

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

Kutteln s. Kalbaunen.

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

L.

Laberdan s. Kabeljau.

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

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

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

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

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

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

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

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

Lambele s. Ellrige.

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

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

Lamprete s. Neunauge.

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

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

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

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

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

Lauch s. Knoblauch, Porree und Schnittlauch.

Leber, das bedeutendste unter den Baucheingeweiden, enthält bei Säugern und Vögeln im Durchschnitt 71% Wasser, 13—15% Eiweißstoffe, 4—5% Leimstoff, 3½% Fett, 5 bis 6% Extractivstoffe und 1½% Salze und steht daher im Nährwerth wie in Verdaulichkeit dem magern Muskelfleische gleich oder doch äußerst nahe. Fischleber ist bei größerm Wassergehalt (74%) und größerm Reichthum an unlöslichen Eiweißstoffen (9½%) weniger nahrhaft, aber in Folge eines höhern Procentjages an Extractivstoffen (8½%) an sich schmackhafter, so daß Hechtleber und Quappenleber beinahe der berühmten Gänseleber gleich gestellt werden. Außer diesen dreien gelten noch die Reh-, die Kalb- und die Lammsleber, sowie die Hühner-, Enten- und die Taubenleber für Leckerbissen und werden in der Regel gebraten als selbstständige Gerichte servirt, während man Schwein-, Rind- und Hammelleber gewöhnlich nur zur Wurstfabrication verwendet. Die Hammelleber indessen wird, wenigstens noch in Schottland zu einem eigenartigen Ragout (Haggis) verarbeitet, und von den Arabern in Mesopotamien wird sie sogar roh gegessen. Guten Appetit, ihr Herren!

Lebkuchen s. Honigkuchen.

Reistenwein s. Frankenwein.

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

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

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

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

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

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

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

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

Liebesapfel s. Tomate.

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

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

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

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

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

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

indem sie die Kranken erleichterte und den windigen Fabrikanten schwer machte (an Geld und Gut nämlich) — das war grobes Linsenmehl mit etwas Weizenmehl. Die Vorbereiten Warton's aber ließen einen edlen Franzosen (?) nicht lange ruhig schlafen, und 1853 erschien Du Barry's Revalenta arabica, die gleichfalls beiden Theilen half, dem Publicum auf den Hund und dem Herrn Du Barry auf's Pferd — das war feines Linsenmehl mit etwas Salz. Das feine Linsenmehl mundete und bekam dem Publicum besser als das grobe, deshalb verklagte Herr Warton Herrn Du Barry, weil der Name Revalenta nur eine Umstellung aus Ervalenta und auf Täuschung des Publicums berechnet sei. Herr Du Barry mußte also sein Product umtaufen, und so erhielt die Welt 1855 die Reconvalescière Du Barry, d. h. staubfein gepulvertes Linsenmehl mit etwas Salz und Kartoffelstärke zum schwindelnd niedrigen Preise von nur 3¹/₂ Mark (nach heutiger Währung) per 373 g! Vergebens deckten Anselme Payen in Paris (gest. 1871) und Hermann Klenke in Hannover den Schwindel auf, die Reconvalescière und zahllose Nachahmungen derselben behaupteten sich bis in die Sechziger Jahre hinein, und so kaufte das liebe Publicum jahrelang um schweres Geld, was es geschenkt nicht hätte genießen mögen.

Liptauer Käse, ein Landsmann des Brinjenkäses, in Oesterreich aber weit berühmter als dieser, wird als Weichkäse im ungarischen Comitat Liptau aus der Milch der Zackschafe bereitet und in kleinen Holzfäßchen von 2—2¹/₂ kg Inhalt verfaßt. Die Genußform ist eine eigenthümliche: man knetet nämlich den Käse mit Butter, Salz, Kümmel, Kapern, Paprika und Zwiebeln respective frischem Schnittlauch zu einem Teig, der wie Butter auf das Brot gestrichen, Appetitbissen liefert, die an Würze und Wirkung nichts zu wünschen übrig lassen.

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

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

Es ist ein Satz von altersher:

Wer Sorgen hat, hat auch Liqueur.

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

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

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

Bäherichwamm s. Steinpilz.

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

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

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

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

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

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

Lunge, das große, zweilappige Brusteingeweide, besteht aus glatten Muskelfasern, Bindegewebe und elastischem Gewebe nebst Blut, enthält daher nicht unbedeutende Mengen (12—18%) Stickstoffsubstanz und Fett (2½%), ist also nahrhaft, indessen wenig schmackhaft und noch weniger gut verdaulich und wird deshalb selten oder nie als selbstständiges Gericht, sondern mit Herz, Schlund und Milz zusammen als sogenannte *Geschlinge* hauptsächlich zur Wurstfabrication verwendet.

Lungenbraten s. Lendenbraten.

M.

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

Maccaroni s. Nudeln.

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