

begeistern, und wer sein Geld in Ananasplanten von Baumer in Berchtoldsdorf anlegt, handelt entschieden geschickter, als wer es der Coeur-Dame oder dem Pique-Buben opfert. Die bekannte Ananaseisenz, die das ganze Aroma der Frucht wiedergibt, hat mit der Ananas nichts gemein, sondern besteht aus einer Lösung reinen Buttersäureäthers in 8—10 Gewichtstheilen Alkohol.

**Anchovis** (engl. anchovy, franz. anchois, ital. sardella), ein silberglänzender, 15 cm langer Seefisch, der die Küsten des Schwarzen Meeres, des Mittelmeeres, des Atlantischen Ozeans und der Nordsee unsicher macht, bisweilen auch in geschlossener Masse in die Flüsse eindringt und zu Millionen gefangen wird, um, geköpft und ausgeweidet, entweder gesalzen als Sardelle oder mit Gewürzen eingemacht als Anchovis in den Handel zu kommen. In Del gesotten, spielt er sich bisweilen als Pilchard auf und wird als Del-Sardine (Sardine à l'huile) verbraucht, während ihm andererseits die Norweger Sprotte in's Handwerk pfuscht und sich, gut gewürzt, als Anchovis verkaufen läßt; überhaupt sind Unterschreibungen von Häringfischen an Stelle der echten Sardelle an der Tagesordnung. In England bereitet man Anchovis-Pasteten und eine Anchoviseisenz (Grosse & Blackwell in London). In jeder Form aber gilt der Fisch, mag man ihn ohne Unterlage oder mit Butterbrot, Beesteak u. s. w. genießen, für einen wirksamen Appetitwecker, und das schon seit den Zeiten der Römer, die ihre kostbare Fischsülze, das berühmte Garum, aus dem Anchovis herstellten. Die im Handel gemachten Unterschiede zwischen italienischen, französischen, holländischen und englischen Anchovis sind für die Tafel von geringem Belang. Vgl. Sardine.

**Angelica**, Heiligegeist- oder Engelwurz, eine zweijährige Doldenpflanze Nord- und Mitteleuropas, deren junge Stengel in England und am Rhein gleich dem Ingwer zu