

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>)