

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 Clusius die Frucht bei dem Hofapotheker

Morgan in London zu Gesicht und gab dürftige Nachricht davon. Ausführlicher berichtet 1694 der Franzose Pomet, daß Vanille in beträchtlicher Menge aus Spanien eingeführt und in Frankreich zur Parfümierung der Chocolate und des Schnupftabaks verwendet werde. Die nämliche Verwendung fand sie nach dem „Compendieuses Haushaltungs-Lexikon“ um 1728 auch in Deutschland, während Marperger, der Verfasser des „Küch- und Keller-Dictionariums“, sie 1716 noch durchaus nicht kannte. Nachdem die Vanille 1721 in den englischen Arzneischutz aufgenommen worden, gelangte 1739 auch die lebende Pflanze in die englischen Gewächshäuser, und ein Jahrhundert später (1836) glückte es dem Gärtner Neumann, sie im Pariser Pflanzengarten zum Fruchttragen zu bringen. Inzwischen war der Preis des kostbaren Gewürzes von 20—24 Thaler per Kilo auf 60—80 Thaler gestiegen, der Botaniker Perrotet unternahm daher 1839 die Verpflanzung des Vanillestrauchs nach der Insel Réunion, und zehn Jahre später (1849) kamen die ersten drei Kilo jener Bourbon-Vanille in den Handel, die jetzt den Markt beherrscht, da die Ausfuhr aus Mexico, die 1802 noch 1 793 000 Stangen betrug, immer mehr herabgeht, und auch in Java, wo man schon 1819 Versuche angestellt, aber erst seit 1841 mit der Vanillezucht Erfolg hatte, der Anbau seinen Höhepunkt überschritten hat. Neben der echten Vanille wird in Mexico noch von den wildwachsenden Pflanzen die dünne und weit weniger aromatische wilde Vanille eingesammelt. Außerdem kommen die 2—3 cm breiten Früchte des südamerikanischen Guyana-Vanillestrauchs als Guyana-Vanille, die nur 5 cm langen und 1½ cm breiten Früchte des Palmen-Vanillestrauchs als Palmen-Vanille und hauptsächlich die 14—15 cm langen und bis 2½ cm breiten Früchte des Pompona-Vanillestrauchs als La Guayra- und Pompona-Vanille oder kurzweg Vanillon im Handel vor, unterscheiden sich aber von der echten, vollwerthigen Waare

nicht bloß durch die angegebenen Größenmaße, sondern vor Allem auch durch den Geruch, der insbesondere beim Vanillon weniger an Vanille als an Tonkabohne und Benzoe erinnert. Wie bei der Trüffel, nur in noch höhern Grade, ist nämlich auch bei der Vanille das eigenartige Aroma die Hauptsache. Dies wundervolle, undefinirbare, weil unvergleichliche Aroma, das auf dem Gehalt der Schote an Vanillin beruht, macht den Ruhm und das Verdienst der echten Vanille aus und hebt sie thurmhoch über alle Surrogate und anderen Gewürze hinaus. Auf diesem zauberischen Duft beruht auch die Reizwirkung, die ihr keineswegs ohne Ursache zugeschrieben wird. Unsere Damen hat der Instinct aber längst auf die rechte Fährte gebracht, und nichts erscheint ihnen leckerer, anziehender, begehrenswerther als Vanille-Chocolade, Vanille-Eis, Vanille-Crème, Vanille-Zucker, Vanille-Nudeln und Vanille-Strudeln. Vielleicht eben darum ist aber auch die Vanille nicht bloß das köstlichste, sondern zugleich nächst dem Safran das kostspieligste aller Gewürze, das in guter, „krystallisirter“ Waare schon im Großhandel 40—50 Mark pro Kilo kostet und im Einzelverkauf nur zu 0.50—0.85 Mark per Schote zu haben ist — wenigstens in Oesterreich.

Weltliner s. Reinsal.

Verdea, einer der wenigen Weißweine des toscanischen Gebiets und als Lieblingswein Friedrich's des Großen von historischem Interesse, führt seinen Namen von der etwas in's Grünliche spielenden Farbe. Er ist entschieden herb, aber parfümreich und von feinem Geschmack, wird zu Arcetri im Toscanischen gewonnen und kommt über Florenz in den Handel.

Wäslauer s. Oesterreicher.

Vogelnefter s. Indianische Schwalbennefter.

Vogelsalat, Wögersalat s. Feldsalat.

Voird-Käse, ein in Frankreich recht beliebter Verwandter des Limburgers, wird im Maas-Departement in der Gegend des Fleckens Voird aus Vollmilch hergestellt und von dorthier in den Handel gebracht. Der Käse hat die Badsteingestalt des Limburgers, ein Gewicht von 500—550 g und einen, wenn auch nicht gerade feinen, doch zusagenden Geschmack. Die Jahresproduction wird zur Zeit auf 500 000 Kilo geschätzt; der Preis beträgt $1\frac{1}{2}$ —2 Francs per Kilo.

III.

Wachholderbeeren, die runden, schwarzbraunen, grau-blau bereiften Früchte des gemeinen Wachholzers, der mit Ausnahme der heißen Regionen auf der ganzen nördlichen Erdhälfte heimisch ist, sind verhältnismäßig reich an Zucker (7%), Fett (2.8%) und Stickstoffsubstanz (0.9%) und zeigen frisch bei süßlichem Anfangsgeschmack einen aromatisch-bittern Nachgeschmack, der bei längerem Lagern der Früchte in's leicht Säuerliche übergeht. Dieses Würzgeschmacks wegen, der auf einem Gehalt an ätherischem Del beruht, verwendet man die Beere in der Küche zum „Wildmachen“ von Schlachtfleischragouts, zur Aromatisirung des Sauerkrauts, und namentlich als Wildpretwürze, insbesondere bei Schwarz- und Federvildpret, wo sie so sehr am Platz sind, so daß die aus Fleischsaft, Kraftbrühe, Weißwein, Orangensaft und Wachholderbeeren bereitete Krausvögel-Tunke den großen Grimod zu dem geflügeltesten Worte hinriß: „In dieser Sauce könnte man seinen eigenen Vater verzehren!“ Wie alle Gewürze, fördern die Wachholderbeeren die Verdauung und wirken zugleich günstig auf die Schweiß- und Harnausscheidung. Aber