

„Destillen“ und „Branntweinflappen“ dagegen besteht in der Regel aus einer harmlosen Abkochung von Johannisbrot mit Theeaufguß und Spiritus und kann daher höchstens dem Geldbeutel des Trinkers verderblich werden. In Deutschland und Oesterreich zieht man den wasserhellen (durch Knochenkohle filtrirten) Arak von Batavia dem gelblichen, etwas schwächern Arak von Goa vor, der dagegen in England die Oberhand behauptet.

Arbuje, der russische Name der Wassermelone, die in Italien, Spanien und Ungarn als Volksnahrungsmittel, in Kleinrußland und der Tartarei gar als Weinflasche dient, indem jeder Tischgenosse ein Exemplar zur Seite hat, mit dessen Saft er die Bissen nekt. Dieser röthliche Saft bildet bei starker Hitze eine köstliche Erfrischung, der Geschmack der Frucht dagegen ist kein sonderlich verlockender und daher die Arbuje in nördlicheren und kältern Gegenden weit weniger beliebt als die Melone. Wien wird von Ungarn mit Wassermelonen versorgt, die roh genossen und nur in Spanien neben dem Ei- und dem Drogenkürbis zur Herstellung einer Confitüre, des delicates Dulce de cidra, benutzt werden.

Arrow-root (amerikanisches Stärkemehl, Marantastärke), der englische Name gewisser Stärkemehle, die aus den knolligen Wurzelstöcken verschiedener, namentlich ostindischer und amerikanischer Pflanzen gewonnen werden. Das Arrow-root stellt ein weißes, leichtes, völlig geruchloses Pulver dar und gibt eine allerliebste Mehlsuppe, die jedoch vor einer Suppe aus Weizenmehl nichts voraus hat. Seiner Verdaulichkeit wegen wurde es in England schon um 1780 als Nahrungsmittel für Kinder und Kranke empfohlen und kam in Folge der Anpreisungen durch die Medical Hall in London seit 1815 auch in Deutschland in Aufnahme. In neuester Zeit hat man auch ein Arrow-root-Kindermehl als „Ersatz für die Muttermilch“ daraus hergestellt, das indessen