

matische, feine und starke Weißweine, die zu den edelsten des ganzen Schweizerlandes zählen und auch dem Ausländer zusagen. Der Rhywein kommt über Bovey und Lausanne in den Handel.

5.

Saccharin, eine culinarische Errungenschaft der jüngsten Neuzeit, wird gleich den prächtigen Anilinfarben aus dem nichts weniger als anmuthigen Steinkohlentheer gewonnen und erscheint als gelblich-weißes, krystallinisches Pulver, das in Wasser und noch leichter in Alkohol löslich ist. Dreihundertmal süßer als Zucker, stellt es das Ideal eines Süßmittels dar und wird in allen den Fällen mit Vortheil verwendet, wo eine starke Versüßung erforderlich und namentlich wo der Zucker als Gährungserreger verpönt ist, also in der Küche für Diabetiker und Magenleidende. Im Gegensatz zu Zucker und Honig ist nämlich das Saccharin kein der Gährung unterworfenen Nahrungstoff, sondern ein reines Gewürz, das unverändert in den Kreislauf übergeht und unzerseht wieder ausgeschieden wird. Auf dieser Eigenschaft aber beruht wie einerseits seine Ueberlegenheit, so andererseits auch sein Minderwerth gegenüber dem Zucker, denn die mit Saccharin bereiteten Speisen sind eben deshalb nie so vollmundig und nie so nährkräftig wie die mit Zucker bereiteten. Das Saccharin kann also nie den Zucker vollständig ersetzen, vielmehr empfiehlt es sich, im Interesse des guten Geschmacks das neue Süßmittel so weit möglich immer nur mit Zuckerzusatz zu verwenden. Mit Unrecht dagegen ist es als Störfried der Magentätigkeit verdächtigt worden; die Erfahrung hat vielmehr ergeben, daß es in den kleinen Mengen, in welchen es

bei seiner großartigen Süßkraft immer nur verwendet werden kann, durchaus keinen nachtheiligen Einfluß weder auf die Verdauung noch sonst auf den Organismus ausübt. Der Consum hat daher namentlich in der Liqueurfabrication und in der Obstkonserven-Bereitung bereits einen ziemlichen Umfang angenommen und wird sich voraussichtlich neben dem Zuckerverbrauche etwa in derselben Weise und zu derselben Höhe entwickeln, die der Cichorienconsum neben dem Kaffeeverbrauch erreicht hat. Befindet sich doch das Saccharin erst seit zehn Jahren auf dem Markte; denn 1879 von dem Deutschen Constantin Fahlberg (geb. zu Tompow am 22. December 1850) erfunden, wurde es zuerst 1884 von Adolf List in Leipzig in den Handel gebracht und wird erst seit 1887 von der Saccharinfabrik von Fahlberg, List & Co. zu Sabbe-Westerhüsen a. d. Elbe im Großen hergestellt. Generalvertreter dieser Fabrik für Oesterreich-Ungarn ist die Firma Julius Falowez in Wien, Kaiser Josefstraße 20.

Sacher-Torte nennt sich eine Chocoladentorte höherer Art, die sich vor ihren Gefährtinnen noch besonders auszeichnet, indem sie unter der glänzenden Chocoladen-Robe noch ein Hemd von Aprikosen-Marmelade trägt. Die Sacher-Torte scheint berufen, den Namen ihres Schöpfers noch späteren Generationen in Erinnerung zu bewahren, denn sie bildet eine Wiener Specialität, eine jener „süßen Thorheiten“, an denen die Kaiserstadt von jeher ein ganz unbändiges Vergnügen gefunden hat und die ihr nirgends mit vollem Effecte nachgemacht werden. Die Sachertorte wird in allen vornehmen Wiener Conditoreien und Restaurants gut imitirt, aber jene bezaubernde, liebliche Anmuth, welche den Original-Erzeugnissen der Firma Eduard Sacher eigen — ist unnachahmlich. Man meint ein Gedicht von Heine auf der Zunge zu haben. Kein Wunder, daß jährlich mehr als 20 000 Exemplare davon in die Welt gehen.

Safran, die zolllangen, dreitheiligen, dunkel- oder gelbrothen Blütennarben des Küchenrocus, eines Liliengewächses, das im Orient, Hellas und Italien heimisch ist und schon vor Christi Zeit in Persien, Kleinasien und Nordafrika cultivirt wurde, enthält als wesentlichen Bestandtheil neben einem gelben Farbstoffe ein ätherisches Del von durchdringendem Geruch, das ihm frühzeitig eine Stelle als Würzmittel verschafft hat. Die Griechen streuten Safran auf den Bohnenbrei und in's Brautbett, die Römer wappneten sich mit Safrankränzen und Safrantränken gegen die übermächtigen Geister des Weins, die Schule von Salerno feierte die duftende Droge als herzerfreulich und gliederstärkend, und in der Küche des 16. Jahrhunderts (1567) heißt es: „In allen Saucen, allen Suppen, allen Fastenspeisen gehört Safran; ohne Safran würde es kein richtiges Kürre, keinen Erbsenbrei, keine gediegene Sauce geben (Henry Etienne).“ Diesem Massenverbrauch entsprach der Umfang des europäischen Safranbaues. Die Araber hatten das Gewächs im 8. Jahrhundert nach Spanien verpflanzt und von dort aus fand es zugleich mit seinem arabischen Namen *Safaran* den Weg nach Frankreich, England und Deutschland. Die beste Pflege aber wurde diesem Kulturzweig seit dem 15. Jahrhundert in Oesterreich zu Theil, wohin ein Ritter v. Raubeneck die Pflanze schon 1198 angeblich aus dem Orient gebracht haben soll. Noch heute gilt der satt braunrothe österreichische Safran für die beste Sorte, wird aber nur noch zum kleinern Theil von Oesterreich, zum größern von der französischen Landschaft Gâtinais auf den Markt geliefert. In Oesterreich geht die Safrancultur immer mehr zurück, weil die Droge als Gewürz mehr und mehr außer Gebrauch kommt. Das 19. Jahrhundert hat den Safran seines aufdringlichen Geruchs wegen schon vor Langem in die Bauernküche verwiesen, und auch hier verliert er beständig an Terrain. In der französischen

und norddeutschen Küche ist er bereits vollständig fremd geworden und auch in Oesterreich, Süddeutschland und der Schweiz kommt er auf der guten Tafel nicht vor. Er gehört also zur Reihe jener starken Gewürze, die von der feinen, organisirten Neuzeit verabscheut werden, und das mit gutem Grund, denn, in einiger Menge genossen, bewirkt er Blutandrang nach dem Kopf, und mancher Schlagfluß, der früher dem Thee, dem Kaffee, der Chocolate u. s. w. zur Last gelegt wurde, rührte vielmehr von übermäßigem Safrangenuß her.

Sago ist eine Art Stärkemehl von weißer, brauner oder röthlicher Farbe, das namentlich in Ostindien und Australien von der Sagopalme gewonnen wird, indem man das Mark des Baums mit Wasser behandelt und das auf diese Weise gewonnene Mehl an der Sonne trocknet. Um den Perl-sago zu bereiten, feuchtet man das Mehl wieder an, schüttelt es in einem Tuch, bis es sich von selber körnt, dörret dann die Körner mit geringem Zusatz von Cocosöl unter beständigem Umrühren in einer eisernen Pfanne und läßt sie endlich an der Sonne nachtrocknen. Diese harten Sagograupen quellen in warmem Wasser ziemlich rasch zu einer durchsichtigen, schleimigen Masse auf und bilden eine beliebte Suppen-einlage, obgleich ihr Geschmack nur gering und ihr Nährwerth nahezu gleich Null ist. Selbst in den Productionsländern wird daher der Sago weit weniger geschätzt als Reis und Mais. Europa lernte ihn erst im 18. Jahrhundert kennen, und zwar England, das noch heute den größten Sagoverbrauch aufweist, im Jahre 1727, Frankreich seit 1740 und Deutschland seit 1744. In Mitteleuropa braucht sich übrigens Niemand mit den Kennzeichen der ausländischen Sagoarten abzulassen, denn in der österreichischen, der deutschen und der Schweizer Küche ist der echte ostindische Sago ungemein selten. Hier begnügt man sich mit dem sogenannten deutschen Sago aus Kartoffelstärkemehl, der in eigenen Fabriken im

Großen producirt wird und glücklicherweise, da er so gut wie gar keinen Geschmack hat, kein Gericht verdirbt. Im Gegensatz zum echten Sago löst er sich in kaltem Wasser, wozu jener sich nie herbeiläßt. Vgl. Tapioca.

Sahne s. Rahm.

Saibling, Salmling, Röhel oder Ritter, nennt sich ein glänzend beschuppter Cavalier aus dem hohen Hause Salm, der die tiefen Seen des Alpengebiets, Scandinaviens und Großbritanniens bewohnt und in der Regel 20—30 cm lang und 1—2 kg schwer wird, ausnahmsweise aber auch eine Länge bis 50 cm und ein Gewicht bis 5 kg erreicht. Der Saibling gehört zu den edelsten Geschöpfen unter dem Wasserpiegel und wird mit 10 Mark per Kilo nicht zu theuer bezahlt, denn Klaugefotten mit Mayonnaise oder in Aspik sieht er der Bachforelle zwar an Farbenschönheit nach, übertrifft sie aber an Zartheit und Wohlgeschmack. Lachs und Bachforelle und selbst die delicate Aesche kommen neben ihm gar nicht in Betracht. Glückliches Wien, das sich jährlich an 900—1000 kg dieses Edelssichs erquicken darf!

Sake, Sakurada s. Reis.

Salami s. Cervelatwurst.

Salat, wörtlich „Gefalzenes“ (vom mittellateinischen *salare*, salzen), ist im Wesentlichen ein Mischgericht aus rohen oder gesottenen Pflanzentheilen, Essig, Del und Salz, dessen Erfindung wahrscheinlich bis in die ältesten Culturgeschichte und dessen Hofsichtigkeit sicher bis in's 7. Jahrhundert v. Chr. zurückreicht, da nach dem Zeugniß Daniels des Propheten schon der große Nebukadnezar von Babylon (604—561 v. Chr.) „Gras aß wie ein Ohe“, d. h. sich jenes Würzgericht aus frischen Messelsprossen munden ließ, das noch heute am Euphrat unter dem Namen *Salata* bekannt und beliebt ist. Die Römer nannten eine solche kalte Schüssel *Salgama*, die spätern Italiener aber *Insalata* oder *Salata*, und unter diesem

denen neben dem Essig der Wein, neben dem Del der Speck, neben dem Salz der Zucker figurirt, und je nach Gelegenheit auch die Citronensäure und der saure Rahm, das Eigelb und das Gänsefchmalz, der Pfeffer, der Senf, die Zwiebel, der Schnittlauch, der Estragon, der Kervel, der Boretsch, die Braten sauce u. s. w. eine Rolle spielen. Im Allgemeinen behaupten jedoch wie unter den Grundstoffen die Vegetabilien, so unter den Würzen Essig, Del und Salz das Uebergewicht. Die rechte Verwendung dieser drei Substanzen bildet den Schwerpunkt der Salatbereitung und das Sprichwort lehrt mit Grund, daß die Herstellung eines klassischen Salats fünf Personen erfordere: einen Geduldigen, der die Kräuter verliest, einen Verschwender, der das Del spendet, einen Geizigen, der den Essig zurnist, einen Weisen, der das Salz abwägt, und einen Narren, der Alles gründlich durcheinander mengt. Wo ein Mitglied dieser Fünfeinigkeit aus der Rolle fällt, ist als Sechster noch ein Hungerkranker von Nöthen, der das Gericht verzehrt; denn nichts schmeckt trostloser als ein versalzener, nichts bekommt weniger gut als ein versauerter Salat. Der gerechte und vollkommene Salat soll und muß die Zunge kitzeln, ohne zu brennen, den Gaumen erfrischen, ohne zu fragen und den Magen anregen, ohne zu überreizen. Ein solcher Salat ist ein verkörpertes Ideal und bildet die würdigste Begleitung für den Braten. Dies Ideal wird aber allemal verfehlt nicht bloß durch ein Zubiel an Essig und Salz, wie es dem haarsträubenden deutschen Gasthausalat eigen ist, sondern auch wenn der Essig vor dem Del zugefetzt wird, wie dies aus Unerfahrenheit in manchen Küchen vorzukommen pflegt. Die Salatbereitung hat also bei aller Einfachheit des Gerichts ihre eigenen Schwierigkeiten, und wer alle ihre Klippen zu vermeiden weiß, darf daher nicht nur für ein äußerst brauchbares Mitglied der menschlichen Gesellschaft gelten, sondern wird auch

einer Dosis Ruhms nicht ermangeln, denn wie der Lateiner jagt: „Nihil tam parvum est, quod non gloriam parere possit, oder zu deutsch: „Es ist kein Verdienst so gering, daß man dafür nicht mit einem Orden bedacht werden könnte.“ Vgl. auch Lattich.

Salatrübe s. Mangold.

Salbei, eine stark aromatische Labiate des europäischen Südens, die schon zu Karls des Großen Zeit als Arznei- und Würzpflanze in die mitteleuropäischen Gärten gelangte und sich, wenn auch ihre culinarische Verwendung stetig abnimmt, doch als Ziergewächs darin behaupten wird. Für die Küche kommen von den zahlreichen Arten nur zwei in Betracht: die Muscatellersalbei oder der Scharlei, die, in Oesterreich so gut wie unbekannt, in Westdeutschland auf sonnigen Rainen verwildert vorkommt und den eigenthümlichen Geruch der Muscatellertraube besitzt, so daß die Blätter vielfach in der Weinfabrication, namentlich zur Parfümierung der Obstweine verwendet werden, und die Garten- oder Franzsalbei, mit weichbehaarten Blättern und blaßblauer, röthlicher oder weißer Blüthe, die bis über den Polarkreis hinaus in den Gärten gezogen wird. Diese Gartensalbei, in Oesterreich Salfa, in Niedersachsen Sälwe genannt, dient vielfach als Würze des Schweinebratens, verschiedener Fischbraten, besonders des Nals und des Blaufelschens, und namentlich zum Mariniren der Fische, da ihr durchdringender Geruch und etwas bitterer Geschmack die Fadtzeit des Fischfleisches vortheilhaft verdeckt. Sie mit Schmalz abzubaden, ist nahezu gänzlich außer Gebrauch gekommen. In England wird sie seit Ende des 17. Jahrhunderts im Großen cultivirt und im Lande selber zur Parfümierung des Gloucesterkäses verwendet, hauptsächlich aber nach China exportirt, wo sie als Heilmittel und Theersatz in größtem Ansehen steht.

Salin s. Lachs.

Salmi, franz. Salmis, eine Art Ragout von Federwildpret, zu dessen Herstellung das rohe Geflügel, nachdem die Brust abgelöst und bei größern Arten (Rebhuhn, Ente, Fasan etc.) auch die Eingeweide entfernt worden, in einem Mörser zerstampft und die Masse mit Fleischbrühe und Würzen zu einem Brei eingekocht wird, während die Brüste in Butter gebünstet und endlich, in mundgerechte Stücke zerlegt, auf dem Brei zu Tisch gegeben werden. Das Salmi bildet ein ebenso anziehendes wie leicht zu verarbeitendes Nebengericht und erinnert durch diese schönen Eigenschaften an die liebenswürdige und liebeselige Gräfin Salmagondi, eine der Hofdamen der Maria von Medicis (1600—1631), die das Gericht in Frankreich eingeführt haben und aus deren Namen durch Verkürzung die Bezeichnung Salmi entstanden sein soll. Höchst wahrscheinlich jedoch hängt der Name mit dem lateinischen sal, als allgemeiner Bezeichnung für Gewürz, zusammen und bedeutet nichts Anderes, als die mittelalterliche salmicus, eine Würzspeise.

Salpicon s. Ragout.

Salz oder genauer Kochsalz, eine Verbindung von $39\frac{1}{3}$ Theilen Natrium mit $60\frac{2}{3}$ Theilen Chlor, die, fertig gebildet, als hartes Steinsalz in der Natur vorkommt, für den Speisewerk aber hauptsächlich aus dem Meerwasser und der Soole durch Verdunstung gewonnen wird, ist das kostbarste aller Gewürze und unentbehrlich für die Küche, „denn fade schmeckt jedes Gericht, dem es an Salze gebricht“. Das Salz verbessert den Geschmack der Nahrung und reizt dadurch nicht nur zu vermehrtem Essen, sondern fördert auch, indem es die Drüsen des Mundes und des Magens zur Saftabsonderung anregt, das Geschäft der Verdauung. Zugleich geht neben dieser anregenden noch eine unmittelbar nährenden Wirkung einher. Indem nämlich durch die Vegetabilien dem Organismus eine

überwiegende Menge Kali zugeführt wird und diese Kalizufuhr eine erhöhte Ausscheidung von Natriumsalzen zur Folge hat, entsteht im Körper ein Manko von Natrium, das sich nur durch den Genuß von Kochsalz ausgleichen läßt. Während daher die reinen Fleischesser allerdings ohne Salzzufuhr auskommen können und wirklich auskommen, ist das Kochsalz bei reiner Pflanzennahrung und bei gemischter Kost durchaus unentbehrlich und demnach nicht blos ein Gewürz, sondern ein wirkliches Nahrungsmittel, dessen Verbrauch sich in Europa auf 12—20 g per Tag und Kopf der erwachsenen Bevölkerung beziffert. Endlich spielt das Salz, indem es bei Verrihrung mit feuchten Substanzen deren Wasser an sich zieht und dadurch die Fersehung hintanhält, von Alters her auch bei der Herstellung von Conserven eine sehr bedeutende Rolle. Die Salzgewinnung und der Salzhandel reichen daher bis in die ältesten Zeiten zurück; um den Besitz von Steinsalzlageru und Soolquellen wurden hartnäckige Kriege geführt, der Salztransport rief frühzeitig gebahnte Handelsstraßen und in Oesterreich die erste Eisenbahn von Linz nach Budweis ins Leben, und noch heute bildet das kostbare Mineral in salzarmen Ländern einen hochgeschätzten Leckerbissen oder dient, wie in Abyssinien, geradezu statt kleiner Münze. Sogar auf die Entwicklung des Ackerbaues wirkte das Salz bestimmend ein, indem es die Aufnahme zahlreicher Vegetabilien in den Kreis der menschlichen Nahrungsmittel beförderte. „Salz“ wird daher in beinahe allen Sprachen für Gewürz überhaupt, „Salz und Brot“ für Nahrung im Allgemeinen gebraucht. „Cum sale panis latrantem stomachum bene leniet“ (Salz und Brot schützt vor dem Hungertod), sagt Horaz, und der biedere Deutsche meint: „Salz und Brot macht die Wangen roth“, fügt aber voll Ueberzeugung sogleich hinzu: „Doch belegte Butterbröter machen sie beträchtlich röther“.

Salzfleisch j. Pöckelfleisch.

Sandfelsen oder Bodenrenke heißt in Süddeutschland ein Vetter des Blaufelchens, der den Wohnsitz, die Laichzeit, die Größe und Schwere mit diesem gemein hat, in Bezug auf Zartheit und Wohlgeschmack des Fleisches aber nicht mit ihm wetteifern kann. Der Sandfelsen stirbt fast augenblicklich, sobald er seinem Elemente entrissen wird, und kommt daher nur marinirt oder geräuchert in den Handel. In Norddeutschland ersetzt ihn der sogenannte Ostseeschnäpel, d. h. die Wandermaräne, die den Sommer über im Meer lebt, im Herbst aber die Süßwasserseen der norddeutschen Tiefebene Finnlands, Schwedens und Dänemarks aufsucht, dort ihren Laich absetzt und erst im März mit der inzwischen ausgeklüpfen Brut in den Ocean zurückkehrt.

Sandwich ist der englische Name eines mit Rauchfleisch, Zunge, Schinken, Lachs, Gänsebrust zc. belegten und mit einer zweiten Brotschneite bedeckten Butterbrots, das in Norddeutschland, wo man statt des Weißbrots Hausbrot dazu nimmt, den biedern Namen einer Klappstulle führt. Die englische Bezeichnung soll sich von einem Grafen von Sandwich herschreiben, einer determinirten Spielratte aus der Zeit Georgs III., die sich dergleichen belegte Brötchen an den Spieltisch bringen ließ, um nicht des Essens wegen die Karten bei Seite legen zu müssen.

Sangel s. Gründling.

Sardelle s. Anchovis.

Sardine oder Pilchard, ein 15—25 cm langer See- fisch vom Haringsgeschlecht, der das Mittelmeer und den Atlantischen Ocean bewohnt und alljährlich während der Sommermonate zu Millionen gefangen wird. Der Pilchard wird genau wie der Anchovis verwendet, d. h. ausgeweidet und gesalzen als Sardelle, hauptsächlich aber in Del gesotten als Delsardine in den Handel gebracht. Auf dem Con-

continent bildet Concarneau bei Lorient den Hauptort des Sardinenfangs, die Centralstelle für die Bereitung der Del-sardinen aber Nantes, das jährlich 300.000 Büchsen von dieser Fischconserve versendet.

Saturei s. Bohnenkraut.

Sauce, niederdeutsch Stippe, hochdeutsch Tünke und unter diesem Namen schon von Marperger (1718) zutreffend von der Brühe unterschieden, ist im Wesentlichen eine würzhafte, mehr dick als leichtflüssige Beigabe zu allerlei fester Speise und sowohl dem Namen wie der Sache nach aus der mittelalterlichen Salsa hervorgegangen, von der es im Jahre 1101 heißt:

„Salbei, Knoblauch, Salz und Wein, dazu Pfeffer und Peterlein Geben im richtigen Gemisch rechte Salse auf den Tisch.“

Das Klosterkochbuch von 1350 führt außerdem Safran, Weinbeeren, Aepfel, Speck, Eigelb und Essig als Zuthaten auf und in den Pariser Statuten für die Salsen- und Mostrich-Fabrikanten (Saussiers et Moustardiers) vom Jahre 1394 wird vorgeschrieben: „Wer Gewürzsauce (sause appelée Cameline) bereiten will, soll guten Zimmt, guten Ingwer, gute Gewürznäglein, gute Paradieskörner, gutes Weißbrot und guten Essig dazu nehmen“. Aus diesen Salsen, die annähernd mit unsern kalten Saucen übereinkommen, entwickelten die Franzosen vom 16. Jahrhundert ab die eigentliche moderne Sauce, indem sie zur Verdickung das Mehl, zur Fettung und Bindung das Del, die Butter und vor Allem die Fleischbrühe heranzogen und nun, aus der Fülle ihres Herzens und ihrer Vorräthe schöpfend, jenes Heer interessanter Tunken schufen, auf dem ein gut Theil der Ueberlegenheit der modernen Küche überhaupt und der französischen Küche im Besondern beruht. Die moderne Sauce erleichtert nämlich nicht nur wie die Salse die Einverleibung der festen Speise auf rein mechanische Weise, sondern sie erhöht auch

deren Verdaulichkeit und Nährwerth, und verleiht ihr vor allen Dingen jenen würzhafte fesselnden Geschmack, der den verschlafensten Appetit auf die Beine zu bringen und zur That zu entflammen weiß. Mit Recht suchte daher der geistvolle Tatar Krim-Girai das „Geheimniß der Civilisation“ in der Sauce, denn die Sauce ist für ein gut Gericht ein Schleier, den die Civilisation über die natürlichen Reize breitet, um sie um so anziehender zu machen. Dies lockende Wesen ist namentlich den weißen oder, nach französischer Ausdrucksweise, blonden Saucen eigen, denn der Franzose spricht frischweg von „Blondinen“ und „Brünetten“, wo der bedachtsame Deutsche von „Weißen“ und von „Braunen“ redet. Die Brünetten unter den Saucen, das sind jene kräftigen, pikanten, bluterhitzenden Compositionen, die vorzugsweise im Geleit der dunklen Fleischsorten und des Wildprets auftreten und die kräftigste, mit Wurzelwerk und Bratensauce verkochte und mit gebräuntem Mehl versetzte Fleischbrühe zur Grundlage haben, während die sanften, lieblichen Blondinen, die sich mit Vorliebe an zartes Kalbfleisch, Lamm, Geflügel u. s. w. anschließen, auf der denkbar decentesten Verbindung feinen Mehls mit guter Butter und reiner Fleischbrühe beruhen und die Berührung mit allen scharfen Kräutern und Würzen möglichst meiden. Das Urbild dieser Blondinen, deren Erzeugung, ihrer Zartheit entsprechend, die größte Sorgfalt und den feinsten Takt erfordert, ist die allbekannte gezwiebelte Rahmsauce (franz. Béchamel), eine Erfindung des Haushofmeisters Ludwigs XIV. Marquis de Béchamel, die sich mit Recht der Anerkennung der Weisen und des Beifalls der Besten erfreut. Die Brünetten ihrerseits werden nicht minder würdig durch die Robert- oder Schallotten-Sauce repräsentirt, die pikante Unterlage für aufgeschlagene Eier und beliebte Beigabe zu Coteletten jeder Art, deren Urheber Robert, Mundkoch Königs Franz I. von Frankreich, war. Unter den schon erwähnten kalten

Saucen auf der Grundlage von Essig mit Del, Aspik oder Rahm, die namentlich zu kaltem Fleisch, Fisch, Hummer oder gekochtem Ei gegeben werden, nimmt die Mayonnaise oder richtiger Mahonnaise, hervorgegangen aus der Küche des Herzogs v. Richelieu und zu Ehren der Eroberung von Mahon auf Minorca im Jahre 1756 benannt, die erste Stelle ein, während in der Klasse der süßen Saucen, der begünstigten Begleiterinnen des Puddings, Dampfnudeln, Wucheln u. s. w., deren Grundlage Rahm, Milch, Wein oder Fruchtsaft bildet, das Präsidium der Vanille-Sauce zustehen dürfte, da auf deren geneigter Mitwirkung der Erfolg einer ganzen Reihe trefflicher Mehlspeisen beruht.

Im Gegensatz zu diesen Hausaucen, die nur bei Bedarf angefertigt werden, mit wenigen Ausnahmen sehr dem Verderben unterworfen sind und neben der Würzkraft noch einen gewissen Nährwerth besitzen, stehen die Markt- oder Handelsaucen, die, weil zumeist in England (Batty & Co. in London &c.) hergestellt, auch wohl geradezu als Englische Saucen bezeichnet werden. Diese Handelsaucen, im Allgemeinen aus stärkstem Essig, Pfeffer, Paprika, Senf und Ingwer mit vielem Salz zusammengemischt, sind im Wesentlichen flüssige Gewürze von größter Schärfe, wahrhaft gewaltsame Appetitreizer, die von Magenschwachen durchaus gemieden werden müssen und denen auch der Magenstarke mit Vortheil aus dem Wege geht, da manche englische Delicateßfabrikanten sich durch nichts weniger als durch Gewissenhaftigkeit bei der Arbeit und durch Bescheidenheit beim Geldnehmen auszuzeichnen pflegen. Wirklich nützlich werden die Handelsaucen nur, wenn man sie durchaus als Gewürzessenzen betrachtet und dem entsprechend nicht anders als tropfenweis zur Schärfung der Hausaucen verwendet. Bei alledem hat eine ziemliche Anzahl derselben auf dem Continent Eingang gefunden, darunter namentlich — von der

eigenartigen Soja abgesehen — die grimmig scharfe, schwarzbraune Great Western-Sauce aus Essig, Salz, Paprika und Knoblauch mit zahlreichen andern Gewürzstoffen, ferner die angenehm säuerliche, braunrothe Sauce succulente aus Essig, Knoblauch und Schalotte mit Weizenmehl, Tomaten und rothem Johannisbeer-Gelée, die breiartig dickflüssige, grün oder gelb gefärbte King of Onde-Sauce, die salzige, dunkelbraune Harvey-Sauce (Harvey's Fish-Sauce), die mit Bolus gefärbte Krabben-Sauce (Essence of Shrimps), die dunkelrothe Anchovis-Sauce (Essence of Anchovis), die Beefsteak-Sauce, die Nabob-Sauce, die Trüffel-Sauce, die Worcestershire-Sauce u. s. w. Als empfehlenswerth ist endlich noch die Tomaten-Sauce (Tomato-Sauce) aus Tomaten, Salz, Pfeffer und Muscatblüthe zu nennen, die freilich in der Regel nicht aus London, sondern aus Vozen bezogen wird, darum aber nicht weniger trefflich mundet und den besten Producten Tirols beigezählt werden muß.

Saucischen s. Frankfurter Würstchen.

Sauerampfer nennt der Hochdeutsche ganz ohne Noth — denn das nordische amper bedeutet schon an sich sauer scharf oder herbe — einen einheimischen Vetter des exotischen Rhabarbers, der, in etwa 20 Arten über ganz Europa verbreitet, in Frankreich bereits um 1550 und in Deutschland um 1565 im Garten cultivirt wurde. Gegenwärtig zieht man hauptsächlich drei Arten für die Küche: den großen Ampfer, der allenthalben in Europa auf Wiesen und Reinen wild vorfindet, den französischen oder Schildplattampfer, der zu Ende des 17. Jahrhunderts in die deutschen Gärten gelangte, und den sogenannten englischen Spinat, eine englische Erfindung des 19. Jahrhunderts, die aber dem alten Plinius schon als „Gartenampfer“ bekannt gewesen und nur eine Kulturform des in Südeuropa und Niederösterreich häufigen krausblättrigen Ampfers zu sein scheint. Der Ampfer zeichnet

Appetit-Regikon.

sich in allen Lebenslagen durch einen Gehalt an saurem oxalsaurem Kalium aus, die jungen Blätter werden daher vielfach als Salatwürze benutzt, hauptsächlich aber wie Spinat zu Gemüse verwendet und bilden in dieser Gestalt, mit gekochten Eiern garnirt, eine recht verehrliche, gesunde und nahrhafte Schüssel der Frühlingstafel. Für ganz besonders delicat und schmackhaft aber gilt Ampfergemüse mit in Salzwasser gekochten Hopfenkeimen als Beigabe zu Backfisch oder Coteletten. Die Sauerampfer-Sauce ist in der bürgerlichen Wiener Küche sehr gerne gesehen. S. auch Alse.

Sauerkraut, das Nationalgericht der Niderösterreich, wird aus möglichst fein gehobeltem Weißkraut hergestellt, indem man dasselbe unter Zusatz von Salz, Dill, Kümmel und Apfelschnitten, auch wohl Wachholderbeeren und Weintrauben, in ein Faß einstampft und der Gährung überläßt, die den Zuckergehalt des Kohls in Milchsäure umsetzt und auf diesem Wege der einfachen Conserve einen eigenthümlich pikanten Geschmack und Geruch mittheilt. Auf diesem eigenartigen Duft in Verbindung mit lichtblondem Teint und möglichster Feinsädigkeit beruht die Schönheit und Vortreflichkeit des Sauerkrauts, das, roh mit Essig, Del, Salz, gestoßenem Pfeffer und Kapern und mit Neunaugen garnirt, einen überaus löblichen Salat liefert, gekocht und gedünstet aber eine der solidesten und zuträglichsten Be- und Unterlagen abgibt, die man einem Braten, einer Gänsebrust, einem Spickaal, einem Stück Pöckelfleisch oder Rauchlachs, einer Carbonade oder Bratwurst u. s. w. nur immer bereiten kann. Sauerkraut mit gebackenen Sardellen, Austern, Hering oder Speckbückling ist gleichfalls nicht zu verachten, wenn der Kohl nur gehörig gefettet und gründlich gedünstet wurde. Auch jene etwas befremdliche Zusammenstellung von Erbsenbrei und Sauerkraut, die der Niderösterreicher „Lehm mit Stroh“ nennt, ist durchaus berechtigt und verdient mindestens eine

ehrende Erwähnung. Alle diese Gerichte zeichnen sich aber nicht blos durch Nährkraft und Wohlgeschmack, sondern auch — und das ist die schönste Seite des Sauerkrauts! — durch einen verhältnißmäßig hohen Grad von Verdaulichkeit aus. Schon die Gährung lockert nämlich die zähe Rohlfaser, durch die Operation des Dünstens wird sie dann vollends windelweich und endlich trägt die Milchsäure auch noch zur Lösung der Eiweißstoffe des Fleisches mit solchem Eifer bei, daß selbst der Schweinebraten und der Spickaal so vieler Liebenswürdigkeit nicht lange widerstehen können, sondern sich im Magen baldigst in lauter Wohlgefallen auflösen. Den „Theriac unter den Speisen“ nannte daher Guarimonti in Prag das edle Präparat schon zu einer Zeit (um 1580), wo sein Welt-ruf noch in den Windeln lag. Allerdings reicht nach dem Zeugniß des Geographen Georg Torquatus der Sauerkohls-handel Magdeburgs elbaufwärts und elbabwärts mindestens bis in die Mitte des 16. Jahrhunderts zurück; außerhalb des Reiches jedoch gelangte die Conserve erst im 18. Jahrhundert zur Anerkennung, und zwar zunächst in Amerika durch die während des Unabhängigkeitskrieges dahin verkauften niederdeutschen Landesfinder, unter deren Einfluß sich die Engländer zum Sauerkraut bekehrten und es als Scorbutmittel auf ihrer Marine einführten. Frankreich acceptirte den Sauer Kohl erst 20 oder 25 Jahre später, nämlich seit etwa 1800, nachdem seine Soldaten während der Revolutionskriege damit vertraut geworden waren. Seitdem huldigt ihm jedoch Paris mit einer Hingebung, die in Deutschland kaum übertroffen werden dürfte: den ganzen Winter über erscheint es auf den gewähltesten wie auf den einfachsten Tafeln, und erst wenn die Radieschen sich zeigen, nimmt es Abschied. In Frankreich gilt alles Sauerkraut für aus Straßburg gebürtig, in Niedersachsen aber behauptet Magdeburg (Conservenfabrik von E. Pollack) den angestammten Ruf als größte Kohlstadt nach

wie vor und versendet sein berühmtes Fabricat nach allen Richtungen der Windrose über ganz Europa und sogar nach Amerika. Die Wiener „Sauerkräutler“ begnügen sich mit dem vaterländischen Renommée ihrer Erzeugnisse. Zum Export haben sie sich noch nicht aufgeschwungen.

Sauer s. Federweißer.

Saubian s. Muscateller.

Schabzieger s. Glarner Schabzieger.

Schachtelkäse, ein vorzüglicher Weichkäse, welcher allein echt in den fürstlich Bred'e'schen Meiereien zu Mondsee und Hochalpe (Oberösterreich) erzeugt und von der fürstlichen Gutsverwaltung als „Mondseer Schachtelkäse“ (fl. 1·70 das Kilo) versendet wird.

Schafffleisch, in Oesterreich und Baiern durchweg Schöpffenfleisch, in Norddeutschland Hammelfleisch genannt, hat weichere Fasern, ein loseres Gewebe und einen zarteren Geschmack als das Rindfleisch, ist aber minder nährkräftig als dieses und daher mehr für Leute von sitzender Lebensweise, für Frauen und Kranke geeignet. Je nach der Mästung des Thieres setzt es sich aus $16\frac{1}{2}$ —17% Eiweißstoffen, 1 bis $1\frac{1}{8}$ % Salzen, 55—75% Wasser und 6—28% Fett zusammen, welcher letztere Bestandtheil jedoch in der feinern Küche größtentheils entfernt und durch Butter ersetzt wird, weil er dem Fleisch einen nichts weniger als anziehenden Talgeschmack mittheilt. Seiner Weichheit wegen eignet sich das Schafffleisch durchgängig mehr zum Braten als zum Kochen, umso mehr, da es gekocht ziemlich fade schmeckt und sich ziemlich schwer verdaut. Gebraten gilt es im Allgemeinen für leichter verdaulich als Rindfleisch, doch nicht ganz zutreffend, denn die Verdauung nimmt immerhin drei Stunden in Anspruch, und namentlich altes Hammelfleisch macht dem Magen ebensoviel zu schaffen wie altes Rindfleisch. Das beste Fleisch liefern Thiere von 2—4 Jahren, nachdem sie

die nahrhafte Sommerweide genossen haben, also im Herbst; als die besten Stücke aber gelten die Keule und das Schulterblatt, dann folgen das Nierenstück, das Halsstück und die Brust. Die Hammelkeule (franz. Gigot de mouton) kommt in Oesterreich, Deutschland und England bisweilen noch gesotten, in der Regel aber wie in Frankreich nur gebraten auf den Tisch, und zwar entweder „mürbe geklopft wie ein ertappter Dieb und bluttriefend wie ein Schreckensmann“ als aristokratischer Spießbraten, oder in Butter gedünstet und mit Gemüse garnirt als schlichter Naturbraten, oder endlich gespickt, gebeizt und mit Wildpret sauce versehen, als sogenannter falscher Rehschlegel, der aber trotz seiner illegalen Herkunft mindestens ebensoviele Anhänger zählt wie der echte. In neuester Zeit wird die Keule auch geräuchert, und dieser Hammelschinken, in Madeira gebeizt und dann nach Art des bekannten Schöpfen-Ragouts mit Weißrüben gedämpft, in Begleitung spanischer Sauce unter dem Titel Navarin aufgetischt — ein Name, der den denkenden Esser eines theils an die beigegebenen Rüben und anderntheils an Navarra, die angebliche Heimat dieser reinen Pariser Erfindung, erinnert, glücklicherweise aber dem gastronomischen Wohlstand des Gerichts keinen Eintrag thut. Minder angesehen als die Keule, aber nicht minder zart und anziehend ist die Hammelschulter, die geschmort, geröstet und gebacken auftritt, sowie der Schöpfenrücken, der nicht bloß als Spieß- und Schmorbraten vorkommt, sondern auch die ungemein beherzigenswerthen Hammelsteaks und das klassische steirische Schöpferne liefert. Die Hammelbrust spielte früher, am Spieß gebraten und mit grüner Petersilie garnirt, als sogenannter Philosophenbraten eine gefeierte Rolle, jetzt fördert sie zumeist in geschmortem Zustand der Menschheit höhere Zwecke, während das Halsstück sich in Kruste gebacken, in Roth-

wein gedämpft oder als Schöpfen-Gulhas präsentirt. Neben diesen umfangreichern Schüsseln zieht das Heer der Hammelrippchen (franz. Cotelettes de mouton) einher, einfach in Butter oder gefüllt und panirt auf dem Rost, oder in der Pfanne gebraten mit grünen Erbsen, mit weißen Bohnen, mit Brechspargel, mit Zwiebelspurée, mit Spinat, mit Linsenbrei u. s. w., und würdig schließen sich ihnen die Hammelzungen an, die, in Salzwasser gesotten, dann gespalten und gebüñtet, mit brauner Sauce, in Butter geröstet, mit allerlei Gemüse oder gefüllt, mit einem Speckhahn auf dem Tisch erscheinen. Auch der schwierigen und daher heute etwas vernachlässigten, weiland aber beim Gabelfrühstück gänzlich unerlässlichen geschwungenen Hammelnieren ist zu gedenken, eines feinen Bissens, den Salamo sicher noch nicht kannte, als er die Worte schrieb: „Alles hat seine Zeit“ — denn diese Nieren haben durchaus keine Zeit, sie müssen im Lauffchritt bereitet und im Flug gegessen werden. Zu diesen internationalen Schafffleischgerichten stellt dann noch fast jedes Land eine oder mehrere Sonderchüsseln, so Altengland seine Hammelpastete, seinen Hammelpudding und sein kartoffelankränztes Frischschmorfleisch; Frankreich seine gebackenen Hammelohren (Oreilles de mouton en croûte), an denen man sich unbändig hungrig essen kann; das Zarenreich seine gepfefferten russischen Hammelschnitten, die, mit Speck geröstet, den Reisbrei krönen; Persien neben dem bekannten Billau seine Fettschwanzscheiben, Scheiben von 2—5 kg schweren Anhängeln des Tatarenschafs, die in bunter Reihe mit Hammelkeulenschnitten und Lorbeerblättern am Spieß gebraten werden; Griechenland seine Schöpfenfleischklöße mit Parmesan und Tomatenauce zc. Uebrigens reicht der Gang zum Hammelfleisch bis in die Kinderschuhe der Menschheit zurück, denn eines Hammelbratens wegen schlug Kain

als Vertreter der nothleidenden Landwirtschaft den schwelgerisch industriellen Abel todt, und als es sich im Lager vor Troja um die kunstgerechte Herstellung eines Schöpfen-Spießbratens handelte, machte selbst Achill, obgleich von mütterlicher Seite mit den Göttern verwandt, durchaus keine Umstände, das verantwortliche Amt eines Küchenchefs zu übernehmen. In der That dürfte das Schaf das älteste unserer Hausthiere sein, denn keines derselben weicht in solchem Grad von seinen wilden Vorfahren ab, wie das beliebte Sinnbild der Geduld und Furchtsamkeit, dem mit der Freiheit jede Spur von Intelligenz ausgegangen zu sein scheint. Gegenwärtig ist das Schaf als Schlachthier hauptsächlich für Persien, wo es gut Neunzehntel des gesammten Fleischbedarfs liefert, und für Großbritannien von Bedeutung, wo nicht blos die vorzüglichsten Mastschafe gezogen, sondern auch die an Krankheit verendeten Thiere unbedenklich verspeist werden. Auf dem Continent dagegen macht sich seit mehreren Jahren ein Rückgang im Consum bemerkbar, wie denn z. B. Paris jetzt mit höchstens $1\frac{1}{4}$ Millionen Schafen jährlich auskommt, während ihm noch um 1880 kaum 2 Millionen Stück genügten. Berlin verbrauchte 1890 rund 395.000, Wien 68.000 Schafe, aber auch hier weicht der Hammel mehr und mehr vor dem Schwein zurück — allerdings nicht, weil minderwerthig, sondern nur, weil die Schafzucht auf dem Continent überhaupt zurückgeht. Denn wie man auch immer vom biedern Schaf denken mag, eines steht sprichwörtlich fest: der wahre Schöps paßt auf jede Tafel.

Schaid oder Schaidel, in Wien Schaiden, in Baiern Scharn oder Schaden, heißt mundartlich wahrscheinlich nach seiner dunkeln Farbe (also Schatten!) der Wels, Weller oder Waller, ein großmäuliger, plumper Riese bis zu 3 m Länge und 250 kg Schwere, der die größern Gewässer Mittel- und Ost Europa's bewohnt und

namentlich auch in der Theiß, der Donau und dem Neusiedlersee sein Wesen treibt, im Bodensee dagegen ziemlich selten ist und in Großbritannien, in Südeuropa, in Frankreich und den Gewässern westlich der Elbe gänzlich fehlt — doch wahrscheinlich nur in Folge erlittener Verfolgung, da Augustinus ihn noch im 4. Jahrhundert unter den Bewohnern der Mosel aufführt. Der Schaiden ist ein ausgeprägter Fettsisch, eben deshalb aber nur im Jünglingsalter brauchbar, denn später wird das Fleisch hart und thranig. Im 17. Jahrhundert wurde der Fisch in daumen dicke Schnitten getheilt, dann gesalzen, gesotten und mit Limonensaft gewürzt; jetzt panirt man in der Regel die Schnitten, bäckt sie dann in Butter ab und servirt sie dann mit irgend einem Salat, oder man brät sie, kocht sie mit Rahm auf, thut Kapern dazu und bringt sie mit Bratkartoffeln oder dergleichen zu Tisch. In Wien, das im Durchschnitt jährlich 6000—7000 kg consumirt, wird der Wels sehr geschätzt und mit $1\frac{3}{4}$ bis 4 Mark per Kilo bezahlt, während er in Baiern nur $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$, in Sachsen nur $\frac{3}{4}$ —1 Mark und im östlichen Norddeutschland gar nur $\frac{1}{4}$ bis höchstens $\frac{3}{4}$ Mark per Kilo werthet.

Schalet, wienerisch Scholet, das rechte Sabbath- und Nationalgericht der Juden und zweifelsohne identisch mit jenen „Fleischtopfen Aegyptens“, nach denen die Kinder Israels während ihrer Wüstenpromenade eine so herzinnige Sehnsucht empfanden, und dem Heine und Börne begeisterte Worte spendeten, ist nach Saphir's durchdachten Worten nichts Anderes als eine Verbindung des Klassischen mit dem Romantischen. „Man nimmt“, sagt der Wiener Humorist, „klassische Graupen und romantische Erbsen, mischt sie unter einander, gibt dem Ganzen einen realen Durchmesser aus geſelchtem Rindfleisch und bringt es Freitags in den „allgemeinen Ofen“ — natürlich mit mehrerem Fett und etwas Odeur de Knoblauch darunter. Bis Samstag Mittag läßt

man dann die Romantik mit der Klassik amalgamiren, sie die Grundsätze des realen Selschleisches einsaugen und so das Ganze zu einem eigenen System werden, zum wunderbaren Schalet Das Schalet ist wie das Schicksal der Juden, nicht gekocht und nicht gebraten, nicht im Kochbuch bürgerberechtigt und nicht zünftig mit den andern Speisen — und dennoch nahrhaft und ausgiebig und ergreifend.“ So war es noch vor etwa vierzig Jahren um das Schalet bestellt, seitdem aber hat die Alles belebende Cultur auch an ihm seine Macht erprobt. Es hat in einem der geistvollsten und gründlichsten deutschen Kochbücher, der „Schnellküche für Gesunde und Kranke“ von Frau v. Sz. (2. Aufl., Düsseldorf 1884), das Bürgerrecht erhalten; es ist aus dem Gemeindegarten in die Privatküche übergegangen; es hat das dürre Selschfleisch mit saftigem Rohfleisch nebst Markknochen und den überkräftigen Knoblauch mit der mildern Zwiebel vertauscht; es hat sich vor allen Dingen zur Aufnahme der mannhaften Grundsätze einer kräftigen Rauchwurst und der feinen Maximen eines Hühner- oder Kleebröckchens aufgeschwungen und ist so zu einer anerkannt überlegenen Schüssel geworden, der zum völligen Eintritt in die hohe internationale Küche nur noch Eines fehlt: ein hübscher französischer Titel. Aber auch der wird sich finden, so gut er sich für das deutsche Sauerkraut gefunden hat, das den Franzosen nimmer munden wollte, bis ein findiger Kopf an die Stelle des schleppenden Chou en compôte und des scharfen Soureroute das verführerisch schmelzende Choueroute setzte.

Schalotte, Schlotte, Aschlauch oder Eschlauch, eine Kulturform der gewöhnlichen Sommerzwiebel, die als Skorodon askalonikon (Askalonische Zwiebel) schon den Griechen des 4. Jahrhunderts v. Chr. bekannt war, sich desgleichen als „Askalon-Zwiebel“ schon bei Plinius beschrieben findet und nicht erst durch die Kreuzfahrer, sondern

bereits durch Karl den Großen nach West- und Mitteleuropa gelangte. Gegenwärtig wird sie nicht bloß in ganz Europa, sondern auch in Ostindien im Garten gezogen, und hier wie dort an Stelle der Zwiebel als Würze namentlich zu Saucen und Salaten benutzt. In diätetischer Hinsicht kommt sie völlig mit der Stamppflanze überein, und in Bezug auf den Geschmack verhält sie sich zur Zwiebel wie diese selber zum Knoblauch. Mit oder ohne Gewürz in Essig eingelegt, bildet sie seit Langem einen Artikel des Delicateßenthandels.

Scharl s. Bratfisch.

Scharre oder Schnarre s. Krametsvogel.

Schaumwein, ursprünglich eine Benennung des Champagners, die zuerst zwischen 1820—1830 in den Kreisen norddeutscher Gutsbesitzer geläufig wurde und dann auch in die Schriftsprache überging, in neuerer Zeit aber fast nur noch für solche moussirende Weine gebraucht wird, die nicht aus der Champagne stammen. Der Ausdruck ist also gewissermaßen zur technischen Bezeichnung für alle jene Nachahmungen geworden, zu denen die stetig wachsende Beliebtheit des „Weins der Könige“ den Anlaß gab. Solche Nachahmungen wurden in Frankreich schon zu Anfang des 19. Jahrhunderts und in England während der Zwanziger Jahre hergestellt; die Sache blieb jedoch ohne Bedeutung, bis seit 1835 deutsche Unternehmer (Kaufmann Häusler zu Girschberg in Schlesien und Gutsbesitzer Knapp zu Appenweier in Baden) die Schaumweinfabrication in Angriff nahmen. Ihre Fabricate, die aber zunächst noch immer unter französischer Flagge segelten, fanden Abnehmer und bald auch Concurrenten — nicht bloß in Deutschland, wo man schon um 1850 über 40 Schaumweinfabriken zählte, sondern auch in Frankreich, in der Schweiz, in Oesterreich (R. Schlumberger in Böslau), in Ungarn (Preßburg) und selbst in Rußland. Unter diesen zahllosen Imitationen gilt

der Waadtländische Champagner von Bevaux im Waadtland für die gelungenste. In Frankreich werden der ungestüme Vin d'Arbois aus dem Jura, der würzige Saint Peray von Tain im Languedoc und der feine Vin mousseux d'Anjou von Savonnières und Saint-Aubin gerühmt. In Deutschland nehmen der Sparkling Hock (von Lauteren in Mainz), der Sparkling Moselle (von Rehrmann in Koblenz), der Sparkling of Walporzheim und der Ingelheimer Mousseux (von Dietrich & Ewald in Rüdesheim) die erste Stelle ein; in Oesterreich marschiren der Törley Talisman, der Bösslauer Schaumwein, der Vin de Cabinet (von Prückler in Budapest) und der Kleinoscheg von Graz an der Spitze der Civilisation; in Rußland wird der Donskoi von Tschertkas in der Ukraine und der Krim-Champagner von Sebastopol und Feodosia gefeiert; in Italien erfreut sich der Asti spumante von Asti in Piemont des größten Rufs u. s. w. Alle diese Marken werden nach französischer Methode durch Vergährung in der Flasche erzeugt, keine einzige aber kommt in der Feinheit des Geschmacks dem echten Champagner vollständig gleich — „dagegen hilft kein Patriotismus, und wer da anders behauptet, hat keine Zunge“ (Hamn). Noch weniger ist das natürlich mit jenen geringern Sorten der Fall, die durch Imprägnirung gezuckerten Naturweins mit flüssiger Kohlensäure hergestellt werden, wie beispielsweise der Wiener Sect. Diesen bleibt jedoch ein Vorzug nachzurühmen: sie sind so billig (2—2½ Mark per Flasche), daß mit ihrer Hilfe selbst der mäßig Bemittelte sich zum Luxus eines Sectrausches erheben kann, und sowie nach Restroy es zweckdienlicher erscheint, von einem Baron getrennt, als mit einem Schneider vereinigt zu leben, so ist bekanntlich der schlechteste Sectrausch immer noch geistvoller als der beste Bierrausch.

Schellfisch, ein Familien-, Wohn- und Schicksalsgenosse des Dorsch, von dem er sich durch hellere Farbe und geringere Größe (höchstens 60 cm Länge und 8 kg Schwere) unterscheidet, wird hauptsächlich vom October bis Mai an den deutschen und dänischen Küsten der Nordsee gefangen und frisch oder gesalzen in's Binnenland versandt. Die feinere Küche verwendet ihn nur frisch und setzt ihn gesotten, gebacken oder in Schnitten (mit Sardellen-sauce) in Cours, bevorzugt ihn aber wegen seines schmackhaften und leicht verdaulichen Fleisches ganz entschieden vor dem Dorsch. Der Hauptstapelplatz des Schellfischfangs ist Emden, wo das Kilo nicht über 0.2 Mark werthet. In neuester Zeit sind der Prager und der Wiener Markt durch eine Seefisch-Actienunternehmung sehr gut mit Schellfischen versorgt und wird das Kilo frischer Waare für 28 Kreuzer verkauft.

Scherbet oder Sorbet (vom arabischen *scharbat*, Trank), ein süßer Kühltrank der Orientalen, der in einfachster Gestalt aus einem Aufguß frischen Wassers über zerquetschte Rosinen besteht, in der bessern türkischen Küche aber nach Art unserer Limonaden aus einem Fruchtsyrup mit Wasser bereitet, mit Moschus gewürzt und mit Schnee gekühlt wird. In der europäischen Küche versteht man unter Sorbet vorzugsweise eine Art Halbgefrorenes von Drangen, Weichseln, Himbeeren, Aprikosen, Ananas u. mit Weinzusatz, das vor dem Braten in Gläsern servirt zu werden pflegt. Bemerkenswerthe Spielarten sind der Waldmeister-Sorbet aus Wasser, Weißwein, Zucker, Drangenspalten und Citronensaft mit Waldmeister, und der Yankee-Sorbet (Sorbet à l'américaine) aus Fruchtsyrup, Wasser, Rheinwein und Citronensaft.

Scherg, Scherk oder Schirkel, eine Störart von 2 m Länge, die in der Donau, Theiß und Drau, besonders aber im Schwarzmeer zu Hause ist und als Caviarlieferant

alle Hochachtung verdient. Das Fleisch des Schergs wird wie das seines erhabenen Verwandten, des Hais, benutzt.

Schied s. Rape.

Schiedling s. Uckelei.

Schiffszwieback, im 17. und 18. Jahrhundert grober Zwieback genannt, wurde damals und noch im ersten Drittel des 19. Säculums vorzugsweise aus Roggenmehl hergestellt, indem man den Teig möglichst scharf durchknet, dann zerschnitt und die Stücke von Neuem im Backofen röstete. Jetzt bereitet man ihn aus unge säuertem Weizenteig mit möglichst wenig Wasser, indem man dünne, rechteckige Tafeln formt, dieselben auch wohl, um das Austrocknen zu befördern, mit Löchern versieht und dann in Zimmschüsseln knochenbür bäck. Dieser Schiffszwieback hält sich, vor Nässe bewahrt, Jahre lang und stellt, da er mehr Nährstoff enthält als die gleiche Gewichtsmenge Brot, eine ganz zweckmäßige Nahrung dar — nur muß er vor dem Gebrauch im Wasser aufgeweicht werden. Deutschland führt davon rund 10.000 q jährlich aus.

Schildkröte, das ehrbare Sinnbild der Häuslichkeit und rechtmäßige Wappenthier der guten Stadt London, deren Bürgermeister die Schildkrötensuppe zu seinen heiligsten Amtspflichten zählt, kam bei Griechen und Römern wahrscheinlich nur als Arzneimittel zur Geltung und findet sich erst in einer Abhandlung des Franzosen Etienne Daigue vom Jahre 1530 als Fastenspeise genannt. Noch ein Menschenalter später, auf der Tafel Kaiser Ferdinands I., scheint das Gericht wenigstens in Oesterreich und Deutschland gefehrt zu haben; im folgenden Säculum dagegen hatte sich hier bereits eine wirkliche Schildkrötenzucht entwickelt. „Die Schildkröten leben gern an morastigen, schilfigen und moosigten Orten“, erzählt Hobbberg (1682), „werden aber auch in den Gärten in kleinen Teichen aufgezogen, die, wenn um und um mit Bachsand beschüttet und von dem Ueberlast anderer Thiere befreiet,

ihnen eine Gelegenheit geben, ihre Eier dahin zu legen und auszubrüten, so aber selten geschieht. Sie werden hier so heimlich, daß sie gewöhnen, die Speise, sonderlich Schnecken, aus der Hand zu nehmen, wie ich zu Saalaberg in Unterösterreich gar oft gesehen und selbst probirt habe.“ Högberg's Bericht bezieht sich auf unsere bekannte schwarzgrüne, gelb punktirte Teichschildkröte, die im Gebiet der Donau, der Weichsel, der Oder und der Elbe verhältnißmäßig häufig ist, eine Panzerlänge bis zu 20 cm und ein Gewicht bis zu $2\frac{1}{2}$ kg erreicht, im Königreich Preußen noch um 1825 einen Ausfuhrartikel der Neumark (Warthe-Niederung) nach Schlesien und Posen bildete, und in Wien, wo man das Stück gegenwärtig mit 1— $2\frac{1}{2}$ Mark bezahlt, regelmäßig auf den Markt kommt — allerdings je nach der Gunst der Umstände in sehr verschiedener Menge, so daß 1889 z. B. 908, im Jahre 1890 dagegen nur 20 Stück zum Verkauf gestellt wurden. In Frankreich und Südeuropa gesellt sich zu dieser Art die kleinere, mit schwarzen, gelbgeränderten Panzerplatten bekleidete Griechenschildkröte, die besonders in waldigen Gegenden Griechenlands, Süditaliens und Siciliens in Menge vorkommt und dort einen stehenden Marktartikel ausmacht. Das meiste Schildkrötenfleisch jedoch liefert die große, grüne Suppenschildkröte, eine riesenhafte Meerbewohnerin bis zu 2 m Panzerlänge und 500 kg Schwere, die namentlich aus Westindien (Jamaica) vielfach lebend nach Europa gebracht und in den Seestädten ausgepfundet wird, in neuerer Zeit aber in noch größerem Umfang zur Herstellung anerkannter Bücksen-Conserven dient, die unter der Bezeichnung Real Turtle Meat und Real Turtle Soup in den Handel kommen. Mit diesem Material wird das französische Schildkröten-Ragout (Tortue en ragoût), das amerikanische Schildkröten-Fricassée und vor Allem die englische echte Schildkrötensuppe (Real Turtle Soup) her-

gestellt, dies Ideal einer mundigen Suppe, ein überaus köstliches, kräftiges und würzhaftes Gericht ersten Ranges, das des Gaumens der Erfahrensten und des Segens der Einsichtsvollen würdig ist, dessen Tugend aber freilich weit weniger auf dem Schildkrötenfleisch als auf den Zuthaten beruht: auf der Kraftbrühe und dem Madeira-Wein, der Butter und dem Rindermark, den Kalbfleisch- und Krebsknödeln, den Zwiebeln, den Champignons, der Soja, dem Paprika, der Salbei, dem Quendel u. s. w. Diese hervorragende englische Composition, die noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts nur in den Seestädten bekannt war, verdrängt jetzt auch im Binnenlande mehr und mehr die leichter verdauliche, mit Weißbrot, Butter, Zwiebel, Agrest oder Citronensaft bereitete und höchstens mit Fleischbrühe, Spargeln und Trüffeln gestärkte magere Schildkröten-suppe (Potage de tortue), die vom 16. Jahrhundert ab als Fastenschüssel in der continentalen Küche gang und gebe ist, aber freilich nie für etwas Besonderes galt, da das Schildkrötenfleisch, wenngleich nahrhaft und wohlschmeckend, doch im Allgemeinen vor gutem Kalb- oder Rindfleisch nichts voraus hat. Daraus erklärt sich zugleich, wie die im Wesentlichen aus Kalbskopf, Kalbsbein, Schinken, Kern- und Nierenfett mit Sherry, Madeira oder Weißwein bereitete falsche Schildkröten-suppe (Mock Turtle Soup) — von Viel mit höchster Wahrheit als unübertreffliche Katerarznei empfohlen! — zum Nebenbuhler der echten Suppe werden und ihr zum Theil den Rang ablaufen konnte. Mit Ausnahme der magern Suppe, die sich durchaus für den Krankentisch eignet, sind alle diese Gerichte harte Nüsse für schwache Mägen, und dasselbe gilt von den gedämpften Schildkröten-scheiben, die ausschließlich aus frischem Fleisch geschnitten, in Essig gebeizt, mit Sardellen gespickt und mit Pfefferjauce und Pfeffergurken servirt werden.

Schill, Schiel, s. Zander.

Schinken, das gealzene und geräucherte Dickbein des Schweins, stellt nicht bloß das wasserärmste und dabei fettreichste, sondern zugleich nächst der Gänsebrust das schmackhafteste unter allem Rauchfleisch dar. Indessen ist weder der Rohstoff, der sogenannte frische Schinken, noch die Bereitungsweise allerorten gleich gut, vielmehr zeichnen sich in jedem Lande ganz bestimmte Districten und Gegenden durch ein besonders gelungenes Product aus, so in den Ländern der österreichisch-ungarischen Krone in Prag, Tyrnau, Kaschau und Debreczin, in Italien Chianti, in Spanien die Provinzen Asturien und Granada, in Frankreich Bayonne, in England York, in Schottland Dumsfries, in Norddeutschland Kiel, Braunschweig und Westfalen (namentlich Münster und Osnabrück), in Süddeutschland Mainz cc. In Wien wird neben dem fünf- bis zehnpfündigen Prager besonders der doppelt schwere westfälische Schinken geschätzt, und kommt nicht bloß gesotten, gebacken oder in Madeira, sondern auch mit Eiern oder in Gelée, d. h. glacirt und mit Gelée und Trüffeln garnirt, auf Butterbrot zu Tisch; in England verehrt man namentlich den Bratschinken (Jambon à l'anglaise) auf Kartoffelbrei mit getrüffelter Madaira-Sauce und in Frankreich schwärmt man für die klassische, von Jaquet erfundene und von Lesage verbesserte Schinkenpastete, während der Spanier sich katlächelnd für den Asturier-Schinken mit Zuckerüberzug und Syrupgarnitur erwärmt, den schmackhaft zu finden man allerdings einige Jahre unter Don Carlos gedient haben oder doch actives Mitglied einer fliegenden Bande gewesen sein muß. Schinkenknödel dagegen, Schinkenstrudel, Schinkensleckerl und gefüllte Schinkenrolle sind besonders in Süddeutschland sehr beliebt. Die Krone aller Schinkenspeisen ist und bleibt jedoch der rohe Schinken, besonders wenn er, von blinkenden

Weinflaschen flankirt, schneeweiß und rosenroth im Mittelpunkt des Frühstückstisches thront. Sein Anblick erweckt die schönsten Hoffnungen, und er hält, was er verspricht, denn guter, roher Schinken ist in Wahrheit Manna für den Mund und Balsam für den Magen.

Schinkenсалат s. Rapunzel-Sellerie.

Schiraswein, das süße, braunrothe, stark alkoholhaltige Product des Thales Goller bei Schiras und daher in Persien selber Goller (Gulari) genannt, wird zwar noch heute in seinem Vaterland mit derselben Begeisterung getrunken, mit der einst Hafis ihn besungen hat, gelangt aber nur in ganz geringer Menge zur Ausfuhr, einestheils weil die Mittel und die Anregung zur Ausdehnung der Production fehlen und andernteils weil der harte, raue Geschmack des Weins bei der ersten Bekanntschaft eine gewisse Enttäuschung erzeugt. Man muß ihn erst längere Zeit getrunken haben, bevor man sich mit ihm befreunden kann und die Folge ist, daß er im Auslande mehr gepriesen als thatsächlich geschätzt wird.

Schlackwurst s. Cervelatwurst.

Schlehen, die kleinen, runden, blaubereiften Früchte des Schwarzdorns, der in allen Vorhöfzern und Hecken Europa's zu Hause ist, werden bei einer unausstehlichen Herbheit erst durch den Frost, der eine Umbildung des Stärkemehls in Zucker veranlaßt, einigermaßen genießbar und haben nur noch sehr geringe Bedeutung für die Küche. In der Moldau und Walachei ist man sie vielfach roh und dörrt sie zum Wintervorrath; in Oesterreich und Deutschland kocht man sie mit Essig, Zucker, Syrup und Gewürzen ein oder stellt eine Marmelade daraus her. Zerstampft, mit Traubenzucker und Traubenmost zusammen der Gährung überlassen und endlich mit Kornbranntwein versetzt, geben sie den rothen, ziemlich kräftigen Schlehenwein, der in einigen Gegenden des Kaiserstaats geradezu als Porto bezeichnet wird. Nach

glaubwürdiger Versicherung ist jedoch eine thatsächliche Verwechslung mit dem Gewächs des Dourothals gänzlich ausgeschlossen.

Schleie, auch Schlei, Schlippling oder Schuster, in Niederösterreich die, eine Karpfengattung, die bis 50 cm lang und 4 kg schwer wird und bei exemplarischer Anspruchslosigkeit über ganz Europa verbreitet ist, sich aber keineswegs überall der verdienten Anerkennung erfreut, sondern namentlich in Ungarn (wo man ihn „Zigeunerfisch“ nennt), in Oesterreich, in Süddeutschland und der Schweiz vielfach unterschätzt wird. Allerdings findet sich die Schleie bei ihrer angeborenen Vorliebe für Sumpf und Moder häufig mit dem abstoßenden Schlammgeschmack behaftet; wenn sie aber aus klarem Fließwasser stammt oder nur längere Zeit darin aufbewahrt wurde, so ist ihr weißes, fettes Fleisch von untadeligem Wohlgeschmack und liefert blaugefottem, nach Art der Karpfen, gebacken oder auch gedämpft mit Sardellenauce, anerkennenswerthe und sogar vorzügliche Schüsseln. An Verdaulichkeit steht sie freilich wegen ihres Fetts dem Karpfen nach. Die Laichzeit fällt in das Frühjahr, die Saison umfaßt daher die Monate April, Mai und namentlich den Juni. Auf dem Wiener Fischmarkt ist die Schleie nicht allzu häufig und werthet wie der Barsch und die Barbe im Durchschnitt 0.7 bis 1.4 Mark per Kilo.

Schmalz s. Butter und Schweinefett.

Schmerle oder Grundel — nicht mit dem Gründling zu verwechseln, von dem sie sich schon auf den ersten Blick durch den theilweisen Mangel der Schuppen und die sechs starken Barteln am Maul unterscheidet — auch Bartgrundel, Moosgrundel, Mös und Göse, ein zierlicher Edelfisch von 10—12 cm Länge, bewohnt die kleinern, schnellfließenden Gewässer Mitteleuropas, namentlich

Böhmens, Tirols und der Schweiz, sowie Sachsens, Brandenburgs und Hessens, ist aber leider fast nur an Ort und Stelle verwerthbar, da er an der Luft sofort abstirbt und das Fleisch seinen Wohlgeschmack verliert. Auf dem Markt ist daher die Schmerle nicht zu finden. Die Laichzeit fällt in den April und Mai. Die Zubereitung stimmt Punkt für Punkt mit der des Gründlings überein, doch wird das Fischehen bisweilen auch nach Art des Neunauges mit Gewürzen eingelegt, um länger auszudauern. Vgl. Gründling.

Schnäpel s. Nase, Sandfische und Äärthe.

Schnecken sind zwar der Erbgüter höchstes nicht, doch aber zur Erregung angenehmer Empfindungen geeignet. Als Füllsel für einen saftigen Kapauu gebraten, vermögen sie sogar weniger empfängliche Gemüther mit stiller Sehnsucht zu erfüllen, und in der Gestalt von Tartarin-Schnecken, die mit gemesserten Zwiebeln, Schalotten und Tomaten in Butter gedünstet, mit Bratensauce getränkt, mit gehackten Knoblauchzehen und Feinkräutern gewürzt und mit frischer Butter servirt werden, bereiten sie unstreitig beinahe ebensoviel Vergnügen wie die Aufschneidereien ihres unvergeßlichen Pathen, des großen Tartarin von Tarascon. Auch mit Kapern und Sardellen in legirter Buttersauce gedünstet oder mit Knoblauchbutter geröstet und auf duftiges Sauerkraut gebettet oder gefüllt mit Essig und Del gegeben, verfehlen sie eines angenehmen Eindrucks nicht. Die deutsche Küche des 18. Jahrhunderts schwang sich sogar zu Schneckenflößen, Schnecken-Pasteten, gebackenen Schnecken und endlich auch zu gespickten Schnecken auf, die sie mit rührender Sorgfalt am Spieße briet; der Neuzeit dagegen genügt schon der einfache Schneckensalat und die schlichte Schneckensuppe, die als angenehme Abwechslung sogar von verhärteten Fastenbrechern geschätzt wird. Diese Suppe wird in England bisweilen aus der gewöhnlichen

Gartenschnecke mit weißem oder gelbbraunem Gehäus und in Frankreich auch wohl aus der großen, schwarzen Nacktschnecke bereitet; sonst aber und besonders in Deutschland verwendet man zu diesem wie zu allen andern Schnecken-gerichten ausschließlich die hellbraune, graustreifige, beinahe hühnereigroße Schnirkel-, Weinbergs- oder Deckelschnecke, die eben deshalb einen Gegenstand des Delicateffenhandels und sogar der Viehzucht bildet. Als den Begründer der Schneckenzüchtung nennt Plinius den antiken Hagenbeck Fulvius Lupinus, der um 50 v. Ch. bei Tarquinir in Etrurien die ersten Schneckenhege anlegte und zugleich eine eigene Rast für seine Zöglinge erfand, die indessen artlich von unserer, nur in Mitteleuropa heimischen, eßbaren Schnecke verschieden gewesen sein dürften. Im Mittelalter nahmen die Klöster die Schneckenzüchtung wieder auf, und hauptsächlich in Deutschland wurden die Schneckengerichte so beliebt, daß selbst die Reformation ihre Popularität nicht zu erschüttern vermochte: in Anhalt gehörten sie beispielsweise noch während des 17. Jahrhunderts zu den Vorkesseln der Herrentafel. Damals gab es auch in Niederösterreich Schnecken- gärten, während Ungarn diese Einrichtung erst um 1860 durch den Pomologen Siebenfreund in Tyrnau kennen lernte. Während des 18. Säculums trat allmählig Schwaben als Schneckenproducent hervor, und gegen Ende desselben begann Ulm nicht nur Wien zu versorgen, sondern auch nach Italien zu exportiren, bis Vorarlberg und die Schweizer Kantone St. Gallen, Appenzell, Zürich und Graubünden dieses Geschäft an sich zogen. Um 1825 wurde der jährliche Schnecken- verband von Ulm die Donau hinunter auf 400 Tonnen à 10 000 Stück berechnet. Norddeutschland aber hatte sich inzwischen ganz entschieden von der Schneckenkost abgewendet, und mit der Zeit ahmten Oesterreich und der Süden dieses Beispiel nach. Von 1840 ab ging daher der Ulmer Moosk-

handel ganz allmählig den Krebsgang und heute spielt er nur noch eine sehr bescheidene Rolle — doch stehen die „schwäbischen Schnecken“ in Wien noch immer im Ansehen und werden in außerlesener Waare mit 3—5 Mark per Hundert bezahlt. Der Pariser Consum beträgt jetzt rund 400 000 kg im Jahre. Der Preis für das Hundert Schnecken schwankt in Paris zwischen 0.4—1.2 Mark. Wie die Austern und Muscheln, ist die Schnecke ein vorzugsweise leimhaltiges Nahrungsmittel; sie bedarf daher einer Säurezuthat, um gut verdaulich zu werden, und zugleich eines Zusatzes von Butter oder Del, der ihre Fettarmuth ausgleicht. Mit diesen Beigaben bildet sie ein recht gesundes und sogar nahrhaftes Essen, und rechtfertigt damit das Sprichwort: „Besser a Schneck, als gar kein Speck!“

Schneehuhn, im weißen Winterrock mit schwarzem Schwanz, eine wahrhaft blendende Erscheinung, hat die Größe eines Steinhuhns und bewohnt die Alpenkette, die Pyrenäen, die Hochgebirge Schottlands und Scandinaviens, sowie den ganzen Norden Asiens und Amerika's. Auf östereichischem Boden, auf dem durchschnittlich im Jahre 1500 bis 1800 Stück zum Abschuss gelangen, ist es hauptsächlich in Tirol und Vorarlberg vertreten, kommt aber auch in Steiermark, Kärnten und Niederösterreich vor. In Norddeutschland glänzt es durch vollständige Abwesenheit. Hier bezeichnet man vielmehr als „Schneehuhn“ dessen nächsten Verwandten, das etwas kleinere Moorhuhn oder Weißhuhn, das nicht die Berghöhen, sondern die Moore Schottlands, Scandinaviens und des nördlichen Rußlands bewohnt und von dorthier in jedem Winter zu Tausenden erlegt und nach England und Deutschland verschickt wird. Beide Hühner werden genau wie das Feldhuhn zubereitet, zeichnen sich aber durch den leicht bitteren „Vogellebergeschmack“ vor demselben aus und stehen dementsprechend in der Achtung der Kenner um einige Grade höher.

Schnepe, genauer Wald- oder Holzschnepe, niederdeutsch Sneppe, franz. Bécasse, ein äußerst humaner Zugvogel, der alljährlich im März und April den ebenso beliebten wie berühmten „Schnepfenstich“ veranstaltet; kommt in zwei Arten vor, von denen die eine annähernd die Größe eines Feldhuhns (doch ohne dessen Fleischigkeit und Schwere) besitzt, die andere aber um ein Drittel kleiner ist. Wenn gleich im Geschmack um eine Nuance derber als die Becassine, zählt die Schnepe nichtsdestoweniger zu den besten und gesuchtesten Vissen, und das nicht bloß im Herbst, wo sie auf der Zinne ihres Nestes steht, sondern auch im Frühling, wo sie freilich etwas ausgemergelt, aber bei dem Mangel an anderweitigem Wildpret und Geflügel äußerst werthvoll und doppelt willkommen erscheint. Man verpeißt sie gefüllt mit Trüffel- und Gänselebergeschäfel, als kalte Pastete, als Salmi und — last not least! — am Spieß gebraten mit Schnepfendreck- und Kresse-Garnitur. „Der Schnepf ist nämlich eines von dem köstlichen Wildpret, das man mitsammt dem Eingeweid zu essen pfelet“ (Hohberg) und dies Eingeweide, das man entweder im Leibe des Vogels selber oder mit Speck, Weißbrot, Eigelb und Sardelle zusammengehackt und auf dünne Brotschnitten gestrichen, für sich im Ofen bäckt, führt den waldfrischen, poetischen Namen Schnepfendreck. Die Waldschnepe ist in Oesterreich, wo jährlich im Durchschnitt 25 000 Stück erlegt werden, etwas häufiger, in Norddeutschland dagegen und ebenso in Frankreich etwas seltener als die Becassine. Paris consumirt gegenwärtig zwischen 20 000—24 000 Stück jährlich im Preise von 2½—5 Mk. per Exemplar. Vgl. Becassine und Mittelschnepe.

Schnittkohl s. Krautrübe.

Schnittlauch, die harmloseste von allen Laucharten und daher auch im Garten als Beetbefassung verwendbar,

findet sich wild in ganz Europa, Sibirien und Canada, und ward im alten Rom besonders durch Nero zu Ehren gebracht, der zur Kräftigung seiner edlen Tenorstimme Schnittlauch mit Del zu essen pflegte. Die dunkelgrünen, röhrenförmigen Blätter werden abgeschnitten, feingehackt und als Würze zu Salaten und Saucen verwendet oder roh auf Butterbrot verspeist. Suppen damit zu würzen, ist nicht mehr modern. Dagegen benutzt man die länglichen Zwiebeln einer Spielart, des sogenannten Jacobs- oder Fleischlauchs, statt Knoblauchs, namentlich zu Rind- und Hammelfleischgerichten.

Schöps s. Schafffleisch.

Scholet s. Schalet.

Scholle, Maifscholle oder Goldbutt, die nächste Blutsfreundin der Flunder und der Kliesche, bewohnt vorzugsweise die Nordsee, kommt aber auch im Mittelmeere vor und wurde unter der Bezeichnung Plattefische schon im 16. Jahrhundert von Triest aus in frischem Zustand für die kaiserliche Küche nach Wien geschickt. Die Scholle erreicht bei einer Durchschnittslänge von 60 cm ein Gewicht von 6—7 kg, ist wie alle Flachfische ungemein haltbar, daher für den Versandt geeignet und zeichnet sich durch zartes und wohlschmeckendes Fleisch aus. Die jüngern und kleinern Exemplare werden gern gebacken aufgetischt, die ältern kommen meist geräuchert in den Handel und werden wie die Flundern verwerthet. In Wien ist die frische Scholle zur Zeit unbekannt und man belegt statt ihrer den erhabenen Steinbutt mit diesem Namen.

Schrägen s. Barisch.

Schwarzwurzel oder spanische Scorzonere, „eine durch einen großen Theil von Europa verbreitete, echt wilde, sicher hier nicht erst verwilderte Pflanze aus der Familie der Korbblüthler, die den Beinamen der spanischen nur des-

halb erhielt, weil man sie einst in Spanien zuerst gegen den Biß der Vipern anwandte“ (Reisreich), und weil sie in Spanien zuerst für die Küche cultivirt wurde. Aus Spanien kam sie als Küchenpflanze etwa um 1651 nach Frankreich und aus Flandern kurz vor 1682 nach Oesterreich. Weder hier noch in Deutschland hat sie sich indessen dauernd einzubürgern vermocht, in Niederösterreich ist sie sogar während der letzten dreißig Jahre völlig aus den Gärten verschwunden und in Wien versteht man zur Zeit unter Schwarzwurzel nicht die Scorzonere, sondern ihre nächste Base, die Haferswurzel, mit der sie die Art der Zubereitung zu Gemüse und Salat gemein hat und auch im süßbittern, an Spargel erinnernden Geschmack übereinstimmt.

Schwein, schon als Wappenthier des heiligen Antonius allen Wohlgesinnten achtenswerth und dazu denkwürdig durch die Thatsache, daß es bereits vor Erschaffung der Welt, so um's Jahr 5000 v. Chr. Geb., von den Chinesen gezähmt wurde, gehört ohne Widerrede zu den kostbarsten und unerseßlichsten Perlen in der Krone der Cultur. Nicht bloß verdienstvoll, sondern wie ein Prinz von Gottes Gnaden ganz und gar aus Verdiensten zusammengesetzt, schwißt das Schwein greifbarsten Segen aus allen Poren. Aus seinen Gefäßmuskeln geht der Schinken, aus den Flanken der Speck, aus dem Nierentalg das Schweineschmalz, aus den Eingeweiden das Heer der Würste hervor; aus dem Schulterstück entspringen Schnitzel, aus den Rippen Cotelettes, aus den Schenkeln Spießbraten, Schmorbraten und gefüllte Schweinschlegel, die Brust geht mit Leichtigkeit in den gedämpften, der Rücken in den gebratenen, die Füße in den getrüffelten Zustand über; das Haupt verwandelt sich unter kundigen Händen in ungarisches Rebhuhn oder österreichischen Schweinskopf, und endlich läßt das gesammte Muskelgewebe nebst Fettverbrämung sich nicht nur als Kochfleisch,

sondern auch zu Pökelfleisch, zu Rauchfleisch und zu Haché verwenden. Dies Schweine-Haché aber, in Norddeutschland auch „Bratwursthleisch“ genannt, bildet wiederum die unerläßliche Grundlage für eine lange Reihe von Klößen und Füllseln: der gebratene Truthahn würde ohne diese Einlage einen seiner schönsten Reize verlieren, und die italienische Macaroni-Pastete der Neuzeit wäre ohne Schweine-Haché einfach unmöglich. Die Schlesier müßten ohne Schwein sogar auf die Seligkeit verzichten, denn ihr Himmelreich besteht aus Schweinepökelfleisch mit Mehlklößen und Birnen. Und wer würde auf die Trüffel verfallen sein, hätte nicht das ehrenwerthe Rüsselthier den Weg zu dieser kostbaren Leckerrei gewiesen? Das Schwein ist also eine wahre Perle der Schöpfung, und es würde eine Krone derselben sein — wenn's keine Trichinen hätte! Diese bösen Trichinen sind der Tropfen Wermuth, der manchem braven Mann den lieblichen Becher des rohen Schinkens vergällt, obgleich unter den 48 Millionen Schweinen, die sich zum Vergnügen der Einwohner in Europa aufhalten, höchstens das Fünftausendste mit jener niederträchtigen Cinquantierung behaftet ist, man also schon das allergrößte Talent zum Pechvogel haben muß, um trotz der Fleischschau mit ihm zusammenzutreffen. Noch weniger Belang hat der Vorwurf der Schwerverdaulichkeit, der in Wahrheit gar nicht das Schweinefleisch, sondern vielmehr den mundauffaulen Esser trifft: regelrecht gekaut, setzt eine Schweinscotelette der Verdauung nicht mehr Schwierigkeiten entgegen, als eine Kalbscotelette. An Nahrhaftigkeit dagegen steht das Schweinefleisch allerdings hinter dem Rindfleisch und dem Schafffleisch zurück, und zwar umsomehr, je fetter es ist. Alles das gilt auch vom Fleisch des Wildschweins, von dem in Oesterreich noch immer zwischen 2500—3000, in Preußen etwa 9000 Stück jährlich erlegt werden. Das Schwarzwildpret ist zäher und von strengerm Geschmack als

das gewöhnliche Schweinefleisch, diesem also weder in diätischer noch in rein gastronomischer Hinsicht ebenbürtig; doch bildet der Wildschweinskopf noch immer eine sehr beliebte Erscheinung auf der Herrentafel und ist auch wegen des kernhaften, getrüffelten Füllfels durchaus der Aufmerksamkeit würdig, die man ihm erweist. In Norddeutschland schätzt man ganz besonders den Frischlingskopf, der in Weinessig gesotten, mit gebranntem Zucker überzogen und mit kalter Berliner Sauce aus Eigelb, Del, Essig, Senf und Johannisbeer-Gelée servirt wird. Ein ähnliches Glanggericht bildet das mit Kastanien oder Äpfeln gefüllte gebratene Spanferkel, das mit gepfeffertem Krautsalat zu Tisch kommt und dessen Haut und Ohren zu den begehrenswerthesten Dingen in dieser Welt gehören. Das Spanferkel in Del mit Aspik und Sausage ist weniger vornehm, doch um so verdaulicher. Ueberhaupt neigt das Schwein Alles in Allem mehr zur Demokratie als zur Aristokratie; es ist das bevorzugte animalische Nahrungsmittel der arbeitenden Klassen und behauptet sich um so mehr in dieser Stellung, weil es sich viel leichter als jedes andere Schlachtthier aufziehen und mästen läßt, und zweitens weil die Aufbewahrung des Fleisches nur geringe Schwierigkeiten macht. In den Dörfern und kleinern Ortschaften Ungarns, Norddeutschlands und einiger Bezirke Englands (Hertfordshire, Cambridgeshire und Bedfordshire), wo frisches Fleisch selten zu haben ist, pflegt daher noch heute fast jede Familie eines oder mehrere Schweine aufzufüttern und im Winter „einzuschlachten“, um den Rest des Jahres über von dem auf diese Weise beschafften Vorrath an geräuchertem und gepökeltem Fleisch zu zehren. Uebrigens ist bei keinem andern Schlachtthier die Art des Futters von so wesentlichem Einfluß auf die Beschaffenheit des Fleisches wie beim Schwein. Vgl. Schinken, Schweinefett, Speck und Wurst.

Schweinefett, im engern Sinn nur das Nierenfett des Schweins, im weitern Verstand aber alles Fett am Schwein überhaupt, aus dem durch Auszuschmelzen der Schweineschmer oder das Schweineschmalz gewonnen wird, während der bei der Operation verbleibende Rückstand, aus gebräunten, häutigen Stücken bestehend, die Grieben, in Baiern Krämel, liefert. Schweineschmalz guter Qualität besteht zu $99\frac{3}{4}\%$ aus reinem Fett, ist weiß, geruchlos, weich, ohne zu zerlaufen, in Wasser unlöslich und schmeckt fade. An der Luft wird es nach einiger Zeit gelb und ranzig und ist in diesem Zustande äußerst unzutraglich. Nächst der Butter das häufigste unter allen thierischen Fetten, dient es gleich jener vorzugsweise zum Schmalzen der Speisen beim Dämpfen, Backen und Braten, wird aber auch als Zukost zum Brot verwendet. Fast ausschließlich dem letztern Zweck dient eine Sorte von grüner oder graugrüner Farbe, die beim Sieden der Würste abgeschöpft wird und daher den Namen Wurstschmalz führt, aber wenig haltbar ist und daher keinen Handelsartikel bildet.

Schweizer Käse s. Emmenthaler- und Gruyère-Käse.

Seet, englisch Sack, eine Verkürzung des spanischen Vino seco für Trockenbeerwein, ist ein ungemein schmeigsamer Name, der sich ohne Umstände den Lieblingsweinen jedes Zeitalters anpaßt. Ursprünglich in England für die Malvasiere der canarischen Inseln, den berühmten Canariensect, im Gebrauch, ging er später auf den Valmsieh oder Madeira-Malvasier über, wurde dann im dritten Jahrzehnt des 19. Säculums von dem Schauspieler Ludwig Devrient auf den Champagner übertragen und dient heute zur Bezeichnung aller mouffirenden Weine überhaupt.

Seebarisch, der Lupus der Römer, den Apicius mit Pfeffer, Kümmeel, Zwiebel, Petersilie und Raute kochte und mit einer Sauce aus Fischjölze, Del und Honig anrichtete, bewohnt vorzugsweise, ohne jedoch im Atlantischen Ocean zu

fehlen, das Mittelmeer und hält sich dort truppweis in der Nähe der Flußmündungen auf, in die er im Hochsommer zum Laichen eindringt und gefangen wird. Im Durchschnitt bei $\frac{1}{2}$ —1 m Länge nur 3—5 kg schwer, erreicht er in den Lagunen von Venedig ein Gewicht bis 10 kg und bildet dann ein sehr begehrtes Prunkstück der feinen Tafel, auf der er aber seines festen, weißen, wohlschmeckenden Fleisches wegen auch bei geringerer Größe stets die verdiente Anerkennung findet. Man siedet ihn in Weißwein und servirt ihn mit spanischer Sauce.

Seeforelle s. Lachsforelle.

Seefrebs s. Hummer.

Seewein, weißer und rother, führt den Namen vom Bodensee, an dessen Ufern er namentlich zu Meersburg, Schloß Bodman, Hagne, Unterkingen, Constanz und auf der Insel Reichenau gezogen wird. Der Seewein glänzt durch eine ganz eigenartige Säure, die unter allen Weinen ihm zuerst die Bezeichnung als „Dreimännerwein“ eintrug, in seiner Heimat jedoch für eine Tugend und sogar für gesund gilt. Indessen hat ihn eine bessere Behandlung seit etwa vierzig Jahren sehr gehoben und namentlich der rothe Meersburger aus der Bodenseetraube (blauer Sylvaner) gilt jetzt mit Recht für eine auch in weitem Kreise genießbare Sorte. Er erinnert im Geschmack an die süßlichen Weine, muß aber durchaus jung getrunken werden, da er wie aller Seewein bei längerem Lagern merklich an Güte einbüßt. Marktfort ist Constanz.

Seezunge, in Wien der Sol, ist gesotten mit Salzkartoffeln und Holländersauce, gebacken mit Remouladesauce, auf dem Rost gebraten, gedämpft oder gefüllt auch im Binnenland wohlbekannt, da sie bei ihrer Haltbarkeit den weitesten Versandt gestattet. Der Fisch findet sich im Atlantischen Ocean von den Lagunen des Mittelmeers an bis

hinauf zum 64° n. Br. und erreicht bei einer Länge von 30—60 und einer Breite von 10—20 cm ein Gewicht bis 4 kg; man will indessen in neuerer Zeit bemerkt haben, daß jedenfalls in Folge massenhafter Vernichtung der jungen Brut, seine Durchschnittsgröße stetig abnimmt. Obgleich unter allen fettarmen Fischen der ärmste, da sein Fleisch bei 86% Wasser nur 1/4% Fett und 12% Stickstoffsubstanz enthält, an Nährwerth also hinter allen anderen Fischen zurückbleibt, gilt die Seezunge doch ihres Wohlgeschmacks wegen nächst dem Steinbutt für den vorzüglichsten unter den Flachfischen und wird daher in den Küstestädten der Nordsee mit 1—1½ Mark per Rilo bezahlt, während man ein ganzes Schoß frischer Flundern z. B. dort schon für 2 Mark haben kann.

Selchfleisch s. Rauchfleisch.

Sellerie, in Oesterreich Zeller, ein Grand unter den Salatkräutern, dessen Aehnlich, der wilde Sellerie mit magerm Blatt und schwächiger Wurzel schon im Homer genannt wird und sich von Abyssinien bis Schweden und vom Kaukasus bis zum Himalaya an salzhaltigen Quellen als Wildling findet. Die cultivirte Pflanze wird zuerst im 4. Jahrhundert v. Chr. von Theophrast aufgeführt, und später gedenken Plinius und Apicius ihrer — während des ganzen Mittelalters aber ist von ihr in der Küche nie die Rede. Erst gegen Mitte des 17. Jahrhunderts taucht sie, aus Italien eingeführt, in Frankreich auf, um sich von dort nach Deutschland und den Niederlanden zu verbreiten. In Oesterreich mußte man nach Hohenberg's Bericht noch 1682 den Samen aus dem Ausland kommen lassen, und der Schweizer Heß beschreibt sie noch 1690 als eine Neuheit. In England wurde sie sogar erst seit 1704 durch den französischen Marschall Tallard bekannt, als dieser nach der Schlacht bei Hochstädt als Gefangener in London weilte. Gegenwärtig gehört der Sellerie zu den häufigsten und be-

liebsten Küchengewächsen Europas und wird in zwei Abarten gezogen, als Knollensellerie mit krautribengroßer Wurzelknolle und kurzgestielten Blättern und als Bleich-, Kraut- oder Stangensellerie mit verästelter Wurzel und ungemein lang gestielten Blättern. Am Bleichsellerie, einem Culturproduct des 19. Jahrhunderts, das in England, den Niederlanden, Frankreich und Italien vorherrscht, sind die langen, fleischigen Blattstiele die Hauptsache und geben roh einen sehr gefeierten Salat, beim Knollensellerie dagegen, der in Oesterreich und Deutschland — Erfurt allein erzeugt rund 12 000 Schock jährlich — den Vorrang behauptet, sieht man vor Allem auf die Wurzel und verwerthet die Blätter nur als Suppenwürze. In Berlin versteht man unter Sellerie nur die Wurzel, in Paris nur das Kraut (Baerst), Wien aber hält in diesem Fall zu Berlin, d. h. zum Knollensellerie, und weiß diesen in der magern wie in der Bouillonsuppe, besonders aber als Gemüse mit Parmesankäse oder Ochsenmark, in Del gebacken oder auch gefüllt in brauner Sauce auf lobwürdigste Weise zu verwerthen. Höchst anerkennenswerth ist der herzen- und nierenergreifende Selleriesalat mit Pfeffer und Rahm, eine Hochzeitsschüssel für Schlafmühen-Temperaturen, die sich in Norddeutschland besonderer Gunst erfreut. Der Sellerie enthält nämlich unter allen Wurzelgewächsen die größte Menge Phosphorsäure und organisch gebundenen Schwefels (fast $\frac{3}{4}$ und über $\frac{1}{5}\%$!), er wirkt daher sanft erregend und Grimot hat somit Recht: „Selleriesalat ist kein Gericht für Junggesellen“. Der Schalk!.. er that diesen Ausspruch nur, weil er wußte, daß ein Verbot die beste Empfehlung ist.

Semolin s. Stärkemehl.

Senf heißt der Same zweier nahverwandter Gewächse, des Senfsohls, dessen rundliche, dunkelbraunrothe Samenförner als schwarzer Senf, und des gemeinen Senf-

frantz, dessen kugelfunde, gelbliche Samen als weißer Senf bezeichnet werden. Beide Pflanzen kommen in Nordafrika, Süd- und Mitteleuropa und im gemäßigten Westasien wild vor, als Ackergewächs aber behauptet in Oesterreich, Südeuropa, Frankreich und England der Senfs Kohl und dagegen in Deutschland der gemeine Senf den Vorrang, während in Holland beide einander das Gleichgewicht halten. Gerieben und mit Wasser angerührt, gibt der weiße Senf einen Brei von scharfem Geschmack, aber ohne Geruch, während der aus dem schwarzem Senf bereitete Brei ebenso scharf riecht wie schmeckt. Diese Schärfe beruht auf dem Dasein eines flüchtigen Oels, von dem der schwarze Senf rund 1-3%, der weiße aber nur 0-8% enthält. Fein zermahlen geben die Senfkörner das Senfmehl, aus welchem, indem man Mehl beider Senfarten zusammenmengt und mit Weinessig (früher Weinmost) nebst andern Zuthaten versetzt, der Mostrich oder Möstrich bereitet wird, der indeß in Oesterreich und Oberdeutschland ebenfalls kurzweg „Senf“ heißt. Ueber Mostrichfabrication und Mostrichhandel zu Ausgang des 17. Jahrhunderts bemerkt der Freiherr v. Hohnberg: „In Oesterreich wird des Senfmehls von schwarzem und weißem zusammengemischt, mit süßen gesottenen und klein zerschnittenen Limoni-Schalen zu einer dicklichen Consistenz gesotten und, wenn er zu dick werden will, mit süßem Most wieder angemacht; theils machen ihn auch nur mit Essig oder gemeinem guten Wein mit oder ohne Zucker an und behalten ihn also zum Gebrauch. Sonst aber wird er in Oesterreich in kleine, eine halbe oder ganze Maß haltende Fäßlein eingemacht und also weit verführt und aufgekauft von den Kaufleuten, die ohnedies ihren Wein dafelbst einkaufen.“ Und weiterhin heißt es: „In andern Orten wird das Senfmehl mit Essig oder Wein zu einem Teig verführt, daraus Besten formirt und aufgedörret, die

man dann mit süßem Wein zu einer Salson abreiben kann“ — das war also schon eine Trockenconserve, eine Art Senftafeln, an deren Stelle jetzt das mit Weizenmehl verfestete englische Senfpulver getreten ist. Uebrigens hat jedes Land seine eigenen Zuthaten und daher auch seinen eigenen Mostrich. Im Far West der Union hält man sich an den Ackerseuf, in Griechenland und Spanien verwendet man Raukeseamen; in England hilft man mit Paprika, Weizenmehl und Kochsalz nach; in Frankreich würzt man mit Feinkräutern, Zimmt, Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Thymian und Estragon, am Rhein mit Rheinwein, Zucker, Zimmt und Gewürznelken; im Brandenburgischen mit Zucker, Nellen und Piment &c. &c. Kurzum, fast jeder Mostrichmacher arbeitet nach einem besondern Recept, und die Mostreiche sind dann auch nicht selten danach, d. h. zum Gaarerausraufen und GalleSpeien. Um so verdienter ist daher der ausbreitete Ruf guter Mostrichfirmen, wie Brüder Breza in Krems, F. S. Krombach in Mainz, Louis Freres & Comp. in Bordeaux, Grosse & Blackwell in London u. a. m. Zur Geschichte des Mostrichs verdient noch angeführt zu werden, daß sich schon bei Columella (um 50 n. Chr.) eine Vorschrift zur Bereitung guten Tafelsenfs und später bei Paladius (um 350 n. Chr.) eine zweite findet, das Senfpräparat mithin zu den klassischen Würzen gehört. Die Aerzte freilich sind ihm niemals grün gewesen. Sie anerkennen seine verdauungsfördernde Thätigkeit und geben zu, daß die Senfsäure den angenehmen Dingen hienieden beizuzählen sei — aber er arbeitet ihnen zu kräftig, reizt die Schleimhäute des Magens allzu sehr, und so wird ihm dann von dieser Seite ein vernichtendes Urtheil gesprochen. „Unter den Magenfeinden spielt der Senf eine Hauptrolle“, heißt es bei Wiel. Zum Glück indessen gibt es Magen genug, die es noch mit diesem Feind aufnehmen können.

Sesamöl, ein leicht goldgelbes, geruchloses, etwas dickflüssiges Öl von mildem und angenehmem Geschmack, wird durch Auspressen der Samen des Sesam gewonnen, einer einjährigen Staude der Sunda-Inseln, die aber schon vor 3000 Jahren gegen Osten nach China und gegen Westen bis Aegypten verbreitet wurde und heute in zwei Arten, einer gelbsamigen und schwarzsamigen in allen warmen und wärmern Ländern, u. a. auch in Griechenland, im Großen gebaut wird. Noch vor zwanzig Jahren war in Oesterreich und Deutschland das Sesamöl fast nur in den Apotheken zu finden, seither aber hat es nicht nur eine Stelle unter den Industrieölen erobert, sondern beginnt auch als Speiseöl dem Mohnöl und sogar dem Olivenöl starke Concurrenz zu machen, da es haltbarer ist als diese beiden.

Sherry s. Xeres.

Shrimps s. Garneelen.

Sillybub oder Sillabut eigentlich wohl Sillery-bub, d. h. Champagner-Bier, weil ursprünglich aus Rahm, Rheinwein und Sillery see zusammengemischt, ist ein englischer Kühltrank, der seit Anfang des 19. Jahrhunderts auf dem Continente Eingang fand. Man mischt ihn jetzt aus Rahm, Weißwein und Zucker zusammen, kühlt die Mischung in der Terrine ein Stündchen auf Eis und schlägt sie dann mit der Schneeruthe schaumig. In Gläsern servirt, repräsentirt der Sillybub zur Sommerszeit ein ungemein erquickliches Ding an sich, dessen Ergründung wenig Schwierigkeit und viel Vergnügen macht.

Silbowitz s. Pflaumen.

Soja s. Soja.

Söl s. Seesunge.

Sömlauer (sprich Schömlauer), vorzüglicher, ungarischer Weißwein vom Sömlauer Gebirge unweit des Plattensees, wird aus dem sogenannten Lämmerichwanz bereitet,

Appetit-Regikon.

einer Traubenart, deren eigenartiger Geschmack mit Recht für unnachahmlich gilt. Bei alledem kommt weit mehr Solanauer in den Handel, als überhaupt an Ort und Stelle wachsen kann, denn auch im Ungarlande finden sich dienstfertige Gemüthcr, die gern der Welt den Willen thun, und die Welt — will betrogen sein, wär's auch mit Rosinenwasser. Der ungarische Landes-Central-Musterkeller (Wien, I., Fährichgasse 12) bietet diesen Edlen echt und unverfälscht.

Sonnenblumenöl, aus den Samen der Sonnenblume gepreßt, kam in größerer Menge zum ersten Mal 1865 aus Rußland auf den Markt und hat sich seitdem in Westeuropa ziemlich eingebürgert. Klar, von hellgelber Farbe und von mildem Geschmack, dient es hauptsächlich zu technischen Zwecken, und zur Vermehrung des Olivenöls, wird aber auch vielfach als Speiseöl benützt. Die Samen selber werden in Südrußland von den Bauern, in Oesterreich und Deutschland von den Kindern als Leckerei gegessen. Die Blütenknospen lassen sich wie Artischocken zubereiten — von dem Geschmack dieser Pseudo-Artischocken ist indessen nicht viel zu sagen. Die Pflanze selber, ausgezeichnet durch stattlichen Wuchs, die beinahe tellergroße Blüten Scheibe und dem ausgeprägtesten Heliotropismus, gelangte 1569 aus Amerika nach Südeuropa, fand sich schon 1598 als Zierpflanze im Württembergischen, war aber in Oesterreich noch 1682 fremd. Als Oelpflanze gewann sie seit 1840 in Südrußland Bedeutung und wurde als solche etwa seit 1845 auch in Baden, seit 1855 in Niederösterreich und Ungarn in Kultur genommen. In Norddeutschland ist sie durchaus Zierpflanze geblieben und kommt nur im Garten vor.

Sorbet s. Scherbet.

Sorgo s. Durra.

Soja oder Soja, engl. Shoya, eine pikante Handels-sauce Japans von brauner Farbe und dicklicher Consistenz,

wird aus Gerste oder Weizen, Salz, Wasser, Hefe und gerösteten Sojabohnen (Frucht von *Soja hispida* Moench, einer Baise unserer Gartenbohne) mittelst äußerst langsamer, 1—3 Jahre beanspruchender Vergährung hergestellt und in undurchsichtigen Flaschen, in denen sie gegen die Zersetzung durch Licht und Luft geschützt ist, in den Handel gebracht. Bei durchschnittlich $1\frac{1}{3}\%$ Stickstoff-, $1\frac{1}{3}\%$ Dextrin- und $3\frac{3}{4}\%$ Zuckergehalt übertrifft die Soja alle andern Handelsaucen an Nährwerth, wie sie ihnen denn auch an Haltbarkeit und pikantem Aroma überlegen ist. In Japan, dessen Jahresproduction sich zwischen 540—720 Millionen Liter bewegt, bildet sie daher ein wahres Volksnahrungsmittel, das zu keiner Mahlzeit fehlen darf und zum Theil das Fleisch zu ersetzen hat. In Europa wurde die Soja dem Namen nach 1764 durch den Schweden Karl Gustav Ekberg bekannt, scheint auch damals schon gelegentlich nach England und Holland gekommen zu sein, ihre Zusammensetzung aber blieb so sehr Geheimniß, daß man sie ohne Umstände mit dem ostindisch-englischen Catchup zusammenwarf, woher diesem noch heute der Name indische Soya (India Soja) im Gegensatz zur echten Japan-Soya anhaftet, was sich um so leichter rechtfertigen läßt, da zur Herstellung des ostindischen Catchup gleichfalls Sojabohnen verwendet werden. Auf jener Verwechslung beruhen auch die Recepte zur Soja-Vereitung in den europäischen Kochbüchern, die unter diesem Namen nichts Anderes als eine Art Champignonessenz verstehen. Die Feinheiten der japanischen Soyafabrication sind noch immer ein Geheimniß, wirkliche Soya ist daher einzig und allein aus Japan selber zu erhalten, wo neben der großen Hauptfabrik in Tokio auch die Firma G. Yamoyaki zu Noda (Provinz Schimosu) für den Export arbeitet. In Deutschland ist echte Tokio-Soya (Tokio-Shoya-Kwaisha) u. a. von der Delicatessen-Großhandlung von S. Pollak in Magdeburg zu beziehen.

Spanferkel s. Schwein.

Spargel, das Kaisergemüse, wächst in ganz Europa und im gemäßigten Westasien auf sandigem Auenboden wild, stieß daher wahrscheinlich sehr bei Zeiten auf Liebhaber und ward auch, wenn Franz Unger richtig gesehen hat, schon von den alten Aegyptern cultivirt, während die vorchristlichen Griechen ihn nur als Arzneigewächs und die Bötier nur zur Fabrication von Brautkränzen benutzt zu haben scheinen. Rom nahm den Spargelbau um 200 v. Chr. auf, und der alte Greiner Cato war der Erste, der eine Anweisung zur rationellen Spargelzucht verfaßte. Zur Kaiserzeit that sich Ravenna durch Sprossen von überwältigender Dimension hervor, und Plinius vermerkt mit Nachdruck, daß unter allen Gartengewächsen dem Spargel die größte Sorgfalt gewidmet wird. Zugleich erwähnt der Compiler, daß in Süddeutschland sich wilder Spargel auf den Feldern finde. Mit diesem Wildling begnügten sich die Deutschen bis in's 16. Jahrhundert hinein — soweit sie nämlich überhaupt schon Spargel aßen, denn die Bewohner von Böhmen und Mähren z. B. wurden erst seit 1530 durch den spätern Kaiser Ferdinand in diesen Genuß eingeweiht, d. h. um dieselbe Zeit, zu der die Spanier die Spargelzucht bereits in Mexico einführten. Die ersten Spargelbeete in Deutschland werden 1565 im Stuttgarter Lustgarten und 1578 am Niederrhein erwähnt. Bald darauf erscheint Ulm als der Mittelpunkt der neuen Kultur, die in Deutschland rasche Fortschritte machte. England erhielt den Spargelbau erst um 1660 aus Flandern, und auch in Norddeutschland fand er erst um diese Zeit Eingang, gewann dort aber nur äußerst langsam Boden, denn noch um 1850 belief sich die Jahresproduction Erfurts auf höchstens 1200—1500 kg, während z. B. Schwellingen in Baden bereits die zehnfache Menge erzeugte. Zur Zeit sind Frauenhofen (bei Horn), Aggsbach (bei Meß), Korneuburg, Wolfersdorf,

Matzen und Laa in Niederösterreich, Jungbunzlau in Böhmen, Görz im Küstenland, Ulm, Darmstadt und Schwegingen in Süddeutschland, Berlin und Braunschweig in Norddeutschland, Marchiennes, Besançon und Argenteuil in Frankreich, Gent und Brüssel als Spargelorte berühmt. In Norddeutschland wird allgemein der weiße Spargel gebaut, dessen starke Triebe man höchstens 1—2 cm aus der Erde herauswachsen läßt, bevor man sie 20—25 cm tief im Boden absticht, in den übrigen Ländern dagegen herrscht der Ulmer oder grüne Spargel vor, dessen schlankere Sprossen sich 15 bis 18 cm über die Beetfläche erheben dürfen und dann nur 5—8 cm tief im Boden abgeschnitten werden. Ueber die Vorzüge dieser beiden Spielarten läßt sich streiten, denn wenn der weiße Spargel zarter ist, so ist der grüne dagegen von ausgeprägterem Geschmack — ganz unbefreitbar aber und über jeden Zweifel erhaben ist die Vorzüglichkeit des Spargels im Allgemeinen. Eine „Schmeichelei für den Gaumen“ nennt ihn schon der alte Cato und Plinius ergänzt diese Charakteristik, indem er ihn als „die zuträglichste Speise für den Magen“ bezeichnet, ein Lobspruch, der seitdem von allen Bromatologen ohne Unterschied der Confession wiederholt worden ist. Die neueren Gesundheitslehrer fügen nur hinzu, daß die Zuträglichkeit in specie auf dem Asparagin beruhe, einem wunderbaren Stoff, der die Herzleiden hebt, die Wassersüchtelei beseitigt und den Harn aromatisirt. Doch von dieser physiologischen Eigenheit abgesehen, steht nicht zu leugnen, daß schon die einfache Spargelsauce etwas Verlockendes, die schlichte Spargelsuppe etwas Frühlingsahnungserweckendes an sich hat, daß der Spargelspitzen Salat und der Spargeleierkuchen dies Gefühl erheblich steigern, und daß endlich der unzerstüßte Spargel mit brauner Butter, in züchtiger Begleitung eines Hühnchens oder eines höhern Cotelettes den Menschen zu jener Höhe der Empfindung emporflügelte, wo ihm „außer der Vorlage

alles Wurst ist", wie Bismarck zu jagen pflegte. Der Spargel kommt noch mit Mayonnaise, mit Morcheln, sowie in Erbsenform vor und läßt die Tafel selbst im dicksten Winter nicht im Stich, gehört vielmehr als Büchsen-spargel (vorzüglichste Qualität bei Ignaz Eisler & Co. in Wien) gerade im Winter zu den begehrtesten und verdienstvollsten Schönheiten der Gesellschaft. Der Consum an frischem Spargel beläuft sich in Wien im Durchschnitt auf 30.000, in Paris auf 150 000 bis 200 000 kg jährlich.

Sparkling Hock s. Schaumwein.

Spatz, Sperling, s. Kleinvögel.

Speck, die auf dem Rücken und den Rippen des Schweins zwischen Haut und Fleisch abgelagerte Fettschicht, wird vorzugsweise gleich dem Schinken gepökelt und geräuchert in den Handel gebracht und in der Küche als Bratenfemd, zum Spicken, bei Bereitung von Speckfuchen, Speckknödeln, Eierfuchen, Specksuppe, allerlei Füllseln u. s. w. verwendet. Guter Speck ist fest, von gelblicher Farbe — geräucherter weißer Speck von angenehmem, sogenanntem „Ruß“-Geschmack und enthält 75% reines Fett. Ausgesuchte mit einigem Fleisch durchwachsene Waare führt den Namen Herrnspeck und wird besonders geschätzt. In Wien ist der ungarische Paprikaspeck beliebt, in Norddeutschland der westphälische, in London der von Wiltshire und Cumberland u. s. w. Bei der Leichtigkeit, mit welcher der Speck sich kauen läßt, ist seine Verdaulichkeit unter allen Umständen größer als die des Schweinefleisches und dürfte der des guten, frischen Schafffleisches vollständig gleichkommen.

Spelz s. Dinkel.

Spierapfel, Sporapfel, s. Darmbeere.

Spigola s. Seebarsch.

Spinat, in Südwestdeutschland auch Binetsch, eine einjährige Staude aus der nähern Verwandtschaft der Garten-

melde, gelangte aus ihrer persischen Heimat wahrscheinlich erst in nachchristlicher Zeit einerseits nach Indien und China und andererseits durch die Araber nach Spanien und Italien, von wo aus sie etwa zu Anfang des 14. Jahrhunderts (1305) nach Frankreich, später nach Deutschland, 1525 nach Mexico und 1568 über Holland nach England kam und allmählig überall die Melde als Gemüsepflanze aus dem Felde schlug. Bei 3½% Stickstoffgehalt nicht ganz ohne Nährwerth, dabei leicht verdaulich, von angenehmem Geschmack und neun Monate im Jahre marktgängig, bildet der Spinat eines unserer besten Wintergemüse, das freilich mit größter Sorgfalt und vielem Fett behandelt, auch wohl mit Brunnenkresse, Sauerampfer oder Schnittlauch geschärft werden muß, wenn es Eindruck machen soll. Man gibt ihn als Gemüse „mit Ochsenaugen“ (d. h. mit gebackenen Eiern), mit gerösteten Semmelschnitten oder mit gebratenen Kartoffeln, man stellt mit Estragon, Sauerampfer und Petersilie eine Feinfräuterjus aus ihm her und bereitet endlich daraus die sogenannte Spinatbutter, die als Färbemittel für Saucen, Aspics, Suppen, Gemüse u. s. w. ausgezeichnete Dienste thut.

Sprenzling s. Aesche.

Sprit, Spiritus s. Alkohol.

Sprotte, auch der Sprott oder Breitling, ein 10—15 cm langes Kerschen vom Stamme Häring aber vom alten Häring durch die Größe, vom jungen durch den scharfen, kantigen Bauch unterschieden, bewohnt die Nord- und Ostsee und wird namentlich bei Kiel und Eckernförde sowie an der englischen Küste jährlich im Mai und Juni zu Millionen gefangen. Die Sprotte wird theils frisch verkauft, werthet aber in dieser Gestalt nur wenige Pfennige per Kilo, theils wird sie mit Gewürz eingelegt als Anchovis, besonders scharf gesalzen und gewürzt als russische

Sardelle und hauptsächlich geräuchert als Kieler Sprotte in den Handel gebracht. Als solche bildet sie einen trefflichen Belag für Butterbröte, ist aber, da sie neben 60% Wasser und $22\frac{3}{4}\%$ Stickstoffsubstanz 16% Fett enthält, also zu den verschiedenen Fettfischen gehört, keine Speise für papierene Mägen.

Stachelbeeren, die an Farbe und Größe mannigfach verschiedenen Früchte des in rund 250 Sorten cultivirten Stachelbeerstrauchs, liefern schon vor der Reife, mit Zucker verkocht, ein leckeres und sehr beehrtes Compot, dessen Verdienst besonders durch den Umstand gehoben wird, daß es das erste seiner Gattung im Jahre zu sein und den Reigen der frischen Obstcompots zu eröffnen pflegt. Die reifen Beeren dienen gleich den Johannisbeeren zur Bereitung von Saucen, Gelees, Marmelade, Stachelbeer-saft und Stachelbeerwein oder werden unverletzt mit Zucker eingekocht. Auch Stachelbeerkuchen und Stachelbeer-Pudding liegen nicht außerhalb des Bereichs der realen Erscheinungen, und Stachelbeer-Agrest wurde wenigstens in früherer Zeit vielfach hergestellt; noch heute heißt die Frucht danach in Niederösterreich Agrest, in Ungarn Egres. Bei alledem reicht die Cultur des Stachelbeerstrauchs nicht über das 16. Jahrhundert zurück, obgleich Strauch und Frucht schon in südfranzösischen Dichtungen des 12. und 13. Säculums genannt werden. Der Stammvater unserer Culturforten, der Rauchbeerstrauch, findet sich nämlich in ganz Europa, in Nordafrika, am Kaukasus und am Himalaya auf steinigem Grunde wild, und die Frucht wurde, wie noch heute Brombeeren, Hagebutten und Schlehen, mannigfach benutzt, ohne daß man an eine Cultur des Strauches dachte. Diese scheint zuerst von Mönchen unternommen worden zu sein, denn Hohenberg führt den Namen „Klosterbeere“ für Stachelbeere auf. Die größte Ausdehnung hat der Stachelbeerbau in England erlangt.

Stärkemehl, Sazmehl, Kraftmehl oder kurzweg Stärke, einer der im Pflanzenreiche häufigsten Stoffe, da es u. a. den Hauptbestandtheil der Getreidekörner, des Markes gewisser Palmen und der Knollen oder Wurzelstöcke zahlreicher Phanerogamen ausmacht, gehört gleich dem Fett zu den stickstofflosen Substanzen; setzt sich beim Kauen unter dem Einfluß des Speichels und der Magensaftes in Dextrin und Zucker um und dient dem Organismus als Respirations- und Oxidationsmittel, wird aber auch zum Theil in Fett übergeführt und befördert daher auch den Fettsatz im Körper. Man gewinnt es, indem man die stärkehaltigen Pflanzentheile möglichst zerstückt und dann mit Wasser schlämmt, wobei das Amylum sich auf dem Grunde absetzt (daher „Sazmehl“). Reines Stärkemehl erscheint als geruch- und geschmackloses Pulver von glänzend weißer Farbe; in dieser Reinheit läßt es sich jedoch in vielen Fällen nur mittelst umständlicher Operationen herstellen, und nicht wenige Stärkemehle zeigen daher einen ausgeprägten Beigeschmack. Zur Verwendung als Nahrungsmittel eignen sich selbstverständlich nur solche Arten, die gar keinen oder einen angenehmen Geschmack besitzen, und das sind im Wesentlichen: das Arrowroot, der Sago, die Tapioca, das Manioc und im gewissen Sinn auch die stickstoffhaltige Semolina, ein Mahlproduct aus bestem, härtestem Weizen, das in Spanien, Süditalien und Südrußland hergestellt und dort zur Breibereitung, in Frankreich aber zum Kuchenbacken, in England zu Puddings und in Algier zur Bereitung des Kufusu benutzt wird, eines ziemlich complicirten Nationalgerichts, dessen Hauptbestandtheile neben der Semolina allerlei Gemüse, Geflügelfleisch und Butter bilden, und das ebenso gut schmeckt, wie es schwierig zusammenzusetzen ist.

Steckrübe s. Krautrübe und Weißrübe.

Steinbeere s. Kronsbeere.

Steinberger s. Rheingauer.

Steinbock, der unzugängliche Monarch des Hochgebirges, ist aus Abbildungen sattem bekannt, in natura aber seltener als ein weißer Sperling, und das nicht erst seit gestern. Dieses „Thier“, erzählte Kaiser Ferdinand im Jahre 1564, „ist in ganz Deutschland nicht mehr zu finden. Einer ist noch in Kärnthen, der Herr Rugschacher genannt, der reichste unter denen von Adel, der hat derselben noch etliche — sonst hat ihr Geschlecht ganz aufgehört.“ Das ist freilich nicht streng wörtlich zu nehmen, denn der letzte Steinbock wurde in den österreichischen Alpen erst 1705 geschossen, zur selben Zeit, wo der damalige Bischof von Salzburg, Graf Joh. Ernst v. Thun, den lange gehegten und auf 297 Stück angewachsenen Bestand des Flockenthals in Tirol vollständig abschließen ließ — für die österreichische Küche aber war der Steinbock allerdings schon damals ein Märchen aus vergangener Zeit, das auch die 1867 im Salzkammergut aufgesetzten Exemplare nicht zu neuer Wirklichkeit zu erheben vermocht haben. Ueber die culinairischen Qualitäten dieses Hochwildprets ist daher nichts Näheres bekannt; man wird aber schwerlich fehlgreifen, wenn man ihn vorkommenden Falls wie die Gemse tractirt — was sich wenigstens diejenigen merken mögen, die ihre Sommerfrische im Himalaya abzuhalten gedenken, da der Steinbock dort noch häufig vorkommen soll.

Steinbutt, in Wien ein Ausnahmefall, daher vielfach mit der Scholle zusammengeworfen und selten mit jener Hochachtung behandelt, die ihm von Gott und rechtswegen gebührt, wird im Durchschnitt 40—50 cm lang und 3—5 kg schwer, erreicht aber auch bei einer Länge von 90 und einer Breite von 60 cm ein Gewicht bis 18 kg und darf dann nur im Ganzen gesotten aufgetragen werden, denn es steht geschrieben: „Der Steinbutt, der wegen seiner Schön-

heit der Fasan des Meeres heißt und wegen seines majestätischen Umfangs den Titel eines Königs der Faun verdient, würde aufhören, den Stolz und Ruhm einer reichen Tafel zu bilden, wenn man ihn vor dem Serviren zerstückt: ein hübscher Kranz aus grüner Petersilie und eine besonders gereichte Buttersauce genügen zur Begleitung" (Grimod). Es schadet indessen durchaus nicht, wenn man diesen König etwas pomphafter herausputzt, ihm beispielsweise einen Hummer und dem Hummer einen Krebs auf den Rücken setzt, die ganze Pyramide aber durch einen Spieß zusammenhalten läßt und mit einer Trüffel krönt. Allerdings aber ist zur Zubereitung eines solchen Riesen ein Waschkessel von Nothen, wie schon bei Brillat-Savarin des Weiteren zu lesen steht, und da dies Möbel noch nicht in allen Küchen an der Tagesordnung ist, so läßt die feine Tafel (und wahrlich nicht zu ihrem Schaden!) auch den zerstückten Steinbutt passiren, mag er gedämpft mit italienischer Sauce oder als Steinbuttsalat mit Mayonnaise oder gesotten mit Krabbensauce und Champignon-garnitur auftreten. Den Namen führt dieser edelste unter den Fischfischen von den oft ziemlich beträchtlichen Knochenhöckern, mit denen seine linke Körperseite (bei ihm die Augenseite) mehr oder weniger reichlich besetzt ist. Er bewohnt den Atlantischen Ocean vom Mittelmeer ab bis zum 70° n. Br., namentlich aber die Nordsee und den Canal, und bildet dort einen der werthvollsten Gegenstände der Fischerei, da er schon in den Seestädten mit $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ und an der deutschen Nordseeküste sogar mit 2 Mark per Kilo bezahlt wird. In Paris gilt das Kilo $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{4}$ Mark.

Steinhuhn, ein feldhuhnähnlicher, aber größerer Vogel mit glänzendrothem Schnabel und blaßrothen Beinen, während im Gefieder Aschgrau mit einem röthlichen Anflug vorherrscht; war im 16. Jahrhundert noch in den Berg-

zügen längs des Rheins, z. B. St. Goar, zu finden, kommt aber jetzt nur noch im Alpengebiet (Schweiz, Oberbairern und Tirol), im Küstenland, in Italien, in Griechenland nebst den anliegenden Inseln und in Asien ostwärts bis nach Sindhina vor. „Das Steinhuhn“, sagt Grimod, „verhält sich zum gemeinen Rebhuhn wie der Cardinal zum Bischof“, d. h. es liefert im Wesentlichen dieselben köstlichen Schüsseln, aber diese Schüsseln haben den Vorzug der Seltenheit und verdienen daher mit mehr als alltäglicher Andacht verzehrt zu werden. Tirol und das Küstenland versorgen die österreichische Küche mit 3000—3500 Steinhühnern jährlich. Ebenso delicat, aber in Westeuropa weniger selten ist das gleich große Rothhuhn, das Südfrankreich, Spanien und Portugal nebst den zugehörigen Inseln bewohnt und seit etwa 1780 auch nach England verpflanzt worden ist. Beim Rothhuhn herrscht auch im Gefieder die rothe Farbe vor, namentlich aber prangen die Beine im schönsten Carmin.

Steinpilz oder Herrenpilz, auch Löcherchwamm, ausgezeichnet durch den auffallend dicken, lichtbraunen, bis 15 cm langen Stiel und den bewölbten, hell- oder kastanienbraunen, bis 25 cm breiten Hut, kommt in ganz Europa vom Juni bis in den October in dichten Laub- wie Nadelwaldungen vor und gehört zu den größten Lieblingen der Pilzfreunde — mit Recht, denn sein weißes, derbes Fleisch ist von schwachem, aber angenehmem Geruch und von etwas süßlichem, beinahe nussartigem Geschmack, so daß es roh genossen werden kann. Der Steinpilz kommt in Fleischbrühe gesotten, gedämpft, gebacken und gebraten, in anziehendster Gestalt aber als russische Pilzpastete auf den Tisch, zu welcher letzterem Gericht man den Hut in Scheiben schneidet, diese mit Pfeffer, Salz und einem Hauch Knoblauch oder Roccenbolle würzt, dann in Del und Bechamel dünstet, in Wechsellagen mit rohem Schinken, Petersilie und Zwiebel

aufsichtigt, das Ganze in Teig schlägt, mit brauner Sauce befeuchtet und im Ofen bäckt. Man kocht den Steinpilz auch mit Gewürzen in Essig ein, und ganz vorzüglich eignet er sich, wie alle Röhrenpilze, zum Dörren an der Sonne oder in der Ofenwärme. Russen und Polen schätzen ihn beinahe dem Fleische gleich, und in Frankreich, wo ihn seit 1738 der Polenkönig Stanislaus Leszczyński hoffähig machte, wird er auch künstlich gezüchtet.

Steinwein s. Frankenwein.

Sterlet, Styrrel, Stürl oder Störl, steht zwar seinem großen Bruder, dem Stör, an Leibeslänge bedeutend nach, da er im Durchschnitt nur 30—50 cm und nur ausnahmsweise 1 m lang wird, übertrifft ihn aber nach dem Urtheil der meisten Kenner an Zartheit und Schmachthastigkeit. Namentlich in Rußland gilt sein fettes, weiches Fleisch für eine Delikatesse ersten Rangs, und zwar bevorzugt man besonders die gelbbäuchigen Exemplare aus der Oka, Schekсна und nördlichen Dwina und bezahlt sie nicht selten mit 20 Mark per Risl. Preußen versuchte daher schon unter Friedrich dem Großen und nochmals 1856, den köstlichen Fisch in Pommern einzubürgern, jedoch die Sterlets gingen nicht auf diese Absicht ein: sie mästeten sich allerdings Bäuche an „als wie der Doctor Luther“, verzichteten aber auf das Vergnügen der Fortpflanzung. Das Vorkommen des Sterlets ist daher immer noch auf das Schwarze Meer und den Kaspisee nebst ihren Zuflüssen, sowie auf die Ströme Sibiriens beschränkt. Bei Wien erscheint er regelmäßig und es gelangen daher in gewöhnlichen Jahren durchschnittlich 2000, in guten (wie 1891) auch 4000 kg Sterlet à 3½—5 Mark auf dem Fischmarkt zum Verkauf. Der Kogen des Fisches liefert den feinsten Caviar, seine Schwimmblase die feinste Hausenblase, sein Fleisch wird wie das seiner Verwandten, des Störs, des Hausens und des Schergs, zugerichtet und mit anerkanntem Eifer verspeist.

Sternanis oder Badian, die braunen, aus acht in Rosettenform um eine Mittelsäule gruppierten Fruchtblättern zusammengesetzte und ebenso viele apfelfernähnliche Samen umschließende Sammelfrucht des südchinesischen Anisbaums, enthält neben 5.85 % Fett rund $4\frac{3}{4}$ % eines ätherischen Oels, erinnert im Geruch an Anis und Fenchel und schmeckt angenehm gewürzhaft, wird aber nur selten als Speisegewürz, sondern zumeist in der Liqueurfabrication und Parfümerie verwendet. Im 18. Jahrhundert würzte und parfümte man damit den Kaffee! In China war der Sternanis mindestens schon vor 1127 als Gewürz bekannt, nach Europa aber kam er zuerst 1588 durch den Weltumsegler Sir Thomas Cavendish, der ihn von den Philippinen mit nach London brachte. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts verwandte man ihn in Rußland und in Holland bereits bei Bereitung des Thees und des Sorbets. In Deutschland kommt er zum ersten Mal in der Apotheker-Taxe des Fürstenthums Anhalt-Berbst vom Jahre 1726 vor. Der Jahresconsum beläuft sich in Oesterreich auf etwa 110—120, in Deutschland auf 200—220 q.

Stilton-Käse, ein Weichkäse ersten Rangs aus Vollmilch mit Rahmzusatz, erscheint als Cylinder von 25 cm Höhe und $3\frac{1}{2}$ —4 kg Gewicht, und wird vorzugsweise in der Grafschaft Leicesters, aber auch in den Grafschaften Huntingdon, und Northampton hergestellt und über Stilton in den Handel gebracht. In guter Qualität zeigt er sich bei aller Weichheit etwas brüchig und im Innern mit einigem Schimmel. Der einfache Stilton kostet in Paris rund 5 Mark per Kilo. Die rechte Weiße indessen erhält er erst dadurch, daß man am obern Ende eine 3 cm starke Scheibe abschneidet, in die Mitte des Stumpfes eine Höhlung von der Größe eines Weinglases eingräbt und diese immer wieder mit Sherry, Portwein oder Madeira füllt, bis der Käse eine oder zwei Flaschen des edlen Nebenbuts „getrunken“ hat: in dieser Weise behandelt,

erlangt der Stilton einen wunderbar feinen Geschmack und wird dementsprechend höher, mit 6½ Mark per Kilo, bezahlt. Eine Abart des echten ist der Yorkshire-Stilton, der hauptsächlich in Gotherston hergestellt wird, aber seinen Ahnen an innerem Fettgehalt bedeutend nachsteht.

Stint muß sich trotz seiner hohen Geburt und noblen Verwandtschaft — er stammt aus dem Hause Salm — von der ostpreussischen Straßenjugend den Spottreim nachschreiben lassen:

„Stint, Stint, Stintfisch,

Stinkt schon, wenn du lebendig bist.“

In der That duftet der kleine Bursche ganz energisch nach faulen Salzgurken, und wenn Brillat-Severin dem in Provence gebackenen Stint nachrühmt: „Der Stint ist die Baumlerche der Gewässer: dieselbe Kleinheit, dieselbe Feinheit, dasselbe Parfüm“ — so ist das einzig und allein vom Stint des Kanals zu verstehen, der allerdings wie alle Meerstinte weniger intensiv riecht und daher ziemlich geschätzt wird. Der Fisch kommt sowohl in den Binnenseen wie an den Küsten Großbritanniens, Scandinaviens, Russlands und Norddeutschlands in großartigen Mengen vor und wird zur Laichzeit im März und April in solchen Massen gefangen, daß das Kilo in den Nordseestädten höchstens 0·20, in den Ostseestädten aber nicht selten nur 0·03 Mark werthet. Wegen des bösen Geruchs, der bei den Flußstinten geradezu unausstehlich ist, müssen die Fische abgesotten werden, bevor man sie zum Backen verwenden kann. Immer aber wird dieses Geruchs wegen nur der Liebhaber sich mit vollem Behagen an dem wirklich delikaten Fleisch erbauen, und daher das norddeutsche Sprichwort: „Stint gehört in's Armenhaus“.

Stodfisch s. Kabesjan und Long.

Stör, ein Vetter des Haufen und selbst ein Niese von durchschnittlich 2—3 m Länge, strebt die Erfüllung der edlen und schönen Aufgabe an, jene Gegenden mit Caviar zu ver-

forgen, die sich nicht der holden Gegenwart des Sterlets, Schergs und Haufen zu erfreuen haben. Während er daher im Kaspisee, im Schwarzmeer und im Donaugebiete fehlt, ist er im Mittelmeer, in der Nordsee, sowie an den europäischen und amerikanischen Küsten des Atlantischen Oceans keine Seltenheit, und wird dort, wenn er im Frühjahr zum Laichen in die Flüsse eindringt, in ziemlicher Anzahl gefangen. Das Fleisch kommt größtentheils frisch, aber auch marinirt und geräuchert in den Handel, und ist zwar weniger delicat als das des Sterlets, aber immerhin wohlschmeckend und sehr begehrt. Aus dem Rogen wird der feinkörnige, sogenannte Elbcaviar hergestellt, der zwar im frischen Zustand ganz vortrefflich aber wenig haltbar ist. In Norddeutschland bildet noch um 1850 marinirter Stör einen Ausfuhrartikel nach England, jetzt reicht indessen der Ertrag der Fischerei nicht mehr zur Deckung des eigenen Bedarfes hin.

Stracchino, auch Schachtelkäse genannt, (weil bei der Herstellung statt der Seiltücher cylindrische Schachteln mit durchlöcherter Boden benutzt werden), ein strohgelber Weichkäse aus Vollmilch, der in der Gegend von Mailand, namentlich in Gorgonzola und Casaretto fabricirt wird und theils in Backstein-, theils in Walzenform, jedes Stück in Musselin gewickelt und mit einer Hülle aus starkem Papier versehen, in den Handel kommt. Der Stracchino wird während des Reisens wiederholt mit Butter oder Olivenöl bestrichen und soll dieser Manipulation seinen feinen und milden Geschmack verdanken. Der in Deutschland hergestellte Stracchino ist in der Regel stark gesalzen und schmeckt daher nicht mild, sondern äußerst pikant, ist dafür aber haltbarer als der echte, der schon durch ein zwölfmonatliches irdisches Dasein gründlich verbittert und ungenießbar zu werden pflegt.

Streber, in Oberösterreich Strichzägel, im Salzammergut Zink oder Zint, in Siebenbürgen Spindel-

oder Keppfisch, in Baiern Pfeiserl, ein bei 10—15 cm Länge höchstens 120 g schweres Fischehen aus der Familie der Barbe, das ausschließlich in den größeren Flüssen des Donaugebiets vorkommt, aber nirgends häufig ist. Das Männliche gilt von seinem größern, bis 30 cm langen und bis 500 g schweren Better und Gefährten, dem Zindel oder Zingel, von dem Hohberg berichtet: „Er wird auch in Ungarn in der Theiß und in Bayern in der Isar, meistens aber in der Donau, um Preßburg, Wien, auch Regensburg gefangen und unter die Herrenfische gerechnet, denn er hat ein fürtrefflich gesundes, weißes, härliches, wohlgeschmacktes Brät“. In der That werden beide Fische von Kennern sehr geschätzt, aber bei ihrer Kleinheit und ihrem vereinzelt Vorkommen zumeist nur von Anglern erbeutet und sind daher auf dem Markte nicht zu haben.

Strömling s. Haring.

Sulzen s. Gelée.

Suppe, das Object jener gefühlvollen Thätigkeit, die der Niederdeutsche suppen, der Oberdeutsche supfen und der Hochdeutsche schlürfen nennt, ist eine aus Flüssigem mit mehr oder weniger fester Einlage bestehende Warmspeise, die mit dem Löffel gegessen wird. Der Löffel bietet nicht bloß die Bequemlichkeit, das warme Gericht mit dem geringsten Kraftaufwand in so vielen und so kleinen Portionen zum Mund zu führen, wie dem Esser beliebt, sondern er schafft vor Allem auch die Möglichkeit, ohne weitere Umstände mit den flüssigen zugleich jene mehr festen Bestandtheile in den Mund zu bringen, ohne welche eine Suppe nicht vollständig, d. h. nur Brühe oder Trank ist. Der Löffel ist daher bei der Suppe unentbehrlich, so unentbehrlich, daß beispielsweise der sächsische Hofnarr Kyau, als man ihn einst bei Tafel das wichtige Instrument vorenthielt und gleichwohl mit den Worten:

Appetit-Periton.

„Ein Schuft, wer seine Suppe nicht ißt!“ zum Essen drängte, die Suppe keineswegs zu trinken versuchte, sondern eiligt aus Brotrinde einen Nothlöffel construirte, den er hinterdrein mit den Worten: „Nuch Schuft, wer seinen Löffel nicht ißt!“ der Suppe nachfolgen ließ, womit er natürlich die Lacher auf seine Seite brachte. Die Unentbehrlichkeit des Löffels kennzeichnet zugleich die Suppe als Product einer spätern und höhern Cultur, denn der Löffel mußte natürlich erst erfunden sein, bevor man ihn gebrauchen und auf seinen Gebrauch eine neue Gattung von Gerichten gründen konnte. Daraus ergibt sich aber die sonderbare Thatsache, daß die moderne Tafel eigentlich mit dem verkehrten Ende zuerst auf die Welt gekommen ist, indem sich unstreitig zuerst das Dessert aus Baumfrüchten, dann der Spießbraten, der Rostbraten, der Schmorbraten, das Gemüse und das Ragout und erst ganz zuletzt die Suppe entwickelt hat. Völker, die mit der Cultur auf gespanntem Fuß leben, wie die Maori und die Patagonier, kennen daher die Suppe überhaupt nicht; andere, die zwar von der Cultur belect, aber noch nicht vollständig durchdrungen sind, wie die Engländer, die Hamburger und die Massilier, bedienen sich statt der Suppe eines schwerkalißigen Ragouts, das sie Schildkröten-suppe, Nal-suppe oder Krabben-suppe nennen; eine dritte Sippe endlich, die etwas altfränkisch hinter der Zeit zurückgeblieben ist, wie die Spanier und die Schweden, genießt die Suppe zum Schluß des Mahles, und das offenbar nur deshalb, weil sie zuletzt in die Reihe der Gerichte eingetreten ist. In Wahrheit bildet die Suppe von Appetits- und Verdauungswegen die Vorrede oder vielmehr die nie zu überschlagende Einleitung des Mahles, denn sie regt den Magen an, ohne ihn zu belasten; sie bringt ihn in die rechte Stimmung und bereitet ihn in schonender Weise auf die kommenden Anstrengungen vor. Nur beim Gabelfrühstück kommt sie in Wegfall, weil man diese Mahlzeit mit

einem Gläschen Liqueur einzuleiten pflegt, das dem Magen den nämlichen Dienst erweist, d. h. ihn zur Absonderung der Verdauungssäfte anregt. Die Suppe ist daher keine beiläufige, sondern eine höchst wichtige Sache, und das umso mehr, da sie den ersten Eindruck von dem bevorstehenden Mahle gibt, und der erste Eindruck, wie bekannt, nicht selten der entscheidende ist. „Aus der Suppe“, sagt Châtillon-Plassis, der jüngste der französischen Gastrosophen, „aus ihrer Zusammensetzung, ihrem Geschmack, ihrer mehr oder weniger gelungenen Vorführung schließt man auf das ganze übrige Diner. Behandelt daher die Suppe mit all' der Sorgfalt, die ein Componist auf die Ouverture seiner Oper verwendet! Hat das Diner nur drei Acte wie eine komische Oper, so mag die Suppe schlicht bürgerlich sein. Ist aber das Mahl ein vollständiges gastronomisches Drama in fünf Acten und zehn Abtheilungen, so leite man es mit einer Suppen-Ouverture ein, die einen Vorgeschmack von den kommenden Herrlichkeiten gibt.“ Der Gebrauch schreibt bekanntlich für diesen Fall sogar zwei Suppen vor, eine einfache und eine mit *Haché*, Geflügel, Fisch *cc.* versetzte. Beim Serviren ist vor Allem nie zu vergessen, daß die Suppe eine Warmspeise ist und daher möglichst heiß auf den Teller kommen muß.

Die Zahl der möglichen Suppen ist unendlich, die Zahl der wirklich vorhandenen unberechenbar, da die üblichen Suppenstoffe zu den mannigfachsten und sonderbarsten Combinationen, Variationen und Permutationen die Hand bieten. Gleichwohl hat Wiel einen nicht zu übersehenden Classificationsversuch gemacht. Er theilt nämlich die Suppen mit Rücksicht auf die als Grundlage dienende Flüssigkeit in vier Gattungen: Wassersuppen, Milchsuppen, Wein- und Biersuppen und viertens Fleischbrüh- oder *Bouillon*-suppen und unterscheidet innerhalb dieser Gattungen wiederum je nach der Einlage zwischen Fleischsuppen und Pflanzen-

suppen. Durch weitere Zerlegung der Fleischsuppen in Schlachtfleischsuppen, Wildpretsuppen, Geflügel-suppen, Fischsuppen u. und der Pflanzensuppen in Gemüsesuppen, Mehlsuppen, Obstsuppen u. s. w. würde sich dies Schema leicht vervollständigen lassen — doch wäre diese Arbeit ohne weitem Zweck, da sie weder das Verständniß für die Suppe, noch deren Vereitung erleichtern würde. Die Hauptsache bleibt immer, daß die Suppe gut schmeckt und gut bekommt. In letztgedachter Hinsicht sind aber nicht bloß die köstlichen Schildkröten- und Fettaischsuppen nebst den derben Hülsenfruchtsuppen, sondern auch das hochgepriesene Hafer-mus, die beliebte Zwiebel-suppe und die sogenannte Ein-brennsuppe stets als verdächtig zu betrachten. Der Nähr-werth der Suppe ist natürlich von ihrer Zusammensetzung abhängig und daher so verschieden wie die Bettelmanns-suppe (Schwarzbrot mit Salz in Wasser) von der Soupe à la Camérani, die in einer Portion für zwei Personen auf 60 Franken zu stehen kam. Ein Punkt indessen verdient hervorgehoben zu werden: daß nämlich den Wein- und Biersuppen ein Werth beigelegt zu werden pflegt, den sie weder besitzen noch überhaupt besitzen können, weil erstens der Alkohol überhaupt kein Nahrungsmittel ist und zweitens weil er beim Kochen sich verflüchtigt und zum Schornstein hinaus-fährt. Bei alledem steht nicht zu leugnen, daß die Weinsuppe auch ihre Reize hat, und daß es unrecht wäre, ihr den Abschied zu geben, nur weil der Esser sich keinen Schmerbauch und keine Hünentrast an ihr zuziehen kann.

Syracusaner s. Muscateller.

Syrmier-Wein, das feurige Product der Nebgelände Syrmien's, gelangt in mehreren vorzüglichen Sorten auf den Markt. Obenan steht der ebenso feine wie starke Karlo-witzer, der in Roth, in Weiß und als Schillerwein vor-kommt und sehr gesucht und hoch bezahlt wird; weit berühm-

ist auch der überaus süße Karlowiger Vermut, ein starker, aromatischer Liqueurwein, der aus Spitzgläsern kleinsten Kalibers getrunken wird. Dem Karlowiger ziemlich ebenbürtig ist der nicht minder berühmte Ziloker der fürstlich Odeschal'schen Besitzungen, ein Schillerwein von besonderer Feinheit und angenehmem Geschmack; auch ihm steht ein Liqueurwein zur Seite, der sich durch schöne, rubinrothe Farbe und angenehmes Aroma auszeichnet. An dritter Stelle sind noch der Thenciner Rothwein, der Salak'sia-Schillerwein, der Claukamer, der Cerevicer und der Pristiner zu nennen, sämmtlich als fein und gehaltvoll bewährt, im Ausland jedoch selten unter ihrem eigenen Namen, sondern zumeist unter dem des Karlowigers zu finden. Stapelort für die byrnischen Weine ist Agram, die Hauptstadt Kroatiens.

Syrup (vom arabischen *scharab* für Süßsaft), wird jeder durch Auspressen zuckerhaltiger Pflanzentheile gewonnene und durch Einkochen verdickte Zuckersaft, insbesondere aber jene braune, zähflüssige, süße Masse genannt, die bei der Zuckersabrication durch Reinigung der abfließenden Melasse gewonnen wird. Dieser gewöhnliche Syrup bildet einen bedeutenden Consumartikel, denn er wird vom gemeinen Mann vielfach anstatt des Zuckers zum Süßen der Speisen, wie auch als Zukost zum Brot gebraucht. In der feinern Küche dagegen und in der Conditorei bedient man sich vorkommenden Falls der sogenannten Fruchtsyrup, die auf einfache Weise durch Eindampfen von Fruchtsäften (Birnen-, Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch-, Berberitzen-Saft u. s. w.) mit Zuckerzusatz bereitet werden. Die ausgezeichnetsten unter diesen Fruchtsyrupen sind der rothe Kirsch-, der weiße Mandel- und der blaue Veilchensyrup, denn bei diesen Dreien findet sich schöne Farbe mit angenehmem Geruch und feinem Geschmack zu einem harmonischen Ganzen vereinigt.

Szegzárder. Ein leichter, milder, rother Tischwein, den u. A. der kön. Landes-Central-Musterkeller für 60 Kreuzer (1 Mark) die 0·71 Liter-Bouteille liefert.

T.

Tapioca ist ein Stärkemehl, das nach Art des Sagos aus der Wurzel des Maniokstrauchs, eines südamerikanischen Wolfsmilchgewächses, gewonnen und nicht blos für sich als Suppenstoff verwendet wird, sondern auch, mit gepulverter Möhrewurzel gemengt, als Tapioca Crecy, mit zerkleinerten Suppenkräutern gemischt als Tapioca Julienne und mit entfettetem Cacaopulver versetzt als Tapioca au Cacao in den Handel kommt. Sehr viel Tapioca wird aber auch aus biederer deutscher und österreichischer Kartoffelstärke bereitet, ohne daß der Unterschied anders als durch das Mikroskop erkennbar wäre — wonach sich zu richten. Vgl. Arrow-root und Stärkemehl.

Tartaro s. Dalmatiner und Muscateller.

Tauben mit grünen Erbsen, der Wappenvogel der Venus, mit der Festschärpe des Wonnemonds umgürtet, bilden das reizendste Stück poetischen Stillebens, das dem Menschen in natura vorkommen kann. Junge Tauben sind zwar jederzeit zu haben, die Maitauben aber sind entschieden die besten, und übertreffen ihre Geschwister in demselben Grad, wie die ersten grünen Erbsen alle ihre Nachfolgerinnen übertreffen. Eine Schüssel ersten Rangs bilden sie freilich deshalb noch lange nicht, denn die junge Taube an sich — die ältere kommt gar nicht in Betracht, weil sie ihrer Dürre wegen höchstens im Suppentopf verwendbar ist — stellt bei 75% Wasser- und nur 1% Fettgehalt einen so überaus mageren