

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Aal.

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

Die Lachsforelle.

Die Sybariten des Jahrhunderts haben — man sagt es sonst nur von den Königen — so lange Arme, daß sie sich die Lachsforelle für ihre Küche aus dem Genfersee nach Paris holen. In einer polnischen Brühe gekocht, und mit einer Sauce a la Genoise — die zugleich an ihre Heilmath erinnert — gegessen, verdient sie wirklich mehr, als irgend ein anderer Wasserbürger, den Schmuck einer köstlichen Mahlzeit zu machen. Auch gilt sie für ein Gericht von ganz besonderm Werthe. Die Gäste dazu werden schon funfzehn Tage vor ihrer Ankunft eingeladen, und bei ihr nach einem alten Sprichworte, die ungeladenen hinter die Thüre gestellt.

Der Aal.

Der Aal trägt seine Nase nicht so hoch. Niedrig von Geburt, und demüthig in seinen Sitten, macht er keine Ansprüche auf den Eintritt in die große Welt, und gesteht selbst dem Karpfen den Vorrang zu. Aber seine Bescheidenheit wird ihm durch einen freundlichen Empfang, selbst auf unsern glänzendsten Tafeln,

vergolten. Dieser Lohn ist für ihn um so schmeichelhafter, je weniger sonst die Bescheidenheit zu den Tugenden gehört, deren Werth die Großen der Erde kennen und erkennen.

Je fetter der Mal ist, je weniger bringt man ihn ganz, sondern a la Tartare, auf den Tisch, die schmachhafteste Art, ihn zuzubereiten. Nur ungewöhnlich groß steckt man ihn, von einem in Butter getränkten Papier umgeben, an den Spieß, und setzt ihn mit einer schädlichen Sauce vor. Dann muß er aber ein wahres Ungeheuer seiner Art seyn.

Gewöhnlich ist man ihn en Matelotte, (mit Salz und Pfeffer) a la Poulette u. s. w. Unter den Tischgarnituren spielt er eine vorzügliche Rolle, und selbst der leckerste Schmausliebhaber vergißt die niedrige Abkunft des Mals, des lieblichen Genusses wegen, den er gewährt. Der gute la Fontaine hat ihn auf eine andre Art verewigt. Aber die Malpasteten existiren nur noch in seinen Erzählungen. Jetzt sind sie in Paris zu theuer, um noch in dieser Umgebung zu figuriren.