

geschlossene Rose mit straffen, bläulich grünen Blättern zu betrachten, gelbliche Farbe der letzteren zeigt, daß der Kohl schon länger geschnitten ist. — Aus den Frühbeeten kommen im April auch schon junge Karotten und Kohlrabi auf den Markt, die nach der Mitte des Monats anfangen, billiger zu werden, während junge Schoten und Treibhausgurken hoch im Preise bleiben und auch der erste Spargel, der meist in der letzten Aprilwoche erscheint, noch eine unerschwingliche Delikatesse bleibt.

An einheimischen Früchten herrscht völliger Mangel; von fremden Früchten sind am billigsten: Apfelsinen, Ananas und Bananen, alle anderen Früchte wie: Kafys, Mangoes, Märzerdbeeren, Kirschen aus Algier, Pflaumen vom Cap der guten Hoffnung, Reineclauden aus Nizza, Aprikosen und Pfirsiche sind meist unerschwinglich, dagegen kam man den ersten Rhabarber, der das erste frische Kompott gibt, nicht teuer nennen.

Zu vergessen ist für den April vor allem nicht das frische Ei, das niemals so trefflich schmeckt, wie im Frühling, wo ihm die veränderte Nahrung der Hühner einen besonderen Wohlgeschmack verleiht. Außer dem Hühnerei bringt der April noch Enten-, Gänse-, Puter-, Perlhuhn-, Kiebitz- und Möven-eier. Die Enteneier sind für Mehl- und Eierspeisen sehr beliebt; fein im Geschmack, aber weniger bekannt ist das Gänseei, ausgezeichnet mundet das hübsche geprenkelte Puterei. Dem immer teurer werdenden Kiebitzei macht das viel begehrte kleine bräunliche Perlhühnei Konkurrenz, während dies dem doch recht herbe schmeckenden Mövenei, das gegen Ende April erscheint, nicht recht gelingen will.



Mai.

Der wunderschöne Monat Mai ist nicht nur für die Verliebten ein Wonnemonat, sondern auch den Feinschmeckern ist er hold, bringt er ihnen doch nach mehreren mit Tafelgenüssen kargenden Monaten wieder für ihre verwöhnten Zungen allerlei Gutes. Aber auch die Hausfrauen, welche das Leben nicht mehr mit ganz verliebten Blicken betrachten, dabei jedoch ebensowenig den Feinschmeckerstandpunkt einnehmen, heißen den Mai freudig willkommen, denn mit seinem Erscheinen verliert die Frage: „Was sollen wir kochen?“ viel von den Schrecken der vergangenen Monate.

Das Küchenzeichen für den Monat Mai ist das junge Gemüse und darunter vor allem der Spargel. Der Spargel ist für Deutschland noch ein junges Gemüse, das zwar seit ungefähr vierhundert Jahren angebaut wird, aber als in allen Volkscreisen beliebtes und geschätztes Gemüse erst seit dreißig bis vierzig Jahren bekannt geworden ist, während sowohl die alten Ägypter wie auch die Römer ihn kannten; nennt doch Plinius, der römische Schriftsteller den Spargel die zuträglichste Speise für den Magen. Eigenartig ist in Deutschland der verschiedene gastronomische Standpunkt Nord- und Süddeutschlands, in Norddeutschland wird der junge Trieb gestochen, ehe er sich über die Oberfläche des Bodens erhebt, in Süddeutschland läßt man ihn dagegen einige Zentimeter aus dem Boden sprossen, ehe man ihn sticht. Der Geschmack und das Aussehen der beiden Spargel ist demnach sehr verschieden, der nordische Spargel ist zart und mild von weißer Farbe, der süddeutsche dagegen

hat neben dem eigentlichen Spargelaroma eine deutliche Bitterkeit und ein grünes oder rotgrünes Aussehen. Der Spargel kann auf die mannigfaltigste Weise zubereitet und verwendet werden.

Neben dem Spargel kommen noch andere junge Gemüse auf den Markt, die *O b e r r ü b e*, meist unter dem Namen *K o h l r a b i* bekannt, stellt sich ein und ist von Mitte des Monats an nicht mehr unerschwinglich im Preise. Eine echte Maigabe ist auch die *K a r o t t e*, welche ebenfalls gegen Ende des Monats preiswert wird, Feinschmecker stellen die echten mußförmig gestalteten Karotten ihres viel zarteren Geschmacks wegen weit über die schlanke, rübenförmige *M o h r r ü b e* oder *M ö h r e*; gewöhnliche Sterbliche werden einen so großen Unterschied nicht finden und eine junge süße Mohrrübe nicht verachten. Der im April billige *B l u m e n k o h l* ist jetzt teuer, da er der Wärme wegen den Transport von Italien nicht mehr verträgt und der aus deutschen Treibereien angebrachte Blumenkohl sehr teuer ist. Ein fragwürdiger Genuß bleiben im Mai die jungen *B o h n e n* und *S c h o t e n*, die ebenfalls aus Italien kommen und meist weiß oder gelblich hier anlangen, ein verständiger Mensch wird sich lieber noch kurze Zeit gedulden, er kann etwas später im Jahr ja noch vollauf in Schoten und Bohnen schwelgen. Teuer sind auch noch die frischen *G u r k e n*, billig ist dagegen *S p i n a t*, *S a u e r a m p f e r*, *K o p f s a l a t*, *R a p ü n z c h e n*, *K r e s s e* und *F e l d s a l a t*, sowie die *R a d i e s c h e n*. Hin und wieder kommen die ersten jungen *M o r c h e l n* schon im Mai, bei ganz günstiger Witterung sogar auch *S t e i n p i l z e*.

Außer dem *R h a b a r b e r*, der jetzt am besten und billigsten ist und nicht nur zu Kompott, sondern auch zu Suppen, Grützen und süßen Speisen benutzt werden sollte, bringt der Obstmarkt nur die unreife Stachelbeere zu solchen Preisen und in solchen Mengen zum Verkauf, daß sie für jedermann zugänglich sind. Wer viel Geld hat, kann auch schon *K i r s c h e n*, die erst aus Krain und Italien, dann aus Süddeutschland kommen, kaufen, einen großen Genuß bieten sie nicht. Aus dem südöstlichen Ungarn kommen dazu *A p r i k o s e n*, aus *N i z z a* *R e i n e c l a u d e n*, deutsche Gewächshäuser bieten *P f i r s i c h e*, die aber 4 Mark und mehr das Stück kosten, auch *E r d b e e r e n* zu 4 bis 6 Mark das halbe Kilo kommen auf den Markt. Aus Australien werden neuerdings köstliche *A p f e l* eingeführt, die verhältnismäßig billig sind, auch *U n a n a s* ist preiswert, die *A p f e l s i n e n* sind noch gut, zu hohem Preis sind *W e i n t r a u b e n* zu haben.

Die Freude der Feinschmecker im Mai trübt am meisten die schlechte Beschaffenheit der *K a r t o f f e l*, die täglich fader im Geschmack wird und der auch die verschiedensten Auffrischungsmittel einen guten Wohlgeschmack nicht wieder zu geben vermögen, man tut daher gut, sie in möglichst verschiedener Zubereitung aufzutischen und ihre Verwendung als Salzkartoffel tunlichst zu vermeiden. Zu feinen Braten oder Gemüse sollte man jedoch die Ausgabe für neue *M a l t a k a r t o f f e l n*, wenn es irgend angeht, nicht scheuen, deren Durchschnittspreis zwischen 6 und 10 Pfennigen für das halbe Kilo schwankt.

Der Mai ist der Monat des jungen Geflügels, das weiß selbst die jüngste Hausfrau. Das junge Huhn ist unstreitig eine Delikatesse, nur muß es richtig bereitet werden, am besten ist es in siedendem Buttereschmalz gebacken, aller Fleischsaft wird ihm hierdurch erhalten. Aber auch in steigender, recht reichlicher Butter gebraten kann es trefflich sein, wenn man es nicht versäumt, ihm ein Speckhemdchen außen anzuziehen und in die Bauchhöhle ihm ein Stückchen Butter extra zu stecken, tut man dies nicht, trocknet das zarte Fleisch beim Braten sehr aus. Neben dem