

## H.

**Radieschen** s. Rettig.

**Ragout**, niederländisch Peperpanne (Pfefferpfanne) und neuhochdeutsch Würzfleisch, bezeichnet ein pikantes Gericht aus Fleischbrocken mit kräftiger, säuerlicher Sauce, deren Bestandtheile Wein oder Cijig, Fleischbrühe, saure Gurken, eingelegte Pilze, Trüffel, Oliven, Sardellen, Citronenschale u. dgl. bilden. In der Regel werden zum Ragout Bratenreste verwendet, im bürgerlichen Haushalt auch gewöhnlich das Kopffleisch als Kojinefleisch in Ragoutform aufgetischt; bei feierlichen Anlässen aber gibt man vorzugsweise Geflügelfleisch und Kleinvögel in dieser Gestalt. Eine besondere Klasse bilden die sogenannten Klein-Ragouts, die in Pastenteig oder Muschelschalen als Zwischenpeiße servirt werden und zu denen man hauptsächlich das Salspicon (gebratenes Geflügel mit Pöfelzunge, Kalbsmilch, Trüffel, Champignons und Fricassée- oder Madeira-Sauce in kleinen Pasteten), das Krebs-Ragout (Krebschwänze, Hühnerfleisch-Klößchen und Champignons mit Kalbsauce) und das Hahnenkamm-Ragout rechnet. Unter den Geflügel-Ragouts erfrent sich in neuester Zeit das italienische Menuto oder Hühnerflügel-Ragout (entbeinte Hühnerflügel mit Geflügel-Hach gefüllt, in spanischer Sauce mit Weißwein, Butter, Rindermark, Kalbsmilch, Hahnenkammen, Hahnenieren, Zwiebeln und grünen Erbsen, das Ganze mit Blätterteigpastetchen garnirt) wegen seines feinen und pikanten Geschmacks besonderer und wohlverdienter Beliebtheit, so daß es bei Fest- und Zweckessen bereits zur stehenden Schüssel geworden ist. Ueberhaupt kann ein größeres Diner ohne Ragout kaum als vollständig gelten, denn diese Würzpeiße kizelt nicht bloß die Zunge, sondern regt auch den etwas abgestumpften Appetit von Neuem an und fordert zu

Appetit-Regikon.

weiteren Thaten heraus. Für die Verdauung freilich sind viele und darunter gerade die schmackhaftesten Ragouts eine harte Nuß, aber „der Gourmand nimmt es damit nicht so genau und erwartet ein kleines Magenübel mit Stoicismus“ (Baerft), denn er weiß, daß die Welt unvollkommen ist und daß die Götter aus purem Neid vor den schönsten Ruhm den Schweiß und hinter das beste Ragout das Magenbrücken gestellt haben.

**Rahm**, in Oesterreich Obers, in Böhmen Schmetten, in den Ostseeprovinzen Schmant, in Schlesien Saum, in Oberjachsen Sahne, in Niederjachsen Flott, in Franken Raum, in Nürnberg Kron (süß) und Milchrahm (sauer), in der Schweiz Nidel, die an der Oberfläche ruhig stehender Milch in Gestalt einer gelblichen Haut sich absetzende Fettschicht, dient zwar hauptsächlich zur Butter- und in geringerem Umfange zur Käsebereitung, findet aber auch in ihrem natürlichen Zustande in der Küche Verwendung. Man gebraucht hier den Rahm vorzugsweise zur Bereitung der Schlag- sa h n e, die einen wesentlichen Bestandtheil von allerlei Backwerk und der zahlreichen Arten von Obers-Gezrorenem (Rahmscherbet) bildet, ferner zur Herstellung der Rahm- sa n c e und der säuerlichen Rahmsuppe und endlich als schmackhaften Zusatz zum Kaffee und zum Thee. Der Nährwerth des Rahms, d. h. sein Fettgehalt, ist im höchsten Grade von der Behandlung der Milch und von der Art der Gewinnung abhängig, und leider stehen Oesterreich und Deutschland in diesem Punkte gegen Frankreich und vor Allem gegen England bedeutend zurück. Der gewöhnliche österreichische und deutsche Consumrahm enthält im Durchschnitt 22 und im Maximum 30% Fett, der englische dagegen durchschnittlich 45½ und der eingedickte Doppelrahm sogar 53½%. Außerdem erzeugt England noch ein ganz eigenartiges Sahne-Präparat, den sogenannten Dickrahm von Devonshire (Clouted Cream of Devonshire), der noch auf der Milch im Marienbade eingedickt wird und

allerdings nicht besonders fein, vielmehr nach gekochter Milch schmeckt, dafür aber einen Fettgehalt bis zu 61% aufzuweisen hat und ganz wie Butter benützt werden kann. Die Verdaulichkeit des Rahms und der Rahmspeisen läßt nichts zu wünschen übrig — nur bei der Rahmsauce mit Mandeln und der Béchamel-Sauce ist einige Zurückhaltung geboten, da bei diesen beiden Küchenproducten Del und Fett gar zu sehr das Uebergewicht haben.

**Mafi**, der Nationalschnaps der Türken, ist eine Art Pflaumenbranntwein mit Mastix, der südlich des Balkan den Sitbowig ersezt und diesen überhaupt durch geistigen Gehalt und würzigen Geschmack in den Schatten stellt. Die beste Sorte kommt von der Insel Chios. Vgl. Mastix.

**Romadur**, s. Romandur.

**Rancio** heißt im Spanischen jeder steinalte, durch das Lagern gekrüftigte und gekläarte Wein, weil er selbst den gravitatischen Castilianer aus dem Gleichgewicht bringt und zu dem bewundernden Rufe hinreißt: *Qué cuerpo rancio* — welch' alter Stoff! Insbesondere aber versteht man darunter den noch vor dreißig Jahren (namentlich in England) sehr beliebten, heute aber vergessenen Brown-sherry, der aus altem Mutterwein (solera) durch Zusatz lange gelagerten, mit eingedicktem Most vergorenen Sherry's bereitet und dann durch abermalige langjährige Ruhe im Faß völlig gezeitigt wird. Vgl. Xeres.

**Rape** oder **Rappe**, neuhochdeutsch zu **Rapfen** oder **Raapfen** verunstaltet, in Oberjachsen Raubale, in Oesterreich Schied, ist der Name eines Karpfgenossen, der in der Donau, sowie in den österreichischen und bairischen Seen nichts weniger als selten ist, aber nur in den größern Gewässern Norddeutschlands und Rußlands eine durchschnittliche Größe von 60—75 cm und ein Gewicht von 5—6 kg erreicht. Das Fleisch dieses Raubfisches ist weiß und schmackhaft, aber.

grätig und beim Kochen leicht zerfallend. Er wird daher in Oesterreich und Süddeutschland nur als Bratfisch verwendet und werthet höchstens 25—30 Kreuzer per Kilo, während man ihn in Norddeutschland, wo die großen Exemplare, um das Zerfallen zu verhüten, in kaltem Wasser an's Feuer gebracht und gesotten mit Meerrettigsaucе servirt werden, mit 1 Mark per Kilo bezahlt. Die Laichzeit fällt in den April und Mai, und zu dieser Zeit ist nicht bloß der Fisch am fettesten, sondern das Fleisch auch fester als sonst. In den älteren Berichten über den Rapen herrscht übrigens eine kaum zu lösende Verwirrung, da die Berichtgeber ihn theils mit dem Schiedling, theils mit dem Schiel oder Schill zusammengeworfen haben. Vgl. Urfsei und Zander.

**Rapunzel**, Rapüntjen, s. Feldsalat.

**Rapunzel-Sellerie**, Französische oder Gartenrapunzel, Siebenschläfer, Nachtkerze, Weinblume oder Rapontica, auch Weiderich genannt, „weilen die Blätter sich den Weiden vergleichen, ist von zweierlei Sorten, eine mit rothen, die andere mit goldgelben Blumen und wächst gern an feuchten Orten, in den Sümpfen und an den Gestaden der Flüsse und Bäche, daher sie auch in den Gärten muß wohl begossen werden“ (Hohberg). Aus diesen Worten geht hervor, daß die Pflanze schon 1682 in Oesterreich vollständig eingebürgert und verwildert war, obgleich die Engländer erst 1614 den Samen aus Virginien herübergebracht und man sie auf dem Continent zum ersten Male 1619 im Pflanzengarten zu Padua gezogen hatte. Zu Hohberg's Zeit gebrauchte man indessen vom ganzen Gewächse nur einen Abjud der Blätter als Kolikmittel. Erst im 18. Jahrhundert kamen die Franzosen der culinariſchen Verwendbarkeit der Rapunzel-Sellerie auf die Sprünge und taufte nun die Pflanze aus Herbe aux ânes (Eselkraut) in Jambon des jardiniers (Gärtnerschinken) um. In Oesterreich und Deutsch-

land nennt man danach die gesottene, in Scheiben geschnittene und mit Essig, Del und Pfeffer angemachte einjährige Wurzel Schinken Salat. Daneben verpeist man die Wurzel, in Fleischbrühe gekocht, auch als Gemüse und bereitet aus den jungen Blättern mit Del und Speck einen Frühlings-salat, der um so höher geschätzt wird, je früher im Jahre er auf den Tisch kommt.

**Rapunzelwurz**, Rapunzelglocke, Küchen-Glockenblume oder Rübenrapunzel, eine Glockenblume mit blauer Blüthenrispe und fingerdicker, süßlicher, weißer Wurzel, kommt in Oesterreich, der Schweiz, Süddeutschland, Thüringen, Frankreich und England auf Hügeln und Wiesen als Wildling vor und wird in Frankreich und England im Küchengarten gezogen, in Deutschland aber nur selten und in Oesterreich so gut wie gar nicht cultivirt. Die Wurzel liefert roh oder gekocht, mit Essig, Del und Pfeffer einen etwas süßlichen Salat, von dem nichts Besonderes zu sagen ist, und wird auch hier und da als Beilage zu Fleisch und Fisch verwendet.

**Ratafia**, ein dem Spanischen entlehntes, wahrscheinlich aus *rectificata* (nämlich *Aqua vitae*) verstümmeltes Wort, bezeichnet eine besondere Gattung von Liqueuren, bei deren Bereitung an Stelle des Wassers frischer Obstsaft (zumeist mit den zerkleinerten Fruchtkernen) und an Stelle der Destillation das Aufgußverfahren tritt. Hierher gehören u. a. der Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Maulbeer-, Quitten- und Pomeranzen-Ratafia, sowie der schönfarbige, seinerzeit hochberühmte Cassis, der, aus zerquetschten Ahlbeeren bereitet und nach der Stadt Cassis in der Provence benannt, seit 1712 in Frankreich soviel Furore machte, daß sein Name dort auf die Ahlbeere selbst übergegangen ist (vgl. Johannisbeere). Ihrer Farbe wegen pflegte man diese Saft-Ratias früher als rothe zu bezeichnen und

damit den älteren weißen Katakasias entgegenzusetzen, die vorzugsweise aus Aprikosen- und Pfirsichkernen oder grünen Nüssen bereitet werden und sich durch kräftigen Geruch und ausgeprägten, etwas pikanten Kerngeschmack auszeichnen. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ist der Name Katakasia so ziemlich in Vergessenheit gerathen, da namentlich die weißen Katakasias immer mehr von den Crèmes verdrängt werden.

**Rauchfleisch**, in Oberdeutschland auch wohl Selzfleisch, wird durch mehrtägiges Einlegen mit Kochsalz und nachmaliges Räuchern über Holzfeuer hergestellt, ist also im Grunde genommen ein leiblicher Bruder des Salzfleisches. Dessenungeachtet zählt es nicht ohne Weiteres zu den schlechten Nahrungsmitteln, sondern in seinen besseren und besten Formen zu den entschiedenen Delicateffen. Da nämlich die Operationen, das Pökeln wie das Räuchern, saftentziehend wirken, demnach trocknes und grobfaseriges Fleisch, wie etwa Gase, Hirsch und Hammel, hart und holzig werden würde, so wählt man zur Herstellung dieser Conserve möglichst starke Stücke mit Fett durchwachsenen Fleisches, namentlich Rind, Schwein und Gans, und da nun der Holzrauch überdies den tragenden Salzgeschmack des Pökels verflüchtigt, so erhält man auf diesem Wege äußerst saftige, wohlschmeckende und nahrhafte Präparate, die einen der schönsten Schätze der kalten Küche bilden. Die erste Stelle unter den Rauchfleischarten gebührt ohne Widerrede der Rauchgans oder geräucherten Gänsebrust, einem vorzugsweise in Pommern gedeihenden Gewächs mit durchschnittlich 40% Wasser, 30% Fett und 4 $\frac{1}{2}$ % Salz, dessen feiner, milder, schmelzender Geschmack dermaßen besänftigend auf scharfe Zungen einwirkt, daß verspätet heimkehrende Familienväter es ihren bessern Hälfen mit größtem Erfolge als „Gäsenbrot“ oder sogenanntes „Drachenfutter“ mitzubringen pflegen. An zweiter Stelle sind nebeneinander der geräucherte Lachs vom Rhein und von der Elbe, die

geräucherte Ochsenzunge von Salzburg, Bologna, Adrianopel und Petersburg und der geräucherte Schinken von Westphalen und Bayonne zu nennen, eine herzerhebende Dreiheit mit etwa 8—10% Salzgehalt und daher von etwas schwächerem Geschmack, eben deshalb aber auch von vorzüglicher Wirkung, wenn es den Magen anzuregen gilt: einige feine Schnitten, ohne Zuthat roh genossen, wirken Wunder, falls man sich vor der Mahlzeit vom ärgsten aller gastronomischen Uebel, der Appetitlosigkeit, belesen fühlt. An dritter Stelle folgt das Hamburger Rauchfleisch, in Anbetracht seiner Schmachthaftigkeit und seines Nährwerths vielleicht die preiswertheste aller bis jetzt bekannten Fleischconserven, zu der die großartigen Holsteiner und Mecklenburger Ochsen den Rohstoff liefern, und deren Trefflichkeit nicht bloß auf dem Continent, sondern sogar in England allgemein anerkannt ist. In neuerer Zeit ist dazu noch der geräucherte Roßschinken gekommen, der an Nährwerth allerdings alle vorgenannten Arten übertrifft, bei einem Salzgehalt von 12½% aber ungleich weniger schmachthaft und weniger zuträglich ist und daher für die bessere bürgerliche Tafel ebenjowenig in Frage kommt, wie die niederländische Schürrippe, das geräucherte Rippenstück des Schweines, das zumeist als Kochfleisch dient und in der Regel sogar gewässert werden muß, bevor man es genießen kann. Da die Fleischfaser unter der Einwirkung des warmen Rauches einschrumpft und hart wird, so steht das Rauchfleisch freilich an Verdaulichkeit hinter dem frischen Fleisch zurück. Bei einem guten Magen indessen hat dieser Nachtheil nichts zu bedeuten, und selbst bei einem schwächeren wird er dadurch wett gemacht, daß der Wohlgeschmack des Rauchfleisches die Speichel- und Magendrüsen weit kräftiger anregt als irgend ein anderes, mehr verdauliches, aber minder ansprechendes Gericht. Merkwürdig ist übrigens der Umstand, daß die Bezeichnung Rauchfleisch erst etwa seit 1820 das Bürgerrecht in der

deutschen Sprache erlangt hat, während die Conserve selber zu den ältesten gehört, die die Menschheit überhaupt besitzt.

**Rauenthaler** s. Rheingauer.

**Rauke** ist der gemeinschaftliche Name zweier Cruciferen, von denen die eine, die sogenannte wilde Rauke, auch Wegesenf oder Eisenkraut, in ganz Mitteleuropa an Wegen und Zäunen wild wächst, aber wohl nirgends mehr als Gemüselieferantin angesprochen wird, während die andere, die zahme oder Gartenrauke wenigstens in Südeuropa noch immer zu den Küchengewächsen zählt. Diese zahme Rauke auch Senfrauke, Raukencohl, Rauke, Raukette, Ruke und im 17. Jahrhundert Rugete genannt, ein einjähriges Kraut mit meterhohem, verästeltm Stengel, saftigen, grünen Blättern und ziemlich großen, bläßgelben Blumen, ist in Südeuropa heimisch und wird dort noch heute wie schon im Alterthum als Salat- und Gemüsepflanze cultivirt. In Deutschland dagegen, wo sie 1565 im Stuttgarter Lustgarten als Seltenheit gepflegt wurde, hat man sich nur ganz vorübergehend mit ihr befreundet und sie schon seit mindestens 120 Jahren wieder fallen gelassen. In Oesterreich scheint sie überhaupt niemals Fuß gefaßt zu haben, denn Hohberg (1682) erwähnt sie mit keiner Silbe und Ritter v. Beck in neuester Zeit (1802) gedenkt ihrer nur, um ihre Abwesenheit zu constatiren. Die Tafel hat auch nichts an diesem Gewächs verloren, denn der herbe Geschmack und besonders der widerlich ranzige Geruch der Blätter macht die Raukengerichte abstoßend.

**Rauschbeere**, in Norddeutschland auch Krähen- oder Affenbeere, die schwarze, erbsengroße Frucht des immergrünen Felsenstrauchs oder Alpenrausches, eines heidekrautähnlichen, liegenden Strauches, der im Torfmoos der mittel- und nordeuropäischen Gebirge und Sibiriens wuchert und auch in der Alpenregion Niederösterreichs häufig ist. In Oesterreich

und Deutschland werden die sauerstoffigen Beeren nur gelegentlich genascht oder höchstens zur Bereitung einer Art Herben Limonade verwendet; in Nordeuropa und Sibirien dagegen geben sie ein wahres Volksnahrungsmittel ab, das, zu Mus verfocht, in großen Quantitäten verzehrt wird.

**Raute**, Garten-, Weide- oder Kreuzraute, die bekannte ausdauernde Staude mit grünlichgelben Blüten und eigenartig widerwärtigem Geruch, ist im Mittelmeergebiet daheim, wurde aber schon von Karl dem Großen nach Deutschland verpflanzt und hier bis in's 17. Jahrhundert hinein nicht bloß als Arzneipflanze, sondern auch, wie schon bei den Römern, sowohl frisch wie getrocknet als Gewürz verwendet. In Oesterreich scheint man schon frühzeitig von ihrer Verwendung in der Küche abgekommen zu sein, denn Hohberg nennt sie nur als Arznei- und Ziergewächs. In Norddeutschland dagegen führen noch Rumohr (1832) und Baerst (1850) sie als Gewürz- und als Salatpflanze auf, während heut zu Tage allerdings auch dort höchstens diejenigen sich zu einem Butterbrot mit gehackter Raute oder zu einem mit Raute gewürzten Kräuter Salat bequemen, denen der Arzt diese Rastung auferlegt oder die von Haus aus mit einem Stockschmupfen auf Lebenszeit begnadet sind.

#### **Nebhuhn** s. Feldhuhn.

**Regenpfeifer**, Grillvogel, Tutvogel, Goldkiebitz oder Goldregenpfeifer, ein Stelzvogel von der Größe einer Feldtaube und naher Verwandter, Freund und Wintergefährte des Kiebitz, kommt als Zugvogel auf der ganzen nördlichen Erdhälfte vor und ist im Herbst (September bis November) auch in Oesterreich nicht gerade selten, findet aber hier so gut wie gar keine Beachtung. Diese Vernachlässigung ist ein Fehler und ein Unrecht, denn wie die Pariser Tafel beweist, liefert der Vogel geschmort, gebacken oder auch am Spieß gebraten (was freilich etwas zu viel Ehre für ihn ist) unter

zehn Fällen neun Mal ein ganz treffliches Gericht. Beim zehnten Male muß man freilich wie beim Kiebitz auf einigen Thrangeschmack gefaßt sein, der dann umso unausstehlicher erscheint, je weniger man auf solche Widerwärtigkeit gefaßt war.

**Reh**, die „Ziege des Waldes“, bis zum 58. Grad nördlicher Breite über ganz Asien und Europa (mit Ausnahme der britischen Inseln) verbreitet, erfreut sich bei allen Nationen einer beinahe zärtlichen Zuneigung, weil es „ein liebes und anmuthiges Thierlein ist und mit der Güte seines Wildprets die Kleinheit seines Leibes ersetzt“ (Gohberg). In der That kommt unter sonst gleichen Umständen dem Rehwildpret kein anderes an Wohlgeschmack und Zartheit gleich. Die günstigsten Umstände aber sind ein Alter des Wildes von 12—18 Monaten, sowie in Rücksicht auf die Jahreszeit die Monate Juni und Juli und der November, wo nicht nur der Bock, sondern auch die alte Gais oder Kieck, namentlich wenn sie nicht geseht hat, das beste und meiste Fleisch auflegen und zugleich innerlich, d. h. um Reh und Nieren, ungemein stark (seift) werden. Außerdem gilt das Wildpret der braunbehaarten und der Gaisen für zarter als das der rothbehaarten und der Böcke und das Wildpret der Gebirgsrehe für schmackhafter als das der Flachlandrehe. Die besten Stücke sind wie beim Hirsch der Schlegel, der entweder gespickt mit Butter, Zwiebeln und Gewürz in der Pfanne oder im buttergetränkten Papierüberzieher am Spieß gebraten wird, und der Rehrücken, der sich zumeist als Braten in seinem eigenen Saft oder in der mit saurem Rahm verkochten Bratensoße, bisweilen aber auch als Ragout präsentirt. Der Rücken liefert auch die delicates Rehecotelettes, die paniert entweder einfach in Butter oder besser auf dem Rost gebraten, in neuerer Zeit aber auch, gespickt, gedämpft und dann gebraten, auf gebackenem Reis über Kastanienpiree und mit Madeirasoße servirt werden. Für ganz besondere Delica-

teffen gelten die Zunge und vor Allem die Leber, die aber in der Regel nur dem Weidmann blüht, da ſie durchaus friſch ſein muß, wenn ſie dem Kenner genügen ſoll. Gewöhnlich häutet man ſie ab und ſchneidet ſie in dünne Scheiben, die dann mit Pfeffer, Salz und feinerhackter Zwiebel beſtreut und, im Mehl umgewendet, auf ſtarkem Feuer möglichſt raſch in Butter gebraten werden. Der rechte Jäger jedoch ſcheibelt die Leber, unmittelbar nachdem ſie dem Körper entnommen, ohne ſie zu pußen und abzuhäuten, bringt die Scheiben ſogleich mit etwas Rehſchweiß (Blut) in geſchmolzener, mit zerhackter Zwiebel gewürzter Butter auf's Feuer, ſetzt Pfeffer, Salz, etwas Mehl und ſpäter eine gute Doſis Eſſig zu, läßt ſie einige Male aufkochen und erhält auf dieſe Weiſe eines jener Gerichte, die Todte zu erwecken und Lebende vom Sterben abzuhalten vermögen. Viel, der treffliche Diätetiker, empfiehlt daher die Rehleber nachdrücklich für den Krankentiſch, auf dem das Rehwildpret überhaupt am Plage iſt, da es in ſeiner Zuſammensetzung (rund 75% Waſſer, 20% Stickſtoffſubſtanz und 2% Fett) dem großen Troſt der Reconvaleſcenten, dem gewöhnlichen Haushuhn, am nächſten ſteht. Unter dieſen Umſtänden gewährt es keine geringe Beruhigung, daß ſich im Kaiſerſtaat jahrein jahraus zwiſchen 60 000 bis 70 000 Rehe erlegen laſſen, von denen Wien ſich jährlich mindedeſtens 9000 Stück zu Herzen nimmt. Auch im Königreich Preußen gelangen per Jahr durchſchnittlich 100 000 Rehe zum Abſchuß, während dagegen Frankreich den größeren Theil ſeines Bedarfs aus Deſterreich und Deutſchland beziehen und das zweieinhalb-millionenköpfige Paris ſich Alles in Allem mit rund 15 000 Stück Roth-, Reh- und Damwild jährlich begnügen muß.

**Reiſthaler**, Reiſwein ſ. Rhywein.

**Reinfal** oder Rheinfall (die zweite Silbe aber keineswegs das deutſche Fall, ſondern das romanische Val für Thal) hießen im Mittelalter und noch bis zu Ende des

15. Jahrhunderts jene Weine, die vom oberen Rheinthale her nach Deutschland gelangten. Es waren das zunächst die Gewächse des Rheinthals selber vom Bodensee aufwärts bis zur Einmündung der Landquart, einer gesegneten Landstrecke, die noch heute im feurigen, dunkelfarbigem Completer von Malans den besten Rothwein der gesammten Schweiz, sowie in den sogenannten Herrschäftler Weinen von Malans, Freins und Mahenberg (Canton Graubünden), ferner im Buchberger von Rheineck und nicht minder im Bernegger, Dornacher und Balgacher des Cantons St. Gallen äußerst schätzenswerthe Sorten liefert, die den alten Ruf des Reinfalls vollkommen aufrecht erhalten. Dazu kamen dann noch über Chur herab die Weine des bis 1797 zu Graubünden gehörigen Veltlins (Val Tellina), der wohlbekannte Veltliner, dessen Stapelplatz noch heute Chur bildet (Weinhandlung von Schmidt & Conzetti daselbst), zumeist tiefgefärbte, herbe Sorten, unter denen der Salsella von Sandrio, der Grumello von Montagna und der Inferno von Pendo-lasco den ersten Rang einnehmen, während andererseits der Sforzato von Tirano sich durch seine angenehme Süße und der weiße Aromatico von Chiavenna sich durch seinen Wurzeschmack hervorthut. Außer diesen Alpenweinen führte aber auch noch ein Weißwein Istriens den Namen Reinfal — sei's wegen seiner Trockenheit, die an den Geschmack des Veltliners erinnert, oder sei's, daß er ursprünglich gleichfalls auf der uralten Handelsstraße über den Splügen von Venedig her in die nördliche Schweiz und nach Deutschland gelangte. Dieser weiße Reinfal, der schon bei den Griechen als „Prätetianer“ und bei den Römern als „Puciner“ bekannt und beliebt war, trägt gegenwärtig nach einem Dorfe des Küstenlandes nördlich von Triest den Namen Prosecco und kommt vornehmlich über Triest und über Venedig in den Handel. An letzterem Orte wird er häufig mit Malvenblüthe

in Rothwein umgefärbt und dem Weltliner ähnlich gemacht, dem er zudem an geistigem Gehalt mindestens ebenbürtig ist. Uebrigens gilt sowohl der Schweizer wie der Proseker Reis für ungemein gesund und schon der alte Plinius war dieser Meinung.

**Reis**, der Ernährer fast der halben Menschheit, ist wahrscheinlich ein Urbewohner Ostasiens, wenigstens wurde er dort von den Chinesen schon vor rund 5000 Jahren „entdeckt“ und als Getreidepflanze in Dienst genommen. Von China her gelangte der Reisbau noch vor dem Einbruch der Arier nach Indien, dann westwärts in die Länder am Euphrat, wo Alexander der Große ihn vorfand, und spätestens im letzten Säculum v. Chr. auch nach Syrien. Die Araber verpflanzten ihn im 7. Jahrhundert unserer Zeitrechnung nach Aegypten und etwas später nach Spanien und von dorthier gelangte er zuerst 1468 nach Italien (Pisa). Nach Westindien brachte ihn Columbus schon 1493, doch vorerst noch ohne Erfolg. Besser glückte die Einführung durch Antonio Ribera in Peru (1560) und durch die Jesuiten in Paraguay (1580) und noch besser 1690 die Verpflanzung von Madagaskar her nach Carolina, das sich seitdem zum vorzüglichsten Reislieferanten Europas aufgeschwungen hat. In Frankreich wurde während des 17. Jahrhunderts im Languedoc und in der Provence, in Deutschland während des 18. Jahrhunderts im Bisthum Bamberg Reisbau betrieben, dann aber, da der Reis als Wasserpflanze eine förmliche Verjümpfung der Felder erfordert, aus Sanitätsrücksichten verboten, wie denn auch in Spanien und Italien die Reiskultur aus demselben Grunde schon seit Ende des 16. Jahrhunderts eine bedeutende Einschränkung erfahren hatte und heute hauptsächlich auf das Königreich Valencia und die Lombardei und Piemont zurückgedrängt ist. Oesterreich zieht zur Zeit in der Grafschaft Görz auf rund 500 ha zwischen 11 000—12 000 q jährlich. Die

Kultur hat im Laufe der Zeit nicht weniger als 1404 Spielarten geschaffen, von denen der Numi oder Kaiserreis der um 1700 vom Kaiser Kang-Si gezogen wurde, schon im vierten Monat reift und zwei Ernten im Jahre ermöglicht; der sogenannte Bergreis, der im Gegensatz zum ursprünglichen oder Sumpfreis auch auf trockenem Boden gedeiht, und der Klebreis, der sich beim Kochen nicht in Brei, sondern in äußerst haltbaren Kleister verwandelt, in botanischer Hinsicht die bemerkenswerthesten sind. Für den Handel und die Küche dagegen kommen in Betracht: der lange, weiße, beinahe durchsichtige Carolina-Reis aus dem Süden der Vereinigten Staaten, dem angeborene Tugend und dankenswerthe Sorgfalt der Erzieher den ersten Rang verschafft haben; sodann der weiße oder gelbliche, kleinörnige Java-Reis, der „Tafel-Reis“ des vorigen Jahrhunderts, der sich indessen jetzt mit der zweiten Stelle begnügen muß; ferner der röthliche, grobkörnige Bengal-Reis und der dünne, weiße Patna-Reis aus Ostindien, die alljährlich in ungeheuren Quantitäten nach Europa kommen und den größten Theil des Bedarfs decken; dazu der mehr runde, dicke, italienische Reis, der vorzugsweise nach Oesterreich, der Schweiz und Frankreich ausgeführt wird; endlich die mittlern und geringern Sorten, wie der Rangun-Reis aus Pegu, der Valencia-Reis aus Spanien, der ägyptische Reis, der Arrakan-Reis aus Hinterindien u. a. m. Früher kam der exotische Reis zumeist als Braß oder Bray, d. h. geschält, zum Versandt, seit Mitte des 19. Jahrhunderts aber wird auf dem europäischen Markte der Paddy, d. h. rohe Reis, bevorzugt und die Frucht erst auf den Stampfmühlen der Importländer enthäult. Der Kaiserstaat führte 1890 im Ganzen 682 022, Deutschland im nämlichen Jahre 947 972, im folgenden aber 1 330 764 q Reis ein. Wien verbraucht zur Zeit durchschnittlich  $1\frac{1}{2}$  Millionen Kilogramm jährlich.

Die Verdaulichkeit alten, mindestens halbjährigen Reises — der frische erzeugt gerne Diarrhöe! — läßt nichts zu wünschen übrig; die beliebte Reissuppe mit Huhn zählt daher, wenn der Reis gehörig gequell und gekocht worden, mit Recht zu den verbreitetsten Krankenspeisen. Sein Nährwerth dagegen ist bei dem überwiegenden Stärkemehl- und geringen Eiweißgehalt (83—85% und 3.6%) ein ziemlich niedriger, so daß er sich in dieser Hinsicht nur wenig über die Kartoffel erhebt. Gleichwohl bildet er das Hauptnahrungsmittel von etwa 750 Millionen Menschen. Reismehl liefert in ganz Ostasien Brot und Kuchen; im ganzen Orient gehört der Pillau oder Pila u, auf indisch Bhät (eigentlich nur geschälter Reis, in Wasser gekocht und mit Salz gewürzt, in Persien aber in Wasser gesottener und mit Butter gefetzter Reis über einem in der Haut gebratenen Lamm; in Griechenland Reis mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Safran um einen soliden Kern aus frischem Lamm- oder geräuchertem Rindfleisch; in Rußland Reis, in Fleischbrühe gekocht, mit Butter gefettet und mit Zwiebeln gewürzt u. s. w.), zu den tagtäglichen Gerichten, und in Indien glaubt keine Seele ohne Curry (Reisbrey mit Currypulver und mit Fisch oder Geflügelfleisch gemengt) satt und selig werden zu können. Aber auch in der europäischen Küche gewinnt der Reis immer mehr Boden. Der deutsche Milchreis (Reis, in Milch gekocht mit Butter gefettet und mit Zucker oder einem Mengsel aus Zucker und Zimmt bestreut) kommt freilich unter der Bezeichnung „Ris von Kriechen“ (Griechenreis) schon im Klosterkochbuch von 1350 vor, und in der mittelalterlichen Küche spielten die Blamensiers (verstümmelt aus Blanc-manger), eine Art Curry, das aber mit Mandelmilch statt mit Wasser bereitet, mit Schweineschmalz gefettet und statt des Gewürzes mit Rosen oder Veilchen, Nepseln, Rosinen, Safran, Honig oder Zucker versetzt ward, keine geringe Rolle — aber alle

diese Gerichte waren Herrnessen, Festspeisen, Luxuschüsseln, die nur bei feierlichen Anlässen auf die Tafel kamen. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts dagegen hat sich der Reis immer entschiedener den Volksnahrungsmitteln zugesellt und macht mehr und mehr den Graupen Concurrnz, ohne jedoch seinen Charakter als Luxuspeise gänzlich zu verleugnen, denn noch immer fällt der größte Reisverbrauch in die Perioden wirtschaftlichen Aufschwungs, in Frankreich in die Jahre 1866—1870, in Deutschland in die Jahre 1871—1874. Offenbar werden nicht bloß die Reisknödel, Reisstrudel, Reiscroquettes, Reispuddings, Reisaufläufe und Reiscrèmes, sondern auch die höhern Reisgerichte der modernen Küche in guten Jahren mehr pouffirt als in schlechten. Zu diesen höhern Schüsseln aber gehören in erster Linie die italienischen Reiskirnen, Reiscroquette-Masse mit getrüffeltem Gansleberfüßel, in Kirnenform gebracht, gebacken und mit italienischem Salat servirt, und vor Allem das italienische Curry (Poulet au risot), gespicktes Huhn mit Knochenmarkfüßel, in Wein gedämpft, auf Reis gebettet und mit Parmesanreißel bestreut, ein Gericht

Wie die Palme voll von Amuth

Eine Zierde der Natur —

nur leider nicht besonders verdaulich und daher mit geziemender Zurückhaltung zu genießen. Reismehl und Reiskries, namentlich von Bremen in den Handel kommend, werden als Suppenstoff verwendet, der Kries auch vielfach in der Brauerei als Malzersatz gebraucht. Außer zur Speise dient der Reis aber auch zur Herstellung geistiger Getränke. Auf Java bereitet man daraus Arak, in Indien Cange und in der Türkei Boza, zwei hierartige Getränke; in Japan endlich die schwächliche Sakaradu, eine Art obergährigen Bier von geringer Güte, ferner den kohlenstofffreien Sake

oder Saki, eine Art Reiswein, und aus dem Mebreis insbesondere das süße Mirin. Vgl. Wasserhajer.

**Reißler** s. Brätling.

**Renke** s. Blaufelchen und Sandfelchen.

**Renthier**, das dem Hirschgeschlechte angehörige Milch-, Schlacht-, Zug-, Last- und Reitthier der Bewohner des hohen Nordens beider Welten; erreicht die mitteleuropäische Tafel nur noch mit seiner Zunge, von welchem Artikel in Schweden und Norwegen jährlich an 120 000 Stück in Büchsen eingelegt und in den Handel gebracht werden. Baerst erklärt diese Delicatesse für etwas trocken und empfiehlt dazu Remouladen-sauce — wonach sich bei vorkommender Gelegenheit zu richten.

**Rettig**, oberdeutsch auch Rabi, niederdeutsch Reddick, das allbekannte Gartengewächs mit rübenförmiger Wurzel, wird in der Regel für einen geborenen Chinesen ausgegeben. Da er sich indessen noch nie im Reich der Mitte als Wildling hat betreten lassen, so dürfte seine Urheimat einige Meilen weiter westlich, und zwar südlich vom Kaukasus zu suchen sein, von wo er dann schon in vorgegeschichtlicher Zeit einerseits nach China und andererseits nach Europa gelangt sein dürfte — falls er nicht etwa gar nur die Kulturform des über das ganze gemäßigte Europa verbreiteten wilden oder Kriebelrettigs bildet! Dies dahingestellt, bleibt doch ausgemacht, daß bereits die Bauhandwerker der Pyramidenzeit sich an der bissigen Wurzel erbauten, und daß schon das Germanien des Arminius Riesenrettige von Kindesgröße erzeugte, wie sie heute nur noch bei Brünn in Mähren, bei Erfurt in Thüringen und im fernen Indien gezogen werden. Man unterscheidet zur Zeit drei Hauptformen: den zweijährigen Winterrettig mit schwarzer Wurzel, den einjährigen Sommerrettig mit weißgrauer Wurzel und den zierlichen Monatsrettig oder das Radieschen mit haselnußgroßer, weißer, blauer oder rother Wurzel. Von diesen

drei Incarnationen der Familie Raphanus ist das Radieschen die vornehmste: es darf als Frühlingsgruß des Küchengartens selbst auf fürstlicher Tafel erscheinen und wird mit Butter oder Salz von männiglich mit riesigem Vergnügen roh gegessen — d. h. soweit männiglich gute Zähne hat. Von den beiden andern Formen, die sich nie so hoch versteigen, feiert der Winterrettig, geschreibelt und mit Salz oder Essig gewürzt, vornehmlich auf dem Viertische seine Triumphe, während der mildere Sommerrettig roh mit Essig und Del und Kümmeel als Rettigsalat oder gekocht in der Rettigsauce den Speisetisch des Bürgers ziert; beide treten auch wohl, in Streifen geschnitten und gesotten, als Beilagen zu Fisch oder Rindfleisch auf. Als Curiosum sei dabei des Umstandes gedacht, daß der geschreibelte Rettig für minder verdäulich gilt als der der Länge nach gespaltene. Die Bissigkeit der Rettigarten beruht auf dem Gehalt der Wurzel an organisch gebundenem Schwefel, an Phosphorsäure und Senföl. Diesem letztern insbesondere verdankt der Rettig seine magenreizende Wirkung und damit den größten Theil seiner Beliebtheit, die sich übrigens auf Oesterreich und den deutschen Süden beschränkt, denn im Norden ist seine Stelle eine äußerst untergeordnete.

**Rhabarber**, in Oesterreich, Deutschland und der deutschen Schweiz fast nur als Zierpflanze geschätzt, liefert in England, Belgien, Frankreich und der französischen Schweiz ein Compot, das wegen seines feinen, eigenartig säuerlichen Geschmacks für die Blume dieser Art von Süßspeisen gelten darf. Es werden dazu die daumenstarken Blattstiele der Pflanze in fingerlange Stücke geschnitten, diese Stücke nach Art des Spargels geschält, dann in siedendem Wasser aufgekocht, das Wasser abgeseigt und endlich mit der nöthigen Behendigkeit über dem Feuer der erforderliche Zucker zugeetzt. Ferner verwendet man die geschälten und gesottenen Stücke zur Her-

stellung einer Rhabarber-Pastete, indem man in die Mitte einer Tortenform eine umgestülpte Tasse stellt, um und über diese, jede Lage gehörig mit Zucker bestreuend, die Stücke aufschichtet, bis die Form gefüllt ist, dann einen Deckel aus Blätterteig darüber gibt und das Ganze in den Ofen bringt; beim Backen sammelt sich in der Tasse eine Art Fruchtfaß, der, wenn die Pastete umgestülpt (so daß die Tasse sich in natürlicher Stellung oben befindet) auf den Tisch kommt, die classische Tunkte zu diesem delicatesen Backwerk abgibt. Um Rhabarber einzukochen, legt man die Stengelstücke ungeschält mit Zucker (auf 4 Gewichtstheile Rhabarber etwa 3 Gewichtstheile Zucker) in eine Schüssel, gießt nach zwölf Stunden den ausgetretenen Saft ab, kocht diesen bis zum Dickwerden, thut die Rhabarberstücke in den Sud und schüttet das Ganze nach weiterem viertelstündigen Kochen in das Conserveglas, wo es, nach dem Erkalten kunstgerecht verbunden, sich vorzüglich hält. Der Lieferant dieser Delicatesen ist nun aber nicht der echte Rhabarber, dessen Wurzel das gefürchtete „Kinderpulver“ gibt, das „Hunde jammern, Menschen rasend machen kann“, denn dieser ist erst 1867 aus Tibet in den Pariser Pflanzengarten gelangt, sondern vielmehr Culturformen des Küchen-Rhabarbers und des pontischen Rhabarbers, von denen namentlich der erstere in den europäischen Blumengärten häufig ist. Auf dem Londoner Gemüsemarkt führte ihn um 1760 ein Mr. Myatt aus Deptford ein und seitdem bilden die Spring-tarts und Rhubarbpies (Frühlingstorten und Rhabarber-Pasteten) einen äußerst schätzenswerthen Bestandtheil der englischen Tafel. In Brüssel nahmen die Gemüsegeärtner den Rhabarberbau im Jahre 1826 auf; am Rhein (Düsseldorf) zieht man die Pflanze zu Küchenszwecken seit etwa 1880 und in Dessau kam sie zuerst im Mai 1894 auf den Markt. In Ungarn wird vorzugsweise der pontische Rhabarber für die Küche cultivirt. Die rechte Zeit

für den Rhabarber sind übrigens die Monate April bis Juni, denn von Juli ab beginnen die Blattstiele holzig und daher unbrauchbar zu werden.

**Rheinanke**, Rheinauge, s. Blaufelchen.

**Rheingauer**, das unvergleichliche Product jenes gesegneten Landstrichs zwischen Biberich und Lorch, wo die Luft frei, das Wasser frisch und der Wein froh macht, zählt zwar nicht zu den gefeierten Weltweinen, wohl aber zu den gefeiertsten Weinen der Welt. Mag auch sein trockener, säuerlich pikanter Geschmack dem Südländer nicht behagen, sein wundervolles Bouquet ist unerreicht und an Haltbarkeit wird er von keinem andern Weine übertroffen. Die bessern Sorten, mit einer einzigen Ausnahme goldig blinkende, weiße Gewächse, gehören durchweg zu den schweren Weinen.

Der Rheingauer ist eine grundehrliche Haut: er wirft den Becher unter die Bank, aber er martert ihn nicht mit nachfolgendem Haarweh. Daher das Sprichwort: „Rheingauer Gut macht eher arm als krank“, das sich schon im Aufruhr-Jahre 1525 bewährte, indem die Bauern die gewaltige Zeche, die sie damals in Johannisberger Stiftswein gemacht hatten, nachmals mit schwerem Gelde bezahlen mußten. Dieser Johannisberger ist der Fürst unter den Hochgewächsen des Rheingaus, und von ihm wie vom Markobrunner und Gräfenberger, desgleichen vom rothen Ahmannshäuser und vom edlen, nur durch Adoption hierher gehörigen Hochheimer ist bereits in besondern Artikeln die Rede gewesen. Dem Johannisberger am nächsten steht der Steinberger vom Steinberge zwischen Niedrich und Hallgarten, dessen beste Marken, der Rosengarten, das Rehntstück und der goldene Becher, zwar weniger bouquetreich sind als der Princeps, ihn aber an Kraft und Feuer nicht selten übertreffen. Die dritte Stelle nimmt seit einigen dreißig Jahren der Rauenthaler ein, der zwar schon 1840 einen Namen

hatte, aber erst seit 1863 zu rechter Würdigung gelangte; die vorzüglichsten Lagen Rauenthals (an der Straße von Walluf nach Schwalbach) sind der Gehran, der Wieshell, Rothenberg, Baiken, Hühnerberg, Pfaffenberg, Geierstein u. a. m. Weit älter ist der Ruf des milden, duftigen Rübdesheimers, dessen Marke „Berg“ aus Orleans-Rebsaß schon Karl der Große angepflanzt haben soll; an den Berg schließen sich als ebenbürtig die Marken Hinterhaus und Rottland, dann Bischofsberg, Schloßberg, Engerweg, Wilgert, Wüst, Pfalz und Kiesel. An letzter Stelle endlich ist noch der Geisenheimer zu nennen, gleich dem Rauenthaler eine neuere Größe, die erst durch die verbesserte Kultur geschaffen worden und am besten auf dem Rothenberg, in guter Qualität aber auch auf dem Morschberg, Vickerstein, Klausenweg, Kapellengarten und Kosakenberg gedeiht. Dann folgen die Gewächse zweiten und dritten Ranges, voran die zweiten Lagen von Johannisberg, Geisenheim und Rübdesheim, dann der Hattenheimer, der Winkeler, der Niedricher, der Destricher, der Hallgartener, der Vollradsberger, Eltviller, Erbacher, Schiersteiner, Gibinger, Wallufer, Mittelheimer u. s. w. Auch diese Sorten zeichnen sich durch Blume und Feinheit aus; es sind „singende Weine“, die das Herz zur Fröhlichkeit, den Mund zum Sange stimmen und daher an der Tafel wie am Bechtische immerdar willkommen sind.

**Rheinlanke** s. Lachsforelle.

**Rheinthaler** ist der im Verschwinden begriffene Gesamtname der Rothweine des Cantons St. Gallen, die früher als Reinfal, in der Neuzeit aber zumeist unter ihrem Specialnamen (Buchberger, Bernegger, Dornacher etc.) in den Handel kommen.

**Rheinwein** ist Reinwein, Dichterwein, die deutsche Hippokrene, deren begeisterndes Maß sich im Hirn des Trinkers fast von selber in fließende Verse umsetzt, die zudem den

großen Vorzug genießen, nur zum kleinsten Theile niedergeschrieben und zum noch kleinern kleinsten Theile publicirt zu werden. Bei alledem ist die Zahl der gedruckten Rheinweinkleider Legion, und man darf behaupten, daß dies edle Gewächs mehr Lob- und Dankgedichte inspirirt hat, als alle übrigen Spirituosen zusammengenommen. „Ich habe Weine von allerhand Arten in meinem Keller“, erklärte Kaiser Ferdinand I., „jedoch aber ist der rheinische Wein zum täglichen Gebrauch unter allen der fürtrefflichste. Er kann Hitze und Frost ausstehen; er kann Wasser und Alles, was nur hineingethan wird, verdauen, ja er kann alle Luftstöße, so ihm widerfahren, vertragen und bleibet doch allezeit guter Wein, läßt sich wohl trinken und schmecket alle Tage.“ Und warum? Das setzt kurz, aber erschöpfend der englische Mediciner Druitt auseinander. „Begabt mit nur leichtem Alkoholgehalt“, sagt er, „aber dennoch dauernd haltbar in Folge ihrer Reinheit und von so hervorragendem Arom wie keine andern, sind die rheinischen Weine der rechte Trunk zur Erregung intellectueller Heiterkeit. Sie vermehren den Appetit, erheitern, ohne Abspannung und schweren Kopf zu hinterlassen, reinigen das Blut, kräftigen die Nerven, machen die Zunge frei und stillen den Durst. Ich halte daher nicht mit dem Bekenntniß zurück, daß ich es für einen Fortschritt der Heilkunde ansehen würde, wenn sie diese Weine häufiger verordnete als bisher.“ Wer sind nun aber diese wackeren Gesellen? Im weitesten Sinne alle Gewächse des Rheinthales nebst dessen Seitentälern und Nebenthälern von Basel herab bis zum Siebengebirge. Der Sprachgebrauch räumt jedoch den Neckarweinen sowie den Producten Badens und des Elsasses eine selbstständige Stellung ein und beschränkt damit die Bezeichnung Rheinwein auf die Gewächse der Pfalz, des Rheingaues, Rheinhessens, des Unterrheins, der Mosel und der Ahr. Der Begriff umfaßt also die theuersten deutschen Weine, den

Johannisberger Cabinet, den Steinberger Cabinet-Massau, den Rüdeshheimer Berg Cabinet-Muslese u. s. w. im Preise bis zu 40 Mark per Flasche, bis herab zum grauenhaften „Fleischneider“ oder „Garibaldi“, bei dessen bloßem Anblick die Zündlöcher der Kanone zu Haarröhrchen einschrumpfen und der zerrissenste Ellenbogen sich augenblicklich krampfhaft zusammenzieht. Diese netten Sorten behalten jedoch die frummen Rheinländer nothgedrungen für sich selber — der Sage nach, um damit den Eßig zu schärfen — und so thun sie dem guten Rufe des Rheinweins keinen Abbruch.

**Ribisel** s. Johannisbeere.

**Ricotta** s. Quargeln.

**Rindfleisch**, das Fleisch des Stieres oder des Ochsen und der Kuh, besitzt nicht nur einen vollern Geschmack, sondern auch ein dichteres Gewebe als alle übrigen Schlachtfleischarten, und gilt daher mit Recht für nahrhafter als diese. Wie selbstverständlich, begründen aber auch hier Geschlecht, Alter und Ernährung des Thieres, sowie der Körpertheil, dem das Fleisch entstammt, mannigfache Unterschiede. Das beste Fleisch mit zarter und doch nicht weichlicher Faser liefert der ausgewachsene, gut gemästete Ochse vom 4. bis zum 8. Jahre; mit dem 12. Jahre tritt eine entschiedene Entwerthung ein. Kuhfleisch, durchweg fettärmer als Ochsenfleisch, ist von Thieren vom 3. bis zum 5. Jahr am zartesten. Jüngerer Fleisch gibt saftige Braten, aber schwache Fleischbrühe; älteres vortreffliche Fleischbrühe, wird aber beim Braten holzig. Was die einzelnen Stücke anlangt, so gilt für die Blume allen Rindfleisches der Lendenbraten, dem deshalb ein eigener Artikel gebührt. Diesem zunächst steht das Schwanzstück, in Oesterreich Ortscherzel oder auch Schwanzörtel, aus dem jene saftigen Rumpsteaks geschnitten werden, die, in Butter geröstet und mit gebratenen Kartoffeln garnirt, auf dem Continente noch beliebter sind

als in ihrem englischen Vaterlande. An dritter Stelle folgt das Rippenstück, in Oesterreich die Veiried, und an vierter endlich das Hüftstück mit dem Schenkelstück. Diese Bestücke, die höchstens um ein Drittel höher bezahlt werden, als z. B. Fleisch aus der Brust oder vom Halse, haben gleichwohl den dreifachen Nährwerth, sind also thatsächlich weit billiger, als jene geringern Stücke. Vor Allem aber hat man beim Kaufe auf glänzend rothe Farbe des Fleisches und lichtgelbe Farbe des Fettes zu sehen: ist das Fleisch bräunlich-roth und das Fett dunkelgelb, so hat man es mit einem bejahrten Stück zu thun, an dem der gewiegteste Koch sein Können ganz umsonst verschwenden würde.

Im Consum steht England von altersher obenan. In der That verbraucht London zur Zeit rund 2 Millionen Rinder jährlich, während Paris mit 265 000, Berlin mit 132 000, Wien mit 77 000 im Durchschnitt auskommt. Damit ist indessen der Beitrag der Familie Vos zur Ernährung der continentalen Großstädte noch keineswegs erschöpft, denn von den 15 Millionen Kilogramm frischen und conservirten Fleisches, die Wien z. B. jährlich einführt, stammen mindestens 8 Millionen Kilo abermals vom Ochsen. Man hätte also diesem hochverdienten Thiere längst ein National-Denkmal errichten müssen, wenn nicht der Undank zu den Lieblingslastern der Menschheit gehörte. Uebrigens ist des großartigen Consums ungeachtet die Artenzahl der Rindfleischgerichte verhältnismäßig eine ziemlich beschränkte. Die erste Stelle darunter gebührt unstreitig dem Beefsteak, einer Weltspeise, die in verschiedenen Formen vorkommt, nämlich als englisches Beefsteak, aus fingerstarken Lendenbratenscheiben, die mit Butter, Zwiebeln und Kartoffeln in der Pfanne gebraten werden; als deutsches Beefsteak, aus Rindfleischgehäcksel mit Ei auf gleiche Weise bereitet als Tartaren-Beefsteak, aus rohem Rindfleischgehäcksel mit Ei, Essig, Del, Pfeffer, Zwiebeln,

Kapern und Salzgurken gemengt und mit Sardellen belegt; als griechisches Beefsteak, aus gleichen Theilen Rind-, Kalb- und Schweinefleischgehäcksel mit erweichter Semmel und gedünstetem Reis, in Butter gerösteten Zwiebeln und Champignons gemengt und mit allerlei Gewürz in einer aus Rahm, Essig und Fleischbrühe gemischten Sauce gedünstet zc. zc. Das französische Beefsteak, in Norddeutschland „Filet-Beefsteak“, in der Schweiz „deutsches Beefsteak“ genannt, wird nur einige Minuten länger gebraten als das englische, verliert aber eben dadurch Saft und Kraft. Das englische Beefsteak ist von allen das saftigste und verdaulichste, das Tartaren-Beefsteak das pikanteste und kräftigste, das deutsche das leichtest kaubare und daher für Zahnlücke zuträglichste. Kaum minder populär ist der saure Rindsbraten, alias Boeuf à la mode, vielleicht der einzige Modeartikel, der sich rühmen darf, zweihundert Jahre alt und immer noch modern zu sein; ferner der Rostbraten aus dem Rippenstück geschnitten, der aber nicht blos auf dem Rost, sondern auch à la provençale auf einem Zwiebelbett in der Pfanne gebraten oder à la bonne femme in der Casserolle gedünstet und gedämpft wird, seltener dagegen das umfangreiche Roast-beef; gleichfalls aus dem Rippenstück, das in England am Spieß, auf dem Continent in der Pfanne bereitet und mit Salzkartoffeln nebst Meerrettig servirt wird. Dazu kommen dann noch der Lungenbraten in seinen verschiedenen Gestalten, die gespickten Rindfleischschnitzel, das italienische Rindfleisch aus dem Schwanzstück, gedünstet und mit dem unvermeidlichen Parmesan bestreut, der Ritterbraten aus dem Rippenstück mit Schinkenknödeln und Sauerkraut, der Saftbraten, das Gulhasch, der Klops u. s. w. Ochsenzunge in säuerlicher Kapernsauce oder in Gelsee ist ebenso verdaulich wie schmackhaft und gehört geräuchert zu den edelsten Rauchfleischsorten. Nieren Leber und

Gehirn werden wie die entsprechenden Stücke vom Kalb verwerthet, stehen diesen aber in jeder Hinsicht nach; nicht minder bleibt das Herz, gespickt und am Spieß gebraten immer ein zähes und trockenes Gericht. Schätzbarer und geschätzter sind der Gaumen, der jene ansprechende Süßspeise liefert, die in Oesterreich als ungarisches Rebhuhn, in Deutschland als Ochsenmaulsalat bekannt ist und der Schweif, aus dem die Engländer die berühmte Ox-tail-soup bereiten, die so oft die niedererschmetternde Ouverture ihrer Gala-Mahlzeiten bildet.

Doch der Ochse ist nicht bloß einfacher Fleischlieferant wie die übrigen Thiere. Weit größer und fundamentaler ist seine Bedeutung als Urquell der Fleischbrühe und des Fleischextracts, jener beiden Präparate, ohne welche die ganze moderne Küche ein vollkommenes Nüding wäre. Die moderne Küche aber ist nicht der geringste Theil der modernen Civilisation, und der kommende Künstler, der die Schuld der Menschheit gegen diesen Wohltäter abzutragen berufen ist, wird ihn daher zur Anschauung bringen, wie er den Erdball zwischen den gewaltigen Hörnern trägt. Ehre, dem Ehre gebührt!

**Ritter** s. Saibling.

**Rohre** s. Dornroche.

**Rokenbolle**, franz. Rocambole, ist höchstwahrscheinlich nur eine Spielart des Knoblauchs, dessen Stelle sie, weil minder scharf, in der feinen Küche vertritt. Die Pflanze wird erst im 16. Jahrhundert genannt und scheint sich, dem Namen nach zu schließen, von Deutschland aus verbreitet zu haben; nach England kam sie von Holland her im Jahre 1596. Man verwendet übrigens nicht bloß die Wurzelknolle, sondern auch die an der Dolbe sich entwickelnden Brutzwiebelchen als Fleischwürze. Diese erbsengroßen Brutzwiebelchen werden gemeinhin Perlzwiebeln genannt und nicht selten mit den

in Oesterreich wenig bekannten echten Perlzwiebeln verwechselt oder zusammengeworfen. Die echten Perlzwiebeln, d. h. die erbsen- bis haselnußgroßen Wurzelknollen des Perlauchs, einer Culturform des Porrees, sind jedoch erst nach der Rockenbolle, nämlich im 18. Jahrhundert, in Deutschland in Aufnahme gekommen, und noch jünger, nämlich der Mitte des 19. Jahrhunderts angehörig, sind die in Essig eingelegten Perlzwiebeln, die erst seit höchstens 40 Jahren einen Gegenstand des Delicatessenhandels bilden (gute Bezugsquelle: Conservensfabrik von L. Pollak in Magdaburg). Man verwendet diese Gewürzconserve als picanten Zusatz zu Ragouts, Saucen, italienischen Salat u. s. w.

**Roggen**, der Nährvater der Schwarzbrotesser, d. h. eines Drittels der europäischen Menschheit, gehört unstreitig zu den Urbewohnern des Kaiserstaats, denn er verwildert hier nicht nur leichter als in sonst einem Lande, sondern wurde auch nach Ausweis der Gräberfunde in Ungarn bereits vor und in Mähren mindestens während der Bronzezeit kultivirt, da hingegen die Römer ihn erst im Jahrhundert n. Chr. Geb. als Getreide der Tauriner im Alpengebiet kennen lernten, die Griechen ihn erst im 2. Jahrhundert n. Ch. aus Thracien und Macedonien erhielten, das mittlere und westliche Europa ihn erst den Hunnen und der Völkerwanderung zu verdanken scheint, Calabrien ihn erst zur Hohenstaufenzeit und Sicilien gar erst im 18. Jahrhundert empfing. Ueber seine intimern Familienverhältnisse indessen waren die Gelehrten lange im Zweifel, bis es endlich 1890 dem Russen Batalin gelang, im perennirenden Bergroggen den Stammvater unseres ein- oder zweijährigen Ackerroggens zu ermitteln. Der Roggen ist nun zwar, da er sich nie so fein vermahlen läßt wie der Weizen, weniger verdaulich und das Roggenmehl bei einem Durchschnittsgehalte von 58 $\frac{1}{2}$ % Stärke, 7% Gummi, 11 $\frac{1}{2}$ % Stickstoffsubstanz, 3.9% Zucker, 2% Fett und 13 $\frac{1}{2}$ % Wasser

weniger nahrhaft als das Weizenmehl, aber die Pflanze stellt auch weit geringere Ansprüche an den Boden und an die Sonne, und kommt daher auch in Gegenden fort, wo der Weizenbau völlig unthunlich ist. Sie bildet daher nicht nur in Rußland und Deutschland das Hauptgetreide, sondern auch in Oesterreich wird jährlich annähernd doppelt soviel Roggen als Weizen gewonnen und durchweg im Lande selber verbraucht, während von der Weizenernte der fünfte bis sechste Theil in's Ausland geht. Der Roggen liefert geröstet ein erträgliches und ziemlich verbreitetes Kaffe-Surrogat, sowie der Destillation unterworfen, den sogenannten Kornbranntwein. Das Mehl aber dient hauptsächlich zur Bereitung verschiedener Brotsorten, über die sich im Artikel Brot Näheres findet. Am Niederrhein wird es auch mit Wasser oder Milch zu einem Brei verköcht, der mit frischer Butter nicht übel schmeckt, jedoch wie Kleister an den Zähnen klebt und daher ein Zwangsmittel zum Langsamessen darstellt, welches nicht nach Jedermanns Geschmack sein dürfte.

**Rohrhuhn** oder Bläßling heißt in Oesterreich das Wasser- oder Bellhuhn, ein schwarzgekleideter, reger und zierlicher Stelzvogel von der Größe eines Haushuhns, der alle schilffreichen Teiche Mitteleuropas und Mittelasiens als Sommerfrischen benützt und wegen seines Thran- oder richtiger Schlammgeschmacks zu den Fastenspeisen zählt. Als solche kommt er in der österreichischen, süddeutschen und französischen Küche noch ziemlich häufig vor, während man ihn in Norddeutschland gründlich verabscheut; denn wenn auch der ausgelesene Federhütze, um den Moorgeschmack des Wildprets zu beseitigen, dem frisch erlegten Vogel sogleich mittelst einer Federspule die Haut ausbläst und diese nach der Heimkunft sanft dem anhängenden Fett sorglich ablöst (wie denn überhaupt das Rohrhuhn für den Küchenzweck stets enthäutet werden muß!), so unterbleibt doch diese Maßregel bei den

für den Markt bestimmten Exemplaren und muß daher in der Küche durch eine Massenverwendung scharfer Gewürze ersetzt werden, welche durchaus dem Geiste der modernen Kochkunst widerstrebt. Das Rohrhuhn liefert daher inuner nur Schüsseln zweiten Ranges, gleichviel, ob es mit Wurzelwerk und Zwiebel als Fastensuppe oder mit Wachholderbeeren und Honigfuchen in Rothwein gedünstet oder endlich gebraten auf den Tisch kommt.

**Kollgerste** s. Gerste.

**Kollmops** s. Haring.

**Romatur**, Romandur, Ramatur oder Raman-dour ist der räthselhafte Name eines Weichkäses im Charakter des Limburgers, der namentlich im bairischen Allgäu aus Vollmilch bereitet wird und in Stanniolverpackung in den Handel kommt. Der einzelne Käse ist etwa 12 cm lang, 4—5 cm hoch und breit und hat ein durchschnittliches Gewicht von 400 g.

**Roquefort**, der König der Käse, wird hauptsächlich im Departement Aveyron aus reiner Schafsmilch bereitet, in den natürlichen Höhlen des Kalkgebirges Combalou, in denen beständig eine Temperatur von 4—6° C. herrscht, zur Reife gebracht und in Holzkisten, seltener in geflochtenen Weidenkörben, auf den Markt geliefert. Der feste, weiße, blau-marmorirte Laib bildet einen Cylinder von 18—20 cm Durchmesser, 8—10 cm Höhe und 2—2½ kg Schwere und besitzt bei einem Gehalt von 30—33½% Fett, 27½% Stickstoffsubstanz und 3% Milchsucker einen wahrhaft lieblichen Geschmack, der dem Käse die Bewunderung aller Kenner verschafft und ihn im 19. Jahrhundert zum Weltkäse hat werden lassen. Während nämlich die Jahresproduction sich im Jahre 1800 auf kaum 250 000 kg belief, beträgt sie gegenwärtig das Zwanzigfache, also 5 Millionen Kilogramm, und ist, seitdem eine Actiengesellschaft (Société des caves et

des producteurs réuis de Roquefort) den ganzen Betrieb in die Hand genommen hat, noch immer im Steigen begriffen. Diese Gesellschaft liefert den Roquefort in zwei Sorten, als weniger fetten Jungkäse (Fromage nouveau), der in den Monaten Januar bis April bereitet wird und 3—3½ Mark per Kilo werthet, und als Altkäse (Fromage vieux), das Product der Monate Mai und Juni, das vom September ab auf den Markt kommt und mit 3¾—4½ Mark per Kilo bezahlt wird. Alle Nachahmungsversuche, an denen es natürlich nicht gefehlt hat, sind bisher kläglich mißlungen: der Roquefort ist einzig in seiner Art. Und nicht bloß das, sondern er ist zugleich der Alterspräsident aller lebenden Luxuskäse, denn der caseus Nemausensis, dem man zu des Plinius Zeiten in Rom das größte Lob spendete, kann kaum ein anderer gewesen sein, als eben der Roquefort, da nicht bloß die Heimat beider dieselbe ist, sondern Plinius auch ausdrücklich bemerkt, daß gedachter Käse umso besser munde, je frischer und weicher er sei — ein Satz, der noch heute für den Roquefort seine Gültigkeit hat.

**Rosen**, die duftenden Blüten, namentlich der weißen und der Gartenrose, fanden bis in's 19. Jahrhundert hinein in der Küche Verwendung, indem man theils die unzerstückten Blumen in eine Mischung von Eigelb, Zucker, Süßmandelbrei, Zimmt und Citronenschale getunkt und dann in Schmalz oder Butter gebacken, als gefüllte Rosen oder, in siedenden Zucker getaucht, als candirte Rosen oder, in mit Wein angemachten Teig umgedreht und in Schmalz gebacken, als gebackene Rosen aufsetzte oder indem man die Blätter und Knospen zerstampfte und zerhackte und daraus mit den entsprechenden Zusätzen Rosencrème, Rosenpulz, Rosengefrorenes, Rosenkalttschale, Rosenconserve und sogar Rosenbrötchen zur Bereitung einer Rosen-Milchsuppe (!) herstellte. Alle diese Mixturen gelten gegenwärtig

für Präparate vom allerjchlechtesten Geschmack. Ebenso entschieden hat sich die Neuzeit vom Rosenwasser abgewendet, das noch zu Rumohr's Zeit (um 1830) in Norddeutschland vielfach gebraucht wurde, besonders zur Bereitung des sogenannten Rosenwasserbreies, eines Mehlbreies, der mit Zucker und Safran gewürzt und in Wein mit Rosenwasser gekocht wurde; nur ganz vereinzelt wagt sich noch die eine oder andere „schöne Seele“ von Küchenfee mit einem Rosengelée (Apfelgelée mit Rosenwasser parfümirt) hervor, erntet aber in der Regel schlechten Dank mit dieser poetischen Anwendung. Im Orient dagegen steht der Roseneßig als Salatwürze und der Rosenzucker als Confect noch immer in besonderm Ansehen.

**Rosinen**, im deutschen Kinderliede neben Zucker und Mandelftern das Ideal allen Naschwerks, sind gedörrte Weinbeeren, die aus Kleinasien und Südeuropa auf den Markt kommen und als *Uvae passae* schon den Römern der vorchristlichen Zeit bekannt waren. Man unterscheidet der Größe nach kleine Rosinen, für die aber gegenwärtig die Bezeichnung Korinthen vorgezogen wird, und große Rosinen, ehemals auch Meerträublein genannt, von denen die geringern Sorten abgebeert als einfache Rosinen, die bessern aber vom Fruchtstande ungelöst als Traubenrosinen in den Handel gelangen. Als beste Waare gelten die großen, fleischigen, zuckerreichen Malaga-Traubenrosinen aus Spanien und die zollangen, platten, entkernten Damascener Rosinen aus Syrien, deren älterer Name Cibebeu (angeblich aus dem Inselnamen Cypren entstanden!) noch hin und wieder als Gesamtbezeichnung gebraucht wird. Daran schließen sich die kleinern, aber honigsüßen Sultanin-Rosinen oder Smyrna-Rosinen aus Anatolien, die Massilier-Rosinen aus Italien und der Provence, die Picardan-Rosinen aus dem Languedoc

u. s. w. Wie die Mandeln standen auch die Rosinen früher in weit höhern Ansehn als gegenwärtig, wo das norddeutsche Rosinen-Fleisch (gebratenes Rindsfleisch mit brauner Sauce, der gleichzeitig Essig und Rosinen zugefetzt werden) das einzige Fleischgericht sein dürfte, bei dem sie noch Verwendung finden. Eine Hauptrolle aber spielen sie noch immer bei der Puddingbereitung, in der Küchenbäckerei, als Dessertobst und — in der Weinfabrication.

**Rosmarin**, ein sparrig ästiger Strauch des Mittelmeergebiets mit blaßblauen Lippenblüthen und lederartig derben, linealen Blättern von kampferartigem Geruch und würzhast bitterm Geschmack; wurde schon im Alterthum und wird noch heute in Südeuropa sowohl als Fleischwürze wie beim Mariniren der Fische verwendet. In Deutschland findet sich der Rosmarin als Würzkräut schon unter den Gartenpflanzen Karl's des Großen; in England wird er zuerst 1548 erwähnt — hier wie dort aber gilt er fast ausschließlich als Ziergewächs, von dem man in der Küche um so weniger wissen mag, als in vielen Gegenden kleine Rosmarinsträuße den Schmutz der Leidtragenden bei Leichenbegängnissen bilden.

**Rossoli**, ein älterer, italienischer Liqueur, der ursprünglich mit dem Saft des Sonnenhaues gelbroth gefärbt wurde und von diesem Farbmittel mit gleichzeitigem Anflug an rosso (roth) und rosa (Rose) den Namen erhielt. Der Rossoli kam im 17. Jahrhundert als bevorzugte Herzstärkung Ludwig's XIV. in Ruf und trat seitdem als Concurrent des Natasia auf. Er wurde damals in den einzelnen Städten (Neapel, Turin, Bologna, Triest, Zara, Wien, Paris u. s. w.) aus zahlreichen Gewürzen und Würzkräutern in mannigfachen Spielarten hergestellt, zumeist mit Ambra oder Moschus versetzt, mit Cochenille oder Alkermes roth gefärbt und in Schiffsflaschen in den Handel gebracht. Im 18. Jahrhundert wurde der Name zur Gesamtbezeichnung fast aller rothen

Liqueure, namentlich der bessern Art, seit Mitte des 19. Säculums aber ist er ziemlich außer Gebrauch gekommen.

**Rostbraten** s. Rindfleisch.

**Rothhauge**, Rothfeder s. Bratfisch.

**Rothhuhn** s. Steinhuhn.

**Rothrübe** s. Mangold.

**Roussillon-Weine** heißen vorzugsweise die drei vorzüglichen Liqueurweine des Departements der Ostpyrenäen, der Nivezales, der rothe Grenache und der weiße Maecaber, deren schon in besondern Artikeln gedacht wurde. Sie waren ehedem weit gesuchter als jetzt, wo sie selbst in Frankreich außerhalb ihrer Provinz nur den Liebhabern bekannt sind. Die übrigen Weine des Roussillon, durchweg dunkle, schwere Rothweine der zweiten Rangselasse, sind mehr Arzneien als süßige Stoffe und werden daher unvermischt nur in minimalen Dosen consumirt.

**Rüben** s. Mangold, Möhre, Krautrübe und Weißrübe.

**Rüdesheimer** s. Rheingauer.

**Rum** ist westindischer Branntwein, der vornehmlich auf Jamaica, Cuba und den Inseln unter dem Wind, aber auch in Guyana, Brasilien, auf Madagasear, Mauritius und in Ostindien aus der Melasse des Zuckerrohrsafts bereitet wird, indem man die Melasse, mit Wasser verdünnt und mit „Dunder“ (dem Destillationsrückstand früherer Rumbereitungen) versetzt, der Gährung überläßt und dann destillirt. Des feinern Aroma's wegen fügt man auch hin und wieder Kräuter hinzu oder destillirt guten Rum zum zweiten Male über dergleichen Kräuter, um den besonders kräftigen Bay-Rum zu gewinnen, während der minderwerthige Neger-Rum nur aus Zuckerabfällen erzeugt wird. Die edelste Sorte ist der Jamaica-Rum mit 70—77% Alkoholgehalt; er erscheint frisch vollkommen farblos, nimmt aber im Fasse gleich dem Cognac ein gelbliches Aussehen an und wird überdies mit Caramel nach-

gefärbt. Wohl dem, der eine Flasche wirklichen und wahren Jamaica-Rums sein eigen nennt, denn die 1000—1200 hl Rum, die Wien alljährlich consumirt, sind zum weitaus größten Theile Imitationen, sogenannter Façon-Rum, der aus Weingeist und Wasser zusammengemischt und mit Rumessenzen oder Rumäther aromatisirt wird. Der Rum war zwar schon in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf dem europäischen Continent bekannt, fand aber erst seit etwa 1815 wirklich Eingang und wurde erst von 1830 ab Volksgetränk. Seine Einführung ist den Engländern zu verdanken, die ihn noch heute über den Cognac schätzen.

**Rumpsteak** s. Rindsfleisch.

**Rundfisch** s. Dorsch.

**Runkelrübe** s. Mangold.

**Rufter Ausbruch**, in Deutschland und England als Dessertwein allgemein bekannt und beliebt, wird am Ufer des Neufiedlersees gewonnen und gelangt über Ruft, Rismarton und Dedenburg in den Handel. Da indessen die Lese an Trockenbeeren bei Weitem nicht für den Bedarf ausreicht, so werden schon seit Jahren große Mengen Rosinen aus Südeuropa eingeführt und zu Süßwein verarbeitet. Diese Rosinengebräue gehen dann als „Rufter Ausbruch“ oder gar als „Tokayer“ in's Ausland und werden namentlich im klugen Albion mit einer Unverdroffenheit getrunken, die das aufrichtigste Mitleid des Kenners herausfordert. Die Firma Flandorfer in Dedenburg und J. Palugyai Söhne, f. k. Hof-Weinhandlung in Preßburg, liefern echte, gute Waare.

**Rutte** s. Duappe.

**Ruythaler** oder Ruywein, in neuhochdeutscher Verballhornung auch Reifthaler, heißen die weißen Gewächse des Waadtlands, die am Nordostufer des Genfersees bei den Dörfern Cully, Desaley, Chexbres und Saint Saphorin gewonnen werden. Es sind das tiefgoldige, eigenartig aro-

matische, feine und starke Weißweine, die zu den edelsten des ganzen Schweizerlandes zählen und auch dem Ausländer zusagen. Der Rhywein kommt über Bevey und Lausanne in den Handel.

## 5.

**Saccharin**, eine culinariſche Errungenschaft der jüngſten Neuzeit, wird gleich den prächtigen Anilinfarben aus dem nichts weniger als anmuthigen Steinkohlentheer gewonnen und erſcheint als gelblich-weiſſes, kryſtalliniſches Pulver, das in Waſſer und noch leichter in Alkohol löslich iſt. Dreihundertmal ſüßer als Zucker, ſtellt es das Ideal eines Süßmittels dar und wird in allen den Fällen mit Vortheil verwendet, wo eine ſtarke Verſüßung erforderlich und namentlich wo der Zucker als Gährungserreger verpönt iſt, alſo in der Küche für Diabetiker und Magenleidende. Im Gegenſatz zu Zucker und Honig iſt nämlich das Saccharin kein der Gährung unterworfenen Nahrungſtoff, ſondern ein reines Gewürz, das unverändert in den Kreislauf übergeht und unzerſetzt wieder ausgeſchieden wird. Auf dieſer Eigenschaft aber beruht wie einerſeits ſeine Ueberlegenheit, ſo andererſeits auch ſein Minderwerth gegenüber dem Zucker, denn die mit Saccharin bereiteten Speißen ſind eben deſhalb nie ſo vollmundig und nie ſo nährkräftig wie die mit Zucker bereiteten. Das Saccharin kann alſo nie den Zucker vollſtändig erſetzen, vielmehr empfiehlt es ſich, im Intereſſe des guten Geſchmacks das neue Süßmittel ſo weit möglich immer nur mit Zuckerzuſatz zu verwenden. Mit Unrecht dagegen iſt es als Störfried der Magenthätigkeit verdächtigt worden; die Erfahrung hat vielmehr ergeben, daß es in den kleinen Mengen, in welchen es