Bengt Bergius

über die

Leckereyen.

Aus dem Schwedischen

mit

Anmerkungen

von

D. Joh. Reinh. Forster

und

D. Kurt Sprengel.

Zweiter Theil.

Halle,

in der Buchhandlung des Waisenhauses.

1792.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

An der

regierenden Frau

Herzogin von Würtemberg

Durchlaucht.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Durchlauchtigste Herzogin

Gnädigste Frau!

Die herablassende Gnade, deren Ew. Herzogl. Durchl. mich vor vielen Jahren in London und nachmahls auch hier in Halle würdigten, bleibt, so wie das von überfliessender Herzens-Güte, Menschlichkeit und so mannigfaltigen Kenntnissen zeugende Gespräch Ew. Herzogl. Durchl. mir

unvergeßlich. — Ein Werk das die Gegenstände des Wohlgeschmacks und des Luxus bey allen Völkern des Erdbodens darstellt, ist beydes belehrend und unterhaltend, und wird dem teutschen, so wie dem auswärtigen Publicum desto gefälliger werden, wenn Ew. Herzogl. Durchl. mir erlauben Ihren glänzenden Nahmen, demselben vorzusetzen. Ew. Herzogl. Durchl. haben Selbst so viele Länder unseres Europa durchreist, und Ew. Herzogl. Durchl.

aus-

ausgebreitete Kenntnisse, Menschenliebe, und exemplarische Christentugend sind überall so allgemein bekannt und bewundert worden, daß meine Arbeit sich daher unter einem solchen Schutze, noch mehr eine gute Aufnahme versprechen kann. Dies reine Opfer der Bewunderung, der Ehrfurcht und der ehrerbietigsten Achtung, welches ich einer edlen Fürstin darzubringen wage, die das Glück Ihres Vaterlandes, so wie die Bewunderung aller Edelgesinnten, wegen Ihrer Vor-

liebe und Beförderung des Glücks der Menschheit, ist; wird wenigstens ein bleibender Zeuge der Dankbarkeit und Ehrfurcht seyn, mit der ich Lebenslang die Ehre habe zu seyn

Ew. Herzoglichen Durchlaucht

Halle,
den 30sten August,
1792.

ehrfurchtsvoll ergebenster
Johann Reinhold Forster.

Vorrede.

Wir liefern hiermit, nach dem geschehenen Versprechen, auch den zweiten Theil dieses Werkes. Es war durch den Tod des ersten Verfassers sowohl, als auch durch den des Bruders desselben verwaiset. Herr Oedman hat die Ausgabe des schwedischen Originals besorgt. Allein der Herr Uebersetzer fand es durchaus für nöthig, diesem zweiten Theile, eine für das teutsche Publicum, mehr brauchbare Gestalt zu geben. Zu dem Ende muste die Uebersetzung eine vom Originale beynahe ganz verschiedene Form bekommen.

Die Ordnung ist das erste, welche hier genauer und mehr systematisch ist, und daher dem Leser welcher einige Kenntnisse hat, das Nachschlagen erleichtert. Die vielen dem Vaterlande des Verfassers angemessenen Ausschweifungen und Weitläuftigkeiten, sind hier so abgekürzt, daß der Leser nichts wesentliches im Originale verlohren hat. Dagegen hat der Herr Uebersetzer, viele ganz neue Artikel, dem Werke einverleibet, um demselben mehr Brauchbarkeit und Vollständigkeit zu geben, ohne daß dabey diese Uebersetzung ohne Noth angeschwellt worden wäre. Wir fanden für nöthig, dieses hier zu melden, um einigen mikrologischen Recensenten, die Gelegenheit zu einer Kritik zu nehmen, die eigentlich unserer Bearbeitung des Werkes nicht schädlich werden kann, wenn man seine Behandlungsart offenherzig darlegt und eingestehet, die aber oft bey schwachen Gemüthern

Zweifel

Zweifel erweckt; besonders, wenn etwa eine bitte-re, im Vorbeygehen hämisch hingeworfene Anmer-kung eines feindseligen Recensenten, diese Zweifel veranlasset. Das Urtheil der Redlichen, und der competenten, sachverständigen Richter scheuen wir keinesweges, denn es wird nicht anders als be-lehrend für uns und das Publicum ausfallen. Wir sind Menschen, und Menschenarbeit kann nicht auf höchste Vollkommenheit Ansprüche ma-chen. Unvollkommenheit bleibt stets das Ge-präge der Menschheit. Ich habe meines Theils gesucht, in den zahlreichen Anmerkungen, man-ches zu berichtigen, zu erläutern, zu verbessern: allein es kann doch, nach alle dem, noch man-ches der Verbesserung bedürfende übrig seyn. Die mannigfaltigen Nachrichten von Speisen aus dem Thierreiche können nicht anders, als belehrend und unterhaltend für die mehresten Leser ausfallen,

und

und lassen uns demnach hoffen, daß wir dem Publicum ein wirklich nützliches und zugleich angenehmes Werk liefern. Sollte das Publicum überdem wissen, unter welchen unangenehmen Umständen, beide Herausgeber diese Arbeit liefern müssen; so würden die gutartigen und edeldenkenden Leser mehr unsere Lage bedauren und manche Unvollkommenheit entschuldigen. Jetzt sehen wir etwas besseren Zeiten entgegen. Non si male nunc et olim sic erit. Geschrieben auf der Königlich Preußischen Friedrichs-Universität zu Halle den 30ten August. 1792.

D. Johann Reinhold Forster.

Inhalt.

Inhalt.

I. Thierreich.

A. Fette Speisen.

1. Schweinefleisch S. 2
2. Dachs 8
3. Wallfische 10
4. Delfine 13
5. Wallroß 15
6. Robben. 17

Seevögel.

8. Enten 25
9. Gänse. 27
10. Schwäne 28
11. Alk: arten 29
12. Wasserhühner 31
13. Grönländische Taube 32
14. Möven 32
15. Kropfgänse 34
16. Trompete 37
17. Taucher 37
18. Pinguins 38
Albatroß. Tropikvogel 39
19. Sägetaucher 39
20. Seeschwalben 40
21. Sturmvögel 41

B. Raubvögel.

22. Falken. Adler. Geier 42
23. Raben. Eulen 44
24. Maisdieb 45
25. Würger 45
26. Nasehorn: Vogel 45

C. Zahmes Vieh.

27. Rindvieh 48
28. Pferde 55
29. Esel 59
30. Kameel 62

D. Wild-

Inhalt.

D. Wildpret.

31. Bären 64
32. Elephanten 68
33. Faulthier 69
34. Formosanisches Teufelchen 69
35. Ameisenbär 70
36. Tyger 71
Wolf 73
Fuchs 74
37. Stinkthier 76
38. Marder 76
39. Beutelthier 77
40. Nasehorn 79
41. Flußpferd 80
Tapir 81
42. Elenn 83
Hirsch 84
43. Giraffe 85
45. Reh. Rehnthier 86
46. Steinbock. Gemse 87
47. Gazelle 88
48. Bisamthier 93

Vögel.

49. Auerhahn 94
50. Kranich 100
51. Schnepfen 103
52. Staar 105
53. Golddroßel 106
54. Seidenschwanz 107
55. Lerchen 107
56. Ammern 110
57. Nachtigall. 111
Rothkehlchen. Beccafige 112
58. Finken 114
59. Kohlmeise. 114
60. Hasen 115
Kaninchen 117
61. Affen 118

E. Andere Thiere.

62. Katzen 120
63. Hunde 121
64. Schaafe 125
65. Ziegen 129
66. Armadill 130
67. Igel 131
68. Fledermäuse 133
69. Eichhörner 134
70. Winterschläfer 135
71. Murmelthiere 137
72. Mäuse 139
73. Spitzmäuse 141
74. Springer 141
75. Cavien 142
76. Biber 144
77. Ottern 145

F. Vögel.

78. Papageien 147
79. Kukuk 148
80. Droßeln 149
Krammtsvögel 150
81. Schwalben 152
82. Tauben 158
83. Perlhühner 157
84. Haushühner 158
Fasanen 160
85. Kurasso 162
86. Truthahn 162
87. Pfauen

Inhalt.

87. Pfauen 163
88. Strauß 165
89. Dronte 166
90. Flamingo 166
91. Jabiru 167
92. Ibis 167
93. Kampfhahn 167
94. Regenpfeifer 168
95. Löffelgans 169
96. Austerndieb 169
97. Wachtelkönig 170

G. Amphibien.

98. Eidechsen 171
Krokodill 173
Alligator 174
99. Schildkröten 175
100. Frösche 179
101. Schlangen 180

H. Fische.

102. Neunaugen 185
103. Rochen 187
104. Haye 188
105. Seedrache 190
106. Störe 190
107. Seeteufel 192
108. Hornfisch 192
109. Panzerfische 193
110. Stachelbäuche 193
111. Igelfische 193
112. Bauchsauger 194
113. Schnepfenfische 194
114. Nadelfische 195
115. Muränen 195
116. Seewolf 197
117. Sandaal 197
118. Graubart 198
119. Golddecke 198
120. Schwerdtfisch 198
121. Spinnenfisch 198
122. Petermännchen 199
123. Schellfische 199
124. Schleimfische 203
125. Saugefisch 203
126. Goldkarpfen 204
127. Meergrundel 205
128. Groppen 205
129. Scorpäne 206
130. Spiegelfische 206
131. Schollen 207
132. Klippfisch 210
133. Dorade 210
134. Lippfische 213
135. Sciäne 213
136. Baarsche 213
137. Stichling 216
138. Makrele. Thunnfisch 216
139. Meerbarben 219
140. Seeschwalbe 220
141. Schmerlen 220
142. Wels 220
143. Felsenfisch 221
144. Lachs 221
145. Hecht 230
146. Aehrenfisch 231

147. Mus

147. Mugil 231
148. Fliegender Hering 232
149. Hering 232
150. Barben. Karpfe 235
154. Weisse Ameisen 249
155. Käfer 251
156. Bienen 253
157. Spinnen 254
158. Läuse 254
159. Kiefenfuß 255

I. Insecten.

K. Würmer.

151. Krebse 242
152. Heuschrecken 245
153. Ameisen 248
160. Konchylien 256
161. Nackte Würmer 264

II. Getränke.

Gefrornes Wasser 276
Thee 280
Scherbet 287
Weine 294
Biere u. s. f. 307

Bengt Bergius
über
die Leckereyen,
aus dem Thierreiche.

Zweyter Theil.

Unter den mannigfaltigen Arten von Thieren waren vermuthlich die fetten die ersten, die die Aufmerksamkeit und die Begierden der Menschen reizten. Auch ist nachher der Geschmack an fettem Fleische bey allen Völkern ganz allgemein worden. [1]) Die alten Juden hielten sehr viel auf fettes Fleisch; denn, als Nehemiah sie bey einer festlichen Gelegenheit ermuntern

1) Der weit ältere Moses verordnete schon, daß die Priester das fetteste am Opferthier, die Brust und die rechte Schulter, bekommen sollten 2 B. Mos. 29, v. 28. Eben so müste alles Fett als das Beste, nur allein der Gottheit gewidmet seyn und verbrannt werden auf dem Altar. 3 B Mos. 3, v. 16. 17. Die alten Griechen, welche vor Troja fochten, (zu der Israelitischen Richter Zeiten) oder, wenn man gleich im Homer nicht die Sitten zu Agamemnons Zeiten, sondern die, welche zu des Dichters Zeiten üblich waren, versteht, (der zu Josaphats

tern wollte: recht vergnügt zu seyn, that er es mit diesen Worten: „Gehet hin und esset das Fette, „und trinket das Süße.„ Nehem. VIII, 10. Auch die Griechen liebten fettes Fleisch und besonders Schweinefleisch ungemein, wie man dies aus dem Athenäus sieht. Indessen gingen sie darin doch nicht so weit, als die Römer, die in den Zeiten der größten Ueppigkeit jedes Glied eines fetten Schweines zu einer Leckerey zuzurichten und zu benutzen wußten. Sie hielten das Geburtsglied, das Bauchstück, und die milchvollen Brüste für die köstlichste Fleischspeise. Ihr Geschmack war so verfeinert, daß sie z. B. die Leber nicht aßen, wenn die Sau nicht vorher mit Feigen gefüttert war, oder wenn sie sich nicht, kurz zuvor ehe sie geschlachtet wurde, in mit Honig versüßtem Weine voll gesoffen hatte.

Wie

Zeiten lebte) liebten schon lange vor Nehemiä Zeiten das Fett.

Αυταρ ὁ βοῶν ἱερευσεν ἄναξ ἀνδρῶν Αγαμέμνων πίονα.

Sondern einen Ochsen opferte der König der Männer Agamemnon, der fett war.

nach Iliad. B. v. 402. 403. und gleich drauf brieten sie die fetten Eingeweide, nach v. 426.

Ferner Odyss. Δ. v. 65. legte Menelaus dem Telemachus vor

- - - νῶτα βοὸς παρὰ πίονα θῆκεν. - -
; ; ; vom Rücken eines fetten Rindes. ;

Ja man müste unzählige Stellen abschreiben, um eine ganz bekannte Sache zu beweisen.

F.

Wie sehr unsere heidnischen Vorfahren das Fleisch geliebt haben, das lernt man unter andern aus der Edda, ihrer uralten Götterlehre. Es wird darin den im Kriege umkommenden Helden die Versicherung gegeben, daß Odin in jenem Leben in Walhalla sie mit gekochtem Fleische von wilden Schweinen (galten Skrimner) bewirthen werde, die täglich geschlachtet, aber jeden Morgen wieder auferstehen würden.

Die Vorliebe für das Schweinefleisch ist bey allen Nationen allgemein, wo die Religion den Genuß desselben, wie bey Juden und Muhammedanern, nicht verboten hat. In Sina macht das Schweinefleisch das Hauptgericht bey jeder Mahlzeit aus: und es ist merkwürdig, daß sowohl dort, als auch durchgehends in warmen Klimaten dieses Fleisch sehr zart und gesund ist [2]) so, daß man es selbst den Kranken ohne Bedenken erlauben kann: dies scheint zum Theil mit vom Klima abzuhängen, ungeachtet dasselbe auch bey einigen unserer europäischen Schweingattungen bemerkt wird.

Doch ist begreiflich, daß das Futter der Schweine einen wichtigen Einfluß auf den Geschmack des Fleisches haben muß. [3]) Wenn die Schweine Stechlinge

2) Die Schinesischen und Siamischen Schweine, mit spitzen, nicht hängenden Ohren, mit wenigen Haaren und Borsten, und dem schlichten nicht gewölbten Rücken, scheinen eine stark abgehende Varietät zu seyn, deren Fett derber, und nicht so locker ist, als das, der Unsrigen. F.

3) Der oft heiße Brandtweins-Spühlich, den die Schweine in den Brandtweinsbrennereyen bekommen,

linge (GASTEROSTEVS *aculeatus*) fressen, so wird der Geschmack des Fleisches unerträglich, und behält etwas Thranichtes; — man mag ihnen auch noch so viel Getreide dabey geben. Das Fleisch der Schweine, die auf die Buchmast gegangen sind, hat einen Vorzug vor dem Fleische der auf dem Stalle gemästeten. Es kommt indessen bey dem Mästen auf dem Stalle sehr viel auf die Beobachtung der Reinlichkeit an, um das Fleisch wohlschmeckend zu machen. 4) Auf den Inseln der Südsee, wo die Schweine mit Brodtfrucht und Yams

men, verursacht gleichfalls bey ihnen ein Fett, das sehr locker und zum Aufbewahren als Speck, nicht so tauglich ist, als solcher Schweine, die mit derbem Korne gemästet werden oder mit Körnern und Bohnen. Die Schweine bey Bayonne in Frankreich mästen sich von den Kastanien in den dortigen Wäldern; daher pflegen die Leckermäuler die Bayonner-Schinken so hoch zu schätzen. F.

4) Das Klima, die Schweineart, die gute Wartung und Reinlichkeit, die man den Mastschweinen verschaffet, wirkt freylich viel auf ihr Fleisch. In sehr warmen Ländern werden die Schweine selten so fett als in kalten, daher ißt sich das Fleisch der Schweine aus warmen Ländern besser. Und man mästet die Schweine im kälteren Herbste, weil sie dann mehr Appetit haben, besser fressen und schnell zunehmen und Fett ansetzen. Hochbeinige Schweine werden nicht so leicht fett, als die kurzbeinigen. Dies gilt auch von Rindern, die man mästen will. Es ist besser den zu mästenden Schweinen kleine Portionen oft zu geben, als viel auf einmahl. Endlich reingehaltene Ställe tragen viel zum Gedeihen der Mastschweine bey. Ist ein Stall einmahl mit den Finnen oder der Taenia hydatigena angesteckt,

so

Yams gefüttert werden; ist das Fleisch unvergleichlich, und das Fett nicht sehr stark. In Karolina ist der Geschmack des Schweinefleisches vortreflich, wegen der Früchte, womit sie gefüttert werden, und die Ferkel, die man mit Pfirsichen und Mays mästet, sind so lecker, daß man nichts delikateres sich denken kann. Auf der Insel Bourbon hängt der vortreffliche Geschmack des Schweinefleisches von den Land-Schildkröten ab, die sie fressen. 5) Wenn, nach Ekeberg, in Sina die Schweine mit Fischen gefüttert werden, so wird das Fleisch unschmackhaft. In Italien ist das Schweinefleisch besser als in Frankreich und England, weil sie dort viel Traubenhülsen fressen.

Unter allen Nationen haben die wilden Schweine in Rücksicht des Geschmacks den Vorzug vor den zahmen erhalten: dies ist auch ganz natürlich, da Freyheit und gesundere Nahrungsmittel so vieles dazu beytragen müssen. Celsus schon hielt das wilde Schweinefleisch für ein sehr gutes und kräftiges Nahrungsmittel. Man soll in Rom ganze gebratene

so bekommen alle Schweine die man hinein bringt, die Finnen. Allein wenn man sie ein wenig fasten läßt, und streuet (Antimonium crudum) gewöhnliches Spießglaß gestoßen auf ihr Futter, so vergehen die Finnen gleich darnach: nur muß man dieses Mittel während der Mast, ein paar mahl den Schweinen geben. F.

5) In Nordamerika sind die sogenannten Molukka-Krabben sehr häufig, so daß man die Schweine mit diesem Insekte (Monoculus Polyphemus. L.) mästet. Allein das Fleisch soll nicht gut darnach schmecken. Jedoch giebt es auch Menschen, welche diese Krabbe essen. F.

Schweine auf die Tafeln gebracht haben. Man suchte sie lebendig zu fangen und mästete sie so lange, bis sie ein Gewicht von 1000 Pfund erreichten: dann nannte man sie milliarii. Die jungen wilden Schweine, oder Frischlinge, sind die schmackhaftesten, besonders im Herbste: der Kopf ist das vornehmste Stück. Die wilden Eber sind unschmackhafter als die wilden Sauen: daher fängt man jene lebendig, verschneidet sie und mästet sie auf dem Stalle. — Am Jaik oder Ural, werden die wilden Schweine so groß, daß jede Speckseite 16 bis 20 russische Pud am Gewicht beträgt: sie nähren sich von Wassermäusen und Schaalenthieren. *) 6)

Das

*) Grade in dieser Gegend Sibiriens giebt es eine zahllose Menge von Mäusen. Nach dem jüngern Gmelin sind die wilden Schweine vorzügliche Feinde der Caspischen Maus (DIPUS *tamaricinus* SCHREB.) der Brandmaus (MUS *agrarius* PALL) der Zwergmaus (MUS *minutus* PALL.) der Streifmaus (MUS *vagus* PALL.) der Wasserratze (MUS *amphibius* PALL.) von welcher letztern sich am Ob auch die Hunde nähren. (Sujef in Pallas Reisen Th. III. S. 19.)

Was ich Schaalenthiere übersetzt habe, heißt im Original rötterne af *Donax Hagne*. Ich stelle mir vor, der Verfasser (oder Herausgeber) habe nicht gleich daran gedacht, daß Donax nach Chemnitz ein zweyschaalichtes Conchyl ist, und es für synonym mit Arundo gehalten, wie es beym Dodonäus und Lobelius vorkommt. Spr.

6) Ein Rußisch Pud ist etwa 35 Pfund Nürnberger Gewicht, also 20 Pud sind etwa 700 Pfund. Der bekannte Arthur Young sahe ein zahmes Schwein welches 1134 Pfund wog: und in Cheshire schlachtete man eines, welches 4 Fuß etliche Zoll hoch war, und 1362 Pfund wog. F.

Das Waree-Schwein *) im mittlern Amerika soll ein weit wohlschmeckenderes Fleisch haben, als unser gewöhnliches Schwein. Es ist daher ein Hauptgegenstand der Jagd, und einige halten das Fleisch noch für delicater, als das Fleisch des Tajassu.

Das Fleisch des Tajassu (SVS *Tajaçu*) wird von den Amerikanern sehr geschätzt: die Europäer aber essen es nicht gerne, wegen des drüsigen, mit einer stark riechenden Feuchtigkeit erfüllten Sacks, **) den es auf dem Rücken trägt. Indessen ist das Fleisch sehr zart, leicht verdaulich, nicht so fett, als unser Schweinefleisch: und Piso und Fermin ziehen daher dies Fleisch dem letztern vor. Nur muß man sogleich, oder wenigstens in Zeit von 3 bis 4 Stunden, die Drüse und die Hoden abschneiden, weil sonst das Fleisch unerträglich schmeckt. Marcgraf, d'Acosta, Bancroft, d'Acuña rühmen ebenfalls den vortrefflichen Geschmack dieses Fleisches. Barläus erlaubt es sogar den Kranken.

Auch der Babirussa (SVS *Babyrussa*) liefert einen vortrefflichen Wildbraten. Auf den molukki-

 schen

*) Waree-Schwein (Cochon Maron) heißt auf den Antillen, in Gujana, Brasilien und Peru das europäische, dort wild gewordene, Schwein. Man findet es in grossen Rudeln bis nach Chili herunter, und es vermischt sich weder mit dem Tapir, noch mit dem Tajassu. Spr.

**) Im Original steht silkörtel (Thrandrüse.) Der Geruch der Feuchtigkeit in der Drüse kommt aber eher mit dem Bisam als mit dem Thran überein. Spr.

schen Inseln wird dies Fleisch für eine große Leckerey gehalten, und selbst unserm wilden Schweinefleische vorgezogen. Valentyn behauptet, daß der Geschmack eher dem Rehbraten als dem Schweinebraten ähnlich sey. Nur ist, nach Büffon, die Unannehmlichkeit dabey, daß es so leicht verdirbt. *)

Wenn Erxleben Recht hat, so gehört der Laubba in Gujana auch zu den Schweinen: das Fleisch ist ausserordentlich lecker, und die Europäer ziehen es allen übrigen Fleischspeisen vor. 7)

Das Fleisch des Wasserschweins (HYDROCHOERVS *Brisson.*) hat zwar einen starken Thrangeschmack: doch ist der Kopf sehr schmackhaft. Jan Staden vergleicht den Geschmack des Fleisches mit unserm gewöhnlichen Schweinefleisch. Bancroft hält es für den besten Wildbraten auf Surinam. Auch das Emgalo (SVS *æthiopicus*) soll, nach Flacourt, auf Madagascar für eine grosse Leckerey gehalten werden.

Der Dachs (VRSVS *Meles* L.) wird von den Chinesen sehr gerne gegessen: und der Herausgeber kann mit Büffon aus Erfahrung bezeugen, daß das Fleisch

*) Das Hauptvaterland dieser Schweinart ist die Insel Burro bey Amboina: indessen findet sie sich auch auf andern molukkischen Inseln. Büffon. Martini. Spr.

7) Der Laubba oder Capiwa'ra gehört nicht zu den Schweinen, sondern mit Recht zu der neuen (von den Mäusen getrennten) Gattung (Genus) Cavia, Sfawia. Es ist einerley mit dem folgenden Wasserschweine. F.

Fleisch gewiß nicht sehr übel schmeckt. Lindvall erzählt, daß die Bauern in Blekingen die jungen, ziemlich fetten Dachse gerne essen. Indessen hat doch la Bruyere Recht, wenn er behaupket, daß das Fleisch im Ganzen etwas Widriges habe. Pallas nennt es eine Leckerey der Khalmucken. Nach Zückert speiset man in Frankreich das Dachsfleisch mit Blumenkohl, und in der Schweiz kocht man es mit Birnen. Zur Herbstzeit soll der Geschmack am besten seyn. — Der sogenannte Steindachs hat den Vorzug vor den übrigen Spielarten. Der unangenehme Geruch soll verschwinden, wenn man das Fleisch eine Zeitlang an einem gelinden Feuer bratet. Auch die Indianer in Kanada lieben das Fleisch des Dachses, oder des Carcajoux. *) 8)

Der

*) Der Carcajoux im nordlichen Kanada wurde zuerst von Sarrasin, (Hist. de l'academie des scienc 1713. p. 13. sq.) beschrieben. Nach dieser Beschreibung ist es kein Dachs, sondern vermuthlich eine Abart des Quickhatch oder VRSVS *luscus*. (Der eigentlich ein Vielfraß ist, den Linne' Mustela gulo nannte. Er machte also aus einem Thiere zwey. F.) Spr.

8) Man hat zwey Abarten von Dachsen, davon die eine, welche sich mit Vegetabilien begnügt, der Schweinedachs genannt wird; er ist auch fetter, als die andere Abart, welche Mäuse, Käfer, Maden und kleine Vögel frißt, deren Fleisch weniger fett und unschmackhafter ist; die man Hundedachse nennt. Man muß den Fettsack gleich ausschneiden, wenn man den Dachs getödtet hat; denn die uns

Die Gattung der Wallfische verdient nicht allein unter den gebräuchlichen Fleischspeisen, sondern auch unter den Leckereyen eine Stelle. Nordische Völker haben das Fleisch dieser Thiere von je her fast allem übrigen vorgezogen. Die Grönländer, Isländer, die Bewohner der Orkney-Inseln, die Samojeden, Japaner, Tschuktschen und Kamtschadalen lieben das Wallfischfleisch ungemein. D'Aussy versichert, daß man selbst in Frankreich ehedem Wallfische gegessen habe. Die Einwohner von Madagascaer und die Hottentotten halten das Wallfischfleisch ebenfalls für etwas vorzügliches. Die Isländer halten insbesondre das Wallfischspeck für besser als Rindfleisch: indessen kommt es doch, getrocknet und gesalzen, dem ranzigen Speck sehr gleich. In Grönland hält man den Schwanz für eine besondre Delicatesse. Olafsen zieht das geräucherte Wallfischspeck dem Robbenspeck vor: es hält sich vier bis fünf Jahre. Das Fleisch der jungen Wallfische soll wirklich lecker seyn. Die Kinnlade der Wallfische besteht aus einem knorplichten, gallertartigen Wesen, woran Steller einen besondern Wohlgeschmack fand. Auch die Zunge schmeckt, nach Lery, recht gut. Es kommt sehr viel auf die Zubereitung an: und daraus kann man sich le Gentils Urtheil erklären, der nichts widrigers gegessen zu haben versichert: von einem einzigen Bissen behielt er mehrere Tage lang einen ranzigen Geschmack im Munde. Die Russen hingegen wissen auf den

angenehme Fettigkeit wird resorbirt und giebt einen unangenehmen Geschmack, wie die Drüse beym Tajassu. F.

den aleutischen und Fuchsinseln die Wallfische so zuzubereiten, daß Cook das Fleisch recht wohlschmeckend fand. 9)

Die eßbaren Wallfischarten sind folgende:

1. Der Grönländische (BALAENA *Mysticetus*.) Das Fleisch der jungen Wallfische loben, den Thrangeruch ausgenommen, Anderssen und Olassen.

2. Der Finnfisch (BALAENA *Physalis*) wird in Grönland sehr geschätzt. Die Norwegischen Bauern essen das Fleisch statt des Rindfleisches: und Linné vergleicht den Geschmack mit dem Geschmack eines Störs. Flacourt rühmt das Fleisch eines ungebohrnen Finnfisches, als die größte Leckerey, und zieht es dem fetten Kalbfleische noch weit vor.

3. Der

9) Daß ganze Völkerschaften im Norden, die am Meere wohnen, zuerst aus Noth Wallfische gegessen, und da sie diese nothwendig gewordene Speise sogleich ihren Kindern gaben und sie dran gewöhnten, sie zuletzt als eine Leckerspeise ansehen, ist leicht zu begreifen; allein daß andere Völker, die bessere animalische Nahrung gewohnt sind, sie vortrefflich finden sollten, ist unbegreiflich. Daß Cook, dessen Geiz ihn bewog, nichts von Federvieh und besseren Speisen auf die Reise mitzunehmen, die Wallfische in den aleutischen Inseln gut gefunden habe, ist auch begreiflich: denn er wollte zugleich seinem Schiffsvolke und seinen untergeordneten Officiern ein gut Exempel geben, und sie gewöhnen, im Nothfalle auch Wallfischfleisch nicht zu verschmähen. Der Marschall Bellisle ließ täglich Pferdefleisch auf seine Tafel setzen, als er in Prag belagert ward; allein gewiß nicht aus Wohlgeschmack, sondern um der Armee mit einem guten Beyspiele vorzugehen.

F.

3. Der Boops (BALAENA *Musculus*)*) Nach Olassen sind die Bauchfalten eine Leckerey, da sie mit Fett durchwachsen sind.

4. Der Schnabel-Wallfisch (BALAENA *rostrata.*) Das Fett desselben ist so durchdringend, daß es weder in hölzernen noch in steinernen Geschirren bleibt. Selbst das Glas, worin es aufbewahrt wird, wird auswendig feucht, und, wenn man es genießt, so geht es gleich durch die Absonderungswege fort. Es scheint also kein schickliches Nahrungsmittel zu seyn. 10)

5. Der Kaschelot (PHYSETER *Macrocephalus*) wird in Grönland gegessen, aber den Weißfisch (PHYS. *Microps*) zieht man doch vor.

6. Der Narhwall, das See-Einhorn**) (MONODON *Monoceros*) wird in Grönland auch häufig gegessen. Alle diese Wallfischarten werden in den Polarländern gekocht, gedörrt, eingesalzen, geräuchert

*) Balæna tripinnis, ventre rugoso, rostro rotundo. BRISSON regn. anim. p. 222. Spr.

10) Dieser Wallfisch ist nicht von Linne', sondern erst von Otto Fabricius in der Fauna grönl. angemerkt, von dem ihn Schneider in der Sammlung vermischter zoologischer Abhandlungen, entlehnt hat. Eine Abbildung steht Philos. Trans. Vol. LXXVII. 1777. P. II. tab. XX. F.

**) Mit Unrecht nennt der Verfasser diesen Wallfisch Svärdsfisken, da unter der letztern Benennung eigentlich der XIPHIAS *Gladius* verstanden wird. Spr.

chert, verfault und gefroren gegessen. Man sieht die Polarmenschen öfters in großen Haufen auf der See, wie die Raben, hinter diesen Thieren, herziehen, da die Europäer sich nicht getrauen, ihnen nur auf 1000 Schritt zu nahe zu kommen.

Die Delfine kommen in jeder Rücksicht mit den Wallfischen am meisten überein. Ihr Fleisch ist nichts weniger als wohlschmeckend; indessen macht es die Gewohnheit erträglich, und die Noth schmackhaft. Olaffen, der das Wallfischfleisch so sehr preiset, sagt doch nichts zum Ruhm des Delfinfleisches.

1. Der Braunfisch (DELPHINVS *Phocaena*) Ungeachtet das Fleisch schwarz aussieht, sehr zähe, thranicht und wie altes Rindfleisch schmeckt; so wird es in den Finnmarken doch mit großer Begierde gegessen. Die Grönländer wünschen sich nichts bessers. D'Aussy behauptet, daß man den Braunfisch ehedem in Frankreich, an den sogenannten magern Tagen (Fasttagen,) gegessen habe. Thevenot vergleicht das Fleisch mit dem Rindfleische, und sagt, es schmecke recht gut. Borowsky hält das Fleisch der jungen Braunfische, die noch nicht 6 bis 7 Pfund wiegen, für angenehm, gesund und nahrhaft. Auch die Hochländer auf den westlichen Inseln bey Schottland, und die Isländer finden den Geschmack sehr gut. Wormius hält die Leber und Zunge für vorzüglich wohlschmeckend, und Muratori behauptet sogar, daß das Fleisch und Speck ungemein lecker seyn. Indessen begreift man leicht, daß ein Thier, welches sich

von

von Fischen nährt, nothwendig einen Thrangeschmack haben müsse. [11])

2. Der Tumler (DELPHINVS *Delphis*) wurde, nach Pennant, ehedem in England für eine Leckerey gehalten. Auch Pernety und seine Reise-Gesellschaft fanden das Fleisch wohlschmeckender, als es ihnen geschildert worden. Cook und Forster versichern, daß der Tumler ein sehr gutes Fleischgericht gebe. Indessen muß man bemerken, daß damals am Bord des englischen Schiffes fast lauter altes gesalzenes Fleisch vorräthig war, welches Forster so abscheulich schildert, daß man es durch ein vier und zwanzig-stündiges Abspülen im Wasser kaum reinigen konnte. Daher giebt der Herausgeber Sloane's Meinung Beyfall, daß, wo man anderes Fleisch haben kann, das Fleisch der Delfine gewiß nicht für eine Leckerey gehalten werden darf. [12])

3. Der Nordkaper (DELPHINVS *Orca*, Späckhuggaren) hat ein ziemlich schmackhaftes Fleisch. Von der Gröben erzählt, daß ein Paar Delfine, die im mittelländischen Meere gefangen wurden, und ein schwarzes, mit weissen Adern durchflocht-

11) Bey der Freßerey, die bey der Inthronisation des Erzbischofs Neville zu York unter Edward IV. statt fand, stehen auch Braunfische und Robben 12 Stück. F.

12) Das Fleisch vom Tumler oder Delphin ist schwarz, grobdrätig, doch nicht thranig, wenn man nämlich das Speck wegschneidet, und nicht übelschmeckend: denn es war saftig und ziemlich mürbe. Das Thier, wovon ich aß, war ein Weibchen. F.

flochtenes Fleisch hatten, recht gut schmeckten. Auf die Bereitung kommt hiebey vieles an: noch mehr aber auf den Hunger.

Das Fleisch des Wallrosses (TRICHECHVS *Rosmarus*) ist nach Steller ziemlich gut zu essen. Barchewitz vergleicht es mit dem Rindfleisch. King hingegen fand auf der dritten Cookschen Reise das Wallroßfleisch noch unangenehmer als das Fleisch der weißen Bären, wiewohl dies auch sehr thranicht schmeckt. Dennoch zog man es dem geräucherten Fleische am Bord vor [13])

Desto schmackhafter ist das Fleisch der Seekuh (TRICHECHVS *Manatus*) Dieses Thier, Büffons Lamantin, lebt fast blos von Seegewächsen. Man muß, um sich in die verschiedenen Urtheile zu finden, nur das Speck vom Fleische unterscheiden. Die meisten Reisenden versichern einmüthig, daß das letztere derber, fetter und angenehmer sey, als das Kalbfleisch: es habe oft mehrere Daumen hohes Speck. Einige Schriftsteller, wie Recht, vergleichen es mit dem Schweinefleisch. Nach du Tertre kann es auch eben so, wie das Schweinespeck, gebraucht werden. Hortop vergleicht es beym Hakluyt mit Schinken. Es wird sonst auch mit dem Fleische des Thunnfisches (SCOMBER *Thynnus*) verglichen. Rochefort

13) Die beste Abbildung des Wallrosses findet sich in der Descriptione ac Delineatione Geographica detectionis Freti Hudsonis. Amstelod. 1613. 4. Denn die in Cooks dritter Reise ist abscheulich.

F.

fort bezeugt, daß das Fett gar nicht ranzig werde, und Acuña versichert, daß der vortreffliche Geschmack des Seekuhfleisches am Amazonenfluße alle Vorstellung übersteige. Auf den Antillen, auf Isle de France, in Congo und Brasilien hält man es für eine ausserordentliche Leckerey. Das beste Stück geht von der Mitte der Ribben bis zum Bauche. Houttuyn erklärt die Brüste für sehr delicat. So wird der Schwanz der jungen Thiere ungemein geschätzt. Man bratet entweder das Fleisch, da es zum Kochen fast acht Stunden erfordert, oder man besprengt es mit Salz (rimsalta.) Selbst die drey Finger dicke Haut wird gekocht, und schmeckt wie Rinderfüße.

Da Pennant einen Unterschied zwischen den Arten der Seekuh macht, von denen bis jetzt die Rede war, und zwischen denen, die Steller auf der Behrings-Insel fand und beschrieben hat; so wollen wir zum Schlusse dieses Artikels, sowohl Stellers als auch Kraschenninikows Nachrichten mittheilen. Ersterer fand das Speck einer Handbreite hoch zwischen der äussern und innern Haut: es war fest, im Anfange weiß, wurde aber hernach von der Sonne gelb wie Butter. Es roch und schmeckte weit angenehmer, als das Fett aller andern Seethiere: es hielt sich ungemein lange, selbst an den heissesten Tagen, ohne zu verderben, oder ranzig zu werden. Gekocht war es so süß und schmackhaft als Mandelöhl, und konnte durchaus anstatt der Butter gebraucht werden. Es erregte weder Ekel, noch benahm es die Eßlust wenn man gleich ein ganzes Glas davon trank. Das Fett im Schwanze war härter und fester, und wurde durchs Kochen noch wohlschmeckender. Das Fleisch

selbst

selbst hatte stärkere und dickere Fasern als das Rindfleisch, und mußte ziemlich lange gekocht werden; aber dann nahm es auch einen sehr guten, dem Rindfleisch ähnlichen, Geschmack an. Das Fett der jungen Thiere hatte viel Aehnlichkeit mit dem frischen Schweinespeck, und das Fleisch war dem Kalbfleisch völlig ähnlich: es kochte sich sehr leicht und quoll beim Kochen so auf, daß es den doppelten Raum im Topfe einnahm. Besonders war es, daß dieses Fleisch roh sehr lange an der freyen Luft hängen konnte, so daß es voller Maden stak, und dennoch nahm es gar keinen üblen Geruch an. Auch eingesalzen schmeckte es sehr gut. Das Thier wog oft auf der Stelle bey 8000 Pfund. — Krascheninnikow bestätigt dies, und setzt noch hinzu, daß man das Fleisch vom Kopfe und Schwanze unmöglich durchkauen könne: die Rippen- und Rückenstücke aber seyn wahre Leckerbissen. 14)

Daß das Fleisch und der Thran der Robben für die Bewohner der Polarländer eine ausserordentliche Leckerey ist, wird durch sehr viele Zeugnisse bestätigt. In der That sind die Robben eines der vorzüglichsten Geschenke der Vorsehung für diese Länder; da sie sonst an Bevölkerung sehr abnehmen würden. — Wie sehr gierig die amerikanischen Eskimo's auf das Rob-

14) Die Seekuh oder Manati findet sich auch am Senegalfluße unweit der Mündung, so wie auch im Gambiastrohme. F.

Robbenspeck sind, davon erzählt Ellis ein Beyspiel. Einer von dieser Nation war in jüngern Jahren von einer andern Nation aufgefangen und endlich in die Gewalt der Engländer gekommen. Er hatte schon mehrere Jahre unter ihnen gelebt, als einmal ein Engländer eine Robbe zerschnitt, wo denn der Thran in großer Menge auf die Erde lief. Der Eskimo legte sich sogleich dabey, um ihn aufzutrinken, ungeachtet er eben eine gute engländische Mahlzeit gehalten hatte. Zugleich äusserte er ein großes Verlangen nach seinem Vaterlande, damit er so viel von dieser leckern Kost genießen könnte, als er nur wollte. — Die Lappen kochen ihre gefrornen Fische mit Robbenspeck, tunken sie hernach in Thran, und man sieht oft, wie die Mütter ihre Säuglinge füttern, indem sie die getrockneten Fische zuerst kauen, hernach in Thran tunken, und so den Kindern geben. Auf Island ißt man das Robbenspeck wie Schweinespeck, und zwar bis die Robben ein Jahr alt sind: doch wird das Wallfischspeck, auf dieselbe Art gegessen, für schmackhafter gehalten. Das vornehmste Gericht der Kamtschadalen besteht in dem so genannten Selaga, oder allerhand Wurzeln, Beeren und Nüssen, die zusammen gestossen und mit Robbenspeck, Wallfisch- und Fischthran gekocht werden. Die wilden Kanader verschmähen sogar das Robbenspeck nicht, wenn es schon ranzig geworden: sie essen aber auch Lichttalg, welches sie wirklich für eine Leckerey halten. [15]

Zu

15) Das Fleisch der Seebären oder Phoca ursina L. ist noch erträglich, wenn nämlich alles Speck abgeschnit-

Zu denen Schriftstellern, die das Robbenfleisch verachten, gehören unter andern Rzaczynski und Wormius, die es für schwammicht und ekelhaft, unangenehm und zähe erklären. Indessen kann man auf die Polarländer dies Urtheil doch nicht anwenden. Die Grönländer helfen sich dadurch, daß sie die Robbe erst vergraben, sie nachher faulen und alsdann frieren lassen, worauf sie ohne weitere Zubereitung gegessen wird. Während der Fäulniß erhält das Fleisch erst seinen wahren Hochgeschmack. Nächst dem Rennthier ist die Robbe für Grönland der größte Schatz, da die Einwohner sich fast allein davon nähren. Auch auf den Farõe-Inseln, so wie auf den westlichen Inseln bey Schottland wird das Robbenfleisch sehr gerne gegessen. Der gemeine Mann in Malax-Sockn in Finnland hält dasselbe für eine Delicatesse, und das mit Recht. Roberg berichtet, daß zu seiner Zeit der gemeine Mann in Roslage das Robbenfleisch, frisch und geräuchert, gebraten und gekocht, auf allen Schmausereyen gegessen habe. Sie kochten und salz-

schnitten ist; jedoch wählten wir zu unserer Speise die weiblichen oder noch jungen Thiere. Die ganz Jungen waren gebraten zu weichlich. Das Speck der Seebären schmeckt allezeit übel und thranig, wenn es gleich ganz frisch ist. Da ich nie andere Robbenarten als den Seebär zu essen Gelegenheit hatte, kann ich von der anderen Robben ihrem Fleische kein Urtheil fällen. Auch die weiblichen Thiere des Seelöwen (Phoca iubata nicht leonina) sind noch ziemlich erträglich zur Speise. Alte männliche Seebären, und Seelöwen waren zähe und wegen ihres Specks ekelhaft.

ten auch die knorplichten Füße ein, die nachher mit Essig, als eine Leckerey, unter dem Nahmen Skrakvel-sylta gegessen wurden. — Eine besondere Art, die man Sälkonge nennt, wird in den Finnmarken eingesalzen, und mit großem Appetit verzehrt. — Auch Gunnerus zieht den Geschmack des Robbenfleisches dem Geschmack des Braunfisches weit vor. Auf Sandö bey Gottland speiset man die Robben, sowohl frisch, als auch gesalzen und im Ofen gedörrt. Das Fett braucht man statt der Butter in Pfannkuchen; und die jungen Robben wurden zu der Zeit für eine Delicatesse gehalten, als Linne' dort reisete. Volkmann erzählt, daß in Kornwallis die Armen sehr viel aus dem Robbenfleisch machen. — Aber, warum grade die Armen? — In ältern Zeiten wurde auf den Schmausereyen bey der Einführung englischer Bischöfe, wo es doch recht hoch her ging, Robbenfleisch gegessen. Ja, auf König Johanns Tafel wurden in einem Jahre zwey ganze Robben verzehrt, und aus der Kön. Küche bekamen die Hofleute in demselben Jahre noch eine halbe Tonne Robbenfleisch. An König Franz I. Hofe aß man Blutwürste von Robben, und la Bruyere war so höflich, dieses Gericht recht gut zu finden: mager werden sie auch gewiß nicht gewesen seyn. [16])

Wie

16) Die in den Brittischen Inseln und in der Ostsee vorkommenden Robben sind die Phoca vitulina L. In Cornwallis sind die Robben ziemlich selten. Herr Volkmann hat sie gewiß nicht gesehen verspeisen. Da nach den Grundsätzen der Römischen Kirche, Robben, Fischottern, Biber, Wallrosse, Manati,

Wie sehr die Pescherähs das Robbenfleisch lieben, bezeugt unter andern Forster. Eben dies gilt von den übrigen Bewohnern des südlichen Amerika. In Neuseeland und auf dem Feuerlande fanden selbst die Engländer das Fleisch recht gut und eßbar, wenn nur der Thran vorher weggeschnitten worden. Sie glaubten Rindfleisch zu essen. Coreal bezeugt von den jungen Robben *) an der magellanischen Meerenge, daß das Fleisch derselben so weiß wie Lammfleisch sey, frisch, sehr gut schmecke, und noch besser, wenn es gesalzen sey. Die Anwohner der magellanischen Straße essen es ganz roh, aber die Hottentotten geben sich, nach Hessens Bericht, doch noch die Mühe, es halb zu braten.

nati, Wallfische, Kaschelotten und Delphine zum Fischgeschlechte gehören und an sogenannten Fasttagen können gegessen werden; so habe ich selbst gesehen, daß man Fischottern, Biber und Robben Meilen weit nach einem Karthäuser Kloster zu Lande geführt; damit diese guten Väter, ohne ihr Gelübde zu brechen, den lieben Gott doch betrügen und sich an Fleisch satt essen könnten. Daher wurden diese warmblütigen Säugthiere auch vor der Reformation so durchgängig in allen Ländern und selbst an großen Schmausereyen gegessen. F.

*) Im Original steht skälkutarne. Kuta ist kein gewöhnlicher schwedischer Ausdruck, sondern nur ein Provinzialismus in Gothland und Angermanland. Dort bedeutet er jede Robbe, hier aber eine ganz junge, eben gebohrne. (*Ihre* Swenskt dialect Lexicon. 4. Upsal. 1766.)

Spr.

Der Seelöwe (PHOCA *leonina*) [17], die grössere Art von Robben, verschaffte den Russen, während ihres Winter-Aufenthalts auf der Berings-Insel, manche sehr gute Mahlzeit. Pretty sagt: das Fleisch der jungen Seelöwen auf der Patagonischen Küste könne, wenn es gebraten oder gekocht worden, vom Hammelfleisch gar nicht unterschieden werden. Dasselbe bezeugt Spielberger. Forster hingegen beschreibt das Fleisch der Seelöwen, besonders der Männchen, weit schlechter: der Geschmack sey widrig und unerträglich, so, daß man nur die Eingeweide [18] habe gebrauchen können. In Kamtschatka liebt man sowohl das Fleisch als auch das Speck der Seelöwen ungemein: aus den Fußflossen macht man eine besondre Leckerey. Das Fett der jungen Thiere übertrifft das Hammelfett an Geschmack, und kommt dem Marke sehr nahe.

Dasselbe gilt von dem Seebären (PHOCA *ursina*). Die gebratenen Jungen derselben gleichen den gebratenen Spanferkeln, und waren Stellers Leckerey, während seines Aufenthalts auf der Behrings-Insel. Das Fleisch der Weibchen hatte viel Aehnlichkeit mit dem Lammfleisch: aber das Fleisch der Männ-

17) Auf der Berings-Insel aßen sie wohl nur die Phoca iubata, nicht die leonina, die im Nordmeere selten ist, und daselbst von den Europäern die Klappmütz-Robbe genennt wird. F.

18) Nicht die Eingeweide ganz, sondern nur der Theil, den man in einigen Theilen von Niederteutschland und Preußen das Geschlänke nennt, wozu man das Herz, die Leber und die Lunge rechnet. F.

Männchen hatte einen widrigen Geruch und Geschmack. Bloß das Eingeweide derselben fanden die Engländer auf ihrer Reise gegen den Südpol eßbar. — Auch der zottige Seelöwe (PHOCA *iubata*) hat das gleiche Fleisch.

Der Geschmack an fetten Dingen geht bey einigen Nationen so weit, daß sie auch das ranzige Fett nicht verschmähen. Ich führte vorher schon das Beyspiel der Kanader an, die Unschlitt verzehren. [19]) Eben so begierig sollen die Bewohner der Insel Kilda bey Schottland auf das Fett ihrer Gänse seyn, welches so ranzig seyn muß, als Thran. Auch die Bewohner der Farde-inseln halten sehr viel von dem ranzigen Geschmack des Fettes: sie geben selbst ihren übrigen Gerichten diesen für uns abscheulichen Geschmack vermittelst des sogenannten Rutällig: Dies

19) Als der Graf Poniatowski, der Vater des jetzigen Königs von Pohlen, in den Diensten Karl XII, von Schweden Obrister war, und von diesem Könige nach der Türkey, von einigen wenigen Kosaken begleitet, durch die unbewohnte Steppe reißte, kochten ihm die Kosaken Buchweitzene Grütze und rührten statt Butter ein Talglicht ein. Uebrigens ist wohl die Vorliebe der Polarmenschen nach Fett vorzüglich davon entstanden, weil diese brennbare Speise, ihrem schlecht bekleideten Körper, bey der großen Kälte ihres Klimas, Wärme mittheilt: weshalb sie auch, um die Ausdünstung zu verhindern, ihren Körper mit Fett und Thran im Winter salben, und im Sommer salben sie sich damit gegen den Stich der Mücken.

ist halb angegangenes Unschlitt, welches nachher in Stücken gehackt, wieder geschmolzen und in sumpfigen Boden vergraben wird, wo es so lange liegen bleibt, bis es den Geruch eines sehr alten Käses annimmt.

Da der Geschmack an fetten Dingen so weit geht, so wird man sich nicht wundern, wenn eine Menge Seevögel für eine große Leckerey gehalten werden, ungeachtet das Fleisch für einen ungewohnten Gaumen gewiß nichts Reizendes hat.

Von einheimischen Entenarten ist gewiß die **wilde Ente** (ANAS *Boschas*, Gräsanden,) die beste: wenigstens wird sie im Herbste so fett, wie eine gemästete zahme Ente: denn dann hat sie reiches Futter auf den nordländischen Ackerfeldern. Nach diesen kommen die kleinen Enten (Ärtor*). Die **Krickente** (ANAS *Crecca*) wird von allen Schriftstellern, wegen ihres leckern Fleisches, sehr gerühmt. Von den übrigen Arten werden folgende gegessen:

1. Der **Eidervogel** (A. *mollissima*) Man ißt ihn in Grönland sehr gerne. Aber in Wermdö Skärgård hat er keinen Beyfall gewonnen, und, **Pontoppidans** Zeugniß zufolge, nähren sich bloß arme Leute von dem Fleische. Es ist zähe, und schmeckt widrig. [20])

Die

*) Ärtor heissen in Ostgothland ganz kleine braune, wilde Enten, die kaum grösser sind als Tauben. (*Ihre* l. c.) Spr.

20) Wahrscheinlich wenn der Eidervogel alt ist. F.

2. Die Brandgans (A. *Tadorna*, Jugåsen,) wird von Brickell sehr gerühmt. Pontoppidan zieht dennoch die wilde Gans vor.

3. Die Baumente (A. *Clangula*, Knipa) beschreibt Scheller so delicat, daß sie bloß auf die Tische der Vornehmen in Schweden komme. Aber die Zeiten ändern sich. Auf Binnenseen schmeckt sie erträglich; aber auf dem Meere hat sie einen sehr thranichten Geschmack.

4. Die Rothgans (A. *rutila* PALL.) nährt sich zwar von Fischen, und hat daher einen thranichten Geschmack, indessen gehört sie doch zu den besten Entenarten.

5. A. *Nyroca* GÜLDENST., soll ein sehr zartes Fleisch haben.

6. A. *spectabilis* FABR. wird in Grönland gerne gegessen, und besonders lecker soll der Höcker auf dem Schnabel seyn, den man roh verzehrt.

7. A. *discors* CATESB. in Karolina, hält sich auf Reißäckern auf, und wird sehr fett und delicat. Auf Jamaika frißt sie auch wilden Hafer, und wird, nach Sloane, ungemein wohlschmeckend.

8. A. *Bahamensis* MARCGR., deren Fleisch als sehr schmackhaft gerühmt wird.

9. A. *sponsa* wird von Boissy als die vorzüglichste angegeben, da sie sich von Eicheln nährt. In Peru giebt es eine Art wilde Enten, die Patos reales, die Bouguer vortrefflich nennt.

10. A. *Canadensis* ist nach Sloane wohlschmeckender als die europäischen Arten.

11. A. *Cygnoides* hat einen vortrefflichen Geschmack.

12. A. *picta*, eine Art auf den Falklands-inseln, die Forster wegen ihres Wohlgeschmacks sehr rühmt. — Norden erwähnt einer Nilgans, deren Fleisch einen aromatischen Geschmack hat, da sie von gewürzhaften Kräutern lebt.

13. Die Schottische Gans (A. *Bernicla*) giebt, nach Hammer, einen fetten und wohlschmeckenden Braten. Plinius bezeugt, Britannien kenne kein herrlicheres Essen, und Linné hält eben diese Gans für das schmackhafteste Geflügel. In Norwegen hält man das Fleisch für die größte Seltenheit und Leckerey. Es ist fett, und schmilzt im Munde: man genießt es sowohl frisch als geräuchert und gesalzen. Nach Kalm thut man öffentliche Gebete in Kirchen für die Vermehrung der Schottischen Gänse. Wormius erzählt, daß dieser Vogel zur Fastenzeit häufig nach der Normandie komme, wo man ihn unter der Rubrik von Fischen speisen darf. Die neuern Ornithologen unterscheiden noch Bernicla von Brenta, die Linné unter eine Gattung brachte. — Dieser Vogel heckt im höchsten Norden und kommt gegen Michaelis auf die Saatfelder des südlichen Schwedens, wo der Herausgeber ihn aber mehrentheils mager fand. [21])

Die zahmen Enten sind von jeher für nicht so lecker, wie die wilden, gehalten worden. Die Römer aßen nach Martialis blos die Brust und die Leber:

21) Die Brentgans oder Baumgans ist auch merklich von der Schottischen Gans verschieden, wie solches die Zeichnungen beym Frisch und Pennant, deutlich darstellen. F.

Leber: das Uebrige wurde wieder in die Küche getragen. In Sina, wo die zahmen Enten weit besser schmecken sollen als bey uns, werden sie, nebst dem Schweinefleisch, sehr gerne gegessen.

Unsere zahmen Gänse haben zwar ein sehr nahrhaftes aber etwas unverdauliches Fleisch. Die Römer schätzten vorzüglich die Leber (jecur ficatum) und das Herz. In Britannien und Gallien wurden, nach Cäsars Bericht, keine Gänse gegessen. — Die wilden Gänse pflegen, wegen ihres Wohlgeschmacks und gesunden Fleisches, gemeiniglich vorgezogen zu werden. Zückert meint, sie seyn jedoch zu trocken, ausgenommen wenn man grade eine finde, die von einem Raubvogel getödtet worden: diese sollen mürberes Fleisch haben. In Rußland, Brasilien und Siam giebt es vortreffliche wilde Gänse. Bougainville erwähnt einer Art hochbeinichter wilder Gänse auf den malouinischen Inseln, die dort ein vortreffliches Gericht Fleisch geben. [22])

Selbst

22) Ist dieselbe Anas picta, welche nach meiner Beschreibung zuvor war angeführt worden, und unstreitig ein gutes Fleisch hat, und die nebst der zweyten Gans, welche ich Anas Ganta nannte, und auch auf dem Feuerlande fand, uns treffliche Mahlzeiten darboth. Noch muß ich hier eine allgemeine Anmerkung machen. Alle Enten und Gänse, die bloß von Fischen leben und daher einen fischigten Geschmack annehmen, werden eßbar, sobald man ihnen das Fell abzieht, denn unter der Haut liegt die Fetthaut, welche eigentlich den fischigten Geschmack angenommen hat,

Selbst die Schwäne gehören hieher, da sie, wenn sie noch ganz jung sind, von vielen Schriftstellern für eine Leckerey gehalten werden. In Kamtschatka werden die Schwäne überhaupt so fett, und bekommen ein so zartes Fleisch, daß man sie mit Appetit verzehren kann. Herberstein fand auf der Tafel des Czaars im Jahre 1515 drey gebratene Schwäne, die mit Essig, Salz und Pfeffer, auch mit saurer Milch, Salzgurken und eingemachten Pflaumen gegessen wurden. Zu Bartholins Zeiten aß man die Schwäne auf vornehmen Tafeln: doch versichert er, daß nur die Jungen schmackhaft seyn. Je älter sie werden, desto zäher wird das Fleisch. Zu Plutarchs Zeiten zog man bisweilen das Fleisch der Schwäne dem Gänsefleisch vor: auch Brickell schätzt das Schwanenfleisch mehr als das Gänsefleisch. Ehedem hatte man in England bey allen Gasterezen Schwanenbraten, aber itzt ist er dort nicht mehr sehr beliebt. Doch mästet man noch in Norwich junge Schwäne zum Weihnachtsfest, und verkauft sie, das Stück für eine Guinea. Mehr der Seltenheit als des Wohlgeschmacks wegen, werden noch Schwäne auf große Tafeln gebracht: Beverval sagt, sie seyn ein bloßes Schaugericht. In Louisiana, in Norwegen, Dännemark, Island und Rußland werden besonders die jungen Schwäne, vorzüglich die Brüste derselben, sehr gerne ge-

hat, und der alsdenn ganz verschwindet. Enten und Gänse, die Körner, Grasarten, Eicheln, Wurzeln, Schnecken und Würmer eßen, sind nicht so fischigt, und pflegen daher mehr geschätzt zu werden.

F.

gegessen. Auch sind sie an einigen Orten weit fetter und wohlschmeckender als an andern. [23])

Die Alk-Gattung hat zwar ein sehr thranichtes Fleisch, doch wird dasselbe in den Polarländern gern gegessen.

1. Der Papageientaucher (ALCA *Torda*) findet sich in der Ostsee: indessen halten unsere Scheeren-Bewohner das Fleisch für dürre und widrig. Nach dem einstimmigen Zeugniß der nordischen Schriftsteller schätzt man es dennoch in Norwegen, auf den Faröe-inseln, in Island und Grönland sehr.

2. Der ungefiederte Alk, (A. *impennis*) hat nach Wormius kein unschmackhaftes Fleisch. Olafsen nennt es fett und mürbe. Wenn nordische Reisebeschreiber vom Pinguin reden, so meinen sie diesen Vogel.

3. Der Polar-alk (A. *arctica*) wird in großer Menge auf den nordischen Felsen am Meere gefunden. Das Fleisch wird auf mannichfaltige Art zugerichtet, eingesalzen und geräuchert. Die Oerter, wo dieser Vogel nistet, gehören zu den in Anschlag gebrach-

23) In Schina und nun auch in Sibirien füttert man die jungen zahmen Schwäne, mit der Wurzel des Pfeilkrauts, (Sagittaria) wornach sie sehr fett und wohlschmeckend werden. Man zieht diese Wurzel in Schina in eigenen Gräben, und sie bekommt durch die Kultur solche Knollen, als die Knoll-Selery, die sehr wohlschmeckend und nährend seyn sollen.

F.

brachten Einkünften (herrligheter) gewisser Aemter: oder sie werden zum Eigenthum eines Gutsbesitzers gerechnet, wovon er Steuer geben muß. Die Jagd wird nach vorgeschriebenen Regeln angestellt, und an manchen Orten sind Districte (hundar) *) abgesteckt, damit niemand Schaden leide, weil oft mehrere Eigenthümer einen Berg gemeinschaftlich besitzen. Die Anstalten zur Jagd, und die damit verbundene Gefahr, werden von Debes sehr lebhaft geschildert. Ein dazu gehöriges Seil von Rindsleder gehört zu den Inventarien des bischöflichen Sitzes zu Skaalholt auf Island. — Das Fleisch ist fett, etwas zähe, und eingesalzen wird es ungemein schmackhaft.

4. A. *Pica* gehört nach Fabricius zu den Lieblings-Speisen in Grönland. Das Fleisch wird mit dem Eingeweide gekocht, und selbst halb verfault gegessen. 25)

Auffer-

*) Hundar kommt in keinem schwedischen Lexikon vor. Indessen glaube ich es recht übersetzt zu haben, da Hundari der Nahme der Districte auf Gottland ist. 24) Spr.

24) In England heißen die Districte oder Abtheilungen der Grafschaften Hundreds, Hunderte; und selbst in Teutschland waren Centgrafen, welche über hundert Abtheilungen Vorgesetzte waren. F.

25) Cook pflegte zu erzählen, daß er bey seinen jährlichen Reisen nach Neufundland, um die Küsten der Insel in eine Karte zu bringen; auch diese Alken in großer Menge, mit Knütteln erschlagen und mit seinem Schifsvolke verspeist habe, da sie abgezogen nicht üblen Geschmacks waren.

F.

Ausserdem giebt es noch verschiedene Alkarten, die aber gleiches Fleisch mit den schon erwähnten haben. A. *Alle*, A. *cirrhata*, A. *Psittacula*, A. *Tetracula*. u. s. w. Wahrscheinlich findet man keinen Vogel dieser Gattung in der südlichen Hemisphäre. Aber in Kamtschatka und auf den aleutischen Inseln sind sie in großer Menge: Cook fand sie ausserordentlich scheu, und wahrscheinlich stellen ihnen die Amerikaner von jener Seite so sehr nach, als die Kamtschadalen von dieser.

Von der Gattung der Wasserhühner werden mehrere Arten für schmackhaft gehalten.

1. Das schwarze Bläßhuhn (FVLICA *atra*) dessen Fleisch bloß in Italien geschätzt wird. Kein Geflügel kommt daselbst auf Märkten so häufig vor, als dieses. In Venedig kommen zur Karnevalszeit geschlossene Gesellschaften maskirter Personen von beyderley Geschlecht zusammen, um eine Art Wasserhühner (wahrscheinlich diese) zu verzehren. In allen Wirthshäusern werden sie den Fremden vorgesetzt. [26])

2. Der Blaufuß (F. *Chloropus*) wird, wenn das Fleisch fett ist, von Coetlogon für eine Leckerey gehalten. Albin vergleicht es mit dem Fleisch der Krick-

26) Das große Bläßhuhn (von der Bläße auf der Stirne) oder wie es bey Halle heißt, die Hurbel, ist etwas fischicht; allein das mit der rothen Bläße F. Chloropus ist besser an Geschmack. Ich zweifle inzwischen, ob dies Bläßhuhn der Vogel ist, den man in Venedig zu essen pflegt. F.

Krick-Ente. Halle erklärt es für angenehm und fett.

3. FVLICA *fusca* hat, nach Willoughby, ein mürbes Fleisch, was sich sehr leicht kochen läßt.

Die Grönländische Taube (COLYMBVS *Grylle* BLVMENB. VRIA *Grylle* OEDM. *Grisla*) hat der Herausgeber schon in den schwedischen Abhandlungen von 1781. beschrieben. Das Fleisch verliert den Thrangeschmack, wenn die Haut abgezogen, und der Vogel auf der Stelle gespickt wird. In Grönland, Island, auf den Farde-inseln und in Norwegen ist dieser Vogel, besonders, so lange er jung ist, sehr beliebt. In Island braucht man das Fett statt der Butter. Der Eydotter ist ganz roth, laugenartig und pikant von Geschmacke.

Die Lumme (COLYMBVS *Troile* BLVMENB. VRIA *Troile* OEDM. Bergfogel Norw.) ist einer der wichtigsten Gegenstände der norwegischen Jagd. Die Bauern scheuen sich nicht, die jähesten Klippen zu erklimmen, die dieser Vogel zu seinen Nestern zu wählen pflegt. Getrocknet macht das Fleisch den wichtigsten Wintervorrath der nordischen Insulaner aus. Uebrigens kommt die Lumme mit der Grönländischen Taube völlig überein.

Von der Möven-Gattung und ihrem Gebrauch als Nahrungsmittel hat der Herausgeber schon in

in den neuen Schwedischen Abhandlungen, Band IV. von 1783., Nachrichten bekannt gemacht. Er kann also die Leser dahin verweisen. Bloß die Art: LARVS *Rissa* verdient hier noch erwähnt zu werden, da sie für ganz schmackhaft gehalten wird. Nach Sibbald fing man ehedem in Schottland die Mahlzeiten mit einem Mövenbraten an, um den Appetit zu erwecken. In Norwegen giebt man sich sehr viele Mühe, diesen Vogel, besonders die Jungen, zu fangen. Das Fleisch aller Vögel dieser Gattung hat indessen einen thranichten, widrigen und magern Geschmack: daher hat man auch in Norwegen ein Sprüchwort: Er ist so mager, wie eine Möve. — Die Brust des LARVS *canus* soll sehr schmackhaft seyn. — Nach Fabricius soll das Fleisch der Jungen des L. *glaucus* in Grönland dem Hühnerfleisch sehr ähnlich seyn, und daher lieben es die Dänischen Kolonisten ungemein. Volkmann erzählt, daß die Jungen des L. *ridibundus* für eine Leckerey gehalten werden. Auch der L. *parasiticus* wird in Grönland gegessen. Auf den Schwedischen Scheeren macht man von den Möven keinen weitern Gebrauch, als daß die Eyer gesammlet werden. Auf einem einzigen kleinen Werder in Wermdö sammlete ein Lotsen acht Stiege Möven- und Meerschwalben-Eyer. [27])

Pele-

27) Die Kittiwak-Möwe (Larus Rissa) wird in Schottland, eine oder anderthalb Stunden vor der Mahlzeit gebraten in den besten Häusern vorgesetzt. Ein Londoner, dem dieses fremde war, fragte, wozu

Pelekan-arten werden nur von einigen Nationen für lecker gehalten. Funnel fand verschiedene Kropfgänse (PELECANVS *Onocrotalus*) recht gut, und ohne Fischgeschmack: doch bezeugt du Tertre, daß das Fleisch thranicht und gar nicht eßbar sey. Die Eyer lobt Labat ungemein. [28])

Die Scharben (P. *Carbo*) geben, wenn sie jung sind, nach Olaffen, einen wohlschmeckenden Braten. Ström beschreibt das Fleisch als weiß und schmackhaft: selbst das Fell wird in Norwegen zu Bücherbänden gebraucht. Auch vergeht der Thrangeschmack, wenn man das Fleisch in die Erde vergräbt. Ehedem wurde die Scharbe, unter dem Namen Cormoran, auf die vornehmsten Tafeln in Frankreich gebracht.

Die magellanische Kropfgans (P. *Graculus*) findet sich in Menge auf dem Feuerlande. [29])

Wood

dieses sollte: man sagte ihm, es wäre ein Gericht, welches man äße, um gegen die Mittagsmahlzeit sich noch mehr Appetit zu schaffen. Der gute Engländer setzte sich zu Werke, und verzehrte drey Vögel, und gestand denn doch, daß er sich nicht im geringsten hungriger als zuvor fände. Der Larus Rissa möchte wohl nach Gedmans Angabe, der zwey oder dreyjährige Larus tridactylus seyn. F.

28) Der große Pelikan oder die Kropfgans kann wohl nicht so vorzüglich gut schmecken, denn er lebt bloß von Fischen und schmeckt daher auch sehr fischicht. F.

29) Die Magellanische Kropfgans ist nicht Pelecanus graculus L. sondern P. magellanicus, eine neue

Wood bezeugt, daß die Engländer das Fleisch dieses Vogels recht wohlschmeckend gefunden haben. Auch auf dem Staatenlande schmeckte es Forstern und seinen Gefährten recht gut. Die Matrosen verglichen es mit jungem Hühnerfleisch. Uebertrieben ist wohl Hawkins Urtheil, daß dies das beste Fleischgericht sey, so man geniessen könne.

Die Bassische Kropfgans (P. *Bassanus*. Soland-goose Engl.) wird in Schottland, auf den Farõe-Inseln und in Norwegen gegessen. Ungeachtet Olaffen dem Fleische einen thranichten Geschmack beylegt, so bezeugt doch Albin, daß es in Schottland, besonders wenn es noch jung ist, für eine große Leckerey gehalten wird, und im hohen Preise steht. Der Vogel ist fetter als die Gans: er lebt von Heringen; daher der thranichte Geschmack. Indessen versichert Sibbald, daß die gebratenen jungen Vö-

neue Art: allein diese Art schmeckte eben nicht köstlich, sondern hatte ein schwarzes trockenes Fleisch. Noch von einer neuen Art, nämlich der Höcker-Kropfgans P. carunculatus, fanden wir auf der Neujahrs-Insel, die vor Staatenland liegt, Heerden von Tausenden, welche bey den Jungen in den Nestern standen, diese schmeckten etwas besser; besonders fand man die jungen Vögel sehr zart und wohlschmeckend. Ueberhaupt haben wir neben dem Pelecanus Carbo, Graculus und Bassanus im südlichen Welttheile noch vier neue Arten entdeckt, nämlich den P. magellanicus und carunculatus auf dem Feuerlande, der Staateninsel und der Insel Neu-Süd-Georgien, und auf Neuzeeland den P. Pica und punctatus, nebst dem schon genannten carunculatus.

gel einen so vortrefflichen aus Fischen und Fleisch gemischten Geschmack haben, daß kein Koch diese Mischung nachahmen kann. Es gehört indessen ein eigener Geschmack dazu, diese Mischung vortrefflich zu finden. *)

Die Fregatte (P. *Aquilus*) hält sich gemeiniglich zwischen den Wendekreisen auf: und, ungeachtet das Fleisch nach Fischen schmeckt, so fand es Labat doch sehr gut. Eher könnte man das Fett oder Schmalz in der Medicin gebrauchen, da es so sehr erweichend seyn soll. 30)

Die

*) Dieser Vogel hat seinen Namen von der kleinen Insel Baß bey Schottland. Im May und Junius ist die Oberfläche dieses felsigen Eilandes ganz mit Nestern, Eyern und zuletzt ausgekrochenen Vögeln bedeckt, so daß man kaum einen Schritt thun kann, ohne einige zu zertreten. Die Luft soll öfters so voll seyn, daß sie, wie Wolken, die Sonne verdunkeln, und das Geschrey der Vögel ist so stark, daß man sein eigenes Wort nicht hören kann. Die ganze Insel sieht weiß aus, weil sie mit lauter Eyerschaalen überzogen ist.

Guil. *Harvey* de generat. animal. exerc. XI. Opp. T. II. p. 39. sq. (ed. *Albin.* 4. Lugd. Batav. 1737.)

Spr.

30) Die Baßische Kropfgans P. Bassanus, ist auch in der Südsee und den darin liegenden Inseln anzutreffen, so wie auch der P. Fiber; allein der P. Aquilus, oder die Fregatte, schwebt hoch, fliegt nie weit vom Lande, und hält sich bloß zwischen den

Wende-

Die Trompete (PSOPHIA *crepitans*) in Süd-Amerika, soll, nach Büffon, ein hartes und trocknes Fleisch haben. Doch hält es Marcgraf für wohlschmeckend und Latham vergleicht es mit Fasanen.

Die Taucher (COLYMBI. *Lommer*) können zwar auf kein vorzüglich wohlschmeckendes Fleisch Anspruch machen: indessen werden sie doch von den Bewohnern der Schwedischen Scheeren in Wermdö gegessen. Nach Fabricius speiset man in Grönland sowohl den COL. *septentrionalis* als auch den COL. *glacialis*. Diese Gattung lebt bloß von Fischen: daher schmeckt das Fleisch thranicht; hat aber nicht viel Fett oder Speck, wie andre Fischfressende Vögel. Die Eyer haben viel Aehnlichkeit mit den Möven-Eyern. Linné sagt, die Eyer seyn kugelrund: dies hält der Herausgeber nur für ein Spiel der Natur, wenn nämlich zwey Dotter in einem Ey eingeschlossen sind. [31])

Wendekreisen auf. Auf der Insel Ascension konnte man sie, wenn sie auf dem Neste saßen, mit Händen greifen und man muste sie wegwerfen, um die Eyer im Neste zu haben. F.

31) Die Taucher (Colymbi) können wohl nie wohlschmeckend seyn; Ihre Nahrung giebt ihnen einen starken Fischgeschmack. Das Fell abziehen und braten, benimmt indessen viel von diesem fischichten Geschmacke. F.

Die eigentlichen Pinguins gehören zur Gattung SPHENISCVS des Brisson. Der Vogel, der in nordischen Gewässern unter diesem Namen vorkommt, ist die ALCA *impennis*. Nordlich vom Aequator giebt es keine Pinguins, aber wohl nahe an demselben südwärts: denn Sonnerat fand sie auf den philippinischen Inseln. Ihre eigentliche Heimath ist das Feuerland, die magellanische Straße und die südlichen Polarländer. Linne' nennt nur zwey, nämlich PHAETHON *demersus* und DIOMEDEA *demersa*: Pennant aber und Forster haben mehrere Gattungen. Cook fand auf seiner letzten Reise drey Arten davon bey Kerguelens Land. Die Reisenden beschreiben den Geschmack sehr ungleich, nachdem der Hunger bey ihnen stärker oder schwächer war. Nach Funnel ist der Geschmack nur mittelmäßig. An der magellanischen Straße sollen sie gekocht recht schmackhaft seyn, ohne den Fisch-Geschmack zu haben: auch auf der Insel Elisabeth, nordwärts vom Vorgebirge der guten Hofnung. Man kocht sie hier erst mit Wasser, und bratet sie hernach mit Butter, wo sie denn recht wohlschmeckend werden. Gesalzen soll sich das Fleisch sehr lange halten. Auch nach des Brosses sind die Pinguins an der magellanischen Straße am wohlschmeckendsten. Dampier rühmt den Geschmack der Eyer ungemein. [32])

Der

32) Die Pinguins oder Fettgänse habe ich zuerst mit vielen neuentdeckten Arten vermehrt, davon Linne' nur 2 unter den Namen Phaëthon demersus und Dio-

Der Tropik-vogel (PHAETHON *aëreus*) wird von Dampier für gut zu essen, und von Anson für wohlschmeckend gehalten. Höchstens kann man doch nur sagen, daß der Geschmack mittelmäßig ist. Auf Palmerstons unbewohnten Inseln fanden die Engländer, die Cook auf seiner letzten Reise begleiteten, eine große Menge dieser Vögel. Das Fleisch steht indessen bey den Südsee-Insulanern in keinem solchen Werthe, als die Federn, womit sie sich gerne putzen. Feuille'e nennt das Fleisch schwarz, unschmackhaft, ja unerträglich.

Alle Tauchergänse leben von Fischen, und haben daher ein thranichtes Fleisch, dessen Geschmack man auch dadurch nicht verbessern kann, daß man die Haut abzieht. Den Kneifer (MERGVS *Merganser*) ißt man im Oestreichischen fast allgemein. Sowohl dieser als der Sägetaucher (M. *serrator*) wird auf unsern Scheeren vom gemeinen Mann, meistens

Diomedea demersa kannte. Ich nannte diese ganze Gattung Aptenodytes, und habe deren neune im IIIten Bande der Commentat. Soc. Götting. p. 121. &c. beschrieben: auch 5 derselben in Kupfertafeln vorgestellt. So wie die Alken der nordlichen Halbkugel eigen sind, so sind die Pinguins der südlichen eigenthümlich, höchstens findet man sie im Papualande und den Philippinen, und, wo ich nicht irre, auch noch auf den Galla'pagos Inseln. Ihr Fleisch ist schwarz und von Alten zähe und fischigt; von jungen Vögeln erträglich. F.

stens nur in Suppen, gegessen, die davon gewiß sehr pikant werden. Man zieht die Tauchergänse den Möven und den Tauchern in Rücksicht des Geschmacks vor. Auf den Binnenseen hat ihr Fleisch einen erträglichen Geschmack, weil sie dort nicht so viele fette Fische bekommen können, als am Meere, wo sie sich vorzüglich von Schleimfischen (skinnfiskar) nähren. 33)

Die Seeschwalben geben eben keine köstliche Mahlzeiten. Man ißt sie zwar in Grönland; aber bey uns sammlet man bloß die Eyer. Aber die Noddy, oder die südliche Seeschwalbe (STERNA *stolida*) steht schon in besserm Ansehn. Labat berichtet, daß sie auf Guadeloupe die vornehmste Kost der Armen ausmache. Das Fleisch schmeckt zwar etwas nach Fischen; aber sonst ist es gut, ja selbst lecker, wenn man den Braten anschneidet, so wie er vom Spieß kommt. Das Thier selbst ist so wenig scheu, daß man es oft mit Händen greifen kann. Auf dem Feuerlande hielt Cooks Schiffsgesellschaft am Weihnachtstage eine Mahlzeit von 300 Seeschwalben-Eyern.

33) Die Sägeschnäbler (Mergus) sind alle fischicht, doch weniger nach abgezogener Haut. Die Schleimfische sind wahrscheinlich, die Quallen oder Seenesseln (Medusæ), welche allen Thieren die sie eßen, nicht nur einen üblen Geschmack geben; sondern es ist auch gefährlich Vögel, Fische und Muscheln, welche sie genießen, zu eßen.

Eyern. Die Art bestimmt Forster nicht [34]) — Die kaspische Seeschwalbe (STERNA *caspica*) ist sehr groß, wird aber nicht gegessen. Uebrigens scheint diese ganze Gattung denselben Rang unter den Leckereyen zu verdienen, als die Möven.

Die Sturmvögel haben größtentheils einen thranichten Geschmack. Die zwey kleinen Arten, PROCELLARIA *pelagica* und P. *æquinoctialis* achtet man eben nicht, da sie so klein sind. Die kapsche Taube (PROC. *capensis*) hat ein schwarzes und thranichtes Fleisch. Das Fleisch des Puffins oder des Port-Egmonts-Huhns (PROC. *Puffin*) ist schon erträglicher. Die Faröe-Insulaner suchen die Jungen auf, die sehr fett seyn sollen. Die Mallemucke (PROC. *glacialis*) wird in Grönland, sowohl gekocht als gedörrt, gegessen. Die Wallfisch-Jäger pflegen sich eine Suppe davon zu kochen, die sie Erfrischungs-suppe nennen. Vorher aber hängen sie den Vogel bey den Beinen auf, damit der Thran durch den Schnabel abfliesse. Wenn man bedenkt, daß die vornehmste Nahrung dieser Vögel aus Wallfisch-Thran besteht, und daß sie zugleich haufenweise den todten auf dem Meere schwimmenden Wallfischen nachschwimmen, und sich von dem Aas derselben nähren; so kann man sich leicht vorstellen, daß das Fleisch derselben eine sehr niedrige Stelle unter den Leckereyen

34) Die gemeine Seeschwalbe, (Sterna hirundo) was es, deren Eyer uns zum Weihnachtsschmause dienten.

reyen einnimmt. Die neuen Sturmvögel, die auf Cooks Reise gegen den Südpol entdeckt wurden, scheinen noch nicht in Rücksicht des Geschmacks versucht zu seyn: indessen kann man sich aus der Verwandtschaft einen Begriff davon machen, ob sie zu den Leckereyen gehören oder nicht. *)

Ungeachtet bey cultivirten Nationen kein Raubvogel als eßbar und schmackhaft gilt; so sollen doch die Araber und Khalmucken alle Arten derselben essen, die sie nur bekommen können.

Insbesondre gehören die Adler zu den vorzüglichsten Gerichten der östlichen Khalmucken. Auch die Kamtschadalen und die Bewohner der Kurilischen Inseln ziehen das Adlerfleisch allem übrigen vor. Die Eskimaux, die Jakuten, ja selbst die Russen in der Gegend von Archangel, essen Adler. Loyer erzählt, daß es in Issiny Adler-Arten giebt, die allerdings auch für Europäer eßbar sind. In Grönland wird der nordische Geier (VVLTVR *albicilla*) gegessen: und

*) Alle Sturmvögel werden zwar aus Noth gegessen, doch nie aus Leckerey, selbst die größeren Arten, als die Procellaria æquinoctialis, Puffinus, glacialis, sind nicht sehr einladend. Die Albatroße, besonders die Diomedea exulans, oder wie ich sie lieber nenne Albatrus, sind abgezogen noch ziemlich erträglich. Die Diomedea chrysostoma und palpebrata sind weniger schmackhaft. Allein die Port-Egmonts-Henne ist kein Sturmvogel, sondern eine Möwe (Larus catarractes L.)

und den Bart-Geier (V. *barbatus*) essen selbst die Italiänischen Jäger, da sein Fleisch so fett ist. [36])

Auch die Falken werden von den Eskimaux und östlichen Khalmucken gegessen. Auf einigen Inseln des Archipelagus und auf den Antillen giebt es Falken-Arten, die nach Pococke's und du Tertre's Zeugnissen, ein sehr wohlschmeckendes Fleisch haben. Lemery rühmt überhaupt das Falkenfleisch als eßbar.

Moses ben Mainon hielt die jungen Habichte für sehr wohlschmeckend. Wahrscheinlich verstand er den Bienen-Habicht (FALCO *apivorus*, Slagköken) von dem Büffon erzählt, daß er im Winter ein sehr fettes und wohlschmeckendes Fleisch hat und daher häufig in Frankreich gegessen wird. Auch die Englischen See-Officiers verschmäheten die Habichte nicht, und rechneten sie zu dem besten Geflügel. — Wenn die Sperber (FALCO *Nisus*) jung und zart sind, so lassen sie sich ebenfalls recht gut essen. — Auch der Bussard (F. *Buteo*, Quidfogel) hat ein mürbes und recht wohlschmeckendes Fleisch. — Die Jakuten, die keine Art von Raubvögeln verachten, essen auch die Weihen (F. *Milvus*, Glada). Narborough aß in Patagonien das Weihenfleisch mit vielem Appetit. Ray erzählt, daß in Rom allerley Arten Raubvögel gegessen werden, die man in England nicht anrühren würde, z. B. Weihen, Bussarde, Sperber, Kirchfalken (F. *Tinnunculus*) u. d. gl.

Die

36) Der schwarze Amerikanische Geyer Vultur aura L. stinkt unerträglich, und schreckt selbst Hungrige ab, ihn zu essen. F.

Die Eulen werden in Kanada, Karolina, in Archangel und an der Hudsonsbay gegessen.

Raben ißt man in Frankreich auf dem Lande, in der Gegend von Archangel, an der Hudsons-bay, und an andern Orten. Denys bezeugt, daß es in Akadien eine Art Raben giebt, die eben so wohlschmeckendes Fleisch haben als Hühner: sie sind größer und schwärzer, haben auch ein anderes Geschrey als die europäischen. Das Fleisch einer jungen Saatkrähe (CORVVS *frugilegus*) schmeckt recht gut, wenn nur vorher die Haut abgezogen worden: einige vergleichen es mit dem Taubenfleische. Auch die alten Krähen verachtet man nicht in Frankreich, wenn sie fett sind. — Das Fleisch der jungen Waldraben (C. *graculus.?* C. *Eremita*) wird in der Schweiz für ungemein lecker gehalten. Latham hält auch den C. *Pyrrhocorax* für eßbar. Endlich giebt es auf den molukkischen Inseln, besonders auf Banda, eine Art von Raben, deren Fleisch einen delicaten Geschmack haben soll. — Die Nebelkrähe (C. *Cornix*) wird sowohl in Frankreich als in vielen andern Ländern gegessen. In Jütland speiset man die Kolkraben (C. *Corax*) sowohl gebraten, als auch in Suppen. Die Krähen in Karolina und Louisiana sollen weit besser schmecken als in Frankreich, da sie sich nicht vom Aase nähren.

Der Holzheher, (C. *glandarius*, Allonskrika) wird in Italien allgemein gegessen. Das Fleisch soll nicht sehr lecker, aber doch eßbar seyn, wenn man es vorher kocht und alsdann bratet: es

soll

soll dem Gänsefleische nahe kommen.[37]) Die Elster (CORVVS *Pica*. Skata) wird in Italien, Norwegen und Jütland allgemein gegessen, ungeachtet das Fleisch hart und zähe ist. In Kanada giebt es zwey Sorten Elster, deren eine lichtgrau, und die andre weiß ist. Von beyden macht man vortreffliche Suppen.

Die Dohle (C. *Monedula*, Kaja) wird in Italien und in vielen andern Ländern gegessen. Lemery rühmt die Suppen als stärkend.

Der Maisdieb (GRACVLA *Quiscula*) hat, nach Lawson und Brickel, ein zartes, weisses und delicates Fleisch. Catesby widerspricht dieser Behauptung dadurch, daß er das Fleisch für schwarz hält, und Latham, indem er es für ganz unschmackhaft erklärt.

Auch die Würger finden ihre Liebhaber im südlichen Frankreich. Die Bergelster (LANIVS *excubitor*. Varfogel) ist hingegen gar nicht eßbar. In St. Domingo soll eine Art Würger (L. *Pipiri*) ein wohlschmeckendes Fleisch haben.

Der Nasehornvogel (BVCEROS *Rhinoceros*) lebt größtentheils von Muscatnüssen: daher ist sein

37) Die Saatkrähe Corvus frugilegus und den Holzhäher habe ich selbst oft gegessen und sie recht gut gefunden. F.

sein Fleisch auch sehr gewürzhaft und wohlschmeckend. [38])

Der Pfefferfraß (RAMPHASTOS *Calao*) ist nach de Page's ebenfalls eßbar. [39])

Ungeachtet dies Verzeichniß bey vielen Lesern unangenehme Empfindungen erwecken mag, so kann es doch dazu dienen, die Güte der Vorsehung zu erkennen, die uns Gelegenheit gab, uns mit wohlschmeckenderen Speisen zu erquicken. Unser zahmes Vieh und Geflügel, unsere Fische und unser Wildpret, liefern uns eine Menge von vorzüglichen Leckereyen, die viele andere Länder entbehren müssen. Ich will hier nur zuerst unserer vortrefflichen Milch und Butter erwähnen, die vielen Gegenden fehlen, da sie sehr schlechte Weide haben, oder weil die Kühe sich nicht melken lassen. In verschiedenen warmen Ländern kann man den Rahm nicht buttern, weil er zu keiner Festigkeit gebracht werden kann, sondern sogleich einen üblen Geruch annimmt. Man schmelzt ihn daher über dem Feuer, und gebraucht ihn, unter dem Nahmen Manteca, auf eben die Art als die Butter. Im südlichen Amerika vertritt diese Manteca die

38) Es ist der Molukische Nasehornvogel Buceros Hydrocorax L. welcher die Muskatennüße frißt, und daher einen aromatischen Geschmack bekommt; nicht der B. Rhinoceros, der bloß von Aas lebt und unerträglich stinkt. F.

39) Der Nahme Calao wird allezeit dem Nasehornvogel gegeben, und nie dem Pfefferfraß. F.

die Stelle der Butter, und ist ein wichtiger Handels-Artikel: man pflegt auch das fliessende Fett so zu nennen, welches aus dem Fleisch und Mark des Rindfleisches gekocht wird. In verschiedenen Ländern, besonders im südlichen Afrika, bereitet man eine übelriechende, und widrige Butter durch das Schütteln des Rahms in Därmen oder zusammen genäheten Häuten. Unsere Landleute geniessen statt der Butter häufig das gesalzene Schweine- und Gänseschmalz, und im südlichen Europa, und in der Levante gebraucht man statt der Butter Baumöhl, und das Sesam- und Safflor-Oehl. Dieser Geschmack ist auch noch weit eher zu billigen, als wenn man, wie in der Wallachey und verschiedenen Ländern an der Donau geschieht, Leinöhl, statt der Butter, gebraucht.[40])

Unter

40) Die Betrachtung des Verfassers ist eher abschreckend, als tröstlich. Alle von ihm zuvor genannte Vogel-Gattungen, sind nur zur höchsten Noth, wenn man nichts besseres von frischem Fleische haben kann, eßbar; und er bewundert die Güte der Vorsehung, welche uns Federvieh und Wildpret gab. Allein, dem der nichts auf fernen Seereisen als dergleichen kaum eßbare Vogelgattungen hat, dem fällt diese schlechtere Speise, gegen die, deren er gewohnt ist, desto mehr auf. Er kann also freylich wohl die Güte der Vorsehung darin erkennen, daß sie ihm etwas gegen das Verhungern in unwirthbaren Gegenden darreichte: allein für den Wohlgeschmack ist doch nicht gesorgt; zu welchem ihm dieselbe Vorsehung doch Sinne und Beurtheilungskraft gab — Am Kap gerinnt das aus den Schwänzen und Hinterbacken der dortigen Schaafe geschmolzene Fett nicht: allein ich ließ etwas weniges Nierenfett

dazu

Unter den Säugethieren findet man Fleisch von ganz verschiedener Beschaffenheit. Der Geschmack an gutem Rindfleische ist fast allgemein, da es mürbe, saftig und der Gesundheit zuträglich ist. Wir wollen zuerst von unserm zahmen Rindvieh sprechen, und die Beschaffenheit desselben in allen vier Welttheilen schildern, alsdann von den wilden Ochsen sprechen, und endlich die übrigen Arten dieser Gattung betrachten.

Unser Rindvieh ist gegenwärtig allenthalben in der alten und neuen Welt einheimisch. Cook führte es

dazu schmelzen, und es ward dadurch so konsistent, wie unser Schweineschmalz, ich nahm davon einen Vorrath zu Ersparung der Butter mit; denn da ich wohl Schweineschmalz und Gänseschmalz gerne eße, fand ich es dem völlig ähnlich und es war auch zu Puddings und zum Braten der Fische vortrefflich. — Das Leinöhl ist nicht so schlecht, als der Verfasser glaubt, nur kommt es dabey auf die Art der Bereitung des Oehls an. Unser Leinöhl und Rübsenöhl, wird, da es heiß ausgepreßt wird, sogleich ranzicht. d. i. es trennt sich die Fettsäure vom fetten und schleimichten Theile, die denn in eine kleine Fäulung übergehen und daher übel riechen, und die Säure kratzt unerträglich im Halse. Allein wenn man die gemahlenen Leinsamen und Rübsen über heißem Broden kochenden Wassers erhitzet und kalt presset, ist das Oehl nicht nur eßbar, sondern hat einen Mandelgeschmack. Die ganze Art, die Saamen der Pflanzen auf schinesische Art auf Oehl, das nicht ranzigt wird, zu benutzen, steht in dem Abhandl. der Königl. Schwed. Akad. der Wissensch. Th. XXIX. S. 348. nur daß da die Rede vom Schinesischen Oehlrettich ist.

F.

es auch auf verschiedenen Inseln der Südsee ein. Gleichwohl findet man viele Nationen, die sich gar nicht mit der Zucht des Rindviehes abgeben. Dies ist besonders in heißen Ländern, und in solchen Gegenden der Fall, wo das Wildpret den Genuß des Rindviehes entbehrlich macht.

Was Europa betrifft, so fanden Verdun und Plüer in Spanien sehr schlechtes Rindfleisch. Auf Minorka und Korsika ist es sehr mager. In Italien fand Ray das Rindfleisch schlecht: Rom ausgenommen, wo man aber deutsche Zucht hat. Dieser Schriftsteller erzählt auch, daß man dort das Rindvieh, ehe es geschlachtet wird, der starken Sonnenhitze aussetzt und einschließt, wovon das Fleisch mürber werden soll. Aber es ist begreiflich, daß die Fäulniß dadurch begünstigt wird, und das Fleisch einen üblen Geschmack annehmen muß. Auf Maltha giebt es vortreffliches Rindvieh. Die Kälber in Italien sollen ein weit besseres Fleisch haben, als sonst irgendwo. Dies macht Keyßler dadurch begreiflich, daß er versichert, sie würden bloß mit Milch und Eyern gemästet. Das Rind- und Kalbfleisch in Frankreich ist ohne Vergleich schlechter als das englische: Das Kalbfleisch sieht nicht so weiß aus als in England, weil man den Kälbern nicht die Ader schlägt, welches in England, nach Listers Zeugniß, geschieht. In der Provence speiset man selten Kalbfleisch. — Das Holländische Rindvieh ist, seiner Fettigkeit und seines leckern Fleisches wegen, allgemein bekannt. Noch besser soll das englische Rindvieh seyn, und doch wird es, nach Volkmann, von dem schottischen noch übertroffen. Die dänischen Ochsen sind ebenfalls

sehr berühmt. In Island hat das Rindfleisch einen wildähnlichen Geschmack. Die Pohlnischen und Ungrischen Ochsen sind besser als die Deutschen. Auch in der Gegend von Archangel hat man vortreffliches Rindvieh. — Zu Demetrius Zeiten aßen die Russen kein Kalbfleisch: auch die Morlachen verschmähen es. Die Wallachen und fast alle tatarischen Stämme essen selten oder nie Rindfleisch: in der östlichen Tatarey hat das Rindfleisch auch einen unerträglichen Geschmack.

In Syrien giebt es vortreffliches Rindvieh, aber d'Arvieux versichert, daß die dortigen Türken es nicht essen. Doch wird im Serai das Fleisch trächtiger Kühe gegessen, und für sehr mürbe und lecker gehalten. Das Rindfleisch schneidet man in der Türkey hin und wieder in kleine Stücken, die man ans Spieß steckt, und mit Lauch bratet. In Persien wird das Rindfleisch nur von sehr armen Leuten, und dann auch selten, gegessen. Im südlichen Hindostan wird kein Rindfleisch gegessen, weil die Religion es verbietet: indessen versichert Niebuhr, daß dies aus einem physischen Grunde, so wie auch in Syrien, geschehe. Auch auf den Fleischmärkten in Sina sieht man selten Rindfleisch. In Aegypten giebt es vortreffliches Rindfleisch: dennoch versichert Pococke, daß nur der gemeine Mann es genießt. In Habessinien soll es ausserordentlich große Ochsen geben: und auf der Insel Socotora können sie mit den englischen wetteifern. Auf Mozambique ist das Rindfleisch vortrefflich: auf Madagascar zwar fett, aber von etwas widrigem Geschmacke. Dagegen ist der Höcker desto wohlschmeckender: er soll öfters bis 30

Pfund

Pfund wiegen: Grose vergleicht den Geschmack mit dem Marke, und Pyrard mit dem Schwanze des breitschwänzigen Schaafes. Reinius geht noch weiter, und versichert, daß das Rindfleisch auf Madagascar einen weit vorzüglichern Geschmack habe, als in Europa.

Eine Ochsenhaut, auf hottentottische Art zubereitet, soll, Sparrman's Zeugniß zufolge, eine wahre Leckerey sein. In Loango und am Senegal giebt es ausserordentlich wohlschmeckendes Rindfleisch: aber in Guinea geräth es sehr schlecht, weil die Weide so elend ist.

Am Platafluß soll es vortreffliches Rindvieh geben: Pyrard versichert, daß man kein fetteres, mürberes und wohlschmeckenderes Fleisch geniessen könne. Man schneidet es in zwei Finger breite Streifen, die gesälzen und an der Sonne getrocknet werden. Es giebt dort einen so großen Ueberfluß an Rindvieh, daß man oft nur die Zunge und das Fett nutzt. Die Felle werden zu Tausenden, ja ganze Schiffsladungen voll, auf die spanischen Schiffe gebracht, und das Fleisch überläßt man den Raubvögeln. Auch in Chili und Quito ist das Rindfleisch vortrefflich, und doch ißt das Volk Mauleselfleisch lieber. Auch in Lima und Guiana essen die Eingebornen kein Rindfleisch: in dem letztern Lande ist es schlecht, auch in Karthagena ist es, nach Ulloa, dürre und ohne Saft und Kraft. Auf Jamaika ist es zähe, mager, und bloß in Suppen zu gebrauchen: dies schreibt Linne' davon her, weil das Vieh die dort häufige Petiveria frißt. Burnaby fand in Virginien weit schlechteres Rindfleisch als in Europa: so wie das von Portorico, welches

ches nach den Dänischen Inseln gebracht wird, den Geschmack des europäischen gar nicht hat. —

In Kanada und Akadien giebt es hingegen vortreffliches Rindfleisch. Auf Tinian fand Anson, Rindvieh, dessen Fleisch sehr gut schmeckte und leicht verdaulich war. Am Connecticut findet man, nach Schlözer, Ochsen, die 18000 Pfund wiegen. [41])

Wilde

41) Hier steht gewiß eine Nulle zuviel. In England hat man einen vor 110 Guineen (660. Thlr.) gekauften Ochsen in der Grafschaft Durham geschlachtet, der 2124 Pfund wog. Der Graf Donegal schlachtete einen Ochsen 1788. den 26ten Nov., der 16 Händebreit hoch und von der Spitze der Hörner bis zum Schwanze 10 Fuß lang war. Er wog lebendig 3017 Pfund und die bloßen 4 Viertel oder der Rumpf wogen 2006 Pfund. An den Lenden hatte das Fleisch 8 Zoll Fett über sich. Man führte den 1. Jan. 1787. dem Könige von England einen Ochsen vor, der 3360 Pfund wog, und 6 Fuß lange Hörner hatte; Er ließ ihn auch vom berühmten Mahler West, der jetzt Präsident der Mahler-Akademie ist, abmahlen. In Norwegen brachte ein Englischer Matrose, den Rumpf eines ganzen Ochsen aufs Schiff, der nur 80 Pfund wog, und es war der beste, den man in Fleckerö hatte bekommen können. Ueberhaupt ist das Fleisch von Rindern in warmen Ländern, selten fett und saftig. Wo magere Weide und verkümmerte Raßen gehalten werden, sind die Rinder klein und haben trockenes Fleisch. In den Kapverdischen Inseln ist das Rindfleisch schlecht; denn das Vieh ist klein und mager. Am Vorgebirge der guten Hoffnung ist schön Rindfleisch, so wie auch auf der Insel Helena, und das Fleisch ist wohlschmeckend. In ganz Indien soll das Fleisch von

Rindern

Wilde Ochsen, oder Auerochsen findet man noch an manchen Orten in Deutschlands großen Wäldern, *) in Pohlen, Ungarn u. s. w. Man hält das Fleisch für wohlschmeckend. Auch in Afrika, besonders in Kongo, giebt es wilde Ochsen, deren Fleisch lecker seyn soll. Poncet aß in Habessinien Rindfleisch von einer Art wilder Ochsen, die kleiner waren als die französischen, und keine Hörner hatten, das Fleisch war ungemein wohlschmeckend. Die wilden Ochsen in Asien und Amerika müssen von diesen ganz verschieden seyn. 42)

Demanet rühmt den Geschmack des Fleisches der kleinen braunen afrikanischen Kuh **) und Mar-

Rindern schlecht seyn; nach dem Zeugnisse Herrn Alex. Dalrymples, der viele Jahre da gelebt hat.

F.

*) Jetzt nicht mehr. Zimmermanns geographische Zoologie B. I. S. 154. Spr.

42) Der Auerochse ist wohl jetzt nur in den morastigen Wäldern zwischen Pohlen und Litthauen wild zu finden. In Ungarn weiß man nichts vom Auerochs; allein in der Moldau ist der Zimber oder Zubr, anzutreffen. Die wilden Ochsen in Kongo sind wohl wahrscheinlich, von der Art der wilden Büffel, die am Vorgebürge der guten Hofnung, im Inlande östlich von der Kapstadt in den Wäldern gefunden werden. Der Nordasiatische und Nordamerikanische wilde Ochse, ist Linne's Bos Bison, mit den langen wollichten weichen Haaren am Halse, Brust und bis auf die vordere Hälfte des Leibes.

F.

**) Dwarf bull PENN. — BOS *Bubalus* Africanus BRISSON. Spr.

molieu fand das Fleisch des Büffon'schen Zebu, oder BOS *indicus*, ausserordentlich wohlschmeckend.

Was die Büffel betrifft; so haben die ostindischen ein schwarzes, übelriechendes und zähes Fleisch, welches bloß von den Juden und Armen gegessen wird. Auch auf dem Kap ist das Büffelfleisch weit schlechter und härter als das Rindfleisch. In Achin auf Sumatra soll ersteres dennoch wohlschmeckend seyn. — Der Kapsche Büffel, (BOS *cafer*) hat ein grobes, nicht sehr fettes, aber saftiges Fleisch, von einem angenehmen Wildpret-Geschmack. — Fermin erwähnt einer Art kleiner Büffel in Surinam, mit kurzen Beinen, breitem Kopfe und Brust und schmalen Rücken, deren Fleisch er dem Kalbfleisch vorzieht.

Der Bison (BOS *Bison*) in Louisiana hat im Herbste ein saftiges, fettes Fleisch. Catesby legt demselben einen besondern Hochgeschmack bei, und sagt, es gleiche dem Rindfleisch so wenig, als Wildpret dem Schaaffleisch. Indessen muß doch das Alter und Geschlecht einen beträchtlichen Unterschied hierin veranlassen, da Brickel und Lawson das gewöhnliche Rindfleisch dem Bisonfleische vorziehen. Das Fleisch der Bisonkälber wird aber durchgehends für vortrefflich gehalten.

Der Muskus-Ochse findet sich im hohen Norden, selbst an der Hudsonsbay. Das Fleisch wird, vermuthlich wegen seines starken Geruchs, für gesund gehalten. Doch ist dieser Geruch zu gewissen Jahreszeiten so stark, daß man das Fleisch nicht genießen kann.

Der

Der grunzende Ochse (BOS *grunniens*), dessen Schwanz in Indostan in so hohem Werthe steht, hat fettes, aber nicht sehr wohlschmeckendes Fleisch: jedoch essen es die Khalmücken sehr gerne. — Der Herausgeber wagt nicht zu entscheiden, was das für eine Art von Ochsen gewesen, deren Fleisch Valentyn in Ceram so ungemein lecker fand, daß er es allem übrigen vorzog.

Was das Pferdefleisch betrifft; so wird dasselbe gegenwärtig, nachdem unsere Vorfahren den Geschmack daran verlohren, bloß im Morgenlande noch als eine Leckerey betrachtet. Die letzten Versuche, den Genuß desselben in Schweden einzuführen, verdienen kaum erwähnt zu werden, da sie, der ausgesetzten Prämien und Pensionen ungeachtet, völlig vergeblich waren. *) Inzwischen ist es gewiß, daß der Abscheu vor diesem Fleische bloß durch Vorurtheile begünstigt wird. Denn Büffons Urtheil, daß das Fleisch hart, unschmackhaft und ungenießbar sey, ist offenbar übertrieben. Nach Zückert ist es schwam-

*) Es war im Jahre 1784, als der schwedische Hof, um dem Fleischmangel abzuhelfen, diesen Vorschlag that, und durch sein eigenes Beyspiel begünstigte. Man sahe es damals als das Schibboleth der Königlich-gesinnten (Kronvänner) an, daß sie entweder selbst Pferdeesser waren, oder den Genuß desselben doch bestens empfahlen. Ich hielt mich gerade zu der Zeit im Lande auf: allein ich hatte nicht Gelegenheit, auf diese Art meine Ergebenheit gegen den Hof zu beweisen. Spr.

nicht, aber sehr süß, und muß daher stark mit Salpeter gewürzt werden. Auch muß man beym Kochen den Schaum fleissig abfüllen. 43)

Unter allen europäischen Nationen sind die Lappen die einzigen, die den Pferden die Haut abziehen und das Fleisch essen. Die Samojeden speisen selbst todte Pferde und halten den Kopf für eine besondre Leckerey. Aber, wenn man die eigentlichen Pferdeesser kennen lernen will; so muß man nach der Tatarey gehen. Die nogayischen Tataren ziehen das Pferdefleisch durchgehends dem Rindfleisch vor, und der Kopf wird als eine vorzügliche Leckerey angesehen und für die vornehmsten Tataren aufbewahrt. De la Motraye aß unter den krimmischen Tataren ein Füllen, dessen Fleisch er für Kalbfleisch hielt. Man kocht das Fleisch auch mit Kohl, oder legt es unter die Sättel,

43) Man kann nicht wohl behaupten, was man von dem Geschmacke des Pferdefleisches zu urtheilen habe, nach der Aussage derer, welche es gekostet. Oft mag wohl ein altes abgearbeitetes Pferd, keinen wohlschmeckenden Braten haben geben können. Die Khalmyken versicherten mich, daß sie ein Füllen allem Fleische in der Welt vorzögen, und sie haben doch beides Schaafe und Rinder in Menge: davon die ersteren sehr wohlschmeckend sind, wie ich aus Erfahrung bezeugen kann. Pferdefleisch wäre also nach dem Geschmacke der Khalmyken, die es doch eher als wir essen, nicht so hart, unschmackhaft und ungenießbar. Vorurtheile wirken viel bey den Europäern, und es kostet selbst dem philosophischen Kopfe etwas, um sich über diese durch Erziehung und Gewohnheit eingewurzelten und befestigten Vorurtheile wegzusetzen.

tel, und läßt es auf diese Art mürbe werden. Die nogayischen Tataren essen auch todte Pferde, ohne die Ursache ihres Todes zu untersuchen. Der Kopf und der Mastdarm sind die besten Stücke und werden Fremden vorgesetzt. Die Tataren um Akierman, Perekop, Tobolsk und Bratski, die Buräten, Tschirkassier, Mongolen, die Usbekischen Tataren, die Kalmuken, Jakuten und sinesischen Tataren essen nichts lieber als Pferdefleisch. 44) Bernier aß unter den Usbekschen Tatarn ein sehr gutes Pferde-Ragout. Selbst in Sina wird Pferdefleisch auf die Märkte gebracht, und die Sinesen essen es eben so gerne als alle östliche Völkerschaften. Opitz berichtet, daß die Kalmucken vorzüglich die fetten, unberittenen Pferde schlachten, und daß ein solcher Pferdebraten in der That sehr lecker sey. In der Armee des großen Peters stürzten in einer Nacht 500 Pferde: dies war für die Kalmucken eine erwünschte Gelegenheit, ihren Appetit zu befriedigen. An der Sonne gedörrt und gespickt wird es von den Kalmucken fast am liebsten gegessen. In Tunkin, auf Sumatra, auf der Küste Koromandel und in andern Gegenden, genießt man Pferdefleisch eben so gerne als Rindfleisch. Auch die arabischen Nomaden essen Pferdefleisch, obwohl nicht durchgehends. Zu Herodots Zeiten pflegten die Perser bey feierlichen Gelegenheiten ein ganzes gebratenes Pferd aufzutragen; und zu de la Porte's Zeiten

44) Hier werden die disparatesten Völker zu den Tataren gerechnet. Die Buratten, Mongolen und Khalmyken sind gewis keine Tataren, sondern ein eigener von denselben sehr abgehender Völkerstamm.

ten gab es noch Pferdefleisch in den persischen Wirthshäusern. 45)

Die Neger auf der Küste Guinea schätzen das Pferdefleisch sehr, ungeachtet es dort nicht oft vorkommt. — Auch in Amerika findet man diesen Gebrauch, vorzüglich im südlichen Theile desselben. Die Einwohner von Patagonien ziehen das Pferdefleisch allem übrigen vor, sie essen es roh und gebraten; so wie auch die Chilesen und die Eingebohrnen in Buenos Aires.

Die wilden Pferde werden in Rücksicht ihres wohlschmeckenden Fleisches noch mehr geschätzt als die zahmen. Die Kalmucken, Tataren und Sinesen halten dasselbe für eine große Leckerey. Je jünger die wilden Pferde sind, desto mehr werden sie von den Horden im westlichen Afrika geschätzt. 46) —

Der

45) Wie ist es möglich, einen solchen Stopler als de la Porte ist, im Ernste als Gewährsmann einer Thatsache anzuführen? Das wäre eben so viel, als wollte man des Marschalls (oder John Hills) Reisen anführen; der von den Gemälden in der Jesuiterkirche zu Antwerpen redet, nachdem sie lange im Rauche aufgegangen waren; und der die Weizenfelder bey Torna beschreibt, wo man selbst nicht mehr andre Körnerarten unter dem Polarzirkel sieht.

F.

46) Die wilden Pferde werden in der Steppe zwischen dem Don und Dnepr, zwischen der Ukräne und der Krimmischen Halbinsel, von den Kosaken im Winter gejagt und auch gegessen. Im Süden von Sibirien in der Baraba giebt es wilde Pferde, die von den songarischen Khalmyken Takia, von den Rußen Tarpan

Der Dschiggetai (EQVVS *Hemionus*) lebt Heerdenweise in Daaurien und der Mungalei. Das Fleisch desselben wird für das leckerste Wildpret gehalten. 47)

Das Eselfleisch ist sowol in alten als in neuern Zeiten gegessen worden. Hippokrates scheint es nicht zu verachten *) aber Galen verwirft es als ungesund, und unverdaulich, ungeachtet es von einigen dem

Tarpan genennt werden, die man gleichfalls jagt und verspeißt. Ob im nordlichen Afrika wilde Pferde zu finden sind, kann ich mich nicht besinnen irgendwo gelesen zu haben. Allein in Pohlen und in den Schottischen Hochländern sind keine. Wohl aber in Patagonien südwärts vom Platafluß, wo sie von den spanischen Pferden verwildert sind. In Ceylon und in der Insel Luçon giebt es auch wilde Pferde in sehr großen Heerden. F.

47) Vom Dschiggetai d. i. Langohr, einer Pferdeart zwischen dem Pferde und Esel, weshalb ihn auch Pallas, Equus Hemionus nennt, handelt der Ritter Pallas in seinen neuen Nordischen Beyträgen Band II. S. 1 - 21. und stellt ihn vor Taf. 1.

F.

*) Die Stelle steht im zweyten Buche von der Diät Sect. IV. pag. 24. *Foes.*) und heißt: „Das Eselfleisch führt ab; aber leichter zu verdauen ist das Füllen- und Pferdefleisch.„ Daß sämmtliche Bücher von der Diät nicht den Hippokrates, sondern einen Neuplatoniker in Alexandrien zum Verfasser haben, glaube ich an einem andern Orte erwiesen zu haben (Apolog. des Hipp. Th. I. S. 88. 89.)

Spr.

dem Hirschbraten an die Seite gesetzt wurde. *) Nach dem Aristophanes aßen die Athener Eselfleisch: auch auf die Tafel der persischen Könige kam es. Mäcenas führte in Rom die Sitte ein, junges Eselfleisch zu genieſſen: und Rochefort bezeugt es, daß zu seiner Zeit die gebratenen Esel in Spanien, als eine große Leckerey angesehen wurden. In Aegypten wird dies Fleisch jetzt nicht mehr, wie zu Galens Zeiten, gegessen. Am meisten ist es gegenwärtig in Sina im Gebrauch: Le Gentil fand es auf allen Märkten: Beym Churchill ließt man, daß die Sinesen einen Eselbraten den Kapaunen und Fasanen vorziehen.

Auch Maulesel werden, eben so wie die Esel, in Siam und Persien gegessen. Nach Frezier ziehen die Sinesen das Mauleselfleisch dem Rindfleische vor. Die wilden Esel, oder die onagri der Alten, sind besonders wegen ihres leckern Fleisches berühmt. Zückert sagt, das Fleisch komme im Geschmacke dem Rehbraten nahe. Die Usbekschen Tataren essen das Fleisch wilder Maulesel mit Lauch und Pfeffer, mit Butter halb gebraten und halb gekocht. Marmolien meint, man müsse es ein paar Tage gekocht stehen lassen, weil sonst der Wildpret-Geschmack zu stark sey. Die afrikanischen wilden Esel werden in Rom sehr geschätzt: La Bruyere vergleicht das Fleisch mit

*) In Alexandrien wurde das Eselfleisch häufig gegessen: Galen leitet davon den ägyptischen Aussatz her. (De arte curandi ad Glauc. lib. II. c. 11. *Reineſii* varr. lect. lib. II. p. 292. 293.)

Spr.

mit dem Hasen- und Hirschfleische. — Eine Art wilder Esel findet sich in der Tatarey, deren Fleisch sie für sehr lecker halten. Die wilden Esel werden indessen sehr häufig mit dem Dschiggetai verwechselt. 48)

Daß das Zebra von den Hottentotten und Negern häufig gespeiset wird, bezeugen Sparrman und Cavazzi. 49)

Bey

48) Im südlichen Sibirien, und im Lande der Kirgisen, im Gebirge Tumanda, nordwärts vom Aralsee sind die wilden Esel im Sommer in großen Heerden, ziehen aber im Herbste nach Persien und Indien. Die Khalmyken, Rußen und benachbarten Kirghisen, geben ihnen den Nahmen Chulan oder Khulan. Man speist sie als ein Wildpret gern. Ob aber die in Angola vorkommenden wilden Esel, mit dem Asiatischen, wilden Esel von einer Art sind, daran zweifle ich. Vielleicht ist der Angolasche wilde Esel, der Quagga vom Innern des Vorgebirgs der guten Hofnung. F.

49) Außer dem Zebra, (davon Büffon uns eine Zeichnung gegeben, im 24ten Tom. und im 5ten Tom. der Original-Edition in 12mo von Paris;) findet sich im südlichen Africa, ein Thier, welches dem Zebra sehr ähnlich ist, allein es hat beynahe eine ganz braunrothe Farbe, mit etwas helleren, zuweilen dunkleren Streifen; die Extremitäten, so wie z. Ex. Kopf, Füße, Bauch, Lenden sind gelblich-weiß: sie sind weniger wild, als der Zebra, und werden oft ganz jung gefangen und zum Zuge gewöhnt, denn man findet sie weit stärker und dauerhafter, als die dortigen Pferde. Eines dieser Thiere sahe ich als Handpferd, neben dem Sattelpferde in einem Zuge

an

Bey allen Schriftstellern findet man viele Lobeserhebungen vom Kameelfleisch. Aristoteles nennt es das vortrefflichste von allen Fleischspeisen, und beym Athenäus findet man Beweise davon, daß die Griechen ungemein gerne Kameelbraten aßen. — Daß die Araber, die sich doch am meisten auf die Kameelzucht legen, kein Kameelfleisch essen, wird von Pococke behauptet. Es ist möglich, daß dieser Schriftsteller bloß bey einer einzelen Horde diesen Widerwillen gegen das Kameelfleisch bemerkte: aber im Allgemeinen läßt sich dies von den Arabern nicht behaupten. Russel bezeugt, daß das Kameelfleisch in Arabien für eine Leckerey gehalten werde, und ein arabischer Emir bewirthete die Engländer mit Kameelfleisch und Datteln. Houttuyn berichtet, daß die Araber das Kameelfleich in Stücken hacken und braten, auch dasselbe in Krügen das ganze Jahr hindurch verwahren. Auch die Neger am Senegal und in Fes lieben das Kameelfleisch ungemein: den Buckel halten sie für eine besondre Leckerey. Marmolieu vergleicht den Geschmack desselben mit einem fetten Kuheuter. Die Perser, die weder Rind- noch Schaaffleisch essen, speisen dennoch Kameele. In Aegypten essen nur arme Leute Kameelfleisch. Auch die Mongolen und Kal-

an einem Bauerwagen aus dem Innlande. Sein Schreyen ist wie ein Bellen und klingt wie Kwahkwah, daher es die Hottentotten Quagga nennen. Beides der Zebra und der Quagga werde von den Hottentotten und Namaquas gegessen. — Wir hätten demnach außer dem Pferde, dem Esel, noch 3 verwandte einhufige Thiere, den Tschiggitäi, den Zebra und den Quagga.

F.

Kalmucken essen dasselbe sehr gerne. — Die Kameelmilch, deren Geschmack für Europäer gewöhnlich unangenehm ist, wird von den Arabern sehr gern genossen. [50])

Das Fleisch der amerikanischen Kameele, oder der Klama's soll wohlschmeckend seyn, und sich wenigstens besser essen lassen als das Fleisch der wilden Guanako's, welches dürre und hart ist. Im Purchas liest man, daß die jungen Clama's den leckersten Braten geben, den man haben kann: er soll etwas ähnliches mit dem Lammsbraten haben. Wenn die Thiere aber schon alt sind, so muß man das Fleisch räuchern, wo es denn das Hammelfleisch weit übertrifft. — Auch das Fleisch der Pakos, die im wilden Zustande Vicuña heissen, wird als sehr wohlschmeckend gerühmt, und mit dem Hammelfleische verglichen. Die Amerikaner ziehen es dem letztern noch vor. [51])

Das

50) Die Kameelmilch ist zähe und zieht sich in Fäden, und wird daher den Europäern, die an Kuhmilch gewöhnt sind, widerlich — Das Fleisch ist in ganz Asien, Arabien und Afrika eine gewöhnliche Speise. Der Buckel des Kameels soll ohngefähr so eßbar und wohlschmeckend seyn, wie alle kallöse oder schwielenartige Theile von Thieren, z. E. Bärentatzen u. s. w.

F.

51) Die Vicuña ist nicht ein wildes Alpaka, sondern eine eigene Art (Species) welche durch die Größe, Wolle, und längere Füße vom Alpaka verschieden ist.

F.

Das Bärenfleisch ist grob, und bey den alten Bären ist es mit einem öhlichen Fette gemischt, wodurch es noch weniger schmackhaft wird. Im nordlichen Schweden wird es in Essig gelegt, und auf diese Art sehr gern gegessen: vorzüglich werden die Bärentatzen als eine Leckerey gerühmt. Ungeachtet verschiedene Schriftsteller das Bärenfleisch verwerfen, so wird es doch von vielen als ungemein wohlschmeckend angegeben. Büffon hält bloß die Tatzen für eßbar: das übrige Fleisch habe einen öhlichten Geschmack und sey sehr widerlich. Täntzer, von Rohr und Schreber versichern, daß es zwar nicht ungenießbar, aber doch sehr süß und widerlich sey.

Indessen machen die Jahreszeit, das Alter, die Nahrung der Bären hierin einen wichtigen Unterschied. Die jungen Bären werden durchgängig gegessen, wo es dergleichen giebt. In Jämteland und Lappland soll das Bärenfleisch sehr wohlschmeckend seyn. In Norwegen hält man vorzüglich auf die jungen Bären, die dort fett und lecker sind: sie sollen ein so zartes Fleisch haben als Schweinebraten. Indessen macht man auch in Norwegen einen Unterschied. Ein alter schwarzer Bär, der Aas frißt, heißt in Norwegen *Rovbjørn* und *Hestbjørn*: das Fleisch desselben wird nicht gegessen, weil es zähe und mager ist. Ein junger schwarzer oder silberhaariger Bär, der von Vegetabilien lebt, und den Winter hindurch in seinem Lager bleibt (ligger i ide) heißt in Norwegen *Græsbjørn*, nnd giebt einen vortrefflichen Schinken, der für eine große Leckerey gehalten wird. Ein noch jüngerer

gerer heißt *Maurtus*, und hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch. Der Kopf und die Tatzen sind die besten Stücke.

Die Sinesen rechnen das Bärenfleisch zu ihren größten Delicatessen: und der Kaiser soll zu seinen Gastereyen die Bären 50 Meilen weit aus der Tatarey hohlen lassen. Die Schweizer halten ebenfalls die Bärenbraten, besonders von jungen Thieren, für die leckersten Gerichte. — Alle Nationen im nordlichen Asien, wo es Bären giebt, essen sie sehr gerne. Noch grössern Werth scheint man diesem Fleische im nordlichen Amerika beyzulegen. Das schwarze Bärenfleisch in Kanada wird, selbst von Europäern, für das beste Gericht gehalten, was man dort bekommen kann. Die Einwohner von Kanada mästen die Bären zwey bis drey Jahre lang auf den Ställen, und schlachten sie alsdann, wo das Fleisch denn einen vortrefflichen Geschmack bekommt.

In Karolina wird das Bärenfleisch auch geschätzt, aber nur in gewissen Jahreszeiten. Zu der Zeit, wenn die Bären sich von den scharfen Tupelo-Beeren nähren, nimmt das Fleisch einen unangenehmen Geschmack an: und so auch, wenn sie Heringe fressen. Sonst aber ist das Fleisch sehr wohlschmeckend. Catesby hält einen jungen Bären zur Herbstzeit, wo er von Früchten lebt, für eine wahre Leckerey. Damit stimmt auch Brickel überein, der das Bärenfleisch in die Mitte zwischen Rindfleisch und Speck setzt, und das Fett besonders rühmt. Es ist schneeweiß, ausserordentlich süß, und man kann Fische ganz vortrefflich darin braten. Von dem ge-

schmolzenen Fett kann man ein Quartmaaß austrinken, ohne daß man Beschwerden darnach verspürt. Brickel wurde einmahl mit einem Bärenbraten bewirthet, ohne daß er es wußte: er hielt ihn für den schönsten Schweinebraten, den er je gegessen habe. Ein Bärenschinken soll ungemein delicat seyn, aber bald ranzig werden. Auch in Virginien ist der Geschmack am Bärenfleische allgemein, indessen bekommt es im Julius, wo die Brunstzeit des Bären ist, einen so widrigen Geschmack und Geruch, daß man es kaum anrühren mag. Aber, wenn in der Folge die Früchte reif werden, und der Bär besonders Weintrauben bekommen kann; so nimmt das Fleisch einen vortrefflichen Geschmack an, den es auch bis in den Frühling behält, ausgenommen, daß derselbe etwas öhlicht zugleich ist. Ein junger Bär soll dort eben so wohlschmeckendes Fleisch haben als ein Lamm. Bossu wurde in Nord-Amerika mit Bärenzungen und Bärenschwänzen bewirthet, die auf kanadische Art geräuchert waren, und fand sie vortrefflich.

In Sina sind die Bären auf dem Gebirge Houquang so fett, daß man sie nicht geniessen kann. Die Tatzen werden noch heut zu Tage in Deutschland auf fürstliche Tafeln als eine große Leckerey gebracht. Sie waren schon zu Plutarchs Zeiten als ein vorzüglicher Leckerbissen bekannt. Die Akademiker in Paris haben bemerkt, daß das Leckerste an der Tatze eigentlich ein weisses, fettes Band ist, welches eines Fingers dicke in der Mitte der Vorder- und Hintertatze sitzt, und dem Thiere die Nahrung geben soll, wenn es an den Tatzen saugt. Auch das Bärenfett genießt

man

man als Leckerey mit Honig, oder für sich, oder in Brühen und Gebackenem. 52)

Der Eisbär (VRSVS *maritimus* ERXL.) ist auch hin und wieder sehr gerühmt worden: indessen kann der starke Appetit der Reisenden in den Polarländern wohl das meiste dazu beygetragen haben. Die Grönländer essen das Fleisch ungemein gerne: es soll dem Rind- oder Schaaffleisch ähnlich seyn, Das Fett soll sehr durchdringend seyn, und wird von den wilden Amerikanern als Liqueur getrunken. In-

 dessen

52) Ob die angeführten: 1) großen schwarzen fleischfressenden Bären, 2) die kleinen schwarzen, 3) und silberhaarigen Bären, welche gemeiniglich nur Vegetabilien z. Ex. Erbsen, Wurzeln, Eicheln, Buchekern, Kastanien, Beeren und wild Obst, nebst dem Honig eßen, nur Abarten (varietas) sind, kann ich nicht bestimmen. Ich habe alle gesehen, allein ich war damals jung, und man muß eines solchen Thieres Natur Jahre lang studiren, sie zerlegt haben, ihre Sitten, Begattungszeit, Lebensart, und Tragezeit wissen, ehe man darüber absprechen kann. Der virginische Bär ist unstreitig eine besondre Art. Er hat eine spitzere Schnautze, und weicheres Haar, er ist 7 Fuß lang und wenn er ausgewachsen, wiegt er denn an die 400 Pfund und hat an die 60 englische Pinten Schmalz. Ich habe in Warrington von einem recht großen jungen virginischen Bär, der 9 Monathe lang mit Milch und Schifszwieback war gemästet worden, gegessen. Der Schinken hatte mehr als 3 Finger dickes Fett, welches gar nichts widriges und widerstehendes hatte, wie sonst sehr fettes Fleisch, besonders von Schweinen zu haben pflegt. Das Fleisch war sehr weiß, zart, süß und sehr wohlschmeckend. F.

dessen ist das Fleisch schlechter als das Fleisch der schwarzen Bären. Die Engländer fanden es thranicht und widerlich, wie es Clerk und King in der Beschreibung der letzten Cookschen Reise bezeugen. 53)

Der Waschbär (VRSVS *Lotor L.* Sjupp.) wird in Nord-Amerika allgemein gegessen. Das Fleisch soll Aehnlichkeit mit dem Lammfleisch haben. Lawson lobt es, allein er setzt hinzu, daß man es nur alsdann essen müsse, wenn das Thier nicht von Fischen lebt.

Das Elephantenfleisch wird als hart und unschmackhaft beschrieben: Kolbe sagt, beim Kochen verschwinden fünf Sechstheile. Indessen versichert Loyer, daß es zwar sehr zähe und hart sei, aber doch viel Aehnlichkeit mit dem Rindfleische habe, und von allen Neger-Nationen in Afrika gegessen werde. Diese essen das Aas des Thiers, wenn es gleich voller Maden ist: sie wiegen das Fleisch mit Golde auf, wie Müller bezeugt. Fäulniß ist öfters nöthig um die Härte und Zähigkeit des Fleisches zu vermindern und es mürber zu machen. — Auf der Küste der Kaffern und im Innern des südlichen Afrika soll es

53) Cook, der einen von den Eskimos auf Neufundland verfolgten, schwimmenden weißen Seebären, erlegte, und den Eskimos überließ, sich aber das Fell vorbehielt; erhielt solches nebst einem Schinken; den er, weil er ein gutes Ansehen hatte, braten ließ und mit seinen Leuten verzehrte. Er versicherte, daß das Fleisch sehr wohlschmeckend, und nicht im mindesten fischigt oder thranicht gewesen sey. F.

es dem Rindfleische sehr nahe kommen, wie Jobson und der Admiral Cabral bezeugen. *) In Tunkin werden die Elephanten ebenfalls gegessen: besonders kann man den Mandarinen kein angenehmeres Geschenk machen, als mit einem gekochten oder zubereiteten Elephantenrüssel. Cavazzi bezeugt, daß auch der Schwanz zu den Leckerbissen gehöre.

In Cayenne wird das Faulthier (BRADYPVS *tridactylus*) zu den Leckereyen gerechnet, wenn es fett ist, denn sonst ist das Fleisch hart und zähe.

Das Formosamische Teufelchen (MANIS *macroura*) ist nicht allein eßbar, sondern der Schwanz desselben wird auch für eine besondere Delicatesse gehalten. Eine Art Manis, die in Afrika Quogelo heißt, wird von den Negern gegessen, die das Fleisch sehr lecker finden: und Pennant hält es auch dafür. Auch die Chinesen essen es sehr gerne: und Bontius bezeugt, daß es in ganz Asien beliebt sey. 54)

Die

*) Le Vaillant nennt die gebratenen Elephantenfüße ein königliches Essen. (Reise in das Innere von Afrika, Forsterische Ausg. S. 125.) Spr.

54) Von dem Phatagin habe ich eine schöne, neue Zeichnung, nach einem wohlerhaltenen ausgestopften Thiere, unter meinen Augen machen lassen; wozu ich aus den Asiatic Researches Vol. I. und

Die Ameisenbären haben ein sehr pikantes Fleisch, das aber im südlichen Afrika mit großem Behagen gegessen wird. 55)

Unter den Raubthieren werden zwar verschiedene gegessen: doch kann man sie nur in so ferne zu den Leckereyen zählen, weil einzele Nationen einen Wohlgeschmack an dem Fleische finden. — Oribasius wundert sich zwar sehr, wie man am Löwen-Fleische Geschmack finden kann: indessen giebt es in Afrika

meinen eigenen Bemerkungen, eine Abhandlung hinzufügte, welche bloß das neue, von Büffon nicht gesagte, enthielt. Ich habe sie der Akademie der höheren und schönen Wissenschaften in Berlin mitgetheilt; und sie wird, wie mich des Grafen von Herzberg Excell. versichert haben, schon jetzt mit abgedruckt werden. Der Muskusgeschmack theilt sich auch seinem Fleische mit und macht es weniger eßbar. F.

55) Es ist nämlich am Vorgebirge der guten Hoffnung ein Ameisenbär zu finden, den zuerst der Ritter Pallas bemerkt hat; und den die Holländer dort Gravezwyn nennen; obgleich Büffon durchaus leugnete, daß von der Gattung der Ameisenbären, eine Art außer Amerika angetroffen würde. Je mehr man die Natur studirt, je mehr findet man, wie wahr es sey, was schon Plinius B. XI. K. 3. sagt: Mihi contuenti semper suasit rerum natura, nihil incredibile existimare de ea. Wie sehr sollte dies, besonders junge Anfänger, abschrecken, einen entscheidenden, absprechenden Ton in der Naturgeschichte anzunehmen! F.

Afrika ganze Nationen, die Löwenfleisch essen. Plinius erzählt schon von den agriophagis, und wir wissen aus den Zeugnissen mehrerer Reisenden, daß die Afrikaner in verschiedenen Gegenden, trotz des widrigen Geruchs, die Löwen sehr gerne essen. Shaw versichert, daß das Löwenfleisch in der Barbarey sehr wohlschmeckend sey, und dem Kalbfleische nahe komme. Da der Löwe kein Aas frißt, sondern sich bloß von den Thieren nährt, die er selbst erlegt hat, so muß sein Fleisch nicht den widerlichen Geschmack der übrigen Raubthiere haben. [56])

Auch das Fleisch der Tyger wird von Indianern und afrikanischen Negern gern gegessen. Auf Java ist das Tigerfleisch nicht allein schmackhaft, sondern wird auch für gesund gehalten. Die Sinesen und Tataren lieben das Fleisch ebenfalls. Du Halde erzählt, daß die Missionarien, da sie einst einen vom Kaiser ihnen geschenkten Tiger zergliedern wollten. einen Finger dickes Speck zwischen Haut und Fleisch gefunden hätten. Valentyn hörte auf dem Kap das Fleisch dieses Thiers ebenfalls sehr lecker beschreiben. Kolbe beschreibt es so weiß und schön als

56) Noch neuerlich hat Bruce in der Einleitung Band I. S. 23 — 25. der deutsch. Uebersetzung gezeigt, daß ein Arabischer Stamm in Afrika täglich Löwenfleisch ißt, und daß er, (Bruce) selbst 3 Löwen habe verzehren helfen, allein er fand das Fleisch eben nicht sehr wohlschmeckend.

Hühnerfleisch, und zieht es dem Kalbfleische noch vor. 57)

In Südamerika, besonders in Surinam, wird auch der Jaguar (FELIS *Onca* L.) gegessen, obgleich das Fleisch mager ist, und keinen guten Geruch hat.

Es ist nicht leicht, die Panther-, Leoparden-, und Tyger-Arten gehörig von einander zu unterscheiden, da die Reisenden es bezeugen, daß viele Arten mit einander verwechselt werden. Der Herausgeber giebt daher sehr gern zu, daß er sich in der Bestimmung mancher Arten geirrt haben kann.

1. FELIS *Pardus* L. ist der wahre Panther, Büffons Panthère. Auf der Küste Guinea und in Indien wird dieses Thier gegessen: die Europäer fanden, nach Verdun, das Fleisch dürre und geschmacklos.

2. Pennants Leoparde wird von Negern und Indianern gern gegessen, ungeachtet das Fleisch sehr mager ist. Dennoch versichert Houttuyn, daß die Hottentotten das Fleisch der Leoparden ungemein lieben, da es weiß und mürbe wie Hühnerfleisch ist. Kolbe vergleicht es mit dem Kalbfleisch. Die Neger am Senegal sollen bey festlichen Mahlzeiten sich mit Leoparden bewirthen.

3. Der

57) Der Tyger in Afrika und am Kap ist nicht der eigentliche Königliche Tyger, sondern das Pantherthier, (Felis Pardus L.) welches die Holländer dort nach Vaillant's Berichte, S. 47. der deutschen Uebersetzung im Magazin von merkwürdigen neuen Reisebeschreibungen B. 2. nicht anders als den Tyger nennen. F.

3. Der rothbraune Tiger, Büffons Couguar, findet sich in Nord-Amerika, und wird von einigen Löwe genannt. In Karolina gilt das weiße Fleisch desselben sowohl bey Europäern als Indianern als sehr wohlschmeckend, und soll dem Kalbfleische nahe kommen. Nach Hakluyt aßen die Engländer dasselbe in Virginien, und fanden es eben so wohlschmeckend als jedes andere Fleisch: indessen soll es doch sehr mager und saftlos seyn.

4. Die Kapsche Katze soll, nach Kolbens Zeugniße, ein sehr leckeres Fleisch haben, welches mit dem Hühnerfleisch und Kalbfleisch verglichen wird. [58])

Das Fleisch des Wolfes hat einen so unerträglichen Geschmack, daß kein Thier das Aas desselben frißt. Selbst die Kalmucken genießen keinen Wolf, wenn sie nicht die Noth dazu treibt, weil das Fleisch einen ungemein scharfen Geschmack hat. Dennoch erzählt Georgi, daß die Tunguſen öfters bey festlichen Mahlzeiten einen Wolfsbraten auftragen, und in Sierra Leona sollen die Neger ebenfalls Wölfe

58) Die Kapsche Katze ist ein neues, noch von keinem, außer mir und Pennant, beschriebenes Thier. Er sahe nur Felle davon, ich sahe zwey lebendige. Es findet sich auch in Senegal, in Kongo, und dem südlichen Afrika. In Kongo nennt man es Mfussi. Im LXXI. Vol. der Philos. Trans. 1781. P. I. S. 1—6. steht meine Abhandlung über dies Thier und Tab. I. eine richtige in Kupfer gestochene Zeichnung.

essen. Unsere nordischen Wölfe sind beynahe bloß Haut und Knochen, und also ungenießbar.

Büffon hält das Fuchsfleisch für eßbarer als das Wolfsfleisch; indessen fressen es die Jagdhunde nicht einmahl, und die Kalmucken nur im höchsten Nothfalle. La Bruyere versuchte das Fuchsfleisch, fand es aber so hart und widrig, daß er es nicht genießen konnte. Inzwischen sollen in südlichen Ländern die Füchse, wenn sie sich von Weintrauben und andern Früchten nähren, ein fettes, schmackhaftes Fleisch bekommen. Oribasius bezeugt, daß die griechischen Jäger ehedem Füchse im Herbste gegessen haben. Die französischen und polnischen Bauern essen noch heut zu Tage zur Herbstzeit Fuchsbraten. Besonders sollen die Jungen, die in Weinbergen gefangen werden, sehr gut zu essen seyn.

Die nordischen Nationen wählen die Füchse zu ihren Nahrungsmitteln, und fangen sie, wie andere wilde Thiere. So essen sie die Ostiaken, Jakuten, Tunguser, Mongolen und Kanader. Die Grönländer ziehen den Fuchs dem Hasen vor. Beym Churchill liest man, daß einige Engländer einen gebratenen Fuchs in Grönland mit großem Appetit verzehrten. Indessen muß man bemerken, daß dieser so gepriesene Fuchsbraten wahrscheinlich von dem Polarfuchs (CANIS *Lagopus*. Isatis) war, der in der That ein schmackhafteres Fleisch hat. Die Holländer auf Nowa Zemlja kurirten sich von dem Scorbute mit dem Fleische des Polarfuchses. Sie fanden das Fleisch

von

von eben dem Geschmack, wie Kaninchen. Phipps lobt das Fleisch des Polarfuchses auf Spitsberghen.

In Patagonien aß Narborough einen Fuchs, dessen Fleisch er vom Hammelfleische nicht unterscheiden konnte. Was dies für eine Art gewesen sey, wagt der Herausgeber nicht zu bestimmen. In Marokos und Angola ißt man ebenfalls das Fuchsfleisch recht gerne. 59)

Der Schakal (CANIS *aureus*) ist kein wahrer Fuchs, sondern eine Mittelart, die die Füchse, Wölfe und Hunde mit einander vereinigt. Auf der malabarischen Küste wird, nach Nieuhof, dieses Thier gegessen.

Luchse essen die Kalmucken. Der Herausgeber erinnert sich gehört zu haben, daß man bey uns in Schweden einen gebratenen Luchs für eine Leckerey ansieht. Das Thier lebt nicht von Aas, sondern frißt die kürzlich erlegten Thiere, es scheint also das Fleisch gleichen Rang mit dem Tygerfleische zu haben.

Das

56) Der magellanische Wolf oder Fuchs, der schwarzbraun ist, wollichtes Haar hat, und viel fräßiger als die gemeinen Füchse ist, indem er sogar Menschen anfällt, ist wohl das Thier, welches Narborough und seine Reisegefährten fanden. Dieser Canis magellanicus, ist von allen anderen der Gattung durch seine brandgelben Füße, weiße Schwanzspitze, inwendig wolligen und weißen Ohren, weiße Schnauze und schwarze Nasenspitze unterschieden. Ich habe ein vom großen Thiermahler Stubbs verfertigtes Gemählde, das er nach einem lebendigen Thiere in England machte, selbst genau copirt.

Das Stinkthier (VIVERRA *putorius*) ist wegen seines unerträglichen Gestankes bekannt genug. Indessen bemerkt man diesen unausstehlichen Geruch doch nur alsdann, wenn das Thier erschreckt oder gejagt wird: tödtet man es aber mit einem plötzlichen Schuß, so nimmt das Fleisch diesen Gestank nicht an. Die Indianer in Karolina essen dasselbe sehr gerne, wenn sie vorher die Stinkblase weggeschnitten haben. Kalm hörte von Europäern in Nordamerika, daß das Fleisch sehr gut schmecke, und den Spanferkeln nahe komme. Houttuyn hörte es mit dem wilden Schweinsbraten vergleichen, und Lawson sagt, die Indianer ziehen das Fleisch des pol-cat (Stinkthiers) den gemästeten Kapaunen vor. Was hier von dem Stinkthiere gesagt ist, gilt auch von dem Chinche (VIVERRA *mephitis*) und dem Zorill (VIV. *Zorilla*) des Büffon. Sie haben von der Natur eben die Waffen erhalten, daher nennen sie verschiedene Reisende Enfants du diable.

Von der Marder-Gattung essen Nordische Völker gemeiniglich alle die, welche sie des Pelzwerkes wegen fangen. Büffon versichert, daß der Haus-Marder auch in Frankreich gegessen werde, und Nobleville hält das Marderfleisch für sehr ernährend. Browne erwähnt einer Marder-Art in Guinea *) die sehr gut schmecken soll, wenn sie jung ist,

*) MVSTELA *Galera* ERXL. — (le Vansire BUFFON.) Ist eigentlich in Madagascar zu Hause.

Spr.

Ist

ist, und die Mexikaner essen, nach Houttuyn, verschiedene Arten von Mardern. *)

Das Hermelin hat einen widrigen Geruch, der das Fleisch ungenießbar macht: selbst die nicht sehr delicaten Samojeden verabscheuen es. Auch die Tunguſen, die alle übrigen Thiere essen, hüten sich doch vor dem Hermelin. Die Jakuten essen im Nothfalle dennoch dies Fleisch. Das kleine Thier, welches auf dem Kap gegessen und von Kolbe Hermelin genannt wird, gehört nicht sowohl hieher, als vielmehr zu dem Vanfire des Büffon.

Geräucherte und gesalzene Wiesel hält Galen für ein gutes Essen, er verglich sie mit Hasenfleisch.

Die Beutelthiere sind noch so wenig bestimmt, und es giebt so unzählige Verschiedenheiten, daß der Herausgeber sich nicht getraut, etwas Gewisses über die Arten derselben zu entscheiden.

Der Marsupial (DIDELPHIS *marsupialis*) findet sich vorzüglich in Brasilien und den benachbarten Ländern. Das Fleisch ist weiß, fett, schmackhaft, und wird von Indianern und Negern lieber als Speck gegessen. Dampiers Squash im Meerbusen von Campeche, hat ebenfalls ein sehr wohlschme-

Ist beides in Guinea und Madagaskar anzutreffen: und möchte vielleicht wegen der stachlichten Zunge eine Viverra und keine Mustela seyn. F.

*) MUST. *canadensis* ERXL. (Pekan BVF.) und MVST. *Pennanti* ERXL. (Fisher-Weesel PENN.)

Spr.

schmeckendes Fleisch, da er sich bloß von Früchten nährt, der Geschmack kommt den Spanferkeln sehr nahe. *) Du Tertre erwähnt eines Opossums auf den Antillen, welches wegen seines Gestankes ungenießbar ist, und was selbst Hunde nicht anrühren. Der Herausgeber kann diesen Widerspruch nicht heben. **) In Peru soll es ebenfalls ein Beutelthier geben, dessen Fleisch schmackhaft ist. ***)

Der Faras (DID. *Philander*) wird in Indien höher als Hasen geschätzt. Der Gouverneur in Pondichery hält sich zahme Faras: doch sollen die wilden noch besser seyn.

Der Kuskus (DID. *orientalis* ERXL.) springt von Baum zu Baum, wie ein Eichhorn, lebt von Früchten und das Fleisch schmeckt wie Kaninchenfleisch. Der Geruch desselben ist aber durchdringend.

Das

*) Dampiers Squash scheint mir nach Schreber der Cayopollin, Mexican Opossum PENN. Philander saturate spadiceus BRISSON. zu seyn.
Spr.

**) Meines Erachtens läßt er sich dadurch heben, daß man weiß, dieses Opossum auf den Antillen sey eine ganz verschiedene Art, die sich durch den weitern Beutel, und durch andere wesentliche Merkmahle von dem Marsupial unterscheidet. Es ist DID. *Opossum*.
Spr.

***) Dies kann der Krabbenfresser, DID. *karkinophaga*, oder das kurzschwänzichte Beutelthier, DID. *breuicaudata*, oder der Aeneas, DID. *dorsigera*, oder die Marmose DID. *murina* seyn. Denn alle diese Arten finden sich in Peru, nach Ulloa's Zeugniß.
Spr.

und vergeht eher beym Braten als beym Kochen. Das Fleisch soll zart und süß seyn, und dem Hühner- oder Kaninchenfleische nahe kommen. Auf den molukkischen Inseln gehört ein Kuskusbraten zu den Lieblingsgerichten.

Das Javanische Opossum *) wird auf den molukkischen Inseln angetroffen, und wie Kaninchen gegessen. Es hat nicht den unangenehmen Geruch als das vorige. 60)

Ohne die Frage zu berühren, ob das asiatische oder afrikanische Nasehorn zwey verschiedene Arten sind; so glaubt der Herausgeber dennoch, daß das letztere sich bloß in Afrika, und das erstere bloß in

*) DID. *Bruinii* SCHREB. De Bruin hat es zuerst gezeichnet: er beschreibt die kurzen Vorder- und die langen Hinterpfoten, wodurch sich dieses Thier den Iaculis oder Springern schon nähert: auch den schaukelnden Gang desselben (dewyl zy in't loopen sig moet op en nederwerpen) Spr.

60) Ob des de Bruyn Opossum, wovon er eine sehr schöne Zeichnung gegeben hat, von der Insel Java, oder wie ich vielmehr vermuthe, von Neuholland oder den diesem Lande nahen molukkischen südlichen Inseln her sey, läßt sich aus de Bruyns' Worten gar nicht bestimmen, indessen ist hier, der von mir bemerkte Umstand auffallend, daß alle Neuholländsche Thiere, wegen der langen Hinterbeine und kurzen Vorderpfoten, der Yerbua Gattung sich nähern. S. Magazin der merkwürdigen neuen Reisebeschreibungen Band V. S. 122. 123. Anmerk.

F.

in Ostindien finde. Turpin bezeugt, daß das erstere (RHINOCEROS *unicornis*) in Siam für eine besondere Leckerey gehalten werde. Auch in Java wird das Fleisch gegessen. Thunberg bezeugt, daß man eine sehr nährende Gallerte daraus bereite. Indessen ist doch das Fleisch der alten Thiere sehr zähe und hart, und erfordert gute Zähne. Die Jungen sind besser, und ein solches muß es gewesen seyn, was Vernatti aß, und es mürbe und süß fand. Borri erzählt von einem sehr leckern Gerichte, das man aus der Leber, dem Herzen und Gehirn des Nasehorns bereite. [61])

Das Fleisch des afrikanischen Nasehorns, (RH. *bicornis*) beschreibt Kolbe als grob und zähe: indessen aß er es doch mit ziemlichem Appetit. Die Hottentotten und Neger sollen es auch gerne essen. Sparrman verglich es mit Schweinefleisch, ungeachtet es etwas gröber war. Er erzählt auch, daß das Fett auf dem Kap, statt der Butter, verkauft und gebraucht wird. Selbst die zähe Haut soll sowohl in Africa als in Asien gegessen werden.

Das Flußpferd (HIPPOPOTAMVS *amphibius*) hat ein sehr fettes aber nicht zähes Fleisch. Forster vergleicht es mit dem Rindfleische, besonders

61) Da das Asiatische Nasehorn, noch vorne Schneidezähne hat, welche dem Afrikanschen zweyhörnigen gänzlich fehlen, so ist nunmehro wohl kein Zweifel mehr übrig, daß von dieser Gattung Thiere, zwey verschiedene Arten vorhanden sind. K.

ders, wenn es gesalzen ist. Auf dem Kap wird es, als eine auserlesene Leckerey, sowohl gebraten, als gekocht, angesehen. Auch das Fett wird dort statt der Butter verbraucht. Das Speck ist für die Hottentotten eine der größten Delikatessen: es schmeckt wie Baumöhl, und kann, wenn es frisch ist, in großen Quantitäten getrunken werden, ohne daß der Magen davon beschwert wird, es hat viel Aehnlichkeit mit festem Marke. Die Kolonisten auf dem Kap kennen keine größere Delikatesse, als die Füße des Thiers. [62])

Hieher gehört auch der Tapir (HIPPOPOTAMVS *terrestris* L.) *), der sich bloß in Amerika findet. Die Schriftsteller vergleichen das Fleisch desselben fast durchgehends mit Rindfleisch, und finden es wohlschmeckend, angenehm, ja delicat. Die alten Thiere haben ein zähes und unverdauliches Fleisch.

Es

62) Das Fleisch des Flußpferdes ist eine Seltenheit und große Delikatesse nach dem Urtheile der Einwohner der Kapstadt: ob es gleich, nur gesalzen und als ein kostbares Geschenk, eingebracht wird. So lange das Fleisch jung und fett ist, kann man es wie mittelmäßiges gutes gesalznes Rindfleisch ansehen. Das Fleisch von einem alten Thiere war zähe. F.

*) TAPIR *Suillus* BLVMENB. Spr.

Es ist bekannt, daß der Geschmack des Fleisches von demselben Thiere sich ändert, nachdem es zahm erzogen oder in der Wildniß aufgewachsen ist: in dem letztern Fall hat es einen eigenthümlichen Wildpret-Geschmack. Ob derselbe bloß von dem verschiedenen Futter, oder auch von der körperlichen Bewegung abhängt, thut hier nichts zur Sache: genug, viele Menschen finden ein besondres Behagen an diesem Wildpret-Geschmack. Freunde der Leckereyen sind indessen mit diesem Geschmack nicht zufrieden, wenn nicht ein besondrer Beygeschmack und ein eigener Geruch damit verbunden ist, der eigentlich von der anfangenden Fäulniß herrührt, die das Fleisch größtentheils weit lockerer und mürber macht. Manche Nationen sind mit dieser anfangenden Fäulniß nicht zufrieden, sondern essen das Fleisch erst, wenn es vollkommen gefault ist. Wenn die Indianer in Mexiko Wildpret schiessen, so pflegen sie es mit einem Haufen Laub zu bedecken und eine Woche lang liegen zu lassen. Ungeachtet es alsdann stinkt und voller Maden ist, so kochen sie es dann erst auf, räuchern es, und kochen es von neuem: alsdann essen sie es mit Pfeffer, und es schmeckt dies Gericht so vortrefflich, daß selbst Gage, der vor der Bereitungsart einen Abscheu hatte, es dennoch sehr lecker fand. In Siam, wo man sonst kein Wild genießt, hat man eine Brühe, die aus schlecht gesalzenen und alsdann von der Fäulniß angegriffenen Krebsen besteht. In Arrakan ißt man keinen Fisch, der nicht schon angekommen ist, und man macht aus solchen angefaulten Fischen eine Art Brühe, womit alle Speisen gewürzt werden.

Die

Die Irokesen in Kanada finden besondern Geschmack an verfaultem Mays, den sie im Moraste vergraben und so langen lassen, bis er einen üblen Geruch annimmt.

Um aber wieder zu dem Wildpret zurück zu kehren, so nenne ich unter dem einheimischen das Elenn zuerst. Es hat zwar einen etwas gröbern und zähern Geschmack, indessen kommt derselbe doch mit dem Hirsch sehr überein. Man empfiehlt sogar dieses Fleisch als eine Magenstärkung. Das alte Elennfleisch muß aber erst künstlich zubereitet werden, wenn es auf ansehnliche Tafeln gebracht werden soll. Die jungen Elennthiere haben indessen ein weit mürberes und schmackhafteres Fleisch, welches dem Kalbfleische sehr nahe kommt. Gepökeltes Elennfleisch wurde zu Johanns des III. Zeit in der königlichen Küche gebraucht. — In Nordamerika giebt es sehr viele Elennthiere, unter den Nahmen Moose-deer und Orignal. Lahontan rühmt das Fleisch dieser Thiere als ungemein lecker: De la Potherie zieht es noch dem Hirsche vor. Schlözer behauptet, es sey das gewöhnliche Essen der Kanader: und Neal hält es für die größte Leckerey in Neuengland. Das Maul und die Zunge sind die besten Stücke an einem Elenn: und Pennant bezeugt, daß jährlich eine Menge Elennzungen aus Rußland nach England gebracht werde. Indessen muß man den Wildpret-Geschmack meistens durch zugemischten Essig zu verbessern suchen. [63])

Der

63) Die geräucherten oder gesalzenen Elennzungen, welche häufig aus den nordöstlichen Provinzen Rußlands

Der Hirsch ist fast in der ganzen alten Welt ausgebreitet, und sein Fleisch giebt eine sehr gesunde Nahrung, ist aber, nach der Verschiedenheit der Arten und der Umstände, mehr oder weniger lecker. Der eigentliche Hirsch (CERVVS *Elaphus*) wird von allen bekannten Nationen, bis zu den Bewohnern der Meerenge von Panama, gegessen. Der Herausgeber vermuthet indessen, daß in der letztern Gegend eigentlich der virginische Hirsch (Dama virginiana RAI. Virginian Deer PENN.) zu Hause ist. Forsters Nachrichten zufolge, besteht die vornehmste Nahrung der Eskimo's in dem Hirschfleische. Auch in Neuengland, in Paraguay, in Mingrelien, am Senegal und in China hält man einen Hirschbraten für das beste Wildpret, was man bekommen könne. Wenn Pennant, Houttuyn und andere Schriftsteller, das Hirschfleisch für dürre, ungesund, unverdaulich und widrig halten; so muß dies wohl nur von alten Thieren, oder zur Brunstzeit verstanden werden. Aber Niemand läugnet, daß das Fleisch der Schmalthiere und Hirschkälber ungemein schmackhaft und gesund sey. Lawson versichert auch, daß die Hirsche weit besser zu essen seyn, die sich in bergichten, hohen Gegenden aufhalten, als die in Thälern und niedrigen Feldern leben. Aus diesem Grunde haben die Hirsche in Karolina einen so großen Vorzug vor vielen andern. Houttuyn gesteht, daß der Hirsch bis ins dritte

lands nach Petersburg gebracht werden, schmecken gut: allein eine gute Rindszunge ziehe ich dieser Delicatesse vor.

F.

dritte Jahr ein schmackhaftes Fleisch habe, aber, daß es nachher auch nicht mehr zu genieſſen sey: junge Hirschkälber werden für eine Leckerey gehalten, die sich für fürstliche Tafeln schickt.

Zu den besten Stücken am Hirsch rechnet man das Zimmer und einige Theile der Lenden, auch das Maul, die Zunge und Ohren: aber das leckerste von allen sind doch die Hirschkolben, oder die jungen, noch weichen Geweihe, die mit einer haarichten Haut überzogen sind. Man kocht sie, schneidet sie in Scheiben, nachdem man die haarichte Haut abgezogen hat, und bereitet sie nach den Regeln der Kochkunst zu. Sie sind ausserordentlich wohlschmeckend, und für Entkräftete eine wahre Erquickung, wenn Houttuyn sie gleich für etwas schwer zu verdauen hält.

Das Fleisch des Tannhirsches (CERVVS *Dama*. Dof-hjort) ist noch wohlschmeckender als das eben erwähnte: auch fetter. Die Tannhirschkälber hält Zückert für das leckerste Wildpret.

Die Giraffe (GIRAFFA *Camelopardalis* BLVMENB.) hat, nach Coetlogon, ein sehr wohlschmeckendes und zartes Fleisch. Die Hottentotten machen viel daraus, und die Jungen sollen, ungeachtet des geringen Beigeschmacks, ausserordentlich lecker seyn.

Das Reh hat das beste Fleisch unter allen Hirscharten; wenigstens übertrifft es das Hirschfleisch an Wohlgeschmack. Indessen kommt sehr viel auf die Beschaffenheit des Thiergartens und der Weide an, deren das Thier genießt. Wo die Rehe auf sumpfigem Boden gehen müssen, da ist das Fleisch ganz ungenießbar. Aber auf hohen und mit Buschwerk bewachsenen Orten erlangen sie ein ungemein schmackhaftes Fleisch, vorzüglich die Rehspiesser, und Schmalrehe. Rehe aber, die über zwey Jahre alt sind, haben ein trockenes und unschmackhaftes Fleisch: besonders gut ist das Fleisch der Rinken (Weibchen) und der Kützchen (Jungen unter einem Jahre.)

Das Rehnthier muß unter die größten Wohlthaten der Vorsehung für nordliche Länder gezählt werden. Wir wollen hier den Gebrauch des zahmen Thiers bey nordischen Völkern nicht schildern, sondern uns bloß bey dem Fleische des wilden Rehnthiers verweilen. Zückert nennt es den besten und gesundesten Wildbraten in nordlichen Ländern. De la Motraye hält es für leckerer und saftiger als das Hirschfleisch. Die Engländer erquickten sich auf Spitsberghen ungemein damit. — Das Caribou an der Hudsonsbay, dessen Fleisch de la Potherie dem Hirschfleische vorzieht, und es mit dem Kalbfleisch vergleicht, ist nichts anders als ein wildes Rehnthier. Die geräucherte Rehnthierzunge soll eine besondere Leckerey seyn. Auf K. Johanns III. Tafel gab es gesalzenes Rehnthierfleisch. — Im höchsten

Norden

Norden werden die Rehnthiere auf eine kurze Zeit unbegreiflich fett. 64)

Vom Steinbock (CAPRA *Ibex*) sagt Zückert, sein Fleisch sey hart und schwer zu verdauen. Indessen muß dies nur von alten Steinböcken gelten, da die Jungen von vielen für ausserordentlich lecker gehalten werden. Scheuchzer macht zwey Abarten der Schweizerischen Steinböcke: die eine Art hält sich mehr in niedrigen Wäldern auf, hat aber nicht so wohlschmeckendes Fleisch, als die andere Art, die auf den höchsten Alpen lebt, und nur im härtesten Winter herab kommt, und deren Fleisch ungemein zart und delicat ist, weil sie fast bloß von gewürzhaften Kräutern lebt.

Das Fleisch der Gemse (ANTILOPE *rupicapra*) schätzt man auf den Alpen sehr, und Coxe fand es ungemein lecker.

Güldenstädts kaukasische Gemse *) soll für die Georgier und andere kaukasische Völker eine wahre

64) Wahrscheinlich ist das auf den Nordischen Alpen häufige Isländische Moos, welches bis zum Erstaunen nährend ist, und von den Rehnthieren gerne verzehrt wird, die Ursache, daß sie so fett werden, denn selbst in Krain, gebraucht man dies Moos um mageres Vieh in kurzem fett zu machen. S. Scopoli annus hist. natur. II. p. 112. Obs. 1 & 2.

F.

*) CAPRA *Aegagrus* PALLAS. Bezoarziege heißt sie bey einigen, weil sie den meisten Bezoar giebt.

Spr.

Leckerey seyn. — Die Bastard-Ziege auf Jamaika hat ein ausserordentlich wohlschmeckendes Fleisch.*) 65)

Das Muffelthier (CAPRA *Ammon*) wird von vielen Auctoren für das ursprünglich wilde Schaaf gehalten. Man findet es auf hohen Gebirgen in Korsika, Sardinien, auf Cypern, in Sibirien und Kamtschatka. Das Fleisch ist sehr lecker. Im Herbste bekommt das Thier zwey bis drey Daumen hohes Speck auf den Rücken, welches, so wie das Fleisch, vortrefflich seyn soll. Das letztere, soll gebraten, die größte Aehnlichkeit mit Rehbraten haben. In Korsika und Sibirien hält man das Fleisch für eine ausserordentliche Leckerey.

Unter dem Nahmen Gazelle begreifen die Reisenden gewöhnlich so sehr verschiedene Thiere, daß man öfters gar nicht im Stande ist, die Art zu bestimmen, welche sie damit gemeint haben. Gewöhnlich rechnet man sie itzt zu der Gattung Antilope, welche Forster, Pallas und Pennant von der Capra, als eine besondre Gattung, getrennt haben. Indessen ist man doch hin und wieder streitig, welche Arten man

*) *Brown* natur. history of Jamaica p. 488. Es scheint dies Thier bloß eine Abart, der aus Europa dahin gebrachten Ziegen zu seyn. Spr.

65) Es ist des Buffon, Bouc de Iuda oder Whidah Bock, der in Jamaika und den Antillen sehr häufig ist, und von Afrika zuerst herüber gebracht, keinesweges aber vorher in Amerika oder den Inseln einheimisch gewesen ist. F.

man zu der einen oder andern Gattung rechnen soll, da der Unterschied der geringelten oder rauhen Hörner theils nicht wesentlich, theils nicht auffallend genug ist.*) — Im Ganzen kommt das Fleisch dieser Thier-Gattung dem Gemsenfleisch oder dem Fleische des Tannhirsches sehr nahe. Wo die Antilopen hinreichende Weide haben, da wird ihr Fleisch mürbe, wohlschmeckend, fett, und ist leicht zu verdauen. 66)

1. Der Pasan (ANT. *Oryx* PALL. Aegyptian Antilope PENN.) ist im ganzen nordlichen Afrika, in Arabien, Persien, Indien, bis nach Tunkin, zu finden. D'Avity rühmt das Fleisch, wegen seines vortrefflichen Geschmacks: Alpin vergleicht es mit dem Rehfleische. De la Boullaye le Gouz bezeugt, daß das Fleisch dieses Thiers in Indostan zwar trocken sey, aber in Pasteten gebraucht werde.

*) Auch haben viele Antilopen eben den Bart der Ziegen und Steinböcke, ungeachtet wohl die meisten unbärtig sind.

Spr.

66) Ziegen haben eine Gallenblase, allein die Antilopen haben, so wie die Hirschgattung, keine Gallenblase: dies unterscheidet sie zur Gnüge, so daß man sie eben durch diesen Character sowohl von den Ochsen-Gattungen als auch den Ziegen sehr gut als abgesondert ansehen kann. In der Zoologie ist es gut die Zergliederung zu Festsetzung der Gattungen zu Hülfe zu rufen, so wie ebenfalls die Gattungen der Steinarten in der Mineralogie blos durch die Chemische Zerlegung kann bestimmt werden. Das äußere Ansehen muß die Arten in beyden bestimmen.

F.

2. Die Bezoar-Gazelle *) hat in Mingrelien ein ungemein leckeres Fleisch. [67])

3. ANTILOPE *Bubalis* PALL. Das Hartebeest auf dem Kap, hat ein feines, trockenes, aber angenehm schmeckendes Fleisch. Dieses Thier wird auch verstanden, wenn einige Schriftsteller von einer kleinen Kuh in Afrika sprechen, deren Fleisch von Demanet leckerer als irgend ein anderes Wildpret beschrieben wird. [68])

4. Die Saiga, der Sahuk des Grafen Büffon: (ANT. *Saiga* PALL. CAPRA *tatarica* L. Scythian Antilope PENN.) (κολος des Strabo) ist das gewöhnliche Nahrungsmittel der Anwohner des Irtisch. Das Fleisch soll einen sehr guten Geschmack haben, aber nicht sehr fett seyn. Beauplain vergleicht es mit dem Rehfleische. Da indessen das Thier mit unter Wermuth frißt, so nimmt das Fleisch einen sehr starken Geschmack an, der aber verschwindet, wenn man es bratet, und kalt werden läßt. In der Ukraine macht man aus dem Kopf eine besondere Leckerey.

5. Die

*) Ich vermuthe, daß diese Bezoar-Antilope, von der wir keine deutliche Beschreibung haben, nichts anders als der wilde Ziegenbock (C. *Aegagrus*) ist. Spr.

67) Diese Bezoar-Gazelle ist wohl bestimmt und eine wirkliche Antilopen-Abart, denn sie gehört eigentlich zur Antilope Oryx. F.

68) Die petite vache brune ist von der Antilope Bubalis des PALLAS noch sehr verschieden. Ich nenne die letzte Antelope Bucula. F.

5. Die Kropf=Gazelle (ANT. *gutturosa* PALL. Chinese Antelope PENN.) hat, nach Pallas, ein sehr wohlschmeckendes Fleisch: so wie auch die ANT. *subgutturosa* GÜLDENST. *) 69)

6. Das Kapsche Elenn (ANT. *Oreas* PALL. Indian Antelope PENN. Empofos der Kaffern.) hat ein noch feineres und schmackhafteres Fleisch als das Hartebeest. Die Brust ist ausserordentlich fett, und wird für eine große Leckerey gehalten.

7. Der Kevel (ANT. *Kevella* PALL. Flathorned Antelope PENN.) scheint den Wildbraten zu liefern, den de la Caille als den einzigen schmackhaften auf dem Kap rühmt. Auch Kolbe rühmt das Fleisch des Kevel als eine Leckerey. Was der Kapsche Steinbock des Sparrman sey, weiß der Herausgeber nicht zu bestimmen. **) Auch das Fleisch des Chamois rühmt Brookes, ungeachtet es trocken und mager ist. 70)

8. Der Gnou (ANT. *Gnou* SPARRM. BOS *Poëphagus* FORST.) hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch

*) Ist dies der Dschairan der Perser? Spr.

69) Die Ant. gutturosa des Pallas, ist der Dseren der Tatarn, der Dschairan der Perser scheint die Kevel=Antelope zu seyn. F.

**) Wahrscheinlich die Corinne (ANT. *Corinna Pall.*) Spr.

70) Die Antilope Dorcas des Aelian ist des Linne' Capra Gazella. Man hat ausserdem noch 3 Abarten von dem Thiere α) A. platyceros: dies ist die Kevel, β) Ant. maculata ist Büffons Bosbok und die Korine, und γ) Ant. euchore, diese ist der Kapsche Springbock. F.

Fleisch, das dem Fleisch der übrigen Gazellen ähnlich ist. [71])

9. Der Kapsche Springbock scheint Herrn Sparrman die ANT. *Pygarga* PALL. zu seyn; indessen bleiben bey dieser Bestimmung doch noch Schwierigkeiten übrig. Das Fleisch ist saftiger und schmackhafter als das Fleisch aller übrigen Kapschen Gazellen. [72])

10. Das Fleisch des Kudu (ANT. *Oryx*) *) soll dem Fleisch des Gnu im Geschmack sehr nahe kommen.

11. Der Nylgau (ANT. *picta* PALL.) **) eine ostindische Gazelle, die, nach Berniers Bericht, dort so sehr geschätzt wird, daß der große Mogol seinen Omrah's sie gebraten zum Geschenke schickt.

12. Die Nossi, eine kleine Gazelle in Angola, von der Grösse einer Katze, soll, nach Cavazzi, ein vortreffliches Fleisch haben. Es muß ANT. *regia*

71) Der Gnu ist nach Sparrmans Zerlegung des Thiers, kein Ochse, sondern eine Antilope A. Poephagus. F.

72) Der Kapsche Springbock ist eine Abart der Ant. Dorcas: und des Pallas Ant. Pygargus ist des Buffon Koba oder grande vache brune. F.

*) Sparmann's Kudu ist nicht ANT. *Oryx*, sondern ANT. *Strepsiceros* PALL. striped Antelope PENN. A. *Oryx* hat grade, der Kudu spiralförmig gewundene Hörner. Spr.

**) White-footed Antelope. PENN. A. *albipes* ERXL. Spr.

regia ERXL. oder ANTIL. *Grimmia* PALL. seyn. *) 73)

Das Bisamthier, (MOSCHVS *moschifer* L.) wird in Tunkin und Sina sehr gern gegessen. Marco Polo rühmt es als eines der besten Fleischgerichte, und Bell vergleicht es mit dem Rehfleische. Die Russen

*) Eher jene, als diese. Diese hat die Grösse eines Tannhirschkalbes. Aber die Zwerg-Antilope (A. *Pygmæa* PALL. A. *regia* ERXL. Chevrotain du Senegal BVFF.) ist noch keinen Fuß hoch, und erstreckt sich vom Senegal durch ganz Guinea.

Spr.

73) Der Nsossi des Cavazzi ist unstreitig die Ant. regia des Erxleben oder pygmæa des Pallas: allein die Grimmia ist der Kaapsche Duykerbock, des Vosmaer Iufferbockje. Das Chevrotain du Senegal scheint ein Bisamthier zu seyn; denn es giebt beide sehr kleine Thiere in der Gegend. Außer den hier angeführten Antilopen, giebt es noch mehrere Arten als 1) die Ant. Scripta, Guib des Buffon, Kaapsche bonte Bock der Holländer am Vorgebirge der guten Hofnung. 2) Ant. glauca. leucaphaea des Pallas und Kaapsche blaauwe Bock. 3) Ant. Cervicapra (Addax Plinii) vielleicht ist dies der Gulungos einiger Reisebeschreiber. 4. Ant. Capreolus, Kaapsche Rehbock. 5) Ant. reduncа. Büffons Nanguer. 6) Ant Dama Büffons Nagor, Kaapsche Steinbock und dessen Abarten. α) Ant. melanotis, Kaapsche Greisbock, β) Ant. pallida Kaapsche Bleekbok. 7) Ant. Oreotragus, Kaapsche Klipspringer. Vielleicht giebt es noch mehrere Arten.

F.

Russen und Tatarn, besonders in Krasnojarsk, essen es ebenfalls. Aber in andern Gegenden Sibiriens verabscheut man das Fleisch, wegen des starken Geruchs, den es beim Männchen hat: das Weibchen ist frey von diesem Geruche, und die Jungen haben ein sehr mürbes und wohlschmeckendes Fleisch.

Der Meminna (M. *Meminna* ERXL. Indian Musk PENN.) auf Ceylon, ist ebenfalls sehr gut zu essen.

Der Zwergmoschus (M. *pygmæus* L. Chevrotain des Indes BVFF.) hat ein vortrefflich schmeckendes Fleisch.

Der Wirrebocerra (M. *americanus* ERXL. Brasilian Musk PENN.) ist, nächst dem Wasserschwein, das beliebteste Wildpret in Surinam. Fermin hält das Fleisch für unendlich besser als Hirschfleisch.

Das Lob ist unstreitig übertrieben, welches man dem Auerhahn (TETRAO *vrogallus*) beylegt, daß das Fleisch desselben unter den auserlesensten Leckereyen eine Stelle verdiene. Indessen kann man nicht läugnen, daß es dennoch einen recht guten Geschmack hat, den ihm Ström, Sibbald, und andere Schriftsteller beylegen. Jovius zieht den Auerhahn den Fasanen vor. Cranz versichert, daß das Fleisch vorzüglich lecker werde, wenn man es in der Luft hängen lasse. Zur Krönungsfeier des Kaisers Leopold I. wurden 80 Stück Auerhähne verschrieben: und an verschiedenen Orten ist es noch itzt Gebrauch, bey feyerlichen Gelegenheiten gebratene

Auer-

Auerhähne aufzutragen. Hammer versichert, daß, wenn das Fleisch mürbe geklopft, dann gespickt und unter beständigem Zugiessen von Butter gebraten werde, daß es alsdann sehr wohlschmeckend sey. Von den Wacholderbeeren soll der Auerhahn einen vortrefflichen Geschmack bekommen, und diese sind, wenigstens im Winter, in vielen Gegenden seine einzige Nahrung. Bielke sagt, das Fleisch schmecke im Winter nach Fichtensprößlingen: im Sommer aber verschwinde dieser Beygeschmack, wenn der Auerhahn von Insecten und Fröschen lebt. Die Einwohner von Nordland räuchern die Auerhahns-Brüste und der Herausgeber glaubt, daß das Fleisch auf diese Art ganz vorzüglich wohlschmeckend werde. 74)

Das Birkhuhn (TETR. *Tetrix*) hat meistens ein zarteres, mürberes und gesunderes Fleisch, als der Auerhahn; aber man muß dasselbe doch spicken, weil es sehr trocken ist. Charleton hält das Birkhuhn für gesunder und schmackhafter als das gewöhnliche Huhn. Die Birkhühner in Schottland sollen besonders lecker seyn. Beym See Baikal werden

74) Der Auerhahn pflegt im Winter und Frühlinge die Kätzchen (Iuli) von Birken, Ellern, Haselnüssen und anderen Bäumen, auch Wacholderbeeren häufig zu essen, wovon sein Fleisch einen bittern Geschmack bekommt, den nicht alle Menschen gut finden. Im Winter bringt man von Ustiug, Wologda, und Belozero eine große Menge Auerhähne nach St. Petersburg, so daß im Jahre 176$\frac{5}{6}$ das Stück nicht mehr als 10 Kopeken = 28$\frac{4}{5}$ Pfenning galt. Ihr Fleisch ist schwarz, trocken, etwas bitter, und von alten Vögeln hart. F.

werden sie im Sommer so fett, daß sie nicht fliegen können, sondern daß man sie mit der Peitsche erlegen kann.

Unter dem unbestimmten Nahmen Rebhuhn, findet man bey Reisebeschreibern so viele und verschiedene Arten von Vögeln angeführt, daß es fast unmöglich ist, ihnen allen ihre systematische Nahmen anzuweisen. Gewöhnlich versteht man TETRAO *Perdix*: oft aber auch, besonders in südlichen Ländern, T. *rufus*: nicht selten wird auch T. *arenarius* damit verwechselt. — Die gewöhnlichen Rebhühner werden von den meisten Menschen für ein sehr angenehmes Essen gehalten. Die Russischen Rebhühner sollen zwar grösser als die deutschen, aber nicht so schmackhaft und fett seyn. Alle Nationen stimmen darin überein, die Rebhühner sehr wohlschmeckend zu finden. Die alten üppigen Römer lernten diesen Vogel nicht eher als zur Zeit des bürgerlichen Krieges zwischen Vitellius und Otho, nach dem Plinius, kennen. Die besten Rebhühner sollen in Ungarn in der Grafschaft Zolnock, zu haben seyn.

Das rothe Rebhuhn wird in Frankreich noch mehr geschätzt als das graue: in England aber das letztre mehr. Indessen fand Coetlogon keinen sonderlichen Unterschied. In Spanien sind die rothen Rebhühner gewöhnlich etwas dürre. Auf Minorca ist das Fleisch eine wahre Leckerey, so lange sich die Vögel von bloßen Körnern nähren; bekommt aber einen unangenehmen Geschmack, wenn sie die Beeren des Mastixbaums (PISTACIA *Lentiscus*) fressen. Vom Thymian bekommt es einen vortrefflichen Geschmack. Auf Maltha sollen die Rebhühner fetter

seyn,

seyn, als in irgend einem andern Lande. — Reisende durch Afrika rühmen die großen Rebhühner dieses Landes ungemein. Auf der Küste Guinea und in Gore sind sie von der Größe der Hühner, und haben einen auserlesenen Geschmack. In Hindostan hingegen sind sie magerer und dürrer, als daß man sie essen könnte. 75)

Welche besondere Art von Rebhühnern in Amerika vorzüglich gangbar ist, weiß ich nicht, da von der weitläufigen Gattung TETRAO sehr viele Arten dort einheimisch sind. In Gujana sind die jungen Rebhühner doppelt so groß als die europäischen, und dabey sehr fett und saftig. Oviedo versichert, nichts leckerers gegessen zu haben, als die großen vortrefflichen Rebhühner auf Cuba. Auch in Karolina, Virginien, Akadien, Kanada, Kalifornien und Neu-Yersey

75) Außer dem rothen gewöhnlichen Rebhuhne, welches schon in Bourgogne und Perigord in Frankreich angetroffen wird; findet man in Afrika und auch auf der Insel St. Helena die Bartavelle, welche viel größer ist, als das rothe Feldhuhn. Es sollte also eine neue Art seyn. Am Vorgebirge der guten Hofnung giebt es noch eine Art Feldhühner, welche Kolbe für Fasanen hielt, weil die dortigen Einwohner sie so nennen; sein beständiger Widersacher und Tadler, und der ihn doch an hundert Orten ausschreibt, der Abt de la Caille nennt sie auch des Faisans. Allein diese Fasanen sind eine neue zweygespornte Art Feldhühner Tetrao capensis.

F.

sey sind die Rebhühner weit schmackhafter und trefflicher als in Europa. [76])

Das Schneehuhn (TETR. *Lagopus*) hat ein schwarzes, trockenes Fleisch, das dem Hasenfleisch sehr ähnlich ist. Es hat einen pikanten, aber angenehmen Geschmack, und ist ungemein gesund. In der Gegend der Hudsonsbay giebt es ganz vortreffliche Schneehühner.

Das Haselhuhn (TETR. *Bonasia*. Hjerp.) ist allgemein bekannt: das Fleisch ist weiß, derbe, mürbe, gesund und schmackhafter, als das Fleisch der Rebhühner. Das Klopfen des Fleisches hält der Herausgeber für überflüssig, so wie auch das Einlegen desselben in Wein und Essig, um es mürbe und schmackhaft zu machen. In Schwedens südlichen Provinzen ist das Haselhuhn grösser als in Nordland. Sehr häufig findet sich dieser Vogel in den polnischen Wäldern. Poloni nihil habent hac aue frequentius: CALEPIN. In Mazuren wird das Fleisch für die größte Leckerey gehalten, und auf die vornehmsten Tische gebracht. In Ungarn heißt das Haselhuhn Tschazarmadar, oder

76) Die 4 Nord-Amerikanischen Feldhühner sind von mir in den Beyträgen zur Völker- und Ländekunde Th. III. S. 204 — 214 beschrieben, und sind folgende: 1) Tetrao Canadensis und Canace L. welche beyde einerley sind. 2) Tet. Lagopus. 3) Tetrao togatus. 4) Tetrao phasianellus, welches vom Auerhahne verschieden ist, ob es gleich Linne nur zu einer Abart macht. 5) Tet. umbellus, 6) Tet. Cupido. 7) Tet. mexicanus. 8) Tetrao marilandicus. 9) Tet. virginianus. 10) Tet. cristatus. Die übrigen 6 habe ich nur um der Vollständigkeit hier hinzugefügt. F.

oder Kaiservogel, weil man ihn bloß für eine Speise des Kaisers hält. Auch die alten Römer schätzten das Haselhuhn ungemein: die besten findet man in Litthauen und Preussen. — Eine Art Haselhuhn, unter dem Nahmen Nou-tou-rou ist in Sina sehr gangbar: auch in der Gegend von Tobolsk giebt es vortreffliche Haselhühner. [77])

Die norwegischen Wachteln rühmt Hammer als sehr delikat: Coetlogon zieht sie den Fasanen und Rebhühnern vor. Büffon hält die Wachteln überhaupt für wohlschmeckend, gesund und leicht verdaulich, und für vorzüglich lecker, wenn sie jung und fett sind. Am meisten werden die Wachteln von Lancashire und Biscaja gerühmt. In Deutschland füttert man die Wachteln in Zimmern, und bratet sie alsdann, wenn sie fett sind. Im Oestreichischen hält man sehr viel auf diesen Vogel. Auf den Inseln des Archipelagus werden die Wachteln mit Essig eingemacht und sind alsdann ungemein lecker. Wenn die Wachteln im Frühlinge aus Afrika nach Neapel kommen, so pflegen sie bisweilen giftig zu seyn.

Die Frankolinen (TETRAO *francolinus*) wurden in alten Zeiten für eine große Leckerey gehalten. Vorzüglich berühmt waren die jonischen (attagen ionicus). Bey den festlichsten Mahlzeiten der römischen Kaiser wurden Kramtsvögel und Frankolinen aufgetragen. Galen verglich diesen Vogel mit

77) In Böhmen, Schlesien, Kurland, Liefland, Esthland, und in dem ganzen Rußischen Reiche, so weit Haselbüsche, Birken und Ellern wachsen, sind Haselhühner anzutreffen. F.

dem Fasan. Viele Schriftsteller halten ihn für das leckerste Geflügel, was man essen kann. Auch ist das Fleisch sehr gesund, und wird den Rebhühnern in Sicilien vorgezogen. An manchen Orten ist die Jagd auf diesen Vogel verboten, weil er so selten und kostbar ist.

Die pyrenäische Ganga, oder die Alkata der Araber, die ebenfalls zu dieser Gattung gehört, und sich durch die beyden langen Schwanzfedern unterscheidet, hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch. Es ist eigentlich ein Gebirgsvogel, und wird in Aegypten, wegen seines gewürzhaften Geschmacks und in Haleb, gegessen. — Shaw's Kitawiah, dessen Fleisch sehr lecker seyn soll, ist TETRAO *arenarius* PALL.

Der Kranich (ARDEA *Grus*) wurde vordem häufiger gespeiset als gegenwärtig. Zu Plinius Zeiten trug man ihn auf die besten und vornehmsten Tafeln. Unter König Eduard I. hielt man den Kranich für eine große Leckerey. La Bruyere versichert, daß man in Frankreich zur Winterszeit die Kraniche gebraten und gespickt, mit Pfeffer und Gewürznelken, sehr gerne ißt. Indessen ist doch dieser Geschmack so wenig allgemein, daß man vielmehr, des zähen Fleisches wegen, diesen Vogel dort wenig schätzt. Die Jungen sollen indessen ein delicates Fleisch haben. Rajus fand die in Rom auf den Märkten verkäuflichen Kraniche sehr wohlschmeckend. Auch ist in der That das Fleisch sehr gut zu essen, wenn der Vogel keine Fische sondern Gewürme und Körner frißt.

frißt. Plutarch lobt die gemästeten Kraniche seiner Zeit, und zu Oribasius Zeiten ließ man die wilden Kraniche einige Tage an der Luft hängen, ehe man sie speisete. — In Deutschland verachtet man das Fleisch dieses Vogels, weil es hart, zähe, schwarz und unverdaulich ist. Als sich die Holländer bey den Japanischen Magnaten recht beliebt machen wollten, setzten sie ihnen vorzüglich gebratene Kraniche vor. [78])

Das Fleisch des Pfauen-Reihers (A. *pavonia* L.) soll, nach Demanet, sehr wohlschmeckend und nährend seyn.

Der americanische Reiher (A. *americana*) hat ein zähes Fleisch, wovon man aber vortreffliche Suppen kochen soll.

Der Fischreiher (A. *cinerea*) hat ein hartes Fleisch, von einem Fisch-Geschmack. Das Fleisch der Jungen ist jedoch mürbe, und die Brust das beste Stück von den alten Vögeln. In Frankreich soll, nach Nobleville, ein gebratener Fischreiher für eine Delicatesse gehalten, und besonders in Pasteten aufgetragen

78) Auf dem Schmause bey der Inthronisation des Erzbischofs, Georg Nevell von York, unter Eduard VI. wurden auch 204 Kraniche, 204 Rohrdommel, 400 Reiher und 1000 Egretten verzehrt, und als unter Heinrich VIII. Sir John Neville seine zwey Töchter verheirathete, wurden auch Kraniche, Reiher und Rohrdommeln als auserlesene Leckereien verzehrt. S. Leland Collectanea VI. 2. und The form of Cury, a Roll of ancient English Cookery, compiled about A. D. 1390. London. 1780. 8vo p. 67. und Appendix. F.

tragen werden. Auch verdient der Fischreiher noch allemahl den Vorzug vor dem Kranich.

Der **Kokoi** (A. *Cocoi* L.) kommt in Rücksicht des Fleisches mit dem Kranich vollkommen überein.

A. *violacea* wird auf Jamaika gegessen, und soll auf den Bahama-Inseln einen vortrefflichen Geschmack haben, wenn er bloß von Krebsen lebt.

Auch der **blaue Reiher** (A. *caerulea*) ist in Jamaika ziemlich gut.

Die **Rohrdommel** (A. *stellaris*) wurde zu Henrichs VIII Zeiten in England auf die besten Tafeln gebracht. Das Fleisch hat keinen Fischgeschmack, sondern kommt mit dem Hasenfleisch überein. [79])

Ausser diesen Linne'ischen Arten hat **Browne** noch die *Ardea subfusca maior* (the ducking Hen) die auf Jamaika für den besten Wildvogel-Braten gehalten wird. **Ulloa** rühmt die *Ardea mexicana cristata* BRISS. als die leckerste Reiher-Art, die in Porto Belo gegessen wird. — Ferner nennt **Barrere** den **Touyouyou**, *Grus cinerea*; dessen Jungen ein sehr mürbes Fleisch haben sollen. Das Fleisch der Alten aber schmeckt thranicht. [80]) — In dem

79) Den großen Rohrdommel (Ardea stellaris L.) und auch den kleinen (Ardea minuta L.) habe ich selbst geschoßen und gegessen, und ihr Fleisch nicht übel gefunden. F.

80) Der Tujuju oder Touyouyou in Guiana ist keinesweges eine Ardea sondern des Linne' Struthio Rhea, der in Tschile Suri, in Brasilien, Yardu, Yandu, Andu, und Nhandu-Ghuacu, in Guiana Tujuju und am Maragnon Sallian genannt

der großen Tatarei giebt es eine Reiherart, die außer dem rothen Schnabel, Flügel und Schwanz, ganz weiß ist. Das Fleisch soll sehr lecker seyn, und dem Fleisch der Haselhühner nahe kommen. Dies ist die A. *leucogeranos* PALL.

Unter den Schnepfen giebt es sehr viele, die fast allgemein für Leckereyen gehalten werden.

1. Die Moosschnepfe oder das Brachhuhn (SCOLOPAX *arquata*) wird von Zückert, Willoughby und andern, für sehr wohlschmeckend und lecker gehalten. In Sardinien bezahlt man diesen Vogel doppelt so theuer als das Rebhuhn. Pennant hingegen fand das Fleisch widrig, unschmackhaft und thranicht. [81])

2. sc. *Phæopus* L. hat, nach Leem, ein wohlschmeckendes Fleisch.

3. Die Heerschnepfe, Bekasse, (sc. *Gallinago*. Horsgöken) kommt oft unter dem Nahmen der Bekassine vor, und ist einer der schmackhaftesten Vögel. Das Fleisch wird allgemein als ganz

genannt wird. Der Vogel ist im ganzen südlichen gemäßigten Amerika einheimisch, ist 6 Fuß hoch; grau oben, weiß unten; und hat Sporne an den Flügeln. F.

81) Dieser Vogel pflegt sich zur Zeit der Heu- Erndte und des Brachens der Winterfelder einzustellen. Der gemeine Mann um Halle nennt ihn den Keulhacken. Sein Geschmack ist unstreitig gut, und, wenn er jung und fett ist, vortrefflich. F.

vortrefflich und mürbe gerühmt. Es gehört zu den vornehmsten Wildbraten in Rom. Als der Papst Clemens XIV. sich einst das Gelübde der Dürftigkeit auflegte, enthielt er sich mit Fleiß auch dieser Bekassinen. In Karolina, in Batavia und auf der Küste Koromandel sind sie noch grösser und wohlschmeckender als in Europa. Das Eingeweide mit dem Koth hält man bekanntlich für einen ganz besondern Leckerbissen.

4. Die Regenschnepfe, Bekassine (sc. *Gallinula*) hat ebenfalls ein sehr mürbes und wohlschmeckendes Fleisch. Dampier erwähnt einer Art kleiner *Corlieux* im mittlern Amerika, deren Fleisch weit wohlschmeckender seyn soll, als das Fleisch der großen.

5. sc. *glottis* L. ist ebenfalls sehr gut zu essen.

6. sc. *Totanus* L. Chevalier, wird in Frankreich für eine besondre Delicatesse gehalten.

7. Die Sumpfschnepfe (sc. *limosa* L.) oder die doppelte Bekassine, wird im Herbste, von dem Korne, so fett, daß die Fetthaut bisweilen platzt, wenn sie vom Schuße niederfällt. Es wird dieser Vogel für eine vorzügliche Leckerey gehalten.

8. Die Waldschnepfe (SCOLOPAX *rusticola* L.) ist bekannt genug. Das Fleisch ist mürbe und lecker. Zur Winterszeit soll es in England wohlschmeckender seyn als im Sommer. Die Schenkel werden dort für das beste Stück gehalten. In Italien zieht man die Bekassen den Rebhühnern vor, und genießt die Eingeweide mit dem Koth als etwas besonders leckeres. Ja, in Krain und in der Steiermark wird der letztere sogar roh gegessen. — In Karolina sind die Bekassen kleiner als in Europa,

aber

aber ebenfalls sehr delicat. In Schweden sind sie in ihrer besten Jahreszeit nicht zu haben, sondern blos im Frühling: denn im Herbste ziehen sie in südliche Länder. [82])

Der Staar (STVRNVS *vulgaris*) wird zwar in England, wegen seines pikanten Geschmacks, nicht gegessen. Indessen hat dieses Pikante bloß in der Haut seinen Sitz: wird diese abgezogen, und der Kopf abgerissen, sobald der Vogel geschossen ist, so ist er doch eßbar. Inzwischen hat der Staar doch in der Regel ein trockenes, zähes Fleisch, und wurde daher in Rom wenig geachtet. Martialis nennt die Staare inopes. Im Oestreichischen speiset man die jungen Staare, wenn sie fett sind, aber nicht die al-

 ten.

82) Die Waldschnepfe hält sich bey uns im Sommer in feuchten, mit Quellen und Bächen durchwäßerten, Wäldern auf, im Winter im Dickigt, bey warmen Quellen, die nicht zufrieren. Es ist ein Nachtvogel, der des Nachts seine Nahrung in feuchten Brüchern sucht, und mit Anbruch des Tages nach seinem Lager im Walde zurückkehrt. Man fängt sie in England in Netzen, in den durch die Gehölze gehenden Wildbahnen. Seine fetten Keulen sind sehr vortrefflich zum Essen. Das Englische Sprüchwort darüber heißt:

Had the Partridge but the Woodcocks thigh,
It would be the finest bird, that ever did fly.

„Hätte das Rebhuhn nur der Waldschnepfen Schen„kel, so wäre es der schönste Vogel, der je die Luft „durchflog.„ F.

ten. In Rom werden keine Vögel so häufig gegessen, als Bläßhühner und Staare. Wenn sich der Staar in der Nähe der Weinberge aufhält und von Trauben lebt, so wird das Fleisch, besonders der Jungen, wohlschmeckend. Der gemeine Mann in Frankreich ißt sie sehr gerne: und an manchen Orten sollen sie wirklich mit den Kramtsvögeln viele Aehnlichkeit haben. [83])

Die Golddroßel (ORIOLVS *Galbula*) bekommt ein so fettes und wohlschmeckendes Fleisch, daß sie in dieser Rücksicht keinem europäischen Vogel nachsteht. In Italien wird daher das Fleisch für ungemein lecker gehalten. An manchen Orten, wo der Vogel von Feigen lebt, nimmt das Fleisch einen ganz vortrefflichen Geschmack an. In Aegypten stellt man diesem Vogel, besonders im May, nach, wo er beynahe nur aus einem Fettklumpen besteht. —

O. *phoeniceus* in Karolina ist ebenfalls sehr fett, und giebt ein vortreffliches Fleischgericht: so wie auch O. *Xanthornus* in Mexiko. [84])

Der

83) Staare haben ein bitteres Fleisch, weil sie von den im Kühmiste erzeugten Insekten vorzüglich leben: allein in den Weinländern wird das Fleisch der jungen Staare eßbar, wenn es durch die Weinbeeren verbessert ist. F.

84) Der Maysdieb (Oriolus phoeniceus L.) hat gleichfalls, wie mir es Amerikaner berichtet haben, ein sehr gutes Fleisch. Diese Vögel waren in Nord-Amerika

Der Seidenschwanz (AMPELIS *garrulus*) hat in Rücksicht des Fleisches die meiste Aehnlichkeit mit den Droßeln, indessen verdient er dennoch den Vorzug. In England hält man das Fleisch für eine große Leckerey, besonders schätzt man die Leber. Bey Regenspurg nimmt das Fleisch einen vortrefflichen aromatischen Geschmack an, daher dort der Vogel den Nahmen des Pfeffervogels erhalten hat. Uebrigens kommt er mit dem Krammtsvogel sehr überein. [85]

Die Lerchen werden fast durchgehends, besonders in Deutschland, für eine große Leckerey gehalten. Die Leipziger, Hallischen und Nördlinger Lerchen werden im September und October gefangen, und machen einen wichtigen Nahrungszweig einer zahlreichen Klasse von Menschen, besonders der Hallischen Salzarbeiter (Halloren) aus. Auf Waizenäckern sollen sie weit feister werden, als wo anderes Getraide wächst; aus dieser Ursache sollen sie bey Halle

Amerika beynahe ausgerottet, weil die Regierung einen Preis auf ihren Kopf gesetzt, indem sie die Mayefelder entsetzlich verheerten. Allein da der (Bruchus Pisi L.) Erbsenkäfer, den sie gerne eßen, sich so vermehrte, daß die Erbsen allezeit misriethen, so hob man das Gesetz gegen sie auf. F.

85) Der Seidenschwanz ist in Böhmen vorzüglich gemein und in gewißen Jahren ist er selbst bey Halle häufig, wird mit den Lerchen und Krammtsvögeln gefangen, und ist eben so gut wie die letzteren. F.

Halle so vortrefflich gerathen. Sie werden in solcher Menge gefangen, daß im Jahre 1720, allein im Monat October, 404,340 Stück Lerchen in Leipzig einkamen. Nach heftigen Nordwinden findet man die Lerchen allezeit fetter als nach Südwinden. In wärmern Gegenden von Europa sind sie den ganzen Winter hindurch fett und eßbar. Ihr Fleisch ist an sich mürbe, nährend und gesund, schmeckt aber am besten, wenn sie einen oder ein paar Tage alt sind. Rajus sahe in Rom eine unendliche Menge Lerchen auf den Märkten. In Frankreich heissen die fetten Lerchen Mauviette, und werden für eine große Leckerey gehalten. Man spickt sie mit Speck und Salbei. Auch backt man die jungen Lerchen in Pasteten. [86])

1. Die

86) Nur die Feldlerche ist eigentlich der Vogel, welcher so häufig um Halle gefangen wird. Sie ziehen von Norden nach Süden: und, da sie alle Wälder in gebirgichten Gegenden vermeiden, so streichen sie längst den waldigen Vorgebirgen des Harzes, bis sie bey Halle auf die Ebene kommen, und nun weiter ungehindert nach Süden, oder eigentlich nach Südosten und Südwesten, nach Thüringen, Schlesien und so weiter, ziehen können. Bey hellem Mondenscheine und schönem Wetter ziehen sie immer fort weiter, und man fängt nur wenige, und nur lauter magere Vögel; allein dunkele, trübe etwas feuchte Tage und Nächte nöthigen die Lerchen in den fruchtbaren Waizenfeldern zu verweilen: da sie denn den Samen vom Polygonum aviculare häufig essen, und in wenig Tagen sehr fett werden. Ich zweifle sehr, ob die fetten Lerchen in Frankreich den Nahmen Mauviette führen: ich glaube viel-

1. Die Feldlerche (ALAVDA *aruensis*) Den leckern Geschmack ihres Fleisches leitet Büchner von dem wilden oder Haus-knoblauch ab, welches mir aber unglaublich ist.

2. Die Baumlerche (A. *arborea*) ist nicht so schmackhaft als die Feldlerche.

3. Die Haubenlerche (A. *cristata*) noch weniger.

4. A. *Calandra* soll sich recht gut essen lassen.

5. A. *Spinoletta* wird in Italien für eine besondere Leckerey gehalten.

6. A. *Yeltoniensis*, die Forster am Yeltonsee entdeckte und beschrieb, soll sehr wohlschmeckend seyn und im August ungemein fett werden. — In Karolina findet man auch zwey Arten schmackhafte Lerchen. [87])

Unter

vielmehr, daß die sogenannten Vögel, die Rothdroßeln oder Zipdroßeln (Turdus Iliacus) sind, davon das Diminutivum, Mauviette ist.

F.

87) Die Alauda Yeltoniensis ist nachgehends später, auch vom Ritter Pallas an der großen Steppe zwischen der Wolga und dem Ural oder Jaik, ihrem Geburtsorte, angetroffen und in seiner Reise B. II. beschrieben worden; woselbst auch Tab C. eine gute Abbildung angetroffen wird. Er nennt sie Alauda tatarica. Die Jungen sind fett und ein sehr gutes Essen. Sie gehören zu der Familie der Lerchen, welche Calandrae heißen.

F.

Unter den Ammern giebt es folgende eßbare, und zum Theil wohlschmeckende Arten:

1. Die Schnee-Ammer (EMBERIZA *niualis*) hat ein mürbes, gesundes und delicates Fleisch. In großen Heerden zieht dieser Vogel gegen den Winter aus den Lappmarken nach Preußen, über Pohlen, bis in die karpathischen Gebirge, wo er im Frühlinge wieder fett zurückkehrt. Aus Preußen wird eine Menge an die königliche Tafel abgeliefert. Auch in Sibirien giebt es herrliche Schnee-Ammer.

2. Der Ortolan (EMBERIZA *hortulana*. Miliaria der Alten) ist unstreitig die größte Leckerey unter den Vögeln, und wird in Deutschland ausserordentlich theuer, das Stück manchmal mit einem Dukaten, bezahlt. In Italien, dem südlichen Frankreich und im Oestreichischen fängt man die Ortolane in großer Menge: vom Hirsen sollen sie vorzüglich fett werden. Oft sind sie nicht gleich fett, wenn sie gefangen werden: daher pflegt man sie in einem dunkeln Zimmer zu füttern. Sie nehmen auch alsdann an Feistigkeit so zu, daß sie sterben, wenn man sie nicht zu rechter Zeit schlachtet. Sie sind kleinen Fettklumpen ähnlich, haben aber dabey einen köstlichen, feinen Geschmack: doch kann man nicht viel auf einmahl davon essen. Man kocht sie im Sand- und Aschenbade, auch in Eierschaalen. — Die Franzosen nennen viele kleine Vögel Ortolane, wenn sie schmackhaft sind: daher weiß ich nicht, ob die Ortolane von den Antillen Inseln und in Kanada hieher gehören.

3. Der

3. Der Reißvogel (EMB. *oryzivora*) wird in Karolina so hoch geschätzt, als bey uns die Ortolane. [88])

4. Die graue Ammer (EMB. *miliaria* BLVM.) wird in Toskana und im Kirchenstaate in großer Menge gefangen, da sie sehr wohlschmeckend und fett ist. In Rom wird sie sehr theuer bezahlt. In Schonen erlegt man beym Fallen des ersten Schnees eine große Menge dieser Vögel, die sehr schmackhaft sind.

5. Die Gold-Ammer (EMB. *citrinella*, Gulspark) giebt, nach Zückert, dem Ortolan nicht viel nach, und wird in Italien sehr häufig gegessen, ungeachtet das Fleisch einen etwas scharfen Beygeschmack hat.

6. EMB. *passerina* PALL. am Ural, soll ebenfalls dem Ortolan nicht sehr nachstehen.

Von der Gattung MOTACILLA giebt es mehrere Arten, deren Fleisch als sehr lecker gepriesen wird.

1. Die Nachtigall (MOT. *Luscinia*) hat ein fettes und weisses Fleisch, welches sehr angenehm schmeckt. Nächst den Ortolanen und Bekassinen wird die Nachtigall im südlichen Frankreich am meisten geschätzt. In Gascogne mästet man sie.

2. Das

88) Man muß den Reißvogel in Karolina, nicht mit dem schinesischen oder Indianischen Reißvogel, oder Paddyvogel (Loxia oryzivora) verwechseln. Denn dieser hier vorkommende ist ein Ammer, und jener ein Dickschnabel, Loxia, und hat auch ein von diesem ganz verschiedenes Gefieder. F.

2. Das Weißkehlchen (MOT. *Oenanthe*) wird in Sussex zur Herbstzeit sehr fett, und geht in großer Menge nach London, wo dieser Vogel, wie der Ortolan, gespeiset wird.

3. Das Rothkehlchen (MOT. *Rubecula*) ist einer der wohlschmeckendsten Vögel. Vorzüglich werden die lotharingischen Rothkehlchen, und unter diesen die von Verdun, gerühmt: man verschickt sie nach Paris.

4. Das Schwarzkehlchen (MOT. *Phoenicurus*) wird in Italien von den Feigen sehr fett und wohlschmeckend.

5. Das Ackermännchen (MOT. *alba*, Südesärlan) hält man in Italien ebenfalls für schmackhaft.

6. Dann sind noch folgende Arten: MOT. *Syluia*, MOT. *Suecica* und MOT. *Cayana* wegen ihres wohlschmeckenden Fleisches bekannt.

7. Endlich ist, nach Büffons Zeugniß, fast keine grössere Leckerey unter den Vögeln, als die Beccafige, (MOT. *Ficedula*) wenn sie zu rechter Zeit gegessen wird. Sie besteht gleichsam nur aus einem Fettklumpen, der im Munde schmelzt und einen höchst angenehmen Geschmack hat. Man kann das Fleisch wie einen Extract aus den Früchten betrachten, die der Vogel genießt. In manchen Jahrszeiten wird das Stück mit einem, auch zwey Ducaten, in andern aber kaum mit zwey Stüver, bezahlt. Die alten Römer wußten diese Leckerey sehr gut zu schätzen: sie aßen den Vogel mit Eingeweide und allem: oft wurde er auch mit Pfeffer gewürzt, wenn er zu fett war. Darauf beziehen sich Martial's Verse:

Cerea

Cerea, quæ patulo lucet ficedula lumbo,
Cum tibi forte datur, si sapis, adde piper.

In Toskana werden die Beccafigen von Weintrauben und Feigen ganz vortrefflich: im August stellt man ihnen nach. In Litthauen, wo es doch weder Feigen noch Weintrauben giebt, sind die Beccafigen ebenfalls sehr lecker. In Marokos, Aegypten und Syrien werden sie auch gerühmt. Die köstlichsten aber sollen auf den Inseln des Archipelagus und in Cypern sich finden. Wenn die Feigen reif werden, kommen sie in unsäglicher Menge in die Gegend von Athen, wo sie, so wie auf Mykone, einen ganz vortrefflichen Geschmack haben. Die cyprischen Beccafigen werden in großer Menge in Essig gelegt und auswärts geschickt. Sie sind sehr gesund und leicht zu verdauen: man kann eine große Anzahl davon geniessen, ohne den Magen zu beschweren. Sie gehen hauptsächlich nach Venedig, wo im Karnaval eine besondere Delicatesse aus cyprischen Beccafigen gemacht wird. Um sie so weit verschicken zu können, pflückt man sie erst, kocht sie alsdann zwey bis drey mahl auf, und legt sie in Fässer mit Essig und Salz. Wenn man sie essen will, so stellt man sie über ein Kohlenbecken, wo sie denn von ihrem eigenen Fette sehr saftig werden. In manchen Jahren werden wohl tausend Fäßer voll aus Cypern ausgeführt. Im August werden sie vorzüglich mit Vogelleim gefangen.

Uebrigens haben in Italien mehrere kleine Vögel, die von Feigen leben, den Nahmen Beccafigo. Olina's Beccafigo Canapino ist die Grasmücke

(MOT. *Curruca*). Büffons erste Fauvette ist MOT. *Hippolais* LINN. Die meisten Fauvettes führen in Italien auch jenen Nahmen. Belon nennt die MOT. *Schoenobenus*, ja sogar den Dompfaffen (LOXIA *Pyrrhula*) Beccafige. Auch der Klosterwenzel (MOT. *atricapilla*) führt diesen Namen, den er, seines wohlschmeckenden Fleisches wegen, verdient. [89])

Hieher gehören ferner verschiedene Arten von Finken:

1. Der Bergfink (FRINGILLA *montifringilla* L. Pinçon d'Ardennes) hat zwar ein etwas herbes, aber doch wohlschmeckendes Fleisch.

2. Der Buchfink (F. *cælebs*) wird wohl nur in Italien gegessen: sonst ist das Fleisch unschmackhaft.

Außer der Kohlmeise (PARVS *maior*) deren Fleisch nicht sonderlich wohlschmeckend ist, nennt Hernandez eine Menge kleiner Vögel, die in Mexiko gegessen werden, als Guitguit, Techitli, Yllamatototl, Tlapalchichi, Picititli, die der Herausgeber sämmtlich für Kolibri's (TROCHILVS) hält. Auch kann man den Baumläufer aus Neuseeland hieher rechnen (CERTHIA *cincinnata*) der der schmackhafteste seyn soll.

Einen

89) In Italien sind sehr viele Arten der Quickstärze, (Motacilla) welche von Weintrauben und Feigen sich im Herbste ernähren, beccafigos genannt, und als Leckereyen verzehrt. F.

Einen guten Hasenbraten finden wohl die meisten Menschen sehr wohlschmeckend. Schon die alten Römer gaben dem Hasen einen besondern Vorzug vor dem übrigen Wildpret:

Inter quadrupedes gloria prima lepus.

Junge Hasen von drey bis acht Monaten werden in Deutschland noch für eine große Leckerey gehalten, und selbst Kranken erlaubt. 90) Zu Oribasius Zeiten hielt man das Hasenfleisch für gesunder als das Rindfleisch. Unsre Vorfahren pflegten Schwarzsauer von Hasenfleisch zu kochen, auch die Hasen einzusalzen. Auf Königs Johann Tafel wurden in einem Jahre 541 frische, und $1\frac{1}{4}$ Tonne eingesalzene Hasen verzehrt. Die Dänischen Hasen haben einen Vorzug vor den übrigen: in Holland und Frankreich sucht man sie unter einem Jahre zu bekommen, wo das Fleisch fett und zart ist. Auch hat das Fleisch einen andern Geschmack im Sommer als im Herbste.

Sonderbar ist es, daß weder die alten Schotten Hasen aßen, noch die heutigen Mingrelier. Chardin versichert, daß in Mingrelien die Hasen

90) Da das Hasenfleisch, wie alles Wildpret, viele flüchtig alkalische Theile enthält, so würde es unrecht seyn, wenn man ohne Unterschied in allen Krankheiten, den Kranken Hasenfleisch erlauben wollte. Man glaubt nicht, wie viel dergleichen in allgemeinen Ausdrücken abgefaßte Aussprüche, eines Arztes, wie Bergius der Bruder des Verfassers doch war, im Publiko schaden können: und wie sehr man sich auf sie zu berufen pflegt.

F.

vortrefflich seyn, und doch wird weder ein Perser noch ein Armenier ein Stück davon genießen. Auch der gemeine Mann in Rußland und die Tataren verachten das Hasenfleisch. Die Grönländer essen lieber den Polarfuchs als Hasen: doch kochen sie die letztern noch eher als daß sie sie braten sollten. — Ueberhaupt sollen die Männchen ein wohlschmeckenderes Fleisch haben als die Weibchen, und dann vorzüglich, wenn sie sich auf hohen Gegenden aufhalten, wo sie gewürzhafte Kräuter fressen können. Auch ist das Fleisch allezeit delicater, wenn die Hasen stark gejagt worden.

Auf der Spitze des Berges Loch-tay hält sich eine kleinere und sehr behende Art von Hasen auf, die Honig fressen, und einen köstlichen Braten geben. *) In Afrika sind die Hasen nicht durchgehends gleich wohlschmeckend: am Senegal sind sie sehr lecker, aber im südlichen Afrika werden sie nicht gegessen. Auch in Kanada sind die Hasen klein und elend.

Der Tapeti (LEPVS *brasiliensis*) kommt in Rücksicht des Geschmacks seines Fleisches mit Hasen und Kaninchen überein.

Der veränderliche Hase (LEPVS *variabilis*) hat gegen den Winter, wo er weiß wird, ein ganz vortrefflich schmeckendes Fleisch.

Charlevoix erwähnt eines Hasen im Huronen-Lande, der wie ein Vogel pfeifen, und dessen Fleisch einen

*) Entweder der Ogotona (L. *Ogotona* PALL.) oder der Zwerghase (L. *pusillus* PALL.) Beyde Arten bewohnen Daaurien und die Mongalei.

Spr.

einen ausserordentlich köstlichen Geschmack haben soll. *)

Die Kaninchen wurden von den alten Römern besonders sehr geschätzt. Man bratet die ungebohrnen und saugenden Kaninchen mit dem Eingeweide. Jetzt hält man die ganz jungen Kaninchen für schleimicht, die alten aber für dürre: man wählt deshalb die von einem mittlern Alter. Zückert und verschiedene andere Schriftsteller ziehen das Kaninchenfleisch dem Hasenfleisch noch vor: es soll, besonders im Winter, mürber und leichter zu verdauen seyn. Sauri schätzt vorzüglich die jungen und verschnittenen männlichen Kaninchen. Die wilden Kaninchen sollen durchgehends einen bessern Geschmack haben als die zahmen. In Deutschland und Schweden frägt man nicht nach Kaninchen. Aber von Norfolk wird jährlich eine unbeschreibliche Menge nach London gebracht. Auch die Holländer lieben dies Fleisch ungemein. In Frankreich, besonders in einem Walde bey Paris, sollen die Kaninchen ausserordentlich lecker seyn. In Sicilien, vorzüglich auch auf Maltha, sollen die Kaninchen einen trefflichen Geschmack haben, und sehr fett seyn. In Surinam und Peru giebt es ebenfalls sehr wohlschmeckende Kaninchen.

Vidaure, Linschoten, Feuille'e und Laet erwähnen einer Kaninchenart in Peru, die Viscachos

*) Vermuthlich der Hase der Hudsonsbay (L. *hudsonius* PALL.) den H. Forster in den philosophischen Transactionen (B. 72.) vortrefflich beschrieben hat. Spr.

genannt werden, und ein vortreffliches Fleisch haben sollen. 91)

Verschiedene Affen-Arten werden ebenfalls in mehrern Gegenden gern gegessen. In Ostindien sieht man die Siamschen Meerkatzen (CERCOPITHECI) als eine besondere Leckerey an. Auf Ceylon ißt man die einheimischen Meerkatzen. *) In Afrika aß man schon zu Herodots Zeiten diese Thiere. Auch Labat fand das Fleisch sehr wohlschmeckend und angenehm. — Am häufigsten werden indessen die Meerkatzen im südlichen Amerika gegessen. Auf der Insel St. Katharina fand Pernety das Fleisch sehr gut zu essen, und die Bewohner dieser Inseln nähren sich fast größtentheils davon. In der Gegend des Amazonenflußes machen die Affen das beste Wildpret aus. Pigafetta erwähnt kleiner hübscher Meerkatzen, die in Brasilien gegessen werden. **) In Peru wird das auf amerikanische Art geräucherte Fleisch der Meerkatzen

91) Diese Viscachos werden wohl eine Art Aften-Kaninchen (Cavia) seyn. F.

*) Dazu gehören vorzüglich der weisse Bartaffe, CERCOPITHECVS *senex* ERXL. und C. *vetulus* LINN. Lowandou BUFF.) der schwarze Bartaffe (C. *Silenus* LINN. und C. *vetulus* ERXL. Ouanderou BUFF. und der Affe mit flügelförmigem Barte (C. *kephalopterus* ZIMMERM. Lion-tailed monkey β PENN.) Spr.

**) Vermuthlich der Tamarin des Büffon (CEBVS *Midas* ERXL.) der in Brasilien einheimisch und niedlich ist. Spr.

katzen und Affen für sehr lecker gehalten: auch am Oronoko speiset man diese Thiere sehr gerne: und in Cayenne trägt man einen Meerkatzenkopf auf, wie bey uns einen Kapaun, oder ein leckeres Fleischgericht. *) Der **Mika** wird von allen amerikanischen Nationen gegessen. **) Das Fleisch der weissen Meerkatzen ist zwar hart, allein doch nicht unschmackhaft.

Auch die **Brüllaffen** sollen gut zu essen, und das Fleisch dem Hammelfleische ähnlich seyn: in Guiana ißt man den **rothen Brüllaffen** sehr gerne. In der Gegend von Panama giebt es große schwarze Affen, die ein gesundes und schmackhaftes Fleisch haben; welches besonders lecker wird, wenn die Früchte reif werden. Auf Costa-rica aßen die Engländer, nach **Oexmelin**, die Meerkatzen sehr gerne: sie hatten ein mürbes, süßliches Fleisch, und werden ungemein fett. ***) 92)

Katzen

*) In Peru und am Oronoko sind die Brüllaffen, sowohl der schwarze (CEBUS *Beelzebul* ERXL. Ouarine BUFF.) als der rothe (C. *Seniculus*. L'Allouate BVFF.) und der Quoata (C. *Paniscus*. Fourfingered monkey PENN.) einheimisch. Spr.

**) Dies ist die CALLITHRIX argentata LINN. mant. und der fair monkey PENN. Spr.

***) Diese Gegenden bewohnen die Sagoin's (CALL. *Iacchus* LINN. Ouistiti BUFF.) die Saki's (CALL. *Pithecia* ERXL. Foxtailed monkey PENN.) die

Katzen sollen die Kartheuser-Mönche in Frankreich essen, wenn sie fett sind: das Fleisch soll viel Aehnlichkeit mit dem Fleische der Hasen und Kaninchen haben. Auch in Lotharingen, den Niederlanden, in Irland und Spanien wird das Katzenfleisch gegessen. Daß die Khalmucken Katzen essen, ist bekannt. Alle afrikanische Neger halten das Katzenfleisch für lecker und gesund: in Issiny mästet man sie. In Marokos essen die Mädchen gerne Katzenfleisch, um fett zu werden. Auch in Ostindien verachtet man es nicht. In Tunkin werden Katzen auf die Jahrmärkte gebracht, und von den vornehmsten Herren als eine Delicatesse gegessen. Auch die Chinesen essen sehr gerne Katzenfleisch. — Zu C. Gesners Zeiten sahe man die wilden Katzen in der Schweiz für eine Leckerey an; man schnitt aber erst Kopf und Schwanz ab, ehe man sie bratete. In Virginien, Loui-

Löwenäffchen (CALL. *Oedipus* ERXL. Pinche BVFF. Red-tailed monkey PENN.) Spr.

92) Die auf San Jago häufigen grünen Affen (Simia Sabaea L.) wurden auch von dem Schifsvolke der Resolution, in Menge gekauft, und einer davon wirklich gekocht; dessen Fleisch aber ward von denen, die es gekostet, als fade und unangenehm angegeben. F.

93) Da die Karthäuser, nach den Gesetzen ihres Ordens, kein Fleisch von säugenden Landthieren eßen; von denen sie aber Ottern, Bieber, Robben, Delphine u. s. w. als Wasserthiere oder Fastenspeisen ausschließen; so ist es nicht wahrscheinlich, daß die Karthäuser sollten so große Liebhaber von Katzenfleisch in Frankreich gewesen seyn. F.

Louisiana und Kanada, vorzüglich auch auf dem Vorgebirge der guten Hofnung, werden Katzen gegessen. — Valentyn beschreibt eine kleine wilde Katze, die er Lauw nennt, und die von den Einwohnern der Insel Amboina für eine große Delicatesse gehalten wird.

Das Hundefleisch wurde in ältern Zeiten auf die vornehmsten Tafeln gebracht. Catuli lactantes (säugende Hunde) gehörten zu den Gerichten bey festlichen Mahlzeiten, ja wurden sogar den Göttern geopfert. Beym Athenäus lieset man, daß auch die Griechen in ältern Zeiten Hundebraten bey festlichen Gelegenheiten gegessen haben. In den Hippokratischen Schriften wird selbst den Kranken sowohl gebratenes als gekochtes Hundefleisch erlaubt: der Verfasser dieser Schriften vergleicht das Fleisch junger Hunde mit Hasenfleisch: das alte Hundefleisch nennt er aber unverdaulich. Galen nennt die Nationen, die Hunde zu essen pflegten; unter diesen sind vorzüglich die Karthager deswegen bekannt. Schon Oribasius ereiferte sich über das Vorurtheil mancher Menschen gegen das Hundefleisch.

Gegenwärtig findet man fast keine europäische Nation, die nicht einen Abscheu vor diesem Fleische zeigen sollte: die Grönländer etwa ausgenommen, die, jedoch nur in der höchsten Noth, ihre Hunde aufopfern. Nicht einmal die Samojeden essen Hundefleisch. Auf großen Seereisen indessen, wo man sonst kein anderes Fleisch haben kann, pflegen die Europäer dasselbe nicht zu verschmähen. Die unglückli-

chen Engländer, deren im Anhange zu Ansons Reise erwähnt wird, fanden das Hundefleisch so lecker als das beste Hammelfleisch. Auch nahmen die Europäer gerne Theil an den Mahlzeiten der Südsee-Insulaner, die ihnen gebratene Hunde vorsetzten. In den Ländern aber, wo die muhammedanische Religion herrschend ist, dürfen diese Thiere nicht gegessen werden, da sie die Religion für unrein erklärt. Indessen giebt es einige Freydenker unter den Otmanly's, die sich an dies Verbot nicht kehren. 94)

De l'Isle versichert, daß die Tscheremissen in Asien gewöhnlich Hundefleisch essen. Auch die Khalmucken und Tunguſen halten das Fleisch eines fetten Jagdhundes für eine der größten Delikatessen. Unstreitig meinen Pallas und Georgi die westlichen Khalmucken, wenn sie behaupten, daß dieselben gar kein Hundefleisch essen. In China werden die Hunde allgemein gegessen: auf allen Märkten findet man sie geschlachtet. Man bereitet das Fleisch auf mancherley Art zu. Auch in Tonkin und Sumatra zieht man das Hundefleisch allen übrigen Fleischgerichten vor.

Eben

94) Es ist blos Vorurtheil, und Ueberbleibsel des mit der christlichen Religion genau verknüpft gewesenen Judenthums, daß man das Hundefleisch noch so verabscheuet. Das Fleisch derer Hunde, von denen ich nicht aus Noth, sondern aus Wahl gegessen, schmeckte wie gutes Hammelfleisch. Die große Vermehrung und Allgemeinheit der Hunde, da selbst in den ärmsten Familien noch ein Hund gehalten wird, würde dem armen Manne in Europa ein gesundes und wohlschmeckendes Fleischgericht darbieten, wenn er das Vorurtheil gegen diese Speise überwinden und Hundefleisch essen wollte. F.

Eben diese Vorliebe für das Hundefleisch finden wir bey afrikanischen Nationen. Auf der Prinzen-Insel bey Guinea mästet man die Hunde und hält das Fleisch für eine besondere Leckerey. In Guinea zieht man dasselbe allem übrigen vor. Die wilden Hunde werden dort Cabra do mato genannt, und zu einem sehr hohen Preise verkauft. Die Neger in Widda ziehen das Hundefleisch allem übrigen vor. Auch in der Barbarey und in Aegypten speiset das Frauenzimmer gerne junge Hunde, um fett davon zu werden. Die Neger-Nationen auf der Goldküste und in andern Gegenden von Afrika essen ungemein häufig junge Hunde, die sie mästen und aufziehen. Die wilden Kanader schlachten vorzüglich alsdann Hunde, wenn sie einen Feldzug vorhaben, auch bringen sie dieselben ihren Göttern zum Opfer dar. In Virginien hält man das Hundefleisch für eben so schmackhaft, als das Lammfleisch. Die Eingebohrnen bey Neu-York machen einen Unterschied zwischen europäischen und eigenen Hunden: jene essen sie nicht, aber diese desto lieber. Benzoni sagt, er habe in seinem Leben keine grössere Leckerey gegessen, als einen Hundebraten, den er in Carthagena in Amerika bekam. Auf den Südsee-Inseln sind Hunde und Schweine die einzigen vierfüßigen Thiere, die gegessen werden. Sie werden in ganzen Heerden gezogen und sind dumm, schüchtern und träge, haben aber ein sehr schmackhaftes Fleisch. Auch in Neu-Seeland werden sie gegessen, ungeachtet sie mit Fischen gefüttert werden. Auf Tahiti, wo sie der Gottheit ebenfalls geopfert werden, aß sie Forster mit großem Appetit, und vergleicht den Geschmack des Fleisches mit Hammelfleisch. Auf dieser und den benachbarten

Inseln

Inseln werden die Hunde mit Erdfrüchten gefüttert, wovon ihr Fleisch einen bessern Geschmack erhält, als das Schweinefleisch. Wahrscheinlich sind die vortrefflichen Früchte, als Kokos, Brodtfrucht u. s. f. die Ursache des leckern Geschmacks dieses Fleisches auf Huaheine. Jedoch schlachtete man auf der Resolution einen Hund, der in Neuseeland mit Fischen gefüttert worden war, und der Braten war dennoch einem Schöpsenbraten so ähnlich, daß er kaum davon unterschieden werden konnte. Cook hatte einst nach einer schweren Krankheit, frisches Fleisch nöthig, um seine ganz verlohrnen Kräfte wieder zu ersetzen: man schlachtete Forsters tahitischen Lieblingshund, wovon Suppen bereitet und das Fleisch gekocht wurde. Dadurch erhielt der kranke Kapitän neue Kräfte, und seine Genesung wurde beschleunigt. — Auf eben diesem Schiffe schlachtete man einen kleinen zottichten Hund von europäischer Raße, der beständig Fleisch, Knochen und dergleichen bekommen hatte, und dessen Fleisch hatte denselben Geschmack als die tahitischen Hunde. Sparrman versichert, daß der Braten etwas zähe gewesen, schreibt aber die Schuld mehr dem Schiffskoche zu: hingegen sey das Fleisch in Suppen außerordentlich mürbe und wohlschmeckend gewesen.

In Pondichery werden die wilden Hunde, oder die sogenannten Chiens marrons, häufig gegessen: sie haben einige Aehnlichkeit mit den Schöpsen, wenn sie gebraten sind. Le Gentil zieht dieses Fleisch dem Hammelfleisch noch vor, besonders wenn die wilden Hunde vorher gemästet worden. Er vermuthet, daß es diese Chiens marrons gewesen, die Cooks

Reise-

Reisegesellschaft in Tahiti so wohlschmeckend gefunden. Zugleich überläßt er es der Untersuchung der Naturforscher, ob diese sogenannten Hunde nicht wirklich zu den Schaafen gehören. Ungeachtet die Zähne und Klauen wohl niemals eine Verwechselung beider Gattungen gestatten; so arten die Schaafe in Hindostan doch in Rücksicht des äussern Ansehens öfters so aus, daß sie den Hunden ähnlich werden, und daher vielleicht mit eben dem Rechte den Nahmen Chiens marrons erhalten, als die Robben den Nahmen der Seebären und Seelöwen.

Bey dem Urtheil über das Schaaffleisch kommt es sehr auf das Alter und auf andere Umstände an. Die alten Schaafböcke und Schaafmütter (tackorna) sind völlig unschmackhaft und widrig. Das Lamm- und Hammelfleisch zieht man dem übrigen gemeiniglich vor. — Auch die Weide thut viel zur Sache. Auf hohen und dürren Feldern bekommen die Schaafe grade solche Kräuter zu fressen, die das Fleisch gleichsam veredlen: aber die sumpfigen Weiden taugen für die Schaafe gar nicht. Hingegen theilen die salzigen Gewächse ihnen ebenfalls einen guten Geschmack mit.

Ueberhaupt ist das Hammelfleich leicht verdaulich, stark nährend und angenehm von Geschmack. Beym Athenäus wird der Lammeskopf, und beym Plautus das Geschlinke des Lammes für eine große Leckerey erklärt. Zu Königs Johann Zeiten muß das Verschneiden der Schaafböcke noch nicht so Gebrauch

brauch gewesen seyn, als gegenwärtig: in einem Jahre wurden an seinem Hofe 1402 Schaafe, 230 Lämmer und nur 2 Hammel verzehrt. — Die Isländischen Schaafe werden sehr fett: das Fleisch bekommt aber einen widrigen Geschmack, wenn sie Löffelkraut oder Wermuth fressen. Im südlichen Frankreich hat das Schaaffleisch einen trefflichen Geschmack, weil diese Thiere Rosmarin und Thymian häufig fressen. 95) In England und Spanien wird ungemein viel Schaaf- und Hammelfleisch gegessen: das von Alcarria ist das vorzüglichste. Von der salzigen Weide und von den gewürzhaften Kräutern nimmt es einen

95) Es wird durchgängig, besonders von französischen Dichtern gesagt, die Schaafe fräßen Rosmarin, Thymian und Quendel, (du thym & du serpolet): Allein nur der größte Hunger kann die Schaafe dahin bringen, Thymian und Quendel zu essen. Löffelkraut, und fast alle Kreuzblumen tragende Pflanzen, so wie die mit Schmetterlingsblumen und feine Gräser z. Ex. Schaafsschwingel (Festuca ovina) sind der Schaafe ihre Lieblingskost; und die ihnen am besten gedeyhet. Die Salzkräuter sind gemeiniglich sehr saftig, die Schaafe lieben sie auch und werden fett darnach, allein die Wolle wird schlecht. Alle die Weiden, welche Salzkräuter tragen, verursachen bey den Schaafen, das Ansetzen eines Fettklumpen auf dem Hintertheile der Lenden oder dem Schwanze, so daß dieser Fettklumpen etliche Pfunde wiegt. Z. Ex. am Vorgebirge der guten Hofnung und im südlichen Theile von Rußland, in den wüsten Ebenen, nahe am schwarzen und kaspischen Meere und von da östlich bis zum Irtyschflusse. Zum Speisen ist dieses Hammelfleisch ganz vortrefflich. F.

einen sehr angenehmen Geschmack an. In Italien soll das Hammelfleisch nicht viel taugen, wie Ray und Baretti behaupten; daher ißt man daselbst mehr Lammfleisch als Hammelfleisch. Auf Maltha und in Korsika hingegen ist das letztere sehr mürbe, süß und wohlschmeckend: auch die sardinischen Widder sind vortrefflich. 96)

In Asien wird das Schaaffleisch von allen Fleischarten am häufigsten gegessen. Die Türken essen größtentheils nur Ziegen- und Schaaffleisch. Man läßt die Hammel nach Konstantinopel von dem Gebirgen der Moldau herkommen. Die mongolischen Hammel sollen ganz vorzüglich seyn. Bey einem Burätischen Fürsten wurde Georgi bloß mit Schaaffleisch, ohne Brodt dazu, bewirthet. In Hindostan, in Batavia und auf den moluckischen Inseln sind die Hammel sehr schlecht, und das Fleisch zähe und unschmackhaft. — Die persischen Schaafe und Hammel hingegen sollen ausserordentlich groß, fett und vortrefflich seyn.

In Aegypten hat man ebenfalls sehr gutes Hammelfleisch: es wird mit dem dreyfachen Preise des Kalbfleisches bezahlt. Man kocht dort dasselbe selten: meistens wird es gebraten und mit Limoniensaft gegessen. Die großen grobhaarichten Schaafe in Afrika haben auch ein sehr wohlschmeckendes Fleisch.

St.

96) Die Gebirge von Wallis und die Heide von Bagshott unfern London, geben dem englischen Hammelfleische einen vortrefflichen Geschmack. Es ist groß, saftig und zart.

F.

St. Olon erwähnt einer Art Schaafe in Marokos ohne Wolle und Hörner, die aber ebenfalls recht gut zu essen sind. — Aber die Schaafe von Guinea haben kein solches Fleisch, das zu den Leckereyen gerechnet werden könnte. Sie sind langbeinicht, mager, und nur die ganz jungen Lämmer kann man geniessen. Es muß inzwischen dort eine Abart geben, deren Fleisch eßbar ist: denn Sloane erwähnt ganz kleiner guineischer Schaafe, die kurze Haare, wie die Kälber, haben, und deren Fleisch schmackhaft ist. Dies muß auch die Art seyn, die auf den Gebirgen des Landes gute Weide findet, und deren Fleisch Loyer so sehr rühmt. Auf dem Kap giebt es recht gutes Schaaffleisch, aber zu übertriebenen Preisen. Man bezahlt das Stück mit 2 Pfund 5 Schilling. — An der Saldanhabay giebt es ganz vortreffliche, große und fette Hammel. Auch rühmt Flacourt die Schaafe in Madagascar.

Das breitschwänzichte Schaaf ist eine bloße Abart des gewöhnlichen Schaafes. Das Fett, womit der Schwanz ganz durchwachsen ist, hat viel Aehnlichkeit im Geschmack mit dem Marke: Meister und Pennant halten es für eine besondere Leckerey. Es wird wie Butter gegessen. In Sina sollen diese Schaafe vorzüglich wohl gerathen. Auch die mongolischen, burätischen und kirgisischen Schaafe mit Fettschwänzen, werden sehr gerühmt; und dies hängt wohl meistens von der überaus vortrefflichen Weide her, die die Schaafe in dem östlichen Asien geniessen. Das Gewicht des Schwanzes bestimmen Sparrman zu 5 bis 12 Liespfund (100 bis 240 Pfund)

Pfund) Flacourt zu 20 Liespfund (400 Pfund) und Pallas zu 40 Liespfund (800 Pfund.) 97)

Die Ziegen werden in England und Deutschland nur dann gegessen, wenn sie ganz jung und 3 bis 4 Monate alt sind. In Madrit werden die verschnittenen Ziegenböcke sehr gern gegessen. Ueberhaupt werden in Spanien, so wie in Italien und auf den Inseln des Archipelagus die Ziegen sehr häufig gespeiset.

Auch

97) Hier weiß ich nicht, wo Pallas diese Fettschwänze sollte 800 Pfund stark beschrieben haben. Im XI. Fasc. seiner Spicilegior. Zoologicor. p. 65. sagt der Ritter Pallas, daß die Schaafe der Kirgisen und Khalmykken an die 200 Pfund wiegen, deren Fettklumpen allein 30 bis 40 Pfund wiegt: diese Pfunde sind aber gemeine Rußische Pfunde, und keine Liespfunde. Am Vorgebirge der guten Hofnung wiegen die Fettklumpen auch an die 30 Pfund, wie ich solches selbst gesehen und durch Nachfrage erfahren habe. Der Khalmykkischen Schaafe Fettklumpen war, wie ich solche in Nikolskaja Sloboda gegen über Dmitrewsk gesehen und erkundet habe, nicht über 20 bis 30 Pfund schwer. Es ist also gewiß hie ein Versehen vorgegangen. Sparrman's Reise hat, wenigstens in der teutschen Uebersetzung, von einem solchen schweren Fettschwanze keine Spur. Flacourt in der Description de Madagascar S. 151. sagt ausdrücklich: die Fettschwänze der Schaafe, wiegen 20 Pfund. Dieser Irrthum ist also wohl, von Verwechselung des Worts, welches im Schwedischen Pfund und Liespfund bedeutet, herzuleiten. F.

Auch soll das Fleisch der griechischen Ziegen einen weit bessern Geschmack haben, als in Deutschland. In Bengalen und im nördlichen Africa gehören die Ziegen zu dem gewöhnlichen Schlachtvieh: sie sollen in dem letztern Lande auch sehr fett und wohlschmeckend seyn, da sie mit Datteln und andern Früchten gemästet werden. In Kongo zieht man ebenfalls das Ziegenfleisch dem Schaaffleische vor. Auf den Kapverdischen Inseln verschneidet man die jungen Ziegenböcke, und diese werden denn ausserordentlich fett, da sie bloß von aromatischen Kräutern leben. Auch in Jamaika, Surinam und auf Juan Fernandez gerathen die Ziegen sehr gut, und das Fleisch hat einen vortrefflichen Geschmack. 98)

Die Abart, die man den Bouc de Iuda nennt, wird in Guinea ungemein fett, und das Fleisch steht in hohem Preise.

Von den Armadill's (TATV *Daſypus*) giebt es verschiedene Arten, die nach den Gürteln unterschieden werden. Die meisten Schriftsteller rühmen das schmackhafte Fleisch derselben. Gumilla vergleicht dasselbe mit dem leckersten Spanferkel, legt ihm aber dabey doch einen widrigen Bisamgeruch bey. Labat rühmt es zwar auch, so wie alle andere Schriftsteller, sagt aber, daß es doch etwas fade schmecke, und des-

98) Wenn eine junge Ziege oder Bock, nur nicht zur Zeit der Brunst geschlachtet und es von gut gemästetem Viehe genommen wird, so ist das Fleisch gar nicht übel zu essen, wie ich solches selbst versucht habe.

F.

deswegen mit Gewürzen zugerichtet werden müsse. Dampier vergleicht das Fleisch mit dem Fleische der Landschildkröten. Barrere nennt den Armadill den leckersten Braten in Cayenne.

Von den bestimmten Arten dieser Gattung nennt Marcgraf den Armadill mit drey Gürteln (TATV *tricinctus*) und versichert, daß der Braten desselben den Kaninchenbraten noch weit übertrifft. Pennants Gürtelthier mit sieben Gürteln soll besser schmeckendes Fleisch haben als die andern. Allen übrigen aber wird der Armadill mit neun Gürteln vorgezogen. Die Holländer braten das Thier in Butter: es muß aber noch jung seyn, weil es, je älter es wird, einen desto widrigern Bisam-Geruch annimmt. 99)

Der gewöhnliche Igel (HYSTRIX *Erinaceus* BLVM.) ist, nach Büffon und Schreber, nicht eßbar. In Norwegen wird er dennoch gespeiset. Pontoppidan versichert, daß man in Dännemark eine Suppe von Igelfleisch für sehr wohlschmeckend hält. In Deutschland schlachtet man dies Thier ebenfalls im Herbste, wenn es von Früchten fett geworden ist: doch legt man das Fleisch vorher in Essig mit Gewürzen. Kurz vor la Bruyere's Zeit hatte man, nach dem Beyspiele eines Frauenzimmers, den Genuß des Igelfleisches auch in Frankreich eingeführt, und Ga-

99) Man pflegt in Westindien, um den Bisam Geschmack und Geruch dem Fleische der Gürtelthiere zu benehmen, solches ganz in Zitronensaft getunket zu braten.

F.

ge versichert, daß es einen sehr leckern Braten giebt. In Spanien wird es vorzüglich geschätzt, und zur Fastenzeit allgemein gegessen. In Marokos, in der Barbarey, am Senegal, und in Surinam wird der Braten von diesem Thiere für eine große Leckerey gehalten, und auf die vornehmsten Tafeln gebracht.

Der Tendrac (H. *Tendrac*) hat einen unangenehmen Fischgeschmack, den Kopf ausgenommen. Nach Sonnerat besteht der Körper des Thieres aus einem bloßen Fettklumpen, und das Fleisch ist weich, schleimicht und ekelhaft.

Der mexikanische Igel oder Cuandu (H. *prehensilis*) wird von den Indianern in Guatimala sehr häufig gegessen: das Fleisch ist weiß und fett wie Hühnerfleisch. Dies Thier findet sich auch in Südamerika, und Marcgraf versichert, daß es ein sehr mürbes, fettes und leckeres Fleisch habe.

Das Stachelschwein (H. *cristata*) dessen Gallensteine den bekannten Bezoar geben, ist in Asien und Afrika allgemein, und findet sich selbst bisweilen in Europa. Es hat ein sehr leckeres Fleisch, welches aber nicht sehr fett seyn muß, um schmackhaft zu bleiben. In Italien ist es ebenfalls wild, und wird auf den Märkten in Rom verkauft: vermuthlich ist es das Stachelschwein, von dem Brydone sagt, daß es einen faden und widerlichen Geschmack habe. Auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung läßt man das Fleisch ein paar Tage im Rauch hängen, und findet es alsdann sehr wohlschmeckend. Sparrman rühmt den Wohlgeschmack desselben. Herport nennt es einen guten Wildbraten auf dem Kap.

Das

Das langschwänzichte Stachelthier (H. *macroura*) findet sich im südlichen Asien. Dampier versichert, daß es auf Sumatra einen vortrefflichen Geschmack habe.

Der Urson (H. *dorsata*) wird von den Wilden an der Hudsonsbay ungemein häufig gegessen und für eine große Leckerey gehalten. Jefferys sagt, es sey ein gutes Fleischgericht, und vergleicht es mit Spanferkeln.

Die Fledermäuse werden zwar bey uns nicht gegessen: allein in wärmern Ländern giebt es sehr große Arten davon, die vollkommen wie Hühner schmecken. Dies ist VESPERTILIO *Vampyrus* L. oder der Blutsauger, der wahrscheinlich in Amerika von einer ganz verschiedenen Art ist, als in der alten Welt. Alle Schriftsteller rühmen dies Fleisch als sehr weiß, zart und schmackhaft. Nach de la Flotte schneidet man erst den Kopf und die Flügel ab, ehe man das Fleisch zurichtet. In Ostindien erreicht dieses Thier die Grösse der Kapaunen, und Linschoten vergleicht das Fleisch mit Rebhühnern. Auch in China und auf Manila werden die Vampyre sehr gern gegessen. Die Eingebohrnen auf Timor halten sie für die größte Leckerey des Landes. Auf der malabarischen Küste haben sie die Größe der Habichte und werden auf die vornehmsten Tafeln gebracht. Auf Isle de France findet man Fledermäuse von der Grösse der Katzen, die sehr fett sind und mit Vergnügen gegessen werden, man kocht auch kräftige Suppen davon. Auf den freundschaftlichen Inseln schoß For-

ster Vampyre: aber sie werden dort nicht gegessen. Dagegen freuten sich die Eingebohrnen, daß auf diese Art die ihren Feldfrüchten so schädlichen Thiere vermindert würden. 100)

Alle Arten Eichhörner sind eßbar.

Das gemeine Eichhorn (SCIVRVS *vulgaris*) hat ein weisses, süßliches und angenehmes Fleisch, das mit dem Hühnerfleische viel Aehnlichkeit hat. Der Herausgeber kann dies durch seine eigene Erfahrung bestätigen: er fand das Fleisch zwar etwas zähe, aber doch nicht unschmackhaft. Es wird in Jämteland, wie eine besondre Leckerey, gegessen. Auch in Angermanland, Norwegen, Schottland, Deutschland, Pohlen und Frankreich speiset der gemeine Mann dieses Thier mit großem Behagen. So wie die alten Römer das Fleisch sehr schätzten, so sind besonders die Jakuten und Tunguſen ausserordentliche Freunde desselben.

Das amerikanische schwarze Eichhorn, (SC. *niger*) hat ein sehr delicates, süßes und ausserordentlich leckeres Fleisch.

wird

100) Es müssen unter den Vampyren wohl Abarten seyn, oder einige derselben mögen wohl solche bisher unbemerkte, unterscheidende Kennzeichen haben, daß man besondere Arten (Species) draus machen könnte; denn es scheint mir unglaublich, daß einige derselben so groß wie Katzen, Habichte und Kapaunen, andere nur so groß wie Ratten werden sollten. Einige sind wirklich Blutsauger, andere leben vorzüglich von Früchten und auch von Insekten und Fischen. F.

Das graue Eichhorn (sc. *cinereus*) in Virginien und Pensylvanien ist ungemein schmackhaft: es wird auf die vornehmsten Tische gebracht. Sonst findet man in Karolina, nach Lawson, zwey, nach Brickell aber, vier schmackhafte Arten dieses Thiers. Die Eingebohrnen essen sie mit den Eingeweiden. *)

Unter den Winterschläfern sind folgende Arten eßbar. **)

1. Die Schlafratte, der Billich (MYOXVS *Glis* PALL. — SCIVRVS *Glis* LINN. — GLIS *esculeu-*

*) Hier sind wahrscheinlich das Band-Eichhorn und das Coquallin, oder sc. *mexicanus* ERXL (Das schönste americanische Liverey-Eichhörnchen. Halle.) und sc. *variegatus* ERXL. (Varied squirrel PENN.) gemeint. — Ausserdem werden noch als besondere Leckereyen angesehen: sc. *macrourus.* (Ceylon squirrel PENN.) das langschwänzichte Eichhorn und Sc. *Palmarum* oder der Palmist, der sich vorzüglich in der Barbarey auf den Palmbäumen aufhält. — Eine Abart des letztern ist das Liverey-Eichhorn (sc. *getulus* LINN. le Barbaresque BUFFON.) welches ebenfalls in der Barbarey häufig gegessen wird. Spr.

**) Der Verfasser handelt von den Thieren, die nach Schreber unter diese Gattung gehören, an verschiedenen Stellen seines Werkes. Einige Arten rechnet er zu der Gattung der Ratzen (*Glis*) andere zu den Mäusen, noch andere zu den Eichhörnern. Um alle Verwirrung zu vermeiden, habe ich diesen Absatz ganz nach Schreber, Büffon und Zimmermann umgearbeitet. Spr.

lentus BLVM. — Fat squirrel PENN. le Loir BVFF.) findet sich, außer dem ganzen südlichen Europa, auch in Preussen, Pohlen, dem südlichen Rußland und in China. Es pflegt in Eichen- und Buchenwäldern zu leben, und fällt gegen den Winter in eine Erstarrung, worin es den ganzen Winter liegen bleibt. — Nach Varro und Apicius gehörte das Fleisch dieser Thiere zu den vorzüglichsten Leckereyen der alten Römer. Man mästete sie in eigens dazu eingerichteten Glirariis. Büffon sagt, dieser Gebrauch herrsche jetzt nicht mehr, weil in der That diese Thiere nicht anders als Wasserratzen schmecken. Da indessen die Schlafratte größtentheils von wilden Früchten, Kastanien, Eicheln und dergleichen lebt; so könnte man schon daraus schließen, daß das Fleisch nicht unschmackhaft seyn müsse: und in der That halten die Italiener es für lecker. Zur Herbstzei. werden diese Thiere in besondern Gruben gefangen, die mit Eicheln gefüllt und mit Moos und Stroh bedeckt sind. Man salzt in Italien das Fleisch auch ein. In Krain und Steiermark werden die sogenannten Billiche in großer Menge gefangen und gegessen. Sie sind daselbst im Herbste so fett, daß sie mehr Speck als Fleisch enthalten. Gewöhnlich bratet man sie, doch werden sie auch eingesalzen.

2. Die große Haselmaus (MYOXVS *Nitela* SCHREB. — MVS *quercinus* LINN. — Garden squirrel PENN. — le Lérot BVFFON.) hat ein widrig riechendes und unschmackhaftes Fleisch. Sie findet sich in allen gemäßigten Ländern von Europa und thut den Gartenfrüchten sehr vielen Schaden.

3. Die

3. Die kleine Haselmaus (M. *muscardinus* SCHREB. — MVS *avellanarius* PALL. — Dormouse PENN. le Muscardin BVFF.) hat zwar nicht den üblen Geruch der vorigen Art, wird aber doch in Italien nur selten gegessen.

Die Murmelthiere sollen sich nur ausserhalb der Wendekreise finden. Verschiedene Arten derselben sind nicht allein eßbar, sondern werden in manchen Ländern selbst als Leckereyen angesehen.

1. Das eigentliche Murmelthier (MARMOTA *alpina* BLVMB.) wird an allen Orten, wo es sich findet, theils gebraten und theils geräuchert, verspeiset. In der Schweiz, in Savoyen, Tyrol und in allen Alpen-Gegenden halten die gemeinen Berg-Bewohner ungemein viel auf gebratene Murmelthiere. Sie sollen etwas Aehnlichkeit im Geschmack mit den Spanferkeln haben, aber doch immer noch etwas Widriges behalten. In der Gegend von Nürnberg und in Ungarn liebt man das Fleisch dieser Thiere ebenfalls. Die Jakuten uud Tunguſen machen ungemein viel aus ihren Murmelthieren, und Pallas versichert, daß der Geschmack des Fleisches sehr angenehm sey. Gmelin vergleicht es mit dem Schweinefleisch. *)

2. Der

*) Pallas redet eigentlich von dem Bobak (MVS *arctomys*) dessen Fleisch er mit dem Hasenfleisch vergleicht. Es unterscheidet sich dieses Murmelthier von dem gewöhnlichen durch den zusammen gedruck-

2. Der Ziesel oder Suslik (MARMOTA *citellus* BLVM. Earless marmot PENN) wird von den meisten Nationen Sibiriens als eine große Leckerey gegessen. Gegen den Herbst soll das Fleisch speckfett werden. Die Khalmücken kochen es mit saurer Milch, oder auch mit Koumiß, und halten dies für das köstlichste Gericht. Die Buräten lieben dies Fleisch vorzüglich. Auf dem Kap sollen die Ziesel vortrefflich seyn, wie Kolbe versichert. *) 1)

3. Der

ten Kopf, und durch die Spur eines Daumens an den Vorderfüßen. Spr.

*) Schwerlich hat Kolbe auf dem Kap Ziesel gegessen. Dies Thier erstreckt sich nördlich weit über den 60sten Grad, geht aber, nach de Bruin, in Asien nicht unter den dreissigsten Grad herunter. Wahrscheinlich war es eine cavia, die der ehrliche Kolbe für den Ziesel hält. Spr.

1) Weder Ziesel noch Cavia ist das am Kap gegessene Thier, sondern ein besonderes, wirklich den Nagern verwandtes Geschlecht. Am Kap nennt man sie Maulwürfe, allein der Bau der Zähne ist von denen der Maulwürfe verschieden. Ich war willens eine neue Gattung unter dem Nahmen Fossor daraus zu machen, allein man kann sie, wie ich glaube, um nicht die Gattungen (Genera) ohne Noth zu vermehren, unter die Murmelthiere rechnen, und in der Rücksicht könnte also Kolbens Ziesel unser Fossor oder Marmota capensis und leucops seyn. Buffon hat sie beyde, nach Allemands Zeichnungen im 12. Th. des Supplement, edit. in 12mo auf der 36ten und 38ten Tafel vorgestellt. Das größere Thier, welches man den Dünen-Maulwurf (Duyn

3. Der Hamster (M. *Cricetus* BLVM.) wird in Schlesien und Thüringen vom gemeinen Manne gegessen: das Fleisch soll Aehnlichkeit mit dem Hühnerfleisch haben.

4. Das virginische Murmelthier (M. *Monax* PALL. — Maryland marmot PENN. — Bahama rabbet CATESB.) läßt sich sehr gut essen; das Fleisch hat mehr Aehnlichkeit mit dem Schweinefleisch, als mit dem Kaninchenfleische.

5. Der Lemming (M. *Lemmus* BLVM.) wird von den Lappen bisweilen aus Noth gegessen. Das Fleisch soll dem Fleische des Eichhorns ähnlich seyn.

Der Herausgeber wagt nicht zu entscheiden, ob Boßmanns Boutee's oder große Waldratten in Guinea hieher gehören. Sie sollen die Katzen an Größe übertreffen, dabey fett und lecker seyn, und von den Negern gern gegessen werden.

Die Hausmaus (MVS *musculus* L.) wird von den Europäern nicht gegessen. Aber die Jakuten, Tungusen, Telenten und die Mauren in Aegypten

(Duyn-Molle) nennt, lebt vorzüglich von Zwiebeln des Säuerlings (oxalys) und wird als ein wohlschmeckendes Essen häufig verzehrt. Das kleinere Thier heißt (Blefs Molle) Bläß-Maulwurf, weil er an der Stirne einen weissen Fleck hat, und wird auch, aber seltener, gegessen. Es sammlet Zwiebeln gegen den Winter als Vorrath in seine Höhle. Dies wäre also das Dünen-Murmelthier und das Bläß-Murmelthier.

F.

ten lieben sie ungemein. Gmelin erzählt, daß die Jakuten diese Thiere, nachdem das Fell abgezogen worden, auf einen Faden reihen und am Feuer braten: sobald eine Seite braun geworden, ziehen sie die Maus herab und essen sie auf. — Zu Montezuma's Zeiten wurden auf den Märkten in Mexiko ebenfalls Mäuse feil geboten. Die Cingalesen essen alle Arten von Mäusen, die Bisamratte ausgenommen.

Die letztere (MVS *Pilorides* PALL. — Musk çavy PENN.) wird jedoch auf Martinique von den Negern gegessen, da sie sehr fett ist. Nur muß man den starken Bisamgeruch zu dämpfen suchen, der den Kopf einzunehmen pflegt.

Die übrigen Ratten werden von den Europäern nicht gegessen. Aber die Jakuten, die Khalmücken an der Wolga, die Einwohner von Siam, Tunkin, Arrakan, essen sie mit großem Appetit. Die letztern bereiten ein ganz vortreffliches Ragout aus Ratten, Mäusen, Schlangen und Eidechsen. Auch in China, auf Sumatra und auf den Philippinen werden die Ratten gern gegessen. Die Wanderratte oder der Sürmülot (MVS *decumanus*) ist die Lieblingsspeise der asiatischen Völker. Auch in Afrika, besonders in Guinea und den benachbarten Ländern, gehören die mit Haut und Haaren gebratenen zu den größten Leckereyen. — Sloane versichert, daß die Ratten auf Jamaika, die sich größtentheils in den Zuckerfeldern aufhalten, recht gut schmecken. Elliot erzählt, daß die englischen Seeleute eine Ratten-Fricassée für etwas sehr leckeres halten,

halten, und Sparrman bezeugt ebenfalls, daß der Seekadet Logie und der Quartiermeister Elvell auf der Resolution fast täglich Ratten und Mäuse gespeiset haben, die ihnen eine Katze fing: sie lobten den leckern Geschmack derselben und verglichen sie mit Kaninchen. — Die Wasserratte (M. *amphibius* L.) wird von den Bauern in Frankreich an Fasttagen gegessen, und soll recht gut schmecken.

Unter den Spitzmäusen ist bloß die mexikanische eßbar: sie soll ein vortreffliches Fleisch haben.

Die Springer haben zum Theil sehr schmackhaftes Fleisch.

1. Der Känguruh (IACVLVS *giganteus* BLVM.) *) wurde von Banks auf Cooks erster Reise in Neuholland entdeckt. Er hat die Grösse eines Schaafes und wiegt bis 84 Pfund. Die Engländer fanden das Fleisch der jungen Thiere sehr schmackhaft 2)

2. Der

*) DIDELPHIS *Kenguru* ZIMMERM. — YERBVA *gigantea* ERXL. — Eine recht gute Beschreibung dieses Thiers giebt White in seiner Reise nach Neu-Süd-Wallis. (Magazin von Reisebeschreib. B. V. S. 118. f.) Spr.

2) Der Känguruh ist wohl mit Recht unter die Beutelthiere zu rechnen, denn er hat unstreitig den Beutel. F.

2. Der Springhase (I. *Yerboa* BLVM.) *) wird von den Arabern für eine große Leckerey gehalten. Die Khalmücken und Tataren essen dies Thier ebenfalls sehr gerne. Pallas versichert, daß das Fleisch ungemein schmackhaft sey.

3. Die Springmaus IACVLVS *sagitta* — Aegyptian Yerboa PENN.) wird ebenfalls von den Arabern, Khalmücken und Tataren mit Behagen gespeiset.

4. Der kapsche Springer (I. *capensis*. Yerboa *capensis* FORST.) wird, Forsters Zeugniß zufolge, am Vorgebirge der guten Hoffnung ebenfalls gegessen.

5. Die langbeinige Maus (I. *longipes* — Torrid Yerboa PENN.) wird in der Barbarey auch für ein gutes Gericht gehalten.

Die meisten Cavien sind eßbar: einige sehr schmackhaft.

1. Das Meerschweinchen (ÇAVIA *Porcellus* ERXL. MVS *Porcellus* LINN. — Restless ÇAVY PENN.) wird in Brasilien gegessen, und schmeckt wie ein Spanferkel. Nur muß, wie Büffon richtig bemerket, das Thier seine Freyheit haben, und nicht in Zimmern eingesperrt werden, weil das Fleisch sonst unschmackhaft ist.

2. Das

*) DIPVS *Iaculus* SCHREB. — MVS *Iaculus* PALL.

Spr.

2. Das Ferkel-Kaninchen (ç. *Aguti* ERXL.) hat ein sehr weisses, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, das dem Kaninchen-Fleische ähnlich ist, aber doch immer noch etwas widriges im Geschmacke behält. Auch wegen der Härte des Fleisches verachten es viele Leute. *)

3. Der Paka (ç. *Paca*) hat ein zartes, fettes und leckeres Fleisch. In Brasilien macht man sehr viel daraus, und ißt das Thier mit Haut und Haar. Lery vergleicht es mit dem Kalbfleische. Marcgraf nennt es nicht allein delicat, sondern sagt auch, es sey so fett, daß man es braten könne, ohne es zu spicken. Nebst den Armadill's macht dies Thier den besten Wildbraten auf Cayenne. Barrere zieht den Paka dem Ferkel-Kaninchen weit vor. Die Haut soll vorzüglich lecker seyn.

4. Die Patagonische Cavie (ç. *Patagonum* ist eben das Thier, welches Byron, Narborough und andere den patagonischen Hasen nennen. Es hat ein ganz weisses und recht leckeres Fleisch.

5. Die kapsche Cavie (ç. *capensis* PALL. Klipdas Holl.) wird auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung ungemein häufig gegessen, und soll sehr gut schmecken.

6. Der Aperea (ç. *Aperea*. Rock çavy PENN.) in Brasilien, hat, nach Marcgraf, eben solches

*) Der Verf. trennt Pennants Iavan çavy von dieser Art, die doch sicherlich einerley mit ihr ist.
Spr.

solches Fleisch als die Kaninchen: man hält es für sehr lecker.

7. Der Akuschi (s. *Acouchy*. Olive cavy PENN.) ist kleiner als das Ferkel-Kaninchen, soll aber, nach Jefferys und Bajon, weit besser schmecken als dasselbe. Auch in Gujana wird er gegessen.

Der Biber findet sich meist nur in nordlichen Ländern, vorzüglich im nordlichen Amerika. Er wird dort sehr häufig gegessen: die Hintertheile haben zwar einigen Fischgeschmack; allein dies ungeachtet essen sowohl die Amerikaner als auch die dortigen Europäer den Biber sehr gerne. Kalm erzählt, daß er in einer Gesellschaft einen Biberbraten gegessen habe, woraus viele von der Gesellschaft eine große Leckerey machten: er habe aber gefunden, daß das Fleisch einen Beygeschmack habe, der nicht sehr angenehm sey. Le Beau sagt, daß der Biber eine der größten Leckereyen der Kanader ausmache, und daß man das Fleisch auch zu räuchern pflege. Die Khalmücken halten einen fetten Biber für ihre größte Leckerey. — Auch in Europa wird der Biber hin und wieder gegessen. In Norwegen ißt man die Hintertheile des Thiers statt der Fische. In Jämteland werden die Biberschinken für ungemein wohlschmeckend gehalten. In Lotharingen bratet man das Biberfleisch mit Ingwer als eine Delikatesse. Lahontan versichert, daß besonders im Herbst und Winter der Biber einen sehr leckern Geschmack habe.

In-

Indessen ist doch gewiß, daß das Fleisch fast durchgehends einen thranichten Geschmack hat, daß es hart ist und oft widerlich riecht; daß es daher auch mit Gewürzen zubereitet werden muß, wenn man es mit Appetit essen will. Lemery sagt nicht mit Unrecht, daß der Biber, in Rücksicht des Geschmacks, zur Hälfte Fleisch und zur Hälfte Fisch ist. — Dagegen behaupten Olaus Magni, Täntzer, Zückert, Roger und andere, daß der Schwanz des Thieres eine ganz vorzügliche Delicatesse sey, und an Wohlgeschmack alle thierischen Erzeugnisse übertreffe. Indessen müssen die Leute, die ein so großes Behagen an dem Biberschwanze finden, das Fette sehr lieben, weil dieser Theil des Thieres ganz ausserordentlich fett ist, und fast aus bloßem Speck besteht. Auf König Johanns Tafel wurden in einem Jahre vier Biberschwänze verzehrt; das übrige aber dem Hofstaate überlassen.

Der Bisam-Biber (C. *zibethicus* LINN. Ondatra BVFF.) macht den Uebergang von dieser Gattung zu den Mäusen aus. In Kanada wird das Fleisch desselben, nach l'Escarbot, häufig gegessen.

Die Flußotter (LVTRA *vulgaris* ERXL.) hat im Ganzen kein sehr schmackhaftes Fleisch. Indessen kommt viel auf die Jahreszeit und auf die Bereitungsart an. In England weiß man zum Beyspiel das Fleisch so zuzurichten, daß es niemand von einem Wildpret unterscheiden kann. Ungeachtet des sumpfigen und fischichten Geschmacks wird die Otter

in Frankreich dennoch gegessen: man sucht den unangenehmen Geschmack durch kräftige Brühen und Gewürze zu verbessern: indessen behält das Fleisch doch immer etwas unangenehmes. [3])

Die Meerotter (L. *marina*) soll ein viel schmackhafteres Fleisch haben. Sie findet sich im östlichen Ocean und an der Küste von Nord-Amerika. Das Fleisch der weiblichen Meerottern, versichert Steller, sey sehr zart und fett: das Fleisch der jungen Thiere ist aber vorzüglich lecker, und kann fast gar nicht von dem besten Lammfleische unterschieden werden. Dieses Thier ernährte Stellern und seine Gesellschaft fast allein auf der Behrings-Insel: die Leber, das Herz und die Nieren schmeckten gerade wie beym Kalbe. Auch blieb Stellers Gesellschaft dergestalt vom Scorbute befreyt. Die Eingebohrnen verzehren die Leber und Nieren roh. Müllers Nachrichten zufolge, ist das Otternfleisch hart, zähe und unschmackhaft.

Wir wenden uns itzt wieder zu den Vögeln, nachdem wir in dem Reiche der Säugethiere alle Arten von eßbaren und schmackhaften Speisen aufgesucht haben. Es sind noch sehr viele Vögel-Gattungen zurück, die zum Theil als vorzügliche Leckereyen ange-

3) Die Biber und Fischottern werden von den Römischkatholischen Christen zur Fastenspeise gerechnet, und daher essen die Karthäuser beyder Thiere Fleisch sehr gerne, weil ihnen das Fleischessen, nach den Regeln ihres Ordens, nicht frey stehet. F.

angesehen werden. Diese wollen wir itzt nach einander betrachten.

Da die **Papageien** fast durchgehends von den besten Früchten leben, so muß ihr Fleisch davon einen bessern Geschmack annehmen, als es für sich haben würde, weil es so dürre ist. Auch werden die kleinen Papageyen in Sina und Ostindien sehr gern gegessen. Der **Kakadoe** in Ceram hat zwar ein mageres, nicht sehr wohlschmeckendes Fleisch: indessen wird dasselbe doch von den Indianern gegessen. Das Fleisch der jungen Thiere schmeckt vortrefflich, wenn es gebraten wird. Auf Amboina wird auch der Inséparable (PSITTACVS *pullarius*) der nicht viel grösser als ein Finke ist, häufig geschossen und gebraten. Auf Isle de France werden alle Arten von Papageien, besonders der **aschgraue** (Ps. *Erithacus*) und der **Amazonen-Papagei** (Ps. *Amazonum*) gegessen. Die jungen Papageien auf Madagascar übertreffen noch die Tauben an Wohlgeschmack. — In Amerika ißt man die Papageyen durchgehends, besonders die grünen, die in unzähliger Menge dort zu haben sind. Unter diesen soll eine, Nahmens **Catita**, einen besonders trefflichen Geschmack haben. In Cayenne giebt es auch sehr wohlschmeckende Papageien, die mit den jungen Rebhühnern verglichen werden. In Gujana macht man gute Suppen davon. Auf den Antillen giebt es eine Menge wohlschmeckender Papageien, die besonders von den Goyaven und Printäpfeln einen vortrefflichen Geschmack bekommen: aber die Akajou-Frucht theilt ihnen einen widrigen Geschmack mit. Die jungen Thiere braucht man zu Compotten, oder wickelt sie in Weinlaub und bratet

sie, wo sie denn, nach dem Zeugniß aller Reisenden, ganz vortrefflich schmecken sollen. Nach Fermin hat die Suppe einen vorzüglichen Wohlgeschmack, und das Fleisch ist leckerer, wenn es geschmort als wenn es gebraten wird: in letzterm Falle soll es immer etwas trocken sein. In Karolina werden die Papageyen ganz vortrefflich, wenn die Maulbeeren reif werden. — Von dem indianischen Raben (Ps. *macao*) werden in Cayenne recht gute Suppen gekocht: sonst ist das Fleisch hart und zähe. Auch Ps. *pertinax* und Ps. *rufirostris* sind wegen ihres wohlschmeckendes Fleisches in Amerika bekannt. 4)

Was den Kukuk betrifft, so hielten die alten Römer, Plinius Zeugniß zufolge, diesen Vogel für sehr lecker, besonders wenn er noch jung war, ehe er fliegen konnte. Merklein beruft sich auf viele Schriftsteller, die das Fleisch desselben für wohlschmeckend halten. Und in der That wird er an einigen Orten im Herbste so fett, als ob er mit Speck überzogen wäre. Die Italiener und Franzosen essen den Kukuk ebenfalls; aber die Deutschen scheinen aus einer Art von Aberglauben sich davon zu enthalten. Doch sollen, nach Zückert, die Jungen bisweilen in Deutschland

4) Der Neuseeländsche große Papagey schmeckt weder gekocht nocht gebraten gut. Da die Aras, zu denen der Ps. Macao gehört, sehr alt werden, und wie man gewiß weiß, 80 bis 100 Jahre erleben, so mag der in Cayenne hart gefundene Ara, ein sehr alter Vogel gewesen seyn. F.

land gegessen werde. In England und Schweden wird dieser Vogel nicht gegessen. Aber in Cayenne hält man ihn für vorzüglich lecker: auch in Karolina ißt man verschiedene Arten dieses Vogels mit großem Appetit. 5)

Die Droßeln (*Turdi*) haben von je her den Namen sehr leckerer Vögel erhalten. Bey den alten Römern waren Droßeln und Amseln (turdi ac merulæ) die köstlichsten Leckereyen, und wurden sehr theuer bezahlt. Horaz sang daher auch:

Obeso nil melius turdo.

1. Der Mistler (T. *viscivorus*) ist weniger schmackhaft als die übrigen Arten dieser Gattung. Er ist zwar am fleischigsten, aber sein Fleisch ist zugleich

5) Ich habe verschiedene Kukuks selbst geschossen, und gebraten gegessen, und weiß daher, daß sie sehr gut schmecken. Da aber der Verfasser sagt, daß der Kukuk an einigen Orten im Herbste, wie mit Fett überzogen ist; so muß ich erinnern, daß, soviel ich weiß, in Preußen, England und im Norden von Teutschland, der Kukuk gegen die Mitte des Julius gänzlich verschwindet, ohne daß man wüste, wo er hinzieht. So viel muß ich doch auch gestehen, daß ich in Preußen einen ganz jungen Kukuk im Anfange des Augustmonaths, von Schwalben und Sperlingen als einen Raubvogel verfolgt sahe, dem er sehr ähnlich siehet, und daß ich ihn eben deswegen geschoßen habe, da ich denn erst entdeckte, daß es ein junger Kukuk war, der vielleicht sehr spät von seinen Stief-Eltern ist ausgebrütet worden.

sehr zähe und unverdaulich. In Italien indessen, wo dieser Vogel mehrentheils Oliven genießt, ist das Fleisch so wohlschmeckend, daß Rajus ihn sogar allen übrigen Arten vorzieht.

2. Der Krammtsvogel (T. *pilaris*. Snö-skata) wird besonders im Herbste sehr fett und lecker: im Sommer aber ist er nicht so schmackhaft. In südlichen Ländern ist dieser Vogel ausserordentlich delicat. In Rom fütterte man ihn und die Weindroßel (T. *musicus*) mit gehackten Feigen und Brodt. In allen Ländern, wo sich Krammtsvögel finden, gehören sie zu den ausgesuchtesten Leckereyen und kommen auf die vornehmsten Tafeln. In der Provence soll das Fleisch einen angenehmen Myrten-Geschmack haben. In der Schweiz nehmen sie von den Wacholder-Beeren einen trefflichen Geschmack an. Die fettesten Krammtsvögel soll es auf Maltha geben. Selbst in Aegypten werden sie für sehr lecker gehalten, da sie sich von Datteln und Oliven nähren. Auf die Insel Bourbon kommt jährlich im Julius und August eine Menge Krammtsvögel an, die sehr fett sind und einen auserlesenen Geschmack haben. Auch in Cayenne sind sie ungemein lecker, und das Fleisch nimmt von verschiedenen Früchten, die der Vogel genießt, einen besondern Wohlgeruch an. Die Insecten, wovon sich die Krammtsvögel dabey nähren, tragen dazu bey, daß das Fleisch saftiger wird. [6])

3. Die

6) Ob die Krammtsvögel auf Isle Bourbon und Cayenne, unsere hiesige Art sind, daran hat man Ursache sehr zu zweifeln. F.

3. Die Weindroßel (T. *musicus*) wird von Apicius mit der Beccafige verglichen. Von den Weintrauben wird sie ungemein fett. Auch diese fütterte man in Rom; und Zückert behauptet, daß sie ein ausserordentlich saftiges und leckeres Fleisch habe. Brookes nennt das Fleisch leicht verdaulich und nährend, und zieht es allem übrigen Fleische von Vögeln vor. Auch in Karolina ist diese Art, wegen ihres leckern Geschmackes, berühmt.

4. Die Zipdroßel (T. *iliacus*. Kleran) kommt ebenfalls auf die reichsten Tafeln, weil sie für sehr lecker gehalten wird. Etwas Herbigkeit abgerechnet, die von den Wacholderbeeren herrührt, von welchen sich der Vogel an manchen Orten fast allein nährt, ist das Fleisch ungemein wohlschmeckend.

5. Die Amsel (T *merula*) wird bald dem Krammtsvogel vorgezogen, bald nachgesetzt: indessen tragen doch die Weintrauben das meiste zu der Leckerheit derselben bey. Das Fleisch soll nicht so leicht verdaulich seyn, obgleich es immer sehr wohlschmeckend ist, und den Vorzug vor der Wein- und Zipdroßel verdient.

6. Die amerikanische Nachtigall (T. *polyglottus*) wird wegen ihres unvergleichlichen Gesanges die Königinn der Singvögel genannt. Die Mexicaner nennen sie Centcoutlatolli, das heißt, 400 Sprachen. Diese Droßel singt vom März bis in den August, Tag und Nacht, unaufhörlich, und hat die besondre Kunst, die Stimmen aller Vögel, und selbst das Mauen der Katzen, nachzuahmen, wobey sie in beständiger Bewegung ist. Das Fleisch dieses Vogels soll, nach Sloane, sehr wohlschmeckend seyn.

7. T. *saxatilis* und

8. T. *torquatus* haben beide ebenfalls einen sehr angenehmen Geschmack. 7)

Die Schwalben geben eben keine leckere Speise. In manchen Gegenden scheut man sich aus Aberglauben sie zu schlachten.

1. Die Rauchschwalbe (HIRVNDO *domestica*) wird an manchen Orten in Deutschland, und in der Gegend von Archangel, gegessen. In Valencia sahe Willoughby gegen Ende des Septembers eine große Menge dieser Vögel feil bieten.

2. Die Uferschwalbe (H. *riparia*) wurde ebenfalls in Valencia verkauft. Man nannte sie papelone de montaña.

4. Die Mauerschwalbe (H. *Apus*) wird in Italien für eine besondere Leckerey gehalten, wie Aldrovandi versichert.

4. Die Salangane (H. *esculenta*) die die bekannten Indianischen Vogelnester baut, wird auf Java

7) Die Droßeln aller Art sind in Preußen bey Elbing und Danzig ungemein häufig und wohlschmeckend. In einem Jahre wurden 34,000 Paare in Danzig veracciset; und die heimlich eingeführten, nebst den auf den Landhäusern bey Danzig verzehrten, machten gewiß noch einmahl so viele, wo nicht mehr, aus. So daß wenigstens diese dort gefangenen Droßeln Arten an die 150,000 betragen haben. — Der Harz und seine Wälder liefern auch viele und wohlschmeckende Droßeln, so wie die Weingegenden am Rheine. F.

Java sowohl von Eingebohrnen als Holländern gegessen. [8])

Die Tauben.

1. Die Haustaube (COLVMBA *Oenas*) hat, wenn sie jung ist, ein sehr mürbes und leckeres Fleisch: das Fleisch der alten ist aber zähe und unverdaulich. Die wilden Spielarten sind dagegen weit wohlschmeckender als die zahmen, wenn sie nicht sehr alt sind. In Frankreich ißt man selbst junge Tauben, ehe sie flücke geworden, und ohne die Eingeweide vorher auszunehmen. Die spanischen, französischen und italienischen Tauben werden unter den europäischen am meisten gerühmt. In Mingrelien werden die Holztauben von den Eicheln ungemein fett und delicat. In Pegu hält man die Tauben für so köstlich, daß Fremde sie fast gar nicht zu Kaufe bekommen können. Auch in Aegypten werden die Tauben sehr geschätzt; sie gehören zu den größten Leckereyen des Landes. In einer gewissen Jahreszeit taugen sie, nach Stauning und Thevenot, gar nicht. Den Tauben am Senegal legt Adanson une delicateſſe achevée bey. In Chili hat das Taubenfleisch einen etwas herben Geschmack. In Surinam werden sie mit

8) Im Herbste werden die jungen Schwalben, welche sich dann gerne im Grase und dem Polygonum aviculare schaarenweise niederlassen, bey Halle häufig mit Netzen gefangen, feil geboten und gebraten. Damit man sich aber an ihrem rechten Nahmen nicht stoßen möchte, nennt man sie, nach einem besonderen Euphemismus, Grasvögelchen. F.

Mays gefüttert, wovon sie weit fetter und leckerer werden als in Europa. Die Feldtauben auf Barbados nehmen den Geschmack der Früchte an, die sie geniessen: Oldmixon fand sie ausserordentlich wohlschmeckend. Die Tauben auf der Insel S. Thomas werden bisweilen so fett, daß sie platzen, wenn sie vom Schuße niederfallen. Eben das erzählt Sauri von den Tauben in Louisiana. 9)

2. Die Ringtaube (C. *Palumbus*) ist in Bithynien von der Größe eines Huhns, und hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch. Die blaugrünen Ringtauben auf Amboina haben an sich ein zähes und hartes Fleisch: aber, wenn sie einen Tag an der Luft gehängt haben, oder unter die Erde vergraben werden; so wird das Fleisch mürbe, zart und ungemein lecker. Eine Art Ringtaube auf Isle de France fand de la Caille sehr delicat. In Cayenne haben die Ringtauben zu gewissen Jahreszeiten ein sehr leckeres Fleisch, dessen Geschmack mit den Früchten überein kommt, die sie alsdann geniessen. Auf Guadeloupe erhält das Fleisch der Ringtauben von den Saamen des Kampesche-Baums einen sehr angenehmen Geschmack und Geruch, der mit Muskatennüssen oder Gewürznelken viel Aehnlichkeit hat. Browne nennt acht Arten wilder Tauben in Jamaika, deren Fleisch durchaus sehr wohlschmeckend seyn soll: vorzüglich wenn

9) Die Tauben in Louisiana, St. Thomas, Barbados, Surinam, Tschile und am Senegal sind höchst wahrscheinlich alle von der Haustaube verschieden, und es sollte daher nicht unter dem Artickel von jenen gehandelt werden. F.

wenn sie sich von den Früchten der XYLOPIA *muricata* und X. *glabra* nähren. Auf Martinique sollen die Ringtauben eben den aromatischen Geschmack haben, als auf Guadeloupe.

3. Die Zugtaube (C. *migratoria*) ist sowohl wegen ihres Geschmacks als wegen der ausserordentlichen Menge merkwürdig, worin man sie findet. Nach Karolina kommen sie in unzähligen Haufen zu der Jahreszeit, wenn eine gewisse Art Früchte reif wird: davon werden sie ungemein fett und lecker. Lawson versichert, nie so vortreffliche Tauben gegessen zu haben, als diese. Nach Rhode-Island kommen sie ebenfalls in erstaunend großen Schwärmen gegen den Herbst: sie fallen so dick über einander auf die Bäume nieder, daß manche dicke Zweige von der Last brechen. Die Einwohner schlagen sie mit Stangen todt, ohne daß die Vögel wegfliegen: dort lebt man fast bloß von diesen Tauben, und sie geben einen ganz ungemein leckern Braten. Auch auf der Insel Tortue findet man sie in zahllosen Schwärmen: doch essen sie dort eine Art Saamen, die ihr Fleisch zähe und herbe machen. Hammer sahe in Virginien so große Schwärme von diesen Vögeln, daß sie in drey bis vier Stunden den Himmel verdunkelten. In Nordamerika werden sie von den Eicheln so fett. In Kanada sahe man sie einst als eine wahre Landplage an. Die Geistlichen schrieben nicht allein allgemeine Buß- und Bettage aus, um sie abzuhalten, sondern sie schickten auch ihre Bannstrahlen gegen sie aus. Mit einem Schusse erlegt man dort öfters 40 bis 50 Stück.

4. Die

4. Die Sperlingstaube (C. *passerina*) ist sehr fett und wohlschmeckend: von aromatischen Kräutern nimmt sie einen angenehmen Beygeschmack an.

5. Die Turteltaube (C. *Turtur*) soll im Ganzen wohlschmeckender seyn als die gemeine Taube. Besonders hält man in Frankreich sehr viel auf dieses Thier. So lange die Turteltaube jung ist, und gute Nahrung hat; so ist sie ausserordentlich lecker: aber die alten haben ein zähes und unverdauliches Fleisch. Bey den Römern standen die Turteltauben in hohem Werthe: daher heißt es beym Martial:

Dum pinguis mihi turtur erit, lactuca valebit,
et cochleas tibi habe.

In der Provence hält man die Turteltaube für den leckersten Vogel, und Blainville nennt sie eine Leckerey für die epikurischen Engländer. Tachard erwähnt zweyer Arten Turteltauben in Siam: die eine, war schmackhaft: die andere sahe hübscher aus, aber war nicht so wohlschmeckend. De Page's nennt eine sehr wohlschmeckende grüne Turteltaube in Luçon. In Neuholland, Guinea, Aegypten, Karolina, Surinam, auf den Gallapagos-Inseln und an der Kampeschen-Bay giebt es es ebenfalls vortreffliche fette Turteltauben. [10])

Die

10) Die kugelnasige Taube (Columba globicera) in Taheiti, den Societäts und freundlichen Inseln, so wie in Tanna und den neuen Hebriden, ist dieselbe, welche in den moluckischen Inseln die Muskaten-Nüsse

Die Schriftsteller, die den Geschmack des Perlhuhns (NVMIDA *Meleagris*) so sehr gepriesen, haben wohl nur die Jungen gegessen, und den Tadel anderer Schriftsteller muß man auf Rechnung des Alters derer Vögel schreiben, die sie zu essen bekommen. Denn Forster versichert, daß die alten Perlhühner zähe und unschmackhaft seyn. In Aegypten hingegen hält man, nach Alpins Nachrichten, dies Fleisch für äusserst schmackhaft und zart. Es wird mit dem Fasanenfleische verglichen: Bruhier aber sagt, es weiche der Geschmack von dem Geschmack aller übrigen Vögel ab, die er gegessen habe. In Rom wurden sie ehedem zu den größten Leckereyen gerechnet. Am Senegal soll es ganz vortreffliche Perlhühner geben: so auch auf den Kapverdischen Inseln und auf Domingo.

Die wilden Perlhühner (Peintades marrones) sollen noch weit wohlschmeckender seyn als die

Nüße frißt, und ganz von sich giebt, da sie denn besser und leichter keimen: die Holländer auf Amboina nennen sie daher Nooten-eeters (Nußfresser) Sonnerat hat sie im Voyage de la nouvelle Guinée p. 169. tab. 102. beschrieben und abgezeichnet. Ihr Fleisch schmeckt recht gut, besonders wenn sie nicht gar zu alt sind. Die weißbäuchige Taube (Columba argetraea) in Neu-Seeland ist grösser als unsere Haustaube, frißt dort die Saamen von der Sophora tetraptera und tomentosa, wie auch die Beeren der Coriaria sarmentosa und Coccoloba australis, und auch die Blätter der zwey genannten Arten von Sophora, und ist sehr wohlschmeckend. F.

Fasanen: sie werden zu den größten Leckereyen gerechnet, die man essen kann.

Die Haushühner (PHASIANVS *Gallus*) stammen, so viel man weiß, aus Ostindien her, wo man sie, besonders in Calcutta, noch itzt im wilden Zustande antrifft. Auf der Insel Pulo Condor entdeckte sie Dampier zuerst: die Engländer, die Cook auf seiner letzten Reise begleiteten, fanden sie eben daselbst sehr scheu. Auch auf den Inseln der Südsee hat man sie in Menge angetroffen. Es wäre ganz überflüssig, hier anzuführen, daß die alten Hähne ein zähes und hartes Fleisch haben, und daß man allezeit die jungen Hühner vorzieht. Dies weiß gewiß jeder Leser aus eigener Erfahrung. In Frankreich werden die Hühner von Caux und Saintonge vorzüglich geschätzt. Cäsar berichtet, daß die alten Britannier keine Hühner gegessen haben. Die größte Leckerey sollen die Hahnenkämme seyn. — Das Kapaunen verbessert den Geschmack des Fleisches ungemein: schon zu Martials Zeiten gehörten die Kapaunen zu den deliciis gulonum. Wenn sie vorzüglich gemästet werden, so wird das Fleisch mürbe, lecker und sehr gesund. Man vergleicht sie mit Rebhühnern und Fasanen, und zieht sie denselben bisweilen vor. In Pohlen giebt es so viele Kapaunen, daß man sie itzt gar nicht mehr schätzt. Im Oestreichischen zieht man die Steiermärkischen Kapaunen allen übrigen vor.

Nir-

Nirgends giebt es wohl eine so große Menge junger Hühner als in Aegypten, wo sie in Oefen ausgebrütet werden: indessen ist das Fleisch derselben bey weitem nicht so wohlschmeckend, als wenn sie von den alten Hühnern selbst ausgebrütet sind. Die Hühner gerathen fast in allen Klimaten vortrefflich. — Unter andern findet man in Loando wilde Hühner, deren Fleisch mit dem Hasenfleische viel Aehnlichkeit haben soll. Nach dem Merolla sollen die wilden Hühner in Congo weit besser schmecken als die zahmen europäischen. Die wilden Hühner auf Amboina sind zwar kleiner als die hiesigen, schmecken aber eben so gut.

Es giebt sehr viele Spielarten von dieser Gattung, so wie alle zahme Hausthiere zahlreiche Varietäten haben. In Bretagne hat man eine Art kleiner Hühner, die wie die Elster hüpfen, aber ein sehr wohlschmeckendes Fleisch haben. Das sogenannte Negerhuhn muß hier besonders angeführt werden, welches eine ganz schwarze Haut hat, und sich in ganz Ostindien, Mozambique und auf dem grünen Vorgebirge, findet. Nach dem einstimmigen Zeugniße aller Schriftsteller hat es ein weit schmackhafteres Fleisch als das gewöhnliche Huhn. [11])

Was

11) Aristophanes nennt das Huhn den persischen Vogel. Es scheint also mit Recht daraus gefolgert zu werden, daß die Hühner ursprünglich aus dem Morgenlande herkommen. Noch habe ich keinen Schriftsteller gelesen, der unsere Hühnerart wild gefunden hätte, außer Dampier der sie in Pulokondor wild sahe: allein, da die Einwohner dieser Insel kurz

Was die Fasanen (PHAS. *colchicus*) betrift, so wird man durch die Berichte der Reisenden oft in Verlegenheit gesetzt, die jeden Vogel mit einem langen Schwanze, Fasan nennen. Es ist also allemal sehr schwer, diese Berichte zu unserm Zwecke zu benutzen. Im Ganzen werden die Fasanen fast durchgehends für eine große Leckerey gehalten: schon die alten Römer schätzten sie sehr, und die köstlichsten Tafeln wurden damit besetzt: auch noch itzt bewahrt man junge, fette Fasanen für fürstliche Tafeln auf. Die Araber zogen, nach dem Ebn Roschd, die Fasanen, nicht allein in Rücksicht des Wohlgeschmacks, sondern auch in Rücksicht der Gesundheit, allen übrigen Vögeln vor. Noch schmackhafter sollen die Bastard-Fasanen seyn, die von einem Huhn und einem Fasanhahne kommen.[12]) Auch die wilden Fasanen, die man in verschiedenen Gegenden antrifft und mit Falken auf sie Jagd macht, sollen einen vortrefflichen Geschmack

kurz vorher von Seeräubern waren weggeführt worden, so ward ihr Hausgeflügel und zahmes Vieh alles wild, so wie auf Tinian, nachdem die Spanier die Einwohner alle nach Guaham versetzt haben. In den Pelju Inseln fanden die Engländer die Hühner wild, und die Einwohner wußten nicht, daß diese Thiere eßbar wären. Die wilden Hühner in Congo werden wohl eine Art Feldhühner, Tetrao, seyn. In Frankreich und nun auch in Teutschland verschneidet man auch die Hennen und nennt sie denn (poulardes) Pularden, welche noch delicater als Kapaunen sind. F.

12. In Frankreich heißt ein solcher Bastardfasan le Coquar und Frisch nennt sie Fasanhühner. F.

Geschmack haben. In der Gegend von Prag giebt es sehr viele Fasanen, und in Sachsen sollen sie am besten gerathen. Zu la Bruyere's Zeit waren diese Vögel in Frankreich so selten und kostbar, daß sie nur auf die königliche Tafel kamen. Vortreffliche Fasanen giebt es in Sina und in Mingrelien, wo dieser Vogel eigentlich einheimisch ist. — Auch die afrikanischen Fasanen, besonders die guineischen, werden sehr gerühmt. Flacourt erwähnt einer Art kleiner, violetter Fasanen auf Madagascar, mit rothen Schnäbeln, die ungemein schmackhaft seyn sollen. — Auf Tabago und in der Gegend von Porto Belo giebt es ebenfalls treffliche Fasanen. Aber in Cayenne und Acapulco sind sie dürre und unschmackhaft. [13])

Der Sinesische Goldfasan (PH. *pictus*) schmeckt wie die gewöhnlichen Fasanen. Du Halde aber versichert, daß er alle andere Arten an Wohlgeschmack übertreffe.

Der Motmot (PH. *Motmot. Catracas* FEUILL. *Paraqua* BAJON.) findet sich auf den Antillen und auf dem festen Lande von Amerika, er hat ebenfalls einen vortrefflichen Geschmack.

Maraye ein Vogel in Gujana, dessen Fleisch, nach Bajon, etwas hart aber sehr wohlschmeckend ist, wird von Fermin für eine Art von Crax gehalten.

Ver-

13) Die Fasanen in Afrika, in Guinea und Madagaskar, sind unstreitig Vögel von einer andern Gattung. Die auf Tabago, Portobello, Cayenne und von Acapulco sind wohl der folgende Motmot oder Katrakasfasan. F.

Vermuthlich ist es der Marail, den Aublet für eine Art von Truthahn hält, und ihm in Rücksicht des Wohlgeschmacks noch einen Vorzug vor den Fasanen einräumt.

Hanaquaw ist eine sehr wohlschmeckende Fasanen-Art in Gujana, die Bancroft ungemein rühmt. — Noch eine Art, die Vidaure Chunna nennt, und die sich in Cujo häufig finden soll, kommt in Rücksicht des Wohlgeschmacks mit den europäischen Fasanen überein.

Der Kurasso (CRAX *Alector*) gehört zu den leckersten Vögeln in Gujana. Lery versichert, daß man kein besseres Fleisch essen könne. Es hat viel Aehnlichkeit mit dem Truthahnfleische: und in Mexiko, wo es sehr fett ist, nennt man den Vogel Fasan.

Eine andere Art (CRAX *Mitu*) hat, nach Margraf, ebenfalls ein sehr wohlschmeckendes Fleisch.

Der Truthahn (MELEAGRIS *Gallopauo*) ist zuerst von Vespucci aus America nach Portugall gebracht worden: und seit der Zeit hat er sich durch ganz Europa ausgebreitet. Seit 1524. oder 1530. sind die Truthähne nach Deutschland und England gekommen; später nach Frankreich. Scaliger versichert, daß schon 1540 einige solcher Vögel eingeführt worden; aber zu Karls des neunten Zeit (1570) war ein Truthahn in Frankreich noch eine große Seltenheit. Belon war der erste Franzose, der ihn in

seinen Portraits d'oiseaux 1555 beschrieb. Am sorgfältigsten hat Pennant Nachrichten über den Truthahn gesammlet. — Die wilden Truthähne in Neu-England sind grösser als die zahmen, und sehr wohlschmeckend. Lawson sahe einige, die an 40 Pfund wogen. Clayton und Brickell sprechen gar von 50 bis 60 Pfunden. In Karolina und Virginien werden sie von den Eicheln und andern Früchten ganz vortrefflich und so fett, daß sie nicht weit fliegen können. Das Fleisch hat dort eine dunkele Farbe, die von dem Genuß der rothen Eicheln herrühren soll. Auf den Antillen sind die zahmen Truthähne auch gewöhnlich weit grösser, fetter, und wohlschmeckender als in Europa. In der Gegend von Lyon mästet man die Truthähne mit Wallnüssen, wovon das Fleisch ausserordentlich lecker wird, und Coetlogon sahe solche gemästete Truthähne in Frankreich, die 50 Pfund wogen. — Auf den philippinischen Inseln und in Ostindien kommen sie nicht fort. — Daß übrigens der Geschmack des Fleisches durch das Kapaunen verbessert werde, ist ganz begreiflich.

Der Guam (M. *cristata*) unterscheidet sich von unserm Truthahn durch einen Federbusch, den er auf dem Kopfe trägt. Er hält sich in Surinam auf, und hat ein ganz besonders leckeres Fleisch. [14])

Wenn die Pfauen so vortrefflich schmeckten als sie aussehen, so müßten sie unter den Leckereyen

14) Der Marail oder Maraye und dieser Guam sind derselbe Südamerikanische Truthahn. F.

eine vorzügliche Stelle einnehmen. Wahrscheinlich haben aber die Römer, nicht des Wohlgeschmacks wegen, sondern bloß als Schaugericht, die gebratenen Pfauen, die sie alsdann wieder mit ihren Federn bedeckten, aufgetragen. Die Zeugnisse der Schriftsteller über den Geschmack dieses Vogels sind so verschieden, daß man kaum glauben sollte, die Rede sey von einer und derselben Vogelart. Wenn Galen, Oribasius, Halle, Liger, Sauri und andere, das Pfauenfleisch für dürre, hart, zähe, sehnicht, schwer zu verdauen und ungesund ausgeben; so verstehen sie wahrscheinlich nur alte Pfauen. Turpin Kalm und andere legen dagegen dem Pfauenfleische einen auserlesenen Geschmack bey. Auf Java soll es sehr saftig und wohlschmeckend seyn. Bradley zieht es sogar dem Fasanenfleische vor. Bey diesen Schriftstellern ist dann wenigstens die Rede bloß von jungen und sehr fetten Pfauen. Hochberg versichert, daß die Pfauen im ersten Jahre mit den Fasanen wetteifern können: das Fleisch soll mürbe und weiß seyn: nur muß man es gleich nach dem Schlachten, in Wasser legen. In England werden die jungen Pfauen für eine besondere Leckerey gehalten. — Auf der malabarischen Küste werden sie ebenfalls sehr häufig gegessen: die Portugiesen machen in Ostindien vortreffliche Pasteten aus Pfauenfleische: auch die Holländer essen es dort gewöhnlich. — Der Geschmack des Fleisches wird dadurch beträchtlich verbessert, wenn man dasselbe im Winter frieren läßt, und im Sommer mortificirt. Es soll sehr langsam in wahre Fäulniß übergehen, und desto wohlschmeckender werden, je länger es gelegen hat. Die Franzosen essen

es,

es, wenn es so mortificirt ist, mit Gewürznelken gespickt.

Der Straus (STRVTHIO *Camelus*) hat ein sehr hartes und unverdauliches Fleisch, von unangenehmem Geruch. Dennoch wird es in Algier und in verschiedenen Gegenden von Afrika gern gegessen, ja von den Arabern für ein sehr köstliches Gericht gehalten. Die Neger in Tombuktu und Kaschnah halten zahme Strauße, die sie mästen, und deren Fleisch ihre gewöhnliche Nahrung ist. Diese Nationen heissen beym Strabo struthiophagi. Ehedem kamen arabische Straussen auch auf die Tische der persischen Monarchen. Heliogabalus ließ zu einer Mahlzeit einst 600 Straußen-Hirne anrichten. Die Eier sind wohl das beste am ganzen Vogel; sie werden von den Indianern sehr gern gegessen.

Der amerikanische Strauß (STR. *Rhea*) hat zwar ein trockenes, aber wohlschmeckendes Fleisch. Fermin lobt es: die alten sind jedoch ungenießbar.

Der Kasuar (STR. *Casuarius*) hat ein äusserst delicates Fleisch, welches jedoch etwas widersteht: es hat übrigens Aehnlichkeit mit dem Truthahnfleische. Dieshorn erzählt, daß der Kamm und die Unterkehle für so große Leckereyen gehalten werden, daß nur die Nabobs in Ostindien sie essen, und daß, bey schwerer Verantwortung, jeder Kopf eines Kasuars abgeliefert werden muß. Vicken vergleicht das Fleisch mit dem Speck. Valentyn lobt es ebenfalls, sagt aber, es sey zugleich etwas widerlich und sehnicht.

Der Dronte oder Dudu (DIDVS *ineptus*) hat nach Brookes Versicherung ein wohlschmeckendes Fleisch. Andere aber bezeugen, es sey sehr grob und zähe.

Ueber die Eigenschaften des großen und prächtigen Flamingo (PHOENICOPTERVS *ruber*) sind die Gelehrten nicht mit einander einig. Nach Labat und andern ist das Fleisch unschmackhaft und thranicht, hart und unverdaulich. Du Tertre, Oldendorp, Kolbe und andere sprechen zwar auch von dem thranichten Geschmack, loben aber dennoch denselben. Catesby vergleicht das Fleisch sogar mit Rebhühnern. — Das Alter, das Futter und die Jahreszeit tragen sehr vieles zu der Verschiedenheit dieser Urtheile bey.

Die Zunge aber ist jederzeit für eine auserordentliche Leckerey gehalten worden. Sie ist beynahe so groß als eine Ziegen-Zunge: an der Wurzel sitzt ein Fettklumpen, der eine wahre Delicatesse seyn soll. Kolbe sagt, die Zunge scheine fast aus blossem Marke zu bestehen. Apicius, der sich um die römischen Tafeln so große Verdienste erworben hat, führte auch dieses Gericht ein. Es war in der Folge eine der größten Leckereyen auf vornehmen römischen Tafeln. Heliogabalus setzte seinen Gästen sogar das Gehirn dieses Vogels vor. Cetti, der in Sardinien Gelegenheit hatte, sowohl das letztere als auch die Zunge zu kosten, versichert, daß das Gehirn wie anderes Gehirn,

hirn, die Zunge aber wie das Euter einer jungen Kuh schmecke. [15])

Der Jabiru (MYCTERIA *americana*) hat ein weisses, etwas trockenes, aber sonst wohlschmeckendes Fleisch. Abgezogen und und in Butter gebraten, soll es, nach Marcgraf, sehr lecker seyn.

Der Ibis (TANTALVS *Ibis*) ist eben nicht sehr schmackhaft. Unter den übrigen Arten dieser Gattung werden aber T. *Loculator* und T. *ruber* am meisten gerühmt.

Der Kampfhahn (TRINGA *pugnax*) ist besonders in England sehr beliebt. Er wird mit Netzen gefangen, und mit Milch, Waizenbrodt und Hanfsamen gefüttert, wo er denn recht delicat wird. Man muß die Vögel aber in finstern Zimmern füttern, weil sie sich sonst beständig beissen und selbst ums Leben bringen.

Eine andere Art, T. *canutus*, wird ebenfalls in England gefangen und dem Kampfhahn noch vorgezogen. Der Vogel hat seinen Namen vom König Knut von Dännemark, der denselben sehr gern aß.

15) Am Vorgebirge der guten Hofnung, essen die Einwohner die Flamingos gerne als eine sehr große Leckerey. Ich habe ihn eben nicht sonderlich wohlschmeckend befunden, vielleicht weil der Vogel alt war. F.

T. *ochropus* wird, nach Pennant, in Frankreich für sehr lecker gehalten.

T. *squatarola* ist in der That sehr lecker und wird mit dem Regenpfeifer verglichen. In Surinam schätzt man diesen Vogel vorzüglich, doch ist das Fleisch bisweilen zu fett.

Die übrigen Arten dieser Gattung sind ebenfalls mehr oder weniger beliebt. T. *hypoleucos* wird in Genf gern gegessen. T. *cinclus* kommt oft auf englische Tafeln und ist sehr lecker. T. *alpina* wird in England ungemein geschätzt. T. *striata* ist delicat; eben so auch T. *maritima*. — T. *ferruginea* (Rændbrystinge OLAFS.) hat zwar etwas trockenes, aber dabey sehr leckeres Fleisch.

Der Kybitz (TRINGA *Vanellus*) hat ein hartes, fettes, wohlschmeckendes Fleisch. In Frankreich wird er gegen den Herbst häufig gegessen, weil er dann ein sehr mürbes und fettes Fleisch bekommt. Die Eier werden in Deutschland und Holland für sehr delicat gehalten, weil sie so ungemein fett sind. Zückert aber zieht die Hühner-Eier dennoch vor.

Der Regenpfeifer (CHARADRIVS *Hiaticula*) hat ein sehr zartes und wohlschmeckendes Fleisch, welches in England für eine Delicatesse gehalten wird. Auch in Frankreich speiset man diesen Vogel mit den Eingeweiden. Ray rechnet ihn zu den leckersten Sorten Wildpret: gewöhnlich wird er auch mit Krammtsvögeln und Rebhühnern verglichen.

2. Der

2. Der Pomeranzen-Vogel (CH. *morinellus*) ist im April, May und Junius in England ungemein fett, und gilt für eine besondere Leckerey. In Dännemark hält man ihn für den delicatesten Vogel; da er ein sehr mürbes und saftiges Fleisch hat.

3. CH. *apricarius* hat ein sehr mürbes und delicates Fleisch, welches mit den Krammtsvögeln überein kommt.

4. CH. *oedicnemus* ist ein ausserordentlich delicater Vogel, der, so wie der CH. *himantopus*, in verschiedenen Ländern mit großer Begierde gegessen wird.

Die Löffelgans (PLATALEA *Leucorodia*) nährt sich zwar von Fischen, hat aber ein sehr fettes und wohlschmeckendes Fleisch, welches besonders in England häufig gegessen wird. C. Gesner verglich es mit dem Gänsefleisch.

Der Austerndieb (HAEMATOPVS *Ostralegus*) hält sich am Strande des Meeres auf, und lebt von Schaalenthieren. Davon nimmt das Fleisch einen thranichten Geschmack an, den man jedoch dadurch mildern kann, daß man dem Vogel die Haut abzieht. Feuille'e nennt das Fleisch angenehm, und Brickell erklärt es für mürbe und wohlschmeckend. [16])

Der

16) In Neu-Seeland so wie im Feuerlande giebt es ganz schwarze Vögel dieser Art. Im letzteren Lande giebt es unter den schwarzen Austerfressern auch bunte, die wegen dieses Umstandes in Teutschland

Der Wachtelkönig (RALLVS *Crex*) kommt, in Rücksicht des Wohlgeschmacks seines Fleisches, mit den Schnepfen und Rebhühnern überein. Besonders fett, mürbe und delicat wird das Fleisch gegen den Herbst: Willoughby nennt es ein königliches Essen. Auch ist es sehr leicht zu verdauen und der Gesundheit zuträglich.

Eine andere Art, (R. *aquaticus*) ist zwar nicht völlig so wohlschmeckend als der Wachtelkönig, aber doch immer recht gut, so lange der Vogel jung und fett ist. Gemeiniglich hat er einen etwas sumpfigen Geschmack. [17])

Der Soruse, (R. *virginianus*) ist in Virginien so beliebt, als der Ortolan in Europa. Burnaby zieht ihn den Ortolanen und Bekassinen noch vor. Gegen Ende des Septembers kommt dieser Vogel nach Virginien, und lebt alsdann bis in den November in Sümpfen. Wenn diese Vögel ankommen, sind sie noch sehr mager, aber nachher werden sie bald so fett, daß sie nicht mehr fliegen können, sondern in dem Schilf liegen bleiben, so daß man sie mit den Rudern todt schlagen kann: sie sind etwas grösser als Lerchen und von einem auserlesenen Geschmack.

Amphi-

und England Meer-Elstern heissen. Beyde Arten scheinen nur einer Art zu seyn, machen also nur Abarten, und geben einen guten Braten. F.

17) Daß beyde Arten Wachtelkönige, so wie die neue Art von der Größe eines Haushuhns in Neu Seeland, ein gutes wohlschmeckendes Essen geben, weiß ich aus eigener Erfahrung. F.

Amphibien.

1. Eidechsen.

Unter den Eidechsen ist der Leguan (LACERTA *Iguana*) die beliebteste. Das Thier ist etwa drey Fuß lang und drüber: ganz mit Schuppen bedeckt, mit einem Beutel unter dem Halse und einem Kamm längs des Rückgrades nieder. Auf den westindischen Inseln und in Surinam wird dies Thier vorzüglich gegessen, und das Fleisch für sehr lecker gehalten. Auch die Europäer haben es von den Indianern essen gelernt und es sehr wohlschmeckend gefunden, besonders, wenn man mit Gewürzen und einer säuerlichen Brühe den faden Geschmack zu verbessern sucht, den es von Natur hat. Es ist übrigens weiß und an verschiedenen Stellen mit Fett überzogen. Die Weibchen sind weit fetter, zarter und wohlschmeckender als die Männchen. Oviedo zieht das Fleisch derselben den besten spanischen Kaninchen vor. Wenn Europäer es einmal gekostet haben, so ist ihr Verlangen nach diesem Gericht hernach unwiderstehlich. Die Einwohner von Amboina mästen den Leguan in ihren Häusern mit Hühnerfleisch und Reiß, wornach das Fleisch einen trefflichen Geschmack annehmen soll. Gemelli Carreri vergleicht es mit Schildkröten und Akosta mit Armadill: die meisten aber mit Fleisch von jungen Hühnern. Auf S. Christofle leben die Karaiben fast allein von diesem Fleische. — Inzwischen soll es doch für manche Menschen, besonders für venerische Kranke, auffallend schädliche Wirkungen äussern.

Die

Die Eier des Thiers werden von den Freunden der Leckereien dem Fleische weit vorgezogen.

Was die übrigen Eidechsen betrifft; so bekennt der Herausgeber freymüthig, daß er nicht im Stande ist, die Nachrichten, welche uns die Reisebeschreiber von dem Genuß verschiedener Arten derselben angeben, so zu ordnen, daß der Naturforscher eine Uebersicht dadurch erlange. Er begnügt sich daher, mit Gewißheit die L. *Dracæna* zu bestimmen, die in Amerika den jungen Hühnern, in Rücksicht ihres leckern Geschmackes, vorgezogen wird.

Die übrigen Nachrichten von dem Genuß dieser Thiere geben keine Idee von den Arten, die eigentlich damit gemeint sind. — Die Talagoya auf Zeilon ist drey Viertel Fuß lang und von köstlichem Geschmacke. Die Zingalesen ziehen sie allen Fleischgerichten vor. — Auf Amboina macht man sehr viel aus dem sogenannten Kemphaan; einer Eidechse, die noch delicater schmecken soll als der Leguan, und mit dem Schildkrötenfleische viel Aehnlichkeit hat. Das Fleisch ist weiß und wohlschmeckend, wie Hammelfleisch, und von einem sehr durchdringenden Geruch. — Auch in Ostindien und in Aegypten leben viele Menschen fast bloß von Eidechsen. Am Senegal giebt es auch große Eidechsen, die eßbar sind. In Brasilien findet sich eine Wasser-Eidechse, die bis fünf Fuß lang ist, und ein weisses, süsses und zartes Fleisch hat, welches allen andern dortigen Fleischgerichten vorgezogen wird. Lery erzählt von einer Art Eidechsen, Toukous, in Brasilien; die ein weisses Fleisch haben, wie die Kapaunen: welches sehr mürbe und lecker ist, und von ihm zu den besten Fleisch-

speisen

speisen in Amerika gerechnet wird. — Die Indianer in Cayenne essen zwey Arten Eidechsen. Auf der Erdenge Panama findet man viele eßbare und wohlschmeckende Eidechsen, deren Eier besser schmecken als Hühner-Eier. — Askolotl, eine Wasser-Eidechse in Mexiko, hat ein gesundes und leckeres Fleisch, welches dem Aal ähnlich ist, und auf verschiedene Art zubereitet wird. — Aquaquetzpallin, eine Wasser-Eidechse in Mexiko, hat ein so vortreffliches Fleisch, daß es mit dem Fleische junger Hühner verglichen werden kann, und, wenn man es einmal gekostet, so verlangt man immer wieder darnach. Vielleicht ist der Leguan auch unter diesem Nahmen verborgen. — Labat erwähnt einer Eidechse, die vier bis fünf Zoll lang und von der Dicke eines halben kleinen Fingers ist: diese ist ebenfalls sehr mürbe und lecker. Auf der Kokos-Insel im großen Ocean fand man Eidechsen mit weissem Fleische, die den Matrosen sehr gut schmeckten. — In Afrika fand Loyer verschiedene delicate Eidechsen, von denen einige 20 bis 30 Pfund am Gewicht hielten. — De la Flotte erwähnt einer Art Eidechsen in Ostindien, die dort Salamander genannt werden, und ein sehr weisses und zartes Fleisch haben.

Auch sogar das Fleisch des Krokodills wird von einigen Nationen gern gegessen, und verschiedene Reisende rühmen den Wohlgeschmack desselben. Bontius versichert zwar, es habe einen sumpfigen Geschmack, und nach Thevenot ist es fade, wenn gleich von erträglichem Geschmack. Aber verschiedene Mohrenstämme in Aegypten essen es sehr gern, und die Einwohner von Nubien lieben es ebenfalls.

San-

Sandys bezeugt, daß man in Aegypten dem Thiere den Kopf und Schwanz abhaut, um es zubereiten zu können.

Der Alligator oder Kaiman *) (L. *Alligator*) der sich vom Krokodille nicht allein in Absicht wesentlicher Merkmahle, des kahlen Nackens, des schuppichten Kopfes, sondern auch in Rücksicht seiner Lebensart und seines starken Bisam-Geruchs hinlänglich unterscheidet, wird am Senegal und in ganz Amerika, so wie in Ostindien, häufig gegessen. Besonders werden die jungen Alligators, wegen ihres fetten und weissen Fleisches gerühmt. Doch gestehen verschiedene Reisende, daß die Süßigkeit etwas widerlich und der Bisam-Geruch oft unausstehlich seyn soll. Dieser ist so stark, daß das Wasser und die Fischer selbst davon riechen. Dennoch essen die Neger am Gambia und Senegal, in Angola und Madagaskar dies Fleisch sehr gerne. Auf Java werden die kleinen Alligators auf die Jahrmärkte gebracht, und hier sowohl als in China häufig gespeiset. Anderssen aß in China ein gutes Haché (plåckfinka) aus Alligator-, Schwein- und Entenfleisch. Auf den Philippinen und Borneo wird das Fleisch getrocknet, und das Fett zu anderm Gebrauche aufgehoben. — Am mehresten machen die Amerikaner aus den Alligators. Gumilla erzählt, daß sie sehr geschickt dem Fleische den starken Bisam-Geruch dadurch zu nehmen wissen, daß sie

*) Der Herausgeber hat im Original beyde sehr verschiedene Arten mit einander verwechselt: ich hielt es daher für nützlich, sie in der Uebersetzung zu trennen und von jedem dieser Thiere besondere Nachrichten zu geben. Spr.

sie die Brustschuppen, wenn das Thier noch lebt, abziehen. In Nordamerika schätzt man vorzüglich das Brustſtück und den Schwanz des Thiers: der letztere wird für eine besondere Leckerey angesehen. Lawson erzählt von einem Engländer, der von einem Alligator in Karolina aß, und es für Schweinefleisch hielt. Mit dem Kalbfleisch wird der Schwanz des Thiers hin und wieder verglichen.

Die Eyer des Alligators sind zwar auch von dem starken Bisam-Geruch durchdrungen; werden aber, nach Labat, doch in Pfannkuchen häufig gebraucht. Auch am Senegal ißt man die Eyer recht gerne. [18])

2. Schildkröten.

Was die großen Landschildkröten betrifft, so gehören diese unstreitig zu den beliebtesten Leckereyen vieler Länder. Auf der Insel Rodrigue wiegen sie öfters an 30 bis 40, ja manchmal wohl 100 Pfund: sie sind auch weit schmackhafter als die Seeschildkröten. Auf den Gallopagos fand sie Dampier von so ausserordentlicher Größe, daß einige wohl 200 Pfund wogen, zugleich waren sie von einem so leckern Geschmack, daß man sie mit jungen Hühnern vergleichen

18) Ich habe Ursache zu zweifeln, ob das Thier, welches in Afrika, Madagaskar und Ostindien als ein Alligator angegeben wird, auch dahin gerechnet werden könne. Ich glaube vielmehr, daß der rechte Alligator blos den Amerikanischen Ländern eigenthümlich sey. F.

chen konnte. Ueberhaupt sollen die Landschildkröten viel Aehnlichkeit mit dem Lammfleisch haben, aber weit fetter sein. Das Fett ist ungemein weiß, gerinnt nicht, und bekommt einem allezeit wohl, man mag so viel essen als man will. Die Leber ist der größte Leckerbissen. Auf Bourbon und Isle de France sollen die Landschildkröten ganz vorzüglich lecker seyn.

In der Gegend von Haleb essen die Christen diese Thiere als Fastenspeise. Nach Forskål lieben auch die Griechen die Eyer und Leber der Landschildkröten, als Fastenkost, ungemein. Sie hauen den Kopf ab, und trinken das rohe Blut mit Vergnügen.

Die gemeine Flußschildkröte (TESTVDO *orbicularis*) wird in Italien und Dalmatien sehr häufig und gern gespeiset. In den Ländern an der Donau gehört sie ebenfalls zu den gewöhnlichen Gerichten.

Eine kleine Landschildkröte auf dem Kap (T. *pusilla*) soll, nach Sparrman's Bericht, wie junge Hühner schmecken. In Brasilien wird eine Landschildkröte, Jaboti, wegen ihrer leckern Leber gerühmt. Auch auf den Antillen gehören die Landschildkröten zu den ausgesuchtesten Delicatessen.

Die Seeschildkröten pflegen gemeiniglich grösser zu seyn als die Landschildkröten. Auf der Insel Ascension wiegen sie gar 500 bis 700 Pfund. Ihr Fleisch ist weiß und übertrifft das Kalbfleisch an Güte, wenn es noch mit Fett durchwachsen ist: das letztere verschwindet aber bald, wenn das Thier eine Zeitlang liegt.

Die Riesen-Schildkröte (T. *Midas*) ist besonders wegen ihrer ausserordentlichen Größe und ihres angenehmen Geschmacks berühmt. Man vergleicht

gleicht das Fleisch mit Kalb- oder Hühnerfleisch. — Die jungen Schildkröten, deren Schaale noch knorpelartig ist, schmecken, wenn sie in der Asche gebraten werden, sehr gut. Das Fett gebraucht man statt der Butter; und wenn etwas Salz hinzu gethan wird, so ist es oft als das vortrefflichste Essen gerühmt worden. Die kleinen Seeschildkröten bey Kuba, von 10 bis 12 Pfunden, werden von vielen dem besten Kalbfleisch vorgezogen. Eben dies bezeugt **Brickell** von den kleinen Water-terebins im Karolina (vermuthlich T. *scabra*) die im Sommer sehr delicat werden und vortreffliche Eyer haben. In Savanna hat man eine Art Schildkröte, die mit der Schaale gekocht wird, da die letztere eine grössere Weichheit durch das Kochen erhält. Die Schildkröten vom Amazonenflusse werden in Cayenne vorzüglich gesucht. — Insbesondere halten **Ligon**, **Anson** und verschiedene andere Schriftsteller die Riesenschildkröte für die köstlichste Fleischspeise, die man bekommen kann. Dies Fleisch ist mit grüngelbem Fette durchwachsen, wodurch der Geschmack noch leckerer wird, als der des Kalbfleisches: dies Fett hat viel Aehnlichkeit mit dem Fette um die Kalbsnieren. Das Fleisch wird in Suppen gekocht, und die Brust bratet man zusammen mit der Schaale, unter dem Nahmen **Callope'e**: dies ist ein köstliches Gericht, besonders, wenn das Fleisch fett ist.

Theils das Geschlecht und theils die Bereitungsart tragen vieles zur Erhöhung des leckern Geschmackes bey. Nach **Sloane** ist das Weibchen am schmackhaftesten: und, wenn man das untere Stück der Brust im Ofen backt, so hat man ein weit wohlschmeckende-

res Gericht, als wenn das Fleisch auf andere Art zubereitet wird. — Plastron nennt man das Bauchschild, worauf man drey bis vier Finger dickes Fleisch mit dem Fette sitzen läßt, welches grün und delicat ist. Man backt dieses Plastron im Ofen, mit Zitronensaft, Piment, Pfeffer, Salz und gestoßenen Gewürznelken: das Feuer im Bratofen darf aber nur gelinde seyn, und man muß oft mit einem hölzernen Spieß hinein stoßen, damit die Brühe den Braten ganz durchdringe. Nachher trägt man das ganze Stück auf den Tisch, und schneidet Scheiben davon ab, die man mit der Brühe ißt. Labat rühmt den Geschmack dieses Gerichts ausserordentlich. [19])

Die übrigen Schildkröten sind nicht sehr berühmt. Die Carette (T. *imbricata*) hat, nach Rajus, einen unangenehmen Geschmack: das Fleisch ist grob, zähe und unschmackhaft. Die Eyer der Carette sollen aber, nach Browne und Fermin, weit besser schmecken, als die Eyer der Riesen-Schildkröte. Auch hat sie in anderer Rücksicht einen höhern Werth als die letztere, weil die Schaale zu den besten Arbeiten genutzt wird.

Der Terrapin (T. *Carolina*) ist eine kleine Schildkröte in Nord-Amerika, die in großen Haufen zusammen lebt, und auf die vornehmsten Tafeln in Ja-

19) Die Riesenschildkröte ist die beste zum Essen und ihr grünes Fett sehr delikat. Kallipasch und Kallapie sind Benennungen der oberen und unteren Schaale der Riesenschildkröte, welche unstreitig sehr wohlschmeckend sind: allein man muß sie wenigstens 24 Stunden lang kochen. F.

Jamaika gebracht wird. Dampier erklärt diese Schildkröte für ungemein wohlschmeckend. [20])

---

3. Frösche.

Von diesen sind, so viel mir bekannt ist, nur drey Arten eßbar, und werden selbst für delicate gehalten.

Der grüne Wasserfrosch (RANA *esculenta* Källtorsken) wird in Schweden ebenfalls gegessen: einige haben in der That einen sehr angenehmen Geschmack. Wenn das Fleisch frisch ist, so ist es weiß und fest, wird aber mürber, je länger es liegt. Zückert hält das Fleisch für gesund, leicht verdaulich und nährend, wenn der Frosch zwischen dem May und October in klarem Wasser gefangen wird. Am meisten schätzt man die Keulen. Die Bäuche aßen, nach dem Athenäus, auch die alten Griechen. Die Italiener essen vom Frosche alles, den Kopf und die Eingeweide ausgenommen. Sie mästen sie, und halten die Frösche überhaupt für eine leckere Fastenspeise. Auch die Holländer essen die fleischichten Keulen häufig. Die Franzosen halten viel auf ihre Grenouilles en Cerises: dies Gericht wird so bereitet, daß man das Fleisch von den Keulen abschabt und es am Ende

20) Am Vorgebirge der guten Hofnung giebt es eine Art Schildkröten, welche sich zur Zeit der Dürre, tief in die ganz ausgetrockneten Teiche und Sümpfe vergräbt, und sehr wohlschmeckend seyn soll, nach Vaillants Anmerkung. S. Magazin der Reisen. Band II. S. 76. 77. F.

des Beins in einen Klumpen, wie eine Kirsche, befestigt: man bestreut es mit Mehl und bratet es in Butter.

In Ostindien und China werden viel Frösche gegessen: in letzterem Lande sind sie auf allen Jahrmärkten feil: und in Brasilien hat man Frösche, die wohl anderthalb Fuß lang sind, Kururu heissen und ein weisses, schmackhaftes Fleisch haben. Sie werden auch boucannirt, oder auf amerikanische Art geräuchert.

Die Jackjes, (R *paradoxa*) scheinen, wegen ihres häutigen Schwanzes, Fische zu seyn, und werden in Surinam sehr häufig gegessen. — Auf Martinique giebt es eine Art grauer Kröten, mit gelben und schwarzen Flecken oder Streifen, die über einen Fuß lang sind, sich in Wäldern aufhalten und ein sehr weisses und delicates Fleisch haben. Den Kopf wirft man weg, und von dem übrigen macht man eine leckere Fricassée. Fremde glauben bisweilen junge Hühner zu essen, wenn diese Kröten auf den Tisch kommen. — Kalm bezeugt gehört zu haben, daß in Neu-Yersey die Hintertheile der R. *boans* gegessen werden.

---

4. Schlangen.

Schwedische Leser werden schwerlich sogleich begreifen, wie diese Thiere eine Stelle unter den Leckereyen einnehmen können: inzwischen ist einmahl der Mensch das allgemeine Raubthier, und er läßt nichts unversucht, um seinen Hunger und seinen Geschmack zu befriedigen.

Unter

Unter dem allgemeinen Nahmen der **Klapperschlange** versteht man gewöhnlich verschiedene Arten des CROTALVS. C. *Durissus*; C. *horridus*; C. *Dryinas*, und andere Arten dieser Gattung, werden von den Amerikanern gegessen: man bedient sich der einzigen Vorsicht, den Kopf abzuhauen, oder man wirft auch den Schwanz weg. Das Fleisch vom Körper selbst hält man für eine eben so große Leckerey als den Aal. In General **Bourgoyne's** Küche kamen Klapperschlangen häufig. **Josselyn** erzählt, daß die Indianer auf ihren weiten Zügen sogar lebendige Klapperschlangen essen. Auch **Kämpfer** hat ein Kupfer, wo die ostindischen Schlangenesser vorgestellt sind, wie sie ebenfalls diese Thiere lebendig verzehren.

Die **Abgotts-Schlange** (BOA *Constrictor*) ist nicht giftig, aber ein ungeheuer großes und starkes Thier. Es giebt verschiedene Arten und Abarten davon. Bey Reisenden kommt sie unter den National-Namen, **Boma** in Kongo, **Liboya** in Brasilien, **Polpog** auf Malabar, **Pimberah** auf Zeylon u. s. f. vor. **Cavazzi** versichert, daß die **Boma** in Kongo, oft 25 Fuß lang ist, und ganze Gazellen verzehrt. Sie hat ein vortreffliches, speckfettes Fleisch und wird von Negern gern gegessen, wenn die Haut vorher abgezogen, Kopf und Schwanz abgehauen und die Eingeweide heraus genommen sind. Wenn **Loyer** erzählt, daß die Issiny-Neger die großen Schlangen gerne essen, so wird wahrscheinlich diese Art verstanden. Die Neger in Kongo ziehen diese Schlangen-Art selbst dem Hühner- und Schweinefleische vor. **Barbot** erzählt von einer Schlangenart, Namens **Minia**, die Ziegen und Antilopen bezwingt, aber

auch von den Negern gegessen wird. Schott versichert, selbst die große afrikanische Schlange, die bis 25 Fuß lang wird, gegessen zu haben; aber das Fleisch war hart und zähe. — Schillinger sagt, man stelle in Ostindien ordentliche Jagden auf die dortigen großen Schlangen an, und brate sie stückweise, wie die Aale. Auch die Chinesen halten diese Art Schlangen für eine Leckerey.

In Brasilien findet man ähnliche ungeheure Schlangen, unter verschiedenen Namen, die wahrscheinlich BOA *Scytale* sind. Die Brasilier essen diese Schlangen ebenfalls. Lery aber sagt, daß das Fleisch einen faden, süßlichen Geschmack habe. Cobra-veado ist unter andern eine Schlange in Brasilien, die 3 bis 4 Ellen lang ist, und von den Einwohnern gebraten und häufig gegessen wird. Knivet wurde von einer Nation in Brasilien mit Schlangen bewirthet, die er recht gut fand. Cobra do hado (Guacu oder Liboya) ist auch eine ungeheure Schlangenart in Brasilien, die 18 bis 30 Fuß lang und so dick, als ein Mann im Leibe, ist. Diese wird von Brasiliern und zum Theil auch von Portugiesen gegessen.

Die ägyptische Viper (COLVBER *Vipera*) wird von den Aegyptern, ihres Wohlgeschmacks wegen, oft in Suppen gekocht, diese Art wird wahrscheinlich verstanden, wenn Reisende die Schlangen zu den ägyptischen Speisen rechnen. Shaw versichert, daß in der Gegend von Kahirah wohl 40,000 Personen fast allein von Schlangen leben.

Die italiänische Viper (C. *Berus*. Huggormen) wird von dem gemeinen Mann in Frankreich

reich, als eine große Delicatesse, gegessen. Auch bekommt dies Gericht sehr wohl, wenn man nur den Kopf und Schwanz abschneidet. Pomet bezeugt, daß es selbst unter den höhern Ständen in Frankreich wenige Menschen giebt, die diese Schlangenart nicht für eine besondere Delice halten. Du Tertre aß in Paris Vipern, die wie junge Hühner schmeckten. Auch in Italien werden sie ohne Gefahr gegessen.

Die Brillenschlange (C. *Naja*) wird zwar nicht gegessen: aber die Sarden essen die Natter (C. *Natrix*) recht gerne. Ein Franzose, der sich vor mehrern Jahren auf unsern Wermds-Scheeren aufhielt, trocknete sich Nattern und aß sie gespickt mit großem Behagen. Kurz, wenige Arten ausgenommen, werden fast alle übrigen Schlangen von vielen Nationen sehr gerne gegessen.

Ob sie aber so gesund seyn, ist eine andere Frage. Galen und Renaudot behaupten, daß der Genuß des Fleisches schädlich sey, und einen sehr heftigen Durst erwecke. Redi hingegen bezeugt viele Personen gekannt zu haben, die beständig Schlangen aßen, und doch nicht durstiger waren, als nach einer andern Fleischspeise. Abatius versichert sogar, daß die Schlangen nicht allein nicht ungesund seyn, sondern zur Verlängerung des Lebens beytragen können. In Italien essen viele Menschen die Schlangen, bloß in dieser Absicht; und das Frauenzimmer liebt sie, weil es glaubt, schöner davon zu werden. — Die Alten wußten sehr wohl, daß das Gift der Schlangen sich verliert, sobald sie in der Küche zubereitet worden. Celsus unter andern versichert, daß man die Nattern ganz sicher essen könne. Man

weiß mit Zuverläßigkeit, daß das Schlangengift dann bloß seine schädlichen Wirkungen äussert, wenn es unmittelbar in das Blut kommt. *) Dies haben Redi's Beobachtungen in neuern Zeiten sehr gut erwiesen. [21])

Fische.

*) Wir wissen gegenwärtig, daß das Viperngift weder unmittelbar auf das Blut wirkt, noch eine Gerinnung in demselben hervorbringt, sondern daß es durch ursprüngliche Erschöpfung der Reizbarkeit tödtet. Seine Wirkungen kommen also mit den Effecten des Kirschlorbeer-Wassers genau überein. Spr.

21) Das Fleisch der Viper ward gekocht, von den Alten nach dem Zeugniße des Plinius und Galen als Mittel gebraucht, welches die Heilung alter böser Schäden beförderte und den Aussatz und die Elephantiasis heilte. Heutzutage wird der medicinische Nutzen des Vipernfleisches stark bezweifelt, und daher dasselbe wenig gebraucht. Sir Kenelm Digby pflegte nach Keyßlers Zeugniße, seine Gemahlin mit Kapaunen zu speisen, welche mit Vipernfleische waren gemästet worden. Die Versuche welche man mit den Vipern gemacht, sind nicht alle gleichförmig ausgefallen, weil man die ägyptische Viper, die des Redi, und die Englische Viper mit einander verwechselt hat. Die Englische schwarze Viper (Coluber Prester L.) und die gemeine Viper (Coluber Berus) hat Dr. Laurenti in Wien nicht giftig gefunden. Dahingegen war die Viper des Redi, welche vom Aldrovandi S. 115. 116. vorgestellt ist, sehr giftig, und den gebißenen Thieren allezeit tödtlich; nur das Plenckische mit Gummischleim versetzte Queckßilber und die Wurzel des in Apotheken üblichen Enzians (Gentiana lutea) waren allein kräftige Gegenmittel. F.

Fische.

1. Neunaugen.

a. **Lampreten** (PETROMYZON *marinus*) sind von einem ungemein feinen und leckern Geschmacke. Sie werden in England vorzüglich geschätzt, und am beliebtesten sind sie im März, April und May, dagegen in der Folge das Fleisch den Wohlgeschmack verliert. Die Stadt Glouceſter muß alle Jahre um Weihnachten dem Könige von England eine Pastete von Lampreten überschicken, weil sie dann am seltensten sind, und wohl das Stück mit einer Guinea bezahlt wird. Obgleich Galen das Fleisch für leicht verdaulich erklärt, so muß es doch in großer Menge genossen, den Magen sehr beschweren; denn König Henrich I. von England starb, nachdem er zu viel von diesem Fische gegessen hatte. Im Tajo bey Lissabon werden ungemein große Lampreten gefangen, die oft 3 bis 4 Pfund wiegen. Im Oestreichischen sind sie ebenfalls sehr beliebt. Man röstet sie, legt sie in Weineſſig mit Gewürzen, und verschickt sie auf diese Art, als eine Leckerey. [22])

b. **Pricken** (P. *fluuiatilis*) haben ein angenehmes, derbes, aber nicht fettes Fleisch. Sie sind

22) Das Fleisch der Lamprete ist sehr wohlschmeckend, und übertrifft meines Erachtens, das vom Aale. Ich habe eine, die über $2\frac{1}{2}$ Fuß lang war, gegessen, welche im Flusse Mercy, der bey Liverpool und Warrington fließt, gefangen war. Sie wog über 3 Pfund.

im Winter und Frühlinge eßbar, aber im Sommer schmecken sie nicht gut, und sind mit einer Art von Raude behaftet, die von einem Insecte verursacht wird. Sie werden sowohl frisch gebraten, als auch mit Essig eingemacht, versendet. Die Italiener legen die lebenden Pricken in Malvasier, worin sie sterben müssen, und dann einen leckern Geschmack bekommen. In Kurland giebt es ausserordentlich große Pricken, sie werden im December gefangen, und in Schnee gepackt, versendet. Ausserdem besteht die Bereitungsart darin, daß man die lebendigen Pricken, zehn bis zwölfmahl wechselsweise mit Salz und Asche, vermittelst eines stumpfen Besens, von dem anklebenden Schleime reinigt und abwäscht, sie dann mit Salze kocht, hierauf sie auf einen Rost legt und bratet, und endlich eine Brühe aus gekochtem scharfen Essig mit Lorbeer-Blättern, Gewürze und Pfeffer darüber gießt *) [22])

2. Ro-

*) Hiebey kann ich nicht umhin, einen Irrthum neuerer Naturforscher zu berichtigen, als ob nämlich die ältern Griechen keine Lampreten und Pricken gekannt hätten. Ich erbiete mich zu einem möglichst strengen Beweise, daß die κιχλη des Hippokrates unser P. *marinus*, und seine φυσις unser P. *fluviatilis* ist. Spr.

22) Da die Russen in der Schlacht von den Schweden unter Karl XII. in die Düna gesprengt wurden, und nachgehends die Fischer sehr viele dieser ertrunkenen Nußen ans Land mit den Netzen zogen, fand man, daß sich eine unsägliche Menge Pricken, an diese todten Leichname angesogen hatten; dieser Anblick vereckelte bey den siegreichen Schweden, die Liebha-

berey

2. Rochen.

a. Der Zitteroche (RAJA *Torpedo*) wird schon vom Galen wegen seines wohlschmeckenden und gesunden Fleisches gerühmt. Cetti sagt, das Fleisch scheine eine sehr angenehme Gallerte zu seyn, die der Gesundheit zuträglich ist. In Italien und Frankreich ißt indessen itzt nur der gemeine Mann diesen Fisch. Galen empfahl ihn denen Personen, die an der Epilepsie oder Gichtbeschwerden litten.

b. Der Glattrochen (R. *Batis*) findet sich häufig in der Nordsee, und wird, nach Willoughby, bisweilen so groß, daß über hundert Menschen sich daran satt essen können. Das Fleisch ist ungemein weiß, und wird mit Butter und Senf gekocht gegessen. Man trocknet ihn auch an der Luft, und verschickt ihn in entfernte Länder. Vom December bis in den May ist das Fleisch am wohlschmeckendsten. Auch der Magen wird von den Schleswigschen Fischern und von den Isländern gedörrt gegessen.

c. Der spitznasichte Rochen (R. *Oxyrinchus*) wird zwar auch in den Ländern an der Nordsee gegessen, hat aber kein so schmackhaftes Fleisch, als der Glattrochen.

d. Der Meeradler (R. *Aquila*) wird nur vom gemeinen Mann gegessen: die Leber aber soll eine beson-

berey an Pricken, welche sie sonst sehr gerne aßen. Ob die griechischen Namen des λαμπρα und φυκις auf die Lamprete und Pricke passen, scheint aus der schönen Behandlung der Fische dieses Namens, beym Artedi Synonymia Piscium von Schneider p. 170. 171. 172. noch nicht erweislich. F.

besondere Delicatesse seyn. Der Stachel, den der Fisch auf dem Schwanze sitzen hat, wird vorher abgeschnitten, ehe man ihn anfaßt.

e. Der Stechrochen (R. *Pastinaca*) kommt in allen Eigenschaften des Fleisches mit der vorigen Art überein. *) [24])

f. Der Nagelrochen (R. *clauata*) wird, so wie R. *fullonica*, von den Norwegern und Isländern gewöhnlich nur dann gegessen, wenn er halb verfault ist.

3. Hay.

a. Der Dornhay (SQVALVS *Acanthias*) hat, so wie alle Arten dieser Gattung, ein thranichtes, nicht sehr leckeres Fleisch, doch riecht es nicht so übel, wie von den übrigen Hayfischen. Die Italiener essen dasselbe mit Butter gekocht. In Island und Schottland genießt man es gedörrt, und in Grönland halb verfault. Die Eier werden in Norwegen gern gegessen.

b. Der

*) Die Griechen aßen diesen Fisch häufig. Unter dem Nahmen τριγων kommt er in den Hippokratischen Schriften vor. Spr.

24) Die alten Griechen bewafneten ihre Speere und Pfeile mit dem Stachel dieses Fisches, so wie es die Einwohner der Südsee-Inseln, auch noch jetzt zu thun pflegen. Ulysses ward bey seiner Rückkunft in Ithaka von seinem Sohne Telegonus unerkannt, in einem Tumulte, mit einem solchen Gewehre getödtet, wie solches Parthenius, Diktys von Kreta im 6 Buche, und selbst Eustathius über das XIte Buch der Odyssee erzählt. F.

b. Der blaue Hay (S. *glaucus*) ist für sich unschmackhaft: aber die Leber wird, mit Wein und Gewürzen zubereitet, in Frankreich für eine Leckerey gehalten.

c. Der Tigerhay (S. *Canicula*. la Rousette) hat ein thranichtes und unschmackhaftes Fleisch, welches nur im Nothfalle gegessen wird. Auch bratet man bloß den Schwanz in Butter.

d. Das Seehündchen (S. *Catulus*. Chat rocher) wird, wegen seines thranichten Geschmacks, auch nur aus Noth verzehrt.

e. Der Menschenfresser (S. *Carcharias*) hat ein besseres Fleisch, als die angeführten Arten. Auswendig ist das Fleisch roth und hat einen zarten Geschmack: aber tiefer nach innen ist es weiß und von gröbern Fasern. Die Norweger essen dies Fleisch getrocknet, und die Isländer halb verfault. [25])

f. Der Sägefisch (S. *Pristis*) hat, nach Labat, ein weisses und fettes Fleisch, und Jefferys vergleicht seinen Kopf, in Rücksicht des Geschmacks, mit einem Kalbskopfe.

Die übrigen Arten dieser Gattung haben ein so widerliches und hartes Fleisch, daß man es nur im höchsten Nothfalle genieſſen kann. Labat versichert indessen

25) Cook ließ zuweilen, von dem nicht zu großen Menschenfresserhay, dünne Stücken schneiden, sie zwischen reine Servietten legen, um den thranigen Geschmack zu benehmen, sie denn auf dem Roste braten zu lassen und sie mit Zitronensafte zu essen, da sie denn recht wohl schmeckten. F.

indessen, daß man die ungebohrnen Hayfische von verschiedenen Arten für sehr lecker halte.

4. Der Seedrache (CHIMAERA *monstrosa*) wird zwar selbst nicht gegessen, aber die Norweger backen aus seinen Eyern wohlschmeckende Pfannkuchen.

5. Störe.

a. Der Stör (ACIPENSER *sturio*) wurde von den alten Römern sehr geschätzt. Wenn dieser Fisch aufgetragen wurde, so kamen die Bedienten mit Kränzen auf den Häuptern und mit Musik begleitet, in das Zimmer. Das Fleisch ist weiß, derbe, sehr fett und klebricht, hat viel Aehnlichkeit mit dem Kalbfleische, ist aber schwerer zu verdauen, und soll im Junius am schmackhaftesten seyn. Die Männchen sind schmackhafter als die Weibchen, doch sind auch diese nicht zu verachten, wenn es nur Rogner sind. Die Leber soll für sich zu süß seyn, daher pflegen sie die Köche mit der Galle zu reiben. Uebrigens wird das Fleisch für sehr nahrhaft gehalten, und man vergleicht es mit dem Schweinefleische. Vom Kopfe bis zum Schwanz geht eine knorplichte Gräte, die auch bisweilen gegessen wird.*) Das Rückenstück des Fisches soll dem Kalbfleische, das Bauchstück aber dem Schweinefleische ähnlich seyn. Einer der grössesten Lobredner des Störfleisches ist Pennant. — In Dän-

*) Chinalia heißt in Italien der gesalzene und geräucherte Rückgrad des Störs, welcher für eine besondere Leckerey gehalten wird. Spr.

Dännemark wird es nur auf die vornehmsten Tafeln gebracht, und in Norwegen ißt man es gar nicht. Je länger sich der Stör in süßem Wasser oder in Flüssen aufhält, desto schmackhafter wird er.

Aus dem Rochen dieses Fisches wird die bekannte Leckerey, der Kaviar, bereitet. Man reinigt nämlich den Roggen von den Häuten, salzt ihn eine Zeitlang in einer Lauge ein, und legt ihn, wenn er nicht mehr Milch von sich giebt, indem man ihn mit den Fingern zerdrückt, auf dichte Siebe, damit die Feuchtigkeit ablaufen kann. Alsdann schlägt man ihn in spitze Beutel, ringt diese mit den Händen so stark und lange, bis alle Salzlauge heraus ist, und endlich wird er in Fässer eingetreten. Dies ist der beste, oder der sogenannte Sack-Kaviar. Man pflegt ihn auch sonst bloß durch grobe Siebe zu drücken, in Trögen einzusalzen, und alsdann auf Sieben zu legen, damit die Lauge ablaufen kann. Dies ist aber die geringere Sorte, die man den körnigen Kaviar nennt.

b. Der Sterlet (A. *ruthenus*) hat ein weisses und sehr wohlschmeckendes Fleisch. Le Brun hält ihn fast für den leckersten Fisch in Rußland. Die besten sollen die seyn, deren innere Haut gelblich ist: der Geschmack soll mit dem Aale überein kommen. Der Sterlet im Kamafluß in Sibirien soll noch besser schmecken als der in der Wolga gefangen wird.

c. Der Hausen (A. *Huso*) hat ein weisses, mürbes und schmackhaftes Fleisch. Cranz vergleicht es mit dem Kalbfleische, und Marsigli sagt, er habe drey Finger hohes Speck auf dem Rücken des Hausens

sens in der Donau gesehen. Pallas und Gmelin haben übrigens die besten Nachrichten über den Beluga-Stör oder den Hausen, gegeben. Auch liefert er, so wie der Sterlet, einen vortrefflichen Kaviar.

d. Der daaurische Stör (A. *daauricus*) wird von Georgi allen übrigen Arten vorgezogen.

e. Die Sewruge (A. *stellatus*) ist ebenfalls ein schmackhafter Fisch, und liefert mit den besten Kaviar. [26])

6. Seeteufel.

a. Der Froschfisch (LOPHIUS *piscatorius*) hat, nach Willoughby, ein weiches schmackhaftes Fleisch, welches viel Aehnlichkeit mit dem Fleische der Frösche hat.

b. Die Seekröte (L. *histrio*) und

c. Der Einhornteufel (L. *vespertilio*) geben eine schlechte Nahrung, da das Fleisch mager und dürre ist.

7. Hornfische.

Das alte Weib (BALISTES *vetula*) hat viel Aehnlichkeit mit dem Kabliau, und wiegt oft über zwey Zentner. Das Fleisch ist weiß, zart und fett; und besonders lecker, wenn es einige Stunden, mit Salz bestreut, gelegen hat. Wenn es recht durchgekocht

26) Alle Störarten sind ein gutes wohlschmeckendes Essen, wenn sie nicht zu groß und hart sind. Der Sterlet ist unstreitig der beste im Geschmack, so wie auch der Caviar der vorzüglichste ist. Der gepreßte Caviar ist nicht so gut frisch, als der körnige. Allein der gepreßte hält sich länger. F.

kocht wird, so ist es leicht zu verdauen und gesund. Dies bezeugen Labat und Browne.

8. Panzerfische.

a. Das Bügeleisen (OSTRACION *triqueter*) in Westindien, hat ein äusserst wohlschmeckendes Fleisch, welches bloß auf die Tafeln der Reichen kommt, da es in sehr hohem Preise steht.

b. Der Thurmträger (O. *turritus*) wird von den Eingebohrnen in Ostindien sehr gern gegessen: die Europäer aber finden das Fleisch unschmackhaft.

c. Das glatte Viereck (O. *cubicus*) ist, nach Forskål, eine Leckerey der Araber.

9. Stachelbäuche.

a. Der gefleckte Stachelbauch (TETRODON *ocellatus*) soll ein sehr zartes und wohlschmeckendes Fleisch haben. Weil er dem giftigen Seekröpfer oder Flascopsar (T. *hispidus*) ähnlich sieht; so halten ihn die Japaner ebenfalls für giftig. Sie schneiden daher den Kopf ab, nehmen die Gräten heraus, und waschen ihn recht oft mit Wasser aus, um dem Fleische die schädliche Eigenschaft zu nehmen. Indessen hilft diese Vorsicht nicht viel, und der Genuß des Fisches tödtet ungemein schnell.

b. Der Klumpfisch (T. *Mola*) wird vorzüglich in Karolina, seines wohlschmeckenden Fleisches wegen, sehr geschätzt. Aber in Marseille soll das Fleisch nichts taugen.

10. Igelfische.

a. Der schwimmende Kopf (DIODON *Mola*) hat zwar ein schleimichtes, thranichtes und übel

schmeckendes Fleisch: inzwischen wird die Leber, als Leckerey, gegessen, wenn sie vorzüglich mit Wein und Gewürzen eingemacht worden.

b. Der runde Stachelfisch (D. *Hystrix.* BLOCH. D. *Atringa* LINN.) hat, nach Watson, ein sehr leckeres Fleisch. [27])

II. Bauchsauger.

a. Der Seehase (CYCLOPTERVS *Lumpus*) wird in Grönland und Island sehr häufig gegessen. Besonders macht man in dem letztern Lande, wo der Fisch Rundemaave heißt, ungemein viel aus dem Rogen, den man roh verzehrt. In Norwegen und Schweden wird aber dieser Fisch nicht gegessen.

b. Pallas Bauchsauger (C. *ventricosus* PALL.) wird roh und gekocht, von den Anwohnern des östlichen Oceans gegessen, und soll sehr gut schmecken.

12. Schnepfenfische.

Die Meerschnepfe. (CENTRISCVS *scolopax*) wird im mittelländischen Meere sehr häufig gefangen und in Italien und Griechenland gespeiset.

13. Na-

27) Alle Fische von der Lophius, Balistes, Ostracion, Tetrodon und Diodon Gattung sind verdächtige Nahrung. Der Seemann ißt sie nur aus Noth, und legt gemeiniglich in den Keßel, darin er den Fisch kocht, einen silbernen Löffel, und sieht er den schwarz anlaufen, so ißt er den Fisch gewiß nicht. Das Gift dieser Fische, so wie der Muscheln, rührt nur von der Nahrung her. Sie essen gerne den Seequalm oder die Seenessel (Medusa L.) welche ihrem Fleische die giftige Eigenschaft mittheilt, und die durch kein Waschen kann weggeschafft werden.

F.

13. Nadelfische.

Die Meernadel (SYNGNATHVS *acus*) Brookes erzählt, daß dieselbe in Westindien sehr gern gegessen und für eine Leckerey gehalten werde.

14. Muränen.

a. Die Muräne (MVRAENA *Helena*) wurde schon von dem Erasistratus für den leckersten Fisch gehalten, den man geniessen könne. Man pries die Einwohner von Messina glücklich, daß sie diese Leckerey aus der ersten Hand haben könnten. Die besten Muränen wurden in alten Zeiten bey Rhegium gefangen. Pilati schreibt, er habe im ganzen mittelländischen Meere keine so vortreffliche Muränen gefunden als an den Apulischen Küsten. Die Römer fütterten sie in eigenen Behältern, und gaben selbst den Ohrringen und Armbändern die Gestalt der Muränen. Cetti berichtet, daß dieser Fisch im November am leckersten sey. [28]

28) Die Muräne ist eine Art Meeraal, welche ansehnlich groß wird, und sehr lecker schmeckt. Am mehresten sind sie nach Menschenfleische begierig. Ein Matrose, der auf der Insel Ascension auf einem Felsen am Meere saß und angelte, und seine Füße an dem Felsen über dem Meere herunter hängen ließ, ward 1775 von einer Muräne in den großen Zehe gebißen. Allein der Matrose schlenkerte die Muräne mit dem Fuße über sich weg, nach dem sandigen Ufer der Insel, da denn dieselbe im Sande nicht recht fort konnte, auf die Art gegriffen und an Bord gebracht ward. Es ist daher kein Wunder, daß die Römer die Muränen in ihren Teichen mit dem Fleische ihrer Sclaven gefüttert haben.

b. Der Aal (M. *Anguilla*) ein sehr bekannter Fisch, der unter den thierischen Leckereyen eine vorzügliche Stelle verdient. Das Fleisch ist fett und süß: man hat es mit dem Geschmack der Lamberts-Nüsse verglichen. Unsere Aale der stehenden Gewässer sind nicht von so angenehmen Geschmacke, als die Aale in Flüssen und salzigen Seen. Ein guter Aal darf weder zu groß noch zu klein seyn: und man muß nur immer sparsam davon essen, weil das Fleisch nicht sehr leicht zu verdauen ist. Schon Hippokrates erklärte dasselbe für ungesund, und neuere Aerzte stimmen mit ihm überein. In Norwegen werden die großen Aale getrocknet und so gegessen. Die Grönländer haben einen besondern Abscheu gegen die Aale, und essen sie nicht. — In Tondern im Schleswigschen fängt man im Herbste den so genannten Pinnikaal, der sehr fett und lecker seyn soll: er hat einen kleinen Kopf und schwarze Flossen. In Hamburg pflegt man erst den Aal abzuziehen, ihn alsdann mit Salz und Gewürzen einzureiben, hierauf die Haut wieder über zu ziehen und ihn alsdann zu räuchern: auf diese Art soll er vorzüglich lecker werden: man nennt ihn alsdann Kulpaal. Im Erkefluß giebt es die fettesten Aale in England: man fing einst einen, der 7 Fuß lang, 27 Zoll im Umfange hielt, und 36 Pfund schwer war. Die Aale in der Donau sind auch vortrefflich und fett. [29])

c. Der

29) Ich habe in der Wolga keine Aale bemerkt, und man konnte mir keine aus diesem Strohme verschaffen. In England giebt es sehr große und sehr lecker schmeckende Aale.

F.

c. Der Meeraal (M. *Conger*) gehört ebenfalls zu den wohlschmeckenden Fischen. Sie werden in England häufig gebraten und mit Essig und Senf gegessen: oft backt man sie auch in Pfannkuchen, und diese hält man für besonders lecker.

d. Der blinde Aal (M. *cæcus*) In Pisa und an andern Orten in Toscana und im Kirchenstaate wird diese Art kleiner delicater Aale gefangen. Die alten Römer fütterten sie mit Menschenfleisch, und bestimmten oft ihre Sclaven, um gewisser Verbrechen willen, zu diesem Opfer. Besonders viel hielt man auf diesen Fisch, wenn er trächtig war. Daher Horazens:

Affertur scillas inter muraena natantes
in patina porrecta. Sub hoc herus, hæc grauida, inquit,
capta est, deterior post partum carne futura.

e. Das Spitzmaul (M. *Myrus*) wird in Sardinien gegessen, und ist sehr wohlschmeckend.

15. Der Seewolf (ANARRHICHAS *Lupus*) hat ein derbes und fettes Fleisch, welches dem Aale ähnlich ist. Horrebow versichert, daß das Fleisch sehr schmackhaft sey. In Norwegen, Island und Grönland wird es sehr häufig gegessen. Die Isländer machen ihre Schuhe aus der Haut des Fisches, den sie Steenbider nennen.

16. Der Sandaal (AMMODYTES *tobianus*) hat ein wohlschmeckendes Fleisch. Pennant nennt es sogar eine Leckerey. In Butter gebraten soll er vorzüglich gut schmecken. Man fängt diesen Fisch

auf unsern Wermdö-Scheeren sehr häufig: wirft ihn aber gewöhnlich, als ungenießbar, weg. *)

17. Der Graubart (OPHIDIVM *Barbatula*) wird im mittelländischen und rothen Meere gefunden, und hat ein weisses, fettes und wohlschmeckendes Fleisch, welches bey den Römern sehr beliebt war.

18. Die Golddecke (STROMATEVS *fiatola*) ein schöner Fisch in Brasilien, der dort unter dem Nahmen Pampus bekannt ist, hat ein delikates Fleisch.

19. Der Schwerdtfisch (XIPHIAS *Gladius*) hat ein sehr weisses, aber nicht fettes Fleisch. In der Provence und in Italien zieht man ihn dem Thunnfische vor. Ray versichert, daß man in Sicilien den Schwerdtfisch für eine besondere Leckerey ansieht. Am besten aber sollen die kleinen Schwerdtfische seyn: denn, wenn sie grösser werden, so haben sie mit dem Rindfleische mehr Aehnlichkeit als mit den übrigen verwandten Fischen. Die Bauch- und Schwanzstücke sollen am besten schmecken. Die Flossen sogar salzt man ein, und verkauft sie in Napoli unter dem Nahmen Callo.

20. Der große und kleine Spinnenfisch (CALLIONYMVS *Lyra* und C. *Dracunculus*) haben beyde ein weisses, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, welches in Arles den vornehmsten Fleischgerichten

*) Auch in Pommern fängt man den sogenannten Tobies sehr häufig. Ich weiß aber nicht anders, als daß nur gemeine Leute ihn aus Noth genieſſen, und daß man ihn größtentheils zum Köder gebraucht. Spr.

richten vorgezogen wird. Quiqueranus nennt diesen Fisch Meleta.

21. Das Petermännchen (TRACHINVS *Draco*) hat, nach dem Zeugniße aller Schriftsteller ein sehr weisses und schmackhaftes Fleisch, welches in Holland besonders als eine Leckerey gilt. In Frankreich hält man die Stacheln für giftig, und die Fischer sind verbunden, dieselben vorher abzuschneiden, ehe sie diesen Fisch zu Markte bringen. In Norwegen wird dieser Fisch nicht gegessen, ungeachtet er dort sehr häufig ist. 30)

22. Der Schellfisch (GADVS *Aeglefinus*) findet sich in der Nordsee, am häufigsten an den engländischen Küsten, auch wird er vorzüglich im Winter und bis in den April gefangen. Das Fleisch ist zwar nicht völlig so schmackhaft als das Dorschfleisch; indessen wird es doch allgemein gern gegessen. Im Winter ist es trocken, aber im Sommer wird es sehr fett und delicat.

b. Der Dorsch (G. *Callarias*) gehört in der Nord- und Ostsee zu Hause: hat ein sehr weisses, zar-

30) Das Petermännchen ist ein sehr wohlschmeckender Fisch. Seine Rückenflosse ist schwarz und hat sehr spitze Stacheln. Da der Fisch zur Zeit der Ebbe sich, so wie der Sandaal oder Tobiasfisch in den Sand der Flüsse und des Meerufers verkriecht, so pflegen die baarfuß gehenden Fischer, sich seine Stacheln oft tief in den Fuß einzutreten, welche wenn sie abbrechen oft schwären, und gefährliche Wunden nach sich ziehen; daher man dieses Petermännchen für giftig gehalten, welches aber nicht an dem ist.

F.

tes und schmackhaftes Fleisch, welches besonders im Winter sehr gut zu essen seyn soll. Der Kopf ist das beste Stück. Den vorzüglichsten Dorsch bekommt man aus Island und dann aus Travemünde: das Fleisch desselben sondert sich in Scheiben ab, wie das Fleisch des Lachses. 31)

c. Der Kabliau (G. *Morrhua*) ist eine der größten Wohlthaten, womit die Vorsehung die nordlichen Länder beschenket hat, da einige tausend Menschen ohne diesen Fisch vielleicht nicht ihren Unterhalt finden würden. Es heißt dieser Fisch, wenn man ihn bloß gedörrt erhält, mit einem besondern Nahmen Stockfisch; Laberdan aber, wenn er zugleich eingesalzen worden, und Klippfisch, wenn er gesalzen und geräuchert ist. — Das Fleisch wird durchgehends für sehr schmackhaft und für leichter zu verdauen gehalten, als das Fleisch des Dorsches, ungeachtet es doch auch gute Verdauungskräfte erfordert. Denn Cardanus hatte wohl Unrecht, wenn er behauptete, daß es ausserordentlich leicht zu verdauen sey. Die Fischer pflegen frisch von dem Fische nichts zu genieſſen, als die Zunge, die Leber und den Kopf: der letztere wird als eine Delicatesse auf die vornehmsten Tafeln gebracht.

Wie

31) Der Schellfisch ist voll von Gräten. Dagegen ist der Dorsch, oder, wie man ihn bey Danzig nennt, wo er sehr häufig ist, der Pomuchel, ein ganz vortrefflich schmeckender Fisch. Eingesalzen kommt er häufig und trefflich schmeckend von Kurland und Liebau unter dem Nahmen Kurischer Dorsch.

F.

Wie einträglich der Stockfisch-Fang bey Neufundland ist, weiß Jedermann. Ehe diese Fischerey den nordamerikanischen Staaten und den Franzosen frey gegeben wurde, unterhielten die Engländer 150 Schiffe von 150 Tonnen, 1500 kleinere, und 300 Kauffahrtsschiffe, die blos zum Verfahren der Fische und des Oehls gebraucht wurden: zugleich dienten 15 bis 20,000 Mann im Ganzen auf diesen Schiffen — Auch an den Norwegischen Küsten ernähren sich viele Menschen von dieser Fischerey. Besonders lieben die Norweger die Schwimmblasen des Fisches, die sie unter dem Nahmen Sundemaave frisch und getrocknet genieſſen. Man salzt auch den Rogen ein, und verschickt diesen zu ganzen Schiffsladungen voll nach Spanien und Italien, wo er, als Lockspeise zum Fangen der Sardellen und Anschowi's, genutzt wird. Man füttert auch in Norwegen die Kühe mit den gedörrten Stockfisch-Köpfen, und behauptet, daß die Milch darnach weit reichlicher abgesondert wird. 32)

32) Der Kablian ist unstreitig ein ganz vortrefflicher Fisch. Die Schwimmblase und das Bauchfell (peritonæum) und Netz (Omentum) der Kabliaue giebt eine sehr gute sogenannte Hausenblase (Ichthyocolla) zum Leimen feiner Sachen. Die Leber wird aber vorzüglich gebraucht um Thran draus zu machen. In England sind die Kabliaue in Menge und sehr wohlschmeckend. Der Nahme Kablian kommt von Bakelsao her, welches der Nahme ist, den die Spanier und Biskajer diesem Fische geben, und den sie von den Landes-Eingebohrnen auf Neufundland zuerst lernten.

d. Der Schnurrbart (GADUS *cimbricus*. ? G. *barbatus* FABRIC.) hat ein sehr zartes, mürbes und leckeres Fleisch.

e. Der Zwergdorsch (G. *minutus*) hat ein leckeres, süsses, zartes und wohlschmeckendes Fleisch, welches selbst Kranke ohne Nachtheil geniessen können.

f. Der Wittling (G. *merlangus*) hat das lockerste Fleisch unter allen Arten dieser Gattung. Dies ist vorzüglich am fettesten, wenn er sich von Heringen nährt. Man genießt ihn gewöhnlich gebraten, da er ein sehr weichliches Fleisch hat.

g. Der Köhler (G. *carbonarius*) ist nur, wenn er noch ganz jung ist, werth, eine Stelle unter den Leckereyen einzunehmen. Denn, wenn er über ein Jahr alt wird, so pflegt das Fleisch zähe und hart zu werden, und wird alsdann gar nicht geachtet.

h. Der Pollack (G. *pollachius*) hat zwar nicht das wohlschmeckende Fleisch des Dorsches, indessen wird er doch in den Ländern an der Ostsee häufig verspeiset: besonders macht man sehr viel aus dem Rogen des Fisches.

i. Der Gadde (G. *merluccius*) wird in Holland, wegen seiner großen Menge, gar nicht geachtet: aber in Westphalen gilt er als eine Leckerey, und sein Fleisch ist auch in der That weiß, mürbe, saftig und wohlschmeckend.

k. Der Längfisch (G. *Molva*) wird von einigen sogar dem Kabliau vorgezogen. Die Haut und Leber sind vorzüglich fett und wohlschmeckend. Der beste Längfisch kommt von den holländischen Inseln, der isländische aber taugt nicht. Aus Bergen wer-

den

den jährlich 8 bis 10,000 Zentner Längfisch ausgeführt. Ström erwähnt einer Varietät dieses Fisches, die in Norwegen Va-lange heißt, und sehr schmackhaft ist.

1. Die Quappe (G. *Lota*) gehört zu den delicatesten Fischen. Besonders lecker ist der Rogen und die Milch. Misson hält diesen Fisch auch für gesund, da er nicht sehr fett ist. In Frankreich schätzt man die Leber der Quappe vorzüglich, aus welcher auch ein guter Kaviar bereitet wird. Jonston erzählt von einer Gräfin von Beichlingen, die eine so unersättliche Begierde nach der Quappenleber hatte, daß sie den größten Theil ihrer Einkünfte darauf verwandte. 33)

23. Schleimfische.

a. Die Aalmutter (BLENNIVS *viuiparus*) hat viel Aehnlichkeit im Geschmacke mit der Quappe, der sie jedoch nachsteht. Pontoppidan lobt die Aalmutter als wohlschmeckend, und vergleicht sie sogar mit den Neunaugen.

b. Der Butterfisch (B. *Gunellus*) wird nur in Grönland gegessen. In Hamburg hingegen verschmäht ihn sogar der gemeine Mann, und er wird bloß als Köder gebraucht.

24. Der Saugefisch (ECHENEIS *Remora*) hat ein lockeres und schleimichtes Fleisch, dessen Geschmack

33) Dieser Fisch ist um seine Laichzeit, ehe er sich ausleeret, am leckersten; diese nun fällt am Ende des Decembers und den Anfang des Januars. Er wird dann auch in Reusen sehr häufig gefangen.

schmack der Barbe nahe kommt. Die Franzosen verglichen auf Isle de France diesen Fisch, in Rücksicht des Geschmacks, mit geschmorten Artischocken. In Grönland genießt man ihn roh.

25. Der Goldkarpfen (CORYPHAENA *hippurus*) wird hin und wieder für schmackhaft, ja für ausserordentlich lecker erklärt. Beym Churchill ließt man, daß dieser Fisch ein festes, weisses und wohlschmeckendes Fleisch hat: man schneidet es in zwey Daumen dicke Scheiben, und röstet diese auf Kohlen, wenn sie vorher ein Paar Stunden lang gesalzen worden. Fermin versichert sogar, daß er auf seiner ganzen Reise keinen so wohlschmeckenden Fisch gegessen habe, als diesen. Dagegen behauptet Browne, daß man den Goldkarpfen durchaus nicht lecker nennen könne, wenn er nicht noch ganz jung ist: dasselbe Urtheil bestätigt Forster. [34])

b. Die Dorade (C. *Equiselis*). Fast alle Reisebeschreibungen, die von den tropischen Ländern handeln, erwähnen dieses Fisches, unter dem sie aber oft auch die vorige Art, oft sogar den Goldbrachsen (SPARVS *aurata*) rechnen. Tappen, Valentyn und Lery rühmen den Geschmack dieses Fisches ausserordentlich: der letztere versichert, daß man nichts leckerers essen könne als die Dorade. Man vergleicht sie bisweilen mit den Flundern. Die besten sollen bey Goa gefangen werden: das Fleisch ist zwar etwas dürre

34) Das sehr trockene Fleisch der Dorade (Coryphæna hippurus) hat eben nichts einladendes; indessen ist es gebraten noch am erträglichsten.

F.

dürre, übrigens aber, besonders der Kopf, sehr lecker.

c. C. *Nouacula* wird im mittelländischen Meer gefunden: das Fleisch ist schmackhaft, mürbe und der Gesundheit zuträglich.

26. a. Die Meergrundel (GOBIVS *niger*) ist ein kleiner aber sehr wohlschmeckender Fisch. Brookes versichert, daß das Fleisch fett und mürbe sey, und sehr geschätzt werde.

b. Die Lanzett-Grundel (G. *lanceolatus*) wird auf Martinique häufig gefunden, und hat, nach Plumier, ein sehr delicates Fleisch.

27. Groppen.

a. Der Steinpicker (COTTVS *cataphractus*) wird in Yorkshire für eine leckere Speise gehalten, wenn er nur gehörig zubereitet wird. Die Grönländer essen ihn gar nicht.

b. Der Seebull (C. *quadricornis*. Hornsimpan) ist nach Kalm in einigen Ländern am grossen Ocean deswegen beliebt, weil er eine so vortreffliche und wohlschmeckende Leber hat. Er muß aber im Herbste gegessen werden, weil er dann am besten ist.

c. Der Seescorpion (C. *Scorpius*. Skrabb-Ulka Norw.) Von diesem Fische giebt es viele Spielarten, die sich besonders durch ihre Farbe unterscheiden. Auf den Wermdö-Scheeren hat man eine Abart, die Cattuns-Skrabba heißt, weil sie ganz bunt ist. In Pommern, Schweden und Dännemark wird dieser Fisch nicht geachtet: aber die Isländer und Grönländer essen ihn sehr gern, und geben ihn selbst ihren Kranken.

d. Der

d. Der Kaulkopf (C. *Gobio.* Steen-simpa) hat ein lockeres und wohlschmeckendes Fleisch, welches besonders im December gern gegessen wird. Auch ist es sehr leicht verdaulich und gesund. Der Rogen ist ebenfalls für viele Menschen eine Leckerey.

28. Die Scorpäne (SCORPAENA *horrida*) ist oft giftig, und es ist nicht ausgemacht, ob dies Gift seinen Grund in der eigenthümlichen Natur des Fisches oder in schädlichen See-Gewächsen habe, die er genießt. Dennoch versichert Forster, daß man auf Neuseeland recht wohlschmeckende Scorpänen habe.

29. Spiegelfische.

a. Der Sonnenfisch (ZEVS *faber*) ist unter dem Nahmen Dorée oder Dory bekannt. In Devonshire heißt er Goldfisch, und wird für leckerer als irgend ein anderer Fisch gehalten. Watson und Brookes versichern, daß der Dory einen sehr angenehmen Geschmack habe, und dabey so mürbe und leicht verdaulich sey, daß man ihn den Forellen vorziehen könne. Columella und Plinius lehren uns, daß die alten Römer diesen Fisch als sehr lecker zu schätzen wußten. Auch die Spanier zählen ihn zu den besten Fischen. In Italien ist er unter dem Nahmen San Piedro ebenfalls sehr beliebt. 35)

b. Der

35) Der Dory ist unstreitig sehr wohlschmeckend. Der berühmte große Schauspieler Quin, der wegen seiner epikurischen Leckerzunge ebenfalls berühmt war: reißte alle Jahre am Ende des Julius und Anfange des Augusts nach Plymouth, um in diesen Fischen recht zu schwelgen. F.

b. Der Saurüsselfisch (Z. *aper*) ist ein kleiner Fisch, drey bis vier Fingerbreit lang. In England macht man nichts aus ihm; aber die Italiener halten ihn für sehr lecker und gesund.

c. Der Meerhahn (Z. *gallus*) hat, nach Fermin, ein sehr wohlschmeckendes Fleisch.

d. Die Pflugschaar (Z. *vomer*) wird von den Engländern auf der Küste Guinea Kings fish genannt, und soll an den Vordertheilen ein dem Rindfleische ähnliches Fleisch haben: näher an dem Schwanz aber hat das Fleisch Aehnlichkeit mit dem Kalbfleische.

30. Schollen.

a. Der Plateiß (PLEVRONECTES *Platessa*) ist in Norwegen und Dännemark sehr beliebt. Das Fleisch ist mürbe, süß und angenehm, aber nicht so lecker als das Fleisch der Zunge. Der Herausgeber hat den Geschmack allezeit übereinstimmend mit dem Geschmacke der Flunder gefunden. Die grössern sind besser als die kleinern, welche ein zu schleimichtes Fleisch haben. Gewöhnlich werden sie gedörrt und geräuchert gegessen.

b. Der Glattbutt (PL. *rhombus*) ist sehr wohlschmeckend, nährend und leicht verdaulich. Quiqueranus sagt, es sey der beste Seefisch. Papon zieht ihn allen übrigen Schollen vor, und die Alten hielten ihn für sehr lecker; sie nannten ihn den Wasserfasan, und bekamen den besten aus der Gegend von Ravenna. In Paris wird er unter dem Nahmen turbot noch itzt sehr häufig, besonders im Winter, gegessen.

c. Die

c. Die Flunder (PL. *flesus*) wird von einigen für die beste Scholle erklärt: die besten bekommt man aus Memel. Die Flundern, welche man in Flüssen fängt, haben ein weicheres Fleisch und eine lichtere Farbe als die Seeflundern. Nach Johannis, besonders im Herbste, sind die Flundern am fettesten, und werden am häufigsten gefangen. Sie werden meistens geräuchert auf Butterbrodt gegessen.

d. Die Zunge (PL. *solea*) hat, wegen ihres leckern Geschmacks, in Frankreich den Beynahmen des See-Rebhuhns und in England den Nahmen der Meeres-Königin erhalten. Ihr Fleisch ist derber, als das Fleisch des Plateisses, und zugleich süsser und nahrhafter. Leigh zog die Zunge allen Arten von Fischen vor. Am besten soll das Fleisch der kleinern Zunge schmecken, wenn es gebraten ist. Auch in Italien sagt man, die Zunge sey unter den Fischen, was das Rebhuhn unter den Vögeln. Doch verlieren alle Schollen, und vorzüglich die Zunge, am Geschmack, wenn sie gedörrt oder geräuchert werden.

e. Die Glahrke oder Kliesche (PL. *limanda*) hat ein festeres und schmackhafteres Fleisch als der Plateiß, und Pennant zieht sie, in Rücksicht des Geschmacks, der Flunder vor. Am wohlschmeckendsten ist dieser Fisch vom Februar bis in den April: er findet sich in der Ost- und Nordsee.

f. Der Heiligebutt (PL. *hippoglossus*) verdient eine der vornehmsten Stellen unter dieser Gattung, da er groß, fett und wohlschmeckend ist. Die Grönländer besonders halten ihn für eine Leckerey: sie essen ihn gekocht, gedörrt und halb verfault, auch die Haut ver-

verzehren sie roh. Im großen Ocean, bey Kamtschatka wird eine unsägliche Menge dieser Fische gefangen: auf Unalaschka werden sie roh verzehrt, wie in der Beschreibung der letzten Cookschen Reise erzählt wird. Der Kopf des Fisches wird, besonders in Holland, sehr geschätzt und theuer bezahlt. — In Norwegen und Island bereitet man aus den eingesalzenen und gedörrten Fischen den bekannten *Røkel*, und aus der fetten Haut den *Raff* oder *Rafur*.

g. Der Argus (PL. *argus*) findet sich häufig in den westindischen Meeren, und hat, nach Barbot und Brickell, ein weit zarteres und besser schmeckenderes Fleisch, als die europäische Flunder.

h. Der Steinbutt (PL. *maximus*) hat ein weisses, mürbes und leckeres Fleisch. Pennant zieht diesen Fisch selbst der Zunge vor. In der Themse fängt man Steinbutten (turbot's) von 30 bis 40 Pfund, und in London werden manches Jahr wohl 40,000 Pfund verzehrt. [36])

i. Die

36) In England ist die Steinbutte unstreitig der beste Fisch von der Schollen-Gattung. Die geräucherten Flundern sind, wenn sie fett sind, ein recht leckeres Essen. Von Hela am Danziger Wick oder Meerbusen bringt man am Ende des Julius und Anfange des Augusts eine Art sehr großer und fetter Flündern geräuchert nach Danzig, welche man Herrenflundern nennt, die mit Recht einen Vorzug unter den leckersten Produkten des Meeres abgeben.

i. Die Stachelflunder (PL. *passer*) wird gewöhnlich mit der Flunder verwechselt, und eben so gegessen als die letztere.

k. Die bandirte Scholle (PL. *lineatus*) ist, nach Sloane, ein sehr delicater Fisch.

31. Der Klippfisch (CHAETODON *triostegus*) hat einen recht guten Geschmack, und wird in Karolina sehr geschätzt. Auf den Bermudischen und den Bahama-Inseln hält man ihn für eine große Leckerey.

32. Der Gold-Seebrachsen (SPARVS *aurata*) der auch Dorade heißt, war bey den alten Römern der Venus geheiligt, und wurde sehr hoch geschätzt. Armstrong beschreibt das Fleisch als sehr wohlschmeckend, und bezeugt, daß dieser Fisch in Minorka ganz allgemein sey. Cetti versichert, daß derselbe in Sardinien einen vortrefflichen Geschmack habe. Nach Ray soll er auch sehr gesund seyn.

b. SP. *smaris* ist einer der schmackhaftesten Fische, die man essen kann. In Sardinien ist er allgemein und wird sehr gern gegessen. Er soll sogar den Sardellen an Wohlgeschmack nichts nachgeben. Nach Papon machten die alten Römer aus diesem Fische ihr garum. Dies bestand aus gesalzenen Fischdärmen, die in Fässer eingeschlagen wurden. Die erste Lake brauchte man zu den meisten Fisch- und Fleischgerichten. Seneca nannte sie pretiosas malorum piscium sordes. Auch bereitete man garum aus der Makrele. Jetzt sind die Anschovis an die Stelle des garum getreten.

c. sp. *erythrinus*. Forster glaubt, daß es dieser Fisch gewesen, von dessen Genuß Cooks Gesellschaft auf den neuen hebridischen Inseln, im Jahre 1774, so schädliche Folgen verspürte. Der Herausgeber hält dafür, daß der sogenannte poisson rouge, der von den Seeleuten so wohlschmeckend beschrieben wird, dennoch eben dieser Fisch sey, da die giftige Eigenschaft desselben von irgend einem Gewächse oder einem verschluckten giftigen Thiere herzurühren scheint. 37)

d. sp. *pagrus* hat ein schmackhaftes, gesundes und leicht verdauliches Fleisch. Barbot erwähnt

 eines

37) Den Fisch hatte mein Sohn sehr bedächtig, so bezeichnet, daß er von der Art zu seyn schien, welche Line'e Sparus erythrinus Linn. nennt. Ich hatte ihn den Sparus Pagrus Linn. zu seyn, in meinen Bemerkungen gemuthmaßet, denn beyde Fische sind roth, wie die Art war, die wir nie ganz und ungeschuppt konnten untersuchen. Indessen bin ich überzeugt, daß der Fisch nicht an sich giftig gewesen, sondern daß derselbe die See-Neßeln (Medusa) zu sich genommen habe, und daß diese Speise, den Fisch zu einem solchen giftigen Nahrungsmittel für Menschen und Thieren gemacht habe. Hierinn ward ich bestärkt, da in der Folge ein Matrose eben einen solchen Fisch fing, ihn aus Besorgniß salzte, vier Tage lang hängen ließ, und denn mit seinen Kameraden, ohne die geringsten üblen Folgen zu spühren, verzehrte. Man sieht leicht, daß dieser letzte Fisch dergleichen See-Neßeln nicht muß vorher verzehrt haben, denn das Salzen und Hängen laßen, konnte das Gift nicht ausgezogen haben, wenn der Fisch von Natur wäre giftig gewesen.

F.

eines Pargue, der beym Cap Bojador in Africa gefangen wird, und sehr groß und wohlschmeckend seyn soll. Dennoch erzählten Reisebeschreiber, daß man schädliche Wirkungen nach dem Genuß desselben bemerkt habe. [38])

e. sp. *rhomboides* hat ein weisses schmackhaftes und leicht verdauliches Fleisch. In Karolina wird er sehr gern gegessen. Josselyn erwähnt eines Seebrachsens, dessen Augen für eine besondere Leckerey gehalten werden: es ist indessen nicht gewiß, ob er diese Gattung gemeint habe.

f. sp. *argyrops* ist nach Browne ein gesundes und schmackhaftes Essen.

g. sp. *dentex* wird besonders von vorzüglicher Güte an den Küsten von Dalmatien gefangen. Man salzt ihn dort so häufig ein, daß er durch ganz Italien verführt wird.

h. i. k. l. sp. *Sarda*, *spinifer*, *berda* und *trafara* werden von Forskäl für wohlschmeckend und gesund erklärt. Lawson erwähnt einer Art sparus, dessen Fleisch fest und wohlschmeckend ist, und dessen Kopf für eine besondere Leckerey gehalten wird.

33. LABRVS

38) Der Sparus Pagrus (der Sackflosser nach Bloch) wird auch am Vorgebirge der guten Hofnung gefunden und daselbst nicht weit von der Romans-Klippe in der Falsch-Bay gefangen, deswegen Romans Visch genannt, und als ein wohlschmeckender Fisch verzehrt wird.

33. LABRVS der Lippfisch.

a. L. *scarus* ist, nach dem Oribasius, der leckerste von allen Steingrund-Fischen: die alten Griechen aßen ihn ungemein gerne.

b. L. *anthias* (muttonfish) ist, nach Catesby, auf den Bahamainseln sehr beliebt.

c. L. *griseus* wird von eben dem Schriftsteller für ein recht gutes Essen erklärt.

d. Der Meerjunker (L. *Iulis*) ist nach einigen Schriftstellern nicht allein der schönste, sondern auch der wohlschmeckendste von allen europäischen Fischen.

e. Der nordische Karpfen (L. *suillus*) ist wohlschmeckend und lecker, besonders wenn er kalt gegessen wird. Das Fleisch soll einen flüchtigen laugenhaften Geruch haben.

f. L. *rupestris* wird von Ström für eine Leckerey erklärt.

g. L. *cromis* (Drumfish der Engländer) ist, besonders der rothe, von vortrefflichem Geschmack: den Kopf erklärt Brickell für das leckerste Gericht, was er je gegessen habe. Dies bestätigt auch Lawson. Die schwarze Abart ist grösser als die rothe, und hat den Geschmack eines fetten Spanferkels.

34. SCIAENA.

Sc. *faelelea* ist nach Forsk ål fett und schmackhaft. Forster aß bey Neuseeland ebenfalls vortreffliche Fische von dieser Gattung.

35. Baarsche.

a. Der gewöhnliche Baarsch (*Perca fluviatilis*) ist allgemein als ein gesunder und wohlschme-

ckender Fisch bekannt. Schon Ausonius nannte ihn deliciae mensarum. Das Fleisch ist weiß, mürbe, gesund und leicht verdaulich. In keinem Lande sollen die Baarsche trefflicher seyn als in Dännemark. Selbst Aerzte empfehlen diesen Fisch in Krankheiten als eine leichte Nahrung. Die Holländer machen vorzüglich viel aus diesem Fisch, den sie mit einer so genannten Wasserbrühe zubereiten, und auf Butterbrodt unter dem Nahmen Waater-zoodje essen. Die nicht sehr großen Milcher werden dort für eine besondre Leckerey geachtet.

b. Der Zander (PERCA *lucioperca*) hat ein weisses, derbes und sehr wohlschmeckendes Fleisch, und kommt im Geschmacke dem Hecht ziemlich nahe. In einigen Gegenden Deutschlands wird der Zander in Teichen gehalten, gefüttert und lieber gegessen als Karpfen. Auch halten medicinische Schriftsteller das Fleisch dieses Fisches für sehr gesund. Einige Leute finden Behagen, daran den Zander roh zu essen: man schuppt in dieser Absicht den Fisch ab, befreyt das Fleisch von den stärksten Gräten, hackt es klein, läßt es eingesalzen eine Stunde liegen, und richtet es hernach mit Provencer-Oehl, Kappern und Pfeffer an. Der Fisch wird auch ausserdem eingesalzen, und sehr häufig in fremde Länder geschickt.

c. Der Streber (PERCA *asper*) hat ein so vortreffliches, mürbes und leckeres Fleisch, daß er in den Ländern an der Donau nur auf die Tafeln der Reichen gebracht, und Herrenfisch genannt wird. Er soll auch der gesundeste unter allen Fischen in der Donau seyn.

d. Der

d. Der Lachsbarsch (P. *Labrax*) hat ein wohlschmeckendes und gesundes Fleisch. Plinius bezeugt, daß man ihn in Rom, nächst dem Stör, am meisten geschätzt habe. In Sardinien ißt man ihn lieber als Aal; und im Nil soll er ausserordentlich fett, wohlschmeckend und öfters bis 60 Pfund schwer seyn.

e. P. *undulata* giebt ein sehr gutes Gericht. Der Fisch ist in Karolina zu Hause.

f. Der Seebaarsch (P. *marina*). Bey Island geräth dieser Fisch ausserordentlich fett und lecker. Die Grönländer essen ihn gekocht und gedörrt; die Haut und Lippen aber auch roh. Im mittelländischen Meere ist der Seebarsch selten, und wird in der Provence für eine große Leckerey gehalten. Er findet sich nur in einer Tiefe von 80 bis 120 Klaftern. In den nordischen Gewässern ist er bisweilen so fett, daß man ihn frisch nicht geniessen kann; sondern ihn erst einsalzen muß, wo er dann ein vortreffliches Gericht giebt. In Norwegen heißt er Rødfisk und in Island Karre.

g. Der Augenbaarsch (P. *ocellata*) findet sich in Neuengland und gehört dort zu den vorzüglichsten Leckereyen.

h. P. *chrysoptera* ist, nach Catesby, ebenfalls schmackhaft.

i. P. *guttata* wird von eben dem Schriftsteller als ein sehr gutes Essen gerühmt. Die Holländer nennen diesen Fisch Jacob Evertz, belegen aber auch noch mehrere Fische mit eben demselben Nahmen.

k. Der Kaulbaarsch (P. *cernua*). Dieser kleine Fisch hat ein zartes gesundes und wohlschme-

ckendes Fleisch, und wird daher auch Kranken empfohlen. Für die letzteren bereitet man eine Suppe aus demselben, die recht gut schmecken soll. In Deutschland hält man ihn in eignen Teichen: und aus dem Golitzersee sollen die Kaulbaarsche, nach Klein, auf die königliche Tafel nach Berlin kommen. Bey Danzig hat man Kaulbaarsche von 8 Zollen Länge, die für sehr delicat gehalten werden. Auf den Wermdö Scheeren bekommt man ihn blos im Frühjahr, wenn seine Laichzeit ist: man achtet ihn indessen dort wenig, und nennt ihn Skattebonden. Dieser Fisch hat ungewöhnlich vielen und vortrefflichen Rogen.

1. P. *formosa* schmeckt eben so gut als er aussieht.

36. Der Stichling (GASTEROSTEVS *aculeatus*) wird blos zum Thran-kochen gebraucht.

b. G. *ductor*. Grose rühmt diesen Fisch als einen der besten von allen Seefischen. Osbeck vergleicht ihn mit der Makrele, und andre Schriftsteller rühmen ebenfalls seinen vortrefflichen Geschmack.

c. G. *saltatrix* soll ebenfalls recht gut schmecken.

37. Die Makrele (SCOMBER *scomber*) wird fast allgemein für einen sehr leckern Fisch gehalten, besonders wenn man sie frisch genießt. In Hamburg hält man die gesalznen und gedorrten Makrelen ebenfalls für sehr delicat, obgleich sie etwas schwer zu verdauen sind. In Sardinien sollen sie ganz ausserordentlich trefflich seyn, vorzüglich, wenn man sie frisch auf dem Roste bratet. Auch aus diesem Fische bereiteten die Römer das berühmte garum, wovon das beste bey Karthago gemacht wurde.

b. Der

b. Der Bonnetfisch (Sc. *pelamis*). Alle Seeleute, die die tropischen Gewässer bereiset haben, erwähnen der Boniten: doch sind ihre Urtheile über den Geschmack dieser Fische sehr verschieden. Des Marchais, Papon, Brickell, Fermin und andere erklären die Boniten für wohlschmeckend, und besonders die Bauchstücke für sehr mürbe, fett und lecker, ja sogar für das beste Gericht, was man zur See haben kann. Grose und Forster hingegen versichern, daß die Boniten sehr dürre sind, und erst gespickt werden müssen, wenn man sie geniessen soll.

e. Der Thunnfisch (Sc. *thynnus*). Diesen Fisch und den Fang desselben hat niemand umständlicher beschrieben als Cetti. Er soll nicht selten bis tausend Pfund und manchmal bis 1800 Pfund wiegen. Es ist beynahe unglaublich, wie verschieden das Fleisch an verschiedenen Theilen dieses Fisches ist. An einigen Theilen des Körpers soll es sehr weich, wie Kalbfleisch, an andern fest und derb, wie Schweinfleisch seyn. Jede Art salzt man besonders ein. Die größte Leckerey soll das Bauchstück ausmachen, welches auch doppelt so theuer als die übrigen Stücken bezahlt wird. Die meisten Schriftsteller finden, sogar in nordischen Gewässern, das Fleisch dieses Fisches sehr schmackhaft, dem Kalbfleische ähnlich und ungemein nahrhaft. Man salzt den Fisch nicht allein ein, sondern man schneidet ihn auch in Stücken, bratet ihn auf einem Roste, und bereitet ihn alsdann mit frischem Oehl, Weineßig, Salz und Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblättern: so wird er durch ganz Europa versandt.

Die Thunnfische von Antipolis waren im alten Rom sehr berühmt, obgleich man aus den Makrelen mehr machte. Martial sagt:

Antipolitani fateor sum filia Thynni,
Essem si Scombri, non tibi missa forem.

Dieser Fisch war der Diana gewidmet, und auf Hochzeiten mußte davon gegessen werden, weil er das Symbol der ehelichen Treue war. Im Mittelalter hatten die Spanier und die Italiener so große Vortheile von dem Handel mit dem Thunnfische, daß sie ihn nicht selten auf ihren Münzen abbilden liessen. Die magern Rückenstücke hiessen in Italien Tarentella und die fetten Bauchstücke Ventresca.

d. Der Stöcker (Sc. *trachurus*) hat zwar kein so fettes und wohlschmeckendes Fleisch als die übrigen Arten dieser Gattung, wird aber in Kiel vorzüglich, für sehr wohlschmeckend gehalten. In Italien bratet man ihn, und unter dem Nahmen Frittura kommt er auf den Märkten in Rom häufig vor. In Engelland salzt man ihn ein, und hält ihn alsdann für sehr lecker. Bey Neuseeland aß Forster diesen Fisch mit großem Behagen. [39])

e. Die

39) Mein Sohn sagt: „daß man in Dusky-Bay „verschiedene See-Rappen (Sciaenae) Meer-Skorpionen (Scorpaenae) Dickköpfe (Mugil) Bastard-Makrelen (Scomber Trachurus) und andere „wohlschmeckende Fische mehr, die in Europa ganz „unbekannt sind, bekommen habe.„ Dies scheint aber das wohlschmeckend mehr auf die anderen in Europa ganz unbekannten Fische, einzuschränken, keines-

e. Die Carolinische Makrele (Sc. *hippos*) soll ein sehr weisses und wohlschmeckendes Fleisch haben, wenn es nur recht zubereitet wird. Vermuthlich ist dies Sloane's Albecore, die dem Thunnfisch ähnlich seyn, aber ein etwas härteres Fleisch haben soll.

f. Der Streit-Thunnfisch (Sc. *amia*) soll ein sehr schmackhaftes, fettes und gesundes Fleisch haben.

38. Meerbarben.

a. Der Rothbart (MVLLVS *barbatus*) wurde von den Römern für eine sehr große Leckerey gehalten, und so ausserordentlich theuer bezahlt, daß man ihn mit Silber aufwog. Juvenal wirft unter andern einem gewissen Kalliodor vor, daß er in einem Abend 1200 Sestertien an Meerbarben verwendet habe. Zur Zeit des Kaisers Tiberius wurden 3 Meerbarben mit 30,000 Sestertien, (oder 10,000 Thaler Kupfermünze,) bezahlt. Man scheint diesen Fisch so wohl der schönen Farben als des Wohlgeschmacks wegen so sehr geschätzt zu haben. Im Oestreichischen ißt man denselben noch sehr gern. Am schmackhaftesten ist er im Winter.

b. Der große Rothbart (M. *surmuletus*) wird in Cornwallis und Rom, so wie in Bourdeaux ebenfalls, häufig gegessen.

c. Der

keinesweges aber auf den Stöcker oder die Bastard-Makrelen zu ziehen. Denn wie bekannt ist der Stöcker ein Fisch, der trocken, fade, und voll Gräten ist.

c. Der Kahlbart (M. *imberbis*) ist nach Cetti nicht sonderlich schmackhaft.

39. Die Seeschwalbe (TRIGLA *hirundo*) wird besonders von Ray als sehr lecker gerühmt.

b. Die Meerleyer (T. *lyra*) soll ebenfalls einen vortrefflichen Geschmack haben.

40. Schmerlen oder das Groß-Auge.

a. Die Schmerle (COBITIS *barbatula*) ist wegen ihres leckern Geschmacks und ihres gesunden Fleisches sehr bekannt. Man kann sie selbst Kranken geben. Vom November bis zum May soll das Fleisch am leckersten seyn. König Friedrich verschrieb sie aus Deutschland, um sie in die Bäche bey Ulricsdal zu versetzen. Richter nimmt zwey Varietäten dieser Art an: *Cobitis* omnium nobilissima und *Cobitis* fundula.

b. Der Schlammpitzger (C. fossilis) wird wie die Pricken zubereitet und gegessen, hat aber freylich nicht ihren leckern Geschmack.

c. Der Steinpitzer (C. *tænia*) wird nur im Nothfalle gegessen, da sein Fleisch nicht sehr schmackhaft ist.

41. Der Wels (SILVRVS *Glanis*) hat ein weisses, fettes, wohlschmeckendes Fleisch, welches von vielen Menschen recht lecker gefunden wird, besonders soll der Schwanz das beste Stück seyn, welches Holyberg und andre versichern. Nach Zückert ist das Fleisch mürbe, aber weder nahrhaft noch gesund, welches die sehr großen Fische gewöhnlich nicht zu seyn pflegen. Richter schreibt sogar, daß das Fleisch einen ekelhaften Geschmack habe und nur von gemeinen

nen Leuten gegessen werde. Man muß, um das Fleisch eßbar zu machen, das Fett erst größtentheils abkochen. Indessen soll ein großer Unterschied zwischen einem jungen und alten Wels statt finden. Der erstere schmeckt recht angenehm, und wird sogar in Dännemark auf die königliche Tafel gebracht: der letztere hingegen ist fast gar nicht genießbar.

b. Der Aal-Wels (S. *anguillaris*) war der beste Fisch, den Russel in Aleppo aß. Er wird nur zur Winterszeit gefangen.

c. S. *felis* (Catfish) kommt dem Aale nahe, und ist, nach Brickell, ein vortrefflicher und sehr nahrhafter Fisch. Bey den Küsten von Mexiko soll er sehr häufig gefangen werden und recht gut zu essen seyn.

d. Der Bagre (S. *catus*) findet sich in Florida, und hat ein sehr wohlschmeckendes Fleisch, welches dem Aale nahe kommt.

e. Der Langbart (S. *clarias*) soll giftig seyn, wird indessen von den Arabern nicht selten gegessen.

42. Der Felsenfisch (TEVTHIS *hepatus*) wird in Carolina für sehr wohlschmeckend gehalten.

b. T. *iavus* hat Aehnlichkeit mit einem kleinen Brachsen, eine haarige Haut, die man erst abziehen muß, und ein weisses wohlschmeckendes Fleisch.

43. Der Lachs (SALMO *salar*) macht den Uebergang von den Fluß- zu den Seefischen und gehört vorzüglich in den nordlichen Gewässern zu Hause, aus welchen er in die Flüsse hinauf geht, um im May, Junius und Julius in denselben seine Laichzeit zu halten: bisweilen überwintert er auch in den süßen

Wassern,

Wassern, sonst aber geht er gegen den Herbst in das Meer wieder zurück. Er macht so weite Reisen gegen die Ströme an, daß er aus der Nordsee, den Rhein hinauf, bis in die Schweiz wandert, wo er häufig gefangen wird. Der Lachsfang ist für England, Deutschland, Norwegen und Schweden ein sehr einträglicher Nahrungszweig. Man fängt ihn gewöhnlich bey Währen, vermittelst eines Gitterkastens oder eigends dazu verfertigter Netze. An einigen Orten fängt man ihn auch mit der Angel und mit Netzen. Dieser Fisch wird gewöhnlich für einen der edelsten und köstlichsten gehalten. Das Fleisch ist röthlich, fett und wohlschmeckend. Einige essen ihn lieber frisch, andre ziehen den geräucherten vor: doch bleibt er in beyden Fällen immer etwas unverdaulich. Die Beschaffenheit des Wassers und der Jahreszeit hat einen ansehnlichen Einfluß auf den Geschmack des Fleisches. Nach Zückert ist der Lachs, wenn er in der See gefangen wird, unschmackhaft, wird aber fleischichter, fetter und leckerer, wenn er sich einige Zeit in den Flüssen aufgehalten hat. Wenn die Laichzeit vorbey ist, so wird er aber wieder mager und verliert seinen Geschmack. Im Aprill, May und Junius ist er unter allen Elbfischen der leckerste. Die Elblachse sind überhaupt besser als die norwegischen und pommerschen: doch sind unter den letztern die Oderlachse die besten. In der Weser, im Rhein und in der Mosel fängt man bessere Lachse als in der Themse, Loire und Garonne. Die Rheinlachse sind immer sehr berühmt gewesen, und die trefflichsten sollen die seyn, welche man bey Rheinfels fängt. Die Lachse aus der Mulde sind ebenfalls sehr beliebt, und werden

den in der Leipziger Ostermesse ungemein theuer bezahlt. Im Kamafluß in Sibirien giebt es schmackhaftere Lachse als in der Wolga. Bey Londonderry fängt man Lachse von 6 Pfund Länge. Gewöhnlich genießt man den Lachs mit Salzwasser gekocht und mit Essig und Zitronensäure. 40)

In Surinam soll es eine Art Lachse geben, die Haymar heissen, einen unbeschreiblich leckern Geschmack haben, aber auch sehr theuer bezahlt werden.

Der graue Lachs (S. *eriox*) scheint eine bloße Abart des vorigen zu seyn. Ray hält ihn zwar für delicater als den gewöhnlichen Lachs, allein der Herausgeber kann ihm darin nicht beystimmen. Ich habe ihn in den Binnenseen in Helsingland gefangen, die gar keine Gemeinschaft mit dem Ocean hatten.

b. Die Lachsforelle (S. *trutta*) verdient mit Recht diesen Namen, da er gleichsam in der Mitte zwischen dem Lachs und der Forelle steht. Er hält sich eben so wie der Lachs bald im Meere, bald in den Flüssen auf; indessen verläßt er das erstere nicht so

40. Der Lachs bekommt, wenn er ausgelaicht hat, einen Haken am Unterkiefer, der, wenn derselbe wieder in das Meer kommt, und sich da von besserer Nahrung erhohlt hat, von selbst wieder abfällt; wie mir solches die Englischen Fischer im Mercyflusse zwischen Liverpool und Warrington, alle einstimmig berichtet haben, denn im Frühlinge sieht man keinen Hackenlachs; auch sind die rothen, gelben und grünen Flecken nur an den Lachsen anzutreffen, wenn sie vom Laichen elend und schwach sind. Im Meere erhohlt sich der Lachs in kurzer Zeit, und nimmt an Fleisch, Fett, Größe und Dicke zu. F.

so früh als jener. Dieser Fisch hat ein rothes, wohlschmeckendes Fleisch, dessen Güte sich nach der Verschiedenheit der Wasser richtet, worin er gefangen wird. Coetlogon gesteht, so wie viele andre Schriftsteller, der Lachsforelle den Vorzug vor allen übrigen Fischen zu: vor der Laichzeit soll das Fleisch besonders lecker, mürbe und gesund seyn, doch verliert es allezeit etwas, wenn es länger gelegen hat. Die Lachsforellen bey Danzig übertreffen alle andre Arten an Wohlgeschmack. In Westmoreland giebt es die schönsten Lachsforellen in England, sie sind fast einer Elle lang. Die Lachsforelle in der Oder hat ein mageres und unschmackhaftes Fleisch; aber, so wie sie in die Warte und Netze kommt, so wird sie fett und wohlschmeckend. In Genf giebt es ausserordentlich leckere Lachsforellen: man weiß sie auch dort besser zuzubereiten als an andern Orten: man kocht sie nehmlich mit Wein und Butter. Wenn der König von Sardinien oder die französischen Prinzen in die Nachbarschaft von Genf kommen, so schickt ihnen der Magistrat eine Anzahl Lachsforellen zum Geschenk, und zugleich Köche mit, die dieselben auf Genfer-Art zubereiten müssen. Sie werden bis 50 Pfund schwer gefangen. Im Egrisee in der Schweiz fängt man ebenfalls vortreffliche Lachsforellen. In Karolina sind sie äusserst wohlschmeckend; werden aber von der geringsten Kälte gleich so betäubt, daß man sie mit Händen aufgreifen kann. Verschiedne schwedische Binnenseen enthalten ebenfalls recht gute Lachsforellen.

c. Die Forelle (S. *fario*) ist eine der größten Leckereyen unter den Fischen und hat zugleich ein sehr hübsches Ansehen. Das Fleisch ist fett, süß und un-

ver-

verbesserlich von Geschmacke. Im Sommer vorzüglich ziehen die meisten Menschen die Forelle allen übrigen Fischen vor, weil sie ein so ausserordentlich zartes und angenehmes Fleisch hat. Am besten soll sie schmecken, wenn man sie frisch kocht: doch sind auch die getrockneten Forellen ein sehr gutes Essen. Im Canton Bern fängt man in einem Wasser, was aus einem Felsen strömt, ganz vortreffliche Forellen. Je klarer und reiner das Wasser ist, desto besser sind die Forellen. Im Bodensee fängt man eine Art Forelle, die so genannten Gangfische: diese werden marinirt und als eine besondre Leckerey verschickt. Auch salzt man sie wie die Heringe ein *)

d. Die Waldforelle (S. *lacustris*) scheint nur eine Abart der vorigen zu seyn, mit der sie viel ähnliches im Geschmack hat. In Norwegen ist sie am häufigsten.

e. S. *carpio* wird in Italien für einen der leckersten Fische gehalten, und sogar dem Lachs und der Forelle vorgezogen. In Grönland speiset man ihn gekocht, gedörrt und geräuchert.

f. Die Alpenforelle (S. *alpinus*) hat, nach Kleins und Linne's Urtheil, den vortrefflichsten Geschmack unter allen Arten: das Fleisch ist ausseror-

dent-

*) Dies ist eigentlich der SALMO *Wartmanni*, der in der Folge vorkommt, und im ersten Jahre Heuerling, im zweiten Stuben, im dritten Gangfisch, im vierten Rehnken, im fünften Halbfelch, im sechsten Dreier, und im siebenten Blaufelchen genannt wird. Spr.

deutlich roth, weit weicher und mürber als das Fleisch der Lachsforelle. In Wallis hält man es für das leckerste Gericht auf vornehmen Tafeln. Man macht sie ein, und versendet sie nach London als eine große Leckerey.

g. Der Salbling (S. *salvelinus*) gehört im südlichen Deutschlande zu Hause, und hat ein weisses, wohlschmeckenderes und besseres Fleisch als die Lachsforelle. Indessen richtet sich die Güte des Fleisches nach der Reinheit des Wassers, worin er gefangen wird. In Bayern wird er bloß auf die Tafeln der Reichen gebracht, weil er in sehr hohem Preise steht.

Hieher gehört auch Geßners Salmarinus, den Bloch für einerley mit dem Salbling hält. Das Fleisch wird ebenfalls als ungemein lecker, mürbe, fett und leicht verdaulich erklärt. Nach Zückerts Zeugniß macht man diesen Fisch auf verschiedene Art ein, und er hat jedesmal einen vortrefflichen Geschmack.

h. Der Stint (S. *eperlanus*). Von diesem Fische giebt es zwey Abarten, den kleinen Stint mit sehr widrigem Geruche, der sich in süssen Wassern aufhält, und den See-Stint, der wohl über einen Fuß lang ist, nicht so widrig riecht, und sich in gesalznen Seen aufhält. Einige Schriftsteller haben jener Abart einen Veilchengeruch beygelegt; andre den Geruch mit Gurken verglichen; noch andre aber kommen der Sache näher, wenn sie den Geruch für unangenehm oder gar für unerträglich erklären. Der Seestint hat ein lockeres und zartes Fleisch, welches einige Leute sehr angenehm finden. In Carolina soll der Seestint besonders wohlschmeckend seyn. Der

Geruch

Geruch der kleinen Stinte ist so ausserordentlich stark, daß, wenn die Stürme diese Fische in Menge an den norwegischen Strand treiben, und die Hammel sie fressen, das Fleisch der letztern davon so durchdrungen wird, daß man es kaum essen kann. Auch in Grönland fand Egede den Stint unschmackhaft. Die Grönländer aber dörren und essen ihn mit Robbenspeck.

i. Der Schnepel (S. *lavaretus*) hat ein weisses, mürbes nnd wohlschmeckendes Fleisch, und wird häufig auf vornehme Tafeln gebracht. Er hält sich vorzüglich in der Nord- und Ostsee auf, von wo er im August, September und October in die Flüsse wandert, um dort zu laichen. In Deutschland hält man diesen Fisch für sehr lecker, da sein Fleisch ungemein nahrhaft und nicht sehr schleimicht ist. Die Holsteinischen Schnepel sollen den Vorzug vor den übrigen haben: unsre inländischen Schnepel sind sehr verschieden, nachdem sie aus Binnenseen oder aus dem Meere kommen. Die letztern sind die vorzüglichsten: sehr berühmt sind auch die Schnepel aus dem Mälersee, besonders von der Gegend von Arboga. Im Bodensee fängt man eine Art blauen Schnepel, der ungemein schmackhaft seyn soll. Es ist dies eigentlich

k. Das Blaufelchen (S. *Wartmanni*). Er führt in jedem Jahre seines Lebens einen sehr verschiednen Nahmen und wird für den wohlschmeckendsten unter den Fischen des Bodensees gehalten. Man genießt ihn frisch, oder marinirt.

l. Der Weißfisch (S. *albula*) hat, nach Hammer und Schonveld, ein mürbes, süsses und wohl-

schmeckendes Fleisch. In Preußen hält man ihn für vorzüglich schmackhaft, wenn man ihn sogleich genießt, wie er vom Roste kommt. Man genießt ihn auch geräuchert und eingesalzen. In Delsbo in Helsingland fand der Herausgeber eine Abart des Weißfisches, die dort Byssia genannt wurde und mit Recht zu den Leckereyen gehört.

m. Die große Maräne (S. *maraena*) soll von einem Mönch aus Italien in den Madüjcsee beym Amte Colbatz im preußischen Pommern versetzt worden seyn. Man glaubte ehedem, daß sie sich sonst nirgends finde: allein man weiß jetzt, daß sie sich auch in zwey andern Seen aufhält. Das Fleisch ist weiß, mürbe und schmackhaft. Im ersten Frühlinge soll es am besten seyn. Man verschickt den Fisch, in Schnee gepackt, wo er sich viele Wochen lang halten kann. Er wird eben so zubereitet als der Lachs. In der Mark und Schlesien zieht man diesen Fisch allen übrigen vor. Man dörrt und bratet sie auch in Butter, wo sie ebenfalls sehr gut schmecken sollen.

n. Die kleine Maräne (S. *maraenula*) ist im nordlichen Deutschlande häufig, und hat ein weißes, zartes und wohlschmeckendes Fleisch. Die Ruppiner Maränen sollen ganz vorzüglich seyn, und werden häufig eingesalzen und verschickt. Auch marinirt man sie und bereitet schmackhafte Bücklinge daraus. Eine Art Maräne, die sich in Hollstein und Mecklenburg findet, hat viel Aehnlichkeit mit dem Hering; ist aber weit fleischichter, mürber und schmackhafter. [41])

o. Die

41) Beyde Maränen-Arten sollten eigentlich von dem Städtchen Morihn, Morihnen oder Morenen

o. Die Aesche (S. *thymallus*) hat ein leckeres, leicht verdauliches und gesundes Fleisch, welches selbst Kranken erlaubt wird, und ehedem nur auf die Tische der Großen kam. Verschiedne Schriftsteller ziehen die Aesche der Forelle und der Lachsforelle vor. Ambrosius sagt unter andern von dem Fleisch der Aesche: quid specie tua gratius? quid suavitate tua jucundius?

Eine Abart dieses Fisches ist die breite Aesche, die in Rücksicht des Geschmacks mit dem Schnepel und der Aesche überein kommt.

p. Der Häuch (S. *hucho*) findet sich in Bayern und Oestreich: er ist sehr fleischicht und hat viel Aehnlichkeit mit dem Lachs. Das Fleisch ist weich und wohlschmeckend, steht jedoch dem Lachse nach.

q. Der Ritter (S. *umbla*) findet sich häufig im Genfersee und wird bis 15 Pfund schwer. Er hat ein sehr zartes und wohlschmeckendes Fleisch, das durchs Kochen roth wird. Von Genf wird er häufig durch das südliche Frankreich verfahren.

r. Die pommersche Seeforelle (S. *Goedenii* BLOCH.) hat ein weisses, mageres aber wohlschmeckendes Fleisch, welches wie der Lachs gegessen wird.

nen genennt werden. Herr D. Bloch gesteht es, und fährt doch fort den Fisch Maräne zu nennen, um dem Berliner Publico, welches den Fisch so nennt, vielleicht nicht entgegen zu seyn. An anderen Orten ist sein Name so ausgesprochen, als wäre der Selbstlauter der mittelsten Sylbe ein Mittellaut zwischen a und e.

F.

s. Der Silberlachs (S. *Schiefermülleri.* BLOCH) wird in der Ostsee und in den östreichischen Landseen, so wie auch in einigen schweizerischen Seen, gefangen. Er wird öfters 6 bis 8 Pfund schwer, und übertrifft an Geschmack die übrigen Lachse. Im Oestreichischen heißt er die Mayforelle und wird für sehr lecker gehalten.

t. Der Omul (S. *autumnalis* PALL.) wird von den Samojeden sehr häufig gegessen, und hat mit dem Schnepel Aehnlichkeit, den er jedoch an Wohlgeschmack übertrifft.

u. Der Caspische Lachs (S. *leucichtys.* GÜLDENST.) hat ein röthliches, fettes und sehr leckeres Fleisch, und wird deswegen geräuchert, als eine große Leckerey, durch ganz Rußland verschickt. — In den sibirischen und kamtschadalischen Gewässern giebt es eine unzählige Menge von Lachsarten, die Linné noch nicht kannte, und deren Beschreibung man beym Pallas, Kraschenninikow und Steller findet.

44. Der Hecht (ESOX *lucio*). Dieser Raubfisch wird fast allenthalben in Europa, (Spanien und Portugall ausgenommen,) gefunden. Am schmackhaftesten ist er in der See, dann in Flüssen, und am schlechtesten schmeckt er in Sümpfen. Jedoch kann man den moderigen Geschmack desselben verbessern, wenn man den Sumpfhecht in einem Behälter eine Zeitlang im Salzwasser stehen läßt. Am schlechtesten schmeckt er zur Laichzeit. Im Hollsteinischen soll es die leckersten Hechte geben. In Deutschland, Holland, England und andern Ländern, hält man diesen Fisch, insbesondre die Leber desselben, für sehr lecker.

Nur

Nur in Italien sollen die Hechte einen unangenehmen Geschmack haben. In Surinam giebt es ausserordentlich große Hechte, die aber ebenfalls sehr wohlschmeckend sind. Quiqueranus erzählt von Hechten, die 7 Fuß lang waren. Scheuchzer sagt, daß die Hechte im Bodensee oft einen halben Centner schwer sind. Man bereitet sie frisch auf sehr verschiedne Art: Auch kann man sie räuchern und einpöckeln.

b. Der Hornhecht (ESOX *belone*) wird in allen Weltmeeren gefunden. Er hat ein derbes und fettes Fleisch, welches mit den Makrelen Aehnlichkeit hat. Seine Gräten nehmen beym Kochen und Räuchern eine grüne Farbe an, die manchen Leuten anstößig ist. Auf Minorca vorzüglich soll er ein ganz vortreffliches Gericht geben.

c. Der Schildhecht (ESOX *osseus*) ist theils weiß, theils grün. Der erstere hat ein weißes und derbes Fleisch, welches in Jamaica nicht sehr geachtet wird, da es mehr Aehnlichkeit mit dem Speck als mit Fischen hat, und sehr grob ist. Die grüne Abart beschreibt Browne.

d. Der Brasilische Hecht (ESOX *brasiliensis*) hat ein wohlschmeckendes Fleisch ohne viele Gräten.

46. ATHERINA *menidia*, ein drey Zoll langer Fisch, der in Jamaica ausserordentlich lecker seyn und sehr gern gegessen werden soll.

47. MVGIL *cephalus*, findet sich im mittelländischen Meere, ist im Sommer am fettesten, aber dann doch nicht so schmackhaft als im Winter. Die Italiener machen aus dem Rogen dieses Fisches ihr Bo-

targo. *) Man wählt den Rogen von den größten Fischen, salzt ihn ein, ohne die Haut wegzunehmen, worin der Rogen eingeschlossen ist, und preßt ihn darauf zwischen zweyen Brettern. Der beste Botargo hat eine hellrothe Farbe, und wird sowohl dem Caviar als dem Rogen des Thunnfisches vorgezogen. Man verschickt ihn weit und breit, als ein sehr köstliches Geschenk.

b. M. *albula* ist in Carolina zu Hause und wird ebenfalls für sehr wohlschmeckend gehalten.

48. EXOCOETVS *volitans*, der fliegende Hering, wird von Reisenden sehr gerühmt: Luillier, Grose und andere versichern, daß man kaum etwas wohlschmeckenderes essen könne. Zucchelli vergleicht den Geschmack des fliegenden Herings mit den Makrelen; Sloane mit frischen Heringen und andre mit Sardellen. Behrens versichert, daß man diesem Fisch eben deswegen den Namen des Fischkönigs beyzulegen pflege. Nur allein Müller nennt ihn trocken und dürre.

49. Der Hering (CLVPEA *harengus*) Dieser so allgemein bekannte Fisch, der eben so oft auf die Tafeln der Vornehmen als in die Hütten der Armen kommt, wurde schon in frühern Zeiten als ein wichtiger Handelsartikel angesehen. Seit 500 Jahren hat man das Einsalzen des Fisches gelernt, wodurch

*) Die Griechen bereiteten schon eine Art von Botargo, unter dem Nahmen ὠα ταριχα. *Athen.* Deipnos. lib. III. p. 121. ed. *Casaub.* — Savary Beschreib. von Aegypten, von Schneider S. 338.

Spr.

durch ein großer Nutzen für das menschliche Geschlecht erwachsen ist. In der Nordsee und im atlantischen Meere finden wir den Hering am häufigsten: im Sommer verläßt er diese Gewässer, und kommt an die Küsten und in die Mündungen der Flüsse, um dort seinen Laich abzusetzen. Wir können hier keine weitläufige Geschichte dieser bekannten Fischgattung, wodurch so viele tausend Menschen ernährt werden, liefern. Krünitz und Bloch verdienen vorzüglich hierüber nachgelesen zu werden. — Der Hering hat, besonders wenn er frisch ist, ein fettes, lockeres und wohlschmeckendes Fleisch, welches aber seinen Geschmack verliehrt, wenn es nur einen einzigen Tag liegt. Gesalzen aber hält man ihn für sehr gesund, und es ist gewiß, daß er die Verdauung ungemein befördert. Der schwedische Hering von Gothenburg ist sehr beliebt: als im Jahre 1764 zwanzig Schiffsladungen desselben nach Hamburg kamen, hielt man den gothenburgischen für eben so gut als den holländischen Hering. Der schonische Hering soll vorzüglich eben so gut seyn als der holländische. Nach Zückert wird der beste Hering bey den hetländischen Inseln im Junius gefangen. [42])

42) Schon kommen in Gerken's Codex Diplomaticus Brandenburgicus Tom. I. p. 45. T. II. p. 431. im Jahre 1236. gesalzene Heringe vor, also vor 556 Jahren; und in Leland's Collectan. V. 3. p. 173. stehet eine Londner Fischertaxe, nach der 1273. zwanzig (of the best pikled herrings) der besten gepöckelten Heeringe für einen englischen Pfenning sollten verkauft werden.

Der Strömling ist eine bloße Abart des Herings, und eine der vorzüglichsten Schätze der Ostsee. — Es muß noch bemerkt werden, daß der halec der alten Römer kein Hering, sondern eine Art liquamen war, welches in dem Gefäß, worin man das garum bereitet hatte, sich zu Boden setzte.

b. Der Breitling (Cl. *sprattus*) wird ebenfalls im atlantischen Meere gefunden. Er kommt mit dem Hering zu gleicher Zeit in solcher Menge an die Küsten, daß man öfters auf einem Zuge, 40 Tonnen voll erhält. Der Geschmack dieses kleinen Fisches ist vortrefflich, und man bereitet ihn auf verschiedene Art zu. Man bratet ihn entweder frisch, nachdem man ihn vorher mit Mehl überstreut hat; oder man salzt ihn ein, oder räuchert und verschickt ihn unter dem Nahmen Sprott, als eine große Leckerey.

c. Die Alse (Cl. *alosa*) ist ein wohlschmeckender und gesunder, dabey aber sehr grätiger Fisch. Man findet ihn in der Nord- und Ostsee und im mittelländischen Meere. Wenn der Fisch aus dem Meere kommt, pflegt er mager und unschmackhaft zu seyn. Der Geschmack verbessert sich aber, und das Fleisch wird desto fetter, je weiter er in die Flüsse hinauf steigt. Er soll, wie schon Aelian berichtet, die Musik ungemein lieben: daher fingen ihn die alten ägyptischen Fischer vermittelst des Klanges der Klappermuscheln und ihres eignen Gesanges. Die Russen an der Wolga essen ihn aus einer Art von Aberglauben nicht.

d. Die Sardelle (Cl. *encrasicolus*) findet sich sehr häufig in der Nordsee und im mittelländi-

schen

schen Meere. In der Provence wird sie vom December bis in den März sehr häufig gefangen. Man salzt sie ein, und verschickt sie weit und breit. Sie wird entweder zum Butterbrodt gegessen, oder ein Sallat daraus bereitet. Die brabantischen Sardellen werden den übrigen vorgezogen. In der Provence pöckelt man sie so ein, daß man zuerst eine Menge Salz auf den Boden des Gefäßes streut, alsdann wechselsweise die Fische mit Fenchel einlegt, und oben eine Grube läßt, um die Lake hinein zu thun. Die Pilchards in England sind wahrscheinlich mit den Sardellen völlig einerley; man erhält sie aus Italien. 43)

50. CYPRINVS *barbus*. Der Barbe. Dieser Fisch, der in dem südlichen Europa zu Hause ist, wird besonders wegen des vortrefflichen Geschmacks seines Mauls sehr gesucht. In der Weser wird er so fett, daß er dem Lachse an Wohlgeschmack nichts nachgiebt; im May ist er am fettesten. Für kränkliche Personen soll er ein sehr gesundes Essen seyn. Die alten Römer schätzten ihn ungemein.

c. C. *Carpio*. der Karpfen. Dieser sehr bekannte Fisch ist unstreitig im südlichen Europa zu Hause: je weiter er nach Norden kommt, desto kleiner

43) Die Sardelle ist die französische Sardine und zugleich der englische Sprat oder Sprott, und wird in Menge als solcher gefangen, gesalzen und verführt: in der Ostsee heißt er Breitling. Auch der Pelzer oder Pilchard der Engländer, gehet ebenfalls unter dem Namen Sardine nach Spanien und Portugall; allein der Encrasicholus ist der von jenen beyden Fischen sehr stark unterschiedene Anschovis.

F.

ner und unschmackhafter wird er. Man findet ihn in Strömen, Seen und Teichen: die erstern sollen die besten, die Teichkarpfen aber die schlechtesten seyn. Die Karpfen aus stehenden Wassern haben meistens eine dunklere Farbe, dagegen diejenigen weit hellgelber sind, die sich in fliessenden Strömen finden. Er erreicht bisweilen eine ausserordentliche Grösse, Schwere, und ein sehr hohes Alter. In Preussen werden nicht selten 40 Pfund schwere Karpfen gefangen. Im Jahre 1711. fing man bey Frankfurt an der Oder einen Karpfen, der fast 3 Ellen lang und 70 Pfund schwer war. Die Karpfen werden so alt, daß sie, nach Bloch, in Charlottenburg oft mit Moos bewachsen sind, und Büffon versichert, daß es in Pontchartrain Karpfen gebe, die anderthalb hundert Jahr alt wären. Im Bodensee fängt man, nach Scheuchzers Berichte, Karpfen, die bis 90 Pfund schwer und über 100 Jahr alt sind. — Das Fleisch soll im März am wohlschmeckendsten seyn. Wegen der Zunge und der fetten Augen, wird der Kopf für das leckerste Stück gehalten. Auf vornehmen Tafeln werden sie mit einer Sardellenbrühe und am Spieß gebraten, gegessen. Die großen Karpfen können auch wie der Lachs marinirt werden, und sind dergestalt ebenfalls sehr wohlschmeckend. Zückert nennt das Karpfenfleisch süß, nahrhaft, leicht verdaulich und gesund, wenn der Karpfen nicht zu groß ist; denn in dem letztern Falle ist er, besonders in stehenden Wassern, unverdaulich. Der Kopf und der Gaumen werden in Sina, als eine große Leckerey, besonders verkauft. Auch die Milch und die Leber werden von Nobleville für gesund und wohlschmeckend erklärt.

Eini-

Einige Schriftsteller ziehen den dänischen Karpfen allen übrigen vor.

Als eine Abart des eigentlichen Karpfens ist der sogenannte Spiegelkarpfen bekannt: er unterscheidet sich durch seine ungemein große Schuppen, die nur einen Theil des Körpers bedecken. Man bereitet ihn eben so zu, und ißt ihn eben so gern als den gewöhnlichen Karpfen. 44)

c. Der Plötz (C. *erythrophthalmus*) ist einer der gemeinsten Fische in Deutschland, und wird in der Mark Brandenburg und in Pommern sehr häufig gegessen. Ausserordentlich lecker ist er nicht; im Winter und in der Laichzeit sogar mager und dürr, aber im Sommer fett und schmackhaft. Doch wird er größtentheils nur von gemeinen Leuten gegessen.

d. C. *rutilus* (das Rothauge) ist ebenfalls in Landseen und Flüssen ungemein häufig, und besonders wegen seiner großen Schlauigkeit bekannt. Sein weisses Fleisch hat einen guten Geschmack, ist aber wegen der vielen Gräten nur bey dem gemeinen Manne beliebt.

e. C. *nasus* (die Nase) hält sich in den Tiefen großer Seen auf: auch findet man sie in der Weichsel, in der Elbe und Oder sehr häufig zur Frühlingszeit. Sie hat ein weißes, süßes und fettes Fleisch

44) Daß die Flußkarpfen, denen aus stehenden Wassern vorzuziehen sind, ist eine ausgemachte Wahrheit. Ob der Spiegelkarpfen bloß eine Abart sey, ist noch nicht ausgemacht, indem ganz neuerlich solches einige genaue Beobachter bezweifeln wollen.

Fleisch, welches mit Gräten durchwachsen ist, und daher wenig geachtet wird. Gebraten soll sie vorzüglich schmackhaft seyn.

f. Die Zärthe (C. *Vimba*) pflegt gegen den Sommer aus dem Meere in die Flüsse zu steigen, um in denselben zu laichen. Das Fleisch ist weich und wohlschmeckend: man kocht und bratet es: auch pflegt man es marinirt weit und breit zu versenden.

g. Der Döbel (C. *dobula*) hat ein weichliches und grätiges Fleisch, und wird daher nicht sehr häufig gegessen.

h. Der Aland (C. *jeses*) ist ein Stromfisch, und wird bis zu 10 Pfund schwer. Er hat ein fettes, grätiges Fleisch, und nimmt beym Kochen eine gelbe Farbe an: auch pflegt man ihn sehr gern zu mariniren.

i. Der Rappe (C. *aspius*) findet sich größtentheils mit dem Aland in denselben Flüssen, und hat ein weißes, fettes und wohlschmeckendes Fleisch, welches allezeit während des Kochens zerfällt. Zudem ist dasselbe sehr weichlich und fett.

k. Die Alandblecke (C. *bipunctatus*) findet sich in fliessenden Wassern und dient allen fleischfressenden Fischen zur Nahrung. Das Fleisch ist weiß und schmackhaft: es läßt sich mit den kleinen Gräten verzehren.

l. Der Bitterling (C. *amarus*) wird wegen seines bittern Geschmacks sehr selten gegessen.

m. Der Ueckeley (C. *alburnus*) wird nicht selten für eine kleine Maräne ausgegeben, von der er jedoch sehr verschieden ist. Das Fleisch ist zwar nicht außer-

außerordentlich lecker, aber doch auch nicht übelschmeckend. Man kocht ihn wie die Maränen mit Salzwasser und ißt ihn mit Haut und Haar. Pennant versichert, daß der im Julius gefangene einen sehr guten Geschmack habe. [45])

n. Der Gründling (C. *gobio*) findet sich in Deutschland ungemein häufig, und hat ein weißes, sehr wohlschmeckendes und leicht verdauliches Fleisch. In Pommern besonders wird er im September und October so häufig gefangen und um so einen geringen Preis verkauft, daß sich sechs Personen an so viel, als man für einen Groschen kauft, satt essen können.

o. Die Ellritze (C. *phoxinus*) ist ungeachtet ihrer Kleinheit überaus schmackhaft und gesund. In der Weser wird sie für den delicatesten Fisch gehalten. Schoneveld rühmt indessen das Fleisch nicht so sehr.

p. Die Zope (C. *ballerus*) hält sich in Pommern und Preussen auf, und wird, wie andre Fische dieser Gattung, häufig gegessen.

q. Die Güster (C. *blicca*) ist eben so gemein als der Döbel und der Gründling, wird aber nicht sehr geachtet, da sie wenig Fleisch hat und voller Gräten ist.

r. Die Karausche (C. *carassius*) gehört zu den leckersten Arten dieser Gattung. Das Fleisch ist weiß, zart, gesund und äusserst wohlschmeckend. Auf un-

45) Da die Uckeleyen im Junius laichen, so muß man sie, ehe sie ausgelaichet, essen, denn nach der Laichzeit schmecken sie schlecht. Ihre Schuppen geben das Material, die Glasperlen den ächten so ähnlich zu machen. F.

unsern Wermdö - Scheeren bekommt man aus den dortigen Teichen Karauschen, die 5 bis 6 Pfund wiegen. Es kommt indessen auch bey diesem Fische sehr auf die Bereitung an.

s. Der Giebel (C. *gibelio*) findet sich fast in allen stehenden Wassern, und hat ein zartes, nicht sehr grätiges und leicht verdauliches Fleisch.

t. Der Bley (C. *brama*) gehört zu den vorzüglichsten Fischen in Deutschland und Schweden. Das Fleisch ist fast allgemein beliebt, und wird an einigen Orten, wie in Danzig, theurer bezahlt als Karpfen. Bisweilen wird dieser Fisch zwey Ellen lang und eine Elle breit. In der Donau wiegt er nicht selten bis neun Pfund. Der Fang dieser Fische ist, vorzüglich bey der Eisfischerey im ersten Frühjahr, sehr einträglich: in Schweden erhielt man bey Norkjöping in einem Zuge 50,000 Stück Bley, die zusammen 1300 Ließpfund wogeu. Es ist bekannt, daß dieser Fisch keinen Schall vertragen kann und alsdann sogleich in die Tiefe zurück geht. Daher wird bey uns in den Dörfern, die nahe bey den Bleyteichen liegen, um die Zeit des Laichens, des Sonntags nicht geläutet, weil man weiß, daß der Schall der Glocken die Fische sogleich in die Tiefe zurück treibt. Man ißt ihn sowohl gebraten als auch geräuchert.

u. Der Schley (C. *tinca*) findet sich sehr häufig in allen stehenden Wassern, und hat bey einer ansehnlichen Größe, ein weichliches aber doch wohlschmeckendes Fleisch. Auch ist dasselbe für gewisse Personen nicht so gesund als andre Arten dieser Gattung. Auf vielen vornehmen Tafeln in Frankreich

liebt

liebt man ihn sehr, und in Bologna soll man besonders die schleimichte Haut des Fisches gern essen. Zu Ausonius Zeiten wurde dieser Fisch zu den solatiis vulgi gerechnet.

Eine Abart des Schleyes ist der sogenannte Goldschley, der ebenfalls gegessen, aber vorzüglich wegen seiner vortrefflichen Goldfarbe geschätzt wird.

v. Der Goldkarpfen (C. *auratus*. Dorade chinoise) wird für den schönsten und prächtigsten unter allen Fischen gehalten. Bloch sagt, daß er bey dem ersten Anblick desselben in Erstaunen gerathen sey. In Sina wird er von den vornehmsten Mandarinen gespeist. Baster fand ihn weit wohlschmeckender als den Karpfen, ja einige Schriftsteller behaupten, daß es der leckerste unter allen Fischen sey.

w. Die Orfe (C. *orfus*) gehört im südlichen Deutschlande zu Hause, und hat ein röthliches, ungemein zartes und wohlschmeckendes Fleisch, welches im Frühlinge am besten zu essen und am leichtesten zu verdauen seyn soll. Man ißt diesen Fisch jedoch seltner, da er ein ungemein schönes Ansehen hat.

x. Der Lauben (C. *leuciscus*) findet sich ebenfalls im südlichen Deutschlande, so wie in Frankreich, Italien und England. Er hat ein lockeres, süsses und schmackhaftes Fleisch, welches eingesalzen mit den Sardellen Aehnlichkeit haben soll.

y. Der Spierling (C. *aphya*) findet sich ebenfalls in der Ostsee sehr häufig, und hat ein weißes, wohlschmeckendes und gesundes Fleisch.

2. Der kaspische Karpfen (C. *Chacoides*) wird von den Tatarn für den leckersten Fisch gehalten, und so wohl gebraten als geräuchert verzehrt. Auch der Forskälische Karpfen (C. *Bynni* FORSK.) ist sehr wohlschmeckend.

Insecten.

Unter dieser Thierklasse finden sich nur wenige Gattungen, die gegessen, und noch wenigere, die für wohlschmeckend gehalten werden. Unter den schwedischen Insecten ist die

1. Krebsgattung die beliebteste. Viele finden unsre gewöhnlichen Krebse ungemein lecker, und bald werden die Hummern, bald verschiedne Krabben und Taschenkrebse ungemein angerühmt.

a. Der Hummer (CANCER *gammarus*) findet sich in den Meeren der nordischen Erde, und ist wegen seines Wohlgeschmacks bekannt genug. Die Hummern aus Cornwallis sollen die leckersten unter allen seyn, und in Chili zieht man die Flußhummern den Seehummern vor. Bey Barbados findet man eine rothe Hummerart, die bis zu einem Liespfund schwer seyn, aber desto weniger Wohlgeschmack haben soll, je grösser sie wird. [46])

b. Der Flußkrebs (C. *astacus*) Der Geschmack und die Eigenschaften dieser bekannten Leckerey dürfen hier nicht wiederhohlt werden.

c. Die

46) Ganz London wird aus Norwegen mit Hummern versehen und, ohngeachtet des weitern Transports, sind sie doch ziemlich wohlschmeckend, und nicht zu theuer. F.

c. Die Krabbe (C. *maenas*) soll, nach Pontoppidan, zwischen Michaelis und Weihnachten am besten schmecken. Man hält diesen Krebs allgemein für eine wohlschmeckende Speise: die Sinesen salzen ihn mit Reiß ein.

d. Die Garnele (C. *crangon*) wird von Pennant für den leckersten aller Krebse gehalten. In Sandwich verkauft man ihn korbweise, speißt ihn mit Essig und Pfeffer, und braucht ihn auch zu Saucen.

e. C. *arctos* findet sich in Ostindien und hat ein weisses, derbes, süßes und schmackhaftes Fleisch.

f. C. *mantis* pflegt sich in den Sand zu vergraben, und wird auf Borneo den übrigen Krebsarten vorgezogen.

g. C. *scyllarus* hat ein weisseres und schmackhafteres Fleisch als die vorigen Arten.

h. C. *crumenatus* RUMPH. führt in seinem sogenannten Beutel eine Butterähnliche Substanz, die das leckerste Stück an ihm seyn soll. Deswegen wird er in China sehr gern gegessen, und kommt auf die vornehmsten Tafeln.

i. C. *ruber* RUMPH. hat ein gelbes Fett und ist eine der besten und fettesten Krabben.

k. C. *pelagicus* wird bey Suczan, nach Forskäls Bericht, für eine große Leckerey gehalten.

l. C. *uca* ist, Purchas und Marcgrafs Zeugniß zufolge, sehr wohlschmeckend.

m. Die violettene Krabbe (C. *ruricola*) findet sich auf den Antilleninseln, hat ein weisses, mürbes und wohlschmeckendes Fleisch, welches jedoch

nicht sehr sättigend ist. Etwas Bitterkeit abgerechnet, ist dieser Krebs der leckerste unter allen. In Gujana wird er sehr gern gegessen, und Wafer erzählt, daß man auf der Erdenge von Panama diese Krabben als eine Leckerey ansieht, und sie auf das Potatosland verpflanzt, weil sie dann desto fetter werden.

n. Der Soldatenkrebs (C. *Diogenes*) auf den Antilleninseln, wird für eine große Leckerey gehalten. Wafer sagt, der Schwanz schmecke wie lauter Mark. Man bratet ihn an einem Spieß, und hält dafür, daß er den Appetit vermehrt und sehr nahrhaft ist.

o. Die See-Garnele (C. *squilla*) wird in Dännemark mit Pfeffer und Essig gekocht, und dort sowoh' als in Holland ungemein häufig gegessen. Die See-Garnelen der Ostsee sollen unter allen die vorzüglichsten seyn.

p. C. *phalangium* wird von den Grönländern sehr gern gegessen.

Ausser diesen genannten Arten kommt noch eine Menge unbekannter Krebse in Reisebeschreibungen vor. Thevenot erwähnt einer ziemlich grossen Krebsart, die sich auf den Maulbeerbäumen bey Aleppo finden soll. Belon spricht von ausserordentlich leckern Krebsen beym Athos. Auf den Antilleninseln giebt es so grosse und harte Seekrebse, daß man die Scheeren mit Beilen zerschlagen muß. Steller erzählt von den Krebsen in Kamtschatka, die so groß seyn sollen, daß man nicht mehr als eine Scheere auf einmal verzehren kann. [47])

Hie-

47) Der in Neuseeland häufige Meerkrebs ist der C. Homarus L. der ungemein wohlschmeckend ist, und

Hieher gehört auch das Gericht der Tunkinesen, welches Balachan genannt wird, und einen ausserordentlich starken Geschmack haben soll. Man bereitet es auf die Art, daß man eine Art Krebse und kleiner Fische in Steinkrügen locker einsalzt, dann wohl bedeckt eine Zeitlang stehen läßt, bis alles zusammen eine Art von Brey wird. Dieser riecht zwar nicht gut, aber der Geschmack ist sehr angenehm, wenn man einmal desselben gewohnt ist. Die Europäer benutzen diesen Brey zu ihrem Soja. 48)

2. Heuschrecken. Diese Insecten werden allgemein in den Morgenländern für eine angenehme Speise gehalten. Schon in ältern Zeiten rühmte Aristoteles die jungen Heuschrecken wegen ihrer Zartheit, und nach dem Athenäus wurden sie auf die vornehmsten Tafeln in Griechenland gebracht. Die alten Griechen aßen sowohl die männlichen als weiblichen Heuschrecken. Nach dem Plinius speiseten die Parther diese Thiere, um den Appetit zu erwecken. Diodor von Sicilien erwähnt einer Nation in Africa (ακριδοφαγοι) die fast allein von Heuschrecken lebten.

und sehr leicht, mit einem alten Netze, welche über einen grossen Reifen gespannt ward, worüber man in der Mitte einen Fischkopf zur Lockspeise band, konnte gefangen werden. F.

48) Die Einwohner von Batavia, und der Kapstadt in Afrika, haben von den Moluckischen Malayen sich gewöhnt, eine Art kleiner zum Brey gerührter, eingesalzener, mir unbekannter Fische, zu allen ihren Fleischspeisen zu essen, um den Geschmack zu erhöhen, man nennt diesem Fischbrey, zu dem auch Gewürze und wahrscheinlich auch Knoblauch gebraucht werden, Adschiar. F.

Sie fiengen sie vermittelst des Rauches von angesteckten Heuschobern, die zu dem Ende errichtet waren. Die herab gefallenen Heuschrecken wurden alsdann mit Salzwasser besprengt, theils damit sie einen bessern Geschmack erhielten, theils damit sie sich länger halten möchten. Die noch von den alten Mauren übrigen Stämme im südlichen Spanien haben bis jetzt diesen Geschmack beybehalten. In dem mittlern Africa werden die Heuschrecken ganz allgemein gegessen. In Marokos fällt das Fleisch im Preise, wenn die Heuschrecken in großen Heerden angezogen kommen. Man sammlet sie in großen Säcken, streut Salz dazwischen, oder bratet sie im Ofen: auch werden sie geräuchert, wo sie einen vorzüglich angenehmen Geschmack haben sollen. In der Barbarey salzt man sie ein, und dann sollen sie wie unsere Krebse schmecken. Man zerstößt und kocht sie auch mit Milch, welches Gericht die Habessinier besonders gern essen. In Salé kocht man sie mit Salz und Wasser, und ißt sie alsdann mit Eßig und Pfeffer: bloß der Kopf und die Flügel werden abgeschnitten, das Uebrige aber alles verzehrt. Man vergleicht den Geschmack mit jungen Tauben, und ein Mensch kann bis 200 Stück auf einmal ohne Unbequemlichkeit genieſſen. Die Neger in Congo, Angola, auf Madagascar, auf der Küste der Kaffern und in vielen andern Gegenden von Afrika halten die Heuschrecken für besondre Leckereyen. Die Hottentotten kochen braune Suppen von diesen Insecten, nach deren Genuß sie in wenigen Tagen fett werden. Die Habessinier essen sie eigentlich nicht, wie die Mauren, welche sich noch in diesem Reiche aufhalten.

Die

Die Araber sind wegen ihres häufigen Heuschrecken-Essens bekannt genug. Sie braten sie auf Kohlen, oder trocknen sie, nachdem sie an Fäden gereihet sind, zum Wintervorrath. Ausser der gewöhnlichen Zug-Heuschrecke wird auch die rothe und die leichte Heuschrecke, und dann die sogenannte Muckn, die ausserordentlich fett seyn soll, gegessen. Man bratet sie auch im Ofen oder kocht sie mit Salzwasser. Lukas versuchte in Sale sie zu essen, und bezeugt, daß sie fast wie die kleinen geräucherten Breitlinge von Eckernörde in Hollstein schmeckten. In Marokos kocht und dörrt man sie auf den Dächern an der Sonne, und in Yemen werden sie sowohl von Juden als Muhamedanern gegessen. Nach Hasselquist werden die Heuschrecken von den Arabern zwar nicht täglich gegessen: denn, so lange diese Milch und Brodt haben, pflegen sie sich derselben zu enthalten: aber auf Reisen essen sie sie doch ungemein häufig: weit schmackhafter sollen sie seyn, wenn man sie erst in Butter bratet. Die Beduinen im wüsten Arabien trocknen die Heuschrecken an der Sonne, zerstoßen sie zu Pulver, und brauchen das letztere statt des Mehls. Rathlef versichert, daß die Beduinen 4 Monathe im Jahre fast bloß von Heuschrecken leben, und diese Speise sehr schmackhaft finden. Ungeachtet Forskäl sie für eine saftlose Nahrung erklärt, so versichern doch andre Reisebeschreiber, daß sie fast eben so gut als die Hummern schmecken. [49])

Auch

49) Nach des Herrn Niebuhrs Nachrichten werden Heuschrecken in Basra und Bagdad zu Markte gebracht und von den Arabern häufig gegessen. Man trock-

Auch im östlichen Asien, besonders in Siam, Tunquin, Sina, auf Manila, auf den Baschi-Inseln und auf der malabarischen Küste werden die Heuschrecken sehr häufig gegessen. Die Sinesen essen vorzüglich die ungeflügelte Heuschrecke, (GRYLLVS *onos*) und halten sie für eine Leckerey. — So gar die Americaner nutzen diese Insecten als gewöhnliches Gericht. Die sogenannte Atopinan (CICADA *paluſtris*) wird in Mexico gebraten, gekocht, und für eine wohlschmeckende Speise gehalten. *)

3. Ameisen. In America findet man Ameisen, die von der Dicke eines Daumens sind (FORMICA *cephalo-*

trocknet sie, stößt sie zu Mehl, mischt dieses Mehl, mit Mehle von Korn und backt Kuchen, die wohl schmecken sollen. Es ist also buchstäblich zu verstehen, daß Johannes der Täufer, Heuschrecken gegessen habe. Der Selav, die Speise der Israeliten 4 B. Mos. Kap XI in der Wüsten ist nicht von Wachteln, sondern Heuschrecken zu verstehen, denn die letztern liegen wohl Tagereisen lang und zwey Ellen hoch über einander in der Wüsten, aber nie Wachteln, welche ersticken würden, wenn sie so dicke über einander lägen, auch reichten alle Wachteln des Erdbodens nicht zu, eine solche zwey Ellen hohe und Tagereisen lange Schichte von Wachteln anzuhäufen. Die Heuschrecken sind auch von jeher und auch noch gewöhnliche Speise der Wüsten-Bewohner gewesen. F.

*) Unter der Gattung MANTIS, wovon mehrere Arten der Aberglaube des Orients göttlich verehrt, ist die M. *gigas* nicht allein eßbar, sondern auch eine Leckerey für die Amboinesen.

Spr.

cephalotes) und die sehr häufig gegessen werden. Auf der Insel Noronha fricassirt man diese grosse Insecten, nach Sloanes Zeugniß. Auf der Erdzunge von Panama speisen sogar die Spanier diese Ameisen als eine große Leckerey. Auch die Mexicaner und die Bewohner von Neu-Granada essen dieselben sehr häufig.

4. Die weißen Ameisen (TERMES *fatalis*) haben aber noch mehrere Zeugnisse des Wohlgeschmacks für sich als die großen Ameisen. Die Reisenden erwähnen ihrer unter verschiednen Nahmen. Smeathman versichert, daß die weise Ameise von Linné mit Unrecht zu den ungeflügelten Insecten gerechnet worden sey, und giebt Solander Beyfall, der diese Gattung in fünf Arten theilt. Eine Art, die der letztere TERMES *bellicosus* nennt, hält sich allein in Africa auf, und führt aus Thon und Leimen, kegelförmige, mit mehrern Spitzen besetzte, inwendig hoch ausgewölbte Gebäude auf, die bisweilen wohl 12 Fuß hoch sind, und in solcher Menge beysammen stehen, daß man sie in der Ferne für Kraals, oder Dörfer der wilden Africaner, ansieht. Die innere Haushaltung in diesen Gebäuden ist äusserst wunderbar, und lehrt uns die Kunstfertigkeit dieser Thiere in einem Grade kennen, wodurch wir zur Verehrung des Schöpfers hingerissen werden. Es giebt unter diesen Thieren dreyerley verschiedne Aemter oder Stände: einige sind Arbeiter: andre fechten für die Wohlfahrt des Ganzen, und noch andre sind geflügelte oder vollkommene Insecten, die das Geschlecht fortpflanzen. Die letztern fliegen gegen die Regenzeit aus, und werden alsdann von verschiednen africanischen Nationen ge-

speist. Sie können keinen Sonnenschein ertragen, ohne daß ihre Flügel beschädigt werden und abfallen: daher findet man sie nach ihrer Auswanderung in großer Menge auf dem Felde und auf dem Wasser verstreut. Die Africaner braten sie in eisernen Geschirren, indem sie sie beständig umrühren, wie man bey uns den Kaffee brennt, und essen sie alsdann ohne weitere Zubereitung als ein delicates Gericht, indem sie ganze Hände voll davon in den Mund stecken. Smeathman aß sie selbst, und fand sie lecker, mager und gesund: die Araber verglichen sie mit gezuckertem Mark oder mit Rahm und gezuckertem Mandelteig.

König hatte in Tanschaur Gelegenheit, über diese weisen Ameisen ebenfalls Beobachtungen anzustellen. Er berichtet, daß die jungen Weibchen in der Folge die Königinnen werden, und daß das gemeine Volk in Ostindien diese Königinnen fast lebendig verzehrt. Man fängt sie dort dergestalt in großer Menge, daß man zu der Zeit, wenn sie auszufliegen pflegen, in ihre Wohnung eine Oeffnung macht, und in dieselbe ein Gefäß voll Laub von einer aromatischen Pflanze (Bergera) stellt: alsdann gießt man Wasser rings um das Gebäude, und zündet des Abends rings umher ein Feuer an, wo denn die Thiere vom Rauche und von der Wärme in das Geschirr getrieben worden. Die dann noch nicht erstickt sind, macht man todt, schneidet die Flügel ab, und legt sie auf Matten an die Sonne; oder bratet sie und ißt sie dergestalt ohne weitere Zubereitung, oder auch mit Reiß. König bemerkt, daß sie beym Rösten eine Art Fett von sich geben. Man zermalmt sie auch, vermischt dieses Pul-

ver

ver mit Mehl, und backt Kuchen daraus, die ungemein häufig gegessen werden.

Auch die Boschmänner und die Hottentotten essen die weissen Ameisen theils gekocht und theils roh. Sparrman fand, da er sie kostete, keinen besondern Geschmack daran, ausser daß sie auf seiner Zunge die Empfindung von Kälte erregten. Laet, du Tertre, Adanson und Labat fanden, daß diese Insecten in Amerika und am Senegal ebenfalls gegessen werden. Adanson beschreibt sie unter dem Nahmen Vaguague. Cavazzi nennt sie im allgemeinen fliegende Ameisen. Forskål beschreibt sie unter dem Namen TERMES *arda*.

5. Käfer. Auch diese werden in verschiednen Länder gespeiset, ungeachtet ich aus den Berichten der Reisebeschreiber nicht im Stande bin, die besondern Arten anzugeben. Tachard und seine Gesellschaft aßen in Siam gebratene Käfer, die sie sehr wohlschmeckend fanden. Hernandez erzählt, daß ein Sumpfkäfer in Mexico ebenfalls gegessen werde. Ein anderes Insect, welches drey Queerfinger lang war, und Aehnlichkeit mit einer Heuschrecke hatte, schmeckte nach Hernandez wie eine Krabbe. Vermuthlich war dies eine NEPA.

Die Larve eines Käfers (CVRCVLIO *palmarum*) die sich auf Palmbäumen aufhält, wird in einigen Ländern als eine ausserordentliche Leckerey verzehrt: sie ist zwey bis drey Zoll lang, und von der Dicke eines starken Fingers: sie hat das Ansehen eines Stückes gelben Fettes, welches in einem feinen Häutchen eingeschlossen ist. Wenn Aelian erzählt, daß

daß die indischen Könige Maden braten und sie als eine Leckerey verzehren, so meint er vermuthlich diese Larve. Brookes und Charlevoix versichern, daß diese Larven auf den americanischen Inseln, selbst von den Franzosen sehr gern gegessen werden, indem man sie an einem kleinen hölzernen Spiesse bratet, sie alsdann mit geriebenem Brodte, Salz, Pfeffer und geriebenen Muskatnüssen bestreut, wodurch sie eine Rinde erhalten, und wenn sie völlig gebraten sind, so richtet man sie mit Pomeranzensaft an. Bankrost bestätigt diese Nachrichten, und setzt noch hinzu, daß diese Maden öfters bis 3 Zoll lang werden, und andere Schriftsteller versichern, daß sie im Anfange den Käsemaden ähnlich sehen und von dem Marke des Palmbaums leben. Labat erzählt, daß man verschiedene Hiebe in den Baum zu thun pflegt, um dem Insecte den Zugang zu erleichtern, worauf man nach 6 Wochen den Baum spaltet, und die Larven in grosser Menge in demselben findet: wartet man aber länger, so verwandeln sich die Larven und fliegen davon. Auch auf Jamaika und Domingo wird dieser sogenannte Ver palmiste als eine ausserordentliche Delicatesse gegessen. Die Spanier sahen anfangs mit Ekel, wie die Indianer sich diese Maden so wohl schmecken liessen: allein jetzt finden sie sie eben so lecker als jene. Die Ostindische Sago-Made ist vielleicht dieselbe Gattung. Valentyn giebt ihr die Länge eines Gliedes am Finger: sie soll weiß von Farbe seyn und sich in verfaulten Sagobäumen finden. Man bratet sie an kleinen Spießen, und die Holländer auf Amboina finden dies Gericht ausserordentlich lecker.

Die

Die Cossi der alten Römer waren eine Art Larven, die auf den Eichen gefunden, und, nach Plinius, sogar mit Mehl gefüttert wurden. Cälius Rhodiginus berichtet, daß die Einwohner von Pontus und Phrygien denselben Geschmack hatten. — In Tunkin, auf Madagascar und besonders in China, werden die gewöhnlichen Seidenwürmer allgemein gegessen: man dörrt sie auch und treibt einen ausgebreiteten Handel damit. Sloane berichtet, daß die Neger in Africa eine Larve essen, die er Cotton-tree-worm nennt: sie ist weiß, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, einen Zoll dick, mit 12 Ringen versehen, und hat einen dunkeln Streifen längst dem Rücken, sie hält sich in verfaulten Baumwollenbäumen auf. Die Neger essen sie in Suppen, und ziehn sie, in Rücksicht des Wohlgeschmacks, selbst dem Marke vor. Auch auf Martinique werden diese Larven häufig gegessen. 50)

6. Bienen. Die Neger in Gujana essen eine Art kleiner schwarzer Bienen. Die Mexicaner finden ein ausserordentliches Behagen an den Jungen ihrer kleinen, stachellosen, dunkel gefärbten Bienen: die Jungen sollen weiß seyn und wie die Perlen aussehen: man vergleicht sie in Rücksicht des Geschmackes mit Mandeln. Viele africanische Nationen ziehen die Bienenlarven, die sie in den Honigwaben finden, dem Honig selbst vor: besonders weiß man dies von den Hottentotten und Boschmännern.

7. Spin-

50) Höchst wahrscheinlich ist diese Made, die vom Curculio Palmarum L. welche auch durchgängig in Westindien gegessen wird. F.

7. Spinnen. Daß die meisten Spinnen ohne Gefahr gegessen werden können, ist so bekannt, daß man nicht nöthig hat mehrere Beweise darüber zu führen. Die Kamtschadalinnen verschlucken sie aus einer Art von Aberglauben, weil sie dafür halten, daß dadurch ihre Fruchtbarkeit vermehrt wird. Im Seba findet man die Abbildung einer Art Spinnen, die die Africaner für sehr lecker ansehen, und mit großer Begierde verzehren. Auch die Mexicaner essen so wie die Boschmänner, nach Sparrman, mehrere Arten Spinnen.

8. Läuse. Dieses Ungeziefer wird von manchen Nationen mehr aus Unsauberkeit, als des Wohlgeschmacks wegen, gegessen. Der Herausgeber erinnert sich in einem von den Schriftstellern, die über die Eroberung Mexicos geschrieben, gelesen zu haben, daß Cortez in Montezumas Schatzkammer mehrere Beutel voll Läuse gefunden habe, die als eine Kopfsteuer eingetrieben worden waren. Diese Auflage ist freylich sonderbar genug; vielleicht hatte sie aber einen politischen Endzweck, nehmlich die Beförderung der Reinlichkeit. Uebrigens rechneten die damals in Mexico angestellten Geistlichen es den Einwohnern als ein Verbrechen an, daß sie Läuse, Frösche, Schlangen und Spinnen aßen: auch wurde diese Sitte mit unter den Gründen angeführt, warum Spanien sich dies Land unterjochte. 51)

9. Der

51) Daß die Taheiter und noch mehr die Neuseeländer, das ihnen beschwerliche Ungeziefer, mit den Zähnen zerbissen und aßen, ist schon aus allen, welche Reisen nach diesen Ländern beschrieben haben, bekannt. F.

9. Der Kiefenfuß (MONOCVLVS *polyphemus*) das größte unter allen Insecten, welches bisweilen eine Länge von 4 Fuß erreicht, und in Ostindien gegessen wird, aber nicht so gut schmecken soll als die Krabben. Der Eyerstock soll ein vorzüglich gutes Gericht geben. [52])

Eine Art Assel (SCOLOPENDRA *morsitans*) wird nach Turpin von den Siamesen gebraten und gegessen.

Hernandez erwähnt einer Art Wasserfliegen, die zu gewissen Jahreszeiten auf den mexicanischen Landseen gefangen werden. Man zerstößt diese Insecten, und bildet aus der Masse Kugeln, welche gedörrt und das ganze Jahr hindurch auf den Märkten feil geboten werden. Sie werden mit Mays und Salpeter gekocht, und sollen eine sehr gute Nahrung geben. Die Eyer der Insecten gleichen dem Mohnsaamen, schwimmen in unsäglicher Menge auf dem Wasser, und werden gesammelt, in Kuchen gebacken, wo sie denn keinen üblen Geschmack, sondern etwas Aehnliches mit dem Fischrogen haben. Hernandez nennt diese Eyer limon poudreux, und versichert, daß die daraus gebacknen Kuchen eben so gegessen werden, als bey uns der Käse.

Eine Art NOTONECTA, welche in Mexico häufig gefunden wird, ist ein Wasserinsect mit sechs Füßen, drey

52) In Nordamerica sind diese Thiere am Meere sehr zahlreich und man füttert Schweine damit, doch giebt es, wie mir ein Frauenzimmer sagte, auch zweybeinige Schweine in Menge, welche diese Thiere essen.

drey Zoll lang und von der Dicke einer Gänsespule; oberwärts dunkelgelb und unten weiß. Hernandez versichert, daß dies Insect gegessen werde und recht wohlschmeckend sey.

Würmer.

1. Conchylien.

Die Weinbergsschnecke (HELIX *pomatia*) wurde schon von den alten Römern in ihren cochleariis mit Weintrauben und Kleye gefüttert. Noch gegenwärtig wird sie in Italien und in vielen andern Ländern ungemein schmackhaft, und ist besonders als Fastenspeise beliebt. In der Schweiz wird um diese Zeit ein beträchtlicher Handel mit denselben getrieben: man hat dort besondre Schneckengärten, wo sie zu tausenden gefüttert werden. Die Griechen in Kahirah füttern sie noch heut zu Tage häufig mit Waizenmehl. Im Thüringischen sucht man zur Herbstzeit diese Schnecken fleißig auf, und genießt sie den ganzen Winter hindurch. In Schlesien füttert man sie ebenfalls und hält sie für ein sehr köstliches Gericht. Andreä erzählt, daß er in Zürich rings um einen Baumgarten einen Graben aufgeworfen sahe, in welchen man alle Schnecken warf, die im Garten gefunden wurden: man fütterte sie mit Wurzeln und verdorbenen Früchten: man streute Sägespäne auf Bretter, die ringsum gelegt waren, damit die Schnecken nicht fortkriechen könnten. Auch im Braunschweigischen soll man sie in Gruben sammeln, die mit Brettern ausgefüttert und mit Eisendrath bedeckt sind. — Man genießt sie mit Salz, Pfeffer und Wein,

auch

auch Oehl und Butter. Von Rochelle sollen jährlich ganze Schiffsladungen voll nach America gehen: aber in Frankreich selbst schätzt man sie nicht, sondern bloß der gemeine Mann pflegt sie zu essen. Apicius beschreibt die verschiedenen Zubereitungen der Schnecken bey den Römern: Dioscorides nennt diese Schnecken eine der schmackhaftesten und gesundesten Fleischspeisen, und Matthiolus sagt, daß sie im Winter am schmackhaftesten seyn sollen, wo man sie neben den Baumwurzeln ausgräbt: an hohen Orten soll ihr Geschmack ebenfalls besser seyn als in niedrigern Gegenden.

Unter den übrigen Konchylien werden folgende Arten vorzüglich gegessen:

a. Die Meertulpe (LEPAS *balanus*) Diese war in ältern Zeiten, nach Wormius, eine Leckerey.

b. Die Bohrmuscheln (*Pholades*) werden vorzüglich gerühmt. Diese Schaalenthiere liegen in der Mitte der Felsen, und man muß mit aller Gewalt ihre festen Wohnplätze erst zertrümmern, ehe man das Thier selbst bekommen kann.

Die Dattelmuschel (PHOLAS *dactylus*) ist die schmackhafteste von allen Pholaden, und findet sich unter andern häufig auf Minorca. D'Argenville bezeugt an mehrern Stellen, daß dieses Schaalenthier den Vorzug vor allen Konchylien, selbst vor den Austern, verdiene: man kann eine grosse Menge davon geniessen, ohne die geringste Unbequemlichkeit zu spüren. Bey Civita` vecchia werden die Pholaden ausserordentlich fett und lecker gefunden. Bey Ancona soll es die größten unter diesen Bohrmuscheln geben.

Oft bemerkt man an den Steinen, worin sie liegen, eine kleine Oefnung: oft aber auch nicht die geringste: sie sitzen öfters zu 20 bis 30 Stück zusammen, und sind mehrentheils von der Größe eines Fingers. Keyßler erzählt, daß eine große Menge dieser Pholaden von Ancona nach Rom geschickt werden, wo man das beliebte Gericht boccone di Cardinale daraus bereitet. Auch Papon erzählt von den wohlschmeckenden Pholaden bey Toulon.

c. Die Messerscheiden (SOLEN *siliqua*) halten sich im Sande auf, werden aber von den Fischern dadurch heraus gelockt, daß sie Salz auf den Sand streuen. — SOLEN *cultellus* war eine berühmte Leckerey bey den alten Griechen und Römern, die Athenäus nicht genug rühmen kann. Auch soll dieses Schaalenthier, so wie SOLEN *strigilatus*, in der Levante noch häufig gekocht und mit Eyern gebraten verzehrt werden.

d. Die Fluß- und Perlenmuscheln (MYA *pictorum* und *margaritifera*) werden ebenfalls ihres leckern Geschmacks wegen sehr gesucht.

e. Alle Tellmuscheln (TELLINA) sind eßbar. Von der T. *garum* wird in Ostindien, und besonders auf Amboina, das bekannte Gericht Bacassan bereitet. Rumphius beschreibt die Bereitungsart. Man hat ein schwarzes und ein weisses Bacassan: das erste ist das theuerste und wird von den Chinesen und Malayen, das letztere aber von den Europäern vorzüglich geschätzt. Jenes macht man sowohl aus dem Fleische als aus dem schwarzen Fette mit Gewürzen; dieses wird bloß aus dem Fleische mit Essig

und

und vielen Gewürzen bereitet. Man braucht es als Zusatz zu allen Speisen, denen man dadurch einen Hochgeschmack beyzubringen sucht.

f. Die Stutzmuschel (DONAX) baut sich ebenfalls unter dem Meeressande an, und wird, nach Born, von den Fischern ungemein gern gegessen.

g. Die Stachelmuschel oder Lazarusklappe (SPONDYLVS *gaederopus*) pflegt sich tief im Meere an Klippen festzusetzen, und wird, nach Belon, auf den Inseln des Archipelagus sehr häufig gegessen. Macrobius nennt die spondylos, augurales coenae delicias.

h. Die Mießmuschel wurde ehemals in Rom in eignen vivariis gemästet.

α. MYTILVS *edulis* Der Blaubart, ist nach Zückert schwer verdaulich, doch kann ein starker Magen dieses Schaalenthier allerdings vertragen. Im Herbste soll es am besten schmecken, wenn es vorzüglich gekocht ist. In Schweden, Deutschland und Holland genießt man dieses Konchyl nicht. Pennant nennt den Blaubart ein vortreffliches Gericht, welches nur nicht für eine jede Constitution ist. 53)

β. Die

53) Die Muscheln werden allerdings in Teutschland gegessen und von einigen für eine Leckerey gehalten. Sie werden darum im späten Herbste gegessen, weil sich denn die Meernesseln (Meduſæ), welche den Muscheln sonst zur Speise dienen, verlieren und in ihren Winteraufenthalt verkriechen. Denn von den Meernesseln rühren die schrecklichen Zufälle her, welche die Muscheln bey gelindem Weiter verursa-

β. Die Perlenmutter-Muschel (M. *margaritifer*) wird in Karolina so groß, daß ein Mensch sich von einem Dutzend völlig satt essen kann. In Jamaika wird sie nur von gemeinen Leuten gegessen, und Funnel fand sie im großen Ocean von einem erträglichen Geschmack.

i. Die Herzmuschel (CARDIVM *edule*) wird, nach Forskål, sowohl roh als zubereitet gegessen, und soll ein sehr leckeres und gesundes Gericht seyn.[54])

k. Die Riesenmuschel (CHAMA *gigas*) das größte unter den bekannten Schaalenthieren, dessen Fleisch manchmal bis 30 Pfund wiegt, aber zugleich hart und zähe seyn soll. Diese Muschel soll noch am besten schmecken, wenn sie die die Grösse eines Mannskopfes hat. Die Austern, von denen Barchewitz sagt, daß bisweilen eine zwey Centner wieget, gehören wahrscheinlich hieher. Vermuthlich ist es diese Muschel, von der Camelli sagt, daß sie auf den Philippinen so groß werde, daß 30 bis 40 Indianer sich an einer einzigen satt essen können. Er nennt sie Tak Lobo, und setzt hinzu, daß auf dem Berge Amandivi eine Schaale von dieser Muschel liege, in welcher ein ausgestreckter Mann mit vier Krügen Wasser

chen. Am Feuerlande assen wir Muscheln roh, welche so groß waren, daß man von dem Fleische einer 2 bis 3 große Bissen bequem machen konnte, und ihr Fleisch war höchst schmackhaft, und wie ein Mark. F.

54) In England werden diese Herzmuscheln häufig zu Markte gebracht und gegessen; doch nur vom gemeinen Manne. F.

Wasser neben sich vollkommen Platz habe. In dem Gottorpschen Cabinet wird eine Schaale gezeigt, die 467 Pfund schwer ist. Ein Matrose fand einmal eine solche Riesenmuschel geöffnet: er faßte hinein, das Thier schloß aber die Oefnung so schnell zu, daß der Matrose seine Hand einbüßte.

l. Die **Steckmuschel** (PINNA *nobilis*) wird von den jetzigen Griechen während ihrer Fastenzeit gegessen, und soll, nach **Forskål** eine besondere Leckerey seyn.

m. Die **Flügelschnecke** (STROMBVS *gallus*) wird ebenfalls in der Levante gegessen.

n. Von der Gattung der **Mondschnecken** (TVRBO) gehören verschiedne Arten hieher. Besonders erwähnt **Swammerdam** einer so genannten Aaljekruyk, die in Holland zwischen Ostern und Pfingsten Tonnenweise auf die Märkte gebracht, und aus Salz und Wasser gekocht gegessen wird. Die Holländer sollen sehr viel aus diesem Gerichte machen. Auch **Kolbe** erwähnt dieser Muschel, und sagt, daß sie mit Pfeffer und Essig gegessen werde.

o. Die **Kreiselschnecke** (TROCHVS *dentatus*) schmeckt sehr süß, und wird nach **Forskål** von den Arabern gegessen.

p. Die **Stachelschnecke** (MVREX *ramosus* und M. *ligniarius*) ist nach eben dem Schriftsteller sehr schmackhaft.

q. Verschiedene Arten von **Ohrenschnecken** (*Haliotis*) werden ebenfalls gegessen. [55])

r. Uebri-

55) Am Vorgebirge der guten Hofnung nennt man sie Klipkousen (Klipkausen d. i. Klippenstrümpfe) und

r. Uebrigens sind die Austern (OSTREA *edulis*) wohl die beliebtesten Leckereyen unter den Schaalenthieren. Schon die alten Römer aßen die Austern gebraten und roh mit großem Appetit. Die besten Austern soll man bey Colchester in England finden. Man macht einen Unterschied im Geschmacke zwischen den großen Austern, die die Größe der Pferdehufe haben, und den kleinen Arten, die zugleich fetter sind und einen frischern Geschmack haben. Die norwegischen großen Bergaustern sind vorzüglich berühmt: sie werden sehr häufig verschickt: und auf den Sandbänken zwischen Husum, Tondern und Ribe, sammelt man jährlich bis 3000 Tonnen voll Austern, die weit und breit versandt werden. Auch die seeländischen Austern werden sehr gerühmt. Bey Ancona findet man sehr große, aber nicht sonderlich schmackhafte Austern. Die schwedischen Austern mit dünner Schaale sind sehr wohlschmeckend und so groß, daß man sich von einem halben Dutzend völlig satt essen kann. In Africa giebt es ausserordentlich große Muscheln, die man viertheilen muß, weil man sie nicht auf einmal verschlucken kann: sie sollen aber einen etwas salzigen Geschmack haben. In Loango findet man Austern, die die Größe einer Faust haben, und an den Wurzeln der Mangle-Bäume (Rhizophora mangle) hängen. Eben diese letztern sollen auch in Westindien, besonders in Carolina, sehr schmackhaft seyn: sie werden von vielen Reisenden gerühmt. In Siam findet man eine Austernart unter dem Nahmen Sabula, die so

pflegt sie mit Zwiebeln zu stoben; allein sie müssen sehr lange kochen: große Ohrenschnecken sind allemahl hart. F.

so groß als eine Vorderhand und dabey dünne wie Laub ist: die Schaale ist durchsichtig und wird von den Chinesen statt des Glases gebraucht. — Man kann sich aber sehr leichte in der Bestimmung der Austern irren, da die Reisenden gewöhnlich mehrere Muschelarten mit diesem Nahmen zu belegen pflegen. So fand Thevenot auf Ormus vortreffliche Austern, die aber so hart waren, daß man sie mit Hammern von einander schlagen mußte. Die Schaalenthiere in Guajaquil auf St. Lucas und in Neuengland werden besonders wegen ihrer Grösse und Fettigkeit gerühmt.

5. Die Seeigel (ECHINVS *esculentus*) werden von einigen den Austern noch vorgezogen. Lister unter andern versichert, daß man nichts leckerers finden könne, und die wohlschmeckendsten Seeigel soll es in der Gegend von Smyrna geben. Wenn man sie essen will, so schneidet man sie entzwey, und genießt sie mit Pfeffer und Salz. Pennant bezeugt, daß in England die Seeigel sehr häufig von armen Leuten gegessen werden: und bey den alten Römern waren sie ein Lieblingsgericht der Vornehmen. Auf dem Fischmarkte in Venedig werden drey Arten dieser Gattung verkauft: man pflegt sie mit Kalkwasser zu kochen: von der Gröben sagt, daß man von den Seeigeln nichts essen könne als die Eyer: diese liegen in fünf Abtheilungen in Gestalt eines Sterns, und haben, etwas Herbigkeit abgerechnet, einen sehr guten Geschmack: man vergleicht sie mit Krebsen. Im mittelländischen Meere sollen sie vorzüglich lecker seyn, besonders wenn man sie im klaren Sande findet.

2. Nackte Würmer.

a. LVMBRICVS. Von dieser Gattung wird, nach Pallas Bericht, eine Art (L. *edulis*) gegessen: die Javaner nennen sie Porrut-ajang und die Sinesen Soa-see. Man findet diesen Wurm auf Batavia im Sande, er ist einen bis anderthalb Fuß lang. Die Chinesen sammlen diese Maden und kochen sie mit Lauch und Soja, als eine große Leckerey. Pallas glaubt, daß dies derselbe Wurm ist, den Camelli unter dem Nahmen Tambilock beschreibt. — Auch in den mexicanischen Gewässern findet man verschiedne lumbricos, die sehr wohlschmeckend seyn sollen. Hernandez erwähnt einer Art Maden in den mexicanischen Sümpfen, die von schwarzer Farbe seyn, aber sogleich weiß werden sollen, wenn man sie bratet: sie werden von den Indianern mit Salz gegessen, und sollen so gut wie Mandeln schmecken. Ich weiß nicht, ob das wirkliche Regenwürmer oder Larven von Wasserinsecten sind.

b. Eine Nereide auf den moluckischen Inseln gehört ebenfalls hieher. Sie kommt unter dem Namen Wawo beym Rumphius vor, und soll einen Fuß lang und von der Dicke eines starken Bindfadens seyn: ihre Farbe ist dunkelgrün, roth oder blau: sie liegen in Klumpen über einander. Man macht auf Amboina und Banda ungemein viel aus dieser Leckerey. Sie kommen nur einmahl im Jahre, uehmlich im Aprill, drey bis vier Tage lang, an den Strand von Amboina, und sollen den Skolopendern sehr ähnlich sehen. Des Abends leuchten sie wie Feuer, und ströhmen in solcher Menge zu, daß man ganze

Hände

Hände voll greifen kann. Das gemeine Volk macht eine Art grünes Bacassan daraus, welches ungemein gerühmt wird, nur muß man die Würmer nicht lange liegen lassen, weil sie sogleich in einem Schleim aufgelöst werden.

c. **Blutigel** werden sogar in Siam in großer Menge getrocknet und gekocht. Sie stehen in hohen Preisen, und werden sogar nach Sina verschickt.

d. **Meernessel** (ACTINIA *senilis*) wird auf Amboina sehr gern gegessen.

e. HOLOTHVRIA *tremula* ist eine Leckerey der Sinesen, die sie **Chaissan** nennen, und an Fäden gereihet trocknen. **Kämpfer** erwähnt einer Holothuria in Japan, die bisweilen so groß wird, daß zwey Menschen erfordert werden sie fortzuschaffen; diese ist fleischicht, und wird häufig gegessen, nachdem man vorher ihr die brennende Schärfe durch die Zubereitung genommen hat. *) Zu dem Ende zieht man dem Thiere die Haut ab, legt es drey Tage lang in eine Alaunbeitze, womit es so lange gerieben und gewaschen wird, bis es beynahe durchsichtig wird: alsdann salzt man es ein. Wenn es in der Folge gekocht wird, so hat es einen ganz gewöhnlichen Geschmack.

Die **Indianischen Vogelnester** scheinen aus keiner andern Materie zusammengesetzt zu seyn als aus dieser Holothurie, wie verschiedne chinesische Fischer dem berühmten **Kämpfer** berichteten. Unstreitig sind dieselben die kostbarste Leckerey unter allen Fleischspei-

 sen.

*) Dem Arrak wird in verschiedenen Gegenden Ostindiens vermittelst dieses Thiers eine Schärfe mitgetheilt, die zu mehrerm Durste reizt. Spr.

sen. De la Flotte berichtet, daß in China ein Pfund Vogelnester mit 50 Reichsthalern bezahlt wird. Die Chinesen bereiten sie so, daß sie das Nest erst eine halbe Stunde in Wasser einweichen, von allen anhängenden kleinen Fäden reinigen, und es alsdann in schmale Streifen ziehen, die sie mit Speck zusammen kochen. Man bedient sich gegenwärtig der Vogelnester in Ostindien statt aller Gewürze an Brühen und Ragouts. Fleisch, Fische und grüne Waaren sollen davon einen unvergleichlichen Geschmack bekommen. Tavernier brachte aus Indien einen kleinen Vorrath von diesen Vogelnestern, die er einigen Freunden in Frankreich mittheilte: diese versicherten einstimmig, daß ein einziges Vogelnest allen Specereyen des Orients billig vorgezogen werde. Eine Art Schwalbe (HIRVNDO *esculenta*) baut in Höhlen, auf Klippen und oft an Bäumen diese Nester, die auswärts wie andre Schwalbennester aussehen, und mit einem Geflechte von kleinen Zweigen, Moos und Haaren überzogen, inwendig aber mit einer zähen, biegsamen, gallertartigen Materie, die mit der Hausenblase Aehnlichkeit hat, bekleidet sind. Man sucht sie fleißig auf, reinigt sie von dem anklebenden Schmutze, dörrt sie an der Luft, und führt sie in Säcken zu Markte.

Es ist merkwürdig, daß diese Schwalben nicht an allen Orten dieselben Nester bauen, weil es ihnen an den nöthigen Baumaterialien fehlt. Die besten Nester findet man an der Ostseite von Java, bey Borneo, Celebes, auf der Rhede von Siam, Cochinchina, und bey den benachbarten Inseln. Wahrscheinlich wird nichts anders zu den Baumaterialien genommen, als Thierpflanzen, und vorzüglich die

Holo-

Holothurien. Die Materie, womit das Nest inwendig überzogen ist, wird theils von grauer, theils von weißer Farbe gefunden: die letztere wird am theuersten bezahlt, ist durchsichtig und von gummösem Ansehen. Man kocht sie mit Hühner- und Kalbfleischbrühen: auch wird sie gepulvert und ans Essen gestreut. Man hält dafür, daß sie den Appetit erregt, und als ein belebendes und stärkendes Mittel in Krankheiten wirkt. Gegenwärtig ist auch der Preis sehr gefallen: das Pfund wird mit einem bis acht Reichsthalern bezahlt. [56])

Camelli erwähnt eines zoophyton marinum forma tubae bivalvis. Er nennt es mentula marina. Die Chinesen essen es auf dieselbe Art als ihre Schwalbennester, schätzen es aber noch höher.

HOLOTHVRIA *physalis* wird auf Amboina ebenfalls zu den Leckereyen gerechnet.

f. Die Dintenfische (SEPIA) werden allgemein gegessen, besonders wenn man sie mit Gewürzen bereitet, und vorher in Salzwasser mit ungelöschtem Kalk und Asche einweicht. Gekocht sollen sie besser

56) Die Schwalbe, welche diese Nester bauet, heißt die Salangan. Auf Borneo und der Insel Balambangan, findet man diese Nester vorzüglich in Höhlen am Meere. Es ist ein sehr fades Essen, welches mir am Vorgebirge der guten Hofnung vorgesetzt ward, und das sehr stark nach der Landesart, und aus Nachahmung der Chineser auf Batavia, mit Gewürzen versetzt wird. Es soll zum Beyschlaf reizen, welches auch sehr glaublich ist, wenn es von einer Meernessel oder Meer-Anemone verfertiget wird.

besser schmecken als gebraten, da sie für sich ein zähes und unverdauliches Fleisch haben. Man pflegt sie auch in Butter, mit Lauch, Petersilie und Pfeffer zu braten. In Spanien, Neapel und in der Levante, so wie auf dem Vorgebirge der guten Hofnung und in Kamtschatka, speiset man sie ebenfalls sehr häufig. Auf der Insel Bourbon wird ein beträchtlicher Handel mit diesen Thieren getrieben. Der Eyerstock soll die größte Leckerey seyn. 57)

1. Der Polyp der Alten (S. *octopodia*) war schon bey den alten Griechen und Römern wegen seines schmackhaften Fleisches sehr beliebt: es soll gelinde abführen. *)

2. Der

57) Wir pflegten die Dintenfische allezeit lange zu kochen, das Fleisch wegzuwerfen, und nur die Brühe, die wohlschmeckend, nährend und gesund war, auf dem Schiffe Resolution, zu essen.

F.

*) Ganz unschädlich ist der Genuß dieses Fleisches nicht. Diokles bezeugt zwar beym Athenäus (Deipnosoph. lib. VII p. 316.) daß das Fleisch ausserordentlich lecker sey: es reize aber auch zugleich zur Wollust. Beym Plutarch (de audiendis poetis p. 15. T. II. *Xyl.*) heißt es: Πολυποδον κεφαλη ἓν μεν κακον, ἓν δε και ἐσθλον. Ausserdem soll das Fleisch nach eben diesem Schriftsteller einen unruhigen Schlaf, und schreckhafte Träume machen.

Daß der Polyp sich selbst auffresse, wenn er hungert, war eine allgemeine Sage bey den Griechen, die Athenäus (a. O.) Plutarch (de solertia animal. p. 965.) und Aelian (de natur. animali lib. I. c. 27) einstimmig für wahr halten. Sie ent-

2. Der Kuttelfisch (S. *officinalis*) wurde ebenfalls ehemals für sehr lecker gehalten: in den Seestädten Frankreichs wird er ungemein häufig gegessen: das Fleisch ist aber zähe.

3. Der Kalmar (S. *loligo*) hat ein weicheres Fleisch. Besonders werden die sogenannten Seetrauben, oder die Eyerstöcke dieses Thiers, ungemein gerühmt.

4. S. *pusilla* wird ebenfalls für sehr lecker gehalten, wenn man sie mit Oehl, Pfeffer und Wein genießt.

Wenn

entstand aber wahrscheinlich daher, daß man bisweilen die Arme der Polypen angefressen fand, welches von den Kämpfen herrührt, worin sie beständig leben (*Schneider* ad *Aelian.* l. c. *Aelian.* var. hist. lib. I. c. 1.)

Auch die Sage war allgemein, daß der Polyp eben so oft seine Farbe verändere, als er sich an einen fremden Körper hängt. Er nehme, hieß es, die Farbe des Körpers an. Athenäus führt folgende Verse an, die sich hierauf beziehen.

Πολυποδος μοι τεκνον ἐχων νοον Αμφιλοχ' ἥρως
τοισιν ἑφαρμοζων, ὧν ἀν και δημον ἱκηαι.

Und Plutarch (de amicor. multit. p. 96.) sucht diese Erscheinung dadurch zu erklären, daß er dem Polypen die Fähigkeit beylegt, die Ausflüsse (απορροιας) benachbarter Körper an sich zu ziehen.

Spr.

Wenn man die mancherley Bereitungen der Producte des Thierreichs bemerkt, so sollte man glauben, daß keine Fleischspeise roh gegessen werde. Inzwischen sieht man doch, daß viele Nationen auch in unsern Zeiten mit großem Vergnügen rohes Fleisch genieſſen: und auch wir würden es thun, wenn nicht das üble Ansehen, die Härte und Zähigkeit desselben, und sehr oft auch blosses Vorurtheil uns davon abhielte. Unsere Austern finden wir gerade dann sehr lecker, wenn wir sie roh genieſſen können. Daher äussert die Gewohnheit hierbey allerdings eine beträchtliche Wirkung. In einer Gegend von Peru werden die Fische roh gegessen, und man glaubt, daß der Geschmack sich bey dem Kochen verliehrt. Im ganzen östlichen Oceane werden See- und Flußfische roh gegessen. Man befreyet sie von den Gräten, schneidet sie in Streifen, und genießt sie auf diese Art. Die meisten nordischen Nationen genieſſen die Fische roh oder gefroren, und halten dies Gericht für sehr gesund. [58]) Die Patagoner essen ihr

58) In O: Taheiti werden die Aehrenfische (Atherina) roh gegessen, und ich habe sie oft verzehrt, da sie mir von den Eingebohrnen als etwas leckeres anrühmt wurden, und in der That waren sie wohlschmeckend. Am Kap sahe ich sie einkaufen und verzehrte sogleich einen roh. Meine Wirthin hatte den Tag Gäste, und ich muste ihr zu Gefallen ein paar kleine rohe Aehrenfische verzehren. Da wir ofte beym Gouverneur und den Herren des Raths zu Gaste gebeten wurden, muste ich überall mein Kunststück, wie mans hier nannte, zeigen: denn man hielte es fast für unmöglich, mit Wohlgeschmack rohe Fische zu verzehren. F.

ihr Pferdefleisch bald roh, bald gekocht: der Hottentotten und wilden Kanader nicht zu gedenken, die ihre meisten Speisen roh essen. Es giebt weit mehrere Nationen, die selbst auf Cultur Anspruch machen, und denoch ungemein gern rohes Fleisch mit Gewürzen essen, damit es leichter verdaut werde. In Abyssinien ist das Lieblingsgericht bey grossen Gastmählern ein Stück Rindfleisch, welches man so warm, als es vom Rinde kommt, mit Pfeffer und Salz, auch oft mit Rindsgalle, aufträgt. Die großen abissinischen Ochsen werden gewöhnlich mit Milch aufgezogen, ja so lange damit gemästet, bis sie geschlachtet werden; davon muß das Fleisch weit zarter und milder werden. In Tunquin liebt man ebenfalls das frische rohe Rindfleisch: man legt es, so warm als es vom Thiere kommt, in starken Essig, läßt es dergestalt einige Stunden liegen, und verzehrt es alsdann als eine große Leckerey. Viele mongolische Völkerschaften nehmen das Fleisch sogleich vom Feuer als es anfängt zu kochen, klopfen es hierauf mürbe, und speisen es mit Pfeffer und Salz. Bell von Antermony sahe auf einer Jagd, die die Mongolen anstellten, daß ihr Befehlshaber sich alle Hirschschwänze ausschliessend zueignete, sie in kleine Stücken schneiden ließ, und alsdann roh verzehrte. Bell sagt, daß dieses Gericht mit frischem Kaviar Aehnlichkeit gehabt habe.

Die Zubereitung der Speisen am Feuer hat man gemeiniglich als eine Stuffe der Cultur angesehen, und je weniger ein Volk cultivirt ist, desto stärker pflegt der Geschmack an rohen Speisen bey demselben zu seyn. Die alten Deutschen sollen, dem Pomponius Mela zufolge, rohes Fleisch gegessen haben. Man

behaup-

behauptet, daß das Essen des rohen Fleisches einer Nation eine weit grössere Tapferkeit und Stärke mittheilt, und daß die Riesengröße der Patagoner von diesem Gebrauche herrührt. Inzwischen wirkt wohl mehr das Klima auf die Grösse und Stärke der Menschen, da wir finden, daß die Eskimo's, die doch fast nichts als rohes Fleisch essen, einen ausserordentlich schwächlichen Körper haben. 59) Europäische Nationen pflegen nur gewisse ausgesuchte Leckereyen roh zu genießen; so essen die Schotten auf St. Kilda die bassischen Kropfgänse roh, so werden in Krain die Waldschnepfen mit den Gedärmen roh gegessen: so sahe Tylkowsky in Pohlen rohe Schlangen verzehren: so werden beym Berge Athos die Krebse roh gegessen.

Die Grönländer sind wegen ihres Geschmacks am rohen Fleisch bekannt; sie trinken das Robbenblut und den Thran gleich gern. Fabricius rechnet die Dinge zusammen, die dieses Volk roh zu verzehren pflegt. Dazu gehört vorzüglich: Rennthierfleisch, die Haut und der Speck vom Narhwal, die Haut und der Schwanz vom Kaschelot, vom Wallfisch und Finnfisch, die muskulöse Erhöhung auf dem Schnabel einer Art Ente (ANAS *spectabilis*); das Fett einer Alk-Art; die Eingeweide des Schneehuhns mit Thran; die Haut und der Rogen des Seescorpions und andrer Fische. Die fünf Grönländer, die im Jahre 1606 nach

59) Von Eskimantsik, rohe Speisen essen, haben diese Völker den Nahmen Eskimahs bekommen, und die sogenannten Samojeden in Rußland heißen eigentlich mit einer rußischen Benennung *Sirojedzzi*, Roh-Esser.

nach Kopenhagen kamen, aßen nichts als rohes Fleisch, und konnten sich an das gekochte, so wie an den Genuß des Brodtes und Weines, gar nicht gewöhnen. Die Samojeden essen ebenfalls sehr häufig rohes Rehnthierfleisch, besonders lieben sie das Knochenmark, das Gehirn, und die Knorpel an den Hufen der Rehnthiere. Man behauptet, daß der Genuß der rohen Fische in diesen nordlichen Ländern ein Vorbauungsmittel gegen den Schaarbock ist. 60)

Wenn die Ostiaken ein Thier erlegt haben, so verzehren sie gemeiniglich zuerst die Nieren, die Lungen und andre Eingeweide, so roh als sie vom Thiere kommen. Den Fischen machen sie einen eben so kurzen Prozeß. Sie geben sich selten die Mühe sie zu kochen oder zu braten, sondern essen sie gemeiniglich roh, so wie sie aus dem Wasser kommen. Sie schneiden das Fleisch in lange Streifen, tunken dieselben in das Blut, welches heraus fließt, wenn man dem Fisch in den Schwanz sticht, und, indem sie das eine Ende des Streifens in den Mund nehmen, schneiden sie ihn mit einem Messer dicht an den Lippen entzwey. Im Winter essen sie die gefrornen Fische ebenfalls roh, indem sie das Fleisch sorgfältig von den Gräten schaben. Die Russen, ihre Nachbarn, folgen dieser ihrer Sitte gerne, weil sie sich dadurch vor dem Scorbut zu schützen glauben. Die Buräten und Tungusen essen das Knochenmark und die Kälber- und Hammel-

60) Rohe gefrorne Fische nur sind ein Mittel gegen den Schaarbok. F.

melnieren so blutig und warm als sie von dem Thiere kommen.

Daß die Tataren das rohe Pferdefleisch unter den Sattel legen, und es dann essen, wenn es auf diese Art mortificirt wird, ist eine bekannte Sache. Pallas nennt dies zwar eine Fabel, weil er niemals sahe, daß die Tataren das Fleisch ganz roh essen: inzwischen kann es auch nicht ganz roh genannt werden, wenn es auf diese Art mortificirt und unter dem Sattel mürbe gemacht ist. Tavernier sahe diese Zubereitung selbst mit an, und erzählt auch, daß statt dessen die Tataren das Fleisch zwischen Leinewand zu klopfen und alsdann sogleich zu essen pflegen. Beym Churchill lieset man, daß die chinesischen Tataren rohes Bärenfett essen.

Nach Coxe ist der Geschmack am rohen Fleische bey den Insulanern im nordöstlichen Ocean ebenfalls allgemein. Die Bewohner der Fuchsinseln verzehren fast alles Fleisch roh, so daß ihnen das Blut am Munde herunter läuft. Dieselbe Sitte bemerkte Cook auf seiner letzten Reise in Unalaschka. Die Formosaner, die Bewohner der Baschiinseln und der nicobarischen Eylande verzehren ebenfalls das Wild und die Papagayen, sobald sie sie erlegt haben, ohne alle andre Zubereitung. In Tunquin schneidet man das noch warme Fleisch in Scheiben, legt es in Essig, und genießt es einige Stunden nachher. Auch die Fische werden sowohl hier als in Tibet roh gespeiset.

In Africa bemerkt man eben dieselbe Gewohnheit. Von den Abessiniern habe ich schon oben geredet. Die Hottentotten und Neger sollen nach einiger

Schrift-

Schriftsteller Zeugniß das Fleisch völlig roh, ungereinigt und unzubereitet genieſſen. — Eben dieſe Sitte bezeugen viele Reiſende von verſchiednen americaniſchen Nationen. Die Bewohner der magellaniſchen Straße eſſen ihre Robben, Quallen, Pinguins und Fiſche völlig roh: die Patagoner verzehren alles, was ihnen vorkommt, ohne es erſt zuzubereiten. Eben dies gilt von den Peruanern und Mexicanern, von den Kanadern und Eskimos, ja ſogar von einigen Bewohnern der freundſchaftlichen Inſeln. Forſter verſichert, daß die letztern ihre Doraden und Hayfiſche lieber roh als gekocht verzehren. Kleine Fiſche tunken ſie in Salzwaſſer und genieſſen ſie ohne alle weitere Zubereitung. Die Engländer verſuchten auf otaheitiſche Art die Hayfiſche roh zu verzehren, und fanden den Geſchmack nicht übel. Valentyn rühmt den Geſchmack eines rohen Lachſes, den er im öſtlichen Oceane zu eſſen bekam, auſſerordentlich.

Ueber die Leckereyen unter den Getränken.

Nach Hallers Ausſage bedienen ſich neun Zehntheile des menſchlichen Geſchlechts des bloßen Waſſers zum täglichen Getränke. Alle americaniſche, africaniſche, viele aſiatiſche und ein großer Theil europäiſcher Nationen trinken faſt nichts anders. Ungeachtet man nicht behaupten kann, daß das bloße Waſſer die Nervenwärzchen der Zunge und des Gaumens auf eine angenehme Art reizt, ſo muß man das

kalte und frische Wasser doch als eine große Wohlthat der Vorsehung betrachten, weil der Durst dadurch auf eine angenehme Art gelöscht wird: dagegen ist freylich das warme Wasser an sich unschmackhaft. Bey heißer Witterung und in warmen Klimaten ist das Trinken des kalten Wassers mit einer besonders lieblichen Empfindung verknüpft, und deswegen pflegen die reichen Türken, Perser und andre Asiaten ihre Getränke mit Eis zu kühlen, welches sie sich mit großer Mühe und Kosten verschaffen. Eben dies geschieht in verschiednen Ländern des südlichen Europa, in Spanien und Italien. [61]) In dem letztern Lande wird ein ausserordentlicher Luxus mit dem Eise getrieben. Die vornehmen Römer essen keine Melonen oder andre Früchte, wenn sie nicht vorher in Schnee- oder Eiskellern gelegen haben. Auch die Russen pflegen eine Menge von Eis in Kellern für den Sommer aufzubewahren, um damit ihren Meth abzukühlen. Man erzählt sogar von den Kamtschadalen; daß sie nicht allein im Sommer sehr gern Eis und Schnee essen, sondern daß sie auch mitten im Winter den Schnee mit den Händen von der Erde aufraffen und mit großer Begierde verschlucken; ja daß sie gar des Nachts große Wassergeschirre mit Eis und Schnee angefüllt neben

61) Eigentlich besteht die Durstlöschende Kraft des Wassers in der beygemischten Luftsäure. Kocht man das Wasser, und läßt es denn erst eben so kalt werden, so löscht es doch nicht den Durst, weil ihm die Luftsäure fehlt. Denn diese Säure zieht die Zunge, den Gaumen und den Schlund, so wie den Magen gelinde zusammen, da sie von der großen Erhitzung ganz erschlaft waren. F.

neben ihren Lagern stehen haben, um auch zur Nachtzeit kalt trinken zu können. Es ist merkwürdig genug, daß selbst die Bewohner der kältesten Länder so gerne gefrorne Dinge essen und trinken, wie man das auch bey den Grönländern, Samojeden und Lappen bemerkt. Der Jakuten Confect besteht in gefrornen Fischen und gefrornen Beeren. 62) So wenig wir uns jetzt darüber wundern, wenn Leute von Stande gefrorne Säfte im Sommer gern geniessen, eben so wenig dürfen wir uns darüber wundern, daß vor etlichen hundert Jahren der Geschmack an gefrornen Wurzeln bey uns so allgemein war, und die königlichen Prinzessinnen selbst ein ausserordentliches Behagen darin fanden.

Nach Plinius Zeugniß pflegten schon die alten Römer ihre Getränke in der heissen Jahreszeit mit Schnee und Eis abzukühlen. Seneca tadelt diesen

62) Es ist nicht bloß der Wohlgeschmack, welcher die Jakuten, Samojeden und andere nordische Völker reizt gefrorne Fische und Beeren zu eßen, sondern der Fisch hält sich auch besser, und ist vorzüglich im Winter, da sie in ihren feuchten ungesunden Winterwohnungen zuweilen Wochen und Monathe lang eingeschlossen bleiben, und die mit unreinen Ausdünstungen angesteckte Luft einathmen müssen, als ein kräftiges Mittel gegen den Scharbock, der sich denn bey ihnen zu äussern anfängt, anzusehen. Die Russen lernten erst von diesen Völkern dies Mittel. Sie nannten daher die Samojeden, Sirojed = zi (Roh = Eßer). So wie man aus derselben Ursache, die rohe gefrorene Fische eßenden Eskimahs ebenfalls vom Worte Eskimantsik, (rohe Sachen essen) darnach benannte.

F.

Gebrauch, besonders in der Rücksicht, weil man sehr heisses und kaltes Wasser gleich auf einander zu trinken pflegte. In Andalusien bewillkommt man einen jeden Fremden mit dem sogenannten refresco oder einem Glase Wasser, worin Eis und Zuckergebacknes gemischt ist. Ramazzini berichtet, daß, wenn in Italien wenig Schnee fällt, die epidemischen Krankheiten weit allgemeiner und gefährlicher sind, weil es alsdann an dieser Erquickung fehlt. Man verwahrt daher das Eis sehr sorgfältig in eigens dazu eingerichteten Kellern, wo dem geschmolzenen Eise ein Abzug verstattet wird: in demselben kann es öfters halbe Jahre liegen, ohne nur den achten Theil seines Gewichtes zu verlieren. Man bedeckt es mit einer dicken Lage von Stroh und Spreu.

In Venedig kann man keine Eiskeller einrichten. Man bringt deswegen des Nachts ganze Fuhren Schnee vom festen Lande, und hat eigne Kaffeehäuser angelegt, um dies Bedürfniß der Einwohner zu befriedigen: da die Vornehmen sowohl als die arbeitenden Venetianer sich sehr elend fühlen würden, wenn sie ihre Getränke und ihren Wein nicht abkühlen könnten. Nach Addisons Zeugniß soll der Verkauf des Schnees in Livorno allein über 60,000 Thaler eintragen. Man hat auch bemerkt, daß in Messina die jährliche Sterblichkeit sich um tausend Menschen verringert hat, seitdem der Genuß des Schnees eingeführt worden. Man hohlt ihn vom Berge Aetna, und Brydone versichert, daß dadurch nicht allein der Durst gelöscht und die Hitze gemäßigt werde, sondern daß man auch eine besondre Stärkung des Magens verspüre.

Auch

Auch in Ungarn und in der Wallachey hat der geringste Bauer seine Eisgrube. — In Konstantinopel macht man alles Scherbet aus Schnee und Eis. Heberer von Bretten mußte selbst an solchen 18 Klaftern tiefen Eisgruben arbeiten, und beschreibt die Art, wie diese Keller angelegt waren. Das Eis wird sehr theuer bezahlt, und ein einzeler Privatmann kann für 80,000 Ducaten verkaufen. — In Persien und jetzt auch in China ist, trotz dem Geschmacke an warmen Theewasser, der Genuß des Eises allgemein. In Lima kommt eine große Menge Eis von den umliegenden Bergen, und der Pächter des dortigen Eishandels bezahlt dafür jährlich 80,000 Reichsthaler. 63)

Ungeachtet das kalte Wasser schmackhafter als das warme ist, so ist man doch sehr oft genöthiget dasselbe abzukochen, damit die groben schädlichen Bestandtheile sich absondern und zu Boden setzen. Um das abgekochte Wasser schmackhaft zu machen, hat man verschiedne Materien zugemischt, denen das Vorurtheil einen Geschmack beylegte, oder die man für gesund hielt. Verschiedne Gewächse werden zu diesen Aufgüssen oder Abkochungen genommen, von denen man theils die Wurzel, theils die Früchte, theils die Blätter zu dieser Abkochung gebraucht. Nicht sel-

63) In Moskau wird Quas, ein säuerliches Getränke, das von Wasser, Sauerteig und Habermehl bereitet wird; so wie auch Busa, ein starkes von Hirse bereitetes gegohrnes Getränke, des Sommers in allen Straßen, mit Eis zum Verkauf ausgeboten.

ten wird auch das Wasser getrunken, worin man Fleisch abgekocht hat. Fleischbrühen werden von verschiedenen sibirischen Nationen, nach Georgis Zeugniß, als erquickendes Getränk gebraucht. Die Kalmucken an der Wolga halten die ungesalzene Fleischbrühe für eine große Erquickung.

Unter diesen warmen Getränken ist wohl der Theeaufguß eines der berühmtesten. In China und Japan, woher wir den Genuß dieses Getränkes gelernt haben, genießt man den Thee als tägliches Getränke. Die feinsten Sorten des Thees sollen auch in der That sehr angenehm schmecken, wenn sie gleich ohne Zucker genossen werden. In Japan nimmt man statt der Blätter wohlriechende Blumen, daher denn der dortige Thee vorzüglich lecker seyn soll. 64)

Vermuthlich hat man anfangs die Blätter des Theestrauches zur Verbesserung eines unschmackhaften Wassers angewandt, bis endlich die Gewohnheit dieses Getränke zum Bedürfniß und zum Gegenstande des Luxus machte. 65) Anstatt uns in eine weitläuftige

64) Besonders werden dazu die Blumenblätter der Camellia in Japan angewendet, um dem Thee einen feinen Geschmack und vortrefflichen Geruch mitzutheilen. F.

65) Nicht bloß das Wasser schmackhafter zu machen, aus Gewohnheit und Luxus trinkt man den Thee. Ich gestehe gerne, daß auf meinen Reisen in Rußland, und in der Südsee, nach langen Fußgängen oder Reisen zu Pferde bey sehr heißem Wetter, und darauf erfolgter grosser Abspannung, mich kein Wein, keine Art von Früchten und Getränken, so sehr erqui-

tige Geschichte dieses Strauches einzulassen, die Linne' in seiner Dissertation: potus theae, so vortrefflich geliefert hat; wollen wir hier bloß einige vermischte Anmerkungen aus den besten Reisebeschreibern zusammen stellen. — In China scheint man den Thee von ganz unterschiednen Arten des Strauches zu nehmen, und deswegen ist der Thee, der an der Tafel des Kaisers und der Mandarinen getrunken wird, von demjenigen unendlich verschieden, den das gemeine Volk genießt. In der Eintheilung der Theearten stimmen die besten Schriftsteller gar nicht überein. Osbek theilt den Thee überhaupt in den grünen und in den Bohethee. Voltelen giebt zwey Arten, den grünen und schwärzlichen an, von welchem letztern der Bohethee die schlechteste Sorte ist. Beyde kommen von ganz verschiednen Arten, und die Ungleichheit des Bodens, des Alters der Blätter, und der Art sie zu trocknen, macht wiederum wichtige Unterschiede der Abarten. Der grüne Thee wird im Schatten und nicht am Feuer getrocknet. Daher ist es eine unnöthige Furcht, die einige Leute von dem Gebrauch dieses Thees abschreckt, weil sie glauben, daß er auf rostigen Kupferplatten getrocknet werde.

Vom grünen Thee giebt es zwey Gattungen, Poucul und Songlo. Vom Poucul hat man drey Arten: Hysantschu, Hysant, und Hysant-skin. Vom Songlo giebt es auch drey Arten; Bing oder Kaiserthee, Tungkay und Songlo. — Vom schwarzen Thee hat man zwey Gattungen: Long-

quicken und stärken konnten, als einige Tassen guten Thee. F.

an und Wou-y. Der Long-an begreift vier Arten unter sich: Sout-cong, Congo, Li-tchi-ching und Peco. Der Wou-y wird auch Bohe genannt, und ist die schlechteste unter allen Sorten.

Sonst glaubte man, daß der Kaiserthee von den Blumen des Theestrauches genommen werde: Kämpfer aber bezeugt, daß man keine Blumen, sondern die jüngsten zartesten Blätter dazu nehme, die im März von den Sträuchern gesammelt werden, welche auf dem besten Boden wachsen. Daher ist dieser Thee der seltenste und kostbarste. Der Kaiserthee ist etwas schärfer von Geschmack als der gewöhnliche grüne: indessen trinkt man in China allen Thee ohne Zucker: wer ihn zu herbe findet, pflegt wohl ein Stück Zuckerkant im Munde zu haben. Die Chinesen consumiren allezeit den besten und verkaufen uns den schlechtesten Thee. In den Lettres édifiantes wird sogar erzählt, daß sie uns den Thee verkaufen, von dem sie schon einmal getrunken haben, und der wieder von neuem getrocknet wird. Die beste Sorte wächst in der Provinz Chekingen bey der Stadt Hochiken.

Die Chineser glauben, daß das Theetrinken die Verdauung befördert und aller Unverdaulichkeit abhilft: daher trinken sie den ganzen Tag, wiewohl nur einen schwachen Aufguß davon. In allen benachbarten Ländern wird der Thee eben so allgemein getrunken. In Japan pulvert man die Theeblätter, und thut in jede Tasse eine Messerspitze. Die Mongolen und Kalmucken trinken den Thee ebenfalls sehr gerne, aber die letztern kochen ihn mit Kameelmilch,

Butter

Butter und Salz. Eben so genieſſen ihn die Tunguſen, die noch bisweilen saure Milch hinzuthun. Bey den vornehmen Buräten kommt der Theekeſſel faſt nie vom Feuer. Der bey ihnen sehr gebräuchliche chineſiſche Ziegelthee wird zuvörderſt sehr stark gekocht, und alsdann mit Milch, mit dem Fette der breiten Schaafſchwänze und mit einem Zuſatze von Mehl bereitet. [66]) Oft verſetzt man ihn auch mit dem Natronſalze, welches in der Tatarey ſo sehr gemein iſt. Die Selenginskiſchen und Nerdſchinskiſchen Kalmuken trinken den Thee mit Kochſalz, Hanföhl und Mehl. Selbſt die Kamtſchadalen können des Thees gar nicht entbehren. Sie müſſen denn auch sehr oft ſtatt des wahren Thees ſolche Gewächſe wählen, die einigermaßen die Stelle deſſelben vertreten können. Die Buräten und verſchiedene andre ſibiriſche Nationen wenden zu dem Ende das Laub des Rhododendron daauricum, der Tamarix germanica, der Pyrola rotundifolia, Roſa canina und ſpinoſiſſima, Saxifraga craſſifolia, Potentilla rupeſtris und fruticoſa, Clematis erecta, Polypodium fragrans, Tormentilla erecta, Phlomis tuberoſa u. ſ. w. an. Aus dieſen Gewächſen kochen ſie vermittelſt des Zuſatzes von Mehl, Butter und Salz vielmehr eine Suppe, als einen Theeaufguß. Die Kalmucken benutzen zum Thee die

67) Der Ziegelthee iſt nicht Thee, ſondern es ſind kleine Täfelchen von dem Safte der Mimoſa catechu, oder die ſogenannte Terra catechu, welche die mogoliſchen, kalmückiſchen, tunguſiſchen, und andere nordiſche Völkerſchaften vorzüglich ſtatt Thee trinken.

die Blätter der Glycyrrhiza asperrima, und die Kamtschadalen die Blätter, Stiele und Wurzeln von Epilobium angustifolium, welches deswegen unter dem Namen des kurilischen Thees bekannt ist. [67])

Was die Geschichte des Theetrinkens in Europa betrifft, so fand dies Getränk im Anfange weit mehrere Vertheidiger unter den Aerzten als gegenwärtig. Man scheint im Anfange den Thee ohne Zucker auf chinesische Art getrunken zu haben. Kircher sagt, daß man anfangs dieses Getränk unschmackhaft und herbe gefunden, aber sich nach und nach so daran gewöhnt habe, daß es endlich unentbehrlich geworden. Er behauptet, es sey ein unschuldiges Getränk, welches man zu allen Zeiten geniessen, und des Tages wohl

67) Am Bord der Resolution auf Capitaine Cooks zweiter Reise, ward der Aufguß von Melaleuca scoparia alias Leptospermum scoparium, sehr häufig statt des Thees getrunken; deshalb man es die Neuseeländische Theestaude häufig zu nennen pflegte. In Peru trinken die Arbeiter an den Silberbergwerken häufig die Blätter der Ilex Cassine, oder den sogenannten Mate', davon man 3 Arten oder Abarten hat; die beste hieß Caa-mini, die Abart Caa-cuys hält sich nicht lange; die Abart Caa-guay ist die schlechteste und hat beydes Blätter und Sträuche gepulvert. Die Jesuiten pflanzten diesen Strauch in Paraguay sorgfältig an, und verkauften jährlich an die 160,000 Arroben, jeden zu 25 Pfund, und gewonnen damit 5,760,000 Piaster. Damit man aber die Blätter nicht erkennen und die Pflanze anderwärts anbauen möchte, so wurden diese Blätter nie anders als zu Pulver gemahlen, von ihnen verkauft.

wohl hundertmal trinken könne, ohne daß schädliche Folgen bemerkt werden. Tulpius rühmte den Thee als ein ungemein belebendes und vortreffliches Getränke. Zu seiner Zeit wurde er in Holland schon ganz allgemein getrunken. Bontekoe empfiehlt den unmäßigsten Gebrauch dieses Getränkes, und der Panegyricus, den er demselben hält, ist so beschaffen, daß man ihn beynahe für eine Satyre halten kann. Nicht allein der Staatsmann soll im Kabinet weit besser arbeiten können, sondern der Schuster soll auch weit geschicktere Arbeit verfertigen, wenn er Thee trinkt. *) 68)

Die

*) Zwey Ursachen waren es vorzüglich, die den Gebrauch des Thees in der Mitte und gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts so allgemein machten: die Herrschaft der Sylvischen Schule unter den Aerzten, und die Kunstgriffe der holländischen Kaufleute in Amsterdam. Der Haupt-Grundsatz der Sylvischen Schule war, daß die meisten Krankheiten aus Verdickung der Säfte vermittelst der Säure, entstehen, und daß daher Laugensalze und verdünnende schweißtreibende Getränke die allgemeinen Panakeen gegen die Krankheiten seyn. Diese Theorie hat Franz Sylvius de le Boe am scharfsinnigsten in seiner Praxis medica (Opera 4. Amst. 1679.) entwickelt. Und dann ist gewiß, daß Blankaart, Bontekoe und viele andere Aerzte von den holländischen Kaufleuten besoldet wurden, um dem Thee mehrern Abgang zu verschaffen. Bontekoe lebte lange am Brandenburgischen Hofe, und suchte auch in Deutschland das Theetrinken allgemein einzuführen. Seine Korte verhandeling van 't Menschen Leven, Gezondheit, Ziekte en Dood, begry-

Die Europäer haben den Gebrauch des Thees auch in Westindien eingeführt. Die Anwohner der Massa-

begrypende recepten over 't Lighaam en zyne Werkinge in Gezondheit, over dé middelen, van het leven en gezondheit te bewaaren, en de meeste Ziekten voor te komen, door spyze, Drank, Slap *en Thee* &c. (8. 's Gravenh. 1684.) ist ein wichtiges Aktenstück zur Geschichte dieser Verirrungen des menschlichen Verstandes. — Wichtig ist in dieser Rücksicht auch *Blankaart's* Karteſiaanse Academie, ofte Institutie der medicyne (8. Amst. 1691.) wo man S. 223. folgende Stelle ließt: D'oorzaak der ziekten is al het gene dat onse sappen kan verdikken, dat de verstoppingen doet maaken &c. und S. 361.: Wann eer men heet theewater doet drinken, so gebeurt het, dat dese woedende vuurdeeltjes, in ons bloed en sappen komende, het bloed mede aan het woeden en snelder om loopen helpt, waardoor de kliertjes des huids met meerder vogt gevult en opgepropt weerdende &c. Man sehe auch die Tafel-praatjes und Agter-middags praatjes in *Overkamp's* Beginselen tot de Genees- en Heelkonst 8. Amst. 1681. Spr.

68) Der Thee heißt auf Schinesisch Tscha, und so nennen ihn auch die Russen. Die von Renaudot herausgegebenen Muhammedanischen Reisebeschreiber, Wahab und Abuzeid erwähnen schon den Thee unter dem Namen Tscha oder Cha ums Jahr 851 und 877. — Schah Rokhs Gesandte bekamen 1419 an der Gränze von Schina Thee zu trinken. Texeira nennt im Spanischen auch den Thee Cha (Tscha). So wie er denn von Olearius auch noch Cha oder Chia genennt wird. Mandelsloh lernte den

von

Massachusetsbay, des Konnektikut u. s. f. trinken wenigstens des Tages zweymal Thee. — Für sich ist der Thee wohl kein ganz unschädliches Gewächs: die Chinesen wissen es recht gut, und bedienen sich daher desselben nicht eher, als bis die Blätter ein Jahr alt sind. Die Europäer haben oft versucht dem Thee verschiedne einheimische Gewächse zu substituiren, als den Ehrenpreis, die Melisse u. s. w.; indessen hat keins einen so guten Fortgang gehabt als die Pfeffermünze, welche man an verschiednen Orten in Deutschland mit Nutzen zu trinken pflegt.

In der Beschreibung der dritten Cookschen Reise findet man die Nachricht von einem Theestrauche, der auf Teneriffa wachsen, mit Linne's Beschreibung des ächten Theestrauchs sehr genau überein stimmen, und von den dortigen Spaniern häufig getrunken werden soll.

Der Scherbet ist ein Lieblingsgetränk der Morgenländer, besonders der Türken und Perser: diese halten ihn für ihre lieblichste Erfrischung. Sie bereiten ihn dergestalt, daß sie Limonien- oder Zitronensaft mit Zucker, eingemachten Früchten, Rosinen, gekochten Aepfeln, Birnen, Quitten und Mandeln, auch

von ihm gebrauchten Nahmen Thee wahrscheinlich von den Holländern. Es werden von der brittischen Ostindischen Gesellschaft jährlich an die 14 bis 15 Millionen Pfund Thee, für 2,362,000 Pf. Sterling oder 14,172,000 Thaler verkauft.

F.

auch wohl Ambra, Moschus, und allerley gewürzhafte Getränke mit Wasser mischen. Kämpfer behauptet, daß vorzüglich die Saamen einer Pflanze, Namens Scherbet, dazu genommen werden. Fast kein Reisender durch die Levante hat dieses Lieblingsgetränks zu erwähnen vergessen; obgleich die Bereitungsart immer höchst verschieden angegeben wird. Die einfachste Zubereitung besteht unstreitig darin, daß man gestoßene Rosinen mit warmem Wasser aufgießt, und diesen Aufguß so lange stehen läßt, bis er gährt und sauer wird. Man führt auf Reisen gewöhnlicherweise Ingredienzen zu dieser Erfrischung bey sich, gießt sie bey Gelegenheit mit Wasser auf, und thut Schnee zur Abkühlung hinzu. Des Wohlgeruchs wegen werden Veilchen, Ambra und Moschus dazu gemischt.

Unsre Mandelmilch kommt einigermaßen mit diesem Getränke überein, obgleich die Zubereitung weit weniger gekünstelt ist. Mit Wasser geriebene Kokosnüsse geben ebenfalls ein sehr angenehmes Getränk, dessen erquickende Eigenschaft in heissen Ländern ungemein bekannt ist. [69]) Gekochtes Kanelwasser mit Zucker wird in Persien für ein ungemein leckeres Getränke gehalten.

In

69) Wahrscheinlich sind nicht mit Wasser geriebene Kokosnüsse, sondern die jungen annoch mit einem erfrischendem Wasser angefüllten Kokosnüsse, zu verstehen; welches Wasser nach und nach trüber, öhlichter und dicker wird, und die innere Schaale der Kokosnüsse mit einer $\frac{1}{4}$ Zoll dicken, kernigen, nußähnlichen Substanz bekleidet. F.

In Marokos besteht das vornehmste Getränk in einer Mischung von Wasser und Kameelmilch. Die letztern lieben die Araber und Mauren ungemein sehr. Sie ist zwar dünner als Kuhmilch, wird aber für nahrhafter gehalten, und die Bewohner der arabischen Wüsten leben fast allein von Kameelmilch, die sie mit gedörrtem und gestoßenem Kameelfleisch vermischen. In Arabien soll diese Milch so zähe seyn, daß wenn man den Finger hinein tunkt, sie sich in Fäden ziehen läßt. Die Beduinen benutzen diesen Umstand zu ihrem Vortheile, denn sie pflegen die hohle Hand statt des Löffels zu gebrauchen.

Die süsse Kuhmilch war vor Zeiten ein gewöhnliches Getränk der vornehmen Irrländer und aller alten Nomaden. Diese lieben insbesondre die saure Milch. Die Syra der Isländer besteht in sauren Molken, die in Tonnen verwahrt, aber eher nicht getrunken werden, als bis sie ein Jahr lang gestanden haben. Blanda ist ein Getränk der Isländer, welches aus Wasser mit dem zwölften Theile Syra besteht und im Winter mit Thymian und norländischen Himbeeren gemischt wird. In Norwegen und auf den hebridischen Inseln machen die Molken ebenfalls ein gewöhnliches Getränk aus. Auch die Morlacken pflegen saure Molken beständig zu trinken. In den meisten Gegenden Ostindiens trinkt man nichts als saure Büffelsmilch, die Bernier erfrischender in starker Hitze fand, als Limonade. Die nogayischen Tataren trinken nichts als saure Milch mit Wasser gemischt, nnd dursten lieber drey bis vier Tage, als daß sie bloßes Wasser trinken sollten.

Die Stutenmilch ist für die meisten tatarischen Nationen ein äusserst angenehmes Getränke, und manche Schriftsteller ziehen sie selbst dem besten griechischen Weine vor. Sie ist an sich flüssiger als die Kuhmilch, hat aber einen Beygeschmack, den nicht Jedermann angenehm findet. Läßt man sie dagegen sauer werden, so erhält sie eine sehr angenehme Weinsäure. Sie giebt wenig Rahm, und ist in dieser Rücksicht nicht sehr geschickt, um Butter daraus zu machen.

Die Milch der Hunde und Katzen wird in Marokos mit großem Appetite verzehrt; wenigstens versichert es Berg, obgleich der Herausgeber erweisen zu können glaubt, daß es nicht allgemeine Sitte bey den Muhammedanern werden kann die Hunde zu melken.

So gar das warme Blut verschiedner Thiere wird von einigen Nationen für sehr lecker gehalten. Die krimmischen Tataren öffnen den Pferden die Halsadern und trinken das Blut unmittelbar daraus. Auch die nogayischen Tataren und die Kalmucken an der Wolga lassen ihren Pferden und den Kameelen zur Ader und trinken das Blut warm. Eben so machen es die Samojeden mit ihren Rehnthieren, und die Neger in Mosambique und Melinda. Selbst in Asturien läßt man den Pferden zur Ader, mischt das Blut mit Milch, und hält dies für eine unvergleichliche Leckerey. Wenigstens findet man verschiedene Stellen in römischen Dichtern, die sich auf diese Gewohnheit beziehen. Auf der Insel Timor findet man eben diesen Geschmack an warmen Blute. Ist indessen der Geschmack der Habessinier nicht noch viel wunderbarer,

wenn

wenn sie, Lobo's Zeugnisse zufolge, ganze Gläser voll warmer Ochsengalle mit eben dem Behagen austrinken, womit wir ein Glas Rheinwein austrinken würden?

Meistentheils hat man bey der Auswahl der Getränke nicht allein darauf Rücksicht genommen, daß man vermittelst derselben den Durst löschen wollte, sondern man suchte auch eine mehrere Munterkeit zu erlangen; und dabey blieb es bisweilen nicht allein, sondern man wünschte auch einen solchen Grad von Lustigkeit, der nahe an die Verwirrung gränzt. Verschiedene Getränke kommen von selbst in eine Gährung, wodurch sich ihr geistiger Bestandtheil entwickelt, und dadurch zu einer übermäßigen Erhöhung der Nervenkraft Gelegenheit giebt. Die Kunst kam in der Folge der Natur zu Hülfe, und so wurden aus einer Menge mehlichter Saamen und natürlicher Pflanzensäfte gegohrne oder geistige Getränke bereitet, die alle mehr oder weniger denselben Effect haben.

Die Cassavawurzel oder Manjoc wird in Brasilien von alten Weibern gekaut, alsdann gekocht und fleissig umgerührt und so als ein sehr liebliches Getränke genossen; zum Theil schneidet man die Wurzel in Scheiben, stößt und kocht sie, wo denn die Abkochung eine weißliche Farbe und einen angenehmen Geschmack erhalten soll. An manchen Orten kocht man auch erst die Manjocwurzel, läßt die Abkochung alsdenn kalt werden, hierauf von jungen Mädchen kauen, übergießt sie von neuem mit Wasser, kocht sie wieder, und setzt sie alsdann zwey Tage lang der Gährung aus, worauf man ein dickes und berau-

schendes Getränke erhält. Auf den karaibischen Inseln ist dies Getränk unter dem Nahmen Uyku bekannt, und soll einen ungemein angenehmen Geschmack haben, wenn es nur auf die gehörige Art bereitet wird. Auf Martinique macht man das Getränk aus Kuchen von der Cassavawurzel, aus in Scheiben geschnittnen Batatas, reifen zerschnittnen Bananas, zerstoßnem Zuckerrohre und grobem Syrup. Auf Barbados wird die Manjoc gekaut und das Getränk Perino genannt.

Auf den Südseeinseln bereitet man ein Getränk aus den Wurzeln des Avastrauches, der eine Art Pfeffer ist: man kaut die Wurzel, spuckt das Gekaute in eine Schaale, gießt Wasser darauf, zieht die Fasern der Wurzeln heraus, und trinkt das Extract davon, als eine ausserordentliche Leckerey. Cook kostete es, und fand den Geschmack sehr unangenehm. Auf der letzten Reise fand er, daß dasselbe ungemein entnerve und eine aussatzartige Krätze hervorbringe: verschiedne seiner Freunde, die vorher ein gesundes und blühendes Ansehen hatten, erkannte er kaum mehr, so sehr waren sie durch den Gebrauch dieses Getränkes entkräftet und entstellt worden. Auf den freundschaftlichen Inseln ist es ein gewöhnliches Getränke der Hofleute und bringt die gleichen schädlichen Wirkungen hervor.

Die meisten Palmbäume sind sehr saftreich, und man pflegt sie deswegen abzuzapfen und berauschende Getränke aus ihnen zu bereiten, vorzüglich macht man in die Kokospalme einen Einschnitt, und lockt auf diese Art einen sehr angenehmen Saft heraus,

den

den man Toddy nennt, und der auf Sumatra als ein sehr kühlendes und stärkendes Getränke genossen wird. Bald nachdem die Palme geblüht hat, schneidet man die Fruchttraube 7 bis 8 Zoll vom Stamme ab, und bindet an das abgeschnittene Ende eine Flasche, in welcher sich dann ein Saft sammelt, der den Geschmack des Traubensaftes hat, und unter dem Nahmen Sura oder Suri bekennt ist. Durch die Destillation dieses Saftes erhält man eine Art Arrak der stärker als Branntwein ist und in Ostindien Fula oder Nipa genennt wird. Wenn man den Kokossaft mit ungelöschtem Kalke im Kessel zusammen rührt, so erhält man eine Art Honig, der zu Confitüren genutzt und durch Einkochen in eine Art Zucker, unter dem Namen Jagara, verwandelt wird. Aus einer Mischung von Suri und Arrak machen die Holländer vermittelst des Zusatzes von Kanel, Muskaten und gequirltem Eydotter ein sehr schmackhaftes Getränk unter dem Namen Massak. Auf den Maldivischen Inseln mischt man Wasser und Cocoshonig mit Pfeffer, als ein sehr köstliches Getränk für die Vornehmsten des Landes.

Die Sagopalme giebt einen ähnlichen Saft, der dem besten spanischen Weine ähnlich ist, aber bald sauer wird. Man erhält ihn aus den abgeschnittnen Zweigen der Palme, und macht ihn zuweilen mit gewissen Wurzeln etwas herbe, um seinen Geschmack zu verbessern.

Die Kohlpalme giebt ebenfalls einen süßen und der Milch ähnlichen Saft, welcher Neri genannt wird. Auch die Sonnenschirmpalme (*Borassus flagellifer*) wird zu eben dem Zwecke benutzt. Die

Kokosnuß enthält ein sehr klares Wasser, welches ungemein angenehm zu trinken ist, und viel Aehnlichkeit mit der Mandelmich hat.

Unter allen Pflanzensäften, woraus die Kunst angenehme Getränke bereitet, hat keine Art einen so allgemeinen Beyfall gefunden, als der Saft der Weintrauben, aus welchen die Kunst den Wein bereitet. Die Güte dieses Getränks beruht theils auf der Abart des Weinstocks, theils auf der Verschiedenheit des Climas, theils auf dem Verhältniß des Jahreswuchses, theils auf der Behandlung des Weines selbst und theils auf dem Alter.

Die süßen Weine sind von jeher ein sehr angenehmes Getränke für zärtliche und schwächliche Personen gewesen: deswegen lieben sie die Morgenländer so allgemein. In der Levante ist der Schiraswein der beliebteste. Er hat viel Geist und Feuer, und einen Geruch, der die Mitte zwischen Champagner und Burgunder hält: auch ist er weder zu süß noch zu sauer, sondern etwas adstringirend. Nach Gmelin giebt es drey Arten, den rothen, weissen und gelben: er hält sich aber nicht lange, sondern man muß ihn einkochen, wenn man ihn verfahren will.

In den ältesten Zeiten wurden ebenfalls die süßen Weine mehr geliebt, als die feinen deutschen Arten: im 16ten Jahrhunderte wurden am schwedischen Hofe vorzüglich süße und gewürzhafte Weine, als Claret, Hypocras, Malvasier, Luthertrank, Oberungar, Muscateller, Alicante, Sect und Malaga getrunken. Ich will versuchen, die jetzt in

Europa

Europa gewöhnlichen Sorten Wein nach einander anzuführen.

1. **Albano.** Man findet ihn weiß und roth: es ist ein süßer, unschädlicher und einer der lieblichsten italiänischen Weine, man erlaubt ihn selbst Kranken.

2. **Alicante**, ein rother, dicker, süßer, geistreicher aber nicht sehr gesunder Wein, der für den besten in Spanien gehalten wird. [70])

3. **Argana** wird für den besten Wein in der Levante gehalten, und kommt aus Diarbekir.

4. **Beja**, ein gewöhnlicher portugiesischer Wein.

5. **Burgunder** ist besonders wegen seines pikanten Laugensalzes berühmt, und hat einen ganz besondern Geruch, der ihn den Weinkennern angenehm macht. Der beste heißt **Beaune.**

6. **Kahors**, ein dunkelrother herber Wein aus Guienne, der aber für viele Menschen nichts angenehmes hat.

7. **Kanarien-Sect**, ein süßer, geistreicher und stärkender Wein, der alle spanischen Sorten an Wohlgeschmacke übertreffen soll.

8. **Kandia**, ein balsamischer, lieblicher Wein.

9. **Champagner** bedarf meines Lobes nicht, da er allgemein bekannt ist. Einige halten eine bleiche Art davon, **Volne** genannt, für besonders lecker. [71])

70) Man hat auch weissen Alikantewein. F.

71) Der röthliche Champagner, unter dem Nahmen oeil de perdrix, wird für eine vorzügliche Art desselben gehalten. F.

10. Claret wird jetzt ein klarer rother Wein aus Bourdeaux genannt: ehemals nannte man auch die gewürzhaften Weine Claret.

11. Constantia kommt vom Vorgebirge der guten Hoffnung, und die dortigen Weinstöcke sind theils vom Rhein, theils aus Persien dahin verpflanzt. Es giebt rothen und weißen Constantia, und überhaupt werden jährlich kaum 50 Auker davon gezogen. Daraus kann man schliessen, daß der größte Theil des sogenannten Capweins, den wir in Europa dafür kaufen, guter spanischer oder durch die Kunst bereiteter Wein ist. La Caille berechnet die Quantität des jährlich producirten Constantia auf 22, 500 Kannen. 72)

12. Cyperwein war im Alterthume berühmter als gegenwärtig. Wenn er ein gewisses Alter erreicht hat, so soll er so stärkend seyn, daß man ganze Tage lang bey einem Paar Gläsern voll aushalten kann, ohne das geringste zu essen oder zu trinken.

13. Côterotie, der beste Wein aus dem Dauphine', der viel Aehnlichkeit mit dem Burgunder hat.

14. Essenz-

72) Der wahre Constantiawein wird nur auf einem einzigen Landhause gekeltert, welches Constantia heisset. Die Stöcke sind aus Schiras dahin verpflanzt worden. Die Rheinischen Reben geben einen ganz anderen Wein. Es werden höchstens 30 Legger, jedes von 432 englischen Quartmaaßen jährlich, also in allem nur 12960 englische Quartmaaße Constantia gebauet.

F.

14. Essenzwein ist der beste ungarische, und wird aus den auserlesensten Trauben auf die Art bereitet, daß man sie an der Sonne trocknen läßt. 73)

15. *Est est est* von Monte Fiaskone, ist ein sehr angenehmer Muskatwein. Rajus hält ihn für vortrefflich und Blainville für einen der besten unter den italiänischen Weinen.

16. Der Florentiner ist ein sehr guter Magenwein, und wird durch den größten Theil von Italien verführt.

17. Frontignac wird bisweilen für den besten französischen Wein gehalten, und bald von rother, bald von weisser Farbe gefunden; der letzte hat Aehnlichkeit mit dem Muskateller. 74)

18. Der Georgier ist eben so wie der Schiras, in der Levante bekannt.

19. Grave kommt aus Bourdeaux und ist auch unter dem Nahmen Cap Breton bekannt. Es ist ein hellrother, etwas herber, sehr geistreicher Wein.

73) Nur vom Tokayer allein macht man Essenzwein. Denn man machte auch von dem Sankt Görgenweine 2 Meilen von Presburg Essenzweine und Ausbruch, allein der Hof verbot solches, damit der Handel mit dem Tokayer nicht darunter leiden sollte. Die beste Nachricht von Ungarischen Weinen so wie von den Arten des Tokayers, nemlich Essenzwein, Ausbruch, Maßlasch und Landwein, stehet in den Philosophischen Transaktionen Vol. LXIII. für das Jahr 1773. S. 292 — 302. F.

74) Eine rothe Art von Frontignac heißt vin de Lunelle, und hat, wenn er von einem gutem Jahrswuchse ist, einige Aehnlichkeit mit dem rothen Konstantia. F.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

20. Greco kommt vom Fuße des Vesuvius, und ist, wie alle italiänischen Weine, sehr süß und berauschend.

21. Hermitage ist einer der besten unter den rothen französischen Weinen. Nach Deutschland kommt er oft unter dem Namen *Petit Bourgogne*, und auf der Stelle kostet die Bouteille 3 Livres.

22. Hochheimer ist einer der vortrefflichsten Sorten des Rheinweins. Die Franzosen nennen ihn Hochamore, und die Engländer Old hock. 75)

23. Lachrima ist ein äusserst köstlicher italiänischer Wein, der bey uns nur auf die vornehmsten Tafeln kommt.

24. St. Lorenz ist ein rother Wein, der einen sehr leckern Muskatellergeschmack hat. Er wird aus Trauben gemacht, die an der Sonne getrocknet werden.

25. Lepanto ist einer der besten griechischen Weine.

26. Der Wein vom Libanon wird von allen Reisenden sehr gerühmt: er ist roth, öhlicht und von vortrefflichem Geschmacke.

27. Lion

75) Man hat in England auch eine Sorte starken Biers, welches man old Hock, von seiner dem Rheinweine ähnlichen Farbe nennt. Ich kenne einige Ausländer welche durch die Aehnlichkeit des Nahmens verleitet sich old Hock geben liessen, und sich in ihrer Erwartung Rheinwein zu trinken, betrogen fanden. Auch hat der Verfasser, eine der besten Arten Rheinwein, nämlich den Johannisberger, gänzlich ausgelassen. F.

27. Lion hat viel Aehnlichkeit mit Frontignac.

28. Madera ist ein feiner, süßer und köstlicher Wein, der besonders auf der See einen trefflichen Geschmack annimmt. 76)

29. Malaga, ein starker, öhlichter Wein, der nicht für jedermann die größte Annehmlichkeit hat.

30. Maltha ist, wie alle italiänischen Weine, süß und geistreich.

31. Malvasier kommt eigentlich von Teneriffa, und hat viel Aehnlichkeit mit den feinen spanischen und italiänischen Weinen.

32. Markbrunner ist, nach dem Geschmacke der Weinkenner, vielleicht die feinste Sorte unter den Rheinweinen.

33. Milo ist ein griechischer Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Malaga hat.

34. Moseler kommt dem Rheinwein nahe, und ist ein sehr gesunder Wein. 77)

35. Necker

76) Madeirawein ist nicht eine süsse Art. Man hat in Madeira einen Wein, der von Reben die aus Malvasia in Morea abstammen gekeltert wird, und Madeira Malmesy in England genannt wird. Er kostet ein Viertel mehr als der beste Madeirawein. Die Weinhändler in Londor pflegen ihn kommen zu lassen, um mit demselben, ihrer elenden Weinbrauerey zuweilen einen Anstrich von Güte und Aechtheit zu geben. F.

77) Moseler ist ein sehr leichter, aus Muskatellertrauben, die an den Hügeln längst der Mosel wachsen, gekelterter Wein, der höchstens im Sommer gut zu trinken ist. F.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

35. Necker, einer der besten deutschen Weine, der sich aber nicht lange zu halten pflegt.

36. Naumburger ist ein rother angenehmer Wein, der dem Burgunder sehr nahe kommt.

37. Niersteiner einer der feinsten Rheinweine.

38. Orleans ist ein rother, heller, französischer Wein, der das Mittel zwischen Burgunder und Kahors hält.

39. Orvietto kommt aus dem Kirchenstaate, und ist süß und geistreich.

40. Medoc ist einer der gewöhnlichsten Tischweine, und der Gesundheit ungemein zuträglich.

41. Marcemin ist ein dunkler blutrother Wein, der aus der Lombardey kommt und für gichtische Kranke dienlich seyn soll.

42. Paille wird aus Trauben gepreßt, die auf Stroh getrocknet sind. Je älter er wird, desto feiner wird sein Geschmack und Geruch. [78])

43. Perusi kommt aus Italien und ist ein gesunder und angenehmer Wein.

44. Pulciano, ein rother florentinischer Wein, der sehr beliebt ist.[79])

45. Peter Simons, ein sehr süsser Wein, der nach einem gewissen Peter Simon heißt, welcher von Rheine Weinstöcke nach Spanien verpflanzte.

46. Poitou

78) Strohwein ist der teutsche Nahme eines Liqueur-Weines aus dem Oberelsaß, der aus Trauben, die auf Stroh gelegt, nachreifen, gekeltert ist. F.

79) Es heißt dieser Wein eigentlich Monte pulciano. F.

46. Poitou ist ein weisser Wein, der etwas Aehnlichkeit mit dem Rheinweine, aber bey weitem nicht die Feinheit hat. Im holländischen Flandern wird er sehr häufig getrunken.

47. Erfurter nähert sich schon dem Rheinweine, obgleich er bey weitem nicht den feinen Geschmack hat.

48. Frankenwein ist nicht unangenehm, und wird bey uns sehr häufig für Rheinwein verkauft. 80)

49. Pontac ist die beste Sorte des Kahors, kommt aber selten ausserhalb Landes. 81)

50. Porto ist ein dicker, portugiesischer Wein, der besonders in England sehr beliebt ist, aber eigentlich trinken die Engländer alle portugiesische Sorten für Porto, so wie alle deutschen Weine für Hochheimer. *) 82)

50. Pro-

80) Eine der gewöhnlichsten Gattungen des Frankenweins ist der Werthheimer, allein eine der vorzüglichsten ist der berühmte Steinwein. F.

81) Kaum 20 bis 30 Oxhofte Pontac, werden nahe bey Bourdeaux, auf dem Gute des Herrn de Pontac, das ebenfalls Pontac heißt, jährlich gewonnen, davon der größte Theil, vor der Revolution für den Königl. Keller eingekauft ward. F.

*) Dies lernt man besonders aus den Schriften der englischen und schottischen Aerzte, die so häufig old hock empfehlen, daß man glanben sollte: der Hochheimer gehörte zu den gewöhnlichen Getränken der Engländer. Spr.

82) Porto ist ein rother starker Wein. Allein nicht alles was für Porto in England verkauft wird, ist wahrer

51. Provence übertrift viele französische Sorten an Feinheit des Geschmacks.

52. Tavelle ist ein Wein, der bey Paris wächst, und theils mit dem Burgunder, theils mit dem Medoc Aehnlichkeit hat.

53. Procecker kommt aus Niederöstreich und aus Istrien, und ist ein süßer lieblicher und gesunder Wein.

54. Der Rheinwein, von welchem es verschiedene Arten giebt, wird von allen wahren Weinkennern für den feinsten und von allen Aerzten für den gesundesten europäischen Wein gehalten. Der Rüdesheimer, Bacheracher, Markbrunner, Hochheimer und Niersteiner sind die köstlichsten Arten.

55. Rives Altes, ein Dorf bey Perpignan, giebt einen ungemein köstlichen Wein, der so stark wie Porto ist, aber von manchen Reisenden noch dem Burgunder vorgezogen wird.

56. Rota kommt aus der Gegend von Kadiz und hat viel Aehnlichkeit mit dem Malaga, aber eine braunere Farbe.

57. Der Ryffwein aus dem Canton Bern, heißt auch vin de la côte und ist der beste in der Schweiz, da er dem Rheinweine nichts nachgeben soll.

58. *Santo* kommt aus der Gegend von Verona, ist goldgelb von Farbe, lieblich von Geschmacke, und hat viel Aehnlichkeit mit dem Ungarischen.

59. Sa-

wahrer ächter Portowein, sondern mehr als $\frac{14}{15}$ wird in London fabricirt. F.

59. Saragossa verdient unter den spanischen Weinen eine vorzügliche Stelle.

60. Scio giebt ebenfalls einen beliebten Wein, der die Eigenschaften des griechischen hat.

61. Smyrna liefert einen geistreichen und leckern Wein, der dem vorigen ähnlich ist.

62. Steinwein ist der beste Frankenwein, der, wenn er alt ist, selbst einem guten Rheinwein nichts nachgiebt.

63. Syrakus liefert unstreitig den besten italiänischen Wein, der von goldgelber Farbe, starkem Geruche ist, und für sehr magenstärkend gehalten wird.

64. Tenedos producirt mit den besten Wein im Archipelagus.

65. Tinto ist ein dunkelrother, süßer spanischer Wein, der nicht jedermann bekommt.

66. Tokayer. Diesen Nahmen führen fast alle Sorten Oberungar, es ist ein gesunder und sehr angenehmer Wein, der stark auf den Schweiß treibt.

67. Turenne kommt aus Anjou und war der beste Wein, den Lister in Paris trank. [83])

68. Ungarischer Wein. Der beste Niederungar kommt aus Georgenstadt, und wird Ausbruch genannt.

69. Valdepeña hat den Vorzug vor allen nicht süßen spanischen Weinen: man kann ihn mit dem Burgunder vergleichen.

70. Velt-

83) Statt Turenne wird wohl Touraine müssen gelesen werden, und der kommt wohl von Tours her.

70. Veltliner kommt aus Graubünden, und hat einen sehr starken geistigen Geschmack. Im Anfange ist er süß, wird aber bald gewürzhaft. Die rothe Sorte verliert in kurzer Zeit ihre Farbe; sonst aber hält sich der Wein ziemlich lange.

71. Verdea, eine vortreffliche Sorte des toskanischen Weins.

72. Vernace wird häufig aus Genua nach England und Frankreich verführt.

73. Vejenza ist ein süßer, pikanter, rother, italiänischer Wein.

74. Xerez, ein herber, reizender spanischer Wein, der viel Aehnlichkeit mit dem Weingeiste hat.

Auf verschiedenen Inseln in den indischen Gewässern macht man aus dem Safte des Zuckerrohrs vermittelst der Gährung ein sehr angenehmes Getränk: so wie auch aus dem gegohrnen groben Syrupe selbst. Auf den Antillen ist jenes Getränke unter dem Nahmen *vin de cannes* bekannt. Einige Reisende vergleichen den Geschmack desselben mit englischem Biere: und auf Madagascar läßt man den Saft des Zuckerrohrs mit Senf und langem Pfeffer gähren, um ihm dadurch noch mehr pikantes zu geben.

In dem mittlern Theile von America bereitet man ein Getränk unter den Nahmen Mislaw aus reifen Pisangfrüchten, die man gähren läßt, und sie alsdann abklärt.

Atolla ist ein mexicanisches Getränk, welches aus Maysmehl, mit Wasser verdünnt und gekocht, besteht:

besteht: es ist das älteste Getränk der Mexicaner und hat viel Aehnlichkeit mit der Mandelmilch. Bisweilen pflegt man beym Abkochen der Atolla auch langen Pfeffer hinzuzuthun.

Sacki ist ein Getränk in Japan, welches aus dem besten Waizen bereitet wird, und viele Aehnlichkeit mit spanischem Weine hat: der Geruch soll jedoch sehr widerlich und den Wanzen ähnlich seyn. Kämpfer versichert, daß das Sacki eigentlich aus Reiß bereitet wird. Aus dem letztern destillirt man auch in China ein sehr beliebtes Getränk, unter dem Nahmen Samsu: es hat einen geistigen, aber nicht den angenehmsten Geschmack. Einige Schriftsteller verglichen es eher mit Essig als mit Wein. Vielleicht rühren dergleichen Widersprüche von den verschiednen Bereitungsarten her, indem diejenigen, welche dieses Getränke so ausserordentlich loben, wahrscheinlich gewürzhafte Bereitungen desselben getrunken haben.

Auf den Philippinischen Inseln macht man aus dem Safte einer Art von Zuckerrohr ebenfalls ein Getränk, welches unter dem Nahmen Killang bekannt ist, und von manchem Reisenden mit dem spanischen Weine verglichen wird.

Auch viele unsrer europäischen Früchte und Beeren werden genutzt, um Wein daraus zu bereiten. Aus Aepfeln und Birnen macht man den bekannten Zider, und unter den Arten desselben ist derjenige der beste, der aus den feinsten Apfelsorten bereitet wird. Andre aber behaupten, daß die schlechtern Apfelsorten, die besonders einen herben und zusammenziehenden Ge-

schmack haben, den besten Zider geben. In der Normandie, besonders bey Bayeux, wird der trefflichste Zider bereitet: er hat eine goldgelbe Farbe, einen angenehmen Geruch und einen sehr lieblichen Geschmack. Der Zider darf überhaupt weder zu alt noch zu jung seyn, wenn er dem Körper zuträglich seyn soll. Der Zider von Birnen ist in Frankreich unter dem Nahmen Poirée bekannt. [84])

Der Meth ist ein uraltes Getränk, welches schon zu Odins Zeiten den Helden in Walhalla versprochen wurde. Aus dem Euter der Ziege Heydrun sollte beständig Meth in vollen Strömen fliessen. Auf einem Gastgebote, welches Sturleson in der Heimskringla beschreibt, war eine so große Menge Meth vorräthig, daß man ein Faß, welches mehrere Ellen hoch war, mit diesem Getränke angefüllt hatte. Der König Fiolner ertrank in einem Methfasse. — Man bereitete den Meth entweder aus gekochtem oder aus ungekochtem Honig: der erstere hat weit mehr Geist und berauschende Eigenschaft als der letztere. Man vereinigte auch sehr frühe den Gerstentrank mit dem Methe, wie es noch heut zu Tage viele orientalische Nationen machen. Die Baschkiren bereiten ihren Meth aus Hirsen, den sie mit Wasser

84) Nicht feine, sondern eigene blos zum Aepfelweine gebrauchte Arten herber Aepfel, geben den besten Aepfelwein oder Aepfelmost oder Zider. Der Birnenmost heißt auf Englisch Perry. Die Grafschaften Devonshire und Herefordshire bauen vorzüglich den Cider in Menge.

ser gähren lassen und alsdann mit Honig vermischen. Andre Tataren bedienen sich des Waizens zu eben diesem Zwecke. In Abessinien bereitet man ein ähnliches Getränk aus geröstetem Malz, welches gepulvert und mit Wasser zur Gährung gebracht wird, nachdem man den vierten Theil Honig hinzugethan hat. Die Abessinier mischen ihren Meth auch mit Opium. An Iwan Wasiljewitsch Hofe hatten die Russen vier Arten von Meth, die alle aus verschiedenen Arten von Beeren bereitet wurden.

Das eigentliche Hydromel besteht aber buchstäblich nur aus Wasser und Honig, welches zusammen gähren muß, und alsdann dem Malvasier im Geschmacke gleich kommt. — In Africa macht man ein ähnliches Getränk aus Manna, und die russischen Seeleute pflegen ihren Meth noch mit Bier, Branntwein, Essig, Pfeffer und andern Gewürzen zu versetzen: man nennt dieses Getränk Spitzje. Verschiedne tatarische Nationen bedienen sich eines Getränks aus Meth, Molken und Kirschensaft, welches den Nahmen Eiran hat.

Was das Bier betrift, so muß der Herausgeber gestehen, daß ihn der Mangel an Theorie und eigner Erfahrung hindert, hierüber ausführliche Nachricht zu geben. Es ist freylich wahr, daß das Bier nicht für alle Menschen gleich zuträglich ist: denn, wenn es gleich für sich keine Nierenbeschwerden und Gicht hervor bringt, und wenn gleich ein starker arbeitsamer Mann sich sehr wohl bey dem Genuße desselben befindet, so kann es doch bey verschiednen Con-

stitutionen, und nachdem es nicht recht gegohren hat, viele schädliche Wirkungen hervor bringen. Es kommt zugleich darauf an, wie das Korn gerathen ist, wie das Malz bereitet worden, was für Wasser man genutzt hat, wie stark das Verhältniß des Hopfens ist, und was dergleichen besondre Umstände bey dem Processe mehr sind. Alle nordische Nationen, die von gothischer Abkunft sind, haben von jeher Bier getrunken.

Auch selbst die ältesten Aegypter bereiteten eine Art von Bier, dem sie mit Lupinen einen bittern Geschmack zu ertheilen suchten. In den ältesten nordischen Sagen findet man Nachrichten von den Bewirthungen der Gäste mit Bier: statt des jetzt gebräuchlichen Hopfens setzte man gewöhnlich Post (LEDVM *palustre*) hinzu.

Ich will ein Verzeichniß der berühmtesten Biersorten hinzu fügen.

1. Ale, das berühmte englische Bier, welches ohne Hopfen mit verschiednen Gewürzen bereitet wird: es hat einen äusserst pikanten Geschmack, und brauset wie Champagner auf. [85])

2. Bar-

85) Alles englische Ale (sprich Aehl') wird jetzt mit Hopfen-Absud zubereitet. Nur sind die Grade von Bitterkeit verschieden. Indessen glaubt man doch in England, daß man Hopfen, Karpfen und Truthähne erst 1514 in England eingeführt habe, nach dem bekannten alten Reime:

Turkies

2. Barthisches Bier aus Pommern, ging ehedem in großen Quantitäten nach Schweden und Dännemark.

3. Breyhan (Broyhan) wird aus Malz und Waizen gebraut, hat einen sehr süßlichen Geschmack, und wird besonders in Sachsen häufig getrunken.

4. Breslauer gehört zu den berühmtesten Bieren in Schlesien.

5. Braunschweiger Mumme ist ein ungemein starkes Bier, welches nicht viel Säure enthält. Man kann es die Linie passiren lassen, ohne daß es schaal wird.

6. Cottbusser ist in der Mark Brandenburg und in Sachsen weit und breit berühmt.

7. Danziger wird von einigen Schriftstellern für das beste unter allen Biergattungen erklärt. [86])

8. Delfter

Turkies, carps, hops, pickerel and beer
Came into England all in one year.

Statt pickerel (kleine Hechte) lesen einige pepines statt pepins, eine Art Aepfel; und durch beer versteht man gehopftes Bier, um es von dem ehemahls ungehopften Ale zu unterscheiden. Allein jetzt heißt schlechtes, schwaches Malzgetränke beer oder small-beer, table-beer. Das starke und doch auch gehopfte ist ale. Sehr bittres braunes Bier heißt porter, und ein mit Wermuth und Gewürzen versetztes Bier heißt purl: ein hochgelbes Ale heißt amber (Bernstein). F.

86) Das starke Danziger sogenannte Doppelbier, heißt auch Joppenbier, und von demselben hat noch eine

8. Delfter ist ebenfalls in ziemlichem Rufe und wird häufig verfahren.

9. Derby, ein englisches Bier von vorzüglicher Güte.

10. Fahluner ist das beste Bier in Schweden.

11. Das Flandrische ist so dick, daß es sich im Schlunde festsetzt.

12. Görlitzer ist ein deutsches Bier, welches aber etwas stopfende Eigenschaften hat.

13. Die Gose kommt aus Goslar, und wird aus Waizen gebrauet: in der Stadt nähren sich 300 Brauer von diesem Artikel.

14. Hamburger wird häufig nach Dännemark verfahren.

15. Kniesenach, ein deutsches Bier aus Güstrow, welches sehr berauschend ist.

16. Lura wurde sonst in Finnland gebraut: jetzt aber trinken es nur die Russen: es ist dick, mehlicht und ungesund.

17 Lübeck liefert eine Biersorte, die in Schweden und Dännemark sehr beliebt ist.

18. Merseburger, liegt auf gepichten Fässern, und ein sehr gesundes, magenstärkendes und urintreibendes

Strasse den Nahmen Joppengasse. Dies Joppenbier wird nach Indien häufig ausgeführt.

F.

bendes Getränke, welches weit und breit verfahren wird.

19. Mollet ein holländisches Bier, welches sehr stark rauscht, aber nicht so schmackhaft ist, als unsre Arten. Das beste wird in Alkmaar und in Dordrecht gebraut.

20. Das Odenseer hat Aehnlichkeit mit den englischen Bieren, nur daß es bleicher von Farbe ist.

21. Porter, ein starkes englisches Bier, welches bey uns sehr beliebt ist, und in Stockholm recht gut gebraut wird.

22. Rostocker wird ebenfalls häufig nach Dännemark verfahren, so auch

23. Stralsunder.

24. Zerbster soll sehr klar, wohlschmeckend und gesund seyn. Es kommt häufig auf die holländischen Schiffe, und soll die Linie passiren können.

25. Oeländisches Bier hat viel Aehnlichkeit mit der Braunschweiger Mumme.

Braga heißt in Sibirien ein Getränk, welches der gemeine Mann sehr liebt, und das aus Hafermehl und Hopfen gebraut wird. Es hat einen weinsäuerlichen Geschmack. Nur ist es sehr dicke, und man muß es jedesmal umrühren, wenn man trinken will. Auch aus Hirsen bereitet man eben dieses Bier und setzt bisweilen Stutenmilch hinzu.

Quas ist ein in Rußland sehr beliebtes Getränke, welches aus Roggenmehl und Malz ohne Hopfen bereitet wird. Man macht aus kaltem Wasser und dem feinsten Roggenmehl einen dünnen Teig, der 3 Stunden lang in einen mäßig erhitzten Ofen gesetzt, alsdann heraus genommen, und in einem Eimer voll kaltes Wasser geworfen wird. Diese Mischung quirlt man alsdenn so lange, bis sie anfängt zu schäumen. Man setzt hierauf etwas alte Quashefen oder Sauerteig hinzu, bedeckt das Gefäß, und läßt diese Mischung stehen, bis sie säuerlich wird.

Die bessere Sorte Quas wird so bereitet, daß man ein Pud vom feinsten gesichteten Roggenmehl und die Hälfte Malzschroot in einen Eimer voll siedendes Wasser schüttet, es beständig umrührt, dann eine Stunde stehen läßt, von neuem heisses Wasser hinzu gießt, und von neuem umrührt, bis man das dünneste davon abdestilliren kann. Dieses setzt man hierauf einige Tage in den Keller, und zieht es endlich auf Bouteillen, nachdem man es mit verschiednen Zusätzen gemischt hat.

Es giebt zweyerley Arten Quas, das weisse und das braune: das letztere wird aus Malz anstatt des Roggenmehls bereitet. Man setzt bisweilen Krausemünze und andre Dinge hinzu, wodurch man die Annehmlichkeit des Getränkes vermehren will; indessen halten es viele Aerzte dennoch für ungesund. [87])

Bußa

87) Man braucht vorzüglich Hafermehl zum Quas. Im Inneren von Rußland bauet man keinen Roggen

Bußa ist ein Getränk der Araber, welches sie aus Roggenmehl machen, so mit Wasser gähren muß. Bey Sennaar wird es auch aus geröstetem Hirsen und kalten Wasser bereitet. Es ist dicke und sauer, und hält sich höchstens drey bis vier Tage. **Niebuhr** versuchte es in Yemen zu kosten, aber es bekam ihm übel. — Auch die Tataren bedienen sich eines Getränks aus geröstetem Hirsenmehl, welches denselben Nahmen führt. Selbst bey Belgrad und in andern Gegenden von Ungarn trinken die Raizen dieses Bußa statt des bey uns gewöhnlichen Bieres.

Chicha ist ein Getränk der Americaner. Man bereitet es auf die einfachste Art aus Wasser und Maysmehl: so trinken es die Einwohner auf der Erdenge Panama. An andern Orten wird es auf die Art gemacht, daß viele alte Weiber aus der ganzen Gegend sich versammlen, um in Gesellschaft Mays zu kauen: sie spucken das Gekauete in ein Gefäß, und schütten Wasser darauf. So fängt es an zu gähren, und man erhält nun ein sehr berauschendes Getränk. Nach **Coreal** werden auch verschiedene Wurzeln statt des Mays dazu gebraucht. In Paraguay macht man es aus gebranntem Malze. —

Statt unsers gewöhnlichen Thees trinkt man in Südamerica einen Aufguß der Paraguaystaude.

gen, sondern lauter Waizen. Die nordlichen Provinzen und Sibirien bauen nur Roggen.

Man glaubt, daß dadurch der Schlaf und die Verdauung befördert und die Kräfte belebt werden. Dieses Getränk berauscht ebenfalls, wenn man es im Uebermaaße trinkt. Manche Indianer glauben nicht leben zu können, wenn sie nicht täglich zwey bis dreymal diesen Thee trinken. In Chili saugt man dieses Getränk durch eine silberne Röhre ein, weil die Blätter gleich oben auf schwimmen.

Von der ILEX *Cassine* macht man in America ebenfalls ein sehr köstliches Getränk, welches auf den Schweiß treibt, und den Hunger und Durst stillt. Die Einwohner von Florida dörren die Blätter, und trinken den Theeaufguß derselben Maaßweise ohne Zucker als ein sehr gesundes Getränk. Sie glauben, daß es besonders den Muth vermehren und also den Soldaten sehr zuträglich seyn soll. Forster vermuthet mit Recht, daß der Paraguaystrauch PRINOS *glaber* ist, und vielleicht mit der Cassine überein stimmt. [88])

Kumyß ist ein Getränke, welches die Tataren aus saurer Stutenmilch destilliren. Es schmeckt beynahe wie saure Molken und hat ebenfalls eine berauschende Eigenschaft. In der Bukharey und unter den Kirgisen ist dieses Getränk sehr gebräuchlich.

Die Chinesen bewirthen ihre Gäste gewöhnlich mit dem sogenannten Taraſſun, welches einen sehr unan-

88) In Florida wird wahrscheinlich Prinos glabra und in Paraguay Ilex Cassine gebauet.

unangenehmen Geruch und Geschmack hat, und der Mischung des englischen Biers und Branntweins ähnlich ist.

In ganz Ostindien ist es sehr gewöhnlich die Fremden mit Betel oder mit einem Stücke der Arrekanuß zu bewirthen, welches in ein Betelblatt eingewickelt wird, und wozu man bisweilen noch ein Stück Austerschaale zu thun pflegt. Das beste Betel bekommt man aus Tunquin: es macht die Zähne schwarz, und den Speichel blutroth. In Ostindien hält man es für einen Schimpf, wenn man so weiße Zähne hat, wie ein Europäer.

Auch in America kauet man häufig die Blätter einer Pfefferstaude, die in Popayan wächst und Kuka heißt. Man mischt die Blätter mit einer Art Kreide oder verkalkten Austerschaalen, die unter dem Nahmen Mambi bekannt sind. Die Americaner bauen die Staude mit großem Fleiße, und setzen einen ausserordentlichen Werth darin. Der gemeine Mann schreibt ihr eine so sehr stärkende Eigenschaft zu, daß er den ganzen Tag ohne Essen und Trinken aushält, wenn er nur Kuka kauen kann.

Die berauschende Eigenschaft des Hanfes ist in Ostindien allgemein bekannt. Eine Art Hanf ist unter dem Nahmen Haschisch bey den Arabern sehr berühmt: man macht entweder einen kalten Aufguß davon, der die Lustigkeit vermehrt, und öfters einen wahren Rausch hervor bringt, oder man kauet die Saamen mit den Blättern zusammen, oder kocht die Stiele mit Specereyen und Honig, welche Bereitung

tung unter dem Nahmen Masuhn bekannt ist. Ueberhaupt pflegen die Morgenländer diese Art des Hanfes mit den Bereitungen zu versetzen, von welchen sie eine berauschende Eigenschaft erwarten. Die Hottentotten rauchen den Hanf sehr häufig anstatt des Tobacks, und er bringt bey ihnen die gleichen Wirkungen hervor.

Bange ist eine Art Kaumittel, welches die Araber anstatt des Opium häufig zu gebrauchen pflegen, und welches die gleichen Wirkungen hervorbringt. Nach Georgi ist Bange eine Bereitung aus den männlichen Blüthen des Hanfes, wovon man auch die Abkochung zu benutzen pflegt.

Ende.

Register.

Register.

A.

Aal 196
Aaljekruyk 261
Aalmutter 203
ACIPENSER *sturio* 190 *ruthenus. huso.* 191 *dauricus. stellatus.* 192
Ackermännchen 112
Actinia senilis 265
Adler 42
Aeneas 78
Aesche 229
Affen 118. f.
Akuschi 144
Aland 238
Alauda aruensis. arborea. cristata. calandra. spinoletta. yeltonensis 109
Albatroß 42
Albecore 219
Alca torda. impennis (38) arctica. 29. pica. alle. psittacula. cirrhata. tetracula. 30
Alkarten 29
Alkata 100
Alligator 174
Alse 234
Ameisen 248
— weisse 249
Ameisenbär 70
Ammern 110
Ammodytes tobianus 197
Amphibien 171. f.
Ampelis garrulus 107
Amsel 151
Anarrhichas lupus 197
Anas boschas. 24. crecca. mollissima. 24. tadorna. clangula. rutila. nyroca. spectabilis. discors. bahamensis. sponsa. canadensis. cygnoides. 25 bernicla. picta 26. ganta. 27. cygnus 28
Anschovis 235
Antilope rupicapra. 87. oryx. 89. 92. bubalis. bucula. saiga. 90. gutturosa. subgutturosa. oreas. kevella. gnou. corinna 91. pygarga. picta. 92. strepsiceros. albipes. regia. grimmia 93
Aperea 143
Aptenodytes 39
Ara 148
Ardea grus 100. pauonia americana. cinerea. 101 cocoi. violacea. caerulea.

lea. stellaris. minuta. 102. leucogeranos. 103
Armadill 130
Assel 255
Atherina menidia 231. 270
Atolla 304
Atopinan 248
Attagen ionicus 99
Ava 292
Auerhahn 94
Auerochsen 53
Austern 262
Austerndieb 169

B.

Babirussa 5
Bacassan 258
Bagre 221
Balachan 245
Balaena mysticetus. physalis 11. musculus. rostrata 12
Bange 316
Barbaresque 135
Barbe 235
Bärenfleisch 64
Barsch 213
Bartaffen 118
Bartavelle 97
Bartgeier 43
Bastardziege 88
Bauchsauger 194
Baumente 25
Baumläufer 114
Baumlerche 109
Beccasige 113
Bekasse: Bekassine 103. 104
Bergelster 45
Bergfink 114
Beutelthier 77
Bezoarziege 87
Biber 144
Bienen 253
Bienenhabicht 43
Biere 307
Billich 135
Birkhuhn 95
Bisambiber 145
Bisamratte 140
Bisamthier 93
Bison 54
Bitterling 238
Blanda 289
Bläßhuhn, schwarzes 31
Blaubart 259
Blaufelchen 225
Blaufuß 31
Bley 240
Blennius viviparus, gunnellus 203
Blutigel 265
Blutsauger 133
Boa constrictor 181. scytale 182
Boback 137
Boccone di cardinale 258
Bohrmuscheln 257
Boniten 217
Bonnetfisch 172
Boops 12
Bos bison 54. bubalus 53 indicus. cafer. 54 grun-

grunniens 55. poëphagus 91
Bosbok 91
Botargo 231
Bouc de Iuda 88. 129
Boutee 139
Brachhuhn 103
Bradypus tridactylus 69
Braga 311
Brandgans 25
Braunfisch 13
Breitling 234
Brentgans 26
Buceros rhinoceros 45
hydrocorax 46
Buchfink 114
Büffel 54. Kapscher 54
Bügeleisen 193
Brüllaffen 119
Bussa 313
Bussard 43
Butter 46
Butterfisch 203

C.

Cabro do mato 123
Callionymus lyra. draconculus 198
Callithrix argentata. iacchus. pithecia 119. oedipus 120
Callo 198
Cancer gammarus, astacus. 242. maenas. crangon. arctos. mantis. scyllarus. crumenatus. ruber. pelagicus. uca. ruricola 243. diogenes. squilla. phalangium. homarus 244
Canis lagopus 74. aureus 75. magellanicus 75
Capiwara 8
Capra ibex 87. aegagrus ammon 88. tatarica 90
Carcajoux 9
Cardium edule 260
Castor zibethicus 145
Cavia capiwara (Hydrochoerus) 8. porcellus 142. aguti. paca. patagonum. aperea 143 acouchy 144
Cebus midas 118. beelzebul. seniculus. panisscus 119
Centcoutlatolli 151
Centriscus scolopax 194
Cercopithecus senex. vetulus. kephalopterus 118
Certhia cincinnata 114
Cervus elaphus 84. dama 85
Chama gigas 260
Charadrius hiaticula 168 morinellus. apricarius. oedicnemus. haematopus 169
Chevalier 104
Chevrotain du Senegal 93
Chicha 313
Chiens marrons 124
Chimaera monstrosa 190

China-

Chinalia 190
Chinche 76
Chunna 162
Cicada paluſtris 248
Clupea harengus 232. ſprattus. aloſa. encraſicolus 234
Cobitis barbatula, foſſilis. taenia 220
Cochon marron 7
Columba oenas 153. palumbus 154 migratoria 155. paſſerina turtur. globicera. 156. argetraea 157
Coluber berus. vipera 182 natrix 183
Colymbus grylle. troile 32. ſeptentrionalis. glacialis 37
Coquallin 135
Coquar 160
Corlieux 104
Corvus frugilegus 44. graculus. cornix. corax. glandarius 44 pica. 45. pyrrhocorax 44
Coryphaena hippurus. equiſelis. 204. novacula 205
Coſſi 253
Cottus cataphractus. quadricornis. ſcorpius 205 gobio 206
Crax alector. mitu 162
Crotalus duriſſus. horridus. dryinas 181
Curculio palmarum 251
Cyclopterus lumpus. ventricoſus 194
Cyprinus barbus. carpio 235. erythrophthalmus rutilus. naſus. 237. vimba. dobula. jeſes. aſpius. bipunctatus. amarus. alburnus 238. gobio. phoxinus. ballerus. blicca. caraſſius 239. gibelio. brama. tinca. 240. 240. auratus. orfus. leuciſcus aphya. 241. chacoides. bynni 242

D.

Dachs 8
Dama virginiana 84
Dattelmuſchel 257
Delphin 13
Delphinus phocaena 13. D. delphis 14. D. orca 14
Didelphis kenguru. 141 marſupialis. 77. philander. orientalis. opoſſum. karkinophaga. brevicaudata. dorſigera 78. bruynii 79
Didus ineptus 166
Dintenfiſch 267
Diodon mola 193. hyſtrix 194
Diomedea demerſa 38. chryſoſtoma. palpebrata 42

Dipus jaculus 142
Döpel 238
Dohle 45
Donax 259
Dormouse 137
Dorsch 199
Dory 206
Dronte 166
Droßel 149
Drumfish 213
Dschairan 91
Dschiggetai 59
Dudu 166

E.

Echeneis remora 203
Echinus esculentus 263
Eichhorn 134
Eidechsen 171
Eidervogel 24
Einhornteufel 192
Eis 276
Eisbär 67
Elennfleisch 83. Kapsche 91
Elephantenfleisch 68
Ellritze 239
Elster 45
Emberiza nivalis. hortulana 110. oryzivora. miliaria. citrinella. passerina 111
Emgalo 8
Empofos 91
Enfans du diable 76
Enten 24 — 27. wilde 24. zahme 26
Equus hemionus 59
Eselfleisch 59. wilde Esel 60
Esox lucio 230. belone. brasilienſis. osseus 331
Eulen 44
Jacob Everz 215
Exocoetus volitans 232

F.

Falco aquila 42. apivorus 43. nisus. buteo. milvus. tinnunculus 43
Falken 42. f.
Faras 78
Fasan 160
Faulthier 69
Fauvette 114
Felis onca 72. pardus 72
Felsenfisch 221
Ferkel : Kaninchen 143
Fettes Fleisch ist eine Leckerey 1. andre fette Dinge 23
Fettgans 38
Finnfleisch 11
Fische 185
Fischreiher 101
Flamingo 166
Flascopsar 193
Fledermäuse 133
Flunder 208
Flußotter 145
Flußpferd 80
Forelle 225
Formica cephalotes 248
Formosanisches Teufelchen 69

Frankolinen 99
Fregatte 36
Fringilla montifringilla. caelebs 114
Frösche 179
Froschfleisch 192
Fuchsfleisch 74
Fulica atra. chloropus 31 fusca 32

G.

Gadde 202
Gadus aeglefinus. callarias. 199. morrhua. 200 barbatus. minutus. merlangus. carbonarius. pollachius. merluccius. molva. 202. lota 203
Ganga 100
Gangfisch 225
Gans, schottische. 26. zahme 27. wilde 27
Garnelen 243
Garum 210. 216
Gasteroſteus aculeatus. ductor. saltatrix 216
Gazellen 88
Geier 42. f.
Gemse 87. kaukasische 87
Giebel 240
Giraffa camelopardalis 85
Glahrke 208
Glattbutt 207
Glis esculentus 136
Gnou 91. 92
Gobius niger. lanceolatus 205
Golddecke 198
Golddroßel 106
Goldkarpfen 204
Goldseebrachsen 210
Gracula quiscula 45
Grasmücke 113
Grasvögelchen 153
Graubart 198
Gravezwyn 70
Groppen 205
Gründling 239
Grus cinerea 102
Gryllus onos 248
Guam 163
Guanako 63
Gürtelthier 130
Güster 239

H.

Haematopus ostralegus 169
Häuch 229
Haliotis 261
Hammelfleisch 125
Hamster 139
Hanaquaw 162
Hartebeest 90
Haselhuhn 98
Hasenbraten 115
Haubenlerche 109
Hausen 191
Haustaube 193
Hayfische 188
Hechte 230
Heerschnepfe 103
Heiligebutt 208
Helix pomatia 256
Hering 232

Hermelin 77
Herzmuschel 260
Heuschrecken 245
Hippopotamus amphibius 80. terrestris 81
Hirsch 84. virginischer 84
Hirundo domestica. riparia. apus. esculenta 152. 266
Holothuria tremula 265. physalis 267
Holzheher 44
Hornfische 192
Hühner 158
Hummer 242
Hundefleisch 121
Hydrochoerus 8
Hystrix erinaceus 131. tendrac. prehensilis. cristata. 132. macroura. dorsata 133

J.

Jabirú 167
Jackjes 180
Iaculus giganteus 141. yerboa. sagitta. capensis. longipes 142
Ibis 167
Igel 131
Igelfisch 193
Insecten 242. f.
Isatis 24

K.

Kabliau 200
Käfer 251
Kahlbart 220
Kaiman 174
Kaiservogel 99
Kakadú 147
Kallapie 178
Kalmar 269
Kameelfleisch 62
Kampfhahn 167
Kaninchen 117
Kapaun 158
Karausche 239
Karette 118
Karpfen 235. Nordische 213
Kaschelot 12
Kassava 291
Kasuar 165
Katzen 126. Kapsche 73
Kaulbarsch 215
Kaviar 191
Kayopollin 78
Kemphaan 172
Kenguru 141
Keulhacken 103
Kevel 91
Kiefenfuß 255
Killang 305
Kirchfalke 43
Kitawiah 100
Klama 63
Klapperschlange 181
Klappmütz-Robbe 22
Kliesche 208
Klipdas 143
Klippfisch 200. 210
Klipkousen 261
Klosterwenzel 114

Klumpfisch 193
Kneifer 39
Köhler 202
Kohlmeise 114
Kolibri 114
Kolkrabe 44
Kokoi 102
Konchylien 256
Kopf, schwimmender 193
Korinne 91
Krabbe 243
Krabbenfresser 78
Krammtsvogel 150
Kranich 100
Krebse 242
Kreiselschnecke 261
Krickente 24
Krokodill 173
Kropfgänse 34. f.
Kropfgazelle 91
Kudu 92
Kukuck 148
Kumiß 314
Kurasso 162
Kuttelfisch 269
Kybitz 168

L.

Laberdan 200
Labrus scarus. anthias. griseus. iulis. suillus. rupestris. cromis 213
Lacerta iguana 171. dracaena 172. crocodilus 173. alligator 174
Lachs 221
Lachsbarsch 215
Lachsforelle 223
Längfisch 202
Läuse 254
Lamantin 15
Lammfleisch 125
Lampreten 185
Langbart 221
Lanius excubitor. pipiri 45
Larus rissa. glaucus. ridibundus. parasiticus 33. tridactylus. 34. cataractes 42
Laubba 8
Lauben 241
Lazarus-Klappe 259
Leguan 171
Lemming 139
Leoparde 72
Lepas balanus 257
Lepus brasilienſis. variabilis. ogotona. pusillus. 116. caniculus. hudsonius 117
Lerchen 107. f.
Lérot 136
Limon poudreux 255
Lippfisch 213
Löffelgans 169
Löwenäffchen 120
Löwenfleisch 70
Loir 136
Lophius piscatorius. histrio. vespertilio 192
Lowandou 118
Luchs 75
Lumbricus edulis 264

Lumme 32
Lutra vulgaris 145. marina 146

M.

Mäuse 139
Maisdieb 45. 106
Makrele 216
Mallemucke 41
Manis macroura 69
Manjok 291
Manteca 46
Mantis gigas 248
Maräne 228
Maraye 161
Marder 76
Marmota alpina 137. citellus. 138. capensis. leucops 138. cricetus. monax. lemmus 139
Marmose 78
Marsupial 77
Mauerschwalbe 152
Mauleſel 60
Maulwurf 138
Mauviette 108
Meeraal 197
Meeradler 187
Meerbarbe 219
Meerelſter 170
Meergrundel 205
Meerhahn 207
Meerjunker 213
Meerkatze 118
Meerleier 220
Meernadel 195
Meernesſel 265
Meerotter 146
Meerschnepfe 194
Meerschweinchen 142
Meertulpe 257
Meleagris gallopavo 162. cristata 163
Meleta 199
Meminna 94
Menschenfreſſer 188
Mentula marina 267
Mergus merganser. serrator 39
Mießmuscheln 259
Mika 119
Miliaria 110
Miſtler 149
Möven 32. f.
Mondschnecke 261
Monoculus polyphemus 255
Monodon monoceros 12
Mooſe-deer 83
Moosschnepfe 103
Moſchus moſchifer 93. meminna 94. pigmæus americanus 94
Motacilla luſcinia 111. oenanthe. rubecula. phoenicurus. alba. ſylvia. ſuecica. cayana. hedula. 112. curruca. hippolais. ſchoenobenus. atricapilla 114
Motmot 161
Muffelthier 88
Mugil cephalus 231. albula 232
Mullus barbatus. ſurmuletus 219. imberbis 220

Muraena helena. 195. anguilla. 196. conger, cæcus. myrus 197
Muräne 195
Murex ramosus. lignarius 261
Mus musculus. 139. pilorides 140. decumanus. 140. amphibius. 141. jaculus. porcellus. 142. quercinus 136. avellanarius. 137. arctomys 137
Muscardin 137
Muscheln 258 f.
Muscusochse 54
Mustela galera 76. canadensis. pennanti 77
Muttonfish 213
Mya pictorum. margaritifera 258
Mycteria americana 167
Myoxus glis 135. nitela. 136. muscardinus 137
Mytilus edulis. 259. margaritifer 260

N.

Nachtigall 111. americanische 151
Nadelfische 195
Narhwall 12
Nase 237
Nasehorn 79
Nasehornvogel. 75. molukische 46
Natter 183
Nebelkrähe 44
Negerhuhn 159
Nepa 251
Nereide 264
Neunaugen 185
Nilgans 26
Noddy 40
Nooten-eeters 157
Nordkaper 14
Notonecta 255
Nsussi 73. 92. 93
Numida Meleagris 156
Nylgau 92

O.

Ochsen wilde 53. grunzende 55
Ogotona 116
Ohrenschnecke 261
Omul 230
Onager 60
Ondatra 145
Ophidium barbatula 198
Opossum 78. 79
Orse 241
Orignal 83
Oriolus galbula. phoeniceus. xanthornus 106
Ortolan 110
Ostracion triqueter. turritus. cubitus 193
Ostrea edulis 263
Otter 145
Ouanderou 118
Ouarine 119
Ouistiti 119

P.

Paddy-Vogel 111
Paka 143

Pakos 63
Palmbaumsaft 292
Palmist 135
Pampus 198
Panther 72
Panzerfische 193
Papageien 147
Papageientaucher 29
Pargue 212
Parus maior 114
Pasan 89
Patos reales 25
Peintades marrones 157
Pelicanus onocrotalus. graculus. carbo. magellanicus 34. bassanus. carunculatus. pica. punctatus. 35. aquilus. fiber 36
Perca fluviatilis 213. lucioperca. asper. 214. labrax. undulata. marina. ocellata. chrysoptera. guttata. cernua. 215. formosa 216
Perlenmuttermuschel 260
Perlhuhn 157
Petermännchen 199
Petromyzon fluviatilis. marinus 185
Pfauen 163
Pfauenreiher 101
Pfefferfras 46
Pfeffervogel 107
Pferdefleisch 55. wilde 58
Pflugschaar 207
Phaëthon demersus. 38
aëreus 39
Phasianus gallus 158. colchicus 160. pictus 161
motmot 161
Phatagin 69
Phoca jubata 23. leonina 22. vitulina 20. ursina 22
Phoenicopterus ruber 166
Pholas dactylus 257
Physeter macrocephalus 12
P. microps 12
San Piedro 206
Pinguins 38
Pilchard 235
Pinna nobilis 261
Plastron 178
Platalea leucorodia 169
Plateiß 207
Pleuronectes platessa. rhombus. 207. flessus. solea. limanda. hippoglossus 208. argus. maximus. 209. passer. lineatus 210
Plötz 237
Poisson rouge 211
Polar-alk 29
Polarfuchs 74
Pol-cat 76
Pollack 202
Polyp der Alten 268
Pomeranzen-Vogel 169
Pomuchel 200
Porrut-ajang 264
Port-Egmonts-Huhn 41
Poularden 160
Pricken 185

Procellaria pelagica. aequinoctialis. 41. glacialis. puffin. capensis 41
Psittacus pullarius. erithacus. amazonum. 147 macao. pertinax. rufirostris 148
Psophia crepitans 37
Puffin 41

Q.

Quagga 62
Quappe 203
Quas 313
Quick-hatch 9
Quoata 119

R.

Rabe 44. indianischer 148
Raja torpedo. batis. oxyrinchus. aquila 187. pastinaca. clavata. fullonica 188
Rallus crex. aquaticus. virginianus 170
Ramphastos calao 46
Rana esculenta 179. paradoxa. boans 180
Rappe 238
Ratten 140
Raubthiere 70
Raubvögel 42. f.
Rauchschwalbe 152
Rebhuhn 96. rothes 96
Regenpfeifer 168
Regenschnepfe 104
Reh 86
Rehnthier 86
Reiher, americanischer 101 blaue 102
Reißvogel 111
Rhinoceros bicornis. unicornis 80
Riesenmuschel 260
Rindfleisch 48
Ringtaube 154
Robben 17
Rochen 187
Rohrdommel 102
Røkel 209
Rothauge 237
Rothbart 219
Rothgans 25
Rothkehlchen 112
Rutällig 23

S.

Saatkrähe 44
Sacki 305
Sägefisch 189
Sägeschnäbler 40
Sägetaucher 39
Sälkonge 23
Sagoin 119
Saiga 90
Saki 119
Salangane 152
Salbling 226
Salmo salar 221. eriox. trutta. 223. fario. 224. lacustris. carpio. alpinus. Wartmanni. 225. 227. salvelinus. eperlanus 226. lavaretus. albula 227. maraena. maraenula 228. thymallus. hucho. umbla. Goedenii. 229. Schiefermülleri

leri. autumnalis. leucichthys 230
Samsu 305
Sandaal 197
Sardellen 234
Saugefisch 203
Saurüsselfisch 207
Schaafe, verschiedne Arten derselben 125
Schaaffleisch 125
Schakal 75
Scharbe 34
Schellfisch 199
Scherbet 287
Schildkröten 175
Schlafratte 135
Schlammpitzger 220
Schlangen 180
Schleimfische 203
Schleye 240
Schmerle 220
Schnabel-Wallfisch 12
Schnee-Ammer 110
Schnecken 256
Schneehuhn 98
Schnepel 227
Schnepfen 103
Schnepfenfische 194
Schnurbart 202
Schollen 207
Schwalben 152
Schwan 28
Schwarzkehlchen 112
Schweine, wilde 5
Schweinefleisch 2
Schwerdfisch 198
Sciaena faelelea 213
Sciurus vulgaris. niger. 134. cinereus. glis. 135 mexicanus. variegatus. macrourus. palmarum. getulus 135
Scolopax arquata. phaeopus. gallinago. 103. gallinula. glottis. totanus. limosa. rusticola 104
Scolopendra morsitans 255
Scomber scomber 216. pelamis. thynnus. 217. trachurus. 218. hippos amia 219
Scorpaena horrida 206
Seebär 22
Seebarsch 215
Seebull 205
Seedrache 190
See-Einhorn 12
Seehase 194
Seehündchen 189
Seeigel 263
Seekröpfer 193
Seekröte 192
Seekuh 15
Seelöwe 22
Seeschwalbe 40
Seeschwalbe (Fisch) 220
Seescorpion 205
Seeteufel 192
Seewolf 197
Seidenschwanz 107
Selaga, ein Gericht der Kamtschadalen 18
Sepia 267

Gewruge 192
Silurus glanis 220. angillaris. felis. catus. clarias 221
Simia ſabaea 120
Skrafvel-ſylta 20
Solen ſiliqua. cultellus. ſtrigilatus 258
Sonnenfiſch 206
Soruſe 170
Sparus aurata. ſmaris. 210 erythrinus. pagrus 211 rhomboides. argyrops. dentex. ſarda. ſpinifer. berda. trafara 212
Sperber 43
Spheniſcus 38
Spiegelfiſche 206
Spiegelkarpfen 237
Spierling 241
Spinnen 254
Spinnenfiſch 198
Spitzmaul 197
Spitzmaus, mexicaniſche 141
Spondylus gaederopus 259
Springbock, kapſche 91. 92
Springer 141
Springhaſe 142
Springmaus 142
Squalus acanthias. 188. glaucus. canicula. catulus. carcharias. priſtis 189
Squaſh 77
Staar 103
Stachelbäuche 193
Stachelfiſch, runder 194
Stachelflunder 210
Stachelſchnecke 261
Stachelſchwein 132
Stachelthier, langſchwänzicht 133
Steckmuſchel 261
Steenbider 197
Steinbock 87. kapſche 91
Steinbutt 209
Steinpicker 205
Steinpitzger 220
Sterlet 191
Sterna ſolida 40. caſpica. hirundo 41
Stichling 216
Stinkthier 76
Stint 226
Stockfiſch 200
Stöcker 218
Störe 190
Strauß 165
Streber 214
Strömling 234
Stromateus fiatola 198
Strombus gallus 261
Struthio rhea. 102. 165. camelus. caſuarius 165
Sturmvögel 41
Sturnus vulgaris 105
Stutenmilch 290
Sürmülot 140
Sumpfſchnepfe 104
Sundemaave 201
Sus ſcrofa. 2. babyruſſa. tajaçu 7. aethiopicus 8

Suslik 138
Syngnathus acus 195
Syra 289

T.

Tajassu 7
Tamarin 118
Tannhirsch 85
Tantalus ibis. loculator. ruber 167
Tapeti 116
Tapir suillus 81
Tatu dasypus 130. tricinctus 131
Tauben. 153. grönländische 32. kapsche 41
Taucher 37
Tauchergans 39
Tellina garum 258
Tendrac 132
Termes fatalis. bellicosus 249. arcta 251
Terrapin 178
Testudo orbicularis. pusilla. midas. 176. scabra. 177. imbricata. carolina 178
Tetrao urogallus. 94. tetrix. 95. perdix. rufus. arenarius. 100. 96. capensis. 97. lagopus. bonasia 98. coturnix 99. francolinus 99
Tetrodon ocellatus. hispidus. mola 193
Teuthis hepatus. javus 221
Thee 280
Thunnfisch 217
Thurmträger 193
Tobies 198
Trachinus draco 199
Trichechus rosmarus. manatus 15
Trigla hirundo. lyra. 220
Tringa pugnax. canutus. 167. ochropus. squatarola. hypoleucos. cinclus. alpina. striata. maritima. ferruginea. vanellus 168
Trochilus 114
Trochus dentatus 261
Trompete 37
Tropik vogel 39
Truthahn 162
Tujuju 102
Tumler 14
Turbo 261
Turbot 209
Turdus viscivorus 149. pilaris. 150. musicus. iliacus. merula. polyglottus 151. saxatilis. torquatus 152
Tyger 71. rothbraune 73

U. V.

Vas lange 203
Vampyr 132
Vansire 76. 77
Ueckeley 238
Ver palmiste 252
Vespertilio vampyrus 133
Uferschwalbe 152
Vicuna 63

Viereck, das glatte 193
Vipern 182
Viscachos 117
Viverra putorius. mephitis. zorilla 76
Vogelnester 265
Uria grylle. 32. troile 32
Urson 133
Ursus lotor 68. maritimus 67. meles 8. luscus 9
Vultur albicilla. 42. barbatus 43
Uyku 292

W.

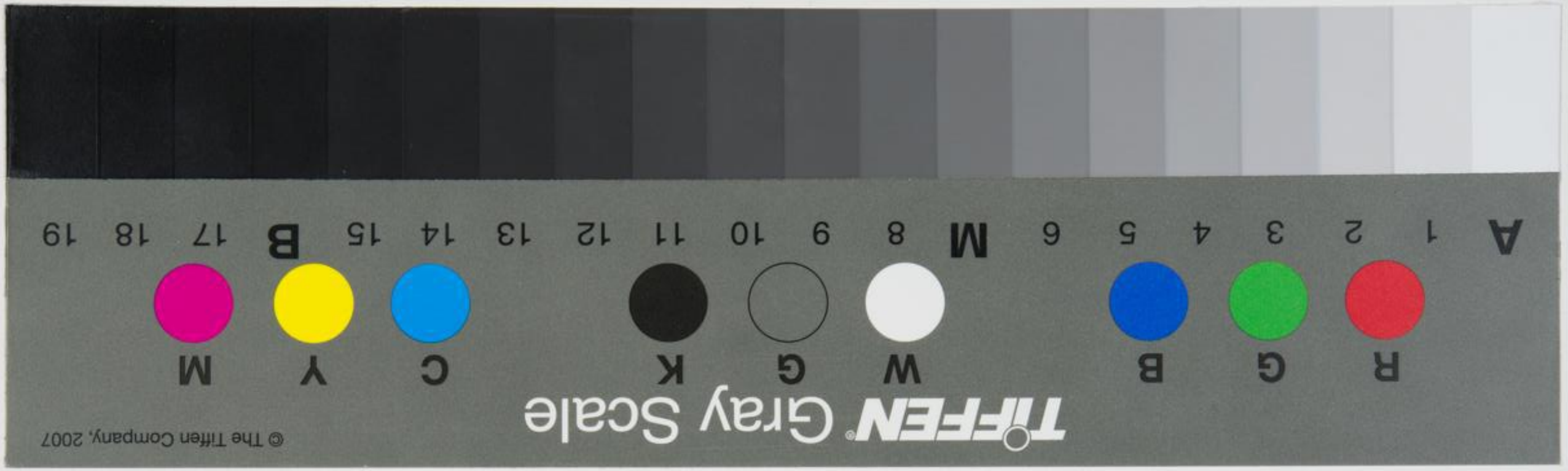
Waater-zoodje 214
Wachteln 99
Wachtelkönig 170
Waldrabe 44
Waldschnepfe 104
Wallfische 10. f. grönländische 11
Wallroß 15
Wanderratte 140
Ware'e-Schwein 7
Waschbär 68
Wasserhühner 31
Wasserratte 141
Wasserschwein 8
Wawo 264
Weib, altes 192
Weihe 43
Weinbergsschnecke 256
Weindrossel 151
Weine, verschiedene Sorten 294
Weißfisch 227
Weißkehlchen 112
Weis 220
Whiddahbock 88
Wiesel 77
Wildpret 82. f.
Winterschläfer 135
Wirrebocerra 94
Wittling 202
Wolf 73
Würger 45
Würmer 256

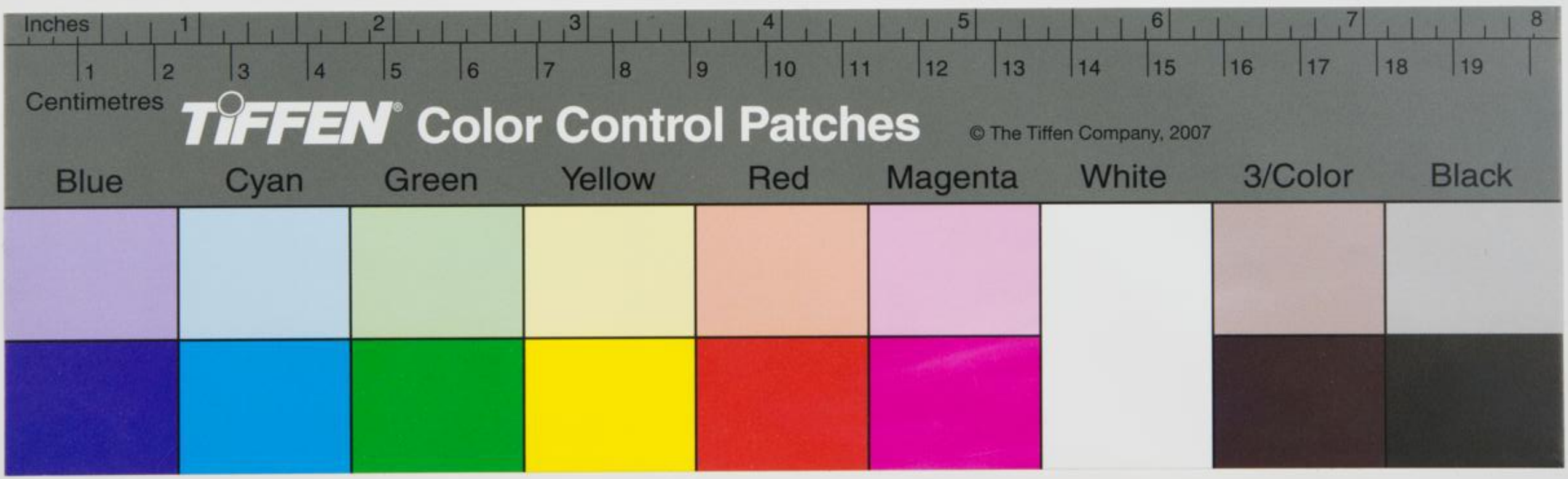
X. Y.

Xiphias gladius 198
Yerbua gigantea. 141. capensis 142

Z.

Zärthe 238
Zander 214
Zebra 61
Zeus faber 206. aper. gallus. vomer 207
Zider 305
Ziegen 129
Ziesel 138
Zipdrossel 152
Zitterroche 187
Zope 239
Zorill 76
Zugtaube 155
Zuckerrohr 304
Zunge 208
Zwergantilope 93
Zwergdorsch 202
Zwerghase 116
Zwergmoschus 94





Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf