Markttafeln.

Zur Orientierung bei der Speisewahl und beim Einkaufe.

I. Markttafel für Fische.

▒ bedeutet Schonzeit oder die Zeit, in welcher der Genuß der betreffenden Fischgattung nicht zu empfehlen ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Aal								▒				
Aalraupe (Rutte)		▒	▒									
Äsche (Asch)			▒	▒								
Barbe					▒	▒						
Bärschling (Barsch)				▒	▒	▒						
Brachse					▒							
Forelle (Bach- und Fluß-)										▒	▒	▒
Grundling					▒							
Hecht			▒									
Huchen			▒	▒								
Kabeljau (Stockfisch)												
Karpfen				▒	▒	▒						
Lachs					▒	▒						
Nerfling					▒							
Makrele (Nase)					▒							
Regenbogenforelle			▒	▒								

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Renke (Blaufelchen)											▒	▒
Saibling										▒	▒	
Sardelle	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒			▒
See- und Lachsforelle											▒	
Seezunge												
Steinbutte			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒
Stöhr (Sterlett)					▒	▒						
Wels (Schaiden)						▒						
Zander oder Schill (Fogosch)				▒	▒	▒						

Anmerkung: Alle Seefische sowie alle hier nicht angeführten Fischgattungen haben gleich dem Karpfen und Lachse keine Schonzeit. Wann Seefische am wohlschmeckendsten sind, ist auf Seite 47 angegeben. Dieselben können aber nur in kalter Zeit oder in Eisverpackung versendet werden. Frisch eingesalzene Matjesheringe erhält man nur von Juli bis September. Eingepökelte Vollheringe kauft man am besten von Oktober bis April, marinierte Russen von November bis März, Bücklinge (geräucherte Heringe) und geräucherte Sprotten von Dezember bis Februar. Eingesalzene Sardellen und Öl-Sardinen bekommt man das ganze Jahr. Stockfisch (geräucherter Kabeljau) ist kochfertig, d. h. erweicht und ausgewässert, in den Monaten Februar und März käuflich.

II. Markttkalender für Schaltiere und Frösche.

▒ bedeutet Schonzeit.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Austern				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Froschkeulen	▒	▒			▒	▒	▒				▒	▒
Hummer und Langusten			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Krebse	▒	▒	▒	▒						▒	▒	▒
Meerspinnen und Muscheln												
Schildkröten				▒	▒							
Schnecken			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		

Anmerkung: Krebse sind im Juli und August, Muscheln im September, Meerspinnen zu Ende des Winters am schmackhaftesten.

III. Marktkalender für Fleisch.

▩ bedeutet die Monate, in welchen die betreffende Fleischgattung nicht erhältlich oder der Genuß derselben nicht zu empfehlen ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Kalbfleisch												
Kaninchenfleisch		▩	▩									
Lammfleisch						▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩
Pferdefleisch												
Rindfleisch												
Rauchfleisch												
Schöpsenfleisch	▩	▩	▩	▩	▩	▩						
Schweinefleisch												
Spanferkel				▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩		
Ziege (junge)	▩	▩				▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩

Anmerkung: Das beste Kalbfleisch geben Kälber im Alter von 6 Wochen. Lammfleisch ist gut von Tieren im Alter von 3—10 Monaten, Hammelfleisch von solchen im Alter von 2—3 Jahren, Schweinefleisch von einjährigen Schweinen. Spanferkel sollen 3—4 Wochen alt sein. Der Genuß von Schweinefleisch ist in sehr heißer Zeit nicht rätlich. Herz, Hirn, Kaldaunen (Kuttelflecke), Leber, Lunge, Milz, Nieren, frische und geräucherte Zunge sind stets erhältlich.

IV. Marktkalender für Würste.

▩ bedeutet jene Monate, in welchen die betreffende Wurstgattung nur auf Bestellung zu haben oder der Genuß derselben nicht empfehlenswert ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Augsburger												
Blutwürste				▩	▩	▩	▩	▩	▩			
Bratwürste			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩			
Frankfurterwürste												
Krenwürstel												
Leberwürste				▩	▩	▩	▩	▩	▩			

Anmerkung: Geräucherte Würste sowie jene, welche zum kalten Aufschnitt gehören, sind stets erhältlich.

V. Marktkalender für Hausgeflügel.

▩ bedeutet die Monate, in welchen das betreffende Geflügel nicht erhältlich oder der Genuß desselben nicht zu empfehlen ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Enten		▩	▩	▩	▩	▩						
Gänse		▩	▩	▩	▩							
Hühner (junge)	▩	▩	▩	▩					▩	▩	▩	▩
Hennen (für Suppe)												
Kapaune				▩	▩	▩	▩	▩	▩			
Perlhühner			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩		
Pfauhühner	▩	▩	▩	▩					▩	▩	▩	▩
Poularden					▩	▩	▩	▩				
Tauben	▩	▩	▩							▩	▩	▩
Truthähne (Indian)				▩	▩	▩	▩	▩				
Truthühner (Puten)				▩	▩	▩	▩	▩				

Anmerkung: Junge Tauben sind im Mai, Gänse im November (bis Martini) besonders schmackhaft.

VI. Marktkalender für Wild.

▩ bedeutet Schonzeit,[1]) bei jenen Tieren, welche keine Schonzeit haben, die Monat, in welchen der Genuß ihres Fleisches nicht zu empfehlen ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Auerhähne	▩	▩	▩			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩
Birkhähne	▩	▩	▩			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩
Fasane		▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩			

[1]) Die obigen Angaben über die Schonzeit entsprechen den in Niederösterreich geltenden Bestimmungen, können aber auch in den anderen Provinzen zur Orientierung beim Einkaufe von Wild dienen.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Feldkaninchen			▒	▒	▒							
Gemsen		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Hasen		▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒				
Haselhühner		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Hirsche		▒	▒	▒	▒							
Krammetsvögel			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Rebhühner	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Rehe (Böcke)			▒	▒	▒							
Rohrhühner			▒	▒	▒	▒	▒					
Schnepfen (Wald-)	▒	▒			▒	▒	▒	▒				▒
Sumpfschnepfen (Becassinen)		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Schneehühner		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Steinhühner		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Schwarzwild			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		
Trappen				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Wachteln		▒	▒	▒	▒	▒	▒					
Wasserhühner			▒	▒	▒	▒	▒	▒				
Wildenten			▒	▒	▒	▒						
Wildgänse			▒	▒	▒	▒						
Wildtauben	▒	▒									▒	▒

Anmerkung: Rehfleisch ist im November und Dezember, in welchen Monaten Rehgeißen und -Kitze geschossen werden dürfen, am besten. Das Fleisch des Rehbockes ist auch im Juni und Juli sehr gut. Hirsche haben hartes, grobfaseriges Fleisch, dessen Genuß nur im August zu empfehlen ist. Zarter ist das Fleisch der Hirschtiere und besonders der Hirschkälber, die vom September bis zum Jänner geschossen werden dürfen, doch ist das letztere schwer erhältlich. Auerhähne haben hartes, zähes Fleisch. Das der Birkhähne ist ein wenig zarter. Kiebitze werden bei uns nicht gegessen, ihre Eier aber sind ein gesuchter Leckerbissen und in feinen Delikatessen-Handlungen von Mitte März bis Ende April käuflich. Beim Einkaufe von Wildgeflügel achte man darauf, daß Rebhühner schwefelgelbe (im Oktober braune) Ständer (Füße), Fasanen bewegliche Sporen, Fasanenhennen stahlgraue weiche Nasenlöcher, Wildenten eine leicht zerreißbare Schwimmhaut haben sollen. Bei Hasen müssen sich die Löffel (Ohren) leicht einreißen lassen.

VII. Marktkalender für Gemüse.

▩ bedeutet jene Monate, in welchen die betreffenden Gemüse nicht erhältlich oder nur als Suppenwürze zu verwenden sind.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Artischocken	▩	▩	▩						▩	▩	▩	▩
Bohnenschoten	▩	▩	▩	▩							▩	▩
Brunnkresse					▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩
Zichoriensalat (Radiechio)				▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩		
Endiviensalat (Sommer-)	▩	▩	▩	▩	▩					▩	▩	▩
Erbsen (grüne)	▩	▩	▩	▩						▩	▩	▩
Erdäpfel (Kartoffel)					▩	▩	▩	▩				
Erdäpfel (junge)	▩	▩	▩	▩					▩	▩	▩	▩
Gurken (große)	▩	▩	▩	▩						▩	▩	▩
Gurken (kleine)	▩	▩	▩	▩	▩			▩	▩	▩	▩	▩
Karfiol (Blumenkohl)												
Kochsalat	▩	▩	▩	▩					▩	▩	▩	▩
Kopfsalat (Häuptelsalat)	▩	▩	▩	▩						▩	▩	▩
Kohl			▩	▩								
Kohlpflanzen	▩	▩	▩			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩
Kohlsprossen					▩	▩	▩	▩	▩	▩		
Kohl (blauer)			▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩	▩		
Kohlrüben (junge)	▩	▩	▩	▩						▩	▩	▩
Kraut in Häupteln				▩	▩	▩						
Kraut (rotes)				▩	▩	▩	▩	▩	▩			
Kürbis	▩	▩	▩	▩	▩	▩					▩	▩
Mais (Kukuruz in Kolben)	▩	▩	▩	▩	▩	▩			▩	▩	▩	▩
Meerrettich (Kren)												
Möhren (Karotten, junge)	▩	▩	▩	▩							▩	▩
Paradiesäpfel (Tomaten)	▩	▩	▩	▩	▩	▩					▩	▩
Radieschen	▩	▩	▩				▩	▩	▩	▩	▩	▩
Rettich (schwarzer)	▩	▩	▩	▩							▩	▩
Rüben (rote)												

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Rüben (weiße)			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Sauerampfer	▒	▒	▒							▒	▒	▒
Schwarzwurzeln		▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Sellerie			▒	▒	▒	▒	▒	▒				
Spargel	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒	▒
Spargelbohnen	▒	▒	▒	▒	▒					▒	▒	▒
Spinat	▒	▒										
Vögerlsalat (Rapunzel)					▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒
Winter-Endiviensalat			▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			

Anmerkung: Grüne Erbsen sind im Mai, Spargel im April und Mai am besten. Sauerkraut und saure Rüben werden hauptsächlich im Spätherbst, Winter und ersten Frühjahr gegessen, doch bekommt man Sauerkraut das ganze Jahr. Das Einsäuern geschieht gewöhnlich im Oktober. In Essig eingelegte kleine Gurken werden im Juli bereitet und sind das ganze Jahr käuflich. Salzgurken legt man im Juli und August ein. Hülsenfrüchte bekommt man das ganze Jahr. Der Genuß von Linsen ist aber im Hochsommer nicht zu empfehlen. Wann Schwämme zu bekommen sind, ist auf Seite 50—52 angegeben. Die in Mistbeeten gezogenen Champignons erhält man das ganze Jahr. Suppenwurzeln (Möhren, alte Kohlrüben, Pastinak, Petersilienwurzeln und Sellerieknollen) überwintern im Keller und sind daher immer zu haben. Frische Saucenkräuter, Bertram (Estragon), Dillkraut, Kerbelkraut, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch u. dgl. m. sind vom Frühjahr bis zum Herbst, grüne Petersilie und Schnittlauch auch den ganzen Winter erhältlich. Getrocknete Würzkräuter, wie Basilikum, Bertram, Majoran, Pfefferminze, Saturei, Thymian u. dgl. m. und Würze-Samen, wie Anis, Koriander, Fenchel und Kümmel, sind immer zu haben.

VIII. Marktkalender für Obst.

▒ bedeutet die Monate, in welchen die betreffende Gattung nicht zu haben ist.

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Ananas	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒
Apfel					▒	▒						
Aschitzen	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒
Atlasbeeren	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒
Berberitzen	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Birnen	▒	▒	▒	▒	▒							
Dürndeln (Kornelkirschen)	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		▒	▒
Erdbeeren	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒
Feigen (frische)	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒

	Jänner	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	Sept.	Oktober	Nov.	Dez.
Hagebutten	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Haselnüsse (frische)	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Heidelbeeren	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒
Himbeeren	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Holunderbeeren	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Johannisbeeren	▒	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒
Kastanien				▒	▒	▒	▒	▒	▒			
Kirschen	▒	▒	▒	▒				▒	▒	▒	▒	▒
Limonen (Zitronen)												
Marillen (Aprikosen)	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Maulbeeren	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Melonen (Zucker-)	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Melonen (Wasser-)	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒
Mispeln	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒
Nüsse (frische)	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒		▒	▒	▒
Orangen						▒	▒	▒	▒	▒		
Pfirsiche	▒	▒	▒	▒	▒					▒	▒	▒
Pflaumen	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Preiselbeeren	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒
Quitten	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒
Reineclaudes	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒
Stachelbeeren (Agras)	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒
Trauben	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒				▒
Weichseln (Sauerkirschen)	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒	▒	▒	▒
Zwetschken	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒	▒			▒	▒

Anmerkung: Nüsse jeder Gattung werden als „frisch" bezeichnet, solange ihr Kern sich abschälen läßt. Sie werden von September bis Dezember als Dessert-Obst genossen; später wird ihr Geschmack ölig und verwendet man sie nur gleich den Mandeln in der Küche. Oliven werden wegen ihres hohen Ölgehaltes im rohen Zustande nicht gegessen, kommen aber in Salz eingelegt oder entkernt und in Essig eingelegt in den Handel. Südfrüchte (Datteln, Feigen, Krachmandeln, Malagatrauben, Sultan-, Damaszener und syrische Rosinen u. dgl.) werden hauptsächlich im Dezember, Jänner und Februar als Dessert gegessen. Getrocknete Früchte (Dörrobst) erhält man das ganze Jahr. Zum Trocknen eignen sich besonders Apfel, Birnen, Feigen, Marillen, Pfirsiche, Pflaumen, Trauben, Weichseln und Zwetschken.