

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 dort her 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, graublau bereiften Früchte des gemeinen Wachholbers, der mit Ausnahme der heißen Regionen auf der ganzen nördlichen Erdhälfte heimisch ist, sind verhältnißmäßig 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

obgleich in Italien an Wachholdergesträuch kein Mangel ist, wurden die culinairischen Verdienste der Beeren doch erst im Mittelalter entdeckt. Gegenwärtig bilden dieselben einen nicht unbedeutenden Handelsartikel; auch in Oesterreich und besonders in Ungarn. Frankreich führte 1880 nicht weniger als 1 059 650 kg von diesem Artikel ein — hauptsächlich zur Branntweinfabrication.

Wachholderbranntwein, auch Borowitschka genannt, wird in den verschiedenen Ländern in sehr verschiedener Weise hergestellt. So zeigen der französische Gendvire, der englische Gin und der gute deutsche Wachholderbranntwein den ausgeprägten Liqueur-Charakter, während der holländische Genever, der preussische Machandel und die polnische Borowitschka sich ebenso entschieden als feine Branntweine darstellen. Alle Sorten gesten, weil über Wachholderbeeren abgezogen, für heilsam und werden in bedeutender Menge consumirt. Eines besonders ausgezeichneten Rufs erfreuen sich der Old Tom Gin in England, der Schiedamer in Holland und der Tiegenhoffer Machandel in Preußen. Auch der friesische Dornkaat (nach dem Brenner benannt!) ist ein achtenswerthes Fabricat. Der gemeine Wachholser Schnaps dagegen wird leider Gottes aller Orten aus dem denkbar niederträchtigsten Fuselspiritus mit Kreosot bereitet, mit Salz gewürzt und mit Terpentin aromatisirt.

Wachtel, der kleinste unter den europäischen Hühner- vögeln, aber doch ein großer Lekerbissen, lebt der Familien- tradition zuwider als Zugvogel und tritt demgemäß in jedem Herbst seine Afrikafahrt an, nachdem er sich auf den Weizen- feldern und in den Weingärten Mitteleuropas mit der erforderlichen orientalischen Körperfülle versehen hat. Diese Fettmassen dürfen trotz aller Vogelschuppphantasterei der Küche und dem Nationalvermögen nicht verloren gehen. Mit der Schlinge, dem Netz und dem Feuertgewehr wird daher dem

feisten Wanderer nachgestellt, und so werden in Oesterreich etwa 90 000, in Preußen etwa 100 000 Stück jährlich eingebracht; namentlich aus Böhmen, Mähren, Niederösterreich, Steiermark und vor Allem aus Galizien, sowie aus den preussischen Provinzen, Schlesien, Posen und Rheinland. Das Wildpret ist ebenso zart wie schmackhaft, erzeugt indessen bei seinem Fettgehalte leicht Uebersättigung. Die würdigste und zweckmäßigste Zurichtung der Wachtel ist der Spießbraten. „Man bekundet jedesmal eine großartige Unwissenheit, wenn man sie anders als gebraten auf den Tisch bringt, denn ihr Aroma ist äußerst flüchtiger Natur und löst sich, verfliegt und verschwindet, sobald man den Vogel mit einer Flüssigkeit in Berührung bringt“ (Brillat-Savarin). Das wahre Vergnügen erfordert indessen Mannigfaltigkeit, und so kommen die Wachteln mit Recht und mit schönstem Erfolg auch als Pfannenbraten, gefüllt mit Trüffelgar nitur und gedämpft auf Gemüse oder mit Maccaroni auf den Tisch.

Waffel, im 18. Jahrhundert auch Eisenkuchen, ist ein dünner, viereckiger Kuchen aus Buttermilch mit oder ohne Gese, der im sogenannten Waffeleisen zwischen zwei netz- oder gitterförmig gerillten Blechen gebacken wird, in Folge dessen nach Art einer Wabe gegittert erscheint, und gewöhnlich mit Zucker bestreut oder mit Marmelade bestrichen verspeist wird. Die Art der Zubereitung läßt keinen Zweifel darüber, daß die Waffeln so althergebracht sind wie die Oblaten. Eines verbreiteten und wohlverdienten Rufes erfreuen sich die Wiener Waffeln, denen man auch in der Schweiz und in Deutschland vielfach und immer mit Vergnügen begegnet.

Waldmeister oder Waldmeier, auch Herzensfreund, Musch, Möschen oder Meserig, d. h. Muscatkraut, sind die poetischen Namen jenes vegetabilischen Maikönigs, ohne den die Maibowle ein erst noch zu entdeckender Genuß sein

würde, wie sie das für die Griechen, die Römer und sogar die „alten Teutschen“ war; denn obgleich das schmacke, saftgrüne, duftende Kraut mit den weißen Blüthenbalden, das heutzutage in Paris während der Wintermonate sogar als Topfpflanze eine Rolle spielt, in den kühlen Gründen der Laubwäldungen Nord- und Mitteleuropas nichts weniger als selten ist und unmöglich der menschlichen Aufmerksamkeit entgehen konnte, erkannte man doch erst im spätern Mittelalter die herzerquickenden Kräfte desselben und gebrauchte es auch dann nur als Medicin, nicht als Würze, denn der Maitränk des Mittelalters und noch des 17. Jahrhunderts wurde ausschließlich nach pseudomedicinischen, nicht nach gastronomischen Principien zusammengestellt. Noch der Freiherr v. Hohberg (gest. 1688), so sehr er den Waldmeister rühmt, hat von der Maibowle keine Ahnung! Freilich spielte die „Herzensfreud“ auch damals schon in den Maitränken die Hauptrolle, aber erst das 19. Jahrhundert hat ihre Verdienste ohne Einschränkung anerkannt und sie von der ebenso lästigen wie überflüssigen Begleitung der Erdbeer-, Himbeer- und Gichtbeerblätter, der Schaagarbe, des Beilchens, des Fingerkrauts, der Gänseblume u. s. w. befreit. Der köstliche Duft des Waldmeisters, in dem Grade mit unserm Erinnerungsbild vom Frühling verwachsen, daß er uns selbst im dicksten Winter augenblicklich an Maienlust und Waldesgrün gemahnt, beruht auf dem Gehalt nicht blos der Blüten, sondern auch der Blätter an Cumarin, jenem kampherähnlichen Stoff, der sich auch in der Tonkabohne und in anderer Mischung auch im Steinklee findet. Bei der Bowlenbereitung theilt sich das Cumarin dem Wein mit, wie jeder Bowlenverehrer weiß. Nicht jeder aber scheint zu wissen, daß die Bereitung des käuflichen Waldmeister-Extracts auf dieselbe Weise geschieht, und daß er grausam geprellt wird, wenn man ihn dies äußerst einfache Präparat als ein Wunder der neuern Chemie bezahlen läßt.

Waldschneffe s. Schneffe.

Walnuß s. Nüsse.

Wasser ist ein nothwendiger und unerseßlicher Stoff, ja von allen unentbehrlichen Dingen das allerunentbehrlichste, so daß man es zum Besten der Menschheit erfinden müßte, wenn's nicht schon vorhanden wäre. Zahlreiche Versuche haben ergeben, daß der Mensch sich nöthigen Falls ohne Weib, ohne Geld, ohne Champagner, ohne Brot und sogar ohne Verstand durch's Leben schlagen kann, ohne Wasser aber ist's noch Keinem gelungen, weil jeder, der's versuchte, schon nach vier Wochen so schmutzig war, daß er allenthalben kleben blieb und an seinem Fortkommen zweifeln mußte. Aber nicht bloß als Reinigungsmittel, sondern ganz besonders auch als Nahrungsmittel ist das Wasser von höchster Wichtigkeit, genau so wichtig und so werthvoll wie das Fett, das Eiweiß und die Stärke. Es macht mehr als zwei Drittel des menschlichen Körpergewichts aus, es ist in hervorragender Weise an der Blutbildung und am Geschäft des Stoffwechsels theilhaftig, es hilft unermüßlich die festen Nahrungsmittel auflösen und kaubar und verdaubar machen; es steht fortwährend auf dem Posten, um bei unvernünftiger Ueberheizung des innern Menschen mittelst der Transpiration Abkühlung zu schaffen, es ist unablässig für die Wegführung der verbrauchten Stoffe aus dem Körper bemüht, kurzum es ist zu allen möglichen Dingen gut und unentbehrlich, so unentbehrlich, daß die blühendste Schönheit binnen kurzer Frist unabwendbar zur ledernen Mumie eintrocknen müßte, wenn sie ihrem Leib den täglichen Bedarf von 2—3 Kilo Wasser vorenthalten wollte — nicht zu gedenken der zahlreichen Müller, die ohne Wasser gänzlich auf dem Trockenen sitzen, sowie der armen Bierbrauer und Weinhändler, die ohne Wasser unausbleiblich Bankrott machen würden. Wenn bei alledem der mittlere und nördliche Europäer, soweit er

civilisirt ist, dem Wasser weder als Nahrungs- noch als Genußmittel Gerechtigkeit widerfahren läßt, so sind drei Umstände daran schuld, nämlich: 1. Das Klima, denn um einen Trunk Wasser richtig würdigen zu lernen, muß man einen Coursus in der französischen Fremdenlegion durchmachen oder wenigstens zur Mittagszeit ein Stündchen unter den berühmten Bleidächern campiren; 2. die geradezu fabelhafte Billigkeit des Wassers, die von keinem andern Nahrungsmittel erreicht, geschweige denn übertroffen wird; 3. aber die Gewohnheit, das brave Naß nur in Form von Geiränken zu genießen, an denen der Wassergehalt als eine Art nothwendigen Uebels erscheint, als das sind: Wein, Bier, Milch, Brantwein, Kaffee, Thee u. s. w. In manchen Gegenden freilich sind diese Surrogate des Trinkwassers durchaus unumgänglich, weil dort, wie z. B. in den norddeutschen Mooren, die Natur selber die Flüssigkeit nur in einem Zustande liefert, der selbst den Durstigen vom Genuße abschreckt, während an andern Stellen der Mensch die Verunreinigung des Wassers auf sich nimmt und mittelst der Abfälle aus seinem Haushalt und seiner Industrie so gründlich zu Stande bringt, daß selbst die Fische, obgleich von Kindesbeinen her an Wasser gewöhnt, schließlich der Giftbrühe überdrüssig werden und zum Wanderstab greifen. Chemisch reines Wasser, aus 2 Theilen Wasserstoff und 1 Theil Sauerstoff bestehend, findet sich in der Natur überhaupt nicht, selbst nicht in dem berühmten Loka = Eß, einem Flüsschen bei Derebro in Schweden, das ausschließlich über Granit fließt und daher die wenigste Gelegenheit zur Verunreinigung hat. Die Beimengungen sind theils organischer Abkunft und dann stets bedenklich, größtentheils aber anorganischer Natur, und zwar, von der atmosphärischen Luft abgesehen, hauptsächlich Kohlensäure und Kalksalze, welche letzteren durch die erstere gelöst erhalten werden und sich in

Gestalt fester Krusten absetzen, sobald jene entweicht. Auf dem Gehalt oder dem Mangel an diesen Stoffen beruht der Unterschied zwischen Trinkwasser und Kochwasser, oder, wie man gewöhnlich sagt, hartem und weichem Wasser. Das kohlen säure reiche Wasser bildet nämlich eben in Folge des Gehalts an Kohlen säure, die das Naß krystallhell erscheinen läßt, das Gefühl der Kühle erzeugt und anregend auf den ganzen Organismus einwirkt, ein vorzügliches Getränk, gibt aber in Folge des Gehalts an Kaltsalzen, die sich beim Erwärmen der Flüssigkeit als Kruste an die Speisen ansetzen und deren Weichwerden erschweren, ein schlechtes Kochwasser ab; man nennt es daher hartes Wasser und im Gegensatz dazu das kohlen säure arme, das ein gutes Kochwasser, aber schlechtes Trinkwasser darstellt, weiches Wasser. Hartes Wasser läßt sich durch vorheriges Abkochen oder durch Zusatz von einer Messerspitze voll kohlen saures Natron per Liter leicht in gutes Kochwasser verwandeln, während die Umwandlung weichen Wassers in brauchbares Trinkwasser rasch durch einen Zusatz von sogenannter Brause limonade zu erreichen ist. Mit Rücksicht auf die Herkunft unterscheidet man 1. Regenwasser: weich, aber nichts weniger als rein, sondern in Gulluft-Districten wenigstens mit Ammoniak, Salpetersäure, Staub und 300 Mikrobenkeimen per Liter, in Schlechtluft-Districten auch noch mit Kohle, Schwefelsäure, Chlor und bis zu 20 000 Mikrobenkeimen auf den Liter verunreinigt, daher — entgegen der gewöhnlichen Ansicht! — nur als Waschwasser und zur Brautwein fabrication empfehlenswerth; 2. Quellwasser: hart, je nach den Bodenschichten, die es von seinem Ursprung bis zur Erdoberfläche passiert, mehr oder weniger reich an mineralischen Bestandtheilen, dagegen arm an organischen (wenn nicht aus bituminösem Schiefer kommend!), an Salpetersäure und Chlor und frei von Ammoniak, daher Trinkwasser erster Güte;

3. Brunnenwasser, d. h. Quellsasser, das nicht von selbst zu Tage tritt, sondern durch besondere Vorrichtungen gehoben wird: hart, bei Antritt seiner oberirdischen Laufbahn ganz dem Quellsasser gleich, häufig aber durch miserable Fang- und Leitungsgeräthe (faulende Holzröhren) und in dichtbevölkerten Districten fast stets durch die in den Boden gelangenden Fäulnißstoffe grauenhaft verunreinigt, daher mindestens in Großstädten nur dann zu verwenden, wenn die chemische Untersuchung die Unschädlichkeit erwiesen hat; endlich 4. Flußwasser: weich, je nach den geologischen Verhältnissen und dem Culturzustande der Strecke, die es durchläuft, von sehr verschiedenem Gehalt, aber bei seiner Menge, seiner rastlosen Bewegung und der durch Pflanzen und Mikroorganismen bewirkten Selbstreinigung nie so gefährlich wie unter Umständen das Brunnenwasser, daher filtrirt, wie es die Leitungen der Städte liefern, das beste Kochwasser. Eine fünfte Art Wasser, das Mineralwasser in seinen zahllosen Spielarten, ist nicht als Nahrungs-, sondern als Arzneimittel zu betrachten. Das Wasser, das „silberne Raß“, wie man es zum Unterschied vom Wein nennt, hat von jeher, von Pindar bis Wiel, begeisterte Lobredner gefunden, keinen geistvollern aber als Brillat-Savarin, der da sagt: „Das Wasser ist das einzige Getränk, das den Durst wirklich stillt — deshalb kann man auch immer nur eine geringe Menge davon trinken“.

Wasserhuhn s. Rohrhuhn.

Wassermelone s. Arbutus.

Wassernuß, eine merkwürdige Wasserpflanze aus dem Geschlecht der Myrtenblüthen, bewohnt Seen und Sümpfe Sibiriens, der Kaukasusregion und des gemäßigten Europa's von Norditalien bis Dänemark, fehlt aber auf den Inseln des Mittelmeers und in Großbritannien, und verliert auch auf dem Continent trotz mannigfacher Schutz- und Cultur-

versuche immer mehr Terrain. Häufig ist sie nur noch im preussischen Oberschlesien (Breslau), in Anhalt (Dessau, Zerbst) und in einigen Gegenden Frankreichs. Die Früchte, Wassernüsse, Wasserkastanien, Spiznüsse, Stachelnüsse, Jesuitenmützen oder Trabern, in Niederösterreich Hirschengrandeln genannt, erscheinen als 3 cm hohe, 4 cm breite, unreif grün, später dunkelbraun bis schwarz gefärbte und mit vier Dornen bewaffnete Nüsse, die einen herzförmigen, weißen, mehligten Kern einschließen, dessen annähernden Kastaniengeschmack schon die Pfahlbauern der Schweiz zu schätzen wußten. Diese Kerne bilden noch heute roh oder gesotten oder geröstet mit Butter oder Speck eine Leckerei des gemeinen Mannes und der Kinder in den Landstrichen, wo die Pflanze sich noch findet. Der Handel mit den Nüssen aber hat vollständig aufgehört, nur in Breslau findet man sie noch ab und zu auf dem Markte.

Wasserrübe s. Weißrübe.

Weichsel s. Kirsche.

Wein, das „goldene Raß“ im Gegensatz zum silbernen, dem schlichten Wasser, ist in den Augen der Theologie ein „süßes Satansgift“, in den Augen der Wissenschaft vergohrener Most oder Traubensaft, dessen Zuckergehalt in Alkohol übergeführt worden, in den Augen der Kenner aber göttliche „Liebfrauenmilch“, die der Dichter nur nach Verdienst feiert, wenn er sagt:

„Wein ist der Glättstein
Des Trübfinns, der Weßstein
Des Stumpfins, der Brettstein
Des Siegers im Schach.
Ja, Wein ist der Meister
Der Menschen und Geister
Der Feige macht dreister
Und stärket, was schwach,

Der Kranke gesund macht,
 Hohlwangige rund macht,
 Verborgenes kund macht
 Und Morgen aus Nacht."

Die Bestandtheile dieses Zaubersafts sind außer dem unvermeidlichen Wasser in erster Linie Alkohol, Extractivstoffe und Zucker, ferner Essigsäure, Bernsteinäure, Apfelsäure und Weinsäure, dazu Weinstein, Gummi, Glycerin, Fett, Denanth-Äther und — namentlich im Rothwein — Farbstoff und Gerbstoff, endlich noch Kali, Kalk, Magnesia, Mangan, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Bor säure, Chlor und einige andere minder häufige und minder wichtige Mineralstoffe. Der Alkohol bestimmt den Gehalt und die Haltbarkeit des Weins, der Zucker mit dem Glycerin den Süßgeschmack, die Säuren die Bekömmlichkeit, die Farbstoffe und den Grad der Herbheit, der Denanthäther aber den eigentlichen Weingeruch oder die Blume, während das Aroma durch die bereits in der Traube enthaltenen besondern Riechstoffe (Muscateller) und das Bouquet durch einige noch nicht näher bekannte Ätherverbindungen erzeugt wird, die sich erst in Folge der Gährung entwickeln (Rheinwein). Die Mischungsverhältnisse aller dieser Bestandtheile sind je nach der Rebsorte, der Lage, dem Jahrgang und der Behandlung des Mostes verschieden, und aus dieser Verschiedenheit entspringt die kaum berechenbare Anzahl von Sorten, die eine Classification nothwendig macht, obgleich diese nirgends schwerer ist als beim Wein, weil jene Verhältnisse fortwährend wechseln und überdies kaum merkliche Uebergänge von einer Sorte zur andern vorhanden sind. Gewöhnlich unterscheidet man sechs Klassen: und zwar, 1. Süßweine, ausgezeichnet durch hohen Zuckergehalt und ausgeprägten Süßgeschmack, gleichviel, ob jener Reichthum an Zucker ihnen von Natur eigen ist oder erst durch besondere Operationen an den Trauben oder am

Moste entwickelt wird, also Liqueurweine, Strohweine, Ausbrüche und Essenzen, wie der Malaga, der Lunel, der Nonjillon u. a. m.; 2. Trockenweine (franz. Vin sec), Süßweine mit mehr strengem Geschmack, wie der Tokayer, Madeira, Canarien=Seet u. s. w.; 3. Sauerwein, bei geringem Zuckergehalt reichlich mit Weinsteinensäure gesegnet und daher von saurem Geschmack, wie Rheinwein, Moselwein, herber Ungar &c.; 4. starke oder geistige Weine, durch einen Alkoholgehalt von mehr als 10% und durch entsprechende Wirksamkeit gekennzeichnet, wie der edle Burgunder, der Portwein, der Monembasia u. s. w.; 5. Tanninweine, bei reichem Gehalt an Gerbstoff durch einen zusammenziehenden Geschmack charakterisirt, wie der gesammte Bordeaux, der Kamarite, auch einzelne Rheinweine; 6. endlich Schaumweine, ausgezeichnet durch den Gehalt an hirn- und gaumenerfrischender Kohlenensäure, als da sind: Sparkling Hock und Champagner. Neben dieser Klassification nach den vorherrschenden Bestandtheilen geht noch eine andere Eintheilung aus mehr gastronomischem Gesichtspunkt einher, die folgende Klassen unterscheidet: 1. Ausbruchweine, d. h. Natur-Süßweine, bei denen die Gährung in Folge des überwiegenden Zuckergehalts nicht sämmtlichen Zucker in Alkohol überzuführen vermochte und die bei geringem Säure- und hohem Extractgehalt einen feinen, durchaus harmonischen Geschmack haben, deshalb auch die erste Klasse der Süßweine bilden; 2. Liqueurweine, künstliche Süßweine, bei denen durch Zusatz von Alkohol ein Theil des Zuckergehalts auf künstlichem Weg vor der Zersetzung bewahrt bleibt, die aber an Extractgehalt den Ausbruchweinen um ebensoviel nachstehen, wie sie ihnen an Alkoholgehalt überlegen sind, daher minder fein auf die Zunge fallen und auch im Preise bescheidener sind; 3. Bouquetweine, Weine von säuerlichem Geschmack, aber ausgezeichnet durch den Gehalt

an eigenartigen Geschmacks- und Duftstoffen, die größtentheils durch die Gährung entstehen, theils aber auch durch das Alter entwickelt werden können („Altersgeschmack“) und die damit gesegneten Sorten zu vorzüglichen Zechweinen qualificiren; 4. schwere Tischweine, Sorten ohne Bouquet und ohne Süße, aber von geringem Säuregehalt und ausgeprägtem Vollgeschmack, wie die zahlreichen österreichischen und ungarischen Flaschenweine; 5. leichte Tischweine, Sorten von geringem Gehalt, die bei Tische „wie Wasser“ getrunken werden können, deshalb nicht allzu sauer sein dürfen; 6. endlich Halbweine oder Arbeiterweine, Sorten geringster Qualität mit wenig Alkohol und vieler Säure, die nur als Durststiller von Bedeutung sind. Die Bezeichnung nach der Farbe, wie Rothwein, Weißwein, Weißert, Schiller u. s. w., sind rein äußerlich und haben nicht die geringste Beziehung zur Qualität des Weines. Im Allgemeinen kommt es nun aber weniger darauf an, welchen Wein, als was für Wein man trinkt, und mit Rücksicht darauf zählt Wilhelm Hamn, der Mohamed der Oenologie, als Kennzeichen eines gut ausgegohrenen, reinen Gewächses folgende auf: „Er muß krysthallhell sein, einen reinen Ton im Glase haben und beim Schütteln in einer nicht ganz gefüllten Flasche wenig Luft und Schaum erzeugen. Auch dem Auge muß ein guter Wein gefällig erscheinen, denn unzweifelhaft beeinflusst der Anblick Geschmack und die Wirkung: Niemand wird Gefallen haben an einem dicken, trüben, flockigen Saft, der wie Bier und Milch dem Glase jenen hellen Klang benimmt, der gleichfalls ein Kennzeichen der Güte ist. Junge, unvergohrene Weine sind niemals flacker, unter welchem Beiwort man den höchsten Grad von Klarheit und Dünnsüßigkeit begreift. Und auch alter, vollständig ausgegohrener Wein wird leicht durch Zusätze, z. B. Zucker, um die schöne Eigenschaft des Flackerseins und der klaren Lichtbrechung im Glase betrogen“. Ueber

die Wirkung guten und reinen Weins auf den Organismus sind ausnahmsweise sogar die Gelehrten einig. Wie alle gegohrenen Getränke, beschleunigt er den Kreislauf des Blutes, schafft dadurch rothe Wangen und glänzende Augen, fördert die Verdauung, indem er den Magen zur Saftabsonderung anregt und besüßelt vor Allem die Einbildungskraft bis zu dichterischem Schwunge. „Die Steigerung dieser Thätigkeit aber“, sagt Moleschott, „hat eine Erleichterung der Ideenverbindung, eine Schärfung des Gedächtnisses zur Folge. Auch die Sinne werden in ihrer Empfänglichkeit geschärft, die Eindrücke werden schnell und klar wahrgenommen. Das Urtheil wird leichter gebildet, weil die Thatsachen, aus denen es geschöpft wird, durch die lebendige Vorstellung und das geweckte Gedächtniß näher beisammen liegen. Diese Erleichterung der Denkbewegungen und Beweglichkeit der Vorstellungen ist von großer Leichtigkeit aller willkürlichen Muskelbewegungen begleitet. Die Stimme wird voller und kräftiger, die Müdigkeit und Abspannung, die sich in Folge angestrenzter Arbeit einstellt, verschwindet, und so entsteht ein Gefühl von Lust und Wohlbehagen, von erhöhter Kraft und neugefäßigem Muth, das auch die geistigen Verstimmungen, Sorge, Gram und Furcht, verschleucht“. Weniger wissenschaftlich, aber um so packender hat der Volksmund sein Urtheil über die herzerfreuende und herzerleichternde Wirkung des Weingenußes in dem Reime ausgesprochen:

„Der Wein bringt Träume von Engeln ein,
Beim Bier fallen einem nur die Schulden ein“.

Guter Wein galt und gilt daher allenthalben für eine Gnadengabe Gottes, die man nicht verachten darf, und selbst der foranste Muselman behauptet: „Den Wein, der zu großen Thaten führt, hat der Prophet nicht verboten“, und hält sich in diesem edlen und schönen Glauben an einen der besten, an den Champagner. Der durchschnittliche Weinverbrauch pro

Kopf der Bevölkerung beträgt zur Zeit in Frankreich 102·1, in Spanien 79·4, in Portugal 75·9, in Italien 70·7, in der Schweiz 47, in Oesterreich-Ungarn 21·1, in Deutschland 4·8, in Holland 3, in England 2, in Norwegen 0·9 und in Schweden 0·5 l im Jahre. Die verbreitetsten Sorten sind der Portwein, der Champagner und der Madeira, die drei „Weltweine“ Gamms, dann der Burgunder, der Bordeaux, der Xeres und der Rheinwein, am verrufensten aber sind die Producte von Utschau in Oberösterreich, von Lecore bei Florenz, von Surane bei Paris, von Grüneberg in Schlesien, von Naumburg an der Saale, von Sipplingen am Bodensee, „denn der Sipplinger ist der sauern sauerster“, und von Weißer an der Elbe nebst Grimma an der Mulde,

„Denn Weißner Wein und Grimmer Most,

Die ziehn zusammen West und Ost.“

Uebrigens ist kein Mensch verpflichtet, zum Dreimännerwein zu schwören, denn wozu wüchse guter Wein, wenn man den schlechten wollt' trinken?

Weingeist s. Alkohol.

Weißfische s. Ukelei.

Weißhuhn s. Schneehuhn.

Weißrüben oder Wasserrüben, die „Rüben“ ohne Beiwort des deutschen Volksmunds und schon zu des Plinius Zeit „nächst dem Wein und dem Getreide die dritt wichtigste Feldfrucht der Leute jenseits des Po“, gehören nicht etwa zum Hause Beta, genannt Mangold, sondern zum Hause Brassica, genannt Kohl, in welchem sie mit dem Oelrüben zusammen die Linie Rapa, Rübßen oder Rübberkohl, ausmachen. Die Stammutter dieser Linie, aus der die Cultur einerseits den Rübßen und andererseits unsere Weißrübe gezüchtet hat, findet sich wild in Dänemark, Scandinavien, Finnland, Rußland, Sibirien und nördlich vom Caspisee,

und hatte sich schon vor dem Einbruch der Arier über ganz Europa verbreitet, während Indien sie erst nach jener Epoche und das südwestliche Asien (Persien, Kleinasien, Arabien) sie erst nach der Zeit der Hebräer empfang, in deren Sprache die Rübe nicht einmal einen Namen hat. Vor der Einführung der Kartoffel spielte die Weißrübe eine ungemein wichtige Rolle in der Volksernährung, wie heute nur noch in spanischen Galicien und in einigen Gegenden Russlands, wo die Amerikanerin noch keine Gegenliebe gefunden hat. Den Namen Wasserrübe trägt dies Wurzelgewächs sehr mit Recht, denn es ist bei 85—95% Wassergehalt thatsächlich das wasserreichste unter allen in diese Klasse gehörigen Vegetabilien; eine Ausnahme macht nur die als Teltower Rübe bekannte Spielart, die nur 82% Wasser und dabei 3½% Stickstoffsubstanz nebst 1¼% Zucker enthält. In Oesterreich wird die Weißrübe auch Galmrübe genannt, weil die bei der Ernte im Boden gebliebenen Wurzeln häufig im folgenden Sommer in Stengel schießen und zwischen den Getreidehalmen zur Blüthe kommen. Die Wurzeln werden auf verschiedene Weise, namentlich aber mit Zucker gedünstet, als Gemüse aufgetischt, in Oesterreich und noch mehr in Baiern auch auf der Rübenhachel geschnitten und dann wie Sauerkraut eingemacht. Die jungen Triebe der eingewinterten Pflanzen bilden in Süddeutschland ein sehr beliebtes grünes Gemüse. Von den zahlreicheren Spielarten wird hauptsächlich die frühe Maierübe, sodann für den Herbst die Malteserrübe und für den Winter die stattliche Wilhelmsburger, die Brotfelder und die lange Ulmer angebaut. Ganz besonderer Hochachtung aber erfreut sich wegen ihres pikanten Geschmacks und ihres höhern Nährwerths die kleine, 5—15 g schwere märkische oder Teltower Rübe, eine Delicateße, deren Ruf bis in's 16. Jahrhundert zurückreicht, und die den großen Dichter und Minister

Goethe in die lebhafteste Unruhe versetzte — wenn sie nämlich nicht pünktlich von Berlin her in Weimar eintraf. In Paris lernte man die Teltower Rübe erst nach dem Kriege von 1806 kennen, und der preußische General Graf Hensel v. Donnerzmark, der 1809 die Seinestadt besuchte, weiß eine launige Anekdote von dem neuen Gericht aufzutischen. „Eines Tages“, erzählt er, „speiste ich bei dem Justizminister Cambacérès und hatte meinen Platz zwischen dem bairischen Minister Grafen Montgelas und dem berühmten Gastronomen d'Agrejeuille. Zum Dessert kamen kleine Teller, auf denen 6—8 Rübchen lagen. Auf meine scherzhafte Frage, was das für eine Seltenheit wäre, erhielt ich von d'Agrejeuille die gravitätische Antwort: „Des navets de Teltow“. Nun konnte ich nicht unterlassen, ihn zu fragen, wo denn Teltow läge, und er mit einer Miene, die seine Verwunderung über meine Beschränktheit ausdrückte, und aus Mitleid die Hand vorhaltend, damit meine Unwissenheit nicht an's Licht käme, antwortete mit Nachdruck: „En Amérique!“ — Teltow ist ein Städtchen 10 Kilometer südwestlich von Berlin, wo die Rüben seit Jahrhunderten im elendesten Sandboden gezogen werden, daher zwerghaft bleiben, aber einen eigenthümlich würzhaften Geschmack annehmen, der sie zu einem wahren Lackerbissen macht. Der Teltower ziemlich ebenbürtig ist nur noch die Fettinger Rübe vom Flecken Fettingen bei Burgau in Schwaben, während die bekannte bairische Rübe diesen beiden entschieden nachsteht, wenngleich auch sie ihre Verdienste hat.

Weizen, die wichtigste und älteste Getreidepflanze der alten Welt, ist ursprünglich vielleicht in Mesopotamien zu Hause, wurde aber schon im Jahre 3359 v. Chr. in Aegypten, um 2700 v. Chr. in China und in einer kleinfrüchtigen Spielart um 1000 v. Chr. auch von den Bewohnern der norditalienischen und Schweizer Pfahlbauten kultivirt, die

unfern gewöhnlichen Weizen erst zu Christi Zeit von den Römern erhielten. Nach den Antillen kam der Weizen 1494 durch Columbus, nach Mexico 1528, nach Lima 1535, nach Paraguay 1580, nach Tahiti 1768, nach Java 1784, und heute ist der Weizenbau nicht bloß über die ganze gemäßigte und subtropische Zone beider Welten, sondern auch über die Nachbarschaft des Aequators verbreitet — hier freilich nur in einer Meereshöhe von 3000 Metern. Das Weizenkorn enthält neben 13 $\frac{1}{3}$ % Wasser und 69% Stärke auch 12% Stickstoffsubstanz (Protein) und 2% Fett; es übertrifft daher den Reis, den Mais und seine drei europäischen Collegen sowohl an Nahrhaftigkeit wie an Wohlgeschmack und bildet in der That das Hauptnahrungsmittel Europa's, in dessen Erzeugung gegenwärtig Ungarn allen übrigen Ländern voransteht, von dem aber auch Oesterreich jährlich etwa 11 Millionen und Deutschland etwa 25 Millionen Doppelcentner produciren. Wie der Roggen, kommt es kaum anders als in Mehl- oder Griesform zur Verwendung, liefert aber erforderlichenfalls auch Grütze, Graupen und Stärke, und dient zum Bierbrauen und Branntweinbrennen. Ungemahlen wird es jetzt in Europa nicht mehr genossen, wohl aber war dies noch im vorigen Jahrhundert der Fall, wo man in Frankreich die Fromentée und in England das Frumenty oder Frumity daraus herstellte, ein ländliches Sonntagsgericht aus enthülftem Weizen, in Milch gekocht und mit Zucker und gestoßenem Zimmt befreut, also genau das Urbild des gegenwärtigen Reiskreies. In Syrien bereitet man aus ungemahlenem Weizen eine Art Getreideconserve, das Bürgul, indem man die Körner mit Heße einkocht und dann den Brei an der Sonne dörret. Dieser Kornkuchen hält sich jahrelang und wird mit Del bestrichen verspeist. Vgl. Brot und Mehl.

Weis s. Schaid.

Weiszforn s. Mais.

Wermutwein, süßer Kräuterwein, der namentlich in Südeuropa hergestellt wird, indem man entweder das frische Wermutkraut mit Most siedet, den übrigen Most mit diesem Sud versetzt und so vergähren läßt, oder indem man das Kraut getrocknet und grob gepulvert in einem Leinwandbeutel durch das Spundloch in das mit fertigem Wein gefüllte Faß hängt, bis die Flüssigkeit die Würze aufgesogen hat. Da bei letzterer Operation Alkohol in die Pflanzenzellen übergeht, so erscheint der Wermutwein minder geistig als der zu seiner Herstellung verwendete Naturwein; man pflegt aber diesem Unglück durch Alkoholisiren des Präparats abzuwehren und steigert sogar den Alkoholgehalt in einzelnen Fällen bis auf 20%. Der bekannteste unter den Wermutweinen ist der toscanische Vermuth di Torino, ein sehr schätzbarer und geschätzter Appetitwecker (besonders zum Vorkrampf geeignet!), der über Livorno auf den Markt kommt und von Johann Kattus in Wien und von der deutsch-italienischen Weinimport-Gesellschaft zu Frankfurt a. M. in vorzüglicher Qualität zu beziehen ist. Der ungarische Wermut von Badacsony gehört nicht hierher, sondern ist ein Kochwein ohne Kräuterzusatz.

Whiskey oder Whisky (vom irischen Uisce, Wasser), englischer und amerikanischer Branntwein, der dort wie auf dem europäischen Festland aus Getreide (mit Einschluß des Kukuruz), Kartoffeln oder Weißrüben hergestellt, vielfach aber nicht rein, sondern mit Wasser vermischt getrunken wird. Eine der vorzüglichsten Sorten, den Malt-Whisky, bereitet man aus Gerste, die über Torffeuer gemälzt worden, daher jung einen nichts weniger als anmuthenden Torfgeschmack zeigt und erst nach längerem Lagern genußreich wird. Unter den englischen Sorten sind die Fabrikate von Kinahan & Co. in Dublin und von Dunville & Co. in Belfast berühmt, während man in Amerika besonders den

Monongahela-Whisky von Pennsylvanien, sowie den Mac Braher-Whisky und den Anderson-Whisky aus Kentucky schätzt.

White-bait s. Hering.

Wiener Würstchen s. Frankfurter Würstchen.

Wildpret, das Fleisch der wildlebenden Thiere oder kurzweg des Wildes, ist ein Segen für die Küche und wird stets als Leckerbissen in Ehren gehalten und als angenehme Abwechslung im Einerlei der Schlachtfleischgerichte mit Freuden begrüßt werden, wenngleich die Zeit der blinden Verehrung, die mehr der Stellung der Herren Jagdbesitzer als dem Werth der Waare Rechnung trug, für immer dahin ist. Heute finden der altersgraue Hirsch und der betagte Auerhahn trotz ihrer schönen Titel als „Stolz der Wälder“ und „Bonne des Waidmanns“ auf der feinen Tafel keine Beachtung mehr, sondern werden mit derselben Geringschätzung behandelt wie ein Stück greisenhaften Kuhfleisches oder das bekannte ehrwürdige Rebhuhn, das man höchstens einem Todfeind aufzutischen sich erlaubt. Die Vergötterung des Hautgout, des famossten „Fäulnißgeschmacks“, zählt neuerdings zu den überwundenen Standpunkten, gerade wie die Verehrung des Alterthums für den Teufelsdreck und die Begeisterung des Mittelalters für den Wanzengeruch der schwarzen Johannisbeere. Unstreitig aber ist diese Wandlung des Geschmacks eine Wendung zum Bessern, denn sie macht der unwürdigen Nachsicht gegen Schüsseln ein Ende, die längst als minderwerthig bekannt waren, aus hergebrachter Ehrfurcht vor dem Namen „Wildpret“ aber immer noch in der feinen Küche geduldet wurden, und den Kenner nicht selten in die unangenehme Zwangslage brachten, entweder seinen Magen oder seinen Gastgeber vor den Kopf stoßen zu müssen. Im Einzelnen ist das Wildpret natürlich ebenso verschieden wie die Thierarten, von denen es stammt; im

Allgemeinen aber läßt es sich dahin charakterisiren, daß es, und zwar sowohl das Federwildpret wie das Haarwildpret, ein dichteres Gewebe besitzt, d. h. mehr Faserstoff und weniger Fett und Wasser enthält als das Schlachtfleisch und das Hausgeflügel, und demgemäß unter den Zähnen fester und widerspenstiger erscheint. Das Wildpret ist daher weniger leicht kaubar, aber sein Geschmack ist entschiedener, ausgeprägter, weniger fade, und sein Gehalt an Stickstoffsubstanz ist größer. Es bildet deshalb ein ganz vorzügliches Nahrungsmittel, das allerdings gute Kauwerkzeuge und einen dienstfähigen Magen verlangt, aber auch ausgezeichnet nährt, wenn diese Bedingungen erfüllt werden. Dabei bildet sein kräftiger Geschmack einen verlockenden Köder sowohl für Diejenigen, die des alltäglichen Schlachtfleisches überdrüssig sind, als auch für Kranke und Genesende, die nach einem Reizmittel für den mangelnden Appetit suchen oder auch ein plötzliches Verlangen zu befriedigen wünschen. Mögen daher die Wirthschaftsgelehrten immerhin an den Fingern vorrechnen, daß ein Gase während seines Lebens mehr an Nahrungswerthen auffrisst, als er je im Tode zurückerstatten kann; das Vergnügen, welches der Genuß eines zarten Dreiläufers bereitet, deckt diesen Ausfall reichlich, und nicht bloß der Tisch des Millionärs, sondern auch der des schlichten Bürgers und des Kranken würde unter der Ausrottung des Wildes leiden, wie sie mehrfach von übereifrigen Nationalökonomien befürwortet worden ist, die über der unablässigen Beschäftigung mit ponderablen Werthen ganz vergessen haben, daß es noch etwas Höheres gibt als das Sattwerden, nämlich mit Genuß satt zu werden.

Witing, Witting s. Ukelei und Merlan.

Wudky, der Wein des gemeinen Russen, ist in guter Qualität dem westeuropäischen Kornbranntwein und Whisky ebenbürtig, zumeist aber nur ein ganz gewöhnlicher Kartoffel-

schmacks, für den und an dem sich zu begeistern eben nur einem Russen möglich ist.

Wurst ist eine altklassische Composition, deren schon Homer gedenkt, indem er Antinous, den Sohn des Eupithes, im königlichen Palais auf Ithaka die Worte sprechen läßt:

„Höret, was ich Euch sage, Ihr edelmüthigen Freier!

Hier sind Ziegenmagen, mit Fett und Blute gefüllet,

Die wir zum Abendschmaus auf glühende Kohlen gelegt.

Wer nun am tapfersten kämpft und seinen Gegner besieget,

Dieser wähle sich selbst die beste der bratenden Würste.“

Eine solche Magenwurst nannten die Griechen Physké, während ein Darm, mit Blut, Fett, zerschnittenem Fleisch und Mehl gefüllt, den Namen Chordeuma, oder wenn das Füllsel aus gehacktem und gewürztem Fleisch bestand, den Namen Allas führte. Noch wurfreicher waren die Römer. Sie besaßen außer den griechischen Physke und Chordeuma, die sie Botellum, und der Allas, die sie Tomaculum nannten, die berühmte Lucania, eine lange, dünne Bratwurst aus der Landschaft Lucanien in Unteritalien, und vor Allem die göttliche Hilla, ein gallisches Fabrikat, dem in der Gegenwart etwa die Knackwurst entspricht. Die Gallier waren es denn auch, die während des Wirrwarres der Völkerwanderung wie die Kunst des Brotbackens so auch die des Wurstmachens als heiliges Vermächtniß hüteten, um sie später den Germanen mitzutheilen, die, wie der englische Pudding lehrt, bei der Abreise der Angelsachsen (449 n. Chr.) noch nicht über die Fabrication der traurig berühmten Grüzwurst hinausgekommen waren (vgl. Pudding). Eine solide, dauerhafte Wurst zu bauen, ist dem Engländer heute noch nicht gegeben. Um so besser versteht man diese Kunst auf dem Continent, wo neben den schon in Sonderartikeln behandelten Blut-, Cervelat-, Erb- und Frankfurter Würsten noch manche andere hochschätzbare Sorte fabricirt wird. Da

ist zunächst die pikante Knoblauchwurst aus Cervelatwurstmasse mit Knoblauchzusatz, dann die Knackwurst aus gleicher, aber vor der Verarbeitung angebrätelter Masse, ferner die gewöhnliche Bratwurst aus frischem Schweinefleisch, Schinken und Speck mit Salz-, Pfeffer- und bisweilen auch Kümmelwürze, dazu die graufarbige Leberwurst aus dem gesotteten „Geschlinge“ (Brust- und Baucheingeweide) nebst Fett, Schwarten und Sehnen mit oder ohne Mehlsatz; die Trüffelwurst aus Leberwurstmasse mit Trüffelzusatz; die Schwartenwurst oder Sülze aus weißgefochten Schwarten, etwas Blut und fettem Schweinefleisch; die Weiß- oder Semmelwurst aus Blutwurstmasse mit Zusatz von Weißbrot, das vorher in Wasser aufgeweicht wurde. Die Grütwurst, die Rosinenwurst u. a. m. Die Verdaulichkeit und der Nährwerth der Wurst hängt natürlich von ihrer Zusammensetzung ab; im Allgemeinen ist jedoch nicht zu verkennen, daß die Zerkleinerung des Fleisches (so weit sie durch nachfolgendes übermäßiges Räuchern wieder wettgemacht wird) die Verdauung nicht unwesentlich erleichtert, so daß gute Wurst, die nicht allzu viel Fett enthält, sich auch für den Krankentisch empfiehlt.

Wurstkraut s. Bohnenkraut und Majoran.

X.

Xeres, von den Engländern „mit bekannter Geschicklichkeit“ zu Sherry verstimmt, heißt der berühmteste Süßwein Spaniens nach der ansehnlichen Stadt Xeres (in neuerer Schreibweise Jerez) de la Frontera, die 32 km nördlich von Cadix zwischen den westlichen Ausläufern des