

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die Tomaten oder Liebesäpfel.

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

Die Tomaten oder Liebesäpfel.

Dieses Gemüse oder diese Frucht, wie man es nennen will, war vor funfzehn Jahren noch völlig unbekannt in Paris. Erst seit der Revolution sind die Tomaten durch die Menge Fremden vom Mittag her bei uns einheimisch geworden. Sie waren anfangs sehr theuer, jetzt kann man sie sehr wohlfeil haben.

Für die Küche sind sie ein sehr willkommener Zuwachs. Man macht aus ihnen vortrefliche Saucen, die sich zu allen Arten von Fleisch, selbst zu Braten, essen lassen. Vorzüglich aber passen sie zu gekochtem Fleisch; sie vertreten bei ihm die Stelle des Stoffs, den der gute Ton, während des Winters, von einigen Tafeln verbannt, und geben den gewöhnlichsten Zubereitungen einen köstlichen Geschmack. Man bedient sich ihrer als Coulis in den Fastenpotagen, die durch sie einen angenehmen säuerlichen, höchst pikanten Geschmack erhalten.

Doch nicht bloß als Zuthaten leisten die Liebesäpfel ihre guten Dienste; sie geben selbst ein vortrefliches Zwischengericht. Man nimmt ihre Körner heraus, und verhackt sie mit einer guten Farce, zum Beispiele mit Bratwurstfleisch

und Knoblauchzehen — eine unentbehrliche Substanz bei der Zubereitung dieser Frucht — mit Petersille und Zipollen; bäckt alles über dem Roß, oder noch besser in einer Tortenpfanne, und umgiebt es mit einem Ueberroche von Brodrinde. Bei'm Serviren wird noch eine saftige Citrone darüber ausgepreßt und diese Krene der Zwischenschüsseln, in der Tortenpfanne selbst aufgetragen, ist fertig.

Dies Recept zur Zubereitung des Liebesapfels, als ein köstliches Zwischengericht, wird uns um so mehr bei unsern Bürger-Leckermäulern empfohlen, je neuer es noch in Paris, und je weniger es in irgend einem unserer Kochbücher zu finden ist. Wir kennen leider! nur diese einzige Art der Zubereitung. Aber wir zweifeln nicht, daß diese allerliebste Frucht, dem Nachdenken unserer Küchenvirtuoson empfohlen, in der Zukunft noch eine reiche Quelle von sinnreichen und abwechselnden Genüssen werden wird.

Wir kommen nun zu einer Jubelfeyer der christlich-katholischen Magen, die als ein Gegen-

stätt zu der am Sankt Martins-Feste angesehen werden, es ist das heilige Christ-Nachtessen. Billig verdient es, wegen seiner Wichtigkeit für alle Leckermäuler, hier eine Stelle.

Das heilige Christ-Nachtessen.

Die Untersuchung, wo und zu welcher Zeit das heilige Christ-Nachtessen zuerst unter den Christen eingeführt worden, wollen wir unsern gelehrten Geschichtsforschern überlassen. Wir, bloß mit dem Feste, nicht mit seiner Entstehung beschäftigt, schränken uns nur auf die Bemerkung ein, daß dieses Nachtessen die sonderbare, und ihm ganz allein eigne Eigenthümlichkeit hat, weder ein Früh- noch Mittagessen, weder ein Vesperbrod, noch ein Abendessen zu seyn. Auch wird es nur einmal im Jahre gehalten, in der Weihnachts-Nacht, am 25ten December, und endet in den ersten Morgenstunden.

Während des Jakobinerregiments und der Oberherrlichkeit des Directoriums in Frankreich, war mit der Untersagung der Mitternachtsmessen, auch dies christliche Nachtessen, zum