

feisten Wanderer nachgestellt, und so werden in Oesterreich etwa 90 000, in Preußen etwa 100 000 Stück jährlich eingebracht; namentlich aus Böhmen, Mähren, Niederösterreich, Steiermark und vor Allem aus Galizien, sowie aus den preußischen Provinzen, Schlesien, Posen und Rheinland. Das Wildpret ist ebenso zart wie schmackhaft, erzeugt indessen bei seinem Fettgehalte leicht Ueber sättigung. Die würdigste und zweckmäßigste Zurichtung der Wachtel ist der Spießbraten. „Man bekundet jedesmal eine großartige Unwissenheit, wenn man sie anders als gebraten auf den Tisch bringt, denn ihr Aroma ist äußerst flüchtiger Natur und löst sich, verfliegt und verschwindet, sobald man den Vogel mit einer Flüssigkeit in Berührung bringt“ (Brillat-Savarin). Das wahre Vergnügen erfordert indessen Mannigfaltigkeit, und so kommen die Wachteln mit Recht und mit schönstem Erfolg auch als Pfannenbraten, gefüllt mit Trüffelgarnitur und gedämpft auf Gemüse oder mit Macaroni auf den Tisch.

Waffel, im 18. Jahrhundert auch Eienkuchen, ist ein dünner, viereckiger Kuchen aus Buttermilch mit oder ohne Hefe, der im sogenannten Waffeleisen zwischen zwei neß- oder gitterförmig gerillten Blechen gebacken wird, in Folge dessen nach Art einer Wabe gegittert erscheint, und gewöhnlich mit Zucker bestreut oder mit Marmelade bestrichen verspeist wird. Die Art der Zubereitung läßt keinen Zweifel darüber, daß die Waffeln so althergebracht sind wie die Oblaten. Eines verbreiteten und wohlverdienten Rufes erfreuen sich die Wiener Waffeln, denen man auch in der Schweiz und in Deutschland vielfach und immer mit Vergnügen begegnet.

Waldmeister oder Waldmeier, auch Herzensfreud, Muisch, Möschen oder Mejerig, d. h. Muscatkraut, sind die poetischen Namen jenes vegetabilischen Maikönigs, ohne den die Maibowle ein erst noch zu entdeckender Genuß sein