

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die Gans.

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

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 Joyre 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 längliche Schnittgen zu zerlegen. Tunkt man noch diese Schnittgen in einen Jus von Citronen oder Pommeranzen, 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 Languedok bereitet, und
 in ihrem eignen Fett eingemacht, in Fässern
 und Töpfen uns alle Winter zugeschickt werden.
 Diese Keulen auf einem Erbsenbrei, kleinge-
 schnittenen gebratenen Zwiebeln, oder auch mit ei-
 ner Sauce a Robert, sind ein höchstsubstantielles
 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!“