

den Fisches bei dessen ungemeiner Empfindlichkeit seine ganz besonderen Schwierigkeiten hat. Im 18. Jahrhundert räucherte man deshalb die Aesche für den Versandt. Eine geräucherte Aesche ist indessen in ihrer Art um kein Haar besser als ein gebackener Borsdorfer, und so hat man diese Zurechtung neuerdings vollständig aufgegeben.

**Affenthaler**, milder, burgunderähnlicher Rothwein vom Dorfe Affenthal in der Ortenau (Baden), der als Tischwein beliebt ist und von Baden-Baden und Mainz aus sogar bis nach Amerika verschickt wird. In neuerer Zeit hat der gute Ruf des Affenthalers seinen etwas anzüglichen Namen zur Bezeichnung für alle badischen Rothweine werden lassen.

**Agar-Agar**, getrocknete Meeralgen (namentlich Euchoma-Arten), die im Wasser wie Fischgelatine aufquellen und daher auch als vegetabilische Hausenblase bezeichnet werden. Das Agar-Agar kommt von Japan, China und Ostindien zumeist über England nach Europa und dient vorwiegend zur Herstellung von Puddings. Vgl. Ceylonmoos.

**Agrest** (franz. verjus), Sauerjaft oder Fruchtessig, der in den Weinländern durch Auspressen unreifer Trauben, in den Bierländern aus Stachelbeeren oder Holzäpfeln gewonnen wird. Der Obstagrest ist die schärfere Sorte, weshalb die Römer zu seiner Bereitung Holzäpfel (*Poma agrestia*) aus Germanien kommen ließen. Mit Zucker eingekocht geben beide Sorten einen Syrup, der mit Wasser einen vortrefflichen Kühltrank liefert. In Persien wird der Weinagrest, dort *Abgurre* genannt, hauptsächlich zur Bereitung des Scherbets verwendet.

**Aland** s. Bratfisch.

**Albaner**, weißer und rother, köstliche Muscatellerweine des Albanergebirges, die theilweise sogar dem berühmten Montefiascone vorgezogen, unverantwortlicher Weise aber von den selbstsüchtigen Römern selber getrunken werden. Möge