

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Der Puter.

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

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. Bislig 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 begehen, 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 Berichtigung 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 Freuden geschrei der Gäste.

Dieser Freudenruf 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 gefällt, 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 Tiseln 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 baden, grilliren, panniren, und ohne Sauce auftragen; aber in allen diesen Manieren sind sie nur ein Paß großer Zahntocher. 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 weitem 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 Lektürmäuler, 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 Frühlinge, 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,