

in Form eines Ruffnackers, einer dicken, geschlitzten Nase und weit aufgerissenen Augen geziert, das Haupt mit einer lang herabhängenden Perrücke von schwarzer Schafwolle bedeckt, und in der rechten Hand einen großen Knotenstock, war „Pelzmärkte“ der Schrecken aller und teilte teils Schläge, teils Äpfel und Nüsse aus, die er in's Zimmer warf.

Martiniabend, Michaelsabend und hl. Dreikönigabend hießen früher Hofabende. An diesen Tagen bereitete die Hausfrau ein möglichst gutes Mahl. Das Hauptgericht am Märtesabende war die Martinsgans, l'oie de la Saint-Martin und noch heute ist es in den meisten germanischen Ländern und in einigen Gegenden Frankreichs Sitte, am Martinsabend oder =Tage eine gebratene Gans zu essen.

Nach v. Reinsberg wird die Martinsgans urkundlich erst 1171 erwähnt, wo Ulrich von Smalberg am Martinstage der Abtei von Corvi eine silberne Gans zum Geschenk darbrachte; aber in den alten Runenkalendern findet man bereits den Martinstag durch eine Gans bezeichnet, wie es noch jetzt in den tyroler Bauernkalendern üblich ist, und in Erfurt hieß das Einläuten des Martinstages schon früh „der Gans läuten.“

Da aber im Leben des Heiligen keine Spur von Beziehung weder zu dem Feuer noch zu der Gans oder dem Freudenichmaus zu finden, so kann man mit ziemlicher Gewißheit annehmen, daß die Martinsfeier von einem altgermanischen Opferfest herrührt, welches zum Dank der beendigten Ernte und Lese in dem Monat stattfand, der bei den Angelsachsen „Blödmonat“, Opfermonat, hieß und im Niederdeutschen noch jetzt „Slagtmænd“, Schlachtmonat, genannt wird.

In den böhmischen Ländern, wo die deutsche Martinsfeier auch den slavischen Bewohnern eigen geworden ist, wird der Gänseichmaus dem Andenken des Johannes Huß zugeschrieben, dessen Name Gans bedeutet.

Die Judengemeinde in Preßburg sendet noch alle Jahre eine Deputation nach Wien, um dem Kaiser und der Kaiserin einige schönemästete Martinsgänse zu überreichen. In vielen württembergischen Schulen bekommen die Lehrer ein Geschenk für die Martinsgans, die ihnen früher auf diesen Tag geliefert werden mußte.

In Dänemark wird allgemein Apfelfuchen nach der Gans gegessen.

In Norwegen ist man häufig ein Ferkel anstatt der Gans, und in Franken veranstaltete man einen Eberkampf, nach welchem das Fleisch der getöteten Tiere unter das Volk verteilt wurde.

Auch in Westfalen war das „St. Martusschwein“ nicht unbekannt, und am Niederrhein wird in alten Bauernsprüchlein Martini „Speck-Märten“ genannt, weil an diesem Tage das Schweineschlachten beginnt.

In England hat die Michaelisgans die Martinsgans verdrängt, aber dafür pflegt man auf dem Lande an „Martinmas“ noch überall Schweine und besonders Ochsen zu schlachten, um das Fleisch für den Winter einzusalzen und zu räuchern. „Martlemas-beef“ gilt als das beste Rauchfleisch.

Auch am Niederrhein, wo die Gänse nicht so häufig sind, gehört eine frische Wurst mit Reiskrei zur Martinskost, und in der Eifel Brei und Waffeln.

In flämisch Belgien haben sich nur der „Koekebat“ (Eierfuchen) und die Waffeln, welche deshalb in Brüssel „St. Martinsfuchen“ (gâteaux de Saint-Martin) heißen, vom alten Mahl erhalten; die Gans, welche früher in jedem Hause gegessen werden mußte, ist verschwunden. Da die Handwerker mit dem Martinsabend begannen, bei Licht zu arbeiten, so pflegte die Meisterin einen kleinen Schmaus zu geben, bei welchem die Gans, von Lichtern umgeben, auf dem Tische prangte. Man nannte daher diesen Gänsebraten die „Lichtgans.“

In Böhmen wird die Gans zu Mittag gegessen und der Hausherr, welcher sie vorlegt, gibt der althergebrachten Gewohnheit gemäß den Gesellen, oder den Knech-