

Man hält daher die Pflanze mehrentheils in Töpfen, und stellt sie in ein Glashaus, um Samen zu erhalten. Dieser muß sehr flach gesät werden, und die jungen Knollen müssen unberührt liegen bleiben, bis sie zur Blüthe gelangen. Dann nimmt man sie jährlich heraus, so bald der Same reif ist, und steckt sie von neuen in fruchtbarere Erde. Es geschieht dieß am besten im July oder August.

Die Wurzel leidet außerordentlich leicht durch Nässe. Sie enthält unter der dunkelbraunen Oberhaut noch eine saftige Lage von der Dicke einer Linie, und darunter ein weißliches Fleisch. Frisch gekostet hat sie Anfangs gar keinen, bald aber einen scharfen Geschmack, der die Zunge stumpf macht; trocken zeigt sie keine Schärfe. Man brauchte sie ehemals häufig als Heilmittel; sie führt heftig ab, und erregt dabei oft Entzündung des Halses und Schlundes, wenn sie nicht mit der größten Behutsamkeit gebraucht wird. Daß sie ein verstecktes Gift enthalten müsse, leuchtet aus den angeführten, noch mehr aber aus gefährlicheren Wirkungen hervor, welche die Schriftsteller davon aufgezeichnet haben. Man hat sie daher jetzt bei Seite gelegt. Die Alten schreiben ihr äußerlich gebraucht, bei Kröpf- und andern harten Geschwulsten eine auflösende Kraft zu. Zum Erstaunen ist, daß man diese verdächtige Wurzel, um Astrachan genießt. S. Murray Vorrath von Heilm. II. S. 39.

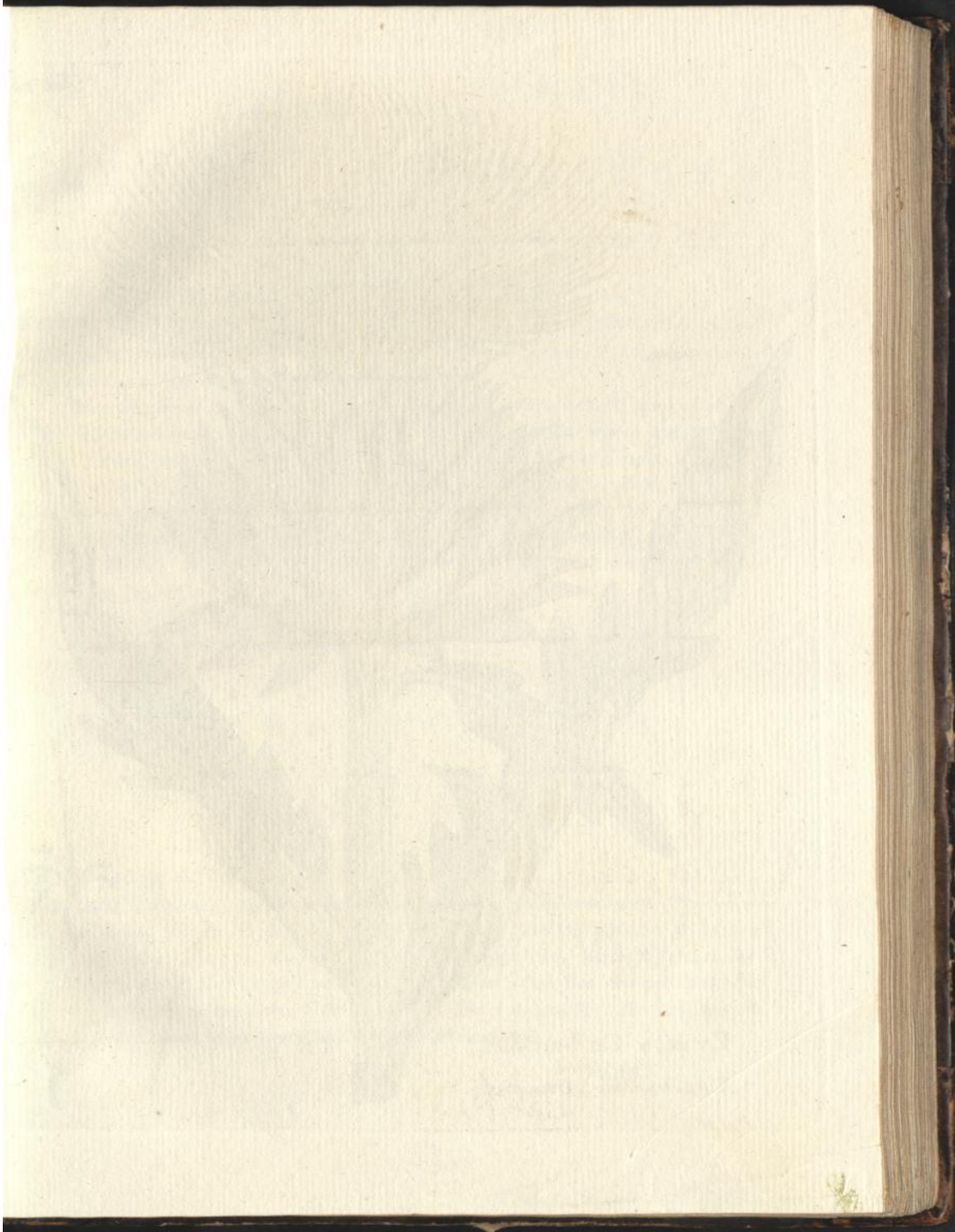
Man sehe die 460. Tafel.

CYNARA.

Artischoke.

Kennzeichen der Gattung: Die gemeinschaftliche Blumendecke ist mehrfach, ausgedehnt; die fleischigen Schuppen liegen wie Dachziegeln über einander, haben gerade scharfe Spitzen und ein blattförmiges hohles Ende. Die Blümchen stehen auf einen geraden, großen, fleischigen, mehr oder weniger mit Borsten besetzten Fruchtknoten.

Nach Linné gehört sie in die 19. Klasse Syngenesia und 1. Ordnung Polyg. aequalis. Von den 4 Gattungen, die es gibt, wollen wir hier folgende beschreiben:





Cynara Cardunculus.
Cardone.
Kurzstengliche Artischocke.

CYNARA CARDUNCULUS.

Kurzstengelige Artischocke.

Kardon; Spanische Artischocke; Cardonnen; Schwed. Kardon. Franz. Le cardon d'Espagne. Engl. Cardoon. Sie hat flachlichte in lauter Querstücke zertheilte Blätter und eirunde Kelchschuppen, und soll aus Candien stammen.

Man zieht sie jetzt in den europäischen Küchengärten, aber nicht des Blumenbodens wegen, sondern um der Blattrippen willen, die als Gemüse genossen werden. Um diese desto zarter zu erhalten, umwindet man die an den Stengel angelegten Blätter, wenn die Pflanze 4 bis 5 Fuß hoch ist, mit Strohseilen, häufelt alsdann Erde daran, und bedeckt diese mit Pferdemist, so daß nur die Spitzen oben herausstehen. Nach 3 bis 4 Wochen ist die ganze Pflanze weiß und ausnehmend zart. In Italien speist man die Köpfe als Salat mit Essig und Del, oder kocht sie im Wasser, und trocknet alsdann die Blumenböden, die aufbewahrt und zu allen Zeiten können gegessen werden.

Man sehe die 461. Tafel.

CYNARA SCOLYMUS.

Gemeine Artischocke.

Golddistelartige Artischocke; Gartenartischocke; Schwed. Aertskocka. Russ. Artischok. Franz. L'artichaut commun. Ital. Carciofo Span. Alcachofa. Engl. The common Artichoke. Mit theils gefiederten, theils ungetheilten, ziemlich flachlichten Blättern und eirunden Kelchschuppen. Sie treibt einen wollichten, gestreiften, starken Stengel, der an 3 Fuß hoch wird. Die Blüthe, welche im July erscheint, sieht blau oder weiß aus. Die Gärtner unterscheiden 3 Spielarten dieses Gewächses: Die große englische, die flachlichte und glatte Artischocke. Letztere ist die gewöhnlichste in unsern Küchengärten.

Man kennt eigentlich das Vaterland der Artischocken nicht; vermuthet aber, daß sie aus dem Orient stammen. Den Alten scheint sie unbekannt gewesen zu sein, ob sie sich gleich gewisser Disteln auf eben die Art zur Speise bedienten. Erst im 15. Jahrhundert kam sie nach Italien und im Anfange des 16ten nach Frankreich. Jetzt ist sie in allen europäischen Küchengärten bekannt. Zur Anlegung eines Artischocken-Beetes bedient man sich entweder der Nebenschößlinge von alten Stöcken, oder des Saamens, den man aber, weil er bei uns selten reift, aus Italien kommen lassen muß. Er wird in ein gutes, lockeres und fettes Erdreich gesät und zwar zu Ende Aprils oder mit Anfange Mays. Die ausgegangenen Pflanzen, wovon man die stachlichten wegwirft, versetzt man auf gut zubereitete Gartenbeete 3 Fuß weit von einander. Die meiste Sorgfalt braucht die Artischocke im Herbst, wenn sich die Fröste einstellen. Man läßt sie zwar im Sande stehen; aber sie muß gegen die Kälte verwahrt werden. Dieß geschieht am besten dadurch, daß man die Staude 2 bis 3 Zoll hoch über der Erde abschneidet, die Erde rings umher häufelt, die Pflanzen damit bedeckt und dann noch frischen guten Pferdemist darüber legt. Im Frühjahr, sobald die Fröste aufgehören, nimmt man den Mist herunter, gräbt einen Theil davon auf dem Beete ein, doch ohne die Wurzel zu berühren und bringt das Beet wieder in Ordnung. Junge Pflanzen können auch im Herbst aus der Erde genommen und den Winter über im Sande in einen Keller erhalten werden.

Der einzige eßbare Theil der Artischocke ist der dicke fleischige Blumenboden. Um diesen zu benutzen, nimmt man den ganzen Blumenkopf ab, noch ehe die Blüthe sich entwickelt. Er wird auf mancherlei Weise zubereitet und sehr weich durchs Kochen. Gewöhnlich ist man ihn mit einer Eierbrühe. Einige finden die Köpfe geröstet oder mit Pfeffer, Essig und Del sehr schmackhaft. Man empfindet zuweilen nach dem Genuße dieser Speise einige Unbehaglichkeit; dennoch scheint sie ganz unschädlich, aber auch wenig nahrhaft zu seyn. Die frischen Blüthen zweimal 24 Stunden mit etwas Küchensalz ins Wasser gelegt, verursachen Gerinnen der Milch, und werden daher von den Mauren und Arabern zur Bereitung des Käses gebraucht.

Die Rippen der größern Blätter können genossen, die Blätter überhaupt dem Rindvieh als Futter gegeben werden. Der ausgepreßte Saft zu gleichen Theilen mit Maderawein versetzt, hat in der Wassersucht gute Dienste gethan. S. Beckmann's Beyträge zur Gesch. der Erfind. B. II. S. 195. Murray Vorrath von Heilm. B. I. S. 214.

Man sehe die 462. Tafel.



Cynara Scolymus
Gemeine Artischocke

