

genannten Prinzess-Hummern sind eine Büchsenconserve aus Hummerfleisch, die von Amerika aus in den Handel kommt.

### I.

**Zauerische Würste**, schmackhafte kleine Bratwürste von etwa 15 cm Länge und 8 cm Umfang, die von der Stadt Zauer in Schlessien, wo sie zuerst im Großen hergestellt wurden, den Namen haben und von etwa 1820—1850 im Delicateffenhandel eine Rolle spielten, seitdem aber in Norddeutschland ebenso populär geworden sind wie die Frankfurter und ganz wie diese von den fliegenden Händlern warm verkauft und von den Consumenten mit geriebenem Meerrettig verzehrt werden.

**Mosker** s. Syrmische Weine.

**Indian** s. Truthahn.

**Indianerfeige**, Cactusfeige oder Wundfeige, die vielkernige, rothgelbe, 2—3 cm lange Beerenfrucht der Fackeldistel und der daraus gezogenen sogenannten indischen Feige, wird auf Sicilien, in Algier und um Granada und Almeria in Spanien im Großen cultivirt, ist aber nicht für den Versandt geeignet und wird daher ausschließlich an Ort und Stelle als Obst verzehrt. Das blutrothe Fleisch der Indianerfeige ist ungemein saftig und süß, die Frucht wird deshalb namentlich von den niederen Volksklassen sehr geschätzt.

**Indische Vogelnefter**, eßbare oder chinesische Schwalbennester, gehören zu jenen außerordentlichen und wunderbaren Delicateffen, bei deren bloßem Namen man auf die Knie fallen und Gott danken möchte — daß er Europa gnädigt vor solcher faden Albernheit bewahrt hat. Diese famosen Nester sehen nämlich aus wie austernförmig

platte oder auch löffelartig vertiefte Stücke durchscheinenden weißen Leims von etwas blättrigem Gefüge, verwandeln sich in heißem Wasser oder Fleischbrühe ohne Umstände in Gelse und schmecken — absolut nach nichts. Daraus wird nun mit möglichst kräftiger und vor Allem stark gewürzter Kraftbrühe die berühmte Vogelneftsuppe (*potage aux nids d'hirondelles*) hergestellt, für die man in Havre 5 Francs, in Hamburg 3 Mark pro Portion bezahlt, wenn sie gerade zu haben ist, denn die Nester werden nur immer zufällig von einem Java- oder Chinafahrer mitgebracht und bilden in Europa keinen Handelsartikel, weil jeder nur einmal auf diese Fünffranken-Suppe hineinfällt und dann nie wieder. China dagegen, wo das Gericht, und bei dem dort beliebten übermäßigen Gewürzzusatz gewiß nicht ohne Grund, als Aphrodisiacum erster Klasse gilt, importirt jährlich 8—8½ Millionen Stück Schwalbennester hauptsächlich aus Java und läßt dafür etwa 1½ Millionen Dollars ins Ausland gehen. Auch Oesterreich versuchte daher im vorigen Jahrhundert Antheil an diesem Handel zu gewinnen und legte 1778 zu Camorta auf den Nikobaren eine Factorie für den Vogelnefterhandel an, die aber keinen Bestand hatte. Was den Ursprung der Nester anlangt, so werden sie von der Salangane oder Nesterschwalbe aus dem zähen Schleime oder Speichel hergestellt, den die Speicheldrüsen dieses Thierchens zur Nistzeit in großer Menge absondern, und besonders auf Java von einer eigenen Kunst der „Nestplücker“ unter dem Protectorate einer eigenen Gottheit, der Ratu-Doro-Segoro-Ridul (d. h. jungfräulichen Königin des Meeres), dreimal im Jahre, im April, im Juli und November, mit Lebensgefahr von den Felswänden herabgeholt, nach ihrer Reinheit von fremden Stoffen (Federn, Vogelkoth etc.) und ihrer Weiße in zwei Sorten gesondert und in Kisten zu 35 kg Schwere zum Versandt gebracht. Auf Java selber ist man vernünftig

genug, diesen Leckerbissen unangetastet an sich vorübergehen zu lassen.

**Ingwer**, Ingber oder Ingwerklaunen heißen die plattgedrückten Nebenwurzeln des knolligen Wurzelstocks der Ingwerstaude, die in Südasien zu Hause, aber schon im 16. Jahrhundert durch Francesco de Mendoza nach Mexico und dann auch nach den Antillen, Cayenne, Brasilien, Queensland und der afrikanischen Westküste verpflanzt worden ist. Die Wurzeln werden im Januar und Februar ausgestochen, in heißem Wasser gebrüht und entweder mit der Rinde (ungeschälter Ingwer) oder nach Entfernung derselben (geschälter oder weißer Ingwer) an der Sonne getrocknet und so nach Europa geliefert. Der Ingwer enthält neben 45—55% Stärke, 10—12% Wasser und etwa 3½% Fett noch 1½—2¼% ätherisches Oel, und da gerade die gelbbraune Rinde reich an diesem Stoffe ist, gilt der ungeschälte mit Recht für werthvoller als der geschälte, der überdies häufig mit Chlor gebleicht, wenn nicht mit Gyps oder Kreide angestrichen ist. Griechen und Römer kannten die Droge zunächst nur als Arzneimittel, erst Apicius bezeichnet sie als Gewürz. In Deutschland wird der Ingwer zuerst um 1070 in den Haushaltbüchern des Klosters Hirsau an der Nagold (Württemberg) erwähnt, spielte aber das ganze Mittelalter hindurch eine ebenso bedeutende Rolle wie der Pfeffer; namentlich war der in Zucker oder Honig eingemachte sogenannte *candirte* Ingwer beliebt, der in bester Qualität in China aus der frischen, in den europäischen Conditoreien aber aus der getrockneten Wurzel hergestellt wird. In Frankreich vertrat sogar während des 18. Jahrhunderts die *épice blanche* oder *petite épice* (gestoßener Ingwer) vielfach die Stelle des mit hohem Eingangszoll belegten und daher vierfach kostspieligeren Pfeffers. Die Küche des 19. Jahrhunderts macht wie überhaupt von den Gewürzen, so auch vom Ingwer

immer weniger Gebrauch. Oesterreich führte 1890 nur noch 1539, Deutschland gar nur 1508 q zum eigenen Gebrauche ein, und diese Ziffern gehen noch immer, zwar ganz allmählich, aber stetig zurück. Guter Ingwer riecht angenehm aromatisch und schmeckt scharf, geradezu brennend gewürzhaft. Mit Ingwer rechnet man ihn daher zu den kräftigern Magenreizern, und da die Ingwer-Morsellen und das Ingwer-Bier (ein leicht moussirendes Getränk aus Wasser, Hefe, Weinstein, Ingwer und Zucker) aus der Mode gekommen sind, so besleißigt man sich jetzt des Ingwer-Liqueurs als eines billigen und wirksamen Magenmittels.

**Johannisbeere** heißt nach ihrer Reifezeit (Ende Juni) die saftige Frucht des Johannisbeerstrauchs, der in ganz Nord- und Mitteleuropa, in Sibirien und Canada heimisch ist, auch in Niederösterreich noch wild vorkommt und hier seinen wahren deutschen Namen Ribisel beibehalten hat. Die Frucht wird zum ersten Male um 1490 als *uva di frati* (Mönchstraube — weil von Mönchen gezogen, oder weil für Mönche gut genug?) in Italien, schon 1497 aber als *Ribes Joannis* von Joh. Tollat von Bochenberg auch in Deutschland erwähnt, und hundert Jahre später (1598) vermochte Joh. Bauhin bereits fünf Spielarten aufzuzählen. In England dagegen war sie noch 1557 als Obstfrucht völlig unbekannt und sogar noch 1597 hatte man keinen eigenen Namen für sie, sondern half sich mit Umschreibungen, bis im 17. Jahrhundert die Bezeichnung *red currant* (rothe Korinthe) üblich wurde. Von den verschiedenen Arten sind für die Küche zwei von Bedeutung, die rothe Johannisbeere oder eigentlich Ribisel, in Bayern Ribizel und Fürwizel genannt, und die schwarze Ribisel, Ahl-, Gicht-, Boes-, Pfeffer- oder Wandelbeere mit schwarzer oder ambrafarbener Frucht, deren eigenthümlicher Wanzengeruch einzelnen Personen widerlich ist, während sie anderen vortrefflich

mundet und in Brantwein dem gemeinen Manne für ein ausgezeichnetes Sichtungsmittel gilt. Beide Arten werden im Garten gezogen, doch behauptet die rothe bei Weitem das Uebergewicht, denn ihre Verwendbarkeit ist eine so unbeschränkte, daß sie sich sogar einer Damengesellschaft unbedenklich en chemise präsentiren läßt. Reich an Apfel- und Citronensäure, an Schleinzucker und Pectin wird sie roh oder mit Zucker eingemacht zum Dessert gegessen, als Compot, Gelée oder Marmelade auf den Tisch gebracht, zu Kuchen und Torten verwendet, mit Wasser und Zucker zu Johannisbeerwein verarbeitet oder aber in Gestalt von Ribiselsaft zur Mischung von Kühltränken für Kranke und Gesunde gebraucht. Um zu erfahren, wozu die Ribisel sich schickt, braucht man übrigens dem Goetheschen Recept zuwider nicht durchaus „bei zarten Frauen“, sondern nur bei den Obst-Conservefabriken von Ferd. Baumer in Perchtoldsdorf oder von Wucherer & Co. in Würzburg anzufragen. Seit 1812 existirt übrigens in unsern Gärten noch eine dritte Art, die Goldribisel, die zuerst 1806 westlich vom Felsengebirge in Nordamerika entdeckt wurde, und deren große schwarze Beeren von der kleinen Welt als Käscherei gesucht sind.

**Johannisberger**, ein Hochgewächs vom Rhein, das sich selber lobt, sobald nur die Flasche geöffnet wird und sein unbeschreibliches Bouquet die Luft durchduftet. Schloß und Dorf Johannisberg liegen im Rheingau unweit Geisenheim dicht bei einander, aber nur das Weingelände des Schlosses, dem Fürsten Metternich gehörig, liefert den echten und gerechten Wein, dessen Ruf durch alle Lande geht, und der, wenn auch nicht absolut der beste, doch immer einer der besten des Rheingaus ist. Dieser Schloß Johannisberger kommt in zwei Sorten vor, nämlich Schloß Johannisberger Cabinet, ausgezeichnet durch größte Reinheit des

Stoffs und des Geschmacks und namentlich völlig frei von jener pikanten Säure, die den Rheinwein so oft für den Ausländer unleidlich macht, aber auch 7—35 Mark per Flasche werthend, und einfacher Schloß Johannisberger, dem Cabinetwein an würzhafter Süße und Consistenz nachstehend, aber gleichfalls ein Wein ersten Ranges, der nur „gute“, katerlose Räusche schafft. Dem Schloßwein im Allgemeinen ebenbürtig, bisweilen sogar dem Cabinet näher stehend ist der Johannisberger Klause von der „kleinen Klause“, einem Berge südlich vom Schloßberg gegen Geisenheim zu. Die vierte Sorte endlich bildet der Dorf Johannisberger aus dem weitem Umkreise des Schloßberges, dessen beste Lagen der bekannten Weinfirma Mumm zustehen. Der Dorf Johannisberger ist nur ein Rheingauer zweiter Klasse, nimmt aber unter diesen eine der ersten Stellen ein, wie man sich bei Eduard Sacher in Wien für verhältnißmäßig wenig Geld gründlich überzeugen kann.

**Johannisbrot**, in Oesterreich Bockshörndl, heißen im landläufigen Deutsch die berühmten „Trebern“, die der verlorene Sohn während seiner berufsmäßigen Ausbildung zum Schweinehirten als ersten, zweiten und dritten Gang und überdies zum Nachtiß genoß. Es ging also dem Manne nach heutigen Begriffen noch gar nicht so schlecht, denn die wohlbekannten, glänzend dunkelbraunen, 10—20 cm langen und bis 3 cm breiten Schoten sind bei einem Zuckergehalt von etwa 40% nebst 6% Stickstoffsubstanz und 1½% Buttersäure ebenso wohlschmeckend wie nahrhaft und bilden daher noch heute im ganzen Mittelmeergebiet ein beliebtes Nahrungsmittel der untern Volksklassen. Uebrigens wächst diese eigenthümliche Hülsenfrucht auf einem stattlichen Baume, dem Karato, auch Karoben- oder Bockshornbaum, für dessen Heimat dem gedachten verlorenen Sohn zu lieb in der Regel Palästina angesehen wird, während doch die hebräische Sprache nicht einmal

einen eigenen Namen für ihn hat, sondern sich mit der griechischen Bezeichnung behilft. In Wahrheit ist der Karato in Anatolien, Syrien und Kyrene zu Hause, wurde von den Griechen nach Griechenland und Italien verpflanzt und endlich von den Arabern bis nach Marocco und Spanien verbreitet. Die besten, d. h. zuckerhaltigsten Sorten liefert noch immer Syrien, ferner Cypren, Kleinasien und endlich die Provinz Algarbien in Portugal, wo ein Baum nicht selten 40—50 kg trockner Früchte gibt. Die Schoten werden noch vor der Reife vorsichtig abgeschlagen und dann an der Sonne gedörrt oder z. B. auf Cypren ausgepreßt und auf diese Weise ein Syrup, der sogenannte Kastanhonig (nach einem Flecken der Insel), daraus gewonnen oder aber, wie in Portugal und auf den Azoren, zur Fabrication von feinem Spirit verwendet. Die Samen endlich liefern ein Kaffee-Surrogat, den sogenannten Carobbe-Kaffee; zur Zeit der Araber dienten sie den Edelsteinhändlern und Apothekern als Gewichte, und daher rechnet man im Brillantenhandel noch heute nach „Karaten“. Daß auch in Mittel- und Nordeuropa weit mehr Johannisbrot verknabbert wird, als man gewöhnlich meint und merkt, beweisen die Importziffern. Im Jahre 1890 z. B. führte Oesterreich rund 24 000 q und Deutschland rund 17 000 q ein.

**Isländisches Moos** ist eine Schildflechte, die nicht nur im europäischen Norden, sondern stellenweis auch in den deutschen Gebirgen in Menge vorkommt und sich beim Kochen in ein Gelée von bitterem Geschmack verwandelt. Das Moos wird im Norden nicht nur als Gemüse gegessen, sondern auch zu Brotmehl vermahlen und zu Brot verbacken, wobei man zwei Gewichtstheile Moosmehl einem Gewichtstheil Getreidemehl gleichschätzt. In Oesterreich und Deutschland wird es von Magen- und Lungenkranken hauptsächlich in Geléeform, aber auch als Thee und, mit Cacao, Salep und Zucker verbunden, als Moos-Chocolade genossen.