

jungen Huhn spielen j u n g e T a u b e n eine große Rolle in der Küche; die Tauben, welche Grimod de la Reyniere das Chamäleon der Küche nennt, weil ihre Zubereitung eine so außerordentlich mannigfaltige ist. In Deutschland trifft diese Bezeichnung kaum zu, wir braten, dämpfen und kochen die Tauben, bereiten hin und wieder auch ein Ragout von ihnen, aber weitere Verwendungen sind selten.

Von Wildgeflügel ist im Mai kaum die Rede, nachdem der Anfang dieses Monats noch die letzten Schnepfen gebracht hat, auch an Wild ist außer dem Rehbock, dessen Schonzeit am 1. Mai vorüber ist und der dann reichlich geschossen wird, nichts auf dem Markt.

Der Fischmarkt dagegen bietet im Mai einige besondere Sorten; ganz vorzüglich sind die Schleien, deren kleine, junge Fische als „Schleiforellen“ der Bachforelle Konkurrenz machen. Auch die Makrele, die frisch sowohl als geräuchert (in letzterem Zustande erhält man sie nur im Mai) hoch geschätzt ist, verdient im Mai besondere Beachtung. — An den Nordseeküsten wird der Maifisch, auch Ulse genannt, ein heringsartiger Fisch, im Mai angebracht und frisch oder geräuchert verkauft, das Fleisch ist wohlschmeckend, aber wenig haltbar, versenden läßt sich dieser zarte Fisch ebensowenig wie der im Mai ganz vorzügliche Knurrhahn — in den Hotels Rouget genannt. Trefflich ist ebenfalls die dem Karpfen verwandte Karausche, welche, in Maibutter gebraten, als Delikatesse gilt. — Von den Krustentieren sind Hummer und Krebs gut, der letztere am besten jedoch erst in den folgenden Monaten. Auch die Ostsee- und Nordseegarnelen, von denen die ersteren nach dem Abkochen rot, die letzteren gelbgrau mit ganz schwach rötlichem Schein sind, mögen nicht unerwähnt bleiben, sie werden von Feinschmeckern sehr geschätzt; in den Nordseestädten bilden die Granaat, wie man sie dort nennt, in dieser Zeit den ständigen Bestandteil der Abendmahlzeit, dort bereitet man von ihnen auch Salate, Mayomaisen und kleine pikante Gerichte.

Zwei Genüsse aber bietet der Mai noch, welche wir nicht vergessen dürfen, wollen wir seinen Verdiensten um Junge und Magen des Menschen ganz gerecht werden, die köstlichste aller Butter, die Maibutter, welche, da Gras und Kraut jetzt in Blüte steht, ein unvergleichliches Aroma neben einer lichtgelben Farbe zeigt. Im grünenden Wald aber sammeln wir im Mai das herrlichste aller Würzkräuter, den Waldmeister, aus dem wir den köstlichen Maitrauk bereiten. Mit diesem wollen wir den herrlichen Wonnemond, den Mai, leben lassen!



Junii.

Es ist eine weise Einrichtung der Natur, daß im heißen Sommer, da die leichteren Nahrungsmittel dem menschlichen Organismus mehr zusagen als die kräftigeren, gerade diese ersteren in Hülle und Fülle vorhanden sind. Begnügen wir uns also mit dem, was die Natur in jeder Jahreszeit hervorbringt, so werden sich Geschmack und Gesundheit gleichermaßen wohl dabei befinden.

Schon etwas reichlicher als im Mai hat im Juni Mutter Natur den Tisch mit Wild bestellt, immerhin aber steht es recht hoch im Preise, zumal es bei der warmen Jahreszeit rascherem Verderben ausgesetzt ist. Für den täglichen Tisch kommt vom Wild des Juni, welcher Rehbock, Hirsch und Schwarzwild liefert, nur der Hirsch in Betracht, der in wildreichen Gegenden vielfach nur den Preis guten Rindfleisches hat, nach wissenschaftlichen Untersuchungen aber erheblich

nährhafter und auch verdaulicher als dieses ist. Es lohnt sich für die sparsame Hausfrau vor allen Dingen der Einkauf billiger Fleischstücke des Hirsches, die einesteils zu guten Alltagsgerichten verwandt werden, andererseits zur Herstellung kräftiger Suppen dienen, die, wenn man starke Würzung vermeidet, die beste Stärkungsfähigkeit für Schwache und Kranke geben.

Wildgeflügel fehlt auf dem Markt, von zahmem Geflügel hat das junge Hähnchen, das für den Geflügelhof eine Quelle ewiger Unruhe ist und sein junges Leben darum früh lassen muß, jetzt seine Glanzzeit. Am jungem Geflügel den Saft zu bewahren gilt das Ausbacken in Fett, wie es in Osterreich üblich, mit Recht als das beste Verfahren, trotzdem bürgert es sich in Norddeutschland nicht ein, jedenfalls sollte man den Tierchen aber, wenn man sie brät, wenigstens eine fettreiche Umhüllung geben. Besser als das Umbinden mit Speckscheiben, das meist üblich, ist übrigens ein Hemdchen aus mit bestem Olivenöl getränktem Papier, das man in Frankreich den Hähnchen anzieht und erst 10 Minuten vor dem Anrichten entfernt, damit die Haut leicht bräunt. Junge Hähnchen soll man stets braten, niemals dünsten, oder gar kochen, da man in diesem Fall nur kraftlose Gerichte erhält, Abwechslung kann man auch beim Braten erreichen. Neben den Hähnchen gibt es junge Tauben, die im Verein mit jungen Schoten ein wahres Junifeinschmeckergericht geben; auch junge Gänse und die ersten Enten des Geflügelhofes — nicht mit denen der Mastanstalten zu verwechseln — kommen auf den Markt, die ersteren sind bei manchen Feinschmeckern unbeliebt, während von anderen behauptet wird, daß die Gans jetzt ein besonders saftiges Fleisch von eigenartigem Wohlgeschmack hat.

Was das Schlachtfleisch anbetrifft, so ist, weil die Stallfütterung jetzt allgemein der Weide Platz gemacht hat, das Fleisch würziger und kräftiger, besonders beim Hammelfleisch ist dies bemerkbar, während das Kalbfleisch fester und nährhafter ist; dagegen ist das Rindfleisch, das zwar durchweg das ganze Jahr gut ist, noch lange nicht so vortrefflich wie im Herbst.

Für Fische, speziell für Seefische, ist der Juni nicht günstig, da ein heißer Juni ihrem Versand nach dem Binnenlande oft erhebliche Schwierigkeiten entgegensetzt. Am besten vertragen der Kabeljau und der früher fast unbekannte und wegen seines wenig verlockenden Aussehens kaum genossene Rochen das Verschicken. Ihre Glanzzeit haben im Juni die Matjesheringe, die mit neuen Kartoffeln, die in großen Mengen aus dem Süden kommen und kaum merklich teurer sind als hiesige alte Kartoffeln, und mit frischer Butter eine der beliebtesten Abendspeisen bilden. Gegen Ende Juni kommen auch die ersten Dollheringe auf den Markt.

Außerdem beherrscht im Juni der Krebs das Interesse des Feinschmeckers. Der Krebs kommt als selbständiges Gericht für die bürgerliche Küche kaum mehr in Betracht, da sein Preis zu hoch ist und dieser rote Reaktionär mit Recht als Delikatesse bezeichnet werden muß. Dagegen gibt es eine Anzahl Gerichte, — ich erinnere nur an das weltbekannte Leipziger Allerlei — die nur ein bescheidenes Quantum Krebse verlangen, daß sie dann auch auf der Tafel des Mittelstandes erscheinen können. Die Güte des Krebses, die seinen Wohlgeschmack bedingt, zeigt sich am deutlichsten beim Kochen, der wirkliche Edelkrebse färbt sich auf beiden Seiten dabei intensiv rot, der minderwerte Steinkrebs, der sehr häufig vorkommt, wird dagegen nur auf der Oberseite rot.

Die Süßwasserfische sind in ähnlicher Auswahl und Beschaffenheit wie im Mai auf dem Markt.

Wohlgemeint erscheint der Juni den Vegetariern, die er mit allerlei guten Gaben überschüttet. Die ersten zehn Tage des Juni schwelgt Groß und Klein noch in Spargel, der dann aber sparsam wird und nach dem Johannistage für dieses Jahr am Ende seines ruhmreichen Daseins angelangt ist. Dann versucht der heimische Blumenkohl, — meistens der frühe Erfurter Zwergblumenkohl mit kleinen Rosen, aber ungemein zartem Geschmack — an seine Stelle zu treten, er ist anfänglich jedoch als selbständiges Gemüse zu teuer und wird in Verbindung mit jungen Karotten, die im Juni am schönsten sind, oder als Suppeneinlage aufgetischt. Am Ende des Monats verschwinden die Karotten und machen der größeren Mohrrübe Platz, die billiger und ausgiebiger, aber nicht so fein im Geschmack ist. Unzertrennlich von der Möhre ist die Schote, die im Anfang Juni allerdings noch sehr teuer ist, da die Zufuhr aus heimischen Gärtnereien noch knapp ist, die aus Italien aber völlig aufgehört hat, dagegen Ende des Monats billig wird. Die jungen Schnittbohnen zeigen jedoch bis fast zuletzt noch Delikatessepreise, sie kommen für die bürgerliche Küche nicht in Betracht.

Reichlich und deshalb billig sind die Oberrüben oder Kohlrabi, die Maïrübene, die ihren Namen eigentlich mit Unrecht trägt, da sie im Anfang Juni erst in genügender Menge auf den Markt gebracht wird und dann erst in Betracht kommt, und endlich in Süddeutschland der Mangold, dessen Grün ein spinatähnliches, dessen Stengel aber ein spargelähnliches Gemüse gibt. Bei den Kohlrabi gelten vielfach die blauen für zarter als die weißen Kohlrabi; Hausfrauen, die diese Regel stets für zutreffend erachten, werden oft enttäuscht sein, denn beide Sorten können zart, können aber auch hart sein, da hierfür Sorte und Boden ausschlaggebend sind. Von den glattschaligen großen hellgrünen Kohlrabi pflegen die Knollen erst bei gewisser Größe die richtige Zartheit zu erlangen, während blaue Kohlrabi, besonders wenn sie klein sind, zart sind. Nur kurze Zeit und zwar vom Ende Juni bis Ende Juli bereitet ein Gemüse Genuß, das man nur in einigen Gegenden Deutschlands und Frankreichs schätzt, während es sonst entweder unbekannt ist oder sogar als „unfein“ gilt. Es sind dies die jungen Puffbohnen, die auch Dicke- oder Saubohnen genannt werden und in Frankreich feves de marais heißen und dort ganz anders zubereitet werden wie bei uns.

Von den Salaten ist der Kopfsalat sehr schön und auch preiswert, trotzdem er noch immer aus Gewächshäusern stammt, seine Innenblätter sind jetzt völlig ausgebildet und sehr zart. Man muß beim Einkauf des Junikopfsalates auf die Festigkeit der Köpfe achten, ohne die Größe der äußeren Blattrosette zu berücksichtigen, auch muß man stets flache Köpfe kaufen, da die Aufwölbung der Mitte des Salatkopfes auf beginnende Neigung zum Schießen hindeutet.

Billig werden auch die Gurken im Juni, die wenigstens als Salat jetzt auch für die bürgerliche Küche in Betracht kommen, als Gemüse aber erst im folgenden Monat gut sind. Auch Lattich ist reichlich vorhanden, der bei uns nur als angenehmer Salat gilt, in Frankreich aber als Gemüse und zur Garnitur gedämpfter Fleischspeisen bereitet wird. Weniger als Salat denn als pikante Zugabe bringt uns der Juni Rettige und Radieschen. Die Rettige, die unter dem falschen Namen Mairettig auf den Markt kommen, sind saftig und angenehm scharf, ohne jedoch wie später im Jahre, beißend zu sein, während man beim Einkauf von