

A.

Al, allbekannter Süßwasserfisch von ungemein guter Lebensart, da er sich gerade zu der Zeit im Zenith der Schwachhaftigkeit bewegt, wo nicht blos die Auster, 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 Salbeilättern, eine Garnitur von Citronenscheiben und Rosmarin, und der gesottene Aal ist fertig. Mit der Haut gekocht und nachmals mit der rasch erstarrenden eigenen Brühe übergossen, gibt er den delicaten Aal 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 Schwarze des Spanferkels, bildet er ein Festessen — dagegen in Butter gebraten ein wahres Barbarengericht,

Appetit-Regikon.

da er schon von Geburt 28% Schmer unter dem Rocco trägt und deshalb nicht weiteres Fett, sondern verdauungsfördernde Zuthaten (Eisig, Gewürze, Brauntwein zc.) nöthig hat, um nicht dem Magen unbequem zu werden. Die weiland hochberühmte Kalpastete 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 Kal 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 Kal bevorzugt, im Norden dagegen der goldgelb geräucherter 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 Rock auszieht und mit Salz und Gewürzen zu Leibe geht, bevor er, wieder angekleidet, der Rauchkammer überantwortet wird. Allen seinen Verdiensten aber setzt der Kal 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 Kalfischerei sind die Ostseeprovinzen, ferner Schleswig-Holstein, das seine Waare über Hamburg auf den Markt bringt, Holland, das London mit Kalen versorgt, und endlich in Oberitalien die Städte Sala, Venedig und vor allem Tomacchio, die klassische Stätte des Kalfangs, deren kunstvoll verschlossene Lagunen 40 000 ha umfassen und jährlich im Durchschnitt 500 000 kg, bisweilen aber auch das Doppelte an Kalen liefern. Zur Beruhigung derer, die immer wieder „lebendige Zunge“ in ihren Kalen 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 huetten Fische zukommt.

Aalraupe s. Quappe.

Abſinth, ein fichtengrüner Wermuthliqueur 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 Meßkännchen 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 Wermuthextract, sondern stellte auch durch Versuche an 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 ungehudekt und begnüge sich mit Zuckervasser. 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 andern Teufelszeug veretzter Kartoffelschnaps, dessen fortgesetzter Genuß allerdings zum Säuserwahnsinn führen muß. Reiner 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 Nehrnfisches, die in zahllosen Schwärmen alle Buchten und Lagunen des Mittelmeers bevölkert

und, zu Hunderttausenden gefangen, entweder an Ort und Stelle verspeißt 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 vortrefflich 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 verhandelt wurden.

Aesche, in Oesterreich je nach Alter und Größe Sprenzling, Mailing, Aeschling und, völlig erwachsen, Aesch oder Aescher 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 Ager 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 besondern Schwierigkeiten hat. Im 18. Jahrhundert räucherete man deshalb die Aesche für den Versandt. Eine geräucherete Aesche ist indessen in ihrer Art um kein Haar besser als ein gebackener Vorsdorfer, 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 Meeralgeln (namentlich Eucheoma-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 Fruchtestig, 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 Küßtrank liefert. In Persien wird der Weinagrest, dort Abegurre genannt, hauptsächlich zur Bereitung des Scherbets verwendet.

Alaud 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 2c.), minder berühmte in London, Glasgow, Edinburg und auf dem Continent in Christiania, Hannover und Basel (Burgvogtei).

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

Alicantewein (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 Alicantewein 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 Südbalencias, namentlich der *Vino blanco*, der *Panell* und der *Fondellol* als *Micantwein* bezeichnet.

Alkohol, der „reine Inbegriff“ (des Weines nämlich), ist jene farblose, lieblich duftende Flüssigkeit, die als Seele alles gegohrenen Getränkes „des Menschenleibes höchstes Lab-sal“ 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.

Aste, 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 Ase, gesotten, 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 eingezogener oder (seltener) geräucherter Aasen 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-Altenerburg in den Handel kommt.

Ampfer s. Sauerampfer.

Amstel s. Kleinvögel.

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-

hundreds durch einen gewissen Lacour in Leyden gezogen, der die Ananaszucht später nach England verpflanzte, wohin die Frucht schon 1565 durch den Sclavenhändler 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 Kultur der Pflanze allmählich immer weiter aus. Einen besondern Aufschwung nahm dieselbe seit dem Jahre 1830, wo man sie im Großen zu betreiben anfing, und gegenwärtig weittefern 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 Ananasarten 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 Zuckerrhut mit gelbem Fleische und die Reinettenananas oder Fajagna mit kleinerer, aber überaus würziger Frucht bevorzugt. Ananaschnitten roh mit Zucker zu einem Glas Rothwein oder Ananasbowle mit Champagner sind eine kleine Todsünde werth, wenn man sie durchaus nicht billiger haben kann. Auch für Ananasgélée und Ananasgefrorenes darf man sich ungeschent

begeistern, und wer sein Geld in Ananaspalmen von Baumer in Perchtoldsdorf anlegt, handelt entschieden geschickter, als wer es der Coeur-Dame oder dem Pique-Buben opfert. Die bekannte Ananaseffenz, 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 gekottet, 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 Unterschiebungen von Haringssfischen an Stelle der echten Sardelle an der Tagesordnung. In England bereitet man Anchovis-Pasteten und eine Anchoviseffenz (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 Engelnurzwurzel, eine zweijährige Doldenpflanze Nord- und Mitteleuropas, deren junge Stengel in England und am Rhein gleich dem Ingwer zu

einer Conserve (*Angelica mus*) eingelegt werden, während die stark aromatisch riechende Wurzel mit anfangs süßlichem, hinterdrein würzhast 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 Bachwaaren 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 Puglieser 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 Asen in Walthalla 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 Pomerränzle, Frankreich seinen Calville, Lothringen seinen Moulin, Württemberg seinen Luiken, Franken seinen Konstanzer, Thüringen und Meissen seinen Borsdorfer, Böhmen seinen Marschansker, 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 rotthe Taubenapfel, der rheinische Bohnapfel, der Gerstenapfel, der kernlose Paternoster, der braune Süßapfel, die Winterparmiäne &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 Gena heißt), der Gravensteiner, der Danziger Kantapfel, die Casseler, die Canada- und die Carmeliter-Reinette, 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 unschmackhaften 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 Landwirtschaft. 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 Newa 1—1.50 Mark. Gedörrte Äpfel und Apfelkraut (Apfelgélée, 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 Apfelsur (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 dünnschaligen, 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-Rojoglio, 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 Salzlake 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.

Aprikoje, 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 fr. Silberwerth) bezahlt wurde. Durch die Römer gelangte der Aprikosenbaum nach Spanien

und Aegypten, in Frankreich aber war er noch 1562 ein Neu-ling, 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 Luizet-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 Kirse uns verlassen haben, immer das beste Dessertobst; außerdem wird sie frisch zu Marmelade, Crème, Compot und Gefrorenem verwendet. Die massenhafteste Verwendung jedoch findet sie gedörrt (Malteser Aprikosen), eingemacht und candirt (französische Aprikosen) und als Gelée, wozu u. a. die Firma Wucherer & Co. in Würzburg jährlich im Durchschnitt 5000 kg Früchte einkocht. Die Kerne endlich dienen in der Liqueurfabrication zur Herstellung des Katakia.

Aquavit f. Liqueur.

Arak oder **Arak**, 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 etc.) ist nicht selten mit Hanf- oder Stechapfeldecoct versetzt und deshalb mit Mißtrauen zu betrachten, der Arak unserer heimischen

Appetit-Verifon.

„Destillen“ und „Branntweinklappen“ dagegen besteht in der Regel aus einer harmlosen Abkochung von Johannisbrot mit Theeausguß 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.

Arbuße, 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 Arbuße in nördlichen 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 Drangenkürbis zur Herstellung einer Confitüre, des delicaten 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 „Erjatz 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 Humohr in seinem „Geist der Kochkunst“ erzählt, höchst ökonomisch den Kohlentopf, an welchem sie ihre Pfriemen erwärmen, zugleich als Feuerherd benützen. Einen schönen Busch von gebakenen und mit gebakener 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 Aleachofas (Artischockenstühle) die Größe einer Faust und werden nach dem Gewicht verkauft.

Nische s. Nische.

Aspit, 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 Gelee überzogen wird. Ein solcher Aspit bildet zugleich ein Schaugericht ersten Ranges und ist ein Prüfstein für das culinarische Können wie für den künstlerischen Geschmack eines Küchenchefs. Vollendete Aspits sind daher selten wie vollendete Köche.

Ahmannshäuser, 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 Ahmannshausen, aus Rebsatz von blauen Burgundertrauben, zeichnet sich durch geistigen Inhalt und einen Mandelgeschmack aus und gilt für den besten deutschen Rothwein. Die edelsten Gewächse von Ahmannshausen kommen aber selten in den Handel, da ihre Weinberge preussische Domäne sind. Beste Bezugsquelle Wiesbaden.

Auerhahn, nächst der Trappe der größte unserer Hühner-
vögel, der zur Wonne der Jäger noch immer in den euro-
päischen 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, Weizen, Eingraben
in das Erdreich etc.) aufgeboten werden müssen, um es über-
haupt 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 zerlegen, 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 Gekken, sich eines Ge-
nusses zu rühmen, der keiner ist.

Auflauf (franz. beignet soufflé), ein beliebtes Erzeug-
niß der Tortenbäckerei, das im Gegensatz zu den Volksauf-
läufen nichts Beunruhigendes oder Strafbares an sich hat.
Das Charakteristische dieser Speise bildet ein mit Milch an-
gemachter Teig von Gries oder Weizenmehl mit Butter,
Eiern und Zucker, der als Mantel der Liebe über die Ein-
lage 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 Häringschnitte verwendet, und da alle diese schönen Dinge unter der schützenden Leighülle ihren ganzen Saft bewahren, so bildet der Auslauf ein ungemein leckeres Gericht, besonders für Kinder und für die Damen.

Auster, das einzige Weichthier, gegen das der Mensch eine fast schrankenlose Verehrung beihätigt, und das daher trotz eines beinahe fabelhaften Bervielfältigungsvermögens — eine einzige Auster erzeugt bis zu 1.5 Millionen Nachkommen jährlich! — kaum dem allseitigen Verlangen nach seiner holden Gegenwart genughun kann. Die Auster erfreut sich nämlich des seltenen Ruhms, ebenso leicht faubar wie verdaubar zu sein, und ein gewiegter Esser mag deshalb 10—12 Duzend zum Vorspiel hinunterschürfen, 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 Auster 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 Austerenschwärmerei 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 verpeister Austern, den Griechen dienten eben solche Schalen als Stimmglocken 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 Auster 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 thyzitischen. Wie hoch sie geschätzt wurden, erhellt aus der bekannten Anekdote, daß Apicius dem Kaiser Trajan einenkorb 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 Ausonius 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 Sauerfrant 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 Austernekeller, 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 Unding, eine pure Unmöglichkeit. Im 19. Jahrhundert steigerte sich der Verbrauch fast von Jahr zu Jahr, und sicher würden unsere geehrten Voreltern 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 Austerntreuer 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 Marrennes 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 rauhschalige 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 beliebtesten Austerensuppe durchaus an ihrem Plage sind. Die feinen Sorten dagegen müssen durchaus roh mit Essig, Pfeffer oder Citronensaft genossen werden; sie kochen, dämpfen, backen oder gar braten heißt sie entwürdigen. Zum Hinunterspülen leistet Chablis oder Rheinwein die besten Dienste, ist aber auch jeder andere Wein und sogar reiner Brantwein brauchbar. Marinirte Auster liefern Amsterdam und London, in ganz vorzüglicher Qualität aber Saint-Malo und Paris. Gefottene 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 Laich- zeit) 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 Ver- härtung seiner Oberfläche eintritt, oder man umgiebt ihn mit einer künstlichen Hülle, einem Leigmantel, der die unmittel- bare Wirkung der Hitze auf sich nimmt. Beim Brotpacken erfolgt die Bildung der Kruste durch die schnelle Verdunstung des Wassers an der ganzen Oberfläche des Laibes. Die ge- bakenen Gerichte haben ein gefälliges Aussehen, bewahren zumeist ihren ursprünglichen Geschmack und bieten eine an-