

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die Matelotten.

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

10 u *) Abgemattet von den Strapazen der Sankt Martinsverehrung, ergreift man diese Gelegenheit, seinen Magen gleichsam ausrasten zu lassen, sehr gern, und rüstet ihn zugleich durch kleine Kasseyungen wieder auf die neuen Andachtsübungen des heiligen Weihnachtsfestes. Also, unserer Pflicht gemäß, auch eins und das andere über

Die Matelotten.

Eine Matelotte a la Napée wird am besten und schmackhaftesten von Flußfischen zubereitet. Ihre Zubereitung ist aber eine Art Kunststück, das nicht jedem gelingt. Oft erreicht der geschickteste, in seiner Kunst tief erfabrenste, und mit allen Hülfsmitteln einer eleganten Küche versehne Koch diese Höhe der Kunst nicht, und erliegt mit allem seinem Genie, dem Chef d'oeuvre einer Matelotte, a la Napée.

Wir sind nicht im Stande das Warum dieses sonderbaren Umstandes zu ergründen. Er ist

*) Ein paar Schenken in den Vorstädten oder unweit Paris.

indess für jeden, der seinen Fuß darum aus dem Hause setzt, wichtig. Gleichgültig kann es Niemanden seyn, wie weit er seinen Weg macht, um eine Matelotte zu essen? und sein Entschluß, wo er sie genießen soll? hängt natürlich von dem Gewinn' ab, den sein Appetit davon haben wird.

Wir haben darum keine Mühe gespart, einigermassen hinter die Sache zu kommen, und mit der äußersten Sorgfalt die in la Napée gefertigten Matelotten untersucht; wir haben ausgefunden, daß diese die zu Gros-Cailou zubereiteten weit übertreffen, wie denn dieses Wirthshaus auch nur von gemeinen Leuten besucht wird; wir haben dies nehmliche Ragout selbst in, durch die Vortreflichkeit ihrer Tafel sonst sehr berühmten Pariser Aubergen gegessen, aber immer den Matelotten zu la Napée den Vorzug zugestehn müssen. Es geht ihnen, wie den Hühnerstrifassen, die in den Schenken immer ungleich delikater sind, als in den Wirthshäusern.

Wer demnach eine Matelotte essen will, zubereitet nach allen Regeln der Kunst, in ihrer ganzen Schmachhaftigkeit und Köstlichkeit, und zusammen gesetzt, daß jeder Bissen davon den

Appetit dennoch immer höher reißt, der gehe nach la Napée. An jedem andern Orte gegessen wird er sie nur theurer bezahlen, und sie doch tief unter iener genießen.

Die Zubereitung der Matelotte selbst ist indes jetzt kein Geheimniß mehr. Eine Barbe, ein Karpfen, ein Aal und acht oder zehn unblanchirte, ihrer Füße beraubte Krebse sind ihre Hauptelemente. Man zerschneidet den Fisch lebendig in kleine Stücke, thut dazu weiße, halb blanchirte, halb gebratne Zwiebel und in Würfel geschnittne Champignons; bräunt sie mit Mehl und guter, doch nicht zu frischer, und mit Bouillon vermischter Butter; begießt sie mit rothem Wein, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und andern Ingredienzen, läßt sie dann bei einem großen Feuer kochen, und servirt sie endlich mit einer braunen Kruste von Brodrinde.

Hier hat man das ganze Geheimniß. Nur so, wie überall, wird die Matelotte in la Napée zubereitet. Dennoch ist man sie nirgends besser, als dort. Wie geht das zu? Wie gesagt, wir wissen es nicht, und überlassen die Auflösung dieses Problems dem Scharfsinne unferer Leckermäuler. Wenn jemand zu Paris — und wer weiß, was unser rühmlicher Patriotis:

muß noch thut — ein National-Kücheninstitut errichtete, so würde die Untersuchung dieses wichtigen Gegenstandes unstreitig die erste Preisfrage seyn; und das mit Recht. In der That verdient sie so gut, wie manche andere akademische Aufgabe, den Tiefinn zu beschäftigen. Wenigstens hält sie einem großen Theil' unsrer transzendentalen Luft- und Winddiskussionen völlig die Wage, und wär' obendrein um vieles nützlicher.

Die übrigen Nahrungsmittel aus dem Thierreiche in diesem Monate sind dieselben des ihm nächstfolgenden. Aber, da das Ende des Jahres bei uns gewöhnlich die Jahreszeit der Falliments und der Geschäftsabschliefungen ist, folglich fast alle Welt mehr der Arbeit, als dem Genuffe, lebt, so wird dieser Zusammenfluß von Spenden für unsere Tafeln weniger benützt, als sonst. Man schiekt sich zu den Neujahrbesuchen an, eine Art Einleitungsviſiten zu den Versöhnungsmahlen zwischen Freund und Feind. Auch wäre es unschicklich, länger mit einander zu

maulen, wenn man mit einander speißt. Das Resultat dieser Gastereien ist dann wirklich eine völlig wiederhergestellte Harmonie, die wenigstens sechs Monate des Jahrs durch besteht. Während dieser Periode geht die Dankbarkeit der gesättigten Magen so weit, daß ihre Besitzer sich aller Art von Medisance gegen ihre Wohlthäter enthalten. Diese Enthaltfamkeit ist für alle Gourmands ein heiliges unverbrüchliches Gesetz.

Mit den Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche verhält es sich in diesen Monate, wie mit denen aus dem Thierreiche. Der Dezember giebt mit dem Januar einerlei Gemüse, nur frischer. Zu den selttern Zuspeisen gehören aber die Tomaten, von dem gemeinen Manne Liebesäpfel, von den Gelehrten Lycopersicum genannt. Wir erhalten sie von der Insel St. Thomas.