

V e r z e i c h n i s s

verschiedener Gegenstände nach den Monathen, in denen sie am besten zeitig und zu haben sind.

J a n u a r.

G e f l ü g e l u n d W i l d.

Fasanen. Repphühner. Hasen. Kaninchen. Auerhühner. Schnepfen. Puter. Kapauen. Hühner. Tauben.

F i s c h e.

Karpfen. Schleien. Barsche. Neunaugen. Aale. Stockfisch. Zungen. Flunder. Schollen. Steinbutte. Stachelrochen. Blattrochen. Stör. Stinte. Weißfische. Hummer. Krabben. Taschenkrabben. Aустern.

K ü c h e n g e w ä c h s e.

Kohl. Savoyerkohl. Braunkohl. Kohlsprossen. Broccolislauch. Zwiebeln. Rothe Rüben. Sauerampfer. Korb. Endivien. Spinat. Sellerie. Knoblauch. Scorzoneren. Erdäpfel. Pastinaken. Möhren. Schalotten. Lattich. Kresse. Senf. Rüben.

D b f t.

Apfel. Birnen. Nüsse. Walnüsse. Mispeln. Weintrauben.

F e b r u a r u n d M ä r z.

Fleisch, Wild und Geflügel wie im Januar.

F i s c h e.

Eben so, wie in den beyden vorhergehenden Monathen, ausgenommen, daß man Stockfische im März nicht mehr für so gut hält.

K ü c h e n k r ä u t e r.

Dieselben, wie in den vorhergehenden Monathen; nur daß Schminckbohnen hinzukommen.

D b ft.

Apffel. Birnen. Treibhaus-Stachelbeeren.

April, May und Juny.

Fleisch und Geflügel.

Lamm-, Hammel-, Kalb- und Lammfleisch. Wildpret (nämlich: Damhirsch) im Juny. Junge Hühner. Hühner. Junge Kenten. Tauben. Kaninchen. Hasen.

F i s c h e.

Karpfen. Schleien. Zungen. Stinte. Aale. Forellen. Steinbutte. Hummer. Kaulbarsche. Lachse. Häringe. Krebse. Makrelen. Krabben. Garnälen.

Küchenkräuter.

Wie vorher, und im May frühreife Erdäpfel. Erbsen. Radiese. Schminkebohnen. Rüben. Gelbe Rüben. Früher Kohl. Blumenkohl. Spargel. Artischocken. Alle Arten Treibhaus-Salat.

D b ft.

Im Juny: Erdbeeren. Kirschen. Melonen. Unreife Apricosen. Johannis- und Stachelbeeren zu Pasteten. Später Kirschen. Erdbeeren. Birnen. Melonen. Stachelbeeren. Johannisbeeren. Apricosen. Trauben. Nectarinen und einige Pfirsicharten. Aber die meisten derselben sind getrieben.

July, August und September.

F l e i s c h.

Wie vorher, wozu noch Kaninchen kommen.

G e f l ü g e l.

Junge Hühner. Tauben. Junge Gänse und Indian. Regenpfeifer. Gänse im September.

F i s c h e.

Stockfisch. Schellfisch. Butter. Schollen. Stachelrochen

Glattrochen. Barben. Hechte. Karpfen. Aale. Schalthiere. Aустern ausgenommen. Makrelen sind im Juny und July gut, aber im August nicht mehr.

Das Schießen der Kephühner beginnt mit dem ersten September.

G e m ü s e .

Bohnen. Erbsen. Schnittbohnen u. s. w.

D b st.

Im July. Erdbeeren. Stachelbeeren. Ananas. Pflaumen. Kirschen. Apricosen. Himbeeren. Melonen. Johannisbeeren.

Im August und September: Pfirsichen. Pflaumen. Feigen. Lambertsnüsse. Maulbeeren. Zwetschen. Aepfel. Birnen. Nectarinen. Trauben. Als Spätfrüchte. Ananas. Melonen. Erdbeeren. Mispeln und Quitten in dem letzteren Monathe. Morellkirschen. Damascenerpflaumen und verschiedene andere Pflaumenarten.

O c t o b e r .

F l e i s c h .

Wie vorher, Hirschwildpret und Hasen.

G e f l ü g e l .

Hausvögel, wie im vorhergehenden Vierteljahre. Fasanen, vom 1. October an. Kephühner. Lerchen. Mornelle. Pfeifänten. Kriechänten. Haselhühner. Am Ende des Monats wilde Aenten.

F i s c h e .

Goldfische. Stinte. Hechte. Barsche. Heilbutte. Karpfen. Lachsforellen. Barben. Gründlinge. Schleihen. Schalthiere.

G e m ü s e .

Wie im Januar, Schnittbohnen u. s. w.

D b st.

Pfirsichen. Birnen. Feigen. Schlehen. Trauben. Aepfel.

Mispeln. Damascenerpflaumen. Lambertsnüsse. Wallnüsse.
Nüsse. Quitten. Elsebeeren. Vom Elsebeerbaum, Mispeln.

N o v e m b e r.

F l e i s c h.

Ochsen-, Hammel-, Kalbs-, Schwein- und Lammfleisch.
Hirschwildpret. Sonst Geflügel und Wild wie im vorigen
Monathe.

F i s c h e.

Wie im vorigen Monathe.

G e m ü s e.

Rüben. Möhren. Pastinaken. Erdäpfel. Zuckerwurzeln.
Scorzoneren. Zwiebeln. Lauch. Schalotten. Braunkohl. Sa-
voyerkohl. Weißkohl. Spinat. Mangold. Spanische Artie-
schocken. Kresse. Endivien. Sellerie. Lattich. Salat. Kük-
chenkräuter.

D b f t.

Aepfel. Birnen. Nüsse. Wallnüsse. Schlehen. Haselnüsse.
Mispeln. Trauben.

D e c e m b e r.

F l e i s c h.

Ochsen-, Hammel-, Kalbs-, Lamm- und Schweinsfleisch.
Wildpret und Kaninchen.

G e f l ü g e l.

Gänse. Indian. Kücklein. Tauben. Kapaunen. Hühner.
Schnepfen. Auerhühner. Lerchen. Fasane. Repphühner. Perl-
hühner. Wildan'en. Kriechänten. Pfeifänten. Mornelle. Ha-
selhühner. Seevögel.

F i s c h e.

Stockfisch. Steinbutte. Heilbutte. Zungen. Seehähne.

Störe. Karpfen. Grünlinge. Schellfische. Aale. Goldfische. Schalthiere.

G e m ü s e.

Wie im letzten Monath: Treibhaus. Spargel u. s. w.

D b st.

Wie im letzten Monathe, Schlehen ausgenommen.

III.

E r k l ä r u n g.

einiger fremder Wörter welche noch einer näheren Bestimmung bedürfen möchten.

Assiette. Darunter versteht man eine Art Schüssel, die etwas tiefer und größer als ein gewöhnlicher Teller ist, und worin man Salat, Obst, Eingemachtes u. dgl. aufträgt.

Blanc-Manger (sage: Blank-Mangscheh) ist eine nach gewöhnlicher Art zubereitete Gelée, die man aber von neuem, mit geschälten und klein gestoßenen Mandeln und etwas Milch vermischt, in einer Casserolle kochen läßt. Man würzt es auch mit ganzer Muscatenblüthe, Limonienschalen und Zucker, und streicht dann das genug Gekochte durch ein Haarsieb.

Blanchiren (sage: Blangschiren), unter diesem Worte versteht man: Das Hacken des Fleischwerkes, es sey zahmes oder wildes, in große oder kleine Stücke, die man hernach durch eine oder zwey Stunden in reinem Wasser auswäsbert, wobey man das Wasser ein Paar Mahl wechseln muß. Wird das Fleisch zum Kochen gebraucht, so läßt man es mit kaltem Wasser bey dem Feuer etwas erstarren. Große Stücke läßt man auch wohl aufkochen, allein kleine, die zu Freicassée's gehören, darf man nicht aufkochen lassen, weil sie sonst zu viel Kraft verlieren würden; man läßt sie daher nur erstarren, und legt sie dann in kaltes Wasser. Die großen