Knoblauch, Knoblauchzehe

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Knoblauch, Knoblauchzehe •—• franz. ail, engl. garlic, lat. Allium sativum

Ein aus dem Orient stammendes , jetzt im ganzen südlichen Europa einheimisches Zwiebelgewächs, welches in den nördlicheren Ländern häufig in den Gärten angebaut wird, da die Zwiebeln oder Knoblauchzehen in vielen Gegenden ein beliebtes Küchengewürz bilden. Die Pflanze selbst hat einen 60 bis 80 Zentimeter hohen, runden Stengel, lang zugespitzte Blätter, langgestiehlte, weißliche Blüthen und ovale, aus mehreren länglichen, gekrümmten, von trockenen Schalen umgebenen Zwiebelchen oder Zehen bestehende Zwiebeln, die gleich der ganzen Pflanze einen starken, eigentümlich unangenehmen Geruch und einen scharfen, süßlichen Geschmack besitzen.

Knoblauchknolle

Man benutzt sie meist zur Bereitung von Saucen , zur Würze an Fleisch, namentlich Hammelfleisch, auch als Zutat zu verschiedenen Wurstsorten, vor Allem zu der berühmten Salamiwurst, ja selbst, wie z. B. in Rußland, als Gewürz beim Gurkeneinlegen oder, wie in Frankreich und England, als Würze an Salate.

Im ganzen wird der Knoblauch in der feineren Küche nur sehr vorsichtig und in sehr geringem Maßstabe verwendet, schon weil man befürchetn muß, danach zu riechen; desto freigiebiger ist man damit im südlichen Frankreich, wo die Luft förmlich mit Knoblauchduft erfüllt sein soll, in Spanien auch im südlichen Italien, ebenso in der polnischen, russischen und israelitischen Küche.

Schon im Altertum kannte man den Knoblauch sehr gut und die Ägypter liebten ihn sehr, auch die Römer verzehrten ihn mit Vergnügen, während die feiner organisierten Griechen ihn dagegen verabscheuten.

Athenäus erzählt, daß kein Knoblauch-Esser die der Eyhele geweihten Tempel betreten durfte; ebenso eifert Horaz gegen den Knoblauch, aber nur weil er sich einst den Magen gründlich damit verdorben hatte.

Aus späterer Zeit hören wir, daß der energische König Alfons XI. von Kastilien 1330 einen Orden stiftete, in dessen Statuten ein Paragraph enthalten war, demzufolge diejenigen Ordensritter, welche Knoblauch oder Zwiebel gegessen hatten, nicht bei Hofe erscheinen und mindestens während eines Monats nicht mit den übrigen Rittern verkehren durften — eine Verordnung, welche der feinen Nase des Königs Alfons oder vielleicht der seiner Geliebten, der schönen Leonore Guzman, alle Ehre macht, ihm aber unter den Knoblauch- und Zwiebelliebenden Spaniern manchen Feind erworben haben mag.

Wir können dem tapferen Alfonso nur Recht geben, namentlich da der Knoblauch, noch dazu sehr unverdaulich ist und von den Ärzten als Magenverderber bezeichnet wird; liebt man den selben jedoch so, daß man ihn nicht missen mag, so sollte man wenigstens nur die Schüssel, in welche das damit zu würzende Gericht kommen soll, mit einem Stückchen Knoblauch einreiben oder in den Salat ein Schnittchen mit Knoblauch eingeriebenes Brot eine kurze Zeit legen, wie dies in feineren Küchen zu geschehen pflegt.

Quelle: aus einem Lexikon der Kochkunst von 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED