

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Junge Hühner.

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

her Ueberfluß, als in diesen letzten Tagen der katholischen Fleischelust. Der ärmste Handwerksmann giebt dann seine paar Groschen hin, sein Brod einmal in eine Hühnerbratensauce zu tunken und der schwindfüchtigste Geldbeutel öffnet sich, um seinem Besitzer einmal zum Genuß einer fetten Gans zu verhelfen. Doch zur Sache.

Junge Hühner.

Sie sind zur Zeit des Karnevals von vorzüglicher Güte und Größe. Man ißt sie nur fett, weil sie dann am repräsentablesten sind, und durch ihr reiches Embonpoint drei Sinne auf einmal ergötzen. Das Küchlein ist der Sohn des Hahns und der Henne, aber man schätzt das Kind ungleich höher als die Eltern. Die Henne, besonders wenn sie ein gewisses Alter erreicht hat, findet nur im Topfe ihren Platz, und ihr ganzes Verdienst besteht in der Hervorbringung einer kräftigen Suppe. Der Hahn hingegen erscheint auf unsern Tafeln nur, als reiner Junggeselle. Dann giebt er ein ganz vortrefliches Gericht von außerordentlichem Geschmack. Wenn man dem Ausspruche eines berühmten Arztes trauen darf, so gewährt der Genuß des

Hahns, in dieser Periode, zugleich einen die Freuden des Ehebettes befördernden Genuß. Dem zufolge, vertilgt der Tod nicht nur nicht das Temperament dieses verliebten Thiers, sondern es verpflanzt so gar einen Theil seiner gesegneten Eigenschaften auf seine Genieser. Wir werden seiner im Sommer weiter gedenken.

Was die jungen Hühner betrifft, so bedürft' es eines ganzen Buchs, wenn wir uns auf die Beschreibung aller der Formen einlassen wollten, unter denen sie sich unserm Appetite darbieten. Bloss als Braten am Spieße lassen sie sich auf zwanzig verschiedene Arten serviren, als a la Choisi, a la Chia, a la Cracovie, a la Genoise, a la Hollandoise, a l'Espagnole, a l'Allemande, a la Danzil, a l'Italienne, woraus erhelt, daß fast alle Nationen sich vereinigt haben, uns in der Kunst, junge Hühner zu braten, zu unterrichten. Ferner brät man sie mit Zwiebeln, Scharlotten und Bermuth.

Erheben wir uns nun gar von der Bratpfanne zur Kasserolle, so ist der Metamorphosen gar kein Ende. Da giebt es Hühnerfricassee und Nagouts, Hühner a l'ivoire, a Maitre Lucas, a la Beaubourg, a la Caracalla; junge Hühner en Bouteille, en Culotte, en Chauve = Souris,

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,