

auch rote Beete genannt, spielt für manche Gegenden Deutschlands, speziell für den Osten eine große Rolle. Dort wird die rote Rübe nicht nur als Salat, sondern auch als Gemüse und zur Suppe verwandt.

Außerdem bietet der Gemüsemarkt noch trefflichen Spinat und den besonders in Süddeutschland beliebten Mangold. Vereinzelt kommen noch Gurken auf den Markt und Artischocken und Cardone werden für die Gesellschaftstafel angebracht. Von den Spätherbst- und Wintersorten des Kopfsalates ist nicht viel Gutes zu berichten, sie sind meist nur mäßige Genüsse, dafür stehen uns aber andere Salate zur Verfügung. Die zarten breitblättrigen Endivien sind sehr schön, auch der Selleriesalat, der sich mannigfaltig bereiten läßt, und der Krautsalat bieten uns Ersatz.

Den Pilzen macht der Oktober, der für das Wachstum der Pilze eine zu niedrige Temperatur hat, rasch ein Ende, hin und wieder kommt noch der Pfifferling zum Verkauf, dagegen kommt die hannoversche Trüffel auf den Markt und etwas später beginnt Südfrankreich mit dem Versand der ersten Perigord-Trüffeln, die das Entzücken aller Verehrer einer feinen Küche sind.

Für den Obstesser bietet der Oktober eine Fülle von Genüssen; neben dem Winterobst, das aus Äpfeln und Birnen in den verschiedensten Sorten besteht, die im Kapitel „Obstgarten“ näher bezeichnet zu finden sind, gibt es noch mancherlei Früchte, welche uns nur der Oktober bescheert. Vor allem sind es rheinische und pfälzische Trauben, sowie die köstlichen Bergpflirsiche von den Feinschmeckern geschätzt, daneben sind frische Wallnüsse und grüne, in den Hülsen steckende Haselnüsse ausgezeichnet und die letzten blauen Hauspflaumen sehr begehrt. Diese Früchte kommen zum Rohgenuß in Betracht, während zum Kompott oder zu Einnachezwecken noch die Preiselbeeren, von denen jetzt die zweite Ernte angebracht wird, die Quitten, welche ein köstliches Kompott und Gelee geben, das auch für Kranke von großem Werte ist, Hollunderbeeren, die vielfach zu flüssigem Mus eingekocht werden und zu Suppen und Saucen später Verwendung finden, für die Hausfrau von Wichtigkeit sind. Außerdem sind Kürbis, Melone und Tomate im Oktober in reicher Menge vorhanden. Vom Kürbis sind zum Einnachen nur die runden Sorten (Apfelmürbisse) mit orangegelber Schale zu empfehlen, die länglichen sind nur zu Kochzwecken.

Wichtig ist der Oktober endlich als Einkaufsmonat für die Winterkartoffeln. Beim Einkauf tut die Hausfrau gut, mehrere Sorten zur Probe zu kochen, und dann zu wählen. Rauhschalige Kartoffeln sind mehligere als glatte Sorten, doch ist neuerdings wissenschaftlich nachgewiesen, daß die Kartoffeln um so nahrhafter sind, je weniger mehlig sie sind, während früher die gegenteilige Ansicht herrschte.

Wenn ein Bauernwvrslein sagt: „Oktober is en gauder Mann, Dei us recht veel wol bringen kann, Ein fründlich feines Anseh'n hätt, Vor'n Buer und Städter is hei nett“, so stimmen meine Leserinnen wohl rückhaltlos zu.

November.

Auch die letzten schönen Herbsttage sind vorüber, rauh weht der Novemberwind und trüber Nebel verschleiert die Sonne. Je kürzer die Tage und je länger die Nächte werden, um so näher rückt die Geselligkeitshochflut, die im November anzuschwellen beginnt und sich bis zum März von Monat zu Monat steigert. Mehr wie

je gewinnen die Gaben, welche diese Monate bringen, für die Hausfrau erhöhte Bedeutung; zu ihrem Troste ist aber gerade in den folgenden Monaten gut für die Freuden der Tafel zu sorgen.

Die heimische Jagd bringt vor allem Hasen, Reh, Rotwild und Damwild auf den Markt, das letztere ist in den wildreichen Teilen Deutschlands um diese Zeit gut und billig und es lohnt sich wohl, wenn man an Orten des lieben Vaterlandes wohnt, wo es karg mit dem Wild bestellt ist, sich dieses von auswärts kommen zu lassen, zumal wenn die Witterung kalt ist. In anderer Hinsicht ist dagegen gelindes Wetter günstiger für den Geldbeutel der Hausfrau, da in diesem Fall vor allem Freund Lampe billig ist, der sofort höher im Preise steigt, wenn Frost eintritt, welcher ein längeres Aufbewahren dieses Wildes ermöglicht. Von allem Wild ist aber Reh stets das teuerste, es hat zumal in der jetzigen Zeit der Mittagsgesellschaften einen für den Familientisch kaum erschwingbaren Preis.

Unwildgeflügel ist im November kein Mangel. Vor allem kommen Fasanen in großer Menge in den Handel, da die Züchtereien sie in Massen liefern, die den gewöhnlichen Bedarf oft übersteigen. Auch der Familientisch darf sich deshalb Fasanen dann und wann als Sonntagsbraten leisten, die Hausfrau wird ihn aber in solchen Fällen schwerlich nach Brillat Savari's Angabe mit Schneepfen- und Trüffel-Füllung aufstischen. Immerhin sind aber die folgenden Monate erst die Glanzmonate für den Fasan. Wenn der November kalt genug ist, kommen aus dem Norden die Haselhühner und Schneehühner, aus der Krim die südrussischen Steinhühner, aus dem Orient wird das wunderschön gefiederte Steinhuhn gesandt, Frankreich liefert das für Feinschmecker unvergleichliche rote Rebhuhn und Italien schickt in großen Transporten Wachteln und Schneepfen. Die letzten Krametsvögel zappeln sich im November zu Tode und unser heimisches graues Rebhuhn erhalten wir noch monatelang.

Der November bringt aber vor allem den Tag der guten Tafel, den Martinstag, und der St. Martin ist für die meisten Menschen, besonders für die mit gutem Appetit, von allen Heiligen derjenige, den sie am meisten verehren, denn er ist der Patron der Gastmahl. Ob der berühmte streitbare und soldatisch-gutmütige Bischof von Tours, der heilige Martin, dessen Erinnerungstag am 11. November gefeiert wird, ein so bedeutender Esser war, ist zwar unsicher, gewiß ist es aber, daß die Martinsgans, die an jenem Tage ihr Leben lassen muß, gerade ein halbes Jahr alt und von feinstem Wohlgeschmack ist. Abgesehen ist in Frankreich der Martinsvogel nicht die Gans, sondern die junge Pute, die bei uns erst im folgenden Monat mehr verzehrt wird. Die junge Novembergans kann man an der weichen Kehle und dem hellen Schnabel leicht von vorjährigen Tieren unterscheiden, die manch' pfißiges Bäuerlein als Martinsgans verkaufen möchte. Die junge Gans besitzt zartlockeres Fleisch und eine eigenartig weiche Haut, die beim Braten so famos knusperig wird, daß man sich bei Tisch ums größte Stück reißt.

Allzu fett ist die Novembergans nicht, das Hauptgewicht wird bei ihr auf's Fleisch gelegt, erst im Dezember kommt die fette Gans, die das treffliche Gänsefett liefert, in die Küche und auf die Tafel. Klein sind bei den Novembergänsen auch die Lebern, die deshalb ein selbständiges Gericht nicht geben, aber dafür als Leckerbissen für den Eheliebsten verwendet werden können, während man später aus größeren Lebern eine treffliche „hausbackene“ Leberpastete bereiten kann, die zwar mit der berühmten Straßburger Gänseleberpastete nicht wetteifern kann, aber von der Hausfrau als eigenes Fabrikat doch stolz aufgetischt wird. Sehr praktisch ist

die Fetthaut des Gänsehalses zu verwenden, die mit einer pikant gewürzten Farce gefüllt wird und einen trefflichen Abendausschnitt bildet. Die Gans liefert außerdem das feinste Rauchfleisch dieser Welt, die Gänsebrüste und Gänsekeulen, außerdem gibt sie uns Gänseleberwurst mit allerlei feinsten Zutaten, Gänselebergalantine, Gänsefleisch in Sülz, sodaß der Feinschmecker allen Grund hat, mit dem Dasein der Gans zufrieden zu sein. Für die Hausfrau hat außerdem noch das Gänselein eine Bedeutung, das man verschiedenartig bereiten kann.

Außer der Gans liefert der Geflügelhof noch gute Enten, auch Perlhühner, die aber immer mehr Delikatessepreise annehmen, je mehr sie von Gourmets als hochfeiner Braten anerkannt werden, und die ersten Puten, während die Hühner sehr an Wert verlieren. Sie werden reichlich durch die verschiedenen Geflügelsorten der Mastanstalten ersetzt, die das Kapphähnchen (Poulet), die Kapphenne (Poularde) und den Kapphahn (Kapaun) bringen. Letzter Zeit erstehen auch in Deutschland immer mehr solcher Mastanstalten, sodaß wir nicht ausschließlich auf ausländische steirische Kapaune und französische und belgische Poularden angewiesen sind, sondern auch treffliches deutsches Mastgeflügel kaufen können.

Das Schlachtfleisch ist im November durchweg gut und das Schweinefleisch zumal beginnt in der kälteren Jahreszeit eine größere Rolle wieder zu spielen.

Mit dem November beginnt die Schonzeit des Krebses und auch die Forelle befindet sich mitten in dieser dem Feinschmecker gar nicht willkommenen Zeit, aber nur für „offene“ Gewässer gibt es Schonvorschriften, nicht aber für „geschlossene“ Teiche, in denen beide gezüchtet werden, sodaß, wer auf diese Genüsse einen besonders hohen Wert legt, sie sich, wenn auch für recht hohen Preis, auch jetzt verschaffen kann. Der Hummer ist im November dagegen billig, preiswerter werden dann die Austern, nur der Kaviar behält, wenn er wirklich gut ist, immer seinen hohen Preis. Von den Flußfischen ist Barsch, Hecht, Karpfen, Schleie und Zander gut, von den Seefischen sind alle Sorten reichlich vorhanden, vier aber besonders zu empfehlen: als erster der Steinbutt, der König der Seefische und der köstlichste aller Plattfische, und zweitens der Tarbutt oder Kleist, der nahe mit dem Steinbutt verwandt ist, aber keine Steinchen in der Haut und ein weiches Fleisch hat. Als dritter spielt derachs in den ersten Wintermonaten eine große Rolle. Der Rheinische ist der beste und dunkelfleischigste, natürlich auch der teuerste, aber auch Weser-, Silber- und Weichsellachs sind gut, wenn sie auch ein wesentlich blasserer Fleisch und weniger Fettgehalt haben, sie sind aber auch um die Hälfte billiger als ihr berühmter Vetter vom Rhein. Als vierter kommt endlich vom November bis März der „grüne“ oder „frische“ Hering in großen Mengen auf den Markt und bei nachgewiesen hohem Nährwert zu ungewöhnlich niedrigem Preis, weil weitere Kreise den Wohlgeschmack und die mannigfaltige Verwendung des grünen Herings in der Küche nicht kennen. Im November ist der grüne Hering am besten, man muß bei seiner Zubereitung vor allem darauf achten, daß er ganz sauber gereinigt wird, was am besten in Wasser geschieht, dem man einen geringen Zusatz von übermangansaurem Kali gegeben hat. Beim Kochen aber ist große Vorsicht anzuraten, weil der frische Hering sehr zartes Fleisch hat, er darf nur ganz kurze Zeit kochen; man sagt scherzhafterweise, daß ein Vaterunser zu lange für seine Kochzeit währt.