

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

XI. Monat November.

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

## M o n a t N o v e m b e r .

Die Felder entölkern sich nun, Winde, Regen, Hagel und das fallende Laub treibt alle Welt in die Stadt zurück; gegen Martini sieht Paris die ganze ehrwürdige Klasse der Lektümler wieder in seinen Mauern. Das Martinsfest ist eine wahre Magenfeier für alle katholischen Christen, wenigstens in Frankreich. Man könnte es den König aller Feiertage nennen, und gewiß wird kein Heiliger der rechtgläubigen Kirche brünstiger verehrt, als Sanct Martin. Alle Menschen von gutem Appetite rufen ihn an, und alle Schmarozer preisen ihn mit lechzender Zunge.

Wir wissen nicht, ob dieser kanonisirte Bischof von Tours in seinem Leben ein großer

Effer war, aber das wissen wir bestimmt, daß seine jährliche Todes feyer die Veranlassung und der Zeuge unzähliger Indigestionen wird. Nicht nur Katholiken — die, nach Pflicht und Gewissen, hier nur ihres Glaubens leben — auch Lutheraner, Calvinisten, Quaker, Anabaptisten, Anglikaner, Presbyterianer, schismatische und vereinigte Griechen, alle christlichen Sekten, so verschieden sie auch in Glauben und Meynungen seyn mögen, vereinigen sich, dem heiligen Martin zu huldigen. Unter allen seeligen, und strahlendbekränzten Bewohnern des Himmels ist er es, dessen Anbetung am allgemeinsten über den Erdball verbreitet ist. Sogar Freigeister und Philosophen beugen ihm, um ihres Namens willen, das Knie. Die letzten, nicht selten Lectermäuler vom ersten Range, übertreffen sogar an Glauben und Anbetung alle seine übrigen Verehrer.

Großer Sankt Martin, erhabner Patron der Halle, noch mehr aber des Hühnermarktes, wer fühlt nicht seinen Appetit rege, wenn dein Todestag sich nähert? Obschon dein Fest nicht, wie so mancher minder wichtige Feyertag, auf Befehl der Kirche, durch Fasten und heilige Vorabende eingeleitet wird, wie viel Menschen fasten dennoch drei Tage vor seiner Erscheinung,

um es desto gloriwürdiger zu feyern! Brechmittel und Klystire präcludiren deine Feyer. Alle menschliche Kreatur strebt nur, sich, zur würdigen Verehrung deines Namens, in den gehörigen Stand zu setzen, und der Vorabend deines hohen Festes ist zugleich ein Festtag aller Apotheken.

Die Köche hingegen reynigen ihre Kessel, scheuren ihre Eisentöpfe, puhen ihre Bratspieße, poliren ihre Roste, und verzinnen ihre Casserollen. Wie am heiligen Abend eines großen Kirchenfestes Kirch' und Altar auf das beste geschmückt werden, so werden am Martinsvortage Defen und Schornsteine gefegt und unsre Küchen erhalten das Ansehn eines Prunkzimmers.

So viel Vorbereitungen gehen nicht verlohren. Kaum ist man damit fertig geworden, so erscheint auch, Knall und Fall, ein Puter, sich an den Spieß stecken zu lassen. Der Puter ist, wie der Ochse das Thier des Evangelisten Lukas, der Vogel des heiligen Martins. Wer dürft' es also wagen, ohne Puter das Fest des Heiligen zu begehn? Dieser Braten gehört zu der festlichen Begehung des eilften Novembers so unverbrüchlich, wie ein obligates Instrument zur vollständigen Aufführung einer Symphonie. Daß her fehlt der Wohlseelige — man kauft die Pus

ter nehmlich schon gerupft — auch auf keinem Hühnermarkte. Köche und Akademisten, was da menschlichen Odem hat, rennt und läuft dorthin, sich einen Puter zu holen. Diese Konkurrenz macht diesen Vogel sehr theuer und nicht selten kostet er mehr, als der fetteste Goldfasan. Willig gehört demnach diesem gefeyerten Vogel ein langer Abschnitt in unserm wichtigen Werke.

### Der Puter.

Wer nur das kleinste Tendre für den Puter hat — und wer in der Welt hat es nicht? — wird, und wär' er auch ihr erklärtester Antagonist — die Jesuiten sicher nicht hassen können, denn, wie man sagt, sind es diese guten Väter, denen wir die Einführung dieses Vogels in Frankreich danken, der seitdem, an unser Klima gewöhnt, völlig einheimisch bei uns geworden ist. Ueber sein eigentliches Vaterland sind sich die Gelehrten nicht einig. Ein Theil hält Indien, ein anderer Numidien dafür. Doch was liegt uns daran, woher? genug, daß wir wissen, wozu? wir ihn haben. Im Jahre 1570 halfen die ersten Karl des Neunten Hochzeit

feyet begehren, und ihre Aufnahme bei uns war so glänzend, daß sie sich seitdem ins unendliche vervielfältigt haben. Die Kunst, sie zu erziehen und zu mästen, ist eins der nützlichsten und für die Menschheit heilsamsten Studien geworden. Aber die Verbrüderung dieses ausländischen Vogels mit der großen Nation hat große Anstrengungen gekostet. Noch macht ihre Erziehung mehr Beschwerden, als die Ausbildung irgend eines andern zahmen Geflügels. Ihre zarte Kindheit widersteht nur mit Mühe der Kälte und Feuchtigkeit unsers neblichten Klima's. Aber, den Gefahren ihres frühesten Alters glücklich entrisen, gedeihen sie augenscheinlich. Ihre außerordentliche Gefräßigkeit fördert ihr Fettwerden ungemein und unterstützt die Sorgfalt für ihre Mästung mit dem glücklichsten Erfolg, Sie fügen sich bewunderungswürdig den Wünschen ihrer Erzieher und gelangen in kurzer Zeit zu dem Embonpoint, das die große Tendenz ihrer Pfleger ist.

Die vorzüglichsten Kalkuten liefert uns das Departement Orleans, wo damit großer Handel getrieben wird. Sie sind auf dem Hühnermarkt unter dem Namen der Nesselkressen bekannt. Nach der Berichtigung ihrer Jugend muß man sich vor allem überzeugen, daß

ihr Fleisch nicht allzustreng vom Geschmack ist. Dies Geheimniß eignet sich eigentlich nicht zu einer nähern Anzeige. Aber, da seine Kenntniß doch ihren großen Vortheil hat, so wird man uns dies Vergehen gegen den Anstand, seiner Nützlichkeit wegen, verzeihen. Die Damen mögen dann nicht allzusehr ihr schönes Näschen rümpfen, wenn wir ihnen sagen, daß es darin besteht, den Zeigefinger in den Hintern des Thiers zu stecken, und ihn dann mit einem starken Athemholen abzulecken. Das Probestück ist unfehlbar.

Nach der Vollenbung dieser Verichtigung wird es nun Zeit sein, Fleisch für den Genuß zu mürben. Aber, wie es unendlich schwieriger ist, einen Narren, als einen Klugen, schwachhaft machen, so hängt auch die Ermürbung eines Pusters von einer gewissen Anzahl von Tagen und der Temperatur der Atmosphäre ab. Man muß ihn also, vor seiner eigentlichen Zubereitung, so lange hängen lassen, daß seine Ermürbung bis zum Feste des großen Martin den gehörigen Grad erreicht hat. Es bedarf dann weiter nichts, als ihn auszuweiden, ihn vollends abzufengen, zu reinigen, und ihn, mit Speck und Papier umwickelt, an den Spieß zu stecken. Ihn spicken ist unter seiner Würde; diese

Jeremonie ziemt nur jungen Kalekuten. Kurz, vor seiner Vollendung am Spieß, entkleidet man ihn seiner Papierhülle, um ihm eine schöne Farbe zu geben; legt ihn dann auf die schönste Schüssel des Hauses und erntet, so ihn vorgesezt, das lauteste, immer wiederkehrende Freudengeschrei der Gäste.

Dieser Freudenschrei wird um so aufrichtiger seyn, wenn dieser Braten noch mit einem halbhundert Lyonner Kastanien und einem Duzend Saucischen von Nancy gestopft ist. Es wird bis zum Entzücken steigen, wenn man diesen noch zwei Pfund köstlicher Trüffel von Perigord hinzusetzt. Nur Schade, daß um diese Zeit die Trüffel selten gut sind; doch giebt es deren zuwilen.

Das wäre denn nun ein Puterbraten in seiner ganzen Herrlichkeit. Unserer Meinung nach, ein wahrer Zaar unter dem gebratenen Geflügel. Fast keiner befriedigt so allgemein die Eglust, auch der zahlreichsten Gesellschaft; und nicht nur am Martinstage sieht man die geist- und talentvollsten Leute mit Ehrfurcht und Entzücken um einen fetten Puterbraten versammelt.

„Verschließe die Keulen, mein Kind!“ ist das erste Wort, das eine Mutter der ältesten

Tochter; die den Puter vorlegt, zuruft; und die Keulen fliegen von der Tafel in den Eschrank, um den folgenden Tag en Remoulade, oder mit Zwiebeln, oder in einer Sauce a Robert, aufgetragen zu werden. Bei vornehmen Tafeln werden indeß die Keulen nicht verschlossen, sondern auf der Stelle verzehrt. Doch erfordert die Sitte, dies nur auf wiederholtes Verlangen des Hausherrn zu thun. Gewöhnlich stellen sich die Gäste, als ob sie dagegen protestirten, im Grunde ihres Herzens aber sind sie sehr damit zufrieden, daß von dem angebeteten Braten kein Stück anderswo, als in ihrem Magen verschlossen werde.

Flügel, Füße, Kopf, Hals, Magen, Herz und Leber des Puters dienen als Grundstoff zu einem Vorgerichte, das auf die verschiedenste Weise zubereitet werden kann. Man ist das Gefröse des Puters mit Steckrüben, mit Linsenfrey, als Fritassée und Ragout, die Flügel — und dann nimmt man wenigstens fünf Paar dazu — geben hingegen herrliche Zwischenschüsselfen, entweder a la Sainte Menehould, a l'Espagnole und a l'Esirée, oder mit Steckrüben, Krebsen, Austern, grünen Erbsen, Parmesankäse; als Hühnerfritassée, gebacken, und mit Zwiebeln gebraten. Die letzte Art der Zubereitung

ist sehr schmack-, doch wenig nahrhaft. Kranke können die Flügel mit Salz oder mit Nudeln abgekocht, ohn' allen Nachtheil essen.

Der Puter hat an und für sich so ausgezeichnete Verdienste, daß er sich, ohne Gefahr seiner Reputation, jeder Art der Zubereitung hingeben kann. Er wird daher auch als Spießbraten, noch a la Cardinal, und mit fetten Lebern gefüllt, servirt. Ein sehr angenehmer Ausweg, den Genuß dieses köstlichen Bratens zu vermannigfaltigen.

Bis jetzt war die Rede nur von dem Puter weiblichen Geschlechts, nun noch ein Wort von dem Chapeau. Dieser ist in guten Häusern nichts, als ein junger fetter, wohl befleischter Hahn. Er wird zugerichtet a la Provenzale, mit Sardellen, Gurken, Zwiebeln, Austern; mit Salbey und Thymian farcirt, mit Schinken und Schallotten gespickt; als Ragout, als kalte Pastete mit Trüffeln. Die Zubereitung a la Daube kommt nur den Putermüttern zu, das nur in dieser Gestalt auf unsern Tischen erscheinen darf. So ungerecht ist man gegen das schöne Geschlecht, so bald es nicht mehr jung ist. Man erinnert sich selten der Freuden des jugendlichen Umgangs mit ihm, leider

nur, um sich der Pflichten der Dankbarkeit zu entledigen.

Die Füße des Kalefutenhahns werden a la Sainte-Menehould servirt. Man kann sie auch in Pfannepastete backen, grilliren, panniren, und ohne Sauce auftragen; aber in allen diesen Manieren sind sie nur ein Paq großer Zahnschmer. Der Sage nach soll man sehr gut darnach schlafen. Aber man schläft auch ohne das sehr wohl in einer Gesellschaft von Trutzhennen.

Das Fleisch junger, fetter und gutgemästeter Puter ist ein gesundes, leicht zu verdauendes Nahrungsmittel. Dies zu ihrer Rechtfertigung, denn leider! geht es ihnen, wie den Leuten von Kopf, man genießt sie und verläumdetsie hernach. Aelter wird ihr Fleisch freilich härter, um nicht hart zu sagen, ja nicht selten sogar zähe; und dann ist es allerdings keine Speise für schwache Mägen.

Was sonst noch in dieser Gattung der November für unsere Tafel darbietet, bedarf keiner weitern Meldung. Man lese darüber den No-

nat Januar nach, mit dem er die meisten Artikel aus dem Thierreiche gemein hat. Doch dürfen wir den Liebhabern der bonns Chere nicht verhehlen, daß in diesem Monate frische Häringe nach Paris kommen, die besten im ganzen Jahre. Später, im Dezember schon, haben sie keine Milch mehr, nach dem Zeugnisse der Lekermäuler, das beste und schwachste am Häringe, und das einzige, das ihm zum Freipasse, selbst auf unserm Prunkmahle, dient.

### Der H ä r i n g.

Der Häring, der im Frühlunge, wie im Herbste, häufig an den Küsten von der Normandie und Bretagne gefangen wird, wird uns unter drei Gestalten zugeführt, frisch, eingesalzen und als Pickling. Wir beschränken uns hier nur auf die erste.

Frische Häringe werden gewöhnlich auf dem Rost gebraten, mit einer, durch Senf von Maille pikanter gemachten Buttersauce vorgesetzt. Statt des Senfs von Maille nimmt man auch oft den wohlriechenden Gesundheitsseuf von Bordin. Wohl zu merken dabei ist,

daß ein solcher Häring nicht zu lange über dem Feuer zubringen muß. Ihn ein ganzes Paternoster durch auf dem Roste liegen lassen, hieß ihn verderben; es ist an einem „Ave“ genug. Man kann ihn auch, nach Matrosenweise, bloß mit Salz und Pfeffer zubereiten. Der Häring ist überhaupt zu bescheiden, sich zum Rang' einer Schüssel von Bedeutung erheben zu wollen.

Soll er aber durchaus gesalzen servirt werden, so muß man ihn vorher in Milch mildern. Ist es aber nicht eine Art Entweihung dieses lieblichen Naturgeschenks, es zu diesem Gebrauch anwenden? Bei'm Stockfisch mag es noch hingehn!

Uebrigens gedeiht frischer Häring aller Welt. Den eingesalznen hingegen muß man sieden, wie Gift. So kann eine größere oder kleinere Porzion Salz in einem Kopfe, Personen und Dingen eine ganz andere Natur geben.

Nun magst auch du in Frieden ziehn,  
 Novembermond, so reich am Hochgenusse!  
 Doch beugen wir an deiner Lage Schlusse  
 Andächtiglich vor Santt Martin  
 Erst unser Haupt. — O sieh auf unser Knien

Stornwürdigster Patron der Wagen,  
 Uß noch am Ueberrest von einem Puter nagen!  
 Die Däfte, die, dich feyernb, ihm entfliehn,  
 Sie mögen, durch die Luft zu dir empor getra-  
 gen,  
 Dein heilges Haupt, als Opferbunß, umziehn!