

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Kalender

1898

[urn:nbn:de:bsz:31-352902](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352902)

Haushaltungs-
Kalender

1898

Compagnie
Liebig

Liebig

COMPANY'S



FLEISCH-EXTRACT.

NUR ECHT.

wenn jeder Topf den Namenszug

J. Liebig

*in blauer Schrift
quer durch die Etiquette trägt.*

Man hüte sich vor Fälschungen und Nachahmungen.

Haushaltungs- Kalender

für

1898.

Ihrer Kundschaft gewidmet
von der

**LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT-
COMPAGNIE.**

V 2A 13110, 1898

1898.		BLB KA	
Januar.	Februar.	März.	April.
1 Neujahr	1 Brigitte	1 Albinus	1 Theobora
2 n. Neuj.	2 Mar. Wein.	2 Quat., Vitte	2 Theobesia
3 Ernoch, Don.	3 Wästin	3 Kunigunde	3 6. Palm.
4 Methodem	4 Beronica	4 Abrianus	4 Ambrsifus
5 Simeon	5 Vigabta	5 Friedrich	5 Waximus
6 Veil. 3. Hn.	6 Seyt. Ⓞ	6 2. Remin.	6 Syrus Ⓞ
7 Welfhor	7 Richard	7 Felicitas	7 Gr. Donn.
8 WaltbfarⓄ	8 Salomon	8 WillemonⓄ	8 Gharfreit.
9 1. n. Ep.	9 Wpoffonia	9 Wruentinne	9 Wogifelaus
10 Paulus E.	10 Renata	10 Periclette	10 Gherfch
11 Erbard	11 Euphrofina	11 Mofina	11 Wamertus
12 Kainfch	12 Senectin	12 Gregor P.	12 Wankrat. C
13 Pilarius	13 Seyagel.	13 3. Oenli	13 Seracitus
14 Felfy	14 Valentin. C	14 Wacharias	14 Wreftan
15 Wobafuf C	15 Kermeftus	15 Wabella C	15 5. Wagate
16 2. n. Ep.	16 Juliana	16 Wittf., Cyr.	16 Honoratus
17 Antonius	17 Conftantia	17 Werrind	17 Wobf
18 Wrieca	18 Concordia	18 Alexander	18 Wiborus
19 Werdinand	19 Sufanna	19 Wofeph	19 Ghr. Him.
20 Wab., Seb.	20 Wftom. Ⓞ	20 4. Wäfare	20 KranzifelaⓄ
21 Wagne	21 Eleonora	21 Wenedictus	21 Wreutens
22 Wincent. Ⓞ	22 Kafinafht	22 Kafimir Ⓞ	22 Wothar
23 3. n. Ep.	23 Wfherm.	23 Eberhard	23 6. Wraudi
24 Wimothens	24 Wattb. Wp.	24 Wabriel	24 Weflibertus
25 Waulf Wef.	25 Wictorinus	25 Mar. Wefk.	24 Wäber
26 Wofthfary	26 Weflor	26 Wmanuel	25 Urban
27 Wob, Weryf.	27 1. Wuboc.	27 5. Wudica	26 Wuarb
28 Warkl	28 Wufius Ⓞ	28 Wibeon	27 Wbba
29 Wamuel Ⓞ	29 Wufafuf	29 Wufafuf	28 Wibhelm Ⓞ
30 4. n. Ep.	30 Wubo Ⓞ	30 Wubo Ⓞ	29 Wänggfefh
31 Walerius	31 Wbillippine	31 Wofeph	31 Wetronilla
			1 Quat., Wit.
			2 Warquo
			3 Wraemus
			4 Wlrike Ⓞ
			5 Trinitat.
			6 Wentanus
			7 Wucetia
			8 Wobarus
			9 Wrobulefch.
			10 Wunpberus
			11 Warnab. C
			12 1. n. Trin.
			13 Wobias
			14 Wobefuf
			15 Witus
			16 Wuffina
			17 Wolfrnar
			18 Waulna
			19 2. n. Tr. Ⓞ
			20 Wabbael
			21 Wafobina
			22 Wofthaus
			23 Waffinus
			24 Wob. v. Z.
			25 Wlogius
			26 3. n. Trin.
			27 Wieb. Wch. Ⓞ
			28 Woo Wapft
			29 Peter, Waul
			30 Waulf Wef.

Katholische Festtage.

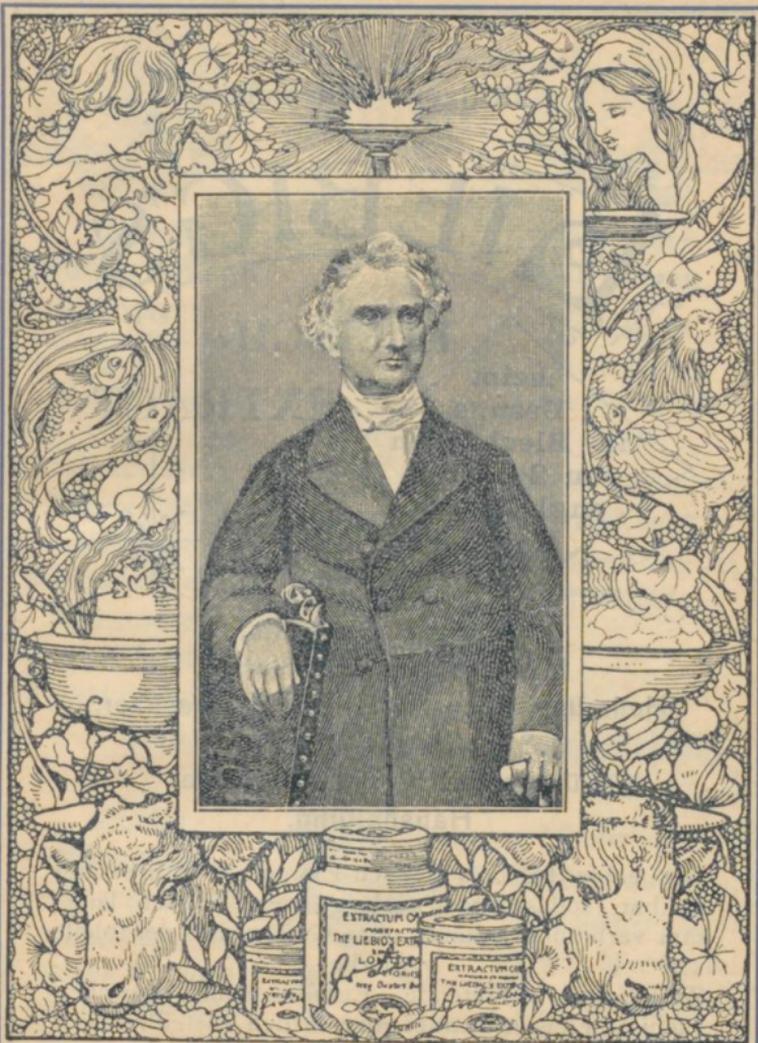
Heil. 3 Könige	6. Januar.
Mariä Lichtneß	2. Februar.
Aschermittwoch	23. "
Mariä Verkündigung	25. März.
Heil. Dreifaltigkeit	5. Juni.
Frohnleichnam	9. "
Peter und Paul	29. "
Mariä Himmelfahrt	15. August.
Schutzhelfest	4. September.
Mariä Geburt	8. "
Rosenkranzfest	2. October.
Aller Heiligen	1. November.
Aller Seelen	2. "
Mariä unbest. Empfängniß	8. December.

Jüdische Festtage.

5658 15. Nisan, Passah - Anfang	7. April.
16. " Zweites Fest	8. "
21. " Siebentes Fest	13. "
22. " Achtes Fest	14. "
6. Sivan, Wochenfest	27. Mai.
7. " Zweites Fest	28. "
5659 1. Tischni, Neujahrsfest	17. September.
2. " Zweites Fest	18. "
10. " Veröhnungsfest	26. "
15. " Laubhüttenfest	1. October.
16. " Zweites Fest	2. "
22. " Laubhütten - Ende	8. "
23. " Geseßes - Freude	9. "

Die vier Jahreszeiten.

Frühlings - Anfang	20. März.
Sommers - Anfang	21. Juni.
Herbst - Anfang	23. September.
Winters - Anfang	21. December.



Justus von Liebig.

Billiger stellt sich

LIEBIG'S

FLEISCH-

beim
Bezuge
in Blechdosen
von 2 oder 5
engl. Pfund
Netto.

EXTRACT

Dies
ist wichtig
für

Hôtels,
grosse Restaurants,
Mittagstische, Pensionate,
Heil- und Pflegeanstalten, Gutsbesitzer,
Institutsvorsteher,
überhaupt für jede grössere
Haushaltung.

Das echte Liebig's Fleisch-Extract ist Jahre lang haltbar, sodass man auch grössere Massen langsam verbrauchen kann, ohne Gefahr, dass der Inhalt verderbe.

Zahlreiche bedeutende Etablissements beziehen Liebig's Fleisch-Extract **nur** in den vorteilhafteren 2 oder 5 Pfund-Blechdosen.



Januar.



Feines Neujahrs-Menu.

Fleischbrühe
aus Liebig's Fleisch-
Extract
mit Griesklößchen.

* Polnischer Karpfen
mit Kartoffeln.

* Teltower Rübchen.

Gänsebrust.

Gebratene Poularde.

Brunnentresse.

Apfelschalotte.

Käjestangen.

Nachtmahl.

Kaltes Abendessen.

Kraftbrühe in Tassen.

* Italienischer Salat.

Kaltes Roastbeef
mit Tartarensauce.

Butter und Käse.

Fruchtcreme.



Ungebetene Gäste.

Einfaches Fest-Menu.

* Hantjuppe.

* Tray-Ventos-
Zunge mit römischer
Sauce.

Kalbsnierenbraten.

Kartoffelsalat.

Mandelpudding mit
Fruchtsaft.

Warmes Hochzeitsfrüh- stück.

* Kaisersuppe.

* Windforschmittchen.

* Hamburger Huhn.

* Gebrat. Rindslende.

Gemischter Salat.

Weinsulz.

Butter und Käse.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Januar 1898.

Notizen.

- | | |
|----------------|--|
| 1. S. Neujahr | |
| 2. Sonntag | |
| 3. Montag | |
| 4. Dienstag | |
| 5. Mittwoch | |
| 6. Donnerstag | |
| 7. Freitag | |
| 8. Sonnabend | |
| 9. Sonntag | |
| 10. Montag | |
| 11. Dienstag | |
| 12. Mittwoch | |
| 13. Donnerstag | |
| 14. Freitag | |
| 15. Sonnabend | |
| 16. Sonntag | |

ist aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

Recepte.

1. *Polnischer Karpfen.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Beim Schlachten eines dreipfündigen Karpfens fängt man das Blut in einer Tasse mit Eßig auf. Der Fisch wird vorge richtet, geschuppt, zerschnitten und in eine Kasserolle gelegt, in der man $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig und ebensoviele Braunbier darüber gießt. Außerdem gibt man 2 Löffel Zucker, Salz, 3 Löffel geriebenen Pfefferkuchen, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz und 100 Gr. Butter an den Fisch und bringt ihn ins Kochen. — Vorher dämpfte man 15 kleine Zwiebeln in Butter mit etwas Zucker halb weich, ebenso eine in längliche Streifen geschnittene Möhre, Petersilienwurzel und halbe Sellerieknolle. Beides mischt man mit einander, thut 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Brühe und gibt alles an den Karpfen. — Das Gericht muß einige Minuten aufwallen und dann noch 25 Minuten langsam ziehen. — Zuletzt röstet man 40 Gr. Mehl in 40 Gr. Butter bräunlich und verkocht dies mit dem Karpfensud zu dicklicher Sauce, der man das Blut zusetzt. In dieser Sauce läßt man die Fischstücke heiß werden und gibt sie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

2. *Zeltower Nübchen.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Es werden $\frac{3}{4}$ Kgr. der kleinen Nübchen gebraucht und diese gut gereinigt. — In 75 Gr. Butter bräunt man 15 Gr. Zucker und 30 Gr. Mehl, verkocht die Einbrenne mit $\frac{1}{2}$ Ltr.

Sämmtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

kochendes Wasser, gibt 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, das nötige Salz und etwas Cayenne dazu und dünstet in dieser Sauce die Rübchen langsam weich. — Die solcher Art bereiteten Rübchen sind von vorzüglichem Geschmack; ebenso kann man die bekannten Ottersberger Rübchen und Unterkohlrüben kochen.

3. * Italienischer Salat.

Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Ein gewässerter Hering, 125 Gr. Braten und ebensoviel marinierten Kalb, 250 Gr. Kalbsbraten, 50 Gr. Fray-Bentos-Zunge, ebensoviel Cervelatwurst, 3 gekochte Kartoffeln, eine weiche Sellerieknolle, 2 Äpfel, 3 Pfeffergurken, 2 saure Gurken und eine gekochte rote Rübe schneidet man in feine Streifen und vermischt dies mit einem Löffel Kapern und zwei Löffeln Perlzwiebeln. — Drei Eier kocht man hart, streicht die Eigelb durch, rührt sie etwas Salz, Pfeffer und noch etwas Essig und vermischt damit alle Zuthaten.



Liebig dran —
Stets wohlgethan.

mit 2 Löffeln Essig fein, thut ein rohes Eigelb, 6 Löffel Del, 5 Gr. aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extract daran, sowie einen Theelöffel Senf,

4. * Hansasuppe.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Aus 75 Gr. Fray-Bentos-Zunge und ebensoviel Kalbsbraten schneidet man dünne lange Streifen. — In 1¼ Str.

erseht frisches Fleisch bei Suppen.

Wasser löst man 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract auf, läßt die Bouillon aufwallen, gibt Salz und 30 Gr. Tapioka daran und kocht die Suppe 20 Minuten. Man zieht sie mit einem Eigelb ab, gibt wenig gehackte Petersilie daran und füllt sie über das zerschnittene Fleisch.

5. *Fray-Ventos-Zunge mit römischer Sauce.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Eine Fray-Ventos-Zunge wird in Scheiben geschnitten. — 30 Gr. Rosinen und ebensoviel Korinthen dünstet man mit einigen Löffeln Weinessig und 5 Gr. Zucker gar, brüht 20 Gr. süße Mandeln, zieht sie ab und schneidet sie in feine Streifen. — In 40 Gr. Butter bräunt man 30 Gr. Mehl nebst einer kleinen Zwiebel, verfocht dies mit dem Gelee der Fray-Ventos-Zunge, gibt eine Prise Cayenne, 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und Man erhitzt in dieser Sauce die zerschnittene Zunge und garniert sie mit gerösteten Semmelstreifen.



kleiner Wisastrich beim Dekorieren.

ein Stückchen Zitronenschale daran und kocht die Sauce 10 Minuten. Sie wird durchgestrichen und mit den Rosinen, Korinthen und Mandeln nebst deren Brühe vermischt. —

6. *Kaisersuppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Aus einem Suppenhuhn kocht man mit $2\frac{1}{2}$ Etr. Wasser und dem nötigen Salz eine klare Brühe. Das Fleisch löst man von

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis' Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Januar 1898.

Notizen.

17. Montag

18. Dienstag

19. Mittwoch

20. Donnerstag

21. Freitag

22. Sonnabend

23. Sonntag

24. Montag

25. Dienstag

26. Mittwoch

27. Donnerstag

28. Freitag

29. Sonnabend

30. Sonntag

31. Montag

ist das billigste, weil das ergiebigste.

Recepte.

dem Huhn und stößt es fein. In $\frac{1}{4}$ Str. Sahne quirlt man 50 Gr. Reismehl glatt und verkocht damit die Brühe, daß sie leicht sämig wird. Dann thut man das gestoßene Hühnerfleisch an die Suppe, schlägt sie damit kochend heiß und zieht sie nun mit 2 Eigelb ab. — Indes hat man einen kleinen zerteilten Kopf Blumenkohl in Salzwasser gar gekocht, auch 6 aufgequollene und zerschnittene getrocknete Morcheln in kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract weich gedünstet. Ueber diesen beiden Einlagen richtet man die fertige Suppe an.

7. *Windsorschnitten.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Kleine Brodschnitten werden in Butter leicht geröstet. Dann wiegt man 40 Gr. vom Suppenhuhn zurückgehaltenes Brustfleisch, ebensoviel Fray-Ventos-Zunge und gekochten Schinken fein, verrührt dieses mit 30 Gr. schaumig geriebener Butter, einem Theelöffel Senf und etwas Cayennepfeffer und streicht die Masse auf die Brotscheiben. Man verziert die Oberfläche mit Kapern und Gurkenstreifen.

8. *Hamburger Huhn.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein junges Huhn wird roh zerlegt. Dann läßt man 4 Löffel Olivenöl in einer Kasserolle heiß werden, legt die gesalzenen Hühnerstücke hinein und brät sie nebst einer kleinen, in Scheiben geschnittenen Zwiebel braun. Man gießt $\frac{1}{8}$ Flasche Apfelwein und 4 Löffel Tomatenpüree zu

den Hühnerstücken und dämpft sie weich. Ist dies geschehen, bereitet man ein braunes Buttermehl aus 30 Gr. Mehl und 25 Gr. Butter, thut dies an die Sauce, gibt eine Tasse kochendes Wasser, 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, eine kleine Messerspitze Paprika und 1 Theelöffel Zitronensaft dazu und kocht die Sauce auf, die man über die Hühnerstücke gießt.

9. * Gebratene Rindslende.

Vorbereitungsdauer 45 Minuten.

Man häutet und spickt die Rindslende, salzt sie, übergießt sie mit kochender Butter und brät sie 20 Minuten unter einem Deckel. — Dann entfernt man diesen, legt eine Möhre, ein Stückchen Brot und etwas Petersilienwurzel in die Sauce, fügt $\frac{1}{2}$ Tasse gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract an, überstreut die Oberfläche des Filets mit geriebener Semmel und beträufelt sie mit saurem Rahm. — In einer Viertelstunde brät man die Lende gar, richtet sie an, streicht die Sauce durch und verkocht sie noch mit einer Tasse dicker saurer Sahne.

Die Vorsicht geht zu leicht,
Die Zuversicht zu leicht;
Vorsicht mit Zuversicht
Bereint gelangt zum Zweck. Rüdert.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)



Februar.



Sonntags-Menu (Süddeutsch).

- * Leberknödelsuppe.
- * Warme
Fray-Ventos-Zunge
mit Erbsenpüree.
- Hasenbraten mit
Butterteigkräpfchen.
- Apfelmus.
- Faschingtrapsen.

Warmes Abendessen.

- Französischer
Gerstenschleim.
- * Hammelrippchen
nach Montglas.
- * Kalbsnuß
mit Champignons.
- Endivien Salat.



Leise stehen meine
Lieber.

Kaltes Buffet.

- Klare Fleischbrühe
in Tassen.
- * Gejulzte
Kalbskotelettes.
- Kalter Braten.
- Kartoffelsalat.
- Käsebrötchen.
- Butter und Brot.
- Apfelereme.
- Kleines Gebäck.

Einfaches Fest-Menu.

- * Gröcy-Suppe.
- * Schwarzwurzel-
gemüse.
- Kalbsmilch.
- Gebratener Kapau.
- * Sellerie Salat.
- Eingemachte Birnen.
- * Pyramonter
Pudding.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Februar 1898.

Notizen.

1. Dienstag

2. Mittwoch

3. Donnerstag

4. Freitag

5. Sonnabend

6. Sonntag

7. Montag

8. Dienstag

9. Mittwoch

10. Donnerstag

11. Freitag

12. Sonnabend

13. Sonntag

14. Montag

Schafft sofort kräftige Bouillon.

Recepte.

10. * Leberknödelsuppe.

Vereitungsdauer 1 Stunde.

$\frac{1}{2}$ Rgr. Fleischabfälle wiegt man gröblich, setzt sie mit $2\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, Salz und allerhand Suppengrün auf's Feuer, schäumt gut und kocht die Brühe langsam 50 Minuten, worauf man sie durchsieht und mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verkocht. — Während man die Suppe kocht, bereitet man die Leberknödel: Man enthäutet 100 Gr. Kalbsleber, wiegt sie, streicht sie durch ein Sieb und läßt sie mit einer halben geriebenen Zwiebel und etwas Petersilie in einem Löffel Fett anlaufen. Die Masse wird mit 1 Ei vermischt, mit Salz, wenig Majoran und Neuwürze versetzt und mit in Milch geweichter Semmel zu einer Farce vermengt, aus der man nußgroße Knödel formt, die man in der durchgeseihten Suppe etwa 8 Minuten kocht.

11. * Fray=Bentsoß=Zunge mit Erbsenpüree.

Vereitungsdauer 2 Stunden.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Rgr. grüne trockene Erbsen in Wasser dreimal ab, überfüllt sie mit neuem Wasser, thut etwas Salz an die Erbsen und kocht sie weich. — Das überflüssige Wasser wird abgegossen, die Erbsen durchgestrichen und mit 50 Gr. Butter, einer Messerspitze Cayenne, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker und 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in eine Kasserolle gethan und durchgekocht. — Das Erbsenpüree wird erhoben in der Mitte einer Schüssel angerichtet, mit gerösteten Zwiebelwürfelchen bestreut und die inzwischen im Wasserbade erhitzte Fray-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Ventos-Zunge in Scheiben geschnitten um den Brei gelegt. — Die Brühe der Zunge stellt man zurück und benutzt sie zur Bereitung einer Erbsensuppe, zu der man die Reste des Erbsenpürees verwendet.

12. * Hammelrippen nach Montglas.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Die Hammelrippen — 2 Kgr. — werden recht dick geschnitten, gesalzen und auf Speckscheiben in Bouillon weich gedämpft. — Aus würfelig geschnittener Frag-Ventos-Zunge und ebenso zerteilten Champignons bereitet man mit brauner Sauce, zu der man das Buttermehl mit dem flüssig gemachten

Gelee der Zunge, etwas Wasser und einer großen Messerspitze Liebig's



Ein Triumphzug.

verköchte, ein Kleinragout, mit dem man die nebeneinander auf ein Blech gelegten Hammelrippen

dick überstreicht. Die Oberfläche wird mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und die Rippen im Ofen goldbraun gebacken. — Der Fond der Rippen wird mit braunem Buttermehl, etwas Zitronensaft und dem Saft der Champignons verkocht und mit Pfeffer gewürzt.

13. * Kalbsnuß mit Champignons.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Eine große Kalbsnuß wird gehäutet und fein gespickt. — Man bräunt 40 Gr. Butter, legt den Braten hinein,

ist Allerweltshelfer in der Küche.

ächt ihn überall Farbe annehmen und gießt dann 1 Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, dazu, gibt ein Stück Schwarzbrot, eine Zwiebel, etwas Gewürz daran und dämpft die Kalbsnuß 30 bis 35 Minuten. — Die Sauce wird durchgestrichen und zuletzt mit 125 Gr. zerschnittenen eingemachten Champignons vermischt, worauf man sie über die Kalbsnuß gießt.

14. * Gesulzte Kalbskotelettes.

Vereitigungsdauer 3 Stunden.

1 1/2 Kgr. recht dick geschnittene Kalbskotelettes spickt man mit dicken kurzen Streifen von Fray-Bentos-Zunge. Man legt sie auf Speckscheiben mit allerlei Suppenwurzeln in eine passende Kaffe-

rolle, gießt einige Tassen kräftige Bouillon aus Fleisch-Extract dar-



Hoch soll er leben!

über u. dünstet sie langsam weich. — In dieser Zeit bereitet man einen guten Aspik: Man

kocht in 1 Utr. Wasser etwas krystallisierte Zitronensäure, Salz, in ein Beutelschen gefüllte feine Kräuter und Gewürzförner aus, seigt dies durch, gibt 1 Glas Weißwein, 3 Löffel Weinessig, 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und 15 Gr. aufgelöste Gelatine dazu, kocht alles eben auf und seigt es nochmals durch. — Diesen Aspik läßt man lauwarm werden. Die Kalbskotelettes stellt man aufrecht, die Knochen nach

Liebig Company's Fleisch-Extract

Februar 1898.

Notizen.

15. Dienstag

16. Mittwoch

17. Donnerstag

18. Freitag

19. Sonnabend

20. Sonntag

21. Montag

22. D. Fastnacht

23. Mittwoch

24. Donnerstag

25. Freitag

26. Sonnabend

27. Sonntag

28. Montag

kräftigt Suppen.

Recepte.

der Mitte gegen einen viereckigen Sockel von geröstetem Brot und überfüllt die Schüssel dann mit dem Aspik. Man garniert sie mit Mixed pickles und gibt eine Tartarensauce dazu.

15. *Grécy-Suppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Man kocht aus $\frac{1}{2}$ Kgr. Suppenknochen mit $2\frac{1}{4}$ Ptr. Wasser und genügend Suppenwurzeln nebst dem nötigen Salz eine leichte Brühe. Auch 10 zerschnittene gepuzte Mohrrüben kocht man in Butter mit einer mit Kelken besteckten Zwiebel, 2 Tassen Wasser, etwas Pfeffer und wenig Zucker weich. Ebenso werden 60 Gr. gebrühter Reis einfach in Salzwasser weich gedünstet, doch müssen seine Körner unverletzt bleiben. — Die Brühe wird darauf durchgeseiht, mit 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract gekräftigt, der Möhrenbrei in ihr nebst etwas braunem Buttermehl verkocht und zuletzt der Reis in der Suppe heiß gemacht. Man würzt die Suppe mit etwas Pfeffer und kann sie, wenn man sie sehr verfeinern will, noch mit 1 Glas Sherry versehen.

16. *Schwarzwurzelgemüse.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Die gereinigten 25 Schwarzwurzeln werden in Stücke zerteilt und diese nudelig geschnitten, mit reinem Wasser gewaschen und in eine Kasserolle gethan, in die man vorher 20 Gr. Butter, $2\frac{1}{2}$ Tassen kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zitronensaft, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, Salz und wenig Pfeffer gegeben hat. — Hierin dünstet man sie weich, passirt

die Sauce, verdickt sie mit lichter Buttereinbrenne, erhitzt die Schwarzwurzeln in ihr und würzt die Sauce zuletzt mit etwas Muskatnuß.

17. * Selleriesalat.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Eine große ungehäute Knolle Sellerie kocht man in Salzwasser gar, schält sie und schneidet sie in Scheiben. — Man mischt die warmen Selleriescheiben mit 4 Löffeln Del, 2 Löffeln Essig, einer halben geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer, ganz wenig Zucker und 2 Löffeln Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. — Mit dieser Sauce muß der Salat bis zum Erkalten durchziehen.

18. * Pyrmonter Pudding.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

4 Eigelb rührt man mit 185 Gr. Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und einer Prise Salz schaumig, gibt 15 Gr. weiße aufgelöste Gelatine, Saft einer halben Zitrone, $\frac{3}{8}$ Ptr. Weißwein und 1 Glas Rum an die Masse und läßt sie stehen, bis sie dicklich wird. Darauf wird der steife Eiweißschnee durchgezogen und der Pudding in Glasschalen gefüllt.

Ein Segen liegt im schweren Werke,
Dir wächst, wie Du's vollbringst, die Stärke.
Mit zagen Kräften fängst Du an
Und stehst am Ziel, ein ganzer Mann. Geibel.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchchens.)



März.

**Feines
Sonntags-Menu.**

- Bouillon
mit Fleischklößchen.
* Hecht mit Eier sauce.
Blumenkohl.
Fray-Bentos-Zunge.
* Gebratene Rehkeule.
Brunnentresse.
Gingem. Apritosen.
Turandot speise.
Käsestangen.
Beichjellerie.

Kaltes Frühstück.

- * Italien. Kraftbrühe.
Hühnerbrot mit
Fray-Bentos-Zunge.
Schweineschinken
im Brotteig.
* Cumberland sauce.
Fischsalat.
Butter, Brot u. Käse.
Mandelpudding mit
Kirschsauce.



Grande chaine.

**Sonntags-Menu
(Süddeutsch).**

- * Harlekin suppe.
* Zunge
auf süddeutsche Art
mit Strauben.
* Rostbraten.
Schwarzwurzel salat.
Skarnitze
mit Sahneschaum.

**Einfaches
Abendessen.**

- * Falsche
Königin suppe.
Sandart mit
* holländischer Sauce.
* Gebrat. Lammkeule.
Preißelbeeren.
Hannov. Pudding.

Liebig Company's Fleisch-Extract

März 1898.

1. Dienstag	
2. Mittwoch	
3. Donnerstag	
4. Freitag	
5. Sonnabend	
6. Sonntag ⁷	
7. Montag	
8. Dienstag	
9. Mittwoch	
10. Donnerstag	
11. Freitag	
12. Sonnabend	
13. Sonntag	
14. Montag	
15. Dienstag	
16. Mittwoch	

ist eine vortreffliche Zuthat für Salate.

Recepte.

19. *Hecht mit Eier Sauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Man kocht 2 Rgr. Hecht wie gewöhnlich in Salzwasser mit Gewürz und Kräutern, stellt ihn warm und bereitet schnell die Eier Sauce: Man schwitzt 20 Gr. Mehl in 40 Gr. Butter hellgelb, verkocht dies mit $\frac{1}{4}$ Vtr. kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, würzt die Sauce mit Zitronensaft und einigen gedünsteten Champignons und zieht sie mit 3 Eidottern ab.

20. *Gebratene Rehkeule.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Eine Rehkeule von 2—3 Rgr. wird gut gehäutet und zierlich gespickt. Man legt sie in eine Pfanne in steigende Butter und brät sie unter fleißigem Begießen im Bratofen in $1\frac{1}{2}$ Stunden saftig, wobei man allmählich eine Tasse kochendes Wasser nachgießt. Man richtet die Rehkeule auf einer Schüssel an. — Die entfettete Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl und einigen Löffeln saurer Sahne und zuletzt mit 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht, welches ihr erst den rechten Wohlgeschmack gibt.

21. *Italienische Kraftbrühe.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

Man rührt 2 frische Eigelb mit etwas Pfeffer und einem Glas schweren Wein gut zusammen. — Dann löst man 12 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in 1 Vtr. kochendes Wasser mit dem nötigen Salz auf, quirlt die Eiermasse langsam an die

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Bouillon, seigt die Brühe rasch durch und füllt sie in erwärmte Tassen.

22. * Cumberlandsaucce.

Bereitungsdauer 1 1/4 Stunden.

Vorerst röstet man 20 Gr. Mehl in Butter braun und ver-
kocht dies mit 1/8 Ltr. Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract,
salzt die Sauce, würzt sie mit Pfeffer und gemischtem Gewürz,
streicht sie durch und läßt sie erkalten. — Darauf mischt man
1 1/2 Löffel Mostrich mit 1 1/2 Löffel Del und 120 Gr. warm
gerührtem Johannisbeergelee, gibt die braune Coulis dazu,
fügt 1/2 Theelöffel Bischofextract und 1/2 Glas Rotwein dazu
und rührt alles gut durcheinander, um die Sauce zuletzt durch
ein Sieb zu geben.

23. * Harlekinsuppe.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Aus 1/2 Kgr. Suppenknochen und Fleischabfällen kocht man
mit 2 Ltr. Wasser, einigen Suppenwurzeln und Salz eine
Bouillon, die man durch-
seigt, mit 15
Gr. Liebig's
Fleisch-
Extract durch-
kocht und
zu kräftiger
Suppe



Zufuhr für Frach = Ventos.

gestaltet. —
Während der
Kochzeit der
Brühe berei-
tet man ihre
Einlage:
Man wiegt
100 Gr. kalten
Kalbsbraten

fein und bereitet aus ihm mit gewechter Semmel, 2 Eiern,
etwas Sahne, Salz, Pfeffer und Muskatnuß eine Farce, die

verbessert Saucen und Gemüse.

man in drei Teile teilt. Den einen Teil läßt man wie er ist, der zweite wird mit Cochenille rot, der dritte mit etwas Spinatsaft grün gefärbt. — Ist dies geschehen, formt man nußgroße Knödelchen, kocht sie in Salzwasser und legt sie in die Suppe.

24. * Fray-Ventos-Zunge auf süddeutsche Art.

Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Eine Büchse Fray-Ventos-Zunge wird zum Erwärmen in ein Wasserbad gestellt. Zwei Handvoll getrocknete Hagebutten kocht man in halb Apfelwein, halb Wasser weich und streicht sie durch. — Alsdann röstet man 30 Gr. Mehl in Butter braun, verkocht dies

mit der
Bouillon der
Fray-Ventos-
Zunge, gibt
5 Gr. Liebig's
Fleisch-
Extract, wenig
gebrannten



Vertauschte Rollen.

Zucker, etwas
Zitronen-
schale u. Saft,
sowie den
Fruchtbrei
hinzu, würzt
die Sauce mit
etwas weißem
Pfeffer und

gibt sie über die kranzförmig angerichtete, in Scheiben geschnittene Fray-Ventos-Zunge. — Gebackene Strauben ohne Zucker werden dazu gegeben.

25. * Rostbraten.

Bereitungsdauer 10 Minuten.

Man schneidet das Häutige und Fett von 1¼ Rgr. Rostbraten, teilt ihn in gleichgroße Stücke und klopft diese gut. —

Liebig Company's Fleisch-Extract

März 1898.

Notizen.

17. Donnerstag

18. Freitag

19. Sonnabend

20. Sonntag

21. Montag

22. Dienstag

23. Mittwoch

24. Donnerstag

25. Freitag

26. Sonnabend

27. Sonntag

28. Montag

29. Dienstag

30. Mittwoch

31. Donnerstag

liefert rasch die trefflichsten Aspiks.

Recepte.

Man läßt sie zwischen zwei Porzellanteller gepreßt einige Stunden liegen, salzt und pfeffert sie und legt sie nun nebeneinander in heißes Bratfett, in welchem man sie rasch bei starkem Feuer auf beiden Seiten bräunt. Dann gibt man eine halbe Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, sowie mehrere in Ringe geschnittene Zwiebeln daran, kocht alles damit durch und richtet die Kostbraten auf heißer Schüssel an. — Die Sauce wird darüber gegossen.

26. * Falsche Königinuppe.

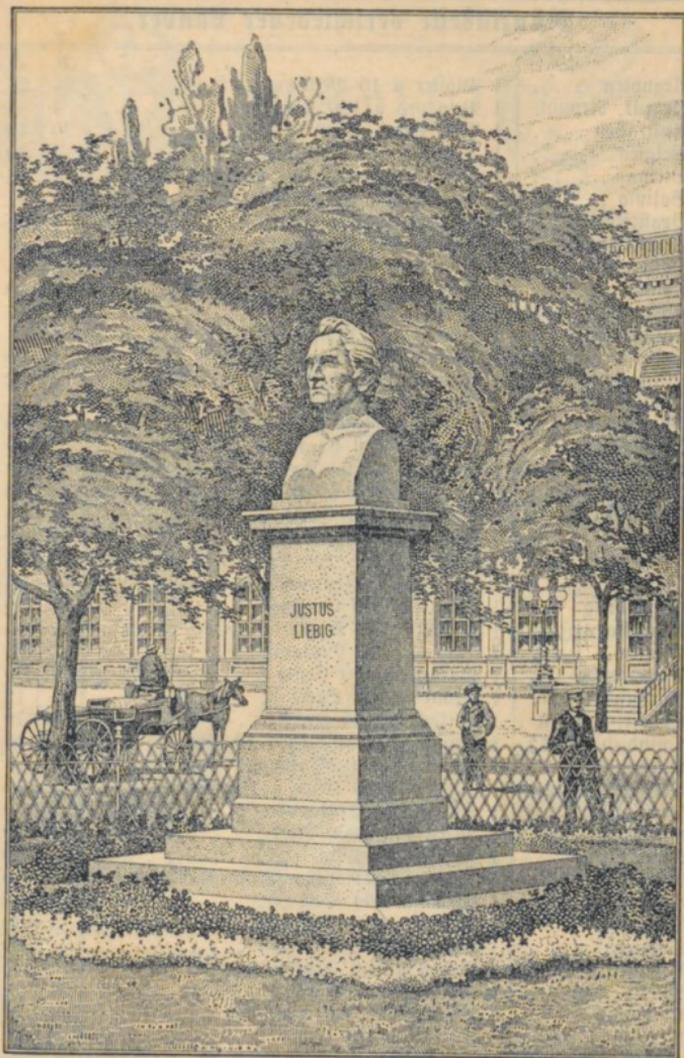
Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man überfüllt etwa 1 Rgr. Abfälle einer Kalbskeule mit $2\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser, gibt 2 süße Mandeln, Salz, 1 Petersilienwurzel und ein kleines Stück Zucker daran und kocht die Brühe $1\frac{1}{2}$ Stunden. In 50 Gr. Butter schwigt man 50 Gr. Mehl hellgelb, verkocht diese Einbrenne mit der durchgeseihten Kalbfleischbrühe zu sämiger Suppe, kocht 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract damit durch, gibt wenig Muskatnuß und kleine gekochte Blumenkohlröschen an die Suppe, die man mit 2 Eigelb abzieht.

27. * Einfache holländische Sauce zu Fisch.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

In 30 Gr. Butter schwigt man 25 Gr. Mehl hellgelb und gar, verkocht die Mehlschwige mit $\frac{1}{2}$ Liter des Fischwassers und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu sämiger Sauce und gibt ihr durch einen Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer



Liebig-Denkmal in Darmstadt.

Münztabelle verschiedener Länder.

		Mk.	S.
Ägypten	1 Piaſter à 10 Millièmes	—	21
Argent. Republ.	1 Peſo oro à 100 Centavos	4	—
Australien	1 Pfd. Sterl. à 20 s. à 12 d.	20	40
Belgien	1 Frank à 100 Centimes	—	80
Birma	1 Rital à 2 Juang à 2 Songpai à 2 Pai	2	46
Bolivia	1 Peſo à 100 Centavos	4	—
Braſilien	1 Milreis à 1000 Reis	1	—
Centr.-Amerika	1 Peſo à 100 Centavos	4	—
Chile	1 Peſo à 100 Centavos	3	—
China	1 Tael à 1000 Caſh	6	40
Cochinchina	1 Kwan à 600 Sapcks	—	86
Columbien	1 Peſo à 100 Centavos	3	—
Cuba u. Portor.	1 Piaſter à 100 Centavos	4	35
Dänemark	1 Krone à 100 Dere	1	12
Deutſchland	1 Mark à 100 Pfennig	1	—
Finnland	1 Markka à 100 Penniä	—	80
Frankreich	1 Franc à 100 Centimes	—	80
Griechenland	1 Drachme à 100 Lepta = 1 Frank	—	80
Großbritannien	1 Pfd. Sterling à 20 s. à 12 d.	20	40
Hawaii	1 Dollar à 100 Cents	4	20
Japan	1 Gold-Yen à 100 Sen	4	18
	1 Silber-Yen à 100 Sen	3	5
Italien	1 Lira à 100 Centefimi	—	80
Luxemburg	1 Franc à 100 Centimes	—	80
Marokko	1 Piaſter à 15 Unzen	4	—
Mexiko	1 Peſo = 100 Centavos	4	25
Niederlande	1 Gulden à 100 Cents	1	70
Norwegen	1 Krone à 100 Dere	1	12
Oſterr.-Ungaru	1 Gulden à 100 Kreuzer	1	70
Oſtindien (Brit.)	1 Rupie à 16 Annas à 12 Pies	1	60
Paraguay	1 Piaſter à 100 Centavos	3	—
Perſiſches Reich	1 Toman à 10 Kran à 100 Schahi	8	—
Peru	1 Sol à 100 Centavos	3	—
Portugal	1 Milreis à 1000 Reis	4	50
Rumänien	1 Leu à 100 Bani	—	80
Rußland	1 Rubel à 100 Kopeken (Goldrubel Mk. 3.20)	2	10
Schweden	1 Krone à 100 Dere	1	12
Schweiz	1 Franc à 100 Centimes	—	80
Serbien	1 Dinar à 100 Para	—	80
Spanien	1 Peſeta à 100 Centimos	—	80
Türkei	1 Piaſter à 40 Para à 3 Akſer	—	19
Uruguay	1 Peſo oro à 100 Centavos	4	30
Ver. St. v. Amer.	1 Dollar à 100 Cents	4	20

Manche Werte ſind Kurſſchwankungen unterworfen, deſhalb iſt hier nur der ungefähre Turſchnitt angegeben.

8,
21
40
30
46
40
36
35
12
80
80
40
20
18
5
80
80
25
70
12
70
60
50
80
10
12
80
80
80
19
30
20



April.



Grün- donnerstags- Menu.

- * Grüne
Kräuterjuppe.
- * Spinat
mit Spiegeleiern.
- Befüllte Zunge.
- Gebratene Hühner.
- Kressejalat.
- Rhabarberkompot.
- Helgoländ. Törtchen.

Kaltes Buffet.

- Klare Bouillon
aus Liebig's Fleisch-
Extract in Tassen.
- * Hummer-
mayonnaise.
- * Kalbsbratenjalat.
- Kaltes Geflügel
mit Navigottejauce.
- Fray-Ventos-Zunge.
- Schinken.
- Hamb. Rauchfleisch.
- Butter, Brot, Käse.
- Allerweltstorte.



Ueberströmende
Gefühle.

Oster-Menu.

- * Hühner-Suppe.
- * Schellfischfilets mit
Champignonjauce.
- * Ueberbackener
Blumenkohl.
- * Kalbsrippchen.
- * Gebrat. Osterlamm.
- Luftpudding.
- Weinjschaum.
- Käsestangen.
- Nachtisch.

Abendessen (Süddeutsch).

- Frühlingsjuppe.
- * Wiener Schüssel.
- Brazy mit Nockeln.
- Brathühner.
- Grüner Salat.
- Chokoladenschnitte.

Liebig Company's Fleisch-Extract

April 1898.

Notizen.

- | | |
|------------------|--|
| 1. Freitag | |
| 2. Sonnabend | |
| 3. Palmsonnt. | |
| 4. Montag | |
| 5. Dienstag | |
| 6. Mittwoch | |
| 7. D. Grün. D. | |
| 8. F. Charfreit. | |
| 9. Sonnabend | |
| 10. E. Osterfest | |
| 11. M. Ofterm. | |
| 12. Dienstag | |
| 13. Mittwoch | |
| 14. Donnerstag | |
| 15. Freitag | |

verbessert Ragouts.

Recepte.

29. * Grüne Kräuter-suppe.

Bereitungs-dauer 40 Minuten.

Man nimmt von Sauerampfer, Kopfsalat, gemischten Suppenkräutern und Spinat einen halben tiefen Teller voll, überbrüht alles mit kochendem Wasser und drückt es leicht aus. In 50 Gr. Butter schwitz man 15 Gr. Mehl, gibt die Kräuter daran, streut 55 Gr. geriebene Semmel darüber und füllt $1\frac{3}{4}$ Ltr. Wasser über die Zuthaten. — Man gibt 14 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, kocht sie 30 Minuten, streicht sie durch, rührt sie mit 2 Löffeln süßer Sahne und etwas frischer Butter heiß und richtet sie über Brotwürfeln an.

30. * Spinat.

Bereitungs-dauer 25 Minuten.

8 Ltr. Spinat wird 5 Minuten blanchiert, auf ein Sieb gethan, mit kaltem Wasser überspült und gehackt. — 75 Gr. Butter zerläßt man, thut den Spinat, 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel und $\frac{1}{2}$ Messerspitze feinen Pfeffer daran und kocht ihn damit durch.

31. * Mayonnaise von Hummer.

Bereitungs-dauer 40 Minuten.

Büchsen-Hummer wird in dünne Scheiben geschnitten. — Zur Sauce nimmt man feines Salatöl, $\frac{1}{2}$ Tasse gute Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, in welcher $\frac{1}{8}$ Blättchen weiße Gelatine aufgelöst wird, 1 rohes und 2 hartgekochte Eidotter, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, wenig Pfeffer und das nötige Salz. Die harten Eidotter werden mit etwas Bouillon fein-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

gerieben, das rohe dazu gegeben und dies mit 1 Prise Salz und $\frac{1}{2}$ Eßl. Salatöl schaumig gerührt. Nach und nach rührt man noch 2 Löffel Del, etwas Salz, Zucker, Pfeffer, den Rest der Bouillon und etwas Essig daran und mischt die Hummerscheiben mit der Sauce.

32. * Kalbsbratenalat.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Man schneidet 300 Gr. Kalbsbraten in feine Scheiben. — 3 Eigelb werden mit 8 Gr. Mehl, Salz, etwas Pfeffer, 2 Löffel Del, $1\frac{1}{2}$ Löffel Essig, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Theelöffel

Mostich,
2 Löffel
Milch u.
4 Löffel
Bouillon
aus
Liebig's
Fleisch-
Extract



Feinde ringsum.

zur
Sauce
ver-
quirt,
die man
überdem
Feuer
rührt,
bis sie

dick ist. — 1 Aziagurke und einige saure Champignons zerschneidet man und mengt sie nebst Kapern und Perlzwiebeln unter den Braten, der mit der Sauce in eine Schale gefüllt wird, wobei Sauce die erste und letzte Schicht bildet.

33. * Hühner-Suppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Ein Suppenhuhn wird mit $2\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, Salz und einigen Petersilienwurzeln weich gekocht. — Man löst alles Fleisch vom Huhn, wiegt es, vermischt es mit etwas von der

ist das billigste, weil das ergiebigste.

Fleischbrühe, die man mit heller Mehlschwitze aus 50 Gr. Mehl und 30 Gr. Butter bindet, gibt einige Eigelb, Salz und wenig Muskatnuß daran und füllt die Masse in ausgestrichene Tassenköpfe. Man stellt sie 20 Minuten in ein Wasserbad, stürzt sie und schneidet sie in Scheiben. — Die Brühe wird mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verkocht, mit 3 Eigelb und 3 Löffeln Sahne abgezogen und über den Scheiben angerichtet.

34. * Filets von Schellfisch mit Champignonsauce.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

6 Champignons hackt man und dünstet sie in Butter mit Zitronensaft 5 Minuten. 1 1/2 Rgr. Schellfisch wird aus Haut und Gräten gelöst, in Scheiben zerlegt, gesalzen und in Butter mit etwas leichter Fleischbrühe gar gedämpft. —



Gestörte Turn - Übung.

Man thut die Champignons nebst einigen Löffeln heller Mehlschwitze an die Brühe der Filets, salzt und pfeffert sie,

kocht sie mit 1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract durch und gießt die Sauce über die angerichteten Filets.

35. * Ueberbadener Blumenkohl.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Zwei mittelgroße Köpfe Blumenkohl kocht man in siedendem Salzwasser nicht zu weich, läßt sie gut abtropfen und thut

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis' Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

April 1898.

Notizen.

16. Sonnabend

17. Sonntag

18. Montag

19. Dienstag

20. Mittwoch

21. Donnerstag

22. Freitag

23. Sonnabend

24. Sonntag

25. Montag

26. Dienstag

27. Mittwoch

28. Donnerstag

29. Freitag

30. Sonnabend

ist stets von gleicher bester Qualität.

Recepte.

sie in eine feuerfeste Backschüssel. — Vorher bereitet man den Ueberguß. Zu ihm röstet man 30 Gr. Mehl in 45 Gr. Butter gelb, verkocht die Einbrenne mit halb Blumenkohlwasser, halb süßer Sahne mit Zuthat von 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu dicker Sauce, würzt sie mit Cayenne und wenig Muskatnuß und zieht sie mit zwei Eigelb ab. — Der Blumenkohl wird mit der Sauce überzogen, mit geriebener Semmel und etwas Parmesankäse bestreut und in gelinder Ofenhitze goldbraun gebacken.

36. * Gebratene Kalbsrippen.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

1 Kgr. Kalbsrippen stuht man zurecht, salzt sie, überstreut sie mit Pfeffer, wendet sie in Ei und geriebener Semmel und brät sie in steigender Butter goldbraun. — Die Bratbutter verkocht man mit $\frac{1}{2}$ Tasse kochendes Wasser und 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu trefflicher Sauce.

37. * Gebratenes Osterlamm.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Man nimmt ein der Länge nach getheiltes Lamm, ohne Kopf, wäscht und salzt es, legt es in eine passende Pfanne, übergießt es mit reichlich bräunlicher Butter und brät es eine Stunde. Dann überträufelt man den Braten mit wenig frischer Butter und Zitronensaft, überstreut ihn mit geriebener Semmel, unter die man eine Kleinigkeit Mehl mischte, beträufelt ihn nochmals mit Butter und brät ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde. — Der Bratenfond wird mit $\frac{1}{4}$ Str. Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und etwas Kartoffelmehl gut durchgekocht und dann nebenher gereicht.

38. *Wiener Schüssel.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

6 Morcheln reinigt man, thut sie in 20 Gr. zerlassene Butter, gibt eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und einige Löffel kochendes Wasser, etwas Salz und Pfeffer daran und dünstet sie 20 Minuten, worauf man die Morcheln aus der Brühe nimmt und einmal durchschneidet. Ein halber Teller Kresse wird verlesen und in Del, Essig mit wenig Salz und Pfeffer geschwenkt, worauf man immer mehrere Büschelchen zusammenfaßt und in kleine Semmel-schnitten steckt, die man in der Mitte rund ausgestochen und dann in Butter geröstet hat. — Zuletzt verquirlt man 10 frische Eier mit $\frac{1}{4}$ Ltr. kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, bereitet davon in Butter ein Rührei und richtet dies an. Man belegt es mit den Morcheln und gibt die Kressebrötchen nebenher.

Wer Freunde sucht, ist sie zu finden wert;
Wer keinen hat, hat keinen noch begehrt.
Lessing.

Das goldne Schild der Wahrheit bleibt; ihre Streiter
können persönlich fallen, aber ihr Sieg ist wachsend und
unsterblich.
Herder.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)



Mai.



Einfaches Sonntags-Menu.

- Dönsenschwanzsuppe.
- Spargel
mit Buttersauce.
- Roher Schinken.
- * Nierenbraten.
- Frühlingsalat.
- * Föhler
- Stachelbeerspeise.

Fest-Menu (Süddeutsch).

- * Wiener Suppe.
- Lachsforelle
mit frischer Butter.
- * Spargel
mit Béchamelle.
- Zungenschnitte.
- * Saftbraten.
- Rockerln.
- Stachelbeerkompot.
- Bergkock.



Gleich und gleich
gesellt sich gern.

Warmes Frühstück.

- Braune Bouillon.
- * Lammsbrust nach
Villeroi.
- * Barsche mit
französischer Sauce.
- Gebratene Hühner.
- Kopfsalat.
- Chocoladecreme.

Kaltes Abendessen.

- Kraftbouillon
mit * Käsecroutons.
- Rinderrippe in
Fleischjulz.
- * Gefüllte Eier.
- Mayonnaise von
Schellfisch.
- Käseschnittchen.
- Brot und Butter.
- Victoriapudding.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Mai 1898.

	Notizen.
1. Sonntag	
2. Montag	
3. Dienstag	
4. Mittwoch	
5. Donnerstag	
6. Freitag	
7. Sonnabend	
8. Sonntag	
9. Montag	
10. Dienstag	
11. Mittwoch	
12. Donnerstag	
13. Freitag	
14. Sonnabend	
15. Sonntag	
16. Montag	

hält sich unbegrenzte Zeit.

Recepte.

39. *Nierenbraten.

Bereitungsdauer 1 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Aus 2 Rgr. Kalbsnierenbraten wird die Niere ausgelöst und mit etwas ihres abgeschnittenen und ausgelassenen Fettes, sowie 1 Tasse Wasser weich gedünstet. Der Braten wird gesalzen und in Butter im Ofen unter fleißigem Begießen in 1 $\frac{1}{4}$ Stunden gebraten. — Indes kocht man 120 Gr. Reis ab, thut frisches Wasser, eine Zwiebel und etwa 20 Gr. Butter daran und dünstet ihn weich, worauf man ihn mit 20 Gr. geriebenem Parmesankäse vermischt. — Die Niere sowie 10 kleine Champignons werden würfelig geschnitten und mit 10 Gr. Butter und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht. Kleine Tassen streicht man mit Butter und dann fingerdick mit Reis aus, füllt ein Löffelchen Niere darauf, bedeckt dies mit Reis und stellt die Pastetchen 10 Minuten in kochendes Wasser. Der fertige Braten wird auf eine heiße Schüssel gelegt und mit den Reispastetchen garniert. — Der Bratenfond wird entfettet, mit Kartoffelmehl, einer Messerspiße Liebig's Fleisch-Extract und etwas Wasser verkocht.

40. *Föhrener Stachelbeerspeise.

Bereitungsdauer 40 Minuten.

Man befreit 1 Vtr. unreife Stachelbeeren von Stiel und Blume, kocht sie in 1 Vtr. Wasser weich, gießt das Wasser ab und reibt die Beeren durch ein Sieb. Sie werden mit 300 Gr. Zucker, etwas geriebener Zitronen-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

schale und Vanille vermischt, aufs Feuer gestellt und 200 Gr. Reismehl, das man mit dem Stachelbeerwasser glatt rührte, dazu gethan. Man kocht den Pudding unter Rühren einige Minuten, zieht den Schnee von 4 Eiweiß darunter und füllt ihn in eine angefeuchtete Form. Er wird mit roher Sahne gereicht.

41. *Wiener Suppe.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

In 1 1/2 Etr. kochendem Wasser siedet man allerhand Suppenwurzeln 30 Minuten, seigt die Brühe durch, salzt sie und versetzt sie mit 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract. —

Indes verrührt man 75 Gr.

Mehl, 50 Gr. geriebenen

Parmesankäse,

3 Eier, 1 Löffel Milch, Salz



Gelegenheit macht Diebe.

und wenig Muskatnuß zu dickflüssiger Masse. Man formt eine steife Papierdüte mit dünner Oeffnung, füllt den Teig hinein und spritzt ihn nun wie dicke Fadennudeln in die kochende Bouillon, in der man sie langsam 5 Minuten ziehen läßt.

42. *Spargel mit Béchamelle.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

1 Kgr. Spargel schält man und kocht sie in Salzwasser weich. — In 50 Gr. Butter brät man 25 Gr. rohen Schinken und eine Zwiebel nebst 40 Gr. Mehl gar und

Steht unübertroffen da.

hellgelb, verkocht diese Einbrenne mit 1 Tasse Milch, 2 Tassen Spargelwasser zu dicklicher Sauce, gibt 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, 1 Löffel geriebenen Parmesankäse und eine Prise Pfeffer daran und streicht die Sauce durch. Sie wird noch mit 1 Eigelb abgezogen und dann über die Spargel gegossen.

43. * Saftbraten.

Vereitungsdauer 1¼ Stunden.

Von gut abgelegener Rindsleude nimmt man 1½ Rgr., stugt das Fleisch zurecht, klopft, salzt und pfeffert es und brät es auf Speckscheiben mit Butter von allen Seiten braun. —

Dann löst man 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in ½ Str. Wasser, gibt die

einige Wurzel-
Hälfte davon
und Zwiebel-
sowie
sotort, die an-
scheiben, sowie
andere erst später
eine Brotrinde
an den Braten,
daran und
thut ein Lor-
dämpft den



beerblatt, Vereinte Kraft das Schönste schafft. Braten eine
Stunde. — Er wird auf tiefer Schüssel angerichtet und die
durchgeschlagene Sauce darüber gefüllt.

44. * Lammsbrust nach Villeroi.

Vereitungsdauer 2 Stunden.

Etwa 1 Rgr. Lammsbrust dämpft man auf Speckscheiben mit Wurzelwerk und 1 Str. Bouillon weich, löst die Knochen aus und schneidet das Fleisch in Stücke. —

Liebig Company's Fleisch-Extract

Mai 1898.

Notizen.

17. Dienstag

18. Mittwoch

19. D. Chr. Hf.

20. Freitag

21. Sonnabend

22. Sonntag

23. Montag

24. Dienstag

25. Mittwoch

26. Donnerstag

27. Freitag

28. Sonnabend

29. S. Pfingstf.

30. M. Pfingstn.

31. Dienstag

ist ein treuer Helfer im Haushalt.

Recepte.

Inzwischen hat man 30 Gr. Mehl in 30 Gr. Butter hellgelb geröstet, dies mit $\frac{1}{3}$ Ltr. kochendes Wasser verrührt und dann mit dem Saft einer halben Zitrone, 2 Blatt aufgelöster Gelatine, Salz, Pfeffer und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract eingekocht. Diese Sauce wird mit 3 Eigelb und 1 Löffel Weißwein abgezogen und durchgestrichen. Die Lammbruststücke werden durch die Sauce gezogen, in Semmel, dann in Ei und wieder in Semmel gewendet und in Schmelzbutter ausgebacken.

45. *Barsche mit französischer Sauce.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

Nachdem man $1\frac{1}{2}$ Kgr. Barsche geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, zerläßt man in einer gut schließenden Kasserolle etwa 100 Gr. Butter, legt die Fische hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie, zugedeckt, etwa 10 Minuten ziehen. — Dann bestreut man sie mit 30 Gr. Mehl, gießt so viel Weißwein darüber, bis sie bedeckt sind, würzt die Brühe mit gewiegter Schalotte, Petersilie, Pfeffer und 6 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und dämpft die Fische langsam weich.

46. *Käsecroustons.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

60 Gr. Butter wird mit 2 Eigelb schaumig geschlagen. Eine Semmel weicht man in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, drückt sie fest aus, gibt sie fein gerieben zu der Butter, mischt 40 Gr. geriebenen Parmesankäse,

Pfeffer, Salz und den Schnee der Eiweiß darunter und streicht den Teig fingerdick auf ein Backblech. Er wird hellbraun gebacken und heiß zu verschiedenen Formen ausgestochen.

47. * Gefüllte Eier.

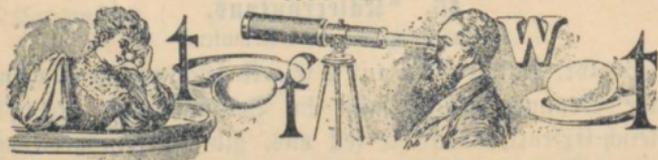
Bereitungsdauer 40 Minuten.

Zehn Eier kocht man hart, schält sie, schneidet sie durch und nimmt das Eigelb heraus. — Die Hälfte der Eidotter reibt man mit 1 Löffel Essig fein, thut zwei rohe Eigelb dazu und gibt darauf 4 Löffel Del, 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, etwas Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie sowie soviel Essig daran, daß die Sauce angenehm sauer schmeckt. — Ein Stück Kalbsbraten, 50 Gr. Fran-Ventos-Zunge, eine Essig-gurke und 20 Gr. gekochten Schinken wiegt man, mischt dies mit soviel Sauce, daß man eine gute Farce erhält und füllt damit die Eierhälften. Der Rest der Sauce wird über die Eier gegossen.

Ein allzu scharfes Auge ist kein Segen, denn es zerstört die Freude an den Dingen, das Vertrauen zu den Menschen. Man darf weder die Gesellschaft noch die Freunde mikroskopisch betrachten, ohne Flecken zu entdecken.

Julius Grojse.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)



Pfingst-Menu.

Franzöj. Krebsjuppe.
Gemischt. Vorgericht.

* Einfaches Leipziger
Allerlei.

Fray-Bentos-Zunge.

* Gebratene
Masthühner.

Hauptsalat.

Kirschkompot.

Wellingtonpudding.

Käjesaugen.

Nachtisch.

Einfaches Sonntags-Menu.

* Lithauer Suppe.

* Junge Erbsen
à l'anglaise.

* Gebrat. Kalbsleber.

* Roastbeef.

Spargelsalat.

Reispeije
mit Kirichen.



Wegwerfende Be-
handlung.

Fest-Menu

(Süddeutsch).

Klare Kraftbouillon
mit * Markwanneln.

Römischer Karfiol.
Butterjauce.

* Kalbsrouladen.
Gefüllte Rindsleude.

* Bohnensalat.
Sahneschaum mit
Erdbeeren.

Kaltes Buffet.

Geflügelbrühe
in Tassen.

Warschauer
Brötchen.

Kalle
Schinkenpastete.

Chaufroid von
Hühnern.

Nal in Gelee.

* Remouladensauce.
Butter, Brot, Käse.

Fruchtspeije.
Gebäck.

Piebig Company's Fleisch-Extract

Juni 1898.

Notizen.

- | | |
|---------------|--|
| 1. Mittwoch | |
| 2. Donnerstag | |
| 3. Freitag | |
| 4. Sonnabend | |
| 5. Sonntag | |
| 6. Montag | |
| 7. Dienstag | |
| 8. Mittwoch | |
| 9. Donnerstag | |
| 10. Freitag | |
| 11. Sonnabend | |
| 12. Sonntag | |
| 13. Montag | |
| 14. Dienstag | |
| 15. Mittwoch | |

erseht frisches Fleisch bei Suppen.

Recepte.

48. * Einfaches Leipziger Allerlei.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man nimmt 20 junge Karotten, $\frac{1}{4}$ Rgr. Spargel, $\frac{1}{4}$ Ltr. Morcheln, 1 Kopf Blumenkohl und 10 Krebsse. Spargel, Blumenkohl und Morcheln kocht man nach dem Putzen in Salzwasser gar, die Karotten dünstet man in 25 Gr. Butter weich. — Die Krebsse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen und stößt diese. Man schwißt sie in 50 Gr. Butter durch, gießt $\frac{1}{3}$ Ltr. des verschiedenen Gemüjewassers daran und kocht alles 20 Minuten, um es durchzugeben, worauf man die obenschwimmende Krebsbutter abfüllt. — In ihr dünstet man nun 30 Gr. Mehl gar, verkocht es mit soviel Krebsflüssigkeit, daß eine sämige Sauce entsteht, gibt 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und etwas feinen Pfeffer daran und läßt alle Gemüse herein heiß werden. (Nicht rühren!) Zuletzt fügt man das Krebsfleisch zu den Gemüßen und richtet das Allerlei an.

49. * Gebratene Masthühner.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Zwei junge Masthühner richtet man vor, dreßiert sie, bebindet sie mit Speckscheiben und legt sie in steigende Butter, in der man sie unter fleißigem Begießen in einer Stunde gar und saftig brät. — Eine treffliche Sauce ist Hauptsache bei allem Geflügel: Man nimmt den Bratenfatz dazu, entfettet ihn, kocht ihn mit etwas siedendem Wasser los, gibt zum Sämigmachen einen Theelöffel Kartoffelmehl daran und

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig's Company's Fleisch-Extract

kocht zuletzt 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in ihr durch, das ihr den richtigen Wohlgeschmack gibt.

50. * Lithauer Suppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Man kocht 250 Gr. gewiegte Fleischabfälle mit allerhand Sappengrün in 2 Ptr. Wasser nebst dem nötigen Salz 45 Minuten, gibt die Brühe durch und verleiht ihr durch Zusatz von 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract Kraft und Wohlgeschmack. —

Kleine Karotten dämpft man in Butter mit wenig Zucker und einigen Löffeln Bouillon weich, auch



Sellerie- wie Wehl, nun kann der Guß beginnen. Handvoll gewiegte gedämpfte Sauerampferblätter hinein und richtet sie über verlorenen Eiern an.

Kohlrabi-scheiben kocht man in Salzwasser gar. — Man thut diese Gemüse in die fertige Suppe, gibt zuletzt eine

51. * Junge Erbsen à l'anglaise.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

Man dünstet 1 1/2 Teller voll junge Erbsen mit 30 Gr. Butter, wenig Salz und Pfeffer, einem Petersiliensträußchen und einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract weich, nimmt sie dann aus der Sauce, legt sie in eine heiße Schüssel, belegt sie mit zu kleinen Kugeln geformter Butter und bestreut sie mit gewiegter Petersilie.

52. * Gebratene Kalbsleber.

Vereitigungsdauer 20 Minuten.

1 Kgr. Kalbsleber wird gehäutet, von Sehnen befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Man salzt sie, bestreut sie mit Pfeffer, wendet sie in Mehl, dann in Ei und Reibbrot und brät sie schnell in Butter auf beiden Seiten braun. — Wenn die Leber gar ist, wird sie sofort aus der Pfanne genommen. — Die Bratbutter verkocht man mit einer Tasse siedendem Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract.

53. * Roastbeef.

Vereitigungsdauer 1 Stunde.

Man klopft 2 Kgr. Roastbeef tüchtig, salzt es, legt es in gebräuntes Bratenfett, läßt es Farbe annehmen und gießt allmählich
2 Tassen
kochendes
Wasser unter
das Roast-
beef. Wenn
der Braten
gar ist,
zum Wohlgeschmack unbedingt nötig ist, 5 Gr. Liebig's
Fleisch-Extract zulezt darin durch.



Zureden hilft.

nimmt man
ihn aus
seiner Sauce,
verdickt diese
mit etwas
Kartoffel-
mehl und
kocht, was

54. * Markwanneln.

Vereitigungsdauer 2 Stunden.

Aus 100 Gr. Butter, ebensoviel Mehl, 1 Ei, etwas Salz und einigen Löffeln kaltem Wasser wird ein Butterteig be-

Liebig Company's Fleisch-Extract

Juni 1898.

Notizen.

16. Donnerstag

17. Freitag

18. Sonnabend

19. Sonntag

20. Montag

21. Dienstag

22. Mittwoch

23. Donnerstag

24. F. Joh. d. L.

25. Sonnabend

26. Sonntag

27. Montag

28. Dienstag

29. Mittwoch

30. Donnerstag

Spart Mühe, Zeit und Geld.

Recepte.

reitet, der dünn ausgewalzt wird und mit dem man kleine Becherformen ausfüttert. — In der Ruhezeit des Teiges bereitet man die Fülle der Wanneln: Man stößt 80 Gr. süße Mandeln, gibt 40 Gr. schaumig gerührte Butter, 2 Eigelb, eine halbe geweichte Semmel und 100 Gr. zerschnittenes Rindermark dazu. — Damit füllt man die Becherförmchen, bestreut die Oberfläche mit gehackter Petersilie und bäckt die Wanneln dunkelgelb. Sie werden in den Formen mit klarer Kraftbrühe, die man rasch und trefflich aus Liebig's Fleisch-Extract herstellte, serviert.

55. *Kalbsrouladen.

Vereitungsdauer 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

Aus einer Kalbskeule schneidet man 10 gleichgroße fingerdicke Scheiben, stutzt sie gleichmäßig zurecht und klopft sie leicht. Die Abfälle werden mit etwas Speck und einer kleinen Zwiebel gehackt, mit 1 Ei, geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einer Farce verrührt und damit die Kalbsfleischscheiben dünn bestrichen. Man rollt sie auf, umbindet sie mit feinen Fäden und brät sie in Butter auf allen Seiten braun. — Darauf bestäubt man sie mit feinem Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Str. kochendes Wasser, in dem man eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, daran und dämpft sie weich. — Die Sauce wird zuletzt noch mit einigen Löffeln saurem Rahm verkocht und zu den von den Fäden befreiten Kalbsrouladen gereicht.

56. * Bohnensalat.

Bereitungsdauer 1 1/4 Stunden.

2 Qtr. Salatbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich. — Man läßt sie abkühlen, mischt dann 4 Löffel Del mit einer halben geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer, feinem Zucker, 3 Löffel Essig und 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und vermengt hiermit die Bohnen, die man mit gewiegter Petersilie bestreut.

57. * Remouladensauce.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

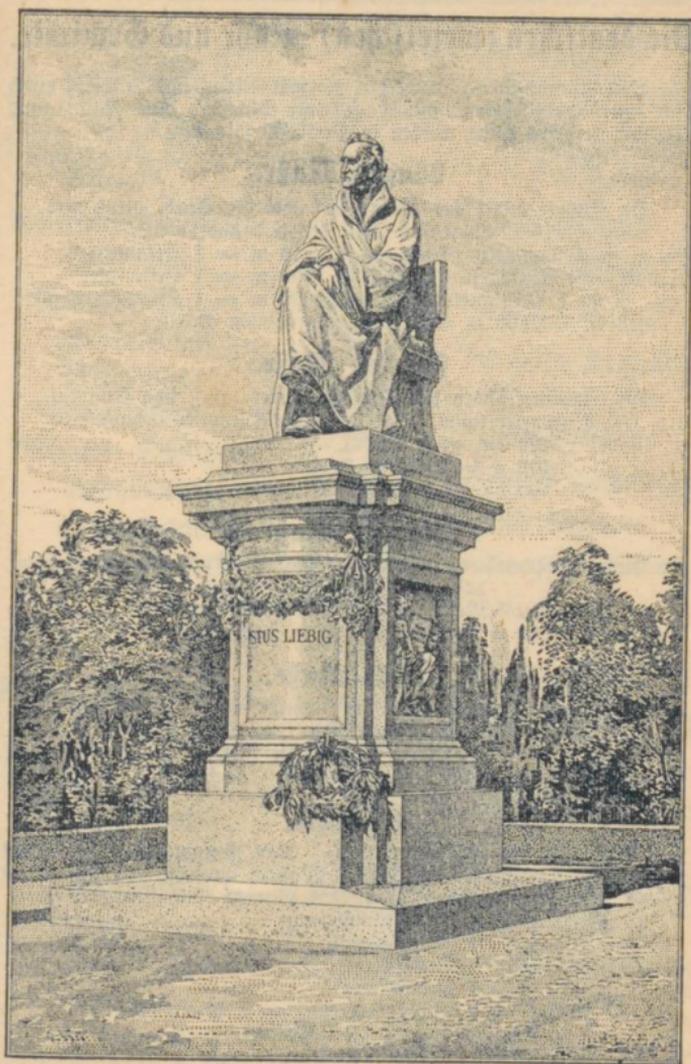
3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Del zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel gewiegte Kapern, 1 gehackte Sardelle, 1/2 Löffel Mostrich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

Am guten Alten
In Treuen halten,
Am kräftigen Neuen
Sich stärken und freuen.
Wird Niemand gereuen. Geibel.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)



Liebig-Denkmal in München.

Die deutschen (metrischen) Maße und Gewichte.

Das Normal-Meter, sowie das Normal-Kilogr. sind in Paris durch eine internationale Kommission aus einer Mischung von Platina und Iridium hergestellt und werden in Berlin aufbewahrt.

Längen-Maße.

Die Einheit bildet das **Meter** (m) oder der **Stab**, gleich dem 10-Millionsten Teile des Erdquadranten.

$\frac{1}{10}$ m = 1 Decimeter (dm).	10 m = 1 Defameter.
$\frac{1}{100}$ m = 1 Centimeter (cm).	100 m = 1 Hektometer.
$\frac{1}{1000}$ m = 1 Millimeter (mm).	1000 m = 1 Kilometer (km).
7500 m = 1 neue geographische Meile.	

Flächen-Maße.

Die Einheiten bilden das **Quadrat-Meter** (qm), das **Quadrat-Centimeter** (qcm), das **Quadrat-Millimeter** (qmm).

100 qm = 1 Ar (a).
100 a = 1 Hektar (ha).
100 ha = 1 Quadrat-Kilometer (qkm).

Körper-Maße.

Die Einheiten bilden das **Kubik-Meter** (cbm), das **Kubik-Centimeter** (ccm), das **Kubik-Millimeter** (cmm).

1 Kubik-Meter = 1,000 000 Kubik-Centimeter.

Das Kubik-Meter wird auch **Fest-Meter** bezw. **Raum-Meter** genannt.

Hohl-Maße.

Die Einheit bildet das **Liter** (l); dasselbe enthält den Raum von 1000 Kubik-Centimeter oder $\frac{1}{1000}$ Kubik-Meter.

100 l = 1 Hektoliter (hl).
50 l = 1 Scheffel.

Gewichte.

Die Einheit bildet das **Gramm** (g). Das Gramm ist das Gewicht eines Kubik-Centimeters destillierten Wassers im luftleeren Raume bei 3,4° Réaumur; mithin ist 1 kg das Gewicht eines Liters Wasser.

$\frac{1}{1000}$ g = 1 Milligramm (mg).
$\frac{1}{100}$ g = 1 Centigramm.
$\frac{1}{10}$ g = 1 Decigramm.
10 g = 1 Decagramm.
1000 g = 1 Kilogramm (kg) = 2 Pfund (℔).
50 kg oder 100 ℔ = 1 Centner.
100 kg = 1 Doppel-Centner.
1000 kg oder 20 Centner = 1 Tonne (t).



Juli.



Sonntags-Menu (Süddeutsch).

- * Kalbsbriesuppe.
- Muscheln mit
Krebsfülle.
- * Grüne Bohnen.
- * Panierte Schnitzeln.
- Bathühner.
- Hauptesalat.
- Kirschenstrudel.

Kaltes Abendessen.

- Klare Kraftbrühe.
- * Geröst. Eierbrötchen.
- * Nerkwürstchen.
- Hummernmayonnaise.
- Kalbsnuß
mit Kräuterbutter.
- Koastbeef.
- Bohnensalat.
- Butter und Käse.
- Erdbeerschaum.



Gerätturnen in
der Küche.

Einfaches Fest-Menu.

- * Grüne Suppe.
- * Gefüllte Kohlrabi
mit Kraftsauce.
- Köstkartoffeln.
- * Gefüllte Kalbsbrust.
- Kirschkompot.
- Beerentörtchen.

Einfaches warmes Frühstück.

- Klare Bouillon aus
Liebig's Fleisch-Extract
mit Tapioka.
- * Fray-Bentos-Zunge
mit Spitzkohl.
- Gebrat. junge Hühner.
- Kopfsalat.
- Hohlkruste mit
Früchten.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Juli 1898.

	Notizen.
1. Freitag	
2. Sonnabend	
3. Sonntag	
4. Montag	
5. Dienstag	
6. Mittwoch	
7. Donnerstag	
8. Freitag	
9. Sonnabend	
10. Sonntag	
11. Montag	
12. Dienstag	
13. Mittwoch	
14. Donnerstag	
15. Freitag	
16. Sonnabend	

verbessert geschmacklose Suppen.

Recepte.

58. * Kalbsbriessuppe.

Vereitungsdauer 1 Stunde.

Zwei schöne gehäutete und gewässerte Kalbsbries läßt man in $1\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser heiß werden, worauf man die Kalbsbries heraus nimmt. — An die Brühe gibt man zehn Spargel, etwas Salz und 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und kocht sie eine halbe Stunde, um sie dann durchzustreichen. — Die Kalbsbries hat man indes würfelig geschnitten und in Butter mit etwas überstäubtem Mehl und gewiegter Petersilie weich gedünstet. Man thut die Kalbsbries nebst kleinen vorher in Salzwasser gar gekochten Semmelknödelchen an die Suppe, die man dann noch mit einem Eigelb abzieht.

59. * Grüne Bohnen (Fiesolen).

Vereitungsdauer 1 Stunde.

$3\frac{1}{2}$ Ltr. geschnittene junge Fiesolen blanchiert man einige Minuten in kochendem Wasser, schreckt sie mit kaltem Wasser ab, thut sie dann in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, in dem man 6 Gr. Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, gibt 15 Gr. Butter, etwas Salz, Pfeffer und ein Stengelchen Bohnenkraut daran und kocht die Bohnen weich. — Man kocht zuletzt die Bohnenbrühe mit heller Mehlschwitze sämig, nimmt das Bohnenkraut heraus, gibt eine Prise feinen Zucker sowie einen Löffel gewiegte Petersilie daran und kocht die Fiesolen damit durch.

Sämmtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

60. *Panierte Schnitzeln.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

Aus einer abgelegenen Kalbssteule schneidet man $\frac{3}{4}$ Kgr. Schnitzeln, stuft sie zurecht, klopft, salzt und pfeffert sie leicht und wendet sie in Ei und Reibbrot. Man brät sie rasch in Butter braun und saftig, gibt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an die Bratbutter sowie etwas kochendes Wasser und gibt nach gutem Verkochen die Sauce über die zierlich angerichteten Schnitzeln.

61. *Geröstete Eierbrötchen.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Aus Weißbrot schneidet man Scheiben, die man oval aussticht und in Butter röstet. Dann bestreicht man sie mit Sardellenbutter, bestreut sie mit gehackten Eiern, träufelt Fraß-Bentos-Zunge, gehackten Pfeffergurken und Kapern.



Eine Fenstermahlzeit.

62. *Rehwürstchen.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man zieht von den Keulen gedämpfter Hühner die Haut, oder, wenn man sie nicht hat, so nimmt man 10 viereckige Stücke eines sauber gereinigten Kalbsnetzes. — Von 250 Gr.

ist aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

gewiegter Fray-Bentos-Zunge, ebensoviele rohem Schinken und 70 Gr. geschabtem Speck bereitet man mit einigen Eiern, geweichter Semmel, etwas Bouillon vom Gelee der Fray-Bentos-Zunge, Gewürz und einigen gehackten Champignons eine Farce, die man in die Haut oder die Kalbsnekstücke füllt. Man näht sie zusammen und dämpft die Keywürstchen auf Speck und Wurzelscheiben in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. — Man preßt sie bis zum Erkalten, bestreicht sie mit Jus aus Liebig's Fleisch-Extract und garniert sie mit dem Rest des Gelees der Ochsenzunge.

63. * Grüne Suppe.

Bereitungs-dauer 1 Stunde.

Man kocht 3 tiefe Teller voll grüne Erbsen in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab, rührt die Erbsen durch ein Sieb und

löst nun
in dem
Erbsen-
wasser
12 Gr.
Liebig's
Fleisch-
Extract



Manöver - Unfall.

auf. — Der Erbsenbrei wird mit der Brühe verrührt und, wenn die Suppe zu dick sein sollte, noch

etwas kochendes Wasser angegossen. — Indes hat man 4 Eiweiß mit 1 Löffel dicker Sahne und etwas Salz zerquirlt und diese Masse in eine mit Butter bestrichene flache Form gefüllt. Man stellt sie 20 Minuten in heißes Wasser,

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von David's Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Juli 1898.

	Notizen.
17. Sonntag	
18. Montag	
19. Dienstag	
20. Mittwoch	
21. Donnerstag	
22. Freitag	
23. Sonnabend	
24. Sonntag	
25. Montag	
26. Dienstag	
27. Mittwoch	
28. Donnerstag	
29. Freitag	
30. Sonnabend	
31. Sonntag	

ist das beste Hilfsmittel in der Küche.

Recepte.

stürzt die Eiweißmasse und sticht sie zu runden Scheibchen aus. — Die fertige Suppe wird mit etwas Cayenne und Zucker gewürzt, mit einem nußgroßen Stück frischer Butter zer schlagen und über den Eier scheiben angerichtet.

64. * Junge gefüllte Kohlrabi mit Krautsauce.

Bereitungs dauer 2 Stunden.

10 Stück junge Kohlrabi schält man gleichmäßig rund und kocht sie in schwachem Salzwasser halb gar. — Eine Scheibe schneidet man oben davon ab, höhlt sie becherförmig aus und füllt sie mit einer Kalbfleischfarce, worauf man die Deckel wieder aufbindet. — Man setzt die Kohlrabi neben einander auf einige Speckscheiben, gießt soviel kochendes Wasser darunter, daß dieses sie umspült (sie dürfen nicht schwimmen), gibt $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract, etwas frische Butter, Salz und Pfeffer daran und dünstet sie langsam weich. — Ihre Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl verdickt und über die fertigen Kohlrabi gegossen.

65. * Gefüllte Kalbsbrust.

Bereitungs dauer $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Man löst aus 2 Pgr. Kalbsbrust den Knochen, klopft die Brust, füllt sie mit einer Semmel- oder Kalbfleischfarce, näht sie zu, reibt sie überall mit Salz ein und brät sie in reichlicher Butter im Ofen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden. — Wie bei allen Braten, so ist auch bei der gefüllten Kalbsbrust ein Hauptgewicht auf eine schmackhafte kräftige Sauce zu legen: Man verkocht den Bratenatz daher mit wenig siedendem Wasser und etwas Sahne, fügt etwas Reismehl zum Binden an und vergißt

nicht, der Sauce durch Verkochen mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract den vortrefflichen Geschmack zu geben, den andere Saucen ohne diese schnell und leicht zu beschaffende Zuthat nie besitzen.

66. *Fray-Ventos-Zunge mit Spizkohl.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Die Büchse Fray-Ventos-Zunge wird, nachdem sie geöffnet wurde, 25 Minuten in kochendes Wasser gestellt. Vorher bereitete man den Spizkohl: Man nimmt 2 Kopf, zerteilt ihn und dämpft ihn in 50 Gr. Butter 15 Minuten. Dann gibt man 15 Gr. Mehl, das in Butter braun geröstet wurde, nebst 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz, Zucker und einer Prise Pfeffer an das Kohlgemüse und kocht es damit weich. — Die Zunge wird aus der Büchse genommen und in Scheiben geschnitten, mit etwas ihrer Brühe begossen und franzförmig um den in der Mitte einer Schüssel angerichteten Spizkohl garniert. Röstkartoffeln gibt man daneben.

Gar freundliche Gesellschaft leistet uns ein fernere
Freund, wenn wir ihn glücklich wissen. Goethe.

Etwas muß das Herz haben, und je weniger es hat,
desto fester hängt es d'ran. Fontane.

Rebus.



(Auslösung am Schluß des Büchelchens.)



August.



Gesellschafts- Menu.

* Suppe
nach Soubise.

Lachs
auf Schweizer Art.
Glacierte Kalbsnuß
mit kleinem Ragout.

* Gebratene
Rebhühner.
Salat.

* Artischocken
mit Rindermark.
Aprikosenspeise.
Käsestangen.

Einfaches Fest-Menu.

* Pilzsuppe.
Rindfleisch mit
* Sardellenjauce.
* Junge gebratene
Enten.

Gemüsej Salat.
Rote Grütze.
Sahneschaum.



Geteilter Schmerz ist
halber Schmerz.

Sonntags-Menu (Süddeutsch).

* Paradiesesuppe.
Ueberdünstet. Fleisch
mit
Kartoffelkrapsen.
* München. Braten.
Geröst. Kartoffeln.
Gemischt. Kompot.
Obstkuchen.

Einfaches Abendessen.

Klare Kraftbrühe.
* Rühreier
in Muscheln.
Kalter Kalbsbraten.
Bohnenj Salat.
* Thüringer
Zungengericht.
Käse, Brot, Butter.
Kalte Creme
in Gläsern.

Liebig Company's Fleisch-Extract

August 1898.

	Notizen.
1. Montag	
2. Dienstag	
3. Mittwoch	
4. Donnerstag	
5. Freitag	
6. Sonnabend	
7. Sonntag	
8. Montag	
9. Dienstag	
10. Mittwoch	
11. Donnerstag	
12. Freitag	
13. Sonnabend	
14. Sonntag	
15. Montag	
16. Dienstag	

verleiht Saucen trefflichen Wohlgeschmack.

Recepte.

67. * Suppe nach Soubise.

Vorbereitungsdauer 2 Stunden.

Aus $\frac{1}{2}$ Kgr. Kalbsknochen und 250 Gr. Kalbfleisch-abfällen kocht man mit 2 Ltr. Wasser, einer Petersilienwurzel und dem nötigen Salz eine leichte Fleischbrühe, die man durchsiebt und mit einem hellen Buttermehl dicklich einkocht, worauf man 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in ihr auflöst. — Zu gleicher Zeit kocht man einen Kopf Blumenkohl in Salzwasser mit einem Stück frischer Butter weich, streicht ihn durch und kocht dies Püree mit der fertigen Suppe kurz durch.

68. * Gebratene Rebhühner.

Vorbereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Nur junge Rebhühner eignen sich zum Braten. Man richtet 4—5 Rebhühner vor, salzt sie, unwickelt sie mit ausgezackten Speckscheiben und legt sie in die Bratenpfanne. Man übergießt sie mit reichlich brauner Butter und brät sie unter allmählichem Zugießen von etwas saurer Sahne gar und saftig. — Die Bratenjauce entfettet man, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig und kocht eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, das ihr trefflichen Wohlgeschmack gibt, damit durch.

69. * Artischockenböden.

Vorbereitungsdauer 1 Stunde.

Von 8 Artischocken entfernt man alle Blätter und wirft die Böden in mit Zitronensaft versetztes Wasser. — 80 Gr.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

Butter, $\frac{1}{4}$ Ltr. kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und $\frac{1}{4}$ Ltr. Wein werden zum Kochen gebracht, die Artischockenböden nebst Salz hinein gethan und weich gekocht. — Man belegt sie mit Scheiben von weichgekochtem Rindermark.

70. *Pilzsuppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Man puzt 1 Kgr. frische Steinpilze, wäscht sie, wiegt sie mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein und schwingt sie in 40 Gr. Butter durch. Man gibt 25 Gr. Mehl, eine geschnittene

Möhre, wenig Sellerie und 2 Ltr. Wasser dazu, fügt Salz und Pfeffer daran und kocht eine sämige Suppe. — Nach gelb und einem Löffel Sahne ab und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.



Unverdirte Vermürse.

dreiviertelstündigem Kochen gibt man 10 Gr.

Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, kocht sie damit durch, zieht sie mit einem Ei-

71. *Sardellenjauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Drei Sardellen, die man vorher einige Stunden in Milch gelegt hatte, reinigt man von Schuppen und Gräten, wiegt sie und schwingt sie nebst einer kleinen gewiegten Zwiebel in Butter durch, gibt 20 Gr. Mehl darüber und rührt dies gar. Die Sauce wird mit zwei

dient dem Touristen.

Tassen kochendem Wasser, in dem man 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, dicklich gekocht. Man schlägt sie durch und läßt sie eben wieder aufkochen.

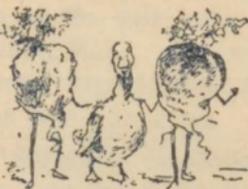
72. * Gebratene junge Enten.

Vereitungsdauer knapp 2 Stunden.

Eine größere junge Ente wird vorgerichtet, gesalzen, mit in Achtel geschnittenen säuerlichen Äpfeln gefüllt und mit gebräunter Butter übergossen. Man brät sie im Ofen unter fleißigem Begießen

1 1/4 Stunden, wobei man allmählich 1/4 Ltr.

kochendes Wasser nachgießt. Beim



Eintracht macht stark.

Anrichten entfettet man die Sauce,

kocht sie mit

1/2 Glas Rotwein

los, gibt 5 Gr.

Liebig's Fleisch-

Extract und etwas

Maismehl an die Sauce und verleiht ihr dadurch einen ungemein kräftigen und trefflichen Geschmack.

73. * Paradiessuppe.

Vereitungsdauer 45 Minuten.

Zwei große Zwiebeln und 10 Paradiesäpfel zerschneidet man, thut sie in 80 Gr. Butter, streut 35 Gr. Mehl darüber, gibt Salz und etwas weißen Pfeffer daran und dünstet die Paradiesäpfel 10 Minuten. Man füllt 2 Ltr. kochendes Wasser darauf, thut 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht die Suppe noch 20 Minuten, worauf man sie durchstreicht und über verlorenen Eiern anrichtet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

August 1898.

Notizen.

17. Mittwoch

18. Donnerstag

19. Freitag

20. Sonnabend

21. Sonntag

22. Montag

23. Dienstag

24. Mittwoch

25. Donnerstag

26. Freitag

27. Sonnabend

28. Sonntag

29. Montag

30. Dienstag

31. Mittwoch

Schafft sofort kräftige Bouillon.

Recepte.

74. *Münchener Braten.

Vereitigungsdauer 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Man nimmt 2 Rgr. abgelegenen Hammelschlegel, häutet ihn gut, klopft und salzt ihn und legt ihn auf Speckscheiben, begießt ihn mit etwas gebräunter Butter und läßt ihn Farbe annehmen. — Dann gibt man Gewürz, Zwiebel- und Wurzelscheiben daran, gießt 1 Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract auflöset, dazu und dünstet das Fleisch beinahe gar. — Darauf wird seine Sauce durchgegeben, etwa 15 Gr. mit 5 Gr. Mehl verarbeitete frische Butter, 2 Löffel Rahm und zwei in Scheiben geschnittene rohe Gurken dazu gethan, der Braten hinein gelegt und vollends fertig gedünstet.

75. *Rührei in Muscheln.

Vereitigungsdauer 25 Minuten.

20 kleine Champignons puzt man, schneidet sie in Streifen und dünstet sie in Butter mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract weich. — Dann zerquirkt man 10 Eier mit 10 Löffeln Milch, etwas Salz und Cayenne, rührt davon in Butter ein weiches Rührei, unter das man zuletzt rasch die Champignons mischt. — Man füllt das Rührei in heiß gestellte Muschelschalen und besteckt es abwechselnd mit gerösteten Semmelstreifen und Stifftchen von Fray-Ventos-Zunge.

76. *Thüringer Zungengericht.

Vereitigungsdauer 2 Stunden.

Eine Fray-Ventos-Zunge schneidet man in dünne Scheiben. In Salzwasser kocht man 150 Gr. dicke Makka-

roni weich, spült sie mit kaltem Wasser ab und schüttet sie auf ein Sieb. Auch 50 Gr. Parmesankäse reibt man. — In 50 Gr. Butter bräunt man 40 Gr. Mehl, verkocht dies mit dem flüssig gemachten Gelee der Fray-Bentos-Zunge zu dicker Sauce, gibt etwas kochendes Wasser noch daran, sowie eine Prise Cayenne und eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und streicht die Sauce durch. — Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, dicht mit Parmesankäse bestreut, dann eine Schicht Makkaroni, die man mit Butterstückchen belegt und darauf eine Schicht Zungenscheiben, die mit der braunen Sauce überfüllt werden, hineingethan und so fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Makkaroni, die mit dem Rest des Käses bestreut und mit Butter beträufelt werden, bilden die oberste Schicht. — Man stellt das Zungengericht auf eine Platte in einen mittelheißen Backofen und bäckt es 45 Minuten. Es wird in der Form serviert.

Nicht Kunst und Wissenschaft allein,
 Geduld will bei dem Werke sein.
 Ein stiller Geist ist Jahre lang geschäftig;
 Die Zeit nur macht die feine Gährung kräftig.
 Goethe.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)



September.

Fest = Menu
(Süddeutsch).

- * Leberpüreesuppe.
- * Fricassierte Kalbsbrust.
- Junge Gans.
- * Kartoffel- und Sellerie = Salat.
- Warme Äpfel.
- Melone.
- Bäckerei.

Hochzeits = Menu.

- Meerurtelsuppe.
- * Römische Pasteten.
- * Gebackene Seezungen auf Hamburger Art.
- * Sauté von Huhn mit Champignons.
- Rehrbraten.
- Tomatensalat.
- * Bohnen auf englische Art.
- Flan von Pfirsichen.
- Käsestangen.
- Fruchteis.
- Gebäck.



Was kommt dort von der Gäh?

Einfaches Sonntags = Menu.

- * Tomatensuppe.
- Zungenragout.
- Entenbraten.
- * Thüringer Krautsalat.
- Sagopudding mit Saftsauc.

Warmes Frühstück.

- Klare Ochenschwanzsuppe.
- Blumenkohl.
- Zungenschnitte.
- Junge Hühner.
- Kopfsalat.
- * Punschcreme.

Liebig Company's Fleisch-Extract

September 1898.

Notizen.	
1. Donnerstag	
2. Freitag	
3. Sonnabend	
4. Sonntag	
5. Montag	
6. Dienstag	
7. Mittwoch	
8. Donnerstag	
9. Freitag	
10. Sonnabend	
11. Sonntag	
12. Montag	
13. Dienstag	
14. Mittwoch	
15. Donnerstag	

ist jeder Hausfrau unentbehrlich.

Recepte.

77. * Leberpüreesuppe.

Vereitigungsdauer 40 Minuten.

200 Gr. Kalbsleber häutet man, schneidet sie in große Würfel und röstet sie 5 Minuten in Fett durch. Dann stößt man sie fein, gibt sie nebst einer geriebenen Zwiebel in etwas Bouillonnfett, stäubt 1 Löffel Mehl darüber und bräunt dies in dem Fett. — Man gießt 1½ Ltr. kochendes Wasser nebst 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu der Leber, kocht die Suppe 20 Minuten, streicht sie durch, würzt sie mit Muskat und gehackter Petersilie und zieht sie mit einem Eigelb ab.

78. * Fricassierte Kalbsbrust.

Vereitigungsdauer 2½ Stunden.

Etwa 2 Kgr. Kalbsbrust entknöchelt man. 100 Gr. Reis brüht man indes dreimal ab und kocht ihn mit Wasser, Salz, etwas Butter und einer Zwiebel weich und steif, worauf man ihn in die Kalbsbrust füllt, die man gut zunäht. — Man blanchiert sie, brät sie in Butter braun, gibt dann 4 zer schnittene Paradiesäpfel (Tomaten), zwei zer schnittene Zwiebeln, ein Stück Sellerie und einige Pfefferkörner sowie 1 Tasse kochendes Wasser daran. — Man dünstet die Kalbsbrust weich, nimmt sie aus der Sauce, passiert diese und kocht sie mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract durch, bevor man sie zur Kalbsbrust serviert.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

79. *Kartoffel- und Sellerie-Salat.

Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.

1 Sellerieknolle und 1 Utr. Salatkartoffeln kocht man in Wasser gar, schält beide und schneidet sie in Scheiben. — 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract löst man in 1/3 Utr. kochendes Wasser auf und übergießt hiermit beides. Dann rührt man aus 4 Löffeln Del, 1 geriebenen Zwiebel, 3 Gr. Zucker, etwas Salz und Pfeffer und 2 bis 3 Löffel Essig eine Sauce, schüttet die Brühe, welche die zerschnittenen Gemüse nicht aufgenommen haben, ab und mischt die Scheiben mit der Sauce.

80. *Römische Pastetchen.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Aus 3 Eiern, 1/8 Utr. Milch, 1 Löffel Del und dem nötigen Mehl nebst einer Prise Salz bereitet man einen dünnflüssigen Teig, taucht in ihn das im Backfett erhigte Pasteteneisen, bis es mit Teig umhüllt ist, hält es in das Fett und bäck



immer die Etikette beobachten.

Beides schneidet man in Würfel und mischt es mit kleingeschnittenem eingemachten Spargel. — Die Kalbsmilchbouillon wird mit brauner Mehlschwitze verdickt, mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und 1 Löffel Madeira

Pastetchen. Indes hat man eine viertel Fray-Bentos-Zunge im Wasserbade heiß gemacht und eine kleine Kalbsmilch gekocht.

ist das empfehlenswerteste Genußmittel.

versezt und hierin das Zer schnittene erhitzt, um sofort in die Pastetchen gefüllt zu werden.

81. * Gebackene Seezungen auf Hamburger Art.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

5 mittelgroße vorgerichtete Seezungen werden durchgeschnitten, in Mehl, dann in Ei und Reibbrot gewendet und in halb Schmalz, halb Butter goldbraun gebacken. — Man legt sie kranzförmig auf eine heiße Schüssel, schiebt zwischen jede Seezunge ein Stück Kräuterbutter, löst $1/2$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract mit $1/2$ Tasse Wasser auf, salzt die Bouillon und gießt sie über die Fische. — Im Verein mit der Butter und dem Saft der Fische erhält man auf diese einfache Art eine treffliche Sauce.

82. * Sauté von Huhn mit Champignons.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Zwei junge Hühner werden in Viertel zerlegt und in eine Kasserolle mit 45 Gr. zerlassener Butter gethan, mit dieser durchgebraten, worauf man 6 zer schnittene Champignons, 1 Glas Apfelwein, den Saft einer viertel Zitrone, Salz, Pfeffer, eine kleine frische Butter und 25 Gr. Mehl gut zusammen, gibt 1 Glas Wasser daran und rührt dies an das Hühner-



Geschützte Waare.

Zwiebel und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract hinzuthut. Hiermit dünstet man das Gericht 30 Minuten. — Dann quirlt man 3 Eigelb, 20 Gr.

Liebig Company's Fleisch-Extract

September 1898.

	Notizen.
16. Freitag	
17. Sonnabend	
18. Sonntag	
19. Montag	
20. Dienstag	
21. Mittwoch	
22. Donnerstag	
23. Freitag	
24. Sonnabend	
25. Sonntag	
26. Montag	
27. Dienstag	
28. Mittwoch	
29. Donnerstag	
30. Freitag	

bewährt sich unter allen Himmelsstrichen.

Recepte.

sauté. — Man läßt alles gut heiß werden, richtet das Sauté auf runder Schüssel an und garniert es mit gerösteten Semmelcroutons.

83. * Bohnen auf englische Art.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

2 $\frac{1}{2}$ Ltr. junge Bohnen schneidet man fein und kocht sie in Salzwasser gar. Man schüttet sie auf ein Sieb zum Ablaufen, zerläßt nun 60 Gr. Butter, thut etwas gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und 1 Löffel heißes Wasser daran und kocht hiermit die Bohnen durch.

84. * Klare Tomatensuppe mit Reis.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

6 schöne Tomaten teilt man in Scheiben, schneidet auch 2 Zwiebeln sowie 75 Gr. rohen Schinken würfelig und schwitzt alles nebst Pfeffer und Salz in 30 Gr. Butter 10 Minuten. — Dann gießt man 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser auf die Tomaten, gibt 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe und kocht sie 2 Stunden. — 50 Gr. Reis wird abgebrüht und in leichter Bouillon gar gekocht. Wenn die Suppe fertig ist, gießt man sie durch, drückt den Reis in eine runde Form, stürzt ihn auf eine Schüssel und gibt ihn zu der klaren roten Brühe.

85. * Thüringer Krautsalat.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Von 1 Kopf Weißkraut entfernt man die äußeren Blätter, hobelt jetzt den gebiertelten Kopf recht fein und

legt ihn in eine weiß kochende Kasserolle, in der man 50 Gr. Speckwürfel mit zwei würfelig geschnittenen Zwiebeln geröstet hat. — Hiermit dämpft man den Kohl rasch durch, gibt 2 Löffel Essig und 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet das Kraut eine halbe Stunde. Ganz weich soll es nicht sein. — Man legiert es beim Anrichten mit einigen Löffeln Sahne, in der man 2 Eigelb verquirlt hat, thut eine Prise Zucker und Pfeffer daran und gibt den Kraut- salat zu den Enten.

86. *Punschcreme.

Vereitungsdauer 30 Minuten.

Man rührt 50 Gr. Kartoffelmehl und 25 Gr. Weizen- mehl mit $\frac{5}{8}$ Ltr. Milch glatt, gibt 3 Eier, 125 Gr. Zucker, 20 Gr. Butter, eine Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Glas Rum und $\frac{1}{2}$ Glas Vanillelikör dazu und schlägt alles über dem Feuer zu dicker Creme. Man füllt die Masse in Glaschalen und garniert sie mit Fruchtgelee.

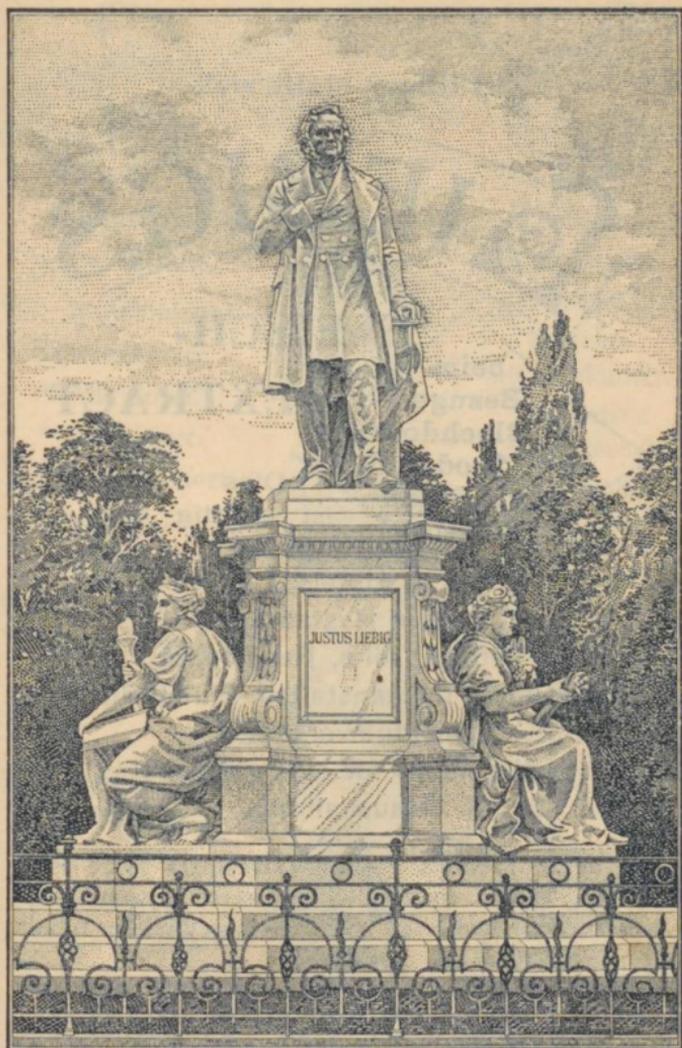
Es ist nicht genug zu wissen, man muß auch anwenden;
es ist nicht genug zu wollen, man muß auch thun.

Goethe.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchchens.)



Liebig-Denkmal in Gießen.

Billiger stellt sich

LIEBIG'S

FLEISCH-

beim
Bezuge
in Blechdosen
von 2 oder 5
engl. Pfund
Netto.

EXTRACT

Dies
ist wichtig
für



Hôtels,
grosse Restaurants,
Mittagstische, Pensionate,
Heil- und Pflegeanstalten, Gutsbesitzer,
Institutsvorsteher,
überhaupt für jede grössere
Haushaltung.

Das echte Liebig's Fleisch-Extract ist Jahre lang
haltbar, sodass man auch grössere Massen lang-
sam verbrauchen kann, ohne Gefahr, dass der Inhalt
verderbe.

Zahlreiche bedeutende Etablissements beziehen
Liebig's Fleisch-Extract **nur** in den vorteilhafteren
2 oder 5 Pfund-Blechdosen.



October.



Einfaches Jagd-Menu.

- * St. Germainjuppe.
- Schweinskarree.
- * Sauerkraut.
- * Erbsjenpüree.
- Gebrat. Rebhühner.
- Salat.
- Kompot.
- Espanische Brottorte.
- Butter und Käse.



Ein schöner Zug.

Sonntags-Menu (Süddeutsch).

- * Brabanter Suppe.
- * Welschkohl.
- * Frische Würstchen.
- * Hagenbraten.
- Krautsalat.
- Schaumrollen.

Einfaches Fest-Menu.

- * Prinzessinjuppe.
- Sandart
mit Senfbutter.
- * Gebratene
Krammetsvögel.
- Apfelmus.
- Spritzkuchen.

Einfaches Buffet.

- Klare Wildbrühe.
- * Filet in Aspik.
- * Tartarensauce.
- Eier mit Sardellen.
- Sülze
mit Teufelsauce.
- Belegte
Appetitzbrötchen.
- Russischer Salat.
- Butter, Brot, Käse.
- Apfelmüchlein.

Liebig Company's Fleisch-Extract

October 1898.

	Notizen.
1. Sonnabend	
2. Sonntag	
3. Montag	
4. Dienstag	
5. Mittwoch	
6. Donnerstag	
7. Freitag	
8. Sonnabend	
9. Sonntag	
10. Montag	
11. Dienstag	
12. Mittwoch	
13. Donnerstag	
14. Freitag	
15. Sonnabend	
16. Sonntag	

ist Allerweltshelfer in der Küche.

Recepte.

87. * St. Germainssuppe.

Bereitungsdauer 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

$\frac{1}{2}$ Rgr. gedörrte Erbsen kocht man in Salzwasser weich und streicht sie durch. — In 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser kochte man indes $\frac{1}{2}$ Rgr. Suppentknochen, 15 Gr. Rindermark und 2 Stangen Porree nebst dem nötigen Salz zwei Stunden, gibt die Brühe durch, versetzt sie mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und verkokt mit ihr den Erbsenbrei. — Man thut 20 Gr. friische Butter, 2 Theelöffel gewiegten Kerbel und 1 Obertasse junge Büchsen-erbsen in die Suppe, zu der man geröstete Brotwürfel reicht.

88. * Sauerkraut.

Bereitungsdauer 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

1 Rgr. Sauerkraut überbrüht man mit kochendem Wasser, lockert es mit einer Gabel und thut es in eine Kasserolle, in der man 2 Tassen Wasser mit 2 würfelig geschnittenen Äpfeln, einer Zwiebel, 50 Gr. Schweineschmalz, 1 Löffel Essig, einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz und einer Prise Zucker ins Kochen brachte. — Damit dünstet man das Sauerkraut langsam 2 $\frac{1}{4}$ Stunden, reibt dann 2 große mehligte Kartoffeln und bindet hiermit das Kraut.

89. * Erbsenpüree.

Bereitungsdauer 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

$\frac{1}{2}$ Rgr. geschälte gedörrte Erbsen kocht man in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab, streicht die Erbsen durch und rührt sie mit 50 Gr. Butter, einer Prise Pfeffer und Zucker sowie 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract heiß.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

90. * Brabanter Suppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

In 1 1/2 Ptr. Wasser kocht man 1/2 Kgr. Suppentknochen nebst Salz, einer Zwiebel, einer Sellerieknolle, einer Knoblauchzehe, einer Stange Porree und einigen Pfefferkörnern eine halbe

Stunde und streicht nun die Suppe durch ein Sieb. In 40 Gr.

Butter schwigt man 40 Gr. Mehl hellgelb und macht damit die Suppe

Kraft und Schönheit. 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract mit ihr durch und richtet die Suppe über gerösteten Brotschnitten an.



jämig. — Man thut zuletzt einen Theelöffel Sardellenbutter an die Suppe, quirlt sie mit 4 Löffeln süßer Sahne ab und kocht zuletzt

91. * Belschkohl.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Einen großen Kopf Kohl viertelt man und kocht ihn in Salzwasser halb weich. — Dann schwigt man 20 Gr. Mehl in 30 Gr. Butter gar, reibt eine halbe Schalotte hinein, verkocht dies mit Kohlwasser zu sämiger Sauce, würzt sie mit Muskatnuß und kräftigt sie mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract. — In der Sauce dünstet man den Kohl ganz gar und streut zuletzt etwas Peterfilie über denselben.

wird vom Sportsmann geschätzt.

92. * Frische Würstchen.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

12 Stück kleine frische Würstchen wendet man zweimal in zerschlagenem Ei und Reibbrot, brät sie dann in Butter lichtbraun, gibt $\frac{1}{2}$ Tasse kochendes Wasser darunter, fügt eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an und dämpft sie noch 10 Minuten. — Man übergießt sie in tiefer Schüssel mit ihrer Sauce und gibt sie gern mit Kartoffelbrei zu kohlartigen Gemüsen.

93. * Hasenbraten.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein gut gehäuteter junger Hase wird fein gespickt, gesalzen und in eine passende Pfanne mit steigender Butter gesetzt. Man thut einige Zwiebel-scheiben an die Butter, schiebt den Braten in den gutgeheizten Ofen und brät ihn unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ bis knapp eine Stunde. — Man legt den Braten auf eine längliche heiße Schüssel, kocht den Fond mit einer Tasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract durch, verquirlt einen Löffel Kartoffelmehl mit 3 Löffeln saurer Sahne und kocht hiermit zuletzt die Sauce sämig.



Geschmackvoller Vortrag.

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis' Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

October 1898.

Notizen.

17. Montag	
18. Dienstag	
19. Mittwoch	
20. Donnerstag	
21. Freitag	
22. Sonnabend	
23. Sonntag	
24. Montag	
25. Dienstag	
26. Mittwoch	
27. Donnerstag	
28. Freitag	
29. Sonnabend	
30. Sonntag	
31. Montag	

ist stets von gleicher bester Qualität.

Recepte.

94. *Prinzessin-Suppe.

Bereitungs-dauer $2\frac{1}{2}$ Stunden.

In 50 Gr. Butter röstet man 40 Gr. kleinste Gräupchen und eine halbe würfelig geschnittene Sellerieknohle durch, füllt 2 Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract auf und kocht die Suppe, bis die Gräupchen weich sind. — Dann verquirlt man 2 Eigelb mit 3 Löffeln süßer Sahne und zieht damit die Suppe ab.

95. *Gebratene Krametsvögel.

Bereitungs-dauer mit Rupfen $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Auf jede Person rechnet man 2 bis 4 Vögel, die man gut rupft und meistens unausgeweidet verwendet. Man dressiert sie und legt sie dann in ein Gefäß mit reichlich Butter und brät sie in 20—25 Minuten unter häufigem Wenden gar. Man richtet die Vögel auf gerösteten Brotschnitten an und bestreut sie mit gerösteter Semmel. — Die Bratenjus wird entfettet und mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und siedendem Wasser verköcht.

96. *Filet in Aspik.

Bereitungs-dauer 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein schönes Filet wird nach dem Häuten zierlich gespickt, in Butter saftig und gar gebraten und nach dem Erkalten in recht gleichmäßige Scheiben mit einem scharfen Messer zerschnitten. Dann bestreicht man eine Form mit Olivenöl, legt sie zierlich mit Zitronenscheiben, Gurken, Oliven und Eiern aus, übergießt dies mit einem

lauwarmen Aspik, schichtet nach dessen Erstarren das Fleisch zierlich in die Form und übergießt es wieder mit joviel Gallert, daß es bedeckt ist. — Den Aspik stellt man schnell und vorzüglich aus Liebig's Fleisch-Extract, Gelatine, Weinessig und Weißwein her, während früher, als das Fleisch-Extract uns noch nicht der Helfer in der Not und Erretter von unnützer Zeitverschwendung war, ein stundenlanges vorsichtiges Kochen notwendig war, um einen guten Aspik zu erhalten.

97. * Tartarensauce.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Vier hartgekochte Eigelb reibt man durch ein Sieb, fügt 2 rohe Eidotter, 1 Eßlöffel Senf, eine geriebene Zwiebel und etwas gewiegte Petersilie hinzu und rührt dies mit 6 Löffeln Olivenöl dick und steif. — Ist dies geschehen, thut man 1 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und 1 Löffel kräftigste Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und stellt die fertige Sauce bis zum Gebrauche kühl.

Mut braucht man nicht im Krieg allein,
 Mut braucht man alle Zeit im Leben,
 Um Feind dem Schlechten stets zu sein
 Und nach dem Rechten stets zu streben.

Julius Sturm.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)



November.



Fest-Menu

(Süddeutsch).

Bouillon
aus Liebig's Fleisch-
Extract
mit * Eierfisch.
Steinbutte
mit * Haus Hofmeister-
sauce.

Riesenkügel.
* Gase in Rahmsauce.
Kerbelrübchen.
* Hammelrippchen.
Gebratener Fasan.
Brunnentresse.
Cremetoch.

Einfaches

Sonntags-Menu.

Berner Suppe.
* Sandartrollchen in
Weißweinsauce.
* Weißbraut
mit Würstchen.
Roastbeef.
Kartoffelsalat.
Apfelschaum.



Ach, wenn Du wär'st
mein eigen!

Einfaches

warm. Frühstück.

Tapiokabrühe.
* Ital. Schmorbraten.
* Gebratene
Haselhühner.
Danziger Apfelmus.
Biskuit
mit Chaudeau.

Kaltes

Abendessen.

Kraftbrühe in Tassen.
Appetitschnittchen.
Chaufroid
von Hühnern.
* Heringsalat.
Kalter Farcebraten.
Endivienalat.
Butter und Käse.
Ruspudding.

Liebig Company's Fleisch-Extract

November 1898.

	Notizen.
1. Dienstag	
2. Mittwoch	
3. Donnerstag	
4. Freitag	
5. Sonnabend	
6. Sonntag	
7. Montag	
8. Dienstag	
9. Mittwoch	
10. Donnerstag	
11. Freitag	
12. Sonnabend	
13. Sonntag	
14. Montag	
15. Dienstag	

besitzt seit Jahrzehnten Weltruhm.

Recepte.

98. * Eierlikör.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

In $\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser löst man 3 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, versprudelt 3 ganze Eier und 1 Eigelb, etwas Salz und eine Messerspitze feinen Pfeffer damit, gibt die Masse durch ein Sieb in ein mit Butter ausgestrichenes Förmchen und läßt sie im Wasserbade steif werden. — Man stürzt sie auf ein Brett und sticht sie zu kleinen Förmchen aus, über welche man die klare Fleischbrühe schüttet.

99. * Haus Hofmeister-Sauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Eine geriebene Schalotte schwitz man in 40 Gr. Butter an, gibt 30 Gr. Mehl hinzu, röstet es gar und verkocht alles mit $\frac{1}{2}$ Ltr. kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. Die Sauce wird durchgestrichen, mit Pfeffer und etwas Zitronensaft versetzt und mit 2 Löffeln gewiegten feinen Kräutern und 1 Löffel gehackten Champignons heiß gerührt.

100. * Gase in Rahmsauce.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man legt einen jungen, wie zum Braten vorgerichteten Hasen in eine passende Pfanne, in welcher man in 50 Gr. Butter 2 blätterig geschnittene Suppenwurzeln, 2 Schalotten, etwas Limonenschale, Gewürzkräuter und 1 Lorbeerblatt anbriet. — Auch der Gase wird darin angebraten, dann löst

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{4}$ Vtr. Wasser auf, gießt dies unter den Hasen und dünstet ihn im Ofen weich. — Eine viertel Stunde vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ Vtr. dicken sauren Rahm und wenig Limonensaft an die Sauce. Man schlägt sie durch, kocht sie, wenn der Hase auf heißer Schüssel angerichtet ist, noch einmal mit gewiegten Kapern und etwas frischem Rahm auf und gibt sie zu dem Braten.

101. * Hammelrippchen.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

Ein Kgr. zarte Hammelrippchen werden zurecht gestutzt, gesalzen, leicht geklopft und mit wenig Pfeffer bestäubt, dann in zerquirktem Ei und geriebener Semmel gewendet und in Butter braun und saftig gebraten. — Man



Non plus ultra.

nimmt sie aus dem Fett, verkocht die Bratbutter mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und etwas siedendem Wasser und gießt die Sauce über die Rippen.

102. * Sandartrollchen in Weißweinsauce.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

Einen mittelgroßen Fisch schneidet man der Länge nach durch, löst das Fleisch aus Haut und Gräten und zerteilt es in gleichmäßige Stücke. — Die Abfälle wiegt man mit etwas Luftpfeck fein und bereitet eine Fischfarce aus ihnen, mit der

wird in den feinsten Hotels verwendet.

die Fischstücke bestrichen werden. — Man rollt sie auf und legt sie in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Gefäß, gießt $1\frac{1}{2}$ Tassen Bouillon aus 4 Gr. aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract darüber, würzt die Brühe und dünstet die Röllchen weich. — Die Sauce entfettet man, verdickt sie mit Buttermehl aus 10 Gr. Mehl und 15 Gr. Butter, gibt 1 Glas Weißwein, 1 Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, verrührt sie mit 1 Eigelb und füllt sie über die angerichteten Fischröllchen.

103. *Weißkraut.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein Kopf Weißkraut wird von den äußeren Blättern und dicken Rippen befreit, zerschnitten, gewaschen, in eine passende Kasserolle gelegt und mit siedendem Salzwasser übergossen, mit dem der Kohl 5 Minuten gekocht wird. — Dann schüttet man ihn auf ein Sieb, legt den Boden des Topfes mit Speckscheiben aus, den Kohl darauf, gibt 3 Tassen kochendes Wasser, in dem man 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract löste, darüber und dämpft den Kohl $1\frac{1}{2}$ Stunden. — Dann röstet man eine geriebene Zwiebel und 1 Löffel Mehl in ausgelassenem Speck, schüttet dies an den Kohl, daß die Sauce sämig wird, gibt Pfeffer, Salz und eine Prise Kümmelkörner daran und läßt das Gemüse gut damit durchkochen.



Ein armer Reisender.

Liebig Company's Fleisch-Extract

November 1898.

Notizen.

16. Mittwoch

17. Donnerstag

18. Freitag

19. Sonnabend

20. Sonntag

21. Montag

22. Dienstag

23. Mittwoch

24. Donnerstag

25. Freitag

26. Sonnabend

27. Sonntag

28. Montag

29. Dienstag

30. Mittwoch

steht unübertroffen da.

Recepte.

104. * Italienischer Schmorbraten.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein von Knochen befreites, $1\frac{1}{2}$ Pgr. schweres Rinder-
schwanzstück wird zusammengeschnürt. — Man legt es in
eine gut schließende Braisekasserolle, gibt $\frac{1}{2}$ Flasche Koch-
wein, $\frac{1}{2}$ Ptr. Wasser, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract,
3 Löffel Tomatenbrei, eine Zwiebel, zwei zerschnittene
Suppenwurzeln, Salz und Pfeffer daran und dämpft
nun das Fleisch dreiviertel gar. — Alsdann stellt man
es bis zum Anrichten in einen heißen Ofen, damit es
Farbe annimmt. — Man streicht die Sauce durch, ver-
kocht sie mit heller Mehlschwitze, gibt etwas Zitronensaft
daran und reicht sie zu dem geschmorten, mit Makaroni
garnierten Fleisch.

105. * Gebratene Haselhühner.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Zwei schöne Haselhühner reibt man innen trocken
aus, steckt ein mit Zitronensaft verknetetes Stück Butter
in die Bauchhöhle, bebindet sie mit Speckscheiben,
nachdem man sie mit Salz eingerieben und brät sie in
steigender Butter unter gutem Begießen in $\frac{3}{4}$ bis
1 Stunde gar. — Man nimmt sie aus dem Fond, ent-
fettet diesen, gibt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-
Extract, 2 Löffel saure Sahne, etwas Kartoffelmehl und
eine kleine Tasse siedendes Wasser an die Sauce, kocht
sie damit durch und verleiht ihr auf diese Weise einen
trefflichen Wohlgeschmack.

106. * Heringsalat.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man nimmt 3 Äpfel, 65 Gr. eingemachte rote Rüben, 1 Pfeffergurke, 3 in Milch gewässerte Heringe, 12 gekochte geschälte Kartoffeln, 1 Teller voll Kalbsbraten, 30 Gr. Perlzwiebeln, 2 harte Eier, 2 Löffel Kapern und zerschneidet dies alles zu kleinen Würfeln — vielfach hackt man auch alle Zuthaten. — Darauf kocht man 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in einer halben Tasse Wasser auf, verrührt die Brühe nach dem Erkalten mit 4 Löffeln Del, 3 Löffeln Weineßig, 1 Löffel Rotwein, 1 Theelöffel Mostrich, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu einer Sauce, mit der man alle Zuthaten mischt und durchziehen läßt. Man richtet den Salat an und verziert ihn mit Streifen von Schlawurst, Fray-Ventos-Zunge, Eiern und Sardellenfilets sowie Endivien.

Es ließe sich Alles vortrefflich schlichten,
Könnte man die Sache zweimal verrichten.
Goethe.

Verschwendete Zeit ist Dasein, gebrauchte Zeit ist Leben.
Young.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)



Einfaches Weihnachts-Menu.

Hühnersuppe
mit Reis.

Karpfen, blau,
mit Meerrettich.

* Rosenkohl.

Fray-Bentos-Zunge.

* Gebratene Gans
mit Äpfeln.

Schaumspeise.



Einfaches Sonntags-Menu.

Bouillon aus Liebig's
Fleisch-Extract mit
Eiergelee.

* Beefsteak
mit Zwiebelsauce.

Makkaroni.

Entenbraten.

* Krautkloße.

Saure Gurken.

Windbeutel
mit Schlagjahne.

Feines Weihnachts-Menu.

Frische Auster.

Königinsuppe.

* Gratiniertes
Karpfen.

* Salmis von Fasan.

Gebratener Buter.

* Endivien Salat.

Christpudding mit
Rumsauce.

Käsestangen.

Nachtisch.



Pomona und
Neptun.

Sylvester-Menu.

Kraftbrühe.

Kaviarbrötchen.

Polnischer Karpfen.

* Gebratener Fasan.

Brunnentresse.

* Hamburger

Apfelfüchlein.

Butter und Käse.

Liebig Company's Fleisch-Extract

December 1898.

Notizen.

- | | |
|----------------|--|
| 1. Donnerstag | |
| 2. Freitag | |
| 3. Sonnabend | |
| 4. Sonntag | |
| 5. Montag | |
| 6. Dienstag | |
| 7. Mittwoch | |
| 8. Donnerstag | |
| 9. Freitag | |
| 10. Sonnabend | |
| 11. Sonntag | |
| 12. Montag | |
| 13. Dienstag | |
| 14. Mittwoch | |
| 15. Donnerstag | |
| 16. Freitag | |

ist aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

Recepte.

107. * Rosenkohl.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Von festem, gut verlesenen Rosenkohl braucht man 4 Pfr., wäscht ihn, schüttet ihn in siedendes Salzwasser und kocht ihn weich. — Er wird abgegossen und dann in 50 Gr. zerlassener Butter mit 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, 2 Löffeln Wasser, einer Prise weißen Pfeffer und ebensoviele feinem Zucker heiß geschwenkt.

108. * Gebratene Gans.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Flügel, Füße, Hals und Kopf löst man von der ausgegenommenen Gans, wäscht sie, reibt sie mit Mehl ab und füllt sie mit geviertelten Äpfeln. — Man legt sie in eine passende Bratpfanne, übergießt sie mit kochendem Wasser, daß sie halb bedeckt ist, und kocht sie in heißem Ofen damit eine Stunde. Dann salzt man die Gans und brät sie nun noch 1½ Stunden unter fleißigem Begießen weiter. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schöpft man alles Fett von der Sauce, gießt ein Glas kaltes Wasser über die Gans und brät sie fertig. — Man kocht den Fond mit siedendem Wasser und einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract gut durch, bindet die Sauce mit Kartoffelmehl und gibt ihr durch diese Zubereitung einen ausgezeichneten Geschmack.

109. * Gratiniertes Karpfen.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

Ein dreipfündiger Karpfen wird geschuppt, gewaschen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer be-

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

streut und in eine flache, dick mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt. — Man gibt einige Lorbeerblätter an den Karpfen, bestreut ihn mit gewiegten feinen Kräutern, löst nun 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in einer Tasse Wasser auf, begießt den Karpfen damit, fügt auch einige Löffel saure Sahne hinzu, bestreut die Fischstücke alsdann mit geriebener Semmel und begießt sie mit zerlassener Butter. — Im Ofen wird der Fisch gar und goldbraun gebacken und erhaben auf heißer Schüssel angerichtet. — Der entfettete Fond wird mit dicker Tomatenkonserve sämig gekocht, über die Fischstücke gegossen und diese mit einem Kranz kleiner gebackener Kartoffelbällchen umgeben.

110. * Salmis von Fasan.

Bereitungsduer 2 Stunden.

Ein schöner Fasan wird auf gewöhnliche Weise gebraten, abkühlen gelassen und dann zerlegt, worauf man Gerippe und Flügel zerstößt. —

Vorher hat man 12 Champignons in Butter mit etwas Zitronensaft und 1 Glas Weißwein gar gedämpft. Man nimmt die Pilze aus der Brühe und vermischt diese mit



Ein interessanter Fall.

dem Bratfond des Fasänen, thut das zerstoßene Gerippe hinein, stäubt Mehl darüber, gibt etwas heißes Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht eine sämige Sauce davon, die

man durch ein Sieb schlägt, mit einem Guß Madeira abschmeckt und über das Fasänenfleisch und die Champignons

ersetzt frisches Fleisch bei Suppen.

füllt. — Man stellt die Speise zum guten Durchhitzen in ein Wasserbad und kochte in derselben Zeit 150 Gr. dreimal abgekochten Reis in kräftiger Bouillon, den man nun in eine umgepülte Randform drückt und auf eine Schüssel stürzt. — Die leere Mitte wird mit dem Fasanensalmis angefüllt und der Reisrand abwechselnd mit runden gerösteten Semmelerontons und ebenso ausgestochener Franz-Ventoss-Zunge garniert.

111. * Endiviensalat.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Man nimmt die inneren weißen Blätter von 4 Kopf Endivien, wäscht sie und rührt dann von 3 Löffeln Del, ebensoviele Essig, etwas geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, einem rohen geschlagenen Eigelb und einer Messerspitze aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract eine Sauce, mit der man den Salat kurz vor dem Anrichten vermischt.

112. * Beefsteak mit Zwiebelsauce.

Bereitungsdauer 10 Minuten.

Aus 1 Kgr. abgelegener Rindsleude schneidet man zweifingerdicke Scheiben, klopft sie, salzt und pfeffert sie und zieht sie rasch durch heißes Olivenöl. — Man brät bei kräftigem Feuer die Beefsteaks auf beiden Seiten in reichlich Butter zwei Minuten, legt sie



Ein begeistertes
Kochkünstler.

auf eine heiße Schüssel und schneidet nun vier Zwiebeln in die Butter, brät sie gar, gibt eine Tasse Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Sauce und kocht sie damit gut durch.

Liebig Company's Fleisch-Extract

December 1898.

	Notizen.
17. Sonnabend	
18. Sonntag	
19. Montag	
20. Dienstag	
21. Mittwoch	
22. Donnerstag	
23. Freitag	
24. Sonnabend	
25. S. Weihnfest.	
26. M. 2. Weihn.	
27. Dienstag	
28. Mittwoch	
29. Donnerstag	
30. Freitag	
31. Sonnabend	

ist das billigste, weil das ergiebigste.

Recepte.

113. *Krautflöße.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Ein Kopf zerteilter Weißkohl wird in Salzwasser 30 Minuten gekocht, dann ausgedrückt und gehackt und darauf in 30 Gr. Butter mit einer geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract einige Minuten geschmort. — Die Kohlmasse muß auskühlen. — Dann giebt man 3 Eier, 2 eingeweichte ausgedrückte Semmeln, 2 Löffel saure Sahne, etwas Muskatnuß und soviel Mehl dazu, daß man Klöße von der Masse formen kann. Man kocht diese in Salzwasser 10 bis 15 Minuten.

114. *Gebratener Fasan.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Einen jungen Fasan wäscht man, wenn irgend möglich nicht aus, sondern trocknet ihn innen und außen, salzt ihn, füllt 30 Gr. mit Zitronensaft vermischte Butter und die Leber hinein, dressiert ihn zu guter Form und umbindet ihn mit Speckplatten. Man brät den Fasan im Ofen unter fleißigem Begießen in reichlich Butter 50—60 Minuten, gießt allmählich etwas Sahne und Wasser nach und nimmt den Fasan, sowie er weich ist, aus der Sauce. — Diese wird mit Kartoffelmehl sämig gemacht und mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht. Mit einigen Löffeln der Sauce, während die restliche nebenher gereicht wird, glaciert man den Fasan.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

115. *Hamburger Apfelfüchlein (Sylvestergebäck).

Bereitungsdauer 50 Minuten.

6 Stück schöne Äpfel schält man, schneidet sie in Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, beträufelt sie mit etwas Rum und stellt sie vorläufig verdeckt zur Seite. Aus 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. schaumig gerührter Butter, 4 Eigelb und 2 ganzen Eiern rührt man einen Teig, den man mit 15 Gr. Backpulver vermengt, mit Zitronenschale würzt und zuletzt mit den Apfelscheiben verrührt, worauf man den Eiweißschnee unter die Masse zieht. In einer Form mit vielen Vertiefungen, die man mit geklärter Butter ausgießt, thut man in jede Vertiefung einen Löffel Teig, bäckt die Füchlein auf beiden Seiten goldbraun und bestreut sie beim Anrichten mit feinem Zucker.

Willst Du glücklich sein im Leben,
Trage bei zu And'rer Glück,
Denn die Freude, die wir geben,
Kehrt in's eig'ne Herz zurück.

M. Calm.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)

ist in verschiedenster Form verwendbar.

Krankenspeisen.

116. Klare Kraftbrühe.

Bereitungsdauer 5 Minuten.

In eine große Tasse thut man 10 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company, löst dies unter gutem Quirlen mit $\frac{1}{3}$ Ltr. kochendem Wasser auf, gibt das nötige Salz, 1 Löffel schweren Rotwein oder Portweindaran und quirlt die Brühe zuletzt noch mit einem frischen Eigelb ab. Geröstetes Brot gibt man dazu.

117. Gerstenschleim.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Man kocht 100 Gr. feinste Gerste dreimal mit kaltem Wasser ab, gießt dann $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser darauf, thut 5 Gr. Butter, 8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton, sowie wenig Salz dazu und kocht dies eine Stunde. — Der Schleim wird dann behutsam von den Körnern gegossen und ohne weiteres oder mit einem Eigelb abgerührt gegeben.

118. Wildsuppe.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

Tag's zuvor kocht man aus $\frac{1}{4}$ Rgr. guten Wildfleisch- abfällen, die nicht blutig sein dürfen, mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, etwas Salz und einem Stückchen Petersilienwurzel eine leichte

Alle Krankenkost- Recepte sind für eine Person berechnet.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

Brühe. — Man erhitzt sie, rührt 20 Gr. feinen Tapioka mit 2 Löffel Sherry an, thut ihn in die Suppe, kocht diese 10—15 Minuten langsam und löst nun 8—10 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton in ihr auf.

119. Weiße Semmel-suppe.

Vereitungs-dauer 45 Minuten.

Man röstet 30 Gr. geriebene weiße Semmel in 10 Gr. Butter leicht durch, füllt $\frac{3}{2}$ Utr. Wasser, in dem man 6—8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton löste, darauf und kocht die Suppe langsam $\frac{1}{2}$ Stunde. Ein Eidotter wird mit 1 Löffel kalter süßer Sahne verquirlt, die Suppe damit abgezogen und nun durchgestrichen. — Man richtet sie über gekochten kleinen Kalbsmilchstückchen und erhitzten Spargelköpfen an.

120. Gehäd-suppe.

Vereitungs-dauer 35 Minuten.

Von einem gebratenen Hähnchen löst man das Brustfleisch und wiegt es fein, worauf man es mit 1 Löffel Sahne und 5 Gr. mit wenig Wasser aufgelöstem Fleisch-Pepton der Liebig Company vermischt und durch ein Sieb streicht. — Während dieser Zeit hat man aus $\frac{1}{3}$ Utr. kochendem Wasser mit 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und etwas Salz eine Bouillon bereitet, in welcher man 15 Gr. geriebene Semmel 15 Minuten kocht. — Mit dieser Suppe verquirlt man langsam das gestoßene Hühnerfleisch, erhitzt die Suppe, ohne sie aber wieder kochen zu lassen und zieht sie mit einem Eigelb noch ab. Für einfache Verhältnisse kann man statt Hühnerfleisch Kalbsbratenreste nehmen.

wird von Aerzten oft verordnet.

121. Beefsteak nach Wiel.

Vereitigungsdauer 15 Minuten.

Aus 150 Gr. mürbem Filet schneidet man zwei daumendicke Scheiben, die man tüchtig klopft und in Form eines dicken runden Kuchens zusammendrückt. Die eine Seite der Beefsteaks wird mit Salz gleichmäßig bestreut. In einer kleinen flachen Pfanne läßt man 30 Gr. Butter sich leicht bräunen, in ihr brät man die Beefsteaks bei lebhaftem Feuer auf der ersten Seite 2 Minuten. — Dann wendet man sie, begießt sie mit 2 Löffel aufgelöstem Fleisch-Bepton der Liebig Company und brät die zweite Seite noch eine Minute. — Man nimmt jetzt die Beefsteaks sofort aus der Pfanne, legt sie auf eine heiße Schüssel, bestreut sie mit einem halben Theelöffel gewiegten feinen Kräutern und gibt die mit wenig Wasser und Liebig's Fleisch-Extract durchgekochte Sauce dazu.

122. Schabesteak.

Vereitigungsdauer 15 Minuten.

150 Gr. mürbes Filet schabt man fein, vermischt es mit 1 Eigelb und Salz und formt zwei runde Steaks davon, die man in 25 Gr. Butter rasch bräunlich und saftig brät. In dieser Zeit quirlt man 5 Gr. Fleisch-Bepton der Liebig Company, 1 Löffel Sahne, 10 Tropfen Zitronensaft und 1 Eigelb sowie 1 Löffel Wasser im Wasserbade zu dicker Sauce, mit der man die aus der Bratbutter genommenen, auf heißer Schüssel angerichteten Schabesteaks übergießt.

Alle Krankenkost-Recepte sind für eine Person berechnet.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

123. Glacierte Kalbsschnitzel.

Bereitungsdauer 40 Minuten.

Aus einer Kalbskeule löst man eine Kalbsnuß im Gewicht von etwa 200 Gr., schneidet sie in mehrere gleich dicke Schnitzel (etwa fingerdick), entfernt alles Häutige, klopft sie gut und spickt die Schnitzel mit feinen Speckfäden. Man brät die Schnitzel in 20—25 Gr. Butter rasch unter wiederholtem Wenden zart und saftig. — Vorher hat man 8 Gr. Liebig Company's Fleisch-Pepton in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser gelöst, 3 Gr. Kartoffelmehl darin glatt gequirlt, einige Tropfen Zitronensaft daran gethan und dies zu dicklicher Sauce gekocht. — Wenn die Schnitzel fertig sind, werden sie, nachdem die Butter abgegossen, mit der darübergefüllten Sauce kurz durchgedünstet.

124. Rehfotelett.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Aus 250 Gr. Reh Rücken werden 2 Koteletten geschnitten, die man häutet, zierlich zurecht stuzt, salzt und gut klopft; die Abfälle brät man in Butter leicht an, gibt $\frac{1}{4}$ Pfr. Wasser und etwas Suppenwurzeln daran und kocht sie 20 Minuten, worauf man die Brühe durchsieht. — Man verkocht sie mit einer lichtbraunen Mehlschwitze zu sämiger Sauce, gibt 5 Gr. Fleisch-Pepton der Liebig Company daran, fügt ein Gläßchen Madeira oder einen Löffel saure Sahne dazu und streicht die Sauce durch. — Die Koteletten werden rasch in Butter gar und saftig gebraten, aus dem Bratsfett genommen und mit der fertigen Sauce überfüllt.

Was ist Fleisch=Pepton?

Freund (weist den ihn zum Abend-Plauderstündchen besuchenden Arzt auf eine Zeitungs-Anzeige hin): „Liebig's Fleisch-Extract — das kenne ich, — aber Pepton — was mag das eigentlich sein? Wie sieht es aus? Wie wird es gemacht? Was thut man damit?“

Arzt: „Das sind etwas viele Fragen auf einmal, aber ich werde sie Dir alle beantworten.“

Also Pepton entsteht zunächst durch Einwirkung von Enzymen oder Fermenten, also durch das Pepsin des Magensaftes, oder das Trypsin der Pankreasdrüse auf Eiweiß.“

Freund: „Um des Himmels Willen! Daß Ihr Gelehrten doch immer so mit Fremdwörtern um Euch werfen müßt! Läßt sich das denn nicht auf gut deutsch sagen und erklären?“

Arzt (lacht): „Gewiß, aber dann klingt es nicht so gelehrt und wissenschaftlich.“

Freund (ebenso): „Ich bin schon zufrieden, wenn ich's nur verstehe, es ist doch nicht von mir zu verlangen, daß ich fortwährend ein Wörterbuch in jeder Hand halte, — ein lateinisches und ein griechisches.“

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

Arzt: „Richtig! Also laß Dir sagen: Das Pepton, wie es im Handel vorkommt, ist ein Produkt der Verdauung des Eiweißes, das Fleischpepton nach Kemmerich's Methode im speziellen ist ein verflüssigtes, beziehungsweise auflösbar gemachtes Fleisch.“

Freund: „Dann wäre es also eine Art von Fleisch-Extract?“

Arzt: „Ja und nein. Fleisch-Extract ist konzentrierte, oder, um deutsch zu reden, eingedickte Bouillon, enthält also nur die im Wasser löslichen Bestandteile des Fleisches, es ist demnach mehr ein Genuß- und Anregungsmittel, als ein Nahrungsmittel an und für sich.“

Freund: „Das hätte ich nicht gedacht, ich glaubte immer, im Extract müßte der gesammte Nährwert des Fleisches enthalten sein.“

Arzt: „In gewissem Sinne hast Du doch Recht; in kleiner Menge sind auch Nahrungsstoffe darin. Die heutige Wissenschaft weist diese Nahrungsstoffe durch bessere Untersuchungsmethoden, als man sie früher kannte, unzweifelhaft nach. Doch kehren wir zu Deinen Fragen zurück.“

Eines der wichtigsten Organe des menschlichen Körpers ist der Magen, ein treuer Knecht, aber auch manchmal ein eigensinniger Tyrann. Hält doch Hunger und Liebe die Welt zusammen, das wußten schon die Alten.“

nährt, wo alle andere Nahrung versagt.

Freund: „Gewiß, und da fällt mir eine Stelle ein.

„Aber des Magens Mut, des verderblichen, kann man unmöglich bändigen Seinethalb gehen selbst schönrudrige Schiffe gerüstet durch das verödete Meer u. s. w.“

Arzt: „Das hast Du ja sehr gut behalten.“

Freund: „Aus guten Gründen. Wie hat uns zur Zeit der Ordinarius in Tertia nicht damit gefoltert! — Es waren doch schöne Zeiten.“

Arzt: „Gewiß! — Also der Magen ist bekanntlich ein eigentümlicher Herr, der oft, anstatt die ihm gebotenen Nahrungsmittel zum Besten seines Eigentümers zu verarbeiten, seine Schuldigkeit nicht thut.

Wenn nun solche Störungen, die aus den verschiedensten Ursachen resultieren können, vorübergehender Art sind, nennt man sie akut, sind sie dauernd, chronisch.

In beiden Fällen aber ist die Ernährung gestört, und der Wissenschaft fällt nun die Aufgabe zu, den Patienten durch Zufuhr geeigneter Nährstoffe und Stärkungsmittel bei Kräften zu erhalten, daß er die Krankheit überwinden und am Leben bleiben kann.“

Freund: „Ich verstehe, deshalb redet man auch so viel von leicht verdaulicher Krankenkost.“

Arzt: „Ganz recht! Man will in solchem Falle dem Magen die Arbeit, die er doch nicht, oder doch wenigstens nicht gut leisten kann, möglichst ver-

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

einfachen, aber das geht nur innerhalb gewisser Grenzen. Um nämlich auf der Höhe seiner normalen Zufuhr zu bleiben, müßte der Patient größere Mengen genannter Speisen zu sich nehmen, damit wäre aber in vielen Fällen der Zweck dieser Maßregel illusorisch.

Nun aber bietet sich in dem Pepton ein herrliches Mittel, diesem Uebelstand zu begegnen und dem Patienten die nötige Menge der Eiweißstoffe in einer Form beizubringen, daß selbst der schwächste Magen keine Einwendungen dagegen zu machen hat."

Freund: „Jetzt fange ich an zu begreifen: mit dem Fleisch werden also bei Herstellung von Fleisch-Pepton ähnliche Manipulationen vorgenommen, wie sie sonst im Magen selbst stattfinden müßten, es wird also nicht mehr als Rohmaterial, sondern als Halbfabrikat eingeführt.“

Arzt: „Richtig. Und es ist noch gar nicht so lange her, daß man diese Erfindung gemacht hat. Da wurde zuerst das Fleisch mit Salzsäure behandelt und anderen Reagentien, die nachher wieder neutralisiert werden mußten. Diese Peptone aber hatten häufig einen faden, ich möchte fast sagen: thranigen Beigeschmack, so daß die Patienten sich dieselben bald zuwider aßen, auch hatten sie den Nachteil geringer Haltbarkeit, schimmelten leicht etc.

zeichnet sich durch Leichtverdaulichkeit aus.

Mit diesen Uebelständen hat nun Professor Kemmerich's Methode gründlich aufgeräumt. Danach wird das Fleisch unter hohem Druck vermittelft überhitzten Wasserdampfs zerlegt und in Pepton übergeführt; dem so gewonnenen Produkt setzt man noch, um es etwas schwächer und zugleich anregender zu machen, eine geringe Menge Extract zu. Es hat im Aussehen auch mit diesem große Ähnlichkeit, nur ist es von einer mehr leimigen Konsistenz."

Freund: „Ist es denn auch eben so haltbar?“

Arzt: „Nein und deshalb sind die Dosen sterilisiert und luftdicht verschlossen. So kann man es verpackt aufbewahren, so lange man will; geöffnet hält es sich freilich nicht auf die Dauer, aber doch immer so lange, daß im gewöhnlichen Gebrauche nichts davon verdirbt.“

Freund: „Sollte es denn nun wirklich möglich sein, Jemandem mit Pepton allein das Leben zu fristen?“

Arzt: „Nein, das ist nicht möglich. Aber mit anderen leichtverdaulichen, gut ertragenen Nahrungsmitteln gegeben, bietet es uns ein kostbares Hilfsmittel, zum Ersatz des Eiweißes, von welchem ich in meiner Praxis bereits einen ausgiebigen Gebrauch mache.“

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

So habe ich es einem Kollegen verordnet, der mich konsultierte und der es merkwürdigerweise noch nicht recht kannte; wie der Mann mir gedankt hat für dieses Mittel, welches ihm ermöglichte, bei genügender Ernährung seinen Magen durch Ruhe wieder gefunden zu lassen.“

Freund: „Aber sage mir: weshalb nimmt Kemmerich zur Bereitung seines Peptons lediglich Fleisch, — lassen sich nicht auch andere Stoffe in dieser Weise verarbeiten?“

Arzt: „Warum nicht? Gibt es doch Fisch- und Pflanzenpeptone und Caseinpeptone, aus dem Käsestoff der Milch hergestellt. Das Fleisch aber enthält zugleich wohlschmeckende Extractivstoffe und steht in den La Plata-Ländern in großer Menge zur Verfügung, und deshalb zieht man es vor. Bist Du nun aufgeklärt?“

Freund: „Gewiß und da möchte ich das Pepton der Compagnie Liebig doch einmal versuchen, aber wenn es nur für Kranke ist“

Arzt: „Es schadet auch einem Gesunden nicht, das kann ich Dir versichern, z. B. auf Reisen, Seefahrten, Jagden, großen Bergpartien, wo es darauf ankommt, eine leicht transportable, haltbare, wohlschmeckende Fleischspeise mitzuführen, da wird das Pepton schon gute Dienste thun.

Doch zum Schluß noch ein Wort über den bereits erwähnten Unterschied zwischen Fleisch-

ist zur Ernährung Kranker unschätzbar.

Extract und -Pepton. Ich will Dir ja keine lange gelehrte Rede darüber halten, sondern Dir die Sache durch ein Beispiel klar machen.

Wenn Du eine Dampfmaschine hast — im Gange — was thust Du da, daß sie gleichmäßig läuft und nicht vor der Zeit abgenutzt wird?"

Freund: „Ich schmiere sie mit Del.“

Arzt: „Siehst Du, so ähnlich ist es mit dem Extract in seiner Wirkung auf den Körper. Das Del kann die Dampfkraft nicht ersetzen, aber es ist unentbehrlich, weil es den Gang der Maschine regelt und erleichtert; dieselbe Rolle spielt Liebig's Fleisch-Extract als Genußmittel. Die Wirkung des Peptons aber möchte ich am liebsten mit der Kohle vergleichen, mit welcher man die Maschine heizt und welche die Energie zur Leistung derselben liefert.“

Freund: „Das ist gut gesagt — das kann jeder verstehen. Da wird sich übrigens das Pepton aufs Beste einführen und allenthalben Freunde gewinnen.“

Arzt: „Das glaube ich schon, es ist ja bereits in allen Apotheken und Droguerien erhältlich. Versuche es einmal.“



Register.

A. Kochrecepte.

	Seite		Seite
1. Suppen und Einlagen.		2. Eingangsgerichte.	
Hanjasuppe	10	Leberpüreesuppe . .	77
Kaisersuppe	11	Klare Tomatensuppe	
Leberknödelsuppe . .	17	mit Reis	81
Crécy-Suppe	21	St. Germainsuppe . .	87
Italienische Kraftbrühe	25	Brabanter Suppe . .	88
Harlekinsuppe	26	Prinzessinsuppe . . .	91
Falsche Königinnsuppe.	28	Eierstich	95
Grüne Kräutersuppe .	35	3. Fische.	
Hühner-Suppe	36	Windsorschnittchen .	13
Wiener Suppe	44	Wiener Schüssel . . .	40
Käsecroutons	47	Gefüllte Eier	48
Lithauer Suppe	52	Geröstete Eierbrötchen	62
Markwanneln	53	Rehwürstchen	62
Kalbsbriesjsuppe . . .	61	Rühreier in Muscheln	73
Grüne Suppe	63	Römische Pastetchen .	78
Soubise-Suppe	69		
Pilzsuppe	70		
Paradiesjsuppe	71		
		Polnischer Karpfen . .	9
		Hecht mit Eierfauce .	25

mundet und bekommt dem Genesenden.

Seite

Seite

Filets v. Schellfisch mit Champignon Sauce	37
Barsche mit französischer Sauce	47
Gebackene Seezungen auf Hamburger Art	79
Sandartröschchen in Weißweinsauce	96
Gratinierter Karpfen	103

4. Gemüse.

Teltower Rübchen	9
Schwarzwurzelgemüse	21
Spinat	35
Ueberbackener Blumenkohl	37
Spargel m. Béchamelle	44
Leipziger Allerlei	51
Erbsen à l'anglaise	52
Grüne Bohnen (junge Fiesolen)	61
Junge gefüllte Kohlrabi mit Kraftsauce	65
Artischockenböden	69
Bohnen auf engl. Art	81
Sauerkraut	87

Erbsenpüree	87
Welschkohl	88
Weißkraut	97
Rosenkohl	103
Krautklöße	107

5. Gemüsebeilagen.

Gebrat. Kalbsrippen	39
Gebratene Kalbsleber	53
Kalbsrouladen	55
Panierte Schnitzeln	62
Frische Würstchen	89
Hammelrippchen	96
Beefsteak mit Zwiebel- sauce	105

6. Kalte und warme Mittelgerichte.

Fray = Ventos = Zunge mit römischer Sauce	11
Fray = Ventos = Zunge mit Erbsenpüree	17
Hammelrippchen nach Montglas	18
Gefüllte Kalbs- lotelettes	19

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

	Seite
Süddeutsche Fray-	
Bentos = Zunge . . .	27
Lammnbrust nach	
Villeroi	45
Fräy = Bentos = Zunge	
mit Spizkohl	66
Thüringer Zungen-	
gericht	73
Fricassierte Kalbsbrust	77
Sauté von Huhn mit	
Champignons	79
Filet in Aspik	91
Hase in Rahmsauce . . .	95
Italien. Schmorbraten	99
Salmis von Fasan	104

7. Braten.

Hamburger Huhn	13
Gebratene Rindsleude	14
Kalbsnuß mit Cham-	
pignons	18
Gebratene Rehkeule . . .	25
Rostbraten	27
Gebratene Lammkeule	30
Gebrat. Osterlamm	39
Nierenbraten	43
Saftbraten	45

	Seite
Gebrat. Masthühner . . .	51
Roastbeef	53
Gefüllte Kalbsbrust . . .	65
Gebratene Rebhühner	69
Münchener Braten	73
Gebrat. junge Enten	71
Hasenbraten	89
Gebratene Krammets-	
vögel	91
Gebrat. Haselhühner . . .	99
Gebratene Gans	103
Gebratener Fasan	107

8. Saucen.

Cumberlandjsauce	26
Holländische Sauce	29
Remouladensauce	56
Sardellensauce	70
Tartarensauce	92
Haushofmeisterjsauce . . .	95

9. Salate.

Italienischer Salat	10
Selleriejsalat	22
Mayonnaise von	
Hummer	35
Kalbsbratensalat	36
Fiesolen-od. Bohnensalat	56

leistet Blutarmen hervorragende Dienste.

Seite	Seite
51	Kartoffel- u. Sellerie-
53	salat 78
65	Thüringer Krautsalat 81
69	Heringsalat 100
73	Endivienalat 105
71	
89	10. Süße Speisen.
	Pyramonter Pudding . 22
91	Föhner Stachelbeerspeise 43
99	Punschcreme 82
103	Hambgr. Apfelfüchlein 108
107	

Seite
11. Krankenspeisen.
Klare Kraftbrühe . . 109
Gerstenschleim . . . 109
Wildsuppe 109
Weißer Semmelsuppe . 110
Gehäcksuppe 110
Beefsteak nach Wiel . 111
Schabesteak 111
Glacirte Kalbschnitzel 112
Rehkotelett 112

B. Verschiedenes.

Seite	
26	
29	
56	Jahreskalender . . 2 u. 3
70	Kath. u. jüd. Festtage
92	u. die vier Jahres-
95	zeiten 4
	Portrait von Liebig . 5
	Verwendung d. Fleisch-
10	Extracts in Hôtels 6 u. 84
22	Liebig = Denkmal in
	Darmstadt 31

Seite
Münztabelle 32
Liebig = Denkmal in
München 57
Die deutschen Maße
und Gewichte . . . 58
Liebig = Denkmal in
Gießen 83
Was ist Fleisch-Pepton? 113
Rebus-Auflösungen . 124

Rebus-Auflösungen.

Nur nach dem Baum, der Früchte trägt, wirft man
mit Steinen. (Arabisches Sprichwort.)

Die Sonne bringt es an den Tag. (Chamisso.)

Reiche Herzen erleben viel in kurzer Zeit.
(Spielhagen, „Problematische Naturen“.)

Hoch klingst du, Lied vom braven Mann. (Bürger.)

Das Weib sieht tief, der Mann sieht weit.
(Grillparzer.)

Aus der Wolke quillt der Segen. (Schiller.)

Die gute Ehe ist ein ew'ger Brautstand. (Körner.)

Die Arbeit, die uns freut, wird zum Ergötzen.
(Shakespeare.)

Gebeugt erst zeigt der Bogen seine Kraft.
(Grillparzer.)

Alle kräftigen Menschen lieben das Leben.
(Heine, „Reisebilder“.)

Der Erfolg ist der Lehrer der Thoren.
(Livius, 22, 39.)

Der große Mann braucht überall viel Boden.
(Vesling's „Nathan“, 2, 5.)



Das Fleisch-Pepton



der

COMPAGNIE LIEBIG

empfehl't sich als

diätetisches Nähr- u. Kräftigungsmittel ersten Ranges

für Schwache und Kranke.

Bei geschwächter Verdauung bietet es eine Nahrung, die direct in's Blut übergeht, ohne erst im Magen durch die Verdauungs-Arbeit langwierig vorbereitet werden zu müssen, daher unentbehrlich für alle, deren Magen geschont werden muss.

COMPAGNIE
LIEBIG.

Etablissement
in
FRAY-BENTOS
(Uruguay)
etc



PUBLISHERS: LIEBIG'S COMPANY, ANTWERP