

Küchenzettel,

nach den Jahreszeiten geordnet.

Der Zweck dieses Küchenzettels ist, die in diesem Kochbuche enthaltenen Speisen, wie sie für die Jahreszeiten passen, den Leserinnen vorzuführen und ihnen auf diese Weise bei Besorgung der Küche eine kleine Hülfe zukommen zu lassen. Für jede Jahreszeit sind 4 Wochen angegeben und die Zahl der Schüsseln ist so berechnet, daß jedes Gericht wenigstens einmal gebracht werden kann. Es wäre nicht schwierig gewesen, den Zettel weit mehr auszudehnen, dies würde aber unnöthigen Raum einnehmen und die Speisen würden zu oft wiederholt werden müssen. Größeren Haushaltungen ist es ein Leichtes, noch ein oder zwei Gerichte hinzuzufügen, und kleineren, beliebig wegzulassen. Das Dessert und die Getränke sind übergangen, weil es wenig Nachdenken erfordert, das Passende und die Jahreszeit hierbei zu berücksichtigen; es versteht sich von selbst, daß im Frühjahr zum Beispiel Kadieschen, später allerlei Beeren, dann Kirschen, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Melonen, Pflaumen, Trauben, Äpfel und dergleichen frische Früchte den Tisch zieren, bis dann Wall- und Haselnüsse, Trauben-Kosinen, Datteln, Feigen, Apfelsinen und Anackmandeln die Lücke ausfüllen. Ebenso ist es mit den Obstkuchen und Torten, welche statt der frischen Früchte, im Winter durch Mohn, Kirsch- und Pflaumenmus nebst allerlei Fruchtmus ersetzt werden.