

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

III. Monat März.

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

### III.

## Monat März.

Mit gutem Bedachte haben wir unsern Bericht von Fischen bis zu diesem Monate aufgeschoben. Zwar fällt ihr Genuß auch schon in die vergangne Periode, der März aber ist der eigentliche Zeitraum ihres Genusses; denn gerad' in ihm strömen Meer, Fluß und Hallen von ihrem Seegen über. In einem fast unerschöpflichen Ueberflusse spenden sie uns Stör, Lachs, Thornbutten, Jungen, Schollen, Forellen, Lachsforellen, Kabliau, Stockfisch, Häring und Auster.

Eine umständliche Anzeige der Zubereitungen, denen sich diese Bewohner des Ozeans unterwerfen müssen, ehe sie auf unsre Tafeln kommen, würde zu weit führen. Unter allen

Naturprodukten, die die wohlthätige Vorsehung dem Appetite des Menschen darbietet, giebt es keins, an dem sich der Kunstfleiß eines sinnreichen Artisten mit glänzenderm Erfolg entfalten könnte, als die Fische, besonders die See fische. Ihr von Natur festeres und konsistenteres Fleisch bietet dem Genie ein ungleich reicheres Feld, die Tiefen seiner Kunst zu erschöpfen und die raffinirtesten Geheimnisse des Zungen- und Gaumenthums in ihrer ganzen Glorie zu entschlethern.

Diese Behauptung wird auf den ersten Anblick paradox scheinen, da alle die Fische, die wir eben genannt haben, auf unsern meisten Tafeln fast nie anders, als gesotten oder gebraten, erscheinen. Immerhin! Ist denn nicht z. B. schon eine pohlische Brühe, nach allen Regeln der Kunst verfertigt, eine der sinnreichsten und ausammengesetztesten Produktionen der Küche? Die Schriftsteller sind über die Natur dieser Sauce oder vielmehr dieses gemeinschaftlichen Elementes aller, weder gebratenen, noch gerösteten, noch gebacknen Fische, uneins. Die Rezeptsbücher der Küche wimmeln von abweichenden, sich fast immer nach dem Klima ihrer Verfasser richtenden Vorschriften. In Lyon z. B. ist es ein Grundsatz, daß der Fisch, einmal aus dem

Wasser, nie wieder darin zurückkehren darf. In Paris, wo der Wein ungleich theurer ist, hält man viel weniger streng auf diesen Grundsatz.

Die polnische Brähe wird für Fleisch- und Fasttage zubereitet. Ohnstreitig ist die erste um vieles kräftiger. Aber, da die Gesetze der Kirche in den Tagen der Enthaltbarkeit ihren Genuß verbieten, muß man sich helfen, wie man kann. Und in der That weiß ein Meister seiner Kunst, sie mit Hülfe der Kräuter, nicht minder schmachhaft zu machen, als durch die Zubereitung mit Bouillon. Das ist es eben, was den Virtuosen von dem Alltagskops unterschiedet. Der erste verdient den Ehrentitel Artist, der letzte nur den Namen eines Küchenjungen.

### Der Thornbutt.

Der Thornbutt, seiner Schönheit wegen Meerfasan genannt, und um seiner majestätischen Breite willen, des Titels Fasan-König würdig, präsentirt sich gewöhnlich in einer polnischen Sauce unserm Appetite. Seiner Würde gemäß, muß er ganz aufgesetzt werden. Ihn in Stücken geschnitten auf die Schüssel

geben, heißt seine eigne und die Majestät der Tafel, deren Zierde er sein soll, heruntersetzen. Ein schöner Kranz von Petersilie zu seiner Umgebung, und eine Buttersauce, besonders servirt, siehe da, seine einzigen Begleiter! Zum Aufgeben der Sauce gehört schlechterdings ein goldner, oder doch wenigstens vergoldeter Löffel. Aus jedem andern Stoffe ist er ein Verstoß gegen die Etikette.

Zur Abwechslung kann man den Thornbutt auch a la Hollandoise, a la Perigord, a la Reizne, a la Saint-Menehould, mit Krebskoulis, mit Karpfenmilch und en Casserolle appretiren. Doch in allen diesen Gestalten erscheint er seiner weniger würdig. Einfach, wie ein Held, und majestätisch, wie ein König, beleidigt ihn jeder Prunk, statt ihn zu ehren.

Einen Tag nach seiner ersten Erscheinung ist der Fall anders. Dann darf man sich erlauben, ihn zu maskiren; seine großen Eigenthümlichkeiten werden sich dennoch versichtbaren. Das vorzüglichste Maskenkleid, das man ihm dann geben kann, ist das a la Bechamel, nach dem Namen seines Erfinders, des Marquis Bechamel, der sich durch dieses Ragout auf immer unsterblich gemacht hat.

### Der Stör.

Der hohe Preis und die Seltenheit des Störs machen ihn — wenn er nehmlich ganz erscheinen soll — nur zu einem Gerichte für große Herrn. Man brät ihn dann am Spieße, spickt ihn mit Sardellen und Al, und tränkt ihn mit einer säuerlichen, mit Krebskoulis vermischten Sauce. So ist er ein wahrhaft königliches Essen und der sogenannte Charfreitagsbraten.

Gewöhnlicher kauft man ihn Portionsweise und richtet ihn dann als Ragout zu, auf braun gebratnen Semmelschnitten, mit Thymian und Majoran, als braune Frikandeaur, mit Schminkebohnen oder Rüben, auch kalt, mit Essig und Del. Wie man ihn aber auch zubereite, er ist ein Götteressen, nur ein wenig hart. Daher denn der Grund unzähliger Indigestionen.

### Der Lachs.

Der Lachs, ein anderer Fürst des Meeres, der sich aber herabläßt bis in die Flüsse, nicht selten bis an ihre Quellen zu schwimmen, ist, trotz seiner Wohlfeilheit ein sehr beliebter Fisch.

Er hält sich lange und kann seinen Käufer geduldig abwarten. Ganz erscheint er nur auf reicher Leute Tafeln, und, seiner ceremonieusen Natur gemäß, nur bei Mahlen nach den Regeln der Etikette. Am anständigsten servirt man ihn mit einer pohluischen Sauce, besonders wenn man vorher seinen Bauch mit einem Pfund guter, in Mehl umgekehrter Butter, ausgestopft hat. Zuweilen bringt man ihn pannirt (mit geriebenem Brode bestreut) im Ofen gebacken, wo er eine wunderschöne Farbe erhält, und mit einer hackirten Sauce, auf den Tisch. Auch dämpft man ihn a la Braise, begießt ihn mit zwei Bouteillen trefflichen Champagners, oder präsentirt ihn, garnirt mit glacirten Puterflügeln und einem Duzend, in demselben Nektar gesottener Krebse. So geschmückt ist er ein wahres Kabinetstück, und viele wackere Leute geben Geld, bloß ihn zu sehen.

Zerschnitten zu Stücken wird er glacirt, mariniert, in länglichen Scheiben, mit seinen Kräutern, mit Champagner — man sieht seine laßfische Hoheit lieben ein wenig den Trunk und obendrein von der besten Sorte — en Hattellettes \*) und en Terrine vorgesezt. Man ist diese

\*) Hattellettes sind an hölzernen Espieschen auf dem Stof

Schnitten auch als Ragout, a la Bourgeoise, und seinen Kopf a la Braise, als Fasten- und Fleischspeise zugerichtet. Endlich macht man auch kalte Pasteten aus ihm. Die Pasteten müssen aber, wenn sie zur Hälfte gebacken sind, aus dem Ofen gezogen, durch den Sieb mit einem Coulis von klarem Wasser und Schinken begossen, und dann zum vollen Ausbacken in den Ofen wieder zurückgeschoben werden. Dann erhalten sie die schöne Goldfarbe, ohne die eine Pastete sich auf dem Tische ohngefähr eben so ausnimmt, wie eine Blondine bei Licht, ohne Schminke.

### Der Thunfisch.

Nur ein paar Worte von diesem Fische, der sich nur im mittelländischen Meer aufhält, und folglich fast nie frisch nach Paris kommt. Aber man schickt ihn uns in Pasteten oder marinirt mit Del. Er wird auch das Kartheuser-Kalb

---

gebratne Stücke Fleisch, nachdem sie vorher eine gewisse Zubereitung von Champignons, Scharlotzen, Butter, Pfeffer und Salz erhalten haben.

genannt, mit dem er in Geschmack und der Weise seines Fleisches viel ähnliches hat. Für die medizinische Fakultät ist er, seiner Unverdaulichkeit wegen, sehr einträglich.

Zungen, Schollen, Lachsforellen, Stockfisch u. s. w.

Zungen und Schollen werden nur gebraten und gebacken gegessen, und erst auf der Tafel zerlegt. Mit einem guten Citronenjus und einem Löffel Del begossen, erhalten sie sowohl für den Geschmack, als für den Magen sehr schätzbare Eigenschaften. Vom Stockfisch wird späterhin die Rede seyn. Frische Häringe auf dem Roste gebraten, mit einer Senffauce, können für ein Chef d'oeuvre von Delice gelten. Anders zubereitet, werden sie in keine anständige Gesellschaft zugelassen.

#### A u f e r n.

Was diese Lieblingsleckerei der Pariser betrifft, so macht man einen großen Unterschied zwischen Mustern, die zu Schiff und die zu

Wagen ankommen. Die Lehtern, die von den Auserklöbern in der Strafe Montorgueil, die um diese Zeit der Ort ihrer Landung ist, verkauft werden, sind durchaus die frischesten und schmackhaftesten. Doch lassen auch die, die wir zu Wagen erhalten, sich recht gut essen, wenn gerade Frost einfällt, und sie nicht über zwei Tage alt werden.

Sie roh vor der Suppe essen, ist die herrschende Sitte. Viele erfahrene Esser sind der Meinung, man dürfe sie gar nicht anders essen, und erlauben sich höchstens, den Genuß derselben durch einige Messerspitzen Pfeffer und ein paar Citrontropfen zu erhöhen. Was würden sie aber sagen, wenn sie erführen, daß es wenigstens zwanzig verschiedene Arten giebt sie zu appetitieren? —

Es giebt nemlich Austern a la bonne femme, a la Daube, au bon homme; Austern en paille, en Casserolle, en papillottes; man ißt sie hachirt, farcirt, gebraten und geröstet; verwandelt sie in Ragouts für Fleisch und Fastsage, sogar in Potagen und Pasteten.

Wir hoffen demnach, jene Herrn Absprecher, im Tone der neusten deutschen ästhetischen Schule, werden ihre Unwissenheit eingestehen, über den Umfang unserer Kenntnisse erstaunen, und

der Auster die Gerechtigkeit widerfahren lassen, daß sie, vom Genie und Erfindungsgeist gehandhabt, in mehr als einer Gestalt, den Gaumen entzücken und die Lieblichkeit ihrer Natur verherrlichen kann.

Daß die Auster die unerläßliche Einleitung aller Winter-Dejunnens sind, ist schon erinnert worden. — Die unersättliche Schluckgier der Gäste macht sie aber oft zu einer sehr theuren Leckerei. Diese Herrn suchen nicht selten einen Ruhm darin, sie zu hundertten hinabzuschlingen, um, wie sie sagen, der Gastfreundschaft ihres Wirthes Ehre zu machen. Es ist eine Art Koketterie mit ihrem Magen, dessen Unverwundbarkeit sie damit beurfunden wollen. Sehr oft flinkern sie aber nur mit diesem Verdienste; und wenn sie es auch besitzen, so ist es auch zuverlässig das einzige, dessen sie sich rühmen können.

Von eigentlichem Genuße kann bei diesem Haifischappetite nicht die Rede seyn. Es ist ein bloßes Schlucken, kein Essen, und für einen wahren Schmecker ein Greuel, es mit anzusehn. Die Erfahrung bestätigt, daß der Genuß von mehr als funfzig Austern, aufhört, Genuß zu seyn. Das Zuviel ist überall der Tod des Vergnügens, und Unmäßigkeit, phy-

fisch und moralisch, eine Herabwürdigung der menschlichen Natur.

### Die Fische der süßen Gewässer.

Auch die Bewohner der Flüsse und Teiche genießen die Ehre, in diesem Monate auf unsern Tafeln zu brilliren. Sie sind zwar nur der Tiers-état des Wasserstaates, aber das qualifizirt sie nicht minder zum Genusse, selbst für große Herrn, die, wie bekannt, wohl Land und Leute verzehren, wenn ihr Appetit eine Art Königsnatur annimmt.

Den ersten Rang unter diesen Fluß- und Teichbewohnern behaupten der Hecht und der Karpfen. Beide repräsentiren eine Art Adel in diesem Tiers-état, der erste vorzüglich gränzt nah' an den Reichs- und Freiherrnstand. Schon sein Aeußeres hat viel adeliches. Seine Taille ist niedlich und degagirt, die Form seines Schwanzes, die Disposition seiner Zähne, geben ihm ein eben so furchtbares, als elegantes Ansehn. Was ihn beinahe stiftsfähig macht, ist seine Verwüstungs- und Vertilgungspassion; sein nimmer müder Appetit. Der wahre Attila der Teiche, trägt er überall Verheerung vor sich

her, und verschlingt alles, was ihm vorkommt.  
Nur der Mensch ist hier sein Meister.

### Der Hecht.

Der Hecht läßt sich mit fast unendlichen Abänderungen genießen, als a la Genoise, mit eisner weißer Sauce, gedämpft, gespiect, gebraten, farcirt, kalt, mit Essig und Del, en Terrine, en Casserolle, als heiße Pastete, als Torte. Am Spieße gebraten, mager mit Kalb, fett mit Speck gespiect, präsentirt er sich vorzüglich schmackhaft. Während er gebraten wird, muß er fleißig mit weißem Wein oder Weinessig und mit Citronensaft begossen werden. Will man ihn recht leckerhaft machen, so giebt man ihn, so gebraten, mit einem Coulis auf, in den man, wie obenhin, Sardellen taucht, oder auch gedämpfte Austern mit Kapern und weißem Pfeffer. In dieser Gestalt geht seine Delikatesse über alle Beschreibung; nur muß er dann von mehr als gewöhnlichem Wuchse seyn.

## Der Karpfen.

Mit dem Karpfen geht man in Frankreich etwas cavallierement um. Man achtet seiner gar nicht, wenn er nicht, im Rhein gefangen, von Straßburg zu uns kommt. Wir müssen indeß zur Steuer der Wahrheit bekennen, daß diese so genannten Rheinkarpfen diesen Fluß nie, als höchstens eine Viertelmeile weit, gefehnt haben. Es sind Karpfen aus den Teichen von Deutsch-Lothringen, die man jung nach Straßburg führt, wo sie in der Ill, verschlossen in großen Fischbehältern, fett gemacht werden. Diese Fischmast kommt ihren Besitzern oft so hoch zu stehen, daß der Preis dafür unbezahlbar bleibt. Wir sahen im Jahre 1786 einen solchen Karpfen, der die Reise nach Paris in seinem Leben zweimal gemacht hatte, und, weil er keine Käufer fand, seinen Weg nach Straßburg wieder zurück messen mußte. Sein Reisewagen war ein Postfelleisen, und er lebte, die ganze Tour durch, von nichts als in Wein getunktem Brode. Vielleicht lebt er noch.

Bei so bewandten Umständen darf er, seiner Würde gemäß, nur mit pohlischer Sauce servirt werden. So gilt er für ein Fürsten- oder vielmehr für ein Republikanereffen, denn bei uns

giebt es, Se. Konsularische Majestät ausgenommen, keine Durchlaucht mehr.

Karpfen von minderer Güte bäckt, frissirt und dämpft man, richtet sie zu, wie ein Hühnerfriskaffee, speist sie mit Champignons und a l'Italienne.

Leichkarpfen muß man eine Zeitlang in fließendes Wasser setzen, damit sie ihre schlammichte Natur verlieren und durch dies edlere Element sich veredeln.

Während der Fasten werden die Karpfen häufig in Paris gegessen. Sie strömen von allen Seiten zu. Ihre Milch gilt für ein vorzügliches Essen. Man kauft sie zuweilen besonders und setzt sie dann gebacken, oder als Ragout, auch als kleine Torten, vor. Für einen Leckerbissen vom ersten Range gelten Karpfen zungen in pohlischer Brühe. Leckermäuler von Profession sind so darauf veressen, daß sie immer den Kopf fodern, um ihrer habhaft zu werden. Sie sehen sich aber zuweilen in ihren Hoffnungen betrogen. Ihren Appetit zum besten zu haben, praktisirt man die Zungen dem Karpfen zuweilen unter den Schwanz.

## Die Lachsforelle.

Die Sybariten des Jahrhunderts haben — man sagt es sonst nur von den Königen — so lange Arme, daß sie sich die Lachsforelle für ihre Küche aus dem Genfersee nach Paris holen. In einer polnischen Brühe gekocht, und mit einer Sauce a la Genoise — die zugleich an ihre Heilmath erinnert — gegessen, verdient sie wirklich mehr, als irgend ein anderer Wasserbürger, den Schmuck einer köstlichen Mahlzeit zu machen. Auch gilt sie für ein Gericht von ganz besonderm Werthe. Die Gäste dazu werden schon funfzehn Tage vor ihrer Ankunft eingeladen, und bei ihr nach einem alten Sprichworte, die ungeladenen hinter die Thüre gestellt.

## Der Aal.

Der Aal trägt seine Nase nicht so hoch. Niedrig von Geburt, und demüthig in seinen Sitten, macht er keine Ansprüche auf den Eintritt in die große Welt, und gesteht selbst dem Karpfen den Vorrang zu. Aber seine Bescheidenheit wird ihm durch einen freundlichen Empfang, selbst auf unsern glänzendsten Tafeln,

vergolten. Dieser Lohn ist für ihn um so schmeichelhafter, je weniger sonst die Bescheidenheit zu den Tugenden gehört, deren Werth die Großen der Erde kennen und erkennen.

Je fetter der Mal ist, je weniger bringt man ihn ganz, sondern a la Tartare, auf den Tisch, die schmachhafteste Art, ihn zuzubereiten. Nur ungewöhnlich groß steckt man ihn, von einem in Butter getränkten Papier umgeben, an den Spieß, und setzt ihn mit einer schädlichen Sauce vor. Dann muß er aber ein wahres Ungeheuer seiner Art seyn.

Gewöhnlich ist man ihn en Matelotte, (mit Salz und Pfeffer) a la Poulette u. s. w. Unter den Tischgarnituren spielt er eine vorzügliche Rolle, und selbst der leckerste Schmausliebhaber vergißt die niedrige Abkunft des Mals, des lieblichen Genusses wegen, den er gewährt. Der gute la Fontaine hat ihn auf eine andre Art verewigt. Aber die Malpasteten existiren nur noch in seinen Erzählungen. Jetzt sind sie in Paris zu theuer, um noch in dieser Umgebung zu figuriren.

## Der Barsch.

Der Barsch — man fängt ihn hier in der Seine — ist ein Fisch für genesene Kranken und seines zarten und schwachhaften Fleisches wegen, sehr beliebt. Am besten schmeckt er, blos in Wasser abgekocht, mit einer frischen Buttersauce.

## Die Lamprete.

Die Lamprete (Neunauge, Brücke) gehört zu den seltenen Fischen in Paris. Daher kommt er auch, während der Fasten, höchstens nur zweimal, wie Mal zubereitet, zum Vorschein. Auch gebraten, gedämpft, mit Speck glacirt, a la Bourgeoise, a l'Italienne, a la Villeroi, a la Normaine, a la Prussienne, in Schampagner, und mit einem Ragout von ihren Lebern werden sie gegessen. Die Lebern der Lampreten gehören zu den theuersten und kostbarsten Leckereien der Tafel. Es ist daher für Millionairs eine Art Ehrensache, wenigstens einmal in ihrem Leben, eine Schüssel davon zu serviren, und sich einer der glänzendsten Vergünstigungen der Glücksgöttin rühmen zu können, die sie nur Leckermäulern vom höchsten Reichthume vergönt.

## Gründling, Brasse, kleine Barbe, Krebse.

Die kleinern Fische der süßen Gewässer kommen bei unsern Leckermäulern weniger in Anschlag. Indes verachten sie doch eine Fictüre von ächten Seine-Gründlingen nicht ganz; sie sind die Stinte der Flüsse, und ein sehr artiges Paket Zahnstocher am Ende eines großen Gastmahles. Brassen, Schleye und kleine Barben werden wenig geachtet. Der letzten thut man Unrecht. Die kleine Barbe ist gar nicht ohne Verdienst.

Krebse vermehren in Fleisch- und Fasttagen die Garnituren der Tafel. Die von der großen Gattung machen in polhnischer Brühe, oder noch besser in Schampagner gekocht, eine treffliche Zwischenschüssel, wo sie Moses brennendem Busche nicht unähnlich sehen.

Die Zeit der Buse, wie aus diesem allen erhellt, ist keine Feindin vom guten Essen. Gerade in ihr gedeihen die Fische am besten und die christlichkatholische Religion hat die Güte sich dem guten Appetite zu fügen. Auch kann man die heilige Fastenzeit als das Resultat einer politischen Sparsamkeit ansehen. Die eßbaren Landthiere, wie das Geflügel, gewinnen dadurch Zeit, sich hinlänglich fortzupflanzen; gewiß

würde das Fleisch um vieles wohlfeiler, vorräthiger und besser werden, wenn der Katholizismus strenger auf die Gebote der Kirche hielte, und den Kasteiungen des Fleisches durch die Mast mit üppigen Fastenspeisen gewissenhafter obläge.

### M e h l s p e i s e n .

Von Gemüsen ist man in diesem Monate nur, was sich davon erhalten läßt. Der Spinat ist verschwunden, die Zuckerrüben fangen an holzig zu werden, und nur die Kartoffeln sind noch genießbar. Auch führen in der Fastenzeit die Mehlspeisen das Regiment und neben ihnen die weißen Bohnen, die Linsen und getrockneten Erbsen. Nur das erste von diesen drei Gemüsen darf sich in seiner eigenthümlichen Gestalt, als Zwischengericht, einer Schöpfenkeule zur Unterlage dienend, sehen lassen. Die beiden letzten präsentiren sich als Soulis oder Brei. Die Glücksritter unsers Jahrhunderts verkaufen indeß das Recht der Erstgeburt nicht mehr um ein Linsengericht, wie weiland Esau. Auch bedeutet, seit der französischen Staatsumwälzung, dieses Recht eben nicht viel.

Und nun, adieu, du dreimal heil'ger Merz,  
 In dem, von Kirch' und Pabst befohlen,  
 Wir Katholiken uns, in bitt'rer Neue Schmerz  
 Fromm abtasteyn, und das zerschlagne Herz  
 Durch fetter Fische Kost und Kusternschmauß er-  
 holen!

Glückselige Religion,

Wo man der Sünde Schuld so leicht, so wohl-  
 feil büßet;

Wo seiner Neue Schmerz der Kirche gläub'ger  
 Sohn,

Sogar, als Gottesdienst, durch poln'sche  
 Brüh'n versüßet!