

kommen. Außerordentliche Vorsicht muß man beim Vorrichten dieses Fisches, der eine scharfe Stachelbewaffnung besitzt, beachten, die nadelscharfen, langen und starken Stacheln der Flossen können leicht Verletzungen herbeiführen, die um so gefährlicher sind, als die Unreinlichkeiten, welche an den Stacheln haften, in die Wunde eindringen und schmerzhaftige Entzündungen, sogar Blutvergiftungen, herbeiführen können. Der Knurrhahn kann nur in kalter Witterung versandt werden. Die übrigen Seefische sind in gleicher Auswahl wie im vorigen Monat vorhanden.

Von England und Norwegen bringt uns der Februar feiste Hummern, vorzüglich sind auch noch die Austern und trefflich, wenngleich teuer der Kaviar.

Von frischen Gemüsen, die für die Gesellschaftstafel in Betracht kommen, bietet der Februar frischen italienischen Blumenkohl, der nicht teuer ist und Treibhausgemüse, das ausschließlich aus der Umgegend von Paris stammt. Dünnem buntspitzigen Spargel, der unter dem Namen: Argenteuill-Spargel in den Handel kommt, kann ein wirklicher Feinschmecker keinen Geschmack abgewinnen, er ist mit gutem Konservenspargel garnicht zu vergleichen. Junge Schnittbohnen, Karotten, Schoten liefert uns ebenfalls Frankreich und auch die ersten neuen Kartoffeln kommen aus Pariser Gärtnereien und aus Algier. Belgische und englische Treibhäuser liefern uns frische Gurken, außerdem gibt es noch frische Tomaten und frische Champignons. Für den Familientisch sind wir im Februar auf dieselben Gemüse beschränkt, wie im Januar.

Die Salate sind im Februar sowohl für die Gesellschaftstafeln, wie für den täglichen Tisch dieselben, wie im vorigen Monat, für den Nachtisch treten an Stelle der stark mitgenommenen französischen Radieschen jetzt die ersten heimischen, die weitaus besser sind. Als Rarität für den Nachtisch tauchen — natürlich zu sehr hohem Preis — vereinzelt Frühmelonen auf. Als feines Gesellschaftskompott gelten die ersten getriebenen Rhabarberstiele und die amerikanische Kirschpreißelbeere, Cranberry genannt; die letztere Frucht muß stets durchgestrichen werden, da die Schale völlig unverdaulich ist.

Von den frischen Früchten verschwinden Apfel und Birnen immer mehr, sie werden durch die Apfelsinen ersetzt, die ganz köstlich sind. Unter gleich großen Apfelsinen sind die schwersten Früchte immer die besten, weil sie am saftreichsten sind, am feinsten sind die Jaffa- und Murcia blutapfelsinen, die fast kernlos und von unerreichtem Aroma sind. Für die wenigen Leute, bei denen das Geld keine Hauptrolle, sondern eine Nebenrolle spielt, gibt es köstliche zartweiche reife Aprikosen und Pflaumen aus Algier, die ersten Reineclauden, prachtvolle Weintrauben aus belgischen, französischen und englischen Treibhäusern, Ananas, Bananen, Granatäpfel, Mangoes und Physalis. Aus grünen Pomeranzen und aus dem ersten Waldmeister von der Bergstraße oder aus dem Moseltal kann man endlich treffliche Bowlen brauen und mit einem Glas von ihnen dem Februar Valet sagen.



## März.

Für die Küche ist der März der ärmste Monat des Jahres, wenigstens in soweit, als es sich um Erzeugnisse der Gärtnerei und der Jagd handelt.

Bis zur Mitte des Monats kann man noch heimisches Reh-, Rot- und Damwild haben, wenngleich der Preis dafür ein sehr hoher ist; auch ist hin

und wieder, falls die Witterung es erlaubt, noch russisches *Re n t i e r* zu haben, aber nach dem 15. März ist völlige Schonzeit für alles jagdbare Getier. Ausgenommen sind allein die *F a s a n e n*, die aber um diese Zeit einen zähen und trockenen Braten liefern. Nur die *S c h n e p f e*, der Vogel mit dem Bleistiftschnabel, gibt dem Feinschmecker einen kleinen Ersatz für die Tafelfreuden, die er im März entbehren muß. Je nach der Witterung trifft die Schnepfe auf ihrem Durchzuge nach Norden Mitte oder Ende März in Deutschland ein, sie richtet sich aber nicht wie das Jägersprüchlein: *Oculi* — da kommen sie; *Œtare* — das sind die wahre; *Judica* — sind auch noch da; *Palmarum* — tralarum — fast glauben machen möchte nach den kirchlichen Festtagen, sondern lediglich nach dem Wetter. Fast gemeinsam mit der Schnepfe erscheint noch ein anderer Zugvogel in Massenzügen von Süden her, der *K i e b i t z*, der bei uns jedoch nicht geschossen wird, während ihn der Franzose der Schnepfe gleichstellt, so daß allein in Paris 15 000 Stück Kiebitze verzehrt werden. Auf die von uns geschätzten Kiebitzeier könnten wir sicher verzichten, wollten wir dem Vogel selbst nachstellen. Die ersten Kiebitzeier — vor dem ersten April, haben einen lächerlich hohen Preis, der schon bis zu sechs Mark in die Höhe getrieben wurde.

Da auch das *W i l d g e f l ü g e l* im März immer geringer wird und bei nur annähernd normaler Witterung die Zufuhren aus Rußland und Norwegen unmöglich werden, so heißt es für die Hausfrau, sich mit *M a s t g e f l ü g e l* und *S c h l a c h t f l e i s c h* zu behelfen und dieses in möglichst mannigfacher Zubereitung aufzutischen.

Neben dem Mastgeflügel aus einheimischen und fremden Zuchtanstalten: den *K ü c k e n*, *P o u l e t s*, *P o u l a r d e n*, *K a p a u n e n*, *H a m b u r g e r E n t e n* und *G ä n s e n*, *P u t e r n* und *P e r l h ü h n e r n* kommt das erste junge Geflügel aus den Bauernhöfen auf den Markt, das jedoch noch recht wenig Fleisch zeigt. Vom Schlachtfleisch steht das *H ä m m e l f l e i s c h* in der Küche in besonderer Gunst, eine „wildgemachte“ Hammelkeule tritt oft an die Stelle des fehlenden Wildbratens. Auch das *L a m m* bildet eine besonders gern gesehene Abwechslung und kann als ausgebackenes Lammfleisch mit jungem Frühlingsalat oder als Beigabe zu einem Sengemüse besonders empfohlen werden, ein derart zubereitetes Fleisch hat Ähnlichkeit im Geschmack mit den berühmten *B a c h h ä n d e l n*.

Eine große Rolle spielen im März die *F i s c h e*, die als *F a s t e n s p e i s e*, namentlich in katholischen Ländern, unentbehrlich sind. Die feinsten Tafelfische des März sind *L a c h s*, *F o r e l l e* und *S t e i n b u t t*, die aber alle drei sehr hoch im Preise stehen. In den meisten Fällen wird sich die Hausfrau an billigere Fluß- wie auch Seefische halten. Von Flußfischen bieten sich ihr die delikate *M a l r a u p e*, die noch lange nicht nach Verdienst gewürdigt wird, der *B a r s c h*, der *J a n d e r*, der *H e c h t*, auch noch guter *K a r p f e n*, sowie *K a r a u s c h e n* und endlich *S c h l e i e n*, die aber schon wieder bedeutend teurer sind. Von Seefischen sind *L e n g f i s c h*, *K o h l f i s c h*, *S e e h e c h t*, *R o c h e n*, *P e t e r m ä n n c h e n*, *S c h e l l f i s c h*, *W i t t l i n g*, *K a b e l j a u* und *G o l d b u t t e* am preiswertesten, teurer sind der *K l e i s t* und die *R o t z u n g e n*, die man sogar als *e c h t e S e e z u n g e n* zu entsprechenden — sehr hohen Preisen verkauft. Man hat übrigens ein absolut sicheres Merkmal zur Erkennung echter Seezungen; sie lassen sich mit einem Ruck bequem die Haut abziehen, während sich bei den unechten Seezungen, alias *R o t z u n g e n* und verwandten Plattfischen die Haut nur schwierig, nach und nach ablöst.

*H u m m e r n* und *L a n g u s t e n* sind von den *S c h a l t i e r e n* im März gut und preiswert zu haben. Die Hummern kommen aus England und Norwegen, die