

\* (Kukuruz und Melonen.) Seit einiger Zeit haben die Gemüsefrauen auf den Straßen Kukuruz auf ihren Schwingkörben — da weiß man, der Sommer steht im Zenit. Die saftstrotzenden weißen oder gelben Kolben mit den dichten Zahnreihen ihrer Körner und den blaugrünen, langfaserigen Blätterhüllen sind immer so recht der Inbegriff der Hitze, der schweißgerischen Gebefreudigkeit der heißen Jahreszeit. Ein gut geratenes Kukuruzfeld ist bekanntlich ein wunderschönes, fattes Bild. Heuer betrachtet man es anders als sonst, denn der Mais ist, wie man ja weiß, auch dem Interessentreise jener viel näher gerückt, die nicht gerade Kukuruzliebhaber sind. Mais ist gegenwärtig wieder in unserm täglichen Brot, wenn auch im verringerten Maß, und der Maisgries und das Maismehl finden sich jetzt fast in allen Läden. Die Tatsache, daß so viel Mais vermahlen wird, hat das Angebot jener Kolben, die, in Salzwasser gekocht, zum Essen verwendet werden, wesentlich verringert. Sonst sind im August stets große Ladungen von Mais auf unsere Märkte gekommen, und in allen Hallen und fast bei jedem Stand hat man den wohlbekannten Gockel: „Kukuruz angenehm — nehmen S' an Kukuruz mit, gut Frau . . .!“ vernommen. Es waren in erster Linie Slavonien und Ungarn, die den Wiener Bedarf an Kukuruz deckten. Dieser Import ist aus begreiflichen Gründen stark zurückgegangen. Es gibt also bei uns diesmal lange nicht so viel Kukuruz zu verzehren als sonst, und der Preis eines Kolbens hat sich dementsprechend erhöht. Er kostet jetzt, je nach Qualität, zehn bis zwanzig Heller pro Stück. Dennoch freuen sich seine Liebhaber, wenn sie ihn aufkreiden, nicht nur weil man ihn als Spezialität besonders liebt, sondern auch weil man sich dabei um einen relativ kleinen Betrag wenigstens satt essen kann. Um diese Jahreszeit ist in den Gasthäusern der Anblick der Kukuruzesser, die an einem Kolben herumknabbern, ein alltäglicher. Den Frauen wurde in Tagen, in denen man für kokett-graziöse Redereien mehr Sinn hatte, wiederholt gesagt, daß sie Kukuruz nur essen, um schöne, gut gepflegte Hände sehen zu lassen. Augenblicklich ist allerdings der gute Kukuruz interessanter als hübsche Frauenhände mit fein polierten Nägeln. Man wollte, es gäbe recht viel Kukuruz, denn ein ausgiebigeres, nahrhafteres und dabei wohlfeileres Essen läßt sich ja kaum denken. Maistuchen, mit frischen Marmeladen gefüllt, sind jetzt auch häufig unsrer Speisefolge einverleibt. Fast gleichzeitig mit dem Mais, oder doch nur um kurze Zeit später, tauchen die ersten Melonen auf. Auch diese strotzenden, herrlichen

Früchte mit ihrer glatten grünen Haut oder ihren keinen Netzen sind ein richtiges Sinnbild sommerlicher Vollreife. Wassermelonen dürften auch diesmal auf den Märkten reichlich vorhanden sein, da ihr Vorkommen wirklich nur der allerprimitivsten Pflege bedarf. Diese Früchte mit ihrem zart rosa oder dunkelroten Fleisch sind ebenfalls ausgiebig und süß. Ueberdies sind sie durstlöschend, wie man weiß, aber sie vermögen sich hier nicht so zu popularisieren wie etwa in Ungarn. Die Zuckermelonen dagegen, die nicht so wild wachsen wie die Wassermelonen und der Pflege des Gärtners bedürfen, sind in unsern Breiten außerordentlich gesucht, aber auch kostspielig, namentlich heuer. Ob es nun Ananas-, Netzmelonen oder Turkestan sind. Wunderhübsch ist es, wenn man die Edel Früchte unter ihnen in den Treibhäusern, der Hitze entgegengehend, in ihren Netzen sieht. Sie muten an, als wären sie in Hängematten. Eine schöne Melone kostet gegenwärtig drei bis fünf, auch sechs Kronen, sie ist also nur für gut bestellte Haushalte erschwinglich, zumal da man sie ja nur mit dem jetzt ziemlich raren Staubzucker zu essen pflegt. Werden auch die Melonen vorüber sein, deren Zeit eben erst beginnt, so winken die Trauben. Ihre Erstlinge werden jetzt auch schon zum Kaufe geboten. Wie es heißt, steht es heuer sehr günstig mit dem Wein, aber da wird auch die Septembersonne noch mitzureden haben, und so weit sind wir ja noch nicht.