

Radieschen in diesem Monat schon vorsichtiger sein muß, da sie oft schon pelzig sind und dann ihren Geschmack völlig verloren haben. Rote Radieschen sind des feineren Geschmackes wegen den weißen immer vorzuziehen, wobei man bei den verschiedenen roten Radieschenforten wieder die langen vor den runden unbedenklich bei vorkommender Wahl bevorzugen wird, denn diese sind stets viel feiner im Geschmack, zarter und weniger scharf als runde.

W ü r z f r ä u t e r verschiedenster Art bringt der Juni, die für Salate, pikante Saucen und allerhand Fischgerichte wertvoll sind, für den Wintervorrat kann man diese jedoch erst im Juli sammeln, sodaß ihre nähere Betrachtung auch besser bis dahin verschoben wird.

Von den Pilzen kommen die ersten Steinpilze und die gelben Pfifferlinge, in manchen Gegenden auch die Semmelpilze, die aber weichlich schmecken, auf den Markt, sie erscheinen jetzt aber nur sparsam, ihre Hauptzeit ist im Hochsommer.

Größer wird im Juni die Auswahl von frischen Früchten. Die für diesen Monat wertvollste Kompottfrucht ist die unreife Stachelbeere, welche für den Rhabarber, dessen Glanzzeit vorüber ist, eintritt. Sie wird von allen Hausfrauen geschätzt, gibt sie doch außer dem Kompott auch wohlischmeckende süße Speisen. Die unreife Stachelbeere ist auch die erste Frucht, welche der Hausfrau Gelegenheit gibt, die Kunst des Einmachens auszuüben. Neben der Stachelbeere erscheint gegen Mitte des Monats auch die Kirsche in reichlicher Menge, sodaß die Preise soweit sinken, daß statt an Stelle des Stachelbeerkompottes, welches Ende Juni verschwindet, das Kirschenkompott tritt. Auch die ersten Erdbeeren, und wenn das Wetter trocken und warm wird, die ersten Blau- oder Heidelbeeren treten auf, sind aber noch teuer, während die Gewächshaus-Apfrikosen, Pfirsiche und Trauben naturgemäß nur für reiche Geldbörsen sind, am teuersten aber dürften im Juni die aus Bozen kommenden ersten Magdalena-birnen sein. Langsam verschwinden im Juni dagegen die Apfelsinen, die jetzt trocken und saftlos sind.



## Juli.

Der verwöhnte Feinschmecker sieht den Juli ohne jegliches besonderes Wohlgefallen herankommen und freut sich bei seiner Ankunft höchstens auf die letzten Monatstage, denen dann der August folgt, welcher dem Wohlleben, wie es der Gourmand liebt, weit mehr Genüsse beschert als der Juli. Anders denkt die Hausfrau und auch ein vernünftiger Hausherr, die dankbar mit den Gaben des Juli zufrieden sind und sie mit Verstand genießen.

Wild und Wildgeflügel, beides für den Feinschmecker die charakteristischsten Merkzeichen eines „guten“ oder „mäßigen“ Monats für Tafelfreuden, ist im Juli nur karg vorhanden. Von Wildgeflügel ist nur die Wachtel als Leckerbissen für verwöhnte Zungen zu bezeichnen, welche sich auf den Weizenfeldern und in den Weinbergen Mitteleuropas die erforderliche Körperfülle geholt und Schlinge, Netz und Flinte vom Juli an zum Opfer fällt, am besten aber in den folgenden Monaten wird. Das Fleisch der Wachtel ist zart und schmackhaft, aber so fett, daß es leicht Übersättigung hervorruft. Auch müssen die Wachteln so frisch wie möglich verzehrt

werden, und sollen nach dem Urtheil berühmter Küchenschriftsteller, wie z. B. Brillat-Savarins nur als Spießbraten bereitet werden, denn, sagt dieser: nur eine großartige Unwissenheit kann die Wachtel anders als gebraten auf den Tisch bringen, da ihr Aroma verfliegt und verschwindet, wenn man diesen Vogel mit einer Flüssigkeit in Berührung bringt. Für den bürgerlichen Tisch kommen Wachteln übrigens des hohen Preises wegen nicht in Betracht. — Vom Wildpret wird im Juli nur der Rehbock gepürscht, das Wildfleisch ist daher für diesen Monat sehr teuer.

Besser sieht es mit dem zahmen Geflügel aus, mit dem uns der Juli gut versorgt, wenn er auch gerade nichts Besonderes bietet. Junge Hausmütter können wehklagend von der Falschheit der Verkäufer und der häuerlichen Schlaueit ein Lied singen, die sie vor allem bei den fetten Suppenhühnern kennen lernen, als welche die überflüssigen Bruthennen nach kurzer Pflege oft verkauft werden. Und diese Tiere werden niemals weich und zart und haben auch keinen Wohlgeschmack. Gut sind im Juli Enten und junge Gänse, auch Tauben sind in reicher Fülle vorhanden; die letzten sollten im Juli zu allerhand wohlschmeckenden Gerichten ausgenutzt werden, da sie jetzt am fleischigsten und wohlschmeckendsten sind.

Vom Schlachtfleisch ist ebenso wie im vorigen Monat das Kalbfleisch vorzüglich, und auch das Rindfleisch trefflich.

Mit den Fischen steht es im Juli nicht allzu günstig, sie sind im Kleinhandel recht knapp und besser aus den Eiskellern und Eiskäsen der Großhandlungen zu beziehen. Seefische werden in dieser Zeit von den Nordseehäfen direkt auf Eis ins Binnenland gesandt, nur bei sehr heißer Witterung ist ein Bezug nicht zu empfehlen, da die Eispackung dann bei weiterem Transport zu früh vergehen könnte.

Am besten sind von den Seefischen in diesem Monat der billige Seehecht und der Kohlfisch, die in großen Mengen in den Sommermonaten gefangen werden und sich für den einfachen Tisch gut und wohlschmeckend bereiten lassen, wie ein Versuch allen Hausfrauen beweisen dürfte. Gut ist auch die Scholle oder der Goldbutt, der dem Steinbutt ähnliche, aber viel billigere Kleist und der Steinbutt selbst. Seezungen gibt es dagegen wenig, reichlich sind aber Rotzungen vorhanden, welche billig sind und ebenso wie Seezungen bereitet werden, von denen aber verwöhnte Feinschmecker sie selbst bei trefflicher Zubereitung wohl zu unterscheiden vermögen.

Der Juli ist die Hauptzeit für Aale, die trefflich sind und jetzt zu der beliebten Aalsuppe gern verwandt werden, zumal auch die dazu gehörigen neumerlei verschiedenen Kräuter augenblicklich ohne Schwierigkeit zu beschaffen sind. Trefflich sind außerdem die Forelle, die Lachsforelle und die Schmerlen, die besonders im Harz als Delikatesse beliebt sind.

Hochfein sind im Juli die Krebse und sehr gut auch die Hummern, beide Krustentiere spielen eine Hauptrolle auf dem Küchensettel des Feinschmeckers.

Einen großen Reichthum an Gemüse, Salaten, Pilzen und Früchten bringt der Juli.

Von den Gemüse können wir nur kurz alle Sorten erwähnen. Fast am billigsten sind jetzt die Werrüben oder Kohlrabi, deren glattschalige Sorten den rauhschaligen vorzuziehen sind. Man sollte übrigens nicht, wie es meist geschieht, die Kohlrabi vor dem Kochen zerschneiden, sondern dies erst nach dem Kochen tun, das Gemüse bleibt dann saftiger, und man kann holzige Stellen leichter

entfernen. Die Zubereitung der Kohlrabi kann viel mannigfaltiger sein, als gewöhnlich angenommen wird. Ebenso reichlich wie Kohlrabi sind Schoten und Mohrrüben, spärlich im Anfang des Monats noch die Schnittbohnen, die erst Mitte Juli reichlicher werden, zu dieser Zeit tauchen auch die gelbschaligen Wachsböhen auf, die vom Feinschmecker besonders gewürdigt werden.

Nach und nach kommen im Juli auch die neuen Kohlsorten auf den Markt, der Blumenkohl wird schön und billig, der erste Wirsingkohl, Spitzkohl, oft auch wunderbarerweise Maikraut genannt, taucht auf, hat aber noch sehr lockere, lose Köpfe, ist aber von trefflichem Geschmack, und hin und wieder gibt es auch schon die ersten Weißkrautsorten, auf die wir aber noch gern verzichten, sehen wir sie doch noch viele Monate auf unserem Küchensettel prangen. Vor allem spielen die Gurken eine Hauptrolle, doch benutzt man sie in diesem Monate meist nur zu Salat und Gemüse, das Einlegen und Einmachen der Gurken in verschiedener Weise geschieht erst im August. Mitte Juli werden die Maltafartoffeln, die bis dahin siegreich das Feld behaupteten, verdrängt, und die ersten Frühforten unserer heimischen Kartoffeln kommen auf den Markt. Eine Delikatesse sind diese Frühkartoffeln, die leicht noch etwas wässerig sind, nur, wenn man sie mit möglichst wenig Wasser bedeckt, unter starkem Zusatz von Kümmel und Petersilie kocht, recht trocken abgießt und dann mit etwas Butter durchschwenkt.

Von den Salaten ist der Kopfsalat jetzt in vielen Häusern ein tägliches Zubehör der Mahlzeit, im Juli muß man die festesten Köpfe aussuchen, welche den zartesten Salat geben, außerdem sind alle gelbblättrigen Sorten den grünblättrigen vorzuziehen, ferner ist trefflich noch der rotgefleckte Kopfsalat, der dieser Flecken wegen den Namen Forellensalat erhalten hat. Weitere grüne Salate gibt der Juli nicht, was sonst an Salaten auf die Tafel kommt, wird aus Gemüsen bereitet.

Für die Küche erhalten im Juli auch viele Würzkräuter ihren Wert, die teils frisch jetzt zur Würzung von Gerichten verbraucht, teils für spätere Wintermonate gesammelt und konserviert werden. Alle Würzkräuter soll man unmittelbar vor der Blüte verwenden, da sie dann am duftigsten sind, nach dem Abblühen aber an Wert verlieren. Entweder trocknet man die Kräuter — besonders kommen Estragon, Pimpinelle, Portulak, Majoran und Pfefferkaut in Betracht — oder man hebt sie in Öl auf, konserviert sie mit Salz oder bereitet einen Kräutereffig von ihnen.

Mit dem Juli beginnt der Wald über uns das Füllhorn seines Pilzreichtums auszuschütten. Der gelbe Eierpilz, auch Pfifferling genannt, ist wohl der am meisten angebrachte und auch billigste Pilz; reichlich vorhanden ist auch der Steinpilz, gegen Ende des Monats kommen Champignon und Reizker, letztere aber nur in manchen Gegenden Deutschlands auf den Markt.

Groß ist im Juli der Beerenreichtum des Waldes, er beschert uns Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren. Die köstlichste Frucht ist die Walderdbeere, deren Aroma von keiner Gartenerdbeere erreicht wird, aromatischer als die Gartenfrucht ist auch die Waldhimbeere, obgleich sie kleiner und etwas weniger süß ist. Wer daher zum Einmachen, besonders zur Fruchtsaftbereitung sich Waldfrüchte sammeln oder verschaffen kann, der wird einen ganz außerordentlich aromatischen Saft erhalten.

In großen Massen kommen die Blaubeeren, die bald Heidelbeere, Bickbeere, Waldbeere, Schwarzbeere und in der Mark gar Besinge heißt, auf den Markt. Trotz der schrecklichen Farbe, die sie allen Teilen