

dieschen Oberland in größerer Menge vor. In der Schweiz ist der Rußbaum sehr verbreitet, den großen europäischen Bedarf jedoch decken vorzüglich Kleinasien, Piemont und Savoyen, Spanien und Frankreich. Vgl. Del.

Rußberger s. Oesterreicher Wein.

U.

Ober-Zugelsheimer, ein trefflicher Tropfen vom Flecken Ober-Zugelsheim im Selzgrund (unweit Bingen) in Rheinhessen, vollmundig, feurig und wirzhaft, gilt für den zweitbesten Rothwein Deutschlands und macht sich glücklicher Weise etwas weniger rar als sein Vorgesetzter, der Ahmannshäuser. Er ist erst in neuerer Zeit zu Ansehen gekommen, denn noch um 1840 war er im Handel kaum bekannt und stand an Ruf dem weißen Scharlachberger und sogar dem Niersteiner nach.

Obers s. Rahm.

Obst ist das Eßbare, was im Gegensatz zu den eßbaren Wurzeln, Kräutern und Kräutertheilen hoch oben oder zu oberst wächst, also die genießbaren Baum- und Hochstrauchfrüchte. Dieser Deutung des Wortes entsprechend wird in der Küche das sogenannte Beerenobst (mit Ausnahme der Maulbeere und der Feige), weil an niedrigem Gesträuch wachsend, nicht zum eigentlichen Obst gerechnet, wohl aber das sogenannte Schalenobst, obgleich dasselbe einen vom eigentlichen Obste ziemlich abweichenden Charakter hat und fast nur beim Nachtsich mit demselben zusammentrifft. Außerdem schließt der Begriff alle sogenannten Süßfrüchte und exotischen Früchte aus, soweit dieselben nicht auch in Mitteleuropa gedeihen und gezogen werden. Die heimischen Obst-

früchte aber theilt man der bequemern Uebersicht wegen in vier Klassen, nämlich:

Kernobst, bei welchem das eßbare Fruchtfleisch ein holziges Kerngehäuse mit mehreren Samen umschließt: Äpfel, Birnen, Nispeln und Quitten;

Steinobst, bei dem das eßbare Fruchtfleisch eine steinharte Kernkapsel (Stein) mit nur einem oder zwei Samen umgibt: Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche und Pflaumen;

Schalenobst, bei welchem nur der Kern eßbar, die Fruchtschale dagegen, welche die Kernkapsel umgibt, ungenießbar ist: Kastanien, Mandeln, Nüsse und Haselnüsse;

Beerenobst, bei welchem die zahlreichen kleinen Kerne entweder im eßbaren Fruchtfleisch vertheilt liegen (echte Beere: Ribisel) oder nur oberflächlich in dasselbe eingesenkt sind (unechte Beere: Erdbeere), vgl. Beerenobst.

Alle Obstfrüchte stimmen in dem Punkte überein, daß sie roh ebenso gut oder noch besser schmecken als gekocht oder sonstwie zubereitet. Dagegen unterscheidet sich das Schalenobst durch den Mangel an Obstsäure sehr wesentlich von den drei andern Klassen, die es zwar bei seinem geringern Wassergehalt an Nährwerth übertrifft, an Vollmundigkeit und an Aroma aber bei weitem nicht erreicht. Die gedachten drei Klassen aber gleichen sich darin, daß sie bei hohem Wassergehalt (78—90%) reich an Zucker, Säuren, Salzen und vor Allem an jenen flüchtigen Essenzen sind, die den wunderbar ansprechenden und wunderbar mannigfaltigen Obstgeruch erzeugen, auf dem vielleicht noch mehr als auf der Säure die vielfältige, bei keiner Klasse von Nahrungsmitteln wiederkehrende Verschiedenheit der vom Obst gewährten Geschmacksempfindungen und Geschmacksgenüsse beruht. Unter diesem Gesichtspunkte ist das Obst recht eigentlich das Confect der Natur oder natürliches Confect und mit gutem Grunde nimmt es auf der Tafel seine Stellung neben dem wahren

Confecte, den Canditen und dem parfümirten Zuckergebäck ein. Von einem eigentlichen Nährwerthe kann beim Obste kaum die Rede sein: wer 4 kg Birnen im Magen hat, ist noch um kein Haar besser genährt als der fromme Schweppermann, der bekanntlich nach geschlagener Schlacht zwei Eier zudictirt erhielt. Vom Obste allein wird daher Wien trotz des beträchtlichen jährlichen Consums von rund 20 Millionen Kilogramm frischer und $\frac{1}{2}$ Million Kilogramm gedörrter Baumfrüchte gewiß nicht fett. An Verdaulichkeit freilich läßt das Obste nichts zu wünschen übrig, im Gegentheil es bezieht sich namentlich im Sommer mit der Erledigung dieser Angelegenheit bisweilen dermaßen, daß der beste Mensch dadurch in die schändlichste Verlegenheit und größte Verzweiflung gestürzt werden kann.

Obstwein s. Cider und Most.

Obste s. Rindfleisch.

Del, die Mutter der Backfische und die Seele des Salats, ist flüssiges Pflanzenfett, das sich bei allen Pflanzen, zumeist aber in den Samen der sogenannten Delgewächse findet und durch Auspressen mit oder ohne Anwendung von Wärme daraus abgetrennt wird. Das heiße Verfahren liefert mehr, das kalte weniger, aber reineres und besseres Del. Von den Delgewächsen werden einige dreißig hauptsächlich oder nur des Oeles wegen in größerem Umfange cultivirt, darunter in Europa der Delbaum, der Mohn, der Raps, der Rübenfamen und die Sonnenblume, in Afrika die Delpalme und der Butterbaum, in Asien der Sesam, die Oelmoringie und der chinesische Talgbaum, in Amerika die Paranuß und in Australien der Bankulnußbaum; internationale Delpflanzen sind hauptsächlich die Cocospalme und die Erdnuß. Außerdem wird in Europa Del zu Speisezwecken aus verschiedenen Nußfrüchten, namentlich aus Mandeln, Bucheln, Wall- und Haselnüssen gewonnen. Nußöl, d. h. Wallnußöl, scheint sogar während des Mittel-

alters wenigstens in der Bodenseegegend die Hauptrolle gespielt zu haben. Wer jedoch schlechtlin „Del“ sagt, meint weder Nuß- noch Mandel-, weder Rüß- noch Mohnöl, sondern Olivenöl, das Del in des Wortes engster und gemeinster Bedeutung, das man ehemals nicht bloß auf den Salat, sondern auch auf die Lampe zu gießen pflegte, das von altersher und in den südlichen Ländern noch heute die Stelle der Butter vertritt, und das in der guten Küche der ganzen Welt geschätzt wird, und zwar um so richtiger und besser geschätzt wird, je gründlicher die Fleischbrühe seine ehemalige Alleinherrschaft gebrochen hat. Denn bei allen Verdiensten des Olivenöls steht nicht zu leugnen, daß es bedeutend schwerer zu verdauen ist als Butter und Mohnöl, und daß daher sein ausschließlicher Gebrauch zu einem Massenconium von Gewürzen führen muß, den der verständige Gastronom im Interesse seiner Zunge wie seines Magens lieber vermeidet. Ebenso unbestreitbar ist aber auch der überlegene Wohlgeschmack des an rechter Stelle verwendeten Olivenöls, wengleich der vielcitirte Ausspruch Vaerst's: „Man mag sagen, was man will, unsere nordische Butter ist gegen Lucheser Del doch nur eine Schmiere“ auf nichts weniger als auf eine Uebertreibung des Herrn Barons beruht. Wer ein Stück Weißbrot zu bestreichen und dabei zwischen bester frischer Butter und bestem frischem Del zu wählen hat, wählt die Butter, hat er das Stück Brot zu rösten, so wählt er das Del, hat er aber eine Kalbscotelette zu braten, so gibt er wieder der Butter den Vorzug u. i. w. Daß Liebhaber das beste frische Del wie Liqueur zu trinken pflegen, beweist gar nichts, denn es gibt auch Liebhaber, die Butterbrot mit Spinne für einen Göttergenuß erklären. Gerade beim Del kommt sehr viel, wenn nicht Alles, auf die rechte Stelle an. An rechter Stelle aber ist es nur bei kleinern und feinen Backgerichten und vor Allen beim Salat

— hier ist es geradezu unübertrefflich und unerseßlich. Die beste Sorte bildet das durchaus klare, weißgrünliche Jungfernöhl von reinem Delgeschmack und sehr geringem Geruch, das durch kaltes Auspressen der Oliven gewonnen wird und als Nizza-Jungfernöhl, Luccheseer Olivenöl, Genua-Speiseöl, Feinstes Provenceröl zc. im Handel figurirt. Die zweite Sorte, auf warmem Wege hergestellt, ist das gelbgrüne Baumöl von weit markanterem Geruch und Geschmack, aber immer noch erträglich, während die dritte Sorte, der man gar keinen eigenen Namen zu geben gewagt hat (der Volksmund nennt's mit Recht Höllenöl), an Geruch, Geschmack und Farbe das widerlichste aller Präparate darstellt, die überhaupt den Delnamen führen. Die zweitwichtigste Delart für die europäische Küche ist das Mohnöl, das an Verdaulichkeit über, an Wohlgeschmack aber unter dem Olivenöl steht und deshalb in den Ländern, wo dies die Herrschaft behauptet, selten oder niemals unter seinem eigenen Namen auf den Tisch kommt (vgl. Mohn). Der Kaiserstaat producirt beide Oele, an Olivenöl namentlich in Istrien, Dalmatien und Südtirol bis 90 000 q im Jahre; Wien hält sich daher (wenigstens nominell) ausschließlich an das letztere und verbraucht davon 5500 q jährlich. Was endlich noch den Nährwerth und die diätetischen Eigenschaften des Oels im Allgemeinen anlangt, so steht es in dieser Hinsicht durchaus dem Thierfett gleich, d. h. es erzeugt Wärme, setzt aber kein Fleisch an und ist daher an sich kein vollkommenes Nahrungsmittel. Vgl. Fett.

Oesterreicher Wein macht das Sprichwort zu schanden, daß kein Prophet in seinem Vaterland Verehrung finde. Hätten die Trojaner nur halb soviel auf ihre Cassandra gehalten wie die Wiener auf ihren Heurigen, die Geschichte mit dem großen Holzpferde wäre ganz anders gekommen, und Troja stände heute noch! Natürlich muß aber der

Prophet danach sein, und eben im Punkt der Appetitlichkeit mag's bei der seligen Kassandra wohl gehapert haben. Wäre sie mit dem ganzen Feuer des Böslauers, mit der Feinheit des Pfaffstättners, mit der Grandezza des Klosterneuburgers, mit der Ueberlegenheit des Gumpoldskirchners, mit der Milde des Mailbergers, mit der Eleganz des Weidlingers, mit der Klarheit des Rußbergers, der Rechthaftigkeit des Grinzingers und der Berbe des Stinkenbrunners aufgetreten, die Trojaner hätten sie gerührt ans Herz geschlossen und die Herbheit ihrer Rede vergessen, wie der Oesterreicher über den anderweitigen Tugenden seines Weines dessen Säure vergift. Denn ein wenig sauer ist der Oesterreicher, in schlechten Jahren sogar in dem Umfange, daß der Franzose in seiner knappen Weise ihn als *vin à deux oreilles* (Wein, bei dem man beide Ohren hängen läßt) bezeichnen würde — aber er ist unter allen Umständen extractreich und von reinem Geschmack und übt daher stets die Wirkung und die Anziehungskraft des rechten, wahren Nebenblutes. Rothweine erzeugt das Land unter der Enns nur zwei: den feurigen, bordeauxähnlichen Böslauer, der zu Böslau, Merkenstein und Gainfarn aus blauem Portugieser-Rebsaß gewonnen wird (der etwas schwere weiße Böslauer ist seltener und steht nicht im ersten Range), und den leichtern, fein säuerlichen Mazner von Mazen im Marchfeld. Unter den zahlreichen Weißweinen ist der bouquetreiche Klosterneuburger aus Rieslingtrauben der edelste, der Gumpoldskirchner (s. d.) der berühmteste und der Rußberger, der die Gewächse von Rußdorf und des Rahlenbergs umfaßt, der bekannteste, wenigstens geht im Auslande aller weißer Oesterreicher unter dem Namen „Rußberger“, wie aller rother unter dem Namen „Böslauer“. Daran schließen sich dann der Bisamberger, der Keyer aus grünem Beltliner, der Petersdorfer (Perchtold's-

dorfer), Enzersdorfer, Wolkersdorfer, Mannersdorfer, Haugsdorfer, Markersdorfer, Steiner, Kremser, Pulkauer, Rezbacher u. s. w., alles flotte, frische, fröhliche Gefellen, die lieber unterm grünen „Busche“ getrunken als lange von einem Keller in den andern geschleppt sein wollen. Das merkwürdigste Gewächs jedoch, hinreichender als der Nußberger, fesselnder als der Böslauer, lieblicher als der Mailberger und beliebter als der Gumpoldskirchner ist — der Heurige. Ueber ein Glas Heurigen geht nichts als ein zweites Glas! Franz Graeffler, Historiker und Antiquar dazu, „der Wiener Herodot“, wie ihn Friedrich Schögl nennt, bemerkt in dieser Angelegenheit: „Der Heurige ist unter den Weinen, was der Wiener unter den übrigen Leuten, der Wiener beim Heurigen daher ein doppelter Wiener“, richtiger: ein doppelter Wiener im Quadrat, denn nach den gewissenhaften Beobachtungen eines andern Kenners kommen am richtigen Wiener, wenn er vorsichtig mit Heurigem gefüllt wird, nacheinander nicht zwei, sondern vier Lebewesen zum Vorschein: erstens der „Spiz“, der sich urgemüthlich und seelenvergnügt geberdet, zweitens der „Affe“, der sich durch den schief gesetzten Hut und tausend Possen kennzeichnet, drittens der „Drache“, der sich, ins Freie gelassen, im sausenenden Zickzackfluge von einer Straßenseite zur andern bewegt, und viertens endlich der „Seelöwe“, der entweder im Nimstein hartnäckig seinem angestammten Elemente nachstrebt oder wuthschraubend und suchend, wen er verschlinge, mit fürchterlichem Brüllen um sich schaut und auch um sich schlägt —

Und wenn er nächsten Tags erwacht,

Da wundert ihn die Sache,

Denn in der Regel sieht er sich

Im Käfig auf der Wache.

Wer aber möchte angesichts dieser Wunder des Heurigen, welche die „Verwandlungen“ des Ovidius Naso als Kinderpiel er-

scheinen lassen, den Satz zu bestreiten wagen, daß der Oesterreicher Wein ein rechter Prophet sei? Bezugsquellen ersten Ranges: Johann Kattus, Franz Leibenfrost & Comp., R. Schlumberger, August Schneider, Johann Stiff & Söhne, F. G. Wöhrl sämmtlich in Wien.

Olive heißt die 3—4 cm lange, grün, röthlich oder schwarz gefärbte, zweitschenähnliche Frucht des immergrünen Delbaums, der bekanntlich schon die Sintflut mitmachte, und wahrscheinlich in Kleinasien und Syrien heimisch ist, aber auch in den übrigen Mittelmeerländern leicht und häufig verwildert. Der Frucht wegen schon von den Aegyptern, Phöniciern, Hebräern und Griechen cultivirt, kam der veredelte Stamm um 627 v. Chr. nach Mittelitalien und von da aus nach der Lombardei, nach der Riviera und Südfrankreich, während in Spanien, wohin ihn wahrscheinlich schon die Phönicier verpflanzt hatten — man denke an den berühmten Delbaum von Bendinat auf Mallorca mit einem Stammumfang von 12·22 m! — erst die Araber seine Verbreitung und Cultur in Schwung gebracht zu haben scheinen. Noch im 16. Jahrhundert gelangte er auch nach Mexico und Peru, hat aber für diese Länder nicht die hohe Bedeutung wie für das Mittelmeergebiet, wo die Olive nicht bloß als Delfrucht, sondern auch als Volksnahrungsmittel von Wichtigkeit ist. Reif ist die halb kirschenartig runde, bald pflaumenartig eiförmige Steinfrucht wegen ihres sad-bittern Geschmacks ungenießbar, man nimmt sie daher kurz vor der Reife ab und kocht sie in Salzwasser oder entfernt sie und legt sie in Essig ein. Beide Arten kommen als schwarze Oliven in Kisten zumeist aus Griechenland oder als Olives verdales, Olives de Lucque, Spanish Queen-Olives, Olives sévillanes zumeist in Glasverpackung aus Italien, Spanien (dessen vorzüglichste Sorte die großen Oliven von Montoro am Guadalquivir bilden) und Südfrankreich in den Handel. Man ver-

speißt sie, um den Appetit anzuregen oder die Verdauung zu befördern, und sie munden so vorzüglich, daß gar nicht selten der Magen schließlich die Zehne für den Gaumen bezahlen muß.

Olla potrida, zu deutsch etwa „Zergangenes“, ein altberühmtes spanisches Mischgericht von Fleisch und Gemüse, das in seiner Heimat ein für alle Mal die erste Schüssel unmittelbar nach der Suppe bildet. Die gewöhnliche Olla, die auch wohl rundweg Puchéra (Topfessen) oder wie der Kochtopf selber Puchéro genannt wird, besteht aus einem Gemisch von Nücherehlsen, weißen Bohnen und Kohlblättern, das mit Würfeln von Speck und Hammelfleisch in Fleischbrühe gekocht und mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und wenigem Knoblauch gewürzt wird — allerdings ein recht nahrhaftes, aber gerade kein besonders appetitliches Gericht. Zur Herstellung der feinen Olla dagegen mengt man den drei vorgenannten Gemüsen, die vorher in Wasser weich gekocht werden, grüne Erbsen, Blumenkohl, Spargel, Kartoffeln, Selleriewurzeln und Quitten bei (daher der delicat weinäuerliche Geschmack dieser Edelmanns-Olla!), kocht das Gemisch mit den angegebenen Würzen und mit einem Stück Speck, einem Stück rohen Schinken und einigen Stücken Knackwurst in kräftiger Fleischbrühe und bringt es als Zugemüse zum gedämpften Hammelfleisch auf den Tisch. In dieser Form ist die Olla ein wirklicher Leckerbissen ersten Ranges, der schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts in die französische Küche, zu Ende desselben in die österreichische und etwas später unter dem verballhornten Namen Ollabatie auch in die oberländische Küche überging. In etwas vereinfachter Gestalt behauptete sie sich als Olla während des ganzen 18. Jahrhunderts auf der Wiener Tafel, während sie derselben jetzt ebenso fremd ist wie der norddeutschen, welche die Olla niemals angenommen hat.

Orange f. Apfelsine und Pomeranze.

Ortolane sind kleine Fettklumpen von 30—50 g Schwere, die mit Zwiebeln am Spieß gebraten und mit vielem Geflüß und großem Vergnügen halbbugendweis verpeißt werden. Wer nur drei Stück auf seinen Theil erhält, hat dies persönliche Unglück schweigend und mit Würde hinunterzuschlucken, wem jedoch nur ein Stück zufällt, der darf laut die vernichtende Anklage erheben, daß man ihm den Mund fettig gemacht, aber nicht gestopft habe. Im gemeinen Leben ist der Ortolan (Fett- oder Garten-Ammer), ein 16 cm langes Vögelchen aus dem Ammergeschlecht, das in Südeuropa häufig und auch in Mittel- und Nordeuropa strichweise vorkommt. Schon von den Römern als Leckerbissen geschätzt, wird das Thierchen noch heute in Italien, Südfrankreich und vorzugsweise auf den griechischen Inseln vielfach gefangen, im Käfig gemästet, bei genügender Fettleibigkeit erwürgt, abgesotten und mit Essig und Gewürz zu 200—400 Stück in kleine Fäßchen eingelegt, deren namentlich Cypern jährlich noch immer eine große Anzahl versenden soll — denn neuere Angaben über diesen Handel fehlen gänzlich. Ueberhaupt ist der überschwängliche Ruf, den der Vogel im 16. und 17. Jahrhundert in Italien und Frankreich, im 18. Jahrhundert in Oesterreich und Deutschland behauptete, seit Anfang des 19. Säculums gründlich in die Brüche gegangen. In Wien bezahlte man das Stück zu Anfang des 18. Jahrhunderts mit 1 Pistole, d. h. mit 5 Thaler damaligen und etwa 50 Mark heutigen Geldwerthes, und in Norddeutschland gab man noch zu Ausgang des Jahrhunderts, als der Scheffel Roggen auf 8 Groschen stand, 16 Groschen Fanggeld pro Stück! Wenn kein weiteres, so hat die große französische Revolution doch das Verdienst, dieser Albernheit ein Ende gemacht zu haben. Baerst erzählt zwar, als ob er's noch selber erlebt hätte: „Der Ortolan à la provençale kommt in großen, ausgehöhlten Trüffelst nach Paris“ — aber der Himmel mag wissen, aus

welchem Wälzer der Herr Baron diese Angabe herausgefischt hat, für das 19. Jahrhundert ist sie widersinnig. Gegentwärtig rangirt der Ortolan ganz und gar in die Klasse der Bécignos (s. Kleinvögel) und ist zwar noch von Liebhabern gesucht, steht aber der Wachtel, der Lerche und dem Kramsvogel in der Achtung der Kenner nach.

Orvieto s. Muscateller.

II.

Palm-Sect s. Canarien-Sect.

Paprika, der ungarische Name der Weißbeere, ist seit 1866 auf Flügeln des Gulhas in das Schriftdeutsch eingedrungen und hat sehr zum Vortheil der Gemeinverständlichkeit die ehemaligen verwirrenden Bezeichnungen spanischer, türkischer, indischer, rother oder langer Pfeffer, Megerpfeffer, Guineapfeffer, Vogelpfeffer, brasilianischer Kirschpfeffer, Schoten-, Taschen- oder Kappenpfeffer, Quittenpfeffer zc. in den Ruhestand versetzt und in die Kumpelkammer getrieben. Klassisch sind heute nur noch die beiden Namen Paprika und Cayennepfeffer, unter welchem letztern das gepulverte Gewürz zuerst um 1835 Eingang in die deutsche Küche fand, in der es aber noch 1852 durchaus zu den Raritäten gehörte. Die Paprikamutter, die Weißbeere, eine Angehörige der helenen- und verbecherreichen Familie der Röhrenblütler, ist ein krautartiges Kraut Südamerikas, das, schon 1536 von Jean Ruelle erwähnt, zuerst von Nicolao Monardes (gest. 1578) genauer beschrieben wurde, über dessen Verpflanzung in die alte Welt inbeßsen keine Nachrichten vorliegen. Die Weißbeere wird jetzt in einigen dreißig Spielarten in allen warmen und heißen