

oder Grünkohl mit Kastanien, auch manche Rüben, ebenso Wirsing- und Weißkohl sind ständige Erscheinungen auf der Familientafel, die neben Reis, Graupen und Hülsenfrüchten an Werktagen, an Festtagen ihren Gemüsebedarf durch die trefflichen und immer preiswerter werdenden Konserven deckt. Teurer sind schon die Teltower Rübchen und Schwarzwurzeln, die jetzt seltener werden, preiswert kann auch der Blumenkohl und der Rosenkohl noch genannt werden, die beiden letzteren können auch für die Gesellschaftstafel verwandt werden, ebenso wie die feinsten Büchsengemüse: Kaisererbse, Haricots und Spargel. Sehr teuer sind die aus dem Auslande eintreffenden Gemüse. Junge Böhnchen kosten das halbe Kilo „nur“ ein und eine halbe Mark, ähnlich im Preise sind frische Champignons, junge Schoten, neue Gurken, Artischofen und dergleichen.

Frische Salate bieten sich uns allerdings für teuren Preis in grünem französischen Kopfsalat, in Garten- und Brunnenkresse, Kapünzchen, Endivien und Escaroll; für den einfachen Tisch beschränkt man sich auf Sellerie-, Kartoffel-, Rote Rüben- und Salzgurkensalat. Zum Nachtschaf hat man seinen Gästen Bleichsellerie, Rettige und Radieschen zu bieten.

Auf dem Obstmarkt beginnt der Apfel seine Herrschaft mit der Apfelsine zu teilen. Die letzteren kommen jetzt in allen Preisen auf den Markt, man kann die ersten süßen Messina-Apfelsinen und die ersten prachtvollen Murcia blut-Parmäne, Reinette, Pepping, Borsdorfer haben, dazu kommen amerikanische Reinetten, rote Baldwins und Greenings, französische graue Reinetten, Tiroler Obst und Pariser Riesenkalvilles. Auch verschiedene treffliche einheimische Winterbirnen wie Josephine von Mecheln, Oliver de Serres gibt es neben großen französischen Duchesses, die sehr teuer sind. An frischem Obst sind außerdem noch Mandarinen, Pampelmusen, Granatäpfel, Ananas und Bananen zu nicht allzu hohen Preisen zu haben. Wenn man daneben die beliebten Südfrüchte, Feigen, Datteln, Krachmandeln, Traubenrosinen, sowie kandierte Früchte und alle die feinen, reizvoll garnierten und verpackten Konfekte verschiedenster Art ordnet, so ist der Abschluß einer festlichen Tafel ein so reichlicher, daß man sich wie im Schlaraffenlande vorkommen kann.

Februar.

Von der Witterung des Februar hängt sehr viel für die Versorgung für die Küche ab, die ungemein ungünstig ist, wenn ein unbeständiges Wetter eintritt, das bald Kälte mit Ost- und Nordwinden, bald mildes Wetter mit West- und Südwinden bringt. Durch solches Wetter wird einesteils die Zufuhr aus der Ferne beschränkt, andererseits aber auch die Auswahl der heimischen Eßwaren sehr vermindert.

Für Wildbret scheidet der Hase jetzt völlig aus, mit dem Anfang des Monats endet sein Verkauf, der 14 Tage nach Schluß der Jagd verboten wird, und das als Ersatz angepriesene wilde Kaninchen wird von manchen Hausfrauen einmal — und meist nicht wieder — probiert. Alles deutsche Hochwild steigt im Februar sehr im Preise, es ist zwar ein schöner, aber auch sehr teurer Gesellschaftsbraten, auch das russische Rentier wird zumal bei wechselnder Witterung teurer und ist kaum in solchen Fällen bei dem langen Transport empfehlenswert.

Die Hausfrau hält sich besser im Februar an das Wildgeflügel, das gut und preiswert ist. Wie im Januar, ist auch im folgenden Monat das russische weiße Schneehuhn am billigsten, weit feiner aber als dieses nordische Moorschneehuhn ist das Alpenschneehuhn, das leider selten ist, wenn man es aber erreichen kann, zu den wohlschmeckendsten Braten gehört. Nicht feurer ist das Birkwild, am feinsten ist das Haselhuhn, wenn es sich nicht mit Fichtenknospen ernähren muß, sondern Körnernahrung findet. Birkwild, welches wirklich fein ist, darf niemals, wie man es so oft leider erlebt, ein bitteres Fleisch zeigen und deshalb ist der billigere Preis des russischen Birkwildes, das infolge der nordischen Kälte keine andere Nahrung als Fichtenknospen findet und durchweg mehr oder minder bitteres Fleisch zeigt, erklärlich, das heimische Birkwild ist viel teurer, aber auch den höheren Preis wert, da es keine Bitterkeit des Fleisches hat.

Eine seit einigen Jahren auf dem Markt erscheinende Neuheit sind die russischen Steppenhühner, die man auch bei uns anzufriedeln versucht, in einigen Gegenden mit Erfolg, wie es scheint. Ein sehr feinschmeckendes Wildgeflügel sind die prächtig-bunten Steinhühner, welche die Kalkfelsen der Höhenzüge Südeuropas bewohnen, und aus Bosnien und Dalmatien zu uns kommen. Aus Südfrankreich erhalten wir im Februar ebenso wie im Januar das französische Rothuhn, auch rotes Rebhuhn genannt, das etwas größer als unser heimisches Feldhuhn ist, von dem es sich durch hochrotbraune Brust unterscheidet, sein Fleisch ist von köstlichem Wohlgeschmack. Die Hauptrolle bei Familien- und Festessen spielt aber jedenfalls vom Wildgeflügel der Fasán, dessen Preis im Februar am höchsten zu sein pflegt, weil die Nachfrage nach ihm am regsten ist.

Das Mastgeflügel versorgt im Februar die Tafel am reichsten und der Puter steht obenan, er ist in diesem Monat völlig ausgewachsen und ist jetzt am fleischigsten. Die Größe der Puter kann sehr verschieden sein, in Deutschland und auch in Oesterreich-Ungarn zieht man kleine Truthahnrasen, dagegen in England und Amerika wahre Riesentiere. Vom praktischen Standpunkte aus, würde es besser sein, wenn auch wir in Deutschland die großen fleischreichen Tiere züchteten, denn die Aufzuchtarbeit ist dieselbe, der Ertrag aber weitaus größer, wir sollten in diesem Falle von den praktischen Engländern und Amerikanern — wie bei der Tauben- und von den Italienern — lernen. Diese Florentiner und Strassatauben haben die Größe eines Huhnes und viel Fleisch, ihr Geschmack jedoch ist ein eigenartiger, wohl infolge anderer Nahrung. Hamburger Küken und italienische Hähnen machen sich im Februar Konkurrenz, und das bereits im Januar eingeführte übrige Geflügel aus den verschiedenen Zuchtanstalten ist in gleicher Güte und Auswahl zu haben, aber meist zu sinkenden Preisen.

Vom Schlachtfleisch gilt für den Februar dasselbe, wie für den Januar.

An Fischen bringt der Februar noch reiche Auswahl, und die Schonzeit, die für einzelne Flußfische jetzt eintritt, hat nicht viel zu sagen, da sie nur für offene Gewässer gilt, nicht für Fischteiche, in denen man längst alle besseren Fische heranzieht, sodasß weder die Forelle der Bergbäche, noch irgend ein anderer jetzt Schonzeit genießende Fisch aus den Wasserläufen der Ebene fehlt. Auch Seefische sind in großer Mannigfaltigkeit vorhanden und besonders von der Nordsee reiche Auswahl da, während die Ostsee fast nur den billigen guten grünen Hering und große Scholle liefert. Im Februar kommt hin und wieder auch ein Seefisch ins Binnenland, der ein ganz ausgezeichnetes feines Fleisch besitzt, der Knurrhahn, der leider meist in zu kleinen Exemplaren gefangen wird, um völlig zur Geltung zu