

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Das Spahnferken.

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

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;

um ihm eine schöne Farbe zu geben, begießt man es fleißig mit Jungfernöhl. Soll der Leks kerbissen noch vollständiger werden, so farcirt man er mit seiner eignen Leber, einem Hachse von weißem Speck, Trüffeln, Champignons, Schallotten, jungen Kapern, Sardellen, Salbey, Jamaika'schen Pfeffer und Meersalz, nachdem das Ganze zuvor die Casserolle passirt hat. Ist unser kleiner Freund nun von dem allen recht voll, so erhält er ein Wickelband von Bindfaden und brät so bis zu der oben angegebenen Farbe. Mit einer Sauce a l'Orange, Salz und weißem Pfeffer wird er dann servirt.

In dieser Gestalt auf die Tafel gebracht, beginnt man vor allen Dingen damit, daß man es zum Edelmann e macht, das heißt auf gut französisch, ihm den Kopf abschneidet. Und ders tranchirt würde seine von Natur knosperige (croquante) Haut — der, nach dem Ausspruche der Kenner, beste Theil dieses Bratens — zähe und weich, folglich ungenießbar werden. Diese Regel ist von der größten Wichtigkeit und ihre Ausübung auf das dringendste zu empfehlen. Ohne ihre Anwendung wäre es für das arme Thier besser, wenn man es an der Brust seiner Mutter gelassen hätte.

Außerdem verläßt das Spahnferken auch

unsre Küche a la Dabbe, au pere Douillet, als Ragout. Bei allen diesen Zubereitungen aber geht das Bestreben des Kochs vorzüglich dahin, dem von Natur weichlichen, schwer zu verdauenden Fleische dieses Thiers eine höhere Würze zu geben. In seinem eigenthümlichen Zustande verursacht sein Genuß — wie das Fleisch aller un- ausgewachsenen Thiere — Indigestionen und dicke Säfte, ein Fehler, der es für alle Gelehrte zu einem „noli me tangere!“ macht.

Die eisernen Magen unsrer republikanischen Parvenus aber können allenfalls Steine vertragen. So schleimigt, die Verdauungskräfte schwächend, und den Bauch erschlaffend auch dies Nahrungsmittel ist, so unternehmen wir es doch nicht, ihnen den Genuß desselben zu ver- bieten.

Willkommner schon des Schlemmers leckerm Ma-
gen,

Als deine Brüder in der Sommerzeit,

Bist du, August, du mildest seine Klagen,

Und lieblich kirst du seine Ueppigkeit.

Das junge Wild am Spieß, in Kasserollen,

Wird Bot' ihm schon vom höheren Genuß,

Den bald der Herbst ihm und der Winter zollen.

