

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 bloß 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.

Damhirsch, nach gewöhnlicher Annahme kein alteuropäisches Jagdthier, sondern aus Nordafrika eingeführt, doch aber schon zur Zeit Pipin's (gest. 768) in Oberdeutschland nichts weniger als selten, ist gegenwärtig über ganz Europa, Kleinasien und Algerien verbreitet und wird ganz wie der Rothhirsch gejagt, von dem er sich hauptsächlich durch die geringere Höhe, das getigerte Fell und die breiten Schaufeln am Gehörn unterscheidet. In Oesterreich wurde das Damwild schon zu Anfang des 17. Jahrhunderts zahlreich in den Thiergärten gehalten, nach Brandenburg aber kam es erst unter dem großen Kurfürsten (1640—1688), nach Preußen und Pommern erst unter Friedrich Wilhelm I. (1713—1740); gleichwohl wurden im Jahre 1886 im Königreich Preußen 8586, in der österreichischen Monarchie dagegen im Jahre 1890 nur 2764 Stück Damwild erlegt. Das Wildpret wird wie das des Rothhirsches zubereitet, ist aber weit zarter und schwachhafter, weil fast immer mit Fett durchwachsen, und erinnert einigermaßen an Hammelfleisch, wie es denn auch beinahe ebenso rasch gerinnt. Der treffliche Diätetiker Josef Wiel empfiehlt es mit Nachdruck als Krankenkost — wer sollte da nicht mitrufen: Viva la dieta!

Danziger Aquavit, früher auch Danziger Lachsbraunntwein (nach dem Schilde der vorzüglichsten Brennerei) oder Danziger Mennonistenwasser (weil zumest von Mennoniten hergestellt), treffliche Kräuterbraunntweine und Biqueure aus der Stadt Danzig, die im vorigen Jahrhundert im höchsten Ansehen standen und in alle Welt verführt wurden und sich noch heute eines guten Rufes erfreuen. Es gab und gibt davon verschiedene Sorten (Lustwasser, Magenwasser, Kataria, Caneel, Kümmel, Ingwer, Persico &c.), von denen allen das Goldwasser (über Rosenblätter, Zimmt und Cardamomen destillirt, dann mit Zucker und auch mit einigen Partikeln wirklichen Blattgoldes versetzt) die bekann-

teste, die berühmteste aber unstreitig der edle Crambambuli ist, den Crescentius Koromandel mit völliger Hingabe an den Stoff so wunderbar besungen hat, daß diesem Schnapsliede an Popularität kein einziges unserer zahllosen Weinlieder gleichkommt. Der gute Ruf der Danziger Aquavite hat sogar in Frankreich einen Widerhall gefunden, und schon seit Jahren bringen bedeutende französische Liqueurfirnen (Brihard & Roger in Bordeaux u. a.) unter der Bezeichnung Eau de vie de Danzig verschiedene Fabricate auf den Markt, die zum Theil wenigstens dem echten Danziger in keiner Hinsicht nachstehen.

Darmbeere, Eisbeere, in Oesterreich Atlas- oder Arlesbeere, die Frucht des Eisbeer-, Egel-, Serse- oder Wildforstenbaumes, einer Ebereschenart, die in fast allen Gebirgswäldern Süd- und Mitteleuropas vorkommt und ab und zu auch der Beeren halber angepflanzt wird. Diese braunen, verkehrt eiförmigen, hagebuttengroßen Beeren oder Birnen reifen im October, bleiben aber herb, bis der Frost oder das Ablagern auf Stroh sie teigig und mürbe gemacht hat. Man isst sie roh oder verkocht sie mit Zucker zu einem Fruchtmost, das wie andere Beerengelées auf den Tisch kommt. Außerdem aber dienen sie neben den Vogelbeeren zur Bereitung von Branntweinen, wie z. B. des Jarzebiak (Eisbeer-Aquavit), der Jarzebinka (Eisbeerliqueur) und der Crème aux sorbes (Vogelbeeren-Crème) aus der fürstl. Montleart'schen Brennerei zu Zdebnik in Galizien.

Datteln, in Arabien, Aegypten und der Sahara ein unentbehrliches Nahrungsmittel, das wahre „Brot der Wüste“, bilden in Europa ausschließlich eine Luxusspeise, ein Dessertobst, und das nur, solange sie frisch sind. Die glänzend braune frische Dattel riecht schwach nach Honig und hat einen sehr angenehmen Süßgeschmack, mit der Zeit aber schrumpft sie zusammen, wird ranzig und schmeckt dann geradezu wider-

lich. Aus dieser Eigenheit erklärt sich die auffällige Thatsache, daß die Dattel auf der zucker- und honigseligen Tafel des Mittelalters und des 16. Jahrhunderts weit weniger beliebt war als die Feige und die Mandel; man erhielt sie bei den damaligen Verkehrsverhältnissen selten frisch genug, um sie von ihrer guten Seite kennen zu lernen. Die Neuzeit hat dies Gebrechen beseitigt. Aegypten allein exportirt jetzt jährlich zwischen 25 000—30 000 q Datteln, und Oesterreich führte 1890 nicht weniger als 3891 q ein, von welcher Menge sicher nur der kleinste Theil sich in Dattelkaffee, jenes famose Mokka-Surrogat, verwandelt hat, das so viel gepriesen und so wenig getrunken wird. Die Heimat der Dattel oder vielmehr des Anbaues der Dattelpalme, des gepriesenen Palmbaumes der Dichter und der Bibel (der aber in Palästina nur bei Jericho Früchte brachte und daher nie als Obstbaum genannt wird), umfaßt das ganze Gebiet zwischen dem Euphrat und dem Nil. Von hier aus verbreiteten die Araber den Baum im 8. Jahrhundert n. Chr. ostwärts bis nach Indien, westwärts bis zu den canarischen Inseln und nordwärts über Südspanien, Sicilien und Süditalien. Am meisten geschätzt werden noch heute die syrischen „Kalisat-“, die ägyptischen „Alexandria-“, die „Marokko-“ und die langen, vollen „Königsdatteln“ von Tunis. Minder gesucht sind die kleineren und härteren sicilianischen und die spanischen Datteln, die im Großen beim Städtchen Orche, im Kleinen aber in allen Kloster- und Bauerngärten der Provinz Valencia gezogen, und zwar reif, indessen nie so süß und so schmackhaft werden, wie die asiatischen und afrikanischen. In Italien kommt die Dattel nur ausnahmsweise zur Reife. Uebrigens ist es eine sattjam beglaubigte Thatsache, daß nicht wenige Feinzungen selbst beim Wein die einfache Nuß oder Traube der besten Dattel vorziehen. Deswegen aber verfehlt noch kein Stück „Brot der Wüste“ seinen Beruf,

denn die Jugend ist es unter allen Umständen „für ihr Leben gern“ — sogar ohne Zuthat.

Deidesheimer, ein Kind der fröhlichen Pfalz und nicht der geringsten eines, sondern ein herziger, süßer Junge, der die Zunge mit köstlicher Würze figelt und die Kehle hinabgleitet wie eine Elle Sammt. Sein Geburtsort ist das Städtchen Deidesheim an der Haart, seine Leibfarbe weiß, doch tritt er auch als Rothrock auf. Leider muß er seinen ehrlichen Namen nur gar zu oft für seine kleinen Landsleute, den Frankenthaler, Dittesfelder, Sibeldinger u. s. w. herleihen, die ihm nicht das Wasser reichen, aber doch — um auch ihnen gerecht zu werden — den Vorzug haben, daß sie, wie alle Haartweine, minder sauer sind als der Mosel und sich namentlich in ihren jüngeren Jahren mit Vergnügen trinken lassen.

Derby-Käse heißt eine Imitation des amerikanischen Cheddarkäses, deren Fabrication 1870 zu Longford in Derbyshire aufgenommen wurde und bereits einen bedeutenden Umfang erreicht hat, obgleich seit etwa 1880 auch die Holänder, namentlich in der Umgegend von Gruda, Derby-Käse in den Handel bringen. Das englische Product zeichnet sich durch seine dichte und dabei weiche Masse oder Paste aus.

Dickwurz s. Mangold.

Dill nennt sich ein stattliches, meterhohes Würzkrant mit bläulich bereiftem Stengel, fein gefiederten Blättern und großer, dreißig- bis fünfzigstrahliger Doldenblüthe, das als Pflanzpflanze gelten würde, wenn es kein Küchenkrant wäre. Die ganze Pflanze riecht und schmeckt stark fenchelartig. Man gebraucht daher die frischen Blätter zerschnitten als Suppen- und Sauerkrant-, ausnahmsweise wohl auch als Fleischgewürz, zur Bereitung einer vorzüglichen Sauce, vor allem aber die grünen Dolden mit dem halbreifen Samen beim Einlegen der sauern Gurken, deren Geschmack wesentlich von der Frische des verwendeten Dills abhängt. Die Pflanze ist in

Südeuropa einheimisch, gelangte aber, wie ihr deutscher Name bezeugt, schon frühzeitig nach Deutschland und zu weiter Verbreitung. Erwähnt wird sie zuerst in der Wirtschaftsordnung Karl des Großen (um 800); in England dagegen begann ihr Anbau erst 1560 aus spanischem Samen. Gegenwärtig wird sie in den deutschen Gärten weniger cultivirt, als sie sich vielmehr wie der Boretsch selber auspflanzt. Die Römer schmückten sich bei ihren Festmahlen bisweilen mit Dillkränzen und hielten den Dill für ein ausgezeichnetes Mittel gegen die Narrheit.

Dinkel, Spelt oder Spelz, eine der drei Arten des Speltweizens, war wahrscheinlich den Aegyptern und Hebräern völlig unbekannt, bildete aber zweifelsohne das älteste Getreide der Römer, da nach seinem Namen Far alles Mehl im Lateinischen Farina genannt wurde. Die Römer verpflanzten den Dinkelbau schon im 1. Jahrhundert n. Chr. in die Schweiz und nach Süddeutschland, wo er noch heutigen Tages am stärksten betrieben wird, so daß von den 492 970 Tonnen (à 10 q) der gesammten deutschen Spelternte des Jahres 1890 auf Württemberg 232 750, auf Bayern 137 000, auf Baden 97 810 und auf das Fürstenthum Hohenzollern 12 540 Tonnen entfielen, während die gesammte Spelternte der österreichischen Monarchie gleichzeitig nur 120 340 hl betrug, wozu Istrien 64 950, Dalmatien 32 370, Vorarlberg 15 320 und das Karstgebiet 7660 hl hergaben. Der Dinkel liefert ein Mehl von außerordentlicher Feinheit und Weiße, das deshalb für Bisquits, Confect und überhaupt Luzugsgebäcke bevorzugt wird.

Dübel, Dübel s. Bratsisch.

Dornroche oder Nagelroche, eine auf der ganzen Oberseite des platten Körpers, namentlich aber längs des Schwanzes mit starken, rosendornartig gekrümmten Knochenstacheln bewehrte Rochenart, liefert ein zwar grobfaseriges,

aber weißes, schmackhaftes und verdauliches Fleisch, das ge-
 focht, noch besser aber gebraten ganz vorzüglich mundet und
 in Italien, in Frankreich und in London den Herbst und
 Winter über in großen Mengen consumirt wird. Der Fisch
 ist an allen europäischen Küsten mit Ausnahme der nor-
 wegischen und der Ostseegestade durchaus häufig und erreicht
 bei durchschnittlich 80 cm Länge und 50—60 cm Breite ein
 ansehnliches Gewicht, so daß in Frankreich und England
 beträchtliche Mengen eingesalzen und getrocknet werden, wäh-
 rend in Deutschland, von einigen wenigen Küstenplätzen der
 Nordsee abgesehen, selbst die Fischer nichts mit dem wehr-
 haften Gesellen anzufangen wissen und im Binnenlande sein
 Fleisch sehr zum Schaden der bürgerlichen Küche durchaus
 unbekannt ist.

Dorsch (d. h. Dörrfisch), genauer Ostsee=Dorsch, ist
 eine Spielart des Kabeljau oder Hochsee=Dorsches, die aus-
 schließlich in der Ostsee vorkommt und bei 50 cm Länge und
 höchstens 15 kg Schwere an Zartheit und Wohlgeschmack den
 Kabeljau in demselben Maße übertrifft, in welchem sie ihm
 an Größe und an Schwere nachsteht. Der Fisch ist daher
 frisch sehr gesucht, und noch vor fünfzig Jahren galt frischer
 Ostsee=Dorsch für ein Herrenessen, während ihn heutzutage
 auch der Arme haben kann. Er kommt ausschließlich ge-
 jotten mit Senf oder weißer Delfauce auf den Tisch,
 das Fleisch ist aber so weich und zart, daß beim Kochen die
 größte Sorgfalt beobachtet werden muß, damit der Fisch nicht
 aus den Gräten fällt. Gedörret ist er übrigens um kein Haar
 besser als der Stockfisch.

Dragée hieß ursprünglich alles kleinere Zuckerwerk oder
 Confect aus Gummi und Zucker, also Zuckerkörner, Zucker-
 erbsen, bunter Hagel, Zuckerringe, Zuckerkränze u. s. w. Schon
 im vorigen Jahrhundert aber verstand man darunter vor-
 zugsweise die Confecte, die heutzutage zumeist als Canditen

bezeichnet werden, nämlich mit Zucker überzogene Mandeln, Nüsse, Pistacien, Aniskörner etc. Diese beiden Bedeutungen sind jedoch veraltet, und gegenwärtig nennt man Dragée oder auch Chocoladen-Dragée die gleichfalls candirten Nachahmungen derartiger Früchte etc. aus Chocoladenmasse.

Drossel s. Kleinvögel.

Dunlop, ein in England viel verzehrter Hartkäse aus süßer Kuhmilch ohne besondere Tugenden, der hauptsächlich in der Grafschaft Ayrshire (Schottland) erzeugt wird und bei cylindrischer Form etwa 12—15 kg Gewicht hat.

Durra, Dari, Mohrenhirse, Kasserforn, Sirk oder Sorgo ist das Urgetreide Afrikas, wo die schwarzbraunen Körner vom Nil bis zum Kap als Grüße genossen oder zu Brot verbacken werden, auch den Kaffern zur Bereitung ihres Hirsebiers und eines Bieressigs (Tiala) dienen. Die Durra ist ein stattliches 1½—2 m hohes Gras mit breiten, hellgrünen Blättern und großen, rothgelben Blütenrispen, die auf dem Felde einen schönen Anblick gewähren und der Pflanze auch Eingang in unsere Blumengärten verschafft haben. Sie ist aber auch die ertragreichste aller Getreidepflanzen, daher nahmen die Araber — den Griechen und Römern war sie unbekannt geblieben — sich ihrer mit Eifer an und verbreiteten sie ostwärts bis nach Indien, westwärts nach Spanien und ebenso nach Italien, wo ihrer bereits im 13. Jahrhundert gedacht wird. Um 1520 gelangte sie aus Italien nach Frankreich und wenig später aus der Schweiz auch nach Deutschland, wo sie jedoch erst seit 1830 eine größere Verbreitung fand. Gegenwärtig wird die Mohrenhirse in Ostindien, Armenien, Kleinasien, Afrika und ganz Süd- und Mitteleuropa vielfach kultivirt, in Norddeutschland aber, wo sie selten zur Reife gelangt, nur als Futterpflanze. In Oesterreich ist der Sorgobau hauptsächlich in Istrien, Dalmatien und dem Flachland von Görz und

Gradisca verbreitet und wurden 1890 im Ganzen 30 370 hl gewonnen. Leider hat das Durra-Mehl bei großem Stärkegehalt eine dunkle Farbe und ist daher für die höhern Zwecke der Luxusbäckerei nicht verwendbar.

E.

Eberraute, Eberreis oder Stabwurz, eine in Kleinasien und Südeuropa heimische Beifußart mit gelblicher Blüthe, die ihres lieblichen Citronenduftes wegen in Mittel- und Nordeuropa theils als Zier- theils als Nutzpflanze im Garten gezogen und in der Küche genau wie der gewöhnliche Beifuß verwendet wird.

Edamer Käse wird in der Provinz Nordholland zu meist aus halbfetter Milch bereitet, mit Leinöl polirt, mit Tournesol-Lappen roth gerieben und von Edam aus in den Handel gebracht. Die „Tournesol-Lappen“ werden zum Käsefärben eigens präparirt, indem man Hanftuch mit dem Saft des Lakmuskrautes tränkt und dann die blaue Farbe durch Ammoniakdämpfe in eine violette verwandelt; durch kräftiges Reiben mit diesen Lappen erhält der Käse seine rothe Rinde. Bei seinen vertrauten Anhängern, deren Zahl nicht gering ist, heißt er übrigens nicht „Edamer“, sondern seiner Kugelgestalt wegen *Kaatenkopf*. Und diesen *Kaatenkopf* lassen sich die empfindlichsten Menschen ohne Widerspruch gefallen — sogar wenn er 4 kg wiegt!

Eicheln sind allerdings ein ganz vorzügliches Schweinefutter, für den normalen Menschen aber bilden sie ein hochnothpeinliches Schreckensgericht, dessen Scheußlichkeit selbst die entartetsten Zungen nicht zu bemänteln wagen. Bei alledem