

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

2) Aus dem Pflanzenreiche.

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

müße erwähnen, deren Daseyn die Industrie der Menschen für diesen Monat verlängert; da die Erde gleich nach dem ersten Froste aufhört, sie hervorzubringen.

2) Aus dem Pflanzenreiche.

G e m ü s e.

Spinat, Blumenkohl, Artischocken, Sellerie, Zuckerrüben, Mohr- und Steckrüben sind die vornehmsten Gemüse, die der Januar unsern Küchen zollt.

S p i n a t.

Die Leichtigkeit, mit der man den Spinat beinahe neun Monate des Jahrs durch immer frisch erhalten kann, giebt ihm unter allen hier genannten Gemüsen den Vorrang. Ganz unstreitig gehört er zu dem gewöhnlichsten Gemüse, dennoch wird er nicht selten die Verzweiflung des Geizes und der Industrie, weil seine Zubereitung eben so schwierig, als kostbar, ist. An und für sich hat er keinen großen Werth,

aber in den Händen eines Genies erhält er einen hohen Grad von Vortreflichkeit. Schon oft hat eine solche Schüssel Spinat ganz allein den Ruhm und das Glück eines Kochs gemacht.

Dieses gesunde und jedem Magen zuträgliches Gemüse, läßt sich in Jus, in Butter, mit Coulis, a la Crème zubereiten, und als Potage, in Torten und kleinen Fleischpasteten vorsehen. Es dient mehreren vorzüglichen Gerichten zum Gesellschaftler, und ist, nebst dem Sauerampfer, das gewöhnliche Lager für Frikandeau. Sehr oft erscheint es an der Seite einer geräucherten Zunge, und nicht selten hat es die Ehre, mit dem berühmten hamburger Rauchfleisch die Gaumenseeligkeit eines Leckermans zu machen. Kurz, es ist das Noth- und Hülfsgewicht des Armen, wie der Stolz einer verschwenderischen Tafel. Alles hängt von der Hand ab, durch die es geht.

Blumenkohl.

Der Blumenkohl erhält sich bis Ende des Januars frisch, und hilft, einen Theil des Jahres hindurch, Koch und Köchin trefflich aus der Verlegenheit. Eben so gesund, wie der Spinat, hat seine Zubereitung ungleich weniger Schwierig-

rigkeiten. Der gewöhnlichste Koch weiß den Blumenkohl zu handhaben, ihn mit weißer Sauce und mit Hammeljus zuzurichten. In Pasteten gebacken, und mit Parmesankäse, giebt er eine der ausgesuchtesten Leckereien. Auch dient Blumenkohl, als Umgebung und Garnitur, mehreren Gerichten. Sogar Salat macht man aus ihm. Kurz, er ist ein vortrefliches Gemüse und pußt eine Tafel vorzüglich auf. Die weißen, festen und geschlossnen Köpfe sind die besten. Alle fleckige und in Saat schießende müssen, als untauglich weggeworfen werden.

Artischocken.

Es giebt zwei Arten von Artischocken, die vom Geschlechte des Mangolds, mit dicken, kahlen Blattribben, und die eigentliche spanische Artischocken genannt. Die letztern sind die vorzüglichsten und erhalten allein die Ehre, auf Tafeln von Stande zu erscheinen. Von beiden Gattungen aber haben die weißen, dichten und dickbelaubten den größten Ruf.

Von den Artischocken gilt übrigens in der Küche, was Despreau von den Sonetten in der Poesie sagt:

Ein fehlerfreies Sonett wiegt selbst das größte
 Gedicht
 Durch seine Zartheit auf. Allein, wir leben
 auf Erden!
 Vollkommenheit gebeih't hier unter'm Monde
 nicht,
 Und dieser Phönix soll erst noch gefunden wer-
 den.

Ein Gericht Artischocken, nemlich als Zwischengericht in Suppenschüsseln aufgetragen, kann daher für das non plus ultra des menschlichen Wissens gelten, und ein Koch, der das Genie hat, sie zur Befriedigung des Keimners zuzubereiten, ist geradezu der erste Artist von Europa. Unter der alten Regierung gab es in Paris nur einen Virtuosen dieser Art. Es war der Graf von Tessé, erster Stallmeister der Königin. Wir wissen nicht, was aus ihm geworden ist, aber wir hielten es für unsere Pflicht, seiner hier ehrenvoll zu gedenken, und seinen Verdiensten die ihnen gebührende Gerechtigkeit widerfahren zu lassen.

Es versteht sich übrigens, daß hier von einer Zubereitung der Artischocken mit Jus, Coulis und a la Moëlle (mit Markt zubereitet)

die Rede ist. Bloss in Wasser abgekocht und mit Parmesankäse ist ihre Zubereitung nicht schwer, und sie so zu einem guten Bissen machen, bedarf es keiner Hererei.

Wir rathen daher jedem Küchenartisten, den sein Genius nicht schon in der Wiege anlächelte, wohlmeinend, sich ja nicht an jene höhere Kunstproduktien zu wagen. Er verweile bescheiden in der ihm angewiesenen Sphäre. Man muß kein Dichter seyn wollen, wenn man nur ein Reimer ist, und sich nicht auf Petrarchs ätherischen Schwingen erheben, wenn man nur Tiefsche und Friedrich Schlegelsche Fittige aus — Gänsespulen hat.

S e l l e r i e .

Am häufigsten wird der Sellerie in Salat, noch öfterer aber in Suppen oder andern starken Brühen verbraucht. Er giebt einen kräftigen Coulis und eine treffliche Zuthat zu einer Hammelkeule a la Braise oder einem Hammelbruststück. In kleinen Haushaltungen macht man aus ihm ein wenig kostspieliges Zwischengericht, indem man ihn wie weiße Rüben zubereitet. Die edelste Art aber, ihn auf die Tä-

fel zu bringen, ist die en Crème. Eine wohlge-
lungene Selleriecrème gereicht einem Koch um so
mehr zum Ruhme, je größern Schwierigkeiten
ihre Verfertigung unterworfen ist.

Obgleich der Sellerie, so bald er gekocht
wird, einen Theil seiner medizinischen Eigen-
schaften verliert, so ist er dessenungeachtet nichts
desto weniger eine aromatische, stomachale, reiz-
zende, erhitende und eben darum eine wahre
Chestandspflanze. Wir fühlen uns durch
unser Gewissen verbunden, alle keuschen und
züchtigen Gemüther von dieser letzten Eigen-
schaft des Selleries zu unterrichten. Ein wahr-
res Gift der Enthaltbarkeit, können wir in
dieser Rücksicht seinen Genuß nur mit der aus-
sersten Vorsicht empfehlen. Ein enthalt-
samer Eheloser darf durchaus keinen Selleries-
fallat essen.

K o h l.

Kohl ist in allen, selbst den kultivirtesten
Küchen, ein großes Hülfsmittel. Ein geschick-
ter Artist weiß von dieser Pflanze zur Vielfäl-
tigkeit seiner Potagen, Garnituren und Um-
gebungen, die glänzendsten Vortheile zu ziehen.

Wir haben ihn schon zu der Ehre gelangen sehn, eine Schöpfenkeule, ja so gar schon ein Rebhuhn in der glänzendsten Periode seiner Delikatesse, als eine dichte Mauer, zu bestreichen. Alles hängt von der Art seiner Zubereitung ab. So veredelt sich unter der Feder eines großen Dichters der alltägliche Stoff. Kohl a la Bavaoise dient allen Arten von Würsten als eine auserlesene Unterlage, und giebt ein sehr genießbares Gericht. Eingemachter Weiß- oder Rothkohl, wie man ihn in Deutschland und Elsass zubereitet, und bekannt unter dem Namen Sauerkraut, giebt, da diese Behandlung ihn aller seiner schädlichen Eigenschaften beraubt, ein eben so gesundes, als angenehmes Essen, und für den Winter ein sehr schätzbares Surrogat für andere in dieser Jahreszeit mangelnde Gemüse. Seit mehreren Jahren ist das Sauerkraut ein Lieblingsgericht der Pariser.

Z u c k e r w u r z e l n .

Unter allen Küchengartengewächsen sind die Zuckermurzeln das gewöhnlichste Zwischengericht. Dies in Ueberfluß vorhandne und sehr wohlfeile Gemüse erhält sich bis zum Frühling. Mit ei-

ner Buttersauce oder in einer Pfanne gedünstet, erscheint es am gewöhnlichsten. Es erhält dann den Namen *chironis*. *) Mit Parmesankäse zubereitet liefern sie ein höchstangenehmes Essen, haben das völlige Ansehn von Makkaroni, gewähren eine gesunde Nahrung, und nehmen sich auf jeder Tafel vorthellhaft aus. Zu Lyon verfertigt man daraus ganz vortrefliche Potage, die es wohl verdiente, in Paris nationalisirt zu werden.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Rüben u. s. w.

Gelbe Wurzeln, Zwiebeln, weiße und Steckrüben sind mehr die Würzen und Zierrathen anderer Speisen, als eigentliche Gerichte, wenigstens machen sie nie eine Hauptschüssel. Die ersten gehören zu den unentbehrlichsten Gemüsen unserer Küchen und machen die Hauptsubstanz unserer *Zus*, *Coulis* und *Nagouts*. Aber, wie der Mann von wahrem und darum bescheidenen und stillen Verdienst, sind sie

*) Die Bedeutung dieses Kunstwortes hat der Uebersetzer in keinem Wörterbuche finden können.

oft da am nützlichsten, wo man sie gar nicht bemerkt. Sie gleichen darin der Zwiebel, einem andern Factotum unserer pikantesten und würzhaftesten Saucen und Zuthaten. Sichtbar brilliren sie in einem Ragout von gehacktem Rindfleisch. Sie sind hier nur Nebenwerk, aber darum nicht minder geschickt, das Talent eines Küchengenieus zu verherrlichen, und oft ragen sie durch das Talent des Künstlers, der sich ihrer bedient, über das Hauptingredienz hervor. Bescheiden verbirgt sich der Ochenschwanz unter ihrer Umgebung, und läßt ihnen die Ehre des Triumphs. Das nehmliche gilt von den Steckrüben in Gesellschaft der Ente. Der Porré ist unter diesen vier Küchengartengewächsen das bescheidenste, er erscheint nur in der Suppe auf unsern Tafeln, und dient, ihr einen guten Geschmack zu geben. Aus dem nehmlichen Grunde bedient man sich seiner in verschiedenen Ragouts en Bouquet garni. Vielleicht ließe sich von dieser schmackhaften und gesunden Kost, besonders als Zierath, noch mancher vortheilhafte Gebrauch machen. Wir werfen diese Idee bloß hin, das Genie zu wecken, und scharfsinnigen Köpfen Stoff zu sinnreichen Erfindungen zu geben.

R e i ß.

Für die Vervielfältigung unserer Wintersuppen und Zwischenschüsseln haben Reis und Mehlspeisen unstreitig einen entschiedenen Nutzen. Der erste läßt sich für Fasten- und Fleischspeisen anrichten und giebt den Stoff zu allen Arten von Brey. Man macht aus ihm Cassollen, eine Art von prächtigem Mausoleum für ein Frilasse von jungen Hühnern, Villau, ein ottomanisches Ragout, würdig, der großen Nation als einheimisch einverleibt zu werden. Man garnirt Kapauern mit ihm, deren fastreiche Substanz dann in ihn übergeht; kocht ihn zu allerhand Gattungen von Confitüren ein, zu Kandiscermen, und bäckt ihn zu Kuchen. Mit einem Worte, der Reis ist ein wahrer Kamaleon, der alle Gestalten annimmt uns zu entzücken, und

Grobernd den Beifall der essenden Welt,
Die siegende Schönheit, die alle n gefällt.

Italienische Mehlspeisen.

Unter ihnen sind die Nudeln am meisten im Gange und in Fleisch- und Fastensuppen an ih-

rem Plaze. Grundstoff in einem Hühnerbouillon und angefeuchtet mit einem guten Jus, ohne Fettagen, kennt man sie unter dem Namen: Dampfknudeln, ein sehr gesunder Ragout und vom feinsten Geschmack. Die Lasagnen ist man wieder nur in Fleisch- und Fastensuppen mit geriebenem Parmesankäse. Was die Makkaroni betrifft, die ihrem ganzen Ruhm in Frankreich dem Harlekin danken und gleichsam vom italienischen Theater auf unsere glänzendsten Tafeln herabgesprungen sind, so gehören sie zu unseren vortreflichsten und nahrhaftesten Zwischengerichten. Nur muß man bei ihnen weder Butter noch Käse sparen. Will man aber ja Dekonomie treiben, so darf man den Parmesankäse nur mit Schweizerkäse vermischen. Nur sehr feine Gourmands merken den Betrug. Die Hauptsache ist, ihnen eine schöne gelbe Farbe zu geben, und mit ein wenig Aufmerksamkeit und Geschicklichkeit läßt sich dies Kunststück leicht produziren.

Alle übrigen, bis ins unendliche vermännigfaltigte Mehlspeisen der Italiener tragen die Namen der verschiedenen Gestalten, unter denen sie erscheinen, als Stern- und Sellerienudeln u. s. w.

Man verfertigt alle diese Mehlkunstwerke in Paris eben so gut, als in Italien. Aber unser Mehl kommt dem italienischen nicht bei. Daher haben unsere Nudeln weniger Festigkeit und zerfließen schneller, als die Genuessischen und Neapolitanischen. Man muß sie daher, um sie doch einigermaßen jenen gleich zu machen, bei ihrer ersten Zubereitung backen. Das ist das einzige Mittel, ihnen den möglichsten Grad von Festigkeit zu geben.

Und nun, gehab dich wohl, glorwürd'ger
Januar,

Du reichbegabt'ster der zwölf Götter!

Mit Segen öffnest du das Jahr,

Denn manchen Schmerbauch machst du noch um
vieleß fetter,

Und zweimal schwerer noch, als er vorher schon
war!

Du trieffst von Fett, dein Füllhorn fließt
schiefer über,

Ein wunderreiches Quodlibet!

Zwar manches Leckermaul schafft du in's La-
zareth,

Und schiff's von da in's Schattenreich hinüber.

Doch muthvoll giebt es seinen Stüber
Dem Fährmann hin, wenn es am Styre schwebt;
Weil das Bewußtseyn stolz die Brust empor ihm
hebt:
„Ich habe kurz, doch gut gelebt!“