird.

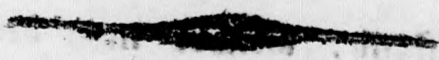
Er ist im reinem Zustande wasserklar. Will man ihm eine gelbliche Farbe geben, so ist es hinreichend ein Stückchen Zucker hinein zu tun, dieses nun an einem Lichte anzuzünden, und die braunen Tropfen die sich bilden, in dem Brandwein so lange abtropfen zu lassen, bis eine rumgelbe Farbe herausgekommen ist.

### Haldar an seine Söhne.

(Fortsetzung).

Seid gerecht! Jedem das Seine mit Unbestechlichkeit, mit Treue und selbst mit Opfern. Seid mäßig. Wer dem stärksten seiner Sinne nicht mit Freyheit und Uebermacht zu gebieten weiß wie dem geringsten, ist ein Sklave seiner Triebe, und verdient die Ehre der Mannheit nicht. Der Knecht seiner Sinne ist stets auch der Knecht niedriger Menschen.

Hoffnung — ist Thorheit: Furcht ist Schwäche. Kein Fürchtender handelt, kein Hoffender vollendet. Was fürchtet der Mann? Was hat der Weise zu hoffen? — Stehe nicht die Täuschung am Eintritt ins Leben?



S  
auch  
Art  
de  
zur  
Thu  
from  
es  
so  
und  
zu  
Man  
wird