

Ringelnatz, Joachim: Rezept (1908)

1 Man mische 7 Pfund Palmin
2 Mit gleichviel Milch und Terpentin.
3 Dann füge man ein Hühnerei
4 Und etwas Öl nebst Essig bei.
5 Dies nun zu festem Brei gerührt,
6 Wird dann in einen Strumpf geschnürt.
7 Das Ganze lässt man 13 Wochen
8 In lauem Seifenwasser kochen.

9 Dann wird es mit Gelee garniert
10 Und im verdeckten Topf serviert.
11 (doch halte man zu rechter Zeit
12 Ein offnes Töpfchen sich bereit.)

(Textopus: Rezept. Abgerufen am 23.01.2026 von <https://www.textopus.de/poems/42732>)