

monate zu konservieren. Außer den im vorigen Monat angegebenen Konservierungsverfahren kommt noch das einfache Trocknen der frisch vor Beginn der Blüte geschnittenen Kräuter in Frage, das für mancherlei Küchenzwecke am praktischsten ist. Besonders kommt es für Beifuß, Thymian, Majoran, Salbei und Estragon in Betracht. Vom aromatisch bitteren Beifuß, den manche für Enten-, Gänse- und Schweinebraten nicht entbehren können, ist der silberweiß aussehende feiner als der bräunlich-grüne, vom Thymian ist der süßzarte Gartenthymian der beste, er ist, in geringer Menge angewandt, eine treffliche Würze von Kartoffel- und weißer Bohnensuppe, ebenso der Majoran, während beide in Verbindung mit ganz wenig Salbei eine beliebte Würzung für Friscaffees und Fleischbrötchen geben.

Billig, weil in großen Mengen vorhanden, sind alle Gemüse, die Kohlartern, die im Juli noch spärlich vertreten und deshalb hoch im Preise waren, sind reichlich da, ganz besonders billig und gut ist der Blumenkohl. Eine Hauptrolle spielen im August Wachs-, Brech- und Schnittbohnen, auch Erbsen und Möhren sind noch vorhanden, Sauerampfer und Spinat ist vertreten und für das Einmachen der Gurken in verschiedener Weise ist jetzt die beste Zeit.

Neben dem grünen Kopfsalat, der noch immer in großen Mengen angebracht wird, und Gurken zu Salat kommen die ersten Sellerieknollen auf den Markt, die besonders zart und wohlschmeckend sind.

Reich ist der August auch an Früchten, neben den ersten Augustäpfeln, den prächtigen Sommergravensteinern, Sommerastrachen und dergleichen, kommen auch köstliche Frühbirnen, die späten Kirschen stellen sich ein, Reineclauden, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsiche locken zum Einkauf und neben Stachel-, Johannis- und Himbeeren bieten sich Heidelbeeren, Brombeeren und die ersten Preiselbeeren dar. Von den Brombeeren sind die glänzend braun aussehenden den schwärzlich bereiften vorzuziehen, und die ersten Preiselbeeren, die meist etwas dicklich sind, besser zu Kompott als zum Einmachen verwendbar. In manchen Gegenden kommen auch noch Moosbeeren, die im Moore wachsen, größer als Preiselbeeren und weniger herbe sind, dabei großen Gallertgehalt besitzen, auf den Markt, sie sind von Kennern hoch geschätzt und bald vergriffen.

Zu vergessen ist endlich auch der Liebesapfel oder die Tomate nicht, welche sich in unserer Küche immer mehr einbürgert und mit Recht hochgeschätzt wird.

Jedem Geschmack bietet der August etwas Gutes, wir werden ihn darum mit Freuden begrüßen und ihn ungern scheiden sehen.



September.

Mit besonderer Sehnsucht harret der Weidmann des Septembers, der ihm meist nach der Mitte dieses Monats die Jagd auf ein Wildbret bringt, das für unsere Küche die größte Bedeutung besitzt. Meister Lampe wird in guten Jahren in so großer Menge erlegt, daß er selbst für den Mittagstisch einfacher Leute einen Sonntagsbraten gibt und für die bürgerliche und feine Küche zu den mannigfachsten Gerichten Verwendung findet. Im September sind die ersten Hasen zwar noch

ziemlich hoch im Preise, denn erst mit dem Eintritt der Massenjagden sinkt der Preis, der dann während des ganzen Winters verhältnismäßig niedrig bleibt. Der Jäger kennt verschiedene Hasenarten, die hauptsächlich nach dem Aufenthaltort dieser Tiere unterschieden werden; Berghasen haben kräftiger entwickelte Vorderläufe, Buschhasen sind größer und dunkelfarbiger als unsere gewöhnlichen Feldhasen, die am meisten vorkommen. Ein junger Hasenbraten ist für viele Feinschmecker einer der größten Leckerbissen, und besonders die ersten September- und Oktoberhasen werden von ihnen hochgeschätzt. Jung aber muß der Hase sein, sonst ist er zäh und trocken, und für jede Hausfrau sind die Erkennungszeichen der Jugend des Hasen von Wichtigkeit. Viel sicherer als an den sonst meist angegebenen Merkmalen: einem weißen Stern auf der Stirn, der sich oft bis ins graue Alter zeigt, oft auch ganz fehlt, oder an dem leichten Einreißen der Ohren, das nur bei jungen Hasen gelingt, vom Wildbretthändler aber nicht gestattet wird, erkennt man das Alter der Hasen an ihren Nagezähnen. Diese sind in den ersten Monaten weiß, kurz und spitz, werden dann länger, gelblich und stumpfer und mit der Zeit dunkelbraun; je stumpfer, dunkler und länger sie sind, um so würdiger ist auch das Tier, das man dann nur zur Herstellung kräftiger Wildsuppen verwenden kann. Mit Wild versorgt uns der September viel reichhaltiger, als seine vorausgegangenen Brüder, außer dem Hasen gibt es Wildschweine, oft schon ziemlich billig; reichlich und preiswert ist der Hirsch, während das Reh spärlicher geschossen wird und stets hoch im Preise steht.

Vom Wildgeflügel sind Rebhühner reichlich vorhanden und ebenso Wildenten in Mengen da, sodaß selbst eine sehr auf sparsame Wirtschaftsführung angewiesene Hausfrau hin und wieder diese Feinschmeckergerichte ihrem Ehemann aufstischen kann. Die ersten Fasanen kommen auf den Markt, Ostpreußen und Rußland schickt die ersten Birkhähne, die zwar noch klein sind, aber vortrefflich schmecken. Für Gourmets aber bringt der September feiste Wachteln und die Krone alles Jagdgeflügels, die Schnepfe, welche bei ihrer Wanderung aus Deutschland in wärmere Gegenden ihr Leben gar oft lassen muß.

Jahmes Geflügel ist ebenfalls reichlich vertreten. Alles, was nicht nötig ist zur Zucht oder zum Eierlegen, wird vom kleinen bäuerlichen Besitzer meist um diese Zeit abgeschlachtet und zu Geld gemacht, während die Massanstalten ebenfalls wieder in vollem Betriebe sind. Der September ist auch der letzte Monat, der den Hausfrauen billige Eierspeisen bringt, weil die Eier jetzt im Überfluß und groß und frisch vorhanden sind. Es ist deshalb geraten, seinen Wintervorrat möglichst im September einzukaufen und die Eier auf irgend eine der vielen verschiedenen Methoden zu konservieren. Aber auch in Eiergerichten sollten wir im September schwelgen, bevor wir anfangen müssen, uns gerade in dieser Hinsicht zu beschränken. Das Ei ist für die Küche von so unerläßlicher Notwendigkeit, daß die geschickteste Köchin ihre Kunst an den Nagel hängen würde, wenn man ihr die Verwendung des Eies verbieten wollte. Das Ei ist das unentbehrliche Bindemittel für die meisten Saucen, die Grundlage für alle Teigarten, ohne Ei gäbe es keine Cremespeisen, keine Zwischengerichte und keine Omeletten, ja, die Kochkunst kennt 550 verschiedene Zubereitungsarten für das Ei.

Vom Schlachtfleisch ist im September nichts besonderes zu berichten, es ist gut und trefflich, findet aber nicht so viel Beachtung bei dem Reichtum an Wild, Wildgeflügel und zahmem Geflügel wie in anderen Monaten.

Mit Beginn der kühleren Jahreszeit im September wird der Fischmarkt reicher bestellt. Besonders die Gaben des Meeres kommen

in größerer Menge, und der verhältnismäßig niedrige Preis der Seefische im September drückt auch die sonst recht hohen Preise der verschiedenen Süßwasserfische herunter, von denen als Neuheit der Karpfen auftaucht, der aber erst im Winter seine Glanzzeit hat. Von Krustentieren sind die Hummern noch vorzüglich und auch preiswert, und auch die Krebse sind noch durchaus empfehlenswert, trotzdem der September ein „R“ hat, und eine bekannte Regel lautet, daß man Krebse nur in Monaten ohne „R“ genießen soll. Diese Regel ist jedoch veraltet und von der Kochwissenschaft festgestellt, daß trotz des Fehlen des „R“ der Mai kein guter und trotz des Vorhandenseins des „R“ der September ein ausgezeichnete Krebsmonat ist.

Die ersten Austern und der erste frische Kaviar vom Augustfange in der Wolga sind Neuheiten für den Gourmet, der nicht warten kann, bis die Austern fett sind, was erst in den nächsten Monaten der Fall ist, und der Kaviar vollkörnig und milde ist, was auch erst das Ergebnis bei späteren Fängen ist. Der Augustkaviar ist feinkörnig und recht salzig, gut konservierter Kaviar vom Winterfange ist meist feiner.

Mitte September kommt die schwärzhannoversche Trüffel auf den Markt, welche das Aroma der Perigordtrüffel nicht erreicht, aber doch viel aromatischer als alle Trüffelkonserven ist. Von Pilzen bringt der September meist noch Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons. An Gemüse ist ebenfalls noch kein Mangel, wenngleich manche Sorten, wie Erbsen und Gurken sparsam werden, und im Laufe des Monats ganz verschwinden, dafür kommen die ersten Endivien, der Bleichsellerie und die ersten Artischocken auf den Markt. Alle drei gehören jedoch nicht zu den Gemüsen, die ein jeder schätzt. Die Endivien sind als Salat und Gemüse nur zu empfehlen, wenn man breitblättrige oder Escarolesorten erhalten kann, die zart und fein im Geschmack sind und deren leichte Bitterkeit von der Zunge angenehm empfunden wird, während die zerfaserten Blätter der sogenannten Moosendivie hart und zäh sind und unangenehm bitter schmecken. Bleichsellerie, der von England zu uns herübergekommen und auf seinen Tafeln eine Zeitlang beim Nachtschisch nicht fehlen durfte, wo er in langen, sogenannten „Selleriegläsern“ serviert wurde, bürgert sich nicht allgemein bei uns ein. Auch die Artischocke ist bei uns kein Gemüse für die Allgemeinheit wie in Italien, wo sie ein Volksgericht bildet, dazu ist ihr Preis bei uns viel zu hoch und ihr Geschmack für uns ein zu eigenartiger. Wer aber diesen eigentümlichen Geschmack liebt, der pflegt eine wahre Leidenschaft für die Artischocke zu haben und sie in den verschiedensten Zubereitungen gleich gern zu verzehren.

Reichlicher fast noch wie im August ist im September der Reichtum an frischen Früchten. Die in der ersten Hälfte des Septembers auf den Markt kommenden Preiselbeeren sind fürs Einmachen am besten, sie sind fast immer der zweiten Preiselbeerernte im Oktober vorzuziehen, da man nicht weiß, ob sich der Herbst günstig gestaltet und trockene süße Früchte bescheert. Ebenso ist fürs Einmachen der Brombeeren die geeignete Zeit, bei ihnen beachte man die für ihre Güte im vorigen Monat angegebenen Kennzeichen. Eine im September erscheinende Kompott- und Einmachefrucht ist die Hagbutte. Je größer die Frucht ist, desto dicker und zarter ist auch die fleischige Hülle, bei kleinen Früchten lohnt sich die mühsame Arbeit des Entkernens kaum. Echte Septemberfrüchte sind auch Kürbis und Melone, die letztere ist als Winterkompott, aber auch als Dessertfrucht beliebt. Der Kürbis ist ein rechtes Volkskompott, er wird in weiten Landstrichen angebaut und außer zum Einmachen auch zur Herstellung von verschiedenen Suppen und Gerichten benutzt.