

Wie nun das Brod als Repräsentant des Vegetabilischen, so tritt das Rindfleisch als der des Animalischen auf. Beides ißt man täglich, ohne dessen jemals überdrüssig zu werden, und hätte einer Mahlzeit eines von beiden gefehlt, so würde man sagen, man habe eigentlich gar nicht gegessen.

Vom Fleisch aber überhaupt und im Allgemeinen gilt, daß bloß die Muskelsubstanz eigentlich den Namen Fleisch verdient und als solches zu achten und zu essen ist. Der sanfte Gegensatz des Fettes ergänzt allerdings die etwas trockene und spröde Muskelfaser vortrefflich, doch ist das Fleisch die Hauptsache — die männlichen, thatkräftigen Muskeln schmecken und nähren — und das weiblichere Fett nur Beigabe, Zusatz, Mitgift, welche letztere leider so oft für die Hauptsache gilt.

Das Muskelfleisch muß aber gebraten sein; gekochtes Fleisch ist eigentlich bloß etwas mehr, als gar keines.

Mit dem Herz ist's eine eigene Sache. Wohl ist es das in sich festeste und dichteste Fleisch, aber dabei denn doch zugleich auch schwach und fad. Doch mag's den nächsten Rang nach dem eigentlichen Fleisch einnehmen, wenn man diesen anders nicht der, dem Merkur, dem Gott der Ueberredung geweihten, Zunge, dem zartesten Fleisch, zugestehen will. Demnächst kämen Nieren, Drüsen, Kuhenter, Bockshoden, Lebern, Hirn. (Nach Avicenna ist Schöpfsenhirn besser als Kalbshirn.) Am letzten kommt Blut.

Die schwammig porösen Lungen und Milze lehnt der Esskünstler ab. — Gefröse, Euter und Hoden werden mit Unrecht von Manchen eben so übertrieben erhoben, als von Anderen für gar nichts geachtet. Sie haben ihr Gutes, und wer's zu schätzen weiß, lasse sich es wohlschmecken.

Die alten Römer schätzten besonders die weiblichen Geschlechtstheile der Schweine und Plutarch sagt sogar: *Vulva porci nihil dulcius ampla.* — Summen waren die Brüste einer Sau, die eben geworfen, und an der die Jungen noch nicht gesaugt