



Die Tafelfreuden im Kreislauf des Jahres.

Januar.

Das Aufwärtssteigen der Sonnenscheibe, die dem neuen Jahr mehr Licht spenden und erstarrtes Leben wieder lösen soll, begrüßen wir durch den Jubelruf der Jahreswende „Prosit Neujahr“. Zwar merken wir vorerst nur wenig von dem Längerwerden der Tage und wir können nach den durchgefeierten Nächten recht in den Tag hineinschlafen, bevor wir durch einen Lichtschein geweckt werden. Der erste Monat des neuen Jahres ist der Höhepunkt aller gefelligen Vergnügungen, an die Küche stellt er viele Anforderungen, aber er liefert ihr leider nur wenig Neues und dieses Wenige nur auf dem Gebiete der Delikatessen zu hohen Preisen.

Der Wildmarkt bietet noch die größte Auswahl, aber auch er bringt schon die erste Einschränkung, da im letzten Drittel des Januars der Schluß der Hasenjagd meist erfolgt: Aber der Hase hat ohnehin seine Glanzzeit hinter sich, er bietet im Januar bei weitem nicht mehr den Genuß wie in den vorausgehenden Monaten. Als Ersatz wird vielfach das wilde Kaninchen angepriesen, aber es ist nur ein mäßiger Ersatz, sein weißliches Fleisch erinnert recht wenig in Farbe wie in Geschmack an einen guten Hasen.

Hirsch und Wildschwein geben dagegen im Januar vortreffliche Braten, man muß nur sicher sein, sie aus Forsten zu erhalten, wo sie gehegt und gepflegt werden, wo dies nicht der Fall ist und die armen Tiere oft wenig Futter finden, ist ihr Fleisch recht fettarm und trocken. Zu Hirsch- und Wildschweinsbraten ist die Cumberlandsaucen in der feinen Küche eine ebenso feine wie besonders passende Beigabe. Von Rehwild gibt es nur Rehböcke. In großen Mengen und daher zu billigen Preisen kommt aus Rußlands nördlichen Gebieten das Rentier, das hirschähnliches, wohlschmeckendes Fleisch hat. Es ist jedoch fetter und dieses Fett hat eine talgähnliche Beschaffenheit, sodaß es ungemein leicht erstarrt; ebenso wie Hammelfleisch verlangt Rentier deshalb beim Braten besonders gut erwärmte Teller.

Auch Wildgeflügel ist reichlich vorhanden und auch bei diesem ist es Rußland, das uns einen sehr großen Teil spendet. Am billigsten sind die russischen und auch die norwegischen Schneehühner, die zu so niedrigem Preis in den Handel

kommen, daß die Hausfrau ihnen nicht nur für Gesellschaften, sondern auch für ihren familientisch Beachtung schenken sollte. Um einen wirklich guten Schneehuhnbraten jedoch zu erhalten, muß man die Haut ganz abziehen, die Brust völlig mit Speckscheiben bedecken und beim Braten auch etwas Butter in den Bauch des Tierchens stecken. Bedenken muß die Hausfrau auch, daß die Schneehühner schon einen weiten Transport hinter sich haben und deshalb sofort nach Empfang verwandt werden müssen. Man tut gut, sich alles russische Wildgeflügel, wie auch das Renttier direkt von einschlägigen Geschäften an der deutsch-russischen Grenze — beispielsweise aus Eydkuhnen, schicken zu lassen und den Umweg über eine Großstadt zu vermeiden. Billig können zeitweise auch die *Birkhühner* genannt werden, die allerdings starken Preisschwankungen ausgesetzt sind; höher im Preise stehen schon die *Haselhühner*. Einen preiswerten, und wenn man den richtigen Zeitpunkt mit scharfem Hausfrauenblick erkennt, auch außerordentlich feinen Braten gibt der *Fasan*, dessen Glanzzeit im Januar ist. Für reichgefüllte Geldbeutel liefert die Krim und Oberitalien *Schneepfaffen*, die aber unter 5 Mark das Stück nicht zu haben sind, auch das *rote Rebhuhn* Frankreichs ist zu ähnlichen Preisen zu erhalten. Hin und wieder kommen auch noch *Wildenten* auf den Markt, die aber um diese Zeit wenig beliebt sind.

Auf der Höhe in Auswahl und Beschaffenheit steht im Januar alles *Maigeflügel*. Die *Gans* hat allerdings viel von ihrer unbeschränkten Dezemberherrschaft eingebüßt, sie ist nur in kleinen Restbeständen noch vorhanden. Es ist bei ihrem Einkauf im Januar auch Vorsicht geboten, da meist der gesamte Bestand auf den Markt kommt und unter ihnen Tiere sind, welche die Martinizeit schon mehrmals überlebt haben. Ganz verschwinden jedoch die Gänse nicht vom Küchensettel, dafür sorgt die Konservierung. Das *Gänsepöckelfleisch* ist für die bürgerliche Tafel als *Gemüsebeilage* sehr geschätzt, *Gänsekeulen* in *Sulz* mit *Bratkartoffeln* und *Remouladensauce* sind ein sehr beliebtes Abendgericht und die *Spickgans* bietet den beliebtesten Winterausschnitt. Die *pommerschen Gänsebrüste* gelten noch immer mit Recht für die feinsten, keine andere *Spickgans* hat so klarweißes und festes Fett und Haut, so saftig rotes zartes Fleisch und so feinen Rauchgeschmack. Der letztere besonders unterscheidet eine pommersche Gänsebrust sofort von einer anderen, denn man verwendet in Pommern zum Räuchern nicht gewöhnliches Holz, sondern *Wachholder*, dort *Knieß* genannt.

Gute Enten bietet der Januar in *Fülle*, auch *Brat- und Suppenhühner* sind trefflich, die sogenannten „*Hamburger Kücken*“ stehen an *Güte* und *feinheit* des *Geschmacks* dabei in erster Reihe. Bei *feinschmeckern* immer mehr beliebt wird das *Perlhuhn*, das bei der steigenden Nachfrage auch im Preise gestiegen ist. Aus *Rußland* kommen neuerdings die auf der feinen Tafel sehr beliebten *Wolgahühner*, welchen Namen gelblich aussehende *Maismast-* und weiß aussehende *Milchmastpouarden* führen. Fraglich jedoch ist es, ob sie mit den *französischen* und *Brüsseler Pouarden* konkurrieren können, die an *Wohlgeschmack* und *Zartheit* kaum zu übertreffen sein dürften und auch von unsern zahlreichen deutschen Geflügelzüchtereien, die treffliches Geflügel liefern, völlig noch nicht erreicht sind. Dagegen liefern die deutschen Geflügelzüchtereien die besten *Puter*, welche für *Festafeln* als bevorzugter Braten gelten und gerade im Januar von höchstem Wohlgeschmack sind.

Das *Schlachtfleisch* ist im Januar ganz vorzüglich, besonders gut gemästetes *Kalbfleisch* in verschiedenster Zubereitung spielt in der Küche eine Hauptrolle. *Kalbspopp*, *Kalbszunge* und *Kalbsmilch* finden auch zu

Gerichten für die feinste Tafel Verwendung. Das Hammelfleisch allein tritt im Januar, zumal für Gesellschaftstafeln in den Hintergrund, dagegen ist der junge Lammbraten, der allerdings einen etwas weichlichen Geschmack für manche Feinschmeckerzunge haben dürfte, ein salonfähiger Gesellschaftsbraten.

Reich ist die Auswahl an Seefischen und Süßwasserfischen. Seit ein verbesserter Verkehr, eine verständige Verpackung und vor allem ein „Ausfuchen“ der Seefische stattfindet, kann man billige Seefische auch in abgelegenen Orten unseres Vaterlandes in tadelloser Frische erhalten. Von billigen Fischen ist besonders der Kabeljau zu erwähnen, der, wenn er richtig zugerichtet wird, ein feiner Tafelfisch ist. Alle Seefische, die man für die feine Tafel reichen will, darf man niemals im ersten Wasser fertig kochen, sondern muß sie, sowie es zum Kochen kommt, sofort herausnehmen und in den heißen, inzwischen vorbereiteten Fischsud legen, den man mit Zwiebeln, Pfefferkörnern und Suppengrün würzen muß und die Fische hierin fertig kochen. Auf diese Weise entfernt man völlig den manche Feinschmecker oder besser — Nasen störenden Seegeruch. Man kann auf diese Weise sogar Schellfisch tafelfähig machen.

Sehr fein schmeckt der Wittling oder Merlan, auch der absonderlich ausschauende Rochen überrascht durch sein trefflich schmeckendes Fleisch. Dem Steinbutt, dem „Fasan des Meeres“, wie ihn Brillat Savarin nennt, ein Lob zu singen, hieße Eulen nach Athen tragen, dagegen möchte ich die Hausfrauen auf einen nahen Verwandten, den Tarbutt oder Kleist aufmerksam machen, der ein annähernd ähnliches wohlgeschmeckendes Fleisch besitzt, als Unterscheidungszeichen aber keine Steinchen in der Haut hat. Diese, das Kennzeichen des echten Steinbutts, dürfen deshalb niemals entfernt werden, wie es unerfahrene Köchinnen schon des öfteren getan haben, ebenso versehen sie sich oft beim Anrichten des Steinbutts, der stets öfteren getan haben, ebenso versehen sie sich oft beim Anrichten des Steinbutts, der stets mit der „weißen“ Seite nach oben liegen muß. — Gerade so fein wie der Steinbutt sind die Seezungen, deren Preis aber immer höher wird, schon werden unerfahrenen Hausfrauen die nächsten Verwandten der Seezungen, die Rotzungen, oft untergeschoben, die nur ein Drittel so viel kosten, dem Kenner aber durch ihr viel weicherer Fleisch stets von den echten Seezungen unterscheidbar sind.

Unter den Flußfischen gilt der Karpfen noch immer als der feinste der Fische und große Karpfen, die man Zwicken nennt, sind neben dem fetten Lachs die Glanzstücke der Gesellschaftstafel. Kleine Welse sind außerdem ein köstlicher Leckerbissen, leider sind sie auch sehr teuer, zumal wenn sie nur etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 Kilo wiegen und als „Edelwelse“ als Ersatz für Forellen in großen Delikatessengeschäften verkauft werden. Größere Welse, die man in den Markthallen kauft, sind billiger.

Forellen erhält man aus Zuchtanstalten, aber naturgemäß zu sehr hohen Preisen. Der Januar ist endlich der beste Monat für einen merkwürdigen Raubfisch, der die verschiedenen Namen Altraupe, Quappe oder Trusche führt und am feinsten im Gewicht von $\frac{1}{2}$ bis 1 Kilo ist. Die Altraupe vereinigt das Bild eines Aales und Welses, das Fleisch ist wundervoll zart und von trefflichstem Geschmack, nur muß man beim Zubereiten sehr vorsichtig sein, denn kochen darf der Fisch überhaupt nicht, weil das Fleisch sonst zerfällt, er muß bis vor's Kochen gebracht werden und dann gar ziehen. Die Leber der Altraupe gilt als besondere Delikatesse.

Für den Familientisch ist die Auswahl an frischen Gemüsen nicht groß, besonders kommen alle Dauerkohlartern in Betracht, beliebt ist der Braun-