



Schnittchen mit Milz als Tribut an die düstere Seele eines manchmal klitzekleinen Ozeangiganten.

Pain Cobal

Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven auf Brot

In den 1930er Jahren bemalte der Künstler Louis Bigord sein Atelierhaus im 8^{ème} mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. In der Folge schuf er nach ähnlichem Muster mehrere hundert weitere Figuren auf Papier, unter anderem eine ganze Reihe von Seeungeheuern (*mons*), nach denen heute die Straßen im Quartier des Rochers benannt sind. Einerseits weil der Ozean in diesem Quartier so präsent ist wie sonst nirgends in der Hauptstadt, andererseits vielleicht auch weil die Gesellschaft für lemusische Wesen hier ihren Sitz hat, die das «monströse» Erbe von Bigord verwaltet und verbreitet.

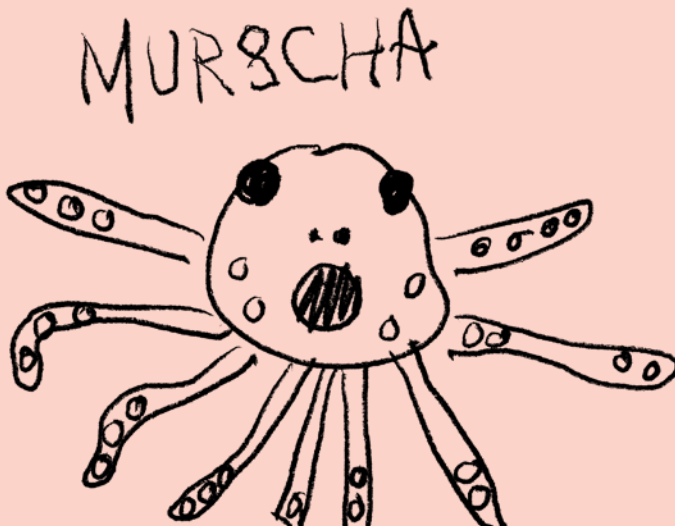
Um sich zu finanzieren, betreibt diese Société pour les êtres lémusiens seit 2012 an der Rue Grevelin ein urgemütliches Kaffee. Das Mobiliar stammt zum Teil aus einem alten Vergnügungsdampfer und verströmt

Der goldene Ring

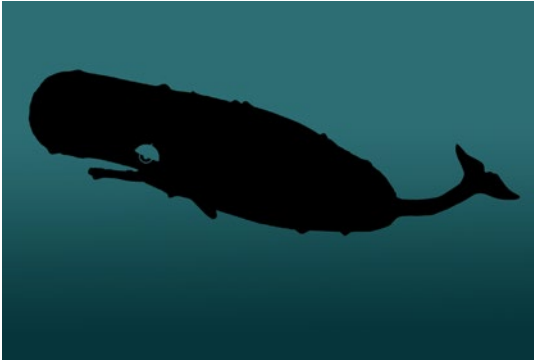
Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe du Château fand ein Oktopus einen goldenen Ring, der einst König Oscar gehört hatte. Er stülpte ihn über einen seiner Arme und fühlte sich sogleich königlich. Majestätisch schwebte er durchs Wasser, das Haupt royal erhoben, ganz und gar durchlaucht. Als ihn kurze Zeit später die Harpune eines Fischers traf, war er zutiefst indigniert, verschoss empört seine Tinte, strafte die Wasserwelt mit beleidigter Herablassung und ward doch ans Ufer geschleudert, geköpft, geklopft, gekocht und mit Kartoffeln zu Tische getragen. Sein Fleisch schmeckte, wie könnte es anders sein, königlich. Der Ring aber war ihm bei Kampf vom Tentakel gerutscht und wartet seither am Boden des Meeres auf einen neuen Finder.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 44.



Zeichnung von Ida Versmer. MURSCHA ist das lemuische Wort für «Oktopus».



Der Cobal géant (*Fasus caesius*) aus der Familie der *Cruducibae* ist ein Tier voller Rätsel. Weibliche Exemplare werden mehr als zwanzig Meter lang und mehrere Tonnen schwer, die Männchen hingegen bleiben meist kürzer als zwanzig Zentimeter und wiegen nur etwa dreihundert Gramm. Das Paarungsverhalten des Tieres ist noch weitgehend unerforscht.

Für 4 Personen

- 1 Milz vom Schwein (140 g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Karotte (80 g), geschält und gehackt
- 40 g Stangensellerie, in kleinen Stücken
- ½ TL Salz
- 100 ml Rotwein
- 30 schwarze Oliven, entkernt
- 1 EL Kapern (12 g)
- 30 g Tomatenmark (1 geh. TL)
- 1 TL Zitronenzeste
- ½ TL Aristo
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 8 kleinere Scheiben Weißbrot

- 1 | Milz grob vom Fett befreien und klein schneiden.
- 2 | Olivenöl erwärmen, Zwiebel, Karotten, Stangensellerie und Salz begeben, glasig dünsten.
- 3 | Milz begeben und unter ständigem Rühren allseits leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufwallen lassen, Oliven, Kapern, Tomatenmark, Zitronenzeste und Aristo einrühren, 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 4 | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, etwas abkühlen lassen.
- 5 | Masse durch einen Fleischwolf geben oder in einer Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. *Wer keine Maschine benutzen will, kann die Masse auch auf einem Brett ausstreichen und von Hand mit einem großen Messer klein hacken.*
- 6 | Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Jede Scheibe mit etwas Paste bestreichen.