

und, zu Hunderttausenden gefangen, entweder an Ort und Stelle verspeist oder gesalzen und in Büchsen verpackt in den Handel gebracht wird. Die junge Brut gibt, in Butter gebacken oder in Milch gesotten, ein beliebtes Gericht, das in ganz Italien unter dem Namen Nonnat („Ungeborenes“) bekannt ist. Der Aehrenfisch der Nordsee und des Kanals (in Holland silvervis, in Frankreich prêtre, in England sandsmelt, bei den Gelehrten *Atherina presbyter Cuv.*) steht dort bei der ärmern Bevölkerung als Bratfisch in Ansehen, ist aber eben deshalb von der guten Tafel ausgeschlossen.

Adam, Dortmunder Extractbier, das durch längeres Lagern einen weinartigen Geschmack annimmt und sich vorzüglich zur Erzeugung kräftiger Spitze eignet. Es gehört zu den wenigen Ueberlebenden aus der Reihe jener starken deutschen Biere, die einst über Holland bis nach Indien versandt wurden.

Aesche, in Oesterreich je nach Alter und Größe Sprenzling, Mailing, Aeschling und, völlig erwachsen, Nisch oder Nischer genannt, ein Flußfisch erster Güte, der nicht nur ganz wie die Forelle zubereitet, sondern derselben auch seines zarten, weißen Fleisches wegen vollständig gleichgestellt wird. „Sein Magen ist weiß, dick und fett, wird von den Köchen ausgesäubert und neben dem Fisch als ein Schleckessen auf die Herrentafel getragen“, heißt es bei dem Freiherrn v. Hohberg (um 1680), der zugleich den Aeschenreichtum der Traun, des Attersees und der Uger rühmt. In Oberösterreich bestanden auch schon im 16. Jahrhundert Schongesetze zu Gunsten des edlen Fisches, der alles Schlamm- und Standwasser sorglich meidet. Eben aus letzterem Grunde ist er westlich der Oder so selten, daß der Preis, der in Oesterreich, Süddeutschland und der Schweiz nicht über 1 Mark pro Kilo hinauszugehen pflegt, in Norddeutschland 3 Mark im Durchschnitt beträgt, zumal da der Transport des leben-