

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Häring.

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

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

Storwürdigster 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!