
II.

Die wichtigsten Artikel,

welche zur Erlangung eines vorzüglichen Saucengeschmackes unerlässlich sind.

Da die Sauce nur durch ihren feinen Geschmack zur vollen Geltung gelangen kann — vorausgesetzt, dass sie auch in ihren sonstigen Eigenschaften den culinarischen Bedingungen entspricht — so müssen auch die Mittel bekannt sein, um ihr einen solchen verleihen zu können.

Wenn sich auch über den Geschmack im Allgemeinen nicht streiten lässt, nachdem dieser der subjectiven Anlage und der daraus folgenden Auffassung entspricht, so ist man in Küchenkreisen wenigstens bezüglich seiner „Erzeugung“ mit Perseus doch einig, dass aus nichts wieder nichts wird. Man braucht nämlich für Saucen mit Fleischfond — abgesehen von den verschiedenen Gewürzen — viel Kraft, die durch das Reduciren, d. h. Einkochen der dazu gehörigen Suppen oder Säfte erzeugt wird.

Diese Methode ist jedoch nicht ausreichend; man hat ausserdem noch verschiedene Ingredienzen, die durch ihr besonderes und starkes Aroma für Saucen unentbehrlich sind. Die Gewinnung eines vollkommen guten Geschmacks ist aber auch von der Qualität dieser Ingredienzen und Substanzen, von welchen eine Sauce erzeugt werden soll, abhängig. Dass aber viele Artikel in ihrer Qualität nicht zu jeder, sondern erst in einer bestimmten Zeit für den menschlichen Gaumen brauchbar sind, lehrt die Erfahrung. So sind z. B. Spargel, Kappern, ferner Haushühner, Rebhühner und Haus- tauben am wohlschmeckendsten, bevor sie ganz zur Reife kommen; andere wieder, wie Schafe, Rinder und die meisten Früchte in ihrer höchsten Aus- bildung, wieder andere, wie Schnepfen, Haselhühner u. a. m. zu der Zeit, als sich die ersten Spuren von Zersetzung bemerkbar machen.

Diese Unterscheidung wurde schon von Sa- varin, obwohl derselbe nicht Koch war, als richtig erkannt. Es ist daher natürlich, dass ein Material, welches entweder culinarisch betrachtet unvoll- kommen oder gar schlecht ist, kein Mittel zur Er- reichung eines guten Saucengeschmacks sein kann. Das Reduciren des Saftes eines solchen Materials würde auch hier den Geschmack verstärken und dadurch nur den Fehler verstärkt hervortreten lassen.

Für einen tüchtigen Saucier bleibt daher immer noch ein grosses Feld offen. Er hat Gelegenheit, die in der Natur immer wiederkehrenden Differenzen auszugleichen und dadurch sein künstlerisches Können, sein Wissen und sein eigenes Geschmacksempfinden zu bethätigen.

Zu diesen Artikeln gehören nun hauptsächlichst:

A.

Die Trüffel.

Der Paradiesapfel.

Der Champignon und der Steinpilz.

Die Schalotte und die Zwiebel, mit dem dazugehörigen Suppengrünen (inclusive Knoblauch).

B.

Die Chocolate.

Der Kaffee.

Die Vanille, der Zimmt (inclusive des verschiedenen Geruchszuckers) und die wohl-schmeckenden Fruchtsäfte.

C.

Die verschiedenen Gewürze und Küchenkräuter, die entweder pulverisirt, getrocknet oder in Extractform in den Handel kommen, und die nothwendigsten

D.

Weingattungen, als:
 Weiss- und Rothwein,
 Liqueur (Dessertwein) und
 Cognac.

A.

Die Trüffel.

Die Trüffel, der Fruchtkörper einer Pilzgattung (Tuber Mich.), ist eine knollenartige, unter der Erde wachsende Pflanze, welche beim Durchschneiden eine marmorartig gezeichnete Fläche erkennen lässt. Man kennt circa 20 Arten, die besonders in Südeuropa, aber auch in Deutschland und anderen nördlichen Gegenden vereinzelt zu finden sind. Man bestreitet überhaupt die grosse Seltenheit der Trüffel. Ihr Auffinden ist nur durch das Vorkommen unter der Erde erschwert. Kalkhaltiger Boden von Eichen- und Hainbuchenwäldern scheint das Gedeihen des Pilzes zu fördern. Es ist jedoch noch nicht aufgeklärt, in welcher Beziehung er als Parasit auf den Wurzeln der Bäume oder ob er saprophytisch (auf faulen Stoffen wuchernd) lebt. Das Aufsuchen der Trüffel geschieht bekanntlich durch dazu dressirte Hunde oder Schweine, die dem aromatischen Geruche des Pilzes nachgehen und an der betreffenden Stelle den Erdboden aufwühlen.

Die Trüffel ist seit langer Zeit ein sehr wichtiger Handelsartikel. Man hat schon vielfach Versuche angestellt, die Pilze künstlich zu züchten, doch sind diese Versuche bisher resultatlos geblieben. Die vorzüglichsten Trüffel werden von Perigueux (überhaupt aus Frankreich) aus versandt. Diese zeichnen sich durch ihr wohlschmeckendes Fleisch, sowie durch ihre tiefschwarze Farbe aus. Auch die italienische weisse Trüffel mit ihrem knoblauchartigen Geruche ist — besonders in ihrer Heimat — eine beliebte Art.

Der grösste Verbrauch kommt auf Frankreich. Die jährliche Ausfuhr beläuft sich auf einige hunderttausend Kilogramm, der Ertrag hiefür auf 12 Millionen Francs.

Behandlung: Frische Trüffel — jeder Art — werden zuerst mit einer Bürste in kaltem Wasser gereinigt, dann mit einem kleinen Messer sorgfältig dünn geschält und in Madeira mit etwas Salz 15 bis 20 Minuten gekocht. Zerschnittene Trüffeln werden mit Butter gedünstet (sautirt).

Paradies- (oder Liebes-) Apfel.

Der Paradiesapfel ist ein Strauch aus der Familie der Solanaceen, mit unterbrochenen, fiedertheiligen Blättern, seitenständigen Blüten und gelben oder rothen Beeren.

Von den in Südamerika heimischen Arten wird die sogenannte Tomate gegen 1 Meter hoch, hat gelbe Blüten und liefert die der Küche bekannten plattkugelförmigen Früchte. Diese einjährige Pflanze wird in vielen Varietäten in Indien, Süd- und Mitteleuropa angebaut. In der Gegend von Neapel und Rom sieht man grosse Felder mit diesen wohl-schmeckenden Früchten.

Behandlung: Da die Paradiesäpfel nicht das ganze Jahr frisch erhältlich sind, ist man immer bemüht gewesen, diese zu conserviren, um ihr un-entbehrliches Mark für den Gebrauch stets bereit zu haben. Will man ganze Paradiesäpfel aufbe-wahren, so sucht man hierzu gleich grosse, feste und tadellose Stücke aus, giebt diese in Gläser, begiesst sie mit leichtem Essig, verschliesst die Gläser und stellt sie zur Aufbewahrung an einen kühlen, luftigen und dunkeln Ort. Diese Art der Conservirung ist zwar wenig gebräuchlich, da die Paradiesäpfel dabei sehr sauer werden und nebst-dem die Eigenschaften der frischen Früchte ver-lieren. Ueblicher ist daher das Einsieden des Purée (Mark) auf folgende Art:

Man schneidet die Paradiesäpfel entzwei, drückt den wässerigen Saft aus, giebt sie in eine verzinnte flache Casserole und kocht sie auf der Maschine ein. Oefteres Rühren am Boden ist zur Verhütung des Anlegens nothwendig. Um an der

zum Einkochen nöthigen Zeit und an Brennmaterial zu sparen, passirt man die Paradiesäpfel, bevor sie noch genügend eingekocht sind, und schüttet das Mark auf ausgespannte grobe Tücher — ähnlich einem Aspic — durch welche das noch zurückgebliebene Wasser von selbst, wenn auch langsam, abfliessen wird. Das erhaltene dicke Paradiespurée wird hierauf in Gläsern verbunden oder in Flaschen verstopft, in Dunst 15 Minuten gekocht und dann aufbewahrt. Lässt man angeröstetes Gemüse mit zerschnittenen Paradiesäpfeln verkochen, so wird jedenfalls der Geschmack der letzteren gehoben. Zur Verhütung des Anlaufens der Gläser soll das Purée so dick als möglich gemacht und müssen die Gläser sorgsam luftdicht verschlossen werden.

Champignon (auch Angerling oder Herrenpilz).

Der Champignon gehört zu den vorzüglichsten essbaren Pilzen. Er kommt auf Feldern, Wiesen, auch in Wäldern Europas, Nordafrikas, Asiens und Nordamerikas vor. Die Champignons werden häufig cultivirt und besonders in den grösseren Städten Frankreichs in enormen Mengen consumirt. Man erkennt sie leicht an ihrem feinen Geruch.

Der Champignon ist am besten im August und September, kommt gewöhnlich einzeln vor und man sammelt ihn, wenn er noch eine geschlossene Kugel bildet, da er so am schmackhaftesten ist.

Interessant ist die Champignonzucht. Man bringt die sogenannte Champignonbrut (mit Myceliumfäden durchzogener Pferdemist) in Beete, bedeckt diese nach circa vier Wochen 1 Centimeter hoch mit reiner, sandiger Erde, die festgedrückt und begossen wird. Nach weiteren vier Wochen beginnt die Ernte, welche sechs Wochen lang Tag für Tag ergiebiger wird. Nach vier bis fünf Monaten werden neue Beete angelegt. Ein Champignonzüchter bringt oft täglich 4 bis 5 Centner Pilze auf den Markt (s. Lebl, Champignonzucht, Berlin 1884).

Behandlung: Champignons, überhaupt alle Pilze, müssen für den Gebrauch stets frisch sein, was an der Härte und Festigkeit leicht zu erkennen ist.

Man entfernt zuerst die erdigen Theile der Champignons, wäscht sie im kalten Wasser, trocknet sie ab und schält (tournirt) sie. Für die Sauce werden sie nun meistens noch roh verschieden geschnitten, mit Butter sautirt, was den Geschmack durch das Reduciren ihres Saftes noch erhöht. Gekocht werden die Pilze mit etwas Wasser, Citronensaft, Salz und Butter, indem man sie einige Minuten lang aufsieden lässt und dann zugedeckt beiseite stellt.

NB. Vor dem Gebrauche von selbstgesuchten Pilzen ist dringend zu warnen, abgesehen davon, dass sich über-

haupt nur edle Pilze und gezogene Champignons für feine Tafeln eignen.

Morcheln.

Morchel (*Morchella esculenta* lat.) ist eine Gattung wohlschmeckenden Pilzes, welche in trockenen sandigen Kieferwäldern, auf Waldwiesen und Weiden in den Monaten April und Mai, vornehmlich nach warmen Regengüssen wächst. Man unterscheidet zweierlei Arten: die gemeine Morchel (oder Stockmorchel) und die Spitzmorchel. Erstere besitzt einen 4 bis 5 Centimeter hohen, 2 bis 4 Centimeter dicken, weissen Stiel und einen breiten, rundlichen, faltigen, gelb- bis schwarzbraunen Hut, welcher nicht selten einen Durchmesser von 8 bis 9 Centimeter erreicht. Die Spitzmorchel hingegen ist viel kleiner, dafür wohlschmeckender, hat einen eiförmig spitzigen Hut von gelblich oder grünlich graubrauner Farbe. Frische Morcheln werden häufig als Beigaben zu warmen Fleischspeisen, Ragouts, sowie zur Bereitung von Saucen (s. Morchelsauce) verwendet.

Behandlung: Die erdigen Stiele der Morcheln werden, wie oben erwähnt, zuerst abgeschnitten. Der übriggebliebene Pilz wird hierauf einigemal gewaschen und ausgewässert. Grosse Stücke schneidet man durch, da die inneren Hohlräume oft der Aufenthalt von Insecten sind.

Steinpilz.

Der Steinpilz gehört zu den Röhrenpilzen (boletus L.), die theils essbar, theils giftig sind und häufig auf Waldboden wachsen. Von den geniessbaren Steinpilzen sind folgende am bekanntesten: Der Kastanienpilz, der Kapuzinerpilz, der Sandpilz, die Ziegenlippe, der Maronenpilz, der Kuhpilz, der geschätzte Butterpilz, insbesondere aber der edle (eigentliche) Steinpilz mit seinem unveränderlichen, weissen Fleische, braunem harten Hute, weissem bauchigen Stiele und seinem vorzüglichen Geruch und Geschmack.

Behandlung: Wie die Champignons so werden auch die Steinpilze zuerst gereinigt. Man schneidet die erdigen Theile an den Stielen ab, wodurch man auch sieht, ob der Pilz wurmstichig ist; solche Pilze dürfen selbstverständlich nie verarbeitet werden.

Nach dem Waschen können die Pilze auch ungeschält verkocht werden, ein Verfahren, das aber in grösseren Küchen nicht üblich ist.

Schalotte (Eschlauch, askalonische Zwiebel).

Die Schalotte ist eine Lauchgattung mit mittelgrossen, langen, büschelig gehäuften Zwiebeln, mittelst welcher sie auch fortgepflanzt wird, da ihr Same bei uns nicht reift. Sie stammt aus Klein-

asien, Syrien und Palästina und soll nach der Stadt Askalon, in welcher sie früher gebaut wurde, benannt und von dort durch die Kreuzfahrer nach Europa gebracht worden sein. Die Schalotte schmeckt milder und feiner als unsere gewöhnliche Zwiebel und wird, um sie ein Jahr lang zu erhalten, unter dem Ofen getrocknet.

Behandlung: Obwohl die Schalotte in der Küche verschiedenen Zwecken dient, ist ihre Verwendung für die Saucen doch die hauptsächlichste. Sie wird meistens geschält, in grösseren Stücken mit Wein, Suppe oder Essig eingekocht, oder zerhackt mit Butter oder Oel angeröstet. Man wird gut thun, die Schalotte nach dem Hacken in einer Serviettenecke auszuwaschen und auszudrücken, sie selbst aber an einem trockenen Orte aufzubewahren, um das Keimen zu verhüten.

Knoblauch (*A. sativum* L.).

Der Knoblauch ist eine aus mehreren kleineren länglichen Zwiebeln (Zehen) zusammengesetzte Zwiebel. Sie stammt aus dem Orient, kommt bei uns verwildert vor und wird in warmer Lage, in sandigem Boden cultivirt. Der Knoblauch ist eine beliebte Küchenwürze bei den Indern, Russen, Türken und Slaven, von welchen er nicht selten auch roh genossen wird. In kleineren Quantitäten

verkocht, bildet er für manche Speisen doch einen nothwendigen Geschmack, weshalb er trotz seiner vielen Feinde immer noch seine Stelle unter den anderen Küchenzwiebeln behauptet.

Behandlung: Der Knoblauch soll, wie oben gesagt, nur in kleinen Quantitäten verwendet werden, da sein Geruch und Geschmack intensiv und Vielen sehr unangenehm ist. Es genügt oft eine „Zehe“, welche mit Salz verrieben und mit einem Stückchen Butter vermischt wird, das man in die betreffende Sauce rührt. Zur Aufbewahrung hängt man den Knoblauch an einen luftigen Ort, an welchem er sich Monate lang halten wird.

B.

Die Chocolate.

Die Chocolate ist ein aus den Schoten des Caobaumes bereitetes Nahrungsmittel, welches um 1520 von den Spaniern aus Mexico zu uns gebracht wurde.

In ihrer Erzeugung machen sich vornehmlich Franzosen und Deutsche erhebliche Concurrrenz. Die Qualität der Chocolate scheint jedoch nicht so sehr von den Kunstgeheimnissen der Fabrikanten, als vielmehr von der Gattung des Rohmaterials abhängig zu sein.

Die Fabrikation der Chocolate ist durch die Vorführung bei öffentlichen Ausstellungen kein

völliges Geheimniss mehr. Cacao ist das Präparat ohne Zucker, das bei Conditoren und anderen geschäftlichen Betrieben gern für Chocolate benützt wird.

Der Kaffee.

Es giebt etwa 20 Arten des Kaffeestrauches, welcher im cultivirten Zustande die Höhe von 1½ bis 2 Meter erreicht. Die Frucht ist eine fleischige Beere, welche zwei Kerne enthält. Die wichtigste Art des Kaffees wird gewonnen aus der *coffea arabica* L., welche in Abessynien und im Sudan einheimisch ist. Ihre Früchte haben ungefähr die Grösse einer Cornelkirsche, sind erst grün, später roth, zuletzt dunkelviolett gefärbt und je nach ihrer Sorte und Behandlung verschieden.

Im Handel unterscheidet man den sogenannten Mokkakaffee, der aus Arabien stammt und an seinen kleinen, grauen Bohnen erkenntlich ist, den

Javanischen aus Ostindien mit grossen, gelben Bohnen, den

Surinamischen mit grossen Bohnen und den Bourbonischen mit fast weissen Bohnen.

Als bester gilt der Mokkakaffee. Es lässt sich mit Sicherheit annehmen, dass schon im achten Jahrhundert n. Chr. in Abessynien der Kaffee bekannt gewesen ist; doch scheint er erst im fünf-

zehnten Jahrhundert in Persien, noch später in Constantinopel eingeführt worden zu sein. Im Jahre 1679 wurde in Hamburg das erste Kaffeehaus gegründet. Italien soll schon im Jahre 1592 Kenntniss von der Kaffeepflanze, die zuerst als Arznei gebraucht wurde, erhalten haben; nach London soll die Kunde davon ein Diener des Kaufmannes Edwards aus Griechenland gebracht haben. Von Frankreich scheint der Gebrauch des Kaffees im Jahre 1670 nach Deutschland gekommen zu sein, von wo er sich schliesslich durch die verzweigten Verkehrsmittel fast über die ganze Erde verbreitet hat.

Die Vanille (*vanilla planifolia* Andr.).

Die Vanille ist eine Gewürzpflanze mit kurzgestielten, länglich ovalen flachen Blättern und gelblich grünen, geruchlosen Blüten. Sie wächst in den heissen Regionen des östlichen Mexico, vornehmlich in feuchten, schattigen Wäldern, wo sie sich an hohen Bäumen emporschlingt. Interessant ist, dass sich die Pflanze bei dem eigenthümlichen Bau der Blüten nicht selbst befruchten kann, dies muss vielmehr durch Insecten bewirkt werden. Es ist auch bereits gelungen, die Vanille künstlich zu ziehen, und ihre Cultur wurde selbst in europäischen Treibhäusern ermöglicht.

Die Vanille enthält Fett, Harz, Wachs, Gummi, Zucker, sowie das sogenannte Vanillin, welches das duftende Aroma abgiebt. Sie ist ein ausgezeichneter Handelsartikel, da im Jahre 1872 z. B. 27.000 Kilogramm importirt wurden.

Den Gebrauch der Vanille zum Würzen der Chocolate lernten die Spanier bei der Eroberung von Mexico — von wo sie auch bald nach Europa kam — kennen.

Der Zimmt (Zimmet).

Zimmt ist die Innenrinde mehrerer Bäume der Laurineengattung. Von den verschiedenen Zimmtgattungen ist jedenfalls die aus China die vorzüglichste, obwohl auch auf Sumatra, Java und den Philippinen ähnliche Arten gewonnen werden. In England und Hamburg — als Hauptplätze des Zimthandels — heissen alle Arten mit Ausnahme des Grauen, *cassia lignea*, in Holland *cassia vera*. Der Name Kanel wird hauptsächlich dem weniger feinen Ceylonzimmt beigelegt.

C.

Die Liqueure.

Liqueure sind aromatisch-geistige Getränke, die mehr oder weniger Zucker enthalten.

Ihre Herstellung geschieht theils durch Destillation, theils durch Extraction oder durch die

Mischung ätherischer Oele. Die Destillationsmethode ist ziemlich umständlich, erfordert vielerlei Apparate, grosse Kenntnisse und Uebung, weshalb sie im beschränkten Haushalte nicht zur Anwendung kommt, sondern den grösseren Fabrikanten überlassen bleibt. Für solche Küchen, die aber die Mühe der Liqueurerzeugung nicht scheuen, ist das Verfahren der Extraction oder Infusion am zweckentsprechendsten.

Die betreffenden Gewürze, Früchte, Wurzeln und verschiedenes andere werden hierzu längere Zeit in feinem reinen Branntwein (Weingeist) ziehen gelassen, abgeseiht, mit der nöthigen Menge Syrup vermischt, filtrirt und in verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Die von Früchten und Blüthen bereiteten oder mit Fruchtsäften gemischten Liqueure nennt man Ratafias, die feinen, französischen, sehr süssen und dicken Liqueure crèmes oder huiles, wie z. B. crème de vanille, crème de café oder huil de rose, huil de venus etc. (s. „Le cuisinier moderne“ par G. Garlin).

Die wichtigsten Liqueure, welche in der Küche zur Verwendung kommen, sind:

- Chartreuse,
- Curacao, Vanille,
- Anisette, Thee,
- Cacao, Orange,

Café, Sherry-Brandy,
 Noyaux,
 Allasch,
 Kirschwasser,
 Maraschino di Zara,
 Punschessenz,
 Arac de Batavia,
 Rum de Jamaica.

Fruchtsäfte.

Fruchtsäfte sind die ausgepressten, eingekochten und eingedickten, wohl auch nur filtrirten und geklärten Säfte süß-säuerlicher Früchte, wie der Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Heidelbeeren u. a. m. — Fruchtsäfte, welche mit Zucker versetzt, durch Kochen verdickt werden, das angenehme Aroma der Früchte besitzen und deshalb nicht nur zu den erfrischenden Getränken und geschmackbessernden Ingredienzien, sondern auch als selbstständige Beigabe für verschiedene Mehlspeisen verwendet werden, heißen Fruchtsyrupe.

Bereitung:

Syrup von Johannisbeeren.

Die Beeren werden durch ein Seidensieb gedrückt und durch den Filtrirsack passirt. Man

wiegt nun den erhaltenen Saft, versetzt ihn mit der doppelten Quantität Zucker, lässt ihn in einem unverzinnnten Kessel kochen, schäumt ihn ab, zieht denselben zurück (wenn er 32 Grad hat), filtrirt, kühlt ihn aus und füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt.

(Garlin.)

Syrup von Himbeeren.

Dieser wird wie der Obige bereitet.

Syrup von Kirschen.

Die Kirschen werden entkernt und fest ausgepresst. Der Saft wird nun in den Keller gestellt — wo er 24 Stunden bleibt — gewogen, mit dem doppelten Quantum Zucker versetzt, in einem Kessel zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Sobald er 32 Grad erreicht hat, wird er zurückgezogen, durch den Filtrirsack geseiht, in Flaschen gefüllt, verkorkt und an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt.

(Garlin.)

NB. Alle säuerlichen Syrupe von Johannisbeeren, Kirschen, Weichseln, wilden Maulbeeren etc. werden nach demselben Principe erzeugt. Man bereitet jedoch auch Syrupe von yerschiedenen Gerüchen, wie Orangenblüthen, Veilchen u. s. w., auch von Weinen, wie Muscateller, Malaga etc. (s. Seite 265, Band II, von „Le cuisinier moderne“: Les sirops).

D.

Gewürze.

Gewürze nennt man im Allgemeinen alle jene Genussmittel, welche man in kleinen Quantitäten den Speisen (Saucen) oder Getränken zusetzt, um ihren Geschmack zu erhöhen, oder auch nur, um die Speisen verdaulicher zu machen. Das Salz ist wohl auch ein Gewürz, doch wegen seiner Unentbehrlichkeit eigentlich schon ein Nahrungsmittel; hingegen sind Zucker und Essig zu den Gewürzen zu rechnen, wenn auch nicht zu den aromatischen. Die Gewürze werden meistens aus dem Pflanzenreiche gewonnen, und zwar aus verschiedenen Pflanzentheilen; so gewinnt man z. B.

aus Wurzeln: Ingwer;

aus Blättern: Dragun (Bertram), Pfefferkraut, Majoran, Lorbeer, Salbei, Petersilie, Kerbel u. a.;

aus Baumrinden: Zimmt oder Kanel (s. d.);

aus Blütenknospen: Gewürznelken, Zimtblüthen, Kappern;

aus Narben der Blüten: Safran;

aus Früchten: Pfeffer, Paprika, Neue Würze (Pimpernelle), Vanille (s. d.), Fenchel, Anis, Kümmel, Dill, Koriander;

aus der Umhüllung der Früchte (Samenmantel): Muskatblüthe;

aus den Samen: Senf, Muskatnuss etc.

Ferner gehören zu beliebten Gewürzen im weiteren Sinne noch: Zwiebel, Schnittlauch, Rettig, Meerrettig (Kren), die Kressenarten und andere scharfschmeckende Kräuter.

Der übermässige Genuss von Gewürzen überreizt den Magen, stört die Verdauung und erzeugt leicht eine nachtheilige Erregung des Blutlaufes und der Nerventhätigkeit, während mässiger Genuss bei schwerverdaulichen Substanzen nur zweckdienlich ist.

E.

Weine.

Wein ist ein Gährungsproduct des Saftes der Weintrauben, einer Pflanzenfamilie, von welcher mehrere Arten bekannt sind. Die vorzüglichste ist die edle Rebe der alten Welt.

In Amerika kommen jedoch noch viele Arten vor, die in Europa als widerstandsfähiger Unterbau gegen die Phylloxera verwendet werden. — Das Heimatland des Weinstockes ist unzweifelhaft Asien, und da uns die Bibel von Noah's Weinbergen erzählt, so reicht die Weincultur bis in die fernsten Zeiten zurück. Die Bacchuszüge deuten allegorisch die Verbreitung des Weines von Osten nach Westen an und nahmen — der Mythe nach — ihren Weg über Arabien, Aegypten und Lybien nach Hellas, von da nach Italien, Illyrien und Gallien.

Roth- und Weissweine, Liqueur-(Dessert-)Weine und
Schaumweine, wie solche in der Küche Verwendung finden.

Land	Rothweine	Weissweine	Liqueure (Dessertweine)	Schaumweine
Oesterreich	Nussberger Oest. Donau- perle Vöslauer	Mailberger Gumpolds- kirchner Retzer Klosterneu- burger		Herzogsmantel Goldmarke
Ungarn	Ofner Karlowitz Villányer	Ruster Somlauer Neszmélyer	Tokayer (Zsamarodner Ausbruch)	Hubert J. E. (Pressburg) Casino
Dalmatien	Vino nero di Spalato			
Deutsch- land	Assmannshauser	Johannisberger Rüdesheimer Mosel		
Frankreich	Bordeaux Médoc Château-Lafitte Château-Mar- gaux Château-Latour	Château d'Yquem Haut Sauternes	Rivesaltes Lunel	Sillery Mareuil Monopole sec
	Burgund Romanéc-Conti Chambertin	Chablis		
Spanien	Tinto di Rota	Xerez Manzanilla	Sherry, Malaga, Lagrima, Mos- catel	
Portugal	Colares Mancaon	Lisbon Lamalonga	Muscato Faro	
Atlantische Inseln			Madeira Sect Sercial	

Am Rhein begründeten im Jahre 280 n. Chr. gallische Legionen den deutschen Weinbau. Tiroler Weine finden wir schon im „Virgil“ als Lieblings-trank des Kaisers Augustus besungen, Ungarn wurde unter Kaiser Probus (?) mit italienischen Reben versehen. China hatte schon 2000 Jahre v. Chr. Weinbau betrieben, derselbe wurde jedoch im fünften Jahrhundert v. Chr. gänzlich ausgerottet (s. A. v. Babo und E. Mach: „Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirthschaft“, 2. Aufl., Berlin 1885).

NB. Bordeauxweine (in England Claret genannt) heissen die in der Umgebung der Stadt Bordeaux — im weiteren Sinne alle im Departement Gironde — erzeugten Weine. Dieselben zeichnen sich durch ihr angenehmes Bouquet und durch ihren feinen Geschmack aus und werden neben dem Champagner am meisten ins Ausland versendet. Sie stehen an erster Stelle unter den sogenannten „Weltweinen“, die überall getrunken werden. Es giebt weisse und rothe Bordeauxweine, die je nach der Qualität im Preise verschieden sind. Zu den vorzüglichsten gehören: Der Médoc (roth) und der weisse Bordeauxwein von Sauternes (s. Hamm, „Das Weinbuch“, 2. Aufl., Leipzig 1874).

Cognac (eau de vie).

Cognac ist ein destillirter französischer Branntwein. Er hat seinen Namen von der Stadt gleichen

Namens. Letztere liegt im Departement Charente, welches überhaupt viel Handel mit Weingeist und Branntwein (Franzbranntwein) treibt.

Der Cognac verdankt seinen feinen, aromatischen Geschmack und Geruch dem ätherischen Weinöl, das mit Essigäther in dem gewonnenen Alkohol enthalten ist. Er wird aus leichten, nicht haltbaren Brennweinen (vins de chaudière) erzeugt. Sein Werth steigt mit seinem Alter, denn je älter der Cognac ist, desto feiner und milder schmeckt er. Sehr alter Cognac kommt daher im Preise einem theuren Weine nicht nur gleich, sondern übertrifft denselben öfter noch um vieles.

Die Arten, welche in den Handel kommen, sind meistens nur schlechtes Kunstproduct, das mit echtem Cognac nicht die entfernteste Aehnlichkeit hat.

Der Cognac, welcher in England unter dem Namen Brandy in den Handel kommt, findet besonders bei der Saucenbereitung, ausserdem aber noch als Arzneimittel mannigfaltige Verwendung.
