was die Küche zu bieten vermag, denn sie sind nicht bloß schmackhaft und leicht verdaulich, sondern auch im höchsten Grade nährkräftig, 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 verpeißt Wien seine 5000—10 000 Paar Froschschenkeln jährlich, je nachdem viel oder wenig zu haben sind. Die Laichzeit des Frosches fällt in den Mai und Juni, die eigentliche Froschsaison ist daher der Herbst (August bis October), doch kommen auch im März und April sehr gute Schenkeln 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 Melbe, die noch heute in Ostindien als Gemüsepflanzen gezogen werden, sowie den Hansel 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 Küchengewürzen. Heutzutage jedoch hat er alles Ansehen verloren und darf sich höchstens noch in besonders scharfen Fischsaucen auf die Herrentafel wagen.

Gallerte s. Gélée.

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 Knäuelwickel, 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, verehelichte 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 unverletzlich erklärt, hatte aber nur wenig Nutzen davon, denn jedenfalls aus purer Nachsicht 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 Unverletzlichkeit 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 Grenzwatchen 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 Gänsezeit 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 Äpfeln, 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 knusprigen 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 kulinarische Verdienst der Gans außer Frage zu stellen.

Gänsefett oder Gänsefischmalz wird durch Ausschmelzen der sogenannten „Blumen“ (im Klosterkochbuch von 1350 „Flemen“, niederdeutsch „Flomen“) gewonnen, übertrifft das Schweinefischmalz an Reinheit und Frische des Geschmacks und dient statt der Butter sowohl als Zubrot wie zum Fetten der Gemüße. Sauerkohl mit Gänsefischmalz 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 forschet 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 Trüffel 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-

hundreds, 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 Pasteteiteig 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 Bordeslefer Doyen, der sich einige Jahre nach Close in der Münstergasse 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, Fehl, 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 Pommerischen 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, Gänsejohann oder Schwarzsauer (aus dem Blut und dem Gefröse) mit Kartoffelklößen und Kugeln — kurzum, die brave Gans läßt sich im eigentlichen Sinne des Wortes für den Menschen in Stücke hauen, und jedes einzelne Stück gibt einen Lederbissen. 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 Krustenthiere aus dem lebenslustigen Geschlecht der Tauschkrebse, 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.

Gartentresse, 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 miletische,

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 kultivirt, bis der Spinat sie gänzlich aus dem Felde schlug. Schon der Oberösterreicher Wolf Helmhart v. Hohberg (gest. 1684) wollte nichts mehr vom „Molben“ 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 lustigen Wesen alle kulinarische 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, kaulbar 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: „Jutes jebratnes Feslügel is' ne jute Fabe Gottes“.

Gefrornes s. Eis.

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

Gelatine wird durch Auskochen schwammiger oder zelliger Knochen und Knorpel unter Hochdruck (im papinischen 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 Gallerte oder Gallerte, bezeichnet wie dieses eigentlich ein Geronnenes, 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 Schönheitsinn zur Geltung zu bringen. Natürlich darf das nicht auf Kosten der Zuträglichkeit der Speise geschehen. Nach Rumohrs 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 nichtsagende Geschmack der reinen Gelatine entweder durch Gewürze, Säuren und Kraftbrühen verschärft oder wenigstens durch einfachen Zusatz von Bratenauce, 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 — „ungefäuerte Sulzen“, sagt Wiel ungefähr ebenso richtig, als wenn jemand von „milchweißen Rappen“ 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 delicaten Frucht-Gelées dienen nicht bloß zur Verzierung verschiedener andern Gerichte (Dorten &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 verköcht, die Marmeladen, die in der Regel immer noch etwas Geléeartiges an ſich haben. Berühmt ſind die Bozner Marmeladen (Actien-Geſellſchaft, vormals 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 Kaucaſus) beſchränkt, gehört durch Abtödtung 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 heimlich zu machen, doch blieben dieſe Verſuche wie alle ſpäteren erſolglos. Gegenwärtig iſt Deſterreich unter allen Ländern noch am beſten mit Gemſen verſehen, namentlich in Steiermark, Tirol und Salzburg, wo jährlich immer noch je 1000 bis 2000 Stück erlegt werden. Im Jahre 1890 wurden im Deſterreichiſchen 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 Teufelsraß.

Gemüſe iſt ein ſehr weitschichtiger Begriff, denn man verſteht darunter mit Ausſchluß des Obstes, alle Pflanzen und Pflanzentheile, die in Wurſtgeſtalt (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 Haferswurz, die Kapunzelwurz, die Sellerie u. a. m. gerechnet werden;

Zwiebelgewächse, wozu ausschließlich die Mitglieber der Familie Lauch gehören;

Blattgemüse, die durch den Kohl, den Spinat, Rhabarber, Korb, 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 Bohnen zählen;

Fruchtgemüse, nämlich grüne Bohnen und Erbsen, Gurken und Kürbisse, Tomaten, Eierbeeren u., 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 Wiel 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: Apparagin, organischen Säuren, Antiden, 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 culinarischen 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 Mehlszusatz 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 abgessotten 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 vergift 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 gedörrt (getrocknetes Gemüse), oder es wird gedörrt 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,

fiand aber erst achtzig Jahre später, nachdem der Franzose Masson das Comprimiren der getrockneten Substanzen hinzugefügt hatte, im außerrussischen 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 & Keibel in Hildesheim, Max Koch in Braunschweig, Landgraf & Merlet in Bamberg, Landauer & Co. in Gerabronn, Heinrich Dammeyer in Emden, Thüringer Dörrgemüse-Aktiengesellschaft in Groß-Herlingen, C. Seidel & Co. in Münsterberg (Schlesien), C. H. Knorr in Heilbronn u. v. a. In Frankreich glänzen die Firmen Breton & Fröh und F. Decourt in Paris, Louis Frères & Co. in Bordeaux, Pellier Frères in Le Mans u. s. w. Fast alle diese Firmen (namentlich die französischen) stellen auch Gemüse-Büchsenconserven nach Appert's Methode her, wozu namentlich die feinem Gemüse (Blumentohl, 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, Sauertraut und Mixed Pickles. In Oesterreich-Ungarn ist die größte 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.

Gêromé-Käse, mit Kümmel gewürzter Weichkäse von 2—5 kg Schwere, der im Departement der Vogezen aus

Vollmilch gefertigt wird und über Grom in den Handel kommt.

Gerste, neben Weizen, Dinkel, Hirse und Reis die tteste unserer Getreidepflanzen, wurde in zwei Spielarten, der zweizeiligen und der sechszeiligen Gerste bereits von Aegyptern und Hebrern wie von den Bewohnern der Schweizer Pfahlbauten und mindestens seit Christi Zeit auch von den Chinesen kultivirt, mu also seine wahrscheinliche Heimat im Osten und Sden des Kaspijees schon sehr frhzeitig verlassen haben. Die gegenwrtig am hufigsten gebaute vierzeilige Art wird zuerst von Theophrast (gest. 285 v. Chr.) genannt, stand aber bei den Griechen in geringerm Ansehen als die beiden ltern Sorten. Die jetzt in Sdeuropa sehr beliebte vierte Variett dagegen, die sogenannte Bartgerste, ist sicher erst in historischer Zeit aus der vierzeiligen hervorgegangen. Zur Zeit umfat das Wohngebiet der Gerste Asien und Nordamerika bis fast an den Polarkreis, Europa bis ber den Polarkreis hinaus, Nordafrika und die Kulturstrecken Australiens. Im Norden (Schottland, Scandinavien und Sibirien) wird sie vorzugsweise als Brotrucht, im Sden (Indien, Nordafrika und Sdeuropa) als Pferdefutter, in der Mitte aber als Bierfrucht verwendet, denn ohne Gerste kein Malz und ohne Malz kein Bier. Auerdem liefert sie, in der Schale mit 12 Theilen Wasser abgekocht, dann durchgeseiht und das Seih mit Zucker, Citronensaft und Himbeereisig versetzt, das als Khlstrank beliebte Gerstenwasser, ferner einfach enthilt die Gerstengrke, enthilt 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 allerruersten Nothfalle, d. h. wenn er an einer Nordpol-Expedition, einer Afrika-Durchquerung oder einem vollstndigen Bankerott theilhaftig 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 22 $\frac{1}{2}$ Millionen Metercentner Gerste jährlich.

Gervais, kleiner, flacher Rahmkäse von mildem und angenehmen Geschmack, der von Paris aus in Kisten 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 Schilde 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. magentkrank ist.

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

Wurzelgewürze, zu denen von den einheimischen die Petersilie, die Sellerie, der Rettig, 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 Zimtblume, 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 Blüthentnospe 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 Nésius 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 Nynheers 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 Nelken Säure 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. Wachholzbrautwein.

Glattrohe, auch Tegel, Teipel oder Flete, ein großer Herr bis zu 2½ 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 Robert sauce, 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 Molkentäse ersten Ranges, der schon im 15. Jahrhundert einen Handelsartikel ausmachte und jetzt zu 1—1½ 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 2½ kg gepulvertem „Ziegertlee“ auf je 1 q auf einer Walzmühle gleichmäßig vermahlen, dann in hölzerne Formen pressen und die geformten Käse endlich in einem kühlen

Speicher trocken lassen. Diese Käse haben die Gestalt eines abgestumpften Kegels von 10 cm Höhe mit $7\frac{1}{2}$ cm unterm und 5 cm oberem 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 Bisamklee 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-, Peterfilien- 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-

zugſweiſe 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.

Goſe, 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 Goſe ein weit verbreiteter. Wie die meiſten Weißbiere eignet auch die Goſe ſich nur für tauchſte Magen.

Gouda-Käſe oder Südholländer Rahmkäſe kommt aus der Provinz Südholland über Gouda in den Handel. Er präſentirt ſich als Cylindern 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 Eiſſig 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, fodann der Geheimrathskäſe, der nicht über 2 kg zu wiegen pflegt.

Gräfenberger, duſtiger 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 Deſterreich 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 Hobbeg (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 wein säuerlichen 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 Granatkörnerjaft 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 verpeifen.

Grapen s. Gerste.

Graves-Weine sind die trefflichen Gewächse der Lage „auf dem Kies“ (sur les graves) im Medoc, also echte Bordeauxer, 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 Vesuvius 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, Colperon, Collioure und Rodes. 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 grobsadigen Wollenstoff bedeutet. Die Bezeichnung ist also ein Spitzname, wie „Strippe“ für Kümme liqueur, und ursprünglich in Seemannskreisen wie letztere in den nord-deutschen Militärkasernen entstanden. Daß erst Admiral Vernon 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. Unerklässliche Bedingung für den Genuß des Groggs ist Hundewetter oder Heidenkälte.

Großer Käse s. Emmenthaler.

Gründling oder Grundel, österreichisch Grundel oder Sangel, ein 10—15 cm langer Karpfisch 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 verwertet, denn sein wohl-schmeckendes Fleisch gilt mit Grund für ein treffliches Gericht. Namentlich gebacken bilden die Gründlinge „ein recht angenehmes Bündel Zahnstöcker“, wie Grimod treffend bemerkt, und auch blaugefotten 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 entzathen“. „Wird sowohl in der Donau als in andern einfließenden Wassern gefangen und bei allen Herrentafeln hochgehalten“, berichtet Hübner. Uebrigens vergiftet 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, berücksichtigt 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, Lausitz, 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

Mouffeng 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.

Grünkern ist vor der Reife geschnittener, mit der Mehre im Backofen gedörter, 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 „Grünkern-Suppentafeln“ von Knorr in Heilbronn in neuerer Zeit auch in Norddeutschland und in Oesterreich Eingang gefunden. Der Preis dieser Präparate wie des Grünkerns überhaupt ist ein verhältnißmäßig hoher, da an Grünkern nur etwa der zehnte Theil dessen gewonnen wird, was der Dinkel bei völliger Reife an Getreide liefert.

Grünkorn heißt eine Art Marmelade oder Compot aus Mais, die im Maislande Amerika hergestellt wird und seit einigen Jahren in Blechboxenverpackung 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.

Guineakörner, Guineapfeffer oder Malaguetta-Körner sind afrikanische Cardamomen von der Paradieskorn-Amome, deren Ausfuhr einem Theile der Küste von Guinea den Namen der „Pfefferküste“ verschafft hat.

Gulajsch, richtig Guljás, sprich: Guljaasch, Nationalgericht der Magyaren, dessen Cardinalwürze der Paprika

Appetit-Regikon.

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 Gambrius zu löschen vermögen — Grund genug, um jedes Wirthshaus-Gulajsch 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 Divouac-Tractament, hat das Gulajsch doch seit etwa dreißig Jahren den ganzen Continent erobert und tritt sogar bereits als Conserve auf: Ferd. Florke in Mayen (Rheinland) und Jg. Eisler & Co. in Wien liefern „Kinds-Guljás mit Kartoffeln“ und „Kalbs-Guljás mit Reis“.

Gumpoldskirchner, ein niederösterreichischer Edelmann, der den Besten seiner Zeit genugthut, weil er selber vom Besten ist. Er wird in Gumpoldskirchen aus Rebsaß von rothem Zierfahndler gewonnen und stellt einen bouquetreichen Weißwein erster Klasse dar, dessen Ausbruch Hamm sogar der Tokajer-Essenz an die Seite stellt — natürlich in ihrer Art und einen vorzüglichen Jahrgang vorausgesetzt. Wie angenehm der Gumpoldskirchner eingekt 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 jagen:

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 vorgeschichtliche 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 Nekone (Mohnstadt) bei Korinth darüber sogar seinen Namen verlor und sich fortan Sifyon (Gurkenstadt) nannte. Gleichen Anfang 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 blos 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 Kultur verstanden. Der edle 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 Modernsdorf bei Tyrnau, wohin eine militärische Einquartierung um 1830 eine ganz eigenthümliche Kultur-

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 Schiffsloadungen 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 Fische nach Luft und die Zeitungs-Redactionen nach Stoff schnappen. Zu 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 Sommerfrischler wieder aufgerichtet hat, denn Alles in Allem hat das Sprichwort Recht: „Saure Gurken sind schließlich auch Compot“.

Gurkenkraut 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 wohlgeboten. 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 größeren Wirkungskreis hat der marinirte Häring, der bevorzugte Wiederhersteller des alkoholgestörten individuellen Gleichgewichts und daher Mitwisser ganz beträchtlicher Mengen guter Vorsätze und sonstiger Katerideen —

O Häring, bester Häring, nimm meinen Schwur in Acht:

Nie mehr verkneip' ich wieder die keusche Mitternacht.

Ihm reiht sich der mit Essig und Gewürzen eingelegte Brathäring, der zum Knäuel geballte Kollmops, der entgrätete