

Markthallenwanderung.

Eine alte Kunde erzählt von einer Unschuld vom Kande, die an einem leichten Nadeln und das Wasser, das am Schiffe zum Weigen der Hände herangerichtet wurde, zum Wapfen ihres Zellers zu verwenden sich anstrebte. Dieses Unschuld wurde mehrheitlich überredend vollbringen, wenn sie beim Beschäftigen eines hohen Glas mit langen, grünen, unten weißlichen Stengeln vorgelegt wurde. Man hat es in dieser Gabe mit einer englischen Besorgung zu tun die sich in den letzten Jahren in Deutschland und namentlich nach in Berlin stark verbreitet hat. Die französische Sprache zwischen Birne und Aale, bedeutet, im Englische übertragen, zwischen Sellerie und Aale. Die Einbürgerung dieser englischen Zette kann man sich genau gefallen lassen, denn

Sellerie

schmeckt nicht nur angenehm, sondern ist auch sehr bekönnlich. Wie folgt man die Sellerie, es muß aber heißen der Sellerie, es gibt zwei Sorten: den Kolliflorellerie und den Staudenellerie oder Stengel- oder Fleischsellerie, den man, weil seine Verwendung als Hauptzutat zuerst in England häufig war, auch englische Sellerie nennt. Die Bezeichnung „Stengel sellerie“ weist er darum, weil die Stengel auf fünfliche Weise durch Gittern in Stroh oder Linden mit Erde geblüht werden. Man greift den Stauden sellerie am Ende einer Maßzeit vor, indem man die Stengel von der Erde befreit und gleich den Kolliflor sellerie mit etwas Salz und Butter ist. Feinere Sellerie bevorzugt die feineren Sellerie. Neben dieser gebräunlichen Verwendung des Stauden sellerie kennt man eine andere, die darin besteht, daß man aus den abgetrennten Stengeln unter Aufschütteln von Essig und Öl einen Salat herstellt. Damit sind die Zubereitungsarten des Selleries einleuchtend ersichtlich. Bei der Beliebtheit aber, deren sich der Genuß dieser Pflanze in immer steigender Maße erfreut, wird man wohl noch andere Weisen finden oder erfinden.

Wohl manniacher ist die Verwendung des Kolliflor selleries, dessen Kultur weit ist und bei den Griechen und Römern ein Zeichen der Reue war. Mit Kransen aus Sellerieblätter schmückte man die Gräber. Die Aale wurde schon bei den Ägypten, aber nicht als Gemüse oder Salat, sondern als fetter, köstlicher Liebesmahl für einen wohlhabenden Einfluß auf die Aieren zu. Nach das Mittelalter schätzte den Sellerie lediglich seiner unedelmäßigen Eigenschaften wegen. Auf dem Kande fertigt man heute noch allenthalben Sellerie, Wasser, in dem die Sellerieflösse gekocht hat, trinkt man als Mittel gegen Rheumatismus, Gicht und Nervenschwäche, und von Kopfschmerzen

gen mit Selleriewasser erwartet man Kräftigung des Haarwuchses und Befreiung des Kopfes von der Gärung. Seit etwa zwei Jahrhunderten in der Küche eine hervorragende Rolle. Frankreich gebührt der Ruhm, diese Verwendung des Selleries entdeckt und ausgebildet zu haben. Für die Zubereitung gibt es eine ganze Reihe von Vorschriften. Man kennt gedampften, gebräunten und gefüllten Sellerie, Selleriemilch, Selleriegemüse und Selleriebrühe, Sellerieflösse, Sellerieflösse und Sellerieflösse. Ganz und billig ist Sellerieflösse auf Französisch. Man kocht Sellerieflösse mit geschälten Sellerieflösse und rohe geschälte Kartoffeln, die aber möglich sein müßten, in Wasser und kocht beides in Wasser mit Salz sehr weich. Als Würze ist ein wenig Muskatwurz beliebt. Zum Abschluß man die Suppe durch und kocht sie mit einem Eichenblätter noch einmal auf. Als Broden dienen geröstete Semmelkrumen.

Sellerieflösse

Besten Zubereitung mit Essig und Öl weilsam an geräucherten Sellerieflösse zu haben. Für die Zubereitung gibt es eine ganze Reihe von Vorschriften, denen gerecht auch den Sellerieflösse zu sein müßten, appetitwecker sind. Denkelben doppelten Zweck erfüllt auch feingehobelter Kolliflor, den man unter die Sellerieflösse mischt. Als feiner gilt Sellerieflösse, bei dem die Sellerieflösse mit holländischer Zunge oder mit einer Bismarckflösse angefeuchtet sind. Dieser Sellerie wird seit einigen Jahren häufiger gebräunt. Man kocht Sellerieflösse mit Sellerie wegen seiner Bekönnlichkeit, seines Wohlgeschmacks und was sehr ins Gewicht fällt, seines billigen Preises für die Küche eine der schätzbarsten Gemüsepflanzen. Sellerie ist gewöhnlich Zeit nicht hoch und 6 bis 8 Mark für das Schöck. Feiner Sellerie ist etwas teurer, 6 bis 10 Mark für das Schöck. Niedrig sind nach wie vor auch die Preise der anderen Gemüsepflanzen. Den neuen Kartoffeln sind die geringsten, je nach Qualität, 15 bis 16 Mark, die mit 9 bis 10 Mark für 50 Kilogramm bezahlt. Nach Italienischer und französischer Qualität 10 bis 11 Mark holländischer Qualität sind niedriger, etwa 8 Mark für das Schöck. Auf dem Gemüsemarkt waren junge Tauben billiger.

50 bis 70 Pfennig für das Schöck gegen 70 bis 90 Pfennig in der Vorwoche. Junge Hamburger Gans kostete 1,10 Mark das Pfund. Auf dem Wildmarkt blieben die Preise hier und da etwas niedriger, sind aber immer noch hoch. So wurde Gsch mit 95 bis 113 Mark für 50 Kilogramm gegen 118 bis 124 Mark in der Vorwoche bezahlt; Schote Sellerie kostete mit 110 bis 138 Mark gegen 128 Mark, Karpen, 50er, gewischt, auf 50 bis 38 Mark gegen 87 bis 91 Mark für 50 Kilogramm um.

Man ist für gekocht, gebraten und gebacken. Das Fleisch wird weich ist, empfiehlt es sich, nachdem man den Kopf und den Hals abgetrennt und den Körper in Stücke zerlegt, das Fleisch mit Salz zu befeuchten und mit Essig zu befeuchten und zu mischen eine Stunde lang stehen zu lassen, damit das Fleisch härter wird. Vereimt man gekochte Schote, so lasse man die Schote, weil sonst das Fleisch leicht zerfällt, nur etwa fünf Minuten lang kochen. Ein gekochter Schote gibt man am besten zerlassene Butter mit Senf oder eine Pfefferflösse oder holländische Zunge. Zu gebratener oder gebackener Schote, die man in den Gastwirtschaften der deutschen Städte häufig vorgelegt erhält, paßt sehr gut ein Kartoffelsalat. In London waren teurer als Schollen, 11 bis 29 Mark für den Zentner. Geringe Preise werden 1909, Ende Februar, höher bezahlt als zu Anfang dieses Monats. Von dem normierten wurde die Kiste mit 14 Mark, von dem schweblichen mit 14 bis 15 Mark notiert.

Als Kolliflor sellerie des gesamten Marktes ist diesmal die Zahlreiche zu vermerken, daß auch nicht eine Kolliflor angetroffen war. An der Kolliflor nennt man dies die „Zeit der sauren Gurke“. Aber auch die saure Gurke ist nicht neu.

JOSEPH Cigarettes advertisement featuring an illustration of a man in a suit and a woman in a dress. Text includes 'Stellen Sie selbst Vergleiche an und prüfen', 'JOSEPH JUNO CIGARETTEN', and 'JOSEPH Cigarettes JOSEPH Cigarettes'.

Advertisement for 'Praktischer Ratgeber für Geflügelzüchter' and 'Praktisches Kochbuch für die bürgerliche Küche'. Includes text about poultry raising and cooking recipes.

Advertisement for 'Sensation Inventur-Kaufhaus' and 'Bruch-Pollmann'. Includes text about various goods and services.

Kleine Anzeigen

Large section of small advertisements including 'Unterricht', 'Verkaufe', 'Immobilien', and various notices. Includes text like 'Unterricht', 'Verkaufe', 'Immobilien', and 'Immobilien'.