

Acht und fünfzigster Abschnitt.

Von den Krebsen.

Der Krebs ist in vielem Betracht eines der seltsamsten Geschöpfe, und das einzige Insect, das uns Europäern zur Speise dient; ob man gleich meinen sollte, daß sein sonderbares Ansehen einen jeden von dem ersten Versuche des Genusses hätte abschrecken müssen.

Die einige hundert Gattungen dieses Geschlechts findet man in allen Gegenden der Erde, in den südlichen sowohl als in den nördlichen, selbst nahe an den beyden Polen, nur in Sibirien nicht. Sie lieben zwar alle das Wasser, aber einige Gattungen halten sich doch die meiste Zeit auf dem Lande auf, und heißen daher Landkrebse. Die andern wohnen entweder in süßen oder salzigen Gewässern; jene nennt man Flußkrebse, diese Seekrebse. Die Flußkrebse geben die angenehmste Nahrung. Der Seekrebs oder Hummer wird nur in Salzwasser und etwas Essig abgekocht, und kalt mit Essig und Oehl genossen; ihr Fleisch ist hart, grob und schwer zu verdauen, welches von ihrer unendlichen Größe kommen mag, denn sie werden zuweilen anderthalb Ellen lang und an zwölf Pfund schwer gefangen.

Von etwas feinerem Geschmacke und zarterem Fleische ist der Taschenkrebs, oder mit einem holländischen Worte, Krabbe. Sein Körper ist mehr breit als lang, und hat einige, wiewohl entfernte Ähnlichkeit mit den Spinnen, darum wird er bisweilen auch See- oder Meerspinne genannt.

Die Krebse werden, da sie alle minder oder mehr mit leichtem Schlamm überzogen sind, in einer Casserole mit einigem Wasser stark geschwungen; das Wasser dann abgeseiht, und mit einem frischen Wasser wieder so lange geschwungen, bis der Schlamm abgspült ist; dann werden sie Stück für Stück erst befehen, damit sie nichts Unreines in ihren Füßen oder Scheren behalten, und nun in eine andere Casserolle gethan; dreyßig mittelgroße Krebse werden mit einer halben Maß altem österreichi-

schen Wein genäht, stark mit Salz bestäubt, leicht mit weißem Pfeffer gewürzt, und über starkem Feuer genau bedeckt, zehn Minuten ungefähr kochen gelassen. Bey dem Aufdecken sind sie zinnoberroth. Sie werden aus ihrem Sude über eine zierlich zusammengelegte Serviette gehäuft angerichtet, und oben auf mit grüner Petersilie leicht bestreut. Die zu den andern Gerichten meistens theils als Zierde gebrauchten Krebse werden gleichfalls so abgekocht.

Man ist auch auf eine Art Tunke bedacht, die den Gaumen wohl allgemein reizt; allein sie ist nicht allgemein im Gange, und besonders von großen Tafeln ausgeschlossen. Sie bildet sich aus dem Sude der Krebse, die mit einem Seitel altem österreichischen Wein und eben so viel Rahm genäht, zu der andern Würze noch mit feingeschnittener grüner Petersilie bestreut werden; sie werden nach dem Garkochen sammt dieser Tunke aufgetischt. Es gibt auch Liebhaber von einer Beymischung von Kümmel.

Krebs-Würste. (Boudins d'Écrevisses.)

Man läßt sich zu diesem Ende einige Ellen feine gereinigte Bratwürstdärme kommen, und legt selbe in frisches Wasser, während des nachmahligen Auswässerns derselben werden vierzig bis fünfzig kleine Krebse abgekocht (S. die vorhergehenden), dann ausgelöst, und die Schweifchen auf kleine Würfel geschnitten, nebst den rothen Eyerchen, die unter dem Schweif der Weibchen angehäuft sitzen, in eine Casserole gethan; von dem Fleische der Krebse wird durch ein Tuch der Saft ausgepreßt. Die Krebschalen werden fein gestoßen, und mit einem Viertelfund Butter zwanzig Minuten lang geröstet, endlich gleichfalls durch ein Tuch in's frische Wasser gepreßt, worin die schön rothe Krebsbutter augenblicklich stockt, und bequem herab genommen werden kann. Nun werden denen Krebschweifchen gleich viel gebratene und vom andern Tage vom Braten übrig gebliebene Kapauen-Brüste klein würflich geschnitten, endlich so viel fette Hühner- und Gänselebern, im Salzwasser abgekocht, würflich geschnitten und gleichfalls zu den Schweifchen gethan. Dem Ganzen gleich wieder ganz weiß abgeriebene

Semmel, einige Minuten in Milch geweicht, dann ausgepreßt, fein gestoßen und unter das Ganze gemengt, die Krebsbutter, der ausgepreßte Saft und vier Eyerdotter werden in das Ganze genau vermengt, hinlänglich gewürzt, und zwar, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskarblütche; endlich mittelst einer Spritze in die Därme gefüllt. Dann auf Spannlänge mit Spagat unterbunden, und in eine Schwungcasserole mittelst etwas geklärter Butter langsam an beyden Seiten gebraten. Ein feiner Geschmack und sehr ansprechendes Ansehen empfehlen dieses Gericht.

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

Es gibt im Allgemeinen eine gewisse Eintheilung bey der Erscheinung der Gerichte, wobey das Zugemüse, Zuspeise, oder grüne Speise, vom Anfange der ersten Tracht, gleich nach dem Rindfleisch eine selbstständige Schüssel ausmachend, gegeben wird. Bey einer Tafel von höherem Range ist diese Eintheilung nicht mehr dieselbe, da kann kein Zugemüse vom Anfange als selbstständiges Gericht erscheinen, wenn nicht als Unterlage zu dem Tafelstücke, oder als Garnirung einer Kalbsnuß u. dgl. Dann wird streng darauf gesehen, daß die Gerichte vom Einfachen zu dem Zusammengesetzten und Kräftigen hin präsentirt werden, um dem erschlaffenden Gaumen - Nerven durch stärkeren Reiz auf's neue immer zu erwecken. Nach der ersten Tracht, die meistens aus kräftigen nahrhaften Speisen bestehet, wo der Magen befriedigt, der Gaumen abgestumpft, und das Vergnügen der Tafel aufzuhören scheint, kommt die zweyte Tracht, und den Anfang machen dann die feinsten lieblich schmeckenden grünen Speisen; sie fühlen den Gaumen, geben den feinsten Nerven ihre Empfänglichkeit wieder, und verschaffen so dem übrigen Theil der Tafel einen Genuß, der durch Behaglichkeit, vertrauliche muntere Stimmung an Wollust grenzt, und bilden in gewisser Hinsicht die Verbindung zwischen