Linsen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Linsen •—• franz. lentille, engl. lentil, lat. Ervum lens.

Dass die Linsen schon bei den alten Hebräern und Ägyptern eine sehr beliebte Speise waren, ist allgemein bekannt; von Ägypten aus bürgerten sie sich in Griechenland und Italien sowie später nach und nach in dem übrigen Europa ein.

Die Pflanze gehört zur Familie der Wicken und ist eine einjährige Hülsenfrucht mit dünner Wurzel, schwachen, rankenden, 30-60 Zentimeter langen, haarigen, eckigen Stengeln, die von unten an mehrere Zweige bilden; die gefiederten und mit feinen Ranken versehenen Blätter stehen wechselweise, aus den Blattwinkeln kommen dünne Stiele die meist nur zu zwei stehenden weißlichen schmetterlingsartigen Blütchen. Die kleinen bräunlichen Samenschoten enthalten zwei runde, auf beiden Seiten platt gedrückte Samen, welche sehr Mehlreich sind und ein nahrhaftes, wenn auch nicht sehr leicht verdauliches Gemüse geben.

Die linsen lieben einen leichten, kalkhaltigen, trocken und sonnig gelegenen Boden und werden häufig unter Gerste oder auch Sommerroggen gesät; werden sie allein gesät, so muss der Boden gehackt und gehörig gejätet werden; die Ernte findet gewöhnlich Mitte August statt und man muss den Zeitpunkt hierzu benutzen, wo die Schoten sich bräunlich zu färben beginnen, wenn auch das Kraut noch grün, da sie bei völliger Reife leicht aufspringen, wodurch die Ernte starken Ausfall erleidet. Bei schönem trockenem Wetter rauft man die Linsen aus, bindet sie in lockere Büschel, stellt sie zum Abtrocknen hin, bringt sie dann sogleich nach Hause und drischt sie aus; gutes Linsenstroh bildet ein angenehmes Futter für Schafe und Rindvieh.

Man kultiviert verschiedene Arten der Linse, wie z. B

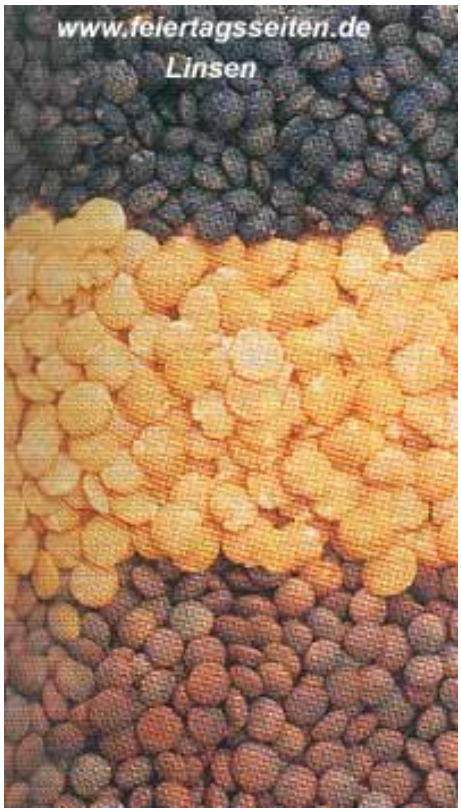
- die gemeine, kleine Feld Linse
- die große Garten Linse auch Pfennig- oder Hellerlinse genannt
- die langschotige, sehr ergiebige, aber weniger gute Linse, mit dunkelbraunen Samen
- die schwarze Linse, sehr ertragreich und wohlschmeckend, mit schwarzblauen Samen
- die Provencer Linse, von sehr gutem Geschmack, mit kleinen, weißgelben Samen
- die vortreffliche, rote Winter Linse, welche im Herbst ausgesät wird, sich aber nur für mildere Gegenden eignet
- die spanische große, grünlichgelbe Linse
- die schwarze amerikanische Linse, sehr wohlschmeckend, mit dunkelgrauen, gefleckten,

großen Körnern

Alle Linsen müssen wie die Erbsen und Bohnen in weichem Wasser zugesetzt werden und bedürfen einiger Stunden, um gehörig weich zu kochen, worauf man das dunkelgefärbte, unangenehm riechende Wasser abgießt und entweder anderes Wasser oder Fleischbrühe zugießt.

Quelle:
Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 2. Band von 1886

Linsen •—•



In Italien und einigen Regionen Süddeutschlands gehören Sie unbedingt zu Weihnachten und Neujahr und sie sind auch als Fruchtbarkeitssymbol bekannt.

Speisen wurden vielfach mit einer bestimmten Bedeutung verbunden. In manchen Regionen Deutschlands bedeuteten Klöße großes Geld, und Linsen dagegen kleines Geld.

In Italien sind Linsen auch heute noch ein Symbol für Geld und Reichtum, und deshalb soll man am 1. Januar oder auch am Sylvester in der Nacht zum 1.Januar, soviel Linsen Essen, wie man kann, um auch vom Reichtum entsprechend profitieren zu können.

In Italien ein beliebtes altes Linsengericht hierfür ist:
Zampone e Lenticchie - "Zampone" und Linsen

Ein typisches tschechisches Essen an Sylvester bzw. Neujahr sind Saure Linsen

Üblich ist es also auch in Tschechien, am 1. Januar Linsen zu essen, um für das neue Jahr genügend Reichtum zu bringen.

Saure Linsen - Èoèka na kyselo.

- 300 g Linsen,
- 60 g Schmalz,
- 20 g Mehl,
- 1 Zwiebel,
- Salz

- Essig.

Die Linsen 3-4 Stunden einweichen, dann im selben Wasser kochen. Aus 30 g Schmalz und 20g Mehl eine Mehlschwitze bereiten, zu den Linsen geben und aufkochen lassen, salzen und mit Essig abschmecken. Die kleingeschnittene Zwiebel mit 30g Schmalz andünsten und zu den Linsen reichen.

Bereits in der Bibel wurden die Linsen erwähnt und haben sie auch berühmt gemacht.

Linsen •—•

Linsen haben die Eigenart, dass sie hart werden, wenn man sie zu heiß (sprudelnd) kocht.

Dazu gibt es einen Pfälzer Kinderreim:

Die Linse, wo sinnse, [wo sind sie]
im Dibbe, se hibbe, [im Topf, sie hüpfen]
se koche schunn üwwer drei Woche
und sinn immer noch so hart wie die Knoche!

Mit freundlicher Unterstützung von Peter Heckert
gepostet von Peter Heckert am:
Date: Tue, 25 Dec 2007 22:13:21 +0100

---

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/l/linsen/home.html

<

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