

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die Wachtel.

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

gärten. Seine unbefriedigte Gefräßigkeit lechzt nur nach Kaninchen, Hasen, Rebhühnern und andern in Kraft schwelgenden Wildprette. Nitzender als Sonnenauf- und untergang ist ihm der Anblick eines an seiner Mutter Brust säugenden Kalbes, deren Milch, unsern kräuterreichen Wiesen entschöpft, alle die leckerhaften Bestandtheile entwickelt, die nun bald seinen Gaumen kitzeln sollen. Mehr als der Gesang der Nachtigall, erfreut den Schlemmer die Ankunft der Wachteln und ihrer jungen Brut, und ihr üppiger, Heppigkeit erregender Genus; Zugvögel, die die warmen Winde am Ende des Frühlings uns zurückführen und erst vom Oktober uns wieder entführt werden.

Die Wachtel.

Wir lassen uns hier nicht auf die diesem Vogel von den Alten zugeschriebenen moralischen Eigenschaften ein. Unsern Lesern würde es wenig frommen, ein Verzeichniß der Tugenden zu lesen, durch die sie diesen üppigen Vogel charakterisirten. Wir schweigen selbst von der Wunderkraft, die die Wachtel, ihrem Zeugnisse nach, haben soll, durch ihre Gegenwart einem

glücklichen Schläfer verliebte Träume zu verschaffen, und überlassen es dem Publikum, dessen Unterhaltung und Belehrung unser Zweck ist, selbst die Probe zu machen. Die Genüsse, die wir befördern wollen, sind weit solider. Wir berichten demnach, daß eine fette Wachtel, am Spieße, in einem Speckbrat und in einem Ueberroß von Weinblättern, ihrer Delicatesse wegen, würdig ist, auf der Tafel der Götter einen Braten abzugeben. Die Seltenheit dieses Vogels aber eröffnet ihm nur auf den Tafeln der Reichen den Zutritt, denn ein schöner Wachtelbraten kostet so viel, als zwei Poularden.

Doch, nicht blos am Spieße gebraten, wird dieser Vogel des Luxus servirt, obgleich diese Art, ihn zubereiten, die vornehmste und für den Gaumen die lederhafteste ist; auch a la Braise, in der Pfanne gebraten, mit Kohl und Linsen-Koullis appetirt man ihn. In den glücklichen Ländern, wo der Ueberfluß ihrer Gattung sie wohlfeiler macht, zum Beispiel in Marseille, verfertigt man Pasteten aus ihnen, die mit der Zuthat von Kälbermilch, gesupftem Schinken, Ochsenmark, starkem Pfeffer und wohlriechenden Kräutern, den schönsten Kalbfleischpasteten nichts nachgeben. Bei uns richtet man die Leichen,

die in unsern Gegenden viel häufiger sind, auf diese Art zu. Der Unterschied zwischen beiden ist aber so groß, daß man der Augen nicht erst bedarf, ihn zu fühlen. Ein Blinder merkt ihn beim ersten Bisse seiner Zähne. Selbst mit der vollsten Gerechtigkeit gegen die Verdienste der Lerche, muß ein Kenner doch der ersten die Superiorität zugestehn, wie man eine Tragödie von Racine auch der besten eines neuern Dichters vorziehet. Wir bitten alle tragischen Genies unserer Zeit dieser Vergleichung wegen um Verzeihung. Auch können sie dadurch nicht beleidigt werden, da wir weislich weder ihre Werke, noch ihre Personen mit Namen genannt haben.

Nur wenig beutst du unserm Gaumen dar,
 Der Monde siebenter im Jahr,
 Siebst wenig Stoff zu deinem Preise;
 So schmäherst du uns unser Honorar,
 Und mit ihm leider! Trank und Speise!
 Entsage dann auch unserm Lob und Preise,
 Und scheid ohne Keim und Lied;
 Wer unser Lob begehrt, still unsern Appetit!