

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Fleischspeisen.

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

Die Seine:Alse hat vor allen den Vorzug, sie ähnelt im Geschmacke dem einer Nuss. Aber nur in den Flüssen wird ihr Fleisch fett und saftig, im Dcean ist es mager und trocken. Zuweilen tischt man sie in pohlnischer Sauce auf, gewöhnlicher aber gebraten, geröstet, mit einer guten Farce von Sauerampfer. Auf diesem Ruhebette dehnt sie sich am liebsten aus.

## Fleischspeisen.

### Das Lamm.

Die Ofternzeit ist allgemein das Fest der Lämmer und Schinken. Die ersten machen den Braten, die letzten dienen zu Zwischengerichten. Die Weisheit und Zartheit des Lammfleisches entschädigt für seine allzugroße Weichlichkeit und Unkonsistenz. Ein Lämmerviertel am Spieß gebraten macht ein ganz gutes Essen, nur muß die Butter dabei nicht gespart, und eine reiche Zuthat von Petersille, Zwiebeln und fein gehackten Kräutern nicht vergessen werden. Man begießt und bestreut es damit, während es dämpft, und, ehe man es vorschneidet. Diese Zuthat ist um so nöthiger, je mehr die Würze, die es dadurch

erhält, dem Thiere von Haus' aus fehlt. Ohne diese Zubereitung hat dieser Braten für Leckermäuler keinen Werth. So eingeleitet zum Genuß aber gewährt er den dazu Geladnen eine angenehme Unterhaltung. Alle die Arten von Ragout, die erst auf dem Tische ihre Vollendung erhalten, beleben ganz besonders das Vergnügen und den Appetit der Liebhaber; vor allem, wenn die weiße und niedliche Hand einer schönen jungen Frau sich dieser Zubereitung unternimmt.

### Der Schinken.

Die Bayonner und Mainzer Schinken stehen in dem meisten Rufe. Der Grund ihres Rufs liegt bloß in ihrer Behandlung. Die Bayonner Schinken sind größer und wiegen gewöhnlich an fünf und zwanzig Pfund; die Mainzer kleiner, aber darum nicht minder schmackhaft. Wir würden diese letzte Bemerkung nicht gewagt haben, wenn diese Räscherei ein ausländisches Produkt wäre. Aber, da zu unsern glänzenden republikanischen Eroberungen auch die der Mainzer Schinken gehört, so dürfen wir

ihnen Gerechtigkeit widerfahren lassen, ohn' unsern Patriotismus verdächtig zu machen.

Man ist die Schinken bei uns am Spieße gebraten, auf deutsche Manier, in Champagner, ohne Feuer und Wasser zubereitet. Man zieht daraus eine Essenz, die in einer wohlbestellten Küche eine Art von Panazee wird. Man schneidet sie auch in Stücken und brät sie in der Pfanne.

Aber nur mit gemeinen Schinken wird so verfahren, Bayonner und Mainzer erscheinen kalt und pannirt auf unsern Tafeln, und nur bei feyerlichen Gelegenheiten, als Bälle, Hochzeiten u. s. w. glacirt.

Am Ostern sind sie von vorzüglicher Güte, und bis zu Pfingsten geben sie sehr schmackhafte und fastige Braten.

Ihren Verdiensten am angemessensten aber werden sie für die Dejeuners zubereitet. Ein Mainzer Schinken, bei dieser Gelegenheit von fünf oder sechs guten Freunden umgeben, verhält, nach einer Stunde, kaum eine Spur seines Daseyns. Um ihn nicht ganz zu entnationalisiren begießt man ihn mit altem Rheinwein, der ihm dann als Digestiv dient. Bayonner Schinken beträuft man aus eben dem Grunde mit Wein vom Picapouille und andern

Weinen von Roussillon. Es ist ein Hauptgesetz im Codex der Küche, diese Schinken nur mit dem Weine ihres Vaterlandes zu taufen.

Dem Bayonner Schinken verdanken wir die köstlichen Pasteten, die Monsieur le Sage — Pastetenbecker zu Paris — unsterblich gemacht haben. Sein ruhmwürdiger Nachfolger, Monsieur Leblanc, hat sie in unsern Tagen mit aller ihrer Glorie und Köstlichkeit wieder hergestellt. Unter allen Pastetenbibliotheken der Hauptstadt verdient keine so sehr gesehen zu werden, als die von Monsieur Leblanc im Anfange des Aprils. Funfzehn bis achtzehnhundert Schinken, deren kleinster nicht weniger, als zwanzig Pfund wiegt, in einem einzigen Hause aufgehangen; alle Stockwerke davon voll, Plafond und Wandtapeten bildend, jeden leeren Raum erfüllend, sind in der That ein so interessantes, als in seiner Art einziges Schauspiel. Die verschiedenen Säle dieser eßbaren Bibliothek sind mit Sittern versehen, so daß die durchstreichende Luft die dahinter verborgenen Schätze zugleich conservirt und kareßirt.

Der Zutritt zu dieser Bibliothek im neuesten Geschmack ist neuerlich untersagt worden, die allzuhäufigen Besuche der Fliegen abzuweh-

ren. Mäusen und Matten verwehrt ein schöner schwarz und weißer Kater den Zuspruch, und dieses bescheidne Thier hat das mit andern Bibliothekaren gemein, daß es den Schatz nie anrührt, den man ihm vertraut. Man belohnt seine Redlichkeit freilich durch eine reichliche Fütterung, aber seine Enthaltbarkeit ist darum nicht minder lobenswürdig. Es giebt eine Menge wohl bezahlter und wohl gefütterter Menschen, die, weder so treu, noch so mäßig sind.

Alle diese achtzehn hundert Schinken haben, wie schon gesagt, eigentlich die Bestimmung in Pasteten versetzt zu werden, und sehr oft reicht diese ungeheure Anzahl nicht einmal aus; zuweilen aber hat Monsieur Leblanc die Güte, deren einige, auf seine Weise appretirt, seinen guten Freunden zu überlassen. Man kann dies als ein hohes Zeichen seines Wohlwollens, und als einen sehr gütigen Beweis seiner schätzbaren freundschaftlichen Gesinnungen aufnehmen, denn einen delikatern Osterschinken giebt es in der ganzen Welt nicht.

Der Monat April gleicht übrigens, ohne gerade der unfruchtbarste für die bonne Chere zu seyn, seinen drei ältern Vorgängern nur sehr wenig. Es gilt von ihm, was ein berühmter

Schriftsteller vom Frühlinge sagt: „Wenn diese Zeit des Jahrs die angenehmste ist, so ist sie auch die undankbarste für Geflügel, Wildpret, Gemüß und Früchte.“ Man muß sich also, in Erwartung besserer Zeiten, mit Lammbraten begnügen; sich bei Schinken zerstreuen, und der Hoffnung leben, daß grüne Erbsen und Makrelen nicht lange mehr verzögern werden.

Am Ende dieses Monates brechen die Spargel hervor, ein großer Trost für alle Esser, die der Kartoffeln und getrockneten Gemüse satt, sich nach grüner Waare sehnen.

Dieses zu Paris sehr theure und nur von Reichen zu bezahlende Gemüse ist, wegen seiner Substanziosität, und seiner die Zeugungskraft stärkenden Eigenschaften, sehr beliebt. Die dicken Stengel werden in Wasser abgekocht und hernach mit einer weißen Sauce oder mit Del gegessen. Die kleinern richtet man, wie grüne Erbsen zu, um unsere Hoffnung zu täuschen und unsere Ungeduld zu besänftigen. Aber, sobald die wahren grünen Erbsen erschienen sind, wagen sie es nicht mehr in dieser Gestalt vor uns zu erscheinen. Sie gleichen einer Schönen, die, in dem Alter, das die Damen nie gern eingestehen, mit Hülfe einer Menge blendender

Künste, unsere Huldigungen usurpirt hat, aber so bald eine Hebe erscheint, flieht, um einer Parallele mit Reizen auszuweichen, deren ganzer Schmuck in ihrem achtzehnjährigen Frühlinge besteht.

Der Spargel wird auch als Crème und Jus, sogar als Pfannkuchen zugerichtet. Man bedient sich ihrer zu Garnituren an verschiedenen Ragouts. Aber, wir wiederholen es, ihr schönster Schmuck ist, zu erscheinen, wie sie von Natur sind. Sie geben eine vortrefliche Zwischenschüssel und eine der angenehmsten Unterbrechungen der Einförmigkeit.

Auch du sollst unsern Dank, April, zum Abschied haben,  
 Zwar bist du minder reich an angenehmen Gaben,  
 Als Jenner, Februar und Merz,  
 Für unsern Gaum. Doch du erfreust das Herz  
 Uns durch der Hofnung magische Laterne;  
 Zeigst uns die Zukunft, nah' und ferne,  
 An Segen reich, an hohem Ueberfluß!  
 Uns winken ganze Myriaden

Von bunten Schüsseln schwer beladen  
 Mit jedem köstlichen Genuß.  
 So lehrst du uns des Lebens Mängel tra-  
 gen,  
 Und neuen Muth schöpft der verwaifete  
 Magen.