

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

I. Monat Januar.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

I.

M o n a t J a n u a r .

Gabenreicher, mannigfaltiger an Küchen- und Tafelgeschenken, ist in Frankreich schwerlich ein Monat. Dem republikanischen Kalender zum Troste, beginnt er, seit Karl dem Neunten, bei allen Leckermäulern das Jahr. Er ist die Zeit der Pastetenbecker und der verdorbenen Mägen, der Neujahrsgeschenke und der Weinverfälschungen, der Leckerbissen und der Kopfschmerzen. Mit ihm hört aller Familienhaß auf, Freund und Feind reichen sich brüderlich die Hand und feyern ihre Versöhnung mit fröhlichen Festen; Bisttentarten fliegen von Haus zu Haus; Glückwünsche regnen, in Vers und Prosa; man läßt sich präsentiren und repräsentirt; Antichambren und Prunkzimmer wimmeln von Kourenden; man küßt und drückt die Hände; umarmt und beschmaußt, verbündet und — verschwägert sich;

Kurz, der Januar ist die Zeit einer allgemeinen Amnestie, einer allgemeinen Jubelfeyer: denn Versöhnlichkeit und Wohlwollen, Händedruck und Bruderkuß, Fried' und Eintracht, alle diese Ergießungen des Edelsinnes, der Großmuth und der Herzensgüte fließen bei den wackern Franzosen aus einer und derselben Quelle, der reichen, überschwenglichen und mannigfaltigen Befriedigung ihrer Gaumen und ihrer Zunge.

Nichts natürlicher. Eine lange Erfahrung lehret, daß man sich nirgends besser versöhnt, als bei einer vollen Tafel, daß kein Lichtstrahl die Wolken des Kaltfinns und des Unfriedens so siegend zertheilt, als der erfreuende Sonnenblick eines fetten Schmauses. Die Neujahrs Geschenke kommen dieser Humanitätspflege sehr zu Hülfe. Jeder Pariser, der sie in Geld empfangen hat, eilt, sie in Speis' und Trank zu verwandeln, bloß um sein versöhnliches und menschenfreundliches Herz an den Tag zu legen. Noch glücklicher ist er, wenn ihm die Mühe der Umwandlung erspart wird, wenn schon seine Wohlthäter seine Küche und seinen Keller versorgt. Dann erscheint er ihm als der Schutzgott seines Lebens, der Mund läuft ihm voll Wasser beim Anblick dieser herrlichen Gaben, und er lechzt vor Begier, die Gebote des

Christenthums und der Menschenliebe mit und durch seinen Magen zu verherrlichen.

Dazu kommt, daß solche Küchen- und Kellerpräsente die unschuldigsten sind, die man geben und nehmen kann. Ein Arzt, ein Advokat, ein Journalist, der sich ein Gewissen machen würde, ein elfenbeinernes Etui, als Geschenk anzunehmen, greift ohne den mindesten Skrupel nach einer fetten Straßburger und Toulouser Gänseleberpastete, die zehnmal so viel kostet.

Aber nicht bloß durch diese soliden Esswaaren verherrlicht sich in diesem Monate die Pariser Freigebigkeit; auch Bonbons, eingemachte Sachen und Konfitüren aller Art spendet sie mit milder Hand. Die Industrie der Konfektbäcker macht es sich zum angelegentlichsten Studium, ihre Kunstprodukte zu vermännigfaltigen, die Kenner mit immer neuen Erscheinungen zu überraschen, und ist unerschöpflich in sinnreichen Erfindungen gefälliger und eleganter Formen. Der Zucker erhält unter ihrer schöpferischen Hand tausenderlei Gestalten, gleich geschickt, den Augen zu schmeicheln und den Gaumen zu kitzeln. Mit Recht hat man daher diese Zuckergenies zum Range der Artisten erhoben. Auch werden ihre Kunstmagazine weit stärker besucht, als alle Werkstätte der Mahler und

Bildhauer. Aniskörner, gebrannte Mandeln und Zuckerebsen, sonst nur Waare für Kindtaufschräume, werden jetzt das ganze Jahr gegessen, und fast alle Taschen der Hauptstadt haben sich in Bonbonnieren verwandelt.

Alles vereinigt sich, den Januar zu einem achten Schmauß- und Wohllebensmonat zu machen: der Anfang des neuen Jahrs, die mit ihm verbundenen Geschenke, die schnell auf einander folgenden Kirchenseste, der Beginn des Karnevals, und vor allem der Umstand, daß er mit dem Herbst den Vortheil gemein hat, den reichsten Vorrath von allen den Lebensmitteln zu liefern, die vorzüglich geeignet sind, den Appetit zu reizen und die edle Liebhaberei der Leckermäuler zu befriedigen.

1) Aus dem Thierreiche.

Das Rindvieh.

Gerade in diesem Monate langt zu Paris die ungeheure Menge von starken und großen Auvergner Ochsen an, deren Fleisch so fett und fastig ist, und deren Seiten den göttlichen Len-

denbraten enthalten, der, der Hauptbestandtheil einer wohl besetzten Tafel, den Appetit weit länger in Thätigkeit erhält, als irgend eine andere, selbst die feinste Lecterei. Dieses Lendensstück wohl geklopft auf englische Manier geröstet, das heißt halb blutig; dazu eine pikante Sauce, in der junge Kapern und Sardinische Sardellen die erste Rolle spielen, ist in dieser Jahreszeit der schicklichste Braten für eine zahlreiche und hungrige Tischgesellschaft.

O was für ein erhabner Gegenstand des Beschauens, des Betrachtens und des Denkens ist ein Auvergnier Ochs für die Seele eines Lesfermauls! Welche liebliche Bissen, welche bewundernswürdigen Genüsse bietet er dar! Sein Schwanzstück, das Mittelstück des Schwanzes selbst, welche Delikatesse, wenn sie, in dünne Scheiben zerschnitten, über einem gelinden Feuer zur Konsistenz eines Brey's eingekocht werden! Umgibt man diesen Brey, zur höchsten Vollendung seiner Delikatesse, mit in Würfel geschnittenem und in brauner Bouillon gekochten Buttergebäcken, dazwischen eine dicke Scheidewand von fettem Specke, und darüber ein Kranz von Saucisgen: so kann man sich schmeicheln, eine Zwischenschüssel zu haben, die der Tafel des größten Fürsten Ehre machen würde, und einen

Leckerbissen im superlativsten Superlativ. Bescheidnere und gnügkamere Esser begnügen sich mit der Umgebung einer in guter Züs (Brühe) gekochten Kartoffelmauer. Dieser Kartoffelrand fällt freilich weniger in die Augen und ist ungleich wohlfeiler, aber darum nicht minder substanzlös. Jene Backwerk-Wurst und Speckmauer hingegen noch durch Säulen von symmetrisch zerschnittnen und mit einander vermischten gelben Wurzeln und Steckrüben erhöht, giebt ein Gericht, das auf Abrahams, Isaaks und Jakobs paradisischem Tische stehen, und selbst einen Karthäuser Mönch, sein zu begehren, reizen könnte.

Und welch' eine unerschöpfliche Quelle zur Veränderung der Vorgerichte, zur Vervielfältigung der Zwischenschüsseln auf einer wohl besetzten Tafel ist dieses edle Thier. Mit seinem Schwanz und einem zahlreichen Zusaze von Steckrüben bringt man ein Ragout (hochepot) hervor, das mit Sorgfalt zubereitet und mit Kunstfleiß behandelt, den Feenartigen Anblick eines eßbaren Getränkes gewährt. Sein Maul und Gaumensfleisch au grattin *), oder als waz

*) Der Uebersetzer weiß dies Wort durchaus nicht zu deutschen. Es heißt eigentlich, was auf dem Boden eines Topfes sitzen bleibt und dann abgeschabt wird.

me Vasete, produzirt eins der nahrhaftesten Vorgerichte. Seine kurzen Rippen hingegen, fleißig mit Del eingerieben, und mit geriebenen Brod, Salz und Pfeffer bestreut, auf den Rost gebracht, verherrlicht die Tafel mit einer der zartesten und lieblichsten Zwischenschüsseln. Das Fleisch seines Rückens; Striemenweis heraus und in dünne Scheiben zerschnitten, einige Augenblicke auf den Rost gelegt, dann mit frischer Butter in eine heiße Schüssel gebracht, mit kleinen in Butter gahr gebratenen Klümpen umgeben, giebt den köstlichen Genuß des englischen beef-steak, das eine der Hauptschüsseln auf brittischen Tafeln macht, und das kennen zu lernen schon allein die Mühe lohnt, den Kanal zu passiren. Bei uns dient es zwar nur als Zwischenschüssel; aber auch so giebt es wenig Ragouts, die in Rücksicht des Wohlgeschmacks die Vergleichung mit ihm aushalten.

Doch es liegt nicht in unsern Plan, alle Vortheile aufzuzählen, die sich für Gaumen und Magen von diesem unvergleichlichen Thiere ziehn lassen. Genug, in den Händen eines Virtuosen seiner Kunst ist es ein unverflegbarer Wunderbau von herrlichen Schöpfungen, der wahre König der Küche. Nur er giebt kräftige Suppen, ächten Jus, und Mangel an ihm, könnte eine

ganze Stadt um alle Lebenslust bringen, ja in tiefste Trauer und Verzweiflung stürzen.

Höchstseeliges Paris, wünsche dir Glück! Nach dem Zeugnisse der raffinirtesten Leckermäuler des Auslandes, wird in deinen Mauern das delizioseste Rindfleisch aller bekannten Welttheile verzehrt! Die besten dieser, der Vergötterung würdigen Thiere, liefern dir Auvergne und die Normandie, aber wie wenig gleichen sie an dem Orte ihrer Geburt denen, die in deinen Thoren einziehen. Gleich den jungen Dämmelungen, die man, sich zu formiren, die große Tour durch Europa machen läßt, gelangen diese saft- und kraftvollen Thiere nur durch eine Wanderung nach der Hauptstadt die volle Reife der unsterblichen Verdienste, die sich um den Gott deiner Einwohner, ihren Bauch, erwerben. Auf dieser langen Landreise kämmt sich ihr Fett, wird eins mit ihrem Fleische und erhält einen Grad von Güte, den sie auf ihren heimischen Boden nie erlangen könnten. Von ihnen gilt nicht, was ein Dichter singt:

Weniger die Welt durchfahren
Heißt, sich sein Vermögen sparen.

So vollendet bei ihrem Einzuge in der Haupt-

stadt stolze Thore, so reich ausgestattet mit al-
 len Zaubergaben für Gaumen und Sinnenkugel,
 ist es ein Wunder, daß der gebildeteste und auf-
 geklärteste Theil der großen Nation, daß die
 Einwohner von Paris diesem Fürsten der Kü-
 che eine beinahe göttliche Huldigung bezeugen?

Wenn einst Aegyptens Volk, des Ruhm die Welt
 durchflog,

Andächtiglich sein Knie vor einem Ochsen bog,
 So war das freylich nichts, als blinder Über-
 glauben!

Blödsinnig warf es sich vor ihm aufs Angesicht,
 Doch was ihn göttlich macht', erkannt' es lei-
 der! nicht;

Des Gottes Hochgenuß ließ sich's vom Prie-
 ster rauben.

Wohl, weiseres Paris, verdient das deinen
 Spott;

Zwar kannst dem edlen Thier du Andacht nicht
 versagen,

Doch nicht dein Knie neigst du, du neigst ihm
 deinen Magen,

Und — Sieg der Aufklärung! — verzehrest
 deinen Gott.

Das Kalb.

Das Kalb bedarf zu seiner Bildung dieser großen Reisen nicht. Die Zartheit seiner Natur schreibt ihm eine mäßigere Bewegung vor, da es überdies seinen Weg nicht zu Fuß macht, so würden zu lange Touren seine Einführung allzukostspielig machen. Die besten Kälber liefert Pontoise, Rouen — bekannt unter dem Namen der Flußkälber — Caen und Montargis. Auch Paris zieht deren in seiner Nähe, die nicht zu verachten sind; und die Gegenden um Mantes sind mit milchreichen Kühen bedeckt, deren Milch alle die jungen Kinder nährt, die bald darauf die Tischen unserer Tafeln werden. Auch die Kälber gedeihen in Paris besser, als anderswo. Da sie hier von jeher unter die Lieblingsgerichte gehörten, so trägt man für ihre Erziehung die größte Sorgfalt. Man füttert sie mit Rohm und Zwiebeln auf und schlachtet sie nie unter sechs Wochen. Jünger geschlachtet ist ihr Fleisch sad und wässerig, und hat nicht den Grad von Konsistenz, Weiße und Fettigkeit, der zu seines Vervollkommnung unentbehrlich gehört. In diesem Alter aber ist ein Kalb der delikateste Braten, den der Fleischscharm darbieten kann. Den Nierenbraten davon hält man für

den leckersten Bissen. Man könnt' ihn ein gebratnes Huhn auf vier Füßen nennen. Aus der Substanz der Nieren selbst bereitet man eine Gattung Pfannkuchen, der eine ungemein schmackhafte Zwischenschüssel macht. Auch das Hinterviertelstück, obgleich weniger kostbar, giebt gar kein verächtliches Gericht. Viel Liebhaber ziehn es sogar vor, weil es nicht so fett, fleischiger und von einem äußerst edlem Geschmack ist. Auf leckern Tafeln aber wird ein eleganter Nierenbraten immer den Vorrang behaupten. Es giebt ein Mittel beide Partheien zu vereinigen, wenn man den ganzen Rücken servirt, der dem Liebhaber beide Stücke austischt. Freilich bedarf es dann einer großen Zahl Gsflustiger, da ein vollständiges Rückenstück selten weniger als zwölf bis funfzehn Pfund wiegt. Sicher dafür ist es aber auch einer der herrlichsten Braten, der aus den Händen eines Fleischers kommt. Uebrigens ist das Kalb unter den Händen eines geschickten Kochs einer so vielfältigen Umgestaltung fähig, daß man es, ohn' es zu beleidigen, das Kameleon der Küche nennen kann. Es giebt wenige Thiere, die sich unter so verschiedenen Formen auf unsern Tafeln darstellen. Sie alle herzuerzählen liegt außer der Tendenz dieses Almanachs. Man findet davon ein an-

fehnliches Verzeichniß in unsern Kochbüchern, aber eine ungleich größere Anzahl schwebt vor der schöpferischen Phantasie unserer Küchenvirtuoson. Nicht nur des Kalbes Leib, sein eigentliches Selbst, auch sein Kopf, seine Füße, sein Gekröse, sein Magen bereichern unsere Tafeln mit einer Menge leckerhafter Gerichte. Wer kennt den Kalbskopf nicht, bloß in seiner natürlichen Gestalt, schlecht und recht in der eigenen Haut, und nur mit einer pikanten Sauce ausgefetzt? Eine eben so gesunde als nahrhafte Speise, die auch die unerfahrenste Köchin mit Glück zuzubereiten versteht. Kalbsfüße a la Poulette, gebacken und au gratin. — Kalbsgehirn in dem nemlichen Geschmacke, Kälberbrösel en Fricandeau und gespielt, geben eben so viel schmackhafte Nebengerichte, die die Kunst des Kochs mehr oder weniger abändert, zur Befriedigung seines Ruhmes und zur Befestigung unseres Appetits.

Kein Wort, weder von der Leber, noch von dem Gekröse, noch von den Ohren, die mit den obigen Näscherien die Ehre theilen, unsere Tafeln zu schmücken. Die Leber ist das gewöhnlichste und solideste Gericht auf anspruchlosen Tafeln; das Gekröse, in Wasser gekocht und mit Weinessig genossen, ein angenehmes und gesundes Essen. Die Ohren kann man wie die

Füße und das Gehirn a la Poulette speisen; sie lassen sich farciren, und mit Erbsen, Zwiebeln, Käse u. s. w. zureichten. Bis auf die Zunge, selbst bis auf die Augen, ist an dem Kalbe nichts genießbares, das nicht um die Ehre stritte, des Menschen Eßlust zu reizen. Das Geschlinge sogar, das, wie bekannt, das Herz, die Lunge und die Milz enthält, wie wohl keins der vorzüglichsten Gerichte, schmiegt sich allen Künstlerlaunen eines geschickten Kochs, und kann unter den verschiedensten Formen und Umgebungen unsern Appetit betrügen und ergöhen.

Der Hammel.

Der Hammel, die Heerdenweis nach Paris getrieben werden, gehören nicht zu den vorzüglichsten. Diese Thiere müssen, wenn sie den Forderungen einer Kennerzunge entsprechen sollen, weit herkommen. Ein feiner Esser bestellt und verschreibt sie eigends. Die Ardennen, Prés-salu und Arles erziehn in Frankreich unsärlig die besten. Den zweiten Rang behaupten die von Beauvais, Rheims, Dieppe und Avranche; die von Sologne, Verri und den Gegenden um die Hauptstadt haben wenig Werth. Ihr Fleisch ist

gewöhnlich langsadigt und selten zart. Nur begüterte, und für die Ehre ihrer Tafel mit Sorgfalt thätige Pariser — denn Geld allein thut es hier nicht — können des unschätzbaren Glücks theilhaftig werden, das Hammelfleisch in seiner ganzen Güte zu genießen. Fortunens kleinere Günstlinge, denen diese blinde Göttin die hohe Gunst versagte, ferner Länder und Provinzen, Leute und — Hammel zu sehen, müssen mit des Fleischers Industrie vorlieb nehmen, und mit philosophischer Gnügsamkeit die Güter des Lebens verachten lernen, die sie nicht — haben können.

Eine Hammelkeule ist der gewöhnlichste Braten auf unsern Bürgertafeln. Das mindert aber ihren Werth im geringsten nicht. Nahrhaft und saftig wie sie ist, bleibt sie immer ein vortrefliches Gericht. Besonders wird sie's, wenn man mit ihrer Zubereitung zögert, wie mit dem Ziehen der Quine in der französischen Nationallotterie, wenn man sie durchgeklopft, wie einen ertappten Windbeutel, und blutrünstig, wie einen Terroristen, auf den Tisch bringt. Wink's genug, daß sie sehr mürbe gebraten seyn muß, wenn sie in ihrer ganzen Glorwürdigkeit erscheinen soll. Reiche Jusströme müssen, indem man sie zerschneidet, ihr entfließen: dann ge-

währen ihre dünnen, mit Blut: Inkrustat dekorierten Schnittgen, dem Gaumen einen wahrhaft wollüstigen Genuß, und sind für einen erschlafften Magen ein eben so gesundes als solides Essen. Ist dieser Braten, durch Einmischung eines bösen Dämons, nicht mürbe genug gerathen, so kann man dem Unglücke dadurch abhelfen, daß man ihn, in Scheiben geschnitten, in einer Kasserolle über einem sanften Feuer langsam schmoren läßt. Hilft das nicht, so ist leider! der Schaden unerseßlich. Dieses traurige Mißgeschick läßt sich übrigens nur schwer vermeiden, weil von einem kleinen östern oder wenigern Umdrehen des Bratspießes das glänzende oder schmäßliche Schicksal auch der unvergleichlichsten Hammelkeule abhängt. Eine Wahrheit, über deren sichere Anwendung die scharfsinnigste Theorie a priori, ja selbst die Weisheit a posteriori keinen hinreichenden Unterricht zu ertheilen vermag. Die Kunst zu braten in ihrer höchsten Vollkommenheit, gehört zu den schwierigsten Kunstproduktionen des menschlichen Geistes. Unter tausend Kochvirtuosen giebt es kaum ein vollkommenes Braten genie.

Ist die Hammelkeule nicht zart genug, um der Ehre des Bratspießes gewürdigt zu werden, so macht sie geschmohrt, unter dem Namen der

Keule von sieben Stunden, eine sehr respectable Figur. Sie ruht dann sanft gelagert auf einem nach dem Jahreszeiten abgeänderten Bette von Gemüse. Man bereitet ihr eine Matraze von Schminkebohnen aus Soissons, von Cichorien, Sellerie, Spinat u. s. w. Solche Hammelkeulen in gutem Jus über einem weißlich abgemessenen Kohlfener geschmohrt, und nach den Regeln der Kunst gewürzt, sind ein sehr schätzbares Gericht, und vertreten auf bescheidenen Tafeln nicht selten die Stelle eines Bratens.

Eine Hammelschulter am Bratspieße ist oft von noch zarterem Geschmack, als die Keule, und hat ihre Liebhaber wie jene; aber, herabgewürdigt durch Stolz und Reichthum, macht sie gewöhnlich nur ein Gericht für die ärmere Klasse. Geschmeidiger wie die Keule, eignet sich die Schulter für die verschiedensten Zubereitungen. Man speißt sie gebacken als Pudding, krusirt a la Russe, selbst a la Saint-Menehould. Das Genie eines geschickten Kochs ist ein unerschöpfliches Magazin von vortreflichen Küchenrezepten.

Das Bruststück des Hammels wird gewöhnlich gebraten gegessen, öfter aber dient es als Vorgericht, prangend auf einem Gemüsethron, wie die geschmohrte Hammelkeule. En

Terrine à l'Angloise mit Linsen und à la Conti, erhält es den meisten Beifall. Auch mit Gurken findet man es vortreflich, aber in der gegenwärtigen Jahreszeit ist diese Zubereitung gegen das Kostume. Die Hammelbrust am Spieß gebraten und mit Petersilie gespickt, hat gleichfalls ihre Freunde. Man nennt sie den Philosophen braten.

Es wäre zu weitläufig, dem Leser alle die Leckerbissen vorzurechnen, die der Hammel der Küche als einen Tribut seiner Vortreflichkeit zollt. Schon die verschiedenen Arten der Koteletten, die er liefert, wären der Gegenstand für ein ganzes Buch, und für ein sehr tiefsinniges.

Was könnte es nützen, von seinem Rückenstücke, von seinem Schwanze, von seinen Füßen, von seinen Nieren zu reden? Wer kennt die Seligkeit ihres Genusses nicht? Die letztern haben in unsern Tagen einen solchen Gipfel des Beifalls erstiegen, daß sie die unentbehrliche Vorrede zu allen Dejeuners mit der Gabel sind. Seine Zunge auf den Rost geschnitten, und mit einer pikanten Sauce servirt, ist überall willkommen. Sein Gehirn endlich, von einem Meister seiner Kunst gehandhabt, streitet mit dem des Kalbes um den Vorzug und betrügt oft den

kennerhaftesten Gaumen. So unermesslich ist die Verwandlungskunst der Küche.

Nur noch eine kleine Abschweifung über die Gattung von Nieren, die man Hoden nennt, wie bekannt nichts anders als das sichtbare Zeichen der Mannheit des Widders. Sie waren ehemals eine sehr beliebte und theuer bezahlte Leckerei. Jetzt finden sie, zum Vortheile der Hammelfortpflanzung nur wenige Liebhaber.

Da nichts natürlicher ist, als von dem Oheim auf den Neffen zu kommen, so würde hier der schicklichste Platz seyn, auch von dem Schafe zu reden. Aber die Geschichte seiner Zubereitung für die Küche gehört nicht in diesen Monat. Die Nützlichkeit dieses unschuldigen Thiers wird uns also erst im April beschäftigen. Es wäre ein wahrer Küchensolecismo, von ihm vor Ostern zu reden.

Das Schwein.

Das Schwein bedarf nicht erst unserer Lobrede. Zu allgemein erkannt sind seine Verdienste, zu tief empfunden wird seine Nützlichkeit. Es ist der König der unreinen Thiere. Seine Herrschaft erstreckt sich fast über die ganze Erde

und seine Majestätsrechte sind die unbestrittensten. Kein Schwein, kein Speck, folglich auch keine Küche; keine Schinken, keine Blut-, Leber-, Schlack- und Bratwürste, und eben deswegen auch keine Wurstkrämer! Die Aerzte haben gut reden, daß das Schweinefleisch unverdaulich, schwer und abführend ist. Man läßt sie predigen! Auch würden sie es sehr übel nehmen, wenn man auf sie hörte. Gerade die Krankheiten aus Unverdaulichkeit sind die schönsten Blumen in dem Kranze ihres Metie's.

Drum laßt sie reden, predigen, schrein,
 Die hochgelahrten Herrn Doktoren!
 Scheint gegen Speck und Wurst ihr weiser
 Mund verschworen,
 Ihr Herz verherrlicht das Schwein;
 Denn jede Wurst, die es dem Gaumen zollt,
 Stopft sich für sie mit blankem Gold.

Man weiß, daß die Juden das Schwein mit einer Art von Abscheu betrachten. Das sind aber nur die jüdischen; unsere christlichen Juden essen Speck und Wurst, wie andere christliche Christen.

Die Kunst, die Schweine zu schlachten, steht zu Lyon und Troyes in ihrer vollen Blüthe; ein Verdienst, das aber mehr den Thieren selbst, als dem Talente der dasigen Artisten zugeschnet werden muß. Unsere Pariser Wurstkünstler wenigstens sind wahre Virtuosen, wenn es darauf ankommt, das Fleisch dieser Thiere für die verschiedenartigsten Geschmacksnerven zu behandeln. Sie überwinden alle Schwierigkeiten des Stoffes und der Gattung; ihre Kompositionen sind unendlich; sie verändern Formen, Farbmischungen und Würze, zum Erstaunen. Kurz, es sind Artisten vom ersten Rang' und keine Kunstschule des In- und Auslandes thut es ihnen nach in Mannigfaltigkeit, Neuheit und Vortreflichkeit.

Die Natur war gegen das Schwein zum Besten des Menschen vorzüglich freigebig. Alles an ihm ist nützlich, und nichts von ihm geht ganz verloren. Die Künstler belagern, so zu sagen, die Küche, von der Haut und den Borsten dieses Thieres Vortheil zu ziehn; und wenn die Herrn Corps und Dutré — zwei der ersten Wurstkrämer zu Paris — dem Schweinefleisch, ihren Reichtum verdanken, so ist, wie jeder weiß, das Haar des Schweines

das erste Werkzeug der Unsterblichkeit des göttlichen Raphael's.

In der That weiß man, wenn von den Verdiensten dieses schätzbaren Thieres die Rede ist, nicht, wo man anfangen und wo man aufhören soll? Sein Kopf läßt sich pökeln, räucheru, und kann mit weniger Mühe zum wilden Schweinskopf gemacht werden. Seine Rippenstücke, gepökelt oder geräuchert, gebraten oder geröstet, als Ragout zugerichtet, sind unter verschiedenen Gestalten eine große Delikatesse. Seine Schenkel und Schultern haben, unter dem Namen der Schinken, den Ruhm und das Glück von Bayonne und Mainz gemacht, und wir werden im Monat April ihrer näher gedenken. Seine Ohren, seine Jung' und seine Füße beschäftigen wechselsweise Koch und Wurstkrämer und man hat aus ihnen menus-droits *) geschaffen, die eine Menge Menschen den berühmten droits de l'homme weit vorziehen. Sein Geschlinge, seine Haut, sein Netz und seine Gedärme sind die ersten Bestandtheile und das unentbehrliche Etui aller Arten von Würsten; selbst sein Blut hat darin einen Vorzug vor dem

*) Ein Feikaffee.

Blute aller andern Thiere, daß es unserm Appetite fröhnt. Sein Fleisch, klein gehackt wie Pastetenfleisch — die Verwandlungen, die es in unsern Fleischbuden erhält, ungerechnet — wird in unsern Küchen der Grundstoff einer sinnreichen Farce, die sich zum Bewundern in eine gefüllte Puterbrust am Spieß' umwandeln läßt. Sein Bruststück, leicht gesalzen (en petit-salé) oder gebraten, sein Rückgrad en cotelletes, sein Kopf als Sälze, sein Fett endlich in Speck verwandelt, stellen sich alle Tage unsern befriedigten Blicken dar, aber ohn' unsere Dankbarkeit sonderlich in Thätigkeit zu setzen.

Leider ist die Undankbarkeit vieler Menschen gegen dies höchst nützliche Thier bis zum Frevel gestiegen. Hat man nicht seinen ehrwürdigen Namen zu einem der ehrenrührigsten Schimpfwörter gestempelt? Ist es nicht himmelschreiend, daß wir, indem wir mit gierigem Appetit sein Fleisch zerreißen, mit seinem guten Namen dasselbe Experiment machen, und die unerschöpflichen Genüsse, die es uns darbietet, mit Spott und Hohn bezahlen? Und warum, weil Reinlichkeit eben nicht zu seinen vorzüglichsten Tugenden gehört? O ihr Spötter und Verläumber, greift in euren Busen und erinnert euch, wie Horaz eine gewisse epikurische Horde nennt!

Oder etwa seiner Gefräßigkeit wegen? O habt ihr keinen Spiegel eures Selbstes? Was ist euer unersättlicher Appetit, eure nie zu befriedigende Sinnlichkeit denn anders?

Wir würden uns sehr glücklich schätzen, wenn diese Betrachtungen jene ungerechten, undankbaren Verläumder zur Erkenntniß ihres Unrechts und ihrer selbst brächten! Was aber auch der Erfolg sei, das Bewußtseyn, die beleidigte Ehre dieses wohlthätigen und verkannten Thiers einigermassen gerettet zu haben, ist für uns ein hinlänglicher Lohn unserer Bemühungen; und gewiß werden wir nie einem Schweine begegnen, ohn' es mit den Gefühlen der tiefsten und herzlichsten Dankbarkeit zu begrüßen.

Achtungswürdigster und wohlthätigster Bürger des vierfüßigen Thiergeschlechtes, laß dir den Zoll der Gerechtigkeit und Erkenntlichkeit gefallen, den wir dir darbringen. Wir schämen uns dessen nicht, denn allzuverdient und begründet ist er; verdienter und begründeter, als tausend Ehrenbezeugungen, die so viele des Thiergeschlechtes erhalten, das man das menschliche nennt!

Wie mancher prangt mit Ordensband und
Schlüssel,

Der dir, im Leben gleich, sich mästet, nur
und pflegt;

Doch, ach! wie ungleich dir, wenn man in's
Grab ihn trägt!

Du dienst nach deinem Tod' im Rauch und
auf der Schüssel,

Im Pöbel, roh, gekocht, und in des Künst-
lers Hand,

Dem Menschen und dem Vaterland:

Wenn jener, trotz des Prunks, der ihn so hehr
umgeben,

Ruglos im Tod' ist, wie im Leben.

Unstreitig wäre hier der rechte Platz, von dem präsumtiven Erben der Glorie und des Rangs dieses Thiers, dem Spanferkel, zu reden. Aber der Preis seines Namens muß auf die Sommermonate verschoben werden, die eigentliche Zeit seiner Erscheinung in unsern Küchen und auf unsern Tafeln.

Der Monat Januar ist nicht minder reich an wildem, als an zahmen Fleische. Hierher gehören der Rehbock, der Damhirsch und das Wildschwein, die zarte Bache und der liebe Frischling; alle die Bewohner der Forsten, die der Mensch, kämpfend mit Gefahr, Wind und

Wetter aufreibt, den Glanz und die Zier seiner prächtigen Schmausereien zu machen.

Das Wildschwein.

Der Kopf des wilden Schweins spielt die Rolle eines kalten Nebengerichtes und eines der vorzüglichsten; aber nicht jedermann ist so glücklich, diesen edelsten Theil des ungezähmten Fürsien der Wälder den Leckereien seines Gastmahles zugesellen zu können. Sonst unterscheidet den Keuler nichts als sein Geruch, seine edle Wildheit und Unabhängigkeit von dem gewöhnlichen Schweine. Es gehört zu demselben Geschlechte. Man bereitet seinen Kopf und seine Füße auf dieselbe Weise, und brät seinen Ziemer, wie den Rücken seines zahmen Bruders. Hierin sind beid' einander ganz gleich. Daß sich aus seinem Fleische keine Würste verfertigen lassen, ist ein wesentlicher und ihm sehr nachtheiliger Unterschied; aber dafür liefern seine Vorder- und Hinterviertel, gut gesalzen und am Spieße gebraten, eine vortrefliche Schüssel. Noch genießt man diesen wilden Republikaner als kalte Pastete, als Hasenpfeffer, als Veuf a la Mode, sogar als Frikassée; aber alle diese Metamorphosen

sind wahre Herabwürdigungen seines edlen Selbstes.

Des Keulers Sohn, der Frischling — im Sommer werden wir näher mit ihm bekannt werden — erscheint nur als Spießbraten in Prachtschüsseln auf unsern Tafeln. In Forsten genährt und erzogen hat sein Fleisch auch die ganze Wildheit seiner Heimath.

Der Damhirsch.

An dem Damhirsche werden seine Hintertheile am höchsten geschätzt. Dieses liebenswürdige, selbst in seiner Wildheit sanfte Thier glänzt auf unsern ausgesuchtesten Tafeln, als ein reichgespickter, marinirter und von den heilsamen Strömen eines fruchtbaren Butterregens begoßner Braten. Seine Vortreflichkeit zu vollenden giebt man ihm noch eine Sauce von Sardellen, unreifen Citronen, Scharlotten und gebranntem, mit seinem eignen Jus angefeuchteten Mehle; rührt das alles mit einem Coulis zusammen und produzirt so ein wahres Herrnsessen.

Das Hirschkalb wird beinahe wie sein Herr Vater behandelt. Will man aber einen

vorzüglichen Leckerbissen daraus machen, so servirt man seine Keule samt dem Rücken halb gespißt, halb mit geriebenem Brode bestreut, mit einer Garnitur von kleinen Pasteten, und darüber eine Pfefferbrühe. Dieser Leckerbissen ist indes durchaus aristokratisch, und ihn genießen war noch vor einigen Jahren hinlänglich, eine ganze Familie an die Schranken des Revolutionstribunals zu liefern.

Der Rehbock.

Man giebt man a la Bourignone (Burgundisch) en Kasserolle, als Hasenpfeffer, als kalte Pastete und gebraten mit verschiedenen Saucen. In der letzten Manier, gut marinirt, gespißt, und a l'Angloise halbblutig, scheint er uns am vorzüglichsten; es ist gleichsam eine apothecisirte Hammelkeule. Eine äußerst gracieuse Näscherlei liefern die Cuten der Hirschkuh. Man bleicht sie im Wasser, zerschneidet sie in Scheiben, bäckt sie in einer Citronensauce und schmohrt sie dann zu einem ragout fin, oder man hachirt sie zu einem Pfannkuchen, in der Manier der Nieren-Pfannkuchen. Sie sind aber für eine Kennerzunge von ungleich feinerem Ge-

schmacke, und in Rücksicht ihres Ranges von jenen so verschieden, wie ein Churfürst von dem Bürgermeister einer kleinen Stadt.

Der Hase.

Wir gehen von dem großen zu dem kleinen Wilde über. Auch an diesen hat der Januar einen ansehnlichen Uebersuß. Er wimmelt von Hasen und Kaninchen und in der schönsten Periode ihrer Zeitigung. Wenn von den ersten die Bergbewohner am meisten geschätzt werden, so sind umgekehrt von den letztern die auf den Ebenen hausenden die gesuchtesten. Besonders behauptet das gehegte Wild vor allem andern den Vorzug. Ein erst halb ausgewachsener Hase, der das Mittel zwischen Jüngling und Mann hält, ist ein Lieblingsgericht der Leckermäuler. Man macht, wie bekannt, aus seinen Vordertheilen Hasenpfeffer, sein Rückenstück aber präsentirt, gespießt und gespießt, einen köstlichen Braten. Dieses leichtfüßige, muntere und gutmüthige Thier läßt sich in allen Gestalten und mit Saucen aller Art speisen, als kalte und warme Pastete, a la Daube, und Bourgeoise. Zwar stand das Fleisch des Hasens ehemals in üblem Rufe

und nach der Meinung des berühmten Arztes, Pedro Regio de Cirtea Fuera, erklären es viele für ein gemeines, melancholisches Essen; nach unserm Gewissen aber erkennen wir es für ein nahrhaftes, leichtverdauliches Gericht, und unter allem schwarzen Wildfleische für das gesündeste und unschädlichste. Auch ist das die entschiedne Meinung unsrer einsichtsvollsten Aerzte. Wir erwähnen dies nur in der Hoffnung, den guten Namen dieser Philosophen im Freien wieder herzustellen, dessen Charakter, was nicht immer von Menschen gilt, honetter ist, als sein Ruf.

Das Kaninchen.

Auf den ersten Anblick scheinen Kaninchen und Hase sehr nahe mit einander verwandt; aber bei einer nähern Untersuchung unterscheiden sie sich wesentlich von einander durch ihre Lebensweise, Gewohnheiten und die Natur ihres Fleisches. Das letzte ist beim Kaninchen viel weicher, zarter und saftiger als beim Hasen. Doch gilt das nur vom wilden Kaninchen. Das zahme erscheint auf keiner Tafel vom Range, denn diese Haus- und Stallhasen.

Erzogen in der Stadt, und darum wenig
werth,
Verrathen allzusehr den Kohl, der sie er-
nährt.

Desperaur.

und sind nur ein Gericht für arme Leute.

Das wilde Kaninchen hingegen, genährt mit
Thymian, Majoran, Hühnerklee und andern
wohlriechenden Kräutern, ist ein wahrer Potpourri
in einem guten Speiseschranke. Jung aufgegrif-
fen — um hierüber gewiß zu werden muß man
die Gelenke seiner Vorderfüße über dem Knie
untersuchen, findet man dort einen kleinen lin-
senähnlichen Körper, so leidet seine Jüngling-
schaft keinen Zweifel — giebt es ein eben so ge-
sundes als schwachhaftes Essen. Man bringt es
gespielt oder in Speck gewickelt an den Spieß,
oder ißt es als Frikassee, gedämpft, en Casser-
rolle; als Ragout in Del, Butter oder Speck
geschmohrt; a la Polonoise, a l'Italienne, a
l'Angloise, a l'Espagnole, mit Pfirsichen oder
mit Linsen zugerichtet, auf den Tisch. Kurz,
man bereitet es auf tausenderlei Art, sogar
Würste stopft man davon. Die Kaninchen von
Cabourg zieht man in Paris allen andern vor.

Die wilde Ente.

Der Uebergang von den behaarten Thieren zu den befiederten erhebt uns in eine Wolke von Geflügel, wovon eins immer noch lederhafter, als das andere ist. Auch hier spendet der Januar einen wahren Krösus-Reichthum. Wir machen den Anfang mit der größten Gattung — jedoch mit Auslassung aller der Arten, die nicht in das Geschlecht des Vogelwildes gehören — mit dem Zugvogel, der wilden Ente, deren Knochen ein wahrer Thermometer der Zukunft sind, und ganz genau den Grad des zu erwartenden Winters bestimmen; deren saftvolles und schmackhaftes Fleisch wegen ihres ungleich edleren Urstoffs auch eine viel gesündere und nahrhaftere Speise gewährt, als das Fleisch der Hausente. Sie leidet übrigens alle Zubereitungen, die das Federvieh unserer Hühnerhöfe für unsern Appetit anziehend machen. Aber es scheint uns eine Herabwürdigung ihres Werthes, wenn man sie anders als am Spieße gebraten ist, wo sie ihren ganzen Wildgeruch (Fumet) behält, ohne irgend eine ihrer andern Eigenthümlichkeiten einzubüßen. Weniger entehrend für sie ist eine Art von Ragout, das man aus ihrem zerhackten, aber doch immer vorher gebratenem

Fleische macht, eins der geist- und würzevollsten Ragouts der Erde. Das Recept davon verdanken wir dem Vorsteher einer Bernhardiner Abtey, einem Prälaten von ungemein feiner Zunge, und einem äußerst friedlichen und toleranten Charakter an — der Tafel. Wir empfangen es von Sr. Hochwürden als ein pretium affectionis, und können es daher nur unsern vertrautesten Freunden wieder überlassen. Nur in unserm und des ehrwürdigen Erfinders Besitze, wird man es auch in dem vollständigsten Kochbuche vergebens suchen. Aber es ist von unschätzbarem Werthe, da es seinen wohlthätigen Einfluß nicht nur auf die Zubereitung dieses Geflügels, sondern auch auf die Zubereitung aller Arten von schwarzem Vogelwild, vorzüglich der Schnepfen und Rebhühner verbreitet; was es denn eben zu einem wahren Küchenkabinettstück macht.

Das Goldwasserhuhn.

Das Goldwasserhuhn — das sich gewöhnlich in der Nähe von Weihern und Flüssen und in feuchten Gegenden aufhält — bekömmt durch seine beständige Beweglichkeit eine ungemein zart-

gewebte Natur, die sein Fleisch zu einer leichtverdaulichen Speise macht. Man ist es in der Pfanne, über Kohlen gedämpft, und am Spieße gebraten; auch au gratin. Am Spieße gebraten kizelt es den Gaumen vorzüglich. In seiner frühen Zartheit und Jugend giebt es einen herrlichen Grundstoff zu dem köstlichen Ragout aus der Küche des heiligen Bernhard.

Die Kriechente.

Ein Wasservogel, der als Fasten- und Fleischspeise genossen wird, und in dieser Rücksicht für Karthäuser und Karmeliter ein sehr willkommenes Gericht ist. Seit der Aufhebung der religiösen Orden hat es bei uns von seinem Werthe etwas verlohren. Das Fleisch der Kriechente, obgleich sehr saftreich, verträgt sich mit dem Magen nicht so gut, als das des Wasserhuhns, aber die Art, sie zuzubereiten, ist äußerst mannigfach und abwechselnd. Sie wird mit spanischen Scharlotten, mit Blumenkohl, Artischocken, Austern, Oliven, Steckrüben, Trübseln, selbst als Pastete und en Terrine servirt.

Die Schnepfe.

Weit über alles Schwarzwildgeflügel erhebt sich die Schnepfe, die Königin der Sumpfvögel. Ihr entzückender Geruch, die unvergleichliche Zartheit und Saftigkeit ihres Fleisches, macht sie zum Gegenstande des leidenschaftlichsten Appetits für alle Leckermäuler. Leider! ist sie nur ein Zugvogel, aber den Göttern sei Dank! man genießt ihrer doch drei glückliche Monate. Eine Schnepfe am Spieße gehört zu den Braten vom ersten Range. Man kann Personen vom höchsten Range darauf einladen, und sie gilt, nächst dem Fasan, für das sprechendste Zeichen der Hochachtung und Ehrfurcht für Menschen von Verdienst und Ansehn. Die Verehrung dieses köstlichen Vogels von allen Ständen geht so weit, daß sie sogar die Andeutung übertrifft, die dem großen Lama gezollt wird. Mit religiöser Lusternheit streicht man ihren wahrhaft ätherischen Abgang auf gebratene, in Citronenjäs getunkte Semmelschnitte, und verzehrt ihn mit der tiefsten Ehrfurcht und der inbrünstigsten Andacht. Außerdem giebt die Schnepfe noch vortrefliche Ragouts, und farcirt mit Trüffeln und Oliven a la Prevencale oder l'Espagnole einen Leckerbissen ohne Gleichen. Im Mörser zerstoßen ge-

währt sie einen Brei, der mit kleinen von geriebenem Brode bestreuten Coteletten, oder andern Ueberlagen bedeckt, der Zunge den raffiniertesten Kizel gewährt. Dieser Brei, der Superlativ des Küchenlurus, ist eine wahre Götterkost, aber deswegen auch nur eine Schüssel auf der Tafel der Götter der Erde.

Das Rebhuhn.

„Wenn schon eine Schnepfe euch so ekfästet, ruft ein Schüler des Komus, was wird es nicht erst das Rebhuhn!“ Er verzeihe! Des Rebhuhns allbewährte Glorie kann nichts durch diese Huldigungen verlieren. Wie jene die Königin der Sümpfe, ist dieses der König der Feldhühner. Fern sey es von uns, irgend ein Majestätsrecht zu kränken, es schmücke die Krone oder den konsularischen Mantel! Zur rechten Zeit — und glücklicher Weise ist sie von langer Dauer — genossen, macht das Rebhuhn ein gesundes, angenehmes und leichtverdauliches Nahrungsmittel. In diesem Alter dient es als das beste Nahrungsmittel für alle Genesende. Älter, ausgewachsener, substantieller und stärker von Geruch, gehört es mehr für Menschen,

die der Fülle ihrer Verdauungskraft genießen.

Die ganze Vortreflichkeit des Rebhuhns muß man aber nicht nach der Pariser Zucht desselben beurtheilen. Die Rebhühner dieser Gegend halten durchaus keinen Vergleich mit denen von Cahors, Languedoc und Cevennes aus, und ein Leckermaul von Metier hält sich nur immer an das Ausgesüchtteste und Schmachhafteste seiner Art.

Die Delikatesse eines gespickten oder in Speck gewickelten Rebhuhns bedarf keiner Anpreisung. Ein Umschlag von Weinblättern konzentriert es in sich selbst, und läßt auch nicht den kleinsten Theil seiner Feinheit und Zartheit verlohren gehn. Man ist es auch a la Polonoise, mit Orangen, mit Coulis von seiner eignen Leber, mit Parmesankäse, mit Trüffeln, in spanischer Suppe — eingekocht mit Eiern und Semmeln — en Papillottes, als warme Pastete, als Torte. Eine Potage von Rebhühnern mit gefülltem weißen Brode macht das brillanteste Debüt eines großen Gastmahles, und kein Gericht in der Welt kann den Gästen eine glänzendere Idee von den weitem Fortschritten des ihn erwartenden Schmausens geben.

Es giebt dreierlei Gattungen von Rebhüh-

nern: rothe, weiße und grane. Sie folgen in unserer Aufzählung der Ordnung ihres Ranges. Die ersten sind am häufigsten im mittäglichen Frankreich. Von der zweiten Gattung hält man die für die besten, die auf den Alpen und Pyrenäen hausen. Die grauen spielen unter den Nahrungsmitteln unserer Küche eine vorzügliche Rolle. Am genießbarsten sind sie in dem Alter, das zwischen dem gar zu jungen und dem gar zu hohen schwebt, dann erhält ihr Fleisch alle die Kraft in Fülle, die es der Zunge angenehm und dem Magen zuträglich machen.

Die Gans am Spieße gebraten zu werden muß der Vater billig dem Sohn' überlassen; aber dieser Herr Vater über Kohlen gedämpft, a la Daube, mit einer Sauce von Kapern; a la Provencale, mit Champignons; a Maitre Lukas, a la Esarine, a l'Espagnole, und in einem verschlossnen Gefäße gedämpft, macht in allen Ländern eins der auserlesensten Vorgerichte.

Auch minder kunstreich, minder durch die äußere Form gefällig, sind Rebhühner mit einem Coulis von Linsen oder nur ganz einfach mit Kohl, bestrichen von einem doppelten Walle aus durchwachsenem Speck, ein Gericht, ganz geeignet, die Seele der Tafelfreunde zu ergötzen und ihren Magen wohlbehaglich auszu dehnen.

Dieses Gericht au potage giebt einen trefflichen Bouillon, und macht aus einem gewöhnlichen Vorgerichte eine Schüssel von Distinktion. Alles, wie man sieht, hängt von dem Plaze ab, auf den Menschen und Sachen hingestellt werden.

Des Nebhuhns gefällige Natur schmiegt sich in die verschiedensten Verwandlungen der Kunst und beschenkt uns mit den kräftigsten Suppen. Wir erwähnen hier nur der a la Reine, und der aus Linsen mit kleinen Knackwürsten. Für den unterrichteten Leser bedarf es hierüber keines weitern Winkes.

Dürfen wir es wagen, ohne durch diese Erinnerung die Kennerchaft unseres ehrwürdigen Publikums zu beleidigen, seinem erhabenen Kunstsinne jene prächtigen Grabmäler zu empfehlen, die, wie einst die egyptischen Pyramiden die Könige die Leichname dieses Wildgestügs umschließen? an jene bewunderungswürdigen Pasteten von Cahors und Perigieur? an diese wollüstige Ruhelager, in denen die Nebhühner auf Trüffeln, die Trüffeln wieder auf Nebhühnern, immer abwechselnd, bis zum Gipfel hinauf, schlummern? Ihre bebüschten Häupter, gleich Wetterhähnen aus der Mitte des Decais hervorragend, sind zugleich Zierrat und Fahnen dieser ephären Mausoleen. Wie aus den

Inskriften auf den Gräbern der Könige, erfahren wir durch sie, was für erlauchte Todten in diesen Fleisch-Katakomben ruhn.

Das Rothhuhn.

Wie der Kardinal zum Bischof verhält das Rothhuhn sich zum Rebhuhn. Griechischen Ursprungs hat es das Gefühl seiner Würde erhalten, und wohnt nur auf Anhöhen, wo es, als unumschränkter Fürst regiert. Die ungemeyne Vortreflichkeit seines Fleisches, seine Seltenheit und der hohe Preis, der dafür bezahlt wird, erhöhen noch die Achtung, in der es allgemein steht. Auch ist es nur ein Gericht auf Königstafeln. Man darf nur mit der tiefsten Ehrfurcht von ihm reden, und nur auf den Knien es verzehren.

Wir dürfen hier, ohne uns jedoch an dem Scharfsinne eines ächten Ledermanles versündigen zu wollen, die Kennzeichen, durch die das junge Rebhuhn von dem alten unterschieden wird, nicht mit Stillschweigen übergehn. Wir zeigen also mit wenigen Worten an, daß die Kinder dieses Geschlechts zugespizte Flügel, einen schwarzen Schnabel und viel schwärzere Füße

haben, als ihre Mütter. Es ist fast unmöglich, sich hier zu irren, wenn man auch nur einen Gran von Kennertakt besitzt. Ein Koch aber, der einen unerfahrenen Käufer überlistet, eins für das andere zu nehmen, gehört in die Klasse der falschen Münzer, und verdient mit ihm gleiche Strafe.

Der Fasan.

Dieser wahrhaft königliche Vogel, ursprünglich ein Asiat — Kolchis war sein Vaterland — ist schon seit langer Zeit auch bei uns einheimisch. Obgleich eins der ersten Opfer des seit 1789 in Frankreich eingeführten demokratischen Systemes, hat sich dennoch sein Geschlecht in einzelnen Zweigen den Folgen der Revolution entzogen. Man brätet ihn am Spieße, umhüllt von einem Bogen Papier, der aber wenigstens das Fragment eines Heldengedichtes seyn muß. Eine Sauce von unreifen Weintrauben und Drangen dient diesem gefiederten Monarchen zum Gesellschafter. Vor der Revolution aß man ihn auch a la Braise, mit einer Kapernsauce, und als warme Pastete. Die französische Freiheit aber hat, wie so manchen andern Glücksges

nuss, auch diese Zungenwunde unmöglich gemacht. Nur wenigen Günstlingen vergönnt Fortuna noch die Seeligkeit dieses königlichen Genusses.

Die Etymologie des Wortes, *faisander*, — Fleisch so lange hängen lassen, bis es riecht, wildert — zeigt hinlänglich, daß man mit der Zubereitung dieses Vogels ungefähr so lange verzögern muß, wie mit der Pension eines Gelehrten, der die Kunst zu schmeicheln nicht versteht. Von Natur ein wenig zähe, wird allein durch dieses Hängenlassen sein Fleisch zart und saftig. Man hängt ihn bei'm Schwanz auf, und ist ihn, wenn dieser sich ablöst. Ein am Fastnachtdienstag aufgehängter Fasan darf daher erst um Ostern an den Spieß gebracht werden.

Unsere Nomenklatur ist schon so lang gerathen, daß wir genöthigt seyn würden, das Virehuhn, den Kibitz, das Rothkehlchen und die Lerche ganz mit Stillschweigen zu übergehn, wenn sie nicht unwiderstehlich unsere Aufmerksamkeit auffoderten. Es ist nicht unsere Schuld, daß der Januar so fruchtbar an Leckerbissen ist. Wir folgen bloß der Macht unseres hohen Berufs, die Tafel unserer naschenden Mitbürger mit allem zu versehen, was sein gesegneter Ueberfluß dar-

bietet. Doch wollen wir uns so kurz als möglich fassen.

Das Birkhuhn.

Das Birkhuhn ist ein einsiedlerischer Vogel, eine Art von Philosoph, das in Wäldern lebt und sie nur im höchsten Nothfalle verläßt. Die Gegend von Caux in der Normandie liefert vortrefliche Birkhühner. Die vorzüglichsten aber hausen auf mit Fichten besetzten Bergen, deren Sprossen, nebst den Birken sprossen, ihre leckerste Nahrung sind. Sie sind ein vortrefliches Essen, und in jeder Rücksicht vornehmer Magen würdig. Man servirt sie im Geschmacke des Fasans. Es giebt auch Wasserhühner dieser Art, deren Natur zwischen Huhn und Ente schwebt. Sie werden wie wilde Enten zubereitet, haben aber vor diesen den Vorzug, daß man sie auch als Fastenspeise genießen kann.

Der Kiebitz.

Ein Zugvogel, ohngefähr von der Größe des Nothhuhns. Man hält sein Fleisch für sehr

saftig und für ein sehr angenehmes Essen. Eine große Menge davon kommt jährlich aus Chartres. Man brät es am Spieße; auch werden herrliche Pasteten aus ihm bereitet, die Collin d'Harville's liebliche Muse in sehr reizenden Versen verewigt hat.

Das Rothkehlchen.

Das Rothkehlchen dient leider! zum Beweise der traurigen Wahrheit, daß der nimmersatte Appetit des Menschen in eine Art von Blutdurst und Grausamkeit ausarten kann. Nur dem Blutdurst ist es möglich, dieses unschuldigen, kleinen Vogels nicht zu schonen, dessen gefällige, muntere, vertraulich sich anschmiegende Natur mit den zartesten Nührungen an unser Herz sprechen müßte, wenn unser Magen nicht noch reizbarer wäre. — Aber, wer kann mit aller Welt Mitleid haben?

Wir würden zu essen aufhören, wenn unsere Empfindsamkeit stärker wäre, als unser Appetit. Das Mitleid also beiseite, ist das Rothkehlchen wirklich ein äußerst schmackhafter Braten. Zu Metz, in ganz Lothringen wie im Elsaß, wird ein großer Handel damit getrieben. Man brät

(am Spieß) und fritassirt diesen niedlichen Vogel.

Die Lerche.

Die Lerche theilt mit dem Rothkehlchen das traurige Schicksal, der Gefräßigkeit des Menschenappetites zum Opfer zu dienen. Auch sie ist ein Zugvogel, aber viel häufiger in den Gegenden von Paris, als jener. Sie werden schnell fett, aber auch eben so bald wieder mager. Fette Lerchen, in der Hauptstadt unter dem Namen Drosseln bekannt, sind eine köstliche Speise. Sie werden in Speck gewickelt am Spieße gebraten. Das abtriefende Fett wird aufgefangen und über dünne Scheiben gegossen, die ihnen nachher zur Matraxe dienen. So délicieux dieser Braten ist, so servirt man ihn doch nur gegen das Ende des Schmausens. Denn das stattlichste Rothkehlchen und die fetteste Lerche sind in den Händen eines Menschen von gutem Appetite nicht viel mehr, als ein Bündel Zahnstocher, geschickter seine Zähne zu säubern, als sie in Thätigkeit zu setzen. Uebrigens lassen sich die Lerchen auch zu Ragout, Frikassée und Pasteten handhaben.

Die kalten Lerchen-Pasteten wurden unter Ludwig dem Fünfzehnten, einem weltbekannten Leckermaule, Mode. Die besten werden zu Pithivieres, im Departement Orleans, verfertigt. Ein berühmter Artist daselbst, Monsieur Provenchere, hat schon eine unendliche Menge Zungen mit dieser Näscheri geküßelt. Wir hoffen es zu dem Genius der Künste, daß er noch lebt und wirkt. Solche Virtuosen sollten billig unsterblich seyn!! Seine Kunstwerke wanderten bis nach Indien, und wurden für ihn der Zweig eines unermesslichen Handels. Auch treibt er dies Geschäft mit einer Loyauté, mit einem Edelmuthe und mit einer Uneigennützigkeit, die in der Welt wenig ihres gleichen haben.

Hiermit beschließen wir die Uebersicht des Thierreichs für diesen allen Leckermäulern so werthen Monat. Wir hätten freilich noch von dem zahmen Federvieh und den Fischen zu reden, die der Januar unsern Tafeln spendet. Aber, da uns für sie in den beiden folgenden Monaten noch ein Platz übrig bleibt, so versparen wir die ersten auf die letzten vier Tage vor Fasten und die andern auf die Fasten selbst. Hier würden sie diesen Abschnitt nur unnötig verlängern. Doch müssen wir noch einiger Ge-

müße erwähnen, deren Daseyn die Industrie der Menschen für diesen Monat verlängert; da die Erde gleich nach dem ersten Froste aufhört, sie hervorzubringen.

2) Aus dem Pflanzenreiche.

G e m ü s e.

Spinat, Blumenkohl, Artischocken, Sellerie, Zuckerrüben, Mohr- und Steckrüben sind die vornehmsten Gemüse, die der Januar unsern Küchen zollt.

S p i n a t.

Die Leichtigkeit, mit der man den Spinat beinahe neun Monate des Jahrs durch immer frisch erhalten kann, giebt ihm unter allen hier genannten Gemüsen den Vorrang. Ganz unstreitig gehört er zu dem gewöhnlichsten Gemüse, dennoch wird er nicht selten die Verzweiflung des Geizes und der Industrie, weil seine Zubereitung eben so schwierig, als kostbar, ist. An und für sich hat er keinen großen Werth,

aber in den Händen eines Genies erhält er einen hohen Grad von Vortreflichkeit. Schon oft hat eine solche Schüssel Spinat ganz allein den Ruhm und das Glück eines Kochs gemacht.

Dieses gesunde und jedem Magen zuträgliches Gemüse, läßt sich in Jus, in Butter, mit Coulis, a la Crème zubereiten, und als Potage, in Torten und kleinen Fleischpasteten vorsehen. Es dient mehreren vorzüglichen Gerichten zum Gesellschafter, und ist, nebst dem Sauerampfer, das gewöhnliche Lager für Frikandeau. Sehr oft erscheint es an der Seite einer geräucherten Zunge, und nicht selten hat es die Ehre, mit dem berühmten hamburger Rauchfleisch die Gaumenseeligkeit eines Leckermans zu machen. Kurz, es ist das Noth- und Hülfsgewicht des Armen, wie der Stolz einer verschwenderischen Tafel. Alles hängt von der Hand ab, durch die es geht.

B l u m e n k o h l .

Der Blumenkohl erhält sich bis Ende des Januars frisch, und hilft, einen Theil des Jahres hindurch, Koch und Köchin trefflich aus der Verlegenheit. Eben so gesund, wie der Spinat, hat seine Zubereitung ungleich weniger Schwierig-

rigkeiten. Der gewöhnlichste Koch weiß den Blumenkohl zu handhaben, ihn mit weißer Sauce und mit Hammeljus zuzurichten. In Pasteten gebacken, und mit Parmesankäse, giebt er eine der ausgesuchtesten Leckereien. Auch dient Blumenkohl, als Umgebung und Garnitur, mehreren Gerichten. Sogar Salat macht man aus ihm. Kurz, er ist ein vortrefliches Gemüse und pußt eine Tafel vorzüglich auf. Die weißen, festen und geschlossnen Köpfe sind die besten. Alle fleckige und in Saat schießende müssen, als untauglich weggeworfen werden.

Artischocken.

Es giebt zwei Arten von Artischocken, die vom Geschlechte des Mangolds, mit dicken, kahlen Blattribben, und die eigentliche spanische Artischocken genannt. Die letztern sind die vorzüglichsten und erhalten allein die Ehre, auf Tafeln von Stande zu erscheinen. Von beiden Gattungen aber haben die weißen, dichten und dickbelaubten den größten Ruf.

Von den Artischocken gilt übrigens in der Küche, was Despreau von den Sonetten in der Poesie sagt:

Ein fehlerfreies Sonett wiegt selbst das größte
 Gedicht
 Durch seine Zartheit auf. Allein, wir leben
 auf Erden!
 Vollkommenheit gebeih't hier unter'm Monde
 nicht,
 Und dieser Phönix soll erst noch gefunden wer-
 den.

Ein Gericht Artischocken, nemlich als Zwischengericht in Suppenschüsseln aufgetragen, kann daher für das non plus ultra des menschlichen Wissens gelten, und ein Koch, der das Genie hat, sie zur Befriedigung des Keimners zuzubereiten, ist geradezu der erste Artist von Europa. Unter der alten Regierung gab es in Paris nur einen Virtuosen dieser Art. Es war der Graf von Tessé, erster Stallmeister der Königin. Wir wissen nicht, was aus ihm geworden ist, aber wir hielten es für unsere Pflicht, seiner hier ehrenvoll zu gedenken, und seinen Verdiensten die ihnen gebührende Gerechtigkeit widerfahren zu lassen.

Es versteht sich übrigens, daß hier von einer Zubereitung der Artischocken mit Jus, Coulis und a la Moëlle (mit Markt zubereitet)

die Rede ist. Bloss in Wasser abgekocht und mit Parmesankäse ist ihre Zubereitung nicht schwer, und sie so zu einem guten Bissen machen, bedarf es keiner Hererei.

Wir rathen daher jedem Küchenartisten, den sein Genius nicht schon in der Wiege anlächelte, wohlmeinend, sich ja nicht an jene höhere Kunstproduktien zu wagen. Er verweile bescheiden in der ihm angewiesenen Sphäre. Man muß kein Dichter seyn wollen, wenn man nur ein Reimer ist, und sich nicht auf Petrarch's ätherischen Schwingen erheben, wenn man nur Tiefsche und Friedrich Schlegelsche Fittige aus — Gänsespulen hat.

S e l l e r i e.

Am häufigsten wird der Sellerie in Salat, noch öfterer aber in Suppen oder andern starken Brühen verbraucht. Er giebt einen kräftigen Coulis und eine treffliche Zuthat zu einer Hammelkeule a la Braise oder einem Hammelbruststück. In kleinen Haushaltungen macht man aus ihm ein wenig kostspieliges Zwischengericht, indem man ihn wie weiße Rüben zubereitet. Die edelste Art aber, ihn auf die Tä-

fel zu bringen, ist die en Crème. Eine wohlge-
lungene Selleriecrème gereicht einem Koch um so
mehr zum Ruhme, je größern Schwierigkeiten
ihre Verfertigung unterworfen ist.

Obgleich der Sellerie, so bald er gekocht
wird, einen Theil seiner medizinischen Eigen-
schaften verliert, so ist er dessenungeachtet nichts
desto weniger eine aromatische, stomachale, reiz-
zende, erhitende und eben darum eine wahre
Chestandspflanze. Wir fühlen uns durch
unser Gewissen verbunden, alle keuschen und
züchtigen Gemüther von dieser letzten Eigen-
schaft des Selleries zu unterrichten. Ein wahr-
res Gift der Enthaltbarkeit, können wir in
dieser Rücksicht seinen Genuß nur mit der aus-
sersten Vorsicht empfehlen. Ein enthalt-
samer Eheloser darf durchaus keinen Selleries-
fallat essen.

K o h l.

Kohl ist in allen, selbst den kultivirtesten
Küchen, ein großes Hülfsmittel. Ein geschick-
ter Artist weiß von dieser Pflanze zur Vielfäl-
tigkeit seiner Potagen, Garnituren und Um-
gebungen, die glänzendsten Vortheile zu ziehen.

Wir haben ihn schon zu der Ehre gelangen sehn, eine Schöpfenkeule, ja so gar schon ein Rebhuhn in der glänzendsten Periode seiner Delikatesse, als eine dicke Mauer, zu bestreichen. Alles hängt von der Art seiner Zubereitung ab. So veredelt sich unter der Feder eines großen Dichters der alltägliche Stoff. Kohl a la Bavaoise dient allen Arten von Würsten als eine auserlesene Unterlage, und giebt ein sehr genießbares Gericht. Eingemachter Weiß- oder Rothkohl, wie man ihn in Deutschland und Elsass zubereitet, und bekannt unter dem Namen Sauerkraut, giebt, da diese Behandlung ihn aller seiner schädlichen Eigenschaften beraubt, ein eben so gesundes, als angenehmes Essen, und für den Winter ein sehr schätzbares Surrogat für andere in dieser Jahreszeit mangelnde Gemüse. Seit mehreren Jahren ist das Sauerkraut ein Lieblingsgericht der Pariser.

Z u c k e r w u r z e l n .

Unter allen Küchengartengewächsen sind die Zuckermurzeln das gewöhnlichste Zwischengericht. Dies in Ueberfluß vorhandne und sehr wohlfeile Gemüse erhält sich bis zum Frühling. Mit ei-

ner Buttersauce oder in einer Pfanne gedünstet, erscheint es am gewöhnlichsten. Es erhält dann den Namen *chironis*. *) Mit Parmesankäse zubereitet liefern sie ein höchstangenehmes Essen, haben das völlige Ansehn von Makkaroni, gewähren eine gesunde Nahrung, und nehmen sich auf jeder Tafel vorthellhaft aus. Zu Lyon verfertigt man daraus ganz vortrefliche Potage, die es wohl verdiente, in Paris nationalisirt zu werden.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Rüben u. s. w.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, weiße und Steckrüben sind mehr die Würzen und Sierrathen anderer Speisen, als eigentliche Gerichte, wenigstens machen sie nie eine Hauptschüssel. Die ersten gehören zu den unentbehrlichsten Gemüsen unserer Küchen und machen die Hauptsubstanz unserer *Zus*, *Coulis* und *Nagouts*. Aber, wie der Mann von wahrem und darum bescheidenen und stillen Verdienst, sind sie

*) Die Bedeutung dieses Kunstwortes hat der Uebersetzer in keinem Wörterbuche finden können.

oft da am nützlichsten, wo man sie gar nicht bemerkt. Sie gleichen darin der Zwiebel, einem andern Factotum unserer pikantesten und würzhafteften Saucen und Zuthaten. Sichtbar brilliren sie in einem Ragout von gehacktem Rindfleisch. Sie sind hier nur Nebenwerk, aber darum nicht minder geschickt, das Talent eines Küchengenieus zu verherrlichen, und oft ragen sie durch das Talent des Künstlers, der sich ihrer bedient, über das Hauptingredienz hervor. Bescheiden verbirgt sich der Ochenschwanz unter ihrer Umgebung, und läßt ihnen die Ehre des Triumphs. Das nehmliche gilt von den Steckrüben in Gesellschaft der Ente. Der Porré ist unter diesen vier Küchengartengewächsen das bescheidenste, er erscheint nur in der Suppe auf unsern Tafeln, und dient, ihr einen guten Geschmack zu geben. Aus dem nehmlichen Grunde bedient man sich seiner in verschiedenen Ragouts en Bouquet garni. Vielleicht ließe sich von dieser schmackhaften und gesunden Kost, besonders als Zierath, noch mancher vortheilhafte Gebrauch machen. Wir werfen diese Idee bloß hin, das Genie zu wecken, und scharfsinnigen Köpfen Stoff zu sinnreichen Erfindungen zu geben.

R e i ß.

Für die Vervielfältigung unserer Wintersuppen und Zwischenschüsseln haben Reis und Mehlspeisen unstreitig einen entschiedenen Nutzen. Der erste läßt sich für Fasten- und Fleischspeisen anrichten und giebt den Stoff zu allen Arten von Brey. Man macht aus ihm Cassollen, eine Art von prächtigem Mausoleum für ein Frilasse von jungen Hühnern, Villau, ein ottomanisches Ragout, würdig, der großen Nation als einheimisch einverleibt zu werden. Man garnirt Kapauern mit ihm, deren fastreiche Substanz dann in ihn übergeht; kocht ihn zu allerhand Gattungen von Confitüren ein, zu Kandiscremen, und bäckt ihn zu Kuchen. Mit einem Worte, der Reis ist ein wahrer Kamäleon, der alle Gestalten annimmt uns zu entzücken, und

Grobernd den Beifall der essenden Welt,
Die siegende Schönheit, die alle n gefällt.

Italienische Mehlspeisen.

Unter ihnen sind die Nudeln am meisten im Gange und in Fleisch- und Fastensuppen an ih-

rem Plaze. Grundstoff in einem Hühnerbouillon und angefeuchtet mit einem guten Jus, ohne Fettaggen, kennt man sie unter dem Namen: Dampfknudeln, ein sehr gesunder Ragout und vom feinsten Geschmack. Die Lasagnen ist man wieder nur in Fleisch- und Fastensuppen mit geriebenem Parmesankäse. Was die Makkaroni betrifft, die ihrem ganzen Ruhm in Frankreich dem Harlekin danken und gleichsam vom italienischen Theater auf unsere glänzendsten Tafeln herabgesprungen sind, so gehören sie zu unseren vortreflichsten und nahrhaftesten Zwischengerichten. Nur muß man bei ihnen weder Butter noch Käse sparen. Will man aber ja Dekonomie treiben, so darf man den Parmesankäse nur mit Schweizerkäse vermischen. Nur sehr feine Gourmands merken den Betrug. Die Hauptsache ist, ihnen eine schöne gelbe Farbe zu geben, und mit ein wenig Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit läßt sich dies Kunststück leicht produziren.

Alle übrigen, bis ins unendliche vermännigfaltigte Mehlspeisen der Italiener tragen die Namen der verschiedenen Gestalten, unter denen sie erscheinen, als Stern- und Sellerienudeln u. s. w.

Man verfertigt alle diese Mehlkunstwerke in Paris eben so gut, als in Italien. Aber unser Mehl kommt dem italienischen nicht bei. Daher haben unsere Nudeln weniger Festigkeit und zerfließen schneller, als die Genuessischen und Neapolitanischen. Man muß sie daher, um sie doch einigermaßen jenen gleich zu machen, bei ihrer ersten Zubereitung backen. Das ist das einzige Mittel, ihnen den möglichsten Grad von Festigkeit zu geben.

Und nun, gehab dich wohl, glorwürd'ger
Januar,

Du reichbegabt'ster der zwölf Götter!

Mit Segen öffnest du das Jahr,

Denn manchen Schmerbauch machst du noch um
vieleß fetter,

Und zweimal schwerer noch, als er vorher schon
war!

Du trieffst von Fett, dein Füllhorn fließt
 schier über,

Ein wunderreiches Quodlibet!

Zwar manches Leckermaul schafft du in's La-
zareth,

Und schiff's von da in's Schattenreich hinüber.

Doch muthvoll giebt es seinen Stüber
Dem Fährmann hin, wenn es am Styre schwebt;
Weil das Bewußtseyn stolz die Brust empor ihm
hebt:
„Ich habe kurz, doch gut gelebt!“