

des Mundes mittheilt, wird sie doch zu den verschiedensten erfrischenden Gerichten verwandt; die schwarze Farbe des Mundes und der Zähne weicht übrigens nach Gebrauch von einigen Tropfen Zitronensaft oder etwas starkem Essig.

Aus dem Garten ernten wir im Juli noch Stachelbeeren und Johannisbeeren. Die Stachelbeere ist als eine Naschfrucht zu bezeichnen, da sie selten in der Küche Verwendung findet.

Die Johannisbeere dagegen hat hervorragenden Küchen- und Tafelwert, sie liefert ein treffliches Kompott, gibt ausgezeichneten Saft und ein schönes, prächtig rotes Fruchtgelee; außer den roten und weißen Johannisbeeren gibt es stellenweise in Mitteldeutschland auch schwarze Johannisbeeren, die man Ulbeere oder Gichtbeere vielfach nennt. Diese Johannisbeerart wird auf das verschiedenste beurteilt, von einer Partei eines den Rieslingtrauben ähnlichen Geschmacks wegen über die Maßen gelobt und geschätzt, von der anderen Partei geradezu widerlich im Geschmack gefunden — ich enthalte mich jeden Urteils, mögen die Hausfrauen selbst entscheiden.

Vom Obst kommen im Juli in rascher Folge fast alle Sorten Kirschen auf den Markt, welche die Hausfrau zu Saft und Kompott in diesem Monat einmachen muß, nur die Sauerkirschen reifen später und kommen erst im August.

Wer einen Garten hat, wird wahrlich im Juli nicht über Mangel an Arbeit klagen können, und die Hausfrau wird froh sein, wenn sie die Schätze dieses Monats geborgen und verwertet hat, weiß sie doch, daß auch der Monat des Augustus ihr Arbeit in Hülle und Fülle bringen wird.



August.

Der August bietet dem Feinschmecker einen köstlichen Genuß, eines der zartesten Wildgeflügel, das Rebhuhn. Die Eröffnung der Rebhuhnjagd, die in Norddeutschland in der Woche nach dem 15. August stattfindet, wird von allen Feinschmeckern als ein wahrer Feiertag betrachtet. Den ersten, nur sehr kleinen Rebhühnern, die so groß wie dicke Spatzen oft nur sind, geht die Hausfrau aus dem Weg, einen guten Rebhuhnbraten liefern erst etwas später die größeren, ausgewachsenen Rebhühner. Vor alten Rebhühnern wird schon der Backfisch durch das Sied über die Kennzeichen des Alters dieser Tierchen gewarnt, aber eine vernünftige Hausfrau läßt sich nicht unnütz erschrecken, sie kauft alte Rebhühner, wenn sie sie billig erhalten kann, gern zu guten Suppen und Dämpfgerichten.

Notwendig ist es aber, die Kennzeichen zu wissen, die uns melden, ob das Feldhuhn in des Lebens Mai stand oder erst im grauen Alter sein Leben einbüßte. Die gelbliche Färbung der Füße oder Ständer und der fast schwärzliche, spitze und scharfrandige Schnabel sind sicheres Kennzeichen junger Tiere, je grauer die Füße und je heller und stumpfer der Schnabel ist, um so älter ist auch das Rebhuhn. Für den Wohlgeschmack wesentlich ist auch die Frische der Tiere, auf die man zumal in den heißen Augusttagen wohl acht geben muß. Man revidiert am besten stets den Bürzel und unterläßt den Kauf, wenn er eine grünliche Färbung zeigt. Die Bereitung der jungen Rebhühner ist allbekannt, hinweisen möchten wir hier nur auf ein gutes Einhüllen der jungen Tierchen erst in Speckscheiben und darüber in frische Weinblätter, wodurch ihnen besondere Saftigkeit und Wohlgeschmack verliehen wird.

Noch ein anderes Wildgeflügel kommt im August in größeren Mengen auf den Markt, die Wildente, die billig ist und vielfach als Ersatz der hoch im Preise stehenden Hausenten gekauft wird. Von den Wildenten ist die kleine Strichente entschieden die feinste, sie wetteifert an Zartheit und Wohlgeschmack mit dem Rebhuhn, während Stock- und Löffelente grobfaseriger sind. Aber nur junge Wildenten sind zu empfehlen, deren Jugend man nur an der mehr oder minder großen Härte des Schnabels erkennen kann, je weicher dieser ist, desto jünger ist das Tier. Vorsicht ist allen aus Küstengegenden stammenden Wildenten gegenüber angebracht, die leicht fischig und tranig schmecken. Man untersucht die Enten, indem man einige Federn am Bürzel auszieht, den kahlen Fleck fest mit der Spitze des Zeigefingers reibt, und diesen beriecht, wobei sich dann etwaiger traniger Geschmack deutlich bemerkbar macht. Bei keinem Wildgeflügel kommt es mehr auf Frische an, wie bei der Wildente, deren Leibesende ganz weiß beim Einkauf sein muß, denn Enten, welche nur eine geringe, grünliche Färbung dort zeigen, zersetzen sich bei warmem Augustwetter in wenigen Stunden oft schon zur Un genießbarkeit. Außer zum Braten kann man die preiswerten Wildenten auch zu mancherlei anderen Gerichten in der Küche verwenden.

Vom Wild kommen Reh, Hirsch und Damwild in den Handel, das letztere ist, solange die Witterung warm ist, selten, das Rehwild ist sehr teuer und nur der Hirsch kommt für die bürgerliche Küche in Betracht.

Für das zahme Geflügel ist der August der beste Monat, in dem man es in großen Mengen zu den billigsten Preisen erhalten kann. In diesem Monat sollte Hühner-, Enten- und Gänsebraten als Sonntagsbraten auch da auf der Tafel erscheinen, wo man sich notgedrungen sonst Entsaugung auferlegen muß. Besonders gut und fleischig sind die jungen Hühner, die einen trefflichen Braten geben, und Gänse sind noch sogenannte junge Gänse ohne Fettansatz, und deshalb von ganz anderem Geschmack wie später die fetten Hasermastgänse, sie passen für die jetzige, oft noch recht heiße Jahreszeit.

Vom Schlachtfleisch gilt daselbe wie im Juli.

Reichlicher werden die Fische im August, von der Ostsee kommt der treffliche Silberlachs, dessen beste Sorte Bornholmlachs heißt, in reichlichen Mengen, billig sind auch die Ostseeschollen, die Hechte und Aale und besonders für die letzteren ist jetzt die beste Zeit; die bekannte Hamburger und Bremer Naluppe steht im August auf der Tafelordnung, da auch die dazu nötigen verschiedenen Kräuter in reichlicher Menge zu haben sind. Größer wird im August wieder die Zufuhr der Nordseefische, dieser Monat ist auch der letzte, der billigen Lachs bringt, welcher in den folgenden Monaten bedeutend im Preise steigt. Als Edelfische sind die Forelle und der köstliche Saibling die Wonne der Feinschmecker, die nur einen Fehler haben, daß sie gar zu teuer sind. Krebse, Hummer und große Nordseetafchenkrebse tragen das ihre im August dazu bei, die Tafel für leidenschaftliche Fischesser reich zu besetzen.

Eine köstliche Zeit ist der Ahrenmonat für die Vegetarier, er überschüttet sie förmlich mit Gaben der Pflanzenwelt aus Wald, Feld und Garten. Obenan stehen die Pilze, die im Rahmen dieser kleinen Monatsplaudereien nicht so kurz erledigt werden können und denen wir eine besondere Beachtung in dem Kapitel „Schätze aus Wald und Flur“ geschenkt haben. —

Wer seine feinen Kräuter im Juli noch nicht eingeheimst hat, für den ist es aber jetzt die höchste Zeit, um sie für die kargen Winter-