

Küchen-Kalender.

(Für Speisen, die zur bestimmten Jahreszeit am geeignetsten verwendet werden können.)

Jänner.

Rehwildbret vom Bock, Schwarzwild, Hase.
Auerhahn, Birkhahn, Wildente, Krammetsvögel.

Truthühner, Kapaunen, Poularden.

Hecht, Aal, Karpfen, Barben, Seefische.

Gemüse: Kohl, Kohlsprossen, Konserven, Sauerkraut.

Meerrettig, Wintersalat.

April.

Neben den gewöhnlichen Fleischsorten auch Schaf- und Ziegenlämmer und Spanferkel.

Auerhahn, Birkhahn, Schnepfen (letztere bis zum 15.).

Kapaunen, Poularden, Hühner, junge Tauben, Salm, Forellen, Aal.

Hopfensprossen, Spinat, Spargel, Salat, junge Karotten, Blumenkohl, Frühlingsschwämme.

Februar.

Wildbret gibt es jetzt gar keines.

Auerhahn, Birkhahn, Wildente, Krammetsvögel.

Truthühner, junge Hühner, Kapaunen, Poularden.

Hecht, Aal, Karpfen, Barben, Salm, Seefische.

Spinat, Sauerkraut.

Mai.

Auerhahn, Birkhahn (bis zum 15.).

Junge Hühner, Tauben, Gänse.

Salm, Forellen, Aal, Krebse.

Spargel, Blumenkohl, junge Kohlrabi, Karotten, Zuckererbsen, Bohnen, Salat, Gurken, Salatkräuter, Radieschen, Rettige.

Champignons.

März.

Auerhahn, Birkhahn, Schnepfen, Wildente, Wildtauben.

Truthühner, Kapaunen, Poularden, junge Tauben.

Salm, Forellen, Aal, Karpfen, Barben.

Spinat, Sauerampfer, Hopfensprossen, Salate aus den Frühbetten, dergleichen Radieschen.

Juni.

Rehwildbret vom Bock.

Junge Truthühner, Hühner, Gänse, Tauben.

Salm, Forellen, Äschen, Aal, Hecht, Barsche, Krebse.

Junge Gemüse.

Küchen-Kalender.

(Für Speisen, die zur bestimmten Jahreszeit am geeignetsten verwendet werden können.)

Juli.

Hirschwildbret, Rehwildbret vom Bock.
Wildenten (vom 15. an), junge Hühner,
Tauben, Gänse, Enten.
Salm, Forellen, Äschen, Aal, Barben,
Hecht, Barsche, Krebse.
Alle Gemüse und Salate, auch schon junge
Kartoffeln, Artischoken, Champignons,
Steinpilze, Butterpilze.

August.

Hirschwildbret, Rehwildbret vom Bock.
(Vom 15. an): Fasanen, Rebhühner, Wach-
teln, junge Hahnen, Gänse, Enten.
Salm, Forellen, Äschen, Aal, Barben,
Barsche, Hecht, Krebse.
Alle Gemüse, Salate, Pilze.

September.

Hirschwildbret, Rehwildbret vom Bock,
Schwarzwild, Hasen.
Fasanen, Rebhühner, Wachteln, Schnepfen,
Wildenten, Auerhahn, Birkhahn, Trut-
hühner, Gänse, Enten.
Forellen, Äschen, Aal, Hecht, Karpfen,
Barsche, Barben, Krebse, Austern,
Seefische.
Alle Sorten Gemüse, nun auch junges
Weißkraut (Kappus) und Rotkraut.

Oktober.

Hirschwildbret, Rehwildbret vom Bock,
Schwarzwild, Hasen.
Rebhühner, Fasanen, Wachteln, Wildenten,
Schnepfen, Truthühner, Gänse, Enten,
Kapaunen und alte Hühner.
Hecht, Barsche, Karpfen, Aal, Barben,
Austern.
Alle Gemüse.

November.

Wildbret von Hirschkühen, Schwarzwild,
Rehwildbret, Hasen.
Rebhühner, Wildenten, Schnepfen, Auer-
hahn, Birkhahn, Gänse, Truthühner,
Hühner.
Hecht, Aal, Barben, Karpfen, Seefische,
Austern.
Weißkraut (Kappus).

Dezember.

Wildbret von Hirschkühen, Schwarzwild,
Rehwildbret, Hasen.
Wildente, Auerhahn, Birkhahn, Fasanen,
Gänse, Hühner, Kapaunen, Truthühner.
Hecht, Aal, Barben, Karpfen, Seefische,
Austern.
Winterkohl, Rosenkohl und Konserven.