

kannte „Sauregurkenzeit“, in der die Fische nach Luft und die Zeitungs-Redactionen nach Stoff schnappen. Zu dieser öden Zeit, wo sogar die Fiakerpferde dem Müßiggange fröhnen, in dieser wahren saison morte ist die saure Gurke der einzige Trost, der schon manchen verzweifelnden Sommerfrischler wieder aufgerichtet hat, denn Alles in Allem hat das Sprichwort Recht: „Saure Gurken sind schließlich auch Compot“.

**Gurkenkraut** s. Boretisch.

## H.

**Häring**, und zwar neuer Häring mit frischen Kartoffeln, von maigrüner Petersilie und dottergelber Butter escortirt, bilden zwar kein Zehnguldengericht, ist aber nach der Suppe eine ganz angenehme Augen- und Zungenweide und daher selbst in allerfeinsten Tafelkreisen wohlgeboten. Höher freilich steht der frische Häring, der mit der Milch geröstet oder aber in Butter gebacken selbst einen Bankdirectortisch nicht zu scheuen braucht, in dessen mehr eine englische Specialität — als ein wirkliches continentales Sonntagessen vorstellt. Einen weit größeren Wirkungskreis hat der marinirte Häring, der bevorzugte Wiederhersteller des alkoholgestörten individuellen Gleichgewichts und daher Mitwisser ganz beträchtlicher Mengen guter Vorsätze und sonstiger Katerideen —

O Häring, bester Häring, nimm meinen Schwur in Acht:

Nie mehr verkneip' ich wieder die keusche Mitternacht.

Ihm reiht sich der mit Essig und Gewürzen eingelegte Brathäring, der zum Knäuel geballte Kollmops, der entgrätete

Delicateß-Häring in Wein-, Senf- oder Tomatenauce und endlich noch der Häringssalat mit Äpfeln, das nordische Sylvestereffen an. Die größte Bedeutung jedoch und den weitesten Wirkungskreis hat der „Schneiderkarpfen“, d. h. der Salz- oder Bökelhäring, das Allerweltsgericht, das für den minder gut situirten Europäer von derselben Wichtigkeit ist wie etwa die Kartoffel. Der Stockfisch könnte uns allenfalls gestohlen werden, ohne daß die Welt darüber aus den Fugen ginge, käme aber eines Tags der Häring uns abhanden, so würden zahllose kleine Wirthschaftsetats in die Brüche gehen und nicht wenige häusliche Finanzminister die Plinte ins Korn werfen. Die kleine Küche weiß eben aus dem braven Bökelhäring Manches zu machen, wovon die Große sich nichts träumen läßt, wie denn den biedern Tischfesseln nicht ganz ohne Ursache nachgesagt wird, daß sie mit einer einzigen Häringsnase neun verschiedene Suppen zu würzen verstünden. Die Engländer und Fren treiben's freilich mit dem frischen Häring mindestens ebenso weit und verschonen zudem selbst die Neugeborenen nicht, sondern fangen sie alljährlich vom Mai bis September, wenn sie höchstens 8 cm lang sind, zu ganzen Millionen, um sie als Whitebait (Weißfutter) zu verspeisen. Selbst die englischen Minister verschmähen dies „Futter“ nicht, sondern halten alljährlich kurz vor Schluß der Parlamentssession von Amtswegen in Greenwich ein feierliches Whitebait-dinner ab.

Zur Biographie des Härings ist anzuführen, daß er der Alse allernächster Vetter ist, daß er den nordatlantischen Ocean mit Einschluß der Nord- und Ostsee und das nördliche Eismeer bewohnt, und daß er in drei Unterarten vorkommt, nämlich als Hochsee-Häring bis 36 cm Länge und mit rund 9% Fett im freien Ocean zwischen Norwegen und den Schetlands-Inseln, als Küsten-Häring bis höchstens 30 cm Länge in der Nordsee und den Untiefen der westlichen Ostsee

und endlich als Ostsee-Häring oder Strömling bis höchstens 25 cm Länge und mit kaum 5% Fett in der östlichen Ostsee, im Eismeere und im weißen Meere. Im Handel aber werden ferner unterschieden:

Brand-Häringe, deren Qualität und sorgfältige Verpackung durch das der Tonne eingebrannte amtliche Zeichen verbürgt ist;

Gewürz-Häringe, Jungfern-Häringe in Essig und Gewürz, die namentlich von Norwegen exportirt werden;

Grüne oder frische Häringe, wie sie frisch aus dem Wasser kommen, sind sehr schmackhaft, aber im Binnenlande immer noch selten;

Facht- oder Jäger-Häringe, Häringe vom ersten Fang, die sogleich ausgeweidet und gesalzen und von den Transportschiffen nach dem Hafen befördert werden; sie bilden die erste Klasse der Salzhäringe und sind im Binnenlande durchweg den grünen Häringen vorzuziehen;

Jungfern-, Maikens- oder Matjes-Häringe, noch nicht ganz geschlechtsreife oder, wenn reif, unfruchtbare Individuen mit sehr zartem und fettem Fleisch und von vorzüglichem Geschmack, kommen im Juni und Juli auf den Markt;

Laich-Häringe, ausgesucht große Voll-Häringe, die nach dem Salzen noch geräuchert werden;

Del-Häringe, nach Art der Sardinen in Del gelegt, werden namentlich von Le Mans (Frankreich) aus exportirt;

Schot- oder Hohl-Häringe, auch Fhlen und durch Wortverstümmelung Schoß-Häringe oder gar Schotten, Häringe ohne Milch oder Roggen, schmal, mager und schlecht-schmeckend wie alle Fische kurz nach dem Laichen, kaum noch für die Zuchtthausküche brauchbar;

Voll-Häringe, mit Milch und Roggen gefüllt, nicht ganz so schmackhaft wie die Jungfern-Häringe, aber ausgiebiger.

Die besten Häringe liefert in Folge der sorgfältigen Verpackung noch immer Holland, so daß die vorzüglichsten Sorten, wie namentlich die Emdener, fortdauernd als Holländer in den Handel kommen. Dann folgen in ziemlich gleicher Qualität die schottischen, die norwegischen und die Ditsche-Häringe und endlich die englischen. Französische Häringe kommen verhältnismäßig wenig ins Ausland. Der jährliche Ertrag der europäischen Häringssicherei wird auf 10 Milliarden Stück geschätzt, wovon England allein 1200, Deutschland etwa 1000 Millionen verspeist. Welche Riesenziffern im Budget der europäischen Küche! — Darum Ehre dem Haring, und möge der geringe Preis sein Ansehen ungeschmälert lassen.

#### **Häsling** s. Bratfisch.

**Hafer** war den Aegyptern und Hebräern überhaupt nicht und den Griechen und Römern nur als Wildling bekannt. Seine Heimat sind die unteren Donauländer und die Tatarei, von woher er aber schon sehr frühzeitig nach Deutschland gelangte und hier in bedeutendem Umfange cultivirt wurde. „Die germanischen Stämme säen den Hafer geradezu wie ein Getreide und essen keinen andern als Haferbrei“, berichtet Plinius mit unzweideutigem Achselzucken. Das süddeutsche Hafermüs wäre demnach eine sehr geeignete Festspeise bei einem Prähistoriker- oder Teutomanen-Banket, ein weiteres Verdienst aber kann es nicht in Anspruch nehmen: es ist „Dreschernahrung“, wie Wiel ebenso kräftig wie richtig sagt. Außer der Grütze wird auch Hafermehl hergestellt, das in neuerer Zeit mit Recht als Kindernährmittel in Aufnahme gekommen ist, seit Kurzem aber gar als Gipfel alles Nahrhaften gepriesen wird. Das besonders präparirte Hafermehl ist nun allerdings leicht verdaulich, als über alle Begriffe nahrhaft aber kann es deshalb nicht gelten, weil es nur zu 10% aus verdaulichem Eiweiß, zu etwa 75% aber aus löslichen Stickstoffverbindungen besteht, die allerdings

schnell in das Blut übergehen, aber selber kein Eiweiß ansetzen, sondern nur anderweitig (durch gute animalische Kost) zugeführtes Eiweiß zum Ansatz zu bringen vermögen. Summa: Hafermehl ist gesund, präparirtes Hafermehl mit Ei aber ist gesund, verdaulich und nahrhaft — wonach sich zu richten!

**Haferwurzel**, unjeres Wiesenbocksbarts Schwester, ist eine zweijährige Pflanze mit lauchähnlichen Blättern und violetter Blüthe, die in Südeuropa und Nordafrika wild wächst, aber erst seit Ausgang des Mittelalters in den Garten und erst seit Ende des 16. Jahrhunderts aus Italien nach Südfrankreich gelangte. Die jungen Sprossen dienen als Spargel, „die großen Wurzeln aber werden überbrüht, die schwarze Haut davon abgezogen und sie kalt als Salat an gemacht oder anstatt Petersilie an Fleisch und Fisch gelegt und mitgefotten“ (Hohberg). Der Geschmack der Wurzel ist ziemlich fade, ihr Anbau geht daher immer weiter zurück. Noch um 1860 war sie in den niederösterreichischen Hausgärten nicht allzu selten, jetzt ist sie so gut wie vollständig daraus verschwunden.

**Hagebutten**, in Oesterreich und Bayern *Hetschepetsch*, die glatten, glänzend rothen Scheinfrüchte der Hecken- oder Hagerose, der Weinrose und der Filzrose spielen in der Küche ungefähr dieselbe Rolle wie die Brombeeren, d. h. man benutzt sie, wo sie sich bieten, ohne sich irgendwie mit der Cultur des Strauches seiner Früchte wegen zu befassen. In der preussischen Provinz Sachsen und in Anhalt, wo die Heckenrose allerdings seit zwanzig Jahren recht selten geworden ist, weil man alle zum Veredeln tauglichen Stämme in die Gärten versetzt hat, werden die Hagebutten überhaupt nicht beachtet und dienen höchstens den Kindern roh als angenehme Mätscherei. Man hat dort keine blasse Ahnung davon, daß Hagebuttensuppe, kunstgerecht mit Zucker, Sago und einer Adee Citronensäure versetzt, einer guten Weinsuppe gleich-

kommt — von der trefflichen Hagebuttenauce und dem reizend säuerlichen Hagebuttencompot ganz zu geschweigen. Das Einsieden mit Zucker und Weinbeeren ist natürlich in jenen Gegenden erst recht unbekannt. Die österreichische Küche dagegen ist nicht nur durchaus mit diesen Gerichten und Würzpräparaten vertraut, sondern hat überdies den Vortheil, ein ganz vortreffliches „Hetscherl-Compot“ fix und fertig aus der Baumer'schen Obst-Conservenfabrik in Perchtoldsdorf beziehen zu können.

**Hagenberger Schloßkäse**, eine Art Limburger aus Vollmilch, wird in Hagenberg ober der Enns hergestellt und zeichnet sich durch seine Schmackhaftigkeit vortheilhaft aus. Bezugsquelle: Theodor Etti und die berühmte Käsehandlung Gebr. Wild in Wien.

**Hahn** gehört eigentlich unter die Rubrik Haushuhn — aber welcher halbwegs gewissenhafte Kenner möchte durch solche Unterordnung die durchaus dominirende Stellung des Hähnchens auch nur einen Augenblick zweifelhaft erscheinen lassen? Nach der Behauptung der Statistiker allerdings läßt die Kaiserstadt alljährlich nur etwa 500 000 Paar Hühner über die Lippen springen, für den Feinschmecker aber ist Wien nicht die „Stadt der Hundl“, sondern die „Stadt der Händl“, schon weil der Mann das Haupt der Familie ist und dem Kind den Namen gibt. Wenn also die profane Welt von jungen Hühnern spricht, so spricht der Adept dagegen gewissenhaft von Händln oder Hähnchen, einmal um die Manneswürde zu wahren, und zweitens weil er weiß, daß sich aus einem jungen Huhne hier zu Lande nur ein altes Huhn, aus einem Hähnchen aber nicht bloß ein Hahn, sondern auch ein Jungfernhahn oder ein Kapaun ziehen läßt. Jungfernhähne nennt man nämlich jene in die Mannheit hineingewachsenen Hähnchen, die liebevolle Sorgfalt durch strenge Klausur vor dem entnervenden Verkehr

mit dem weiblichen Geschlecht bewahrt, und die daher, wenn die Ehre und der Appetit sie ruft, in der ganzen Kraft- und Saftfülle einer wohlverlebten Jugend auf die Tafel treten. Der Kapaun dagegen ist der Hammel des Geflügelhofes, ein Kunststück, das die Festlands-griechen von den Deliern, die Römer von den Griechen und das übrige Europa von den Italienern lernte, kurzum ein künstlicher Heiliger, der sich's auf Erden wohl sein läßt und sich ein Ränzlein annüftet — aber Alles zum Besten der Menschheit, die ihn daher auch die gebührende Verehrung zollt und ihn sogar dem Hähnchen vorzieht. Alle drei zusammen aber, Jungfernhahn, Kapaun und Hähnchen beiderlei Geschlechts, spielen eine der ersten Rollen in der Küche. Der Jungfernhahn präsentirt sich natürlich nur als Spießbraten und ist in dieser Form dem Fasanen ebenbürtig, ihm an ansehnlichen seinem Geschmack sogar nicht selten überlegen. Der Kapaun wird nicht bloß am Spieße, sondern auch in der Pfanne gebraten und außerdem gedämpft mit Trüffeln, mit Champignons oder mit Austern, mit Maccaroni, mit Reis oder mit weißer Sauce, häufig auch gefüllt oder als Galantine oder als Pastete auf den Tisch gebracht. Auch er darf sich in der Regel unbedenklich neben dem Fasan sehen lassen. Das Hähnchen endlich — du lieber Himmel, in welcher Form kommt eigentlich das Hähnchen nicht auf die Tafel! Gebraten und gebacken, gedünstet und gesotten, geschmort und marinirt, gespiet und gefüllt, als Fricassée und als Salat, als Roßbraten und Galantine, mit frischer Butter und mit Sardellenauce, mit grünen Erbsen und mit Reis, mit Majonaise, mit Blumenkohl, mit Paprika, mit Rahm, mit Krebsbutter, mit Hirsebrei, mit Champignons, à la tartare, à la Choicy, à la Caracalla, à la Villeroy — kurzum, es tritt in endlos verschiedenen Gestalten auf, am liebsten aber doch als Wiener Backhändl. Dies Backhändl, von geübter Hand

geviertheit, mit Mehl, Eiern, Semmelbrösel und Salz kunstgerecht panirt und in glühendem Schmalze lichtbraun gebacken, ist nicht bloß eine Wiener Specialität, sondern eine Thatsache der österreichischen Culturgeschichte, die dem ganzen Lande zur Ehre gereicht:

Als Sieger tritt's einher, bezaubert und entzückt,  
Weil es durch Güte uns und Hingebung beglückt.

Und diese Güte bewährt das Hähnchen noch im höhern Alter, wenn Sorgen des Hof- und Familienlebens schon sein Fleisch verhärtet und seine Säfte vermindert haben. „Alte Hennen geben die besten Suppen“, darunter die Königin aller Geflügelbrühen, die Königinsuppe, und alte Hähne liefern die vorzüglichsten Hahnenrieten und Hahnenkämme, ebenso seltene wie kostspielige Gerichte, die nur alle zwei Jahre einmal auf die Tafel zu kommen pflegen. Daß zudem die Hennen das Eierlegen geradezu geschäftsmäßig betreiben, ist allgemein bekannt.

In Anbetracht dieser gehäuften Verdienste erscheint es beinahe sonderbar, daß das Haushuhn, vom Truthuhn abgesehen, die jüngste Erwerbung des europäischen Geflügelhofes darstellt. In seiner indischen Heimat ist es allerdings schon vor mindestens 4000 Jahren gezüchtet, die alten Pyramidenbauer aber kannten es nicht. Bei den Griechen wird seiner zuerst von dem Dichter Theognis (um 500 v. Chr.) und später bei den Dramatikern als des „perjischen Vogels“ gedacht, von da ab aber muß es sich verhältnismäßig rasch über ganz Europa verbreitet haben, da Cäsar es im 1. Jahrhundert v. Chr. schon in Britannien vorfand. Nach Amerika nahm es schon Columbus auf der zweiten Reise (1493) mit, und jetzt ist es in allen fünf Erdtheilen als Hausthier in zum Theile sehr verschiedenen Racen heimisch. Die vorzüglichsten Geflügelzüchter der Gegenwart sind die Franzosen, aber auch



Oesterreich ober und unter der Enns liefert vorzügliche Hähnchen und Steiermark anerkannte Kapauue.

**Gammel** s. Schaf.

**Harvey-Sauce** ist in Flaschen von etwa 215 g Inhalt zu 1 $\frac{1}{2}$  Mark käuflich, gehört aber zu den theuersten Präparaten dieser Art, da sie neben 5 $\frac{1}{2}$ % Zucker und 6 $\frac{1}{2}$ % Kochsalz 82 $\frac{1}{2}$ % Wasser enthält.

**Gase**, „ein lieblich angenehmes Thierlein, das einem Menschen eine Lust und Freude machet, dann alle anderen Thiere werden mit Gefahr gefangen, allein der Gase schadet niemand“ (Colerus). Eben deshalb aber haßt alle Welt auf den armen Lampe los, und nur der brennende Eifer, mit dem er sich dem Fortpflanzungsgeschäfte widmet, hat seine Ausrottung noch immer hintangehalten. Zur Cäsarenzeit glaubte man, Hasenfleisch mache schön, im Mittelalter hielt man es umgekehrt für säfteverderblich und melancholieerzeugend, in der Neuzeit indessen lebt man der triftigen Erkenntniß, daß das gut gespickte Hintertheil eines Biermonatshasen einen recht braven, schmackhaften und gesunden Braten gibt, der freilich nur ein Bürgeressen, aber auch für Aristokratenmagen sehr verlockend ist. Kammler und Häsfin müssen vor dem Braten marinirt werden, man zieht daher vor, sie gedämpft mit saurem Rahm oder aber en civet, als Salmis, als Galantine (Hasenpudding), als Sultze (Hasenkuchen), in warmer oder kalter Pastete oder kalt in Aspik aufzutragen, während das Vordertheil oder sogenannte „Hasenklein“ (Kopf, Brust, Läufe und Lunge), in Oesterreich „das Junge“ genannt, das als Hasenschwarz oder Hasenpfeffer allgemein beliebte Gericht liefert. Kenner ziehen die dunkler gefärbten Berghasen wegen ihrer Größe (es finden sich nicht selten Exemplare von 7 $\frac{1}{2}$ —8 kg) den Flachlandhasen und alle Welt die jungen Hasen den alten vor. Der junge Gase, in der Küche auch Dreiläufer ge-

nannt (worunter aber eigentlich nur der Dreimonatshase zu verstehen ist), ist an der Hautfalte kenntlich, die sich beim Auseinanderziehen der Löffel auf dem Kopfe bildet, während bei den alten die Haut an dieser Stelle fest angewachsen erscheint und also keine Falte schlägt; auch lassen sich die Löffel des jungen Thieres leicht einreißen — diese Probe wird aber immer nur ein recht gutmüthiger oder recht unerfahrener Wildhändler gestatten. Von den Spielarten des Hasen sind besonders zwei beachtenswerth: der Stallhase, der sonst den ehrsamten Namen des Kanins führt, und der äußerst merkwürdige Dachhase. Bei der bedauerlichen Vernachlässigung der Naturwissenschaften in unsern Schulen wird nämlich namentlich in den Städten und vorzugsweise in gewissen Gasthausküchen der wahre Hase recht häufig mit einem andern, beinahe ebenso großen Vierfüßler verwechselt, der auf den Dächern zu lustwandeln pflegt und den Zoologen schon seit längerer Zeit als *Felis domestica* L. oder Hauskaze bekannt ist. Diese Verwechslung ist in der Regel für die Kaze tödtlich, und eine stark gepfefferte Sauce thut dann das Uebrige. Wie gesagt, ist aber nur die naturwissenschaftliche Unwissenheit, die *magna ignorantia rerum naturalium* an solchem Mißgriff schuld und diese im vorliegenden Falle um so leichter zu begreifen, da der Hase zu den allerseitsamsten Geschöpfen unter Gottes Sonne gehört. Er hat nämlich statt der Ohren Löffel, statt der Augen Lichter, statt des Schwanzes eine Blume, statt der Haare Wolle, statt der Vorderbeine Läufe und statt der Hinterbeine Sprünge und kann bei alledem weder laufen noch springen, sondern nur gehen, wobei er allerdings ein ganz ungewöhnlich beschleunigtes Verfahren liebt. Das Blei ist ihm aber seiner sprichwörtlichen Schwere zum Trotz doch über, und so werden im Durchschnitt jährlich im Königreich Preußen zwischen 2—2 $\frac{1}{2}$  Millionen, in Oesterreich-Ungarn zwischen

$1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Millionen Hasen erlegt, von denen Wien sich jährlich 190 000—200 000 Stück gut schmecken läßt.

**Haselhuhn**, Waldhuhn oder Kottuhuhn, ein ebenso schöner wie schmackhafter Vogel, der in der Größe zwischen dem Fasan und dem Feldhuhn steht, in culinarischer Hinsicht aber das letztere um Pferdellänge und auch den erstern noch um Haupteslänge überragt, kommt in ganz Europa und Asien strichweise im Hasel-, Birken- und Wachholdergebüsch namentlich der Gebirgswaldungen als Standvogel vor, ist aber nur in Scandinavien, Rußland und Sibirien häufig. Im eigentlichen Norddeutschland, in Holland, Dänemark und England findet es sich so gut wie gar nicht, in einiger Anzahl in Westfalen, im Rheinland und in Franken, schon häufiger in Bayern, Niederösterreich und Böhmen, in der Schweiz und in den Pyrenäen, ziemlich zahlreich endlich in Tirol, Kärnten und Steiermark, sowie in Galizien und in Ungarn. Der jährliche Jagdertrag beziffert sich in den östereichischen Landen auf 10 000—12 000, im Königreich Preußen auf 1500—2500 Stück. Das Haselhuhn nährt sich von Knospen und Beeren, grasst auch gern im Sauerklee und steht deshalb trotz Grimod und Brillat-Savarin in Bezug auf den Geschmack über dem Fasan: es ist „das schmackhafteste von allem Geflügel“ (Baerf), ein wahrer Fürsten- und Pfaffenbissen. Der äußerst delicate junge Vogel wird nach Weise des Feldhuhns gebraten mit Musternsauce servirt, ältere Individuen werden vor dem Braten in einem Bade von Wein und Weinessig marinirt oder gespickt und gedämpft gegeben. Haselhuhn als Salmis aufzutischen ist eine Schändlichkeit, die mit der Entehrung einer Jungfrau auf gleicher Stufe steht. Die Hauptsaison ist der September und October, doch ist das Haselhuhn auch im April zu haben — wenn der Jäger mit der Lockpfeife Weisheit weiß. Die Klosterküche des 14. Jahrhunderts servirte es mit einer ganz

eigenthümlichen Weinsauce mit Rainfarn, Petersilie und Salbei, die nicht ganz übel gewesen sein dürfte.

**Haselnüsse** sind die braunen Schalenfrüchte des wegen seiner pädagogischen Thätigkeit gefürchteten Haselstrauchs, der als Wildling über ganz Europa, Nordasien und Japan verbreitet ist und in mannigfachen Spielarten auch im Garten gezogen wird. Die Haselnuß ist die nordische Mandel, sie übertrifft sogar die wahre Mandel an eigenthümlicher Würzigkeit, dem bekannten ebenso köstlichen wie undefinirbaren „Haselnußgeschmack“, und bildet daher nicht nur eine vorzügliche Dessertfrucht, sondern findet auch in der höheren Bäckerei bei Puddings, Torten u. s. w. eine ziemlich ausgedehnte Verwendung. Der würzige Kern liefert außerdem 60% eines lichtgelben, ungemein fein und milde schmeckenden Oels, das als Speiseöl sehr gesucht ist. Die Haselnuß bildet daher einen bedeutenden Handelsartikel, und zwar namentlich die sogenannte Lamberts- oder Langbartsnuß mit ihren Spielarten: der Zellernuß (vom Kloster Zell bei Würzburg zuerst gezogen), der römischen (die aus dem Pontus nach Rom kam), der französischen Lyoner und der spanischen Barcelona-Nuß, die in bedeutenden Mengen von Avellino in Italien, Gijon in Asturien, Barcelona und Lyon exportirt und auch auf den Schwarzenberg'schen Gütern in Böhmen, im Werngrund, in Unterfranken und zu Maidstone in der Grafschaft Kent (wohin John Ray 1665 die Barcelona-Nuß verpflanzte) im Großen gezogen werden. Die gemeine wilde Hasel, das Entzücken unserer und der Kummer der norddeutschen Jugend, für die sie durch das weltberühmte preußische Forstgesetz vom Jahre 1879 zu einer verbotenen Frucht geworden ist, wurde schon von den Bewohnern der Schweizer Pfahlbauten benutzt, ist aber ihrer geringern Größe wegen kein Gegenstand der Ausfuhr. In Oesterreich und Ungarn kommen außerdem Bestände der

Baumhazel oder türkischen Hazel vor, die 1582 durch David v. Ungnad aus Constantinopel nach Niederösterreich gelangte, und deren ältester und größter Stamm sich im Parke von Merkenstein befindet.

#### **Saudh** s. Fuchen.

**Hausen**, Mitinhaber der großen Caviarfirma Stör & Co., wurde 1564 noch in Exemplaren von 2 und 2 $\frac{1}{2}$  q Schwere bei Wien gefangen, gelangte aber kaum hundert Jahre später höchstens noch bis Komorn und wurde von dort aus der Kaiserstadt zu Wagn zugesührt. Er bewohnt ausschließlich das Schwarze Meer, steigt aber zum Zweck des Laichens die Flüsse hinauf und wird bei dieser Gelegenheit namentlich in der Wolga zu Hunderttausenden gefangen, um seinen Kogen zu Caviar und seine Fischblase zu Fischleim herzugeben. In Rußland ist sein grobes, rothes Fleisch wenig beliebt, in Wien dagegen, wo jährlich 7—10 q frischer Hausen auf den Fischmarkt kommen, wird es über Verdienst geschätzt und mit 3 $\frac{1}{2}$ —5 Mark per Kilo bezahlt. Man bereitet es auf dem Roste oder dämpft es in der Casserole und servirt es mit Muschelsauce respective mit Kapern.

**Hausenblase** ist die feinste Sorte Gelatine, die durch Trocknen der Innenhaut der Schwimmblase der Störfische gewonnen und im Durchschnitt sechsmal theurer bezahlt wird als die Knochen-Gelatine. Die echte Atrachaner Hausenblase, die aber nicht vom Hausen, sondern vom Stör, Scherg und Sterlet stammt, ist weiß mit bläulichem Schimmer, durchscheinend bis fast durchsichtig, völlig geruch- und geschmacklos und löst sich nach vorheriger Erweichung in kaltem Wasser in heißer Flüssigkeit so gut wie vollständig auf, um dann zu durchsichtiger, farbloser Gelse zu erstarren, wie man sie eben in der Küche haben will. Vgl. Gelatine.

**Hecht**, der geborene Herr Von und privilegirte Ritter von der Landstraße, findet sich in allen mittleren und nörd-

Appetit-Verifon.

lichen Ländern Europas, Asiens und Nordamerikas, und zwar mit Vorliebe in hartgründigen Gewässern, da deren Klarheit und Untrübbarkeit ihm das Handwerk erleichtern, wenn er hinter einem Busche Wasserpflanzen auf Beute lauert. Als solche gilt ihm jeder Schwächere, gleichviel ob Ratte, Vogel, Frosch oder Fisch, und wenn man ihn nur Zeit läßt, so wächst er bei dieser entmenschten Lebensweise zu einem Riesen von 2 m Länge und bis zu 35 kg Gewicht heran. Ein einigermaßen genügsamer Mensch ist indessen schon mit einem Hecht von 5 kg zufrieden, wenn ihm derselbe nur als Spießbraten in der gehörigen Form präsentiert, d. h. mit Kal oder Speck gespickt und möglichst noch mit Kraftbrühe angerichtet wird, denn dieser Ritter mit der spitzen Schnauze ist der ärmste unter allen fettarmen Flußfischen. Es gibt sogar sehr wackere Männer und gründliche Kenner, denen schon mit einigen gebackenen Gräshechten von je  $\frac{1}{2}$  kg Schwere ganz zu ihrer Zufriedenheit gedient ist. Außerdem wird der Hecht gesotten mit holländischer, mit Sardellen- oder mit Paprika-Sauce, in Schnitten mit Majonnaise, mit Krebsragout, mit Marschanskern oder mit Kräutern, gefüllt mit Senfsauce, gezupft mit Butterauce oder mit Sauerkraut, geschmort mit Kräutern, als Matelotte, als Salat, als kaltes Ragout, als warme Pastete und auf noch weitere zehn oder fünfzehn verschiedene Arten zubereitet und bildet in jeder dieser Gestalten wegen seines festen, weißen, grätenarmen, so zu sagen eleganten Fleisches ein gern gesehenes Gericht. Namentlich galt im 17. und 18. Jahrhundert die Hecht-leber für eine Delicatsse ersten Ranges. Sie wurde in Schnitten mit der Milch oder dem Rogen an der Tafel herumgegeben, und jeder Tischgenosse hatte beim Zulangen einen „Leberreim“ nach ein für alle Mal feststehendem Muster zum Besten zu geben, etwa in folgender Weise:

„Die Leber ist vom Hecht und nicht von Schulzens Schwester, Denn wäre sie von der, sie spräche gleich: „Mein Vester. . .“ Die Alten dachten vom Hechte, dessen Leber noch immer ihr Ansehen behauptet, weit geringer als die Neuern. Erst das Christenthum, das seiner als Fastenspeise bedurfte, brachte ihn zu Ehren, und schon die Schule von Salern zählte ihn daher ums Jahr 1100 zu den zehn gefunden Fischen. In England, wo man von jeher absonderlich war, wurde er im Mittelalter sogar über den Lachs geschätzt. Auch dem Oberösterreichischen Freiherrn v. Hohberg galt er für „edler als der Karpfen“, und das hechtreiche Nordostdeutschland ließ sich diesen frommen Glauben gern gefallen, sing, räucherte und pöfelte, soviel das Wasser nur immer hergeben wollte, und trieb mit seinen Rauchhechten und Salz- oder Pökelhechten einen schwunghaften Handel nach Süddeutschland, Oesterreich, Ungarn und Italien. Aus dem Rogen wurde Kaviar (s. Caviar) bereitet, und zu Frankfurt an der Oder, das den Mittelpunkt dieses Handels bildete, bestand noch bis zu Ende des 18. Jahrhunderts eine eigene Zunft der „Hechtreißer“, die das Privilegium auf die Herstellung der gedachten drei Artikel hatte. Heute steht man dem Hechte etwas kühler gegenüber, ohne ihn deshalb zu unterschätzen, vielmehr gelten die Mittelhechte von 1—3 kg und auch die jungen Grasshechte bis 1 kg Gewicht mit gutem Grunde für ebenso gesund wie schmackhaft. Der Fisch bildet daher noch heute einen bedeutenden Gegenstand der Fischerei. Wien verbraucht jährlich zwischen 25 000—30 000 kg und bezahlt das Kilo mit  $\frac{3}{4}$ — $3\frac{1}{2}$  Mark, während es in Norddeutschland durchschnittlich  $\frac{1}{2}$ —2 Mark werthet. Die Laichzeit fällt in den März bis Mai, die Saison umfaßt daher die Monate Juli bis Februar — Zeit genug, um auch dem Saumseligsten Gelegenheit zur Bekanntschaft mit dem „Wasserwolf“ zu gewähren.

**Hefe**, von Rumohr richtig als „das Lebende“ definiert, oberdeutsch Germ von gähren, ist die mehr oder weniger braune, breiartige Masse, die sich bei der Alkoholgährung am Grunde oder an der Oberfläche der Flüssigkeit absetzt und aus einzelligen, sich durch Theilung der Zelle vermehrenden Pflanzen, sogenannten „Sprosspilzen“ besteht. Die Bierhese der Brauereien mit angenehm säuerlichem Geruch, aber von bitterem Geschmack und sehr geringer Haltbarkeit wird noch jetzt in der Brotbäckerei zum Auflockern des Teiges verwendet, meistens aber bedient man sich statt ihrer der haltbaren, trockenen Presshese, die fabrikmäßig durch Auspressen der nassen Hese zwischen Gipsplatten oder durch Zusatz von Stärkemehl erzeugt wird. In der höhern Bäckerei dagegen ist die Hese wegen ihres bitteren Geschmacks nicht verwendbar und wird hier durch das bekannte Hirschhornsalz oder eines der beliebten Backpulver, in der Küche aber am vorteilhaftesten durch eine Mischung von doppeltkohlen-saurem Natron und gereinigtem Weinstein ersetzt.

**Heidekorn** s. Buchweizen.

**Heidelbeeren**, in Oesterreich auch Schwarz- oder Heubeeren, in Norddeutschland Dick- oder Blaubeeren, die erbsengroßen, blauschwarzen Früchte des Heidelstrauchs, waren Römern und Griechen höchstens dem Namen nach bekannt, wurden aber in Mittel- und Nordeuropa, wo der Strauch wie im nördlichen Asien und in Britisch-Nordamerika weite Strecken bedeckt, von uraltersher fleißig benutzt und bilden heut zu Tage für die ärmern Bewohner der Gegenden, wo sie in Menge wachsen, einen sehr wichtigen Handelsartikel. Man genießt die Beeren roh in Milch oder Weißwein mit Zucker als Kaltchale oder trocknet sie und kocht daraus mit Milch eine Suppe, die kalt ebenso gut mundet wie warm. Ferner bereitet man Mus und Compot daraus und backt damit den delicatesn Heidelbeerkuchen, gegen den



der Kirschkuchen in das angestammte Nichts zurücksinkt. Endlich stellt man auch noch einen Brantwein daraus her, der komischer Weise Heidelbeerkirsch genannt wird und verwendet sie in Norddeutschland in großen Mengen zum Wein färben. Bremen und Hamburg allein führen nur zu diesem Zwecke jährlich für 30 000 Mark Heidelbeeren ein.

**Seilbutt**, Heiligenbutt, Helleflunder oder Pferdezung, der größte unter den Plattfischen, da er im Mittel 1—2 m lang und 1—2 q schwer auftritt, bewohnt das Eismeer, den atlantischen Ocean und die Nordsee und wird in Sibirien, Norwegen und Island in großen Mengen gefangen. Sein Fleisch ist bei einem Fettgehalt von 5·2% frisch eine wirkliche Delicatesse, kommt aber leider selbst in Norddeutschland fast nur gepökelt oder getrocknet auf den Markt.

**Hermitage** (zu deutsch Einsiedelei oder Klaus) heißt das wenig umfangreiche, aber klassische Rebland des Städtchens Tain an der Rhone, das zu einem Theile bereits 1225 von einem deutschen Ritter von Starhemberg, zum andern seit 1309 von den Bernhardinern der Abtei Tain mit Reben besetzt ward und in drei terrassenförmig aufsteigenden Regionen, dem „Sande“ (le greffieux), dem „Mittelfstück“ (le méal) und dem „Vogelgefang“ (la chantalonette), der obersten und besten, rothe wie weiße Gewächse erster Klasse liefert. Die einzelnen Lagen, im Bordelais Crus, in Burgund Clos genannt, heißen im Hermitage Mas. Der weiße Hermitage ist der dritte in der Reihe der weißen Hochgewächse Frankreichs, durch Feuer, Würze und köstlichen Grundgeschmack ausgezeichnet und steht dem Yquem und dem Mont-Rachet würdig, in seiner vorzüglichsten Sorte, dem Mas Raucoule, sogar ebenbürtig zur Seite. In Oesterreich wird er bisweilen unter dem weißen Burgunder aufgeführt, aber natürlich immer theurer notirt als dieser. Der

rothe Hermitage thut sich durch schöne Farbe, Markigkeit, Gehalt und Parfüm hervor, ist aber im Auslande weit weniger bekannt als der weiße. Die besten Sorten sind Mas Méal, Mas Gressieux und Mas Beaume.

**Hetscherl**, Hetschepetsch s. Hagebutten.

**Himbeere**, der Brombeere leibliche Schwester und den Alten gleich dieser nur als Wildling bekannt, erscheint zuerst bei Palladius (um 350 n. Chr.) als Culturgewächs, fehlt aber im Verzeichniß der Gartenpflanzen Karls d. Gr. und wurde in der That während des Mittelalters diesseits der Alpen so wenig cultivirt, daß noch Champier von Lyon (gest. 1539) sie rundweg als fast ungenießbar bezeichnet. Schon um 1570 aber finden wir sie am Niederrhein im Garten heimisch, und in Oberösterreich unterschied man hundert Jahre später schon drei Sorten: die rothe, die weiße und die glatte (ohne Dornen). Die frische Frucht riecht äußerst würzig, steht aber im Geschmack der gut gereisten Brombeere entschieden nach; man genießt sie in der Regel in Weinkaltschale ohne jede sonstige Zuthat. Um so wichtiger ist sie in der Küche als Himbeergelée und Himbeersaft oder Himbeersyrup, der als Zusatz zum Trinkwasser für Durstfranke jeder Art unerseßlich ist. Ein Theil Früchte mit zwei Theilen Weinessig macerirt, gibt den bekannten Himbeereffig, aus dem mit Wasser und Zucker die Himbeere-Limonade bereitet wird. Endlich stellt man auch noch unter dem Namen Himbeergeist einen Branntwein daraus her. Bedeutende Himbeerplantagen befinden sich in Plombières bei Dijon und im Staate New-York.

**Hirsjch**, der Stolz der Wälder, bildet auch eine Zierde der Herrentafel, aber doch nur wegen des Vorzugs, der ihm als wahren Edelwild in waidmännischem Sinne von Gott und Rechts wegen gebührt. Er ist der Rinderbraten des Reichthums — ein weiteres Verdienst kann ihm der Gastronom



**Hirschkolben**, die weichen, zarten, um Johannis etwa handhohen Stangen des jungen Hirschgeweihs, sind der einzige wirkliche Leckerbissen, den der Edelhirsch auf die Tafel liefert. Sie werden blanchirt, d. h. in kaltem Wasser ausgelaugt, dann in Wasser weich gekocht, ihrer Haut entkleidet, in Scheiben geschnitten, im Verein mit den nöthigen Trüffeln und etwas Citronenschale mit Butter angelassen, endlich mit Fleischbrühe aufgekocht und als Ragout servirt. Der Wohlgeschmack dieses Gerichts ist weit größer als seine vielgerühmte Nahrhaftigkeit. Raffinirte Leckermäuler versäumen daher nicht, jedesmal um Johannis an allgemeiner Schwäche zu leiden und daraufhin einen oder den andern gutmüthigen Jagdnachbar um Ueberlassung der Kolben des frisch erlegten Hirschens anzusprechen.

**Hirse**, der Weizen der Sanddistricte, unter allen Rispengräsern dasjenige, das trotz vieltausendjähriger Cultur den ursprünglichen Charakter am treulichsten festgehalten hat, ist keineswegs indischen, sondern höchst wahrscheinlich arabisch-ägyptischen Ursprungs, aber schon in vorgeschichtlicher Zeit namentlich über Osteuropa, Westasien, Indien und China verbreitet worden. Man baut zur Zeit hauptsächlich zwei Sorten, die echte Rispenhirse und eine zweite Art mit blutrothen Halmen und Blättern, die sogenannte Blut- oder Mannahirse, welche die Mannagrütze liefert. Oesterreich erzeugt jährlich im Durchschnitt 900 000 hl namentlich in Ostgalizien, Krain, Steiermark und Mähren und führt überdies jährlich 100 000—120 000 q aus Rußland und Rumänien ein. Die Nahrhaftigkeit der Hirse ist über allen Zweifel erhaben, mit der Verdaulichkeit aber haper's ein wenig, und sie galt daher von jeher für ein Holzhacker- oder Bauerngericht. In Oesterreich und Deutschland verarbeitet man sie hauptsächlich zu Grütze und kocht daraus mit Milch oder Wasser den berühmten Hirsebrei, der mit einer mög-

licht dicken Lage von gestoßenem Zimmt und Zucker als Vorspeise nicht übel ist. In Italien fabricirt man auch Hirsemehl und backt daraus Brot, das frisch angenehm schmeckt, aber sehr rasch spröde und trocken wird.

**Hochheimer** heißen nach dem alten Städtchen Hochheim auf dem rechten Mainufer die weißen Rheinweine vom Südrhang des Taunus, die zumeist aus Riesling, zum kleineren Theil aus Sylvaner Rebsaß gewonnen werden und sich durchgängig bei ausgesprochen aromatischem Geruch und Geschmack durch Körperlichkeit und ungemaine Haltbarkeit auszeichnen. Der eigentliche Hochheimer wächst beim hessischen Dorfe Hochheim unweit Mainz und vorzugsweise natürlich bei Hochheim. Die besten Hochheimer Lagen sind die allbekannte Domdechanei mit der Präsenz und dem Kirchenstück südlich vom Orte, der Stein dicht neben der Dechanei, ferner die Kolkkaute unmittelbar am Main, die Wandkaute, die Hölle, der Lattenberg u. s. w. Den zweiten Rang nehmen die Gewächse des Dorfes Wicker bei Hochheim und des Nerobergs bei Wiesbaden ein, im dritten endlich stehen die Weine von Massenheim, Delfenheim, Flörsheim, Margheim, Biebrich, Schierstein, Nordenstadt, Neuenheim, Wallau, Diefenberg u. s. w. Der Hochheimer ist im Auslande zum Vertreter des gesammten Rheinweins geworden, denn in England heißt derselbe ohne Unterschied Hock, dies Hock aber ist verkürzt aus Hockamore, wie die Briten des vorigen Jahrhunderts den Hochheimer sich mundgerecht zu machen suchten.

**Hürsteiner** s. Frankenwein.

**Honig**, der weiß- bis braungelbe, schwerflüssige Zuckersaft, den die Arbeitsbienen aus aufgesogenem Nectar und Blütenstaub im Kropfe zusammenarbeiten und dann in den Zellen der Honigwaben zur weitem Verwendung aufspeichern, gehört zu den allerältesten Nahrungs- und Genußmitteln der Gott- und Menschheit. Schon die Götter des Olymps stellten

daraus mit Milch ihre Ambrosia her, den Hebräern der mo-  
saischen Zeit erschien ein Land, „wo Milch und Honig fließt“,  
als der Inbegriff der Glückseligkeit, die Völker am Euphrat  
brauchten ihn als Dauermittel, und daher wurde Alexander  
der Große nach seinem Ableben in Honig eingemacht. Den  
Athenern war Honig vom Hymettos der reine Caviar, die  
Römer schwelgten in Honig von Hyble auf Sicilien und  
waren über den Tazusgeschmack der corthischen Waare höchlichst  
ungehalten, und als die germanischen Franken im Jahre 529  
n. Chr. die Thüringer überwunden hatten, da legten sie ihnen  
schleunigst einen Tribut an Honig auf, so daß die Thüringer  
Zinker werden mußten, sie mochten wollen oder nicht. Die  
Einführung des Christenthums brachte dann bei dem Wachs-  
bedarf der Kirche die europäische Bienenzucht und Honig-  
production auf die höchste Stufe, bis zuerst die Reformation  
und dann die Zuckercabrication ihr einen Schlag versetzten,  
von dem sie sich trotz aller Bienenväter niemals wieder völlig  
erholen wird. — Der Honig ist im Wesentlichen aus 10 bis  
33 $\frac{1}{3}$ % Wasser und 64—80% Traubenzucker (Dextrose und  
Lävulose) zusammengesetzt und enthält daneben noch Spuren  
von Wachs, Gummi, Stickstoffsubstanz, Phosphorsäure und  
Ameisensäure, bisweilen auch Oxalsäure. Die Zusammen-  
setzung und daher Geruch und Geschmack des Honigs hängen  
aber wesentlich von seinem Ursprunge ab, und eben aus  
diesem Gesichtspunkte unterscheidet man die verschiedenen  
Sorten und Spielarten, nämlich als Maihonig den aus  
den Frühjahrsbllüthen, als Herbsthonig den weniger aro-  
matischen von den Spätblüthen, ferner als Heidehonig den  
vom Heidekraut und Buchweizen der sandgeegneten Land-  
striche (Südburg und Polen), sowie als Land- oder Kraut-  
honig, das bessere Product der fruchtbareren Gegenden,  
darunter namentlich den südfrenzösischen Lindenhonig von  
Marbonne und den litthauischen Lippichonig, die beide

von den Lindenblüthen jener Länder stammen und mit dem melilotusduftenden Klee honig von Syrien zu den berühmtesten Sorten gehören. Ferner unterscheidet man nach der Art der Gewinnung neben dem Scheibenhonig, der in den Waben zu Markte kommt, den Jungfernhonig, der nach dem Zerschneiden der Waben ausfließt, und den Schleuderhonig, der mittelst einer Centrifuge ausgeschleudert wird. Diese drei Sorten stellen den reinsten Honig dar, haben einen süßen, angenehmen Geschmack und rein aromatischen Geruch und gelten daher mit Recht für weit vorzüglicher als der dickflüssigere und dunkler gefärbte gewöhnliche oder Auslaßhonig, der durch Auspressen und Auskochen der Waben gewonnen wird und dadurch seine Frische und Reinheit verliert, weshalb man ihn nicht selten durch nachträgliches Erwärmen und Filtriren klärt und dann als gereinigten Honig auf den Markt bringt. Der berühmte und theuer bezahlte Rosenhonig endlich, gehört zwar eigentlich zu den Krauthonigen, da die Bienen ihn von den Blüthen der immergrünen Kletterrose gewinnen und er diesen seinen wundervollen Geruch verdankt; der intelligente Imker gewinnt jedoch den Rosenhonig nicht von seinen Bienen, sondern stellt ihn aus Jungfernhonig mit Roseneffenz selber her, und so gehört der Rosenhonig in der Regel nicht zu den Naturerzeugnissen, sondern zählt mit dem Borax-, dem Salicyl- und dem Tannin-Honig zu den Kunstproducten. In der modernen Küche ist der Honig als Speisezuthat vollständig durch den Zucker verdrängt worden, der sich weit besser und weit leichter mit Mehl und Eiern, Crèmes und Saucen aller Art verbindet. Unerfetzt und unerfetzlich dagegen ist er als Zuckost zum Weißbrot. Auf diesem Gebiete macht er der Butter und namentlich dem Syrup eine bedeutende Concurrrenz, die sich besonders in Norddeutschland in den letzten zwanzig Jahren sehr gesteigert hat, so daß man dort jährlich zwischen 25 000

bis 30 000 q Honig namentlich aus Chile und von Cuba (daher Havana-Honig) einführt. Oesterreich dagegen deckt nicht nur seinen Bedarf aus eigenen Mitteln, sondern führt auch noch 1500—1800 q Honig im Werthe von 70 000 bis 75 000 Mark jährlich aus. Zum Einmachen, besonders zur Herstellung von Fruchtconserven wird der Honig nirgends mehr verwendet, wohl aber braucht man nicht geringe Quantitäten in der Bäckerei zur Herstellung der Lebkuchen und Pfeffernüsse, sowie in der Hauswirthschaft namentlich Englands und Osteuropas zur Bereitung des Honigweins.

**Honigkuchen**, Pfefferkuchen, Gewürzkuchen oder Lebkuchen, in der Schweiz Leckerli, werden in verschiedener Gestalt und Zusammensetzung fast aller Orten, und zwar im Wesentlichen aus stark mit Gewürz versetztem und mit Honig (betrugsweise auch mit Syrup) versüßtem Teig hergestellt und gehören, nota bene wenn sie gut sind, zu den schmackhaftesten Dessertgebäcken und Weinnäschereien. Weit berühmter sind und waren von jeher die Nürnberger Lebkuchen, von denen schon der alte Vielwisser Wagenseil um 1690 berichtet: „Beim Anblick der Honigkuchen, die in Nürnberg gebacken werden, läuft allen Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammen“. Im 19. Jahrhundert erfreuen sich neben den Nürnbergern namentlich die Basler Leckerli eines großen und berechtigten Rufes, so daß sie sogar in den englischen Biscuitfabriken imitirt werden. Außerdem liefern aber auch Breslau, Erlangen und im Norden Thorn vorzügliche Waare, während die Städte Braunschweig und Halle a. d. Saale mehr in jenen großen, 5—7 cm dicken Honigkuchenlaiben glänzen, die nicht stückweis, sondern nach dem Gewicht verkauft und zu Saucen, Ragouts zc. verwendet werden.

**Hopfen**, niederdeutsch Hoppen, ist aller Welt als Grundsäule und T-Träger des wahren Biergeschmacks zur



Genüge bekannt und das nicht erst seit heute, denn im Jahre 768 kommen bereits Hopfengärten vor. Die Verallgemeinerung und Verweltlichung des Hopfenbaues fällt allerdings frühestens in das 10. Jahrhundert, denn wenigstens noch unter Karl den Großen war er ein Privilegium der Klöster. So wichtig aber der Hopfen für die Brauerei, so werthlos ist er für die Küche. Aus den jungen Sprossen oder „Spargen“ läßt sich allerdings mit Essig und Del ein Salat bereiten, bei seiner angeborenen Bitterkeit aber vertritt er in diesem Falle den Spargel nur etwa mit demselben Erfolge, mit dem er selber noch zu Ende des 17. Jahrhunderts in den oberösterreichischen Brauereien — durch Weidenblätter vertreten wurde! Mehr darüber zu sagen, wär' vom Uebel.

**Suchen**, Hauch oder Donaulachs, in der That ein Lachsfißch und obendrein eine rein österreichische Specialität, da er sich nur in der Donau und in deren unmittelbar vom Gebirge kommenden rechtsseitigen Zuflüssen findet, „ist um so zarter, je eher er verzehrt wird, denn lang in Essig oder gesalzet aufbehalten, wird er zähe und spißig. Hat ein mürbes Brät (Fleisch) sonst, das sich leichtlich bröckelt, daher er auch für einen verdaulichen und gesunden Fißch geachtet wird“ (Hohberg). Das weiße und feste Fleisch ist allerdings schmackhaft, steht aber doch hinter Lachs und Saibling beträchtlich zurück und wird dementsprechend niedriger (mit 2 bis höchstens 4 Mark per Kilo) bezahlt. In den naturwissenschaftlichen Handbüchern kommen noch immer Suchen von 2 m Länge und 50 kg Schwere vor, auf dem Marke indessen ist diese Sorte nicht zu haben. Galt doch schon am 11. Februar 1564 ein Vierzigpfünder für eine solche Merkwürdigkeit, daß Kaiserliche Majestät ihn „eigenhändig“ zu besichtigen geruhten. Wien ist auch schon zufrieden, wenn nur 300 kg Suchen jährlich die Linie passiren, denn in den weitaus meisten Jahren muß es sich mit weniger begnügen.

**Hülsenfrüchte** sind Leute von Gewicht, mit denen ohne Anstoß nur ein sturmsteter Magen und auf die Dauer nur eine charakterlose Zunge fertig zu werden vermag. Dem starken Stickstoffgehalte, der sie an Nahrhaftigkeit dem Getreide überlegen und dem Fleische nahezu oder völlig ebenbürtig macht, steht nämlich eine ebenso starke Schwerverdaulichkeit und, was schlimmer ist, ein ebenso starker Geschmack gegenüber, der keinem Menschen zu jeder Zeit und keinem auf die Dauer zusagt. Der Geschmack ist aber überhaupt ein so wichtiger Factor beim Consum, daß die Hülsenfrüchte auch in anderer Form trotz aller Lobreden und Missionspredigten der Diätetiker nur in unsern Zwangsnähranstalten, den Kasernen und den Zuchthäusern, wirklich die Stelle einnehmen, welche die Wissenschaft ihnen als einem der concentrirtesten aller Nahrungsmittel zuerkennt. Trotzdem wird aber, wenige aner kennenswerthe Ausnahmen abgerechnet, auch in Zuchthaus und Kaserne niemand davon fett, und das liegt abermals am Geschmack, denn wer z. B. 50 g Erbsenbrei verzehrt, führt allerdings seinem Magen damit ebenso viel Eiweißstoffe zu, als wenn er 90 g Semmel äße — aber schon bei gleichem Appetit auf beide Speisen verdaut er nur 60% und bei geringerer Neigung für die ewig wiederkehrenden „Kleinkalibrigen“ gar nur 40—45% des Erbsenstickstoffs gegen 80% des Semmelstickstoffs, und da der Mensch nicht von dem lebt, was er isst, sondern von dem, was er verdaut, so findet er sich zu seiner eigenen und der Wissenschaft Verwunderung schließlich mit Erbsenbrei weit schlechter ernährt als mit Semmeln. Summe: der große Nährstoffgehalt der Hülsenfrüchte ist eine rein theoretische Wahrheit, die für die Praxis keine überwiegende Bedeutung besitzt, und den Ertrag der Cerealien durch die „weit nahrhaftern und billigeren Hülsenfrüchte“ predigen heißt sich einer jener in der Studierstube ausgeheckten pseudo-wissenschaftlichen Aberglauben schuldig

machen, gegen die jeder Koch den Kochlöffel zu erheben be-  
rechtigt und im Interesse der essenden Menschheit sogar ver-  
pflichtet ist. In Wirklichkeit nehmen die Hülsenfrüchte in der  
europäischen Küche eine durchaus angemessene Stellung ein:  
sie werden nicht übermäßig bevorzugt, aber auch keineswegs  
vernachlässigt, wie denn beispielsweise Wien allein im Durch-  
schnitt jährlich  $1\frac{1}{4}$  Millionen Kilogramm verbraucht. Was  
die grünen Hülsenfrüchte anlangt, so gehören diese in culi-  
narischer Hinsicht ebenso wenig zu den Hülsenfrüchten wie  
etwa ein fruchttragender Spargelstengel zu den Salat-  
kräutern.

**Hummer**, Dir tönt mein Lied! Grob bist Du freilich,  
aber von göttlicher Grobheit und anstößig nur für jene Un-  
glücklichen, die sich überhaupt vor jeder mannhaften Erschei-  
nung fürchten und sich gegenüber der Gänseleberpastete und Dir  
von vornherein dem Tode verfallen fühlen. Allen andern bist  
Du hochwillkommen, magst Du geseibelt mit Mayonnaise  
und Aspik Dich zum Tanze stellen oder bescheidenern Sinns  
Dich als Suppeneinlage mit Blumenkohl umwinden.  
Am schönsten freilich und am erhabensten erscheinst Du, wenn  
Du in einfacher Majestät gesotten mit dem Petersilienkranz  
eintrittst, einem Herrscher gleich, dessen Purpurmantel der  
grüne Lorbeer des Siegers schmückt. Die Vorstudien zu dieser  
schönen Rolle treibt der Hummer im nordatlantischen Ozean,  
wo er einen braun oder blau carrirten Philosophenmantel  
trägt, gewissenhaft zu 30—45 cm Länge und Armsdicke auf-  
wächst und sich schließlich an den Küsten Norwegens, der Nord-  
see und Nordamerikas im Köderkorbe fangen läßt. Der Fang  
bezieht sich in Europa auf 5—6 Millionen Stück, in Amerika  
auf 8—9 Millionen Stück jährlich, der Verkauf erfolgt in  
Oesterreich und Deutschland nach dem Stück (in Wien zu  
6—18 Mark je nach der Größe), in Frankreich nach dem  
Gewicht (zu durchschnittlich  $2\frac{1}{2}$  Francs per Kilo). Die so-

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

### I.

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

**Mosker** s. Syrmische Weine.

**Indian** s. Truthahn.

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

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