

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die junge wilde Ente.

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

schmohrt und a la Czarine; die jungen Me-
hühner in Rindfleischbrühe, mit Semmel ge-
kocht, die nachher durchgeschlagen und mit Eiern
und Käse vermischt wird; en Papillottes und in
Torten; auch in gewöhnlichen und mit gefülltem
weißen Brode zugerichtete Suppen.

Doch noch einmal, diese Abschachtung jun-
ger, noch nicht gereifter Thiere ist ein wahrer
bethlehemitischer Kindermord; nur aus gewach-
sen erfüllen sie ihre Bestimmung, zu unserer
Nahrung zu dienen. Früher getödtet sind sie
eine Charakteristik unserer Barbarci und ihr Ge-
nuß würdigt uns zu gefräßigen und vernunftlos-
en Thieren herab.

Eine Art Ausnahme von der Regel machen
die junge wilde Ente, der Frischling und das
Spahnferkel.

Die junge wilde Ente.

Die junge Ente reift schnell. Im Oktober
geboren, ist sie im November schon völlig ent-
wickelte Jungfrau oder vollendeter Jüngling.
Wohl geruyst und mit Champignons, Trüffeln
und dem Stuhle von Artischocken in die Casser-
rolle gebracht, giebt sie daher ein köstliches Ge-

nicht. Nicht minder wird aus ihr, mit Oliven, Steckrüben und spanischen Schallotten zugerichtet, ein treffliches Ragout. Doch gebührt die Ehre der letzten Zubereitung vorzüglich ihrem Herrn Vater.

Der Frischling.

Der Frischling ist, als eine vorzügliche Lekerei, in diesem Monate ganz auf seinem Platz. Gerade um diese Zeit hat er den höchsten Grad seiner Köstlichkeit erreicht, und wird jetzt, da es an allem andern Wildpret und Geflügel mangelt, zu einem sehr willkommenen Gerichte.

Als Sohn des Königs der Forsten zeigt er sich nur mit Widerwillen anders, als am Spieße gebraten, auf unsern Tischen. Man spießt ihn, ohne Kopf und Hals, mit kurzem Speck, und setzt ihn als Rückenstück auf. Er ist ein trefflicher, schmackhafter Braten, und sein Fleisch läßt sich, so nahrhaft es ist, leicht verdauen. Doch gilt das nur von gesunden, robusten Mägen oder den geübten Verdauungswerkzeugen eines ächten Gourmands. Zarte und schwache Naturen müssen sich dieser nahrhaften Speise enthalten. Denn bei allem Respekt vor dem