1820

VIII. Monat August.

urn:nbn:de:bsz:31-56073

VIII.

Monat August.

Abermal ein Monat, den Leckermäulern gar nicht günstig. Der größte Theil der Leute von Ton geht auf seine Güter, die Gast und Schmaußtische von Paris stehen umgestülpt, und die Schmarotzer sehn sich gezwungen, Diät zu halten. Zwar beginnen bereits Kaninchen, Hasen und Rebhühner aus Kindern Leute zu werden; aber diesmal stört der Appetit die Ordnung der Natur nicht, und geduldig wird das volle Wachsthum dieser Thiere abgewartet. Wohl uns, wären wir immer so weise. Jeder unzeitige Genuß ist unvollkommen, und, wo man ihm fröhnt, unnatürlich und gesetzwidrig. Der Götter Hand

Bricht unreif nie des Lebens goldne Früchte,
Und, wehe dem, der ungeduldig sie
Ertrotzend, saure Früchte sich zum Tode
Genießt!

Mögen also diese niedlichen Thiere unsere Felder und Wälder noch beleben, bis die Zeit sie für unsere Tafeln reift. Sie bleiben uns gewiß genug, denn, was entginge der innern Indüstrie des Menschen? Und, wenn, wie Salomo sagt, alles seine Zeit hat, so ist es billig, daß auch unser Appetit die seinige habe.

Sollt' es aber unter unsern Lesern heißhungrige Seelen geben, die, ihres Appetits nicht mächtig, durchaus ihr Korn in Hülsen essen müssen, so wollen wir diesen, unsrer Pflicht gemäß, hiemit anzeigen, wie sie ihre unnatürliche Gier nach unreifen Naturerzeugnissen wenigstens auf die beste Art befriedigen können.

Mit den jungen Kaninchen anzufangen, dient ihnen dann zur Nachricht, daß sie en Terrine und mit Brantewein — ein ungemein reich komponirtes Ragout! — am vorzüglichsten schmecken. Die jungen Hasen ißt man ge-

schmohrt und a la Czarine; die jungen Rebhühner in Rindfleischbrühe, mit Semmel gekocht, die nachher durchgeschlagen und mit Eyern und Käse vermischt wird; en Papillottes und in Torten; auch in gewöhnlichen und mit gefülltem weißen Brode zugerichtete Suppen.

Doch noch einmal, diese Abschlachtung junger, noch nicht gereifter Thiere ist ein wahrer bethlehemitischer Kindermord; nur ausgewachsen erfüllen sie ihre Bestimmung, zu unserer Nahrung zu dienen. Früher getödtet sind sie eine Charakteristik unserer Barbarei und ihr Genuß würdigt uns zu gefräßigen und vernunftlosen Thieren herab.

Eine Art Ausnahme von der Regel machen die junge wilde Ente, der Frischling und das Spahnferkel.

Die junge wilde Ente.

Die junge Ente reift schnell. Im Oktober gebohren, ist sie im November schon völlig entwickelte Jungfrau oder vollendeter Jüngling. Wohl gerupft und mit Schampignons, Trüffeln und dem Stuhle von Artischocken in die Casserolle gebracht, giebt sie daher ein köstliches Ge-

richt. Nicht minder wird aus ihr, mit Oliven, Steckrüben und spanischen Schallotten zugerichtet, ein trefliches Ragout. Doch gebührt die Ehre der letzten Zubereitung vorzüglich ihrem Herrn Vater.

Der Frischling.

Der Frischling ist, als eine vorzügliche Lekkerei, in diesem Monate ganz auf seinem Platz. Gerade um diese Zeit hat er den höchsten Grad seiner Köstlichkeit erreicht, und wird jetzt, da es an allem andern Wildprett und Geflügel mangelt, zu einem sehr willkommenen Gerichte.

Als Sohn des Königs der Forsten zeigt er sich nur mit Widerwillen anders, als am Spieße gebraten, auf unsern Tafeln. Man spickt ihn, ohne Kopf und Hals, mit kurzem Speck, und setzt ihn als Rückenstück auf. Er ist ein trefflicher, schmackhafter Braten, und sein Fleisch läßt sich, so nahrhaft es ist, leicht verdauen. Doch gilt das nur von gesunden, robusten Magen oder den geübten Verdauungswerkzeugen eines ächten Gourmands. Zarte und schwache Naturen müssen sich dieser nahrhaften Speise enthalten. Denn bei allem Respekt vor dem

wilden und erhabnen Ursprung des Frischlings müssen wir doch gestehen, daß alle Köstlichkeit seines Geschmacks auf keine Weise für die Beschwerden der Unverdaulichkeit entschädigt.

Das Spahnferken.

Das Spahnferken steht, als Erscheinung auf unsern Tafeln, unsrer Meinung nach, weit über den Frischling. Sei es nun aus ächt demokratischer Vorliebe für alles bürgerliche, sey es, weil mit diesem zarten Milchkinde gleichsam aufgezogen, der Mensch sich von der natürlichen Zuneigung geregt fühlt, die uns zu allen Wesen, die wir unter uns aufwachsen sehn, hinzieht: genug das Spahnferken ist für uns ein Leckerbissen, a Merveille; und, wie uns, überall willkommen; selbst auf den vornehmsten Tafeln, eine wahre Festtagserscheinung.

Die gewöhnlichste und vielleicht auch die beste Art, es unserm Genusse darzubieten, ist es am Spieße zu braten. Vorher wird es in kochendem Wasser abgebrüht, sein Bauch mit einem großen Stück von wohlriechenden Kräutern durchkneteter Butter, und einer Mischung von Zipollen, Zwiebeln und Gewürznelken angefüllt;

um ihm eine schöne Farbe zu geben, begießt man es fleißig mit Jungfernöl. Soll der Lekkerbissen noch vollständiger werden, so farcirt man er mit seiner eignen Leber, einem Hachée von weißem Speck, Trüffeln, Schampignons, Schallotten, jungen Kapern, Sardellen, Salbey, Jamaika'schen Pfeffer und Meersalz, nachdem das Ganze zuvor die Casserolle passirt hat. Ist unser kleiner Freund nun von dem allen recht voll, so erhält er ein Wickelband von Bindfaden und brät so bis zu der oben angegebnen Farbe. Mit einer Sauce a l'Orange, Salz und weißem Pfeffer wird er dann servirt.

In dieser Gestalt auf die Tafel gebracht, beginnt man vor allen Dingen damit, daß man es zum Edelmanne macht, das heißt auf gut französisch, ihm den Kopf abschneidet. Anders tranchirt würde seine von Natur knosperige (croquante) Haut — der, nach dem Ausspruche der Kenner, beste Theil dieses Bratens — zähe und weich, folglich ungenießbar werden. Diese Regel ist von der größten Wichtigkeit und ihre Ausübung auf das dringendste zu empfehlen. Ohne ihre Anwendung wäre es für das arme Thier besser, wenn man es an der Brust seiner Mutter gelassen hätte.

Außerdem verläßt das Spahnferken auch

unsre Küche a la Daube, au pere Douillet, als Ragout. Bei allen diesen Zubereitungen aber geht das Bestreben des Kochs vorzüglich dahin, dem von Natur weichlichen, schwer zu verdauenden Fleische dieses Thiers eine höhere Würze zu geben. In seinem eigenthümlichen Zustande verursacht sein Genuß — wie das Fleisch aller unausgewachsenen Thiere — Indigestionen und dicke Säfte, ein Fehler, der es für alle Gelehrte zu einem „noli me tangere!“ macht.

Die eisernen Magen unsrer republikanischen Parvenüs aber können allenfalls Steine vertragen. So schleimigt, die Verdauungskräfte schwächend, und den Bauch erschlaffend auch dies Nahrungsmittel ist, so unternehmen wir es doch nicht, ihnen den Genuß desselben zu verbieten.

Willkommner schon des Schlemmers leckerm Magen,
Als deine Brüder in der Sommerzeit,
Bist du, August, du milderst seine Klagen,
Und lieblich kirrst du seine Ueppigkeit.
Das junge Wild am Spieß', in Kasserollen,
Wird Bot' ihm schon vom höheren Genuß,
Den bald der Herbst ihm und der Winter zollen.

So fühlt ein Bräutigam in der Geliebten Kuß
Am Polterabend, schon den seidnen Vorhang rauschen,
Der den geweyhten Torus schmückt,
Wo er, indeß um ihn die Liebesgötter lauschen,
Der Keuschheit schöne Rose pflückt.