

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 magern

Wissen vor, daß die Zartheit ihres Fleisches daneben gar nicht zur Geltung kommt. Bei der Taube sind daher Speck und Bratenbutter mindestens ebenso unentbehrlich, wie bei einer Schauspielerin die Schminke und das Lampenlicht, und man darf mit Grund behaupten, daß ihr Ansehen bei den Gastronomen weit mehr auf den Zuthaten als auf ihrem eigenen innern Werth beruht — was freilich, wie man hört, auch beim Menschen bisweilen vorkommen soll. Und das gilt nicht bloß von der gewöhnlichen Haustaube, sondern auch von den verschiedenen Wildtaubenarten: der Holztaube, der Ringeltaube und der berühmten Tureltaube. Bei alledem steht aber nicht zu bestreiten, daß die Taube, gehörig gespißt oder gefüllt, am Spieß oder in der Pfanne gebraten, in Butter gedämpft, eingemacht, gebacken oder geröstet, als Salmi, als Ragout, als Cotelette und sogar als Pastete immer einen angenehmen Eindruck macht und die Achtung verdient, mit der man ihr in solchen Fällen begegnet. Ihre ganz besondere Bedeutung für die Küche aber und hauptsächlich für den Krankentisch beruht darauf, daß sie, Dank ihrer vertraulichen Stellung, zur Göttin der Liebe mit unerschöpflicher Liebeslust und Liebeskraft begnadet ist, und es daher in ihrer Familie nie an jungem Nachwuchs fehlen läßt. Diese Productionslust hat insbesondere für Wien die gute Folge, daß es jährlich mindestens 750 000 Tauben verspeisen kann, ohne sich finanziell zu ruiniren, da der Preis hier nur 0.35—0.85 Mark pro Stück beträgt, während er sich in Paris genau auf das Doppelte stellt. Wie in Oesterreich, steht die Taubenzucht auch in Italien, Frankreich, Belgien, Holland und England in Blüthe, während in Norddeutschland Taubenthürme selten und das Product ein höchst mittelmäßiges ist, so daß Baerst von der norddeutschen Taube mit vollem Recht sagt: „Ein lebenswürdiger Vogel, schön in der Luft, aber schlecht in der Schüssel“.

Tegel, Tapel f. Blattroche.

Teltower Rüben f. Weißrübe.

Terrapin f. Schildkröte.

Thee heißen sowohl die getrockneten Blätter des Theestrauchs wie auch das mittelst Aufgusses daraus bereitete warme Getränk. In China war der Thee nach Breitschneider's Feststellung schon um 2700 v. Chr. bekannt, das westliche Asien jedoch erhielt erst im 9. Jahrhundert n. Chr. durch die beiden Araber Bahab und Abu Said und Europa erst 1550 durch einen Perser, der sich in Venedig aufhielt, Kunde von diesem Genußmittel. Nach Paris kam der erste Thee 1636, nach Moskau 1638, und 1648 erschien in Paris der erste medicinische Thee-Tractat von den beiden Aerzten Morisot und de Mauvillain. In Deutschland gedenkt seiner zuerst die Apothekertage der Stadt Nordhausen vom Jahre 1657, London aber besaß bereits im folgenden Jahre in der Börse eine Theeschänke. Seit 1650 begannen die Holländer regelmäßig Thee nach Europa zu bringen, 1655 bezog England zum ersten Mal Thee unmittelbar aus Ostindien, und von da ab begann das Theetrinken allmählig Sitte zu werden — natürlich nicht ohne den heftigsten Widerspruch Derjenigen, die in Allem, was ihnen nicht in der Wiege gesungen worden, den Satan wittern. In Deutschland trat seit 1676 namentlich der brandenburgische Leibarzt Bontekon wie für den Kaffee und die Chocolate, auch für den Wein der Chinesen in die Schranken, und in Oesterreich war derselbe schon 1682 wohlbekannt, doch hat der Thee eigentlich nur im Norden und besonders in den Seestädten Wurzel gefaßt: 1890 importirte Deutschland gegenüber rund 1 181 000 q Kaffee nur rund 20 000 q Thee, d. h. verhältnißmäßig nur eine Wenigkeit mehr als Oesterreich, das im gedachten Jahre gegenüber 351 550 q Kaffee 5777 q Thee einfuhrte. In beiden Ländern ist der Thee fashionable und

wird unter Umständen mit weißen Glacehandschuhen angefaßt — der Kaffee aber ist beliebter und dürfte es bleiben, weil er vollmundiger ist. Wahre Theeländer dagegen sind England, Holland, Rußland, Australien und der größere Theil von Nordamerika. Die Mutterpflanze des „Theekrauts“, wie man im 17. Jahrhundert sagte, der Theestrauch, ist ein immergrüner, bis 3 m hoher Strauch aus der Familie der Camellien, der in Ober-Asien und dem südlichen Alpenlande Chinas, sowie auf der Insel Hainan wild wächst und am meisten in China und Japan, seit etwa dreißig Jahren aber in immer steigendem Umfang auch in Ostindien, auf Java, auf Ceylon und in Brasilien cultivirt wird. Die Theeernte, d. h. das Abstreifen der derben, bei 5 cm Breite bis 10 cm langen Blätter, findet dreimal im Jahre statt und liefert, wenn die Blätter rasch über lebhaftem Feuer getrocknet und unter starkem Druck gerollt werden, den grünen Thee, bei langsamem Dörren der Blätter dagegen den schwarzen Thee, der sich durch sein eigenthümliches Aroma auszeichnet. Beide Arten erscheinen in zahlreichen Sorten auf dem Markt, und zwar der grüne Thee vornehmlich als Hyson („Frühlingsblüthe“) in sorgfältig und gleichmäßig gerollten, länglichen Blättern, als Young Hyson (junger Hyson) aus besonders jungen und feinen Blättern, als Hyson-Skin (Hyson-Abfall) in etwas bröcklicher Waare, als Chu cha („Perlthee“, engl. Gun-powder, in Deutschland häufig Kaiserthee oder Imperial) in kugelig gerollter Waare und endlich als Twankey aus ältern, unregelmäßig gerollten Blättern — eine mittelmäßige Sorte, aber die häufigste von allen. Die landläufigsten Sorten des schwarzen Thees sind: Congu (Kung-fu, „Auslese“) aus den größten Blättern bereitet, Pecco oder Pekon (Peh-hau, „weißer Flaum“) aus den noch unentwickelten, weißbehaarten Blattknospen durch mäßiges Dörren gewonnen, Souchong

(Sia-u-schung, „kleiner Thee“), eine aus den zartesten jüngern Blättern bereitete vorzügliche Sorte, Dolong (Ulong, „schwarzer Drache“), Capor, Boë oder Boha u. a. m. Außerdem stellt man in China noch durch Pressen eine dritte Art, den Ziegelthee her, der von den nordasiatischen Völkern nicht sowohl als Getränk, sondern als Gemüse consumirt wird, und endlich in Japan eine vierte Art, den gelben Thee, der im Allgemeinen mit dem grünen übereinkommt. In Europa wird durchgängig der schwarze Thee bevorzugt, weil er, minder reich an Gerbsäure als der grüne, einen mildern Geschmack hat. Die Wirkung des Thees auf den Organismus ist die nämliche wie die des Kaffees und beruht, wie bei diesem, auf einem Alkaloid, dem Thein, das die gleiche Zusammensetzung und die gleichen Eigenschaften hat wie das Coffein. Ganz besonders sensitive Beobachter wollen zwar herausgefunden haben, daß der Kaffee mehr die Phantasie, der Thee mehr den Verstand anrege, nur haben sie es bisher nicht der Mühe für werth gehalten, ihre Behauptung vorzulegen. Weit treffender hat Viel die Wirkung des warmen Tranks erfaßt, indem er sagt: „Wer durch die Wunderlichkeiten des Lebens selber wunderbarlich geworden, der trinke Thee; es wird ihm wieder warm und heiter im Gemüthe werden, wenigstens auf einige Stunden. Und wer im Winter halb erstarrt nach Hause kommt, der trinke Thee. Kein Mittel erwärmt so schnell und angenehm wie eine Tasse warmer Pecco“ — und wäre er auch ohne Rum!

Thunfisch oder Thun, der größte unter allen wegen ihres Fleisches verfolgten Fischen, erreicht bei einer durchschnittlichen Länge von 2—3 m ein Gewicht bis zu 500 kg und bewohnt hauptsächlich das Mittelmeer, kommt jedoch in geringer Anzahl auch im Atlantischen Ocean vor. Des Laichens wegen sucht der Thun im Mai und Juni die Küsten auf und wird zu dieser Zeit in riesigen Mengen, den sogen-

nannten „Tonnaren“, zu Hunderten erbeutet. Sein derbes, rothes Fleisch, das zubereitet zumeist an Rindfleisch erinnert, ist an den verschiedenen Körperstellen von verschiedener Qualität und spielt noch immer in der spanischen, südfranzösischen und italienischen Volksküche eine sehr hervorragende Rolle, schmeckt aber roh und etwas thranig, und wird daher von der bessern Küche durchgängig verschmäht. Am meisten wird noch das Bauchstück (ital. Sorra) geschätzt, das frisch in Scheiben mit Olivenöl auf dem Roast gebraten, und mit Remouladensauce begossen oder in Salzwasser gesotten mit Del und Citronensaft, ein saftiges, nahrhaftes und wohlschmeckendes Gericht gibt, hauptsächlich aber, leicht geröstet und mit Gewürzen in Del eingelegt, als Thun in Del einen Artikel des Delicateßienhandels bildet; doch scheint es, als ob diese letztere Fischconserve, namentlich soweit sie von Frankreich aus (Pellier Frères in Le Mans) in den Handel kommt, nicht sowohl vom Thun als von seiner Base, der Albicore, herstamme, die nur eine Länge von 1 m und ein Gewicht von höchstens 50 kg erreicht, deren Fleisch sich aber durch Weiße, Feinheit und Wohlgeschmack vor dem Thunfleisch auszeichnet. Die Albicore haust, ohne im Mittelmeer zu fehlen, vorzugsweise im Ocean und wird später als der Thun, nämlich im Juli und August, an den spanischen und französischen Küsten, besonders im Golf von Biscaya gefischt.

Thymian s. Quendel.

Tintenfische oder Kuttelfische, besser Meerkutteln, sind wunderliche Geschöpfe aus der Classe der Weichtiere, welche die Beine am Kopf, das Knochengerüst auf dem Rücken und statt des Blutes Tinte, d. h. einen schwarzen oder braunen Saft, im Leibe haben. Das Paradies der Kuttelfische ist das Mittelmeer, und in Italien sind sie auf jedem Fischmarkt zu finden; am häufigsten der Calmar, der (ohne

die Arme) im Durchschnitt 20 cm lang und bis 10 kg schwer wird, und dessen zartes, wohlschmeckendes Fleisch für einen wirklichen Leckerbissen gilt. Fast ebenso sehr wird der kleine Blackfisch oder kleine Tintenfisch geschätzt, während der durchschnittlich 15 cm lange, allbekannte gemeine Tintenfisch, in Wien Sippe, in Italien Seppa genannt, sich keines besondern Rufs in der Küche erfreut. Dasselbe gilt von der Moschuskuttel, deren durchdringender Moschusgeruch zwar dem Italiener keine Kopfschmerzen macht, deren Fleisch aber jeder Spur von Wohlgeschmack entbehrt. Recht gesucht dagegen, so lange er jung ist und nicht über 500 g wiegt, ist der achtfarmige Kiebfuß, der Polpo der Italiener, und Poulpe der Franzosen, der auch an den atlantischen Küsten Frankreichs viel gefangen, dort aber fast nur als Angelföder verwendet wird. Das Fleisch der Meerfutteln kommt im Allgemeinen dem Schneckenfleisch am nächsten, ist aber durchgängig zäher. In Italien gehören diese Weichthiere durchaus zu den Volksnahrungsmitteln und werden nicht selten sogar roh verzehrt. In Wien kommen der Kalmar und die Sippe auf dem Markt vor und werden mit Essig in Salzwasser gesotten oder gebacken aufgetischt, gelten aber mit Recht für ein Armenessen. Im 16. Jahrhundert freilich durften sie sich sogar auf der Hofburg zeigen und wurden, in Butter gebacken, für einen Kaiserbissen angesehen.

Tintillo de Rota, der einzige Rothwein des spanischen Sherry-Districts, wird bei Rota unsern Saulmar und an der Bucht von Cadix aus einer eigenartigen, kleinen, tiefrothen Traube gewonnen. Süß und gehaltvoll, gibt er einen guten Dessertwein und einen noch bessern Krankenwein ab — „aber nie bevor er eine Anzahl von Jahren abgelagert war“.

Tischkarte oder Speisezettel, im veralteten Stile Küchenzettel, französisch Menu, ist ein Verzeichniß der fertig gehaltenen Speisen und Getränke in der Reihenfolge

der Zusammenstellung, in der sie auf den Tisch kommen sollen. Sie repräsentirt mithin den Situationsplan oder richtiger die Ordre de bataille des Mahles, die der Gast durchaus kennen muß, soll er nicht in schmachvoller Unwissenheit über die dem Ganzen zu Grunde liegende höhere Idee greuelhafte Mißgriffe begehen, durch unzweckmäßige Manöver den Erfolg der köstlichsten Gerichte gefährden, an durchaus ungeeigneten Stellen seine besten Kräfte vergeuden und schließlich lange vor dem letzten Gang alle Actionsfähigkeit verlieren, was ihn natürlich der Ehre unwürdig machen würde, mit der dampfenden Opferschale, vulgo Kaffeetasse, in der Hand an der Feier des Tedeum theilzunehmen. Die Nothwendigkeit eines solchen Wegweisers leuchtete auch schon den Alten ein, und Athenaios (um 200 n. Chr.) bezeugt ausdrücklich, daß der Gastgeber jedesmal zu Beginn der Tafel mit einer Liste der kommenden Gerichte versehen wurde. In den Stürmen der Völkerwanderung ging dann freilich der Küchenzettel der Welt verloren, aber schon zu Ausgang des Mittelalters sehen wir ihn wieder zum Vorschein kommen. Anno 1489 und auf dem Reichstag zu Regensburg war's, daß Herzog Heinrich der Quade von Braunschweig dadurch Aufsehen erregte, daß bei Tafel, „eine lange Zedul bei ihm liegen that, die er oftermal besähe“. Neugierig erkundigte sich Graf Haug v. Montfort nach dem Zweck — „also ließ ihn der Herzog die Zedul sehen. Darin hatt' ihn der Küchenmeister alle Essen und Trachten in der Ordnung ufgezeichnet, und kunnt' sich also der Herr Herzog mit dem Essen darnach richten und synen Appetitom uff die besten Trachten sparen.“ Aber obgleich das Vortheilhafte dieser Neuerung auf der Hand lag, gewann der Küchenzettel doch nur äußerst langsam Terrain — wahrscheinlich weil die Menschen im Allgemeinen und die hohen Herrschaften im Besondern sich von jeher besser auf's Essen als auf's

Lesen verstanden haben — und eigentlich ist er erst im 19. Jahrhundert Dank der Hilfe des Buch- und Steindrucks zu der Stufe der Veralgemeinerung gelangt, die ihm im Interesse der Menschheit gebührt. Das 19. Jahrhundert hat ihn, der sonst im stattlichsten Format mit Goldschnitt, aber nur in einem einzigen Exemplar zu erscheinen pflegte, in eine handlichere Form gebracht; es hat den riesigen Zettel in eine zierliche Karte verwandelt und legt ihn bei nur einigermaßen feierlichen Gelegenheiten in mindestens ebensovielen Exemplaren auf, als Plätze an der Tafel vorhanden sind. Nur bei Mahlen im kleinern Kreis ist die Tischkarte im Manuscript zulässig, aber auch in diesem Fall verlangt der gastronomische Anstand mindestens ein Exemplar auf je sechs und, wenn am runden Tisch gespeist wird, sogar schon auf je drei Personen. Bemittelte Gastgeber von Geschmack sorgen überdies für eine künstlerische Ausstattung ihrer Speisezettel, und das mit gutem Grund, denn die Tischkarte ist nicht bloß das einzig dauernde Andenken an den Tafelgenuß — die Indigestionen vergehen bekanntlich wieder — sondern sie bildet zugleich ein äußerst instructives Actenstück, eine gastronomische Abhandlung in nuce, die der Aufbahrung und des nachträglichen ernsthaften Studiums würdig ist. Für den Gastrosophen ist nämlich das Menu kein bloßer Theaterzettel mit dem Titel des Stücks und der Liste der Mitwirkenden, sondern ein vollständiges Scenarium des ganzen Dramas, an dem sich manche hergebrachte Theorie prüfen und sich manche neue entwickeln läßt — vorausgesetzt natürlich, daß das Menu klassisch und daher die Aufführung des Stücks von durchschlagender Wirkung war. Die ganze Theorie der Tischkarte aber beruht auf der unumstößlichen Wahrheit, daß jedes vollkommene Mahl aus drei Haupttheilen besteht: Eingang, Braten und Nachtsch, wie das die französische Tafel noch gegenwärtig durch das Auf-

tragen in drei Gängen zum Ausdruck bringt. Unter diesen drei Theilen des Mahles macht der erste den Menu-Compomisten das meiste Kopfzerbrechen, denn es handelt sich dabei nicht bloß darum, einen lockenden Anfang in möglichst spannender Weise auszuspinnen, sondern auch einen interessanten und fesselnden Uebergang zum zweiten Theil zu finden. Der Eingang umfaßt daher bei einem großen Mahle: 1. den Vortrunk (Absinth, Gin); 2. die Vorkost (Austern, Caviar); 3. die Suppe in einfacher und in gefüllter Gestalt; 4. den Nachtrunk (Marjala, Madeira, Sherry); 5. den kalten Jmbiß (Schinken, Cervelatwurst, Krabben); 6. die Fischschüssel in warmer, dann in kalter Form; 7. den warmen Jmbiß (kleine Pasteten, Schinken in Burgunder); 8. die Gemüseschüssel (Sauerkraut mit Fasan, grüne Erbsen mit Lachs) und endlich 9. den Uebergang (getrüffelte Gänseleber, Hummer in Gelée). Die kleine Pause nach dem Uebergang pflegt in neuester Zeit nicht gerade zum Besten der Verdauung mit Sorbet oder kaltem Punsch ausgefüllt zu werden. Dann folgt Bratengang und zwar in der Regel zunächst ein gewürzter Vorbraten (getrüffelter Trutzhahn, Rehrippen mit Trüffeln); dann der Hauptbraten (Rehziemer, Rindskeule, Schnepfen, Wachsteln, Kapau) nebst feinem Gemüse, Salaten und Compots; ferner drittens die warmen und kalten Mehlspeisen und viertens das Gefrorene. Der dritte Gang oder Nachtisch endlich umfaßt unabänderlich Käse, Obst und Confect, häufig auch noch den Kaffee, der aber auch im Salon eingenommen werden kann. Das vorstehende Normal-Menu ist nun aber keineswegs unabänderlich; es gestattet vielmehr außer zahllosen Variationen nicht bloß die Elimination ganzer Abschnitte, sondern auch gewisse Permutationen zwischen Bestandtheilen des ersten und des zweiten Gangs. Wir können es uns nicht versagen, hier einige interessante Tischkarten folgen zu lassen.

DINER

DE SA MAJESTÉ LE ROI

HUITRES	SAUTERNES
POTAGE DE PIGEONS A LA BEAUFORT	OPORTO ROUGE
PAINS DE FOIE GRAS EN ATTEREAUX	OEIL DE PER- DRIX
SELLE DE VEAU AUX CHOUX RAVES FARCIS	
JAMBON A L'ALSACIENNE	ROMANÉ 1857
GRIVES A LA PÉRIGUEUX	CHAT. MOUTON 1864
SALADE DE HOMARDS	CHAMPAGNER
MAIWEIN	
CHAPONS DE MANS ROTIS	RAUENTHALER 1868
HARICOTS VERTS PRIMEURS	
SAVARIN AUX FRUITS	
PIÈCES MONTÉES DE PA- TISSERIE	
GLACES: PUMPERNICKEL, EGLANTINES ET A L'ORANGE	ALICANTE

Diner des Königs Ludwig II. von Bayern im Schloss Berg.

DINER

zu Ehren der deutschen Distanzreiter

offerirt vom österr.-ung. Officierscorps

zu Wien am 11. October 1892 im Sacher-Garten.



Potage à la reine

Potage tortue clair

Truites au bleu

Pièce de boeuf à la macedoine

Selle d'agneau à l'anglaise

Timbales des faisans

Langouste sauce ravigote

Granites au champagne

Chapons de Styrie truffés

Salade — Compote

Fonds d'artichauts

Bombes glacées

Gaufrettes

Fruits en corbeilles



MENU



Huitres d'Ostende

Tortue

Seigné

Cocote de Homard en caisses

Truites au bleu sauce mousseline

Selle de mouton à la chartreuse

Ragout de volailles à la princesse

Chaufroix de suprêmes de foie gras à la gelée

Spoons

Faisans flanqués des cailles

Salade Sacher

Compotes viennoises

Asperges d'Argenteuil au naturel

Pouding glacé à Bourgogne

Fromages

Glaces aux oranges et au chocolat

Dessert.



EDUARD SACHER WIEN.

Buffet

Thee	Salade à la Bargaration
Sandwiches	Salade à la Horwitz
Bouillon	Salade à la Francillon
Crème d'orge	Salade concombres
Saumon du Rhin garni aux hâtelets	Salade aux truffes
Truites au bleu à la russe	Compote à la Viennoise
Gross Homards à la Royale	Gelées aux fraises
Filet de Soles en chausfroix	Blanc manger
Langoustes en chausfroix	Tartelettes aux fraises
Aspic de crevettes	Croquembouche — Charlotte
Buissons de truffes du Périgord	russe
Hure de sanglier en belle vue	Bavaroise au riz
Selle de veau à la chartreuse	Mille feuilles à la Parisienne
Filet de boeuf garni aux légumes	Marrons française
Côtelettes française à la Lucullus	Bonbons de Nice
Jambon de York à la gelée	Fruits en corbeilles
Pâtée de grives des Alpes	Petits fours
Galantine de Dindon	Sacher-Torten
Mayonnaise de poulets sur socle	Glace
Poulet à l'Anglaise	Fromage
Chausfroix de Volailles truffés	Café noir.
Langues à l'éscarlate de coupés	
Terinne de foie gras en croustade	
Selle de chevreuil garni aux oranges	
Faisans de Bohême en plumages	
Chapons de Styrie	
Poulardes du Mans	
Canards du Rouen	

Eduard Sacher.

Toddy, entstellt aus dem hindostanischen Tãri, für Palmjaft oder Palmwein, ist oder vielmehr war ein Gemisch aus Rum und Wasser, eine einfache Entwicklungsstufe des Grogg, der diesen Vorgänger gänzlich verdrängt und in Vergessenheit gebracht hat.

Tokajer, der wunderthätige Wein des Ungarlands, von dem geschrieben steht:

„Goldschäumt er im Pokal,
Hell wie Himmelskerzen,
Wie der Liebe Götterstrahl
Glüht im Menschenherzen“ —

wird auf der Heghallya gewonnen, einem vulcanischen Gebirgszug im Zempliner Comitãt in Oberungarn, der die Rebplantagen von 21 Ortschaften auf seinem Rücken trägt. Das beste Product liefern darunter die drei Flecken Talya, Mad und Tarczãl, wo die edelste Sorte, der Mezesmale (Honigstrahl), auf einer dem königlichen Hause gehörigen Strecke von kaum 200 m gedeiht, und die drei Dörfer Liskã, Kiskãlud und Jzadány. Tokaj hat dem edlen Tranke nur als Marktfort, nicht als Erzeugungsort den Namen gegeben. Der Wein der Heghallya kommt in sechs Sorten vor, nämlich 1. Ordinãri („Ordinãrer“), aus jenen Trauben bereitet, aus denen die Trockenbeeren zur Gewinnung des Ausbruchs ausgebrochen wurden, ein Tischwein ohne Spur von Süße, der nur im Lande selber getrunken wird; 2. Szomorodner („Natürlicher“), aus Trauben mit sammt den Trockenbeeren bereitet, eine wenig süße, aber kräftige und bouquetreiche Sorte von eigenartig aromatischem Geschmack, daher ein bedeutender Ausfuhrartikel namentlich nach Rußland und Polen; 3. Ausbruch, im Auslande vorzugsweise als „Tokajer“ bezeichnet, wird aus einem Faß (128—135 l) gewöhnlichen Mosts unter Zusatz von 1—5 Butten (à 12 l) Trockenbeeren hergestellt und je nach dem Maße des Zusatzes als einbuttiger, zweibuttiger 2c. bezeichnet;

4. *Forditás*, durch Aufguß gewöhnlichen Weins auf die bei der Ausbruchbereitung entstandenen Trockentraubentresten gewonnen, eine ziemlich aromatische und etwas süße Sorte; 5. *Másolás*, durch Zusatz gewöhnlichen Weins zu 12—18 Monate gelagertem Ausbruch bereitet, gewürzhalt und von äußerst lieblichem Geschmack; endlich 6. *Essenz*, der aus den Trockenbeeren, während sie in den Bottichen aufbewahrt werden, von selber ausfließende süße Saft, „das edelste, süßeste, duftigste und wohlschmeckendste, was es von Weinen in der Welt gibt“ (Hamn). Der Tokayer, d. h. der Ausbruch, ist wenigstens dem Namen nach aller Welt bekannt, denn mit Ausnahme des Madeira wird kein zweiter Wein mit solcher Unverschämtheit nachgeahmt, als das süße Product der *Hegyalja*, obgleich trotzdem Jeder, der eine gesunde Zunge und nur ein einzig Mal echten Tokayer gekostet hat, die Fälschung auf der Stelle herauschmeckt. Ebenso bekannt sind seine Vorzüge als Dessertwein und als Krankenwein, weniger aber scheint man zu wissen, welchen Werth er zur Winterszeit als Jagdbegleiter besitzt. Der Wiener Aristophanes *Nestroy* sagt: „eine Maß Wein macht wärmer, als drei Ellen Barchent“, ein Schluck Tokayer aber wärmt, wenn man gründlich durchgefroren ist, augenblicklich, ohne hinterher jene gefährliche Müdigkeit zu erzeugen, wie das die böse Gewohnheit des Cognacs und der Liqueure ist. Als bedeutende Tokayer-Firmen sind zu nennen: Dr. Julius Szabó in Miskolcz, Franz A. Jálcs & Co. in Budapest, J. Palugyay & Söhne in Preßburg und der kön. ung. Landes-Central-Musterkeller.

Tomate, Gold- oder Liebesapfel, in Oesterreich Paradiesapfel, im Volksmund Paradeis, heißt die apfelförmige, stark gerippte, im reifen Zustand glänzend roth oder gelb gefärbte Beere der Tomatenstaude, eines einjährigen Nachtschattengewächses, das wahrscheinlich eine Kulturform der in Südamerika wildwachsenden Kirchtomate mit kleiner,

fugelfrunder Frucht darstellt und schon vor der Ankunft der Europäer in Peru, vielleicht auch in Mexico eifrig angebaut wurde. Die Pflanze kam im 16. Jahrhundert durch die Spanier und Portugiesen nach Europa und gelangte durch die letzteren frühzeitig nach den Molukken, sowie um 1760 nach Barbados. In Süddeutschland wurde sie zu Ende des 16. Jahrhunderts vereinzelt als seltene Zierpflanze gepflegt, in Oesterreich aber war sie noch 1682 unbekannt; hier fand ihr Anbau erst seit 1820 allgemeinen Eingang. Auch Paris lernte den Liebesapfel erst seit 1789 durch die Südfranzosen kennen, die die Revolution nach der Hauptstadt führte, und in Norddeutschland hat die Tomatencultur bisher nur an ganz vereinzelten Punkten (z. B. um Berlin) Fuß gefaßt — freilich aus dem sehr zureichenden Grunde, weil die norddeutschen Paradiesäpfel nie den fein weinsäuerlichen Geschmack der Früchte des Südens besitzen, der indessen nicht auf einem Gehalt an Weinsäure, sondern an Citronensäure beruht. Der Liebesapfel liefert eine anerkannt feine Suppenwürze, namentlich aber unübertreffliche Saucen. „Durch Tomatensauce wird das mittelmäßigste Fleisch zu einem wahren Lederbissen“, behauptet Grimod, und jedenfalls steht fest, daß unter allen Handelsaucen die Soya von Tokio und die Paradeissauce von Bozen den Preis verdienen. Aber auch als Gemüse, d. h. mit Fleischgehäufel gefüllt, mit Parmesankäse bestreut und mit Buttersauce servirt, leistet die Tomate Vorzügliches. In Anerkennung all' dieser Verdienste legt man sie in Essig und sogar im Wasser ein, oder man dünstet sie, drückt sie durch das Sieb und dörrt dann die Masse, in Tafeln geformt, an der Luft, oder man stellt mit oder ohne Zucker eine Marmelade daraus her, das sogenannte Paradeismark, das in guter Qualität unter Anderem aus der Conservenfabrik von Jg. Eisler & Co. in Znzersdorf bei Wien hervorgeht. In Spanien verspeist man die Tomate

jogar roh, indem man sie in horizontaler Richtung in der Mitte zerschneidet und dann beide Hälften mit Salz bestreut; desgleichen stellt man einen frischen Salat daraus her. Schnöde Verleumdung dagegen ist die Behauptung, daß sie den Jidschi-Inulanern die Sauce zu ihrem Menschenbraten und Menschenjuppenfleisch liefere. Diese Schande lastet vielmehr auf der Vorodina- oder Kannibalen-Tomate, einem strauchartigen, echten Nachschattengewächs, dessen rothe Beeren allerdings zu dem angegebenen Zweck Verwendung finden, und das daher auf den Jidschi-Inseln bei jeder Bure (Opferstätte) regelrecht angebaut wird.

Topfen s. Quark.

Topinambur oder Erdbirne, früher auch Erdapfel, die Schwester der Sonnenblume, kam um 1600 durch Marc Lescarbott aus ihrer Heimat Nordamerika (in Südamerika fehlt sie gänzlich!) nach Frankreich, wurde 1616 im Garten des Cardinals Farnese in Rom gepflegt, gelangte 1617 aus Virginien nach England und war 1682 nach Hohenberg's Versicherung in Oesterreich bei Weitem häufiger als die Kartoffel. Das Räumliche hatte in Frankreich statt, denn die École du Potages vom Jahre 1749 berichtet: „Der Topinambur ist das allerschlechteste Gemüse, indessen nährt sich der gemeine Mann davon“. Aus dieser hervorragenden Stellung ist der Topinambur indessen in Mittel- und Nordeuropa schon seit 120 Jahren durch die Kartoffel gänzlich verdrängt worden, denn ihre längliche, höckerige, rothschalige Wurzelknolle ist zwar roh von angenehmem, wie man sagt, artischokenähnlichem Geschmack, gekocht jedoch widerlich süß und kragend. Die Erdbirne wird daher hauptsächlich zum Viehfutter verwendet und nur hier und da als Salat, seltener mit Kartoffeln vermischt, als Gemüse gegessen.

Torten im engeren Sinne sind dicke, kuchenähnliche Gebäcke aus Butterteig, die entweder nur mit einer Zucker-

glasur überzogen und mit Zuckerguß verziert sind — Sandtorten — oder noch ein Füllsel aus Marmelade oder Mus enthalten — Obsttorten. Man stellt auch Torten mit Fleischfüllsel her, diese sind aber, genau genommen, vielmehr als Pasteten mit eßbarer Kruste zu betrachten, wie z. B. die berühmte Marinetorte in Gestalt eines stattlichen Segelschiffes, das mit Klößen aus Hecht-Haché, Champignons, Austern und Krebschwänzen und mit glänzenden Hummerscheeren befrachtet erscheint, während auf der Seite des silbernen Hauptmasts sich eine Trüffel wiegt und Hummerschwänze sich im Tauwerk schaukeln. Die Sacher-Torte, die Linzer Torte und manche andere haben es zur europäischen Berühmtheit gebracht.

Tortilla s. Mais.

Traminer s. Tiroler.

Trappen oder Trappgänse, in England bereits völlig ausgerottet, in Frankreich, Spanien und Deutschland nur noch Gelegenheitswild, sind auf den Ebenen Mittelasien's, Südrußlands, der Donauländer und namentlich auch Ungarns noch immer eine häufige und daher auch auf der Wiener Tafel keine sehr seltene Erscheinung. Der Trappe erreicht eine Länge von 110 cm und ein Gewicht von 12—15 kg, ist also der größte unter den Landvögeln Europa's und wird deshalb durchweg zur hohen Jagd gerechnet, eine Ehre, der er sich überdies durch die ungemeine Vorsicht und Schlaueit würdig macht, mit welcher er dem Menschen in genere und dem Jäger in specie aus dem Wege geht. Der junge Trappe, zwischen Michaelis und Martini geschossen, ist ein zarter und wohlschmeckender Bissen, der als Hauptbraten jeder Tafel zur Ehre gereicht. Der alte dagegen leidet an der nämlichen fleischlichen Verstocktheit und Härteigkeit wie der Auerhahn und wird daher von Kennern mit der nämlichen Sorgfalt gemieden wie jener.

Trauben bilden bei ihrem Wohlgeschmack, ihrer Saftfülle und der Zartheit des Zellensfleisches ein sehr beliebtes und sehr verdauliches Obst, das nicht bloß als Delikerei, sondern auch als Arznei, und zwar bei der sogenannten „Traubencur“ sogar bis zu 3 Kilo per Tag, mit großem Vergnügen verspeißt wird. Natürlich kann jede reife Traube als Tafeltraube dienen; man belegt jedoch nur solche Sorten mit diesem Namen, die sich neben ihrem Wohlgeschmack auch durch Größe, zarte Hülle und schöne Form der Beeren auszeichnen, darunter namentlich die verschiedenen Muscatellerarten, die Gutebelvarietäten, den rothen und den grünen Sylvaner, den blauen Portugieser, den frühblauen Burgunder, das große blaue Ohsenauge, die blaue und die weiße ungarische Eicheltraube, die Cypertraube, die Meraner Curtraube (Edelvernatsh), den weißen Elbling, den blauen Trollinger u. a. m. Der Handel mit diesen Tafeltrauben gewinnt von Jahr zu Jahr an Ausdehnung, besonders wird der Absatz nach England, Norddeutschland und Rußland immer bedeutender. Auch Wien bezieht nicht unbedeutende Mengen ausländischer Trauben, und zwar nicht bloß die prächtigen französischen, sondern auch jene mehr bestechenden, langbeerigen spanischen Sorten, an deren hartem Fleisch man höchstens in der grimmigsten Noth, d. h. im März und April, Gefallen finden kann. Früher kamen die meisten Tafeltrauben getrocknet auf den Markt, in neuerer Zeit zieht man jedoch trotz des höhern Preises allgemein die frisch conservirten Trauben vor. Namentlich macht Paris alljährlich im Frühling in diesem Artikel bedeutende Geschäfte, da die dort befolgte Methode, die Trauben an ihrem Stiel hangend aufzubewahren, die Waare wunderbar frisch erhält. Außer Frankreich liefern Portugal, Spanien, Italien, Smyrna und Astrachan bedeutende Mengen Tafeltrauben nach dem Norden, wo sie

namentlich in den Monaten zwischen Weihnachten und Ostern zu den gefeiertsten, aber auch kostspieligsten Bestandtheilen des Desserts gehören.

Trepang heißt der geräucherte Cadaver verschiedener Meergurkenarten, wurstförmiger Mitglieder der sehr interessanten Klasse der sogenannten Stachelhäuter, die im ganzen südasiatischen Inselmeer zwischen Sumatra bis Neu-Guinea in 5—9 m Tiefe auf sandigem Grund zu Hause sind, dort von regelrecht, wenn auch ziemlich primitiv ausgerüsteten Fischerskotten aufgesucht, eingefangen, zunächst mit Tarroblättern in Seewasser, dann in süßem Wasser gesotten, endlich auf Hürden über schmauchendem Feuer gründlich getrocknet und zum Schluß für den Versandt in Säcke verpackt werden. Die empfindlichen Thiere schnurren bei dieser etwas summarischen Behandlung um die Hälfte und sogar um Dreiviertel ihrer Länge ein, die Käufer, die Chinesen, schätzen die Waare jedoch überhaupt nicht nach der Größe der Stücke, sondern nach ganz andern, durchaus mysteriösen Eigenschaften, von denen eben nur ein Chinese sich einen Begriff machen kann. Die nach Europa gelangenden Stücke wiegen zwischen 125—400 g, scheinen aber ausgesuchte Waare zu sein, da man in China 1100 Stück auf den Pikul ($61\frac{1}{2}$ kg) rechnet, das Durchschnittsgewicht also nur 56 g beträgt. Für den Küchenzweck wird der Trepang in erster Linie gereinigt, d. h. man kratzt mit einem Messer die äußere kalkige Schicht ab, dann 24—48 Stunden in Wasser gelegt, wobei er ins Aufquellen geräth und eine Farbe annimmt; sodann wird die Wurst aufgeschlitz, von den Eingeweiden befreit, gründlich ausgewaschen und endlich in nufelförmige Streifen und mit allen möglichen Gewürzen zu einer kräftigen Bouillonsuppe verköcht. „An sich haben die Trepangs, so wenig wie die Vogelnester, keinen eigenen Geschmack. Es sind weiche, milchig aussehende Gallerklumpen,

die von den Europäern ihrer leichten Verdaulichkeit, von den üppigen Chinesen aber wegen der ihnen zugeschriebenen Reizwirkung genossen werden" (Semper). Uebrigens ist dieser eigene Genuß auch in Europa um ein Billiges zu haben. Die größern Delicateßenhandlungen (z. B. S. Pollak in Magdeburg) liefern das Exemplar schon zu 2 Mark.

Trüfche, Trüfche s. Quappe.

Trüffel, nächst dem Salz das edelste der Gewürze, nächst der Kartoffel die kostbarste der Knollen, kommt in Europa und Afrika in drei Gattungen vor, die sich hauptsächlich durch die Beschaffenheit ihres Fleisches unterscheiden. Die Römer der Kaiserzeit schätzen am meisten die kartoffelrunde, weißgelbe oder ungleichmäßig braune Babilon-Trüffel, die noch heute in Nordafrika eifrig gesucht und von den Babilon in Milch gekocht oder geröstet mit Fettbrühe verspeist wird, bisher aber keinen Handelsartikel bildet. In Norditalien, Oesterreich (besonders Böhmen), Deutschland und Rußland (Moskau) findet sich die rundliche, blaßbraune, wasserhell marmorirte Weißtrüffel, deren Parfum indessen nur schwach ist. Neben ihr kommt in Italien die ähnlich gefärbte, aber zu den Schwarztrüffeln gehörige Albino-Trüffel vor, doch weit weniger häufig als die längliche, weißgelbe, eigentliche italienische Blondtrüffel mit braun- bis rubinrothem Fleisch, eine Schwarztrüffelart, die zu Anfang des 16. Jahrhunderts im Handel häufig war, jetzt aber durch die kugelförmige, reinschwarze Wintertrüffel mit grauschwarzem Fleisch verdrängt ist. Diese Wintertrüffel, in Frankreich und Italien die häufigste aller Trüffelarten, ist der Perigord-Trüffel ähnlich bis auf die Hauptsache, das unnachahmliche und unübertreffliche Aroma, und wird daher betrübend oft betrugsweise an Stelle des echten „Diamanten der Küche“ untergeschoben. Ueber ganz Mitteleuropa, auch Norditalien, Ungarn, England und das südliche Schweden

verbreitet, doch nirgends besonders häufig ist die schwarzbraune, stark eingeschnürte Maitrüffel mit weißlichem, bräunlich geädertem Fleisch, die mit ihrer minderwerthigen Gefährtin, der unangenehm nach Moschus riechenden und bitter schmeckenden Gekrösetrüffel, einen nicht unbedeutenden Handelsartikel ausmacht; auch in Deutschland, wo man sie in Scheiben schneidet und trocknet und namentlich in Gotha und Waltershausen (Thüringen) die berühmte Trüffelpurst daraus herstellt. Wer aber rundweg „Trüffel“ sagt, der meint keine von all' den genannten, sondern einzig und allein die schwarze leicht in's Röthliche spielende Edel- oder Périgord-Trüffel mit bläulich schwarzem oder tief braunrothem, von schwarzen und weißen Adern durchsetztem Fleisch, jenen echten „Diamanten der Küche“, auf dem der Ruf der Gänseleberpasteten von Straßburg, der Entenleberpasteten von Toulouse und der Rebhühnpasteten von Angoulême und Périgueux beruht, dem der Truthahn und der Fasan den größten Theil ihres Ansehns verdanken, und der sein Lieblingsland, das steinige, gestrüppreiche Périgord (Département Dordogne), in den Augen aller Gastronomen mit einem Heiligenschein umgibt, den weder der treffliche Montbazillac, noch die ausgezeichneten Schinken, noch die rühmenswerthen Geste, noch die köstlichen Rothhühner demselben je verschafft haben würden. Die Edeltrüffel kommt allerdings im ganzen französischen Süden, in Oberitalien, in Deutschland und sogar in England vor, aber nur im Périgord und den angrenzenden Landstrichen zahlreich genug, um die Grundlage eines Handels mit einem jährlichen Umfaze von 15—16 Millionen Francs abzugeben. Der französische Trüffelhandel hat Carpentras (Bonfils Frères & Co., Rousseau), Périgueux, Paris und Straßburg im Elsaß zu Mittelpunkten, während die Thüringer Trüffeln über Leipzig, die süddeutschen, schlesischen und böhmischen über Wien, die italienischen über

Mailand auf den Markt kommen. Die jährliche Trüffelproduction beläuft sich in Frankreich auf $1\frac{1}{2}$ Millionen, in Deutschland auf etwa 1000 Kilo, wovon 450 kg auf das Königreich Preußen entfallen. Wie schon angedeutet, wurde die Trüffel bereits von den Römern der Kaiserzeit gewürdigt, und daß die christliche Geistlichkeit diese schöne Tradition festhielt, erhellt u. A. aus dem tiefempfundenen Dankschreiben, das der heilige Ambrosius (gest. 397) wegen einer Trüffelsendung an den Bischof von Como erließ. Während der nächsten tausend Jahre scheint man freilich der schwarzen Majestät wenig Aufmerksamkeit geschenkt zu haben, denn erst unter der Regierung Karls VI. (1370—1422) soll man in Frankreich mit ihr vertraut geworden sein. Aus späterer Zeit ist bekannt, daß Papst Clemens VII. (gest. 1534) und König Franz von Frankreich (gest. 1547) entschiedene Trüffelverehrer waren, daß man um 1680 nicht bloß in Paris, sondern auch schon in Straßburg und in Antwerpen Trüffeln speiste, während man sie in Oesterreich noch nicht einmal dem Namen nach kannte, daß sie aber um 1720 schon hin und wieder von den sogenannten „Italienern“ in Deutschland feil gehalten wurden, wenn sie auch damals noch nicht mehr Raum auf der deutschen Tafel einnahmen als heute etwa die Vogelnefter und der Trepang. Inzwischen hatte man in Italien das Trüffelsuchen mittelst abgerichteter Hunde zu einer wahren Kunst ausgebildet, die 1712 durch den damaligen Erbprinzen Friedrich Ludwig von Württemberg, den der Hof von Savoyen in Turin mit dergleichen Trüffelhunden beschenkt hatte, auch nach Deutschland verpflanzt ward. Anno 1720 ließ König August II. zehn Trüffelhunde aus Italien nach Polen kommen; 1722 nahm der Förster Bachhaus zu Toma im Herzogthum Gotha, 1724 der Graf Wackerbart in Kursachsen die Trüffeljagd auf; um dieselbe Zeit wurde in Preußen der Italiener Bernado Vanini für das Gebiet des Fürstenthums

Galberstadt zum privilegirten Trüffeljäger ernannt und wenig später ging man in Rußland dazu über, sogar den würdigen Meister Pëz auf dies Geschäft einzulüben. Noch 1860 wurden im Dorfe Liapino bei Moskau vier Bären zum Trüffelsuchen gehalten! In Frankreich begann der Aufschwung der Trüffeljagd und des Trüffelhandels erst seit 1770. „Noch um 1780“, erzählt Brillat-Savarin, „war die Trüffel in Paris eine Seltenheit. Man fand sie damals, und auch nur in kleinen Posten, nur im Hôtel des Américains und im Hôtel de Provence, zwei bekannten Delicateßensläden jener Zeit, und ein getrüffelter Truthahn war ein Luxus, den man nur auf der Tafel der großen Herren und der Größen der Halbwelt antraf.“ Vierzig Jahre später aber zeigte die Pariser Tafel in Bezug auf die Trüffel schon dasselbe Bild, das jetzt die feine Küche aller Länder bietet. „Man wagt gar nicht mehr, sich zur Theilnahme an einem Gastmahl zu bekennen, bei dem kein getrüffelttes Gericht aufgetischt wurde, und eine Zwischenschüssel mag noch so gut sein, sie präsentirt sich schlecht, wenn sie nicht mit Trüffeln garnirt ist.“ Worin aber besteht eigentlich das allgemein anerkannte und geschätzte Verdienst der schwarzen Majestät? In erster Linie sicher in dem wundervoll würzhaften und zugleich picanten Dufte, mit dem sie die Nase kitzelt und auch die ihr zugesellten Stoffe aromatisirt, aber doch nicht in diesem Dufte allein, sondern in dessen enger Verbindung mit angenehmem Geschmack, reichlichem Nährwerth, ziemlicher Verdaulichkeit und dem Ruse — daß sie der Liebe günstig sei. Vom Dasein dieser letztgedachten Eigenschaft war man während des 17. Jahrhunderts in der Provence so fest überzeugt, daß die Sitte es den Damen als Verbrechen anrechnete, wenn sie in Herrengesellschaft Trüffeln speisten. So ängstlich ist die Welt glücklicherweise schon lange nicht mehr und so viel man weiß, ist sie wirklich noch nicht darüber zu Grunde gegangen. Die Trüffel tritt haupt-

sächlich in Saucen, in Braten, Wurst- und Pastetenfüllseln und als Garnitur auf, erscheint aber auch selbständig in der Trüffel-pastete, mit Gansleber-Haché gefüllt, in Madeira gekocht auf Muscheln und mit Wein und Fleischbrühe gesotten in der Serviette. Diese Truffes en serviette wirken auf der Tischkarte ganz besonders amüsant durch den vielverheißenden Zusatz au vin de Champagne (in Champagner gesotten), denn heutzutage macht sich kein gewiegter Küchenkoch mehr der Thorheit schuldig, Champagner zu kochen: wenn's hoch kommt, setzt er ihn dem Gastgeber auf die Rechnung, trinkt ihn aber, anstatt ihm die Schande des Kochtopfs anzuthun, und thut recht daran. Frisch kommen die Trüffeln in locker geflochtenen Körben zum Versandt. Man siedet sie aber auch in Wein oder Schweineschmalz ab und legt sie dann in Italien mit Olivenöl, in Frankreich mit Schweineschmalz in Blüthen ein. In Deutschland wird die Maitrüffel in der Regel gescheibelt und dann getrocknet, verliert aber dabei sowohl an Geruch wie Geschmack. Zur Consumstatistik ist zu erwähnen, daß Paris jährlich zwischen 100—120 000 Kilo Trüffeln und getrüffelt eingeführtes Federwild und Geflügel verzehrt.

Truthahn, Welschhahn, türkischer Hahn, Gale-cuter, in Oesterreich Indian und Pockerl, in Sieben-bürgen Kartschhahn, in Oberdeutschland Grutt, in Nieder-sachsen Schruthahn, Puter, Kalkun oder Kuhne, in Preußen Kurre, „ist, wie Herr Heresbach bezeuget, erst um's Jahr Christi 1530 in unsern Ländern bekannt geworden, wird aber nunmehr wegen seiner Größe und zarten guten Fleisches auf allen reichen Mairhöfen ernähret“ (Hohberg). Der Truthahn stammt aus Amerika, wo er noch heute in der Union und in Mexiko als Federwild häufig ist, wurde bereits von den Azteken als Hausthier gehalten und gelangte wahrscheinlich schon 1505 durch Amerigo Vespucci nach

Portugal, sowie noch vor 1516 als Geschenk des Bischofs Alexander Garaldini an Papst Leo X. nach Italien, wo seiner 1557 in einem Lugsugesetz des Rathes von Venedig und 1570 im Kochbuch des päpstlichen Mundkochs Bartolomeo Scappi gedacht wird. Nach England soll er 1524 gekommen sein und fand hier so rasche Verbreitung, daß man schon 1555 einen Truthahn um 4 Schillinge kaufen konnte, und daß er schon 1573 für den gewöhnlichen Weihnachtsbraten der Landjunker und Gutspächter galt. Frankreich erhielt ihn, wenn nicht schon früher aus Spanien, wahrscheinlich durch den Admiral Philipp Chabot, Seigneur de Brion, der 1532 England besuchte, und von den Franzosen ward der Vogel gleich von vornherein so richtig geschätzt, daß die Städte ihn bei Besuchen des Königs als Ehrengeschenk reichten, und daß er 1570 auf der Hochzeitstafel Karls IX. prangte — woraus dann gute Leute und schlechte Historiker den falschen Schluß gezogen haben, er sei in Frankreich damals noch selten gewesen. Deutschland hatte den Puter, wie erwähnt, um 1530 erhalten, und 1570 erzählt Conrad v. Heresbach: „Heut zu Tage werden in Deutschland schon da und dort große Heerden davon gezogen, theils der Seltenheit wegen, theils wegen ihrer Größe, indem sie sehr schmackhaft sind und als Leckerbissen bei Gastmahlen gelten“. In der That wurden 1578 bei der Hochzeit Wilhelms v. Rosenberg zu Krommenau in Schlesien 600 „indianische Hühner“ verspeist, und der Kurmainzer Mundkoch Max Rumpolt führt 1581 bereits 21 Truthahngerichte in seinem Kochbuch auf. Die deutsche Truthahnzucht ist seit dem dreißigjährigen Kriege gründlich in Verfall gekommen, umso eifriger aber wird der Vogel in Frankreich und England und ganz besonders in Spanien, sowie in Ungarn gezogen, wo sich zum Theil noch bis heute die rührende Sitte erhalten hat, die Freude über den Besuch eines theuern Freundes durch das Aufstischen eines gebratenen

fetten Truthahns an den Tag zu legen. Ueber den gebratenen Indian mit Brunnentrefsgarnitur aber gehen nur zwei Dinge: Der gefüllte Truthahn und vor Allem der getrüffelte Truthahn mit gebratenen Ortolanen und in Wein gedünsteten Trüffeln garnirt; „diese Götter Speise, deren Ruhm und Preis (!) noch immer wächst, dies milde Gestirn, bei dessen Aufgang die Feinschmecker jeden Bekanntheits glänzen, strahlen und vor Vergnügen mit der Zunge schmalzen“ (Brillat-Savarin). Die Füllung mit schwarzen Oliven, in Frankreich, Spanien und Italien an der Tagesordnung, hat bisher in den olivenlosen Ländern keinen Anklang gefunden, wohl aber weiß man hier die in Fett gebakenen oder gefüllten und in Weißwein gedünsteten Puterflügel nach Gebühr zu schätzen und begrüßt sie sogar als Suppeneinlage mit großem Vergnügen, wie man auch den in Butter gebratenen Truthahnschnitten mit Mayonnaise volle Gerechtigkeit widerfahren läßt. Auch wenn der Vogel bereits die weißgrauen Kinderschuhe ausgetreten und das erste Lebensjahr hinter sich hat, weiß er gedämpft mit Reis oder in Gelée oder als Fricassée noch immer für sich zu erwärmen, und selbst die Reste liefern mit Bechamelsauce, Butter und Pfeffer noch ein ehrenwerthes Nachis, dem ein Kranz von Spiegeleiern ganz besonders gut zu Gesichte steht. Dabei besitzt das Puterfleisch alle Vorzüge des Geflügelfleisches; es ist nicht bloß schmackhaft, sondern auch überaus nahrhaft und verdaulich und somit eine wahre Perle für die Tafel des Kranken wie des Gesunden. In Anerkennung dieser Verdienste bezahlt man in Wien den Indian mit $4\frac{1}{4}$ — $8\frac{1}{2}$ Mark, in Paris aber, wo man sorglich zwischen Hahn und Henne, fett und mager unterscheidet, die magere Henne mit 5 — $6\frac{3}{4}$, die fette mit $7\frac{1}{4}$ — $9\frac{3}{4}$ Mark, den mageren Hahn dagegen mit $6\frac{1}{2}$ — 9 und den fetten mit $8\frac{1}{2}$ — $11\frac{1}{2}$ Mark per Stück.

Appetit-Verizon.

Tyroler Wein, als Tischwein nicht blos in Oesterreich, sondern auch in der Schweiz und Süddeutschland bekannt und beliebt, kommt in rothen und weissen Sorten vor, wobei indessen der Rothwein der Quantität und im Ganzen auch der Qualität nach den Vorrang behauptet. Im Handel kommen namentlich folgende rothe Sorten vor, die sich durch Milde und Süffigkeit auszeichnen. Der Teroldico von Salliano und S. Michele, der Marzemino und der rothe Kreuzbichler von Bozen, der Isera von Roveredo, der Traminer von Schloß Ramez und S. Michele, der Riesling, der Negraro, der Trentino, der Kelterer See- wein u. a. m. Unter den weissen Sorten, die im Allgemeinen rauher und herber erscheinen als die rothen, nimmt der weisse Kreuzbichler von F. Tschurtschenthaler in Bozen die erste Stelle ein; er ist vielleicht zur Zeit der beste Wein des Tyroler Landes überhaupt. Neben ihm ist noch der altberühmte Terlaner und der Mosiolo zu nennen — wenn er aus guter Lage stammt. In Wien sind die deutschtyroler gangbaren Sorten bei Johann Kattus, die Südtiroler bei Franz Tommasoni in guter Qualität zu finden.

U.

Ukelei oder Weißfisch, in Niedersachsen Zälei oder Biting, ist der gemeinsame Name dreier am Bauch mit silberglänzenden Schuppen bekleideter Fische vom Karpfengeschlecht, die in fast allen stehenden und langsam fließenden Gewässern nördlich der Alpen überaus häufig sind und die schon Hohlberg in einem Athem zusammen nennt, indem er schreibt: „Die Lauben, Weiß- und Schneiderfische laichen im