

Gradisca verbreitet und wurden 1890 im Ganzen 30 370 hl gewonnen. Leider hat das Durra-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 zu meist aus halbfetter Milch bereitet, mit Leinöl polirt, mit Tournesol-Lappen roth gerieben und von Edam aus in den Handel gebracht. Die „Tournesol-Lappen“ werden zum Käsefärben eigens präparirt, indem man Hanftuch 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 *Kaatenkopf*. Und diesen *Kaatenkopf* 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 gemahlenern Eicheln mit dito Cichorie, das sich als Mokka-Surrogat aufzuspielen wagt und sich mit dem Namen Gesundheitskaffee brüftet. Was eigentlich an dieser satanischen Mischung gesund sein soll, wissen die Götter, was aber ungesund, weil brechenregend daran ist, kann sich jeder Volkstunige 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 kalkumpangerten, aus Eiweiß und Dotter zusammengesetzten Keimlinge der Vogelwelt, bilden das internationalste aller Nahrungsmittel, weil sie nicht bloß überaus nahrkräftig, 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 Geschmacks sind. Allerdings besteht beispielsweise zwischen dem Scemöven- und dem Entenei, dem Kibitz- und dem Hühnerei ein unverkennbarer Geschmacksunterschied, der uns berechtigt die Möven- und die Kibitzeier 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 Kibitzei entgangen ist. Die merklichsten Geschmacksverschiedenheiten kommen vielmehr in Folge der nach Ort und Gelegenheit sehr verschiedenen Ernährung des Hautgeflügels gerade bei den Hühnereiern vor, so daß

z. B. der Abstand zwischen dem Hühner- und dem Ei eines mit Korn und Lattich gepflegten Perlhuhns weniger groß ist, als der Abstand zwischen diesem Perlhühner- 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 durchsichtig werden 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 zermalmen.

Kauen, 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 gelochten 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 Formenreichtum schon beim Rührei! Rührei mit Butter und Rührei mit Bratensoße, 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 Schlagschinken, mit Schnittlauch, mit Rauchfleisch, mit Endivie, mit Bückling, mit Esdragon, mit Champignons, mit Caviar, mit Körbel, mit Paprika, mit Sauerampfer, mit Peterfille, mit Schalotten, mit Käse, mit Soya, mit Spargel, mit Morcheln, mit Leberwurst, mit saurer Gurke, mit Kapern, mit Basilicum, mit Bohnenkraut, mit Sprossen, 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 Pfanzen, 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 Knickerbein, 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 Haskarl) gar als Scheidemünze aushelfen! Mehr dürfte von einem so geschäftlichen 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 wußte, 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 b. im Gebrauche in Wasser gelöst wird. Diese Conserve hält sich ziemlich lange und ist daher ein schätzenswerther Nothbehelf.

Eierbeere oder Melanzan=Apfel, heißt die saftige, gänseergroße, 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 Niländern, 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 fernher scheinen begnügen zu wollen. Gott sei's geklagt!

Eierschwamm, Gelbling, Gelbmännel oder Pfeiferling, 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 Marke 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 Emmers 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 Kulturpflanze. Gegenwärtig wird es auch in den unergiebigen 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 Aornos 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

führen 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 Natureise 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 Olympe 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 Aerger 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 Fürstenthümer 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 Seceffionskrieges 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 theilte 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 überchwänglicher Wollust gepaart, daß man nur mit dem Gefühle tiefsten Mitleids der Vorwelt 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 verschwundenen 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 Ruße standen, ein wirklich klassisches 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 Fruchtsäther 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.

Elrize, Ellerling, Elkring, Spierling, auch Pfirle, Pfele, 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 verpeift wird. Das Fleisch hat einen eigenthümlich bitteren Geschmack, der bei einem größern Fische durchaus unseidlich sein würde, über den man aber bei der Elrize 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 Vorforge“ ein wenig verboten, wird aber heutzutage nicht bloß im Berner Mittelland, im Oberammegau, 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 Semereien 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. Effinger zu Wildegg auf seinem Gute Kirjen die erste und schon 1822 zu Wangen, wo er inzwischen Oberamtmann 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 Mühlssteinform 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 „Nüzler“, endlich Risse in der Masse bei verschwindend wenig Augen den „Gläser“ — 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 салатgewächs, und wahrscheinlich von dorthier ist sie als fertige Kulturpflanze nach Frankreich, Deutschland und Oesterreich gekommen. In Stuttgart erscheint sie 1565 als Bögling 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 салат, da ihr den Sommer über der Lattich allzu starke Concurrenz 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

Nordamerikas, erfreut sich ausnahmslos eines sehr gesunden Appetits und einer gesegneten Verdauung und schwärmt förmlich für das stärkste aller Getränke, das liebe Wasser, das bekantlich mit Panzerkoloßsen 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 beklagenswerthe Fehlgriffe beim Einkauf nicht zu vermeiden. Dieses Uebelstandes halber — nicht wegen ihres saumäßigen Hantirens im Schmutz, das ihr in der Thierfabel den Namen „Tibbete 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 Orangensaft, 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 Starken 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 weitbekannter, schon seit zwei Jahrhunderten gebräuchlicher Magenschnaps von äußerster Bitterkeit, der aus der frischen Wurzel des Schweizer Enzian mit gutem Branntwein 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 Steingravern Ungarns und den Pfahlbauten der Schweiz hat sich nur die zartere, heller gefärbte und wohlschmeckendere 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 aufreiben 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

Erbsenbrei hat in mehr oder minder schmackhafter Form von jeher in der Volksernährung eine wichtige Rolle gespielt und nimmt noch heute neben dem Kartoffelbrei in Nord- und Mitteleuropa die erste Stelle unter den Musgerichten ein. „Zum Erbsenbrei rutscht man, wenn man nicht gehen kann“, sagt der Litthauer. 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 Erbsenbrei mit dem Sauerkraut zusammen eine äußerst pikante Grundlage für das Pöfelsfleisch und in dieser Form unter dem klassischen Namen „Lehm mit Stroh“ ein norddeutsches Nationalessen, 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 alt-hergebrachten Beliebtheit der dürren 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 Enthaltbarkeit unserer würdigen Vorfahren hatte indessen ihre sehr triftige Ursache: nach einer beiläufigen Aeußerung des kurfürstlichen 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 Abriaans

im Haag auch die Zwerg-Zuckererbse hervorgegangen war. Diese beiden delikaten Sorten verbreiteten sich im Fluge über ganz Europa — sogar nach England, das bis dahin grüne Erbsen nur als Frauenzimmer-Beckerei gekannt und aus Holland bezogen hatte, und nach der Türkei, wo seit jener Zeit der Insel Chios die Verpflichtung obliegt, ihre ersten grünen Erbsen alljährlich nach Constantinopel zu senden. In Oesterreich 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 Norddeutschland 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 Sparjamern Ludwig XVI. dies 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 Maiblummen 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 Rafen 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 Schmolzen 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 feinsten 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 Remptal 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. Florcken in Mayon etc.) 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 unverhältnismäßig 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 unversucht 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 (Alcante, Benicarlo und Malaga) oder auch mit herbem Wein und Drangensaft in großen Mengen verbraucht wird. Von Spanien aus gelangte die Garten-Erdbeere im 15. Jahrhundert nach dem Languedoc und der Provence, hürgerte 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 zugefellt 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, delikaten Gartenfrüchte an ihrer Stelle, deren Saftfülle dem Geschmacks ersetzt, was etwa der Geruch entbehren muß. Auch bei der Crème-, Marmeladen- und Compot-Bereitung verdienen die großen Früchte den Vorzug, sowohl der größeren 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 Oelgehalt einen süßlichen, mandelartigen Geschmack, die Knolle wurde deshalb im Alterthum allgemein und wird in Valencia noch heute vom gemeinen Manne roh geessen. 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 ausgefaul, 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 Sichorie 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, wohlschmeckenden 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 *Orehata de obufas* (Erdmandelmilch) von mandelmilchähnlichem, aber kräftigerem Geschmack, einen Kühltrank erster Güte, der auf allen Gassen und in allen Weinstuben, Limonadenschenten, 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 Mandubibohne, das öfliche Samenorn einer äußerst merkwürdigen, einjährigen Hülsenfrucht, mit gelbweißer oder gelbrother Schmetterlingsblüthe, deren Stiel sich unmittelbar nach dem Abblühen verlängert und den Fruchtknoten 5—8 cm tief in das Erdreich einsetzt, in welchem dann die zweifamige 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 dörrt 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 kultivirt. 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 Univeritätsstadt Erlau (ungarisch Eger) im Heveser Comitat, 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 Rlichenkräutern 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 Persern 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.

Esel 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 Füllfleisch geradezu für eine Delicatesse, und aus den alten Eseln wird die leckere Salamivurst hergestellt (vgl. Cervelatwurst). Im Norden findet man das Eselsfleisch etwas zu süßlich und verarbeitet es theils zu Wurst, theils auch zu Ragouts. Eselsmilch wird allenthalben geschätzt, denn sie kommt der Frauenmilch am nächsten und ist daher der beste Ersatz für diese. Uebrigens wird der Esel nicht bloß als Reit-, Zug- und Lastthier, sondern häufig auch als Heideblume 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 feurriger 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 Branntwein 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 Eier Speisen erst durch Eßigzusatz bekömmlich werden, sondern gibt auch einer ganzen Reihe an sich fader Gerichte, namentlich Salaten und frischen Gemüßen, 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 vergiftet, 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 thatächlich vorgekommen!), daß eine ganze ehrbare Tischgesellschaft in den abscheulichen Verdacht des Alkoholismus geräth, während sie in Wahrheit nur einen infernalisch 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 Louit 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, Eßigsprit oder Eßigessenz 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 Kräutereffige hergestellt, darunter besonders der beliebte Estragon-Essig, der zum Salateffig par excellence geworden ist und seines aromatischen Geschmacks wegen diese Stelle in der That verdient; daneben kommen auch noch Sellerie-, Rosen-, Zwiebel-, Orangen- und eine ganze Reihe anderer aromatischer Essige vor, während der ehemals hochberühmte Pierräuber-Essig selbst als Räuchermittel seine Rolle gänzlich ausgespielt hat. Die allernueste Zeit hat dagegen einen Kneipp-Essig geboren, „zubereitet nach der Vorschrift des Herrn Pfarrer Kneipp zu Wörrißhofen“ — hoffentlich geht derselbe leidlicher mit dem Magen seiner Verehrer um, als der Name des Erfinders böshafter Weise anzudeuten scheint.

Est est j. Monte fiascone.

F.

Falerner, Gesamtnname 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