

Tyroler Wein, als Tischwein nicht bloß in Oesterreich, sondern auch in der Schweiz und Süddeutschland bekannt und beliebt, kommt in rothen und weißen Sorten vor, wobei indessen der Rothwein der Quantität und im Ganzen auch der Qualität nach den Vorrang behauptet. Im Handel kommen namentlich folgende rothe Sorten vor, die sich durch Milde und Süffigkeit auszeichnen. Der Teroldico von Salliano und S. Michele, der Marzemino und der rothe Kreuzbichler von Bozen, der Fera von Roveredo, der Traminer von Schloß Ramez und S. Michele, der Riesling, der Negraro, der Trentino, der Kelterer See- wein u. a. m. Unter den weißen Sorten, die im Allgemeinen rauher und herber erscheinen als die rothen, nimmt der weiße Kreuzbichler von F. Tschurtschenthaler in Bozen die erste Stelle ein; er ist vielleicht zur Zeit der beste Wein des Tyroler Landes überhaupt. Neben ihm ist noch der altberühmte Terlaner und der Mosiolo zu nennen — wenn er aus guter Lage stammt. In Wien sind die deutschtyroler gangbaren Sorten bei Johann Rattus, die Südtyroler bei Franz Tommasoni in guter Qualität zu finden.

U.

Ukelei oder Weißfisch, in Niedersachsen Zklei oder Witing, ist der gemeinsame Name dreier am Bauch mit silberglänzenden Schuppen bekleideter Fischchen vom Karpfengeschlecht, die in fast allen stehenden und langsam fließenden Gewässern nördlich der Alpen überaus häufig sind und die schon Hohlberg in einem Athem zusammen nennt, indem er schreibt: „Die Lauben, Weiß- und Schneiderfische laichen im

Majo und Junio und werden im Attersee im Strich zu Tausenden auf einen Zug gefangen“. Am bekanntesten und häufigsten unter den dreien ist der Lauben, auch Spitz- oder Donaulauben, in der Schweiz Lauck, Lauge oder Agönen, in Süddeutschland Laugele oder Albe mit stahlblauem Rücken und von schlanker Gestalt, wodurch er sich von dem beinahe ebenso häufigen Schußlauben, Schneidersfisch oder Schuster, auch Mandbleke genannt, unterscheidet, der wie er eine Länge von 10—12 cm, aber einen gedrungenen Bau und einen dunkelgrau gefärbten Rücken hat. Der dritte im Bunde ist der Seelauben oder Schiedling mit dunkelgrünem Rücken und von 15—25 cm Länge, der größte der ganzen Sippe, der vorzugsweise die Seen vom Baierlande ostwärts bis zur Krim bewohnt und zur Laichzeit in großen Mengen gefangen wird. Alle drei Fische gehören bei 72³/₄ % Wasser- und 8 % Schmerzgehalt zu den Fettfischen, haben kein ganz unschmackhaftes, aber überaus grätiges und etwas trockenes Fleisch, sie gelten daher für minderwerthig und kommen in der Regel mit den Bratfischen zusammen unter dem Sammelnamen Weißfische auf den Markt. In Wien wird das Kilo dieser Weißfische mit 25—85 Pfennige bezahlt. Seit 1891 werden jedoch auf dem Wiener Fischmarkt die Donaulauben von den übrigen Weißfischen abge sondert und zu 10 Kreuzer (17 Pfennig) per Kilo verpundet.

Ungarisch Rebhuhn s. Schwein.

Ungarwein ist das echte Feuerwasser, denn so mannigfaltig an Geschmack und Gehalt die Sorten erscheinen und so reichlich alle Nuancen vom göttlichen Nektar der Heggallya bis zur trostlosen Sauerkrautbrühe des Alföld vertreten sind, Eines ist allen allgemein: der südländisch feurige Charakter, der den Nordländer Anfangs allerdings befremdet, der ihn aber umso stärker fesselt, sobald Beide, der Wein und der

Mensch, erst mit einander vertraut geworden sind. Dies letztere Geschäft und die Qual der Wahl zu erleichtern, hat Stefan Molnár alle Ungarweine, weiße wie rotthe, in fünf Klassen gegliedert, und Wilhelm Hamm hat diese Classification mit solcher Gründlichkeit ergänzt und durchgeführt, daß man an der Hand dieser beiden Kenner absolut nicht irren kann, sollte man auch nur wenig persönliche Bekanntschaften unter den braven Ungarn haben. Was zunächst die Weißweine anlangt, so stellen Molnár und Hamm in die erste Klasse derselben die „Ausbrüche“ und die eigentlichen Süßweine, darunter an erster Stelle natürlich den funkelnden Tokayer, dem sein eigenes Capitel gebührt und zweitens den im Auslande nicht minder bekannten Rußter Ausbruch von den Ufern des Neusiedler-Sees, den Rußt, Kismarton und Dedenburg in den Handel bringen, der aber dreifache Vorsichtsmaßregeln erfordert, wenn man nicht statt seiner ein elendes Rosinengebräu erwischen will. Die zweite Weißwein-Klasse bilden die sogenannten „Bratenweine“, darunter namentlich der Bodacsonyher, der Szent Gerry, der Fülöp, der Szent Békállá, der Kőneskállá, der Galóp, Vács, Abrahamssberger u. a. m. vom Plattensee, ferner der Somlauer, dessen schon in einem eigenen Artikel gedacht wurde, dazu der Villányher mit seinen besten Sorten: Fünfkirchner, Szentörnitzer, Szegnörder, Kiszaluder, Görceönyher, Nádasder, Pécsvárader u. s. w., dann der wunderbare, bouquetreiche Poganyvárer, der eigenartige Kis-Czeller oder Klein-Somlauer von Sághegy aus dem Eisenburger District, der Ofner und die besten Marken des Mezsmélyher, der Erlauer, der Szent Peter, der Koszvajer, Szalóker, Debröer, Kápolnaer, Vizsontaer, Teleser, Doróczer u., endlich der Ermelkezer, der Ménéjer und der Szymier, die, ihrem Ruf entsprechend, schon besonders abgehandelt wurden. In die dritte, die Klasse der sogenannten

„Sortenweine“, gehören hauptsächlich die Siebenbürger Gewächse herrschaftlichen Ursprungs, wie der Riesling des Barons Apor in Tófalva, der Baronin Kemény in Csombord, des Grafen Kocsárd Kun in Mhógy und des Grafen Teleky in Czelna, dann der Semillon des Grafen Mikó in Maros Szilvás und des Johann Paget in Gyéres, ferner der Leányka, der Sauvignon, der Muskateller, Rózsamali und weiße Burgunder, ebenfalls aus Siebenbürgen, dazu der Czervó von Pencz bei Waizen und von Moór bei Stuhlweissenburg, der dem Lintel ähnelnde Weyrer vom Neufiedler-See, der Sarfehér von Neszmély, der aromatische Kovacsi von Diósb, der Bakator von Ermellef, der Muskateller von Badacsony am Plattensee und von Willány, der Mustafér von Magyarád u. a. m. Aus der reich vertretenen Klasse der „Tischweine“ sind als Matabore der Unghvärer und Szerechnyer aus dem Ungher Comitát, der Magyaráder aus dem Arader Bezirk und der berühmte grasgrüne Baáler aus dem Weissenburger Comitát zu nennen. Die fünfte Klasse der Weißweine endlich bilden die „Sandgartenweine“ des Niederlands, die mit Sauerbrunnen und Sodawasser genießbar gemacht werden müssen, und die man am besten weder nennt noch kennt. Ähnlich ist es um die „Schillerweine“ bestellt, welche die fünfte Klasse der ungarischen Rothweine bilden und in jeder Rothweingegend vorkommen — sobald die Trauben das Reifwerden versäumt haben. Von rothen „Tischweinen“ dagegen sind zu nennen die leichtern Sorten von Ofen, Bizonta und Tolna, sowie der Graner und der Waizener. In der dritten Klasse der Rothweine, der Klasse der „Sortenweine“, ragen hervor: der Carbenet und der Merlot von Gyéres und Gomaás in Siebenbürgen, der Porto von Sólly, von Neszmély und Vár-Palota, der Saint-Laurent von Magyarbél bei Szempez, der Burgunder von Tétény, Ofen, Boglár und Kis-Tapolczány

und der Kadarka von Ménes und Erlau. Auf der Liste der rothen „Bratenweine“ stehen der Adelsberger und der Blockberger von Ofen, dann der Meneser, der Erlauer, der Pauliser, der Szeghärder und Kafasder, der Biskanyer und Sikloser obenan. Die rothen „Ausbrüche“ endlich sind in aufsteigender Linie: der Karlowitzer aus Syrmien, der Werseher, der Pomár aus der Ofener Gegend und als Krone aller der köstliche Meneser Ausbruch, der feinste rothe Dessertwein. Uebrigens hat es dem Ungarwein deutscherseits nie an Anerkennung gefehlt, wie das gut deutsche Sprichwort beweist: „Ungarwein macht die Frauen schön und die Männer wacker.“ Der kön. ung. Landes-Central-Musterkeller (Zentrale in Wien), die Wein- und Delicatessen-Handlung Eduard Sacher, Jos. Stiebitz („zum Kameel“) und Jos. Stifft & Söhne, sämmtlich in Wien, führen vorzügliche Sorten.

II.

Vanille, die Trüffel der Tropen, erscheint als langgestreckte, dunkelbraune, etwas fettglänzende, weiche und biegsame, mit glänzend weißen Krystallen bedeckte Schote von 15–24 cm Länge, 6–8 mm Breite, $2\frac{1}{3}$ –3 mm Dicke und 4 bis 5 g Schwere, und ist die Kapsel Frucht (keine Schote!) eines mächtigen Schlinggewächses, des Vanillestrauchs, einer der sehr wenigen Orchideen, die nicht als Schmarotzer leben, sondern bodenständig auf eigenen Wurzeln fußen. Die Heimat der Pflanze ist Mexico, wo sie schon von den Azteken cultivirt und zur Aromatisirung des Cacao benutzt wurde, mit dem zugleich die Spanier sie kennen gelernt haben. Zu Ende des 16. Jahrhunderts bekam Columbus die Frucht bei dem Hofapotheker