1820

VI. Monat Juni.

urn:nbn:de:bsz:31-56073

VI.

Monat Juni.

Je mehr wir uns dem Sommer nähern, je enger wird der Kreis unserer Magengenüsse. Die Rede ist nehmlich von den soliden Genüssen des Fleischmarktes, der Hühnerhöfe und des Wildprets. Die des Pflanzenreichs hingegen vermannigfaltigen sich mit jedem Fortschritte. Glückliche und wohlthätige Einrichtung der Vorsehung, die, nach ihrer unwandelbaren Weisheit, mütterlich bedachte, daß die leichten Nahrungsmittel des Sommers dem Magen des Menschen zuträglicher wären, als die schwerern durch das Fleisch der Thiere. Wenn wir daher nicht gewaltsam aus dem Gleise der Natur treten und uns mit dem begnügen, was jede Jahrszeit uns darbietet, so würde unsere Ge-

sundheit sich besser dabei befinden und unser Geschmack dazu. Aber Unverdaulichkeit ist die natürliche Folge der Unmäßigkeit, es ist die lächerlichste Ausartung des menschlichen Stolzes, die Ordnung der Natur umkehren zu wollen, die sich nie ungestraft beleidigen läßt.

Der Fleischmarkt liefert in dieser Jahrszeit alle Produkte der verflossenen. Blos ihre bessere Beschaffenheit macht einen Unterschied. Das Fleisch der Kälber ist weißer und zarter, das Hammelfleisch schmackhafter. So wie ihre Stallfütterung aufhört, gewinnt auch ihre ganze Konstitution an Saft und Kraft. Auch das Rindfleisch hat seinen Werth. Aber seine höhere Vollkommenheit erhält es erst gegen das Ende des Herbstes. Erst, wenn es die fetten Wiesen verläßt, wo das Gras gleichsam unter seinen Zähnen wuchs, gewinnt es den Kern von nahrhaften Theilen, die es zu einem wahren Nahrungsmittel für den Menschen machen.

Der Sommer hat an Geflügel eben keinen Ueberfluß. Seine ganze Ausbeute für die Küche sind junge Hühner, Poularden — besonders die von Rouen — Puter und Tauben. Von diesen allen ist schon die Rede gewesen. Wir erwähnten ihrer, wie es die ihnen schuldige Achtung foderte, zur Zeit ihrer Glorie. Die

Glorie einer Poularde, eines Puters u. s. w. aber unterscheidet sich von der Glorie eines Philosophen oder Poeten eben so auffallend, als handgreiflich; bei jenem erstickt sie in Fett, bei diesem hustet sie aus Haut und Knochen.

Das eigentliche Sommergeflügel für unsere Tafelu sind Junghahn (coq-vierge) und Kalekut. Von ihnen ein paar Worte.

Der Junghahn.

Der Junghahn, wie schon sein Name anzeigt, ist der Junggeselle unsrer Hühnerhöfe. Noch hat er nicht aus Amors Freudenbecher genippt, und diese Enthaltsamkeit giebt seinem Fleische einen eben so sublimen Geschmack, als Geruch. Hierin sowohl, als in der ihm ganz eigenthümlichen Kraft, seinem Genießer die üppige Natur seines verliebten Temperamentes mitzutheilen, steht ihm sein Herr Oheim, der Kapaun, weit nach, der leider mit dem Günstlinge der syrischen Königin — Combabus — einerlei Schicksal, aber nicht freiwillig, und nicht aus Tugend theilt.

Die schönsten und schmackhaftesten Junghähne kommen aus dem Lande Caux. Geges-

sen werden sie am Spieße gebraten, und nur ganz einfach mit einem Stück Speck umwickelt. Sie spicken oder als Ragout auftragen wäre eine Beleidigung ihrer edlen Natur.

Ein anderes ist es mit ihren Kämmen. Diese veredeln Suppen und Ragouts, doch nur die feinsten ihrer Art gelangen zu dieser Ehre. Eine Schüssel mit Hahnenkämmen prangt gewöhnlich auf Gallatafeln, und ist, ihres theuren Preises wegen, nur ein Leckerbissen für unsre modernen Lukulle.

Der Kalekut.

Der junge Kalekuthahn (dindoneau) versucht in diesem Monate seinen ersten Flug — freilich keinen hohen, doch dies hat er mit manchem Odendichter gemein — und dieser Umstand ist es allein, der ihm zu der Ehre verhilft, unsere Gastmahle zu schmücken. Er ersetzt das mangelnde Wildpret, aber mehr zur Parade, als zum Genusse. Von dem vortreflichsten Kalekuthahne kann man sagen:

„Daß er mehr unserm Stolz, als dem Geschmacke, fröhnt."

In der That heißt, diesen Braten schmausen, nichts, als das Korn in seiner Hülse speisen. Was ist es anders, als eine Sünde gegen die Ordnung der Natur, wenn man ein Thier abschlachtet, das seine Reife noch nicht erlangt, seinen vollen Wachsthum noch nicht erreicht hat! Welch eine kleinliche Eitelkeit, blos des Prunkes wegen, eine ganze Nachwelt im ersten Keime ersticken! Wir können nicht umhin, laut unsern Abscheu gegen diese Barbarei zu erklären.

Stockfisch ausgenommen, sieht man in diesem Monate wenig Seefische. Der Roche indeß, der das ganze Jahr durch in Paris zu haben ist, und den man zu essen nie müde wird, erhält sich, da er im Sommer ein viel mürberes Fleisch hat, und auch in der größten Hitze dem Steigen der Wettergläser trotzt, noch immer auf unsern Tafeln. Nur einige Zeilen über ihn!

Der Roche.

Es giebt zweierlei gleich gute Gattungen, die Glattroche und die Tornbutroche. Beide

ißt man frisch mit weißer Sauce, und, wenn ihre verdächtige Physiognomie den Verdacht erregt, verdächtig zu seyn, in brauner Butter.

Ein gewandter Künstler würde sich indeß schämen, wenn er ihre Erscheinung auf dem Tische nicht zu vermannigfaltigen wüßte. Er giebt sie uns also auch, a la Saint-Menehould, mit einer Sauce von ihrer eignen Leber, mit einer Sauce a Robert, gebraten und als Ragout.

Unter den Fischen der süßen Gewässer werden in diesem Monate der Karpfen, die Lachsforelle und der Barsch am meisten genossen.

Gemüse.

Großer Ueberfluß ist im Juni an Gemüsen. So allgemein die Sehnsucht nach grüner und frischer Waare die Gemüther beherrscht, so vollkommen wird sie befriedigt. Außer den grünen Erbsen, die in Paris bis zum August gleich vortreflich sind, erfreut uns der Juni noch mit neuen Schminkebohnen, die mit weißer Sauce, wie mit Schampagner, a l'Angloise oder a la Créme aufgesetzt, ein sehr liebliches und gesundes Zwischengericht gewähren. Die Gurken sind ein erfrischendes, die Zunge anfeuch-

tendes Gemüse, aber wegen ihrer Wässerigkeit wenig nahrhaft, wenn man sie nicht mit einem guten Stück Fleisch oder mit Bratwürsten farcirt. Gewöhnlich giebt man sie frikassirt mit einer weißen Sauce. Der Blumenkohl ist um diese Zeit noch allzujung, er hat der Würze nöthig und dazu dient ihm vorzüglich der Parmesankäse. Latuke giebt für Bürgertische ein sehr beliebtes Zwischengericht. Sie wird farcirt a la Dame Simone, und als Fleisch- und Fastenspeise bereitet. Auf den Tafeln der Großen aber dient sie nur als Garnitur, besonders bei Braisen.

So reich sind die Gaben des Juni zur Vervielfältigung unserer Zwischenschüsseln, und so mannigfach die Verhandlungen zwischen Koch und Gärtner. Die Gartenkunst beginnt itzt ihre glänzende Periode und spendet ihre Schätze mit milder Hand.

Dem allen ungeachtet müssen wir gestehn — wir reden im Namen unsrer Leckermäuler — daß das beste Gemüse die ganze Kunst eines geschickten Künstlers bedarf, um den Gaumen befriedigend zu kitzeln. Ja auch dann noch bleibt es immer nur ein mittelmäßiges Kunstwerk. Es gleicht einem Rahmen zu einem Gemälde, der mit allem Reichthum

der Vergoldung nie dem Gemälde, das es umgiebt, gleich geschätzt werden kann. Wenn also ein guter Hase ein Raphael, und ein Stück Rindfleisch a la Scharlach ein Rubens ist, so können die Gemüse dazu nur für ihre Einfassung gelten.

Nun scheid' auch du mit Dank aus unsrer Mitte
Des Sommers Erstling, Künder schöner Zeit!
Prunklos trittst du, still, wie die alte Sitte,
In unsern Kreis, Sohn der Bescheidenheit,
Du spendest reich, doch alle deine Gaben
Sind Güter nur für weise Mäßigkeit.
Ernähren willst du uns, erfreuen uns und laben,
Nur, der Natur getreu, der ersten Einfachheit.
Doch in uns wohnt ein käuend Ungeheuer,
Ein Sohn der Gier, ein Kind der Ueppigkeit,
Der Appetit, der, wie ein fressend Feuer,
Verschlingend stets, um neue Beute schreit;
Der, nimmer satt, auf deinen Ruf nicht hörend,
Den Hunger umschaft zur Gefräßigkeit;
Und die Natur und ihr Gesetz zerstörend,

Dich, dein Geschenk und uns entweyht;
Der, durch Kultur selbst immer roher, wilder,
Dem Raubthier gleich, Blut schlürft mit jedem Schritt.
Schuldlos bist du an diesen Greueln, Milder!
Dies Zeugniß nimm, eh' du entschwindest, mit.