

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Thierreich.

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

Pfeffersauce. Mit dieser können nur gemeine Magen sie vertragen.

Ein schöner Busch von gebacknen Artischocken, von angenehmer Farbe, mit Petersilie garnirt, gewährt als Zwischenschüssel, selbst schon gesättigten Gästen eine der entzückendsten Augenweiden.

T h i e r r e i c h.

E y e r.

An Eyern ist in diesem Monate bei uns ein großer Einfluß. Auch sind sie dann vorzüglich gut und sehr wohlfeil. Ein paar Vortheile, die sich nicht immer bei einer Schnabelweide vereinigen. Man thut daher sehr wohl, sich um diese Zeit für den Winter hinlänglich damit zu versorgen, denn nicht immer kommen sie so gut und wohlfeil zu Markt. Sie erhalten sich sehr gut an einem trocknen, frischen Ort, in Heu und Del. In der letzten Umgebung bleiben sie länger, als sechs Monate durch, frisch.

Das Ei ist in der Küche, was die Artikel in der Unterredung sind, das heißt, ein so un-

erläßliches Bedürfnis; daß der gewandteste Koch auf seine Kunst Verzicht thun müßte, wenn man ihm ihren Gebrauch untersagte. Selbst die Kirche — eine Kennerin der bonnen Ehre — hat, von ihrer Unentbehrlichkeit überzeugt, zu ihrer Vergünstigung die Strenge der Fastengesetze nachgelassen, und erlaubt ihren Genuß bis zum Charfreitage. Von diesem Tage bis zum Ostersfeste ist die Einbildungskraft der Köche, die sie ersehen soll, wahrhaft auf der Folter.

Kein Wunder! Ist das Ei nicht die Hauptingredienz der meisten Saucen, aller Fastenragouts und fast aller Zwischengerichte? Ein lebenswürdiger Friedensstifter, der sich zwischen alle Partheien stellt, sie einander zu nähern und gleichsam unter einen Hut zu bringen? Der unerläßlichste Grundstoff aller Pasteten aus Butter-Blätter- oder hartem Teige? kurz die Basis aller Bäckereien in großen oder kleinen Dosen? Kein Ey, keine Crêmen, keine Pastetenbekereien, keine Konfituren und, ach! keine Eyer- und Pfannkuchen!!

Man kennt in Frankreich über fünfhundert drei und vierzig verschiedene Arten, die Eier zuzurichten, die ungerechnet, die unsre Kunstweisen alle Tage dazu erfinden; denn die Küche ist ein Land, in dem die Entdeckungen kein Ende

nehmen. Die bloßen Namen dieser Zubereitungen würden, mit Nonpareille *) gedruckt, ein Alphabet betragen, und doch noch lückenhaft seyn. Hier sind deren nur einige: *Eyer a la bonne Femme, a la Bourgignone, a la Duchesse, a la Huguenotte, a la Jesuite, a la Frau Gevatterin, a la Großmutter, a la Philippesburg, a la Perigord, a la Portugaise, a la Sicilienne, a la Sauce a Robert, a la Sonnenschein, a la Coigny*; deutsch, mit Rosenwasser, mit Jungfernöhl, mit Kaisersallat, mit Rebhühnern und Poulardenbrustfleisch; italienisch, mit Drangen, mit gebratnem Käse, mit Speck, mit Trüffeln, Krebsen, Weintraubensaft; mit grüner Sauce, mit Lamm- oder Kälbernes, mit Eichorien, Coulis, Spargelkuppen; en Vanade, en Surtout, mit den Zuthaten aller Jahreszeiten. Man schlägt sie auf Butter, bäckt sie, rührt sie zum Schmalz ein — was macht man nicht alles mit ihnen? — Kurz, die Eier sind eins der wohlthätigsten Geschenke für den menschlichen Appetit!

Die Reise nach Paris machen sie wohl achtzig Meilen in der Runde. Man behauptet, daß

*) Sehr kleiner Druck. Vertdruck.

die Hühner in der Normandie, Pikardie und dem Departement Orleans nur für uns Eier legen. Sie kommen zu mehrern Tausenden in ungeheuren Körben an, bloß in ein wenig Hefsel gepackt; leiden unterwegs tausend Stöße, sind oft durch und in einander geworfen und dennoch — Wunder über Wunder — ist auch nicht ein einziges davon zerbrochen. Die von Montagne behaupten unter allen den Vorzug.

Bei'm Einkaufe der Eyer nicht betrogen zu werden, muß man sie vorsichtig an das Licht halten. Sind sie klar und durchsichtig, so kann man sich darauf verlassen, daß sie nicht alt sind. In diesem Falle hat die Zeit ihre Bestandtheile zusammengedrängt und sie haben ein nebelhaftes Ansehn.

Die Eierverkäufer en gros scheiden sorgfältig bei ihrer Ankunft die frischen von den alten Eiern, und mit einer Geduld, die Bewunderung verdient. Die letzten werden für ihre heimliche Kaufmannspraktik bei Seite gelegt.

Im Ganzen sind die Eier ein gesundes, und dem Menschen heilsames Nahrungsmittel. Aber ihre heilsamen oder schädlichen Eigenschaften hängen viel von ihrer Zubereitung ab. Nichts ist gesunder als ein weiches, nichts, obgleich das

Kind eines und desselben Huhns, unverdaulicher, als ein hartes Ei. Unter allen nährenden Substanzen verwandelt sich keine so schnell und leicht in die Nahrungssäfte des Menschen, als das Weiße im Ey, denn seine Natur hat mit der Natur unsrer Lymphe eine ungemeyne Aehnlichkeit. Das Gelbe im Ei verbindet mit der Nahrhaftigkeit noch den Vortheil der Verminderung und Absonderung aller fetten Theile in unserm Körper und einer heilsamen Vermischung derselben mit unsern Verdauungssäften. Beide Substanzen leiden in einem weichgekochten Ey keine Veränderung und behalten alle ihre wohlthätigen Eigenschaften. Daher wird ihr Genuß — als das einfachste Nahrungsmittel, welches uns das Thierreich darbietet — auch Kranken, Kindern, selbst den schwächsten Körpern verstattet, Aber durch die tausendfältigen Handhabungen der Kochkunst gleichsam entnaturt, sind ihre Eigenschaften nicht mehr dieselben, und gehören leider! nun zu den Nahrungsmitteln, die man vorsichtig und mäßig genießen muß. Indes müssen wir doch hinzufügen, daß, die hart gekochten ausgenommen, die Eier fast immer auch den verschiedensten Temperamenten zusagen, und der größte Theil der menschlichen Magen sich mit ihrem Genuße recht wohl verträgt.

Ein Hauptvorthail der Eier ist, daß ihre Zubereitung nur wenig Zeit erfordert, daß sie dem Hunger eine schnelle Befriedigung und zugleich eine höchstschätzbare Kost gewähren. Das Ei ist ein warmer Freund im vollen Sinne des Wortes, immer bereit, sich für uns aufzuopfern, und in jedem Augenblick unseres Lebens unsern Bedürfnissen sich hingebend.

Wohl uns! Wir athmen immer freier,
Je weiter fort das Jahr in seinen Monden
rückt!

Noch weilet unser Blick, September, hoch ent-
zückt,

Auf deiner Gaben Füll', uns freuend deiner
Eier,

Und jeglichen Geschenke, das unsre Tafeln
schmückt,

Den Augen Lust, dem Gaumen Feyer!

Vor allen seid, ihr vielgeliebten Eher,

Berherrlicher so mancher Hochzeitfeyer,

So manchen Fest's für Herz und Mund,

Willkommen uns; nahr = schmackhaft und ge-
sund!

O gleichen euch doch unsre Autor = Eyer!
Doch sind sie nur, was hart gekocht ihr
seid,
Genuß zur — Unverdaulichkeit!