

Pflaumen in allen Sorten, Aprikosen, Pfirsiche, Weintrauben, Apfel und Birnen schließen nebst den gelben und roten Liebesäpfeln die Reihe der Gaben, die Pomona uns im September bescheert.



Okttober.

Von allen Monaten des Jahres sorgt der Oktober fast am reichhaltigsten für die Küche der Hausfrauen, der er neben einem großen Reichthum von Gemüse und Früchten auch Wild und Wildgeflügel in Menge bescheert und daneben weder mit gutem Schlachtfleisch und wohlschmeckendem Hausgeflügel, noch mit reicher Auswahl der verschiedenen Fische kargt.

Alle wirklich beachtenswerten Jagdtiere haben ihre Schonzeit hinter sich. Ganz besonders gut sind Reh h u h n und H a s e, die jetzt am besten im Fleisch sind, weil sie reichlich Futter finden, welches später in den kalten Wintermonaten recht spärlich werden kann. Reh und Hirsch sind im Oktober und November ebenfalls besonders gut, und wenn man das immer im Preise hohe Rehfleisch einmal als verhältnismäßig billig bezeichnen kann, so wird es in diesen Monaten der Fall sein.

Das verschiedenste F e d e r w i l d bringt uns der Oktober in reicher Auswahl, das entweder auf dem Durchzug nach Süden oder von Norden her ins Winterquartier begriffen ist, und diesen Wandertrieb sehr oft mit dem Leben bezahlen muß. W i l d e n t e n, die man auch im August und September schon in großer Menge hatte, finden sich im Oktober noch reichlich vor, sie werden sogar in diesem Monat zuweilen in größeren Mengen als in den vorhergehenden Monaten erlegt, daneben beginnt der Abschluß der gehegten F a s a n e, die S c h n e p f e wird in Buschwäldern und sumpfigem Terrain geschossen und das H a s e l h u h n von den Jägern auf den Hochheiden Deutschlands erbeutet. B i r k w i l d und A u e r w i l d kommt dagegen spärlich vor, seine rechte Zeit kommt später heran, dagegen sind feiste W a c h t e l n für Feinschmecker jetzt am besten und trotzdem der Fang vielfach und zeitweise gesetzlich verboten ist, müssen die L e r c h e n, die uns durch ihr Jubilieren den Frühling künden, doch ihr Leben lassen, um Leuten, denen die anderen gebotenen Geflügelsorten noch nicht genügen, einen weiteren „eingebildeten“ Genuß zu verschaffen, der um so größer erscheint, wenn man diese Lerchen als M a u v i e t t e s und O r t o l a n e s f a r c i s kauft. Außer der zwitschernden Lerche töten wir gefühllos und grausam, nur um unserer Zunge und unserem Magen zu fröhnen, ungezählte S i n g v ö g e l, die wir in der Schlinge unter Qualen sich toflattern lassen und die unter dem Gesamtnamen „K r a m m e t s v ö g e l“ auf den Markt gebracht werden. Mit nichten ist es nur die zwar schlecht singende, aber nützliche S c h w a r z d r o s s e l, der eigentliche Krammetsvogel, die im Dohnenstrich hängen bleibt, weit mehr die S i n g d r o s s e l n, die S c h w a r z a m s e l n, R o t k e h l c h e n und andere Singvögel fallen der Lockspeise der roten Beeren zum Opfer, die nach Untersuchungen von Kämpf 4 bis 30 vom Hundert betragen. Es ist schon oft genug und von berufeneren Federn gegen diesen grausamen Vogelfang geschrieben, aber mit keinem oder kaum nennenswerten Erfolg. Wir Deutschen, die wir uns über den Vogelmord in Italien und in den südlichen Küstenländern entrüstet, wir verspeisen ohne jegliche Gewissensregung selbst die nützlichsten und lieblich singenden Vögel, nur unserer Feinschmecker-

zunge zu Liebe. So lange die deutschen Hausfrauen die Krammetsvögel kaufen und zubereiten, sind sie nicht besser als die Italiener — wenn sie auch nicht wie diese, sogar Nachtigallen genießen.

Vom Oktober ab erscheint das zahme Geflügel vorwiegend im gemästeten oder doch wenigstens gut angefütterten Zustand, es steht zwar meist nicht niedrig im Preis, aber es bietet auch einen ansehnlichen Braten. Neben Enten und jungen Hühnern kommen die ersten schon etwas fetten Gänse auf den Markt, die aber noch einen anderen lieblicheren Geschmack haben, wie die späteren Fettgänse, auch die ersten Puter bringen die größeren Geflügelzüchtereien in den Handel, Kapune und Poularden stellen sich ein, junge Tauben sind noch reichlich vorhanden und endlich gibt es für verwöhnte Zungen noch Perlhuhn und Waldhuhn, die ganz ausgezeichnet munden. Das Perlhuhn ist erst neuerdings wieder zu Ehren gekommen, es muß rasch gebraten und durch Einhüllen in Butterpapier oder Speckscheiben vor dem Austrocknen bewahrt werden, dann bietet es einen köstlichen Braten. Fast noch feiner ist das Waldhuhn, das aus Nordamerika zu uns gekommen ist.

Vom Schlachtfleisch ist besonders Hammelfleisch jetzt trefflich und den Hausfrauen zu verschiedener Ausnutzung zu empfehlen, auch das Rindfleisch ist jetzt von höchster Güte, das Kalbfleisch dagegen nicht so zart wie im Frühling und das Schweinefleisch noch nicht ganz so gut wie in den folgenden Monaten.

Der Fischmarkt ist im Oktober fast mit allen Sorten des Binnenlandes wie der See gut versorgt. Die Hausfrau hat die Wahl zwischen Kal, Barbe, Barsch, Brasse, Hecht, Karpfen, Quappe, Schleien, Sandart, Forellen und Lachs, wenn sie Süßwasserfische kaufen will; von den Seefischen ist die treffliche Ostseeplunder und der Nordseewittling oder Merlan besonders preiswert. Daneben sind Kabeljau, Dorsch, Schellfisch zu empfehlen, und Lachsforellen, Seezungen und der König aller Plattfische, der Steinbutt, für die feine Tafel reichlich vorhanden. Trotz des „R“ im Monat bleiben Hummern und Krebse noch gut, vorzüglich ist die Languste, die früher wenig oder gar nicht bekannt war, jetzt aber eine Feinschmeckerschüssel für größere Gesellschaften bietet und in verschiedener Zubereitung aufgetischt wird. Gegen Ende des Monats kommt der erste, wirklich gute Kaviar, und auch die Austern, vom Gourmet freudig begrüßt, tauchen wieder auf.

Aus großem Füllhorn überschüttet uns der Oktober außerdem mit allen möglichen Gaben aus Flur und Feld, Wald und Garten.

Die Gemüse beginnen jetzt einen winterlichen Charakter zu zeigen, mehr oder minder sind die Sommergenüsse verschwunden und die Arten tauchen auf, welche uns tröstend in der Küche den ganzen Winter zur Seite stehen, nur mit dem Unterschied, daß wir jetzt aus dem Freien bekommen, was wir später größtenteils aus dem Keller beziehen. Die Kohlfamilie spielt die Hauptrolle, sie bietet uns mannigfache Sorten: Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Blumenkohl, für welchen Oktober der billigste Monat ist, und Rosenkohl; außerdem sind Kohlrabi, weiße Rüben, Steckrüben, Ottersberger- und Teltower Rüben viel angebrachte Gemüse. Von den Wurzelgemüsen finden wir die Mohrrübe vor, auch die Schwarzwurzel, die aber erst in den folgenden Monaten zu Ehren kommt, ist schon vorhanden, und die rote Rübe,