

Sardelle und hauptsächlich geräuchert als Kieler Sprotte in den Handel gebracht. Als solche bildet sie einen trefflichen Belag für Butterbröte, ist aber, da sie neben 60% Wasser und $22\frac{3}{4}\%$ Stickstoffsubstanz 16% Fett enthält, also zu den unterschiedenen Fettfischen gehört, keine Speise für papierene Mägen.

Stachelbeeren, die an Farbe und Größe mannigfach verschiedenen Früchte des in rund 250 Sorten cultivirten Stachelbeerstrauchs, liefern schon vor der Reife, mit Zucker verkocht, ein leckeres und sehr beehrtes Compot, dessen Verdienst besonders durch den Umstand gehoben wird, daß es das erste seiner Gattung im Jahre zu sein und den Reigen der frischen Obstcompots zu eröffnen pflegt. Die reifen Beeren dienen gleich den Johannisbeeren zur Bereitung von Saucen, Gelée, Marmelade, Stachelbeerjaft und Stachelbeerwein oder werden unverlezt mit Zucker eingekocht. Auch Stachelbeerfuchen und Stachelbeer-Pudding liegen nicht außerhalb des Bereichs der realen Erscheinungen, und Stachelbeer-Agrest wurde wenigstens in früherer Zeit vielfach hergestellt; noch heute heißt die Frucht danach in Niederösterreich Agras, in Ungarn Egres. Bei alledem reicht die Cultur des Stachelbeerstrauchs nicht über das 16. Jahrhundert zurück, obgleich Strauch und Frucht schon in südfranzösischen Dichtungen des 12. und 13. Säculums genannt werden. Der Stammvater unserer Culturforten, der Rauchbeerstrauch, findet sich nämlich in ganz Europa, in Nordafrika, am Kaukasus und am Himalaya auf steinigem Grunde wild, und die Frucht wurde, wie noch heute Brombeeren, Hagebutten und Schlehen, mannigfach benutzt, ohne daß man an eine Cultur des Strauches dachte. Diese scheint zuerst von Mönchen unternommen worden zu sein, denn Hohberg führt den Namen „Klosterbeere“ für Stachelbeere auf. Die größte Ausdehnung hat der Stachelbeerbau in England erlangt.