

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**1820**

Schampignons.

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

Die Gemüse in diesem Monate sind die des Januars, Blumenkohl ausgenommen, der um diese Zeit selten zu werden anfängt. Seine Stelle nehmen die auf Mistbeeten gezogenen Champignons ein. Der Februar liefert, da der Frost ihrem Wachsthum nicht hinderlich ist, davon einen großen Ueberfluß.

### Champignons.

Die Benutzung der Champignons, als Weisküchel zu Ragouts, ist bis ins Unendliche mannigfaltig; als eines Hauptgerichtes aber sehr beschränkt. Man ist sie gekocht, gebacken, gebraten und a la Crème. Die gewöhnlichste, aber nicht die schlechteste Art, sie zu serviren ist en Crustade. Auch trocknet man sie. Endlich macht man aus ihnen ein Pulver für den Nothfall, und in dieser Gestalt sind sie ein vortreflicher Behelf in einer wohl eingerichteten Küche.

Setzt scheiden wir, des Romus holder Sohn!  
So lebe wohl, du Mond der Larventänze,  
Der Bllerei, der Indigestion!  
Du Spender schöner goldner Kränze

Für Askulaps berühmte Jüngerschaft!  
 Von deinen Hocken trieft der Gänseleber Saft,  
 Dein Obem haucht den Duft von tausend Trüf-  
 feln,  
 An Spieß und Heerb', und — alle Nasen  
 schnüffeln,

Und alle Augen wässern sich.  
 Wie Mücken in der Sonne tanzen,  
 Umschweben Rubeln, Makkaroni dich!  
 Aus deiner Hand ergießt in Strömen sich  
 Geflügel aller Art, und eine Fluth — Purganzen!  
 Du weyhst die gläub'ge Christenheit,  
 Die alle in seelige, wie Kirch' und Priester sagen,  
 Durch leere Beutel, schlaffe Magen  
 Auf's würdigste zur heil'gen Fastenzeit!