

## K.

Vgl. den Buchstaben C.

**Kabeljau**, ist allen Stockfisches Anfang. Der 1—1½ m lange und bis 50 kg schwere Fisch, der sonst auch Hochsee-Dorsch heißt, bewohnt den atlantischen Ocean und dessen Aushängsel mit Ausschluß des Mittelmeers vom 40.—75. Grad nördlicher Breite und wird vom Februar bis Ende Mai an den Lofoden, der Doggerbank und den Neufundlandbänken in solcher Menge gefangen, daß man den durchschnittlichen Gesamtertrag dieser Fischerei auf 3 Milliarden Kilogramm jährlich berechnet. Frisch nicht besonders schmackhaft und überhaupt bei dem Massenfange in diesem Zustande nur zum allergeringsten Theile verwendbar, wird der Kabeljau schon seit Jahrhunderten auf verschiedene Art zu Conserven verarbeitet und führt danach ganz verschiedene Namen. Geföfst, ausgeweidet und mit Salz eingepökelt heißt er Laberdan, gesalzen und auf den Klippen des Strandes an der Sonne getrocknet Klippfisch, gesalzen und an Stangengerüsten gedörrt Stockfisch, wovon wieder zwei Sorten vorkommen, nämlich der ganz entgrätete und daher platte norwegische oder holländische Flachfisch und der nur zu zweidrittel Körperlänge entgrätete französische Rundfisch. Leider wird der Kabeljau bei dieser etwas summarischen Behandlung nicht besser, sondern verhärtet sich im Gegenteil gerade beim Trocknen dermaßen gegen alle sanftern Gefühle, daß er immer erst der Wasserfolter unterworfen und windelweich gedroschen werden muß (daher auch Klopffisch), bevor man ihn gebrauchen kann. Diese angehende Henkersarbeit suchen manche Köchinnen sich zu ersparen, der Einkauf gewässerten Stockfisches (der übrigens seit 1890 sehr zurückgegangen ist, so daß jetzt nur durchschnittlich 3000 kg, gegen frühere 6000 kg

jährlich, auf dem Wiener Fischmarke umgesetzt werden) ist jedoch stets ein Zeichen von Leichtsinne, da kein Mensch wissen kann, wie der Fisch vor dem Wässern gerochen haben mag. Wahrhaft ist der Kabeljau immer, der frische auch gut verdaulich, der Laberdan schon schwerer und Klippfisch und Stockfisch am schwersten. Man gibt den Stockfisch gesotten mit gerösteten Zwiebeln oder mit Sardellenbutter, gebacken mit Senfsauce, mit Rahmsauce oder einfach mit grüner Petersilie, gedünstet mit Erdäpfeln, mit Del und Knoblauch oder mit Sardellen und Kapern — ein Herreneffen bildet er indessen nie. Der frische Kabeljau wird nach Weise des Dorches behandelt.

**Käse** ist Milchulz oder Milchgelée, gehört also schon zu den Producten höherer culinarischer Einsicht und Erfahrung und kommt demgemäß nur bei wirklichen Culturvölkern, zuerst bei den Hebräern vor. David, der Sohn Jaiz, brachte um 1050 v. Chr. Geb. dem Hauptmann seiner Brüder, „zehn frische Käse“ zum Geschenk und fand dabei Gelegenheit, den Riesen Goliath umzubringen — ein Beweis, daß es stets zum Besten gereicht, wenn man dem Herrn Hauptmann oder seinem Stellvertreter ein Präsent macht. Die Griechen waren hundert Jahre später im Punkt der Käse schon bedeutend weiter: wenn man um 900 v. Chr. im schönen Jonien den köstlichen Prammer von der Insel Kreta zechte, so rief man nach dem Zeugniß Homers „mit eherner Rassel Ziegenkäse darauf“. In Rom kannte man zur Kaiserzeit schon ein ganzes Duzend Sorten, darunter auch zwei Alpenkäse, den Doceante und den Batusischen, schwärmte aber besonders für den Bitthynischen Käse aus Kleinasien und für den unübertrefflichen gallischen Roquefort, der aber zu jener Zeit noch Cassus Nemaurensis hieß. Die Germanen dagegen beharrten damals noch bei der geronnenen Milch (lac concretum des Tacitus) und nahmen erst später mit der Sache auch den Namen von

den Römern herüber. In Oesterreich und Deutschland ist also der Käse verhältnißmäßig jung und hat ja die Käsefabrication überhaupt erst im 19. Jahrhundert einige Bedeutung gewonnen. Im 17. Säculum waren indessen die Käse von Schloß Hardegg, vom Kloster Gaming und vom Städtchen Horn, wo man damals bereits Schweizer als Käsemacher in Dienst nahm, auch über die Grenzen der Provinz hinaus berühmt, wie heute etwa der Hagenberger Schloßkäse. Noch immer aber überwiegt die Einfuhr die Ausfuhr ganz bedeutend, so daß z. B. 1890 Deutschland 88 000 q ein- und 14 000 q ausführte, Oesterreich 16 000 q ein- und nur 6000 q ausführte. Wen verbraucht im Durchschnitt jährlich  $1\frac{1}{2}$  Millionen Kilogramm.

Die Käsebereitung ist im Princip äußerst einfach, denn es handelt sich dabei nur darum, den Käsestoff aus der Milch abzuscheiden und vom Molken zu trennen. Je nach der verwendeten Milch, je nach der Art der Abscheidung und endlich nach der Art des Salzens, Würzens, Pressens, Formens und Reifenlassens gewinnt man aber an Aussehen, Consistenz und Geschmack sehr verschiedene Käsesorten, deren Zahl sich auf etwa 300 belaufen dürfte, und von denen etwa die Hälfte auch im Handel vorkommt. Mit der einfachen Eintheilung in Kuh-, Ziegen-, Schaf- und Büffelkäse ist unter diesen Umständen dem Gastronomen wenig geholfen, denn wer z. B. Schaffkäse bestellt und daraufhin blauen Roquefort erwartet, hat absolut kein Recht zur Klage, wenn ihm statt dessen grüner Tezelskäse aufgetischt wird. Zur Vermeidung derartiger schöner Mißgriffe unterscheidet man deshalb zunächst zwei große Hauptklassen, nämlich:

Sauermilch oder Sauerkäse, der aus natürlich (ohne Labzusatz) geronnener und in der Regel entrahmter Milch durch einfaches Erwärmen und nachmaliges Auspressen gewonnen wird, und

Süßmilchkäse oder Süßkäse, dessen Masse man aus süßer Vollmilch oder Halbmilch mittelst Labzufuges abscheidet und ebenfalls durch Pressen vom Molken befreit.

Innerhalb dieser beiden großen Hauptklassen unterscheidet man dann weiter je nach der Consistenz der Sorten zwei Hauptgruppen, den Hartkäse und den Weichkäse, von denen der erstere eine mehr talgartige, der andere eine mehr butterartige Beschaffenheit hat. Damit ist beim Sauerkäse, der in harter Gestalt hauptsächlich durch den mit Salz und Kümmel gewürzten landläufigen Wirthschafts- oder Handkäse, in weicher durch den allbekannten Quark und im Handel durch den Glarner Schabzieger, den Salzburger Sperrkäse, den Vorarlberger Sauerkäse, den Mainzer Handkäse und den Broccio repräsentirt wird, die Einteilung erschöpft. Beim Süßkäse dagegen unterscheidet man ferner:

Rahmkäse aus reinem oder mit Milch verzettem Rahm, ausgezeichnet durch hohen Fettgehalt und saftigen Geschmack, wie z. B. der Gervaiskäse, der Brieikäse, der Neuchâtelter, der Stilton u. s. w.;

Fettkäse aus reiner, höchstens mit weniger Halbmilch oder aber auch mit etwas Rahm veretzter Vollmilch, daher in seiner Zusammensetzung der Milch ziemlich ähnlich (nur der Milchzucker und ein Theil der Salze fehlen), an Nahrhaftigkeit ihr gleich und an Wohlgeschmack ihr überlegen, wie z. B. der Emmenthaler, der Edamer, der Cheddar, der Roquefort, der Gorgonzola &c.;

Halbfettkäse aus „Halb und Halb“, d. h. aus Vollmilch in Verbindung mit einem gleichen Theile Halbmilch, daher weniger fetthaltig und nahrhaft als der Fettkäse, aber von kräftigerem Geschmack wie beispielsweise der Parmesan und der Battelmatt; endlich

Magerkäse aus unverbessertem Galbmilch, ärmer an Fett, aber reicher an Milchzucker und Stickstoffsubstanz als alle vorgenannten.

In Amerika, das gegenwärtig die größte Käse-Industrie auf Erden besitzt, hat man neuerdings sogar versucht, das Milchfett gänzlich oder theilweise durch andere Thierfette zu ersetzen, d. h. analog der Kunstbutter auch Kunstkäse herzustellen, der in der That als Schmalzkäse und Oleomargarin-Käse auch bereits in Europa eine Rolle zu spielen beginnt. Im Nährwerth steht dieser Kunstkäse etwa unserm Halbfettkäse gleich, der Geschmack indessen ist eigenthümlich krazend, und wer nach Wiener Sitte das Mahl mit einer süßen Mehlspeise schließt, dürfte seiner Zunge gerade keine angenehme Abwechslung bereiten, wenn er das Dessert mit einer Scheibe Kunstkäse eröffnen wollte.

Schon seit Jahrhunderten nämlich bildet der Käse den kräftigen Schlußaccord jedes regelrechten Mahles und zugleich die verheißungsvolle Ouverture für den leckern Nachtsich. Eine angemessenere Stellung im Menu dürfte auch in der That nicht für ihn zu finden sein, denn kraft seines Gehalts tilgt er den letzten Rest von Hunger, den der Gast bis dahin sich glücklich zu erhalten gewußt hat — eine Kunst, auf die nur der Kenner sich versteht — und versetzt zugleich durch seinen pikanten Geschmack die Schmeckwarzen in jene gleichmäßige Spannung, die zur Würdigung der Süßigkeiten eines guten Desserts durchaus von Nöthen ist. Auch auf die Verdauung scheint er anregend zu wirken, obgleich er selber nichts weniger als leicht verdaulich ist und daher diejenigen sich einer wahren Magenbeleidigung schuldig machen, die ihn zum Ersatzmann des Fleisches stempeln, der er seiner Zusammensetzung nach allerdings sein könnte, aber eben der schrecklichen Arbeit wegen, die er in größerer Menge dem Magen bereitet, niemals sein wird. Nur in Landstrichen mit armer Bevölkerung nimmt

er als einzige Zufaß zum Brote annähernd eine solche Stellung ein.

**Käffellee** f. Glarner Schabzieger.

**Kaffee**, der Wein der Denker, nimmt seiner ganz eigenthümlichen Wirkung wegen eine Sonderstellung unter den narfotischen Genußmitteln ein, deren Bedeutung erst in allerjüngster Zeit vollständig erkannt worden ist. Während nämlich Thee, Alkohol, Coca, Tabak, Opium u. f. w. ausschließlich als Sparmittel wirken, d. h. durch Herabsetzung der Lebhaftigkeit der Verbrennung den Stoffwechsel verlangsamten und dadurch die Arbeitsfähigkeit des Organismus verlängern, leistet der Kaffee seinerseits nicht nur dasselbe, sondern beschleunigt noch überdies einestheils die Assimilation der stickstoffhaltigen Nährstoffe und andertheils die Ausscheidung des Harnstoffes, so daß also unter seinem Einflusse die Functionen des Körpers durchaus im Gleichgewicht bleiben und zugleich, da er den Körper zur Aufnahme größerer Mengen Stickstoffsubstanz befähigt, indirect Arbeit geliefert wird. Kaffee ist daher das allerbeste Schmiermittel für die menschliche Maschine, das zwar keineswegs die eigentliche Triebkraft ersetzen kann, wohl aber deren Thätigkeit wesentlich erleichtert und überdies die vorzeitige Abnutzung der Maschinenteile verhindert. Deshalb glücklich die Stadt, die sich eines trinkbaren Kaffees rühmen darf, und dreimal glücklich Du, Wien, dessen Kaffee nicht bloß trinkbar, sondern auch gut und bisweilen sogar vorzüglich ist. „Heiß wie die Hölle und schwarz wie den Teufel“, auf Wunsch auch „süß wie die Liebe“ kann man ihn überall haben, nur in Wien aber hat er jenes unvergleichliche Aroma, jenes ganz eigenthümliche gewisse Je ne sais quoi im Geschmack, das Zunge und Nase bis in den dritten Himmel entzückt und sich selbst bei dem guten und berühmten Karlsbader Kaffee nicht wiederfindet. Macht das die blaue Donau, macht's der grüne Prater, machens die feischen Köchinnen

oder macht's die Wiener Luft? — Gott allein weiß es, soviel aber steht fest: wer noch keinen echten Wiener Kaffee gekostet, der weiß kaum wie reiner Kaffee schmeckt. Millionen Kaffeetrinker erfahren das freilich überhaupt nie, denn überall in Europa sieht man dem edlen Mohren drei Lieblingslaster nach: die Mesalliance mit dem Zucker, die feinen Geschmack verdirbt, die morgantische Ehe mit der Milch, die Geruch, Geschmack und Farbe zugleich vernichtet, und das leidige Concubinat mit der Cichorie, das ihn vollständig auf den Hund bringt. Zahlreichen Personen wird freilich nur durch den Cichorienzusatz der Genuß des schwarzen Trankes ermöglicht, denn die Kaffeebohnen stehen hoch im Preise und die Durchschnittsernte von  $6\frac{1}{2}$  Millionen Metercentner jährlich deckt kaumhin den Bedarf. Oesterreich führte 1890 schon 350 550 q, Deutschland aber 1 181 000 q und im folgenden Jahre 1 256 000 q ein. Man würde also auch in Deutschland trotz des Massenverbrauchs des Getränkes einen ganz anständigen Mokka zu Wege bringen können, wenn dort nicht die Gewohnheit herrschte, keinen rohen, sondern nur fertig gerösteten Kaffee vom Kaufmann zu beziehen, der seinerseits „um einer Verflüchtigung des Aromas vorzubeugen“, die in warmer Sodablösung gewaschenen Bohnen während des „Brennens“ mit concentrirter Zuckerlösung, Stärkesyrup oder Vaselinöl besprengt, wodurch sie ein schön fettglänzendes Aussehen gewinnen, aber auch zugleich 3—15% schwerer werden und 5—6% mehr Wasser behalten als die ohne Zusatz gerösteten. Die anregende Wirkung des Kaffeegenusses beruht bekanntlich auf dem Coffein und war in der Heimat des Kaffeebaums, Abyssinien, seit unvordenklichen Zeiten bekannt, bevor sich das Getränk im 16. Jahrhundert über den Orient und seit Mitte des 17. Jahrhunderts über Europa verbreitete. Die Gründung der ersten Kaffeehäuser in den verschiedenen Städten fällt ziemlich genau mit der Einführung des Kaffeegenusses

in den betreffenden Ländern zusammen und ergibt nachstehende Reihenfolge: Constantinopel 1554, Venedig 1624, Marseille 1644, London 1652, Paris 1671, Wien 1683, Nürnberg 1686, Hamburg 1687, Wittenberg 1700, Stuttgart 1712, Augsburg 1713, Leipzig 1720 und Berlin 1721. Natürlich stemmten sich allerhand Narren, denen jede Neuerung ein Greuel, auch der Einführung des Kaffees entgegen. Namentlich die burleske Herzogin Sophie Charlotte von Orleans (gest. 1722) erblickte im Mokka einen wahren Würgengel, dem sie alle vorkommenden Todesfälle zuschreiben zu müssen glaubte. Allerdings war diese brave Herzogin überhaupt mit einem komischen Geschmack begabt. Bekanntlich gibt es auch noch heutzutage Leute, die den Kaffee für ein „Gift“ ansehen oder angesehen wissen wollen, selbst diese aber wagen nicht zu leugnen, daß die Einführung des Dufttranks der Levante zu einem Segen für Europa geworden ist.

**Kaffee-Surrogate** sind allerdings niemals Genußmittel, aber bei der Volksbeliebtheit des schwarzen Trankes einerseits und dem hohen Preise der echten Kaffeebohnen andererseits eine leidige Nothwendigkeit, welche der weniger Bemittelte sich wohl oder übel fügen muß. Alle diese Ersatzmittel liefern eine schwarze Brühe von brenzlichem Geruch und mehr oder weniger bitterem Geschmack, die sich mit viel gutem Willen wohl für Kaffee ansehen, selbst mit dem besten Willen aber niemals dafür trinken läßt, denn abgesehen vom Geruch und Geschmack fehlt ihr gerade der Bestandtheil, der den wahren Kaffee ausmacht: das Coffein. Auch der Nährwerth dieser schwarzen Gebräue ist in der Regel nicht weit her. Weshalb zieht also das Volk diese bitteren, fast widerlichen Abkochungen bei alledem dem hochgerühmten Hafereibrei der alten Germanen vor? Die Antwort ist einfach: einmal weil der warme Trank schnell ermuntert und wärmt, zweitens weil die Bitterstoffe sowohl den Gaumen wie die Verdauung

anregen, ohne wie die famose Morgen-Mehlsuppe den Magen zu belasten, und drittens auch wohl weil man sich dabei die Wirkung des guten, echten Kaffees vorstellt und sich schon durch diese Vorstellung belebt und angeregt fühlt (Auto-Suggestion). Nicht zu unterschätzen ist auch der Umstand, daß selbst der Aermste nur selten irgend ein Surrogat ohne Beimengung echten Kaffeepulvers verwendet. Die Zahl der Kaffee-Surrogate ist nahezu unbeschränkt, denn kein röst- und mahlbare Rohstoff von irgend welchem Geschmack ist sicher, nicht eines Tages von einem speculativen Fabricanten „entdeckt“ und als allerneuester und natürlich auch allerbesten Kaffee-Ersatz in die Welt eingeführt zu werden. Die bekanntesten Kaffee-Surrogate sind folgende:

Feigen-Kaffee, namentlich in Oesterreich und Süddeutschland beliebt, wird aus gerösteten und zerkleinerten Feigen hergestellt, kommt aber nur selten rein in den Handel, sondern wird in der Regel mit andern Stoffen versetzt, so das Karlsbader Kaffee-Gewürz mit 1% Natriumbicarbonat, der Wiener Gesundheits-Kaffee mit Holzbirnen, der Brünner Dampf-Kaffee mit Rüben, der Feigen-Kaffee von A. Hofer in Salzburg mit Lupinen, der von Emil Seelig in Heilbronn mit Cichorien und Rüben, der von Müller & Co. in München mit Rohrzucker, der von Eckhardt ebenda mit Rohrzucker und Cichorie u. s. w.;

Cichorien-Kaffee, namentlich in Norddeutschland, Nordfrankreich, Belgien, Holland und Dänemark an der Tagesordnung, neuerdings aber auch in Oesterreich immer mehr Boden gewinnend, weil er billiger ist als der Feigen-Kaffee, wird aus gerösteten und gemahlten Cichorienwurzeln fabricirt und allerdings selten verfälscht, tritt aber, wenn man den vortheilhaft bekannten sogenannten Anker-Cichorien von Dommerich & Co. in Magdeburg-Buckau ausnimmt, eigentlich nie unter seinem wahren Namen, sondern ent-

weder unter der Firma seines Erzeugers als Brandt-, Frank-, Hauswaldt-, Reusch- oder Völker-Kaffee, oder je nach der Fabrikmarke als Dom-, Stern- oder Löwen-Kaffee, nicht selten auch unter einem Phantasienamen als Victoria-, Germania- oder Spar-Kaffee oder endlich mit beneidenswerther Unverfrorenheit gar als Feinster Mokka-Kaffee, Indischer Sibonny, Bester Java-Kaffee u. s. w. auf;

Roggen-Kaffee aus geröstetem Roggen, vielfach Gesundheits-Kaffee und von der Firma Moser in Trier gar Verbesselter homöopathischer Gesundheits-Kaffee titulirt, ferner Mais-Kaffee unter dem Namen Saladin-Kaffee und endlich Weizen-Kaffee spielen für sich eine untergeordnete Rolle, werden aber häufig dem Malz-Kaffee beigemischt;

Malz-Kaffee, durch die Empfehlung des würdigen Kaltwasser- und Barfüßer-Enthusiasten Pfarrer Kneipp in Würzshofen seit nunmehr drei Jahren en vogue gekommen und von der Firma Franz Kathreiners Nachfolger in München gar nach patentirter Methode bereitet, wird aus Gerstenmalz hergestellt und namentlich wegen seines hohen Nährwerths empfohlen — als ob man Kaffee als Nahrungsmittel gebrauche! Hierher gehört unter anderem auch der Candirte Gersten- und Malz-Kaffee und der „mit Zucker geröstete“, d. h. gleichfalls candirte Korn-Kaffee, beide von C. Seelig in Heilbronn a. N.;

Rüben-Kaffee, nach Art des Cichorien-Kaffees aus der Runkel- und Zuckerrübe bereitet, kommt ausschließlich in Verbindung mit dem Cichorien-Kaffee vor, dessen charakteristische Bitterkeit aber nie den starken Röstzuckergeruch der Rübe zu verdecken vermag;

Zucker-Kaffee aus caramelisirtem Stärkezucker kommt als Holländischer Kaffee-Extract oder als Kaffee-

Essenz, ehrlicher als Bestes approbirtes Kaffee=Surrogat von Psalz jun. in Offenbach a. M. im Handel vor;

Carobbe=Kaffee besteht aus geröstetem und gemahlenem Johannisbrod;

Mandel=Kaffee, bekannter unter dem Namen Diehl'sches Kaffee=Verbesserungsmittel von Diehl in München, wird aus Erdnüssen, von anderen Firmen aber auch zur Abwechslung aus Eichel und Cichorien hergestellt und kostet, da die Dummen nicht alle werden, 2 $\frac{1}{2}$ —3 Mark per Kilo;

Lupinen=Kaffee aus gerösteten Lupinen, Cichorien, Rüben und Roggen segelt unter dem stolzen Namen Deutscher Volks=Kaffee oder auch Allerwelts=Kaffee;

Eichel=Kaffee aus gerösteten, geschälten und gemahlten Eichel, 1774 von M. F. Marx in Hannover erfunden, wird wegen seiner Heilkräfte in den Himmel erhoben, aber —

Noch trank keiner, dem's nicht graute,

Dieses Teufels=Fabricat!

Außerdem liefern die Datteln den Arabischen Dattel=Kaffee, die Nichererbsen den Deutschen Kaffee, der sich der Abwechslung wegen bisweilen auch Französischer Kaffee nennt, die mexicanischen Schwarzbohnen den Congo=Kaffee, die Samen der Mogdad=Cassie den Mogdad= oder Neger=Kaffee, die Schalen der echten Kaffeebohne den Saffa= oder Sultan=Kaffee, die Bohnenfrüchte des Durabaums den Sudan=Kaffee, und damit nicht genug, wird auch noch aus den Wurzeln der Möhre, der Zuckerrurz und der Kuhblume, aus den Samen des Spargels, der Hagebutte und der Kaffeewicke, aus Traubenkernen, aus Felderbsen, aus Vogelwicken, aus Sojabohnen, aus Kastanien, aus Holzbünnen und Erdmandeln Kaffee gebrannt, so daß an Surrogaten wahrhaftig kein Mangel herrscht. Von dem aus diesen schönen Dingen bereiteten Tranke freilich muß man bekennen: der ist der beste, den man nicht zu trinken braucht.

**Kaiserling** oder Herrenpilz, ein großer, prachtvoller Blätterschwamm mit rothem Hut und gelbem Stiel, der in Italien häufig, zerstreut aber auch in den Fichtenwäldungen Ungarns, Böhmens und Süddeutschlands vorkommt und überall für einen Bissen erster Güte gilt. Schon die Römer der Kaiserzeit würdigten ihn nach Verdienst. „Der Speisen beste“ nennt ihn Plinius mit Nachdruck, und Martial meint: „Gold und Silber läßt sich einem Boten anvertrauen, eine Sendung Kaiserlinge dagegen nicht, denn die würde der Schlingel unterwegs mit Stumpf und Stiel verzehren“. Der Kaiserling kommt als Gemüse und auch gebacken, hauptsächlich aber mit Butter geschmort und mit Rahm und geschälten Citronenscheiben angerichtet auf den Tisch. Von andern Pilzen und namentlich dem giftigen Fliegenpilz unterscheidet er sich durch die Eigenheit, daß er das Wasser, in welchem man ihn abgiebet, gelb färbt.

**Kalb** ist das Kind der Kuh, Kalbfleisch daher Rinderfleisch oder „Halbfleisch“, wie das Sprichwort sagt. Es enthält nämlich, wenn fett, etwa 72 $\frac{1}{2}$ % Wasser, 19% Eiweißstoffe, 6—7 $\frac{1}{2}$ % Fett und 1—1 $\frac{1}{3}$ % Salze (mageres hat etwa 6% Wasser mehr und ebenso viel Fett und Salze weniger) steht also an Nährwerth dem Rindfleisch bedeutend nach. Außerdem aber findet sich unter den Eiweißstoffen mehr leimgebende Substanz als bei irgend einer andern Fleischart. In Folge dieses Leimgehaltes und bei der Weiche der Faser weicht es beim Kauen beständig dem Angriff der Zähne aus, so daß die regelrechte Verarbeitung eines Bissens gut anderthalb Mal mehr Zeit erfordert als beim Rindfleisch, und da sehr viele Esser sich diese Arbeit ernstlich verdrießen lassen, so gilt das Kalbfleisch mit Grund für schwer verdaulich. Eines aber hat es vor allen andern Fleischarten voraus: den zarten und saftigen Geschmack, und eben deshalb spielt es eine sehr hervorragende Rolle auf der Tafel. Ein

gebratener Kalbsziemer von 6—7 kg, der zugleich das köstliche Nierenstück in sich schließt, gehört unbedingt zu dem Tröstlichsten, was eine vorzügliche Küche zu bieten hat. Angesichts dieser pompösen und dabei soliden Schönheit fängt der stumpfste Appetit Feuer, fühlt die genußentfremdeste Zunge ein menschliches Rühren und löst sich der herbste Schmerz in sanftes, aus Hoffnung und Wehmuth gepartes Sehnen, so daß ein besseres Gericht für betrühte Erben, gebeugte junge Witwen und schmerzgebrochene Freunde gar nicht denkbar ist. Der Nierenbraten gilt für eleganter und ist in der That so verlockend, daß er sogar Männer von Geist verführt, die da sehr wohl wissen, daß er etwas fettig fade schmeckt und in dieser Hinsicht dem fleischigeren Schlegel nachsteht. Kalbsbrust ist weniger aristokratisch, hält aber im Geschmack die goldene Mittelstraße zwischen dem Nierenbraten und dem Rippenstück und bildet mit weißem Spargel, rothen Krebschwänzen und grünen Erbsen gefüllt und mit Champignonjus angebraten in Kenneraugen eine Schüssel ersten Ranges. Die Leber kommt gebacken oder als Carbonade, die Lunge als Mus, das Hirn gebacken, geröstet, gefüllt oder als Auflauf, der Schwanz glacirt, gebacken oder in weißer Sauce, das Ohr mit Meerrettig oder mit Fricasséesauce, das Herz gespiet, das Gefröse gedämpft, der Kopf und die Füße gebacken, die Milz gefüllt, die Nieren geröstet und die Zunge gesotten auf den Tisch. Daran reihen sich ferner die Kalbscoteletten, das Kalbsfricandeau, die Kalbsrouladen, die Kalbsklops und nicht zuletzt die Kalbsmilch-Gerichte, als da sind Kalbsmilch-Suppe, Kalbsmilch in Butter gedämpft, Kalbsmilch in Papier, Kalbsmilch mit Fricasséesauce, Kalbsmilch mit Trüffeln u. s. w. — Alles nahrhaft vollendete Schöpfungen der höheren Küchenkunst und leichter Verdaulichkeit und Wohlgeschmack. Kein Wunder also, daß Wien im Durchschnitt 150 000,

Berlin 115 000 und Paris 240 000 Kälber jährlich consumirt. Bemerkenswerth ist der Umstand, daß sich im Kalbfleisch Wien, Paris und Boston ganz besonders hervorthun, weil an diesen Orten das Abschachten minorennen Kälber von weniger als vier Wochen gesetzlich oder durch die Sitte verpönt ist.

**Kaldaunen**, in Niederachsen Kalunen oder Klunen, in Oberachsen Kutteln, heißen die Baucheingeweide der größeren Schlachthiere mit Einschluß des Gefröses, d. h. der Bauchfellfalten, aber mit Ausschluß der Leber und der Milz. In zoll- bis fingerlange Stücke geschnitten, geben die Kaldaunen die allbekanntesten Kuttelflecke, die sich durch Nahrhaftigkeit und größte Verdaulichkeit vortheilhaft auszeichnen und daher in der Krankenküche eine der ersten Stellen einnehmen würden — wenn nur ihr Geschmack nicht gar zu weichlich wäre. Bei dem starken Leingehalte der Kaldaunen sind geröstete Kutteln eine absolute Ungeheuerlichkeit, die aber nichtsdestoweniger immer wieder vorkommt, obgleich jede honette Zunge sich durch dies widerwärtige Gericht tödtlich beleidigt fühlen muß. In der Regel bereitet man daraus Kuttelflecksuppe, die mit Knoblauch gewürzt wird, oder man dünstet sie in Butter. Viel empfiehlt, sie vorher in Weißwein zu mariniren und dann mit Kapern anzurichten — in der That nicht übel! Uebrigens werden die Kutteln so fabelhaft schnell und gründlich verdaut, daß man um zwei Uhr mit dieser Speise bis zum Besten gesättigt, doch bereits um vier Uhr vor erneuertem Hunger in Ohnmacht fallen kann.

**Kalmus**, der weißliche, stark aromatische Wurzelstock des Schwertheus oder Kalmusrohrs, einer rohrartigen indischen Sumpfpflanze, wurde wahrscheinlich noch zu Anfang des 16. Jahrhunderts ausschließlich aus oder über Italien bezogen, da der Nürnberger Anton Tucher 1513 neben venedischen

Mandeln, Zuckerkand und Rhabarber auch 2 Loth „Kalmus und Galget“ (Kalmus und Galgant) aus dieser Quelle kaufte. Angeblich soll die Pflanze erst 1574 nach Europa gelangt sein und zwar über Constantinopel. Da aber die Polen sie „Tartarenkraut“ nennen und die Tartaren einen ureigenen Namen für sie besitzen, so ist eine Einführung in Deutschland von Nordosten her keineswegs ausgeschlossen, um so mehr, da sie im Brandenburgischen schon um 1600 „heftig in den Gärten gezeuget“ wurde. Hier und in Oesterreich war das Rohr um 1650 vollkommen eingebürgert, „allermaßen ich ganze kleine Teiche gesehen, die anstatt des Geröhrichs eitel Kalmus haben“, wie Hohberg erzählt. Der Wurzelstock liefert, in Scheiben geschnitten und mit Zucker eingesotten, das würzige, als Magenmittel berühmte Kalmusconfect, sowie in Brantwein gelegt den nicht minder trefflichen Kalmuschnaps und findet auch in den Liqueurfabriken mannigfache Verwendung.

**Kanin**, hochdeutsch in der Regel Kaninchen, niederdeutsch Karnickel; das bekannte höhlengrabende Ungeheuer, das mit furchtbarem Zahn die schrecklichsten Niederlagen unter den hochstrebendsten Rohlköpfen anzurichten im Stande ist, gehört zwar zur allernächsten Verwandtschaft des braven Hasen, und muß als Stallhase nicht allzu selten dessen Stelle vertreten, reicht ihm aber in kulinarischer Hinsicht nicht das Wasser. Das Kaninfleisch erscheint der schärfsten Saucen ungeachtet immer etwas matt und weichlich, so zu sagen „von des Gedankens Blässe angekränkelt“ und wird daher von der feinen Küche Oesterreichs und Deutschlands gern umgangen, wosfern nicht die eiserne Nothwendigkeit ein anderes gebietet. In Frankreich, Belgien, Holland und England dagegen hat wenigstens die bürgerliche Küche das Kanin völlig acceptirt und liefert es gebraten, geschmort oder als Fricassée ziemlich häufig auf den Tisch, während in

Centraleuropa höchstens das Wildkanin zu dieser Ehre zu gelangen pflegt, das freilich als Fricassée kaum auf Beifall zu rechnen haben dürfte. Wildkaninchen werden in Preußen durchschnittlich 300 000 Stück, im Kaiserstaat 80 000—85 000 Stück jährlich erlegt, wovon der Löwenantheil mit etwa 30 000 Stück auf Niederösterreich entfällt. Die Kaninchenzucht dagegen ist bisher in beiden Ländern ohne wesentliche Bedeutung.

### Kapaun s. Hahn.

**Kapern** oder Kappern heißen die noch unerschlossenen, centimeterlangen, in Salz oder Essig eingelegten Blütenknospen des in ganz Südeuropa und Nordafrika heimischen Kapernstrauchs, mit denen schon die göttliche Pnyne im Athen des 4. Jahrhunderts v. Chr. Geb. rasende Geschäfte machte, und die noch heute zu den beliebtesten Würzen unserer Saucen, Ragouts, Fricassées und Katerfrühstücke gehören. Die Kaper wird um so höher geschätzt, je kleiner und fester sie ist, darum gelten die italienischen Lipari-Kapern und die Puglieser für die vornehmsten Sorten, denen sich dann die französischen Nonpareilles, Capucines, Superfines und Capotes anreihen. Als Surrogat der echten kamen schon um 1710 als „Bramkapern“ die jetzt sogenannten deutschen Kapern (Blüthenknospen des Bram-Ginster), im Handel vor, und zwar wurden sie damals wie noch heute hauptsächlich von Flandern und Holland aus auf den Markt gebracht. Schon früher hatte man auch die gespornten unreifen Früchte der Kapuzinerkresse, die Beberning 1684 nach Holland brachte, nachdem sie schon 1580 aus Peru nach Wien gekommen, als Ersatzmittel für die Kaper gebraucht, wie man sie hin und wieder noch heute als solches oder auch nebst den Blättern zu Salat verwendet. Dagegen scheint die Verwendung der Blumenknospen der giftigen Dotterblume als Kapern-Surrogat nicht über die Mitte des 18. Jahr-

hundreds zurückzureichen und, wenn nicht direct durch eine betrügerische Absicht, so doch jedenfalls durch die auffällige Aehnlichkeit beider Knochenarten veranlaßt worden zu sein.

**Karausche** oder Bauernkarpfen, ein ziemlich alltäglicher Bewohner fast aller stehenden und ruhigen Gewässer Mittel- und Nordeuropas und Mittelasiens, hat zwar trotz ihrer Vorliebe für Schlamm und Sumpf ein leidlich wohl-schmeckendes und weiches Fleisch, wird aber bei alledem wegen der zahlreichen Gräten und eines etwas süßlichen Beigeschmacks nur wenig geschätzt und kommt auf der bessern Tafel so gut wie gar nicht vor. Exemplare unter  $\frac{1}{4}$  kg Schwere sind der Gräten wegen überhaupt nur als Bratfisch verwendbar. In Wien hat sich der Verbrauch an Karauschen während der letzten zehn Jahre in höchst auffälliger Weise vermindert, denn während 1887 noch 13 620 kg auf den Franz Josefs-Quai kamen, wurden 1890 nur noch 2190 kg und 1891 gar nur 1070 kg zugeführt, ohne daß deshalb der Fisch im Preise gestiegen wäre. Er werthet in Oesterreich und Süd-deutschland durchschnittlich 0.30—0.90 Mark, in den westlichen Provinzen Preußens 0.20—0.50 Mark, in den östlichen Provinzen aber  $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$  Mark per Kilo.

**Karlowitzer** s. Strymische Weine.

**Karpfen** gehört zu den alleranspruchsvollsten und allergensten Eigenschaften der Donau, denn im Schwarzmeer heimatherechtigt, ist der Edelfisch sicher auch von Alters her im Hauptzufluß desselben zu Hause. Südeuropa dagegen scheint ihn erst, wenn auch schon Jahrhunderte v. Chr. Geb., durch die Unternehmungslust griechischer und römischer Gastronomen zugeführt erhalten und das Rheingebiet ihn erst durch die Klöster empfangen zu haben — wenigstens wird er um 1070 am Bodensee als Klosterfisch zuerst genannt. In Nordfrankreich soll er noch zweihundert Jahre später unbekannt gewesen sein, gelangte aber von dort aus 1514

durch Leonhard Mascall nach England und 1560 durch Peter Dye nach Dänemark. Nach Brandenburg brachte ihn 1585 von Schlesien her der Oberst-Burggraf v. Kostitz (gest. 1588), aber erst 1769 kam er von der Mark nach Ostpreußen und erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts nach den russischen Ostseeprovinzen. Seit 1850 ist er von Europa her nach den atlantischen Staaten der Union und seit 1875 auch nach Californien verpflanzt worden, immer mit dem überraschendsten und großartigsten Erfolge. Der brave Fisch ist aber nicht bloß bei seiner Fruchtbarkeit und Zählebigkeit vorzüglich gut zu züchten, sondern bei seinem Fett und seinem Wohlgeschmack auch vorzüglich gut zu essen. Schon marinirt erregt er eine günstige Vorstellung, gebacken stille Befriedigung, in schwarzer Sauce allgemeine Anerkennung, als Ragout ungetheilte Zustimmung, gebraten lauten Beifall, in Gelee aufrichtige Bewunderung und blaugesotten endlich jenes tiefe, innige Entzücken, für das die Ausgewähltesten überhaupt keine Worte haben, und das man daher kurz und bündig als „blaue Karpfen-Seligkeit“ bezeichnet. Ueber den blauen Karpfen im Ganzen gehen nur zwei Dinge: die höchst delicate Karpfenmilch, die auch gebacken als selbstständiges Gericht auftritt, und die noch delicatesere Karpfenzunge, d. h. der Gaumen des Fisches, ein wahres quinto elemento, wie die Spanier sagen, dessentwegen selbst verschämte Feinschmecker nicht selten um den Kopf des Thieres zu betteln wagen. — Gevatter Karpfen kann ein Alter von 100 Jahren und dabei eine Länge von  $1\frac{1}{2}$  m und ein Gewicht von 35 kg erreichen, in der Regel ist er jedoch bescheidener und geht selten über 1 m Länge und 15 kg Schwere hinaus. Seine Laichzeit erstreckt sich über die Monate Mai, Juni und Juli, die Saison umfaßt daher den ganzen Herbst und Winter (October—April). Unter den drei landläufigen Spielarten, dem gewöhnlichen, rundschuppigen Edelkarpfen,

dem gänzlich schuppenlosen Lederkarpfen und dem nur längs der Seiten mit einer geradlinigen Reihe großer Schuppen bekleideten Spiegelskarpfen oder Karpfenkönig, gilt der letztgenannte für den vornehmsten, doch ohne deshalb besser zu schmecken als die beiden andern. In Frankreich sind die Rhone- und die Seine-Karpfen, in Deutschland die Rhein-Karpfen, in ganz Europa aber die Donau-Karpfen berühmt, die schon im 16. Jahrhundert zu Zehntausenden gefangen wurden, damals aber bei den ehrsamten Mitgliedern der Wiener Donaufischer-Genossenschaft sehr getheilte Gefühle erregten, da ihr reichliches Auftreten für ein Vorzeichen der Pest galt. Im Jahre 1890 verbrauchte Wien aus der Halle und vom Fischmarkt 476 475 kg Karpfen, der durchschnittliche Jahresconsum beträgt jedoch etwas weniger, nämlich 375 000 kg. Das Kilo werthet in Wien 1·60—2 Mark (1 Gulden), in Paris 0·85—1·50 Mark, in Berlin 0·60 bis 2·50 Mark.

**Kartoffeln** oder Erdäpfel, die Wurzelknollen des Knollen-Rachischattens, kamen schon in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts durch die Spanier nach Südeuropa und später (1584) durch Walter Raleigh nach Irland, das zuerst von allen Ländern der alten Welt den Kartoffelbau im Großen versuchte. Der vielgenannte Sir Francis Drake steht in gar keiner Beziehung zur Einführung des Erdapfels, obgleich das Städtchen Offenburg in Baden ihm 1853 dieses vermeintlichen Verdienstes wegen ein hübsches Denkmal errichtet hat. In Wien wurde die erste Kartoffelstaude 1588 durch Carolus Clusius gezogen, und in Mitteleuropa gebührt dann auch dem alten Herzogthum Oesterreich die Ehre, die Kartoffel zuerst in größerer Menge, wenn auch immer noch ausschließlich im Garten angebaut und schon 1662 den ersten Kartoffelspiritus erzeugt zu haben. Das letztere berichtet der bekannte Chemiker und Projectenmacher F. Joachim

Becher, (gest. 1682), der 1660—1662 in Wien lebte, und der gleichzeitige Freiherr v. Hohenberg (gest. 1688) fügt hinzu: „Man kocht die indianischen Papas“ [amerikanischer Name der Erdäpfel!] „und ist sie warm oder auch, überbrüht und geschält, kalt mit Del, Essig, Pfeffer und Salz. Sie sind allhier so fruchtbar und vermehren sich so gern, daß man für gibt, in Canada selbst seien ist nicht so viel zu finden als bei uns“. In Niederösterreich freilich gewann die Vorliebe für die Mehlspeisen bald wieder das Uebergewicht. Der Wiener Botaniker Wilhelm Heinr. Kramer hielt daher 1756 den Knollen-Nachtschatten nicht einmal für der Erwähnung würdig, und erst die schlechten Ernten im 8. Jahrzehnt des 18. Säculums brachten die Kartoffel auch als Feldfrucht zu Ehren, von der gegenwärtig Oesterreich jährlich 80 Millionen, Deutschland jährlich 240 Millionen Metercentner producirt. Natürlich hatten allerlei weiße Leute wie gegen jeden Fortschritt, so auch gegen die Einführung der Kartoffel ihre Bedenken und machten der Knolle namentlich ihre Verwandtschaft mit der etwas anrüchigen Familie Nachtschatten zum Vorwurf. Der letzte dieser traurigen Narren war wie gewöhnlich ein deutscher Professor, der Leipziger J. Th. Bratanek, der noch 1853 in seiner „Aesthetik der Pflanzenwelt“ das unschätzbare und unerseßliche Knollengewächs mit seinem Fluche belegte. Fast ebenso werthlos sind die beliebten Declamationen über den Kartoffelgenuß, die sich bei den Diätetikern und leider auch noch bei Viel finden. Zur ausschließlichen Nahrung ist die Kartoffel bei ihrer Zusammensetzung aus rund 75% Wasser, 21% Stärkemehl, 2% Stickstoffsubstanz und 0.15% Fett freilich nicht geeignet — aber wer ist denn auch seine Erdäpfel ohne alle Zuthat, wenn er nicht etwa muß? Für den Müßenden ist aber bekanntlich der beste Rath verloren, und was die übrige Welt anlangt, so weiß dieselbe auch ohne gelehrte Demonstrationen,

daß Kartoffeln mit Fett oder Fleisch vortrefflich munden und trefflich nähren, also ein vorzügliches Nahrungsmittel bilden, mögen sie „im Schlafrock“ oder geschält, gedünstet oder gesotten aufgetischt werden. Denn kein zweites Nüchengewächs ist in dem Maße und in so verschiedenen Gestalten für die Tafel verwendbar wie der anspruchslose Erdapfel. In Fleischsuppen wie in kalten Saucen, in zahllosen Schmor Speisen und Aufläufen, als Gemüse, als Salat, als Brei und als Pfannkuchen, in Klößen und in kleinen Pasteten, als Pellkartoffel, als Salzkartoffel und als Bratkartoffel, in Croquetten, in Schmarren, in Nebeln und Strudeln — überall und in allen möglichen Formen tritt der Erdapfel uns entgegen und ist dabei auf der Tafel ebenso am Platze wie auf dem Tische des schlichten Bürgers. Die Kartoffel trägt auch in der That mehr zur Volksernährung bei als selbst das Getreide, und zwar nicht bloß direct, sondern auch indirect, denn ohne sie wäre die Viehzucht Deutschlands, Dänemarks und Englands in dem Umfange, den sie jetzt hat, einfach unmöglich. Kurzum, sie ist für den gemeinen Mann unentbehrlich wie das Brot, für den Gastrosophen werthvoll wie das Getreide und für den Feinschmecker erfreulich wie das Bisquit.

**Kastanie** oder **Marone**, die süße, braunrindige Nuß der Edelkastanie oder des Kästenbaums, der vom Kaspi-See bis zum Busen von Biscaya wild wächst, dessen Cultur jedoch von Kleinasien ausging, in Südeuropa ein wahres Volksnahrungsmittel, das in Wasser gekocht als Brei, zumeist aber über dem Feuer geröstet verzehrt und, halb Nücherei halb Speise, als „Maroni arostiti!“ („eijße Maroni!“) an allen Straßenecken feil geboten wird. Die geschälte Kastanie enthält  $7\frac{1}{3}\%$  Wasser,  $3\%$  Fett,  $10\frac{3}{4}\%$  Stickstoffsubstanz und unter  $73\%$  eiweißfreien Stoffen  $9\frac{1}{2}\%$  Zucker und  $38\frac{1}{2}\%$  Stärkemehl, das sich theilweise beim Rösten ebenfalls

in Zucker verwandelt und den süßen Geschmack der gebratenen Kastanien erzeugt. In Mittel- und Nordeuropa werden sie gekocht zu Suppe und Brei, gestoßen zu Pudding, Croquettes und Torten, hauptsächlich aber als Füllsel zu gebratenen Enten, Gänsen und Putern verwendet, deren Aroma dadurch eine eigene Feinheit, so zu sagen einen Silberklang erhält. Candirt spielt die Kastanie beim Dessert eine hervorragende Rolle. Die Schalenfrucht des wilden Kastanienbaums ist mehrsamig, die einzelne Kastanie daher kleiner als die Nuß der einfamigen Frucht des zahmen Kästenbaums, dessen große Kerne vorzugsweise Maronen heißen. Oesterreich hat in Südtirol, Görz und Gradisca, Syrien und Dalmatien Kastanienbau mit 10 000—12 000 q Jahresertrag, auch Deutschland besitzt am Rhein und im Elsaß Kastanienwälder; die besten Früchte kommen jedoch aus der Lombardei (deren Export nach Oesterreich sich auf etwa 10 000 q jährlich beläuft), aus Piemont, Sicilien, Corsica, Spanien, Portugal und Südfrankreich, wo Lyon den Mittelpunkt des Handels bildet und früher die Früchte Toscanas und Sardiniens, jetzt die Kastanien des Dauphiné und des Bivarais als Marrons de Lyon auf den Markt bringt. Uebrigens kommt der Kästenbaum auch in Niederösterreich ganz vortrefflich fort, liefert aber nur kleine Früchte, deren Gesamtmenge etwa 150 bis 180 hl jährlich betragen dürfte.

#### **Kaulbarjch** s. Barjch.

**Kefyr** oder Kifir (vom tartarischen Worte kef für Lust und Wonne, also „Lustwein“), bei den Kabardinern am Terek Kapir, bei den Lesghiern Khypp, heißt ein kumysähnliches gegohrenes Getränk tartarischen Ursprungs, das seit etwa 1880 in Rußland und seit 1885 in Deutschland ziemlich Verbreitung gefunden hat, dagegen in Oesterreich, der Schweiz und Frankreich weniger anzusprechen scheint. Das eigenartige Getränk wird in bester Qualität aus guter Kuh-

milch durch Zusatz der sogenannten Kesyrrkörner bereitet, erbsengroßer, gelbweißer Kügelchen von spröder Beschaffenheit, die aus dem Käsestoffgerinnsel des Kesyrs selbst durch Trocknen gewonnen werden und, in die frische Milch gebracht, als Gährungserreger wirken. Durch diese Gährung verwandelt sich das Casein größtentheils in ein leichter verdauliches Galbeinweiß (Gemialbumose), der Milchzucker aber in Milchsäure, Kohlensäure und Alkohol. Der Kesyrr schäumt daher wie gutes Lagerbier und hat einen so erfrischend säuerlichen, angenehm prickelnden Geschmack, daß es unverantwortlich wäre, ihn einzig und allein den Kranken zu vergönnen und die Gesunden von diesem Genuße auszuschließen. Wenn im Sommer das Selterwasser schal, die Sauermilch zum Ueberdruß und die Tisane de champagne knapp wird, dann wird der Kesyrr, den man sich schlimmsten Falls selber bereiten kann, als ein rettender Engel und der Glaube der Mohamedaner begreiflich erscheinen, welche die Erfindung des schmackhaften Getränks dem Mohammed selber in die Sandalen schieben und die Kesyrrkörner „Hirse des Propheten“ nennen. Besagte Körner sind von Ferencz Wolf, Director der Ackerbauschule zu Ekaterinodar im Kaukasus, oder von der Firma Dr. Rauck & Co. in Breslau zu beziehen, welche letztere den „Milch-Champagner“ auch fertig versendet. In Wien liefert Lehmanns Kesyrranstalt ein gutes Product. Vgl. Kumys.

**Kerbel**, Körbel, auch Garten- oder Küchenkerbel, ein einjähriges Doldengewächs mit ausgeprägtem Anisgeruch, das vielfach im Hausgarten gezogen und als Gewürz an Kohl oder Hammel- und Hühnerfleisch gekocht oder auch mit Butter geschmort als Gemüse gegeben, zumeist aber als Salat-zusatz verwendet wird. Die Pflanze ist im gemäßigten West-asien daheim, gelangte in den letzten Jahrhunderten vor Christus nach Griechenland und Italien, fehlt unter den Küchenpflanzen Karls des Großen und wird auch bei den

Schriftstellern des Mittelalters nicht genannt, ist aber schon seit mindestens 400 Jahren in Oesterreich und Süddeutschland vollkommen eingebürgert und verwildert.

**Kerbelrübe**, des Küchenkerbels knollensüßige Richte, ist eine in Norddeutschland ziemlich beliebte, in Niederösterreich noch unbekannte Culturform des holligen Kälberkropfs, Rübenkerbels, Pimperleins oder Pimperlimpings, der in ganz Oesterreich, der Schweiz und Deutschland wild wächst, und dessen starke, schwarzrindige Wurzel von Alters her mit Pfeffer und Salz, Essig und Del zu einem Salat verarbeitet wurde, der in Süddeutschland Peperle-, in Pommern Köppken-Salat hieß. Die deutsche Kerbelrübe hält im Nährwerth und im Geschmack die Mitte zwischen der Kartoffel und der Kastanie, wird im October verbrauchsfähig und ausschließlich als Gemüse, namentlich gut in Butter geschmort, als Beilage zu Kohl oder Spinat verwendet. Sie wurde zuerst um 1820 von der Gärtnerin Luise Corthum (gest. 1840) im Städtchen Zerbst gezogen und um 1855 von dem kaiserl. Obergärtner Jacques in Neuilly bei Paris auch in Frankreich eingeführt. Seit 1852 hat sie an der Sibirischen Kerbelrübe eine Nebenbuhlerin erhalten, die ebenso ertragreich und noch schmackhafter ist, so daß sie häufig wie die Pastinake und die Schwarzwurzel verwendet wird. Die Sibirierin wurde vom Gärtner Daniel Müller im Pflanzengarten zu Upsala gezüchtet und namentlich durch den Garteninspector Zihlke in Eldena bei Greifswald verbreitet.

**Röhren** oder Röhrenerbisen, in Steiermark Sperberköpfel, in Niedersachsen Ziesern, die graugrünen, nahezu vierkantigen Samenkörner der gleichnamigen Staude, haben trotz wiederholter Anbauversuche in Mittel- und Nordeuropa keinen Eingang gefunden, während sie allerdings in Südeuropa und namentlich in Spanien ein fast tägliches

Nahrungsmittel bilden. Man verspeist die Körner zum Theile grün und zwar entweder roh, wobei sie neben dem erbsenähnlichen einen säuerlichen Beigeschmack zeigen, oder man kocht sie in Wasser und genießt sie wie grüne Erbsen. Die reifen Kichern, zu Brei verkocht und mit Pfeffer, Del und Citronensaft gewürzt, geben eine beliebte Fastenspeise der Italiener und Spanier, ihre Hauptrolle jedoch spielen sie als unerläßlicher Bestandtheil der noch unerläßlichen Olla potrida. Im Uebrigen sind sie wie alle Hülsenfrüchte nahrhaft, aber schwer verdaulich und als Gemüse nach unsern Begriffen kaum verwendbar, da sie zwar beim Kochen aufspringen, aber weder auseinandergehen noch die Schale abstoßen.

**Kiebitz**, das Nebhuhn der Sümpfe, wird in Oesterreich und Deutschland bei Weitem nicht nach seinem Verdienst geschätzt. Man begnügt sich, im April und Mai die ziemlich großen, schwarz getüpfelten und schmackhaften Eier zu verspeisen, und vernachlässigt dagegen das Wildpret, das zwar im Frühjahr unschmackhaft, im September jedoch, wenn der fette Vogel sich zur Reise rüstet, sehr beachtenswerth ist. Geschmort oder nach Weise der Becassine am Spieß respective in der Pfanne gebraten, bildet es einen nichts weniger als unleidlichen Bissen und darf getrost neben den Regenpfeifer gestellt werden. Die Belgier behaupten sogar: „Wer noch keinen Kiebitz gegessen, versteht nichts von Federwildpret“, und die Pariser geben ihnen insofern Recht, als sie jährlich neben 15 000 Regenpfeifern, ebenso viele Kiebitze im Preise von  $\frac{1}{2}$ —1 Frank pro Stück über die Zunge spazieren lassen. Jung aus dem Neste genommen, läßt der Kiebitz sich nicht nur mit merklichem Vergnügen mästen, sondern auch vollständig zähmen, wie er denn z. B. auf den Hebriden durchaus zu den Hausthieren gehört. Sein Wohngebiet umfaßt die ganze alte Welt von Nordafrika und Indien ab bis

zum 61. Grad nördlicher Breite. In den nördlichen Ländern erscheint er daher als ausgeprägter Zugvogel, der im März eintrifft und im October wieder abzieht, weiter gegen Süden jedoch und schon in England tritt er als Stand-, höchstens als Strichvogel auf. Der berühmte Kaffeehaus-Kiebitz ist ungenießbar.

**Kipfel**, eine Specialität der Wiener Weißbäckerei, ist ein Hefengebäck aus Milch und Weizenmehl, welches die Gestalt eines Hornes oder Halbmondes hat und etwa 25 g wiegt. Bei der trotz seiner Leichtigkeit gewichtigen Rolle, die das Kipfel im Wiener Leben spielt, hat man sich schon vorlängst nach einem Erfinder für denselben umgesehen und schrieb diese Ehre dem löblichen Meister Peter Wendler zu, der die Form des Gebäcks 1683 zum Hohne auf den türkischen Halbmond in Aufnahme gebracht habe. Gründlichere Forscher aber haben inzwischen klargelegt, daß die ehrjamen Wiener Bäckermeister schon am Weihnachtsabend des Jahres 1227 dem Fürsten Leopold eine Tracht Ehipfen verehrten. Damit ist natürlich Peter Wendlers Ruhm für immer dahin, der des Kipfels aber strahlt nur um so heller, und welcher allseitigen Verehrung sich dies Wiener Kind erfreut, das wird sich zeigen, wenn es am Weihnachtsabend 1927 seinen 700. historischen Geburtstag feiert.

**Kirichen** schlechtweg sind ohne alle Widerrede Süßkirschen, die großen, farbenprächtigen, zuckerartigen Früchte des Süßkirschen-, Vogelkirsch- oder Zwieselbaumes, der sich schon von Weitem durch seine stattliche Erscheinung von seinem jüngern Bruder unterscheidet, dem mehr strauchartigen Sauerkirschbaum oder Weichselstrauch mit kleinerer und säuerlicher Frucht. Wie schon der in alle Sprachen übergegangene persische Name Keras verräth, sind beide Bäume Asiaten aus dem Landstriche südlich vom Kaspi-See gegen Westen bis zum Schwarzen Meer. Sie wanderten

aber schon lange vor Beginn der Weltgeschichte nach Europa herüber — wenn nicht beide, so doch mindestens der Süßkirchbaum, denn schon zur Bronzezeit, etwa 3000 Jahre v. Chr. Geb., speisten die Pfahlbaumunternehmer der Schweiz und Norditaliens die saftige Süßkirche, ohne im Geringsten abzuwarten, bis der große Kenner Lucull 64 v. Chr. seinen berühmten Kirchbaum aus dem Pontus nach Rom bringen würde. Was Lucull dem römischen Garten zuführte, war nur eine besonders gute Sorte der Süßkirche, die rasch die Oberhand über die minder guten Wildlinge erlangte und sogar deren ursprüngliche Benennung (corna?) in Italien in Vergessenheit gebracht zu haben scheint. Die Luculluskirche verbreitete sich binnen 120 Jahren über Gallien, an den Rhein, nach Belgien und sogar nach England, und aus ihrer Kreuzung mit dem heimischen Wildling, vielleicht auch mit der Sauerkirche, in Verbindung mit den sonstigen Kunstgriffen des Gartenbaus sind die zahlreichen Süßkirchensorten hervorgegangen, unter denen die Herzkirche (mit einer Vertiefung am Stiel und abgerundeter Spitze) sich des größten Rufes erfreut, ohne daß jedoch die rundliche Knorpel- oder Krammekkirche mit festem, knackendem Fleisch deshalb unterschätzt würde. Die Gewissenhaftigkeit der Gärtner hat natürlich für jede Spielart auch einen besondern Namen geschaffen und spricht von schwarzen „Eichenherzen“, rothgesprenkelten „Perlkirchen“, gelben „Schweifkirchen“, gelbweißen „Wachskirchen“, rothen „Blutherzkirchen“ oder „Molkenkirchen“, schwarzen „Maikirchen“ zc., wie sie unter den Krammekkirchen rothbackige „Zuckerkirchen“, gelbe „Bernsteinkirchen“, purpurschwarze „Lothkirchen“, schwarze „Spanier“ u. s. w. unterscheidet — die Kirchenzeit ist jedoch zu kurz und die einzelne Frucht zu geringfügig, als daß diese Benennungen nach Art der Apfel- und Birnennamen hätten volksthümlich werden können.

Wahrhaft volksthümlich dagegen ist der Gebrauch der rohen Süßkirsche als Mäscherei —

Wie Kirschen und Beeren behagen,

Muß man Kinder und Sperlinge fragen.

Auf diesem Gebiete ist die Süßkirsche der Schwester Sauerkirsche bei Weitem überlegen, denn selbst delicate Gaumen finden an dem würzhafsten Süßgeschmack namentlich der Herzkirschen den größten Gefallen, und mit Staunen sieht man nicht selten beim Dessert gerade die kleinsten Mündchen wahrhaft großartige Quantitäten der größten Kirschen mit verblüffender Schnelligkeit zum Verschwinden bringen. Für die Süßkirsche ist das stets das angemessenste und angenehmste Loos, denn die nicht roh verzehrten verfallen ohne Unterschied dem Schicksal der Sauerkirsche, die sich ihrerseits nicht weniger verdient und sogar noch nützlicher macht als die elegantere Schwester.

Die Sauerkirsche darf vielleicht für die Urform der Familie angesehen werden, historisch aber tritt sie später auf als die Süßkirsche und in der Literatur wird ihrer erst von Theophrast (um 350 v. Chr.) unter dem Namen Lakarte gedacht: dagegen aber findet sich für sie bei den Albanesen, den Nachkommen der alten Pelasger, der eigenthümliche Name Vyssine, der mit dem deutschen Weichsel und dem italienischen Visciola übereinkommt, und so ist eine sehr frühzeitige Einführung oder Einwanderung in Südosteuropa keineswegs ausgeschlossen. Wie dem aber auch sei, jetzt ist die Sauerkirsche wie die Süßkirsche über alle Länder der nördlich gemäßigten Zone und in gewisser Meereshöhe auch unter den Tropen verbreitet und kommt wie jene in unzähligen Spielarten vor, die sich in zwei große Gruppen sondern, die Weichseln mit dunkelrothem, färbendem Saft und die Glaskirschen, Ammern oder Amarellen mit nichtfärbendem, hellem Saft. Die Glaskirschen haben einen

süßsauren Geschmack und werden daher noch als Tafelfrüchte verwendet, während die Weicheln der bei ihnen vorwiegenden Säure halber nur äußerst selten zu dieser Ehre gelangen. Eine um so umfassendere Verwendung aber finden sie in der Küche. Man verkocht sie zu Kirschsuppen und Kirschmus, man backt Kirschknödel, Kirschtuchen, Kirschtorten und Kirschstrudel, man preßt sie aus und bereitet mit dem Saft Sülzen, Puddings, Crèmes und Gefrorenes, man candirt sie, man trocknet sie, man gibt sie als Gelée und als Compot, man legt sie in Zucker, in Brantwein, in Essig und in Honig ein, man bereitet aus ihnen Kirschsaft, Kirschlimonade, Kirschwasser, Kirschliqueur, Kirschwein, Katakia, Scherbet und Maraschino — kurzum, man verwendet sie in jeder denkbaren Weise, und zum Schluß benutzt man auch noch die Steine, um sie hinterlistiger Weise dem guten Freunde oder der noch liebem Freundin an die Nasenspitze zu schnellen. Die Verdienste der Kirsche, die im Zuckergehalt (10%) unter allem Obste der Weintraube am nächsten steht, lassen sich aber überhaupt nicht in einem Athem aufzählen, man wolle daher hierzu die Artikel Scherbet, Maraschino und Kirschwasser vergleichen.

**Kirschwasser**, Kirschgeist oder kurzweg Kirsch wird aus den kleinen, bitter-süßen Vogelkirschen in der Weise hergestellt, daß man die Früchte sammt den Kernen zerstampft, dann die Masse bei mäßiger Temperatur gähren läßt und endlich den geistigen Theil mittelst Destillation abzieht. Das Kirschwasser zeichnet sich durch würzhaften Geschmack und angenehmen Geruch nach bitteren Mandeln aus. Besonders beliebt sind die Schweizer (Baseler Kirschwasser) und die badischen Fabrikate (Schwarzwälder Kirsch), doch liefert auch das Elsaß, namentlich der Flecken Gebweiler, eine sehr anerkennenswerthe Sorte.

**Ritz** s. Biege.

**Klezenbrot**, ein in Oesterreich beliebtes, wohlschmeckendes Festgebäck aus Weizenmehl mit weich gekochten und zerfeinerten „Klezen“ (d. h. gebörrten Birnen), Backpflaumen, Rosinen, Wallnuß- und Mandelkernen, das mit Süßholz und Honig angemacht und mit Gewürznelken, Nelkenpfeffer und Drangenschalen gewürzt wird. Eine höhere Form des Klezenbrots und eine wahrhafte Delicatsesse bildet das Fruchtbrot (in Wien Früchtenbrot!), das man mit Datteln, Haselnüssen, Wallnüssen, Klezen, Backpflaumen, Citronat, Rosinen, Pistazien und Weintrauben in der Weise herstellt, daß zunächst aus dem fruchtgeschwängerten Teige handlange Streifen geformt, diese Striezelst dann in einen Mantel aus Gefenteig geschlagen und endlich in dieser Hülle langsam gar gebacken werden, ein großes und geheimnißvolles Kunstwerk, dem kein anderes an die Seite zu stellen, wie der biedere Plinius bei etwas anderer Gelegenheit sich ausdrückt.

**Kleinvögel** sind ein äußerst delicateser und dabei sehr umfassender Begriff — aber auch kaum mehr als eben ein Begriff, seitdem die moderne Vogelschutzgesetzgebung fast das ganze Heer der Kleinvögel mit alleiniger Ausnahme des ewig semperfrenen Sperlings unter ihre Fittige genommen hat. Es ist traurig, aber unantastbar wahr: wer zur Zeit in Oesterreich von Kleinvögeln spricht, der hat in erster Linie den Meister Spatz im Auge, denn Wachteln und Lerchen, Krammetsvögel und Ortolane gehören nicht in diese Klasse, sondern bilden selbstständige Rubriken des Universal-Speisekatalogs. Nun ist zwar gegen einen jugendzarten, wohlbeliebten Spatz durchaus nichts einzuwenden, vielmehr die offenbare geistige Ummachtung der Norddeutschen zu beklagen, die diesen Vexerbissen geradezu verabscheuen — aber im Stich gelassen von allen seinen Gefährten, von Fink und Meise, Goldhähnchen und Fliegenschnäpper, vermag der Sperling allein nicht jenes verführerische Gericht auf seiner

Höhe zu erhalten, das einst dem Dichter sich darstellte als  
 Ein Hain ohne Gleichen  
 Von paradiesischen Leichen,  
 Mit Zwiebeln bekränzet  
 Und vom Erbsbrot umgrenzet.

Und nicht bloß die gebratenen Kleinvögel, sondern sogar die delicatesen Kleinvögel-Suppen scheinen minder bezaubernd, seitdem man die traurige Gewißheit hat, daß immer nur der Spaß und immer wieder der Spaß die Kosten bestreitet. Dies *Toujours moineaux!* wird am Ende ebenso langweilig wie das *Toujours perdrix!*, und wenn die Feinschmecker und Gastrosophen bei alledem nicht wider den Vogelschutz murren, so liegt das einzig an dem veredelnden Einfluß, den die Feinschmeckerei auf alle ihre Bekenner ausübt, und der diese zu jedem Opfer im Dienste des Ideals befähigt. Das gastronomische Kleinvögel-Opfer ist aber kein kleines Opfer, denn die Bezeichnung trifft alles eßbare Gevögel von und unter 21 cm Länge mit Ausschluß der Drosseln, der Feldlerche, der Wachtel und der Ortolane. Die Stellung der Amstel oder Schwarzdrossel ist einigermaßen zweifelhaft, indem einige Gastrosophen sie wie alle Drosseln als Krammetsvogel, andere sie dagegen mit mehr Recht als Kleinvogel behandeln; die Kalandlerleche aber gehört ebenso entschieden zu den Beccafichi wie die Kalandrelle und die Grasmücke, oder wie Baumpieper und Wiesenpieper zu den Beccafichs. Die meisten dieser fetten Vögelchen aber, Meisen und Finken, Pieper und Schmäßer, Rohrstänger und Bachstelzen, Ammern und Rothkehlchen, Grasmücken und Fliegen Schnäpper, sind Dank dem Vogelschutz nur noch für die Katz da, der hochherzige und legal gesinnte Mensch enthält sich ihrer, und Wien verspeißt (Verchen, Wachteln, Drosseln und Zettammern nebst 500 Duzend Sperlingen inclusive) schon seit Jahren nur noch 2500—3000 Duzend dieser Leckerbissen jährlich,

während ihm um 1850 jährlich 10 000—12 000 Duzend nicht zuviel waren. Sie tempora mutantur!

### **Klippfisch** s. Kabeljau.

**Kleische**, Kleische oder Schuppenflunder, ein Plattfisch von 30—40 cm Länge, lebt wie die Flunder, wohnt wie die Flunder und werthet wie die Flunder, mit der er auch in der Regel in einem Neze gefangen und in einem Korbe auf den Markt gebracht wird.

**Knackwurst** wird aus denselben Fleischsorten hergestellt wie die Cervelatwurst, nur wird das Fleisch vorher angebraten, um den Geschmack zu erhöhen. S. Cervelatwurst.

**Knoblauch**, in Oesterreich Knobel, ist zwar der Güter höchstes nicht, aber wegen seines eigenthümlich durchdringenden Geruchs und Geschmacks entschieden das erste unter unsern heimischen Gewürzen, der Teufelsdreck oder das Silphion der modernen Küche. Dieser Vorzug gründet sich auf seinen Reichtum an sogenannten Knoblauchöl, d. h. an organisch gebundenem Schwefel (0·16%), und an Phosphorsäure (0·45%), woran er wie an Stickstoffsubstanz (6 $\frac{3}{4}$ %) alle seine Verwandten übertrifft, während sein Fett- und Zuckergehalt nahezu gleich Null ist. Da er nun außerdem 26 $\frac{1}{3}$ % stickstoffreicher Substanz und 1 $\frac{1}{2}$ % Asche in sich schließt, so ist er alle ohne Frage schwer und schwerer verdaulich als irgend eine andere Lauchart, wie schon die fatalen Gas-Eruptionen verrathen, zu denen er so leicht Anlaß gibt. Gesundheits wie Anstands halber scheint deshalb geboten, ihn nur abgerührt oder nur den ausgepressten Saft zu verwenden oder auch, nach Rumohrs trefflicher Vorschrift, nur das betreffende Kochgeschir mit einer frischen Zehe auszustreichen. Haupt-sächliche Verwendung findet er in der Knoblauchsauc (Buttersauc mit Knoblauch gewürzt, ein nichts weniger als empfehlenswerthes Gemisch!), in der Knoblauchwurst

(Knackwurst mit Knoblauch, vortrefflich!) und beim Lamm- und Hammelbraten (schmackhaft und verdaulich, wenn man nicht den Knoblauch selber mitverschlingt!). In Südeuropa wird er auch als Suppen- und Gemüsegewürz, in Spanien besonders bei der Brotsuppe und der Olla potrida gebraucht. Dergleichen ist er in Ungarn sehr beliebt und wird im Scherz wohl auch die „ungarische Vanille“ genannt, womit man in dessen der ungarischen Küche ebenso Unrecht thut wie den Spaniern mit der nachgerade durch ewige Wiederholung zur Albernheit herabgesunkenen Behauptung, daß in ihrem Lande Alles, Menschen und Dinge, nach Knoblauch röche. In besondern Ehren steht er in der Gegend von Bologna, wo am 24. Juni ein großartiger Knoblaucheinkauf zur Landesfeste gehört. Der Knoblauch gehört unstreitig zu den ältesten Culturpflanzen, denn seine Heimat ist die Kirgisenstepppe nordöstlich vom Caspisee, und doch finden wir ihn schon im grauesten Alterthum in China und Indien, in Aegypten und Palästina und nicht minder im germanischen Norden, wo er (wie alle einigermaßen begabten Kräuter) für zauberkräftig galt und den Kindern zur Stählung ihrer Kraft und ihres Muthes in die Wiege gelegt wurde. Die mittelalterliche Klosterküche bereitete eine Knoblauchsauc aus Eigelb, Essig, Wasser und mit Salz abgeriebenen Knoblauchzehen. Seit dem 16. Jahrhundert aber ist der Knoblauch in Scandinavien, Dänemark, Norddeutschland und Holland mehr und mehr von der Zwiebel verdrängt worden, so daß sein Anbau im Großen dort gänzlich aufgehört hat. In Niederösterreich dagegen finden sich schon ziemlich ausgedehnte Knoblauchfelder, und noch mehr ist dies in Ungarn der Fall. In Südeuropa, Aegypten, Indien und China wird der Knoblauchbau durchaus im Großen betrieben, und der Knoblauch als Appetitreizer und Verdauungspulver par excellence angesehen, was er für träge Magen allerdings auch sein mag, namentlich wenn deren Kräfte nicht

durch schwere Fleisch- und Fettspeisen anderweitig in Anspruch genommen werden.

**Knochen** und Knorpel sind wegen ihres Leim- und Fettgehalts von nicht zu unterschätzendem Werth. Die Knorpel und die zelligen Knochen (Rückenwirbel, Rippen und Flachknochen) liefern beim Auskochen den Knochen- und Knorpel-leim vulgo Gelatine, die Röhrenknochen aber enthalten das köstliche Knochenmark, das fast ganz oder doch zu neun Zehnteln aus reinem Fett besteht und wegen seines zarten Geschmacks eine stark begehrte Delicatesse bildet. Zur ausschließlichen Ernährung des Organismus freilich sind die Knochenbestandtheile (entgegen der namentlich von Cadet de Baux vertretenen Ansicht) nicht ausreichend, erstens weil sie nur zu 50—60% verdaut werden, und zweitens weil Fett und Knochenleim nur Sparmittel sind, d. h. nur den Eiweißumsatz verlangsamen, ohne selber Eiweiß an den Körper abzugeben. Aber Knochen und Knorpel sind auch zu äußerst niedrigem Preis zu haben, und daher ist ihre Verwendung in der Küche, namentlich in Suppen, unter allen Umständen vortheilhaft.

**Knödel**, in Obersachsen Klöße, in Niedersachsen Klümpe, gesottene oder gebackene Ballen von sehr verschiedener Zusammensetzung und sehr verschiedener Größe, die in der Küche aus freier Hand geformt werden und nach ihren Hauptbestandtheilen mannigfache Specialnamen führen. Knödel schlechtweg sind in Wasser, Milch oder mit dem Gemüse zusammen gekochte Kugeln aus Weizenmehl mit Milch, Butter und Eiern (daher auch Mehlsklöße, in Niederdeutschland, wo der Plural des Wortes ungebräuchlich ist, Mehlskump); diese Knödel bilden eine ländliche Sonntagschüssel und treten nicht selten in einer Anzahl und mit einem Durchmesser auf, die mit staunender Bewunderung für die Fassungskraft und die Leistungsfähigkeit ländlicher Ver-

daunungswerkzeuge erfüllen. Durch Beimengung in Milch erweichter Semmeln oder auch gerösteter Semmelwürfel entstehen die Semmelklöße, durch Beimengung angelassener Speckwürfel die Speckknödel, durch Zusatz geschabter Leber die berühmten Leberknödel, durch Zusatz von gekochten und geriebenen Kartoffeln die Kartoffelknödel u. s. w. Als Suppeneinlagen erscheinen die Knödel in kleinerer Gestalt und in gewählterer Zusammensetzung, z. B. als Fleischklößchen (mit gehacktem oder geschabtem Fleisch), und als Beilage zum Gemüse verändern sie ihre ursprüngliche Knödelnatur in dem Grade, daß das Mehl völlig wegfällt, die an seine Stelle tretenden Semmelbrösel die absolute Minorität bilden, und das Gericht nicht gesotten, sondern in Butter oder Fett gebraten auf den Tisch kommt: das sind dann Bratwurstklöße. Die Knödel sind im Allgemeinen schmackhaft, nahrhaft und sättigend, man darf sie also auch ohne ärztliche Verordnung genießen, sobald man nur Appetit darauf und einen leidlich gesunden Magen hat.

#### **Knopf** s. Pudding.

**Kohl** ist einer der wässerigsten, aber der gangbarsten Artikel in Küche und Literatur, weil er, zehnmal aufgewärmt und frisch garnirt, immer wieder Gläubige und Liebhaber findet. Die jedesmalige frische Garnitur ist freilich die Hauptsache bei diesem Gerichte, denn mit der Nahrhaftigkeit des edlen Krautes ist es nicht weit her: ein ganzes Kilo Kohl enthält etwa 60 g Kohlenstoff und 2 g Stickstoff, alles Uebrige ist unverdauliche Fafer oder pures Wasser! Ein Kohlgemüse auf Englisch, d. h. in Wasser gekocht, ist deshalb die denkbar greulichste kulinarische Mißgeburt und über Alles im Stande, das sanfteste Gastronomengemüth auf ewig mit der englischen Küche zu verfeinden. Zur Ehre der Menschheit muß jedoch constatirt werden, daß abgesehen von den Briten alle Nationen über die Nothwendigkeit gründlicher Fettdüngung bei den

Kohl Speisen einverstanden sind, und daß sogar viele Menschen am liebsten den Kohl möglichst ohne Kohl, nämlich als Gartenhuhn, d. h. ausgestochen und mit kräftigem Fleischgehäcksel gefüllt genießen. Auch beim Krautsalat erachtet man die einfache Delung nicht für ausreichend, sondern fügt angelassene Speckwürfel oder Speckknigel hinzu, und wer eine Kohlsuppe, einen Schmorkohl, einen Reiskohl, einen Milchkohl oder Braunkohl aufsetzt, der müßte sich die Augen aus dem Kopfe schämen, wenn er nicht die allkräftigste Fleischbrühe zu diesen Gerichten verwendet und je nach den Umständen mit Butter oder Schweinefett nachgeholfen hätte. Beim Dünsten selber hat man daran zu denken, daß die Niedersachsen den Schmorkohl mit einem gewissen Nachdruck *Parforce-Kohl* nennen und allerdings auch *par force* behandeln. „Kohl muß kochen, daß ihm die Schwarte knackt“, heißt es in Westphalen und mit Grund, denn nur auf diese Weise läßt sich seine Schwerverdaulichkeit einigermaßen ausgleichen. Ganz zu beseitigen ist sie freilich gerade beim frisch verwendeten Kohle nie, und dieser steht daher als Windmacher und Kolkenerzeuger in beinahe noch schlimmerem Rufe als selbst die Hülsenfrüchte. Abgesehen vom Blumenkohl, vom Broccoli und vom Rosenkohl gilt das Gesagte von allen Kohlarten, und deren sind, namentlich wenn man die Spielarten mitzählt, fast bedenklich viele wie meist bei allen von uraltersher gezogenen Culturpflanzen. Man erleichtert sich deshalb die Uebersicht durch Trennung aller Sorten in zwei große Ordnungen, den Kopfkohl mit mehr oder weniger fest, aber unzweideutig um den Stamm zu einem Kopfe oder Haupt zusammengeschlossenen Blättern, und den Blätterkohl mit frei vom Stamme abstehenden Blättern. An Kopfkohlarten aber unterscheidet man:

Weißkraut, Rothkraut oder kurzweg Kraut, auch Rappuz, Rappskraut und Hauptkraut, in Oesterreich

bisweißen Häppelkraut oder süßes Kraut, in Ober-  
sachsen auch wohl Rumskohl, die bekannteste und ver-  
breitetste Kohlart mit gewölbten, weißgrün bis violettrothen  
Blättern, die sich zu einem festen, dichten Kopfe von be-  
trächtlicher Größe zusammenschließen und vor allem das  
berühmte Sauerkraut liefern. Im Allgemeinen wird zum  
Kochen und Einmachen die weiße, zum Salat die rothe  
Spielart bevorzugt. Beliebte Varietäten sind zur Zeit das  
Elsasser Kraut mit breitem, ungemein großem Kopf, der  
Zuckerhut mit länglichem, spigen Kopfe und der York-  
kohl mit kleinern, aber ungemein festem Kopf;

Herzkohl, Blasenkohl, Welschkraut, Savoyer  
Kohl, Börskohl oder kurzweg Börsch, Wirsch, Wirsing,  
Wersich, in Wien Melch, mit blasig-runzligen, grünweißen,  
nur locker zusammenschließenden Blättern, aber zarter und  
deshalb zu Suppen und Gemüse beliebter als das Weißkraut,  
noch dazu wenn er im Herbst als Begleiter eines oder mehrerer  
gedämpfter Rebhühner oder auch nur einer geschmorten Ente  
auftritt;

Rosenkohl, Sprossenkohl oder Brüsseler Kohl,  
eine erst zu Ende des 18. Jahrhunderts in Brabant ge-  
zogene Spielart mit zahlreichen, wallnuß- bis apfelgroßen,  
fest geschlossenen Blattrosetten in den Blattwinkeln, die ein  
ungemein zartes, wohlgeschmeckendes und dabei wenig blähendes  
Gemüse abgeben.

Der Sprossenkohl bildet den Uebergang zur Blätterkohl-  
Gruppe, von deren Arten zu nennen sind:

Winterkohl, Blau-, Braun- oder Grünkohl,  
Blattkohl, Krauskohl oder Pflückkohl, ein treffliches  
Wintergemüse mit mehr oder weniger hohem Stengel und  
mehr oder weniger krausen, lichtgrün bis braun oder violett-  
blauen, vom Stamme abstehenden Blättern, deren Stärke-  
gehalt sich unter der Einwirkung des Frostes in Zucker um-

setzt, und die daher erst nach erlittenem Frostschaden ihren vollen Wohlgeschmack entwickeln. In Frankreich, Süddeutschland, Oesterreich und ganz Südeuropa mit Ausschluß der spanischen Provinz Catalonien wird er weniger geschätzt als die übrigen Arten, in Holland und Norddeutschland dagegen und sogar in England weiß man ihn vollauf zu würdigen, und der in Bouillon gedämpfte, mit etwas Soja und Zucker, sowie mit buttergebratenen Kastanien oder Kartoffeln vermengte und mit Mettwurst, Frankfurter Wurst, Bratwurst oder Gänsepöfelsfleisch belegte Lange Kohl der Niederrhein ist ein Festtagsgericht, zu dem man niemandem Appetit, sondern nur einen widerstandsfähigen und thatkräftigen Magen zu wünschen braucht;

Kohlrabi, Oberkohlrübe, in Niederösterreich Kohlrübe, in Franken Apfelfohlrübe, ein Stengelgemüse, indem der Stengel über der Erde zu einem rundenlichen, bis faustgroßen Knollen anschwillt, der in Scheiben geschmort mit geriebener Muscatnuß oder gefüllt und gesotten verzehrt wird, in keiner Gestalt aber besondere Begeisterung zu erwecken vermag, da sein Geschmack stets ein fader bleibt und oft genug ins Holzige übergeht. Die beste, am wenigsten holzige Sorte ist noch immer die Wiener Glas-Kohlrübe, die in Norddeutschland vielfach gezogen wird (Erfurt producirt jährlich etwa 400 000 Stück) und sich auch den Winter über aufbewahren läßt. Im Uebrigen ist der Kohlrabi ein steter Stein des Anstoßes und des Aergernisses für die landwirthschaftlichen Schriftsteller, denn da in Norddeutschland die Krautrübe als Kohlrübe bezeichnet wird, so sind bei Weglassung des lateinischen Namens Verwechslungen so gut wie unvermeidlich. Vgl. Krautrübe.

Der Gemüsekohl mit allen vorstehend aufgeführten Arten, ist aller Wahrscheinlichkeit nach eine süd- und mitteleuropäische Pflanze, denn die alten Aegypter, Hebräer und

Griechen kannten sie nicht. Erst nach Homer wurde sie in Kultur genommen oder von Norden oder Westen her nach Griechenland importirt. Zur Zeit Theophrasts (um 350 v. Chr.) unterschieden die Griechen bereits 3 Spielarten, Plinius (um 70 n. Chr.) kannte schon 6, Tournefort (um 1690) einige 20, de Candolle d. N. (um 1850) unterscheidet mehr als 30 Spielarten. In Deutschland war Kohl mindestens schon zur Zeit, als die Angelsachsen nach England gingen (449 n. Chr.), ein volksthümliches Gericht, und bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts, in manchen Gegenden sogar bis in das 19. Jahrhundert hinein behaupteten Kraut und Rüben in der europäischen und namentlich in der deutschen Volksernährung dieselbe hervorragende Stellung, die jetzt die Kartoffel einnimmt. In Rußland ist die Kohlsuppe noch heute Nationalgericht und bildet mit Thee und Dobry Wudki das *Trifolium* der Landesgottheiten. Im Oesterreichischen blüht der Kohlbau vornehmlich in Galizien und in Böhmen, sowie in Steiermark und in Ober- und Niederösterreich, ist aber seit 1860 bedeutend zurückgegangen, denn während damals die Gesamternte noch gegen 15 Millionen Metercentner betrug, beläuft sie sich gegenwärtig in guten Jahren auf höchstens 8 $\frac{1}{2}$  Millionen Metercentner und sinkt in schlechten Jahren auf 5 Millionen Metercentner. Vgl. Sauerkraut.

**Kohlrabi** s. Kohl.

**Kohlrübe** s. Kohl und vgl. Krautrübe.

**Kolanuß**, Gura- oder Gurunuß, die röthliche, kastaniengroße Frucht des in Guinea heimischen Spitz-Stinkbaumes, gehört daher zu den narkotischen Genußmitteln und bildet in ganz Nord- und Mittelafrika einen bedeutenden Handelsartikel, dient hier sogar als Zahlungsmittel und ist unter dem Namen Bussi auch im Süden des schwarzen Erdtheils bekannt. An sich nicht gerade wohlschmeckend, hinterläßt die Nuß doch beim Zerkauen einen angenehmen süßen Nachgeschmack,

den die Neger über alles lieben. Die Wirkung ist der der Coca ähnlich oder gleich. Geröstet und gemahlen und mit dem bitteren Mehl aus den Früchten des Durabaumes gemengt, liefern die Gurunüsse bei ihrem Coffeingehalt das beste aller Kaffee-Surrogate. Ein Kolakaffee indessen, der neuerdings angepriesen wird, hat leider mit der Kolanuß nur den Namen gemein, schmeckt erbärmlich und scheint größtentheils aus Cichorienpulver und gerösteten Lupinen zu bestehen.

**Kolatschen**, eine Specialität des Böhmerlandes, sind kleine, runde Kuchen aus Hefenteig mit Butter und Eiern, die, wenn mit Pflaumenmus (Powidl) gefüllt, als „böhmische“, mit jedem andern Füllsel aber als „Karlsbader Kolatschen“ bezeichnet werden. Die dritte Sorte bilden die „Troppauer Kolatschen“, ein Kunstbau, der aus sechs übereinander geschichteten und mit verschiedenen Marmeladen gefüllten einfachen Kolatschen besteht. Von dieser sechsstöckigen Troppauer Pyramide gilt das Wort:

Tout est beauté, tout est charme en elle —

An ihr ist Alles reizend und berückend.

**Kopfsalat** s. Lattich.

**Koriander**, die runden, lichtbraunen bis strohgelben Früchte der gleichnamigen Doldenpflanze, riechen frisch oder unreif ganz energisch wanzenhaft, reif und gut getrocknet dagegen angenehm würzig und werden daher gern auf Backwerk, aber auch in gewissen Würsten und bei einigen Ragouts verwendet. Das Bockbier verdankt sein eigenthümliches Aroma ausschließlich einem Zusatz von Korianderjamen. Candirt heißen die Früchte Aniskörner oder Aniskügelchen und gelten mit Grund für der Verdauung zuträglich. Die Pflanze dürfte aus dem Orient stammen, wächst aber längst in ganz Südeuropa wild und findet sich auch in Deutschland, wo sie zuerst im Küchengarten Karl des Großen vorkommt, häufig

verwildert. Seit dem 15. Jahrhundert schon wurde sie in Mitteleuropa in großem Umfange angebaut, steht jetzt aber als Kulturpflanze dem Anis bedeutend nach.

**Korinthen**, Staphiden oder kleine Rosinen, heißen die getrockneten Beeren der kernlosen Rebe, die anfänglich nur in der Gegend von Korinth, seit Langem aber auch im ganzen übrigen Griechenland und den Inseln, namentlich auf Zante, Ithaka und Kefalonia gezogen werden. Die reifen Beeren werden im Freien auf einer tennenartig zugerichteten Fläche an der Sonne getrocknet, dann in gemauerte geräumige Behälter geschüttet und darin mit den Füßen festgestampft. Erst zwecks des Verkaufes werden diese Magazine wieder geöffnet und die Waare dann für den Versandt abermals mit den Füßen in Fässer eingetreten, um sie möglichst gegen Luftzutritt zu schützen. Gut gereifte und gut behandelte Korinthen haben eine blauschwarze (nicht röthliche!) Farbe und schmecken allerdings, da sie weniger Zucker und mehr freie Säure enthalten, pikanter als die Rosinen, niemals aber hervorstechend säuerlich. Ihre Verwendung und Verwendbarkeit zu Suppen, Kaltschalen, Backwerk, Saucen u. s. w. ist eine fast unbeschränkte. Die bedeutendsten Plätze für den Korinthenhandel sind Triest und Hamburg.

**Kornelkirsche**, Dürkize, in Wien Dirndel oder Dirndelbeere, die kleine, blutrothe Kernfrucht des gelben Hartriegels oder Dirnleins, der in ganz Süd- und Mitteleuropa als Wildling und darüber hinaus nach Norden wenigstens verwildert vorkommt. Die weinsäuerlichen Dirndeln werden mit Zucker eingesotten und geben in dieser Gestalt ein leidliches Compot, dem jedoch besondere Vorzüge nicht nachzurühmen sind. Früher wurden sie höher geschätzt, noch vor der Reife abgenommen und wie Oliven in Salzwasser eingelegt. In Norddeutschland finden sie kaum noch Beachtung. Dort aber „haut“ man aus dem hornharten Holze

des Baumes, das schon dem Romulus Wurffspieße lieferte, die berühmten „Ziegenhain“, nahezu unverwüßliche Wanderstäbe, die nach dem Dorfe Ziegenhain bei Jena heißen und den Jenenser Studenten ihren europäischen Ruf verdanken.

**Krabben** s. Garneelen.

**Kräuterkäse** s. Glarner Schabzieger.

**Kramsvögel**, in veralteter Schreibweise Krammetsvögel, in Ungarn und Steiermark Kranewitter oder Kronewetter, in der Schweiz Reckholdervögel, sonst auch im Gegensatz zu den Kleinvögeln Großvögel, heißen die in Europa vorübergehend oder dauernd sesshaften Angehörigen der Familie Drossel, insofern sie die Krams-, Krammets-, Kranewets- oder Wachholderbeere zu ihren Leibgerichten zählen. Es sind dies, und zwar in der Reihenfolge, in welcher sie im Herbst streichen: die Ringamsel, von 26 cm Leiblänge, delicatem Geschmack und großer Fettfülle, aber ziemlicher Seltenheit, die Zippe oder Singdrossel, von 22 cm Länge und schmachtstem, in Weinländern sogar vorzüglichem Wildpret, der Zahl nach der zweithäufigste unter allen Kramsvögeln, sodann die Rothdrossel, auch Wein-, Blut- oder Buntdrossel, in einigen Gegenden auch Böhmle oder Böhmeimer, der delicateste und zum Glück auch gewöhnlichste der ganzen Sippe, 22 cm lang und bezaubernd fett, endlich die Wachholderdrossel oder der Ziemer, von 26 cm Länge, der wahre und eigentliche Kramsvogel, dessen Fleisch gerade im Herbst durch die von ihm bevorzugte Nahrung einen wunderbar würzigen Geschmack annimmt. Außerdem aber zählt man hierher noch die Misteldrossel von 26 cm Länge und die gemeine oder Schwarzsamsel von nur 15 cm Länge, deren Fleisch jedoch an Saftfülle dem Wildpret der vier erstgenannten bedeutend nachsteht und die auch weit weniger häufig in den mit Vogelbeeren geködderten Dohnen oder Schneißen (Wügelschlingen) gefangen werden, die Mistel-

drossel, weil sie sich nicht viel aus den Vogelbeeren macht, und die Schwarzamsel, weil sie als deutscher Standvogel viel zu gewizigt ist, um nicht den Mann im grünen Rock jeder Schandthat für fähig zu halten. Beim Verkaufe unterscheidet man überdies noch zwischen den größeren Ganzvögeln, nämlich Ringamsel, Wachholderdrossel und Misteldrossel, von denen nur 2 Stück, und den kleinern Halbvögeln, Zippe und Rothdrossel, von denen je 4 Stück auf den „Klub“ oder das Gebund gerechnet werden; die Schwarzamsel wird je nach der Gegend bald als Ganzvogel, bald als Halbvogel gehandelt, werthet aber bei Kennern stets am niedrigsten. Ueber die culinariſche Tüchtigkeit der Familie Turdus waren schon die Römer vollständig im Klaren.

Unter den Vögeln gebührt, wie ich meine, der leckeren Drossel, unter den Säugern jedoch dem Hasen die Palme des Ruhmes — singt Martial, und noch anderthalb Jahrtausende später war Kaiser Ferdinand I. so sehr von dieser Wahrheit durchdrungen, daß zur Kramsvogelzeit täglich gebratene Ziemer auf die Tafel kommen mußten, obgleich er in seinem letzten Lebensjahre „gar selten davon aß“. Wien verleugnet also dies erhabene Vorbild, indem es jährlich — Kleinvögel, Krametzvögel, Wachteln und Lerchen zusammen genommen — kaum noch 40 000 Stück verzehrt, während Paris sich alljährlich mindestens eine Viertelmillion Grives et merles im Preise von 0.25—0.45 Mark per Stück zu Gemüthe zieht. In Oesterreich gehört auch der Kramsvogelſang gar nicht mehr zur eigentlichen Jagd, während er in Königreich Preußen im Durchschnitt jährlich 1¼ Million Leckerbissen auf die Tafel liefert. Denn der Kramsvogel ist ein entschiedener Leckerbissen, une vraie bouchée du roi, namentlich wenn er gebraten auftritt, aber auch dann noch, wenn er als Purée in der Suppe erscheint. Da nämlich die Drosseln selber Feinschmecker und deshalb vorzugsweise

Appetit-Verziker.

Beerenfreßer und zudem in der Wahl der Beeren äußerst gewissenhaft sind, so stellt ihr Fleisch eigentlich nur eine ins Animalische übersezte Beerenobstmarmelade erster Güte dar.

**Krapfen**, ein Wiener oder vielmehr ein oberdeutsches, in Wien aber mit ganz besonderer Sorgfalt behandeltes Faschingsgebäck aus mit Milch, Butter und Eidotter nebst etwas Zucker und Salz versetztem Hefenteig, auf dem nach dem Auswalken runde Scheiben markirt, mit fester Marmelade belegt, dann mit gleichem Teig bedeckt und endlich ausgestochen werden, worauf das Abbacken in siedendem Schmalz erfolgt und die Krapfen heiß und mit zu Sauce verdünnter Marmelade verspeist werden. Das ganze Verdienst der Krapfen beruht auf der Sorgfältigkeit und Schnelligkeit der Bereitung, denn vor oder nach dem Abbacken kalt gewordene Exemplare sind zähe und überdies schwer verdaulich. In Norddeutschland kommt ein ähnliches Gebäck, das sich aber mit dem gut gerathenen Wiener Faschingskrapfen in keiner Hinsicht messen kann, unter dem Namen der gefüllten Pfannkuchen vor.

**Kraut** s. Kohl und Sauerkraut.

**Krautrübe** oder Stekrübe, in Norddeutschland vorzugsweise Kohlrübe, gehört im Gegensatz zum Kohlrabi nicht zur Gemüsekohlsippe, sondern zum Geschlecht Rapskohl, das sich in zwei Linien theilt: den ölgebenden Raps oder Raps mit einer krausblättrigen, violettstieligen Spielart, die den als Wintergemüse beliebten Schnittkohl, die Kelchbrockeln oder Pflanzeln der Wiener liefert, und den Wurzelkohl oder die Krautrübe, deren dicker, fleischiger, mit zahlreichen Faserwurzeln besetzter Wurzelstock oft eine Schwere von  $1\frac{1}{2}$ —2 kg erreicht und sowohl als Gemüse wie als Viehfutter verwendet wird. Die Kraut-, Steck-, Erd- oder Kohlrübe, in Oesterreich Unterkohlrübe, in Böhmen und Schlesien Dorjch, in Pommern Wruke, in Franken

Erddorsch oder Erdkohlrabe, in Hannover Steckrübe, wird in Oesterreich und Deutschland in mannigfachen Varietäten gebaut, unter denen für die Küche die Arten mit gelber Wurzel, namentlich die spanische Kohlrübe mit zartem, rothgelbem Fleisch und die schwedische Kohlrübe oder Rutalaga mit größerer und ziemlich wohlschmeckender Wurzel beliebt sind. In der Regel kommt sie, in Scheiben oder Plättchen geschnitten und mit Kartoffeln gemengt, als Gemüse auf den bürgerlichen Tisch. Die gute Küche bedient sich ihrer nur im Nothfall, denn bei ihrem starken Wassergehalt von 85—95%, dem gegenüber die 3% Zucker kaum ins Gewicht fallen, läßt sie sowohl an Schmachhaftigkeit wie an Nahrunghaftigkeit viel zu wünschen übrig. Vgl. Rüben.

**Krebs**, der Kriecher (vom niederdeutschen krupen für kriechen) oder der Greifer (vom niederdeutschen gripen für greifen), genauer: Flußkreb, ein gar vornehmer Tafelpatricier, dem man sich zur Vermeidung böser Nachrede und noch böserer Flecken im weißen Linnen, nur mit farbiger Serviette vorstellen soll, lebt für gewöhnlich im dunkelbraunen Rock auf dem Grunde klarer, weichgründiger und mit löcherreichen Ufern versehener Gewässer Rußlands, Oesterreichs, Deutschlands und Frankreichs, übt sich dort voll philosophischer Beschaulichkeit im Gebrauch der Scheere und im Sport des Rückwärtslaufens, in welchem er längst als Champion of the world anerkannt ist, erreicht dabei eine Länge von 10—12 cm und gibt sein Stillleben nur auf, um, durch die Taufe mit siedendem Wasser der Menschheit näher gerückt, in wahrhaft strahlender Schönheit auf dem Linnen der Tafel zu glänzen. Dabei verabscheut er, wie alle ideal veranlagten Gemüther, die Nähe eines lebendigen Schweines in solchem Grade, daß er aus Kummer darüber den Geist aufgibt, und schwärmt zugleich in dem Maße für das Grüne, daß er sich mit einer Garnitur aus thaufrischer Petersilie

stets am wohlsten fühlt und am schönsten ausnimmt. Eine Schüssel roth gefotterer Krebse, mit grüner Peterzilie befestet, bietet wirklich auf dem weißen Tafeltuche einen wundervollen Anblick. Auch Krebse in Wein gesotten (aber nicht etwa in Champagner, eine Vergeudung, die nicht fin, sondern geradezu queue de siécle ist!) und mit Trüffelsauce servirt, desgleichen Krebse à la Bordelaise und Krebswürste mit Blumenkohl bilden äußerst vornehme Erscheinungen, denen der Kenner stets mit Ehrfurcht naht. Und mit welchem Liebreiz umspielt und umspült die leckere Krebsjsuppe die kostende Zunge! Gefüllte Krebsjscheeren im Fricassee, in der Sauce oder als Garnitur bereiten gleichfalls eine höchst angenehme Ueberraschung, und Krebsbutter wie Krebsjsauce gehören längst zu jenen Dingen, deren man kaum noch entrathen kann. Aber der Krebs ist schwer verdanklich und ruft Nesselnsucht hervor — nun ja, aber doch nur bei je drei Personen auf tausend, und dieser kleinen Minorität wegen darf man dem braven Kruster wahrlich keine Injurien nachsagen. Die „laughafte Schärfe“ des Krebsfleisches, von der Baerst spricht, ist nicht erwiesen. Im 17. Jahrhundert aß man die Krebse roh mit Salz und Pfeffer, Essig und Del, und schon damals war neben der Mark Brandenburg namentlich Ungarn wegen seines Krebsreichthums berühmt. „Es werden ganze Wagen voll, in Decken von Rohr eingemacht, nach Dedenburg, Preßburg und Wien geführt und allda um einen wohlfeilen Werth verkauft“, berichtet Hohberg (1682), und Marperger schreibt 1718: „Unter vielen Ländern Teutschlands hat wohl die Mark Brandenburg den größten Krebsfang, wie denn des Sommers kein Tag nicht hingehet, da nicht die aus Berlin abgehenden Posten und Fuhren eine Quantität derselben mitnehmen“. Der Oberkrebs ist noch heute berühmt und eilt im Sommer korbweise mit dem Nachtcourierzuge von Berlin nach Paris, das jährlich etwa 150 000 kg Krebse im Preise

von 2½ Francs aufwärts bis 5 Francs per Kilo verbraucht. Aber auch die Krebse Ungarns und Oesterreichs behaupten ihren Ruf, und Wien consumirt jetzt jährlich zwischen ½ Million bis 600 000 Stück (1890 sogar 907 000 Stück!) zum Preise von 0·05—1·35 Mark pro Exemplar, von denen drei bisweilen nicht weniger als ½ kg wiegen. In Süddeutschland gelten noch immer die Gichstädter für die vorzüglichsten. Doch wohlgemerkt: all das Gesagte gilt nur vom wahren Edelkrebse, dem *Astacus nobilis* Huxley, der beim Kochen sowohl unten wie oben roth wird. Der Steinkrebs, der besonders in Oesterreich, Deutschland und England in stark strömenden Gewässern mit steinigem Grunde haust und sich beim Kochen nur auf der Oberseite röthet, war schon dem Freiherrn v. Hohberg als minderwerthig bekannt, und der blaßbeinige Dohlenkrebse, der in Mitteleuropa glücklicherweise nur im südwestlichen Deutschland vorkommt, ist höchstens zur Suppe und zu Saucen zu verwenden, in denen sein nichts weniger als feiner Geschmack keinen Schaden stiften kann. Uebrigens gehört der Krebs durchaus zu den Sommervögeln, denn es steht geschrieben:

Die Monde ohne K sind gut zum Reisen,  
Zum Hochzeitmachen und zum Krebsespeisen.

**Kren** s. Meerrettig.

**Krebs**, Kressen, Kresling s. Gründling.

**Kresse** s. Brunnenkresse, Gartenkresse, Kapuzinerkresse.

**Kronsbeeren**, Stein- oder Preiselbeeren, in Niederösterreich auch Grankehlbeeren, die scharlachrothen, kugeligen Früchte des rothen Heidelstrauchs, der in ganz Mittel- und Nordeuropa, sowie im gemäßigten Asien und Amerika auf trockenem Heideboden und auf Bergrücken wild wächst. Die Preiselbeeren sind reich an Citronensäure, schmecken daher herb-säuerlich und werden roh fast gar nicht genossen. In umso größerem Umfange aber werden sie so-

wohl in den Haushaltungen wie für den Handel mit Zucker eingekocht, da sie in dieser Gestalt eine äußerst haltbare Conserve abgeben, die sich jederzeit auf der Tafel mit Vortheil verwenden läßt. Auch dienen sie zur Bereitung eines etwas pikanten Branntweins, des sogenannten Steinbeerwassers. In Amerika begann man daher schon 1835 Kronsbeeren zu cultiviren, den rechten Aufschwung aber nahm diese Cultur erst seit 1845, als der Tagelöhner Webb den Strauch verjuchungsweise in angeschwemmtem Sumpfland anpflanzte und dabei Ernten erzielte, die ihn mit der Zeit zum reichen Manne und die Kronsbeere unter den Beerenobstzüchtern des Staates New-York populär machten. In Europa begnügt man sich noch immer mit dem Einsammeln der wildwachsenden Früchte, das vom September ab bis in den November hinein erfolgt, doch bildet die Beere auch hier, besonders für Norwegen, Fästland und die Lüneburger Heide, einen ziemlich bedeutenden Ausfuhrartikel.

**Kuchen** ist durch Zusatz von Ei, Milch und Butter nebst Zucker, Mandeln und Rosinen idealisirtes Weißbrot, das in zahllosen Schattirungen auftritt, aber wie alle Ideale etwas schwer verdaulich ist und darum namentlich in frischem Zustande mit Vorsicht und Bedacht genossen sein will. Aus der Heerschaar der verschiedenen Arten, die wieder in noch zahllosere Spielarten zerfallen, seien hier nur die drei Hauptformen genannt: der dünne und flache Blechkuchen, der bei größeren Gelegenheiten bis zu 50 cm breit und bis 150 cm lang wird, dann der saftig-säuerliche Obstkuchen, ein mit Obststücken oder Beerenfrüchten belegter Blechkuchen, der äußerst wohlschmeckend, aber nur bei sorgfältiger Bereitung und gehörig ausgebacken wohlverdaulich ist, endlich der Napf- oder Topfkuchen, der eigentliche Heros der Weißbäckerei, die im glücklichen Wien durchaus auf der Höhe des Jahrhunderts steht und Producte liefert, die sich vollauf

mit den berühmten Savarins, Gorenflots, Ammonites, Noyers u. der Pariser Patisserie messen können.

**Kümmel**, die braune, sichelförmige Theilfrucht des Feld- oder Wiesenkümmels, oberdeutsch Kim oder Kimmig, dem antiken Orient und den Altgriechen ein Geheimniß, wie noch heute den Neugriechen, wurde zwar von den Römern der ersten Kaiserzeit als Gewürz gebraucht und auch im Garten gezogen, war ihnen aber bei alledem so fremd, daß Plinius das völlig kümmellose Karien in Kleinasien für die Heimat hielt, während in Wahrheit das ganze Gebiet vom Kaukasus nördlich bis nach Lappland und westlich bis nach Holland als Vaterland der Pflanze angesprochen werden muß. In Deutschland erscheint diese schon zur Zeit Karls des Großen neben dem nur als Arzneimittel gebrauchten römischen Kümmel als Culturgewächs! Gegenwärtig wird sie namentlich in Thüringen, in der Provinz Sachsen, in Rußland, Holland und England in größerer Menge gebaut, während Oesterreich seinen Jahresbedarf durch Einfuhr von durchschnittlich 12 000 q deutschen Kümmels deckt. Der Kümmel, im Allgemeinen fett- und stickstoffreicher als Anis und Fenchel, enthält  $3\frac{3}{4}\%$  eines eigenthümlichen ätherischen Oels, entwickelt aber nur einen schwachen Geruch, wo hingegen der Geschmack scharf, um nicht zu sagen beißend gewürzhast ist. Seiner diätetischen Kräfte wegen — er fördert nicht nur die Verdauung, sondern stellt überhaupt Ordnung im Magen her, beseitigt Blähungen, stillt den Durchfall und treibt den Urin, weshalb Kümmel-suppen bei derartigen Palastunruhen in besondrem Ansehen stehen — wird er in der Küche, in der Bäckerei, in der Würsterei und der Käseerei in weit größerm Umfange verwendet als seine drei Genossen: Fenchel, Anis und Koriander, und ebenso tritt er in der Brennerei bedeutsam hervor. Der Altsch (Doppeltkümmel) erscheint in Oesterreich mit

allem Nimbus eines Allerwelts-Magenmittels für sämtliche Stände, Geschlechter und Vorkommnisse, und in Deutschland nimmt der Gilka (Kümmelliqueur der Firma F. A. Gilka in Berlin) genau dieselbe Stellung ein. Hier hat sogar das „Kümmeln“ das ehemals beliebte „Schnapsen“ völlig aus dem Sattel gehoben: man betrinkt sich in Norddeutschland nicht, sondern man „bekümmelt“ sich, und es gibt dort schon seit Langem keine Schnapsbrüder mehr, sondern nur noch „Kümmelbrüder“.

**Kürbisse**, im Durchschnitt mit vollen 90% Wasser gesegnet, nehmen nur einen sehr beschränkten Raum in der nord- und mitteleuropäischen Küche ein, obgleich das Durchschnittsgewicht der einzelnen Frucht nicht unter 2 bis 3 kg angelegt werden darf. Im Gegensatz zur Gurke verwendet man vom Kürbis nur die reife Frucht, und zwar verkocht man sie in Oesterreich entweder mit Rahm und Essig oder nur mit Rahm zu Brei, oder man backt die vorher leicht gesalzenen Schnitten in Butter, oder man brät sie in Del, oder man kocht sie auch wohl in Salzwasser und servirt sie dann mit Buttersauce — niemals aber legt man besonderes Gewicht auf dies Gemüse. In Norddeutschland werden die Schnitten von Liebhabern wie Melonenschnitten in mit Zucker verkochtem Essig eingemacht, im Allgemeinen aber die Pflanze fast ausschließlich als Viehfutter gebaut und verwendet (namentlich am Untermain); nur in der armseligen Rhönegegend verwendet man sie, wie zum Theil in Ungarn, seit 1770 als Zusatz zum Brotheig. In Südeuropa dagegen bildet Kürbis mit Bohnen zusammen gekocht ein sehr gewöhnliches Nahrungsmittel der untern Stände und ist dementsprechend der Kürbisbau ein weit bedeutenderer als weiter nach Norden. Auf dem Wiener Markte kommt hauptsächlich der Feldkürbis vor, vom Volksmund Pluza oder Pluzer genannt, daneben findet sich noch der Riesenkürbis und

sehr vereinzelt der Eikürbis, der aus der Gegend von Astrachan stammt, während seine beiden Genossen höchst wahrscheinlich amerikanischen Ursprungs sind. Allerdings begeisterten sich schon Aegyptier, Griechen und Römer für den Kürbis, Karl der Große ließ dergleichen auf seinen Landgütern pflanzen und auch in der Bibelübersetzung Luther's kommen „Pfeben“ vor — das waren aber sicher andere Arten als die, welche gegenwärtig auf unsern Feldern und in unsern Gärten gezogen werden. In Frankreich war eine Zeit lang der westindische Kürbis (franz. giraumont), eine Spielart des Feldkürbis, sehr beliebt, daher ist in der französischen Küche noch heute viel vom giraumont die Rede, während in Wahrheit auch in Paris der Feldkürbis die Herrschaft hat.

**Kuh** s. Rind.

**Kufuruz** s. Mais.

**Kumys** (nach dem alten Reitervolk der Kumanen im jetzigen Persien benannt?) ist Kefyr aus Stutenmilch, aber eben deshalb in Europa kaum in größerem Umfange herstellbar und daher im Laufe des letzten Jahrzehnts sowohl in Deutschland wie in Rußland beinahe völlig durch den ebenbürtigen Kefyr verdrängt. Nicht wenig mag dazu auch der strenge Geruch und der abstoßend rohe Geschmack dieses Milchbranntweins beigetragen haben, der als Mast- und Heilmittel — „Kumys ist der größte Feind der Magerkeit“, lehrt die Weisheit der Baschkiren — allerdings keine Verdienste hat, da er alle Nährstoffe der Milch in leicht verdaulicher Form in sich schließt, als Genusmittel aber im civilisirten Europa durchaus nicht an seiner Stelle ist.

**Kunstbutter** oder Sparbutter wurde auf Anregung Kaiser Napoleons III., dem die allmähige, aber stetige Steigerung des Butterpreises von rund 6 Mark im Jahre 1840 bis auf rund 11 Mark im Jahre 1865 (pro 50 kg) zu denken

gab, zuerst im Jahre 1869 von dem französischen Chemiker Mège-Mourids in einer eigenen Fabrik zu Poissy bei Versailles hergestellt. Der deutsch-französische Krieg vernichtete diese Anstalt, da aber der Butterpreis inzwischen um weitere  $\frac{1}{2}$  Mark gestiegen war, so nahm 1872 eine Pariser Société anonyme d'alimentation mit einem Capital von 800 000 Francs das Mège-Mourids'sche Patent wieder auf, erlangte unterm 12. April 1872 die Erlaubniß zum Verkauf ihres aus Rindstalg fabricirten Butterfurrogats und machte damit so glänzende Geschäfte, daß man auch im Auslande Butternachahmungen versuchte. Zuerst hatten die Bemühungen des österreichischen Kerzenfabrikanten Sarg in Liesing bei Wien den gewünschten Erfolg, dessen Fabricat 1874 vom Wiener Magistrat unter der Bezeichnung Wiener Sparbutter zum Verkaufe zugelassen ward, dann folgte Amerika, wo jetzt in New-York allein wöchentlich 2000 q Kunstbutter erzeugt werden, ferner Holland mit gegenwärtig 70, Preußen mit 31, Bayern mit 10, Württemberg mit 2 Fabriken u. s. w. Die Grundlage der Fabrication bildet allenthalben der Rindstalg, das Product unterscheidet sich daher von der Kuhbutter weniger im Fettgehalt, der bei beiden nahezu gleich ist, als in der Zusammensetzung des Fettes, indem die Kunstbutter mehr Palmitin, Stearin und Olein, aber nur  $\frac{1}{4}\%$  Butyrin, die Kuhbutter dagegen etwa  $7\frac{3}{4}\%$  Butyrin enthält. Nährwerth und Verdaulichkeit der Kuhbutter und der Kunstbutter — welche letztere sich übrigens auch Margarine, Butterine, Wiener Butter, holländische Butter und sogar Theebutter nennen läßt — sind daher im Allgemeinen gleich. Weiter aber haben sie nichts miteinander gemein, vielmehr ist der Butterinegeschmack gegenüber dem Buttergeschmack ein so lederner, daß nur ein mit allen sieben Todsünden belasteter Süßer auf den Gedanken kommen kann, die Kuhbutter bei Tisch durch die Kunstbutter zu ersetzen. Diese letztere ist

eben ein Product der Noth und daher auch immer nur zur Noth, respective zum Braten und zum Backen verwendbar.

**Kutteln** s. Kalbaunen.

**Kwas** ist eine Art künstlicher Sauerbrunn, den man sehr einfach dadurch herstellt, daß man Mehl, Obst oder Rüben mit Wasser anmacht und die Masse durch Zusatz von Sauerteig zum Gähren bringt. Nachdem die Flüssigkeit sich geklärt hat, ist sie ohne weiteres trinkbar. Russen und Polen schwärmen für diesen säuerlichen Trank, deutsche Zungen können sich indessen schwer daran gewöhnen, namentlich wenn ihnen das Schwexater und das Pilsener nebst dem Gumpoldskirchner noch nicht ganz aus dem Gedächtniß gekommen sind.

**L.**

**Laberdan** s. Kabeljau.

**Lachs** oder Salm, ein rechter Edel Fisch und würdiger Vetter der Forelle, hält sich im Winter Maft und Studiums halber im nordatlantischen Ocean und dessen Anhängeln auf, bereist aber im Sommer die nord- und mitteleuropäischen Ströme (sofern diese nicht, wie die Donau, zum Gebiet des Schwarzen Meeres und des Mittelmeeres gehören) bis hinauf zu ihren Quellsbächen und gibt dabei vollauf Gelegenheit zum Fange. Uebertroffen aber wird diese Liebenswürdigkeit des Fisches noch durch seine Schmachhaftigkeit, denn wenigleich dem Saibling und der Forelle an Feinheit nachstehend, bildet das hell oder dunkel rosenrothe Lachsfleisch darum nicht weniger einen Kardinalsbissen — doch wohl gemerkt: nur das rothe, denn das weißliche stammt entweder vom Schwarzlachs oder von den ausgemergelten, thalwärts zum Meere gehenden