

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Der Frischling.

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

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

wilden und erhabnen Ursprung des Frischlings müssen wir doch gestehen, daß alle Köstlichkeit seines Geschmacks auf keine Weise für die Beschwerden der Unverdaulichkeit entschädigt.

### Das Spahnferken.

Das Spahnferken steht, als Erscheinung auf unsern Tiseln, unsrer Meinung nach, weit über den Frischling. Sei es nun aus ächt demokratischer Vorliebe für alles bürgerliche, sey es, weil mit diesem zarten Milchkinde gleichsam aufgezogen, der Mensch sich von der natürlichen Zuneigung geregt fühlt, die uns zu allen Wesen, die wir unter uns aufwachsen sehn, hinzieht: genug das Spahnferken ist für uns ein Lederbissen, a Merveille; und, wie uns, überall willkommen; selbst auf den vornehmsten Tiseln, eine wahre Festtagserscheinung.

Die gewöhnlichste und vielleicht auch die beste Art, es unserm Genuße darzubieten, ist es am Spieße zu braten. Vorher wird es in kochendem Wasser abgebrüht, sein Bauch mit einem großen Stück von wohlriechenden Kräutern durchkneteter Butter, und einer Mischung von Zipollen, Zwiebeln und Gewürznelken angefüllt;