

Languste aus Italien, diese beiden Riesenwettern des Krebses geben für die Festtafeln im März sehr beliebte Gerichte, bei denen ein Hauptgewicht auf hübsches Anrichten gelegt wird. Hochfein ist am Ausgang des Winters der Kaviar, weniger gut sind die Austern.

Nur wenig frische Gemüse bringt der März — wenn man von den ausländischen Erzeugnissen absteht, die man im ganzen Winter haben kann. Die Wintergemüse, besonders die Kohlarthen, fangen an, welk und unansehnlich zu werden und auch sehr ihren Wohlgeschmack einzubüßen, ganz verschwunden sind die Teltower Rüben, nur Blumenkohl, Schwarzwurzeln und Mohrrüben können noch als von gutem Geschmack gelten.

Die französische Gärtnerei und die italienische Einfuhr liefern bis Mitte März allein den Bedarf an Treibgemüsen, der für Gesellschaftstafeln oft unentbehrlich ist, unser deutsches Klima mit den im Vorfrühling denkbar ungünstigsten Verhältnissen vermag erst gegen Mitte März die ersten frischen Erzeugnisse hervorzubringen.

Zuerst erscheinen die ersten deutschen Radieschen, die zart und saftreich sind, die ersten deutschen Karotten von trefflichstem süßem Geschmack und der erste deutsche Kopfsalat, der sehr zart ist; wenn diese deutschen Gemüse kommen, sinkt sofort der Preis für die ausländische Ware, die ohnehin an Frische und Güte dann nicht konkurrieren kann. Gegen Ende März kommen aus den deutschen Gärtnereien die ersten Gurken, die besonders aus den Schaffgotschen Gemüsetreibereien in Oberschlesien hervorgehen und berühmt sind, die letzte Märzwoche bringt auch die ersten deutschen Schnittbohnen, während die italienischen jungen, frischen Schoten bisher ohne deutsche Konkurrenz geblieben sind.

Im freien kommen Ende März die ersten Frühlingskräuter; die ersten Rapunzen, Kresse und Schnittsalat, auch erscheinen Spinat und hin und wieder die ersten Triebe des Sauerampfers, und die Sprossen der stehengelassenen, ihrer Köpfe beraubten Kohlstünke geben ebenso wie der erste zarte Kümmelkohl und die ersten Hopfenkeimchen in manchen Gegenden ein beliebtes Gemüse.

Noch schlechter als im Februar steht es im März mit den frischen Früchten. Die heimischen Apfel- und Birnensorten sind fast verschwunden, die amerikanischen Äpfel treten vielfach an ihre Stelle, besonders beliebt sind die kalifornischen „Newton Peppings“. Ausgezeichnet sind im März die Apfelsinen, die in diesem Monat so preiswert sind, daß sie jedem zugänglich werden. Die aus fremden Zonen stammenden Luxusdelikatessfrüchte bleiben durchschnittlich dieselben wie im Februar.

Aber karg ist und bleibt der März für die Tafelfreuden.



April.

Der Ostermonat Karls des Großen hat der größeren Geselligkeit ein Ende gemacht, und die Hausfrau begrüßt mit Freude die nun nahende Ruhe- und Erholungszeit, zumal der Monat April für Tafelfreuden nur geringe Auswahl bietet.

Wild sowohl wie Wildgeflügel sind ungemein sparsam; das Wild steht durchweg im Schutze der Schonzeit und von Wildgeflügel sind die zum Abschuss

gestatteten Fasanenhähne trocken und mager, auch Hasel- und Birkenhuhn nicht empfehlenswert. Nur die Schnepfe vermag die Feinschmecker etwas zu trösten, aber sie dürfte wohl nur selten auf der bürgerlichen Tafel prangen, da ihr Preis für den Durchschnittsgeldbeutel ein viel zu hoher ist.

Vom zahmen Geflügel ist im April gute Auswahl vorhanden, Hühner, Poularden, Kapauen, Puterhähne und die ersten jungen Tauben bieten sich dar, und wer etwas Besonderes auf seiner Tafel sehen will, kann auch Enten und Gänse schon bekommen, die erst im neuen Jahre aus dem Ei geschlüpft sind, aber natürlich hoch im Preise stehen — und für viele zudem garnicht einmal sonderlich wohlschmeckend sind.

Vom Schlachtfleisch spielt das Lamm, der erste rohe Schinken und in Süddeutschland die junge Ziege in der Küche die Hauptrolle. Die gutgemästeten jungen Lämmer liefern einen unvergleichlich zarten Braten, der das fehlende Wildpret wohl ersetzen kann, zumal wenn man dem leicht etwas weichlich schmeckenden Fleisch einen Kräutergeschmack verleiht, wie dies in Frankreich üblich ist, wo man dem Lammbraten, wenn er fertig gebraten ist, gut mit allerhand feingewiegten Kräutern durchknetete Butter unter die Haut schiebt. Es bildet sich dann eine Sauce, die dem Fleisch einen würzigen Geschmack verleiht. — Die zarten rohen Schinken sind die richtige Beilage zum ersten frischen Frühlingsgemüse; die echten westfälischen Schinken sehen noch immer im Ruf der Vortrefflichkeit obenan, wenn auch nicht verschwiegen werden soll, daß Holsteiner und Mecklenburger Landschinken, allenfalls auch die Oldenburger Bauernschinken trefflich und empfehlenswert sein können. — Junger Ziegenbraten will sich in Norddeutschland nicht recht einbürgern, während er in Süddeutschland sehr beliebt ist und speziell in Osterreich, in eine Wildbeize gelegt und gebraten, oder stückweise im Fett ausgebacken zu grünem Frühlingssalat zu den begehrtesten Genüssen des Ostermonats gehört.

Die Fische sind in guter Auswahl vorhanden, für Flußfische bietet der April sogar meist eine große Fangergiebigkeit, so daß viele, mit Ausnahme des Lachs, sogar besonders preiswert sind; zu ihnen gehören der Aal, die Lachsforelle, die Schleien, die Quappen und der Blei. Auch die Seefische sind nach Beendigung der Fastenzeit wieder billiger, von ihnen kann man den Schellfisch, Kabeljau, Lengfisch, Steinbutt, die dem Steinbutt sehr ähnlichen, aber viel billigeren Kleiste, die Rotzunge (Seezungen sind jetzt sparsam), und den Wittling (Merlan) gut und preiswert kaufen. — Von Schalen- und Krustentieren sind die norwegischen Hummer gut und billig.

Der April bringt auch die ersten jungen Gemüse als sichtbares Zeichen des Erwachens der Natur. Die jungen Frühlingstriebe zur Gründonnerstagsuppe, welche in vielen Häusern niemals an diesem Tage fehlen darf, da ihr Genuß stete Gesundheit in dem Jahre verheißt, sind sehr billig zu erstehen, zumal man sie größtenteils bei Frühlingsspaziergängen selbst sammeln kann, auch der Spinat wird jetzt billiger. Löwenzahn, Cichorie und Hopfenkeimchen sind als Frühlingsgemüse nicht allzu teuer; von den Salaten kann man jungen Kopfsalat, Rapünzchen, Feldsalat und Kresse billig kaufen, während für die Abendtisch junge Radieschen, sowie Schnittlauch, den man unter frischen Weichkäse oder Rührei mischt, nicht teuer sind. — Billig ist auch der Blumenkohl, der in großen Mengen aus Italien eintrifft und solange empfehlenswert ist, wie kühle Witterung anhält, sodas die Rosen des Blumenkohls beim Versand nicht welken. Als Kennzeichen guten Blumenkohls ist eine rein weiße, flach gewölbte und fest