

thut. Die Eingeweide eines andern Thieres, vermischt mit feischem Thran und Beeren, sind ein anderes Lieblingsessen, und für den Winter machen die Grönländer Moosbeeren ein mit Angelica und Eiern in jedem Brütstadium, Alles zusammen in einen Sack von Seehundsfell geworfen, der dann mit Fischthran vollgefüllt wird. Ein Eskimo verzehrt sogar gelegentlich seinen — Schlitten, wenn derselbe aus getrocknetem Lachs, zwischen zwei Häute genäht, gemacht ist und die Quersläbe aus Rennthierknochen bestehen. Dies ist nicht so wunderbar als es aussieht und als wenn wir etwa einen Einspänner verspeisen wollten; höchst sonderbar mag es freilich aussehen, wenn eine Reisegesellschaft aussteigt und sich daran macht, ihr eignes Fuhrwerk aufzuzehren! Rennthier ist des Eskimos höchster Genuß — wenn er's haben kann, und gar gefrorenes Rennthierfleisch roh gegessen schmeckt ihm besser als das herrlichste Wildpret, das jemals eine Tafel zierte.

Sowohl in Nord- wie in Südamerika gelten fette Schildkröten, jaft gegen Ende des Sommers gefangen, für eine ausgesuchte Leckererei und die Eier derselben in ihrer pergamentähnlichen Haut — sie haben keine wirkliche Schale — haben stets ihren Werth. Die Picares, Neu-Hollands merkwürdige schlangenhalsige Landschildkröte, besitzt eine Leber, welche die berühmte Straßburger Gänseleber gänzlich aus dem Felde schlagen würde. Die abschreckend häßliche, schuppige, dämonisch aussehende Kropfedechse (Iguana) weist sich bei einem Versuche als werthvoller aus, als ihr Aussehen es verspricht; geschickt zubereitet ist ihr Fleisch wie Hühnerfleisch und ihr Geschmack wie der der Schildkröte; doch wenn eine ihrer Pfoten zufällig aus der Schüssel heraussteht, erinnert dieselbe mit so erschreckender Wahrheit an einen pygmaenartigen Alligator, daß mancher herzabsteuropäer, und fürchtete er auch nichts Anderes unter der Sonne, doch vor diesem Anblick erschrecken würde. Uebrigens ist diese Eidechse ein ganz vortreffliches Essen, denn sie schmeckt wie alles Mögliche, wie Huhn oder Kaninchen, wenn sie gedämpft und stark gewürzt wird, wie Schildkröte, wenn sie so, wie diese es sein soll, zubereitet wird, wie Hase, wenn man eine Suppe daraus macht; selbst ein vorzügliches Gericht falschen Kalb-Fricassée's kann man daraus bereiten, wenn man Citronen-Crème und durchwachsenen Speck hinzuthut. Sie gehört zu den weißen Fleischsorten und ihre kleinen, weichschaligen, delikaten Eier sind mit Nichts zu vergleichen an Reinheit und Feinheit des Geschmacks. Zwar sind die Eier der meisten Reptilien wunderbar schmackhaft, keine aber mehr als die der harmlosen, zarten, aber überaus häßlichen Iguana, es wären denn die Eier der schuldlos verachteten Landschildkröte.

Kaimans und Krokodile, Eidechsen und Frösche, alle werden gegessen, und gern gegessen, von gewissen Leuten. Das wahre Krokodil schmeckt wie Kalb, während einige andere Arten einen starken Moschusgeschmack besitzen, der Einem allerdings übel machen kann; andere dagegen schmecken wie ein saftiges junges Schwein, eine dritte Art wie Seekrebse und wiederum andere haben einen so durchdringenden Fischgeschmack, daß er widrig wird. Im Ganzen also liefern die Krokodile eine Speise von sehr zweifelhafter Güte und man muß sich hüten, zu rasch zuzugreifen. Vom Alligator sagt man, daß er stärkende Eigenschaften besitzt; in Manilla wird er zu hohen Preisen verkauft und die Chinesen greifen begierig danach zur Bereitung ihrer schrecklichen gelatinösen Suppen. Den Alligator selbst hat man in Bezug auf Geschmack mit Spanferkel verglichen, seine Eier aber haben einen moschusartigen Beigeschmack.

Die Australier verschlingen selbst die allergiftigsten Schlangen, und Leute, welche dieselben gekostet haben, behaupten, sie schmecken wie Aal, im Allgemeinen aber hat das Schlangenfleisch Aehnlichkeit mit dem der Kälber. Vor alten Zeiten war Biberbrühe für die noch von der Nacht der Unwissenheit verfinsterte Welt das, was Schildkrötensuppe für uns ist, und noch immer wird Biberbrühe in Italien als ein Stärkungsmittel betrachtet. Die Jäger am Mississippi haben noch heutigen Tages ein Gericht, „musical Jack“ genannt, das sie gern essen, obwohl es nur aus einem Ragout von Klapperschlangen besteht. — Die Franzosen sind dafür bekannt, daß sie Frösche lieben, auch bringen dieselben stets einen hohen Preis auf den Märkten von New-York, wo man sowohl den großen Ochsenfrosch, der mitunter ein halbes Pfund wiegt, als auch den kleinen grünen Frosch feil bietet, dessen Hinterschinken eine so große Aehnlichkeit mit dem delikatesten Hühnerfleisch haben, wenn sie in den Restaurants von Paris und den Hotels von Wien mit weißer Sauce zugerichtet werden. Natürlich gehen die Frösche in China nicht frei aus, wo man eben Alles verschlingt, was Blut und Fleisch hat; die abscheulichen Neger in Surinam verzehren vollends die noch abscheulichere, im höchsten Grade ekl-hafte surinam'sche Kröte.

Zu den Schlangen und Fröschen könnte man hier die Affen und Papageien rechnen und eine einzige Classe daraus bilden, wenn auch ein Naturforscher über diese Eintheilung spotten dürfte; uns paßt es in den Kram. Die Jünger Epikurs in Afrika sind niemals mehr entzückt, als wenn sie einen zarten jungen Affen mit möglichst viel haut-goût, in der Erde gebraten, zur Mittagstafel haben können. Die Affen von Rio-Janeiro werden auf den dortigen geringern Fleischmärkten zusammen mit Papageien und

der Paca, einem nicht eben appetitlich aussehenden Nagethiere, verkauft. Der große rothe Affe, der schwarze Spinnenaffe, der Brüllaffe und der Coupio werden sämmtlich von den verschiedenen Völkern gegessen, in deren Ländern sie vorkommen. Affe schmeckt wie Kaninchen und soll eine nahrhafte und angenehme Speise sein.

Fledermäuse werden ebenfalls gegessen, doch nehmen sie eben keinen besonders respectablen Platz unter der gastronomischen Aristokratie ein. Sie haben einen unangenehmen, ranzigen Geschmack, nichtsdestoweniger aber werden sie von den Eingebornen der Inseln des indischen Archipels, Malabars u. s. w. verspeist. Nur eine Fledermaus-Species ist ein gutes Essen; sie wird von den Naturforschern auch die eßbare Fledermaus genannt und ist bei den Einwohnern von Timor sehr beliebt; trotz Alledem ist sie ein abscheuliches Thier, an Gestalt einem Wiesel ähnlich, ihr Körper zehn Zoll lang, mit kurzen glänzenden Haaren besetzt und mit Flughäuten, die, wenn sie ausgebreitet sind, vier Fuß messen. Wenn aber der ranzige Fuchs-Affe, wie eine Fledermausart heißt, genossen wird, warum nicht auch — der Fuchs? Und wirklich wird er auch gegessen, in Italien sogar als die Krone aller Delicaten angesehen. In den Polargegenden, wo frisches Fleisch selten ist, stellt man ihn, wenn mit Geschick in eine Pastete gebacken, dem besten in gleicher Weise behandelten Kaninchen zur Seite. Aber den Lesern wird bereits der Appetit vergangen sein, darum genug!

Actiengesellschaft für Fabrikation comprimierter Gemüse (Preßgemüse) in Offenburg (Großherzogthum Baden).

Alle bisher in Anwendung gebrachten Verfahrensarten, Nahrungsmittel aufzubewahren, haben trotz den Vorzügen der einzelnen Methoden doch nur theilweise dem Bedürfnisse entsprechen können, weil dieselben entweder a) keine vollständige Erhaltung gewährten oder aber b) bei vollständig hergestellter Erhaltung mittels Austrocknung und Pressung den Nahrungsmitteln Stoffe entzogen werden, die wesentliche Bestandtheile des Nahrungsgehaltes sind.

Das Eindunsten in Blechbüchsen oder in Glasgefäßen ist schon alt und von einem Franzosen Appert 1809 erfunden. Dieses Verfahren beruht auf dem Principe: die nachtheilige (Gährung erzeugende) Wirkung des Sauerstoffs der Luft aufzuheben. Wenn dies gelingt, so bleiben die Speisen gut. Das Verfahren macht die Aufbewahrung aber nicht wohlfeil.

Ein neues Verfahren — mittelst Austrocknung und Pressung — die Nahrungsmittel zu erhalten, ward von dem Franzosen Masson angewendet, sodann von Fatio Morell und F. Verbeil erweitert und verbessert. Es beseitigt manche Nachteile der Appert'schen Methode und hat sich durch seine thatsächliche Brauchbarkeit in wenigen Jahren — besonders in Frankreich und England — die allgemeinste Anerkennung erworben. Die Franzosen verwenden die gepreßten Nahrungsmittel nicht nur in den Privathäusern und öffentlichen Anstalten, sondern auch, und zwar im großartigsten Maßstabe, bei der Armee und Marine. — Die Feldzüge in Afrika, in der Krim u. s. w. haben die Vortrefflichkeit dieser Nahrungsmittel über jeden Zweifel bewährt.

Die Vorzüge dieses Verfahrens sind: 1) wirklich vollkommene Erhaltung, die so lange andauert als die Fabrikate trocken erhalten werden, 2) Verminderung des Raumgehaltes, indem 25,000 Portionen nur den Raum eines Kubikmeter einnehmen, 3) Verminderung des Gewichts, da 50 Portionen nur 1 Kilogramm wiegen, 4) Wohlfeilheit. Wenn z. B. ein Schiff 1000 Pfunde Kartoffeln an Bord hat, so beträgt der Verlust nach vier Wochen durch Fäulniß 10 Procent, durch Eintrocknen 10 Proc., durch Schälens bei der Zubereitung 25 Proc., zusammen 45 Proc. Zum Genuße bleiben demnach nur 55 Procent oder 550 Pfund übrig. 1000 Pfund frische Kartoffeln kosten auf dem Schiffe 18 bis 20 Thaler, deren Gleichwerth (getrocknete Kartoffeln) aber nur 11 bis 14 Thaler und wiegen circa 100 bis 110 Pfund.

So groß und unzweifelhaft die Vortheile des letzteren Fabrikationsverfahrens sind, so hat es auch wesentliche Nachteile. Bei der Fabrikation werden nämlich den Nahrungsmitteln nebst dem Wasser noch Bestandtheile wie Albumin, Casein, Amylon, überhaupt lösliche Salze und alkalische Basen theilweise oder ganz entzogen. — Da diese Stoffe aber zur normalen Blutbildung durchaus notwendig sind, so muß die Ernährungsfähigkeit dieser also behandelten Nahrungsmittel geschwächt und bedeutend vermindert werden.

Ein deutscher Chemiker, D. Emil Böckmann, Schüler und früher auch Assistent des berühmten Justus v. Liebig in München, hat ein Verfahren ermittelt und in der Fabrik gepreßter Gemüse zu Offenburg in Anwendung gebracht, wornach den Nahrungsmitteln bei der Fabrikation nur das entzogen wird, was denselben bei der Zubereitung auch wieder zurückgegeben werden kann: das Wasser. Die Offenburger Fabrikate haben — bei richtiger Zubereitung — den vollen Nahrungsgehalt, den Geschmack und die Farbe der frischen Gemüse, weil sie alle zur normalen