

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Die zahme Ente.

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

## 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 Artischocken, 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 gezogenen Champignons ein. Der Februar liefert, da der Frost ihrem Wachsthum nicht hinderlich ist, davon einen großen Ueberfluß.

### Schampignons.

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