

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

II. Monat Februar.

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

## II.

### Monat Februar.

Dieser Monat, der, wie das sein Name anzeigt, bei den Römern zum Theil frommen Büßungen und Sühnopfern geheiligt war, hat bei uns eine ganz verschiedene Bestimmung erhalten. Die Hauptperiode des Karnevals ist er vielmehr die Zeit der Heppigkeit, der Wöllerei und ihrer Folgen, der Unverdaulichkeit. Man könnte ihn den Erntemond der medizinischen Fakultät nennen, denn die Gelegenheiten ihre Börsen zu spicken sind unzählich. Selbst Leute von dem gefestesten und ehrenfestesten Charakter das ganze Jahr hindurch, überlassen sich in diesem Zeitraume der Thorheit und allen Genüssen der Sinnlichkeit. Die Neigung zum Schlemmen artet in eine wahre Gefräßigkeit aus, und es be-

darf einer Sündfluth von Magentropfen, die erschlasten Verdauungswerkzeuge wieder herzustellen. Das alles hindert die Leckermäuler keineswegs, ihren Magen aufs neue zu verderben. Sie verlassen sich auf die Kunst ihres Arztes, der es für Geld und gute Worte nicht an Mitteln fehlen läßt, ihn wieder in den vorigen Stand zu setzen. Sie vomiren und purgiren, um da wieder anzufangen zu können, wo sie aufgehört haben, und stärken den Magen nur, um ihn abermals zu schwächen, bis die eintretenden Fasten seiner Thätigkeit von selbst Feyer geben. Unter allen Todsünden, die ein katholischer Christ auf sich laden kann, ist die siebente, die Völlerei, die, welche sein Gewissen am wenigsten beschwert, und er giebt sich ihr hin, ohne alle Skrupel.

In der That scheint die Natur im Einverständnisse mit den bei uns herrschenden Sitten. Der Februar ist, wie sein älterer Bruder, der Januar, ein Monat des Wohllebens und eben so reich an Segen für unsre Tafeln. Seine Produktionen gleichen denen seines Vorgängers. Auch er giebt fettes Rind- und weißes Kalbfleisch. Seine Hammel sind nicht minder saftreich, und in keinem Monate liefert das Schwein so viel solide Meisterwerke der Kochkunst, als in diesem. Zu keiner Zeit werden so viel Würste

von allen Gattungen verzehrt. Das Wildpret florirt um diese Zeit etwas weniger in unsern Küchen, doch noch immer im Ueberflusse. Die Felleisen unsrer Briefträger schwellen von Pastern, Trüffeln, Gänseleberpasteten, von Pasteten aus Perigueux und andern Leckereien, die sich von Nord und Süden durchkreuzen, der Faszenseit dem Vorsprung abzugewinnen. Straßburg zermartert sich gleichsam, uns von seinen unausnennbar vortreflichen Gänseleberpasteten den gehörigen Vorrath zu liefern, und ein Mittel zu werden, zwischen Juden — die privilegirten Verfertiger derselben — und Christen die Bande der Toleranz zu knüpfen. Troyes sendet Duzendweise seine wilden Schweinsköpfe, und zu hunderten seine unnachahmlichen geräucherten Zungen, deren Geschmack so unübertrefflich ist, deren Zubereitung aber nur ein Geheimniß dieser glücklichen Stadt zu seyn scheint. Die Briefe in diesen wohlthätigen Felleisen quetschen sich, den Rothhühnern aus der Dauphiné, den Rebhühnern aus Cahors und den Trüffeln Platz zu machen, die mit ihren würzreichen Düften die ganze Depesche balsamiren.

Alle diese einheimischen Produkte, die Frankreich zum glücklichsten Lande des Erdbodens machen, sind in diesem Monate vorzüglich

die Ingredienzien unsrer Dejemners. Ein Dejemner ist die unschuldigste Gasterei, die ein Mensch, der sich nicht geradezu in den Beutel sehen lassen will, ein Junggefelle, der keine eigne Wirthschaft hat, und eine Schmauserey ohne Prätenzion geben kann, ohne die Klatschhaftigkeit seiner Nachbarn und Nachbarinnen allzusehr zu beschäftigen. Da die Damen gewöhnlich davon ausgeschlossen sind, die Kinnladen zur Uebung ihrer Thätigkeit noch ihre ganze Elasticität haben, der Morgen-Appetit der lebhafteste und gefahrloseste ist: so macht das interessante Spiel mit den Zähnen die Hauptunterhaltung dieser Frühpartihien, und einige Duzend Ausern spielen gewöhnlich den Prolog dazu. Das Schauspiel selbst präsentirt masquirte Tauben en Cotelettes, Saucisgen — und Blutwurstpyramiden, und mit Pistazien farcirte Schweinsfüße; selbst der berühmte Kapann en gros sel de la marmite perpetuelle \*) darf hier im Nebligé erscheinen und die Stelle der Potage vertreten, der eine strenge, unerbittliche Etikette hier durchaus den Zutritt verweigert.

Ein Huhn en Salade, vergesellschaftet mit

---

\*) Der Leser wird sie weiterhin näher kennen lernen.

allem, was den Appetit reizen und den Gaumen kitzeln kann — als da sind Trüffel, Gelée, Sardellen, in Weinessig gebeizte Gurken und Zwiebeln, marinirte Auster u. s. w. — und vertritt zuweilen die Stelle des Kapauns und macht ihn nicht selten ganz vergessen. Braten ist gewöhnlich von diesen Frühmahlen ausgeschlossen. Man ersetzt ihn aber durch eine ungeheure Butterpastete, durch Trüffel und Schinken noch pikanter gemacht, und rechte eigentlich für diese Zeit des Tages zugerichtet. Bier verzuckerte Zwischengerichte — Gemüse sind aus einem regelmäßigen Dejeuner proscribirt — als Scharlotten, Crème, zerschnittene Tortenstückchen und gefüllte Pfannkuchen dienen gleichsam als Unterdiener dieses dem Komus geweyhten Kults. Das Ganze arbeitet einzig und allein auf den doppelten Zweck hinaus, die Zähne zu säubern und den Durst zu unterhalten.

Man kann ein solches Dejeuner mit einigen Schaalen Punsch schließen. Gesetzmäßig aber macht den Beschluß Kaffee, ohne Rohm, und nach ihm Liqueur, sein unzertrennlicher Gefährte.

Wer sein Dejeuner recht auf dem großen Fuß geben will, beschließt es damit, daß er den Mund seiner Gäste oder vielmehr Freunde —

denn so nennen sich alle Eingeladnen — parfümirt, das heißt, er präsentirt ihnen zwei oder drei Gläser balsamirtes Eiß von Monsieur Zoppi — Limonaden, und Eißmacher eines berühmten — litterarischen Kabinetts. — Hierauf spühlt jeder Freund sich mit einem großen Glase Marasquin den Mund aus, und geht nach Hause . . . seine Suppe zu essen.

Wie unähnlich sind die Dejeuners unserer Zeit, von denen wir hier nur eine flüchtige Skizze geliefert haben, den Dejeuners unserer Väter! Sie beschränkten sich auf einige Tassen Kaffee mit Rohm, oder eine Tasse Schokolade mit Vanille; und wenn sie, um uns eines gemeinen Ausdrucks zu bedienen, ihr Messer fett machen wollten, begnügten sie sich mit einem guten Bayonner Schinken, dessen schnellere Verdauung sie durch ein Duzend kleine Pasteten beförderten; oder sie aßen ein wenig italienischen Käse, dem demüthig einige Bratwürste folgten. Aber die Revolution hat alles in Frankreich umgekehrt. Härte sie indess keine schlimmere Metamorphosen hervorgebracht, wir würden uns weniger über sie zu beklagen haben.

Ob nun gleich, der Etiquette zufolge, der Carneval eigentlich nur die Jahreszeit der Dejeuners ist, so fehlt es in ihm doch gar nicht

an prächtigen Mittagsmahlen. Die Hochzeiten, die, da die Fastenzeit ihre Fener nicht erlaubt, während des Karnevals gegeben werden, geben dazu einen erwünschten Vorwand. Nun hat jede Hochzeit ihren Nachtag oder Nachschmauß und reiche, vermögende Eltern bieten alle ihre Kräfte auf, die neuen Eheleute so glänzend als möglich zu bewirthen. Dann kommen die nächsten Verwandten an die Reihe. So kettet sich Schmauß an Schmauß, und Appetit und Magen werden in eine Thätigkeit gesetzt, die sie gar nicht zu Athem kommen läßt.

Glücklich dann der Better, der, wie in der Komödie des launigen Pikard, für den Better der ganzen Welt gilt!

Die Beschreibung eines Februar-Hochzeitsschmaußes liegt außer den Gränzen unsers Büchleins. Doch sey's uns erlaubt, allen Hochzeitgebern — Intendanten — und Kommissairen eins der vorzüglichsten, glänzendsten und solidesten Gerichte zu empfehlen, die berühmten Kalbsköpfe de Puits-Certain, die man mit dem vollsten Grunde die Encyclopädie der bonne Chere nennt. Dieses unvergleichliche Gericht erhält durch seine imposante Attitüde den Reichthum seiner Garnituren, die prächtige Livree seiner

Leibgarden, und die glückliche Symmetrie seiner Dispositionen einen Reiz, dem der mäßigste Esser nicht widerstehen kann, und eine Auffoderung zum Genusse, die den schlummernden Appetit einer ganzen Tafelrunde aufs neue weckt und besüßelt. Es ist ein Magnet, der alle Mägen anzieht; es befriedigt den Appetit, ohne ihn zu erschöpfen, und nährt, indem es die Zunge kitzelt. Eins seiner Hauptvorzüge ist seine Wohlfeilheit. So dient es der Dekonomie und der Eitelkeit zugleich, zwei große Bewegungsgründe, es noch lange in Ehren zu erhalten.

Die nähere Beschreibung dieser köstlichen Puits-Certain auf ein andermal.

Wir kommen nun, unserm Versprechen gemäß, auf die Ausbeute, die das zahme Geflügel in diesem Monate unsern Tafeln gewährt; unstreitig der Triumph des Karnevals! Das Fest des heiligen Martin ausgenommen, dem der Pferrrauch fetter Puterbraten dampft, — wir werden zu seiner Zeit davon reden — herrscht auf unsern Hühnermärkten nie ein sol-

her Ueberfluß, als in diesen letzten Tagen der katholischen Fleischelust. Der ärmste Handwerksmann giebt dann seine paar Groschen hin, sein Brod einmal in eine Hühnerbratensauce zu tunken und der schwindfüchtigste Geldbeutel öffnet sich, um seinem Besitzer einmal zum Genuß einer fetten Gans zu verhelfen. Doch zur Sache.

### Junge Hühner.

Sie sind zur Zeit des Karnevals von vorzüglicher Güte und Größe. Man ißt sie nur fett, weil sie dann am repräsentablesten sind, und durch ihr reiches Embonpoint drei Sinne auf einmal ergötzen. Das Küchlein ist der Sohn des Hahns und der Henne, aber man schätzt das Kind ungleich höher als die Eltern. Die Henne, besonders wenn sie ein gewisses Alter erreicht hat, findet nur im Topfe ihren Platz, und ihr ganzes Verdienst besteht in der Hervorbringung einer kräftigen Suppe. Der Hahn hingegen erscheint auf unsern Tafeln nur, als reiner Junggeselle. Dann giebt er ein ganz vortrefliches Gericht von außerordentlichem Geschmack. Wenn man dem Ausspruche eines berühmten Arztes trauen darf, so gewährt der Genuß des

Hahns, in dieser Periode, zugleich einen die Freuden des Ehebettes befördernden Genuß. Dem zufolge, vertilgt der Tod nicht nur nicht das Temperament dieses verliebten Thiers, sondern es verpflanzt so gar einen Theil seiner gesegneten Eigenschaften auf seine Genieser. Wir werden seiner im Sommer weiter gedenken.

Was die jungen Hühner betrifft, so bedürft' es eines ganzen Buchs, wenn wir uns auf die Beschreibung aller der Formen einlassen wollten, unter denen sie sich unserm Appetite darbieten. Bloss als Braten am Spieße lassen sie sich auf zwanzig verschiedene Arten serviren, als a la Choisi, a la Chia, a la Cracovie, a la Genoise, a la Hollandoise, a l'Espagnole, a l'Allemande, a la Danzil, a l'Italienne, woraus erhelt, daß fast alle Nationen sich vereinigt haben, uns in der Kunst, junge Hühner zu braten, zu unterrichten. Ferner brät man sie mit Zwiebeln, Scharlotten und Bermuth.

Erheben wir uns nun gar von der Bratpfanne zur Kasserolle, so ist der Metamorphosen gar kein Ende. Da giebt es Hühnerfricassee und Nagouts, Hühner a l'ivoire, a Maitre Lucas, a la Beaubourg, a la Caracalla; junge Hühner en Bouteille, en Culotte, en Chauve = Souris,

en Surprise, en Bondin blanc. (Würste von Milch und Hühnerfleisch!) Ein Beweis, wie unerschöpflich die Einbildungskraft genievoller Menschen in sinnreichen Erfindungen und Zusammensetzungen ist!

### Poularden.

Doch genug von dem Sohne. Wir gehen zu der Seitenlinie über, und reden von der Tante. Auch sie liefert ein dickleibiges Wörterbuch. Mans und la Fleche streiten sich um den Vorzug der fettesten Poulardenzunft, und nur Bresse darf diese Ehre theilen.

Diese liebenswürdigen Reisenden nun werden, so bald sie aus ihrem Korbe in unsere Küche wandern, eine Delice zum Entzücken! Ein feinerer, saftreicherer, geschmackvollerer Braten, als eine Poularde, kann nie und nirgends den Spieß schmücken. Füllt man vollends ihre Eingeweide mit köstlichen Trüffeln, so erfüllen sie, so oft sie gegen das Feuer gefehrt werden, das ganze Haus mit ihrem balsamischen Parfüm. Im Falle der Noth kann demüthige Kresse die Stelle der stolzen Trüffel vertreten; aber dann muß sie zuvor durch scharfen Weinessig gewürzt,

und die Poularde nicht eher damit angestopft werden, als bis sie ihre ganze glorreiche Bestimmung am Spieße erreicht hat.

Eine Poularde am Spieße spicken, würde für sie eine wahre Beleidigung seyn. Eine dünne Scheibe von fettem, saftigem Speck ist die Bekleidung, die sie jeder andern vorzieht und man muß gesehen, es schmückt sie am schicklichsten und anständigsten.

Die Art, sie am Spieße zu braten, ist eben so verschieden, wie bei den jungen Hühnern. Die berühmtesten Virtuosen der Küche, wie die gelehrtesten Kochbücher, geben diesen Metamorphosen den Namen Legion. Da erscheinen sie a la Jamaica, a la Villeroi, mit Krebsen, mit Mustern, mit Walnüssen, mit Oliven, gefüllten Eiern, et caetera, et caetera!

Der Liebhaber von Ragouts findet auch hier seine Rechnung, er darf nur wählen. Er kann es gedämpft, gebacken, krustirt, mit Kalb, mit Buttercrème, als Pudding, a la Provenzale sogar a la Cendre haben; in der letzten Gestalt doch nur den Tag vor Aschermittwoch, weil Asche die Uniform der Fastenzeit ist.

Wenn wir aber in einer so wichtigen Sache eine Stimme haben dürfen, so müssen wir gesehen, daß jede andere Art, die Poularde zu

zubereiten, als die des Bratens am Spieß, eine Entehrung ihrer edlen Natur ist. Sie ist in und durch sich von einem so hohen Werthe, daß, sie anders behandeln, als ihre Würde fordert, sie verunstalten, statt sie verschönern, heißt. Man kann von ihr sagen, was der verliebte Drossmann von seiner Zoyre sagt:

Du bist schön durch dich selbst und kannst den  
Schmuck entbehren.

### Die Gans.

Der schnelle Uebergang von der Poularde zur Gans ist vielleicht eine Art von Salto mortale. Indes, jung, fett und von zartem Fleische hat auch sie ihre Verdienste. Es ist eine anziehende Brunette, der man sich gern hingiebt, besonders wenn die geliebte Blondine gerade abwesend ist. Kurz, in Ermangelung der Poularde hat eine Gans, die die oben angegebenen Eigenschaften in sich vereinigt, noch nie ein Bratspieß verunziert; und, obschon nur in dem Rufe eines guten Bürgerbratens, kennen wir doch leckere Magen genug, die auch in ih-

rem Genusse ihre volle Rechnung finden. Aber die Zerlegung einer gebratenen Gans hat ihre besondern Regeln, deren Kenntniß wesentlich, nothwendig ist, wenn man sich nicht dabei der Sünden gegen Sitt' und Wohlstand schuldig machen will. Wehe dem, der z. B. diese Arbeit mit den Schenkeln dieser liebenswürdigen Brunette beginnen wollte. Er würde seinen gänzlichen Mangel am *savoir vivre* und an Bekanntschaft mit den Gebräuchen der Welt beurkunden!

Man fängt nehmlich damit an, den Magen der Gans, wie der Ente, in kleine länglichte Schnittgen zu zerlegen. Tunkt man noch diese Schnittgen in einen Jus von Citronen oder Pomeranzen, oder auch in reines Del, so steigt dadurch der Werth des Vorschneiders in den Augen der Kenner um ein Duplum. Es bedarf wohl kaum der Erinnerung, daß das Fett, das der Gans am Spieße entträuft, sorgfältig gesammelt und aufbewahrt werden muß.

Auch zu Gemüsen, vorzüglich zum Spinat, wird eine gebratne Gans servirt. Der Spinat erhält durch sie einen ausnehmend feinen Geschmack.

Für Ragouts liefert dieses Geflügel keine so große Mannigfaltigkeit, als Poularden und jun-

ge Hühner. Aber dennoch dient sie manchen vor-  
 trefflichen Speisen dieser Art zur Basis. Vor  
 allem müssen wir hier der berühmten Gänsekeu-  
 len erwähnen, die in Languedoc bereitet, und  
 in ihrem eignen Fett eingemacht, in Fässern  
 und Töpfen uns alle Winter zugeschickt werden.  
 Diese Keulen auf einem Erbsenbrei, kleinge-  
 schnittenen gebratnen Zwiebeln, oder auch mit ei-  
 ner Sauce a Robert, sind ein höchstsubstanziöses  
 und köstliches Gericht.

Durch nichts aber verdient die Gans mehr  
 die glühendste Dankbarkeit aller Leckermäuler,  
 durch nichts behauptet sie einen so entschiednen  
 Rang unter dem Geflügel, als durch ihre Leber.  
 Sie ist der Haupt- und Grundstoff der be-  
 rühmten Straßburger Pasteten, durch die  
 sich die Juden ein so unvergängliches Verdienst  
 um das Christenthum erworben haben. Diese  
 bewunderungswürdigen Pasteten gehören zu den  
 luxuriösesten Zwischengerichten unserer Ta-  
 feln.

Nichts gleicht dem Hochgenuß, den sie dem  
 Gaum gewähren,  
 Ihr überird'scher Geist gießt sich durch Wein  
 und Mark;

Die Zunge schwimmt in Fett, das Aug' in  
Freudenzähren,  
Und selbst Ambrosia ist gegen sie nur — Quark.

Dieser Leber die gehörige Größe zu geben,  
muß man die Person des Thieres aufopfern.  
A la Falstaf mit Nahrungsmitteln angekopft,  
des Getränks beraubt, befestigt in der Nähe ei-  
nes großen Feuers, mit den Füßen an ein Brett  
genagelt, führt diese Gans, man muß es ge-  
sehen, ein höchst unglückliches Leben. Unstrei-  
tig müßte sie diese Art, sie zu mästen, für die  
unmenschlichste aller Foltern erkennen, wenn  
nicht die Vorstellung von dem Loose, das sie er-  
wartet, ihr zum Troste gereichte. Diese Aus-  
sicht aber läßt sie alle Martern mit Muth er-  
tragen. Der Gedanke, daß ihre Leber, viel grö-  
ßer als sie selbst, reich mit Trüffeln gespickt, und  
in eine Pastete übergetragen, den Ruhm ihres  
Namens durch ganz Europa verbreiten wird,  
lehrt sie Resignation in ihr Schicksal und auch  
nicht eine Thräne fließt ihrem Opfertode.

Den Ruhm der Nachwelt im Gesicht,  
Stirbt sie wie Arria, und denkt: „es schmer-  
zet nicht!“

## Die zahme Ente.

Die Ente hat an dem Ruhm, vortreflichen Pasteten als Daseyn zu geben, glorreichen Antheil; und wer weiß, ob Toulouse und Auch durch diese Pasteten nicht berühmter geworden, als durch ihr Parlament und ihr Erzbisthum. Wegen ihrer weiten Entfernung von der Hauptstadt, werden sie in Terrinen von Fayence geschlagen. Diese Umgebung ist freilich — sehr zu beklagen! — nicht essbar, sie hat aber dafür den Vorzug, das ihr anvertraute kostbare Depot um so sicherer zu überliefern und um so länger erhalten zu können.

Diese Art der Uebersendung gewährt den Leckermäulern noch einen wesentlichen Vortheil. Man läßt die Trüffel von Perigord in ihrer Gesellschaft reisen. Amalgamirt mit den Entenlebern, in diesem ambrosialischen Gefäße, erhalten sie einen unbeschreiblichen Wohlgeschmack und werden zugleich auf die ökonomischste Weise an die Behörde überliefert. Aber diese Götterkost ist nur den Göttern der Erde, das ist Herrn von hohem — Geldadel vergönnt. Glückliche Sterbliche, denen kein Preis zur Lekung ihres Gaumens zu hoch ist, die nie zu ihrem Appetite sagen dürfen: „bis hierher und nicht weiter!“

und nur, wenn von der Unterstützung eines Talentes für Kopf und Herz — entbehrliche Kleinigkeiten! — die Rede ist, wenn ein armer Teufel eines Almofens, eine kinderreiche Witwe einer Unterstützung bedarf, eine weise und nützliche Sparsamkeit üben!!!

Selten erscheint die Ente, am Spieße gebraten, auf einer bedeutenden Tafel. Diese Ehre widerfährt nur ihrem wilden Verwandten, dessen unabhängige, thätige, und seiner Natur ungleich angemessnere Lebensart, ihm um vieles edlere Bestandtheile und weit köstlichere Ausdünstungen erwirbt. Indes dreht sich doch zuweilen eine junge Ente aus Rouen am Feuer herum, und wird so, selbst von Kennern, nicht ohne Beifall aufgenommen. Gewöhnlich aber lagern sie sich nur, a la Braise, ganz bescheiden auf ein Bette von Rüben. Auch mit Artischofsen, mit Sellerie, Sardellen, Eichorien, Gurken, Austern, Oliven und einem Linsencoulis empfiehlt sie sich vortheilhaft unserm Appetite. Alle diese Abänderungen geben interessant wechselnde Vorgerichte und verbergen so durch die Kunst den niedrigen Ursprung dieser Ente von gemeinem Stande. Man sieht auch hier, wie wahr es ist, daß das Kleid den Mann macht.

Die Gemüse in diesem Monate sind die des Januars, Blumenkohl ausgenommen, der um diese Zeit selten zu werden anfängt. Seine Stelle nehmen die auf Mistbeeten gezognen Champignons ein. Der Februar liefert, da der Frost ihrem Wachsthum nicht hinderlich ist, davon einen großen Ueberfluß.

### Champignons.

Die Benutzung der Champignons, als Weisküchel zu Ragouts, ist bis ins Unendliche mannigfaltig; als eines Hauptgerichtes aber sehr beschränkt. Man ist sie gekocht, gebacken, gebraten und a la Crème. Die gewöhnlichste, aber nicht die schlechteste Art, sie zu serviren ist en Crustade. Auch trocknet man sie. Endlich macht man aus ihnen ein Pulver für den Nothfall, und in dieser Gestalt sind sie ein vortreflicher Behelf in einer wohl eingerichteten Küche.

Setzt scheiden wir, des Romus holder Sohn!  
So lebe wohl, du Mond der Larventänze,  
Der Bllerei, der Indigestion!  
Du Spender schöner goldner Kränze

Für Aeskulaps berühmte Jüngerschaft!  
 Von deinen Hocken trieft der Gänseleber Saft,  
 Dein Obem haucht den Duft von tausend Trüf-  
 feln,  
 An Spieß und Heerb', und — alle Nasen  
 schnüffeln,

Und alle Augen wässern sich.  
 Wie Mücken in der Sonne tanzen,  
 Umschweben Rubeln, Makkaroni dich!  
 Aus deiner Hand ergießt in Strömen sich  
 Geflügel aller Art, und eine Fluth — Purganzen!  
 Du weyhst die gläub'ge Christenheit,  
 Die alle in seelige, wie Kirch' und Priester sagen,  
 Durch leere Beutel, schlaffe Magen  
 Auf's würdigste zur heil'gen Fastenzeit!