Stück, New-York aber gar die Kleinigkeit von rund 1400 Millionen, wie denn überhaupt die Auster in Nordamerika ein wirkliches Volksnahrungsmittel bildet, so daß die That- sache, seit acht Tagen keine Auster gegessen zu haben, für ein Wahrzeichen tiefster Armuth gilt. So weit wird es Europa schon deshalb nicht bringen, weil dem wahren Kenner eine Auster ohne Schale überhaupt keine Auster ist, und weil wir dem Thiere wenigstens während der Monate ohne r (der Laich- zeit) die wohlverdiente Ruhe gönnen. Der österreichischen Tafel freilich wäre eine etwas reichlichere Besetzung zu wünschen, denn 1890 z. B. betrug der Austernimport der österreichisch-ungarischen Monarchie nur 41 000 kg, d. h. rund 25 000 Duzend.

B.

Bäckkunst heißt die Fertigkeit, einen eßbaren Körper durch plötzliche Einwirkung eines starken Wärmegrades mit einer Rinde oder Kruste zu umgeben, die das Innere vor dem Ausdörren schützt und es in seinem eigenen Saft gar werden läßt. Man taucht zu diesem Zwecke den zum Backen bestimmten Körper entweder unmittelbar in siedendes Fett oder Del, so daß augenblicklich eine Ausdörrung und Ver- härtung seiner Oberfläche eintritt, oder man umgiebt ihn mit einer künstlichen Hülle, einem Leigmantel, der die unmittel- bare Wirkung der Hitze auf sich nimmt. Beim Brobacken erfolgt die Bildung der Kruste durch die schnelle Verdunstung des Wassers an der ganzen Oberfläche des Laibes. Die ge- bakenen Gerichte haben ein gefälliges Aussehen, bewahren zumeist ihren ursprünglichen Geschmack und bieten eine an-

genehme Abwechslung, die besonders von den Damen sehr gesucht wird.

Backsteinkäse s. Limburger Käse.

Bärenschinken, seit Langem als Leibspeise jenes Hunen, „der noch Europens übertünchte Höflichkeit nicht kannte“, sprichwörtlich geworden, zeichnen sich durch Saftigkeit und eigenthümlichen Wohlgeschmack aus, sind aber in den großen Mittelpunkten der Civilisation nur ganz ausnahmsweise und zufällig zu erschwinglichem Preise zu haben, da Meister Bez in Europa immer seltener wird. In Siebenbürgen allein wurden zwar 1854 noch 86, in Oesterreich-Ungarn 1865 noch 178 und selbst 1890 noch 39 Bären erlegt — über die aufgebundenen fehlt der statistische Nachweis — leider aber pflegen die Schützen das Fleisch selber zu essen und bringen nur die Felle auf den Markt. Diese böse Gewohnheit steht auch der Einfuhr von Bärenfleisch aus Rußland und Schweden entgegen. Gelegentlich der Wiener Ausstellung 1873 kamen zwar auf der Speisefarte der bekannten Frères Provençaux russische Bärenpraxen zum Vorschein, man hat jedoch nie wieder von ihnen gehört, und selbst die Pariser Russenfeier des Jahres 1893 haben ihnen zu keinem neuen Dasein verholfen. Gewisse bekannte Bärenpraxen aber, die auch ihr Gutes haben, werden nicht in den Wäldern erjagt, sondern von den Zuckerbäckern geliefert.

Baiser (auf gut wienerisch Busslerl) ist der norddeutsche, der französischen Küche völlig fremde Name eines leichten Zuckergebäcks, das aus Eierschnee und Zucker hergestellt und bisweilen noch mit Schlagahne, Obstgelée oder dgl. gefüllt wird.

Balyt, auf besondere Art gesalzener und dann an der Luft getrockneter Störriicken von durchscheinend gelbbrauner Farbe, ganz eigenthümlichem Geruch nach frischen Gurken und einer Zartheit des Geschmacks, wie sie höchstens noch der

beste geräucherte Lachs aufzuweisen hat. Der Balyf wird namentlich am Don und auf der Halbinsel von Keretsch hergestellt und bildet eine ebenso köstliche wie kostspielige und in Westeuropa seltene Delicatesse, da das Kilogramm schon in Petersburg zehn Silberrubel gilt.

Banane oder Adamsfeige, die pflaumengroße, süße, gelbgrün oder röthlich gefärbte Frucht des Pfangs, der in allen Tropenländern cultivirt wird und noch in den Gärten Südspaniens reife Früchte bringt, auch in englischen und deutschen Treibhäusern keine Seltenheit ist. Eine solche Treibhauspflanze in Edinburg brachte 1852 ein Fruchtbündel von fast 40 kg, eine andere in London 1863 ein solches von vollen 43 kg Schwere. Eine besondere Art, die China- oder Zwergbanane, die 1826 durch den Naturforscher Cavendish nach Europa kam und 1848 durch den Missionär John Williams mit großartigstem Erfolge nach Oahaiti und den Samoa-Inseln verpflanzt wurde, trägt mattgelbe, gurkenähnliche Früchte von 20—30 cm Länge. Die Bananen bilden ein Hauptnahrungsmittel, bisweilen sogar wochenlang die einzige Speise der Tropenbewohner, haben aber, von England und Spanien abgesehen, bisher weder frisch noch eingemacht in Europa Beifall und Verehrer gefunden.

Barbe (Verstümmelung des italienischen barbolo, kleine Barbe), sonst auch Borbine, Barm und Sauchen genannt, ein achtbares Mitglied der Karpfenfamilie, das mit Ausnahme der Mittelmeerländer, Jütlands und Scandinaviens in ganz Europa zu Hause ist. Das Fleisch der Barbe ist wohlschmeckend, nahrhaft und leicht verdaulich, bietet aber der vielen Gräten halber doch nur einen recht stacheligen und widerhaarigen Genuß. Für besonders schätzenswerth gilt das Maul, der Kogen dagegen ist ungenießbar. In Zwiebelbrühe abgekocht und mit holländischer Sauce servirt, in Wein gedämpft oder auch auf dem Rost gebraten, liefert die

Barbe ein ganz angenehmes Gericht. Von der feinen Tafel jedoch bleibt sie ihrer Gräten halber ausgeschlossen, selbst wenn sie aus der Weser stammt, welche die vorzüglichsten Exemplare in ganz Europa liefern soll.

Barches, die Sabbathbrote der Juden, welche Freitag Abend und Samstag Mittag auf dem Tische gläubiger Familien nicht fehlen dürfen. Sie sind sehr schmackhaft, werden aus drei Strähnen zopfartig geflochten und haben äußerlich Aehnlichkeit mit unseren „Strigeln“.

Barch, schon den Römern eine „Freude der Tafel“, in Norddeutschland auch Bors, Beersche und Persche, in Süddeutschland Bersig, Birsching und wegen seiner Raubjucht Anbeiß, in der Schweiz Egli, in Oesterreich Persling oder Schrägen genannt, ein über ganz Europa, Nordasien und Nordamerika verbreiteter Flußfisch, der aber auch schwaches Salzwasser nicht scheut und namentlich in der Dänsee vortrefflich gedeiht. Er kommt in Europa in zwei Arten vor, von denen die größere (gewöhnlich 20—30 cm lang und 0.5—1 kg schwer) als Fluß- oder Buntbarch bezeichnet wird, die kleinere (10—15 cm lang und 0.25 bis 0.5 kg schwer) Kaul-, Kugel- oder Goldbarch, in Süddeutschland auch Rauchtater oder Pfaffenlaus heißt. Das Fleisch beider Arten ist etwas hart, aber weiß, schmackhaft und gut verdaubar, der Fisch selber ziemlich zählebig und daher zum Versandt wie zur Aufbewahrung geeignet. Der Barch gehört daher trotz seiner Häufigkeit zu den geschätzten Fischen und wird nicht selten mit 2 Mark pro Kilo bezahlt. Man servirt ihn gesotten mit Butter-, Capern-, Champignon-, Paprika-, Senf- oder Sardellenjauce, gebacken mit Parmesankäse, im eigenen Saft geschmort mit saurem Rahm, marinirt oder gebraten, und in jeder dieser Gestalten ist er hochwillkommen. Als ganz besondere Delicatsesse werden die dänischen Barche gerühmt, die jedoch nur

selten in den Handel gelangen. Vgl. Seebarisch, Streber und Zindel.

Basilicum oder Königskraut ist in Indien einheimisch und besitzt frisch einen starken Gewürzgeruch und ähnlichen Geschmack, der durch Trocknen gelinder und angenehmer wird. Man kann es als gelindes Reizmittel zu mancherlei Speisen und Saucen, jedoch nur in geringem Maße und meist mit andern Kräutern vermengt, mit Nutzen verwenden.

Batate oder Süßkartoffel (engl. sweet potato, span. batata oder nach dem Ausfuhrhafen patata de Malaga [Malagakartoffel] und deshalb von den Uebersetzern nicht selten mit der eigentlichen Kartoffel [patata] verwechselt) ist die süße, mehligke Knolle der Batatenwinde, die schon vor 1526 durch Oviedo aus Amerika nach Spanien verpflanzt wurde, im ganzen Süden dieses Landes statt der Kartoffel gebaut wird und Knollen bis zu 20 cm Länge und 5 cm Durchmesser liefert. Seit 1845 wird sie in Folge der damaligen Kartoffelnoth sowohl in Südfrankreich wie um Paris, sehr vereinzelt auch in Deutschland gebaut, dient jedoch hier fast nur als Viehfutter. In Andalusien dagegen ist sie die tägliche Speise des armen Mannes und wird von Malaga aus in ganzen Schiffsloadungen nach Lissabon, London und Paris verschickt; in letzterer Stadt findet man aber auch einheimische Bataten im September und October auf dem Gemüsemarkt. Die Knolle wird stets mit der Schale abgekocht und entweder ohne Zuthat als Dessert genossen oder wie die Kartoffel behandelt. Ihr süßlicher Geschmack sagt jedoch nicht Jedem zu, sie erscheint daher in Oesterreich und Deutschland nur selten auf der Tafel und wird hier stets mehr als Rareté denn als Delicatsse beachtet.

Battelmatt-Käse, ein halbfetter Kuhkäse, der, weicher als der Emmenthaler, früher reift als dieser und in Laiben

von 20—25 kg Schwere in den Handel kommt. Er wird in Piemont, im Kanton Tessin und in Vorarlberg bereitet.

Baumöl s. Olive.

Beaune, trefflicher Burgunder aus dem Bezirk Beaune im Departement Côte d'or. Die vorzüglichsten Sorten sind der Chambertin (von Gevray), ausgezeichnet durch schöne Farbe und würzige Blume, und Clos Vougeot (von Flagey südlich von Dijon), der den Chambertin noch an Feuer übertrifft.

Becassine, Sumpfs-, Heer- oder Herrenschneppfe, wegen eines zur Paarungszeit vom Männchen mittelst der Schwanzfedern hervorgebrachten meckernden Geräusches auch Himmelsziege oder Haberbock genannt, ein wachselgroßer Zugvogel, der in Sümpfen und auf nassen Wiesen brütet und im Frühjahr und Herbst auf dem Strich erlegt wird. An Wohlgeschmack übertrifft die Becassine die Waldschneppfe ganz entschieden, steht aber ebenso entschieden der Doppelschneppfe nach. Im Frühjahr meistens dürr und etwas zähe, ist sie im Herbst wohlgenährt und saftreich und wird in der Regel unausgenommen am Spieß oder in der Pfanne gebraten, wenn nicht als Salmi oder gar mit Trüffel aufgetischt. Da die Becassine im Flug geschossen werden muß, so schenken selbst geübte Jäger ihr bisweilen wider Willen das Leben, und der Franzose sagt in Anspielung auf die Ruhe und Geduld, welche die Becassinenjagd erfordert, von einem Menschen, der seine Zeit abwartet und sich in zwischen dumm stellt: Il tire à la bécassine (er zielt auf die Becassine).

Becassino, Becfigue s. Kleinvögel.

Beefsteak-Sauce, eine Fleischwürze, die wie die Soya verwendet wird. Sie enthält rund 78% Wasser, 10% Zucker und 1% fleischlösendes Pepton und wird in Flaschen von 220 g Inhalt zu 1½ Mark verkauft.

Beerenobst, frisch die Freude der Jugend, eingekocht eine werthvolle Stütze der Hausfrau, umfaßt im weitern Sinne alle echten und unechten Beerenfrüchte von der Ananas und der Weintraube an bis herab zur Hollarbeere und zur Berberitze. Im engern Sinne jedoch rechnet man dazu nur: Brombeere, Himbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Heidelbeere, Preiselbeere und Erdbeere. Von der Himbeere abgesehen, die zuerst im 4. Jahrhundert als Gartenfrucht auftritt, ist die Cultur des Beerenobstes noch sehr jung: die Erdbeere wird erst im 15., die Johannisbeere im 16., die Stachelbeere im 17., die Brombeere und ebenso die Preiselbeere erst im 19. Jahrhundert als Culturpflanze genannt, und mit der Zucht der Heidelbeere sind überhaupt noch keine Versuche gemacht worden. Eine größere wirtschaftliche Bedeutung hat der Beerenobstbau bisher nur in Amerika erlangt, wo er durchaus als Zweig der Landwirtschaft gilt, während er in Deutschland und Oesterreich, wo er erst seit 1870 einen nennenswerthen Aufschwung nahm, größtentheils immer noch als Anhängsel des Gartenbaues betrieben wird. Das Beerenobst wird zum Theil roh genossen, hauptsächlich aber zur Bereitung ebenso gesunder wie schmackhafter Conserven und zur Herstellung von Obstweinen verwendet, die allmählich ein immer größeres Terrain erobern und vielleicht noch zu großen Dingen berufen sind. Qui vivra, verra!

Weißfuß, Dragon oder Esdragon, ein Kraut, welches überall in Deutschland und einem großen Theile Europas auf den Aeckern und in Gärten, an Mauern und in Steinbrüchen ohne Cultur wächst; gewürzhaltig und bitterlich riecht und schmeckt und in der Küche verwendet wird, um Gänse-, Enten- oder Schweinebraten damit zu würzen und so schmackhafter und verdaulicher zu machen. Vgl. Esdragon.

Bellelay-Käse, einer der vorzüglichsten Schweizer Weiskäse aus Kuhmilch, von dem das Kilo mit $1\frac{1}{2}$ —2 Mark

bezahlt wird. Er wurde zuerst in der Abtei Bellelay im Berner Jura hergestellt und führt daher und von seiner Gestalt in Frankreich den Namen „Mönchskopf“ (Tête de moine). Gegenwärtig ist der Bezirk Münster im Jura der Hauptsitz der Fabrication. Der Bellelay-Käse wird nicht geschnitten, sondern mit dem Messer geschabt und wie Butter auf das Brot gestrichen.

Benedictiner, berühmter französischer Liqueur, den zuerst die Mönche der ehemaligen Benedictiner-Abtei Fécamp im Departement Nieder-Seine herstellten. Er ist der Verdauung ungemein förderlich. Die Fabrik, welche seit Jahren durch eine Actien-Gesellschaft betrieben wird, ist am 12. Januar 1892 zum großen Theile niedergebrannt, aber bereits wieder im Betrieb. Der Schaden wurde damals auf 2 Millionen Francs geschätzt. Der Liqueur wird im Wesentlichen aus Gewürzen und Würzkräutern hergestellt, das eigentliche Geheimniß der Fabrication aber beruht auf einem Zusatz von ätherischen Oelen, über den nichts Genaueres bekannt ist.

Benicarlo, schwerer, dicker, süßer Rothwein aus dem Gebiet von Benicarlo in Nordvalencia. Er wird in den spanischen Hotels gewöhnlich als Vino de San Carlos bezeichnet und in bedeutender Menge nach Frankreich, Holland und Deutschland ausgeführt. Handelsplätze für den Benicarlo sind Bordeaux, Amsterdam, Hamburg und Bremen.

Berbersbeeren, Weinäglein oder Saurach, die scharlachrothen, in Traubenform beisammenstehenden Beeren des Eßigdorns, die einen stark säuerlichen Saft enthalten. Da das Kochen und Vermischen mit Zucker oder Citronensaft ihre Säure mildert, so macht man für Kranke sehr angenehme und erquickende Confitüren daraus. Die sehr starke Verbis- oder Berberizensäure kann überhaupt bei Bereitung von Gelées, Marmeladen und Limonaden als Surrogat der Citronensäure gebraucht werden. Im Punich will sie jedoch

nicht Jedem wohl bekommen: sie erregt leicht Husten und bei schwächlichem Magen Verdauungsbeschwerden oder Kopfschmerzen.

Bergamotte s. Birne.

Bergerac, leichter Weiß- und Rothwein von den Ufern der Dordogne. Die rothen Sorten gehen vorzüglich nach England, die weißen nach Holland, Deutschland und Oesterreich. Den größten Ruf besitzt der weiße Montbacillac aus der Umgegend der Stadt Bergerac.

Bergträger heißen jene badischen Weine, die längs der Bergstraße von Ettlingen abwärts bis zur Hessischen Grenze gebaut werden. Den größten Ruf genießt unter ihnen der rothe Litzelsachjener, der jedoch im Handel seiner in's Violette spielenden Farbe wegen, die bei Nichtkennern den Verdacht künstlicher Färbung erregt, nicht allzu beliebt ist; er kommt beinahe dem Affenthaler gleich. Unter den weißen Sorten nehmen der Hubberger von Weinheim und der Größinger die erste Stelle ein.

Betel, die Coca der Südasiaten, ein Modekaumittel, das aus drei Substanzen gefertigt wird: Betelnuß, Betelblatt und Kalk. Zur Herstellung dieses Genußmittels wird die Betelnuß (gelbe, eigroße Frucht der Arecapalme) in längliche Streifen geschnitten, dann das Betelblatt (frisches Blatt des Kaupfeffers mit blutrothem Saft und würzhaftem Geschmack) einseitig mit Kalk bestrichen, den Korallen und Austeruschalen liefern, endlich das Stück Nuß in das Blatt eingerollt, und der Prim ist fertig. Der Betel wirkt anregend und verleiht zugleich dem Athem einen angenehmen, würzigen Geruch, färbt aber den Speichel und das Zahnfleisch blutroth und schwärzt die Zähne, so daß die Europäer ihn in der Regel meiden. Nichtsdestoweniger bekauft sich die Zahl der Betelkauer auf mindestens 100 Millionen, denn bei Jndern, Malayen, Chinesen und Polynesiern gehört der

Appetit-Verifon.

Betel zur Lebensnothdurft, deren Zurichtung gewöhnlich den Frauen obliegt und einen guten Theil der Zeit derselben in Anspruch nimmt. Auch gilt dort vor dem Betel, wie in Europa vor dem Tabak, weder Rang noch Reichthum, weder Alter noch Geschlecht. Man reicht ihn Freunden und zufälligen Bekannten wie bei uns eine Prise Tabak, und während der Arme eine einfache Betelbüchse von Holz oder Horn führt, prunkt der Reiche mit kostbaren Dosen aus Gold oder Silber und macht damit Geschenke wie einst die europäischen Großen mit den bekannten Tabatièren.

Bier, aus Gerste, Hopfen und Wasser bereitetes Getränk, dessen Erfindung dem Osiris in die Schuhe geschoben wird, obgleich gerade die Hauptsache, der Hopfenzusatz, einer spätern Zeit angehört. Soviel steht fest, daß die Aegypter schon 800 Jahre v. Chr. einen Gerstentrank bereiteten, und daß Pelusium am Nil das München oder Bier-Athen der antiken Welt darstellte. Höchst wahrscheinlich aber war dieser ägyptische „Gerstentrank“ nur eine aus gegohrener Gerste gezogene Flüssigkeit von weinsäuerlichem Geschmack, die Plinius nicht ohne Grund als „abscheulichen Trank“ bezeichnet haben wird, namentlich wenn man ihr als Würze noch einen Eichenrindenabsud zuzusetzen beliebte, wie das die berühmten alten Deutschen thaten. Der Hopfen tritt freilich schon im Jahrhundert der Völkerwanderung als Culturpflanze auf, aber noch zur Zeit Karls des Großen wurde vorzugsweise, wenn nicht ausschließlich ungehopftes Bier gebraut. Erst 1079 wird der Hopfen ausdrücklich als Bierzuthat erwähnt und des Hopfenbaues in Bayern und im Erzstift Magdeburg gedacht, und seit 1240 erscheint er als Handels- und Ausfuhrartikel. Wirkliches, d. h. gehopftes Bier wurde also erst seit dem ersten Jahrhundert in Europa allgemeiner, und zwar scheint der Anstoß zur Herstellung desselben von den Niederlanden ausgegangen zu sein, die daher einen sagenhaften

„König Gambrinus“ als Erfinder des Bieres feiern, der allerdings nicht, wie man bisweilen annimmt, identisch sein kann mit dem ritterlichen, prachtliebenden Herzog Johann I. (Jan primus!) von Brabant, dem Patron der Löwener Brauergilde (geb. 1250, gest. 3. Mai 1294). Durch den Hopfenzusatz haltbar geworden, wurde das Bier alsbald ein bedeutender Handelsartikel, und bis in's 17. Jahrhundert hinein wimmeln nun die deutschen „Stadt-Willküren“ und „Landesordnungen“ von Bestimmungen und Vorschriften betreffs der Bierbereitung. So gebot schon die „Brauordnung“ des Nürnberger Rathes vom Jahre 1290, nur Gerste zu verwenden, während umgekehrt die Augsburger „Brauordnung“ vom Jahre 1433 die ausschließliche Verwendung des Hafers anbefahl und diese Bestimmung sogar bis 1550 in Kraft erhielt. Namentlich seit dem 15. Jahrhundert nahm das Braugewerbe, das ursprünglich vielleicht ein Privilegium der Klöster gewesen war, in den deutschen Städten einen gewaltigen Aufschwung, und gewann die Bierausfuhr einen immer größeren Umfang. Von den gangbaren Bieren des 14.—17. Jahrhunderts seien hier nur genannt: die Braunschweiger M u m m e (der Name ist offenbar dem Naturslaute nachgebildet, mit dem Säuglinge die Muttermilch bezeichnen), die Goslarer G o s e (nach dem Namen des Baches, der das Brauwasser lieferte), das Gardelegen'sche G a r l e y (nach dem Namen seines Geburtsortes), der Zerbfster Würze (wegen des trefflichen Geschmacks), der Dortmunder A d a m, der Magdeburger F i l z, der Breslauer S c h e p s, der Schweidnitzer S t i e r, das Eisleber K r a b b e l a n d i e w a n d, die Baugner K l o z m i l c h, der Köpenicker M o r d u n d T o d s c h l a g u n d die Kyritzer F r i e d' u n d E i n i g k e i t, der Erfurter S c h l u n z, das Jenaer M e n s c h e n f e t t, der Hannover'sche B r o y h a n, der Merseburger S t ü r z e b a r t e l, der Bremer H u n d, der Stader K a t e r u n d der Lübecker I s r a e l, der Delitzer R u s c h w a n z,

das Teschener Masnoz, das Horner Flußerl, der Wittenberger Kuckuck zc. München, Wien, Pilsen, Kulmbach, Dresden, Berlin u. s. w. spielten damals noch keine Rolle unter den Bierstädten. Diese fiel ihnen erst im 19. Jahrhundert zu, und zwar übernahm zunächst Bayern, insbesondere München, die Führung, indem es seinem Lagerbier über die Grenzen des deutschen Bundes hinaus Anerkennung und Eingang verschaffte. Bald aber entstanden nun in anderen Theilen Deutschlands und sogar im Auslande — in Schweden z. B. wurde die erste bayrische Brauerei durch Fr. Rosenpont zu Stockholm am 10. November 1843 eröffnet — Lagerbierbrauereien, und seit etwa 1860 begann namentlich Oesterreich mit Bayern um die Palme zu ringen, ein Wettstreit, der durch den Sieg des Dreher'schen Bieres auf der Pariser Ausstellung vom Jahre 1867 zu Gunsten Oesterreichs ausgefallen ist. Bayern behauptet zwar in „echten“ Bieren immer noch den Vorrang und besitzt u. a. an der Sedlmayer'schen und der Löwenbräu-Brauerei in München wahrhaft großartige Etablissements, die bedeutendste Brauerei der Welt aber hat Oesterreich an dem Dreher'schen Etablissement zu Klein-Schwechat bei Wien aufzuweisen. Die Bierausfuhr Oesterreich-Ungarns belief sich 1890 auf 527 687 q, von denen 297 202 q allein nach Deutschland gingen. Wien selber verbrauchte im gedachten Jahre 1 072 114 hl Bier, also rund 78·5 l pro Kopf. Im Jahre 1893 wurden in den achtzehn Brauereien die in dem Brauerverein für Wien und Umgebung vereinigt sind, 3 055 766 hl Bier erzeugt. Hiervon entfiel auf die Dreher'sche Brauerei in Klein-Schwechat der Löwenanteil mit 610 260 hl, auf die Brauerei von Ad. Ignaz Mautner & Sohn in St. Marx 462 060 hl, auf die Tiefinger Actienbrauerei 336 300 hl, auf Hütteldorf 230 112 hl, auf die Kuffner'sche Brauerei in Ottakring 162 880 hl, auf die Rußdorfer Brauerei von Bachofen &

Medinger 172 500 hl, auf die Brunner und Mödlinger Actienbrauerei 171 833 hl, auf die Reichl'sche Brauerei in Simmering 135 696 hl, auf die Schellenhofer Actienbrauerei 124 920 hl, auf die Dengler'sche Brauerei in Jedlesees 124 680 hl, auf die Brauerei St. Georg in Jedlersdorf 104 932 hl, auf die Kuffner'sche Brauerei in Ober-Döbling 102 600 hl, auf die Brauerei der Kuffner'schen Erben in Hernals 65 070 hl. Es ist dies jedenfalls ein gutes Zeichen für das Wiener Bier, das mit jedem Jahre mehr von der Concurrenz bedrängt wird und das sich trotzdem in der Provinz, wie im Auslande der größten Werthschätzung erfreut. Die Bierproduction Deutschlands im Jahre 1892 betrug rund 55 Millionen Hektoliter, wovon 52 170 000 hl, d. h. 105·5 l pro Kopf, im Lande selber getrunken wurden. Die bedeutendsten Bierorte sind zur Zeit: in Bayern die Städte München (Hof-, Franciscaner-, Augustiner-, Löwen-, Spaten- und Hackerbräu, Pichorr, Zacherl u. s. w.), Nürnberg, Kulmbach, Erlangen, Augsburg, Regensburg, Kitzingen, Waldsassen, Farnbach, Hof zc., deren vollmundige Exportbiere mit Recht in großem Ansehen stehen; — in Niederösterreich die Ortschaften Schwechat, Liesing und Hütteldorf, deren Product sich durch milden Geschmack und Kohlensäuregehalt auszeichnet; — in Böhmen die Städte Prag (Stadt-, Land- und Kreuzherrenbier, Nußler, Bibner, Königsfaaler zc.), Pilsen, Pilsener, Eger, Görkau, Saaz u. s. w., deren Trank wegen seiner Leichtigkeit und goldhellen Farbe beliebt ist; — in Sachsen die Städte Dresden (Waldschlößchen, Feldschlößchen, Felsenkeller zc.), Leipzig, Chemnitz, Blauen, Blohn u. a., deren Producte zu den anerkannt „kühligsten Stoffen“ gehören; — in Preußen Berlin, dessen „kühle Blonde“ (Weißbier) sich eines makellosen Rufes erfreut und im Verein mit der treuverbundenen „Strippe“ (Gläschen Rummellicqueur) fortwährend neue Eroberungen

macht; ferner Merseburg, Hannover, Stettin, Spandau, Dortmund, Neustadt-Magdeburg u. s. w.

Am allgemeinen Bezeichnungen für gewisse Bierarten sind folgende im Schwange:

Vockbier, der volksthümliche Name der starken oder Doppelbiere, die in Folge vollständigerer Vergärung einen stärkeren Alkoholgehalt haben und leicht berauschen. Es gehören zu dieser Klasse: der Vock, das Münchener Salvatorbier, der deutsche Porter, das englische Brown Stout u. e. a.

Braunbier, im Gegensatz zum lichten und zum Weißbier, heißt alles mit stark gebräuntem Malz und reichlichem Hopfen bereitete Bier, vor allem das „echte Bayrische“, namentlich das Kulmbacher; auch sind die Nürnberger und Bamberger Versandtbiere hierher zu rechnen. Die Braunbiere stellen die Quintessenz der Braukunst dar, „denn das schwarzbraune Bier, das trink' ich so gern, und die schwarzbraunen Mädel, die küß' ich so gern“, d. h. es begeistert zu Liebe und Gesang. In Norddeutschland wird aber auch das schlichte Hausbier (im Gegensatz zum Lagerbier) als Braunbier bezeichnet.

Dünnbier, **Schmalbier**, **Kleinbier**, **Speise-**, **Fisch-** oder **Hausbier**, auch **Halbander** und **Kofent** (conventum, d. h. Klosterbier, wie es an das Gesinde und die Armen ausgegeben wurde) heißt der landläufige dünne Haustrank, der durch Nachguß auf die fertige Würze hergestellt wird.

Exportbier wird von vornherein malzreicher gebraut oder erhält besondere Zuthaten, das Bamberger z. B. Koussillon und Muscatblüthe, der Porter Portwein, das Export-Me abgessottene Hopfen und Salz zc.

Extractbier nennt man schweres, süßes Bier, das aus concentrirter Würze ohne vollständige Vergärung erzeugt wird. Hierher gehören: Me, Mumme, Süßbier, Weizenlager, die sogenannten Malzextracte u. s. w.

Haferbier, in Schottland als oats-beer weit verbreitet und aus Hafer statt der Gerste hergestellt, ist ein guter Durststiller, aber wenig nährend und geisthaltig.

Jungbier, auch grünes oder Kräusenbier („Kräuse“ heißt der Schaumkranz auf gährendem Bier) ist noch in der Gährung befindliches Bier, das nach bayrischer Sitte in kleiner Quantität dem Schankbier beim Abziehen aus den großen Fässern zugefügt wird.

Lagerbier, so geheißen, weil es im Keller auf Lagern hinreichend ausgegohren hat, ist wegen seiner Haltbarkeit die verbreitetste aller Bierarten, und das Wort Lager daher im Auslande geradezu zum Synonym für Bier überhaupt geworden.

Märzenbier ist im März gebrautes Lagerbier.

Weißbier wird aus schwach gedörtem Malz und wenig Hopfen bereitet, hat daher eine helle, mattgelbe Farbe und wirkt mehr durststillend als nährend und anregend.

Weizenbier, durch Nährgehalt ausgezeichnet, wird entweder rein aus Weizen hergestellt, wie z. B. das Kellheimer, oder es erhält einen Zusatz von Gerstenmalz, wie das Farnbacher, Wernersgrüner, Nürnberger, Braunschweiger u. s. w.

Würz- oder Kräuterbiere, durch Zusatz von allerlei Kräutern, Gewürzen oder Arzneipflanzen erzeugt, darunter das vielgenannte, aber herzlich wenig gebrauchte englische spruce-beer (Fichtensprossenbier), gehören überhaupt nicht zu den „süßigen Stoffen“, sondern sind Arzneitränke.

Gutes und gesundes Bier muß beim Einschenken vollkommen hell und durchsichtig und mehr oder weniger braun sein. Es muß Schaum auf dem Glase hinterlassen und dieser sich lange halten; zergeht er endlich, so müssen die Reste nicht am Innern des Glases hängen, sondern mitten im Glase auf dem Boden stehen. Ferner darf es nicht blähen, muß schnell durch die Harnwege abgehen, keine Kopfschmerzen oder andere Unannehmlichkeiten nach mäßigem Genuß verursachen, wenig

offenbare Säure haben und, wenn es gehopft ist, etwas bitter schmecken.

Der Nährwerth des Bieres ist im Hinblick auf die achtunggebietenden Vauche zahlreicher Zecher vielfach überschätzt worden, weil man außer Acht ließ, daß diese beneideten Bierbauchbesitzer ebenso wackere Effer wie Trinker sind und also das Sprichwort zu Schanden machen: „Wo ein Brauhaus steht, kann kein Backhaus stehen“. Als an sich nahrhaft kann das Bier bei seinem geringen Gehalt an Zucker, Stärke und Eiweiß kaum betrachtet werden, dürfte vielmehr in dieser Hinsicht sogar dem Obste nachzusetzen sein. Aber der Alkohol, das Hopfenbitter und (namentlich in den österreichischen und böhmischen Bieren) die Kohlensäure befördern die Absonderung des Magenjaftes, beschleunigen dadurch die Verdauung und regen mittelbar zu verstärkter Speisenzufuhr und zur Fettbildung an. Sein größter Wert als Getränk liegt jedoch in anderer Richtung. Das Bier ist vorzugsweise der Stoff, der den Menschen zum Menschen gesellt, es ist die wahre Mutter der Gemüthlichkeit und des „höheren Blödsinns“ in Worten und Werken! Der Weinzecher und der Brantweinbruder sind sich mit ihrem Glase selbst genug, der Biertrinker dagegen muß Gesellschaft haben, wenn er rechten Genuß beim Trunk empfinden soll. Der Wein macht witzig, aber Witzköpfe sind oft recht bedenkliche Nachbarn, das Bier dagegen macht für Witz empfänglich, und wer Spaß versteht, mit dem ist gut auszukommen. Daher konnte auch nur in Bierländern sich ein wirklicher Kneipcomment entwickeln, der keineswegs eine Wissenschaft des Trinkens an sich, sondern ausschließlich die Wissenschaft des geselligen Trinkens ist. Alle Bierwissenschaft und Bierweisheit aber gipfelt in dem alten, frommen Spruch:

Hopsen und Malz,
Gott erhalt's!

Bigarade s. Pomeranze.

Vigos, ein in Rußland und Polen beliebtes Jagdgericht. In Lagen auf Sauerkohl wird Hirsch-, Hammel-, Puter- und Entenfleisch mit Schinken, Rauchfleisch und Bratwürstchen in Fett gedünstet und in geschlossener Pfanne zu Tisch gebracht.

Birchuhn, der Auerhenne nächste Base und wie diese für den Küchenzweck eines achttägigen Aushängens in den Federn und nachfolgender Beize bedürftig, liefert gleichwohl ein weit delicateseres Gericht als das Auerwild, da es sich nicht von harzigen Fichtensprossen, sondern vorzugsweise von den süßsaftigen Birkenknospen, später von Heidel- und Brombeeren und im Winter von Wachholderbeeren nährt; an einem alten Birchuhn freilich ist gleichfalls Beize und Speck verloren. Das Birchuhn wird wie das Auerhuhn (nur nicht geraspelt!), außerdem aber noch gebraten mit saurem Rahm oder gedämpft mit weißer Delfauce auf den Tisch gebracht. Es ist auf den Alpen, den Karpaten, den deutschen Mittelgebirgen, in den holländischen Mooren, in Schottland, Rußland und Sibirien ziemlich häufig und wird im Frühjahr auf der Balze, im Herbst auf Treibjagden erlegt. In England, wo der Vogel seit 1815 von Holland her wieder eingebürgert wurde, ist der Beginn der Birchuhnjagd, die sogenannte grouse-season (12. August), ein wahrer Festtag, an welchem die carrirten Nimrode in hellen Schaaren nach dem Norden des Reiches aufbrechen. Bei alledem werden in London kaum soviel Birchühner consumirt als in dem glücklicher gelegenen Wien, das 2211 Stück im Jahre 1891 verpeifte, es aber auch schon über 3000 Stück im Jahre hinausgebracht hat.

Birne, die Schwester des Apfels und ihrem Geschlecht entsprechend feiner, zarter und schmelzender, aber auch gegen jede Unbill empfindlicher als der Herr Bruder, stammt keineswegs (wie die Pomologen vorgeben) aus China, sondern ist

im gemäßigten Europa, namentlich in Gallien daheim. Die Griechen kannten nur 2 oder 3, die Römer zu Christi Zeit 35, im 4. Jahrhundert nach Christus 46, die Franzosen um 1600 genau 62, um 1700 aber schon an 400 Sorten. Um 1775 zählte man 750 und gegenwärtig werden an 1500 Sorten unterschieden, wobei jedoch in der Nomenclatur die nämliche babylonische Verwirrung herrscht wie bei den Äpfeln. In Deutschland ist die Birnbaumzucht sicher uralt, und die Schaßnase, der Kazenkopf (aus dem weiland Henneberger Ante Sand), die Gernröder oder Claretbirne, die Margarethenbirne, die Sieben auf ein Maulvöll (eine Muscatellersorte), der Gänsekopf, die Honigbirne u. a. m. sind entschieden deutschen Ursprungs. Dazu hat Italien die Ambretten und die Bergamotten (von der Stadt Bergamo in der Lombardei, sicher nicht von Bergamah in Kleinasien oder gar vom türkischen beg-armu, d. h. Fürstenbirne), England die Schwanenbirne und die Britische Königin, Helvetien die Eierbirne, Holland die Melonenbirne, die Ananasbirne und den Admiral gestellt. Die meisten und besten Sorten jedoch stammen aus Frankreich oder sind wenigstens durch die französische Schule gegangen, bevor sie ihre heutige Vollkommenheit erreichten. Dahin gehört z. B. die treffliche Christbirne (le bon chrétien, zu deutsch auch Apothekerbirne), die um 1490 durch Karl VIII. aus Italien nach der Touraine kam und von dort aus Europa erobert hat. Die Pomologen unterscheiden 15, die Gastronomen dagegen nur 2 Klassen von Birnen: Kochbirnen und Tafelbirnen. Als Tafelbirnen dienen ausschließlich die Sorten mit süßem, schmelzendem Fleisch, großer Saftfülle und angenehmem Geruch; auf Schönheit der Form und der Farbe wird bei ihnen weit weniger gesehen als bei den Äpfeln. Hierher gehören vornehmlich: die Butterbirnen, und zwar in erster Linie die Dießs, die Blumenbachs, die Clairgeaus, die Siegels

und die Napoleons-Butterbirne, die sämmtlich zu den spätreifenden und am längsten haltbaren Winterbirnen gehören; die rothe Bergamotte; die Winter-Dechantsbirne; die äußerst zartfleischige, süße, würzhafte Luise von Avanches; die feinschalige, bergamottartig schmeckende Herrenbirne; die safttrogende, wein säuerlich süße Venusbrust (teton de Venus); die zimmtduftende Comperette; die hochgelbe Colmarbirne, die aber nicht nach der Stadt Colmar im Elsaß, sondern nach dem Flecken Colmars in der Provence heißt; die ungemein süße Rothbake oder Sparbirne; die Schmalzbirne, die graue Honigbirne, die kleine Margarethenbirne, die spanische Christbirne, die große Wasserbirne u. s. w. — Die Kochbirnen sind schon wegen ihres faden, rübenartigen Geschmacks und wegen ihrer Härte roh einfach ungenießbar, zudem aber auch in diesem Zustande schwer verdaulich:

Si coquis, antidotum pyra sunt, sed cruda venenum —
Gekocht ist die Birne Arznei, doch roh ein gefährliches Gift
Dir.

Zu den gangbarsten Sorten dieser Klasse gehören: der trockene Märten (le Martin sec), der wie die Margarethenbirne nach dem Zeitpunkt seiner Reife (Martini) heißt; die Pfundbirne; die Jacobsbirne, die mit Senf eingemacht im Hannöverischen sehr beliebt ist; der große Kagenkopf, der Kuhfuß, der Langstiel, die Wadelbirne, die Liebesbirne, die Schneiderrbirne, die Wolfsbirne, die Ganskräger, die Frankfurter Zuckerrbirne zc. Bei der größern Empfindlichkeit des Birnbaums gegen die klimatischen Einflüsse haben selbst die anerkannt guten Sorten ein weit kleineres Verbreitungsgebiet als die guten Apfelsorten. Um so reichhaltiger aber ist die Liste der Local-Lieblingsbienen, von denen hier nur erwähnt sein mögen: für Zürich die „große Mailänderin“, für den Thurgau die „Thurgibirn“

(Schweizer Wasserbirne), für Bern die „Schweizerhose“, für Basel der „Hembart“ (Bourré gris), für Lothringen der „Misergerent“ (Messire Jean), für Württemberg die „Grabenbirne“, für Schwaben das „Gaishirt“, für Unterfranken die „Rohrlesbirn“, für Hannover die „Jacobsbirne“, für Meissen und Leipzig die „Kettig-“ und die „Lorenzbirne“ u. a. m. Die Birnen werden zur Zeit ihrer Reife hauptsächlich roh zum Nachtisch gegessen; im Mittelalter speiste man sie auch, wie heute die Ananas, zum Wein und behauptete rundweg: Sine vino sunt pyra virus — ohne Wein sind die Birnen Gift. Bei der schnellen Vergänglichkeit der schönen Frucht aber verfehlen die meisten Tafelbirnen ihren Zweck und kommen entweder gleich der profanen Menge der Kochbirnen als Compot auf den Tisch, oder sie wandern in die Obstbarren, um später als Kugeln zu uns zurückzukehren, oder sie werden in den Conserve-Fabriken zu Gelée verarbeitet (Ter Mer & Weymar zu Klein-Heubach bei Miltenberg kochten 1876 nicht weniger als 4525 q Birnen ein), oder sie tauchen in die Einmachkrüge unter, um nachmals als Sulzbirnen eine willkommene Auferstehung zu feiern, oder sie werden endlich zu Birnenkraut zerquetscht, wobei nicht zu vergessen, daß auch der größere Theil des Apffelkrautes aus Birnen besteht. Der Handel mit Tafelbirnen hat bei der Schwierigkeit der Aufbewahrung fast nur für Frankreich, das Stammland der vorzüglichsten Sorten, eine größere Bedeutung: Marseille versendet noch im Februar und März köstliche Beurrés bis nach Petersburg. Freilich kostet aber auch ein solches Prachtstück nicht selten bis zu 20 Mark, die ein Feinschmecker, der nicht zugleich Millionär ist, unter allen Umständen besser anlegen kann. Erwähnt sei noch, daß die Tiroler Birnen sich schon um 1700 des besten Rufes erfreuten und als „Brizer weiße, rothe und graue“ im Reich sehr gesucht waren.

Bischof, ein vortreffliches Getränk, das nach starken Strapazen, ja selbst nach starken Mahlzeiten vorzüglich Empfehlung verdient. Mäßigkeit ist jedoch, wie immer, so auch beim Genuß dieses herrlichen Getränkes anzurathen. Es gibt verschiedene Arten, den Bischof zu bereiten. Die empfehlenswertheste ist, indem man reife und saftige Orangen in ihrer Schale einschneidet und sie über glühenden Kohlen so lange röstet, bis die Schale schwarz wird, dann legt man sie in einen irdenen glafirten Topf, übergießt sie gleich mit gutem Rothwein, setzt Zucker zu, auch ein Stück geröstetes Brot, etwas Muscat und Zimmt, deckt das Gefäß zu und läßt es einige Stunden stehen, am besten in heißer Asche, wobei man die Orangen mehrmals ausdrückt. Dann seigt man den Wein durch ein Tuch und servirt das Getränk gewöhnlich warm, zuweilen aber auch auf Eis. Vgl. Cardinal.

Bisquit, ein Luxusgebäck aus feinstem Weizenmehl mit Zucker, Ei, Fett und Gewürzen, ist für Gesunde eine Leckerei, für Kranke wegen seiner Nahrhaftigkeit und leichtern Verdaulichkeit nicht selten ein Bedürfniß und für alle Welt eine ebenso angenehme wie gesunde Beigabe zum Wein, Kaffee oder Thee. Die Wiener Bisquits (Victor Schmidt's Söhne, Charles Cabos) stehen wegen ihres Wohlgeschmacks wie wegen ihrer gefälligen Form im In- und Auslande im besten Rufe, und ebenso liefern Triest (Antonio Gatti), Würzen i. S., Raab in Ungarn (Anglo-hungarian Bisquit-Company) und Hamburg beliebte und vortreffliche Fabricate dieser Art. Speciell als Krankenkost behaupten die echten Englischen Bisquits oder Cakes (z. B. von Huntley & Palmers in Reading) die erste Stelle, da sie weniger Zucker und mehr Fett enthalten als alle anderen. Die Fleischbisquits von L. Lejeune in Berlin werden ohne Zucker aus fein zermahlenem Fleisch mit Teig aus Erbsen- oder Bohnenmehl hergestellt und gehören nicht zu den Bisquits, sondern zu

den besseren Suppenconserven. In der Küche bereitet man aus Bisquitteig auch allerlei Kuchen, Torten, Waffeln, Pudings u. s. w. Vgl. Schiffszwieback.

Blaufelchen, Bläuling oder Rheinauge, ein Leckerbissen, der lebend vorzugsweise im Bodensee, marinirt und geräuchert aber so ziemlich überall in Deutschland und Oesterreich vorkommt. Der Blaufelchen wird bis zu 75 cm lang und bis zu 3 kg schwer und hauptsächlich von Neujahr bis Ostern zwischen Romanshorn bis Constanz zu Tausenden gefangen, um frisch oder marinirt oder geräuchert zu 1—2 Mark für das Kilo verhandelt zu werden. Der frische Fisch darf bei Strafe der gastronomischen Reichsacht nicht anders als gebraten servirt werden und bildet in dieser Gestalt allerdings ein fürstliches Gericht, un vero boccon da Cardinale, wie die Italiener sagen. Bei den Bodenseefischern heißt der einjährige Fisch Stüben, der zweijährige Gangfisch, der dreijährige Renke, der vierjährige Halbfisch und erst der völlig erwachsene fünfjährige Blaufelchen — eine Terminologie, die schon manchen Irrthum auf dem Gewissen hat. Im September 1864 widersuhr einigen Tausend Felchen die sonderliche Ehre, den süßen Tod für's Vaterland zu sterben, indem bei einer Schießübung der Schweizer Artillerie eine volle Salve in den See und in einen dichtgedrängten Zug von Felchen einschlug. Es sollen bei dieser Gelegenheit an 4000 Fischhelden oder Heldenfische den Tod gefunden haben zur großen Freude der biedern Constanzer und zur tiefsten Betrübniß der braven Artilleristen, die leider bereits abgerückt waren, als dies Ergebniß ihrer Bemühungen bekannt wurde.

Blei s. Brachsen.

Bleier s. Bratfisch.

Blumenkohl oder Carvio l, neben dem König Spargel und der Königin Artischocke das edelste aller Gemüse und in

einer heutigen Vollkommenheit der antiken Menschheit durchaus unbekannt, wurde wahrscheinlich erst im 15. Jahrhundert in der Levante (Syrien? Aegypten? Cypern?) aus dem gewöhnlichen Blattkohl gezogen. Frühestens um 1490 brachten die Venetianer ihn nach Italien, und frühestens um 1550 begann dort der Anbau der Pflanze, wozu Venedig und Genua noch bis in's 17. Jahrhundert hinein den Samen von Cypern und Candia bezogen. Seit 1580 etwa wurde der Blumenkohl auch in Deutschland cultivirt, namentlich in Ulm, wo 1637 ein „Calvesiori“ von $1\frac{1}{2}$ Ellen Umfang und $8\frac{1}{2}$ Pfund Schwere geerntet ward. Oesterreich erhielt den Carviol erst nach dem dreißigjährigen Kriege, und sogar noch 1682 mußte der Same aus Italien verschrieben werden. Auch England begann den Carviolbau erst um 1660; bis dahin hatte es seinen Bedarf aus Holland und Frankreich bezogen, wo diese Cultur ebenso wie in der Schweiz und in Spanien mindestens so alt ist wie in Deutschland. Gegenwärtig sind die Hauptplätze des Blumenkohlbaues London, Paris, Amsterdam und Erfurt; letztere Stadt zieht jährlich etwa 250 000 Köpfe und vereinnahmt dafür 35—40 000 Mark. Der Blumenkohl enthält, wie alle Blattgemüse, wenig Nahrungstoff, aber er ist verdaulicher als die übrigen Kohlsorten, und über seine Schmachhaftigkeit ist nur eine Stimme: er ist, in Salzwasser gesotten, mit weißer Tunke vorzüglich, gedämpft mit Rahmsauce vortreflich, mit Hummer in Kräutersauce ausgezeichnet, in Teig gebacken köstlich, mit Del und Citronensaft wunderbar, in der Suppe delicat und mit Parmesankäse einfach unübertreflich. Dabei kann man ihn acht Monate im Jahre (Juni bis Januar) frisch haben, und für die übrige Zeit läßt er sich roh mit Essig und abgesotten mit Butter einmachen. Diese Fülle von Verdiensten wirkt natürlich hinreichend, und der Verbrauch an Blumenkohl ist demgemäß ein wahrhaft groß-

artiger. Wien allein verzehrte im Jahre 1890 nicht weniger als 648 522 kg. Vgl. Broccoli.

Blutwurst, in Norddeutschland gewöhnlich *Kothwurst* genannt, wird aus Speck, abgekochtem Schweinefleisch und Schweineblut mit Pfeffer, Salz und Nelken, bisweilen auch mit einem Zusatz von Mehl hergestellt und ist ein ebenso altes wie nahrhaftes Gericht, da schon die homerischen Helden dergleichen genossen. Da das Blut leicht in Fäulung übergeht, muß die Wurst zur Aufbewahrung hart geräuchert werden und verliert in diesem Falle sehr an Geschmack. Eine Art der Blutwurst ist die Zungenwurst, die eine ganze, abgekochte oder gepökelte Schweinezunge enthält.

Bodenrenke s. Sandfelsen.

Bohnen heißen die ganz oder angedeutet nierenförmigen Samenkörner zahlreicher Pflanzengeschlechter. Vorzugsweise aber bezeichnet man damit eine Hülsenfrucht (Pflanze wie Samen), die in zwei verschiedenen Gattungen (Feldbohne und Gartenbohne) und zahlreichen Spielarten in allen Welttheilen für den Küchenbedarf gezogen wird und in Folge ihres hohen Stickstoffgehaltes zu den kräftigsten Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche zählt. Leider ist diese Nahrhaftigkeit mit einem Grad von Schwerverdaulichkeit verschwärt, daß nur Leute mit leistungsfähigem Magen und bei angestrengter Körperthätigkeit sie ungestraft bis zur Sättigung genießen können. Zum ausschließlichen Nahrungsmittel ist daher die Bohne nicht geeignet und hat auch nirgends diese Stellung erworben, obgleich es kaum ein mit der Civilisation in Verbindung gekommenes Land gibt, in welchem nicht die eine oder die andere Sorte cultivirt würde. Eine Hauptrolle spielt sie in Europa bei der Ernährung von Heer und Marine, zu welchem Zwecke Frankreich z. B. jährlich 1.5 bis 2 Millionen Kilogramm nur aus der Türkei (namentlich die berühmten von Platana bei Trapezunt) und Deutschland in

jüngster Zeit gar an 200 000 q namentlich aus Oesterreich einführt, daß 1890 rund 505 000 q Bohnen im Wert von 10 Millionen Mark exportirte. Eine noch größere Bedeutung hat die Bohne in Chile, Brasilien und Mittelamerika, namentlich in Mexico, wo sie ein fast tägliches Gericht bildet und der Jahresverbrauch auf 90 kg pro Kopf der Bevölkerung berechnet wird. Man verwendet dort ausschließlich eine Gartenbohnenart, die sog. schwarze Bohne (frijoles) und bereitet sie mit solchem Raffinement, daß Bohnen auf Mexicaniſch allerdings für eine Delicatsse gelten dürfen. Die frijoles werden zunächst langsam und lange in Salzwasser abgekocht, dann, nachdem das Wasser abgeschüttet worden (das in Mexico geradezu für giftig gilt!), mit Schmalz und zerstoßenen Pfeffer-ſchoten eingeschmort und endlich mit Zwiebeln oder Knoblauch ein wenig gewürzt.

Centralamerika scheint überhaupt das Vaterland unserer Gartenbohne (Veisbohne, Fajole, Fajole oder Fijole) zu sein, denn soviel steht fest, daß weder die alten Indier, noch Aegypter, Hebräer, Griechen und Römer sie gekannt haben, und daß ihr Anbau in Europa sich erst seit dem 16. Jahrhundert, also nach der Entdeckung Amerikas, mit Sicherheit nachweisen läßt; auch fällt in's Gewicht, daß die fasols oder frijolas nirgends häufiger und mehr im Großen gebaut werden als gerade in Spanien, wo die Feldmark von Valencia allein im Durchschnitt jährlich 20 000 hl Bohnen erzeugt. Ferner erhielt China die Gartenbohne nicht aus Indien, sondern erst im 17. Jahrhundert durch die Holländer, weshalb sie dort noch heute „Holländerbohne“ heißt, während England, das es sonst mit der Gemüſekultur gar nicht eilig hatte und darin bis in's 18. Jahrhundert hinein hinter dem übrigen Europa zurückstand, schon im 17. Jahrhundert mit Vorliebe Gartenbohnen baute. Gegenwärtig wird die Gartenbohne in Europa in etwa 80 Spiel-

Appetit-Verifon.

arten gezogen, als deren Haupttypen die Stangen- oder Schminkebohne mit 3–4 m langem, windendem Stengel, der durch eine Stange unterstützt werden muß, und die Zwerg-, Kriech- oder Buschbohne mit 0.3–0.5 m hohem, aufrechtem Stengel zu betrachten sind. Die Bohnen werden in reifem Zustande in der Suppe, als Salat oder als Purée genossen und dienen gemahlen als Grundlage kräftiger Suppenconserven. Am liebsten jedoch — und mit Recht, da sie in dieser Gestalt am verdaulichsten sind — verspeißt man sie grün mit der Hülse sowohl als Gemüse (eingebraunt, mit Essig, mit Butter etc.) oder als Salat. Diese „grünen Bohnen“ werden auch, ganz oder zerstückt, roh in Salz oder abgekocht in Essig eingelegt oder auch, geschnitten und abgeseigt, einfach getrocknet und bilden in dieser Form eine werthvolle Hilfsquelle für die Zeit, wo es an frischem Gemüse mangelt.

An der Feldbohne, auch Acker-, Pferde-, Sau- oder Puffbohne, ist das merkwürdigste, daß sie überhaupt keine Bohne, sondern eine Wicke ist. Diese Wickenbohne war bereits Aegyptern, Hebräern und Griechen wohlbekannt, und nur auf sie sind die Erzählungen und Berichte der Alten zu beziehen, wobei jedoch zu beachten, daß die Bohnen, deren Genuß der biedere Pythagoras seinen Schülern untersagte, höchst wahrscheinlich keine Puff-, sondern sogenannte „ägyptische Bohnen“ d. h. die Kerne der bei Indern und Aegyptern heilig geachteten Mikrose oder Lotosblume waren. Die Feldbohne stammt aus den Ländern am kaspischen Meere und wurde schon in vor-geschichtlicher Zeit über Europa verbreitet, wo sie bis zum Auftreten der Gartenbohne namentlich im Süden als Volkswahrungsmittel eine hervorragende Rolle spielte. Bei den Feinschmeckern aber war sie selbst im grauesten Alterthum nicht sonderlich beliebt, und ein orphischer Vers behauptet sogar: „Bohneneßsen sei schlimmer als Mord und Todschlag“,

nämlich Selbstmord. Gegenwärtig wird sie in erster Linie als Viehfutter und erst in zweiter als Gemüsepflanze gebaut. Die Bohnen kommen halbreif als Gemüse oder als Salat auf den Tisch, und die grünen Hülsen werden, in Butter geschmort, als Zwischengericht serviert. Die reife Bohne wird selbst im gelobten Land der Hülsenfrüchte, im schönen Spanien, nur von den Armen gegessen. Die blähende Eigenschaft der Bohnen, insbesondere der Puffbohnen, war von jeher verrufen. Der deutsche Volkswitz nannte die lautbar werdenden Folgen des Bohnengenußes schon im 15. Jahrhundert das „Bohnenlied“, und noch heute sagen wir bei einem besonders auffallenden Zuge von Verbtheit und Unversorentheit: „Das geht über das Bohnenlied“. Ein Franzose nannte die große Bohne (flageolet) „le piano du pauvre“.

Bohnenkraut, Pfefferkraut, Wurstkraut oder Saturei, ein Würzkräut, das in Südeuropa wild wächst und schon seit der Zeit Karls des Großen in den deutschen Küchengärten gezogen wird. Die Stengel dienen grün oder getrocknet zur Würzung von allerlei Pflanzen- und Fleischgerichten, insbesondere aber des PuffbohnenGemüses, das erst dadurch wirklichen Geschmack gewinnt.

Bonbons, in einfachster Gestalt viereckige Zuckerplätzchen, deren Geschmack durch Zusätze von ätherischen Ölen und Frucht säften mannigfach variiert wird, und die nach diesen Zusätzen besondere Beinamen, als Vanille-, Citronen-, Zwiebel-Bonbons u. s. w., erhalten. In der Form stimmen mit diesen gewöhnlichen Bonbons überein die Gummi-Bonbons, die in der Regel 33% Gummi, und die Brust- oder Malzbonbons, die 80—84% Malzzucker enthalten. Die Fruchtbonbons dagegen ahmen die Gestalt von Früchten nach und sind mit dem entsprechenden Fruchtcreme gefüllt. Zur Rococozeit spielte die Bonbonnière, d. h. die Bonbonsdose oder Bonbonschachtel, in Damentreuen dieselbe Rolle wie unter den

Herrn die Tabatière: die Bonbons waren der Schnupstafel der Damen. Gegenwärtig spielt die Bonbonnière bei den Damen fast nur noch im Theater und bei sonstigen feierlichen Gelegenheiten, wie Geburtstag-, Namenstagfeier und als „Vielliebchen“ eine Rolle. Aber gleichwohl sind die prädestinirten Bonbonsvertilger, die Kinder, bei Weitem nicht die Hauptconsumenten, was sehr für den guten Magen unserer Schönen spricht, da Süßigkeiten leicht im Uebermaß genossen werden, und dann der Magensaft der gewaltigen Zuckereinfuhr nicht ohne Weiteres Herr zu werden vermag. Die Fabrication der Bonbons, die in Frankreich ihre Heimat hat, ist jetzt allenthalben zu Hause, eines außergewöhnlichen europäischen Rufes aber erfreuen sich zur Zeit die Schweizer Caramellen der Firma J. Klaus in Yocle (Kanton Neuenburg).

Boonekamp of Maagbitter, ein holländischer Magenliqueur mit der nichts weniger als vertrauenerweckenden Devise: *Oecidit qui non servat*, wird mit Süßholz, griechischem Theriac, Rhabarber, Anis, Fenchel, Aloë, Zittwerwurzel, Curagaoschalen, Koriander und verschiedenen Gewürzen bereitet, durch die hindurch man den Spiritus destillirt. Der Geschmack dieses Productes ist ein undefinirbares Gemisch von Süß und Bitter, gleichwohl wird der Liqueur in Deutschland und in Oesterreich viel getrunken.

Bordeaux, Stapelort der Medocweine —

An deine Hügel und Keller
Geden' ich im Nord wie im Süd,
Und ein Meer sehnsüchtiger Träume
Durchflutet mein durstig Gemüth.

Denn dort blühen und reifen sie, die Hochgewächse des Medoc, d. h. der Landschaft unterhalb Bordeaux zu beiden Seiten der Gironde bis hinab zum Meere, dort lagern und rasten sie, die Tonnen voll flüssiger Weisheit, bevor sie hinausgehen in alle Welt, um zu lehren alle Völker — die das nöthige

Geld für diesen Unterricht in der Tasche haben. Die Bordeauxweine, die in England mit demselben Rechte Clarets heißen, nach welchem der Champagner in Deutschland „Sect“ genannt wird, nämlich nach dem Gewohnheitsrechte, zeichnen sich bei vollkommen harmonischem Geschmack, der jeden Grundgeschmack zur Geltung kommen und keinen schroff hervortreten läßt, namentlich durch eine gewisse feine Herbe, durch ein höchst angenehmes Bouquet und durch mildes Feuer aus. Man classificirt die Weine in Bordeaux nach „Gewächsen“ (crus), d. h. nach bestimmten, genau begrenzten Standorten der Reben, und unterscheidet danach neben den „Hochgewächsen“ (grands crus) noch Gewächse erster bis vierter Qualität; nach diesen Qualitätweinen folgen in absteigender Linie die „Bürgerweine“ (bourgeois), die „Landweine“ (paysans) und endlich als der schrecklichste der Schrecken der „Kutscherwein“ (petit vin), der aber immer noch bei Weitem trinkbarer ausfällt, als der Suréner oder der deutsche Grüneberger. Unter den Rothweinen des Bordelais gelten als Hochgewächse: Chateau Lafitte, Chateau Margaux, Chateau Latour und Haut-Brion; zu denen erster Qualität zählen: Montrose, Mouton, Rauzan, Leoville, Vivans-Durfort, Gruau-Laroze, Lascombe, Branne, Pichon-Longueville, Ducru-Beaucallou und Cos-Desjournel; von den Gewächsen zweiter und dritter Qualität endlich sind zu nennen: Cantenac, Kirwan, Saint-Julien, Saint-Laurent, Saint-Estèphe, La Lagune und Pouillac. Die Weißweine des Bordelais, die auch nach dem Dorfe Sauterne benannt werden, sind wegen ihrer Süße und Vollmundigkeit berühmt. Die Krone derselben und vielleicht aller französischen Weißweine überhaupt ist der Chateau d'Yquem von der Besizung des Barons de Yur-Saluces bei Sauterne, ein wahres Wundergewächs, in welchem feines Bouquet, Vollgeschmack, Feuer, Süße und Würzigkeit sich zu einem bezaubernden Ganzen vereinen. An

den *Yquem* schließen sich als Gewächse erster und zweiter Qualität: *Suduirant*, *Guirand*, *Bigneau*, *Chateau Latour blanche*, *Coutet*, *Peyraguey*, *Rabaut*, *Doijy-Védrines*, *Jilsot*, *Crü de Malle* u. a. m. Der Trinker merke noch, daß die *Bordeauxflöche* sofort nach dem Einschenken wieder verkorrt wird; das Gegentheil verräth einen Mangel an Lebensart, denn je gehaltvoller der Wein ist, um so leichter und schneller verflüchtigen sich seine edlen Bestandtheile. Im ganzen 18. Jahrhundert hieß übrigens der *Bordeauxwein* nach einer Weinherrenfamilie *de Pontac* im *Medoc* in Nordeuropa einfach „*Pontac*“, und unter diesem Namen ist er auch von *Karl Bellman* (gest. 1794) poetisch verherrlicht worden. Stoff und Sänge waren in diesem Fall einander werth, denn der Schwede *Bellman* war nicht bloß der größten Dichter, sondern auch der besten Trinker einer.

Boretisch oder Gurkenkraut, ein südeuropäisches Salatkraut, das noch 1565 als Seltenheit im Lustgarten zu *Stuttgart* gepflegt wurde, schon seit dem 17. Jahrhundert aber in die Bauerngärten übergegangen und hie und da sogar verwildert ist. Die himmelblauen Blüten wurden mit Zucker eingelegt und als Herzstärkung gegessen, die jungen Blätter aber, wie noch heute, fein zerschnitten ihres Gurkengeschmacks wegen unter den *Lattichsalat* gemengt, dem sie einen für manche Zungen angenehmen Beigeschmack verleihen.

Botarga s. *Caviar*.

Bouillon s. *Fleischbrühe*.

Bowle, ein würziger Kühltrank, welcher aus *England* zu uns kam und nach dem Gefäß, der *Bowle* oder *Terrine*, in welcher er gewöhnlich auf dem Tisch bereitet und servirt wird, seinen Namen hat. Die Hauptbestandtheile sind: guter *Weiß-* oder *Rothwein* mit einem Zusatz von *Rum*, *Champagner* und *Zucker*, dann *Erdbeeren*, *Orangen*, *Ananas* oder *Pfirsiche*, auch *frischer Waldmeister*. Auf die Zubereitung

einer guten Bowle sind die Herren oft so stolz wie auf ihr Doctor-Diplom. Es gibt Hunderte von Arten, eine Bowle herzustellen, beziehungsweise anzusehen, die Krone aller aber ist die echte Maibowle, die deshalb einen besondern Artikel verdient.

Brachsen, Brassen oder Brachsman, halbwüchsig Blei genannt, beim Freiherrn v. Hohberg aber als „Perlfisch“ aufgeführt, ein Vetter des Karpfen, der 0.5—1 m lang und 4—10 kg schwer wird, das kaspische Meer und in Nord- und Mitteleuropa Seen und Flüsse mit schlammigem Grund bewohnt und dort in großen Massen gefangen wird, in Oesterreich aber seltener und theurer ist als im übrigen Deutschland. Der Geschmack des Brachsen ist abhängig von der Größe des Fisches: „Je kleiner, je gemeiner,“ und von seinem mehr oder weniger schlammigen Aufenthaltsort: „Je weicherer Grund, je größerer Schund“. Der Halbfisch oder Blei ist grätig, der erwachsene Brachsen aber von mindestens 5 kg Schwere und aus klarem Wasser darf er sich kühn dem Karpfen an die Seite stellen — nur gilt im Gegensatz zu diesem bei ihm das Mittelstück für das beste. Die Zubereitungsarten sind dieselben wie beim Karpfen, außerdem aber wird er in der Pfanne im eigenen Fett gebraten (Brachsen à la Viel), eine Manier, die das beliebte Braten auf dem Rost um mehrere Ferkelängen übertrifft. Die Hauptfangstätten sind (abgesehen vom kaspischen Meer, das jährlich etwa 25 Millionen Kilogramm in die Neze liefert, und wo auch aus dem Roggen eine Art Caviar von gelblicher Farbe bereitet wird) Preußen und Schweden, von wo aus der Fisch nicht bloß eingesalzen oder geräuchert, sondern im Winter, in Schnee verpackt, auch lebendig versendet wird.

Brachvogel oder Brachschnepfe, ein nicht unwürdiges Glied des großen Schnepfensclans, kommt zum Theil als Zug-, zum Theil als Strichvogel in ganz Europa vor, steht aber völlig unter dem Pantoffel der „Mutter der Weis-

heit“, so daß ihm schwer beizukommen und sein Erscheinen auf der Tafel jedesmal ein Ereignis ist. Eben deshalb wird er auch in der Regel überschätzt und der Schnepfe gleichgestellt, deren Geschmack er in Wahrheit niemals erreicht, obgleich er im Spätsommer allerdings eine höchst leckere Schüssel liefert. Wie selbstverständlich, wird er nur gebraten, höchstens noch als Salmi servirt, ganz wie die Gevatterin Schnepfe.

Brätling oder Reizker, ein sehr wohlschmeckender Pilz, der ein festes Fleisch mit milchartigem Saft und einen angenehmen Geruch hat. Man findet ihn, am meisten nach einem starken warmen Regen, im Herbst auf Weidenplätzen, an Flußrändern und neben einzeln stehenden Bäumen. Der Brätling wird in verschiedener Weise zubereitet. Meistens dünstet man ihn in Butter mit Pfeffer und Salz und gibt ein wenig Fleischbrühe und Petersilie dazu. In Rußland bildet er, in Salz eingelegt, einen nicht unbedeutenden Handelsartikel.

Brandy s. Cognac.

Brantwein, ursprünglich das Product der Destillation alkoholhaltiger Flüssigkeiten (Trauben- und Obstwein), gegenwärtig aber zumeist durch eine Verdünnung von Alkohol mit Wasser hergestellt, wirkt in mäßigen Gaben anregend auf den Magen und wird daher vom armen Mann, der sich vorzugsweise von schwer verdaulichen Stoffen (Brot, Kartoffeln etc.) nährt, nicht ohne Ursache stark begehrt. Der Brantwein wirkt aber auch zugleich als Reizmittel auf das Nervensystem, und dieser Eigenschaft wegen wird er nur zu oft im Uebermaß genossen und dadurch zum gefährlichen Gift, unter dessen fortgesetzter Reizwirkung die Verdauungsorgane erschlaffen, die Nerven ihre Spannkraft verlieren und schließlich alle Functionen in Unordnung geraten, so daß der Trinker dem elendesten und schmachlichsten Siechthum verfällt. Diejem Uebel läßt sich aber nicht durch Moralpredigten

durch Heilsarmeen und Mäßigkeitsvereine steuern, sondern einzig — durch reichliches und gesundes Essen. Vor oder nach einer substantiellen Mahlzeit ist ein Glas guten Brantweins ein wahres *Utile cum dulci*, zugleich ein Genuß und eine Wohlthat für den Körper. Darum alle Achtung dem Erfinder, der aber zum Leidwesen aller Guten ebenso unbekannt ist, wie das Erfindungsjahr. Wir wissen nur, daß bereits Arnold von Villanova (gest. 1312) einen Liqueur aus Weingeist, Safran und Zucker unter dem verführerischen Namen „Goldwasser“ (*Aqua auri*) als Arznei gebrauchte, daß Vitalis a Furno (gest. 1327) bereits vom Nutzen des Alkohols in der Medicin als von einer anerkannten und bekannten Thatsache redet, und endlich mit geringerer Zuverlässigkeit, daß noch vor Ablauf des 14. Jahrhunderts eine überreiche Weinerte die Bewohner von Modena zur Brantweinbrennerei im Großen angeregt hat. Das neue Getränk behielt zunächst den alchemistischen Namen des Alkohols *Aqua vitae* oder „Lebenswasser“ bei (nur daß der Volksmund ihn in *Acqua di vite*, „Rebwasser“, umdeutete), und der Paduaner Michael Savonarola schrieb noch vor 1431 eine sehr ausführliche Abhandlung: „Von der Kunst, einfachen und zusammengesetzten Aquavit zu bereiten“. In Deutschland, zum wenigsten in Süddeutschland, wurde der Gebrauch und Mißbrauch des Brantweins zwischen 1488—1493 in den Städten allgemein, denn während der Augsburger Arzt Michael Schrick ihn im erstgedachten Jahre noch als Heilmittel in den Himmel erhebt, lamentirt er zehn Jahre später ganz erbärmlich darüber, daß „nun schier jedermann gemeiniglich sich nimmet an, zu trinken den gebrannten Wein,“ und ließ auch seine Empfehlung des zum Unhold gewordenen Wohlthäters nicht wieder drucken. Durch Deutschland wurde Polen, Rußland und der Norden mit dem „gebrannten Wein“ vertraut, und schon zu Ende des 16. Jahrhunderts war der Brantwein-

hoff ein europäisches Laster, wenn auch kein schönes. Das Elend des dreißigjährigen Krieges und seine traurigen Nachwehen steigerten das Bedürfnis nach Betäubungsmitteln, und nun begann man auch aus zucker- und stärkehaltigen Rohstoffen (Obst und Getreide) Branntwein im Großen zu erzeugen. Die hiedern Schwaben erachteten es zwar noch lange für eine Sünde, das edle Korn zu solch' nichtsnützigem Zwecke zu verwenden, die Norddeutschen aber, denen allerdings das Feuer auf die Finger brannte, da ihr Weinbau und ihr Bierhandel völlig zu Grunde gerichtet war, machten kurzer Hand aus der Noth eine Tugend und setzten unter der Führung der Reichsstadt Nordhausen einen Kornbranntwein in die Welt, der als echter Nordhäuser oder „reines Gotteswort“ weit und breit berühmt ward und noch heute Seinesgleichen sucht. Im 19. Jahrhundert that man dann den letzten Schritt: man stellte Branntwein aus den Abfällen der Zuckersabrication und namentlich aus Kartoffeln her, wozu allerdings der Schwede Skytte schon 1747 das Verfahren angegeben hatte. Auf diese Weise ist möglich geworden, daß Wien 1890 allein 50 788 hl Branntweingeist und 14 688 hl fertigen Branntwein importiren und Deutschland im selben Jahre rund 2 695 000 hl reinen Alkohol verbrauchen konnte. Natürlich hat auch fast jedes Land seinen Leib- und National Schnaps: die Schweiz ihren Kirsch, Oesterreich seinen Slibowitz, Rußland seinen Dobry Wutky, Deutschland seinen Nordhäuser, Frankreich seinen Cognac, Spanien seine Aguardiente, England seinen Gin, Schottland seinen Whisky, Westindien seinen Rum, Mexico seinen Pulque, Ostindien seinen Arak, die Türkei ihren Raki u. c. Kurzum es wird in aller Welt Branntwein getrunken, und wenn zu viel getrunken wird, so ist das freilich zu bedauern, im Uebrigen aber gilt der alte Satz: Abusus non tollit usum (der Mißbrauch hebt den rechten Gebrauch nicht auf).

Bratenjus (franz. jus) wurde früher fast ausschließlich aus geringerm, fettenreichem Rindfleisch bereitet, das in der Bratpfanne vollständig ausgebraten ward, indem man es über dem Feuer anzach und anschnitt und dadurch zur Hergabe seines Saftes zwang. Gegenwärtig verwendet man auch in der feinen Küche Kalbfleisch statt des Rindfleisches und kräftigt das schwächere Product durch einen Zusatz von Fleischertract. Die Bratenjus wird nicht bloß als Beigabe zu allen kalten Braten verwendet, sondern dient nicht weniger zur Herstellung kräftiger und pikanter Saucen und zur Verbesserung allzu dünner Bouillonsuppen.

Bratfisch ist der gemeinschaftliche Küchenname für nicht weniger als fünf verschiedene Fische, die von den Fischgelehrten als Mand oder Köhling (*Idus melanotus*), Döbel, Döbel oder Alten (*Squalius cephalus*), Rothauge oder Scharl (*Scardinius erythrophthalmus*), Plöze, Bleier oder Frauenfisch (*Leuciscus rutilus*) und Häsling, Hasel oder Zinnfisch (*Squalius leuciscus*) aufgeführt werden. Diese Braten gehören sämmtlich zum edlen Geschlecht der Karpfen und kommen fast in allen Gewässern Mittel- und Nord-europas vor, sind aber ein wenig aus der Art geschlagen, denn ihr Fleisch entbehrt nicht nur jeder Spur feineren Geschmacks, sondern ist zugleich so mit Gräten besäet, daß das Verspeisen beispielsweise eines blau gesottene Döbels unstreitig zu den größten Geduldproben gehört, die einem Menschen zustoßen können. Die Bratfische kommen daher, wie schon der Name sagt, fast nur gebraten, höchstens noch gebacken auf den Tisch. Und selbst in dieser Gestalt ist ihnen nicht ohne weiteres zu trauen, denn den Exemplaren aus schlammgründigem Gewässer hastet nicht selten ein unerträglicher Modergeruch an, so daß der alte Reim:

Man brate oder back' den Döbel,
So mundet er doch allzeit übel —

eine bittere, aber unantastbare Wahrheit für manche Gegenden ist. Der Fang der Bratfische wird daher im Ganzen mehr gelegentlich als regelmäßig betrieben; nur die Plöge kommt von Pommern aus in größeren Mengen auf den Markt, werthet aber höchstens 0.5 Mark per Kilo.

Bratkunst ist die Fertigkeit, ein Fleischgericht soviel wie möglich mit seinem eigenen Fett ohne Teigumhüllung durch Anwendung offenen oder verdeckten Feuers genußfertig zu machen. Diese hochwichtige Verrichtung erfolgt entweder am drehenden Spieß, der leider nur in England und Frankreich wahres Küchengerath, im übrigen Europa dagegen immer noch Luxusgegenstand ist, oder auf dem Rost, der jetzt dank mannigfacher Verbesserungen in der Construction zur Freude der Kenner wieder mehr Boden gewinnt, oder endlich in der Pfanne, die zur Bequemlichkeit der Köche leider selbst in guten Häusern in Mittel-, Nord- und Osteuropa noch immer die Oberhand behauptet. Die Spießmethode hat zwei unschätzbare Vorzüge: sie sichert die gleichmäßige Bräunung und Krustenbildung beim Braten und ist auf Gerichte jeder Größe anwendbar. Die Rostmethode eignet sich nur für kleinere Stücke und stellt besondere Anforderungen an die Aufmerksamkeit des Künstlers, liefert aber ein dem Spießbraten gleichwerthiges Product. Die Pfannenmethode endlich zeichnet sich durch Bequemlichkeit und Sauberkeit aus, erfordert aber um die Hälfte mehr Zeit als die beiden vorgenannten Bratweisen und gibt namentlich größere Stücke beständig der Gefahr einseitiger und unregelmäßiger Krustenbildung preis. Das Wesentliche beim Braten ist nämlich wie beim Backen die möglichst schnelle und möglichst gleichmäßige Erzeugung einer schützenden und undurchlässigen Rinde um das ganze Stück, die den Saft am Austreten hindert und das Gericht soviel wie möglich in seinem eigenen Fett gar schmoren läßt. Um das Verbrennen dieser Rinde zu ver-

hüten, wird der Braten während der ganzen Dauer der Operation mit dem abträufenden Saft begossen, der in der Regel mit Butter oder Del verlängert werden muß, da nur Stücke mit wenigstens 25% Fettgehalt sich völlig im eigenen Saft bereiten lassen. Trockenes Fleisch (Haar- und Federwildpret) wird daher vor dem Braten gespickt oder völlig in einen Schlafrock aus Speckscheiben gehüllt, oder endlich gleich einem Falschmünzer des Mittelalters in ein Gewand aus ölgetränktem Papier gesteckt — doch heileibe nicht, um radical darin verbrannt zu werden! Vielmehr ist alle Sorgfalt in diesem Falle darauf zu richten, daß das Gericht nicht nur seinen eigenen Saft bewahre, sondern auch noch den der Umhüllung in sich aufnehme, denn die erste Pflicht eines Bratens ist, saftig zu sein: jeder trockene Braten hat seinen Beruf verfehlt. Deshalb hat sich auch der Künstler mit äußerster Vorsicht vor jeder tödtlichen Verletzung seines Objectes, d. h. vor der Beibringung kassender Stich- oder Schnittwunden zu hüten, aus denen der kostbare Lebensquell entfliehen könnte, und Koch und Köchin, die sonder Scheu und Ehrfurcht mit ihrem Zwei- oder Dreizack rücksichtslos in den Braten hineinstecken, verdienen ohne viel Federlesens vor versammeltem Kriegsvolk, praesentibus nostris fidelibus, wie es in den alten Urkunden heißt, beim Ohr genommen und schmähslich degradirt zu werden. Ueberhaupt erfordert keine Küchenoperation mehr Aufmerksamkeit, Tact und Uebung als das Braten. Ein Versehen um nur eine Minute ist im Stande, den aussichtsvollsten Braten rettungslos zu ruiniren und ihn zum Schandpfahl statt zur Ehrensäule seines Schöpfers zu machen. Denn ein gelungener Braten vermag allerdings einem sonst mittelmäßigen Mahle noch eine ehrenhafte Erwähnung zu sichern, ein verpfuschter aber pflegt ein im Uebrigen ganz vorzügliches Mahl um alle Wirkung zu bringen und die löblichsten Anstrengungen eines Gastgebers völlig zu-

nichte zu machen. Ein guter Braten aber soll, wie gesagt, saftig sein und eine feste, knusperige Rinde haben; daß beim Anschneiden noch Blut fließe, was nach Rumohr's Vorgang vielfach für ein Zeichen der Güte gilt, ist bei kleineren Stücken durchaus nicht notwendig, bei größeren aber freilich unvermeidlich, da ein Bissen von 30 kg sich wohl an der Oberfläche und den zunächst darunter liegenden Schichten auf 100—120° erhitzt, im Innern jedoch höchstens 50—60° erreicht, während der Blutstoff erst bei 70° gerinnt. Der Grundsatz: „Blut muß fließen!“ ist daher beim Braten ebenso *cum grano salis* zu verstehen wie in der Politik. Uebrigens ist die Bratkunst die einzige kulinarische Operation, die sich eines ihrer Bedeutung entsprechenden Denkmals erfreut: der Escorial bei Madrid ist nach dem Muster des Hofes erbaut worden, auf dem der heilige Laurentius gebraten ward.

Bratwurst s. Wurst.

Brauselimonade in fester Gestalt, ein Fruchtstappräparat in Pulverform, aus dem sich durch Zusatz von Wasser ein ebenso erfrischender wie schmackhafter Kühltrank bereiten läßt. Die Pulver werden durch Eindampfen von Fruchtstäben (Himbeer, Citrone, Orange zc.) mit Rohrzucker, Citronensäure und doppeltkohlen-saurem Natron von der Firma Gebrüder Stollwerk in Köln a. Rh. hergestellt und leisten auf der Reise und in der Sommerfrische sehr ersprießliche Dienste.

Bride s. Neunauge.

Brie-Käse, ein französischer Luxuskäse, der in hölzernen runden Schachteln zu 1½—2½ kg in den Handel kommt. Die beste Sorte, aber außer Paris kaum zu haben, ist der „Auswahlkäse“ (Fromage de choix). Zum Glück für die Liebhaber muß man aber erst einen Centner Auswahlkäse gegessen haben, bevor man zwischen ihm und der nächstbesten Sorte, dem sogenannten „Grummkäse“ (Fromage de regain),

einen Unterschied spürt. Die dritte und gleichfalls vorzügliche Sorte bildet der kleine, etwa 450 g schwere Coulommiers-Käse aus der Gegend von Coulommiers. Die Briekäse-fabrication blüht hauptsächlich in den Departements Seine et Marne, Marne, Oise, Meuse und Aisne, wo im Durchschnitt jährlich $5\frac{1}{2}$ Million Kilogramm Käse erzeugt werden. Das bedeutendste Etablissement daselbst dürfte zur Zeit die Maison de Val bei Reuigny (Departement de la Meuse) sein, die jährlich 40—43 000 hl Milch verarbeitet.

Brinsenkäse, ein Product der ungarischen und mährischen Karpatenschafe, das eigentlich in Deutschland mehr geschätzt wird als in Oesterreich selber, mithin etwas Propheetisches an sich hat. Für die beste Sorte wird der Liptauer aus dem Comitat Liptau angesehen, der in kleinen Fäßchen in den Handel kommt.

Broccio, ein Quarkkäse, der in seinen angestammten Brinsenformen aus Piemont und Genua nach Lyon und Paris kommt und hier mit Salz oder mit Zucker und Rum und stets mit Genuß verspeist wird, wozu allerdings auch der Umstand beiträgt, daß das Kilo nur 1—1 $\frac{1}{2}$ Francs kostet.

Broccoli oder Spargelkohl, der nächste Verwandte des Blumenkohls, dem er aber an Zartheit und Feinheit des Geschmacks niemals gleichkommt, wurde als „Pompejanischer Kohl“ schon von den Römern gezogen und steht noch heute in Italien in besonderm Ansehen, wird aber auch in Frankreich und in England angebaut. Man unterscheidet drei Arten: römischen oder purpurrothen, neapolitanischen oder weißen und braunen oder schwarzen Broccoli, unter welchen der erstgenannte den Vorzug verdient. Zum Küchengebrauch werden die Blumenstiele dieses Gewächses von der äußern Schale gesäubert und auf eben die Art wie der Blumenkohl zugerichtet, oder sie werden bei größerer Länge

bis auf das Mark abgeschält, in fingerlange Stücke zer schnitten, in Bündel gebunden und eine Viertelstunde in frisches Wasser geworfen. Hierauf kocht man sie in Salzwasser fast gar, gießt die erste Brühe weg, kocht sie in Fleischbrühe vollends gar und macht eine ordentliche Spargelbrühe darüber. Mit Essig und Del, Salz und ein wenig Pfeffer wird er auch kalt als Salat gegessen. Mit Orangen angesäuert schmeckt er ganz vorzüglich. Bei den Italienern gelten die Römer für die geborenen Meister in Zubereitung des Broccoli.

Brombeeren, die saftigen, weinsäuerlichen, schwarzen Früchte des in 5 oder 6 Spielarten über ganz Europa verbreiteten Brombeerstrauches, fanden zwar schon zur Zeit des Hippocrates (um 400 v. Chr.) in der Medicin Verwendung und sind zu allen Zeiten von den Erwachsenen gelegentlich, von den Kindern geflüffentlich gesucht und gegessen worden, erlangten aber erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts Eingang in die europäische Küche und die europäischen Obstgärten. In Spanien, wo die treffliche Traubenbrombeere massenhaft als Heckenstrauch angepflanzt wird, macht man sogar noch heutigen Tages in der Küche und auf der Tafel keinen Gebrauch von den zolllangen, in dichten Trauben von 20—25 cm Länge beisammenstehenden Früchten, sondern überläßt sie den Kindern, den Zigeunern und den Vögeln. Der Anbau im Großen begann um 1850 zuerst im Staate New-York und 1854 wurden bereits für 30 000 Dollars Brombeeren auf dem New-Yorker Obstmarke umgesetzt. In Deutschland besaßte sich zuerst, und zwar gleichfalls seit 1850, der Hofgärtner Mäurer in Jena mit der Brombeere zucht, doch ist hier wie in Oesterreich der Anbau immer noch ein sehr beschränkter. Wie alles Beerenobst, dient die Brombeere vornehmlich zur Bereitung von Compots und Fruchtconserven, während der Saft mit Wasser einen erquickenden Kühlstrank liefert, der in der Regel als „Himbeer-

limonade“ bezeichnet wird und sich allerdings kaum von dieser unterscheiden läßt.

Brot, die Speise der Speisen, deren man niemals überdrüssig wird, ist ein Backwerk aus mit Salz gewürztem, ausgegohrenem Mehls Teig, der in den verschiedenen Ländern und Landestheilen aus ziemlich verschiedenen Grundstoffen bereitet wird. Man unterscheidet danach im Allgemeinen:

Weizen- oder Weißbrot aus reinem Weizenmehl, (franz. Pain, engl. Bread), ausgezeichnet durch weiße Farbe, reinen und milden Geschmack, leichte Verdaulichkeit und größte Nahrhaftigkeit, da 94.5% der Trockensubstanz in den Stoffwechsel eintreten. Das Weißbrot hat seit Anfang des 18. Jahrhunderts das Hausbrot in Frankreich gänzlich, in England, Süddeutschland und Oesterreich gut zur Hälfte verdrängt. Es erscheint vorzugsweise in Gestalt eines langgestreckten Wulstes, nie in großen, runden Laiben wie das Hausbrot, und führt nach Gestalt und Vertikalität sehr verschiedene Namen (Semmel, Stuten, Stolle, Schripfe, Wecken, Kipfel u. s. w.). Das Wiener Weißbrot gilt mit Recht für ausgezeichnet.

Bäcker- oder Hausbrot (franz. Pain bis-blanc) wird aus einer Mischung von Roggen- und Weizenmehl (bisweilen auch Gerstenmehl) bereitet, hat eine gelbgraue Färbung, schmeckt mehr oder weniger säuerlich und steht an Nahrhaftigkeit dem Weizenbrot am nächsten, da rund 90% der Trockensubstanz verdaut werden. Es erscheint in gestreckter oder runder Gestalt (Stollen und Laiben) und beherrscht Deutschland, Dänemark, Schweden und Rußland.

Schrot- oder Grahambrot, ein sehr schmackhaftes, dichtes Kleienbrot aus geschrotetem Mais oder Weizen, kam im siebenten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts in Europa in Aufnahme und wird als äußerst nahrhaft gerühmt — namentlich die Vegetarianer sind es die ihm zu großer

Popularität verhasen. Es gibt nur 88·5% seiner Trocken-
substanz bei der Verdaunung ab.

Roggen- oder Landbrot (franz. Pain bis) aus reinem Roggenmehl, schmeckt in der Regel etwas säuerlicher als das Bäckerbrot, steht aber im Uebrigen diesem gleich. Da nur noch wenige Landwirthe ihr Korn in die Mühle schicken, sondern fertiges „Brotmehl“ kaufen, ist das Landbrot seit etwa 30 Jahren auf den Aussterbe-Stat gesetzt und selbst in Norddeutschland bereits selten.

Schwarz- oder Commißbrot (franz. Pain noir), eine Art davon ist in Westfalen der Pumpernickel, ein dunkelbraunes, fast schwarzes Kleinbrot aus geschrotetem Roggen, hat einen eigenthümlich kräftigen Geschmack, ist aber wenig nährend, da nur 80·7% der Trockensubstanz verdaut werden. Der Rheinländer und Westfale sucht daher das Starke mit dem Zarten unter einen Hut zu bringen und verspeißt nicht reinen Pumpernickel, sondern „Mönch mit Nonne“, d. h. er paart die Schwarzbrotsschnitte mit einer Schnitte Weißbrot und schiebt zur Vermeidung übler Nachrede eine Lage Butter und eine Scheibe saftigen Schinkens zwischen beide ein. In dieser Gestalt sollen Mönch und Nonne sogar von verbissenen Freigeistern hochverehrt werden. Ein echter westfälischer Pumpernickel wiegt 25 bis 30 kg, erscheint (wie fast alles Schwarzbrot) in Gestalt eines länglichen Rechtecks und darf unter allen Umständen nur in Schnitten auf den Tisch gebracht werden. Dies gilt auch von den weit kleinern Zwerg-Pumpernickeln, wie sie im Handel gewöhnlich sind. Die Franzosen lernten den Pumpernickel während des siebenjährigen Krieges kennen und machten sich sogar eine eigene Etymologie für den auffälligen Namen zurecht, wonach einer ihrer Dragoner, dessen Pferd Mickel hieß, das ihm im westfälischen Bauernhause angebotene landesübliche Brot mit den Worten zurückgewiesen hätte:

„C'est bon pour Nicol“ (das mag für meinen Nickel gut sein). Der gemeine Soldat wird allerdings so oder ähnlich gedacht haben, die Officiere aber fanden den Pumpernickel im Verein mit weisfällischem Schinken vortreflich — und so wurde die feine Tafel um eine Delicatesse, der Handel um einen Artikel reicher. Der Pumpernickelversand beläuft sich zur Zeit auf durchschnittlich 10 000 q jährlich. Der Name ist natürlich echt niederdeutsch und eine ähnliche Scherzbezeichnung, wie „sanfter Heinrich“ für den Gillschnaps, „Brotwasser“ für den Remsthaler Mostwein u. s. w.

Gerstenbrot und Haferbrot, aus reinem Gersten- respective Hafermehl oder aus einem Gemenge beider, kommen in Oesterreich gar nicht, in Deutschland nur im armenigen Speesart, häufiger dagegen in der Schweiz, in Griechenland, in Schottland und Scandinavien vor. Diese beiden Brotarten sind unschmackhaft, trocken, von geringem Nährwerth und gehören bereits zur Klasse der sogenannten Hungerbrote, die in Nothzeiten aus allen denkbaren und undenk- baren Rohstoffen (Kartoffeln, Kohlrüben, Kastanien, Baumrinde, Moos, Stroh, Laub, Leder &c.) mit einem geringen Zusatz von Getreidemehl hergestellt zu werden pflegen.

Maishrot, aus reinem Maismehl, ist von blendender Weiße und äußerst nahrhaft — aber widerlich süß und dürr wie Sand. Man stellt daher in Spanien, Italien, Ungarn und Wien Maishrot aus einem Gemenge von Mais- und Weizen-, respective Roggenmehl her, das vortreflich mundet und vorzüglich nährt.

Kastanienbrot, aus zerriebenen Kastanien und mit Sesamsamen bestreut, ist ausschließlich auf Creta im Gebrauch.

Kleberbrot, ein kleberreiches und stärkearmes Krankenbrot, wird fabrikmäßig in Paris (P. Pojjan-Henry) und

Mannheim (Bassermann) aus Meber, etwas Weizenmehl, Weizenkleie und entzuckerten Mandeln hergestellt und schmeckt etwas fade, leistet aber Zuckerkranken wesentliche Dienste.

Kraftbrot, aus Getreide- und Bohnenmehl unter Zusatz von Bierwürze bereitet, liefert die Firma Degener & Mirow in Braunschweig. Der Nährwerth dieses Brotes ist allerdings bedeutend — aber der Geschmack! . . .

Brot ist im Allgemeinen schwer verdaulich, und zwar frisches Brot mehr als altes, nicht weil beim Altwerden eine chemische Veränderung eintritt, sondern weil frisches Brot sich im Munde leichter zusammenballt, also beim Kauen weniger mit Speichel durchfeuchtet wird und deshalb dem Angriffe der Magensäfte einen stärkeren Widerstand entgegensetzt. Gut gekaut ist halb verdaut! Im Uebrigen gilt als Regel:

Panis non calidus nec sit nimis inveteratus,
Sed fermentatus, oculatus sit, bene coctus,
Modice salitus, frugibus validis sit electus.

Weder zu alt noch zu frisch, doch locker und tüchtig gebacken, Schwach nur gesalzen und dazu aus bestem Korn soll das Brot sein.

Die Brotbereitung ist zweifelsohne eine Erfindung der Aegypter. Von diesen lernten die Hebräer (zu Abrahams Zeit war Brot in Syrien und Phönicien noch ein frommer Wunsch) und die Griechen, unter denen die Athener, die Pariser des Alterthums, bereits auf allerlei Phantasie- und Luxusgebäcke („Alexandrinisches Brot“, eine Art Brotkuchen aus Mehl, Del, Wein, Milch und Pfeffer) verfielen. Die Griechen verpflanzten die Brotbäckerei nach Italien, wo in der Folge die Römer dem Backofen zum entscheidenden Siege über den Backtiegel und die heiße Asche der Urzeit verhalfen und die Kunst an die Gallier weitergaben, die mit angeborener Findigkeit in Geschmacksfragen mit dem alten Sauer-

teige aufräumten und die Bierhese als Gährungszeuger an seine Stelle setzten. Das gallische Weizenbrot stand schon im 4. Jahrhundert n. Chr. im vorzüglichsten Rufe. Nachdem die Gallier Franzosen geworden, brachen sie auch mit der hergebrachten halbgewölbten Form des Brotes. Sie formten ihren Teig zu völligen Kugeln (boules), und noch heute heißen die Bäcker danach in Frankreich boulangers, Kugeldreher. Offenbar bevorzugte man also im Mittelalter die Krume vor der Kruste, während heut zu Tage das Umgekehrte der Fall ist. Von den Franzosen nahmen seit dem 9. Jahrhundert die Deutschen das Brotbacken an, und von Deutschland wurde die Kunst nach dem Norden, nach Osten und Südosten verbreitet, freilich nur sehr langsam, denn Schweden lernte die Brotbäckerei erst im 16. Jahrhundert üben, die Bewohner der Hebriden bequemen sich ihr erst im 19. Jahrhundert an, und Walachen und Rumänen verharren größtentheils noch heute beim angestammten Brei. Für die brotbackenden Völker aber begann mit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts eine neue Epoche. Auf der Tafel Ludwigs XIV. erlangte das Weißbrot das Uebergewicht, das Brot wurde lockerer, man begann daher die Kruste als Leckerei zu schätzen, und so mußte die Vollkugel zunächst der Halbkugel (Franzbrötchen), dann dem Wulste oder Wecken weichen, der das möglichst größte Quantum Kruste bietet. Seitdem haben, namentlich im 19. Jahrhundert, die Einführung besserer Getreidesorten, sowie die Mahl- und Backtechnik unangesehnt neue Fortschritte gemacht, und damit ist auch die Qualität des Brotes Schritt für Schritt eine bessere geworden. Das Brot verbessern heißt aber das Volk veredeln, denn der Brotbedarf und der Brotverbrauch ist ein ungeheurer, und der Mensch ist, was er isst. Gegenwärtig beträgt der wöchentliche Brotconsum pro Kopf der Bevölkerung im Durchschnitt:

in Deutschland	5·05 kg	in Italien	3·65 kg
„ Frankreich	4·40 „	„ Spanien	3·40 „
„ Rußland	4·25 „	„ Schweden	2·95 „
„ Dänemark	4·15 „	„ England	2·85 „
	in Oesterreich		2·72 kg.

Das Brot ist eben dem Reichen wie dem Armen unentbehrlich. In der Küche des Armen oft das einzige Gericht, ist es auf der Tafel des Reichen der schlichte, aber unerlässliche Grundton für die ganze Polyphonie des Mahles, der kleine, aber kaum zu missende Bindestrich zwischen den Einzelschönheiten des Banquets und daher immer unersehblich wie die Sonne trotz elektrischer Lampe und Auer-Licht. *Aeternum, quaesio, deorum sit munus istud!*

Brotwasser, ein einfaches und eben darum vorzügliches Krankengeränk, das durch die französischen Militärärzte der napoleonischen Zeit in ganz Europa eingebürgert wurde. Eine Scheibe gerösteten Brotes wird einfach mit kochendem Wasser abgebrüht und der Trank mit Zucker gesüßt oder mit einem Fruchtstücke gewürzt. Absolut nothwendig ist das Kranksein nicht, um diesem Getränke Geschmack abzugewinnen. Das Magenmittel dagegen, das unter dem Namen „Brotwasser“ durch Auslaugung von weichem Brot, Zimmt, Nelken, Muskatnuß u. s. w. in erwärmtem Weißwein hergestellt wird, ist ein reines Quacksalbergebräu, das in eine beliebige Hexenküche, nicht aber ins Krankenzimmer oder gar auf den Frühstückstisch gehört.

Brunnenresse, Bach- oder Wasserresse, eine Wasserpflanze, die in allen Welttheilen mit Ausnahme Australiens wild oder verwildert vorkommt, in einzelnen Landstrichen jedoch, wie z. B. in Böhmen und Schlesien, fast gänzlich fehlt. Die Griechen genossen die wildwachsende Pflanze roh als harntreibendes Arzneimittel, bei den Römern aber, die das Kraut seines rettigartig scharfen Saftes wegen

Nasturtium (eigentlich Nasitortium, Nasenschilder) nannten, wurde die Brunnenkresse bereits in der Küche verwendet und zur Kaiserzeit im Garten cultivirt. Nachmals jedoch blieb sie wieder sich selber überlassen, und noch heute wird in Griechenland, Italien und Spanien keine andere als wildwachsende Brunnenkresse gespeist. Die Pflanze fehlt daher auch in dem berühmten Verzeichniß der Gartengewächse in der Wirtschaftsordnung Karls des Großen (um 800) und wird im ganzen Mittelalter nur von der h. Hildegard von Bingen (um 1160) erwähnt, die Brunneocrassum, gekocht und dann kalt geessen, als Fiebermittel empfiehlt. Erst im 16. Jahrhundert wird ihrer wieder als im Garten gezogener Küchenpflanze gedacht, doch blieb ihr Anbau damals noch auf Flandern und das Gebiet des Niederrheins beschränkt. Dort lernte während des dreißigjährigen Krieges Nicolaus Meißner aus Erfurt den Kressenbau kennen und verpflanzte ihn um 1650 nach seiner Vaterstadt, die seitdem der Brennpunkt der deutschen Brunnenkressenzucht geblieben ist. Erfurt producirt jetzt im Durchschnitt jährlich 60 000 Bündel Kresse im Werthe von rund 9000 Mark, während allerdings die Vega von Paris jährlich im Durchschnitt 5 Millionen Kilogramme erzeugt und die Stadt 12 000 Francs jährlich nur an Marktgeld (droit d'abri) von den Kressenhändlern vereinnahmt. Frankreich hat die Einführung dieses Kulturzweiges — zu Anfang des 19. Jahrhunderts verbrauchte freilich Paris bereits für 100—120 000 Francs Kresse, aber ausschließlich wildwachsende — verdankt Frankreich dem Militär Lazareth-Kassendirector Cardon, der den Kressenbau in Erfurt kennen gelernt hatte und 1810 im Thale von Nonette zwischen Senlis und Chantilly die ersten „Klingen“ (Kressengräben) anlegte. In Oesterreich brachte Kaiser Ferdinand I., dessen große Verdienste um die Wiener Küche bisher im Stillen geblieben sind, die Brunnenkresse zu Ehren; sie bildete als

„Schmackreuzung“ ein stehendes Gericht der kaiserlichen Tafel, wurde aber damals (um 1550) und noch zu Hohenbergs Zeit (um 1680) mit Zucker statt mit Salz angemacht. Die Trefflichkeit des Brunnenkreß-Salats mit seinem salzig würzhaften, rettigartigen Geschmack ist eine satzsam bekannte Thatsache, deren Erwähnung genügt, um dem Kenner den blühendsten Lenz mit Spargel und grünen Erbsen, jungen Tauben und frischen Makrelen vor die Seele zu zaubern. Außerdem genießt man das Kraut wie Schnittlauch roh auf Butterbrot und gebraucht es hin und wieder als Blattgewürz wie Bohnenkraut oder Petersilie. An manchen Orten, z. B. in Prag, kommt statt der Brunnenkresse die äußerlich ähnliche, aber minder scharf und dafür mehr bitter schmeckende Bitterkresse (*Cardamine amara*) auf den Markt, ist jedoch am hohlen Stengel leicht von der wahren Salatkresse zu unterscheiden. In Coblenz am Rhein aber servirt man gottvergessener Weise statt der Brunnenkresse gar den zweifellos giftigen, im Schlund wie Schwefelsäure brennenden Sumpfschirm (*Sium nodiflorum*) und bereitet damit dem arglosen Fremdling ungefähr dasselbe Vergnügen, als wenn man ihm Grüneberger Schattenseite vorgesetzt, während er in seiner Unschuld sich auf Rüdeshheimer gefaßt gemacht hatte.

Buchweizen, wegen seiner Genügsamkeit auch Heidekorn genannt, ein Knöterichgewächs und der Herren Ampfer und Rhabarber nächster Vetter, kam im 15. Jahrhundert durch die Tartarei und Polen nach Nordost-Deutschland und empfing hier den Namen von seinen braunen, dreikantigen, bucheckerähnlichen Früchten, die die bekannte graue oder Heidegrüße und ein zwar zum Brotbacken wenig, aber zu feinen Backwaaren trefflich geeignetes Mehl von geringem Stickstoffgehalte liefern. Von den beiden in Deutschland cultivirten Arten erscheint der gemeine Buchweizen oder

Franzweizen schon 1436 im Ante Gadebusch in Mecklenburg als Feldfrucht und im ersten Viertel des 16. Jahrhunderts in Oberitalien, wo er seines sonnerbranntem Aussehens wegen den Namen „Saracener-Korn“ erhielt. Von Italien aus kam er noch vor 1530 nach Frankreich, war dort aber noch hundert Jahre später (1629) ungemein selten. Dagegen wurde er schon um die Mitte des 16. Säculums im Odenwald, in ganz Norddeutschland und in Brabant häufig gezogen und gelangte vor 1597 auch nach England. Die zweite Art dagegen, der tartarische oder sibirische Buchweizen, kam erst zu Anfang des 18. Jahrhunderts aus Sibirien nach Petersburg und gelangte erst seit 1737 durch die deutschen Botaniker in russischen Diensten zur Verbreitung. Der Buchweizen ist das Getreide der Sand- und Torfgegenden, der Lausitz, Pommerns, der Mark Brandenburg, Lüneburgs, Fütlands, der holländischen und belgischen Torfdistricte, der Bretagne u. s. w. und bildete bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts einen Hauptkulturzweig und die Nahrung der betreffenden Bevölkerungen, wird aber seitdem in Norddeutschland als Feldfrucht immer mehr von der Lupine verdrängt, ohne indessen in gleichem Maße aus der Reihe der Nahrungsmittel zu verschwinden. Deutschland führt daher Buchweizen (1890: 253 000, 1891: 366 000 q) namentlich aus Rußland und Frankreich ein. Buchweizengrütze in Wasser oder Milch gekocht, so daß der Löffel darin steht, und mit Butter oder Schmalz gefettet, wird entweder warm verzehrt oder nach dem Erkalten mit dem Messer zerschnitten und wie Zwieback zu warmer Milch gegessen. Dieser Brei ist indessen wenig nahrhaft, daher das niederdeutsche Dictum: „Bookweitenbrie — Bedrögerie“ (Buchweizenbrie — Betrügerei, für S. Maj. den Magen nämlich). Auch in Oesterreich hat der Buchweizen, im 17. Jahrhundert hauptsächlich nur Schweine- und Hühnerfutter, noch immer

die Bedeutung einer Hauptfrucht, von der jährlich an $1\frac{1}{2}$ Millionen Hektoliter geerntet werden.

Büchsenfleisch nennt sich eine Fleischconserve, die vorzugsweise in Australien, aber auch in Deutschland (L. Lejeune in Berlin) und in Rußland (N. Goegginger in Riga) aus knochenfreiem Rindfleisch in der Weise hergestellt wird, daß man die mit dem schwach gejottenen Fleische gefüllte Blechbüchse im Marienbade oder in kochendem Salzwasser möglichst von Luft befreit und dann luftdicht verlöthet. Das Büchsenfleisch steht nicht nur an Nährwerth und Wohlfeilheit, sondern auch im Geschmack dem frischen Fleische wesentlich nach und gehört daher unter keinen Umständen auf die gute Tafel. Im Nothfalle verdient das deutsche und das russische den Vorzug, denn das australische ist so grobfaserig, daß man sich ebenso gut mit Häckselkauen wie mit dem Zermalnen dieser Conserve belustigen kann. Daß man auch Rinderzungen zu Büchsenfleisch entweicht, gehört zu den schwärzesten aller schwarzen Thaten, die gewisse Conservefabriken auf dem Gewissen haben. Vgl. Corned-Beef.

Büdcling, dem Namen nach das höflichste und in Wahrheit ein sehr bescheidenes Wesen, das sich mundartlich auch in einen Böckling oder Pöckling verwandelt, ist eine der gewöhnlichsten Incarnationen des braven Härings, die sich im März und April als Strohbüdcling und im August bis in den October als Herbstbüdcling auch auf den bessern Tafeln zeigt. Auch der Winter-Fettbüdcling oder sogenannte Fleckhäring, der vom November bis März das Feld beherrscht, erfreut sich mit gutem Grunde eines hübschen Rufes, kommt jedoch den zahlreichen höheren Genüssen jener Monate gegenüber wenig zur Geltung. Die Büdclinge werden durch vierundzwanzigstündiges Einlegen des frischen Härings in Salzlake mit nachfolgender Einsperrung in eine besondere Rauchkammer hergestellt und kommen in bester Qualität von

Kiel, Emden und Holland aus in den Handel. Man verpeift sie in der Regel zum Butterbrot, Liebhaber aber wärmen sie auf dem Roste und bestreichen sie dann mit Butter oder lassen sie fein zerstückt mit gedämpften Trüffeln in eine Omelette backen. Zu Anfang des 18. Jahrhunderts weichte man sie sogar in Wein ein, briet sie dann auf dem Roste und verzehrte sie mit Senf — eine Vergeudung, die sich heute kein Mensch mehr einfallen läßt. Der Bückling ist freilich die wasserhaltigste aller Fischconserven (65—70%), der geringe Preis indessen macht ihn trotzdem zu einem billigen Nahrungsmittel.

Büffel, ein achtbarer Angehöriger der Familie Bos genannt Rindvieh, der in den Niederungen Indiens daheim ist, aber schon frühzeitig in die Länder am Kaspiischen Meere und dann mit den Scharen Attilas in die ungarische Tiefebene gelangte, von woher ihn der Longobardenkönig Agilulf im Jahre 596 nach den Sumpfdistricten Italiens verpflanzte. Der Büffel befaßt sich nicht nur ohne Widerwillen mit den anstrengendsten Kopfarbeiten, sondern liefert auch, wenn er eine Kuh ist, eine äußerst fetthaltige, nahrhafte Milch und im zarten Alter bis zu drei Jahren einen ganz schmackhaften Braten. Später nimmt das Fleisch einen leichten Moschusgeruch an und wird leidlich zähe, so daß nur die Salamiwurstler dafür Verwendung haben. In der Schweigsamkeit wetteifert der Büffel mit dem großen Strategen Molke, sein sorglich geschontes Sprachorgan liefert daher einen wirklich schätzenswerthen Bissen, der in der Türkei als geräucherte Büffelzunge nach Verdienst gewürdigt wird. Die vorzüglichsten Büffelzungen kommen aus Adrianopel.

Burgunder, ein ganz besonderer Saft voll Duft und Feuer, bei dessen Namen des Kenners Pulse kräftiger pochen wie das Herz des Liebenden beim Anblick der Geliebten. Schon die Wiege des Burgunders umspielt poetischer Schim-

mer: ist er doch ein Sohn der Côte d'or, der „goldenen Rippe“ Frankreichs, und ein Bögling Aurelians (270—275 n. Chr.), des thatenfertigen „Wiederherstellers des Reichs“, der auch die auf Befehl Domitians vernichteten Weinberge wiederherstellte. Fein und überaus angenehm im Geschmack wie der Bordeaux, aber voller und feurriger und um eine Nuance minder herb, so daß das Aroma in seiner unnachahmlichen Schönheit zur ungeschmälerten Wirkung kommt, ist der Burgunder der rechte Trank für die Sitzungen in „stiller Mitternacht“ zu Dreien oder Vierern, wo das Herz aufgeht und der Mund über. Für die große Tafel und zum Willkommen im Grünen ist er ein wenig zu schwer; dort ist der Bordeaux, hier der Rheinwein an seiner Stelle. Auch der Burgunder rinnt in rother und in weißer Welle und in mannigfacher Güte aus verschiedenen Quellen. Unter den rothen Sorten rangiren an erster Stelle: Romanée-Conti, Chambertin, Richebourg, Clos Vougeot, Romanée-Saint-Vivant, La Tache, Clos Saint-Georges und Corton; daran schließen sich: Clos Prémeau, Clos du Tart, Musigny, Bonnes-Mares, Clos à la Roche, Clos Morjot, Clos Saint-Jean, Verailles und La Perrière, und als Gewächse zweiter Qualität folgen: Vosnes, Volnay, Nuits, Prémaux, Chambolle, Beaune, Pommard, Morey, Savigny, Meursault und endlich La Ferme de Blagny. Unter den weißen Sorten ringt der Mont-Rachet vom Dorfe Puligny, ausgezeichnet durch einen leichten, ihm eigenthümlichen Haselnußgeschmack, mit dem Chateau d'Yquem um die Palme. La Perrière blanche, La Combotte, La Goutte d'or, La Genevrière und Les Charmes stehen ihm nach, ohne darum zu derogiren, und Rougeot-Wingert und Chablis, das treffliche „Austernwasser“, das in den Weingärten Clos Valmur, Mont de Milieu, Clos Grenouille, Vosdésirs und Bougèreau beim Städtchen Chablis zur Welt kommt, sind gleichfalls charmante

und beliebte Erscheinungen. Nur alt darf man alle diese Feuerköpfe nicht werden lassen. Mit einem Lustrum auf dem Korke sind sie Helden, mit einem Decennium Stümpfer, matts-herzige Greise, in denen man kaum die alten Bekannten wiedererkennt. Zum Glück hat der edle Burgunder opferwillige Freunde und Verehrer genug, um in der Regel vor diesem traurigen Lose bewahrt zu bleiben.

Butte s. Flunder.

Butter, der auf rein mechanischem Wege durch Stoßen oder Schütteln aus dem Rahm abgeschiedene Fettstoff der Milch, vorzugsweise der Kuhmilch, bildet eines der wesentlichen Fundamente der Kochkunst, ohne das sich eine erträgliche Küche überhaupt nicht denken läßt. Keine Butter Sauce, kein Pasteteig, kein Biscuit, kein in Butter gebratenes Gericht, kein Gemüse mit Butter, nicht einmal ein lumpiges Butterbrot mit Schinken — wem bräche nicht bei dieser Vorstellung der kalte Angstschweiß aus! Und doch haben — trauriges Loos! — die Schöpfer des Sanscrit trotz aller Gelehrsamkeit, die Aegypter trotz aller Weisheit, die Hebräer trotz aller Frömmigkeit, die Griechen trotz aller Feindschaft und die Römer trotz aller Tapferkeit sich ohne Butter durch's Leben schlagen müssen. Die Griechen wußten zwar schon 400 Jahre v. Chr., daß die Skythen und die Phrygier, und die Römer wenigstens im 1. Jahrhundert n. Chr., daß die nordischen „Barbaren“ eine Art Butter bereiteten und aßen; sie selber aber benutzten den kostbaren Stoff, der ihnen nur in öflicher, nicht in fester Gestalt vorgekommen zu sein scheint, nur als Salbmittel und als Arznei. Als Erfinder der Butter müssen daher die „Barbaren“, die alten Skythen und die germanischen Stämme in Scandinavien und Norddeutschland, angesehen werden. Aber auch bei diesen war sie noch bis in's 10. Jahrhundert hinein so kostbar, daß ein Klumpen Butter für ein königliches Geschenk galt. In England wurde sogar

ihr Gebrauch erst seit dem 15. Jahrhundert allgemein, und die Ostindier lernten sie erst im 17. Jahrhundert durch die Holländer kennen, während die Aethiopier sie allerdings auf eigene Faust erfunden haben und schon zu Strabo's Zeit mit ihr vertraut waren. Auf äthiopischen Einfluß dürfte daher die Gewohnheit der Araber zurückzuführen sein, als Morgen-trunk eine volle Schale warmer Schmelzbutte zu verzehren, gerade wie der Europäer seine Chocolate, seinen Kaffee oder seine Morgenmilch nimmt, während im Allgemeinen die Südländer keine besonderen Butterfreunde sind und ihr das Olivenöl oder, wie die Ungarn, gar das Schweinefett vorziehen. In den Ländern mit strengerem Klima dagegen ist der „Kuhschmer“ (kuo-smär, altschwedische Bezeichnung der Butter) ein fast unentbehrliches Nahrungsmittel und ein Artikel des Weltmarktes, der in großartigen Mengen umgesetzt wird. Im Jahre 1890 betrug

	die Einfuhr nach	die Ausfuhr aus
Österreich . . .	41 300 kg	3 883 300 kg
Deutschland . . .	8 325 000 „	7 036 200 „

Wien verbraucht im Durchschnitt jährlich $2\frac{1}{2}$ Million, Berlin 10 Millionen, Paris 18 Millionen Kilogramm Butter.

Aber Butter und Butter ist ein himmelweiter Unterschied. Die österreichische Exportbutter z. B. gehört ohne Frage nicht zu den lieblichsten Geschöpfen auf Gottes Erdboden, während man sich in die Wiener Theebutter bis zum Anbeißen verlieben kann. Gute Butter ist mehr oder weniger gelb (nicht weiß oder rothgelb), geschmeidig und zusammenhängend (nicht bröcklig), fest, durch und durch gleichfarbig und schmeckt und riecht — wie frische Butter, d. h. nicht ranzig. Der Geschmack der Butter und der Menschen ist nämlich in Wahrheit so mannigfaltig, daß der in allen Büchern gepredigte „süße Haselnußgeschmack“ keineswegs für unerläß-

lich angesehen werden darf, vielmehr manche gute Sorte auch ohne ihn ganz vortreflich mundet. Diese Mannigfaltigkeit des Geschmacks aber hängt wie die Zusammensetzung der Butter (die bei guter marktgängiger Waare durchschnittlich 13 $\frac{1}{2}$ % Wasser, 84% Fett, 0.75% Casein und 0.5% Milchsucker beträgt) im Wesentlichen von der Bearbeitung des Rohstoffs und von der Ernährung der Milchkühe ab, und nach diesen beiden Gesichtspunkten unterscheidet man im Allgemeinen folgende Butterforten.

Theebutter (franz. Tête du beurre), beste Tafelsorte von feinem Geschmack und größter Haltbarkeit, wird aus süßem Rahm bereitet und behauptet in Oesterreich, Deutschland, Dänemark und Frankreich (Signy-Butter!) stets die erste Stelle.

Mai- oder **Frühlingsbutter**, nach dem Austreiben der Kühe auf die wüurzige Frühjahrswaide gewonnen, übertrifft alle andern Sorten an feinem, frischem Aroma und an tiefgelber Farbe, ist aber so wenig haltbar, daß sie in voller Güte fast nur an den Productionsorten zu haben ist.

Herbst- oder **Stoppelbutter**, in Brüssel **Spergelbutter**, weil das Spergelkraut das vorzüglichste Herbstfutter in Nordbrabant bildet, von hellgelber Farbe und nicht entfernt so wüurzig wie die Maibutter, aber fester, kerniger und bei weitem haltbarer, wird von August bis October aus saurem Rahm gewonnen und stellt die gangbarste Sorte dar, von deren zahllosen Unterarten in Norddeutschland die Holsteiner, in Süddeutschland die Schweizer, in Oesterreich die Welsler und die Salzburger, in Italien die Mailänder, in Frankreich die Bretagner, in England die Suffolker und Cheshire-Butter, in Irland die Corker, in Belgien die Campine-Butter, in Holland die Delfländer, in Schweden die Skåne-Butter, in Rußland

die Kurländer und Livländer, in Amerika die Fancy- und die Goldrandbutter für die beste gilt.

Früsmilchbutter, das im Winter von frischemilchenden Kühen gewonnene Product, ist freilich eine Stallbutter, wird aber wegen ihres Fettgehalts und ihres Geschmacks der Stoppelbutter gleich geschätzt.

Sommer- oder Grasbutter, im Juni und Juli bereitet, steht ebenso der Stoppelbutter an Haltbarkeit wie der Maibutter im Geschmack nach.

Stroh-, Stall- oder Altmilchbutter, vom Beginn der Stallfütterung bis zum Kalben der Kühe, also ausschließlich von altmilchenden Thieren gewonnen, ist wegen ihrer Fettarmuth die geringste Sorte und schmeckt zudem, wenn der Producent nicht die größte Sauberkeit im Stall und in der Milchammer walten läßt, sehr bedenklich „nach dem Kuhschwanz“ — um keinen derbern Ausdruck zu gebrauchen.

Schmelzbutter, Rindschmalz oder kurzweg Schmalz (franz. Beurre fondu), eine Butterconserve von größter Haltbarkeit, die durch Ausschmelzen alle Wasser- und Käsetheile verloren hat und somit aus reinem Fett besteht, daher auch weniger leicht verdaulich ist als gewöhnliche Butter. Als Bratenfett fast unentbehrlich, ist die Schmelzbutter wegen ihres Geschmacks und ihrer körnigen Beschaffenheit auf der Tafel völlig unbrauchbar.

Der Gebrauch der ungesalzenen Butter, noch zu Ende des 17. Jahrhunderts im Deutschen Reich mit Ausschluß Böhmens, Schlesiens und Sachsens allgemein, hat seitdem immer mehr Boden verloren, und gegenwärtig wird weitaus die meiste der besseren Haltbarkeit wegen gleich bei der Bereitung gesalzen. Die Erfinder dieser Dauerbutter und Begründer der Butterproduction im Großen waren die Holländer, die daher schon im 16. Jahrhundert von den

Engländern den Spottnamen der „Butterfresser“ empfangen. Holland hat auch das einzige historische Dictum über die Butter hervorgebracht. Als nämlich einst bei Tafel ein Spanier den Reichthum seines Vaterlandes rühnte, dessen Bäume zweimal im Jahre reife Früchte brächten, hob der große Dramier Wilhelm nur den Deckel von der Butterbüchse und sagte: „Seht, Señor, Holland hat da eine Frucht, die nicht bloß zweimal im Jahr, sondern alle Tage zeitig wird.“ Von den Holländern lernten die Friesen, die Dänen, die Holsteiner und der ganze deutsche Norden, so daß eine Milchwirthschaft dort noch heute eine „Holländerei“ heißt, obgleich Schweizer Vieh und Schweizer Hirten schon an 150 Jahre den Wynnheers erfolgreich Concurrenz gemacht haben. Dänemark hat sich sogar ganz auf eigene Füße gestellt und liefert seit etwa 30 Jahren eine präservirte Butter in verlötheten Blechbüchsen, die in nicht unbedeutender Menge nach Spanien, Java, China und Japan versandt wird (Busck jun. & Co. in Kopenhagen). Gleichwohl behauptet Holland unter allen Butterlieferanten immer noch die erste Stelle (36 Millionen Kilogramm Ausfuhr im Jahre 1880), während Frankreich (mit 33 Millionen Kilogramm Ausfuhr im gleichen Jahre) die zweite einnimmt. Aber schon beginnt die Philadelphia-Butter nicht bloß in London, sondern auch auf dem Continent eine immer größere Rolle zu spielen, und voraussichtlich wird Amerika noch vor Schluß des 19. Jahrhunderts Europa auch auf diesem Gebiete überflügeln. Der Nationalökonom mag über diese Aussicht die Hände ringen, für den Gastronomen ist sie im höchsten Grad erfreulich, denn die Philadelphia-Butter wird uns wenigstens von der Kunstbutter befreien, dieser Ausgeburt der Chemie, die gar keine Butter ist und daher ein besonderes Kapitel erfordert. S. Kunstbutter.

Butterbirne j. Birne.

Buttermilch, in der Schweiz Rührmilch, die weißblaue, wässrige, angenehm säuerlich schmeckende Flüssigkeit, die nach dem Ausschneiden der Butter aus dem Rahm zurückbleibt. Sie enthält im Durchschnitt 91% Wasser, 0.75% Fett, 3.5% Casein und 3.75% Milchzucker, ist also nicht ganz ohne Nährwerth. Auf dem Lande meist nur als Schweinefutter benützt, wird sie daher in den Städten durchschnittlich mit 0.05—0.10 Mark pro Liter bezahlt und entweder frisch getrunken oder mit etwas süßem Rahm und Semmelschnitten zu Suppe verköcht. Salat damit anzumachen, nennt Josef Wiel mit Recht „einen gräßlichen Einfall“. Im Calaisis benützt man sie statt des Wassers zum Einsäuern des Brotteiges und erzielt dadurch ein sehr schmackhaftes, sich lange frisch erhaltendes Gebäck. Für Lungenfranke ist sie als Getränk sehr zuträglich — glücklich der, der sie entbehren kann!

C.

Vgl. den Buchstaben A.

Cabins, leicht verdauliche Kranken-Biscuits aus Weizenmehl ohne Fett und ohne Zucker, die vornehmlich von Huntley & Palmers in Reading (England), in gleich vortrefflicher Qualität aber auch von P. W. Gaedke in Hamburg hergestellt werden.

Cacao, von Linné schwungvoll Theobroma (Götterspeise) zubenannt, heißt sowohl die durch Pulverisirung gerösteter und geschälter Cacaobohnen hergestellte braune Masse, wie auch das durch Aufkochen dieser Masse in Milch, Wein oder Wasser bereitete warme Getränk. Die eis- oder mandelförmigen Cacaobohnen sind die Samenkörner der etwa