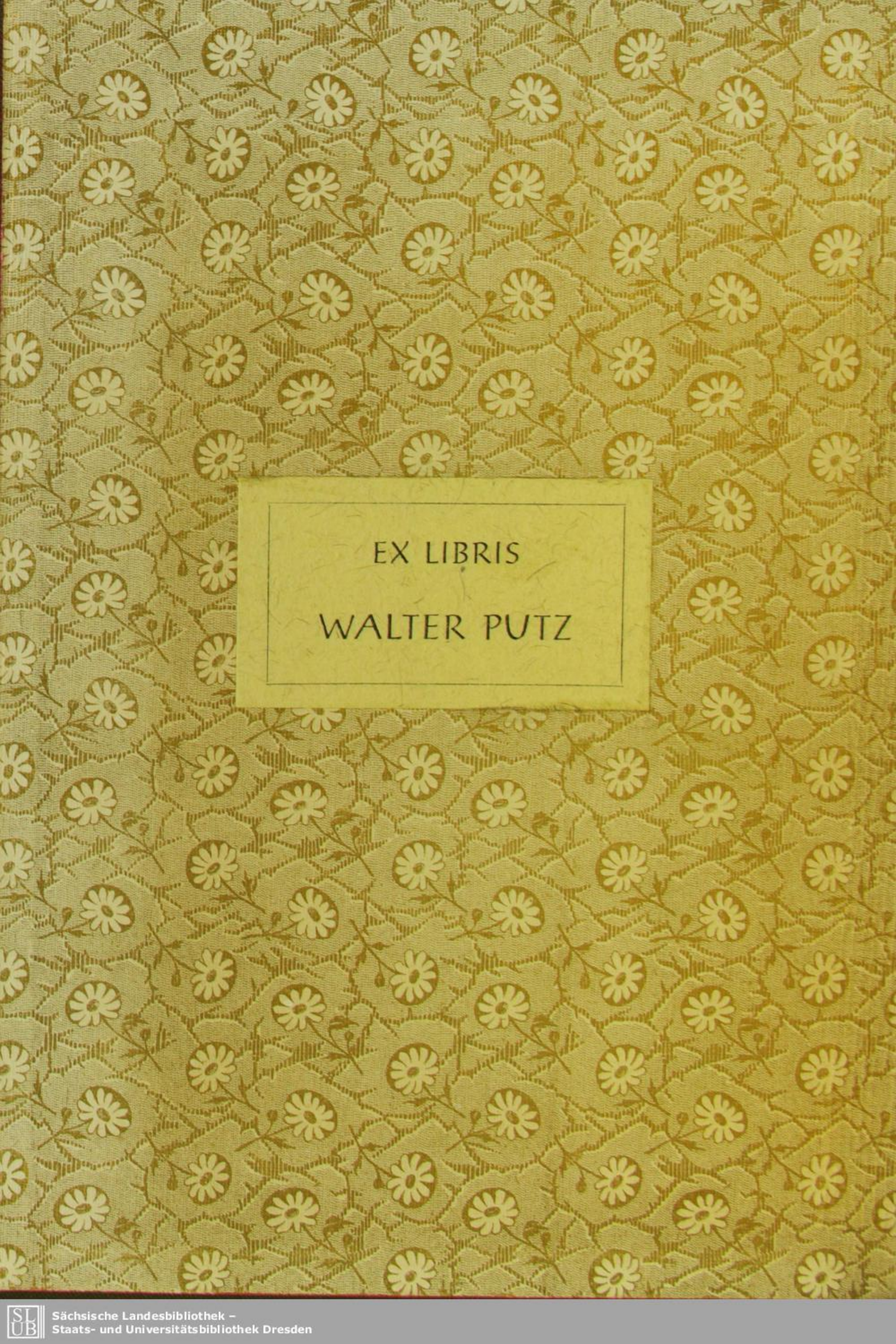


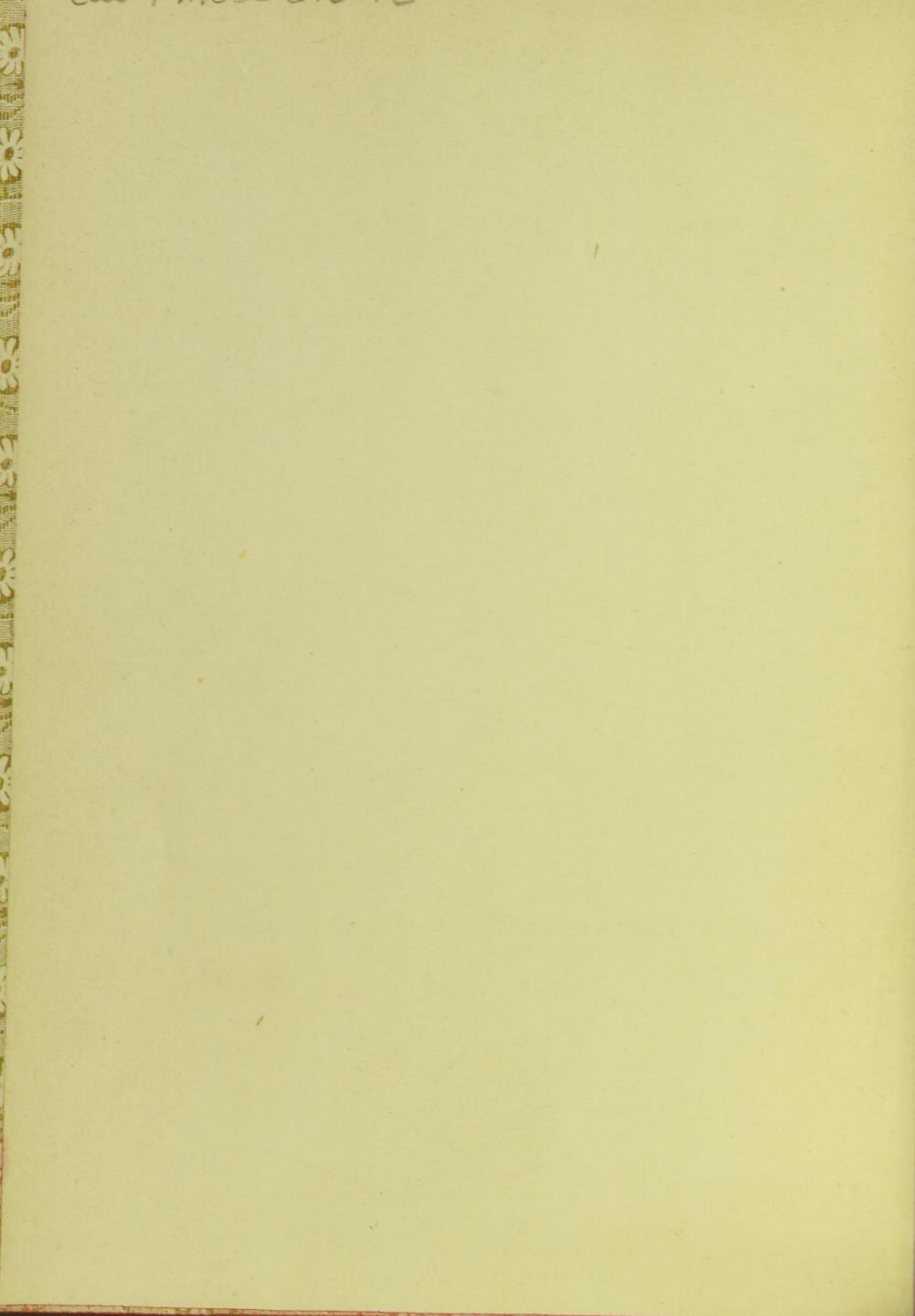
Handbuch
der
Lexikone





EX LIBRIS
WALTER PUTZ





Appetit-Lexikon.



Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch
über
alle Speisen und Getränke.

Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches.

Herausgegeben von

Robert Habs und E. Rosner.

zweite den modernen Anforderungen entsprechend umgearbeitete Auflage.

Wien.

Druck und Verlag von Carl Gerold's Sohn.

1894.



A.

Alal, allbekannter Süßwasserfisch von ungemein guter Lebensart, da er sich gerade zu der Zeit im Zenith der Schmachhaftigkeit bewegt, wo nicht bloß die Austern, sondern auch Wildpret und Geflügel uns im Stiche lassen (Juni bis August). Die Aegyptier vergötterten ihn deshalb, die Römer errichteten ihm zu Ehren die noch heute gangbaren Fangschleusen am Gardasee, das Mittelalter feierte ihn als regem voluptatis (König des Tafelvergnügens), und auch die Neuzeit schätzt ihn so hoch, daß der Kaufpreis selbst in aalreichen Gegenden nur ausnahmsweise auf 1 Mark für das Kilo herabgeht. Allerdings haben Manche seines schlangenhaften Außern wegen ein- für allemal auf das Vergnügen seiner Bekanntschaft Verzicht gethan. Bei alledem ist der Gefeierte so bescheiden, daß er — Prachtungeheuer von mehr als $\frac{5}{4}$ m Länge ausgenommen — niemals unzerstückt auf der Tafel erscheint und sich mit der einfachsten Zubereitung begnügt: eine Abkochung in Salzwasser mit Salbeiblättern, eine Garnitur von Citronenscheiben und Rosmarin, und der gesottene Alal ist fertig. Mit der Haut gekocht und nachmals mit der rasch erstarrenden eigenen Brühe übergossen, gibt er den delicates Alal in Gelée, der mit einer Garnitur von roth-gesottenen Krebsen, gelben Citronenscheiben und grüner Petersilie für die Helenam coenarum, die „schöne Helena unter den Gerichten“ gelten darf. Mit Provencer Del geröstet, und zwar sammt der Haut, die dabei knusperig wird wie die Schwarte des Spanferkels, bildet er ein Festessen — dagegen in Butter gebraten ein wahres Barbarengericht,

da er schon von Geburt 28% Schmer unter dem Rocke trägt und deshalb nicht weiteres Fett, sondern verdauungsfördernde Zuthaten (Essig, Gewürze, Brauntwein zc.) nöthig hat, um nicht dem Magen unbequem zu werden. Die weiland hochberühmte Malpastete lebt heute nur noch im Gedichte, d. h. in den köstlichen „Schwänken“ Jean de Lafontaine's. An ihre Stelle ist seit Ende des 18. Jahrhunderts der Aal mit Krebsauce getreten, ein ebenso leckeres wie erhitzendes Gericht, dessen Wunderwirkung zuerst Brillat-Savarin (1755 bis 1826) in einem der pikantesten Kapitel seiner „Physiologie des Geschmacks“ der Welt verrathen hat. Als Conserve wird im Allgemeinen im Süden Europas der marinirte Aal bevorzugt, im Norden dagegen der goldgelb geräucherte oder sogenannte Spickaal (nicht Speckaal), der vom niederdeutschen Ausdruck spicken für räuchern den Namen hat. Eine Abart des Spickaals ist der Hamburger Kulpaal (kulpen, franz. culbuter, umstülpen), dem man den Roc auszieht und mit Salz und Gewürzen zu Leibe geht, bevor er, wieder angekleidet, der Rauchkammer überantwortet wird. Allen seinen Verdiensten aber setzt der Aal dadurch die Krone auf, daß er sich in fast allen europäischen Gewässern finden läßt; nur in der Wolga, der Donau und dem Genfer See ist er selten. Hochburgen der Aalfischerei sind die Ostseeprovinzen, ferner Schleswig-Holstein, das seine Waare über Hamburg auf den Markt bringt, Holland, das London mit Aalen versorgt, und endlich in Oberitalien die Städte Sala, Venedig und vor allem Comacchio, die klassische Stätte des Aalfangs, deren kunstvoll verschleuste Lagunen 40 000 ha umfassen und jährlich im Durchschnitt 500 000 kg, bisweilen aber auch das Doppelte an Aalen liefern. Zur Beruhigung derer, die immer wieder „lebendige Junge“ in ihren Aalen entdecken, sei schließlich noch bemerkt, daß Spulwürmer selbst bei 3 cm Länge immer noch Spulwürmer bleiben, und daß

auch der Aal sich ausschließlich durch Eier fortpflanzt, wie das einem honetten Fische zukommt.

Aalraupe s. Quappe.

Abjinth, ein sichtengrüner Vermuthliqueur von würzig bitterem Geschmack, der, ursprünglich nur als Arznei im Gebrauch, erst seit 1791 zum Range eines Genußmittels gelangte. Eine Schwester Krankenpflegerin im damaligen Westspitale zu Paris, die zugleich den Spitalgeistlichen bei der Messe zu bedienen hatte, füllte nämlich eines Tages aus Versehen das Meßfännchen aus der Absinth- statt aus der Weinflasche, der Priester schrie über Vergiftung, die Nonne wurde verhaftet und der vermeintliche Giftrank dem Apotheker Boudet zur Untersuchung übergeben. Boudet erkannte nicht nur den Vermuthextract, sondern stellte auch durch Versuche am eigenen Leibe die magenstärkende Eigenschaft desselben fest, und auf seine gewichtige Empfehlung hin wurde es in guten Häusern Sitte, 10 Minuten vor der Suppe als „Vortrunk“ (coup d'avant) ein Gläschen Absinth zu nehmen. Schwache Geister verschnitten übrigens schon damals den Absinth mit Wasser — eine offenbare Barbarei, denn wer den Liqueur nicht mag, der lasse ihn ungehudelt und begnüge sich mit Zuckerwasser. Seit einigen 30 Jahren ist der Liqueur in Verruf gerathen, doch ohne sein Verschulden, denn was in den französischen und belgischen „Gifthütten“ (assommoirs) als Absinth geschenkt wird, ist in Wahrheit nur gefärbter und mit Pfeffer, Schwefelsäure, Kupfervitriol und anderm Teufelszeug versetzter Kartoffelschnaps, dessen fortgesetzter Genuß allerdings zum Säuserwahnsinn führen muß. Keiner Absinth duftet stark ätherisch nach Fenchel und Anis und trübt sich milchig, sobald man etwas Wasser zusetzt.

Acquadella nennen die Venetianer eine höchstens 15 cm lange Art des Aehrenfisches, die in zahllosen Schwärmen alle Buchten und Lagunen des Mittelmeers bevölkert

und, zu Hunderttausenden gefangen, entweder an Ort und Stelle verspeist oder gesalzen und in Büchsen verpackt in den Handel gebracht wird. Die junge Brut gibt, in Butter gebacken oder in Milch gesotten, ein beliebtes Gericht, das in ganz Italien unter dem Namen Nonnat („Ungeborenes“) bekannt ist. Der Aehrenfisch der Nordsee und des Kanals (in Holland silvervisch, in Frankreich prêtre, in England sandsmelt, bei den Gelehrten *Atherina presbyter Cuv.*) steht dort bei der ärmern Bevölkerung als Bratfisch in Ansehen, ist aber eben deshalb von der guten Tafel ausgeschlossen.

Adam, Dortmunder Extractbier, das durch längeres Lagern einen weinartigen Geschmack annimmt und sich vorzüglich zur Erzeugung kräftiger Spitze eignet. Es gehört zu den wenigen Ueberlebenden aus der Reihe jener starken deutschen Biere, die einst über Holland bis nach Indien versandt wurden.

Aesche, in Oesterreich je nach Alter und Größe Sprenzling, Mailing, Aeschling und, völlig erwachsen, Nisch oder Nischer genannt, ein Flußfisch erster Güte, der nicht nur ganz wie die Forelle zubereitet, sondern derselben auch seines zarten, weißen Fleisches wegen vollständig gleichgestellt wird. „Sein Magen ist weiß, dick und fett, wird von den Köchen ausgesäubert und neben dem Fisch als ein Schleckessen auf die Herrentafel getragen“, heißt es bei dem Freiherrn v. Hohberg (um 1680), der zugleich den Aeschenreichtum der Traun, des Attersees und der Uger rühmt. In Oberösterreich bestanden auch schon im 16. Jahrhundert Schongesetze zu Gunsten des edlen Fisches, der alles Schlamm- und Standwasser sorglich meidet. Eben aus letzterem Grunde ist er westlich der Oder so selten, daß der Preis, der in Oesterreich, Süddeutschland und der Schweiz nicht über 1 Mark pro Kilo hinauszugehen pflegt, in Norddeutschland 3 Mark im Durchschnitt beträgt, zumal da der Transport des leben-

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

unser Herrgott die Herzen dieser Egoisten bald zum Bessern kehren! In Rom geht übrigens die Sage, es wären einmal zwei Fäßchen Albaner an eine chemische Versuchsstation nach dem Norden versandt worden, die Herren vom Kolben hätten jedoch den ersten Theil der Untersuchung so gründlich genommen, daß die Sendung kaum für die Geschmacksprobe, geschweige denn für die Analyse ausgereicht habe. Wenn nicht wahr, gut erfunden!

Ale, starkes englisches Extractbier von gelblicher Farbe und champagnerartig prickelndem Geschmack, das mit blassem Malz und stark gehopfter Würze bereitet wird und nach der Gährung jahrelang lagert, um sich zu klären. Das Export-Ale, namentlich das bekannte India pale-ale von Bass & Co., erhält einen Zusatz von Kochsalz. Der Engländer glaubt nirgends ohne sein Leibgetränk auskommen zu können, denn good ale is meat, drink and cloth (gutes Ale ersetzt Speise, Trank und Kleidung), der englische Ale-Export erstreckt sich daher über alle fünf Erdtheile. Die bedeutendsten Brauereien befinden sich in Burton upon Trent (Bass & Co., Allsopp & Sons &c.), minder berühmte in London, Glasgow, Edinburg und auf dem Continent in Christiania, Hannover und Basel (Burgvogtei).

Algäuer Rundkäse, flachcylindrischer Kuhkäse im Gewicht von 30—60 kg, dessen bessere Sorte noch etwas höher im Preise steht als der Emmenthaler.

Alicantwein (Vino moscatell de Alicante), ein Spanier ersten Ranges vom Nordabhang des Schloßberges zu Alicante, zeichnet sich durch ausgeprochenes Aroma und tiefdunkle Farbe aus, die sich jedoch mit der Zeit an den Flaschenwänden absetzt, so daß alter Alicantwein durchsichtig purpurn erscheint. Als Magenstärkung berühmt und in der That mehr Arznei als Getränk, darf er nur in kleinen Dosen genommen werden. Im Handel werden übrigens neben dem Moscatell

alle besseren Weinsorten Südvalencias, namentlich der *Vino blanco*, der *Panell* und der *Fondellol* als *Alicantwein* bezeichnet.

Alkohol, der „reine Inbegriff“ (des Weines nämlich), ist jene farblose, lieblich duftende Flüssigkeit, die als Seele alles gegohrenen Getränkes „des Menschenleibes höchstes Labfal“ bildet. Völlig wasserfrei zwar erst im Jahre 1796 durch Tobias Lowitz dargestellt, wurde das Dasein des köstlichen Stoffes doch schon von den Alten geahnt, da Plinius ausdrücklich die Entzündlichkeit des Falerners hervorhebt — „solum vinorum flamma accenditur!“ — und schon den Arabern des 8. Jahrhunderts gelang es, ihn durch Destillation aus dem Weine auszuziehen. Durch sie wurde er dem Abendland bekannt und hier unter dem Namen *Aqua vitae* (Lebenswasser) als Allheilmittel, als das wahre „Lebenselixir“ berühmt. Die „große Panacee“ der Alchemisten des 13. und 14. Säculums war in der That nichts anderes als unser biederer Alkohol, „der die Kräfte hebt, den Puls belebt, das Gehirn säubert und den Greis zum Jüngling macht“, wie Arnold von Villanova (gest. 1312) sich begeistert ausdrückt. Der Glaube an die Heilkraft des Alkohols erhielt sich bis in's 17. Jahrhundert, wie z. B. bei dem braven Anatomen Jean Pecquet, der demselben mit solchem Eifer nachlebte, daß er darüber das *Delirium tremens* bekam und vor der Zeit ins Gras beißen mußte (1674). Die Neuzeit glaubt nicht mehr an das Lebenselixir, den Alkohol aber hält sie gleichwohl in Ehren, denn der predigt nach wie vor seine Macht und Herrlichkeit mit feurigen Zungen. Vgl. *Branntwein*.

Aise, Else oder Maifisch, ein Bewohner des Mittelmeeres, des Atlantischen Oceans und der Ostsee, der im April und Mai des Laichens wegen die Flüsse aufsucht und bei dieser Gelegenheit in Masse gefangen wird. Gegen 60 cm

lang und bis zu 3 kg schwer, liefert die Aalje, gekottet, gebacken oder geröstet (mit Sauerampfergemüse), ein geschätztes Fastengericht, so daß der Hymnendichter Vida (gest. 1576) sie als den einrichtsvollsten aller Fische preist, weil sie sich regelmäßig gerade zur Fastenzeit einstelle. Nach dieser Zeit, d. h. nach der Ablegung des Laiches, ist das Fleisch so gut wie ungenießbar, wie es denn überhaupt, da immer große Mengen gleichzeitig auf den Markt kommen, stets einen niedrigen Preis hält. Bedeutende Posten eingesalzener oder (seltener) geräucherter Aaljen gehen alljährlich von der Elbe, vom Rhein, aus England und sogar aus Nordamerika nach Spanien, Portugal und Italien.

Altenerburger Käse, kleiner scheibenförmiger Ziegenkäse im Gewicht von etwa 400 g, der aus Sachsen-Altensburg in den Handel kommt.

Ampfer s. Sauerampfer.

Anjel s. Kleinvogel.

Ananas, die Königin der Früchte, von der nicht mit Unrecht behauptet wird, sie vereine die Süße des Honigs mit dem Geschmack der Erdbeere, dem Dufte des Weins, dem Aroma der Pfirsich und der Saftigkeit der Melone. In Süd- und Centralamerika zu Hause, gelangte diese köstliche Beerenfrucht angeblich schon 1514, sicher aber vor 1535 nach Spanien, wo indessen die Anbauversuche fehlschlügen, so daß dies Land seine Ananas noch heute aus Westindien bezieht. Um so schneller und vollständiger bürgerte die Pflanze sich in Bengalen und auf den ostindischen Inseln ein, wohin sie 1594 von den Spaniern gebracht wurde, während die Portugiesen sie um die nämliche Zeit nach Guinea verpflanzten. Von Ostindien aus, wo sie jetzt sogar verwildert ist, gelangte sie einerseits nach China und andererseits durch den deutschen Gärtner Meister nach dem Kap der guten Hoffnung. In Europa wurden die ersten Früchte gegen Ende des 17. Jahr-

hundertſ durch einen gewiſſen Lacour in Leyden gezogen, der die Ananaſzucht ſpäter nach England verpflanzte, wohin die Frucht ſchon 1565 durch den Slavenhändler John Hawkins gelangt war, der Anbau der Pflanze aber erſt ſeit 1719 in Schwung kam. Der erſte deutſche Ananaſbauer war der Arzt Dr. Kaltſchmidt in Breslau, der ſeine Ernte 1702 als eine Seltenheit an den Kaiſerhof nach Wien ſchickte. In ſchneller Aufeinanderfolge kamen dann auch im Eberhart'ſchen Garten zu Frankfurt a. M., im Boſe'ſchen Garten zu Leipzig und auf dem v. Münchhauſen'ſchen Rittergut Schwöbber bei Hameln einzelne Ananaſ zur Reife, und nun breitete ſich die Cultur der Pflanze allmählich immer weiter aus. Einen beſondern Aufſchwung nahm dieſelbe ſeit dem Jahre 1830, wo man ſie im Großen zu betreiben anſang, und gegenwärtig wetteifern Bamberg, Nürnberg, Planitz bei Zwickau, Görlitz, Leipzig und Potsdam nicht ohne Erfolg mit den berühmten Treibereien der britiſchen Inſeln, welche letzteren allerdings den vorzüglichſten Markt für die Ananaſ bilden, ſo daß London z. B. 1855 neben den im Lande gezogenen noch 200 000 Früchte von den Bahama-Inſeln verbrauchte. Oeſterreich führte im Jahre 1890 inſgeſammt 87 q ein. Früher wurde von den etwa 60 verſchiedenen Ananaſſorten hauptſächlich die weiße Ananaſ gezogen, da aber der ſcharfe Saft dieſer Spielart, wenn nicht mit Waſſer oder Wein ausgelaugt, nicht ſelten Blutungen des Zahnfleiſches und andere Unannehmlichkeiten veranlaßte, ſo werden gegenwärtig der großfrüchtige Zuckerhut mit gelbem Fleiſche und die Reinettenananaſ oder Fajagna mit kleinerer, aber überaus würziger Frucht bevorzugt. Ananaſſchnitten roh mit Zucker zu einem Glas Rothwein oder Ananaſbowl mit Champagner ſind eine kleine Todſünde werth, wenn man ſie durchaus nicht billiger haben kann. Auch für Ananaſgelée und Ananaſgefrorenes darf man ſich ungeſcheut

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 Häringssischen 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, Beefsteak 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

einer Conserve (*Angelica*) eingekocht werden, während die stark aromatisch riechende Wurzel mit anfangs süßlichem, hinterdrein würzhaft bitterem und etwas beißendem Geschmack gleich dem Kalmus eine beliebte Confitüre liefert. Die Engelwurz kam, angeblich durch einen Engel vom Himmel gebracht, im 14. Jahrhundert als Pestmittel in Aufnahme. Namentlich gaben sich die Klöster mit dem Anbau ab, und seit dem 16. Jahrhundert erlangten die Mönchsklöster zu Freiburg im Breisgau und das Nonnenkloster zu Niort in Frankreich darin einen besonderen Ruf; das *Angelica-Confect* aus letztgedachtem Kloster galt bis zur großen Revolution für das beste in ganz Europa. Die besten Wurzeln liefern gegenwärtig Böhmen und Thüringen, weniger geschätzt ist das Product der norddeutschen Flußniederungen, die sogenannte *Küsten-Angelica*. In Frankreich werden, wie in den nordischen Ländern, die jungen Stengel als Gemüse verwerthet, und in Deutschland hat man neuerdings aus der Wurzel einen *Angelica-Liqueur* gegen die Cholera hergestellt, der jedoch mit der Seuche wieder verschwunden zu sein scheint.

Angostura, ein kräftiger, brauner oder orangerother Liqueur von bitterem Geschmack, der gegen Magenleiden empfohlen wird. Er riecht nicht allzu stark nach Zimmt und Nelken und trübt sich, wenn man heidnisch genug ist, ihn zu taufen.

Anis, eine dem Orient entstammende Culturpflanze Süd- und Mitteleuropas, deren grüngelbe Samenkörner als Gewürz auf Backwaaren und in der Küche, hauptsächlich aber zur Herstellung des süßen *Anisliqueurs* (franz. *anisette de Bordeaux*, span. *anisete*) dienen. Man bevorzugt dazu den süßen italienischen und südfranzösischen Anis, zum Verzuckern dagegen den großen Buglieser von der Insel Malta. Für die schönste und kräftigste Sorte gilt der spanische

Anis, der jedoch zumeist in Portugal und in Mähren (Znaim) gezogen wird, wo der Anisbau gegenwärtig in Blüthe steht, während er in Deutschland seit dem dreißigjährigen Kriege erheblich zurückgegangen ist.

Apfel, die Frucht des „Wirthes Wundermild“ (vgl. Uhland's Gedichte), der sicher zu den bejahrtesten Hoteliers in Europa und insbesondere in Deutschland gehört, da schon die Aen in Walhalla Aepfel speisten. Den Griechen galt der Baum gleich der Rebe für ein Geschenk des Dionysos, und Theophrast führt schon 4, Plinius gar schon 21 verschiedene Spielarten an. In Deutschland waren zur Zeit Karls des Großen 4 oder 5, um 1650 an 200, im Jahre 1855 aber 1263 Sorten bekannt. Es hat auch nicht nur jedes Land, sondern fast jede Landschaft ihren Lieblingsapfel, Zürich seinen Breitaar, Basel seinen Hans Uli, Schwaben sein Kreidebüchsele, das Elsaß sein Pomeränzele, Frankreich seinen Calville, Lothringen seinen Moulin, Württemberg seinen Luiken, Franken seinen Konstanzer, Thüringen und Meissen seinen Borsdorfer, Böhmen seinen Marschanster, den Taffet-Apfel, Oesterreich seinen Rosmarin und Tiroler aus der Gegend von Meran u. s. w. Richtig behandelt, sind alle Aepfel genießbar. Die Obstverständigen haben höchst verzwickte Systeme der Apfelfunde aufgestellt, für den Gastronomen jedoch genügt die einfache Eintheilung in Compot-, Tafel- und Wirthschaftsäpfel, um sich in dem Sortenlabyrinth zurechtzufinden. Zur Klasse der Compotäpfel gehören vorzugsweise die rein süßen und mehligten Sorten, wie der rothe Taubenapfel, der rheinische Bohnapfel, der Gerstenapfel, der kernlose Paternoster, der braune Süßapfel, die Winterparmäne &c. Von den Tafeläpfeln wird mehr und überhaupt das meiste und höchste verlangt: Saftfülle, würziger Duft und fein weinsäuerlicher

Geschmack, überdies aber möglichste Schönheit an Gestalt und Farbe, denn sie sollen nicht bloß den Gaumen laben, sondern auch das Auge erfreuen. Einen Apfel, der gedachten Anforderungen entspricht, mit stählernem Messer zu berühren, ist die That eines Unmenschen, ihn als Compot- oder Wirthschaftsapfel zu verwenden, geradezu wider Gottes Gebot, denn es steht geschrieben, man soll die Perlen nicht vor die Säue werfen. Unter diesen Granden des ganzen Geschlechts ragen an Schönheit und Tugend namentlich folgende Sorten hervor: der Edelborsdorfer (der aber nicht nach Borsdorf bei Leipzig oder Borsdorf bei Dresden, sondern nach dem ehemaligen Klostergut Porstendorf bei Jena heißt), der Gravensteiner, der Danziger Kantapfel, die Casseler, die Canada- und die Carmeliter-Keinette, der Meißner Citronenapfel, der Malvasierapfel, der Wiener Sommerapfel, der Astrachan, der Erzherzog Johann, der doppelte Agatapfel u. a. m. Die Herren Engländer bevorzugen übrigens die kleineren Sorten als Dessertäpfel, weil es ihnen unschicklich scheint, einen Apfel an der Tafel in Stücke zu zerlegen — chacun à son goût! Die Klasse der Wirthschafts-äpfel endlich umfaßt die herben, sauren, harten, überhaupt ungeschmackhaften und roh ungenießbaren Sorten und liefert das Material zur Herstellung von Apfelwein, Agrest, Essig und Brauntwein. Der Apfelbaum ist von Europa aus über die anderen Erdtheile verbreitet worden und in manchen überseeischen Ländern, z. B. Chile, bereits verwildert, bringt aber dort, das nördliche China ausgenommen, nur höchst mittelmäßige Früchte, denen namentlich das eigenthümliche Aroma unserer guten heimischen Sorten abgeht; man bevorzugt deshalb dort die aus Europa eingeführten Tafeläpfel. Der Apfel bildet aber auch in Europa selber einen bedeutenden Handelsartikel und der Apfelbau in England, Frankreich, der Schweiz, Oberitalien, Oesterreich, dem südlichen

Rußland, Deutschland und Dänemark einen wichtigen Zweig der Landwirthschaft. Oesterreich allein importirte im Jahre 1890 an frischen Äpfeln und Birnen für 776 190 Mark und exportirte gleichzeitig für 6 403 138 Mark, u. a. auch nach der Türkei und nach Aegypten, das namentlich aus der Gegend von Görz mit frischen Äpfeln versehen wird. Wien versorgt sich hauptsächlich mit heimischer Waare, namentlich aus Tyrol und Böhmen, verzehrt aber auch jährlich mehrere Tausend Metercentner süddeutsches Obst und mehrere Hundert Metercentner „Maschansker“, d. h. Borsdorfer aus dem Königreiche Sachsen; der Gesamtverbrauch der Stadt an frischen Äpfeln und Birnen betrug im Jahre 1891 rund 20 Millionen Kilogramm. Berlin wird aus seiner Obstcolonie Werder, aus Süddeutschland und aus Dänemark, Paris aus dem eigenen Lande, aus Belgien, aus der Schweiz, aus Algier und vom Rhein, London aus dem eigenen Lande, aus der Normandie, der Provence, vom Rhein und aus Dänemark mit Äpfeln verproviantirt. Petersburg bezieht seine gesuchtesten Tafeläpfel aus der Krim zu beinahe fabelhaften Preisen: ein einziger Borsdorfer kostet an der Nawa 1—1.50 Mark. Gedörrte Äpfel und Apfelkraut (Apfelgelee, nur zur Hälfte aus Äpfeln, zur anderen Hälfte aus Birnen bereitet) kommen namentlich vom Rhein und aus Süddeutschland (Ter Mer & Weymar zu Klein-Heubach bei Miltenberg) in den Handel. Noch sei bemerkt, daß ein feiner, saftiger Tafelapfel nach dem Souper eine gediegene Nachtruhe sichert (Wirkung der Obstsäure!), und daß der Apfel im Allgemeinen leicht verdaulich ist, daß aber die von manchen Feinschmeckern mit träger Verdauung beliebte Apfelcur (15—30 rohe Äpfel pro Tag) eine Pferdecur darstellt, die den Magen unausbleiblich ruiniren muß. Vgl. Cider und Birne.

Apfelsine, süße Orange, Pommeline oder Sina-
Apfel, eine Abart der Orange und die einzige ihrer Familie,

die den Namen eines Obstes verdient, während die Citronen, Limonen, Pomeranzen u. s. w. nur Gewürze darstellen. Der Süßorangenbaum ist in China heimisch, die Frucht war aber (wahrscheinlich von Indien her) schon vor 1498 in Italien bekannt, und der Baum selber kam dort und in Spanien schon 1523 vor. Der Anbau im Großen ging jedoch von Portugal aus, das 1548 durch den Seefahrer Juan de Castro einen jungen Stamm direct aus China erhielt und davon so vortreffliche Früchte zog, daß der Name dieser Sorte (portogallo) nachmals in Italien und Griechenland zum Namen der Frucht überhaupt wurde. Die Portugiesen verpflanzten die Apfelsinenzucht auch nach Amerika, wo der Baum schon 1590 völlig eingebürgert war, und namentlich nach den Azoren, wo sie im großartigsten Maßstabe betrieben wird und jährlich im Durchschnitt 750 Millionen Früchte geerntet werden, von denen 650 Millionen allein nach England gehen. In Deutschland machten Straßburger und Mezer Gartenbesitzer schon zwischen 1540—1550 erfolglose Versuche mit der Apfelsinencultur, und gegen Ende des Jahrhunderts fand man die aus Italien bezogene Frucht bereits auf allen besseren Tafeln; im Jahre 1892 wurden nicht weniger als 249 440 q importirt, wozu Spanien 133 000 q und Italien 65 000 q lieferten. Außer in diesen beiden wird aber die Apfelsine überhaupt in allen Ländern und auf allen Inseln des Mittelmeers gezogen. Für die besten Sorten gelten die dünnchaligen, saftreichen und höchst aromatischen Malteser (sind im Handel selten!), die Genueser und die Messina=Apfelsinen. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich außerdem zwei Spielarten: die Jericho=Orange aus Palästina mit rothem, ungemein süßem Fleisch und die Mandarin=Orange oder Blutapfelsine von Sicilien mit dunkelrothgelber Schale und blutrothem Fleisch, die nur die Größe eines gewöhnlichen Borsdorfers erreicht und zum ersten Male zu Anfang des

19. Jahrhunderts im Pflanzengarten zu Palermo auf einem aus China importirten Stamme gezogen wurde. Die Apfelsine ist die saftreichste unter allen Obstfrüchten und besitzt zugleich den größten Gehalt an freier Säure. Sie wird daher ausschließlich roh genossen, und zwar mit oder ohne Zucker — alle Versuche, sie in anderer Gestalt aufzutischen, verwischen nur den würzigen Geschmack der Frucht und setzen einen weniger reinen an dessen Stelle. Daher hat auch der Apfelsinen-Kojoglio, der in Florenz, Bologna und Udine fabricirt wird, außerhalb seines Vaterlandes nur wenig Verehrer gefunden. Der Saft liefert, in Zuckerwasser geträufelt, einen angenehmen Kühltrank, die in Frankreich so sehr beliebte Orangeade, die dort die Limonade nahezu aus dem Felde geschlagen hat. Die Schalen spielen bei der Punschbereitung eine Rolle.

Appenzeller Käse, aus Magermilch bereiteter Kuhkäse von 8—10 kg Schwere, der von den Händlern 9—12 Monate mit concentrirter Salzlauge behandelt wird, bevor er zum Verkauf kommt. Er ist als Zukost zu Kartoffeln beliebt, aber sehr dem Rissigwerden unterworfen, nimmt auch leicht einen bitteren Geschmack an. In den sechziger Jahren des 19. Jahrhunderts war er daher eine Zeitlang durchaus in Mißcredit gerathen, seitdem aber hat sich sein Ruf wieder gehoben.

Appetitbissen, im Norden Appetitbrötchen genannt, kleine Blätterteig-Pastetchen oder dünne Brotscheiben mit verschiedener pikanter Fleischfüllung, welche zum Thee oder als Einleitung zu einem größern Frühstück servirt werden.

Aprikose, Armelle oder Marille, eine Armenierin voll schmelzenden Liebreizes, die um Christi Geburt nach Griechenland einwanderte und dann über Epirus nach Rom ging, wo das Stück zu des Plinius Zeit (23—79 n. Chr.) noch mit 1 Denar (etwa 41 kr. Silberwerth) bezahlt wurde. Durch die Römer gelangte der Aprikosenbaum nach Spanien

und Aegypten, in Frankreich aber war er noch 1562 ein Neuling, und in Deutschland wurde der erste 1565 im herzoglichen Lustgarten zu Stuttgart gezogen. Wem und welcher Zeit die United States die Grundlage ihrer höchst bedeutenden Aprikosencultur verdanken, ist nicht bekannt. Von den etwa 20 Spielarten, welche die Cultur hervorgebracht hat, sind gegenwärtig die frühreife, große Quizet-Aprikose mit etwas wolliger Schale und süßem, gelbem Fleisch und die schon im vorigen Jahrhundert berühmte Breda-Aprikose (auch Brüsseler, holländische oder Ananas-Aprikose) mit glatter Schale und rothgelbem, ananaswürzigem Fleisch am meisten beliebt. Die Aprikose in ihrer ganzen Schmachhaftigkeit zu genießen, ist nur dem vergönnt, der sie selber vom Baume pflücken kann, doch bildet sie, mit Vorsicht transportirt, im August, wo Erdbeere und Kirche uns verlassen haben, immer das beste Dessertobst; außerdem wird sie frisch zu Marmelade, Crème, Compot und Gefrorenem verwendet. Die massenhafteste Verwendung jedoch findet sie gedörret (Malteser Aprikosen), eingemacht und candirt (französische Aprikosen) und als Gelée, wozu u. a. die Firma Bucherer & Co. in Würzburg jährlich im Durchschnitt 5000 kg Früchte einkocht. Die Kerne endlich dienen in der Liqueurfabrication zur Herstellung des Katarfia.

Aquavit s. Liqueur.

Arak oder Arrak, ostindischer Branntwein, der in Siam und auf Java aus Reis, auf Ceylon aus den Blüten der Cocospalme, an der Küste von Malabar aus dem Zuckerrohr gewonnen wird und in Europa weniger als Schnaps, denn als Hauptbestandtheil der Punschessenz (des sogenannten „schwedischen Punsch“) eine Rolle spielt. Der sogenannte „Küstenarak“ (von Goa, Cheribon, Indramayo zc.) ist nicht selten mit Hanf- oder Stechapfeldecoct versetzt und deshalb mit Mißtrauen zu betrachten, der Arak unserer heimischen

Appetit-Perikon.

„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 neßt. 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

nur ebenso viel oder ebenso wenig wie alle anderen Kindermehle leistet. Im Allgemeinen ist der Ruf des Arrow-root geschwunden, und das um so mehr, da es von jeher ein beliebtes Manöverfeld für alle möglichen Verfälschungen abgab.

Artischocke (arab. ardi-schauki, Erddorn), ein Triumph des arabischen Gartenbaues, denn diese „Königin der Gemüse“ ist unter der Pflege der Kinder Israel aus der dornigen und dürren Cardone (s. d.) hervorgegangen. Die Araber verpflanzten sie jedenfalls schon im 13. Jahrhundert nach Spanien und Sicilien, von dort setzte sie nach Neapel über, gelangte 1466 durch Simon Strozzi von Neapel nach Florenz, erschien 1473 in Venedig, ging zu Anfang des 16. Jahrhunderts über die Alpen nach Frankreich und gelangte noch unter Heinrich VIII. (gest. 1547) auch nach England. Um 1560 brachte Antonio Ribera sie nach Mexico und im folgenden Jahrhundert französische Mönche nach Persien. In Deutschland wurde sie schon um 1540 in Ulm, Augsburg und Nürnberg cultivirt und befand sich 1565 auch unter den Pflegebefohlenen des Stuttgarter Lustgartens, war dagegen am Niederrhein noch 1571 völlig unbekannt. Gegenwärtig wird sie am Rhein und in Oesterreich (hier mindestens schon seit Anfang des 17. Jahrhunderts) häufig gebaut und bildet in Italien und Spanien, zum Theil auch in Frankreich, ein Volksnahrungsmittel. Man genießt von der Artischocke nur den (durch die Cultur vergrößerten) fleischigen, würzhaften Fruchtboden, den sogenannten „Stuhl“, und zwar abgekocht mit Essig und Del als Salat oder in Butter geschmort mit einfacher Sauce als Gemüse; fette und gewürzte Saucen sind als Geschmackverderber durchaus verpönt, dagegen ein Bett von frischen Erbsen oder grüner Petersilie höchst empfehlenswerth. Im südlichen Europa nimmt die Artischocke durch einen Theil des Jahres in der Volksnahrung ungefähr den Platz ein, den im Norden die Kartoffel behauptet. In

Rom und Neapel pflegt sie die frugale Mahlzeit der Schuster auszumachen, welche, wie Rumohr in seinem „Geist der Kochkunst“ erzählt, höchst ökonomisch den Kohlentopf, an welchem sie ihre Pfriemen erwärmen, zugleich als Feuerherd benützen. Einen schönen Busch von gebackenen und mit gebackener Petersilie garnirten Artischocken nennt derselbe Autor „einen Anblick, der zu dem Reizendsten gehört, was sich den Blicken bereits gesättigter Gäste darbieten kann“. In Spanien erreichen die Alcachofas (Artischockenstühle) die Größe einer Faust und werden nach dem Gewicht verkauft.

Nische s. Nische.

Nisik, im Allgemeinen eine kalte, pikante Gallerte (Sulz), welche meist als Garnitur zu kalten Fleischspeisen dient. Man nennt so aber auch ein kaltes Gericht, welches von Fisch, Fleisch, Geflügel oder Wild mit verschiedenen Gewürzen in einer Form hergestellt, mit harten Eiern, Gurken, rothen Rüben, Krebschwänzen zc. verziert und mit durchsichtigem Gelée überzogen wird. Ein solcher Nisik bildet zugleich ein Schaugericht ersten Ranges und ist ein Prüfstein für das culinairische Können wie für den künstlerischen Geschmack eines Küchenchefs. Vollendete Nisiks sind daher selten wie vollendete Köche.

Pfmannshäuser, nach Wilhelm Hamm, einem der gründlichsten Kenner, ein ganz eigenthümlicher Rothwein edelster Art. Er wächst im Rheingau auf dem Hellenberge, der jüdlischen Abdachung des Niederwalds bei Pfmannshausen, aus Rebsaß von blauen Burgundertrauben, zeichnet sich durch geistigen Inhalt und einen Mandelgeschmack aus und gilt für den besten deutschen Rothwein. Die edelsten Gewächse von Pfmannshausen kommen aber selten in den Handel, da ihre Weinberge preußische Domäne sind. Beste Bezugsquelle Wiesbaden.

Auerhahn, nächst der Trappe der größte unserer Hühnervögel, der zur Wonne der Jäger noch immer in den europäischen Wäldern und zum Schrecken der Feinschmecker noch immer in der europäischen Küche vorkommt. Das Fleisch dieser „Freude des Waidmanns“ ist hart wie Eichenrinde, zähe wie Wildleder und trocken wie Bohnenstroh, so daß die mannigfaltigsten Kunstgriffe (Aushängen, Beizen, Eingraben in das Erdreich zc.) aufgeboten werden müssen, um es überhaupt genießbar zu machen. Es schmackhaft zu machen — *lasciate ogni speranza!* Auf der guten Tafel glänzt daher der Auerhahn nur durch seine Abwesenheit, es müßte denn der glückliche Schütze sich unter den Gästen befinden, dem Stolz und Freude wohl bisweilen über die Marter des Selberessens seiner Beute hinweghelfen. Selbst wenn der Hahn eine Henne oder erst vier Monate alt ist, vermag er nicht für sich einzunehmen, mag er sich gespickt und gebraten, gedämpft oder als Salmi präsentiren. Man ist daher auf die komische Idee gekommen, ihn nach dem Dämpfen auf dem Reibeisen zu zersetzen, mit dem Wiegemeßer in Atome zu zerkleinern und so, auf Butterschnitte gestrichen, zu Tisch zu geben. Aber selbst in dieser Gestalt geht ihm der Kenner aus dem Wege und überläßt es den Gecken, sich eines Genusses zu rühmen, der keiner ist.

Auflauf (franz. *beignet soufflé*), ein beliebtes Erzeugniß der Tortenbäckerei, das im Gegensatz zu den Volksaufläufen nichts Beunruhigendes oder Strafbares an sich hat. Das Charakteristische dieser Speise bildet ein mit Milch angemachter Teig von Gries oder Weizenmehl mit Butter, Eiern und Zucker, der als Mantel der Liebe über die Einlage ausgebreitet wird und sie gegen die dörrende Hitze des Backherdes schützt. Als Einlage werden die verschiedensten Früchte vom Kürbis bis zur Heidelbeere, von der Apfelsine bis zur Kartoffel, bisweilen aber auch Chocolate, Rahm,

Käse, Reis, ja Häringsschnitte verwendet, und da alle diese schönen Dinge unter der schützenden Teighülle ihren ganzen Saft bewahren, so bildet der Auflauf ein ungemein leckeres Gericht, besonders für Kinder und für die Damen.

Muster, das einzige Weichthier, gegen das der Mensch eine fast schrankenlose Verehrung bethätigt, und das daher trotz eines beinahe fabelhaften Vervielfältigungsvermögens — eine einzige Muster erzeugt bis zu 1.5 Millionen Nachkommen jährlich! — kaum dem allseitigen Verlangen nach seiner holden Gegenwart genugthun kann. Die Muster erfreut sich nämlich des seltenen Ruhms, ebenso leicht kaubar wie verdaubar zu sein, und ein gewiegter Esser mag deshalb 10—12 Duzend zum Vorspiel hinunterchlürsen, ohne dadurch seinem Appetit auf die Hauptmahlzeit Abbruch zu thun. Der wahre Kenner indessen geht nie über 60, höchstens 72 Stück hinaus, denn mindestens mit dem sechsten Duzend hört die Muster auf, ein Genuß zu sein, und Leute, die wie Kaiser Vitellius täglich 1200 oder wie der Marschall Junot nur zum Frühstück 300 Stück verspeisen, sind zwar große Esser, aber keine Schmecker. An ehrwürdigem Alter kann die Musternschwärmerei sich mit jeder andern gastronomischen Liebhaberei messen. Die der Urzeit entstammenden Abfallhaufen (Kjöffenmöddinger) an der jütländischen wie der brasilianischen Küste bestehen großen Theils aus den Schalen verspeister Mustern, den Griechen dienten eben solche Schalen als Stimmzettel beim sogenannten Scherbengericht, die Anwohner des Bosporus verstanden sich lange vor der christlichen Zeit auf die künstliche Zucht der geschätzten Muschel, und auch bei den Römern wurde diese Kunst schon hundert Jahre vor Christus durch den Proconsul Sergius Orata heimisch gemacht. Auf der römischen Tafel der Kaiserzeit erschien die Muster in doppelter Gestalt, roh als wesentlicher Theil des Voreßens (gustatio) und gebraten oder in Pastetenform bei

der ersten Tracht. Die Römer machten auch bereits zwischen Auster und Auster einen Unterschied: bis zur christlichen Zeit galten die lucriniſchen für die besten, zur Zeit des Horaz die cumäiſchen, ſpäter die tarentiniſchen und zur Zeit des Plinius die kyziſchen. Wie hoch ſie geſchätzt wurden, erhellt aus der bekannten Anekdote, daß Apicius dem Kaiſer Trajan einen Korb friſcher Auſtern in's Partherland nachgeſchickt habe — daß ſie auch in genießbarem Zuſtande angekommen ſeien, wie die Anekdote will, ſteht freilich ſehr zu bezweifeln. Noch im vierten Jahrhundert n. Chr. beſang Luſonius die unübertroffenen Auſtern von der Südweſtküſte Galliens, im ganzen folgenden Jahrtauſend aber hören wir nichts von ihr, bis endlich im 14. Jahrhundert engliſche Fiſcherordnungen ihrer von Neuem gedenken. Ihre vollſtändige Rehabilitation ging jedoch erſt von der Tafel Ludwig's XIV. aus: ſeitdem gilt ſie wieder für „le bivalve de l'aristocratie et la palme de la table“. Die Holländer erfanden um 1700 die in Sauerkraut gedämpften Auſtern, die Engländer und Deutſchen erließen Geſetze zur Regelung des Auſternfanges, die Franzoſen errichteten die großen Auſtern-Depots in der Rue Montorgueil zu Paris, neben denen um 1750 die beiden berühmteſten Auſternkeller, der Rocher d'Etretat und der Rocher de Cancale entſtanden, die Amerikaner begannen allmählich gleichfalls ihre Bänke auszubeuten, und ſeit etwa 1795 galt ein Frühſtück ohne Auſtern für ein Uuding, eine pure Unmöglichkeit. Im 19. Jahrhundert ſteigerte ſich der Verbrauch faſt von Jahr zu Jahr, und ſicher würden unſere geehrten Voreſſer wenigſtens mit allen europäiſchen Auſternbänken völlig reinen Tiſch gemacht haben, hätte nicht die Geſetzgebung ſich in's Mittel gelegt, und endlich der franzöſiſche Naturforſcher Coſte ſeit 1858 die künstliche Zucht des köſtlichen Schalthieres wieder in die Praxis eingeführt, ſo daß die Auſternverehrer nunmehr getroſt in die Zukunft

blicken dürfen. Für die besten Sorten gelten zur Zeit (in absteigender Linie): die Triester und die etwas sagenhafte Arsenalauster von Venedig, die grüne Auster von Marennes und La Tremblade (außer Frankreich selten im Handel!), die sogenannte Native von Whitstable und die seltene schottische Auster. Weit geringer im Geschmack ist die große Auster aus dem Canal, die dickschalige, schwere Holsteiner, die Colchester-Auster, und endlich das rauhshalige Hufeisen (horse-shoe oyster, franz. pied de cheval) aus Amerika, welches die weltbekannte Schauspielerin Sarah Bernhard seit 1865 in Paris in Mode brachte. Diese Sorten können mit Fug als „Kochäustern“ bezeichnet werden, insofern sie in der beliebten Austerensuppe durchaus an ihrem Platze sind. Die feinen Sorten dagegen müssen durchaus roh mit Essig, Pfeffer oder Zitronensaft genossen werden; sie kochen, dämpfen, backen oder gar braten heißt sie entwürdigen. Zum Hinnuterspülen leistet Chablis oder Rheinwein die besten Dienste, ist aber auch jeder andere Wein und sogar reiner Branntwein brauchbar. Marinirte Auster liefern Amsterdam und London, in ganz vorzüglicher Qualität aber Saint-Malo und Paris. Gesottene Auster in luftdichten Blechbüchsen als Conserve versendet namentlich Baltimore, während Boston und Newhaven frische Auster ohne Schalen in gut geschlossenen Fäßchen als sog. Austerfleisch in den Handel bringen. Welchen gewaltigen Aufschwung der Austerhandel in neuerer Zeit genommen hat, erhellt aus nachstehenden Zahlenangaben. Zwischen 1830—1860 führte der deutsche Zollverein im Durchschnitt jährlich 3000, im Jahre 1889 aber das deutsche Reich 10 508 und im Jahre 1890 gar 12 683 q ein. Paris consumirte 1804 nur 17 Millionen, 1864 schon 55 Millionen und gegenwärtig zwischen 65—70 Millionen Stück Auster jährlich. London verbraucht jährlich 110—120 Millionen

Stück, New-York aber gar die Kleinigkeit von rund 1400 Millionen, wie denn überhaupt die Auster in Nordamerika ein wirkliches Volksnahrungsmittel bildet, so daß die That-
sache, seit acht Tagen keine Auster gegessen zu haben, für ein Wahrzeichen tiefster Armuth gilt. So weit wird es Europa schon deshalb nicht bringen, weil dem wahren Kenner eine Auster ohne Schale überhaupt keine Auster ist, und weil wir dem Thiere wenigstens während der Monate ohne r (der Laichzeit) die wohlverdiente Ruhe gönnen. Der österreichischen Tafel freilich wäre eine etwas reichlichere Besetzung zu wünschen, denn 1890 z. B. betrug der Austernimport der österreichisch-ungarischen Monarchie nur 41 000 kg, d. h. rund 25 000 Duzend.

B.

Bäckkunst heißt die Fertigkeit, einen eßbaren Körper durch plötzliche Einwirkung eines starken Wärmegrades mit einer Rinde oder Kruste zu umgeben, die das Innere vor dem Ausdörren schützt und es in seinem eigenen Saft gar werden läßt. Man taucht zu diesem Zwecke den zum Backen bestimmten Körper entweder unmittelbar in siedendes Fett oder Del, so daß augenblicklich eine Ausdörrung und Verhärtung seiner Oberfläche eintritt, oder man umgiebt ihn mit einer künstlichen Hülle, einem Teigmantel, der die unmittelbare Wirkung der Hitze auf sich nimmt. Beim Brotbacken erfolgt die Bildung der Kruste durch die schnelle Verdunstung des Wassers an der ganzen Oberfläche des Laibes. Die gebackenen Gerichte haben ein gefälliges Aussehen, bewahren zumeist ihren ursprünglichen Geschmack und bieten eine an-

genehme Abwechslung, die besonders von den Damen sehr gesucht wird.

Backsteinkäse s. Limburger Käse.

Bärenschinken, seit Langem als Leibspeise jenes Huronen, „der noch Europens übertünchte Höflichkeit nicht kannte“, sprichwörtlich geworden, zeichnen sich durch Saftigkeit und eigenthümlichen Wohlgeschmack aus, sind aber in den großen Mittelpunkten der Civilisation nur ganz ausnahmsweise und zufällig zu erschwinglichem Preise zu haben, da Meißter Bez in Europa immer seltener wird. In Siebenbürgen allein wurden zwar 1854 noch 86, in Oesterreich-Ungarn 1865 noch 178 und selbst 1890 noch 39 Bären erlegt — über die aufgebundenen fehlt der statistische Nachweis — leider aber pflegen die Schützen das Fleisch selber zu essen und bringen nur die Felle auf den Markt. Diese böse Gewohnheit steht auch der Einfuhr von Bärenfleisch aus Rußland und Schweden entgegen. Gelegentlich der Wiener Ausstellung 1873 kamen zwar auf der Speisefarte der bekannten Frères Provençaux russische Bärenschinken zum Vorschein, man hat jedoch nie wieder von ihnen gehört, und selbst die Pariser Russenfeste des Jahres 1893 haben ihnen zu keinem neuen Dasein verholfen. Gewisse bekannte Bärenprägen aber, die auch ihr Gutes haben, werden nicht in den Wäldern erjagt, sondern von den Zuckerbäckern geliefert.

Baiser (auf gut wienerisch Busslerl) ist der norddeutsche, der französischen Küche völlig fremde Name eines leichten Zuckergebäcks, das aus Eierschnee und Zucker hergestellt und bisweilen noch mit Schlagrahne, Obstgelée oder dgl. gefüllt wird.

Balsf, auf besondere Art gesalzener und dann an der Luft getrockneter Störrücken von durchscheinend gelbbrauner Farbe, ganz eigenthümlichem Geruch nach frischen Gurken und einer Zartheit des Geschmacks, wie sie höchstens noch der

beste geräucherte Lachs aufzuweisen hat. Der Balyf wird namentlich am Don und auf der Halbinsel von Kertsch hergestellt und bildet eine ebenso köstliche wie kostspielige und in Westeuropa seltene Delicatesse, da das Kilogramm schon in Petersburg zehn Silberrubel gilt.

Banane oder Adamsfeige, die pflaumengroße, süße, gelbgrün oder röthlich gefärbte Frucht des Pisangs, der in allen Tropenländern cultivirt wird und noch in den Gärten Südspaniens reife Früchte bringt, auch in englischen und deutschen Treibhäusern keine Seltenheit ist. Eine solche Treibhauspflanze in Edinburg brachte 1852 ein Fruchtbündel von fast 40 kg, eine andere in London 1863 ein solches von vollen 43 kg Schwere. Eine besondere Art, die China- oder Zwergbanane, die 1826 durch den Naturforscher Cavendish nach Europa kam und 1848 durch den Missionär John Williams mit großartigstem Erfolge nach Otaihiti und den Samoa-Inseln verpflanzt wurde, trägt mattgelbe, gurkenähnliche Früchte von 20—30 cm Länge. Die Bananen bilden ein Hauptnahrungsmittel, bisweilen sogar wochenlang die einzige Speise der Tropenbewohner, haben aber, von England und Spanien abgesehen, bisher weder frisch noch eingemacht in Europa Beifall und Verehrer gefunden.

Barbe (Verstümmelung des italienischen barbolo, kleine Barbe), sonst auch Borbine, Barm und Sauchen genannt, ein achtbares Mitglied der Karpfenfamilie, das mit Ausnahme der Mittelmeerländer, Fütlands und Scandinaviens in ganz Europa zu Hause ist. Das Fleisch der Barbe ist wohlschmeckend, nahrhaft und leicht verdaulich, bietet aber der vielen Gräten halber doch nur einen recht stacheligen und widerhaarigen Genuß. Für besonders schätzenswerth gilt das Maul, der Kogen dagegen ist ungenießbar. In Zwiebelbrühe abgekocht und mit holländischer Sauce servirt, in Wein gedämpft oder auch auf dem Rost gebraten, liefert die

Barbe ein ganz angenehmes Gericht. Von der feinen Tafel jedoch bleibt sie ihrer Gräten halber ausgeschlossen, selbst wenn sie aus der Weser stammt, welche die vorzüglichsten Exemplare in ganz Europa liefern soll.

Barches, die Sabbathbrote der Juden, welche Freitag Abend und Samstag Mittag auf dem Tische gläubiger Familien nicht fehlen dürfen. Sie sind sehr schmackhaft, werden aus drei Strähnen zopfartig geflochten und haben äußerlich Aehnlichkeit mit unseren „Strizeln“.

Barjch, schon den Römern eine „Freude der Tafel“, in Norddeutschland auch Bors, Beerische und Berische, in Süddeutschland Berjig, Börjchling und wegen seiner Raubsucht Anbeiß, in der Schweiz Egli, in Oesterreich Beröling oder Schräzen genannt, ein über ganz Europa, Nordasien und Nordamerika verbreiteter Flußfisch, der aber auch schwaches Salzwasser nicht scheut und namentlich in der Ostsee vortrefflich gedeiht. Er kommt in Europa in zwei Arten vor, von denen die größere (gewöhnlich 20—30 cm lang und 0·5—1 kg schwer) als Fluß- oder Buntbarsch bezeichnet wird, die kleinere (10—15 cm lang und 0·25 bis 0·5 kg schwer) Kaul-, Kugel- oder Goldbarsch, in Süddeutschland auch Rauchkater oder Pfaffenlaus heißt. Das Fleisch beider Arten ist etwas hart, aber weiß, schmackhaft und gut verdaubar, der Fisch selber ziemlich zählebig und daher zum Versandt wie zur Aufbewahrung geeignet. Der Barsch gehört daher trotz seiner Häufigkeit zu den geschätzten Fischen und wird nicht selten mit 2 Mark pro Kilo bezahlt. Man servirt ihn gesotten mit Butter-, Capern-, Champignon-, Paprika-, Senf- oder Sardellensauce, gebacken mit Parmesankäse, im eigenen Saft geschmort mit saurem Rahm, marinirt oder gebraten, und in jeder dieser Gestalten ist er hochwillkommen. Als ganz besondere Delicatsse werden die dänischen Barsche gerühmt, die jedoch nur

selten in den Handel gelangen. Vgl. Seebarich, Streber und Zindel.

Basilicum oder Königskraut ist in Indien einheimisch und besitzt frisch einen starken Gewürzgeruch und ähnlichen Geschmack, der durch Trocknen gelinder und angenehmer wird. Man kann es als gelindes Reizmittel zu mancherlei Speisen und Saucen, jedoch nur in geringem Maße und meist mit andern Kräutern vermengt, mit Nutzen verwenden.

Batate oder Süßkartoffel (engl. sweet potato, span. batata oder nach dem Ausfuhrhafen patata de Malaga [Malagakartoffel] und deshalb von den Uebersetzern nicht selten mit der eigentlichen Kartoffel [patata] verwechselt) ist die süße, mehligke Knolle der Batatenwinde, die schon vor 1526 durch Obiedo aus Amerika nach Spanien verpflanzt wurde, im ganzen Süden dieses Landes statt der Kartoffel gebaut wird und Knollen bis zu 20 cm Länge und 5 cm Durchmesser liefert. Seit 1845 wird sie in Folge der damaligen Kartoffelnoth sowohl in Südfrankreich wie um Paris, sehr vereinzelt auch in Deutschland gebaut, dient jedoch hier fast nur als Viehfutter. In Andalusien dagegen ist sie die tägliche Speise des armen Mannes und wird von Malaga aus in ganzen Schiffsladungen nach Lissabon, London und Paris verschickt; in letzterer Stadt findet man aber auch einheimische Bataten im September und October auf dem Gemüsemarkt. Die Knolle wird stets mit der Schale abgekocht und entweder ohne Zuthat als Dessert genossen oder wie die Kartoffel behandelt. Ihr süßlicher Geschmack sagt jedoch nicht Jedem zu, sie erscheint daher in Oesterreich und Deutschland nur selten auf der Tafel und wird hier stets mehr als Rarität denn als Delicatesse beachtet.

Battelmatt-Käse, ein halbfetter Kuhkäse, der, weicher als der Emmenthaler, früher reift als dieser und in Laiben

von 20—25 kg Schwere in den Handel kommt. Er wird in Piemont, im Kanton Tessin und in Vorarlberg bereitet.

Baumöl s. Olive.

Beaune, trefflicher Burgunder aus dem Bezirk Beaune im Departement Côte d'or. Die vorzüglichsten Sorten sind der Chambertin (von Gevray), ausgezeichnet durch schöne Farbe und würzige Blume, und Clos Vougeot (von Flagey südlich von Dijon), der den Chambertin noch an Feuer übertrifft.

Becassine, Sumpfs-, Heer- oder Herrenschneepfe, wegen eines zur Paarungszeit vom Männchen mittelst der Schwanzfedern hervorgebrachten meckernden Geräusches auch Himmelsziege oder Haberbock genannt, ein wachtelgroßer Zugvogel, der in Sümpfen und auf nassen Wiesen brütet und im Frühjahr und Herbst auf dem Strich erlegt wird. An Wohlgeschmack übertrifft die Becassine die Waldschneepfe ganz entschieden, steht aber ebenso entschieden der Doppelschneepfe nach. Im Frühjahr meistens dürr und etwas zähe, ist sie im Herbst wohlgenährt und saftreich und wird in der Regel unausgenommen am Spieß oder in der Pfanne gebraten, wenn nicht als Salmi oder gar mit Trüffel aufgetischt. Da die Becassine im Flug geschossen werden muß, so schenken selbst geübte Jäger ihr bisweilen wider Willen das Leben, und der Franzose sagt in Anspielung auf die Ruhe und Geduld, welche die Becassinenjagd erfordert, von einem Menschen, der seine Zeit abwartet und sich inzwischen dumm stellt: Il tire à la bécassine (er zielt auf die Becassine).

Beccafico, Becfigue s. Kleinvögel.

Beefsteak-Sauce, eine Fleischwürze, die wie die Sona verwendet wird. Sie enthält rund 78% Wasser, 10% Zucker und 1% fleischlösendes Pepton und wird in Flaschen von 220 g Inhalt zu 1½ Mark verkauft.

Beerenobst, frisch die Freude der Jugend, eingefocht eine werthvolle Stütze der Hausfrau, umfaßt im weitern Sinne alle echten und unechten Beerenfrüchte von der Ananas und der Weintraube an bis herab zur Hollunderbeere und zur Berberitze. Im engern Sinne jedoch rechnet man dazu nur: Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Heidelbeere, Preiselbeere und Erdbeere. Von der Himbeere abgesehen, die zuerst im 4. Jahrhundert als Gartenfrucht auftritt, ist die Cultur des Beerenobstes noch sehr jung: die Erdbeere wird erst im 15., die Johannisbeere im 16., die Stachelbeere im 17., die Brombeere und ebenso die Preiselbeere erst im 19. Jahrhundert als Culturpflanze genannt, und mit der Zucht der Heidelbeere sind überhaupt noch keine Versuche gemacht worden. Eine größere wirthschaftliche Bedeutung hat der Beerenobstbau bisher nur in Amerika erlangt, wo er durchaus als Zweig der Landwirthschaft gilt, während er in Deutschland und Oesterreich, wo er erst seit 1870 einen nennenswerthen Aufschwung nahm, größtentheils immer noch als Anhängsel des Gartenbaues betrieben wird. Das Beerenobst wird zum Theil roh genossen, hauptsächlich aber zur Bereitung ebenso gesunder wie schmackhafter Conserven und zur Herstellung von Obstweinen verwendet, die allmählich ein immer größeres Terrain erobern und vielleicht noch zu großen Dingen berufen sind. Qui vivra, verra!

Beifuß, Dragon oder Esdragon, ein Kraut, welches überall in Deutschland und einem großen Theile Europas auf den Aeckern und in Gärten, an Mauern und in Steinbrüchen ohne Cultur wächst, gewürzhaft und bitterlich riecht und schmeckt und in der Küche verwendet wird, um Gänse-, Enten- oder Schweinebraten damit zu würzen und so schmackhafter und verdaulicher zu machen. Vgl. Esdragon.

Bellelay-Käse, einer der vorzüglichsten Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch, von dem das Kilo mit 1 $\frac{1}{2}$ —2 Mark

bezahlt wird. Er wurde zuerst in der Abtei Bellelay im Berner Jura hergestellt und führt daher und von seiner Gestalt in Frankreich den Namen „Mönchskopf“ (Tête de moine). Gegenwärtig ist der Bezirk Münster im Jura der Hauptsitz der Fabrication. Der Bellelay-Käse wird nicht geschnitten, sondern mit dem Messer geschabt und wie Butter auf das Brot gestrichen.

Benedictiner, berühmter französischer Liqueur, den zuerst die Mönche der ehemaligen Benedictiner-Abtei Fécamp im Departement Nieder-Seine herstellten. Er ist der Verdauung ungemein förderlich. Die Fabrik, welche seit Jahren durch eine Actien-Gesellschaft betrieben wird, ist am 12. Januar 1892 zum großen Theile niedergebrannt, aber bereits wieder im Betrieb. Der Schaden wurde damals auf 2 Millionen Francs geschätzt. Der Liqueur wird im Wesentlichen aus Gewürzen und Würzkräutern hergestellt, das eigentliche Geheimniß der Fabrication aber beruht auf einem Zusatz von ätherischen Oelen, über den nichts Genaueres bekannt ist.

Benicarlo, schwerer, dicker, süßer Rothwein aus dem Gebiet von Benicarlo in Nordvalencia. Er wird in den spanischen Hotels gewöhnlich als Vino de San Carlos bezeichnet und in bedeutender Menge nach Frankreich, Holland und Deutschland ausgeführt. Handelsplätze für den Benicarlo sind Bordeaux, Amsterdam, Hamburg und Bremen.

Berbersbeeren, Weinnägelein oder Saurach, die scharlachrothen, in Traubenform beisammenstehenden Beeren des Essigdorns, die einen stark säuerlichen Saft enthalten. Da das Kochen und Vermischen mit Zucker oder Citronensaft ihre Säure mildert, so macht man für Kranke sehr angenehme und erquickende Confitüren daraus. Die sehr starke Berbis- oder Berberizensäure kann überhaupt bei Bereitung von Gelées, Marmeladen und Limonaden als Surrogat der Citronensäure gebraucht werden. Im Punsch will sie jedoch

nicht Jedem wohl bekommen: sie erregt leicht Husten und bei schwächlichem Magen Verdauungsbeschwerden oder Kopfschmerzen.

Bergamotte s. Birne.

Bergerac, leichter Weiß- und Rothwein von den Ufern der Dordogne. Die rothen Sorten gehen vorzüglich nach England, die weißen nach Holland, Deutschland und Oesterreich. Den größten Ruf besitzt der weiße Montbacillac aus der Umgegend der Stadt Bergerac.

Bergsträßer heißen jene badiſchen Weine, die längs der Bergstraße von Ettlingen abwärts bis zur heſſiſchen Grenze gebaut werden. Den größten Ruf genießt unter ihnen der rothe Lühelſachſener, der jedoch im Handel ſeiner in's Violette ſpielenden Farbe wegen, die bei Nichtkennern den Verdacht künstlicher Färbung erregt, nicht allzu beliebt iſt; er kommt beinahe dem Affenthaler gleich. Unter den weißen Sorten nehmen der Hubberger von Weinheim und der Gröſinger die erſte Stelle ein.

Betel, die Coca der Südaſiaten, ein Modekaumittel, das aus drei Subſtanzen gefertigt wird: Betelnuß, Betelblatt und Kalk. Zur Herſtellung dieſes Genußmittels wird die Betelnuß (gelbe, eigroße Frucht der Arecapalme) in längliche Streifen geſchnitten, dann das Betelblatt (frisches Blatt des Kaupfeffers mit blutrothem Saft und würzhaftem Geſchmack) einseitig mit Kalk beſtrichen, den Korallen und Muſternſchalen liefern, endlich das Stück Nuß in das Blatt eingerollt, und der Prim iſt fertig. Der Betel wirkt anregend und verleiht zugleich dem Athem einen angenehmen, würzigen Geruch, färbt aber den Speichel und das Zahnfleisch blutroth und ſchwärzt die Zähne, ſo daß die Europäer ihn in der Regel meiden. Nichtsdeſtoweniger beläuft ſich die Zahl der Betelkauer auf mindestens 100 Millionen, denn bei Indern, Malayen, Chineſen und Polyneſiern gehört der

Appetit-Verifon.

Betel zur Lebensnothdurft, deren Zurichtung gewöhnlich den Frauen obliegt und einen guten Theil der Zeit derselben in Anspruch nimmt. Auch gilt dort vor dem Betel, wie in Europa vor dem Tabak, weder Rang noch Reichthum, weder Alter noch Geschlecht. Man reicht ihn Freunden und zufälligen Bekannten wie bei uns eine Priese Tabak, und während der Arme eine einfache Betelbüchse von Holz oder Horn führt, prunkt der Reiche mit kostbaren Dosen aus Gold oder Silber und macht damit Geschenke wie einst die europäischen Großen mit den bekannten Tabatièren.

Bier, aus Gerste, Hopfen und Wasser bereitetes Getränk, dessen Erfindung dem Osiris in die Schuhe geschoben wird, obgleich gerade die Hauptsache, der Hopfenzusatz, einer spätern Zeit angehört. Soviel steht fest, daß die Aegypter schon 800 Jahre v. Chr. einen Gerstentrank bereiteten, und daß Pelusium am Nil das München oder Bier-Athen der antiken Welt darstellte. Höchst wahrscheinlich aber war dieser ägyptische „Gerstenwein“ nur eine aus gegohrener Gerste gezogene Flüssigkeit von weinsäuerlichem Geschmack, die Plinius nicht ohne Grund als „abscheulichen Trank“ bezeichnet haben wird, namentlich wenn man ihr als Würze noch einen Eichenrindenabsud zuzusetzen beliebte, wie das die berühmten alten Deutschen thaten. Der Hopfen tritt freilich schon im Jahrhundert der Völkerwanderung als Culturpflanze auf, aber noch zur Zeit Karls des Großen wurde vorzugsweise, wenn nicht ausschließlich ungehopstes Bier gebraut. Erst 1079 wird der Hopfen ausdrücklich als Bierzuthat erwähnt und des Hopfenbaues in Bayern und im Erzstift Magdeburg gedacht, und seit 1240 erscheint er als Handels- und Ausfuhrartikel. Wirkliches, d. h. gehopstes Bier wurde also erst seit dem elften Jahrhundert in Europa allgemeiner, und zwar scheint der Anstoß zur Herstellung desselben von den Niederlanden ausgegangen zu sein, die daher einen jagenhaften

„König Gambrinus“ als Erfinder des Bieres feiern, der allerdings nicht, wie man bisweilen annimmt, identisch sein kann mit dem ritterlichen, prachtliebenden Herzog Johann I. (Jan primus!) von Brabant, dem Patron der Löwener Brauergilde (geb. 1250, gest. 3. Mai 1294). Durch den Hopfenzusatz haltbar geworden, wurde das Bier alsbald ein bedeutender Handelsartikel, und bis in's 17. Jahrhundert hinein wimmeln nun die deutschen „Stadt-Willküren“ und „Landesordnungen“ von Bestimmungen und Vorschriften betreffs der Bierbereitung. So gebot schon die „Brauordnung“ des Nürnberger Rathes vom Jahre 1290, nur Gerste zu verwenden, während umgekehrt die Augsburger „Brauordnung“ vom Jahre 1433 die ausschließliche Verwendung des Hafers anbefahl und diese Bestimmung sogar bis 1550 in Kraft erhielt. Namentlich seit dem 15. Jahrhundert nahm das Braugewerbe, das ursprünglich vielleicht ein Privilegium der Klöster gewesen war, in den deutschen Städten einen gewaltigen Aufschwung, und gewann die Bierausfuhr einen immer größern Umfang. Von den gangbaren Bieren des 14.—17. Jahrhunderts seien hier nur genannt: die Braunschweiger Mummie (der Name ist offenbar dem Naturlaute nachgebildet, mit dem Säuglinge die Muttermilch bezeichnen), die Goslarer Gose (nach dem Namen des Baches, der das Brauwasser lieferte), das Gardelegen'sche Garlen (nach dem Namen seines Geburtsortes), die Zerbster Würze (wegen des trefflichen Geschmacks), der Dortmunder Adam, der Magdeburger Filz, der Breslauer Scheps, der Schweidnitzer Stier, das Eisleber Krabbelandiemand, die Bauzner Klotzmilch, der Köpenicker Mord und Todschlag und die Kyriker Fried' und Einigkeit, der Erfurter Schlunz, das Jenaer Menschenfett, der Hannover'sche Bronhan, der Merseburger Stürzebartel, der Bremer Hund, der Stader Kater und der Lübecker Israel, der Delitzer Kuhschwanz,

das Teichener Masnoz, das Horner Plußerl, der Wittenberger Ruckuck zc. München, Wien, Pilsen, Kulmbach, Dresden, Berlin u. s. w. spielten damals noch keine Rolle unter den Bierstädten. Diese fiel ihnen erst im 19. Jahrhundert zu, und zwar übernahm zunächst Bayern, insbesondere München, die Führung, indem es seinem Lagerbier über die Grenzen des deutschen Bundes hinaus Anerkennung und Eingang verschaffte. Bald aber entstanden nun in anderen Theilen Deutschlands und sogar im Auslande — in Schweden z. B. wurde die erste bayrische Brauerei durch Fr. Rosenpont zu Stockholm am 10. November 1843 eröffnet — Lagerbierbrauereien, und seit etwa 1860 begann namentlich Oesterreich mit Bayern um die Palme zu ringen, ein Wettstreit, der durch den Sieg des Dreher'schen Bieres auf der Pariser Ausstellung vom Jahre 1867 zu Gunsten Oesterreichs ausgefallen ist. Bayern behauptet zwar in „echten“ Bieren immer noch den Vorrang und besitzt u. a. an der Sedlmayer'schen und der Löwenbräu-Brauerei in München wahrhaft großartige Etablissements, die bedeutendste Brauerei der Welt aber hat Oesterreich an dem Dreher'schen Etablissement zu Klein-Schwechat bei Wien aufzuweisen. Die Bierausfuhr Oesterreich-Ungarns belief sich 1890 auf 527 687 q, von denen 297 202 q allein nach Deutschland gingen. Wien selber verbrauchte im gedachten Jahre 1 072 114 hl Bier, also rund 78·5 l pro Kopf. Im Jahre 1893 wurden in den achtzehn Brauereien die in dem Brauherrenverein für Wien und Umgebung vereinigt sind, 3 055 766 hl Bier erzeugt. Hiervon entfiel auf die Dreher'sche Brauerei in Klein-Schwechat der Löwenantheil mit 610 260 hl, auf die Brauerei von Ad. Ignaz Mautner & Sohn in St. Marg 462 060 hl, auf die Piesinger Actienbrauerei 336 300 hl, auf Hütteldorf 230 112 hl, auf die Ruffner'sche Brauerei in Ottakring 162 880 hl, auf die Rußdorfer Brauerei von Bachofen &

Medinger 172 500 hl, auf die Brunner und Mödlinger Actienbrauerei 171 833 hl, auf die Reichl'sche Brauerei in Simmering 135 696 hl, auf die Schellenhofer Actienbrauerei 124 920 hl, auf die Dengler'sche Brauerei in Jedlesees 124 680 hl, auf die Brauerei St. Georg in Jedlersdorf 104 932 hl, auf die Ruffner'sche Brauerei in Ober-Döbling 102 600 hl, auf die Brauerei der Ruffner'schen Erben in Hernals 65 070 hl. Es ist dies jedenfalls ein gutes Zeichen für das Wiener Bier, das mit jedem Jahre mehr von der Concurrrenz bedrängt wird und das sich trotzdem in der Provinz, wie im Auslande der größten Werthschätzung erfreut. Die Bierproduction Deutschlands im Jahre 1892 betrug rund 55 Millionen Hektoliter, wovon 52 170 000 hl, d. h. 105·5 l pro Kopf, im Lande selber getrunken wurden. Die bedeutendsten Bierorte sind zur Zeit: in Bayern die Städte München (Hof-, Franciscaner-, Augustiner-, Löwen-, Spaten- und Hackerbräu, Pichorr, Zacherl u. s. w.), Nürnberg, Kulmbach, Erlangen, Augsburg, Regensburg, Rixingen, Waldsassen, Farnbach, Hof zc., deren vollmundige Exportbiere mit Recht in großem Ansehen stehen; — in Niederösterreich die Ortschaften Schwechat, Liesing und Hütteldorf, deren Product sich durch milden Geschmack und Kohlen säuregehalt auszeichnet; — in Böhmen die Städte Prag (Stadt-, Land- und Kreuzherrenbier, Rußler, Bubner, Königs saaler zc.), Pilsen, Pilsener, Eger, Görkau, Saaz u. s. w., deren Trank wegen seiner Leichtigkeit und goldhellen Farbe beliebt ist; — in Sachsen die Städte Dresden (Waldschlößchen, Feldschlößchen, Felsenkeller zc.), Leipzig, Chemnitz, Plauen, Plohn u. a., deren Producte zu den anerkannt „süßigen Stoffen“ gehören; — in Preußen Berlin, dessen „kühle Blonde“ (Weißbier) sich eines makellosen Rufes erfreut und im Verein mit der treuerbundenen „Strippe“ (Gläschen Kimmelliqueur) fortwährend neue Eroberungen

macht; ferner Merseburg, Hannover, Stettin, Spandau, Dortmund, Neustadt-Magdeburg u. s. w.

An allgemeinen Bezeichnungen für gewisse Bierarten sind folgende im Schwange:

Bockbier, der volksthümliche Name der starken oder Doppelbiere, die in Folge vollständigerer Vergärung einen stärkeren Alkoholgehalt haben und leicht berauschen. Es gehören zu dieser Klasse: der Bock, das Münchener Salvatorbier, der deutsche Porter, das englische Brown Stout u. e. a.

Braunbier, im Gegensatz zum lichten und zum Weißbier, heißt alles mit stark gebräuntem Malz und reichlichem Hopfen bereitete Bier, vor allem das „echte Bayrische“, namentlich das Kulmbacher; auch sind die Nürnberger und Bamberger Verjandtbiere hierher zu rechnen. Die Braunbiere stellen die Quintessenz der Braukunst dar, „denn das schwarzbraune Bier, das trink' ich so gern, und die schwarzbraunen Mädels, die küß' ich so gern“, d. h. es begeistert zu Liebe und Gesang. In Norddeutschland wird aber auch das seltliche Hausbier (im Gegensatz zum Lagerbier) als Braunbier bezeichnet.

Dünnbier, Schmalbier, Kleinbier, Speise-, Fisch- oder Hausbier, auch Halbader und Rosent (conventum, d. h. Klosterbier, wie es an das Gesinde und die Armen ausgegeben wurde) heißt der landläufige dünne Haustrank, der durch Nachguß auf die fertige Würze hergestellt wird.

Exportbier wird von vornherein malzreicher gebraut oder erhält besondere Zuthaten, das Bamberger z. B. Roussillon und Muscatblüthe, der Porter Portwein, das Export-Me abgekotteten Hopfen und Salz &c.

Extractbier nennt man schweres, süßes Bier, das aus concentrirter Würze ohne vollständige Vergärung erzeugt wird. Hierher gehören: Me, Mumme, Süßbier, Weizenlager, die sogenannten Malzextracte u. s. w.

Haferbier, in Schottland als oats-beer weit verbreitet und aus Hafer statt der Gerste hergestellt, ist ein guter Durststiller, aber wenig nährend und geisthaltig.

Jungbier, auch grünes oder Kräusenbier („Kräuse“ heißt der Schaumkranz auf gährendem Bier) ist noch in der Gährung befindliches Bier, das nach bayrischer Sitte in kleiner Quantität dem Schankbier beim Abziehen aus den großen Fässern zugesetzt wird.

Lagerbier, so geheißen, weil es im Keller auf Lagern hinreichend ausgegohren hat, ist wegen seiner Haltbarkeit die verbreitetste aller Bierarten, und das Wort Lager daher im Auslande geradezu zum Synonym für Bier überhaupt geworden.

Märzenbier ist im März gebrautes Lagerbier.

Weißbier wird aus schwach gedörtem Malz und wenig Hopfen bereitet, hat daher eine helle, mattgelbe Farbe und wirkt mehr durststillend als nährend und anregend.

Weizenbier, durch Nährgehalt ausgezeichnet, wird entweder rein aus Weizen hergestellt, wie z. B. das Kelheimer, oder es erhält einen Zusatz von Gerstenmalz, wie das Farnbacher, Bernersgrüner, Nürnberger, Braunschweiger u. s. w.

Würz- oder Kräuterbiere, durch Zusatz von allerlei Kräutern, Gewürzen oder Arzneipflanzen erzeugt, darunter das vielgenannte, aber herzlich wenig gebrauchte englische spruce-beer (Fichtenprossenbier), gehören überhaupt nicht zu den „süffigen Stoffen“, sondern sind Arzneitränke.

Gutes und gesundes Bier muß beim Einschenken vollkommen hell und durchsichtig und mehr oder weniger braun sein. Es muß Schaum auf dem Glase hinterlassen und dieser sich lange halten; zergeht er endlich, so müssen die Reste nicht am Innern des Glases hängen, sondern mitten im Glase auf dem Boden stehen. Ferner darf es nicht blähen, muß schnell durch die Harnwege abgehen, keine Kopfschmerzen oder andere Unannehmlichkeiten nach mäßigem Genuß verursachen, wenig

offenbare Säure haben und, wenn es gehopft ist, etwas bitter schmecken.

Der Nährwerth des Bieres ist im Hinblick auf die achtunggebietenden Bäume zahlreicher Zecher vielfach überschätzt worden, weil man außer Acht ließ, daß diese beneideten Bierbauchbesitzer ebenso wackere Eßer wie Trinker sind und also das Sprichwort zu Schanden machen: „Wo ein Brauhaus steht, kann kein Backhaus stehen“. Als an sich nahrhaft kann das Bier bei seinem geringen Gehalt an Zucker, Stärke und Eiweiß kaum betrachtet werden, dürfte vielmehr in dieser Hinsicht sogar dem Obste nachzusetzen sein. Aber der Alkohol, das Hopfenbitter und (namentlich in den österreichischen und böhmischen Bieren) die Kohlensäure befördern die Absonderung des Magensaftes, beschleunigen dadurch die Verdauung und regen mittelbar zu verstärkter Speisenzufuhr und zur Fettbildung an. Sein größter Wert als Getränk liegt jedoch in anderer Richtung. Das Bier ist vorzugsweise der Stoff, der den Menschen zum Menschen gesellt, es ist die wahre Mutter der Gemüthlichkeit und des „höheren Blödsinns“ in Worten und Werken! Der Weinzecher und der Branntweinbruder sind sich mit ihrem Glase selbst genug, der Biertrinker dagegen muß Gesellschaft haben, wenn er rechten Genuß beim Trunk empfinden soll. Der Wein macht witzig, aber Witzköpfe sind oft recht bedenkliche Nachbarn, das Bier dagegen macht für Witz empfänglich, und wer Spaß versteht, mit dem ist gut auszukommen. Daher konnte auch nur in Bierländern sich ein wirklicher Aneipcomment entwickeln, der keineswegs eine Wissenschaft des Trinkens an sich, sondern ausschließlich die Wissenschaft des geselligen Trinkens ist. Alle Bierwissenschaft und Bierweisheit aber gipfelt in dem alten, frommen Spruch:

Hopfen und Malz,
Gott erhalt's!

Bigarade s. Pomeranze.

Bigos, ein in Rußland und Polen beliebtes Jagdgericht. In Lagen auf Sauerkohl wird Hirsch-, Hammel-, Puter- und Entenfleisch mit Schinken, Rauchfleisch und Bratwürstchen in Fett gedünstet und in geschlossener Pfanne zu Tisch gebracht.

Birnhuhn, der Auerhenne nächste Base und wie diese für den Küchenzweck eines achttägigen Aushängens in den Federn und nachfolgender Beize bedürftig, liefert gleichwohl ein weit delicateses Gericht als das Auerwild, da es sich nicht von harzigen Fichtenprossen, sondern vorzugsweise von den süßsaftigen Birkenknospen, später von Heidel- und Brombeeren und im Winter von Wachholderbeeren nährt; an einem alten Birnhuhn freilich ist gleichfalls Beize und Speck verloren. Das Birnhuhn wird wie das Auerhuhn (nur nicht gerauspelt!), außerdem aber noch gebraten mit saurem Rahm oder gedämpft mit weißer Delsauce auf den Tisch gebracht. Es ist auf den Alpen, den Karpaten, den deutschen Mittelgebirgen, in den holländischen Mooren, in Schottland, Rußland und Sibirien ziemlich häufig und wird im Frühjahr auf der Balze, im Herbst auf Treibjagden erlegt. In England, wo der Vogel seit 1815 von Holland her wieder eingebürgert wurde, ist der Beginn der Birnhuhnjagd, die sogenannte grouse-season (12. August), ein wahrer Festtag, an welchem die carrirten Nimrode in hellen Schaaren nach dem Norden des Reiches aufbrechen. Bei alledem werden in London kaum soviel Birnhühner consumirt als in dem glücklicher gelegenen Wien, das 2211 Stück im Jahre 1891 verspeiste, es aber auch schon über 3000 Stück im Jahre hinausgebracht hat.

Birne, die Schwester des Apfels und ihrem Geschlecht entsprechend feiner, zarter und schmelzender, aber auch gegen jede Unbill empfindlicher als der Herr Bruder, stammt keineswegs (wie die Pomologen vorgeben) aus China, sondern ist

im gemäßigten Europa, namentlich in Gallien daheim. Die Griechen kannten nur 2 oder 3, die Römer zu Christi Zeit 35, im 4. Jahrhundert nach Christus 46, die Franzosen um 1600 genau 62, um 1700 aber schon an 400 Sorten. Um 1775 zählte man 750 und gegenwärtig werden an 1500 Sorten unterschieden, wobei jedoch in der Nomenclatur die nämliche babylonische Verwirrung herrscht wie bei den Äpfeln. In Deutschland ist die Birnbaumzucht sicher uralt, und die Schafsnase, der Kaskenkopf (aus dem weiland Henneberger Amte Sand), die Gernröder oder Claretenbirne, die Margarethenbirne, die Sieben auf ein Maulvoll (eine Muscatellersorte), der Gänsekopf, die Honigbirne u. a. m. sind entschieden deutschen Ursprungs. Dazu hat Italien die Umbretten und die Bergamotten (von der Stadt Bergamo in der Lombardei, sicher nicht von Bergamah in Kleinasien oder gar vom türkischen beg-armu, d. h. Fürstenbirne), England die Schwanenbirne und die Britische Königin, Helvetien die Eierbirne, Holland die Melonenbirne, die Ananasbirne und den Admiral gestellt. Die meisten und besten Sorten jedoch stammen aus Frankreich oder sind wenigstens durch die französische Schule gegangen, bevor sie ihre heutige Vollkommenheit erreichten. Dahin gehört z. B. die treffliche Christbirne (le bon chrétien, zu deutsch auch Apothekerbirne), die um 1490 durch Karl VIII. aus Italien nach der Touraine kam und von dort aus Europa erobert hat. Die Pomologen unterscheiden 15, die Gastronomen dagegen nur 2 Klassen von Birnen: Kochbirnen und Tafelbirnen. Als Tafelbirnen dienen ausschließlich die Sorten mit süßem, schmelzendem Fleisch, großer Saftfülle und angenehmem Geruch; auf Schönheit der Form und der Farbe wird bei ihnen weit weniger gesehen als bei den Äpfeln. Hierher gehören vornehmlich: die Butterbirnen, und zwar in erster Linie die Diels-, die Blumenbachs-, die Clairgeaus-, die Siegel-

und die Napoleons-Butterbirne, die sämmtlich zu den spät-reisenden und am längsten haltbaren Winterbirnen gehören; die rothe Bergamotte; die Winter-Dechantsbirne; die äußerst zartfleischige, süße, würzhafte Luise von Avanches; die feinschalige, bergamottartig schmeckende Herrenbirne; die saftstrogende, weinsäuerlich süße Venusbrust (teton de Vénus); die zimmtduftende Comperette; die hochgelbe Colmarbirne, die aber nicht nach der Stadt Colmar im Elsaß, sondern nach dem Flecken Colmars in der Provence heißt; die ungemein süße Rothbacke oder Sparbirne; die Schmalzbirne, die graue Honigbirne, die kleine Margarethenbirne, die spanische Christbirne, die große Wasserbirne u. s. w. — Die Kochbirnen sind schon wegen ihres fader, rübenartigen Geschmacks und wegen ihrer Härte roh einfach ungenießbar, zudem aber auch in diesem Zustande schwer verdaulich:

Si coquis, antidotum pyra sunt, sed cruda venenum —
 Gekocht ist die Birne Arznei, doch roh ein gefährliches Gift
 Dir.

Zu den gangbarsten Sorten dieser Klasse gehören: der trockene Märten (le Martin sec), der wie die Margarethenbirne nach dem Zeitpunkt seiner Reife (Martini) heißt; die Pfundbirne; die Jacobsbirne, die mit Senf eingemacht im Hannöverischen sehr beliebt ist; der große Rackenkopf, der Kuhfuß, der Langstiel, die Wadelbirne, die Liebesbirne, die Schneiderbirne, die Wolfsbirne, die Gansfräger, die Frankfurter Zuckerbirne &c. Bei der größern Empfindlichkeit des Birnbaums gegen die klimatischen Einflüsse haben selbst die anerkannt guten Sorten ein weit kleineres Verbreitungsgebiet als die guten Apfelsorten. Um so reichhaltiger aber ist die Liste der Local-Lieblingsbirnen, von denen hier nur erwähnt sein mögen: für Zürich die „große Mailänderin“, für den Thurgau die „Thurgibirn“

(Schweizer Wasserbirne), für Bern die „Schweizerhose“, für Basel der „Sjembart“ (Beurré gris), für Lothringen der „Misergerent“ (Messire Jean), für Württemberg die „Grabenbirne“, für Schwaben das „Gaishirtl“, für Unterfranken die „Rohrlesbirn“, für Hannover die „Jacobsbirne“, für Meissen und Leipzig die „Kettig“ und die „Lorenzbirne“ u. a. m. Die Birnen werden zur Zeit ihrer Reise hauptsächlich roh zum Nachtisch gegessen; im Mittelalter speiste man sie auch, wie heute die Ananas, zum Wein und behauptete rundweg: Sine vino sunt pyra virus — ohne Wein sind die Birnen Gift. Bei der schnellen Vergänglichkeit der schönen Frucht aber verfehlen die meisten Tafelbirnen ihren Zweck und kommen entweder gleich der profanen Menge der Kochbirnen als Compot auf den Tisch, oder sie wandern in die Obst-darren, um später als Huzeln zu uns zurückzukehren, oder sie werden in den Conserve-Fabriken zu Gelée verarbeitet (Der Mer & Weymar zu Klein-Heubach bei Miltenberg kochten 1876 nicht weniger als 4525 q Birnen ein), oder sie tauchen in die Einmachkrüge unter, um nachmals als Sulzbirnen eine willkommene Auferstehung zu feiern, oder sie werden endlich zu Birnenkraut zerquetscht, wobei nicht zu vergessen, daß auch der größere Theil des Apfelkrautes aus Birnen besteht. Der Handel mit Tafelbirnen hat bei der Schwierigkeit der Aufbewahrung fast nur für Frankreich, das Stammland der vorzüglichsten Sorten, eine größere Bedeutung: Marseille versendet noch im Februar und März köstliche Beurrés bis nach Petersburg. Freilich kostet aber auch ein solches Prachtstück nicht selten bis zu 20 Mark, die ein Feinschmecker, der nicht zugleich Millionär ist, unter allen Umständen besser anlegen kann. Erwähnt sei noch, daß die Tiroler Birnen sich schon um 1700 des besten Rufes erfreuten und als „Brixer weiße, rothe und graue“ im Reiche sehr gesucht waren.

Bischof, ein vortreffliches Getränk, das nach starken Strapazen, ja selbst nach starken Mahlzeiten vorzügliche Empfehlung verdient. Mäßigkeit ist jedoch, wie immer, so auch beim Genuß dieses herrlichen Getränkes anzurathen. Es gibt verschiedene Arten, den Bischof zu bereiten. Die empfehlenswertheste ist, indem man reife und saftige Orangen in ihrer Schale einschneidet und sie über glühenden Kohlen so lange röstet, bis die Schale schwarz wird, dann legt man sie in einen irdenen glasirten Topf, übergießt sie gleich mit gutem Rothwein, setzt Zucker zu, auch ein Stück geröstetes Brot, etwas Muscat und Zimmt, deckt das Gefäß zu und läßt es einige Stunden stehen, am besten in heißer Asche, wobei man die Orangen mehrmals ausdrückt. Dann seihet man den Wein durch ein Tuch und servirt das Getränk gewöhnlich warm, zuweilen aber auch auf Eis. Vgl. Cardinal.

Bisquit, ein Luxusgebäck aus feinstem Weizenmehl mit Zucker, Ei, Fett und Gewürzen, ist für Gesunde eine Leckerei, für Kranke wegen seiner Nahrhaftigkeit und leichtern Verdaulichkeit nicht selten ein Bedürfniß und für alle Welt eine ebenso angenehme wie gesunde Beigabe zum Wein, Kaffee oder Thee. Die Wiener Bisquits (Victor Schmidt's Söhne, Charles Cabos) stehen wegen ihres Wohlgeschmacks wie wegen ihrer gefälligen Form im In- und Auslande im besten Rufe, und ebenso liefern Triest (Antonio Gatti), Würzen i. S., Raab in Ungarn (Anglo-hungarian Bisquit-Company) und Hamburg beliebte und vortreffliche Fabricate dieser Art. Speciell als Krankenkost behaupten die echten Englischen Bisquits oder Cakes (z. B. von Huntley & Palmers in Reading) die erste Stelle, da sie weniger Zucker und mehr Fett enthalten als alle anderen. Die Fleischbisquits von L. Lejeune in Berlin werden ohne Zucker aus fein zermahlenem Fleisch mit Teig aus Erbsen- oder Bohnenmehl hergestellt und gehören nicht zu den Bisquits, sondern zu

den besseren Suppenconserven. In der Küche bereitet man aus Bisquitteig auch allerlei Kuchen, Torten, Waffeln, Puddings u. s. w. Vgl. Schiffszwieback.

Blaufelchen, Bläuling oder Rheinauge, ein Leckerbissen, der lebend vorzugsweise im Bodensee, marinirt und geräuchert aber so ziemlich überall in Deutschland und Oesterreich vorkommt. Der Blaufelchen wird bis zu 75 cm lang und bis zu 3 kg schwer und hauptsächlich von Neujahr bis Ostern zwischen Romanshorn bis Constanz zu Tausenden gefangen, um frisch oder marinirt oder geräuchert zu 1—2 Mark für das Kilo verhandelt zu werden. Der frische Fisch darf bei Strafe der gastronomischen Reichsacht nicht anders als gebraten servirt werden und bildet in dieser Gestalt allerdings ein fürstliches Gericht, un vero boccon da Cardinale, wie die Italiener sagen. Bei den Bodenseefischern heißt der einjährige Fisch Stüben, der zweijährige Gangfisch, der dreijährige Renke, der vierjährige Halbfisch und erst der völlig erwachsene fünfjährige Blaufelchen — eine Terminologie, die schon manchen Irrthum auf dem Gewissen hat. Im September 1864 widerfuhr einigen Tausend Felchen die sonderliche Ehre, den süßen Tod für's Vaterland zu sterben, indem bei einer Schießübung der Schweizer Artillerie eine volle Salve in den See und in einen dichtgedrängten Zug von Felchen einschlug. Es sollen bei dieser Gelegenheit an 4000 Fischhelden oder Heldenfische den Tod gefunden haben zur großen Freude der biedern Constanzer und zur tiefsten Betrübniß der braven Artilleristen, die leider bereits abgerückt waren, als dies Ergebniß ihrer Bemühungen bekannt wurde.

Blei s. Brachsen.

Bleier s. Bratfisch.

Blumenkohl oder Carvio l, neben dem König Spargel und der Königin Artischocke das edelste aller Gemüse und in

einer heutigen Vollkommenheit der antiken Menschheit durchaus unbekannt, wurde wahrscheinlich erst im 15. Jahrhundert in der Levante (Syrien? Aegypten? Cypern?) aus dem gewöhnlichen Blattkohl gezogen. Frühestens um 1490 brachten die Venetianer ihn nach Italien, und frühestens um 1550 begann dort der Anbau der Pflanze, wozu Venedig und Genua noch bis in's 17. Jahrhundert hinein den Samen von Cypern und Candia bezogen. Seit 1580 etwa wurde der Blumenkohl auch in Deutschland cultivirt, namentlich in Ulm, wo 1637 ein „Calvesiori“ von 1 $\frac{1}{2}$ Ellen Umfang und 8 $\frac{1}{2}$ Pfund Schwere geerntet ward. Oesterreich erhielt den Carviol erst nach dem dreißigjährigen Kriege, und sogar noch 1682 mußte der Same aus Italien verschrieben werden. Auch England begann den Carviolbau erst um 1660; bis dahin hatte es seinen Bedarf aus Holland und Frankreich bezogen, wo diese Cultur ebenso wie in der Schweiz und in Spanien mindestens so alt ist wie in Deutschland. Gegenwärtig sind die Hauptplätze des Blumenkohlbaues London, Paris, Amsterdam und Erfurt; letztere Stadt zieht jährlich etwa 250 000 Köpfe und vereinnahmt dafür 35—40 000 Mark. Der Blumenkohl enthält, wie alle Blattgemüse, wenig Nahrungsstoff, aber er ist verdaulicher als die übrigen Kohlarten, und über seine Schmachthaftigkeit ist nur eine Stimme: er ist, in Salzwasser gesotten, mit weißer Tunke vorzüglich, gedämpft mit Rahmsauce vortrefflich, mit Hummer in Kräutersauce ausgezeichnet, in Teig gebacken köstlich, mit Del und Citronensaft wunderbar, in der Suppe delicat und mit Parmesankäse einfach unübertrefflich. Dabei kann man ihn acht Monate im Jahre (Juni bis Januar) frisch haben, und für die übrige Zeit läßt er sich roh mit Essig und abgesotten mit Butter einmachen. Diese Fülle von Verdiensten wirkt natürlich hinreißend, und der Verbrauch an Blumenkohl ist demgemäß ein wahrhaft groß-

artiger. Wien allein verzehrte im Jahre 1890 nicht weniger als 648 522 kg. Vgl. Broccoli.

Blutwurst, in Norddeutschland gewöhnlich *Rothwurst* genannt, wird aus Speck, abgekochtem Schweinefleisch und Schweineblut mit Pfeffer, Salz und Nelken, bisweilen auch mit einem Zusatz von Mehl hergestellt und ist ein ebenso altes wie nahrhaftes Gericht, da schon die homerischen Helden dergleichen genossen. Da das Blut leicht in Zersetzung übergeht, muß die Wurst zur Aufbewahrung hart geräuchert werden und verliert in diesem Falle sehr an Geschmack. Eine Abart der Blutwurst ist die Zungenwurst, die eine ganze, abgekochte oder gepökelte Schweinezunge enthält.

Bodenrente s. Sandfelsen.

Bohnen heißen die ganz oder angedeutet nierenförmigen Samenkörner zahlreicher Pflanzengeschlechter. Vorzugsweise aber bezeichnet man damit eine Hülsenfrucht (Pflanze wie Samen), die in zwei verschiedenen Gattungen (Feldbohne und Gartenbohne) und zahlreichen Spielarten in allen Welttheilen für den Küchenbedarf gezogen wird und in Folge ihres hohen Stickstoffgehaltes zu den kräftigsten Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche zählt. Leider ist diese Nahrhaftigkeit mit einem Grad von Schwerverdaulichkeit verschwistert, daß nur Leute mit leistungsfähigem Magen und bei angestrenzter Körperthätigkeit sie ungestraft bis zur Sättigung genießen können. Zum ausschließlichen Nahrungsmittel ist daher die Bohne nicht geeignet und hat auch nirgends diese Stellung erworben, obgleich es kaum ein mit der Civilisation in Berührung gekommenes Land gibt, in welchem nicht die eine oder die andere Sorte cultivirt würde. Eine Hauptrolle spielt sie in Europa bei der Ernährung von Heer und Marine, zu welchem Zwecke Frankreich z. B. jährlich 1·5 bis 2 Millionen Kilogramm nur aus der Türkei (namentlich die berühmten von Platana bei Trapezunt) und Deutschland in

jüngster Zeit gar an 200 000 q namentlich aus Oesterreich einführt, das 1890 rund 505 000 q Bohnen im Wert von 10 Millionen Mark exportirte. Eine noch größere Bedeutung hat die Bohne in Chile, Brasilien und Mittelamerika, namentlich in Mexico, wo sie ein fast tägliches Gericht bildet und der Jahresverbrauch auf 90 kg pro Kopf der Bevölkerung berechnet wird. Man verwendet dort ausschließlich eine Gartenbohnenart, die sog. schwarze Bohne (frijoles) und bereitet sie mit solchem Raffinement, daß Bohnen auf Mexicaniſch allerdings für eine Delicatsse gelten dürfen. Die frijoles werden zunächst langsam und lange in Salzwasser abgekocht, dann, nachdem das Wasser abgeschüttet worden (das in Mexico geradezu für giftig gilt!), mit Schmalz und zerstoßenen Pfefferſchoten eingeshmort und endlich mit Zwiebeln oder Knoblauch ein wenig gewürzt.

Centralamerika scheint überhaupt das Vaterland unserer Gartenbohne (Beitsbohne, Faseole, Fasole oder Fijole) zu sein, denn soviel steht fest, daß weder die alten Inder, noch Aegypter, Hebräer, Griechen und Römer sie gekannt haben, und daß ihr Anbau in Europa sich erst seit dem 16. Jahrhundert, also nach der Entdeckung Amerikas, mit Sicherheit nachweisen läßt; auch fällt in's Gewicht, daß die fasols oder frijolas nirgends häufiger und mehr im Großen gebaut werden als gerade in Spanien, wo die Feldmark von Valencia allein im Durchschnitt jährlich 20 000 hl Bohnen erzeugt. Ferner erhielt China die Gartenbohne nicht aus Indien, sondern erst im 17. Jahrhundert durch die Holländer, weshalb sie dort noch heute „Holländerbohne“ heißt, während England, das es sonst mit der Gemüſecultur gar nicht eilig hatte und darin bis in's 18. Jahrhundert hinein hinter dem übrigen Europa zurückstand, schon im 17. Jahrhundert mit Vorliebe Gartenbohnen baute. Gegenwärtig wird die Gartenbohne in Europa in etwa 80 Spiel-

arten gezogen, als deren Haupttypen die Stangen- oder Schminkebohne mit 3–4 m langem, windendem Stengel, der durch eine Stange unterstützt werden muß, und die Zwerg-, Kriech- oder Buschbohne mit 0·3–0·5 m hohem, aufrechtem Stengel zu betrachten sind. Die Bohnen werden in reifem Zustande in der Suppe, als Salat oder als Purée genossen und dienen gemahlen als Grundlage kräftiger Suppenconserven. Am liebsten jedoch — und mit Recht, da sie in dieser Gestalt am verdaulichsten sind — verspeist man sie grün mit der Hülse sowohl als Gemüse (eingebrannt, mit Essig, mit Butter zc.) oder als Salat. Diese „grünen Bohnen“ werden auch, ganz oder zerstückt, roh in Salz oder abgekocht in Essig eingelegt oder auch, geschnitten und abgeseiht, einfach getrocknet und bilden in dieser Form eine werthvolle Hilfsquelle für die Zeit, wo es an frischem Gemüse mangelt.

An der Feldbohne, auch Acker-, Pferde-, Sau- oder Puffbohne, ist das merkwürdigste, daß sie überhaupt keine Bohne, sondern eine Wicke ist. Diese Wickenbohne war bereits Aegyptern, Hebräern und Griechen wohlbekannt, und nur auf sie sind die Erzählungen und Berichte der Alten zu beziehen, wobei jedoch zu beachten, daß die Bohnen, deren Genuß der biedere Pythagoras seinen Schülern untersagte, höchst wahrscheinlich keine Puff-, sondern sogenannte „ägyptische Bohnen“ d. h. die Kerne der bei Indern und Aegyptern heilig geachteten Nilrose oder Lotosblume waren. Die Feldbohne stammt aus den Ländern am kaspischen Meere und wurde schon in vorgeschichtlicher Zeit über Europa verbreitet, wo sie bis zum Auftreten der Gartenbohne namentlich im Süden als Volksnahrungsmittel eine hervorragende Rolle spielte. Bei den Feinschmeckern aber war sie selbst im grauesten Alterthum nicht sonderlich beliebt, und ein orphischer Vers behauptet sogar: „Bohnenessen sei schlimmer als Mord und Todschlag“.

nämlich Selbstmord. Gegenwärtig wird sie in erster Linie als Viehfutter und erst in zweiter als Gemüsepflanze gebaut. Die Bohnen kommen halbreif als Gemüse oder als Salat auf den Tisch, und die grünen Hülsen werden, in Butter geschmort, als Zwischengericht servirt. Die reife Bohne wird selbst im gelobten Land der Hülsenfrüchte, im schönen Spanien, nur von den Armen gegessen. Die blähende Eigenschaft der Bohnen, insbesondere der Puffbohnen, war von jeher verrufen. Der deutsche Volkswitz nannte die lautbar werdenden Folgen des Bohnengenusses schon im 15. Jahrhundert das „Bohnenlied“, und noch heute jagen wir bei einem besonders auffallenden Zuge von Verblöheit und Unverfrorenheit: „Das geht über das Bohnenlied“. Ein Franzose nannte die große Bohne (flageolet) „le piano du pauvre“.

Bohnenkraut, Pfefferkraut, Wurstkraut oder Saturei, ein Würzkräut, das in Südeuropa wild wächst und schon seit der Zeit Karls des Großen in den deutschen Küchengärten gezogen wird. Die Stengel dienen grün oder getrocknet zur Würzung von allerlei Pflanzen- und Fleischgerichten, insbesondere aber des PuffbohnenGemüses, das erst dadurch wirklichen Geschmack gewinnt.

Bonbons, in einfachster Gestalt viereckige Zuckerplätzchen, deren Geschmack durch Zusätze von ätherischen Oelen und Fruchtsäften mannigfach variiert wird, und die nach diesen Zusätzen besondere Beinamen, als Vanille-, Citronen-, Zwiebel-Bonbons u. s. w., erhalten. In der Form stimmen mit diesen gewöhnlichen Bonbons überein die Gummi-Bonbons, die in der Regel 33% Gummi, und die Brust- oder Malzbonbons, die 80—84% Malzzucker enthalten. Die Fruchtbonbons dagegen ahmen die Gestalt von Früchten nach und sind mit dem entsprechenden Fruchterême gefüllt. Zur Rococozeit spielte die Bonbonnière, d. h. die Bonbonsdose oder Bonbonschachtel, in Damenkreisen dieselbe Rolle wie unter den

Herren die Tabatière: die Bonbons waren der Schnupftabak der Damen. Gegenwärtig spielt die Bonbonnière bei den Damen fast nur noch im Theater und bei sonstigen feierlichen Gelegenheiten, wie Geburtstag-, Namenstagfeier und als „Vielliebchen“ eine Rolle. Aber gleichwohl sind die prädestinirten Bonbonsvertilger, die Kinder, bei Weitem nicht die Hauptconjumenten, was sehr für den guten Magen unserer Schönen spricht, da Süßigkeiten leicht im Uebermaß genossen werden, und dann der Magenjaft der gewaltigen Zuckereinfuhr nicht ohne Weiteres Herr zu werden vermag. Die Fabrication der Bonbons, die in Frankreich ihre Heimat hat, ist jetzt allenthalben zu Hause, eines außergewöhnlichen europäischen Rufes aber erfreuen sich zur Zeit die Schweizer Caramellen der Firma J. Klaus in Yocle (Kanton Neuenburg).

Boonekamp of Maagbitter, ein holländischer Magenliqueur mit der nichts weniger als vertrauenerweckenden Devise: *Occidit qui non servat*, wird mit Süßholz, griechischem Theriac, Rhabarber, Anis, Fenchel, Aloë, Bitterwurzel, Curacao'schalen, Koriander und verschiedenen Gewürzen bereitet, durch die hindurch man den Spiritus destillirt. Der Geschmack dieses Productes ist ein undefinirbares Gemisch von Süß und Bitter, gleichwohl wird der Liqueur in Deutschland und in Oesterreich viel getrunken.

Bordeaux, Stapelort der Medocweine —

An deine Hügel und Keller
Gedenk' ich im Nord wie im Süd,
Und ein Meer jehnsüchtiger Träume
Durchflutet mein durstig Gemüth.

Denn dort blühen und reifen sie, die Hochgewächse des Medoc, d. h. der Landschaft unterhalb Bordeaux zu beiden Seiten der Gironde bis hinab zum Meere, dort lagern und rasten sie, die Tonnen voll flüssiger Weisheit, bevor sie hinausgehen in alle Welt, um zu lehren alle Völker — die das nöthige

Geld für diesen Unterricht in der Tasche haben. Die Bordeauxweine, die in England mit demselben Rechte Clarets heißen, nach welchem der Champagner in Deutschland „Sect“ genannt wird, nämlich nach dem Gewohnheitsrechte, zeichnen sich bei vollkommen harmonischem Geschmack, der jeden Grundgeschmack zur Geltung kommen und keinen schroff hervortreten läßt, namentlich durch eine gewisse feine Herbe, durch ein höchst angenehmes Bouquet und durch mildes Feuer aus. Man classificirt die Weine in Bordeaux nach „Gewächsen“ (crus), d. h. nach bestimmten, genau begrenzten Standorten der Reben, und unterscheidet danach neben den „Hochgewächsen“ (grands crus) noch Gewächse erster bis vierter Qualität; nach diesen Qualitätweinen folgen in absteigender Linie die „Bürgerweine“ (bourgeois), die „Landweine“ (paysans) und endlich als der schrecklichste der Schrecken der „Kutschwein“ (petit vin), der aber immer noch bei Weitem trinkbarer ausfällt, als der Surêner oder der deutsche Grüneberger. Unter den Rothweinen des Bordelais gelten als Hochgewächse: Chateau Lafitte, Chateau Margaux, Chateau Latour und Haut-Brion; zu denen erster Qualität zählen: Montrose, Mouton, Rauzan, Leoville, Bivans-Durfort, Gruau-Laroze, Lascombe, Branne, Pichon-Longueville, Ducru-Beaucaillou und Cos-Desjournel; von den Gewächsen zweiter und dritter Qualität endlich sind zu nennen: Cantenac, Kirwan, Saint-Julien, Saint-Laurent, Saint-Estèphe, La Lagune und Pouillac. Die Weißweine des Bordelais, die auch nach dem Dorfe Sauterne benannt werden, sind wegen ihrer Süße und Vollmundigkeit berühmt. Die Krone derselben und vielleicht aller französischen Weißweine überhaupt ist der Chateau d'Yquem von der Besizung des Barons de Lur-Saluces bei Sauterne, ein wahres Wundergewächs, in welchem feines Bouquet, Vollgeschmack, Feuer, Süße und Würzigkeit sich zu einem bezaubernden Ganzen vereinen. An

den Jacquem schließen sich als Gewächse erster und zweiter Qualität: Soudirant, Guirand, Bigneau, Chateau Latour blanche, Coutet, Peyraguen, Rabaut, Doijy-Bédriues, Filhot, Crû de Malle u. a. m. Der Trinker merke noch, daß die Bordeauxflösche sofort nach dem Einsetzen wieder verkorft wird; das Gegentheil verräth einen Mangel an Lebensart, denn je gehaltvoller der Wein ist, um so leichter und schneller verflüchtigen sich seine edlen Bestandtheile. Im ganzen 18. Jahrhundert hieß übrigens der Bordeauxwein nach einer Weinherrenfamilie de Pontac im Medoc in Nordeuropa einfach „Pontac“, und unter diesem Namen ist er auch von Karl Bellman (gest. 1794) poetisch verherrlicht worden. Stoff und Sänger waren in diesem Fall einander werth, denn der Schwede Bellman war nicht bloß der größten Dichter, sondern auch der besten Trinker einer.

Boretisch oder Gurkenkraut, ein jüdeuropäisches Salatkraut, das noch 1565 als Seltenheit im Lustgarten zu Stuttgart gepflegt wurde, schon seit dem 17. Jahrhundert aber in die Bauerngärten übergegangen und hie und da sogar verwildert ist. Die himmelblauen Blüten wurden mit Zucker eingelegt und als Herzstärkung gegessen, die jungen Blätter aber, wie noch heute, fein zerschnitten ihres Gurkengeschmacks wegen unter den Lattichsalat gemengt, dem sie einen für manche Zungen angenehmen Beigeschmack verleihen.

Botarga s. Caviar.

Bouillon s. Fleischbrühe.

Bowle, ein würziger Kühltrank, welcher aus England zu uns kam und nach dem Gefäß, der Bowle oder Terrine, in welcher er gewöhnlich auf dem Tisch bereitet und servirt wird, seinen Namen hat. Die Hauptbestandtheile sind: guter Weiß- oder Rothwein mit einem Zusatz von Rum, Champagner und Zucker, dann Erdbeeren, Orangen, Ananas oder Pfirsiche, auch frischer Waldmeister. Auf die Zubereitung

einer guten Bowle sind die Herren oft so stolz wie auf ihr Doctor-Diplom. Es gibt Hunderte von Arten, eine Bowle herzustellen, beziehungsweise anzusetzen, die Krone aller aber ist die echte Maibowle, die deshalb einen besondern Artifel verdient.

Brachsen, Brassen oder Brachsman, halbwüchsig Blei genannt, beim Freiherrn v. Hohberg aber als „Perlfiich“ aufgeführt, ein Better des Karpfen, der 0·5—1 m lang und 4—10 kg schwer wird, das kaspische Meer und in Nord- und Mitteleuropa Seen und Flüsse mit schlammigem Grund bewohnt und dort in großen Massen gefangen wird, in Oesterreich aber seltener und theurer ist als im übrigen Deutschland. Der Geschmack des Brachsen ist abhängig von der Größe des Fisches: „Je kleiner, je gemeiner,“ und von seinem mehr oder weniger schlammigen Aufenthaltort: „Je weicherer Grund, je größerer Schund“. Der Halbfiich oder Blei ist grätig, der erwachsene Brachsen aber von mindestens 5 kg Schwere und aus klarem Wasser darf er sich kühn dem Karpfen an die Seite stellen — nur gilt im Gegensatz zu diesem bei ihm das Mittelstück für das beste. Die Zubereitungsarten sind dieselben wie beim Karpfen, außerdem aber wird er in der Pfanne im eigenen Fett gebraten (Brachsen à la Biel), eine Manier, die das beliebte Braten auf dem Rost um mehrere Pferdelängen übertrifft. Die Hauptfangstätten sind (abgesehen vom kaspischen Meer, das jährlich etwa 25 Millionen Kilogramm in die Netze liefert, und wo auch aus dem Rogen eine Art Caviar von gelblicher Farbe bereitet wird) Preußen und Schweden, von wo aus der Fisch nicht bloß eingesalzen oder geräuchert, sondern im Winter, in Schnee verpackt, auch lebendig versendet wird.

Brachvogel oder Brachschneppse, ein nicht unwürdiges Glied des großen Schnepfenclans, kommt zum Theil als Zug-, zum Theil als Strichvogel in ganz Europa vor, steht aber völlig unter dem Pantoffel der „Mutter der Weis-

heit“, so daß ihm schwer beizukommen und sein Erscheinen auf der Tafel jedesmal ein Ereignis ist. Eben deshalb wird er auch in der Regel überschätzt und der Schnepfe gleichgestellt, deren Geschmack er in Wahrheit niemals erreicht, obgleich er im Spätsommer allerdings eine höchst leckere Schüssel liefert. Wie selbstverständlich, wird er nur gebraten, höchstens noch als Salmi servirt, ganz wie die Gevatterin Schnepfe.

Brätling oder Reizker, ein sehr wohlschmeckender Pilz, der ein festes Fleisch mit milchartigem Saft und einen angenehmen Geruch hat. Man findet ihn, am meisten nach einem starken warmen Regen, im Herbst auf Weideplätzen, an Flußrändern und neben einzeln stehenden Bäumen. Der Brätling wird in verschiedener Weise zubereitet. Meistens dünstet man ihn in Butter mit Pfeffer und Salz und gibt ein wenig Fleischbrühe und Petersilie dazu. In Rußland bildet er, in Salz eingelegt, einen nicht unbedeutenden Handelsartikel.

Brandy s. Cognac.

Branntwein, ursprünglich das Product der Destillation alkoholhaltiger Flüssigkeiten (Trauben- und Obstwein), gegenwärtig aber zumeist durch eine Verdünnung von Alkohol mit Wasser hergestellt, wirkt in mäßigen Gaben anregend auf den Magen und wird daher vom armen Mann, der sich vorzugsweise von schwer verdaulichen Stoffen (Brot, Kartoffeln etc.) nährt, nicht ohne Ursache stark begehrt. Der Branntwein wirkt aber auch zugleich als Reizmittel auf das Nervensystem, und dieser Eigenschaft wegen wird er nur zu oft im Uebermaß genossen und dadurch zum gefährlichen Gift, unter dessen fortgesetzter Reizwirkung die Verdauungsorgane erschlaffen, die Nerven ihre Spannkraft verlieren und schließlich alle Functionen in Unordnung gerathen, so daß der Trinker dem elendesten und schmachlichsten Siechthum verfällt. Diesem Uebel läßt sich aber nicht durch Moralpredigten

durch Heilsarmeen und Mäßigkeitsvereine steuern, sondern einzig — durch reichliches und gesundes Essen. Vor oder nach einer substantiellen Mahlzeit ist ein Glas guten Branntweins ein wahres Utile cum dulci, zugleich ein Genuß und eine Wohlthat für den Körper. Darum alle Achtung dem Erfinder, der aber zum Leidwesen aller Guten ebenso unbekannt ist, wie das Erfindungsjahr. Wir wissen nur, daß bereits Arnold von Villanova (gest. 1312) einen Liqueur aus Weingeist, Safran und Zucker unter dem verführerischen Namen „Goldwasser“ (Aqua auri) als Arznei gebrauchte, daß Vitalis a Furno (gest. 1327) bereits vom Nutzen des Alkohols in der Medicin als von einer anerkannten und bekannten Thatsache redet, und endlich mit geringerer Zuverlässigkeit, daß noch vor Ablauf des 14. Jahrhunderts eine überreiche Weinernte die Bewohner von Modena zur Branntweinbrennerei im Großen angeregt hat. Das neue Getränk behielt zunächst den alchemistischen Namen des Alkohols Aqua vitae oder „Lebenswasser“ bei (nur daß der Volksmund ihn in Acqua di vite, „Rebwasser“, umdeutete), und der Paduaner Michael Savonarola schrieb noch vor 1431 eine sehr ausführliche Abhandlung: „Von der Kunst, einfachen und zusammengesetzten Aquavit zu bereiten“. In Deutschland, zum wenigsten in Süddeutschland, wurde der Gebrauch und Mißbrauch des Branntweins zwischen 1483—1493 in den Städten allgemein, denn während der Augsburger Arzt Michael Schrick ihn im erstgedachten Jahre noch als Heilmittel in den Himmel erhebt, lamentirt er zehn Jahre später ganz erbärmlich darüber, daß „nun schier jedermann gemeiniglich sich nimmet an, zu trinken den gebrannten Wein,“ und ließ auch seine Empfehlung des zum Unhold gewordenen Wohlthäters nicht wieder drucken. Durch Deutschland wurde Polen, Rußland und der Norden mit dem „gebrannten Wein“ vertraut, und schon zu Ende des 16. Jahrhunderts war der Branntwein-

hoff ein europäisches Laster, wenn auch kein schönes. Das Elend des dreißigjährigen Krieges und seine traurigen Nachwehen steigerten das Bedürfniß nach Betäubungsmitteln, und nun begann man auch aus zucker- und stärkehaltigen Rohstoffen (Obst und Getreide) Branntwein im Großen zu erzeugen. Die biederen Schwaben erachteten es zwar noch lange für eine Sünde, das edle Korn zu solch' nichtsnußigem Zwecke zu verwenden, die Norddeutschen aber, denen allerdings das Feuer auf die Finger brannte, da ihr Weinbau und ihr Bierhandel völlig zu Grunde gerichtet war, machten kurzer Hand aus der Noth eine Tugend und setzten unter der Führung der Reichsstadt Nordhausen einen Kornbranntwein in die Welt, der als echter Nordhäuser oder „reines Gotteswort“ weit und breit berühmt ward und noch heute Seinesgleichen sucht. Im 19. Jahrhundert that man dann den letzten Schritt: man stellte Branntwein aus den Abfällen der Zuckersabrication und namentlich aus Kartoffeln her, wozu allerdings der Schwede Skytte schon 1747 das Verfahren angegeben hatte. Auf diese Weise ist möglich geworden, daß Wien 1890 allein 50 788 hl Branntweingeist und 14 688 hl fertigen Branntwein importiren und Deutschland im selben Jahre rund 2 695 000 hl reinen Alkohol verbrauchen konnte. Natürlich hat auch fast jedes Land seinen Leib- und Nationalschnaps: die Schweiz ihren Kirsch, Oesterreich seinen Slibowitz, Rußland seinen Dobry Butky, Deutschland seinen Nordhäuser, Frankreich seinen Cognac, Spanien seine Aguardiente, England seinen Gin, Schottland seinen Whisky, Westindien seinen Rum, Mexico seinen Pulque, Ostindien seinen Arak, die Türkei ihren Raki &c. Kurzum es wird in aller Welt Branntwein getrunken, und wenn zuviel getrunken wird, so ist das freilich zu bedauern, im Uebrigen aber gilt der alte Satz: Abusus non tollit usum (der Mißbrauch hebt den rechten Gebrauch nicht auf).

Bratenjauce (franz. jus) wurde früher fast ausschließlich aus geringerm, fettenreichem Rindfleisch bereitet, das in der Bratpfanne vollständig ausgebraten ward, indem man es über dem Feuer anstach und anschnitt und dadurch zur Hergabe seines Saftes zwang. Gegenwärtig verwendet man auch in der feinen Küche Kalbfleisch statt des Rindfleisches und kräftigt das schwächere Product durch einen Zusatz von Fleischextract. Die Bratenjauce wird nicht bloß als Beigabe zu allen kalten Braten verwendet, sondern dient nicht weniger zur Herstellung kräftiger und pikanter Saucen und zur Verbesserung allzu dünner Bouillonuppen.

Bratfisch ist der gemeinschaftliche Küchename für nicht weniger als fünf verschiedene Fische, die von den Fischgelehrten als Mand oder Kühling (*Idus melanotus*), Döbel, Dübel oder Alten (*Squalius cephalus*), Rothauge oder Scharl (*Scardinius erythrophthalmus*), Plöze, Bleier oder Frauenfisch (*Leuciscus rutilus*) und Häsling, Hasel oder Zinnfisch (*Squalius leuciscus*) aufgeführt werden. Diese Braven gehören sämmtlich zum edlen Geschlecht der Karpfen und kommen fast in allen Gewässern Mittel- und Nordeuropas vor, sind aber ein wenig aus der Art geschlagen, denn ihr Fleisch entbehrt nicht nur jeder Spur feineren Geschmacks, sondern ist zugleich so mit Gräten bespickt, daß das Verspeijen beispielsweise eines blau gesottenen Dübels unstreitig zu den größten Geduldproben gehört, die einem Menschen zustößen können. Die Bratfische kommen daher, wie schon der Name sagt, fast nur gebraten, höchstens noch gebacken auf den Tisch. Und selbst in dieser Gestalt ist ihnen nicht ohneweiters zu trauen, denn den Exemplaren aus schlammgründigem Gewässer haftet nicht selten ein unerträglicher Modergeschmack an, so daß der alte Reim:

Man brate oder back' den Döbel,
So mundet er doch allzeit übel —

eine bittere, aber unantastbare Wahrheit für manche Gegenden ist. Der Fang der Bratfische wird daher im Ganzen mehr gelegentlich als regelmäßig betrieben; nur die Plöze kommt von Pommern aus in größeren Mengen auf den Markt, werthet aber höchstens 0·5 Mark per Kilo.

Bratkunst ist die Fertigkeit, ein Fleischgericht soviel wie möglich mit seinem eigenen Fett ohne Teigumhüllung durch Anwendung offenen oder verdeckten Feuers genußfertig zu machen. Diese hochwichtige Verrichtung erfolgt entweder am drehenden Spieß, der leider nur in England und Frankreich wahres Küchengeräth, im übrigen Europa dagegen immer noch Luxusgegenstand ist, oder auf dem Rost, der jetzt dank mannigfacher Verbesserungen in der Construction zur Freude der Kenner wieder mehr Boden gewinnt, oder endlich in der Pfanne, die zur Bequemlichkeit der Köche leider selbst in guten Häusern in Mittel-, Nord- und Ost-europa noch immer die Oberhand behauptet. Die Spießmethode hat zwei unschätzbare Vorzüge: sie sichert die gleichmäßige Bräunung und Krustenbildung beim Braten und ist auf Gerichte jeder Größe anwendbar. Die Rostmethode eignet sich nur für kleinere Stücke und stellt besondere Anforderungen an die Aufmerksamkeit des Künstlers, liefert aber ein dem Spießbraten gleichwerthiges Product. Die Pfannenmethode endlich zeichnet sich durch Bequemlichkeit und Sauberkeit aus, erfordert aber um die Hälfte mehr Zeit als die beiden vorgenannten Bratweisen und gibt namentlich größere Stücke beständig der Gefahr einseitiger und unregelmäßiger Krustenbildung preis. Das Wesentliche beim Braten ist nämlich wie beim Backen die möglichst schnelle und möglichst gleichmäßige Erzeugung einer schützenden und undurchlässigen Rinde um das ganze Stück, die den Saft am Austreten hindert und das Gericht soviel wie möglich in seinem eigenen Fett gar schmoren läßt. Um das Verbrennen dieser Rinde zu ver-

hüten, wird der Braten während der ganzen Dauer der Operation mit dem abträufenden Saft begossen, der in der Regel mit Butter oder Del verlängert werden muß, da nur Stücke mit wenigstens 25% Fettgehalt sich völlig im eigenen Saft bereiten lassen. Trockenes Fleisch (Haar- und Federwildpret) wird daher vor dem Braten gespickt oder völlig in einen Schlafrock aus Speckscheiben gehüllt, oder endlich gleich einem Falschmünzer des Mittelalters in ein Gewand aus ölgetränktem Papier gesteckt — doch beileibe nicht, um radical darin verbrannt zu werden! Vielmehr ist alle Sorgfalt in diesem Falle darauf zu richten, daß das Gericht nicht nur seinen eigenen Saft bewahre, sondern auch noch den der Umhüllung in sich aufnehme, denn die erste Pflicht eines Bratens ist, saftig zu sein: jeder trockene Braten hat seinen Beruf verfehlt. Deshalb hat sich auch der Künstler mit äußerster Vorsicht vor jeder tödtlichen Verletzung seines Objectes, d. h. vor der Beibringung klaffender Stich- oder Schnittwunden zu hüten, aus denen der kostbare Lebensquell entfliehen könnte, und Koch und Köchin, die sonder Scheu und Ehrfurcht mit ihrem Zwei- oder Dreizack rücksichtslos in den Braten hineinstecken, verdienen ohne viel Federlesens vor versammeltem Kriegsvolk, praesentibus nostris fidelibus, wie es in den alten Urkunden heißt, beim Ohr genommen und schmähslich degradirt zu werden. Ueberhaupt erfordert keine Küchenoperation mehr Aufmerksamkeit, Tact und Uebung als das Braten. Ein Versehen um nur eine Minute ist im Stande, den aussichtsvollsten Braten rettungslos zu ruiniren und ihn zum Schandpfahl statt zur Ehrensäule seines Schöpfers zu machen. Denn ein gelungener Braten vermag allerdings einem sonst mittelmäßigen Mahle noch eine ehrenhafte Erwähnung zu sichern, ein verpfuschter aber pflegt ein im Uebrigen ganz vorzügliches Mahl um alle Wirkung zu bringen und die löblichsten Anstrengungen eines Gastgebers völlig zu-

nichte zu machen. Ein guter Braten aber soll, wie gesagt, saftig sein und eine feste, knusperige Rinde haben; daß beim Anschneiden noch Blut fließe, was nach Rumohr's Vorgang vielfach für ein Zeichen der Güte gilt, ist bei kleineren Stücken durchaus nicht notwendig, bei größeren aber freilich unvermeidlich, da ein Bissen von 30 kg sich wohl an der Oberfläche und den zunächst darunter liegenden Schichten auf 100—120° erhitzt, im Innern jedoch höchstens 50—60° erreicht, während der Blutstoff erst bei 70° gerinnt. Der Grundsatz: „Blut muß fließen!“ ist daher beim Braten ebenso cum grano salis zu verstehen wie in der Politik. Uebrigens ist die Bratkunst die einzige kulinarische Operation, die sich eines ihrer Bedeutung entsprechenden Denkmals erfreut: der Escorial bei Madrid ist nach dem Muster des Rostes erbaut worden, auf dem der heilige Laurentius gebraten ward.

Bratwurst s. Wurst.

Brauselimonade in fester Gestalt, ein Fruchtsaftpräparat in Pulverform, aus dem sich durch Zusatz von Wasser ein ebenso erfrischender wie schmackhafter Kühltrank bereiten läßt. Die Pulver werden durch Eindampfen von Fruchtsäften (Himbeer, Citrone, Orange etc.) mit Rohrzucker, Citronensäure und doppelfohlensaurem Natron von der Firma Gebrüder Stollwerk in Köln a. Rh. hergestellt und leisten auf der Reise und in der Sommerfrische sehr erisprießliche Dienste.

Bride s. Neunauge.

Brie-Käse, ein französischer Zugskäse, der in hölzernen runden Schachteln zu 1½—2½ kg in den Handel kommt. Die beste Sorte, aber außer Paris kaum zu haben, ist der „Auswahlkäse“ (Fromage de choix). Zum Glück für die Liebhaber muß man aber erst einen Centner Auswahlkäse gegessen haben, bevor man zwischen ihm und der nächstbesten Sorte, dem sogenannten „Grummkäse“ (Fromage de regain),

einen Unterschied spürt. Die dritte und gleichfalls vorzügliche Sorte bildet der kleine, etwa 450 g schwere Coulommiers-Käse aus der Gegend von Coulommiers. Die Brie-Käse-fabrication blüht hauptsächlich in den Departements Seine et Marne, Marne, Oise, Meuse und Aisne, wo im Durchschnitt jährlich $5\frac{1}{2}$ Million Kilogramm Käse erzeugt werden. Das bedeutendste Etablissement daselbst dürfte zur Zeit die Maison de Val bei Revingny (Departement de la Meuse) sein, die jährlich 40—43 000 hl Milch verarbeitet.

Brinjenkäse, ein Product der ungarischen und mährischen Karpatenschafe, das eigentlich in Deutschland mehr geschätzt wird als in Oesterreich selber, mithin etwas Propheetisches an sich hat. Für die beste Sorte wird der Liptauer aus dem Comitats Liptau angesehen, der in kleinen Fäßchen in den Handel kommt.

Broccio, ein Quarkkäse, der in seinen angestammten Binsenformen aus Piemont und Genua nach Lyon und Paris kommt und hier mit Salz oder mit Zucker und Rum und stets mit Genuß verspeist wird, wozu allerdings auch der Umstand beiträgt, daß das Kilo nur 1— $1\frac{1}{2}$ Francs kostet.

Broccoli oder Spargelkohl, der nächste Verwandte des Blumenkohls, dem er aber an Zartheit und Feinheit des Geschmacks niemals gleichkommt, wurde als „Pompejanischer Kohl“ schon von den Römern gezogen und steht noch heute in Italien in besonderm Ansehen, wird aber auch in Frankreich und in England angebaut. Man unterscheidet drei Arten: römischen oder purpurrothen, neapolitanischen oder weißen und braunen oder schwarzen Broccoli, unter welchen der erstgenannte den Vorzug verdient. Zum Küchengebrauch werden die Blumenstiele dieses Gewächses von der äußern Schale gesäubert und auf eben die Art wie der Blumenkohl zugerichtet, oder sie werden bei größerer Länge

bis auf das Mark abgeschält, in fingerlange Stücke zer schnitten, in Bündel gebunden und eine Viertelstunde in frisches Wasser geworfen. Hierauf kocht man sie in Salzwasser fast gar, gießt die erste Brühe weg, kocht sie in Fleischbrühe vollends gar und macht eine ordentliche Spargelbrühe darüber. Mit Essig und Del, Salz und ein wenig Pfeffer wird er auch kalt als Salat gegessen. Mit Orangen angesäuert schmeckt er ganz vorzüglich. Bei den Italienern gelten die Römer für die geborenen Meister in Zubereitung des Broccoli.

Brombeeren, die saftigen, weinjäuerlichen, schwarzen Früchte des in 5 oder 6 Spielarten über ganz Europa verbreiteten Brombeerstrauches, fanden zwar schon zur Zeit des Hippokrates (um 400 v. Chr.) in der Medicin Verwendung und sind zu allen Zeiten von den Erwachsenen gelegentlich, von den Kindern geflissentlich gesucht und gegessen worden, erlangten aber erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts Eingang in die europäische Küche und die europäischen Obstgärten. In Spanien, wo die treffliche Traubenbrombeere massenhaft als Heckenstrauch angepflanzt wird, macht man sogar noch heutigen Tages in der Küche und auf der Tafel keinen Gebrauch von den zolllangen, in dichten Trauben von 20—25 cm Länge beisammenstehenden Früchten, sondern überläßt sie den Kindern, den Zigeunern und den Vögeln. Der Anbau im Großen begann um 1850 zuerst im Staate New-York und 1854 wurden bereits für 30 000 Dollars Brombeeren auf dem New-Yorker Obstmarkte umgesetzt. In Deutschland befaßte sich zuerst, und zwar gleichfalls seit 1850, der Hofgärtner Mäurer in Jena mit der Brombeerzucht, doch ist hier wie in Oesterreich der Anbau immer noch ein sehr beschränkter. Wie alles Beerenobst, dient die Brombeere vornehmlich zur Bereitung von Compots und Fruchtconserven, während der Saft mit Wasser einen erquickenden Kühltrank liefert, der in der Regel als „Himbeer-

limonade“ bezeichnet wird und sich allerdings kaum von dieser unterscheiden läßt.

Brot, die Speise der Speisen, derer man niemals überdrüssig wird, ist ein Backwerk aus mit Salz gewürztem, ausgehohrenem Mehls Teig, der in den verschiedenen Ländern und Landestheilen aus ziemlich verschiedenen Grundstoffen bereitet wird. Man unterscheidet danach im Allgemeinen:

Weizen- oder **Weißbrot** aus reinem Weizenmehl, (franz. Pain, engl. Bread), ausgezeichnet durch weiße Farbe, reinen und milden Geschmack, leichte Verdaulichkeit und größte Nahrhaftigkeit, da 94.5% der Trockensubstanz in den Stoffwechsel eintreten. Das Weißbrot hat seit Anfang des 18. Jahrhunderts das Hausbrot in Frankreich gänzlich, in England, Süddeutschland und Oesterreich gut zur Hälfte verdrängt. Es erscheint vorzugsweise in Gestalt eines langgestreckten Wulstes, nie in großen, runden Laiben wie das Hausbrot, und führt nach Gestalt und Vertlichkeit sehr verschiedene Namen (Semmel, Stuten, Stolle, Schripfe, Wecken, Kipfel u. s. w.). Das Wiener Weißbrot gilt mit Recht für ausgezeichnet.

Bäcker- oder **Hausbrot** (franz. Pain bis-blanc) wird aus einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl (bisweilen auch Gerstenmehl) bereitet, hat eine gelbgraue Färbung, schmeckt mehr oder weniger säuerlich und steht an Nahrhaftigkeit dem Weizenbrot am nächsten, da rund 90% der Trockensubstanz verdaut werden. Es erscheint in gestreckter oder runder Gestalt (Stollen und Laiben) und beherrscht Deutschland, Dänemark, Schweden und Rußland.

Schrot- oder **Grahambrot**, ein sehr schmackhaftes, dichtes Kleienbrot aus geschrotetem Mais oder Weizen, kam im siebenten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts in Europa in Aufnahme und wird als äußerst nahrhaft gerühmt — namentlich die Vegetarianer sind es die ihm zu großer

Appetit=Reizton.

Popularität verhasen. Es gibt nur 88·5% seiner Trockensubstanz bei der Verdauung ab.

Roggen- oder Landbrot (franz. Pain bis) aus reinem Roggenmehl, schmeckt in der Regel etwas säuerlicher als das Bäckerbrot, steht aber im Uebrigen diesem gleich. Da nur noch wenige Landwirthe ihr Korn in die Mühle schicken, sondern fertiges „Brotmehl“ kaufen, ist das Landbrot seit etwa 30 Jahren auf den Aussterbe-Stat gesetzt und selbst in Norddeutschland bereits selten.

Schwarz- oder Commißbrot (franz. Pain noir), eine Art davon ist in Westfalen der Pumpernickel, ein dunkelbraunes, fast schwarzes Kleienbrot aus geschrotetem Roggen, hat einen eigenthümlich kräftigen Geschmack, ist aber wenig nährend, da nur 80·7% der Trockensubstanz verdaut werden. Der Rheinländer und Westfale sucht daher das Starke mit dem Zarten unter einen Hut zu bringen und verspeist nicht reinen Pumpernickel, sondern „Mönch mit Nonne“, d. h. er paart die Schwarzbrotsschnitte mit einer Schnitte Weißbrot und schiebt zur Vermeidung übler Nachrede eine Lage Butter und eine Scheibe saftigen Schinkens zwischen beide ein. In dieser Gestalt sollen Mönch und Nonne sogar von verbissenen Freigeistern hochverehrt werden. Ein echter westfälischer Pumpernickel wiegt 25 bis 30 kg, erscheint (wie fast alles Schwarzbrot) in Gestalt eines länglichen Rechtecks und darf unter allen Umständen nur in Schnitten auf den Tisch gebracht werden. Dies gilt auch von den weit kleinern Zwerg-Pumpernickeln, wie sie im Handel gewöhnlich sind. Die Franzosen lernten den Pumpernickel während des siebenjährigen Krieges kennen und machten sich sogar eine eigene Etymologie für den auffälligen Namen zurecht, wonach einer ihrer Dragoner, dessen Pferd Nickel hieß, das ihm im westfälischen Bauernhause angebotene landesübliche Brot mit den Worten zurückgewiesen hätte:

„C'est bon pour Nicol“ (das mag für meinen Nickel gut sein). Der gemeine Soldat wird allerdings so oder ähnlich gedacht haben, die Officiere aber fanden den Pumpernickel im Verein mit westfälischem Schinken vortrefflich — und so wurde die feine Tafel um eine Delicatesse, der Handel um einen Artikel reicher. Der Pumpernickelversand beläuft sich zur Zeit auf durchschnittlich 10 000 q jährlich. Der Name ist natürlich echt niederdeutsch und eine ähnliche Scherzbezeichnung, wie „sanfter Heinrich“ für den Gilkschnaps, „Brotwasser“ für den Remsthaler Neckarwein u. s. w.

Gerstenbrot und Haferbrot, aus reinem Gersten- respective Hafermehl oder aus einem Gemenge beider, kommen in Oesterreich gar nicht, in Deutschland nur im armjeligen Speßart, häufiger dagegen in der Schweiz, in Griechenland, in Schottland und Scandinavien vor. Diese beiden Brotarten sind unschmackhaft, trocken, von geringem Nährwerth und gehören bereits zur Klasse der sogenannten Hungerbrote, die in Nothzeiten aus allen denkbaren und undenk- baren Rohstoffen (Kartoffeln, Kohlrüben, Roßkastanien, Baum- rinde, Moos, Stroh, Laub, Leder zc.) mit einem geringen Zusatz von Getreidemehl hergestellt zu werden pflegen.

Maisbrot, aus reinem Maismehl, ist von blendender Weiße und äußerst nahrhaft — aber widerlich süß und dürr wie Sand. Man stellt daher in Spanien, Italien, Ungarn und Wien Maisbrot aus einem Gemenge von Mais- und Weizen-, respective Roggenmehl her, das vortrefflich mundet und vorzüglich nährt.

Kastanienbrot, aus zerriebenen Kastanien und mit Sesamsamen bestreut, ist ausschließlich auf Kreta im Ge- brauch.

Kleberbrot, ein kleberreiches und stärkearmes Kranken- brot, wird fabrikmäßig in Paris (P. Bossian-Henry) und

Mannheim (Bassermann) aus Kleber, etwas Weizenmehl, Weizenfleie und entzuckerten Mandeln hergestellt und schmeckt etwas fade, leistet aber Zuckerkranken wesentliche Dienste.

Kraftbrot, aus Getreide- und Bohnenmehl unter Zusatz von Bierwürze bereitet, liefert die Firma Degener & Mirow in Braunschweig. Der Nährwerth dieses Brotes ist allerdings bedeutend — aber der Geschmack!!...

Brot ist im Allgemeinen schwer verdaulich, und zwar frisches Brot mehr als altes, nicht weil beim Altwerden eine chemische Veränderung eintritt, sondern weil frisches Brot sich im Munde leichter zusammenballt, also beim Kauen weniger mit Speichel durchfeuchtet wird und deshalb dem Angriffe der Magensäfte einen stärkeren Widerstand entgegensetzt. Gut gekaut ist halb verdaut! Im Uebrigen gilt als Regel:

Panis non calidus nec sit nimis inveteratus,
Sed fermentatus, oculatus sit, bene coctus,
Modice salitus, frugibus validis sit electus.

Weder zu alt noch zu frisch, doch locker und tüchtig gebacken, Schwach nur gesalzen und dazu aus bestem Korn soll das Brot sein.

Die Brotbereitung ist zweifelsohne eine Erfindung der Aegypter. Von diesen lernten die Hebräer (zu Abrahams Zeit war Brot in Syrien und Phönicien noch ein frommer Wunsch) und die Griechen, unter denen die Athener, die Pariser des Alterthums, bereits auf allerlei Phantasie- und Luxusgebäcke („Alexandriniſches Brot“, eine Art Brotkuchen aus Mehl, Del, Wein, Milch und Pfeffer) verfielen. Die Griechen verpflanzten die Brotbäckerei nach Italien, wo in der Folge die Römer dem Backofen zum entscheidenden Siege über den Backtiegel und die heiße Asche der Urzeit verhalsen und die Kunst an die Gallier weitergaben, die mit angeborener Findigkeit in Geschmacksachen mit dem alten Sauer-

teige aufräumten und die Bierhefe als Gährungserzeuger an seine Stelle setzten. Das gallische Weizenbrot stand schon im 4. Jahrhundert n. Chr. im vorzüglichsten Rufe. Nachdem die Gallier Franzosen geworden, brachen sie auch mit der hergebrachten halbgewölbten Form des Brotes. Sie formten ihren Teig zu völligen Kugeln (boules), und noch heute heißen die Bäcker danach in Frankreich boulangers, Kugeldreher. Offenbar bevorzugte man also im Mittelalter die Krume vor der Kruste, während heut zu Tage das Umgekehrte der Fall ist. Von den Franzosen nahmen seit dem 9. Jahrhundert die Deutschen das Brotbacken an, und von Deutschland wurde die Kunst nach dem Norden, nach Osten und Südosten verbreitet, freilich nur sehr langsam, denn Schweden lernte die Brotbäckerei erst im 16. Jahrhundert üben, die Bewohner der Hebriden bequemten sich ihr erst im 19. Jahrhundert an, und Walachen und Rumänen verharren größtentheils noch heute beim angestammten Brei. Für die brotbackenden Völker aber begann mit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts eine neue Epoche. Auf der Tafel Ludwigs XIV. erlangte das Weißbrot das Uebergewicht, das Brot wurde lockerer, man begann daher die Kruste als Leckerei zu schätzen, und so mußte die Vollkugel zunächst der Halbkugel (Franzbrötchen), dann dem Wulste oder Wecken weichen, der das möglichst größte Quantum Kruste bietet. Seitdem haben, namentlich im 19. Jahrhundert, die Einführung besserer Getreidesorten, sowie die Mahl- und Backtechnik unausgesetzt neue Fortschritte gemacht, und damit ist auch die Qualität des Brotes Schritt für Schritt eine bessere geworden. Das Brot verbessern heißt aber das Volk veredeln, denn der Brotbedarf und der Brotverbrauch ist ein ungeheurer, und der Mensch ist, was er ißt. Gegenwärtig beträgt der wöchentliche Brotconsum pro Kopf der Bevölkerung im Durchschnitt:

in Deutschland	5·05 kg	in Italien	3·65 kg
„ Frankreich	4·40 „	„ Spanien	3·40 „
„ Rußland	4·25 „	„ Schweden	2·95 „
„ Dänemark	4·15 „	„ England	2·85 „
		in Oesterreich	2·72 kg.

Das Brot ist eben dem Reichen wie dem Armen unentbehrlich. In der Küche des Armen oft das einzige Gericht, ist es auf der Tafel des Reichen der schlichte, aber unerläßliche Grundton für die ganze Polyphonie des Mahles, der kleine, aber kaum zu missende Bindestrich zwischen den Einzelschönheiten des Banquets und daher immer unerjesslich wie die Sonne trotz elektrischer Lampe und Auer-Licht. Aeternum, quaeso, deorum sit munus istud!

Brotwasser, ein einfaches und eben darum vorzügliches Krankengetränk, das durch die französischen Militärärzte der napoleonischen Zeit in ganz Europa eingebürgert wurde. Eine Scheibe gerösteten Brotes wird einfach mit kochendem Wasser abgebrüht und der Trank mit Zucker gesüßt oder mit einem Fruchtsaft gewürzt. Absolut nothwendig ist das Kranksein nicht, um diesem Getränke Geschmack abzugewinnen. Das Magenmittel dagegen, das unter dem Namen „Brotwasser“ durch Auslaugung von weichem Brot, Zimmt, Nelken, Muskatnuß u. s. w. in erwärmtem Weißwein hergestellt wird, ist ein reines Quacksalbergebräu, das in eine beliebige Herenküche, nicht aber ins Krankenzimmer oder gar auf den Frühstückstisch gehört.

Brunnentresse, Bach- oder Wasserfresse, eine Wasserpflanze, die in allen Welttheilen mit Ausnahme Australiens wild oder verwildert vorkommt, in einzelnen Landstrichen jedoch, wie z. B. in Böhmen und Schlesien, fast gänzlich fehlt. Die Griechen genossen die wildwachsende Pflanze roh als harntreibendes Arzneimittel, bei den Römern aber, die das Kraut seines rettigartig scharfen Saftes wegen

Nasturtium (eigentlich Nasitortium, Rajenschinder) nannten, wurde die Brunnenkresse bereits in der Küche verwendet und zur Kaiserzeit im Garten cultivirt. Nachmals jedoch blieb sie wieder sich selber überlassen, und noch heute wird in Griechenland, Italien und Spanien keine andere als wildwachsende Brunnenkresse gespeist. Die Pflanze fehlt daher auch in dem berühmten Verzeichniß der Gartengewächse in der Wirthschaftsordnung Karls des Großen (um 800) und wird im ganzen Mittelalter nur von der h. Hildegard von Bingen (um 1160) erwähnt, die Brunnecrassum, gekocht und dann kalt geessen, als Fiebermittel empfiehlt. Erst im 16. Jahrhundert wird ihrer wieder als im Garten gezogener Küchenpflanze gedacht, doch blieb ihr Anbau damals noch auf Flandern und das Gebiet des Niederrheins beschränkt. Dort lernte während des dreißigjährigen Krieges Nicolaus Meißner aus Erfurt den Kressenbau kennen und verpflanzte ihn um 1650 nach seiner Vaterstadt, die seitdem der Brennpunkt der deutschen Brunnenkressenzucht geblieben ist. Erfurt producirt jetzt im Durchschnitt jährlich 60 000 Bündel Kresse im Werthe von rund 9000 Mark, während allerdings die Vega von Paris jährlich im Durchschnitt 5 Millionen Kilogramm erzeugt und die Stadt 12 000 Francs jährlich nur an Marktgeld (droit d'abri) von den Kressenhändlern vereinnahmt. Frankreich hat die Einführung dieses Culturzweiges — zu Anfang des 19. Jahrhunderts verbraucht freilich Paris bereits für 100—120 000 Francs Kresse, aber ausschließlich wildwachsende — verdankt Frankreich dem Militär-lazareth-Kassendirector Cardon, der den Kressenbau in Erfurt kennen gelernt hatte und 1810 im Thale von Monette zwischen Senlis und Chantilly die ersten „Klingen“ (Kressengräben) anlegte. In Oesterreich brachte Kaiser Ferdinand I., dessen große Verdienste um die Wiener Küche bisher im Stillen geblieben sind, die Brunnenkresse zu Ehren; sie bildete als

„Schmackreizung“ ein stehendes Gericht der kaiserlichen Tafel, wurde aber damals (um 1550) und noch zu Hohbergs Zeit (um 1680) mit Zucker statt mit Salz angemacht. Die Trefflichkeit des Brunnenkreß-Salats mit seinem salzig würzhaften, rettigartigen Geschmack ist eine sattsam bekannte Thatjache, deren Erwähnung genügt, um dem Kenner den blühendsten Lenz mit Spargel und grünen Erbsen, jungen Tauben und frischen Makrelen vor die Seele zu zaubern. Außerdem genießt man das Kraut wie Schnittlauch roh auf Butterbrot und gebraucht es hin und wieder als Blattgewürz wie Bohnenkraut oder Petersilie. An manchen Orten, z. B. in Prag, kommt statt der Brunnenkresse die äußerlich ähnliche, aber minder scharf und dafür mehr bitter schmeckende Bitterkresse (*Cardamine amara*) auf den Markt, ist jedoch am hohlen Stengel leicht von der wahren Salatkresse zu unterscheiden. In Coblenz am Rhein aber servirt man gottvergessener Weise statt der Brunnenkresse gar den zweifellos giftigen, im Schlund wie Schwefelsäure brennenden Sumpfschirm (*Sium nodiflorum*) und bereitet damit dem arglosen Fremdling ungefähr dasselbe Vergnügen, als wenn man ihm Grüneberger Schattenseite vorsetzte, während er in seiner Unschuld sich auf Rüdeshheimer gefaßt gemacht hatte.

Buchweizen, wegen seiner Genügsamkeit auch Heideforn genannt, ein Knöterichgewächs und der Herren Ampfer und Rhabarber nächster Vetter, kam im 15. Jahrhundert durch die Tartarei und Polen nach Nordost-Deutschland und empfing hier den Namen von seinen braunen, dreikantigen, bucheckerähnlichen Früchten, die die bekannte graue oder Heidegrüße und ein zwar zum Brotbacken wenig, aber zu feinen Backwaaren trefflich geeignetes Mehl von geringem Stickstoffgehalte liefern. Von den beiden in Deutschland cultivirten Arten erscheint der gemeine Buchweizen oder

Franzweizen schon 1436 im Amte Gadebusch in Mecklenburg als Feldfrucht und im ersten Viertel des 16. Jahrhunderts in Oberitalien, wo er seines sonnenverbrannten Aussehens wegen den Namen „Saracener-Korn“ erhielt. Von Italien aus kam er noch vor 1530 nach Frankreich, war dort aber noch hundert Jahre später (1629) ungemein selten. Dagegen wurde er schon um die Mitte des 16. Säculums im Odenwald, in ganz Norddeutschland und in Brabant häufig gezogen und gelangte vor 1597 auch nach England. Die zweite Art dagegen, der tartarische oder sibirische Buchweizen, kam erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts aus Sibirien nach Petersburg und gelangte erst seit 1737 durch die deutschen Botaniker in russischen Diensten zur Verbreitung. Der Buchweizen ist das Getreide der Sand- und Torfgegenden, der Lausitz, Pommerns, der Mark Brandenburg, Lüneburgs, Jütlands, der holländischen und belgischen Torfdistricte, der Bretagne u. s. w. und bildete bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts einen Hauptculturzweig und die Hauptnahrung der betreffenden Bevölkerungen, wird aber seitdem in Norddeutschland als Feldfrucht immer mehr von der Lupine verdrängt, ohne indessen in gleichem Maße aus der Reihe der Nahrungsmittel zu verschwinden. Deutschland führt daher Buchweizen (1890: 253 000, 1891: 366 000 q) namentlich aus Rußland und Frankreich ein. Buchweizengrüße in Wasser oder Milch gekocht, so daß der Löffel darin steht, und mit Butter oder Schmalz gesetzt, wird entweder warm verzehrt oder nach dem Erkalten mit dem Messer zerschnitten und wie Zwieback zu warmer Milch gegessen. Dieser Brei ist indessen wenig nahrhaft, daher das niederdeutsche Dictum: „Bookweitenbrie — Bedrögerie“ (Buchweizenbri — Betrügerei, für S. Maj. den Magen nämlich). Auch in Oesterreich hat der Buchweizen, im 17. Jahrhundert hauptsächlich nur Schweine- und Hühnerfutter, noch immer

die Bedeutung einer Hauptfrucht, von der jährlich an 1¹/₂ Millionen Hektoliter geerntet werden.

Büchsenfleisch nennt sich eine Fleischconserve, die vorzugsweise in Australien, aber auch in Deutschland (L. Lejeune in Berlin) und in Rußland (N. Goegginger in Riga) aus knochenfreiem Rindfleisch in der Weise hergestellt wird, daß man die mit dem schwach gesottenen Fleische gefüllte Blechbüchse im Marienbade oder in kochendem Salzwasser möglichst von Luft befreit und dann luftdicht verlöthet. Das Büchsenfleisch steht nicht nur an Nährwerth und Wohlfeilheit, sondern auch im Geschmack dem frischen Fleische wesentlich nach und gehört daher unter keinen Umständen auf die gute Tafel. Im Nothfalle verdient das deutsche und das russische den Vorzug, denn das australische ist so grobfaserig, daß man sich ebenso gut mit Häckselkauen wie mit dem Zermalmten dieser Conserve belustigen kann. Daß man auch Kinderzungen zu Büchsenfleisch entweicht, gehört zu den schwärzesten aller schwarzen Thaten, die gewisse Conservefabriken auf dem Gewissen haben. Vgl. Corned-Beef.

Bückling, dem Namen nach das höflichste und in Wahrheit ein sehr bescheidenes Wesen, das sich mundartlich auch in einen Böckling oder Bökling verwandelt, ist eine der gewöhnlichsten Incarnationen des braven Haring's, die sich im März und April als Strohbückling und im August bis in den October als Herbstbückling auch auf den bessern Tafeln zeigt. Auch der Winter-Fettbückling oder sogenannte Fleckharing, der vom November bis März das Feld beherrscht, erfreut sich mit gutem Grunde eines hübschen Rufes, kommt jedoch den zahlreichen höheren Genüssen jener Monate gegenüber wenig zur Geltung. Die Bücklinge werden durch vierundzwanzigstündiges Einlegen des frischen Haring's in Salzlake mit nachfolgender Einsperrung in eine besondere Rauchkammer hergestellt und kommen in bester Qualität von

Kiel, Emden und Holland aus in den Handel. Man verspeist sie in der Regel zum Butterbrot, Liebhaber aber wärmen sie auf dem Roste und bestreichen sie dann mit Butter oder lassen sie fein zerstückt mit gedämpften Trüffeln in eine Omelette backen. Zu Anfang des 18. Jahrhunderts weichte man sie sogar in Wein ein, briet sie dann auf dem Roste und verzehrte sie mit Senf — eine Vergeudung, die sich heute kein Mensch mehr einfallen läßt. Der Bückling ist freilich die wasserhaltigste aller Fischconserven (65—70%), der geringe Preis indessen macht ihn trotzdem zu einem billigen Nahrungsmittel.

Büffel, ein achtbarer Angehöriger der Familie Bos genannt Kindvieh, der in den Niederungen Indiens daheim ist, aber schon frühzeitig in die Länder am Kaspiischen Meere und dann mit den Scharen Attilas in die ungarische Tiefebene gelangte, von woher ihn der Longobardenkönig Agilulf im Jahre 596 nach den Sumpfdistricten Italiens verpflanzte. Der Büffel befaßt sich nicht nur ohne Widerwillen mit den anstrengendsten Kopfarbeiten, sondern liefert auch, wenn er eine Kuh ist, eine äußerst fetthaltige, nahrhafte Milch und im zarten Alter bis zu drei Jahren einen ganz schmackhaften Braten. Später nimmt das Fleisch einen leichten Moschusgeruch an und wird leidlich zähe, so daß nur die Salamiwurstler dafür Verwendung haben. In der Schweigjamkeit wetteifert der Büffel mit dem großen Strategen Moltke, sein sorglich geschontes Sprachorgan liefert daher einen wirklich schätzenswerthen Bissen, der in der Türkei als geräucherte Büffelzunge nach Verdienst gewürdigt wird. Die vorzüglichsten Büffelzungen kommen aus Adrianopel.

Burgunder, ein ganz besonderer Saft voll Duft und Feuer, bei dessen Namen des Kenners Pulse kräftiger pochen wie das Herz des Liebenden beim Anblick der Geliebten. Schon die Wiege des Burgunders umspielt poetischer Schim-

mer: ist er doch ein Sohn der Côte d'or, der „goldenen Rippe“ Frankreichs, und ein Zögling Aurelians (270—275 n. Chr.), des thatenfertigen „Wiederherstellers des Reichs“, der auch die auf Befehl Domitians vernichteten Weinberge wiederherstellte. Fein und überaus angenehm im Geschmack wie der Bordeaux, aber voller und feuriger und um eine Nuance minder herb, so daß das Aroma in seiner unnachahmlichen Schönheit zur unge schmälerten Wirkung kommt, ist der Burgunder der rechte Trank für die Sitzungen in „stiller Mitternacht“ zu Dreien oder Vieren, wo das Herz aufgeht und der Mund über. Für die große Tafel und zum Willkomm im Grünen ist er ein wenig zu schwer; dort ist der Bordeaux, hier der Rheinwein an seiner Stelle. Auch der Burgunder rinnt in rother und in weißer Welle und in mannigfacher Güte aus verschiedenen Quellen. Unter den rothen Sorten rangiren an erster Stelle: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos Vougeot, Romanée-Saint-Vivant, La Tache, Clos Saint-Georges und Corton; daran schließen sich: Clos Préméau, Clos du Tart, Musigny, Bonnes-Mares, Clos à la Roche, Clos Morjot, Clos Saint-Jean, Verailles und La Perrière, und als Gewächse zweiter Qualität folgen: Vosnes, Volnay, Nuits, Prémaux, Chambolle, Beaune, Pommard, Morey, Savigny, Meursault und endlich La Ferme de Blagny. Unter den weißen Sorten ringt der Mont-Rachet vom Dorfe Puligny, ausgezeichnet durch einen leichten, ihm eigenthümlichen Haselnußgeschmack, mit dem Chateau d'Yquem um die Palme. La Perrière blanche, La Combotte, La Goutte d'or, La Genevrière und Les Charmes stehen ihm nach, ohne darum zu derogiren, und Rougeot-Wingert und Chablis, das treffliche „Musterwasser“, das in den Weingärten Clos Balmur, Mont de Milieu, Clos Grenouille, Vosdésirs und Bougèreau beim Städtchen Chablis zur Welt kommt, sind gleichfalls charmante

und beliebte Erscheinungen. Nur alt darf man alle diese Feuerköpfe nicht werden lassen. Mit einem Lustrum auf dem Korke sind sie Helden, mit einem Decennium Stümpfer, matt-herzige Greise, in denen man kaum die alten Bekannten wiedererkennt. Zum Glück hat der edle Burgunder opferwillige Freunde und Verehrer genug, um in der Regel vor diesem traurigen Loos bewahrt zu bleiben.

Butte s. Flunder.

Butter, der auf rein mechanischem Wege durch Stoßen oder Schütteln aus dem Rahm abgetriebene Fettstoff der Milch, vorzugsweise der Kuhmilch, bildet eines der wesentlichen Fundamente der Kochkunst, ohne das sich eine erträgliche Küche überhaupt nicht denken läßt. Keine Butter Sauce, kein Pastetenteig, kein Bisquit, kein in Butter gebratenes Gericht, kein Gemüse mit Butter, nicht einmal ein lumpiges Butterbrot mit Schinken — wem bräche nicht bei dieser Vorstellung der kalte Angstschweiß aus! Und doch haben — trauriges Loos! — die Schöpfer des Sanscrit trotz aller Gelehrsamkeit, die Aegyptier trotz aller Weisheit, die Hebräer trotz aller Frömmigkeit, die Griechen trotz aller Findigkeit und die Römer trotz aller Tapferkeit sich ohne Butter durch's Leben schlagen müssen. Die Griechen wußten zwar schon 400 Jahre v. Chr., daß die Skythen und die Phrygier, und die Römer wenigstens im 1. Jahrhundert n. Chr., daß die nordischen „Barbaren“ eine Art Butter bereiteten und aßen; sie selber aber benutzten den kostbaren Stoff, der ihnen nur in öflüssiger, nicht in fester Gestalt vorgekommen zu sein scheint, nur als Salbmittel und als Arznei. Als Erfinder der Butter müssen daher die „Barbaren“, die alten Skythen und die germanischen Stämme in Scandinavien und Norddeutschland, angesehen werden. Aber auch bei diesen war sie noch bis in's 10. Jahrhundert hinein so kostbar, daß ein Klumpen Butter für ein königliches Geschenk galt. In England wurde sogar

ihr Gebrauch erst seit dem 15. Jahrhundert allgemein, und die Ostindier lernten sie erst im 17. Jahrhundert durch die Holländer kennen, während die Aethiopier sie allerdings auf eigene Faust erfunden haben und schon zu Strabo's Zeit mit ihr vertraut waren. Auf äthiopischen Einfluß dürfte daher die Gewohnheit der Araber zurückzuführen sein, als Morgen-trunk eine volle Schale warmer Schmelzbuttermilch zu verzehren, gerade wie der Europäer seine Chocolate, seinen Kaffee oder seine Morgenmilch nimmt, während im Allgemeinen die Südländer keine besonderen Butterfreunde sind und ihr das Olivenöl oder, wie die Ungarn, gar das Schweinefett vorziehen. In den Ländern mit strengerem Klima dagegen ist der „Kuhschmer“ (kuo-smär, altschwedische Bezeichnung der Butter) ein fast unentbehrliches Nahrungsmittel und ein Artikel des Weltmarktes, der in großartigen Mengen umgesetzt wird. Im Jahre 1890 betrug

	die Einfuhr nach	die Ausfuhr aus
Oesterreich . . .	41 300 kg	3 883 300 kg
Deutschland . . .	8 325 000 „	7 036 200 „

Wien verbraucht im Durchschnitt jährlich 2 $\frac{1}{2}$ Million, Berlin 10 Millionen, Paris 18 Millionen Kilogramm Butter.

Aber Butter und Butter ist ein himmelweiter Unterschied. Die österreichische Exportbutter z. B. gehört ohne Frage nicht zu den lieblichsten Geschöpfen auf Gottes Erdboden, während man sich in die Wiener Theebutter bis zum Anbeißen verlieben kann. Gute Butter ist mehr oder weniger gelb (nicht weiß oder rothgelb), geschmeidig und zusammenhängend (nicht bröcklig), fest, durch und durch gleichfarbig und schmeckt und riecht — wie frische Butter, d. h. nicht ranzig. Der Geschmack der Butter und der Menschen ist nämlich in Wahrheit so mannigfaltig, daß der in allen Büchern gepredigte „süße Haselnußgeschmack“ keineswegs für unerläß-

lich angesehen werden darf, vielmehr manche gute Sorte auch ohne ihn ganz vortrefflich mundet. Diese Mannigfaltigkeit des Geschmacks aber hängt wie die Zusammensetzung der Butter (die bei guter marktgängiger Waare durchschnittlich $13\frac{1}{2}\%$ Wasser, 84% Fett, 0.75% Casein und 0.5% Milchzucker beträgt) im Wesentlichen von der Bearbeitung des Rohstoffs und von der Ernährung der Milchkuhe ab, und nach diesen beiden Gesichtspunkten unterscheidet man im Allgemeinen folgende Butterarten.

Thiebutter (franz. Tête du beurre), beste Tafelart von feinem Geschmack und größter Haltbarkeit, wird aus süßem Rahm bereitet und behauptet in Oesterreich, Deutschland, Dänemark und Frankreich (Fsigny-Butter!) stets die erste Stelle.

Mai- oder Frühlingsbutter, nach dem Austreiben der Kühe auf die würzige Frühjahrswaide gewonnen, übertrifft alle andern Sorten an feinem, frischem Aroma und an tiefgelber Farbe, ist aber so wenig haltbar, daß sie in voller Güte fast nur an den Produktionsorten zu haben ist.

Herbst- oder Stoppelbutter, in Brüssel Spergelbutter, weil das Spergelkraut das vorzüglichste Herbstfutter in Nordbrabant bildet, von hellgelber Farbe und nicht entfernt so würzig wie die Maibutter, aber fester, kerniger und bei weitem haltbarer, wird von August bis October aus saurem Rahm gewonnen und stellt die gangbarste Sorte dar, von deren zahllosen Unterarten in Norddeutschland die Holsteiner, in Süddeutschland die Schweizer, in Oesterreich die Welser und die Salzburger, in Italien die Mailänder, in Frankreich die Bretagner, in England die Suffolks- und Cheshire-Butter, in Irland die Corker, in Belgien die Campine-Butter, in Holland die Delftländer, in Schweden die Skåne-Butter, in Rußland

die Kurländer und Livländer, in Amerika die Fancy- und die Goldrandbutter für die beste gilt.

Frischmilchbutter, das im Winter von frischmilchenden Kühen gewonnene Product, ist freilich eine Stallbutter, wird aber wegen ihres Fettgehalts und ihres Geschmacks der Stoppelbutter gleich geschätzt.

Sommer- oder Grasbutter, im Juni und Juli bereitet, steht ebenso der Stoppelbutter an Haltbarkeit wie der Maibutter im Geschmack nach.

Stroh-, Stall- oder Altmilchbutter, vom Beginn der Stallfütterung bis zum Kalben der Kühe, also ausschließlich von altmilchenden Thieren gewonnen, ist wegen ihrer Fettarmuth die geringste Sorte und schmeckt zudem, wenn der Producent nicht die größte Sauberkeit im Stall und in der Milchammer walten läßt, sehr bedenklich „nach dem Kuhschwanz“ — um keinen derbern Ausdruck zu gebrauchen.

Schmelzbutter, Rindschmalz oder kurzweg Schmalz (franz. Beurre fondu), eine Butterconserve von größter Haltbarkeit, die durch Ausschmelzen alle Wasser- und Käsetheile verloren hat und somit aus reinem Fett besteht, daher auch weniger leicht verdaulich ist als gewöhnliche Butter. Als Bratenfett fast unentbehrlich, ist die Schmelzbutter wegen ihres Geschmacks und ihrer körnigen Beschaffenheit auf der Tafel völlig unbrauchbar.

Der Gebrauch der ungesalzenen Butter, noch zu Ende des 17. Jahrhunderts im Deutschen Reich mit Ausschluß Böhmens, Schlesiens und Sachsens allgemein, hat seitdem immer mehr Boden verloren, und gegenwärtig wird weitaus die meiste der besseren Haltbarkeit wegen gleich bei der Bereitung gesalzen. Die Erfinder dieser Dauerbutter und Begründer der Butterproduction im Großen waren die Holländer, die daher schon im 16. Jahrhundert von den

Engländern den Spottnamen der „Butterfresser“ empfangen. Holland hat auch das einzige historische Dictum über die Butter hervorgebracht. Als nämlich einst bei Tafel ein Spanier den Reichthum seines Vaterlandes rühmte, dessen Bäume zweimal im Jahre reife Früchte brächten, hob der große Dra- nier Wilhelm nur den Deckel von der Butterbüchse und sagte: „Seht, Señor, Holland hat da eine Frucht, die nicht bloß zweimal im Jahr, sondern alle Tage zeitig wird.“ Von den Holländern lernten die Friesen, die Dänen, die Holsteiner und der ganze deutsche Norden, so daß eine Milchwirthschaft dort noch heute eine „Holländerei“ heißt, obgleich Schweizer Vieh und Schweizer Hirten schon an 150 Jahre den Myn- heers erfolgreich Concurrrenz gemacht haben. Dänemark hat sich sogar ganz auf eigene Füße gestellt und liefert seit etwa 30 Jahren eine präservirte Butter in verlötheten Blech- büchsen, die in nicht unbedeutender Menge nach Spanien, Java, China und Japan versandt wird (Busck jun. & Co. in Kopenhagen). Gleichwohl behauptet Holland unter allen Butterlieferanten immer noch die erste Stelle (36 Millionen Kilogramm Ausfuhr im Jahre 1880), während Frankreich (mit 33 Millionen Kilogramm Ausfuhr im gleichen Jahre) die zweite einnimmt. Aber schon beginnt die Philadelphia- Butter nicht bloß in London, sondern auch auf dem Conti- nent eine immer größere Rolle zu spielen, und voraussicht- lich wird Amerika noch vor Schluß des 19. Jahrhunderts Europa auch auf diesem Gebiete überflügeln. Der National- ökonom mag über diese Aussicht die Hände ringen, für den Gastronomen ist sie im höchsten Grad erfreulich, denn die Philadelphia-Butter wird uns wenigstens von der Kunst- butter befreien, dieser Ausgeburt der Chemie, die gar keine Butter ist und daher ein besonderes Kapitel erfordert. S. Kunstbutter.

Butterbirne s. Birne.

Appetit-Lexikon.

Buttermilch, in der Schweiz Rührmilch, die weißblaue, wässrige, angenehm säuerlich schmeckende Flüssigkeit, die nach dem Ausscheiden der Butter aus dem Rahm zurückbleibt. Sie enthält im Durchschnitt 91% Wasser, 0.75% Fett, 3.5% Casein und 3.75% Milchzucker, ist also nicht ganz ohne Nährwerth. Auf dem Lande meist nur als Schweinefutter benützt, wird sie daher in den Städten durchschnittlich mit 0.05—0.10 Mark pro Liter bezahlt und entweder frisch getrunken oder mit etwas süßem Rahm und Semmelstücken zu Suppe verfocht. Salat damit anzumachen, nennt Josef Wiel mit Recht „einen gräßlichen Einfall“. Im Calaisis benützt man sie statt des Wassers zum Einsäuern des Brotheiges und erzielt dadurch ein sehr schmackhaftes, sich lange frisch erhaltendes Gebäck. Für Lungenkranke ist sie als Getränk sehr zuträglich — glücklich der, der sie entbehren kann!

C.

Vgl. den Buchstaben A.

Cabins, leicht verdauliche Kranken-Biscuits aus Weizenmehl ohne Fett und ohne Zucker, die vornehmlich von Guntley & Palmers in Reading (England), in gleich vortrefflicher Qualität aber auch von P. W. Gaedke in Hamburg hergestellt werden.

Cacao, von Linné schwungvoll Theobroma (Götterspeise) zubenannt, heißt sowohl die durch Pulverisirung gerösteter und geschälter Cacaobohnen hergestellte braune Masse, wie auch das durch Aufkochen dieser Masse in Milch, Wein oder Wasser bereitete warme Getränk. Die ei- oder mandelförmigen Cacaobohnen sind die Samenkörner der etwa

handlangen, gelblichrothen, mit weichem, weißlichen, süßjauerlichen Fruchtfleisch gefüllten Gurkenfrucht des immergrünen und immerblühenden Cacaobaums, der in verschiedenen Arten zwischen dem 23. Grad nördlicher bis zum 20. Grad südlicher Breite in Mittel- und Südamerika, sowie auf den Antillen heimisch ist, dessen Cultur jedoch bis ums Jahr 1600 ausschließlich auf Mexico beschränkt war, wo die Bohnen nicht bloß zur Bereitung des Chocolatl, sondern zur Zeit Montezumas auch als Scheidemünze dienten. Die Azteken „rotteten“ die Bohnen im Erdreich, d. h. sie bedeckten dieselben nach der Herausnahme aus der Cacaogurke und oberflächlicher Säuberung mit Erde, bis das Fruchtfleisch völlig abgefaut war, rösteten und pulverten sie dann und bereiteten ihren Chocolatl mittelst kalten (!) Aufgusses auf eine Mischung aus diesem Bohnenpulver mit Maismehl, Vanille und Cayennepfeffer. In dieser gepfefferten Gestalt wurde der Cacaotrank 1520 bei der Eroberung Mexicos den Spaniern bekannt und von ihnen der alten Welt mitgetheilt. Die Lobreden auf die ungemaine Nahrhaftigkeit dieser kalten Brühe fanden jedoch in Europa kein Gehör. Der Venetianer Benzoni erklärte 1572: Cacao sei eher ein Getränk für Schweine denn für Menschen, der spanische Jesuit Acosta nannte noch zwanzig Jahre später das Cacaotrinken eine Verirrung des Geschmacks, und holländische Freibeuter, denen auf einem spanischen Schiffe eine Ladung Cacao in die Hände fiel, warfen mit plumpem Spotte die kostbaren Bohnen als Schafmist über Bord. Erst als sich gegen Ende des 16. Jahrhunderts unter den Händen der Spanier der kalte Chocolatl der Azteken in einen süßen und würzigen Warmtrank, die bekannte Chocolade, verwandelt hatte, kamen die Cacaobohnen in Europa immer mehr zu Ehren und begann der Baum über die Grenzen Centralamerikas hinaus gesucht und cultivirt zu werden. Zunächst empfangen die Antillen, namentlich Jamaica und Haiti den neuen Agri-

culturzweig. Auf Sainte-Croix pflanzte 1649 ein Engländer den ersten Cacaostamm als Lustbaum in seinem Garten an, und auf Martinique (dessen Pflanzungen aber 1727 durch einen Orkan wieder vernichtet wurden) richtete 1660 ein Jude Benjamin die erste Cacaoplantage ein. Rascher und in ungleich größerem Maßstabe gedieh der Cacaobau in Südamerika, namentlich in Venezuela, das um 1700 bereits 1500 hl, um 1760 an 3800 hl und um 1800 durchschnittlich 7000 hl Cacaobohnen jährlich ausführte. Noch heute nehmen nächst dem süßöligen Soconusco aus Guatemala und dem kleinen, schweren Esmeraldas aus Ecuador, die beide in Europa nur dem Namen nach bekannt sind, die venezuelischen Bohnen, der Caracas oder Porto cabello und der Maracaibo, die erste Stelle unter den Cacaoarten ein. Außerdem blüht der Cacaobau in Guyana (Berbice, Surinam und Cayenne), im nördlichen Brasilien (Maranhão), in Columbien und in Peru, sowie auf den Philippinen und den Canarias, wohin die Spanier, auf Bourbon, wohin die Franzosen, und auf Java, wohin die Holländer den Baum verpflanzt haben. Um 1850 wurde die jährliche Cacaoeinfuhr nach Europa auf 75 000 q, gegenwärtig wird sie auf mindestens das Doppelte geschätzt, und von diesem Quantum entfielen im Jahre 1890 auf Oesterreich 6541 q, auf Deutschland aber 62 443 q. — Der weitaus größte Theil dieser Einfuhr wird zu Chocolate verarbeitet, neben der der einfache Cacao während des ganzen 17. und 18. Jahrhunderts absolut nicht aufzukommen vermochte. Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts haben ihm die trefflichen Fabricate der Holländer (J. C. Bloeker in Amsterdam, Benschdorp & Co. in Amsterdam und G. J. van Houten & Zoon in Weesp) allmählich wieder Eingang verschafft, und heute wird er ganz entschieden von allen denen bevorzugt, die weniger auf das Aroma und den Geschmack, als auf den Nährwerth und die

Verdaulichkeit ihres Getränkes zu sehen Ursache haben. Der Verdaulichkeit dieses reinen Cacao stand jedoch der hohe Fettgehalt im Wege, der auf die Dauer für jede Zunge und jeden Magen unerträglich wird. Man entfettet daher die Masse durch starken Druck und stellt auf diese Weise den entölten oder Puder=Cacao her, unter dessen verschiedenen Sorten neben dem Holländischen der oben genannten Fabriken der Hamburger Cacao der Firma P. W. Gaedke die erste Stelle einnimmt. Der aus diesem Puder=Cacao mit Wasser oder Milch und Zucker bereitete Warmtrank ist ebenso nahrhaft wie wohlchmeckend und oben-drein so leicht verdaulich, daß selbst Magenfranke sich ohne üble Nachwehen (der denkbar größte Vortheil in ihrer Lage!) daran erbauen können. — Die Cacao-Industrie ist aber nicht bei dem einfachen Puder=Cacao stehen geblieben, sondern hat durch mannigfache Zusätze sowohl den diätetischen Werth wie den Geschmack des Productes zu erhöhen gesucht. Diesem Bestreben verdanken der Fleisch=Cacao (von Bloofer in Amsterdam) aus Cacao und trockenem Fleischpulver, der Nährsalz=Cacao (von Dr. Bahmann in Dresden) aus Cacao und Pflanzensalz=Extract, der Malto=Leguminosen=Cacao aus Cacao-, Malz- und Leguminosenmehl, der Eichel=Cacao aus möglichst entfettetem Cacao und Rösteeicheln=Extract, der Saccharin=Cacao (von Sprüngli & Sohn in Zürich), der Vanille=Cacao, Zimmt=Cacao, Melken=Cacao und andere Präparate dieser Art ihr Dasein in der Welt der eßbaren Dinge, aus der sie freilich unversehens mit Stumpf und Stiel verschwinden könnten, ohne daß darum eine Lücke in der Tonleiter der irdischen Genüsse entstehen würde. Mit aufrichtigem Schmerze dagegen vermißt der europäische Feinschmecker das köstliche Cacao=Confect, eine Delicatesse erster Güte, die in allen Cacaobau-Districten aus noch nicht völlig reifen Bohnen hergestellt wird, leider aber keinen weiten

Transport erträgt. Nur eines vermag uns über diesen Mangel unserer Tafel zu trösten: der in seiner Art nicht minder köstliche Cacao-Liqueur, die feine, würzhafte, wahrhaft verführerische Crème de Cacao chouva à la vanille von Alexandre Droz & Co. in Bordeaux, ein Meisterstück der höhern Destillirkunst, dessen mild würziger, ölig süßer Geschmack noch lange auf der Zunge nachklingt, und dem Amerika nichts Mehnlisches an die Seite zu stellen hat, am allerwenigsten seine Cacao-Chicha aus dem mit Zucker vergohrenen Fruchtfleisch der Cacaogurke, die kaum ein anderes Verdienst hat als den traurigen Ruhm, dem Trinker einen lärmenden Rausch und einen hartnäckigen Katzenjammer anzuhängen, zwei Dinge, vor denen uns der liebe Gott alle Zeit in Gnaden bewahren möge.

Cacio-cavallo, ein merkwürdiger Käse Süditaliens, der seine auffallend schöne goldgelbe Farbe den Rauchwirbeln verdankt, mittelst derer er über offenem Feuer zur Reife gebracht wird, seinen Namen aber entweder vom weidreichen Cap Cavallo bei Brindisi oder aber nach seiner sonderbaren Gestalt führt, die vielleicht gleich der Giebelzierat der nieder-sächsischen Bauernhäuser in grauer Vorzeit einmal einem Pferde (cavallo) ähnlich gesehen haben mag. Gegenwärtig erscheint er zumeist in Form einer Rübe mit einem kleinen, runden Knopfe am stärkeren Ende, schwankt aber in der Größe zwischen einfacher bis dreifacher Handlänge, im Gewicht zwischen 0·2—10 kg und im Preise zwischen 2—4 Mark per Kilo. Man verispeißt ihn in der Regel zum Butterbrot, er mundet aber auch zu den Maccaroni, und zwar ebenso gut wie der Parmesaner.

Cafes s. Bisquit.

Californier, lichtgelber Liqueurwein von ganz eigen-thümlichem, fremdartigen Geschmack, kommt erst seit wenigen Jahren über New-York nach Europa und hat daher noch

feine Zeit gehabt, einen größern Kreis von Verehrern um sich zu versammeln. Bezugsquellen: Barany & Co. in Berlin, Franz Tommasoni in Wien.

Camembert-Käse, ein Better des Brie-Käse, hat die Gestalt einer runden, flachen Schachtel von etwa 10 cm Durchmesser und gehört zu den schätzenswertheften Erzeugnissen seiner Heimat, der Normandie, wo er 1791 im Dorfe Camembert bei Vimoutiers unter den geschickten Händen der Frau Marie Haret das Licht der Welt erblickte. Seine Herstellung erfordert ungewöhnliche Sorgfalt, die bessere, d. h. die im Winter erzeugte Sorte wird daher auch um 1—1½ Mark per Kilo theurer bezahlt als der Brie-Käse. Gegenwärtig wird er in den Departements Orne und Calvados fabrikmäßig hergestellt und von dort aus in einfacher Papierpackung in den Handel gebracht.

Canarien-Sect, aller Weine der Canarischen Inseln (zu denen auch Madeira, Porto Santo, Falcon Bajo, Selvagem und die drei Desertas gerechnet werden) ehemaliger Gesamtname, der aber seit etwa fünfzig Jahren vollständig außer Gebrauch gekommen und durch die Bezeichnung Madeira ersetzt worden ist. Den berühmten Canarien-Sect des 16. Jahrhunderts, das mit Zucker und Zimmt, Bratäpfeln und Eiern versetzte Leibgetränk des edlen, ewig jungen Sir John Falstaff, der mit gerechter Enttäuschung gegen den Kalk und den „Hühnersamen“ in seinem Wein protestirte, lieferten die trockenen Weißweine der gedachten Inseln, die heute als Dry Madeira auf der Weinfarte figuriren. Zu diesen Weißweinen gehören (neben dem Sercial und dem Boal von Madeira) vornehmlich die stark alkoholhaltigen, aber wenig parfümreichen Bidogna-Sorten von Teneriffa (Taracante, Matanza, Val d'Jeod, Laguna, Drotava u. s. w.), von Gomera, Ferro und Palma (der ehemalige Palm-Sect!), die aber nie unter ihrem wahren Namen, sondern stets als

Madeira und seit dreißig Jahren auch als Sherry auftreten. Dagegen gehört der heute als Sect von Teneriffa (nach der ehemaligen Hauptstadt der Insel) oder als Laguna-Sect bezeichnete ananasduftende, süße Liqueurwein, der kaum dem echten Madeira nachsteht, gar nicht in diese Klasse, sondern vielmehr zu den Malvasieren.

Candis, Candiszucker oder Zuckerkant, wird aus in Wasser gelöstem, mit Knochenkohle und Blut geklärtem Rohzucker in der Weise hergestellt, daß man den gereinigten und eingekochten Saft in kegelförmige, mit Fäden durchzogene Gefäße füllt und hier so langsam wie möglich auskristallisiren läßt, wobei die Krystalle in der bekannten schönen Gestalt an die Fäden anschließen. Die Farbe des Productes (weiß, lichtgelb oder braun) hängt theils von dem verwendeten Rohstoffe, theils von der Dauer des Einkochens ab, indem der Candis um so dunkler erscheint, je stärker der Saft eingedickt wurde. Weit langsamer löslich und wohlgeschmeckender als der gewöhnliche Zucker, wird er vorzugsweise als Näschiere und in allen Fällen verwendet, wo das Aroma eines Küchenproductes möglichst wenig durch die Versüßung beeinträchtigt werden soll.

Cantal-Käse, ein Auvergnat, der in seiner Heimat kurzweg Fourme genannt wird, hat die Gestalt einer Walze von 20—50 cm Durchmesser und Höhe und gehört zwar nicht zu den feinsten, aber zu den verbreitetsten Käsearten Frankreichs, da sein Preis ($\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Mark per Kilo) ein recht mäßiger ist. Die Hauptproductionsorte des Cantal sind Cantal, Coyau und Salers im Departement Cantal.

Capwein, Cap-Madeira, rothe und weiße Dessertweine ersten Ranges — wenn sie gut und alt und rein, was aber leider ganz wider die Regel und das Herkommen ist. Der Baron Baerst behauptet zwar, der Cap-Madeira sei dem echten Madeira vollkommen ebenbürtig und

einzig aus diesem Grunde von den Engländern seit Besitznahme des Caplandes (1806) aus dem Handel gezogen und selber getrunken worden — aber kann und darf man dem Urtheile eines Mannes trauen, der seine Champagnerflasche zwölf Stunden unverkorkt läßt und dann den König der Weine aus einer Untertasse zu sich nimmt? In Wahrheit dürfte kein Gentleman des 19. Jahrhunderts je den Muth gehabt haben, irgend einen Capwein auf den Tisch zu bringen, so wenig es bisher einem deutschen Biedermanne eingefallen ist, seinen Gästen Cap-Rheinwein (Cape Hock) vorzusetzen. Freilich liegt die Schuld nicht an und in den Capweinen selber, sondern an der niederträchtigen Behandlung, die man ihnen bisher angethan hat. Die Weine werden sich also bessern (und haben sich wirklich im letzten Lustum bereits gebessert), sobald sich nur erst die Herren Weinhändler der Capstadt gebessert haben werden. Als Ausbund derselben — d. h. der Weine, nicht der Händler — gilt noch immer der Constantia (von den Plantagen Great- und Little-Constantia im Süden und dem Städtchen Stellenbosch im Osten der Capstadt), ein durchsichtig rubinrother, ungemein süßer und würziger Liqueurwein, der einst von Klopstock angeodet, von Schubart als „Götterwein“ gepriesen und von reichen Räuzen mit Gold aufgewogen wurde — alles nur seiner damaligen Seltenheit wegen; denn wenngleich im Gehalt den besten französischen Süßweinen ebenbürtig, steht er doch im Nachgeschmack hinter dem wahren Madeira und dem Rivefalte zurück und dürfte manchem Schwärmer eine beinahe ebenso große Enttäuschung bereitet haben, wie sie im Jahre 1795 dem Herzog von Bedford zustieß. Dieser englische Große ließ bei einem zu Ehren des emigrirten Herzogs von Gramont veranstalteten Mahle zum Dessert eine unbezahlbare Flasche uralten Constantia austischen und präsentirte eigenhändig seinem Gaste das erste Glas. Der Franzose trank, verneigte

sich und erklärte den Wein für den köstlichsten und edelsten Tropfen unter der Sonne. Nun bediente sich der Engländer selber. Kaum aber hatten seine Lippen das Glas berührt, als er es mit einem dumpfen Schrei des Entsetzens fallen ließ und in seinen Sessel zurücktaumelte: die Flasche enthielt — Bibergeil!

Caravaca, guter spanischer Rothwein von der gleichnamigen Stadt in Murcia, der in seinem Vaterlande beliebt und berühmt, außerhalb der Grenzen desselben aber nur wenig bekannt ist.

Cardamomen oder Paradieskörner, auch Guineakörner, heißen die dreifächerigen, mit kleinen, dreikantigen Samen gefüllten Fruchtkapseln verschiedener südasiatischer und afrikanischer Schilfpflanzen, deren Fruchtstände in den letzten Monaten des Jahres eingesammelt und an der Sonne gewelkt werden, bis sich die Kapseln abstreifen und mit Leichtigkeit über schwachem Feuer völlig austrocknen lassen. Man unterscheidet neben zahlreichen Varietäten im Allgemeinen vier Hauptsorten, von denen jedoch für die österreichische und deutsche Küche nur zwei in Betracht kommen: die gelben, 1—2 cm langen kleinen oder Malabar-Cardamomen mit fein gewürzhaftem Geschmack und die graubraunen, 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 $\frac{1}{2}$ cm langen großen oder Ceylon-Cardamomen mit etwas schärferem Geschmack, die beide von zwei verschiedenen, auf Malabar und auf Ceylon im Großen angebauten Spielarten der echten Cardamompflanze herkommen. In ihrer Heimat werden die Cardamomen von uraltersher als Gewürz gebraucht, in der europäischen Küche aber lassen sie sich erst seit der Zeit der Araber, also frühestens seit dem 7. Jahrhundert n. Chr., mit Bestimmtheit nachweisen. Vom Ende des 15. bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts spielten sie in derselben eine ziemlich wichtige Rolle, da man nicht nur alle möglichen Gerichte und Präparate damit

würzte, sondern auch ein Cardamom-Confect herstellte, das als Herzstärkung für unübertrefflich galt. In Nord- und Osteuropa werden sie noch heute in Menge als Küchengewürz, in Mittel- und Westeuropa dagegen fast nur noch zur Liqueurfabrication und zur Herstellung feinen Backwerks (Marsipan, Lebkuchen) verwendet, wozu sie sich auch ihres mehr milden als scharfen Würzgeschmackes wegen vortrefflich eignen. Deutschland führte im Jahre 1890 noch 314 q zum eigenen Gebrauche ein, während Oesterreich seinen gleichzeitigen Bedarf mit nur 6 q zu decken vermochte.

Cardinal ist Bischof in Weiß, d. h. er wird auf ganz dieselbe Weise aus Weißwein wie jener aus Rothwein bereitet.

Cardone, Karde, spanische oder Kardun-Artischocke. In Südspanien, wo sie ab und zu wild wächst werden die Stengel bündelweis wie Spargel zu Markte gebracht. Sie scheint aus Nordafrika zu stammen und schon den Römern (nicht aber den Griechen) bekannt gewesen zu sein, gelangte indessen erst spät nach Mitteleuropa, da Clusius, nach dessen Bericht sie damals in Spanien roh zum Fleisch genossen wurde, erst 1564 den ersten Samen nach Flandern schickte und die deutschen Kräuterbücher ihrer erst im 17. Jahrhundert gedenken. Die Cardone ist die Stamm-pflanze der Artischocke, erfreut sich aber nicht allenthalben derselben Gunst wie ihre schönere Tochter. Sie wird in Griechenland gar nicht, in Oesterreich und Deutschland nur gelegentlich, in England und Italien schon häufiger, in größerm Maßstabe jedoch nur in Frankreich und in Spanien cultivirt, von wo aus sie auch nach Südamerika gelangte, dort verwilderte und ihrer Stacheln wegen zu einem äußerst lästigen Unkraut geworden ist — wohl das einzige Beispiel, daß eine Nutzpflanze sich in einen gefürchteten Schädling verwandelt hat. Man benützt die Cardone im Wesentlichen wie

die Artischocke — doch mit dem Unterschiede, daß nicht die Blütenköpfe, sondern die fleischigen Stengel und die Rippen der dornigen Blätter zur Verwendung kommen. Gut zubereitet, ist sie nicht bloß (von der äußern Erscheinung abgesehen) der Artischocke vollkommen ebenbürtig, sondern verdient als Gemüse wegen ihres kräftigern Geschmacks sogar den Vorzug vor derselben. Mit gutem Grunde nennt deshalb Grimod de la Reynière (1758—1837), der Aristoteles der Küche, wie Brillat-Savarin ihr Cartesius und Rumohr ihr Leibniz ist, eine Schüssel Cardonen mit Fleischbrühe oder Knochenmark „das Nec plus ultra unter den Gemüsen“ — nur ist dies Gericht ein achtzes Weltwunder, das nicht jedem vor den Schnabel kommt, der da möchte.

Carne pura oder auch Patent-Fleischpulver, eine Fleischconserve aus getrocknetem und dann gepulvertem Fleisch, die in den achtziger Jahren durch eine deutsche Actiengesellschaft auf den Markt gebracht wurde und sich durch ihren Gehalt an Eiweißsubstanz vortheilhaft vor dem Fleischextract auszeichnete. Gleichwohl scheint das Präparat in Europa keinen Anklang gefunden zu haben, denn die (in Amerika betriebene) Fabrication ist seit einiger Zeit wieder eingestellt worden.

Carotte j. Möhre.

Carviol j. Blumenkohl.

Catawba-Wein, ein süßer Weißwein vierter Klasse mit sogenanntem „Fuchsgeschmack“, der seinen Ruf einzig dem Umstande verdankt, daß er in Ermanglung eines bessern bis in die sechziger Jahre den Nationalwein der Vetteren jenseits der „großen Pfüze“ ausmachte und daher von Longfellow im „Sang vom Catawba-Wein“ mit amerikanischer Bescheidenheit über Tokayer und Madeira, Johannisberger und Champagner gestellt wurde. Heute haben selbst die eingefleischtesten Yankee's nur ein Aehselzucken für den Catawba

und die Ueberchwänglichkeit oder richtiger Geschmacksverirrung ihres Lieblingspoeten.

Caviar, diesseits des Pruth und der Weichsel eine Delicatesse, jenseits ein Volksnahrungsmittel, ist gesalzener Fischrogen, der in verschiedenen Gegenden in verschiedener Güte bereitet und danach in drei Hauptsorten geschieden wird. Die mindest geschätzte ist die röthliche Botarga, mit Essig eingelegter, gepreßter und geräucherter Köfelrogen der Meeräsche, des Zanders und des Thunfisches, wie er wahrscheinlich schon den Römern bekannt und von altersher in den italienischen Klöstern als Fastenspeise üblich war; diese Sorte wird in der Provence (Martigues), Italien (Alghero auf Sardinien und Trapani auf Sicilien), Dalmatien (Macarsca) und Griechenland (Missolonghi), seit 1854 aber auf Anregung speculativer Griechen auch in Astrachan hergestellt und fast ausschließlich in Südeuropa und im Orient consumirt. Schon geschätzter ist der braune, seit etwa 1750 in den Handel kommende Hamburger oder Elb-Caviar aus Stör- und Hausenrogen, der aber nicht bloß von der Unterelbe und Holstein, sondern auch von Ostpreußen (Pillau), Frankreich (Mortagne sur Gironde) und hauptsächlich von Amerika (Hudson, Delaware und Eriesee) geliefert wird; er ist fast ebenso schmackhaft, aber durchgängig weniger haltbar und daher weniger für den Handel geeignet als der echte. Dieser echte russische oder Astrachan-Caviar aus Stör-, Sterlet-, Scherg- und Hausenrogen wird am Unterlaufe des Ural, der Wolga, des Don, Dnjepr, Bug und Dnjester, sowie an den Gestaden des Aralsees, des Kaspiischen und des Njowschen Meeres gewonnen und kommt von Astrachan hauptsächlich auf dem Landwege nach Westeuropa, wobei Warschau eine Hauptstation bildet. Man unterscheidet bei dieser Sorte wieder mehrere Unterarten, nämlich den dunkelgrauen flüssigen oder körnigen Caviar (russ. ikra), die Perle aller Fischconserven,

die im Winter mit möglichst wenig Salz bereitet und in Lindenholzfüßchen oder Blechbüchsen verschickt wird, und den schwarzen festen oder Preß-Caviar (russ. pajusnaja), das schärfer gesalzene und durch Pressen in eine feste Masse verwandelte Product der Sommerfischerei, für dessen Blume wiederum der in lange, wurstförmige Säcke verpackte „Sack-Caviar“ gilt, während der zu 60—200 kg in leinwandausgeschlagene Fässer verpackte „Servietten-Caviar“ die zweite Sorte bildet; auch der sogenannte „Büchsen-Caviar“ in Blechbüchsen ist in der Regel Preß-Caviar, aber mit feinstem Störthran oder Olivenöl versetzt. Die Herstellung einiger anderer Sorten, wie z. B. des mit Gewürzen verschärften „armenischen“ oder „Türken-Caviars“ und des nach dem Salzen an der Sonne getrockneten „Sonnen-Caviars“, ist schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts aufgegeben worden. Dagegen bereitet man noch heute namentlich am Njowschen Meere den sogenannten Rezin oder rothen Caviar aus Hecht-, Karpfen- und Karauschen-Rogen, der jedoch dem echten schwarzen Caviar im Geschmacke bedeutend nachsteht, während der aus Hausenrogen bereitete Donau-Caviar von Orjova am Eisernen Thore sich wenig oder gar nicht vom russischen unterscheidet. Der Geschmack des Caviars ist durchaus einzig in seiner Art und deshalb schwer zu beschreiben, um so schwerer da der echte großkörnige Caviar von glänzend grauschwarzer Farbe durchaus keinen Geruch hat und haben darf und weder nach Salz noch nach Fisch, dabei aber picant und doch zugleich mild und lieblich schmeckt. Guter körniger Astrachan-Caviar ist eben eine unvergleichliche Delicatsse, deren Eigenthümlichkeit durch keine Zuthat irgend welcher Art entweicht werden darf. Aus diesem Grunde ißt der gewitzigte Gourmet sie am liebsten mit hölzernem Löffel — in gerechter Besorgniß, ihr schon durch die Berührung mit einem Metalle den zarten Duft der Jung-

fräulichkeit abzustreifen. Beim feinkörnigen Elb-Caviar dagegen greift er unbedenklich nach aller Welt Weise zur Zwiebel und zur Citrone, denn diese beiden Würzen, die allerdings den Caviargegeschmack vollständig verdecken, fördern doch den letzten Zweck des Caviargenusses: den Appetit zu reizen und dem Weine oder Bier den Weg zu bereiten, ohne dem Magen eine besondere Arbeit zuzumuthen. Eben deshalb sind auch Schwarzbrot und Butter als Unterlage durchaus verwerflich und nur frisches oder geröstetes Weißbrot statthaft, eine Regel, die zwar keine Ausnahme leidet, in Westeuropa aber doch gewöhnlich außer Acht gelassen wird. Hier erscheint der Caviar zumeist zum Gabelfrühstück, und zwar in Oesterreich und Deutschland ziemlich häufig, während er in Frankreich und England ungleich seltener auf die Tafel kommt. Ueberhaupt ist der Caviar verhältnißmäßig spät und langsam zur Anerkennung gelangt, obgleich kein Geringerer als Papst Julius II. (1505—1514) zu seinen ersten und entschiedensten Verehrern gehörte und er (nach den bekannten Worten Hamlet's zu schließen) auch den Engländern schon zu Ende des 16. Jahrhunderts nicht mehr fremd war. Noch im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts haben weder Grimod, noch Brillat-Savarin, noch Rumohr ihn auch nur der beiläufigen Erwähnung für werth erachtet. Gleichwohl ist der russische Caviarhandel mindestens 400 Jahre alt, denn schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts versorgte sich Italien (damals über Constantinopel, später über Holland und England) mit dem werthvollen Leckerbissen, und die über ganz Europa als Delicatessenhändler verstreuten Italiener waren auch drei Jahrhunderte lang die einzigen Kaufleute, die diesen Artikel führten. Der großartige Aufschwung dieses Handelszweiges aber datirt von Mitte des laufenden Jahrhunderts und hat in dieser kurzen Zeit bereits seine „Caviarfürsten“ in Rußland erzeugt, wie das amerikanische Silber seine „Bonanzaprinzen“ und der deutsche Rübenzucker

seine „Zuckerbarone“ erzeugt hat. Die jährliche Caviarproduction des Zarenreiches wird auf 8—9 Millionen Kilogramm (darunter etwa $\frac{1}{2}$ Million Kilogramm Sfrä) geschätzt, Oesterreich aber importirte im Jahre 1890 zum eigenen Gebrauche 552 q im Werthe von 425 000 Mark und Deutschland 3067 q im Werthe von rund 3 Millionen Mark.

Cayenne-Pfeffer s. Paprika.

Cervelatwurst, Salamiwurst, wird nicht aus Hirnmasse, sondern so ziemlich aus dem Gegentheil, aus dem möglichst fein zermesserten Schinkenfleisch des Schweins mit Zusatz von Rind-, Büffel-, Pferde- oder Eselsfleisch bereitet. In Norddeutschland führt eine besonders (bis zu $1\frac{1}{2}$ m) langgestreckte Form den Namen Schlacke oder Schlackwurst, ist aber keineswegs der traurigen Familie der Hochofen- und Besujchlacken verwandt, sondern gehört dem edlen Geschlecht der Schleckereien an. Eine weitere norddeutsche Spielart ist die Mettwurst, die aber nicht aus fein gehackter Masse, sondern aus kleinen Fleischwürfeln hergestellt wird, weil diese beim Harträuchern für den Sommerbedarf weniger an Saft verlieren. Im 18. Jahrhundert besaß Italien, wo man der Wurstmasse außer Pfeffer und Salz noch Rothwein und Knoblauch zuzusetzen pflegt, beinahe ein Cervelatwurst-Monopol, namentlich waren die Salami von Bologna über ganz Europa verbreitet und standen im besten Rufe. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts glänzten neben Bologna auch Wien, Prag und Nürnberg in der Salamifabrication, gegenwärtig aber sind Gotha, Göttingen und Braunschweig nebst Wolfenbüttel die Mittelpunkte dieses Industriezweiges. Doch haben in jüngster Zeit norddeutsche Fachmänner in Wien ein Etablissement für Schlackwurstfabrication errichtet, das mit seinen vorzüglichen Producten bereits den österreichischen Markt zu beherrschen beginnt. Ueber die Schmachthastigkeit, Zuträglichkeit und Nahrhaftigkeit eines möglichst großen

Stückes Cervelatwurst kann höchstens der im Zweifel sein, dem dieser Genuß von einem kieselherzigen Arzte bei Leibes- und Lebensstrafe verboten worden ist.

Chablis s. Burgunder.

Chacoli heißen (nicht nach einer Ortschaft, sondern mit einem spanisch-baskischen Roseworte) die leichten, säuerlichen Roth- und Weißweine Nieder-Biscayas, die Gott weiß warum meistens aus noch nicht völlig reifen Trauben bereitet werden und daher in der Regel herzlich schlecht sind. Bei gehöriger Behandlung jedoch erreichen sie eine achtenswerthe Qualität und verdient namentlich der weiße, moussirende Chacoli mehr Beachtung, als er gegenwärtig findet. Der Ausfuhrpunkt ist Bilbao.

Chambertin s. Beaune und Burgunder.

Champagner, einst der Wein der Könige, jetzt der Wein beider Welten, der jedem Alter, jedem Geschlecht, jeder Zunge und jedem Magen zusagt, dessen prickelnde Süße die zarte Weiblichkeit und dessen sprudelndes Ungestüm die Männerwelt mit der Allgewalt der Liebe anzieht, dem daher allenthalben die Herzen zusliegen, und dem allenthalben mit der gleichen Begeisterung gehuldigt wird wie in seinem Vaterlande. Denn mögen andere Weine den Sohn der Champagne in mancher Hinsicht übertreffen, in der Schnelligkeit und in der Art der Wirkung kommt ihm keiner gleich. Wie der Sonnenball sich morgens fast im Schwunge über den Horizont erhebt und das Gefilde plötzlich mit goldigem Glanze übergießt, so schießt der Champagner im Nu durch die erschlafften Nerven, entflammt im Handumdrehen das träge Gehirn zu lebendigster Thätigkeit und zeigt Menschen und Dinge in rosigem Licht. Schon der Knall der Pfropfen wirkt erweckend wie ein erster Frühlingssonnenstrahl, die Gedanken erhalten Flügel, und mit dem ersten Glase beginnt die Rede lauter, aber auch frischer, launiger, pointenreicher zu werden. Vinum

Appetit-Verifon.

acuit ingenium, Wein gibt Wiß, keiner aber mehr als der Champagner, und selbst von Grund aus schwerfällige Naturen unterliegen diesem Zauber. Champagner ist Wunderwein in des Wortes verwegenster Bedeutung. Diese Vorzüge erklären die Schnelle, mit der der „Teufelswein“ der Mönche von Haut-Billers (bei Epernan) alle andern Weine in der Gunst des Publicums überflügelt hat. Denn die Popularität des Champagners datirt erst vom Jahre 1814 ab. Seine Erfindung freilich reicht höchst wahrscheinlich in's 14. Jahrhundert, in die Heroenzeit der Alchemie zurück, da schon Karl VI. von Frankreich und König Wenzel von Böhmen bei einer Zusammenkunft zu Rheims im Mai 1397 sich an schäumendem Wein erbauten. Wilhelm Hamn hat allerdings diese Nachricht angezweifelt, weil die Flaschenverförfung bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts unbekannt gewesen sei — in diesem Falle aber irrt der große Denologe. Die Alchemisten des Mittelalters kannten die Verförfung sehr gut, und die Mönche von Haut-Billers waren Benedictiner, d. h. grundgelehrte Häuser, die sich sicher auch mit alchemistischen Versuchen befaßten. Auf diesem Wege mögen sie zur Champagnerbereitung gelangt sein, bewahrten aber gleich ihren Brüdern von Fécamp das köstliche Geheimniß, und der Aberglaube der albernen Menge, die in dem „Pfropfsentreiber“ ein Product der Hölle witterte, sicherte ihnen den Nießbrauch ihrer Erfindung weit zuverlässiger, als irgend ein Patent oder Privilegium. Erst unter Ludwig XIV., zur Zeit des kunstverständigen Kellermeisters Dom Pérignon (1670—1715), gelangte der „Knallwein“ (vin pétillant) von Haut-Billers zur Kenntniß weiterer Kreise. Um 1700 war er bereits in Paris zu haben, fand aber wenig Anklang — nach Hamn, weil sich die Leute noch immer vor ihm gefürchtet hätten, in Wahrheit weil er nicht bei Hofe vorgestellt und weil die rechte „Dofirung“ (Verfetzung mit Liqueur) bei der

Fabrication noch nicht erfunden war. Selbst um 1750 bildete er noch keinen integrirenden Bestandtheil eines Pariser Banquets, denn Casanova gedenkt seiner unter diesem Jahre nicht. Allmählich aber hob sich der Verbrauch, und im Jahre 1780 konnte die alte Firma Moët in Epernay sich bereits zu der außergewöhnlichen Production von 6000 Flaschen versteigen. Von da ab, namentlich aber seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Folge der napoleonischen Kriege, nahm der Consum einen immer raschern und größern Aufschwung. Den bedeutsamen Wendepunkt in der Geschichte des Champagners jedoch bildet das Jahr 1814, als Deutsche, Oesterreicher, Engländer, Russen und Schweden bei der ersten Invasion die Bekanntschaft des Wunderweines machten. Es kamen damals unter seinem Einflusse seltsame Dinge vor. Beim Sturm auf Châlons z. B. (4. Februar 1814) gerieth General York in nicht geringe Verlegenheit, als die Gewehrsalven eines Bataillons ostpreussischer Füsiliers, das die Vorstadt Saint Memmie behaupten sollte, mit der Zeit immer dünner und seltener wurden. Der Oberst v. Valentini erhielt daher Befehl, die Leute persönlich anzutreiben, fand aber die Sache bei seiner Ankunft in der Vorstadt einfach unmöglich. Die braven Preußen waren über ein Champagner-Depot gerathen und hatten sich so kanonenvoll getrunken, daß keine Gewalt der Erde sie wieder auf die Beine bringen konnte. Die Stadt Châlons bezifferte ihren damaligen Verlust auf 47 000 Flaschen, und in Epernay büßte das Haus Moët allein auf ähnliche Weise 600 000 Flaschen ein — bei alledem aber überwog am Ende der Vortheil den Schaden. Die Ausländer hatten Geschmack am Champagner gefunden, die Bestellungen häuften sich, und schon nach sechs Jahren war nicht bloß der Verlust der Champagne verwunden, sondern auch aus dem Tausender- ein Millionenhandel geworden. Die jährliche Production ist sehr ungleich und daher schwer

zu schätzen; um 1865 soll sie 30 Millionen Flaschen betragen haben. Das Lager belief sich 1885 auf 57 Millionen Flaschen und dürfte jetzt etwa 80 Millionen Flaschen betragen im Werthe von rund 350 Millionen Francs — oder mehr! Zur Ausfuhr gelangten 1885 $21\frac{1}{2}$ Millionen Flaschen, wovon auf Amerika 10, auf England 5, auf Rußland 2, auf Deutschland und Oesterreich $1\frac{1}{2}$, auf Holland und auf Belgien je $\frac{1}{2}$ Million entfielen. Im Jahre 1890 führte Deutschland 5510, Oesterreich 5948 q Champagner in Flaschen ein. Der Champagnerhandel rechnet durchgängig nach „Körben“, die aber ebenso oft Kisten und in den einzelnen Ländern von verschiedener Größe sind. Im Pariser Kleinhandel enthält 1 Korb 6, im Großhandel 25 Flaschen. In Deutschland, Oesterreich, Rußland und Scandinavien 25 oder 50 Flaschen. Die Fabrication des Champagners vertheilt sich zur Zeit auf etwa 100 Fabriken in den Präfecturen Rheims, Epernay, Saint-Ménéhould, Châlons und Vitry des Marne-Departements. Die bedeutendsten Firmen darunter sind (zum Theile mit Angabe der Production des Jahres 1884 in Millionen Flaschen) in Rheims: G. G. Mumm & Co. (3), Perriet Jonet (2), Charles Heidsieck ($1\frac{1}{2}$), Pommery & Greno (2), Louis Roederer (1), Heidsieck & Co., P. A. Mumm & Co., Jules Mumm, N. H. Schreider, Ruinart père & fils, Ch. Farr, Krug & Co., Fissé, Thirion & Co., L. Jaunay & Co., Wachter & Co. und — last not least — Berlé & Co. (0·6), Clicquot Bonjardin's seliger Witwe Nachfolger, der Schwiegersohn und Erbe der bravsten aller Frauen (gest. 1866), die in ihrem Leben Millionen Körbe ausgetheilt und doch Millionen Männer beseligt hat, deren Name daher in den Annalen der Culturgeschichte eine Stelle verdient, und derer auch die kommenden Geschlechter noch in Heiterkeit gedenken werden.

An diese Firmen schließen sich als ebenbürtig in Epernay:

Moët & Chandon (4^{1/2}), Chanoine Frères, Bazille, Gaignière & Co., De Venoge & Co. und J. Koitel; ferner in Ay: Ayala & Co., Deutz & Geldermann, Renaudin, Bollinger & Co. und Dresel & Aubert; sodann in Châlons-sur-Marne: J. Perrier Fils & Co., Chanoine & Dagonet und die Société vinicole (früher Jacquesson et fils); dazu in Mareuil: Duc de Montebello, A. Sergent & Co., Boll & Co., B. & S. Frroy, Foucher, Olivier & Co. und Bruch, Foucher & Co.; endlich in Avize: Giesler & Co., Koch Fils und F. Bumiller; in Pierry: Dutemple & Schultheis u. a. m. Die Weine heißen in der Regel nach der Firma mit kurzer Bezeichnung der Qualität (vin sec, crémant rosé zc.). Bisweilen führen sie auch einen Phantasiennamen, wie z. B. der Jockey-Club von Deutz & Geldermann oder Heidsieck's Monopole.

Aber was ist Champagner? Kurz gesagt: natürlicher Schaumwein, dem die Kohlensäure nicht von außen her gewaltsam eingequetscht, sondern der auf künstlichem Wege nur genöthigt wird, das bei der Gährung entwickelte Gas bis zum Augenblicke des Verbrauchs bei sich zu behalten. Die Kohlensäure aber ist die Seele des Champagners: ihr verdankt er nicht nur sein Moussieux und seine anregende Wirkung, sondern auch den besten Theil seines Aromas und einen guten Theil seines Geschmacks, der im Wesentlichen allerdings durch den Zusatz von sogenanntem „Liqueur“ (einer Lösung reinen Candiszuckers in Champagner mit Cognac, Burgunder, Kirchsafft u. s. w.) bestimmt wird. Der größere oder geringere Gehalt an Kohlensäure begründet auch den Unterschied zwischen den drei Arten des Champagners, von denen die erste, der Crémant (Rahmwein), den geringsten Gasgehalt hat und nicht eigentlich sprudelt, sondern nur einen reizenden weißen Schaumkranz im Glase entwickelt. Die zweite Art, der Moussieux (Sprudelwein), rumort schon stärker und braust beim Abspringen des Korkes lustig über die Flaschenmündung

empor. Die dritte Art endlich, der Grand Mouffeur (Doppelsprudel), schleudert den Pfropfen mit scharfem Knall in's Weite und schäumt auch meist noch beim Einrücken über das Glas hinaus, ist aber gerade dieses lärmenden Uebermuthes wegen, der ihm in Herrenkreisen stets einen guten Empfang sichert, an der großen Tafel schon seit zwanzig Jahren verpönt und das mit Recht, denn es schießt sich wahrlich nicht, in Gegenwart der Damen Pistolenchüsse im Speisesaale abzufeuern. Der Farbe nach, die schon durch die Etiquettes angezeigt wird, unterscheidet man weißen (carte blanche), rothen (carte noire), gelben (carte jaune) und blaßrothen (rosé), von denen die letztgenannte Art durch ein Weinfärbemittel, das sogenannte „Fismes“, erzeugt wird. An Stelle des Rosé war früher der mehr bräunliche sogenannte „Rebhuhn“ (oeil de perdrix) sehr beliebt, ist aber schon seit etwa vierzig Jahren als minderwerthig erkannt und einstimmig hinausballotirt worden.

Was endlich die Hauptsache, das Trinken des edlen Weines anlangt, so stehen sich in diesem Punkte — abgesehen von den mehr oder weniger komischen Einfällen einzelner Querköpfe — eine englische und eine französische Schule ziemlich schroff gegenüber. Die Franzosen erklären es für eine himmelschreiende Scheußlichkeit, eine Todsünde gegen allen Geschmack, neben diesem Süßwein etwas anderes als Bisquit und Confect oder höchstens einmal zur Abwechslung Mustern zu genießen. Sie nehmen daher ihren Crémant nur zum Dessert und befinden sich dabei um so besser, da der Champagner in diesem Falle kraft seiner lieblich erregenden Wirkung einen verklärenden Schimmer auf die ganze Sitzung wirft und zum Schlusse noch jedem Tischgenossen die Möglichkeit bietet, sich von seiner vortheilhaften Seite zu zeigen und dann heitern Sinns von der Gesellschaft zu scheiden. Die Engländer dagegen behaupten, der Champagner erzeuge

nach dem Mahle Uebelkeit (was man ihnen bei dem Stande ihrer Kochkunst ohne Weiteres glauben darf), und serviren ihn daher seit etwa einem Menschenalter gleich von Anfang der Mahlzeit neben jedem Gerichte. Der wahre Grund dieser Abweichung vom französischen Brauche ist jedoch nicht gastronomischer, sondern galanter Natur: die englischen Damen verlassen bekanntlich unmittelbar nach dem letzten Gange den Tisch und den Speisesaal und würden also um den ruhigen Genuß des Champagners kommen, wenn derselbe ausschließlich zum Dessert erschiene. In andern, nicht weniger wichtigen Punkten dagegen sind die beiden feindlichen Schulen und so ziemlich alle Welt durchaus einig. Es steht nämlich fest, erstens, daß der Champagner am besten aus durchsichtigen, umgekehrt kegelförmigen Spitzgläsern zu trinken und das Glas möglichst sofort nach dem Einschenken in einem Zuge zu leeren ist; zweitens daß der Wein vor dem Genuße „frappirt“, d. h. auf Eis gekühlt werden muß, daß aber seine Temperatur dabei nicht unter $+ 5^{\circ}$ C. sinken darf; drittens daß zur Erhaltung dieser Temperatur die Flasche beim Einschenken nicht mit den Händen berührt werden darf, sondern mit einer angefeuchteten Serviette zu umwickeln oder mit dem sogenannten „Flaschenhalter“ zu fassen ist; endlich viertens aber, daß der Champagner sogar dann noch vortrefflich schmeckt, wenn auch alle diese Regeln im Drange der Umstände bei Seite gesetzt werden müssen. Der „Sect“ — diesen in Norddeutschland eingebürgerten Namen legte der geniale Schauspieler und Trinker Ludwig Devrient (gest. 1832) dem Champagner bei — wird aber nicht nur rein getrunken, sondern bildet auch ein wesentliches Ingredienz zahlreicher Bowlen, Cobblers, Cocktails u. s. w., denen allen er erst den rechten Schliff und Chic gibt.

Deutscher und österreichischer Champagner ist kein Champagner, sondern gehört unter die Rubrik Schaumwein.

Champignon (zu deutsch eigentlich Angerling oder Feldling, heutzutage häufig Gartenschwamm), durch die Franzosen der europäischen Küche einverleibt und daher schon in deutschen Kochbüchern des 17. Jahrhunderts als champion oder champigon aufgeführt, ist neben Morchel und Brätling der verbreitetste und zudem der einzige unter allen unseren Pilzen, der auch durch regelrechte Cultur gewonnen wird. Er kennzeichnet sich durch seinen weißen oder gelblich angehauchten, niemals fettig, sondern rein seideglänzenden Hut von anfangs runder, später glockenförmiger oder platter Gestalt, durch die ursprünglich weißen, dann rosenrothen Blättchen auf der Unterseite des Hutes, durch seinen ansprechenden, etwas erdigen Geruch und durch einen nuß- oder anisartigen Geschmack, so daß er sogar ohneweiters roh gegessen werden kann. Man findet ihn wild vom Juni bis in den October auf Wiesen und Tristen, namentlich Pferdeweiden, in Obstgärten und in lichten Wäldern und züchtet ihn künstlich auf kleinen Beeten von Pferdemist (in großem Maßstabe z. B. in den Katakomben von Paris und in den Kohlschächten Belgiens) zu jeder beliebigen Jahreszeit; auf dem Markte ist er im August und September am häufigsten. Der Champignon wurde schon von den Römern geschätzt, während die Griechen ihn wie alle Pilze mit unüberwindlichem Mißtrauen betrachteten. Nero nannte ihn (ob im Ernste?) Cibus deorum, eine Götterspeise, und seine Hofleute nahmen keinen Anstand, sich dies Gericht mit aller-eigensten Händen selber zu bereiten, nachdem Kaiser Claudius und der Gardeoberst Annäus Serenus eine unrechte Sorte vorgelegt erhalten und sich den Tod daran gegessen hatten. Die römischen Legionen theilten den Geschmack an dem ebenso nahrhaften wie billigen Gerichte den Galliern und Batavern mit, und diese verliebten sich dermaßen in den Champignon, daß sie sich bei Annahme des Christenthums zwar dazu

bequemten, die heidnische „Götterspeise“ in ein christliches „Teufelsbrot“ umzutauschen, im Uebrigen aber unentwegt bei ihrer Pilzschüssel beharrten. Als Nationalspeise ging daher der Champignon auch auf die Tafel Ludwig XIV. und damit in die europäische Küche über. Desgleichen ging die künstliche Champignonzucht von Frankreich aus, erlangte aber ihre größte Ausbildung erst zwischen 1840 bis 1845 in Brüssel durch den Baron Hoogvorst, der nächstlicherweile sogar in den Stiefeln guter Freunde Pilzculturen anlegte. Das Hoogvorst'sche Verfahren wurde seit 1850 auch in Wien und in London nachgeahmt, der Hauptplatz für Champignons aber ist noch immer Brüssel, das im Durchschnitt jährlich für 600 000 Francs consumirt. Der Champignon bildet, in Butter gebacken oder mit Ochsenmark geschmort, auf mit frischer Petersilie garnirter Schüssel ein ebenso sehenswerthes wie essenswürdiges Gericht, ist aber auch als Gemüse mit weißer Delsauce, gebacken mit Ragout oder farcirt als „Champignonbrötchen“ ein wirklicher Leckerbissen. Außerdem dient er als Zusatz zu allerlei Ragouts, zu einer weißen Sauce und getrocknet als Würzpulver, sowie zur Bereitung des Ketschup. Der Gehalt des Champignons an Nährstoffen ist ein sehr bedeutender, aber — diese Stoffe sind zum Theil äußerst schwer, unter Umständen gar nicht verdaulich! Der denkende Esser wird daher den pikanten Pilz stets mit besonderer Umsicht und Vorsicht genießen und sich namentlich im Februar mit Mäßigkeit wappnen, da in diesem Monat der Blumenkohl zu fehlen beginnt und daher der Champignon umso häufiger als Zugemüse auf den Tisch kommt.

Charlotte, ein erst in neuerer Zeit zur Anerkennung gelangtes, äußerst liebenswürdiges Wesen, das in Gestalt eines Puddings aus mit Korinthen und Rosinen gemengten Äpfeln, Birnen, Aprikosen oder Pflaumen auftritt. Die

Früchte werden zu diesem Behufe vorher mit Zucker und Araf weich gedämpft, in runder, glatter, mit Weißbrot ausgelegter Form gebacken, dann das Gebäck auf eine Schüssel gestürzt und warm auf den Tisch gegeben. Bei der russischen Charlotte tritt an Stelle des Weißbrotes mit Madeira getränktes Bisquit, an die Stelle der Früchte ein Fruchterème und an Stelle des Backofens der Eisschrank, in welchem das zarte Geschöpf die gehörige Festigkeit und Kaltblütigkeit erlangt, um sich nachmals ohne Klage laut mit Haut und Haaren verspeisen zu lassen.

Chartreuse (Karthäuser-Liqueur), eine Spielart des im vorigen Jahrhundert sehr geschätzten Liqueurs von Grenoble, die um 1820 von den Mönchen der großen Karthause bei Grenoble (Mutterkloster des 1084 gestifteten Karthäuserordens) in den Handel gebracht und fast im Fluge allgemein beliebt wurde. Der Liqueur schmeckt scharf aromatisch und hat einen anis- oder angelicaartigen Geruch. Von den drei verschiedenen Sorten gilt die weiße für die geringste, die gelbe für mittelgut, die grüne für die beste. Da den Mönchen 1864 von Rom aus die Herstellung des Liqueurs im Großen verboten wurde, so ist jetzt nicht mehr die grande Chartreuse selber, sondern die benachbarte Stadt Voiron der Sitz der Fabrication. Außer der echten Chartreuse von Voiron kommt aber noch eine Chartreuse véritable du père Garnier im Handel vor, die kaum hinter der erstgenannten zurücksteht. Die zahlreichen sonstigen Nachahmungen der echten Chartreuse sind ohne Ausnahme minderwerthig.

Château Palugyai, kein Franzose, sondern ein milder, rother Ungar aus den Weingärten der Herren v. Palugyai unweit Preßburg. Er steht als Tischwein mit gutem Recht in großem Ansehen.

Chaudéau, Weinschaum oder Weinschnee, eine Mischung von Wein, Eiern, Zucker und Citronensaft, die,

über dem Feuer mit der Ruthe gepeitscht, sich in feinen Schaum verwandelt und in diesem Zustande als Warmtrank servirt oder als Beigabe zu Puddings und anderen Mehlspeisen verwendet wird.

Cheddar-Käse, ein seit etwa 30 Jahren in der Union fabrikmäßig hergestellter Kuhkäse von leicht säuerlichem Geschmack, der seit einiger Zeit auch in Europa Eingang gefunden hat. Die einzelnen Käse haben eine genau cylindrische Gestalt und ein Gewicht von 26—28 kg. Er ist nicht mit dem englischen Cheddar-Käse zu verwechseln, der in den Grafschaften Somerset und Devon fabricirt, aber kaum jemals exportirt wird.

Chester-Käse, berühmter englischer Hartkäse von hochgelber Farbe und scharfem Geschmack, der vorzugsweise in Cheshire und Wilt, aber auch in Holland und Schweden hergestellt wird. Er präsentiert sich in Gestalt einer mehr dicken als langen Walze von 5—25 kg Schwere; es kommen aber auch Exemplare bis zu 50 kg vor, die jedoch, da sie fast zwei Jahre zum Ausreifen brauchen, nur allzu oft mit blaugrünem Schimmel durchsetzt sind.

Chianti (Vino di Chianti), ein ziemlich schwerer, aber geschätzter Rothwein aus der Gegend von Siena im Toscanischen, der in den bekannten Strohflecken aufgesetzt wird und in jüngeren Jahren als Tischwein, später als Biqueurwein dient. Er kommt über Livorno zur Ausfuhr.

Chiavari-Käse, von arglosen Gemüthern bisweilen als „Charivari-Käse“ angekündigt, ein Better und Landsmann des Broccio aus dem Genuesischen und Mittelitalien, von wo im Durchschnitt jährlich 100 000 kg namentlich über Chiavari (an der Eisenbahn zwischen Genua und Pisa) zum Export kommen. Er wird wie der Broccio frisch mit oder ohne Salz geessen.

Chocolade, die aus geschälten und zermahlenden Cacao-
bohnen mit Zucker und Gewürzen hergestellte Masse und das
daraus bereitete süße braune Getränk ist allerdings aus dem
Chocolatl oder „Cacaowasser“ der Azteken hervorgegangen,
hat aber von allen dessen Eigenschaften nur die Farbe und
die Nahrhaftigkeit bewahrt. Der Chocolatl war ein mit
Paprika versetzter Kühltrank von scharfem und bitterem Ge-
schmack (s. Cacao), er fand daher in Europa trotz seines
Nährwerthes durchaus keinen Anklang, bis man endlich durch
die Beseitigung der Paprikawürze, die Einführung der Zucker-
zuthat und die Aufnahme der Bereitung mit kochendem statt
mit kaltem Wasser den Charakter des Getränkes total ver-
änderte. Erst in dieser neuen Gestalt gewann der ameri-
kanische Trank die Zungen und die Herzen, und erst gegen
Schluß des 16. Jahrhunderts entwickelte sich die Chocolade-
fabrication zu einem Industriezweige. Dieser bildete zunächst
ein Privilegium Mexicos und Spaniens, schon 1606 aber
verpflanzte ihn der Florentiner Antonio Carletti, der die
Fabricationsgeheimnisse in Westindien kennen gelernt hatte,
auch nach Italien, und 1609 machte der Creole Juan de
Cardenas in Mexico das ganze Verfahren in einer eigenen
Schrift bekannt. Nach Frankreich wurde die Chocolade im
Jahre 1615 durch Anna von Oesterreich gebracht, haupt-
sächlich aber durch spanische Mönche verbreitet, die ihre fran-
zösischen Ordensbrüder mit dieser Delicatesse beschenkten, und
schon 1660 war sie an der Seine so beliebt, daß das Cho-
coladen-Monopol dem Inhaber Chaillon, einem Hofbeamten
der spanischen Gemahlin Ludwig XIV., reichen Gewinn ab-
warf, bis die Errichtung inländischer Fabriken gegen Ende
des Jahrhunderts es hinfällig machte. In London wurde
1657 die erste Chocoladenschänke eröffnet, in Holland aber
trat erst 20 Jahre später (1679) Cornelis Bontekoe (gest.
1685) mit Erfolg für den braunen Würztrank ein. Mit

gleichem Eifer verfocht Bontekoe, seit 1683 Leibarzt am Berliner Hofe, die Chocolade auch in Deutschland, wo sie freilich schon 1644, doch erfolglos durch eine kleine, in Nürnberg gedruckte Schrift empfohlen worden war. Die Einführung des erotischen Trankes ging nicht ohne Anstoß von Statten. Die Fanatiker des Herkommens verpöbelten das neue Getränk seines Nährgehaltes wegen als ein fastenwidriges Nahrungsmittel, und es war ein großes Glück für die Spanier, daß der berühmte Casuist Antonio Escobar y Mendoza (gest. 1669) sich gegen diese Auffassung aussprach und den Grundsatz: *Liquidum non frangit jejunium* (Flüssigkeit ist kein Fastenbrecher) auch für die Chocolade gelten ließ. In Italien dagegen erklärte sie 1666 der Cardinal Francesco Maria Brancaccio (gest. 1675) ausdrücklich für ein Nahrungsmittel, dessen Genuß mit dem Fastengebote unvereinbar sei. Ihren ärgsten Feind aber hatte die braune Schönheit an einem Wiener Kind, dem Arzte Joh. Franz Rauch, der sie 1722 in seiner Abhandlung „Von der Luft und den Nahrungsmitteln“ feierlichst als die Ursache aller Schäden und Laster seiner Zeit denuncirte und dadurch natürlich alle Lacher auf die Chocoladenseite brachte. Der brave Gelehrte würde sich im Grabe umdrehen, wenn er erführe, daß es zur Zeit nicht weniger als 11 Chocoladefabriken mit 402 Arbeitern in der Kaiserstadt gibt und daß Oesterreich überdies im Durchschnitt jährlich 25 000 kg fertiger Chocolade einführt.

Wo aber lag die Ursache jenes ingrimmigen Hasses gegen die zungenschmeichelnde, sammtweiche Schöne? Einzig in ihren Tugenden! „Die Milch der Greise“ hat Baron Baerst sie mit gerechter Begeisterung genannt, der alte Herr Commerzienrath Marperger dagegen bemerkt im Jahre 1718 recht verdrießlich: „Viele junge Weiber geben solchen Trank ihren alten Männern gar willig des Abends, um ihr Leben zu verlängern, wie sie zu reden pflegen — wann man's aber

Morgens genießet, wird es wohl besser sein“. Dabei ist jedoch nicht zu vergessen, daß man damals allerdings bei der Bereitung der Chocolade des Guten etwas zuviel that, indem man nicht bloß die Masse außer mit Vanille noch mit Cardamomen, Zimmt, Gewürznelken, Orangenwasser und Moschus versetzte, sondern auch noch dem Getränk Anis, Pfeffer, Madeira oder Canariensect und Eier beimengte.

Einfache, gute Gewürz-Chocolade in Milch oder Wasser aber, wie sie dem heutigen Geschmack entspricht, ist durchaus kein Philtrum, vielmehr gerade die Milch-Chocolade bei Magen-schwäche äußerst dienlich, da sie fast in der Regel besser bekommt und leichter verdaut wird als reine Milch. Auch die Zugabe von ungequirltem Ei verdirbt nichts, alle anderen Zuthaten dagegen, soweit sie nicht einen rein arzneilichen Zweck verfolgen, sind ebenso widersinnig wie bedenklich, da sie einerseits den feinen, sammtweichen Würzgeschmack des Getränkes ruiniren und anderseits den Magen überreizen. Auch die Ambra-Chocolade, Brillat-Savarin's berühmte „Chocolade der Betrübten“, die man sich mit 30 g Ambra auf die große Tasse bereitet, darf einzig als Arzneitrank zur schnellen Wiederherstellung der durch körperliche oder geistige Anstrengung aufgezehrten Kräfte genommen werden und ist in diesem Falle allerdings ein Göttertrank von wunderbarer Wirkung. Wer sie dagegen, wie das vorkommt, vor der Strapaze nimmt, der handelt ungefähr ebenso klug wie jener, der im Voraus oder auf Borrath zu schlafen versucht.

Die Chocolade kommt in sehr verschiedener Güte im Handel vor, ohne daß man ihr von außen anzusehen vermag, weß' Geisteskind sie eigentlich ist. Die guten Sorten riechen, auch wenn die Tafel alt ist, angenehm würzhaft (niemals ranzig), schmecken rein und mild (nicht rauh oder trocken) und setzen namentlich beim Kochen weder oben Fettaugen, noch auf dem Boden des Gefäßes eine unlös-

liche Grundsuppe ab. Die französischen und schweizerischen Sorten schmecken in der Regel etwas süßer als die österreichischen und deutschen, sind also stärker mit Zucker versetzt, haben aber dafür einen höheren Gehalt an Theobromin. Die spanische Chocolade dürfte noch heute, wie vor 300 und 200 Jahren, die beste sein; ihr zunächst steht die französische und die portugiesische, dann folgen die schweizerische, die österreichische und die deutsche, dann kommt eine lange Strecke gar nichts und endlich tief unten die englische Chocolade, von der sich nichts sagen läßt als: *Beatus qui procul!* Bedeutende Chocoladefirmen der einzelnen Länder sind: Mennier in Paris, die großartigste Chocoladenfabrik der Erde, die täglich 50 000 kg zu liefern vermag; Ph. Suchard in Neuchâtel; P. W. Gaedke in Hamburg; Gebr. Stollwerck in Köln a. Rh.; Robert Berger in Pößneck (Thüringen); J. Küfferle & Co., Tschinkel, Boyler's Nachfolger in Wien u. a. m.

Hinsichtlich der Zusammensetzung unterscheidet man einfache, nur aus Cacaomasse und Zucker bereitete Gesundheits-Chocolade und mit Zucker und Gewürzen bereitete Gewürz- und Vanille-Chocolade. Außerdem aber gibt es noch eine lange Reihe von medicinischen Chocoladen mit Zusatz von Arzneistoffen, wie z. B. weiße Chocolade mit Salep, Eisen-Chocolade mit Jodeisen, China-Chocolade mit Chinarinde, Moos-Chocolade, Chocolade mit Ricinusöl, Orangen-Chocolade, Nuß-Chocolade, Kola-Chocolade, Nährsalz-Chocolade, Pepton-Chocolade, Kalmus-Chocolade, Eichel-Chocolade, Kastanien-Chocolade zc. Und wer daran noch nicht genug hat, dem liefert die Cacaofirma Blooker in Amsterdam auch noch eine Fleisch-Chocolade, die aber, wie zur Ehre der Menschheit constatirt werden muß, bisher noch wenige Unglückliche in Versuchung geführt hat, denn der Appetit überwindet freilich Kautschuk, wie das Sprichwort

sagt, vor einem Mengsel von Fleisch und Chocolate aber schreckt er doch zurück.

Eibeben s. Rosinen.

Eichorie, die Verzweiflung aller anständigen Kaffee-trinker, da sie sich nur gar zu oft im sträflichen Verkehr mit dem edlen Mokka betreffen läßt, wird aus den gerösteten und grob gepulverten, dann mit Wasser oder Syrup angemachten und in Formen gepreßten langen, weißen, möhrenförmigen Wurzeln der gemeinen Eichorie, Wegewarte, der Hindläufte hergestellt, die zu diesem scheußlichen Zwecke namentlich in Mittelddeutschland, aber auch in Böhmen, in Oesterreich und in Ungarn, in Holland, Belgien und England planmäßig angebaut wird. Wie die Menschheit eigentlich auf dies niederträchtigste aller Kaffee-Surrogate verfallen konnte, bleibt räthselhaft, da der bekannte und gefürchtete Ausguß, vulgo „Eichorienbrühe“, höchstens in der Farbe, sonst aber in absolut keinem Stücke auch nur die entfernteste Aehnlichkeit mit dem Kaffee hat und überdies bei fortgesetztem Genuße nicht bloß die Zunge, sondern auch den Magen ruinirt. Als Kaffeeersatz im Großen hergestellt und angepriesen wurde die Eichorie zuerst 1763 durch den braunschweigischen Major v. Hein und den Kaufmann Chr. G. Förster, die die erste Eichorienfabrik in Braunschweig und 1770 eine zweite in Berlin errichteten, aber noch schlechte Geschäfte mit ihrem Fabricate machten. Erst die unselige Continentalperre half der Eichorienindustrie auf die Beine, die seitdem in Deutschland, namentlich in Magdeburg (Dommerich & Co., J. G. Hauswaldt & Co.), ihren Mittelpunkt hat und 1890 bei einer Einfuhr von 13 000 q aus Frankreich und Belgien 26 000 q nach Dänemark, nach der Schweiz und namentlich nach Nordamerika ausführte. Oesterreich deckt seinen Bedarf an Eichorienkaffee selber und exportirt auch noch eine Kleinigkeit (etwa 100 q jährlich). Ein milderes

Urtheil als das Kaffee-Surrogat verdient das Cichorien-
gemüse. In Frankreich zieht man die Cichorie im Keller
als Winterj Salat und bringt die auf diese Weise gewonnenen
bleichgrünen Blätter als „Kapuzinerbärte“ auf den Tisch.

Cider (franz. cidre), der altdeutsche Name des ge-
gohrenen Obstmostes, wird heute als gemeinschaftliche Be-
zeichnung der Obstweine gebraucht, die man in der Nor-
mandie und in Württemberg hauptsächlich aus Äpfeln
(„Frankfurter Apfelwein“), in Oberösterreich und Bayern
vorzugsweise aus Birnen („Birnmost“) herstellt. Weniger
alkoholhaltig und säurereicher als der Traubentwein bildet
der Cider namentlich im Sommer ein recht angenehmes
und zuträgliches Getränk, das auch Fieberkranken gereicht
werden darf. In neuerer Zeit wird er, namentlich der säure-
ärmere Birnmost, vielfach zu Schaumwein verarbeitet.

Cipro s. Cypertwein.

Citronat, Cedrat oder Succade, wird in Italien
und Spanien aus den großen, bis 3 kg schweren Früchten
des Citronatbaums (einer Abart des Cedrat- oder echten
Citronenbaums) hergestellt, indem man diese Citronateitronen
grün, d. h. vor der Reife, vom Baume nimmt, in Stücke
schneidet, mit Wasser abkocht und endlich mit Zucker oder
Syrup einmacht. Das Citronat bildet ein höchst schmackhaftes
Gewürz für allerlei Ragouts, Saucen und Backwerk, kann
aber auch ohne Schaden und mit viel Vergnügen ohne
sonstige Zuthat genossen werden.

Citronen heißen die Früchte sämtlicher Mitglieder
der Linie Citrus medica, des sehr alten, ehrenwerthen und
löblichen Geschlechts der Drangengewächse, nämlich die Sauer-
citrone oder Limone, die Süßcitrone oder Limette, der durch
Adams fatalen Biß für alle Ewigkeit mit Eindrücken gekenn-
zeichnete Adamsapfel und endlich die echte Citrone oder
Cedrate mit ihren beiden Spielarten, der goldgelben, dünn-

schaligen Bergamott- und der großen, narbigen Citronatcitrone. In Mittel- und Nordeuropa indessen versteht man unter Citrone ganz ausschließlich die ziemlich dünnchalige Sauercitrone oder Limone, die ein fast unentbehrliches Gewürz unserer Küche und unserer Tafel bildet und alljährlich in vielen Millionen Exemplaren verbraucht wird. Gleichwohl scheint gerade der Limonenbaum später als alle andern Citronenarten aus seiner ostindischen Heimat über Medien und Persien nach Europa gelangt zu sein, wenigstens verdankt er die Aufnahme seiner Cultur in Aegypten, Nordafrika und Südeuropa erst den Arabern, während der erste Citronenbaum z. B. schon zur Zeit des Palladius (im 5. Jahrhundert n. Chr.) über ganz Italien verbreitet war. Wie es scheint, wußte man nichts Rechtes mit den sauern Früchten anzufangen, denn obschon die Limone bereits 1260 auf Sicilien und in Toscana gezogen wurde, findet sich noch bei Jovius Pontanus (gest. 1505) die Bemerkung, daß sie nirgends als Speise verwerthet werde. Schon sechzig Jahre nach Pontanus aber gehörten eingemachte Citronen Tag für Tag zum Dessert der kaiserlichen Tafel in Wien, und wenn auch das 19. Jahrhundert speciell auf diese langweilig herzustellende Beckerei so ziemlich wieder verzichtet hat, so verbraucht es dagegen um so großartigere Mengen Citronenschalen und Citronenscheiben als Gewürz und zu Garnituren, sowie endlose Quantitäten Citronensaft zu einfachen Kühlstränken, Limonaden, Bowlen, Punsch u. s. w. London allein consumirt jährlich an 18 Millionen Citronen, verschlingt also nahezu eine Jahresernte der beiden Limonen-Inseln Paros und Naxos, die an 20 Millionen Stück im Jahre erzeugen. Oesterreich deckt seinen Bedarf hauptsächlich über Triest (1890 betrug die Einfuhr an Cedraten, Limonen und Pomeranzen 224 000 q), Deutschland über Oesterreich und direct aus Italien und Spanien. Für die beste Sorte gelten die glatten, fein-

schaligen Limonen von Rom, die aber im Handel nicht zu haben sind. Diesen zunächst stehen die von Genua und aus der Riviera (San Remo und Menton), dann folgen die griechischen, die norditalienischen, die sicilianischen und spanischen und endlich die portugiesischen (Porto-Citronen), die in der Regel etwas bitter sind, von unerfahrenen Köchen aber ihrer dicken und festen Schale wegen nicht selten für ganz ausgezeichnet angesehen werden. Seit etwa dreißig Jahren hat auch Californien (Los Angeles) den Citronenbau aufgenommen und liefert bereits bedeutende Quantitäten für den amerikanischen Markt. Außer den frischen kommen auch marinirte Limonen im Handel vor, werden jedoch mehr zu technischen Zwecken als in der Küche verwendet.

Citronenöl oder Cedroöl wird durch Auspressen der äußersten Schichten der Citronenschale gewonnen und wie das feinere, durch Destillation ausgezogene Citronenblüthenöl bei Bereitung feiner Liqueure und Confitüren verwendet.

Citronensäure, ein treffliches, 1784 von Scheele hergestelltes Präparat, das zur See gegen den Scorbut und zu Lande gegen den Neger über schlechten Citronensaft schützt. Der Citronensaft, der in großen Mengen in der Türkei, Italien, Sicilien, Toulon, Marseille und Westindien hergestellt wird, hat nämlich, wenn beim Auspressen der Citronen auch die Kerne zerquetscht wurden, einen unangenehm bitteren Geschmack und ist mit dieser unliebsamen Beigabe in der Küche absolut nicht zu gebrauchen. Die Citronensäure, die durch eine Reihe einfacher chemischer Prozesse in wasserhellen Krystallen aus dem gelblichen, wohlriechenden Saft abgetrennt wird, ist daher ein sehr willkommener Ersatz für diesen — freilich kein an sich vollständiger, denn es bedarf, nachdem 1 Theil Säure in 15 Theilen Wasser gelöst worden, noch einer kleinen Beigabe von Citronenöl, um der Lösung auch das Aroma des Saftes zu verleihen. In dieser Form

aber füllt sie die Stelle des Saftes bei der Bereitung säuerlicher Getränke und Speisen mit vollkommenstem Erfolge aus.

Claret ist nicht Name eines bestimmten Weines, sondern allgemeine Bezeichnung für gewisse Gruppen von Weinen. In Deutschland, wo der Ausdruck jetzt vollständig außer Gebrauch gekommen ist, verstand man darunter bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts Würz- oder Kräuterwein, wie z. B. den häufig genannten Mantwein, den Schlehenwein, Citronenwein u. a., auf deren Bereitung man längst und mit Recht verzichtet hat. In Frankreich bezeichnet man als clarets alle bleichrothen Weine (im Béarn auch die leichten Weißweine als clarettes), hier entspricht also die Bezeichnung etwa dem deutschen „Bleicher“ oder „Bleichert“. In England endlich nennt man den Bordeaux claret, ohne daß die Briten selber anzugeben wissen, wann und durch welchen Umstand diese Bezeichnung auf die dunkelrothen Medocweine übergegangen ist.

Cobbler, ein amerikanischer Kühltrank aus alkoholreichem Wein und zerstoßenem Eis mit Zucker und Citrone, der nicht getrunken, sondern durch einen Strohhalm aufgesogen wird und dieser exotischen Eigenthümlichkeit halber seit der Wiener Ausstellung vom Jahre 1873 in ganz Europa heimisch geworden ist, obgleich er sich mit der bekannten Champagner-Tisane (aus zerstoßenem Eis und Champagner) denn doch nicht messen kann. Die eigenhändige Herstellung des Cobbler erfordert einige Uebung, da man die Mischung, um die möglichste Abkühlung zu erreichen, eine Zeit lang möglichst rasch abwechselnd aus einem Gefäße in ein anderes stürzen muß, bis das Ganze eine sulzartige Masse bildet, die dann in die Gläser gefüllt und mittelst des Strohhalms genossen wird. Von den zahlreichen Arten des Cobbler, die sich herstellen lassen und hergestellt werden, ist der Sherry-

Cobler, in Paris scherzweise chéri gobe-l'air genannt, in Europa die verbreitetste.

Coco, seit 1892 von einem Pariser Hause in den Handel gebracht, ist ein harmloses Lakriepulver mit einer Wenigkeit ätherischen Oels und dient zur Geschmacksverbesserung des herzlich schlechten Leitungswassers der meisten Städte, zu dessen Genuß sich auch der beste Mensch im Sommer bisweilen gezwungen sieht. Gutes Wasser mundet ohne Coco.

Cocosnuß, die eiförmige, einsamige, kirschkopfgroße Steinfrucht der vielgepriesenen Cocospalme, die in zahlreichen Spielarten in allen Ländern zwischen den Wendekreisen cultivirt wird und für jene Gegenden von solcher Wichtigkeit ist, daß der Weltumsegler Georg Forster (gest. 1794) dem biedern Schweine kein größeres Compliment zu machen wußte, als indem er es die „Cocospalme des Nordens“ nannte. In Europa dient die fettreiche Schale des Kerns der Cocosnuß seit 1890 zur Bereitung der Cocosbutter, des besten unter allen modernen Butter-Surrogaten, von welchem die Firma P. Müller & Söhne in Mannheim jährlich etwa 300 000 kg à 1.1—1.3 Mark in den Handel bringt. Diese Cocosbutter hat eine hellgelbe Farbe und einen schwach süßlichen Geschmack und eignet sich natürlich nicht für die Tafel, ist aber in der Küche an Stelle der Schmelzbutter sehr gut zu verwenden und unter allen Umständen den englischen Fabricaten vorzuziehen, die unter dem gleichen Namen auf dem Continent verkauft werden.

Cognac (ursprünglich Eau de vie de Cognac nach dem Namen des Städtchens Cognac im alten Angoumois [jetzt Departement Charente], das sich schon während des 17. Jahrhunderts im Franzbranntwein auszeichnete wie das deutsche Nordhausen im Kornbranntwein) hießen schon um 1820 alle echten Franzbranntweine und heißen gegenwärtig alle Traubenbranntweine überhaupt, wie gering auch ihr

Unrecht auf diese Bezeichnung und wie dunkel auch ihre Herkunft sein mag. Guter Cognac, in England vorzugsweise Brandy (Branntwein) genannt, wie ihn das Arrondissement Cognac liefert, kann nur aus gutem, spiegelblankem Wein gewonnen werden und muß dann noch längere Zeit in eichenen Fässern lagern, bevor er die goldgelbe Farbe, das eigenthümliche Aroma und den würzig milden Geschmack annimmt, die ihn vor allen andern Franzbranntweinen auszeichnen. Denn die gedachten Vorzüge sind ihm nicht von Hause aus eigen, sondern werden ihm erst durch das Eichenholz mitgetheilt, von dessen Bestandtheilen er namentlich Quercitrin und Gerbsäure aufnimmt — letztere bei fehlerhafter Wahl des Faßholzes bisweilen in solcher Menge, daß er dadurch verherbt und dem Trinker eine bitterböse Grimasse abzwängt. Eine ähnliche Grimasse schneidet bisweilen der Käufer, denn eine Flasche einfach gelagerten Cognacs von guten Eltern (De Laage, Fils & Co., Martel & Co., Duret & Co., Planat & Co., Hennessy & Co. u. a. in Cognac) ist schon unter Brüdern ihre 5 Mark werth, und der Preis steigt mit dem Alter des Stoffs, obgleich ganz geübte Zungen zwischen zwanzigjährigem und vierzigjährigem Cognac keinen rechten Unterschied mehr finden wollen. Der Cognac dient übrigens nicht bloß als anregender, appetitreizender und verdauungsfördernder Medicintrauf, sondern wird auch in der Küche mannigfach verwendet und richtet hier bisweilen großes Unheil an. Denn zwar betäublich, aber Thatfache ist, daß der weitaus meiste Cognac ein falscher Demetrius ist, der mit dem echten und überhaupt mit dem edlen Nebenblute nicht die geringste Verwandtschaft hat, sondern mit Cognacöl und Spiritus erzeugt und mit falschem Tauschein zum Verderben der Menschheit in die Welt geschickt wird.

Confect, das „Labsal der Satten“, ist ein ebenso weit-schichtiger wie süßer Begriff, denn man versteht darunter:

1. Confect im eigentlichen Sinne oder Zuckerwerk, hauptsächlich Gebäcke aus Stärkemehl und Zucker (Bisquit, Macronen, Pfeffernüsse, Mandelsterne z.); 2. Canditen oder candirte-Früchte, d. h. durch Eintauchen in flüssigen Zucker mit einer starken Zuckerkruste überzogene Samen und Pflanzentheile (z. B. Korianderkörner, gebrannte Mandeln, Anisplätzchen z.); 3. endlich trockene Confitüren, d. h. mit Zucker eingemachte und glacirte Früchte und Wurzeln (Quitten, Melonen, Aprikosen, Angelica, Kalmuswurzel u. s. w.), für welche die Bezeichnung *confectae* schon im Jahre 1333 üblich war. Auffälliger Weise hat die Confectbereitung im Gegensatz zu allen andern Zweigen der Küchenkunst seit dem 17. Jahrhundert nur sehr geringe Fortschritte gemacht, was sich nur dadurch erklären läßt, daß sie sich schon im Mittelalter in den besten Händen befand, nämlich in denen der Nonnen und der Apotheker, die mit vollster Hingebung gearbeitet und daher der Nachwelt nur wenig auf diesem Gebiete zu thun übrig gelassen haben.

Conserven sind Nahrungs- und Genußmittel, deren von Haus aus geringe Haltbarkeit auf künstlichem Wege mehr oder weniger weit über die natürliche Grenze hinaus verlängert worden ist. Das Wort ist aber in diesem Sinne erst seit Mitte des laufenden Jahrhunderts im Gebrauch, und erst von diesem Zeitpunkte ab haben auch die Conserven angefangen, eine Rolle in der Culturwelt zu spielen, eine anfangs recht bescheidene, gegenwärtig aber sehr entscheidende Rolle, denn im Zeitalter der Millionenheere hängt die Kriegstüchtigkeit eines Staates in erster Linie von der Leistungsfähigkeit seiner Conservenfabriken und erst in zweiter von der Güte seiner Bewaffnung ab. Die europäischen Großstaaten haben denn auch nicht versäumt, entweder selbst dergleichen Fabriken einzurichten oder mit bedeutenden Privat-Etablissements für den Bedarfsfall Verträge abzuschließen.

So hat Frankreich in Paris, Deutschland in Mainz, Rußland in Petersburg seine Armeec-Conservernfabrik. Das bedeutendste Institut dieser Art auf dem Continent besitzt jedoch Oesterreich in der vom Rittmeister Breden gegründeten Conservernfabrik von Ignaz Eisler & Co. zu Inzersdorf bei Wien, die im Bedarfsfalle täglich nicht weniger als 100 000 Portionen Kaffee, 250 000 Portionen Fleisch und 500 000 Portionen Suppe in Conservernform zu liefern vermag. Bei alledem ist der Verbrauch an Conservern in Oesterreich-Ungarn ein verhältnißmäßig sehr geringer, denn fester noch als selbst in Deutschland haftet hier beim Mittelstande das unselige mittelalterliche Vorurtheil, daß eine tüchtige Hausfrau vorzugsweise in die Küche gehöre, um Möhren zu schaben, Kartoffeln zu schälen, Bohnen zu brechen, Erbsen auszulesen u. s. w. — Dinge, die die Maschine weit rascher und vor allem weit billiger besorgt als die beste Frau, die sicher den durch diese erbärmlichen Geschäfte in Anspruch genommenen Theil ihrer Zeit in der Kinderstube oder an der Seite des Mannes weit nützlicher für die Familie und die menschliche Gesellschaft verwenden könnte. Kund herausgesagt: die berühmte deutsche Hausfrau verplempert viel zu viel Zeit in der Küche, und bevor sie diese „Tugend“ nicht ablegt, wird sie nicht zur ebenbürtigen Gefährtin des Mannes werden. Die Verwendung der Conservern aber erspart sehr viel Zeit, sträubt sich also die Frau dagegen, so gibt es jetzt auf die Klage über ihre Aschenbrödelstellung nur noch die eine Antwort: Tu l'as voulu, Georges Dandin! Du hast's nicht besser gewollt Die Conserve beeinflusst demnach nicht bloß bereits das Staatsleben, sondern sie wird auch das häusliche Leben des Volkes allmählich freier, würdiger, genußreicher gestalten, und die Nachwelt wird daher das 19. Jahrhundert weder das eiserne noch das papierene, sondern das „Jahrhundert der Conservern“ nennen. Der Held dieses Jahrhun-

derts aber heißt nicht Napoleon I. und nicht Wilhelm I., sondern Appert, François Appert.

Denn obgleich es uralte Conservirungsmethoden gibt, obgleich die Römer das Einpökeln, für das man später in dem Holländer Beufelz einen eigenen Erfinder erfunden hat, bereits in ihren salsamentariis vollständig fabriksmäßig betrieben, obgleich schon im Mittelalter die Confectbereitung, d. h. die Conservirung mittelst Zucker, zur größten Vollkommenheit gebracht wurde, obgleich schon 1772 — also volle 80 Jahre vor Masson — der Pfarrer Joh. Georg Eisen zu Torma in Livland das schönste comprimirte Gemüse in „Kartusen“ (Papierhüllen) und Blechbüchsen herstellte — trotz alledem war es dem 19. Jahrhundert und dem Koch-Conditior Appert vorbehalten, die Welt mit einer so rationellen Conservirungsmethode zu beschenken, daß selbst die Siebenmeilenstiefel-Fortschritte der neueren Technik und der neueren Chemie sie nicht zu überholen vermocht haben. Das sogenannte Appert'sche Verfahren ist ebenso einfach wie sinnreich: das Conservandum, gleichviel ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, wird, roh oder oberflächlich abgekocht, möglichst dicht in eine klaisisch verlöthete Blechbüchse gepackt, dann der Deckel gleichfalls sorgfältigst aufgelöthet, nun die Büchse 2—4 Stunden lang im Wasserbade lebhaft erhitzt — und die Conserve ist fertig. Mit aller Sorgfalt hergestellt, sind diese Büchsen-Conserven von fast unbegrenzter Dauer, wie denn z. B. der Inhalt einer noch von Appert selber herrührenden Büchse vom Jahre 1813 bei der Eröffnung auf der Londoner Ausstellung im Jahre 1851 vollkommen erhalten und schmackhaft befunden wurde. Trotz zahlloser Verbesserungsversuche ist man daher doch immer wieder zu diesem einfachen Verfahren zurückgekehrt, das von Appert zuerst 1810 veröffentlicht wurde und seit etwa 30 Jahren in Frankreich, England und Deutschland auch in den bürgerlichen Haushaltungen vollständig heimisch geworden ist.

Doch „Eines schickt sich nicht für Alle“, und so sind neben dem Appert'schen Verfahren noch eine ganze Reihe zum Theil sehr ehrwürdiger Conservirungsmethoden im Gebrauch, und zwar, um nur die bekanntesten zu nennen, für das Fleisch: das Räuchern, das Pökeln, das Trocknen an der Luft und das Gefrierenlassen; für Fische außer den eben genannten noch das Mariniren und das Sieden in Del; für Gemüse: das Trocknen und Comprimiren und das Einlegen mit Salz oder mit Essig; für das Obst: das Dörren oder Backen, das Einmachen in Zucker, Essig, Senf oder Cognac, und das Einkochen zu Gelée; für die Milch ausschließlich das Condensiren; für die Butter das Salzen und das Schmelzen; für die Eier das Uebergießen mit Wasserglas und insbesondere für das Eigelb das Trocknen mittelst erhitzter Luft. Endlich gehören zu den Conserven auch noch die Fleischextracte, die durch Auslaugen des Fleisches mit Wasser hergestellt werden und in der Küche kaum noch zu entbehren sind.

So nützlich und unentbehrlich aber die Conserven sind, so wird es doch keinem vernünftigen Menschen einfallen, sie völlig an die Stelle der frischen Nahrungsmittel setzen zu wollen. Dinern aus lauter Conserven, wie Friedrich Wilhelm III. von Preußen eines gab, mögen recht interessant und unterhaltend sein, besonders schmackhaft sind sie sicher nicht. Die Conserven sollen nur zur Nothhilfe und zur Abwechslung dienen — weiter nichts. Wer trotzdem unter allen Umständen Backobst dem frischen Obste vorzieht, der ist ein Narr, und wäre er auch der gescheidteste Mann auf Gottes Erdboden.

Constantia s. Capwein.

Corned-Beef (auch Texas-Beef), eine amerikanische Rindfleischconserven, die sich vom gewöhnlichen Büchsenfleisch dadurch unterscheidet, daß das Fleisch vor dem Einlegen ge-

pöfelt wird. Das Corned-Beef kommt in großen Quantitäten namentlich über Chicago (Libby Mac Neill & Libby) und Saint-Louis (Saint-Louis Beef-Packing-Company) nach Europa und gilt komischerweise auf dem Continent beinahe für eine Delicatesse, während es in England mit gutem Grunde nur von Arbeitern und in Restaurationen dritten und vierten Ranges gegessen wird.

Crakers sind Krankenbiscuits aus Weizenmehl, die sich nur durch 4—5% Fettgehalt von den Cakes unterscheiden.

Crème, in Deutschland aus alter Gewohnheit noch immer Crème geschrieben, bezeichnet im eigentlichen Sinne das Obenausschwimmende, also das Obers, den Rahm, die Sahne, in übertragener Bedeutung aber das Beste, den Ausbund oder die Auslese einer Sache. In der Küche werden als Crèmes solche Speisen bezeichnet, die in einfachster Form aus Schlagrahm mit Wein, Kaffee-Essenz, Vanillezucker, Chocolate, Erdbeermarmelade, Aprikosenmarmelade u. dgl., in vervollkommneter Gestalt aber aus Schlagrahm, Eigelb, Milch und Gelatine mit den nämlichen Zuthaten bestehen, stets auf Eis gekühlt und kalt servirt werden. Die Crèmes stellen somit eine Art Gefrorenes dar, für das man geradezu durch's Feuer gehen könnte, da ihr süßwürziger, erfrischender Geschmack selbst für eine verbrannte Zunge ein unübertreffliches Labial ist; sie werden denn auch als Zwischengerichte besonders von den Damen nach Gebühr geschätzt. — In der Destillerie dagegen heißen Crèmes die feinen Liqueure, die besonders stark mit Zucker versetzt und daher dickflüssiger sind als die gewöhnlichen. So enthält beispielsweise gute Crème de menthe (Pfefferminzliqueur) 27—28% Rohrzucker. Man nimmt sie auch mehr, pour parfumer la bouche, d. h. um sich in guten Geruch zu setzen, als um der Verdauung zu Hilfe zu kommen.

Crevettes s. Garneelen.

Cubeben, die braunen, erbsengroßen, vor der Reife eingesammelten und daher noch mit dem Stiele versehenen Früchte des Cubeben- oder Schwanzpfeffers, einer in Ostindien und auf den Sunda-Inseln heimischen Art des Pfefferstrauchs. Sie bildeten noch um 1830 ein ziemlich gangbares, heute aber fast nur noch in der Liqueurbrennerei verwendetes Gewürz, das vorzugsweise in Canditengestalt als aromatisches Raumittel gebraucht wurde, denn weniger scharf und dabei balsamischer als der Pfeffer, erregt die Cubebe beim Rauen nach dem ersten, gewürzhast brennenden Geschmack eine angenehm kühlende Empfindung im Munde, als ob man einen tüchtigen Schluck friischer Bergluft einathme. Vielleicht wäre auch dies angenehme Raumittel nicht so völlig außer Kurs gekommen, hätten nicht die Myrtheers wie den Muscatnußhandel, so auch den Cubebenbau vollständig monopolisirt gehabt und in ihrer Krämerweisheit auf so hohe Preise gehalten, daß die Cubebe beim Auftauchen des Cachous sofort den Boden im Publicum verlor. Heute ist sie kaum noch bekannt, und daher mag es rühren, daß die liebe Einfalt bisweilen die Rosinen als Cubeben (statt Cibeben) bezeichnet.

Curacao, ein vorzüglicher, nach Apfelsine duftender Liqueur von braungelber Farbe, der im Wesentlichen aus Pomeranzensaft und bestem Rohrzucker hergestellt wird. Er kommt in bester Qualität (aber selten!) von der den Holländern zustehenden Insel Curacao in Westindien, in guter Waare aber auch aus Holland (Wynand Focking in Amsterdam) und aus Frankreich (P. Bardinet in Limoges) und wird ebenso sehr als Leckerei wie als Magenmittel geschätzt.

Curry-Pulver, ein mit Curcuma gelb gefärbtes indisches Mischgewürz aus schwarzem Pfeffer, Nelkenpfeffer, Gewürznelken, Cardamomen, Paprika, Ingwer, römischem Kümmel und etwas Bockshornklee, das in Ostindien und im

Orient sehr beliebt, für europäische Gaumen dagegen seiner Schärfe wegen kaum genießbar ist. Die Lebensmittel-Industrie bringt daher unter dem indischen Namen ganz andere, mildere Mischungen auf den Markt, indem sie namentlich den schwarzen Pfeffer, den Paprika und die Gewürznelken durch Zimmt, Zwiebeln und Citronenschalen ersetzt. In dieser zuträglicheren Form wird das Curry-Pulver auf dem Continent hauptsächlich bei Bereitung von Haar- und Federwild-Ragouts verwendet. Neuerdings stellt die Firma C. H. Knorr in Heilbronn a. N. unter der Bezeichnung Curry-Suppe eine Art Fleischextract-Conserven her, die mit Wasser eine Suppe von kräftigem, aber keineswegs scharfem Geschmack gibt, also sicher (und zu ihrem Vortheil!) mit dem echten Curry-Pulver nichts zu thun hat.

Cyperwein (ital. cipro), der Wein der Insel Aphroditen's, galt schon im dicksten Nebel der Vorzeit für ein ganz außerlesenes Gewächs,

Das dem Nektar Ganymeden's,
Das der Jugendquelle Edens
Gleich an Gluth und Zauberkraft.

Die beste Sorte ist der anfangs dunkelrothe, mit den Jahren heller werdende Comthurwein (Vino della commanderia), der auf dem Boden einer ehemaligen Templer-Commende bei Limasol an der Südküste der Insel erzeugt und wegen seines milden Malvasiiergechmacks in Europa besonders geschätzt wird. Die zweite Sorte, ein alkoholreicher Muscateller, steht in weit geringerem Ansehen, wird aber trotz seines unliebsamen Theergechmacks, der mit der Zeit allerdings zurücktritt, nicht bloß in Kleinasien und Aegypten, sondern auch in Oesterreich und Deutschland häufig als Dessertwein getrunken. Europa bezieht beide Sorten hauptsächlich über Triest.

Cyperwurz s. Erdmandel.

Czernojeker, der goldfarbige, würzreiche, milde Weißwein des Böhmerlandes, der vom Doppeldorfe Czernojek an der Elbe den Namen hat und nach dem maßgebenden Urtheile Wilhelm Hamm's „sowohl in Milde als in Bouquet und Feuer unübertroffen dasteht“. Er wird in der ganzen Umgegend von Leitmeritz und Aussig gezogen, immer aber noch nicht in der Quantität, um seiner Qualität allgemeynere Anerkennung zu verschaffen.

D.

Dalmatiner, in guter Sorte dem Ungar ebenbürtig, mit dem nicht zu unterschätzenden Vorzuge, daß er nicht so stark in's Blut übergeht wie dieser, wurde eigentlich erst 1870 durch den Wiener Weinhändler Hermann Leibenfrost für den Markt entdeckt, hat aber seitdem nicht bloß in Oesterreich, sondern auch in der Schweiz und in Deutschland treue Anhänger gewonnen. Die Prinzen dieser würdigen Familie sind der Moscato di Rosa von Almissa, der hochgelbe Bugano von Brazza, der aromatische Tartaro von Sebenico, der schwarze Spalato, der dunkelgelbe Maraschina, der schwere Peceno von Curzola, der süße gelbe Vjutun von Spalato u. v. a. Diese ausbruchartigen Edelherren sind jedoch mit Ausnahme des als Dessertwein beliebten Maraschina weniger gesucht als die eigentlichen Tischweine, von denen unter den rothen namentlich der Opolo von Zara und der Vino nero von Bissa, unter den weißen der St. Margareth von Bissa und der Küstenwein von Lesina in Ruf und Ansehen stehen. Bezugsquellen: Lorenz Dojml in Bissa, Franz Tommasoni in Wien u. a.

Damhirsch, nach gewöhnlicher Annahme kein alteuropäisches Jagdthier, sondern aus Nordafrika eingeführt, doch aber schon zur Zeit Pipin's (gest. 768) in Oberdeutschland nichts weniger als selten, ist gegenwärtig über ganz Europa, Kleinasien und Algerien verbreitet und wird ganz wie der Rothhirsch gejagt, von dem er sich hauptsächlich durch die geringere Höhe, das getigerte Fell und die breiten Schaufeln am Gehörn unterscheidet. In Oesterreich wurde das Damwild schon zu Anfang des 17. Jahrhunderts zahlreich in den Thiergärten gehalten, nach Brandenburg aber kam es erst unter dem großen Kurfürsten (1640—1688), nach Preußen und Pommern erst unter Friedrich Wilhelm I. (1713—1740); gleichwohl wurden im Jahre 1886 im Königreich Preußen 8586, in der österreichischen Monarchie dagegen im Jahre 1890 nur 2764 Stück Damwild erlegt. Das Wildpret wird wie das des Rothhirsches zubereitet, ist aber weit zarter und schwächer, weil fast immer mit Fett durchwachsen, und erinnert einigermaßen an Hammelfleisch, wie es denn auch beinahe ebenso rasch gerinnt. Der treffliche Diätetiker Josef Wiel empfiehlt es mit Nachdruck als Krankenkost — wer sollte da nicht mitrufen: Viva la dieta!

Danziger Aquavit, früher auch Danziger Lachsbranntwein (nach dem Schilde der vorzüglichsten Brennerei) oder Danziger Mennonistenwasser (weil zumeist von Mennoniten hergestellt), treffliche Kräuterbranntweine und Liqueure aus der Stadt Danzig, die im vorigen Jahrhundert im höchsten Ansehen standen und in alle Welt verführt wurden und sich noch heute eines guten Rufes erfreuen. Es gab und gibt davon verschiedene Sorten (Lustwasser, Magenwasser, Kataria, Caneel, Kümmel, Ingwer, Persico &c.), von denen allen das Goldwasser (über Rosenblätter, Zimmt und Cardamomen destillirt, dann mit Zucker und auch mit einigen Partikeln wirklichen Blattgoldes versetzt) die bekann-

teste, die berühmteste aber unstreitig der edle Crambambuli ist, den Crescentius Koromandel mit völliger Hingabe an den Stoff so wunderbar besungen hat, daß diesem Schnapsliede an Popularität kein einziges unserer zahllosen Weinlieder gleichkommt. Der gute Ruf der Danziger Aquavite hat sogar in Frankreich einen Widerhall gefunden, und schon seit Jahren bringen bedeutende französische Liqueurfirnen (Brizard & Roger in Bordeaux u. a.) unter der Bezeichnung Eau de vie de Danzig verschiedene Fabricate auf den Markt, die zum Theil wenigstens dem echten Danziger in keiner Hinsicht nachstehen.

Darmbeere, Elsbeere, in Oesterreich Atlas- oder Arlesbeere, die Frucht des Elsbeer-, Egel-, Serje- oder Wildsorbenbaumes, einer Ebereschenart, die in fast allen Gebirgswäldern Süd- und Mitteleuropas vorkommt und ab und zu auch der Beeren halber angepflanzt wird. Diese braunen, verkehrt eiförmigen, hagebuttengroßen Beeren oder Birnen reifen im October, bleiben aber herb, bis der Frost oder das Ablagern auf Stroh sie teigig und mürbe gemacht hat. Man ißt sie roh oder verkocht sie mit Zucker zu einem Fruchtmus, das wie andere Beerengelées auf den Tisch kommt. Außerdem aber dienen sie neben den Vogelbeeren zur Bereitung von Branntweinen, wie z. B. des Jarzebiak (Elsbeer-Aquavit), der Jarzebinka (Elsbeerliqueur) und der Crème aux sorbes (Vogelbeeren-Crème) aus der fürstl. Montleart'schen Brennerei zu Tzdebnik in Galizien.

Datteln, in Arabien, Aegypten und der Sahara ein unentbehrliches Nahrungsmittel, das wahre „Brot der Wüste“, bilden in Europa ausschließlich eine Luxuspeise, ein Dessertobst, und das nur, solange sie frisch sind. Die glänzend braune frische Dattel riecht schwach nach Honig und hat einen sehr angenehmen Süßgeschmack, mit der Zeit aber schrumpft sie zusammen, wird ranzig und schmeckt dann geradezu wider-

lich. Aus dieser Eigenheit erklärt sich die auffällige Thatsache, daß die Dattel auf der zucker- und honigseligen Tafel des Mittelalters und des 16. Jahrhunderts weit weniger beliebt war als die Feige und die Mandel; man erhielt sie bei den damaligen Verkehrsverhältnissen selten frisch genug, um sie von ihrer guten Seite kennen zu lernen. Die Neuzeit hat dies Gebrechen beseitigt. Aegypten allein exportirt jetzt jährlich zwischen 25 000—30 000 q Datteln, und Oesterreich führte 1890 nicht weniger als 3891 q ein, von welcher Menge sicher nur der kleinste Theil sich in Dattelkaffee, jenes famose Mocca-Surrogat, verwandelt hat, das so viel gepriesen und so wenig getrunken wird. Die Heimat der Dattel oder vielmehr des Anbaues der Dattelpalme, des gepriesenen Palmbaumes der Dichter und der Bibel (der aber in Palästina nur bei Jericho Früchte brachte und daher nie als Obstbaum genannt wird), umfaßt das ganze Gebiet zwischen dem Euphrat und dem Nil. Von hier aus verbreiteten die Araber den Baum im 8. Jahrhundert n. Chr. ostwärts bis nach Indien, westwärts bis zu den canarischen Inseln und nordwärts über Südspanien, Sicilien und Süditalien. Am meisten geschätzt werden noch heute die syrischen „Kalifat-“, die ägyptischen „Alexandria-“, die „Marokko-“ und die langen, vollen „Königsdatteln“ von Tunis. Minder gesucht sind die kleineren und härteren sicilianischen und die spanischen Datteln, die im Großen beim Städtchen Elche, im Kleinen aber in allen Kloster- und Bauerngärten der Provinz Valencia gezogen, und zwar reif, indessen nie so süß und so schmackhaft werden, wie die asiatischen und afrikanischen. In Italien kommt die Dattel nur ausnahmsweise zur Reife. Uebrigens ist es eine jattsam beglaubigte Thatsache, daß nicht wenige Feinzungen selbst beim Wein die einfache Nuß oder Traube der besten Dattel vorziehen. Deswegen aber verfehlt noch kein Stück „Brot der Wüste“ seinen Beruf,

Appetit-Perikon.

denn die Jugend ißt es unter allen Umständen „für ihr Leben gern“ — sogar ohne Zuthat.

Deidesheimer, ein Kind der fröhlichen Pfalz und nicht der geringsten eines, sondern ein herziger, süßer Junge, der die Zunge mit köstlicher Würze kitzelt und die Kehle hinabgleitet wie eine Elle Sammt. Sein Geburtsort ist das Städtchen Deidesheim an der Haart, seine Leibfarbe weiß, doch tritt er auch als Rothrock auf. Leider muß er seinen ehrlichen Namen nur gar zu oft für seine kleinen Landsleute, den Frankenthaler, Dittesfelder, Sibeldinger u. s. w. herleihen, die ihm nicht das Wasser reichen, aber doch — um auch ihnen gerecht zu werden — den Vorzug haben, daß sie, wie alle Haartweine, minder sauer sind als der Mosel und sich namentlich in ihren jüngeren Jahren mit Vergnügen trinken lassen.

Derby-Käse heißt eine Imitation des amerikanischen Cheddarkäses, deren Fabrication 1870 zu Longford in Derbyshire aufgenommen wurde und bereits einen bedeutenden Umfang erreicht hat, obgleich seit etwa 1880 auch die Holländer, namentlich in der Umgegend von Gruda, Derby-Käse in den Handel bringen. Das englische Product zeichnet sich durch seine dicke und dabei weiche Masse oder Paste aus.

Dickwurz s. Mangold.

Dill nennt sich ein stattliches, meterhohes Würzkräut mit bläulich bereiftem Stengel, fein gefiederten Blättern und großer, dreißig- bis fünfzigstrahliger Doldenblüthe, das als Bierpflanze gelten würde, wenn es kein Küchenkräut wäre. Die ganze Pflanze riecht und schmeckt stark fenchelartig. Man gebraucht daher die frischen Blätter zerschnitten als Suppen- und Sauerkräut-, ausnahmsweise wohl auch als Fleischgewürz, zur Bereitung einer vorzüglichen Sauce, vor allem aber die grünen Dolden mit dem halbreifen Samen beim Einlegen der sauern Gurken, deren Geschmack wesentlich von der Frische des verwendeten Dills abhängt. Die Pflanze ist in

Südeuropa einheimisch, gelangte aber, wie ihr deutscher Name bezeugt, schon frühzeitig nach Deutschland und zu weiter Verbreitung. Erwähnt wird sie zuerst in der Wirthschaftsordnung Karl des Großen (um 800); in England dagegen begann ihr Anbau erst 1560 aus spanischem Samen. Gegenwärtig wird sie in den deutschen Gärten weniger cultivirt, als sie sich vielmehr wie der Boretich selber auspflanzt. Die Römer schmückten sich bei ihren Festmahlen bisweilen mit Dillkränzen und hielten den Dill für ein ausgezeichnetes Mittel gegen die Narrheit.

Dinkel, Spelt oder Spelz, eine der drei Arten des Speltweizens, war wahrscheinlich den Aegyptern und Hebräern völlig unbekannt, bildete aber zweifelsohne das älteste Getreide der Römer, da nach seinem Namen Far alles Mehl im Lateinischen Farina genannt wurde. Die Römer verpflanzten den Dinkelbau schon im 1. Jahrhundert n. Chr. in die Schweiz und nach Süddeutschland, wo er noch heutigen Tages am stärksten betrieben wird, so daß von den 492 970 Tonnen (à 10 q) der gesammten deutschen Spelternte des Jahres 1890 auf Württemberg 232 750, auf Bayern 137 000, auf Baden 97 810 und auf das Fürstenthum Hohenzollern 12 540 Tonnen entfielen, während die gesammte Spelternte der österreichischen Monarchie gleichzeitig nur 120 340 hl betrug, wozu Istrien 64 950, Dalmatien 32 370, Vorarlberg 15 320 und das Karstgebiet 7660 hl hergaben. Der Dinkel liefert ein Mehl von außerordentlicher Feinheit und Weiße, das deshalb für Bisquits, Confect und überhaupt Luxusgebäcke bevorzugt wird.

Döbel, Dübel s. Bratsisch.

Dornroche oder Nagelroche, eine auf der ganzen Oberseite des platten Körpers, namentlich aber längs des Schwanzes mit starken, rosendornartig gekrümmten Knochenstacheln bewehrte Rochenart, liefert ein zwar grobfaseriges,

aber weißes, schmackhaftes und verdauliches Fleisch, das gekocht, noch besser aber gebraten ganz vorzüglich mundet und in Italien, in Frankreich und in London den Herbst und Winter über in großen Mengen consumirt wird. Der Fisch ist an allen europäischen Küsten mit Ausnahme der norwegischen und der Ostseegeüste durchaus häufig und erreicht bei durchschnittlich 80 cm Länge und 50—60 cm Breite ein ansehnliches Gewicht, so daß in Frankreich und England beträchtliche Mengen eingesalzen und getrocknet werden, während in Deutschland, von einigen wenigen Küstenplätzen der Nordsee abgesehen, selbst die Fischer nichts mit dem wehrhaften Gesellen anzufangen wissen und im Binnenlande sein Fleisch sehr zum Schaden der bürgerlichen Küche durchaus unbekannt ist.

Dorjch (d. h. Dörrfisch), genauer Ostsee-Dorjch, ist eine Spielart des Kabeljau oder Hochsee-Dorjches, die ausschließlich in der Ostsee vorkommt und bei 50 cm Länge und höchstens 15 kg Schwere an Zartheit und Wohlgeschmack den Kabeljau in demselben Maße übertrifft, in welchem sie ihm an Größe und an Schwere nachsteht. Der Fisch ist daher frisch sehr gesucht, und noch vor fünfzig Jahren galt frischer Ostsee-Dorjch für ein Herrenessen, während ihn heutzutage auch der Arme haben kann. Er kommt ausschließlich gegottet mit Senf- oder weißer Delfauce auf den Tisch, das Fleisch ist aber so weich und zart, daß beim Kochen die größte Sorgfalt beobachtet werden muß, damit der Fisch nicht aus den Gräten fällt. Gedörret ist er übrigens um kein Haar besser als der Stockfisch.

Dragée hieß ursprünglich alles kleinere Zuckerwerk oder Confect aus Gummi und Zucker, also Zuckerkörner, Zuckererbse, bunter Hagel, Zuckerringe, Zuckerfränze u. s. w. Schon im vorigen Jahrhundert aber verstand man darunter vorzugsweise die Confecte, die heutzutage zumeist als Canditen

bezeichnet werden, nämlich mit Zucker überzogene Mandeln, Nüsse, Pistacien, Aniskörner zc. Diese beiden Bedeutungen sind jedoch veraltet, und gegenwärtig nennt man Dragée oder auch Chocoladen-*Dragée* die gleichfalls candirten Nachahmungen derartiger Früchte zc. aus Chocoladenmasse.

Drossel s. Kleinvögel.

Dunlop, ein in England viel verzehrter Hartkäse aus süßer Kuhmilch ohne besondere Tugenden, der hauptsächlich in der Grafschaft Ayrshire (Schottland) erzeugt wird und bei cylindrischer Form etwa 12—15 kg Gewicht hat.

Durrha, Dari, Mohrenhirse, Kafferhorn, Sirk oder Sorgo ist das Urgetreide Afrikas, wo die schwarzbraunen Körner vom Nil bis zum Kap als Grütze genossen oder zu Brot verbacken werden, auch den Kaffern zur Bereitung ihres Hirsebiers und eines Biereffigs (*Tiala*) dienen. Die Durrha ist ein stattliches 1 $\frac{1}{2}$ —2 m hohes Gras mit breiten, hellgrünen Blättern und großen, rothgelben Blüthenrispen, die auf dem Felde einen schönen Anblick gewähren und der Pflanze auch Eingang in unsere Blumengärten verschafft haben. Sie ist aber auch die ertragreichste aller Getreidepflanzen, daher nahmen die Araber — den Griechen und Römern war sie unbekannt geblieben — sich ihrer mit Eifer an und verbreiteten sie ostwärts bis nach Indien, westwärts nach Spanien und ebenso nach Italien, wo ihrer bereits im 13. Jahrhundert gedacht wird. Um 1520 gelangte sie aus Italien nach Frankreich und wenig später aus der Schweiz auch nach Deutschland, wo sie jedoch erst seit 1830 eine größere Verbreitung fand. Gegenwärtig wird die Mohrenhirse in Ostindien, Armenien, Kleinasien, Afrika und ganz Süd- und Mitteleuropa vielfach cultivirt, in Norddeutschland aber, wo sie selten zur Reife gelangt, nur als Futterpflanze. In Oesterreich ist der Sorgobau hauptsächlich in Istrien, Dalmatien und dem Flachland von Görz und

Gradisca verbreitet und wurden 1890 im Ganzen 30 370 hl gewonnen. Leider hat das Durrha-Mehl bei großem Stärkegehalt eine dunkle Farbe und ist daher für die höhern Zwecke der Luxusbäckerei nicht verwendbar.

E.

Eberraute, Eberreis oder Stabwurz, eine in Kleinasien und Südeuropa heimische Beifußart mit gelblicher Blüthe, die ihres lieblichen Citronenduftes wegen in Mittel- und Nordeuropa theils als Zier- theils als Nutzpflanze im Garten gezogen und in der Küche genau wie der gewöhnliche Beifuß verwendet wird.

Edamer Käse wird in der Provinz Nordholland zum meist aus halbfetter Milch bereitet, mit Leinöl polirt, mit Tournefol-Lappen roth gerieben und von Edam aus in den Handel gebracht. Die „Tournefol-Lappen“ werden zum Käsefärben eigens präparirt, indem man Hanstuch mit dem Saft des Lakmuskrautes tränkt und dann die blaue Farbe durch Ammoniakdämpfe in eine violette verwandelt; durch kräftiges Reiben mit diesen Lappen erhält der Käse seine rothe Rinde. Bei seinen vertrauten Anhängern, deren Zahl nicht gering ist, heißt er übrigens nicht „Edamer“, sondern seiner Kugelgestalt wegen *Kazenkopf*. Und diesen *Kazenkopf* lassen sich die empfindlichsten Menschen ohne Widerspruch gefallen — sogar wenn er 4 kg wiegt!

Eicheln sind allerdings ein ganz vorzügliches Schweinefutter, für den normalen Menschen aber bilden sie ein hochnothpeinliches Schreckensgericht, dessen Scheußlichkeit selbst die entartetsten Zungen nicht zu bemänteln wagen. Bei alledem

gibt es nicht nur einen Eichelcacao (in ganz verzweifeltsten Fällen mit Milch bereitet immerhin genießbar!), sondern auch einen Eichelkaffee, d. h. ein infernalisches schwarzes Pulver aus geschälten, gerösteten und gemahlenden Eicheln mit dito Cichorie, das sich als Mocca-Surrogat aufzuspielen wagt und sich mit dem Namen Gesundheitskaffee brüstet. Was eigentlich an dieser satanischen Mischung gesund sein soll, wissen die Götter, was aber ungesund, weil brechenerregend daran ist, kann sich jeder Volkssinnige selber ausmalen. Jedenfalls ist der Genuß des „Gesundheitskaffees“ nur bei unmittelbarer Gefährdung des Lebens durch den Durst zu entschuldigen, die Bereitung und Verbreitung dieses Surrogates dagegen — mit nichts.

Eier, die kalkumpanzerten, aus Eiweiß und Dotter zusammengesetzten Keimlinge der Vogelwelt, bilden das internationalste aller Nahrungsmittel, weil sie nicht bloß überaus nahrhaftig, bequem verwahrbar und rasch bereitbar, sondern auch allgemein verbreitet und vor Allem bei aller Verschiedenheit der Producenten im Wesentlichen von einem und demselben ansprechenden, wenn auch nicht sonderlich ausgeprägtem Geschmacke sind. Allerdings besteht beispielsweise zwischen dem Seemöven- und dem Entenei, dem Ribiß- und dem Hühnerei ein unverkennbarer Geschmacksunterschied, der uns berechtigt die Möven- und die Ribißeier in die erste, die Krähen-, Feldhuhn-, Wildenten- und Wildgänseeier in die zweite, alle übrigen aber mit den Hühnereiern in die dritte Klasse zu setzen — aber dieser Unterschied ist nie so groß, nie so wesentlich, daß irgend jemand sich versucht fühlen könnte, etwa das Hühnerei auf sich beruhen zu lassen, nur weil ihm das Ribißei entgangen ist. Die merklichsten Geschmacksverschiedenheiten kommen vielmehr in Folge der nach Ort und Gelegenheit sehr verschiedenen Ernährung des Hausgeflügels gerade bei den Hühnereiern vor, so daß

z. B. der Abstand zwischen dem Reibeiei und dem Ei eines mit Korn und Lattich gepflegten Perlhuhns weniger groß ist, als der Abstand zwischen diesem Perlhuhnei und dem Ei eines vielleicht mit Fischrogen oder Pferdefleisch gefütterten anderen Huhnes. Einen wesentlichen Unterschied dagegen begründet in dieser Richtung unter allen Umständen das Alter des Eies, und zwar in dem Grade, daß, wenn das frische Ei für eine Delicatsse gelten darf, das alte und übel verwahrte ohne Rücksicht auf die Herkunft für einen Ausbund von Schlechtigkeit angesehen werden muß. Man sucht sich deshalb in der Küche nach Kräften, und im Durchschnitt mit gutem Erfolge, gegen die Einfuhr alter Waare zu schützen, indem man die Eier entweder „leuchtet“, d. h. im Dunkeln gegen ein Licht hält, wobei sie durchscheinen müssen, oder „wässert“, d. h. in Wasser legt, wobei die frischen unter sinken, oder endlich „schwappt“, d. h. sie schüttelt, wobei das alte Ei ein schwappendes Geräusch vernehmen läßt. Besonders begabte Nasen riechen auch schon durch die Schale hindurch den im verderbenden Ei sich entwickelnden Schwefelwasserstoff, und für diese ist natürlich jede andere Probe überflüssig. Jedes gute, d. h. frische Ei aber ist leicht verdaulich, sobald nur die Masse in gehörig zerkleinertem Zustande in den Magen gelangt — davon, nicht von der Art der Zubereitung, hängt die leichte Assimilirbarkeit des Eies ab. Auch ein Schwachmagneticus darf daher ohne Bedenken hart gekochte Eier genießen, wenn er sich nur die Mühe nicht verdrießen läßt, sie entweder auf dem Reibeisen oder mit den Zähnen gründlich zu zermahlen.

Rauen, kauen und abermals kauen

Macht Schweinebraten und Eier verdauen!

Freilich aber bietet das rohe Ei die größte, das weich gekochte eine annähernde und das hart gekochte die geringste Garantie für diese gehörige und gründliche Zerkleinerung,

und deshalb pflegt man nicht ganz mit Unrecht danach den Grad der Verdaulichkeit zu bemessen. Wem jedoch bei schwachem Magen das rohe und das weiche Ei nicht zusagt, der wird sich auch beim hart gekochten in Pulverform wohl befinden, namentlich wenn er es mit etwas Essig, also z. B. als Streusel bei den Salaten, zu sich nimmt.

Das rohe, das weiche und das harte Ei sind indessen nur die einfachen Stammformen der Eiverwendung, gewissermaßen die Wurzelstöcke, aus denen unter kundigen Händen eine wahrhaft unabsehbare Fülle der lieblichsten und der kräftigsten, der unschuldigsten und der picantesten Speisen erblüht. Meister Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière kannte schon im Jahre 1803 nicht weniger als 543 Eiergerichte, jetzt zählen wir etwas über 600, und so würde ein besonderes Eierkochbuch ganz am Platze sein, sowohl der Kunst wie auch der Wissenschaft wegen. Welcher Formenreichthum schon beim Rührei! Rührei mit Butter und Rührei mit Bratensauce, Rührei mit Milch und Rührei mit Fleischbrühe, Rührei mit Speck und Rührei mit Blumenkohl, Rührei mit Lachs und Rührei mit Schoten, Rührei mit Trüffeln, Rührei mit Sardellen, mit Schinken, mit Schlackwurst, mit Schnittlauch, mit Rauchfleisch, mit Endivie, mit Bückling, mit Esdragon, mit Champignons, mit Caviar, mit Körbel, mit Paprika, mit Sauerampfer, mit Petersilie, mit Schalotten, mit Käse, mit Soja, mit Spargel, mit Morcheln, mit Leberwurst, mit saurer Gurke, mit Kapern, mit Basilicum, mit Bohnenkraut, mit Sprotten, mit Flunder, mit Hühnerbrust — kurzum Rührei mit Allem, was pikant und kräftig, mit Allem was lieblich und würzhaft ist, und doch Alles nur Rührei. Und nun das Heer der Brateier, der Spiegeleier, der Omeletten, der Eierragouts in Fridatten, in Croustaden, in Muscheln oder in Schwämmen, die Geschwader der Eierkuchen, der Plinzen, der Eierauf-

läufe und der kalten Eier mit Salat oder Sauce, dazu die Eiermehlspeisen, die Eierbackwerke und die Eiercrèmes, endlich noch die Specialitäten, die Schönebecker Sooleier, das Berliner Knickebein, die Schweizer Fondue u. s. w. — kurz und gut, das Ei ist zu Allem fähig, es ist eine der Säulen der Küche, bei deren Wegnahme die Kunst elend zusammenbrechen würde, es ist unentbehrlich wie das Salz und wie dieses überall gesucht. Mit einem Worte: nicht die Weltgeschichte, sondern das Ei ist das Weltgericht.

Im Handel wird zwischen den Eiern des Hausgeflügels so gut wie gar kein Unterschied gemacht, und dabei wird's auch bleiben, so lange man nach der Stückzahl und nicht nach dem Gewichte handelt. Ein Kibitzei wiegt zwischen 20 bis 30, ein Hühnerei 40—60, ein Entenei 60—80, ein Möven- oder Putenei 90—120, ein Gänseei 120—180 g. Zwei Gänseeier ersetzen also reichlich vier Enteneier oder sechs Hühnereier, d. h. $\frac{1}{4}$ kg gutes, halbfettes Rindfleisch. Leider aber legt die Gans selbst bei bester Pflege höchstens 30, die Ente dagegen ungepflegt bis 60 und gepflegt bis 120, das gewöhnliche Huhn ungepflegt etwa 90, in besserer Race bei guter Pflege 120—150, ausnahmsweise auch 180 Eier jährlich; die vielfach nachgesprochene und nachgeschriebene Behauptung mancher Züchter, von einer Ente 220—250, von einem Huhne 250—300 Stück im Jahre zu erzielen, dürfte eine Lüge in den eigenen Geldbeutel sein. In der Production steht Frankreich mit etwa 2500 Millionen Stück im Jahre voran. Paris verbrauchte 1890 rund 385 Millionen, Wien 86 162 000 Stück — rund $9\frac{1}{2}$ Million weniger als im Jahre 1889. Außerdem exportirte Oesterreich 1890 etwa 10 Millionen Stück hauptsächlich nach Deutschland. England führt jährlich etwa 500 Millionen Eier vornehmlich aus Frankreich, Belgien und Holland ein. Diese Ziffern zeigen zur Genüge, welche

Rolle das Ei in der Ernährung des Menschen spielt. In Peru muß das Ei (nach freundlicher Mittheilung des hochverdienten Begründers der Chinacultur Karl Hasckarl) gar als Scheidemünze aushelfen! Mehr dürfte von einem so gebrechlichen Wesen schwerlich zu leisten sein.

Aber der Mensch verlangt mehr. Das Ei ist ihm zu jeder Zeit unentbehrlich, und da der Columbus, der es so zu stellen wüßte, daß es sich monatelang gut erhielt, noch immer ausgeblieben ist, so bereitet man durch Eintrocknen der gut durcheinandergemengten Eimasse eine Eierconserve, das sogenannte Eierpulver oder Eiermehl, das in Flaschen aufbewahrt und beim Gebrauche in Wasser gelöst wird. Diese Conserve hält sich ziemlich lange und ist daher ein schätzenswerther Nothbehelf.

Eierbeere oder Melanzan=Apfel, heißt die saftige, gänseeigroße, rothe oder violette Frucht der Eierpflanze, eines Nachtschattengewächses, das schon im 9. Jahrhundert wahrscheinlich durch die Araber aus Ostindien (Madras) nach Afrika verpflanzt wurde und sich von dort aus über Südeuropa und nach Südamerika verbreitet hat. Die Eierbeere liefert, vorher mit kochendem Wasser abgebrüht, dann mit fettem Rind- und Hammelfleisch gar gekocht und mit etwas Paprika gewürzt, ein treffliches Gemüse, namentlich aber, wenn sie in der Röhre geröstet, dann geschält, zu feinem Brei gehackt, mit feingeschnittenen Zwiebeln und einigen gerösteten und geschälten Paprikaschoten gemengt und endlich mit Essig und Del — oder richtiger mit Del und Essig, denn das Del hat den Vortritt! — angemacht wird, einen äußerst pikanten Salat, nach welchem der Kenner sich die Finger wund leckt. Die Pflanze wird deshalb in mehreren Spielarten eifrig und im Großen angebaut — leider aber nur in Japan, in den Nilländern, in Algier, an der Guineaküste, in Südamerika, in Südspanien, in der Provence, bei Rom,

bei Neapel, in Serbien und in Rumänien, während Oesterreich und Deutschland sich bisher mit dem Zusehen begnügt haben und auch noch ferner scheinen begnügen zu wollen. Gott sei's geklagt!

Eierschwamm, Gelbling, Gelbmännel oder Pfifferling, ein fettig anzufühlender Gesell mit dottergelbem Stiel und Hut und weißgelbem Fleisch, das roh einen etwas scharfen, fast pfefferartigen Geschmack hat, kommt vom Juli ab in allen Wäldern Mitteleuropas, besonders zahlreich aber in den Nadelholzungen vor und wird überall mit Feuereifer gesucht und mit unbestreitbarem Vergnügen gegessen. Auf dem Markte ist er im August und September am häufigsten.

Einkorn, Peterskorn, des Dinkels nächster Vetter, wenn nicht Vater, und deshalb auch wilder oder welscher Dinkel genannt, ist als Urform des Speltweizens und des Emmer's zu betrachten, von denen es sich am auffälligsten dadurch unterscheidet, daß jeder Balg nur ein Samenkorn enthält. Das Einkorn ist in Südosteuropa zu Hause und war, wie die Gräberfunde beweisen, schon zur Steinzeit in Ungarn Culturpflanze. Gegenwärtig wird es auch in den unergiebigsten Bergdistricten der Schweiz, Frankreichs, Spaniens und Süddeutschlands vielfach angebaut und liefert bei geringerm Ertrage ein ebenso schönes Mehl wie der Dinkel.

Eis und Schnee sind in den warmen Ländern von jeher als Kühlmittel geschätzt und zu diesem Zwecke aufgestapelt worden. Schon Salomo (Prov. XXV, 13) redet von der erquicklichen „Kälte des Schnees zur Zeit der Ernte“, Alexander der Große legte bei Belagerung der indischen Feste Nornos oder Petra (329 v. Chr.) regelrechte Eisgruben an, und von den Römern der Kaiserzeit meldet Plinius: „dieser trinkt Eis, jener Schnee. Man bewahrt auch das Eis für den Sommer auf und hat Mittel gefunden, sogar in den heißesten Monaten Schnee zu erzeugen. Manche kochen gar das Wasser und

fühlen es dann wieder, denn dem Menschen sagt kein Ding zu, wie die Natur es gibt“. Die Römer kannten also nicht bloß das Institut der Eiskeller, sondern auch bereits das Kunsteis, das seit der Pariser Ausstellung von 1867, wo F. Carré seine billig arbeitende Ammoniak-Eismaschine vorführte, sich mehr und mehr dem Natureis auch als Handelsartikel an die Seite zu stellen beginnt. Am ältesten dürfte dieser Roheishandel in Konstantinopel sein, das seinen Bedarf schon zur byzantinischen Zeit vom Olymp bei Brussa holte und noch gegenwärtig jährlich $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Millionen Kilogramm Eis oder vielmehr Schnee aus derselben Quelle bezieht. Auch in Mexico war die Agua de nieve (mit Schnee gekühltes Wasser) schon vor der Ankunft der Spanier bekannt und bei den Azteken ebenso beliebt. Von Italien aus verpflanzte sich der Gebrauch des Roheises bei Tafel nach Frankreich, wo man zum Merger der braven Elisabeth Charlotte von der Pfalz (gest. 1722) nicht bloß das Wasser, sondern auch den Wein damit versetzte, und zu Anfang des 18. Jahrhunderts besaßen auch bereits in Deutschland die Fürstenthöfe und vornehmen Haushaltungen ihre Eiskeller, und war es sogar „in großen Städten allbereits eingeführt, daß man des Sommers Eis vor Geld pfund- und stückweis konnt' zu Kauf bekommen“ (Marperger). Der Großhandel mit Roheis indessen hat erst mit dem Schluß des 10. Jahrhunderts begonnen, allerdings aber seitdem einen fast verblüffenden Umfang angenommen. Die erste Schiffsladung Eis wurde 1799 von New-York nach Charleston abgelassen. Sechs Jahre später (1805) verfrachtete der Bostoner Kaufmann Tunlor die erste Sendung nach Westindien (Martinique) und begann von 1833 ab auch nach Ostindien zu exportiren. Um 1850 bildete sich dann die Wenham-Sea-Company und 1860 betrug der Eisexport der Union bereits $2\frac{1}{2}$ Millionen Metercentner. Während des Seecessionskrieges gerieth auch dieser Handels-

zweig in's Stocken, nahm aber nach demselben einen neuen Aufschwung, namentlich da die gedachte Gesellschaft nunmehr auch Europa in das Gebiet ihrer Operationen zog und 1865 schon an 450 000 q Gletschereis von Dröbak an der norwegischen Südküste verfrachtete. Zwei Jahre vorher, im December 1863, hatte Davos in der Schweiz die ersten Ladungen Eis nach Paris versandt und damit sein blühendes Eisgeschäft eröffnet. Oesterreich betheiligte sich an diesem Handel durch Sendungen ab Triest nach Aegypten, die zwischen 300—500 q jährlich betragen. Paris verbraucht jährlich etwa 12 Millionen Kilogramm Roheis, der Bedarf der drei hiertrinkenden Millionenstädte Europas aber ist begreiflicher Weise ein weit größerer.

Das Roheis ist jedoch nur Kühlmittel. Genußmittel dagegen, und zwar ein Genußmittel in des Wortes edelster Bedeutung, ist das Fruchtis, das schrecklich kalte und doch schrecklich verführerische Gefrorene, das in Wien in derselben vorzüglichen Qualität, aber billiger erzeugt oder vielmehr verkauft wird als in Paris und in Berlin, und das dem Wiener daher mit Recht dermaßen an's Herz gewachsen ist, daß er die Gefriermaschine kurzweg „Gefrorenesmaschine“ nennt. Was käme aber auch einer Portion Vanille-, Erdbeer- oder Ananas-Gefrorenem gleich! Der kitzelnde Schmerz, den die Kälte dem Gaumen bereitet, ist mit so überschwänglicher Wollust gepaart, daß man nur mit dem Gefühle tiefsten Mitleids der Vornwelt gedenken kann, die diesen Satrapen-Genuß hat entbehren müssen. Kaum fünf Generationen haben nämlich ein Bewußtsein davon, was Gefrorenes oder Fruchtis ist, denn erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts tauchte diese Ambrosia bei den gewählten Soupers in den verschwiegenen petites maisons der damaligen Pariser Faubourgs auf. In solch einem großstädtischen Landhäuschen, an der pikanten Tafel einer Tänzerin, einer Schauspielerin oder einer galanten

Frau mochte auch wohl jener Hauptmann Collet studirt haben, der als Emigrant 1794 das Fruchteis in New-York einbürgerte und mit dieser Industrie ein ansehnliches Vermögen gewann, da die zartere Hälfte der großen Handelsstadt wie recht und billig sofort die tiefste Zuneigung zu dem wunderbaren Leckerbissen faßte. In Paris selber gab es noch 1850 nur zwei Fruchteisfirmen, die in dem Rufe standen, ein wirklich klaffisches Gefrorenes zu liefern und zehn Jahre später hatte sich diese bescheidene Zahl nur erst verdoppelt. Mit der Verbesserung der Eismaschinen aber und namentlich seit der Einführung des Gebrauchs der Fruchtäther oder Fruchtessenzen an Stelle der wirklichen Fruchtsäfte gibt es überhaupt kaum noch ein Kaffeehaus, wo nicht auch Gefrorenes zu haben wäre. Freilich ist es oft danach.

Ellritze, Ellerling, Ellring, Spierling, auch Pfrille, Pfelle, Milling oder Bambele, ein allerliebster, schlanker und pfeilgeschwinder Wasserkobold von etwa 10 cm Länge, der sich banden- und herdenweis (daher auch Hunderttausendfisch) in allen klargründigen Gewässern Mittel- und Nordeuropas umhertummelt und im Mai und Juni namentlich im Rheinland zu Tausenden gefangen und gesotten oder marinirt verspeist wird. Das Fleisch hat einen eigenthümlich bitteren Geschmack, der bei einem größern Fische durchaus unleidlich sein würde, über den man aber bei der Ellritze gern hinwegsieht unter dem Vorwande, daß diese Bitterkeit gesund sei.

Emmenthaler, in Deutschland schlichtweg Schweizer Käse, der feinste und berühmteste Hartkäse der Schweiz, wurde ursprünglich nur im Emmenthal des Kantons Bern bereitet und hier seine Herstellung sogar im 17. Jahrhundert durch die gnädigen Herren von Bern „in väterlicher Liebe und Vorsorge“ ein wenig verboten, wird aber heutzutage nicht bloß im Berner Mittelland, im Oberammerngau, im

Thurgau, in Freiberg und in St. Gallen, sondern auch im Algäu, in West- und Ostpreußen, in Rußland und sogar in Nordamerika fabricirt und imitirt. Der Emmenthaler begann seine Laufbahn zu Ende des 18. Jahrhunderts, wurde aber damals nur nach dem Elsaß, nach Lothringen und nach Paris einerseits und nach Hessen andererseits exportirt und ausschließlich in den Sennereien auf den Alpen hergestellt. Die Schweizer behaupten sogar noch heute, daß der Alpenkäse besser schmecke als der Thalkäse. Noch 1810 betrug die ganze Käseausfuhr des Kantons Bern nur 5000 q. Fünf Jahre später aber (1815) legte Oberst Rudolf v. Effering zu Wildegg auf seinem Gute Kirjen die erste und schon 1822 zu Wangen, wo er inzwischen Oberamtmanu geworden, die zweite Thalkäserei an und begründete damit einen der bedeutendsten landwirthschaftlichen Industriezweige der Schweiz, der dem Lande jetzt jahraus jahrein 15—18 Millionen Francs einträgt, wovon fast die Hälfte dem Kanton Bern zu Gute kommt. Der echte Emmenthaler erscheint in Mühlsteinform zu 50—100 kg Gewicht und zeichnet sich durch dünne und feste Rinde und gleichförmige Masse mit gleichmäßig vertheilten, mittelgroßen „Augen“ aus. Gar keine Augen kennzeichnen den „Blinden“, unförmlich große den „Geblähten“, zahlreiche kleine und ungleichmäßig vertheilte den „Nüßler“, endlich Risse in der Masse bei verschwindend wenig Augen den „Bläser“ — lauter Unglückliche, die in der Geburt verpfuscht wurden und daher von der großen Tafel ausgeschlossen sind. Als Spielart des Emmenthalers ist neben dem Algäuer Rundkäse (i. d.) noch der Greyerzer Käse (in Frankreich Fromage de Gruyères, in Oesterreich Groyer Käse) zu nennen, der hauptsächlich zu Greyerz (Gruyères) im Kanton Freiburg, aber auch im Waadtland, in Neuenburg und in den französischen Departements Doubs und Jura bereitet wird, zwischen 30—40 kg wiegt und dem

Emmenthaler in der Feinheit des Geschmacks nicht immer, aber doch bisweilen völlig gleichkommt.

Endivie, der Cichorie rechte Base und im Wesentlichen nur durch den Geschmack von ihr verschieden, wird gewöhnlich für ein geborenes Hindu-Fräulein ausgegeben, ist aber höchst wahrscheinlich erst durch die Araber nach Indien gelangt, da die Mutterpflanze noch heute im Mittelmeergebiet (z. B. auf Sicilien und in Dalmatien) wild wächst. In Italien und in Griechenland wird die Pflanze heutzutage kaum beachtet, es ist daher sehr fraglich, ob die Alten sich jemals ihrer bedient haben. In ganz Spanien dagegen bildet sie das beliebteste Winter Salatgewächs, und wahrscheinlich von dorthier ist sie als fertige Culturpflanze nach Frankreich, Deutschland und Oesterreich gekommen. In Stuttgart erscheint sie 1565 als Zögling des herzoglichen Lustgartens, in Norddeutschland dagegen war sie noch um 1590 vollkommen unbekannt. In Oesterreich zog man schon um 1650 verschiedene Spielarten, und gegenwärtig dürfte sie wie die Brunnenkresse so ziemlich über die ganze Erde verbreitet sein. Die Endivie dient ausschließlich zum Salat, und zwar besonders zum Winter salat, da ihr den Sommer über der Lattich allzu starke Concurrrenz macht. Kräftiger als dieser, aber doch weit weniger bitter als die Cichorie, empfiehlt sie sich besonders zu fettem Braten — nur darf man sie nicht in Essig ersäufen, denn ihr balsamischer Eigengeschmack geht dabei weit leichter verloren als die Bitterkeit der Cichorie und die aromatische Frische des Lattichs.

Ente, im höhern Sinne ein schreckliches Wesen, das vom eigenen Vater verleugnet zu werden pflegt, im gemeinen Verstande dagegen eine ganz anmuthige Erscheinung, die namentlich gebraten allgemeine Anerkennung findet, lebt in verschiedenen Arten sowohl zahm auf den Geflügelhöfen als wild auf den Gewässern Europas, Asiens, Nordafrikas und

Appetit=Verifon.

Nordamerikas, erfreut sich ausnahmslos eines sehr gesunden Appetits und einer gesegneten Verdauung und schwärmt förmlich für das stärkste aller Getränke, das liebe Wasser, das bekanntlich mit Panzerkoloßien Fangball spielt, unter deren Wucht der Mutter Erde alle Rippen im Leibe krachen würden. Gebratene Ente, mit der eigenen Sauce servirt, ist allemal vorzüglich — wenn die Ente jung war. Leider aber gibt es durchaus kein äußeres Kennzeichen für das Alter einer erwachsenen Ente, und daher sind betrübliche und beflagenswerthe Fehlgriße beim Einkauf nicht zu vermeiden. Dieses Uebelstandes halber — nicht wegen ihres saumäßigen Hantirens im Schmutz, das ihr in der Thierfabel den Namen „Tibbefe mit der Schmutznase“ zugezogen hat — ist die Ente in der Küche etwas weniger geachtet, als sie wirklich verdient. Denn auch ein altes Exemplar, wenn es sonst nur fett und fleischig ist, liefert gedämpft mit Salmisauce, mit Orangensauce, mit Champignons, mit Sauerkraut, mit Kastanien u. s. w. eine ganz vortreffliche Schüssel, die keinem Gaste zum Unheil und keiner Tafel zur Unehre gereicht. Auf der höchsten Höhe jedoch stehen die gedämpften Entenbrüste mit grünen Erbsen, eine so verführerische, so hinreißende Verbindung des Starcken mit dem Zarten, daß man angesichts derselben aufrichtig die geringe Fassungskraft des menschlichen Magens zu bedauern in Versuchung kommt. Die Entensaison umfaßt in Mitteleuropa die vier letzten Monate des Jahres, in Südeuropa dagegen den eigentlichen Winter (December bis Mitte März). Im Königreich Preußen werden im Durchschnitt jährlich 250 000, in Oesterreich dagegen nur etwa 50 000 Wildenten erlegt, von denen in Wien höchstens 1000 Stück neben etwa 10 000 Hausenten zum Consum gelangen. Wie es scheint, lassen hier die vorzüglichen „Bachhendl“ die vortrefflichen Enten nicht recht aufkommen.

Enzian oder mit vollständigem Titel Tyroler (respective Schweizer) Gebirgs-Enzian, ein weitbekanntes, schon seit zwei Jahrhunderten gebräuchlicher Magenschnaps von äußerster Bitterkeit, der aus der frischen Wurzel des Schweizer Enzian mit gutem Brantwein bereitet wird und mit Recht als Herz- und Magenstärkung im besten Ansehen steht, denn er bewahrheitet das Sprichwort: „Bitter im Mund, ist im Magen gesund“.

Erbsen werden schon so lange von der Menschheit gepflanzt und gegessen, daß selbst die gründlichsten Gelehrten sich nicht mehr zu erinnern wissen, ob man dabei mit der Gartenerbse oder mit der Felderbse den Anfang gemacht hat. Die weniger empfindliche, gröbere, graue Felderbse ist freilich als Wildling in Italien zu Hause, aber in den Steingräbern Ungarns und den Pfahlbauten der Schweiz hat sich nur die zartere, heller gefärbte und wohlgeschmeckendere Gartenerbse gefunden, und auch die griechischen und römischen Autoren gedenken immer nur dieser Art, für deren Heimat man das westliche Asien ansehen möchte — freilich mehr aus lieber alter Gewohnheit denn aus irgend einem nennenswerthen Grunde, da sich bisher außer der Felderbse noch nirgends auch nur die Spur einer Mutterpflanze der Gartenerbse hat auftreiben lassen. Wie dem aber auch sei: die Erbse ist die Königin der Hülsenfrüchte. Schon die Griechen und Römer — den Aegyptern und Hebräern war sie fremd — zogen sie der Bohne und der Linse vor, und in der Klosterküche des Mittelalters erfreute sie sich hoher Schätzung. Für die Popularität der Erbsen aber spricht besonders der Umstand, daß man gleichzeitig ein äußerst lockeres Zwischengericht aus gestoßenen Mandeln mit Honig und Gewürzen „Heidnische“ oder „Böhmische Erbsen“ nannte, während man heute unter „Böhmischen Erbsen“ den schlichten Erbsenbrei mit gerösteter Zwiebel versteht. Dieser

Erbsenbrey hat in mehr oder minder schmackhafter Form von jeher in der Volksernährung eine wichtige Rolle gespielt und nimmt noch heute neben dem Kartoffelbrey in Nord- und Mitteleuropa die erste Stelle unter den Musgerichten ein. „Zum Erbsenbrey rutscht man, wenn man nicht gehen kann“, sagt der Vitthauer. Oesterreich ist demgemäß den weitaus größten Theil seiner Erbsen selber (in der Wiener Großmarkthalle allein kommen im Jahre rund 1350 q zum Verkauf!), und Deutschland ist trotz beträchtlicher eigener Production gezwungen, im Durchschnitt jährlich 500 000 q zumeist aus Rußland einzuführen. Bildet doch der Erbsenbrey mit dem Sauerkraut zusammen eine äußerst pikante Grundlage für das Pökelfleisch und in dieser Form unter dem klassischen Namen „Lehm mit Stroh“ ein norddeutsches Nationalesse, das jedem mundet, aber freilich nicht jedem bekommt, da es wie alle Hülsenfruchtgerichte einen handfesten Magen erfordert.

Auffällig und schwer zu erklären scheint bei dieser altergebrachten Beliebtheit der dürrten Erbse die Thatsache, daß man bis in's 17. Jahrhundert hinein kein Wort von den grünen Erbsen hört, während doch grüne Bohnen schon in einem Klosterkochbuch des 14. Jahrhunderts vorkommen. Diese Enthaltjamkeit unserer würdigen Vorfahren hatte indessen ihre sehr triftige Ursache: nach einer beiläufigen Aeußerung des kurjächsischen Leibarztes Joh. Nave vom Jahre 1564 schmeckten nämlich die grünen Erbsen des 16. Jahrhunderts roh — wie roher Spargel! Es fehlte ihnen also gerade das, was wir an der grünen Erbse am höchsten schätzen, die milde Süße und eben deshalb konnte von einem Grünerbsen-Gemüse erst seit etwa 1610 die Rede sein, d. h. seitdem unter den Händen der Holländer aus der gewöhnlichen Gartenerbse zunächst die Stiefel-Zuckererbse und 1659 aus dem Garten des ehrjamen Jan Vabel Adriaans

im Haag auch die Zwerg-Zuckererbſe hervorgegangen war. Dieſe beiden delicaten Sorten verbreiteten ſich im Fluge über ganz Europa — ſogar nach England, das bis dahin grüne Erbſen nur als Frauenzimmer-Leckerei gekannt und aus Holland bezogen hatte, und nach der Türkei, wo ſeit jener Zeit der Inſel Chios die Verpflchtung obliegt, ihre erſten grünen Erbſen alljährlich nach Conſtantinopel zu ſenden. In Deſterreich war ſchon um 1680 nicht bloß die Stiefel-Zuckererbſe in faſt allen Küchengärten zu finden, ſondern man verſtand auch bereits die Kunſt, ſich durch monatweis aufeinander folgende Ausſaaten den ganzen Sommer über friſche Schoten zur Verfügung zu halten. In Norddeuſchland erließ Herzog Georg Wilhelm von Braunſchweig-Celle 1679 eine Verordnung, die dem eine Belohnung von einem Thaler zuſicherte, der den erſten Korb voll grüner Erbſen auf den Markt brächte. Den größten Enthuſiaſmus aber erregte die grüne Erbſe in Frankreich, d. h. in Paris, wo ſelbſt der hauſhälteriſche Colbert um 1670 ein einziges Gericht mit 50 Livres (etwa 180 Mark heutigen Geldwerthes) bezahlte, wo nach dem Berichte der Frau v. Maintenon vornehme Damen, nachdem ſie an der königlichen Tafel reichlich zu Abend gegessen, zu Hauſe vor dem Schlafengehen noch ein Tellerchen grüne Erbſen verzehrten, wo Frau v. Pompadour ſpäter ſogar die Hilfe des Polizei-Präſidenten Sartines anrief, um Ludwig XV. die erſten grünen Erbſen vorſetzen zu können, und wo unter dem ſparſamern Ludwig XVI. dieſes koſtbare Erſtlingsgericht den Generalpächtern überlaſſen blieb, die es dem glücklichen Züchter mit 800 Livres (etwa 1200 Mark) zu bezahlen pflegten. Das war theuer — aber dieſe Herren hatten das Geld dazu, und ſie ehrten damit nicht nur ſich, ſondern auch den Gartenbau und vor Allem das um dieſen Preis erworbene Gemüse. Und welches Gemüse wäre ſolcher Ehre würdiger? Die grünen Erbſen ſind die Maiblumen der Tafel,

das schönste Sinnbild des Lenzes, das sich überhaupt denken läßt — namentlich wenn gebratene junge Tauben, gedämpfte Entenbrüste, vergoldete Lammcotelettes oder auch nur gesottene Stockfischschnitten auf diesem weichen, zarten Rasen vor das Antlitz des entzückten Gastes treten. In solchem erhabenen Momente bleibt dem Kenner nur der einzige Wunsch: der Gaumen möchte echte Waldmeisterbowle zu diesem Gericht vertragen und so des Maimonds ganz Wonne in einem einzigen Genuße schmecken können! . . . Uebrigens ist die grüne Erbse nichts weniger als anspruchsvoll: sie verträgt sich mit allem Gethier im Luftkreis und auf Erden, sie verschwifert sich in der Suppe ohne Schmollen mit allem gleichzeitigen Gemüse des Küchengartens und läßt sich in hundert verschiedene Verbindungen ein und bleibt doch immer, was sie ist — das *Nec plus ultra* aller Hülsenfruchtgerichte. Nur als Conserve steht sie entschieden gegen die grüne Bohne zurück, denn in diesem Zustande fehlt ihr feinster Reiz, die reine Jugendfrische, *la beauté du diable*, wie der Franzose es nennt, die sich eben auf keine Weise conserviren läßt, beim Menschen nicht und auch nicht beim Gemüse. Namentlich erinnern die im Schatten an der Luft getrockneten und ehemals hochberühmten Russischen grünen Erbsen fast nur durch die Farbe an ihren Ursprung und sind unter allen Umständen nur ein schwacher Nothbehelf, während die Suppenmehle, wie z. B. die Grünerbsen mit Grünzeug von Jul. Maggi & Co. zu Rempthal in der Schweiz, im Geschmack doch wenigstens einen Anklang an die wahre grüne Erbse zeigen. Von weit größerem Werthe sind in jeder Hinsicht die Gelberbsen-Präparate, die in den verschiedensten Formen und der verschiedensten Zusammensetzung von fast allen Conservefabriken (Knorr in Heilbronn, Richard Wagner in Wien, Dennerlein & Co. in Berlin, Ferd. Flörken in Mayon zc.) geliefert werden und mit Recht einen immer

größern Raum nicht bloß in der guten Küche, sondern auch allmählich in der Volksernährung einzunehmen beginnen.

Erbswurst, eine Suppenconserve aus Erbsenmehl, Speck, Zwiebeln und Gewürz in darmförmiger Hülle aus Pergamentpapier, die 1870 von dem Berliner Koch Grüneberg erfunden wurde und ihrer Verwendung als Armeeconserve während des deutsch-französischen Krieges einen unverhältnißmäßig großen Ruf verdankt. Gegenwärtig stellt die Conservernfabrik von H. C. Knorr in Heilbronn dergleichen her, und zwar mit oder ohne Speck, je nach dem Geschmack der Consumenten.

Erdapfel s. Kartoffel.

Erdbeeren, in Württemberg Breßlinge, in Bayern Rothbeeren, die saftreichen und würzigen Scheinbeeren des über ganz Europa, Nordamerika und Westasien verbreiteten Erdbeerstrauchs, bilden roh mit Zucker ein so schätzbares und geschätztes Dessertobst und geben mit Milch oder Wein einen so wunderbar aromatischen Kühltrank, daß man nur schwer begreift, wie die Griechen diese Gottesgabe völlig übersehen und die Römer den Anbau derselben unverjucht lassen konnten. Die Erdbeercultur ging nämlich unstreitig erst von den Mauren und von Spanien aus, wo sie noch heute in Valencia und Granada im Großen betrieben und die Frucht theils mit Zucker und Milch, theils mit süßem Rothwein (Alicante, Benicarlo und Malaga) oder auch mit herbem Wein und Orangensaft in großen Mengen verbraucht wird. Von Spanien aus gelangte die Garten-Erdbeere im 15. Jahrhundert nach dem Languedoc und der Provence, bürgerte sich zur Zeit Symphorien Champiers (gest. 1539) im mittlern Frankreich ein und wurde schon 1570 auch am Niederrhein gezogen. Nach der Türkei kam sie von Wien aus zuerst im Jahre 1681, nachdem England ihr schon seit 1629 in der virginischen oder Himbeer-Erdbeere aus Canada eine

Concurrentin zugesellt hatte, zu der 1715 noch die von Frezier aus Chile mitgebrachte Chili- oder Riesen-Erdbeere und 1767 die aus Cayenne stammende Ananas-Erdbeere kamen. Aus der Kreuzung dieser vier verschiedenen Arten sind die 400 Spielarten hervorgegangen, die zur Zeit in den europäischen Gärten gezogen werden und nicht selten durch die Größe ihrer Früchte gerechtes Staunen erregen. So entschieden aber diese Erzeugnisse der Cultur den Markt beherrschen, so wenig haben sie doch die wilde Walderdbeere völlig zu verdrängen vermocht, weil ihnen bei alledem das „gewisse Etwas“, der frische, würzige Waldgeruch des Wildlings abgeht. Dieses Duftes wegen verdient die Walderdbeere, ohnehin die Seligkeit der Jugend, die sie selber einheimen darf, stets und unbedingt den Vorzug, wenn es sich um die Bereitung einer Bowle handelt. Als Dessertobst dagegen ist sie zu unscheinbar, zu wenig ausgiebig — wenigstens für jeden Esser, der nicht die Gabe besitzt, schon am bloßen Duft genug zu haben. Hier sind vielmehr die großen, delicates Gartenfrüchte an ihrer Stelle, deren Saftfülle dem Geschmacke ersetzt, was etwa der Geruch entbehren muß. Auch bei der Crème-, Marmeladen- und Compot-Bereitung verdienen die großen Früchte den Vorzug, sowohl der größern Ergiebigkeit wie des mindern Zuckerbedarfs wegen. Auch wird es der feinsten Zunge nie gelingen, etwa zwischen einer Thüringer Walderdbeer-Marmelade und dem Elsaßer Ananas-Erdbeer-Compot von Theodor Etti in Wien einen wesentlichen Unterschied festzustellen, denn beide Präparate schmecken einfach köstlich, und darüber hinaus gibt es eben nichts.

Erdmandel, Grasmandel oder Cyperwurz, heißt die haselnußgroße, grauröthliche Knolle an den Wurzelenden des eßbaren Cypergrases, einer Rietgrasart mit fast meterhohen Stengeln, die in Nordafrika und Südeuropa heimisch ist und dort zum Theile auch im Großen angebaut wird.

Das weiße, feste Mark der Erdmandel hat bei starkem Delgehalt einen süßlichen, mandelartigen Geschmack, die Knolle wurde deshalb im Alterthum allgemein und wird in Valencia noch heute vom gemeinen Manne roh gegessen. In Verona erschien sie während des 16. und 17. Jahrhunderts sogar roh neben dem Obst und dem Confect beim Nachtsche, wurde aber nicht eigentlich verzehrt, sondern nur der Saft ausgefaßt, der schon damals im großen Maßstabe auch zur Bereitung einer Mandelmilch diente. In Oesterreich wurde sie schon in der zweiten Hälfte des 17. Säculums cultivirt, nach Deutschland (Schlesien) aber gelangte sie erst zu Ende des 18. Jahrhunderts, indem man sie als Kaffee-Surrogat — daher auch Kaffeewurz! — an Stelle der ungeligen Cichorie einzubürgern suchte. Dieser Anbauversuch mißglückte jedoch und ebenso ein zweiter, der zur Zeit der Kartoffelnoth (um 1845—1850) angestellt wurde. Als Kaffee-Surrogat wird die Knolle gegenwärtig noch in Oesterreich und ab und zu in Baden gezogen, in Aegypten benutzt man sie zur Gewinnung des goldgelben, wohlgeschmeckenden Erdmandelöls, in Arabien zur Bereitung eines Scherbets, in Italien, Südfrankreich und Spanien roh oder geröstet als Nahrungsmittel. Am bedeutendsten ist der Anbau in Spanien, namentlich um Valencia, wo jährlich 1000—1200 q Erdmandeln geerntet werden. Namentlich hier und in Madrid, das dazu jährlich 12 000—15 000 kg verbraucht, bereitet man aus den zerstoßenen Knollen die berühmte Orchata de chufas (Erdmandelmilch) von mandelmilchähnlichem, aber kräftigerem Geschmack, einen Kühltrank erster Güte, der auf allen Gassen und in allen Weinstuben, Limonadenschenken, Kaffeehäusern und Milchhallen der spanischen Hauptstadt zu haben ist und nicht bloß bei den Eingeborenen, sondern auch bei allen Fremden in wohlverdientem Ansehen steht.

Erdnuß, Erdbohne, Erdpistazie oder Mandubi-Bohne, das ölreiche Samenkorn einer äußerst merkwürdigen, einjährigen Hülsenfrucht, mit gelbweißer oder gelbrother Schmetterlingsblütthe, deren Stiel sich unmittelbar nach dem Abblühen verlängert und den Fruchtknoten 5—8 cm tief in das Erdreich einsetzt, in welchem dann die zweisamige Hülse sich entwickelt und zur Reife kommt. Die Samen sind inwendig butterartig weich und von angenehmem Delgeschmack. Sie werden daher sowohl roh wie gekocht als Gemüse genossen, oder man dörret und mahlt sie und backt daraus entweder unter Zusatz von Weizenmehl ein sehr schmackhaftes Brot oder stellt unter Zusatz von Cacao eine ganz vortreffliche Chocolate daraus her; außerdem liefern sie beim Auspressen ein sehr feines Del, das dem besten Olivenöl gleichkommt und einen großartigen Handelsartikel bildet. Die Heimat der Erdnuß ist Südamerika, sie wird aber jetzt in allen Tropenländern und in Südeuropa im Großen cultivirt. Der Begründer dieser Cultur in Europa war der Domherr Francisco Tabares de Ulloa zu Valencia, der dort 1797 die ersten Anbauversuche machte. Nach Griechenland wurde das Gewächs 1840 durch einige Franzosen verpflanzt.

Erlauer, ein leichter rother Ungar aus der Gegend der ehemaligen Universitätsstadt Erlau (ungarisch Eger) im Heveser Comitatz, der als vortrefflicher Tischwein auch im Auslande Anerkennung gefunden hat.

Ermelleker, kräftiger weißer Ungarwein aus der Gegend von Großwardein. Er wird zu den sogenannten „Bratenweinen“ gerechnet, die gewissermaßen die schwere Artillerie unter den Tischweinen repräsentiren.

Esdragon oder kurzweg Dragon, auch Kaiserjulat, das vorzüglichste unter den drei Küchenkräutern aus der Familie Beifuß, ist in Sibirien und in der Tartarei zu Hause, scheint aber schon mit den Völkerwanderern auf Reisen

gegangen zu sein. Avicenna (gest. 1037) erwähnt ihn unter dem Namen Tharchon als eines Gewürzes, das von den Perjern während der Mahlzeit zur Erweckung des Appetits roh gekaut werde, und 1548 wird er unter den wenigen Küchenkräutern aufgezählt, die England damals besaß. Der scharfe Würzgeschmack der glatten, lanzettförmigen Blätter sagt beinahe jedem Gaumen zu, der Esdragon wird daher nicht nur frisch und getrocknet bei allerlei Fleischgerichten und Saucen verwendet, sondern auch anderen Salatkräutern beigemischt, um ihnen einen pikanten Geschmack zu geben.

Ejel waren von jeher keine Seltenheit und behaupten noch heute vielfach die absolute Majorität, sind aber nur genießbar, wenn sie zur Klasse der Einhufer gehören. In Südeuropa gilt das Füllenfleisch geradezu für eine Delicatesse, und aus den alten Ejeln wird die leckere Salamiturst hergestellt (vgl. Cervelatwurst). Im Norden findet man das Ejelfleisch etwas zu süßlich und verarbeitet es theils zu Wurst, theils auch zu Ragouts. Ejelmilch wird allenthalben geschätzt, denn sie kommt der Frauenmilch am nächsten und ist daher der beste Ersatz für diese. Uebrigens wird der Ejel nicht bloß als Reit-, Zug- und Lastthier, sondern häufig auch als Medebume gebraucht, hat aber in diesem Falle immer einen etwas bitteren Beigeschmack.

Essenza dell' Etna, in seinem Vaterlande auch Nettare genannt, im Auslande häufig als Aetna-Madeira bezeichnet, ein feuriger Muscatwein der Insel Sicilien, der sich durch volles Aroma auszeichnet und über Marsala und Neapel, aus zweiter Hand auch über Marseille zu beziehen ist.

Eßig ist gleich dem Brauntwein ein Abkomme des Alkohols, denn er wird auf ziemlich einfachem Wege aus schwach spiritushaltiger Flüssigkeit (Wein, Bier, Most u. s. w.) durch die bei reichlicher Luftzufuhr und angemessener Wärme

(18—35° C.) eintretende sogenannte saure oder Eßig-Gährung gewonnen. Gleichwohl wird er als Getränk mit gutem Grunde ärger denn die Pest gemieden und immer nur als Gewürz verwendet. Als solches aber ist er in der Küche nahezu unentbehrlich, denn er wirkt nicht nur verdauungsfördernd, so daß gewisse Fleisch- und Eierspeisen erst durch Eßigzusatz bekömmlich werden, sondern gibt auch einer ganzen Reihe an sich fader Gerichte, namentlich Salaten und frischen Gemüsen, erst den ausgeprägten Geschmack, der sie der Zunge angenehm macht. Nur soll und darf keine Speise in Eßig schwimmen, und zwar sowohl der Zunge wie des Magens wegen! Ein Koch, der sich in dieser Hinsicht öfter als ein einziges Mal vergißt, verdient statt des blauen Bandes, daß ein Mühlstein an seinen Hals gehängt und er damit in die Salatbrühe getunkt würde, wo sie am tiefsten und am aller-sauersten ist. Eßiggenuß röthet nämlich außerdem das Gesicht noch schneller und stärker als der Genuß starker Getränke, und so kann es durch die Leichtfertigkeit eines Küchenchefs dahin kommen (und ist bei einem norddeutschen Mäßigkeitsvereine thatsächlich vorgekommen!), daß eine ganze ehrbare Tischgesellschaft in den abscheulichen Verdacht des Alkoholismus geräth, während sie in Wahrheit nur einen infernalisches eingesäuerten Salat zu sich genommen hat. Guter Eßig ist hell und klar, riecht angenehm frisch, schmeckt mild sauer und bildet unter keinen Umständen einen Bodensatz. Unter den verschiedenen Arten nimmt der aus Wein bereitete Weinessig mit unverkennbarem Weingeschmack und unter dessen Sorten wiederum der französische, wie z. B. von Maille in Paris oder von Louis Frères & Co. in Bordeaux, die erste Stelle ein. Er enthält 5—7% Eßigsäure und ist der einzige, der sich auf der Tafel zeigen darf. Der gewöhnliche oder ordinäre Eßig, auch Bier- oder Fruchtessig hat nur 2—5% Säure, Eßigspirit oder Eßigesienz dagegen 10—14%

und muß deshalb mit Wasser verdünnt werden. Außerdem bereitet man namentlich in Schweden durch trockene Destillation von Laubholz (Eichen, Buchen, Linden und Birken) einen Holzeßig und durch Mischung von Eßigsprit und Weineßig unter Zugabe von Kochsalz einen besondern Conserve-Eßig, der namentlich beim Einmachen Verwendung findet. Ferner werden durch Zusatz von Kräutern und Gewürzen mannigfache Kräutereßige hergestellt, darunter besonders der beliebte Estragon-Eßig, der zum Salateßig par excellence geworden ist und seines aromatischen Geschmacks wegen diese Stelle in der That verdient; daneben kommen auch noch Sellerie-, Rosen-, Zwiebel-, Drangen- und eine ganze Reihe anderer aromatischer Eßige vor, während der ehemals hochberühmte Bierräuber-Eßig selbst als Räuchermittel seine Rolle gänzlich ausgespielt hat. Die allerneueste Zeit hat dagegen einen Kneipp-Eßig geboren, „zubereitet nach der Vorschrift des Herrn Pfarrer Kneipp zu Wörrishofen“ — hoffentlich geht derselbe leidlicher mit dem Magen seiner Verehrer um, als der Name des Erfinders boshafter Weise anzudeuten scheint.

Est est i. Monte fiascone.

F.

Falerner, Gesamtname der Weine Campaniens, die schon im Alterthum geschätzt waren und allerdings alle Achtung verdienen, keineswegs aber des Weltrufs würdig sind, den der brave Horaz ihnen voll patriotischer Begeisterung im eigentlichen Sinne des Wortes an- und zugeeignet hat. Man unterscheidet heute wie vor Zeiten vier Sorten: den

eigentlichen Falerno oder Gaurano, einen hellgelben, leicht säuerlichen und zum Theil schäumenden Weißwein, dann den feurigen und würzhastern Falerno imperiale oder Massico, ferner den gewöhnlichen Falerno Faustiano von den Hügeln der einstigen Villa Ciceros und endlich den rothen Falerno di Calmo aus den Ruinen von Capua, der sich als Magentwein eines guten Rufes erfreut. Alle vier Sorten werden wenig exportirt und sind in der Regel nur zufällig im Handel zu haben.

Faro heißt das gewöhnliche belgische Schankbier, das erst vom Wirth aus dem lichten, aber starken Lambic, dem Product aus der ersten Würze, und dem weit mattern, dünnen Mars für den Verbrauch zusammengemischt wird. Der Faro ist absolut schal und so sauer, daß eine rechte deutsche Bierzunge ihn mit Unwillen von sich weist und mit dem Fruchtessig auf eine und dieselbe Stufe stellt.

Fajan, ein Aristokrat vom reinsten Wasser, der sich nur ganz ausnahmsweise zur bürgerlichen Tafel herabläßt, obgleich er in Mitteleuropa keineswegs selten ist, vielmehr in Oesterreich zu 150 000 und im Königreich Preußen zu etwa 135 000 Stück alljährlich erlegt oder vielmehr niedergemetzelt wird. Denn wiewgleich zum hohen Waidwerk gerechnet, bildet die Fasanenjagd doch ein recht mittelmäßiges Vergnügen, da der Vogel, weil zumeist künstlich gezüchtet, sich in der Freiheit durchaus träge und albern, kurzum als ausgemachter Dummkopf benimmt, der den lahmsten Sonntagsjäger zum Schusse kommen läßt. Deshalb ist er auch das einzige angemessene Object für die modernen Mitrail-leusen-Jagden, bei denen das Schwarzwild duzendweis, das Rothwild mandelweis, die Feldhühner schockweis und die Hasen hundertweis niedergestreckt werden, weil den edlen Waidwerkern vor lauter zugetriebenem Gethier absolut kein Raum bleibt, um die beliebten Löcher in die Luft zu schießen.

So weit jedoch der Fasan in geistiger Hinsicht hinter unserm Birk- und Auerwild zurücksteht, so weit überragt er es in culinariſcher Hinsicht durch die Weiße und die Zartheit seines Wildprets. Allerdings muß auch er eine hinlängliche Zeit des Hangens und Bangens durchmachen, bis er faubar und verdaubar wird, ist dies aber nach den Regeln der Kunst geschehen und trug das Exemplar vor Allem sein erstes Winterkleid, so bildet der Fasan als Spießbraten mit Brunnenkreß-Salat oder auch als Pfannenbraten mit Sauerkraut, namentlich aber mit einem Füllsel aus Schnepfenfleisch, Dsjenmark, Speck, Würzkräutern und Trüffeln einen wahrhaft königlichen Bissen, „würdig, Engeln vorgeſetzt zu werden, wenn diese noch wie zu Loths Zeiten auf Erden reisten“ (Brillat-Savarin). Auch die nähere Bekanntschaft mit einem gedämpften oder gesulzten oder eingemachten Fasan hat ihre eigenen wohlthuenden Reize, und selbst der vertraute Verkehr mit einem Fasanen-Purée in Pastete oder einem Fasanen-Salmi besitzt seine sehr angenehmen Seiten. Die eigentliche Glanzepoche des Fasanen jedoch, die Zeit, wo er für die Blume alles wilden und zahmen Geflügels galt und um keinen Preis anders als gebraten aufgetragen werden durfte, ist schon seit einem halben Jahrhundert vorüber. Der Geschmack der Neuzeit wendet sich immer entschiedener vom fauligen Hautgout des Wildes ab, die wahrhaft feine und gute, die wirkliche Tafel „auf der Höhe des Jahrhunderts“ (fin de siècle) schließt schon heute und mit vollem Recht alles nicht durchaus frische Wild rücksichtslos aus, und so setzt sie auch den faisandirten Fasan ohne alle Umstände dem getrüffelten Puter und dem saftigen Masthuhn nach. Gerade diese Abneigung gegen den Faulgeruch des Wildes aber ſichert dem Fasan von Neuem den Vorzug vor allem andern großen Federwild, weil er unter diesem dasjenige Wildpret liefert, das den wenigsten

Hautgout entwickelt. Seine buntgefiederte Gnaden dürften sich daher auch für die Zukunft im Besitze jener vollkommenen Hochachtung behaupten, die ihm von der Gegenwart gezollt wird, und die ihm schon das Alterthum entgegenbrachte. Denn trotz seiner geistigen Beschränktheit, die ihn zum selbstständigen Kampf um's Dasein gänzlich unfähig macht, ist der Fasan doch schon an 3000 Jahre auf europäischem Boden heimisch, da bereits der erste Goldwährungsmann, der Kolchisfahrer Jason, ihn von den Ufern des Phasis (im heutigen Mingrelieu) nach Griechenland gebracht haben soll. Von einem so geistvollen wie dem griechischen Volke läßt sich ohne Weiteres annehmen, daß es den bunten Gefellen nicht bloß angegafft, sondern auch gegessen haben wird, urkundlich bezeugt indessen erscheint der Fasanenbraten erst zur römischen Kaiserzeit, also im 1. Jahrhundert n. Chr. In Deutschland taucht der Fasan zur Zeit Karls des Großen auf, der ihn neben dem Pfau, dem Feldhuhn und der Turteltaube „ehrenhalber“ auf seinen Gütern züchten ließ. Am Bodensee jedoch erscheint er schon im 11. Jahrhundert als leckere Klosterspeise, und in Oesterreich, Böhmen und Sachsen war er im 16. Jahrhundert bereits so häufig, daß die Kursächsische Landesordnung von 1543 ihn als Herrengut unter ihre Fittige nahm und Kaiser Ferdinand I. bereits eine große Autorität im Fasanessen abgab. Von Böhmen her brachte ihn der vortreffliche Graf Anton Günther der Marstaller im Jahre 1606 nach Oldenburg, und von dort aus gelangte er nach Holland und England, während Spanien und Frankreich ihn schon lange vor Deutschland aus Italien erhalten hatten. Die Insel St. Helena erhielt ihn 1788 von Bombay aus, und auf der Insel Caprera wurde er seit 1868 durch Garibaldi eingebürgert. Gegenwärtig ist er in Griechenland und Spanien selten, in Italien und Norddeutschland schon zahlreicher, noch häufiger in Frankreich und England und am häufigsten in Ungarn, Steiermark,

Ober- und Niederösterreich, Böhmen, Mähren und Preußisch-Schlesien. Wien verzehrt im Durchschnitt jährlich 25 000, Paris 120 000 Stück, und zwar so ziemlich zu ein und demselben Preise, nämlich zu durchschnittlich 6 Mark pro Exemplar.

Federweißer oder Sauer, in Wien auch Sturm genannt, ist ein Mittelding zwischen Most und Wein, nämlich in voller Gährung befindlicher Traubenmost, dem der Kohlen säuregehalt einen angenehm prickelnden Geschmack verleiht, und der deshalb viel und gern getrunken wird, auch kräftigen und vollsaftigen Naturen ausgezeichnet bekommt, während Schwächlinge sich sorglich vor ihm zu hüten haben.

Feige, die süße und gesunde Scheinfrucht des Feigenbaums, dessen Heimat das ganze Mittelmeergebiet bis hinaus zu den Canarien sein dürfte, dessen Cultur aber zweifelsohne im Orient ihren Anfang nahm. Von Kleinasien aus verbreitete sich der veredelte zahme Feigenbaum nach Persien, nach Indien und im 8. Jahrhundert unserer Zeitrechnung auch nach China, während Griechenland, Italien, Spanien und die ganze afrikanische Nordküste ihn von Syrien her, und zwar zumeist durch die Phönicier und Karthager empfangen. Dem nördlichen Frankreich soll er durch Julius Apostata (gest. 363 n. Chr.) zugeführt sein, und in Deutschland versuchte ihn Karl der Große einzubürgern, freilich mit geringem Erfolg, denn die cismontanen Feigen sind alles andere, nur nicht genießbar. In Amerika (Mexico) siedelte ihn 1560 Antonio Nibera an, und wird er jetzt auch in den Südstaaten der Union und in Chili gezogen. Die getrocknete Frucht erscheint schon im 11. Jahrhundert als Handelsartikel, der in Deutschland guten Absatz fand, und dessen Bedeutung von Jahrhundert zu Jahrhundert gewachsen ist. Im Haushaltbuch des Nürnberger Patriciers Anton Tucher (gest. 1524) kommen schon Jahr für Jahr 75—100 Körbe Feigen (jeder

zu etwa 2¹/₂ kg!) als Neujahrsbeschenke vor und tritt auch bereits der spanische Feigenkäse auf, jenes wunderbar leckere Confect aus besten Feigen, feinstem Gewürz und süßen Mandeln, Nüssen und Pistazien, das namentlich die Mönche nach seinem wahren Werth zu schätzen wußten, und um das der „herzensliebe und getreue Vater Tucher“ von den kleinen Leckermäulern gar beweglich angebettelt wurde. Der zahme Feigenbaum liefert jährlich zwei Ernten, im Juni oder Juli die großen, saftreichen Frühfeigen, die höchst aromatisch und schmackhaft, aber wenig haltbar sind, und im September oder October die kleinern und weniger würzhaften, aber süßern Spätfeigen, die für den Handel an der Sonne getrocknet oder auch künstlich gedörret werden, im letztern Fall jedoch das ohnehin geringe Obstaroma vollständig einbüßen. Die reichlich 50 Spielarten des Baumes (in Spanien allein werden 39 Varietäten cultivirt) unterscheiden sich namentlich durch die Größe, die Gestalt und die Farbe der Frucht, welche letztere fast durch alle Abstufungen von Hellgelb bis Blauschwarz wechselt. Schwarze Feigen kommen indessen kaum zum Versandt, vielmehr bevorzugt man allgemein die mehr oder weniger gelbbraunen Früchte mit gelbem oder rötlichem, musartig durchscheinendem Fleisch, die durch den beim Trocknen ausgetretenen Traubenzucker wie mit einer Mehlfkruste überzogen erscheinen. Unter den zahlreichen Handelsorten gilt als vornehmste und ist ihrer Größe und ihres saubern Aeußern wegen thatsächlich die beste Tafelfrucht die in Schachteln verpackte, runde, honigsüße Smyrna-Feige aus Anatolien (Smyrna, Aidin, Nazli-Bazar und namentlich Stanköi, dessen jährliche Feigenernte 12 000—15 000 q beträgt). Dieser Sorte, die ihrer Verpackung wegen „Trommel-feige“ heißt, sind im Geschmack ebenbürtig, aber an Größe nachstehend die sogenannten „Korbfeigen“ von Malta und Süditalien, sowie die länglichen Genueser und die kleinen

Marzeiller Feigen aus dem südlichen Frankreich. Die zweite Sorte bilden die rosenfranzartig auf Binsenhalme gereihten, platt gequetschten „Kranzfeigen“ aus dem Orient, dem griechischen Archipel, Italien und Spanien, unter denen wiederum die griechischen Kalamat-Feigen (von der Hafenstadt Kalamata in Messenien) besonders geschätzt werden. Die dritte Sorte endlich stellen die in Fässer eingelegten „Faßfeigen“ dar, die von allen Feigenländern geliefert werden, und unter denen die kleinen, aber wenig haltbaren Dalmatiner und Istrianer, so lange sie frisch sind, ihres Wohlgeschmacks wegen eine bevorzugte Stellung einnehmen. In den beiden genannten Provinzen werden jährlich zwischen 40 000—50 000 q der köstlichen Frucht erzeugt, womit aber höchstens der vierte Theil des Jahresbedarfs der österreichisch-ungarischen Monarchie gedeckt erscheint, der sich auf mindestens 200 000 q beläuft, während das deutsche Reich sich mit durchschnittlich 35 000 q jährlich begnügt. Wien steht auch des großen Feigenconsums wegen beim gesammten Auslande im Verdacht, seinen unübertrefflichen Mokka mittelst Feigenkaffees (aus gerösteten und gemahlten Feigen) zu bereiten, und dieser fromme Glaube hat dem genannten Kaffeezusatz eine großartige Popularität in Deutschland zugezogen, natürlich ohne daß der deutsche Kaffee deshalb besser, geschweige dem Wiener ebenbürtig geworden wäre. Mit weit größerem Rechte wird die Feige, täglich zu 15—30 Stück genommen, als Hustenmittel gerühmt, denn erfahrungsmäßig steht fest, daß der Husten zarter Frauen und artiger Kinder regelmäßig stärker wird, sobald das beliebte Medicament in der Hausapotheke zu fehlen beginnt. Am besten jedoch mundet die Feige nach einem soliden Mahle zum Dessertwein, etwa Cipro oder Malaga, nur hat man sich dabei möglichst in den Schranken der Bescheidenheit zu halten, wenn auch nicht jeder eine kleine Unmäßigkeit gleich so theuer zu büßen hat

wie der Cardinal Pompeo Colonna, den 1532 eine Feigenorgie thatsächlich um's Leben brachte.

Feldhuhn oder Rebhuhn, richtiger Kepphuhn, der wohlbekannte schnellfüßige Bewohner fruchtbarer und mit Sumpf oder Gebüsch durchsetzter Ebenen, dürfte ursprünglich am Schwarzen Meer daheim gewesen sein und hat sich erst mit dem Vordringen des Getreidebaues über Mittel- und Nordeuropa verbreitet. Auf den Landgütern Karls des Großen erscheint das Feldhuhn noch neben Pfau und Fasan hauptsächlich als Ziervogel, in der süddeutschen Klosterküche des 11. Jahrhunderts diente es wie jene beiden und der Schwan zu Prunk- und Festgerichten, und in der Grafschaft Dettingen (Bayern) wurde es noch 1333 als Fürstenwild, also als zur höchsten hohen Jagd gehörig angesprochen. Nach Schonen kam es erst zu Anfang des 16. Jahrhunderts, und in's nördliche Schweden und nach Norwegen drang es gar erst seit 1649 vor. Allenthalben aber hat das zierliche, muntere, braungefiederte Thierchen sich die vollste Hochachtung nicht bloß der Jäger, sondern auch der Gastronomen zu erwerben gewußt. Klein und doch ausgiebig, zart und doch kräftig, saftreich und doch nicht fett, bildet das Wildpret einen Königsbissen, der sich mit Ehren neben der Becassine und selbst der Mittelschnepfe sehen lassen kann. Das Rebhuhn darf sich daher auch der innigsten Theilnahme manches gekrönten Hauptes rühmen. Schon Ferdinand I. von Oesterreich wußte herauszuschmecken, ob das Thier auf der Jagd erlegt oder erst nach mehrtägiger Gefangenschaft getödtet worden, und sogar Friedrich Wilhelm I. von Preußen besaß wenigstens dem Rebhuhn gegenüber soviel Tact, daß er die Heimat des Wildprets, ob Preußen, die Mark oder Cleve, fast augenblicklich am Geschmack erkannte; die preußischen galten ihm für die besten, die clevischen für die mindest guten. Zur Zeit haben in Deutschland die sächsischen, in Oesterreich die

böhmischen und in Frankreich die von Cahors den größten Ruf. Man darf jedoch behaupten: das Feldhuhn ist überall und immer gut und um so besser, je jünger und je frischer es ist. Im August, im zarten Alter von 6—8 Wochen, liefert es die wunderbare Feldküchensuppe, eine höhere Potenz der Königin-suppe, die die heftigste Neigung zum Lotteriespiel oder zur Falschmünzerei zu entzünden im Stande ist, da nur der Millionär sie öfter als ein Mal im Jahre zu erschwingen vermag. Vom September bis zum Januar erscheint es dann, kunstgerecht gespickt und mit Speck umbunden, hauptsächlich als Spießbraten im Weinblatt-Mantel mit Champignons, mit Trüffeln oder mit Parmesankäse in seiner ganzen Glorie oder gibt gefüllt mit brauner Sauce, gedämpft mit Rosenkohl, mit Linsenpurée, mit Macaroni, mit Sauerkraut, mit Polenta, mit Reis, Rothkraut, Cardonen oder auch Karpfensauce, endlich als getrüffelte Pastete oder in Gestalt lichtgelber Coteletten eine seiner unvergeßlichen Gastrollen, an denen man sich kaum oft genug erbauen kann. Im März endlich und überhaupt im höhern Alter zeigt es sich noch als Purée, als Salmi oder als Gachis des Beifalls und der Anerkennung würdig. Nie täuscht das brave Thier unsere Erwartungen — höchstens der unerfahrene oder ungeschickte Koch thut es, wenn er das betagte Althuhn mit weißgrauem Fuße nicht vom zarten Junghuhn mit schwarzem Schnabel und gelbem Fuße zu unterscheiden versteht. Das Sprichwort hat die hohen Tugenden des Feldhuhns nicht übersehen. „Toujours perdrix“ (alle Tage Rebhuhn) ist zur stehenden Bezeichnung für den höchsten Grad des Wohllebens geworden, dem aber der Reiz der Abwechslung fehlt. Vor dieser Alltäglichkeit des Rebhuhns sind jedoch die meisten Menschen absolut sicher, denn wonnesame Zeiten wie der Herbst 1860, wo das Pärchen in Prag um 30 Kreuzer zu haben war, blühen wie des Lebens Mai

nur einmal in jedem Jahrhundert, obgleich das Feldhuhn als rechter Gase unter dem Federwild es auch im Punkt der Fortpflanzung nicht an lobenswerthen Anstrengungen fehlen läßt, so daß in Oesterreich-Ungarn durchschnittlich 1 Million, in Preußen gar $2\frac{1}{2}$ Millionen Rebhühner jährlich erlegt werden können. Im Ganzen dürften in Europa jährlich 8 Millionen Stück dieses muntern Wildes den Weg alles Fleisches gehen, und davon verspeist Paris etwa 425 000, Wien etwa 120 000 Stück im Jahre (1890 ausnahmsweise sogar 201 333 Stück). In Kaschmir bildet gedämpftes Rebhuhn mit Rhabarber-Gemüse oder mit Reis jahrein jahraus ein Hauptgericht der vornehmen Tafel, das sogenannte Ungarische Rebhuhn dagegen, eine gepfefferte Schweinskopfsulze, die mit Essig und Del verspeist wird, trägt seinen Namen nur mit demselben Rechte wie *lucus a non lucendo* — womit jedoch gedachtem Schweinskopf beileibe nichts Uebles nachgesagt sein soll.

Feldjalat oder Bogeljalat wird im Gegensatz zum Lattich oder Gartenjalat die Kapunzel genannt, eine Base des Herrn Baldrian, die jetzt allenthalben in Europa bis zum 60. Grad nördlicher Breite wild wächst, und deren erste Blattrosetten im Frühjahr, oft schon vor der Schneeschmelze, den beliebten Bögerjhalat (in Norddeutschland Kapüntjenjalat) liefern, dessen Schmachhaftigkeit auf dem verhältnißmäßig hohen Gehalt der Kapunzelblätter an Fett (0·4%), an Phosphorsäure (0·12%) und an Stickstoffsubstanz (2·1%) beruht. Merkwürdigerweise ist die Pflanze trotz ihrer Unempfindlichkeit gegen Frost und Schnee kein heimisches Gewächs, sondern erst im 17. Jahrhundert aus Italien (Sicilien und Sardinien) nach Frankreich und Deutschland gelangt und der Feldjhalat erst seit Ende gedachten Säculums in die europäische Küche eingetreten. Unter den in Deutschland und Oesterreich vorkommenden Arten ist die eigentliche

Salat-Kapunzel die häufigste und wird namentlich in Niederösterreich auch vielfach im Garten gezogen. Eugen Baron Baerst hat übrigens die Kapunzel mit der Kapunzelrübe verwechselt, was zwar dem Ansehen des Salates keinen, dem Ansehen des Barons aber großen Abbruch in gastronomischen Kreisen thut.

Fenchel, die bekannte dillähnliche Doldenpflanze des Mittelmeergebiets, die spätestens durch Karl den Großen nach Deutschland kam, wird jetzt allenthalben in den Hausgärten und in einzelnen Landschaften, namentlich in Thüringen, in Mähren und in der Bukowina, auch im Großen cultivirt. Die halbreifen Dolden dienen wie der Dill zum Einmachen des Sauerkrauts und der Gurken, die reifen Samen wie der Anis als Gewürz zu Speisen und Backwerken; auch stellt man ein trockenes Confect daraus her und gewinnt daraus das Fenchelöl, das in der Liqueurfabrication eine Rolle spielt. Im alten Rom wurden die jungen Stengel, mit Essig und Salz eingelegt, als Eingemachtes verzehrt, und noch heute nehmen die Italiener die frischen Dolden zum Salat oder verspeisen sie roh mit Pfeffer und Salz zum Nachtisch. Unter den verschiedenen Sorten gilt die längere, hellgelbe italienische Frucht für die beste, in der Küche indessen legt man darauf wenig Gewicht, denn im Ganzen ist der Fenchel weit mehr ein Arznei- als ein eigentliches Küchenkraut.

Fett, und zwar Thierfett gehört nicht nur als vornehmster Wärmeerzeuger zu den wichtigsten Nährstoffen, sondern ist in der guten Küche vor Allem als Binde- und Schmeidigungsmittel für allerlei saftlose oder widerborstige Substanzen so gut wie völlig unentbehrlich. Ohne Fett würden Wesen wie die hundertäugige Bouillon, das schmackhafte Sandwich, alles feinere Backwerk, zahlreiche Zwischen Speisen, Saucen und Füllsel nur Gedankendinge, Schatten, Schemen, pura entia rationis sein. Der beste Dreimonats-

hase würde allen Reiz verlieren, wenn ihm nicht die nöthige Dosis Speck eingefädelt werden könnte, und das großartigste Sauerkraut würde wirkungslos an uns vorübergehen, wenn nicht Schweineschmalz seine schmeckenden Theile geschmeidig und der Zunge annehmbar machte. Reines Fett, im Durchschnitt aus 76.5% Kohlenstoff, 12% Wasserstoff und 11.5% Sauerstoff zusammengesetzt, ist freilich schwer verdaulich, aber in dieser Form führt auch nur der Thranchwelger das Fett seinem Körper zu. Alle andern Menschen genießen es im Verein mit stickstoffhaltiger Nahrung (Fleisch, Brot, Kartoffeln u. s. w.) und beugen dadurch unliebsamen Folgen vor. Auch in der Natur, d. h. bei den gewöhnlichen Schlacht- und Jagdthieren, findet es sich zumeist in enger Verschränkung mit dem Muskelfleische und nur bei den Mastthieren in größerer Menge unvermischt. Die üblichsten Fette sind in fester Form: Rindstalg, Hammeltalg und Schweinespeck, in halbfester Form: Kunstbutter, Knochenmark, Schweineschmalz und Gänsechmalz, in flüssiger Form: Fischthran und Leberthran, welche letztern beiden aber bloß im hohen Norden als Nahrungsmittel, sonst nur als Arznei gebraucht werden.

Finkentwein, ein hochedler, feurriger Weißwein von goldgelber Farbe und vornehmem Bouquet, der bei Molsheim im Nieder-Elsaß gewonnen — und leider auch getrunken wird. Im Handel ist Finkentwein selbst im Elsaß kaum zu haben.

Fische sind unter dem gastronomischen Gesichtspunkte eine äußerst delicate Angelegenheit, welche die allergrößte Aufmerksamkeit und Aufmerksamkeit erfordert, wenn man sich nicht in der Wahl der Sauce vergreifen oder sich durch eine leichtfertig übersehene Gräte in Lebensgefahr bringen will. Und nicht bloß die Zurichtung und das Essen, sondern schon die gehörige Klassification der Fische hat ihre eigenen und besondern Schwierigkeiten. Die gewöhnliche Eintheilung in

Seefische und Süßwasserfische (oder kurzweg Süßfische, wie man neuerdings zu sagen beliebt) ist für die Küche unzulänglich, weil die Herkunft der Thiere keinen Schluß auf ihren Geschmack und die ihnen angemessene culinariſche Behandlung geſtattet; denn die Behauptung Kumohr's: „Seefische gerathen am beſten in Seewasser“ iſt in dieſer Allgemeinheit ebenſo wenig ſtichhaltig wie der Grundsatz der Lyoner Köche: „Einmal aus dem Wasser geholt, darf der Fiſch nie wieder mit dieſem Elemente in Berührung kommen“. Der Phyſiologe Edward Smith hat daher auf Grund der Beobachtung, daß die Fiſche mit rothem Blute um eine Kleinigkeit verdaulicher ſind, eine Eintheilung in rothblütige und in weißblütige Fiſche vorgenommen. Aber auch damit iſt für die angewandte Gaſtronomie nur wenig gewonnen, weil die Blutfarbe, wenn auch in gewiſſem Grade für den Nährwerth, doch nicht für den Geſchmack und die Saucenansprüche des Fiſches entſcheidend iſt. Für dieſe beiden Punkte fällt vielmehr in erſter Linie der Fettgehalt ins Gewicht, und deſhalb erſcheint einzig und allein die Eintheilung in fettreiche oder Fettfiſche und in fettarme oder Magerfiſche als zweckmäßig und zuläſſig. Auf der Grenze zwiſchen den beiden Klaſſen dürfte etwa der Strömling mit rund 5% Fett ſtehen, und an dieſen würden ſich nach oben die Makrele, der Häring, die Aſſe, der Meeraal, der Uklei, der Lachs, der Aal u. ſ. w. als Fettfiſche, nach unten aber der Hecht, der Karpfen, der Barsch, der Stör, die Flunder, die Forelle, der Dorch, der Schellfiſch u. a. m. als Magerfiſche reihen. Der Ausdruck Fiſch umfaßt jedoch (und zwar in weit höherem Grade als der Ausdruck Fleisch) eine ſolche Mannigfaltigkeit von Geſchöpfen, von Nährwerthen und Geſchmackspotenzen, daß dieſe einfache Klaſſification der leichtern Orientirung halber durch etliche gemeingiltige Regeln ergänzt werden muß, nämlich erſtens:

Fische aus klarem Wasser sind stets schmackhafter als solche aus schlammgründigem Wasser; zweitens: Süßfische haben in der Regel einen ausgeprägtern Geschmack als Seefische; drittens: kurz nach der Laichzeit sind alle Fische werthlos, wenn nicht gesundheitsgefährlich; endlich viertens: „Frische Fische, gute Fische“, d. h. der Fisch ist um so besser, je schneller er nach dem Tode in Mund und Magen gelangt. Bezüglich des Nährwerthes nehmen die Fische im Allgemeinen eine Mittelstellung zwischen dem Geflügel und den Eiern ein, einzelne Arten, wie Lachs, Scholle und Makrele, kommen sogar im Gehalt an Stickstoffsubstanz nahezu dem Rindfleisch gleich. Auf die maßgeblichen Beobachtungen zärtlicher Gattinnen gestützt, schrieb man ihnen überdies und schreibt ihnen auch wohl noch heute eine gewisse geheimnißvolle Wirkung auf den sechsten Sinn des Menschen zu, die jedoch in Wahrheit nicht dem Fisch an sich, sondern den pikanten Saucen eigen ist, in deren Begleitung er sich zu präsentiren pflegt; bei alledem aber ist dringend vor der muthwilligen Zerstörung dieses frommen Glaubens zu warnen, denn er hat die gute Folge, daß der Fisch sich fast stets der liebevollsten und aufmerksamsten Behandlung in der Küche erfreut und weit besser bereitet und weit öfter auf den Tisch kommt, als das ohne jenen Glauben der Fall sein möchte.

Im Punkte der Verdaulichkeit stehen die Magerfische dem Säugethierfleisch vollkommen gleich, während die Fettfische allerdings anregender Gewürzen bedürfen, um nicht beschwerlich zu fallen. In dieser Hinsicht kommt sehr viel auf die Art der Zubereitung und auch auf die Individualität des Eßers an. Diese beiden Umstände fallen auch für die Bekömmlichkeit der Fischconserven ins Gewicht. Da nämlich der Fischfang nur zu gewissen Zeiten thunlich und das Fischfleisch bei seinem stärkern Wassergehalt sehr dem Verderben ausgesetzt ist, so ist die Menschheit schon sehr früh-

zeitig auf allerlei Conservirungsmethoden verfallen. Die älteste dieser Methoden dürfte das allerdings nur bei den Magerfischen anwendbare einfache Trocknen sein, dem der allbekannte Stockfisch das Dasein verdankt. Durch Einsalzen wurden etwas später die sogenannten „Salzfische“ (Salzhäring, Laberdan, Sardelle u. s. w.) ins Leben gerufen, an die sich dann die nach dem Einsalzen geräucherten Fische (Bückling, Lachs, Sprotte, Neunauge zc.), ferner die abgessotten in Del eingelegten (Sardine) und endlich die marinirten, d. h. die nach dem Sieden oder Braten mit Essig und Gewürzen eingelegten Fische schlossen. In neuester Zeit ist auch die Versendung frischer Fische auf Eis mittelst eigens für diesen Zweck eingerichteter Eisenbahnwagen in Europa in Aufnahme gekommen — zur großen Genugthuung nicht bloß aller Fischfreunde, sondern auch aller Menschenfreunde, die dadurch eine gewichtige Ursache des Selbstmordes aus dem Wege geräumt sehen; denn bekanntlich war es die Verzweiflung über das Ausbleiben eines Transports frischer Seefische, welche den großen Batel, den ersten Küchenchef Ludwigs XIV., im Jahre 1674 in das eigene Küchenmesser trieb. Batels That zeugt besser und beredter für die culinarische Bedeutung der Fische, als selbst ein sechsbändiger Brillat-Savarin es vermöchte, drum sei's mit dem Hinweis darauf an dieser Stelle genug.

Fischmehl oder Fischpulver, eine Fischfleischconserve von etwas süßlichem Geschmack, wird seit etwa 1850 namentlich auf den Lofoden aus dem möglichst entgräteten, dann gedörrten und endlich gemahlten Fleisch der Gadinen (Dorsch, Kabeljau und Schellfisch) hergestellt und kommt, zu Oblaten von der Größe und Dicke eines silbernen Fünfmärkstücks verbacken, von Norwegen aus in den Handel. Das Präparat enthält 76% Stickstoffsubstanz, daß es aber deshalb den vierfachen Nährwerth frischen Rindfleischs besitze, gehört zu jenen

unqualificirbaren Behauptungen, deren Existenzberechtigung einzig auf der Geduld des Papiers und des Publicums beruht. Ein anderes Fischmehl wird an der Wolga, namentlich in Kasan, aus geköpften aber unentgräteten Barschen, Brachsen und Stinten fabricirt und gilt für pikanter als das norwegische.

Fischotter, der bestgehaßte und bestverfolgte unter allen Mardern und insbesondere unter allen Süßwasserpiraten, galt im Mittelalter für einen angehenden Leckerbissen und wird noch heutzutage als Fastenspeise genossen. Als solche erfüllt er vollkommen seinen Zweck. Im Uebrigen aber ist im 19. Jahrhundert jeder nicht gerade Heißhungerkranke berechtigt, eine Einladung auf Fischotter für eine thätliche Beleidigung anzusehen und sich in entsprechender Weise dagegen zur Wehr zu setzen.

Fleisch, im Sinne der Moralisten der Inbegriff der Schwäche, im Sinne der Gastrosophen der Inbegriff des Gegentheils, werden im Allgemeinen die aus Wasser, Fett, Faserstoff, Eiweiß und Leim nebst verschiedenen Salzen und Extractivstoffen aufgebauten Muskelgewebe des Thierkörpers genannt. Im Besondern jedoch versteht man unter Fleisch ausschließlich die Muskelpartien der Wirbelthiere, im allernächsten Sinne gar nur der vierfüßigen Schlachtthiere, während man das Fleisch des Haar- und Federwilds als „Wildpret“, das Fleisch des Federviehs als „Geflügelfleisch“, das Fleisch der Fische kurzweg als „Fisch“, das Fleisch der wirbellosen Thiere aber überhaupt nicht als Fleisch bezeichnet. Da das Fleisch alle zum Aufbau des Körpers erforderlichen Stoffe enthält und in der Regel ohne Schwierigkeit verdaut wird, so steht sein Nährwerth ganz außer Frage und ist auch niemals ernstlich angezweifelt worden, selbst nicht von den Vegetarianern, die immer nur auf Grund ihrer Magenschwäche die Zuträglichkeit oder Bekömmlichkeit des Fleisch-

genusses bestreiten, welche natürlich wesentlich von der Individualität des essenden Subjects abhängt. In welchem Grade dies letztere der Fall ist, zeigt sich am unzweideutigsten beim Genuß rohen Fleisches, das von allen denen, die dies Gericht nicht geradezu verabscheuen, schneller und vollständiger verdaut wird als gekochtes oder gebratenes Fleisch, bei denen aber, die einen Widerwillen dagegen haben, nicht bloß weit langsamer und weniger gut ausgenutzt wird, sondern bisweilen sogar die Symptome eines übermäßigen Genusses des schwer verdaulichen reinen Fetts und sogar Erbrechen zur Folge hat. Wem aber Fleisch überhaupt zusagt (und in irgend einer Form sagt es aller Welt zu, sogar den Vegetarianern), für den läßt es an Verdaulichkeit nichts zu wünschen übrig, übertrifft vielmehr in dieser Hinsicht nicht bloß die Hülsenfrüchte, sondern auch die Cerealien und namentlich das Brot, dessen Erschließung und Aufarbeitung eine weit härtere Arbeit für den Magen bildet, als man sich gewöhnlich träumen läßt. Bemerkenswerth erscheint noch, daß nicht bloß rohes Fleisch leichter als gekochtes, sondern auch das Fleisch erwachsener Thiere (Rind, Schwein, Hammel &c.) leichter verdaut wird als das junger Thiere (Kalb, Ferkel, Lamm u. s. w.). Nur beim Hummer ist das Umgekehrte der Fall, bei diesem aber findet sich um so auffälliger die weitere Regel bestätigt, daß das Fleisch der Weibchen verdaulicher ist als das der Männchen. Geflügelfleisch ist minder verdaulich als Rind-, Kalb- und Hammelfleisch und Wildpret minder verdaulich als Geflügelfleisch. Fisch und Rindfleisch stehen in Bezug auf die Verdaulichkeit einander gleich, doch scheint gekochter oder gedämpfter Fisch noch um eine Kleinigkeit verdaulicher zu sein als gekochtes Rindfleisch. Ueber den Geschmack des Fleisches läßt sich kaum etwas Gemeingiltiges sagen, wenn nicht daß das Fleisch der Einhufer süßlicher als das der Wiederkäuer, das Fleisch erwachsener und männ-

licher Thiere kräftiger als das junger und weiblicher, und endlich daß im Großen und Ganzen jedes Fleisch um so besser schmeckt, je schwerer es zu verdauen ist. Geschmack und Verdaulichkeit bilden also in diesem Falle reciproke Werthe.

Die großen Schlachtfleischlieferanten Europas sind das Rind, das Schwein, das Schaf, die Ziege, das Kanin und in den Großstädten auch das Pferd. Namentlich die drei erstgenannten lassen sich mit anerkennenswerther Unverdroffenheit alljährlich zu Hunderttausenden im Wohlfahrtsdienst der Menschheit ums Leben bringen. Und dabei geht neben dem Massenverbrauch frischen Fleisches ein beinahe ebenso großartiger Consum von Fleischconserven einher. Diese Conserven stehen allerdings an Nährwerth und Verdaulichkeit hinter dem frischen Fleisch zurück, zeichnen sich aber zum Theile, wie der Schinken und das Pökelfleisch, durch Schmackhaftigkeit aus und bringen Abwechslung in die Speisefarte.

Fleischbrühe (franz. Bouillon), so zu sagen die Braten-sauce des Kochfleisches, wird durch Auskochen des frischen Fleisches in Wasser gewonnen und enthält vornehmlich die löslichen Fleischbestandtheile: Eiweiß, Fett, Leim, Säuren und Salze. Da diese Stoffe natürlich nur entweder im Fleische oder in der Brühe stecken können, so ist es ein unendlich komisches, weil vollständig unsinniges Unterfangen, aus einem und demselben Stücke Fleisch gleichzeitig gute Brühe und gutes Suppenfleisch zu erzeugen. Gleichwohl wird diese kulinarische Quadratur des Circels in den Kochbüchern immer wieder als möglich hingestellt und dies oder jenes „erprobte“ Recept zur Lösung der Aufgabe gegeben — sogar noch von Wiel, der sich durch einen Taschenspielerstreich aus der Klemme zieht: er theilt nämlich sein Fleisch und stellt aus der einen Hälfte vorzügliche Brühe und aus der

andern genießbares Suppenfleisch her, was man aber schon lange vor ihm gethan hat, ohne sich dessen zu rühmen. Wirklich gutes Suppenfleisch (d. h. gekochtes Rindfleisch) gibt es überhaupt nicht. Das Suppenfleisch gehört daher als solches unter keinen Umständen auf den Tisch, und daß man diese Regel in Oesterreich, Deutschland und der Schweiz nicht beachtet, liegt einzig an der Faulheit und Bequemlichkeit der Hausfrauen, da die Verarbeitung des Suppenfleisches zu einem schmackhaften vomissement de chat außer der Arbeit nur wenige Kreuzer für Fett, Zwiebeln und etwa eine saure Gurke kostet. An sich durchaus kein Nahrungs-, sondern ein reines Genußmittel, dessen Hauptverdienst in der anregenden Wirkung auf den Magen und den Appetit besteht, wird die Fleischbrühe häufig mit Ei und Semmel als Krafttrank genossen und gibt in dieser Gestalt ein ganz vortreffliches Frühstück ab. Hauptsächlich aber dient sie zur Bereitung der vorzüglichen Bouillonuppen, die uns am Eingange des Mahles erwarten, um unsern Appetit zu schärfen und unsern Magen auf den Empfang der kommenden Herrlichkeiten vorzubereiten, sowie zur Herstellung jener verführerischen Saucen, ohne die es eine höhere Küche überhaupt nicht geben würde. Als Grundlage dieser Suppen und Saucen ist die Fleischbrühe ein culturhistorisch bedeutjamer Artikel geworden, mit dessen Einführung in die Küche durch die Franzosen eine neue Epoche der Kochkunst anhebt.

Fleischextract, durch Auslaugen fettfreien Muskel-fleisches gewonnene und zu fester oder halbfester Masse eingedampfte Fleischbrühe, wurde zuerst 1821 von den französischen Chemikern Proust und Parmentier hergestellt und kam seitdem in Form der bekannten Suppentafeln in den Handel, fand jedoch in dieser Gestalt, weil allzu oft verfälscht, keinen Beifall, bis Justus v. Liebig 1857 eine verbesserte Herstellungsweise angab und der Ingenieur Giebert aus Ham-

burg 1864 die erste Fleischextract-Fabrik zu Fran-Bentos in Uruguay errichtete, die 1866 in den Besitz der holländisch-englischen (von Josef Bennert in Antwerpen gegründeten) Liebig's Extract of Meat Company in London überging. Giebert hatte 1865 nur 300 q Extract hergestellt, die Gesellschaft aber erzeugte 1875 schon 5000 q und producirt gegenwärtig alljährlich 7000—10 000 q Liebig'sches Fleischextract, das unter den verschiedenen inzwischen aufgetauchten Sorten (von Buschenthal & Co. in Montevideo, von Kemmerich in St. Elena in Argentinien, von Cibils in Buenos-Ayres, von Tooth in Sidney in Australien etc.) noch immer die erste Stelle behauptet. Das Extract bildet eine halbweiche, braune Masse mit etwas strengem Bratengeruch und ist, in Wasser gelöst, genau wie ungepökelte Fleischbrühe verwendbar mit dem unschätzbaren Vortheil, daß man es bei seiner großen Haltbarkeit und seiner angemessenen Verpackung jeder Zeit und überall zur Hand haben kann. Auch in seiner Wirkung auf den Körper kommt es völlig mit der Fleischbrühe überein, gehört also wie diese zu den Genußmitteln, und zwar zur ersten Klasse derselben. Um so mehr steht zu bedauern, daß es in der österreichischen Küche noch immer nicht die gebührende Beachtung findet, und daß man sogar in Wien noch immer herzlich fade, bleichsüchtige blonde Saucen antrifft, denen man aus purem Mitleid eine kleine Dosis Extract beizubringen sich versucht fühlen könnte, selbst wenn man gar nicht persönlich mit ihnen engagirt ist. In der feinen Küche ist das Extract als Geschmacksbesserer durchaus unentbehrlich, und mit Recht bemerkt Wiel: „Ich möchte nicht Koch sein, wenn es kein Fleischextract gäbe“. Neben den festen haben die flüssigen Fleischextracte bisher nur wenig Boden gewonnen. Am meisten verbreitet ist noch Cibils' flüssiges Fleischextract, eine dunkle und trübe Flüssigkeit, von der zwei Theelöffel voll in siedendem Wasser zur Herstellung einer

Tasse Bouillon genügen. Die übrigen amerikanischen Präparate dieser Art sind zum mindesten verdächtig, und bezüglich des Bouillon-Extracts von Jul. Maggi & Co. zu Kempthal (Schweiz) hat die Untersuchung ergeben, daß man für schweres Geld nichts anderes einhandelt als — eine parfümirte Kochsalzlösung!

Flunder oder Butte, auch Theer-, Elb-, Struſ- oder Sandbutt, ein schmackhafter Flachfisch von 20—40 cm Länge und bis zu 3 kg Schwere, bewohnt den atlantischen Ocean vom Weißen Meere herab bis Gibraltar, tritt aber auch bisweilen aus purem Wissensdurst weite Reisen stromaufwärts an und dauert sogar in Süßwasserteichen ganz vortrefflich aus. Die Flunder wird im Sommer namentlich in der Ost- und Nordsee in großer Anzahl gefangen, so daß man ganze 60 Stück um 1 $\frac{1}{2}$ —2 Mark haben kann, und entweder, wie die Seezunge zubereitet, frisch verspeist oder aber geräuchert und im Herbst namentlich von Stettin und Hamburg aus ins Binnenland geschickt.

Fogas, Fogajch, Fogojch i. Zander.

Forellen „werden einhellig größlich gepriesen bei allen Nationen zu jeder Zeit des Jahrs, absonderlich aber im Aprilen und Maien“ (Konrad Gesner, gest. 1565), und das mit gutem Grunde, denn die wahre und eigentliche Alpen- oder Bachforelle, ist ein äußerst zarter und feiner Bissen von wunderbar reinem Geschmack, über dessen Erhabenheit höchstens ein Zungenblinder sich täuschen könnte. Die Trefflichkeit der Forelle steht demgemäß so gänzlich außer Frage, daß man sich nur wundern kann, wie der Fisch dem culinaren Spürsinn der Römer zu entgehen vermochte, so daß erst der Gallier Aufonius (gest. 395 n. Chr.) ihn der Erwähnung für würdig erkannte. Seitdem freilich kam er der kochenverständigen Menschheit nicht mehr aus dem Gesichte. Die Salerner Gesundheitsregeln vom Jahre 1101

zählen ihn unter den zehn gesunden Fischen auf, das Klosterkochbuch von 1350 lehrt „Förheln“ backen, im Haushaltbuch Anton Tuchers (gest. 1524) erscheinen „Forhen“ im Preise von $\frac{1}{2}$ Gulden per Stück (etwa 10 Mark heutigen Geldwerths) als hochgeschätzte Präsente für Geistliche und Standespersonen, und in Paris galten um 1800 nach dem Zeugniß Grimods Forellen aus dem Genfer See für ein ausschließliches Armeelieferanten-Gericht. So einhellig aber die Forellen allerwärts gut befunden werden, so zwie- und zwanzigspältig laufen die Urtheile über die besten auseinander. In Nürnberg waren im 16. Jahrhundert die „Forhen von Herzpruck“ in Franken berühmt, Hohberg (gest. 1688) bezeichnet „die aus dem kleinen Flusse Böckla im Lande ob der Enz“ als die trefflichsten, Grimod gibt denen vom Genfer See, Brillat-Savarin denen aus dem Jurens im Jura, Baerst den Inn-Forellen aus dem Engadin, und Monjelet denen vom Mont-Cenis den Preis, in Wien galten um 1850 die aus der Fischta und gelten gegenwärtig die aus dem Salzkammergut für die besten, Geßner erklärt die rothfleischigen für die „lößlichsten“, sein Landsmann Wiel schwärmt für die weißen und Tschudi preist die gelben vom Poschiavo-See — kurzum jeder Gastrosoph lobt die Forellen, die ihm aus rein subjectiven Gründen am besten zugesagt haben und zusagen. Damit soll keineswegs ausgesprochen sein, daß nicht die kleinen, höchstens kiloschweren Forellen der rasch strömenden Alpenbäche durchschnittlich um eine Nuance feiner schmecken als die großen Fluß- und Teichforellen von 90 cm Länge und 5 kg Schwere, im Großen und Ganzen aber muß gegenüber den local-patriotischen Anwandlungen der Küchenväter constatirt werden: jede frische und gesunde Forelle aus klarem, fließendem Wasser liefert bei kunstgerechter Behandlung ein klassisches Gericht, dessen Verdienst gegen andere seinesgleichen abwägen zu wollen mehr als Sünde, nämlich Narrheit ist. Wie wäre auch sonst

die merkwürdige Thatsache zu erklären, daß man gerade bei diesem Edelfische sich allgemein mit der einfachsten aller Bereitungsweisen begnügt und immer nur im Zwangsfalle davon abgeht? Ueberall, wo es frische Forellen gibt, kommen die größern Exemplare blaugekocht, die kleinern in Del gebacken auf den Tisch. Erst wenn der Fisch nicht mehr durchaus frisch ist, wird er, in Wein gedünstet, mit Citronen- oder Butterjauce servirt, wenn er nicht etwa marinirt mit Mayonnaise oder auch als Aspik (sogenannter Forellensalat) auf die Tafel gelangt, zu deren schönsten Zierden er in allen diesen Gestalten gehört, gleichviel ob er weißes oder gelbes oder rothes Fleisch hat, und gleichviel ob seine Haut blauschwarz oder olivengrün oder silberweiß schimmert. Die Färbung der Forellen ist nämlich eine äußerst mannigfaltige, und man unterscheidet danach Goldforellen, Silberforellen, Schwarzforellen, Steinforellen, Waldforellen u. s. w. als Spielarten — in Wahrheit jedoch ohne wesentlichen Grund, denn die Farbe wechselt mit der Umgebung des Thieres. Ebenso unwesentlich ist der Unterschied zwischen Bachforellen und Fluß- oder Teichforellen, denn bei reichlichem Futter und in tieferm Wasser wächst die Bachforelle ohne Weiteres zur Teichforelle aus. Die Laichzeit der Forelle fällt in den Winter (October bis December oder Januar), während der kalten Jahreszeit ist daher der Fisch werthlos, fast ungenießbar. Sein Wohngebiet umfaßt nahezu alle klaren, fließenden Gewässer, namentlich also die Gebirgsbäche und Bergseen Europas und Kleinasiens, und seit 1860 ist er auch in Australien eingebürgert worden. Auf Neuseeland Rebhühner und im Murray Forellen — heißt das nicht zur Auswanderung herausfordern? Ganz gewiß, und um so mehr, da die Forelle wie alle Lachsfiische in Europa im höchsten Fischpreise steht: sie kostet in Paris durchschnittlich 5—7¹/₂ Francs, in Wien 5—6 Gulden per Kilo. Aber über

diese kleine Ungezogenheit setzt man sich beim Anblick des prächtigen Thieres leicht hinweg, denn die Forelle ist ein irdisches Göttergericht und wird es hoffentlich in alle Zukunft bleiben. Vgl. Lachsforelle.

Frankenwein ist Krankenwein — aber beileibe nicht für schnöde Alltagsgebresten, für Husten, Hergenschuß und andern Jammer, sondern einzig für die allergrößten Schmerzen, die das Menschenkind zu tragen hat, den Weltschmerz und den Liebeschmerz. Rheinwein ist Sangwein, aber Frankenwein ist Rußwein, und im Ruß liegt Alles, auch Musik. Hört ihr's nicht klingen und kichern?

Und die Würzburger Glöckli
Ham a schön's Geläut,
Und die Würzburger Mäddli
Sin kreuzbrave Leut'!

Die „Würzburger Glöckli“, das sind die Betglocken Amors, die Glocken des Würzburger Frauenbergs — denn wo anders könnte der beste Rußwein gedeihen als am Frauenberg, als „auf der Leiste“, die über und über gedüngt ist mit dem kostbarsten aller Säfte, mit dem Blut der „Schwarzen“ des Bauernritters Florian Geyer, das dort im Mai 1525 beim Sturme auf die Beste in Strömen floß? Man spürt's aber auch dem Leistenwein noch heute an, daß warmes, tapferes Frankenblut in seinen Moleculen webt, denn freilich sind alle Frankenweine voll Kraft und Feuer, so markig aber wie er und zugleich so lieblich ist kein zweiter neben ihm. Dem Leistenwein zunächst steht der Steinwein vom Steinberge, dessen beste Lage, Eigenthum des Staates und des Bürgerhospitals zum heiligen Geist, den kräftigen, würzigen Heiligen Geistwein liefert, den ersten, der in „Bocksbeuteln“ (eigentlich kugelförmigen, aber plattgedrückten Flaschen) zum Versandt kam wie jetzt sämmtlicher Steinwein. An diese beiden Fürsten reihen sich als Granden der Ständer-

bühler, der Schalksberger und der Gressenwein von der „Harfe“ bei Würzburg, der Pfülsen, der Spielberger und der Lämmerberger von Randersacker, der Kalmuth von Homburg am Main, der Saalecker vom Schlosse Saaleck bei Hammelburg und der Hörsteiner vom Abtsberg bei Seligenstadt, der ohne Umstände für einen Spanier ersten Ranges passiren kann; ferner ist der rothe Clevner ein vortrefflicher Wein, dem Affenthaler sehr ähnlich. Unter den Weinen zweiter Klasse sind der Collenberger von Fechenbach, der Haslocher und der Klingenberger die bekanntesten und beliebtesten. Alle diese Gewächse sind süße, goldfarbige Weißweine, die sich in der Jugend durch Feuer und Körperlichkeit, im Alter, daß sie auf einige hundert Jahre bringen können, durch Bouquet, Feinheit und rheinweinähnlichen Geschmack auszeichnen. Allerdings werden im Mainthale auch vorzügliche Rothweine gebaut, die dem besten Burgunder ebenbürtig sind, aber Frankenwein schlichtweg bedeutet immer Weißwein und nur Weißwein, denn diese allein sind des Frankenlandes Ruhm und Blüthe.

Frankfurter Würstchen oder Saucischen aus gehacktem Schweinefleisch in fingerstarken Hammeldärmen sind eine Errungenschaft des 19. Jahrhunderts, die um 1840 aus Süddeutschland nach Wien kam und hier soviel Verständniß und Anerkennung fand, daß ihr die Metropole zur zweiten Heimat geworden ist, von der aus sie sich unter dem Adoptivnamen Wiener Würstchen nicht bloß über den ganzen Continent, sondern seit der Chicagoer Ausstellung von 1892 auch nach Amerika verbreitet hat. Der fliegende „Würstelmann“ (in Norddeutschland „Wursthaus“) mit dem in eine Holzmulde eingesetzten Blechkessel unter dem Arm, aus welchem er die ebenso pikante wie einfache und billige Delicatesse „brennheiß“ an die Conjumenten vertheilt, ist durchaus zur stehenden Figur der größern Städte geworden, und selbst in

Norddeutschland beginnt jetzt der alte Name „Saucischen“ immer mehr vor der Bezeichnung „Heiße Wiener“ zurückzuweichen. Die Würstchen werden mit Meerrettig als Appetitbissen vorzugsweise zum Bier verspeist.

Franzbranntwein (franz. esprit de vin), die durch Reinheit und Milde des Geschmacks ausgezeichnete älteste Branntweinart, wird in bester Qualität in Frankreich durch Destillation verschiedener Weinsorten erzeugt, von denen die weißen durchgängig ein feineres und würzigeres Product liefern als die rothen. Die beste Sorte ist der Cognac, als zweite gilt der Armagnac aus dem Departement Gers, und die dritte bildet der Languedoc aus Nîmes, Montpellier, Carcassonne, Cette, Perpignan, Toulouse u. s. w., der zumeist über Bordeaux, Marseille und Nantes in den Handel kommt und zwar weit geringwerthiger als der Cognac und der Armagnac ist, aber mit 30—40 Theilen Wasser ohne Spirituszusatz einen wirklich guten und reinen Branntwein liefert. Spanien, Portugal und Neapel erzeugen nur geringere Sorten und decken ihren Bedarf an bessern aus Frankreich. Dagegen soll in Deutschland ein ganz vorzüglicher Franzbranntwein aus Rieslinggewächsen gewonnen werden — aber wo? Der landläufige deutsche Franzbranntwein wird entweder einfach aus sogenanntem „Cognacöl“ durch Zusatz von Wasser oder aus entfuseltem Kartoffelschnaps mit Zusatz chemischer Präparate zur Erzeugung des Aromas hergestellt und ist in der Regel nur zum Einreiben gut.

Fromage à la crème, in der Schweiz Doppelrahmkäse genannt, wird aus frischer, durch Lab zum Gerinnen gebrachter Vollmilch mit Rahmzusatz bereitet und ungesalzen, ungeformt und unverpackt in den Straßen von Paris, Genf u. s. w. nach Art des deutschen Quarkkäses feil geboten.

Fromage impérial, kleine, schmackhafte Rahmkäschen in Staniolverpackung, die von Ed. Rauppach in Zauchtel

(Mähren) fabricirt. werden und sich mit Grund eines gewissen Ansehens erfreuen.

Frontignac, weißer Muscatwein vom Städtchen Frontignan am Salzteich von Ingril bei Montpellier, gehört neben dem Rivesaltes und dem Lunel zu den französischen Liqueurweinen ersten Ranges und thut sich durch ein ungemein liebliches Parfüm in Verbindung mit eigenthümlichem, ausgeprägtem Obstgeschmack hervor. Obgleich die Weinberge von Frontignan die Reblausverwüstungen schon seit Jahren glücklich verwunden haben, ist der Frontignac doch im Auslande noch immer ziemlich selten.

Frosch, die grüne Wasser-Nachtigall, wird zwar von delicatesen Ohren gründlich verabscheut, von wahrhaften Kennern aber weit über die Busch-Nachtigall geschätzt, und das aus einem sehr triftigen Grunde: der Frosch hat Schenkel, und die Nachtigall hat keine oder doch so winzige, daß sie gar nicht der Rede werth sind. Um sich besagte Froschschenkel zu verschaffen, schlägt man den Besitzer einfach auf den Kopf, löst die Hinterbeine aus dem Staatsverbande mit dem Kumpfe, durchschneidet das Schlußknöchelchen der kleinen Zehe und halgt dann durch Zurückstreifen der Haut das Bein regelrecht ab. Tüchtig gewässert, dann marinirt und endlich mit Butter und Gewürz in Weißwein gedünstet oder aber panirt und in Schmalz gebacken dürfen sich diese delicioßen Schenkel auf der besten Tafel sehen lassen und sind immer eines bewundernden Ah! der Versammlung bei weitem sicherer als manche anerkannte Schönheit im fußfreien Kleide und sogar als manche Balleteuse in voller Uniform. Hat man doch einen sehr hohen höhern Staatsbeamten und vorzüglichen Schenkelfenner an fürstlicher Tafel den Kneifer aufsetzen sehen, um mit verklärter Miene einige mit Petersilie garnirte Froschschenkel zu bewundern! Auch als Suppen-einlage gehören gedämpfte Froschschenkel zu dem Besten

was die Küche zu bieten vermag, denn sie sind nicht bloß schmackhaft und leicht verdaulich, sondern auch im höchsten Grade nahrkräftig, mithin ein wahres Mustergericht für den Krankentisch. Die Hauptverehrer des Frosches sind die Belgier, die Franzosen und namentlich die Italiener, die sogar den ganzen Frosch mit Ausschluß des Kopfes und der Eingeweide verspeisen. Von Triest an bis zu den Pomündungen beschäftigen sich im Herbst und Frühjahr Tausende von Menschen mit der Froschjagd, und es gibt darunter Virtuosen, die binnen 4 oder 5 Stunden 12—15 kg Frösche fangen. In der Mark Brandenburg und in Schlesien ahnte man ums Jahr 1600 nicht einmal die Möglichkeit eines gedämpften Froschschenkels, und in ganz Norddeutschland gehört der Frosch sammt der Schnecke noch heute zu den Ausnahmegerichten. Auch in den Landen ober und unter der Enns war man noch um 1680 über die Zuträglichkeit dieser Speise sehr im Zweifel, hat aber schließlich alle thörichten Bedenken tapfer überwunden, und jetzt verspeist Wien seine 5000—10 000 Paar Froschschenkel jährlich, je nachdem viel oder wenig zu haben sind. Die Laichzeit des Frosches fällt in den Mai und Juni, die eigentliche Froschjaison ist daher der Herbst (August bis October), doch kommen auch im März und April sehr gute Schenkel auf die Tafel.

G.

Gänsefuß oder Melde, wie alle meldenartigen Gemüsepflanzen mit Einschluß der Quinoa und des Mangold zu den Plebejern der Küche gehörig, wird in Europa mit Ausnahme Englands nirgends mehr gebaut, gedeiht aber zum Aerger des Gärtners als rechtes Unkraut auch ohne

Pflege und dient genügsamen Gemüthern im Frühjahr als Salat, späterhin als Gemüse, das allerdings nicht gerade schmackhaft, aber bei dem hohen Gehalt der Blätter und zarten Stengel an Stickstoffsubstanz (durchschnittlich 3·5—4%) ziemlich nahrhaft ist. Unter den 12 in Oesterreich und Deutschland heimischen Arten verbraucht man hauptsächlich die weiße und die grüne Melde, die noch heute in Ostindien als Gemüsepflanzen gezogen werden, sowie den Hanjel am Weg, guten Heinrich oder Dorfgänsefuß, den die Engländer als wilden Spinat sogar noch im Garten dulden.

Galgant, der zäh holzige, braunrothe, fingerlange und fingerdicke getrocknete Wurzelstock des Galgantkrautes, das besonders auf der Insel Hainau und der gegenüberliegenden chinesischen Küste gezogen wird, gehörte seines ingwerartigen Geruchs und bitter aromatischen Geschmacks wegen seit der Zeit der Kreuzzüge zu den beliebtesten europäischen Küchenwürzen. Heutzutage jedoch hat er alles Ansehen verloren und darf sich höchstens noch in besonders scharfen Fischsaucen auf die Herrentafel wagen.

Gallerte s. Gelée.

Gans ist einer jener großen Namen, die an sich eine Welt bedeuten, und vor denen sich der edle und gute Mensch voll Achtung und Bewunderung neigt. Als Wildgans über nahezu ganz Europa und Asien verbreitet, als Hausgans aber überall zu Hause, wo man sie nur haben will, ist die Gans in Folge ihrer Körperkraft, ihres Muthes und ihrer Intelligenz der wahre Major domus und Rector palatii des Federviehs, der rechte Bismarck des Geflügelhofs und natürlich wie alle großen Geister, selbst die abgedankten, nach ihrem Tode noch größer als im Leben. Man könnte sie sogar den Palmbaum unter dem Geflügel nennen, denn wo gäbe es ein zweites Thier, dessen Gurgel gleichzeitig zur Kriegstrompete und zum Anäuelwickel, dessen Knochen gleichzeitig

zu Cigarrenspitzen und zu Wetterprophezeiungen gut wären? Daher hat auch jeder Theil der Gans, ihre Federn wie ihr Fett, ihr Blut wie ihr Busen, seine eigene Geschichte, die zum Theile in Zeiten zurückreicht, in die noch kein Brugsch, kein Champollion oder Dümichen seine Nase versenkt hat, da schon lange vor den alten Aegyptern die noch ältern alten Chinesen sich der Gänsezucht befleißigten. In Aegypten war der Gänsebraten neben dem Kalbsbraten ein Privilegium der Priester und der Könige, und vom alten Griechenland berichtet Homer (der vom Haushuhn noch keine Ahnung hatte!), daß König Menelaos in seinen Mußestunden Gänse mästete, und daß Frau Penelope, verhehlichte Odysseus auf Ithaka, zwanzig Stück der schmucken Thiere für eine ganz besondere Zierde ihres Wirthschaftshofes ansah. Den Römern rettete die Gans das Capitol (390 v. Chr. G.) und ward zum Dank für diese Gründung der ersten freiwilligen Rettungsgesellschaft, für unverleßlich erklärt, hatte aber nur wenig Nutzen davon, denn jedenfalls aus purer Rachsucht legten sich fortan die Gallier mit allem Nachdruck auf die Gänsemast und erzielten darin solche Erfolge, daß den Römern fortwährend das Wasser im Munde zusammenlief und die größten Männer der Republik vor Sehnsucht einzutrocknen begannen, bis man sich zur Wiederaufhebung der gänsslichen Unverleßlichkeit entschloß; die Gallier aber sind seitdem die besten Gansmäster geblieben bis auf den heutigen Tag. Zur Kaiserzeit (im 1. Jahrhundert n. Chr.) wurden große Gänseherden aus dem Morinischen, dem spätern Artois im äußersten Nordwesten Frankreichs, durch ganz Gallien und über die Alpen nach Rom getrieben (eine Wegstrecke von mindestens 1300 km in der Luftlinie!), und daß damals auch bereits in Germanien die Gänsezucht blühte, beweisen die längern Nasen, die den Befehlshabern der römischen Grenzwachen ertheilt werden mußten, weil sie ganze Cohorten auf die Gänsejagd à la Zundelfrieder, d. h.

auf den Diebstahl ausschickten. Auf den Landgütern Karls des Großen mußten stets fette Gänse im Vorrath gehalten werden, und wie hoch la belle France und Alldeutschland die Martinsgans schätzten, erhellt aus den Hebe-Registern und Zinsbüchern der guten alten Zeit bis zum Ueberdruß. Die Gans hat nämlich auch eine religiöse Seite. In Aegypten war sie der Isis, in Griechenland der Persephone, in Rom der Juno heilig. Die ersten gallischen Christen gaben ihr den heiligen Ferréol zum Schutzpatron, der nach der Versicherung Meister Rabelais' junge Mädchen und fette Gänse über Alles liebte, seit dem 5. Jahrhundert aber nahm der heilige Martin diese Stelle ein, nicht weil er ein größerer Heiliger war, sondern weil sein Festtag, der 11. November, mitten in die eigentliche Gänsejaison fällt. Im November nämlich zählt die junge Gans etwa sechs Monate, und das ist der rechte Moment, um sich von ihren Verdiensten zu überzeugen; auch kann man sie zu dieser Zeit an der weichern Gurgel und dem hellern Schnabel noch ganz gemächlich von dem ältern Thiere unterscheiden, während schon im December die Sache nicht mehr so leicht ist. Die zarte, nicht gemästete, aber wohlgenährte junge Gans nun liefert den einzig wahren und gerechten Gänsebraten, der bei Eröffnung der Saison sich beinahe ohne Ausnahme mit einem Sträußchen Beifuß oder Esdragon präsentirt und in dieser Gestalt allerdings zu den schlicht bürgerlichen Gerichten zählt, aber doch von hohen und höchsten Herrschaften keineswegs verschmäht wird. Später und bis in den Februar hinein erscheint der Braten zur Abwechslung auch mit Aepfeln, Kastanien oder Kartoffeln, selbst mit Kraut, Nudeln oder Macaroni garnirt, die in seinem eigenen Leibe gar geschmort wurden, und findet auch in dieser Form Beifall — namentlich bei denen, die durch Gunst des Schicksals oder des Vorschneiders ein unverhältnißmäßig großes Stück der knusperigen Haut erwischen. Mit zwölf Monaten

dagegen hat eine Gans den Mai ihres Lebens hinter sich und darf fortan nur noch gedämpft, gesulzt oder als Aspik auftreten. Eigentliche Mastgänse sind sogar in diesen Formen unter allen Umständen verwerflich, und zwar sowohl vom rein feinschmeckerischen wie vom diätetischen Standpunkte aus: ihr Verdienst besteht in ihrer Leber und in ihrem Fett, zwei Artikeln, von denen jeder allein hinreichen würde, um das culinariſche Verdienst der Gans außer Frage zu stellen.

Gänsefett oder Gänseſchmalz wird durch Ausſchmelzen der ſogenannten „Blumen“ (im Kloſterkochbuch von 1350 „Flemen“, niederdeuſch „Flomen“) gewonnen, übertrifft das Schweineſchmalz an Reinheit und Friſche des Geſchmacks und dient ſtatt der Butter ſowohl als Zubrot wie zum Fetten der Gemüſe. Sauerkohl mit Gänseſchmalz iſt ein „anerkannt Pfaffenbißlein“ — ſapienti ſat!

Gänseleber iſt die Quinteſſenz der Gans, eine der großartigſten Delicateſſen, die das Thierreich überhaupt aufzuweiſen hat. Man höre nur den klaſſiſchen Bericht des Plinius. „Unſere Fachmänner kennen die Gans wegen ihrer vortrefflichen Leber, die durch die Maſt beſonders groß wird und ſogar noch nach dem Ausnehmen fortwächſt, wenn man ſie in verſüßte Milch legt. Wahrlich, nicht ohne Grund ſorcht man, wer dieſen großartigen Kunſtgriff erfunden habe, ob der Conſular Scipio Metellus oder ſein Zeitgenoſſe, der römiſche Ritter Marcus Sejus!“ . . . Das bleibe alſo dahingeſtellt, um ſo mehr da die Gänseleber nicht unter dieſer Ungewißheit leidet, ſondern durch ihren leicht bitteren, ungemein feinen Geſchmack alle Welt zur Bewunderung hinreißt, mag ſie gebraten oder gedämpft, geröſtet oder gebacken, mit Trüffeln oder in Aspik, mit Champignons, mit Zwiebeln oder geſpickt auf den Tiſch kommen. Die Potenz der Gänseleber aber heißt:

Gänseleberpaſtete, die erhabenſte und pikanteſte Schöpfung der feinen franzöſiſchen Küche des 18. Jahr-

hundert^s, das glorreiche Ergebnis dreijähriger Studien und Versuche des Normannen Close, der 1762 als Küchenchef mit dem Marschall de Contades nach Straßburg kam und 1765 die Tafel des Marschalls mit diesem königlichen Gerichte beschenkte, dessen Kern die Leber und dessen Fleisch ein Kalbfleisch-Haché liefert, während die Trüffel die Seele und der Pastetenteig den Mantel hergibt. Beim Ausbruch der großen Revolution gab Close seine Stelle auf und eröffnete in der Meisengasse zu Straßburg den ersten Leberpastetenladen, von dem aus die Gänseleberpastete das Elsaß, Frankreich, Deutschland und die Welt eroberte. Befestigt aber wurde ihre Herrschaft erst durch den Bordeleser Doyen, der sich einige Jahre nach Close in der Münsterergasse etablierte und der Straßburger Pastete durch sein wundervolles Kalbfleischgehäcksel den Stempel der Vollendung aufdrückte. Gegenwärtig sind in Straßburg einige zwanzig Pastetenfabrikanten ansässig (Doyen, J. Fischer, Henry, Arzner, Zehl, Hummel u. a.) und beläuft sich der Jahresumsatz in diesem Artikel auf 1 $\frac{1}{2}$ Millionen Mark.

Mit der Leber, dem Fett und dem Braten ist jedoch die Opferwilligkeit der Gans noch immer nicht erschöpft. Da kommen noch die berühmten Pommerschen Gänsebrüste, vielleicht das delicateste Rauchfleisch, das auf Erden existiert, ferner die saftigen Gänsekeulen aus dem Languedoc und Bayonne, der Gänseleberkuchen der norddeutschen und die Gansleberwürste der österreichischen und süddeutschen Küche, endlich das nahrhafte Gänseklein, Gänsefischwarz oder Schwarzjauer (aus dem Blut und dem Gefröse) mit Kartoffelklößen und Nudeln — kurzum, die brave Gans läßt sich im eigentlichen Sinne des Wortes für den Menschen in Stücke hauen, und jedes einzelne Stück gibt einen Leckerbissen. Von der Wildgans läßt sich das freilich nicht behaupten, aber diese spielt auch in Oesterreich wie in

Deutschland nur eine äußerst untergeordnete Rolle auf dem Lebensmittelmarkte. Im Jahre 1890 wurden in ganz Oesterreich nur 1939 Wildgänse geschossen und davon gelangten nur 51 nach Wien, während an Hausgänsen daselbst 41 570 Stück verzehrt wurden. Um Alles zusammenzufassen: die Gans ist ein wahrer Ehrenmann, und nur dann vollkommen geschmacklos, wenn sie im mündlichen Verfahren einer jungen Dame an den Kopf geworfen wird.

Garbanzos s. Kicher.

Garneelen, Graneelen oder Crevetten, niederdeutsch Krabben, kleine Krustenthierc aus dem lebenslustigen Geschlecht der Taschenkrebse, die mit Salzwasser abgekocht namentlich in allen Seestädten auf keiner guten Tafel fehlen und entweder ohne Zuthat oder in Form eines Salates mit Pfeffer, Essig und Del verspeist werden. Alle andern Bereitungsweisen sind ungehörige Künsteleien, da sie weder den Geschmack noch die Verdaulichkeit der Speise heben, sondern beide in der Regel verschlechtern. Es kommen hauptsächlich drei Arten von Garneelen auf den Tisch: die in allen europäischen Meeren häufige, 5—6 cm lange Sandgarneele von grüngrauer Farbe, die sich auch durch das Kochen nicht verliert, dann die lichtrothe, 3—5 cm lange italienische Garneele aus dem Mittelmeer und endlich die (gekocht) gelbrothe Steingarneele von 7—10 cm Länge nebst ihrer kleinern Schwester, der Ostsee-Krabbe, die beide an den deutschen, englischen und französischen Küsten sehr gemein sind und in Menge gefangen werden. Vgl. Meerespinnen.

Gartenkresse, zahme Kresse oder Pfefferkraut, ein saftiger Kreuzblüthler aus der Familie der Täschelkräuter mit bläulich bereiften Stengeln und Blättern, die wegen ihres scharfen pfefferartigen Geschmacks jung als Salat, in höherm Alter als Gewürz gebraucht werden. Die Pflanze war schon den Griechen wohlbekannt, und zwar galt diesen die milesische,

den Römern der Kaiserzeit dagegen die babylonische für die beste. Gegenwärtig wird sie nicht nur in ihrer Heimat Persien und den alten Culturländern am Mittelmeer, sondern auch in Indien und in ganz Europa im Hausgarten und im Winter, „um etwas Grünes zu haben“, auch im Zimmer gezogen. Der Kressensamen des sentimentalen Volksliedes, „der es schnell verräth“, ist eben der braune Same der Gartenkresse, der schon binnen 48 Stunden zu keimen pflegt.

Gartenmelde oder Zuckermelde, eine echte Melde und weiland sehr beliebte Gemüsepflanze, gelangte durch die Völkerwanderung aus Sibirien und der Tartarei nach Mittel- und Südeuropa, wurde durch Karl den Großen in Deutschland zum Anbau empfohlen und in verschiedenen Spielarten (grün, roth und bunt) eifrig cultivirt, bis der Spinat sie gänzlich aus dem Felde schlug. Schon der Oberösterreicher Wolf Helmhart v. Hohberg (gest. 1684) wollte nichts mehr vom „Molden“ wissen. Jetzt wird die Zuckermelde nur noch sehr vereinzelt und, namentlich die rothblättrige Varietät, mehr als Zier- denn als Nutzpflanze gezogen.

Geflügel ist eigentlich Alles, was Flügel hat — mit Einschluß der Windmühle und des Pegasus. Da aber diesen und andern luftigen Wesen alle culinarische Bedeutung abgeht, so versteht man auf Grund stillschweigender Uebereinkunft unter Geflügel nur die eßbaren Vögel, und zwar vorzugsweise die zahmen oder das Federvieh, während die wilden in der Regel als Federwild bezeichnet werden. Das letztere, das Federwild, unterscheidet sich vom erstern durch vollern und kräftigern Geschmack, der auf einem größern Stickstoffgehalte des Fleisches beruht, steht aber andererseits dem Federvieh an Zartheit und Weichheit der Muskelfaser nach, so daß es in den meisten Fällen erst durch die sogenannte „Mortification“, d. h. durch die beginnende Fäulniß, faubar und verdaubar wird. Vom Säugethierfleische unter-

scheidet sich das Geflügelfleisch im Allgemeinen durch den geringern Gehalt an Fett und Salzen, ist aber eben in Folge dessen leichter verdaulich als jenes und wird aus diesem Grunde für den Krankentisch bevorzugt. Der geringere Nährwerth des Geflügels gegenüber dem Schlachtfleische ist eine rein platonische Wahrheit, an die sich niemand zu kehren braucht, da es ja doch selbst dem entschiedensten Vogelfanatiker niemals einfallen wird, sich ausschließlich von Amseln oder Enten erhalten zu wollen. Vielmehr darf das, was der Berliner der Gans nachsagt, mit vollem Rechte vom Geflügel im Allgemeinen behauptet werden, nämlich: „Gutes jebratnes Geflügel is' ne jute Gabe Gottes“.

Gefrorenes s. Eis.

Geisenheimer, ein Rheinwein ersten Ranges vom Rothenberg bei Geisenheim im Amt Rudesheim. Dem vom Rothenberge nachstehend, aber immer noch zu den Hochgewächsen zählend, ist der Geisenheimer vom Kapellengarten, vom Morischberg, vom Rosafenberg, vom Klausenweg und vom Lickerstein.

Gelatine wird durch Auskochen schwammiger oder zelliger Knochen und Knorpel unter Hochdruck (im papinianschen Topf) gewonnen, durch verschiedene Manipulationen gereinigt und in Tafeln geformt und dient, wenn sie gut, d. h. geschmack-, geruch- und farblos ist, als Ersatz der Hausenblase bei Bereitung von Puddings, Gelées und Sülzen. Chinesische Gelatine ist Agar-Agar. Vgl. Gelée und Hausenblase.

Gelbling s. Eierschwamm.

Gelée, der französische Ausdruck für das deutsche Gallert oder Gallerte, bezeichnet wie dieses eigentlich ein Gefrorenenes, einen Leim, und zwar vorzugsweise und in erster Linie den thierischen Leim, der durch Auskochen der Knochen, Knorpel und Sehnen gewonnen wird. Dieser Leim

hat wenig Nährwerth, spielt aber gleichwohl in der Kochkunst eine sehr bedeutende Rolle, denn er bildet die Grundlage aller Sulzen. Ohne die Gallerte aus Kalbsfüßen, Schweinsohren, Fisch u. s. w. würde es kein Aspik, keine jener köstlichen Sulzspeisen geben, die zugleich das Auge und den Gaumen entzücken, und deren Bereitung dem Künstler Gelegenheit bietet, nicht bloß seinen feinen Zungengeschmack, sondern auch seinen Schönheitssinn zur Geltung zu bringen. Natürlich darf das nicht auf Kosten der Zuträglichkeit der Speise geschehen. Nach Kumohrs treffender Bemerkung ist die Gelée „das Aequivalent der Sauce“, d. h. das nämliche für die kalten Fleischgerichte, was die Sauce für die warmen ist. Daraus folgt aber von selber, daß der nichts jagende Geschmack der reinen Gelatine entweder durch Gewürze, Säuren und Kraftbrühen verschärft oder wenigstens durch einfachen Zusatz von Bratensauce, Fleischextract u. dgl. gekräftigt werden muß. Im erstern Falle erhalten wir die trefflichen Sulzen, die mit allerlei Einlagen (Wildpret, Geflügel, Fisch, Ochsenmaul &c.) sowohl den Massenesser wie den Feinschmecker befriedigen, im andern Falle aber die eigentlichen Gelées — „ungeäuerte Sulzen“, sagt Wiel ungefähr ebenso richtig, als wenn jemand von „milchweißen Klappen“ und „hölzernem Steinpflaster“ redet — die zwar weniger pikant, dafür aber um so zuträglicher für Magenschwache sind.

Man bezeichnet aber als Gelée nicht bloß die leimhaltigen Substanzen aus dem Thierreiche, sondern auch jene an Consistenz und Durchsichtigkeit ähnlichen Confitüren, die durch Einkochen frischer Fruchtsäfte mit Zucker hergestellt werden. Diese delicatesen Frucht-Gelées dienen nicht bloß zur Verzierung verschiedener andern Gerichte (Torten &c.), sondern bilden auch einen selbstständigen und sehr geschätzten Bestandtheil des Nachtschens. Das zur Gewinnung des Saftes ausgepreßte Fleisch der bei Bereitung dieser Gelées verwendeten

Früchte liefert dann, mit Zucker verfocht, die Marmeladen, die in der Regel immer noch etwas Geléeartiges an sich haben. Berühmt sind die Bozner Marmeladen (Actien-Gesellschaft, vormalig J. Ringler's Söhne in Bozen), ebenso preiswerth aber und entschieden den englischen Marmeladen vorzuziehen sind die Fabricate von Ferd. Baumer in Perchtoldsdorf bei Wien.

Gemse, die einzige europäische Vertreterin des Antilopengeschlechts und in ihrer Verbreitung auf die süd- und mitteleuropäischen Gebirge (Pyrenäen, Alpen, Abruzzen, Balkan, Karpathen und Kaukasus) beschränkt, gehört durch Abbildung und Schilderung zu den populärsten Thieren des Continents, und das nicht erst seit heute. Schon Kurfürst August von Sachsen suchte sie um 1560 in der Sächsischen Schweiz und Kaiser Ferdinand I. im Wiener Walde heimisch zu machen, doch blieben diese Versuche wie alle spätern erfolglos. Gegenwärtig ist Oesterreich unter allen Ländern noch am besten mit Gamsen versehen, namentlich in Steiermark, Tirol und Salzburg, wo jährlich immer noch je 1000 bis 2000 Stück erlegt werden. Im Jahre 1890 wurden im Oesterreichischen im Ganzen 7038 Stück geschossen. Der culinarische Werth der Gemse ist gering, denn das Fleisch ist nicht nur trocken, sondern auch über die Maßen grobfaserig. Junge Thiere mögen immerhin passiren, was aber von den alten zu halten ist, bekundet das Sprichwort:

Alte Gams und alter Has'

Geben einen Teufelsfraß.

Gemüse ist ein sehr weitshichtiger Begriff, denn man versteht darunter mit Ausschluß des Obstes, alle Pflanzen und Pflanzentheile, die in Musgestalt (daher der Name!) oder überhaupt in frischem Zustande als selbstständige Schüsseln oder auch als Beigabe zu Fleischspeisen (Zugemüse) auf den Tisch kommen. Die Zahl dieser Pflanzen ist, besonders wenn

man die Spielarten mitrechnet, eine sehr beträchtliche. Des bessern Ueberblicks wegen theilt man daher alle Gemüsepflanzen, den vorzugsweise verwendeten Theil zur Richtschnur nehmend, in sieben verschiedene Klassen und unterscheidet:

Wurzel- und Knollengewächse, wozu namentlich die Kartoffel, der Mangold, die Steckrübe, die Mohrrübe, der Rettig, der Meerrettig, die Haserwurz, die Kapunzelwurz, die Sellerie u. a. m. gerechnet werden;

Zwiebelgewächse, wozu ausschließlich die Mitglieder der Familie Lauch gehören;

Blattgemüse, die durch den Kohl, den Spinat, Rhabarber, Kerbel, die Gartenmelde u. s. w. vertreten werden;

Sprossengemüse, den Spargel, den Hopfen, die Waldrebe und die Meisterwurz umfassend;

Blüthengewüse, wozu sich Blumenkohl, Broccoli, Artischocke, Cardone, Kapuzinerkresse, Kapper und Dotterblume mit Wonne zählen;

Fruchtgemüse, nämlich grüne Bohnen und Erbsen, Gurken und Kürbisse, Tomaten, Eierbeeren zc., und endlich

Algen, wie z. B. das isländische Moos, das Ceylon-Moos, das Caraghen-Moos u. s. w.

Gewöhnlich rechnet man auch die trockenen Hülsenfrüchte, die Schwämme und Viel zählt sogar das Obst zu den Gemüsen, diese Substanzen werden jedoch wegen ihrer abweichenden Zusammensetzung besser in besondere Abtheilungen gestellt. Die wahren Gemüse sind nämlich bei ausschweifendem Wasserreichthum, der bis auf 93% steigt, erschreckend mager, d. h. sie enthalten höchstens $\frac{1}{2}\%$ Fett, und bilden daher die Gruppe der wenigst nährkräftigen unter den Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche. Andererseits aber zeichnen sie sich durch einen Gehalt an eigenthümlich pikanten Stoffen: Asparagin, organischen Säuren, Amiden, ätherischen Oelen u. s. w. aus, und diese Stoffe, die nicht bloß die Zunge und

die Nase kitzeln, sondern auch die Verdauung fördern, begründen den culinaren Werth der Gemüse: sie sind das Fundament, auf dem die Hochachtung des Feinschmeckers vor dem Spargel, dem Blumenkohl, der Artischocke, der Tomate, dem Meerrettig und der grünen Erbse beruht. Die noch immer unerreichten Meister in der Bereitung des Gemüses sind die Franzosen, die es mit heißem Wasser abbrühen und dann mit Butter oder Bratensauce (Heil dir, Spinat mit Bratenfett!) fertig schmoren. In Deutschland und Oesterreich wird das Gemüse weich gesotten, dann mit dem Wiegemeßer zerkleinert und endlich mit Butter oder Fleischbrühe fertig gemacht — auch nicht übel, wenn nur der vielfach übliche Mehlsatz wegbleibt, der weder der Zunge noch dem Auge Freude macht. Himmelschreiend dagegen und wahrhaft menschen- und gemüsefeindlich ist das englische Verfahren, die Gemüse einfach in Wasser abgesotten zu serviren und es dem Gaste anheimzugeben, sie mit Butter und Gewürzen (Salz und Pfeffer) zu versehen. Dieser gräßlichen Barbarei wegen hassen nicht wenige gute Menschen die englische Küche bis in den Tod, denn keine Beleidigung vergißt sich schwerer als Sauerampfergemüse ohne Butter.

Bei dem ungeheuren Gemüsebedarf — Wien allein verbraucht, Spargel und Blumenkohl ungerechnet, im Durchschnitt 6 Millionen Kilogramm jährlich — spielen die Gemüseconserven eine beinahe noch größere Rolle als die Fleischconserven. Das Gemüse wird zu diesem Zwecke entweder nur gedörret (getrocknetes Gemüse), oder es wird gedörret und durch hydraulischen Druck auf den möglichst kleinen Umfang reducirt (comprimirtes Gemüse). Das erstere Verfahren wurde in klassischer Weise bereits von dem Pfarrer Johann Georg Eisen zu Torna in Livland angewendet und in dem „Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzelrocknung“ (Riga 1774, 8^o) ausführlich beschrieben,

fand aber erst achtzig Jahre später, nachdem der Franzose Masson das Comprimiren der getrockneten Substanzen hinzugefügt hatte, im au errussischen Europa Eingang. In Deutschland wurde die erste Gemüse-Conservenfabrik um 1854 in Frankfurt a. M., die zweite 1856 zu Offenburg in Baden errichtet; gegenwärtig zeichnen sich auf diesem Gebiete aus: Warnecke & Reidel in Hildesheim, Max Koch in Braunschweig, Landgraf & Merlet in Bamberg, Landauer & Co. in Gerabronn, Heinrich Dammeyer in Emden, Thüringer D rrgem se-Actiengesellschaft in Groß-Heringen, C. Seidel & Co. in Münsterberg (Schlesien), C. H. Knorr in Heilbronn u. v. a. In Frankreich glänzen die Firmen Breton & Früh und F. Lecourt in Paris, Louis Frères & Co. in Bordeaux, Bellier Frères in Le Mans u. s. w. Fast alle diese Firmen (namentlich die französischen) stellen auch Gemüse-B chsenconserven nach Appert's Methode her, wozu namentlich die feineren Gemüse (Blumenkohl, Rosenkohl, Spargel, grüne Erbsen, grüne Bohnen und Artischocken) verwendet werden. Die dritte Klasse von Gemüseconserven und zugleich die einzige, die in Oesterreich in weitem Kreise verwendet wird, bilden die mit Salz oder Essig eingemachten Gemüse, von denen bei ihrer Allbekanntheit genug gesagt ist, wenn man sie nennt: eingemachte grüne Bohnen, eingemachte rothe Rüben, Salzgurken und Essiggurken, Pfefferoni, Kukuruz, Sellerie, Sauerkraut und Mixed Pickles. In Oesterreich-Ungarn ist die gr o te und leistungsfähigste Gemüse-Conservenfabrik die schon bei den Fleischconserven genannte, von dem Rittmeister Ademar Breden gegründete Firma Jg. Eisler & Co. in Wien.

Genever s. Wachholderbranntwein.]

Germ s. Hefe.

G rom -Käse, mit Kümmel gewürzter Weichkäse von 2—5 kg Schwere, der im Departement der Vogesen aus

Vollmilch gefertigt wird und über G rom  in den Handel kommt.

Gerste, neben Weizen, Dinkel, Hirse und Reis die älteste unserer Getreidepflanzen, wurde in zwei Spielarten, der zweizeiligen und der sechszeiligen Gerste bereits von Aegyptern und Hebräern wie von den Bewohnern der Schweizer Pfahlbauten und mindestens seit Christi Zeit auch von den Chinesen cultivirt, muß also seine wahrscheinliche Heimat im Osten und Süden des Caspisees schon sehr frühzeitig verlassen haben. Die gegenwärtig am häufigsten gebaute vierzeilige Art wird zuerst von Theophrast (gest. 285 v. Chr.) genannt, stand aber bei den Griechen in geringerem Ansehen als die beiden ältern Sorten. Die jetzt in Südeuropa sehr beliebte vierte Varietät dagegen, die sogenannte Bartgerste, ist sicher erst in historischer Zeit aus der vierzeiligen hervorgegangen. Zur Zeit umfaßt das Wohngebiet der Gerste Asien und Nordamerika bis fast an den Polarkreis, Europa bis über den Polarkreis hinaus, Nordafrika und die Culturstrecken Australiens. Im Norden (Schottland, Scandinavien und Sibirien) wird sie vorzugsweise als Brotsfrucht, im Süden (Indien, Nordafrika und Südeuropa) als Pferdefutter, in der Mitte aber als Bierfrucht verwendet, denn ohne Gerste kein Malz und ohne Malz kein Bier. Außerdem liefert sie, in der Schale mit 12 Theilen Wasser abgekocht, dann durchgeseiht und das Seih mit Zucker, Citronensaft und Himbeeressig versetzt, das als Kühltrank beliebte Gerstenwasser, ferner einfach enth lft die Gerstengr e, enth lft und decantirt die Graupen, deren feinste Sorte als Perlgraupen oder Kollgerste bekannt sind, und endlich fein zermahlen das Gries, alles Dinge, auf die der Mensch nur im aller u ersten Nothfalle, d. h. wenn er an einer Nordpol-Expedition, einer Afrika-Durchquerung oder einem vollständigen Bankerott betheiligt ist, mit tiefem Seelenschmerz

Verzicht thut. Dementsprechend ist auch der Gerstenbau in allen Culturländern ein sehr bedeutender: Oesterreich erzeugt im Durchschnitt 20 Millionen Hektoliter, Deutschland 22¹/₂ Millionen Metercentner Gerste jährlich.

Gervais, kleiner, flacher Rahmkäse von mildem und angenehmen Geschmack, der von Paris aus in Kistchen zu je sechs Stück zum Versandt kommt.

Gewürze sind im weitern Sinne alle Substanzen, die ohne eigentlichen Nährwerth den Speisen in erster Linie zur Verbesserung des Geschmacks zugesetzt werden. In diesem Sinne gehören also auch Salz, Essig, Zucker und Del zu den Gewürzen. Im engern und gewöhnlichen Sinne jedoch versteht man darunter nur die sogenannten Spezereien, d. h. Pflanzen und Pflanzentheile, die durch aromatisch bittere Bestandtheile anregend und belebend nicht bloß auf den Appetit, sondern auch auf die Verdauung einwirken. In dieser Doppelwirkung liegt die Rechtfertigung für die Verwendung der Gewürze. Sie sind diätetische Mittel von höchstem Werthe, die um so eifriger begehrt und um so massenhafter verzehrt werden, je gröber der Tisch oder je träger die Verdauung einer Nation oder eines Zeitalters ist. Daraus erklärt sich die Leidenschaft der Tropenbewohner für Gewürzmischungen, die dem gewöhnlichen Europäer wie Feuer im Schlunde brennen, daraus auch der Massenverbrauch der Gewürze im europäischen Mittelalter, der uns heute als Mißbrauch erscheint, in Anbetracht des damaligen Standes der Kochkunst jedoch durchaus berechtigt war. Kurzum, die Gewürze sind wie die Liebe: man braucht sie nicht gerade ganz nothwendig, aber doch recht nothwendig, um sich durch's Leben zu bringen, und ganz wie die Liebe sind sie auch nur für den gefährlich, der entweder zu alt oder zu jung oder überhaupt in seiner physischen Menschlichkeit verpsucht, d. h. magenkrank ist.

Gewöhnlich begnügt man sich, die Gewürze nach ihrer Herkunft in exotische und einheimische zu classificiren. Systematischer veranlagte Kenner jedoch unterscheiden fünf Klassen, nämlich:

Wurzelgewürze, zu denen von den einheimischen die Petersilie, die Sellerie, der Kettig, der Meerrettig, der Kalmus und die Nelkenwurz, von den exotischen der Ingwer, der Galgant und die Zittwerwurz gehören;

Zwiebeln, d. h. Zwiebel, Knoblauch, Porree, Schalotte und Perlzwiebel;

Rindengewürze, unter denen sich nur das Ausland, und zwar durch die verschiedenen Zimmtarten vertreten findet;

Stengel- und Blattgewürze, unter denen das Inland durch Petersilie, Dill, Kerbel, Kresse, Bohnenkraut, Salbei, Thymian, Majoran, Raute, Beifuß, Esdragon, Zwiebel und Schnittlauch, das Ausland durch den Lorbeer und den Meerfenchel repräsentirt wird; endlich

Blüthen- und Fruchtgewürze, zu denen das Ausland den Nelkenpfeffer, den schwarzen Pfeffer, die Cardamome, die Cubebe, den Guineapfeffer, das Gewürznägelein, die Muscatnuß, die Citrone, die Zimmtblume, die Kaper und die Vanille, das Inland aber den Paprika, den Safran, den Koriander, den Anis, den Dill, den Fenchel, den Senf, die Kapuzinerkresse, den Hopfen und den Wachholder stellt.

In dieser Liste dürfte jeder für seinen Gaumen etwas finden, auch wenn er nicht dem etwas bedenklichen culinaren Grundsatz des großen Humoristen Reuter huldigt: „Lorbeerblätter und Zwiebeln verderben kein Gericht, nur bei Milchsuppen und Kapstuchen muß man sparsam damit umgehen“.

Gewürznelke (ihrer nagelähnlichen Gestalt halber auch Nägelein oder Gewürznägelein) heißt wegen ihres durchdringenden Nelkengeruchs die getrocknete Blüthenknospe des

myrthenartigen Gewürznelkenbaums, der auf den Molukken einheimisch, seit 1772 aber auch nach Mauritius, Westindien und Südamerika, seit 1810 nach Sumatra und Amboina und etwas später nach Zanzibar verpflanzt ist. Griechen und Römer kannten dies Gewürz noch nicht. Erst die beiden Byzantiner Aëtius von Amida und sein Zeitgenosse Alexander von Tralles (gest. 605 n. Chr.) nennen die Nelke als Droge und erst der um die Mitte des 7. Jahrhunderts lebende Paulus von Aegina bezeichnet sie auch als Küchengewürz. In Deutschland findet sie sich zuerst als Bestandtheil einer Universal-Medicin erwähnt, deren Recept aus der Zeit Karls des Großen stammt. Der Nelkenhandel lag damals und durch das ganze Mittelalter in den Händen der Araber, die diese Spezerei über Alexandrien zur Ausfuhr brachten, bis 1524 die Portugiesen sich der Molukken bemächtigten. Seit 1599 mußten die Portugiesen dort den Holländern weichen, und nachdem diese 1623 auch noch die Engländer aus dem Felde geschlagen hatten, wurde der Nelkenhandel ein Monopol der holländisch-ostindischen Compagnie, die auch bei diesem Artikel an dem elenden Grundsatz festhielt, lieber an Wenigem viel als an Vielem mehr verdienen zu wollen. Die Compagnie handelte allerdings mit 5800% Gewinn, aber die Bewachung der Inseln verschlang jährlich 3 Millionen Gulden und unterdrückte doch den Schleichhandel so wenig, daß seit 1750 kaum mehr als für 2 Millionen Gulden Nelken zu dem von der Gesellschaft beliebten Preise in Europa abgesetzt werden konnten. Und schließlich nutzte alle Wachsamkeit nichts: Poivre, der verwegene Gouverneur von Bourbon, piff auf die von den Mynheers angedrohte Todesstrafe, stahl sich mit einem winzigen Fahrzeuge durch die holländischen Wachtschiffe und kehrte glücklich mit einer Anzahl Nelkenbäume nach seiner Insel zurück (1770), von wo aus dann die Verpflanzung nach Westindien und Cayenne erfolgte. Der wirksame Bestandtheil der

Gewürznelken ist vornehmlich das sogenannte Nelkenöl oder Gewürznelkenöl, das, mit Leichtigkeit in Alkohol löslich, vielfach in der Liqueurfabrication verwendet wird und neben der Nelkensäure auch Vanillin enthält. Unter den verschiedenen Sorten gelten die großen Amboina- oder Königsnelken noch immer für die besten. Die vor der völligen Reife gepflückten Früchte des Nelkenbaums, einfächerige Beeren von 25 mm Länge und 8 mm Dicke, kommen als Mutternelken in den Handel, werden aber nicht als Gewürz, sondern ausschließlich in der Destillation gebraucht.

Gin s. Wachholderbranntwein.

Glattroche, auch Tegel, Tepel oder Flete, ein großer Herr bis zu 2 $\frac{1}{2}$ m Länge und 120 kg Gewicht, führt den Namen zum Unterschied von seinem Bruder, dem Dornrochen, mit dem er den Wohnort und auch die Art der Verwendung in der Küche (mit brauner Butter, mit Senfsauce, mit Robertsauce, bisweilen auch gebacken) gemein hat. In Norddeutschland kommt er noch weniger auf den Tisch als der Dornrochen, und auch in England, Frankreich und Italien schätzt man ihn geringer als diesen.

Glarner Schabzieger, Kräuterkäse oder grüner Käse, ein Molkenkäse ersten Ranges, der schon im 15. Jahrhundert einen Handelsartikel ausmachte und jetzt zu 1—1 $\frac{1}{2}$ Millionen Kilogramm jährlich in die Welt geht. Der Schabzieger — in Norddeutschland zur Abwechslung „Schafzieger“ genannt und für ein Product aus Schaf- und Ziegenmilch angesehen! — wird von den Sennen im Kanton Glarus aus Magermilch (sogenannter „Käsemilch“) mit Zusatz von Buttermilch bereitet und als vergohrene Masse in Säcken an die „Ziegenmüller“ abgegeben, die diese Masse mit 4—5 kg Salz und 2 $\frac{1}{2}$ kg gepulvertem „Ziegerklee“ auf je 1 q auf einer Walzmühle gleichmäßig vermahlen, dann in hölzerne Formen pressen und die geformten Käse endlich in einem kühlen

Speicher trocknen lassen. Diese Käse haben die Gestalt eines abgestumpften Kegels von 10 cm Höhe mit $7\frac{1}{2}$ cm unterm und 5 cm oberm Durchmesser, sind von graugrüner Farbe, äußerst pikantem Geschmack und schön gleichmäßiger Consistenz und werden beim Genusse nicht geschnitten, sondern, wie der Name sagt, geschabt. Was den erwähnten Ziegenklee, die Würze des Schabziewers, anlangt, so ist dies ein naher Verwandter des *Foenum graecum*, eine Steinkleeart mit ungemein kräftigem, aus Waldmeister- und Honigduft gemischtem Geruch, die in Afrika, vielleicht aber auch an der untern Donau heimisch ist und auch in der Umgebung Wiens verwildert vorkommt. Dieser blaublüthige Käse- oder Bismklee wurde bis gegen Mitte des 19. Jahrhunderts vorzugsweise im Kanton Glarus, wird aber seitdem nahezu ausschließlich in der March des Kantons Schwyz angebaut und gibt jährlich zwei Blatternten, die zur Erhaltung der grünen Farbe im Schatten getrocknet, dann pulverisirt und gesiebt werden. Erst in diesem Zustande tritt sein Geruch besonders stark hervor.

Gloucester Käse wird in der englischen Grafschaft Gloucester aus Vollmilch bereitet und kommt in Cylindern von 20—40 cm Durchmesser und 10—40 cm Höhe in den Handel. Je nach der Größe (nicht nach der Qualität!) unterscheidet man einfachen Gloucester im Gewicht von 5 bis 20 kg und Doppel-Gloucester im Gewicht von 20—40 kg. Eine besondere Art bildet der Salbei-Käse, der durch Zusatz eines Milchauszugs aus Salbei-, Petersilien- und Ringelblumblättern eine grüne Farbe und einen besonders würzigen Geschmack erhält.

Goldbutt s. Scholle.

Gorgonzola-Käse, der Bruder des Stracchino, von dem er sich aber schon äußerlich durch die braune Farbe unterscheidet, wird im Flecken Gorgonzola bei Mailand vor-

zugweise im Herbst, wenn die Herden vom Gebirge in die Lombardei herabrücken, aus Vollmilch fabricirt und in Cylindern oder Laiben von 12—15 kg Schwere auf den Markt geliefert. Der Gorgonzola ist im Innern weißgelb, die feinste Sorte mit grünen Adern durchzogen. Der Preis schwankt zwischen 1.60—2 Mark per Kilo.

Goje, ein treffliches Weißbier von durchschlagender Wirkung, das von Alters her in Goslar am Harz mit dem Wasser des Gosebachs, schon seit längerer Zeit aber auch an andern Orten gebraut wird. Namentlich ist der Ruf der Leipziger Goje ein weit verbreiteter. Wie die meisten Weißbiere eignet auch die Goje sich nur für tactfeste Mägen.

Gouda-Käse oder Südholländer Rahmkäse kommt aus der Provinz Südholland über Gouda in den Handel. Er präsentirt sich als Cylinder mit abgerundeten Ecken in Schwere von 5—15 kg, hat eine ziemlich weiche Paste mit zahlreichen, nicht allzu großen Löchern und eine überaus schöne gelbe Farbe, die durch fortgesetztes Abreiben des Cylinders mit Essig und Safran oder Bier erzeugt wird. Als besondere Abarten erscheinen der Maikäse, der im Mai aus der Milch der Weidekühe gewonnen wird, ferner der weit geringere Frischmilchkäse aus der Milch neu-milchender Stallkühe, sodann der Geheimrathskäse, der nicht über 2 kg zu wiegen pflegt.

Gräfenberger, duftiger Rheinwein vom Grafenberg (bei Niedrich, weiland dem Kloster Eberbach zuständig), welcher Berg aber nur wenige Morgen Weinland umfaßt, so daß echter Gräfenberger recht selten ist.

Granatapfel, Granate, in Oesterreich ehemals Margrant, die farbenprächtige Frucht des Granatbaums, deren lederartige Schale rothbraun, deren Fleisch gelb und deren Kernhaut blau gefärbt ist. Der Granatbaum ist ein geborener Perser (kein Afrikaner!), ist aber schon in vorhistorischer Zeit

über Indien und das ganze Mittelmeergebiet, um 150 v. Chr. nach China und um 1560 nach Amerika verbreitet worden. In Oesterreich und Deutschland kommt er verwildert seit alter Zeit bei Bozen, sonst nur als gepflegter Zierbaum vor. Als solchen finden wir ihn 1564 im Garten der Wiener Hofburg und hundert Jahre später in den Kalthäusern der oberösterreichischen Edelsitze. Anno 1779 wird als Merkwürdigkeit berichtet, daß die im Freien stehenden Granatbäume des fürstlichen Gartens zu Mannheim reife und genießbare Früchte brachten. Die Römer zu Christi Zeit unterschieden 9 Spielarten, unter denen die punische für die beste galt. Palladius (um 350 n. Chr.) kannte nur noch 6 Sorten und Hohberg (um 1680) nennt nur noch 3 Sorten: „sauer, süß und mittelmäßig“. Höchst wahrscheinlich sind eine Anzahl Varietäten in Folge mangelhafter Cultur eingegangen, denn obgleich wegen der mehr oder weniger weinsäuerlichen Frucht in Südeuropa und namentlich im Orient noch immer ein geschätzter Obstbaum, gehört der Granatbaum doch zu den Entthronten: die Orangenbäume haben ihm den Rang abgelassen. Auf der Tafel Kaiser Ferdinands I. bildeten Citronensaft und Granatkörnersaft als „Schmackreizung“ den stehenden Ersatz des Essigs, heutzutage jedoch gelangt der Granatapfel nur noch gelegentlich zu uns und wird nur von einzelnen Liebhabern beachtet, die ihn nach Art der Apfelsine verspeisen.

Graupen s. Gerste.

Graves-Weine sind die trefflichen Gewächse der Lage „auf dem Kies“ (sur les graves) im Medoc, also echte Bordeseer, und zwar versteht man darunter insbesondere die trockenen Weißweine der Gemeinden Blanquesfort, Léognan, Martillac, Villenave d'Ornon, Langon, Toulene, Fargues, Pujols, Loupiac und Sainte-Croix du Mont, die wegen ihrer Lieblichkeit dem Sauterne als Tischwein vorgezogen werden,

obgleich oder vielmehr gerade weil sie demselben an Süße und Feinheit nachstehen.

Greco heißen, weil von der aus Griechenland stammenden Malvasiertraube gewonnen, verschiedene süditalienische Süßweine ersten Ranges, darunter namentlich die dritte Sorte der *Lacrimae Christi* vom Fuße des Vesubs und der *Vino greco di Gierace*, ein weißer Calabreser, der nach Hamm's Versicherung die Vorzüge der leichten französischen mit den Tugenden der gekochten Weine, Gehalt und Haltbarkeit, verbindet.

Grenache ist der etwas veraltete Gesamtname der edlen Rothweine des Roussillon, die sich nicht bloß durch Farbe und Süße, sondern auch durch Feuer und Gehalt auszeichnen und daher weniger Zechweine als Krankenweine darstellen. Die edelsten Sorten liefern die Ortschaften Banyuls, Cosperon, Collioure und Rodès. Der Grenache kommt über Toulouse und Bordeaux oder über Port-Bendres und Marseille auf den Markt.

Gries, als Mühlenproduct das Mittel zwischen Mehl und Graupen, d. h. gröber als jenes und feiner als diese, wird aus Weizen, Reis oder Mais, weniger häufig aus Gerste oder Buchweizen hergestellt und liefert die Substanz mannigfacher und vortrefflicher Puddings und Breie, z. B. der italienischen Polenta. Im 18. Jahrhundert und noch im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts übertraf der Wiener Gries aus bestem Weizen alle seine Concurrenten, so daß man noch heute die beste Sorte ohne Rücksicht auf ihre Herkunft mit diesem Namen zu bezeichnen pflegt. Nochmals gemahlen und gebeutelt gibt der Gries das Griesmehl, die edelste und beste aller Mehlsorten, die daher sowohl in der Bäckerei wie in der Küche eine hervorragende Rolle spielt. Steifer Griesbrei in Milch, mit Zucker oder mit einer Mischung aus Zucker und zerstoßenem Zimmt bestreut, ist

ein äußerst einfaches Gericht, aber ohne Frage die rein-
schmeckendste aller Milchspeisen, über welche die Küche des
19. Jahrhunderts gebietet.

Grog ist heißes Wasser mit Rum oder Arak — auch
umgekehrt! — und mit Zucker versüßt. Der Name ist eine
Verkürzung des englischen grogram, das einen ungemein
grobfadigen Wollstoff bedeutet. Die Bezeichnung ist also
ein Spitzname, wie „Strippe“ für Rummelliqueur, und
ursprünglich in Seemannskreisen wie letztere in den nord-
deutschen Militärkasernen entstanden. Daß erst Admiral
Bernon mit dem Spitznamen „the old grog“ (der alte
Grobrock) das Getränk um die Mitte des 18. Jahrhunderts
auf der englischen Marine eingeführt und dadurch den Namen
veranlaßt habe, ist eine post festum erfundene Fabel. Un-
erläßliche Bedingung für den Genuß des Grog's ist Hunde-
wetter oder Heidenfalte.

Groher Käse s. Emmenthaler.

Gründling oder Grundel, österreichisch Grundel
oder Sangel, ein 10—15 cm langer Karpfenfisch mit einem
kurzen Spielfaden an jedem Mundwinkel, bewohnt Europa
und Westasien mit Ausnahme des höchsten Nordens und des
äußersten Südens und bevorzugt zwar kiesgründige, klare
Gewässer, jedoch ohne sich deshalb auf solche zu beschränken.
Die Laichzeit fällt in den Mai und Juni, die eigentliche
Gründlingszeit daher in den Herbst und Winter, doch
wird der Fisch so ziemlich das ganze Jahr über gefangen
und verwerthet, denn sein wohlgeschmeckendes Fleisch gilt mit
Grund für ein treffliches Gericht. Namentlich gebacken
bilden die Gründlinge „ein recht angenehmes Bündel Zahn-
stocher“, wie Grimod treffend bemerkt, und auch blau-
gesotten dürfen sie sich, mit grüner Petersilie garnirt und
mit Essig gewürzt, unbedenklich auf die Tafel wagen, man
wird sich immer gern mit ihnen unterhalten. Früher ließ

man sie auch wohl vor dem Sieden sich in Mandelmilch zu Tode saufen — „gehört aber nur für Frauenzimmer und ist dieser Delicatesse leichtlich zu entrathen“. „Wird sowohl in der Donau als in andern einfließenden Wassern gefangen und bei allen Herrentafeln hochgehalten“, berichtet Hohberg. Uebrigens vergilt der Gründling gelegentlich Gleiches mit Gleichem: er ist ein „Leutfresser“, wie Konrad Geßner sagt. Als z. B. 1683 nach der Belagerung Wiens zahlreiche Türken- und Pferdeleichen in die Donau geworfen wurden, sah man die Gründlinge großartige Bacchanalien feiern und dabei immer dem Menschenfleisch den Vorzug geben.

Grüneberger, berüchtigt so weit die deutsche Zunge klingt und noch darüber hinaus, aber bei alledem besser als sein Ruf. Namentlich ist er in Wirklichkeit nicht ganz so sauer, wie der Nichtkenner auf Grund der allgemeinen Sage anzunehmen pflegt, und in guter Qualität ein ebenso trinkbarer Tischwein wie etwa der Ober-Ingelheimer oder der Bergsträßer. Unheilvoll wird er der Menschheit nur, wenn er unter falscher Flagge segelt wie jenes Faß „Malaga“, das die Stadt Grüneberg ihrem vielgeliebten König Friedrich Wilhelm III. verehrte, und mit dem dieser boshafter Weise seine Adjutanten regalirte: noch fünfzig Jahre später dachte einer der Herren mit ungeheucheltem Entsetzen an diese schreckliche Sorte zurück. Der Grüneberger Weindistrikt umfaßt außer der Stadt Grüneberg die Dörfer Krampe, Jany, Gausitz, Kühnau, Sawade, Schertendorf und Heinrichau, deren Producte aber sämmtlich unter dem Namen des Grünebergers gehen. Man zieht sowohl Roth- wie Weißwein, welcher letztere jung von röthlicher, in höherm Alter von mehr ins Gelbe fallender Farbe ist und eine angenehme Süße besitzt, die sich mit der Zeit in Firne verwandelt. Beide Arten werden vorzugsweise zum Verschneiden anderer Weine gebraucht oder zu Schaumwein verarbeitet: der Grüneberger

Mouffeux und Oeil de perdrix ist der älteste deutsche Schaumwein und besaß schon um 1840 einen bedeutenden Kundenkreis, einen größern, als der natürliche Grüneberger sich je erworben und je erwerben wird.

Grünfern ist vor der Reife geschnittener, mit der Mehre im Backofen gedörrter, dann ausgedroschener und auf der Mühle geschälter Dinkel. Man bereitet daraus Suppen wie aus den Graupen oder kocht ihn wie den Reis mit Milch zu einem Brei. Früher nur in Südwestdeutschland bekannt und beliebt, haben diese Gerichte durch die „Grünfernsuppentafeln“ von Knorr in Heilbronn in neuerer Zeit auch in Norddeutschland und in Oesterreich Eingang gefunden. Der Preis dieser Präparate wie des Grünferns überhaupt ist ein verhältnißmäßig hoher, da an Grünfern nur etwa der zehnte Theil dessen gewonnen wird, was der Dinkel bei völliger Reife an Getreide liefert.

Grünforn heißt eine Art Marmelade oder Compot aus Mais, die im Maislande Amerika hergestellt wird und seit einigen Jahren in Blechdoosenverpackung auch nach Europa kommt.

Grütze ist grober Gries, der vorzugsweise aus Hafer (Hafergrütze) oder Buchweizen (graue oder Heidegrütze), seltener aus Gerste oder Hirse hergestellt wird und zur Bereitung von Suppen oder Breispeisen (Hafermus) dient. Namentlich spielt die Hafergrütze wegen ihrer leichten Verdaulichkeit unter den Kindernährmitteln eine hervorragende Rolle. Vgl. Buchweizen.

Guineaförner, Guineapfeffer oder Malaguettaförner sind afrikanische Cardamomen von der Paradiesforn-Amome, deren Ausfuhr einem Theile der Küste von Guinea den Namen der „Pfefferküste“ verschafft hat.

Gulasch, richtig Gulyás, sprich: Guljaasch, Nationalgericht der Magyaren, dessen Cardinalwürze der Paprika

bildet. Ein rechter Ungarmagen verträgt einen Theelöffelvoll Paprika wie Confect, den deutschen aber brennt's bei gleicher Dosis wie mit Höllengluthen, die weder Bacchus noch Gampbrinus zu löschen vermögen — Grund genug, um jedes Wirthshaus-Gulasch so lange mit Mißtrauen zu betrachten, bis es sich als mäßig papricirt ausgewiesen hat. Im Uebrigen weniger ein feines, als vielmehr ein derbes Gericht, ein richtiges Bivouac-Tractament, hat das Gulasch doch seit etwa dreißig Jahren den ganzen Continent erobert und tritt sogar bereits als Conserve auf: Ferd. Flörken in Mayen (Rheinland) und Jg. Eisler & Co. in Wien liefern „Kinds-Gulyás mit Kartoffeln“ und „Kalbs-Gulyás mit Reis“.

Gumpoldskirchner, ein niederösterreichischer Edelmann, der den Besten seiner Zeit genugthut, weil er selber vom Besten ist. Er wird in Gumpoldskirchen aus Rebfaß von rothem Bierfahndler gewonnen und stellt einen bouquetreichen Weißwein erster Klasse dar, dessen Ausbruch Hamm sogar der Tokayer-Essenz an die Seite stellt — natürlich in ihrer Art und einen vorzüglichen Jahrgang vorausgesetzt. Wie angenehm der Gumpoldskirchner eingeht und wie gründlich er beseligt, hat schon der alte Joh. Rasch beobachtet, der in seinem „Weinbuch“ vom Jahre 1582 die tröstliche Bemerkung macht:

Wer Gumpoldskirchner trinkt zwei Maß,
Der mag allein nit gehn sein' Straß.

Guter Gumpoldskirchner hält aber auch auf guten Preis: Eduard Sacher in Wien gibt die Flasche nicht unter 2 bis 2½ Mark. Allerdings darf man dafür auch vom Jahrgang 1874 sagen:

Dies Kind, kein Engel ist so rein,
Laßt eurer Huld empfohlen sein.

Gurken waren den alten Aegyptern und selbst noch den Griechen Homers (um 900 v. Chr.) total unbekannt, obgleich ihre Cultur in Ostindien, wo die bittere Hardwick's-

gurke als präsumptive Stammutter namentlich in der Provinz Kumaon weite Strecken bedeckt, mindestens 3000 Jahre alt ist und auch in Ungarn nach Ausweis der Funde zu Szilahom in die vorgegeschichtliche Zeit zurückreicht, während die Pflanze damals den Schweizer Pfahlbautenbewohnern noch fremd war. Zu den Griechen kam die Gurkenzucht wahrscheinlich erst im 7. Jahrhundert von Kleinasien her, wurde aber bald mit solchem Eifer betrieben, daß das Städtchen Mekone (Mohnstadt) bei Korinth darüber sogar seinen Namen verlor und sich fortan Sikyon (Gurkenstadt) nannte. Gleichen Anklang fand das eigenthümliche Gemüse bei den Römern. Kaiser Tiberius (ermordet 37 n. Chr.) liebte frische Gurken als tägliches Gericht und ließ sie in fahrbaren, mit Marienglas gedeckten Beeten für die Küche ziehen; Plinius gedenkt auch bereits der Salzgurken und Athenäus um 200 n. Chr. der Senfgurken. Dem südwestlichen Deutschland wurde das indische Gewächs spätestens durch Karl den Großen zugeführt, im Südosten aber und im ganzen Osten überhaupt dürfte es damals schon längst durch die Slaven heimisch gewesen sein, welche nicht bloß wie die Tataren und Mongolen — China erhielt die Gurke ums Jahr 200 v. Chr. aus Indien — wahrhaft leidenschaftliche Verehrer der Gurke sind, sondern sich auch von jeher vortrefflich auf ihre Verwendung und Cultur verstanden. Der echte Russe vermag ohne Salzgurken kaum zu leben, die Lausitzer Wenden wußten schon vor 150 Jahren ohne Mistbeete die schönsten Frühgurken zu ziehen, und auffälliger Weise ist die berühmte saure Gurke nur in den deutschen Landestheilen wahrhaft volksthümlich, in denen ehemals Slaven sesshaft waren. Gegenwärtig ist die Gurke über alle fünf Erdtheile verbreitet, als Hochburgen der Gurkenzucht aber sind zu nennen: in Ungarn Moderndorf bei Tyrnau, wohin eine militärische Einquartierung um 1830 eine ganz eigenthümliche Cultur-

methode verpflanzte, in Oesterreich Znaim in Mähren und Saaz in Böhmen, das im Fasching sogar einen eigenen „Gurkenkönig“ wählt, in Deutschland Berlin und Lübbenau am Spreewald, das jährlich $1\frac{1}{4}$ Million Gurken erzeugt, endlich in Holland, Rotterdam, das schon im April ganze Schiffsladungen nach England verfrachtet. In neuester Zeit hat die Obst- und Gemüse-Cultur von A. Breden in Wien wahre Pracht-Exemplare in Riesen-Format von vortrefflicher Güte in Versandt gebracht.

Der Nahrungswert der Gurke ist bei ihrem enormen Wassergehalte (97%) gleich Null. Wer aber möchte deshalb den Gurkensalat entbehren? Gehörig gepfeffert, bildet diese einfache „Schmackreizung“ bei schweißtreibender Sommerzeit eine sehr erquickliche Begleitung für jeglichen Braten, und namentlich für den Bratfisch, der gar nicht besser escortirt werden kann. Wer freilich der übeln Gewohnheit huldigt, die Gurkenscheiben vor der Delung „gehörig auszudrücken“, um den Saft zu entfernen, der könnte statt eines Paares Gurken ebenso gut ein Paar Glacéhandschuh zu diesem Salate nehmen — dem Magen würde das vollkommen gleich sein. Als Gemüse hat die Gurke stets etwas Fades und wird mit Recht von der guten Tafel fern gehalten. Als Conserve dagegen steht sie völlig auf der Höhe der Zeit. Essig- und Pfeffergurken werden in ganz Europa als Appetitwecker gewürdigt und bilden einen Gegenstand des Delicateessenhandels. Der Gebrauch der geschälten Salz- oder Senfgurken dagegen ist auf Mittel- und Nord-europa beschränkt, und noch enger begrenzt ist das Gebiet der sauren Gurke, die ungefähr zwischen der Pfeffer- und der Senfgurke die Mitte hält. Wo die saure Gurke aber herrscht, da ist sie auch ein wahrhaftes Volksgericht, dem Hoch und Niedrig die gebührende Ehre anthun. Die eigentliche Saison der sauren Gurken sind Juli und August, die schrecklich be-

kannte „Sauregurkenzeit“, in der die Fiische nach Luft und die Zeitungs-Redactionen nach Stoff schnappen. In dieser öden Zeit, wo sogar die Fiakerpferde dem Müßiggange fröhnen, in dieser wahren saison morte ist die saure Gurke der einzige Trost, der schon manchen verzweifelnden Sommerfriischler wieder aufgerichtet hat, denn Alles in Allem hat das Sprichwort Recht: „Saure Gurken sind schließlich auch Compot“.

Gurkenfrout s. Boretisch.

H.

Häring, und zwar neuer Häring mit frischen Kartoffeln, von maigrüner Petersilie und dottergelber Butter escortirt, bilden zwar kein Zehnguldengericht, ist aber nach der Suppe eine ganz angenehme Augen- und Zungenweide und daher selbst in allerfeinsten Tafelkreisen wohlgelitten. Höher freilich steht der frische Häring, der mit der Milch geröstet oder aber in Butter gebacken selbst einen Bankdirectortisch nicht zu scheuen braucht, in dessen mehr eine englische Specialität — als ein wirkliches continentales Sonntagessen vorstellt. Einen weit größern Wirkungskreis hat der marinirte Häring, der bevorzugte Wiederhersteller des alkoholgestörten individuellen Gleichgewichts und daher Mitwisser ganz beträchtlicher Mengen guter Vorsätze und sonstiger Materideen —

O Häring, bester Häring, nimm meinen Schwur in Acht:
 Nie mehr verkneip' ich wieder die feuchte Mitternacht.
 Ihm reiht sich der mit Essig und Gewürzen eingelegte Brat-
 häring, der zum Anäuel geballte Kollmops, der entgrätete

Delicateß-Häring in Wein-, Senf- oder Tomatenjauce und endlich noch der Häringssalat mit Äpfeln, das nordische Sylvestereffen an. Die größte Bedeutung jedoch und den weitesten Wirkungskreis hat der „Schneiderkarpfen“, d. h. der Salz- oder Böfelhäring, das Allerweltsgericht, das für den minder gut situirten Europäer von derselben Wichtigkeit ist wie etwa die Kartoffel. Der Stockfisch könnte uns allenfalls gestohlen werden, ohne daß die Welt darüber aus den Fugen ginge, käme aber eines Tags der Häring uns abhanden, so würden zahllose kleine Wirthschaftsetats in die Brüche gehen und nicht wenige häusliche Finanzminister die Flinte ins Korn werfen. Die kleine Küche weiß eben aus dem braven Böfelhäring Manches zu machen, wovon die Große sich nichts träumen läßt, wie denn den biedern Eichsfeldern nicht ganz ohne Ursache nachgesagt wird, daß sie mit einer einzigen Häringsnase neun verschiedene Suppen zu würzen verständen. Die Engländer und Iren treiben's freilich mit dem frischen Häring mindestens ebenso weit und verschonen zudem selbst die Neugeborenen nicht, sondern fangen sie alljährlich vom Mai bis September, wenn sie höchstens 8 cm lang sind, zu ganzen Millionen, um sie als Whitebait (Weißfutter) zu verspeisen. Selbst die englischen Minister verschmähen dies „Futter“ nicht, sondern halten alljährlich kurz vor Schluß der Parlamentssession von Amtswegen in Greenwich ein feierliches Whitebait-dinner ab.

Zur Biographie des Häring's ist anzuführen, daß er der Allse allernächster Better ist, daß er den nordatlantischen Ocean mit Einschluß der Nord- und Ostsee und das nördliche Eismeer bewohnt, und daß er in drei Unterarten vorkommt, nämlich als Hochsee-Häring bis 36 cm Länge und mit rund 9% Fett im freien Ocean zwischen Norwegen und den Shetlands-Inseln, als Küsten-Häring bis höchstens 30 cm Länge in der Nordsee und den Untiefen der westlichen Ostsee

und endlich als Ostsee-Häring oder Strömling bis höchstens 25 cm Länge und mit kaum 5% Fett in der östlichen Ostsee, im Eismeere und im weißen Meere. Im Handel aber werden ferner unterschieden:

Brand-Häringe, deren Qualität und sorgfältige Verpackung durch das der Tonne eingebrannte amtliche Zeichen verbürgt ist;

Gewürz-Häringe, Jungfern-Häringe in Essig und Gewürz, die namentlich von Norwegen exportirt werden;

Grüne oder frische Häringe, wie sie frisch aus dem Wasser kommen, sind sehr schmackhaft, aber im Binnenlande immer noch selten;

Facht- oder Jäger-Häringe, Häringe vom ersten Fang, die sogleich ausgeweidet und gesalzen und von den Transportschiffen nach dem Hafen befördert werden; sie bilden die erste Klasse der Salzhäringe und sind im Binnenlande durchweg den grünen Häringen vorzuziehen;

Jungfern-, Maikens- oder Matjes-Häringe, noch nicht ganz geschlechtsreife oder, wenn reif, unfruchtbare Individuen mit sehr zartem und fettem Fleisch und von vorzüglichem Geschmack, kommen im Juni und Juli auf den Markt;

Lachs-Häringe, ausgesucht große Koll-Häringe, die nach dem Salzen noch geräuchert werden;

Del-Häringe, nach Art der Sardinen in Del gelegt, werden namentlich von Le Mans (Frankreich) aus exportirt;

Schot- oder Hohl-Häringe, auch Fhlen und durch Wortverstümmelung Schoß-Häringe oder gar Schotten, Häringe ohne Milch oder Kogen, schmal, mager und schlecht-schmeckend wie alle Fische kurz nach dem Laichen, kaum noch für die Buchthausküche brauchbar;

Koll-Häringe, mit Milch und Kogen gefüllt, nicht ganz so schmackhaft wie die Jungfern-Häringe, aber ausgiebiger.

Die besten Häringe liefert in Folge der sorgfältigen Verpackung noch immer Holland, so daß die vorzüglichsten Sorten, wie namentlich die Emdener, fortdauernd als Holländer in den Handel kommen. Dann folgen in ziemlich gleicher Qualität die schottischen, die norwegischen und die Ostsee-Häringe und endlich die englischen. Französische Häringe kommen verhältnißmäßig wenig ins Ausland. Der jährliche Ertrag der europäischen Häringfischerei wird auf 10 Milliarden Stück geschätzt, wovon England allein 1200, Deutschland etwa 1000 Millionen verspeißt. Welche Riesenziffern im Budget der europäischen Küche! — Darum Ehre dem Häring, und möge der geringe Preis sein Ansehen ungeschmälert lassen.

Häsling s. Bratfisch.

Hafer war den Aegyptern und Hebräern überhaupt nicht und den Griechen und Römern nur als Wildling bekannt. Seine Heimat sind die unteren Donauländer und die Tatarei, von woher er aber schon sehr frühzeitig nach Deutschland gelangte und hier in bedeutendem Umfange cultivirt wurde. „Die germanischen Stämme säen den Hafer geradezu wie ein Getreide und essen keinen andern als Haferbrei“, berichtet Plinius mit unzweideutigem Achselzucken. Das süddeutsche Hafermus wäre demnach eine sehr geeignete Festspeise bei einem Prähistoriker- oder Teutomanen-Banket, ein weiteres Verdienst aber kann es nicht in Anspruch nehmen: es ist „Dreschernahrung“, wie Wiel ebenso kräftig wie richtig sagt. Außer der Grütze wird auch Hafermehl hergestellt, das in neuerer Zeit mit Recht als Kindernährmittel in Aufnahme gekommen ist, seit Kurzem aber gar als Gipfel alles Nahrhaften gepriesen wird. Das besonders präparirte Hafermehl ist nun allerdings leicht verdaulich, als über alle Begriffe nahrhaft aber kann es deshalb nicht gelten, weil es nur zu 10% aus verdaulichem Eiweiß, zu etwa 75% aber aus löslichen Stickstoffverbindungen besteht, die allerdings

schnell in das Blut übergehen, aber selber kein Eiweiß ansetzen, sondern nur anderweitig (durch gute animalische Kost) zugeführtes Eiweiß zum Ansatz zu bringen vermögen. Summa: Hafermehl ist gesund, präparirtes Hafermehl mit Ei aber ist gesund, verdaulich und nahrhaft — wonach sich zu richten!

Haferwurzel, unjeres Wiesenbocksbarts Schwester, ist eine zweijährige Pflanze mit lauchähnlichen Blättern und violetter Blüthe, die in Südeuropa und Nordafrika wild wächst, aber erst seit Ausgang des Mittelalters in den Garten und erst seit Ende des 16. Jahrhunderts aus Italien nach Südfrankreich gelangte. Die jungen Sprossen dienen als Spargel, „die großen Wurzeln aber werden überbrüht, die schwarze Haut davon abgezogen und sie kalt als Salat angemacht oder anstatt Petersilie an Fleisch und Fisch gelegt und mitgekottet“ (Hohberg). Der Geschmack der Wurzel ist ziemlich fade, ihr Anbau geht daher immer weiter zurück. Noch um 1860 war sie in den niederösterreichischen Hausgärten nicht allzu selten, jetzt ist sie so gut wie vollständig daraus verschwunden.

Hagebutten, in Oesterreich und Bayern *Hetschepetsch*, die glatten, glänzend rothen Scheinfrüchte der Hecken- oder Hagerose, der Weinrose und der Filzrose spielen in der Küche ungefähr dieselbe Rolle wie die Brombeeren, d. h. man benutzt sie, wo sie sich bieten, ohne sich irgendwie mit der Cultur des Strauches seiner Früchte wegen zu befassen. In der preussischen Provinz Sachsen und in Anhalt, wo die Heckenrose allerdings seit zwanzig Jahren recht selten geworden ist, weil man alle zum Veredeln tauglichen Stämme in die Gärten versetzt hat, werden die Hagebutten überhaupt nicht beachtet und dienen höchstens den Kindern roh als angenehme Näscherei. Man hat dort keine blasse Ahnung davon, daß Hagebuttensuppe, kunstgerecht mit Zucker, Sago und einer Idee Citronensäure versetzt, einer guten Weinsuppe gleich-

kommt — von der trefflichen Hagebuttenjauce und dem reizend säuerlichen Hagebuttencompot ganz zu geschweigen. Das Einsieden mit Zucker und Weinbeeren ist natürlich in jenen Gegenden erst recht unbekannt. Die österreichische Küche dagegen ist nicht nur durchaus mit diesen Gerichten und Würzpräparaten vertraut, sondern hat überdies den Vortheil, ein ganz vortreffliches „Hetscherl-Compot“ fix und fertig aus der Baumer'schen Obst-Conservenfabrik in Berchtoldsdorf beziehen zu können.

Hagenberger Schloßkäse, eine Art Limburger aus Vollmilch, wird in Hagenberg ober der Enns hergestellt und zeichnet sich durch seine Schmachthastigkeit vortheilhaft aus. Bezugsquelle: Theodor Etti und die berühmte Käsehandlung Gebr. Wild in Wien.

Hahn gehört eigentlich unter die Rubrik *Haushuhn* — aber welcher halbwegs gewissenhafte Kenner möchte durch solche Unterordnung die durchaus dominirende Stellung des Hähnchens auch nur einen Augenblick zweifelhaft erscheinen lassen? Nach der Behauptung der Statistiker allerdings läßt die Kaiserstadt alljährlich nur etwa 500 000 Paar Hühner über die Lippen springen, für den Feinschmecker aber ist Wien nicht die „Stadt der Hundl“, sondern die „Stadt der Händl“, schon weil der Mann das Haupt der Familie ist und dem Kind den Namen gibt. Wenn also die profane Welt von jungen Hühnern spricht, so spricht der Adept dagegen gewissenhaft von Händln oder Hähnchen, einmal um die Manneswürde zu wahren, und zweitens weil er weiß, daß sich aus einem jungen Huhne hier zu Lande nur ein altes Huhn, aus einem Hähnchen aber nicht bloß ein Hahn, sondern auch ein Jungfernhahn oder ein Kapaun ziehen läßt. Jungfernhähne nennt man nämlich jene in die Mannheit hineingewachsenen Hähnchen, die liebevolle Sorgfalt durch strenge Klausur vor dem entnervenden Verkehr

mit dem weiblichen Geschlecht bewahrt, und die daher, wenn die Ehre und der Appetit sie ruft, in der ganzen Kraft- und Saftfülle einer wohlverlebten Jugend auf die Tafel treten. Der Kapaun dagegen ist der Hammel des Geflügelhofes, ein Kunststück, das die Festlandsgriechen von den Deliern, die Römer von den Griechen und das übrige Europa von den Italienern lernte, kurzum ein künstlicher Heiliger, der sich's auf Erden wohl sein läßt und sich ein Känzlein anmästet — aber Alles zum Besten der Menschheit, die ihm daher auch die gebührende Verehrung zollt und ihn sogar dem Hähnchen vorzieht. Alle drei zusammen aber, Jungfernhahn, Kapaun und Hähnchen beiderlei Geschlechts, spielen eine der ersten Rollen in der Küche. Der Jungfernhahn präsentiert sich natürlich nur als Spießbraten und ist in dieser Form dem Fasanen ebenbürtig, ihm an auserlesen feinem Geschmack sogar nicht selten überlegen. Der Kapaun wird nicht bloß am Spieße, sondern auch in der Pfanne gebraten und außerdem gedämpft mit Trüffeln, mit Champignons oder mit Austern, mit Maccaroni, mit Reis oder mit weißer Sauce, häufig auch gefüllt oder als Galantine oder als Pastete auf den Tisch gebracht. Auch er darf sich in der Regel unbedenklich neben dem Fasan sehen lassen. Das Hähnchen endlich — du lieber Himmel, in welcher Form kommt eigentlich das Hähnchen nicht auf die Tafel! Gebraten und gebacken, gedünstet und gesotten, geschmort und marinirt, gespickt und gefüllt, als Fricassée und als Salat, als Roßbraten und Galantine, mit frischer Butter und mit Sardellensauce, mit grünen Erbsen und mit Reis, mit Majonaise, mit Blumenkohl, mit Paprika, mit Rahm, mit Krebsbutter, mit Hirsebrei, mit Champignons, à la tartare, à la Choicy, à la Caracalla, à la Villeroy — kurzum, es tritt in endlos verschiedenen Gestalten auf, am liebsten aber doch als Wiener Backhändl. Dies Backhändl, von geübter Hand

geviertheilt, mit Mehl, Eiern, Semmelbrösel und Salz kunstgerecht paniert und in glühendem Schmalze lichtbraun gebacken, ist nicht bloß eine Wiener Specialität, sondern eine Thatfache der österreichischen Culturgeschichte, die dem ganzen Lande zur Ehre gereicht:

Als Sieger tritt's einher, bezaubert und entzückt,
Weil es durch Güte uns und Hingebung beglückt.

Und diese Güte bewährt das Hähnchen noch im höhern Alter, wenn Sorgen des Hof- und Familienlebens schon sein Fleisch verhärtet und seine Säfte vermindert haben. „Alte Hennen geben die besten Suppen“, darunter die Königin aller Geflügelbrühen, die Königinjuppe, und alte Hähne liefern die vorzüglichsten Hahnennieren und Hahnenkämme, ebenso seltene wie kostspielige Gerichte, die nur alle zwei Jahre einmal auf die Tafel zu kommen pflegen. Daß zudem die Hennen das Eierlegen geradezu geschäftsmäßig betreiben, ist allgemein bekannt.

In Anbetracht dieser gehäuften Verdienste erscheint es beinahe sonderbar, daß das Haushuhn, vom Truthuhn abgesehen, die jüngste Erwerbung des europäischen Geflügelhofes darstellt. In seiner indischen Heimat ist es allerdings schon vor mindestens 4000 Jahren gezüchtet, die alten Pyramidenbauer aber kannten es nicht. Bei den Griechen wird seiner zuerst von dem Dichter Theognis (um 500 v. Chr.) und später bei den Dramatikern als des „persischen Vogels“ gedacht, von da ab aber muß es sich verhältnißmäßig rasch über ganz Europa verbreitet haben, da Cäsar es im 1. Jahrhundert v. Chr. schon in Britannien vorfand. Nach Amerika nahm es schon Columbus auf der zweiten Reise (1493) mit, und jetzt ist es in allen fünf Erdtheilen als Hausthier in zum Theile sehr verschiedenen Racen heimisch. Die vorzüglichsten Geflügelzüchter der Gegenwart sind die Franzosen, aber auch

Oesterreich ober und unter der Enns liefert vorzügliche Hähnchen und Steiermark anerkannte Kapauue.

Hammel s. Schaf.

Harvey-Sauce ist in Flaschen von etwa 215 g Inhalt zu 1¹/₂ Mark käuflich, gehört aber zu den theuersten Präparaten dieser Art, da sie neben 5¹/₂% Zucker und 6¹/₂% Kochsalz 82¹/₂% Wasser enthält.

Hase, „ein lieblich angenehmes Thierlein, das einem Menschen eine Lust und Freude macht, dann alle anderen Thiere werden mit Gefahr gefangen, allein der Hase schadet niemand“ (Colerus). Eben deshalb aber haßt alle Welt auf den armen Lampe los, und nur der brennende Eifer, mit dem er sich dem Fortpflanzungsgeschäfte widmet, hat seine Ausrottung noch immer hintangehalten. Zur Cäsarenzeit glaubte man, Hasenfleisch mache schön, im Mittelalter hielt man es umgekehrt für säfteverderblich und melancholieerzeugend, in der Neuzeit indessen lebt man der triftigen Erkenntniß, daß das gut gespickte Hintertheil eines Biermonatshasen einen recht braven, schmackhaften und gesunden Braten gibt, der freilich nur ein Bürgeressen, aber auch für Aristokratenmagen sehr verlockend ist. Kammeler und Häslein müssen vor dem Braten marinirt werden, man zieht daher vor, sie gedämpft mit saurem Rahm oder aber en civet, als Salmis, als Galantine (Hasenpudding), als Sulze (Hasenkuchen), in warmer oder kalter Pastete oder kalt in Aspik aufzutragen, während das Vordertheil oder sogenannte „Hasenklein“ (Kopf, Brust, Läufe und Lunge), in Oesterreich „das Junge“ genannt, das als Hasenschwarz oder Hasenpfeffer allgemein beliebte Gericht liefert. Kenner ziehen die dunkler gefärbten Berghasen wegen ihrer Größe (es finden sich nicht selten Exemplare von 7¹/₂—8 kg) den Flachlandhasen und alle Welt die jungen Hasen den alten vor. Der junge Hase, in der Küche auch Dreiläufer ge-

nannt (worunter aber eigentlich nur der Dreimonatshase zu verstehen ist), ist an der Hautfalte kenntlich, die sich beim Auseinanderziehen der Löffel auf dem Kopfe bildet, während bei den alten die Haut an dieser Stelle fest angewachsen erscheint und also keine Falte schlägt; auch lassen sich die Löffel des jungen Thieres leicht einreißen — diese Probe wird aber immer nur ein recht gutmüthiger oder recht unerfahrener Wildhändler gestatten. Von den Spielarten des Hasen sind besonders zwei beachtenswerth: der Stallhase, der sonst den ehrsamem Namen des Kanins führt, und der äußerst merkwürdige Dachhase. Bei der bedauerlichen Vernachlässigung der Naturwissenschaften in unsern Schulen wird nämlich namentlich in den Städten und vorzugsweise in gewissen Gasthausküchen der wahre Hase recht häufig mit einem andern, beinahe ebenso großen Vierfüßler verwechselt, der auf den Dächern zu lustwandeln pflegt und den Zoologen schon seit längerer Zeit als *Felis domestica* L. oder Hausfaze bekannt ist. Diese Verwechslung ist in der Regel für die Katze tödtlich, und eine stark gepfefferte Sauce thut dann das Uebrige. Wie gesagt, ist aber nur die naturwissenschaftliche Unwissenheit, die magna ignorantia rerum naturalium an solchem Mißgriff schuld und diese im vorliegenden Falle um so leichter zu begreifen, da der Hase zu den allersestsamsten Geschöpfen unter Gottes Sonne gehört. Er hat nämlich statt der Ohren Löffel, statt der Augen Lichter, statt des Schwanzes eine Blume, statt der Haare Wolle, statt der Vorderbeine Läufe und statt der Hinterbeine Sprünge und kann bei alledem weder laufen noch springen, sondern nur gehen, wobei er allerdings ein ganz ungewöhnlich beschleunigtes Verfahren liebt. Das Blei ist ihm aber seiner sprichwörtlichen Schwere zum Troß doch über, und so werden im Durchschnitt jährlich im Königreich Preußen zwischen 2—2½ Millionen, in Oesterreich-Ungarn zwischen

1¹/₄—1¹/₂ Millionen Hasen erlegt, von denen Wien sich jährlich 190 000—200 000 Stück gut schmecken läßt.

Haselhuhn, Waldhuhn oder Kottthuhn, ein ebenso schöner wie schmackhafter Vogel, der in der Größe zwischen dem Fasan und dem Feldhuhn steht, in culinariſcher Hinſicht aber das letztere um Pferdelänge und auch den erſtern noch um Haupteslänge überragt, kommt in ganz Europa und Aſien ſtrichweiſe im Haſel-, Birken- und Wachholdergebüſch namentlich der Gebirgswaldungen als Standvogel vor, iſt aber nur in Scandinavien, Rußland und Sibirien häufig. Im eigentlichen Norddeuſchland, in Holland, Dänemark und England findet eſ ſich ſo gut wie gar nicht, in einiger Anzahl in Weſtfalen, im Rheinland und in Franken, ſchon häufiger in Bayern, Niederöſterreich und Böhmen, in der Schweiz und in den Pyrenäen, ziemlich zahlreich endlich in Tirol, Kärnten und Steiermark, ſowie in Galizien und in Ungarn. Der jährliche Jagdertrag beziffert ſich in den öſterreichiſchen Landen auf 10 000—12 000, im Königreich Preußen auf 1500—2500 Stück. Das Haſelhuhn nährt ſich von Knospen und Beeren, graßt auch gern im Sauerſlee und ſteht deſhalb trotz Grimod und Brillat-Savarin in Bezug auf den Geſchmack über dem Fasan: eſ iſt „das ſchmackhafteſte von allem Geflügel“ (Baerſt), ein wahrer Fürſten- und Pfaffenbiſſen. Der äußerſt delicate junge Vogel wird nach Weiſe des Feldhuhns gebraten mit Muſternſauce ſervirt, ältere Individuen werden vor dem Braten in einem Bade von Wein und Weineſſig marinirt oder geſpickt und gedämpft gegeben. Haſelhuhn als Salmis aufzutriſchen iſt eine Schändlichkeit, die mit der Entehrung einer Jungfrau auf gleicher Stufe ſteht. Die Hauptſaiſon iſt der September und October, doch iſt das Haſelhuhn auch im April zu haben — wenn der Jäger mit der Lockpfeife Beſcheid weiß. Die Kloſterküche des 14. Jahrhunderts ſervirte eſ mit einer ganz

eigenthümlichen Weinsauce mit Rainfarn, Petersilie und Salbei, die nicht ganz übel gewesen sein dürfte.

Haselnüsse sind die braunen Schalenfrüchte des wegen seiner pädagogischen Thätigkeit gefürchteten Haselstrauchs, der als Wildling über ganz Europa, Nordasien und Japan verbreitet ist und in mannigfachen Spielarten auch im Garten gezogen wird. Die Haselnuß ist die nordische Mandel, sie übertrifft sogar die wahre Mandel an eigenthümlicher Würzigkeit, dem bekannnten ebenso köstlichen wie undefinirbaren „Haselnußgeschmack“, und bildet daher nicht nur eine vorzügliche Dessertfrucht, sondern findet auch in der höheren Bäckerei bei Puddings, Torten u. s. w. eine ziemlich ausgedehnte Verwendung. Der würzige Kern liefert außerdem 60% eines lichtgelben, ungemein fein und milde schmeckenden Oels, das als Speiseöl sehr gesucht ist. Die Haselnuß bildet daher einen bedeutenden Handelsartikel, und zwar namentlich die sogenannte Lamberts- oder Langbartsnuß mit ihren Spielarten: der Zellernuß (vom Kloster Zell bei Würzburg zuerst gezogen), der römischen (die aus dem Pontus nach Rom kam), der französischen Lyoner und der spanischen Barcelona-Nuß, die in bedeutenden Mengen von Avellino in Italien, Gijon in Asturien, Barcelona und Lyon exportirt und auch auf den Schwarzenberg'schen Gütern in Böhmen, im Werngrund, in Unterfranken und zu Maidstone in der Grafschaft Kent (wohin John Ray 1665 die Barcelona-Nuß verpflanzte) im Großen gezogen werden. Die gemeine wilde Hasel, das Entzücken unserer und der Kummer der norddeutschen Jugend, für die sie durch das weltberühmte preußische Forstgesetz vom Jahre 1879 zu einer verbotenen Frucht geworden ist, wurde schon von den Bewohnern der Schweizer Pfahlbauten benutzt, ist aber ihrer geringern Größe wegen kein Gegenstand der Ausfuhr. In Oesterreich und Ungarn kommen außerdem Bestände der

Baumhazel oder türkischen Hazel vor, die 1582 durch David v. Ungnad aus Constantinopel nach Niederösterreich gelangte, und deren ältester und größter Stamm sich im Parke von Merkenstein befindet.

Hauch s. Suchen.

Hausen, Mitinhaber der großen Caviarfirma Stör & Co., wurde 1564 noch in Exemplaren von 2 und 2¹/₂ q Schwere bei Wien gefangen, gelangte aber kaum hundert Jahre später höchstens noch bis Komorn und wurde von dort aus der Kaiserstadt zu Wagen zugeführt. Er bewohnt ausschließlich das Schwarze Meer, steigt aber zum Zweck des Laichens die Flüsse hinauf und wird bei dieser Gelegenheit namentlich in der Wolga zu Hunderttausenden gefangen, um seinen Kogen zu Caviar und seine Fischblase zu Fischleim herzugeben. In Rußland ist sein grobes, rothes Fleisch wenig beliebt, in Wien dagegen, wo jährlich 7—10 q frischer Hausen auf den Fischmarkt kommen, wird es über Verdienst geschätzt und mit 3¹/₂—5 Mark per Kilo bezahlt. Man bereitet es auf dem Roßte oder dämpft es in der Casserole und servirt es mit Muschelsauce respective mit Kapern.

Hausenblase ist die feinste Sorte Gelatine, die durch Trocknen der Innenhaut der Schwimmblase der Störfische gewonnen und im Durchschnitt sechsmal theurer bezahlt wird als die Knochen-Gelatine. Die echte Astrachaner Hausenblase, die aber nicht vom Hausen, sondern vom Stör, Scherg und Sterlet stammt, ist weiß mit bläulichem Schimmer, durchscheinend bis fast durchsichtig, völlig geruch- und geschmacklos und löst sich nach vorheriger Erweichung in kaltem Wasser in heißer Flüssigkeit so gut wie vollständig auf, um dann zu durchsichtiger, farbloser Gelée zu erstarren, wie man sie eben in der Küche haben will. Vgl. Gelatine.

Hecht, der geborene Herr Von und privilegirte Ritter von der Landstraße, findet sich in allen mittleren und nörd-

lichen Ländern Europas, Asiens und Nordamerikas, und zwar mit Vorliebe in hartgründigen Gewässern, da deren Klarheit und Untrübbarkeit ihm das Handwerk erleichtern, wenn er hinter einem Busche Wasserpflanzen auf Beute lauert. Als solche gilt ihm jeder Schwächere, gleichviel ob Ratte, Vogel, Frosch oder Fisch, und wenn man ihm nur Zeit läßt, so wächst er bei dieser entmenschten Lebensweise zu einem Riesen von 2 m Länge und bis zu 35 kg Gewicht heran. Ein einigermaßen genügsamer Mensch ist indessen schon mit einem Hecht von 5 kg zufrieden, wenn ihm derselbe nur als Spießbraten in der gehörigen Form präsentiert, d. h. mit Kal oder Speck gespickt und möglichst noch mit Kraftbrühe angerichtet wird, denn dieser Ritter mit der spizen Schnauze ist der ärmste unter allen fettarmen Flußfischen. Es gibt sogar sehr wackere Männer und gründliche Kenner, denen schon mit einigen gebackenen Grashexen von je $\frac{1}{2}$ kg Schwere ganz zu ihrer Zufriedenheit gedient ist. Außerdem wird der Hecht gesotten mit holländischer, mit Sardellen- oder mit Paprika-Sauce, in Schnitten mit Majonnaise, mit Krebsragout, mit Marschansfern oder mit Kräutern, gefüllt mit Senfsauce, gezupft mit Buttersauce oder mit Sauerkraut, geschmort mit Kräutern, als Matelotte, als Salat, als kaltes Ragout, als warme Pastete und auf noch weitere zehn oder fünfzehn verschiedene Arten zubereitet und bildet in jeder dieser Gestalten wegen seines festen, weißen, grätenarmen, so zu sagen eleganten Fleisches ein gern gesehenes Gericht. Namentlich galt im 17. und 18. Jahrhundert die Hecht-leber für eine Delicatesse ersten Ranges. Sie wurde in Schnitten mit der Milch oder dem Roggen an der Tafel herumgegeben, und jeder Tischgenosse hatte beim Zulangen einen „Leberreim“ nach ein für alle Mal feststehendem Muster zum Besten zu geben, etwa in folgender Weise:

„Die Leber ist vom Hecht und nicht von Schulzens Schwester, Denn wäre sie von der, sie spräche gleich: „Mein Bester. . .“ Die Alten dachten vom Hechte, dessen Leber noch immer ihr Ansehen behauptet, weit geringer als die Neuern. Erst das Christenthum, das seiner als Fastenspeise bedurfte, brachte ihn zu Ehren, und schon die Schule von Salern zählte ihn daher ums Jahr 1100 zu den zehn gesunden Fischen. In England, wo man von jeher absonderlich war, wurde er im Mittelalter sogar über den Lachs geschätzt. Auch dem Oberösterreichischen Freiherrn v. Hohberg galt er für „edler als der Karpfen“, und das hechtreiche Nordostdeutschland ließ sich diesen frommen Glauben gern gefallen, fang, räucherte und pöfelte, soviel das Wasser nur immer hergeben wollte, und trieb mit seinen Rauchhechten und Salz- oder Pöfelhechten einen schwunghaften Handel nach Süddeutschland, Oesterreich, Ungarn und Italien. Aus dem Kogen wurde K e z i n (s. Caviar) bereitet, und zu Frankfurt an der Oder, das den Mittelpunkt dieses Handels bildete, bestand noch bis zu Ende des 18. Jahrhunderts eine eigene Zunft der „Hechtreißer“, die das Privilegium auf die Herstellung der gedachten drei Artikel hatte. Heute steht man dem Hechte etwas kühler gegenüber, ohne ihn deshalb zu unterschätzen, vielmehr gelten die Mittelhechte von 1—3 kg und auch die jungen Grasshechte bis 1 kg Gewicht mit gutem Grunde für ebenso gesund wie schmackhaft. Der Fisch bildet daher noch heute einen bedeutenden Gegenstand der Fischerei. Wien verbraucht jährlich zwischen 25 000—30 000 kg und bezahlt das Kilo mit $\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{2}$ Mark, während es in Norddeutschland durchschnittlich $\frac{1}{2}$ —2 Mark werthet. Die Laichzeit fällt in den März bis Mai, die Saison umfaßt daher die Monate Juli bis Februar — Zeit genug, um auch dem Saumseligsten Gelegenheit zur Bekanntschaft mit dem „Wasserwolf“ zu gewähren.

Hefe, von Rumohr richtig als „das Hebende“ definiert, oberdeutsch Germ von gähren, ist die mehr oder weniger braune, breiartige Masse, die sich bei der Alkoholgährung am Grunde oder an der Oberfläche der Flüssigkeit absetzt und aus einzelligen, sich durch Theilung der Zelle vermehrenden Pflanzen, sogenannten „Sproßpilzen“ besteht. Die Bierhefe der Brauereien mit angenehm säuerlichen Geruch, aber von bitterem Geschmack und sehr geringer Haltbarkeit wird noch jetzt in der Brotbäckerei zum Auflockern des Teiges verwendet, meistens aber bedient man sich statt ihrer der haltbaren, trockenen Preßhefe, die fabrikmäßig durch Auspressen der nassen Hefe zwischen Gipsplatten oder durch Zusatz von Stärkemehl erzeugt wird. In der höhern Bäckerei dagegen ist die Hefe wegen ihres bitteren Geschmacks nicht verwendbar und wird hier durch das bekannte Hirschhornsalz oder eines der beliebten Backpulver, in der Küche aber am vortheilhaftesten durch eine Mischung von doppeltkohlen-saurem Natron und gereinigtem Weinstein ersetzt.

Heidekorn s. Buchweizen.

Heidelbeeren, in Oesterreich auch Schwarz- oder Heubeeren, in Norddeutschland Dick- oder Blaubeeren, die erbsengroßen, blauschwarzen Früchte des Heidelstrauchs, waren Römern und Griechen höchstens dem Namen nach bekannt, wurden aber in Mittel- und Nordeuropa, wo der Strauch wie im nördlichen Asien und in Britisch-Nordamerika weite Strecken bedeckt, von uralterher fleißig benutzt und bilden heut zu Tage für die ärmern Bewohner der Gegenden, wo sie in Menge wachsen, einen sehr wichtigen Handelsartikel. Man genießt die Beeren roh in Milch oder Weißwein mit Zucker als Kaltschale oder trocknet sie und kocht daraus mit Milch eine Suppe, die kalt ebenso gut mundet wie warm. Ferner bereitet man Mus und Compot daraus und backt damit den delicatesen Heidelbeerkuchen, gegen den

der Kirschfuchen in das angestammte Nichts zurücksinkt. Endlich stellt man auch noch einen Branntwein daraus her, der komischer Weise Heidelbeerfirsch genannt wird und verwendet sie in Norddeutschland in großen Mengen zum Wein färben. Bremen und Hamburg allein führen nur zu diesem Zwecke jährlich für 30 000 Mark Heidelbeeren ein.

Heilbutt, Heiligenbutt, Helleflunder oder Pferdezungge, der größte unter den Plattfischen, da er im Mittel 1—2 m lang und 1—2 q schwer auftritt, bewohnt das Eismeer, den atlantischen Ocean und die Nordsee und wird in Sibirien, Norwegen und Island in großen Mengen gefangen. Sein Fleisch ist bei einem Fettgehalt von 5.2% frisch eine wirkliche Delicatesse, kommt aber leider selbst in Norddeutschland fast nur gepöfelt oder getrocknet auf den Markt.

Hermitage (zu deutsch Einsiedelei oder Klause) heißt das wenig umfangreiche, aber klassische Rebland des Städtchens Tain an der Rhone, das zu einem Theile bereits 1225 von einem deutschen Ritter von Starhemberg, zum andern seit 1309 von den Bernhardinern der Abtei Tain mit Reben besetzt ward und in drei terrassenförmig aufsteigenden Regionen, dem „Sande“ (le greffieux), dem „Mittelstück“ (le méal) und dem „Vogelgesang“ (la chantalonette), der obersten und besten, rothe wie weiße Gewächse erster Klasse liefert. Die einzelnen Lagen, im Bordelais Crus, in Burgund Clos genannt, heißen im Hermitage Mas. Der weiße Hermitage ist der dritte in der Reihe der weißen Hochgewächse Frankreichs, durch Feuer, Würze und köstlichen Grundgeschmack ausgezeichnet und steht dem Yquem und dem Mont-Rachet würdig, in seiner vorzüglichsten Sorte, dem Mas Raucoule, sogar ebenbürtig zur Seite. In Oesterreich wird er bisweilen unter dem weißen Burgunder aufgeführt, aber natürlich immer theurer notirt als dieser. Der

rothe Hermitage thut sich durch schöne Farbe, Markigkeit, Gehalt und Parfüm hervor, ist aber im Auslande weit weniger bekannt als der weiße. Die besten Sorten sind Mas Méal, Mas Gressieux und Mas Beaume.

Hetscherl, Hetschepetich s. Hagebutten.

Himbeere, der Brombeere leibliche Schwester und den Alten gleich dieser nur als Wildling bekannt, erscheint zuerst bei Palladius (um 350 n. Chr.) als Culturgewächs, fehlt aber im Verzeichniß der Gartenpflanzen Karls d. Gr. und wurde in der That während des Mittelalters diesseits der Alpen so wenig cultivirt, daß noch Champier von Lyon (gest. 1539) sie rundweg als fast ungenießbar bezeichnet. Schon um 1570 aber finden wir sie am Niederrhein im Garten heimisch, und in Oberösterreich unterschied man hundert Jahre später schon drei Sorten: die rothe, die weiße und die glatte (ohne Dornen). Die frische Frucht riecht äußerst würzig, steht aber im Geschmack der gut gereiften Brombeere entschieden nach; man genießt sie in der Regel in Weinfaltische ohne jede sonstige Zuthat. Um so wichtiger ist sie in der Küche als Himbeergelée und Himbeersaft oder Himbeersyrup, der als Zusatz zum Trinkwasser für Durstfranke jeder Art unerseßlich ist. Ein Theil Früchte mit zwei Theilen Weinessig macerirt, gibt den bekannten Himbeereessig, aus dem mit Wasser und Zucker die Himbeereimonade bereitet wird. Endlich stellt man auch noch unter dem Namen Himbeergeist einen Brantwein daraus her. Bedeutende Himbeerplantagen befinden sich in Plombières bei Dijon und im Staate New-York.

Hirsch, der Stolz der Wälder, bildet auch eine Zierde der Herrentafel, aber doch nur wegen des Vorzugs, der ihm als wahrem Edewild in waidmännischem Sinne von Gott und Rechts wegen gebührt. Er ist der Kinderbraten des Reichen — ein weiteres Verdienst kann ihm der Gastronom

trotz Winckell, Tschudi, Brehm und Viel niemals zugestehen, denn das Wildpret des jagdbaren Hirsches ist hart, grob und trocken, kurzum mittelmäßig und außer der Feistzeit (August) überhaupt nicht oder kaum genießbar. Den besten Braten geben noch der Rücken und der Zimmer oder Ziemer, d. h. der Theil zwischen der „Blume“ (dem Schwanze) und den kurzen Rippen. Auf die Keulen dagegen und den Lenden-, Jungfern- oder Mehrbraten, der aus zwei fleischigen Streifen am Rückgrat gerade über den Nieren bereitet wird, ist schon weniger Verlaß, und der sogenannte Rehlbraten endlich aus zwei Fleischstreifen über der Gurgel repräsentirt immer den äußersten Versuch, dem gewaltigen Thiere doch wenigstens noch eine weitere Kleinigkeit für die Pfanne abzugewinnen. Der ganze Rest ist Kochfleisch und nur zu Gulasch oder Haschis brauchbar. Das Fleisch des weiblichen Thieres ist freilich um eine Nuance zarter, auf wirkliche Anerkennung aber kann nur das Wildpret des Kalbes Anspruch machen, das sowohl als Spießbraten wie in Gestalt gerösteter Schnitten oder feiner Cotelettes treffliche Bissen abgibt; bekanntlich aber ist ein Hirschkalb selbst in der besten Küche ein gar seltener Vogel. Alles in Allem darf man also einem Nichtjäger niemals zumuthen, daß er sich an der Tafel für den Hirsch begeistere, denn ein so wahrhaft fürstliches Vergnügen der Birsgang auf den gekrönten Recken gewährt, eine so geringe Gaumentweide bietet das erlegte Thier. In Oesterreich ist der Edelhirsch am zahlreichsten im Lande ober und unter der Enns, in Steiermark und in Böhmen vertreten, und Wien verzehrt gewissenhaft, was in Niederösterreich an Rothwild erlegt wird, nämlich durchschnittlich 2000 Stück im Jahre, d. h. den fünften bis sechsten Theil des Gesammtetrags der Hirschjagd. Rumohr rath übrigens, den Hirschbraten mit Vermuth zu würzen. — Wer Lust hat, mag's versuchen.

Hirschkolben, die weichen, zarten, um Johannis etwa handhohen Stangen des jungen Hirschgeweihs, sind der einzige wirkliche Leckerbissen, den der Edelhirsch auf die Tafel liefert. Sie werden blanchirt, d. h. in kaltem Wasser ausgelaugt, dann in Wasser weich gekocht, ihrer Haut entkleidet, in Scheiben geschnitten, im Verein mit den nöthigen Trüffeln und etwas Citronenschale mit Butter angelassen, endlich mit Fleischbrühe aufgekocht und als Ragout servirt. Der Wohlgeschmack dieses Gerichts ist weit größer als seine vielgerühmte Nahrhaftigkeit. Raffinirte Leckermäuler versäumen daher nicht, jedesmal um Johannis an allgemeiner Schwäche zu leiden und daraufhin einen oder den andern gutmüthigen Jagdnachbar um Ueberlassung der Kolben des frisch erlegten Hirsches anzusprechen.

Hirse, der Weizen der Sanddistracte, unter allen Rispengräsern dasjenige, das trotz vieltausendjähriger Cultur den ursprünglichen Charakter am treulichsten festgehalten hat, ist keineswegs indischen, sondern höchst wahrscheinlich arabisch-ägyptischen Ursprungs, aber schon in vorgeschichtlicher Zeit namentlich über Osteuropa, Westasien, Indien und China verbreitet worden. Man baut zur Zeit hauptsächlich zwei Sorten, die echte Rispenhirse und eine zweite Art mit blutrothen Halmen und Blättern, die sogenannte Blut- oder Mannahirse, welche die Mannagrütze liefert. Oesterreich erzeugt jährlich im Durchschnitt 900 000 hl namentlich in Ostgalizien, Krain, Steiermark und Mähren und führt überdies jährlich 100 000—120 000 q aus Rußland und Rumänien ein. Die Nahrhaftigkeit der Hirse ist über allen Zweifel erhaben, mit der Verdaulichkeit aber hapert's ein wenig, und sie galt daher von jeher für ein Holzhacker- oder Bauerngericht. In Oesterreich und Deutschland verarbeitet man sie hauptsächlich zu Grütze und kocht daraus mit Milch oder Wasser den berühmten Hirsebrei, der mit einer mög-

licht dicken Lage von gestoßenem Zimmt und Zucker als Vorspeise nicht übel ist. In Italien fabricirt man auch Hirsemehl und backt daraus Brot, das frisch angenehm schmeckt, aber sehr rasch spröde und trocken wird.

Hochheimer heißen nach dem alten Städtchen Hochheim auf dem rechten Mainufer die weißen Rheinweine vom Südhang des Taunus, die zumeist aus Riesling-, zum kleinern Theil aus Sylvaner Rebsaß gewonnen werden und sich durchgängig bei ausgesprochen aromatischem Geruch und Geschmack durch Körperlichkeit und ungemeine Haltbarkeit auszeichnen. Der eigentliche Hochheimer wächst beim hessischen Dorfe Kostheim unweit Mainz und vorzugsweise natürlich bei Hochheim. Die besten Hochheimer Lagen sind die allbekannte Domdechanei mit der Präsenz und dem Kirchenstück südlich vom Orte, der Stein dicht neben der Dechanei, ferner die Kohlfaute unmittelbar am Main, die Wandfaute, die Hölle, der Lattenberg u. s. w. Den zweiten Rang nehmen die Gewächse des Dorfes Wicker bei Hochheim und des Nerobergs bei Wiesbaden ein, im dritten endlich stehen die Weine von Massenheim, Delfenheim, Flörsheim, Marxheim, Biebrich, Schierstein, Nordenstadt, Neuenheim, Wallau, Diedenbergen u. s. w. Der Hochheimer ist im Auslande zum Vertreter des gesammten Rheinweins geworden, denn in England heißt derselbe ohne Unterschied Hock, dies Hock aber ist verkürzt aus Hockamore, wie die Briten des vorigen Jahrhunderts den Hochheimer sich mundgerecht zu machen suchten.

Hörsteiner s. Frankenwein.

Honig, der weiß- bis braungelbe, schwerflüssige Zuckerfaß, den die Arbeitsbienen aus aufgesogenem Nectar und Blüthenstaub im Kropfe zusammenarbeiten und dann in den Zellen der Honigwaben zur weitem Verwendung aufspeichern, gehört zu den allerältesten Nahrungs- und Genußmitteln der Gott- und Menschheit. Schon die Götter des Olymps stellten

daraus mit Milch ihre Ambrosia her, den Hebräern der mo-
 saischen Zeit erschien ein Land, „wo Milch und Honig fließt“,
 als der Inbegriff der Glückseligkeit, die Völker am Euphrat
 brauchten ihn als Dauermittel, und daher wurde Alexander
 der Große nach seinem Ableben in Honig eingemacht. Den
 Athenern war Honig vom Hymettos der reine Caviar, die
 Römer schwelgten in Honig von Hyble auf Sicilien und
 waren über den Tarusgeschmack der corsischen Waare höchlichst
 ungehalten, und als die germanischen Franken im Jahre 529
 n. Chr. die Thüringer überwunden hatten, da legten sie ihnen
 schleunigst einen Tribut an Honig auf, so daß die Thüringer
 Zimfer werden mußten, sie mochten wollen oder nicht. Die
 Einführung des Christenthums brachte dann bei dem Wachs-
 bedarf der Kirche die europäische Bienenzucht und Honig-
 production auf die höchste Stufe, bis zuerst die Reformation
 und dann die Zuckersabrication ihr einen Schlag versetzten,
 von dem sie sich trotz aller Bienenväter niemals wieder völlig
 erholen wird. — Der Honig ist im Wesentlichen aus 10 bis
 33 $\frac{1}{3}$ % Wasser und 64—80% Traubenzucker (Dextrose und
 Lävulose) zusammengesetzt und enthält daneben noch Spuren
 von Wachs, Gummi, Stickstoffsubstanz, Phosphorsäure und
 Ameisensäure, bisweilen auch Oxalsäure. Die Zusammen-
 setzung und daher Geruch und Geschmack des Honigs hängen
 aber wesentlich von seinem Ursprunge ab, und eben aus
 diesem Gesichtspunkte unterscheidet man die verschiedenen
 Sorten und Spielarten, nämlich als Maihonig den aus
 den Frühjahrsbülthen, als Herbsthonig den weniger aro-
 matischen von den Spätblumen, ferner als Heidehonig den
 vom Heidekraut und Buchweizen der sandgesegneten Land-
 striche (Lüneburg und Polen), sowie als Land- oder Kraut-
 honig, das bessere Product der fruchtbareren Gegenden,
 darunter namentlich den südfranzösischen Lindenhonig von
 Narbonne und den litthauischen Lippishonig, die beide

von den Lindenblüthen jener Länder stammen und mit dem melilotusduftenden Klee Honig von Syrien zu den berühmtesten Sorten gehören. Ferner unterscheidet man nach der Art der Gewinnung neben dem Scheibenhonig, der in den Waben zu Markte kommt, den Jungfernhonig, der nach dem Zerschneiden der Waben ausfließt, und den Schleuderhonig, der mittelst einer Centrifuge ausgeschleudert wird. Diese drei Sorten stellen den reinsten Honig dar, haben einen süßen, angenehmen Geschmack und rein aromatischen Geruch und gelten daher mit Recht für weit vorzüglicher als der dickflüssigere und dunkler gefärbte gewöhnliche oder Auslaßhonig, der durch Auspressen und Auskochen der Waben gewonnen wird und dadurch seine Frische und Reinheit verliert, weshalb man ihn nicht selten durch nachträgliches Erwärmen und Filtriren klärt und dann als gereinigten Honig auf den Markt bringt. Der berühmte und theuer bezahlte Rosenhonig endlich, gehört zwar eigentlich zu den Krauthonigen, da die Bienen ihn von den Blüthen der immergrünen Kletterrose gewinnen und er diesen seinen wundervollen Geruch verdankt; der intelligente Imker gewinnt jedoch den Rosenhonig nicht von seinen Bienen, sondern stellt ihn aus Jungfernhonig mit Rosenessenz selber her, und so gehört der Rosenhonig in der Regel nicht zu den Naturerzeugnissen, sondern zählt mit dem Borax-, dem Salicyl- und dem Tannin-Honig zu den Kunstproducten. In der modernen Küche ist der Honig als Speisezuthat vollständig durch den Zucker verdrängt worden, der sich weit besser und weit leichter mit Mehl und Eiern, Crèmes und Saucen aller Art verbindet. Unersezt und unerseztlich dagegen ist er als Zukost zum Weißbrot. Auf diesem Gebiete macht er der Butter und namentlich dem Syrup eine bedeutende Concurrnz, die sich besonders in Norddeutschland in den letzten zwanzig Jahren sehr gesteigert hat, so daß man dort jährlich zwischen 25 000

bis 30 000 q Honig namentlich aus Chile und von Cuba (daher Havana-Honig) einführt. Oesterreich dagegen deckt nicht nur seinen Bedarf aus eigenen Mitteln, sondern führt auch noch 1500—1800 q Honig im Werthe von 70 000 bis 75 000 Mark jährlich aus. Zum Einmachen, besonders zur Herstellung von Fruchtconserven wird der Honig nirgends mehr verwendet, wohl aber braucht man nicht geringe Quantitäten in der Bäckerei zur Herstellung der Lebkuchen und Pfeffernüsse, sowie in der Hauswirthschaft namentlich Englands und Osteuropas zur Bereitung des Honigweins.

Honigkuchen, Pfefferkuchen, Gewürzkuchen oder Lebkuchen, in der Schweiz Leckerli, werden in verschiedener Gestalt und Zusammensetzung fast aller Orten, und zwar im Wesentlichen aus stark mit Gewürz versetztem und mit Honig (betrugsweise auch mit Syrup) versüßtem Teig hergestellt und gehören, nota bene wenn sie gut sind, zu den schmackhaftesten Dessertgebäcken und Weinnäschereien. Weit berühmt sind und waren von jeher die Nürnberger Lebkuchen, von denen schon der alte Vielwisser Wagenheil um 1690 versichert: „Beim Anblick der Honigkuchen, die in Nürnberg gebacken werden, läuft allen Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammen“. Im 19. Jahrhundert erfreuen sich neben den Nürnbergern namentlich die Basler Leckerli eines großen und berechtigten Rufes, so daß sie sogar in den englischen Biscuitsfabriken imitirt werden. Außerdem liefern aber auch Breslau, Erlangen und im Norden Thorn vorzügliche Waare, während die Städte Braunschweig und Halle a. d. Saale mehr in jenen großen, 5—7 cm dicken Honigkuchenlaiben glänzen, die nicht stückweis, sondern nach dem Gewicht verkauft und zu Saucen, Ragouts &c. verwendet werden.

Hopfen, niederdeutsch Hoppen, ist aller Welt als Grundsäule und T-Träger des wahren Biergeschmacks zur

Genüge bekannt und das nicht erst seit heute, denn im Jahre 768 kommen bereits Hopfengärten vor. Die Verallgemeinerung und Verweltlichung des Hopfenbaues fällt allerdings frühestens in das 10. Jahrhundert, denn wenigstens noch unter Karl den Großen war er ein Privilegium der Klöster. So wichtig aber der Hopfen für die Brauerei, so werthlos ist er für die Küche. Aus den jungen Sprossen oder „Spargen“ läßt sich allerdings mit Essig und Del ein Salat bereiten, bei seiner angeborenen Bitterkeit aber vertritt er in diesem Falle den Spargel nur etwa mit demselben Erfolge, mit dem er selber noch zu Ende des 17. Jahrhunderts in den oberösterreichischen Brauereien — durch Weidenblätter vertreten wurde! Mehr darüber zu sagen, wär' vom Uebel.

Suchen, Hauch oder Donaulachs, in der That ein Lachsfiich und obendrein eine rein österreichische Specialität, da er sich nur in der Donau und in deren unmittelbar vom Gebirge kommenden rechtsseitigen Zuflüssen findet, „ist um so zarter, je eher er verzehrt wird, denn lang in Essig oder geselchet aufbehalten, wird er zähe und spißig. Hat ein mürbes Brät (Fleisch) sonst, das sich leichtlich brösel, daher er auch für einen verdaulichen und gesunden Fiich geachtet wird“ (Hohberg). Das weiße und feste Fleisch ist allerdings schmackhaft, steht aber doch hinter Lachs und Saibling beträchtlich zurück und wird dementsprechend niedriger (mit 2 bis höchstens 4 Mark per Kilo) bezahlt. In den naturwissenschaftlichen Handbüchern kommen noch immer Suchen von 2 m Länge und 50 kg Schwere vor, auf dem Markte indessen ist diese Sorte nicht zu haben. Galt doch schon am 11. Februar 1564 ein Bierzigpfünder für eine solche Merkwürdigkeit, daß Kaiserliche Majestät ihn „eigenhändig“ zu besichtigen geruhten. Wien ist auch schon zufrieden, wenn nur 300 kg Suchen jährlich die Linie passiren, denn in den weitaus meisten Jahren muß es sich mit weniger begnügen.

Hülsenfrüchte sind Leute von Gewicht, mit denen ohne Anstoß nur ein sturmfester Magen und auf die Dauer nur eine charakterlose Zunge fertig zu werden vermag. Dem starken Stickstoffgehalte, der sie an Nahrhaftigkeit dem Getreide überlegen und dem Fleische nahezu oder völlig ebenbürtig macht, steht nämlich eine ebenso starke Schwerverdaulichkeit und, was schlimmer ist, ein ebenso starker Geschmack gegenüber, der keinem Menschen zu jeder Zeit und keinem auf die Dauer zusagt. Der Geschmack ist aber überhaupt ein so wichtiger Factor beim Consum, daß die Hülsenfrüchte auch in anderer Form trotz aller Lobreden und Missionspredigten der Diätetiker nur in unsern Zwangsnähranstalten, den Kasernen und den Zuchthäusern, wirklich die Stelle einnehmen, welche die Wissenschaft ihnen als einem der concentrirtesten aller Nahrungsmittel zuerkennt. Trotzdem wird aber, wenige anerkennenswerthe Ausnahmen abgerechnet, auch in Zuchthaus und Kaserne niemand davon fett, und das liegt abermals am Geschmack, denn wer z. B. 50 g Erbsenbrei verzehrt, führt allerdings seinem Magen damit ebenso viel Eiweißstoffe zu, als wenn er 90 g Semmel äße — aber schon bei gleichem Appetit auf beide Speisen verdaut er nur 60% und bei geringerer Neigung für die ewig wiederkehrenden „Kleinkalibrigen“ gar nur 40—45% des Erbsenstickstoffs gegen 80% des Semmelstickstoffs, und da der Mensch nicht von dem lebt, was er isst, sondern von dem, was er verdaut, so findet er sich zu seiner eigenen und der Wissenschaft Verwunderung schließlich mit Erbsenbrei weit schlechter ernährt als mit Semmeln. Summe: der große Nährstoffgehalt der Hülsenfrüchte ist eine rein theoretische Wahrheit, die für die Praxis keine überwiegende Bedeutung besitzt, und den Ersatz der Cerealien durch die „weit nahrhaftern und billigeren Hülsenfrüchte“ predigen heißt sich einer jener in der Studierstube ausgeheckten pseudo-wissenschaftlichen Albernheiten schuldig

machen, gegen die jeder Koch den Kochlöffel zu erheben be-
rechtigt und im Interesse der essenden Menschheit sogar ver-
pflichtet ist. In Wirklichkeit nehmen die Hülsenfrüchte in der
europäischen Küche eine durchaus angemessene Stellung ein:
sie werden nicht übermäßig bevorzugt, aber auch keineswegs
vernachlässigt, wie denn beispielsweise Wien allein im Durch-
schnitt jährlich $1\frac{1}{4}$ Millionen Kilogramm verbraucht. Was
die grünen Hülsenfrüchte anlangt, so gehören diese in culi-
narischer Hinsicht ebenso wenig zu den Hülsenfrüchten wie
etwa ein fruchttragender Spargelstengel zu den Salat-
fräutern.

Hummer, Dir tönt mein Lied! Grob bist Du freilich,
aber von göttlicher Grobheit und anstößig nur für jene Un-
glücklichen, die sich überhaupt vor jeder mannhaften Erschei-
nung fürchten und sich gegenüber der Gänseleberpastete und Dir
von vornherein dem Tode verfallen fühlen. Allen andern bist
Du hochwillkommen, magst Du gecheibelt mit Mayonnaise
und Aspik Dich zum Tanze stellen oder bescheidenern Sinns
Dich als Suppeneinlage mit Blumenkohl umwinden.
Am schönsten freilich und am erhabensten erscheinst Du, wenn
Du in einfacher Majestät gesotten mit dem Petersilienkranz
einhertrittst, einem Herrscher gleich, dessen Purpurmantel der
grüne Lorbeer des Siegers schmückt. Die Vorstudien zu dieser
schönen Rolle treibt der Hummer im nordatlantischen Ocean,
wo er einen braun oder blau carrirten Philosophenmantel
trägt, gewissenhaft zu 30—45 cm Länge und Armsdicke auf-
wächst und sich schließlich an den Küsten Norwegens, der Nord-
see und Nordamerikas im Köderkorbe fangen läßt. Der Fang
bezieht sich in Europa auf 5—6 Millionen Stück, in Amerika
auf 8—9 Millionen Stück jährlich, der Verkauf erfolgt in
Oesterreich und Deutschland nach dem Stück (in Wien zu
6—18 Mark je nach der Größe), in Frankreich nach dem
Gewicht (zu durchschnittlich $2\frac{1}{2}$ Francs per Kilo). Die so-

genannten Prinzeß-Hummern ſind eine Büchſenconſerve aus Hummerſleiſch, die von Amerika aus in den Handel kommt.

I.

Zauerſche Würſte, ſchmackhafte kleine Bratwürſte von etwa 15 cm Länge und 8 cm Umfang, die von der Stadt Zauer in Schleſien, wo ſie zuerſt im Großen hergeſtellt wurden, den Namen haben und von etwa 1820—1850 im Delicateſſenhandel eine Rolle ſpielten, ſeitdem aber in Norddeutſchland ebenſo populär geworden ſind wie die Frankfurter und ganz wie dieſe von den fliegenden Händlern warm verkauft und von den Conſumenten mit geriebenem Meerrettig verzehrt werden.

Allofer ſ. Syrmiiſche Weine.

Indian ſ. Truthahn.

Indianerfeige, Cactusfeige oder Bundfeige, die vielkernige, rothgelbe, 2—3 cm lange Beerenfrucht der Fackeldiſtel und der daraus gezogenen ſogenannten indiſchen Feige, wird auf Sicilien, in Algier und um Granada und Almeria in Spanien im Großen cultivirt, iſt aber nicht für den Verſandt geeignet und wird daher excluſiv an Ort und Stelle als Obſt verzehrt. Das blutrothe Fleiſch der Indianerfeige iſt ungemein ſaftig und ſüß, die Frucht wird deſhalb namentlich von den niederen Volksklaſſen ſehr geſchätzt.

Indiſche Vogelneſter, eßbare oder chineſiſche Schwalbennester, gehören zu jenen außerordentlichen und wunderbaren Delicateſſen, bei deren bloßem Namen man auf die Knie fallen und Gott danken möchte — daß er Europa gnädigſt vor ſolcher ſaden Albernheit bewahrt hat. Dieſe famoſen Neſter ſehen nämlich aus wie auſternförmig

platte oder auch löffelartig vertiefte Stücke durchscheinenden weißen Leims von etwas blättrigem Gefüge, verwandeln sich in heißem Wasser oder Fleischbrühe ohne Umstände in Gelée und schmecken — absolut nach nichts. Daraus wird nun mit möglichst kräftiger und vor Allem stark gewürzter Kraftbrühe die berühmte Vogelneftsuppe (*potage aux nids d'hirondelles*) hergestellt, für die man in Havre 5 Francs, in Hamburg 3 Mark pro Portion bezahlt, wenn sie gerade zu haben ist, denn die Nester werden nur immer zufällig von einem Java- oder Chinafahrer mitgebracht und bilden in Europa keinen Handelsartikel, weil jeder nur einmal auf diese Fünffranken-Suppe hineinfällt und dann nie wieder. China dagegen, wo das Gericht, und bei dem dort beliebten übermäßigen Gewürzzusatz gewiß nicht ohne Grund, als Aphrodisiacum erster Klasse gilt, importirt jährlich 8—8¹/₂ Millionen Stück Schwalbennester hauptsächlich aus Java und läßt dafür etwa 1¹/₂ Millionen Dollars ins Ausland gehen. Auch Oesterreich versuchte daher im vorigen Jahrhundert Antheil an diesem Handel zu gewinnen und legte 1778 zu Camorta auf den Mikobaren eine Factorie für den Vogelnefterhandel an, die aber keinen Bestand hatte. Was den Ursprung der Nester anlangt, so werden sie von der Salangane oder Nesterichwalbe aus dem zähen Schleime oder Speichel hergestellt, den die Speicheldrüsen dieses Thierchens zur Nistzeit in großer Menge absondern, und besonders auf Java von einer eigenen Zunft der „Nestpflücker“ unter dem Protectorate einer eigenen Gottheit, der Ratu-Boro-Segoro-Kidul (d. h. jungfräulichen Königin des Meeres), dreimal im Jahre, im April, im Juli und November, mit Lebensgefahr von den Felswänden herabgeholt, nach ihrer Reinheit von fremden Stoffen (Federn, Vogelkoth &c.) und ihrer Weiße in zwei Sorten gesondert und in Kisten zu 35 kg Schwere zum Versandt gebracht. Auf Java selber ist man vernünftig

genug, diesen Leckerbissen unangetastet an sich vorübergehen zu lassen.

Ingwer, Ingber oder Ingwerklaueu heißen die plattgedrückten Nebenwurzeln des knolligen Wurzelstocks der Ingwerstaude, die in Südastien zu Hause, aber schon im 16. Jahrhundert durch Francesco de Mendoza nach Mexico und dann auch nach den Antillen, Cayenne, Brasilien, Queensland und der afrikanischen Westküste verpflanzt worden ist. Die Wurzeln werden im Januar und Februar ausgestochen, in heißem Wasser gebrüht und entweder mit der Rinde (ungehäuter Ingwer) oder nach Entfernung derselben (geschälter oder weißer Ingwer) an der Sonne getrocknet und so nach Europa geliefert. Der Ingwer enthält neben 45—55% Stärke, 10—12% Wasser und etwa 3 $\frac{1}{2}$ % Fett noch 1 $\frac{1}{2}$ —2 $\frac{3}{4}$ % ätherisches Oel, und da gerade die gelbbraune Rinde reich an diesem Stoffe ist, gilt der ungehälte mit Recht für werthvoller als der geschälte, der überdies häufig mit Chlor gebleicht, wenn nicht mit Gyps oder Kreide angestrichen ist. Griechen und Römer kannten die Droge zunächst nur als Arzneimittel, erst Apicius bezeichnet sie als Gewürz. In Deutschland wird der Ingwer zuerst um 1070 in den Haushaltbüchern des Klosters Hirsau an der Nagold (Württemberg) erwähnt, spielte aber das ganze Mittelalter hindurch eine ebenso bedeutende Rolle wie der Pfeffer; namentlich war der in Zucker oder Honig eingemachte sogenannte candirte Ingwer beliebt, der in bester Qualität in China aus der frischen, in den europäischen Conditoreien aber aus der getrockneten Wurzel hergestellt wird. In Frankreich vertrat sogar während des 18. Jahrhunderts die épice blanche oder petite épice (gestoßener Ingwer) vielfach die Stelle des mit hohem Eingangszoll belegten und daher vierfach kostspieligern Pfeffers. Die Küche des 19. Jahrhunderts macht wie überhaupt von den Gewürzen, so auch vom Ingwer

immer weniger Gebrauch. Oesterreich führte 1890 nur noch 1539, Deutschland gar nur 1508 q zum eigenen Gebrauche ein, und diese Ziffern gehen noch immer, zwar ganz allmählich, aber stetig zurück. Guter Ingwer riecht angenehm aromatisch und schmeckt scharf, geradezu brennend gewürzhaft. Mit Ingwer rechnet man ihn daher zu den kräftigern Magenreizern, und da die Ingwer-Morsellen und das Ingwer-Bier (ein leicht moussirendes Getränk aus Wasser, Hefe, Weinstein, Ingwer und Zucker) aus der Mode gekommen sind, so besleißigt man sich jetzt des Ingwer-Liqueurs als eines billigen und wirksamen Magenmittels.

Johannisbeere heißt nach ihrer Reifezeit (Ende Juni) die saftige Frucht des Johannisbeerstrauchs, der in ganz Nord- und Mitteleuropa, in Sibirien und Canada heimisch ist, auch in Niederösterreich noch wild vorkommt und hier seinen wahren deutschen Namen Ribisel beibehalten hat. Die Frucht wird zum ersten Male um 1490 als uva di frati (Mönchstraube — weil von Mönchen gezogen, oder weil für Mönche gut genug?) in Italien, schon 1497 aber als Ribes Joannis von Joh. Tollat von Bochenberg auch in Deutschland erwähnt, und hundert Jahre später (1598) vermochte Joh. Bauhin bereits fünf Spielarten aufzuzählen. In England dagegen war sie noch 1557 als Obstfrucht völlig unbekannt und sogar noch 1597 hatte man keinen eigenen Namen für sie, sondern half sich mit Umschreibungen, bis im 17. Jahrhundert die Bezeichnung red currant (rothe Korinthe) üblich wurde. Von den verschiedenen Arten sind für die Küche zwei von Bedeutung, die rothe Johannisbeere oder eigentliche Ribisel, in Bayern Rübikel und Fürwikel genannt, und die schwarze Ribisel, Ahl-, Gicht-, Bock-, Pfeffer- oder Wandelbeere mit schwarzer oder ambrafarbener Frucht, deren eigenthümlicher Wanzengeruch einzelnen Personen widerlich ist, während sie anderen vortrefflich

mundet und in Branntwein dem gemeinen Manne für ein ausgezeichnetes Sichtungsmittel gilt. Beide Arten werden im Garten gezogen, doch behauptet die rothe bei Weitem das Uebergewicht, denn ihre Verwendbarkeit ist eine so unbeschränkte, daß sie sich sogar einer Damengesellschaft unbedenklich en chemise präsentiren läßt. Reich an Apfel- und Citronensäure, an Schleimzucker und Pectin wird sie roh oder mit Zucker eingemacht zum Dessert gegessen, als Compot, Gelée oder Marmelade auf den Tisch gebracht, zu Kuchen und Torten verwendet, mit Wasser und Zucker zu Johannisbeerwein verarbeitet oder aber in Gestalt von Ribiselsaft zur Mischung von Kühltränken für Kranke und Gesunde gebraucht. Um zu erfahren, wozu die Ribisel sich schickt, braucht man übrigens dem Goetheschen Recept zuwider nicht durchaus „bei zarten Frauen“, sondern nur bei den Obst-Conservenfabriken von Ferd. Baumer in Perchtoldsdorf oder von Bucherer & Co. in Würzburg anzufragen. Seit 1812 existirt übrigens in unsern Gärten noch eine dritte Art, die Goldribisel, die zuerst 1806 westlich vom Felsengebirge in Nordamerika entdeckt wurde, und deren große schwarze Beeren von der kleinen Welt als Näscheri gesucht sind.

Johannisberger, ein Hochgewächs vom Rhein, das sich selber lobt, sobald nur die Flasche geöffnet wird und sein unbeschreibliches Bouquet die Luft durchduftet. Schloß und Dorf Johannisberg liegen im Rheingau unweit Geisenheim dicht bei einander, aber nur das Weingelände des Schlosses, dem Fürsten Metternich gehörig, liefert den echten und gerechten Wein, dessen Ruf durch alle Lande geht, und der, wenn auch nicht absolut der beste, doch immer einer der besten des Rheingaus ist. Dieser Schloß Johannisberger kommt in zwei Sorten vor, nämlich Schloß Johannisberger Cabinet, ausgezeichnet durch größte Reinheit des

Stoffs und des Geschmacks und namentlich völlig frei von jener pikanten Säure, die den Rheinwein so oft für den Ausländer unleidlich macht, aber auch 7—35 Mark per Flasche werthend, und einfacher Schloß Johannisberger, dem Cabinetwein an würzhafter Süße und Consistenz nachstehend, aber gleichfalls ein Wein ersten Ranges, der nur „gute“, katerlose Räusche schafft. Dem Schloßwein im Allgemeinen ebenbürtig, bisweilen sogar dem Cabinet näher stehend ist der Johannisberger Klause von der „kleinen Klause“, einem Berge südlich vom Schloßberg gegen Geisenheim zu. Die vierte Sorte endlich bildet der Dorf Johannisberger aus dem weitem Umkreise des Schloßberges, dessen beste Lagen der bekannten Weinfirma Mumm zustehen. Der Dorf Johannisberger ist nur ein Rheingauer zweiter Klasse, nimmt aber unter diesen eine der ersten Stellen ein, wie man sich bei Eduard Sacher in Wien für verhältnißmäßig wenig Geld gründlich überzeugen kann.

Johannisbrot, in Oesterreich Bockshörndl, heißen im landläufigen Deutsch die berühmten „Trebern“, die der verlorene Sohn während seiner berufsmäßigen Ausbildung zum Schweinehirten als ersten, zweiten und dritten Gang und überdies zum Nachtisch genoß. Es ging also dem Manne nach heutigen Begriffen noch gar nicht so schlecht, denn die wohlbekanntesten, glänzend dunkelbraunen, 10—20 cm langen und bis 3 cm breiten Schoten sind bei einem Zuckergehalt von etwa 40% nebst 6% Stickstoffsubstanz und 1½% Butter-säure ebenso wohlschmeckend wie nahrhaft und bilden daher noch heute im ganzen Mittelmeergebiet ein beliebtestes Nahrungsmittel der untern Volksklassen. Uebrigens wächst diese eigenthümliche Hülsenfrucht auf einem stattlichen Baume, dem Karato, auch Karoben- oder Bockshornbaum, für dessen Heimat dem gedachten verlorenen Sohn zu lieb in der Regel Palästina angesehen wird, während doch die hebräische Sprache nicht einmal

einen eigenen Namen für ihn hat, sondern sich mit der griechischen Bezeichnung behilft. In Wahrheit ist der Karato in Anatolien, Syrien und Aegypten zu Hause, wurde von den Griechen nach Griechenland und Italien verpflanzt und endlich von den Arabern bis nach Marocco und Spanien verbreitet. Die besten, d. h. zuckerhaltigsten Sorten liefert noch immer Syrien, ferner Cypern, Kleinasien und endlich die Provinz Algarbien in Portugal, wo ein Baum nicht selten 40—50 kg trockner Früchte gibt. Die Schoten werden noch vor der Reife vorsichtig abgeschlagen und dann an der Sonne gedörret oder z. B. auf Cypern ausgepreßt und auf diese Weise ein Syrup, der sogenannte *Kastanhonig* (nach einem Flecken der Insel), daraus gewonnen oder aber, wie in Portugal und auf den Azoren, zur Fabrication von feinem Spirit verwendet. Die Samen endlich liefern ein Kaffee-Surrogat, den sogenannten *Carobbe-Kaffee*; zur Zeit der Araber dienten sie den Edelsteinhändlern und Apothekern als Gewichte, und daher rechnet man im Brillantenhandel noch heute nach „Karaten“. Daß auch in Mittel- und Nordeuropa weit mehr *Johannisbrod* verknabbert wird, als man gewöhnlich meint und merkt, beweisen die Importziffern. Im Jahre 1890 z. B. führte Oesterreich rund 24 000 q und Deutschland rund 17 000 q ein.

Isländisches Moos ist eine Schildflechte, die nicht nur im europäischen Norden, sondern stellenweis auch in den deutschen Gebirgen in Menge vorkommt und sich beim Kochen in ein Gelée von bitterem Geschmack verwandelt. Das Moos wird im Norden nicht nur als Gemüse gegessen, sondern auch zu Brotmehl vermahlen und zu Brot verbacken, wobei man zwei Gewichtstheile Moosmehl einem Gewichtstheil Getreidemehl gleichschätzt. In Oesterreich und Deutschland wird es von Magen- und Lungenkranken hauptsächlich in Geléeform, aber auch als Thee und, mit Cacao, Salep und Zucker verbunden, als *Moos-Chocolade* genossen.

K.

Vgl. den Buchstaben C.

Kabeljau, ist allen Stockfisches Anfang. Der 1—1 $\frac{1}{2}$ m lange und bis 50 kg schwere Fisch, der sonst auch Hochsee-Dorsch heißt, bewohnt den atlantischen Ocean und dessen Anhängsel mit Ausschluß des Mittelmeers vom 40.—75. Grad nördlicher Breite und wird vom Februar bis Ende Mai an den Lofoden, der Doggerbank und den Neufundlandbänken in solcher Menge gefangen, daß man den durchschnittlichen Gesamtertrag dieser Fischerei auf 3 Milliarden Kilogramm jährlich berechnet. Frisch nicht besonders schmackhaft und überhaupt bei dem Massenfange in diesem Zustande nur zum allergeringsten Theile verwendbar, wird der Kabeljau schon seit Jahrhunderten auf verschiedene Art zu Conservern verarbeitet und führt danach ganz verschiedene Namen. Geföpft, ausgeweidet und mit Salz eingepökelt heißt er Laberdan, gesalzen und auf den Klippen des Strandes an der Sonne getrocknet Klippfisch, gesalzen und an Stangengerüsten gedörret Stockfisch, wovon wieder zwei Sorten vorkommen, nämlich der ganz entgrätete und daher platte norwegische oder holländische Flachfisch und der nur zu zweidrittel Körperlänge entgrätete französische Rundfisch. Leider wird der Kabeljau bei dieser etwas summarischen Behandlung nicht besser, sondern verhärtet sich im Gegentheil gerade beim Trocknen dermaßen gegen alle sanftern Gefühle, daß er immer erst der Wasserfolter unterworfen und windelweich gedroschen werden muß (daher auch Klopffisch), bevor man ihn gebrauchen kann. Diese angehende Henkersarbeit suchen manche Köchinnen sich zu ersparen, der Einkauf gewässerten Stockfisches (der übrigens seit 1890 sehr zurückgegangen ist, so daß jetzt nur durchschnittlich 3000 kg, gegen frühere 6000 kg

jährlich, auf dem Wiener Fischmarkte umgekehrt werden) ist jedoch stets ein Zeichen von Leichtsinne, da kein Mensch wissen kann, wie der Fisch vor dem Wässern gerochen haben mag. Wahrhaft ist der Kabeljau immer, der frische auch gut verdaulich, der Laberdan schon schwerer und Klippfisch und Stockfisch am schwersten. Man gibt den Stockfisch gesotten mit gerösteten Zwiebeln oder mit Sardellenbutter, gebacken mit Senfsauce, mit Rahmsauce oder einfach mit grüner Petersilie, gedünstet mit Erdäpfeln, mit Del und Knoblauch oder mit Sardellen und Kapern — ein Herrenessen bildet er indessen nie. Der frische Kabeljau wird nach Weise des Dorches behandelt.

Käse ist Milchjuz oder Milchgelée, gehört also schon zu den Producten höherer culinarischer Einsicht und Erfahrung und kommt demgemäß nur bei wirklichen Culturvölkern, zuerst bei den Hebräern vor. David, der Sohn Jsais, brachte um 1050 v. Chr. Geb. dem Hauptmann seiner Brüder, „zehn frische Käse“ zum Geschenk und fand dabei Gelegenheit, den Riesen Goliath umzubringen — ein Beweis, daß es stets zum Besten gereicht, wenn man dem Herrn Hauptmann oder seinem Stellvertreter ein Präsent macht. Die Griechen waren hundert Jahre später im Punkt der Käse schon bedeutend weiter: wenn man um 900 v. Chr. im schönen Jonien den köstlichen Pramner von der Insel Kreta zechte, so rieb man nach dem Zeugniß Homers „mit eherner Raspel Ziegenkäse darauf“. In Rom kannte man zur Kaiserzeit schon ein ganzes Duzend Sorten, darunter auch zwei Alpenkäse, den Docleante und den Batusischen, schwärmte aber besonders für den Bithynischen Käse aus Kleinasien und für den unübertrefflichen gallischen Roquefort, der aber zu jener Zeit noch Caseus Nemaurensis hieß. Die Germanen dagegen beharrten damals noch bei der geronnenen Milch (lac concretum des Tacitus) und nahmen erst später mit der Sache auch den Namen von

den Römern herüber. In Oesterreich und Deutschland ist also der Käse verhältnißmäßig jung und hat ja die Käsefabrication überhaupt erst im 19. Jahrhundert einige Bedeutung gewonnen. Im 17. Säculum waren indessen die Käse von Schloß Hardegg, vom Kloster Gaming und vom Städtchen Horn, wo man damals bereits Schweizer als Käsemacher in Dienst nahm, auch über die Grenzen der Provinz hinaus berühmt, wie heute etwa der Hagenberger Schloßkäse. Noch immer aber überwiegt die Einfuhr die Ausfuhr ganz bedeutend, so daß z. B. 1890 Deutschland 88 000 q ein- und 14 000 q ausführte, Oesterreich 16 000 q ein- und nur 6 000 q ausführte. Wien verbraucht im Durchschnitt jährlich $1\frac{1}{2}$ Millionen Kilogramm.

Die Käsebereitung ist im Princip äußerst einfach, denn es handelt sich dabei nur darum, den Käsestoff aus der Milch abzuscheiden und vom Molken zu trennen. Je nach der verwendeten Milch, je nach der Art der Abscheidung und endlich nach der Art des Salzens, Würzens, Pressens, Formens und Reifenlassens gewinnt man aber an Aussehen, Consistenz und Geschmack sehr verschiedene Käsesorten, deren Zahl sich auf etwa 300 belaufen dürfte, und von denen etwa die Hälfte auch im Handel vorkommt. Mit der einfachen Eintheilung in Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Büffelkäse ist unter diesen Umständen dem Gastronomen wenig geholfen, denn wer z. B. Schafkäse bestellt und daraufhin blauen Roquefort erwartet, hat absolut kein Recht zur Klage, wenn ihm statt dessen grüner Texelkäse aufgetischt wird. Zur Vermeidung derartiger schnöder Mißgriffe unterscheidet man deshalb zunächst zwei große Hauptklassen, nämlich:

Sauermilch oder Sauerkäse, der aus natürlich (ohne Labzusatz) geronnener und in der Regel entrahmter Milch durch einfaches Erwärmen und nachmaliges Auspressen gewonnen wird, und]

Süßmilchkäse oder Süßkäse, dessen Masse man aus süßer Vollmilch oder Halbmilch mittelst Labzuges abscheidet und ebenfalls durch Pressen vom Molken befreit.

Innerhalb dieser beiden großen Hauptklassen unterscheidet man dann weiter je nach der Consistenz der Sorten zwei Hauptgruppen, den Hartkäse und den Weichkäse, von denen der erstere eine mehr talgartige, der andere eine mehr butterartige Beschaffenheit hat. Damit ist beim Sauerkäse, der in harter Gestalt hauptsächlich durch den mit Salz und Kümmel gewürzten landläufigen Wirthschafts- oder Handkäse, in weicher durch den allbekanntem Quark und im Handel durch den Glarner Schabzieger, den Salzburger Sperrkäse, den Vorarlberger Sauerkäse, den Mainzer Handkäse und den Broccio repräsentirt wird, die Eintheilung erschöpft. Beim Süßkäse dagegen unterscheidet man ferner:

Rahmkäse aus reinem oder mit Milch versetztem Rahm, ausgezeichnet durch hohen Fettgehalt und saftigen Geschmack, wie z. B. der Gervaiskäse, der Brieikäse, der Neuchâtel, der Stilton u. s. w.;

Fettkäse aus reiner, höchstens mit weniger Halbmilch oder aber auch mit etwas Rahm versetzter Vollmilch, daher in seiner Zusammensetzung der Milch ziemlich ähnlich (nur der Milchzucker und ein Theil der Salze fehlen), an Nahrhaftigkeit ihr gleich und an Wohlgeschmack ihr überlegen, wie z. B. der Emmenthaler, der Edamer, der Cheshirekäse, der Roquefort, der Gorgonzola zc.;

Halbfettkäse aus „Halb und Halb“, d. h. aus Vollmilch in Verbindung mit einem gleichen Theile Halbmilch, daher weniger fetthaltig und nahrhaft als der Fettkäse, aber von kräftigerem Geschmack wie beispielsweise der Parmesan und der Battelmatt; endlich

Magerkäse aus unverbesselter Halbmilch, ärmer an Fett, aber reicher an Milchzucker und Stickstoffsubstanz als alle vorgenannten.

In Amerika, das gegenwärtig die größte Käse-Industrie auf Erden besitzt, hat man neuerdings sogar versucht, das Milchfett gänzlich oder theilweise durch andere Thierfette zu ersetzen, d. h. analog der Kunstbutter auch Kunstkäse herzustellen, der in der That als Schmalzkäse und Oleomargarin-Käse auch bereits in Europa eine Rolle zu spielen beginnt. Im Nährwerth steht dieser Kunstkäse etwa unserm Halbfettkäse gleich, der Geschmack indessen ist eigenthümlich fragend, und wer nach Wiener Sitte das Mahl mit einer süßen Mehlspeise schließt, dürfte seiner Zunge gerade keine angenehme Abwechslung bereiten, wenn er das Dessert mit einer Scheibe Kunstkäse eröffnen wollte.

Schon seit Jahrhunderten nämlich bildet der Käse den kräftigen Schlußaccord jedes regelrechten Mahles und zugleich die verheißungsvolle Ouverture für den leckern Nachtiich. Eine angemessenere Stellung im Menu dürfte auch in der That nicht für ihn zu finden sein, denn kraft seines Gehalts tilgt er den letzten Rest von Hunger, den der Gast bis dahin sich glücklich zu erhalten gewußt hat — eine Kunst, auf die nur der Kenner sich versteht — und versetzt zugleich durch seinen pikanten Geschmack die Schmeckwarzen in jene gleichmäßige Spannung, die zur Würdigung der Süßigkeiten eines guten Desserts durchaus von Nothen ist. Auch auf die Verdauung scheint er anregend zu wirken, obgleich er selber nichts weniger als leicht verdaulich ist und daher diejenigen sich einer wahren Magenbeleidigung schuldig machen, die ihn zum Ersatzmann des Fleisches stempeln, der er seiner Zusammensetzung nach allerdings sein könnte, aber eben der schrecklichen Arbeit wegen, die er in größerer Menge dem Magen bereitet, niemals sein wird. Nur in Landstrichen mit armer Bevölkerung nimmt

er als einzige Zukoß zum Brote annähernd eine solche Stellung ein.

Käseflor s. Glarner Schabzieger.

Kaffee, der Wein der Denker, nimmt seiner ganz eigenthümlichen Wirkung wegen eine Sonderstellung unter den narotischen Genußmitteln ein, deren Bedeutung erst in allerjüngster Zeit vollständig erkannt worden ist. Während nämlich Thee, Alkohol, Coca, Tabak, Opium u. s. w. ausschließlich als Sparmittel wirken, d. h. durch Herabsetzung der Lebhaftigkeit der Verbrennung den Stoffwechsel verlangsamten und dadurch die Arbeitsfähigkeit des Organismus verlängern, leistet der Kaffee seinerseits nicht nur dasselbe, sondern beschleunigt noch überdies einestheils die Assimilation der stickstoffhaltigen Nährstoffe und anderntheils die Ausscheidung des Harnstoffes, so daß also unter seinem Einflusse die Functionen des Körpers durchaus im Gleichgewicht bleiben und zugleich, da er den Körper zur Aufnahme größerer Mengen Stickstoffsubstanz befähigt, indirect Arbeit geliefert wird. Kaffee ist daher das allerbeste Schmiermittel für die menschliche Maschine, das zwar keineswegs die eigentliche Triebkraft ersetzen kann, wohl aber deren Thätigkeit wesentlich erleichtert und überdies die vorzeitige Abnutzung der Maschinentheile verhindert. Deshalb glücklich die Stadt, die sich eines trinkbaren Kaffees rühmen darf, und dreimal glücklich Du, Wien, dessen Kaffee nicht bloß trinkbar, sondern auch gut und bisweilen sogar vorzüglich ist. „Heiß wie die Hölle und schwarz wie den Teufel“, auf Wunsch auch „süß wie die Liebe“ kann man ihn überall haben, nur in Wien aber hat er jenes unvergleichliche Aroma, jenes ganz eigenthümliche gewisse Je ne sais quoi im Geschmack, das Zunge und Nase bis in den dritten Himmel entzückt und sich selbst bei dem guten und berühmten Karlsbader Kaffee nicht wiederfindet. Macht das die blaue Donau, macht's der grüne Prater, machens die fischen Köchinnen

oder macht's die Wiener Luft? — Gott allein weiß es, soviel aber steht fest: wer noch keinen echten Wiener Kaffee gekostet, der weiß kaum wie reiner Kaffee schmeckt. Millionen Kaffeetrinker erfahren das freilich überhaupt nie, denn überall in Europa sieht man dem edlen Mohren drei Lieblingslaster nach: die Mesalliance mit dem Zucker, die seinen Geschmack verdirbt, die morgauatische Ehe mit der Milch, die Geruch, Geschmack und Farbe zugleich vernichtet, und das leidige Concubinat mit der Cichorie, das ihn vollständig auf den Hund bringt. Zahlreichen Personen wird freilich nur durch den Cichorienzusatz der Genuß des schwarzen Trankes ermöglicht, denn die Kaffeebohnen stehen hoch im Preise und die Durchschnittsernte von $6\frac{1}{2}$ Millionen Metercentner jährlich deckt kaumhin den Bedarf. Oesterreich führte 1890 schon 350 550 q, Deutschland aber 1 181 000 q und im folgenden Jahre 1 256 000 q ein. Man würde also auch in Deutschland trotz des Massenverbrauchs des Getränkes einen ganz anständigen Mokka zu Wege bringen können, wenn dort nicht die Gewohnheit herrschte, keinen rohen, sondern nur fertig gerösteten Kaffee vom Kaufmann zu beziehen, der seinerseits „um einer Verflüchtigung des Aromas vorzubeugen“, die in warmer Sodalösung gewaschenen Bohnen während des „Brennens“ mit concentrirter Zuckerlösung, Stärkesyrup oder Baselinöl besprengt, wodurch sie ein schön fettglänzendes Aussehen gewinnen, aber auch zugleich 3—15% schwerer werden und 5—6% mehr Wasser behalten als die ohne Zusatz gerösteten. Die anregende Wirkung des Kaffeegenusses beruht bekanntlich auf dem Coffein und war in der Heimat des Kaffeebaums, Abyssinien, seit unvordenklichen Zeiten bekannt, bevor sich das Getränk im 16. Jahrhundert über den Orient und seit Mitte des 17. Jahrhunderts über Europa verbreitete. Die Gründung der ersten Kaffeehäuser in den verschiedenen Städten fällt ziemlich genau mit der Einführung des Kaffeegenusses

in den betreffenden Ländern zusammen und ergibt nachstehende Reihenfolge: Constantinopel 1554, Venedig 1624, Marseille 1644, London 1652, Paris 1671, Wien 1683, Nürnberg 1686, Hamburg 1687, Wittenberg 1700, Stuttgart 1712, Augsburg 1713, Leipzig 1720 und Berlin 1721. Natürlich stemmten sich allerhand Narren, denen jede Neuerung ein Greuel, auch der Einführung des Kaffees entgegen. Namentlich die burschikose Herzogin Sophie Charlotte von Orleans (gest. 1722) erblickte im Mokka einen wahren Würgeengel, dem sie alle vorkommenden Todesfälle zuschreiben zu müssen glaubte. Allerdings war diese brave Herzogin überhaupt mit einem komischen Geschmack begabt. Bekanntlich gibt es auch noch heutzutage Leute, die den Kaffee für ein „Gift“ ansehen oder angesehen wissen wollen, selbst diese aber wagen nicht zu leugnen, daß die Einführung des Dufttranks der Levante zu einem Segen für Europa geworden ist.

Kaffee-Surrogate sind allerdings niemals Genußmittel, aber bei der Volksbeliebtheit des schwarzen Trankes einerseits und dem hohen Preise der echten Kaffeebohnen andererseits eine leidige Nothwendigkeit, welche der weniger Bemittelte sich wohl oder übel fügen muß. Alle diese Ersatzmittel liefern eine schwarze Brühe von brenzlichem Geruch und mehr oder weniger bitterem Geschmack, die sich mit viel gutem Willen wohl für Kaffee ansehen, selbst mit dem besten Willen aber niemals dafür trinken läßt, denn abgesehen vom Geruch und Geschmack fehlt ihr gerade der Bestandtheil, der den wahren Kaffee ausmacht: das Coffein. Auch der Nährwerth dieser schwarzen Gebräue ist in der Regel nicht weit her. Weshalb zieht also das Volk diese bitteren, fast widerlichen Abkochungen bei alledem dem hochgerühmten Haferbrei der alten Germanen vor? Die Antwort ist einfach: einmal weil der warme Trank schnell ermuntert und wärmt, zweitens weil die Bitterstoffe sowohl den Gaumen wie die Verdauung

anregen, ohne wie die famose Morgen-Mehljuppe den Magen zu belasten, und drittens auch wohl weil man sich dabei die Wirkung des guten, echten Kaffees vorstellt und sich schon durch diese Vorstellung belebt und angeregt fühlt (Auto-Suggestion). Nicht zu unterschätzen ist auch der Umstand, daß selbst der Aermste nur selten irgend ein Surrogat ohne Beimengung echten Kaffeepulvers verwendet. Die Zahl der Kaffee-Surrogate ist nahezu unbeschränkt, denn kein röst- und mahlbare Rohstoff von irgend welchem Geschmack ist sicher, nicht eines Tages von einem speculativen Fabricanten „entdeckt“ und als allerneuester und natürlich auch allerbesten Kaffee-Erjaß in die Welt eingeführt zu werden. Die bekanntesten Kaffee-Surrogate sind folgende:

Feigen-Kaffee, namentlich in Oesterreich und Süddeutschland beliebt, wird aus gerösteten und zerkleinerten Feigen hergestellt, kommt aber nur selten rein in den Handel, sondern wird in der Regel mit andern Stoffen versetzt, so das Karlsbader Kaffee-Gewürz mit 1% Natriumbicarbonat, der Wiener Gesundheits-Kaffee mit Holzbirnen, der Brünner Dampf-Kaffee mit Rüben, der Feigen-Kaffee von A. Hofer in Salzburg mit Lupinen, der von Emil Seelig in Heilbronn mit Cichorien und Rüben, der von Müller & Co. in München mit Rohrzucker, der von Ekhardt ebenda mit Rohrzucker und Cichorie u. s. w.;

Cichorien-Kaffee, namentlich in Norddeutschland, Nordfrankreich, Belgien, Holland und Dänemark an der Tagesordnung, neuerdings aber auch in Oesterreich immer mehr Boden gewinnend, weil er billiger ist als der Feigen-Kaffee, wird aus gerösteten und gemahlten Cichorienwurzeln fabricirt und allerdings selten verfälscht, tritt aber, wenn man den vortheilhaft bekannten sogenannten Anker-Cichorien von Dommerich & Co. in Magdeburg-Buckau ausnimmt, eigentlich nie unter seinem wahren Namen, sondern ent-

weder unter der Firma seines Erzeugers als Brandt-, Frank-, Hauswaldt-, Reusch- oder Völker-Kaffee, oder je nach der Fabrikmarke als Dom-, Stern- oder Löwen-Kaffee, nicht selten auch unter einem Phantasienamen als Victoria-, Germania- oder Spar-Kaffee oder endlich mit beneidenswerther Unverfrorenheit gar als Feinster Mocca-Kaffee, Indischer Sibonny, Bester Java-Kaffee u. s. w. auf;

Roggen-Kaffee aus geröstetem Roggen, vielfach Gesundheits-Kaffee und von der Firma Moser in Trier gar Verbesserter homöopathischer Gesundheits-Kaffee titulirt, ferner Mais-Kaffee unter dem Namen Saladin-Kaffee und endlich Weizen-Kaffee spielen für sich eine untergeordnete Rolle, werden aber häufig dem Malz-Kaffee beigemengt;

Malz-Kaffee, durch die Empfehlung des würdigen Kaltwasser- und Barfüßer-Enthusiasten Pfarrer Aneipp in Wörrishofen seit nunmehr drei Jahren en vogue gekommen und von der Firma Franz Kathreiners Nachfolger in München gar nach patentirter Methode bereitet, wird aus Gerstenmalz hergestellt und namentlich wegen seines hohen Nährwerths empfohlen — als ob man Kaffee als Nahrungsmittel gebrauchte! Hierher gehört unter anderem auch der Candirte Gersten- und Malz-Kaffee und der „mit Zucker geröstete“, d. h. gleichfalls candirte Korn-Kaffee, beide von E. Seelig in Heilbronn a. N.;

Rüben-Kaffee, nach Art des Cichorien-Kaffees aus der Kunkel- und Zuckerrübe bereitet, kommt ausschließlich in Verbindung mit dem Cichorien-Kaffee vor, dessen charakteristische Bitterkeit aber nie den starken Röstzuckergeschmack der Rübe zu verdecken vermag;

Zucker-Kaffee aus caramelisirtem Stärkezucker kommt als Holländischer Kaffee-Extract oder als Kaffee-

Essenz, ehrlicher als Bestes approbirtes Kaffee-Surrogat von Pfalz jun. in Offenbach a. M. im Handel vor;

Carobbe-Kaffee besteht aus geröstetem und gemahlenem Johannisbrot;

Mandel-Kaffee, bekannter unter dem Namen Diehl'sches Kaffee-Verbeesserungsmittel von Diehl in München, wird aus Erdnüssen, von anderen Firmen aber auch zur Abwechslung aus Eicheln und Cichorien hergestellt und kostet, da die Dummen nicht alle werden, 2 $\frac{1}{2}$ —3 Mark per Kilo;

Lupinen-Kaffee aus gerösteten Lupinen, Cichorien, Rüben und Roggen segelt unter dem stolzen Namen Deutscher Volks-Kaffee oder auch Allerwelts-Kaffee;

Eichel-Kaffee aus gerösteten, geschälten und gemahleneu Eicheln, 1774 von M. J. Marx in Hannover erfunden, wird wegen seiner Heilkräfte in den Himmel erhoben, aber —

Noch trank keiner, dem's nicht graute,

Dieses Teufels-Fabricat!

Außerdem liefern die Datteln den Arabischen Dattel-Kaffee, die Kichererbsen den Deutschen Kaffee, der sich der Abwechslung wegen bisweilen auch Französischer Kaffee nennt, die mexicanischen Schwarzböhen den Congo-Kaffee, die Samen der Mogdad-Cassie den Mogdad- oder Neger-Kaffee, die Schalen der echten Kaffeebohne den Saffa- oder Sultan-Kaffee, die Bohnenfrüchte des Dura-baums den Sudan-Kaffee, und damit nicht genug, wird auch noch aus den Wurzeln der Möhre, der Zuckerwurz und der Ruhblume, aus den Samen des Spargels, der Hagebutte und der Kaffeewicke, aus Traubenkernen, aus Felderbsen, aus Vogelwicken, aus Sojaböhen, aus Kastanien, aus Holzbirnen und Erdmandeln Kaffee gebrannt, so daß an Surrogaten wahrhaftig kein Mangel herrscht. Von dem aus diesen schönen Dingen bereiteten Tranke freilich muß man bekennen: der ist der beste, den man nicht zu trinken braucht.

Kaiserling oder Herrenpilz, ein großer, prachtvoller Blätterchwamm mit rothem Hut und gelbem Stiel, der in Italien häufig, zerstreut aber auch in den Fichtenwäldungen Ungarns, Böhmens und Süddeutschlands vorkommt und überall für einen Bissen erster Güte gilt. Schon die Römer der Kaiserzeit würdigten ihn nach Verdienst. „Der Speisen beste“ nennt ihn Plinius mit Nachdruck, und Martial meint: „Gold und Silber läßt sich einem Boten anvertrauen, eine Sendung Kaiserlinge dagegen nicht, denn die würde der Schlingel unterwegs mit Stumpf und Stiel verzehren“. Der Kaiserling kommt als Gemüse und auch gebacken, hauptsächlich aber mit Butter geschmort und mit Rahm und geschälten Citronenscheiben angerichtet auf den Tisch. Von andern Pilzen und namentlich dem giftigen Fliegenpilz unterscheidet er sich durch die Eigenheit, daß er das Wasser, in welchem man ihn absiedet, gelb färbt.

Kalb ist das Kind der Kuh, Kalbfleisch daher Kinderfleisch oder „Halbfleisch“, wie das Sprichwort sagt. Es enthält nämlich, wenn fett, etwa $72\frac{1}{2}\%$ Wasser, 19% Eiweißstoffe, $6-7\frac{1}{2}\%$ Fett und $1-1\frac{1}{3}\%$ Salze (mageres hat etwa 6% Wasser mehr und ebenso viel Fett und Salze weniger) steht also an Nährwerth dem Rindfleisch bedeutend nach. Außerdem aber findet sich unter den Eiweißstoffen mehr leimgebende Substanz als bei irgend einer andern Fleischart. In Folge dieses Leimgehaltes und bei der Weiche der Faser weicht es beim Kauen beständig dem Angriff der Zähne aus, so daß die regelrechte Verarbeitung eines Bissens gut anderthalb Mal mehr Zeit erfordert als beim Rindfleisch, und da sehr viele Esser sich diese Arbeit ernstlich verdrießen lassen, so gilt das Kalbfleisch mit Grund für schwer verdaulich. Eines aber hat es vor allen andern Fleischarten voraus: den zarten und saftigen Geschmack, und eben deshalb spielt es eine sehr hervorragende Rolle auf der Tafel. Ein

gebratener Kalbsziemer von 6—7 kg, der zugleich das köstliche Nierenstück in sich schließt, gehört unbedingt zu dem Tröstlichsten, was eine vorzügliche Küche zu bieten hat. Angesichts dieser pompösen und dabei soliden Schönheit fängt der stumpfste Appetit Feuer, fühlt die genußentfremdetste Zunge ein menschliches Rühren und löst sich der herbste Schmerz in sanftes, aus Hoffnung und Wehmuth gepartees Sehnen, so daß ein besseres Gericht für betäubte Erben, gebeugte junge Witwen und schmerzgebrochene Freunde gar nicht denkbar ist. Der Nierenbraten gilt für eleganter und ist in der That so verlockend, daß er sogar Männer von Geist verführt, die da sehr wohl wissen, daß er etwas fettig fade schmeckt und in dieser Hinsicht dem fleischigeren Schlegel nachsteht. Kalbsbrust ist weniger aristokratisch, hält aber im Geschmack die goldene Mittelstraße zwischen dem Nierenbraten und dem Rippenstück und bildet mit weißem Spargel, rothen Krebschwänzen und grünen Erbsen gefüllt und mit Champignonsauce angerichtet in Kenneraugen eine Schüssel ersten Ranges. Die Leber kommt gebacken oder als Carbonade, die Lunge als Mus, das Hirn gebacken, geröstet, gesulzt oder als Auflauf, der Schwanz glacirt, gebacken oder in weißer Sauce, das Ohr mit Meerrettig oder mit Fricasséesauce, das Herz gespickt, das Gefröse gedämpft, der Kopf und die Füße gebacken, die Milz gefüllt, die Nieren geröstet und die Zunge gesotten auf den Tisch. Daran reihen sich ferner die Kalbscoteletten, das Kalbsfricandeau, die Kalbsrouladen, die Kalbsklops und nicht zuletzt die Kalbsmilch-Gerichte, als da sind Kalbsmilch-Suppe, Kalbsmilch in Butter gedämpft, Kalbsmilch in Papier, Kalbsmilch mit Fricasséesauce, Kalbsmilch mit Trüffeln u. s. w. — Alles nahrhaft vollendete Schöpfungen der höheren Küchenkunst und leichter Verdaulichkeit und Wohlgeschmack. Kein Wunder also, daß Wien im Durchschnitt 150 000,

Berlin 115 000 und Paris 240 000 Kälber jährlich consumirt. Bemerkenswerth ist der Umstand, daß sich im Kalbfleisch Wien, Paris und Boston ganz besonders hervorthun, weil an diesen Orten das Abschlachten minorener Kälber von weniger als vier Wochen gesetzlich oder durch die Sitte verpönt ist.

Kaldaunen, in Niedersachsen Kalunen oder Klunen, in Obersachsen Kutteln, heißen die Baueingeweide der größeren Schlachtthiere mit Einschluß des Gefröses, d. h. der Bauchfellfalten, aber mit Ausschluß der Leber und der Milz. In zoll- bis fingerlange Stücke geschnitten, geben die Kaldaunen die allbekanntesten Kuttelflecke, die sich durch Nahrhaftigkeit und größte Verdaulichkeit vortheilhaft auszeichnen und daher in der Krankenküche eine der ersten Stellen einnehmen würden — wenn nur ihr Geschmack nicht gar zu weichlich wäre. Bei dem starken Leimgehalte der Kaldaunen sind geröstete Kutteln eine absolute Ungeheuerlichkeit, die aber nichtsdestoweniger immer wieder vorkommt, obgleich jede honette Zunge sich durch dies widerwärtige Gericht tödtlich beleidigt fühlen muß. In der Regel bereitet man daraus Kuttelflecksuppe, die mit Knoblauch gewürzt wird, oder man dünstet sie in Butter. Viel empfiehlt, sie vorher in Weißwein zu mariniren und dann mit Kapern anzurichten — in der That nicht übel! Uebrigens werden die Kutteln so fabelhaft schnell und gründlich verdaut, daß man um zwei Uhr mit dieser Speise bis zum Bersten gesättigt, doch bereits um vier Uhr vor erneuertem Hunger in Ohnmacht fallen kann.

Kalmus, der weißliche, stark aromatische Wurzelstock des Schwertheus oder Kalmusrohrs, einer rohrartigen indischen Sumpfpflanze, wurde wahrscheinlich noch zu Anfang des 16. Jahrhunderts ausschließlich aus oder über Italien bezogen, da der Nürnberger Anton Tucher 1513 neben venedischen

Mandeln, Zuckerkand und Rhabarber auch 2 Loth „Chalmus und Galget“ (Kalmus und Galgant) aus dieser Quelle kaufte. Angeblich soll die Pflanze erst 1574 nach Europa gelangt sein und zwar über Constantinopel. Da aber die Polen sie „Tartarenkraut“ nennen und die Tartaren einen ureigenen Namen für sie besitzen, so ist eine Einführung in Deutschland von Nordosten her keineswegs ausgeschlossen, um so mehr, da sie im Brandenburgischen schon um 1600 „heftig in den Gärten gezeuget“ wurde. Hier und in Oesterreich war das Rohr um 1650 vollkommen eingebürgert, „allermäßen ich ganze kleine Teiche gesehen, die anstatt des Geröhrichs eitel Kalmus haben“, wie Hohberg erzählt. Der Wurzelstock liefert, in Scheiben geschnitten und mit Zucker eingesotten, das würzige, als Magenmittel berühmte Kalmusconfect, sowie in Brantwein gelegt den nicht minder trefflichen Kalmuschnaps und findet auch in den Liqueurfabriken mannigfache Verwendung.

Kanin, hochdeutsch in der Regel Kaninchen, niederdeutsch Karnickel, das bekannte höhlengrabende Ungeheuer, das mit furchtbarem Zahn die schrecklichsten Niederlagen unter den hochstrebendsten Kohlköpfen anzurichten im Stande ist, gehört zwar zur allernächsten Verwandtschaft des braven Hasen, und muß als Stallhase nicht allzu selten dessen Stelle vertreten, reicht ihm aber in culinarischer Hinsicht nicht das Wasser. Das Kaninfleisch erscheint der schärfsten Saucen ungeachtet immer etwas matt und weichlich, so zu sagen „von des Gedankens Blässe angekränfelt“ und wird daher von der feinen Küche Oesterreichs und Deutschlands gern umgangen, wofern nicht die eiserne Nothwendigkeit ein anderes gebietet. In Frankreich, Belgien, Holland und England dagegen hat wenigstens die bürgerliche Küche das Kanin völlig acceptirt und liefert es gebraten, geschmort oder als Fricassée ziemlich häufig auf den Tisch, während in

Centraleuropa höchstens das Wildkanin zu dieser Ehre zu gelangen pflegt, das freilich als Fricassée kaum auf Beifall zu rechnen haben dürfte. Wildkaninen werden in Preußen durchschnittlich 300 000 Stück, im Kaiserstaat 80 000—85 000 Stück jährlich erlegt, wovon der Löwenantheil mit etwa 30 000 Stück auf Niederösterreich entfällt. Die Kaninchenzucht dagegen ist bisher in beiden Ländern ohne wesentliche Bedeutung.

Kapaun s. Hahn.

Kapern oder **Kapper**n heißen die noch unerschlossenen, centimeterlangen, in Salz oder Essig eingelegten Blütenknospen des in ganz Südeuropa und Nordafrika heimischen Kapernstrauchs, mit denen schon die göttliche Phryne im Athen des 4. Jahrhunderts v. Chr. Geb. rasende Geschäfte machte, und die noch heute zu den beliebtesten Würzen unserer Saucen, Ragouts, Fricassées und Katerfrühstücke gehören. Die Kaper wird um so höher geschätzt, je kleiner und fester sie ist, darum gelten die italienischen Lipari-Kapern und die Puglieser für die vornehmsten Sorten, denen sich dann die französischen Nonpareilles, Capucines, Superfines und Capotes anreihen. Als Surrogat der echten kamen schon um 1710 als „Bramkapern“ die jetzt sogenannten deutschen Kapern (Blüthenknospen des Bram-Ginsters), im Handel vor, und zwar wurden sie damals wie noch heute hauptsächlich von Flandern und Holland aus auf den Markt gebracht. Schon früher hatte man auch die gespornten unreifen Früchte der Kapuzinerkresse, die Beverning 1684 nach Holland brachte, nachdem sie schon 1580 aus Peru nach Wien gekommen, als Ersatzmittel für die Kaper gebraucht, wie man sie hin und wieder noch heute als solches oder auch nebst den Blättern zu Salat verwendet. Dagegen scheint die Verwendung der Blumenknospen der giftigen Dotterblume als Kapern-Surrogat nicht über die Mitte des 18. Jahr-

hundertſ zurückzureichen und, wenn nicht direct durch eine betrügeriſche Abſicht, ſo doch jedenfalls durch die auffällige Aehnlichkeit beider Knoſpenarten veranlaßt worden zu ſein.

Karausche oder Bauernkarpfen, ein ziemlich alltäglicher Bewohner faſt aller ſtehenden und ruhigen Gewäſſer Mittel- und Nordeuropas und Mittelasiens, hat zwar trotz ihrer Vorliebe für Schlamm und Sumpf ein leidlich wohlſchmeckendes und weiches Fleiſch, wird aber bei alledem wegen der zahlreichen Gräten und eines etwas ſüßlichen Beigeſchmacks nur wenig geſchätzt und kommt auf der beſſern Tafel ſo gut wie gar nicht vor. Exemplare unter $\frac{1}{4}$ kg Schwere ſind der Gräten wegen überhaupt nur als Bratfiſch verwendbar. In Wien hat ſich der Verbrauch an Karauſchen während der letzten zehn Jahre in höchſt auffälliger Weiſe vermindert, denn während 1887 noch 13 620 kg auf den Franz Joſeſs-Quai kamen, wurden 1890 nur noch 2190 kg und 1891 gar nur 1070 kg zugeführt, ohne daß deſhalb der Fiſch im Preiſe geſtiegen wäre. Er werthet in Oeſterreich und Süd-deuſchland durchſchnittlich 0·30—0·90 Mark, in den weſtlichen Provinzen Preußens 0·20—0·50 Mark, in den öſtlichen Provinzen aber $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ Mark per Kilo.

Karlowitzer ſ. Strymiſche Weine.

Karpfen gehört zu den alleranſprechendſten und aller-eigenſten Eigenſchaften der Donau, denn im Schwarzmeer heimatberechtigt, iſt der Edelſiſch ſicher auch von Alters her im Hauptzufluß deſſelben zu Hauſe. Südeuropa dagegen ſcheint ihn erſt, wenn auch ſchon Jahrhunderte v. Chr. Geb., durch die Unternehmungsluſt griechiſcher und römiſcher Gaſtronomen zugeführt erhalten und das Rheingebiet ihn erſt durch die Klöſter empfangen zu haben — wenigſtens wird er um 1070 am Bodensee als Kloſterſiſch zuerſt genannt. In Nordfrankreich ſoll er noch zweihundert Jahre ſpäter unbekannt geweſen ſein, gelangte aber von dort aus 1514

durch Leonhard Mascall nach England und 1560 durch Peter Dre nach Dänemark. Nach Brandenburg brachte ihn 1585 von Schlesien her der Oberst-Burggraf v. Rostitz (gest. 1588), aber erst 1769 kam er von der Mark nach Ostpreußen und erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts nach den russischen Ostseeprovinzen. Seit 1850 ist er von Europa her nach den atlantischen Staaten der Union und seit 1875 auch nach Californien verpflanzt worden, immer mit dem überraschendsten und großartigsten Erfolge. Der brave Fisch ist aber nicht bloß bei seiner Fruchtbarkeit und Zählebigkeit vorzüglich gut zu züchten, sondern bei seinem Fett und seinem Wohlgeschmack auch vorzüglich gut zu essen. Schon marinirt erregt er eine günstige Vorstellung, gebacken stille Befriedigung, in schwarzer Sauce allgemeine Anerkennung, als Ragout ungetheilte Zustimmung, gebraten lauten Beifall, in Gelee aufrichtige Bewunderung und blauejotten endlich jenes tiefe, innige Entzücken, für das die Ausgewählten überhaupt keine Worte haben, und das man daher kurz und bündig als „blaue Karpfen-Seligkeit“ bezeichnet. Ueber den blauen Karpfen im Ganzen gehen nur zwei Dinge: die höchst delicate Karpfenmilch, die auch gebacken als selbstständiges Gericht auftritt, und die noch delicatesere Karpfenzunge, d. h. der Gaumen des Fisches, ein wahres quinto elemento, wie die Spanier sagen, dessentwegen selbst verschämte Feinschmecker nicht selten um den Kopf des Thieres zu betteln wagen. — Gevatter Karpfen kann ein Alter von 100 Jahren und dabei eine Länge von $1\frac{1}{2}$ m und ein Gewicht von 35 kg erreichen, in der Regel ist er jedoch bescheidener und geht selten über 1 m Länge und 15 kg Schwere hinaus. Seine Laichzeit erstreckt sich über die Monate Mai, Juni und Juli, die Saison umfaßt daher den ganzen Herbst und Winter (October—April). Unter den drei landläufigen Spielarten, dem gewöhnlichen, rundschuppigen Edelkarpfen,

dem gänzlich schuppenlosen Lederkarpfen und dem nur längs der Seiten mit einer geradlinigen Reihe großer Schuppen bekleideten Spiegelfarpfen oder Karpfenkönig, gilt der letztgenannte für den vornehmsten, doch ohne deshalb besser zu schmecken als die beiden andern. In Frankreich sind die Rhone- und die Seine-Karpfen, in Deutschland die Rhein-Karpfen, in ganz Europa aber die Donau-Karpfen berühmt, die schon im 16. Jahrhundert zu Zehntausenden gefangen wurden, damals aber bei den ehrsamem Mitgliedern der Wiener Donauflussschiffahrt sehr getheilte Gefühle erregten, da ihr reichliches Auftreten für ein Vorzeichen der Pest galt. Im Jahre 1890 verbrauchte Wien aus der Halle und vom Fischmarkt 476 475 kg Karpfen, der durchschnittliche Jahresconsum beträgt jedoch etwas weniger, nämlich 375 000 kg. Das Kilo werthet in Wien 1.60—2 Mark (1 Gulden), in Paris 0.85—1.50 Mark, in Berlin 0.60 bis 2.50 Mark.

Kartoffeln oder Erdäpfel, die Wurzelknollen des Knollen-Nachtschattens, kamen schon in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts durch die Spanier nach Südeuropa und später (1584) durch Walter Raleigh nach Irland, das zuerst von allen Ländern der alten Welt den Kartoffelbau im Großen versuchte. Der vielgenannte Sir Francis Drake steht in gar keiner Beziehung zur Einführung des Erdapfels, obgleich das Städtchen Offenburg in Baden ihm 1853 dieses vermeintlichen Verdienstes wegen ein hübsches Denkmal errichtet hat. In Wien wurde die erste Kartoffelstaude 1588 durch Carolus Clusius gezogen, und in Mitteleuropa gebührt dann auch dem alten Herzogthum Oesterreich die Ehre, die Kartoffel zuerst in größerer Menge, wenn auch immer noch ausschließlich im Garten angebaut und schon 1662 den ersten Kartoffelspiritus erzeugt zu haben. Das letztere berichtet der bekannte Chemiker und Projectenmacher J. Joachim

Becher, (gest. 1682), der 1660—1662 in Wien lebte, und der gleichzeitige Freiherr v. Hohberg (gest. 1688) fügt hinzu: „Man kocht die indianischen *Papas*“ [amerikanischer Name der Erdäpfel!] „und ißt sie warm oder auch, überbrüht und geschält, kalt mit Del, Essig, Pfeffer und Salz. Sie sind allhier so fruchtbar und vermehren sich so gern, daß man für gibt, in Canada selbst seien ißt nicht so viel zu finden als bei uns“. In Niederösterreich freilich gewann die Vorliebe für die Mehlspeisen bald wieder das Uebergewicht. Der Wiener Botaniker Wilhelm Heinr. Kramer hielt daher 1756 den Knollen-Nachtschatten nicht einmal für der Erwähnung würdig, und erst die schlechten Ernten im 8. Jahrzehnt des 18. Säculums brachten die Kartoffel auch als Feldfrucht zu Ehren, von der gegenwärtig Oesterreich jährlich 80 Millionen, Deutschland jährlich 240 Millionen Metercentner producirt. Natürlich hatten allerlei weiße Leute wie gegen jeden Fortschritt, so auch gegen die Einführung der Kartoffel ihre Bedenken und machten der Knolle namentlich ihre Verwandtschaft mit der etwas anrüchigen Familie *Nachtschatten* zum Vorwurf. Der letzte dieser traurigen Narren war wie gewöhnlich ein deutscher Professor, der Leipziger J. Th. Bratanek, der noch 1853 in seiner „Aesthetik der Pflanzenwelt“ das unschätzbare und unerseßliche Knollengewächs mit seinem Fluche belegte. Fast ebenso werthlos sind die beliebten Declamationen über den Kartoffelgenuß, die sich bei den Diätetikern und leider auch noch bei Viel finden. Zur ausschließlichen Nahrung ist die Kartoffel bei ihrer Zusammensetzung aus rund 75% Wasser, 21% Stärkemehl, 2% Stickstoffsubstanz und 0.15% Fett freilich nicht geeignet — aber wer ißt denn auch seine Erdäpfel ohne alle Zuthat, wenn er nicht etwa muß? Für den Müßenden ist aber bekanntlich der beste Rath verloren, und was die übrige Welt anlangt, so weiß dieselbe auch ohne gelehrte Demonstrationen,

daß Kartoffeln mit Fett oder Fleisch vortrefflich munden und trefflich nähren, also ein vorzügliches Nahrungsmittel bilden, mögen sie „im Schlafrock“ oder geschält, gedünstet oder gesotten aufgetischt werden. Denn kein zweites Küchengewächs ist in dem Maße und in so verschiedenen Gestalten für die Tafel verwendbar wie der anspruchslose Erdapfel. In Fleischsuppen wie in kalten Saucen, in zahllosen Schmor Speisen und Aufläufen, als Gemüse, als Salat, als Brei und als Pfannkuchen, in Klößen und in kleinen Pasteten, als Pellkartoffel, als Salzkartoffel und als Bratkartoffel, in Croquetten, in Schmarren, in Nudeln und Strudeln — überall und in allen möglichen Formen tritt der Erdapfel uns entgegen und ist dabei auf der Tafel ebenso am Platze wie auf dem Tische des schlichten Bürgers. Die Kartoffel trägt auch in der That mehr zur Volksernährung bei als selbst das Getreide, und zwar nicht bloß direct, sondern auch indirect, denn ohne sie wäre die Viehzucht Deutschlands, Dänemarks und Englands in dem Umfange, den sie jetzt hat, einfach unmöglich. Kurzum, sie ist für den gemeinen Mann unentbehrlich wie das Brot, für den Gastrophen werthvoll wie das Getreide und für den Feinschmecker erfreulich wie das Bisquit.

Kastanie oder *Marone*, die süße, braunrindige Nuß der Edelkastanie oder des Kästenbaums, der vom Kaspi-See bis zum Busen von Biscaya wild wächst, dessen Cultur jedoch von Kleinasien ausging, in Südeuropa ein wahres Volksnahrungsmittel, das in Wasser gekocht als Brei, zumeist aber über dem Feuer geröstet verzehrt und, halb Näscherei halb Speise, als „*Maroni arostiti!*“ („eise Maroni!“) an allen Straßenecken feil geboten wird. Die geschälte Kastanie enthält $7\frac{1}{3}\%$ Wasser, 3% Fett, $10\frac{3}{4}\%$ Stickstoffsubstanz und unter 73% eiweißfreien Stoffen $9\frac{1}{2}\%$ Zucker und $38\frac{1}{2}\%$ Stärkemehl, das sich theilweise beim Rösten ebenfalls

in Zucker verwandelt und den süßen Geschmack der gebratenen Kastanien erzeugt. In Mittel- und Nordeuropa werden sie gekocht zu Suppe und Brei, gestoßen zu Budding, Croquettes und Torten, hauptsächlich aber als Füllsel zu gebratenen Enten, Gänsen und Putern verwendet, deren Aroma dadurch eine eigene Feinheit, so zu sagen einen Silberklang erhält. Candirt spielt die Kastanie beim Dessert eine hervorragende Rolle. Die Schalenfrucht des wilden Kastanienbaums ist mehrsamig, die einzelne Kastanie daher kleiner als die Nuß der einsamigen Frucht des zahmen Kästenbaums, dessen große Kerne vorzugsweise Maronen heißen. Oesterreich hat in Südtirol, Görz und Gradisca, Istrien und Dalmatien Kastanienbau mit 10 000—12 000 q Jahresertrag, auch Deutschland besitzt am Rhein und im Elsaß Kastanienwälder; die besten Früchte kommen jedoch aus der Lombardei (deren Export nach Oesterreich sich auf etwa 10 000 q jährlich beläuft), aus Piemont, Sicilien, Corsica, Spanien, Portugal und Südfrankreich, wo Lyon den Mittelpunkt des Handels bildet und früher die Früchte Toscanas und Sardinien, jetzt die Kastanien des Dauphiné und des Vivarais als Marrons de Lyon auf den Markt bringt. Uebrigens kommt der Kästenbaum auch in Niederösterreich ganz vortrefflich fort, liefert aber nur kleine Früchte, deren Gesamtmenge etwa 150 bis 180 hl jährlich betragen dürfte.

Kaulbarsch s. Barsch.

Kejyr oder Kifir (vom tartarischen Worte kef für Lust und Wonne, also „Lustwein“), bei den Kabardinen am Terek Kapir, bei den Lesghiern Kyppe, heißt ein kumysähnliches gegohrenes Getränk tartarischen Ursprungs, das seit etwa 1880 in Rußland und seit 1885 in Deutschland ziemlich Verbreitung gefunden hat, dagegen in Oesterreich, der Schweiz und Frankreich weniger anzusprechen scheint. Das eigenartige Getränk wird in bester Qualität aus guter Kuh-

milch durch Zusatz der sogenannten Kefyrkörner bereitet, erbsengroßer, gelbweißer Kügelchen von spröder Beschaffenheit, die aus dem Käsestoffgerinnsel des Kefyrs selbst durch Trocknen gewonnen werden und, in die frische Milch gebracht, als Gährungserreger wirken. Durch diese Gährung verwandelt sich das Casein größtentheils in ein leichter verdauliches Halbeweiß (Hemialbumose), der Milchzucker aber in Milchsäure, Kohlensäure und Alkohol. Der Kefyr schäumt daher wie gutes Lagerbier und hat einen so erfrischend säuerlichen, angenehm prickelnden Geschmack, daß es unverantwortlich wäre, ihn einzig und allein den Kranken zu vergönnen und die Gesunden von diesem Genuße auszuschließen. Wenn im Sommer das Selterwasser schal, die Sauermilch zum Ueberdruß und die Tisane de champagne knapp wird, dann wird der Kefyr, den man sich schlimmsten Falls selber bereiten kann, als ein rettender Engel und der Glaube der Mohamedaner begreiflich erscheinen, welche die Erfindung des schmackhaften Getränks dem Mohammed selber in die Sandalen schieben und die Kefyrkörner „Hirse des Propheten“ nennen. Besagte Körner sind von Ferencz Wolf, Director der Ackerbauschule zu Ekaterinodar im Kaukasus, oder von der Firma Dr. Rauck & Co. in Breslau zu beziehen, welche letztere den „Milch-Champagner“ auch fertig versendet. In Wien liefert Lehmanns Kefyranstalt ein gutes Product. Vgl. Kumys.

Kerbel, Körbel, auch Garten- oder Küchenkerbel, ein einjähriges Doldengewächs mit ausgeprägtem Anisgeruch, das vielfach im Hausgarten gezogen und als Gewürz an Kohl oder Hammel- und Hühnerfleisch gekocht oder auch mit Butter geschmort als Gemüse gegeben, zumeist aber als Salat-zusatz verwendet wird. Die Pflanze ist im gemäßigten Westasien daheim, gelangte in den letzten Jahrhunderten vor Christus nach Griechenland und Italien, fehlt unter den Küchenpflanzen Karls des Großen und wird auch bei den

Schriftstellern des Mittelalters nicht genannt, ist aber schon seit mindestens 400 Jahren in Oesterreich und Süddeutschland vollkommen eingebürgert und verwildert.

Kerbelrübe, des Küchenkerbels knollenfüßige Nichte, ist eine in Norddeutschland ziemlich beliebte, in Niederösterreich noch unbekannte Culturform des holligen Kälberkopfs, Rübenkerbels, Pimperleins oder Pimperlimpings, der in ganz Oesterreich, der Schweiz und Deutschland wild wächst, und dessen starke, schwarzrindige Wurzel von Alters her mit Pfeffer und Salz, Essig und Del zu einem Salat verarbeitet wurde, der in Süddeutschland Peperle-, in Pommern Köppken-Salat hieß. Die deutsche Kerbelrübe hält im Nährwerth und im Geschmack die Mitte zwischen der Kartoffel und der Kastanie, wird im October verbrauchsfähig und ausschließlich als Gemüse, namentlich gut in Butter geschmort, als Beilage zu Kohl oder Spinat verwendet. Sie wurde zuerst um 1820 von der Gärtnerin Luise Corthum (gest. 1840) im Städtchen Zerbst gezogen und um 1855 von dem kaiserl. Obergärtner Jacques in Neuilly bei Paris auch in Frankreich eingeführt. Seit 1852 hat sie an der Sibirischen Kerbelrübe eine Nebenbuhlerin erhalten, die ebenso ertragreich und noch schmackhafter ist, so daß sie häufig wie die Pastinake und die Schwarzwurzel verwendet wird. Die Sibirierin wurde vom Gärtner Daniel Müller im Pflanzengarten zu Upsala gezüchtet und namentlich durch den Garteninspector Jühlke in Eldena bei Greifswald verbreitet.

Richern oder Richererbjen, in Steiermark Sperberköpfel, in Niedersachsen Biesern, die graugrünen, nahezu vierkantigen Samenkörner der gleichnamigen Staude, haben trotz wiederholter Anbauversuche in Mittel- und Nordeuropa keinen Eingang gefunden, während sie allerdings in Südeuropa und namentlich in Spanien ein fast tägliches

*siehe
Möhren
zucht*

Nahrungsmittel bilden. Man verispeißt die Körner zum Theile grün und zwar entweder roh, wobei sie neben dem erbsenähnlichen einen säuerlichen Beigeschmack zeigen, oder man kocht sie in Wasser und genießt sie wie grüne Erbsen. Die reifen Kichern, zu Brei verkocht und mit Pfeffer, Del und Citronensaft gewürzt, geben eine beliebte Fastenspeise der Italiener und Spanier, ihre Hauptrolle jedoch spielen sie als unerläßlicher Bestandtheil der noch unerläßlichen Olla potrida. Im Uebrigen sind sie wie alle Hülsenfrüchte nahrhaft, aber schwer verdaulich und als Gemüse nach unsern Begriffen kaum verwendbar, da sie zwar beim Kochen aufspringen, aber weder auseinandergehen noch die Schale abstoßen.

Kiebitz, das Rebhuhn der Sümpfe, wird in Oesterreich und Deutschland bei Weitem nicht nach seinem Verdienst geschätzt. Man begnügt sich, im April und Mai die ziemlich großen, schwarz getüpfelten und schmackhaften Eier zu verispeisen, und vernachlässigt dagegen das Wildpret, das zwar im Frühjahr unschmackhaft, im September jedoch, wenn der fette Vogel sich zur Reise rüstet, sehr beachtenswerth ist. Geschmort oder nach Weise der Becassine am Spieß respective in der Pfanne gebraten, bildet es einen nichts weniger als unleidlichen Bissen und darf getrost neben den Regenpfeifer gestellt werden. Die Belgier behaupten sogar: „Wer noch keinen Kiebitz gegessen, versteht nichts von Federwildpret“, und die Pariser geben ihnen insofern Recht, als sie jährlich neben 15 000 Regenpfeifern, ebenso viele Kiebitze im Preise von $\frac{1}{2}$ —1 Frank pro Stück über die Zunge spazieren lassen. Jung aus dem Neste genommen, läßt der Kiebitz sich nicht nur mit merklichem Vergnügen mästen, sondern auch vollständig zähmen, wie er denn z. B. auf den Hebriden durchaus zu den Hausthieren gehört. Sein Wohngebiet umfaßt die ganze alte Welt von Nordafrika und Indien ab bis

zum 61. Grad nördlicher Breite. In den nördlichen Ländern erscheint er daher als ausgeprägter Zugvogel, der im März eintrifft und im October wieder abzieht, weiter gegen Süden jedoch und schon in England tritt er als Stand-, höchstens als Strichvogel auf. Der berühmte Kaffeehaus-Kiebitz ist ungenießbar.

Kipfel, eine Specialität der Wiener Weißbäckerei, ist ein Hefengebäck aus Milch und Weizenmehl, welches die Gestalt eines Hornes oder Halbmondes hat und etwa 25 g wiegt. Bei der trotz seiner Leichtigkeit gewichtigen Rolle, die das Kipfel im Wiener Leben spielt, hat man sich schon vorlängst nach einem Erfinder für denselben umgesehen und schrieb diese Ehre dem löblichen Meister Peter Wendler zu, der die Form des Gebäcks 1683 zum Hohne auf den türkischen Halbmond in Aufnahme gebracht habe. Gründlichere Forscher aber haben inzwischen klargelegt, daß die ehrjamen Wiener Bäckermeister schon am Weihnachtsabend des Jahres 1227 dem Fürsten Leopold eine Tracht Chipfen verehrten. Damit ist natürlich Peter Wendlers Ruhm für immer dahin, der des Kipfels aber strahlt nur um so heller, und welcher allseitigen Verehrung sich dies Wiener Kind erfreut, das wird sich zeigen, wenn es am Weihnachtsabend 1927 seinen 700. historischen Geburtstag feiert.

Kirichen schlechtweg sind ohne alle Widerrede Süßkirichen, die großen, farbenprächtigen, zuckerhaltigen Früchte des Süßkirichen-, Vogelkirichen- oder Zwieselbaumes, der sich schon von Weitem durch seine stattliche Erscheinung von seinem jüngern Bruder unterscheidet, dem mehr strauchartigen Sauerkirichenbaum oder Weichselstrauch mit kleinerer und säuerlicher Frucht. Wie schon der in alle Sprachen übergegangene persische Name Keras verräth, sind beide Bäume Asiaten aus dem Landstriche südlich vom Kaspi-See gegen Westen bis zum Schwarzen Meer. Sie wanderten

aber schon lange vor Beginn der Weltgeschichte nach Europa herüber — wenn nicht beide, so doch mindestens der Süßkirichenbaum, denn schon zur Bronzezeit, etwa 3000 Jahre v. Chr. Geb., speisten die Pfahlbauunternehmer der Schweiz und Norditaliens die saftige Süßkiriche, ohne im Geringsten abzuwarten, bis der große Kenner Lucull 64 v. Chr. seinen berühmten Kirichbaum aus dem Pontus nach Rom bringen würde. Was Lucull dem römischen Garten zuführte, war nur eine besonders gute Sorte der Süßkiriche, die rasch die Oberhand über die minder guten Wildlinge erlangte und sogar deren ursprüngliche Benennung (corna?) in Italien in Vergessenheit gebracht zu haben scheint. Die Luculluskiriche verbreitete sich binnen 120 Jahren über Gallien, an den Rhein, nach Belgien und sogar nach England, und aus ihrer Kreuzung mit dem heimischen Wildling, vielleicht auch mit der Sauerkiriche, in Verbindung mit den sonstigen Kunstgriffen des Gartenbaus sind die zahlreichen Süßkirichen-Sorten hervorgegangen, unter denen die Herzkiriche (mit einer Vertiefung am Stiel und abgerundeter Spitze) sich des größten Rufes erfreut, ohne daß jedoch die rundliche Anorpel- oder Krammekiriche mit festem, knackendem Fleisch deshalb unterschätzt würde. Die Gewissenhaftigkeit der Gärtner hat natürlich für jede Spielart auch einen besondern Namen geschaffen und spricht von schwarzen „Ohnenherzen“, rothgesprenkelten „Perlkirichen“, gelben „Schwefelkirichen“, gelbweißen „Wachskirichen“, rothen „Blutherzkirichen“ oder „Molkenkirichen“, schwarzen „Maikirichen“ zc., wie sie unter den Krammekirichen rothbackige „Zuckerkirichen“, gelbe „Bernsteinkirichen“, purpurschwarze „Lothkirichen“, schwarze „Spanier“ u. s. w. unterscheidet — die Kirichenzeit ist jedoch zu kurz und die einzelne Frucht zu geringfügig, als daß diese Benennungen nach Art der Apfel- und Birnennamen hätten volksthümlich werden können.

Wahrhaft volksthümlich dagegen ist der Gebrauch der rohen Süßkirsche als Näscherei —

Wie Kirschen und Beeren behagen,
Muß man Kinder und Sperlinge fragen.

Auf diesem Gebiete ist die Süßkirsche der Schwester Sauerkirsche bei Weitem überlegen, denn selbst delicate Gaumen finden an dem würzhaften Süßgeschmack namentlich der Herzkirschen den größten Gefallen, und mit Staunen sieht man nicht selten beim Dessert gerade die kleinsten Mündchen wahrhaft großartige Quantitäten der größten Kirschen mit verblüffender Schnelligkeit zum Verschwinden bringen. Für die Süßkirsche ist das stets das angemessenste und angenehmste Loos, denn die nicht roh verzehrten verfallen ohne Unterschied dem Schickal der Sauerkirsche, die sich ihrerseits nicht weniger verdient und sogar noch nützlicher macht als die elegantere Schwester.

Die Sauerkirsche darf vielleicht für die Urform der Familie angesehen werden, historisch aber tritt sie später auf als die Süßkirsche und in der Literatur wird ihrer erst von Theophrast (um 350 v. Chr.) unter dem Namen Sakarte gedacht: dagegen aber findet sich für sie bei den Albanesen, den Nachkommen der alten Pelasger, der eigenthümliche Name Vyssine, der mit dem deutschen Weichsel und dem italienischen Visciola übereinkommt, und so ist eine sehr frühzeitige Einföhrung oder Einwanderung in Südosteuropa keineswegs ausgeschlossen. Wie dem aber auch sei, jetzt ist die Sauerkirsche wie die Süßkirsche über alle Länder der nördlich gemäßigten Zone und in gewisser Meereshöhe auch unter den Tropen verbreitet und kommt wie jene in unzähligen Spielarten vor, die sich in zwei große Gruppen sondern, die Weichseln mit dunkelrothem, färbendem Saft und die Glaskirschen, Ammern oder Amarellen mit nichtfärbendem, hellem Saft. Die Glaskirschen haben einen

süßsauern Geschmack und werden daher noch als Tafelfrüchte verwendet, während die Weichseln der bei ihnen vorwiegenden Säure halber nur äußerst selten zu dieser Ehre gelangen. Eine um so umfassendere Verwendung aber finden sie in der Küche. Man kocht sie zu Kirschsuppen und Kirschmus, man backt Kirschknödel, Kirschkuchen, Kirschtorten und Kirschstrudel, man preßt sie aus und bereitet mit dem Saft Kuchen, Puddings, Crèmes und Gefrorenes, man candirt sie, man trocknet sie, man gibt sie als Gelée und als Compot, man legt sie in Zucker, in Brantwein, in Essig und in Honig ein, man bereitet aus ihnen Kirschsaft, Kirschlimonade, Kirschwasser, Kirschliqueur, Kirschwein, Katafia, Scherbet und Maraschino — kurzum, man verwendet sie in jeder denkbaren Weise, und zum Schluß benutzt man auch noch die Steine, um sie hinterlistiger Weise dem guten Freunde oder der noch liebem Freundin an die Nasenspitze zu schnellen. Die Verdienste der Kirsche, die im Zuckergehalt (10%) unter allem Obste der Weintraube am nächsten steht, lassen sich aber überhaupt nicht in einem Athem aufzählen, man wolle daher hierzu die Artikel Scherbet, Maraschino und Kirschwasser vergleichen.

Kirschwasser, Kirschgeist oder kurzweg Kirsch wird aus den kleinen, bitter-süßen Vogelkirschen in der Weise hergestellt, daß man die Früchte sammt den Kernen zerstampft, dann die Masse bei mäßiger Temperatur gähren läßt und endlich den geistigen Theil mittelst Destillation abzieht. Das Kirschwasser zeichnet sich durch würzhaften Geschmack und angenehmen Geruch nach bitteren Mandeln aus. Besonders beliebt sind die Schweizer (Baseler Kirschwasser) und die badijchen Fabrikate (Schwarzwälder Kirsch), doch liefert auch das Elsaß, namentlich der Flecken Gebweiler, eine sehr anerkannterthe Sorte.

Ritz s. Ziege.

Klezenbrot, ein in Oesterreich beliebtes, wohlschmeckendes Festgebäck aus Weizenmehl mit weich gekochten und zerkleinerten „Klezen“ (d. h. gedörrten Birnen), Backpflaumen, Rosinen, Wallnuß- und Mandelkernen, das mit Slibowitz und Honig angemacht und mit Gewürznelken, Nelkenpfeffer und Orangenschalen gewürzt wird. Eine höhere Form des Klezenbrots und eine wahrhafte Delicatsse bildet das Fruchtbrod (in Wien Früchtenbrod!), das man mit Datteln, Haselnüssen, Wallnüssen, Klezen, Backpflaumen, Citronat, Rosinen, Pistazien und Weintrauben in der Weise herstellt, daß zunächst aus dem fruchtgeschwängerten Teige handlange Streifen geformt, diese Striezeln dann in einen Mantel aus Hefenteig geschlagen und endlich in dieser Hülle langsam gar gebacken werden, ein großes und geheimnißvolles Kunstwerk, dem kein anderes an die Seite zu stellen, wie der biedere Plinius bei etwas anderer Gelegenheit sich ausdrückt.

Kleinvögel sind ein äußerst delicates und dabei sehr umfassender Begriff — aber auch kaum mehr als eben ein Begriff, seitdem die moderne Vogelschutzgesetzgebung fast das ganze Heer der Kleinvögel mit alleiniger Ausnahme des ewig semperfren Sperlings unter ihre Fittige genommen hat. Es ist traurig, aber unantastbar wahr: wer zur Zeit in Oesterreich von Kleinvögeln spricht, der hat in erster Linie den Meister Spaß im Auge, denn Wachteln und Lerchen, Krammetsvögel und Ortolane gehören nicht in diese Klasse, sondern bilden selbstständige Rubriken des Universal-Speisekatalogs. Nun ist zwar gegen einen jugendzarten, wohlbeleibten Spaß durchaus nichts einzuwenden, vielmehr die offenbare geistige Umnachtung der Norddeutschen zu beklagen, die diesen Beckerbissen geradezu verabschonen — aber im Stich gelassen von allen seinen Gefährten, von Fink und Meise, Goldhähnchen und Fliegenschnäpper, vermag der Sperling allein nicht jenes verführerische Gericht auf seiner

Höhe zu erhalten, das einst dem Dichter sich darstellte als
 Ein Hain ohne Gleichen
 Von paradiesischen Reichen,
 Mit Zwiebeln bekränzet
 Und vom Erbsbrenn umgrenzet.

Und nicht bloß die gebratenen Kleinvögel, sondern sogar die delikaten Kleinvögel-Suppen scheinen minder bezaubernd, seitdem man die traurige Gewißheit hat, daß immer nur der Spaß und immer wieder der Spaß die Kosten bestreitet. Dies *Toujours moineaux!* wird am Ende ebenso langweilig wie das *Toujours perdrix!*, und wenn die Feinschmecker und Gastrosophen bei alledem nicht wider den Vogelschutz murren, so liegt das einzig an dem veredelnden Einfluß, den die Feinschmeckerei auf alle ihre Befenner ausübt, und der diese zu jedem Opfer im Dienste des Ideals befähigt. Das gastronomische Kleinvögel-Opfer ist aber kein kleines Opfer, denn die Bezeichnung trifft alles eßbare Gevögel von und unter 21 cm Länge mit Ausschluß der Drosseln, der Feldlerche, der Wachtel und der Ortolane. Die Stellung der Amstel oder Schwarzdrossel ist einigermaßen zweifelhaft, indem einige Gastrosophen sie wie alle Drosseln als Krammetsvogel, andere sie dagegen mit mehr Recht als Kleinvogel behandeln; die Kalandlerleche aber gehört ebenso entschieden zu den Beccafichi wie die Kalandrelle und die Grassmücke, oder wie Baumpieper und Wiesenpieper zu den Beccifigues. Die meisten dieser fetten Vögelchen aber, Meisen und Finken, Pieper und Schmäzer, Rohrsänger und Bachstelzen, Ammern und Rothkehlchen, Grassmücken und Fliegenschnäpper, sind Dank dem Vogelschutz nur noch für die Katz da, der hochherzige und legal gesinnte Mensch enthält sich ihrer, und Wien verspeißt (Perchen, Wachteln, Drosseln und Fettammern nebst 500 Duzend Sperlingen inclusive) schon seit Jahren nur noch 2500—3000 Duzend dieser Leckerbissen jährlich,

während ihm um 1850 jährlich 10 000—12 000 Duzend nicht zuviel waren. Sic tempora mutantur!

Klippfisch s. Kabeljau.

Kleische, Kleische oder Schuppenflunder, ein Plattfisch von 30—40 cm Länge, lebt wie die Flunder, wohnt wie die Flunder und werthet wie die Flunder, mit der er auch in der Regel in einem Netze gefangen und in einem Korbe auf den Markt gebracht wird.

Knaufwurst wird aus denselben Fleischsorten hergestellt wie die Cervelatwurst, nur wird das Fleisch vorher angebraten, um den Geschmack zu erhöhen. S. Cervelatwurst.

Knoblauch, in Oesterreich Knobel, ist zwar der Güter höchstes nicht, aber wegen seines eigenthümlich durchdringenden Geruchs und Geschmacks entschieden das erste unter unsern heimischen Gewürzen, der Teufelsdreck oder das Silphion der modernen Küche. Dieser Vorzug gründet sich auf seinen Reichthum an sogenannten Knoblauchöl, d. h. an organisch gebundenem Schwefel (0·16%), und an Phosphorsäure (0·45%), woran er wie an Stickstoffsubstanz ($6\frac{3}{4}\%$) alle seine Verwandten übertrifft, während sein Fett- und Zuckergehalt nahezu gleich Null ist. Da er nun außerdem $26\frac{1}{3}\%$ stickstofffreier Substanz und $1\frac{1}{2}\%$ Asche in sich schließt, so ist er alle ohne Frage schwer und schwerer verdaulich als irgend eine andere Lauchart, wie schon die fatalen Gas-Eruptionen verrathen, zu denen er so leicht Anlaß gibt. Gesundheits- wie Anstands halber scheint deshalb geboten, ihn nur abgebrüht oder nur den ausgepreßten Saft zu verwenden oder auch, nach Rumohrs trefflicher Vorschrift, nur das betreffende Kochgeschirr mit einer frischen Zehe auszustreichen. Haupt-sächliche Verwendung findet er in der Knoblauchsauc (Buttersauc mit Knoblauch gewürzt, ein nichts weniger als empfehlenswerthes Gemisch!), in der Knoblauchwurst

(Knackwurst mit Knoblauch, vortrefflich!) und beim Lamm- und Hammelbraten (schmackhaft und verdaulich, wenn man nicht den Knoblauch selber mitverschlingt!). In Südeuropa wird er auch als Suppen- und Gemüsegewürz, in Spanien besonders bei der Brotsuppe und der Olla potrida gebraucht. Desgleichen ist er in Ungarn sehr beliebt und wird im Scherz wohl auch die „ungarische Vanille“ genannt, womit man in dessen der ungarischen Küche ebenso Unrecht thut wie den Spaniern mit der nachgerade durch ewige Wiederholung zur Albernheit herabgesunkenen Behauptung, daß in ihrem Lande Alles, Menschen und Dinge, nach Knoblauch röche. In besondern Ehren steht er in der Gegend von Bologna, wo am 24. Juni ein großartiger Knoblaucheinkauf zur Landesitte gehört. Der Knoblauch gehört unstreitig zu den ältesten Culturpflanzen, denn seine Heimat ist die Kirgisensteppe nordöstlich vom Kaspisee, und doch finden wir ihn schon im grauesten Alterthum in China und Indien, in Aegypten und Palästina und nicht minder im germanischen Norden, wo er (wie alle einigermaßen begabten Kräuter) für zauberkräftig galt und den Kindern zur Stählung ihrer Kraft und ihres Muthes in die Wiege gelegt wurde. Die mittelalterliche Klosterküche bereitete eine Knoblauchsauc aus Eigelb, Essig, Wasser und mit Salz abgeriebenen Knoblauchzehen. Seit dem 16. Jahrhundert aber ist der Knoblauch in Scandinavien, Dänemark, Norddeutschland und Holland mehr und mehr von der Zwiebel verdrängt worden, so daß sein Anbau im Großen dort gänzlich aufgehört hat. In Niederösterreich dagegen finden sich schon ziemlich ausgedehnte Knoblauchfelder, und noch mehr ist dies in Ungarn der Fall. In Südeuropa, Aegypten, Indien und China wird der Knoblauchbau durchaus im Großen betrieben, und der Knoblauch als Appetitreizer und Verdauungspulver par excellence angesehen, was er für träge Magen allerdings auch sein mag, namentlich wenn deren Kräfte nicht

durch schwere Fleisch- und Fettspeisen anderweitig in Anspruch genommen werden.

Knochen und Knorpel sind wegen ihres Leim- und Fettgehalts von nicht zu unterschätzendem Werth. Die Knorpel und die zelligen Knochen (Rückenwirbel, Rippen und Flachknochen) liefern beim Auskochen den Knochen- und Knorpelleim vulgo Gelatine, die Röhrenknochen aber enthalten das köstliche Knochenmark, das fast ganz oder doch zu neun Zehnteln aus reinem Fett besteht und wegen seines zarten Geschmacks eine stark begehrte Delicatesse bildet. Zur ausschließlichen Ernährung des Organismus freilich sind die Knochenbestandtheile (entgegen der namentlich von Cadet de Baux vertretenen Ansicht) nicht ausreichend, erstens weil sie nur zu 50—60% verdaut werden, und zweitens weil Fett und Knochenleim nur Sparmittel sind, d. h. nur den Eiweißumsatz verlangsamen, ohne selber Eiweiß an den Körper abzugeben. Aber Knochen und Knorpel sind auch zu äußerst niedrigem Preis zu haben, und daher ist ihre Verwendung in der Küche, namentlich in Suppen, unter allen Umständen vortheilhaft.

Knödel, in Obersachsen Klöße, in Niedersachsen Klümpe, gesottene oder gebackene Ballen von sehr verschiedener Zusammensetzung und sehr verschiedener Größe, die in der Küche aus freier Hand geformt werden und nach ihren Hauptbestandtheilen mannigfache Specialnamen führen. Knödel schlechtweg sind in Wasser, Milch oder mit dem Gemüse zusammen gekochte Kugeln aus Weizenmehl mit Milch, Butter und Eiern (daher auch Mehklöße, in Niederdeutschland, wo der Plural des Wortes ungebräuchlich ist, Mehklump); diese Knödel bilden eine ländliche Sonntagsschüssel und treten nicht selten in einer Anzahl und mit einem Durchmesser auf, die mit staunender Bewunderung für die Fassungskraft und die Leistungsfähigkeit ländlicher Ver-

*siehe
Knochen*

daunungswerkzeuge erfüllen. Durch Beimengung in Milch erweichter Semmeln oder auch gerösteter Semmelwürfel entstehen die Semmelklöße, durch Beimengung angelassener Speckwürfel die Speckknödel, durch Zusatz geschabter Leber die berühmten Leberknödel, durch Zusatz von gekochten und geriebenen Kartoffeln die Kartoffelknödel u. s. w. Als Suppeneinlagen erscheinen die Knödel in kleinerer Gestalt und in gewählterer Zusammensetzung, z. B. als Fleischklößchen (mit gehacktem oder geschabtem Fleisch), und als Beilage zum Gemüse verändern sie ihre ursprüngliche Knödelnatur in dem Grade, daß das Mehl völlig wegfällt, die an seine Stelle tretenden Semmelbrösel die absolute Minorität bilden, und das Gericht nicht gesotten, sondern in Butter oder Fett gebraten auf den Tisch kommt: das sind dann Bratwurstklöße. Die Knödel sind im Allgemeinen schmackhaft, nahrhaft und sättigend, man darf sie also auch ohne ärztliche Verordnung genießen, sobald man nur Appetit darauf und einen leidlich gesunden Magen hat.

Knopf s. Pudding.

Kohl ist einer der wässerigsten, aber der gangbarsten Artikel in Küche und Literatur, weil er, zehnmal aufgewärmt und frisch garnirt, immer wieder Gläubige und Liebhaber findet. Die jedesmalige frische Garnitur ist freilich die Hauptsache bei diesem Gerichte, denn mit der Nahrhaftigkeit des edlen Krautes ist es nicht weit her: ein ganzes Kilo Kohl enthält etwa 60 g Kohlenstoff und 2 g Stickstoff, alles Uebrige ist unverdauliche Faser oder pures Wasser! Ein Kohlgemüse auf Englisch, d. h. in Wasser gekocht, ist deshalb die denkbar greulichste culinariſche Mißgeburt und über Alles im Stande, das sanfteste Gastronomengemüth auf ewig mit der englischen Küche zu verfeinden. Zur Ehre der Menschheit muß jedoch constatirt werden, daß abgesehen von den Briten alle Nationen über die Nothwendigkeit gründlicher Fettdüngung bei den

Kohl Speisen einverstanden sind, und daß sogar viele Menschen am liebsten den Kohl möglichst ohne Kohl, nämlich als Gartenhuhn, d. h. ausgestochen und mit kräftigem Fleischgehäcksel gefüllt genießen. Auch beim Krautsalat erachtet man die einfache Delung nicht für ausreichend, sondern fügt angelassene Speckwürfel oder Speckschmizel hinzu, und wer eine Kohlsuppe, einen Schmorkohl, einen Reiskohl, einen Milchkohl oder Braunkohl aufsetzt, der müßte sich die Augen aus dem Kopfe schämen, wenn er nicht die allerkräftigste Fleischbrühe zu diesen Gerichten verwendet und je nach den Umständen mit Butter oder Schweinefett nachgeholfen hätte. Beim Dünsten selber hat man daran zu denken, daß die Niedersachsen den Schmorkohl mit einem gewissen Nachdruck *Parforce-Kohl* nennen und allerdings auch *par force* behandeln. „Kohl muß kochen, daß ihm die Schwarte knackt“, heißt es in Westphalen und mit Grund, denn nur auf diese Weise läßt sich seine Schwerverdaulichkeit einigermaßen ausgleichen. Ganz zu beseitigen ist sie freilich gerade beim frisch verwendeten Kohle nie, und dieser steht daher als Windmacher und Kolikenerzeuger in beinahe noch schlimmerem Rufe als selbst die Hülsenfrüchte. Abgesehen vom Blumenkohl, vom Broccoli und vom Rosenkohl gilt das Gesagte von allen Kohlarten, und deren sind, namentlich wenn man die Spielarten mitzählt, fast bedenklich viele wie meist bei allen von uralterher gezogenen Culturpflanzen. Man erleichtert sich deshalb die Uebersicht durch Trennung aller Sorten in zwei große Ordnungen, den Kopfkohl mit mehr oder weniger fest, aber unzweideutig um den Stamm zu einem Kopfe oder Haupt zusammengesetzten Blättern, und den Blätterkohl mit frei vom Stamme abstehenden Blättern. An Kopfkohlarten aber unterscheidet man:

Weißkraut, Rothkraut oder kurzweg Kraut, auch Kappus, Kappskraut und Hauptkraut, in Oesterreich

bisweilen Häppelkraut oder süßes Kraut, in Ober-
sachsen auch wohl Rumskohl, die bekannteste und ver-
breitetste Kohlart mit gewölbten, weißgrün bis violettrothen
Blättern, die sich zu einem festen, dichten Kopfe von be-
trächtlicher Größe zusammenschließen und vor allem das
berühmte Sauerkraut liefern. Im Allgemeinen wird zum
Kochen und Einmachen die weiße, zum Salat die rothe
Spielart bevorzugt. Beliebte Varietäten sind zur Zeit das
Eliasser Kraut mit breitem, ungemein großem Kopfe, der
Zuckerhut mit länglichem, spitzem Kopfe und der York-
kohl mit kleinerem, aber ungemein festem Kopfe;

Herzkohl, Blasen Kohl, Welschkraut, Savoyer
Kohl, Börskohl oder kurzweg Börsch, Wirsch, Wirsing,
Werjich, in Wien Kelch, mit blasig-runzigen, grünweißen,
nur locker zusammenschließenden Blättern, aber zarter und
deshalb zu Suppen und Gemüse beliebter als das Weißkraut,
noch dazu wenn er im Herbst als Begleiter eines oder mehrerer
gedämpfter Rebhühner oder auch nur einer geschmorten Ente
auftritt;

Rosenkohl, Sprossen Kohl oder Brüsseler Kohl,
eine erst zu Ende des 18. Jahrhunderts in Brabant ge-
zogene Spielart mit zahlreichen, wallnuß- bis apfelgroßen,
fest geschlossenen Blattrosetten in den Blattwinkeln, die ein
ungemein zartes, wohl schmeckendes und dabei wenig blähendes
Gemüse abgeben.

Der Sprossen Kohl bildet den Uebergang zur Blätterkohl-
Gruppe, von deren Arten zu nennen sind:

Winterkohl, Blau-, Braun- oder Grünkohl,
Blattkohl, Krauskohl oder Pflückkohl, ein treffliches
Wintergemüse mit mehr oder weniger hohem Stengel und
mehr oder weniger krausen, lichtgrün bis braun oder violett-
blauen, vom Stamme abstehenden Blättern, deren Stärke-
gehalt sich unter der Einwirkung des Frostes in Zucker um-

setzt, und die daher erst nach erlittenem Frostschaden ihren vollen Wohlgeschmack entwickeln. In Frankreich, Süddeutschland, Oesterreich und ganz Südeuropa mit Ausschluß der spanischen Provinz Catalonien wird er weniger geschätzt als die übrigen Arten, in Holland und Norddeutschland dagegen und sogar in England weiß man ihn vollauf zu würdigen; und der in Bouillon gedämpfte, mit etwas Soja und Zucker, sowie mit buttergebratenen Kastanien oder Kartoffeln vermengte und mit Mettwurst, Frankfurter Wurst, Bratwurst oder Gänsepöckelfleisch belegte Lange Kohl der Niederachsen ist ein Festtagsgericht, zu dem man niemandem Appetit, sondern nur einen widerstandsfähigen und thatkräftigen Magen zu wünschen braucht;

Kohlrabi, Oberkohlrübe, in Niederösterreich Kohlrübe, in Franken Apfelfohlrabe, ein Stengelgemüse, indem der Stengel über der Erde zu einem rundlichen, bis faustgroßen Knollen anschwillt, der in Scheiben geschmort mit geriebener Muscatnuß oder gefüllt und gesotten verzehrt wird, in keiner Gestalt aber besondere Begeisterung zu erwecken vermag, da sein Geschmack stets ein fader bleibt und oft genug ins Holzige übergeht. Die beste, am wenigsten holzige Sorte ist noch immer die Wiener Glas-Kohlrübe, die in Norddeutschland vielfach gezogen wird (Erfurt producirt jährlich etwa 400 000 Stück) und sich auch den Winter über aufbewahren läßt. Im Uebrigen ist der Kohlrabi ein steter Stein des Anstoßes und des Aergernisses für die landwirthschaftlichen Schriftsteller, denn da in Norddeutschland die Krautrübe als Kohlrübe bezeichnet wird, so sind bei Weglassung des lateinischen Namens Verwechslungen so gut wie unvermeidlich. Vgl. Krautrübe.

Der Gemüsekohl mit allen vorstehend aufgeführten Abarten, ist aller Wahrscheinlichkeit nach eine süd- und mitteleuropäische Pflanze, denn die alten Aegypter, Hebräer und

Griechen kannten sie nicht. Erst nach Homer wurde sie in Cultur genommen oder von Norden oder Westen her nach Griechenland importirt. Zur Zeit Theophrasts (um 350 v. Chr.) unterschieden die Griechen bereits 3 Spielarten, Plinius (um 70 n. Chr.) kannte schon 6, Tournefort (um 1690) einige 20, de Candolle d. N. (um 1850) unterscheidet mehr als 30 Spielarten. In Deutschland war Kohl mindestens schon zur Zeit, als die Angelfachsen nach England gingen (449 n. Chr.), ein volksthümliches Gericht, und bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts, in manchen Gegenden sogar bis in das 19. Jahrhundert hinein behaupteten Kraut und Rüben in der europäischen und namentlich in der deutschen Volksernährung dieselbe hervorragende Stellung, die jetzt die Kartoffel einnimmt. In Rußland ist die Kohlsuppe noch heute Nationalgericht und bildet mit Thee und Dobry Wudki das Trifolium der Landesgottheiten. Im Oesterreichischen blüht der Kohlbau vornehmlich in Galizien und in Böhmen, sowie in Steiermark und in Ober- und Niederösterreich, ist aber seit 1860 bedeutend zurückgegangen, denn während damals die Gesamtternte noch gegen 15 Millionen Metercentner betrug, beläuft sie sich gegenwärtig in guten Jahren auf höchstens $8\frac{1}{2}$ Millionen Metercentner und sinkt in schlechten Jahren auf 5 Millionen Metercentner. Vgl. Sauerkraut.

Kohlrabi s. Kohl.

Kohlrübe s. Kohl und vgl. Krautrübe.

Kolanuß, Gura- oder Gurunuß, die röthliche, kastaniengroße Frucht des in Guinea heimischen Spitz-Stinkbaumes, gehört daher zu den narkotischen Genußmitteln und bildet in ganz Nord- und Mittelafrika einen bedeutenden Handelsartikel, dient hier sogar als Zahlungsmittel und ist unter dem Namen Bussi auch im Süden des schwarzen Erdtheils bekannt. An sich nicht gerade wohlschmeckend, hinterläßt die Nuß doch beim Zerfauen einen angenehmen süßen Nachgeschmack,

den die Neger über alles lieben. Die Wirkung iſt der der Coca ähnlich oder gleich. Geröſtet und gemahlen und mit dem bittern Mehl aus den Früchten des Durabaumes gemengt, liefern die Guruniſſe bei ihrem Coffeingehalt das beſte aller Kaffee-Surrogate. Ein Kolaſſee indeſſen, der neuerdings angeprieſen wird, hat leider mit der Kolanuß nur den Namen gemein, ſchmeckt erbärmlich und ſcheint größtentheils aus Cichorienpulver und geröſteten Lupinen zu beſtehen.

Kolataſchen, eine Specialität des Böhmerlandes, ſind kleine, runde Kuchen aus Hefenteig mit Butter und Eiern, die, wenn mit Pflaumenmus (Powidl) gefüllt, als „böhmische“, mit jedem andern Füllſel aber als „Karlsbader Kolataſchen“ bezeichnet werden. Die dritte Sorte bilden die „Troppauer Kolataſchen“, ein Kunstbau, der aus ſechs übereinander geſchichteten und mit verſchiedenen Marmeladen gefüllten einfachen Kolataſchen beſteht. Von dieſer ſechsſtöckigen Troppauer Pyramide gilt das Wort:

Tout est beauté, tout est charme en elle —

An ihr iſt Alles reizend und berückend.

Kopffalat ſ. Lattich.

Koriander, die runden, lichtbraunen bis ſtrohgelben Früchte der gleichnamigen Doldenpflanze, riechen friſch oder unreif ganz energiſch wanzenhaft, reif und gut getrocknet dagegen angenehm würzig und werden daher gern auf Backwerk, aber auch in gewiſſen Würſten und bei einigen Ragouts verwendet. Das Bockbier verdankt ſein eigenthümliches Aroma excluſiv einem Zuſatz von Korianderſamen. Candirt heißen die Früchte Aniskörner oder Aniskügelchen und gelten mit Grund für der Verdauung zuträglich. Die Pflanze dürfte aus dem Orient ſtammen, wächst aber längſt in ganz Südeuropa wild und findet ſich auch in Deutschland, wo ſie zuerſt im Küchengarten Karl des Großen vorkommt, häufig

verwildert. Seit dem 15. Jahrhundert schon wurde sie in Mitteleuropa in großem Umfange angebaut, steht jetzt aber als Culturpflanze dem Anis bedeutend nach.

Korinthen, Staphiden oder kleine Rosinen, heißen die getrockneten Beeren der kernlosen Rebe, die anfänglich nur in der Gegend von Korinth, seit Langem aber auch im ganzen übrigen Griechenland und den Inseln, namentlich auf Zante, Ithaka und Kefalonia gezogen werden. Die reifen Beeren werden im Freien auf einer tennenartig zugerichteten Fläche an der Sonne getrocknet, dann in gemauerte geräumige Behälter geschüttet und darin mit den Füßen festgestampft. Erst zwecks des Verkaufes werden diese Magazine wieder geöffnet und die Waare dann für den Versandt abermals mit den Füßen in Fässer eingetreten, um sie möglichst gegen Luftzutritt zu schützen. Gut gereifte und gut behandelte Korinthen haben eine blauschwarze (nicht röthliche!) Farbe und schmecken allerdings, da sie weniger Zucker und mehr freie Säure enthalten, pikanter als die Rosinen, niemals aber hervorstechend säuerlich. Ihre Verwendung und Verwendbarkeit zu Suppen, Saltschalen, Backwerk, Saucen u. s. w. ist eine fast unbeschränkte. Die bedeutendsten Plätze für den Korinthenhandel sind Triest und Hamburg.

Kornelkirsche, Dürlixe, in Wien Dirndel oder Dirndelbeere, die kleine, blutrothe Kernfrucht des gelben Hartriegels oder Dirnleins, der in ganz Süd- und Mitteleuropa als Wildling und darüber hinaus nach Norden wenigstens verwildert vorkommt. Die weinsäuerlichen Dirndeln werden mit Zucker eingesotten und geben in dieser Gestalt ein leidliches Compot, dem jedoch besondere Vorzüge nicht nachzurühmen sind. Früher wurden sie höher geschätzt, noch vor der Reife abgenommen und wie Oliven in Salzwasser eingelegt. In Norddeutschland finden sie kaum noch Beachtung. Dort aber „baut“ man aus dem hornharten Holze

des Baumes, das schon dem Romulus Wurfspieße lieferte, die berühmten „Ziegenhainer“, nahezu unverwüßliche Wanderstäbe, die nach dem Dorfe Ziegenhain bei Jena heißen und den Jenenser Studenten ihren europäischen Ruf verdanken.

Krabben s. Garneelen.

Kräuterkäse s. Glarner Schabzieger.

Kramsvögel, in veralteter Schreibweise Krammetzvögel, in Ungarn und Steiermark Kranewitter oder Kronewetter, in der Schweiz Reckholdervögel, sonst auch im Gegensatz zu den Kleinvögeln Großvögel, heißen die in Europa vorübergehend oder dauernd sesshaften Angehörigen der Familie Drossel, insoferne sie die Kram-, Krammetz-, Kranewetz- oder Wachholderbeere zu ihren Leibgerichten zählen. Es sind dies, und zwar in der Reihenfolge, in welcher sie im Herbst streichen: die Ringamsel, von 26 cm Leibeslänge, delicatem Geschmack und großer Fettfülle, aber ziemlicher Seltenheit, die Zippe oder Singdrossel, von 22 cm Länge und schmackhaftem, in Weinsländern sogar vorzüglichem Wildpret, der Zahl nach der zweithäufigste unter allen Kramsvögeln, sodann die Rothdrossel, auch Wein-, Blut- oder Buntdrossel, in einigen Gegenden auch Böhmler oder Böhmeimer, der delicateste und zum Glück auch gewöhnlichste der ganzen Sippe, 22 cm lang und bezaubernd fett, endlich die Wachholderdrossel oder der Ziemer, von 26 cm Länge, der wahre und eigentliche Kramsvogel, dessen Fleisch gerade im Herbst durch die von ihm bevorzugte Nahrung einen wunderbar würzigen Geschmack annimmt. Außerdem aber zählt man hierher noch die Misteldrossel von 26 cm Länge und die gemeine oder Schwarzamsel von nur 15 cm Länge, deren Fleisch jedoch an Saftfülle dem Wildpret der vier erstgenannten bedeutend nachsteht und die auch weit weniger häufig in den mit Vogelbeeren geködderten Dohnen oder Schneißen (Bügelchlingen) gefangen werden, die Mistel-

Drossel, weil sie sich nicht viel aus den Vogelbeeren macht, und die Schwarzamsel, weil sie als deutscher Standvogel viel zu gewizigt ist, um nicht den Mann im grünen Rock jeder Schandthat für fähig zu halten. Beim Verkaufe unterscheidet man überdies noch zwischen den größeren Ganzvögeln, nämlich Ringamsel, Wachholderdrossel und Misteldrossel, von denen nur 2 Stück, und den kleinern Halbvögeln, Zippe und Rothdrossel, von denen je 4 Stück auf den „Klub“ oder das Gebund gerechnet werden; die Schwarzamsel wird je nach der Gegend bald als Ganzvogel, bald als Halbvogel gehandelt, werthet aber bei Kennern stets am niedrigsten. Ueber die culinariſche Tüchtigkeit der Familie Turdus waren schon die Römer vollständig im Klaren.

Unter den Vögeln gebührt, wie ich meine, der leckeren Drossel, unter den Säugern jedoch dem Hasen die Palme des Ruhmes — singt Martial, und noch anderthalb Jahrtausende später war Kaiser Ferdinand I. so sehr von dieser Wahrheit durchdrungen, daß zur Kramsvogelzeit täglich gebratene Ziemer auf die Tafel kommen mußten, obgleich er in seinem letzten Lebensjahre „gar selten davon aß“. Wien verleugnet also dies erhabene Vorbild, indem es jährlich — Kleinvögel, Krammetsvögel, Wachteln und Lerchen zusammen genommen — kaum noch 40 000 Stück verzehrt, während Paris sich alljährlich mindestens eine Viertelmillion Grives et merles im Preise von 0.25—0.45 Mark per Stück zu Gemüthe zieht. In Oesterreich gehört auch der Kramsvogel-fang gar nicht mehr zur eigentlichen Jagd, während er im Königreich Preußen im Durchschnitt jährlich 1 $\frac{1}{4}$ Million Leckerbissen auf die Tafel liefert. Denn der Kramsvogel ist ein entschiedener Leckerbissen, une vraie bouchée du roi, namentlich wenn er gebraten auftritt, aber auch dann noch, wenn er als Purée in der Suppe erscheint. Da nämlich die Drosseln selber Feinschmecker und deshalb vorzugsweise

Beerenfresser und zudem in der Wahl der Beeren äußerst gewissenhaft sind, so stellt ihr Fleisch eigentlich nur eine ins Animalische übersezte Beerenobstmarmelade erster Güte dar.

Krapfen, ein Wiener oder vielmehr ein oberdeutsches, in Wien aber mit ganz besonderer Sorgfalt behandeltes Faschingsgebäck aus mit Milch, Butter und Eidotter nebst etwas Zucker und Salz versehtem Hefenteig, auf dem nach dem Auswalken runde Scheiben markirt, mit fester Marmelade belegt, dann mit gleichem Teig bedeckt und endlich ausgestochen werden, worauf das Abbacken in siedendem Schmalz erfolgt und die Krapfen heiß und mit zu Sauce verdünnter Marmelade verspeist werden. Das ganze Verdienst der Krapfen beruht auf der Sorgfältigkeit und Schnelligkeit der Bereitung, denn vor oder nach dem Abbacken kalt gewordene Exemplare sind zähe und überdies schwer verdaulich. In Norddeutschland kommt ein ähnliches Gebäck, das sich aber mit dem gut gerathenen Wiener Faschingskrapfen in keiner Hinsicht messen kann, unter dem Namen der gefüllten Pfannkuchen vor.

Kraut s. Kohl und Sauerkraut.

Krautrübe oder Steckrübe, in Norddeutschland vorzugsweise Kohlrübe, gehört im Gegensatz zum Kohlrabi nicht zur Gemüsekohlsippe, sondern zum Geschlecht Rapskohl, das sich in zwei Linien theilt: den ölgebenden Raps oder Raps mit einer krausblättrigen, violettstieligen Spielart, die den als Wintergemüse beliebten Schnittkohl, die Kelchbrockeln oder Pflanzeln der Wiener liefert, und den Wurzelkohl oder die Krautrübe, deren dicker, fleischiger, mit zahlreichen Faserwurzeln besetzter Wurzelstock oft eine Schwere von $1\frac{1}{2}$ —2 kg erreicht und sowohl als Gemüse wie als Viehfutter verwendet wird. Die Kraut-, Steck-, Erd- oder Kohlrübe, in Oesterreich Unterkohlrübe, in Böhmen und Schlesien Dorjch, in Pommern Wruke, in Franken

Erddorsch oder Erdkohlrabe, in Hannover Steckrübe, wird in Oesterreich und Deutschland in mannigfachen Varietäten gebaut, unter denen für die Küche die Arten mit gelber Wurzel, namentlich die spanische Kohlrübe mit zartem, rothgelbem Fleisch und die schwedische Kohlrübe oder Rutalaga mit größerer und ziemlich wohlschmeckender Wurzel beliebt sind. In der Regel kommt sie, in Scheiben oder Pflöcke geschnitten und mit Kartoffeln gemengt, als Gemüse auf den bürgerlichen Tisch. Die gute Küche bedient sich ihrer nur im Nothfall, denn bei ihrem starken Wassergehalt von 85—95%, dem gegenüber die 3% Zucker kaum ins Gewicht fallen, läßt sie sowohl an Schmackhaftigkeit wie an Nahrhaftigkeit viel zu wünschen übrig. Vgl. Rüben.

Krebs, der Kriecher (vom niederdeutschen krupen für kriechen) oder der Greifer (vom niederdeutschen gripen für greifen), genauer: Flußkreb, ein gar vornehmer Tafelpatricier, dem man sich zur Vermeidung böser Nachrede und noch böserer Flecken im weißen Linnen, nur mit farbiger Serviette vorstellen soll, lebt für gewöhnlich im dunkelbraunen Rock auf dem Grunde klarer, weichgründiger und mit löcherreichen Ufern versehener Gewässer Rußlands, Oesterreichs, Deutschlands und Frankreichs, übt sich dort voll philosophischer Beschaulichkeit im Gebrauch der Scheere und im Sport des Rückwärtslaufens, in welchem er längst als Champion of the world anerkannt ist, erreicht dabei eine Länge von 10—12 cm und gibt sein Stillleben nur auf, um, durch die Taufe mit siedendem Wasser der Menschheit näher gerückt, in wahrhaft strahlender Schönheit auf dem Linnen der Tafel zu glänzen. Dabei verabscheut er, wie alle ideal veranlagten Gemüther, die Nähe eines lebendigen Schweines in solchem Grade, daß er aus Kummer darüber den Geist aufgibt, und schwärmt zugleich in dem Maße für das Grüne, daß er sich mit einer Garnitur aus thaurischer Petersilie

stets am wohlsten fühlt und am schönsten ausnimmt. Eine Schüssel roth gesottener Krebse, mit grüner Petersilie besteckt, bietet wirklich auf dem weißen Tafeltuche einen wundervollen Anblick. Auch Krebse in Wein gesotten (aber nicht etwa in Champagner, eine Vergeudung, die nicht fin, sondern geradezu *queue de siècle* ist!) und mit Trüffelauce servirt, desgleichen Krebse à la Bordelaise und Krebswürste mit Blumenkohl bilden äußerst vornehme Erscheinungen, denen der Kenner stets mit Ehrfurcht naht. Und mit welchem Liebreiz umspielt und umspült die leckere Krebsjuppe die kostende Zunge! Gefüllte Krebscheeren im Fricassee, in der Sauce oder als Garnitur bereiten gleichfalls eine höchst angenehme Ueberraschung, und Krebsbutter wie Krebsauce gehören längst zu jenen Dingen, deren man kaum noch entrathen kann. Aber der Krebs ist schwer verdaulich und ruft Nesselsucht hervor — nun ja, aber doch nur bei je drei Personen auf tausend, und dieser kleinen Minorität wegen darf man dem braven Kruster wahrlich keine Injurien nachsagen. Die „laughafte Schärfe“ des Krebsfleisches, von der Baerst spricht, ist nicht erwiesen. Im 17. Jahrhundert aß man die Krebse roh mit Salz und Pfeffer, Essig und Del, und schon damals war neben der Mark Brandenburg namentlich Ungarn wegen seines Krebsreichthums berühmt. „Es werden ganze Wagen voll, in Decken von Rohr eingemacht, nach Dedenburg, Preßburg und Wien geführt und allda um einen wohlfeilen Werth verkauft“, berichtet Hohberg (1682), und Marperger schreibt 1718: „Unter vielen Ländern Deutschlands hat wohl die Mark Brandenburg den größten Krebsfang, wie denn des Sommers kein Tag nicht hingehet, da nicht die aus Berlin abgehenden Posten und Fuhren eine Quantität derselben mitnehmen“. Der Odkrebs ist noch heute berühmt und eilt im Sommer korbweise mit dem Nachtcourierzuge von Berlin nach Paris, das jährlich etwa 150 000 kg Krebse im Preise

von 2 $\frac{1}{2}$ Francs aufwärts bis 5 Francs per Kilo verbraucht. Aber auch die Krebse Ungarns und Oesterreichs behaupten ihren Ruf, und Wien consumirt jetzt jährlich zwischen $\frac{1}{2}$ Million bis 600 000 Stück (1890 sogar 907 000 Stück!) zum Preise von 0·05—1·35 Mark pro Exemplar, von denen drei bisweilen nicht weniger als $\frac{1}{2}$ kg wiegen. In Süddeutschland gelten noch immer die Eichstädter für die vorzüglichsten. Doch wohlgemerkt: all das Gesagte gilt nur vom wahren Edelkrebse, dem *Astacus nobilis* Huxley, der beim Kochen sowohl unten wie oben roth wird. Der Steinkrebse, der besonders in Oesterreich, Deutschland und England in stark strömenden Gewässern mit steinigem Grunde haust und sich beim Kochen nur auf der Oberseite röthet, war schon dem Freiherrn v. Hohberg als minderwerthig bekannt, und der blaßbeinige Dohlenkrebse, der in Mitteleuropa glücklicherweise nur im südwestlichen Deutschland vorkommt, ist höchstens zur Suppe und zu Saucen zu verwenden, in denen sein nichts weniger als feiner Geschmack keinen Schaden stiften kann. Uebrigens gehört der Krebse durchaus zu den Sommervögeln, denn es steht geschrieben:

Die Monde ohne R sind gut zum Reisen,
Zum Hochzeitmachen und zum Krebseessen.

Kren s. Meerrettig.

Kreß, Kreßen, Kreßling s. Gründling.

Kresse s. Brunnenkresse, Gartenkresse, Kapuzinerkresse.

Kronsbeeren, Stein- oder Preiselbeeren, in Niederösterreich auch Granerlbeeren, die scharlachrothen, kugelförmigen Früchte des rothen Heidelstrauchs, der in ganz Mittel- und Nordeuropa, sowie im gemäßigten Asien und Amerika auf trockenem Heideboden und auf Bergrücken wild wächst. Die Preiselbeeren sind reich an Citronensäure, schmecken daher herbsäuerlich und werden roh fast gar nicht genossen. In umso größerem Umfange aber werden sie so-

wohl in den Haushaltungen wie für den Handel mit Zucker eingekocht, da sie in dieser Gestalt eine äußerst haltbare Conserve abgeben, die sich jederzeit auf der Tafel mit Vortheil verwenden läßt. Auch dienen sie zur Bereitung eines etwas pikanten Branntweins, des sogenannten Steinbeerwassers. In Amerika begann man daher schon 1835 Kronsbeeren zu cultiviren, den rechten Aufschwung aber nahm diese Cultur erst seit 1845, als der Tagelöhner Webb den Strauch versuchsweise in angeschwemmtem Sumpfland anpflanzte und dabei Ernten erzielte, die ihn mit der Zeit zum reichen Manne und die Kronsbeere unter den Beerenobstzüchtern des Staates New-York populär machten. In Europa begnügt man sich noch immer mit dem Einsammeln der wildwachsenden Früchte, das vom September ab bis in den November hinein erfolgt, doch bildet die Beere auch hier, besonders für Norwegen, Zütland und die Lüneburger Heide, einen ziemlich bedeutenden Ausfuhrartikel.

Kuchen ist durch Zusatz von Ei, Milch und Butter nebst Zucker, Mandeln und Rosinen idealisirtes Weißbrot, das in zahllosen Schattirungen auftritt, aber wie alle Ideale etwas schwer verdaulich ist und darum namentlich in frischem Zustande mit Vorsicht und Bedacht genossen sein will. Aus der Heerschaar der verschiedenen Arten, die wieder in noch zahllosere Spielarten zerfallen, seien hier nur die drei Hauptformen genannt: der dünne und flache Blechkuchen, der bei größeren Gelegenheiten bis zu 50 cm breit und bis 150 cm lang wird, dann der saftig-säuerliche Obstkuchen, ein mit Obstsnitten oder Beerenfrüchten belegter Blechkuchen, der äußerst wohlschmeckend, aber nur bei sorgfältiger Bereitung und gehörig ausgebacken wohlverdaulich ist, endlich der Napf- oder Topfkuchen, der eigentliche Heroß der Weißbäckerei, die im glücklichen Wien durchaus auf der Höhe des Jahrhunderts steht und Producte liefert, die sich vollauf

mit den berühmten Savarins, Gorenflots, Ammonites, Noyers zc. der Pariser Patisserie messen können.

Kümmel, die braune, sichelförmige Theilfrucht des Feld- oder Wiesenkümmels, oberdeutsch Kim oder Kimmig, dem antiken Orient und den Altgriechen ein Geheimniß, wie noch heute den Neugriechen, wurde zwar von den Römern der ersten Kaiserzeit als Gewürz gebraucht und auch im Garten gezogen, war ihnen aber bei alledem so fremd, daß Plinius das völlig kümmellose Karien in Kleinasien für die Heimat hielt, während in Wahrheit das ganze Gebiet vom Kaukasus nördlich bis nach Lappland und westlich bis nach Holland als Vaterland der Pflanze angesprochen werden muß. In Deutschland erscheint diese schon zur Zeit Karls des Großen neben dem nur als Arzneimittel gebrauchten römischen Kümmel als Culturgewächs. Gegenwärtig wird sie namentlich in Thüringen, in der Provinz Sachsen, in Rußland, Holland und England in größerer Menge gebaut, während Oesterreich seinen Jahresbedarf durch Einfuhr von durchschnittlich 12 000 q deutschen Kümmels deckt. Der Kümmel, im Allgemeinen fett- und stickstoffreicher als Anis und Fenchel, enthält $3\frac{3}{4}\%$ eines eigenthümlichen ätherischen Oels, entwickelt aber nur einen schwachen Geruch, wo hingegen der Geschmack scharf, um nicht zu sagen beißend gewürzhaft ist. Seiner diätetischen Kräfte wegen — er fördert nicht nur die Verdauung, sondern stellt überhaupt Ordnung im Magen her, beseitigt Blähungen, stillt den Durchfall und treibt den Urin, weshalb Kümmel-suppen bei derartigen Palastunruhen in besonderm Ansehen stehen — wird er in der Küche, in der Bäckerei, in der Würsterei und der Käseerei in weit größerem Umfange verwendet als seine drei Genossen: Fenchel, Anis und Korian-der, und ebenso tritt er in der Brennerei bedeutjam hervor. Der Allasch (Doppeltkümmel) erscheint in Oesterreich mit

allem Nimbus eines Allerwelts-Magenmittels für sämtliche Stände, Geschlechter und Vorkommnisse, und in Deutschland nimmt der Gilka (Kümmelliqueur der Firma J. A. Gilka in Berlin) genau dieselbe Stellung ein. Hier hat sogar das „Kümmeln“ das ehemals beliebte „Schnapsen“ völlig aus dem Sattel gehoben: man betrinkt sich in Norddeutschland nicht, sondern man „bekümmelt“ sich, und es gibt dort schon seit Langem keine Schnapsbrüder mehr, sondern nur noch „Kümmelbrüder“.

Kürbisse, im Durchschnitt mit vollen 90% Wasser gesegnet, nehmen nur einen sehr beschränkten Raum in der nord- und mitteleuropäischen Küche ein, obgleich das Durchschnittsgewicht der einzelnen Frucht nicht unter 2 bis 3 kg angelegt werden darf. Im Gegensatz zur Gurke verwendet man vom Kürbis nur die reife Frucht, und zwar verkocht man sie in Oesterreich entweder mit Rahm und Essig oder nur mit Rahm zu Brei, oder man backt die vorher leicht gesalzenen Schnitten in Butter, oder man brät sie in Del, oder man kocht sie auch wohl in Salzwasser und servirt sie dann mit Buttersauce — niemals aber legt man besonderes Gewicht auf dies Gemüse. In Norddeutschland werden die Schnitten von Liebhabern wie Melonenschnitten in mit Zucker verkochtem Essig eingemacht, im Allgemeinen aber die Pflanze fast ausschließlich als Viehfutter gebaut und verwendet (namentlich am Untermain); nur in der armjeligen Rhönegegend verwendet man sie, wie zum Theil in Ungarn, seit 1770 als Zusatz zum Brotteig. In Südeuropa dagegen bildet Kürbis mit Bohnen zusammen gekocht ein sehr gewöhnliches Nahrungsmittel der untern Stände und ist dementsprechend der Kürbisbau ein weit bedeutenderer als weiter nach Norden. Auf dem Wiener Markte kommt hauptsächlich der Feldkürbis vor, vom Volksmund Pluza oder Pluzer genannt, daneben findet sich noch der Riesenkürbis und

sehr vereinzelt der Eikürbis, der aus der Gegend von Astrachan stammt, während seine beiden Genossen höchst wahrscheinlich amerikanischen Ursprungs sind. Allerdings begeisterten sich schon Aegypter, Griechen und Römer für den Kürbis, Karl der Große ließ dergleichen auf seinen Landgütern pflanzen und auch in der Bibelübersetzung Luther's kommen „Pfeben“ vor — das waren aber sicher andere Arten als die, welche gegenwärtig auf unsern Feldern und in unsern Gärten gezogen werden. In Frankreich war eine Zeit lang der westindische Kürbis (franz. giraumont), eine Spielart des Feldkürbis, sehr beliebt, daher ist in der französischen Küche noch heute viel vom giraumont die Rede, während in Wahrheit auch in Paris der Feldkürbis die Herrschaft hat.

Kuh s. Rind.

Kukuruz s. Mais.

Kumys (nach dem alten Reitervolk der Rumanen im jetzigen Persien benannt?) ist Kesyx aus Stutenmilch, aber eben deshalb in Europa kaum in größerem Umfange herstellbar und daher im Laufe des letzten Jahrzehnts sowohl in Deutschland wie in Rußland beinahe völlig durch den ebenbürtigen Kesyx verdrängt. Nicht wenig mag dazu auch der strenge Geruch und der abstoßend rohe Geschmack dieses Milchbranntweins beigetragen haben, der als Mast- und Heilmittel — „Kumys ist der größte Feind der Magerkeit“, lehrt die Weisheit der Baschkiren — allerdings seine Verdienste hat, da er alle Nährstoffe der Milch in leicht verdaulicher Form in sich schließt, als Genußmittel aber im civilisirten Europa durchaus nicht an seiner Stelle ist.

Kunstbutter oder Sparbutter wurde auf Anregung Kaiser Napoleons III., dem die allmälige, aber stetige Steigerung des Butterpreises von rund 6 Mark im Jahre 1840 bis auf rund 11 Mark im Jahre 1865 (pro 50 kg) zu denken

gab, zuerst im Jahre 1869 von dem französischen Chemiker Mège-Mouriès in einer eigenen Fabrik zu Poissy bei Versailles hergestellt. Der deutsch-französische Krieg vernichtete diese Anstalt, da aber der Butterpreis inzwischen um weitere $\frac{1}{2}$ Mark gestiegen war, so nahm 1872 eine Pariser Société anonyme d'alimentation mit einem Capital von 800 000 Francs das Mège-Mouriès'sche Patent wieder auf, erlangte unterm 12. April 1872 die Erlaubniß zum Verkauf ihres aus Rindstalg fabricirten Butterjurrogats und machte damit so glänzende Geschäfte, daß man auch im Auslande Butternachahmungen versuchte. Zuerst hatten die Bemühungen des österreichischen Kerzenfabrikanten Sarg in Giesing bei Wien den gewünschten Erfolg, dessen Fabricat 1874 vom Wiener Magistrat unter der Bezeichnung Wiener Sparbutter zum Verkaufe zugelassen ward, dann folgte Amerika, wo jetzt in New-York allein wöchentlich 2000 q Kunstbutter erzeugt werden, ferner Holland mit gegenwärtig 70, Preußen mit 31, Bayern mit 10, Württemberg mit 2 Fabriken u. s. w. Die Grundlage der Fabrication bildet allenthalben der Rindstalg, das Product unterscheidet sich daher von der Kuhbutter weniger im Fettgehalt, der bei beiden nahezu gleich ist, als in der Zusammensetzung des Fettes, indem die Kunstbutter mehr Palmitin, Stearin und Olein, aber nur $\frac{1}{4}\%$ Butyrin, die Kuhbutter dagegen etwa $7\frac{3}{4}\%$ Butyrin enthält. Nährwerth und Verdaulichkeit der Kuhbutter und der Kunstbutter — welche letztere sich übrigens auch Margarine, Butterine, Wiener Butter, holländische Butter und sogar Theebutter nennen läßt — sind daher im Allgemeinen gleich. Weiter aber haben sie nichts miteinander gemein, vielmehr ist der Butterinegeschmack gegenüber dem Buttergeschmack ein so lederner, daß nur ein mit allen sieben Todsünden belasteter Büsser auf den Gedanken kommen kann, die Kuhbutter bei Tisch durch die Kunstbutter zu ersetzen. Diese letztere ist

eben ein Product der Noth und daher auch immer nur zur Noth, respective zum Braten und zum Backen verwendbar.

Kutteln s. Kaldaunen.

Kwas ist eine Art künstlicher Sauerbrunn, den man sehr einfach dadurch herstellt, daß man Mehl, Obst oder Rüben mit Wasser anmacht und die Masse durch Zusatz von Sauerteig zum Gähren bringt. Nachdem die Flüssigkeit sich geklärt hat, ist sie ohneweiters trinkbar. Russen und Polen schwärmen für diesen säuerlichen Trank, deutsche Zungen können sich indessen schwer daran gewöhnen, namentlich wenn ihnen das Schwechater und das Pilsener nebst dem Gumpoldskirchner noch nicht ganz aus dem Gedächtniß gekommen sind.

L.

Laberdan s. Kabeljau.

Lachs oder Salm, ein rechter Edelfisch und würdiger Better der Forelle, hält sich im Winter Mast und Studiums halber im nordatlantischen Ocean und dessen Anhängeln auf, bereift aber im Sommer die nord- und mitteleuropäischen Ströme (sofern diese nicht, wie die Donau, zum Gebiet des Schwarzen Meeres und des Mittelmeeres gehören) bis hinauf zu ihren Quellbächen und gibt dabei vollauf Gelegenheit zum Fange. Uebertroffen aber wird diese Liebenswürdigkeit des Fisches noch durch seine Schmackhaftigkeit, denn wenngleich dem Saibling und der Forelle an Feinheit nachstehend, bildet das hell oder dunkel rosenrothe Lachsfleisch darum nicht weniger einen Kardinalsbissen — doch wohlgemerkt: nur das rothe, denn das weißliche stammt entweder vom Schwarzlachs oder von den ausgemergelten, thalwärts zum Meere gehenden

Thieren und ist nur zu sehr geeignet, dem unglücklichen oder untwissenden Käufer den Appetit auf Lachs für immer zu benehmen. Ueberhaupt ist der kulinarische Werth des Fisches je nach der Vertlichkeit und der Zeit des Fanges sehr verschieden. Man unterscheidet deshalb im Handel zunächst zwischen Flußlachs und Meerlachs und hält den erstern durchgängig für besser als den letztern, unter dessen Vertretern wieder der fette, rothfleischige Silberlachs (der aber häufig, doch ohne Schaden für den Käufer, eine Meerforelle ist) weit über den magern, weißfleischigen, dunkel gefärbten Strand- oder Schwarzlachs geschätzt wird, der sich immer in der Nähe des Strandes hält und weder die hohe See noch die Flüsse zu besuchen scheint. Unter den Flußlachsen ist wiederum der Kupferlachs, d. h. das ältere Männchen im kupfer- oder pupurrothen Hochzeitskleide, zwar wegen seiner Größe (bis zu 1 m Länge und 20 kg Gewicht) angesehen, aber wegen seines zähern Fleisches bei Kennern minder beliebt als der Rothlachs, d. h. das jüngere Männchen von 3—6 kg Schwere mit zahlreichen rothen Flecken auf den Seiten. In England reicht man dem Grilse oder St. Jakobslachs, d. h. dem jungen Fisch von 2—4 kg, die Palme, in Deutschland dagegen dem sogenannten Winterjalm, einer Art Rheinlachs mit fettem, dunkelrothem Fleisch, der ein volles Jahr im Strome verweilt, ohne die vom Meere mitgebrachte Silberfarbe zu verlieren, und erst im zweiten Jahr zum Laichen schreitet. Dieser Winterjalm, der schon an Ort und Stelle 6—9 Mark per Kilo werthet, hat den europäischen Ruf des Rheinlaches geschaffen und dadurch Veranlassung gegeben, den Nordseelachs überhaupt höher zu stellen wie den Ostseelachs, eine ganz unbegründete Anschauung, vielmehr hat der Ostseelachs vor dem Nordseelachs voraus, daß er nur 1—2 Mark, jener aber 3—6 Mark per Kilo kostet, ohne darum mehr als ebenso gut zu sein.

In Paris kommt das Kilo Lachs auf $3\frac{1}{2}$ —5 Mark, in Wien aber auf 6—20 Mark zu stehen, da die seit 1880 versuchte Einbürgerung des californischen Lachses in der Donau bisher keinen nennenswerthen Erfolg gehabt hat. Der Lachs gehört bei $12\frac{3}{4}\%$ Schmergehalt, der sein Fleisch etwas schwer verdaulich macht, zu den entschiedenen Fettsfischen und füllt daher in der kalten wie in der warmen Küche seinen Platz mit gleichem Erfolge aus. Hinreißend erscheint er schon, wenn er sich blaugekocht mit der obligaten Citrone im Maul in voller Leibes- und Seelengröße am Horizonte präsentiert, wahrhaft berückend aber wirkt sein Anblick, wenn er, ein Panzerkoloß umgeben von buntem Luftbootgesindel, inmitten eines Kranzes von rothen Krebsen, gelben Citronenscheiben, bunten Butterfleckchen und allerlei kunstreich geformten und gefärbten Aspikstücken daherschwebt, auf dem Rücken mit silbernen Spießen gespickt, an denen Krebse, Hahnenkämme und Trüffel als Lampions und Wimpel figuriren: das ist der Lachs in Gala, den nur gesehen zu haben schon für einen Genuß gilt, und dessen Herstellung das culinairische Doctor-Examen bedeutet. Minder anspruchsvoll, aber nicht minder lecker erscheint der Fisch in Wein gedämpft mit italienischer Sauce, in Salzwasser gesotten mit Hummersauce, als kalte Pastete und als Striemel-Lachs. Dieser „Striemel-“ oder „Strämel-Lachs“ wurde ursprünglich an der Ostsee als Conserve hergestellt, indem man den Fisch in lange, schmale „Striemel“ oder „Strämel“ (Strähnen oder Streifen) zerlegte, diese einpökelte, ein wenig räucherte und dann briet und verspeiste; jetzt schneidet sich der Koch beiderlei Geschlechts seine Lachsschnitten selber und bringt sie in Del geröstet mit Sardellensauce oder in Butter gebraten mit Senfsauce, mit Kapernsauce, mit feinen Kräutern u. s. w. auf die Tafel. Als Conserve spielt der Quantität nach der abgessotten marinirte Lachs, den Norddeutschland, Däne-

mark, Norwegen, England und Amerika liefern, der Qualität nach aber der geräucherte Lachs die erste Geige, der namentlich von Elbing, von Danzig und von Mainz (Rheinlachs) in den Handel kommt und bei Jagdimbissen und Gabelfrühstücken ziemlich unentbehrlich geworden ist. Uebrigens war der Fisch im Mittelalter weit häufiger in den europäischen Strömen als gegenwärtig und bildete eine gewöhnliche Fastenspeise. Am Bodensee wird er um 1070 als Fastengericht genannt, die Klosterküche des 14. Jahrhunderts gab ihn auch in Teig gebacken, und noch im 16. Jahrhundert machten Dienstboten in Hamburg, Bremen, Dessau u. s. w. im Miethsvertrage zur Bedingung, daß ihnen Lachs nur zweimal wöchentlich aufgetischt werden dürfe. Diese Lachs-Hausse ist freilich längst vorüber, doch war noch im April 1870 der Fang in Danzig ein so reicher, daß das Kilo um 0.80 Mark abgegeben wurde.

Lachsforelle ist der Familienname eines par nobile sororum, der nach Lachsart wandernden Meerforelle und der nach Forellenart im Süßwasser sesshaften Seeforelle, die sich für den Fischkenner zwar in der Färbung und in der Bildung des Kopfes deutlich unterscheiden, in der Hauptsache aber, in ihrer culinariſchen Verwendbarkeit, durchaus Zwillingsschwestern darstellen. Die Meerforelle lebt, wohnt, wandert und werthet wie der Lachs, wird wie dieser zubereitet und daher im praktischen Leben nirgends von ihm unterschieden. Die Seeforelle dagegen, auch Seelachs oder Goldlachs, Grundforelle, Föhre oder Ferche, Rheinlanke oder Illanke genannt, die bei einer Länge von 70 cm ein Gewicht bis 18 kg erreicht, hat ein weißes oder gelbliches Fleisch, das entschieden ebenso fett, dabei aber feiner ist als das des Lachses und deshalb nicht bloß à la Lachs sondern auch à la Forelle behandelt zu werden verdient. Die Seeforelle bewohnt die tiefern Wasserbecken der mitteleuro-

päisichen Alpenländer, sie ist daher auf dem Franz Josefs-Quai in Wien selten, in manchen Jahren gar nicht zu finden, kostet aber — avis aux amateurs! — nur halb soviel wie der Lachs. Eine Spielart, die Schwelle- oder Maiforelle, silberweiß mit blaugrauem Rücken und höchstens 40 cm lang, ist jedoch als minderwerthig und trocken sorglich zu meiden, während eine andere Spielart, die berühmten, in Essig eingelegten Carpioni del lago di Garda, nur genannt zu werden braucht, um den Kenner mit holder Sehnsucht zu erfüllen.

Lacrimae Christi, die kostbaren und köstlichen „Thränen des Herrn“, kommen in vier verschiedenen Sorten vor. Die einzig echten Lacrimae, nach dem Kloster auf dem Vorsprung des Vesubs benannt und nach Wilhelm Hamm „vielleicht der einzige Wein Italiens, der ohne Widerstreit in die erste Rangklasse gehört“, bilden eine äußerst feurige, würzhafte und wohlchmeckende Flüssigkeit von lieblich hellrother Farbe und denkbar mildestem Parfüm, werden aber nur in sehr geringer Quantität gewonnen und kaum jemals in den Handel gebracht. Der Thränenwein des Handels ist vielmehr ein bernsteinfarbiger, gleichfalls vortrefflicher und bouquetreicher Muscat, die Lacrimae Christi della Somma, die auf dem Ost- und Nordwestabhang der „Somma“, eines Bergrückens nördlich vom Krater des Vulcans, in größerer Menge producirt werden. Die dritte Sorte bilden die Lacrimae Christi greco, ein weißer, und die vierte Sorte die Lacrimae Christi greco-paglia, ein gelber Muscatwein von besonderer Würze und Feinheit, die beide am Fuße des Vesubs bis nach Castellamare hin und darüber hinaus aus Greco-Rebjaß gezogen werden. Diese vier wahren Vesubweine werden von Kennern hoch geschätzt und bestens unterschieden, die Touristen aber müssen sich in der Regel mit einer Art Krokodilsthänen begnügen, denn ihnen werden

statt der echten Thränen in der Regel jene allerdings in ihrer Art gleichfalls vortrefflichen und oft sogar vorzüglichen Liqueurweine aufgetischt, die am Avernier See und beim Dorfe Santa Maria di Capua weiß und roth in wunderbarer Fülle und anerkennenswerther Güte wachsen.

Lambete s. Ellrixe.

Lamm ist vom gastronomischen Gesichtspunkte aus Kalb aus dem Kindernen ins Schöpferne übersezt, das heißt fader und unbestimmter im Geschmack, andererseits aber auch feiner und lockerer in der Faser, daher leichter kaubar und verdaubar als Kalbfleisch. Ein Sechsmonatlamme von 35—40 kg oder auch nur ein Lammviertel von 5—6 kg bilden daher ein allerliebsteß Geburtstagsangebinde, über das Niemand ungehalten zu werden braucht. Aus dem Viertel läßt sich am Spieß wie in der Pfanne ein höchst vortrefflicher, weißer, zarter und saftiger Lammbraten oder Lammshaxe bereiten, der mit einer kräftigen Sauce niemals seine Wirkung verfehlt, vom ganzen Thiere aber schneidet man aus Brust und Schulter Streifen zum Back-Lamm („Lamm auf Wiener Art“ nennen's die norddeutschen Kochbücher) verarbeitet die Schlegel in Rothwein mit Sardellen und Champignons zu Schmorfleisch, gibt die Schulter gefüllt, behandelt Zunge und Ohren, Kopf und Füße nach der beim Kalbskopf erprobten Weise und stellt endlich aus den Rippenstücken jene hochdelicaten, saftigen, lockern Lammcoteletten her, die panirt oder geschwungen, aux fines herbes oder mit grünen Erbsen bei allen Kennern weit gesuchter sind, als selbst in den Alpen das gepriesene Edelweiß. „Eine Lammcotelette sautée aux champignons, sauce tomate, ist das Sublimste, was die Küche bieten kann“, sagt Baerst. „Man sollte sie nur a petit souper unter vier Augen verzehren“. O dieser Schelm und gründliche Kenner aller Geheimnisse — der chambres séparées! Genau genom-

men und Alles wohl erwogen rechtfertigen auch nur die Lammcoteletten und das Backlamm („Lämmernes gebackenes“ heißt es auf den Speisefarten der Wiener Wirthshäuser) das Vorkommen des Lammes in der Küche, denn alle andern Theile des Schafkindeß gewähren in höherm Alter höhere Genüsse. Mit gutem Grunde steht daher der Lammconsum überall bedeutend hinter dem Hammelconsum und dem Kalbconsum zurück, wie denn Wien höchstens 35 000—40 000 Lämmer verbraucht.

Lamprete s. Neunauge.

Langujste, die berühmte Locusta der römischen Schwelger, ist ein mit langen Stirnstacheln (gleich einer Grille) bewaffneter Panzerkrebs von bräunlich-violetter Farbe, der im Mittelmeer sowie an der Südküste Englands zwischen den Klippen haust und eine Länge von 30—40 cm erreicht. Er wird wie der Hummer verwerthet und ersetzt den Südeuropäern dies erhabene Krustenthier, das im Mittelmeere seltener vorkommt.

Lattich, der Liebling Aphroditens, dessen breites Blattwerk einst dem schönen Adonis zur Wiege diente, und dessen saftiges Grün fort und fort an Nachtigallsang und Maienduft, an Kapern und grüne Erbsen erinnert, ist der Hauptvertreter der wichtigen Klasse der Salatkräuter und wird daher im gemeinen Leben selber nur Salat oder Gartensalat genannt. Als Stammpflanze ist der gewöhnliche wilde Lattich zu betrachten, der sich nicht nur im mittlern und südlichen Europa, sondern auch im nördlichen Afrika, in Abyssinien, im steinigen Arabien und in ganz Westasien von Palästina bis Sibirien und östlich noch im nördlichen Indien findet, während er in China fehlt und der Gartensalat dort erst zwischen 600—900 n. Chr. bekannt geworden ist. Aller Wahrscheinlichkeit nach reicht auch die Cultur des Lattichs nicht über die letzten Jahrhunderte v. Chr. Geb. zurück, denn

weder im Sanskrit, noch in der Bibel findet er sich erwähnt — es müßte denn Heinrich Heine Recht haben und das Gras, das der König Nebukadnezar aß, in Wahrheit Gartensalat gewesen sein. Der Grieche Theophrast dagegen (um 350 v. Chr.) kannte schon drei Spielarten des cultivirten Lattichs, den breitstengligen (unsern „römischen Salat“), den lakonischen (unsern „Kopfsalat“, den die Neugriechen *germanikē salata*, deutschen Salat, nennen) und den rundstengligen (unsern gewöhnlichen „Gartenlattich“). Plinius zählte dann schon sieben Spielarten und in den Gartenbau-schriften der Gegenwart finden sich einige 40 genannt. Die Matadore darunter sind: der Kopfsalat mit blasig runzigen, sich knospenartig zusammenschließenden Blättern, nach deren Farbe man vom gemeinen grünen Kopfsalat noch den roth gefleckten Forellensalat als besondere Spielart unterscheidet, der krause Salat mit mehr oder weniger geschlitzten krausen Blättern, und der Schnittsalat, langblättrige oder römische Salat, der in Paris *Laitue romaine* und in Rom *Laitue parisienne*, sonst aber von den Franzosen *Chicon* genannt wird, mit länglichen, steil aufrechten Blättern, die ihrer glasartigen Zerbrechlichkeit wegen von den Gärtnern aufgebunden werden, was dieser Art, die sich überdies in Folge etwas stärkern Fettgehalts durch weichern Geschmack auszeichnet, den weitem Namen Bindsalat eingetragen hat. Der Lattich besitzt in Folge seines Gehalts an organischer Säure einen angenehm erfrischenden Geschmack und bildet daher, mit Del und Essig angemacht, im heißen Sommer ein wahres Labsal für den Gaumen. Wer hätte sich nicht schon einmal in irgend einer Dorfeinsamkeit, weitab von Champagner auf Eis und allem Gefrorenen, an Speckeierkuchen mit grünem Salat wahrhaft königlich erbaut? Gekochter und gefüllter Salat dagegen ist höherer Blödsinn, absurd wie gekochter Champagner, denn

beim Kochen geht eben die eigenartige Frische des Lattichs verloren. Man speist diesen König aller grünen Salate vom frühesten Frühjahr an bis in den Herbst hinein, wo er endlich von der Cichorie und der Endivie abgelöst wird.

Laubenheimer, ein weißer Rheinheffe, der zwar mit der Liebfrauenmilch und dem Scharlachberger nicht in die Schranken treten kann, aber trotz seiner etwas hervorstechenden Säure als Tischwein sehr gesucht ist. Er kommt über Mainz und nicht selten unter dem Etiquett des Biersteiners in den Handel.

Lauch s. Knoblauch, Porree und Schnittlauch.

Leber, das bedeutendste unter den Baucheingeweiden, enthält bei Säugern und Vögeln im Durchschnitt 71% Wasser, 13—15% Eiweißstoffe, 4—5% Leimstoff, 3 $\frac{1}{2}$ % Fett, 5 bis 6% Extractivstoffe und 1 $\frac{1}{2}$ % Salze und steht daher im Nährwerth wie in Verdaulichkeit dem magern Muskelfleische gleich oder doch äußerst nahe. Fischleber ist bei größerem Wassergehalt (74%) und größerem Reichthum an unlöslichen Eiweißstoffen (9 $\frac{1}{2}$ %) weniger nahrhaft, aber in Folge eines höhern Procentsazes an Extractivstoffen (8 $\frac{1}{2}$ %) an sich schmackhafter, so daß Hechtleber und Quappenleber beinahe der berühmten Gänseleber gleich gestellt werden. Außer diesen dreien gelten noch die Reh-, die Kalbs- und die Lammleber, sowie die Hühner-, Enten- und die Taubenleber für Leckerbissen und werden in der Regel gebraten als selbstständige Gerichte servirt, während man Schwein-, Rind- und Hammelleber gewöhnlich nur zur Wurstfabrication verwendet. Die Hammelleber indessen wird, wenigstens noch in Schottland zu einem eigenartigen Ragout (Haggis) verarbeitet, und von den Arabern in Mesopotamien wird sie sogar roh gegessen. Guten Appetit, ihr Herren!

Lebkuchen s. Honigkuchen.

Reistenwein s. Frankenwein.

Lendenbraten, in Oesterreich und Süddeutschland Lungenbraten, in der Schweiz Lummelstück, in Niedersachsen Mörbraten, heißt jenes bei einem Thiere mittlerer Größe etwa 50—55 kg schwere Stück vom Hintertheil des Rindes, das zwischen dem Schwanzstück einerseits und dem Rippenstück andererseits liegt. Aus diesem zarten, saftigen, doch nicht überfetten Stücke wird der echte und gerechte deutsche Ochsenbraten, das weltberühmte Roast-beef der Engländer, hergestellt und werden jene erquicklichen und kräftigen Lungenbraten, Filets und Beefsteaks geschnitten, die unter allen Umständen der Anerkennung der Besten sicher sind, und deren bloßer Anblick schon den appetitbenagtesten Tafelgenossen mit der tröstlichen Gewißheit erfüllt, daß er für diesmal noch dem Hungertode entgehen wird.

Leng oder Langfisch, bei einer Länge bis zu 2 m die gestreckteste unter allen Gadusarten, doch nur bis 25 kg schwer, bewohnt die Tiefen des Eismeers, des nordatlantischen Oceans und der Nordsee, besucht aber des Laichens wegen zu verschiedenen Zeiten (in Cornwall z. B. im Januar und Februar, in Norwegen im Mai und Juni, auf den Shetlandsinseln im Juli und August zc.) die Küsten und wird dabei wie der Kabeljau gefangen, zu Stockfisch verarbeitet und als Bergerfisch (Bergen liefert jährlich $\frac{1}{2}$ Million Kilogramm) in den Handel gebracht. Das Fleisch des Lengs ist weiß und fest, der Bergerfisch daher ziemlich beliebt, obgleich er weit weniger nahrkräftig ist als der Stockfisch.

Lerchen bilden eine ganz besondere Gruppe unter den Kleinvögeln, indem sie nicht bloß eßbar, sondern auch jagdbar sind. Das Abkommen zwischen Oesterreich und Italien vom 5. November 1875 und ebenso das deutsche Reichs-Vogelschutzgesetz vom 22. März 1888 verbieten nur die Anwendung der auf dem Boden angebrachten Fallen und der großen Schlagnetze, nicht aber den Lerchenfang überhaupt.

Nun haben zwar in Deutschland die, wie allbekannt, von den höchsten Humanitätsidealen erfüllten Polizeiverwalter und Amtsanwälte wiederholt den Versuch gemacht, glückliche Verchenjäger durch Strafmandate in unglückliche zu verwandeln, haben aber zu ihrem aufrichten Schmerze erleben müssen, daß diese Versuche nur zur Erhärtung des urgermanischen Rechtsgrundgesetzes führten:

Verchen darf ein jeder fangen,
Fette Verchen, die sind frei!

Stilvolle alte Jungfern und lyrische Vogelgelehrte, vor deren Augen ein Hungerfranker mit dem Tode ringen könnte, ohne daß sie ihm mit einer einzigen kleinen gebratenen Leipziger Lerche bei springen würden, beklagen das natürlich von ganzem Herzen und aus voller Feder. Nüchterne Naturforscher dagegen wissen sehr wohl, daß die famose „Ausrottung der lieblichen Sänger und nützlichen Insectenfeinde“ eine ebenso billige wie schwungvolle Redensart ist, mit der man wohl den profanum vulgus und diesen oder jenen gemüthlichen oder sentimental beanlagten Feinschmecker ins Bockshorn jagen, niemals aber dem rechnenden und wägenden Gastrosophen imponiren kann. Denn wer Ohren zu hören hat, der höre: so wenig der Dohnenstrich bisher zu einer merkbaren Verminderung der Drosseln, so wenig hat der Verchenstrich zu einer nachweisbaren Abnahme der Verchen geführt! Der Mensch fängt und verzehrt also nur den Ueberfluß an diesen Vogelarten, dessen die Natur sich sonst auf andern, nicht minder gewaltjamen Wegen entledigen würde, und so ist das Verchenessen nicht ein Verbrechen an der Natur, sondern ein Verdienst und eine Pflicht. Allerdings eine süße und angenehme Pflicht, denn eine ausgebeinte, feiste, schmucke Lerche ist allerdings nur ein Bissen, aber ein Bissen von wunderbarer Saftfülle und geradezu köstlichem Wohlgeschmack, der den ganzen Schmeckapparat bis in die

feinsten Fibern hinein in namenloses Entzücken versetzt. Was die Personalien der Lerche anlangt, so gehört sie zum großen und hochachtbaren Geschlecht der Sperlingsvögel, heißt bei den Gelehrten *Alauda arvensis* L. oder Feldlerche, besitzt bei 18 cm Länge eine staunenswerthe Anlage zum Fettwerden, bewohnt im Sommer ganz Europa und Mittelasien, zieht aber im Winter regelmäßig nach Süden und bis nach Afrika hinüber und wird bei dieser Gelegenheit im mittlern Deutschland, namentlich im anhaltischen Amte Gröbzig, in den preußischen Regierungsbezirken Halle an der Saale und Merseburg und im sächsischen Kreise Leipzig, in ziemlicher Anzahl gefangen und in Schachteln verpackt über Leipzig, als Leipziger Lerche in den Handel gebracht. Der Lerchenstrich fällt hier in die Mitte des October, und schon im 17. Jahrhundert (1666) war der Ruhm der Leipziger Lerchen eine ausgemachte Sache, beruht aber sicher nicht auf dem Knoblauchfraß der Thierchen, sondern auf dem einfachen Umstande, daß die genannten Districte einen sehr ausgedehnten und intensiven Getreidebau und zum Theile sogar einigen Weinbau besitzen, so daß die streichenden Vögel reichliche und gute Nahrung finden. Die Pariser Mauviettes sind übrigens ihren Leipziger Schwestern vollkommen ebenbürtig und werden mit $3\frac{1}{2}$ Francs per Duzend bezahlt, während die englischen, holländischen, spanischen und italienischen Lerchen nur 2—3 Francs per Duzend kosten: da nämlich Paris im Durchschnitt jährlich 1 300 000 Stück Lerchen verbraucht, Frankreich aber höchstens 250 000 Stück jährlich liefert, so muß der Rest aus dem Auslande bezogen werden. Daß schon die Römer gebratene und sogar gefüllte Lerchen aßen, ist so gut wie selbstverständlich. Die delicatesen Lerchenpasteten jedoch kamen erst seit etwa 1740 in Aufnahme und wurden damals wie noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts zu Pithiviers, der Safran-Metropole

des Orléanais, am vorzüglichsten hergestellt. „Die Kruste derselben ist ausgezeichnet und ihr Würzgeschmack unübertrefflich!“ ruft Grimod begeistert aus. Das 19. Jahrhundert hat noch die Verchen in Aspik hinzugefügt, eine Glanzschüssel des Gabelfrühstücks, die durch kleine Stückchen Gansleber und Trüffeln einen ganz eigenen Reiz empfängt und wahrhaft würdig ist, von Kennern mit Gewissenheit verspeist zu werden. Im Jahre 1839 hat übrigens der bekannte amerikanische Ornithologe John James Audubon (gest. 1851) den Versuch gemacht, die Verche nach der Union zu verpflanzen, aber allem Anschein nach ohne Erfolg, wenigstens figuriren die Verchen auf den bisher bekannten Speisezetteln der Amerikaner nicht.

Liebesapfel s. Tomate.

Liebfrauenmilch fließt in köstlicher Frische und Lieblichkeit aus den Venusbrüsten jener edlen Reben, die zu Worms in den Ruinen des ehemaligen Liebfrauenklosters und des daran stoßenden Kapuzinergartens wachsen. Diese echte Liebfrauenmilch ist von wunderbarer Würze und wetteifert in der Blume mit den ersten Gewächsen des Rheingaus. Ihr nahe stehen die Producte zweier anderer Gärten, des Luginslands und des Ratterlochs, während die übrigen geringer sind. Gleichwohl gehen auch diese unter dem beliebten Namen, der überhaupt nicht wenig zur Verbreitung des Wormser Gewächses beigetragen hat und allerdings geeignet ist, selbst einen weniger vorzüglichen Trunk durch seinen hochpoetischen Klang einigermaßen zu verklären — wenigstens bei jenen Trinkern, denen an der Poesie mindestens ebenso viel gelegen ist, wie am Weine selber.

Limburger Käse, nach seiner Gestalt auch Backsteinkäse genannt, ein beliebter Weichkäse aus Kuhmilch, von etwa 8 cm Höhe, doppelter Länge und Breite und 1 kg Schwere, wird in der belgischen Provinz Lüttich (namentlich

im Städtchen Herve) aus Vollmilch bereitet und über Limburg in den Handel gebracht, ist aber zugleich die meist nachgeahmte unter allen Käsesorten, so daß es fast keine Gegend mit Käsefabrication gibt, in der nicht auch Limburger hergestellt würde. Geschmack und Gehalt des Käses erscheint demgemäß ungemein wechselnd, bald schärfer, bald milder, so daß die Zungenprobe über den Werth jeder einzelnen Sendung entscheiden muß. Die gewöhnlichen Fehler des Limburgers sind das Rissigwerden und das Auseinanderlaufen, die auf Fehlern bei der Bereitung beruhen und den Geschmack wesentlich beeinträchtigen, das Rissigwerden jedoch mehr als das Zerfließen.

Limonade, der landläufigste aller Kühltränke aus Wasser, Zucker und Citronensaft, trägt den Namen von der Limone (Frucht von *Citrus limonium* Risso), die wir rundweg Citrone zu nennen gewohnt sind (vgl. Citrone). Durch Zusatz von andern Fruchtsäften zur einfachen Limonade erhält man die Kirsch-, Himbeer-, Johannisbeer-Limonaden u. s. w., während die Brauselimonade (franz. Limonade gazeuse) durch Imprägnirung der einfachen Limonade mit Kohlenensäure hergestellt wird. Die Limonaden wirken in Folge ihres Säuregehaltes durstlöschend und erfrischend, und ihren Geschmack fand schon zu Anfang des 18. Jahrhunderts der Commerzienrath Paul Jacob Marperger so vortrefflich, daß er allen Ernstes den Vorschlag machte, sie den angezechten Gästen als Rheinwein aufzutischen und damit weiterer Trunkenheit einen Kiegel vorzuschieben! In neuerer Zeit ist die Limonade etwas durch die Orangeade in den Hintergrund gedrängt worden, die mit Apfelsinensaft bereitet, milder schmeckt und ihres geringern Säuregehaltes wegen auch dem Magen zuträglicher ist.

Linse, die kleinsamigste und wenigst beliebte unter unsern Hülsenfrüchten, ist unstreitig den Mittelmeerländern

angeboren, ward aber auch in Ungarn schon zur Steinzeit und in der Schweiz zur Bronzezeit cultivirt. Den alten Aegyptern war sie wohlbekannt, und welche wichtige Rolle sie als Nahrungsmittel bei den Hebräern spielte, erhellt aus der Geschichte Esau's, der sein Anrecht auf das Abrahamische Majorat für ein „rothes Gericht“, d. h. für einen Brei aus geschälten Linsen, an seinen Bruder Jakob loschlug. Heute würde kaum noch eine holländische Millionenerbschaft um diesen Preis zu haben sein, denn die Linsen stehen bezüglich der Verdaulichkeit im denkbar schlechtesten Rufe, so daß man sie von ganzem Herzen dem biderben Landmann gönnt, dessen thatkräftiger Magen leichter mit derartigen Unholden fertig wird. Linsen-Salat und kalte Linsen-Sauce sind in der That das Schrecklichste, was man einem nur etwas feinfühligem Magen zumuthen kann. Aber sogar in der Suppe betrachtet man das Linsen-Purée mit berechtigtem Mißtrauen, und selbst als Conserve (z. B. als Condensirte Linsensuppentafel von A. Schörke in Görlitz) findet die Linse weit weniger Verehrer als Erbsen und Bohnen, obschon sie diesen an Nährwerth keineswegs nachsteht. Am häufigsten macht noch die französische Küche Gebrauch von ihr, schon weniger die österreichische und noch weniger die norddeutsche, in Spanien genießt sie höchstens der Arme, und in England wird sie sogar von diesem verschmäht, ist also vollständig shocking. Nubienfahrer dagegen rühmen den oberägyptischen Linsensalat mit Zwiebeln als eine vollendete Delicatesse — der Nilkataraktenhunger muß also um einige Pferdekraften stärker sein als unser Appetit, oder aber die ägyptische Linse, wie schon Rumohr annahm, die europäische an Wohlgeschmack übertreffen. Für die ihr erwiesene Geringschätzung aber hat sich die Linse an den Europäern bitter gerächt. Um 1850 kam von London aus ein Universal-Heil- und -Nährmittel in den Handel, Warton's Ervalenta, die wirklich Wunder wirkte,

indem sie die Kranken erleichterte und den windigen Fabrikanten schwer machte (an Geld und Gut nämlich) — das war grobes Linsenmehl mit etwas Weizenmehl. Die Vorbeeren Barton's aber ließen einen edlen Franzosen (?) nicht lange ruhig schlafen, und 1853 erschien Du Barry's Revalenta arabica, die gleichfalls beiden Theilen half, dem Publicum auf den Hund und dem Herrn Du Barry auf's Pferd — das war feines Linsenmehl mit etwas Salz. Das feine Linsenmehl mundete und bekam dem Publicum besser als das grobe, deshalb verklagte Herr Barton Herrn Du Barry, weil der Name Revalenta nur eine Umstellung aus Ervalenta und auf Täuschung des Publicums berechnet sei. Herr Du Barry mußte also sein Product umtaufen, und so erhielt die Welt 1855 die Reconvalescière Du Barry, d. h. staubfein gepulvertes Linsenmehl mit etwas Salz und Kartoffelstärke zum schwindelnd niedrigen Preise von nur 3 $\frac{1}{2}$ Mark (nach heutiger Währung) per 373 g! Vergebens deckten Anselme Bayen in Paris (gest. 1871) und Hermann Klencke in Hannover den Schwindel auf, die Reconvalescière und zahllose Nachahmungen derselben behaupteten sich bis in die Sechziger Jahre hinein, und so kaufte das liebe Publicum jahrelang um schweres Geld, was es geschenkt nicht hätte genießen mögen.

Siptauer Käse, ein Landsmann des Brinjenkäses, in Oesterreich aber weit berühmter als dieser, wird als Weichkäse im ungarischen Comitats Siptau aus der Milch der Zäckelschafe bereitet und in kleinen Holzfäßchen von 2—2 $\frac{1}{2}$ kg Inhalt versandt. Die Genußform ist eine eigenthümliche: man knetet nämlich den Käse mit Butter, Salz, Kümmel, Kapern, Paprika und Zwiebeln respective frischem Schnittlauch zu einem Teig, der wie Butter auf das Brot gestrichen, Appetitbissen liefert, die an Würze und Wirkung nichts zu wünschen übrig lassen.

Liqueur ist veredelter Branntwein, etwa wie Chocolate veredelter Cacao und der Mensch ein veredelter Affe ist. Die Grundlage bildet der brave Alkohol, die Veredlung aber wird durch Fruchtjäfte, Kräutereextracte, ätherische Oele, Gewürze und vor Allem durch Zuckerzusatz bewirkt, nach dessen Menge man Doppel-Liqueure mit etwa 500 g und Tafel-Liqueure oder Crèmes mit etwa 700—1000 g Zucker auf 1 Liter Flüssigkeit unterscheidet. Die Zahl der verwendeten Zusätze ist Legion, die Zahl der hergestellten Liqueure beläuft sich daher auf mindestens 2 Legionen. Aus Furcht indessen, das Gedächtniß ihrer Kunden zu überlasten, taufen die Fabrikanten ihre Producte gern auf alte, bewährte Namen, so daß z. B. unter dem Titel Absinth einige dreißig, unter dem Namen Goldwasser einige fünfzig und unter der Firma Kümmel mindestens hundert und einige verschiedene Fabricate durch die Welt spazieren. Der Liqueur ist eigentlich älter als der Branntwein, da schon Arnold von Villanova zu Ende des 13. Jahrhunderts ein „Goldwasser“ herstellte, eigentlich zu Ehren aber kam er erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts, als Ludwig XIV. diese „Herzstärkung“, die man bis dahin ausschließlich für Arznei angesehen hatte, regelmäßig zur Beförderung der Verdauung zu nehmen begann und sie dadurch zu einem Bestandtheil der Tafel erhob. Seitdem bildet der Liqueur den Schlußpunkt und, wenn er vorzüglich ist, sogar das Ausrufungszeichen hinter jedem trefflichen und wohl gelungenen Mahle. Der Sonnenkönig bevorzugte den Rosjolis, am verbreitetsten aber war der Kataria. Die besten Sorten lieferte damals das Kloster Mariä Heimjuchung in dem noch heute wegen seiner Liqueure berühmten Flecken La Côte Saint-André bei Vienne, etwas später kamen dazu noch Straßburg i. E. und Nantes, dessen Fabricate aber zumeist nach England gingen, wo man diesen „Herzstärkungen“ das größte Interesse entgegenbrachte. Aber

auch in Frankreich hatte der Liqueur nicht bloß glühende Verehrer, sondern auch leidenschaftliche Verehrerinnen, darunter namentlich die schöne, blonde, sentimentale Louise de la Vallière (gest. 1710), die seit 1674 im Kloster lebte und dort ihre Sünden und Sorgen im Gebet und im Liqueur ertränkte; unter dem Deckel ihres Betpults stand beständig eine starke Batterie von Liqueurflaschen gegen die Anfechtungen des Bösen aufgefahren. In der That ist die Wirkung des Liqueurs der Branntweinwirkung vollkommen gleich. Er regt die Nerven an, fördert die Verdauung und das Denken, und da er überdies bei seinem Würzgeschmack und seinem reizenden Parfüm, seiner „Blume“ möchte man sagen, im Augenblicke des Genusses das *Nec plus ultra* aller feinen und kräftigen Geschmacksempfindungen gewährt, so ist er recht eigentlich der Schnaps des armen reichen Manns, der Lethe, in den sich alle Sorgen mit Wollust versenken lassen, und Wilhelm Busch hat deshalb Recht:

Es ist ein Satz von altersher:

Wer Sorgen hat, hat auch Liqueur.

Lisbon, der treffliche Weißwein des Tajothes in der Provinz Estramadura, kommt in zwei Sorten vor, gewöhnlicher Lisbon, ein sehr feiner trockener Muscat, der aber kaum im Handel erscheint, und Carcavellos oder auch Calcavella, ein vorzüglicher Liqueurwein, der in bester Qualität in der Gegend des Klosters Belem bei Sacavem gezogen wird und im Auslande zumeist unter dem Namen des längst verstorbenen weißen Portweins auftritt.

Livarot, ein erst seit etwa vierzig Jahren in Frankreich sehr beliebt gewordener weicher Kuhkäse aus Magermilch, der vom Flecken Livarot bei Vieux den Namen trägt, aber auch in andern Dörfern des Calvados hergestellt wird. Er erscheint in Gestalt eines Cylinders von etwa 15 cm Durchmesser und Höhe und kostet $\frac{3}{4}$ —1 Francs per Stück.

Die Jahresproduction an Livarot-Käse wird auf 4 Millionen Francs geschätzt.

Löcherichwamm s. Steinpilz.

Löffelkraut, die Richte Meister Meerrettigs, kommt in Mitteleuropa in vier Arten vor, von denen die culinariſch beſte, das Apotheker-Löffelkraut, ſich auch in Niederösterreich und Steiermark, nicht aber in Mähren und in Oberösterreich findet. Das friſche Kraut enthält ein eigenes ätheriſches Del und verbreitet daher beim Zerreiben einen ſtechenden Geruch. Der Geſchmack iſt kreiſenartig, man verwendet daher das Löffelkraut zu Salat, der als vorzügliches Scorbutmittel in Anſehn ſteht, und baut es zu dieſem Zwecke hin und wieder an. In Nordeuropa wird das wildwachſende bei Eintritt des Winters eingeſammelt, in Schnee verpackt und nach und nach als Gemüse verzehrt. Auch nehmen bisweilen Seefahrer das friſche Kraut, mit Salz in Fäſſer eingelegt, als Scorbutmittel mit auf die Reiſe.

Löwenzahn oder Pfaffenröhrlein, auch Kuhblume, Kettenblume, Milch-, Butter-, Eier-, Dotter-, März- oder gar Maiblume, Pippau, Wiefen-Cichorie, Weihenſchwanz u. ſ. w., ſicher eins der namenreichſten, wenn auch nicht gerade namhafteſten Gewächſe und mit ſeinen glänzend gelben Blumen nicht bloß in ganze Europa, ſondern auch im gemäßigten Aſien und in ganz Nordamerika allbekannt, liefert in ſeinen jungen Blättern einen ganz vorzüglichen Salat, der ſogar als höchſt zart und ſchmackhaft bezeichnet werden darf, wenn man ſich die Mühe gibt, die Pflanze im Dunkeln zu ziehen. In Frankreich läßt man ſich dieſe Arbeit nicht verdrießen und bringt die bleichgrünen Blätter wie die auf gleiche Weiſe gezogene Cichorie und auch wohl unter demſelben Namen, nämlich als Barbes de capucin in Menge auf den Markt. Am Rhein und in England benützt man faſt nur die wildwachſende Pflanze, in andern

Ländern auch diese nur selten. Viel empfiehlt die jungen Blätter, nach Entfernung der Spitzen wie Spinat gekocht, als Gemüse von fein bitterem Geschmack und leichter Verdaulichkeit für die Krankenküche.

Lorbeerblätter, die immergrünen, langförmigen Blätter des edlen Lorbeerbaums, bilden eine sehr gesuchte und höchst geschmackvolle Zuthat zu allerlei Fischsaucen, Jubiläen, Reissuppen, Siegesfesten, wilden Schweinsköpfen und zahmen Dichterstirnen und werden bei den gedachten Gelegenheiten namentlich in Deutschland in solcher Menge verbraucht, daß die Jahreseinfuhr von etwa 900 q kaum den Bedarf deckt. Die getrockneten Lorbeerblätter, wie man sie namentlich zur Fischsauce verwendet, gelten für um so vorzüglicher, je frischer und grünfarbiger sie sind und je würzhafter sie nach Lorbeeröl duften, sind aber eben wegen ihres Gehalts an diesem Oele diätetisch nicht ganz harmlos und daher wenigstens von Magenschwachen nach Kräften zu meiden.

Lorchel, ein der Morchel nahe verwandter sogenannter Scheibenpilz, der in Oesterreich, der Schweiz und Deutschland in fünf Arten vorkommt, von denen jedoch nur eine, die Speislorchel, auch Früh- oder Steinlorchel, mit 5—7 cm breitem und 2—5 cm hohem, gelb- oder schwarzbraunem, unregelmäßig gefurchten Hut, von wesentlicherer Bedeutung für die Küche ist. Die Speislorchel ist ein Frühlingspilz, der im März bis Juni mit Vorliebe in Nadelholzwaldungen auf sandigem Boden auftritt und ein ungemein zartes, unter den Zähnen fast zergehendes Fleisch von wenig ausgeprägtem Geruch und Geschmack besitzt. Getrocknet gleicht er einer Klebe- oder Hugel (Birne), gibt aber, da er nicht geschält zu werden braucht, reichlich aus, ist auch in diesem Zustande mit größerer Zuverlässigkeit verwendbar, da der Saft des frischen Pilzes nicht jedem Magen zusagt. Vgl. Morchel.

Lunel, der Bruder des Frontignan, ist zwar weniger haltbar und von minder feinem Parfüm als dieser, gleichwohl aber oder vielleicht auch eben deshalb im Auslande der verbreitetste von den drei französischen Liqueurweinen ersten Ranges. Den Namen trägt er von dem Städtchen Lunel am Lunelkanal, der den Ort mit der Rhone verbindet, während zum nahen Montpellier eine Eisenbahn führt. Am besten ist der Lunel, der schon durch seine grellgelbe Farbe auffällt, über Bordeaux zu beziehen.

Lunge, das große, zweilappige Brusteingeweide, besteht aus glatten Muskelfasern, Bindegewebe und elastischem Gewebe nebst Blut, enthält daher nicht unbedeutende Mengen (12—18%) Stickstoffsubstanz und Fett (2 $\frac{1}{2}$ %), ist also nahrhaft, indessen wenig schmackhaft und noch weniger gut verdaulich und wird deshalb selten oder nie als selbständiges Gericht, sondern mit Herz, Schlund und Milz zusammen als sogenannte *Geischlinge* hauptsächlich zur Wurstfabrication verwendet.

Lungenbraten s. Lendenbraten.

M.

Maccabeo, weißer Liqueurwein zweiten Ranges vom Flecken Salses bei Perpignan im Roussillon, soll einigermaßen an Tokayer erinnern und den Namen nach seiner aus Spanien herübergeholtten Rebe tragen, kommt aber außerhalb seiner Heimat nur in Wörterbüchern und Nachschlagewerken vor.

Maccaroni s. Nudeln.

Madeira, das feurige und süße Hochgewächs der gleichnamigen atlantischen Insel, ist der älteste unter jenen großen

Welt- und Luxusweinen, die echt oder nachgemacht in allen Erdtheilen zu haben sind, denn schon im letzten Viertel des 15. Jahrhunderts stand er auf der Höhe eines Ruhms, den der Portwein erst seit Anfang des 18. Säculums, der Champagner erst seit 1815 und der Sherry erst seit 1840 erlangt haben. Das Weinsäß, in welchem der Herzog von Clarence am 18. Februar 1478 auf Befehl seines königlichen Bruders Eduard IV. von England ertränkt wurde, enthielt „Malvasier“, d. h. Madeira-Malvasier oder kurzweg Malmsey, wie man schon damals in England die beste Sorte des Madeira zu nennen geruhete. Diese beste Sorte ist ein höchst süßer, schmalziger, hochgeistiger Liqueurwein, der nur an der Südküste der Insel auf einem eng begrenzten Gebiet aus der griechischen Malvasiertraube gewonnen wird, die Dom Henrique el Navegador (gest. 1460) schon 1421 von Candia nach dem zwei Jahre zuvor entdeckten Madeira verpflanzen ließ. Er ist im Handel um so seltener, da er sechs Jahre zum vollen Ausreifen braucht, und weil die besten Lagen der Krone Portugal gehören. Dem Malmsey gegenüber steht als der Wein des Handels der sogenannte trockene oder Dry-Madeira, ein mehr oder minder tief bernsteinfarbener Wein mit beinahe goldigem Schimmer, dessen Zucker sich größtentheils in Alkohol verwandelt hat, und der daher neben dem eigenthümlichen Würzgeschmack ein leises, äußerst angenehmes Stechen auf der Zunge und im Gaumen erzeugt. In der Jugend hat der Dry-Madeira eine gewisse Herbheit und Strenge, die ihn zum sofortigen Genuße ungeeignet macht: er erhält daher regelmäßig einen größern Spritzzusatz, der seinen Alkoholgehalt auf 16—20% steigert, und wird zwecks schnellerer Zeitigung in heizbare Magazine gelagert, oder man läßt ihn eine Spazierfahrt nach Westindien machen, wodurch er nicht nur an Milde, sondern auch an Handelswerth außerordentlich gewinnt, da dieser gereifte Madeira

oder *Vino de roda* zwei-, drei- und sogar vierfach höher bezahlt wird als der ungerieste. In gastronomischer Hinsicht gehört der *Dry-Madeira* zu jenen Weinen, die nur gekostet nicht eigentlich getrunken sein wollen. Man nimmt ihn beim Frühstück als Magenstärkung, bei Tafel aus kleinen *Liqueur-*felchen als *coup d'après* unmittelbar nach der Suppe, um die Zunge zu wehen, auf der Jagd, auf der Reise u. s. w. als *coup de l'étrier* und präsentirt ihn endlich in Gesellschaft mit *Bisquit* als kleine Erfrischung. Die anregende, belebende Wirkung eines Schlucks *Madeira* ist bekannt, und wenn der *Portwein* ihn vielleicht in dieser Hinsicht übertrifft, so wiegt er das durch die Schnelligkeit auf, mit der er wirkt, und die ihn bei plötzlichen Anwandlungen von Schwäche zu einem durch nichts übertroffenen Weck- und Belebungs mittel macht. Die vorzüglichsten Sorten des *Dry-Madeira* sind der *Sercial* und der *Boal*, die schändlichste, aber verbreitetste der sogenannte *Elb-Madeira*, der in *Neustadt-Magdeburg*, *Hamburg* und *Stettin* gewerbsmäßig aus altem *Weißwein* mit *Spritzzusatz*, *Mußschalenextract* und *Candis* erzeugt wird. In *Frankreich* verfertigt man eine gleich edle Sorte aus *Cider* mit *Honig*, und in *Amerika* hat man gar „echten“ *Madeira* aus einem *Hopfenabsud* mit *Schwefelsäure*, *Honig* und *Jamaica-Rum* hergestellt. Anlaß zu solchen teuflischen Nachahmungen war allerdings vorhanden, da die *Weinproduction* *Madeiras*, nachdem sie schon seit 1840 immer geringer geworden, seit 1852 in Folge der Verheerung durch den *Traubenpilz* vollständig stockte und erst seit 1858 ganz allmählich wieder gestiegen ist. Inzwischen hat nun der *Canarien-Sect* sich unter der Flagge des *Madeira* und der *Sherry* sich unter eigenem Namen eingebürgert, es wird daher dem *Madeira* schwer werden, das verlorene Terrain zurückzuerobern, selbst wenn die Insel ihn in Zukunft wieder in der alten Güte und Menge produciren sollte. Echter alter *Madeira* dürste

zur Zeit noch von der Weinfirma Lorenz Harms & Söhne in Lübeck zu erhalten sein, wird aber auch ein hübsch Stück Geld kosten. Von den Rothweinen der Insel kommt nur einer, der Tinto, rothe Madeira oder Insel-Burgunder auf den Markt, der in der Jugend mildem Burgunder gleicht, im Alter aber seine rothe Farbe verliert und einen (durch den Gehalt an Gerbstoff bedingten) herben Geschmack annimmt. Dieser rothe Madeira dürfte auf dem Continente kaum oder höchstens zu Apothekerpreisen zu haben sein, wie er denn thatsächlich von ärztlicher Seite als Mittel gegen Dysenterie in Vorschlag gebracht worden ist. Vgl. Marsala.

Maibowle, Waldmeisterbowle, das verkörperte, weingewordene „Lied an die Freude“, der würzigste, herzerhebendste Frühlingsgruß Gastereas an ihre Jünger, wird in bester Qualität nur im Grünen, und zwar nach dem Verhältniß von 4 Flaschen Weißwein auf 1 Flasche Rothwein nebst 1 Flasche Schaumwein bereitet. Der Weißwein soll leicht, aber um Gottes und der Bowle willen nicht sauer, der Rothwein kräftig, doch nicht allzu herbe, der Schaumwein gut, wenn möglich Champagner sein. Bei besonders wichtigen Gelegenheiten ist man befugt, sich die Güte und Reinheit dieser Ingredienzien vom Lieferanten mit einem körperlichen Eide bekräftigen zu lassen. Am Thatorte wird zuerst der Weißwein mit sammt dem Rothwein in die Bowle gegossen, dann die Mischung mit Zucker verjüßt bis zu jenem kritischen Punkte, wo der Säuregeschmack des Weines zurück-, der Süßgeschmack des Zuckers aber noch nicht hervortritt — es ist das der sogenannte „Indifferenzpunkt“, den selbst anerkannte Meister bisweilen verfehlen — und endlich der frische, sauber verlesene Waldmeister in möglichst großer Quantität hinzugefügt. Ist bis dahin kein Mißgriff und kein Unfall eingetreten, so darf der Bowlenkünstler getrost in die Zukunft blicken und sogar, während sein Kunstwerk „zieht“, mit einem

feinen Brantwein oder Liqueur die Zunge puken. Dann probt er, in welchem Grade die Bowle das Arom des Waldmeisters angenommen hat, entfernt den duftenden Gesellen, sobald ihm die rechte Nuance erreicht scheint, setzt schnell und geschickt den Schaumwein zu und streckt sich endlich zu den Genossen auf die Bärenhaut, des Beifalls der Kenner im Voraus gewiß. Eine solche Bowle ist an sich ein Hochgenuß, und im Grünen, sei's Garten, Park oder Wald, Lindenschatten oder Buchendüster, und womöglich von schöner, weicher, rosiger, kleiner Hand credenzt, ist sie ein Göttertrank, dem zu lieb man sich mit seinem Todfeinde ausöhnen könnte — wenigstens so lange noch ein Tropfen in der Terrine ist. Weitere Zusätze als die angegebenen (etwa Citronensäure, Orangenschale, Ananas zc.) sind bei der Maibowle als geschmackwidrige Rococo-Schnörkeleien durchaus verwerflich und höchstens statthaft, wenn der Indifferenzpunkt verfehlt und der Trank von Hause aus verpfuscht wurde: die echte und gerechte Maibowle von Meisterhand wird durch solche Schönplästerchen nur entstellt. Die Maibowle war schon im 16. Jahrhundert in Oesterreich, Deutschland und Holland an der Tagesordnung, im 18. Jahrhundert vertrat sie so zu sagen die Stelle des Champagners und bildete im Mai und Juni den Abschluß jeder größern Sitzung, und auch im 19. Jahrhundert hat sie nicht an Beliebtheit verloren. Nur ein Mensch haßt und fürchtet und flieht sie wie die Pest: das ist der deutsche Dichter Otto Roquette (geb. 1824), der Sänger von „Waldmeisters Brautfahrt“, denn der hat so oft in Waldmeisterbowle Bescheid thun müssen, daß ihm der liebliche Würztrank zum schrecklichsten der Schrecken geworden ist. Vgl. Waldmeister.

Mairübe s. Weißrübe.

Mais, Welschkorn oder Türkischer Weizen, in Ungarn, Oesterreich, der Türkei und Griechenland Kukuruz,

in der Union rundweg Corn, die stattliche, geradezu imposante Halmfrucht des Westens, wird in Europa zum ersten Male im Jahre 1500 unter den Einfuhrartikeln der Stadt Sevilla erwähnt, verbreitete sich aber seitdem mit solcher Schnelle über den Süden des Continents, nach Afrika, Syrien, Kleinasien, nach den untern Donauländern und nach Ostindien, daß er schon um 1555 China erreicht hatte, ohne daß sich Näheres über die Stationen dieses Marsches angeben ließe. In Frankreich wird er zuerst 1536 durch Jean Ruelle, in Deutschland 1539 durch Hieronymus Bock genannt und erscheint 1565 als Zierpflanze im Stuttgarter Lustgarten. Nach dem Friaul brachte ihn 1590 Benedetto Miani, und schon 1610 bildete er einen ansehnlichen Ausfuhrartikel Venedigs. Inspruch erhielt ihn 1647 von Roveredo her, doch zunächst mehr als Zier- denn als Nutzpflanze. „Er wird mehr Lust's wegen in die Gärten als in die Felder gebauet“, berichtet Hohberg 1682. „Die Hauer in Oesterreich bauen ihn auch gern in die Weinberge, wo ein wenig ein leerer Fleck ist, und hangen darnach die vielfarbigen Kolben in ihren Wohnzimmern zur Zierd' auf“. Auch in Steiermark und Niederösterreich begann die Maiscultur im Großen erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts, und nach Süd- und Klein-Rußland wurde sie erst seit 1840 durch Regierungsmaßregeln von Bessarabien aus verpflanzt. Jetzt freilich bilden in Kiew wie in Odessa unreife Maiskolben, in Salzwasser abgekocht und mit frischer Butter bestrichen, ein ungemein beliebtes Gericht, das möglichst tagtäglich als Delicatsse nach Art unserer grünen Erbsen auf den Tisch kommt, während in Bessarabien, der Bukowina, ganz Rumänien und Serbien (wo laut Verordnung vom Jahre 1837 jeder verheiratete Landwirth 3 Pflugtage Kukuruz zu bauen hat) die Mamaliga, d. h. Maismehl in Wasser, an Festtagen mit Eiern und Butter in Milch gekocht, wie in Norditalien die Polenta

(Maismehl in Wasser und mit Salz gewürzt) ein allgemeines Volksnahrungsmittel bilden und sogar die Stelle des Brotes vertreten. Auch in Norddeutschland war Maisbrei in Milch, mit Butter gefettet, nach dem Zeugniß Marperger's zu Anfang des 18. Jahrhunderts ein bekanntes ländliches Gericht, aber weniger beliebt als der Buchweizenbrei; jetzt ist er völlig unbekannt. Die durchschnittliche Jahresproduction beträgt zur Zeit in Rumänien rund 22, in Italien 29, in Oesterreich-Ungarn 39 und in der Union, wo das „Korn“ eine wirkliche Nationalpflanze darstellt, 600 Millionen Hektoliter. Die Maiskörner, die je nach der Spielart sehr verschieden (gelb, roth, blau oder weiß) gefärbt sind, stehen im Nährwerth unserm Getreide mindestens gleich und werden in allen maisbauenden Ländern zur Herstellung von Maismehl verwendet, aus dem man, wie angegeben, Brei kocht oder Brot und Kuchen bäckt. In Irland führt der Maismehlbrei den Namen Stirrabout (Aushelfer, Aufdiebeinebringer), im Far West der Union aber heißt er Hominy und liefert mit einer Beilage von Schweinefleisch das Nationalgericht Hog and hominy. Die Kaffern, bei denen der Mais seit 1860 die Durrha immer mehr zurückdrängt, bereiten aus den vorher gekochten Körnern ebenfalls einen Brei, den sie Isicaba nennen und neben saurer Milch nach irländischer Manier mit dem Löffel ausstechen. Zum Zweck des Backens vermengt man in Europa das Maismehl mit Roggen- oder Weizenmehl (vgl. Brot), in Amerika aber bereitet man daraus ohne Zusatz flache, dünne, ungesäuerte Kuchen, die in der Union Johnny-cakes oder Corn-bread, in den Südstaaten auch Corn-dodgers (Maiszwieback), in Mexico aber Tortillas heißen. Außerdem verwendet man das Maismehl seiner Weiße wegen gern zu Puddings, Biscuits und sonstigem feinem Backwerk und bringt für diese Zwecke auch große Mengen Maisstärke unter dem Namen Maizena oder Mondamin in den Handel. Die unreifen

Kolben werden geröstet (die Cancha der Peruaner), namentlich aber wie Pfeffergurken zc. in Essig eingelegt (Maiskölbchen, vgl. auch Grünkorn). Auch das reife Korn wird gedörret und namentlich in Indien und im Orient auf der Reise unzerkleinert genossen. In Ungarn kommt er in Salzwasser gekocht oder auch gebraten als Dessert auf den Tisch. Endlich liefert der Mais auch ein Bier, die berühmte Chicha de maïs, die in manchen Gegenden geradezu das Trinkwasser vertritt und in fast ebenso vielen Sorten wie unser Gerstenbier vorkommt, und einen Branntwein, den Pulque de tlaolli der Mexicaner, das Tis der Apachen, dessen Genuß eines der Privilegien des aztekischen Adels ausmachte. Kurzum, das Weiskorn weiß sich unter den verschiedensten Umständen und in den verschiedensten Formen nützlich zu machen und würde bei seinem Reichthum an Stickstoffsubstanz unstreitig ein sehr gefährlicher Concurrent für unsern Weizen sein, wenn dieser ihm nicht an Schmackhaftigkeit bedeutend überlegen wäre.

Maischwamm s. Musseron.

Maitrank ist im günstigsten Falle guter, leichter Weißwein, mit Waldmeister gewürzt und mit Zucker versüßt — also Maibowle im Kleinen. Was man jedoch namentlich in den norddeutschen Schenken unter diesem Namen vorgefetzt erhält, ist ein mit Cumarin (ätherischer Duftstoff der Tonkabohne) versetzter Kunstwein, der wie Waldmeister duftet, wie Selterwasser mit Zucker mundet, wie Fusel benebelt und dem Trinker am Ende bekommt wie dem Hund das Gras. Dixi et animam salvavi.

Majoran, genauer Sommer- oder Gartenmajoran, in Oesterreich Margron oder Makron, in Niederdeutschland Mairan, ein fußhohes, weißblumiges Mitglied der aromatischen Innung der Lippenblüthler und Inhaber eines vielfach zu Heilzwecken verwendeten ätherischen Oels, stammt

aus Nordafrika und wurde in Griechenland schon zur Zeit Theophrast's (um 350 v. Chr.), in Italien mindestens seit Christi Zeit cultivirt. Nach Deutschland indessen kam die Pflanze wahrscheinlich erst zu Anfang des 16. Jahrhunderts, nach England nachweislich erst 1573, und in Oberösterreich bezog man noch zu Ende des 17. Säculums den Samen alljährlich aus Italien. In Niederösterreich noch 1860 so gut wie unbekannt, wird sie jetzt nicht nur häufig in den Hausgärten, sondern am Neusiedlersee auch im Großen gebaut. Das Kraut dient, gedörret und gepulvert, in der Küche als Gewürz, hauptsächlich an Wurstmasse, und führt daher in einigen Gegenden auch den Namen Wurstkraut.

Makrelen, in Salzwasser gesotten oder in Del geröstet, sind echte Lenzvögel und Frühlingsboten, obgleich nicht Chidher der Ewigjunge, sondern Neptun der alte Weißbart sie in's Land schickt. Auf dem Rücken stahlblau mit dunklen Querstreifen, auf den Flanken perlmuttweiß mit goldigem Schimmer, schlank wie eine Najade und bei 50 cm Länge etwa 1 kg schwer, kurzum ein Engel in Fischgestalt, bewohnt die Makrele neben dem Better Thunfisch den atlantischen Ocean nebst Mittelmeer, Nord- und Ostsee vom 30. bis 71. Grad nördlicher Breite und verbirgt sich bescheiden in der Tiefe, bis die Sehnsucht nach Anerkennung ihrer Reize sie im Frühjahr mit der Allgewalt der Eitelkeit an die Küsten und in's Netz treibt. Der Hauptfang geschieht im Mittelmeer im April und Mai, an der französischen, holländischen und englischen Küste im Mai und Juni, in der Ostsee und am Gestade Norwegens, das jährlich 30—35 Millionen Stück in Eispackung nach England sendet, im Juni bis August. In Südeuropa wird die Makrele gesalzen und als Pöckelfleisch in den Handel gebracht, weiter nördlich aber genießt man sie ausschließlich frisch und beeilt sich dabei nach Möglichkeit, da sie wie alles Frühlingsgemüse von höchst geringer Haltbar-

keit ist. Oft liegt sie, mittelst Schnelldampfers in den Hafen befördert, schon 6 Stunden nach dem Fang auf dem Koſte, und ſogar im äußerlich äußerst frommen Albion darf ſie Sonntags verkauft werden, was ſonſt keinem Fiſche dort geſtattet iſt. In ihrer Friſche ſtellt ſie aber auch ein wirkliches Maigericht dar, denn das Fleiſch iſt ſehr zart, von rührendem Wohlgeſchmack und bei 19% Stickſtoff- und 8% Fettgehalt vortrefflich nährend — nur nicht leicht verdaulich, ſo daß geröſtete Makrele keineswegs jedes Magens Sache iſt. Die alten Herren Römer, denen die Transportmittel des Alterthums nur ausnahmsweiſe den Genuß des friſchen Fiſches geſtatteten, machten ihn in anderer Weiſe nutzbar: ſie ſtellten aus dem Fleiſche nebst den Eingeweiden und dem Blute eine Art Harvey-Sauce her, die als Garum in der antiken Küche eine Hauptrolle ſpielte, aber auch einen ebenſo pikanten Preis wie pikanten Geſchmack hatte, indem einige Liter der beſten Sorte (des ſpaniſchen aus Carthagena) auf rund 600 Mark kamen. Der Wiener Küche ſteht die friſche Makrele fern, in Paris aber iſt das Kilo für 1—1½ Francs, in London das Stück für 1 Shilling, in den Oſtjeehäfen für 0·25—0·50 Mark und in Norwegen ſchon für 0·20 Mark zu haben.

Makronen, in Wien auch Mandelbujjerln genannt, ſind Mandelgebäcke von Wallnuß- bis Aprikosengröße, die aus Zucker, Eiweiß und ſüßen Mandeln (ſüße Makronen) oder nur zur Hälfte ſüßen und zur andern Hälfte bitteren Mandeln (Bitter-Makronen) hergeſtellt und als Näscheri zur Chokolade oder beim Deſſert verbraucht werden.

Malaga wird nicht bloß in der Marquia, der etwa 14 Quadratmeilen umfaſſenden Umgegend der Hafenſtadt Malaga, ſondern in nicht geringer Quantität auch in der Sierra de Contravieja ſüdwärts von Malaga, im Magalete, dem Hügellande der Stadt Motril, und in den Aspujarras,

dem Südftück der Sierra Nevada, gewonnen. Die befte Sorte ift der tief purpurrothe Malagamufcat von beinahe öli- ger Confiftenz, bedeutendem Alkoholgehalt und äußerft gewürzhaft füßem Gefchmack, der in gleicher Güte wie um Malaga auch bei Motril gedeiht. Diefer Sorte zunächft fteht der mild aromatifche Tierno, die eigentliche Handelsforte aber bildet der dunkel rothbraune, feurige Pedro Jimenez von ungemein füßem Gefchmack, das Product der Jimenecia- Rebe, die zu Anfang des 16. Jahrhunderts von Madeira an den Rhein und die Mosel, und erft von dort aus zu Ausgang jenes Säculums durch einen deutlichen Winzer Peter Simon nach Granada verpflanzt wurde. Diefer Pedro-Jime- nez oder Pero-Jimen ift in der Jugend beinahe bernftein- gelb, dunkelt aber mit den Jahren nach und nimmt liebens- würdigerweife zugleich an Güte zu, fo daß ein Fünfzigjähriger das Dreifache eines Fünfjährigen koftet. Er geht von Ma- laga aus in alle Welt, hauptfächlich aber nach England und Amerika. Als Deffertwein fteht noch der Malaga-Tin- tillo in Anfehen. Er ift von gelbrother oder rofenrother Farbe, vielem Feuer, feinem Aroma und fehr angenehmen Gefchmack, aber etwa um ein Viertel bis ein Drittel theurer als der Pero Jimen. Als vorzüglichfte Bezugsquelle für Malaga ift die Firma Gebrüder Scholz in Malaga zu nennen.

Malvafier, urfprünglich ein feuriger, goldgelber Süß- wein Griechenlands und der griechifchen Infeln, der nach dem Exporthafen Malvafia di Napoli (jezt Monembafia) an der Oftküfte Lakoniens, wenn nicht nach dem Dorfe Male- vifi bei Candia auf der Infel Kreta hieß, denn Kreta war im Mittelalter der Hauptproducent diefes edlen Tropfens, exportirte noch zu Ende des 16. Jahrhunderts 200 000 Faß in einem einzigen Jahre und baute noch um 1820 echten Malvafier aus der Sirifi-, Sirichi- oder Siritschi-Traube bei

Malevizi, bei Melidoni und beim Kloster Arkadi. Jetzt ist dieser eigentliche Malvasier, der im Mittelalter zu den Weinen ersten Ranges zählte und von unsern frommen, biedern Vorfahren mit geradezu grenzenloser Unverschämtheit nachgemacht wurde, völlig aus dem Handel verschwunden und eine ganze Reihe anderer Malvasierarten an seine Stelle getreten. Griechenland liefert deren vier: den weißen, halbsüßen Achaios oder Achaja-Malvasier von Patras, den rothen, feurigen Malvasia-Nectar (Musbruch) ebendaher, den dunkelbraunen, eigenartigen Monemvasia aus Lakonien und den weißen, kräftigen Argos-Malvasier gleichfalls aus dem Peloponnes. Dazu kommen noch von den Inseln der goldfarbene, äußerst zarte Gran Malvasia di Cephalonia und der tiefrothe, an Burgunder erinnernde Misistra-Malvasier, der aber nicht bei Misistra oder Mistra (dem alten Sparta), sondern auf der Insel Santorin wächst. Diese sechs Sorten sind in guter Qualität von den Griechenweinhandlungen J. F. Menzer in Neckargemünd und H. Chardon in Coblenz a. Rh. zu beziehen und vollauf im Stande, uns über den Verlust des alten kretischen Weines zu trösten. — Italien erzeugt an Malvasiern in Piemont den weitberühmten und wirklich guten weißen Canelli, auf Sicilien den feurigen, röthlich schillernden Catania und vor Allem auf den Liparen den weißen Malvasia di Lipari und den rothen Malvasia di Stromboli, beides geschätzte und vorzügliche Liqueurweine von feinem Parfüm und angenehm süßem Nachgeschmack. Bis gegen 1850 war auch der Malvasia di Sorso von Sardinien beliebt, der in Riesenflaschen von mehr als 25 Liter Inhalt versendet wurde, ist aber seitdem vollständig aus dem Handel verschwunden. — In Spanien wird Malvasier an nicht wenigen Orten (Malaga, Xeres u. s. w.), doch nur in geringer Quantität erzeugt. Selbst der berühmte ambrasefarbige Malvasia

de Sitjes aus Catalonien ist für das Ausland nur ein Buchwein, der niemals auf den Brettern der Tafel erscheint. Eine umso großartigere Rolle spielen dagegen die Malvasiere der atlantischen Inseln, der Canarien-Sect und der Madeira-Malvasier oder Malmsey, die schon zu Ausgang des Mittelalters dem griechischen Malvasier Concurrenz machten und ihn seit dem 17. Jahrhundert vollständig ersetzt haben. — Frankreich liefert den im Süden sehr gesuchten Malvoisie de Roquevaire, der aber kein Malvasier, sondern ein rother Muscateller ist und nur von seiner Ähnlichkeit mit dem Malvasier den Namen führt. — Oesterreich endlich bringt in Dalmatien verschiedene Malvasiere hervor, von denen namentlich der weißgelbe, etwas herbe Malvasia di Ragusa weiter bekannt ist. — Alle Malvasiere sind gute Dessert- und Liqueurweine, wer aber mit Genuß darin kneipen will, muß sie mit kohlensaurem Wasser mischen — andernfalls möchten ihm am nächsten Morgen sämtliche Haare zu Berge stehen und das grimmigste graue Elend aus allen Poren sehen.

Malzextract in fester Form ist eine Art Mehlconserve, die durch Auslaugen geschroteten Gersten- oder Weizenmalzes mittelst Wasser und nachfolgendes Eindampfen des Auszugs hergestellt wird. Dies Malzextract riecht annähernd nach frischem Brot, schmeckt etwas süßlich und bildet ein ebenso leicht verdauliches wie gehaltvolles Nahrungsmittel, das in Fällen leichter Verdauungsstörung vortreffliche Dienste leistet. Gute Präparate dieser Art liefern u. A. Koch & Co. in Stuttgart, Ed. Bösslund ebenda, Gehe & Co. in Dresden. Die Malzextracte in flüssiger Form dagegen sind nichts anderes als Extractbiere (vgl. Bier) und bei den Preisen, die dafür verlangt und leider auch gezahlt werden, kommt man nicht auf die Kosten.

Mandarinen s. Apfelsine.

Mandeln, die platten, eiförmigen, braunen, mit mehr oder minder harter und mehr oder minder dicker Steinschale umgebenen Samenkerne des Mandelbaums, zerfallen unter dem gastronomischen Gesichtspunkte in drei Classen: in Süßmandeln von durchschnittlich 3 cm Länge und von angenehmem süßöligem Geschmack, in Bittermandeln von 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ cm Länge und von durchdringend bitterem Geschmack und in süße Knack- oder Krachmandeln mit leicht zerbrechlicher, korkiger, tief gefurchter Steinschale, deren Beseitigung eine noch weit leichtere und angenehmere Beschäftigung bildet als das Nüsseknacken. Die Krachmandel bildet eben deshalb einen sehr beliebten Bestandtheil des Nachtiſches, ist aber, seitdem man sie des schön lichtgelben Aussehens der mit Schwefeldampf behandelten Schale wegen nur noch geschwefelt auf den Markt bringt, nicht ganz unbedenklich. Für die Bittermandel hat die Küche nur als Gewürz an Süßmandelgebäcken zc. Verwendung — abgesehen von dem Jahrhunderte alten, aber unzutreffenden Glauben durstiger Seelen, die da meinen, „wann sie deren ein Stück etliche vor dem Trinken auffressen, ihren Kopf und Magen so zu präpariren, daß sie hernach einen soviel stärkern Trunk vertragen können“. Was aber die Süßmandel anlangt, so hat die Küchensprache gar nicht Ausdrücke genug, um ohne umständliche Beschreibung all' die süßen und verführerischen Backwerke und Tränke namhaft zu machen, bei denen diese Königin aller Nußfrüchte die Hauptrolle spielt. Da gibt es Mandelbrote und Mandelbiscuits in allen denkbaren Schattirungen, Mandeltorten und Mandelkuchen in allen ersinnlichen Spielarten, Mandelbögen und Mandelköche in allen dagewesenen und noch nicht dagewesenen Nuancen, dazu Mandelpuddings und Mandelkrappen, Mandelbussjerln und Mandelschmarren, Mandelsulzen mit und ohne Gelatine, Mandelkipfel, Mandelhippen,

Mandel-Maultaschen, Mandelstrudel und Mandelstriezel, Mandelschnitten, Mandelrouladen, Mandelkarten und sogar ganze Mandelberge mit Zucker übersponnen, ferner Mandelsuppen mit Zimmt gewürzt, Mandelsaucen mit Meerrettig in kalter oder warmer Uniform, Mandelgefrorenes mit und ohne Rahm, Mandelcrème und vor allen Dingen Mandelmilch, der süße Labetrank, der jedem civilisirten Europäer schon an der Wiege gesungen wird, und zu dem er bei allen Diarrhoe-Verlegenheiten unwandelbar seine Zuflucht nimmt. Was Wunder also, wenn der Kaiserstaat neben der Eigenernte von durchschnittlich 45 000 q noch 10 000 q ausländischer Mandeln jährlich consumirt! Allerdings erreicht er damit die Consumziffer Deutschlands, das bei mehr als doppelt so starker Bevölkerung sich mit höchstens 56 000 q und im Durchschnitt sogar mit weniger jährlich begnügt, bei alledem aber dürfte die österreichische gute Küche des 19. Jahrhunderts in diesem Punkte doch noch hinter der des Mittelalters zurückstehen, welche die Mandelkerne in ganzen Bergen und die Mandelmilch in ganzen Strömen verbrauchte.

Die Süßmandel enthält neben 6% Wasser und 14% Faserstoff und stickstoffloser Substanz rund 53% Fett und 23 $\frac{1}{2}$ % Stickstoffsubstanz, die Bittermandel nur 43% Fett, aber 34 $\frac{1}{2}$ % Stickstoffsubstanz und darunter 2 $\frac{1}{2}$ —4% Amygdalin, dessen einer Bestandtheil, die Blausäure, den bitteren Geschmack und mit dem zweiten zusammen, dem Bittermandelöl, die (meistens sehr überschätzte) Giftigkeit des Kerns bedingt. Vom rein chemischen Standpunkte aus müssen also die Mandeln für äußerst nahrhaft angesehen werden, sie sind aber wie alle Nüsse schwer kaubar und daher auch schwer verdaubar. Wie der Käse sollten sie deshalb nur sparsam genossen werden und das um so mehr, da sie in diesem Falle genau wie jener die Verdauung der übrigen Speise befördern.

Wer galant sein will, mag sie daraufhin den „Käse der Damen“ nennen — das Recht dazu hat er. Vgl. Marzipan.

Mangold ist zwar keine der ältesten, aber namentlich seit Einführung der Rübenzuckerfabrication eines der wichtigsten Culturgewächse, das als Strandpflanze im ganzen Mittelmeergebiet wild vorkommt und unter der Pflege des Menschen in zwei Haupt-Spielarten, den Gartenmangold oder die Bete und den Rübenmangold oder die Kunkelrübe, auseinander gegangen ist. Der Gartenmangold mit kaum daumendicker Wurzel, auch Bete, Weißkohl, römischer Kohl, weißer oder sicilianischer Mangold genannt, hat sein Verdienst im Blattwerk sitzen, das in Milch oder Fleischbrühe gekocht mit oder ohne Essig ein einstmals im ganzen gemäßigten und nördlichen Europa hochgeschätztes, jetzt aber selbst vom gemeinen Mann ziemlich vernachlässigtes Sommergemüse liefert. Von einer aus der Schweiz stammenden Spielart, der Cardonen-Bete oder dem Schweizer Mangold mit zweifingerbreiten Blattstengeln, der 1764 durch den Apotheker Andrea nach Norddeutschland kam, benutzt man Stengel und Mittelrippe des Blattes zur Bereitung eines Herbstgemüses, das in Westpfalen „Streppmaus“ (Strippenmus) heißt, den von der Mittelrippe abgestreiften Blattkörper aber als Spinat („Winterpinat“). Ganz im Gegensatz zu diesem Gartenmangold hat die zweite Haupt-Spielart, der Rübenmangold, sein Verdienst in der Wurzel stecken, indem nicht nur eine seiner Varietäten, die allbekannte Zuckerrübe sich zur Zuckerlieferantin für den ganzen Continent aufgeworfen hat, sondern eine zweite auch auf der guten Tafel eine ganz angesehene Stellung einnimmt. Diese zweite Unterart, die Rothrübe, Rothbete oder auch rothe Rübe, hat grünlich-rothe Blätter und eine durch und durch blutrothe, ziemlich starke Wurzel, die, abgekocht und gescheibelt, mit Essig und Gewürzen angemacht und als Salat zum Fleisch

verspeist wird. Beide Haupt-Spielarten des Mangold waren den alten Griechen und Römern wohlbekannt. In Deutschland treten sie zur Zeit Karls des Großen auf, nach England aber gelangten sie erst 1570. In neuerer Zeit haben sie sehr an Beliebtheit eingebüßt, namentlich der Gartenmangold, der auf der guten Tafel nirgends mehr geduldet wird.

Maraschino (franz. marasquin), ein Kirschliqueur, der nach Art des Kirschwassers aus den halbreifen Früchten der Marasca-Weichsel bereitet und durch Zusatz von 10% Traubenwein veredelt wird. Der Hauptfabricationsort dieses edlen und würzhaften Liqueurs ist Zara in Dalmatien, einer der bedeutendsten Producenten daselbst Girolamo Luxardo, dessen Fabricat in Paris und Berlin mit derselben Hochachtung angesehen wird wie in Wien. Vgl. Kirschen.

Margarine s. Kunstbutter.

Marille s. Aprikoje.

Mark s. Fett und Knochen.

Markgräfler, badischer Weißwein aus Gutedel- und Riesling-Rebsaß, der in der „Markgrafschaft“, d. h. im südwestlichen Theile des Landes, bei den Flecken Feldberg, Hallsingen, Lörrach, Efringen, Istein, Weil, Müllheim u. s. w. auf den sonnigen Vorbergen des Schwarzwalds gezogen wird und wegen seiner Milde und seines eigenthümlichen Wohlgeschmacks in der Schweiz und in Norddeutschland als Tischwein beliebt ist. Gute Bezugsquelle: Gebr. Blanckhorn in Müllheim in Baden. Im Handel geht vielfach auch der etwas geringere Kaiserstühler, der seinen Namen von dem Gebirgsstock trägt, unter der Firma des Markgräflers.

Markobrunner, unter den Hochgewächsen des Rheingaus eines der edelsten, wächst dicht am Rhein auf einem Gelände, das theils zur Feldmark von Hattenheim theils zu Erbach gehört und nach einem auf der Grenzmark befindlichen Brunnen den Namen Markobrunn trägt. Unter

dieser Bezeichnung kommt das Weingelände schon im Jahre 1104 vor. Jetzt gehören die besten Lagen den Grafen v. Schönborn.

Marmelade s. Gelée.

Maronen s. Kastanien.

Marjala, kräftiger, strohgelber, stark mit Weinsprit versetzter Weißwein von etwas strengem Geschmack, der bei Marjala auf Sicilien längs der Küste gezogen und in großem Umfange exportirt wird — theils um in Deutschland und namentlich in England getrunken, theils um in Frankreich (Cette und Marseille) in Madeira umgearbeitet zu werden, so daß drei Viertel des gegenwärtig im Handel befindlichen Madeiras sicilianischen Ursprungs sein dürfte. Für den Export nehmen übrigens auch die Weißweine von Catania und vom Faro di Messina in der Regel den Namen des Marjala an.

Marzipan, unrichtig Marcipan, in verschiedener, bisweilen künstlerisch vollendeter Gestalt auftretendes Confect aus Mandelbrei, der mit Rosenwasser angemacht und mit Gewürzen und Zucker verarbeitet wird, steht bei Philologen wie Gastronomen nicht ohne Grund im Rufe der Unverdaulichkeit. Den Liebhabern des Wortes ist freilich leicht zu helfen, sobald sie sich nur entschließen können, einmal beim Worte „Marzipan“ fünf Minuten lang weder an den von Heinr. Gustav Flörke erfundenen unsündlichen Erfinder Marzo noch an den heiligen Marcus, den Schutzpatron der Bäcker und der Republik Venedig, zu denken. Das Marzipan ist nämlich kein „Marcusbrot“, kein Marci panis, wie es im ausgeprägten Küchenlatein des absterbenden Mittelalters genannt wurde, sondern es ist Panis Martius, ital. Marzapane und daraus verdorben Massepain, zu deutsch Märzbrod, d. h. Osterbrod, das im März gebacken und zum Osterfeste auf den Klostertisch kam — auf den Klostertisch zuerst, denn das Marzipan ist eine

Erfindung der Klosterküche des Mittelalters, wenn auch keineswegs deren größtes Verdienst, da es im Punkte der Schwerverdaulichkeit alles übrige Gebäck übertrifft und zahllose Indigestionen auf dem Gewissen hat. Diese leidige Schwerverdaulichkeit beruht auf dem unerhört hohen Fettgehalt (etwa 31%!) der Masse, der mit einem gleich hohen Zuckergehalte Hand in Hand geht, und dessen Bewältigung daher eine Aufgabe bildet, der gegenüber jeder nicht durchaus kerngesunde Magen sich zu einem kläglichen Non possumus genöthigt sieht.

Maichansker, Marichanzker oder Masjanske, ist die in Oesterreich übliche Bezeichnung für den Edelborsdorfer oder Rubinapfel.

Mastix, das — in guter Qualität! — weiße, faubare und größtentheils in Alkohol lösliche Tropfharz der nur auf Chios gedeihenden Culturspielart der Mastixpistazie, besitzt neben balsamisch lieblichem Geruch einen ausgeprägt scharf gewürzhaften Geschmack und dient deshalb nicht bloß als Raumittel, gemahlen und dem Getreidemehl beigemengt zur Parfümierung von allerlei Luxusgebäcken und mit Zucker zur Herstellung des Mastix-Gluko, eines beliebten balsamduftenden Confects, sondern namentlich auch mit Alkohol und Gewürzen zur Bereitung eines aromatischen Mastix-Branntweins, des Chio Mastica-Raki, der im ganzen Orient mit Wasser vermischt mit Begeisterung getrunken wird und im 18. Jahrhundert auch in Deutschland (Breslau, Danzig, Frankfurt a. M.) vielfach nachgemacht wurde.

Matelote, zu deutsch Matrosenmus, eine Art Fischragout oder Fischfricassée aus zwei oder mehr Fischsorten, das die französische Kochkunst der Küche des gemeinen Mannes entlehnt, durch allerlei pikante Zusätze veredelt und in dieser Gestalt auf dem ganzen Continente eingebürgert hat. Um 1750 war nicht einmal der Name, viel weniger das Gericht

den Pariser Köchen bekannt, so daß also die Einführung der Matelote in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts gesetzt werden muß.

Matzes oder **Mazzes** heißen die dünnen, ungejäuerten Osterbrote der Juden, die nur aus Wasser und Mehl bereitet und am Passahfest genossen werden.

Maulbeeren, die fleischigen, zuckerhaltigen, weißen oder schwarzen Früchte des Maulbeerbaums, stehen im Stickstoff- und Wassergehalt den Äpfeln gleich, sind aber reicher an Zucker und freier Säure und daher von ausgeprägtem Beerenobstgeschmack. Man genießt sie entweder roh oder in Compotform, kocht sie auch in Zucker ein und bereitet daraus Maulbeerjast und Maulbeersyrup, der wie der Himbeerjast verwendet wird. Im Ganzen spielt jedoch die Maulbeere nur in Südeuropa eine bedeutendere, in Mittel- und Nordeuropa dagegen eine ziemlich untergeordnete Rolle. Die europäische Küche bevorzugt übrigens sowohl des Geschmacks wie der Größe wegen die schwarze Art, während in Persien gerade das Umgekehrte der Fall ist, d. h. die weiße Art größer und wohlgeschmeckender und daher höher geschätzt wird. Beide Arten stammen aus Asien, aber während der schwarze Maulbeerbaum in Nordpersien heimisch ist, schon um 400 v. Chr. in ganz Kleinasien und Griechenland (doch nicht in Palästina!) bekannt war, um 50 n. Chr. nach Rom und unter Karl dem Großen nach Deutschland kam — stammt der weiße Maulbeerbaum, die Nahrungspflanze der Seidenraupe, aus China und Nordindien und gelangte erst 510 n. Chr. nach Constantinopel und etwa zwanzig Jahre später nach dem Peloponnes, der nun der Hauptsitz der abendländischen Seidenproduction und Maulbeercultur wurde und davon den Namen „Morea“ erhalten haben soll. Nach Sicilien kam der weiße Maulbeerbaum erst nach 1148, nach Frankreich erst um 1290 durch den Kreuzfahrer Guipape de Saint-Muban d'Allan, nach

Toscana nicht vor 1340. Amerika erhielt ihn um 1530 durch Cortez, und gleichzeitig wurde er von Augsburg nach Württemberg (Keutlingen) verpflanzt. In Oesterreich wurde er noch 1680 durchaus für einen Fremdling angesehen, während der schwarze Maulbeerbaum für eingebürgert galt. In Niederösterreich ist er erst seit etwa 1850 in größerem Umfange angepflanzt und zur nämlichen Zeit durch Marschall v. Bieberstein in Südrußland eingeführt worden.

Maurachen s. Morchel.

Mahonnaise, richtiger Mahonnaise, weil die Composition zu Ehren der Eroberung der Feste Mahon auf Minorca (1756) benannt wurde, zu deutsch weiße Delfauce, ist eine kalte Tunke, die im Wesentlichen aus gutem Provenceröl mit rohem Eigelb, Esdragoneßig, weißem Pfeffer, Salz und etwas Citronensaft hergestellt und zu kaltem Fleisch, Geflügel und Fisch gegeben wird. In der guten Küche fügt man den Grundbestandtheilen ausnahmslos aufgelöstes kräftiges Aspiz hinzu, während weitere Zuthaten (Butter, Senf, Zucker, gestoßenes Bisquit, gekochte und zerriebene Eidotter &c.) entschieden verwerflich sind.

Meerfohl, ein Better des Kettigs, ist im Lande ober und unter der Enns unbekannt, kommt aber in einer aus dem Orient eingewanderten Art, dem Tartarenfohl, mit fleischiger, süßlich schmeckender Wurzel, in Rumänien, Ungarn und Mähren vor und wird dort theils geschält wie Spargel als Salat oder gekocht wie Gemüse, die jungen Sprossen auch wohl wie Blumenfohl verspeist. Der gemeine Meerfohl dagegen, gewöhnlich Seekohl genannt, ist eine Strandpflanze mit kohlartigem Charakter, die an der deutschen Ostsee- und Nordseeküste und an den englischen Gestaden hin und wieder wild wächst und 1799 auf den Markt gebracht wurde. Man speist in England die frischen, unter Abschluß des Lichtes gezogenen Sprossen in Salzwasser abgekocht und mit zerlassener Butter

und macht ein großes Aufheben von diesem Gerichte, indessen — weder Deutschland noch Holland, noch Frankreich haben sich trotz wiederholter Anläufe die Pflanze wirklich zu eigen gemacht und das stellt für den Kenner die Inferiorität des Seekohls gegenüber dem Spargel und dem Blumenkohl völlig außer Frage.

Meerrettig, in Oesterreich *Kren*, der nächste lebende Verwandte des Löffelkrauts und zugleich mit der Brunnenfresse verschwägert, ist im ganzen Osten vom Weißen Meere bis zum Kaspi-See heimisch und hat sich von dort aus über Westeuropa verbreitet, wo er jetzt, von den drei südlichen Halbinseln und der Bretagne abgesehen, allenthalben verwildert vorkommt. Griechen und Römer kannten den Meerrettig nicht, und noch heute ist sein Verbrauch in Südeuropa gleich Null. Nord- und Mitteleuropa dagegen ziehen ihn nicht nur in fast jedem Hausgarten, sondern auch im Großen, namentlich darf Böhmen nicht bloß als *Kronland*, sondern auch als *Krenland* bezeichnet werden. In Süddeutschland, wo er sich unter Karl den Großen zuerst genannt findet, sind Bamberg, Schweinfurt, Nürnberg und besonders Niederbühl bei Rastatt, das seine Rettigstangen bis Paris versendet, in Norddeutschland Lübbenau im Spreewald mit einer Jahresproduction von 3—3½ Millionen, Berlin mit einer solchen von 1½ Millionen Stangen als Rettigstädte berühmt. Sogar in Amerika, im Staate New-York, hat der Krenbau seit etwa 1865 einen großartigen Umfang angenommen. Dies Vordringen des Meerrettigs steht im genauen Verhältniß zum Zurückweichen des Knoblauchs, so daß man den Kren mit Fug und Recht den lachenden Erben des Knoblauchs nennen kann. In der That ist der Kren weit mehr Gewürz als Gemüse. Als letzteres kommt er auf dem feinen wie auf dem bürgerlichen Tische Oesterreichs und Deutschlands überhaupt nicht vor, und auch in der Schweiz und Frankreich

gehört Meerrettig-Gemüse, in Fleischbrühe oder in Milch gekocht, nicht gerade zu den alltäglichen Gerichten. In ersterer Eigenschaft dagegen figurirt nicht nur der rohe geriebene Meerrettig als Stellvertreter des Senfs bei den „brennheißen Frankfurtern“, beim Bökelfleisch und andern einfachen Fleischgerichten, sowie als Hauptbestandtheil einer sehr beliebten Fischsauce, sondern er wird auch theils roh, theils gedünstet in mannigfacher Verbrüderung mit Mandeln, Korinthen, Eidotter, Citrone, Muscatnuß, Pfeffer, Knoblauch u. s. w. zu Saucen verwendet. Gekochter Kren ist bekanntlich minder scharf und pikant als roher, weil durch das Kochen ein guter Theil des durchdringend scharfen Senföls verflüchtigt wird, auf dem der eigenthümlich beißende Geschmack des Krens beruht. Da der Meerrettig — in jeder vernünftigen Küche wenigstens — nur zerrieben gegeben wird, so gibt er zu Klagen über Unverdaulichkeit keinen Anlaß und ist also in dieser Hinsicht seinem Bruder Kettig bei weitem überlegen.

Meerspinnen ist die volkstümliche Bezeichnung für mehrere Arten Bogenkrabben, deren rundliche Erscheinung und ungemeine Marschfertigkeit allerdings weit mehr an die flinke Spinne als an den gesetzten Krebs erinnert. In culinarischer Hinsicht kommen davon besonders drei Arten in Betracht: der in allen europäischen Meeren häufige, 9—12 cm lange, mit braunem Rock und schwarzen Scheeren versehene Taschenkrebß, der namentlich von den Engländern hoch verehrt wird; dann die noch häufigere, 4 cm lange, dunkel grünlich gefärbte Strandkrabbe, in Venedig granzo und masanetta, in Hamburg „Taschenkrebß“, an der besonders die Italiener ihr Vergnügen haben, und endlich die etwas minder gewöhnliche, 4—5 cm lange, auf braunem Grunde blaugefleckte Sammtkrabbe, die nur in der Nordsee in größerer Menge vorkommt. Die Meerspinnen werden wie die Garneelen verwendet, namentlich dienen sie zu Garni-

turen und, mit Essig und Pfeffer gesotten, als Salat. Vgl. Garneelen.

Mehl, d. h. staubfein Zermahleneß oder Zermalmtes, läßt sich aus allen ordentlichen trockenen Substanzen herstellen (Steinmehl, Holzmehl, Knochenmehl u. s. w.). Für den Gastronomen kommen aber natürlich nur die aus genießbarer Substanz gewonnenen Mehle, also Fleischmehl, Fischmehl, Wurzelmehl und Fruchtmehl, und unter diesen wieder vorzugsweise das Mehl in Betracht, welches sich zur Brotbereitung eignet, also das Fruchtmehl. Nicht alle Fruchtmehle sind jedoch in gleichem Maße zum Verbacken geeignet, vielmehr widerstehen namentlich die Hülsenfrucht- oder Leguminosenmehle in dieser Form sowohl dem Geschmack wie der Verdauung, und so versteht man unter Mehl im engsten und gewöhnlichsten Sinne ausschließlich das Getreidemehl, das aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Hirse, Buchweizen, Mais und Reis hergestellt wird. Die hohe, geradezu unerseßliche Bedeutung dieses Getreidemehls für die menschliche Ernährung beruht auf seinem Stickstoffgehalt, aber nicht auf dem Stickstoffgehalt an sich (sonst würde das noch stickstoffreichere Leguminosenmehl den Vorzug verdienen), sondern in Verbindung mit dem Wohlgeschmack und der Verdaulichkeit der Halmfrüchte. Vor allem diese beiden Eigenschaften haben dem Getreidemehl die erste Stelle unter allen aus dem Pflanzenreiche stammenden Nahrungsmitteln verschafft, und sie allein sichern ihm dieselbe für alle Zeiten — ein Memento für alle jene Köche und Gastgeber, guten Leute und schlechten Musikanten, die der bedauerlichen Ansicht sind, ein nahrhafter Tisch allein genüge und auf den Wohlgeschmack, auf die Schönheit, Zartheit und Feinheit der Gerichte komme es erst in zweiter oder gar in dritter Linie an. Die Feinheit insbesondere ist im Gegentheil ein so wesentliches Erforderniß einer vollendeten Speise, daß man

sie rundweg der Eintheilung der Mehlsorten zu Grunde gelegt hat und in der modernen Hochmüllerei, die die Zerkleinerung der Körner zwischen thunlichst weit übereinander gestellten Steinen oder Walzen bewirkt und nach jedem einzelnen Mahlproceß durch Sieben und Blasen eine Sichtung des Productes vornimmt, mindestens 6 Mehlsorten unterscheidet: Kaiserauszug, Mehl Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, Nr. 2 und Nr. 3. Diese Hauptsorten werden dann noch in Untersorten zerlegt, wie z. B. das Mehl Nr. 0 in Prima 0 oder Mundmehl und in Secunda 0 oder Semmelmehl, und so unterscheidet man im Ganzen nicht weniger als 12 Sorten, die aber nicht bloß äußerlich, sondern auch nach ihrem Nährwerthe verschieden sind; denn soviel steht freilich fest, daß ein Mehl, je feiner es ist, allerdings umso weniger Rohfaser und Asche, aber auch umso weniger Stickstoff und Fett enthält. Wenn jedoch grundgelehrte alte Häuser aus dieser Thatsache den niederschmetternden Schluß gezogen haben, daß die Kleie als Nahrungsmittel höher stehe als das Mehl Nr. 00, so haben sie dabei vor lauter Gelehrsamkeit zwei nicht minder wichtige Wahrheiten von entgegengesetzter Bedeutung übersehen, nämlich erstens, daß mit der Feinheit auch die Verdaulichkeit des Mehles steigt, so daß vom Mehl Nr. 00 volle 96%, von der Kleie aber nur 91% verdaut werden, und zweitens daß nur die möglichst gründliche Entfernung aller Hülsen und Schalen uns vor dem Unglück bewahrt, mit denselben einige Millionen angeflogener Pilzkeime verschlucken und unsern Magen zu einer Versuchsanstalt für Microbencultur hergeben zu müssen. Diese letztere Aussicht ist so gräßlich und lebensgefährlich, daß hoffentlich jeder, dem diese Zeilen zu Gesichte kommen, fortan das Kleienbrot, und wäre es noch so grob, mit Abscheu von sich stoßen und tausendmal lieber ein gutes Weizenmehlgebäck zu sich nehmen wird — selbst wenn's Bisquit oder Pudding sein sollte.

Mehlspeisen sind die Pointen der Wiener Küche, eine immer überraschender, bestechender, blendender und beifallswürdiger als die andern, Compositionen von berückender Fülle und Lieblichkeit, gastronomische Ghajelen von so wunderbar verschlungenem Bau, daß der Laie staunend vor ihnen innehält und, wie der Hauptmann der sieben Schwaben beim Anblick des Esels, verwundert ausruft:

Ka Hirschkuh is's und 's is ka Haj' —

Du lieber Himmel, was is das?

Er hat ein Recht zu dieser Frage, denn die Wiener Mehlspeisen sind wirklich Wunder der Kunst. Was Grillparzer in seinen Dramen, Strauß in seinen Walzern, Makart in seinen Gemälden der Welt nur vorgaukeln: tiefes Gefühl, helle Lust am lieben Leben und herzinniges Behagen am ewig Schönen — das Alles und noch etwas mehr legt die echte Wiener Mehlspeis-Köchin in eine einzige Schüssel Dalkerln, in einen Apfel-Strudel, in eine Schüssel Zwetschken-Knödel, Topfen-Tascherl oder auch in einen einfachen Kaiser-Schmarren. Kein Wunder also, daß selbst der Laie von solcher Ideenfülle hingerissen wird, und daß der Kenner sich nicht selten versucht fühlt, die Schöpferin dieser Kunstwerke auf dem nicht mehr ungewöhnlichen Wege durch die Kirche für alle Ewigkeit an sich zu fesseln. Kein Wunder aber auch, daß außer der Wiener keine Sprache der Welt reich genug ist, um den Begriff eines einzigen Krammel-Pogatscherls oder eines Salzburger Mockerls mit allen seinen Feinheiten knapp und klar zum Ausdruck zu bringen. Dieser Theil der Wiener Küche kann nur an Ort und Stelle gründlich studirt werden, und vielleicht wird dies Studium noch zu einer wirklichen Revolution in der europäischen Tischordnung führen, denn bekanntlich schließt das französische, deutsche und englische Menu mit dem Gemüse, das Wiener aber mit einer Mehlspeise.

Melanzana, Melanzanapfel s. Eierbeere.

Melde s. Gänsefuß.

Melisse oder Citronenkraut, ein Lippenblüthler aus der Verwandtschaft der Salbei und des Majorans mit eiförmigen Blättern und kleinen weißen Blüthen, ist in Südeuropa einheimisch und scheint, obschon bereits von den Griechen als Heilmittel verwendet, erst nach der Zeit Karls des Großen nach Mitteleuropa verpflanzt zu sein, wo sie jetzt als Nutz- und Ziergewächs vielfach gezogen wird. Die Blätter riechen stark aromatisch, doch nur entfernt citronenhaft und liefern, mit Wasser destillirt, ein ätherisches Del und ein Melissenwasser, das einen Bestandtheil des weiland als Heiltrank hochberühmten Karmeliterwassers (Eau des Carmes) bildete. In England wird das Kraut bisweilen zur Maibowle verwendet.

Melnifer heißt nach dem Städtchen Melnik in Böhmen, wo er in bester Qualität gezogen wird, der böhmische Rothwein aus blauem Burgunder-Rebsaß, ein feiner, gewürzreicher Stoff mit kräftiger Blume, der seines Gerbstoffgehaltes wegen vielfach als Krankenwein empfohlen wird.

Melonen, 1—2 kg schwere, ei- oder kugelförmige Gurkenfrüchte von weißer, gelber oder grüner Farbe und von der Gurke, dem Kürbis und der Arbutus hauptsächlich durch den höhern Zuckergehalt (2—2 $\frac{1}{4}$ %) verschieden, werden in Südeuropa auf dem Felde, in Oesterreich-Ungarn zum Theile auf dem Felde, aber auch wie in Südfrankreich im Garten, in Deutschland, Nord- und Mittelfrankreich, England und Holland im Mistbeet gezogen und bilden, wenn gut, ganz vorzügliche, wenn mittelmäßig, höchst erbärmliche Tafelfrüchte. Die gute Melone kennzeichnet sich äußerlich durch den starken, fleischigen Stiel, durch verhältnißmäßig hohes Gewicht und durch einen gewissen Grad von Härte. Das weiße oder gelbe Fleisch hat einen süßen, ananashaften Geschmack, riecht er-

friſchend würzhalt und iſt von ſolcher Zartheit, daß eß auf der Zunge zergeht. Die Melone wird daher mit Vorliebe zum Nachtiſch gegeben, und zwar ißt man die Schnitten roh, in Ungarn mit Paprika, am häufigſten aber mit Zucker, obgleich die Herren Perſer dieß für eine gaſtronomiſche Todſünde anſehen und Baerſt Recht hat mit ſeinem Ausſpruche: „Pfeffer, nicht Zucker, ſollte zur Melone gegeſſen und ein feuriges Glas Wein darnach getrunken werden — unter dieſen Vorausſetzungen iſt ſie ein leicht verdauliches Obſt“. Wer ſeines Magens nicht ſicher iſt, thut am beſten, die Melone zu meiden oder ſie nach perſiſcher Manier nüchtern und dann nach Baerſt's Vorſchrift zu genießen. Außerdem werden reife Melonen zu Marmelade eingekocht, unreife aber in Streifen geſchnitten und in Deſterreich, Deutſchland und Frankreich in Zucker, in England in Eſſig eingekocht. Die Melone iſt in verſchiedenen Spielarten in Indien und in Centralafrika zu Hauſe, man genoß aber ſowohl am Ganges wie am Nil nur die wildwachſenden Früchte. Erſt zur Zeit Chriſti wurden daher Griechen und Römer mit der Frucht bekannt, konnten ihr aber keinen Geſchmack abgewinnen. Das Vaterland der europäiſchen Melonencultur iſt daher nicht Italien, ſondern Spanien, wohin die Araber zuerſt beſſere Sorten brachten, und daher, nicht aus Armenien, dürfte auch die treffliche Warzenmelone ſtammen, die in Italien zuerſt im Garten deß päpſtlichen Schloſſes Cantalupo in der Mark Ancona gezogen wurde und davon den Namen Cantalupe erhielt. Dieſe Cantalupe verbreitete ſich ſchnell über ganz Italien und weiter nach Norden: König Karl VIII. brachte ſie um 1490 nach Frankreich, und Kaiſer Friedrich III. aß ſich 1493 den Tod daran — wie anzunehmen ſteht, mit großem Vergnügen. Seitdem war natürlich der Ruf und das Fortkommen der Melone geſichert. Spanien aber iſt bei alledem in Europa ihr Leibland geblieben: ſie iſt die ſaure

Gurke der Spanier, namentlich des Königreichs Valencia, dessen melones für die besten im ganzen Reiche gelten, zu Zehntausenden auf den Markt kommen und zur eigentlichen Melonenzeit, im August, nur 8—10 Cents (etwa 5 Kreuzer) per Stück kosten. Glückliches Valencia!

Menejer, Menejer, rothe und weiße Gewächse aus dem Weinbezirke des Fleckens Menes bei Arad, nehmen eine der ersten Stellen unter den Ungarweinen ein. Der weiße Menejer aus Magyarka-Kebjag, stark, dauerhaft und verhältnißmäßig billig, gehört zu den besten Bratenweinen und wird in bedeutender Quantität namentlich nach den untern Donanländern ausgeführt. Der Rothwein aus der blauen Kadarfa-Traube ist ihm indessen noch bei Weitem überlegen. „Der echte Menejer rothe Ausbruch, der nie die tief dunkelrothe Farbe des imitirten zeigt, ist der feinste rothe Dessertwein in der ganzen Welt, wie das auch auf der Pariser Ausstellung 1867 einstimmig anerkannt wurde“ (Hamm). Natürlich ist er entsprechend theuer, bis 12 Mark per Flasche. Der nicht auf Ausbruch verlesene rothe Menejer erscheint als dunkelrother, süßer, gewürzhafter und feuriger Ungar von schwerstem Kaliber und wird dem Tokayer gleich geschätzt, dem er zwar an Geist nachsteht, an Würzhastigkeit dagegen überlegen ist.

Menu s. Tischkarte.

Merlan oder Wittling, eine Schellfischart von 40 bis 50 cm Länge, kommt nur an den nordatlantischen Küsten vor und wird ausschließlich frisch genossen oder doch höchstens für den localen Bedarf eingesalzen oder getrocknet. In Paris, wo er den ganzen Herbst und Winter über zu haben ist, ist er seines zarten weißen und leicht verdaulichen Fleisches wegen sowohl gebacken mit Senfsauce als in Butter geröstet ungemein beliebt und werthet 0.80—1.20 Francs per Kilo.

Meth (vom slavischen Worte med für Honig), das aus Wasser und Honig bereitete gegohrene Getränk der Biervölker vor der Erfindung des Bieres und der Einführung des Weinbaus, riecht in guter Qualität nur schwach nach Honig, hat eine mehr oder weniger dunkelbraune Farbe und schmeckt bitter-süß mit einem recht angenehmen Stich ins Aromatische, der von einem kleinen Zusätze von Hopfen und Gewürz herrührt. In dieser Qualität ist der Meth ein ganz löblicher Durststiller — mehr aber nicht, wenigstens lassen sich Räuſche von der Gründlichkeit und Tiefe, die man den alten Germanen nachrühmt, auf keinen Fall damit erzeugen. Die biedern Bärenhäuter werden also wohl mit Bilsenfrucht-samen und dergleichen lieblichen Dingen nachgeholfen haben. Heute ist der Meth in Oesterreich und Deutschland eine Mythe; nur in München soll sich noch eine Methkneipe befinden, und in Wien hat sich das altberühmte „ſüße Löchel“ im Mariengäßchen als Methhausſchank erhalten. Als Haus-trank kommt der Meth aber noch in Polen, den russischen Ostseeprovinzen und in Westrußland, sowie in der Grafschaft Sussex im südlichen England vor.

Mettwurst s. Cervelatwurst.

Milch, die von den Brüsten der weiblichen Säugethiere nach der Niederkunft abge sonderte und zur Ernährung der Nachkommenschaft bestimmte weiße Flüssigkeit, besteht im Wesentlichen aus Wasser, Casein, Albumin, Fett, Milch-zucker und Salzen. Das Mengenverhältniß dieser Bestandtheile ist jedoch bei den verschiedenen Arten ein so verschiedenes, daß sich die Milch der einzelnen Thierklassen nicht bloß im Geschmack, sondern auch in der Verdaulichkeit unterscheidet. Für den erwachsenen und Gott sei Dank! leidlich gesunden Gastronomen ist indessen jede Milch verdaulich, und für ihn braucht daher nur die Thatsache registriert zu werden, daß keine Milch dem Gaumen besser zusagt als die

Ruhmilch. Die Ruhmilch schmeckt voller als die Frauenmilch und die der Frauenmilch verwandte Eselsmilch, dabei ist sie milder als die eigenthümlich streng schmeckende Büffel- und Ziegenmilch und doch nicht fade wie die Schafmilch, deren Genuß schon nach wenigen Tagen Ueberdruß erregt. Wer Milch sagt, meint daher immer Ruhmilch, das Göttergeschenk, das man Morgens nüchtern zum Frühtrunk, beim zweiten Frühstück warm mit Chocolate, zu Mittag als Milchsuppe, Milchbrei, Milchreis, Milchnudeln u. s. w., Nachmittags als Milch-Kaltschale mit Schneenocken zur Erfrischung und Abends als Sauermilch mit geriebenem Roggenbrot und Zucker als bestes Schlafmittel genießen kann. Die Milch ist zudem bei allen feinem Gebäcken und Mehlspeisen absolut unentbehrlich, und da es ohne sie auch keinen Rahm, keine Butter, keine Buttermilch, keinen Käse und keine Sauermilch geben würde, so darf man getrost behaupten: ohne Milch würde die ganze Tisch- und Gesellschaftsordnung aus dem Leim gehen — nicht bloß in Europa, sondern auch in Kurdistan, wo männiglich Tag für Tag 2 bis 4 Liter frischer Milch genießt, in Indien, wo der Reisende statt aller Mahlzeiten oft genug nur auf Büffelmilch angewiesen ist, und in Arabien, wo der Ayesch, eine Art Milchflöße, zum täglichen Brote gehört. Bei alledem kann Milch allein den erwachsenen Menschen nicht oder doch nur sehr ungenügend erhalten, weil sie vom majorennen Magen nicht in gleichem Maße ausgenutzt wird wie vom Kindsmagen; für den Erwachsenen sind vielmehr Butter und Käse weit geeignetere Nahrungsmittel. Daher das Sprichwort: „Milch allein thut's nicht, man muß auch einbrocken“.

Conservirte Milch wurde schon seit alter Zeit von den Lappen durch Kochen der Flüssigkeit und Aufbewahrung in sorgfältig verschlossenen Renthierblasen hergestellt, in den Culturländern aber ist man erst seit etwa 40 Jahren,

und zwar zuerst in Amerika, auf ein ähnliches Verfahren verfallen und hat seitdem allerdings die primitive Methode der Renthierzüchter wesentlich verbessert. Im Handel kommen jetzt hauptsächlich zwei Milchconserven vor: die präservirte Milch (zuerst von E. Scherff in Wendisch-Buchholz bei Halbe in Preußen, jetzt auch als conservirte Milch von der Alpenmilch-Export-Gesellschaft in Romanshorn am Bodensee hergestellt), d. h. Frischmilch, die in Flaschen mit eigenthümlichem Verschuß bis auf 120° C. erhitzt und dadurch keimfrei gemacht ist, so daß sie nach dem Oeffnen der Flasche noch wochenlang süß bleibt, und zweitens condensirte Milch, d. h. Milch, die durch Eindampfen größtentheils oder gänzlich ihres Wassergehalts beraubt ist und daher für den Gebrauch mit Wasser versetzt werden muß. Die condensirte Milch kommt in drei verschiedenen Arten vor, nämlich mit Zuckerzusatz condensirt (zuerst 1854 von Dalsen, Blatchford & Harris in Boston, auf dem europäischen Continente seit 1866 von der Anglo-Swiss-Condensed-Milk-Company in Cham im Kanton Zug fabricirt), eine weiße, breiige Masse von süßem Geschmack, die in luftdicht verlötheten Blechbüchsen auftritt, zweitens ohne Zusatz condensirt (von der schon genannten Gesellschaft in Romanshorn hergestellt), eine stark gelbe, syrupzähe Masse von brenzlichem, keineswegs angenehmen Geschmack, die in Blechbüchsen oder in Flaschen mit Gummiverschuß zu haben ist, und drittens als trockenes Milchpulver (seit 1891 zu Gossau im Kanton St. Gallen und von Drenkhan zu Stendorf bei Stade in Hannover hergestellt), ein weißes, süßes Pulver, welches mit heißem Wasser eine Milchlösung gibt. In Oesterreich liefert J. Gfall in Innsbruck gute Kuhmilchconserven. Gebr. Sigmond in Klausenburg versenden mit Zucker condensirte Ziegenmilch. Rußland (Dr. Carrick's Milchfabrik in Drenburg) bringt sogar condensirte Stutenmilch

in den Handel! Auch auf diesem Gebiete ist also für die verschiedenen Geschmäcker ausreichend gesorgt. Vgl. Rahm.

Mirabelle s. Pflaume.

Mischmasch ist der ehrliche deutsche Name jener etwas zweideutigen Präparate, die unter der englischen und daher weniger durchsichtigen Bezeichnung *Mixed-Pickles* in Glasfrühen auf den Markt kommen. Das Mischmasch wird aus grünen respective unreifen Vegetabilien: Gurken, Möhren, Maiskolben, Zwiebeln, Rothrüben, Gartenbohnen, Blumenkohl, Radieschen u. s. w. durch Einkochen mit Essig und scharfem Gewürz (Meerfenchel, Paprika, Ingwer u. s. w.) hergestellt und gehört demgemäß weit eher zur Klasse der bekannten englischen Gewaltsaucen als zu den Gemüseconserven, deren Stelle es jedoch beim Braten und namentlich beim Wildbraten vertritt. Nun ist ein rechter Gastronom allerdings von Gott und Berufs wegen zum Besitze eines hand- und standfesten Magens verpflichtet und eine Portion Mischmasch wird ihm daher ebenso wenig bange machen wie eine Portion Sauerkraut — wenn das Präparat nur gut und rein ist. Aber gerade mit diesen beiden Eigenschaften hapert's namentlich bei den *Mixed-Pickles* englischer Herkunft oft ganz bedenklich, und wer das wahrhaft strahlende Grün einer solchen Mischmasch-Kruse bewundert, der sollte jedesmal erst das Virgil'sche *Nimium ne crede colori* (trau der Farbe nicht zuviel) erwägen, bevor er zugreift. Thatsache ist, daß die Farbe der *Mixed-Pickles* nur gar zu oft durch Grünspan erhöht und der Essig mit Schwefelsäure geschärft wird, und was diese beiden lebenswürdigen Zuthaten für Humor und Unheil im Magen anstiften, kann sich jeder denken. Der Kenner läßt daher in zweifelhaften Fällen lieber das beste Mischmasch vorübergehen, als daß er sich leichtsinnig einer derartigen Gefahr aussetze. Wer daher nur einen Funken von Hochachtung für seinen und seiner Gäste Magen im

Leibe hat, der wird nur solches Milchmisch auf den Tisch bringen, das in seiner eigenen Küche zubereitet wurde, oder für dessen Reinheit er genügende Bürgschaft besitzt, wie dies bei den Erzeugnissen der k. k. Hof-, Armee- und Marine-Lieferanten Jg. Eisler & Co. in Wien der Fall ist.

Mispel, in Niederdeutschland Meispel oder Wispel, in Franken Hespel, in Oberdeutschland und Oberösterreich Mespel, in Niederösterreich Eipel, Eischpel oder Misperl, die braune, 2—3 cm lange, in eigenthümlicher Weise mit den fünf langen Kelchzipfeln gekrönte Steinfrucht des Mispelstrauchs, behauptet noch zur Zeit der Reife einen hohen Grad von Herbe und Härte und muß erst durch den Frost oder durch längeres Lagern auf Stroh mürbe gemacht werden. „Meispeln un Mädens werden op Beddestro zünstig maft“ (Mispeln und Mädchen werden auf Bettstroh zünstig gemacht), lehrt daher die Weisheit der Niedersachsen. Teigig geworden, hat die Mispel einen angenehm säuerlichen, zusammenziehenden Geschmack und wird roh genossen oder mit Butter und Rothwein zu einem äußerst delikaten Compot versotten, das, wenn von syrupähnlicher Consistenz und gut gezuckert, als die Krone dieser Art von Küchenpräparaten gelten darf. Vor der völligen Verteilung mit Zucker eingekocht liefert die Mispel auch eine gute Conserve, auf deren Herstellung man sich namentlich in Frankreich vortrefflich versteht. Der Mispelstrauch ist in den Wäldern des gemäßigten Europas vom Pruth ab bis zur Bretagne und wahrscheinlich auch in England heimisch und in ganz Mittel- und Südeuropa mit Ausnahme Griechenlands in verschiedenen Spielarten cultivirt. Die Römer brachten ihn zur Zeit Cäsars (ermordet 44 v. Chr.) aus Gallien nach Südeuropa, dem er bis dahin ebenso fremd war wie noch heute den Griechen und der ganzen Levante von Constantinopel ab bis nach Kairo.

Die welſche Miſſpel dagegen, die glänzend rothe oder gelbe, miſſpelähnliche und miſſpelgroße Frucht des Azaroll-dorns, der in Niederöſterreich ſelbſt als Bierſtrauch nicht oder nur ganz ausnahmsweiſe vorkommt, gehört dem Orient und dem Süden Europas an. Theophrast nennt den Strauch Krataigos, die Neugriechen aber Memetsylea. Mattioli (geſt. 1577) erwähnt, daß er in den Weinbergen um Neapel ungemein häufig ſei, und Brillat-Savarin erzählt, daß er unter Ludwig XIV. aus der Levante nach Frankreich verpflanzt wurde. Die wallnußgroßen Früchte haben den echten Miſſpelgeſchmack und werden an Ort und Stelle roh verzehrt oder kommen in Zucker eingemacht unter dem Namen Lazzerola oder Azzarola von Italien aus in den Handel.

Mittelschnepfe, Doppelschnepfe oder Pfuhlschnepfe, die kleinſte, aber delicateſte unter den in der europäiſchen Küche heimischen Schnepfenarten, brütet vorzugsweiſe in der Tundra Lapplands und Sibiriens und kommt nur vereinzelt als Brutvogel auch in Norddeuſchland bis herab zu den anhaltiſchen Fürſtenthümern vor. Auf dem Striche, der ſie über ganz Europa bis tief ins innere Afrika hinunterführt, iſt ſie im Auguſt die erſte, auf dem Wiederſtriche im Mai die letzte. Nur um eine Wenigkeit kleiner als die Becassine, entwickelt ſie ſich im Herbfte zu einem wahren Fettklumpen und liefert in dieſer Geſtalt einen Spießbraten, deſſen Genuß einen viertelſtündigen Aufenthalt im Paradiese aufwiegt. Leider muß man bereits gute Connexionen im Kreiſe der Grünröcke beſitzen, um ihrer habhaft zu werden, denn da ihr weder die Vorſicht des Brachvogels noch der Zickzackflug der Becassine eigen ſind, ſo wird ſie faſt mit jedem Jahre ſeltener.

Mixed-Pickles ſ. Miſchmaſch.

Moßturtle-Suppe oder Falſche Schildkrötenſuppe, eine Fleiſchſuppe mit einer Einlage von geſottenem Appetit-Regilon.

Kalbskopf, Kalbshirn und Kalbszunge nebst Trüffeln, Champignons, Petersilie, Gewürznelke, Pfeffer, Tomaten u. s. w., gehört nicht gerade zu den verdaulichsten, unstreitig aber zu den stimulirendsten Schöpfungen der Suppenküche und ist daher, wie Wiel hervorhebt, über alle Maßen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualificirbaren Zustand gerathen sind, der laut Mose I, Vers 2 die charakteristische Eigenthümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstage ausmachte. Vgl. Schildkröte.

Möhre, Mohrrübe, Gelbrübe, Gelbwurzel oder Carotte, in Oesterreich Möra oder gelbe Ruaben, in Schwaben rundweg Rübe und in Niedersachsen Wurzel, die ebenso am Kap, in Australien, Ostindien und Nordamerika wie in Europa bekannte Doldenpflanze, stammt von der über unsern ganzen Erdtheil verbreiteten wilden oder Wiesenmöhre mit weißlicher, holziger, verästelter Wurzel und ist trotz mehr als zweitausendjähriger Cultur so wenig in ihrem Wesen verändert, daß sie, sich selber überlassen, schon nach wenigen Generationen in die Wildlingsform zurückschlägt. Spuren ihrer culinaren Verwendung haben sich in den Schweizer Pfahlbauten gefunden, die Griechen des 4. Säculums v. Chr. kannten bereits den Möhrenbau, und aus dem 4. Jahrhundert n. Chr. wissen wir durch das Apicianische Kochbuch, daß die Römer sie in Del gesotten mit römischem Kümmel oder in Wasser gesotten mit Salz, Del und Essig aßen. Zu keiner Zeit aber ist die Möhre in Südeuropa auch nur annähernd von der Bedeutung gewesen, die sie vom frühesten Mittelalter ab für das gemäßigte Europa, namentlich für Deutschland und, seit der Zeit Heinrichs VIII. (gest. 1547), auch für England hatte. Die Möhre war das Seitenstück zum Weißkohl, Kraut und Rüben das gewöhnlichste Gericht des gemeinen Mannes und so mit dem Volksleben verwachsen, daß zwar das Gericht

seit dem endgiltigen Siege der Kartoffel zu Ende des 18. Jahrhunderts aus der Volksküche verschwunden, der Name aber mit veränderter Bedeutung lebendig geblieben ist. In Süddeutschland führten sogar einzelne Gegenden, wie z. B. der Strich um die Dörfer Ornbau und Vellenfeld in Franken, den Titel „Kraut- und Rübenland“ mit demselben Stolze, mit dem andere Bezirke sich „goldene Auen“ oder (in Norddeutschland) „Börden“ nennen. Auch in Wien nahm man noch im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts solchen Antheil an der „Möra“, daß man die grellrothe, stattliche Feldmöhre das „Männlein“, die lichtrothe oder gelbliche, zarte Frühmöhre oder eigentliche Carotte dagegen das „Weiberl“ nannte. Der Kartoffel gelang es, diese Vorherrschaft der Gelbrübe zu brechen, weil der süßliche Geschmack namentlich der größern Wurzel nicht jedem Gaumen angenehm ist, noch immer aber spielt die Rübe eine hervorragende Rolle in der Volksernährung. Im Vereine mit dem Kohl kommt sie freilich selbst in der ländlichen Küche kaum noch vor, als Gemüse aber mit eingeschnittenen Kartoffelstücken gelangt sie noch heute in manchen Gegenden wöchentlich mindestens einmal auf den Tisch. Auf der guten Tafel indessen darf sie sich in dieser Gestalt nur zeigen, wenn sie noch ganz und gar im Zenze ihres Lebens steht und höchstens 15 g wiegt — dann wird ihr aber auch nicht selten die Ehre erwiesen, mit den grünen Erbsen in einen Topf gethan oder doch gleichzeitig und neben denselben servirt zu werden. Von der ältern Wurzel macht die feine Küche nur in der Gelbrüben-Suppe Gebrauch. Ihres Zuckergehalts halber (durchschnittlich 6%) wird die ältere Möhre in der Regel für besonders nahrhaft angesehen, bei dem hohen Wassergehalte aber von rund 85% und bei ihrer nichts weniger als hervorragenden Verdaulichkeit kann von einem besondern Nährwerthe der Gelbwurzel keine Rede sein. Auch der gemeine

Mann wendet sich daher, je mehr er andere Nahrungsmittel kennen lernt, um so entschiedener von ihr ab.

Mohn, die Leibpflanze des Friedenbringers Morpheus und die Wappenblume der Türkei, ist für Asien als Opiumlieferant, für Europa als Delgewächs von Bedeutung. Gutes Mohnöl, das aus dem kalt „geschlagenen“ Samen bereitet wird, ist dünnflüssig, klar, von lichtgelber Farbe und von mildem, süßlichem Geschmack, der sich jedoch, auch wenn das Del nicht ranzig wird, im Alter verliert. Als Speiseöl hat es um so höhern Werth, da es das verdaulichste von allen Pflanzenölen ist. Der Kaiserstaat hat Mohnbau und Mohnölfabrication in Böhmen, Mähren und Niederösterreich und führt etwa 1000 q jährlich aus Deutschland ein: bei alledem dürfte das Mohnöl als Speiseöl in Oesterreich nur die zweite Rolle spielen, während es in Deutschland und der Schweiz entschieden die erste Stelle einnimmt. In der englischen und französischen Küche kommt es unter seinem eigenen Namen gar nicht, als Bestandtheil des „echten“ Olivenöls jedoch nicht gerade selten vor. Der Mohnsamen, die weißen oder rothen, braunen oder blauen Mohnkörner bilden mit gestoßenem Zucker eine heißbegehrte Kindernäscherei, die von den kleinen Beckermäulern mit feinem Verständniß den Mandeln gleichgestellt wird. In der Bäckerei verwendet man sie zu Mohnfladen, Mohnkuchen, Mohnstriezeln, Mohnzelten, Mohnkipfel u. s. w., in der Volksküche der Mohnländer auch zu Mohnsuppe und Mohnbrei. Mohnnudeln und Mohnbeugel erfreuen sich in Oesterreich-Ungarn großer Beliebtheit.

Monte Comparto, das Vinum Labicum der Alten, das laut Horaz die Mitte hielt zwischen Falerner und Albaner, ist ein feuriger Weißwein des Kirchenstaats, der aber erst im vierten Lebensjahre seine volle Feinheit erlangt und vielleicht aus diesem Grunde im Handel selten ist.

Monte Fiascone s. Muscateller.

Monte Pulciano, das „Manna von Pulciano“, der Rè d'ogni vine, wie der Dichter Redi ihn mit orientalischer Uebertreibung nennt, ist ein Toscaner, der den Namen vom Jesuitenkloster unweit des Trasimenischen Sees führt. Das edle Gewächs, glänzend purpurroth und von hinreißendem Parfum, ist allerdings ein Liqueurwein ersten Ranges, aber nur wenigen ist's vergönnt, ihn wirklich zu trinken, und so erweckt der Name bei den meisten eine recht unangenehme Erinnerung, denn der Kenner wird in Siena, in Arezzo und Monte Pulciano ebenjogut „angeschmiert“ wie der Laie. Was im Auslande unter dem Namen Monte Pulciano aufgetischt wird, wissen bisher nur die Götter und die geschworenen Weinfabrikanten jenseits und diesseits der Alpen.

Montilla, trockener Weißwein erster Klasse, wird in der Sierra de Montilla bei Cordova aus der Pero-Kimen-Traube gezogen und ist dem Sherry, d. h. dem echten Sherry, vollkommen ebenbürtig.

Mont-Nachet s. Burgunder.

Morchel, in Oberjachsen Morche, in Bayern, Oesterreich und Steiermark Maurache, ein ansehnlicher, zartfleischiger und wohlschmeckender Pilz mit eiförmig spitzem, gelbbraunem oder braun-dunkelgrauem Hut, ist in verschiedenen Spielarten über ganz Europa, Asien und Nordamerika verbreitet und wird als eines der ersten und leckersten Frühlingsgemüse allenthalben hochgeschätzt, um so mehr, da er sich im eigentlichen Sinne des Wortes mit Stumpf und Stiel verzehren läßt. Die süddeutsche Klosterküche des 14. Jahrhunderts kochte ihn in dicker „Mandelmilch, mit Wine wol gemacht“, that dazu „Würze genung“, färbte das Gericht mit Veilchenblüthen bläulich und setzte es als „Morchennus“ auf. Die Mandelmilch vertrat also selbst noch im 14. Jahrhundert die Butter, ohne die wir uns die Herstellung eines stilvollen Morchelgemüses gar nicht denken können! Außer in

der einfachen Gemüseform kommt der Pilz auch noch gefüllt, als Suppeneinlage und als Saucenzuthat vor. Zu letzterem Zwecke verwendet man zumeist die getrocknete Morchel, denn das brave Geschöpf läßt sich zum Besten der Menschheit ohne Murren nicht bloß am Bindfaden, sondern noch besser im Backofen dörren und bildet in diesem mumificirten Zustande einen Handelsartikel, der für Mähren, Böhmen (Prag), Polen, Schlesien (Breslau) und Südfrankreich (Bordeaux) nicht ohne Bedeutung ist. Unter den vier in Oesterreich und Deutschland wachsenden Arten gilt die Spizmorchel ihrer schlankern Gestalt wegen für aristokratischer als die Speisemorchel und die böhmische Katsenky, im Geschmack aber hat sie weder vor diesen noch vor der im Gebirge hausenden Glockenmorchel das geringste voraus. Nur die Erdmorchel darf man nicht hierher ziehen, denn das ist niemand anders als Ihre Majestät die Trüffel.

Moselwein, das leichte, helle, ins Grüne schimmernde Product der Rebhöhen längs der Mosel von Trier hinunter bis Cochem, ist freilich kein Potentat wie der Rheingauer, auch kein Edelherr wie der Franke, aber doch ein lieber, frischer, erquicklicher Gesell, ein Abbild des Frühlings, dessen Uniform er trägt und dessen milden Duft er um sich verbreitet, ein rechter Lenzwein und daher auch im grünen Maien so voll Uebermuth, daß er Arm in Arm mit dem Waldmeister sein Jahrhundert in die Schranken zu fordern im Stande ist. Denn keinen bessern Saft gibt's für die rechte Maibowle als eben den Mosel mit seiner feinen, lieblichen Blume. Als Lenzwein par excellence hat er auch seine ganz besondere Eigenheit, einen ganz eigenthümlichen, leisen, aber unverkennbaren „Erdgeschmack“, der jedoch der Liebe zu ihm keinen Eintrag thut, denn diesem kleinen Gebrechen steht eine große, eine ganz unschätzbare Tugend gegenüber: ein Moselrausch ist nämlich keine Sünde, sondern eine der bestbekömm-

lichsten Ausschreitungen, die man auf Erden vornehmen kann! Daher das lateinische Dictum: Vinum Mosellanum est omni tempore sanum — Moselwein ist jeder Stund' jedem Menschenkind gesund. Dieser Lobspruch ist ausnahmsweise auch ein Wahrspruch, und das erklärt die Beliebtheit des Mosels weit über die Grenzen seiner Heimat und Deutschlands hinaus. Unter den verschiedenen Sorten, die sich hauptsächlich durch den größern oder geringern Säuregehalt und das feinere oder geringere Bouquet von einander unterscheiden, stehen in der ersten Reihe: der Bisporter, der Brauneberger, der Josephshofer, der Bernkasteler, der Zeltinger, der Graacher, der Karthäuserhofer und der Grünhauser, sowie der Neuberger, Oligsberger und Geiersleher von den Schieferbergen des Dorfes Winterich. In die zweite Klasse gehören: der Minheimer, der Merziger, der Rinheimer, der Rueser, Lieserer und Lösenicher, der Trarbacher, der Wehlener, der Enkircher u. a. m. Das vielgenannte Moselblümchen wächst eigentlich im Gemeindebezirk Cröv bei Wittlich auf dem linken Moselufer, in der Regel aber ist es ein mit Hollunderblüthen gewürzter Trank wie der „Königsmosel“ u. a. Alle diese Weine sind Weißweine, Rothwein wird im eigentlichen Bezirk des Moselweins nur bei Bisport und bei Maring gewonnen. Gute Bezugsquelle: Franz Wehr in Bernkastel an der Mosel.

Most heißt der durch Auspressen gewonnene Fruchtsaft besonders der Trauben und des Kernobstes (Äpfel, Birnen und Quitten), bevor er in Gährung übergeht. Dieser Saft hat einen ausgeprägt süßen Geschmack und ist ein ebenso gesundes wie angenehmes Getränk, da ihm die berauschende Eigenschaft des Weines fehlt, die erst durch die Gährung, welche den Zucker des Mostes in Kohlensäure und Alkohol zerlegt, zur Entwicklung kommt. In der Gährung befindlicher Traubenmost (nur dieser!) heißt insbesondere Brause-

wein, Federweißer, Sturm oder Saufer, vergohrener Traubenmost nach der ersten oder „Hauptgährung“ Jungwein, Neuer oder Heuriger und erst nach der zweiten oder „stillen Gährung“ wirklich Wein oder grüner Wein. Im Sherry-Weindistrict Spaniens erhalten sogar die mostos erst nach vollendeter dritter oder „Lagergährung“, also nach völlig erlangter Reife, den Ehrentitel vino, während in Oberdeutschland und der Schweiz schon jeder einjährige Wein (vin d'une feuille, wie der Franzose sagt) als Firnewein bezeichnet wird. Die biedern Obstmoste dagegen, franz. Cidre, behalten von der Wiege bis zum Grabe den Mostnamen bei und sollten sie, was ihnen freilich in ihrem ganzen Leben noch nicht widerfahren ist, das Alter Methusalems erreichen. Der Cider (um diesen schriftläufigen Namen zu gebrauchen) ist in den englischen Grafschaften Worcester-shire, Gloucester-shire und Devonshire, in der Bretagne, im preussischen Rheinland, in Unterfranken, in Oberösterreich u. s. w. wohlbekannt, am stilvollsten aber wird er in „Mostindien“ hergestellt, d. h. in jenem obstreichen Theile des Kantons Thurgau, dessen Mittelpunkt das Dorf Eschenz am Untersee bildet. In diesem Mostindien ist der Most wahrhaft zu Hause und bedeutet die Obsternte dasselbe, was anderwärts die Weinlese ist. Vgl. Cider und Federweißer.

Mostert, Mostrich s. Senf.

Mumme s. Bier.

Muräne, ein bis $1\frac{1}{2}$ m langer und bis 7 kg schwerer Aalfisch des Mittelmeers, namentlich des Golfs von Neapel, dessen feines, fettes, schmackhaftes Fleisch den Römern der Kaiserzeit für eine der erhabensten Delicatessen galt und sie zur Anlage großartiger Teiche für die Muränenzucht, den Vidius Pollio gar zu dem Versuche der Fischfütterung mit Menschenfleisch veranlaßte. Ein Feinschmecker war dieser hochgeborene Schinder sicher nicht! Der Fisch wird noch heute zur

Laichzeit (März und April) in Menge gefangen und wie der Aal zubereitet, besitzt aber durchaus keinen Vorzug vor diesem und bildet daher keinen Handelsgegenstand. Die Verwechslung der Muräne mit der Moräne ist zwar schon hundertmal gerügt worden, aber immer noch sehr beliebt.

Mus verwandt mit Schmaus, hieß im ältern Deutsch die Mahlzeit überhaupt (also „Abendmus“ für „Abendbrot“), dann in engerer Bedeutung das aus Pflanzenstoffen bereite Beieffen zum Fleisch, das „Zugemüse“ oder „Gemüse“ der heutigen Sprache (daher z. B. „Musgarten“ für „Krautgarten“), und endlich jede zu breiartiger Consistenz verkochte Substanz (daher Hafermus, Brotmus, Lungenmus, Weinmus, Mandelmus u. s. w.). In dieser letztern umfassenden Bedeutung ist das Wort noch in Oesterreich und Süddeutschland im Gebrauch, so daß in diesen Ländern die Bezeichnungen Mus und Brei fast ohne jeden Unterschied angewendet werden. In Norddeutschland dagegen hat sich in sofern eine Begriffstrennung vollzogen, daß Brei dort vorzugsweise ein aus trockener Substanz hergestelltes Gericht bedeutet (also Haferbrei, Reisbrei, Linsenbrei zc. — nie Hafermus, Reismus, Linsenmus), während Mus vorzugsweise für das zu Brei verkochte und zumeist als Zubrot verwendete Obst und Wurzelwerk (Apfelmus, Birnmus, Pflaumenmus und Rübenmus) gebraucht wird. Weiter als auf die Bezeichnung aber erstreckt sich der Unterschied zwischen der österreichischen und der deutschen Küche in diesem Falle nicht: beide bereiten ihre Muse und Breie auf dieselbe Weise und auch mit demselben Geschick.

Muscateller, im Mitteldeutsch Muschatel, trägt seinen Namen angeblich von dem Umstande, daß „Fliegen (muscae!) und Wespen mit besonderer Gier den Beeren nachstellen“, in Wahrheit aber wohl von dem ausgeprägt pikanten, meist an Moschus (muscus!) erinnernden Parfüm der reifen

Traube. Dies Parfüm wechselt wie die Farbe der Beeren mannigfach ab, bald ins Rosenduftige oder Kamillenartige, bald ins Obstähnliche oder Wanzenhafte, immer aber ist es in irgend einer ausgesprochenen Schattirung vorhanden, und diese Eigenschaft vor Allem wird dem Weine im Mittelalter jene ungemeine Beliebtheit verschafft haben, die durch die allbekannte Anekdote von dem Augsburger Prälaten Johann v. Fugger, der sich am Est Est zu Tode nippte, köstlich illustriert wird, am ergreifendsten und innigsten aber im schönsten aller mittelalterlichen Weinlieder zum Ausdruck gekommen ist:

Der liebste Buhle, den i han,
 Der leit (liegt) beim Wirth im Keller,
 Er hat ein hölzern Rößli an
 Und heißt: der Muscateller.

Der Muscateller des Mittelalters war süß, feurig und schwer, den heutigen Biqueurweinen seines Stammes ähnlich bis gleich und vorzugsweise italienischen Ursprungs, denn das Vaterland des Muscatellers ist Italien, wo die Rebe, die *Vitis apiana* des Plinius, schon zur Kaiserzeit nach ihrem Werthe geschätzt wurde. Treffliche Kenner, darunter auch Hamm, glauben zwar nach den Berichten der Spätlateiner und der Humanisten den antiken und mittelalterlichen Muscateller für ein überlegenes Gewächs halten zu müssen, wer jedoch mit der Ausdrucksweise des Mittelalters vertraut ist, das nur gar zu gern des schönen Effectes wegen die Mücke einen Elephanten und den Schuft einen großen Mann nannte, für den leidet es keinen Zweifel, daß die modernen Sorten den alten Marken mindestens ebenbürtig und wahrscheinlich sogar überlegen sind.

Der beste unter den dormaligen Muscatweinen Italiens ist nach Hamm's zuverlässigem Spruche der Monte Pulciano (s. d.) — er zählt aber nicht, weil er nicht zu haben ist, und so verbleibt die erste Stelle dem bewährten Est Est

oder Monte Fiascone, dem hitzigen, stark aromatischen Product der Höhen am Bolsener See, von dem der germanische Welschlandfahrer dem Landsmann Fugger zu Ehren noch heutigen Tages gern zu kosten pflegt, bis er die rothe Marke nicht mehr von der weißen unterscheiden kann. Dem Est Est ebenbürtig ist die bernsteinfarbene Lacrimae Christi della Somma, und dieser zunächst steht der von Alters her berühmte Syracusaner, der weiße, feurige, köstlich mundende Siracusa Albanulle, dessen geistiger Gehalt noch nie und von niemand in Zweifel gezogen worden ist. Dann folgen der rothe, thurmhoch beseligende Catania, der röthliche kaum minder schwere Moscato Capriato, der feurige, duftige Monte Gibello und der rothe Aetna-Madeira, Essenza dell' Etna oder auch Nettare genannt — vier Sicilianer, deren Studium die berauschendste Wirkung übt, die man sich nur denken kann. Daran schließen sich die mildsüßen, fenchelschmeckenden rothen Calabreser, der Dtranto und der Francavilla, ferner die weißen und rothen Weine von Santa Maria di Capua, die den Namen der Lacrimae Christi zu usurpiren pflegen, endlich der balsamduftende Farnese und der weiße, schwelgerisch süße Orvieto, dem sich in Toscana der gelbe, süße Rio mit ausgeprägtem Muscatnußbouquet und in Piemont der rühmlichst bekannte Moscato von Canelli an die Seite stellt. Dazu liefert Sardinien noch den trefflichen Alghero-Muscat und Elba den süßen, rothen Aleatico, einen Rothwein, dessen Herstellung eines der süßesten Geheimnisse der Elbaner bildet. Und alle diese Weine sind nicht nur kostbar, sondern — was die Hauptsache ist! — auch trinkbar.

Gerade in dieser Hinsicht stehen die französischen Muscateller bei aller sonstigen Ueberlegenheit den italienischen entschieden nach: sie sind reine Liqueurweine, an denen man nur nippen darf, und daher zu einem engern Freundschafts-

bunde gänzlich unbrauchbar. Ihr Chorführer ist der mild süße Rivesaltes von Perpignan, der erste Damenwein der Welt, voll Feinheit, Duft und Feuer und im Alter völlig dem Malvasier gleich. Ihm zunächst folgt der hochsüße, obstduftende Frontignan, dann der Lünel. Im zweiten Range stehen die minder feinen, aber gleichfalls äußerst gaumengerechten Muscatweine von Bergerac, der Monbazillac mit dem Saint-Laurent des Bignes, für deren vorzüglichste Marken der Maulis-Mestre, der Marsalet-Biger und der Consul-Grignac gelten. Dazu liefert das Languedoc den würzigen Maraujan und den gehaltvollen Sauvian (dessen beste Sorte der Despagnac bildet), die Grafschaft Avignon den Beaume und die Provence eine ganze Reihe von Sorten, von denen der Cassis, der Roquevaire, der Barbantanne und der La Ciotat von Marseille die nennenswertheften sind.

Spanien erzeugt neben dem purpurglühenden Moscatel de Alicante (s. Alicantewein) den köstlichen Moscatel de Malaga und Moscatel de Motril (s. Malaga), sowie im Sherrywein-District den goldgelben, süßöligen Bino de Bajarete und den hellgelben, kamillenduftenden Manzanilla (s. Sherry). Portugal bringt im weißen Setuval von der gleichnamigen Stadt in Estramadura eine sehr geschätzte Sorte auf den Markt. Ungarn liefert im weißen Weyrer vom Neusiedlersee und im weißen Badacsony aus der Plattensee-Gegend nur Sorten dritten Ranges, die vom Muscateller von Villány und von Tokaj-Hegyalja nur wenig übertroffen werden. Dagegen producirt Dalmatien nicht bloß die leidlichen weißen und rothen Moscato von Arbe, Brazza, Spalato und Cattaro, sondern auch den hocharomatischen, lünelähnlichen rothen Tartaro von Sebenico und vor Allem den purpurglühenden, rosenduftigen Moscato di Rosa von Umiffa. Auch Istrien

hat unter den Sorten seines einst weltberühmten Reinfalls einen trefflichen Muscateller (vgl. Reinfall). In Griechenland endlich ist, wie im Mittelalter Candia, gegenwärtig Cephalonia der Hauptsitz der Muscatellerproduction, der drei Sorten auf den Markt bringt: den vollen, gehaltreichen Ausbruch Moscato Nectar, einen Damenwein ersten Ranges, den zarten, hochgelben Gran Moscato di Livuri und den einfachen, aber edlen Moscato di Argostoli (durch H. Chardon in Coblenz a. Rh. zu beziehen). Hamm nennt die Cephalonia-Muscate „entschieden die besten von ihrer Art“ und sagt damit allerdings viel, aber doch nicht zuviel, weil sie an sich vorzüglich und überdies zur Zeit vielleicht die einzigen sind, die völlig unverfälscht zum Verkauf kommen.

Muscatnüsse heißen die eiförmigen, netzartig gefurchten und inwendig marmorirten, braunen, steinharten Samenkerne des Muscatnußbaums, der auf den Molukken, besonders auf der Bandagruppe heimisch ist, und dessen Geschichte daher mit der des Gewürznelkenbaums zusammenfällt — doch mit dem Unterschiede, daß die Verpflanzung nach Bourbon, Mauritius, Madagaskar und Westindien keinen rechten Erfolg gehabt hat und daher noch immer die drei Bandainseln Lontar, Neira und Ai den Hauptsitz der Muscatnußcultur bilden. Die Frucht des Baumes ist eine wallnußgroße, fleischige Beere, in der, von einer purpurrothen Samenhülle umgeben, die Nuß steckt, und bildet in Zucker eingemacht eine ungemein würzige und schmackhafte Conserve, die aber nur selten nach Europa kommt. Die purpurrothe, hautartige, vielfach zerschlitzte Samenhülle wird beim Trocknen safrangelb und liefert die Muscatblüthe (span. Macis) des Handels, die als vorzügliches Küchengewürz dient. Die Nuß wird gleichfalls getrocknet, zum Schutze gegen Wurmfraß wiederholt in Kaltwasser getaucht, wobei sich Kalk in den

netzartigen Furchen absetzt und ihr ein weiß bestäubtes Ansehen gibt, und unzerkleinert nach Europa verschickt, wo das Reibeisen sie für den Gebrauch in Pulver verwandelt. Ihr Geschmack ist ein ölig aromatischer, bei weitem nicht so scharf und beißend wie der des Pfeffers, und geriebene Muscatnuß daher besonders für feine Suppen und Mehlspeisen geeignet, deren zarter Geschmack unter der Pfefferwürze leiden würde. Die werthvollen Bestandtheile der Nuß sind Fett und namentlich ätherisches Del, an welchem die Macis sogar noch reicher ist als die Nuß, so daß ihr Gebrauch in der feinen Bäckerei durchaus am Platze erscheint, wenn auch das noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts beliebte Muscatenbrot, in welchem neben Macis und Muscatnuß auch noch Zimmt, Anis, Fenchel, Koriander und Gewürznelken eine Rolle spielten, mit Recht von der Tischfläche verschwunden ist. Ob Griechen und Römer die Muscatnuß kannten, läßt sich nach dem bisher darüber beigebrachten Material nicht entscheiden. Ausgemacht aber ist, daß sie der römischen Kochkunst fremd war, und daß erst die Araber sie in die abendländische Küche einführten, in der sie vom 15. bis Anfang des 19. Jahrhunderts eine bedeutende Rolle spielte. Seitdem aber ist der Verbrauch so bedeutend zurückgegangen, daß Holland seit 1864 den Muscatnußbau auf Java völlig eingestellt hat. Nur die noch immer im Mittelalter steckende englische Küche bedient sich ihrer heute noch im weitesten Umfange, und ihr zunächst steht die deutsche, namentlich die norddeutsche, mit einem Jahresverbrauch von 2500—3000 q Macis und Nüssen, während der Kaiserstaat jährlich mit 500—600 q auskommt. Vgl. Nelkenpfeffer.

Muscheln schmecken im September am besten und das aus einem oder vielmehr zwei sehr triftigen Gründen, weil nämlich zu dieser Zeit erstens die Krebsse nicht mehr gut und zweitens die Austern noch recht selten sind. Naturmenschen, Schiffbrüchige, Liebhaber und andere nothleidende Geschöpfe

essen diese Schalthiere roh ohne Salz und Serviette und haben dabei allerdings den Vortheil, daß ihr Mittagbrot nicht nur billig, sondern auch sehr verdaulich ist. Der gewöhnliche Europäer jedoch genießt sie nur im eigenen Saft gesotten entweder möglichst heiß mit einer Fricassée-sauce aus Mayonnaise und gedachtem eigenen Saft der Thiere oder aber, nachdem sie gehörig in Essig und Del marinirt und mit Pfeffer und Salz versehen worden, als Salat in Aspik. In Norddeutschland kommen auch in Butter gebratene Muscheln vor — ein höherer Blödsinn, der selbst mit Agrest oder Citronensaft unverdaulich bleibt. Dagegen haben in Salzwasser abgekochene und dann mit Pfeffer, Lorbeerblättern und Gewürznelken in Essig eingelegte Muscheln einen ungemein fein pikanten Geschmack und können nicht bloß wie frische verwendet, sondern auch mit Essig, Del und gestoßenem Pfeffer ohne Weiteres als Salat verspeist werden. Wahrhaft sind die Muscheln in hohem Grade, aber auch in hohem Grade schwer verdaulich und zudem stets etwas bedenklich etwa wie die lieben Pilze, so daß sie stets mit derselben Vorsicht geprüft werden müssen wie diese. Bei alledem ist der Muschelconsum Europas ein sehr bedeutender. Der Jahresverbrauch Englands wird auf 30 Millionen Kilogramm veranschlagt, und Paris consumirt jährlich rund $5\frac{3}{4}$ Millionen Kilogramm zu $7\frac{1}{4}$ — $9\frac{1}{2}$ Francs per Doppelcentner. In England, Holland und Schottland deckt vielfach die herzförmige, schmutzig weiße Herzmuschel den Bedarf, die Muschel par excellence jedoch ist die ovale, annähernd keilsförmige, violettblaue Miesmuschel, die sich in Menge an allen europäischen Küsten findet, in der Adria bei Venedig, an der Westküste Frankreichs bei La Rochelle (hier schon im Jahre 1246) und in der Nordsee bei Ellerbeck an Pfählen — deshalb auch Pfahl- oder niederdeutsch Paalmuschel! — gezüchtet wird und auch den Wiener Tisch ver-

sorgt. Indessen ist der Muschelconsum Oesterreichs ein sehr bescheidener — etwa 20 000 kg jährlich.

Mufferon, franz. Mousseron von mousse für Moos, ist eine schon vor zweihundert Jahren ins Deutsche herübergenommene Bezeichnung ursprünglich für einen vorzugsweise im Moose wachsenden Pilz, die aber im Laufe der Zeit auch auf andere Arten übergegangen ist. Der wahre Mufferon, Moosling oder Mehlschwamm mit einfarbig blaßweißem Hut von 1—5 cm Durchmesser auf meist schrägstehendem, gleichfarbigem Stengel, hat einen unvergeßlich ausgeprägt kräftigen Geruch nach frischem Mehl, ist zur Herbstzeit in Oesterreich, Deutschland und Frankreich im und unterm Waldmoose häufig und gilt allenthalben für ebenso wohl-schmeckend wie gesund. Die gleiche, blaßweiße, bisweilen ins Bräunliche spielende Farbe, doch nur 2 cm Durchmesser und einen schwarzbraunen Stiel hat der Rauchpilz, Küchen-Schwindling oder Knoblauch-Mufferon, der sich vom Frühjahr bis in den Herbst an Wegen und auf Lichtungen meist in größerer Anzahl beisammen findet, sich durch einen entschiedenen Knoblauchgeruch auszeichnet und deshalb mehr als Gewürz an Saucen und Ragouts als für sich verwendet wird. Dasselbe gilt vom Kreisling, Krösling oder Nelfen-Mufferon, einem Bruder des vorgenannten mit 5 cm breitem Hut von roth- oder lederbrauner Farbe und mit scharf würzhaftem, nelfenartigen Geruch, der sich indessen bei längerem Kochen vollständig verliert. Weit weniger ausgeprägt ist das Parfüm der eßbaren Maischwämme, unter denen in Oesterreich der Pomona-Maischwamm oder Pomona-Mufferon mit 2—7 cm breitem, blaßgelbem, mehr oder weniger halbkugelförmigem Hut und weißem, derbem Fleisch die erste Stelle einnimmt, obgleich auch der leicht gelbliche, fast weiße Spitz-Mufferon oder Spitz-Maischwamm mit kegelförmigem Hut, der wohl hauptsächlich die Uebertragung des

Musseron-Namens auf die Maischwämme veranlaßt hat, keineswegs selten ist. Diese beiden Musserons haben keinen hervorstechenden, sondern nur einen schwach gewürzhaften Geruch. Alle diese Pilze aber zeichnen sich durch hohen Stickstoffgehalt (rund $3\frac{1}{2}\%$) und durch Schmachhaftigkeit aus und werden daher in der Küche gern verwendet, wenn gleich nicht in dem Maße wie die Morchel.

II.

Nägelnchen s. Gewürznelken.

Nase, Näsling, Nösling oder Desling, auch Zuppe, Kummel, Untermaul, Schnabel oder Schnappel, in Westphalen Schnäpel, im Rheinland unrichtig Makrele und in Ostpreußen nicht minder verkehrt Mesche genannt, eine Karpfenart namentlich des Donau- und Rheingebiets, erreicht zwar eine Länge von 25—40 cm und eine Schwere von $\frac{1}{2}$ —1 kg, hat aber wenig Löbliches an sich, „dann das Fleisch ist allezeit lind oder blutt (weichlich), gar keines oder ödes Geruchs und voller Gräten, voraus gegen den Schwanz“ (Geßner). Auch der Oberösterreichische Hohberg verweist die Nase auf den Gesindetisch, fügt jedoch hinzu: „Wohlgeschmackter sind sie, wann sie, auf einem Roß gebraten, mit Rosmarin, Del und Essig eingemacht sind, denn die Gräten werden endlich so weich, daß man sie mitjammt dem Fisch essen kann“. Immerhin hat der Näsling für die österreichische und süddeutsche Volkstüchle als billiger Bratsfisch Bedeutung, da er im Frühjahr, wenn er zum Laichen in die Nebenflüsse tritt, zu Tausenden gefangen und zu $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Mark per Stück verkauft wird.

Neckarwein „ist Schleckerwein“ — aber nur im beschränkten Sinne, denn was über Eßlingen hinaus gegen die Alb zu gebaut wird, ist nur in besonders wohlwollenden Jahren genießbar und kommt daher überhaupt nicht in Frage. Die würzigen, geistvollen Weißweine des württembergischen untern Neckarthals von Eßlingen bis herab nach Gundelsheim dagegen sind allerdings schleckerhaft, wenn auch wenig haltbar und daher kein Gegenstand des Handels. Es geht auch trotz des mangelnden Absatzes an's Ausland kein Tropfen davon verloren, denn der Württemberger hält auf einen trinkbaren Schoppen ebenso viel wie auf eine treue Ehehälfte, und die Fremden, die das Land besuchen, stehen ihm getreulich bei, daß es nicht zur Anhäufung verderblicher Vorräthe komme, denn so eine Flasche Besigheimer oder Weinsberger läßt sich vortrefflich beplaudern, und „beplauderter Trank schmeckt und bekommt besser“. Zu den im Lande bestbekanntesten Gewächsen gehören: der Mönchberger von Unter-Türkheim, das „Zuckerle“ von Kannstadt, der Käsberger von Mundelsheim, der Schalksteiner von Besigheim, der Burgberger von Weinsberg und der Hundsberger von Weiler. Bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts bezeichnete man übrigens alle Weine Württembergs und Badens (mit Ausnahme des Seeweines), also auch die Gewächse des Enzthals und des Remsthal, den Markgräfler u. s. w. als „Neckarwein“.

Nelkenpfeffer, Piment oder Neugewürz (weil die continentale Küche es erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Gebrauch nahm), auch Englisch-Gewürz oder Jamaica-pfeffer, eine pfefferkorn- bis erbsengroße, runzlige braune Beerenfrucht, stammt von der immergrünen Pfeffermyrthe, die als stattlicher Baum auf den Antillen heimisch, seit 1605 botanisch bekannt und von den Engländern seit 1868 auf Jamaica in Cultur genommen ist. Die zweisamigen Beeren

werden vor der Reife gesammelt und an der Sonne getrocknet, wodurch sie die Kunzeln und die braune Farbe erhalten. Der Geruch des Piments ist stark nelkenartig, der Geschmack rein gewürzhaft, namentlich weniger scharf als der des schwarzen Pfeffers, mehr muscatnußähnlich, wenn auch weniger fein. Der Nelkenpfeffer wird daher hauptsächlich statt der Muscatnuß verwendet und hat diese seit Anfang des 19. Jahrhunderts (d. h. seitdem die Holländer die sorgfältige Sortirung der Nüsse vernachlässigten) in der That mehr und mehr aus der Küche verdrängt, so daß der Kaiserstaat jetzt jährlich etwa 4000 q, Deutschland 10 000—12 000 q Piment einführt.

Neßzmélher, in Norddeutschland gewöhnlich Neßmilner, guter schwerer Weißwein vom Dorfe Neßzmély im Comitat Komorn, gehört eigentlich zu den Braten- oder Dessertweinen, doch eignet sich eine etwas leichtere Marke, der Sarfehér, auch zum Tischwein. Gute Bezugsquelle: Johann Kattus in Wien.

Neuschâtel-Käse, seiner Spundform wegen in Paris Bondon oder Bonde genannt, trägt den Namen vom Städtchen Neuschâtel en Braye im Departement der Unter-Seine und erscheint als 7 cm lange und 5 cm dicke Walze in der Uniform der Treue — in Himmelblau. Mit dieser Zierlichkeit der äußern Erscheinung verbindet der Bondon als echter fromage à tout bien einen bemerkenswerthen Fettgehalt, einen milden, angenehmen Geschmack und einen sehr humanen Preis (20 bis 25 Centimes per Stück).

Neugewürz s. Nelkenpfeffer.

Neunaugen beruhen auf einem Versehen Vater Adams, der offenbar bei der Taufe dieser Thiere außer dem wirklichen Sehorgan und den sieben Kiemenpalten auch das Nasenloch jeder Körperseite unter die Augen gerechnet hat. Die Niedersachsen sagen daher lieber Bricke oder Pricke, vom Adjectivum pricke, das eine der reizendsten Eigenschaften der Damen

bezeichnet, denn *pricke* bedeutet „drall und prall“ und *pricke fein* heißt „von kernig festem Fette stroßen“ — wie ein frisches junges Mädchen, eine wohlgenährte frische Bratwurst oder ein hoffnungsvolles Schweinchen mit vielversprechendem Speckansatz. Das Neunauge ist in der That ein ausgesprochenener Fettfisch, der mit 25 % Schmergehalt dem Aal am nächsten kommt, wie er denn überhaupt diesem Aristokraten ungemein ähnlich sieht bis auf den Kopf, der beim Aal spitz und fein geschnitten, beim Neunauge dagegen gorillaartig plump ist. In Europa kommen drei Neunaugenarten vor, von denen aber nur zwei von culinartischer Bedeutung sind und von diesen nur eine, das Flußneunauge, sich auch in Oesterreich findet. Das Flußneunauge, die *Bricke* oder *Bricke* der Niedersachsen, bewohnt die Küstenmeere und Flüsse Europas, Nordamerikas und Japans, erreicht bei 30—40 cm Länge ein Gewicht von 75—90 g und wird sowohl im Herbst, wenn sie dem Meere zueilt, wie im Frühjahr, wenn sie zum Laichen in die Flüsse zurückkehrt, namentlich in der Memel, Oder, Weichsel, Elbe und Weser massenhaft abgefangen und marinirt zum Versandt gebracht. Von den österreichischen *Bricken* sagt Hohberg im Jahre 1682: „Werden für ein Herrenessen gehalten, aber ihr Brät ist zähe und hart verdaulich; zu Linz und Ebersberg im Lande ober der Enns kann man sie zur Laichzeit gar wohl bekommen“. Die zweite Art dagegen, das Meerneunauge oder die Meerpricke bekannter unter dem Namen der *Lamprete*, die sich sonst in allen europäischen Meeren findet, fehlt im Schwarzen Meere und daher auch im Donaugebiet. Die *Lamprete* besucht die Flüsse nur im Frühjahr zur Laichzeit und bildet dann, da sie bei 70—90 cm Länge bis 1½ kg schwer wird, einen wichtigen Gegenstand der Fischerei, namentlich in Frankreich, aber auch in Süd-England und früher auch in Italien. Für den Versandt wird sie ganz wie das gewöhnliche Neunauge

zugerichtet, d. h. abgebalgt, leicht geröstet und dann in eine reichlich mit Lorbeerblättern und Gewürz versetzte Essiglase eingelegt oder aber geräuchert. In dieser Form gehören Neunauge und Lamprete zu den Dingen, die man von hinten in Angriff nehmen muß, um den rechten und vollen Genuß davon zu haben. Im Uebrigen wird das Neunauge ganz wie der Aal zubereitet und überdies als Garnitur zum Sauerkraut-Salat verwendet, ist aber dabei wirklich des Guten zuviel, denn dieser Salat ist schon an sich schwer verdaulich genug.

Nierenbraten s. Kalb.

Niersteiner, ein angenehmer weißer Tischwein vom Städtchen Nierstein in Rheinhesen, dessen beste Lage, der „Glöck“ oder „Kleck“, sogar den Rheinweinen zweiter Klasse zugezählt wird und dem Niersteiner zu solchem Ansehen verholfen hat, daß jetzt die Mehrzahl der rheinhessischen Weine dritter und vierter Ordnung, wie z. B. der Laubenheimer, der Büdesheimer, der Bingenener, der Oppenheimer, der Salzener, Wachenheimer, Alsheimer, Bechtheimer u. s. w. zu meist als „Niersteiner“ in die Welt gehen. Ueber Mainz zu beziehen.

Nockerl ist eine oberdeutsche Bezeichnung für Kloß, namentlich für den mit Milch angemachten oder wenigstens in Milch gekochten Mehl- oder Grieskloß, der allein als „Salzburger Nockerl“ in nicht weniger als fünf verschiedenen Spielarten in der Wiener Küche auftritt. In dieser einfachen Gestalt ist das Nockerl eine der angenehmsten Mehlspeisen, „une beauté douce comme un mouton“. Man stellt aber auch aus geschabter Leber, passirtem Kalbshirn, gestoßenem Fisch, Kalbfleisch oder Hühnerfleisch Nockerl her, die dem Griesnockerl und Eiernockerl noch überlegen sind und als Suppen-einlagen stets mit verdienter Hochachtung begrüßt werden.

Nordhäuser s. Brauntwein.

Nudeln, Mehlspeispräparaten, die aus Weizenmehl oder Gries einfach mit kochendem Wasser oder mit Ei gefertigt werden, zerfallen ihrem Ursprunge nach genau wie die dummen Streiche in fertig gekaufte und in selbstgemachte, nach ihrer Gestalt aber in drahtförmige Fadennudeln, in riemenförmige Bandnudeln, in schilfrohrstarke Rohrnudeln (Maccaroni), in knopfförmige Körnernudeln und in ein Gemisch von kleinen Sternen, Rädern, Ringen, Herzen, Kreuzen und anderen Figuren, das im Französischen unter dem Namen Semoules, im Deutschen unter dem Namen Façon- oder Figurennudeln zusammengefaßt wird. Alle diese Sorten liefern in Milch wie in Fleischbrühe anerfennenswerthe Suppen, die Mund und Magen in angenehmer Weise auf die nachkommenden Dinge vorbereiten, die Fadennudeln überdies eine treffliche Unterlage für gekochtes Geflügel und die Rohrnudeln oder Maccaroni endlich mit Bechamelsauce und Parmesankäse oder auch mit Schinken ein so hochinteressantes Zwischengericht, daß der europäische Ruf der Maccaroni einzig und allein auf dieser Schüssel beruht. Diese Rohrnudeln in Salzwasser gesotten, ohne Zugabe bekanntlich die Werktags- und fettgetränkt neben einem Schlucke niederträchtig sauren Sorrentiners die Festtagspeise der edlen Lazaroni, sind nun allerdings die älteste unter den italienischen Nudelsorten und werden schon 1596 genannt, sie gingen aber erst zu Ende des 17. Jahrhunderts in die französische und frühestens um die Mitte des 18. Jahrhunderts in die deutsche Küche über. Freilich gibt schon Andreas Goreß aus Mähren 1701 ein Recept zur „Suppe mit Macronen und jungen Hühnern“, aber dies Recept ist aus dem Französischen abgeschrieben, und wo nach Goreß Maccaroni genannt werden, da sind keineswegs Rohrnudeln darunter gemeint, sondern — Fleckel, viereckige oder rautenförmige Stücke aus Nudelteig, wie sie heute in der Fleckerl- oder Lasany-Suppe auf-

treten! Diese Fleckerl aber sind keineswegs, wie der Name Lasagn-Suppe anzudeuten scheint, identisch mit den Lasagne der Italiener und den Lazagnes der Franzosen, sondern es ist eine Spielart der oberdeutschen wahren Nudeln, die zweimal, als Nulles (Nudelgebäck) und als Nouilles (Fleckel) in die französische Küche übergegangen sind. In Norddeutschland faßten die Maccaroni erst nach dem siebenjährigen Kriege Fuß.

Früher und rascher ging die Verbreitung der Fadennudeln vor sich. Schon 1667 figuriren sie als wohlbekannte Suppeneinlage auf der französischen Tafel, 1712 erscheinen sie (aber in der Zubereitung noch an die alte oberdeutsche Nudel erinnernd!) im Nürnberger Kochbuch, 1715 in reiner Gestalt in des „Herrn v. Hohbergs Georgica curiosa aucta“ und 1732 auf der Berliner Tafel, während Leipzig noch 1735 am Fleckel festhielt. Die Fadennudeln nannten sich ursprünglich Fidelini und noch heute erscheint auf Schweizer Speisefarten eine „Fidéli-Suppe“, die namentlich dem Norddeutschen, der sie sich natürlich sofort in eine „fidele Suppe“ übersetzt, schweres Kopfzerbrechen verursacht, bis er sie endlich vor sich sieht und erschüttert ausruft: „Poß Danzig! Das sind ja Nudeln!“

Die Façonnudeln treten mit den Körnernudeln unter Ludwig XV. hervor und bildeten zu dessen Zeit bis 1762 das Charfreitagsdiner der königlichen Familie. Sie hatten damals eine ziemliche Größe und stellten nicht nur Hülsenfrüchte, sondern auch Fische dar. In Deutschland waren um 1780 die Nürnberger Hafernudeln in Haferkorngestalt (nicht etwa aus Hafermehl!) berühmt.

Durch und durch verschieden von diesen exotischen Präparaten ist die eingeborene deutsche Nudel, der wir zuerst 1564 in Steiermark begegnen. Die deutsche Nudel, die jetzt als Dampfnudel, Schmornudel und Schmalznudel in den Kochbüchern figurirt, und zu der auch die Kartoffel-

nudel gehört, ist keine Mehlspeispräservé, sondern ein fettes Backwerk, das auf der Stelle verzehrt werden muß, wenn es nicht unverdaulich und geschmacklos werden soll. Ihr Wesen und ihre Tugend beruhen ganz und gar darauf, daß der Teig jedesmal frisch bereitet und vor Allem, daß er, zerstückt oder unzerstückt, in Fett gebacken wird — selbst wenn er nachher als Suppeneinlage dienen soll, wie das in einigen Gegenden Sitte ist! Ein solches Gebäck, aber mit Rosenwasser parfümirt, waren die französischen Nulles des 17. Jahrhunderts, die man in der Verzweiflung über den ohne Sachkenntniß absolut unerklärlichen Namen einem unsündlichen Erfinder Nullius in die Schuhe zu schieben pflegt, und sind noch heute die norddeutschen, auf allen dortigen „Freßmärkten“ unvermeidlichen Schmalzkuchen, die wahren Macaroni des Niedersachsens, die ununterbrochen mit dem Schöpflöffel aus dem brodelnden Fettkessel hervorgeholt, in Düten aus Zeitungspapier gewickelt, mit Zucker bestreut und von den Kunden, Bornehm und Gering, Klein und Groß, Mann und Frau, mit dem vollkommensten Ausdrucke der Zufriedenheit und des Wohlbehagens verzehrt werden. Wer daher, wie leider geschieht, die steirischen Nudelbäcker des 16. Jahrhunderts mit den modernen Nudelfabrikanten zusammenstellt, begeht dieselbe Thorheit, als wenn er die „Einspänniger“ Kaiser Maximilians I. (Soldreiter mit nur einem Pferd) mit den damaligen „Einspännern“ (Kleinbauern mit nur einem Pferd) in einen Topf werfen wollte. Aber eine oberdeutsche, vielleicht speciell eine österreichische Erfindung, die mit Haut und Haaren, d. h. dem Wesen wie dem Namen nach, aus dem Knödel oder Knudel hervorgegangen ist, hat die Dunst- und Schmalznudel viel Zeit gebraucht, um in Norddeutschland heimisch zu werden. Bis 1730 kannte man dort und in Obersachsen nur die Stopfnudel, mit der die Gänse genudelt werden, die eßbare Nudel war überhaupt unbekannt. Als Speise werden „Nudeln“ zum

ersten Male 1732 im „Brandenburgischen Kochbuch“ genannt und 1740 erscheint Name und Gericht vollständig eingebürgert — aber das waren, wie schon gesagt, die italienische Fadennudel und der Mehlfleck, der nun, weil aus demselben Teig bereitet und nur in der Dimension von der Fadennudel verschieden, zunächst in Obersachsen und dann auch in Niedersachsen den Nudelnamen annahm. Zum Unterschiede von der haarförmigen Fadennudel hieß er auch wohl Hausmacher-Nudel, wie noch jetzt in der Schweiz. Die autochthone deutsche Dampf- und Schmornudel dagegen gelangte erst im 19. Jahrhundert aus Süddeutschland in die norddeutsche Küche und ist dort heute noch nicht völlig heimisch geworden, wenigstens nicht in dem Grade wie ihre primitivste Form, die Schmalznudel, es unter dem Namen des „Schmalzkuchens“ geworden ist.

Die Herstellung der italienischen Nudeln war bis zur Mitte des 17. Säculums ein Privilegium Italiens, namentlich Neapels und Genuas. Seitdem nahm Frankreich (Paris und Marseille) und in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Süddeutschland (Mürnberg) in hervorragendem Maße an der Fabrication Theil. Preußen verbot daher 1783 alle Nudelfuhr, um seinen neuerrichteten Fadennudel-Etablissements in Berlin und Magdeburg auf die Beine zu helfen, und etwa gleichzeitig entstanden in Wien und Prag die ersten Maccaroni-Fabriken. Die italienischen Fabricate behaupteten jedoch, weil sie in Folge der Verwendung kleberreichen Weizens sich beim Kochen weniger leicht auflösen und breiig werden, ein entschiedenes Uebergewicht, bis neuerdings die Franzosen (Rivoire & Carret in Lyon) durch Zusatz von frischem Kleber zu ihrem Weizenmehle sich auch diesen Vorzug angeeignet haben. Auch die österreichischen Maccaroni erfreuen sich eines guten Rufes, so daß jährlich davon und von ähnlichen Teigpräparaten etwa 4000—4500 q ausgeführt werden, während das deutsche Reich

annähernd daselbe Quantum jährlich für den eigenen Bedarf importirt.

Nüsse nude crude sind welcke oder Wallnüsse, die mit fleischiger grüner Schale und harter brauner Kernkapsel versehenen Früchte des Wallnußbaums, die sich nicht bloß wie die Haselnüsse in der Küche und als Dessertobst verwenden lassen, sondern auch ein sehr mildes, wohlschmeckendes, grünliches Speiseöl liefern, das an Verdaulichkeit dem Mohnöl nahe kommt und nur den einen Fehler hat, daß es gar zu leicht ranzig wird. Die unreifen Früchte geben, mit Zucker eingemacht, ein gern gesehenes und noch lieber gegessenes Nuß-Confect, mit Zucker und Brantwein aber den hochachtbaren Nuß-Viqueur, eines der angenehmsten Mundparfümirmittel, die dem Gastronomen zu Gebote stehen. Den Lehrbüchern zu Folge stammt der Urquell dieser Annehmlichkeiten aus Persien — in Wahrheit ist er ein halber Kosmopolit, dessen Heimat die kleine Strecke vom äußersten Japan bis an die Adria umfaßt, und der sogar im Banat als eingeborener Wildling auftritt. Die alten Griechen waren (unter uns gesagt) nur zu faul, sich um die Cultur des prächtigen Baumes zu bemühen, und warteten daher, bis ihnen Alexander der Große den cultivirten Stamm fix und fertig aus Persien mitbrachte. Weit früher schon dürfte Italien den Wallnußbaum erhalten haben, und zwar von Karthago aus, wohin die Phönicier ihn gebracht hatten. Daraus erklärt sich die merkwürdige Thatfache, daß sich in norditalienischen Pfahlbauten aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. Wallnußschalen gefunden haben. Nach England scheint er schon mit den Angelsachsen gekommen zu sein (450 n. Chr.), und daß Karl der Große ihn diesseits des Rheines fleißig anpflanzen ließ, versteht sich von selber. In Oesterreich wird er in Dalmatien, Istrien und Ostgalizien, hauptsächlich aber in Krain und Steiermark gezogen, in Deutschland kommt er nur im ba-

dijchen Oberland in größerer Menge vor. In der Schweiz ist der Nußbaum sehr verbreitet, den großen europäischen Bedarf jedoch decken vorzüglich Kleinasien, Piemont und Savoyen, Spanien und Frankreich. Vgl. Del.

Nußberger s. Oesterreicher Wein.

O.

Ober=Engelheimer, ein trefflicher Tropfen vom Flecken Ober=Engelheim im Selzgrund (unweit Bingen) in Rheinhessen, vollmundig, feurig und würzhaft, gilt für den zweitbesten Rothwein Deutschlands und macht sich glücklicher Weise etwas weniger rar als sein Vorgesehter, der Altmannshäuser. Er ist erst in neuerer Zeit zu Ansehen gekommen, denn noch um 1840 war er im Handel kaum bekannt und stand an Ruf dem weißen Scharlachberger und sogar dem Niersteiner nach.

Obers s. Rahm.

Obst ist das Eßbare, was im Gegensatz zu den eßbaren Wurzeln, Kräutern und Kräutertheilen hoch oben oder zu oberst wächst, also die genießbaren Baum- und Hochstrauchfrüchte. Dieser Deutung des Wortes entsprechend wird in der Küche das sogenannte Beerenobst (mit Ausnahme der Maulbeere und der Feige), weil an niedrigem Gesträuch wachsend, nicht zum eigentlichen Obst gerechnet, wohl aber das sogenannte Schalenobst, obgleich dasselbe einen vom eigentlichen Obste ziemlich abweichenden Charakter hat und fast nur beim Nachtisch mit demselben zusammentrifft. Außerdem schließt der Begriff alle sogenannten Südfrüchte und exotischen Früchte aus, soweit dieselben nicht auch in Mitteleuropa gedeihen und gezogen werden. Die heimischen Obst-

früchte aber theilt man der bequemern Uebersicht wegen in vier Klassen, nämlich:

Kernobst, bei welchem das eßbare Fruchtfleisch ein holziges Kerngehäuse mit mehreren Samen umschließt: Äpfel, Birnen, Mispeln und Quitten;

Steinobst, bei dem das eßbare Fruchtfleisch eine steinharte Kernkapsel (Stein) mit nur einem oder zwei Samen umgibt: Aprikosen, Kirichen, Pflirsiche und Pflaumen;

Schalenobst, bei welchem nur der Kern eßbar, die Fruchtschale dagegen, welche die Kernkapsel umgibt, ungenießbar ist: Kastanien, Mandeln, Nüsse und Haselnüsse;

Beerenobst, bei welchem die zahlreichen kleinen Kerne entweder im eßbaren Fruchtfleisch vertheilt liegen (echte Beere: Ribisel) oder nur oberflächlich in dasselbe eingesenkt sind (unechte Beere: Erdbeere), vgl. Beerenobst.

Alle Obstfrüchte stimmen in dem Punkte überein, daß sie roh ebenso gut oder noch besser schmecken als gekocht oder sonstwie zubereitet. Dagegen unterscheidet sich das Schalenobst durch den Mangel an Obstsäure sehr wesentlich von den drei andern Klassen, die es zwar bei seinem geringern Wassergehalt an Nährwerth übertrifft, an Bollmundigkeit und an Aroma aber bei weitem nicht erreicht. Die gedachten drei Klassen aber gleichen sich darin, daß sie bei hohem Wassergehalt (78—90%) reich an Zucker, Säuren, Salzen und vor Allem an jenen flüchtigen Essenzen sind, die den wunderbar ansprechenden und wunderbar mannigfaltigen Obstgeruch erzeugen, auf dem vielleicht noch mehr als auf der Säure die vielfältige, bei keiner Klasse von Nahrungsmitteln wiederkehrende Verschiedenheit der vom Obst gewährten Geschmacksempfindungen und Geschmacksgenüsse beruht. Unter diesem Gesichtspunkte ist das Obst recht eigentlich das Confect der Natur oder natürliches Confect und mit gutem Grunde nimmt es auf der Tafel seine Stellung neben dem wahren

Confecte, den Canditen und dem parfümirten Zuckergebäck ein. Von einem eigentlichen Nährwerthe kann beim Obste kaum die Rede sein: wer 4 kg Birnen im Magen hat, ist noch um fein Haar besser genährt als der fromme Schweppermann, der bekanntlich nach geschlagener Schlacht zwei Eier zudictirt erhielt. Vom Obst allein wird daher Wien trotz des beträchtlichen jährlichen Consums von rund 20 Millionen Kilogramm frischer und $\frac{1}{2}$ Million Kilogramm gedörrter Baumfrüchte gewiß nicht fett. An Verdaulichkeit freilich läßt das Obst nichts zu wünschen übrig, im Gegentheil es beeilt sich namentlich im Sommer mit der Erledigung dieser Angelegenheit bisweilen dermaßen, daß der beste Mensch dadurch in die schändlichste Verlegenheit und größte Verzweiflung gestürzt werden kann.

Obstwein s. Cider und Most.

Ohje s. Rindfleisch.

Del, die Mutter der Backsiße und die Seele des Salats, ist flüssiges Pflanzenfett, das sich bei allen Pflanzen, zumeist aber in den Samen der sogenannten Delgewächse findet und durch Auspressen mit oder ohne Anwendung von Wärme daraus abgetrennt wird. Das heiße Verfahren liefert mehr, das kalte weniger, aber reineres und besseres Del. Von den Delgewächsen werden einige dreißig hauptsächlich oder nur des Oeles wegen in größerem Umfange cultivirt, darunter in Europa der Delbaum, der Mohn, der Raps, der Rübensamen und die Sonnenblume, in Afrika die Delpalme und der Butterbaum, in Asien der Sesam, die Delmoringie und der chinesische Talgbaum, in Amerika die Paranuß und in Australien der Bankulnußbaum; internationale Delpflanzen sind hauptsächlich die Cocospalme und die Erdnuß. Außerdem wird in Europa Del zu Speisezwecken aus verschiedenen Nußfrüchten, namentlich aus Mandeln, Bucheln, Wall- und Haselnüssen gewonnen. Nußöl, d. h. Wallnußöl, scheint sogar während des Mittel-

alters wenigstens in der Bodenseegegend die Hauptrolle gespielt zu haben. Wer jedoch schlechthin „Del“ sagt, meint weder Nuß- noch Mandel-, weder Küb- noch Mohnöl, sondern Olivenöl, das Del in des Wortes engster und gemeinster Bedeutung, das man ehemals nicht bloß auf den Salat, sondern auch auf die Lampe zu gießen pflegte, das von altersher und in den südlichen Ländern noch heute die Stelle der Butter vertritt, und das in der guten Küche der ganzen Welt geschätzt wird, und zwar um so richtiger und besser geschätzt wird, je gründlicher die Fleischbrühe seine ehemalige Alleinherrschaft gebrochen hat. Denn bei allen Verdiensten des Olivenöls steht nicht zu leugnen, daß es bedeutend schwerer zu verdauen ist als Butter und Mohnöl, und daß daher sein ausschließlicher Gebrauch zu einem Massenconsum von Gewürzen führen muß, den der verständige Gastronom im Interesse seiner Zunge wie seines Magens lieber vermeidet. Ebenso unbestreitbar ist aber auch der überlegene Wohlgeschmack des an rechter Stelle verwendeten Olivenöls, wiewohl der vielcitirte Ausspruch Baerst's: „Man mag sagen, was man will, unsere nordische Butter ist gegen Luccheser Del doch nur eine Schmiere“ auf nichts weniger als auf eine Uebertreibung des Herrn Barons beruht. Wer ein Stück Weißbrot zu bestreichen und dabei zwischen bester frischer Butter und bestem frischem Del zu wählen hat, wählt die Butter, hat er das Stück Brot zu rösten, so wählt er das Del, hat er aber eine Kalbscotelette zu braten, so gibt er wieder der Butter den Vorzug u. s. w. Daß Liebhaber das beste frische Del wie Liqueur zu trinken pflegen, beweist gar nichts, denn es gibt auch Liebhaber, die Butterbrot mit Spinne für einen Göttergenuß erklären. Gerade beim Del kommt sehr viel, wenn nicht Alles, auf die rechte Stelle an. An rechter Stelle aber ist es nur bei kleinern und feinen Backgerichten und vor Allem beim Salat

— hier ist es geradezu unübertrefflich und unerseßlich. Die beste Sorte bildet das durchaus klare, weißgrünliche Jungfernöhl von reinem Delgeschmack und sehr geringem Geruch, das durch kaltes Auspressen der Oliven gewonnen wird und als Nizza=Jungfernöhl, Luccheser Olivenöl, Genua=Speiseöl, Feinstes Provenceröl &c. im Handel figurirt. Die zweite Sorte, auf warmem Wege hergestellt, ist das gelbgrüne Baumöl von weit markanterem Geruch und Geschmack, aber immer noch erträglich, während die dritte Sorte, der man gar keinen eigenen Namen zu geben gewagt hat (der Volksmund nennt's mit Recht Höllennöl), an Geruch, Geschmack und Farbe das widerlichste aller Präparate darstellt, die überhaupt den Delnamen führen. Die zweitwichtigste Delart für die europäische Küche ist das Mohnöl, das an Verdaulichkeit über, an Wohlgeschmack aber unter dem Olivenöl steht und deshalb in den Ländern, wo dies die Herrschaft behauptet, selten oder niemals unter seinem eigenen Namen auf den Tisch kommt (vgl. Mohn). Der Kaiserstaat producirt beide Oele, an Olivenöl namentlich in Istrien, Dalmatien und Südtirol bis 90 000 q im Jahre; Wien hält sich daher (wenigstens nominell) ausschließlich an das letztere und verbraucht davon 5500 q jährlich. Was endlich noch den Nährwerth und die diätetischen Eigenschaften des Oels im Allgemeinen anlangt, so steht es in dieser Hinsicht durchaus dem Thierfett gleich, d. h. es erzeugt Wärme, setzt aber kein Fleisch an und ist daher an sich kein vollkommenes Nahrungsmittel. Vgl. Fett.

Oesterreicher Wein macht das Sprichwort zu schanden, daß kein Prophet in seinem Vaterland Verehrung finde. Hätten die Trojaner nur halb soviel auf ihre Kassandra gehalten wie die Wiener auf ihren Heurigen, die Geschichte mit dem großen Holzpferde wäre ganz anders gekommen, und Troja stände heute noch! Natürlich muß aber der

Prophet danach sein, und eben im Punkt der Appetitlichkeit mag's bei der jeligen Cassandra wohl gehapert haben. Wäre sie mit dem ganzen Feuer des Böslauer's, mit der Feinheit des Pfaffstättner's, mit der Grandezza des Klosterneuburger's, mit der Ueberlegenheit des Gumpoldskirchner's, mit der Milde des Mailberger's, mit der Eleganz des Weidlinger's, mit der Klarheit des Rußberger's, der Reckhaftigkeit des Grinzinger's und der Berbe des Stinkenbrunner's aufgetreten, die Trojaner hätten sie gerührt ans Herz geschlossen und die Herbheit ihrer Rede vergessen, wie der Oesterreicher über den anderweitigen Tugenden seines Weines dessen Säure vergißt. Denn ein wenig sauer ist der Oesterreicher, in schlechten Jahren sogar in dem Umfange, daß der Franzose in seiner knappen Weise ihn als *vin à deux oreilles* (Wein, bei dem man beide Ohren hängen läßt) bezeichnen würde — aber er ist unter allen Umständen extractreich und von reinem Geschmack und übt daher stets die Wirkung und die Anziehungskraft des rechten, wahren Nebenblutes. Rothweine erzeugt das Land unter der Enns nur zwei: den feurigen, bordeaurähnlichen Böslauer, der zu Böslau, Merkenstein und Gainfarn aus blauem Portugieser-Rebsaß gewonnen wird (der etwas schwere weiße Böslauer ist seltener und steht nicht im ersten Range), und den leichtern, fein säuerlichen Wagner von Wägen im Marchfeld. Unter den zahlreichen Weißweinen ist der bouquetreiche Klosterneuburger aus Rieslingtrauben der edelste, der Gumpoldskirchner (s. d.) der berühmteste und der Rußberger, der die Gewächse von Rußdorf und des Rahlenberg's umfaßt, der bekannteste, wenigstens geht im Auslande aller weißer Oesterreicher unter dem Namen „Rußberger“, wie aller rother unter dem Namen „Böslauer“. Daran schließen sich dann der Bisamberger, der Rezer aus grünem Beltliner, der Petersdorfer (Berchtold's-

dorfer), Enzersdorfer, Wolfersdorfer, Mannersdorfer, Haugsdorfer, Markersdorfer, Steiner, Kremser, Pulkauer, Rezbacher u. i. w., alles flotte, frische, fröhliche Gesellen, die lieber unterm grünen „Busche“ getrunken als lange von einem Keller in den andern geschleppt sein wollen. Das merkwürdigste Gewächs jedoch, hinreißender als der Rußberger, fesselnder als der Böslauer, lieblicher als der Mailberger und beliebter als der Gumpoldskirchner ist — der Heurige. Ueber ein Glas Heurigen geht nichts als ein zweites Glas! Franz Graesser, Historiker und Antiquar dazu, „der Wiener Herodot“, wie ihn Friedrich Schögl nennt, bemerkt in dieser Angelegenheit: „Der Heurige ist unter den Weinen, was der Wiener unter den übrigen Leuten, der Wiener beim Heurigen daher ein doppelter Wiener“, richtiger: ein doppelter Wiener im Quadrat, denn nach den gewissenhaften Beobachtungen eines andern Kenners kommen am richtigen Wiener, wenn er vorsichtig mit Heurigem gefüllt wird, nacheinander nicht zwei, sondern vier Lebewesen zum Vorschein: erstens der „Spiz“, der sich urgemüthlich und seelenvergnügt geberdet, zweitens der „Affe“, der sich durch den schief gesetzten Hut und tausend Possen kennzeichnet, drittens der „Drache“, der sich, ins Freie gelassen, im sausen Zickzackfluge von einer Straßenseite zur andern bewegt, und viertens endlich der „Seelöwe“, der entweder im Kinnstein hartnäckig seinem angestammten Elemente nachstrebt oder wuthschraubend und suchend, wen er verschlinge, mit fürchterlichem Brüllen um sich schaut und auch um sich schlägt —

Und wenn er nächsten Tags erwacht,
Da wundert ihn die Sache,
Denn in der Regel sieht er sich
Im Käfig auf der Wache.

Wer aber möchte angesichts dieser Wunder des Heurigen, welche die „Verwandlungen“ des Ovidius Naso als Kinderspiel er-
Appetit-Lexikon.

scheinen lassen, den Satz zu bestreiten wagen, daß der Oesterreicher Wein ein rechter Prophet sei? Bezugsquellen ersten Ranges: Johann Kattus, Franz Leibenfrost & Comp., R. Schlumberger, August Schneider, Johann Stiff & Söhne, J. G. Wöhrl sämmtlich in Wien.

Olive heißt die 3—4 cm lange, grün, röthlich oder schwarz gefärbte, zwetschenähnliche Frucht des immergrünen Delbaums, der bekanntlich schon die Sintflut mitmachte, und wahrscheinlich in Kleinasien und Syrien heimisch ist, aber auch in den übrigen Mittelmeerländern leicht und häufig verwildert. Der Frucht wegen schon von den Aegyptern, Phöniciern, Hebräern und Griechen cultivirt, kam der veredelte Stamm um 627 v. Chr. nach Mittelitalien und von da aus nach der Lombardei, nach der Riviera und Südfrankreich, während in Spanien, wohin ihn wahrscheinlich schon die Phönicier verpflanzt hatten — man denke an den berühmten Delbaum von Bendinat auf Mallorca mit einem Stammumfang von 12·22 m! — erst die Araber seine Verbreitung und Cultur in Schwung gebracht zu haben scheinen. Noch im 16. Jahrhundert gelangte er auch nach Mexico und Peru, hat aber für diese Länder nicht die hohe Bedeutung wie für das Mittelmeergebiet, wo die Olive nicht bloß als Delfrucht, sondern auch als Volksnahrungsmittel von Wichtigkeit ist. Reif ist die bald kirschenartig runde, bald pflaumenartig eiförmige Steinfrucht wegen ihres sad-bittern Geschmacks ungenießbar, man nimmt sie daher kurz vor der Reife ab und kocht sie in Salzwasser oder entfernt sie und legt sie in Essig ein. Beide Arten kommen als schwarze Oliven in Kisten zumeist aus Griechenland oder als Olives verdales, Olives de Lucque, Spanish Queen-Olives, Olives sévillanes zumeist in Glasverpackung aus Italien, Spanien (dessen vorzüglichste Sorte die großen Oliven von Montoro am Guadalquivir bilden) und Südfrankreich in den Handel. Man ver-

speist sie, um den Appetit anzuregen oder die Verdauung zu befördern, und sie munden so vorzüglich, daß gar nicht selten der Magen schließlich die Zehne für den Gaumen bezahlen muß.

Olla potrida, zu deutsch etwa „Zergangenes“, ein altberühmtes spanisches Mischgericht von Fleisch und Gemüse, das in seiner Heimat ein für alle Mal die erste Schüssel unmittelbar nach der Suppe bildet. Die gewöhnliche Olla, die auch wohl rundweg Puchéra (Topfessen) oder wie der Kochtopf selber Puchéro genannt wird, besteht aus einem Gemisch von Kichererbsen, weißen Bohnen und Kohlblättern, das mit Würfeln von Speck und Hammelfleisch in Fleischbrühe gekocht und mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und wenigem Knoblauch gewürzt wird — allerdings ein recht nahrhaftes, aber gerade kein besonders appetitliches Gericht. Zur Herstellung der feinen Olla dagegen mengt man den drei vorgenannten Gemüsen, die vorher in Wasser weich gekocht werden, grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln, Selleriewurzeln und Quitten bei (daher der delicat weinsäuerliche Geschmack dieser Edelmanns-Olla!), kocht das Gemisch mit den angegebenen Würzen und mit einem Stück Speck, einem Stück rohen Schinken und einigen Stücken Knackwurst in kräftiger Fleischbrühe und bringt es als Zugemüse zum gedämpften Hammelfleisch auf den Tisch. In dieser Form ist die Olla ein wirklicher Leckerbissen ersten Ranges, der schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts in die französische Küche, zu Ende desselben in die österreichische und etwas später unter dem verballhornten Namen Olabatrie auch in die oberländische Küche überging. In etwas vereinfachter Gestalt behauptete sie sich als Olla während des ganzen 18. Jahrhunderts auf der Wiener Tafel, während sie derselben jetzt ebenso fremd ist wie der norddeutschen, welche die Olla niemals angenommen hat.

Orange s. Apfelsine und Pomeranze.

Ortolane sind kleine Fettklumpen von 30—50 g Schwere, die mit Zwiebeln am Spieß gebraten und mit vielem Gefühl und großem Vergnügen halbdutzendweis verspeist werden. Wer nur drei Stück auf seinen Theil erhält, hat dies persönliche Unglück schweigend und mit Würde hinunterzuschlucken, wem jedoch nur ein Stück zufällt, der darf laut die vernichtende Anklage erheben, daß man ihm den Mund fettig gemacht, aber nicht gestopft habe. Im gemeinen Leben ist der Ortolan (Fett- oder Garten-Ammer), ein 16 cm langes Vögelschen aus dem Ammerge schlecht, das in Südeuropa häufig und auch in Mittel- und Nordeuropa strichweise vorkommt. Schon von den Römern als Leckerbissen geschätzt, wird das Thierchen noch heute in Italien, Südfrankreich und vorzugsweise auf den griechischen Inseln vielfach gefangen, im Käfig gemästet, bei genügender Fettleibigkeit erwürgt, abgesotten und mit Essig und Gewürz zu 200—400 Stück in kleine Fäßchen eingelegt, deren namentlich Cypern jährlich noch immer eine große Anzahl versenden soll — denn neuere Angaben über diesen Handel fehlen gänzlich. Ueberhaupt ist der überschwängliche Ruf, den der Vogel im 16. und 17. Jahrhundert in Italien und Frankreich, im 18. Jahrhundert in Oesterreich und Deutschland behauptete, seit Anfang des 19. Säculums gründlich in die Brüche gegangen. In Wien bezahlte man das Stück zu Anfang des 18. Jahrhunderts mit 1 Pistole, d. h. mit 5 Thaler damaligen und etwa 50 Mark heutigen Geldwerthes, und in Norddeutschland gab man noch zu Ausgang des Jahrhunderts, als der Scheffel Roggen auf 8 Groschen stand, 16 Groschen Fanggeld pro Stück! Wenn kein weiteres, so hat die große französische Revolution doch das Verdienst, dieser Albernheit ein Ende gemacht zu haben. Baerst erzählt zwar, als ob er's noch selber erlebt hätte: „Der Ortolan à la provençale kommt in großen, ausgehöhlten Trüffeln nach Paris“ — aber der Himmel mag wissen, aus

welchem Wälzer der Herr Baron diese Angabe herausgefischt hat, für das 19. Jahrhundert ist sie widersinnig. Gegenwärtig rangirt der Ortolan ganz und gar in die Klasse der Becfigues (s. Kleinvögel) und ist zwar noch von Liebhabern gesucht, steht aber der Wachtel, der Lerche und dem Kramsvogel in der Achtung der Kenner nach.

Orvieto s. Muscateller.

P.

Palm=Sect s. Canarien=Sect.

Paprika, der ungarische Name der Weißbeere, ist seit 1866 auf Flügeln des Gulhas in das Schriftdeutsch eingedrungen und hat sehr zum Vortheil der Gemeinverständlichkeit die ehemaligen verwirrenden Bezeichnungen spanischer, türkischer, indischer, rother oder langer Pfeffer, Negerpfeffer, Guineapfeffer, Vogelpfeffer, brasilianischer Kirchenpfeffer, Schoten-, Taschen- oder Kappenpfeffer, Quittenpfeffer zc. in den Ruhestand versetzt und in die Kumpelkammer getrieben. Klassisch sind heute nur noch die beiden Namen Paprika und Cayennepfeffer, unter welchem letztern das gepulverte Gewürz zuerst um 1835 Eingang in die deutsche Küche fand, in der es aber noch 1852 durchaus zu den Raritäten gehörte. Die Paprikamutter, die Weißbeere, eine Angehörige der helden- und verbrecherreichen Familie der Röhrenblütler, ist ein strauchartiges Kraut Südamerikas, das, schon 1536 von Jean Ruelle erwähnt, zuerst von Nicolao Monardes (gest. 1578) genauer beschrieben wurde, über dessen Verpflanzung in die alte Welt indessen keine Nachrichten vorliegen. Die Weißbeere wird jetzt in einigen dreißig Spielarten in allen warmen und heißen

Ländern, in Europa namentlich in Spanien, Südfrankreich, Italien, Südongarn und Griechenland, sowie in Südrußland, im Großen cultivirt, doch fehlen bisher auch über die Verbreitung und den Stand dieser Cultur nähere und zuverlässige Angaben. Die Frucht der vorzugsweise gezogenen langen Beißbeere ist eine kegelförmig oder walzenförmig grüne, bei der Reife sich rothgelb oder scharlachroth färbende Beere von 6—10 cm Länge und $2\frac{1}{2}$ —3 cm Durchmesser, die eine große Anzahl kleiner, flacher, gelbweißer Samen enthält. Diese Samen haben einen schwachen Würzgeruch, die ganze getrocknete Schote dagegen ist geruchlos, entwickelt aber beim Zerkleinern oder Rauen einen fast unerträglichen stechend scharfen, brennendheißen Geschmack, der weder für den Gaumen noch für den Magen ein Balsam ist. Aus diesem Grunde wird der Paprika vielfach nicht aus dem Samen mit anhängenden Schotentheilen allein hergestellt, sondern die Frucht vor dem Pulverisiren in Mehlteig verbacken, so daß das lichtrothe Pulver bisweilen auf 14—15 Gewichtstheile Mehl nur 1 Theil Beißbeere enthält. In dieser Form bildet der Paprika in Ungarn Nationalgewürz, das bei allen möglichen und unmöglichen Gerichten zur Verwendung kommt, desgleichen in Wien als Rosen-Paprika in höchstem Ansehen steht und in England einen unerläßlichen Bestandtheil des Mischmasch ausmacht. Außerdem werden die unreifen grünen Schoten entweder roh mit Tomaten- und Gurkenscheiben vermengt und mit Essig und Del angemacht oder in Del geschmort und mit Essig übergossen als Salat verzehrt. Auch kommen sie, in Essig eingelegt, unter dem Namen Peperoni oder Pfefferoni, wie die reifen Schoten in derselben Gestalt unter dem Namen Piments rouges als eine Art Pickles in den Handel. Daß der Paprika in mäßigen Dosen den Appetit reizt und die Verdauung fördert, leidet keinen Zweifel, indessen

Der kluge Mann hält sich zurück
 Und streift im Fluge nur das Glück,
 Es gänzlich zu erschöpfen,
 Ziemt nur den hohlen Köpfen.

Laujevits und Stojkovits in Szegedin und Robert Schlesinger in Wien exportiren guten Paprika.

Paradiesapfel s. Tomate.

Paranüsse, die erdgrauen, scharf dreikantigen, 4 cm langen Kerne der kopfgroßen Frucht des am Orinoco heimischen und in beinahe ganz Südamerika cultivirten Jubia-baums, haben bei hohem Delgehalt einen haselnußähnlichen Geschmack und werden deshalb in Europa ebenso gern gegessen wie in ihrem Vaterlande, wo sie zu den beliebtesten Volksnahrungsmitteln gehören, etwa wie in Italien die Kastanien.

Parfait Amour, zu deutsch etwa „Brennende Liebe“, ein feiner und geschätzter Liqueur von prächtig dunkelrosenrother Farbe, der aus gutem Cognac mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und Koriander destillirt und mit versüßtem Cochenille-Decoct gefärbt wird. Er ist einer der wenigen Liqueure, an dem sich sogar rosige Frauenlippen öffentlich zu vergreifen wagen.

Parmesan-Käse, gelber lombardischer Hartkäse von der Gestalt und Größe des Emmenthalers, kommt in zwei Arten vor, nämlich als halbfetter eigentlicher Parmesan aus der Provinz Reggio südlich vom Po (Parma ist nicht Produktions-, sondern nur Markttort!) und als magerer Lodjaner aus der Provinz Lodi nördlich vom Po. An Geschmack, Gestalt und Farbe einander täuschend ähnlich, unterscheiden sich beide Arten nur dadurch, daß der Parmesan einen etwas höhern Nährwerth hat und an der Schnittfläche gelb bleibt, während der angeschnittene Lodjaner an der Luft eine grünliche Färbung annimmt. Außerdem unter-

scheidet man nach der Herstellungszeit die Sommerkäse von den Winterkäsen und nach dem Alter den annähernd reifen Achtzehnmonat-Käse vom völlig reifen Stravecchio. Der Parmesan braucht nämlich zum Reifwerden ebenso viel Zeit wie ein norddeutscher Doctor philosophiae, mindestens zwei und in der Regel sogar drei Jahre; man muß ihm aber nachrühmen, daß er diese Zeit vortrefflich benützt, um seine löblichen Eigenschaften bis zum Culminationspunkte zu entwickeln, und daraus folgt dann wieder mit Naturnothwendigkeit, daß ein fertiger Doctor der Philosophie weit billiger zum Mittagessen zu haben ist als ein vollkommener Stravecchio. Vom rein gastronomischen Standpunkte aus zählt übrigens der Parmesan weit mehr zum Gewürz als zum Käse. Die Maccaroni werden recht eigentlich erst durch die Parmesanzuthat ein anständiges Gericht, und verschiedene Suppen und feine Gemüse (wie der Broccoli) erhalten erst durch ihn den vollendeten Geschmack einer Delicatesse. Dabei nahrhaft und nicht schwerer verdaulich als jedes andere Gewürz, ist er in der That eine „Schmackreizung“ erster Klasse, wirklich „Manna für den Mund und Balsam für den Magen“, und so wird man begreifen, daß er schon im 16. Jahrhundert einen Ausfuhrartikel Italiens (zunächst nach Frankreich) bilden und schon im 17. Jahrhundert auch in der österreichischen und der deutschen Küche heimisch werden konnte.

Pasteten sind Fleischbackwerke, die wie der normale Mensch aus zwei gegensätzlichen Theilen bestehen: einer mehr oder minder genießbaren äußern Hülle aus Mehsteig mit Eigelb und einem saftigen, duftigen, zu höhern Dingen berufenen Kern aus Fleisch oder Fisch mit Fett und Würzen. Der Kern, eigentlich ein Ragout höhern Stils, ist allerdings die Hauptsache, die Teighülle aber darum keineswegs nebensächlich, denn nur Dank ihr, die sich opferfreudig der dörrenden Gluth des Backfeuers preisgibt, vermag der Kern die

Fülle seiner Tugenden zur duftigen Blüthe zu entfalten. Der Teigmantel ist also wesentlich und unerläßlich für die Pastete: wie einen Menschen ohne Seele kann es eher eine Pastete ohne Kern geben, als umgekehrt. Deshalb führt auch das Gericht den Namen nach dem Teige, denn pasta bedeutet im Mittellatein einen Teig, und daher kommt mittellateinisch *pastata* und das neuhochdeutsche Pastete. Auch der Classification der Pasteten liegt die Art und das Wesen der Umhüllung zu Grunde. Man unterscheidet nämlich — abgesehen von der Eintheilung in warme und kalte Pasteten, die nur von untergeordneter Bedeutung ist, da fast jede gediegene warme Pastete sich auch kalt stellen und kalt verzehren läßt — zunächst eigentliche oder Vollpasteten, bei denen der Kern wirklich in und mit der Hülle gar gebacken wird und uneigentliche Hohl- oder Deckpasteten, bei denen der Kern für sich vollständig fertig bereitet und dann erst in den gleichfalls für sich gar gebackenen Mantel eingesetzt oder eingefüllt wird. Die Vollpasteten haben, wie aus dem Wesen der Backkunst von selber folgt, den Vorzug der Saft-, Kraft- und Duftfülle und sind daher das wahre Element des Kenners, ganz ohne Rücksicht darauf ob sie mit eßbarer Kruste aus feinem Buttermehl oder ohne solche nur mit einer Hülle aus einfachem Mehls Teig ihm zur Verfügung gestellt werden, denn in der Regel bekümmert er sich um die Kruste so wenig als möglich. Die Deckpasteten stehen zwar an Zungenreiz den Vollpasteten nach, ihr gastronomischer Werth wird aber durch die Ueberraschungen gesteigert, die sie bisweilen bieten. So wurde 1581 bei der Hochzeit Herzog Wilhelms von Bayern mit dem fürstlichen Fräulein Renate von Lothringen eine Riesenpastete aufgetragen, der beim Anschneiden in strahlender Rüstung der Zwerg Erzherzog Ferdinands von Oesterreich entstieg, um den Neuvermählten mit zierlicher Reuerenz seinen Glückwunsch

aufzujagen; hinter ihm drein kamen dann noch 40 wohl-
bereitete Schüsseln zum Vorschein, was Alles „der damalige
bayrische Mundkoch Peter Kayser zu großem Vergnügen seiner
gnädigen Herrschaft zugerichtet hatte“. Noch im 18. Jahr-
hundert waren dergleichen scherzhafte Prunkpasteten nicht
selten, das 19. Jahrhundert aber hat nach dem kläglich miß-
lungenen Versuche der Einführung so zu sagen symbolischer
Pasteten (also der Entenpastete in Gestalt einer Ente, der
Kalbfleischpastete in Form eines Kalbskopfs zc.) völlig auf
diese Spielart der Deckpasteten Verzicht gethan. Die Gegen-
wart steht, soweit die Deckpasteten in Betracht kommen, im
Zeichen der Schüsselpastete, d. h. der gehaltvollen und
pikanten Salmis und Ragouts, die fertig in eine mit Butter-
teig ausgekleidete Schüssel practicirt, mit einem Teigdeckel
bedeckt und so zum zweiten Mal gedünstet werden, namentlich
aber auch im Zeichen der kleinen oder sogenannten Löffel-
pasteten, die hin und wieder allerdings wie die Vollpastete,
zumeist aber nach Art der Deckpastete bereitet werden und
unmittelbar nach der Suppe einen delicatesn Appetitbissen
abgeben.

Die gastronomische Bedeutung der Pasteten kennzeichnet
Baerst zutreffend mit den Worten: „Die Pasteten sind das
für die Küche, was die Redefiguren für das Gespräch sind
— ihr Leben, ihre Zierde“, und in Bezug auf die Herstellung
bemerkt Rumohr nicht minder treffend: „Es läßt sich alles
Ersinnliche zu Pasteten verwenden, und in der Zusammen-
setzung derselben kann ein braver Koch recht deutlich zeigen,
daß er Einbildungskraft und Urtheil besitzt“ — wenn er
dabei nur unverrückt den großen Fundamentalsatz aller
Pastetenbäckerei im Auge behält:

Schön sollen des Gewandes Falten sein,
Doch schöner muß, was sie enthalten, sein.

Die Erfindung der Pasteten möchte Rumohr für die ita-

lienische Küche der Renaissance in Anspruch nehmen. Aber schon im deutschen Klosterkochbuch von 1350 wird nicht nur die Pastete ausdrücklich genannt, sondern findet sich unter dem Titel „Heidnische Kuchen“ (!) auch folgendes Pasteten-Rezept: „Man soll nehmen einen Teig und soll den dünne breiten, und nimm ein gesotten Fleisch und Speck gehacket und Aepfel und Pfeffer und Eier darin und backe das und gib's hin und verkehr' (beschädige) es nicht“. Hat die Bezeichnung „heidnische Küchen“ einen tatsächlichen Grund, wie anzunehmen steht, so ist also der Ursprung der Pastete bei den spanischen Mauren oder bei den syrischen Saracenen zu suchen. Ihre Ausbildung aber empfing sie in der europäischen Klosterküche und dann nicht durch die Italiener, sondern durch die Franzosen, die von jeher Meister in der Backkunst waren. „Pasteten ist ein französisch Gericht von Teig gemacht, innen hohl und gefüllet wie ein Krapf“, definiert Sebastian Frank 1534 in seinem Weltbuche, und auf Frank darf man sich verlassen, denn der war ein Mann von Geschmack — obgleich er bisweilen nichts zu beißen und zu brechen hatte.

Pastinake, auch Moornurzel oder Hirschmöhre, niederdeutsch Balsternacke, ein über ganz Mittel- und Südeuropa verbreitetes Doldengewächs mit weißer, fleischiger, zuckerhaltiger Spindelwurzel, die in schwarzem Boden ein Gewicht bis zu 3 und 4 kg erreicht und schon den Pfahlbauherren der Schweiz als Gemüse diente. Die Pflanze wurde von den Römern cultivirt, die gallischen Wurzeln aber galten im kaiserlichen Rom für eine ganz besondere Delicatsse und wurden vom Rhein als Tribut auf die kaiserliche Tafel geliefert. Auch in Deutschland stand sie als Seitenstück der Möhre in hohem Ansehen und ward in Menge gepflanzt, bis die Einführung der Kartoffel und die Ausbildung der Möhre zur feinen Carotte sie im letzten

Viertel des 18. Jahrhunderts mehr und mehr in den Hintergrund drängte. Gegenwärtig ist sie aus der österreichischen Küche so gut wie gänzlich, aus der deutschen größtentheils verschwunden. In Frankreich kommt sie wohl bisweilen, am häufigsten noch in England auf die Tafel. Der Geschmack ist etwas schärfer als der Möhrengeschmack, in allen übrigen Eigenschaften aber steht die Pastinake der Möhre gleich und wird auch wie diese zubereitet.

Pedro-Ximenes, Pero-Ximen s. Malaga.

Perlhühner, die ärgerlichen Schreier des Geflügelhofs, stammen aus Westafrika (Sierra Leone), wurden aber in Griechenland schon zur Zeit des Aristoteles (um 350 v. Chr.) als Hausthiere gehalten, während sie in Italien noch 300 Jahre später ziemlich selten, daher theuer und als große Leckerbissen geschätzt waren. Im Mittelalter finden sie sich nirgends erwähnt. Erst im 15. Jahrhundert tauchen sie, wahrscheinlich neuerdings von den Portugiesen aus Afrika herübergeholt, wieder in Europa auf und gelangten nun auch (1493) nach Amerika, wo sie seitdem auf Cuba vollständig verwildert sind und eine mehr bleigraue Grundfarbe angenommen haben. Im 18. Jahrhundert wurden sie in Oesterreich und Deutschland noch über das Feldhuhn geschätzt, gegenwärtig aber macht man nicht mehr Aufhebens von ihnen als vom braven Haushuhn, hält sie auch im Großen und Ganzen mehr zur Zierde als des Fleisches halber, dessen Wohlgeschmack unantastbar, aber doch nicht größer ist als der unserer heimischen Hühnerracen.

Perlzwiebel s. Rockenbolle.

Peterfilie, die Maiblume der europäischen Küche, oberdeutsch Peterli, Peterling oder Peterlein, gehört zur Sippe des Kimmels und ist mit Ausschluß des eigentlichen Griechenlands in ganz Südeuropa von Spanien bis Macedonien zu Hause, kommt auch in Niederösterreich verwildert

vor. Griechen und Römer benutzten ausschließlich die wilde Pflanze. Erst in der Liste Karls des Großen erscheint die Peterfilie als Gartengewächs, sowie um 1070 unter den Küchenkräutern des Klosters Hirsau in Württemberg. In England wurde sie als Culturgewächs erst 1548 von Sardinien her eingebürgert. Etwa seit jener Zeit aber ist sie in ganz Europa das gemeinste und vielgebrauchteste aller Küchenkräuter, das unbekümmert um der Jahreszeiten Wechsel täglich in Maiengrüne auf den Tisch kommt und uns den Frühling wenn nicht ins Herz, doch in die Suppe, um Fisch und Braten zaubert, was in Ermanglung eines Bessern beinahe ebenso gut ist. Die glänzend grüne Farbe und der aromatische Geruch des Krautes, der auf einen kleinen Gehalt an ätherischem Del geruht, sichern der Peterfilie um so mehr die erste Stelle unter unsern Blattgewürzen, da die Cultur in der krausblättrigen Spielart auch der Freude an der schönen Form ein Genüge geschafft hat. Bemerkenswerth ist überhaupt, daß die Cultur in der verhältnißmäßig kurzen Zeit, seitdem sie sich mit der Peterfilie beschäftigt, schon zwei so scharf verschiedene Spielarten wie die krausblättrige Schnittpeterfilie, von der nur die Blätter als Gewürz benutzt werden, und die breitblättrige Wurzelpeterfilie mit dicker, fleischiger, bis 60 cm langer Wurzel hervorzu- bringen und stehend zu machen vermocht hat. In Oesterreich und Deutschland freilich macht man von der Wurzel nur sehr geringen, meistens nur gelegentlichen Gebrauch, „weil ihr süßlicher Geschmack doch auf die Länge ermüden möchte“, wie Rumohr richtig bemerkt; in Frankreich dagegen und besonders in England sieht man das Petersilienwurzelgemüse beinahe für eine bemerkenswerthe Schüssel an. Von der Schnittpeterfilie aber gelten für ganz Europa noch heute die Worte Marbergers vom Jahre 1716: „In Summa, die grüne Peterfilie ist ein Gewürz, so allen Speisen einen sehr

schönen Geschmack gibt, auch zu allen gebraucht wird, sowohl wegen des guten Geruchs, wie wegen ihrer Farbe“.

Pfau — ein großer Name und nichts dahinter, denn so hoch der feder- und farbenprichtige Gesell als Ziervogel zu schätzen ist, so wenig gastronomische Bedeutung wohnt ihm inne, man müßte ihn denn nach alter Sitte in vollem Feder Schmuck als Schaugericht auf die Tafel setzen. Die Henne soll freilich nach englischen Autoritäten in geschmacklicher Hinsicht „zwischen dem Huhn und dem Fasan die Mitte halten“, d. h. aber in ehrlichem Deutsch nichts anderes, als sie schmeckt weniger gut als beide, und vom alten Hahn ist aus trübseliger Erfahrung hinlänglich bekannt, daß keine Gewalt der Erde ihn mürbe zu machen im Stande ist. Halbwüchsige Pfauen sind allerdings minder verworfen, man muß ihnen sogar Zartheit und Wohlgeschmack nachrühmen, etwas Besseres als ein Backhähnchen aber läßt sich auch aus ihnen nicht herstellen. Mit diesen Thatsachen war auch das Alterthum bereits vertraut, und eben deshalb verfielen Narren wie Vitellius und Heliogabal, die den Vogel gerade wegen seiner Kostbarkeit culinairisch verwerthet wissen wollten, auf die abgeschmackte Idee, Ragouts aus Pfauzungen und Pfauhirnen aufzutischen. Gleichwohl hat der Vogel, ganz abgesehen von diesen absurden Ausnahmegerichten, einst eine wichtige Rolle auf der Tafel gespielt. Ein Fuder, d. h. in Ostindien und auf Ceylon heimisch und dort wahrscheinlich frühzeitig gezähmt, kam er — falls diese „Pfauen“ Salomos nicht etwa Papageien gewesen sind! — zuerst unter Salomo, also etwa um 975 v. Chr., nach Palästina, gelangte aber auffälliger Weise erst ein halb Jahrtausend später „aus Asien“ nach der Insel Samos in den Tempel der Juno und bald darauf (etwa um 425 v. Chr.) durch persische Gesandte nach Athen, wo er erst nach den Heerzügen Alexanders (um 325 v. Chr.) häufiger wurde. Italien empfing ihn entweder

aus Griechenland oder aus Karthago, und der Sachwalter Hortensius Hortalus soll der erste gewesen sein, der ihn etwa um 70 v. Chr. auf die Tafel brachte. Zwischen 60—50 v. Chr. erfand dann ein gewisser Aufidius Turco die Kunst der Pfauenmast, und damit begann die römische Pfauenzucht im Großen, die in der Folge einen solchen Umfang annahm, daß gegen Ende des 2. Jahrhunderts n. Chr. die Pfauen in Rom gemeiner gewesen sein sollen als die Wachteln. Der Vogel überstand daher auch den Zusammenbruch des römischen Reiches und taucht um 800 n. Chr. auf den Maierhöfen Karls des Großen wieder auf, um fortan seine Schwanzfedern zur ritterlichen Helmzier und sich selber mit Kopf und Kragen zum Schaugericht auf der Herrentafel herzugeben. Pfauenbraten galt im ganzen Mittelalter gleich den goldenen Sporen für ein Privilegium des Ritterstandes; in Spanien war der Genuß desselben dem gemeinen Volk sogar durch ein eigenes Gesetz untersagt. Noch der geistreiche Leo X. schwärmte für gebratenen Pfau. Er gerieth eines Tages in gewaltigen Zorn, als sein Koch das unberührt gebliebene Gericht, anstatt es aufzuheben, ins eigene Refectorium verpackt hatte, und als man sich über seine Festigkeit wunderte, entschuldigte er sich witzig einlenkend mit den Worten: „Meiner Treu, ist der Herrgott wegen eines gestohlenen Apfels in Zorn gerathen, so darf ich mich wohl auch wegen eines unterschlagenen Pfauens ereifern“. Jetzt darf jeder Pfau essen, der Lust und Geld hat — aber seltsam, nun mag ihn keiner mehr.

Pfeffer ist die Petersilie der Tropen, das gemeinste und unentbehrlichste Gewürz der heißen Länder und seit Jahrhunderten auch der gemäßigten Zone. Man unterscheidet zwei Arten, schwarzen und weißen, die aber beide von einer und derselben Pflanze stammen, dem etwa fingerstarke, rebenartig kletternden Schwarzpfefferstrauch Ostindiens, der nament-

lich auf der Malabarküste, Ceylon und den Sundainseln, weniger in Westindien, gleich unserm Hopfen an Stangen gezogen wird, und dessen annähernd erbsengroße, unreif grün, dann gelb und endlich gelbroth gefärbten und zu 20—30 Stück in kleinen Kolben beisammenstehenden Beerenfrüchte den Pfeffer geben. Zur Gewinnung des schwarzen Pfeffers werden die Beeren vor der Reife abgepflückt und schnell an der Sonne oder am Feuer getrocknet, wobei sie runzlig und schwarz werden. Der schwarze Pfeffer zeichnet sich durch größern Gehalt an flüchtigem Del vor dem weißen aus, schmeckt daher schärfer und wird in der Küche am meisten verwendet. Den weißen Pfeffer liefern die völlig reifen Beeren, die in Wasser gequellt, dann gedörst und endlich durch einfaches Reiben zwischen den Händen von ihrer rothen Schale befreit werden. Er schmeckt um eine Nuance rein würzhafter, d. h. minder heißend als der schwarze und gilt daher mit Grund für aristokratischer, obgleich es im 19. Jahrhundert nicht mehr zu den Geboten der Höflichkeit gehört, bei Anwesenheit eines vornehmen Gastes die Pfefferbüchse nur mit gestoßenem weißen Pfeffer zu füllen. Die diätetische Wirkung beider Arten ist die nämliche: sie wecken den Appetit, fördern die Verdauung und beschleunigen dadurch die Ausscheidungen, sind daher auch als Hausmittel bei kleinen Verdauungsnöthen ganz am Platze. Leicht und wenig raumsperrend wurde der Pfeffer, nachdem ihn das Abendland zuerst durch Alexanders Zug nach Indien (326 v. Chr.) näher kennen gelernt (bis dahin hatten die Griechen ausschließlich die Körner des sogenannten Mohrenpfeffers aus Aethiopien und von der Pfefferküste als péperi bezeichnet), bald zu einem Handelsartikel, der schon zu Karls des Großen Zeit auch den Weg nach Deutschland fand, und dessen Bedeutung seitdem mit jedem Jahrhundert gestiegen ist. Oesterreich verbraucht gegenwärtig im Durchschnitt nahe

an 1 $\frac{1}{2}$ Millionen, Deutschland mehr als 4 Millionen Kilogramm weißen und schwarzen Pfeffer jährlich.

Pfefferkraut s. Bohnenkraut.

Pfefferkuchen s. Honigkuchen.

Pfefferminze, in Oesterreich auch Prominzen, die wegen ihres Delgehalts hervorstechendste Vertreterin der Lippenblüthler-Familie Minze, war vielleicht bereits den Griechen bekannt, da sie in Griechenland wild vorkommt, wurde jedoch erst um 1675 in England aufgefunden und zuerst 1696 durch den Botaniker John Ray beschrieben und als Arzneimittel empfohlen. In Süddeutschland kam sie seit 1780 hauptsächlich durch eine Schrift des Erlanger Professors Knigge in Aufnahme und hat dort die Gebatterin Krauseminze gänzlich verdrängt, während ihr das in Norddeutschland bisher noch nicht gelungen ist. Im Orient und in Griechenland ist das Pfefferminzkrout frisch und getrocknet als Gewürz besonders an Artischocken beliebt, wie in England am Braten, namentlich aber dient es zur Gewinnung des aromatischen, gelblichen Pfefferminzöls, mit welchem nicht nur die ebenso angenehmen wie gesunden Pfefferminzplätzchen sondern auch der treffliche Pfefferminz-Liqueur hergestellt wird, eine wasserhelle, farblose Herzstärkung von ganz ausgeprägtem Geruch, deren Genuß eine angenehm fühlende Empfindung im Munde zurückläßt und vom Magen als wahre Balsampende aufgenommen wird.

Pferdefleisch, zu zäh in der Faser und zu süßlich im Geschmack, so daß es sich nur mit ziemlichem Aufwande von Kaumuskelfraft und scharfem Gewürz genießen läßt, ist allerdings nichts weniger als eine Delicatsse, im Nothfalle aber geräuchert dem Büchsenfleisch und dem Corned-Beef entschieden vorzuziehen, und zwar nicht bloß des höhern Nährwerths, sondern vor Allem auch des saftigern Geschmacks

wegen. Fleisch von jungen und wohlgenährten Thieren darf sich sogar bei angemessener Zubereitung neben dem Rindfleisch sehen lassen, wie die Germanen sehr wohl wußten. Bei ihnen galt Pferdefleisch für den auserlesensten Opfer- und Festtagsbraten, und eben diesem Roßbraten im Vereine mit dem Bärenschinken und den Wisent-Beefsteaks, nicht aber dem famosen Haferbrei Sebastian Kneipp's und Genossen, verdankten sie den besten Theil ihrer körperlichen Ueberlegenheit. Erst um 740 wurde der Pferdefleischgenuß als heidnisch in Allemannien verboten, und Karl der Große sorgte in der Folge dafür, daß auch die norddeutschen Niedersachsen sich diesem Verbote fügten. Aber noch im 11. Jahrhundert wurde in den Klöstern am Bodensee Pferdebraten verspeist! Von einem „allgemeinen Widerwillen des Menschen gegen das Pferdefleisch“ kann daher ebenso wenig die Rede sein wie von einem dergleichen Widerwillen gegen die Mastern. Das Leidige bei der derzeitigen Roßschlächtereier ist nur, daß dem Schlächter fast ausschließlich alte, verlebte und abgetriebene Thiere in die Hände fallen, aus denen sich kaum etwas Anderes machen läßt als Pferdewurst. Daß der geborene oder geschulte Gastronom mit solch einem Gerichte nichts zu thun haben mag, ist selbstverständlich und durchaus berechtigt. Sünde aber wär's, deshalb dem weniger begabten Nebenmenschen das Pferdefleisch verzeckeln zu wollen.

Pfüfferling s. Eierschwamm.

Pfirsich, die runde oder ovale, wallnuß- bis eigroße Steinfrucht des Pfirsichbaums, in Oesterreich Perscha, hieß bei den Römern „persischer Apfel“, weil diese Obstart seit und durch Alexander (also um 330 v. Chr.) aus Persien zunächst nach Rhodos und Aegypten, später auch nach Griechenland und zu Christi Zeit nach Italien, Iberien und Gallien gekommen war. Persien selber aber hatte den Baum nicht erzeugt, sondern dem Reich der Mitte entlehnt, wo er, von

den Chinesen Tao genannt, schon seit 4000 Jahren cultivirt und die Frucht, To der Chinesen, beinahe für heilig angesehen wird. Süddeutschland empfing den Baum durch Karl den Großen — weiter aber läßt sich seine Geschichte vorläufig nicht verfolgen, namentlich ist durchaus unbekannt, wann und wo aus der ursprünglichen Art mit wolliger Frucht zuerst die glatte Pfirsich (nicht umgekehrt jene aus dieser, wie die Handbücher des Obstbaues gewöhnlich angeben!) hervorgegangen ist. Man unterscheidet nämlich, je nachdem die Frucht flaumig behaart oder glatt und das Fruchtfleisch leicht oder schwer vom Kern löslich ist, zwischen „Pfirsichen“ und „Nectarinen“, sowie zwischen „Kerngehern“ und „Härtlingen“ und theilt danach die 100—120 Pfirsichsorten in vier Hauptgruppen: echte Pfirsiche mit wolliger Schale und locker sitzendem Kern, Härtlinge mit gleichfalls behaarter Schale, aber fest am Fleische haftendem Kern, Nectarinen mit glatter Schale und leicht löslichem Kern und Nußpfirsiche oder Brünolen gleichfalls mit glatter Schale, aber mit fest verwachsenem Kern. Außerdem pflegt man die Sorten mit gelbem Fleisch als Safran-Pfirsiche und die mit rothem Fleisch als Blut-Pfirsiche zu bezeichnen — was aber über diese sechs Bezeichnungen hinausgeht, ist nicht mehr Sache des Consumenten, sondern einzig des Producenten. In der Verwendung kommt die Pfirsich mit der Aprikoje überein, doch ist sie gebaekener weniger, dagegen zum Wein beliebter als diese. Aus den Pfirsichkernen wird überdies mit Branntwein und Zucker der ehemals berühmte Persico bereitet, der aber zur Zeit in soviel ganz erbärmlichen Spielarten in der Welt vorkommt, daß Vorsicht beim Gebrauche dringend zu empfehlen ist.

Pflaumen und Zwetschen, Kriechen und Spillinge, Marunken und Mirabellen sind recht angenehme und achtbare Erscheinungen, obgleich ihre Civilstandsacten sich in der denkbar traurigsten Verfassung befinden und man in

dieser Familie thatsächlich nicht weiß, wer Mutter oder Tochter, Tante oder Nichte ist. Auch die Pomologen können da nicht helfen, denn die sind selber in der allergrößten Verlegenheit, wie die erschreckliche Schar der Pflaumenarten, über die schon der alte Plinius jammerte, in ein regelrechtes System zu bringen sei, und die Philologen — du lieber Himmel! die haben mit all' ihrer Weisheit noch immer nicht herausgebracht, wie das *prunum Damascenum* (die Damascener-Pflaume) der Lateiner sich in ein deutsches Zwetsche oder Zwespe hat verwandeln können. Bei dieser Lage der Dinge bleibt dem Gastronomen kein besserer Weg als der Anschluß an die Klassifikation, die der minder gelehrte, aber kenntnißreichere Freiherr v. Hohberg schon 1682 vornahm, indem er die Pflaumen völlig von den Kriechen sonderte. Die Kriechen kennzeichnen sich durch eine mehr rundliche als längliche Gestalt, durch eine zumeist scharf ausgeprägte Bauchfurche und vor Allem durch einen mehr mehligem als obstsäuerlichen Geschmack, der auf dem Umstande beruht, daß sie doppelt soviel stickstofffreie Substanz (Stärke &c.) enthalten als die Pflaumen. Ihr Erzeuger, der Kriechenbaum, kommt in ganz Südeuropa, ganz besonders auch in der europäischen Türkei, ferner in Cilicien, in Armenien und namentlich südlich vom Kaukasus gegen den Kaspi-See als Wildling vor, und die weißen, gelblichen oder braunrothen Früchte, die eigentlichen Kriechen oder Haserschlehen, in Oesterreich Fludern, bildeten schon ein halb Jahrtausend v. Chr. einen Handelsartikel, den die Schweizer Pfahlbauinsassen in Menge aus Italien bezogen, so daß der Herleitung ihres Namens vom Volksnamen der Griechen nichts im Wege steht. Aus der Kreuzung der eigentlichen Kriechen mit andern *Prunus*-arten sind in der Folge zahllose Unterarten entstanden, von denen etwa folgende Erwähnung verdienen: die mehr oder weniger gelb gefärbten Spillinge oder Spenlinge mit harter,

säuerlicher Haut und wenig saftigem, fadsüßem Fruchtfleisch, die goldgelben, süßen Eierpflaumen, die oft die Größe eines Hühnereies, aber nie das edle Arom der rechten Pflaume erreichen, die runden, süßen Marunken oder Malonken mit rothen Flecken oder Tüpfeln auf gelbem Grund, ferner die grüngelben Mirabellen oder Myrobalanen von ausgeprägtem Süßgeschmack, die candirt, gedörst oder in Zucker eingemacht einen nicht unbedeutenden Handelsartikel bilden, und endlich die etwas härlichen Renekloten, franz. Reine-Claudes, die nach der 1524 verstorbenen Gemahlin Franzens I. von Frankreich heißen und sich durch grünes Fruchtfleisch und edlen Zuckergeschmack auszeichnen. Von allen diesen Kriecharten sind aber nur die beiden letztgenannten, die Mirabellen und die Renekloten, tiichfähig. Die übrigen, schon im 18. Jahrhundert als gesundheitschädlich durch Polizeiverbote vielfach von den Märkten ausgeschlossen, finden jetzt kaum noch Beachtung und verschwinden in Folge verbesserter Obstzucht und Bodenbenutzung immer mehr.

Ungleich höher als die Kriechen stehen auf dem Curszettel der Gastronomie die eigentlichen oder Edelpflaumen notirt, deren Grundgestalt länglich, deren Grundfarbe blau und deren Geschmack süß weinig, aromatisch, rein und edel ist. Der Ahnherr dieser aristokratischen Sippe ist der eigentliche Pflaumen- oder Zwetschenbaum, dessen Heimat das Gebiet von Teheran westwärts bis ans Jonische Meer und nordwärts bis ans Schwarze Meer, an den Kaukasus und den Kaspi-See bildet. Aus Kleinasien ging der Baum nach Syrien über, und Damaskus wurde der Ausgangspunkt der Pflaumencultur, von wo der Zwetschenstamm als Damascene (aber beileibe noch keine französische Damascene der Gegenwart, wie die dermaligen Pflaumen Griechenlands zeigen!) zwischen 300—150 v. Chr. nach Griechenland und um 140 v. Chr. nach Italien kam. Deutschland erhielt den

Pflaumenbaum, wenn nicht früher, durch Karl den Großen. Als Hochschule der europäischen Pflaumenzucht aber erscheint im Mittelalter die Touraine, wo die kleine, blaurothe wahre Zwetsche allmählich bis zur beinahe eigroßen, dunkelblauen Königspflaume von Tours veredelt wurde. Seit dem 15. Jahrhundert drang jedoch die kleinasiatische oder persische Pflaume auch von Südosten her nach Deutschland vor. Sie hatte in Byzanz eine Pflegstätte und den Namen Sebastika (Königspflaume) erhalten, gelangte von dorthier zu den slavischen Bewohnern Rumeliens und Bulgariens, die sie als Svestka an die Ungarn weitergaben, und kam auf diesem Wege als Zwetschke, Zwetsche, Zwespe nach Oesterreich und Deutschland, wo der Niedersachse mit dem slavischen Namen kurzen Proceß machte und ihn zu Quetsche zerquetschte. So klar dieser Vorgang an sich ist, so sehr verwirrt wird die Sache durch den Umstand, daß seit Mitte des 16. Jahrhunderts die edlen französischen Damascenerforten gleichfalls unter dem Zwetschennamen in Deutschland Eingang fanden, denn dadurch ist der Anschein erweckt worden, als ob die wahre Zwetsche von Frankreich aus nach Osten spaziert wäre, was natürlich total unmöglich ist. Wenn also berichtet wird, daß der Heidelberger Hof 1560 einen Zwetschenstamm an den Stuttgarter Hof verschenkte, und daß der Junker Levin Burm 1583 den ersten Zwetschenbaum aus Darmstadt nach Großfurra in Thüringen brachte, so ist dabei sicher nicht an die Sliva Svestka der Donauländer, sondern an die Damas de Tours zu denken. Die richtige Confusion aber haben natürlich erst die „großen Gelehrten“ in die Sache gebracht, allen voran der würdige Freund der Hegenproesse und fanatische Gegner des Paracelsus, Thomas Erast von Basel (gest. 1583), der zuerst Brünn in Mähren und Brignoles in der Provence für ein und dieselbe Ortschaft ansah und dementsprechend die böh-

mischen Backpflaumen mit den französischen Brunellen oder Brunellen verwechselte. Daher die verwunderliche Thatsache, daß die berühmten „Brünner Zwespen“ des 17. Jahrhunderts in Frankreich und nicht in Oesterreich wuchsen! Den Fortschritten der Pflaumenzucht hat jedoch diese grundgelehrte Unwissenheit keinen Eintrag gethan, es sind vielmehr im Laufe der Zeit weit mehr (an 300) Sorten entstanden, als der Gastronom überhaupt von nöthen hat. Dieser unterscheidet im Wesentlichen nur zwei Klassen: erstens die Damascene mit großer, rundlich eiförmiger Frucht, deren Stein oben wie unten abgerundet und deren Fleisch weich, zart und rein süßsaftig erscheint, und zweitens die Zwetsche mit länglich eiförmiger Frucht von etwas wein-säuerlichem Geschmack, deren Fleisch etwas härtlich und deren Stein an beiden Enden spitz ist. Die Zwetsche mit ihren zahlreichen Spielarten ist das vorwiegende Steinobst der Donauländer, Oesterreichs und Deutschlands, das sowohl gedörret als Backpflaume, wie zu Marmelade verkocht als Pflaumenmus (in Böhmen Powidl) einen sehr bedeutenden Handelsartikel ausmacht, von dem der Kaiserstaat allein etwa 150 000 q jährlich im Werthe von 4 $\frac{1}{2}$ —5 Millionen Mark an das Ausland abgibt. Daneben liefert die Frucht den aromatischen, weißgelben Zwetschenbranntwein oder Slibowitz, der in Polen, Galizien und Böhmen, sowie besonders gut in Syrmien und Kroatien (Agram) hergestellt wird und in bester Qualität mit dem echten Schweizer Kirchwasser wetteifert. In Frankreich dagegen und in Spanien herrscht die Damascene mit ihren Spielarten vor und liefert neben der Reneklode, geschält, entkernt und getrocknet, die delicatesen Brunellen oder Brunellen (ursprünglich nach der Stadt Brignoles in der Provence Prunes de Brignoles genannt), die in Kistenverpackung einen bedeutenden Versandtartikel darstellen.

In diätetischer Beziehung erfreut sich die Pflaume eines ausgezeichneten Rufes. „Reinigend und kühlend, sind Pflaumen ein Labfal dem Leibe“, lehrte schon im Jahre 1101 die große Schule von Salerno, und noch heute bildet die Zwetschenjuppe ein ebenso beliebtes wie bewährtes Hausmittel bei leichter Verstopfung. Noch höher aber schätzt der Gastronom die Frucht, wenn er sie im Herbst ganz ohne Gesundheitsrückfichten roh genießen kann. Denn würzig, süß und schmelzend erquickt sie wie ein Kuß von schwellendem Mädchenmund, nur muß sie wie der Kuß frisch von der Quelle genommen werden: ist sie erst durch die Hände der Bahn und durch die Füße der Post gegangen, so ist mit der blauen Blume ihrer Jungfräulichkeit auch ihr größter Zauber dahin.

Pilze und Schwämme, diese räthselhaften, auffälligen Sonderlinge der Pflanzenwelt, haben von jeher den Tafelfreunden eben soviel Genuß wie den Naturhistorikern Kopfzerbrechen bereitet. Daß Griechen und Römer sie als Fürstenbissen schätzten, kann nicht weiter auffallen, aber auch dem heil. Ambrosius (gest. 397) galten sie für Ambrosia, Papst Clemens VII. (gest. 1534) verbot in weiser Fürsorge für die Tafel des Vaticanus, ihre Verwendung in der bürgerlichen Küche des Kirchenstaates, und selbst Carolus Clusius, der 1571—1587 in Wien lebte, schwärmte für Pilze. Diesen großen Pflanzenforscher hatte Balthasar v. Batthyány (gest. 1590) durch Pfifferlinge in Butter für die gute Sache gewonnen, und Clusius brachte nun nicht bloß die gedünsteten Pfifferlinge in Mode, sondern stellte auch zum ersten Male die Zugehörigkeit der Pilze zum Pflanzenreiche außer Frage. Mit der Anerkennung der letztern Wahrheit freilich nahm die Welt sich Zeit: glaubte doch selbst noch der geistvolle Pater Honoré Fabri (gest. 1688), berühmt durch seine schlagfertige Bertheidigung der Chinarinde und noch berühmter durch seine tiefe Verehrung für die fetten Perchen, die Pilze

für eine Art Gichtknoten der Mutter Erde ansehen zu dürfen. Dagegen fand man gegen die Schmachhaftigkeit der zweifelhaften Geschöpfe nicht das Geringste einzuwenden, sie kamen in Mode, und in Brüssel gehörte es während des 17. Jahrhunderts sogar zum guten Ton, eigenhändig im Walde von Soignies „Geelhühnchen“ und Champignons für die Küche einzusammeln. Man begeisterte sich für das Schwammgeschlecht und mit Grund, denn bei keinem zweiten Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreiche ist soviel Nährgehalt mit soviel Würzgeschmack gepaart wie bei den Pilzen. Man ist aber im 19. Jahrhundert noch weiter gegangen: man hat die Pilze für „eine der Fleischnahrung nahestehende Speise“ erklärt und ihnen eine großartige volkswirthschaftliche Bedeutung und Zukunft prophezeit. Das ist gelehrter Unsinn. Die Pilze enthalten (abgesehen von der Trüffel) im Durchschnitt 90% Wasser, erst 3¹/₂ kg frischer Pilze würden also den Tagesbedarf des Menschen an Stickstoff decken — vorausgesetzt, daß der ganze Gehalt an Roh Nährstoffen verdaulich wäre! Nun ist aber gerade das Gegentheil der Fall. Die Pilze gehören zu den schwerstverdaulichen Speisen, von deren Stickstoffgehalt sich selbst der beste Magen nicht über 75% anzueignen im Stande ist. Von einem Heranreichen an den Nährwerth des Fleisches kann also unter keinen Umständen die Rede sein, und die Beeinträchtigung des Fleischconsums durch den Pilzconsum wäre ein volkswirthschaftliches Unglück, wenn nicht ein Verbrechen. Zum Glück hat es damit gute Wege. Das Volk betrachtet aus richtigem Instincte nie und nirgends die Pilze als ein eigentliches Nahrungsmittel, sondern stets als einen Leckerbissen, den es zwar mit Vergnügen verzehrt, mit noch größerem Vergnügen aber verkauft, um für das gewonnene Geld Fleisch und Brot einzuhandeln. Und dieser volksthümliche Standpunkt ist der einzig richtige. Die Pilze sind in erster Linie Genußmittel und gehören in erster

Pinie in die Herrentüche, weil nur diese ihnen jene sorgfältige Behandlung und jene gewählten Zuthaten zuwenden kann, die zur vollen Entwicklung ihrer guten Eigenschaften durchaus nothwendig sind. Dazu kommt noch, daß bei der Kurzlebigkeit und schnellen Verweslichkeit des ganzen Geschlechts selbst den besten unter ihnen nicht unbedingt zu trauen ist. Erst dann darf man sich mit gutem Gewissen mit ihnen einlassen, wenn man ihre Ehrlichkeit durch einen preisgegebenen silbernen Löffel hinlänglich erprobt hat. Wer also für die Pilze als Volksnahrungsmittel Propaganda machen will, der fange zur Vermeidung des Unheils damit an, daß er in jede Armemannsküche einen silbernen Löffel stiftet, das wird nicht nur seiner Seelenruhe und der Sache, sondern auch dem armen Manne ungemein zuträglich sein. Die Bereitung der Pilze bietet keine Schwierigkeiten, sobald nur gute Butter, guter Rahm, gute Fleischbrühe, gutes Gewürz und gutes Fleischfüßel in genügender Menge zur Hand ist. Mit diesen kleinen Zuthaten geben die mißfarbenen Gesellen wahrhaft hinreißende Schüsseln, deren Zauber den Nerven in süßen Taumel und die Zungennerven in sprachloses Entzücken versetzt.

Piment s. Nelkenpfeffer.

Pinienkerne, Piniolen oder Pignolen, die von der schwarzbraunen Steinschale und der rothbraunen Samenhülle befreiten, flachen, weißen, $1\frac{1}{2}$ cm langen Samenkerne der Steinkiefer oder Pinie, haben frisch einen mandelartig süßen Geschmack und werden daher in der Küche und der Zuckerbäckerei ganz wie die süßen Mandeln verwendet, ohne diese jedoch dauernd ersetzen zu können, da sie bei ihrem Ölgehalte sehr dem Ranzigwerden unterworfen sind. Die Pinie bildet in Griechenland und Italien ganze Wälder (berühmt ist namentlich der 64 km lange Bosco bei Ravenna), wird aber auch in Südtirol der Kerne wegen cultivirt. In den Alpen,

sonwie in Sibirien ersetzt ihn die Zirbelkiefer oder Russenceder, deren dreikantige, fast haselnußgroße Samen, die sogenannten Zirbelnüsse mit gleichfalls weißem und mandelsüßem Kern, nicht bloß in Rußland als Leckerei, wie zur Delgewinnung dienen, sondern im November auch auf den süddeutschen Märkten (München, Augsburg u. s. w.) häufig sind. In Niederösterreich kommt die Zirbelkiefer und ihre Frucht nur ganz vereinzelt vor, während Pinienkerne in ziemlicher Menge aus Italien eingeführt werden.

Pistazien oder Pimpernüsse, die haselnußgroßen, verschwommen dreikantigen, außen röthlich, innen grünlich gefärbten Samen des Pistazienbaums, sind betreffs ihres Geschmacks und ihrer Verwendbarkeit die Zwillingsschwestern der Pinienkerne, leider aber noch ein gut Theil leichter dem Verderben zugänglich als diese. Der Pistazienbaum ist in Syrien einheimisch und kam von dort um 35 n. Chr. durch den nachmaligen Kaiser Vitellius nach Rom, sowie etwas später durch Flavius Pompejus nach Spanien. Gegenwärtig wird er hauptsächlich in Syrien, Kleinasien und Arabien, sowie auf Sicilien und in Tunis cultivirt, während die Pistazienzucht in Spanien, Südfrankreich und Persien sich auf wenige Punkte beschränkt und ohne Belang ist.

Blöze s. Bratsisch.

Pöckelfleisch oder Salzfleisch, sicher eine der ältesten Fleischconserven und nicht erst 1347 durch den mythischen Holländer Willem Pöckel oder Beufelsz zu Biervliet in Flandern in die europäische Küche eingeführt, wird entweder durch wiederholtes Einreiben des Fleisches mit Salz oder durch Einschichten der Fleischstücke in ein Faß mit je einer Lage Salz zwischen zwei Fleischschichten hergestellt. In der Regel mischt man dem Salze etwas Salpeter bei, um das schöne Roth des eingelegten Fleisches zu erhalten. Durch das Wasser des Fleisches wird das Salz gelöst und dringt allmählich tiefer

2

in das Fleisch ein, laugt aber dabei dasselbe aus, indem es neben einigem Eiweiß hauptsächlich die Phosphorsäure und die Extractivstoffe zur Lösung bringt. Dadurch büßt aber das Fleisch nicht nur an Nährwerth, sondern auch an Schmachthaftigkeit ein, so daß durch und durch gepökeltes Rindfleisch um kein Haar besser ist als das verächtigte Suppensfleisch. Noch schlimmer aber wird die Sache, wenn man dem Salze auch noch Lorbeerblätter, Knoblauch, Zwiebeln, Basilicum, Wachholderbeeren, Rosmarin, Gewürznelken u. dgl. beimengt, denn unter der Einwirkung dieser Lauge geht dem Fleische auch die letzte Spur seines Eigengeschmacks verloren. Vgl. Rauchfleisch.

Polenta s. Mais.

Pomeranze oder Orange, die Halbschwester der Citrone und Zwillingsschwester der Apfelsine, ist ursprünglich eine Anwohnerin des südlichen Himalaya und kam von dorthier über Persien und Syrien gegen Ende des 9. Jahrhunderts zu den Arabern, die sie dann über die afrikanische Nordküste, nach Spanien und im Jahre 1002 auch nach Sicilien verbreiteten. In Norditalien erscheint der Pomeranzenbaum zuerst 1336 zu Nizza in Savoyen, in Frankreich 1421 zu Bampelonne im Languedoc, in Deutschland um 1550 zu Augsburg in Schwaben, in England 1595 zu Beddington bei London. Amerika empfing ihn spätestens zur Zeit des Pizarro (1531—1541). Gegenwärtig wird die Pomeranze hauptsächlich in Italien, Spanien, Portugal und auf den Azoren gezogen, und zwar in mehr als 150 Spielarten, die sich aber auf zwei Haupttypen zurückführen lassen: die Bigarade oder Bitterorange mit höckriger Schale und herbem Saft und die eigentliche Pomeranze oder Süßorange mit glatter Schale und süßem Saft. Soweit sich übersehen läßt, wird die Mehrzahl der Pomeranzen zu Drangen-Marmelade eingesotten, die besonders in Eng-

land und Amerika beliebt ist und dort etwa dieselbe Rolle spielt wie in Oesterreich das Preiselbeer-Compot oder in Norddeutschland die saure Gurke. In Büchsenverpackung bildet diese Marmelade einen Gegenstand des Delicateffenhandels, zeichnet sich aber dann gewöhnlich dadurch aus, daß sie gründlich mit Äpfeln und Rüben verfälscht ist; namentlich haben es die englischen Obstconserve-Firmen in dieser Hinsicht erstaunlich weit gebracht. Ferner liefern die Pomeranzen, zerschnitten und mit Wein ausgelaugt, die allervortrefflichsten Punsch-Essenzen, mit Wasser die beliebte Orangeade, mit Butter die Orangensauce, mit Semmel, Essig, Del und Meerrettig den Orangen-Kren, dann Orangen-Torten, Orangen-Schnitten, Orangen-Crème, Orangen-Gefrorenes, mit aufgestreutem Zucker den sogenannten Orangensalat u. s. w. In Amerika ist neuerdings auch eine Orangencur in Mode gekommen, indem man zur Reinigung des Geblüts mehrere Wochen lang jeden Morgen nüchtern eine frische Orange verzehrt. Die Schalen nehmen in der Liqueurfabrication eine wichtige Stellung ein und sind überdies bei Creirung der trinkbaren Bischöfe und Cardinäle gänzlich unentbehrlich. Dem gleichen Zwecke dienen die unreifen Früchte, die, erbsen- oder kirschengroß, unreif eingesammelt, getrocknet oder in Zucker eingemacht und als Orangettes, Aranzinetti oder Curaçao-Äpfel in den Handel gebracht werden. Sogar mit den Blüthen experimentirt die Küche, indem sie damit den Orangenblüthen-Auflauf bereitet. Summa: die Pomeranze ist ein äußerst brauchbares Geschöpf, und man schätzt daher trotz des rusticalen Anstrichs sogar die menschliche Varietät, die sogenannte „Landpomeranze“ — wenn sie nur Geld hat.

Porree, Porrey, Suppenlauch, früher auch rundweg Lauch, ist die Culturform des eigentlichen Wildlauchs,

deſſen Heimat das Mittelmeergebiet mit Einſchluß der Azoren bildet. Der Porree gehört zu den älteſten Gemüſepflanzen, denn er wurde wahrſcheinlich ſchon von den Aegyptern, ſicher von den Hebräern, Griechen und Römern cultivirt. Durch die letztern gelangte er als ausgeprägtes Culturgewächs nach Gallien und Spanien, ſteht aber auf der iberiſchen Halbinſel noch heute weit hinter dem Knoblauch und der Zwiebel zurück, während in Griechenland genau das Umgekehrte der Fall iſt. Nach Süddeuſchland wurde er, wenn nicht früher, durch Karl den Großen verpflanzt, nach England kam er gleichzeitig mit dem Lattich im Jahre 1562. Von den beiden Haupttypen, dem Winter-Porree und dem zarten Sommer-Porree, baute man in Deſterreich zu Ende des 17. Jahrhunderts nur den letztern im Hauſgarten und nannte ihn einfach „Lauch“, während der Winter-Porree nur bei den berufsmäßigen Gärtnern zu finden war und „Porro“ genannt ward. Man benutzte vom „Lauch“ ſowohl die Zwiebel wie die Blätter, ſcheint aber die letztern bevorzugt zu haben und nannte daher die ganze Pflanze auch „Schnittlauch“, wofür dann ſeit Mitte des 18. Jahrhunderts, als man dieſe Spielart für ſich zu züchten begann, zum Unterſchiede vom wahren Schnittlauch die Bezeichnung Perllauch üblich wurde. Der Perllauch iſt nichts anderes als ein verkrüppelter Porree, der, durch fortgeſetztes Abſchneiden der Blätter und Stengel am Fruchttragen verhindert, durch Bildung zahlreicher kleiner Zwiebeln für ſeine Fortpflanzung ſorgt. Der Porree-Name ſelber drang erſt ſeit dem letzten Viertel des 18. Jahrhunderts ins Volk, hat aber ſeitdem die Oberhand über alle übrigen gewonnen. Der Porree iſt unter allen Zwiebelgewächſen das wasserhaltigſte, bei alledem aber reich an Kali und an Phosphorſäure und bildet daher eine der feiſten und beliebteſten Suppenwürzen, ohne die eine rechte Hauſfrau keine wahre Gemüſesuppe zu Stande bringen zu können meint.

Porter, schweres englisches Doppelbier von dunkler Farbe, bitterem Geschmack und ausgeprägtem Hopfengeruch, wurde zuerst um 1730 von dem Londoner Brauer Harwood hergestellt und erhielt zu Ehren seines hohen Extractgehalts den Namen Porters' Beer (Sackträger-Bier), den man nachmals zu „Porter“ verkürzte. Die Herstellung erfolgt nach dem Infusionsverfahren aus stark gedarrtem Malz unter Zusatz von Rohrzucker, und zwar liefert der erste Auszug den eigentlichen Porter mit rund 6% Alkohol, 6% Extract und $\frac{1}{2}$ % Zucker, während der zweite, minder gehaltvolle Stout (Kraftbier) und der dritte rundweg Small Beer (Dünnbier) genannt wird. Für den Export werden Porter und Stout in der Regel noch mit Rum oder Portwein gestärkt. Der Hauptsitz der Porterbrauerei ist noch immer London (Barclay Perkins & Co. in der Parkstreet), daneben Edinburg, Dublin und Reading. Seit etwa 1860 indessen wird auch in Schweden (Stockholm und Göteborg), in Norddeutschland (Bremen, Rostock etc.) und in Böhmen guter Porter bereitet.

Portulak, Wurzelkraut, Grensel oder Kreuzel, ein über alle fünf Erdtheile verbreitetes und überall verwildertes Küchengewächs vom Nelkenblüthler-Stamm mit überaus saftigen, fleischigen Blättern und kleinen, glänzend gelben Blüthen, scheint ursprünglich auf der Landstrecke vom westlichen Himalaya bis nach Griechenland seßhaft gewesen zu sein, sich aber schon in vorhistorischer Zeit über das ganze heiße und gemäßigte Asien und Europa verbreitet zu haben. Die Pflanze machte im Mittelalter und namentlich im 17. Jahrhundert, nachdem ein findiger Engländer sie 1652 als funkelnagelneu aus Südamerika zurückgeholt hatte, eine ziemlich ansehnliche Figur in der Küche und kam als Gemüse wie als Salat sogar auf die Tafel Ludwigs XIV. Der Portulakbau wurde daher seit jener Zeit ziemlich schwunghaft

betrieben. Im 19. Jahrhundert indeſſen hat man mehr und mehr den Geſchmack an dem ſalzig-jäuerlichen Gericht verloren, und heute kommt die Pflanze nur noch vereinzelt, in manchen Gegenden gar nicht mehr in den Küchengärten vor. Hier und da ſammelt man aber im Frühjahr die jungen Triebe und mengt die trübgrünen Blätter dem Löwenzahn-, Gänjefuß- und andern Natur-Salaten bei, bringt ſie auch wohl ab und zu neben andern, mildern Kräutern in einer Frühlingsſuppe unter. Im Allgemeinen jedoch iſt das Lied des Portulaks ausgeſungen: er iſt vom Kraut zum Unkraut geworden.

Portwein, der zweitälteſte unter den drei großen Weltweinen, trägt den Namen vom Ausfuhrhafen Oporto, wenn nicht etwa vom Lande Portugal ſelber, deſſen gefeiertſter Vertreter er in allen Zonen iſt. Der natürliche Portwein, das Product der Rebhügel des Dourothales oder, genauer geſagt, jenes Theiles des Dourothales, der, etwa 95 km oberhalb Oporto beginnend, ſich in einer Breite von 20 km und einer Länge von 40 km zu beiden Seiten des Fluſſes hinaufzieht, hat von Geburt eine hellrothe Farbe und einen leidlichen Alkoholgehalt von 14—15%. Der Portwein des Handels dagegen iſt braun oder rothbraun und enthält 21—25% Alkohol, weil er mit Hollunderbeeren gefärbt und durch Zuſatz von Spiritus alt, d. h. verjandtreif gemacht wird. In den eigentlichen Weinländern ſtraft man deſhalb den Old Port mit unverhohlener Verachtung und bedient ſich ſeiner höchſtens wie deſ erſten beſten Liqueurs. Ihn zum Weltwein zu machen, blieb dem Volke vorbehalten, das während deſ 18. Jahrhunderts ſogar die allzeit trunkfeſten Deutſchen im beſtialischen Saufen überflügelte: erſt die Engländer brachten ſeit Anfang deſ 18. Säculums den Portwein in Mode, und noch heute dürfte höchſtens ein Engländer dem Gelüſt nachhängen, eine ganze Flaſche auf einen Sitz zu

leeren. Alle andern Nationen lassen ihn ausschließlich als Frühstückswein gelten und sind mit je einem Glase voll auf zufrieden, um so mehr da er durchaus wasserscheu ist und in Verbindung mit diesem Elemente alle seine Reize einbüßt, sowohl den vollen, unmerklich süßen und leise stechenden Geschmack wie das ganz eigenthümliche, nicht unangenehme Bouquet, das ihm allerdings nicht angeboren, sondern gleichfalls künstlich eingeimpft ist. Aus allen diesen Gründen ist der Porto das Gegentheil eines Gesellschaftsweines, vielmehr ein wahrer Separatisten- und Nihilistenwein, der Leibtrank der Ausgeschiedenen und Ausgestoßenen, der prädestinirten Selbstmörder und der unglücklich Liebenden im letzten Stadium der Verzweiflung. Eine Sorte indessen gibt es, der zulieb auch der wahre Gastrosoph sich gern der Gefahr der Spiritusvergiftung aussetzt. Es ist das der wirklich alte Portwein, der, jahrelang in der Flasche gelagert, all seine Unreinigkeiten an deren Wänden abgesezt, jede Spur von Spritgeruch und Herbheit verloren und eine schön durchsichtige, leise ins Goldgelbe und ins Himmelblaue spielende Purpurfarbe erlangt hat. Aber dieser hochedle Tropfen, dessen süßer Burgundergeschmack die Zunge mit balsamischer Gluth berührt, ist ebenso selten wie vortrefflich, und selbst in guten englischen Häusern begnügt man sich, statt seiner den gewöhnlichen Old Port auf den Tisch zu bringen — nur gummirt man die Flaschen, bestreut sie mit Staub und umflort sie mit Spinnweben, um wenigstens den Schein zu retten. Leider aber lassen sich Zunge und Nase nicht so leicht betrügen wie das Auge. Obgleich Weltwein, gehört also der Porto keineswegs zu den auserlesensten seines Geschlechts, und es spricht entschieden für den guten Geschmack des 19. Jahrhunderts, daß er immer mehr Boden verliert und neuerdings sogar in England vom Bordeaux in den Hintergrund gedrängt zu werden beginnt. — Was den so-

genannten weißen Portwein unserer Weinfarten anlangt, so hat dieser mit dem wirklichen Porto nichts gemein, sondern stammt aus dem Tajothele und kommt über Sacavem auf den Markt.

Potted Beef ist eine Art Rindfleischpastete, eine Nachbildung der Straßburger Gänseleberpastete, die seit einer Reihe von Jahren von England (Grosse & Brackwell in London) als Delicatesse versandt wird und nicht ohne Verdienst ist, aber auch einen verhältnißmäßig hohen Preis hält (1³/₄ bis 2 Mark per Büchse mit 150 g Fleisch). In derselben Gestalt kommen seit mehreren Jahren auch Potted Ham (Schinkenpastete), Potted Salmon (Lachsastete), Potted Tongue (Zungenpastete), Potted Lobster (Hummerpastete) und einige andere Präparate dieser Art in den Handel.

Poularden im ältern und eigentlichen Sinne sind weibliche Kapaune, hoffnungsvolle Hühnerjungfrauen, denen die unheilvolle Scheere alle Ausichten auf das Vergnügen der Mutterchaft abgechnitten hat. Neuerdings hat man jedoch erkannt, daß das Fett der edlen Weiblichkeit sich ziemlich unabhängig von der Liebe entwickelt, und begnügt sich daher mit der einfachen Clausur der Thierchen ohne alle Operation. Die auf diese Weise gezogenen reinen Masthühner sollen sogar leichter und vollständiger fett werden als die eigentlichen Poularden. Das Fettwerden aber ist in diesem Falle die große Hauptsache, denn „das Fett ist der Stolz der Poularde, wie die Schwindsucht der Stolz des lyrischen Dichters ist“ (Grimod). Eine Poularde kann gar nicht fett genug sein, ist sie's aber, so liefert sie, besonders wenn man ihre Eingeweide durch Trüffeln ersetzt, den denkbar zartesten, saftigsten und würzigsten Braten, den je eines Menschen Nase gerochen und eines Menschen Zunge verschmeckt hat. Für eine solche getrüffelste Poularde könnte man seine letzte Liebe abschwören oder sonst ein heroisches

Opfer bringen. Dergleichen Muster edler Feistigkeit sind aber fast nur in Frankreich zu finden, wo La Fleche, Le Mans, Houdan und die Bresse schon seit zweihundert Jahren um die Palme der Mästkunst streiten und ein Exemplar erster Güte mit $7\frac{1}{2}$ —9 Francs bezahlt wird, während ein Wiener Masthuhn kaum jemals über $4\frac{1}{2}$ Mark zu stehen kommt. Bei diesem ist daher auch die Speckgarnitur unerlässlich wie bei einem Ritter das Wörtchen „von“. Erst wenn kunstgerecht gespickt und gehörig mit Speck umbunden, erscheint das Masthuhn seines Namens würdig und gibt dann allerdings sowohl einen hochachtbaren Spießbraten, wie gedünstet mit Mustern- oder Muschelsauce eine sehr begehrenswerthe Schüssel, die, wenn keine heroischen Entschlüsse zu zeitigen, doch einen äußerst reellen Genuß zu bieten vermag.

Powidel s. Pflaumen.

Preißelbeere s. Kronenbeeren.

Prick s. Neunauge.

Prominzen s. Pfefferminze.

Brunellen s. Pflaumen.

Pudding, englischer Kloß oder Serviettenkloß, niederdeutsch Budden oder Mehlabüdel, oberdeutsch Knopf, neben dem Auflauf die vornehmste unserer Mehlspeisen, gilt allgemein für eine Originalschöpfung der englischen Küche, wie Penelope allgemein für ein Muster der Sittsamkeit gilt — aus Mangel an besserem Bericht. Der dermalige Pudding ist bekanntlich ein großer Kloß aus Mehl, Ei und Butter mit ungemein wechselnden Zuthaten, der in einem Tuche oder einer Blechform in kochendem Wasser gar gesotten wird und in dieser Hülle eine Lockerheit des Gefüges und damit eine Raubarkeit bewahrt, die ihn zum größten Segen für alle zahnluckigen Zweifüßler macht. Das Wesentliche bei der Bereitung, die *conditio sine qua non* des vollkommenen Puddings ist also, ähnlich wie bei der Pastete, die Hülle,

*unerlässliche
Bedingung*

die den Kloß vor der unmittelbaren Berührung mit dem Kochgeschirr und dem siedenden Wasser schützt und ihn dadurch zusammen und das Gefüge gleichmäßig locker erhält. Bei der Einfachheit dieser Methode und der Handgreiflichkeit des Princip's ist es sicher im höchsten Grade auffällig, daß der „Puding“ erst 1701 durch die „Haus- und Landbibliothek“ des Andreas Glorez von Mähren in die deutsche Küchenliteratur eingeführt wurde, daß er noch 1740 so gut wie gar keine Bedeutung für die deutsche Tafel hatte, und daß er erst seit etwa 1760, d. h. seitdem die Romane Fielding's und Smollet's Furore machten, sich fast urplötzlich zu einem bevorzugten Gerichte aufschwang. Der Hergang ist klar: wie Homer den Weltruf der Penelope, so haben Fielding und Smollet den europäischen Ruf des Puddings geschaffen. So wenig aber Penelope trotz Homer eine Heilige war (wird sie doch des Vergehens gegen §. 129 des österreichischen Strafgesetzbuches beschuldigt!), so wenig war der Pudding, wenn gleich englische Nationalspeise, darum ein ursprünglich und ausschließlich englisches Gericht. Nicht bloß hatte schon von altersher Oberdeutschland seinen Knopf, Niederdeutschland seine Grühwurst (ein Gemengsel von wenigem Fett und vieler Gröhe, das in einen Schweinsdarm gefüllt und dann gesotten wird), sondern der Beutelkloß, der Sackfuchen, der Büchsenfuchen und andere dergleichen Präparate der deutschen Küche des 17. und 18. Jahrhunderts waren genau dasselbe, was man seit rund 1760 als „Pudding“ zu bezeichnen begann. Und nicht einmal dieser Name ist auf englischem Boden gewachsen! Der Pudding der Engländer ist vielmehr von Hause aus dem Worte wie dem Wesen nach nichts anderes als der Boudin der Franzosen, d. h. eine mit Mehl, Ei, Gewürz, Nüssen, Mandeln u. s. w. versetzte Fett- oder Blutwurst, ungefähr wie sie das nachstehende Klosterküchenrecept von 1350 beschreibt: „Nimm drei gesottene schmale

Schweinsdärme. Dazu nimm ungesottene Schweinsflaumen (Nierenfett), als groß und lang die Därme sind, schneid das in feine Stücke, schlag zwei Eier dazu und nimm ein wenig schönes Brot und Pfeffer und Salz zu der Masse. Damit siede die Därme auf und fülle sie damit und stecke die drei kleinen in einen großen Darm. Was aber von dem Mengsel übrig bleibt, das gieße in den großen Darm und verbinde beide, die kleinen und den großen, an beiden Enden besonders. Dann sied es gar und gib sie heiß hin". Diese klösterlich raffinirte Schachtelwurst entspricht im Wesentlichen sowohl der Physké (mit Blut und Mehl gefüllten Dickwurst) der Altgriechen wie der Grützurst der Niedersachsen, vor Allem aber dem mit Rinderfett, Mehl, Pinienkernen, Mandeln &c. gestopften Botellus des Apicius, mit dem sie auch den Namen gemein hat. Der Botellus der Spätlateiner aber zeugte den Boto (mit Fett und Mehl gefüllten Rindsdarm) der Asturier, wie den Boudin der Franzosen, und dieser zeugte wiederum den Budding der Engländer, dessen allmählicher Uebergang in den wahrhaft englischen Plumpudding (Rosinenpudding) sich nach dem Gesagten leicht begreifen läßt, da die hauptsächlichste Veränderung im Austausch des Thierdarms gegen ein Tuch besteht. Die stark gefettete und gewürzte Mehlwurst des Apicius ist also die Urform, aus der im Wesentlichen all die trefflichen Mehlspeisen hervorgegangen sind, die wir heutigen Tags als „Buddings“ bezeichnen, nicht weil sie sammt und sonders aus England zu uns gekommen sind, sondern weil sie im englischen Tischleben und in den englischen Romanen die erste Violine spielen. Habent sua fata — botelli.

Mit der Tugend der Raubarkeit und Leichtverdaulichkeit verbindet der Budding den weiteren Vorzug, daß seine Nahrunghaftigkeit und sein Wohlgeschmack durch die Zuthaten und Beigaben auf das Mannigfaltigste und Erbaulichste abgeändert und gesteigert werden können. Welcher Unterschied

z. B. zwischen dem mit Vanille gewürzten Grieß- und dem mit Krebsbutter gefetteten Krebspudding, zwischen dem mit Kirschen versetzten Brot- und dem mit Nierenfett bereiteten Plumpudding! Art und Zahl dieser Zuthaten ist ins Unabsehbare veränderlich und daher die Anzahl der kuchenmöglichen Puddings nahezu unbegrenzt, ohne daß bei der durchgängigen Gleichartigkeit der Zubereitung eine Gliederung in Klassen angängig wäre. Indessen unterscheidet man für gewöhnlich drei Hauptgruppen, nämlich gebackene, warme und kalte Puddings. Die gebackenen Puddings, weiland „Sackkuchen“, „Büchjenskuchen“ oder „Beutelskuchen“ genannt, bei denen der Kloß nach dem Sieden in Stücke geschnitten und diese Stücke mit Butter in der Pfanne gebacken werden, behaupteten bis gegen 1760 das Uebergewicht in der continentalen Küche; sie sind zwar leicht zu zerbeißen, aber schwer zu Brei zu zermalmern und daher nächst den berücksichtigten Mandelpuddings die schwerverdaulichsten ihres Geschlechts. Seit 1760 ging die Hegemonie an die warmen Puddings über, die möglichst heiß, zum Theile sogar flammend, d. h. mit Beigabe angezündeten Araks auf den Tisch kommen. Da jedoch in der Küche des 19. Jahrhunderts eher Ueberfülle als Mangel an warm verpeislichem süßem Backwerk herrscht, so haben seit etwa 1880 ganz entschieden die kalten Puddings die Oberhand gewonnen, die entweder wie die Sulzen mit Haulenblase bereitet oder in der Eismaschine gefühlt werden und im letztern Fall, wenn sie feine Früchte (Erdbeeren, Aprikosen, Ananas, Apfelsinen etc.) enthalten, mit Fug und Vortheil das Gefrorene ersetzen. Der flammenlodernde Plumpudding insbesondere ist jetzt auf der feinen Tafel ebenso verpönt, als er früher beliebt war. Die Wiener Tafel marschirt in dieser Hinsicht durchaus an der Spitze der Civilisation und die Wiener Küche ist in Bezug auf Puddingbereitung der französischen mindestens

ebenbürtig, wie sie denn zum Volksfest vom 18. August 1864 den größten Pudding erzeugt hat, der je das Licht der Welt erblickte. Dies Ungeheuer wog die Kleinigkeit von 630 kg, und die Zusammensetzung erforderte neben 150 kg Rosinen, 150 kg Korinthen, 125 kg Zucker, 100 kg Mandeln, 100 kg Nierenfett, 50 kg Citronat, 4500 Stück Eiern, 10 Flaschen Rum, 15 kg Gewürz u. s. w. volle acht Tage Zeit. Statt der Serviette bediente man sich eines Segeltuchs, das mit 25 kg Butter gesalbt und in einen Kessel von dünnstem Weißblech eingelassen wurde, der seinerseits wieder in einem großen, starken Sudkessel zu stehen kam. Das Ein- und Ausheben geschah mittelst Flaschenzugs, und das Kochen dauerte fünf Tage und fünf Nächte, das Verspeisen dagegen kaum fünf Viertelstunden. *Heu prodigium ventris* (welch Wunder für den Magen!) darf man in diesem Falle mit weit größerem Rechte ausrufen als der brave Plinius, der seiner Zeit schon über einen Spargel von 110 g Schwere aus dem Häuschen gerieth.

Pulciano s. Monte Pulciano.

Pulque, zur Zeit der Azteken *Octli* genannt, der weinartige Nationaltrank der Mexicaner, wird aus dem Saft des *Agave* bereitet, indem man der Pflanze, sobald sie sich zum Treiben des Blüthenschaftes anschickt, das Herz ausbricht, den austretenden Saft in irdene Gefäße füllt und mit oder ohne Zusatz durch Beimengung fertigen Pulques unverzüglich zur Gährung bringt. Mit Wasser und Zucker versetzt, liefert der Saft schon nach vierstündiger Gährung ein grüngelbes Getränk von angenehm süßem, bierähnlichem Geschmack, ohne Zusatz aber nach etwa vierundzwanzig Stunden eine mehr grünliche, molkenähnliche Flüssigkeit, deren Geschmack an unsern Apfelmösten erinnert. In diesem Zustande ist jedoch der Pulque nur an den Produktionsorten erhältlich. Versandtreif wird er erst nach 4—10 Tagen, und da der Ver-

sandt fast ausnahmslos in rohen bockledernen Schläuchen erfolgt, so nimmt er auf dem Transporte einen sehr fatalen Geruch nach angegangenem Fleisch oder faulen Eiern an, an den sich zu gewöhnen dem Ausländer die größte Selbstüberwindung kostet. Bei alledem bildet er, da seine berauschende Wirkung kaum nennenswerth ist, ein ebenso erfrischendes wie gesundes und in den wasserarmen Districten geradezu unentbehrliches Getränk. Der gemeine Mann freilich hält sich weniger an diesen Pulque fino als an den Tepáche, einen schmutzig graubraunen Trank von saurem, stechendem Geschmack und Geruch, der durch Zusatz von Rohzucker zu dem gährenden Saft e bereitet wird und weit berauschender wirkt als der einfache Pulque. Als beste Sorte gilt in Mexico der Pulque von Apam, einem Dorfe nordöstlich von der Hauptstadt; dann folgen die Fabricate von Cholula, von Toluca und von Yucatan, wo gleichfalls die Magueycultur in hoher Blüthe steht. Der Maguey, ein Ananasgewächs mit dickfleischigen, dornigen, bis 2 m langen Blättern, wird nämlich in ganz Mittelamerika als werthvolle Nutzpflanze gezogen.

Bumpnickel s. Brot.

Punsch, ursprünglich ein ostindischer Warmtrank, der, weil aus fünf Ingredienzien (Wasser, Thee, Arak, Zucker und Limone) bereitet, vom Zahlwort panç (im Sanskrit pantschan) fünf den Namen erhielt, auf gut deutsch also etwa „Fünferlei“ genannt werden müßte. Von den englischen Seeleuten seit Ausgang des 17. Jahrhunderts adoptirt und auch in den Hafenstädten der Nordsee und des Canals mindestens seit 1720 bekannt, fand der Punsch im Binnenlande doch erst nach dem siebenjährigen Kriege Eingang, wurde aber dann im Fluge allgemein beliebt, so daß man namentlich in Norddeutschland während der letzten drei Decennien des 18. Jahrhunderts die Thee- und Warmbier-Abende vielfach durch „Punshiaden“ (Punschkränzchen) ersetzte. Aus jener

Zeit datirt die Sitte, wenn sonst nie im Jahre, so doch auf Sylvester dem Punschgotte zu opfern. Auch bereitete man schon damals nicht bloß warmen Punsch mit Theewasser, sondern auch den beliebten kalten Punsch mit Rheinwein oder Champagner, zu dessen Herstellung Baerst später ein originelles, aber beachtenswerthes Recept angegeben hat. „Ich habe die Gewohnheit“, sagt der preußische Baron, „am Ende eines reichen Diners alle angebrochenen Flaschen der verschiedensten Weine in eine Bowle gießen zu lassen, schwächere Weinforten beizumischen, Zucker und viel Ananascheiben, zwölf Stunden vorher in aufgelöstem Zucker gesättigt, dazu zu thun, und habe dadurch stets ein köstliches Getränk gewonnen“. Allerdings ist das mehr Bowle als Punsch, das Recept ist aber in der That nicht übel. Außer dem gewöhnlichen Punsch bereitet man — heutzutage indessen seltener als früher — auch Eierpunsch, indem man dem warmen Punsch Eier oder Eigelb zusetzt, Milchpunsch, der kalt aus der Flasche als Liqueur servirt wird, Eis-punsch, Königs-punsch, Gesundheitspunsch und in neuester Zeit besonders Römischen Punsch (Ponche à la romaine) aus Frucht-syrup, Orangensaft, Rum und Eis. Uebrigens bedient man sich, namentlich wenn es sich um schnelle Bereitung handelt, in der Regel der Punscheenzen oder Punscheextracte, die im Wesentlichen aus Araf oder Rum, Citronensaft und Zucker hergestellt und durch Zugießen von Theewasser im Handumdrehen in Punsch verwandelt werden. Dergleichen Essenzen, deren Urbild das englische Shrub (verdorben aus Scherbet!) darstellt, kommen hauptsächlich von Stockholm (J. Cederlunds Söner, Högstedt & Co.), von Göteborg (In-gelmann & Co., Broddelius & Ackermann, Malmberg & Peters), von Posen (S. Kantrowicz) und von Düsseldorf (Joseph Selner, Joh. Adam Röder, Fr. Rienhaus Nachf. rc.) in den Handel, sind aber immer nur Nothhelfer, die besser

aus dem Spiele bleiben. Ein einsames Glas Warmpunsch ist übrigens ein gutes Hausmittel bei leichter Erkältung — vorausgesetzt, daß sich der Magen in Ordnung befindet, denn der Punsch wirkt allerdings wie auf den Geist ebenso anregend auf die Haut und die Blase, keineswegs aber auf den Magen und noch weniger auf die Zunge. Mit gutem Grunde steht er daher in der rationellen Speiseordnung am Schlusse des Desserts, und eben deshalb gehört der seit der Chicagoer Ausstellung aus Amerika importirte Brauch, ihn unmittelbar vor dem Geflügel oder Wildpret zu serviren, zu jenen Narrenstreichen des gastronomischen Dilettantenthums, von denen man mit König Ottokar ausrufen möchte: „Nun, Erde, steh' mir fest, Du hast noch keinen größeren gesehen!“

Buter s. Truthahn.

Q.

Quappe, in Oesterreich Kutte, in Krain Menek, in der Schweiz Trishe oder Treishe, in Süddeutschland Malraupe, Malputte, Rufurk oder Ruffolk, in Norddeutschland Quappaal, Malquappe oder Welsquappe, der einzige Süßwasserfisch unter den Schellfischen, ist eine höchst geschmeidige Erscheinung von 40—60 cm Länge und 1—2 kg Schwere, die sich in ganz Asien, Europa und Nordamerika, vorzugsweise aber in den tiefen, klaren, stark strömenden Gewässern des Donaugebiets, des Oberrheins, Scandinaviens, Nordrußlands und Sibiriens findet und dort sogar hin und wieder ein Gewicht von 6—8 kg erreicht. Das weiße, fette Fleisch der Quappe ist von besonderem Wohlgeschmack und bildet, nach Art des Klippfisches gedörret, in Nordeuropa und Nordasien ein wichtiges Nahrungsmittel, sowie frisch einen

Leckerbissen, der in Oesterreich, Rußland, der Schweiz und Frankreich mit 2—4 Mark per Kilo bezahlt wird, während Engländer und Norddeutsche so wenig Verständnis dafür haben, daß man beispielsweise eine Elbquappe mit $\frac{1}{2}$ Mark per Kilo kaufen kann. Ganz besonderer Verehrung erfreut sich der Fisch in Rußland und in der Schweiz, wo man die jungen, bis 20 cm langen Thiere *Mosjerle*, die alten, fetten Exemplare aber *Schnecktrischen* nennt und auch die echte Quappensuppe (*Soupe de lottes à la russe*) zu bereiten versteht, Quappenschnitten, in Weißwein gekocht, mit in Butter geröstetem Porree, Sellerie, Zwiebeln, Möhren u. s. w., ein Fastengericht ersten Ranges, dem weder die deutsche Hechtsuppe mit Champignons, noch die französischen Forellen in Champagner, noch das englische Whitebait in Madeira gleichkommt. Im Uebrigen wird die Quappe genau wie der Aal behandelt, doch mit dem Unterschiede, daß die große, fette, hellgelbe oder blaßrothe Leber ganz besonders geschätzt und als Quappenleberpaste aufgetischt, gefeiert und verzehrt wird. Die Laichzeit fällt in den Winter (Ende December bis Anfang März), die Quappensaison umfaßt daher die Monate December, Januar und Februar; nach dieser Zeit schrumpft die Leber ein und wird ungenießbar. Der Fisch denkt aber auch hochherzig genug, um außer der Saison nur ganz ausnahmsweise in's Netz zu gehen.

Quargel sind eine Art kleiner Sauermilchkäse aus Magermilch, die mit Salz, bisweilen auch mit Kümmel gewürzt und zunächst in gewöhnlicher Zimmertemperatur vorgetrocknet, dann zur Entfernung des Schimmels mit heißem Wasser gepuht und endlich im Sommer an der Sonne, im Winter am Ofen nachgetrocknet werden. Des schärfern Geschmacks wegen feuchtet man sie auch wohl während der ersten Trockenperiode mit einigen Tropfen Bier oder Branntwein an. Nach dem Trocknen ist der Quargel genußreif. Diese echten und eigentlichen Quargel, werden namentlich in der Gegend von

Olmütz, besonders im Dorfe Nebotein hergestellt und heißen deshalb im Handel Olmüzer Quargel, in Olmütz selbst aber Neboteiner. In ganz derselben Weise wird der Schlesiische Sauermilchkäse bereitet — nur wird derselbe nicht bloß getrocknet genossen, sondern hauptsächlich für den Versandt mit feuchtem Stroh oder auch in feuchte Lappchen gewickelt, in Fässer oder Steinguttöpfe eingeschichtet und darin bei Zimmertemperatur zur vollen Reife gebracht. Ferner gehören hieher der Sperrkäse aus dem Salzkammergut, der laibförmige Borsarlberger Sauermilchkäse, der kegelförmige oder cylinderförmige Koppenkäse vom Riesengebirge, der flache, runde Harzkäse, der viereckige Thlesfelder Käse aus Mecklenburg-Strelitz, das flach-cylindrische, aromatisch scharf schmeckende Mainzer Handkäschen u. a. m. Alle diese Käsesorten haben im Durchschnitt einen Gehalt von 45—55% Wasser, 35—40% Stickstoffsubstanz, 5% Fett und 3—6% Salz, sind also in Anbetracht ihres geringen Preises (das ganze Schock Quargel kommt auf 50—75 Kreuzer zu stehen) von großer Bedeutung für die Volksernährung. Von ausländischen Fabrikaten dürfte der kegelförmige Krutt der Kirgisen hierher zu rechnen sein, der allerdings nur etwa 10% Wasser und $1\frac{1}{3}\%$ Fett, aber 75% Stickstoffsubstanz enthält, während die aus getrocknetem Schafquark bereitete Ricotta der Italiener mit $33\frac{1}{3}\%$ Fett und 12% Milchzucker schon mehr zu den ausgeprägten Fettkäsen gehört.

Quark, in Oesterreich und Oberdeutschland Topfen oder Schotten, in der Schweiz Ziger, Bolder oder Buldern, in Franken Matte, in Obersachsen Maß, in Schlesien Weichquark, in Ostpreußen Glumje, ist weiche Käsemasse, die in der Regel aus abgerahmter Sauermilch durch Erwärmung und nachheriges leichtes Auspressen des Gerinnsels gewonnen wird. Man würzt den Quark (soweit er nicht zur Käsebereitung dient) mit Salz, Kümmel, Schnittlauch oder

feinzer schnittener Zwiebel, Paprika, versetzt ihn auch wohl mit süßer Milch oder etwas Rahm und verspeist ihn auf Weißbrot mit Butter — ein einfaches, billiges und schmackhaftes Gericht, das namentlich im Sommer ein sehr erquicklicher Imbiß und allen anderen Präparaten der „kalten Küche“ vorzuziehen ist. Außerdem dient der Topfen, je nach Bedürfnis mit Rosinen, Mandeln, Butter, Eiweiß, Zitronenschale u. s. w. gemengt, in der österreichischen, ober-sächsischen und süddeutschen Küche als Einlage für mancherlei Backwerk und süße Mehlspeisen (Topfenkuchen, Topfentäschel, Topfenstrudel, Topfennudeln, Topfenknödel, Topfenkuchen zc.), in der norddeutschen, namentlich brandenburgischen Küche aber zur Herstellung des Topfkäses, indem man ihn mit Butter, Salz und Kümmel versetzt, in einem Topfe auf's Feuer bringt, bis das Ganze sich zu einer gleichartigen Masse verbunden hat, die beim Erkalten zu einer Art Gelée erstarrt und dann ohne Weiteres verzehrt werden kann.

Quas s. Kwas.

Quendel, ein Würzkrout aus der Familie der Lippenblütler und Better des Majorans, der Salbei und des Bohnenkrauts, kommt in Oesterreich und Deutschland in zwei Arten vor. Der wilde Quendel, Feldquendel, Feldkümmel oder Feldthymian, ein kleiner, aromatisch riechender Halbstrauch mit stumpfen Blättern und rosen- oder purpurrothen Blüten, findet sich als Wildling auf sonnigen Tristen und Hügeln, wird aber in der Küche höchstens als Thee verwendet. Der Thymian dagegen, Gartenquendel oder römische Quendel, in Oesterreich auch Kuttelkraut („Kudelkraut“) genannt, scheint erst im 16. Jahrhundert aus Südeuropa in die deutschen Gärten gelangt zu sein, wo er damals nicht bloß als Küchenkraut, sondern auch als Biergewächs gepflegt wurde. Die ganze Pflanze riecht und schmeckt durchdringend, aber angenehm gewürzhast, und findet daher als Fleischwürze,

besonders für die Wursthabrication, sowie zu Saucen und bisweilen auch zur Bowle vielfache Verwendung.

Quinoa-Melde oder Reismelde, ein Meldengewächs mit 1—1½ m hohem Stengel, großen, eiförmigen Blättern und schwärzlichem oder gelbweißem Samen von Hirsekorngröße, wird seit alter Zeit in ihrer Heimat Chile, sowie in Peru und Neu-Granada als Gemüse und namentlich als Getreidepflanze cultivirt. Die grünen Blätter werden als Spinat verzehrt, die Samen aber geben, in Wasser oder Milch gekocht, einen sehr beliebten Brei, sowie, zu Mehl zerstampft und geröstet, eine Art Cancha (eigentlich gerösteter Mais), die zu den alltäglichen Nahrungsmitteln der Südamerikaner gehört. In Europa machten zuerst 1822 die Engländer Anbauversuche mit der Reismelde und 1835 folgte ihnen v. Babo zu Weinheim in Württemberg, der die Quinoasuppe der Grünfernsuppe ebenbürtig fand — aber ungeachtet des Erfolges dieser Versuche fand die Pflanze keinen Eingang. Erst seit 1875 wird sie in Frankreich etwas häufiger gezogen und dient dort im Juli und August als beliebter Ersatz für den in diesen Monaten seltenen Spinat.

Quitte, mittelhochdeutsch Kite oder Kütte, in Oesterreich Kide, der goldene Apfel der Venus, der Cris und der Hesperiden, ist in dem weiten Gebiete südlich vom Kaspisee und vom Kaukasus, sowie in Anatolien heimisch und wurde von dorthier schon vor mehr als dreitausend Jahren über die ganze Levante und nach Griechenland verpflanzt. Höchst wahrscheinlich ging die Cultur des Quittenbaums vom nördlichen Persien aus, wie denn die ½—¾ kg schwere Haitwah von Ispahan noch heute an Duft, Fleischigkeit und Größe alle anderen Quitten übertrifft. Die Hebräer hatten zwar keinen eigenen Namen für dies Kernobst, kannten es aber sehr gut, denn Salomo's vielgenannte „goldene Äpfel in silbernen Schalen“ waren nichts anderes als Quitten; den Griechen lieferte

ursprünglich das Städtchen Kydon auf Kreta (daher der griechische und der danach gebildete lateinische Name cydonia!) die vorzüglichste Sorte, aber schon zur Zeit Theophrast's (um 350 v. Chr.) cultivirte man in Hellas selber die beiden Hauptsorten, die Apfel- und die Birnquitte. In Italien war der Baum schon zu Cato's Zeit (um 200 v. Chr.) bekannt, und nach Deutschland kam er, wenn nicht früher, durch Karl den Großen. Gegenwärtig ist er im ganzen Mittelmeergebiet, in den Donauländern mit Einschluß Niederösterreichs, in Tirol und zum Theile in Süddeutschland vollständig eingebürgert und nicht selten als Wildling zu finden, während er in Norddeutschland gegen das übrige Kernobst sehr in den Hintergrund tritt. Wie hoch man im 16. Jahrhundert die Quitte hielt, erhellt daraus, daß bei der Krönung Maximilian's II. im Jahre 1562 lauter Quittenwerk auf die Tafel kam, das die Herzoginnen von Bayern und von Mantua nebst den übrigen neun Schwestern des Neugekrönten eigenhändig zubereitet hatten, und daß Ferdinand I., als er im März 1564 dem Kurfürsten August von Sachsen Quittenkuchen schickte, dem Leibarzt Naeve die sorgliche Aufbewahrung dieser Leckerei mit den rührenden Worten an's Herz legte: „Lieber, thut das, damit ich den Ruhm meiner Kuchen nicht verlieren möge.“ Damals galten noch die Quitten von Mantua für die besten, hundert Jahre später aber bemerkt Hohberg: „Die aus Tirol von Bozen kommen, werden wegen ihrer Milde, Größe und Güte allen anderen vorgezogen“, und noch heute wird bekanntlich der Quittenkäse von Bozen ganz besonders geschätzt. Im Allgemeinen jedoch läßt sich nicht verkennen, daß die Quitte seit dem 18. Jahrhunderte in Mitteleuropa viel von ihrem ehemaligen Ansehen verloren hat, weil die Cultur, die doch mit Schwanz und Pferdefuß des Teufels fertig wurde, bei ihr Zeit und Mühe umsonst verschwendet und herzlich wenig ausgerichtet hat. Die Quitte ist noch heute ganz so hart und

sauer wie vor 3000 Jahren, und noch heute müssen wir uns mit den beiden uralten Hauptsorten, der Apfelflitte mit apfelförmiger und der Birnquitte mit birnförmiger Frucht, begnügen, denn die gewöhnlich als dritte Form aufgeführte portugiesische oder Porto-Quitte ist in Wahrheit nur eine Spielart der Birnquitte, von der sie sich einzig durch die Größe und die tiefgelbe Farbe unterscheidet. In Wien dreht man übrigens die Sortenbezeichnung um und redet mündlich und schriftlich von „Quittenäpfeln“ und „Quittenbirnen“, was ungefähr ebenso richtig ist, als wenn jemand Seesalz meint und Salzsee spricht. Wegen ihrer Herbheit wurden die Quitten schon im Alterthume nur ausnahmsweise roh genossen: gewöhnlich röstete man sie oder kochte sie mit Honig ein. Später trat an die Stelle des Honigs der Zucker, und seitdem ist die culinarische Verwendung der duftenden, goldfarbenen Frucht im Wesentlichen dieselbe geblieben, namentlich hat der Quittenkuchen oder Quittenkäse (Quitten mit Zucker und Zimmt, Rosenwasser oder Citronensaft, zu Marmelade verkocht und dann getrocknet), die Codognata der Italiener und Aiwaperwerdessi der Türken, sich durch die Jahrhunderte hindurch unverändert in der Küche erhalten. Quittenpalten, in Wein gedünstet, geben ein leckeres Compot, Quittenmus mit Zucker, Malaga und Limoniensaft in der Gefrierbüchse ein schmackhaftes Gefrorenes; daneben kommt Quittenmarmelade und Quitten-Bäckwerk (Kipfel, Torten, Hohlhippen etc.) auf den Tisch; man bereitet auch wohl noch hin und wieder aus Quittensaft und Zucker Quittenwein — alle diese Präparate aber riechen ein wenig nach der Apotheke, gewähren daher keinen reinen Genuß und kommen immer mehr aus der Mode, so daß die Zeit nicht mehr fern scheint, wo man die Quitte nur noch ihres Duftes wegen schätzen wird.

R.

Radieschen s. Rettig.

Ragout, niederländisch Peperpanne (Pfefferpfanne) und neuhochdeutsch Würzfleisch, bezeichnet ein pikantes Gericht aus Fleischbrocken mit kräftiger, säuerlicher Sauce, deren Bestandtheile Wein oder Essig, Fleischbrühe, saure Gurken, eingelegte Pilze, Trüffeln, Oliven, Sardellen, Citronenschale u. dgl. bilden. In der Regel werden zum Ragout Bratenreste verwendet, im bürgerlichen Haushalt auch gewöhnlich das Kopffleisch als Rosinenfleisch in Ragoutform aufgetischt; bei feierlichen Anlässen aber gibt man vorzugsweise Geflügelfleisch und Kleinvögel in dieser Gestalt. Eine besondere Klasse bilden die sogenannten Klein-Ragouts, die in Pastetenteig oder Muschelschalen als Zwischenpeiße servirt werden und zu denen man hauptsächlich das Salpicon (gebratenes Geflügel mit Pökelzunge, Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons und Fricassée- oder Madeira-Sauce in kleinen Pasteten), das Krebs-Ragout (Krebschwänze, Hühnerfleischklößchen und Champignons mit Kalbsauce) und das Hahnenkamm-Ragout rechnet. Unter den Geflügel-Ragouts erfreut sich in neuester Zeit das italienische Menuuto oder Hühnerflügel-Ragout (entbeinte Hühnerflügel mit Geflügel-Haché gefüllt, in spanischer Sauce mit Weißwein, Butter, Rindermark, Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Hahnennieren, Zwiebeln und grünen Erbsen, das Ganze mit Blätterteigpastetchen garnirt) wegen seines feinen und pikanten Geschmacks besonderer und wohlverdienter Beliebtheit, so daß es bei Fest- und Zweckessen bereits zur stehenden Schüssel geworden ist. Ueberhaupt kann ein größeres Diner ohne Ragout kaum als vollständig gelten, denn diese Würzpeiße kitzelt nicht bloß die Zunge, sondern regt auch den etwas abgestumpften Appetit von Neuem an und fordert zu

weiteren Thaten heraus. Für die Verdauung freilich sind viele und darunter gerade die schmackhaftesten Ragouts eine harte Nuß, aber „der Gourmand nimmt es damit nicht so genau und erwartet ein kleines Magenübel mit Stoicismus“ (Baerß), denn er weiß, daß die Welt unvollkommen ist und daß die Götter aus purem Neid vor den schönsten Ruhm den Schweiß und hinter das beste Ragout das Magendrücken gestellt haben.

Rahm, in Oesterreich Obers, in Böhmen Schmetten, in den Ostseeprovinzen Schmant, in Schlesien Saum, in Obersachsen Sahne, in Niedersachsen Flott, in Franken Raum, in Nürnberg Kron (süß) und Milchrahm (sauer), in der Schweiz Nidel, die an der Oberfläche ruhig stehender Milch in Gestalt einer gelblichen Haut sich absetzende Fettschicht, dient zwar hauptsächlich zur Butter- und in geringerem Umfange zur Käsebereitung, findet aber auch in ihrem natürlichen Zustande in der Küche Verwendung. Man gebraucht hier den Rahm vorzugsweise zur Bereitung der Schlag-*sahne*, die einen wesentlichen Bestandtheil von allerlei Backwerk und der zahlreichen Arten von Obers-Gefrorenem (Rahmscherbet) bildet, ferner zur Herstellung der Rahmsauce und der säuerlichen Rahmjuppe und endlich als schmackhaften Zusatz zum Kaffee und zum Thee. Der Nährwerth des Rahms, d. h. sein Fettgehalt, ist im höchsten Grade von der Behandlung der Milch und von der Art der Gewinnung abhängig, und leider stehen Oesterreich und Deutschland in diesem Punkte gegen Frankreich und vor Allem gegen England bedeutend zurück. Der gewöhnliche österreichische und deutsche Consumrahm enthält im Durchschnitt 22 und im Maximum 30% Fett, der englische dagegen durchschnittlich 45¹/₂ und der eingedickte Doppelrahm sogar 53¹/₂%. Außerdem erzeugt England noch ein ganz eigenartiges Sahne-Präparat, den sogenannten Dickrahm von Devonshire (Clouted Cream of Devonshire), der noch auf der Milch im Marienbade eingedickt wird und

allerdings nicht besonders fein, vielmehr nach gekochter Milch schmeckt, dafür aber einen Fettgehalt bis zu 61% aufzuweisen hat und ganz wie Butter benutzt werden kann. Die Verdaulichkeit des Rahms und der Rahmspeisen läßt nichts zu wünschen übrig — nur bei der Rahmsauce mit Mandeln und der Béchamel-Sauce ist einige Zurückhaltung geboten, da bei diesen beiden Küchenproducten Del und Fett gar zu sehr das Uebergewicht haben.

Rafi, der Nationalschnaps der Türken, ist eine Art Pflaumenbranntwein mit Mastix, der südlich des Balkan den Slibowitz ersetzt und diesen überhaupt durch geistigen Gehalt und würzigen Geschmack in den Schatten stellt. Die beste Sorte kommt von der Insel Chios. Vgl. Mastix.

Ramadur, s. Romandur.

Rancio heißt im Spanischen jeder steinalte, durch das Lagern gekräftigte und geklärte Wein, weil er selbst den gravitatischen Castilianer aus dem Gleichgewicht bringt und zu dem bewundernden Rufe hinreißt: *Qué cuerpo rancio* — *welch' alter Stoff!* Insbesondere aber versteht man darunter den noch vor dreißig Jahren (namentlich in England) sehr beliebten, heute aber vergessenen Brown-sherry, der aus altem Mutterwein (*soléra*) durch Zusatz lange gelagerten, mit eingedicktem Most vergorenen Sherry's bereitet und dann durch abermalige langjährige Ruhe im Faß völlig gezeitigt wird. Vgl. Keres.

Rape oder **Rappe**, neuhochdeutsch zu **Rapfen** oder **Raapfen** verunstaltet, in Obersachsen **Raubalet**, in Oesterreich **Schied**, ist der Name eines Karpfengenossen, der in der Donau, sowie in den österreichischen und bairischen Seen nichts weniger als selten ist, aber nur in den größern Gewässern Norddeutschlands und Rußlands eine durchschnittliche Größe von 60—75 cm und ein Gewicht von 5—6 kg erreicht. Das Fleisch dieses Raubfisches ist weiß und schmackhaft, aber.

grätig und beim Kochen leicht zerfallend. Er wird daher in Oesterreich und Süddeutschland nur als Bratfisch verwendet und werthet höchstens 25—30 Kreuzer per Kilo, während man ihn in Norddeutschland, wo die großen Exemplare, um das Zerfallen zu verhüten, in kaltem Wasser an's Feuer gebracht und gesotten mit Meerrettigsaucе servirt werden, mit 1 Mark per Kilo bezahlt. Die Laichzeit fällt in den April und Mai, und zu dieser Zeit ist nicht bloß der Fisch am fettesten, sondern das Fleisch auch fester als sonst. In den älteren Berichten über den Kapen herrscht übrigens eine kaum zu lösende Verwirrung, da die Berichtgeber ihn theils mit dem Schiedling, theils mit dem Schiel oder Schill zusammengeworfen haben. Vgl. Ucholei und Zander.

Kapunzel, Kapüntjen, s. Feldsalat.

Kapunzel-Sellerie, Französische oder Gartenrapunzel, Siebenschläfer, Nachtkerze, Weinblume oder Kapontica, auch Weiderich genannt, „weilen die Blätter sich den Weiden vergleichen, ist von zweierlei Sorten, eine mit rothen, die andere mit goldgelben Blumen und wächst gern an feuchten Orten, in den Sümpfen und an den Gestaden der Flüsse und Bäche, daher sie auch in den Gärten muß wohl begossen werden“ (Hohberg). Aus diesen Worten geht hervor, daß die Pflanze schon 1682 in Oesterreich vollständig eingebürgert und verwildert war, obgleich die Engländer erst 1614 den Samen aus Virginien herübergebracht und man sie auf dem Continent zum ersten Male 1619 im Pflanzengarten zu Padua gezogen hatte. Zu Hohberg's Zeit gebrauchte man indessen vom ganzen Gewächse nur einen Absud der Blätter als Kolikmittel. Erst im 18. Jahrhundert kamen die Franzosen der culinariſchen Verwendbarkeit der Kapunzel-Sellerie auf die Sprünge und taufteu nun die Pflanze aus Herbe aux ânes (Eselkraut) in Jambon des jardiniers (Gärtnerſchinken) um. In Oesterreich und Deutsch-

land nennt man danach die gesottene, in Scheiben geschnittene und mit Essig, Del und Pfeffer angemachte einjährige Wurzel Schinkensalat. Daneben verspeist man die Wurzel, in Fleischbrühe gekocht, auch als Gemüse und bereitet aus den jungen Blättern mit Del und Speck einen Frühlings-salat, der um so höher geschätzt wird, je früher im Jahre er auf den Tisch kommt.

Rapunzelwurz, Rapunzelglocke, Küchen-Glockenblume oder Rübenrapunzel, eine Glockenblume mit blauer Blüthenrispe und fingerdicker, süßlicher, weißer Wurzel, kommt in Oesterreich, der Schweiz, Süddeutschland, Thüringen, Frankreich und England auf Hügeln und Wiesen als Wildling vor und wird in Frankreich und England im Küchengarten gezogen, in Deutschland aber nur selten und in Oesterreich so gut wie gar nicht cultivirt. Die Wurzel liefert roh oder gekocht, mit Essig, Del und Pfeffer einen etwas süßlichen Salat, von dem nichts Besonderes zu sagen ist, und wird auch hier und da als Beilage zu Fleisch und Fisch verwendet.

Katafia, ein dem Spanischen entlehntes, wahrscheinlich aus *rectificata* (nämlich *Aqua vitae*) verstümmeltes Wort, bezeichnet eine besondere Gattung von Liqueuren, bei deren Bereitung an Stelle des Wassers frischer Obstsaft (zumeist mit den zerkleinerten Fruchtkernen) und an Stelle der Destillation das Aufgußverfahren tritt. Hierher gehören u. a. der Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maulbeer-, Quitten- und Pomeranzen-Katafia, sowie der schönfarbige, seinerzeit hochberühmte Cassis, der, aus zerquetschten Ahlbeeren bereitet und nach der Stadt Cassis in der Provence benannt, seit 1712 in Frankreich soviel Furore machte, daß sein Name dort auf die Ahlbeere selbst übergegangen ist (vgl. Johannisbeere). Ihrer Farbe wegen pflegte man diese Saft-Kafias früher als rothe zu bezeichnen und

damit den älteren weißen Katafias entgegenzusetzen, die vorzugsweise aus Aprikosen- und Pfirsichkernen oder grünen Nüssen bereitet werden und sich durch kräftigen Geruch und ausgeprägten, etwas pikanten Kerngeschmack auszeichnen. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ist der Name Katafia so ziemlich in Vergessenheit gerathen, da namentlich die weißen Katafias immer mehr von den Crèmes verdrängt werden.

Rauchfleisch, in Oberdeutschland auch wohl Selchfleisch, wird durch mehrtägiges Einlegen mit Kochsalz und nachmaliges Räuchern über Holzfeuer hergestellt, ist also im Grunde genommen ein leiblicher Bruder des Salzflisches. Dessenungeachtet zählt es nicht ohne Weiteres zu den schlichten Nahrungsmitteln, sondern in seinen besseren und besten Formen zu den entschiedenen Delicatessen. Da nämlich die Operationen, das Pökeln wie das Räuchern, saftentziehend wirken, demnach trocknes und grobfaseriges Fleisch, wie etwa Gase, Hirsch und Hammel, hart und holzig werden würde, so wählt man zur Herstellung dieser Conserve möglichst starke Stücke mit Fett durchwachsenen Fleisches, namentlich Rind, Schwein und Gans, und da nun der Holzrauch überdies den fragenden Salzgeschmack des Pökels verflüchtigt, so erhält man auf diesem Wege äußerst saftige, wohlschmeckende und nahrhafte Präparate, die einen der schönsten Schätze der kalten Küche bilden. Die erste Stelle unter den Rauchfleischarten gebührt ohne Widerrede der Rauchgans oder geräucherten Gänsebrust, einem vorzugsweise in Pommern gedeihenden Gewächs mit durchschnittlich 40% Wasser, 30% Fett und 4 $\frac{1}{2}$ % Salz, dessen feiner, milder, schmelzender Geschmack dermaßen besänftigend auf scharfe Zungen einwirkt, daß verspätet heimkehrende Familienväter es ihren bessern Hälften mit größtem Erfolge als „Gasenbrot“ oder sogenanntes „Drachenfutter“ mitzubringen pflegen. An zweiter Stelle sind nebeneinander der geräucherte Lachs vom Rhein und von der Elbe, die

geräucherte Schenke von Salzburg, Bologna, Adria-
nopel und Petersburg und der geräucherte Schinken von
Westphalen und Bayonne zu nennen, eine herzerhebende Dreierheit
mit etwa 8—10% Salzgehalt und daher von etwas schwächerem
Geschmack, eben deshalb aber auch von vorzüglicher Wirkung,
wenn es den Magen anzuregen gilt: einige feine Schnitten,
ohne Zuthat roh genossen, wirken Wunder, falls man sich vor
der Mahlzeit vom ärgsten aller gastronomischen Uebel, der
Appetitlosigkeit, befallen fühlt. An dritter Stelle folgt das
Hamburger Rauchfleisch, in Anbetracht seiner Schmack-
haftigkeit und seines Nährwerths vielleicht die preiswertheste
aller bis jetzt bekannten Fleischconserven, zu der die groß-
artigen Holsteiner und Mecklenburger Schenken den Rohstoff
liefern, und deren Trefflichkeit nicht bloß auf dem Continent,
sondern sogar in England allgemein anerkannt ist. In neuerer
Zeit ist dazu noch der geräucherte Kosschinken gekommen,
der an Nährwerth allerdings alle vorgenannten Arten über-
trifft, bei einem Salzgehalt von 12 $\frac{1}{2}$ % aber ungleich weniger
schmackhaft und weniger zuträglich ist und daher für die bessere
bürgerliche Tafel ebensowenig in Frage kommt, wie die
niedersächsische Schälrippe, das geräucherte Rippenstück des
Schweines, das zumeist als Kochfleisch dient und in der Regel
sogar gewässert werden muß, bevor man es genießen kann.
Da die Fleischfaser unter der Einwirkung des warmen Rauches
einschrumpft und hart wird, so steht das Rauchfleisch freilich
an Verdaulichkeit hinter dem frischen Fleisch zurück. Bei einem
guten Magen indessen hat dieser Nachtheil nichts zu bedeuten,
und selbst bei einem schwächeren wird er dadurch wett gemacht,
daß der Wohlgeschmack des Rauchfleisches die Speichel- und
Magendrüsen weit kräftiger anregt als irgend ein anderes,
mehr verdauliches, aber minder ansprechendes Gericht. Merk-
würdig ist übrigens der Umstand, daß die Bezeichnung
Rauchfleisch erst etwa seit 1820 das Bürgerrecht in der

deutschen Sprache erlangt hat, während die Conserve selber zu den ältesten gehört, die die Menschheit überhaupt besitzt.

Rauenthaler s. Rheingauer.

Rauke ist der gemeinschaftliche Name zweier Cruciferen, von denen die eine, die sogenannte wilde Rauke, auch Wegeesenf oder Eisenkraut, in ganz Mitteleuropa an Wegen und Zäunen wild wächst, aber wohl nirgends mehr als Gemüselieferantin angesprochen wird, während die andere, die zahme oder Gartenrauke wenigstens in Südeuropa noch immer zu den Küchengewächsen zählt. Diese zahme Rauke auch Senfrauke, Raukenkohl, Rauke, Raufette, Ruke und im 17. Jahrhundert Rugete genannt, ein einjähriges Kraut mit meterhohem, verästelttem Stengel, saftigen, grünen Blättern und ziemlich großen, blaßgelben Blumen, ist in Südeuropa heimisch und wird dort noch heute wie schon im Alterthum als Salat- und Gemüsepflanze cultivirt. In Deutschland dagegen, wo sie 1565 im Stuttgarter Lustgarten als Seltenheit gepflegt wurde, hat man sich nur ganz vorübergehend mit ihr befreundet und sie schon seit mindestens 120 Jahren wieder fallen gelassen. In Oesterreich scheint sie überhaupt niemals Fuß gefaßt zu haben, denn Hohberg (1682) erwähnt sie mit keiner Silbe und Ritter v. Beck in neuester Zeit (1802) gedenkt ihrer nur, um ihre Abwesenheit zu constatiren. Die Tafel hat auch nichts an diesem Gewächs verloren, denn der herbe Geschmack und besonders der widerlich ranzige Geruch der Blätter macht die Raufengerichte abstoßend.

Rauschbeere, in Norddeutschland auch Krähen- oder Affenbeere, die schwarze, erbsengroße Frucht des immergrünen Felsenstrauchs oder Alpenrausches, eines heidekrautähnlichen, liegenden Strauches, der im Torfmoos der mittel- und nordeuropäischen Gebirge und Sibiriens wuchert und auch in der Alpenregion Niederösterreichs häufig ist. In Oesterreich

und Deutschland werden die sauerjaftigen Beeren nur gelegentlich genascht oder höchstens zur Bereitung einer Art herben Limonade verwendet; in Nordeuropa und Sibirien dagegen geben sie ein wahres Volksnahrungsmittel ab, das, zu Mus verfocht, in großen Quantitäten verzehrt wird.

Raute, Garten-, Weide- oder Kreuzraute, die bekannte ausdauernde Staude mit grünlichgelben Blüten und eigenartig widerwärtigem Geruch, ist im Mittelmeergebiet daheim, wurde aber schon von Karl dem Großen nach Deutschland verpflanzt und hier bis in's 17. Jahrhundert hinein nicht bloß als Arzneipflanze, sondern auch, wie schon bei den Römern, sowohl frisch wie getrocknet als Gewürz verwendet. In Oesterreich scheint man schon frühzeitig von ihrer Verwendung in der Küche abgekommen zu sein, denn Hohberg nennt sie nur als Arznei- und Biergewächs. In Norddeutschland dagegen führen noch Rumohr (1832) und Baerst (1850) sie als Gewürz- und als Salatpflanze auf, während heut zu Tage allerdings auch dort höchstens diejenigen sich zu einem Butterbrot mit gehackter Raute oder zu einem mit Raute gewürzten Kräuterj Salat bequemen, denen der Arzt diese Rauteiung auferlegt oder die von Haus aus mit einem Stockjchnupfen auf Lebenszeit begnadet sind.

Nebhuhn s. Feldhuhn.

Regenpfeifer, Grillvogel, Lutvogel, Goldfiebiz oder Goldregenpfeifer, ein Stelzvogel von der Größe einer Feldtaube und naher Verwandter, Freund und Wintergefährte des Kiebitz, kommt als Zugvogel auf der ganzen nördlichen Erdhälfte vor und ist im Herbst (September bis November) auch in Oesterreich nicht gerade selten, findet aber hier so gut wie gar keine Beachtung. Diese Vernachlässigung ist ein Fehler und ein Unrecht, denn wie die Pariser Tafel beweist, liefert der Vogel geschmort, gebacken oder auch am Spieß gebraten (was freilich etwas zu viel Ehre für ihn ist) unter

zehn Fällen neun Mal ein ganz treffliches Gericht. Beim zehnten Male muß man freilich wie beim Kiebitz auf einigen Thrangeßmack gefaßt sein, der dann umso unausstehlicher erscheint, je weniger man auf solche Widerwärtigkeit gefaßt war.

Reh, die „Ziege des Waldes“, bis zum 58. Grad nördlicher Breite über ganz Asien und Europa (mit Ausnahme der britischen Inseln) verbreitet, erfreut sich bei allen Nationen einer beinahe zärtlichen Zuneigung, weil es „ein liebes und anmuthiges Thierlein ist und mit der Güte seines Wildpret's die Kleinheit seines Leibes ersetzt“ (Hohberg). In der That kommt unter sonst gleichen Umständen dem Rehwildpret kein anderes an Wohlgeschmack und Zartheit gleich. Die günstigsten Umstände aber sind ein Alter des Wildes von 12—18 Monaten, sowie in Rücksicht auf die Jahreszeit die Monate Juni und Juli und der November, wo nicht nur der Bock, sondern auch die alte Gais oder Kieße, namentlich wenn sie nicht gesetzt hat, das beste und meiste Fleisch auflegen und zugleich innerlich, d. h. um Netz und Nieren, ungemein stark (feist) werden. Außerdem gilt das Wildpret der braunbehaarten und der Gaisen für zarter als das der rothbehaarten und der Böcke und das Wildpret der Gebirgsrehe für schmackhafter als das der Flachlandrehe. Die besten Stücke sind wie beim Hirsch der Schlegel, der entweder gespickt mit Butter, Zwiebeln und Gewürz in der Pfanne oder im buttergetränkten Papierüberzieher am Spieß gebraten wird, und der Rehrücken, der sich zumeist als Braten in seinem eigenen Saft oder in der mit saurem Rahm verkochten Bratensauce, bisweilen aber auch als Ragout präsentiert. Der Rücken liefert auch die delicates Rehcotelettes, die panirt entweder einfach in Butter oder besser auf dem Roß gebraten, in neuerer Zeit aber auch, gespickt, gedämpft und dann gebraten, auf gebackenem Reis über Kastanienpüree und mit Madeira sauce servirt werden. Für ganz besondere Delica-

teffen gelten die Zunge und vor Allem die Leber, die aber in der Regel nur dem Weidmann blüht, da sie durchaus frisch sein muß, wenn sie dem Kenner genügen soll. Gewöhnlich häutet man sie ab und schneidet sie in dünne Scheiben, die dann mit Pfeffer, Salz und feinerhackter Zwiebel bestreut und, im Mehl umgewendet, auf starkem Feuer möglichst rasch in Butter gebraten werden. Der rechte Jäger jedoch scheidet die Leber, unmittelbar nachdem sie dem Körper entnommen, ohne sie zu pußen und abzuhäuten, bringt die Scheiben sogleich mit etwas Rehschweiß (Blut) in geschmolzener, mit zerhackter Zwiebel gewürzter Butter auf's Feuer, setzt Pfeffer, Salz, etwas Mehl und später eine gute Dosis Essig zu, läßt sie einige Male aufkochen und erhält auf diese Weise eines jener Gerichte, die Todte zu erwecken und Lebende vom Sterben abzuhalten vermögen. Wiel, der treffliche Diätetiker, empfiehlt daher die Rehleber nachdrücklich für den Krankentisch, auf dem das Rehwildpret überhaupt am Platze ist, da es in seiner Zusammensetzung (rund 75% Wasser, 20% Stickstoffsubstanz und 2% Fett) dem großen Trost der Reconvalescenten, dem gewöhnlichen Haushuhn, am nächsten steht. Unter diesen Umständen gewährt es keine geringe Beruhigung, daß sich im Kaiserstaat jahrein jahraus zwischen 60 000 bis 70 000 Rehe erlegen lassen, von denen Wien sich jährlich mindestens 9000 Stück zu Herzen nimmt. Auch im Königreich Preußen gelangen per Jahr durchschnittlich 100 000 Rehe zum Abschluß, während dagegen Frankreich den größeren Theil seines Bedarfs aus Oesterreich und Deutschland beziehen und das zweieinhalb-millionenköpfige Paris sich Alles in Allem mit rund 15 000 Stück Roth-, Reh- und Damwild jährlich begnügen muß.

Reifthaler, Reifwein s. Ryswein.

Reinfal oder Rheinfal (die zweite Silbe aber keineswegs das deutsche Fall, sondern das romanische Val für Thal) hießen im Mittelalter und noch bis zu Ende des

15. Jahrhunderts jene Weine, die vom oberen Rheinthal her nach Deutschland gelangten. Es waren das zunächst die Gewächse des Rheinthal's selber vom Bodensee aufwärts bis zur Einmündung der Landquart, einer geeigneten Landstrecke, die noch heute im feurigen, dunkelfarbigem Completer von Malans den besten Rothwein der gesammten Schweiz, sowie in den sogenannten Herrschäftler Weinen von Malans, Freins und Mayenberg (Canton Graubünden), ferner im Buchberger von Rheineck und nicht minder im Bernegger, Dornacher und Balgacher des Cantons St. Gallen äußerst schätzenswerthe Sorten liefert, die den alten Ruf des Reinfalls vollkommen aufrecht erhalten. Dazu kamen dann noch über Chur herab die Weine des bis 1797 zu Graubünden gehörigen Veltlins (Val Tellina), der wohlbekannte Veltliner, dessen Stapelplatz noch heute Chur bildet (Weinhandlung von Schmidt & Conzetti daselbst), zumeist tiefgefärbte, herbe Sorten, unter denen der Salsella von Sandrio, der Grumello von Montagna und der Inferno von Bendolasco den ersten Rang einnehmen, während andererseits der Sforzato von Tirano sich durch seine angenehme Süße und der weiße Aromatico von Chiavenna sich durch seinen Wurgeschmack hervorthut. Außer diesen Alpenweinen führte aber auch noch ein Weißwein Istriens den Namen Reinfal — sei's wegen seiner Trockenheit, die an den Geschmack des Veltliners erinnert, oder sei's, daß er ursprünglich gleichfalls auf der uralten Handelsstraße über den Splügen von Venedig her in die nördliche Schweiz und nach Deutschland gelangte. Dieser weiße Reinfal, der schon bei den Griechen als „Prätetianer“ und bei den Römern als „Puciner“ bekannt und beliebt war, trägt gegenwärtig nach einem Dorfe des Küstenlandes nördlich von Triest den Namen Prosecco und kommt vornehmlich über Triest und über Venedig in den Handel. An letzterem Orte wird er häufig mit Malvenblüthe

in Rothwein ungefärbt und dem Bestliner ähnlich gemacht, dem er zudem an geistigem Gehalt mindestens ebenbürtig ist. Uebrigens gilt sowohl der Schweizer wie der Prosecker Reinsal für ungemein gesund und schon der alte Plinius war dieser Meinung.

Reis, der Ernährer fast der halben Menschheit, ist wahrscheinlich ein Urbewohner Ostasiens, wenigstens wurde er dort von den Chinesen schon vor rund 5000 Jahren „entdeckt“ und als Getreidepflanze in Dienst genommen. Von China her gelangte der Reiskbau noch vor dem Einbruch der Arier nach Indien, dann westwärts in die Länder am Euphrat, wo Alexander der Große ihn vorfand, und spätestens im letzten Säculum v. Chr. auch nach Syrien. Die Araber verpflanzten ihn im 7. Jahrhundert unserer Zeitrechnung nach Aegypten und etwas später nach Spanien und von dorthier gelangte er zuerst 1468 nach Italien (Pisa). Nach Westindien brachte ihn Columbus schon 1493, doch vorerst noch ohne Erfolg. Besser glückte die Einföhrung durch Antonio Ribera in Peru (1560) und durch die Jesuiten in Paraguay (1580) und noch besser 1690 die Verpflanzung von Madagascar her nach Carolina, das sich seitdem zum vorzüglichsten Reislieferanten Europas aufgeschwungen hat. In Frankreich wurde während des 17. Jahrhunderts im Languedoc und in der Provence, in Deutschland während des 18. Jahrhunderts im Bisthum Bamberg Reiskbau betrieben, dann aber, da der Reis als Wasserpflanze eine förmliche Versumpfung der Felder erfordert, aus Sanitätsrücksichten verboten, wie denn auch in Spanien und Italien die Reiscultur aus demselben Grunde schon seit Ende des 16. Jahrhunderts eine bedeutende Einschränkung erfahren hatte und heute hauptsächlich auf das Königreich Valencia und die Lombardei und Piemont zurückgedrängt ist. Oesterreich zieht zur Zeit in der Grafschaft Görz auf rund 500 ha zwischen 11 000—12 000 q jährlich. Die

Cultur hat im Laufe der Zeit nicht weniger als 1404 Spielarten geschaffen, von denen der Yumi oder Kaiserreis der um 1700 vom Kaiser Kang-Hi gezogen wurde, schon im vierten Monat reift und zwei Ernten im Jahre ermöglicht; der sogenannte Bergreis, der im Gegensatz zum ursprünglichen oder Sumpfreis auch auf trockenem Boden gedeiht, und der Klebreis, der sich beim Kochen nicht in Brei, sondern in äußerst haftbaren Kleister verwandelt, in botanischer Hinsicht die bemerkenswertheften sind. Für den Handel und die Küche dagegen kommen in Betracht: der lange, weiße, beinahe durchsichtige Carolina-Reis aus dem Süden der Vereinigten Staaten, dem angeborene Tugend und dankenswerthe Sorgfalt der Erzieher den ersten Rang verschafft haben; sodann der weiße oder gelbliche, feinkörnige Java-Reis, der „Tafel-Reis“ des vorigen Jahrhunderts, der sich indessen jetzt mit der zweiten Stelle begnügen muß; ferner der röthliche, grobkörnige Bengal-Reis und der dünne, weiße Patna-Reis aus Ostindien, die alljährlich in ungeheuren Quantitäten nach Europa kommen und den größten Theil des Bedarfs decken; dazu der mehr runde, dicke, italienische Reis, der vorzugsweise nach Oesterreich, der Schweiz und Frankreich ausgeführt wird; endlich die mittlern und geringern Sorten, wie der Rangun-Reis aus Pegu, der Valencia-Reis aus Spanien, der ägyptische Reis, der Arrakan-Reis aus Hinterindien u. a. m. Früher kam der exotische Reis zumeist als Braß oder Bray, d. h. geschält, zum Versandt, seit Mitte des 19. Jahrhunderts aber wird auf dem europäischen Markte der Paddy, d. h. rohe Reis, bevorzugt und die Frucht erst auf den Stampfmühlen der Importländer enthüllt. Der Kaiserstaat führte 1890 im Ganzen 682 022, Deutschland im nämlichen Jahre 947 972, im folgenden aber 1 330 764 q Reis ein. Wien verbraucht zur Zeit durchschnittlich 1½ Millionen Kilogramm jährlich.

Die Verdaulichkeit alten, mindestens halbjährigen Reises — der frische erzeugt gerne Diarrhöe! — läßt nichts zu wünschen übrig; die beliebte Reissuppe mit Huhn zählt daher, wenn der Reis gehörig gequell und gekocht worden, mit Recht zu den verbreitetsten Krankenspeisen. Sein Nährwerth dagegen ist bei dem überwiegenden Stärkemehl- und geringen Eiweißgehalt (83—85% und 3·6%) ein ziemlich niedriger, so daß er sich in dieser Hinsicht nur wenig über die Kartoffel erhebt. Gleichwohl bildet er das Hauptnahrungsmittel von etwa 750 Millionen Menschen. Reismehl liefert in ganz Ostasien Brot und Kuchen; im ganzen Orient gehört der Pillaw oder Pilau, auf indisch Bhât (eigentlich nur geschälter Reis, in Wasser gekocht und mit Salz gewürzt, in Persien aber in Wasser gesottener und mit Butter gefetteter Reis über einem in der Haut gebratenen Lamm; in Griechenland Reis mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Safran um einen soliden Kern aus frischem Lamm- oder geräuchertem Rindfleisch; in Rußland Reis, in Fleischbrühe gekocht, mit Butter gefettet und mit Zwiebeln gewürzt u. s. w.), zu den tagtäglichen Gerichten, und in Indien glaubt keine Seele ohne Curry (Reisbrei mit Currypulver und mit Fisch oder Geflügelfleisch gemengt) satt und selig werden zu können. Aber auch in der europäischen Küche gewinnt der Reis immer mehr Boden. Der deutsche Milchreis (Reis, in Milch gekocht mit Butter gefettet und mit Zucker oder einem Mengsel aus Zucker und Zimmt bestreut) kommt freilich unter der Bezeichnung „Ris von Kriechen“ (Griechenreis) schon im Klosterkochbuch von 1350 vor, und in der mittelalterlichen Küche spielten die Blamensiers (verstümmelt aus Blanc-manger), eine Art Curry, das aber mit Mandelmilch statt mit Wasser bereitet, mit Schweineschmalz gefettet und statt des Gewürzes mit Rosen oder Veilchen, Äpfeln, Rosinen, Safran, Honig oder Zucker versetzt ward, keine geringe Rolle — aber alle

diese Gerichte waren Herrnereien, Festspeisen, Luxuschüsseln, die nur bei feierlichen Anlässen auf die Tafel kamen. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts dagegen hat sich der Reis immer entschiedener den Volksnahrungsmitteln zugesellt und macht mehr und mehr den Graupen Concurrrenz, ohne jedoch seinen Charakter als Luxuspeise gänzlich zu verleugnen, denn noch immer fällt der größte Reisverbrauch in die Perioden wirthschaftlichen Aufschwungs, in Frankreich in die Jahre 1866—1870, in Deutschland in die Jahre 1871—1874. Offenbar werden nicht bloß die Reisknödel, Reistrudel, Reiscroquettes, Reispuddings, Reisaufläufe und Reiscrèmes, sondern auch die höhern Reisgerichte der modernen Küche in guten Jahren mehr pouffirt als in schlechten. Zu diesen höhern Schüsseln aber gehören in erster Linie die italienischen Reiskirnen, Reiscroquette-Masse mit getrüffeltem Gansleberfüßel, in Birnenform gebracht, gebacken und mit italienischem Salat servirt, und vor Allem das italienische Curry (Poulet au risot), gepicktes Huhn mit Knochenmarkfüßel, in Wein gedämpft, auf Reis gebettet und mit Parmesanreißel bestreut, ein Gericht

Wie die Palme voll von Anmuth

Eine Zierde der Natur —

nur leider nicht besonders verdaulich und daher mit geziemender Zurückhaltung zu genießen. Reismehl und Reiskries, namentlich von Bremen in den Handel kommend, werden als Suppenstoff verwendet, der Kries auch vielfach in der Brauerei als Malzerjatz gebraucht. Außer zur Speise dient der Reis aber auch zur Herstellung geistiger Getränke. Auf Java bereitet man daraus Arak, in Indien Cange und in der Türkei Boza, zwei hierartige Getränke; in Japan endlich die schwächliche Sakaradu, eine Art obergährigen Biers von geringer Güte, ferner den kohlenstofffreien Sake

oder Saki, eine Art Reiswein, und aus dem Klebreis insbesondere das süße Mirin. Vgl. Wasserhafer.

Reizker s. Brätling.

Renke s. Blaufelchen und Sandfelchen.

Renthier, das dem Hirschgeschlechte angehörige Milch-, Schlacht-, Zug-, Last- und Reithier der Bewohner des hohen Nordens beider Welten; erreicht die mitteleuropäische Tafel nur noch mit seiner Zunge, von welchem Artikel in Schweden und Norwegen jährlich an 120 000 Stück in Büchsen eingelegt und in den Handel gebracht werden. Baerß erklärt diese Delicatsse für etwas trocken und empfiehlt dazu Remouladen-sauce — wonach sich bei vorkommender Gelegenheit zu richten.

Rettig, oberdeutsch auch R a d i, niederdeutsch R e d d i c k, das allbekannte Gartengewächs mit rübenförmiger Wurzel, wird in der Regel für einen geborenen Chinesen ausgegeben. Da er sich indessen noch nie im Reich der Mitte als Wildling hat betreten lassen, so dürfte seine Urheimat einige Meilen weiter westlich, und zwar südlich vom Kaukasus zu suchen sein, von wo er dann schon in vorgehichtlicher Zeit einerseits nach China und andererseits nach Europa gelangt sein dürfte — falls er nicht etwa gar nur die Culturform des über das ganze gemäßigte Europa verbreiteten wilden oder Kriebelrettigs bildet! Dies dahingestellt, bleibt doch ausgemacht, daß bereits die Bauhandwerker der Pyramidenzeit sich an der bissigen Wurzel erbauten, und daß schon das Germanien des Arminius Riesenrettige von Kindesgröße erzeugte, wie sie heute nur noch bei Brünn in Mähren, bei Erfurt in Thüringen und im fernen Indien gezogen werden. Man unterscheidet zur Zeit drei Hauptformen: den zweijährigen Winterrettig mit schwarzer Wurzel, den einjährigen Sommerrettig mit weißgrauer Wurzel und den zierlichen Monatsrettig oder das Radieschen mit haselnußgroßer, weißer, blauer oder rother Wurzel. Von diesen

drei Incarnationen der Familie Raphanus ist das Radieschen die vornehmste: es darf als Frühlingsgruß des Küchengartens selbst auf fürstlicher Tafel erscheinen und wird mit Butter oder Salz von männiglich mit riesigem Vergnügen roh gegessen — d. h. soweit männiglich gute Zähne hat. Von den beiden andern Formen, die sich nie so hoch versteinen, feiert der Winterrettig, gescheibelt und mit Salz oder Essig gewürzt, vornehmlich auf dem Biertische seine Triumphe, während der mildere Sommerrettig roh mit Essig und Del und Rummel als Rettigsalat oder gekocht in der Rettigsauce den Speisetisch des Bürgers ziert; beide treten auch wohl, in Streifen geschnitten und gesotten, als Beilagen zu Fisch oder Rindfleisch auf. Als Curiosum sei dabei des Umstandes gedacht, daß der gescheibelte Rettig für minder verdaulich gilt als der der Länge nach gespaltene. Die Bissigkeit der Rettigarten beruht auf dem Gehalt der Wurzel an organisch gebundenem Schwefel, an Phosphorsäure und Senfö. Diesem letztern insbesondere verdankt der Rettig seine magenreizende Wirkung und damit den größten Theil seiner Beliebtheit, die sich übrigens auf Oesterreich und den deutschen Süden beschränkt, denn im Norden ist seine Stelle eine äußerst untergeordnete.

Rhabarber, in Oesterreich, Deutschland und der deutschen Schweiz fast nur als Zierpflanze geschätzt, liefert in England, Belgien, Frankreich und der französischen Schweiz ein Compot, das wegen seines feinen, eigenartig säuerlichen Geschmacks für die Blume dieser Art von Süßspeisen gelten darf. Es werden dazu die daumenstarken Blattstiele der Pflanze in fingerlange Stücke geschnitten, diese Stücke nach Art des Spargels geschält, dann in siedendem Wasser aufgekocht, das Wasser abgegossen und endlich mit der nöthigen Behendigkeit über dem Feuer der erforderliche Zucker zugesetzt. Ferner verwendet man die geschälten und gesottenen Stücke zur Her-

stellung einer Rhabarber-Pastete, indem man in die Mitte einer Tortenform eine umgestülpte Tasse stellt, um und über diese, jede Lage gehörig mit Zucker bestreuend, die Stücke aufschichtet, bis die Form gefüllt ist, dann einen Deckel aus Blätterteig darüber gibt und das Ganze in den Ofen bringt; beim Backen sammelt sich in der Tasse eine Art Fruchtsaft, der, wenn die Pastete umgestülpt (so daß die Tasse sich in natürlicher Stellung oben befindet) auf den Tisch kommt, die classische Tunkte zu diesem delicatesen Backwerk abgibt. Um Rhabarber einzukochen, legt man die Stengelstücke ungeschält mit Zucker (auf 4 Gewichtstheile Rhabarber etwa 3 Gewichtstheile Zucker) in eine Schüssel, gießt nach zwölf Stunden den ausgetretenen Saft ab, kocht diesen bis zum Dickwerden, thut die Rhabarberstücke in den Sud und schüttet das Ganze nach weiterem viertelstündigen Kochen in das Conserveglas, wo es, nach dem Erfalten kunstgerecht verbunden, sich vorzüglich hält. Der Lieferant dieser Delicatesen ist nun aber nicht der echte Rhabarber, dessen Wurzel das gefürchtete „Kinderpulver“ gibt, das „Hunde jammern, Menschen rasend machen kann“, denn dieser ist erst 1867 aus Tibet in den Pariser Pflanzengarten gelangt, sondern vielmehr Culturformen des Küchen-Rhabarbers und des pontischen Rhabarbers, von denen namentlich der erstere in den europäischen Blumengärten häufig ist. Auf dem Londoner Gemüsemarkt führte ihn um 1760 ein Mr. Myatt aus Deptford ein und seitdem bilden die Spring-tarts und Rhubarbpies (Frühlingstorten und Rhabarber-Pasteten) einen äußerst schätzenswerthen Bestandtheil der englischen Tafel. In Brüssel nahmen die Gemüsegärtner den Rhabarberbau im Jahre 1826 auf; am Rhein (Düsseldorf) zieht man die Pflanze zu Küchenzwecken seit etwa 1880 und in Dessau kam sie zuerst im Mai 1894 auf den Markt. In Ungarn wird vorzugsweise der pontische Rhabarber für die Küche cultivirt. Die rechte Zeit

für den Rhabarber sind übrigens die Monate April bis Juni, denn von Juli ab beginnen die Blattstiele holzig und daher unbrauchbar zu werden.

Rheinanke, Rheinauge, s. Blaufelchen.

Rheingauer, das unvergleichliche Product jenes gesegneten Landstrichs zwischen Biberich und Lorch, wo die Luft frei, das Wasser frisch und der Wein froh macht, zählt zwar nicht zu den gefeierten Weltweinen, wohl aber zu den gefeiertsten Weinen der Welt. Mag auch sein trockener, säuerlich pikanter Geschmack dem Südländer nicht behagen, sein wundervolles Bouquet ist unerreicht und an Haltbarkeit wird er von keinem andern Weine übertroffen. Die bessern Sorten, mit einer einzigen Ausnahme goldig blinkende, weiße Gewächse, gehören durchweg zu den schweren Weinen.

Der Rheingauer ist eine grundehrliche Haut: er wirft den Becher unter die Bank, aber er martert ihn nicht mit nachfolgendem Haarweh. Daher das Sprichwort: „Rheingauer Gut macht eher arm als krank“, das sich schon im Aufruhr-Jahre 1525 bewährte, indem die Bauern die gewaltige Zeche, die sie damals in Johannisberger Stiftswein gemacht hatten, nachmals mit schwerem Gelde bezahlen mußten. Dieser Johannisberger ist der Fürst unter den Hochgewächsen des Rheingaus, und von ihm wie vom Markobrunner und Gräfenberger, desgleichen vom rothen Rßmannshäuser und vom edlen, nur durch Adoption hierher gehörigen Hochheimer ist bereits in besondern Artikeln die Rede gewesen. Dem Johannisberger am nächsten steht der Steinberger vom Steinberge zwischen Niedrich und Hallgarten, dessen beste Marken, der Rosengarten, das Zehntstück und der goldene Becher, zwar weniger bouquetreich sind als der Princeps, ihn aber an Kraft und Feuer nicht selten übertreffen. Die dritte Stelle nimmt seit einigen dreißig Jahren der Rauenthaler ein, der zwar schon 1840 einen Namen

hatte, aber erst seit 1863 zu rechter Würdigung gelangte; die vorzüglichsten Lagen Rauenthals (an der Straße von Walluf nach Schwalbach) sind der Gehran, der Wieshell, Rothenberg, Baiken, Hühnerberg, Pfaffenberg, Geierstein u. a. m. Weit älter ist der Ruf des milden, duftigen Rüdesheimer, dessen Marke „Berg“ aus Orleans-Rebsaß schon Karl der Große angepflanzt haben soll; an den Berg schließen sich als ebenbürtig die Marken Hinterhaus und Kottland, dann Bischofsberg, Schloßberg, Engerweg, Wilgert, Wüst, Platz und Kiesel. An letzter Stelle endlich ist noch der Geisenheimer zu nennen, gleich dem Rauenthaler eine neuere Größe, die erst durch die verbesserte Cultur geschaffen worden und am besten auf dem Rothenberg, in guter Qualität aber auch auf dem Morschberg, Lickerstein, Klausenweg, Kapellengarten und Rosakenberg gedeiht. Dann folgen die Gewächse zweiten und dritten Ranges, voran die zweiten Lagen von Johannisberg, Geisenheim und Rüdesheim, dann der Hattenheimer, der Winkeler, der Niedricher, der Destricher, der Hallgartener, der Bollradsberger, Eltviller, Erbacher, Schiersteiner, Gibinger, Wallufer, Mittelheimer u. s. w. Auch diese Sorten zeichnen sich durch Blume und Feinheit aus; es sind „singende Weine“, die das Herz zur Fröhlichkeit, den Mund zum Sange stimmen und daher an der Tafel wie am Bechtische immerdar willkommen sind.

Rheinlanke s. Lachsforelle.

Rheinthaler ist der im Verschwinden begriffene Gesamtname der Rothweine des Cantons St. Gallen, die früher als Reinsal, in der Neuzeit aber zumeist unter ihrem Specialnamen (Buchberger, Bernegger, Dornacher etc.) in den Handel kommen.

Rheinwein ist Reimtwein, Dichterwein, die deutsche Hippokrene, deren begeisterndes Maß sich im Hirn des Trinkers fast von selber in fließende Verse umsetzt, die zudem den

großen Vorzug genießen, nur zum kleinsten Theile niedergeschrieben und zum noch kleinern kleinsten Theile publicirt zu werden. Bei alledem ist die Zahl der gedruckten Rheinweinelieder Legion, und man darf behaupten, daß dies edle Gewächs mehr Lob- und Dankgedichte inspirirt hat, als alle übrigen Spirituosen zusammengenommen. „Ich habe Weine von allerhand Arten in meinem Keller“, erklärte Kaiser Ferdinand I., „jedoch aber ist der rheinische Wein zum täglichen Gebrauch unter allen der fürtrefflichste. Er kann Hitze und Frost ausstehen; er kann Wasser und Alles, was nur hineingethan wird, verdauen, ja er kann alle Aufstöße, so ihm widerfahren, vertragen und bleibt doch allezeit guter Wein, läßt sich wohl trinken und schmecket alle Tage.“ Und warum? Das setzt kurz, aber erschöpfend der englische Mediciner Druitt auseinander. „Begabt mit nur leichtem Alkoholgehalt“, sagt er, „aber dennoch dauernd haltbar in Folge ihrer Reinheit und von so hervorragendem Arom wie keine andern, sind die rheinischen Weine der rechte Trunk zur Erregung intellectueller Heiterkeit. Sie vermehren den Appetit, erheitern, ohne Abspannung und schweren Kopf zu hinterlassen, reinigen das Blut, kräftigen die Nerven, machen die Zunge frei und stillen den Durst. Ich halte daher nicht mit dem Bekenntniß zurück, daß ich es für einen Fortschritt der Heilkunde ansehen würde, wenn sie diese Weine häufiger verordnete als bisher.“ Wer sind nun aber diese wackeren Gesellen? Im weitesten Sinne alle Gewächse des Rheinthales nebst dessen Seitenlanden und Nebenthälern von Basel herab bis zum Siebengebirge. Der Sprachgebrauch räumt jedoch den Neckarweinen sowie den Producten Badens und des Elsasses eine selbstständige Stellung ein und beschränkt damit die Bezeichnung Rheinwein auf die Gewächse der Pfalz, des Rheingaues, Rheinheßens, des Unterrheins, der Mosel und der Ahr. Der Begriff umfaßt also die theuersten deutschen Weine, den

Johannisberger Cabinet, den Steinberger Cabinet-Massau, den Müdesheimer Berg Cabinet-Muslese u. s. w. im Preise bis zu 40 Mark per Flasche, bis herab zum grauenhaften „Flickschneider“ oder „Garibaldi“, bei dessen bloßem Anblick die Zündlöcher der Kanone zu Haarröhrchen einschrumpfen und der zerrissenste Ellenbogen sich augenblicklich krampfhaft zusammenzieht. Diese netten Sorten behalten jedoch die frummen Rheinländer nothgedrungen für sich selber — der Sage nach, um damit den Eßig zu schärfen — und so thun sie dem guten Rufe des Rheinweins keinen Abbruch.

Ribisel s. Johannisbeere.

Ricotta s. Quargeln.

Rindfleisch, das Fleisch des Stieres oder des Ochsen und der Kuh, besitzt nicht nur einen vollern Geschmack, sondern auch ein dichteres Gewebe als alle übrigen Schlachtfleischarten, und gilt daher mit Recht für nahrhafter als diese. Wie selbstverständlich, begründen aber auch hier Geschlecht, Alter und Ernährung des Thieres, sowie der Körpertheil, dem das Fleisch entstammt, mannigfache Unterschiede. Das beste Fleisch mit zarter und doch nicht weichlicher Faser liefert der ausgewachsene, gut gemästete Ochse vom 4. bis zum 8. Jahre; mit dem 12. Jahre tritt eine entschiedene Entwerthung ein. Kuhfleisch, durchweg fettärmer als Ochsenfleisch, ist von Thieren vom 3. bis zum 5. Jahr am zartesten. Jüngerer Fleisch gibt saftige Braten, aber schwache Fleischbrühe; älteres vortreffliche Fleischbrühe, wird aber beim Braten holzig. Was die einzelnen Stücke anlangt, so gilt für die Blume allen Rindfleisches der Lendenbraten, dem deshalb ein eigener Artikel gebührt. Diesem zunächst steht das Schwanzstück, in Oesterreich Ortscherzel oder auch Schwanzörtel, aus dem jene saftigen Rumpsteaks geschnitten werden, die, in Butter geröstet und mit gebratenen Kartoffeln garnirt, auf dem Continente noch beliebter sind

2

als in ihrem englischen Vaterlande. An dritter Stelle folgt das Rippenstück, in Oesterreich die Beiried, und an vierter endlich das Hüftstück mit dem Schenkelstück. Diese Beststücke, die höchstens um ein Drittel höher bezahlt werden, als z. B. Fleisch aus der Brust oder vom Halse, haben gleichwohl den dreifachen Nährwerth, sind also thatsächlich weit billiger, als jene geringern Stücke. Vor Allem aber hat man beim Kaufe auf glänzend rothe Farbe des Fleisches und lichtgelbe Farbe des Fettes zu sehen: ist das Fleisch bräunlich-roth und das Fett dunkelgelb, so hat man es mit einem bejahrten Stück zu thun, an dem der gewiegteste Koch sein Können ganz umsonst verschwenden würde.

Im Consum steht England von altersher obenan. In der That verbraucht London zur Zeit rund 2 Millionen Rinder jährlich, während Paris mit 265 000, Berlin mit 132 000, Wien mit 77 000 im Durchschnitt auskommt. Damit ist indessen der Beitrag der Familie Bos zur Ernährung der continentalen Großstädte noch keineswegs erschöpft, denn von den 15 Millionen Kilogramm frischen und conservirten Fleisches, die Wien z. B. jährlich einführt, stammen mindestens 8 Millionen Kilo abermals vom Ochsen. Man hätte also diesem hochverdienten Thiere längst ein National-Denkmal errichten müssen, wenn nicht der Undank zu den Lieblingslastern der Menschheit gehörte. Uebrigens ist des großartigen Consums ungeachtet die Artenzahl der Rindfleischgerichte verhältnißmäßig eine ziemlich beschränkte. Die erste Stelle darunter gebührt unstreitig dem Beefsteak, einer Weltspeise, die in verschiedenen Formen vorkommt, nämlich als englisches Beefsteak, aus fingerstarken Lendenbratenscheiben, die mit Butter, Zwiebeln und Kartoffeln in der Pfanne gebraten werden; als deutsches Beefsteak, aus Rindfleischgehäcksel mit Ei auf gleiche Weise bereitet als Tartaren-Beefsteak, aus rohem Rindfleischgehäcksel mit Ei, Essig, Del, Pfeffer, Zwiebeln,

Kapern und Salzgurken gemengt und mit Sardellen belegt; als griechisches Beefsteak, aus gleichen Theilen Rind-, Kalb- und Schweinefleischgehäcksel mit erweichter Semmel und gedünstetem Reis, in Butter gerösteten Zwiebeln und Champignons gemengt und mit allerlei Gewürz in einer aus Rahm, Essig und Fleischbrühe gemischten Sauce gedünstet 2c. 2c. Das französische Beefsteak, in Norddeutschland „Filet-Beefsteak“, in der Schweiz „deutsches Beefsteak“ genannt, wird nur einige Minuten länger gebraten als das englische, verliert aber eben dadurch Saft und Kraft. Das englische Beefsteak ist von allen das saftigste und verdaulichste, das Tartaren-Beefsteak das pikanteste und kräftigste, das deutsche das leichtest kaubare und daher für Zahnlücken zuträglichste. Kaum minder populär ist der saure Rindsbraten, alias *Boeuf à la mode*, vielleicht der einzige Modeartikel, der sich rühmen darf, zweihundert Jahre alt und immer noch modern zu sein; ferner der Kostbraten aus dem Rippenstück geschnitten, der aber nicht bloß auf dem Kost, sondern auch *à la provençale* auf einem Zwiebelbett in der Pfanne gebraten oder *à la bonne femme* in der Casserolle gedünstet und gedämpft wird, seltener dagegen das umfangreiche *Roaft-beef*; gleichfalls aus dem Rippenstück, das in England am Spieß, auf dem Continent in der Pfanne bereitet und mit Salzkartoffeln nebst Meerrettig servirt wird. Dazu kommen dann noch der Lungenbraten in seinen verschiedenen Gestalten, die gespickten Rindfleischschnitzel, das italienische Rindfleisch aus dem Schwanzstück, gedünstet und mit dem unvermeidlichen Parmesan bestreut, der Ritterbraten aus dem Rippenstück mit Schinkenknödeln und Sauerkraut, der Saftbraten, das *Gulyasch*, der *Klops* u. s. w. Ochsenzunge in säuerlicher Kapernsauce oder in *Gelée* ist ebenso verdaulich wie schmackhaft und gehört geräuchert zu den edelsten Rauchfleischsorten. Nieren, Leber und

Gehirn werden wie die entsprechenden Stücke vom Kalb verwerthet, stehen diesen aber in jeder Hinsicht nach; nicht minder bleibt das Herz, gespickt und am Spieß gebraten immer ein zähes und trockenes Gericht. Schätzbarer und geschätzter sind der Gaumen, der jene ansprechende Sulzspeise liefert, die in Oesterreich als ungarisches Rebhuhn, in Deutschland als Dchsenmaulsalat bekannt ist und der Schweif, aus dem die Engländer die berühmte Ox-tail-soup bereiten, die so oft die niederschmetternde Ouverture ihrer Gala-Mahlzeiten bildet.

Doch der Dchse ist nicht bloß einfacher Fleischlieferant wie die übrigen Thiere. Weit größer und fundamentaler ist seine Bedeutung als Urquell der Fleischbrühe und des Fleischextracts, jener beiden Präparate, ohne welche die ganze moderne Küche ein vollkommenes Unding wäre. Die moderne Küche aber ist nicht der geringste Theil der modernen Civilisation, und der kommende Künstler, der die Schuld der Menschheit gegen diesen Wohlthäter abzutragen berufen ist, wird ihn daher zur Anschauung bringen, wie er den Erdball zwischen den gewaltigen Hörnern trägt. Ehre, dem Ehre gebührt!

Ritter s. Saibling.

Roche s. Dornroche.

Rockenbolle, franz. Rocambole, ist höchstwahrscheinlich nur eine Spielart des Knoblauchs, dessen Stelle sie, weil minder scharf, in der feinen Küche vertritt. Die Pflanze wird erst im 16. Jahrhundert genannt und scheint sich, dem Namen nach zu schließen, von Deutschland aus verbreitet zu haben; nach England kam sie von Holland her im Jahre 1596. Man verwendet übrigens nicht bloß die Wurzelknolle, sondern auch die an der Dolde sich entwickelnden Brutzwiebelchen als Fleischwürze. Diese erbsengroßen Brutzwiebelchen werden gemeinhin Perlzwiebeln genannt und nicht selten mit den

in Oesterreich wenig bekannten echten Perlzwiebeln verwechselt oder zusammengeworfen. Die echten Perlzwiebeln, d. h. die erbsen- bis haselnußgroßen Wurzelknollen des Perllauchs, einer Culturform des Porrees, sind jedoch erst nach der Kockenbolle, nämlich im 18. Jahrhundert, in Deutschland in Aufnahme gekommen, und noch jünger, nämlich der Mitte des 19. Jahrhunderts angehörig, sind die in Essig eingelegten Perlzwiebeln, die erst seit höchstens 40 Jahren einen Gegenstand des Delicateßhandels bilden (gute Bezugsquelle: Conservenfabrik von L. Pollak in Magdaburg). Man verwendet diese Gewürzconserve als picanten Zusatz zu Ragouts, Saucen, italienischen Salat u. s. w.

Roggen, der Nährvater der Schwarzbrotesser, d. h. eines Drittels der europäischen Menschheit, gehört unstreitig zu den Urbewohnern des Kaiserstaats, denn er verwildert hier nicht nur leichter als in sonst einem Lande, sondern wurde auch nach Ausweis der Gräberfunde in Ungarn bereits vor und in Mähren mindestens während der Bronzezeit cultivirt, da hingegen die Römer ihn erst im Jahrhundert n. Chr. Geb. als Getreide der Tauriner im Alpengebiet kennen lernten, die Griechen ihn erst im 2. Jahrhundert n. Ch. aus Thracien und Macedonien erhielten, das mittlere und westliche Europa ihn erst den Hunnen und der Völkerwanderung zu verdanken scheint, Calabrien ihn erst zur Hohenstaufenzeit und Sicilien gar erst im 18. Jahrhundert empfing. Ueber seine intimern Familienverhältnisse indessen waren die Gelehrten lange im Zweifel, bis es endlich 1890 dem Russen Batalin gelang, im perennirenden Bergroggen den Stammvater unseres ein- oder zweijährigen Ackerroggens zu ermitteln. Der Roggen ist nun zwar, da er sich nie so fein vermahlen läßt wie der Weizen, weniger verdaulich und das Roggenmehl bei einem Durchschnittsgehalte von 58 $\frac{1}{2}$ % Stärke, 7% Gummi, 11 $\frac{1}{2}$ % Stickstoffsubstanz, 3.9% Zucker, 2% Fett und 13 $\frac{1}{2}$ % Wasser

weniger nahrhaft als das Weizenmehl, aber die Pflanze stellt auch weit geringere Ansprüche an den Boden und an die Sonne, und kommt daher auch in Gegenden fort, wo der Weizenbau völlig unthunlich ist. Sie bildet daher nicht nur in Rußland und Deutschland das Hauptgetreide, sondern auch in Oesterreich wird jährlich annähernd doppelt soviel Roggen als Weizen gewonnen und durchweg im Lande selber verbraucht, während von der Weizenernte der fünfte bis sechste Theil in's Ausland geht. Der Roggen liefert geröstet ein erträgliches und ziemlich verbreitetes Kaffe-Surrogat, sowie der Destillation unterworfen, den sogenannten Kornbranntwein. Das Mehl aber dient hauptsächlich zur Bereitung verschiedener Brotsorten, über die sich im Artikel Brot Näheres findet. Am Niederrhein wird es auch mit Wasser oder Milch zu einem Brei verkocht, der mit frischer Butter nicht übel schmeckt, jedoch wie Kleister an den Zähnen klebt und daher ein Zwangsmittel zum Langsamessen darstellt, welches nicht nach Jedermanns Geschmack sein dürfte.

Rohrhuhn oder Bläßling heißt in Oesterreich das Wasser- oder Bellhuhn, ein schwarzgekleideter, reger und zierlicher Stelzvogel von der Größe eines Haushuhns, der alle schilfreichen Teiche Mitteleuropas und Mittelasiens als Sommerfrischen benützt und wegen seines Thran- oder richtiger Schlammgeschmacks zu den Fastenspeisen zählt. Als solche kommt er in der österreichischen, süddeutschen und französischen Küche noch ziemlich häufig vor, während man ihn in Norddeutschland gründlich verabscheut; denn wenn auch der ausgelehrte Federschütze, um den Moorgeschmack des Wildprets zu beseitigen, dem frisch erlegten Vogel sogleich mittelst einer Federpule die Haut ausbläst und diese nach der Heimkunft sammt dem anhängenden Fett sorglich ablöst (wie denn überhaupt das Rohrhuhn für den Küchenzweck stets enthäutet werden muß!), so unterbleibt doch diese Maßregel bei den

für den Markt bestimmten Exemplaren und muß daher in der Küche durch eine Massenverwendung scharfer Gewürze ersetzt werden, welche durchaus dem Geiste der modernen Kochkunst widerstrebt. Das Rohrhuhn liefert daher immer nur Schüsseln zweiten Ranges, gleichviel, ob es mit Wurzelwerk und Zwiebel als Fastensuppe oder mit Wachholderbeeren und Honigfuchen in Rothwein gedünstet oder endlich gebraten auf den Tisch kommt.

Kollgerste s. Gerste.

Kollmops s. Haring.

Romatur, Romandur, Ramatur oder Ramandour ist der räthselhafte Name eines Weichkäses im Charakter des Limburgers, der namentlich im bairischen Allgäu aus Vollmilch bereitet wird und in Stanniolverpackung in den Handel kommt. Der einzelne Käse ist etwa 12 cm lang, 4—5 cm hoch und breit und hat ein durchschnittliches Gewicht von 400 g.

Roquefort, der König der Käse, wird hauptsächlich im Departement Aveyron aus reiner Schafmilch bereitet, in den natürlichen Höhlen des Kalkgebirges Combalou, in denen beständig eine Temperatur von 4—6° C. herrscht, zur Reife gebracht und in Holzkisten, seltener in geflochtenen Weidenkörben, auf den Markt geliefert. Der feste, weiße, blau-marmorirte Laib bildet einen Cylinder von 18—20 cm Durchmesser, 8—10 cm Höhe und 2—2½ kg Schwere und besitzt bei einem Gehalt von 30—33½% Fett, 27½% Stickstoffsubstanz und 3% Milchzucker einen wahrhaft lieblichen Geschmack, der dem Käse die Bewunderung aller Kenner verschafft und ihn im 19. Jahrhundert zum Weltkäse hat werden lassen. Während nämlich die Jahresproduction sich im Jahre 1800 auf kaum 250 000 kg belief, beträgt sie gegenwärtig das Zwanzigfache, also 5 Millionen Kilogramm, und ist, seitdem eine Actiengesellschaft (Société des caves et

des producteurs réunis de Roquefort) den ganzen Betrieb in die Hand genommen hat, noch immer im Steigen begriffen. Diese Gesellschaft liefert den Roquefort in zwei Sorten, als weniger fetten Jungkäse (Fromage nouveau), der in den Monaten Januar bis April bereitet wird und 3—3 $\frac{1}{2}$ Mark per Kilo werthet, und als Altkäse (Fromage vieux), das Product der Monate Mai und Juni, das vom September ab auf den Markt kommt und mit 3 $\frac{3}{4}$ —4 $\frac{1}{2}$ Mark per Kilo bezahlt wird. Alle Nachahmungsversuche, an denen es natürlich nicht gefehlt hat, sind bisher kläglich mißlungen: der Roquefort ist einzig in seiner Art. Und nicht bloß das, sondern er ist zugleich der Alterspräsident aller lebenden Luxuskäse, denn der caseus Nemausensis, dem man zu des Plinius Zeiten in Rom das größte Lob spendete, kann kaum ein anderer gewesen sein, als eben der Roquefort, da nicht bloß die Heimat beider dieselbe ist, sondern Plinius auch ausdrücklich bemerkt, daß gedachter Käse umso besser munde, je frischer und weicher er sei — ein Satz, der noch heute für den Roquefort seine Gültigkeit hat.

Rosen, die duftenden Blüten, namentlich der weißen und der Gartenrose, fanden bis in's 19. Jahrhundert hinein in der Küche Verwendung, indem man theils die unzerstückten Blumen in eine Mischung von Eigelb, Zucker, Süßmandelbrei, Zimmt und Citronenschale getunkt und dann in Schmalz oder Butter gebacken, als gefüllte Rosen oder, in siedenden Zucker getaucht, als candirte Rosen oder, in mit Wein angemachten Teig umgedreht und in Schmalz gebacken, als gebackene Rosen aufsetzte oder indem man die Blätter und Knospen zerstampfte und zerhackte und daraus mit den entsprechenden Zusätzen Rosencrème, Rosenpulz, Rosengefrorenes, Rosenkaltchale, Rosenconserve und sogar Rosenbrötchen zur Bereitung einer Rosen-Milchsuppe (!) herstellte. Alle diese Mixturen gelten gegenwärtig

für Präparate vom aller schlechtesten Geschmack. Ebenso entschieden hat sich die Neuzeit vom Rosenwasser abgewendet, das noch zu Rumohr's Zeit (um 1830) in Norddeutschland vielfach gebraucht wurde, besonders zur Bereitung des sogenannten Rosenwasserbreies, eines Mehlbreies, der mit Zucker und Safran gewürzt und in Wein mit Rosenwasser gekocht wurde; nur ganz vereinzelt wagt sich noch die eine oder andere „schöne Seele“ von Küchenfee mit einem Rosengelée (Apfelgelée mit Rosenwasser parfümirt) hervor, erntet aber in der Regel schlechten Dank mit dieser poetischen Anwendung. Im Orient dagegen steht der Roseneßig als Salatwürze und der Rosenzucker als Confect noch immer in besonderm Ansehen.

Rosinen, im deutschen Kinderliede neben Zucker und Mandelfern das Ideal allen Naschwerks, sind gedörrte Weinbeeren, die aus Kleinasien und Südeuropa auf den Markt kommen und als *Uvae passae* schon den Römern der vorchristlichen Zeit bekannt waren. Man unterscheidet der Größe nach kleine Rosinen, für die aber gegenwärtig die Bezeichnung Korinthen vorgezogen wird, und große Rosinen, ehemals auch Meerträublein genannt, von denen die geringern Sorten abgebeert als einfache Rosinen, die bessern aber vom Fruchtstande ungelöst als Traubenrosinen in den Handel gelangen. Als beste Waare gelten die großen, fleischigen, zuckerreichen Malaga-Traubenrosinen aus Spanien und die zolllangen, platten, entfernten Damascener Rosinen aus Syrien, deren älterer Name Cibeben (angeblich aus dem Inselnamen Cypern entstanden!) noch hin und wieder als Gesamtbezeichnung gebraucht wird. Daran schließen sich die kleinern, aber honigsüßen Sultanin-Rosinen oder Smyrna-Rosinen aus Anatolien, die Massilier-Rosinen aus Italien und der Provence, die Picardan-Rosinen aus dem Languedoc

u. s. w. Wie die Mandeln standen auch die Rosinen früher in weit höherm Ansehn als gegenwärtig, wo das norddeutsche Rosinen-Fleisch (gebratenes Rindfleisch mit brauner Sauce, der gleichzeitig Essig und Rosinen zugesetzt werden) das einzige Fleischgericht sein dürfte, bei dem sie noch Verwendung finden. Eine Hauptrolle aber spielen sie noch immer bei der Puddingbereitung, in der Küchenbäckerei, als Dessertobst und — in der Weinfabrication.

Rosmarin, ein sparrig ästiger Strauch des Mittelmeergebiets mit blaßblauen Lippenblüten und lederartig derben, linealen Blättern von kampferartigem Geruch und würzhaft bitterm Geschmack; wurde schon im Alterthum und wird noch heute in Südeuropa sowohl als Fleischwürze wie beim Mariniren der Fische verwendet. In Deutschland findet sich der Rosmarin als Würzkräut schon unter den Gartenpflanzen Karl's des Großen; in England wird er zuerst 1548 erwähnt — hier wie dort aber gilt er fast ausschließlich als Ziergewächs, von dem man in der Küche um so weniger wissen mag, als in vielen Gegenden kleine Rosmarinsträucher den Schmuck der Leidtragenden bei Leichenbegängnissen bilden.

Rossoli, ein älterer, italienischer Biqueur, der ursprünglich mit dem Saft des Sonnenthaues gelbroth gefärbt wurde und von diesem Farbmittel mit gleichzeitigem Anklang an rosso (roth) und rosa (Rose) den Namen erhielt. Der Rossoli kam im 17. Jahrhundert als bevorzugte Herzstärkung Ludwig's XIV. in Ruf und trat seitdem als Concurrent des Katarfia auf. Er wurde damals in den einzelnen Städten (Neapel, Turin, Bologna, Triest, Zara, Wien, Paris u. s. w.) aus zahlreichen Gewürzen und Würzkräutern in mannigfachen Spielarten hergestellt, zumeist mit Ambra oder Moschus versetzt, mit Cochenille oder Alfermes roth gefärbt und in Schilfflaschen in den Handel gebracht. Im 18. Jahrhundert wurde der Name zur Gesamtbezeichnung fast aller rothen

Liqueure, namentlich der bessern Art, seit Mitte des 19. Säculums aber ist er ziemlich außer Gebrauch gekommen.

Rostbraten s. Rindfleisch.

Rothauge, Rothfeder s. Bratfisch.

Rothhuhn s. Steinhuhn.

Rothrübe s. Mangold.

Roussillon-Weine heißen vorzugsweise die drei vorzüglichen Liqueurweine des Departements der Ostpyrenäen, der Rivesaltes, der rothe Grenache und der weiße Maccaber, deren schon in besondern Artikeln gedacht wurde. Sie waren ehemals weit gesuchter als jetzt, wo sie selbst in Frankreich außerhalb ihrer Provinz nur den Liebhabern bekannt sind. Die übrigen Weine des Roussillon, durchweg dunkle, schwere Rothweine der zweiten Rangklasse, sind mehr Arzneien als süßige Stoffe und werden daher unvermischt nur in minimalen Dosen consumirt.

Rüben s. Mangold, Möhre, Krautrübe und Weißrübe.

Rüdesheimer s. Rheingauer.

Rum ist westindischer Branntwein, der vornehmlich auf Jamaica, Cuba und den Inseln unter dem Wind, aber auch in Guyana, Brasilien, auf Madagascar, Mauritius und in Ostindien aus der Melasse des Zuckerrohrsafts bereitet wird, indem man die Melasse, mit Wasser verdünnt und mit „Dunder“ (dem Destillationsrückstand früherer Rumbereitungen) versetzt, der Gährung überläßt und dann destillirt. Des feinern Aroma's wegen fügt man auch hin und wieder Kräuter hinzu oder destillirt guten Rum zum zweiten Male über dergleichen Kräuter, um den besonders kräftigen Bay-Rum zu gewinnen, während der minderwerthige Neger-Rum nur aus Zuckerabfällen erzeugt wird. Die edelste Sorte ist der Jamaica-Rum mit 70—77% Alkoholgehalt; er erscheint frisch vollkommen farblos, nimmt aber im Fasse gleich dem Cognac ein gelbliches Aussehen an und wird überdies mit Caramel nach-

gefärbt. Wohl dem, der eine Flasche wirklichen und wahren Jamaica-Rums sein eigen nennt, denn die 1000—1200 hl Rum, die Wien alljährlich consumirt, sind zum weitaus größten Theile Imitationen, sogenannter Fagon-Rum, der aus Weingeist und Wasser zusammengemischt und mit Rumeffenzen oder Rumäther aromatisirt wird. Der Rum war zwar schon in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf dem europäischen Continent bekannt, fand aber erst seit etwa 1815 wirklich Eingang und wurde erst von 1830 ab Volksgetränk. Seine Einführung ist den Engländern zu verdanken, die ihn noch heute über den Cognac schätzen.

Rumpsteak s. Rindsfleisch.

Rundfisch s. Dorfisch.

Runkelrübe s. Mangold.

Rußter Ausbruch, in Deutschland und England als Dessertwein allgemein bekannt und beliebt, wird am Ufer des Neusiedlersees gewonnen und gelangt über Rußt, Rismarton und Dedenburg in den Handel. Da indessen die Lese an Trockenbeeren bei Weitem nicht für den Bedarf ausreicht, so werden schon seit Jahren große Mengen Rosinen aus Südeuropa eingeführt und zu Süßwein verarbeitet. Diese Rosinengebräue gehen dann als „Rußter Ausbruch“ oder gar als „Tokayer“ in's Ausland und werden namentlich im klugen Albion mit einer Unverdroffenheit getrunken, die das aufrichtigste Mitleid des Kenners herausfordert. Die Firma Flandorfer in Dedenburg und J. Palugyai Söhne, k. k. Hof-Weinhandlung in Preßburg, liefern echte, gute Waare.

Rutte s. Quappe.

Ruythaler oder Ruywein, in neuhochdeutscher Verballhornung auch Reifthaler, heißen die weißen Gewächse des Waadtlands, die am Nordostufer des Genfersees bei den Ortschaften Cully, Desaley, Cherbres und Saint Saphorin gewonnen werden. Es sind das tiefgoldige, eigenartig aro-

matijche, feine und starke Weißweine, die zu den edelsten des ganzen Schweizerlandes zählen und auch dem Ausländer zusagen. Der Ryswein kommt über Yevoy und Lausanne in den Handel.

S.

Saccharin, eine culinarijche Errungenschaft der jüngsten Neuzeit, wird gleich den prächtigen Anilinfarben aus dem nichts weniger als anmuthigen Steinkohlentheer gewonnen und erscheint als gelblich-weißes, krystallinisches Pulver, das in Wasser und noch leichter in Alkohol löslich ist. Dreihundertmal süßer als Zucker, stellt es das Ideal eines Süßmittels dar und wird in allen den Fällen mit Vortheil verwendet, wo eine starke Versüßung erforderlich und namentlich wo der Zucker als Gährungserreger verpönt ist, also in der Küche für Diabetiker und Magenleidende. Im Gegensatz zu Zucker und Honig ist nämlich das Saccharin kein der Gährung unterworfenen Nahrungstoff, sondern ein reines Gewürz, das unverändert in den Kreislauf übergeht und unzersezt wieder ausgeschieden wird. Auf dieser Eigenschaft aber beruht wie einerseits seine Ueberlegenheit, so andererseits auch sein Minderwerth gegenüber dem Zucker, denn die mit Saccharin bereiteten Speisen sind eben deshalb nie so vollmundig und nie so nahrkräftig wie die mit Zucker bereiteten. Das Saccharin kann also nie den Zucker vollständig ersetzen, vielmehr empfiehlt es sich, im Interesse des guten Geschmacks das neue Süßmittel so weit möglich immer nur mit Zuckerzusatz zu verwenden. Mit Unrecht dagegen ist es als Störenfried der Magenthätigkeit verdächtigt worden; die Erfahrung hat vielmehr ergeben, daß es in den kleinen Mengen, in welchen es

bei seiner großartigen Süßkraft immer nur verwendet werden kann, durchaus keinen nachtheiligen Einfluß weder auf die Verdauung noch sonst auf den Organismus ausübt. Der Consum hat daher namentlich in der Liqueurfabrication und in der Obstconserven-Bereitung bereits einen ziemlichen Umfang angenommen und wird sich voraussichtlich neben dem Zuckerverbrauche etwa in derselben Weise und zu derselben Höhe entwickeln, die der Cichorienconsum neben dem Kaffeeverbrauch erreicht hat. Befindet sich doch das Saccharin erst seit zehn Jahren auf dem Markte; denn 1879 von dem Deutschrussen Constantin Fahlberg (geb. zu Tompow am 22. December 1850) erfunden, wurde es zuerst 1884 von Adolf List in Leipzig in den Handel gebracht und wird erst seit 1887 von der Saccharinfabrik von Fahlberg, List & Co. zu Sabfe-Westerhüsen a. d. Elbe im Großen hergestellt. Generalvertreter dieser Fabrik für Oesterreich-Ungarn ist die Firma Julius Falowetz in Wien, Kaiser Josefstraße 20.

Sacher-Torte nennt sich eine Chocoladentorte höherer Art, die sich vor ihren Gefährtinnen noch besonders auszeichnet, indem sie unter der glänzenden Chocoladen-Robe noch ein Hemd von Aprikosen-Marmelade trägt. Die Sacher-Torte scheint berufen, den Namen ihres Schöpfers noch späteren Generationen in Erinnerung zu bewahren, denn sie bildet eine Wiener Specialität, eine jener „süßen Thorheiten“, an denen die Kaiserstadt von jeher ein ganz unbändiges Vergnügen gefunden hat und die ihr nirgends mit vollem Effecte nachgemacht werden. Die Sachertorte wird in allen vornehmen Wiener Conditoreien und Restaurants gut imitirt, aber jene bezaubernde, liebliche Anmuth, welche den Original-Erzeugnissen der Firma Eduard Sacher eigen — ist unnachahmlich. Man meint ein Gedicht von Heine auf der Zunge zu haben. Kein Wunder, daß jährlich mehr als 20 000 Exemplare davon in die Welt gehen.

Safran, die zolllangen, dreitheiligen, dunkel- oder gelbrothen Blüthenarben des Küchenrocus, eines Liliengewächses, das im Orient, Hellas und Italien heimisch ist und schon vor Christi Zeit in Persien, Kleinasien und Nordafrika cultivirt wurde, enthält als wesentlichen Bestandtheil neben einem gelben Farbstoffe ein ätherisches Del von durchdringendem Geruch, das ihm frühzeitig eine Stelle als Würzmittel verschafft hat. Die Griechen streuten Safran auf den Bohnenbrei und in's Brautbett, die Römer wappneten sich mit Safranfränzen und Safrantränken gegen die übermächtigen Geister des Weins, die Schule von Salerno feierte die dustende Droque als herzerfreulich und gliederstärkend, und in der Küche des 16. Jahrhunderts (1567) heißt es: „Zu allen Saucen, allen Suppen, allen Fastenspeisen gehört Safran; ohne Safran würde es kein rechtes Purée, keinen Erbsenbrei, keine gediegene Sauce geben (Henry Etienne).“ Diesem Massenverbrauch entsprach der Umfang des europäischen Safranbaues. Die Araber hatten das Gewächs im 8. Jahrhundert nach Spanien verpflanzt und von dort aus fand es zugleich mit seinem arabischen Namen Zafaran den Weg nach Frankreich, England und Deutschland. Die beste Pflege aber wurde diesem Culturzweig seit dem 15. Jahrhundert in Oesterreich zu Theil, wohin ein Ritter v. Rauheneck die Pflanze schon 1198 angeblich aus dem Orient gebracht haben soll. Noch heute gilt der satt braunrothe österreichische Safran für die beste Sorte, wird aber nur noch zum kleinern Theil von Oesterreich, zum größern von der französischen Landschaft Gâtinais auf den Markt geliefert. In Oesterreich geht die Safrancultur immer mehr zurück, weil die Droque als Gewürz mehr und mehr außer Gebrauch kommt. Das 19. Jahrhundert hat den Safran seines aufdringlichen Geruchs wegen schon vor Langem in die Bauernküche verwiesen, und auch hier verliert er beständig an Terrain. In der französischen

und norddeutschen Küche ist er bereits vollständig fremd geworden und auch in Oesterreich, Süddeutschland und der Schweiz kommt er auf der guten Tafel nicht vor. Er gehört also zur Reihe jener starken Gewürze, die von der feinen, organisirten Neuzeit verabscheut werden, und das mit gutem Grund, denn, in einiger Menge genossen, bewirkt er Blutandrang nach dem Kopf, und mancher Schlagfluß, der früher dem Thee, dem Kaffee, der Chocolate u. s. w. zur Last gelegt wurde, rührte vielmehr von übermäßigem Safrangenuß her.

Sago ist eine Art Stärkemehl von weißer, brauner oder röthlicher Farbe, das namentlich in Ostindien und Australien von der Sagopalme gewonnen wird, indem man das Mark des Baums mit Wasser behandelt und das auf diese Weise gewonnene Mehl an der Sonne trocknet. Um den Perl-sago zu bereiten, feuchtet man das Mehl wieder an, schüttelt es in einem Tuch, bis es sich von selber körnt, dörret dann die Körner mit geringem Zusatz von Cocosöl unter beständigem Umrühren in einer eisernen Pfanne und läßt sie endlich an der Sonne nachtrocknen. Diese harten Sagograupen quellen in warmem Wasser ziemlich rasch zu einer durchsichtigen, schleimigen Masse auf und bilden eine beliebte Suppen-einlage, obgleich ihr Geschmack nur gering und ihr Nährwerth nahezu gleich Null ist. Selbst in den Productionsländern wird daher der Sago weit weniger geschätzt als Reis und Mais. Europa lernte ihn erst im 18. Jahrhundert kennen, und zwar England, das noch heute den größten Sagoverbrauch aufweist, im Jahre 1727, Frankreich seit 1740 und Deutschland seit 1744. In Mitteleuropa braucht sich übrigens Niemand mit den Kennzeichen der ausländischen Sagoarten abzufragen, denn in der österreichischen, der deutschen und der Schweizer Küche ist der echte ostindische Sago ungemein selten. Hier begnügt man sich mit dem sogenannten deutschen Sago aus Kartoffelstärkemehl, der in eigenen Fabriken im

Großen producirt wird und glücklicherweise, da er so gut wie gar keinen Geschmack hat, kein Gericht verdirbt. Im Gegensatz zum echten Sago löst er sich in kaltem Wasser, wozu jener sich nie herbeiläßt. Vgl. Tapioca.

Sahne s. Rahm.

Saibling, Salmring, Röhel oder Ritter, nennt sich ein glänzend beschuppter Cavalier aus dem hohen Hause Salm, der die tiefen Seen des Alpengebiets, Scandinaviens und Großbritanniens bewohnt und in der Regel 20—30 cm lang und 1—2 kg schwer wird, ausnahmsweise aber auch eine Länge bis 50 cm und ein Gewicht bis 5 kg erreicht. Der Saibling gehört zu den edelsten Geschöpfen unter dem Wasserpiegel und wird mit 10 Mark per Kilo nicht zu theuer bezahlt, denn blaugefotten mit Mayonnaise oder in Aspik steht er der Bachforelle zwar an Farbenschönheit nach, übertrifft sie aber an Zartheit und Wohlgeschmack. Lachs und Lachsforelle und selbst die delicate Aesche kommen neben ihm gar nicht in Betracht. Glückliches Wien, das sich jährlich an 900—1000 kg dieses Edelstisches erquicken darf!

Safe, Sakurada s. Reis.

Salami s. Cervelatwurst.

Salat, wörtlich „Gesalzenes“ (vom mittellateinischen salare, salzen), ist im Wesentlichen ein Mischgericht aus rohen oder gesottenen Pflanzentheilen, Essig, Del und Salz, dessen Erfindung wahrscheinlich bis in die ältesten Culturschichten und dessen Hoffähigkeit sicher bis in's 7. Jahrhundert v. Chr. zurückreicht, da nach dem Zeugniß Daniels des Propheten schon der große Nebukadnezar von Babylon (604—561 v. Chr.) „Gras aß wie ein Ochse“, d. h. sich jenes Würzgericht aus frischen Messelsprossen munden ließ, das noch heute am Euphrat unter dem Namen Salata bekannt und beliebt ist. Die Römer nannten eine solche kalte Schüssel Salgama, die spätern Italiener aber Insalata oder Salata, und unter diesem

Namen, der sich allmählig zu Salade abschliff, ging das Gericht an die Franzosen über, die es seit dem 16. Jahrhundert in's Unendliche variirt haben, so daß gegenwärtig vier Classen von Salaten zu unterscheiden sind: der Blattsalat aus den Blättern, Blüthen oder Stengeln der Lattich-, Kohl-, Lauch- und Kressearten, des Spargels, des Hopfens, Löffelkrauts, Estragons, Boretsch, Löwenzahns, Ampfers, Portulaks, Champignons, der Endivie, Kressel, Rapunzel, Kaper, Tripmadam, Fetthenne u. s. w., dann der Wurzelalat aus den Wurzeln oder Knollen der Sellerie, Petersilie, Schwarzwurz, Kartoffel, Zwiebel, Trüffel, der Kettigarten, der Rübenarten zc., ferner der Fruchtalat aus den saftigen Früchten der Erbse, Bohne, Gurke, Tomate, sowie aus Äpfeln, Orangen, Pfirsichen oder Aprikosen und endlich der Fleischalat namentlich aus leimreichem Fleisch (Schnecken, Kutteln und Ochsenmaul), aber auch aus pikanten Fischconserven, wie Hering und Sardelle, oder aus allerlei gesottenen und gebratenen Fleischresten, sei's Kalb, Geflügel, Fisch oder Hummer. Unter diesen Fleischsalaten ist der Kalbshirnsalat der albernste, der Hummersalat der trockenste, der Heringssalat der populärste, der italienische Salat (aus Sardelle, Hering, Neunauge, Salami, Schinken, Kalbsfuß, Apfel, Gurke, Rothrübe und Olive mit kalter Senfsauce) der unvermeidlichste und der Zigeunersalat (franz. Salade Murger), aus gesottenen Geflügelmagern und Kalbsfuß mit Zwiebel, Kerbel, Estragon, Senf und Pfeffer, der neueste, während unter den Pflanzensalaten der einfache Lattichsalat den gemeinen Mann, der bunte Salat, aus allen möglichen Kräutern zusammengemengt, den liberalen Bürger und der russische Salat aus Gelbrüben, Kartoffeln, Kapern, Sellerie, Apfel, Gurke, Hering und Sardelle mit saurem Rahm und Zucker den Aristokraten repräsentirt. Kaum weniger mannigfaltig als die wesentlichen Bestandtheile sind die Würzen des Salats, unter

denen neben dem Essig der Wein, neben dem Del der Speck, neben dem Salz der Zucker figurirt, und je nach Gelegenheit auch die Citronensäure und der saure Rahm, das Eigelb und das Gänsefeschmalz, der Pfeffer, der Senf, die Zwiebel, der Schnittlauch, der Estragon, der Kerbel, der Boretsch, die Bratensauce u. s. w. eine Rolle spielen. Im Allgemeinen behaupten jedoch wie unter den Grundstoffen die Vegetabilien, so unter den Würzen Essig, Del und Salz das Uebergewicht. Die rechte Verwendung dieser drei Substanzen bildet den Schwerpunkt der Salatbereitung und das Sprichwort lehrt mit Grund, daß die Herstellung eines klassischen Salats fünf Personen erfordere: einen Geduldigen, der die Kräuter verliest, einen Verschwender, der das Del spendet, einen Geizigen, der den Essig zumißt, einen Weisen, der das Salz abwägt, und einen Narren, der Alles gründlich durcheinander mengt. Wo ein Mitglied dieser Fünfeinigkeits aus der Rolle fällt, ist als Sechster noch ein Hungerfranker von Nöthen, der das Gericht verzehrt; denn nichts schmeckt trostloser als ein versalzener, nichts bekommt weniger gut als ein versauerter Salat. Der gerechte und vollkommene Salat soll und muß die Zunge kitzeln, ohne zu brennen, den Gaumen erfrischen, ohne zu kratzen und den Magen anregen, ohne zu überreizen. Ein solcher Salat ist ein verkörpertes Ideal und bildet die würdigste Begleitung für den Braten. Dies Ideal wird aber allemal verfehlt nicht bloß durch ein Zubiel an Essig und Salz, wie es dem haarsträubenden deutschen Gasthaus-salat eigen ist, sondern auch wenn der Essig vor dem Del zugesetzt wird, wie dies aus Unerfahrenheit in manchen Küchen vorzukommen pflegt. Die Salatbereitung hat also bei aller Einfachheit des Gerichts ihre eigenen Schwierigkeiten, und wer alle ihre Klippen zu vermeiden weiß, darf daher nicht nur für ein äußerst brauchbares Mitglied der menschlichen Gesellschaft gelten, sondern wird auch

einer Dosis Ruhms nicht ermangeln, denn wie der Lateiner sagt: „Nihil tam parvum est, quod non gloriam parere possit, oder zu deutsch: „Es ist kein Verdienst so gering, daß man dafür nicht mit einem Orden bedacht werden könnte.“ Vgl. auch Lattich.

Salatrübe s. Mangold.

Salbei, eine stark aromatische Labiate des europäischen Südens, die schon zu Karls des Großen Zeit als Arznei- und Würzpflanze in die mitteleuropäischen Gärten gelangte und sich, wenn auch ihre culinarische Verwendung stetig abnimmt, doch als Biergewächs darin behaupten wird. Für die Küche kommen von den zahlreichen Arten nur zwei in Betracht: die Muscatellerjalbei oder der Scharlei, die, in Oesterreich so gut wie unbekannt, in Westdeutschland auf sonnigen Hainen verwildert vorkommt und den eigenthümlichen Geruch der Muscatellertraube besitzt, so daß die Blätter vielfach in der Weinfabrication, namentlich zur Parfümierung der Obstweine verwendet werden, und die Garten- oder Kranzjalbei, mit weichbehaarten Blättern und blaßblauer, röthlicher oder weißer Blüthe, die bis über den Polarkreis hinaus in den Gärten gezogen wird. Diese Gartenjalbei, in Oesterreich Salsa, in Niedersachsen Sälwe genannt, dient vielfach als Würze des Schweinebratens, verschiedener Fischbraten, besonders des Nals und des Blaufelchens, und namentlich zum Mariniren der Fische, da ihr durchdringender Geruch und etwas bitterer Geschmack die Fadheit des Fischfleisches vortheilhaft verdeckt. Sie mit Schmalz abzubacken, ist nahezu gänzlich außer Gebrauch gekommen. In England wird sie seit Ende des 17. Jahrhunderts im Großen cultivirt und im Lande selber zur Parfümierung des Gloucesterkäses verwendet, hauptsächlich aber nach China exportirt, wo sie als Heilmittel und Theersatz in größtem Ansehen steht.

Salm s. Lachs.

Salmi, franz. Salmis, eine Art Ragout von Federwildpret, zu dessen Herstellung das rohe Geflügel, nachdem die Brust abgelöst und bei größern Arten (Rebhuhn, Ente, Fasan etc.) auch die Eingeweide entfernt worden, in einem Mörser zerstampft und die Masse mit Fleischbrühe und Würzen zu einem Brei eingekocht wird, während die Brüste in Butter gedünstet und endlich, in mundgerechte Stücke zerlegt, auf dem Brei zu Tisch gegeben werden. Das Salmi bildet ein ebenso anziehendes wie leicht zu verarbeitendes Nebengericht und erinnert durch diese schönen Eigenschaften an die liebenswürdige und liebeselige Gräfin Salmagondi, eine der Hofdamen der Maria von Medicis (1600—1631), die das Gericht in Frankreich eingeführt haben und aus deren Namen durch Verkürzung die Bezeichnung Salmi entstanden sein soll. Höchst wahrscheinlich jedoch hängt der Name mit dem lateinischen sal, als allgemeiner Bezeichnung für Gewürz, zusammen und bedeutet nichts Anderes, als die mittelalterliche salmicus, eine Würzspeise.

Salpicon s. Ragout.

Salz oder genauer Kochsalz, eine Verbindung von $39\frac{1}{3}$ Theilen Natrium mit $60\frac{2}{3}$ Theilen Chlor, die, fertig gebildet, als hartes Steinsalz in der Natur vorkommt, für den Speisezweck aber hauptsächlich aus dem Meerwasser und der Soole durch Verdunstung gewonnen wird, ist das kostbarste aller Gewürze und unentbehrlich für die Küche, „denn fade schmeckt jedes Gericht, dem es an Salze gebricht“. Das Salz verbessert den Geschmack der Nahrung und reizt dadurch nicht nur zu vermehrtem Essen, sondern fördert auch, indem es die Drüsen des Mundes und des Magens zur Saftabsonderung anregt, das Geschäft der Verdauung. Zugleich geht neben dieser anregenden noch eine unmittelbar nährenden Wirkung einher. Indem nämlich durch die Vegetabilien dem Organismus eine

überwiegende Menge Kali zugeführt wird und diese Kalizufuhr eine erhöhte Ausscheidung von Natriumsalzen zur Folge hat, entsteht im Körper ein Manko von Natrium, das sich nur durch den Genuß von Kochsalz ausgleichen läßt. Während daher die reinen Fleischesser allerdings ohne Salzzufuhr auskommen können und wirklich auskommen, ist das Kochsalz bei reiner Pflanzennahrung und bei gemischter Kost durchaus unentbehrlich und demnach nicht bloß ein Gewürz, sondern ein wirkliches Nahrungsmittel, dessen Verbrauch sich in Europa auf 12—20 g per Tag und Kopf der erwachsenen Bevölkerung beziffert. Endlich spielt das Salz, indem es bei Berührung mit feuchten Substanzen deren Wasser an sich zieht und dadurch die Zersetzung hintanhält, von Alters her auch bei der Herstellung von Conserven eine sehr bedeutende Rolle. Die Salzgewinnung und der Salzhandel reichen daher bis in die ältesten Zeiten zurück; um den Besitz von Steinsalzlagerstätten und Soolquellen wurden hartnäckige Kriege geführt, der Salztransport rief frühzeitig gebahnte Handelsstraßen und in Oesterreich die erste Eisenbahn von Linz nach Budweis ins Leben, und noch heute bildet das kostbare Mineral in salzarmen Ländern einen hochgeschätzten Leckerbissen oder dient, wie in Abyssinien, geradezu statt kleiner Münze. Sogar auf die Entwicklung des Ackerbaues wirkte das Salz bestimmend ein, indem es die Aufnahme zahlreicher Vegetabilien in den Kreis der menschlichen Nahrungsmittel beförderte. „Salz“ wird daher in beinahe allen Sprachen für Gewürz überhaupt, „Salz und Brot“ für Nahrung im Allgemeinen gebraucht. „Cum sale panis latrantem stomachum bene leniet“ (Salz und Brot schützt vor dem Hungertod), sagt Horaz, und der biedere Deutsche meint: „Salz und Brot macht die Wangen roth“, fügt aber voll Ueberzeugung sogleich hinzu: „Doch belegte Butterbröter machen sie beträchtlich röther“.

Salzfleisch s. Pökelfleisch.

Sandfelchen oder Bodenrenke heißt in Süddeutschland ein Better des Blaufelchens, der den Wohnsitz, die Laichzeit, die Größe und Schwere mit diesem gemein hat, in Bezug auf Zartheit und Wohlgeschmack des Fleisches aber nicht mit ihm wetteifern kann. Der Sandfelchen stirbt fast augenblicklich, sobald er seinem Elemente entrissen wird, und kommt daher nur marinirt oder geräuchert in den Handel. In Norddeutschland ersetzt ihn der sogenannte Ostseeschnäpel, d. h. die Wandermaräne, die den Sommer über im Meer lebt, im Herbst aber die Süßwasserseen der norddeutschen Tiefebene Finnlands, Schwedens und Dänemarks aufsucht, dort ihren Laich absetzt und erst im März mit der inzwischen ausgeschlüpften Brut in den Ocean zurückgekehrt.

Sandwich ist der englische Name eines mit Rauchfleisch, Zunge, Schinken, Lachs, Gänsebrust zc. belegten und mit einer zweiten Brotschnitte bedeckten Butterbrots, das in Norddeutschland, wo man statt des Weißbrots Hausbrot dazu nimmt, den biedern Namen einer Klappstulle führt. Die englische Bezeichnung soll sich von einem Grafen von Sandwich herschreiben, einer determinirten Spielratte aus der Zeit Georgs III., die sich dergleichen belegte Brötchen an den Spieltisch bringen ließ, um nicht des Essens wegen die Karten bei Seite legen zu müssen.

Sangel s. Gründling.

Sardelle s. Anchovis.

Sardine oder Pilchard, ein 15—25 cm langer Seefisch vom Häringsgeschlecht, der das Mittelmeer und den Atlantischen Ocean bewohnt und alljährlich während der Sommermonate zu Millionen gefangen wird. Der Pilchard wird genau wie der Anchovis verwendet, d. h. ausgeweidet und gesalzen als Sardelle, hauptsächlich aber in Del gesotten als Delsardine in den Handel gebracht. Auf dem Con-

continent bildet Concarneau bei Lorient den Hauptort des Sardinenfangs, die Centralstelle für die Bereitung der Del-sardinen aber Nantes, das jährlich 300.000 Büchsen von dieser Fischconserve versendet.

Saturei s. Bohnenkraut.

Sauce, niederdeutsch Stippe, hochdeutsch Tünke und unter diesem Namen schon von Marperger (1718) zutreffend von der Brühe unterschieden, ist im Wesentlichen eine würzhafte, mehr dick- als leichtflüssige Beigabe zu allerlei fester Speise und sowohl dem Namen wie der Sache nach aus der mittelalterlichen Salsa hervorgegangen, von der es im Jahre 1101 heißt:

„Salbei, Knoblauch, Salz und Wein, dazu Pfeffer und Peterlein Geben im richtigen Gemisch rechte Salse auf den Tisch.“

Das Klosterkochbuch von 1350 führt außerdem Safran, Weinbeeren, Aepfel, Speck, Eigelb und Essig als Zuthaten auf und in den Pariser Statuten für die Salsen- und Mostrich-Fabrikanten (Saussiers et Moustardiens) vom Jahre 1394 wird vorgeschrieben: „Wer Gewürzsauce (sause appelée Cameline) bereiten will, soll guten Zimmt, guten Ingwer, gute Gewürznäglein, gute Paradieskörner, gutes Weißbrot und guten Essig dazu nehmen“. Aus diesen Salsen, die annähernd mit unsern kalten Saucen übereinkommen, entwickelten die Franzosen vom 16. Jahrhundert ab die eigentliche moderne Sauce, indem sie zur Verdickung das Mehl, zur Fettung und Bindung das Del, die Butter und vor Allem die Fleischbrühe heranzogen und nun, aus der Fülle ihres Herzens und ihrer Borräthe schöpfend, jenes Meer interessanter Tunken schufen, auf dem ein gut Theil der Ueberlegenheit der modernen Küche überhaupt und der französischen Küche im Besondern beruht. Die moderne Sauce erleichtert nämlich nicht nur wie die Salse die Einverleibung der festen Speise auf rein mechanische Weise, sondern sie erhöht auch

deren Verdaulichkeit und Nährwerth, und verleiht ihr vor allen Dingen jenen würzhaft fesselnden Geschmack, der den verschlafenen Appetit auf die Beine zu bringen und zur That zu entflammen weiß. Mit Recht suchte daher der geistvolle Tatar Arim-Girai das „Geheimniß der Civilisation“ in der Sauce, denn die Sauce ist für ein gut Gericht ein Schleier, den die Civilisation über die natürlichen Reize breitet, um sie um so anziehender zu machen. Dies lockende Wesen ist namentlich den weißen oder, nach französischer Ausdrucksweise, blonden Saucen eigen, denn der Franzose spricht frischweg von „Blondinen“ und „Brünetten“, wo der bedachtsame Deutsche von „Weißen“ und von „Braunen“ redet. Die Brünetten unter den Saucen, das sind jene kräftigen, pikanten, bluterhitzenden Compositionen, die vorzugsweise im Geleit der dunklen Fleischsorten und des Wildprets auftreten und die kräftigste, mit Wurzelwerk und Bratensauce verkochte und mit gebräuntem Mehl versetzte Fleischbrühe zur Grundlage haben, während die sanften, lieblichen Blondinen, die sich mit Vorliebe an zartes Kalbfleisch, Lamm, Geflügel u. s. w. anschließen, auf der denkbar decentesten Verbindung feinen Mehls mit guter Butter und reiner Fleischbrühe beruhen und die Berührung mit allen scharfen Kräutern und Würzen möglichst meiden. Das Urbild dieser Blondinen, deren Erzeugung, ihrer Zartheit entsprechend, die größte Sorgfalt und den feinsten Takt erfordert, ist die allbekannte gezwiebelte Rahmsauce (franz. Béchamel), eine Erfindung des Haushofmeisters Ludwigs XIV. Marquis de Béchamel, die sich mit Recht der Anerkennung der Weisen und des Beifalls der Besten erfreut. Die Brünetten ihrerseits werden nicht minder würdig durch die Robert- oder Schallotten-Sauce repräsentirt, die pikante Unterlage für aufgeschlagene Eier und beliebte Beigabe zu Coteletten jeder Art, deren Urheber Robert, Mundkoch Königs Franz I. von Frankreich, war. Unter den schon erwähnten kalten

Saucen auf der Grundlage von Essig mit Del, Aipik oder Rahm, die namentlich zu kaltem Fleisch, Fisch, Hummer oder gekochtem Ei gegeben werden, nimmt die Mayonnaise oder richtiger Mahonnaise, hervorgegangen aus der Küche des Herzogs v. Richelieu und zu Ehren der Eroberung von Mahon auf Minorca im Jahre 1756 benannt, die erste Stelle ein, während in der Klasse der süßen Saucen, der begünstigten Begleiterinnen des Puddings, Dampfnudeln, Wucheln u. s. w., deren Grundlage Rahm, Milch, Wein oder Fruchtjaft bildet, das Präsidium der Vanille-Sauce zustehen dürfte, da auf deren geneigter Mitwirkung der Erfolg einer ganzen Reihe trefflicher Mehlspeisen beruht.

Im Gegensatz zu diesen Hausaucen, die nur bei Bedarf angefertigt werden, mit wenigen Ausnahmen sehr dem Verderben unterworfen sind und neben der Würzkraft noch einen gewissen Nährwerth besitzen, stehen die Markt- oder Handelsaucen, die, weil zumeist in England (Batty & Co. in London zc.) hergestellt, auch wohl geradezu als Englische Saucen bezeichnet werden. Diese Handelsaucen, im Allgemeinen aus stärkstem Essig, Pfeffer, Paprika, Senf und Ingwer mit vielem Salz zusammengemischt, sind im Wesentlichen flüssige Gewürze von größter Schärfe, wahrhaft gewaltjame Appetitreizer, die von Magenschwachen durchaus gemieden werden müssen und denen auch der Magenstarke mit Vortheil aus dem Wege geht, da manche englische Delicateßfabrikanten sich durch nichts weniger als durch Gewissenhaftigkeit bei der Arbeit und durch Bescheidenheit beim Geldnehmen auszuzeichnen pflegen. Wirklich nützlich werden die Handelsaucen nur, wenn man sie durchaus als Gewürzeßenzen betrachtet und dem entsprechend nicht anders als tropfenweis zur Schärfung der Hausaucen verwendet. Bei alledem hat eine ziemliche Anzahl derselben auf dem Continent Eingang gefunden, darunter namentlich — von der

eigenartigen Soja abgesehen — die grimmig scharfe, schwarzbraune Great Western-Sauce aus Essig, Salz, Paprika und Knoblauch mit zahlreichen andern Gewürzstoffen, ferner die angenehm säuerliche, braunrothe Sauce succulente aus Essig, Knoblauch und Schalotte mit Weizenmehl, Tomaten und rothem Johannisbeer-Gelée, die breiartig dickflüssige, grün oder gelb gefärbte King of Oude-Sauce, die salzige, dunkelbraune Harvey-Sauce (Harvey's Fish-Sauce), die mit Bolus gefärbte Krabben-Sauce (Essence of Shrimps), die dunkelrothe Anchovis-Sauce (Essence of Anchovis), die Beefsteak-Sauce, die Nabob-Sauce, die Trüffel-Sauce, die Worcesterhire-Sauce u. s. w. Als empfehlenswerth ist endlich noch die Tomaten-Sauce (Tomato-Sauce) aus Tomaten, Salz, Pfeffer und Muscatblüthe zu nennen, die freilich in der Regel nicht aus London, sondern aus Bozen bezogen wird, darum aber nicht weniger trefflich mundet und den besten Producten Tirols beigezählt werden muß.

Saucischen s. Frankfurter Würstchen.

Sauerampfer nennt der Hochdeutsche ganz ohne Noth — denn das nordische ampfer bedeutet schon an sich sauer scharf oder herbe — einen einheimischen Better des exotischen Rhabarbers, der, in etwa 20 Arten über ganz Europa verbreitet, in Frankreich bereits um 1550 und in Deutschland um 1565 im Garten cultivirt wurde. Gegenwärtig zieht man hauptsächlich drei Arten für die Küche: den großen Ampfer, der allenthalben in Europa auf Wiesen und Reinen wild vorkommt, den französischen oder Schildplattampfer, der zu Ende des 17. Jahrhunderts in die deutschen Gärten gelangte, und den sogenannten englischen Spinat, eine englische Erfindung des 19. Jahrhunderts, die aber dem alten Plinius schon als „Gartenampfer“ bekannt gewesen und nur eine Culturform des in Südeuropa und Niederösterreich häufigen krausblättrigen Ampfers zu sein scheint. Der Ampfer zeichnet

Appetit-Verifon.

sich in allen Lebenslagen durch einen Gehalt an saurem oxalsaurem Kalium aus, die jungen Blätter werden daher vielfach als Salatwürze benutzt, hauptsächlich aber wie Spinat zu Gemüse verwendet und bilden in dieser Gestalt, mit gekochten Eiern garnirt, eine recht verehrliche, gesunde und nahrhafte Schüssel der Frühlingstafel. Für ganz besonders delicat und schmackhaft aber gilt Ampfergemüse mit in Salzwasser gesottene Hopfenkeimen als Beigabe zu Backfisch oder Coteletten. Die Sauerampfer-Sauce ist in der bürgerlichen Wiener Küche sehr gerne gesehen. S. auch Allse.

Sauerkraut, das Nationalgericht der Niedersachsen, wird aus möglichst fein gehobeltem Weißkraut hergestellt, indem man dasselbe unter Zusatz von Salz, Dill, Kümmel und Apfelschnitten, auch wohl Wachholderbeeren und Weintrauben, in ein Faß einstampft und der Gährung überläßt, die den Zuckergehalt des Kohls in Milchsäure umsetzt und auf diesem Wege der einfachen Conserve einen eigenthümlich pikanten Geschmack und Geruch mittheilt. Auf diesem eigenartigen Duft in Verbindung mit lichtblondem Teint und möglichster Feinsädigkeit beruht die Schönheit und Vortrefflichkeit des Sauerkrauts, das, roh mit Essig, Del, Salz, gestoßenem Pfeffer und Kapern und mit Meenaugen garnirt, einen überaus löblichen Salat liefert, gekocht und gedünstet aber eine der solidesten und zuträglichsten Bei- und Unterlagen abgibt, die man einem Braten, einer Gänsebrust, einem Spickaal, einem Stück Pöckelfleisch oder Rauchlachs, einer Carbonade oder Bratwurst u. s. w. nur immer bereiten kann. Sauerkraut mit gebackenen Sardellen, Austern, Häring oder Speckbückling ist gleichfalls nicht zu verachten, wenn der Kohl nur gehörig gefettet und gründlich gedünstet wurde. Auch jene etwas befremdliche Zusammenstellung von Erbsenbrei und Sauerkraut, die der Niedersachse „Lehm mit Stroh“ nennt, ist durchaus berechtigt und verdient mindestens eine

ehrende Erwähnung. Alle diese Gerichte zeichnen sich aber nicht bloß durch Nährkraft und Wohlgeschmack, sondern auch — und das ist die schönste Seite des Sauerkrauts! — durch einen verhältnißmäßig hohen Grad von Verdaulichkeit aus. Schon die Gährung lockert nämlich die zähe Rohlfaser, durch die Operation des Dünstens wird sie dann vollends windelweich und endlich trägt die Milchsäure auch noch zur Lösung der Eiweißstoffe des Fleisches mit solchem Eifer bei, daß selbst der Schweinebraten und der Spickaal so vieler Liebenswürdigkeit nicht lange widerstehen können, sondern sich im Magen baldigst in lauter Wohlgefallen auflösen. Den „Theriak unter den Speisen“ nannte daher Guarinoni in Prag das edle Präparat schon zu einer Zeit (um 1580), wo sein Welt- ruf noch in den Windeln lag. Allerdings reicht nach dem Zeugniß des Geographen Georg Torquatus der Sauerkohlhandel Magdeburgs elbaufwärts und elbabwärts mindestens bis in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurück; außerhalb des Reiches jedoch gelangte die Conserve erst im 18. Jahrhundert zur Anerkennung, und zwar zunächst in Amerika durch die während des Unabhängigkeitskrieges dahin ver- kauften niederdeutschen Landesfinder, unter deren Einfluß sich die Engländer zum Sauerkraut bekehrten und es als Scorbut- mittel auf ihrer Marine einführten. Frankreich acceptirte den Sauerkohl erst 20 oder 25 Jahre später, nämlich seit etwa 1800, nachdem seine Soldaten während der Revolutionskriege damit vertraut geworden waren. Seitdem huldigt ihm jedoch Paris mit einer Hingebung, die in Deutschland kaum übertroffen werden dürfte: den ganzen Winter über erscheint es auf den gewähltesten wie auf den einfachsten Tafeln, und erst wenn die Radieschen sich zeigen, nimmt es Abschied. In Frank- reich gilt alles Sauerkraut für aus Straßburg gebürtig, in Niedersachsen aber behauptet Magdeburg (Conservenfabrik von S. Pollak) den angestammten Ruf als größte Kohlstadt nach

wie vor und versendet sein berühmtes Fabricat nach allen Richtungen der Windrose über ganz Europa und sogar nach Amerika. Die Wiener „Sauerkräutler“ begnügen sich mit dem vaterländischen Renommée ihrer Erzeugnisse. Zum Export haben sie sich noch nicht aufgeschwungen.

Saujer s. Federweißer.

Saubian s. Muscateller.

Schabzieger s. Glarner Schabzieger.

Schachtelkäse, ein vorzüglicher Weichkäse, welcher allein echt in den Fürstlich Wrede'schen Meiereien zu Mondsee und Hochalpe (Oberösterreich) erzeugt und von der fürstlichen Gutsverwaltung als „Mondseer Schachtelkäse“ (fl. 1·70 das Kilo) versendet wird.

Schafffleisch, in Oesterreich und Baiern durchweg Schöpfenfleisch, in Norddeutschland Hammelfleisch genannt, hat weichere Fasern, ein loseres Gewebe und einen zarteren Geschmack als das Rindfleisch, ist aber minder nährkräftig als dieses und daher mehr für Leute von sitzender Lebensweise, für Frauen und Kranke geeignet. Je nach der Mästung des Thieres setzt es sich aus $16\frac{1}{2}$ — 17% Eiweißstoffen, 1 bis $1\frac{1}{3}\%$ Salzen, 55—75% Wasser und 6—28% Fett zusammen, welcher letztere Bestandtheil jedoch in der feinern Küche größtentheils entfernt und durch Butter ersetzt wird, weil er dem Fleisch einen nichts weniger als anziehenden Talgeschmack mittheilt. Seiner Weichheit wegen eignet sich das Schafffleisch durchgängig mehr zum Braten als zum Kochen, umsomehr, da es gesotten ziemlich fade schmeckt und sich ziemlich schwer verdaut. Gebraten gilt es im Allgemeinen für leichter verdaulich als Rindfleisch, doch nicht ganz zutreffend, denn die Verdauung nimmt immerhin drei Stunden in Anspruch, und namentlich altes Hammelfleisch macht dem Magen ebensoviel zu schaffen wie altes Rindfleisch. Das beste Fleisch liefern Thiere von 2—4 Jahren, nachdem sie

die nahrhafte Sommerweide genossen haben, also im Herbst; als die besten Stücke aber gelten die Keule und das Schulterblatt, dann folgen das Nierenstück, das Halsstück und die Brust. Die Hammelkeule (franz. Gigot de mouton) kommt in Oesterreich, Deutschland und England bisweilen noch gegottet, in der Regel aber wie in Frankreich nur gebraten auf den Tisch, und zwar entweder „mürbe geklopft wie ein ertappter Dieb und bluttriefend wie ein Schreckensmann“ als aristokratischer Spießbraten, oder in Butter gedünstet und mit Gemüse garnirt als schlichter Naturbraten, oder endlich gespickt, gebeizt und mit Wildpretssauce versehen, als sogenannter falscher Rehschlegel, der aber trotz seiner illegalen Herkunft mindestens ebensoviele Anhänger zählt wie der echte. In neuester Zeit wird die Keule auch geräuchert, und dieser Hammelschinken, in Madeira gebeizt und dann nach Art des bekannten Schöpjen-Ragouts mit Weißrüben gedämpft, in Begleitung spanischer Sauce unter dem Titel Navarin aufgetischt — ein Name, der den denkenden Esser einestheils an die beigegebenen Rüben und anderntheils an Navarra, die angebliche Heimat dieser reinen Pariser Erfindung, erinnert, glücklicherweise aber dem gastronomischen Wohlstand des Gerichts keinen Eintrag thut. Minder angesehen als die Keule, aber nicht minder zart und anziehend ist die Hammelschulter, die geschmort, geröstet und gebacken auftritt, sowie der Schöpjenrücken, der nicht bloß als Spieß- und Schmorbraten vorkommt, sondern auch die ungemein beherzigenswerthen Hammelsteaks und das klassische steirische Schöpferne liefert. Die Hammelbrust spielte früher, am Spieß gebraten und mit grüner Petersilie garnirt, als sogenannter Philosophenbraten eine gefeierte Rolle, jetzt fördert sie zumeist in geschmortem Zustand der Menschheit höhere Zwecke, während das Halsstück sich in Kruste gebacken, in Roth-

wein gedämpft oder als Schöpjen-Bulyas präsentiert. Neben diesen umfangreichern Schüsseln zieht das Heer der Hammelrippchen (franz. Cotelettes de mouton) einher, einfach in Butter oder gefüllt und panirt auf dem Rost, oder in der Pfanne gebraten mit grünen Erbsen, mit weißen Bohnen, mit Brechspargel, mit Zwiebelpürée, mit Spinat, mit Linsenbrei u. s. w., und würdig schließen sich ihnen die Hammelzungen an, die, in Salzwasser gesotten, dann gespalten und gedünstet, mit brauner Sauce, in Butter geröstet, mit allerlei Gemüse oder gefüllt, mit einem Speckhelm auf dem Tisch erscheinen. Auch der schwierigen und daher heute etwas vernachlässigten, weiland aber beim Gabelfrühstück gänzlich unerläßlichen geschwungenen Hammelnieren ist zu gedenken, eines feinen Bissens, den Salamo sicher noch nicht kannte, als er die Worte schrieb: „Alles hat seine Zeit“ — denn diese Nieren haben durchaus keine Zeit, sie müssen im Laufschriftt bereitet und im Flug gegessen werden. Zu diesen internationalen Schafffleischgerichten stellt dann noch fast jedes Land eine oder mehrere Sonderschüsseln, so Altengland seine Hammelpastete, seinen Hammelpudding und sein kartoffelumkränztcs Frischschmorfleisch; Frankreich seine gebackenen Hammelohren (Oreilles de mouton en croûte), an denen man sich unbändig hungrig essen kann; das Zarenreich seine gepfefferten russischen Hammelschnitten, die, mit Speck geröstet, den Reiskreis krönen; Persien neben dem bekannten Billau seine Fettschwanzscheiben, Scheiben von 2—5 kg schweren Anhängseln des Tatarenschafs, die in bunter Reihe mit Hammelkeulenschnitten und Vorbeerblättern am Spieß gebraten werden; Griechenland seine Schöpjenfleischklöße mit Parmesan und Tomatensauce zc. Uebrigens reicht der Hang zum Hammelfleisch bis in die Kinderschuhe der Menschheit zurück, denn eines Hammelbratens wegen schlug Cain

als Vertreter der nothleidenden Landwirthschaft den schwergerigch industriellen Abel todt, und als es sich im Lager vor Troja um die kunstgerechte Herstellung eines Schöpfen-Spießbratens handelte, machte selbst Achill, obgleich von mütterlicher Seite mit den Göttern verwandt, durchaus keine Umstände, das verantwortliche Amt eines Küchenchefs zu übernehmen. In der That dürfte das Schaf das älteste unserer Hausthiere sein, denn keines derselben weicht in solchem Grad von seinen wilden Vorfahren ab, wie das beliebte Sinnbild der Geduld und Furchtsamkeit, dem mit der Freiheit jede Spur von Intelligenz ausgegangen zu sein scheint. Gegenwärtig ist das Schaf als Schlachtthier hauptsächlich für Persien, wo es gut Neunzehntel des gesammten Fleischbedarfs liefert, und für Großbritannien von Bedeutung, wo nicht bloß die vorzüglichsten Mastschafe gezogen, sondern auch die an Krankheit verendeten Thiere unbedenklich verspeist werden. Auf dem Continent dagegen macht sich seit mehreren Jahren ein Rückgang im Consum bemerkbar, wie denn z. B. Paris jetzt mit höchstens $1\frac{1}{4}$ Millionen Schafen jährlich auskommt, während ihm noch um 1880 kaum 2 Millionen Stück genügten. Berlin verbrauchte 1890 rund 395.000, Wien 68.000 Schafe, aber auch hier weicht der Hammel mehr und mehr vor dem Schwein zurück — allerdings nicht, weil minderwerthig, sondern nur, weil die Schafzucht auf dem Continent überhaupt zurückgeht. Denn wie man auch immer vom biedern Schaf denken mag, eines steht sprichwörtlich fest: der wahre Schöpß paßt auf jede Tafel.

Schaid oder Schaidel, in Wien Schaiden, in Baiern Scharn oder Schaden, heißt mundartlich wahrscheinlich nach seiner dunkeln Farbe (also Schatten!) der Wels, Weller oder Waller, ein großmäuliger, plumper Riese bis zu 3 m Länge und 250 kg Schwere, der die größern Gewässer Mittel- und Osteuropa's bewohnt und

namentlich auch in der Theiß, der Donau und dem Neufiedlersee sein Wesen treibt, im Bodensee dagegen ziemlich selten ist und in Großbritannien, in Südeuropa, in Frankreich und den Gewässern westlich der Elbe gänzlich fehlt — doch wahrscheinlich nur in Folge erlittener Verfolgung, da Plinios ihn noch im 4. Jahrhundert unter den Bewohnern der Mosel aufführt. Der Schaiden ist ein ausgeprägter Fettfisch, eben deshalb aber nur im Jünglingsalter brauchbar, denn später wird das Fleisch hart und thranig. Im 17. Jahrhundert wurde der Fisch in daumendicke Schnitten getheilt, dann gesalzen, gesotten und mit Limonensaft gewürzt; jetzt panirt man in der Regel die Schnitten, bäckt sie dann in Butter ab und servirt sie dann mit irgend einem Salat, oder man brät sie, kocht sie mit Rahm auf, thut Kapern dazu und bringt sie mit Bratkartoffeln oder dergleichen zu Tisch. In Wien, das im Durchschnitt jährlich 6000—7000 kg consumirt, wird der Wels sehr geschätzt und mit $1\frac{3}{4}$ bis 4 Mark per Kilo bezahlt, während er in Baiern nur $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$, in Sachsen nur $\frac{3}{4}$ —1 Mark und im östlichen Norddeutschland gar nur $\frac{1}{4}$ bis höchstens $\frac{3}{4}$ Mark per Kilo werthet.

Schalet, wienerisch Scholet, das rechte Sabbath- und Nationalgericht der Juden und zweifelsohne identisch mit jenen „Fleischtöpfen Aegyptens“, nach denen die Kinder Israels während ihrer Wüstenpromenade eine so herzinnige Sehnsucht empfanden, und dem Heine und Börne begeisterte Worte spendeten, ist nach Saphir's durchdachten Worten nichts Anderes als eine Verbindung des Klassischen mit dem Romantischen. „Man nimmt“, sagt der Wiener Humorist, „klassische Graupen und romantische Erbsen, mischt sie unter einander, gibt dem Ganzen einen realen Durchmesser aus geselchtem Rindfleisch und bringt es Freitags in den „allgemeinen Ofen“ — natürlich mit mehrerem Fett und etwas Odeur de Knoblauch darunter. Bis Samstag Mittag läßt

man dann die Romantik mit der Klassik amalgamiren, sie die Grundsätze des realen Selchfleisches einsaugen und so das Ganze zu einem eigenen System werden, zum wunderbaren Schalet Das Schalet ist wie das Schicksal der Juden, nicht gefocht und nicht gebraten, nicht im Kochbuch bürgerberechtigt und nicht zünftig mit den andern Speisen — und dennoch nahrhaft und ausgiebig und ergreifend.“ So war es noch vor etwa vierzig Jahren um das Schalet bestellt, seitdem aber hat die Alles beleckende Cultur auch an ihm seine Macht erprobt. Es hat in einem der geistvollsten und gründlichsten deutschen Kochbücher, der „Schnellküche für Gesunde und Kranke“ von Frau v. Sz. (2. Aufl., Düsseldorf 1884), das Bürgerrecht erhalten; es ist aus dem Gemeindefeuer in die Privatküche übergegangen; es hat das dürre Selchfleisch mit saftigem Rohfleisch nebst Markknochen und den überkräftigen Knoblauch mit der mildern Zwiebel vertauscht; es hat sich vor allen Dingen zur Aufnahme der mannhaften Grundsätze einer kräftigen Rauchwurst und der feinen Maximen eines Huzel- oder Klebenfloßes aufgeschwungen und ist so zu einer anerkannt überlegenen Schlüssel geworden, der zum völligen Eintritt in die hohe internationale Küche nur noch Eines fehlt: ein hübscher französischer Titel. Aber auch der wird sich finden, so gut er sich für das deutsche Sauerkraut gefunden hat, das den Franzosen nimmer munden wollte, bis ein findiger Kopf an die Stelle des schleppenden Chou en compôte und des scharfen Soureroute das verführerisch schmelzende Choucroute setzte.

Schalotte, Schlotte, Aschlauch oder Eschlauch, eine Culturform der gewöhnlichen Sommerzwiebel, die als Skorodon askalonikon (Askalonische Zwiebel) schon den Griechen des 4. Jahrhunderts v. Chr. bekannt war, sich desgleichen als „Askalon-Zwiebel“ schon bei Plinius beschrieben findet und nicht erst durch die Kreuzfahrer, sondern

bereits durch Karl den Großen nach West- und Mitteleuropa gelangte. Gegenwärtig wird sie nicht bloß in ganz Europa, sondern auch in Ostindien im Garten gezogen, und hier wie dort an Stelle der Zwiebel als Würze namentlich zu Saucen und Salaten benutzt. In diätetischer Hinsicht kommt sie völlig mit der Stammpflanze überein, und in Bezug auf den Geschmack verhält sie sich zur Zwiebel wie diese selber zum Knoblauch. Mit oder ohne Gewürz in Essig eingelegt, bildet sie seit Langem einen Artikel des Delicateffenhandels.

Scharl s. Bratfisch.

Scharre oder Schnarre s. Krammetsvogel.

Schaumwein, ursprünglich eine Benennung des Champagners, die zuerst zwischen 1820—1830 in den Kreisen norddeutscher Gutsbesitzer geläufig wurde und dann auch in die Schriftsprache überging, in neuerer Zeit aber fast nur noch für solche moussirende Weine gebraucht wird, die nicht aus der Champagne stammen. Der Ausdruck ist also gewissermaßen zur technischen Bezeichnung für alle jene Nachahmungen geworden, zu denen die stetig wachsende Beliebtheit des „Weins der Könige“ den Anlaß gab. Solche Nachahmungen wurden in Frankreich schon zu Anfang des 19. Jahrhunderts und in England während der Zwanziger Jahre hergestellt; die Sache blieb jedoch ohne Bedeutung, bis seit 1835 deutsche Unternehmer (Kaufmann Häusler zu Hirschberg in Schlesien und Gutsbesitzer Knapp zu Appenweier in Baden) die Schaumweinfabrication in Angriff nahmen. Ihre Fabricate, die aber zunächst noch immer unter französischer Flagge segelten, fanden Abnehmer und bald auch Concurrenten — nicht bloß in Deutschland, wo man schon um 1850 über 40 Schaumweinfabriken zählte, sondern auch in Frankreich, in der Schweiz, in Oesterreich (R. Schlumberger in Böslau), in Ungarn (Preßburg) und selbst in Rußland. Unter diesen zahllosen Imitationen gilt

der Waadtländische Champagner von Revan im Waadtland für die gelungenste. In Frankreich werden der ungestüme Vin d'Arbois aus dem Jura, der würzige Saint Peray von Tain im Languedoc und der feine Vin mousseux d'Anjou von Savonnières und Saint-Nubin gerühmt. In Deutschland nehmen der Sparkling Hock (von Lauteren in Mainz), der Sparkling Moselle (von Kehrman in Koblenz), der Sparkling of Walporzheim und der Ingelheimer Mousseux (von Dietrich & Ewald in Rudesheim) die erste Stelle ein; in Oesterreich marschiren der Törley Talisman, der Böslauer Schaumwein, der Vin de Cabinet (von Brückler in Budapest) und der Kleinojcheg von Graz an der Spitze der Civilisation; in Rußland wird der Donskoi von Tscherkask in der Ukraine und der Krim-Champagner von Sebastopol und Feodosia gefeiert; in Italien erfreut sich der Asti spumante von Asti in Piemont des größten Rufs u. s. w. Alle diese Marken werden nach französischer Methode durch Vergährung in der Flasche erzeugt, keine einzige aber kommt in der Feinheit des Geschmacks dem echten Champagner vollständig gleich — „dagegen hilft kein Patriotismus, und wer da anders behauptet, hat keine Zunge“ (Hamm). Noch weniger ist das natürlich mit jenen geringern Sorten der Fall, die durch Imprägnirung gezuckerten Naturweins mit flüssiger Kohlensäure hergestellt werden, wie beispielsweise der Wiener Sect. Diesen bleibt jedoch ein Vorzug nachzurühmen: sie sind so billig (2—2½ Mark per Flasche), daß mit ihrer Hilfe selbst der mäßig Bemittelte sich zum Luxus eines Sectrausches erheben kann, und sowie nach Mestroy es zweckdienlicher erscheint, von einem Baron getrennt, als mit einem Schneider vereinigt zu leben, so ist bekanntlich der schlechteste Sectrausch immer noch geistvoller als der beste Bierrausch.

Schellfisch, ein Familien-, Wohn- und Schicksalsgenosse des Dorsches, von dem er sich durch hellere Farbe und geringere Größe (höchstens 60 cm Länge und 8 kg Schwere) unterscheidet, wird hauptsächlich vom October bis Mai an den deutschen und dänischen Küsten der Nordsee gefangen und frisch oder gesalzen in's Binnenland versandt. Die feinere Küche verwendet ihn nur frisch und setzt ihn gesotten, gebacken oder in Schnitten (mit Sardellen-sauce) in Cours, bevorzugt ihn aber wegen seines schmackhaften und leicht verdaulichen Fleisches ganz entschieden vor dem Dorsch. Der Hauptstapelplatz des Schellfischfangs ist Emden, wo das Kilo nicht über 0.2 Mark werthet. In neuester Zeit sind der Prager und der Wiener Markt durch eine Seefisch-Actienunternehmung sehr gut mit Schellfischen versorgt und wird das Kilo frischer Waare für 28 Kreuzer verkauft.

Scherbet oder Sorbet (vom arabischen *scharbat*, Trank), ein süßer Kühltrank der Orientalen, der in einfachster Gestalt aus einem Aufguß frischen Wassers über zerquetschte Rosinen besteht, in der bessern türkischen Küche aber nach Art unserer Limonaden aus einem Fruchtsyrup mit Wasser bereitet, mit Moschus gewürzt und mit Schnee gekühlt wird. In der europäischen Küche versteht man unter Sorbet vorzugsweise eine Art Halbgefrorenes von Orangen, Weichseln, Himbeeren, Aprikosen, Ananas &c. mit Weinzusatz, das vor dem Braten in Gläsern servirt zu werden pflegt. Bemerkenswerthe Spielarten sind der Waldmeister-Sorbet aus Wasser, Weißwein, Zucker, Orangenspalten und Citronensaft mit Waldmeister, und der Yankee-Sorbet (Sorbet à l'américaine) aus Fruchtsyrup, Wasser, Rheinwein und Citronensaft.

Scherg, Scherk oder Schirkel, eine Störart von 2 m Länge, die in der Donau, Theiß und Drau, besonders aber im Schwarzmeer zu Hause ist und als Caviarlieferant

alle Hochachtung verdient. Das Fleisch des Schergs wird wie das seines erhabenen Verwandten, des Hausen, benutzt.

Schied j. Kape.

Schiedling j. Uckelei.

Schiffszwieback, im 17. und 18. Jahrhundert grober Zwieback genannt, wurde damals und noch im ersten Drittel des 19. Säculums vorzugsweise aus Roggenmehl hergestellt, indem man den Teig möglichst scharf durchbut, dann zerschnitt und die Stücke von Neuem im Backofen röstete. Jetzt bereitet man ihn aus ungeäuertem Weizenteig mit möglichst wenig Wasser, indem man dünne, rechteckige Tafeln formt, dieselben auch wohl, um das Austrocknen zu befördern, mit Löchern versieht und dann in Zinnschüsseln knochendürr bäckt. Dieser Schiffszwieback hält sich, vor Nässe bewahrt, Jahre lang und stellt, da er mehr Nährstoff enthält als die gleiche Gewichtsmenge Brot, eine ganz zweckmäßige Nahrung dar — nur muß er vor dem Gebrauch im Wasser aufgeweicht werden. Deutschland führt davon rund 10.000 q jährlich aus.

Schildkröte, das ehrbare Sinnbild der Häuslichkeit und rechtmäßige Wappenthier der guten Stadt London, deren Bürgermeister die Schildkrötensuppe zu seinen heiligsten Amtspflichten zählt, kam bei Griechen und Römern wahrscheinlich nur als Arzneimittel zur Geltung und findet sich erst in einer Abhandlung des Franzosen Etienne Daigue vom Jahre 1530 als Fastenspeise genannt. Noch ein Menschenalter später, auf der Tafel Kaiser Ferdinands I., scheint das Gericht wenigstens in Oesterreich und Deutschland gefehrt zu haben; im folgenden Säculum dagegen hatte sich hier bereits eine wirkliche Schildkrötenzucht entwickelt. „Die Schildkröten leben gern an morastigen, schilfigen und moosichten Orten“, erzählt Hohberg (1682), „werden aber auch in den Gärten in kleinen Teichen aufgezogen, die, wenn um und um mit Bachsand beschüttet und von dem Ueberlast anderer Thiere befreiet,

ihnen eine Gelegenheit geben, ihre Eier dahin zu legen und auszubrüten, so aber selten geschieht. Sie werden hier so heimlich, daß sie gewöhnen, die Speise, sonderlich Schnecken, aus der Hand zu nehmen, wie ich zu Saalaberg in Unterösterreich gar oft gesehen und selbst probirt habe." Hohlberg's Bericht bezieht sich auf unsere bekannte schwarzgrüne, gelb punktirte Teichschildkröte, die im Gebiet der Donau, der Weichsel, der Oder und der Elbe verhältnißmäßig häufig ist, eine Panzerlänge bis zu 20 cm und ein Gewicht bis zu 2¹/₂ kg erreicht, im Königreich Preußen noch um 1825 einen Ausfuhrartikel der Neumark (Warthe-Niederung) nach Schlesien und Posen bildete, und in Wien, wo man das Stück gegenwärtig mit 1—2¹/₂ Mark bezahlt, regelmäßig auf den Markt kommt — allerdings je nach der Gunst der Umstände in sehr verschiedener Menge, so daß 1889 z. B. 908, im Jahre 1890 dagegen nur 20 Stück zum Verkauf gestellt wurden. In Frankreich und Südeuropa gesellt sich zu dieser Art die kleinere, mit schwarzen, gelbgeränderten Panzerplatten bekleidete Griechenschildkröte, die besonders in waldigen Gegenden Griechenlands, Süditaliens und Siciliens in Menge vorkommt und dort einen stehenden Marktartikel ausmacht. Das meiste Schildkrötenfleisch jedoch liefert die große, grüne Suppenschildkröte, eine riesenhafte Meerbewohnerin bis zu 2 m Panzerlänge und 500 kg Schwere, die namentlich aus Westindien (Jamaica) vielfach lebend nach Europa gebracht und in den Seestädten ausgepfundet wird, in neuerer Zeit aber in noch größerem Umfang zur Herstellung anerkannter Büchsen-Conserven dient, die unter der Bezeichnung Real Turtle Meat und Real Turtle Soup in den Handel kommen. Mit diesem Material wird das französische Schildkröten-Ragout (Tortue en ragoût), das amerikanische Schildkröten-Fricassée und vor Allem die englische echte Schildkrötensuppe (Real Turtle Soup) her-

gestellt, dies Ideal einer mundigen Suppe, ein überaus köstliches, kräftiges und würzhaftes Gericht ersten Rangs, das des Gaumens der Erfahrensten und des Segens der Einsichtvollen würdig ist, dessen Tugend aber freilich weit weniger auf dem Schildkrötenfleisch als auf den Zuthaten beruht: auf der Kraftbrühe und dem Madeira-Wein, der Butter und dem Rindermark, den Kalbfleisch- und Krebsknödeln, den Zwiebeln, den Champignons, der Soja, dem Paprika, der Salbei, dem Quendel u. s. w. Diese hervorragende englische Composition, die noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts nur in den Seestädten bekannt war, verdrängt jetzt auch im Binnenlande mehr und mehr die leichter verdauliche, mit Weißbrot, Butter, Zwiebel, Agrest oder Citronensaft bereitete und höchstens mit Fleischbrühe, Spargeln und Trüffeln gestärkte magere Schildkröten-*suppe* (*Potage de tortue*), die vom 16. Jahrhundert ab als Fastenschüssel in der continentalen Küche gang und gebe ist, aber freilich nie für etwas Besonderes galt, da das Schildkrötenfleisch, wenngleich nahrhaft und wohlchmeckend, doch im Allgemeinen vor gutem Kalb- oder Rindfleisch nichts voraus hat. Daraus erklärt sich zugleich, wie die im Wesentlichen aus Kalbskopf, Kalbsbein, Schinken, Kern- und Nierenfett mit Sherry, Madeira oder Weißwein bereitete falsche Schildkröten-*suppe* (*Mock Turtle Soup*) — von Wiel mit höchster Wahrheit als unübertreffliche Katerarznei empfohlen! — zum Nebenbuhler der echten Suppe werden und ihr zum Theil den Rang ablaufen konnte. Mit Ausnahme der magern Suppe, die sich durchaus für den Krankentisch eignet, sind alle diese Gerichte harte Nüsse für schwache Magen, und dasselbe gilt von den gedämpften Schildkröten-scheiben, die ausschließlich aus frischem Fleisch geschnitten, in Essig gebeizt, mit Sardellen gespickt und mit Pfeffer sauce und Pfeffergurken servirt werden.

Schill, Schiel, s. Zander.

Schinken, das gesalzene und geräucherte Dickbein des Schweins, stellt nicht bloß das wasserärmste und dabei fettreichste, sondern zugleich nächst der Gänsebrust das schmackhafteste unter allem Rauchfleisch dar. Indessen ist weder der Rohstoff, der sogenannte frische Schinken, noch die Bereitungsweise allerorten gleich gut, vielmehr zeichnen sich in jedem Lande ganz bestimmte Ortschaften und Gegenden durch ein besonders gelungenes Product aus, so in den Ländern der österreichisch-ungarischen Krone in Prag, Tyrnau, Kaschau und Debreczin, in Italien Chianti, in Spanien die Provinzen Asturien und Granada, in Frankreich Bayonne, in England York, in Schottland Dumfries, in Norddeutschland Kiel, Braunschweig und Westfalen (namentlich Münster und Snabrück), in Süddeutschland Mainz &c. In Wien wird neben dem fünf- bis zehnpfündigen Prager besonders der doppelt schwere westfälische Schinken geschätzt, und kommt nicht bloß gesotten, gebacken oder in Madeira, sondern auch mit Eiern oder in Gelée, d. h. glacirt und mit Gelée und Trüffeln garnirt, auf Butterbrot zu Tisch; in England verehrt man namentlich den Bratschinken (Jambon à l'anglaise) auf Kartoffelbrei mit getrüffelter Madeira-Sauce und in Frankreich schwärmt man für die klassische, von Jaquet erfundene und von Lesage verbesserte Schinkenpaste, während der Spanier sich katzlächelnd für den Asturier-Schinken mit Zuckerüberzug und Syrupgarnitur erwärmt, den schmackhaft zu finden man allerdings einige Jahre unter Don Carlos gedient haben oder doch actives Mitglied einer fliegenden Bande gewesen sein muß. Schinkenknödel dagegen, Schinkenstrudel, Schinkenfleckerl und gefüllte Schinkenrolle sind besonders in Süddeutschland sehr beliebt. Die Krone aller Schinkenspeisen ist und bleibt jedoch der rohe Schinken, besonders wenn er, von blinkenden

Weinflaschen flankirt, schneeweiß und rosenroth im Mittelpunkt des Frühstückstisches thront. Sein Anblick erweckt die schönsten Hoffnungen, und er hält, was er verheißt, denn guter, roher Schinken ist in Wahrheit Manna für den Mund und Balsam für den Magen.

Schinkenjalat s. Rapunzel-Sellerie.

Schiraswein, das süße, braunrothe, stark alkoholhaltige Product des Thales Goller bei Schiras und daher in Persien selber Goller (Gulari) genannt, wird zwar noch heute in seinem Vaterland mit derselben Begeisterung getrunken, mit der einst Hafis ihn besungen hat, gelangt aber nur in ganz geringer Menge zur Ausfuhr, einestheils weil die Mittel und die Anregung zur Ausdehnung der Production fehlen und anderntheils weil der harte, rauhe Geschmack des Weins bei der ersten Bekanntschaft eine gewisse Enttäuschung erzeugt. Man muß ihn erst längere Zeit getrunken haben, bevor man sich mit ihm befreunden kann und die Folge ist, daß er im Auslande mehr gepriesen als thatsächlich geschätzt wird.

Schlackwurst s. Cervelatwurst.

Schlehen, die kleinen, runden, blaubereiften Früchte des Schwarzdorns, der in allen Borhölzern und Hecken Europa's zu Hause ist, werden bei einer unausstehlichen Herbheit erst durch den Frost, der eine Umbildung des Stärkemehls in Zucker veranlaßt, einigermaßen genießbar und haben nur noch sehr geringe Bedeutung für die Küche. In der Moldau und Walachei ißt man sie vielfach roh und dörret sie zum Wintervorrath; in Oesterreich und Deutschland kocht man sie mit Essig, Zucker, Syrup und Gewürzen ein oder stellt eine Marmelade daraus her. Zerstampft, mit Traubenzucker und Traubenmost zusammen der Gährung überlassen und endlich mit Kornbranntwein versetzt, geben sie den rothen, ziemlich kräftigen Schlehenwein, der in einigen Gegenden des Kaiserstaats geradezu als Porto bezeichnet wird. Nach

glaubwürdiger Versicherung ist jedoch eine thatsächliche Verwechslung mit dem Gewächs des Dourothals gänzlich ausgeschlossen.

Schleie, auch Schlei, Schlüpfing oder Schuster, in Niedersachsen Slie, eine Karpfengattung, die bis 50 cm lang und 4 kg schwer wird und bei exemplarischer Anspruchlosigkeit über ganz Europa verbreitet ist, sich aber keineswegs überall der verdienten Anerkennung erfreut, sondern namentlich in Ungarn (wo man ihn „Zigeunerfisch“ nennt), in Oesterreich, in Süddeutschland und der Schweiz vielfach unterschätzt wird. Allerdings findet sich die Schleie bei ihrer angeborenen Vorliebe für Sumpf und Moder häufig mit dem abstoßenden Schlammgeschmack behaftet; wenn sie aber aus klarem Fließwasser stammt oder nur längere Zeit darin aufbewahrt wurde, so ist ihr weißes, fettes Fleisch von untadeligem Wohlgeschmack und liefert blaugesotten, nach Art der Karpfen, gebacken oder auch gedämpft mit Sardellenjauce, aner kennenswerthe und sogar vorzügliche Schüsseln. An Verdaulichkeit steht sie freilich wegen ihres Fetts dem Karpfen nach. Die Laichzeit fällt in das Frühjahr, die Saison umfaßt daher die Monate April, Mai und namentlich den Juni. Auf dem Wiener Fischmarkt ist die Schleie nicht allzu häufig und werthet wie der Barsch und die Barbe im Durchschnitt 0·7 bis 1·4 Mark per Kilo.

Schmalz s. Butter und Schweinefett.

Schmerle oder Grundel — nicht mit dem Gründling zu verwechseln, von dem sie sich schon auf den ersten Blick durch den theilweisen Mangel der Schuppen und die sechs starken Barteln am Maul unterscheidet — auch Bartgrundel, Moosgrundel, Möß und Göse, ein zierlicher Edelfisch von 10—12 cm Länge, bewohnt die kleinern, schnellfließenden Gewässer Mitteleuropa's, namentlich

Böhmens, Tirols und der Schweiz, sowie Sachsens, Brandenburgs und Hessens, ist aber leider fast nur an Ort und Stelle verwerthbar, da er an der Luft sofort abstirbt und das Fleisch seinen Wohlgeschmack verliert. Auf dem Markt ist daher die Schmerle nicht zu finden. Die Laichzeit fällt in den April und Mai. Die Zubereitung stimmt Punkt für Punkt mit der des Gründlings überein, doch wird das Fischchen bisweilen auch nach Art des Neunauges mit Gewürzen eingelegt, um länger auszudauern. Vgl. Gründling.

Schnäpel s. Nase, Sandfelchen und Zärthe.

Schnecken sind zwar der Erdengüter höchstes nicht, doch aber zur Erregung angenehmer Empfindungen geeignet. Als Füllsel für einen saftigen Kapau gebraten, vermögen sie sogar weniger empfängliche Gemüther mit stiller Sehnsucht zu erfüllen, und in der Gestalt von Tartarin-Schnecken, die mit gemesserten Zwiebeln, Schalotten und Tomaten in Butter gedünstet, mit Bratenjus getränkt, mit gehackten Knoblauchzehen und Feinkräutern gewürzt und mit frischer Butter servirt werden, bereiten sie unstreitig beinahe ebensoviel Vergnügen wie die Aufschneidereien ihres unvergeßlichen Pathen, des großen Tartarin von Tarascon. Auch mit Kapern und Sardellen in legirter Buttersauce gedünstet oder mit Knoblauchbutter geröstet und auf duftiges Sauerkraut gebettet oder gefüllt mit Essig und Del gegeben, verfehlen sie eines angenehmen Eindrucks nicht. Die deutsche Küche des 18. Jahrhunderts schwang sich sogar zu Schneckenflößen, Schnecken-Pasteten, gebackenen Schnecken und endlich auch zu gespickten Schnecken auf, die sie mit rührender Sorgfalt am Spieße briet; der Neuzeit dagegen genügt schon der einfache Schnecken Salat und die schlichte Schnecken Suppe, die als angenehme Abwechslung sogar von verhärteten Fastenbrechern geschätzt wird. Diese Suppe wird in England bisweilen aus der gewöhnlichen

Gartenschnecke mit weißem oder gelbbraunem Gehäus und in Frankreich auch wohl aus der großen, schwarzen Nacktschnecke bereitet; sonst aber und besonders in Deutschland verwendet man zu diesem wie zu allen andern Schnecken-gerichten ausschließlich die hellbraune, graustreifige, beinahe hühnereigroße Schnirkel-, Weinberg- oder Deckel-schnecke, die eben deshalb einen Gegenstand des Delicessen-handels und sogar der Viehzucht bildet. Als den Begründer der Schneckengärtnerei nennt Plinius den antiken Hagenbeck Fulvius Lupinus, der um 50 v. Ch. bei Tarquinia in Etrurien die ersten Schneckengehege anlegte und zugleich eine eigene Mast für seine Zöglinge erfand, die indessen artlich von unserer, nur in Mitteleuropa heimischen, eßbaren Schnecke verschieden gewesen sein dürften. Im Mittelalter nahmen die Klöster die Schnecken-zucht wieder auf, und hauptsächlich in Deutschland wurden die Schnecken-gerichte so beliebt, daß selbst die Reformation ihre Popularität nicht zu erschüttern vermochte: in Anhalt gehörten sie beispielsweise noch wäh- rend des 17. Jahrhunderts zu den Becherbissen der Herren- tafel. Damals gab es auch in Niederösterreich Schnecken- gärten, während Ungarn diese Einrichtung erst um 1860 durch den Pomologen Siebenfreud in Tyrnau kennen lernte. Während des 18. Säculums trat allmählig Schwaben als Schneckenproducent hervor, und gegen Ende desselben begann Ulm nicht nur Wien zu versorgen, sondern auch nach Italien zu exportiren, bis Vorarlberg und die Schweizer Kantone St. Gallen, Appenzell, Zürich und Graubünden dieses Ge- schäft an sich zogen. Um 1825 wurde der jährliche Schnecken- versand von Ulm die Donau hinunter auf 400 Tonnen à 10 000 Stück berechnet. Norddeutschland aber hatte sich inzwischen ganz entschieden von der Schneckenkost abgewendet, und mit der Zeit ahmten Oesterreich und der Süden dieses Beispiel nach. Von 1840 ab ging daher der Ulmer Mollusken-

handel ganz allmählig den Krebsgang und heute spielt er nur noch eine sehr bescheidene Rolle — doch stehen die „schwäbischen Schnecken“ in Wien noch immer im Ansehen und werden in auserlesener Waare mit 3—5 Mark per Hundert bezahlt. Der Pariser Consum beträgt jetzt rund 400 000 kg im Jahre. Der Preis für das Hundert Schnecken schwankt in Paris zwischen 0·4—1·2 Mark. Wie die Austern und Muscheln, ist die Schnecke ein vorzugsweise leimhaltiges Nahrungsmittel; sie bedarf daher einer Säurezuthat, um gut verdaulich zu werden, und zugleich eines Zusatzes von Butter oder Del, der ihre Fettarmuth ausgleicht. Mit diesen Beigaben bildet sie ein recht gesundes und sogar nahrhaftes Essen, und rechtfertigt damit das Sprichwort: „Besser a Schneck, als gar kein Speck!“

Schneehuhn, im weißen Winterrock mit schwarzem Schwanz, eine wahrhaft blendende Erscheinung, hat die Größe eines Steinhuhns und bewohnt die Alpenkette, die Pyrenäen, die Hochgebirge Schottlands und Scandinaviens, sowie den ganzen Norden Asiens und Amerika's. Auf österreichischem Boden, auf dem durchschnittlich im Jahre 1500 bis 1800 Stück zum Abschluß gelangen, ist es hauptsächlich in Tirol und Vorarlberg vertreten, kommt aber auch in Steiermark, Kärnten und Niederösterreich vor. In Norddeutschland glänzt es durch vollständige Abwesenheit. Hier bezeichnet man vielmehr als „Schneehuhn“ dessen nächsten Verwandten, das etwas kleinere Moorhuhn oder Weißhuhn, das nicht die Berghöhen, sondern die Moore Schottlands, Scandinaviens und des nördlichen Rußlands bewohnt und von dorther in jedem Winter zu Tausenden erlegt und nach England und Deutschland verschickt wird. Beide Hühner werden genau wie das Feldhuhn zubereitet, zeichnen sich aber durch den leicht bitteren „Vogellebergeschmack“ vor demselben aus und stehen dementsprechend in der Achtung der Kenner um einige Grade höher.

Schneepfe, genauer Wald- oder Holzschneepfe, niederdeutsch Sneppe, franz. Bécasse, ein äußerst humaner Zugvogel, der alljährlich im März und April den ebenso beliebten wie berühmten „Schneepfenstrich“ veranstaltet; kommt in zwei Arten vor, von denen die eine annähernd die Größe eines Feldhuhns (doch ohne dessen Fleischigkeit und Schwere) besitzt, die andere aber um ein Drittel kleiner ist. Wenn gleich im Geschmack um eine Nuance derber als die Becassine, zählt die Schneepfe nichtsdestoweniger zu den besten und gesuchtesten Bissen, und das nicht bloß im Herbst, wo sie auf der Zinne ihres Fettes steht, sondern auch im Frühling, wo sie freilich etwas ausgemergelt, aber bei dem Mangel an anderweitigem Wildpret und Geflügel äußerst werthvoll und doppelt willkommen erscheint. Man verspeist sie gefüllt mit Trüffel- und Gänselebergehäcksel, als kalte Pastete, als Salmi und — last not least! — am Spieß gebraten mit Schneepfendreck- und Kresse-Garnitur. „Der Schneepf ist nämlich eines von dem köstlichen Wildpret, das man mitsammt dem Ingeweid zu essen pfleget“ (Hohberg) und dies Eingeweide, das man entweder im Leibe des Vogels selber oder mit Speck, Weißbrot, Eigelb und Sardelle zusammengehackt und auf dünne Brotschnitten gestrichen, für sich im Ofen bäckt, führt den waldfrischen, poetischen Namen Schneepfendreck. Die Waldschneepfe ist in Oesterreich, wo jährlich im Durchschnitt 25 000 Stück erlegt werden, etwas häufiger, in Norddeutschland dagegen und ebenso in Frankreich etwas seltener als die Becassine. Paris consumirt gegenwärtig zwischen 20 000—24 000 Stück jährlich im Preise von 2 $\frac{1}{2}$ —5 Mk. per Exemplar. Vgl. Becassine und Mittelschneepfe.

Schnittkohl s. Krautrübe.

Schnittlauch, die harmloseste von allen Laucharten und daher auch im Garten als Beeteinfassung verwendbar,

findet sich wild in ganz Europa, Sibirien und Canada, und ward im alten Rom besonders durch Nero zu Ehren gebracht, der zur Kräftigung seiner edlen Tenorstimme Schnittlauch mit Del zu essen pflegte. Die dunkelgrünen, röhrenförmigen Blätter werden abgesehritten, kleingehackt und als Würze zu Salaten und Saucen verwendet oder roh auf Butterbrot verspeist. Suppen damit zu würzen, ist nicht mehr modern. Dagegen benutzt man die länglichen Zwiebeln einer Spielart, des sogenannten Jacobs- oder Fleischlauchs, statt Knoblauchs, namentlich zu Rind- und Hammelfleischgerichten.

Schöps s. Schafffleisch.

Scholet s. Schalet.

Scholle, Maisholle oder Goldbutt, die nächste Blutsfreundin der Flunder und der Kliesche, bewohnt vorzugsweise die Nordsee, kommt aber auch im Mittelmeere vor und wurde unter der Bezeichnung Platteise schon im 16. Jahrhundert von Triest aus in frischem Zustand für die kaiserliche Küche nach Wien geschickt. Die Scholle erreicht bei einer Durchschnittslänge von 60 cm ein Gewicht von 6—7 kg, ist wie alle Flachfische ungemein haltbar, daher für den Versandt geeignet und zeichnet sich durch zartes und wohlschmeckendes Fleisch aus. Die jüngern und kleinern Exemplare werden gern gebacken aufgetischt, die ältern kommen meist geräuchert in den Handel und werden wie die Flundern verwerthet. In Wien ist die frische Scholle zur Zeit unbekannt und man belegt statt ihrer den erhabenen Steinbutt mit diesem Namen.

Schrägen s. Barsch.

Schwarzwurzel oder spanische Scorzonere, „eine durch einen großen Theil von Europa verbreitete, echt wilde, sicher hier nicht erst verwilderte Pflanze aus der Familie der Korbblüthler, die den Beinamen der spanischen nur des-

halb erhielt, weil man sie einst in Spanien zuerst gegen den Biß der Vipern anwandte" (Meilreich), und weil sie in Spanien zuerst für die Küche cultivirt wurde. Aus Spanien kam sie als Küchenpflanze etwa um 1651 nach Frankreich und aus Flandern kurz vor 1682 nach Oesterreich. Weder hier noch in Deutschland hat sie sich indessen dauernd einzubürgern vermocht, in Niederösterreich ist sie sogar während der letzten dreißig Jahre völlig aus den Gärten verschwunden und in Wien versteht man zur Zeit unter Schwarzwurzel nicht die Scorzonere, sondern ihre nächste Base, die Haserwurzel, mit der sie die Art der Zubereitung zu Gemüse und Salat gemein hat und auch im süßbittern, an Spargel erinnernden Geschmack übereinstimmt.

Schwein, schon als Wappenthier des heiligen Antonius allen Wohlgesinnten achtenswerth und dazu denkwürdig durch die Thatsache, daß es bereits vor Erschaffung der Welt, so um's Jahr 5000 v. Chr. Geb., von den Chinesen gezähmt wurde, gehört ohne Widerrede zu den kostbarsten und unerseßlichsten Perlen in der Krone der Cultur. Nicht bloß verdienstvoll, sondern wie ein Prinz von Gottes Gnaden ganz und gar aus Verdiensten zusammengesetzt, schwißt das Schwein greisbarsten Segen aus allen Poren. Aus seinen Gefäßmuskeln geht der Schinken, aus den Flanken der Speck, aus dem Nierentalg das Schweineschmalz, aus den Eingeweiden das Heer der Würste hervor; aus dem Schulterstück entspringen Schnitzel, aus den Rippen Cotelettes, aus den Schenkeln Spießbraten, Schmorbraten und gefüllte Schweinschlegel, die Brust geht mit Leichtigkeit in den gedämpften, der Rücken in den gebratenen, die Füße in den getrüffelsten Zustand über; das Haupt verwandelt sich unter kundigen Händen in ungarisches Rebhuhn oder österreichischen Schweinskopf, und endlich läßt das gesammte Muskelgewebe nebst Fettverbrämung sich nicht nur als Kochfleisch,

sondern auch zu Pökelfleisch, zu Rauchfleisch und zu Haché verwenden. Dies Schweine-Haché aber, in Norddeutschland auch „Bratwurstfleisch“ genannt, bildet wiederum die unerläßliche Grundlage für eine lange Reihe von Klößen und Füllseln: der gebratene Truthahn würde ohne diese Einlage einen seiner schönsten Reize verlieren, und die italienische Macaroni-Pastete der Neuzeit wäre ohne Schweine-Haché einfach unmöglich. Die Schlesier müßten ohne Schwein sogar auf die Seligkeit verzichten, denn ihr Himmelreich besteht aus Schweinepökelfleisch mit Mehklößen und Birnen. Und wer würde auf die Trüffel verfallen sein, hätte nicht das ehrenwerthe Rüsselthier den Weg zu dieser kostbaren Leckerei gewiesen? Das Schwein ist also eine wahre Perle der Schöpfung, und es würde eine Krone derselben sein — wenn's keine Trichinen hätte! Diese bösen Trichinen sind der Tropfen Bermuth, der manchem braven Mann den lieblichen Becher des rohen Schinkens vergällt, obgleich unter den 48 Millionen Schweinen, die sich zum Vergnügen der Einwohner in Europa aufhalten, höchstens das Fünftausendste mit jener niederträchtigen Equinartierung behaftet ist, man also schon das allergrößte Talent zum Pechvogel haben muß, um trotz der Fleischschau mit ihm zusammenzutreffen. Noch weniger Belang hat der Vorwurf der Schwerverdaulichkeit, der in Wahrheit gar nicht das Schweinefleisch, sondern vielmehr den mundfaulen Esser trifft: regelrecht gekaut, setzt eine Schweinecotelette der Verdauung nicht mehr Schwierigkeiten entgegen, als eine Kalbscotelette. An Nahrhaftigkeit dagegen steht das Schweinefleisch allerdings hinter dem Rindfleisch und dem Schafffleisch zurück, und zwar umsomehr, je fetter es ist. Alles das gilt auch vom Fleisch des Wildschweins, von dem in Oesterreich noch immer zwischen 2500—3000, in Preußen etwa 9000 Stück jährlich erlegt werden. Das Schwarzwildpret ist zäher und von strengerm Geschmack als

das gewöhnliche Schweinefleisch, diesem also weder in diätischer noch in rein gastronomischer Hinsicht ebenbürtig; doch bildet der Wildschweinskopf noch immer eine sehr beliebte Erscheinung auf der Herrentafel und ist auch wegen des kernhaften, getrüffelten Füllsels durchaus der Aufmerksamkeit würdig, die man ihm erweist. In Norddeutschland schätzt man ganz besonders den Frischlingskopf, der in Weineisig gesotten, mit gebranntem Zucker überzogen und mit kalter Berliner Sauce aus Eigelb, Del, Essig, Senf und Johannisbeer-Gelée servirt wird. Ein ähnliches Glanzgericht bildet das mit Kastanien oder Nüssen gefüllte gebratene Spanferkel, das mit gepfeffertem Krautsalat zu Tisch kommt und dessen Haut und Ohren zu den begehrenswerthesten Dingen in dieser Welt gehören. Das Spanferkel in Del mit Aspik und Senfsauce ist weniger vornehm, doch um so verdaulicher. Ueberhaupt neigt das Schwein Alles in Allem mehr zur Demokratie als zur Aristokratie; es ist das bevorzugte animalische Nahrungsmittel der arbeitenden Klassen und behauptet sich um so mehr in dieser Stellung, weil es sich viel leichter als jedes andere Schlachtthier aufziehen und mästen läßt, und zweitens weil die Aufbewahrung des Fleisches nur geringe Schwierigkeiten macht. In den Dörfern und kleinern Ortschaften Ungarns, Norddeutschlands und einiger Bezirke Englands (Hertsfordshire, Cambridgehire und Bedfordshire), wo frisches Fleisch selten zu haben ist, pflegt daher noch heute fast jede Familie eines oder mehrere Schweine aufzufüttern und im Winter „einzuschlachten“, um den Rest des Jahres über von dem auf diese Weise beschafften Borrath an geräuchertem und gepökeltem Fleisch zu zehren. Uebrigens ist bei keinem andern Schlachtthier die Art des Futters von so wesentlichem Einfluß auf die Beschaffenheit des Fleisches wie beim Schwein. Vgl. Schinken, Schweinefett, Speck und Wurst.

Schweinefett, im engeren Sinn nur das Nierenfett des Schweins, im weitern Verstand aber alles Fett am Schwein überhaupt, aus dem durch Auszuschmelzen der Schweinefchmer oder das Schweinefchmalz gewonnen wird, während der bei der Operation verbleibende Rückstand, aus gebräunten, häutigen Stücken bestehend, die Grieben, in Baiern Krämel, liefert. Schweinefchmalz guter Qualität besteht zu $99\frac{3}{4}\%$ aus reinem Fett, ist weiß, geruchlos, weich, ohne zu zerlaufen, in Wasser unlöslich und schmeckt fade. An der Luft wird es nach einiger Zeit gelb und ranzig und ist in diesem Zustande äußerst unzutraglich. Nächst der Butter das häufigste unter allen thierischen Fetten, dient es gleich jener vorzugsweise zum Schmalzen der Speisen beim Dämpfen, Backen und Braten, wird aber auch als Zukost zum Brot verwendet. Fast ausschließlich dem letztern Zweck dient eine Sorte von grüner oder graugrüner Farbe, die beim Sieden der Würste abgeschöpft wird und daher den Namen Wurstschmalz führt, aber wenig haltbar ist und daher keinen Handelsartikel bildet.

Schweizer Käse s. Emmenthaler- und Gruyère-Käse.

Sect, englisch Sack, eine Verkürzung des spanischen *Vino seco* für Trockenbeerwein, ist ein ungemein schmiegsamer Name, der sich ohne Umstände den Lieblingsweinen jedes Zeitalters anpaßt. Ursprünglich in England für die Malvasiere der canarischen Inseln, den berühmten Canariensect, im Gebrauch, ging er später auf den Walmsey oder Madeira-Malvasier über, wurde dann im dritten Jahrzehnt des 19. Säculums von dem Schauspieler Ludwig Devrient auf den Champagner übertragen und dient heute zur Bezeichnung aller mouffirenden Weine überhaupt.

Seebarich, der *Lupus* der Römer, den Apicius mit Pfeffer, Kümmel, Zwiebel, Petersilie und Raute kochte und mit einer Sauce aus Fischsülze, Del und Honig anrichtete, bewohnt vorzugsweise, ohne jedoch im Atlantischen Ocean zu

fehlen, das Mittelmeer und hält sich dort truppweis in der Nähe der Flußmündungen auf, in die er im Hochsommer zum Laichen eindringt und gefangen wird. Im Durchschnitt bei $\frac{1}{2}$ —1 m Länge nur 3—5 kg schwer, erreicht er in den Lagunen von Venedig ein Gewicht bis 10 kg und bildet dann ein sehr beehrtes Brunkstück der feinen Tafel, auf der er aber seines festen, weißen, wohlchmeckenden Fleisches wegen auch bei geringerer Größe stets die verdiente Anerkennung findet. Man siedet ihn in Weißwein und servirt ihn mit spanischer Sauce.

Seeforelle s. Lachsforelle.

Seekrebs s. Hummer.

Seewein, weißer und rother, führt den Namen vom Bodensee, an dessen Ufern er namentlich zu Meersburg, Schloß Bodman, Hagne, Unterklingen, Constanz und auf der Insel Reichenau gezogen wird. Der Seewein glänzt durch eine ganz eigenartige Säure, die unter allen Weinen ihm zuerst die Bezeichnung als „Dreimännerwein“ eintrug, in seiner Heimat jedoch für eine Tugend und sogar für gesund gilt. Indessen hat ihn eine bessere Behandlung seit etwa vierzig Jahren sehr gehoben und namentlich der rothe Meersburger aus der Bodenseetraube (blauer Sylvaner) gilt jetzt mit Recht für eine auch in weitem Kreise genießbare Sorte. Er erinnert im Geschmack an die südlichen Weine, muß aber durchaus jung getrunken werden, da er wie aller Seewein bei längerem Lagern merklich an Güte einbüßt. Markttort ist Constanz.

Seezunge, in Wien der Sol, ist gesotten mit Salzkartoffeln und Holländersauce, gebacken mit Remouladen-sauce, auf dem Rost gebraten, gedämpft oder gefüllt auch im Binnenland wohlbekannt, da sie bei ihrer Haltbarkeit den weitesten Versandt gestattet. Der Fisch findet sich im Atlantischen Ocean von den Lagunen des Mittelmeers an bis

hinauf zum 64^o n. Br. und erreicht bei einer Länge von 30—60 und einer Breite von 10—20 cm ein Gewicht bis 4 kg; man will indessen in neuerer Zeit bemerkt haben, daß jedenfalls in Folge massenhafter Vernichtung der jungen Brut, seine Durchschnittsgröße stetig abnimmt. Obgleich unter allen fettarmen Fischen der ärmste, da sein Fleisch bei 86% Wasser nur 1/4% Fett und 12% Stickstoffsubstanz enthält, an Nährwerth also hinter allen anderen Fischen zurückbleibt, gilt die Seezunge doch ihres Wohlgeschmacks wegen nächst dem Steinbutt für den vorzüglichsten unter den Flachfischen und wird daher in den Küstenstädten der Nordsee mit 1—1½ Mark per Kilo bezahlt, während man ein ganzes Schock frischer Flundern z. B. dort schon für 2 Mark haben kann.

Seldfleisch s. Rauchfleisch.

Sellerie, in Oesterreich Zeller, ein Grand unter den Salatkräutern, dessen Ahnherr, der wilde Sellerie mit magerm Blatt und schwächtiger Wurzel schon im Homer genannt wird und sich von Abyssinien bis Schweden und vom Kaukasus bis zum Himalaya an salzhaltigen Quellen als Wildling findet. Die cultivirte Pflanze wird zuerst im 4. Jahrhundert v. Chr. von Theophrast aufgeführt, und später gedenken Plinius und Apicius ihrer — während des ganzen Mittelalters aber ist von ihr in der Küche nie die Rede. Erst gegen Mitte des 17. Jahrhunderts taucht sie, aus Italien eingeführt, in Frankreich auf, um sich von dort nach Deutschland und den Niederlanden zu verbreiten. In Oesterreich mußte man nach Hohberg's Bericht noch 1682 den Samen aus dem Ausland kommen lassen, und der Schweizer Heß beschreibt sie noch 1690 als eine Neuheit. In England wurde sie sogar erst seit 1704 durch den französischen Marschall Tallard bekannt, als dieser nach der Schlacht bei Hochstädt als Gefangener in London weilte. Gegenwärtig gehört der Sellerie zu den häufigsten und be-

liebtesten Küchengewächsen Europas und wird in zwei Arten gezogen, als Knollensellerie mit krautrübenegroßer Wurzelknolle und kurzgestielten Blättern und als Bleich-, Kraut- oder Stangensellerie mit verästelter Wurzel und ungemein lang gestielten Blättern. Am Bleichsellerie, einem Culturproduct des 19. Jahrhunderts, das in England, den Niederlanden, Frankreich und Italien vorherrscht, sind die langen, fleischigen Blattstiele die Hauptsache und geben roh einen sehr gefeierten Salat, beim Knollensellerie dagegen, der in Oesterreich und Deutschland — Erfurt allein erzeugt rund 12 000 Schock jährlich — den Vorrang behauptet, sieht man vor Allem auf die Wurzel und verwerthet die Blätter nur als Suppenwürze. In Berlin versteht man unter Sellerie nur die Wurzel, in Paris nur das Kraut (Baerst), Wien aber hält in diesem Fall zu Berlin, d. h. zum Knollensellerie, und weiß diesen in der magern wie in der Bouillonsuppe, besonders aber als Gemüse mit Parmesankäse oder Ochsenmark, in Del gebacken oder auch gefüllt in brauner Sauce auf lobwürdigste Weise zu verwerthen. Höchst anerkennenswerth ist der herzen- und nierenergreifende Selleriesalat mit Pfeffer und Rahm, eine Hochzeitschüssel für Schlafmühen-Temperamente, die sich in Norddeutschland besonderer Gunst erfreut. Der Sellerie enthält nämlich unter allen Wurzelgewächsen die größte Menge Phosphorsäure und organisch gebundenen Schwefels (fast $\frac{3}{4}$ und über $\frac{1}{5}\%$!), er wirkt daher sanft erregend und Grimot hat somit Recht: „Selleriesalat ist kein Gericht für Junggesellen“. Der Schalk! . . er that diesen Ausspruch nur, weil er wußte, daß ein Verbot die beste Empfehlung ist.

Semolin s. Stärkemehl.

Senf heißt der Same zweier nahverwandter Gewächse, des Senfbohls, dessen rundliche, dunkelbraunrothe Samenförner als schwarzer Senf, und des gemeinen Senf-

frants, dessen kugelfunde, gelbliche Samen als weißer Senf bezeichnet werden. Beide Pflanzen kommen in Nordafrika, Süd- und Mitteleuropa und im gemäßigten Westasien wild vor, als Ackergewächs aber behauptet in Oesterreich, Südeuropa, Frankreich und England der Senfsohl und dagegen in Deutschland der gemeine Senf den Vorrang, während in Holland beide einander das Gleichgewicht halten. Gerieben und mit Wasser angerührt, gibt der weiße Senf einen Brei von scharfem Geschmack, aber ohne Geruch, während der aus dem schwarzem Senf bereitete Brei ebenso scharf riecht wie schmeckt. Diese Schärfe beruht auf dem Dasein eines flüchtigen Oels, von dem der schwarze Senf rund 1.3%, der weiße aber nur 0.8% enthält. Fein zermahlen geben die Senfskörner das Senfmehl, aus welchem, indem man Mehl beider Senfarten zusammenmengt und mit Weinessig (früher Weinmost) nebst andern Zuthaten versetzt, der Mostrich oder Möstrich bereitet wird, der indessen in Oesterreich und Oberdeutschland ebenfalls kurzweg „Senf“ heißt. Ueber Mostrichfabrication und Mostrichhandel zu Ausgang des 17. Jahrhunderts bemerkt der Freiherr v. Hohberg: „In Oesterreich wird des Senfmehls von schwarzem und weißem zusammengemischt, mit süßen gesottenen und klein zerschnittenen Limoni-Schalen zu einer dicklichen Consistenz gesotten und, wenn er zu dick werden will, mit süßem Most wieder angemacht; theils machen ihn auch nur mit Essig oder gemeinem guten Wein mit oder ohne Zucker an und behalten ihn also zum Gebrauch. Sonst aber wird er in Oesterreich in kleine, eine halbe oder ganze Maß haltende Fäßlein eingemacht und also weit verführt und aufgekauft von den Kaufleuten, die ohnedies ihren Wein daselbst einkaufen.“ Und weiterhin heißt es: „An andern Orten wird das Senfmehl mit Essig oder Wein zu einem Teig verrührt, daraus Belten formirt und aufgedörret, die

man dann mit süßem Wein zu einer Salsen abtreiben kann“ — das war also schon eine Trockenconserve, eine Art Senftafeln, an deren Stelle jetzt das mit Weizenmehl versetzte englische Senfpulver getreten ist. Uebrigens hat jedes Land seine eigenen Zuthaten und daher auch seinen eigenen Mostrich. Im Far West der Union hält man sich an den Ackerseuf, in Griechenland und Spanien verwendet man Raufesamen; in England hilft man mit Paprika, Weizenmehl und Kochsalz nach; in Frankreich würzt man mit Feinkräutern, Zimmt, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Thymian und Estragon, am Rhein mit Rheinwein, Zucker, Zimmt und Gewürznelken; im Brandenburgischen mit Zucker, Nelken und Piment &c. &c. Kurzum, fast jeder Mostrichmacher arbeitet nach einem besondern Recept, und die Mostriche sind dann auch nicht selten danach, d. h. zum Haarausraufen und Galle-speien. Um so verdienter ist daher der ausgebreitete Ruf guter Mostrichfirmen, wie Brüder Breza in Aremß, F. S. Kombach in Mainz, Louit Freres & Comp. in Bordeaux, Grosse & Blackwell in London u. a. m. Zur Geschichte des Mostrichs verdient noch angeführt zu werden, daß sich schon bei Columella (um 50 n. Chr.) eine Vorschrift zur Bereitung guten Tafelsenfs und später bei Palladius (um 350 n. Chr.) eine zweite findet, das Senfpräparat mithin zu den klassischen Würzen gehört. Die Aerzte freilich sind ihm niemals grün gewesen. Sie anerkennen seine verdauungsfördernde Thätigkeit und geben zu, daß die Senfsäure den angenehmen Dingen hienieden beizuzählen sei — aber er arbeitet ihnen zu kräftig, reizt die Schleimhäute des Magens allzu sehr, und so wird ihm dann von dieser Seite ein vernichtendes Urtheil gesprochen. „Unter den Magenfeinden spielt der Senf eine Hauptrolle“, heißt es bei Viel. Zum Glück indessen gibt es Magen genug, die es noch mit diesem Feind aufnehmen können.

Sesamöl, ein licht goldgelbes, geruchloses, etwas dickflüssiges Del von mildem und angenehmem Geschmack, wird durch Auspressen der Samen des Sesam gewonnen, einer einjährigen Staude der Sunda-Inseln, die aber schon vor 3000 Jahren gegen Osten nach China und gegen Westen bis Aegypten verbreitet wurde und heute in zwei Arten, einer gelbsamigen und schwarzsamigen in allen warmen und wärmern Ländern, u. a. auch in Griechenland, im Großen gebaut wird. Noch vor zwanzig Jahren war in Oesterreich und Deutschland das Sesamöl fast nur in den Apotheken zu finden, seither aber hat es nicht nur eine Stelle unter den Industrieölen erobert, sondern beginnt auch als Speiseöl dem Mohnöl und sogar dem Olivenöl starke Concurrrenz zu machen, da es haltbarer ist als diese beiden.

Sherry s. Keres.

Shrimps s. Garneelen.

Sillybub oder Sillabut eigentlich wohl Sillery-bub, d. h. Champagner-Bier, weil ursprünglich aus Rahm, Rheinwein und Sillery sec zusammengemischt, ist ein englischer Kühltrank, der seit Anfang des 19. Jahrhunderts auf dem Continente Eingang fand. Man mischt ihn jetzt aus Rahm, Weißwein und Zucker zusammen, kühlt die Mischung in der Terrine ein Stündchen auf Eis und schlägt sie dann mit der Schneeruthe schaumig. In Gläsern servirt, repräsentirt der Sillybub zur Sommerszeit ein ungemein erquickliches Ding an sich, dessen Ergründung wenig Schwierigkeit und viel Vergnügen macht.

Slibowitz s. Pflaumen.

Soja s. Soya.

Sol s. Seezunge.

Somlauer (sprich Schomlauer), vorzüglicher, ungarischer Weißwein vom Somlauer Gebirge unweit des Platten-sees, wird aus dem sogenannten Lämmerchwanz bereitet,

einer Traubenart, deren eigenartiger Geschmack mit Recht für unnachahmlich gilt. Bei alledem kommt weit mehr Somlauer in den Handel, als überhaupt an Ort und Stelle wachsen kann, denn auch im Ungarlande finden sich dienstfertige Gemüther, die gern der Welt den Willen thun, und die Welt — will betrogen sein, wär's auch mit Rosinenwasser. Der ungarische Landes-Central-Musterkeller (Wien, I., Führichgasse 12) bietet diesen Edlen echt und unverfälscht.

Sonnenblumenöl, aus den Samen der Sonnenblume gepreßt, kam in größerer Menge zum ersten Mal 1865 aus Rußland auf den Markt und hat sich seitdem in Westeuropa ziemlich eingebürgert. Klar, von hellgelber Farbe und von mildem Geschmack, dient es hauptsächlich zu technischen Zwecken, und zur Vermehrung des Olivenöls, wird aber auch vielfach als Speiseöl benützt. Die Samen selber werden in Südrußland von den Bauern, in Oesterreich und Deutschland von den Kindern als Leckerei gegessen. Die Blüthenknospen lassen sich wie Artischocken zubereiten — von dem Geschmack dieser Pseudo-Artischocken ist indessen nicht viel zu sagen. Die Pflanze selber, ausgezeichnet durch stattlichen Wuchs, die beinahe tellergroße Blütenscheibe und dem ausgeprägtesten Heliotropismus, gelangte 1569 aus Amerika nach Südeuropa, fand sich schon 1598 als Zierpflanze im Württembergischen, war aber in Oesterreich noch 1682 fremd. Als Oelpflanze gewann sie seit 1840 in Südrußland Bedeutung und wurde als solche etwa seit 1845 auch in Baden, seit 1855 in Niederösterreich und Ungarn in Cultur genommen. In Norddeutschland ist sie durchaus Zierpflanze geblieben und kommt nur im Garten vor.

Sorbet s. Scherbet.

Sorgo s. Durrha.

Soja oder Soja, engl. Shoya, eine pikante Handelsauce Japans von brauner Farbe und dicklicher Consistenz,

wird aus Gerste oder Weizen, Salz, Wasser, Hefe und gerösteten Sojabohnen (Frucht von *Soja hispida* Moench, einer Base unserer Gartenbohne) mittelst äußerst langsamer, 1—3 Jahre beanspruchender Vergährung hergestellt und in undurchsichtigen Flaschen, in denen sie gegen die Zersetzung durch Licht und Luft geschützt ist, in den Handel gebracht. Bei durchschnittlich $1\frac{1}{3}\%$ Stickstoff-, $1\frac{1}{3}\%$ Dextrin- und $3\frac{3}{4}\%$ Zuckergehalt übertrifft die Soja alle andern Handelsaucen an Nährwerth, wie sie ihnen denn auch an Haltbarkeit und pikantem Aroma überlegen ist. In Japan, dessen Jahresproduction sich zwischen 540—720 Millionen Liter bewegt, bildet sie daher ein wahres Volksnahrungsmittel, das zu keiner Mahlzeit fehlen darf und zum Theil das Fleisch zu ersetzen hat. In Europa wurde die Soja dem Namen nach 1764 durch den Schweden Karl Gustav Ekberg bekannt, scheint auch damals schon gelegentlich nach England und Holland gekommen zu sein, ihre Zusammensetzung aber blieb so sehr Geheimniß, daß man sie ohne Umstände mit dem ostindisch-englischen Catchup zusammenwarf, woher diesem noch heute der Name indische Soya (India Soja) im Gegensatz zur echten Japan-Soya anhaftet, was sich um so leichter rechtfertigen läßt, da zur Herstellung des ostindischen Catchup gleichfalls Sojabohnen verwendet werden. Auf jener Verwechslung beruhen auch die Recepte zur Soja-Bereitung in den europäischen Kochbüchern, die unter diesem Namen nichts Anderes als eine Art Champignonessenz verstehen. Die Feinheiten der japanischen Soyafabrication sind noch immer ein Geheimniß, wirkliche Soya ist daher einzig und allein aus Japan selber zu erhalten, wo neben der großen Hauptfabrik in Tokio auch die Firma G. Yamoyöski zu Noda (Provinz Schimosä) für den Export arbeitet. In Deutschland ist echte Tokio-Soya (Tokio-Shoya-Kwaisha) u. a. von der Delicatessen-Großhandlung von S. Pollak in Magdeburg zu beziehen.

Spanferkel s. Schwein.

Spargel, das Kaiser Gemüse, wächst in ganz Europa und im gemäßigten Westasien auf sandigem Auenboden wild, stieß daher wahrscheinlich sehr bei Zeiten auf Liebhaber und ward auch, wenn Franz Unger richtig gesehen hat, schon von den alten Aegyptern cultivirt, während die vorchristlichen Griechen ihn nur als Arzneigewächs und die Bötier nur zur Fabrication von Brautkränzen benutzt zu haben scheinen. Rom nahm den Spargelbau um 200 v. Chr. auf, und der alte Greiner Cato war der Erste, der eine Anweisung zur rationellen Spargelzucht verfaßte. Zur Kaiserzeit that sich Ravenna durch Sprossen von überwältigender Dimension hervor, und Plinius vermerkt mit Nachdruck, daß unter allen Gartengewächsen dem Spargel die größte Sorgfalt gewidmet wird. Zugleich erwähnt der Compiler, daß in Süddeutschland sich wilder Spargel auf den Feldern finde. Mit diesem Wildling begnügten sich die Deutschen bis in's 16. Jahrhundert hinein — soweit sie nämlich überhaupt schon Spargel aßen, denn die Bewohner von Böhmen und Mähren z. B. wurden erst seit 1530 durch den spätern Kaiser Ferdinand in diesen Genuß eingeweiht, d. h. um dieselbe Zeit, zu der die Spanier die Spargelzucht bereits in Mexico einführten. Die ersten Spargelbeete in Deutschland werden 1565 im Stuttgarter Lustgarten und 1578 am Niederrhein erwähnt. Bald darauf erscheint Ulm als der Mittelpunkt der neuen Cultur, die in Deutschland rasche Fortschritte machte. England erhielt den Spargelbau erst um 1660 aus Flandern, und auch in Norddeutschland fand er erst um diese Zeit Eingang, gewann dort aber nur äußerst langsam Boden, denn noch um 1850 belief sich die Jahresproduction Erfurts auf höchstens 1200—1500 kg, während z. B. Schwezingen in Baden bereits die zehnfache Menge erzeugte. Zur Zeit sind Frauenhofen (bei Horn), Aggsbach (bei Melf), Korneuburg, Wolkersdorf,

Magen und Laa in Niederösterreich, Jungbunzlau in Böhmen, Görz im Küstenland, Ulm, Darmstadt und Schwetzingen in Süddeutschland, Berlin und Braunschweig in Norddeutschland, Marchiennes, Bejançon und Argenteuil in Frankreich, Gent und Brüssel als Spargelorte berühmt. In Norddeutschland wird allgemein der weiße Spargel gebaut, dessen starke Triebe man höchstens 1—2 cm aus der Erde herauswachsen läßt, bevor man sie 20—25 cm tief im Boden absticht, in den übrigen Ländern dagegen herrscht der Ulmer oder grüne Spargel vor, dessen schlankere Sprossen sich 15 bis 18 cm über die Beetfläche erheben dürfen und dann nur 5—8 cm tief im Boden abgeschnitten werden. Ueber die Vorzüge dieser beiden Spielarten läßt sich streiten, denn wenn der weiße Spargel zarter ist, so ist der grüne dagegen von ausgeprägterem Geschmack — ganz unbestreitbar aber und über jeden Zweifel erhaben ist die Vorzüglichkeit des Spargels im Allgemeinen. Eine „Schmeichelei für den Gaumen“ nennt ihn schon der alte Cato und Plinius ergänzt diese Charakteristik, indem er ihn als „die zuträglichste Speise für den Magen“ bezeichnet, ein Lobspruch, der seitdem von allen Bromatologen ohne Unterschied der Confession wiederholt worden ist. Die neueren Gesundheitslehrer fügen nur hinzu, daß die Zuträglichkeit in specie auf dem Asparagin beruhe, einem wunderbaren Stoff, der die Herzleiden hebt, die Wassersüchtelei beseitigt und den Harn aromatisirt. Doch von dieser physiologischen Eigenheit abgesehen, steht nicht zu leugnen, daß schon die einfache Spargelsauce etwas Verlockendes, die schlichte Spargelsuppe etwas Frühlingsahnungserweckendes an sich hat, daß der Spargelspijzenalat und der Spargeleierkuchen dies Gefühl erheblich steigern, und daß endlich der unzerstückte Spargel mit brauner Butter, in züchtiger Begleitung eines Hühnchens oder eines höhern Cotelettes den Menschen zu jener Höhe der Empfindung emporflügelte, wo ihm „außer der Vorlage

alles Wurst ist“, wie Bismarck zu jagen pflegte. Der Spargel kommt noch mit Mayonnaise, mit Morcheln, sowie in Erbsenform vor und läßt die Tafel selbst im dicksten Winter nicht im Stich, gehört vielmehr als Büchsen-spargel (vorzüglichste Qualität bei Ignaz Eisler & Co. in Wien) gerade im Winter zu den begehrtesten und verdienstvollsten Schönheiten der Gesellschaft. Der Consum an frischem Spargel beläuft sich in Wien im Durchschnitt auf 30.000, in Paris auf 150 000 bis 200 000 kg jährlich.

Sparkling Hock j. Schaumwein.

Spatz, Sperling, j. Kleinvögel.

Speck, die auf dem Rücken und den Rippen des Schweins zwischen Haut und Fleisch abgelagerte Fettschicht, wird vorzugsweise gleich dem Schinken gepökelt und geräuchert in den Handel gebracht und in der Küche als Bratenhemd, zum Spicken, bei Bereitung von Speckfuchen, Speckknödeln, Eierfuchen, Specksuppe, allerlei Füllseln u. j. w. verwendet. Guter Speck ist fest, von gelblicher Farbe — geräucherter weißer Speck von angenehmem, sogenanntem „Nuß“-Geschmack und enthält 75% reines Fett. Ausgesuchte mit einigem Fleisch durchwachsene Waare führt den Namen Herrenspeck und wird besonders geschätzt. In Wien ist der ungarische Paprikaspeck beliebt, in Norddeutschland der westphälische, in London der von Wiltshire und Cumberland u. j. w. Bei der Leichtigkeit, mit welcher der Speck sich kauen läßt, ist seine Verdaulichkeit unter allen Umständen größer als die des Schweinefleisches und dürfte der des guten, frischen Schaffleisches vollständig gleichkommen.

Spelz j. Dinkel.

Spierapfel, Sporapfel, j. Darmbeere.

Spigola j. Seebarsch.

Spinat, in Südwestdeutschland auch Binetsch, eine einjährige Staude aus der nähern Verwandtschaft der Garten-

melde, gelangte aus ihrer persischen Heimat wahrscheinlich erst in nachchristlicher Zeit einerseits nach Indien und China und andererseits durch die Araber nach Spanien und Italien, von wo aus sie etwa zu Anfang des 14. Jahrhunderts (1305) nach Frankreich, später nach Deutschland, 1525 nach Mexico und 1568 über Holland nach England kam und allmählig überall die Melde als Gemüsepflanze aus dem Felde schlug. Bei $3\frac{1}{2}\%$ Stickstoffgehalt nicht ganz ohne Nährwerth, dabei leicht verdaulich, von angenehmem Geschmack und neun Monate im Jahre marktgängig, bildet der Spinat eines unserer besten Wintergemüse, das freilich mit größter Sorgfalt und vielem Fett behandelt, auch wohl mit Brunnenkresse, Sauerampfer oder Schnittlauch geschärft werden muß, wenn es Eindruck machen soll. Man gibt ihn als Gemüse „mit Ochsenaugen“ (d. h. mit gebackenen Eiern), mit gerösteten Semmelschnitten oder mit gebratenen Kartoffeln, man stellt mit Estragon, Sauerampfer und Petersilie eine Feinkräutersauce aus ihm her und bereitet endlich daraus die sogenannte Spinatbutter, die als Färbemittel für Saucen, Aspics, Suppen, Gemüse u. s. w. ausgezeichnete Dienste thut.

Sprenzling s. Aesche.

Sprit, Spiritus s. Alkohol.

Sprotte, auch der Sprott oder Breitling, ein 10—15 cm langes Kerlchen vom Stamme Häring aber vom alten Häring durch die Größe, vom jungen durch den scharfen, kantigen Bauch unterschieden, bewohnt die Nord- und Ostsee und wird namentlich bei Kiel und Eckernförde sowie an der englischen Küste jährlich im Mai und Juni zu Millionen gefangen. Die Sprotte wird theils frisch verkauft, werthet aber in dieser Gestalt nur wenige Pfennige per Kilo, theils wird sie mit Gewürz eingelegt als Anchovis, besonders scharf gesalzen und gewürzt als russische

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 begehrtes 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.

Stärkemehl, Sazmehl, Kraftmehl oder kurzweg Stärke, einer der im Pflanzenreiche häufigsten Stoffe, da es u. a. den Hauptbestandtheil der Getreidekörner, des Markes gewisser Palmen und der Knollen oder Wurzelstöcke zahlreicher Phanerogamen ausmacht, gehört gleich dem Fett zu den stickstofflosen Substanzen; setzt sich beim Kauen unter dem Einfluß des Speichels und der Magensäfte in Dextrin und Zucker um und dient dem Organismus als Respirations- und Oxidationsmittel, wird aber auch zum Theil in Fett übergeführt und befördert daher auch den Fettsatz im Körper. Man gewinnt es, indem man die stärkehaltigen Pflanzentheile möglichst zerstückt und dann mit Wasser schlämmt, wobei das Amylum sich auf dem Grunde absetzt (daher „Sazmehl“). Reines Stärkemehl erscheint als geruch- und geschmackloses Pulver von glänzend weißer Farbe; in dieser Reinheit läßt es sich jedoch in vielen Fällen nur mittelst umständlicher Operationen herstellen, und nicht wenige Stärkemehle zeigen daher einen ausgeprägten Beigeschmack. Zur Verwendung als Nahrungsmittel eignen sich selbstverständlich nur solche Arten, die gar keinen oder einen angenehmen Geschmack besitzen, und das sind im Wesentlichen: das Arrowroot, der Sago, die Tapioca, das Manioc und im gewissen Sinn auch die stickstoffhaltige Semolina, ein Mahlproduct aus bestem, härtestem Weizen, das in Spanien, Süditalien und Südrußland hergestellt und dort zur Breibereitung, in Frankreich aber zum Kuchenbacken, in England zu Puddings und in Algier zur Bereitung des Kufusu benutzt wird, eines ziemlich complicirten Nationalgerichts, dessen Hauptbestandtheile neben der Semolina allerlei Gemüse, Geflügelfleisch und Butter bilden, und das ebenso gut schmeckt, wie es schwierig zusammenzusetzen ist.

Stekrübe s. Krautrübe und Weißrübe.

Steinbeere s. Kronsbere.

Steinberger s. Rheingauer.

Steinbock, der unzugängliche Monarch des Hochgebirges, ist aus Abbildungen sattjam bekannt, in natura aber seltener als ein weißer Sperling, und das nicht erst seit gestern. Dieses „Thier“, erzählte Kaiser Ferdinand im Jahre 1564, „ist in ganz Deutschland nicht mehr zu finden. Einer ist noch in Kärnthén, der Herr Rujschacher genannt, der reichste unter denen von Adel, der hat derselben noch etliche — sonst hat ihr Geschlecht ganz aufgehört.“ Das ist freilich nicht streng wörtlich zu nehmen, denn der letzte Steinbock wurde in den österreichischen Alpen erst 1705 geschossen, zur selben Zeit, wo der damalige Bischof von Salzburg, Graf Joh. Ernst v. Thun, den lange gehegten und auf 297 Stück angewachsenen Bestand des Flockenthals in Tirol vollständig abschließen ließ — für die österreichische Küche aber war der Steinbock allerdings schon damals ein Märchen aus vergangener Zeit, das auch die 1867 im Salzkammergut ausgefetzten Exemplare nicht zu neuer Wirklichkeit zu erheben vermocht haben. Ueber die culinaren Qualitäten dieses Hochwildprets ist daher nichts Näheres bekannt; man wird aber schwerlich fehlgreifen, wenn man ihn vorkommenden Falls wie die Gemse tractirt — was sich wenigstens diejenigen merken mögen, die ihre Sommerfrische im Himalaya abzuhalten gedenken, da der Steinbock dort noch häufig vorkommen soll.

Steinbutt, in Wien ein Ausnahmefall, daher vielfach mit der Scholle zusammengeworfen und selten mit jener Hochachtung behandelt, die ihm von Gott und rechtswegen gebührt, wird im Durchschnitt 40—50 cm lang und 3—5 kg schwer, erreicht aber auch bei einer Länge von 90 und einer Breite von 60 cm ein Gewicht bis 18 kg und darf dann nur im Ganzen gesotten aufgetragen werden, denn es steht geschrieben: „Der Steinbutt, der wegen seiner Schön-

heit der Fasan des Meeres heißt und wegen seines majestätischen Umfangs den Titel eines Königs der Faste verdient, würde aufhören, den Stolz und Ruhm einer reichen Tafel zu bilden, wenn man ihn vor dem Serviren zerstückte: ein hübscher Kranz aus grüner Petersilie und eine besonders gereichte Butterauce genügen zur Begleitung" (Grimod). Es schadet indessen durchaus nicht, wenn man diesen König etwas pomphafter herausputzt, ihm beispielsweise einen Hummer und dem Hummer einen Krebs auf den Rücken setzt, die ganze Pyramide aber durch einen Spieß zusammenhalten läßt und mit einer Trüffel krönt. Allerdings aber ist zur Zubereitung eines solchen Riesen ein Waschkessel von Nöthen, wie schon bei Brillat-Savarin des Weiteren zu lesen steht, und da dies Möbel noch nicht in allen Küchen an der Tagesordnung ist, so läßt die feine Tafel (und wahrlich nicht zu ihrem Schaden!) auch den zerstückten Steinbutt passiren, mag er gedämpft mit italienischer Sauce oder als Steinbuttsalat mit Mayonnaise oder gesotten mit Krabbensauce und Champignon-garnitur auftreten. Den Namen führt dieser edelste unter den Flachfischen von den oft ziemlich beträchtlichen Knochenhöckern, mit denen seine linke Körperseite (bei ihm die Augenseite) mehr oder weniger reichlich besetzt ist. Er bewohnt den Atlantischen Ocean vom Mittelmeer ab bis zum 70° n. Br., namentlich aber die Nordsee und den Canal, und bildet dort einen der werthvollsten Gegenstände der Fischerei, da er schon in den Seestädten mit $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ und an der deutschen Nordseeküste sogar mit 2 Mark per Kilo bezahlt wird. In Paris gilt das Kilo $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{4}$ Mark.

Steinhuhn, ein feldhuhnähnlicher, aber größerer Vogel mit glänzendrothem Schnabel und blaßrothen Beinen, während im Gefieder Aschgrau mit einem röthlichen Anflug vorherrscht; war im 16. Jahrhundert noch in den Berg-

zügen längs des Rheins, z. B. St. Goar, zu finden, kommt aber jetzt nur noch im Alpengebiet (Schweiz, Oberbayern und Tirol), im Küstenland, in Italien, in Griechenland nebst den anliegenden Inseln und in Asien ostwärts bis nach Südchina vor. „Das Steinhuhn“, sagt Grimod, „verhält sich zum gemeinen Rebhuhn wie der Cardinal zum Bischof“, d. h. es liefert im Wesentlichen dieselben köstlichen Schüsseln, aber diese Schüsseln haben den Vorzug der Seltenheit und verdienen daher mit mehr als alltäglicher Andacht verzehrt zu werden. Tirol und das Küstenland versorgen die österreichische Küche mit 3000—3500 Steinhühnern jährlich. Ebenso delicat, aber in Westeuropa weniger selten ist das gleich große Rothhuhn, das Südfrankreich, Spanien und Portugal nebst den zugehörigen Inseln bewohnt und seit etwa 1780 auch nach England verpflanzt worden ist. Beim Rothhuhn herrscht auch im Gefieder die rothe Farbe vor, namentlich aber prangen die Beine im schönsten Carmin.

Steinpilz oder Herrenpilz, auch Lächerchwamm, ausgezeichnet durch den auffallend dicken, lichtbraunen, bis 15 cm langen Stiel und den bewölbten, hell- oder kastanienbraunen, bis 25 cm breiten Hut, kommt in ganz Europa vom Juni bis in den October in dichten Laub- wie Nadelwäldungen vor und gehört zu den größten Lieblingen der Pilzfreunde — mit Recht, denn sein weißes, derbes Fleisch ist von schwachem, aber angenehmem Geruch und von etwas süßlichem, beinahe nußartigem Geschmack, so daß es roh genossen werden kann. Der Steinpilz kommt in Fleischbrühe gesotten, gedämpft, gebacken und gebraten, in anziehendster Gestalt aber als russische Pilzpastete auf den Tisch, zu welch' letzterem Gericht man den Hut in Scheiben schneidet, diese mit Pfeffer, Salz und einem Hauch Knoblauch oder Kockenbolle würzt, dann in Del und Bechamel dünstet, in Wechsellagen mit rohem Schinken, Petersilie und Zwiebel

aufschichtet, das Ganze in Teig schlägt, mit brauner Sauce befeuchtet und im Ofen bäckt. Man kocht den Steinpilz auch mit Gewürzen in Essig ein, und ganz vorzüglich eignet er sich, wie alle Röhrenpilze, zum Dörren an der Sonne oder in der Ofenwärme. Russen und Polen schätzen ihn beinahe dem Fleische gleich, und in Frankreich, wo ihn seit 1738 der Polenkönig Stanislaus Leszczyński hoffähig machte, wird er auch künstlich gezüchtet.

Steinwein s. Frankentwein.

Sterlet, Styrrel, Stürzl oder Störl, steht zwar seinem großen Bruder, dem Stör, an Leibeslänge bedeutend nach, da er im Durchschnitt nur 30—50 cm und nur ausnahmsweise 1 m lang wird, übertrifft ihn aber nach dem Urtheil der meisten Kenner an Zartheit und Schmackhaftigkeit. Namentlich in Rußland gilt sein fettes, weiches Fleisch für eine Delikatesse ersten Rangs, und zwar bevorzugt man besonders die gelbbäuchigen Exemplare aus der Dna, Schekсна und nördlichen Dwina und bezahlt sie nicht selten mit 20 Mark per Kilo. Preußen versuchte daher schon unter Friedrich dem Großen und nochmals 1856, den köstlichen Fisch in Pommern einzubürgern, jedoch die Sterlets gingen nicht auf diese Absicht ein: sie mästeten sich allerdings Bäuche an „als wie der Doctor Luther“, verzichteten aber auf das Vergnügen der Fortpflanzung. Das Vorkommen des Sterlets ist daher immer noch auf das Schwarzmeer und den Kaspijsee nebst ihren Zuflüssen, sowie auf die Ströme Sibiriens beschränkt. Bei Wien erscheint er regelmäßig und es gelangen daher in gewöhnlichen Jahren durchschnittlich 2000, in guten (wie 1891) auch 4000 kg Sterlet à 3 $\frac{1}{2}$ —5 Mark auf dem Fischmarkt zum Verkauf. Der Kogen des Fisches liefert den feinsten Caviar, seine Schwimmblase die feinste Hausenblase, sein Fleisch wird wie das seiner Verwandten, des Störs, des Hausens und des Schergs, zugerichtet und mit anerkennenswerthem Eifer verspeist.

Sternanis oder Badian, die braunen, aus acht in Rosettenform um eine Mittelsäule gruppierten Fruchtblättern zusammengesetzte und ebenso viele apfelfernähnliche Samen umschließende Sammelfrucht des südchinesischen Anisbaums, enthält neben 5.85 % Fett rund $4\frac{3}{4}$ % eines ätherischen Oels, erinnert im Geruch an Anis und Fenchel und schmeckt angenehm gewürzhaft, wird aber nur selten als Speisegewürz, sondern zumeist in der Liqueurfabrication und Parfümerie verwendet. Im 18. Jahrhundert würzte und parfümirte man damit den Kaffee! In China war der Sternanis mindestens schon vor 1127 als Gewürz bekannt, nach Europa aber kam er zuerst 1588 durch den Weltumsegler Sir Thomas Cavendish, der ihn von den Philippinen mit nach London brachte. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts verwandte man ihn in Rußland und in Holland bereits bei Bereitung des Thees und des Sorbets. In Deutschland kommt er zum ersten Mal in der Apotheker-Taxe des Fürstenthums Anhalt-Zerbst vom Jahre 1726 vor. Der Jahresconsum beläuft sich in Oesterreich auf etwa 110—120, in Deutschland auf 200—220 q.

Stilton-Käse, ein Weichkäse ersten Rangs aus Vollmilch mit Rahmzusatz, erscheint als Cylinder von 25 cm Höhe und $3\frac{1}{2}$ —4 kg Gewicht, und wird vorzugsweise in der Grafschaft Leicesters, aber auch in den Grafschaften Huntingdon, und Northampton hergestellt und über Stilton in den Handel gebracht. In guter Qualität zeigt er sich bei aller Weichheit etwas brüchig und im Innern mit einigem Schimmel. Der einfache Stilton kostet in Paris rund 5 Mark per Kilo. Die rechte Weiße indessen erhält er erst dadurch, daß man am obern Ende eine 3 cm starke Scheibe abschneidet, in die Mitte des Stumpfes eine Höhlung von der Größe eines Weinglases eingräbt und diese immer wieder mit Sherry, Portwein oder Madeira füllt, bis der Käse eine oder zwei Flaschen des edlen Nebenbluts „getrunken“ hat: in dieser Weise behandelt,

erlangt der Stilton einen wunderbar feinen Geschmack und wird dementsprechend höher, mit 6 $\frac{1}{2}$ Mark per Kilo, bezahlt. Eine Abart des echten ist der *Norfolkshire-Stilton*, der hauptsächlich in *Cotherton* hergestellt wird, aber seinen Ahnen an innerem Fettgehalt bedeutend nachsteht.

Stint muß sich trotz seiner hohen Geburt und noblen Verwandtschaft — er stammt aus dem Hause *Salm* — von der ostpreußischen Straßenjugend den Spottreim nachschreien lassen:

„Stint, Stint, Stintfisch,

Stinkst schon, wenn du lebendig bist.“

In der That duftet der kleine Bursche ganz energisch nach faulen Salzgurken, und wenn *Brillat-Severin* dem in *Provenceöl* gebackenen Stint nachrühmt: „Der Stint ist die Baumlerche der Gewässer: dieselbe Kleinheit, dieselbe Feinheit, dasselbe Parfüm“ — so ist das einzig und allein vom Stint des Kanals zu verstehen, der allerdings wie alle Meerstinte weniger intensiv riecht und daher ziemlich geschätzt wird. Der Fisch kommt sowohl in den Binnenseen wie an den Küsten Großbritanniens, Scandinaviens, Rußlands und Norddeutschlands in großartigen Mengen vor und wird zur Laichzeit im März und April in solchen Massen gefangen, daß das Kilo in den Nordseestädten höchstens 0·20, in den Ostseestädten aber nicht selten nur 0·03 Mark werthet. Wegen des bösen Geruchs, der bei den Flußstinten geradezu unausstehlich ist, müssen die Fische abgessottet werden, bevor man sie zum Backen verwenden kann. Immer aber wird dieses Geruchs wegen nur der Liebhaber sich mit vollem Behagen an dem wirklich delikaten Fleisch erbauen, und daher das norddeutsche Sprichwort: „Stint gehört in's Armenhaus“.

Stodfisch s. *Kabeljau* und *Ling*.

Stör, ein Wetter des Hauses und selbst ein Riese von durchschnittlich 2—3 m Länge, strebt die Erfüllung der edlen und schönen Aufgabe an, jene Gegenden mit *Caviar* zu ver-

forgen, die sich nicht der holden Gegenwart des Sterlets, Schergs und Hausen zu erfreuen haben. Während er daher im Kaspisee, im Schwarzmeer und im Donaugebiete fehlt, ist er im Mittelmeer, in der Nordsee, sowie an den europäischen und amerikanischen Küsten des Atlantischen Oceans keine Seltenheit, und wird dort, wenn er im Frühjahr zum Laichen in die Flüsse eindringt, in ziemlicher Anzahl gefangen. Das Fleisch kommt größtentheils frisch, aber auch marinirt und geräuchert in den Handel, und ist zwar weniger delicat als das des Sterlets, aber immerhin wohlschmeckend und sehr begehrt. Aus dem Rogen wird der feinkörnige, sogenannte Elbcaviar hergestellt, der zwar im frischen Zustand ganz vortrefflich aber wenig haltbar ist. In Norddeutschland bildete noch um 1850 marinirter Stör einen Ausfuhrartikel nach England, jetzt reicht indessen der Ertrag der Fischerei nicht mehr zur Deckung des eigenen Bedarfs hin.

Stracchino, auch Schachtelkäse genannt, (weil bei der Herstellung statt der Sehtücher cylindrische Schachteln mit durchlöcherter Boden benutzt werden), ein strohgelber Weichkäse aus Vollmilch, der in der Gegend von Mailand, namentlich in Gorgonzola und Casaretto fabricirt wird und theils in Backstein-, theils in Walzenform, jedes Stück in Musselin gewickelt und mit einer Hülle aus starkem Papier versehen, in den Handel kommt. Der Stracchino wird während des Reisens wiederholt mit Butter oder Olivenöl bestrichen und soll dieser Manipulation seinen feinen und milden Geschmack verdanken. Der in Deutschland hergestellte Stracchino ist in der Regel stark gesalzen und schmeckt daher nicht mild, sondern äußerst pikant, ist dafür aber haltbarer als der echte, der schon durch ein zwölfmonatliches irdisches Dasein gründlich verbittert und ungenießbar zu werden pflegt.

Streber, in Oberösterreich Strichzagal, im Salzkammergut Zink oder Zint, in Siebenbürgen Spindel-

oder Keppfisch, in Baiern Pfeiferl, ein bei 10—15 cm Länge höchstens 120 g schweres Fischchen aus der Familie der Barsche, das ausschließlich in den größern Flüssen des Donauegebiets vorkommt, aber nirgends häufig ist. Das Nämlische gilt von seinem größern, bis 30 cm langen und bis 500 g schweren Better und Gefährten, dem Zindel oder Zingel, von dem Hohberg berichtet: „Er wird auch in Ungarn in der Theiß und in Bayern in der Isar, meistens aber in der Donau, um Preßburg, Wien, auch Regensburg gefangen und unter die Herrenfische gerechnet, denn er hat ein fürtrefflich gesundes, weißes, härliches, wohlgeschmacktes Brät“. In der That werden beide Fische von Kennern sehr geschätzt, aber bei ihrer Kleinheit und ihrem vereinzelt Vorkommen zumeist nur von Anglern erbeutet und sind daher auf dem Markte nicht zu haben.

Strömling s. Häring.

Sulzen s. Gelée.

Suppe, das Object jener gefühlvollen Thätigkeit, die der Niederdeutsche *supen*, der Oberdeutsche *supfen* und der Hochdeutsche *schlürfen* nennt, ist eine aus Flüssigem mit mehr oder weniger fester Einlage bestehende Warmspeise, die mit dem Löffel gegessen wird. Der Löffel bietet nicht bloß die Bequemlichkeit, das warme Gericht mit dem geringsten Kraftaufwand in so vielen und so kleinen Portionen zum Mund zu führen, wie dem Esser beliebt, sondern er schafft vor Allem auch die Möglichkeit, ohne weitere Umstände mit den flüssigen zugleich jene mehr festen Bestandtheile in den Mund zu bringen, ohne welche eine Suppe nicht vollständig, d. h. nur Brühe oder Trank ist. Der Löffel ist daher bei der Suppe unentbehrlich, so unentbehrlich, daß beispielsweise der sächsische Hofnarr Kyau, als man ihm einst bei Tafel das wichtige Instrument vorenthielt und gleichwohl mit den Worten:

Appetit=Lexikon.

„Ein Schuft, wer seine Suppe nicht ißt!“ zum Essen drängte, die Suppe keineswegs zu trinken versuchte, sondern eiligst aus Brotrinde einen Nothlöffel construirte, den er hinterdrein mit den Worten: „Auch Schuft, wer seinen Löffel nicht ißt!“ der Suppe nachfolgen ließ, womit er natürlich die Lacher auf seine Seite brachte. Die Unentbehrlichkeit des Löffels kennzeichnet zugleich die Suppe als Product einer spätern und höhern Cultur, denn der Löffel mußte natürlich erst erfunden sein, bevor man ihn gebrauchen und auf seinen Gebrauch eine neue Gattung von Gerichten gründen konnte. Daraus ergibt sich aber die sonderbare Thatsache, daß die moderne Tafel eigentlich mit dem verkehrten Ende zuerst auf die Welt gekommen ist, indem sich unstreitig zuerst das Dessert aus Baumfrüchten, dann der Spießbraten, der Rostbraten, der Schmorbraten, das Gemüse und das Ragout und erst ganz zuletzt die Suppe entwickelt hat. Völker, die mit der Cultur auf gespanntem Fuß leben, wie die Maori und die Patagonier, kennen daher die Suppe überhaupt nicht; andere, die zwar von der Cultur belehrt, aber noch nicht vollständig durchdrungen sind, wie die Engländer, die Hamburger und die Massilier, bedienen sich statt der Suppe eines schwerkalibrigen Ragouts, das sie Schildkröten-suppe, Kalsuppe oder Krabbensuppe nennen; eine dritte Sippe endlich, die etwas altfränkisch hinter der Zeit zurückgeblieben ist, wie die Spanier und die Schweden, genießt die Suppe zum Schluß des Mahles, und das offenbar nur deshalb, weil sie zuletzt in die Reihe der Gerichte eingetreten ist. In Wahrheit bildet die Suppe von Appetits- und Verdauungswegen die Vorrede oder vielmehr die nie zu überschlagende Einleitung des Mahles, denn sie regt den Magen an, ohne ihn zu belasten; sie bringt ihn in die rechte Stimmung und bereitet ihn in schonender Weise auf die kommenden Anstrengungen vor. Nur beim Gabelfrühstück kommt sie in Wegfall, weil man diese Mahlzeit mit

einem Gläschen Liqueur einzuleiten pflegt, das dem Magen den nämlichen Dienst erweist, d. h. ihn zur Absonderung der Verdauungssäfte anregt. Die Suppe ist daher keine beiläufige, sondern eine höchst wichtige Sache, und das umsomehr, da sie den ersten Eindruck von dem bevorstehenden Mahle gibt, und der erste Eindruck, wie bekannt, nicht selten der entscheidende ist. „Aus der Suppe“, sagt Châtillon-Blajfis, der jüngste der französischen Gastrosophen, „aus ihrer Zusammensetzung, ihrem Geschmack, ihrer mehr oder weniger gelungenen Vorführung schließt man auf das ganze übrige Diner. Behandelt daher die Suppe mit all' der Sorgfalt, die ein Componist auf die Ouverture seiner Oper verwendet! Hat das Diner nur drei Acte wie eine komische Oper, so mag die Suppe schlicht bürgerlich sein. Ist aber das Mahl ein vollständiges gastronomisches Drama in fünf Acten und zehn Abtheilungen, so leite man es mit einer Suppen-Ouverture ein, die einen Vorgegeschmack von den kommenden Herrlichkeiten gibt.“ Der Gebrauch schreibt bekanntlich für diesen Fall sogar zwei Suppen vor, eine einfache und eine mit Haché, Geflügel, Fisch &c. versetzte. Beim Serviren ist vor Allem nie zu vergessen, daß die Suppe eine Warmspeise ist und daher möglichst heiß auf den Teller kommen muß.

Die Zahl der möglichen Suppen ist unendlich, die Zahl der wirklich vorhandenen unberechenbar, da die üblichen Suppenstoffe zu den mannigfachsten und sonderbarsten Combinationen, Variationen und Permutationen die Hand bieten. Gleichwohl hat Wiel einen nicht zu übersehenden Classificationsversuch gemacht. Er theilt nämlich die Suppen mit Rücksicht auf die als Grundlage dienende Flüssigkeit in vier Gattungen: Wasserjuppen, Milchjuppen, Wein- und Bierjuppen und viertens Fleischbrüh- oder Bouillonjuppen und unterscheidet innerhalb dieser Gattungen wiederum je nach der Einlage zwischen Fleischjuppen und Pflanzen-

suppen. Durch weitere Zerlegung der Fleischsuppen in Schlachtfleischsuppen, Wildpretsuppen, Geflügel-suppen, Fischsuppen zc. und der Pflanzensuppen in Gemüsesuppen, Mehlsuppen, Obstsuppen u. s. w. würde sich dies Schema leicht vervollständigen lassen — doch wäre diese Arbeit ohne weitem Zweck, da sie weder das Verständniß für die Suppe, noch deren Bereitung erleichtern würde. Die Hauptsache bleibt immer, daß die Suppe gut schmeckt und gut bekommt. In letztgedachter Hinsicht sind aber nicht bloß die köstlichen Schildkröten- und Fettfischsuppen nebst den derben Hülsenfruchtsuppen, sondern auch das hochgepriesene Hafermüs, die beliebte Zwiebelsuppe und die sogenannte Einbrennsuppe stets als verdächtig zu betrachten. Der Nährwerth der Suppe ist natürlich von ihrer Zusammensetzung abhängig und daher so verschieden wie die Bettelmanns-suppe (Schwarzbrot mit Salz in Wasser) von der Soupe à la Camérani, die in einer Portion für zwei Personen auf 60 Franken zu stehen kam. Ein Punkt indessen verdient hervorgehoben zu werden: daß nämlich den Wein- und Biersuppen ein Werth beigelegt zu werden pflegt, den sie weder besitzen noch überhaupt besitzen können, weil erstens der Alkohol überhaupt kein Nahrungsmittel ist und zweitens weil er beim Kochen sich verflüchtigt und zum Schornstein hinausfährt. Bei alledem steht nicht zu leugnen, daß die Weinsuppe auch ihre Reize hat, und daß es unrecht wäre, ihr den Abschied zu geben, nur weil der Esser sich keinen Schmerbauch und keine Hünenkraft an ihr zuziehen kann.

Syracusaner s. Muscateller.

Sirmier-Wein, das feurige Product der Rebgeleude Sirmiens, gelangt in mehreren vorzüglichen Sorten auf den Markt. Obenan steht der ebenso feine wie starke Karlo-witzer, der in Roth, in Weiß und als Schillerwein vor-kommt und sehr gesucht und hoch bezahlt wird; weit berühmt

ist auch der überaus süße Karlowitzer Vermut, ein starker, aromatischer Liqueurwein, der aus Spitzgläsern kleinsten Kalibers getrunken wird. Dem Karlowitzer ziemlich ebenbürtig ist der nicht minder berühmte Floker der fürstlich Odescalchi'schen Besitzungen, ein Schillerwein von besonderer Feinheit und angenehmem Geschmack; auch ihm steht ein Liqueurwein zur Seite, der sich durch schöne, rubinrothe Farbe und angenehmes Aroma auszeichnet. An dritter Stelle sind noch der Thenciner Rothwein, der Salakja-Schillerwein, der Slaufamer, der Cerevicer und der Pristiner zu nennen, sämmtlich als fein und gehaltvoll bewährt, im Ausland jedoch selten unter ihrem eigenen Namen, sondern zumeist unter dem des Karlowitzers zu finden. Stapelort für die syrmischen Weine ist Agram, die Hauptstadt Kroatiens.

Syrup (vom arabischen *scharûb* für Süßsaft), wird jeder durch Auspressen zuckerhaltiger Pflanzentheile gewonnene und durch Einkochen verdickte Zuckerjaft, insbesondere aber jene braune, zähflüssige, süße Masse genannt, die bei der Zuckerfabrication durch Reinigung der abfließenden Melasse gewonnen wird. Dieser gewöhnliche Syrup bildet einen bedeutenden Consumartikel, denn er wird vom gemeinen Mann vielfach anstatt des Zuckers zum Süßen der Speisen, wie auch als Zukost zum Brot gebraucht. In der feinern Küche dagegen und in der Conditorei bedient man sich vorkommenden Falls der sogenannten Frucht-*syrup*e, die auf einfache Weise durch Eindampfen von Fruchtjäften (Birnen-, Himbeer-, Erdbeer-, Kirschen-, Berberitzen-Saft u. s. w.) mit Zuckerzusatz bereitet werden. Die ausgezeichnetsten unter diesen Frucht-*syrup*en sind der rothe Kirsch-, der weiße Mandel- und der blaue Veilchensyrup, denn bei diesen Dreien findet sich schöne Farbe mit angenehmem Geruch und feinem Geschmack zu einem harmonischen Ganzen vereinigt.

Szegzárder. Ein leichter, milder, rother Tischwein, den u. A. der kön. ung. Landes-Central-Musterkeller für 60 Kreuzer (1 Mark) die 0·71 Liter-Bouteille liefert.

T.

Tapioca ist ein Stärkemehl, das nach Art des Sagos aus der Wurzel des Maniokstrauchs, eines südamerikanischen Wolfsmilchgewächses, gewonnen und nicht bloß für sich als Suppenstoff verwendet wird, sondern auch, mit gepulverter Möhrenwurzel gemengt, als Tapioca Crecy, mit zerkleinerten Suppenkräutern gemischt als Tapioca Julienne und mit entfettetem Cacaopulver versetzt als Tapioca au Cacao in den Handel kommt. Sehr viel Tapioca wird aber auch aus biederer deutscher und österreichischer Kartoffelstärke bereitet, ohne daß der Unterschied anders als durch das Mikroskop erkennbar wäre — wonach sich zu richten. Vgl. Arrow-root und Stärkemehl.

Tartaro s. Dalmatiner und Muscateller.

Tauben mit grünen Erbsen, der Wappenvogel der Venus, mit der Festschärpe des Wonnemonds umgürtet, bilden das reizendste Stück poetischen Stillebens, das dem Menschen in natura vorkommen kann. Junge Tauben sind zwar jederzeit zu haben, die Maitauben aber sind entschieden die besten, und übertreffen ihre Geschwister in demselben Grad, wie die ersten grünen Erbsen alle ihre Nachfolgerinnen übertreffen. Eine Schüssel ersten Rangs bilden sie freilich deshalb noch lange nicht, denn die junge Taube an sich — die ältere kommt gar nicht in Betracht, weil sie ihrer Dürre wegen höchstens im Suppentopf verwendbar ist — stellt bei 75% Wasser- und nur 1% Fettgehalt einen so überaus mageren

Bissen vor, daß die Zartheit ihres Fleisches daneben gar nicht zur Geltung kommt. Bei der Taube sind daher Speck und Bratenbutter mindestens ebenso unentbehrlich, wie bei einer Schauspielerin die Schminke und das Lampenlicht, und man darf mit Grund behaupten, daß ihr Ansehen bei den Gastronomen weit mehr auf den Zuthaten als auf ihrem eigenen innern Werth beruht — was freilich, wie man hört, auch beim Menschen bisweilen vorkommen soll. Und das gilt nicht bloß von der gewöhnlichen Haustaube, sondern auch von den verschiedenen Wildtaubenarten: der Holztaube, der Ringeltaube und der berühmten Turmeltaube. Bei alledem steht aber nicht zu bestreiten, daß die Taube, gehörig gespickt oder gefüllt, am Spieß oder in der Pfanne gebraten, in Butter gedämpft, eingemacht, gebacken oder geröstet, als Salmi, als Ragout, als Cotelette und sogar als Pastete immer einen angenehmen Eindruck macht und die Achtung verdient, mit der man ihr in solchen Fällen begegnet. Ihre ganz besondere Bedeutung für die Küche aber und hauptsächlich für den Krankentisch beruht darauf, daß sie, Dank ihrer vertraulichen Stellung, zur Göttin der Liebe mit unerschöpflicher Liebeslust und Liebeskraft begnadet ist, und es daher in ihrer Familie nie an jungem Nachwuchs fehlen läßt. Diese Productionslust hat insbesondere für Wien die gute Folge, daß es jährlich mindestens 750 000 Tauben verspeisen kann, ohne sich finanziell zu ruiniren, da der Preis hier nur 0.35—0.85 Mark pro Stück beträgt, während er sich in Paris genau auf das Doppelte stellt. Wie in Oesterreich, steht die Taubenzucht auch in Italien, Frankreich, Belgien, Holland und England in Blüthe, während in Norddeutschland Taubenthürme selten und das Product ein höchst mittelmäßiges ist, so daß Baerst von der norddeutschen Taube mit vollem Recht sagt: „Ein lebenswürdiger Vogel, schön in der Luft, aber schlecht in der Schüssel“.

Zegal, Tapel f. Glattroche.

Zeltower Rüben f. Weißrübe.

Zerrapin f. Schildkröte.

Thee heißen sowohl die getrockneten Blätter des Theestrauchs wie auch das mittelst Aufgusses daraus bereitete warme Getränk. In China war der Thee nach Bretschneider's Feststellung schon um 2700 v. Chr. bekannt, das westliche Asien jedoch erhielt erst im 9. Jahrhundert n. Chr. durch die beiden Araber Bahab und Abu Said und Europa erst 1550 durch einen Perser, der sich in Venedig aufhielt, Kunde von diesem Genußmittel. Nach Paris kam der erste Thee 1636, nach Moskau 1638, und 1648 erschien in Paris der erste medicinische Thee-Tractat von den beiden Aerzten Morisot und de Mauvillain. In Deutschland gedenkt seiner zuerst die Apothekertage der Stadt Nordhausen vom Jahre 1657, London aber besaß bereits im folgenden Jahre in der Börse eine Theeschänke. Seit 1650 begannen die Holländer regelmäßig Thee nach Europa zu bringen, 1655 bezog England zum ersten Mal Thee unmittelbar aus Ostindien, und von da ab begann das Theetrinken allmählig Sitte zu werden — natürlich nicht ohne den heftigsten Widerspruch Derjenigen, die in Allem, was ihnen nicht in der Wiege gesungen worden, den Satan wittern. In Deutschland trat seit 1676 namentlich der brandenburgische Leibarzt Bontekon wie für den Kaffee und die Chocolate, auch für den Wein der Chinesen in die Schranken, und in Oesterreich war derselbe schon 1682 wohlbekannt, doch hat der Thee eigentlich nur im Norden und besonders in den Seestädten Wurzel gefaßt: 1890 importirte Deutschland gegenüber rund 1 181 000 q Kaffee nur rund 20 000 q Thee, d. h. verhältnißmäßig nur eine Wenigkeit mehr als Oesterreich, das im gedachten Jahre gegenüber 351 550 q Kaffee 5777 q Thee einfuhrte. In beiden Ländern ist der Thee fashionable und

wird unter Umständen mit weißen Glacéhandschuhen angefaßt — der Kaffee aber ist beliebter und dürfte es bleiben, weil er vollmundiger ist. Wahre Theeländer dagegen sind England, Holland, Rußland, Australien und der größere Theil von Nordamerika. Die Mutterpflanze des „Theekrauts“, wie man im 17. Jahrhundert sagte, der Theestrauch, ist ein immergrüner, bis 3 m hoher Strauch aus der Familie der Camellien, der in Ober-Assam und dem südlichen Alpenlande Chinas, sowie auf der Insel Hainan wild wächst und am meisten in China und Japan, seit etwa dreißig Jahren aber in immer steigendem Umfang auch in Ostindien, auf Java, auf Ceylon und in Brasilien cultivirt wird. Die Theeernte, d. h. das Abstreifen der derben, bei 5 cm Breite bis 10 cm langen Blätter, findet dreimal im Jahre statt und liefert, wenn die Blätter rasch über lebhaftem Feuer getrocknet und unter starkem Druck gerollt werden, den grünen Thee, bei langsamem Dörren der Blätter dagegen den schwarzen Thee, der sich durch sein eigenthümliches Aroma auszeichnet. Beide Arten erscheinen in zahlreichen Sorten auf dem Markt, und zwar der grüne Thee vornehmlich als Hyson („Frühlingsblüthe“) in sorgfältig und gleichmäßig gerollten, länglichen Blättern, als Young Hyson (junger Hyson) aus besonders jungen und feinen Blättern, als Hyson-Skin (Hyson-Abfall) in etwas bröcklicher Waare, als Chucha („Perlthee“, engl. Gun-powder, in Deutschland häufig Kaiserthee oder Imperial) in kugelig gerollter Waare und endlich als Twankey aus ältern, unregelmäßig gerollten Blättern — eine mittelmäßige Sorte, aber die häufigste von allen. Die landläufigsten Sorten des schwarzen Thees sind: Congu (Kung-fu, „Auslese“) aus den größten Blättern bereitet, Pecco oder Pekon (Peh-häu, „weißer Flaum“) aus den noch unentwickelten, weißbehaarten Blattknospen durch mäßiges Dörren gewonnen, Souchong

(Sia-u-ſchung, „kleiner Thee“), eine aus den zartesten jüngern Blättern bereitete vorzügliche Sorte, Dolong (Ulong, „ſchwarzer Drache“), Capor, Boë oder Boha u. a. m. Außerdem ſtellt man in China noch durch Preſſen eine dritte Art, den Ziegelthee her, der von den nordaſiatiſchen Völkern nicht ſowohl als Getränk, ſondern als Gemüse conſumirt wird, und endlich in Japan eine vierte Art, den gelben Thee, der im Allgemeinen mit dem grünen übereinkommt. In Europa wird durchgängig der ſchwarze Thee bevorzugt, weil er, minder reich an Gerbsäure als der grüne, einen mildern Geſchmack hat. Die Wirkung des Thees auf den Organismus iſt die nämliche wie die des Kaffees und beruht, wie bei dieſem, auf einem Alkaloid, dem Thein, das die gleiche Zuſammensetzung und die gleichen Eigenſchaften hat wie das Coffein. Ganz beſonders ſenſitive Beobachter wollen zwar herausgefunden haben, daß der Kaffee mehr die Phantafie, der Thee mehr den Verſtand anrege, nur haben ſie es biſher nicht der Mühe für werth gehalten, ihre Beweiſe vorzulegen. Weit treffender hat Wiel die Wirkung des warmen Tranks erfaßt, indem er ſagt: „Wer durch die Wunderlichkeiten des Lebens ſelber wunderbarlich geworden, der trinke Thee; es wird ihm wieder warm und heiter im Gemüthe werden, wenigſtens auf einige Stunden. Und wer im Winter halb erſtarret nach Hauſe kommt, der trinke Thee. Kein Mittel erwärmt ſo ſchnell und angenehm wie eine Taffe warmer Pecco“ — und wäre er auch ohne Rum!

Thunfiſch oder Thun, der größte unter allen wegen ihres Fleiſches verfolgten Fiſchen, erreicht bei einer durchſchnittlichen Länge von 2—3 m ein Gewicht bis zu 500 kg und bewohnt hauptſächlich das Mittelmeer, kommt jedoch in geringer Anzahl auch im Atlantiſchen Ocean vor. Des Laichens wegen ſucht der Thun im Mai und Juni die Küſten auf und wird zu dieſer Zeit in rieſigen Netzen, den ſoge-

nannten „Tonnaren“, zu Hunderten erbeutet. Sein derbes, rothes Fleisch, das zubereitet zumeist an Rindfleisch erinnert, ist an den verschiedenen Körperstellen von verschiedener Qualität und spielt noch immer in der spanischen, südfranzösischen und italienischen Volksküche eine sehr hervorragende Rolle, schmeckt aber roh und etwas thranig, und wird daher von der bessern Küche durchgängig verschmäht. Am meisten wird noch das Bauchstück (ital. Sorra) geschätzt, das frisch in Scheiben mit Olivenöl auf dem Rost gebraten, und mit Remouladensauce begossen oder in Salzwasser gesotten mit Del und Citronensaft, ein saftiges, nahrhaftes und wohlgeschmeckendes Gericht gibt, hauptsächlich aber, leicht geröstet und mit Gewürzen in Del eingelegt, als Thun in Del einen Artikel des Delicateßhandels bildet; doch scheint es, als ob diese leckere Fischconserve, namentlich soweit sie von Frankreich aus (Bellier Frères in Le Mans) in den Handel kommt, nicht sowohl vom Thun als von seiner Base, der Albicore, herstamme, die nur eine Länge von 1 m und ein Gewicht von höchstens 50 kg erreicht, deren Fleisch sich aber durch Weiße, Feinheit und Wohlgeschmack vor dem Thunfleisch auszeichnet. Die Albicore haust, ohne im Mittelmeer zu fehlen, vorzugsweise im Ocean und wird später als der Thun, nämlich im Juli und August, an den spanischen und französischen Küsten, besonders im Golf von Biscaya gefischt.

Thymian s. Quendel.

Tintenfische oder Kuttelfische, besser Meerkutteln, sind wunderliche Geschöpfe aus der Classe der Weichthiere, welche die Beine am Kopf, das Knochengerüst auf dem Rücken und statt des Blutes Tinte, d. h. einen schwarzen oder braunen Saft, im Leibe haben. Das Paradies der Kuttelfische ist das Mittelmeer, und in Italien sind sie auf jedem Fischmarkt zu finden; am häufigsten der *Calmar*, der (ohne

die Arme) im Durchschnitt 20 cm lang und bis 10 kg schwer wird, und dessen zartes, wohlchmeckendes Fleisch für einen wirklichen Leckerbissen gilt. Fast ebenso sehr wird der kleine Bläckfisch oder kleine Tintenfisch geschätzt, während der durchschnittlich 15 cm lange, allbekannte gemeine Tintenfisch, in Wien Sippe, in Italien Seppa genannt, sich keines besondern Rufes in der Küche erfreut. Dasselbe gilt von der Morschuskuttel, deren durchdringender Morschusgeruch zwar dem Italiener keine Kopfschmerzen macht, deren Fleisch aber jeder Spur von Wohlgeschmack entbehrt. Recht gesucht dagegen, so lange er jung ist und nicht über 500 g wiegt, ist der achtarmige Kielfuß, der Polpo der Italiener, und Poulpe der Franzosen, der auch an den atlantischen Küsten Frankreichs viel gefangen, dort aber fast nur als Angelföder verwendet wird. Das Fleisch der Meerfutteln kommt im Allgemeinen dem Schneckenfleisch am nächsten, ist aber durchgängig zäher. In Italien gehören diese Weichthiere durchaus zu den Volksnahrungsmitteln und werden nicht selten sogar roh verzehrt. In Wien kommen der Kalmar und die Sippe auf dem Markt vor und werden mit Essig in Salzwasser gesotten oder gebacken aufgetischt, gelten aber mit Recht für ein Armenessen. Im 16. Jahrhundert freilich durften sie sich sogar auf der Hofburg zeigen und wurden, in Butter gebacken, für einen Kaiserbissen angesehen.

Tintillo de Rota, der einzige Rothwein des spanischen Sherry-Districts, wird bei Rota unfern Saulmar und an der Bucht von Cadix aus einer eigenartigen, kleinen, tiefrothen Traube gewonnen. Süß und gehaltvoll, gibt er einen guten Dessertwein und einen noch bessern Krankenwein ab — „aber nie bevor er eine Anzahl von Jahren abgelagert war“.

Tischkarte oder Speisezetteln, im veralteten Stile Küchenzetteln, französisch Menu, ist ein Verzeichniß der fertig gehaltenen Speisen und Getränke in der Reihenfolge

der Zusammenstellung, in der sie auf den Tisch kommen sollen. Sie repräsentirt mithin den Situationsplan oder richtiger die Ordre de bataille des Mahles, die der Gast durchaus kennen muß, soll er nicht in schmachvoller Unwissenheit über die dem Ganzen zu Grunde liegende höhere Idee greuelhafte Mißgriffe begehen, durch unzweckmäßige Manöver den Erfolg der köstlichsten Gerichte gefährden, an durchaus ungeeigneten Stellen seine besten Kräfte vergeuden und schließlich lange vor dem letzten Gang alle Actionsfähigkeit verlieren, was ihn natürlich der Ehre unwürdig machen würde, mit der dampfenden Opferchale, vulgo Kaffeetasse, in der Hand an der Feier des Tedeum theilzunehmen. Die Nothwendigkeit eines solchen Wegweisers leuchtete auch schon den Alten ein, und Athenäos (um 200 n. Chr.) bezeugt ausdrücklich, daß der Gastgeber jedesmal zu Beginn der Tafel mit einer Liste der kommenden Gerichte versehen wurde. In den Stürmen der Völkerwanderung ging dann freilich der Küchenzettel der Welt verloren, aber schon zu Ausgang des Mittelalters sehen wir ihn wieder zum Vorschein kommen. Anno 1489 und auf dem Reichstag zu Regensburg war's, daß Herzog Heinrich der Quade von Braunschweig dadurch Aufsehen erregte, daß bei Tafel, „eine lange Zedul bei ihm liegen that, die er oftermal besähe“. Neugierig erkundigte sich Graf Haug v. Montfort nach dem Zweck — „also ließ ihn der Herzog die Zedul sehen. Darin hatt' ihm der Küchenmeister alle Essen und Trachten in der Ordnung usgezeichnet, und kunnt' sich also der Herr Herzog mit dem Essen darnach richten und synen Appetitom uff die besten Trachten sparen.“ Aber obgleich das Vortheilhafte dieser Neuerung auf der Hand lag, gewann der Küchenzettel doch nur äußerst langsam Terrain — wahrscheinlich weil die Menschen im Allgemeinen und die hohen Herrschaften im Besondern sich von jeher besser auf's Essen als auf's

Lesen verstanden haben — und eigentlich ist er erst im 19. Jahrhundert Dank der Hilfe des Buch- und Steindruckes zu der Stufe der Verallgemeinerung gelangt, die ihm im Interesse der Menschheit gebührt. Das 19. Jahrhundert hat ihn, der sonst im stattlichsten Format mit Goldschnitt, aber nur in einem einzigen Exemplar zu erscheinen pflegte, in eine handlichere Form gebracht; es hat den riesigen Zettel in eine zierliche Karte verwandelt und legt ihn bei nur einigermaßen feierlichen Gelegenheiten in mindestens ebensovielen Exemplaren auf, als Plätze an der Tafel vorhanden sind. Nur bei Mahlen im kleinern Kreis ist die Tischkarte im Manuscript zulässig, aber auch in diesem Fall verlangt der gastronomische Anstand mindestens ein Exemplar auf je sechs und, wenn am runden Tisch gespeist wird, sogar schon auf je drei Personen. Bemittelte Gastgeber von Geschmack sorgen überdies für eine künstlerische Ausstattung ihrer Speisezettel, und das mit gutem Grund, denn die Tischkarte ist nicht bloß das einzig dauernde Andenken an den Tafelgenuß — die Indigestionen vergehen bekanntlich wieder — sondern sie bildet zugleich ein äußerst instructives Actenstück, eine gastronomische Abhandlung in nuce, die der Aufbewahrung und des nachträglichen ernsthaften Studiums würdig ist. Für den Gastrosophen ist nämlich das Menu kein bloßer Theaterzettel mit dem Titel des Stückes und der Liste der Mitwirkenden, sondern ein vollständiges Scenarium des ganzen Dramas, an dem sich manche hergebrachte Theorie prüfen und sich manche neue entwickeln läßt — vorausgesetzt natürlich, daß das Menu klassisch und daher die Aufführung des Stückes von durchschlagender Wirkung war. Die ganze Theorie der Tischkarte aber beruht auf der unumstößlichen Wahrheit, daß jedes vollkommene Mahl aus drei Haupttheilen besteht: Eingang, Braten und Nachtsch, wie das die französische Tafel noch gegenwärtig durch das Auf-

tragen in drei Gängen zum Ausdruck bringt. Unter diesen drei Theilen des Mahles macht der erste den Menu-Componisten das meiste Kopfzerbrechen, denn es handelt sich dabei nicht bloß darum, einen lockenden Anfang in möglichst spannender Weise auszuspinnen, sondern auch einen interessanten und fesselnden Uebergang zum zweiten Theil zu finden. Der Eingang umfaßt daher bei einem großen Mahle: 1. den Vortrunk (Absinth, Gin); 2. die Vorkost (Austern, Caviar); 3. die Suppe in einfacher und in gefüllter Gestalt; 4. den Nachtrunk (Marjala, Madeira, Sherry); 5. den kalten Jmbiß (Schinken, Cervelatwurst, Krabben); 6. die Fischschüssel in warmer, dann in kalter Form; 7. den warmen Jmbiß (kleine Pasteten, Schinken in Burgunder); 8. die Gemüseschüssel (Sauerkraut mit Fasan, grüne Erbsen mit Lachs) und endlich 9. den Uebergang (getrüffelste Gänseleber, Hummer in Gelée). Die kleine Pause nach dem Uebergang pflegt in neuester Zeit nicht gerade zum Besten der Verdauung mit Sorbet oder kaltem Punch ausgefüllt zu werden. Dann folgt Bratengang und zwar in der Regel zunächst ein gewürzter Vorbraten (getrüffelster Truthahn, Rehrippen mit Trüffeln); dann der Hauptbraten (Rehziemer, Rindskeule, Schnepfen, Wachteln, Kapau) nebst feinem Gemüse, Salaten und Compots; ferner drittens die warmen und kalten Mehlspeisen und viertens das Gefrorene. Der dritte Gang oder Nachtisch endlich umfaßt unabänderlich Käse, Obst und Confect, häufig auch noch den Kaffee, der aber auch im Salon eingenommen werden kann. Das vorstehende Normal-Menu ist nun aber keineswegs unabänderlich; es gestattet vielmehr außer zahllosen Variationen nicht bloß die Elimination ganzer Abschnitte, sondern auch gewisse Permutationen zwischen Bestandtheilen des ersten und des zweiten Gangs. Wir können es uns nicht versagen, hier einige interessante Tischkarten folgen zu lassen.

DINER

DE SA MAJESTÉ LE ROI

HUITRES	SAUTERNES
POTAGE DE PIGEONS A LA BEAUFORT	OPORTO ROUGE
PAINS DE FOIE GRAS EN ATTEREAUX	OEIL DE PER- DRIX
SELLE DE VEAU AUX CHOUX RAVES FARCIS	
JAMBON A L'ALSACIENNE	ROMANÉ 1857
GRIVES A LA PÉRIGUEUX	CHAT. MOUTON ¹ 1864
SALADE DE HOMARDS	CHAMPAGNER
MAIWEIN	
CHAPONS DE MANS ROTIS	RAUENTHALER 1868
HARICOTS VERTS PRIMEURS	
SAVARIN AUX FRUITS	
PIÈCES MONTÉES DE PA- TISSERIE	
GLACES: PUMPERNICKEL, EGLANTINES ET A L'ORANGE	ALICANTE

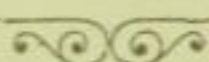
Diner des Königs Ludwig II. von Bayern im Schloss Berg.

DINER

zu Ehren der deutschen Distanzreiter

offerirt vom österr.-ung. Officierscorps

zu Wien am 11. October 1892 im Sacher-Garten.



Potage à la reine

Potage tortue clair

Truites au bleu

Pièce de boeuf à la macedoine

Selle d'agneau à l'anglaise

Timbales des faisans

Langouste sauce ravigote

Granites au champagne

Chapons de Styrie truffés

Salade — Compote

Fonds d'artichauds

Bombes glacées

Gaufrettes

Fruits en corbeilles



MENU



Huitres d'Ostende

Tortue

Seigné

Cocote de Homard en caisses

Truites au bleu sauce mousseline

Selle de mouton à la chartreuse

Ragout de volailles à la princesse

Chaufroix de suprêmes de foie gras à la gelée

Spooms

Faisans flanqués des cailles

Salade Sacher

Compotes viennoises

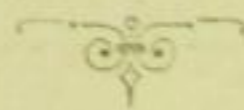
Asperges d'Argenteuil au naturel

Poudding glacé à Bourgogne

Fromages

Glaces aux oranges et au chocolat

Dessert.




EDUARD SACHER WIEN.



Buffet

Thee	Salade à la Bargaration
Sandwiches	Salade à la Horwitz
Bouillon	Salade à la Francillon
Crème d'orge	Salade concombres
Saumon du Rhin garni aux hâtelets	Salade aux truffes
Truites au bleu à la russe	Compote à la Viennoise
Gross Homards à la Royale	Gelées aux fraises
Filet de Soles en chaudroix	Blanc manger
Langoustes en chaudroix	Tartelettes aux fraises
Aspic de crevettes	Croquembouche — Charlotte
Buissons de truffes du Périgord	russe
Hure de sanglier en belle vue	Bavaroise au riz
Selle de veau à la chartreuse	Mille feuilles à la Parisienne
Filet de boeuf garni aux légumes	Marrons française
Côtelettes française à la Lucullus	Bonbons de Nice
Jambon de York à la gelée	Fruits en corbeilles
Pâtée de grives des Alpes	Petits fours
Galantine de Dindon	Sacher-Torten
Mayonnaise de poulets sur socle	Glace
Poulet à l'Anglaise	Fromage
Chaudroix de Volailles truffés	Café noir.
Langues à l'éscarlate de coupés	
Terinne de foie gras en croustade	
Selle de chevreuil garni aux oranges	
Faisans de Bohême en plumages	
Chapons de Styrie	
Poulardes du Mans	
Canards du Rouen	



Eduard Sacher.

Toddy, entstellt aus dem hindostanischen Târi, für Palmjaft oder Palmwein, ist oder vielmehr war ein Gemisch aus Rum und Wasser, eine einfache Entwicklungsstufe des Grogg, der diesen Vorgänger gänzlich verdrängt und in Vergessenheit gebracht hat.

Tokayer, der wunderthätige Wein des Ungarlands, von dem geschrieben steht:

„Golden schäumt er im Pokal,
Hell wie Himmelskerzen,
Wie der Liebe Götterstrahl
Glüht im Menschenherzen“ —

wird auf der Heghallya gewonnen, einem vulcanischen Gebirgszug im Zempliner Comitât in Oberungarn, der die Rebplantagen von 21 Ortschaften auf seinem Rücken trägt. Das beste Product liefern darunter die drei Flecken Talha, Mad und Tarczal, wo die edelste Sorte, der Mezesmale (Honigstrahl), auf einer dem königlichen Hause gehörigen Strecke von kaum 200 m gedeiht, und die drei Dörfer Liška, Kisfalud und Szadány. Tokay hat dem edlen Tranke nur als Markttort, nicht als Erzeugungsort den Namen gegeben. Der Wein der Heghallya kommt in sechs Sorten vor, nämlich 1. Ordinari („Ordinärer“), aus jenen Trauben bereitet, aus denen die Trockenbeeren zur Gewinnung des Ausbruchs ausgebrochen wurden, ein Tischwein ohne Spur von SüÙe, der nur im Lande selber getrunken wird; 2. Szomorodner („Natürlicher“), aus Trauben mit samt den Trockenbeeren bereitet, eine wenig süÙe, aber kräftige und bouquetreiche Sorte von eigenartig aromatischem Geschmack, daher ein bedeutender Ausfuhrartikel namentlich nach RuÙland und Polen; 3. Ausbruch, im Auslande vorzugsweise als „Tokayer“ bezeichnet, wird aus einem FaÙ (128—135 l) gewöhnlichen Mosts unter Zusatz von 1—5 Butten (à 12 l) Trockenbeeren hergestellt und je nach dem Maße des Zusatzes als einbuttiger, zweibuttiger zc. bezeichnet;

4. *Forditás*, durch Aufguß gewöhnlichen Weins auf die bei der Ausbruchbereitung entstandenen Trockentraubentresten gewonnen, eine ziemlich aromatische und etwas süße Sorte; 5. *Másolás*, durch Zusatz gewöhnlichen Weins zu 12—18 Monate gelagertem Ausbruch bereitet, gewürzhaft und von äußerst lieblichem Geschmack; endlich 6. *Essenz*, der aus den Trockenbeeren, während sie in den Bottichen aufbewahrt werden, von selber ausfließende süße Saft, „das edelste, süßeste, duftigste und wohlchmeckendste, was es von Weinen in der Welt gibt“ (Hamm). Der Tokayer, d. h. der Ausbruch, ist wenigstens dem Namen nach aller Welt bekannt, denn mit Ausnahme des Madeira wird kein zweiter Wein mit solcher Unverschämtheit nachgeahmt, als das süße Product der *Hegyalja*, obgleich trotzdem Jeder, der eine gesunde Zunge und nur ein einzig Mal echten Tokayer gekostet hat, die Fälschung auf der Stelle herauschmeckt. Ebenso bekannt sind seine Vorzüge als Dessertwein und als Krankenwein, weniger aber scheint man zu wissen, welchen Werth er zur Winterzeit als Jagdbegleiter besitzt. Der Wiener Aristophanes *Meistroy* sagt: „eine Maß Wein macht wärmer, als drei Ellen Barchent“, ein Schluck Tokayer aber wärmt, wenn man gründlich durchgefroren ist, augenblicklich, ohne hinterher jene gefährliche Müdigkeit zu erzeugen, wie das die böse Gewohnheit des Cognacs und der Liqueure ist. Als bedeutende Tokayer-Firmen sind zu nennen: Dr. Julius Szabó in Miskolcz, Franz A. Jálisz & Co. in Budapest, J. Balughay & Söhne in Preßburg und der kön. ung. Landes-Central-Musterkeller.

Tomate, Gold- oder Liebesapfel, in Oesterreich Paradiesapfel, im Volksmund Paradeis, heißt die apfelförmige, stark gerippte, im reifen Zustand glänzend roth oder gelb gefärbte Beere der Tomatenstaude, eines einjährigen Nachtschattengewächses, das wahrscheinlich eine Culturform der in Südamerika wildwachsenden Kirchtomate mit kleiner,

kugelrunder Frucht darstellt und schon vor der Ankunft der Europäer in Peru, vielleicht auch in Mexico eifrig angebaut wurde. Die Pflanze kam im 16. Jahrhundert durch die Spanier und Portugiesen nach Europa und gelangte durch die letzteren frühzeitig nach den Molukken, sowie um 1760 nach Barbados. In Süddeutschland wurde sie zu Ende des 16. Jahrhunderts vereinzelt als seltene Zierpflanze gepflegt, in Oesterreich aber war sie noch 1682 unbekannt; hier fand ihr Anbau erst seit 1820 allgemeinen Eingang. Auch Paris lernte den Liebesapfel erst seit 1789 durch die Südfranzosen kennen, die die Revolution nach der Hauptstadt führte, und in Norddeutschland hat die Tomatencultur bisher nur an ganz vereinzelten Punkten (z. B. um Berlin) Fuß gefaßt — freilich aus dem sehr zureichenden Grunde, weil die norddeutschen Paradiesäpfel nie den fein weinsäuerlichen Geschmack der Früchte des Südens besitzen, der indessen nicht auf einem Gehalt an Weinsäure, sondern an Citronensäure beruht. Der Liebesapfel liefert eine anerkannt feine Suppenwürze, namentlich aber unübertreffliche Saucen. „Durch Tomatensauce wird das mittelmäßigste Fleisch zu einem wahren Leckerbissen“, behauptet Grimod, und jedenfalls steht fest, daß unter allen Handelsaucen die Soya von Tokio und die Paradeisauce von Bozen den Preis verdienen. Aber auch als Gemüse, d. h. mit Fleischgehäcksel gefüllt, mit Parmesankäse bestreut und mit Butterauce servirt, leistet die Tomate Vorzügliches. In Anerkennung all' dieser Verdienste legt man sie in Essig und sogar im Wasser ein, oder man dünstet sie, drückt sie durch das Sieb und dörret dann die Masse, in Tafeln geformt, an der Luft, oder man stellt mit oder ohne Zucker eine Marmelade daraus her, das sogenannte Paradiesmark, das in guter Qualität unter Anderem aus der Conservenfabrik von Jg. Eisler & Co. in Jüzersdorf bei Wien hervorgeht. In Spanien verspeist man die Tomate

sogar roh, indem man sie in horizontaler Richtung in der Mitte zerschneidet und dann beide Hälften mit Salz bestreut; desgleichen stellt man einen frischen Salat daraus her. Schnöde Verleumdung dagegen ist die Behauptung, daß sie den Fidschi-Inulanern die Sauce zu ihrem Menschenbraten und Menschensuppenfleisch liefere. Diese Schande lastet vielmehr auf der Borodina- oder Kannibalen-Tomate, einem strauchartigen, echten Nachtschattengewächs, dessen rothe Beeren allerdings zu dem angegebenen Zweck Verwendung finden, und das daher auf den Fidschi-Inseln bei jeder Bure (Opferstätte) regelrecht angebaut wird.

Töpfen s. Quark.

Topinambur oder Erdbirne, früher auch Erdapfel, die Schwester der Sonnenblume, kam um 1600 durch Marc Lescarbot aus ihrer Heimat Nordamerika (in Südamerika fehlt sie gänzlich!) nach Frankreich, wurde 1616 im Garten des Cardinals Farneze in Rom gepflegt, gelangte 1617 aus Virginien nach England und war 1682 nach Hohberg's Versicherung in Oesterreich bei Weitem häufiger als die Kartoffel. Das Nämliche hatte in Frankreich statt, denn die École du Potages vom Jahre 1749 berichtet: „Der Topinambur ist das aller schlechteste Gemüse, indessen nährt sich der gemeine Mann davon“. Aus dieser hervorragenden Stellung ist der Topinambur indessen in Mittel- und Nordeuropa schon seit 120 Jahren durch die Kartoffel gänzlich verdrängt worden, denn ihre längliche, höckerige, rothschalige Wurzelknolle ist zwar roh von angenehmem, wie man sagt, artichofenähnlichem Geschmack, gekocht jedoch widerlich süß und krausend. Die Erdbirne wird daher hauptsächlich zum Viehfutter verwendet und nur hier und da als Salat, seltener mit Kartoffeln vermengt, als Gemüse gegessen.

Torten im engeren Sinne sind dicke, kuchenähnliche Gebäcke aus Buttermehl, die entweder nur mit einer Zucker-

glasur überzogen und mit Zuckerguß verziert sind — Sandtorten — oder noch ein Füllsel aus Marmelade oder Mus enthalten — Obsttorten. Man stellt auch Torten mit Fleischfüllsel her, diese sind aber, genau genommen, vielmehr als Pasteten mit eßbarer Kruste zu betrachten, wie z. B. die berühmte Marinetorte in Gestalt eines stattlichen Segelschiffes, das mit Klößen aus Hecht-Haché, Champignons, Mustern und Krebschwänzen und mit glänzenden Hummerscheeren befrachtet erscheint, während auf der Seite des silbernen Hauptmasts sich eine Trüffel wiegt und Hummerschwänze sich im Tauwerk schaukeln. Die Sacher-Torte, die Linzer Torte und manche andere haben es zur europäischen Berühmtheit gebracht.

Tortilla s. Mais.

Traminer s. Tiroler.

Trappen oder Trappgänse, in England bereits völlig ausgerottet, in Frankreich, Spanien und Deutschland nur noch Gelegenheitswild, sind auf den Ebenen Mittelasiens, Südrusslands, der Donauländer und namentlich auch Ungarns noch immer eine häufige und daher auch auf der Wiener Tafel keine sehr seltene Erscheinung. Der Trappe erreicht eine Länge von 110 cm und ein Gewicht von 12—15 kg, ist also der größte unter den Landvögeln Europa's und wird deshalb durchweg zur hohen Jagd gerechnet, eine Ehre, der er sich überdies durch die ungemaine Vorsicht und Schlaueit würdigmacht, mit welcher er dem Menschen in genere und dem Jäger in specie aus dem Wege geht. Der junge Trappe, zwischen Michaelis und Martini geschossen, ist ein zarter und wohl-schmeckender Bissen, der als Hauptbraten jeder Tafel zur Ehre gereicht. Der alte dagegen leidet an der nämlichen fleischlichen Verstocktheit und Härteigkeit wie der Auerhahn und wird daher von Kennern mit der nämlichen Sorgfalt gemieden wie jener.

Trauben bilden bei ihrem Wohlgeschmack, ihrer Saftfülle und der Zartheit des Zellenfleisches ein sehr beliebtes und sehr verdauliches Obst, das nicht bloß als Leckerei, sondern auch als Arznei, und zwar bei der sogenannten „Traubencur“ sogar bis zu 3 Kilo per Tag, mit großem Vergnügen ver-
speist wird. Natürlich kann jede reife Traube als Tafeltraube dienen; man belegt jedoch nur solche Sorten mit diesem Namen, die sich neben ihrem Wohlgeschmack auch durch Größe, zarte Hülse und schöne Form der Beeren auszeichnen, darunter namentlich die verschiedenen Muscatellerarten, die Gutedelvarietäten, den rothen und den grünen Sylvaner, den blauen Portugieser, den frühblauen Burgunder, das große blaue Ochsenauge, die blaue und die weiße ungarische Eicheltraube, die Cypertraube, die Meraner Curtraube (Edelvernatsch), den weißen Elbling, den blauen Trollinger u. a. m. Der Handel mit diesen Tafeltrauben gewinnt von Jahr zu Jahr an Ausdehnung, besonders wird der Absatz nach England, Norddeutschland und Rußland immer bedeutender. Auch Wien bezieht nicht unbedeutende Mengen ausländischer Trauben, und zwar nicht bloß die prächtigen französischen, sondern auch jene mehr bestechenden, langbeerigen spanischen Sorten, an deren hartem Fleisch man höchstens in der grimmigsten Noth, d. h. im März und April, Gefallen finden kann. Früher kamen die meisten Tafeltrauben getrocknet auf den Markt, in neuerer Zeit zieht man jedoch trotz des höhern Preises allgemein die frisch conservirten Trauben vor. Namentlich macht Paris alljährlich im Frühling in diesem Artikel bedeutende Geschäfte, da die dort befolgte Methode, die Trauben an ihrem Holze hangend aufzubewahren, die Waare wunderbar frisch erhält. Außer Frankreich liefern Portugal, Spanien, Italien, Smyrna und Astrachan bedeutende Mengen Tafeltrauben nach dem Norden, wo sie

namentlich in den Monaten zwischen Weihnachten und Ostern zu den gefeiertsten, aber auch kostspieligsten Bestandtheilen des Desserts gehören.

Trepang heißt der geräucherte Cadaver verschiedener Meergurkenarten, wurstförmiger Mitglieder der sehr interessanten Klasse der sogenannten Stachelhäuter, die im ganzen südasiatischen Inselmeer zwischen Sumatra bis Neu-Guinea in 5—9 m Tiefe auf sandigem Grund zu Hause sind, dort von regelrecht, wenn auch ziemlich primitiv ausgerüsteten Fischerflotten aufgesucht, eingefangen, zunächst mit Tarroblättern in Seewasser, dann in süßem Wasser gesotten, endlich auf Hürden über schmauchendem Feuer gründlich getrocknet und zum Schluß für den Versandt in Säcke verpackt werden. Die empfindlichen Thiere schnurren bei dieser etwas jummariichen Behandlung um die Hälfte und sogar um Dreiviertel ihrer Länge ein, die Käufer, die Chinesen, schätzen die Waare jedoch überhaupt nicht nach der Größe der Stücke, sondern nach ganz andern, durchaus mysteriösen Eigenschaften, von denen eben nur ein Chinese sich einen Begriff machen kann. Die nach Europa gelangenden Stücke wiegen zwischen 125—400 g, scheinen aber ausgesuchte Waare zu sein, da man in China 1100 Stück auf den Piful ($61\frac{1}{2}$ kg) rechnet, das Durchschnittsgewicht also nur 56 g beträgt. Für den Küchenzweck wird der Trepang in erster Linie gereinigt, d. h. man kratzt mit einem Messer die äußere kalkige Schicht ab, dann 24—48 Stunden in Wasser gelegt, wobei er ins Aufquellen geräth und eine Farbe annimmt; sodann wird die Wurst aufgeschlitz, von den Eingeweiden befreit, gründlich ausgewaschen und endlich in nudelförmige Streifen und mit allen möglichen Gewürzen zu einer kräftigen Bouillonsuppe verkocht. „An sich haben die Trepangs, so wenig wie die Vogelnester, keinen eigenen Geschmack. Es sind weiche, milchig aussehende Gallertklumpen,

die von den Europäern ihrer leichten Verdaulichkeit, von den üppigen Chinesen aber wegen der ihnen zugeschriebenen Reizwirkung genossen werden“ (Semper). Uebrigens ist dieser eigene Genuß auch in Europa um ein Billiges zu haben. Die größern Delicatessenhandlungen (z. B. S. Pollak in Magdeburg) liefern das Exemplar schon zu 2 Mark.

Trüfche, Trüfche s. Quappe.

Trüffel, nächst dem Salz das edelste der Gewürze, nächst der Kartoffel die kostbarste der Knollen, kommt in Europa und Afrika in drei Gattungen vor, die sich hauptsächlich durch die Beschaffenheit ihres Fleisches unterscheiden. Die Römer der Kaiserzeit schätzen am meisten die kartoffelrunde, weißgelbe oder ungleichmäßig braune Babilon-
Trüffel, die noch heute in Nordafrika eifrig gesucht und von den Babilon in Milch gekocht oder geröstet mit Fettbrühe verspeist wird, bisher aber keinen Handelsartikel bildet. In Norditalien, Oesterreich (besonders Böhmen), Deutschland und Rußland (Moskau) findet sich die rundliche, blaßbraune, wasserhell marmorirte Weißtrüffel, deren Parfum indessen nur schwach ist. Neben ihr kommt in Italien die ähnlich gefärbte, aber zu den Schwarztrüffeln gehörige Albino-
Trüffel vor, doch weit weniger häufig als die längliche, weißgelbe, eigentliche italienische Blondtrüffel mit braun- bis rubinrothem Fleisch, eine Schwarztrüffelart, die zu Anfang des 16. Jahrhunderts im Handel häufig war, jetzt aber durch die kugelförmige, reinschwarze Wintertrüffel mit grauschwarzem Fleisch verdrängt ist. Diese Wintertrüffel, in Frankreich und Italien die häufigste aller Trüffelarten, ist der Perigord-Trüffel ähnlich bis auf die Hauptsache, das unnachahmliche und unübertreffliche Aroma, und wird daher betäubend oft betrugsweise an Stelle des echten „Diamanten der Küche“ untergeschoben. Ueber ganz Mitteleuropa, auch Norditalien, Ungarn, England und das südliche Schweden

verbreitet, doch nirgends besonders häufig ist die schwarzbraune, stark eingeschnürte Maitrüffel mit weißlichem, bräunlich geädertem Fleisch, die mit ihrer minderwerthigen Gefährtin, der unangenehm nach Moschus riechenden und bitter schmeckenden Gefrösestrüffel, einen nicht unbedeutenden Handelsartikel ausmacht; auch in Deutschland, wo man sie in Scheiben schneidet und trocknet und namentlich in Gotha und Waltershausen (Thüringen) die berühmte Trüffelwurst daraus herstellt. Wer aber rundweg „Trüffel“ sagt, der meint keine von all' den genannten, sondern einzig und allein die schwarze leicht in's Röthliche spielende Edel- oder Périgord-Trüffel mit bläulich schwarzem oder tief braunrothem, von schwarzen und weißen Adern durchsetztem Fleisch, jenen echten „Diamanten der Küche“, auf dem der Ruf der Gänseleberpasteten von Straßburg, der Entenleberpasteten von Toulouse und der Rebhuhnpasteten von Angoulême und Périgueux beruht, dem der Truthahn und der Fasan den größten Theil ihres Ansehns verdanken, und der sein Lieblingsland, das steinige, gestrüppreiche Périgord (Departement Dordogne), in den Augen aller Gastronomen mit einem Heiligenschein umgibt, den weder der treffliche Montbazillar, noch die ausgezeichneten Schinken, noch die rühmenswerthen Hechte, noch die köstlichen Rothhühner demselben je verschafft haben würden. Die Edeltrüffel kommt allerdings im ganzen französischen Süden, in Oberitalien, in Deutschland und sogar in England vor, aber nur im Périgord und den angrenzenden Landstrichen zahlreich genug, um die Grundlage eines Handels mit einem jährlichen Umfaze von 15—16 Millionen Francs abzugeben. Der französische Trüffelhandel hat Carpentras (Bonfils Frères & Co., Rousseau), Périgueux, Paris und Straßburg im Elsaß zu Mittelpunkten, während die Thüringer Trüffeln über Leipzig, die süddeutschen, schlesischen und böhmischen über Wien, die italienischen über

Mailand auf den Markt kommen. Die jährliche Trüffelproduction beläuft sich in Frankreich auf $1\frac{1}{2}$ Millionen, in Deutschland auf etwa 1000 Kilo, wovon 450 kg auf das Königreich Preußen entfallen. Wie schon angedeutet, wurde die Trüffel bereits von den Römern der Kaiserzeit gewürdigt, und daß die christliche Geistlichkeit diese schöne Tradition festhielt, erhellt u. A. aus dem tiefempfundenen Dankschreiben, das der heilige Ambrosius (gest. 397) wegen einer Trüffelgabung an den Bischof von Como erließ. Während der nächsten tausend Jahre scheint man freilich der schwarzen Majestät wenig Aufmerksamkeit geschenkt zu haben, denn erst unter der Regierung Karls VI. (1370—1422) soll man in Frankreich mit ihr vertraut geworden sein. Aus späterer Zeit ist bekannt, daß Papst Clemens VII. (gest. 1534) und König Franz von Frankreich (gest. 1547) entschiedene Trüffelverehrer waren, daß man um 1680 nicht bloß in Paris, sondern auch schon in Straßburg und in Antwerpen Trüffeln speiste, während man sie in Oesterreich noch nicht einmal dem Namen nach kannte, daß sie aber um 1720 schon hin und wieder von den sogenannten „Italienern“ in Deutschland feil gehalten wurden, wenn sie auch damals noch nicht mehr Raum auf der deutschen Tafel einnahmen als heute etwa die Vogelnester und der Trepang. Inzwischen hatte man in Italien das Trüffelsuchen mittelst abgerichteter Hunde zu einer wahren Kunst ausgebildet, die 1712 durch den damaligen Erbprinzen Friedrich Ludwig von Württemberg, den der Hof von Savoyen in Turin mit dergleichen Trüffelhunden beschenkt hatte, auch nach Deutschland verpflanzt ward. Anno 1720 ließ König August II. zehn Trüffelhunde aus Italien nach Polen kommen; 1722 nahm der Förster Bachhaus zu Toma im Herzogthum Gotha, 1724 der Graf Wackerbart in Kursachsen die Trüffeljagd auf; um dieselbe Zeit wurde in Preußen der Italiener Bernado Vanini für das Gebiet des Fürstenthums

Halberstadt zum privilegirten Trüffeljäger ernannt und wenig später ging man in Rußland dazu über, sogar den würdigen Meister Peß auf dies Geschäft einzüben. Noch 1860 wurden im Dorfe Liapino bei Moskau vier Bären zum Trüffelsuchen gehalten! In Frankreich begann der Aufschwung der Trüffeljagd und des Trüffelhandels erst seit 1770. „Noch um 1780“, erzählt Brillat-Savarin, „war die Trüffel in Paris eine Seltenheit. Man fand sie damals, und auch nur in kleinen Posten, nur im Hôtel des Américains und im Hôtel de Provence, zwei bekannten Delicatessenläden jener Zeit, und ein getrüffelter Truthahn war ein Luxus, den man nur auf der Tafel der großen Herren und der Größen der Halbwelt antraf.“ Vierzig Jahre später aber zeigte die Pariser Tafel in Bezug auf die Trüffel schon dasselbe Bild, das jetzt die feine Küche aller Länder bietet. „Man wagt gar nicht mehr, sich zur Theilnahme an einem Gastmahl zu bekennen, bei dem kein getrüffeltes Gericht aufgetischt wurde, und eine Zwischenschüssel mag noch so gut sein, sie präsentirt sich schlecht, wenn sie nicht mit Trüffeln garnirt ist.“ Worin aber besteht eigentlich das allgemein anerkannte und geschätzte Verdienst der schwarzen Majestät? In erster Linie sicher in dem wundervoll würzhaften und zugleich picanten Dufte, mit dem sie die Nase kitzelt und auch die ihr zugesellten Stoffe aromatisirt, aber doch nicht in diesem Dufte allein, sondern in dessen enger Verbindung mit angenehmem Geschmack, leidlichem Nährwerth, ziemlicher Verdaulichkeit und dem Rufe — daß sie der Liebe günstig sei. Vom Dasein dieser letztgedachten Eigenschaft war man während des 17. Jahrhunderts in der Provence so fest überzeugt, daß die Sitte es den Damen als Verbrechen anrechnete, wenn sie in Herrengesellschaft Trüffeln speisten. So ängstlich ist die Welt glücklicherweise schon lange nicht mehr und so viel man weiß, ist sie wirklich noch nicht darüber zu Grunde gegangen. Die Trüffel tritt haupt-

sächlich in Saucen, in Braten-, Wurst- und Pastetenfüllseln und als Garnitur auf, erscheint aber auch selbständig in der Trüffel-pastete, mit Gansleber-Haché gefüllt, in Madeira gekocht auf Muscheln und mit Wein und Fleischbrühe gesotten in der Serviette. Diese Truffes en serviette wirken auf der Tischkarte ganz besonders amüsant durch den vielverheißenden Zusatz au vin de Champagne (in Champagner gesotten), denn heutzutage macht sich kein gewiegter Küchenkoch mehr der Thorheit schuldig, Champagner zu kochen: wenn's hoch kommt, setzt er ihn dem Gastgeber auf die Rechnung, trinkt ihn aber, anstatt ihm die Schande des Kochtopfs anzuthun, und thut recht daran. Frisch kommen die Trüffel in locker geflochtenen Körben zum Versandt. Man siedet sie aber auch in Wein oder Schweineschmalz ab und legt sie dann in Italien mit Olivenöl, in Frankreich mit Schweineschmalz in Büchsen ein. In Deutschland wird die Maitrüffel in der Regel gescheibelt und dann getrocknet, verliert aber dabei sowohl an Geruch wie Geschmack. Zur Consumstatistik ist zu erwähnen, daß Paris jährlich zwischen 100—120 000 Kilo Trüffeln und getrüffelt eingeführtes Federwild und Geflügel verzehrt.

Truthahn, Welschhahn, türkischer Hahn, Calcuter, in Oesterreich Indian und Pöckerl, in Siebenbürgen Kartschhahn, in Oberdeutschland Grutt, in Niedersachsen Schruthahn, Puter, Kalkun oder Kuhne, in Preußen Kurre, „ist, wie Herr Heresbach bezeuget, erst um's Jahr Christi 1530 in unsern Ländern bekannt geworden, wird aber nunmehr wegen seiner Größe und zarten guten Fleisches auf allen reichen Maierhöfen ernähret“ (Hohberg). Der Truthahn stammt aus Amerika, wo er noch heute in der Union und in Mexiko als Federwild häufig ist, wurde bereits von den Azteken als Hausthier gehalten und gelangte wahrscheinlich schon 1505 durch Amerigo Vespucci nach

Portugal, sowie noch vor 1516 als Geschenk des Bischofs Alexander Garaldini an Papst Leo X. nach Italien, wo seiner 1557 in einem Luxusgesetz des Rathes von Venedig und 1570 im Kochbuch des päpstlichen Mundkochs Bartolomeo Scappi gedacht wird. Nach England soll er 1524 gekommen sein und fand hier so rasche Verbreitung, daß man schon 1555 einen Truthahn um 4 Schillinge kaufen konnte, und daß er schon 1573 für den gewöhnlichen Weihnachtsbraten der Landjunker und Gutspächter galt. Frankreich erhielt ihn, wenn nicht schon früher aus Spanien, wahrscheinlich durch den Admiral Philipp Chabot, Seigneur de Brion, der 1532 England besuchte, und von den Franzosen ward der Vogel gleich von vornherein so richtig geschätzt, daß die Städte ihn bei Besuchen des Königs als Ehrengeschenk reichten, und daß er 1570 auf der Hochzeitstafel Karls IX. prangte — woraus dann gute Leute und schlechte Historiker den falschen Schluß gezogen haben, er sei in Frankreich damals noch selten gewesen. Deutschland hatte den Puter, wie erwähnt, um 1530 erhalten, und 1570 erzählt Conrad v. Heresbach: „Heut zu Tage werden in Deutschland schon da und dort große Heerden davon gezogen, theils der Seltenheit wegen, theils wegen ihrer Größe, indem sie sehr schmackhaft sind und als Leckerbissen bei Gastmahlen gelten“. In der That wurden 1578 bei der Hochzeit Wilhelms v. Rosenberg zu Krommenau in Schlesien 600 „indianische Hühner“ verspeist, und der Kurmainzer Mundkoch Max Rumpolt führt 1581 bereits 21 Truthahngerichte in seinem Kochbuch auf. Die deutsche Truthahnzucht ist seit dem dreißigjährigen Kriege gründlich in Verfall gekommen, umso eifriger aber wird der Vogel in Frankreich und England und ganz besonders in Spanien, sowie in Ungarn gezogen, wo sich zum Theil noch bis heute die rührende Sitte erhalten hat, die Freude über den Besuch eines theuern Freundes durch das Aufstücken eines gebratenen

fetten Truthahns an den Tag zu legen. Ueber den gebratenen Indian mit Brunnenfreßgarnitur aber gehen nur zwei Dinge: Der gefüllte Truthahn und vor Allem der getrüffelte Truthahn mit gebratenen Ortolanen und in Wein gedünsteten Trüffeln garnirt; „diese Götter Speise, deren Ruhm und Preis (!) noch immer wächst, dies milde Gestirn, bei dessen Aufgang die Feinschmecker jeden Bekenntnisses glänzen, strahlen und vor Vergnügen mit der Zunge schmalzen“ (Brillat-Savarin). Die Füllung mit schwarzen Oliven, in Frankreich, Spanien und Italien an der Tagesordnung, hat bisher in den olivenlosen Ländern keinen Anklang gefunden, wohl aber weiß man hier die in Fett gebackenen oder gefüllten und in Weißwein gedünsteten Buterflügel nach Gebühr zu schätzen und begrüßt sie sogar als Suppeneinlage mit großem Vergnügen, wie man auch den in Butter gebratenen Truthahnschnitten mit Mayonnaise volle Gerechtigkeit widerfahren läßt. Auch wenn der Vogel bereits die weißgrauen Kinderchuhe ausgetreten und das erste Lebensjahr hinter sich hat, weiß er gedämpft mit Reis oder in Gelée oder als Fricassée noch immer für sich zu erwärmen, und selbst die Reste liefern mit Bechamelsauce, Butter und Pfeffer noch ein ehrenswerthes Hachis, dem ein Kranz von Spiegeleiern ganz besonders gut zu Gesichte steht. Dabei besitzt das Buterfleisch alle Vorzüge des Geflügelfleisches; es ist nicht bloß schmackhaft, sondern auch überaus nahrhaft und verdaulich und somit eine wahre Perle für die Tafel des Kranken wie des Gesunden. In Anerkennung dieser Verdienste bezahlt man in Wien den Indian mit $4\frac{1}{4}$ — $8\frac{1}{2}$ Mark, in Paris aber, wo man sorglich zwischen Hahn und Henne, fett und mager unterscheidet, die magere Henne mit 5 — $6\frac{3}{4}$, die fette mit $7\frac{1}{4}$ — $9\frac{3}{4}$ Mark, den magern Hahn dagegen mit $6\frac{1}{2}$ — 9 und den fetten mit $8\frac{1}{2}$ — $11\frac{1}{2}$ Mark per Stück.

Tyroler Wein, als Tischwein nicht bloß in Oesterreich, sondern auch in der Schweiz und Süddeutschland bekannt und beliebt, kommt in rothen und weißen Sorten vor, wobei indessen der Rothwein der Quantität und im Ganzen auch der Qualität nach den Vorrang behauptet. Im Handel kommen namentlich folgende rothe Sorten vor, die sich durch Milde und Süffigkeit auszeichnen. Der Teroldico von Salliano und S. Michele, der Marzemino und der rothe Kreuzbichler von Bozen, der Spera von Roveredo, der Traminer von Schloß Rameß und S. Michele, der Riesling, der Negraro, der Trentino, der Kelterer See- wein u. a. m. Unter den weißen Sorten, die im Allgemeinen rauher und herber erscheinen als die rothen, nimmt der weiße Kreuzbichler von F. Tschurtschenthaler in Bozen die erste Stelle ein; er ist vielleicht zur Zeit der beste Wein des Tyroler Landes überhaupt. Neben ihm ist noch der altberühmte Terlaner und der Rosiolo zu nennen — wenn er aus guter Lage stammt. In Wien sind die deutschtyroler gangbaren Sorten bei Johann Kattus, die Südtyroler bei Franz Tommasoni in guter Qualität zu finden.

U.

Ukelei oder Weißfisch, in Niedersachsen Fäklei oder Witing, ist der gemeinsame Name dreier am Bauch mit silberglänzenden Schuppen bekleideter Fischchen vom Karpfengeschlecht, die in fast allen stehenden und langsam fließenden Gewässern nördlich der Alpen überaus häufig sind und die schon Hohberg in einem Athem zusammen nennt, indem er schreibt: „Die Gauben, Weiß- und Schneiderrische laichen im

Majo und Junio und werden im Attersee im Strich zu Tausenden auf einen Zug gefangen“. Am bekanntesten und häufigsten unter den dreien ist der Lauben, auch Spitz- oder Donaulauben, in der Schweiz Lauck, Lauge oder Agönen, in Süddeutschland Laugale oder Albe mit stahlblauem Rücken und von schlanker Gestalt, wodurch er sich von dem beinahe ebenso häufigen Schußlauben, Schneiderfisch oder Schuster, auch Mandbleke genannt, unterscheidet, der wie er eine Länge von 10—12 cm, aber einen gedrungeneren Bau und einen dunkelgrau gefärbten Rücken hat. Der dritte im Bunde ist der Seelauben oder Schiedling mit dunkelgrünem Rücken und von 15—25 cm Länge, der größte der ganzen Sippe, der vorzugsweise die Seen vom Baierlande ostwärts bis zur Krin bewohnt und zur Laichzeit in großen Mengen gefangen wird. Alle drei Fische gehören bei $72\frac{3}{4}\%$ Wasser- und 8% Schmergehalt zu den Fettfischen, haben kein ganz unschmackhaftes, aber überaus grätiges und etwas trockenes Fleisch, sie gelten daher für minderwerthig und kommen in der Regel mit den Bratfischen zusammen unter dem Sammelnamen Weißfische auf den Markt. In Wien wird das Kilo dieser Weißfische mit 25—85 Pfennige bezahlt. Seit 1891 werden jedoch auf dem Wiener Fischmarkt die Donaulauben von den übrigen Weißfischen abge sondert und zu 10 Kreuzer (17 Pfennig) per Kilo verpfundet.

Ungarisch Rebhuhn s. Schwein.

Ungarwein ist das echte Feuerwasser, denn so mannigfaltig an Geschmack und Gehalt die Sorten erscheinen und so reichlich alle Nuancen vom göttlichen Nektar der Heghallya bis zur trostlosen Sauerkrautbrühe des Alföld vertreten sind, Eines ist allen allgemein: der südländisch feurige Charakter, der den Nordländer Anfangs allerdings befremdet, der ihn aber umso stärker fesselt, sobald Beide, der Wein und der

Mensch, erst mit einander vertraut geworden sind. Dies letztere Geschäft und die Qual der Wahl zu erleichtern, hat Stefan Molnár alle Ungarweine, weiße wie rothe, in fünf Klassen gegliedert, und Wilhelm Hamm hat diese Klassification mit solcher Gründlichkeit ergänzt und durchgeführt, daß man an der Hand dieser beiden Kenner absolut nicht irren kann, sollte man auch nur wenig persönliche Bekanntschaften unter den braven Ungarn haben. Was zunächst die Weißweine anlangt, so stellen Molnár und Hamm in die erste Klasse derselben die „Ausbrüche“ und die eigentlichen Süßweine, darunter an erster Stelle natürlich den funkelnden Tokayer, dem sein eigenes Capitel gebührt und zweitens den im Auslande nicht minder bekannten Rußter Ausbruch von den Ufern des Neusiedler-Sees, den Rußt, Rismarton und Dedenburg in den Handel bringen, der aber dreifache Vorsichtsmaßregeln erfordert, wenn man nicht statt seiner ein elendes Rosinengebräu erwischen will. Die zweite Weißweinklasse bilden die sogenannten „Bratenweine“, darunter namentlich der Bodacsony, der Szent Gerry, der Fülöp, der Szent Békálla, der Köneskáll, der Halóp, Bács, Abrahamberger u. a. m. vom Plattensee, ferner der Somlauer, dessen schon in einem eigenen Artikel gedacht wurde, dazu der Villány mit seinen besten Sorten: Fünfkirchner, SzentVörniczer, Szegnörder, Kiszaluder, Görcsöny, Nádasder, Pécsvárader u. s. w., dann der wunderbare, bouquetreiche Poganyvárer, der eigenartige Kis-Ezeller oder Klein-Somlauer von Sághegy aus dem Eisenburger District, der Ofner und die besten Marken des Meszmélyer, der Erlauer, der SzentPeter, der Moszvajer, Szalóker, Debröer, Kápolnaer, Bizzontaer, Teleker, Doróczer u., endlich der Ermelleker, der Ménejer und der Sirmier, die, ihrem Ruf entsprechend, schon besonders abgehandelt wurden. In die dritte, die Klasse der sogenannten

„Sortenweine“, gehören hauptsächlich die Siebenbürger Gewächse herrschaftlichen Ursprungs, wie der Riesling des Barons Apor in Tófalva, der Baronin Kemény in Esombord, des Grafen Kocsárd Kun in Alhógy und des Grafen Teleky in Czelna, dann der Semillon des Grafen Mikó in Maros Szilvás und des Johann Paget in Gyéres, ferner der Leányka, der Sauvignon, der Muskateller, Rózsamali und weiße Burgunder, ebenfalls aus Siebenbürgen, dazu der Czerjő von Pencz bei Waizen und von Moór bei Stuhlweißenburg, der dem Gänel ähnelnde Weyrer vom Neusiedler-See, der Sarfehér von Neszmeély, der aromatische Kovacsi von Diósd, der Bakator von Ermellek, der Muscateller von Badacsony am Plattensee und von Villány, der Mustafér von Magyarád u. a. m. Aus der reich vertretenen Klasse der „Tischweine“ sind als Matadore der Ungvárer und Szerednyer aus dem Ungher Comitát, der Magyaráder aus dem Arader Bezirk und der berühmte grasgrüne Baáler aus dem Weißenburger Comitát zu nennen. Die fünfte Klasse der Weißweine endlich bilden die „Sandgartenweine“ des Niederlands, die mit Sauerbrunnen und Sodawasser genießbar gemacht werden müssen, und die man am besten weder nennt noch kennt. Aehnlich ist es um die „Schillerweine“ bestellt, welche die fünfte Klasse der ungarischen Rothweine bilden und in jeder Rothweingegend vorkommen — sobald die Trauben das Reifwerden versäumt haben. Von rothen „Tischweinen“ dagegen sind zu nennen die leichtern Sorten von Dfen, Bizonta und Tolna, sowie der Graner und der Waizener. In der dritten Klasse der Rothweine, der Klasse der „Sortenweine“, ragen hervor: der Carbenet und der Merlot von Gyéres und Gomaás in Siebenbürgen, der Dporto von Sólly, von Neszmeély und Bár-Balota, der Saint-Laurent von Magyarbél bei Szempcz, der Burgunder von Tétény, Dfen, Boglár und Kis-Tapolczány

und der Kadarka von Ménés und Erlau. Auf der Liste der rothen „Bratenweine“ stehen der Adelsberger und der Blocksberger von Ofen, dann der Menejer, der Erlauer, der Pauliser, der Szegbárder und Kafasder, der Villanyer und Siklojer obenan. Die rothen „Ausbrüche“ endlich sind in aufsteigender Linie: der Karlowitzer aus Syrmien, der Werseher, der Pomár aus der Ofener Gegend und als Krone aller der köstliche Menejer Ausbruch, der feinste rothe Dessertwein. Uebrigens hat es dem Ungarwein deutscherseits nie an Anerkennung gefehlt, wie das gut deutsche Sprichwort beweist: „Ungarwein macht die Frauen schön und die Männer wacker.“ Der kön. ung. Landes-Central-Musterkeller (Filiale in Wien), die Wein- und Delicatessen-Handlung Eduard Sacher, Jos. Stiebig („zum Kameel“) und Jos. Stifft & Söhne, sämmtlich in Wien, führen vorzügliche Sorten.

II.

Vanille, die Trüffel der Tropen, erscheint als langgestreckte, dunkelbraune, etwas fettglänzende, weiche und biegsame, mit glänzend weißen Krystallen bedeckte Schote von 15 – 24 cm Länge, 6 – 8 mm Breite, $2\frac{1}{3}$ – 3 mm Dicke und 4 bis 5 g Schwere, und ist die Kapsel Frucht (keine Schote!) eines mächtigen Schlinggewächses, des Vanillestrauchs, einer der sehr wenigen Orchideen, die nicht als Schmarotzer leben, sondern bodenständig auf eigenen Wurzeln fußen. Die Heimat der Pflanze ist Mexico, wo sie schon von den Azteken cultivirt und zur Aromatisirung des Cacao benutzt wurde, mit dem zugleich die Spanier sie kennen gelernt haben. Zu Ende des 16. Jahrhunderts bekam Clusius die Frucht bei dem Hofapotheker

Morgan in London zu Gesicht und gab dürftige Nachricht davon. Ausführlicher berichtet 1694 der Franzose Bomet, daß Vanille in beträchtlicher Menge aus Spanien eingeführt und in Frankreich zur Parfümierung der Chocolate und des Schnupftabaks verwendet werde. Die nämliche Verwendung fand sie nach dem „Compendieuses Haushaltungs-Lexikon“ um 1728 auch in Deutschland, während Marperger, der Verfasser des „Küch- und Keller-Dictionariums“, sie 1716 noch durchaus nicht kannte. Nachdem die Vanille 1721 in den englischen Arzneischutz aufgenommen worden, gelangte 1739 auch die lebende Pflanze in die englischen Gewächshäuser, und ein Jahrhundert später (1836) glückte es dem Gärtner Neumann, sie im Pariser Pflanzengarten zum Fruchttragen zu bringen. Inzwischen war der Preis des kostbaren Gewürzes von 20—24 Thaler per Kilo auf 60—80 Thaler gestiegen, der Botaniker Perrotet unternahm daher 1839 die Verpflanzung des Vanillestrauchs nach der Insel Réunion, und zehn Jahre später (1849) kamen die ersten drei Kilo jener Bourbon-Vanille in den Handel, die jetzt den Markt beherrscht, da die Ausfuhr aus Mexico, die 1802 noch 1 793 000 Stangen betrug, immer mehr herabgeht, und auch in Java, wo man schon 1819 Versuche angestellt, aber erst seit 1841 mit der Vanillezucht Erfolg hatte, der Anbau seinen Höhepunkt überschritten hat. Neben der echten Vanille wird in Mexico noch von den wildwachsenden Pflanzen die dürre und weit weniger aromatische wilde Vanille eingesammelt. Außerdem kommen die 2—3 cm breiten Früchte des südamerikanischen Guyana-Vanillestrauchs als Guyana-Vanille, die nur 5 cm langen und 1½ cm breiten Früchte des Palmen-Vanillestrauchs als Palmen-Vanille und hauptsächlich die 14—15 cm langen und bis 2½ cm breiten Früchte des Pompona-Vanillestrauchs als La Guayra- und Pompona-Vanille oder kurzweg Vanillon im Handel vor, unterscheiden sich aber von der echten, vollwerthigen Waare

nicht bloß durch die angegebenen Größenmaße, sondern vor Allem auch durch den Geruch, der insbesondere beim Vanillon weniger an Vanille als an Tonkabohne und Benzoë erinnert. Wie bei der Trüffel, nur in noch höherm Grade, ist nämlich auch bei der Vanille das eigenartige Aroma die Hauptsache. Dies wundervolle, undefinirbare, weil unvergleichliche Aroma, das auf dem Gehalt der Schote an Vanillin beruht, macht den Ruhm und das Verdienst der echten Vanille aus und hebt sie thurmhoch über alle Surrogate und anderen Gewürze hinaus. Auf diesem zauberischen Duft beruht auch die Reizwirkung, die ihr keineswegs ohne Ursache zugeschrieben wird. Unsere Damen hat der Instinct aber längst auf die rechte Fährte gebracht, und nichts erscheint ihnen leckerer, anziehender, begehrenswerther als Vanille-Chocolade, Vanille-Eis, Vanille-Crème, Vanille-Zucker, Vanille-Rudeln und Vanille-Strudeln. Vielleicht eben darum ist aber auch die Vanille nicht bloß das köstlichste, sondern zugleich nächst dem Safran das kostspieligste aller Gewürze, das in guter, „krySTALLISIRTER“ Waare schon im Großhandel 40—50 Mark pro Kilo kostet und im Einzelverkauf nur zu 0.50—0.85 Mark per Schote zu haben ist — wenigstens in Oesterreich.

Weltliner s. Reinfal.

Verdea, einer der wenigen Weißweine des toscanischen Gebiets und als Lieblingswein Friedrich's des Großen von historischem Interesse, führt seinen Namen von der etwas in's Grünliche spielenden Farbe. Er ist entschieden herb, aber parfümreich und von feinem Geschmack, wird zu Arcetri im Toscanischen gewonnen und kommt über Florenz in den Handel.

Böslauer s. Oesterreicher.

Vogelneſter s. Indianische Schwalbennester.

Vogeljalat, Bögerljalat s. Feldjalat.

Void-Käse, ein in Frankreich recht beliebter Verwandter des Limburgers, wird im Maas-Departement in der Gegend des Fleckens Void aus Vollmilch hergestellt und von dorthier in den Handel gebracht. Der Käse hat die Backsteingestalt des Limburgers, ein Gewicht von 500—550 g und einen, wenn auch nicht gerade feinen, doch zusagenden Geschmack. Die Jahresproduction wird zur Zeit auf 500 000 Kilo geschätzt; der Preis beträgt $1\frac{1}{2}$ —2 Francs per Kilo.

W.

Wachholderbeeren, die runden, schwarzbraunen, grau-blau bereiften Früchte des gemeinen Wachholders, der mit Ausnahme der heißen Regionen auf der ganzen nördlichen Erdhälfte heimisch ist, sind verhältnißmäßig reich an Zucker (7%), Fett (2.8%) und Stickstoffsubstanz (0.9%) und zeigen frisch bei süßlichem Anfangsgeschmack einen aromatisch-bittern Nachgeschmack, der bei längerem Lagern der Früchte in's leicht Säuerliche übergeht. Dieses Würzgeschmacks wegen, der auf einem Gehalt an ätherischem Del beruht, verwendet man die Beere in der Küche zum „Wildmachen“ von Schlachtfleischragouts, zur Aromatisirung des Sauerkrauts, und namentlich als Wildpretwürze, insbesondere bei Schwarz- und Federwildpret, wo sie so sehr am Platz sind, so daß die aus Fleischsaft, Kraftbrühe, Weißwein, Orangensaft und Wachholderbeeren bereitete Kramsvögel-Tunke den großen Grimod zu dem geflügelten Worte hinriß: „In dieser Sauce könnte man seinen eigenen Vater verzehren!“ Wie alle Gewürze, fördern die Wachholderbeeren die Verdauung und wirken zugleich günstig auf die Schweiß- und Harnausscheidung. Aber

obgleich in Italien an Wachholdergesträuch kein Mangel ist, wurden die culinaren Verdienste der Beeren doch erst im Mittelalter entdeckt. Gegenwärtig bilden dieselben einen nicht unbedeutenden Handelsartikel; auch in Oesterreich und besonders in Ungarn. Frankreich führte 1880 nicht weniger als 1 059 650 kg von diesem Artikel ein — hauptsächlich zur Branntweinfabrication.

Wachholderbranntwein, auch Borowitschka genannt, wird in den verschiedenen Ländern in sehr verschiedener Weise hergestellt. So zeigen der französische Genèvre, der englische Gin und der gute deutsche Wachholderbranntwein den ausgeprägten Liqueur-Charakter, während der holländische Genever, der preussische Machandel und die polnische Borowitschka sich ebenso entschieden als feine Branntweine darstellen. Alle Sorten gelten, weil über Wachholderbeeren abgezogen, für heilsam und werden in bedeutender Menge consumirt. Eines besonders ausgezeichneten Rufes erfreuen sich der Old Tom Gin in England, der Schiedamer in Holland und der Tiegenhoffer Machandel in Preußen. Auch der friesische Dornfaat (nach dem Brenner benannt!) ist ein achtenswerthes Fabricat. Der gemeine Wachholderschnaps dagegen wird leider Gottes aller Orten aus dem denkbar niederträchtigsten Fuselspiritus mit Kreosot bereitet, mit Salz gewürzt und mit Terpentin aromatisirt.

Wachtel, der kleinste unter den europäischen Hühner- vögeln, aber doch ein großer Leckerbissen, lebt der Familien- tradition zuwider als Zugvogel und tritt demgemäß in jedem Herbst seine Afrikafahrt an, nachdem er sich auf den Weizen- feldern und in den Weingärten Mitteleuropas mit der er- forderlichen orientalischen Körperfülle versehen hat. Diese Fettmassen dürfen trotz aller Vogelschutzphantasterei der Küche und dem Nationalvermögen nicht verloren gehen. Mit der Schlinge, dem Netz und dem Feuertgewehr wird daher dem

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

würde, wie sie das für die Griechen, die Römer und sogar die „alten Deutschen“ war; denn obgleich das schmucke, saftgrüne, duftende Kraut mit den weißen Blüthendolden, das heutzutage in Paris während der Wintermonate sogar als Topfpflanze eine Rolle spielt, in den kühlen Gründen der Laubwäldungen Nord- und Mitteleuropas nichts weniger als selten ist und unmöglich der menschlichen Aufmerksamkeit entgehen konnte, erkannte man doch erst im spätern Mittelalter die herzerquickenden Kräfte desselben und gebrauchte es auch dann nur als Medicin, nicht als Würze, denn der Maitränk des Mittelalters und noch des 17. Jahrhunderts wurde ausschließlich nach pseudomedicinischen, nicht nach gastronomischen Principien zusammengestellt. Noch der Freiherr v. Hohberg (gest. 1688), so sehr er den Waldmeister rühmt, hat von der Maibowle keine Ahnung! Freilich spielte die „Herzensfreud“ auch damals schon in den Maitränken die Hauptrolle, aber erst das 19. Jahrhundert hat ihre Verdienste ohne Einschränkung anerkannt und sie von der ebenso lästigen wie überflüssigen Begleitung der Erdbeer-, Himbeer- und Gichtbeerblätter, der Schafgarbe, des Beilchens, des Fingerkrauts, der Gänseblume u. s. w. befreit. Der köstliche Duft des Waldmeisters, in dem Grade mit unserm Erinnerungsbild vom Frühling verwachsen, daß er uns selbst im dicksten Winter augenblicklich an Maienlust und Waldesgrün gemahnt, beruht auf dem Gehalt nicht bloß der Blüthen, sondern auch der Blätter an Cumarin, jenem kampherähnlichen Stoff, der sich auch in der Tonkabohne und in anderer Mischung auch im Steinklee findet. Bei der Bowlenbereitung theilt sich das Cumarin dem Wein mit, wie jeder Bowlenverehrer weiß. Nicht jeder aber scheint zu wissen, daß die Bereitung des käuflichen Waldmeister-Extracts auf dieselbe Weise geschieht, und daß er grausam geprellt wird, wenn man ihn dies äußerst einfache Präparat als ein Wunder der neuern Chemie bezahlen läßt.

Waldschneffe s. Schneffe.

Wallnuß s. Nüsse.

Wasser ist ein nothwendiger und unerseßlicher Stoff, ja von allen unentbehrlichen Dingen das allerunentbehrlichste, so daß man es zum Besten der Menschheit erfinden müßte, wenn's nicht schon vorhanden wäre. Zahlreiche Versuche haben ergeben, daß der Mensch sich nöthigen Falls ohne Weib, ohne Geld, ohne Champagner, ohne Brot und sogar ohne Verstand durch's Leben schlagen kann, ohne Wasser aber ist's noch Keinem gelungen, weil jeder, der's versuchte, schon nach vier Wochen so schmutzig war, daß er allenthalben kleben blieb und an seinem Fortkommen zweifeln mußte. Aber nicht bloß als Reinigungsmittel, sondern ganz besonders auch als Nahrungsmittel ist das Wasser von höchster Wichtigkeit, genau so wichtig und so werthvoll wie das Fett, das Eiweiß und die Stärke. Es macht mehr als zwei Drittel des menschlichen Körpergewichts aus, es ist in hervorragender Weise an der Blutbildung und am Geschäft des Stoffwechsels betheiligt, es hilft unermüdtlich die festen Nahrungsmittel auflösen und faubar und verdaubar machen; es steht fortwährend auf dem Posten, um bei unvernünftiger Ueberheizung des innern Menschen mittelst der Transpiration Abkühlung zu schaffen, es ist unablässig für die Wegführung der verbrauchten Stoffe aus dem Körper bemüht, kurzum es ist zu allen möglichen Dingen gut und unentbehrlich, so unentbehrlich, daß die blühendste Schönheit binnen kurzer Frist unabwendbar zur ledernen Mumie eintrocknen müßte, wenn sie ihrem Leib den täglichen Bedarf von 2—3 Kilo Wasser vorenthalten wollte — nicht zu gedenken der zahlreichen Müller, die ohne Wasser gänzlich auf dem Trocknen sitzen, sowie der armen Bierbrauer und Weinhändler, die ohne Wasser unausbleiblich Bankrott machen würden. Wenn bei alledem der mittlere und nördliche Europäer, soweit er

civilisirt ist, dem Wasser weder als Nahrungs- noch als Genußmittel Gerechtigkeit widerfahren läßt, so sind drei Umstände daran schuld, nämlich: 1. Das Klima, denn um einen Trunk Wasser richtig würdigen zu lernen, muß man einen Coursus in der französischen Fremdenlegion durchmachen oder wenigstens zur Mittagszeit ein Stündchen unter den berühmten Bleidächern campiren; 2. die geradezu fabelhafte Billigkeit des Wassers, die von keinem andern Nahrungsmittel erreicht, geschweige denn übertroffen wird; 3. aber die Gewohnheit, das brave Raß nur in Form von Getränken zu genießen, an denen der Wassergehalt als eine Art nothwendigen Uebels erscheint, als das sind: Wein, Bier, Milch, Branntwein, Kaffee, Thee u. s. w. In manchen Gegenden freilich sind diese Surrogate des Trinkwassers durchaus unumgänglich, weil dort, wie z. B. in den norddeutschen Mooren, die Natur selber die Flüssigkeit nur in einem Zustande liefert, der selbst den Durstigen vom Genuße abschreckt, während an andern Stellen der Mensch die Verunreinigung des Wassers auf sich nimmt und mittelst der Abfälle aus seinem Haushalt und seiner Industrie so gründlich zu Stande bringt, daß selbst die Fische, obgleich von Kindesbeinen her an Wasser gewöhnt, schließlich der Giftbrühe überdrüssig werden und zum Wanderstab greifen. Chemisch reines Wasser, aus 2 Theilen Wasserstoff und 1 Theil Sauerstoff bestehend, findet sich in der Natur überhaupt nicht, selbst nicht in dem berühmten Voka-Elf, einem Flüsschen bei Derebro in Schweden, das ausschließlich über Granit fließt und daher die wenigste Gelegenheit zur Verunreinigung hat. Die Beimengungen sind theils organischer Abkunft und dann stets bedenklich, größtentheils aber anorganischer Natur, und zwar, von der atmosphärischen Luft abgesehen, hauptsächlich Kohlensäure und Kalksalze, welche letzteren durch die erstere gelöst erhalten werden und sich in

Gestalt fester Krusten absetzen, sobald jene entweicht. Auf dem Gehalt oder dem Mangel an diesen Stoffen beruht der Unterschied zwischen Trinkwasser und Kochwasser, oder, wie man gewöhnlich sagt, hartem und weichem Wasser. Das kohlenstoffreiche Wasser bildet nämlich eben in Folge des Gehalts an Kohlensäure, die das Maß krystallhell erscheinen läßt, das Gefühl der Kühle erzeugt und anregend auf den ganzen Organismus einwirkt, ein vorzügliches Getränk, gibt aber in Folge des Gehalts an Kalksalzen, die sich beim Erwärmen der Flüssigkeit als Kruste an die Speisen ansetzen und deren Weichwerden erschweren, ein schlechtes Kochwasser ab: man nennt es daher hartes Wasser und im Gegensatz dazu das kohlenstoffarme, das ein gutes Kochwasser, aber schlechtes Trinkwasser darstellt, weiches Wasser. Hartes Wasser läßt sich durch vorheriges Abkochen oder durch Zusatz von einer Messerspitze voll kohlenstoffreiches Natron per Liter leicht in gutes Kochwasser verwandeln, während die Umwandlung weichen Wassers in brauchbares Trinkwasser rasch durch einen Zusatz von sogenannter Brauselimonade zu erreichen ist. Mit Rücksicht auf die Herkunft unterscheidet man 1. Regenwasser: weich, aber nichts weniger als rein, sondern in Gutluft-Districten wenigstens mit Ammoniak, Salpetersäure, Staub und 300 Mikrobenkeimen per Liter, in Schlechtluft-Districten auch noch mit Kohle, Schwefelsäure, Chlor und bis zu 20 000 Mikrobenkeimen auf den Liter verunreinigt, daher — entgegen der gewöhnlichen Ansicht! — nur als Waschwasser und zur Branntweinfabrication empfehlenswerth; 2. Quellwasser: hart, je nach den Bodenschichten, die es von seinem Ursprung bis zur Erdoberfläche passirt, mehr oder weniger reich an mineralischen Bestandtheilen, dagegen arm an organischen (wenn nicht aus bituminösem Schiefer kommend!), an Salpetersäure und Chlor und frei von Ammoniak, daher Trinkwasser erster Güte;

3. Brunnenwasser, d. h. Quellwasser, das nicht von selbst zu Tage tritt, sondern durch besondere Vorrichtungen gehoben wird: hart, bei Antritt seiner oberirdischen Laufbahn ganz dem Quellwasser gleich, häufig aber durch miserable Fang- und Leitungsgeräthe (faulende Holzröhren) und in dichtbevölkerten Districten fast stets durch die in den Boden gelangenden Fäulnißstoffe grauenhaft verunreinigt, daher mindestens in Großstädten nur dann zu verwenden, wenn die chemische Untersuchung die Unschädlichkeit erwiesen hat; endlich 4. Flußwasser: weich, je nach den geologischen Verhältnissen und dem Culturzustande der Strecke, die es durchläuft, von sehr verschiedenem Gehalt, aber bei seiner Menge, seiner rastlosen Bewegung und der durch Pflanzen und Mikroorganismen bewirkten Selbstreinigung nie so gefährlich wie unter Umständen das Brunnenwasser, daher filtrirt, wie es die Leitungen der Städte liefern, das beste Kochwasser. Eine fünfte Art Wasser, das Mineralwasser in seinen zahllosen Spielarten, ist nicht als Nahrungs-, sondern als Arzneimittel zu betrachten. Das Wasser, das „silberne Raß“, wie man es zum Unterschied vom Wein nennt, hat von jeher, von Pindar bis Wiel, begeisterte Lobredner gefunden, keinen geistvollern aber als Brillat-Savarin, der da sagt: „Das Wasser ist das einzige Getränk, das den Durst wirklich stillt — deshalb kann man auch immer nur eine geringe Menge davon trinken“.

Wasserhuhn s. Rohrhuhn.

Wassermelone s. Arbutus.

Wassernuß, eine merkwürdige Wasserpflanze aus dem Geschlecht der Myrtenblüthen, bewohnt Seen und Sümpfe Sibiriens, der Kaukasusregion und des gemäßigten Europa's von Norditalien bis Dänemark, fehlt aber auf den Inseln des Mittelmeers und in Großbritannien, und verliert auch auf dem Continent trotz mannigfacher Schutz- und Cultur-

versuche immer mehr Terrain. Häufig ist sie nur noch im preußischen Oberschlesien (Breslau), in Anhalt (Dessau, Zerbst) und in einigen Gegenden Frankreichs. Die Früchte, Wassernüsse, Wasserkastanien, Spitznüsse, Stachelnüsse, Jesuitenmützen oder Traben, in Niederösterreich Kirschgrandeln genannt, erscheinen als 3 cm hohe, 4 cm breite, unreif grün, später dunkelbraun bis schwarz gefärbte und mit vier Dornen bewaffnete Nüsse, die einen herzförmigen, weißen, mehligem Kern einschließen, dessen annähernden Kastaniengeschmack schon die Pfahlbauern der Schweiz zu schätzen wußten. Diese Kerne bilden noch heute roh oder gesotten oder geröstet mit Butter oder Speck eine Leckerei des gemeinen Mannes und der Kinder in den Landstrichen, wo die Pflanze sich noch findet. Der Handel mit den Nüssen aber hat vollständig aufgehört, nur in Breslau findet man sie noch ab und zu auf dem Markte.

Wasserrübe s. Weißrübe.

Weichsel s. Kirsche.

Wein, das „goldene Raß“ im Gegensatz zum silbernen, dem schlichten Wasser, ist in den Augen der Theologie ein „süßes Satansgift“, in den Augen der Wissenschaft vergohrener Most oder Traubensaft, dessen Zuckergehalt in Alkohol übergeführt worden, in den Augen der Kenner aber göttliche „Liebfrauenmilch“, die der Dichter nur nach Verdienst feiert, wenn er sagt:

„Wein ist der Glättstein
Des Trübsinns, der Weßstein
Des Stumpfsinns, der Brettstein
Des Siegers im Schach.
Ja, Wein ist der Meister
Der Menschen und Geister
Der Feige macht dreister
Und stärket, was schwach,

Der Kranke gesund macht,
 Hohlwangige rund macht,
 Verborgenes kund macht
 Und Morgen aus Nacht."

Die Bestandtheile dieses Zauberjasts sind außer dem unvermeidlichen Wasser in erster Linie Alkohol, Extractivstoffe und Zucker, ferner Essigsäure, Bernsteinsäure, Apfelsäure und Weinsäure, dazu Weinstein, Gummi, Glycerin, Fett, Denanth-Aether und — namentlich im Rothwein — Farbstoff und Gerbstoff, endlich noch Kali, Kalk, Magnesia, Mangan, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Borsäure, Chlor und einige andere minder häufige und minder wichtige Mineralstoffe. Der Alkohol bestimmt den Gehalt und die Haltbarkeit des Weins, der Zucker mit dem Glycerin den Süßgeschmack, die Säuren die Bekömmlichkeit, die Farbstufe und den Grad der Herbheit, der Denanthäther aber den eigentlichen Weingeruch oder die Blume, während das Aroma durch die bereits in der Traube enthaltenen besondern Riechstoffe (Muscateller) und das Bouquet durch einige noch nicht näher bekannte Aetherverbindungen erzeugt wird, die sich erst in Folge der Gährung entwickeln (Rheinwein). Die Mischungsverhältnisse aller dieser Bestandtheile sind je nach der Rebsorte, der Lage, dem Jahrgang und der Behandlung des Mostes verschieden, und aus dieser Verschiedenheit entspringt die kaum berechenbare Anzahl von Sorten, die eine Klassification nothwendig macht, obgleich diese nirgends schwerer ist als beim Wein, weil jene Verhältnisse fortwährend wechseln und überdies kaum merkliche Uebergänge von einer Sorte zur andern vorhanden sind. Gewöhnlich unterscheidet man sechs Klassen: und zwar, 1. Süßweine, ausgezeichnet durch hohen Zuckergehalt und ausgeprägten Süßgeschmack, gleichviel, ob jener Reichthum an Zucker ihnen von Natur eigen ist oder erst durch besondere Operationen an den Trauben oder am

Moste entwickelt wird, also Liqueurweine, Strohweine, Ausbrüche und Essenzen, wie der Malaga, der Lunel, der Roussillon u. a. m.; 2. Trockenweine (franz. Vin sec), Süßweine mit mehr strengem Geschmack, wie der Tokayer, Madeira, Canarien-Sect u. s. w.; 3. Sauerwein, bei geringem Zuckergehalt reichlich mit Weinstensäure gesegnet und daher von saurem Geschmack, wie Rheinwein, Moselwein, herber Ungar &c.; 4. starke oder geistige Weine, durch einen Alkoholgehalt von mehr als 10% und durch entsprechende Wirksamkeit gekennzeichnet, wie der edle Burgunder, der Portwein, der Monembasia u. s. w.; 5. Tanninweine, bei reichem Gehalt an Gerbstoff durch einen zusammenziehenden Geschmack charakterisirt, wie der gesammte Bordeaux, der Kamarite, auch einzelne Rheinweine; 6. endlich Schaumweine, ausgezeichnet durch den Gehalt an hirn- und gaumenerfrischender Kohlensäure, als da sind: Sparkling Hock und Champagner. Neben dieser Klassifikation nach den vorherrschenden Bestandtheilen geht noch eine andere Eintheilung aus mehr gastronomischem Gesichtspunkt einher, die folgende Klassen unterscheidet: 1. Ausbruchweine, d. h. Natur-Süßweine, bei denen die Gährung in Folge des überwiegenden Zuckergehalts nicht sämtlichen Zucker in Alkohol überzuführen vermochte und die bei geringem Säure- und hohem Extractgehalt einen feinen, durchaus harmonischen Geschmack haben, deshalb auch die erste Klasse der Süßweine bilden; 2. Liqueurweine, künstliche Süßweine, bei denen durch Zusatz von Alkohol ein Theil des Zuckergehalts auf künstlichem Weg vor der Zersetzung bewahrt bleibt, die aber an Extractgehalt den Ausbruchweinen um ebensoviel nachstehen, wie sie ihnen an Alkoholgehalt überlegen sind, daher minder fein auf die Zunge fallen und auch im Preise bescheidener sind; 3. Bouquetweine, Weine von säuerlichem Geschmack, aber ausgezeichnet durch den Gehalt

an eigenartigen Geschmacks- und Duftstoffen, die größtentheils durch die Gährung entstehen, theils aber auch durch das Alter entwickelt werden können („Altersgeschmack“) und die damit gesegneten Sorten zu vorzüglichen Zechweinen qualificiren; 4. schwere Tischweine, Sorten ohne Bouquet und ohne Süße, aber von geringem Säuregehalt und ausgeprägtem Vollgeschmack, wie die zahlreichen österreichischen und ungarischen Flaschenweine; 5. leichte Tischweine, Sorten von geringem Gehalt, die bei Tische „wie Wasser“ getrunken werden können, deshalb nicht allzu sauer sein dürfen; 6. endlich Halbweine oder Arbeiterweine, Sorten geringster Qualität mit wenig Alkohol und vieler Säure, die nur als Durststiller von Bedeutung sind. Die Bezeichnung nach der Farbe, wie Rothwein, Weißwein, Bleichert, Schiller u. s. w., sind rein äußerlich und haben nicht die geringste Beziehung zur Qualität des Weines. Im Allgemeinen kommt es nun aber weniger darauf an, welchen Wein, als was für Wein man trinkt, und mit Rücksicht darauf zählt Wilhelm Hamm, der Mohamed der Oenologie, als Kennzeichen eines gut ausgegohrenen, reinen Gewächses folgende auf: „Er muß krystallhell sein, einen reinen Ton im Glase haben und beim Schütteln in einer nicht ganz gefüllten Flasche wenig Luft und Schaum erzeugen. Auch dem Auge muß ein guter Wein gefällig erscheinen, denn unzweifelhaft beeinflusst der Anblick Geschmack und die Wirkung: Niemand wird Gefallen haben an einem dicken, trüben, flockigen Saft, der wie Bier und Milch dem Glase jenen hellen Klang benimmt, der gleichfalls ein Kennzeichen der Güte ist. Junge, unvergohrene Weine sind niemals flacker, unter welchem Beiwort man den höchsten Grad von Klarheit und Dünnsflüssigkeit begreift. Und auch alter, vollständig ausgegohrener Wein wird leicht durch Zusätze, z. B. Zucker, um die schöne Eigenschaft des Flackerseins und der klaren Lichtbrechung im Glase betrogen“. Ueber

die Wirkung guten und reinen Weins auf den Organismus sind ausnahmsweise sogar die Gelehrten einig. Wie alle gegohrenen Getränke, beschleunigt er den Kreislauf des Blutes, schafft dadurch rothe Wangen und glänzende Augen, fördert die Verdauung, indem er den Magen zur Saftabsonderung anregt und besflügelt vor Allem die Einbildungskraft bis zu dichterischem Schwunge. „Die Steigerung dieser Thätigkeit aber“, sagt Moleschott, „hat eine Erleichterung der Ideenverbindung, eine Schärfung des Gedächtnisses zur Folge. Auch die Sinne werden in ihrer Empfänglichkeit geschärft, die Eindrücke werden schnell und klar wahrgenommen. Das Urtheil wird leichter gebildet, weil die Thatfachen, aus denen es geschöpft wird, durch die lebendige Vorstellung und das geweckte Gedächtniß näher beisammen liegen. Diese Erleichterung der Denkbewegungen und Beweglichkeit der Vorstellungen ist von großer Leichtigkeit aller willkürlichen Muskelbewegungen begleitet. Die Stimme wird voller und kräftiger, die Müdigkeit und Abspannung, die sich in Folge angestrenzter Arbeit einstellt, verschwindet, und so entsteht ein Gefühl von Lust und Wohlbehagen, von erhöhter Kraft und neugestähltem Muth, das auch die geistigen Verstimmungen, Sorge, Gram und Furcht, verscheucht“. Weniger wissenschaftlich, aber um so packender hat der Volksmund sein Urtheil über die herzerfreuende und herzerleichternde Wirkung des Weingenußes in dem Reime ausgesprochen:

„Der Wein bringt Träume von Engeln,
Beim Bier fallen einem nur die Schulden ein“.

Guter Wein galt und gilt daher allenthalben für eine Gnadengabe Gottes, die man nicht verachten darf, und selbst der foranfeste Muselman behauptet: „Den Wein, der zu großen Thaten führt, hat der Prophet nicht verboten“, und hält sich in diesem edlen und schönen Glauben an einen der besten, an den Champagner. Der durchschnittliche Weinverbrauch pro

Kopf der Bevölkerung beträgt zur Zeit in Frankreich 102·1, in Spanien 79·4, in Portugal 75·9, in Italien 70·7, in der Schweiz 47, in Oesterreich-Ungarn 21·1, in Deutschland 4·8, in Holland 3, in England 2, in Norwegen 0·9 und in Schweden 0·5 l im Jahre. Die verbreitetsten Sorten sind der Portwein, der Champagner und der Madeira, die drei „Weltweine“ Hamms, dann der Burgunder, der Bordeaux, der Keres und der Rheinwein, am verrufensten aber sind die Producte von Mischau in Oberösterreich, von Lecore bei Florenz, von Surâne bei Paris, von Grüneberg in Schlesien, von Naumburg an der Saale, von Sipplingen am Bodensee, „denn der Sipplinger ist der sauern sauerster“, und von Meissen an der Elbe nebst Grimma an der Mulde,

„Denn Meißner Wein und Grimmer Most,
Die ziehn zusammen West und Ost“

Uebrigens ist kein Mensch verpflichtet, zum Dreimännerwein zu schwören, denn wozu wüchse guter Wein, wenn man den schlechten wollt' trinken?

Weingeist s. Alkohol.

Weißfische s. Uckelei.

Weißhuhn s. Schneehuhn.

Weißrüben oder Wasserrüben, die „Rüben“ ohne Beiwort des deutschen Volksmunds und schon zu des Plinius Zeit „nächst dem Wein und dem Getreide die drittwichtigste Feldfrucht der Leute jenseits des Po“, gehören nicht etwa zum Hause Beta, genannt Mangold, sondern zum Hause Brassica, genannt Kohl, in welchem sie mit dem Delrübsen zusammen die Linie Rapa, Rübsen oder Rübenkohl, ausmachen. Die Stammutter dieser Linie, aus der die Cultur einerseits den Rübsen und andererseits unsere Weißrübe gezüchtet hat, findet sich wild in Dänemark, Scandinavien, Finnland, Rußland, Sibirien und nördlich vom Caspisee,

und hatte sich schon vor dem Einbruch der Arier über ganz Europa verbreitet, während Indien sie erst nach jener Epoche und das südwestliche Asien (Persien, Kleinasien, Arabien) sie erst nach der Zeit der Hebräer empfing, in deren Sprache die Rübe nicht einmal einen Namen hat. Vor der Einführung der Kartoffel spielte die Weißrübe eine ungemein wichtige Rolle in der Volksernährung, wie heute nur noch im spanischen Galicien und in einigen Gegenden Rußlands, wo die Amerikanerin noch keine Gegenliebe gefunden hat. Den Namen Wasserrübe trägt dies Wurzelgewächs sehr mit Recht, denn es ist bei 85—95% Wassergehalt thatsächlich das wasserreichste unter allen in diese Klasse gehörigen Vegetabilien; eine Ausnahme macht nur die als Teltower Rübe bekannte Spielart, die nur 82% Wasser und dabei 3 $\frac{1}{2}$ % Stickstoffsubstanz nebst 1 $\frac{1}{4}$ % Zucker enthält. In Oesterreich wird die Weißrübe auch Halmrübe genannt, weil die bei der Ernte im Boden gebliebenen Wurzeln häufig im folgenden Sommer in Stengel schießen und zwischen den Getreidehalmen zur Blüthe kommen. Die Wurzeln werden auf verschiedene Weise, namentlich aber mit Zucker gedünstet, als Gemüse aufgetischt, in Oesterreich und noch mehr in Baiern auch auf der Rübenhachel geschnitten und dann wie Sauerkraut eingemacht. Die jungen Triebe der eingewinterten Pflanzen bilden in Süddeutschland ein sehr beliebtes grünes Gemüse. Von den zahlreichen Spielarten wird hauptsächlich die frühe Maierübe, sodann für den Herbst die Malteserrübe und für den Winter die stattliche Wilhelmsburger, die Brotfelder und die lange Ulmer angebaut. Ganz besonderer Hochachtung aber erfreut sich wegen ihres pikanten Geschmacks und ihres höhern Nährwerths die kleine, 5—15 g schwere märkische oder Teltower Rübe, eine Delicatesse, deren Ruf bis in's 16. Jahrhundert zurückreicht, und die den großen Dichter und Minister

Goethe in die lebhafteste Unruhe versetzte — wenn sie nämlich nicht pünktlich von Berlin her in Weimar eintraf. In Paris lernte man die Teltower Rübe erst nach dem Kriege von 1806 kennen, und der preußische General Graf Henckel v. Donnerſmark, der 1809 die Seineſtadt beſuchte, weiß eine launige Anekdote von dem neuen Gericht aufzutreiben. „Eines Tages“, erzählt er, „ſpeiſte ich bei dem Juſtizminiſter Cambacérès und hatte meinen Platz zwiſchen dem bairiſchen Miniſter Grafen Montgelas und dem berühmten Gaſtronomen d'Aligreſeuille. Zum Deſſert kamen kleine Teller, auf denen 6—8 Rübchen lagen. Auf meine ſcherzhafte Frage, waſ daſ für eine Seltenheit wäre, erhielt ich von d'Aligreſeuille die gravitātiſche Antwort: „Des navets de Teltow“. Nun konnte ich nicht unterlaſſen, ihn zu fragen, wo denn Teltow läge, und er mit einer Miene, die ſeine Verwunderung über meine Beſchränktheit ausdrückte, und auſ Mitleid die Hand vorhaltend, damit meine Unwiſſenheit nicht an's Licht käme, antwortete mit Nachdruck: „En Amérique!“ — Teltow iſt ein Städtchen 10 Kilometer ſüdweſtlich von Berlin, wo die Rüben ſeit Jahrhunderten im elendefteſten Sandboden gezogen werden, daher zwerghaft bleiben, aber einen eigenthümlich würzhaften Geſchmack annehmen, der ſie zu einem wahren Leckerbiſſen macht. Der Teltower ziemlich ebenbürtig iſt nur noch die Fettinger Rübe vom Flecken Fettingen bei Burgau in Schwaben, während die bekannte bairiſche Rübe dieſen beiden entſchieden nachſteht, wenngleich auch ſie ihre Verdienſte hat.

Weizen, die wichtigſte und älteſte Getreidepflanze der alten Welt, iſt urſprünglich vielleicht in Meſopotamien zu Hauſe, wurde aber ſchon im Jahre 3359 v. Chr. in Aegypten, um 2700 v. Chr. in China und in einer feinkörnigen Spielart um 1000 v. Chr. auch von den Bewohnern der norditalieniſchen und Schweizer Pfahlbauten cultivirt, die

unfern gewöhnlichen Weizen erst zu Christi Zeit von den Römern erhielten. Nach den Antillen kam der Weizen 1494 durch Columbus, nach Mexico 1528, nach Lima 1535, nach Paraguay 1580, nach Tahiti 1768, nach Java 1784, und heute ist der Weizenbau nicht bloß über die ganze gemäßigte und subtropische Zone beider Welten, sondern auch über die Nachbarschaft des Aequators verbreitet — hier freilich nur in einer Meereshöhe von 3000 Metern. Das Weizenkorn enthält neben $13\frac{1}{3}\%$ Wasser und 69% Stärke auch 12% Stickstoffsubstanz (Protein) und 2% Fett; es übertrifft daher den Reis, den Mais und seine drei europäischen Collegen sowohl an Nahrhaftigkeit wie an Wohlgeschmack und bildet in der That das Hauptnahrungsmittel Europa's, in dessen Erzeugung gegenwärtig Ungarn allen übrigen Ländern voransteht, von dem aber auch Oesterreich jährlich etwa 11 Millionen und Deutschland etwa 25 Millionen Doppelcentner produciren. Wie der Roggen, kommt es kaum anders als in Mehl- oder Griesform zur Verwendung, liefert aber erforderlichenfalls auch Grütze, Graupen und Stärke, und dient zum Bierbrauen und Branntweimbrennen. Ungemahlen wird es jetzt in Europa nicht mehr genossen, wohl aber war dies noch im vorigen Jahrhundert der Fall, wo man in Frankreich die Fromentée und in England das Frumenty oder Frumity daraus herstellte, ein ländliches Sonntagsgericht aus enthülstem Weizen, in Milch gekocht und mit Zucker und gestoßenem Zimmt bestreut, also genau das Urbild des gegenwärtigen Reisbreies. In Syrien bereitet man aus ungemahlenem Weizen eine Art Getreideconserve, das Bürgul, indem man die Körner mit Hefe einkocht und dann den Brei an der Sonne dörret. Dieser Kornkuchen hält sich jahrelang und wird mit Del bestrichen verspeist. Vgl. Brot und Mehl.

Weis s. Schaid.

Weischofn s. Mais.

Wermutwein, süßer Kräuterwein, der namentlich in Südeuropa hergestellt wird, indem man entweder das frische Wermutkraut mit Most siedet, den übrigen Most mit diesem Sud versetzt und so vergähren läßt, oder indem man das Kraut getrocknet und grob gepulvert in einem Leinwandbeutel durch das Spundloch in das mit fertigem Wein gefüllte Faß hängt, bis die Flüssigkeit die Würze aufgesogen hat. Da bei letzterer Operation Alkohol in die Pflanzenzellen übergeht, so erscheint der Wermutwein minder geistig als der zu seiner Herstellung verwendete Naturwein; man pflegt aber diesem Unglück durch Alkoholisiren des Präparats abzuhelpfen und steigert sogar den Alkoholgehalt in einzelnen Fällen bis auf 20%. Der bekannteste unter den Wermutweinen ist der toscanische Vermuth di Torino, ein sehr schätzenswerther und geschätzter Appetitwecker (besonders zum Vortrunk geeignet!), der über Livorno auf den Markt kommt und von Johann Kattus in Wien und von der deutsch-italienischen Weinimport-Gesellschaft zu Frankfurt a. M. in vorzüglicher Qualität zu beziehen ist. Der ungarische Wermut von Badacsony gehört nicht hierher, sondern ist ein Kochwein ohne Kräuterzusatz.

Whiskey oder **Whisky** (vom irischen Uisge, Wasser), englischer und amerikanischer Branntwein, der dort wie auf dem europäischen Festland aus Getreide (mit Einschluß des Kufurus), Kartoffeln oder Weißrüben hergestellt, vielfach aber nicht rein, sondern mit Wasser vermischt getrunken wird. Eine der vorzüglichsten Sorten, den Malt-Whisky, bereitet man aus Gerste, die über Torffeuer gemälzt worden, daher jung einen nichts weniger als anmuthenden Torfgeschmack zeigt und erst nach längerem Lagern genußreich wird. Unter den englischen Sorten sind die Fabrikate von Kinahan & Co. in Dublin und von Dunville & Co. in Belfast berühmt, während man in Amerika besonders den

Monougahela-Whisky von Pennsylvanien, sowie den Mac Brayer-Whisky und den Anderson-Whisky aus Kentucky schätzt.

White-bait s. Haring.

Wiener Würstchen s. Frankfurter Würstchen.

Wildpret, das Fleisch der wildlebenden Thiere oder kurzweg des Wildes, ist ein Segen für die Küche und wird stets als Leckerbissen in Ehren gehalten und als angenehme Abwechslung im Einerlei der Schlachtfleischgerichte mit Freuden begrüßt werden, wenngleich die Zeit der blinden Verehrung, die mehr der Stellung der Herren Jagdbesitzer als dem Werth der Waare Rechnung trug, für immer dahin ist. Heute finden der altersgraue Hirsch und der betagte Auerhahn trotz ihrer schönen Titel als „Stolz der Wälder“ und „Bonne des Waidmanns“ auf der feinen Tafel keine Beachtung mehr, sondern werden mit derselben Geringschätzung behandelt wie ein Stück greisenhaften Kuhfleisches oder das bekannte ehrwürdige Rebhuhn, das man höchstens einem Todfeind aufzutischen sich erlaubt. Die Vergötterung des Hautgout, des famosen „Fäulnißgeschmacks“, zählt neuerdings zu den überwundenen Standpunkten, gerade wie die Verehrung des Alterthums für den Teufelsdreck und die Begeisterung des Mittelalters für den Wanzengeruch der schwarzen Johannisbeere. Unstreitig aber ist diese Wandlung des Geschmacks eine Wendung zum Bessern, denn sie macht der unwürdigen Nachsicht gegen Schüsseln ein Ende, die längst als minderwerthig bekannt waren, aus hergebrachter Ehrfurcht vor dem Namen „Wildpret“ aber immer noch in der feinen Küche geduldet wurden, und den Kenner nicht selten in die unangenehme Zwangslage brachten, entweder seinen Magen oder seinen Gastgeber vor den Kopf stoßen zu müssen. Im Einzelnen ist das Wildpret natürlich ebenso verschieden wie die Thierarten, von denen es stammt; im

Allgemeinen aber läßt es sich dahin charakterisiren, daß es, und zwar sowohl das Federwildpret wie das Haarwildpret, ein dichteres Gewebe besitzt, d. h. mehr Faserstoff und weniger Fett und Wasser enthält als das Schlachtfleisch und das Hausgeflügel, und demgemäß unter den Zähnen fester und widerstandstüchtiger erscheint. Das Wildpret ist daher weniger leicht kaubar, aber sein Geschmack ist entschiedener, ausgeprägter, weniger fade, und sein Gehalt an Stickstoffsubstanz ist größer. Es bildet deshalb ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel, das allerdings gute Kauwerkzeuge und einen dienstfähigen Magen verlangt, aber auch ausgezeichnet nährt, wenn diese Bedingungen erfüllt werden. Dabei bildet sein kräftiger Geschmack einen verlockenden Köder sowohl für Diejenigen, die des alltäglichen Schlachtfleisches überdrüssig sind, als auch für Kranke und Genesende, die nach einem Reizmittel für den mangelnden Appetit suchen oder auch ein plötzliches Verlangen zu befriedigen wünschen. Mögen daher die Wirthschaftsgelehrten immerhin an den Fingern vorrechnen, daß ein Hase während seines Lebens mehr an Nahrungswerthen auffrisst, als er je im Tode zurückerstatten kann; das Vergnügen, welches der Genuß eines zarten Dreiläufers bereitet, deckt diesen Ausfall reichlich, und nicht bloß der Tisch des Millionärs, sondern auch der des schlichten Bürgers und des Kranken würde unter der Ausrottung des Wildes leiden, wie sie mehrfach von übereifrigen Nationalökonomien befürwortet worden ist, die über der unablässigen Beschäftigung mit ponderablen Werthen ganz vergessen haben, daß es noch etwas Höheres gibt als das Sattwerden, nämlich mit Genuß satt zu werden.

Witing, Witling s. Uckelei und Merlan.

Wudky, der Wein des gemeinen Russen, ist in guter Qualität dem westeuropäischen Kornbranntwein und Whiskey ebenbürtig, zumeist aber nur ein ganz gewöhnlicher Kartoffel-

schnaps, für den und an dem sich zu begeistern eben nur einem Russen möglich ist.

Wurst ist eine altklassische Composition, deren schon Homer gedenkt, indem er Antinous, den Sohn des Cupithes, im königlichen Palais auf Ithaka die Worte sprechen läßt:

„Höret, was ich Euch sage, Ihr edelmüthigen Freier!
Hier sind Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet,
Die wir zum Abendichmaus auf glühende Kohlen gelegt.
Wer nun am tapfersten kämpft und seinen Gegner besieget,
Dieser wähle sich selbst die beste der bratenden Würste.“

Eine solche Magenwurst nannten die Griechen Physké, während ein Darm, mit Blut, Fett, zerschnittenem Fleisch und Mehl gefüllt, den Namen Chordeuma, oder wenn das Füllsel aus gehacktem und gewürztem Fleisch bestand, den Namen Allas führte. Noch wurstreicher waren die Römer. Sie besaßen außer den griechischen Physke und Chordeuma, die sie Botellum, und der Allas, die sie Tomaculum nannten, die berühmte Lucania, eine lange, dünne Bratwurst aus der Landschaft Lucanien in Unteritalien, und vor Allem die göttliche Hilla, ein gallisches Fabrikat, dem in der Gegenwart etwa die Knackwurst entspricht. Die Gallier waren es denn auch, die während des Wirrwarrs der Völkerwanderung wie die Kunst des Brotbackens so auch die des Wurstmachens als heiliges Vermächtniß hüteten, um sie später den Germanen mitzutheilen, die, wie der englische Pudding lehrt, bei der Abreise der Angelsachsen (449 n. Chr.) noch nicht über die Fabrication der traurig berühmten Grützurst hinausgekommen waren (vgl. Pudding). Eine solide, dauerhafte Wurst zu bauen, ist dem Engländer heute noch nicht gegeben. Um so besser versteht man diese Kunst auf dem Continent, wo neben den schon in Sonderartikeln behandelten Blut-, Cervelat-, Erbs- und Frankfurter Würsten noch manche andere hochschätzbare Sorte fabricirt wird. Da

ist zunächst die pikante Knoblauchwurst aus Cervelatwurstmasse mit Knoblauchzusatz, dann die Knackwurst aus gleicher, aber vor der Verarbeitung angebrätelter Masse, ferner die gewöhnliche Bratwurst aus frischem Schweinefleisch, Schinken und Speck mit Salz-, Pfeffer- und bisweilen auch Kümmelwürze, dazu die graufarbige Leberwurst aus dem gesottenen „Geschlinge“ (Brust- und Baueingeweide) nebst Fett, Schwarten und Sehnen mit oder ohne Mehlszusatz; die Trüffelwurst aus Leberwurstmasse mit Trüffelzusatz; die Schwartenwurst oder Sülze aus weißgekochten Schwarten, etwas Blut und fettem Schweinefleisch; die Weiß- oder Semmelwurst aus Blutwurstmasse mit Zusatz von Weißbrot, das vorher in Wasser aufgeweicht wurde. Die Grünwurst, die Rosinenwurst u. a. m. Die Verdaulichkeit und der Nährwerth der Wurst hängt natürlich von ihrer Zusammensetzung ab; im Allgemeinen ist jedoch nicht zu verkennen, daß die Zerkleinerung des Fleisches (so weit sie durch nachfolgendes übermäßiges Räuchern wieder wettgemacht wird) die Verdauung nicht unwesentlich erleichtert, so daß gute Wurst, die nicht allzu viel Fett enthält, sich auch für den Krankentisch empfiehlt.

Wurstkraut s. Bohnenkraut und Majoran.

X.

Xeres, von den Engländern „mit bekannter Geschicklichkeit“ zu Sherry verstümmelt, heißt der berühmteste Süßwein Spaniens nach der ansehnlichen Stadt Xeres (in neuerer Schreibweise Jerez) de la Frontera, die 32 km nördlich von Cadix zwischen den westlichen Ausläufern des

Gebirgszuges von Granada liegt und mit dem Städtchen Puerto de Santa Maria an der Bai von Cadix den Stapelplatz für die Weine der Provinzen Cadix, Sevilla und Cordova bildet. Der Xeres, an sich ein entschiedener Trockenwein, der aber für den Handel stark mit eingesottencm Most versüßt wird, bedarf zu seiner Entwicklung einer langen Lagerzeit, die er in luftigen, hohen und weiten Gewölben über der Erde, den „Bodegas“, durchgemacht, woselbst die verschiedenen Jahrgänge einer und derselben Sorte eine sogenannte Solera bilden, innerhalb der die ältern Jahrgänge stets aus den nächstjüngern aufgefüllt werden und stets der älteste Jahrgang zuerst zum Verkauf kommt. Für die besten Sorten gelten, ohne daß sich eine eigentliche Rangordnung aufstellen läßt: der hellgelbe Manzanilla von San Lucas de Barrameda, ein hochfeiner Trockenwein mit eigenartigem Kamillen-Aroma, der aus der Palomino-Traube bereitet und zumeist im Lande selber getrunken wird; der Montilla und der Amontillado aus der Sierra de Montilla in der Provinz Cordova, dunkelgelbe Trockenweine aus Pero Ximen-Rebsaß, die dem feinen Xeresano in jeder Hinsicht ebenbürtig sind; der süße, goldgelbe Pasarete vom gleichnamigen Städtchen, der aber nur noch in geringer Quantität auf den Markt kommt; der Pero Ximen de Jerez, ein dunkelgelber Süßwein, der vielfach zum Versüßen anderer Weine dient; der rothe Tintillo de Rota u. a. m. Ranco bezeichnet keine bestimmte Sorte, sondern alten, reifen Wein überhaupt, und dergleichen ist Brown-Sherry kein besonderes Gewächs, sondern wird aus einer beliebigen Sorte durch Zusatz von Pero Ximen oder sonst einem mit eingekochtem Most vergohrenen Süßwein hergestellt. Der Ruf des Xeres ist noch keine zehn Decennien alt; gleichwohl darf der goldene Spanier bereits auf den Titel eines Weltweins Anspruch machen. Erst 1812 sprach König

Georg IV. von England, die unmaßgebliche Meinung aus: „Der verdammte Madeira bringt mir die Gicht, ich will's einmal mit dem Sherry versuchen“ — seitdem aber kam der Xeres rasch in Aufnahme und hat nicht nur den Platz des vom Unglück verfolgten Madeira eingenommen, sondern sogar den Portwein in den Hintergrund verdrängt, auch in England. Schon als Erlöser vom Port, der gar kein Wein, sondern ein Kunsterzeugniß ist, verdient der Xeres Dank und Anerkennung, selbst wenn sein eigenes Verdienst nicht so groß wäre. Der Hauptconsument für Xeres ist England, wo jetzt die Sherries 45% der gesammten Weineinfuhr ausmachen. Auf dem Continente segelt er noch vielfach unter der Flagge des Madeira, doch gewinnt er seit der Gründung der Bodega-Gesellschaft für directen Import zu Hamburg, welche in allen großen Städten Filialen haben, namentlich in Deutschland immer mehr Boden und wird hier besonders als Frühstücksw Wein sehr bevorzugt.

Y.

Yams oder Ignamen, kraut- und strauchartige Gewächse aus der Familie der Liliënblüthler mit windendem Stengel und knolligen, stärkemehlhaltigem Wurzelstock, bilden unter dem Namen der Dioscoreen eine eigene Sippe mit etwa 200 Arten, von denen rund 25 in den tropischen und subtropischen Ländern der alten wie der neuen Welt cultivirt werden. Die mehrlartige Wurzel, bei den verschiedenen Arten von sehr verschiedener Gestalt und Größe, wird nämlich wie unsere Kartoffel geröstet, gesotten oder gedämpft als Gemüse verspeist, enthält aber einen scharfen, giftig wirkenden Bitter-

stoff, der vor der Zubereitung durch Auswässern entfernt werden muß, und steht sowohl im Geschmack wie an Verdaulichkeit der Kartoffel und sogar der Batate nach. Für die europäische Küche hat höchstens der China- oder Bataten-Yam, franz. Ignose de Chine, einige Bedeutung, der 1850 durch den französischen Consul de Montigny in Shanghai nach Paris kam und einige Jahre lang Miene machte, die durch ihre lange Krankheit mißliebig gewordene Kartoffel zu ersetzen. Zum Glück ist es bei den bloßen Versuchen geblieben und der Yam heute höchstens noch als Rarität im Küchengarten eines Liebhabers zu finden.

Yaourt oder (nach englischen Quellen) Ya-ust, ein Kühltrank der Türken, auf dessen Bekanntschaft Baron Baerst vor vierzig Jahren die Liebhaber ungemein neugierig machte, ist nichts Anderes als Nesfir, jene Neugier also jetzt leicht zu stillen.

B.

Zärthe, die Base des Brachsen, sonst auch Blaunase, Näsling, Schnöpel oder Sindel genannt, bewohnt das Donauebiet, Rußland, Norddeutschland und Schweden, ohne zwischen Süß-, Salz- und Brackwasser einen Unterschied zu machen, und erreicht bei 20—30 cm Länge ein Gewicht bis zu $\frac{1}{2}$ kg. Trotz seines Grätenreichtums wird der Fisch wegen seines zarten Fleisches sehr geschätzt und bildet in der That einen der vorzüglichsten Bratfische, geräuchert aber eine Delicatesse, die dem Brachsen ebenbürtig ist. Die Laichzeit umfaßt die Monate Mai und Juni und liefert namentlich in Rußland Hunderttausende der Fische in's Netz. Leider beschränkt man sich dort auf das Einpöckeln und das

Appetit-Verifon.

Dörren des Fangs, so daß die geräucherte Zärthe bei Weitem nicht so häufig ist, wie sie es sein könnte.

Zander oder Sander, in Süddeutschland Zahnmaul, in Oesterreich Schill und Fogosch, ungar. Fogas, einer der werthvollsten und wichtigsten europäischen Süßwasserfische von durchschnittlich 45—50 cm Länge und 1 bis $1\frac{1}{2}$ kg Gewicht, nicht selten aber auch über 1 m lang und bis 15 Kilo schwer, bewohnt vorzugsweise kühle, festgründige Gewässer Mitteleuropa's, namentlich Rußlands, Oesterreich-Ungarns, Deutschlands und Südschwedens, ist aber schon im Wesergebiet selten und fehlt im Rheingebiet, in Frankreich und England gänzlich. Auch an der Ostsee, von woher er sonst in bedeutender Menge gesalzen und getrocknet in den Handel kam, beginnt er bereits seltener zu werden, wird aber dafür etwa seit 1880 in großartigen Quantitäten (angeblich 400 000 q jährlich) von Astrachan her auf den Markt gebracht. Berühmt ist der Zander des Plattensees, der Fogasch, den man früher sogar für eine eigene Art anjah (daher heißt auch der Donau-Zander in Ungarn nicht Fogas, sondern Süllö), und der in Wien nie unter $2\frac{1}{2}$ Mark per Kilo zu haben ist, während der Preis des Schills bis auf 1 Mark herabgeht; der höchste Preis ist für beide Sorten der gleiche, nämlich $4\frac{1}{4}$ Mark per Kilo. Uebrigens scheint auch der Fogosch seltener zu werden, denn seit 1885, wo noch rund 10 000 kg auf den Wiener Markt kamen, ist die Zufuhr von Jahr zu Jahr zurückgegangen und beträgt jetzt nur noch zwischen 4000—5000 kg. In der Küche wird der Schill im Wesentlichen wie der Hecht behandelt, er tritt also in Essigwasser gesotten mit Senfsauce, in Butter gedünstet mit Kräutern, gepflückt mit Sauerkraut in Fett gebacken, sowie in Schnitten geröstet, gebacken, mit Mayonnaise oder mit Mustern auf. Außerdem aber wird er in Wein gesotten oder gespickt und dann gedämpft mit

italienischer Sauce servirt, und in Ungarn bereitet man aus Fogoschgehäcksel, Maismehl und Ei längliche Klöße, die Fogasgombocz oder Zanderklößchen, die, mit Tomatensauce angerichtet, zu den Schüsseln erster Klasse zählen. Uebrigens läßt keine Küche dem Schill mehr Gerechtigkeit widerfahren als die Wiener, die bereits 1890 nicht weniger als 48 260 kg verbrauchte und es seitdem schon über 65 000 kg im Jahr gebracht hat.

Ziege, Ziegenfisch s. Dünnbauch.

Ziegenfleisch ist zäh, lehrt das Sprichwort; es braucht sich daher Niemand zu wundern, wenn er es in keinem Kochbuch erwähnt findet. Dem Schicksal des Geessenwerdens entgeht aber die „Ruh des Proletariers“ darum doch nicht. Vielmehr bildet ihr Fleisch in Gebirgsländern, so z. B. in der Schweiz, ein durchaus gewöhnliches Nahrungsmittel, das im Allgemeinen dem Schafffleisch gleicht, aber etwas ärmer an Fett, etwas fester in der Faser und etwas strenger im Geschmack ist und daher dem Hammelfleisch niemals vorgezogen wird, obgleich es ganz entschieden nährkräftiger ist als dieses. Anders liegt die Sache beim Ziegenlamm. Das Fleisch des Böckleins und der Kitz gilt noch heute für einen delikaten Bissen gerade wie vor rund 4000 Jahren, als Jacob seinem Vater Jsaak einen Braten daraus zurichtete, der den alten Herrn bis in den siebenten Himmel entzückte. Besonders feine Zungen wollen sogar eine Art Wildgeschmack daran wahrnehmen, und so bildet der Ziegenlammbraten nicht bloß in Europa, sondern auch in Indien eine Festschüssel, die allerdings höhern Ansprüchen durchaus gewachsen erscheint.

Ziemer s. Krammetsvögel.

Ziger s. Quark.

Zimmt oder Caneel, die getrocknete, braunrothe, der äußern Haut wie des innern Bastanhangs entkleidete Ast- rinde mehrerer Bäume aus dem Geschlecht der Lorbeer-

gewächse; kommt im Handel in drei Sorten vor, nämlich erstens Ceylon-Zimmt, von dem auf der Insel Ceylon heimischen echten Zimmtstrauch, die schönfärbigste, feinste und würzhafte Sorte; zweitens China-Zimmt, von der im südöstlichen China heimischen Zimmtcassie, dunkelfarbiger und von etwas herberm Geschmack als die vorige; drittens Malabar- oder Holzzimmt, von verschiedenen Arten wildwachsender Zimmtbäume in Indien, auf den Philippinen, den Sunda-Inseln u. s. w., die geringste Sorte mit scharfem, schleimigem, adstringirendem Beigeschmack und von fahl gelbbrauner oder grünlich brauner Farbe, daher weniger als „ganzer Zimmt“ in Röhrengestalt, denn als „gestoßener Zimmt“ in Pulverform bei den Kaufleuten zu finden. Der China-Zimmt gehört zu den ältesten aller Gewürze: er war unter dem Namen Kwei schon 2700 Jahre v. Chr. bei den Chinesen im Gebrauch. Wahrscheinlich ist er auch das erste Gewürz, das in den Welthandel übergang, denn unter der Rinde Kaina-maa, die eine königlich ägyptische Flotte im 17. Jahrhundert v. Chr. neben Gold, Elfenbein und Affen aus dem Osten holte, dürfte nichts Anderes als Zimmt zu verstehen sein. Bei den Griechen wird er zuerst von Herodot (um 450 v. Chr.) erwähnt; die Römer der Kaiserzeit kannten nicht bloß den Zimmt, sondern auch schon eine Art Zimmtöl, in Frankreich kommt er zuerst 716 in einer Schenkungsurkunde Chilperichs II. für das Kloster Corbie bei Amiens und in Deutschland 745 neben 2 Pfund Pfeffer als Geschenk des römischen Diacons Gemmulus an den Erzbischof Bonifacius von Mainz vor. Im 9. Jahrhundert wurde er im Kloster St. Gallen bereits als Fischwürze benutzt, und noch heute ist der China-Zimmt unser eigentlicher Küchenzimmt, der zur Aromatisierung feiner Saucen und Mehlspeisen, warmer Getränke, eingelegter Fische, höherer Kuchen und Backwerke, sowie allbeliebter Reis- und Maisbreie vielfache Verwendung findet,

wenn auch freilich nicht mehr in dem Umfang wie namentlich im 18. Jahrhundert. Der Ceylon-Zimmt wird erst 3000 Jahre nach dem China-Zimmt zum ersten Mal erwähnt und zwar in einem Handelsvertrag, den der Ceyloneſe *Al-Hadj-Abu-Othman* im Jahre 1283 dem ägyptiſchen Sultan *Kilawun*, genannt *Almanſor*, in Vorſchlag brachte. Um dieſelbe Zeit wird auch bereits des *Malabar-Zimmt*s gedacht, der Handel mit dieſen beiden Sorten blieb jedoch unbedeutend, biß 1656 die Holländer Ceylon in Beſitz nahmen und den Zimmthandel nach ihrer Weiſe monopolisirten. Zur Waare erſter Qualität indessen ſchwang der Ceylon-Zimmt ſich erſt abermals hundert Jahre ſpäter auf, nämlich ſeitdem der holländiſche Gouverneur *J. W. Falk* (geſt. 1781) mit Unterſtützung eines ſeiner Beamten, *De Roſe* 1765 eine regelrechte Zimmtbaumcultur in's Leben riefen, während man ſich biß dahin mit dem Einſammeln der Rinde von wildwachſenden Bäumen begnügt hatte. Die Cultur aber vertheuert natürlich das Product, und ſo findet der Ceylon-Zimmt faſt nur in der Apotheke, nicht aber in der Küche Verwendung. Oeſterreich führte im Jahre 1890 rund 5750, Deutschland 9500 q von dieſem milden und angenehmen Gewürze ein.

Zindel, Zingel ſ. Streber.

Zinnſiſch ſ. Bratſiſch.

Zirbelnuß ſ. Pinienkerne.

Zucchetti, ein italieniſches Gemüse, ſind Kürbißſchnitten, die, mit Del in der Röhre gebraten oder einfach in Salzwasser abgekocht, mit Buttersauce ſervirt werden — ein ganz ſchmackhaftes, wenn auch etwas ſüßliches Gericht. In Genua verwendet man dazu eine Kürbißart mit kurzfaſerigem, brüchigem Fleisch und brät die Schnitten ohne alle Zuthat auf Kohlen.

Zucco, ein weißer Sicilianer von großem Gehalt und etwas herbem Geſchmack, dem *Marſala* ähnlich und ebenbürtig, ſtammt von der Beſitzung des Herzogs von *Umale* bei

Favorotto und ist durch seine prächtige Ausstattung bei billigem Preis (2 Mark per Flasche) sehr bekannt und beliebt geworden.

Zucker ist süßes Salz, d. h. nicht nur Würzstoff, sondern zugleich Nahrungsmittel, das im Körper zur Neubildung verbrauchter Substanzen dient. Dieser Doppelbedeutung entsprechend, findet er sich nicht bloß in beinahe allen eßbaren Pflanzen, sondern auch im Fleisch, im Blut und besonders in der Milch der Thiere und darf überhaupt für die verbreitetste chemische Verbindung der organischen Welt gelten. Seine Hauptquelle war bis in's 19. Jahrhundert hinein das Zuckerrohr, dessen Heimat in Hinterindien, namentlich Cochinchina, zu suchen ist, von wo aus es sich zuerst nach Vorderindien verbreitete. In China wird die Pflanze erst im 2. Jahrhundert v. Chr. und der Zucker erst im 4. Jahrhundert n. Chr. erwähnt — doch mit dem Bemerkten, daß bereits im Jahre 286 n. Chr. das Reich Funam jenseits des Ganges dem Reiche der Mitte einen Tribut an Zucker entrichtet habe. Die Fabrication selber nahm in China erst zwischen 627—650 n. Chr. ihren Anfang. Aegyptern und Hebräern blieb der Zucker unbekannt, die Griechen aber erhielten durch den indischen Zug Alexander's Kenntniß von dem köstlichen Stoff und führten auch den Sanskritnamen Sarkara oder Sakkara in die abendländischen Sprachen über. Doch noch zur Zeit des Plinius wurde der Zucker nur als Heilmittel gebraucht. Erst seitdem die Araber das Zuckerrohr nicht bloß in der Levante und in Aegypten (woher die Venetianer schon im Jahre 996 Zucker holten), sondern seit dem 10. Jahrhundert auch in Südspanien und in Sicilien verpflanzten, und namentlich seitdem die Kreuzfahrer den Werth der weißen Substanz im Orient genauer schätzen gelernt hatten, erlangte der Zucker allmählig eine Stellung als häufiges Genußmittel, die dann umso unerschütterlicher wurde, je weiter sich der Auhau der Pflanze ausdehnte. Zunächst gelangte das Rohr 1420 von

Sicilien nach Madeira, von dort 1503 nach den Canarischen Inseln und 1531 nach Brasilien. Um 1529 wurde es nach San Domingo, um 1530 nach Mexico, 1643 nach Barbados, 1644 nach Guadeloupe, 1650 nach Martinique, 1654 nach Bourbon verpflanzt u. s. w. Zu einem eigentlichen und alltäglichen Nahrungsmittel indessen ist der Zucker erst im 19. Jahrhundert geworden, nachdem die Forschungen des Berliner Apothekers Marggraf 1747 und die Versuche des Berliner Chemikers Achard 1796 in der Runkelrübe eine zweite großartige Zuckerquelle erschlossen hatten. Zunächst schien nur Frankreich sich die neue Industrie zu nütze machen zu wollen; um 1810 aber wurden zu Quedlinburg in der preussischen Provinz Sachsen und 1830 zu Staatz in Niederösterreich durch den Grafen Colloredo-Mannsfeld, sowie zu Kleinfuchel bei Prag durch den Fürsten von Dettingen-Wallerstein gleichfalls Rübenzuckerfabriken in's Leben gerufen, und seitdem haben Oesterreich und Deutschland alle anderen Länder auf diesem Gebiete überflügelt, indem das Kaiserreich gegenwärtig an 8 Millionen, Deutschland an 13 Millionen Doppelcentner Rübenzucker jährlich erzeugt. Die Gesamtproduction belief sich im Jahre 1893 an Rübenzucker auf 33 750 000 q, an Rohrzucker auf 17 500 000 q; der Verbrauch aber beläuft sich nach einer Berechnung vom Jahre 1883 jährlich per Kopf der Bevölkerung in

Australien .. auf 40 kg	Schweiz ... auf 9 kg
England .. " 32 ¹ / ₂ "	Deutschland ... " 8 ¹ / ₂ "
Nordamerika .. " 25 "	Schweden ... " 8 "
Cuba .. " 21 ¹ / ₂ "	Oesterreich ... " 6 "
Argentinien .. " 20 ¹ / ₂ "	Ungarn ... " 6 "
Frankreich .. " 43 ¹ / ₂ "	Norwegen ... " 6 "
Holland .. " 13 "	Belgien ... " 4 "
Dänemark .. " 12 "	Rußland ... " 3 ¹ / ₂ "
Brasilien .. " 10 ¹ / ₂ "	Italien ... " 3 "

Im Handel kommt der Zucker in drei Formen vor: als Candis, von dem in einem besonderen Artikel gehandelt wird, als Brot- oder Hutzucker in der Gestalt eines glänzend weißen Kegels, des sogenannten „Zuckerhuts“, und drittens als Puder- oder Farinzucker in Form eines weißen Pulvers. In der guten Küche wird allgemein der Hutzucker verwendet. Näheres über die culinariſche Rolle dieſes univerſellen Nahrungsmittels anzuführen, hieße den Plattenſee in die Donau ſchütten, denn jedem Kinde iſt bewußt, daß vom einfachen Zuckerwaſſer bis zum hocharomatiſchen Cacao-liqueur, von der Ribisel bis zur Ananas, von der Mehlsuppe bis zur Mayonnaise zahlloſe Speiſen und Getränke nach Zucker ſchreien wie der Hirsch nach friſchem Waſſer. Der Zucker iſt eben ſchlechthin unentbehrlich, und ſelbſt in jenen gottverlaſſenen Erdenwinkeln, wo man ihn in geſonderter Geſtalt noch nicht kennt, wird er wenigſtens in der Milch der Thiere den Früchten der Erde und dem Obſt der Bäume genoſſen, denn auch dort huldigt der Menſch unbewußt dem Saße: „Zucker iſt ſüß und ſüß iſt geſund“.

Zuckerwurzel, G örlein, Gierlein oder Gierwurz, ein perennirendes Doldengewächs aus der Verwandtſchaft des Sellerie, des Dills, der Peterſilie u. ſ. w., liefert in ihren ſüßen, würzhalt ſchmeckenden Wurzeln, die nach Art der Möhren zubereitet werden, ein recht leckeres und gut verdauliches Gemüse, das in Südweſtdeutſchland ſehr geſchätzt wird, während die Pflanze in Norddeutſchland ſelten und in Oeſterreich ſo gut wie unbekannt iſt. Als Heimat der Zuckerwurzel galt früher China; ſie findet ſich jedoch wild nur in dem weiten Gebiete vom kleinen Altai bis in's nördliche Perſien, und muß ſchon früher nach Deutſchland gekommen ſein. Jedenfalls iſt es auffallend, daß die beſte Sorte noch jetzt am Rhein und um Frankfurt am Main gezogen wird.

Zunge, von altersher als Leckerbissen berühmt und durch das Dictum der Salerner:

Reddit lingua bonum nutrimentum medicinae:

Nahrung, die gut wie Arznei, gibt die Zunge — auch noch mit dem Breve der Bekömmlichkeit versehen, zeichnet sich durch eigenartigen Wohlgeschmack und hohen Nährstoffgehalt aus und wird daher allerseits mit Zuverlässigkeit aufgenommen, beinahe ohne Rücksicht darauf, ob sie vom Ochsen oder vom Büffel, vom Hammel, vom Schwein oder vom Renthier stammt. Südamerika bringt sogar geräucherte Pferdezungungen in den Handel! In der Regel werden die Zungen, um ihnen die bekannte schöne Farbe zu geben, mit Salz und Salpeter eingelegt und dann geräuchert oder getrocknet. Man verwendet sie aber auch frisch und servirt sie gesotten, gedämpft oder geröstet mit mannigfachen Beigaben. Da sie kalt ebenso vortrefflich mundet wie warm, so bildet sie einen fast unentbehrlichen Bestandtheil der „kalten Küche“, und spielt namentlich bei Jagdmahlen und Gabelfrühstücken eine Rolle. Für einen ganz besondern Schatz erachtet man die Karpfenzunge, die aber nicht Jedem in's Maul fällt, der da möchte.

Zweikorn s. Dinkel.

Zwetsche, Zwetschke s. Pflaume.

Zwieback, ursprünglich „Zweiback“, die etwa seit 1600 in Aufnahme gekommene Verdeutschung des französischen Biscuit, bezeichnet ohne Zusatz in Norddeutschland den Milchzwieback, den man aus Semmelteig mit Milch herstellt und, nachdem er altbacken geworden, zum zweiten Mal in den Ofen bringt und röstet. Vgl. Bisquit und Schiffszwieback.

Zwiebel, in Oesterreich und Baiern Zwiebel, in der Schweiz Zibeln, in Thüringen Zippel, in Niederdeutschland Bolle, ist eine Asiatic, die sich in dem weiten Gebiet vom Ganges bis zum Jordan wild findet, schon in vor-

historischer Zeit aber einerseits nach China und andererseits nach Aegypten gelangte, wo man sich so tief in ihre Reize versenkte, daß sie nicht bloß aus Liebe verspeist, sondern auch zum Gaudium der Römer im eigentlichen Sinn des Wortes vergöttert wurde. Kaum weniger war sie bei den Hebräern beliebt, und daß sie auch unter den alten Deutschen glühende Verehrer hatte, beweist der Vorwurf des Sidonius an die Burgunder: sie röchen nach Knoblauch und nach Zwiebeln. Dieser böse Duft, in Verbindung mit einem nicht geringen Grad von Schwerverdaulichkeit und dazu der stechende Geschmack, der aber bei den südeuropäischen Zwiebeln bei Weitem nicht so ausgeprägt erscheint wie diesseits der Alpen, sind die schwache Seite der Zwiebel. Für die Zwiebel als Gemüse ist kein Platz mehr auf der guten Tafel: die Zwiebelsuppe und selbst der berühmte Zwiebelbrei à la Soubise begegnen heute nur noch kräftigst abwehrenden Handbewegungen. Als Gewürz dagegen, in kleiner Menge diesem oder jenem Gericht passend beigelegt, ist die Zwiebel durchaus an ihrem Platz. Ist sie doch recht eigentlich die Vanille des armen Mannes, der sich bei derbern Schüsseln auch der feinen Küche ohne Bedenken bedienen kann, so sehr sie sonst die Schalotte zu bevorzugen Ursache hat. Vielleicht erlebt aber auch die Zwiebel noch einst eine großartige Rehabilitation und Wiedereinführung in die beste Gesellschaft, denn die große Schule von Salerno lehrt:

Contritis cepis loca denudata capillis

Saepe fricans, poteris capitis reparare decorem —

Salbst mit zerstoßener Zwiebel Du emsig das haarlose Haupt Dir,
Zeigt bald von Neuem die Glaze mit lockigem Schmuck sich
belaubt dir.



Theodor Etti

W i e n

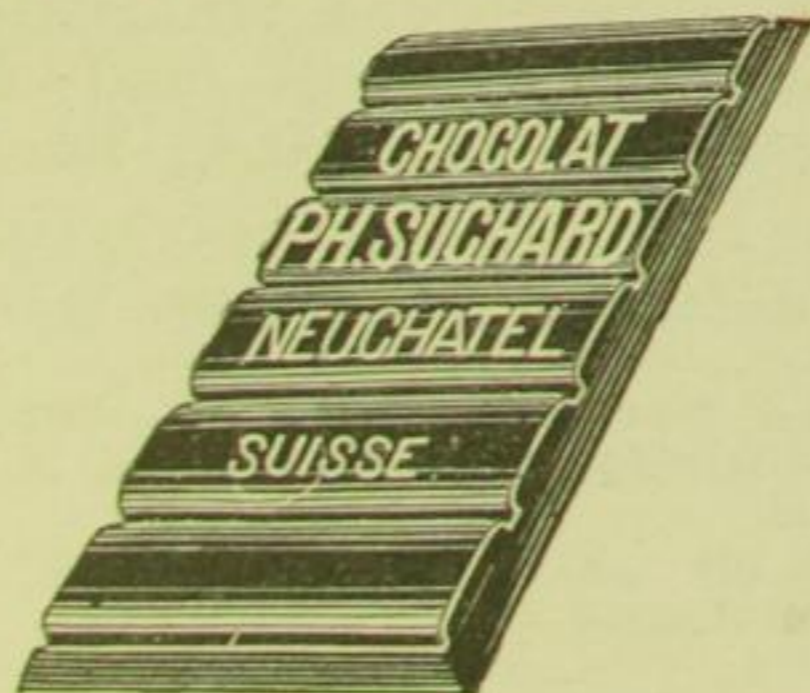
I., Akademiestraße Nr. 1.

Größtes Importhaus

Oesterreich - Ungarns

für deutsche, englische, französische, italienische und amerikanische Delicatessen.

Niederlage von Chocolate u. Cacao
Fh. Suchard, Neuchâtel.



Nussdorfer Bierbrauerei und Malzfabrik

von

BACHOFEN & MEDINGER

WIEN

XIX/2, Nussdorf

— — —	ausgezeichnet	— — —
Jahres- erzeugung circa 200.000 Hektol.	mit 5 Medaillen u. 6 Ehrendiplomen	Gegründet 1819. 20 Depôts in Wien und in der Provinz.
— — —	offerirt	— — —

Abzug-, Märzen-, Bayerisches und
Boek - Bier

in $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Hektoliter - Gebinden
sowie

Märzen-, Bayerisches und Boek - Bier
in $\frac{7}{10}$ und 1 Liter - Flaschen.

Besondere Specialität:

Bayerisches Bier, von ärztlichen Autoritäten
vielfach anempfohlen und von Mitgliedern des
Allerhöchsten Kaiserhauses und der hohen
Aristokratie regelmässig bezogen.

*Preis - Courante, Analysen - Certificate und
Auskünfte auf Verlangen brieflich.*

Restauration u. Concertsäle: Wien, XIX., Nussdorferplatz.
Bierhalle der Nussdorfer Brauerei, Wien, IX., Währinger-
strasse 21.

Restauration zur „Nussdorfer Bierquelle“, Wien, IX.,
Nussdorferstrasse 30.

Special-Marken

der

Weingrosshandlung

IGNAZ FLANDORFFER

kais. u. kön. Hoflieferant

Oedenburg (Sopron)

Ungarn.

Rothe Eigenbau-Weine aus Burgunder Trauben:

Flandorffer Tafelwein,
Flandorffer Cabinetwein,
Flandorffer Cabinetwein, Auslese,
Oedenburger Hochmuth.

Weisse Eigenbau-Weine aus edlen Trauben:

Flandorffer Tafelwein,
Flandorffer Cabinetwein,
Flandorffer Cabinetwein, Goldschrift,
Oedenburger Hochmuth.

Obige Rothweine - Specialmarken sind von
medizinischen Autoritäten als vorzügliche curge-
mässe Rothweine in allen Badeorten der Monarchie
anerkannt und als Stärkungsmittel für Kranke und
Reconvalescenten bestens empfohlen.

Alte, abgelagerte, reine Naturweine in Flaschen.

Feiner Dessertwein:

1882 Tokayer, 2 buttig fl. 1.50
per Original-Flasche à $\frac{1}{2}$ Liter.

FRANZ TOMMASONI

Hof- und Kammer-Lieferant

WIEN

I., Wollzeile 12 und Petersplatz 11.

Während der Sommersaison auch am
Abfahrtsperon des Westbahnhofes.

LAGER

von

Specereien, Delicatessen, Wein,
Champagner, Liqueur, Thee, Rum,
Aixeröl, Bozner, englische, fran-
zösische und amerikan. Conserven
und Compots, St. Danieler-, West-
phäler- u. Prager-Schinken, Caviar
etc.

Südtiroler-, Dalmatiner- und von
der Regierung controlirte ita-
lienische Weine.



Conserven-Fabrik

von

IG. EISLER & C^o.

k. u. k. Hof-, Armee- und Marine-Lieferanten

in

Inzersdorf am Wienerberge bei Wien.

Comptoir:

Wien, I., Freitung 1.

Die bedeutendste und leistungsfähigste Con-
serven-Fabrik in Europa.

Tägliche Leistungsfähigkeit: 100.000 Port.
Kaffee-, 250.000 Port. Fleisch-, 500.000 Port.
Suppen- und 100.000 Port. Gemüse-Con-
serven, liefert in bester Qualität und zu
billigsten Preisen alle Arten. Fleisch-,
Gemüse- und Suppen-Conserven, Mixed-
Pickles und andere Essigfrüchte für Armee-,
Marine- und Touristen-Verpflegung, sowie
für die feinste Küche.

*En gros- und Detail-Preis-Courante
gratis und franco.*

BILINER

reinsten alkalischen Sauerbrunn von bekanntem hohen
 medicinischen Werthe und als

Tafel- und Erfrischungs-Getränk

von unerreichter Güte.

Franco-Zustellung in's Haus und Versandt nach allen
 Richtungen.

Eigene Niederlage

in **Wien** bei unserem Vertreter **M. Kral**

I., Augustinerstrasse Nr. 10
 (Lobkowitz-Palais).

==== T e l e p h o n N r . 7 2 1 0 . ====

Vorräthig auch in ersten Hôtels, Restaurants, Cafés,
 Mineralwasserhandlungen und Apotheken.

Der Biliner Sauerbrunn genießt als Tischgetränk den
 Vorzug vor anderen Säuerlingen durch seine Menge
 gebundener Kohlensäure und ist auch demgemäss **zur**
Mischung mit Wein besonders zu empfehlen; das
 Schwärzen des mit Biliner Sauerbrunn gemischten
 Weines, welches bei leichten Säuerlingen nicht vor-
 kommt und oft hervorgehoben wird, spricht gerade für
 den Reichthum an Kohlensäure-Salzen des Biliner
 Sauerbrunnens.

Die Etiquette trägt das fürstlich Lobkowitz'sche
 Wappen als Schutzmarke, die Kapseln sind mit der
 Jahreszahl und die Korke mit dem Korkbrand „Biliner
 Sauerbrunn“ versehen.

Die Biliner Pastillen

sind die wirksamsten aller Verdauungszeltchen, werden
 (lediglich durch Abdampfen) aus den Salzen der Biliner
 Heilquellen hergestellt und erweisen sich bei allen
Affectionen des Kehlkopfes und der **Respirations-**
Organe, sowie bei Verdauungsstörungen von eminenter
 Heilwirkung: sie sind deshalb sowohl für den Haushalt
 als auch für die Reise ausserordentlich nützlich.

Fürst Moriz von Lobkowitz'sche Brunnen-
 Direction in Bilin, Böhmen.

Eine besondere und nicht geringe Rolle für jeden feinen Tisch nimmt das Bier ein und die gegenwärtig beliebtesten Marken sind

Pilsner- und Münchner-Bier

Diese Biere sind heute für jede Herrschaft und jeden Haushalt leicht in Flaschen gefüllt zu beziehen und wird die Qualität derselben der von Fassbier nicht nur nicht nachstehen, sondern zumindest gleichkommen, wenn man bei der Wahl der Lieferanten vorsichtig ist und der Vereinigung von Fachwissen und Capitalkraft Werth beimisst.

Eine der hervorragendsten Firmen für

Flaschenbiere,

speciell für

Pilsner- und Münchner-Bier

ist

B. STRASSNICKY

k. k. priv. Biergrosshandlung

WIEN, Ober-Döbling, Nussdorferstrasse 29.

Dieselbe ist geradezu musterhaft eingerichtet, mit Dampf- und eigener Eisanlage versehen, gilt für den Continent als Musteranlage und kann nur auf das Beste empfohlen werden.

Man verlange stets ausdrücklich:

LIEBIG

Company's

Fleisch - Extract.

Dient zur

augenblicklichen Herstellung

von

Fleischbrühe u. zur Verbesserung
von Suppen, Gemüsen, Saucen u.
Fleischspeisen jeder Art.

Vortreffliches Stärkungsmittel für
Kranke und Genesende.

Als Bürgschaft für die **Echtheit** und Güte
achte man besonders auf den Namenszug
des **Erfinders**

J. Liebig

in **blauer** Schrift.

X
STUTTGART VIERT. MESSE
1967 = 35.- DM

HEUTE OKT. 1994

Hölu, Scheppler

600.- DM



