

**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

handlangen, gelblichrothen, mit weichem, weißlichen, süßäuerlichen Fruchtfleisch gefüllten Gurkenfrucht des immergrünen und immerblühenden Cacaobaums, der in verschiedenen Arten zwischen dem 23. Grad nördlicher bis zum 20. Grad südlicher Breite in Mittel- und Südamerika, sowie auf den Antillen heimisch ist, dessen Cultur jedoch bis ums Jahr 1600 ausschließlich auf Mexico beschränkt war, wo die Bohnen nicht bloß zur Bereitung des Chocolats, sondern zur Zeit Montezumas auch als Scheidemünze dienten. Die Azteken „rotteten“ die Bohnen im Erdreich, d. h. sie bedeckten dieselben nach der Herausnahme aus der Cacaogurke und oberflächlicher Säuberung mit Erde, bis das Fruchtfleisch völlig abgefaul war, rösteten und pulverten sie dann und bereiteten ihren Chocolatl mittelst kalten (!) Aufgusses auf eine Mischung aus diesem Bohnenpulver mit Maismehl, Vanille und Cayennepfeffer. In dieser gepfefferten Gestalt wurde der Cacaotrank 1520 bei der Eroberung Mexicos den Spaniern bekannt und von ihnen der alten Welt mitgetheilt. Die Lobreden auf die ungemaine Nahrhaftigkeit dieser kalten Brühe fanden jedoch in Europa kein Gehör. Der Venetianer Benzoni erklärte 1572: Cacao sei eher ein Getränk für Schweine denn für Menschen, der spanische Jesuit Acosta nannte noch zwanzig Jahre später das Cacaotrinken eine Verirrung des Geschmacks, und holländische Freibeuter, denen auf einem spanischen Schiffe eine Ladung Cacao in die Hände fiel, warfen mit plumpem Spotte die kostbaren Bohnen als Schafmist über Bord. Erst als sich gegen Ende des 16. Jahrhunderts unter den Händen der Spanier der kalte Chocolatl der Azteken in einen süßen und würzigen Warmtrank, die bekannte Chocolade, verwandelt hatte, kamen die Cacaobohnen in Europa immer mehr zu Ehren und begann der Baum über die Grenzen Centralamerikas hinaus gesucht und cultivirt zu werden. Zunächst empfiengen die Antillen, namentlich Jamaica und Haiti den neuen Agri-

culturzweig. Auf Sainte-Croix pflanzte 1649 ein Engländer den ersten Cacaostamm als Lustbaum in seinem Garten an, und auf Martinique (dessen Pflanzungen aber 1727 durch einen Orkan wieder vernichtet wurden) richtete 1660 ein Jude Benjamin die erste Cacaopflanzung ein. Rascher und in ungleich größerem Maßstabe gedieh der Cacaobau in Südamerika, namentlich in Venezuela, das um 1700 bereits 1500 hl, um 1760 an 3800 hl und um 1800 durchschnittlich 7000 hl Cacaobohnen jährlich ausführte. Noch heute nehmen nächst dem süßlichen Soconusco aus Guatemala und dem kleinen, schwereren Esmeraldas aus Ecuador, die beide in Europa nur dem Namen nach bekannt sind, die venezuelischen Bohnen, der Caracas oder Porto cabello und der Maracaibo, die erste Stelle unter den Cacaoarten ein. Außerdem blüht der Cacaobau in Guyana (Berbice, Surinam und Cayenne), im nördlichen Brasilien (Maranhão), in Columbien und in Peru, sowie auf den Philippinen und den Canarias, wohin die Spanier, auf Bourbon, wohin die Franzosen, und auf Java, wohin die Holländer den Baum verpflanzt haben. Um 1850 wurde die jährliche Cacaofuhr nach Europa auf 75 000 q, gegenwärtig wird sie auf mindestens das Doppelte geschätzt, und von diesem Quantum entfielen im Jahre 1890 auf Oesterreich 6541 q, auf Deutschland aber 62 443 q. — Der weitaus größte Theil dieser Einfuhr wird zu Chocolate verarbeitet, neben der der einfache Cacao während des ganzen 17. und 18. Jahrhunderts absolut nicht aufzukommen vermochte. Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts haben ihm die trefflichen Fabricate der Holländer (J. C. Blooker in Amsterdam, Benschdorp & Co. in Amsterdam und C. J. van Houten & Zoon in Weesp) allmählich wieder Eingang verschafft, und heute wird er ganz entschieden von allen denen bevorzugt, die weniger auf das Aroma und den Geschmack, als auf den Nährwerth und die

Verdaulichkeit ihres Getränkes zu sehen Ursache haben. Der Verdaulichkeit dieses reinen Cacao stand jedoch der hohe Fettgehalt im Wege, der auf die Dauer für jede Zunge und jeden Magen unerträglich wird. Man entfettet daher die Masse durch starken Druck und stellt auf diese Weise den entöltten oder Puder=Cacao her, unter dessen verschiedenen Sorten neben dem Holländischen der oben genannten Fabriken der Hamburger Cacao der Firma P. W. Gaedke die erste Stelle einnimmt. Der aus diesem Puder=Cacao mit Wasser oder Milch und Zucker bereitete Warmtrank ist ebenso nahrhaft wie wohlschmeckend und oben-drein so leicht verdaulich, daß selbst Magenkranke sich ohne üble Nachwehen (der denkbar größte Vortheil in ihrer Lage!) daran erbauen können. — Die Cacao-Industrie ist aber nicht bei dem einfachen Puder=Cacao stehen geblieben, sondern hat durch mannigfache Zusätze sowohl den diätetischen Werth wie den Geschmack des Productes zu erhöhen gesucht. Diesem Bestreben verdanken der Fleisch=Cacao (von Blooker in Amsterdam) aus Cacao und trockenem Fleischpulver, der Nährsalz=Cacao (von Dr. Lahmann in Dresden) aus Cacao und Pflanzensalz-Extract, der Malto-Leguminosen=Cacao aus Cacao-, Malz- und Leguminosenmehl, der Eichel=Cacao aus möglichst entfettetem Cacao und Rösteeicheln-Extract, der Saccharin=Cacao (von Sprüngli & Sohn in Zürich), der Vanille=Cacao, Zimmt=Cacao, Melken=Cacao und andere Präparate dieser Art ihr Dasein in der Welt der eßbaren Dinge, aus der sie freilich unversehens mit Stumpf und Stiel verschwinden könnten, ohne daß darum eine Lücke in der Tonleiter der irdischen Genüsse entstehen würde. Mit aufrichtigem Schmerze dagegen vermißt der europäische Feinschmecker das köstliche Cacao-Confect, eine Delicatesse erster Güte, die in allen Cacaobau-Districten aus noch nicht völlig reifen Bohnen hergestellt wird, leider aber keinen weiten

Transport erträgt. Nur eines vermag uns über diesen Mangel unserer Tafel zu trösten: der in seiner Art nicht minder köstliche Cacao-Liqueur, die feine, würzhafte, wahrhaft verführerische Crème de Cacao chouva à la vanille von Alexandre Drog & Co. in Bordeaux, ein Meisterstück der höhern Destillirkunst, dessen mild würziger, ölig süßer Geschmack noch lange auf der Zunge nachklingt, und dem Amerika nichts Mehliches an die Seite zu stellen hat, am allerwenigsten seine Cacao-Chicha aus dem mit Zucker vergohrenen Fruchtfleisch der Cacaogurke, die kaum ein anderes Verdienst hat als den traurigen Ruhm, dem Trinker einen lärmenden Rausch und einen hartnäckigen Magenjammer anzuhängen, zwei Dinge, vor denen uns der liebe Gott alle Zeit in Gnaden bewahren möge.

**Cacio-cavallo**, ein merkwürdiger Käse Süditaliens, der seine auffallend schöne goldgelbe Farbe den Rauchwirbeln verdankt, mittelst derer er über offenem Feuer zur Reife gebracht wird, seinen Namen aber entweder vom weidreichen Cap Cavallo bei Brindisi oder aber nach seiner sonderbaren Gestalt führt, die vielleicht gleich der Siebelzierat der niederjächsischen Bauernhäuser in grauer Vorzeit einmal einem Pferde (cavallo) ähnlich gesehen haben mag. Gegenwärtig erscheint er zumeist in Form einer Rübe mit einem kleinen, runden Knopfe am stärkern Ende, schwant aber in der Größe zwischen einfacher bis dreifacher Handlänge, im Gewicht zwischen 0·2—10 kg und im Preise zwischen 2—4 Mark per Kilo. Man verspeißt ihn in der Regel zum Butterbrot, er mundet aber auch zu den Maccaroni, und zwar ebenso gut wie der Parmesaner.

**Cafes** j. Bisquit.

**Californier**, lichtgelber Liqueurwein von ganz eigen-thümlichem, fremdartigen Geschmack, kommt erst seit wenigen Jahren über New-York nach Europa und hat daher noch

keine Zeit gehabt, einen größeren Kreis von Verehrern um sich zu versammeln. Bezugsquellen: Barany & Co. in Berlin, Franz Tommajoni in Wien.

**Camembert-Käse**, ein Vetter des Brie-Käse, hat die Gestalt einer runden, flachen Schachtel von etwa 10 cm Durchmesser und gehört zu den schätzenswerthesten Erzeugnissen seiner Heimat, der Normandie, wo er 1791 im Dorfe Camembert bei Vimoutiers unter den geschickten Händen der Frau Marie Haret das Licht der Welt erblickte. Seine Herstellung erfordert ungewöhnliche Sorgfalt, die bessere, d. h. die im Winter erzeugte Sorte wird daher auch um 1—1½ Mark per Kilo theurer bezahlt als der Brie-Käse. Gegenwärtig wird er in den Departements Orne und Calvados fabrikmäßig hergestellt und von dort aus in einfacher Papierpackung in den Handel gebracht.

**Canarien-Sect**, aller Weine der Canarischen Inseln (zu denen auch Madeira, Porto Santo, Falcon Vajo, Selvagem und die drei Desertas gerechnet werden) ehemaliger Gesamtname, der aber seit etwa fünfzig Jahren vollständig außer Gebrauch gekommen und durch die Bezeichnung Madeira ersetzt worden ist. Den berühmten Canarien-Sect des 16. Jahrhunderts, das mit Zucker und Zimmt, Bratäpfeln und Eiern versetzte Leibgetränk des edlen, ewig jungen Sir John Falstaff, der mit gerechter Entrüstung gegen den Kalk und den „Hühnerfamen“ in seinem Wein protestirte, lieferten die trockenen Weißweine der gedachten Inseln, die heute als Dry Madeira auf der Weinkarte figuriren. Zu diesen Weißweinen gehören (neben dem Sercial und dem Boal von Madeira) vornehmlich die stark alkoholhaltigen, aber wenig parfümreichen Bidogna-Sorten von Teneriffa (Taracante, Matanza, Val d'Zcod, Laguna, Drotava u. s. w.), von Gomera, Ferro und Palma (der ehemalige Palm-Sect!), die aber nie unter ihrem wahren Namen, sondern stets als

Madeira und seit dreißig Jahren auch als Sherry auftreten. Dagegen gehört der heute als Sect von Teneriffa (nach der ehemaligen Hauptstadt der Insel) oder als Laguna-Sect bezeichnete ananasduftende, süße Liqueurwein, der kaum dem echten Madeira nachsteht, gar nicht in diese Klasse, sondern vielmehr zu den Malvasieren.

**Candis**, Candiszucker oder Zuckerkant, wird aus in Wasser gelöstem, mit Knochenkohle und Blut geklärtem Rohzucker in der Weise hergestellt, daß man den gereinigten und eingefochten Saft in kegelförmige, mit Fäden durchzogene Gefäße füllt und hier so langsam wie möglich auskristallisiren läßt, wobei die Krystalle in der bekannten schönen Gestalt an die Fäden anschießen. Die Farbe des Productes (weiß, lichtgelb oder braun) hängt theils von dem verwendeten Rohstoffe, theils von der Dauer des Einkochens ab, indem der Candis um so dunkler erscheint, je stärker der Saft eingedickt wurde. Weit langsamer löslich und wohlschmeckender als der gewöhnliche Zucker, wird er vorzugsweise als Mäscherei und in allen Fällen verwendet, wo das Aroma eines Küchenproductes möglichst wenig durch die Versüßung beeinträchtigt werden soll.

**Cantal-Käse**, ein Auvergnat, der in seiner Heimat kurzweg Fourme genannt wird, hat die Gestalt einer Walze von 20—50 cm Durchmesser und Höhe und gehört zwar nicht zu den feinsten, aber zu den verbreitetsten Käsearten Frankreichs, da sein Preis ( $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Mark per Kilo) ein recht mäßiger ist. Die Hauptproductionsorte des Cantal sind Cantal, Cohan und Salers im Departement Cantal.

**Capwein**, Cap-Madeira, rothe und weiße Dessertweine ersten Ranges — wenn sie gut und alt und rein, was aber leider ganz wider die Regel und das Gebräuchliche ist. Der Baron Waerst behauptet zwar, der Cap-Madeira sei dem echten Madeira vollkommen ebenbürtig und

einzig aus diesem Grunde von den Engländern seit Besitznahme des Caplandes (1806) aus dem Handel gezogen und selber getrunken worden — aber kann und darf man dem Urtheile eines Mannes trauen, der seine Champagnerflasche zwölf Stunden unverkorkt läßt und dann den König der Weine aus einer Untertasse zu sich nimmt? In Wahrheit dürfte kein Gentleman des 19. Jahrhunderts je den Muth gehabt haben, irgend einen Capwein auf den Tisch zu bringen, so wenig es bisher einem deutschen Biedermann eingefallen ist, seinen Gästen Cap-Rheinwein (Cape Hock) vorzusetzen. Freilich liegt die Schuld nicht an und in den Capweinen selber, sondern an der niederträchtigen Behandlung, die man ihnen bisher angethan hat. Die Weine werden sich also bessern (und haben sich wirklich im letzten Austrum bereits gebessert), sobald sich nur erst die Herren Weinhändler der Capstadt gebessert haben werden. Als Ausbund derselben — d. h. der Weine, nicht der Händler — gilt noch immer der Constantia (von den Plantagen Great- und Little-Constantia im Süden und dem Städtchen Stellenbosch im Osten der Capstadt), ein durchsichtig rubinrother, ungemein süßer und würziger Liqueurwein, der einst von Klopstock angeodet, von Schubart als „Götterwein“ gepriesen und von reichen Königen mit Gold aufgewogen wurde — alles nur seiner damaligen Seltenheit wegen; denn wenngleich im Gehalt den besten französischen Süßweinen ebenbürtig, steht er doch im Nachgeschmack hinter dem wahren Madeira und dem Rivesaltes zurück und dürfte manchem Schwärmer eine beinahe ebenso große Enttäuschung bereitet haben, wie sie im Jahre 1795 dem Herzog von Bedford zustieß. Dieser englische Große ließ bei einem zu Ehren des emigrierten Herzogs von Gramont veranstalteten Mahle zum Dessert eine unbezahlbare Flasche uralten Constantia aufstischen und präsentirte eigenhändig seinem Gaste das erste Glas. Der Franzose trank, verneigte

sich und erklärte den Wein für den köstlichsten und edelsten Tropfen unter der Sonne. Nun bediente sich der Engländer selber. Kaum aber hatten seine Lippen das Glas berührt, als er es mit einem dumpfen Schrei des Entsetzens fallen ließ und in seinen Sessel zurücktaumelte: die Flasche enthielt — Bibergeil!

**Carabaca**, guter spanischer Rothwein von der gleichnamigen Stadt in Murcia, der in seinem Vaterlande beliebt und berühmt, außerhalb der Grenzen desselben aber nur wenig bekannt ist.

**Cardamomen** oder Paradieskörner, auch Guinea-körner, heißen die dreifächerigen, mit kleinen, dreikantigen Samen gefüllten Fruchtkapseln verschiedener südasiatischer und afrikanischer Schilfpflanzen, deren Fruchtstände in den letzten Monaten des Jahres eingesammelt und an der Sonne gewelkt werden, bis sich die Kapseln abstreifen und mit Leichtigkeit über schwachem Feuer völlig austrocknen lassen. Man unterscheidet neben zahlreichen Varietäten im Allgemeinen vier Hauptsorten, von denen jedoch für die österreichische und deutsche Küche nur zwei in Betracht kommen: die gelben, 1—2 cm langen kleinen oder Malabar-Cardamomen mit fein gewürzhaftem Geschmack und die graubraunen, 2½ bis 3½ cm langen großen oder Ceylon-Cardamomen mit etwas schärferem Geschmack, die beide von zwei verschiedenen, auf Malabar und auf Ceylon im Großen angebauten Spielarten der echten Cardamompflanze herkommen. In ihrer Heimat werden die Cardamomen von uralterher als Gewürz gebraucht, in der europäischen Küche aber lassen sie sich erst seit der Zeit der Araber, also frühestens seit dem 7. Jahrhundert n. Chr., mit Bestimmtheit nachweisen. Vom Ende des 15. bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts spielten sie in derselben eine ziemlich wichtige Rolle, da man nicht nur alle möglichen Gerichte und Präparate damit

würzte, sondern auch ein Cardamom-Confect herstellte, das als Herzstärkung für unübertrefflich galt. In Nord- und Osteuropa werden sie noch heute in Menge als Küchengewürz, in Mittel- und Westeuropa dagegen fast nur noch zur Liqueurfabrication und zur Herstellung feinen Backwerks (Marzipan, Lebkuchen) verwendet, wozu sie sich auch ihres mehr milden als scharfen Würzgeschmackes wegen vortrefflich eignen. Deutschland führte im Jahre 1890 noch 314 q zum eigenen Gebrauche ein, während Oesterreich seinen gleichzeitigen Bedarf mit nur 6 q zu decken vermochte.

**Cardinal** ist Bischof in Weiß, d. h. er wird auf ganz dieselbe Weise aus Weißwein wie jener aus Rothwein bereitet.

**Cardone**, Karde, spanische oder Kardun-Artischocke. In Südspanien, wo sie ab und zu wild wächst werden die Stengel Bündelweis wie Spargel zu Markte gebracht. Sie scheint aus Nordafrika zu stammen und schon den Römern (nicht aber den Griechen) bekannt gewesen zu sein, gelangte indessen erst spät nach Mitteleuropa, da Clusius, nach dessen Bericht sie damals in Spanien roh zum Fleisch genossen wurde, erst 1564 den ersten Samen nach Flandern schickte und die deutschen Kräuterbücher ihrer erst im 17. Jahrhundert gedenken. Die Cardone ist die Stamm-pflanze der Artischocke, erfreut sich aber nicht allenthalben derselben Gunst wie ihre schönere Tochter. Sie wird in Griechenland gar nicht, in Oesterreich und Deutschland nur gelegentlich, in England und Italien schon häufiger, in größerm Maßstabe jedoch nur in Frankreich und in Spanien cultivirt, von wo aus sie auch nach Südamerika gelangte, dort verwilderte und ihrer Stacheln wegen zu einem äußerst lästigen Unkraut geworden ist — wohl das einzige Beispiel, daß eine Nutzpflanze sich in einen gefürchteten Schädling verwandelt hat. Man benützt die Cardone im Wesentlichen wie

die Artischocke — doch mit dem Unterschiede, daß nicht die Blütenköpfe, sondern die fleischigen Stengel und die Rippen der dornigen Blätter zur Verwendung kommen. Gut zubereitet, ist sie nicht bloß (von der äußern Erscheinung abgesehen) der Artischocke vollkommen ebenbürtig, sondern verdient als Gemüse wegen ihres kräftigern Geschmacks sogar den Vorzug vor derselben. Mit gutem Grunde nennt deshalb Grimod de la Reynière (1758—1837), der Aristoteles der Küche, wie Brillat-Savarin ihr Cartesius und Rumohr ihr Leibniz ist, eine Schüssel Cardonen mit Fleischbrühe oder Knochenmark „das Nec plus ultra unter den Gemüsen“ — nur ist dies Gericht ein achttes Weltwunder, das nicht jedem vor den Schnabel kommt, der da möchte.

**Carne pura** oder auch Patent-Fleischpulver, eine Fleischconserve aus getrocknetem und dann gepulvertem Fleisch, die in den achtziger Jahren durch eine deutsche Actiengesellschaft auf den Markt gebracht wurde und sich durch ihren Gehalt an Eiweißsubstanz vortheilhaft vor dem Fleischextract auszeichnete. Gleichwohl scheint das Präparat in Europa keinen Anklang gefunden zu haben, denn die (in Amerika betriebene) Fabrication ist seit einiger Zeit wieder eingestellt worden.

**Carotte** s. Möhre.

**Carviol** s. Blumenkohl.

**Catawba-Wein**, ein süßer Weißwein vierter Klasse mit sogenanntem „Fuchsgeschmack“, der seinen Ruf einzig dem Umstande verdankt, daß er in Ermanglung eines bessern bis in die sechziger Jahre den Nationalwein der Bettern jenseits der „großen Flüße“ ausmachte und daher von Longfellow im „Sang vom Catawba-Wein“ mit amerikanischer Bescheidenheit über Tokayer und Madeira, Johannisberger und Champagner gestellt wurde. Heute haben selbst die eingelebtesten Yankee's nur ein Achselzucken für den Catawba

und die Ueberschwänglichkeit oder richtiger Geschmacksverirrung ihres Lieblingspoeten.

**Caviar**, diesseits des Pruth und der Weichsel eine Delicatesse, jenseits ein Volksnahrungsmittel, ist gesalzener Fischrogen, der in verschiedenen Gegenden in verschiedener Güte bereitet und danach in drei Hauptsorten geschieden wird. Die mindest geschätzte ist die röthliche Botarga, mit Essig eingelegter, gepresster und geräucherter Pökelrogen der Meeräsche, des Zanders und des Thunfisches, wie er wahrscheinlich schon den Römern bekannt und von altersher in den italienischen Klöstern als Fastenspeise üblich war; diese Sorte wird in der Provence (Martiques), Italien (Alghero auf Sardinien und Trapani auf Sicilien), Dalmatien (Macarsea) und Griechenland (Missolonghi), seit 1854 aber auf Anregung speculativer Griechen auch in Astrachan hergestellt und fast ausschließlich in Sibeuropa und im Orient consumirt. Schon geschätzter ist der braune, seit etwa 1750 in den Handel kommende Hamburger oder Elb-Caviar aus Stör- und Hausenrogen, der aber nicht bloß von der Unterelbe und Holstein, sondern auch von Ostpreußen (Pillau), Frankreich (Mortagne sur Gironde) und hauptsächlich von Amerika (Hudson, Delaware und Eriesee) geliefert wird; er ist fast ebenso schmackhaft, aber durchgängig weniger haltbar und daher weniger für den Handel geeignet als der echte. Dieser echte russische oder Astrachan-Caviar aus Stör-, Sterlet-, Scherg- und Hausenrogen wird am Unterlaufe des Ural, der Wolga, des Don, Dnjepr, Bug und Dnjester, sowie an den Gestaden des Aralsees, des Kaspiischen und des Nowischen Meeres gewonnen und kommt von Astrachan hauptsächlich auf dem Landwege nach Westeuropa, wobei Warschau eine Hauptstation bildet. Man unterscheidet bei dieser Sorte wieder mehrere Unterarten, nämlich den dunkelgrauen flüssigen oder körnigen Caviar (russ. ikra), die Perle aller Fischconserven,

die im Winter mit möglichst wenig Salz bereitet und in Lindenholzstäbchen oder Blechbüchsen verschickt wird, und den schwarzen festen oder Preß-Caviar (russ. pajsunaja), das schärfer gefalzene und durch Pressen in eine feste Masse verwandelte Product der Sommerfischerei, für dessen Blume wiederum der in lange, wurstförmige Säcke verpackte „Sack-Caviar“ gilt, während der zu 60—200 kg in leinwandausgeschlagene Fässer verpackte „Servietten-Caviar“ die zweite Sorte bildet; auch der sogenannte „Büchsen-Caviar“ in Blechbüchsen ist in der Regel Preß-Caviar, aber mit feinstem Störthran oder Olivenöl versetzt. Die Herstellung einiger anderer Sorten, wie z. B. des mit Gewürzen verschärften „armenischen“ oder „Türken-Caviars“ und des nach dem Salzen an der Sonne getrockneten „Sonnen-Caviars“, ist schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts aufgegeben worden. Dagegen bereitet man noch heute namentlich am Kaspischen Meere den sogenannten Rezin oder rothen Caviar aus Hecht-, Karpfen- und Karauschen-Rogen, der jedoch dem echten schwarzen Caviar im Geschmacke bedeutend nachsteht, während der aus Hausenvrogen bereitete Donau-Caviar von Orsova am Eisernen Thore sich wenig oder gar nicht vom russischen unterscheidet. Der Geschmack des Caviars ist durchaus einzig in seiner Art und deshalb schwer zu beschreiben, um so schwerer da der echte großkörnige Caviar von glänzend grauschwarzer Farbe durchaus keinen Geruch hat und haben darf und weder nach Salz noch nach Fisch, dabei aber picant und doch zugleich mild und lieblich schmeckt. Guter körniger Astrachan-Caviar ist eben eine unvergleichliche Delicatesse, deren Eigenthümlichkeit durch keine Zuthat irgend welcher Art entweiht werden darf. Aus diesem Grunde ist der gewitzigte Gourmet sie am liebsten mit hölzernem Löffel — in gerechter Besorgniß, ihr schon durch die Berührung mit einem Metalle den zarten Duft der Jung-

fräulichkeit abzustreifen. Beim feinkörnigen Elb-Caviar dagegen greift er unbedenklich nach aller Welt Weise zur Zwiebel und zur Citrone, denn diese beiden Wurzeln, die allerdings den Caviargeschmack vollständig verdecken, fördern doch den letzten Zweck des Caviargenußes: den Appetit zu reizen und dem Weine oder Bier den Weg zu bereiten, ohne dem Magen eine besondere Arbeit zuzumuthen. Eben deshalb sind auch Schwarzbrot und Butter als Unterlage durchaus verwerflich und nur frisches oder geröstetes Weißbrot statthaft, eine Regel, die zwar keine Ausnahme leidet, in Westeuropa aber doch gewöhnlich außer Acht gelassen wird. Hier erscheint der Caviar zumeist zum Gabelfrühstück, und zwar in Oesterreich und Deutschland ziemlich häufig, während er in Frankreich und England ungleich seltener auf die Tafel kommt. Ueberhaupt ist der Caviar verhältnißmäßig spät und langsam zur Anerkennung gelangt, obgleich kein Geringerer als Papst Julius II. (1505—1514) zu seinen ersten und entschiedensten Verehrern gehörte und er (nach den bekannten Worten Hamlet's zu schließen) auch den Engländern schon zu Ende des 16. Jahrhunderts nicht mehr fremd war. Noch im ersten Viertel des 19. Jahrhunderts haben weder Grimod, noch Brillat-Savarin, noch Rumohr ihn auch nur der beiläufigen Erwähnung für werth erachtet. Gleichwohl ist der russische Caviarhandel mindestens 400 Jahre alt, denn schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts versorgte sich Italien (damals über Constantinopel, später über Holland und England) mit dem werthvollen Lefkerbissen, und die über ganz Europa als Delicatsessenhändler verstreuten Italiener waren auch drei Jahrhunderte lang die einzigen Kaufleute, die diesen Artikel führten. Der großartige Aufschwung dieses Handelszweiges aber datirt von Mitte des laufenden Jahrhunderts und hat in dieser kurzen Zeit bereits seine „Caviarfürsten“ in Rußland erzeugt, wie das amerikanische Silber seine „Bonanzaprinzen“ und der deutsche Rübenzucker

seine „Zuckerbarone“ erzeugt hat. Die jährliche Caviarproduction des Zarenreiches wird auf 8—9 Millionen Kilogramm (darunter etwa  $\frac{1}{2}$  Million Kilogramm Istra) geschätzt, Oesterreich aber importirte im Jahre 1890 zum eigenen Gebrauche 552 q im Werthe von 425 000 Mark und Deutschland 3067 q im Werthe von rund 3 Millionen Mark.

### **Cayenne-Pfeffer** s. Paprika.

**Cervelatwurst**, Salamiwurst, wird nicht aus Hirnmasse, sondern so ziemlich aus dem Gegentheil, aus dem möglichst fein zermesserten Schinkenfleisch des Schweins mit Zusatz von Rind-, Büffel-, Pferde- oder Eselsfleisch bereitet. In Norddeutschland führt eine besonders (bis zu  $1\frac{1}{2}$  m) langgestreckte Form den Namen Schlacke oder Schlackwurst, ist aber keineswegs der traurigen Familie der Hochofen- und Besuwjshacken verwandt, sondern gehört dem edlen Geschlecht der Schleckereien an. Eine weitere norddeutsche Spielart ist die Mettwurst, die aber nicht aus fein gehackter Masse, sondern aus kleinen Fleischwürfeln hergestellt wird, weil diese beim Harträuchern für den Sommerbedarf weniger an Saft verlieren. Im 18. Jahrhundert besaß Italien, wo man der Wurstmasse außer Pfeffer und Salz noch Rothwein und Knoblauch zuzusetzen pflegt, beinahe ein Cervelatwurst-Monopol, namentlich waren die Salami von Bologna über ganz Europa verbreitet und standen im besten Rufe. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts glänzten neben Bologna auch Wien, Prag und Nürnberg in der Salamifabrication, gegenwärtig aber sind Gotha, Göttingen und Braunschweig nebst Wolfenbüttel die Mittelpunkte dieses Industriezweiges. Doch haben in jüngster Zeit norddeutsche Fachmänner in Wien ein Etablissement für Schlackwurstfabrication errichtet, das mit seinen vorzüglichen Producten bereits den österreichischen Markt zu beherrschen beginnt. Ueber die Schmackhaftigkeit, Zuträglichkeit und Nahrhaftigkeit eines möglichst großen

Stückes Cervelatwurst kann höchstens der im Zweifel sein, dem dieser Genuß von einem kieselherzigen Arzte bei Leib- und Lebensstrafe verboten worden ist.

**Chablis** s. Burgunder.

**Chacoli** heißen (nicht nach einer Ortschaft, sondern mit einem spanisch-baskischen Koseworte) die leichten, säuerlichen Roth- und Weißweine Nieder-Biscayas, die Gott weiß warum meistens aus noch nicht völlig reifen Trauben bereitet werden und daher in der Regel herzlich schlecht sind. Bei gehöriger Behandlung jedoch erreichen sie eine achtenswerthe Qualität und verdient namentlich der weiße, moussirende Chacoli mehr Beachtung, als er gegenwärtig findet. Der Ausfuhrpunkt ist Bilbao.

**Chambertin** s. Beaune und Burgunder.

**Champagner**, einst der Wein der Könige, jetzt der Wein beider Welten, der jedem Alter, jedem Geschlecht, jeder Zunge und jedem Magen zusagt, dessen prickelnde Süße die zarte Weiblichkeit und dessen sprudelndes Ungekläm die Männerwelt mit der Allgewalt der Liebe anzieht, dem daher allenthalben die Herzen zusliegen, und dem allenthalben mit der gleichen Begeisterung geschuldigt wird wie in seinem Vaterlande. Denn mögen andere Weine den Sohn der Champagne in mancher Hinsicht übertreffen, in der Schnelligkeit und in der Art der Wirkung kommt ihm keiner gleich. Wie der Sonnenball sich morgens fast im Schwunge über den Horizont erhebt und das Gefilde plötzlich mit goldigem Glanze übergießt, so schießt der Champagner im Nu durch die erschlafnen Nerven, entflammt im Handumdrehen das träge Gehirn zu lebendigster Thätigkeit und zeigt Menschen und Dinge in rosigem Licht. Schon der Knall der Pfropfen wirkt erweckend wie ein erster Frühlingssonnenstrahl, die Gedanken erhalten Flügel, und mit dem ersten Glase beginnt die Rede lauter, aber auch frischer, launiger, pointenreicher zu werden. Vinum

acuit ingenium, Wein gibt Wiß, keiner aber mehr als der Champagner, und selbst von Grund aus schwerfällige Naturen unterliegen diesem Zauber. Champagner ist Wunderwein in des Wortes verwegenster Bedeutung. Diese Vorzüge erklären die Schnelle, mit der der „Teufelswein“ der Mönche von Haut-Billers (bei Epernay) alle andern Weine in der Gunst des Publicums überflügelt hat. Denn die Popularität des Champagners datirt erst vom Jahre 1814 ab. Seine Erfindung freilich reicht höchst wahrscheinlich in's 14. Jahrhundert, in die Heroezeit der Alchemie zurück, da schon Karl VI. von Frankreich und König Wenzel von Böhmen bei einer Zusammenkunft zu Rheims im Mai 1397 sich an schäumendem Wein erbauten. Wilhelm Hamn hat allerdings diese Nachricht angezweifelt, weil die Flaschenverförfung bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts unbekannt gewesen sei — in diesem Falle aber irrt der große Denologe. Die Alchemisten des Mittelalters kannten die Verförfung sehr gut, und die Mönche von Haut-Billers waren Benedictiner, d. h. grundgelehrte Häuser, die sich sicher auch mit alchemistischen Versuchen befaßten. Auf diesem Wege mögen sie zur Champagnerbereitung gelangt sein, bewahrten aber gleich ihren Brüdern von Fécamp das köstliche Geheimniß, und der Aberglaube der albernern Menge, die in dem „Pfropfentreiber“ ein Product der Hölle witterte, sicherte ihnen den Nießbrauch ihrer Erfindung weit zuverlässiger, als irgend ein Patent oder Privilegium. Erst unter Ludwig XIV., zur Zeit des kunstverständigen Kellermeisters Dom Pérignon (1670—1715), gelangte der „Knallwein“ (vin pétillant) von Haut-Billers zur Kenntniß weiterer Kreise. Um 1700 war er bereits in Paris zu haben, fand aber wenig Anklang — nach Hamn, weil sich die Leute noch immer vor ihm gefürchtet hätten, in Wahrheit weil er nicht bei Hofe vorgestellt und weil die rechte „Dosisirung“ (Versetzung mit Liqueur) bei der

Fabrication noch nicht erfunden war. Selbst um 1750 bildete er noch keinen integrirenden Bestandtheil eines Pariser Banquets, denn Casanova gedenkt seiner unter diesem Jahre nicht. Allmählich aber hob sich der Verbrauch, und im Jahre 1780 konnte die alte Firma Moët in Epernay sich bereits zu der außergewöhnlichen Production von 6000 Flaschen versteigen. Von da ab, namentlich aber seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Folge der napoleonischen Kriege, nahm der Consum einen immer raschern und größern Aufschwung. Den bedeutamen Wendepunkt in der Geschichte des Champagners jedoch bildet das Jahr 1814, als Deutsche, Oesterreicher, Engländer, Russen und Schweden bei der ersten Invasion die Bekanntschaft des Wunderweines machten. Es kamen damals unter seinem Einflusse seltsame Dinge vor. Beim Sturm auf Châlons z. B. (4. Februar 1814) gerieth General York in nicht geringe Verlegenheit, als die Gewehrsalben eines Bataillons ostpreussischer Füsiliers, das die Vorstadt Saint Remmie behaupten sollte, mit der Zeit immer dünner und seltener wurden. Der Oberst v. Valentini erhielt daher Befehl, die Leute persönlich anzutreiben, fand aber die Sache bei seiner Ankunft in der Vorstadt einfach unmöglich. Die braven Preußen waren über ein Champagner-Depot gerathen und hatten sich so kanonenvoll getrunken, daß keine Gewalt der Erde sie wieder auf die Beine bringen konnte. Die Stadt Châlons bezifferte ihren damaligen Verlust auf 47 000 Flaschen, und in Epernay küßte das Haus Moët allein auf ähnliche Weise 600 000 Flaschen ein — bei alledem aber überwog am Ende der Vortheil den Schaden. Die Ausländer hatten Geschmack am Champagner gefunden, die Bestellungen häuften sich, und schon nach sechs Jahren war nicht bloß der Verlust der Champagne verwunden, sondern auch aus dem Tausender- ein Millionenhandel geworden. Die jährliche Production ist sehr ungleich und daher schwer

zu schätzen; um 1865 soll sie 30 Millionen Flaschen betragen haben. Das Lager belief sich 1885 auf 57 Millionen Flaschen und dürfte jetzt etwa 80 Millionen Flaschen betragen im Werthe von rund 350 Millionen Francs — oder mehr! Zur Ausfuhr gelangten 1885 21 $\frac{1}{2}$  Millionen Flaschen, wovon auf Amerika 10, auf England 5, auf Rußland 2, auf Deutschland und Oesterreich 1 $\frac{1}{2}$ , auf Holland und auf Belgien je  $\frac{1}{2}$  Million entfielen. Im Jahre 1890 führte Deutschland 5510, Oesterreich 5948 q Champagner in Flaschen ein. Der Champagnerhandel rechnet durchgängig nach „Körben“, die aber ebenso oft Kisten und in den einzelnen Ländern von verschiedener Größe sind. Im Pariser Kleinhandel enthält 1 Korb 6, im Großhandel 25 Flaschen. In Deutschland, Oesterreich, Rußland und Scandinavien 25 oder 50 Flaschen. Die Fabrication des Champagners vertheilt sich zur Zeit auf etwa 100 Fabriken in den Präfecturen Rheims, Epernay, Saint-Ménéhould, Châlons und Vitry des Marne-Departements. Die bedeutendsten Firmen darunter sind (zum Theile mit Angabe der Production des Jahres 1884 in Millionen Flaschen) in Rheims: G. G. Mumm & Co. (3), Perriet Jonet (2), Charles Heidsieck (1 $\frac{1}{2}$ ), Pommery & Greno (2), Louis Roederer (1), Heidsieck & Co., P. A. Mumm & Co., Jules Mumm, N. H. Schneider, Ruinat père & fils, Ch. Farr, Krug & Co., Tiffé, Thirion & Co., L. Jaunay & Co., Wachter & Co. und — last not least — Werlé & Co. (0·6), Clicquot Ponsardin's seliger Witwe Nachfolger, der Schwiegersohn und Erbe der bravsten aller Frauen (gest. 1866), die in ihrem Leben Millionen Körbe ausgeheilt und doch Millionen Männer beseligt hat, deren Name daher in den Annalen der Culturgeschichte eine Stelle verdient, und derer auch die kommenden Geschlechter noch in Heiterkeit gedenken werden.

An diese Firmen schließen sich als ebenbürtig in Epernay:

Moët & Chandon (4 $\frac{1}{2}$ ), Chanoine Frères, Bazille, Gaignière & Co., De Venoge & Co. und J. Koitel; ferner in Ay: Nyala & Co., Deutz & Geldermann, Renaudin, Bollinger & Co. und Dresfel & Aubert; sodann in Châlons-sur-Marne: J. Perrier Fils & Co., Chanoine & Dagonet und die Société vinicole (früher Jacquesson et fils); dazu in Mareuil: Duc de Montebello, A. Sergent & Co., Boll & Co., B. & S. Froy, Foucher, Olivier & Co. und Bruch, Foucher & Co.; endlich in Reims: Giesler & Co., Koch Fils und J. Dumiller; in Pierry: Dutemple & Schultheis u. a. m. Die Weine heißen in der Regel nach der Firma mit kurzer Bezeichnung der Qualität (vin sec, crémant rosé etc.). Bisweilen führen sie auch einen Phantasienamen, wie z. B. der Jockey-Club von Deutz & Geldermann oder Heibiecks Monopole.

Aber was ist Champagner? Kurz gesagt: natürlicher Schaumwein, dem die Kohlensäure nicht von außen her gewaltsam eingequetscht, sondern der auf künstlichem Wege nur genötigt wird, das bei der Gährung entwickelte Gas bis zum Augenblicke des Verbrauchs bei sich zu behalten. Die Kohlensäure aber ist die Seele des Champagners: ihr verdankt er nicht nur sein Mouffoux und seine anregende Wirkung, sondern auch den besten Theil seines Aromas und einen guten Theil seines Geschmacks, der im Wesentlichen allerdings durch den Zusatz von sogenanntem „Liqueur“ (einer Lösung reinen Candiszuckers in Champagner mit Cognac, Burgunder, Kirschsaft u. s. w.) bestimmt wird. Der größere oder geringere Gehalt an Kohlensäure begründet auch den Unterschied zwischen den drei Arten des Champagners, von denen die erste, der Crémant (Rahmwein), den geringsten Gasgehalt hat und nicht eigentlich sprudelt, sondern nur einen reizenden weißen Schaumkranz im Glase entwickelt. Die zweite Art, der Mouffoux (Sprudelwein), rumort schon stärker und braust beim Abpringen des Korkes lustig über die Flaschenmündung

empor. Die dritte Art endlich, der Grand Mousseur (Doppelsprudel), schleudert den Pfropfen mit scharfem Knall in's Weite und schäumt auch meist noch beim Einschenken über das Glas hinaus, ist aber gerade dieses lärmenden Uebermuthes wegen, der ihm in Herrentreisen stets einen guten Empfang sichert, an der großen Tafel schon seit zwanzig Jahren verpönt und das mit Recht, denn es schießt sich wahrlich nicht, in Gegenwart der Damen Pistolenschüsse im Speisesaale abzufeuern. Der Farbe nach, die schon durch die Etiquettes angezeigt wird, unterscheidet man weißen (carte blanche), rothen (carte noire), gelben (carte jaune) und blaßrothen (rosé), von denen die letztgenannte Art durch ein Weinfärbemittel, das sogenannte „Fismes“, erzeugt wird. An Stelle des Rosé war früher der mehr bräunliche sogenannte „Rebhuhn“ (oeil de perdrix) sehr beliebt, ist aber schon seit etwa vierzig Jahren als minderwerthig erkannt und einstimmig hinausballotirt worden.

Was endlich die Hauptsache, das Trinken des edlen Weines anlangt, so stehen sich in diesem Punkte — abgesehen von den mehr oder weniger komischen Einfällen vereinzelter Querköpfe — eine englische und eine französische Schule ziemlich schroff gegenüber. Die Franzosen erklären es für eine himmelschreiende Scheußlichkeit, eine Todsünde gegen allen Geschmack, neben diesem Süßwein etwas anderes als Bisquit und Confect oder höchstens einmal zur Abwechslung Austern zu genießen. Sie nehmen daher ihren Crémant nur zum Dessert und befinden sich dabei um so besser, da der Champagner in diesem Falle kraft seiner lieblich erregenden Wirkung einen verklärenden Schimmer auf die ganze Sitzung wirft und zum Schlusse noch jedem Tischgenossen die Mühseligkeit bietet, sich von seiner vortheilhaften Seite zu zeigen und dann heitern Sinns von der Gesellschaft zu scheiden. Die Engländer dagegen behaupten, der Champagner erzeuge

nach dem Mahle Uebelleit (was man ihnen bei dem Stande ihrer Kochkunst ohne Weiteres glauben darf), und serviren ihn daher seit etwa einem Menschenalter gleich von Anfang der Mahlzeit neben jedem Gerichte. Der wahre Grund dieser Abweichung vom französischen Brauche ist jedoch nicht gastronomischer, sondern galanter Natur: die englischen Damen verlassen bekanntlich unmittelbar nach dem letzten Gange den Tisch und den Speisesaal und würden also um den ruhigen Genuß des Champagners kommen, wenn derselbe ausschließlich zum Dessert erschiene. In andern, nicht weniger wichtigen Punkten dagegen sind die beiden feindlichen Schulen und so ziemlich alle Welt durchaus einig. Es steht nämlich fest, erstens, daß der Champagner am besten aus durchsichtigen, umgekehrt kegelförmigen Spitzgläsern zu trinken und das Glas möglichst sofort nach dem Einschenken in einem Zuge zu leeren ist; zweitens daß der Wein vor dem Genuße „frappirt“, d. h. auf Eis gekühlt werden muß, daß aber seine Temperatur dabei nicht unter  $+ 5^{\circ}$  C. sinken darf; drittens daß zur Erhaltung dieser Temperatur die Flasche beim Einschenken nicht mit den Händen berührt werden darf, sondern mit einer angefeuchteten Serviette zu umwickeln oder mit dem sogenannten „Flaschenhalter“ zu fassen ist; endlich viertens aber, daß der Champagner sogar dann noch vortrefflich schmeckt, wenn auch alle diese Regeln im Drange der Umstände bei Seite gesetzt werden müssen. Der „Sect“ — diesen in Norddeutschland eingebürgerten Namen legte der geniale Schauspieler und Trinker Ludwig Devrient (gest. 1832) dem Champagner bei — wird aber nicht nur rein getrunken, sondern bildet auch ein wesentliches Ingrediens zahlreicher Bowlen, Cobblers, Cocktails u. s. w., denen allen er erst den rechten Schlift und Chic gibt.

Deutscher und österreichischer Champagner ist kein Champagner, sondern gehört unter die Rubrik Schaumwein.

**Champignon** (zu deutsch eigentlich Agerling oder Feldling, heutzutage häufig Garten Schwamm), durch die Franzosen der europäischen Küche einverleibt und daher schon in deutschen Kochbüchern des 17. Jahrhunderts als champion oder champignon aufgeführt, ist neben Morchel und Brätling der verbreitetste und zudem der einzige unter allen unseren Pilzen, der auch durch regelrechte Cultur gewonnen wird. Er kennzeichnet sich durch seinen weißen oder gelblich angehauchten, niemals fettig, sondern rein seidglänzenden Hut von anfangs runder, später glockenförmiger oder platter Gestalt, durch die ursprünglich weißen, dann rosenrothen Blättchen auf der Unterseite des Hutes, durch seinen ansprechenden, etwas erdigen Geruch und durch einen nuss- oder anisartigen Geschmack, so daß er sogar ohne weiters roh gegessen werden kann. Man findet ihn wild vom Juni bis in den October auf Wiesen und Triften, namentlich Pferdeweiden, in Obstgärten und in lichten Wäldern und züchtet ihn künstlich auf kleinen Beeten von Pferdemiß (in großem Maßstabe z. B. in den Katafomben von Paris und in den Kohlenhächten Belgiens) zu jeder beliebigen Jahreszeit; auf dem Markte ist er im August und September am häufigsten. Der Champignon wurde schon von den Römern geschätzt, während die Griechen ihn wie alle Pilze mit unüberwindlichem Mißtrauen betrachteten. Nero nannte ihn (ob im Ernste?) *Cibus deorum*, eine Götterspeise, und seine Hofleute nahmen keinen Anstand, sich dies Gericht mit aller-eigensten Händen selber zu bereiten, nachdem Kaiser Claudius und der Gardeoberst Annäus Serenus eine unrechte Sorte vorgelegt erhalten und sich den Tod daran gegessen hatten. Die römischen Legionen theilten den Geschmack an dem ebenso nahrhaften wie billigen Gerichte den Galliern und Batavern mit, und diese verliebten sich dermaßen in den Champignon, daß sie sich bei Annahme des Christenthums zwar dazu

bequemten, die heidnische „Götterspeise“ in ein christliches „Teufelsbrot“ umzutauschen, im Uebrigen aber unentwegt bei ihrer Pilzschüssel beharrten. Als Nationalspeise ging daher der Champignon auch auf die Tafel Ludwig XIV. und damit in die europäische Küche über. Desgleichen ging die künstliche Champignonzucht von Frankreich aus, erlangte aber ihre größte Ausbildung erst zwischen 1840 bis 1845 in Brüssel durch den Baron Hoogvorst, der nächstlicher Weise sogar in den Stiefeln guter Freunde Pilzculturen anlegte. Das Hoogvorst'sche Verfahren wurde seit 1850 auch in Wien und in London nachgeahmt, der Hauptplatz für Champignons aber ist noch immer Brüssel, das im Durchschnitt jährlich für 600 000 Francs consumirt. Der Champignon bildet, in Butter gebacken oder mit Ochsenmark geschmort, auf mit frischer Petersilie garnirter Schüssel ein ebenso sehenswerthes wie essenswürdiges Gericht, ist aber auch als Gemüse mit weißer Salsauce, gebacken mit Ragout oder farcirt als „Champignonbrötchen“ ein wirklicher Leckerbissen. Außerdem dient er als Zusatz zu allerlei Ragouts, zu einer weißen Sauce und getrocknet als Würzpulver, sowie zur Bereitung des Ketschup. Der Gehalt des Champignons an Nährstoffen ist ein sehr bedeutender, aber — diese Stoffe sind zum Theil äußerst schwer, unter Umständen gar nicht verdaulich! Der denkende Esser wird daher den pikanten Pilz stets mit besonderer Umsicht und Vorsicht genießen und sich namentlich im Februar mit Mäßigkeit wappnen, da in diesem Monat der Blumenkohl zu fehlen beginnt und daher der Champignon umso häufiger als Zugemüse auf den Tisch kommt.

**Charlotte**, ein erst in neuerer Zeit zur Anerkennung gelangtes, äußerst liebenswürdiges Wesen, das in Gestalt eines Puddings aus mit Korinthen und Rosinen gemengten Aepfeln, Birnen, Aprikosen oder Pflaumen auftritt. Die

Früchte werden zu diesem Behufe vorher mit Zucker und Araf weich gedämpft, in runder, glatter, mit Weißbrot ausgelegter Form gebacken, dann das Gebäck auf eine Schüssel gestürzt und warm auf den Tisch gegeben. Bei der russischen Charlotte tritt an Stelle des Weißbrotes mit Madeira getränktes Bisquit, an die Stelle der Früchte ein Fruchterème und an Stelle des Backofens der Eischrank, in welchem das zarte Geschöpf die gehörige Festigkeit und Kaltblütigkeit erlangt, um sich nachmals ohne Klage laut mit Haut und Haaren verspeisen zu lassen.

**Chartreuse** (Karthäuser-Liqueur), eine Spielart des im vorigen Jahrhundert sehr geschätzten Liqueurs von Grenoble, die um 1820 von den Mönchen der großen Karthause bei Grenoble (Mutterkloster des 1084 gestifteten Karthäuserordens) in den Handel gebracht und fast im Fluge allgemein beliebt wurde. Der Liqueur schmeckt scharf aromatisch und hat einen anis- oder angelicaartigen Geruch. Von den drei verschiedenen Sorten gilt die weiße für die geringste, die gelbe für mittelgut, die grüne für die beste. Da den Mönchen 1864 von Rom aus die Herstellung des Liqueurs im Großen verboten wurde, so ist jetzt nicht mehr die grande Chartreuse selber, sondern die benachbarte Stadt Voiron der Sitz der Fabrication. Außer der echten Chartreuse von Voiron kommt aber noch eine Chartreuse véritable du père Garnier im Handel vor, die kaum hinter der erstgenannten zurücksteht. Die zahlreichen sonstigen Nachahmungen der echten Chartreuse sind ohne Ausnahme minderwerthig.

**Château Paluggai**, kein Franzose, sondern ein milder, rother Ungar aus den Weingärten der Herren v. Paluggai unweit Preßburg. Er steht als Tischwein mit gutem Recht in großem Ansehen.

**Chaudeau**, Weinschaum oder Weinschnee, eine Mischung von Wein, Eiern, Zucker und Citronensaft, die,

über dem Feuer mit der Ruthe gepeitscht, sich in feinen Schaum verwandelt und in diesem Zustande als Warmtrank servirt oder als Beigabe zu Puddings und anderen Mehlspeisen verwendet wird.

**Cheddar-Käse**, ein seit etwa 30 Jahren in der Union fabrikmäßig hergestellter Kuhkäse von leicht säuerlichem Geschmack, der seit einiger Zeit auch in Europa Eingang gefunden hat. Die einzelnen Käse haben eine genau cylindrische Gestalt und ein Gewicht von 26—28 kg. Er ist nicht mit dem englischen Chedderkäse zu verwechseln, der in den Grafschaften Somerset und Devon fabricirt, aber kaum jemals exportirt wird.

**Chester-Käse**, berühmter englischer Hartkäse von hochgelber Farbe und scharfem Geschmack, der vorzugsweise in Cheshire und Wilt, aber auch in Holland und Schweden hergestellt wird. Er präsentirt sich in Gestalt einer mehr dicken als langen Walze von 5—25 kg Schwere; es kommen aber auch Exemplare bis zu 50 kg vor, die jedoch, da sie fast zwei Jahre zum Ausreifen brauchen, nur allzu oft mit blaugrünem Schimmel durchsetzt sind.

**Chianti** (Vino di Chianti), ein ziemlich schwerer, aber geschätzter Rothwein aus der Gegend von Siena im Toscanischen, der in den bekannten Strohf Flaschen aufgesetzt wird und in jüngeren Jahren als Tischwein, später als Liqueurwein dient. Er kommt über Livorno zur Ausfuhr.

**Chivarikäse**, von arglosen Gemüthern bisweilen als „Charivari-Käse“ angekündigt, ein Better und Landsmann des Broccio aus dem Genuesischen und Mittelitalien, von wo im Durchschnitt jährlich 100 000 kg namentlich über Chiavari (an der Eisenbahn zwischen Genua und Pisa) zum Export kommen. Er wird wie der Broccio frisch mit oder ohne Salz gegessen.

**Chocolade**, die aus geschälten und zermahlener Cacao-  
bohnen mit Zucker und Gewürzen hergestellte Masse und das  
daraus bereite süße braune Getränk ist allerdings aus dem  
Chocolatl oder „Cacaowasser“ der Azteken hervorgegangen,  
hat aber von allen dessen Eigenschaften nur die Farbe und  
die Nahrhaftigkeit bewahrt. Der Chocolatl war ein mit  
Paprika versetzter Kühltrank von scharfem und bitterem Ge-  
schmack (s. Cacao), er fand daher in Europa trotz seines  
Nährwerthes durchaus keinen Anklang, bis man endlich durch  
die Beseitigung der Paprikawürze, die Einführung der Zucker-  
zuthat und die Ausnahme der Bereitung mit kochendem statt  
mit kaltem Wasser den Charakter des Getränkes total ver-  
änderte. Erst in dieser neuen Gestalt gewann der ameri-  
kanische Trank die Zungen und die Herzen, und erst gegen  
Schluß des 16. Jahrhunderts entwickelte sich die Chocolade-  
fabrication zu einem Industriezweige. Dieser bildete zunächst  
ein Privilegium Mexicos und Spaniens, schon 1606 aber  
verpflanzte ihn der Florentiner Antonio Carletti, der die  
Fabricationsgeheimnisse in Westindien kennen gelernt hatte,  
auch nach Italien, und 1609 machte der Creole Juan de  
Cardenas in Mexico das ganze Verfahren in einer eigenen  
Schrift bekannt. Nach Frankreich wurde die Chocolade im  
Jahre 1615 durch Anna von Oesterreich gebracht, haupt-  
sächlich aber durch spanische Mönche verbreitet, die ihre fran-  
zösischen Ordensbrüder mit dieser Delicatesse beschenkten, und  
schon 1660 war sie an der Seine so beliebt, daß das Cho-  
coladen-Monopol dem Inhaber Chaillon, einem Hofbeamten  
der spanischen Gemahlin Ludwig XIV., reichen Gewinn ab-  
warf, bis die Errichtung inländischer Fabriken gegen Ende  
des Jahrhunderts es hinfällig machte. In London wurde  
1657 die erste Chocoladenschenke eröffnet, in Holland aber  
trat erst 20 Jahre später (1679) Cornelis Bontekoe (gest.  
1685) mit Erfolg für den braunen Würztrank ein. Mit

gleichem Eifer verfocht Bontekoe, seit 1683 Leibarzt am Berliner Hofe, die Chocolade auch in Deutschland, wo sie freilich schon 1644, doch erfolglos durch eine kleine, in Nürnberg gedruckte Schrift empfohlen worden war. Die Einführung des exotischen Trankes ging nicht ohne Anstoß von Statten. Die Fanatiker des Herkommens verscrien das neue Getränk seines Nährgehaltes wegen als ein fastenwidriges Nahrungsmittel, und es war ein großes Glück für die Spanier, daß der berühmte Casuist Antonio Escobar y Mendoza (gest. 1669) sich gegen diese Auffassung aussprach und den Grundsatz: Liquidum non frangit jejunium (Flüssigkeit ist kein Fastenbrecher) auch für die Chocolade gelten ließ. In Italien dagegen erklärte sie 1666 der Cardinal Francesco Maria Brancaccio (gest. 1675) ausdrücklich für ein Nahrungsmittel, dessen Genuß mit dem Fastengebote unvereinbar sei. Ihren ärgsten Feind aber hatte die braune Schönheit an einem Wiener Kind, dem Arzte Joh. Franz Rauch, der sie 1722 in seiner Abhandlung „Von der Luft und den Nahrungsmitteln“ feierlichst als die Ursache aller Schäden und Laster seiner Zeit denuncirte und dadurch natürlich alle Lacher auf die Chocoladenseite brachte. Der brave Gelehrte würde sich im Grabe umdrehen, wenn er erführe, daß es zur Zeit nicht weniger als 11 Chocoladefabriken mit 402 Arbeitern in der Kaiserstadt gibt und daß Oesterreich überdies im Durchschnitt jährlich 25 000 kg fertiger Chocolade einführt.

Wo aber lag die Ursache jenes ingrimmigen Hasses gegen die zungenschmeichelnde, sammtweiche Schöne? Einzig in ihren Tugenden! „Die Milch der Greise“ hat Baron Baerß sie mit gerechter Begeisterung genannt, der alte Herr Commerzienrath Marperger dagegen bemerkt im Jahre 1718 recht verdrießlich: „Viele junge Weiber geben solchen Trank ihren alten Männern gar willig des Abends, um ihr Leben zu verlängern, wie sie zu reden pflegen — wann man's aber

Morgens genießet, wird es wohl besser sein“. Dabei ist jedoch nicht zu vergessen, daß man damals allerdings bei der Bereitung der Chocolade des Guten etwas zuviel that, indem man nicht bloß die Masse außer mit Vanille noch mit Cardamomen, Zimmt, Gewürznelken, Orangenwasser und Moschus versetzte, sondern auch noch dem Getränk Anis, Pfeffer, Madeira oder Canariensect und Eier beimengte.

Einfache, gute Gewürz-Chocolade in Milch oder Wasser aber, wie sie dem heutigen Geschmack entspricht, ist durchaus kein Philtrum, vielmehr gerade die Milch-Chocolade bei Magen-schwäche äußerst dienlich, da sie fast in der Regel besser bekommt und leichter verdaut wird als reine Milch. Auch die Zugabe von ungequirltem Ei verdirbt nichts, alle anderen Zuthaten dagegen, soweit sie nicht einen rein arzneilichen Zweck verfolgen, sind ebenso widersinnig wie bedenklich, da sie einerseits den feinen, sammtweichen Würzgeschmack des Getränkes ruiniren und anderseits den Magen überreizen. Auch die Ambra-Chocolade, Brillat-Savarin's berühmte „Chocolade der Betrübten“, die man sich mit 30 g Ambra auf die große Tasse bereitet, darf einzig als Arzneitrank zur schnellen Wiederherstellung der durch körperliche oder geistige Anstrengung aufgezehrten Kräfte genommen werden und ist in diesem Falle allerdings ein Göttertrank von wunderbarer Wirkung. Wer sie dagegen, wie das vorkommt, vor der Strapaze nimmt, der handelt ungefähr ebenso klug wie jener, der im Voraus oder auf Vorrath zu schlafen versucht.

Die Chocolade kommt in sehr verschiedener Güte im Handel vor, ohne daß man ihr von außen anzusehen vermag, wess' Geisteskind sie eigentlich ist. Die guten Sorten riechen, auch wenn die Tafel alt ist, angenehm würzhaft (niemals ranzig), schmecken rein und mild (nicht rauh oder trocken) und setzen namentlich beim Kochen weder oben Fettaugen, noch auf dem Boden des Gefäßes eine unlös-

liche Grundsuppe ab. Die französischen und schweizerischen Sorten schmecken in der Regel etwas süßer als die österreichischen und deutschen, sind also stärker mit Zucker versetzt, haben aber dafür einen höheren Gehalt an Theobromin. Die spanische Chocolade dürfte noch heute, wie vor 300 und 200 Jahren, die beste sein; ihr zunächst steht die französische und die portugiesische, dann folgen die schweizerische, die österreichische und die deutsche, dann kommt eine lange Strecke gar nichts und endlich tief unten die englische Chocolade, von der sich nichts sagen läßt als: *Beatus qui procul!* . . . . Bedeutende Chocoladefirmen der einzelnen Länder sind: Mennier in Paris, die großartigste Chocoladenfabrik der Erde, die täglich 50 000 kg zu liefern vermag; Ph. Suchard in Neuchâtel; P. W. Gaedke in Hamburg; Gebr. Stollwerck in Köln a. Rh.; Robert Berger in Böhneck (Thüringen); F. Küfferle & Co., Tschinkel, Voxler's Nachfolger in Wien u. a. m.

Hinsichtlich der Zusammensetzung unterscheidet man einfache, nur aus Cacaomasse und Zucker bereitete Gesundheits-Chocolade und mit Zucker und Gewürzen bereitete Gewürz- und Vanille-Chocolade. Außerdem aber gibt es noch eine lange Reihe von medicinischen Chocoladen mit Zusatz von Arzneistoffen, wie z. B. weiße Chocolade mit Salep, Eisen-Chocolade mit Jodeisen, China-Chocolade mit Chinارينde, Moos-Chocolade, Chocolade mit Ricinusöl, Drangen-Chocolade, Nuß-Chocolade, Kola-Chocolade, Nährsalz-Chocolade, Pepton-Chocolade, Kalmus-Chocolade, Eichel-Chocolade, Kastanien-Chocolade zc. Und wer daran noch nicht genug hat, dem liefert die Cacaofirma Blooker in Amsterdam auch noch eine Fleisch-Chocolade, die aber, wie zur Ehre der Menschheit constatirt werden muß, bisher noch wenige Unglückliche in Versuchung geführt hat, denn der Appetit überwindet freilich Kautschuk, wie das Sprichwort

sagt, vor einem Mengsel von Fleisch und Chocolate aber schreckt er doch zurück.

**Cibeben** s. Rosinen.

**Cichorie**, die Verzweiflung aller anständigen Kaffeetrinker, da sie sich nur gar zu oft im sträflichen Verkehr mit dem edlen Mokka betreffen läßt, wird aus den gerösteten und grob gepulverten, dann mit Wasser oder Syrup angemachten und in Formen gepressten langen, weißen, möhrenförmigen Wurzeln der gemeinen Cichorie, Wegewarte, der Hindläufte hergestellt, die zu diesem scheußlichen Zwecke namentlich in Mitteldeutschland, aber auch in Böhmen, in Oesterreich und in Ungarn, in Holland, Belgien und England planmäßig angebaut wird. Wie die Menschheit eigentlich auf dies niederträchtigste aller Kaffee-Surrogate verfallen konnte, bleibt räthselhaft, da der bekannte und gefürchtete Aufguß, vulgo „Cichorienbrühe“, höchstens in der Farbe, sonst aber in absolut keinem Stücke auch nur die entfernteste Ähnlichkeit mit dem Kaffee hat und überdies bei fortgesetztem Genuße nicht bloß die Zunge, sondern auch den Magen ruinirt. Als Kaffeersatz im Großen hergestellt und angepriesen wurde die Cichorie zuerst 1763 durch den braunschweigischen Major v. Hein und den Kaufmann Chr. G. Förster, die die erste Cichorienfabrik in Braunschweig und 1770 eine zweite in Berlin errichteten, aber noch schlechte Geschäfte mit ihrem Fabricate machten. Erst die unselige Continentsperre half der Cichorienindustrie auf die Beine, die seitdem in Deutschland, namentlich in Magdeburg (Dommerich & Co., J. G. Hauswaldt & Co.), ihren Mittelpunkt hat und 1890 bei einer Einfuhr von 13 000 q aus Frankreich und Belgien 26 000 q nach Dänemark, nach der Schweiz und namentlich nach Nordamerika ausführte. Oesterreich deckt seinen Bedarf an Cichorienkaffee selber und exportirt auch noch eine Kleinigkeit (etwa 100 q jährlich). Ein milderes

Urtheil als das Kaffee-Surrogat verdient das Cichorien-  
gemüse. In Frankreich zieht man die Cichorie im Keller  
als Winterj Salat und bringt die auf diese Weise gewonnenen  
bleichgrünen Blätter als „Kapuzinerbärte“ auf den Tisch.

**Cider** (franz. cidre), der altdenische Name des ge-  
gohrenen Obstmostes, wird heute als gemeinschaftliche Be-  
zeichnung der Obstweine gebraucht, die man in der Nor-  
mandie und in Württemberg hauptsächlich aus Äpfeln  
(„Frankfurter Apfelwein“), in Oberösterreich und Bayern  
vorzugsweise aus Birnen („Birnmost“) herstellt. Weniger  
alkoholhaltig und säurereicher als der Traubenwein bildet  
der Cider namentlich im Sommer ein recht angenehmes  
und zuträgliches Getränk, das auch Fieberkranken gereicht  
werden darf. In neuerer Zeit wird er, namentlich der säure-  
ärmere Birnmost, vielfach zu Schaumwein verarbeitet.

**Cipro** s. Cyperwein.

**Citronat**, Cedrat oder Succade, wird in Italien  
und Spanien aus den großen, bis 3 kg schweren Früchten  
des Citronatbaums (einer Abart des Cedrat- oder echten  
Citronenbaums) hergestellt, indem man diese Citronatcitronen  
grün, d. h. vor der Reife, vom Baume nimmt, in Stücke  
schneidet, mit Wasser abkocht und endlich mit Zucker oder  
Syrup einmacht. Das Citronat bildet ein höchst schmackhaftes  
Gewürz für allerlei Ragouts, Saucen und Backwerk, kann  
aber auch ohne Schaden und mit viel Vergnügen ohne  
sonstige Zuthat genossen werden.

**Citronen** heißen die Früchte sämtlicher Mitglieder  
der Linie Citrus medica, des sehr alten, ehrenwerthen und  
löblichen Geschlechts der Drangengewächse, nämlich die Sauer-  
citrone oder Limone, die Süßcitrone oder Limette, der durch  
Adams fatalen Biß für alle Ewigkeit mit Eindrücken gekenn-  
zeichnete Adamsapfel und endlich die echte Citrone oder  
Cedrate mit ihren beiden Spielarten, der goldgelben, dünn-

schaligen Bergamott- und der großen, narbigen Citronatcitrone. In Mittel- und Nordeuropa indessen versteht man unter Citrone ganz ausschließlich die ziemlich dünnschalige Saurecitrone oder Limone, die ein fast unentbehrliches Gewürz unserer Küche und unserer Tafel bildet und alljährlich in vielen Millionen Exemplaren verbraucht wird. Gleichwohl scheint gerade der Limonenbaum später als alle andern Citronenarten aus seiner ostindischen Heimat über Medien und Persien nach Europa gelangt zu sein, wenigstens verdankt er die Aufnahme seiner Cultur in Aegypten, Nordafrika und Südeuropa erst den Arabern, während der erste Citronenbaum z. B. schon zur Zeit des Palladius (im 5. Jahrhundert n. Chr.) über ganz Italien verbreitet war. Wie es scheint, wußte man nichts Rechtes mit den sauren Früchten anzufangen, denn obschon die Limone bereits 1260 auf Sicilien und in Toscana gezogen wurde, findet sich noch bei Jovius Pontanus (gest. 1505) die Bemerkung, daß sie nirgends als Speise verwerthet werde. Schon sechzig Jahre nach Pontanus aber gehörten eingemachte Citronen Tag für Tag zum Dessert der kaiserlichen Tafel in Wien, und wenn auch das 19. Jahrhundert speciell auf diese langweilig herzustellende Beckerei so ziemlich wieder verzichtet hat, so verbraucht es dagegen um so großartigere Mengen Citronenschalen und Citronenscheiben als Gewürz und zu Garnituren, sowie endlose Quantitäten Citronensaft zu einfachen Kühltränken, Limonaden, Bowlen, Punsch u. s. w. London allein consumirt jährlich an 18 Millionen Citronen, verschlingt also nahezu eine Jahresernte der beiden Limonen-Inseln Paros und Naxos, die an 20 Millionen Stück im Jahre erzeugen. Oesterreich deckt seinen Bedarf hauptsächlich über Triest (1890 betrug die Einfuhr an Cedraten, Limonen und Pomeranzen 224 000 q), Deutschland über Oesterreich und direct aus Italien und Spanien. Für die beste Sorte gelten die glatten, fein-

schaligen Limonen von Rom, die aber im Handel nicht zu haben sind. Diesen zunächst stehen die von Genua und aus der Riviera (San Remo und Menton), dann folgen die griechischen, die norditalienischen, die sicilianiſchen und ſpaniſchen und endlich die portugieſiſchen (Porto-Citronen), die in der Regel etwas bitter ſind, von unerfahrenen Köchen aber ihrer dicken und feſten Schale wegen nicht ſelten für ganz ausgezeichnet angeſehen werden. Seit etwa dreißig Jahren hat auch Californien (Los Angeles) den Citronenbau aufgenommen und liefert bereits bedeutende Quantitäten für den amerikaniſchen Markt. Außer den friſchen kommen auch marinirte Limonen im Handel vor, werden jedoch mehr zu techniſchen Zwecken als in der Küche verwendet.

**Citronenöl** oder Cedroöl wird durch Auspreſſen der äußerſten Schichten der Citronenſchale gewonnen und wie das feinere, durch Deſtillation ausgezogene Citronenblüthenöl bei Bereitung feiner Liqueure und Confitüren verwendet.

**Citronensäure**, ein treffliches, 1784 von Scheele hergeſtelltes Präparat, das zur See gegen den Scorbut und zu Lande gegen den Nergel über ſchlechten Citronenſaft ſchützt. Der Citronenſaft, der in großen Mengen in der Türkei, Italien, Sicilien, Toulon, Marſeille und Weſtindien hergeſtellt wird, hat nämlich, wenn beim Auspreſſen der Citronen auch die Kerne zerquetscht wurden, einen unangenehm bitteren Geſchmack und iſt mit dieſer unliebſamen Beigabe in der Küche abſolut nicht zu gebrauchen. Die Citronensäure, die durch eine Reihe einfacher chemiſcher Proceſſe in waſſerhellen Kryſtallen aus dem gelblichen, wohlriechenden Saſte abgeſchieden wird, iſt daher ein ſehr willkommenen Erſatz für dieſen — freilich kein an ſich vollſtändiger, denn es bedarf, nachdem 1 Theil Säure in 15 Theilen Waſſer gelöſt worden, noch einer kleinen Beigabe von Citronenöl, um der Löſung auch das Aroma des Saſtes zu verleihen. In dieſer Form

aber füllt sie die Stelle des Saftes bei der Bereitung säuerlicher Getränke und Speisen mit vollkommenstem Erfolg aus.

**Claret** ist nicht Name eines bestimmten Weines, sondern allgemeine Bezeichnung für gewisse Gruppen von Weinen. In Deutschland, wo der Ausdruck jetzt vollständig außer Gebrauch gekommen ist, verstand man darunter bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts Würz- oder Kräuterwein, wie z. B. den häufig genannten Mantwein, den Schlehenwein, Citronenwein u. a., auf deren Bereitung man längst und mit Recht verzichtet hat. In Frankreich bezeichnet man als clarets alle bleichrothen Weine (im Béarn auch die leichten Weißweine als clairettes), hier entspricht also die Bezeichnung etwa dem deutschen „Bleicher“ oder „Bleichert“. In England endlich nennt man den Bordeaux claret, ohne daß die Briten selber anzugeben wissen, wann und durch welchen Umstand diese Bezeichnung auf die dunkelrothen Medocweine übergegangen ist.

**Cobbler**, ein amerikanischer Kühltrank aus alkoholfreichem Wein und zerstoßenem Eis mit Zucker und Citrone, der nicht getrunken, sondern durch einen Strohhalm aufgesogen wird und dieser exotischen Eigenthümlichkeit halber seit der Wiener Ausstellung vom Jahre 1873 in ganz Europa heimisch geworden ist, obgleich er sich mit der bekannten Champagner-Tisane (aus zerstoßenem Eis und Champagner) denn doch nicht messen kann. Die eigenhändige Herstellung des Cobbler erfordert einige Uebung, da man die Mischung, um die möglichste Abkühlung zu erreichen, eine Zeit lang möglichst rasch abwechselnd aus einem Gefäße in ein anderes stürzen muß, bis das Ganze eine sulzartige Masse bildet, die dann in die Gläser gefüllt und mittelst des Strohhalms genossen wird. Von den zahlreichen Arten des Cobbler, die sich herstellen lassen und hergestellt werden, ist der Sherry-

Cobler, in Paris scherzweise chéri gobe-l'air genannt, in Europa die verbreitetste.

**Coco**, seit 1892 von einem Pariser Hause in den Handel gebracht, ist ein harmloses Lakritzenpulver mit einer Wenigkeit ätherischen Oels und dient zur Geschmacksverbesserung des herzlich schlechten Leitungswassers der meisten Städte, zu dessen Genuß sich auch der beste Mensch im Sommer bisweilen gezwungen sieht. Gutes Wasser mundet ohne Coco.

**Cocosnuß**, die eiförmige, einsamige, kinslopfgroße Steinfrucht der vielgepriesenen Cocospalme, die in zahlreichen Spielarten in allen Ländern zwischen den Wendekreisen cultivirt wird und für jene Gegenden von solcher Wichtigkeit ist, daß der Weltumsegler Georg Forster (gest. 1794) dem biederem Schweine kein größeres Compliment zu machen wußte, als indem er es die „Cocospalme des Nordens“ nannte. In Europa dient die fettreiche Schale des Kerns der Cocosnuß seit 1890 zur Bereitung der Cocosbutter, des besten unter allen modernen Butter-Surrogaten, von welchem die Firma P. Müller & Söhne in Mannheim jährlich etwa 300 000 kg à 1.1—1.3 Mark in den Handel bringt. Diese Cocosbutter hat eine hellgelbe Farbe und einen schwach süßlichen Geschmack und eignet sich natürlich nicht für die Tafel, ist aber in der Küche an Stelle der Schmelzbutter sehr gut zu verwenden und unter allen Umständen den englischen Fabricaten vorzuziehen, die unter dem gleichen Namen auf dem Continent verkauft werden.

**Cognac** (ursprünglich Eau de vie de Cognac nach dem Namen des Städtchens Cognac im alten Angoumois [jetzt Departement Charente], das sich schon während des 17. Jahrhunderts im Franzbranntwein auszeichnete wie das deutsche Nordhausen im Kornbranntwein) hießen schon um 1820 alle echten Franzbranntweine und heißen gegenwärtig alle Traubenbranntweine überhaupt, wie gering auch ihr

Unrecht auf diese Bezeichnung und wie dunkel auch ihre Herkunft sein mag. Guter Cognac, in England vorzugsweise Brandy (Branntwein) genannt, wie ihn das Arrondissement Cognac liefert, kann nur aus gutem, spiegelblankem Wein gewonnen werden und muß dann noch längere Zeit in eichenen Fässern lagern, bevor er die goldgelbe Farbe, das eigenthümliche Aroma und den würzig milden Geschmack annimmt, die ihn vor allen andern Franzbranntweinen auszeichnen. Denn die gedachten Vorzüge sind ihm nicht von Hause aus eigen, sondern werden ihm erst durch das Eichenholz mitgetheilt, von dessen Bestandtheilen er namentlich Quercitrin und Gerbsäure aufnimmt — letztere bei fehlerhafter Wahl des Faßholzes bisweilen in solcher Menge, daß er dadurch verherbt und dem Trinker eine bitterböse Grimasse abzwängt. Eine ähnliche Grimasse schneidet bisweilen der Käufer, denn eine Flasche einfach gelagerten Cognacs von guten Eltern (De Saage, Fils & Co., Martel & Co., Duret & Co., Planat & Co., Hennessy & Co. u. a. in Cognac) ist schon unter Brüdern ihre 5 Mark werth, und der Preis steigt mit dem Alter des Stoffs, obgleich ganz geübte Zungen zwischen zwanzigjährigem und vierzigjährigem Cognac keinen rechten Unterschied mehr finden wollen. Der Cognac dient übrigens nicht bloß als anregender, appetitreizender und verdauungsfördernder Medicintranke, sondern wird auch in der Küche mannigfach verwendet und richtet hier bisweilen großes Unheil an. Denn zwar betrüblich, aber Thatsache ist, daß der weitaus meiste Cognac ein falscher Demetrius ist, der mit dem echten und überhaupt mit dem edlen Nebenblute nicht die geringste Verwandtschaft hat, sondern mit Cognacöl und Spiritus erzeugt und mit falschem Tauffchein zum Verderben der Menschheit in die Welt geschickt wird.

**Confect**, das „Labsal der Satten“, ist ein ebenso weitjüchtiger wie süßer Begriff, denn man versteht darunter:

1. Confect im eigentlichen Sinne oder Zuckerwerk, hauptsächlich Gebäcke aus Stärkemehl und Zucker (Biscuit, Macronen, Pfeffernüsse, Mandelsterne etc.); 2. Canditen oder candirte Früchte, d. h. durch Eintauchen in flüssigen Zucker mit einer starken Zuckerkruste überzogene Samen und Pflanzentheile (z. B. Korianderkörner, gebrannte Mandeln, Anisplätzchen etc.); 3. endlich trockene Confitüren, d. h. mit Zucker eingemachte und glacirte Früchte und Wurzeln (Quitten, Melonen, Aprikosen, Angelica, Kalmuswurzel u. s. w.), für welche die Bezeichnung *confectae* schon im Jahre 1333 üblich war. Auffälliger Weise hat die Confectbereitung im Gegensatz zu allen andern Zweigen der Küchenkunst seit dem 17. Jahrhundert nur sehr geringe Fortschritte gemacht, was sich nur dadurch erklären läßt, daß sie sich schon im Mittelalter in den besten Händen befand, nämlich in denen der Nonnen und der Apotheker, die mit vollster Hingebung gearbeitet und daher der Nachwelt nur wenig auf diesem Gebiete zu thun übrig gelassen haben.

**Conserven** sind Nahrungs- und Genußmittel, deren von Haus aus geringe Haltbarkeit auf künstlichem Wege mehr oder weniger weit über die natürliche Grenze hinaus verlängert worden ist. Das Wort ist aber in diesem Sinne erst seit Mitte des laufenden Jahrhunderts im Gebrauch, und erst von diesem Zeitpunkte ab haben auch die Conserven angefangen, eine Rolle in der Culturwelt zu spielen, eine anfangs recht bescheidene, gegenwärtig aber sehr entscheidende Rolle, denn im Zeitalter der Millionenheere hängt die Kriegstüchtigkeit eines Staates in erster Linie von der Leistungsfähigkeit seiner Conservenfabriken und erst in zweiter von der Güte seiner Bewaffnung ab. Die europäischen Großstaaten haben denn auch nicht veräumt, entweder selbst dergleichen Fabriken einzurichten oder mit bedeutenden Privat-Etablissemments für den Bedarfsfall Verträge abzuschließen.

So hat Frankreich in Paris, Deutschland in Mainz, Rußland in Petersburg seine Armees-Conservenfabrik. Das bedeutendste Institut dieser Art auf dem Continent besitzt jedoch Oesterreich in der vom Rittmeister Breden gegründeten Conservenfabrik von Ignaz Eisler & Co. zu Inzersdorf bei Wien, die im Bedarfsfalle täglich nicht weniger als 100 000 Portionen Kaffee, 250 000 Portionen Fleisch und 500 000 Portionen Suppe in Conservenform zu liefern vermag. Bei alledem ist der Verbrauch an Conserven in Oesterreich-Ungarn ein verhältnißmäßig sehr geringer, denn fester noch als selbst in Deutschland hastet hier beim Mittelstande das unselige mittelalterliche Vorurtheil, daß eine tüchtige Hausfrau vorzugsweise in die Küche gehöre, um Möhren zu schaben, Kartoffeln zu schälen, Bohnen zu brechen, Erbsen auszulesen u. s. w. — Dinge, die die Maschine weit rascher und vor allem weit billiger besorgt als die beste Frau, die sicher den durch diese erbärmlichen Geschäfte in Anspruch genommenen Theil ihrer Zeit in der Kinderstube oder an der Seite des Mannes weit nützlicher für die Familie und die menschliche Gesellschaft verwenden könnte. Rund herausgesagt: die berühmte deutsche Hausfrau verplempert viel zu viel Zeit in der Küche, und bevor sie diese „Zugend“ nicht ablegt, wird sie nicht zur ebenbürtigen Gefährtin des Mannes werden. Die Verwendung der Conserven aber erspart sehr viel Zeit, sträubt sich also die Frau dagegen, so gibt es jetzt auf die Klage über ihre Aschenbrödelstellung nur noch die eine Antwort: Tu l'as voulu, Georges Dandin! Du hast's nicht besser gewollt . . . Die Conserve beeinflusst demnach nicht bloß bereits das Staatsleben, sondern sie wird auch das häusliche Leben des Volkes allmählich freier, würdiger, genußreicher gestalten, und die Nachwelt wird daher das 19. Jahrhundert weder das eiserne noch das papierene, sondern das „Jahrhundert der Conserven“ nennen. Der Held dieses Jahrhun-

derts aber heißt nicht Napoleon I. und nicht Wilhelm I., sondern Appert, François Appert.

Denn obgleich es uralte Conservirungsmethoden gibt, obgleich die Römer das Einpökeln, für das man später in dem Holländer Beufelz einen eigenen Erfinder erfunden hat, bereits in ihren salsamentariis vollständig fabrikmäßig betrieben, obgleich schon im Mittelalter die Confectbereitung, d. h. die Conservirung mittelst Zucker, zur größten Vollkommenheit gebracht wurde, obgleich schon 1772 — also volle 80 Jahre vor Masson — der Pfarrer Joh. Georg Eisen zu Torma in Livland das schönste comprimirte Gemüse in „Kartusen“ (Papierhüllen) und Blechbüchsen herstellte — trotz alledem war es dem 19. Jahrhundert und dem Koch-Conditior Appert vorbehalten, die Welt mit einer so rationellen Conservirungsmethode zu beschenken, daß selbst die Stebenmeisenstiesel-Fortschritte der neueren Technik und der neueren Chemie sie nicht zu überholen vermocht haben. Das sogenannte Appert'sche Verfahren ist ebenso einfach wie sinnreich: das Conservandum, gleichviel ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, wird, roh oder oberflächlich abgekocht, möglichst dicht in eine klassisch verlöthete Blechbüchse gepackt, dann der Deckel gleichfalls sorgfältigst aufgelöthet, nun die Büchse 2—4 Stunden lang im Wasserbade lebhaft erhitzt — und die Conserve ist fertig. Mit aller Sorgfalt hergestellt, sind diese Büchsen-Conserven von fast unbegrenzter Dauer, wie denn z. B. der Inhalt einer noch von Appert selber herrührenden Büchse vom Jahre 1813 bei der Eröffnung auf der Londoner Ausstellung im Jahre 1851 vollkommen erhalten und schmackhaft befunden wurde. Trotz zahlloser Verbesserungversuche ist man daher doch immer wieder zu diesem einfachen Verfahren zurückgekehrt, das von Appert zuerst 1810 veröffentlicht wurde und seit etwa 30 Jahren in Frankreich, England und Deutschland auch in den bürgerlichen Haushaltungen vollständig heimisch geworden ist.

Doch „Eines schickt sich nicht für Alle“, und so sind neben dem Appert'schen Verfahren noch eine ganze Reihe zum Theil sehr ehrwürdiger Conservirungsmethoden im Gebrauch, und zwar, um nur die bekanntesten zu nennen, für das Fleisch: das Räuchern, das Pökeln, das Trocknen an der Luft und das Gefrierenlassen; für Fische außer den eben genannten noch das Mariniren und das Sieden in Del; für Gemüse: das Trocknen und Comprimiren und das Einlegen mit Salz oder mit Essig; für das Obst: das Dörren oder Backen, das Einmachen in Zucker, Essig, Senf oder Cognac, und das Einkochen zu Gelee; für die Milch ausschließlich das Condensiren; für die Butter das Salzen und das Schmelzen; für die Eier das Uebergießen mit Wasserglas und insbesondere für das Eigelb das Trocknen mittelst erhitzter Luft. Endlich gehören zu den Conserven auch noch die Fleischextracte, die durch Auslaugen des Fleisches mit Wasser hergestellt werden und in der Küche kaum noch zu entbehren sind.

So nützlich und unentbehrlich aber die Conserven sind, so wird es doch keinem vernünftigen Menschen einfallen, sie völlig an die Stelle der frischen Nahrungsmittel setzen zu wollen. Dinern aus lauter Conserven, wie Friedrich Wilhelm III. von Preußen eines gab, mögen recht interessant und unterhaltend sein, besonders schmackhaft sind sie sicher nicht. Die Conserven sollen nur zur Aushilfe und zur Abwechslung dienen — weiter nichts. Wer trotzdem unter allen Umständen Backobst dem frischen Obste vorzieht, der ist ein Narr, und wäre er auch der geschmeidigste Mann auf Gottes Erdboden.

#### **Constantia** j. Capwein.

**Corned-Beef** (auch Texas-Beef), eine amerikanische Rindfleischconserva, die sich vom gewöhnlichen Büchsenfleisch dadurch unterscheidet, daß das Fleisch vor dem Einlegen ge-

pökelt wird. Das Corned-Beef kommt in großen Quantitäten namentlich über Chicago (Libby Mac Neill & Libby) und Saint-Louis (Saint-Louis Beef-Packing-Company) nach Europa und gilt komischerweise auf dem Continent beinahe für eine Delicatesse, während es in England mit gutem Grunde nur von Arbeitern und in Restaurationen dritten und vierten Ranges gegessen wird.

**Crakers** sind Krankenbiscuits aus Weizenmehl, die sich nur durch 4—5% Fettgehalt von den Cabins unterscheiden.

**Crème**, in Deutschland aus alter Gewohnheit noch immer Crème geschrieben, bezeichnet im eigentlichen Sinne das Obenaufschwimmende, also das Obere, den Rahm, die Sahne, in übertragener Bedeutung aber das Beste, den Ausbund oder die Auslese einer Sache. In der Küche werden als Crèmes solche Speisen bezeichnet, die in einfachster Form aus Schlagahne mit Wein, Kaffee-Essenz, Vanillezucker, Chocolate, Erdbeermark, Aprikosenmarmelade u. dgl., in vervollkommener Gestalt aber aus Schlagahne, Eigelb, Milch und Gelatine mit den nämlichen Zuthaten bestehen, stets auf Eis gekühlt und kalt servirt werden. Die Crèmes stellen somit eine Art Gefrorenes dar, für das man geradezu durch's Feuer gehen könnte, da ihr süßwürziger, erfrischender Geschmack selbst für eine verbrannte Zunge ein unübertreffliches Labjal ist; sie werden denn auch als Zwischengerichte besonders von den Damen nach Gebühr geschätzt. — In der Destillerie dagegen heißen Crèmes die feinen Liqueure, die besonders stark mit Zucker versetzt und daher dickflüssiger sind als die gewöhnlichen. So enthält beispielsweise gute Crème de menthe (Pfefferminzliqueur) 27—28% Rohrzucker. Man nimmt sie auch mehr, pour parfumer la bouche, d. h. um sich in guten Geruch zu setzen, als um der Verdauung zu Hilfe zu kommen.

**Crêvettes** s. Garneelen.

**Cubeben**, die braunen, erbsengroßen, vor der Reife eingesammelten und daher noch mit dem Stiele versehenen Früchte des Cubeben- oder Schwanzpfeffers, einer in Ostindien und auf den Sunda-Inseln heimischen Art des Pfefferstrauchs. Sie bildeten noch um 1830 ein ziemlich gangbares, heute aber fast nur noch in der Liqueurbrennerei verwendetes Gewürz, das vorzugsweise in Canditengefalt als aromatisches Raummittel gebraucht wurde, denn weniger scharf und dabei balsamischer als der Pfeffer, erregt die Cubebe beim Kauen nach dem ersten, gewürzhalt brennenden Geschmack eine angenehm kühlende Empfindung im Munde, als ob man einen tüchtigen Schluck frischer Bergluft einathme. Vielleicht wäre auch dies angenehme Raummittel nicht so völlig außer Kurs gekommen, hätten nicht die Nynheers wie den Muscatnußhandel, so auch den Cubebenbau vollständig monopolisirt gehabt und in ihrer Krämereiweisheit auf so hohe Preise gehalten, daß die Cubebe beim Auftauchen des Cachous sofort den Boden im Publicum verlor. Heute ist sie kaum noch bekannt, und daher mag es rühren, daß die liebe Einfalt bisweilen die Nosinen als Cubeben (statt Cibebe) bezeichnet.

**Curacao**, ein vorzüglicher, nach Apfelsine duftender Liqueur von braungelber Farbe, der im Wesentlichen aus Pomeranzensaft und bestem Rohrzucker hergestellt wird. Er kommt in bester Qualität (aber selten!) von der den Holländern zustehenden Insel Curacao in Westindien, in guter Waare aber auch aus Holland (Wynand Focking in Amsterdam) und aus Frankreich (P. Bardinet in Limoges) und wird ebenso sehr als Lektüre wie als Magenmittel geschätzt.

**Curry-Pulver**, ein mit Curcuma gelb gefärbtes indisches Mischgewürz aus schwarzem Pfeffer, Melkenpfeffer, Gewürznelken, Cardamomen, Paprika, Ingwer, römischem Kümmel und etwas Bockshornklee, das in Ostindien und im

Orient sehr beliebt, für europäische Gaumen dagegen seiner Schärfe wegen kaum genießbar ist. Die Lebensmittel-Industrie bringt daher unter dem indischen Namen ganz andere, mildere Mischungen auf den Markt, indem sie namentlich den schwarzen Pfeffer, den Paprika und die Gewürznelken durch Zimmt, Zwiebeln und Citronenschalen ersetzt. In dieser zuträglicheren Form wird das Curry-Pulver auf dem Continent hauptsächlich bei Bereitung von Haar- und Federwild-Magouts verwendet. Neuerdings stellt die Firma C. H. Knorr in Heilbronn a. N. unter der Bezeichnung Curry-Suppe eine Art Fleischextract-Conserve her, die mit Wasser eine Suppe von kräftigem, aber keineswegs scharfem Geschmack gibt, also sicher (und zu ihrem Vortheil!) mit dem echten Curry-Pulver nichts zu thun hat.

**Cyperwein** (ital. cipro), der Wein der Insel Aphroditen's, galt schon im dicksten Nebel der Vorzeit für ein ganz außerlesenes Gewächs,

Das dem Nektar Ganymeden's,

Das der Jugendquelle Edens.

Gleich an Gluth und Zauberkraft.

Die beste Sorte ist der anfangs dunkelrothe, mit den Jahren heller werdende Comthurwein (Vino della commanderia), der auf dem Boden einer ehemaligen Tempel-Commende bei Limasol an der Südküste der Insel erzeugt und wegen seines milden Malvasiiergechmacks in Europa besonders geschätzt wird. Die zweite Sorte, ein alkoholreicher Muscateller, steht in weit geringerem Ansehen, wird aber trotz seines unliebsamen Theergechmacks, der mit der Zeit allerdings zurücktritt, nicht bloß in Kleinasien und Aegypten, sondern auch in Oesterreich und Deutschland häufig als Dessertwein getrunken. Europa bezieht beide Sorten hauptsächlich über Triest.

**Cyperwurz** s. Erdmandel.

**Czernejker**, der goldfarbige, würzreiche, milde Weißwein des Böhmerlandes, der vom Doppeldorfe Czernejek an der Elbe den Namen hat und nach dem maßgebenden Urtheile Wilhelm Hamn's „sowohl in Milde als in Bouquet und Feuer unübertroffen dasteht“. Er wird in der ganzen Umgegend von Leitmeritz und Aussig gezogen, immer aber noch nicht in der Quantität, um seiner Qualität allgemeinere Anerkennung zu verschaffen.

## D.

**Dalmatiner**, in guter Sorte dem Ungar ebenbürtig, mit dem nicht zu unterschätzenden Vorzuge, daß er nicht so stark in's Blut übergeht wie dieser, wurde eigentlich erst 1870 durch den Wiener Weinhändler Hermann Leibenfrost für den Markt entdeckt, hat aber seitdem nicht blos in Oesterreich, sondern auch in der Schweiz und in Deutschland treue Anhänger gewonnen. Die Prinzen dieser würdigen Familie sind der Moscato di Rosa von Umiffa, der hochgelbe Bugano von Brazza, der aromatische Tartaro von Sebenico, der schwarze Spalato, der dunkelgelbe Maraschina, der schwere Peceno von Curzola, der süße gelbe Vjutun von Spalato u. v. a. Diese ausbruchartigen Edelherrn sind jedoch mit Ausnahme des als Dessertwein beliebten Maraschina weniger gesucht als die eigentlichen Tischweine, von denen unter den rothen namentlich der Opolo von Zara und der Vino nero von Lissa, unter den weißen der St. Margareth von Lissa und der Küstenwein von Lesina in Ruf und Ansehen stehen. Bezugsquellen: Lorenz Dojml in Lissa, Franz Tommajoni in Wien u. a.