

und muß deshalb mit Wasser verdünnt werden. Außerdem bereitet man namentlich in Schweden durch trockene Destillation von Laubholz (Eichen, Buchen, Linden und Birken) einen Holzessig und durch Mischung von Essigsprit und Weinessig unter Zugabe von Kochsalz einen besondern Conserve-Essig, der namentlich beim Einmachen Verwendung findet. Ferner werden durch Zusatz von Kräutern und Gewürzen mannigfache Kräutereffige hergestellt, darunter besonders der beliebte Estragon-Essig, der zum Salateffig par excellence geworden ist und seines aromatischen Geschmacks wegen diese Stelle in der That verdient; daneben kommen auch noch Sellerie-, Rosen-, Zwiebel-, Orangen- und eine ganze Reihe anderer aromatischer Essige vor, während der ehemals hochberühmte Pierräuber-Essig selbst als Räuchermittel seine Rolle gänzlich ausgespielt hat. Die allernueste Zeit hat dagegen einen Kneipp-Essig geboren, „zubereitet nach der Vorschrift des Herrn Pfarrer Kneipp zu Wörrißhofen“ — hoffentlich geht derselbe leidlicher mit dem Magen seiner Verehrer um, als der Name des Erfinders böshafter Weise anzudeuten scheint.

Est est j. Monte fiascone.

F.

Falerner, Gesamtnname der Weine Campaniens, die schon im Alterthum geschätzt waren und allerdings alle Achtung verdienen, keineswegs aber des Weltrufs würdig sind, den der brave Horaz ihnen voll patriotischer Begeisterung im eigentlichen Sinne des Wortes an- und zugeeignet hat. Man unterscheidet heute wie vor Zeiten vier Sorten: den

eigentlichen Falerno oder Gaurano, einen hellgelben, leicht säuerlichen und zum Theil schäumenden Weißwein, dann den feurigen und würzhaften Falerno imperiale oder Massico, ferner den gewöhnlichen Falerno Faustiano von den Hügeln der einstigen Villa Ciceros und endlich den rothen Falerno di Calmo aus den Ruinen von Capua, der sich als Magenwein eines guten Rufes erfreut. Alle vier Sorten werden wenig exportirt und sind in der Regel nur zufällig im Handel zu haben.

Faro heißt das gewöhnliche belgische Schankbier, das erst vom Wirth aus dem lichten, aber starken Lambic, dem Product aus der ersten Würze, und dem weit mattern, dünnen Mars für den Verbrauch zusammengemischt wird. Der Faro ist absolut schal und so sauer, daß eine rechte deutsche Bierzunge ihn mit Unwillen von sich weist und mit dem Fruchtessig auf eine und dieselbe Stufe stellt.

Fasan, ein Aristokrat vom reinsten Wasser, der sich nur ganz ausnahmsweise zur bürgerlichen Tafel herabläßt, obgleich er in Mitteleuropa keineswegs selten ist, vielmehr in Oesterreich zu 150 000 und im Königreich Preußen zu etwa 135 000 Stück alljährlich erlegt oder vielmehr niedergemetzelt wird. Denn wenngleich zum hohen Waidwerk gerechnet, bildet die Fasanenjagd doch ein recht mittelmäßiges Vergnügen, da der Vogel, weil zumeist künstlich gezüchtet, sich in der Freiheit durchaus träge und albern, kurzum als ausgemachter Dummkopf benimmt, der den lahmsten Sonntagsjäger zum Schusse kommen läßt. Deshalb ist er auch das einzige angemessene Object für die modernen Mitrailseusen-Jagden, bei denen das Schwarzwild dugendweis, das Rothwild mandelweis, die Feldhühner schockweis und die Hasen hundertweis niedergestreckt werden, weil den edlen Waidwerkern vor lauter zugetriebenem Gethier absolut kein Raum bleibt, um die beliebten Löcher in die Luft zu schießen.

So weit jedoch der Fasan in geistiger Hinsicht hinter unserm Birk- und Auervild zurücksteht, so weit überragt er es in culinärer Hinsicht durch die Weiße und die Zartheit seines Wildprets. Allerdings muß auch er eine hinlängliche Zeit des Hangens und Bangens durchmachen, bis er faubar und verdaubar wird, ist dies aber nach den Regeln der Kunst geschehen und trug das Exemplar vor Allem sein erstes Winterkleid, so bildet der Fasan als Spießbraten mit Brunnenkress-Salat oder auch als Pfannenbraten mit Sauerkraut, namentlich aber mit einem Füllsel aus Schnepfenfleisch, Döhlenmark, Speck, Würzkräutern und Trüffelns einen wahrhaft königlichen Bissen, „würdig, Engeln vorgelegt zu werden, wenn diese noch wie zu Noths Zeiten auf Erden reisten“ (Brillat-Savarin). Auch die nähere Bekanntschaft mit einem gedämpften oder gesulzten oder eingemachten Fasan hat ihre eigenen wohlthuernden Reize, und selbst der vertraute Verkehr mit einem Fasanen-Purée in Pastete oder einem Fasanen-Salmi besitzt seine sehr angenehmen Seiten. Die eigentliche Glanzepoche des Fasanen jedoch, die Zeit, wo er für die Blume alles wilden und zahmen Geflügels galt und um keinen Preis anders als gebraten aufgetragen werden durfte, ist schon seit einem halben Jahrhundert vorüber. Der Geschmack der Neuzeit wendet sich immer entschiedener vom fauligen Hautgout des Wildes ab, die wahrhaft feine und gute, die wirkliche Tafel „auf der Höhe des Jahrhunderts“ (fin de siècle) schließt schon heute und mit vollem Recht alles nicht durchaus frische Wild rücksichtslos aus, und so setzt sie auch den faisandirten Fasan ohne alle Umstände dem getrüffelten Puter und dem saftigen Masthuhn nach. Gerade diese Abneigung gegen den Faulgeruch des Wildes aber sichert dem Fasan von Neuem den Vorzug vor allem andern großen Federwild, weil er unter diejem dasjenige Wildpret liefert, das den wenigsten

Hautgout entwickelt. Seine huntgefederte Gnaden dürften sich daher auch für die Zukunft im Besitze jener vollkommenen Hochachtung behaupten, die ihm von der Gegenwart gezollt wird, und die ihm schon das Alterthum entgegenbrachte. Denn trotz seiner geistigen Beschränktheit, die ihn zum selbstständigen Kampf um's Dasein gänzlich unfähig macht, ist der Fasan doch schon an 3000 Jahre auf europäischem Boden heimisch, da bereits der erste Goldwährungsmann, der Koschisfahrer Jason, ihn von den Ufern des Physis (im heutigen Mingrelien) nach Griechenland gebracht haben soll. Von einem so geistvollen wie dem griechischen Volke läßt sich ohne Weiteres annehmen, daß es den bunten Gefellen nicht bloß angegafft, sondern auch gegessen haben wird, urkundlich bezeugt indessen erscheint der Fasanenbraten erst zur römischen Kaiserzeit, also im 1. Jahrhundert n. Chr. In Deutschland taucht der Fasan zur Zeit Karls des Großen auf, der ihn neben dem Pfau, dem Feldhuhn und der Turteltaube „ehrenhalber“ auf seinen Gütern züchten ließ. Am Bodensee jedoch erscheint er schon im 11. Jahrhundert als leckere Klosterspeise, und in Oesterreich, Böhmen und Sachsen war er im 16. Jahrhundert bereits so häufig, daß die Kurfürstliche Landesordnung von 1543 ihn als Herrengut unter ihre Fittige nahm und Kaiser Ferdinand I. bereits eine große Autorität im Fasanessen abgab. Von Böhmen her brachte ihn der vortreffliche Graf Anton Günther der Marstaller im Jahre 1606 nach Oldenburg, und von dort aus gelangte er nach Holland und England, während Spanien und Frankreich ihn schon lange vor Deutschland aus Italien erhalten hatten. Die Insel St. Helena erhielt ihn 1788 von Bombay aus, und auf der Insel Caprera wurde er seit 1868 durch Garibaldi eingebürgert. Gegenwärtig ist er in Griechenland und Spanien selten, in Italien und Norddeutschland schon zahlreicher, noch häufiger in Frankreich und England und am häufigsten in Ungarn, Steiermark,

Ober- und Niederösterreich, Böhmen, Mähren und Preussisch-Schlesien. Wien verzehrt im Durchschnitt jährlich 25 000, Paris 120 000 Stück, und zwar so ziemlich zu ein und demselben Preise, nämlich zu durchschnittlich 6 Mark pro Exemplar.

Feiertweizer oder Sauser, in Wien auch Sturm genannt, ist ein Mittel Ding zwischen Most und Wein, nämlich in voller Gährung befindlicher Traubenmost, dem der Kohlensäuregehalt einen angenehmen prickelnden Geschmack verleiht, und der deshalb viel und gern getrunken wird, auch kräftigen und vollsaftigen Naturen ausgezeichnet bekommt, während Schwächlinge sich sorglich vor ihm zu hüten haben.

Feige, die süße und gesunde Scheinfrucht des Feigenbaums, dessen Heimat das ganze Mittelmeergebiet bis hinaus zu den Canarien sein dürfte, dessen Cultur aber zweifelsohne im Orient ihren Anfang nahm. Von Kleinasien aus verbreitete sich der veredelte zahme Feigenbaum nach Persien, nach Indien und im 8. Jahrhundert unserer Zeitrechnung auch nach China, während Griechenland, Italien, Spanien und die ganze afrikanische Nordküste ihn von Syrien her, und zwar zumeist durch die Phönicier und Karthager empfangen. Dem nördlichen Frankreich soll er durch Julius Apostata (gest. 363 n. Chr.) zugeführt sein, und in Deutschland versuchte ihn Karl der Große einzubürgern, freilich mit geringem Erfolg, denn die cismontanen Feigen sind alles andere, nur nicht genießbar. In Amerika (Mexico) siedelte ihn 1560 Antonio Nibera an, und wird er jetzt auch in den Südstaaten der Union und in Chili gezogen. Die getrocknete Frucht erscheint schon im 11. Jahrhundert als Handelsartikel, der in Deutschland guten Absatz fand, und dessen Bedeutung von Jahrhundert zu Jahrhundert gewachsen ist. Im Haushaltbuch des Nürnberger Patriciers Anton Tucher (gest. 1524) kommen schon Jahr für Jahr 75—100 Körbe Feigen (jeder Appetit-Regikon.

zu etwa 2 $\frac{1}{2}$ kg!) als Neujahrsgeschenke vor und tritt auch bereits der spanische Feigenkäse auf, jenes wunderbar leckere Confect aus besten Feigen, feinstem Gewürz und süßen Mandeln, Nüssen und Pistazien, das namentlich die Mönche nach seinem wahren Werth zu schätzen wußten, und um das der „herzenliebe und getreue Vater Tucher“ von den kleinen Leckermäulern gar beweglich angebettelt wurde. Der zahme Feigenbaum liefert jährlich zwei Ernten, im Juni oder Juli die großen, saftreichen Frühfeigen, die höchst aromatisch und schmackhaft, aber wenig haltbar sind, und im September oder October die kleinern und weniger würzhaften, aber süßern Spätfeigen, die für den Handel an der Sonne getrocknet oder auch künstlich gedörrt werden, im letztern Fall jedoch das ohnehin geringe Obstaroma vollständig einbüßen. Die reichlich 50 Spielarten des Baumes (in Spanien allein werden 39 Varietäten kultivirt) unterscheiden sich namentlich durch die Größe, die Gestalt und die Farbe der Frucht, welche letztere fast durch alle Abstufungen von Hellgelb bis Blauschwarz wechselt. Schwarze Feigen kommen indessen kaum zum Versandt, vielmehr bevorzugt man allgemein die mehr oder weniger gelbbraunen Früchte mit gelbem oder röthlichem, musartig durchscheinendem Fleisch, die durch den beim Trocknen ausgetretenen Traubenzucker wie mit einer Mehlkruste überzogen erscheinen. Unter den zahlreichen Handelsorten gilt als vornehmste und ist ihrer Größe und ihres saubern Neuzern wegen thatsächlich die beste Tafelfrucht die in Schachteln verpackte, runde, honigsüße Smyrna-Feige aus Anatolien (Smyrna, Aidin, Nazli-Bazar und namentlich Stanköi, dessen jährliche Feigenernte 12 000—15 000 q beträgt). Dieser Sorte, die ihrer Verpackung wegen „Trommel-feige“ heißt, sind im Geschmack ebenbürtig, aber an Größe nachstehend die sogenannten „Korbfeigen“ von Malta und Süditalien, sowie die länglichen Genueser und die kleinen

Marzeiller Feigen aus dem südlichen Frankreich. Die zweite Sorte bilden die rosenkranzartig auf Büschelhalme gereihten, platt gequetschten „Kranzfeigen“ aus dem Orient, dem griechischen Archipel, Italien und Spanien, unter denen wiederum die griechischen Kalamata-Feigen (von der Hafensstadt Kalamata in Messenien) besonders geschätzt werden. Die dritte Sorte endlich stellen die in Fässer eingelegten „Fasfeigen“ dar, die von allen Feigenländern geliefert werden, und unter denen die kleinen, aber wenig haltbaren Dalmatiner und Istrianer, so lange sie frisch sind, ihres Wohlgeschmacks wegen eine bevorzugte Stellung einnehmen. In den beiden genannten Provinzen werden jährlich zwischen 40 000—50 000 q der köstlichen Frucht erzeugt, womit aber höchstens der vierte Theil des Jahresbedarfs der österreichisch-ungarischen Monarchie gedeckt erscheint, der sich auf mindestens 200 000 q beläuft, während das deutsche Reich sich mit durchschnittlich 35 000 q jährlich begnügt. Wien steht auch des großen Feigenconsums wegen beim gesammten Auslande im Verdacht, seinen unübertrefflichen Mokka mittelst Feigenkaffees (aus gerösteten und gemahlten Feigen) zu bereiten, und dieser fromme Glaube hat dem genannten Kaffeezusatz eine großartige Popularität in Deutschland zugezogen, natürlich ohne daß der deutsche Kaffee deshalb besser, geschweige dem Wiener ebenbürtig geworden wäre. Mit weit größerem Rechte wird die Feige, täglich zu 15—30 Stück genommen, als Hustenmittel gerühmt, denn erfahrungsmäßig steht fest, daß der Husten zarter Frauen und artiger Kinder regelmäßig stärker wird, sobald das beliebte Medicament in der Hausapotheke zu fehlen beginnt. Am besten jedoch mundet die Feige nach einem soliden Mahle zum Dessertwein, etwa Cipro oder Malaga, nur hat man sich dabei möglichst in den Schranken der Bescheidenheit zu halten, wenn auch nicht jeder eine kleine Unmäßigkeit gleich so theuer zu büßen hat

wie der Cardinal Pompeo Colonna, den 1532 eine Feigenorgie thatsächlich um's Leben brachte.

Feldhuhn oder Rebhuhn, richtiger Repphuhn, der wohlbekannte schnellfüßige Bewohner fruchtbarer und mit Sumpf oder Gebüsch durchsetzter Ebenen, dürfte ursprünglich am Schwarzen Meer daheim gewesen sein und hat sich erst mit dem Vordringen des Getreidebaues über Mittel- und Nordeuropa verbreitet. Auf den Landgütern Karls des Großen erscheint das Feldhuhn noch neben Pfau und Fasan hauptsächlich als Ziervogel, in der süddeutschen Klosterküche des 11. Jahrhunderts diente es wie jene beiden und der Schwan zu Brunt- und Festgerichten, und in der Grafschaft Dettingen (Bayern) wurde es noch 1333 als Fürstenwild, also als zur höchsten hohen Jagd gehörig angesprochen. Nach Schöner kam es erst zu Anfang des 16. Jahrhunderts, und in's nördliche Schweden und nach Norwegen drang es gar erst seit 1649 vor. Allenthalben aber hat das zierliche, muntere, braungefiederte Thierchen sich die vollste Hochachtung nicht bloß der Jäger, sondern auch der Gastronomen zu erwerben gewußt. Klein und doch ausgiebig, zart und doch kräftig, saftreich und doch nicht fett, bildet das Wildpret einen Königsbissen, der sich mit Ehren neben der Becassine und selbst der Mittelschnepfe sehen lassen kann. Das Rebhuhn darf sich daher auch der innigsten Theilnahme mancher gekrönten Hauptes rühmen. Schon Ferdinand I. von Oesterreich wußte herauszuschmecken, ob das Thier auf der Jagd erlegt oder erst nach mehrtägiger Gefangenschaft getödtet worden, und sogar Friedrich Wilhelm I. von Preußen besaß wenigstens dem Rebhuhn gegenüber soviel Tact, daß er die Heimat des Wildprets, ob Preußen, die Mark oder Cleve, fast augenblicklich am Geschmack erkannte; die preußischen galten ihm für die besten, die clevischen für die mindest guten. Zur Zeit haben in Deutschland die sächsischen, in Oesterreich die

böhmischen und in Frankreich die von Cahors den größten Ruf. Man darf jedoch behaupten: das Feldhuhn ist überall und immer gut und um so besser, je jünger und je frischer es ist. Im August, im zarten Alter von 6—8 Wochen, liefert es die wunderbare Feldkükensuppe, eine höhere Potenz der Königin-suppe, die die heftigste Neigung zum Lotteriespiel oder zur Falschmünzerei zu entzünden im Stande ist, da nur der Millionär sie öfter als ein Mal im Jahre zu erschwingen vermag. Vom September bis zum Januar erscheint es dann, kunstgerecht gespickt und mit Speck umbunden, hauptsächlich als Spießbraten im Weinblatt-Mantel mit Champignons, mit Trüffeln oder mit Parmesankäse in seiner ganzen Glorie oder gibt gefüllt mit brauner Sauce, gedämpft mit Rosenkohl, mit Linsenpurée, mit Macaroni, mit Sauerkraut, mit Polenta, mit Reis, Rothkraut, Cardonen oder auch Karpfensauce, endlich als getrüffelte Pastete oder in Gestalt lichtgelber Coteletten eine seiner unvergesslichen Gastrollen, an denen man sich kaum oft genug erbauen kann. Im März endlich und überhaupt im höhern Alter zeigt es sich noch als Purée, als Salmi oder als Gachis des Beifalls und der Anerkennung würdig. Nie täuscht das brave Thier unsere Erwartungen — höchstens der unerfahrene oder ungeschickte Koch thut es, wenn er das betagte Althuhn mit weißgrauem Fuße nicht vom zarten Junguhn mit schwarzem Schnabel und gelbem Fuße zu unterscheiden versteht. Das Sprichwort hat die hohen Tugenden des Feldhuhns nicht übersehen. „Toujours perdrix“ (alle Tage Rebhuhn) ist zur stehenden Bezeichnung für den höchsten Grad des Wohllebens geworden, dem aber der Reiz der Abwechslung fehlt. Vor dieser Alltäglichkeit des Rebhuhns sind jedoch die meisten Menschen absolut sicher, denn wonnensame Zeiten wie der Herbst 1860, wo das Pärchen in Prag um 30 Kreuzer zu haben war, blühen wie des Lebens Mai

nur einmal in jedem Jahrhundert, obgleich das Feldhuhn als rechter Gase unter dem Federwild es auch im Punkt der Fortpflanzung nicht an lobenswerthen Anstrengungen fehlen läßt, so daß in Oesterreich-Ungarn durchschnittlich 1 Million, in Preußen gar $2\frac{1}{2}$ Millionen Rebhühner jährlich erlegt werden können. Im Ganzen dürften in Europa jährlich 8 Millionen Stück dieses muntern Wildes den Weg alles Fleisches gehen, und davon verspeißt Paris etwa 425 000, Wien etwa 120 000 Stück im Jahre (1890 ausnahmsweise sogar 201 333 Stück). In Kaschmir bildet gedämpftes Rebhuhn mit Khabarber-Gemüse oder mit Reis jahrein jahraus ein Hauptgericht der vornehmen Tafel, das sogenannte Ungarische Rebhuhn dagegen, eine gepfefferte Schweinskopfsulze, die mit Essig und Del verspeißt wird, trägt seinen Namen nur mit demselben Rechte wie *lucus a non lucendo* — womit jedoch gedachtem Schweinskopf beileibe nichts Uebles nachgesagt sein soll.

Feldsalat oder Bogelsalat wird im Gegensatz zum Lattich oder Gartensalat die Rapunzel genannt, eine Gase des Herrn Baldrian, die jetzt allenthalben in Europa bis zum 60. Grad nördlicher Breite wild wächst, und deren erste Blattrosetten im Frühjahr, oft schon vor der Schneeschmelze, den beliebten Bögelsalat (in Norddeutschland Rapunzelensalat) liefern, dessen Schmachthaftigkeit auf dem verhältnißmäßig hohen Gehalt der Rapunzelblätter an Fett (0·4%), an Phosphorsäure (0·12%) und an Stickstoffsubstanz (2·1%) beruht. Merkwürdigerweise ist die Pflanze trotz ihrer Unempfindlichkeit gegen Frost und Schnee kein heimisches Gewächs, sondern erst im 17. Jahrhundert aus Italien (Sicilien und Sardinien) nach Frankreich und Deutschland gelangt und der Feldsalat erst seit Ende gedachten Säculums in die europäische Küche eingetreten. Unter den in Deutschland und Oesterreich vorkommenden Arten ist die eigentliche

Salat-Kapuzel die häufigste und wird namentlich in Niederösterreich auch vielfach im Garten gezogen. Eugen Baron Baerft hat übrigens die Kapuzel mit der Kapuzelrübe verwechselt, was zwar dem Ansehen des Salates keinen, dem Ansehen des Barons aber großen Abbruch in gastronomischen Kreisen thut.

Fenchel, die bekannte dillähnliche Dolbenpflanze des Mittelmeergebiets, die spätestens durch Karl den Großen nach Deutschland kam, wird jetzt allenthalben in den Hausgärten und in einzelnen Landschaften, namentlich in Thüringen, in Mähren und in der Bukowina, auch im Großen kultivirt. Die halbreifen Dolben dienen wie der Dill zum Einmachen des Sauerkrauts und der Gurken, die reifen Samen wie der Anis als Gewürz zu Speisen und Backwerken; auch stellt man ein trockenes Confect daraus her und gewinnt daraus das Fenchelöl, das in der Liqueurfabrication eine Rolle spielt. Im alten Rom wurden die jungen Stengel, mit Essig und Salz eingelegt, als Eingemachtes verzehrt, und noch heute nehmen die Italiener die frischen Dolben zum Salat oder verspeisen sie roh mit Pfeffer und Salz zum Nachtisch. Unter den verschiedenen Sorten gilt die längere, hellgelbe italienische Frucht für die beste, in der Küche indessen legt man darauf wenig Gewicht, denn im Ganzen ist der Fenchel weit mehr ein Arznei- als ein eigentliches Küchenkraut.

Fett, und zwar Thierfett gehört nicht nur als vornehmster Wärmeerzeuger zu den wichtigsten Nährstoffen, sondern ist in der guten Küche vor Allem als Bind- und Schmeidigungsmittel für allerlei saftlose oder widerborstige Substanzen so gut wie völlig unentbehrlich. Ohne Fett würden Wesen wie die hundertägige Bouillon, das schmackhafte Sandwich, alles feinere Backwerk, zahlreiche Zwischenspeisen, Saucen und Füllsel nur Gedankendinge, Schatten, Schemen, pura entia rationis sein. Der beste Dreimonats-

hase würde allen Reiz verlieren, wenn ihm nicht die nöthige Dosis Speck eingesädelt werden könnte, und das großartigste Sauerkraut würde wirkungslos an uns vorübergehen, wenn nicht Schweineschmalz seine schmeckenden Theile geschmeidig und der Zunge annehmbar machte. Reines Fett, im Durchschnitt aus 76.5% Kohlenstoff, 12% Wasserstoff und 11.5% Sauerstoff zusammengesetzt, ist freilich schwer verdaulich, aber in dieser Form führt auch nur der Thranischwelger das Fett seinem Körper zu. Alle andern Menschen genießen es im Verein mit stickstoffhaltiger Nahrung (Fleisch, Brot, Kartoffeln u. s. w.) und beugen dadurch unliebsamen Folgen vor. Auch in der Natur, d. h. bei den gewöhnlichen Schlacht- und Jagdthieren, findet es sich zumeist in enger Verchränkung mit dem Muskelfleische und nur bei den Mastthieren in größerer Menge unvermischt. Die üblichsten Fette sind in fester Form: Rindstalg, Hammeltalg und Schweinespек, in halbester Form: Kunstbutter, Knochenmark, Schweineschmalz und Gänsechmalz, in flüssiger Form: Fischthran und Leberthran, welche letztern beiden aber bloß im hohen Norden als Nahrungsmittel, sonst nur als Arznei gebraucht werden.

Finkenwein, ein hochedler, feurriger Weißwein von goldgelber Farbe und vornehmem Bouquet, der bei Molsheim im Nieder-Elsaß gewonnen — und leider auch getrunken wird. Im Handel ist Finkenwein selbst im Elsaß kaum zu haben.

Fische sind unter dem gastronomischen Gesichtspunkte eine äußerst delicate Angelegenheit, welche die allergrößte Aufmerksamkeit und Aufmerksamkeit erfordert, wenn man sich nicht in der Wahl der Sauce vergreifen oder sich durch eine leichtfertig übersehene Gräte in Lebensgefahr bringen will. Und nicht bloß die Zurichtung und das Essen, sondern schon die gehörige Classification der Fische hat ihre eigenen und besondern Schwierigkeiten. Die gewöhnliche Eintheilung in

Seefische und Süßwasserfische (oder kurzweg Süßfische, wie man neuerdings zu sagen beliebt) ist für die Küche unzulänglich, weil die Herkunft der Thiere keinen Schluß auf ihren Geschmack und die ihnen angemessene kulinarische Behandlung gestattet; denn die Behauptung Rumohrs: „Seefische gerathen am besten in Seewasser“ ist in dieser Allgemeinheit ebenso wenig stichhaltig wie der Grundsatz der Lyoner Köche: „Einmal aus dem Wasser geholt, darf der Fisch nie wieder mit diesem Elemente in Berührung kommen“. Der Physiologe Edward Smith hat daher auf Grund der Beobachtung, daß die Fische mit rothem Blute um eine Kleinigkeit verdaulicher sind, eine Eintheilung in rothblütige und in weißblütige Fische vorgenommen. Aber auch damit ist für die angewandte Gastronomie nur wenig gewonnen, weil die Blutfarbe, wenn auch in gewissem Grade für den Nährwerth, doch nicht für den Geschmack und die Saucenansprüche des Fisches entscheidend ist. Für diese beiden Punkte fällt vielmehr in erster Linie der Fettgehalt ins Gewicht, und deshalb erscheint einzig und allein die Eintheilung in fettreiche oder Fettfische und in fettarme oder Magerfische als zweckmäßig und zulässig. Auf der Grenze zwischen den beiden Klassen dürfte etwa der Strömling mit rund 5% Fett stehen, und an diesen würden sich nach oben die Makrele, der Haring, die Alle, der Meeraal, der Aklei, der Lachs, der Aal u. s. w. als Fettfische, nach unten aber der Hecht, der Karpfen, der Barsch, der Stör, die Flunder, die Forelle, der Dorsch, der Schellfisch u. a. m. als Magerfische reihen. Der Ausdruck Fisch umfaßt jedoch (und zwar in weit höherem Grade als der Ausdruck Fleisch) eine solche Mannigfaltigkeit von Geschöpfen, von Nährwerthen und Geschmackspotenzen, daß diese einfache Klassifikation der leichtern Orientirung halber durch etliche gemeingiltige Regeln ergänzt werden muß, nämlich erstens:

Fische aus klarem Wasser sind stets schmackhafter als solche aus schlammgründigem Wasser; zweitens: Süßfische haben in der Regel einen ausgeprägtern Geschmack als Seefische; drittens: kurz nach der Laichzeit sind alle Fische werthlos, wenn nicht gesundheitsgefährlich; endlich viertens: „Frische Fische, gute Fische“, d. h. der Fisch ist um so besser, je schneller er nach dem Tode in Mund und Magen gelangt. Bezüglich des Nährwertes nehmen die Fische im Allgemeinen eine Mittelstellung zwischen dem Geflügel und den Eiern ein, einzelne Arten, wie Lachs, Scholle und Makrele, kommen sogar im Gehalt an Stickstoffsubstanz nahezu dem Rindfleisch gleich. Auf die maßgeblichen Beobachtungen zärtlicher Gattinnen gestützt, schrieb man ihnen überdies und schreibt ihnen auch wohl noch heute eine gewisse geheimnißvolle Wirkung auf den sechsten Sinn des Menschen zu, die jedoch in Wahrheit nicht dem Fisch an sich, sondern den pikanten Saucen eigen ist, in deren Begleitung er sich zu präsentiren pflegt; bei alledem aber ist dringend vor der muthwilligen Zerstörung dieses frommen Glaubens zu warnen, denn er hat die gute Folge, daß der Fisch sich fast stets der liebevollsten und aufmerksamsten Behandlung in der Küche erfreut und weit besser bereitet und weit öfter auf den Tisch kommt, als das ohne jenen Glauben der Fall sein möchte.

Im Punkte der Verdaulichkeit stehen die Magerfische dem Säugethierfleisch vollkommen gleich, während die Fettfische allerdings anregender Gewürzen bedürfen, um nicht beschwerlich zu fallen. In dieser Hinsicht kommt sehr viel auf die Art der Zubereitung und auch auf die Individualität des Eßers an. Diese beiden Umstände fallen auch für die Bekömmlichkeit der Fischconserven ins Gewicht. Da nämlich der Fischfang nur zu gewissen Zeiten thunlich und das Fischfleisch bei seinem stärkern Wassergehalt sehr dem Verderben ausgesetzt ist, so ist die Menschheit schon sehr früh-

zeitig auf allerlei Conservirungsmethoden verfallen. Die älteste dieser Methoden dürfte das allerdings nur bei den Magerfischen anwendbare einfache Trocknen sein, dem der allbekannte Stockfisch das Dasein verdankt. Durch Einjalzen wurden etwas später die sogenannten „Salzfische“ (Salzhäring, Laberdan, Sardelle u. s. w.) ins Leben gerufen, an die sich dann die nach dem Einjalzen geräucherten Fische (Bückling, Lachs, Sprotte, Neunauge etc.), ferner die abgessotten in Del eingelegten (Sardine) und endlich die marinirten, d. h. die nach dem Sieden oder Braten mit Essig und Gewürzen eingelegten Fische schlossen. In neuester Zeit ist auch die Versendung frischer Fische auf Eis mittelst eigens für diesen Zweck eingerichteter Eisenbahnwagen in Europa in Aufnahme gekommen — zur großen Genugthuung nicht bloß aller Fischfreunde, sondern auch aller Menschenfreunde, die dadurch eine gewichtige Ursache des Selbstmordes aus dem Wege geräumt sehen; denn bekanntlich war es die Verzweiflung über das Ausbleiben eines Transports frischer Seefische, welche den großen Batel, den ersten Küchenmesser Ludwigs XIV., im Jahre 1674 in das eigene Küchenmesser trieb. Batels That zeugt besser und beredter für die culinarische Bedeutung der Fische, als selbst ein sechsbändiger Brillat-Savarin es vermöchte, drum sei's mit dem Hinweis darauf an dieser Stelle genug.

Fischmehl oder Fischpulver, eine Fischfleischconserve von etwas süßlichem Geschmack, wird seit etwa 1850 namentlich auf den Lofoden aus dem möglichst entgräteten, dann gebörrten und endlich gemahlener Fleisch der Gadinen (Dorsch, Kabeljau und Schellfisch) hergestellt und kommt, zu Oblaten von der Größe und Dicke eines silbernen Fünfsmarkstücks verbacken, von Norwegen aus in den Handel. Das Präparat enthält 76% Stickstoffsubstanz, daß es aber deshalb den vierfachen Nährwerth frischen Rindfleisches besitze, gehört zu jenen

unqualificirbaren Behauptungen, deren Existenzberechtigung einzig auf der Geduld des Papiers und des Publicums beruht. Ein anderes Fischmehl wird an der Wolga, namentlich in Kasan, aus geköpften aber unentgräteten Barschen, Brachsen und Stinten fabricirt und gilt für pikanter als das norwegische.

Fischotter, der bestgehaßte und bestverfolgte unter allen Mardern und insbesondere unter allen Süßwasserspiraten, galt im Mittelalter für einen angehenden Leckerbissen und wird noch heutzutage als Fastenspeise genossen. Als solche erfüllt er vollkommen seinen Zweck. Im Uebrigen aber ist im 19. Jahrhundert jeder nicht gerade Heißhungerfranke berechtigt, eine Einladung auf Fischotter für eine thätliche Beleidigung anzusehen und sich in entsprechender Weise dagegen zur Wehr zu setzen.

Fleisch, im Sinne der Moralisten der Inbegriff der Schwäche, im Sinne der Gastrosophen der Inbegriff des Gegentheils, werden im Allgemeinen die aus Wasser, Fett, Faserstoff, Eiweiß und Leim nebst verschiedenen Salzen und Extractivstoffen aufgebauten Muskelgewebe des Thierkörpers genannt. Im Besondern jedoch versteht man unter Fleisch ausschließlich die Muskelpartien der Wirbelthiere, im allerngsten Sinne gar nur der vierfüßigen Schlachthiere, während man das Fleisch des Haar- und Federwilds als „Wildpret“, das Fleisch des Federviehs als „Geflügelfleisch“, das Fleisch der Fische kurzweg als „Fisch“, das Fleisch der wirbellosen Thiere aber überhaupt nicht als Fleisch bezeichnet. Da das Fleisch alle zum Aufbau des Körpers erforderlichen Stoffe enthält und in der Regel ohne Schwierigkeit verdaut wird, so steht sein Nährwerth ganz außer Frage und ist auch niemals ernstlich angezweifelt worden, selbst nicht von den Vegetarianern, die immer nur auf Grund ihrer Magenschwäche die Zuträglichkeit oder Bekömmlichkeit des Fleisch-

genusses bereiten, welche natürlich wesentlich von der Individualität des essenden Subjects abhängt. In welchem Grade dies letztere der Fall ist, zeigt sich am unzweideutigsten beim Genuß rohen Fleisches, das von allen denen, die dies Gericht nicht geradezu verabscheuen, schneller und vollständiger verdaut wird als gekochtes oder gebratenes Fleisch, bei denen aber, die einen Widerwillen dagegen haben, nicht bloß weit langsamer und weniger gut ausgenutzt wird, sondern bisweilen sogar die Symptome eines übermäßigen Genusses des schwer verdaulichen reinen Fetts und sogar Erbrechen zur Folge hat. Wem aber Fleisch überhaupt zusagt (und in irgend einer Form sagt es aller Welt zu, sogar den Vegetariern), für den läßt es an Verdaulichkeit nichts zu wünschen übrig, übertrifft vielmehr in dieser Hinsicht nicht bloß die Hülsenfrüchte, sondern auch die Cerealien und namentlich das Brot, dessen Erschließung und Aufarbeitung eine weit härtere Arbeit für den Magen bildet, als man sich gewöhnlich träumen läßt. Bemerkenswerth erscheint noch, daß nicht bloß rohes Fleisch leichter als gekochtes, sondern auch das Fleisch erwachsener Thiere (Rind, Schwein, Hammel u.) leichter verdaut wird als das junger Thiere (Kalb, Ferkel, Lamm u. s. w.). Nur beim Hummer ist das Umgekehrte der Fall, bei diesem aber findet sich um so auffälliger die weitere Regel bestätigt, daß das Fleisch der Weibchen verdaulicher ist als das der Männchen. Geflügelfleisch ist minder verdaulich als Rind-, Kalb- und Hammelfleisch und Wildpret minder verdaulich als Geflügelfleisch. Fisch und Rindsfleisch stehen in Bezug auf die Verdaulichkeit einander gleich, doch scheint gekochter oder gedämpfter Fisch noch um eine Kleinigkeit verdaulicher zu sein als gekochtes Rindsfleisch. Ueber den Geschmack des Fleisches läßt sich kaum etwas Gemeingiltiges sagen, wenn nicht daß das Fleisch der Einhufer süßlicher als das der Wiederkäuer, das Fleisch erwachsener und männ-

sicher Thiere kräftiger als das junger und weiblicher, und endlich daß im Großen und Ganzen jedes Fleisch um so besser schmeckt, je schwerer es zu verdauen ist. Geschmack und Verdaulichkeit bilden also in diesem Falle reciproke Werthe.

Die großen Schlachtfleischlieferanten Europas sind das Rind, das Schwein, das Schaf, die Ziege, das Kanin und in den Großstädten auch das Pferd. Namentlich die drei erstgenannten lassen sich mit anerkennenswerther Unverdorrenheit alljährlich zu Hunderttausenden im Wohlfahrtsdienst der Menschheit ums Leben bringen. Und dabei geht neben dem Massenverbrauch frischen Fleisches ein beinahe ebenso großartiger Consum von Fleischconserven einher. Diese Conserven stehen allerdings an Nährwerth und Verdaulichkeit hinter dem frischen Fleisch zurück, zeichnen sich aber zum Theile, wie der Schinken und das Bökelfleisch, durch Schmachthaftigkeit aus und bringen Abwechslung in die Speisefarte.

Fleischbrühe (franz. Bouillon), so zu sagen die Braten-sauce des Kochfleisches, wird durch Auskochen des frischen Fleisches in Wasser gewonnen und enthält vornehmlich die löslichen Fleischbestandtheile: Eiweiß, Fett, Leim, Säuren und Salze. Da diese Stoffe natürlich nur entweder im Fleische oder in der Brühe stecken können, so ist es ein unendlich komisches, weil vollständig unsinniges Unterfangen, aus einem und demselben Stücke Fleisch gleichzeitig gute Brühe und gutes Suppenfleisch zu erzeugen. Gleichwohl wird diese kulinarische Quadratur des Circels in den Kochbüchern immer wieder als möglich hingestellt und dies oder jenes „erprobte“ Recept zur Lösung der Aufgabe gegeben — sogar noch von Wiel, der sich durch einen Taschenspielerstreich aus der Klemme zieht: er theilt nämlich sein Fleisch und stellt aus der einen Hälfte vorzügliche Brühe und aus der

andern genießbares Suppenfleisch her, was man aber schon lange vor ihm gethan hat, ohne sich dessen zu rühmen. Wirklich gutes Suppenfleisch (d. h. gekochtes Rindfleisch) gibt es überhaupt nicht. Das Suppenfleisch gehört daher als solches unter keinen Umständen auf den Tisch, und daß man diese Regel in Oesterreich, Deutschland und der Schweiz nicht beachtet, liegt einzig an der Faulheit und Bequemlichkeit der Hausfrauen, da die Verarbeitung des Suppenfleisches zu einem schmackhaften vomissement de chat außer der Arbeit nur wenige Kreuzer für Fett, Zwiebeln und etwa eine saure Gurke kostet. An sich durchaus kein Nahrungs-, sondern ein reines Genußmittel, dessen Hauptverdienst in der anregenden Wirkung auf den Magen und den Appetit besteht, wird die Fleischbrühe häufig mit Ei und Semmel als Krafttrank genossen und gibt in dieser Gestalt ein ganz vortreffliches Frühstück ab. Hauptsächlich aber dient sie zur Bereitung der vorzüglichen Bouillonjuppen, die uns am Eingange des Mahles erwarten, um unsern Appetit zu schärfen und unsern Magen auf den Empfang der kommenden Herrlichkeiten vorzubereiten, sowie zur Herstellung jener verführerischen Saucen, ohne die es eine höhere Küche überhaupt nicht geben würde. Als Grundlage dieser Suppen und Saucen ist die Fleischbrühe ein culturhistorisch bedeutender Artikel geworden, mit dessen Einführung in die Küche durch die Franzosen eine neue Epoche der Kochkunst anhebt.

Fleischextract, durch Auslaugen fettfreien Muskel-fleisches gewonnene und zu fester oder halbfester Masse eingedampfte Fleischbrühe, wurde zuerst 1821 von den französischen Chemikern Proust und Parmentier hergestellt und kam seitdem in Form der bekannten Suppentafeln in den Handel, fand jedoch in dieser Gestalt, weil allzu oft verfälscht, keinen Beifall, bis Justus v. Liebig 1857 eine verbesserte Herstellungsweise angab und der Ingenieur Giebert aus Ham-

burg 1864 die erste Fleischextract-Fabrik zu Fray-Bentos in Uruguay errichtete, die 1866 in den Besitz der holländisch-englischen (von Josef Bennert in Antwerpen gegründeten) Liebig's Extract of Meat Company in London überging. Giebert hatte 1865 nur 300 q Extract hergestellt, die Gesellschaft aber erzeugte 1875 schon 5000 q und producirt gegenwärtig alljährlich 7000—10 000 q Liebig'sches Fleischextract, das unter den verschiedenen inzwischen aufgetauchten Sorten (von Buschenthal & Co. in Montevideo, von Kemmerich in St. Elena in Argentinien, von Cibils in Buenos Ayres, von Looth in Sidney in Australien etc.) noch immer die erste Stelle behauptet. Das Extract bildet eine halbweiche, braune Masse mit etwas strengem Bratengeruch und ist, in Wasser gelöst, genau wie ungesalzene Fleischbrühe verwendbar mit dem unschätzbaren Vortheil, daß man es bei seiner großen Haltbarkeit und seiner angemessenen Verpackung jeder Zeit und überall zur Hand haben kann. Auch in seiner Wirkung auf den Körper kommt es völlig mit der Fleischbrühe überein, gehört also wie diese zu den Genusmitteln, und zwar zur ersten Klasse derselben. Um so mehr steht zu bedauern, daß es in der österreichischen Küche noch immer nicht die gebührende Beachtung findet, und daß man sogar in Wien noch immer herzlich fade, bleichsüchtige blonde Saucen antrifft, denen man aus purem Mitleid eine kleine Dosis Extract beizubringen sich versucht fühlen könnte, selbst wenn man gar nicht persönlich mit ihnen engagirt ist. In der feinen Küche ist das Extract als Geschmacksbesserer durchaus unentbehrlich, und mit Recht bemerkt Wiel: „Ich möchte nicht Koch sein, wenn es kein Fleischextract gäbe“. Neben den festen haben die flüssigen Fleischextracte bisher nur wenig Boden gewonnen. Am meisten verbreitet ist noch Cibils' flüssiges Fleischextract, eine dunkle und trübe Flüssigkeit, von der zwei Theelöffel voll in siedendem Wasser zur Herstellung einer

Tasse Bouillon genügen. Die übrigen amerikanischen Präparate dieser Art sind zum mindesten verdächtig, und bezüglich des Bouillon-Extracts von Jul. Maggi & Co. zu Remptal (Schweiz) hat die Untersuchung ergeben, daß man für schweres Geld nichts anderes einhandelt als — eine parfümirte Kochsalzlösung!

Flunder oder Butte, auch Theer-, Elb-, Strufl- oder Sandbutt, ein schwachhafter Flachsfisch von 20—40 cm Länge und bis zu 3 kg Schwere, bewohnt den atlantischen Ocean vom Weißen Meere herab bis Gibraltar, tritt aber auch bisweilen aus purem Wissensdurst weite Reisen stromaufwärts an und dauert sogar in Süßwasserteichen ganz vortrefflich aus. Die Flunder wird im Sommer namentlich in der Ost- und Nordsee in großer Anzahl gefangen, so daß man ganze 60 Stück um 1 $\frac{1}{2}$ —2 Mark haben kann, und entweder, wie die Seezunge zubereitet, frisch verpeift oder aber geräuchert und im Herbst namentlich von Stettin und Hamburg aus ins Binnenland geschickt.

Fogas, Fogasch, Fogosch s. Zander.

Forellen „werden einhellig größtlich gepriesen bei allen Nationen zu jeder Zeit des Jahrs, absonderlich aber im Aprilen und Maien“ (Konrad Gesner, gest. 1565), und das mit gutem Grunde, denn die wahre und eigentliche Alpen- oder Bachforelle, ist ein äußerst zarter und feiner Bissen von wunderbar reinem Geschmack, über dessen Erhabenheit höchstens ein Zungenblinder sich täuschen könnte. Die Trefflichkeit der Forelle steht demgemäß so gänzlich außer Frage, daß man sich nur wundern kann, wie der Fisch dem kulinarischen Spürsinn der Römer zu entgehen vermochte, so daß erst der Gallier Aufonius (gest. 395 n. Chr.) ihn der Erwähnung für würdig erkannte. Seitdem freilich kam er der klüchenverständigen Menschheit nicht mehr aus dem Gesichte. Die Salerner Gesundheitsregeln vom Jahre 1101

zählen ihn unter den zehn gesunden Fischen auf, das Klosterkochbuch von 1350 lehrt „Förheln“ backen, im Haushaltbuch Anton Tucher's (gest. 1524) erscheinen „Forhen“ im Preise von $\frac{1}{2}$ Gulden per Stück (etwa 10 Mark heutigen Geldwerths) als hochgeschätzte Präsente für Geistliche und Standespersonen, und in Paris galten um 1800 nach dem Zeugniß Grimod's Forellen aus dem Genfer See für ein ausschließliches Armeelieferanten-Gericht. So einhellig aber die Forellen allertwärts gut befunden werden, so zwie- und zwanzigspältig laufen die Urtheile über die besten auseinander. In Nürnberg waren im 16. Jahrhundert die „Forhen von Herßpruck“ in Franken berühmt, Hohberg (gest. 1688) bezeichnet „die aus dem kleinen Flusse Bockla im Lande ob der Ens“ als die trefflichsten, Grimod gibt denen vom Genfer See, Brillat-Savarin denen aus dem Furens im Jura, Baerdt den Inn-Forellen aus dem Engadin, und Monjelet denen vom Mont-Cenis den Preis, in Wien galten um 1850 die aus der Fische und gelten gegenwärtig die aus dem Salzkammergut für die besten, Gefner erklärt die rothfleischigen für die „lößlichsten“, sein Landsmann Wiel schwärmt für die weißen und Tschudi preist die gelben vom Poschiavo-See — kurzum jeder Gastrophil lobt die Forellen, die ihm aus rein subjectiven Gründen am besten zugesagt haben und zusagen. Damit soll keineswegs ausgesprochen sein, daß nicht die kleinen, höchstens kiloschweren Forellen der rasch strömenden Alpenbäche durchschnitlich um eine Nuance feiner schmecken als die großen Fluß- und Teichforellen von 90 cm Länge und 5 kg Schwere, im Großen und Ganzen aber muß gegenüber den localpatriotischen Anwandlungen der Küchenväter constatirt werden: jede frische und gesunde Forelle aus klarem, fließendem Wasser liefert bei kunstgerechter Behandlung ein klassisches Gericht, dessen Verdienst gegen andere seinesgleichen abwägen zu wollen mehr als Sünde, nämlich Nartheit ist. Wie wäre auch sonst

die merkwürdige Thatsache zu erklären, daß man gerade bei diesem Edelfische sich allgemein mit der einfachsten aller Bereitungsweisen begnügt und immer nur im Zwangsfalle davon abgeht? Ueberall, wo es frische Forellen gibt, kommen die größern Exemplare blaugesotten, die kleinern in Del gebacken auf den Tisch. Erst wenn der Fisch nicht mehr durchaus frisch ist, wird er, in Wein gedünstet, mit Citronen- oder Buttersauce servirt, wenn er nicht etwa marinirt mit Mayonnaise oder auch als Aspik (sogenannter Forellensalat) auf die Tafel gelangt, zu deren schönsten Zierden er in allen diesen Gestalten gehört, gleichviel ob er weißes oder gelbes oder rothes Fleisch hat, und gleichviel ob seine Haut blauschwarz oder olbengrün oder silberweiß schimmert. Die Färbung der Forellen ist nämlich eine äußerst mannigfaltige, und man unterscheidet danach Goldforellen, Silberforellen, Schwarzforellen, Steinforellen, Waldforellen u. s. w. als Spielarten — in Wahrheit jedoch ohne wesentlichen Grund, denn die Farbe wechselt mit der Umgebung des Thieres. Ebenso unwesentlich ist der Unterschied zwischen Bachforellen und Fluß- oder Teichforellen, denn bei reichlichem Futter und in tieferm Wasser wächst die Bachforelle ohne Weiteres zur Teichforelle aus. Die Laichzeit der Forelle fällt in den Winter (October bis December oder Januar), während der kalten Jahreszeit ist daher der Fisch werthlos, fast ungenießbar. Sein Wohngebiet umfaßt nahezu alle klaren, fließenden Gewässer, namentlich also die Gebirgsbäche und Bergseen Europas und Kleinasiens, und seit 1860 ist er auch in Australien eingebürgert worden. Auf Neuseeland Rebhühner und im Murray Forellen — heißt das nicht zur Auswanderung herausfordern? Ganz gewiß, und um so mehr, da die Forelle wie alle Bachfische in Europa im höchsten Fischpreise steht: sie kostet in Paris durchschnittlich 5—7½ Francs, in Wien 5—6 Gulden per Kilo. Aber über

diese kleine Ungezogenheit setzt man sich beim Anblick des prächtigen Thieres leicht hinweg, denn die Forelle ist ein irdisches Göttergericht und wird es hoffentlich in alle Zukunft bleiben. Vgl. Lachsforelle.

Frankenwein ist Krankenwein — aber heileibe nicht für schöne Alltagsgebresten, für Husten, Hergenschuß und andern Jammer, sondern einzig für die allergrößten Schmerzen, die das Menschentind zu tragen hat, den Welt Schmerz und den Liebes Schmerz. Rheinwein ist Sangwein, aber Frankenwein ist Ruchwein, und im Ruch liegt Alles, auch Musik. Hört ihr's nicht klingen und kichern?

Und die Würzburger Glöckli
Ham a schön's Geläut,
Und die Würzburger Mädli
Sin kreuzbrave Leut'!

Die „Würzburger Glöckli“, das sind die Betglocken Amors, die Glocken des Würzburger Frauenbergs — denn wo anders könnte der beste Ruchwein gedeihen als am Frauenberg, als „auf der Leiste“, die über und über gedüngt ist mit dem kostbarsten aller Säfte, mit dem Blut der „Schwarzen“ des Bauernritters Florian Geher, das dort im Mai 1525 beim Sturme auf die Beste in Strömen floß? Man spürt's aber auch dem Leistenwein noch heute an, daß warmes, tapferes Frankenblut in seinen Molecülen webt, denn freilich sind alle Frankenweine voll Kraft und Feuer, so markig aber wie er und zugleich so lieblich ist kein zweiter neben ihm. Dem Leistenwein zunächst steht der Steinwein vom Steinberge, dessen beste Lage, Eigenthum des Staates und des Bürgerhospitals zum heiligen Geist, den kräftigen, würzigen Heiligen Geistwein liefert, den ersten, der in „Bocksbeuteln“ (eigentlich kugelförmigen, aber plattgedrückten Flaschen) zum Versandt kam wie jetzt sämmtlicher Steinwein. An diese beiden Fürsten reihen sich als Granden der Ständer-

bühler, der Schalksberger und der Gressenwein von der „Harze“ bei Würzburg, der Pfälzen, der Spielberger und der Lämmerberger von Randeracker, der Kalmuth von Homburg am Main, der Saalecker vom Schlosse Saaleck bei Hammelburg und der Hörsteiner vom Abtsberg bei Seligenstadt, der ohne Umstände für einen Spanier ersten Ranges passiren kann; ferner ist der rothe Clever ein vortrefflicher Wein, dem Affenthaler sehr ähnlich. Unter den Weinen zweiter Klasse sind der Collenberger von Fehenbach, der Haslocher und der Klingenberger die bekanntesten und beliebtesten. Alle diese Gewächse sind süße, goldfarbige Weißweine, die sich in der Jugend durch Feuer und Körperlichkeit, im Alter, das sie auf einige hundert Jahre bringen können, durch Bouquet, Feinheit und rheinweinähnlichen Geschmack auszeichnen. Allerdings werden im Mainthale auch vorzügliche Rothweine gebaut, die dem besten Burgunder ebenbürtig sind, aber Frankenwein schlichtweg bedeutet immer Weißwein und nur Weißwein, denn diese allein sind des Frankenlandes Ruhm und Blüthe.

Frankfurter Würstchen oder Saucischen aus gehacktem Schweinefleisch in fingerstarken Hammeldärmen sind eine Errungenschaft des 19. Jahrhunderts, die um 1840 aus Süddeutschland nach Wien kam und hier soviel Verständniß und Anerkennung fand, daß ihr die Metropole zur zweiten Heimath geworden ist, von der aus sie sich unter dem Adoptiv-Namen Wiener Würstchen nicht bloß über den ganzen Continent, sondern seit der Chicagoer Ausstellung von 1892 auch nach Amerika verbreitet hat. Der fliegende „Würstelmann“ (in Norddeutschland „Wursthans“) mit dem in eine Holzmulde eingesetzten Blechfessel unter dem Arm, aus welchem er die ebenso pikante wie einfache und billige Delicatsesse „brennheiß“ an die Consumenten vertheilt, ist durchaus zur stehenden Figur der größern Städte geworden, und selbst in

Norddeutschland beginnt jetzt der alte Name „Saucisken“ immer mehr vor der Bezeichnung „Heiße Wiener“ zurückzuweichen. Die Würstchen werden mit Meerrettig als Appetitbissen vorzugsweise zum Bier verpeist.

Franzbranntwein (franz. esprit de vin), die durch Reinheit und Milde des Geschmacks ausgezeichnete älteste Branntweinart, wird in bester Qualität in Frankreich durch Destillation verschiedener Weinsorten erzeugt, von denen die weißen durchgängig ein feineres und würzigeres Product liefern als die rothen. Die beste Sorte ist der Cognac, als zweite gilt der Armagnac aus dem Departement Gers, und die dritte bildet der Languedoc aus Nîmes, Montpellier, Carcassonne, Cette, Perpignan, Toulouse u. s. w., der zumeist über Bordeaux, Marseille und Nantes in den Handel kommt und zwar weit geringwerthiger als der Cognac und der Armagnac ist, aber mit 30—40 Theilen Wasser ohne Spirituszusatz einen wirklich guten und reinen Branntwein liefert. Spanien, Portugal und Neapel erzeugen nur geringere Sorten und decken ihren Bedarf an bessern aus Frankreich. Dagegen soll in Deutschland ein ganz vorzüglicher Franzbranntwein aus Rieslinggewächsen gewonnen werden — aber wo? Der landläufige deutsche Franzbranntwein wird entweder einfach aus sogenanntem „Cognacöl“ durch Zusatz von Wasser oder aus entfuseltem Kartoffelschnaps mit Zusatz chemischer Präparate zur Erzeugung des Aromas hergestellt und ist in der Regel nur zum Einreiben gut.

Fromage à la crème, in der Schweiz Doppelrahmkäse genannt, wird aus frischer, durch Lab zum Gerinnen gebrachter Vollmilch mit Rahmzusatz bereitet und ungesalzen, ungeformt und unverpackt in den Straßen von Paris, Genf u. s. w. nach Art des deutschen Quarkkäses feil geboten.

Fromage impérial, kleine, schmachtaste Rahmkäschen in Staniolverpackung, die von Ed. Rauppach in Zuchtel

(Mähren) fabricirt werden und sich mit Grund eines gewissen Ansehens erfreuen.

Frontignac, weißer Muscatwein vom Städtchen Frontignan am Salzteich von Ingril bei Montpellier, gehört neben dem Niveältes und dem Lunel zu den französischen Liqueurweinen ersten Ranges und thut sich durch ein ungemein liebliches Parfüm in Verbindung mit eigenthümlichem, ausgeprägtem Obstgeschmack hervor. Obgleich die Weinberge von Frontignan die Reblausverwüstungen schon seit Jahren glücklich verwunden haben, ist der Frontignac doch im Auslande noch immer ziemlich selten.

Frosch, die grüne Wasser-Nachtigall, wird zwar von delikaten Ohren gründlich verabscheut, von wahrhaften Kennern aber weit über die Busch-Nachtigall geschätzt, und das aus einem sehr triftigen Grunde: der Frosch hat Schenkel, und die Nachtigall hat keine oder doch so winzige, daß sie gar nicht der Rede werth sind. Um sich besagte Froschschenkel zu verschaffen, schlägt man den Besitzer einfach auf den Kopf, löst die Hinterbeine aus dem Staatsverbande mit dem Rumpfe, durchschneidet das Schlußknöchelchen der kleinen Zehe und balgt dann durch Zurückstreifen der Haut das Bein regelrecht ab. Tüchtig gewässert, dann marinirt und endlich mit Butter und Gewürz in Weißwein gedünstet oder aber panirt und in Schmalz gebacken dürfen sich diese delicioßen Schenkel auf der besten Tafel sehen lassen und sind immer eines bewundernden Ahs! der Versammlung bei weitem sicherer als manche anerkannte Schönheit im fußfreien Kleide und sogar als manche Ballettuse in voller Uniform. Hat man doch einen sehr hohen höhern Staatsbeamten und vorzüglichen Schenkelfenner an fürstlicher Tafel den Kneifer aufsehen sehen, um mit verkürzter Miene einige mit Peterfilie garnirte Froschschenkel zu bewundern! Auch als Suppen-einlage gehören gedämpfte Froschschenkel zu dem Besten

was die Küche zu bieten vermag, denn sie sind nicht bloß schmackhaft und leicht verdaulich, sondern auch im höchsten Grade nährkräftig, mithin ein wahres Mustergericht für den Krankentisch. Die Hauptverehrer des Frosches sind die Belgier, die Franzosen und namentlich die Italiener, die sogar den ganzen Frosch mit Ausschluß des Kopfes und der Eingeweide verpeisen. Von Triest an bis zu den Pomündungen beschäftigen sich im Herbst und Frühjahr Tausende von Menschen mit der Froschjagd, und es gibt darunter Virtuosen, die binnen 4 oder 5 Stunden 12—15 kg Frösche fangen. In der Mark Brandenburg und in Schlesien ahnte man ums Jahr 1600 nicht einmal die Möglichkeit eines gedämpften Froschschenkels, und in ganz Norddeutschland gehört der Frosch sammt der Schnecke noch heute zu den Ausnahmegerichten. Auch in den Landen ober und unter der Enns war man noch um 1680 über die Zuträglichkeit dieser Speise sehr im Zweifel, hat aber schließlich alle thörichten Bedenken tapfer überwunden, und jetzt verpeist Wien seine 5000—10 000 Paar Froschschenkeln jährlich, je nachdem viel oder wenig zu haben sind. Die Laichzeit des Frosches fällt in den Mai und Juni, die eigentliche Froschsaison ist daher der Herbst (August bis October), doch kommen auch im März und April sehr gute Schenkeln auf die Tafel.

G.

Gänsefuß oder Melde, wie alle meldenartigen Gemißpflanzen mit Einschluß der Quinoa und des Mangold zu den Plebejern der Küche gehörig, wird in Europa mit Ausnahme Englands nirgends mehr gebaut, gedeiht aber zum Aerger des Gärtners als rechtes Unkraut auch ohne