

auch der Aal sich ausschließlich durch Eier fortpflanzt, wie das einem honetten Fische zukommt.

Aalraupe s. Quappe.

Abſinth, ein ſichtengrüner Vermuthliqueur von würzig bitterem Geſchmack, der, urſprünglich nur als Arznei im Gebrauch, erſt ſeit 1791 zum Range eines Genußmittels gelangte. Eine Schweſter Krankenpflegerin im damaligen Weſtſpitale zu Paris, die zugleich den Spitalgeiſtlichen bei der Meſſe zu bedienen hatte, füllte nämlich eines Tages aus Verſehen das Meßfännchen aus der Abſinth- ſtatt aus der Weinflasche, der Prieſter ſchrie über Vergiftung, die Nonne wurde verhaftet und der vermeintliche Gifttrank dem Apotheker Boudet zur Unterſuchung übergeben. Boudet erkannte nicht nur den Vermuthextract, ſondern ſtellte auch durch Verſuche am eigenen Leibe die magenſtärkende Eigenſchaft deſſelben feſt, und auf ſeine gewichtige Empfehlung hin wurde eſ in guten Häuſern Sitte, 10 Minuten vor der Suppe als „Vortrunk“ (coup d'avant) ein Gläschen Abſinth zu nehmen. Schwache Geiſter verſchnitten übrigens ſchon damals den Abſinth mit Waſſer — eine offenbare Barbarei, denn wer den Liqueur nicht mag, der laſſe ihn ungehudekt und begnüge ſich mit Zuckerwaſſer. Seit einigen 30 Jahren iſt der Liqueur in Verruf gerathen, doch ohne ſein Verſchulden, denn was in den franzöſiſchen und belgiſchen „Gifthütten“ (assommoirs) als Abſinth geſchenkt wird, iſt in Wahrheit nur gefärbter und mit Pfeffer, Schwefelſäure, Kupfervitriol und anderm Teufelszeug verſetzter Kartoffelſchnaps, deſſen fortgeſetzter Genuß allerdings zum Säuferwahnsinn führen muß. Keiner Abſinth duftet ſtark ätheriſch nach Fenchel und Anis und trübt ſich milchig, ſobald man etwas Waſſer zuſetzt.

Acquadella nennen die Venetianer eine höchſtens 15 cm lange Art deſ Aehrenfiſches, die in zahlloſen Schwärmen alle Buchten und Lagunen deſ Mittelmeers bevölkert