



Illyrisches Blatt.

DONNERSTAG 16. JUNI.

Singgedicht.

Wenn du für dein Verdienst erwarbst reichen Lohn,
Such dich um Stadt und Land verdient zu machen, —
Sohn!

Denn Wohlthat Einzelnen, wie schön sie sey, erwiesen,
Bescheiden bleibt sie still von Einzelnen gepriesen.
Nur voll Befeligung ein göttlich Hochgefühl
Ist, rings um danken sehn ein lautes Volksgefühl,
In's Antlitz keinem schau'n der Kinder, Mütter, Väter,
Ohn' in der Brust sich selbst zu süßen ihr Wohlthäter.
Dagegen kommt nicht auf, wie groß es sey und echt,
Sonst ein Verdienst um Welt und menschliches Geschlecht,
Das geistig fein und zart, von unsichtbarer Art,
Entbehret auf dem Markt lebend'ger Gegenwart.

Rückert.

Waterländisches.

Erinnerungen an die Kriegsbereignisse des Jahres
1813 in Illyrien.

VII.

Gefechte bei Laschitz und Zirknitz

am 25. und 27. September 1813.

Die Pino'sche Division, unter den Befehlen des Generals Palombini, drang am 22. September von Adelsberg über Zirknitz und Reifnitz, und eine ähnliche von Laibach auf der Straße nach St. Marein vor. Diese beiden Colonnen hatten die Absicht, den bei St. Marein gestandenen General Rebrovich in Fronte und Flanke anzugreifen, und alsdann weiter gegen Karlstadt vorzudringen. — General Rebrovich sah sich genöthigt, der weit überlegenen Macht des Feindes auszuweichen, und bezog die Stellung am Wärenberg zwischen Weichselburg und Treffen.

Um das weitere Vorhaben des Feindes zu vereiteln, wurden drei Colonnen in Bewegung gesetzt: — Die erste Colonne, unter dem Commando des Obersten Grafen Starhemberg, bestand aus 1 Bataillon

Grabiscanern, 1 Bataillon St. Georger, und 1 Escadron Nadezky Hussaren; sie wurde vom Wärenberg nach Seisenberg abgeschickt. Die zweite Colonne, unter dem General Baron Esvich, mit 1 Bataillon Szluiner, 1 Flügel Hussaren, und zwei 3pfündigen Kanonen, ging von Karlstadt über Mötting, Tschernembl nach Reifnitz.

Die dritte Colonne, 3 Compagnien Oguliner, unter dem Oberstlieutenant Ogrisevich, setzte sich von Karlstadt über Sezerin und Gottschee nach Reifnitz in Bewegung. — Diesen Colonnen hatte der Herr Feldmarschall-Lieutenant von Radivojevich den Befehl ertheilt, gemeinschaftlich zu wirken, und den Feind dort anzugreifen, wo sie ihn treffen würden. Der Feind erfuhr die Annäherung dieser Colonnen, und zog sich daher nach Guttenfeld, und von da weiter nach Laschitz. Der Oberste Graf Starhemberg ließ mit außerordentlicher Thätigkeit den Feind nicht mehr aus den Augen, und verfolgte ihn von Seisenberg über Birkenthal, Umbruf und Kiffovitz nach Krompofe. Der Marsch ging durch äußerst durchschnittene, steinige und waldige Gegenden auf einem kaum brauchbaren Wege, den noch nie eine Truppe betreten hat, während es unaufhörlich in Strömen regnete.

Es war bestimmt, am folgenden Tage, den 25. September, den Feind in drei Colonnen bei Laschitz anzugreifen. Die Colonnen trafen dort gegen 1 Uhr Mittags zusammen, und der bei 3500 Mann starke Feind ward sogleich rasch angegriffen. Nach einem Gefechte von kaum einer Stunde wurde er zerstreut, und die Flucht zu nehmen gezwungen. Der äußerst durchschnittene und waldige Terrain allein rettete den Feind von einer vollkommenen Niederlage.

Der feindliche Verlust an Todten und Verwundeten belief sich während dieses kurzen Gefechtes auf 200 Mann. Unter den ersteren befand sich 1 Oberst,

1 Major, — unter letztern General Perimont, welcher der Gefangenschaft nur mit Mühe auf einem Seitenweg entging. Gefangen wurden 8 Offiziere und 300 Mann; auch wurden zwei Fahnen erobert.

— Bei aller Ueberlegenheit des Feindes bestand unser Verlust nur in einigen Todten und Verwundeten.

— Der Feind sammelte sich hierauf bei Oblak, und brachte eine Nacht von 3000 Mann Infanterie, 500 Mann Cavallerie und 8 Kanonen zusammen.

Unterdessen kam General Baron Eszich mit dem erst errichteten Szluinerbataillon, und 1 Flügel Hussaren bei Keisniz, so wie der Oberstlieutenant Ogrisovich mit den 3 neu formirten Ozulinercompagnien zwischen Keisniz und Gottschee an. General Baron Eszich und Oberst Graf Starhemberg beschloßen, den Feind vereint bei Oblak anzugreifen und marschirten diesem Orte zu. Sobald aber der Feind den Anmarsch unserer Truppen wahrnahm, zog er sich in eine vortheilhafte Stellung bis Zirkniz zurück.

Bei Radlek trafen sich unsere Colonnen am 27. gegen 8 Uhr Vormittag; ein Theil der Truppen unternahm den Angriff gegen die feindliche Fronte auf der Hauptstraße nach Zirkniz, indessen einige Compagnien in beide Flanken des Feindes marschirten. — Der Feind hatte in seiner linken Flanke eine für seine Stellung äußerst wichtige Anhöhe mit einem Bataillon besetzt, und vertheidigte dieselbe auf das hartnäckigste. Zwei Angriffe auf dieser Höhe wurden bei aller Tapferkeit unserer Truppen durch die überlegenen feindlichen Verstärkungen abgeschlagen, bis der Oberlieutenant Babits, des Gradiscanerregiments, mit seiner Compagnie durch einen Seitenweg dieselbe im Rücken nahm. Jetzt ergriff der Feind hier die Flucht, indem er zugleich auch durch die Hauptcolonnen zum Rückzug gezwungen wurde.

Der Feind ward bis gegen Mauniz verfolgt; jedoch traf er dort eine neue Reserve, wodurch es ihm möglich wurde, seine gesprengte Truppe wieder zu sammeln, und sich in einer neuen Schlachtordnung aufzustellen, deren beide Flügel an sehr vortheilhafte Anhöhen gelehnt, und seine Fronte in der Ebene mit 500 Mann Cavallerie und 14 Kanonen gedeckt war. — Diese so vortheilhafte Aufstellung der feindlichen Uebermacht bewog den General Baron Eszich und den Obersten Graf Starhemberg nach einem vierstündigen mörderischen Gefechte zu dem Entschlusse, den Feind, ohne einen Hauptangriff zu versuchen, durch Flankenmanövers zur Verlassung seiner Position zu zwingen. — Indessen trat der Feind um 4 Uhr Nachmittags freiwillig seinen

Rückzug von Mauniz nach Adelsberg an, wobei ihm unsere Avantgarde noch mehrere Gefangene abnahm.

— Der Feind hatte hier, nach Aussage der Gefangenen, mit seiner aus Adelsberg an sich gezogenen Reserve, bei 5000 Mann Infanterie, 500 Mann Cavallerie und 14 Kanonen beisammen; und war also in jeder Waffengattung doppelt so stark als die k. k. Truppen.

Der feindliche Verlust betrug an diesem Tage an Todten und Verwundeten über 300 Mann; — an Gefangenen wurden ihm abgenommen: 1 Oberst, 2 Stabsofficiere, 10 Officiere, und über 400 Mann nebst zwei Fahnen. — Wir verloren 10 Todte und 54 Verwundete; unter den letztern befindet sich der Oberlieutenant Babits vom Gradiscanerregiment, der mit seiner Compagnie bei Erstürmung der vom Feinde besetzten Anhöhe die größte Kaltblütigkeit und Tapferkeit bewiesen hatte.

Der General Baron Eszich und Oberst Graf Starhemberg rühmen die lobenswerthe Beharrlichkeit aller Truppen auf den beschwerlichsten Marschen, und ihre außerordentliche Tapferkeit in diesen Gefechten. — Hier war es, wo zum ersten Mal das eben erst organisirte Szluinerbataillon neue Beweise seiner alten Treue und Tapferkeit gab; dieß Bataillon verlor 5 Todte und 39 Verwundete. Die Offiziere und die Mannschaft desselben haben sich durch ihr tapferes Benehmen der Allerschönsten Gnade Seiner Majestät des Kaisers würdig gemacht.

Der General Baron Eszich, und der Oberste Graf Starhemberg rühmten wegen vorzüglicher Auszeichnung den Obersten Milutinovich, der sich durch seine glänzende Bravour und kluges Benehmen besonders hervorthat, — den Major Matkovich, die Hauptleute Benko und Stekovich vom St. Georger Feldbataillon, — den Hauptmann Martini, und den Oberlieutenant Babits des Gradiscaner Gränzregiments, — den Rittmeister Graf Esterhazy, die Oberlieutenants Graf Strachwitz und Volkansky, den Lieutenant Baron Hölting von Radegky Hussaren, — und den Hauptmann Modighy vom Generalquartiermeisterstabe.

Gastronomische Aphorismen und Miscellen.

(Nach dem Französischen in *Phitomeses* (Veignot) *Livre des Singularités*. Dijon et Paris, 1841.

Die Freuden der Tafel eignen sich für jedes Alter, für jeden Stand, für jedes Land und für jeden Tag. Sie lassen sich mit allen anderen Lebensfreuden verbinden und sind die letzten, welche bleiben, um uns für den Verlust der übrigen zu trösten.

Dem rechtschaffenen Mann muß vor Allem die Ehre seines Tisches am Herzen liegen. Eine gute Küche ist die Fittweide eines reinen Gewissens.

Der wahre Gastronom, der ein feiner würdiger Diner geben will, schreibt seine Einladungskarten des Morgens nüchtern, mit der kaltblütigsten Ruhe und der reifsten Ueberlegung. Er wird zwischen dem Tage der Einladung und dem des Gastmahls nie weniger als 4 und nie mehr als 14 Tage verstreichen lassen.

Wer einen Andern zu Gast bittet, möge nie vergessen, daß er die Sorge über sich genommen hat, so lange er sein Dach mit ihm theilt, ihn glücklich zu machen.

Vor der Einladung muß er seinen Mann ins Wisser nehmen und prüfen, ob er theoretisch und practisch der Ehre würdig ist, die er ihm erzeigen will.

Der Gastronom muß einen feinen Geruch haben; die Nase ist ihm, was dem Schiffer der Compaß ist.

Dem Geladenen ein einfaches Mittagbrot vorsetzen, ist eine Treulosigkeit; unter Männern von Feingeschmack eine Ehrenkränkung.

Das Mahl muß aufgetragen seyn, ehe die Gäste kommen. Weitläufig ist die Symmetrie der gefährlichste Feind des wahren Tafel-Genusses.

Wenn die Nebengerichte (*hors d'oeuvres*) Wegsteine der Eflust sind, so sind die Gemüse eine Sicherheitsklappe, welche das Feuer des Magens wieder dämpft.

Der wahre Gastronom wird nie vor Ende des ersten Ganges ein Gespräch anknüpfen. Bis dahin ist die Sache zu ernst, um eine unkluge Zerstreung der Tischgesellschaft herbeizuführen.

Kommt ein Kapaun mit Trüffeln auf den Tisch, so muß sofort jede angefangene Unterhaltung abbrechen.

Enthaltbarkeit ist das Bewußtseyn eines schlechten Magens.

Ein Gastronom, der keinen guten Magen hat, ist ein Grenadier von der Invaliden-Compagnie.

Die Austern sind die besten leichten Truppen, die vorausgeschickt werden können, um das Tafelgesecht in Gang zu bringen, aber sie müssen ohne Unterlaß mit einem trefflichen weißen Wein angefrischt werden.

Einer Schöpfenkeule ist mit denselben Gefühlen entgegen zu gehen, wie einem ersten Liebesgespräch; nur muß sie weich seyn, wie das zerknirschte Herz eines Sünders, goldbraun wie ein deutsches Mädchen und blutig wie eine Karaibe.

Benutze die Bildsamkeit eines guten Kalbsnierenstücks, vervielfältige seine Metamorphosen; es ist das Chamäleon der Küche, und eben so an seiner Stelle als Einleitung eines Junggefellens-Brühstücks, wie als Peripetie eines Philosophen-Mahles.

Das Schwein ist der Held des Carnevals. Gleich der tollen Jugend, steckt es sich hinter allerlei Masken; aber unter den zierlichsten Verkleidungen verräth sich immer seine unverkennbare Originalität, mögen wir es unter der braunen Kutte der Blutwurst oder unter dem weißen Domino der Leberwurst, in dem knappen Wamms der Meitwurst oder in dem Mäntelchen der Saucisohen zu suchen haben.

Das wilde Schwein, der Fürst der Forsten, ist so unbezähmbar, daß seine Wildheit nur unter dem Joch einer kalten Pastete gebeugt werden kann.

Der Frischling ist gespickt der Hippolit der Küche, gleich seinem Vater, wie Racine sagt: *nourri dans les forêts, il en a la rudesse*. Es ist ein bekannter Zug von Heinrich VIII. von England, daß er seinen Koch zum Baronet machte, weil er ihn zur rechten Zeit mit einem Frischling überrascht hatte.

Ein Weinblatt umhüllt das Rebhuhn, wie einst der große Denker Diogenes hinter einer Sonne gesucht werden mußte.

Mit Recht wird der Schnepfe von uns dieselbe Verehrung erwiesen, wie dem Dalai Lama von seinen Anbetern, denen selbst die Excremente desselben köstlich sind.

Die Kartoffel ist das Jungfernwachs des Kochkünstlers; er kann Alles daraus machen. Und doch hat sie in der Unschuld ihrer natürlichen Schale für viele Liebhaber den größten Reiz, und sie sagen zu ihr in dieser Gestalt, wie der zärtliche Drosman zu Zaire: *L'art n'est pas fait pour toi, tu n'en a pas besoin*.

Das Ei ist der stets gefällige Vermittler in Sachen der streitigen Gerichtsbarkeit unter den Gewürzen. Selbst wo sich die Parteien am schroffsten gegenüber stehen, wird ihm selten der Sühnversuch fehlgeschlagen.

Die Trüffel, so unansehnlich sie an sich ist, kann für den Diamant der Küche gelten. Eine Pastete, welches ihre Basis auch sey, mit Trüffeln, ist eine Dose mit dem Portrait in Brillanten gefast.

Ein Nachtisch ohne Käse ist eine Schöne, die nur ein Auge hat.

Einen Nest in einer Champagner-Flasche lassen, heißt eine Sünde gegen sich selbst begehen.

Napoleon mochte sich aus den Tafelfreunden wenig, werüber sein vertrauter Kammerherr,

M. de Cussy, ein großer Feinschmecker, untröstlich war und weßhalb man ihn sagen hörte, selbst dem größten Manne pflege immer noch etwas zu fehlen. Nur ein Huhn, Coteletts und vor allem der Kaffeh mußten an jedem Ort und zu jeder Zeit für den Kaiser bereit gehalten werden. Den Kaffeh liebte er leidenschaftlich und trank bis 20 Tassen täglich, ohne sich dabei schlechter zu befinden. Indessen hat seine Tafel nichtsdestoweniger zu einer der glänzendsten Erfindungen der französischen Kochkunst, dem *rôti à l'impératrice*, Veranlassung gegeben. Das Recept dazu ist folgendes: Nimm eine Olive von der schönsten und fleischigsten Art, löse den Kern aus und fülle sie statt dessen mit einem Schnittchen Anchovis; dann stopfe die Frucht in eine Drossel *) und diese, gehörig zubereitet, in eine fette Wachtel. Die Wachtel wird nun in ein Rebhuhn, das Rebhuhn in einen Fasan, und der Fasan in einen Kapaun gesteckt, der endlich in dem Bauch eines Spanferkels Platz nehmen muß. Dieß am Spieß gebraten, gibt, wenn sich sein Cuiras im Feuer vergoldet hat, ein Gericht, welches durch die hervorgebrachte Wechselwirkung aller eingeschachtelten Elemente auf einander, sowohl für den Geruch als für den Geschmackeines gleichen sucht, dessen kostbarster Bissen aber die Olive ist, die den Mittelpunkt bildet, und die Quintessenz der feinsten Kräfte aus ihren verschiedenen Umgebungen an sich gezogen hat. Ein ähnliches Gericht, nur in großartigerem Maßstabe, hatten, wie der ältere Plinius und Makrobios berichten, schon die Römer; es war ein wildes Schwein, mit mancherlei anderem Wild und Geflügel gefüllt, und erschien auf dem Küchenzettel unter einem Beinamen, der vom trojanischen Pferde hergenommen war (*porcus trojanus, sanglier à la trojenne*).

Auch Lord Byron verdient keinen Platz in den gastronomischen Annalen. Er pflegte weder zu frühstücken, noch zu Abend zu essen. Was er sein Mittagbrot nannte, bestand hauptsächlich aus Eßteufelkäse, der so alt seyn mußte, daß er auseinanderfiel, aus Gurken und rothem Kohlsalat. Vom Käse aß er am meisten und feuchtete ihn mit Cider oder Bourton-Ale an. Nach Tisch trank er Wein oder Liqueur. Den Thee genoß er stark und in Menge.

Cessings Leibgericht waren Linsen, um derentwillen er derselben Aufopferung wie Esau fähig gewesen wäre. Schiller aß Schinken gern und beinahe täglich, eine Wahlverwandtschaft, die vielleicht durch die Affonanz prädestinirt war; dabei trank er

wenig. Wieland liebte, wie die Kinder, Kuchen und Gebäckenes. Wie herrlich ihm eine Forelle aus dem Zillerthal geschmeckt hatte, wußte er noch nach zwei Jahren zu rühmen. In seinem Alter trank er nach Tisch ein Glas Kirchwasser. Mehr zu den deutschen Feinschmeckern gehört Klopstock, er schmunzelte, wenn er eine Trüffelpastete, einen Lachs oder eine Lachsforelle vor sich sah, und trank guten Rheinwein dazu, den er jedoch in späteren Jahren mit einer Flasche Bordeaux vertauschte. Genügsamer war Kant; seine Hauptgerichte bestanden in Linsnbrei, Rüben mit Speck, einem pommerischen Speckbudding, Erbsen mit Schweinefüßen und Backobst, ein Beweis, daß er sich durch ätherische Speisen den Weg zum Absoluten nicht zu bahnen suchte, daher ihm auch gewöhnlich drei volle Stunden von eins bis vier Uhr nicht zu viel waren, um sie mit philosophischer Ruhe zu genießen.

Feuilleton.

(Weihnachten der Vögel.) In den nördlichsten Gegenden Schwedens herrscht der Gebrauch bei den Landleuten, zu Weihnachten vor ihren Wohnungen einige Garben unausgedroschenen Getreides auf Pfähle aufzustecken. Jeder Landmann befolgt gewissenhaft diese Sitte. Die armen Vögel erman- geln nicht, sich fleißig einzufinden, und die vorhandenen Körner herauszusuchen, — ein in der grausamen Jahreszeit jener Breite für sie unschätzbare Fund. Es ist billig, so belehren die Einwohner den Fremden, daß, wie alle Geschöpfe, also auch die Vögel sich erfreuen, und den Tag feiern, an welchem Christus auf die Welt gekommen ist. — Wie nachahmungswürdig ist diese Sitte und um wie viel humaner, als wenn man das harmlose besiederte Völkchen, indem es vor Kälte halb erstarret und ausgehungert bei dem Menschen Schutz und Nahrung sucht, unbarmherzig einfängt und erschlägt, nicht bedenkend, welchen Nutzen diese Geschöpfe Gottes dem Landwirthe durch die Vertilgung unzähliger schädlicher Insecten verschaffen können.

(Curiositäten.) Kaiser Adrian dichtete sterbend das von Pove so glücklich nachgebildete *Animula vagula plandula*. — Lucan, als seine Adern auf Nero's Befehl geöffnet wurden, sagte noch eine Stelle aus seinem Gedichte „Pharsalia“ her, in welcher die Wunde eines sterbenden Kriegers beschrieben war. Von Petron ist das Gleiche bekannt. — Patru verfaßte unmittelbar vor seinem Tode das in Frankreich noch jetzt bewunderte: *je songeais cette nuit etc.*, und Desbarreaux auf dem Sterbelager das fromme Sonnet, welches anfängt: *Grand Dieu! tes jugemens sont remplis d'équité etc.*

*) Eigentlich *mauviette*, eine Art kleiner Drosseln.