

stoff, der vor der Zubereitung durch Auswässern entfernt werden muß, und steht sowohl im Geschmack wie an Verdaulichkeit der Kartoffel und sogar der Batate nach. Für die europäische Küche hat höchstens der China- oder Bataten-Yam, franz. Iguame de Chine, einige Bedeutung, der 1850 durch den französischen Consul de Montigny in Shanghai nach Paris kam und einige Jahre lang Mode machte, die durch ihre lange Krankheit mißliebig gewordene Kartoffel zu ersetzen. Zum Glück ist es bei den bloßen Versuchen geblieben und der Yam heute höchstens noch als Rarität im Küchengarten eines Liebhabers zu finden.

**Yaourt** oder (nach englischen Quellen) Ya-ust, ein Kühltrank der Türken, auf dessen Bekanntschaft Baron Baerist vor vierzig Jahren die Liebhaber ungemein neugierig machte, ist nichts Anderes als Kesir, jene Keugier also jetzt leicht zu stillen.

### B.

**Zärthe**, die Base des Brachsen, sonst auch Blaunase, Näsling, Schnöpel oder Sindel genannt, bewohnt das Donauebiet, Rußland, Norddeutschland und Schweden, ohne zwischen Süß-, Salz- und Brackwasser einen Unterschied zu machen, und erreicht bei 20—30 cm Länge ein Gewicht bis zu  $\frac{1}{2}$  kg. Trotz seines Grätenreichtums wird der Fisch wegen seines zarten Fleisches sehr geschätzt und bildet in der That einen der vorzüglichsten Bratfische, geräuchert aber eine Delicatesse, die dem Brachsen ebenbürtig ist. Die Laichzeit umfaßt die Monate Mai und Juni und liefert namentlich in Rußland Hunderttausende der Fische in's Neg. Leider beschränkt man sich dort auf das Einpöckeln und das

Dörren des Fangs, so daß die geräucherte Zärthe bei Weitem nicht so häufig ist, wie sie es sein könnte.

**Zander** oder Sander, in Süddeutschland Zahnmaul, in Oesterreich Schill und Fogosch, ungar. Fogas, einer der werthvollsten und wichtigsten europäischen Süßwasserfische von durchschnittlich 45—50 cm Länge und 1 bis  $1\frac{1}{2}$  kg Gewicht, nicht selten aber auch über 1 m lang und bis 15 Kilo schwer, bewohnt vorzugsweise kühle, festgründige Gewässer Mitteleuropa's, namentlich Rußlands, Oesterreich-Ungarns, Deutschlands und Südschwedens, ist aber schon im Wesergebiet selten und fehlt im Rheingebiet, in Frankreich und England gänzlich. Auch an der Ostsee, von woher er sonst in bedeutender Menge gefalzen und getrocknet in den Handel kam, beginnt er bereits seltener zu werden, wird aber dafür etwa seit 1880 in großartigen Quantitäten (angeblich 400 000 q jährlich) von Astrachan her auf den Markt gebracht. Berühmt ist der Zander des Plattensees, der Fogosch, den man früher sogar für eine eigene Art ansah (daher heißt auch der Donau-Zander in Ungarn nicht Fogas, sondern Süllö), und der in Wien nie unter  $2\frac{1}{2}$  Mark per Kilo zu haben ist, während der Preis des Schills bis auf 1 Mark herabgeht; der höchste Preis ist für beide Sorten der gleiche, nämlich  $4\frac{1}{4}$  Mark per Kilo. Uebrigens scheint auch der Fogosch seltener zu werden, denn seit 1885, wo noch rund 10 000 kg auf den Wiener Markt kamen, ist die Zufuhr von Jahr zu Jahr zurückgegangen und beträgt jetzt nur noch zwischen 4000—5000 kg. In der Küche wird der Schill im Wesentlichen wie der Hecht behandelt, er tritt also in Essigwasser gesotten mit Senfsauce, in Butter gedünstet mit Kräutern, gepflückt mit Sauerkraut in Fett gebacken, sowie in Schnitten geröstet, gebacken, mit Mayonnaise oder mit Austern auf. Außerdem aber wird er in Wein gesotten oder gespickt und dann gedämpft mit

italienischer Sauce servirt, und in Ungarn bereitet man aus Fogaschgehäkel, Maismehl und Ei längliche Klöße, die Fogasombocz oder Zanderklößchen, die, mit Tomatensauce angerichtet, zu den Schüsseln erster Klasse zählen. Uebrigens läßt keine Küche dem Schill mehr Gerechtigkeit widerfahren als die Wiener, die bereits 1890 nicht weniger als 48 260 kg verbrauchte und es seitdem schon über 65 000 kg im Jahr gebracht hat.

**Ziege.** Ziegenfisch s. Dinnbauch.

**Ziegenfleisch** ist zäh, lehrt das Sprichwort; es braucht sich daher Niemand zu wundern, wenn er es in keinem Kochbuch erwähnt findet. Dem Schicksal des Gegeßenerdens entgeht aber die „Kuh des Proletariers“ darum doch nicht. Vielmehr bildet ihr Fleisch in Gebirgsländern, so z. B. in der Schweiz, ein durchaus gewöhnliches Nahrungsmittel, das im Allgemeinen dem Schafffleisch gleicht, aber etwas ärmer an Fett, etwas fester in der Faser und etwas strenger im Geschmack ist und daher dem Hammelfleisch niemals vorgezogen wird, obgleich es ganz entschieden nährkräftiger ist als dieses. Anders liegt die Sache beim Ziegenlamm. Das Fleisch des Böckleins und der Kiße gilt noch heute für einen delicates Bissen gerade wie vor rund 4000 Jahren, als Jacob seinem Vater Jsaak einen Braten daraus zurichtete, der den alten Herrn bis in den siebenten Himmel entzückte. Besonders seine Zungen wollen sogar eine Art Wildgeschmack daran wahrnehmen, und so bildet der Ziegenlammbraten nicht bloß in Europa, sondern auch in Indien eine Festschüssel, die allerdings höhern Ansprüchen durchaus gewachsen erscheint.

**Ziemer** s. Kranmetzvögel.

**Ziger** s. Duart.

**Zimmt** oder Caneel, die getrocknete, braunrothe, der äußern Haut wie des innern Bastanhangs entkleidete Ast- rinde mehrerer Bäume aus dem Geschlecht der Lorbeer-

gewächse; kommt im Handel in drei Sorten vor, nämlich erstens Ceylon-Zimmt, von dem auf der Insel Ceylon heimischen echten Zimmtstrauch, die schönfärbigste, feinste und würzhafteste Sorte; zweitens China-Zimmt, von der im südöstlichen China heimischen Zimmtcassie, dunkelfarbiger und von etwas herberm Geschmack als die vorige; drittens Malabar- oder Holzzimmt, von verschiedenen Arten wildwachsender Zimmtbäume in Indien, auf den Philippinen, den Sunda-Inseln u. s. w., die geringste Sorte mit scharfem, schleimigem, adstringirendem Beigeschmack und von fahl gelbbrauner oder grünlich brauner Farbe, daher weniger als „ganzer Zimmt“ in Röhrengestalt, denn als „gestoßener Zimmt“ in Pulverform bei den Kaufleuten zu finden. Der China-Zimmt gehört zu den ältesten aller Gewürze: er war unter dem Namen Kwei schon 2700 Jahre v. Chr. bei den Chinesen im Gebrauch. Wahrscheinlich ist er auch das erste Gewürz, das in den Welthandel überging, denn unter der Rinde Kaina-maa, die eine königlich ägyptische Flotte im 17. Jahrhundert v. Chr. neben Gold, Elfenbein und Affen aus dem Osten holte, dürfte nichts Anderes als Zimmt zu verstehen sein. Bei den Griechen wird er zuerst von Herodot (um 450 v. Chr.) erwähnt; die Römer der Kaiserzeit kannten nicht bloß den Zimmt, sondern auch schon eine Art Zimmtöl, in Frankreich kommt er zuerst 716 in einer Schenkungsurkunde Chilperichs II. für das Kloster Corbie bei Amiens und in Deutschland 745 neben 2 Pfund Pfeffer als Geschenk des römischen Diacons Gemmulus an den Erzbischof Bonifacius von Mainz vor. Im 9. Jahrhundert wurde er im Kloster St. Gallen bereits als Fischwürze benutzt, und noch heute ist der China-Zimmt unser eigentlicher Küchenzimmt, der zur Aromatisirung feiner Saucen und Mehlspeisen, warmer Getränke, eingelegter Fische, höherer Kuchen und Backwerke, sowie allbeliebter Reiz- und Maizbrotte vielfache Verwendung findet,

wenn auch freilich nicht mehr in dem Umfang wie namentlich im 18. Jahrhundert. Der Ceylon-Zimmt wird erst 3000 Jahre nach dem China-Zimmt zum ersten Mal erwähnt und zwar in einem Handelsvertrag, den der Ceylonese Al-Hadj-Abu-Dthman im Jahre 1283 dem ägyptischen Sultan Nilawun, genannt Almanzor, in Vorschlag brachte. Um dieselbe Zeit wird auch bereits des Malabar-Zimmt's gedacht, der Handel mit diesen beiden Sorten blieb jedoch unbedeutend, bis 1656 die Holländer Ceylon in Besitz nahmen und den Ziminthandel nach ihrer Weise monopolisirten. Zur Waare erster Qualität indessen schwang der Ceylon-Zimmt sich erst abermals hundert Jahre später auf, nämlich seitdem der holländische Gouverneur J. W. Falk (gest. 1781) mit Unterstützung eines seiner Beamten, De Koste 1765 eine regelrechte Zimmbaumkultur in's Leben riefen, während man sich bis dahin mit dem Einsammeln der Rinde von wildwachsenden Bäumen begnügt hatte. Die Kultur aber vertheuert natürlich das Product, und so findet der Ceylon-Zimmt fast nur in der Apotheke, nicht aber in der Küche Verwendung. Oesterreich führte im Jahre 1890 rund 5750, Deutschland 9500 q von diesem milden und angenehmen Gewürze ein.

**Zindel**, Zingel s. Streber.

**Zinnfisch** s. Bratfisch.

**Zirbelsnuß** s. Pinienkerne.

**Zucchetti**, ein italienisches Gemüse, sind Kürbis'schnitten, die, mit Del in der Röhre gebraten oder einfach in Salzwasser abgekocht, mit Butter Sauce servirt werden — ein ganz schmackhaftes, wenn auch etwas süßliches Gericht. In Genua verwendet man dazu eine Kürbisart mit kurzfasrigem, brüchigem Fleisch und brät die Schnitten ohne alle Zuthat auf Kohlen.

**Zucco**, ein weißer Sicilianer von großem Gehalt und etwas herbem Geschmack, dem Marsala ähnlich und eberbürtig, stammt von der Besitzung des Herzogs von Numale bei

Zavorotto und ist durch seine prächtige Ausstattung bei billigem Preis (2 Mark per Flasche) sehr bekannt und beliebt geworden.

**Zucker** ist süßes Salz, d. h. nicht nur Würzstoff, sondern zugleich Nahrungsmittel, das im Körper zur Neubildung verbrauchter Substanzen dient. Dieser Doppelbedeutung entsprechend, findet er sich nicht bloß in beinahe allen eßbaren Pflanzen, sondern auch im Fleisch, im Blut und besonders in der Milch der Thiere und darf überhaupt für die verbreitetste chemische Verbindung der organischen Welt gelten. Seine Hauptquelle war bis in's 19. Jahrhundert hinein das Zuckerrohr, dessen Heimat in Hinterindien, namentlich Cochinchina, zu suchen ist, von wo aus es sich zuerst nach Vorderindien verbreitete. In China wird die Pflanze erst im 2. Jahrhundert v. Chr. und der Zucker erst im 4. Jahrhundert n. Chr. erwähnt — doch mit dem Bemerken, daß bereits im Jahre 286 n. Chr. das Reich Funam jenseits des Ganges dem Reiche der Mitte einen Tribut an Zucker entrichtet habe. Die Fabrication selber nahm in China erst zwischen 627—650 n. Chr. ihren Anfang. Aegyptern und Hebräern blieb der Zucker unbekannt, die Griechen aber erhielten durch den indischen Zug Alexander's Kenntniß von dem köstlichen Stoff und führten auch den Sanskritnamen Sarkara oder Sakkara in die abendländischen Sprachen über. Doch noch zur Zeit des Plinius wurde der Zucker nur als Heilmittel gebraucht. Erst seitdem die Araber das Zuckerrohr nicht bloß in der Levante und in Aegypten (woher die Venetianer schon im Jahre 996 Zucker holten), sondern seit dem 10. Jahrhundert auch in Südspanien und in Sicilien verpflanzten, und namentlich seitdem die Kreuzfahrer den Werth der weißen Substanz im Orient genauer schätzen gelernt hatten, erlangte der Zucker allmählig eine Stellung als häufiges Genußmittel, die dann umso unerschütterlicher wurde, je weiter sich der Anbau der Pflanze ausdehnte. Zunächst gelangte das Rohr 1420 von

Sicilien nach Madeira, von dort 1503 nach den Canarischen Inseln und 1531 nach Brasilien. Um 1529 wurde es nach San Domingo, um 1530 nach Mexico, 1643 nach Barbados, 1644 nach Guadeloupe, 1650 nach Martinique, 1654 nach Bourbon verpflanzt u. s. w. Zu einem eigentlichen und alltäglichen Nahrungsmittel indessen ist der Zucker erst im 19. Jahrhundert geworden, nachdem die Forschungen des Berliner Apothekers Marggraf 1747 und die Versuche des Berliner Chemikers Achard 1796 in der Kunkelrübe eine zweite großartige Zuckerquelle erschlossen hatten. Zunächst schien nur Frankreich sich die neue Industrie zu nütze machen zu wollen; um 1810 aber wurden zu Quedlinburg in der preussischen Provinz Sachsen und 1830 zu Staaz in Niederösterreich durch den Grafen Colloredo-Mannsfeld, sowie zu Kleinfuchel bei Prag durch den Fürsten von Dettingen-Wallerstein gleichfalls Rübenzuckerfabriken in's Leben gerufen, und seitdem haben Oesterreich und Deutschland alle anderen Länder auf diesem Gebiete überflügelt, indem das Kaiserreich gegenwärtig an 8 Millionen, Deutschland an 13 Millionen Doppelcentner Rübenzucker jährlich erzeugt. Die Gesamtproduction belief sich im Jahre 1893 an Rübenzucker auf 33 750 000 q, an Rohrzucker auf 17 500 000 q; der Verbrauch aber beläuft sich nach einer Berechnung vom Jahre 1883 jährlich per Kopf der Bevölkerung in

Australien	.. auf 40 kg	Schweiz	... auf 9 kg
England	.. " 32 $\frac{1}{2}$ "	Deutschland	... " 8 $\frac{1}{2}$ "
Nordamerika	.. " 25 "	Schweden	... " 8 "
Cuba	.. " 21 $\frac{1}{2}$ "	Oesterreich	... " 6 "
Argentinien	.. " 20 $\frac{1}{2}$ "	Ungarn	... " 6 "
Frankreich	.. " 43 $\frac{1}{2}$ "	Norwegen	... " 6 "
Holland	.. " 13 "	Belgien	... " 4 "
Dänemark	.. " 12 "	Rußland	... " 3 $\frac{1}{2}$ "
Brasilien	.. " 10 $\frac{1}{2}$ "	Italien	... " 3 "

Im Handel kommt der Zucker in drei Formen vor: als Candis, von dem in einem besonderen Artikel gehandelt wird, als Brot- oder Hutzucker in der Gestalt eines glänzend weißen Kegels, des sogenannten „Zuckerhuts“, und drittens als Puder- oder Farinzucker in Form eines weißen Pulvers. In der guten Küche wird allgemein der Hutzucker verwendet. Näheres über die kulinarische Rolle dieses univiersellen Nahrungsmittels anzuführen, hieße den Plattensee in die Donau schütten, denn jedem Kinde ist bewußt, daß vom einfachen Zuckerwasser bis zum hocharomatischen Cacao-liqueur, von der Nibizel bis zur Ananas, von der Mehlsuppe bis zur Mayonnaise zahllose Speisen und Getränke nach Zucker schreien wie der Hirsch nach frischem Wasser. Der Zucker ist eben schlechthin unentbehrlich, und selbst in jenen gottverlassenen Erdewinkeln, wo man ihn in gesonderter Gestalt noch nicht kennt, wird er wenigstens in der Milch der Thiere den Früchten der Erde und dem Obst der Bäume genossen, denn auch dort hulldigt der Mensch unbewußt dem Sage: „Zucker ist süß und süß ist gesund“.

**Zuckerwurzel**, Görlein, Gierlein oder Gierwurz, ein perennirendes Doldengewächs aus der Verwandtschaft des Sellerie, des Dills, der Petersilie u. s. w., liefert in ihren süßen, würzhaft schmeckenden Wurzeln, die nach Art der Möhren zubereitet werden, ein recht leckeres und gut verdauliches Gemüse, das in Südwestdeutschland sehr geschätzt wird, während die Pflanze in Norddeutschland selten und in Oesterreich so gut wie unbekannt ist. Als Heimat der Zuckerwurzel galt früher China; sie findet sich jedoch wild nur in dem weiten Gebiete vom kleinen Altai bis in's nördliche Persien, und muß schon früher nach Deutschland gekommen sein. Jedenfalls ist es auffallend, daß die beste Sorte noch jetzt am Rhein und um Frankfurt am Main gezogen wird.

**Zunge**, von altersher als Leckerbissen berühmt und durch das Dictum der Salerner:

Reddit lingua bonum nutrimentum medicinae:

Nahrung, die gut wie Arznei, gibt die Zunge — auch noch mit dem Brebe der Bekömmlichkeit versehen, zeichnet sich durch eigenartigen Wohlgeschmack und hohen Nährstoffgehalt aus und wird daher allerseits mit Zuborkommenheit aufgenommen, beinahe ohne Rücksicht darauf, ob sie vom Ochsen oder vom Büffel, vom Hammel, vom Schwein oder vom Reithier stammt. Südamerika bringt sogar geräucherte Pferdezungungen in den Handel! In der Regel werden die Zungen, um ihnen die bekannte schöne Farbe zu geben, mit Salz und Salpeter eingelegt und dann geräuchert oder getrocknet. Man verwendet sie aber auch frisch und servirt sie gesotten, gedämpft oder geröstet mit mannigfachen Beigaben. Da sie kalt ebenso vortreflich mundet wie warm, so bildet sie einen fast unentbehrlichen Bestandtheil der „kalten Küche“, und spielt namentlich bei Jagdmahlen und Gabelfrühstücken eine Rolle. Für einen ganz besondern Schatz erachtet man die Karpfenzunge, die aber nicht Jedem in's Maul fällt, der da möchte.

**Zweifeln** s. Dinkel.

**Zweitsche**, Zweitsche s. Pflaume.

**Zwieback**, ursprünglich „Zweiback“, die etwa seit 1600 in Aufnahme gekommene Verdeutschung des französischen Biscuit, bezeichnet ohne Zusatz in Norddeutschland den Milchzwieback, den man aus Semmelteig mit Milch herstellt und, nachdem er altbacken geworden, zum zweiten Mal in den Ofen bringt und röstet. Vgl. Biskuit und Schiffszwieback.

**Zwiebel**, in Oesterreich und Baiern Zwiefel, in der Schweiz Zibeln, in Thüringen Zippel, in Niederdeutschland Bolle, ist eine Asiatic, die sich in dem weiten Gebiet vom Ganges bis zum Jordan wild findet, schon in vor-

historischer Zeit aber einerseits nach China und andererseits nach Aegypten gelangte, wo man sich so tief in ihre Reize versenkte, daß sie nicht bloß aus Liebe verspeist, sondern auch zum Gaudium der Römer im eigentlichen Sinn des Wortes vergöttert wurde. Kaum weniger war sie bei den Hebräern beliebt, und daß sie auch unter den alten Deutschen glühende Verehrer hatte, beweist der Vorwurf des Sidonius an die Burgunder: sie röchen nach Knoblauch und nach Zwiebeln. Dieser böse Duft, in Verbindung mit einem nicht geringen Grad von Schwerverdaulichkeit und dazu der stechenden Geschmack, der aber bei den südeuropäischen Zwiebeln bei Weitem nicht so ausgeprägt erscheint wie diesseits der Alpen, sind die schwache Seite der Zwiebel. Für die Zwiebel als Gemüse ist kein Platz mehr auf der guten Tafel: die Zwiebelsuppe und selbst der berühmte Zwiebelbrei à la Soubise begegnen heute nur noch kräftigt abwehrenden Handbewegungen. Als Gewürz dagegen, in kleiner Menge diesem oder jenem Gericht passend beigelegt, ist die Zwiebel durchaus an ihrem Platz. Ist sie doch recht eigentlich die Vanille des armen Mannes, der sich bei derbern Schüsseln auch der feinen Küche ohne Bedenken bedienen kann, so sehr sie sonst die Schalotte zu bevorzugen Ursache hat. Vielleicht erlebt aber auch die Zwiebel noch einst eine großartige Rehabilitation und Wiedereinführung in die beste Gesellschaft, denn die große Schule von Salerno lehrt:

Contritis cepis loca denudata capillis

Saepe fricans, poteris capitis reparare decorem —

Selbst mit zerstoßener Zwiebel Du ensig das haarlose Haupt Dir,  
Zeigt bald von Neuem die Glaze mit lockigem Schmuck sich  
belaubt dir.

