

der Sonne fast den ganzen Tag ausgesetzt ist, aufgestapelt. Hier sollen sie 4—5 Wochen liegen bleiben, wobei der Fortgang der Gährung durch Oeffnen eines seitlich angebrachten kleinen Ventils controllirt wird. Wenn diese droht zu heftig zu werden, müssen die Gefässe in den Schatten oder nach einem kühleren Ort hingerollt werden, wo die Gährung wieder abnimmt. Wenn das beabsichtigte Gährungsstadium erreicht ist, dessen Beurtheilung eine Geschmacksfrage ist, werden die Gefässe geöffnet, und die fertige Waare wird in kleinere Gefässe zur Aufbewahrung verpackt.

Sorgfältig in dichte Fässer verpackt, ist der Gährströmling ziemlich haltbar; bekommt das Fass aber ein Leck, so dass die Lake ausläuft, oder ist es einmal schon geöffnet worden, dauert es nur wenige Wochen, bis die Waare unbrauchbar wird. Der Gährströmling wird roh oder gebraten gegessen. Wenn es sich um ein Nahrungsmittel von so exquisitem Geruch und Geschmack, wie sie dem Gährströmling eigen sind, handelt, ist es natürlich, dass die subjective Ansicht über seine Schmackhaftigkeit in zwei ganz entgegengesetzten Richtungen geht: manche — und sie repräsentiren in den Provinzen, wo dieses Nahrungsmittel selten vorkommt, die Mehrzahl — sehen den Gährströmling mit Abscheu an, andere essen ihn ausserordentlich gern, wenn auch zugestanden werden muss, dass diese erst nach kürzerer oder längerer Uebung dazu gekommen sind.

Dass der ausgeprägte Charakter des Gährströmllings von einer chemischen Veränderung des Rohstoffes, des frischen Strömllings, herrührt, und dass Bakterien dabei ihr Spiel treiben, liegt offen zu Tage; von der Art aber dieser Veränderung weiss man bis heute nichts, wesshalb ich eine eingehendere Untersuchung darüber angestellt habe.

Vorläufig möchte ich summarisch constatiren, dass der Gährströmlling oft in reichlicher Menge eine grösse Anzahl verschiedener Verbindungen, sowohl Säuren, Basen wie auch mehr indifferente Stoffe, enthält, die im frischen Rohmaterial nicht vorhanden sind, welche also den Processen, die während der Bereitung stattfinden, ihre Entstehung verdanken.