

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

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

Lungenbraten s. Lendenbraten.

III.

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

Maccaroni s. Nudeln.

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

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

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

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

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

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

Mairübe s. Weißrübe.

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

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

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

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

Maischwamm s. Musseron.

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

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

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

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

keit ist. Oft liegt sie, mittelst Schnell dampfers in den Hafen befördert, schon 6 Stunden nach dem Fang auf dem Roste, und sogar im äußerlich äußerst frommen Albion darf sie Sonntags verkauft werden, was sonst keinem Fische dort gestattet ist. In ihrer Frische stellt sie aber auch ein wirkliches Maigericht dar, denn das Fleisch ist sehr zart, von rührendem Wohlgeschmack und bei 19% Stickstoff- und 8% Fettgehalt vortrefflich nährend — nur nicht leicht verdaulich, so daß geröstete Makrele keineswegs jedes Magens Sache ist. Die alten Herren Römer, denen die Transportmittel des Alterthums nur ausnahmsweise den Genuß des frischen Fisches gestatteten, machten ihn in anderer Weise nutzbar: sie stellten aus dem Fleische nebst den Eingeweiden und dem Blute eine Art Harvey-Sauce her, die als Garum in der antiken Küche eine Hauptrolle spielte, aber auch einen ebenso pikanten Preis wie pikanten Geschmack hatte, indem einige Liter der besten Sorte (des spanischen aus Carthagena) auf rund 600 Mark kamen. Der Wiener Küche steht die frische Makrele fern, in Paris aber ist das Kilo für 1—1½ Francs, in London das Stück für 1 Schilling, in den Ostseehäfen für 0.25—0.50 Mark und in Norwegen schon für 0.20 Mark zu haben.

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

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

dem Südstück der Sierra Nevada, gewonnen. Die beste Sorte ist der tief purpurrothe Malaga muscat von beinahe öflicher Consistenz, bedeutendem Alkoholgehalt und äußerst gewürzhast süßem Geschmack, der in gleicher Güte wie um Malaga auch bei Motril gedeiht. Dieser Sorte zunächst steht der mild aromatische Tierno, die eigentliche Handelsorte aber bildet der dunkel rothbraune, feurige Pedro Ximenez von ungemein süßem Geschmack, das Product der Ximenecia-Rebe, die zu Anfang des 16. Jahrhunderts von Madeira an den Rhein und die Mosel, und erst von dort aus zu Ausgang jenes Säculums durch einen deutschen Winzer Peter Simon nach Granada verpflanzt wurde. Dieser Pedro-Ximenez oder Pero-Ximen ist in der Jugend beinahe bernsteingelb, dunkelt aber mit den Jahren nach und nimmt liebenswürdigerweise zugleich an Güte zu, so daß ein Fünfsigjähriger das Dreifache eines Fünfsjährigen kostet. Er geht von Malaga aus in alle Welt, hauptsächlich aber nach England und Amerika. Als Dessertwein steht noch der Malaga-Tintillo in Ansehen. Er ist von gelbrother oder rosenrother Farbe, vielem Feuer, feinem Aroma und sehr angenehmen Geschmack, aber etwa um ein Viertel bis ein Drittel theurer als der Pero Ximen. Als vorzüglichste Bezugsquelle für Malaga ist die Firma Gebrüder Scholz in Malaga zu nennen.

Malvasier, ursprünglich ein feuriger, goldgelber Süßwein Griechenlands und der griechischen Inseln, der nach dem Exporthafen Malvasia di Napoli (jetzt Monemvasia) an der Ostküste Lakoniens, wenn nicht nach dem Dorfe Malavisi bei Candia auf der Insel Kreta hieß, denn Kreta war im Mittelalter der Hauptproducent dieses edlen Tropfens, exportirte noch zu Ende des 16. Jahrhunderts 200 000 Faß in einem einzigen Jahre und baute noch um 1820 echten Malvasier aus der Siriki-, Sirichi- oder Siritschi-Traube bei

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

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

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

Mandarinen s. Apfelsine.

Mandeln, die platten, eiförmigen, braunen, mit mehr oder minder harter und mehr oder minder dicker Steinschale umgebenen Samenkerne des Mandelbaums, zerfallen unter dem gastronomischen Gesichtspunkte in drei Classen: in Süßmandeln von durchschnittlich 3 cm Länge und von angenehmem süßlichem Geschmack, in Bittermandeln von 2 bis 2½ cm Länge und von durchdringend bitterem Geschmack und in süße Knack- oder Krachmandeln mit leicht zerbrechlicher, korkiger, tief gefurchter Steinschale, deren Beseitigung eine noch weit leichtere und angenehmere Beschäftigung bildet als das Knästeln. Die Krachmandel bildet eben deshalb einen sehr beliebten Bestandtheil des Nachtsches, ist aber, seitdem man sie des schön lichtgelben Aussehens der mit Schwefeldampf behandelten Schale wegen nur noch geschwefelt auf den Markt bringt, nicht ganz unbedenklich. Für die Bittermandel hat die Küche nur als Gewürz an Süßmandelgebäcken zc. Verwendung — abgesehen von dem Jahrhunderte alten, aber unzutreffenden Glauben durstiger Seelen, die da meinen, „wann sie deren ein Stück etliche vor dem Trinken auffressen, ihren Kopf und Magen so zu präpariren, daß sie hernach einen soviel stärkern Trunk vertragen können“. Was aber die Süßmandel anlangt, so hat die Küchensprache gar nicht Ausdrücke genug, um ohne umständliche Beschreibung all' die süßen und verführerischen Backwerke und Tränke namhaft zu machen, bei denen diese Königin aller Nußfrüchte die Hauptrolle spielt. Da gibt es Mandelbrote und Mandelbiscuits in allen denkbaren Schattirungen, Mandeltorten und Mandelkuchen in allen erfindlichen Spielarten, Mandelbögen und Mandelfische in allen dargelegenen und noch nicht dargelegenen Nuancen, dazu Mandelpuddings und Mandelkrapsen, Mandelbutterln und Mandelschmarren, Mandelsulzen mit und ohne Gelatine, Mandelkiffel, Mandelhippen,

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

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

Wer galant sein will, mag sie daraufhin den „Käse der Damen“ nennen — das Recht dazu hat er. Vgl. Marzipan.

Mangold ist zwar keine der ältesten, aber namentlich seit Einführung der Rübenzuckerfabrication eines der wichtigsten Culturgewächse, das als Strandpflanze im ganzen Mittelmeergebiet wild vorkommt und unter der Pflege des Menschen in zwei Haupt-Spielarten, den Gartenmangold oder die Bete und den Rübenmangold oder die Runkelrübe, auseinander gegangen ist. Der Gartenmangold mit kaum daumendicker Wurzel, auch Bete, Weißkohl, römischer Kohl, weißer oder sicilianischer Mangold genannt, hat sein Verdienst im Blattwerk sitzen, das in Milch oder Fleischbrühe gekocht mit oder ohne Essig ein einstmals im ganzen gemäßigten und nördlichen Europa hochgeschätztes, jetzt aber selbst vom gemeinen Mann ziemlich vernachlässigtes Sommergemüse liefert. Von einer aus der Schweiz stammenden Spielart, der Cardonen-Bete oder dem Schweizer Mangold mit zweifingerbreiten Blattstengeln, der 1764 durch den Apotheker Andreä nach Norddeutschland kam, benutzt man Stengel und Mittelrippe des Blattes zur Bereitung eines Herbstgemüses, das in Westphalen „Streppmaus“ (Strippenmus) heißt, den von der Mittelrippe abgestreiften Blattkörper aber als Spinat („Winterpinat“). Ganz im Gegensatz zu diesem Gartenmangold hat die zweite Haupt-Spielart, der Rübenmangold, sein Verdienst in der Wurzel stecken, indem nicht nur eine seiner Varietäten, die allbekannte Zuckerrübe sich zur Zuckerlieferantin für den ganzen Continent aufgeworfen hat, sondern eine zweite auch auf der guten Tafel eine ganz angesehene Stellung einnimmt. Diese zweite Unterart, die Rothrübe, Rothbete oder auch rothe Rübe, hat grünlich-rothe Blätter und eine durch und durch blutrothe, ziemlich starke Wurzel, die, abgekocht und geschiebelt, mit Essig und Gewürzen angemacht und als Salat zum Fleisch

verspeist wird. Beide Haupt-Spielarten des Mangold waren den alten Griechen und Römern wohlbekannt. In Deutschland treten sie zur Zeit Karls des Großen auf, nach England aber gelangten sie erst 1570. In neuerer Zeit haben sie sehr an Beliebtheit eingebüßt, namentlich der Gartenmangold, der auf der guten Tafel nirgends mehr gebuldet wird.

Maraschino (franz. marasquin), ein Kirschliqueur, der nach Art des Kirschwassers aus den halbreifen Früchten der Marasca-Weichsel bereitet und durch Zusatz von 10% Traubenwein veredelt wird. Der Hauptfabricationsort dieses edlen und würzhaften Liqueurs ist Zara in Dalmatien, einer der bedeutendsten Producenten daselbst Girolamo Lugardo, dessen Fabricat in Paris und Berlin mit derselben Hochachtung angesehen wird wie in Wien. Vgl. Kirschen.

Margarine s. Kunstbutter.

Marille s. Aprikose.

Mark s. Fett und Knochen.

Markgräfer, badischer Weißwein aus Gutebel- und Riesling-Rebsatz, der in der „Markgrafschaft“, d. h. im südwestlichen Theile des Landes, bei den Flecken Feldberg, Galsingen, Lörrach, Efringen, Istein, Weil, Müllheim u. s. w. auf den sonnigen Vorbergen des Schwarzwalds gezogen wird und wegen seiner Milde und seines eigenthümlichen Wohlgeschmacks in der Schweiz und in Norddeutschland als Tischwein beliebt ist. Gute Bezugsquelle: Gebr. Blankenhorn in Müllheim in Baden. Im Handel geht vielfach auch der etwas geringere Kaiserstühler, der seinen Namen von dem Gebirgsstock trägt, unter der Firma des Markgräfers.

Markobrunner, unter den Hochgewächsen des Rheingaus eines der edelsten, wächst dicht am Rhein auf einem Gelände, das theils zur Feldmark von Hattenheim theils zu Erbach gehört und nach einem auf der Grenzmark befindlichen Brunnen den Namen Markobrunn trägt. Unter

dieser Bezeichnung kommt das Weingelände schon im Jahre 1104 vor. Jetzt gehören die besten Lagen den Grafen v. Schönborn.

Marmelade s. Gelée.

Maronen s. Kastanien.

Marzala, kräftiger, strohgelber, stark mit Weinsprit ver-
setzter Weißwein von etwas strengem Geschmack, der bei Mar-
zala auf Sicilien längs der Küste gezogen und in großem
Umfange exportirt wird — theils um in Deutschland und
namentlich in England getrunken, theils um in Frankreich
(Cette und Marseille) in Madeira umgearbeitet zu werden,
so daß drei Viertel des gegenwärtig im Handel befindlichen
Madeiras sicilianiſchen Ursprungs sein dürfte. Für den Ex-
port nehmen übrigens auch die Weißweine von Catania und
vom Faro di Messina in der Regel den Namen des Mar-
zala an.

Marzipan, unrichtig Marzipan, in verschiedener, bis-
weisen künstlerisch vollendeter Gestalt auftretendes Confect aus
Mandelbrei, der mit Rosenwasser angemacht und mit Gewürzen
und Zucker verarbeitet wird, steht bei Philologen wie Gastro-
nomen nicht ohne Grund im Rufe der Unverdaulichkeit. Den
Liebhabern des Wortes ist freilich leicht zu helfen, sobald sie
sich nur entschließen können, einmal beim Worte „Marzipan“
fünf Minuten lang weder an den von Heinr. Gustav Fölke
erfundenen unsündlichen Erfinder Marzo noch an den heiligen
Marcus, den Schutzpatron der Bäcker und der Republik
Venedig, zu denken. Das Marzipan ist nämlich kein „Mar-
cusbrod“, kein Marci panis, wie es im ausgeprägten Küchen-
latein des absterbenden Mittelalters genannt wurde, sondern
es ist Panis Martius, ital. Marzapane und daraus verborben
Massepain, zu deutsch Märzbrod, d. h. Osterbrod, das im
März gebacken und zum Osterfeste auf den Klostertisch kam
— auf den Klostertisch zuerst, denn das Marzipan ist eine

Erfindung der Klosterküche des Mittelalters, wenn auch keineswegs deren größtes Verdienst, da es im Punkte der Schwerverdaulichkeit alles übrige Gebäck übertrifft und zahllose Indigestionen auf dem Gewissen hat. Diese leidige Schwerverdaulichkeit beruht auf dem unerhört hohen Fettgehalt (etwa 31%!) der Masse, der mit einem gleich hohen Zuckergehalte Hand in Hand geht, und dessen Bewältigung daher eine Aufgabe bildet, der gegenüber jeder nicht durchaus kerngesunde Magen sich zu einem kläglichen *Non possumus* genöthigt sieht.

Majchanzker, *Marjchanzker* oder *Masanske*, ist die in Oesterreich übliche Bezeichnung für den Edelborsdorfer oder Rubinapfel.

Mastix, das — in guter Qualität! — weiße, faubare und größtentheils in Alkohol lösliche Tropsharz der nur auf Chios gedeihenden Culturspielart der *Mastixpistazie*, besitzt neben balsamisch lieblichem Geruch einen ausgeprägt scharf gewürzhafteu Geschmack und dient deshalb nicht blos als Raumittel, gemahlen und dem Getreidemehl beigemengt zur Parfümierung von allerlei Zugusgebäcken und mit Zucker zur Herstellung des *Mastix-Gluko*, eines beliebten balsamduftenden Confects, sondern namentlich auch mit Alkohol und Gewürzen zur Bereitung eines aromatischen *Mastix-Brantweins*, des *Chio Mastica-Raki*, der im ganzen Orient mit Wasser vermischt mit Begeisterung getrunken wird und im 18. Jahrhundert auch in Deutschland (Breslau, Danzig, Frankfurt a. M.) vielfach nachgemacht wurde.

Matelote, zu deutsch *Matrosenmus*, eine Art Fischragout oder Fischfricassée aus zwei oder mehr Fischarten, das die französische Kochkunst der Küche des gemeinen Mannes entlehnt, durch allerlei pikante Zusätze veredelt und in dieser Gestalt auf dem ganzen Continente eingebürgert hat. Um 1750 war nicht einmal der Name, viel weniger das Gericht

den Pariser Köchen bekannt, so daß also die Einführung der Matelote in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts gesetzt werden muß.

Mazges oder *Mazzes* heißen die dünnen, ungeäuerten Osterbrote der Juden, die nur aus Wasser und Mehl bereitet und am Passahfest genossen werden.

Maulbeeren, die fleischigen, zuckerhaltigen, weißen oder schwarzen Früchte des Maulbeerbaums, stehen im Stickstoff- und Wassergehalt den Pflaumen gleich, sind aber reicher an Zucker und freier Säure und daher von ausgeprägtem Beerenobstgeschmack. Man genießt sie entweder roh oder in Compotform, kocht sie auch in Zucker ein und bereitet daraus Maulbeerjast und Maulbeersyrup, der wie der Himbeerjast verwendet wird. Im Ganzen spielt jedoch die Maulbeere nur in Südeuropa eine bedeutendere, in Mittel- und Nordeuropa dagegen eine ziemlich untergeordnete Rolle. Die europäische Küche bevorzugt übrigens sowohl des Geschmacks wie der Größe wegen die schwarze Art, während in Persien gerade das Umgekehrte der Fall ist, d. h. die weiße Art größer und wohlgeschmeckender und daher höher geschätzt wird. Beide Arten stammen aus Asien, aber während der schwarze Maulbeerbaum in Nordpersien heimisch ist, schon um 400 v. Chr. in ganz Kleinasien und Griechenland (doch nicht in Palästina!) bekannt war, um 50 n. Chr. nach Rom und unter Karl dem Großen nach Deutschland kam — stammt der weiße Maulbeerbaum, die Nahrungspflanze der Seidenraupe, aus China und Nordindien und gelangte erst 510 n. Chr. nach Constantinopel und etwa zwanzig Jahre später nach dem Peloponnes, der nun der Hauptsitz der abendländischen Seidenproduction und Maulbeercultur wurde und davon den Namen „Morea“ erhalten haben soll. Nach Sicilien kam der weiße Maulbeerbaum erst nach 1148, nach Frankreich erst um 1290 durch den Kreuzfahrer Guipape de Saint-Muban d'Alman, nach

Toscana nicht vor 1340. Amerika erhielt ihn um 1530 durch Cortez, und gleichzeitig wurde er von Augsburg nach Württemberg (Neutlingen) verpflanzt. In Oesterreich wurde er noch 1680 durchaus für einen Fremdling angesehen, während der schwarze Maulbeerbaum für eingebürgert galt. In Niederösterreich ist er erst seit etwa 1850 in größerem Umfange angepflanzt und zur nämlichen Zeit durch Marschall v. Bieberstein in Südrussland eingeführt worden.

Maurachen s. Morchel.

Mahonnaise, richtiger Mahonnaise, weil die Composition zu Ehren der Eroberung der Feste Mahon auf Minorca (1756) benannt wurde, zu deutsch weiße Salsaue, ist eine kalte Tunke, die im Wesentlichen aus gutem Provençeröl mit rohem Eigelb, Esdragonesfig, weißem Pfeffer, Salz und etwas Citronensaft hergestellt und zu kaltem Fleisch, Geflügel und Fisch gegeben wird. In der guten Küche fügt man den Grundbestandtheilen ausnahmslos aufgelöstes kräftiges Aspik hinzu, während weitere Zuthaten (Butter, Senf, Zucker, gestoßenes Bisquit, gekochte und zerriebene Eidotter etc.) entsprechend verwerflich sind.

Meerfohl, ein Vetter des Kettigs, ist im Lande ober und unter der Enns unbekannt, kommt aber in einer aus dem Orient eingewanderten Art, dem Tartarenfohl, mit fleischiger, süßlich schmeckender Wurzel, in Rumänien, Ungarn und Mähren vor und wird dort theils geschält wie Spargel als Salat oder gekocht wie Gemüse, die jungen Sprossen auch wohl wie Blumenfohl verspeist. Der gemeine Meerfohl dagegen, gewöhnlich Seekohl genannt, ist eine Strandpflanze mit kohlartigem Charakter, die an der deutschen Ostsee- und Nordseeküste und an den englischen Gestaden hin und wieder wild wächst und 1799 auf den Markt gebracht wurde. Man speist in England die frischen, unter Abschluß des Lichtes gezogenen Sprossen in Salzwasser abgekocht und mit zerlassener Butter

und macht ein großes Aufheben von diesem Gerichte, indessen — weder Deutschland noch Holland, noch Frankreich haben sich trotz wiederholter Anläufe die Pflanze wirklich zu eigen gemacht und das stellt für den Kenner die Inferiorität des Seekohls gegenüber dem Spargel und dem Blumenkohl völlig außer Frage.

Meerrettig, in Oesterreich Kren, der nächste lebende Verwandte des Pfefferfrants und zugleich mit der Brunnenfresse verschwägert, ist im ganzen Osten vom Weißen Meere bis zum Kaspi-See heimisch und hat sich von dort aus über Westeuropa verbreitet, wo er jetzt, von den drei südlichen Halbinseln und der Bretagne abgesehen, allenthalben verwildert vorkommt. Griechen und Römer kannten den Meerrettig nicht, und noch heute ist sein Verbrauch in Südeuropa gleich Null. Nord- und Mitteleuropa dagegen ziehen ihn nicht nur in fast jedem Hausgarten, sondern auch im Großen, namentlich darf Böhmen nicht bloß als Kronland, sondern auch als Krenland bezeichnet werden. In Süddeutschland, wo er sich unter Karl den Großen zuerst genannt findet, sind Bamberg, Schweinfurt, Nürnberg und besonders Niederbühl bei Rastatt, das seine Rettigstangen bis Paris versendet, in Norddeutschland Lübbenau im Spreewald mit einer Jahresproduction von 3—3½ Millionen, Berlin mit einer solchen von 1½ Millionen Stangen als Rettigstädte berühmt. Sogar in Amerika, im Staate New-York, hat der Krenbau seit etwa 1865 einen großartigen Umfang angenommen. Dies Vordringen des Meerrettigs steht im genauen Verhältniß zum Zurückweichen des Knoblauchs, so daß man den Kren mit Zug und Recht den lachenden Erben des Knoblauchs nennen kann. In der That ist der Kren weit mehr Gewürz als Gemüse. Als letzteres kommt er auf dem feinen wie auf dem bürgerlichen Tische Oesterreichs und Deutschlands überhaupt nicht vor, und auch in der Schweiz und Frankreich

gehört Meerrettig-Gemüse, in Fleischbrühe oder in Milch gekocht, nicht gerade zu den alltäglichen Gerichten. In ersterer Eigenschaft dagegen figurirt nicht nur der rohe geriebene Meerrettig als Stellvertreter des Senfs bei den „brennheißen Frankfurtern“, beim Pöfelsfleisch und andern einfachen Fleischgerichten, sowie als Hauptbestandtheil einer sehr beliebten Fischsauce, sondern er wird auch theils roh, theils gedünstet in mannigfacher Verbrüderung mit Mandeln, Korinthen, Eidotter, Citrone, Muscatnuß, Pfeffer, Knoblauch u. s. w. zu Saucen verwendet. Gekochter Kren ist bekanntlich minder scharf und pikant als roher, weil durch das Kochen ein guter Theil des durchdringend scharfen Senfsöls verflüchtigt wird, auf dem der eigenthümlich beißende Geschmack des Krens beruht. Da der Meerrettig — in jeder vernünftigen Küche wenigstens — nur zerrieben gegeben wird, so gibt er zu Klagen über Unverdaulichkeit keinen Anlaß und ist also in dieser Hinsicht seinem Bruder Rettig bei weitem überlegen.

Meerspinnen ist die volkstümliche Bezeichnung für mehrere Arten Bogenkrabben, deren rundliche Erscheinung und ungemeine Marschfertigkeit allerdings weit mehr an die flinke Spinne als an den gesetzten Krebs erinnert. In culinarischer Hinsicht kommen davon besonders drei Arten in Betracht: der in allen europäischen Meeren häufige, 9—12 cm lange, mit braunem Rock und schwarzen Scheeren versehene Taschenkreb, der namentlich von den Engländern hoch verehrt wird; dann die noch häufigere, 4 cm lange, dunkel grünlich gefärbte Strandkrabbe, in Venedig granzo und masanetta, in Hamburg „Taschenkreb“, an der besonders die Italiener ihr Vergnügen haben, und endlich die etwas minder gewöhnliche, 4—5 cm lange, auf braunem Grunde blaugefleckte Sammtkrabbe, die nur in der Nordsee in größerer Menge vorkommt. Die Meerspinnen werden wie die Garnelen verwendet, namentlich dienen sie zu Garni-

turen und, mit Eßig und Pfeffer gekocht, als Salat. Vgl. Garneelen.

Mehl, d. h. staubfein Zermahlenes oder Zermalmtes, läßt sich aus allen ordentlichen trockenen Substanzen herstellen (Steinmehl, Holzmehl, Knochenmehl u. s. w.). Für den Gastronomen kommen aber natürlich nur die aus genießbarer Substanz gewonnenen Mehle, also Fleischmehl, Fischmehl, Wurzelmehl und Fruchtmehl, und unter diesen wieder vorzugsweise das Mehl in Betracht, welches sich zur Brotbereitung eignet, also das Fruchtmehl. Nicht alle Fruchtmehle sind jedoch in gleichem Maße zum Verbacken geeignet, vielmehr widerstehen namentlich die Hülsenfrucht- oder Leguminosenmehle in dieser Form sowohl dem Geschmack wie der Verdauung, und so versteht man unter Mehl im engsten und gewöhnlichsten Sinne ausschließlich das Getreidemehl, das aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Hirse, Buchweizen, Mais und Reis hergestellt wird. Die hohe, geradezu unerseßliche Bedeutung dieses Getreidemehls für die menschliche Ernährung beruht auf seinem Stickstoffgehalt, aber nicht auf dem Stickstoffgehalt an sich (sonst würde das noch stickstoffreichere Leguminosenmehl den Vorzug verdienen), sondern in Verbindung mit dem Wohlgeschmack und der Verdaulichkeit der Halmfrüchte. Vor allem diese beiden Eigenschaften haben dem Getreidemehl die erste Stelle unter allen aus dem Pflanzenreiche stammenden Nahrungsmitteln verschafft, und sie allein sichern ihm dieselbe für alle Zeiten — ein Memento für alle jene Köche und Gastgeber, guten Leute und schlechten Musikanten, die der bedauerlichen Ansicht sind, ein nahrhafter Tisch allein genüge und auf den Wohlgeschmack, auf die Schönheit, Zartheit und Feinheit der Gerichte komme es erst in zweiter oder gar in dritter Linie an. Die Feinheit insbesondere ist im Gegentheil ein so wesentliches Erforderniß einer vollendeten Speise, daß man

sie rundweg der Eintheilung der Mehlsorten zu Grunde gelegt hat und in der modernen Hochmüllerei, die die Zerkleinerung der Körner zwischen thunlichst weit übereinander gestellten Steinen oder Walzen bewirkt und nach jedem einzelnen Mahlproceß durch Sieben und Blasen eine Sichtung des Productes vornimmt, mindestens 6 Mehlsorten unterscheidet: Kaiserauszug, Mehl Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, Nr. 2 und Nr. 3. Diese Hauptsorten werden dann noch in Untersorten zerlegt, wie z. B. das Mehl Nr. 0 in Prima 0 oder Mundmehl und in Secunda 0 oder Semmelmehl, und so unterscheidet man im Ganzen nicht weniger als 12 Sorten, die aber nicht bloß äußerlich, sondern auch nach ihrem Nährwerthe verschieden sind; denn soviel steht freilich fest, daß ein Mehl, je feiner es ist, allerdings umso weniger Rohfaser und Asche, aber auch umso weniger Stickstoff und Fett enthält. Wenn jedoch grundgelehrte alte Häuser aus dieser Thatsache den niederschmetternden Schluß gezogen haben, daß die Kleie als Nahrungsmittel höher stehe als das Mehl Nr. 00, so haben sie dabei vor lauter Gelehrsamkeit zwei nicht minder wichtige Wahrheiten von entgegengesetzter Bedeutung übersehen, nämlich erstens, daß mit der Feinheit auch die Verdaulichkeit des Mehles steigt, so daß vom Mehl Nr. 00 volle 96%, von der Kleie aber nur 91% verdaut werden, und zweitens daß nur die möglichst gründliche Entfernung aller Hülsen und Schalen uns vor dem Unglück bewahrt, mit denselben einige Millionen angeflogener Pilzkeime verschlucken und unsern Magen zu einer Versuchsanstalt für Mikrobencultur hergeben zu müssen. Diese letztere Aussicht ist so gräßlich und lebensgefährlich, daß hoffentlich jeder, dem diese Zeilen zu Gesicht kommen, fortan das Kleienbrot, und wäre es noch so grob, mit Abscheu von sich stoßen und tausendmal lieber ein gutes Weizenmehlgebäck zu sich nehmen wird — selbst wenn's Bisquit oder Pudding sein sollte.

Mehlspeisen sind die Pointen der Wiener Küche, eine immer überraschender, bestechender, blendender und beifallswürdiger als die andern, Compositionen von berückender Fülle und Lieblichkeit, gastronomische Ghaselen von so wunderbar verschlungenem Bau, daß der Laie staunend vor ihnen innehält und, wie der Hauptmann der sieben Schwaben beim Anblick des Gels, verwundert ausruft:

Ka Hirschkub is's und 's is ka Haj' —

Du lieber Himmel, was is das?

Er hat ein Recht zu dieser Frage, denn die Wiener Mehlspeisen sind wirklich Wunder der Kunst. Was Grillparzer in seinen Dramen, Strauß in seinen Walzern, Makart in seinen Gemälden der Welt nur vorgaukeln: tiefes Gefühl, helle Lust am lieben Leben und herzinniges Behagen am ewig Schönen — das Alles und noch etwas mehr legt die echte Wiener Mehlspeis-Köchin in eine einzige Schüssel Dalkerln, in einen Aepfel-Strudel, in eine Schüssel Zwetjtschen-Knödel, Topfen-Tascherl oder auch in einen einfachen Kaiser-Schmarren. Kein Wunder also, daß selbst der Laie von solcher Ideenfülle hingerissen wird, und daß der Kenner sich nicht selten versucht fühlt, die Schöpferin dieser Kunstwerke auf dem nicht mehr ungewöhnlichen Wege durch die Kirche für alle Ewigkeit an sich zu fesseln. Kein Wunder aber auch, daß außer der Wiener keine Sprache der Welt reich genug ist, um den Begriff eines einzigen Kramel-Pogatscherls oder eines Salzburger Rockerls mit allen seinen Feinheiten knapp und klar zum Ausdruck zu bringen. Dieser Theil der Wiener Küche kann nur an Ort und Stelle gründlich studirt werden, und vielleicht wird dies Studium noch zu einer wirklichen Revolution in der europäischen Tischordnung führen, denn bekanntlich schließt das französische, deutsche und englische Menu mit dem Gemüse, das Wiener aber mit einer Mehlspeise.

Melanzana, Melanzanapfel i. Eierbeere.

Melde i. Gänsefuß.

Melisse oder Zitronenkraut, ein Lippenblüthler aus der Verwandtschaft der Salbei und des Majorans mit eiförmigen Blättern und kleinen weißen Blüthen, ist in Südeuropa einheimisch und scheint, obschon bereits von den Griechen als Heilmittel verwendet, erst nach der Zeit Karls des Großen nach Mitteleuropa verpflanzt zu sein, wo sie jetzt als Nutz- und Ziergewächs vielfach gezogen wird. Die Blätter riechen stark aromatisch, doch nur entfernt citronenhaft und liefern, mit Wasser destillirt, ein ätherisches Del und ein Melissenwasser, das einen Bestandtheil des weiland als Heiltrank hochberühmten Karmeliterwassers (Eau des Carmes) bildete. In England wird das Kraut bisweilen zur Maibowle verwendet.

Melniker heißt nach dem Städtchen Melnik in Böhmen, wo er in bester Qualität gezogen wird, der böhmische Rothwein aus blauem Burgunder-Rebsaß, ein feiner, gewürzreicher Stoff mit kräftiger Blume, der seines Gerbstoffgehaltes wegen vielfach als Krankenwein empfohlen wird.

Melonen, 1—2 kg schwere, ei- oder kugelförmige Gurkenfrüchte von weißer, gelber oder grüner Farbe und von der Gurke, dem Kürbis und der Arbutus hauptsächlich durch den höhern Zuckergehalt (2—2 $\frac{1}{4}$ %) verschieden, werden in Südeuropa auf dem Felde, in Oesterreich-Ungarn zum Theile auf dem Felde, aber auch wie in Südfrankreich im Garten, in Deutschland, Nord- und Mittelfrankreich, England und Holland im Mistbeet gezogen und bilden, wenn gut, ganz vorzügliche, wenn mittelmäßig, höchst erbärmliche Tafelfrüchte. Die gute Melone kennzeichnet sich äußerlich durch den starken, fleischigen Stiel, durch verhältnißmäßig hohes Gewicht und durch einen gewissen Grad von Härte. Das weiße oder gelbe Fleisch hat einen süßen, ananashaften Geschmack, riecht er-

frischend würzhaft und ist von solcher Zartheit, daß es auf der Zunge zergeht. Die Melone wird daher mit Vorliebe zum Nachtiß gegeben, und zwar ist man die Schnitten roh, in Ungarn mit Paprika, am häufigsten aber mit Zucker, obgleich die Herren Perser dies für eine gastronomische Todsünde ansehen und Vaerst Recht hat mit seinem Ausspruche: „Pfeffer, nicht Zucker, sollte zur Melone gegessen und ein feuriges Glas Wein darnach getrunken werden — unter diesen Voraussetzungen ist sie ein leicht verdauliches Obst“. Wer seines Magens nicht sicher ist, thut am besten, die Melone zu meiden oder sie nach persischer Manier nüchtern und dann nach Vaerst's Vorschrift zu genießen. Außerdem werden reife Melonen zu Marmelade eingesotten, unreife aber in Streifen geschnitten und in Oesterreich, Deutschland und Frankreich in Zucker, in England in Essig eingekocht. Die Melone ist in verschiedenen Spielarten in Indien und in Centralafrika zu Hause, man genoß aber sowohl am Ganges wie am Nil nur die wildwachsenden Früchte. Erst zur Zeit Christi wurden daher Griechen und Römer mit der Frucht bekannt, konnten ihr aber keinen Geschmack abgewinnen. Das Vaterland der europäischen Melonencultur ist daher nicht Italien, sondern Spanien, wohin die Araber zuerst bessere Sorten brachten, und daher, nicht aus Armenien, dürfte auch die treffliche Warzenmelone stammen, die in Italien zuerst im Garten des päpstlichen Schlosses Cantalupo in der Mark Ancona gezogen wurde und davon den Namen Cantalupe erhielt. Diese Cantalupe verbreitete sich schnell über ganz Italien und weiter nach Norden: König Karl VIII. brachte sie um 1490 nach Frankreich, und Kaiser Friedrich III. aß sich 1493 den Tod daran — wie anzunehmen steht, mit großem Vergnügen. Seitdem war natürlich der Ruf und das Fortkommen der Melone gesichert. Spanien aber ist bei alledem in Europa ihr Leibland geblieben: sie ist die saure

Gurke der Spanier, namentlich des Königreichs Valencia, deſſen melones für die beſten im ganzen Reiche gelten, zu Zehntauſenden auf den Märkte kommen und zur eigentlichen Melonenzeit, im Auguſt, nur 8—10 Cents (etwa 5 Kreuzer) per Stück koſten. Glückliches Valencia!

Meneſer, Meneſcher, rothe und weiße Gewächſe aus dem Weinbezirke des Fleckens Menes bei Arad, nehmen eine der erſten Stellen unter den Ungarweinen ein. Der weiße Meneſcher aus Magyarka-Rebſaß, ſtark, dauerhaft und verhältnißmäßig billig, gehört zu den beſten Bratenweinen und wird in bedeutender Quantität namentlich nach den untern Donanländern ausgeführt. Der Rothwein aus der blauen Kadarka-Traube iſt ihm indeſſen noch bei Weitem überlegen. „Der echte Meneſcher rothe Ausbruch, der nie die tief dunkelrothe Farbe des imitirten zeigt, iſt der feinſte rothe Deſſertwein in der ganzen Welt, wie das auch auf der Pariſer Ausſtellung 1867 einſtimmig anerkannt wurde“ (Hamm). Natürlich iſt er entſprechend theuer, bis 12 Mark per Flaſche. Der nicht auf Ausbruch verſeſene rothe Meneſcher erſcheint als dunkelrother, ſüßer, gewürzhafter und feuriger Ungar von ſchwerſtem Kaliber und wird dem Tokayer gleich geſchätzt, dem er zwar an Geiſt nachſteht, an Würzhafteit dagegen überlegen iſt.

Menu ſ. Tiſchkarte.

Merlan oder Wittling, eine Schellfiſchart von 40 bis 50 cm Länge, kommt nur an den nordatlantiſchen Küſten vor und wird excluſivlich friſch geſſen oder doch höchſtens für den localen Bedarf eingefalzen oder getrocknet. In Paris, wo er den ganzen Herbf und Winter über zu haben iſt, iſt er ſeines zarten weißen und leicht verdaulichen Fleiſches wegen ſowohl gebacken mit Senſſauce als in Butter geröſtet ungemein beliebt und werthet 0·80—1·20 Francs per Kilo.

Meth (vom slavischen Worte med für Honig), das aus Wasser und Honig bereitete gegohrene Getränk der Biervölker vor der Erfindung des Bieres und der Einführung des Weinbaus, riecht in guter Qualität nur schwach nach Honig, hat eine mehr oder weniger dunkelbraune Farbe und schmeckt bittersüß mit einem recht angenehmen Stich ins Aromatische, der von einem kleinen Zusatz von Hopfen und Gewürz herrührt. In dieser Qualität ist der Meth ein ganz löblicher Durststiller — mehr aber nicht, wenigstens lassen sich Klünche von der Gründlichkeit und Tiefe, die man den alten Germanen nachrühmt, auf keinen Fall damit erzeugen. Die biedern Bärenhäuter werden also wohl mit Bilsenkraut samen und dergleichen lieblichen Dingen nachgeholfen haben. Heute ist der Meth in Oesterreich und Deutschland eine Mythe; nur in München soll sich noch eine Methkneipe befinden, und in Wien hat sich das altberühmte „süße Löchel“ im Mariengäßchen als Methauschank erhalten. Als Haus trank kommt der Meth aber noch in Polen, den russischen Ostseeprovinzen und in Westrußland, sowie in der Grafschaft Sussex im südlichen England vor.

Mettwurst s. Cervelatwurst.

Milch, die von den Brüsten der weiblichen Säugethiere nach der Niederkunft abgesonderte und zur Ernährung der Nachkommenschaft bestimmte weiße Flüssigkeit, besteht im Wesentlichen aus Wasser, Casein, Albumin, Fett, Milchsücker und Salzen. Das Mengenverhältniß dieser Bestandtheile ist jedoch bei den verschiedenen Arten ein so verschiedenes, daß sich die Milch der einzelnen Thierklassen nicht bloß im Geschmack, sondern auch in der Verdaulichkeit unterscheidet. Für den erwachsenen und Gott sei Dank! leidlich gesunden Gastronomen ist indessen jede Milch verdaulich, und für ihn braucht daher nur die Thatsache registrirt zu werden, daß keine Milch dem Gaumen besser zusagt als die

Ruhmilch. Die Ruhmilch schmeckt voller als die Frauenmilch und die der Frauenmilch verwandte Eselsmilch, dabei ist sie milder als die eigenthümlich streng schmeckende Büffelmilch und Ziegenmilch und doch nicht fade wie die Schafmilch, deren Genuß schon nach wenigen Tagen Ueberdruß erregt. Wer Milch sagt, meint daher immer Ruhmilch, das Göttergeschenk, das man Morgens nüchtern zum Frühtrunk, beim zweiten Frühstück warm mit Chocolate, zu Mittag als Milchsuppe, Milchbrei, Milchreis, Milchnudeln u. s. w., Nachmittags als Milch-Kaltschale mit Schnecken zur Erfrischung und Abends als Sauermilch mit geriebenem Roggenbrot und Zucker als bestes Schlafmittel genießen kann. Die Milch ist zudem bei allen feinem Gebäcken und Mehlspeisen absolut unentbehrlich, und da es ohne sie auch keinen Rahm, keine Butter, keine Buttermilch, keinen Käse und keine Sauermilch geben würde, so darf man getrost behaupten: ohne Milch würde die ganze Tisch- und Gesellschaftsordnung aus dem Leim gehen — nicht blos in Europa, sondern auch in Kurdistan, wo männiglich Tag für Tag 2 bis 4 Eiter frischer Milch genießt, in Indien, wo der Reisende statt aller Mahlzeiten oft genug nur auf Büffelmilch angewiesen ist, und in Arabien, wo der Aheisch, eine Art Milchflöße, zum täglichen Brote gehört. Bei alledem kann Milch allein den erwachsenen Menschen nicht oder doch nur sehr ungenügend erhalten, weil sie vom majorennen Magen nicht in gleichem Maße ausgenutzt wird wie vom Kindsmagen; für den Erwachsenen sind vielmehr Butter und Käse weit geeignetere Nahrungsmittel. Daher das Sprichwort: „Milch allein thut's nicht, man muß auch einbrocken“.

Conservirte Milch wurde schon seit alter Zeit von den Lappen durch Kochen der Flüssigkeit und Aufbewahrung in sorgfältig verschlossenen Renthierblasen hergestellt, in den Culturländern aber ist man erst seit etwa 40 Jahren,

und zwar zuerst in Amerika, auf ein ähnliches Verfahren verfallen und hat seitdem allerdings die primitive Methode der Renthierzüchter wesentlich verbessert. Im Handel kommen jetzt hauptsächlich zwei Milchconserven vor: die präservirte Milch (zuerst von E. Scherff in Wendisch-Buchholz bei Halbe in Preußen, jetzt auch als conservirte Milch von der Alpenmilch-Export-Gesellschaft in Romanshorn am Bodensee hergestellt), d. h. Frischmilch, die in Flaschen mit eigenthümlichem Verschuß bis auf 120° C. erhitzt und dadurch keimfrei gemacht ist, so daß sie nach dem Öffnen der Flasche noch wochenlang süß bleibt, und zweitens condensirte Milch, d. h. Milch, die durch Eindampfen größtentheils oder gänzlich ihres Wassergehalts beraubt ist und daher für den Gebrauch mit Wasser versetzt werden muß. Die condensirte Milch kommt in drei verschiedenen Arten vor, nämlich mit Zuckerzusatz condensirt (zuerst 1854 von Dalsen, Blatchford & Harris in Boston, auf dem europäischen Continente seit 1866 von der Anglo-Swiss-Condensed-Milk-Company in Cham im Kanton Zug fabricirt), eine weiße, breiige Masse von süßem Geschmack, die in luftdicht verlötheten Blechbüchsen auftritt, zweitens ohne Zusatz condensirt (von der schon genannten Gesellschaft in Romanshorn hergestellt), eine stark gelbe, syrupzähe Masse von brenzlichem, keineswegs angenehmen Geschmack, die in Blechbüchsen oder in Flaschen mit Gummiverschuß zu haben ist, und drittens als trockenes Milchpulver (seit 1891 zu Gossau im Kanton St. Gallen und von Drenthau zu Stendorf bei Stade in Hannover hergestellt), ein weißes, süßes Pulver, welches mit heißem Wasser eine Milchlösung gibt. In Oesterreich liefert J. Gfall in Innsbruck gute Kuhmilchconserven. Gebr. Sigmond in Klausenburg versenden mit Zucker condensirte Ziegenmilch. Rußland (Dr. Carrié's Milchfabrik in Drenburg) bringt sogar condensirte Stutenmilch

in den Handel! Auch auf diesem Gebiete ist also für die verschiedenen Geschmäcker ausreichend gesorgt. Vgl. Rahm.

Mirabelle s. Pflaume.

Mischmasch ist der ehrliche deutsche Name jener etwas zweideutigen Präparate, die unter der englischen und daher weniger durchsichtigen Bezeichnung *Mixed-Pickles* in Gläsern auf den Markt kommen. Das Mischmasch wird aus grünen respective unreifen Vegetabilien: Gurken, Möhren, Maiskolben, Zwiebeln, Rotherüben, Gartenbohnen, Blumenkohl, Radieschen u. s. w. durch Einkochen mit Essig und scharfem Gewürz (Meerfenchel, Paprika, Ingwer u. s. w.) hergestellt und gehört demgemäß weit eher zur Klasse der bekannten englischen Gewürzsaucen als zu den Gemüseconserven, deren Stelle es jedoch beim Braten und namentlich beim Wildbraten vertritt. Nun ist ein rechter Gastronom allerdings von Gott und Berufs wegen zum Besitze eines hand- und standfesten Magens verpflichtet und eine Portion Mischmasch wird ihm daher ebenso wenig bange machen wie eine Portion Sauerkraut — wenn das Präparat nur gut und rein ist. Aber gerade mit diesen beiden Eigenschaften hapert's namentlich bei den *Mixed-Pickles* englischer Herkunft oft ganz bedenklich, und wer das wahrhaft strahlende Grün einer solchen Mischmasch-Krute bewundert, der sollte jedesmal erst das Virgil'sche *Nimium ne crede colori* (trau der Farbe nicht zuviel) erwägen, bevor er zugreift. Thatsache ist, daß die Farbe der *Mixed-Pickles* nur gar zu oft durch Grünspan erhöht und der Essig mit Schwefelsäure geschärft wird, und was diese beiden liebenswürdigen Zuthaten für Humor und Unheil im Magen anstiften, kann sich jeder denken. Der Kenner läßt daher in zweifelhaften Fällen lieber das beste Mischmasch vorübergehen, als daß er sich leichtsinnig einer derartigen Gefahr aussetzte. Wer daher nur einen Funken von Nothachtung für seinen und seiner Gäste Magen im

Leibe hat, der wird nur solches Mischmaß auf den Tisch bringen, das in seiner eigenen Küche zubereitet wurde, oder für dessen Reinheit er genügende Bürgschaft besitzt, wie dies bei den Erzeugnissen der k. k. Hof-, Armee- und Marine-Lieferanten Jg. Eisler & Co. in Wien der Fall ist.

Mispel, in Niederdeutschland Meßpel oder Wispel, in Franken Gessel, in Oberdeutschland und Oberösterreich Neßpel, in Niederösterreich Gßpel, Gßpel oder Wßpel, die braune, 2—3 cm lange, in eigenthümlicher Weise mit den fünf langen Kelchzipfeln gekrönte Steinfrucht des Mispelstrauchs, behauptet noch zur Zeit der Reife einen hohen Grad von Herbe und Härte und muß erst durch den Frost oder durch längeres Lagern auf Stroh mürbe gemacht werden. „Meßpeln un Mädens werden op Beddestro zünftig makt“ (Mispeln und Mädchen werden auf Bettstroh zünftig gemacht), lehrt daher die Weisheit der Niedersachsen. Teigig geworden, hat die Mispel einen angenehmen säuerlichen, zusammenziehenden Geschmack und wird roh genossen oder mit Butter und Rothwein zu einem äußerst delicates Compot versotten, das, wenn von syrupähnlicher Consistenz und gut gezuckert, als die Krone dieser Art von Küchenpräparaten gelten darf. Vor der völligen Verteilung mit Zucker eingekocht liefert die Mispel auch eine gute Conserve, auf deren Herstellung man sich namentlich in Frankreich vortrefflich versteht. Der Mispelstrauch ist in den Wäldern des gemäßigten Europas vom Pruth ab bis zur Bretagne und wahrscheinlich auch in England heimisch und in ganz Mittel- und Südeuropa mit Ausnahme Griechenlands in verschiedenen Spielarten cultivirt. Die Römer brachten ihn zur Zeit Cäsars (ermordet 44 v. Chr.) aus Gallien nach Südeuropa, dem er bis dahin ebenso fremd war wie noch heute den Griechen und der ganzen Levante von Constantinopel ab bis nach Kairo.

Die welsche Mispel dagegen, die glänzend rothe oder gelbe, mispelähnliche und mispelgroße Frucht des Azaroll-dornus, der in Niederösterreich selbst als Zierstrauch nicht oder nur ganz ausnahmsweise vorkommt, gehört dem Orient und dem Süden Europas an. Theophrast nennt den Strauch Krataigos, die Neugriechen aber Memetsylea. Mattioli (gest. 1577) erwähnt, daß er in den Weinbergen um Neapel ungemein häufig sei, und Brillat-Savarin erzählt, daß er unter Ludwig XIV. aus der Levante nach Frankreich verpflanzt wurde. Die wallnußgroßen Früchte haben den echten Mispelgeschmack und werden an Ort und Stelle roh verzehrt oder kommen in Zucker eingemacht unter dem Namen Dazzerola oder Azzarola von Italien aus in den Handel.

Mittelschnepfe, Doppelschnepfe oder Pfuhlschnepfe, die kleinste, aber delicateste unter den in der europäischen Küche heimischen Schnepfenarten, brütet vorzugsweise in der Tundra Lapplands und Sibiriens und kommt nur vereinzelt als Brutvogel auch in Norddeutschland bis herab zu den anhaltischen Fürstenthümern vor. Auf dem Striche, der sie über ganz Europa bis tief ins innere Afrika hinunterführt, ist sie im August die erste, auf dem Wiederstriche im Mai die letzte. Nur um eine Benigkeit kleiner als die Becassine, entwickelt sie sich im Herbst zu einem wahren Fettklumpen und liefert in dieser Gestalt einen Spießbraten, dessen Genuß einen viertelstündigen Aufenthalt im Paradiese aufwiegt. Leider muß man bereits gute Connexionen im Kreise der Grünröcke besitzen, um ihrer habhaft zu werden, denn da ihr weder die Vorsicht des Brachvogels noch der Zickzackflug der Becassine eigen sind, so wird sie fast mit jedem Jahre seltener.

Mixed-Pickles s. Mischmasch.

Mockturtle-Suppe oder Falsche Schildkröten-suppe, eine Fleischsuppe mit einer Einlage von gesottenem Appetit-Regikon.

Kalbskopf, Kalbshirn und Kalbszunge nebst Trüffeln, Champignons, Petersilie, Gewürznelke, Pfeffer, Tomaten u. s. w., gehört nicht gerade zu den verbaulichsten, unstreitig aber zu den stimulirendsten Schöpfungen der Suppentüche und ist daher, wie Wiel hervorhebt, über alle Maßen zuträglich, sobald Kopf und Magen durch eine Bacchusfeier in jenen unqualificirbaren Zustand gerathen sind, der laut Mose I, Vers 2 die charakteristische Eigenthümlichkeit der Erde vor dem ersten Schöpfungstage ausmachte. Vgl. Schildkröte.

Möhre, Mohrrübe, Gelbrübe, Gelbwurzel oder Carotte, in Oesterreich Möra oder gelbe Ruaben, in Schwaben rundweg Rübe und in Niedersachsen Wurzel, die ebenso am Kap, in Australien, Ostindien und Nordamerika wie in Europa bekannte Solanepflanze, stammt von der über unsern ganzen Erdtheil verbreiteten wilden oder Wiesenmöhre mit weißlicher, holziger, verästelter Wurzel und ist trotz mehr als zweitausendjähriger Cultur so wenig in ihrem Wesen verändert, daß sie, sich selber überlassen, schon nach wenigen Generationen in die Wildlingsform zurückschlägt. Spuren ihrer culinairischen Verwendung haben sich in den Schweizer Pfahlbauten gefunden, die Griechen des 4. Säculums v. Chr. kannten bereits den Möhrenbau, und aus dem 4. Jahrhundert n. Chr. wissen wir durch das Apicianische Kochbuch, daß die Römer sie in Del gesotten mit römischem Rümmelel oder in Wasser gesotten mit Salz, Del und Essig aßen. Zu keiner Zeit aber ist die Möhre in Südeuropa auch nur annähernd von der Bedeutung gewesen, die sie vom frühesten Mittelalter ab für das gemäßigete Europa, namentlich für Deutschland und, seit der Zeit Heinrichs VIII. (gest. 1547), auch für England hatte. Die Möhre war das Seitenstück zum Weißkohl, Kraut und Rüben das gewöhnlichste Gericht des gemeinen Mannes und so mit dem Volksleben verwachsen, daß zwar das Gericht

seit dem endgiltigen Siege der Kartoffel zu Ende des 18. Jahrhunderts aus der Volksküche verschwunden, der Name aber mit veränderter Bedeutung lebendig geblieben ist. In Süddeutschland führten sogar einzelne Gegenden, wie z. B. der Strich um die Dörfer Dornau und Lellenfeld in Franken, den Titel „Kraut- und Rübenland“ mit demselben Stolz, mit dem andere Bezirke sich „goldene Auen“ oder (in Norddeutschland) „Börden“ nennen. Auch in Wien nahm man noch im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts solchen Antheil an der „Möra“, daß man die gressrothe, stattliche Feldmöhre das „Männlein“, die lichtrothe oder gelbliche, zarte Frühmöhre oder eigentliche Carotte dagegen das „Weiberl“ nannte. Der Kartoffel gelang es, diese Vorherrschaft der Gelbrübe zu brechen, weil der süßliche Geschmack namentlich der größern Wurzel nicht jedem Gaumen angenehm ist, noch immer aber spielt die Rübe eine hervorragende Rolle in der Volksernährung. Im Vereine mit dem Kohl kommt sie freilich selbst in der ländlichen Küche kaum noch vor, als Gemüse aber mit eingeschnittenen Kartoffelstücken gelangt sie noch heute in manchen Gegenden wöchentlich mindestens einmal auf den Tisch. Auf der guten Tafel indessen darf sie sich in dieser Gestalt nur zeigen, wenn sie noch ganz und gar im Zenze ihres Lebens steht und höchstens 15 g wiegt — dann wird ihr aber auch nicht selten die Ehre erwiesen, mit den grünen Erbsen in einen Topf gethan oder doch gleichzeitig und neben denselben servirt zu werden. Von der ältern Wurzel macht die feine Küche nur in der Gelbrüben-Suppe Gebrauch. Ihres Zuckergehalts halber (durchschnittlich 6%) wird die ältere Möhre in der Regel für besonders nahrhaft angesehen, bei dem hohen Wassergehalte aber von rund 85% und bei ihrer nichts weniger als hervorragenden Verdaulichkeit kann von einem besondern Nährwerthe der Gelbwurzel keine Rede sein. Auch der gemeine

Mann wendet sich daher, je mehr er andere Nahrungsmittel kennen lernt, um so entschiedener von ihr ab.

Mohn, die Leibpflanze des Friedenbringers Morpheus und die Wappenblume der Türkei, ist für Asien als Opiumlieferant, für Europa als Delgewächs von Bedeutung. Gutes Mohnöl, das aus dem kalt „geschlagenen“ Samen bereitet wird, ist dünnflüssig, klar, von lichtgelber Farbe und von milde, süßlichem Geschmack, der sich jedoch, auch wenn das Del nicht ranzig wird, im Alter verliert. Als Speiseöl hat es um so höhern Werth, da es das verdaulichste von allen Pflanzenölen ist. Der Kaiserstaat hat Mohnbau und Mohnölsfabrication in Böhmen, Mähren und Niederösterreich und führt etwa 1000 q jährlich aus Deutschland ein: bei alledem dürfte das Mohnöl als Speiseöl in Oesterreich nur die zweite Rolle spielen, während es in Deutschland und der Schweiz entschieden die erste Stelle einnimmt. In der englischen und französischen Küche kommt es unter seinem eigenen Namen gar nicht, als Bestandtheil des „echten“ Olivenöls jedoch nicht gerade selten vor. Der Mohnsamen, die weißen oder rothen, braunen oder blauen Mohnkörner bilden mit gestoßenem Zucker eine heißbegehrte Kindernäscherei, die von den kleinen Leckermäulern mit feinem Verständniß den Mandeln gleichgestellt wird. In der Bäckerei verwendet man sie zu Mohnsladen, Mohnkuchen, Mohnstriezen, Mohnzelten, Mohnkripfen u. s. w., in der Volksküche der Mohnländer auch zu Mohnsuppe und Mohnbrei. Mohnnudeln und Mohnbeugel erfreuen sich in Oesterreich-Ungarn großer Beliebtheit.

Monte Comparto, das Vinum Labicum der Alten, das laut Horaz die Mitte hielt zwischen Falerner und Albaner, ist ein feurriger Weißwein des Kirchenstaats, der aber erst im vierten Lebensjahre seine volle Feinheit erlangt und vielleicht aus diesem Grunde im Handel selten ist.

Monte Fiascone s. Muscateller.

Monte Pulciano, das „Manna von Pulciano“, der *Rè d'ogni vine*, wie der Dichter Redi ihn mit orientalischer Uebertreibung nennt, ist ein Toscaner, der den Namen vom Jesuitenkloster unweit des Trasimenischen Sees führt. Das edle Gewächs, glänzend purpurroth und von hinreißendem Parfüm, ist allerdings ein Liqueurwein ersten Ranges, aber nur wenigen ist's vergönnt, ihn wirklich zu trinken, und so erweckt der Name bei den meisten eine recht unangenehme Erinnerung, denn der Kenner wird in Siena, in Arezzo und Monte Pulciano ebensogut „angeschnitten“ wie der Laie. Was im Auslande unter dem Namen Monte Pulciano aufgetischt wird, wissen bisher nur die Götter und die geschworenen Weinfabrikanten jenseits und diesseits der Alpen.

Montilla, trockener Weißwein erster Klasse, wird in der Sierra de Montilla bei Cordova aus der Pero-Ximen-Traube gezogen und ist dem Sherry, d. h. dem echten Sherry, vollkommen ebenbürtig.

Mont-Rachet s. Burgunder.

Morchel, in Oberjachsen Morche, in Bayern, Oesterreich und Steiermark Maurache, ein ansehnlicher, zartfleischiger und wohlschmeckender Pilz mit eiförmig spitzem, gelbbraunem oder braun-dunkelgrauem Hut, ist in verschiedenen Spielarten über ganz Europa, Asien und Nordamerika verbreitet und wird als eines der ersten und leckersten Frühlingsgemüse allenthalben hochgeschätzt, um so mehr, da er sich im eigentlichen Sinne des Wortes mit Stumpf und Stiel verzehren läßt. Die süddeutsche Klosterküche des 14. Jahrhunderts kochte ihn in dicker „Mandelmilch, mit Wine wol gemacht“, that dazu „Würze genug“, färbte das Gericht mit Veilchenblüthen bläulich und setzte es als „Morchennuss“ auf. Die Mandelmilch vertrat also selbst noch im 14. Jahrhundert die Butter, ohne die wir uns die Herstellung eines stilvollen Morchelgemüses gar nicht denken können! Außer in

der einfachen Gemüßform kommt der Pilz auch noch gefüllt, als Suppeneinlage und als Saucenzuthat vor. Zu letzterem Zwecke verwendet man zumeist die getrocknete Morchel, denn das brave Geschöpf läßt sich zum Besten der Menschheit ohne Murren nicht bloß am Bindfaden, sondern noch besser im Backofen dörren und bildet in diesem mumificirten Zustande einen Handelsartikel, der für Mähren, Böhmen (Prag), Polen, Schlesien (Breslau) und Südfrankreich (Bordeaux) nicht ohne Bedeutung ist. Unter den vier in Oesterreich und Deutschland wachsenden Arten gilt die Spitzmorchel ihrer schlankern Gestalt wegen für aristokratischer als die Speisemorchel und die böhmische Katcenky, im Geschmack aber hat sie weder vor diesen noch vor der im Gebirge hausenden Glockenmorchel das geringste voraus. Nur die Erdmorchel darf man nicht hierher ziehen, denn das ist niemand anders als Ihre Majestät die Trüffel.

Moselwein, das leichte, helle, ins Grüne schimmernde Product der Rebhöhen längs der Mosel von Trier hinunter bis Cochem, ist freilich kein Potentat wie der Rheingauer, auch kein Edelherr wie der Franke, aber doch ein lieber, frischer, erquicklicher Gesell, ein Abbild des Frühlings, dessen Uniform er trägt und dessen milden Duft er um sich verbreitet, ein rechter Lenzwein und daher auch im grünen Maien so voll Uebermuth, daß er Arm in Arm mit dem Waldmeister sein Jahrhundert in die Schranken zu fordern im Stande ist. Denn keinen bessern Saft gibt's für die rechte Maibowle als eben den Mosel mit seiner feinen, lieblichen Blume. Als Lenzwein par excellence hat er auch seine ganz besondere Eigenheit, einen ganz eigenthümlichen, leisen, aber unerkennbaren „Erdgeschmack“, der jedoch der Liebe zu ihm keinen Eintrag thut, denn diesem kleinen Gebrechen steht eine große, eine ganz unschätzbare Tugend gegenüber: ein Moselrausch ist nämlich keine Sünde, sondern eine der bestbekomm-

lichsten Ausschreitungen, die man auf Erden vornehmen kann! Daher das lateinische Dictum: Vinum Mosellanum est omni tempore sanum — Moselwein ist jeder Stund' jedem Menschenkind gesund. Dieser Lobspruch ist ausnahmsweise auch ein Wahrspruch, und das erklärt die Beliebtheit des Mosels weit über die Grenzen seiner Heimat und Deutschlands hinaus. Unter den verschiedenen Sorten, die sich hauptsächlich durch den größern oder geringern Säuregehalt und das feinere oder geringere Bouquet von einander unterscheiden, stehen in der ersten Reihe: der Bisporter, der Brauneberger, der Josephshofer, der Bernkasteler, der Zeltinger, der Graacher, der Karthäuserhofer und der Grünhauser, sowie der Neuberger, Oligsberger und Geiersleyer von den Schieferbergen des Dorfes Winterich. In die zweite Klasse gehören: der Minheimer, der Herziger, der Rinheimer, der Kueser, Lieserer und Bösenicher, der Trarbacher, der Wehlener, der Enkircher u. a. m. Das vielgenannte Moselblümchen wächst eigentlich im Gemeindebezirk Eröv bei Wittlich auf dem linken Moselufer, in der Regel aber ist es ein mit Hollunderblüthen gewürzter Trank wie der „Königsmosel“ u. a. Alle diese Weine sind Weißweine, Rothwein wird im eigentlichen Bezirk des Moselweins nur bei Bisport und bei Maring gewonnen. Gute Bezugsquelle: Franz Wehr in Bernkastel an der Mosel.

Mosf heißt der durch Auspressen gewonnene Fruchtfaß besonders der Trauben und des Kernobstes (Apfel, Birnen und Quitten), bevor er in Gährung übergeht. Dieser Saft hat einen ausgeprägt süßen Geschmack und ist ein ebenso gesundes wie angenehmes Getränk, da ihm die berauschende Eigenschaft des Weines fehlt, die erst durch die Gährung, welche den Zucker des Mostes in Kohlensäure und Alkohol zerlegt, zur Entwicklung kommt. In der Gährung befindlicher Traubenmost (nur dieser!) heißt insbesondere Brause-

wein, Federweißer, Sturm oder Sauter, vergohrener Traubenmost nach der ersten oder „Hauptgährung“ Jungwein, Neuer oder Heuriger und erst nach der zweiten oder „stillen Gährung“ wirklich Wein oder grüner Wein. Im Sherry-Weindistrict Spaniens erhalten sogar die mostos erst nach vollendeter dritter oder „Lagergährung“, also nach völlig erlangter Reife, den Ehrentitel vino, während in Oberdeutschland und der Schweiz schon jeder einjährige Wein (vin d'une feuille, wie der Franzose sagt) als Firnewein bezeichnet wird. Die biedern Obstmoste dagegen, franz. Cidre, behalten von der Wiege bis zum Grabe den Mostnamen bei und sollten sie, was ihnen freilich in ihrem ganzen Leben noch nicht widerfahren ist, das Alter Methusalems erreichen. Der Cider (um diesen schriftläufigen Namen zu gebrauchen) ist in den englischen Grafschaften Worcestershire, Gloucestershire und Devonshire, in der Bretagne, im preussischen Rheinland, in Unterfranken, in Oberösterreich u. s. w. wohlbekannt, am stilvollsten aber wird er in „Mostindien“ hergestellt, d. h. in jenem obstreichen Theile des Kantons Thurgau, dessen Mittelpunkt das Dorf Eschenz am Untersee bildet. In diesem Mostindien ist der Most wahrhaft zu Hause und bedeutet die Obsternte dasselbe, was anderwärts die Weinlese ist. Vgl. Cider und Federweißer.

Mostert, Mostrich s. Senf.

Mumme s. Bier.

Muräne, ein bis $1\frac{1}{2}$ m langer und bis 7 kg schwerer Aalisch des Mittelmeers, namentlich des Golfs von Neapel, dessen feines, fettes, schmackhaftes Fleisch den Römern der Kaiserzeit für eine der erhabensten Delicatessen galt und sie zur Anlage großartiger Teiche für die Muränenzucht, den Vibius Pollio gar zu dem Versuche der Fischfütterung mit Menschenfleisch veranlaßte. Ein Feinschmecker war dieser hochgeborene Schinder sicher nicht! Der Fisch wird noch heute zur

Laichzeit (März und April) in Menge gefangen und wie der Mal zubereitet, besitzt aber durchaus keinen Vorzug vor diesem und bildet daher keinen Handelsgegenstand. Die Verwechslung der Muräne mit der Moräne ist zwar schon hundertmal gerügt worden, aber immer noch sehr beliebt.

Mus verwandt mit Schmaus, hieß im ältern Deutsch die Mahlzeit überhaupt (also „Abendmus“ für „Abendbrot“), dann in engerer Bedeutung das aus Pflanzenstoffen bereitete Beiessen zum Fleisch, das „Zugemüse“ oder „Gemüse“ der heutigen Sprache (daher z. B. „Musgarten“ für „Krautgarten“), und endlich jede zu breiartiger Consistenz verkochte Substanz (daher Hafermus, Brotmus, Lungenmus, Weinmus, Mandelmus u. s. w.). In dieser letztern umfassenden Bedeutung ist das Wort noch in Oesterreich und Süddeutschland im Gebrauch, so daß in diesen Ländern die Bezeichnungen Mus und Brei fast ohne jeden Unterschied angewendet werden. In Norddeutschland dagegen hat sich in sofern eine Begriffstrennung vollzogen, daß Brei dort vorzugsweise ein aus trockener Substanz hergestelltes Gericht bedeutet (also Haferbrei, Reisbrei, Linsenbrei zc. — nie Hafermus, Reisbus, Linsenmus), während Mus vorzugsweise für das zu Brei verkochte und zumeist als Zubrot verwendete Obst und Wurzelwerk (Apfelmus, Birnmus, Pflaumenmus und Rübenmus) gebraucht wird. Weiter als auf die Bezeichnung aber erstreckt sich der Unterschied zwischen der österreichischen und der deutschen Küche in diesem Falle nicht: beide bereiten ihre Muse und Breie auf dieselbe Weise und auch mit demselben Geschick.

Muscateller, im Mitteldeutsch Muschatel, trägt seinen Namen angeblich von dem Umstande, daß „Fliegen (muscae!) und Wespen mit besonderer Gier den Beeren nachstellen“, in Wahrheit aber wohl von dem ausgeprägt pikanten, meist an Moschus (muscus!) erinnernden Parfüm der reifen

Traube. Dies Parfüm wechselt wie die Farbe der Beeren mannigfach ab, bald ins Rosenduftige oder Kamillenartige, bald ins Obsthähnliche oder Wanzenhafte, immer aber ist es in irgend einer ausgesprochenen Schattirung vorhanden, und diese Eigenschaft vor Allem wird dem Weine im Mittelalter jene ungemeine Beliebtheit verschafft haben, die durch die allbekannte Anekdote von dem Augsburger Prälaten Johann v. Fugger, der sich am Est Est zu Tode nippte, köstlich illustriert wird, am ergreifendsten und innigsten aber im schönsten aller mittelalterlichen Weinelieder zum Ausdruck gekommen ist:

Der liebste Buhle, den i han,
 Der leit (liegt) beim Wirth im Keller,
 Er hat ein hölzern Röckli an
 Und heist: der Muscateller.

Der Muscateller des Mittelalters war süß, feurig und schwer, den heutigen Liqueurweinen seines Stammes ähnlich bis gleich und vorzugsweise italienischen Ursprungs, denn das Vaterland des Muscatellers ist Italien, wo die Rebe, die *Vitis apiana* des Plinius, schon zur Kaiserzeit nach ihrem Werthe geschätzt wurde. Treffliche Kenner, darunter auch Hamn, glauben zwar nach den Berichten der Spätlateiner und der Humanisten den antiken und mittelalterlichen Muscateller für ein überlegenes Gewächs halten zu müssen, wer jedoch mit der Ausdrucksweise des Mittelalters vertraut ist, das nur gar zu gern des schönen Effectes wegen die Mücke einen Elephanten und den Schuft einen großen Mann nannte, für den leidet es keinen Zweifel, daß die modernen Sorten den alten Marken mindestens ebenbürtig und wahrscheinlich sogar überlegen sind.

Der beste unter den dormaligen Muscatweinen Italiens ist nach Hamn's zuverlässigem Spruche der Monte Pulciano (s. d.) — er zählt aber nicht, weil er nicht zu haben ist, und so verbleibt die erste Stelle dem bewährten Est Est

oder Monte Fiascone, dem hitzigen, stark aromatischen Product der Höhen am Volsener See, von dem der germanische Welschlandsfahrer dem Landsmann Fugger zu Ehren noch heutigen Tages gern zu kosten pflegt, bis er die rothe Marke nicht mehr von der weißen unterscheiden kann. Dem Est Est ebenbürtig ist die bernsteinfarbene *Lacrimae Christi della Somma*, und dieser zunächst steht der von Alters her berühmte Syracusaner, der weiße, feurige, köstlich mundende *Siracusa Albanulle*, dessen geistiger Gehalt noch nie und von niemand in Zweifel gezogen worden ist. Dann folgen der rothe, thurmhoch beseligende Catania, der röthliche kaum minder schwere *Moscato Capriato*, der feurige, duftige Monte Gibello und der rothe *Aetna-Madeira*, *Essenza dell' Etna* oder auch *Nettare* genannt — vier Sicilianer, deren Studium die berausendste Wirkung übt, die man sich nur denken kann. Daran schließen sich die mildsüßen, fenchelschmeckenden rothen Calabreser, der Otranto und der Francavilla, ferner die weißen und rothen Weine von Santa Maria di Capua, die den Namen der *Lacrimae Christi* zu usurpiren pflegen, endlich der balsamduftende Farnese und der weiße, schwelgerisch süße Orvieto, dem sich in Toscana der gelbe, süße Rio mit ausgeprägtem Muscatnußbouquet und in Piemont der rühmlichst bekannte *Moscato von Canelli* an die Seite stellt. Dazu liefert Sardinien noch den trefflichen *Alghero-Muscato* und Elba den süßen, rothen *Meatico*, einen Rothwein, dessen Herstellung eines der süßesten Geheimnisse der Elbaner bildet. Und alle diese Weine sind nicht nur kostbar, sondern — was die Hauptsache ist! — auch trinkbar.

Gerade in dieser Hinsicht stehen die französischen Muscateller bei aller sonstigen Ueberlegenheit den italienischen entschieden nach: sie sind reine Liqueurweine, an denen man nur nippen darf, und daher zu einem engeren Freundschafts-

bunde gänzlich unbrauchbar. Ihr Chorführer ist der mild süße Rivesaltes von Perpignan, der erste Damenwein der Welt, voll Feinheit, Duft und Feuer und im Alter völlig dem Malvasier gleich. Ihm zunächst folgt der hochsüße, obstduftende Frontignan, dann der Lünel. Im zweiten Range stehen die minder feinen, aber gleichfalls äußerst gaumengerechten Muscatweine von Bergerac, der Monbazillac mit dem Saint-Laurent des Vignes, für deren vorzüglichste Marken der Raulis-Mestre, der Marjalet-Biger und der Consul-Grignac gelten. Dazu liefert das Languedoc den würzigen Maraussan und den gehaltvollen Sauvian (dessen beste Sorte der Despagnac bildet), die Grafschaft Avignon den Beaume und die Provence eine ganze Reihe von Sorten, von denen der Cassis, der Roquevaire, der Barbantanne und der La Ciotat von Marseille die nennenswertheften sind.

Spanien erzeugt neben dem purpurglühenden Moscatel de Alicante (s. Alicanthein) den köstlichen Moscatel de Malaga und Moscatel de Motril (s. Malaga), sowie im Sherrywein-District den goldgelben, süßöligen Vino de Pajarete und den hellgelben, kamillenduftenden Manzanilla (s. Sherry). Portugal bringt im weißen Setuval von der gleichnamigen Stadt in Estramadura eine sehr geschätzte Sorte auf den Markt. Ungarn liefert im weißen Wehrer vom Neusiedlersee und im weißen Badacsony aus der Plattensee-Gegend nur Sorten dritten Ranges, die vom Muscateller von Villány und von Tokaj-Hegyalja nur wenig übertroffen werden. Dagegen producirt Dalmatien nicht bloß die leidlichen weißen und rothen Moscatos von Arbe, Brazza, Spalato und Cattaro, sondern auch den hocharomatischen, lünelähnlichen rothen Tartaro von Sebenico und vor Allem den purpurglühenden, rosenduftigen Moscato di Rosa von Umiffa. Auch Istrien

hat unter den Sorten seines einst weltberühmten Reinfalls einen trefflichen Muscateller (vgl. Reinfall). In Griechenland endlich ist, wie im Mittelalter Candia, gegenwärtig Cephalaria der Hauptsitz der Muscatellerproduction, der drei Sorten auf den Markt bringt: den vollen, gehaltreichen Ausbruch Moscato Nectar, einen Damenwein ersten Ranges, den zarten, hochgelben Gran Moscato di Niguri und den einfachen, aber edlen Moscato di Argostoli (durch S. Chardon in Coblenz a. Rh. zu beziehen). Hamm nennt die Cephalaria-Muscate „entschieden die besten von ihrer Art“ und sagt damit allerdings viel, aber doch nicht zuviel, weil sie an sich vorzüglich und überdies zur Zeit vielleicht die einzigen sind, die völlig unverfälscht zum Verkauf kommen.

Muscatnüsse heißen die eiförmigen, nebartig gefurchten und inwendig marmorirten, braunen, steinharten Samenkerne des Muscatnußbaums, der auf den Molukken, besonders auf der Bandagruppe heimisch ist, und dessen Geschichte daher mit der des Gewürznelkenbaums zusammenfällt — doch mit dem Unterschiede, daß die Verpflanzung nach Bourbon, Mauritius, Madagaskar und Westindien keinen rechten Erfolg gehabt hat und daher noch immer die drei Bandainseln Pontar, Neira und Ni den Hauptsitz der Muscatnußcultur bilden. Die Frucht des Baumes ist eine wallnußgroße, fleischige Beere, in der, von einer purpurrothen Samenhülle umgeben, die Nuß steckt, und bildet in Zucker eingemacht eine ungemein würzige und schmackhafte Conserve, die aber nur selten nach Europa kommt. Die purpurrothe, hautartige, vielfach zerschlitzte Samenhülle wird beim Trocknen safrangelb und liefert die Muscatblüthe (span. Maïs) des Handels, die als vorzügliches Küchengewürz dient. Die Nuß wird gleichfalls getrocknet, zum Schutze gegen Wurmfraß wiederholt in Kaltwasser getaucht, wobei sich Kalk in den

neuartigen Furchen abseht und ihr ein weiß bestäubtes Ansehen gibt, und unzerkleinert nach Europa verschickt, wo das Reibeisen sie für den Gebrauch in Pulver verwandelt. Ihr Geschmack ist ein ölig aromatischer, bei weitem nicht so scharf und heißend wie der des Pfeffers, und geriebene Muscatnuß daher besonders für feine Suppen und Mehlspeisen geeignet, deren zarter Geschmack unter der Pfefferwürze leiden würde. Die werthvollen Bestandtheile der Nuß sind Fett und namentlich ätherisches Del, an welchem die Macis sogar noch reicher ist als die Nuß, so daß ihr Gebrauch in der feinen Bäckerei durchaus am Plage erscheint, wenn auch das noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts beliebte Muscatenbrot, in welchem neben Macis und Muscatnuß auch noch Zimmt, Anis, Fenchel, Koriander und Gewürznelken eine Rolle spielten, mit Recht von der Tischfläche verschwunden ist. Ob Griechen und Römer die Muscatnuß kannten, läßt sich nach dem bisher darüber beigebrachten Material nicht entscheiden. Ausgemacht aber ist, daß sie der römischen Kochkunst fremd war, und daß erst die Araber sie in die abendländische Küche einführten, in der sie vom 15. bis Anfang des 19. Jahrhunderts eine bedeutende Rolle spielte. Seitdem aber ist der Verbrauch so bedeutend zurückgegangen, daß Holland seit 1864 den Muscatnußbau auf Java völlig eingestellt hat. Nur die noch immer im Mittelalter stehende englische Küche bedient sich ihrer heute noch im weitesten Umfange, und ihr zunächst steht die deutsche, namentlich die norddeutsche, mit einem Jahresverbrauch von 2500—3000 q Macis und Nüssen, während der Kaiserstaat jährlich mit 500—600 q auskommt. Vgl. Nelkenpfeffer.

Muscheln schmecken im September am besten und das aus einem oder vielmehr zwei sehr triftigen Gründen, weil nämlich zu dieser Zeit erstens die Krebsse nicht mehr gut und zweitens die Austern noch recht selten sind. Naturmenschen, Schiffbrüchige, Liebhaber und andere nothleidende Geschöpfe

essen diese Schalthiere roh ohne Salz und Serviette und haben dabei allerdings den Vortheil, daß ihr Mittagbrot nicht nur billig, sondern auch sehr verdaulich ist. Der gewöhnliche Europäer jedoch genießt sie nur im eigenen Saft gesotten entweder möglichst heiß mit einer Fricasséesauce aus Mayonnaise und gedachtem eigenen Saft der Thiere oder aber, nachdem sie gehörig in Essig und Del marinirt und mit Pfeffer und Salz versehen worden, als Salat in Aspik. In Norddeutschland kommen auch in Butter gebratene Muscheln vor — ein höherer Blödsinn, der selbst mit Agrest oder Citronensaft unverdaulich bleibt. Dagegen haben in Salzwasser abgekochte und dann mit Pfeffer, Lorbeerblättern und Gewürznelken in Essig eingelegte Muscheln einen ungemein fein pikanten Geschmack und können nicht blos wie frische verwendet, sondern auch mit Essig, Del und gestoßenem Pfeffer ohne Weiteres als Salat verpeist werden. Nahrhaft sind die Muscheln in hohem Grade, aber auch in hohem Grade schwer verdaulich und zudem stets etwas bedenklich etwa wie die lieben Pilze, so daß sie stets mit derselben Vorsicht geprüft werden müssen wie diese. Bei alledem ist der Muschelconsum Europäas ein sehr bedeutender. Der Jahresverbrauch Englands wird auf 30 Millionen Kilogramm veranschlagt, und Paris consumirt jährlich rund $5\frac{3}{4}$ Millionen Kilogramm zu $7\frac{1}{4}$ — $9\frac{1}{2}$ Francs per Doppelcentner. In England, Holland und Schottland deckt vielfach die herzförmige, schmutzig weiße Herzmuschel den Bedarf, die Muschel par excellence jedoch ist die ovale, annähernd keilsförmige, violettblaue Riesmuschel, die sich in Menge an allen europäischen Küsten findet, in der Adria bei Venedig, an der Westküste Frankreichs bei La Rochelle (hier schon im Jahre 1246) und in der Nordsee bei Ellerbek an Pfählen — deshalb auch Pfahl- oder niederdeutsch Pahlmuschel! — gezüchtet wird und auch den Wiener Tisch ver-

sort. Indessen ist der Muschelconsum Oesterreichs ein sehr bescheidener — etwa 20 000 kg jährlich.

Mufferon, franz. Mousseron von mousse für Moos, ist eine schon vor zweihundert Jahren ins Deutsche herübergenommene Bezeichnung ursprünglich für einen vorzugsweise im Moose wachsenden Pilz, die aber im Laufe der Zeit auch auf andere Arten übergegangen ist. Der wahre Mufferon, Moosling oder Mehlschwamm mit einfarbig blasweißem Hut von 1—5 cm Durchmesser auf meist schrägstehendem, gleichfarbigem Stengel, hat einen unvergänglich ausgeprägt kräftigen Geruch nach frischem Mehl, ist zur Herbstzeit in Oesterreich, Deutschland und Frankreich im und unterm Waldmoose häufig und gilt allenthalben für ebenso wohl-schmeckend wie gesund. Die gleiche, blasweiße, bisweilen ins Bräunliche spielende Farbe, doch nur 2 cm Durchmesser und einen schwarzbraunen Stiel hat der Lauchpilz, Küchen-Schwindling oder Knoblauch-Mufferon, der sich vom Frühjahr bis in den Herbst an Wegen und auf Pflanzungen meist in größerer Anzahl beisammen findet, sich durch einen entschiedenen Knoblauchgeruch auszeichnet und deshalb mehr als Gewürz an Saucen und Ragouts als für sich verwendet wird. Dasselbe gilt vom Kreisling, Krösling oder Melken-Mufferon, einem Bruder des vorgenannten mit 5 cm breitem Hut von roth- oder lederbrauner Farbe und mit scharf würzhaftem, nelfenartigen Geruch, der sich indessen bei längerem Kochen vollständig verliert. Weit weniger ausgeprägt ist das Parfüm der essbaren Maischwämme, unter denen in Oesterreich der Pomona-Maischwamm oder Pomona-Mufferon mit 2—7 cm breitem, blasgelbem, mehr oder weniger halbkugelförmigem Hut und weißem, derbem Fleisch die erste Stelle einnimmt, obgleich auch der leicht gelbliche, fast weiße Spitz-Mufferon oder Spitz-Maischwamm mit kegelförmigem Hut, der wohl hauptsächlich die Uebertragung des

Musseron=Namens auf die Maischwämme veranlaßt hat, keineswegs selten ist. Diese beiden Musserons haben keinen hervorstechenden, sondern nur einen schwach gewürzhaften Geruch. Alle diese Pilze aber zeichnen sich durch hohen Stickstoffgehalt (rund 31½%) und durch Schmachthaftigkeit aus und werden daher in der Küche gern verwendet, wenn gleich nicht in dem Maße wie die Morchel.

II.

Nägelschen s. Gewürznelken.

Nase, Näsling, Nösling oder Desling, auch Zuppe, Kummel, Untermaul, Schnabel oder Schnäp-pel, in Westphalen Schnäpel, im Rheinland unrichtig Makrele und in Ostpreußen nicht minder verkehrt Nejsche genannt, eine Karpfenart namentlich des Donau- und Rhein-gebiets, erreicht zwar eine Länge von 25—40 cm und eine Schwere von ½—1 kg, hat aber wenig Löbliches an sich, „dann das Fleisch ist allzeit lind oder blutt (weichlich), gar keines oder ödes Geruchs und voller Gräten, voraus gegen den Schwanz“ (Gefner). Auch der Oberösterreichs Hohenberg verweist die Nase auf den Gefindetisch, fügt jedoch hinzu: „Wohlgeschmacker sind sie, wann sie, auf einem Rost gebraten, mit Rosmarin, Del und Essig eingemacht sind, denn die Gräten werden endlich so weich, daß man sie mitsammt dem Fisch essen kann“. Immerhin hat der Näsling für die öster-reichische und süddeutsche Volksküche als billiger Bratfisch Bedeutung, da er im Frühjahr, wenn er zum Laichen in die Nebenflüsse tritt, zu Tausenden gefangen und zu ¼ bis ½ Mark per Stück verkauft wird.

Appetit-Regikon.