

aus dem Spiele bleiben. Ein einfaches Glas Warmpunsch ist übrigens ein gutes Hausmittel bei leichter Erkältung — vorausgesetzt, daß sich der Magen in Ordnung befindet, denn der Punsch wirkt allerdings wie auf den Geist ebenso aueregend auf die Haut und die Blase, keineswegs aber auf den Magen und noch weniger auf die Zunge. Mit gutem Grunde steht er daher in der rationellen Speiseordnung am Schlusse des Desserts, und eben deshalb gehört der seit der Chicagoer Ausstellung aus Amerika importirte Brauch, ihn unmittelbar vor dem Geflügel oder Wildpret zu serviren, zu jenen Narrenstreichen des gastronomischen Dilettantenthums, von denen man mit König Ottokar ausrufen möchte: „Nun, Erde, steh' mir fest, Du hast noch keinen größeren gesehen!“

**Buter** i. Truthahn.

## Q.

**Quappe**, in Oesterreich Kutte, in Brain Menek, in der Schweiz Trijsche oder Trejsche, in Süddeutschland Altraupe, Alalputte, Rufurk oder Rufolk, in Norddeutschland Quappaal, Alquappe oder Welquappe, der einzige Süßwasserverehrer unter den Schellfischen, ist eine höchst geschmeidige Erscheinung von 40—60 cm Länge und 1—2 kg Schwere, die sich in ganz Asien, Europa und Nordamerika, vorzugsweise aber in den tiefen, klaren, stark strömenden Gewässern des Donaugebiets, des Oberrheins, Scandinaviens, Nordrusslands und Sibiriens findet und dort sogar hin und wieder ein Gewicht von 6—8 kg erreicht. Das weiße, fette Fleisch der Quappe ist von besonderem Wohlgeschmack und bildet, nach Art des Klippfisches gebörret, in Nordeuropa und Nordasien ein wichtiges Nahrungsmittel, sowie frisch einen

Leckerbissen, der in Oesterreich, Rußland, der Schweiz und Frankreich mit 2—4 Mark per Kilo bezahlt wird, während Engländer und Norddeutsche so wenig Verständnis dafür haben, daß man beispielsweise eine Elbquappe mit  $\frac{1}{2}$  Mark per Kilo kaufen kann. Ganz besonderer Verehrung erfreut sich der Fisch in Rußland und in der Schweiz, wo man die jungen, bis 20 cm langen Thiere *Moselle*, die alten, fetten Exemplare aber *Schneektrischen* nennt und auch die echte Quappensuppe (*Soupe de lottes à la russe*) zu bereiten versteht, Quappenschnitten, in Weißwein gekocht, mit in Butter geröstetem Porree, Sellerie, Zwiebeln, Möhren u. s. w., ein Fastengericht ersten Ranges, dem weder die deutsche Hechtsuppe mit Champignons, noch die französischen Forellen in Champagner, noch das englische Whitebait in Madeira gleichkommt. Im Uebrigen wird die Quappe genau wie der Mal behandelt, doch mit dem Unterschiede, daß die große, fette, hellgelbe oder blaßrothe Leber ganz besonders geschätzt und als Quappenleberpastete aufgetischt, gefeiert und verzehrt wird. Die Laichzeit fällt in den Winter (Ende December bis Anfang März), die Quappensaison umfaßt daher die Monate December, Januar und Februar; nach dieser Zeit schrumpft die Leber ein und wird ungenießbar. Der Fisch denkt aber auch hochherzig genug, um außer der Saison nur ganz ausnahmsweise in's Netz zu gehen.

**Quargel** sind eine Art kleiner Sauermilchkäse aus Magermilch, die mit Salz, bisweilen auch mit Kümmel gewürzt und zunächst in gewöhnlicher Zimmertemperatur vorgetrocknet, dann zur Entfernung des Schimmels mit heißem Wasser gepulvt und endlich im Sommer an der Sonne, im Winter am Ofen nachgetrocknet werden. Des schärfern Geschmacks wegen feuchtet man sie auch wohl während der ersten Trockenperiode mit einigen Tropfen Bier oder Branntwein an. Nach dem Trocknen ist der Quargel genußreif. Diese echten und eigentlichen Quargel, werden namentlich in der Gegend von

Qlmütz, besonders im Dorje Nebotein hergestellt und heißen deshalb im Handel Qlmützer Quargel, in Qlmütz selbst aber Neboteiner. In ganz derselben Weise wird der Schlesische Sauermlchkäse bereitet — nur wird derselbe nicht bloß getrocknet genossen, sondern hauptsächlich für den Versandt mit feuchtem Stroh oder auch in feuchte Lappchen gewickelt, in Fässer oder Steinguttöpfe eingeschichtet und darin bei Zimmertemperatur zur vollen Reife gebracht. Ferner gehören hieher der Sperrkäse aus dem Salzkammergut, der laibförmige Vorarlberger Sauermlchkäse, der kegelförmige oder cylindrische Köppenkäse vom Riesengebirge, der flache, runde Harzkäse, der viereckige Zhesfelder Käse aus Mecklenburg-Strelitz, das flach-cylindrische, aromatisch scharf schmeckende Mainzer Handkäschchen u. a. m. Alle diese Käsesorten haben im Durchschnitt einen Gehalt von 45—55% Wasser, 35—40% Stickstoffsubstanz, 5% Fett und 3—6% Salz, sind also in Anbetracht ihres geringen Preises (das ganze Schock Quargel kommt auf 50—75 Kreuzer zu stehen) von großer Bedeutung für die Volksernährung. Von ausländischen Fabrikaten dürfte der kugelförmige Krutt der Kirgisen hierher zu rechnen sein, der allerdings nur etwa 10% Wasser und  $1\frac{1}{3}\%$  Fett, aber 75% Stickstoffsubstanz enthält, während die aus getrocknetem Schafquark bereite Ricotta der Italiener mit  $33\frac{1}{3}\%$  Fett und 12% Milchezucker schon mehr zu den ausgeprägten Fettkäsen gehört.

**Quark**, in Oesterreich und Oberdeutschland Topfen oder Schotten, in der Schweiz Ziger, Volder oder Buldern, in Franken Matte, in Obersachsen Maß, in Schlesien Weichquark, in Ostpreußen Glumse, ist weiche Käsemasse, die in der Regel aus abgerahmter Sauermlch durch Erwärmung und nachheriges leichtes Auspressen des Gerinnsels gewonnen wird. Man würzt den Quark (soweit er nicht zur Käsebereitung dient) mit Salz, Kümmel, Schnittlauch oder

feinzer schnittener Zwiebel, Paprika, versetzt ihn auch wohl mit süßer Milch oder etwas Rahm und verpeist ihn auf Weißbrot mit Butter — ein einfaches, billiges und schmackhaftes Gericht, das namentlich im Sommer ein sehr erquicklicher Zmbiß und allen anderen Präparaten der „kalten Küche“ vorzuziehen ist. Außerdem dient der Topfen, je nach Bedürfnis mit Rosinen, Mandeln, Butter, Eiweiß, Citronenschale u. s. w. gemengt, in der österrreichischen, oberösterreichischen und süddeutschen Küche als Einlage für mancherlei Backwerk und süße Mehlspeisen (Topfenkuchen, Topfentäschel, Topfenstrudel, Topfenmüdeln, Topfenknödel, Topfenkuchen zc.), in der norddeutschen, namentlich brandenburgischen Küche aber zur Herstellung des Topfkäses, indem man ihn mit Butter, Salz und Kümmel versetzt, in einem Topfe auf's Feuer bringt, bis das Ganze sich zu einer gleichartigen Masse verbunden hat, die beim Erkalten zu einer Art Gelse erstarrt und dann ohne Weiteres verzehrt werden kann.

**Quas** s. Kwass.

**Quendel**, ein Würzkrout aus der Familie der Lippenblütler und Vetter des Majorans, der Salbei und des Bohnenkrouts, kommt in Oesterreich und Deutschland in zwei Arten vor. Der wilde Quendel, Feldquendel, Feldkümmel oder Feldthymian, ein kleiner, aromatisch riechender Halbstrauch mit stumpfen Blättern und rosen- oder purpurrothen Blüten, findet sich als Wildling auf sonnigen Tristen und Hügeln, wird aber in der Küche höchstens als Thee verwendet. Der Thymian dagegen, Gartenquendel oder römische Quendel, in Oesterreich auch Kuttelkraut („Kudelkraut“) genannt, scheint erst im 16. Jahrhundert aus Südeuropa in die deutschen Gärten gelangt zu sein, wo er damals nicht bloß als Küchenkraut, sondern auch als Biergewächs gepflegt wurde. Die ganze Pflanze riecht und schmeckt durchdringend, aber angenehm gewürzhast, und findet daher als Fleischwürze,

besonders für die Wurstfabrication, sowie zu Saucen und bisweilen auch zur Bowle vielfache Verwendung.

**Quinoa-Melde** oder Reismelde, ein Melbengewächs mit 1—1½ m hohem Stengel, großen, eiförmigen Blättern und schwärzlichen oder gelbweißen Samen von Hirsekorngröße, wird seit alter Zeit in ihrer Heimat Chile, sowie in Peru und Neu-Granada als Gemüse und namentlich als Getreidepflanze kultivirt. Die grünen Blätter werden als Spinat verzehrt, die Samen aber geben, in Wasser oder Milch gekocht, einen sehr beliebten Brei, sowie, zu Mehl zerstampft und geröstet, eine Art Cancha (eigentlich gerösteter Mais), die zu den alltäglichen Nahrungsmitteln der Südamerikaner gehört. In Europa machten zuerst 1822 die Engländer Anbauversuche mit der Reismelde und 1835 folgte ihnen v. Babo zu Weinsheim in Württemberg, der die Quinoasuppe der Grünkernsuppe ebenbürtig fand — aber ungeachtet des Erfolges dieser Versuche fand die Pflanze keinen Eingang. Erst seit 1875 wird sie in Frankreich etwas häufiger gezogen und dient dort im Juli und August als beliebter Ersatz für den in diesen Monaten seltenen Spinat.

**Quitte**, mittelhochdeutsch Kittle oder Kütte, in Oesterreich Kide, der goldene Apfel der Venus, der Eris und der Hesperiden, ist in dem weiten Gebiete südlich vom Kaspisee und vom Kaukasus, sowie in Anatolien heimisch und wurde von dorthier schon vor mehr als dreitausend Jahren über die ganze Levante und nach Griechenland verpflanzt. Höchst wahrscheinlich ging die Kultur des Quittenbaums vom nördlichen Persien aus, wie denn die ½—¾ kg schwere Haiwah von Ispahan noch heute an Duft, Fleischigkeit und Größe alle anderen Quitten übertrifft. Die Hebräer hatten zwar keinen eigenen Namen für dies Kernobst, kannten es aber sehr gut, denn Salomo's vielgenannte „goldene Äpfel in silbernen Schalen“ waren nichts anderes als Quitten; den Griechen lieferte

ursprünglich das Städtchen Kydon auf Kreta (daher der griechische und der danach gebildete lateinische Name cydonia!) die vorzüglichste Sorte, aber schon zur Zeit Theophrast's (um 350 v. Chr.) kultivirte man in Hellas selber die beiden Hauptsorten, die Apfel- und die Birnquitte. In Italien war der Baum schon zu Cato's Zeit (um 200 v. Chr.) bekannt, und nach Deutschland kam er, wenn nicht früher, durch Karl den Großen. Gegenwärtig ist er im ganzen Mittelmeergebiet, in den Donauländern mit Einschluß Niederösterreichs, in Tirol und zum Theile in Süddeutschland vollständig eingebürgert und nicht selten als Wildling zu finden, während er in Norddeutschland gegen das übrige Kernobst sehr in den Hintergrund tritt. Wie hoch man im 16. Jahrhundert die Quitte hielt, erhellt daraus, daß bei der Krönung Maximilian's II. im Jahre 1562 lauter Quittenwerk auf die Tafel kam, das die Herzoginnen von Bayern und von Mantua nebst den übrigen neun Schwestern des Neugekrönten eigenhändig zubereitet hatten, und daß Ferdinand I., als er im März 1564 dem Kurfürsten August von Sachsen Quittenkuchen schickte, dem Leibarzt Naeve die sorgliche Aufbewahrung dieser Leckerei mit den rührenden Worten an's Herz legte: „Lieber, thut das, damit ich den Ruhm meiner Kuchen nicht verlieren möge.“ Damals galten noch die Quitten von Mantua für die besten, hundert Jahre später aber bemerkt Hohberg: „Die aus Tirol von Bozen kommen, werden wegen ihrer Milde, Größe und Güte allen anderen vorgezogen“, und noch heute wird bekanntlich der Quittenkäse von Bozen ganz besonders geschätzt. Im Allgemeinen jedoch läßt sich nicht verkennen, daß die Quitte seit dem 18. Jahrhunderte in Mitteleuropa viel von ihrem ehemaligen Ansehen verloren hat, weil die Kultur, die doch mit Schwanz und Pierdesfuß des Teufels fertig wurde, bei ihr Zeit und Mühe umsonst verschwendet und herzlich wenig ausgerichtet hat. Die Quitte ist noch heute ganz so hart und

sauer wie vor 3000 Jahren, und noch heute müssen wir uns mit den beiden uralten Hauptsorten, der Apfelflitte mit apfelförmiger und der Birnquitte mit birnförmiger Frucht, begnügen, denn die gewöhnlich als dritte Form aufgeführte portugiesische oder Porto-Quitte ist in Wahrheit nur eine Spielart der Birnquitte, von der sie sich einzig durch die Größe und die tiefgelbe Farbe unterscheidet. In Wien dreht man übrigens die Sortenbezeichnung um und redet mündlich und schriftlich von „Quittenäpfeln“ und „Quittenbirnen“, was ungefähr ebenso richtig ist, als wenn jemand Seesalz meint und Salzsee spricht. Wegen ihrer Herbheit wurden die Quitten schon im Alterthume nur ausnahmsweise roh genossen: gewöhnlich röstete man sie oder kochte sie mit Honig ein. Später trat an die Stelle des Honigs der Zucker, und seitdem ist die kulinarische Verwendung der duftenden, goldfarbenen Frucht im Wesentlichen dieselbe geblieben, namentlich hat der Quittenkuchen oder Quittenkäse (Quitten mit Zucker und Zimmt, Rosenwasser oder Citronensaft, zu Marmelade verköcht und dann getrocknet), die Codognata der Italiener und Aiwaperwerdessi der Türken, sich durch die Jahrhunderte hindurch unverändert in der Küche erhalten. Quittenpasten, in Wein gedünstet, geben ein leckeres Compot, Quittenmus mit Zucker, Malaga und Limoniensaft in der Gefrierbüchse ein schmackhaftes Gefrorenes; daneben kommt Quitten-Marmelade und Quitten-Bäckwerk (Kipfel, Torten, Hohlhippen etc.) auf den Tisch; man bereitet auch wohl noch hin und wieder aus Quittensaft und Zucker Quittenwein — alle diese Präparate aber riechen ein wenig nach der Apotheke, gewähren daher keinen reinen Genuß und kommen immer mehr aus der Mode, so daß die Zeit nicht mehr fern scheint, wo man die Quitte nur noch ihres Duftes wegen schätzen wird.