

A n g a b e,

in welcher Jahreszeit nachfolgende Thiere am besten zu genießen sind,
zum Ueberblick bei der Speisewahl.

Poulards und Kapannen, Herbst und Winter.	Wachteln und Lerchen, Herbst.
Gansenten, August bis Februar.	Krammetsvögel, Spätherbst.
Gänse, September bis Februar.	Birkhuhn, Frühjahr.
dto. junge, Juni und Juli.	Schildhahn, <i>in</i> <i>dto.</i>
Indian, October bis Februar.	Auerhahn, <i>in</i> <i>dto.</i>
Schöps, Juli bis December.	Wildenten, Herbst und Winter.
Lamm, Mai bis September.	Wildgänse, <i>dto.</i> <i>dto.</i>
Schwein, October bis März.	Austern, Winter.
Ferkel, das ganze Jahr.	Krebse, Mai bis September.
Wildschwein, November bis Februar.	Meerkrebse und Spinnen, Winter.
Hirsch, Juni bis März.	Schnecken, Winter bis Oftern.
Gemsen, Herbst.	Schildkröten, Winter u. Frühjahr.
Reh, das ganze Jahr.	Frösche, Frühjahr.
Hasen, September bis Februar.	Singefalzene, geräucherte und marinirte Fische, Herbst und Winter.
Rebhühner, September bis Jänner.	Fische meist im Herbst, Winter und Frühjahr; solche, welche verschickt werden, nur in kalter Jahreszeit.
Schnepfen, Frühling und Herbst.	Forellen, das ganze Jahr.
Haselhühner, Frühjahr und Herbst.	
Fasan, October bis April.	
Schneehühner, Herbst.	

