

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Gemüse.

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

Fermaul würde seinen Vater in dieser Sauce aufessen.

Das schon einigemal erwähnte Ragoutrezept des heiligen Bernhard läßt sich, wie bei allem Wildgeflügel, auch bei den Krammetsvögeln anwenden. Dieses Ragout, *ex tempore*, giebt Jedern Gästen zugleich eine anziehende Augenweide, und gehört zu den reizendsten Ansichten, deren man sich während des Essens erfreuen kann.

G e m ü s e.

A r t i s c h o c k e n.

Unter den Gemüsen dieses Monates zeichnen sich vor allen die Herbstartischocken durch ihre Güte und Vortreflichkeit des Geschmacks aus. Die besten erhalten wir von Laon. Sie lassen sich leicht erkennen. Auf der langen Reise, die sie machen, werden sie gewöhnlich etwas welk, denn ihr Teint ist sehr zart. Die großen Artischocken ist man in Wasser abgekocht, mit einer feinen Buttersauce oder auch mit Del. Die mittlern oder kleinern, lange nicht so zart,

als die größern, lassen sich auf so verschiedene Art appetiren, daß dies Gemüse vielgestaltet, wie das Kamäleon, unsern Gaumen zugeführt wird. Sie erscheinen a l'Espagnole, mit Jus, mit Weinbeeren, glacirt, gebacken, und zu Brei gekocht. Die Stiele der Artischocken — von den Geistlichen Brieffaschen genannt — erhalten sich, gut getrocknet, sehr lange, und dienen in allen Jahreszeiten zu Garnituren für mehrere Ragouts. Vorzüglich geben sie den Hühnerfleischessen und warmen Pasteten, eine sehr wohl-schmeckende Zuthat.

Die Artischocke leistet, wie man sieht, der Küche große Dienste. Sie läßt sich nicht gut entbehren, und es ist ein wahres Unglück, wo sie fehlt. Ueberdem giebt sie eine gesunde, nahrhafte, stomachale, adstringirende und zum Liebesgenuß reizende Speise. Sie bekömmt den zartesten Personen, den schwächsten Magen, so gar den Gelehrten. Aber so gesund sie gekocht ist, so übel bekömmt sie roh. In dieser Gestalt muß daher ihr Genuß von jedem gelehrten Magen vermieden werden. Sie hat alsdann zu viel Säure, und adstringirt allzustark. Eigenschaften, die sie unverdaulich, und folglich zur Mutter von vielen Beschwerden macht. Den größten Nachtheil bringen rohe Artischocken mit

Pfeffersauce. Mit dieser können nur gemeine Magen sie vertragen.

Ein schöner Busch von gebacknen Artischocken, von angenehmer Farbe, mit Petersilie garnirt, gewährt als Zwischenschüssel, selbst schon gesättigten Gästen eine der entzückendsten Augenweiden.

T h i e r r e i c h.

E y e r.

An Eyern ist in diesem Monate bei uns ein großer Einfluß. Auch sind sie dann vorzüglich gut und sehr wohlfeil. Ein paar Vortheile, die sich nicht immer bei einer Schnabelweide vereinigen. Man thut daher sehr wohl, sich um diese Zeit für den Winter hinlänglich damit zu versorgen, denn nicht immer kommen sie so gut und wohlfeil zu Markt. Sie erhalten sich sehr gut an einem trocknen, frischen Ort, in Heu und Del. In der letzten Umgebung bleiben sie länger, als sechs Monate durch, frisch.

Das Ei ist in der Küche, was die Artikel in der Unterredung sind, das heißt, ein so un-