

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Kalekut.

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

sen werden sie am Spieße gebraten, und nur ganz einfach mit einem Stück Speck umwickelt. Sie spicken oder als Ragout auftragen wäre eine Beleidigung ihrer edlen Natur.

Ein anderes ist es mit ihren Kämmen. Diese veredeln Suppen und Ragouts, doch nur die feinsten ihrer Art gelangen zu dieser Ehre. Eine Schüssel mit Hahnenkämmen prangt gewöhnlich auf Gallatafeln, und ist, ihres theuren Preises wegen, nur ein Lederbissen für unsre modernen Lufkulle.

Der Kalekut.

Der junge Kalekuthahn (dindonsau) versucht in diesem Monate seinen ersten Flug — freilich keinen hohen, doch dies hat er mit manchem Obendächter gemein — und dieser Umstand ist es allein, der ihm zu der Ehre verhilft, unsere Gastmahl zu schmücken. Er ersetzt das mangelnde Wildpret, aber mehr zur Parade, als zum Genuße. Von dem vortreflichsten Kalekuthahne kann man sagen:

„Daß er mehr unserm Stolz, als dem Geschmacke, fröhnt.“

In der That heißt, diesen Braten schmausen, nicht, als das Korn in seiner Hülse weissen. Was ist es anders, als eine Sünde gegen die Ordnung der Natur, wenn man ein Thier abschachtet, das seine Reife noch nicht erlangt, seinen vollen Wachsthum noch nicht erreicht hat! Welch eine kleinliche Eitelkeit, bloß des Brunnens wegen, eine ganze Nachwelt im ersten Keime ersticken! Wir können nicht umhin, laut unsern Abscheu gegen diese Barbarei zu erklären.

Stockfisch ausgenommen, sieht man in diesem Monate wenig Seefische. Der Roche indes, der das ganze Jahr durch in Paris zu haben ist, und den man zu essen nie müde wird, erhält sich, da er im Sommer ein viel mürberes Fleisch hat, und auch in der größten Hitze dem Steigen der Wettergläser troht, noch immer auf unsern Tafeln. Nur einige Zeilen über ihn!

Der Roche.

Es giebt zweierlei gleich gute Gattungen, die Glattroche und die Tornbutroche. Beide