

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Poularden.

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

en Surprise, en Bondin blanc. (Würste von Milch und Hühnerfleisch!) Ein Beweis, wie unerschöpflich die Einbildungskraft genievoller Menschen in sinnreichen Erfindungen und Zusammensetzungen ist!

Poularden.

Doch genug von dem Sohne. Wir gehen zu der Seitenlinie über, und reden von der Tante. Auch sie liefert ein dickleibiges Wörterbuch. Mans und la Fleche streiten sich um den Vorzug der fettesten Poulardenzunft, und nur Bresse darf diese Ehre theilen.

Diese liebenswürdigen Reisenden nun werden, so bald sie aus ihrem Korbe in unsere Küche wandern, eine Delice zum Entzücken! Ein feinerer, saftreicherer, geschmackvollerer Braten, als eine Poularde, kann nie und nirgends den Spieß schmücken. Füllt man vollends ihre Eingeweide mit köstlichen Trüffeln, so erfüllen sie, so oft sie gegen das Feuer gefehrt werden, das ganze Haus mit ihrem balsamischen Parfüm. Im Falle der Noth kann demüthige Kresse die Stelle der stolzen Trüffel vertreten; aber dann muß sie zuvor durch scharfen Weinessig gewürzt,

und die Poularde nicht eher damit angestopft werden, als bis sie ihre ganze glorreiche Bestimmung am Spieße erreicht hat.

Eine Poularde am Spieße spicken, würde für sie eine wahre Beleidigung seyn. Eine dünne Scheibe von fettem, saftigem Speck ist die Bekleidung, die sie jeder andern vorzieht und man muß gesehen, es schmückt sie am schicklichsten und anständigsten.

Die Art, sie am Spieße zu braten, ist eben so verschieden, wie bei den jungen Hühnern. Die berühmtesten Virtuosen der Küche, wie die gelehrtesten Kochbücher, geben diesen Metamorphosen den Namen Legion. Da erscheinen sie a la Jamaica, a la Villeroi, mit Krebsen, mit Mustern, mit Walnüssen, mit Oliven, gefüllten Eiern, et caetera, et caetera!

Der Liebhaber von Ragouts findet auch hier seine Rechnung, er darf nur wählen. Er kann es gedämpft, gebacken, krustirt, mit Mal, mit Buttercrème, als Pudding, a la Provenzale sogar a la Cendre haben; in der letzten Gestalt doch nur den Tag vor Aschermittwoch, weil Asche die Uniform der Fastenzeit ist.

Wenn wir aber in einer so wichtigen Sache eine Stimme haben dürfen, so müssen wir gesehen, daß jede andere Art, die Poularde zu

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 Zoyre 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-