

Mit dem November beginnt die Auswahl an Gemüsen sich zu verringern. Für den Familientisch kommen nur die verschiedensten Kohlarten, Schwarzwurzeln, Spinat und mehrere Rübenarten in Betracht. Von den verschiedenen Rüben sind Teltower- und Kerbelrübchen die feinsten. Für die Gesellschaftstafel sind dagegen Artischocken, Cardy, Eierfrucht, Spargelendivie, Knollenziest und Oralis zu nennen, die alle ihre besonderen Liebhaber, aber auch ihre großen Gegner haben; nicht eines der genannten Gemüse dürfte für jedermanns Geschmack sein, man muß deshalb schon etwas seine Gäste und ihren Geschmack kennen, bevor man sie für ein Gesellschaftessen wählt.

Als Novembersalate sind Endivie, Sellerie und römischer Salat zu nennen.

Als Obst gibt es im November die Winteräpfel und Winterbirnen in vielen Sorten, frische Nüsse, die letzten Zwetschen und gute Weintrauben sind außerdem zu haben, von Südfrüchten kommen die ersten Apfelsinen, die aber nicht zu empfehlen sind, schon in den Handel, auch kann man in den Delikatesläden allerhand seltene, ausländische Früchte kaufen, will man seinen Gästen einmal etwas Besonderes bieten. Jedenfalls genügen die verschiedenen kulinarischen Genüsse, die der November bietet, um Abwechslung sowohl für den Familientisch wie für die Festtafel zu erreichen.



Dezember.

Der dem Feinschmecker an sich günstig gesinnte Dezember erfüllt trotzdem das Sehnen der verwöhnten Herren der Schöpfung nicht völlig, weil die Hausfrau zu sehr mit den Vorbereitungen zum Weihnachtsfest beschäftigt ist und für größere Geselligkeit in keinem Hause recht Zeit ist. Auch der Geldbeutel legt bei allzu leckeren Mahlzeiten sein Veto ein.

So konzentrieren sich denn die kulinarischen Genüsse meist in der letzten Dezemberwoche und den ganzen übrigen Monat vermag der Feinschmecker sich vorzubereiten auf die Leckerbissen verschiedener Art, die dann „ach im Übermaß sagt er seufzend“ ihm dargeboten werden.

Sowohl Wild wie Wildgeflügel bietet uns der Dezember in reicher Auswahl, für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel ist die Tafel damit reichhaltig zu beschicken. Am preiswertesten vom Wild sind die Hasen, die in großer Anzahl ihr Leben unter dem tödlichen Blei des Weidmanns lassen müssen. Die Hasen sind, falls der Winter milde ist, noch fett und fleischig und geben einen trefflichen Braten und mancherlei andere gute Gerichte. Rotwild ist ebenfalls trefflich und billig; teurer ist Wildschwein und Frischling, beides ist verhältnismäßig selten auf den Küchenzetteln zu finden, trotzdem es noch nicht den Preis des Rotwildes hat. Für Wildschweinsbraten ist stets eine süßsäuerlich pikante Sauce unerlässlich. Aus Rußland und Norwegen kommt außerdem das Rentier auf den Markt, dessen Geschmack dem des Hirschfleisches ähnelt. Es ist, wenn es kalt genug ist, um den langen Transport auszuhalten, sehr empfehlenswert.

Am Wildgeflügel ist ebenfalls kein Mangel, Rußland sendet alljährlich große Vorräte von Birf- und Haselwild, das deshalb nicht hoch im Preise

steht; besonders empfehlenswert und dabei billig sind die russischen Schneehühner. Die Schneehühner geben einen guten Braten, weniger Geschmack dagegen vermag ich selbst und mit mir mancher Feinschmecker dem Uerwild abzugewinnen; Deutschland bietet von Wildgeflügel nur den Fasan, diesen aber von großer Güte und in großer Fülle, sodaß Fasan nicht nur als Braten, sondern auch in anderer Zubereitung unseren Hausfrauen als besonders feine kulinarische Schüssel für die Festtafel nicht nur des Dezembers, sondern auch der folgenden Monate empfohlen werden kann. Vereinzelt kommen in Deutschland noch Bekassinen, Schnepfen und Wachteln zum Abschluß, die meisten dieser Tiere aber, welche zu hohen Preisen in den Delikatesläden zu haben sind, kommen aus Dalmatien, Italien und Südrußland, aus Frankreich dagegen stammen die ausgezeichneten Rebhühner, deren Fleisch ganz besonders zart und wohlschmeckend ist.

Bunteste Abwechslung liefert das Mastgeflügel, von diesen werden die Poularde von Mans und Chalons, sowie die aus Brüssel am teuersten bezahlt, auch die steierischen und französischen Kapunen stehen hoch im Preise. Neuerdings aber ist die deutsche Geflügelzucht so im Emporblühen begriffen, daß man auch deutsche Poularden, Poulets und Kapune in trefflicher Beschaffenheit, und bedeutend billiger erstehen kann. Mit den Hamburger jungen Küken, die schon im Dezember recht fleischig sind, kann das Ausland überhaupt nicht mehr konkurrieren. Von Florenz dagegen kommen junge Tauben, die größer fast als ein junges Huhn sind, aber im Gegensatz zu unsern Tauben wie Wildbret mit saurer Sahne und einigen Wachholderbeeren zubereitet werden müssen, um alle ihre Vorzüge zu zeigen. Um die Weihnachtszeit ist die Hochsaison der Gänse, welche in vielen Gegenden Deutschlands den eigentlichen Weihnachtsbraten geben, für kleinere Haushaltungen tritt dafür die Ente ein, während wieder in manchen Häusern der Puter oder Truthahn als Weihnachtsbraten beliebt ist, dessen Glanzzeit gegen Ende Dezember beginnt.

Alles Schlachtfleisch ist im Dezember schmackhaft, junge Mastälber und Hammel sind sehr beliebt als Gegensatz zu dem meist recht fetten Dezembergeflügel und für empfindliche Mägen vielfach entschieden zuträglicher. Aber auch das Borstentier, das Schwein, welches zu altgermanischer Zeit das Festgericht des Julfestes war, gibt vielfach noch heute Festgerichte nicht nur bei uns in Deutschland, sondern auch in Frankreich, wo es nebst dem Masthuhn den Hauptbestandteil der Reveillon bildet. Dies Reveillon wird Schlag 12 Uhr am 24. Dezember serviert, es besteht aus Poularde mit Reis, das mit warmen Bratwürsten, Leber- und fettfreien Blutwürsten, sowie weißen Hühnerwürstchen garniert ist. An diesen Gang schließen sich Schweinsrippen. Zwei Backwerke und zwei süße Zwischengerichte werden ebenfalls zum Reveillon serviert. Den Abschluß bilden stets 9 Dessertschüsseln, worauf man nach diesem Reveillon in die Messe geht.

Wie Gans oder Puter der Weihnachtsbraten, ist der Karpfen ganz entschieden der Weihnachtsfisch, der wohl in den wenigsten Häusern fehlen dürfte. Von Haus aus ist der Karpfen ein Orientale, der aus dem schwarzen Meer stammt, er wurde später durch die Klöster in Deutschland und Oesterreich akklimatisiert und hieß im Mittelalter einfach der Klosterfisch. Der schuppenfreie Lederkarpfen und der nur vereinzelt große Schuppen zeigende Spiegelkarpfen gelten als die feinsten, und die Fische im Gewichte von 3--6 Pfund sind die am besten schmeckenden, unentschieden ist aber noch bislang im hohen Rate der Feinschmecker, ob der Rogener, das Karpfenweibchen, oder der Milchener, das Karpfenmännchen,

feiner ist. Außer dem Karpfen kommen noch besonders Hecht, Schleie, Lachs, der im Dezember die Folgen der Laichzeit überstanden hat, Steinbutt, Seezunge und Kabeljau in Betracht.

Von den Schattieren sind Krebse zu Suppen, Saucen und dergleichen in genügender Menge vorhanden, der Hummer ist im Dezember nicht empfehlenswert; trefflich aber sind Austern und Caviar, die aber auch noch im Januar gleich gut sind. Hering und Sardelle spielen in vielen Gegenden im Dezember eine Hauptrolle als unentbehrliche Zutat der als angenehme Gaumen- und Magenreizung empfundenen verschiedenen Weihnachts- und Sylvestersalate.

Für die feine Küche kommen im Dezember als Gemüse fast nur recht teure Sachen in Betracht, die meist aus dem Auslande kommen. Der Orient versorgt uns mit Artischocken, aus Italien und Südfrankreich kommen Bohnen, Schoten, Spargel, Kopfsalat, Endivien und frische Gurken. Als deutsche feine Gemüse können Schwarzwurzeln, Rosenkohl, echte Teltower Rübchen, Knollenzwiebel, der besonders zu Salat trefflich ist und die neuerdings angebauten Gyalisknöllchen gelten. Für den Familientisch sind alle Kohlsorten, verschiedene Rübensorten, Kohlrabi, Wurzeln und Spinat zu haben.

Als Salat spielen Kartoffeln, Endivien und Sellerie die Hauptrolle; die feine Küche bringt noch römischen Salat und Chicoree, zum Nachtschiff außerdem noch englischen Staudensellerie und französische Radishesen.

Nicht schließen kann man die Tafelfreuden im Dezember, ohne der Obstschätze zu gedenken, die für die Weihnachtszeit besonders eine Rolle spielen. Wer möchte auf einem bunten Teller unter dem strahlenden Lichterbaum die rotbäckigen Äpfel, die Wallnüsse und die Haselnüsse missen. Dazu dringen auch ins Binnenland immer mehr ausländische Nüsse, die Pecan-, Pecan-, Hiporey- und Paranüsse werden allgemein bekannt und haben viele Liebhaber. Der Obstteller unter dem Weihnachtsbaum wird noch bunter durch die südländischen Früchte, die Bananen, Mandarinen, Apfelsinen, Nispeln, Granatäpfel, Judasfirschen und dergleichen, auch herrliche blaue Brüsseler und weniger schöne, hartschalige spanische Trauben kann man, wenn's der Geldbeutel gestattet, auflegen. Daneben lachen dann all' die leckeren Süßigkeiten, die hier aufzuzählen nicht der rechte Platz ist, uns entgegen und es winkt endlich das festliche Mahl. Wem wird da nicht, wenn er zu den Feinschmeckern gehört, ganz froh zu Mute? Lange hat der Dezember den Gourmet fasten und warten lassen, aber zum Schluß wird man ihm sagen können: Ende gut, alles gut!

Luise Holle.

