

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

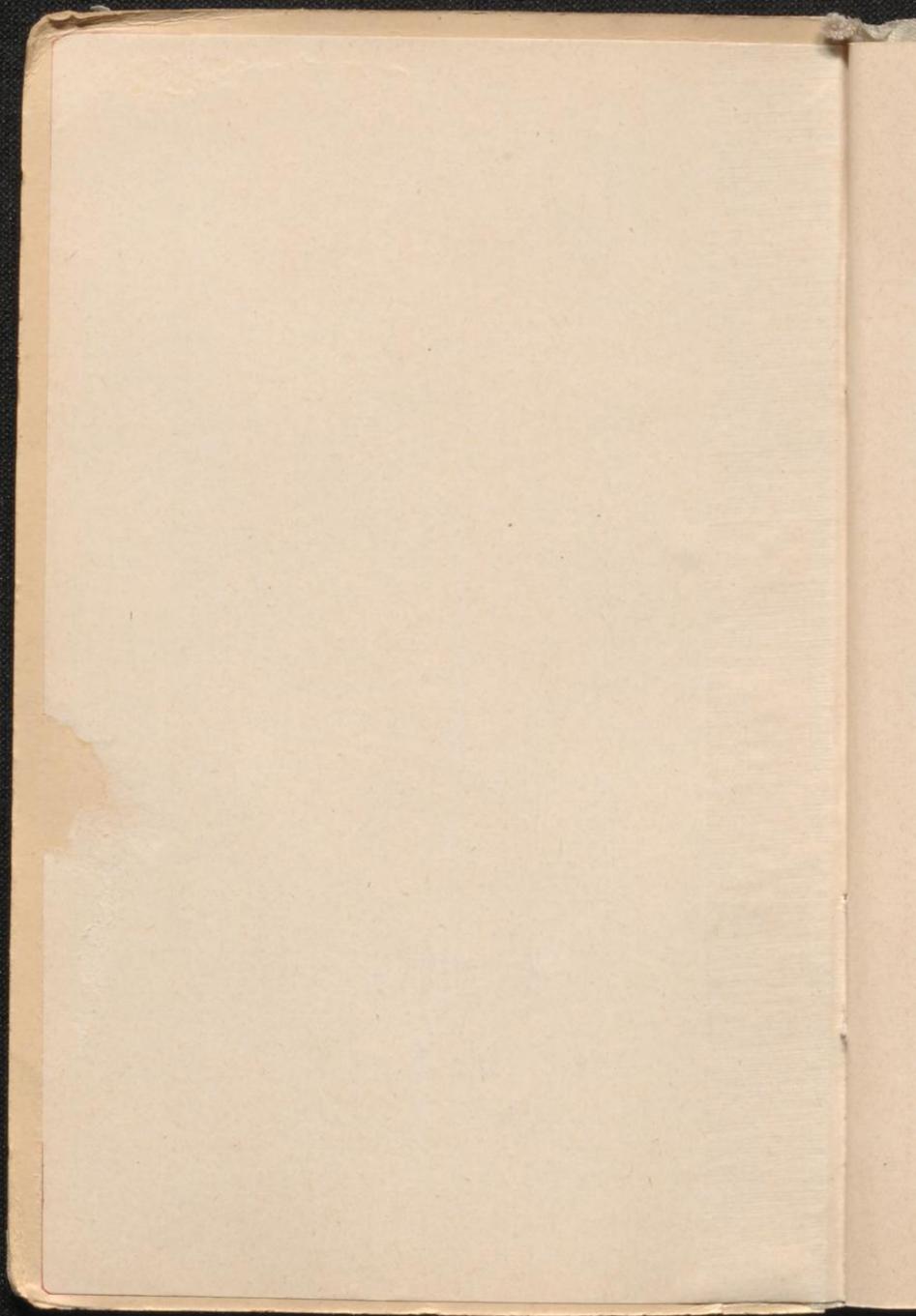
Haushaltungs-Kalender

1911

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



1911
Haushaltungs-
Kalender



Haushaltungs- Kalender



u EA 13 MO, 1911

1911

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
S 1 Neujahr	M 1 Brigitte	M 1 Asch. Albin	S 1 Theodora	M 1 Philipp., Jak.	D 1 Nikomedes
M 2 Abel, Seth	D 2 Mariä Reimig.	2 Luise	S 2, 5 Judica	D 2 Sigismund	F 2 Marquard
M 3 Enoch, Daniel	F 3 Blasius	3 Kunigunde	S 3, 5 Christian	F 3 Kreuz. Erf.	F 3 Erasmus
M 4 Methusalem	M 4 Veronica	4 Adriannus	D 4 Ambrrosius	D 4 Florian	M 4 Pfingstf.
M 5 Simeon	S 5, 5. n. Ep.	5, 1. Invoc.	M 5 Maximus	F 5 Gotthard	S 5 Pfingstm.
M 6 Hl. 3 Könige	D 6 Dorothea	6 Eberhardine	D 6 Sixtus	M 6 Dietrich	M 6 Benignus
F 7 Melchior	M 7 Richard	7 Felicitas	F 7 Cölestin	M 7 Quat. Lucret.	M 7 Quat. Lucret.
S 8 1. n. Ep.	M 8 Salomon	8 Quat. Phillem.	S 8 Heilmann	M 8 Stanislaus	M 8 Medardus
M 9 Kaspar Eins.	D 9 Apollonia	9 Prudentius	S 9, 6. Palm.	D 9 Hlod.	M 9 Barnim
M 10 Paulus Eins.	F 10 Renata	10 Henriette	S 10 Ezechiel	M 10 Gordian	S 10 Onuphrius
M 11 Erhard	F 11 Euphrosyna	11 Rosina	M 11 Hermann	M 11 Mamertus	S 11 Crintattag
M 12 Reinhold	S 12 Septuages.	S 12, 2. Reminisc.	D 12 Julius	F 12 Pankrattius	M 12 Claudina
M 13 Hilarius	M 13 Benignus	13 Ernst	M 13 Gr. Donn.	S 13 Servatus	D 13 Tobias
F 14 Felix	M 14 Valentinus	14 Zacharias	F 14 Karfreitag	S 14, 4. Cantate	M 14 Modestus
S 15 2. n. Ep.	M 15 Formosus	15 Isabella	S 15 Obadiah	M 15 Sophia	M 15 Front. Vitus
M 16 Marcellus	D 16 Juliana	16 Cyriakus	S 16 Hl. Osterf.	M 16 Honoratus	F 16 Justina
M 17 Antonius	F 17 Constantia	17 Gertrud	M 17 Ostermont.	M 17 lobst	S 17 Volkmar
M 18 Prisca	S 18 Concordia	18 Alexander	D 18 Florentin	D 18 Liborius	S 18 1. n. Crintit.
M 19 Ferdinand	S 19 Sexages.	19 Oculi	M 19 Werner	F 19 Sara	M 19 Gerv., Prot. G
F 20 Fabian, Seb.	M 20 Encherius	20 Hubert	D 20 Sulpitius	D 20 Raphael	M 20 Jakobina
F 21 Agnes	D 21 Eleonora	21 Benedictus	F 21 Adolf	S 21 5. Rogate	M 21 Jakobina
S 22 3. n. Ep.	M 22 Petri Stuhlf.	M 22 Mittf. Kasim.	M 22 Lothar	M 22 Helena	D 22 Achatus
M 23 Emerentiana	D 23 Reinhard	23 Eberhard	S 23 1. Quasim.	D 23 Desiderius	F 23 Basilus
M 24 Timotheus	F 24 Matthias	24 Gabriel	M 24 Albert	M 24 Esther	S 24 Johannes d.T.
M 25 Pauli Bek.	S 25 Victorinus	25 Mariä Verk.	D 25 Markus Ev.	D 25 Bimif. Chr.	S 25 2. n. Crintit.
D 26 Polykarp	S 26 4. Lätare	26 Rupert	M 26 Raimarus	D 26 Eduard	M 26 Jeremias
F 27 Jön. Chrysost.	D 27 Hektor	27 Gideon	D 27 Anastasius	F 27 Beda	M 27 Stebenschiät.
F 28 Karl	M 28 Fastn. Justus	28 Eustasius	D 28 Therese	S 28 6. Exaudi	M 28 Leo Paps
S 29 4. n. Ep.	M 29 Guido	29 Eustasius	F 29 Sibylla	M 29 Maximilian	D 29 Peter, Paul
M 30 Adeigunde	D 30 Guido	30 Guido	S 30 2. Mis. Dom.	D 30 Wigan	F 30 Pauli Ged.
D 31 Valerius	F 31 Philippine	31 Philippine		M 31 Petronella	M 31 Petronella



Juli		August		September		Oktober		November		Dezember	
S	1 Theobald	D	1 Petri Keffl. ☉	F	1 Ägidius	S	1 16. n. Crinit.	M	1 Allerheiligen	F	1 Arnold
S	2 3. n. Crinit.	M	2 Portuncula	S	2 Rahel, Lea	M	2 Vollrad	M	2 Allerseelen	S	2 Candidus
M	3 Cornelius ☉	S	3 August	M	3 12. n. Crinit.	D	3 Ewald	F	3 Gotthilf	S	3 1. Advent
D	4 Ulrich	M	4 Perpetua	S	4 Moses	M	4 Franz	S	4 Charlott	M	4 Barbara
M	5 Anselmus	D	5 Dominicus	M	5 Nathanael	M	5 Fides	S	5 21. n. Crinit.	M	5 Abigail
M	6 Jesatus	S	6 8. n. Crinit.	D	6 Magnus	D	6 Charitas	M	6 Leonhard ☉	M	6 Nikolaus ☉
D	7 Demetrius	M	7 Donatus	D	7 Regna	F	7 Maria	M	7 Erdmann	D	7 Antonia
S	8 Killian	M	8 Ladislaus	F	8 Mariä Geb. ☉	S	7 Spes	M	8 Claudius	F	8 Mariä Empf.
S	9 4. n. Crinit.	M	9 Romanus	S	9 Bruno	S	8 17. n. Cr.	D	9 Theodorus	S	9 Joachim
M	10 Sieb. Brüder	D	10 Laurentius ☉	M	10 Gerhard	M	9 Dionysius	F	10 Mart. Bischof	S	10 2. Advent
D	11 Pius	F	11 Titus	M	12 Otilie	M	10 Analla	S	11 Mart. Bischof	M	11 Waldemar
M	12 Heinrich	S	12 Klara	D	13 Christlieb	D	11 Burchard	S	12 22. n. Crinit.	D	12 Epinachus ☉
M	13 Margareta	S	13 9. n. Crinit.	M	14 Kreuz. Erh.	D	12 Ehrenfried	M	13 Eugen	M	13 Lucia
D	14 Bonaventura	M	14 Eusebius	D	15 Constantia ☉	F	13 Kolomann	D	14 Levinus	D	14 Israel
F	15 Apost. Telf.	M	15 Mariä Hmfl.	S	16 Euphemia	S	14 Wolhelmine	M	15 Leopold	F	15 Johanna
S	16 5. n. Crinit.	D	16 Isaak	M	17 Bertram	M	15 18. n. Cr.	D	16 Ottomar	S	16 Ananias
M	17 Alexius	D	17 Bertram	S	17 14. n. Crinit.	M	16 Gallus	F	17 Hugo	S	17 3. Advent
D	18 Karolina	F	18 Emilia	M	18 Siegfried	M	17 Florentin	M	18 Gottschalk	M	18 Christoph
M	19 Ruth	S	19 Sebald	D	19 Januarus	D	17 Lukas Ev.	D	19 Manasse	D	19 Manasse
D	20 Elias	M	20 Anastasius	M	20 Quat. Frieder.	F	18 Protenäus	M	20 Edmund ☉	M	20 Quat. Abr. ☉
F	21 Daniel	S	21 Oswald	D	21 Matthäus Ev.	S	20 Wendelin	D	21 Mariä Opfer	D	21 Thomas
S	22 Maria Magd.	M	22 Oswald	S	22 Moritz	M	21 Ursula	M	22 Bußtag	F	22 Beata
S	23 6. n. Crinit.	D	23 Zachäus	M	23 Joel	S	22 19. n. Cr.	D	23 Klemens	S	23 Ignatius
M	24 Christine	D	24 Bartholom. ☉	S	24 15. n. Crinit.	M	23 Severinus	F	24 Lebrecht	S	24 4. Advent
D	25 Jakobus	F	25 Ludwig	M	25 Kleophas	D	24 Salome	M	25 Katharina	M	25 Bl. Christf.
M	26 Anna	S	26 irenau	M	26 Cyprianus	D	25 Adelheid	S	26 24. n. Crinit.	D	26 Stephanus
D	27 Bertold	S	27 11. n. Crinit.	D	27 Kosm. Dam.	F	26 Amandus	M	27 Let	M	27 Johannes Ev.
F	28 Innocenz	M	28 Augustinus	M	28 Wenzeslaus	D	27 Sabina	M	28 Günter	D	28 Johannes Kdl. ☉
S	29 Martha	D	29 Joh. Enth.	F	29 Michael	S	28 Simon, Juda	M	29 Noah	F	29 Jonathan
S	30 7. n. Crinit.	M	30 Benjamin	S	30 Hieronym. ☉	M	29 20. n. Crinit.	D	30 Andreas	S	30 David
M	31 Germanus	D	31 Rebecka ☉	M	31 Hartmann ☉	D	30 Hartmann ☉	M	31 Wolfgang	S	31 n. Weihn.

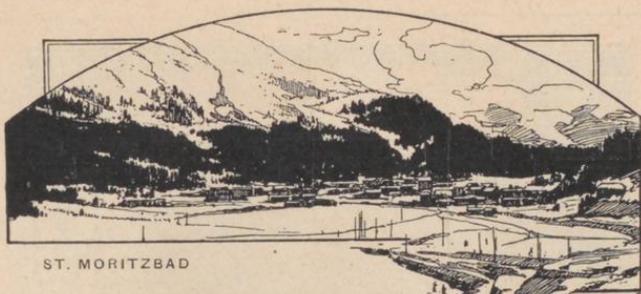
Katholische und jüdische Festtage siehe Seite 36.

ST. MORITZ WINTER-SPORT.



JANUAR

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Sonntag | 16. Montag |
| 2. Montag | 17. Dienstag |
| 3. Dienstag | 18. Mittwoch |
| 4. Mittwoch | 19. Donnerstag |
| 5. Donnerstag | 20. Freitag |
| 6. Freitag | 21. Sonnabend |
| 7. Sonnabend | 22. Sonntag ☾ |
| 8. Sonntag ☽ | 23. Montag |
| 9. Montag | 24. Dienstag |
| 10. Dienstag | 25. Mittwoch |
| 11. Mittwoch | 26. Donnerstag |
| 12. Donnerstag | 27. Freitag |
| 13. Freitag | 28. Sonnabend |
| 14. Sonnab. ☽ | 29. Sonntag |
| 15. Sonntag | 30. Montag ☽ |
| | 31. Dienstag |



ST. MORITZBAD

NOTIZEN

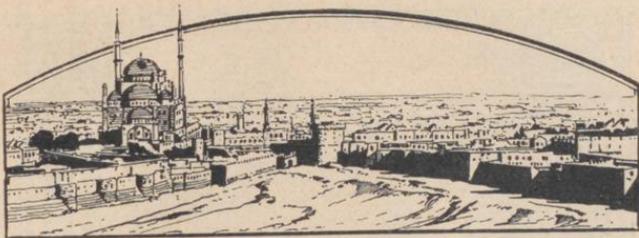
A series of horizontal dotted lines for writing notes, consisting of approximately 15 lines.

ÄGYPTEN PYRAMIDEN
ZU GIZEH.



FEBRUAR

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. Mittwoch | 15. Mittwoch |
| 2. Donnerstag | 16. Donnerstag |
| 3. Freitag | 17. Freitag |
| 4. Sonnabend | 18. Sonnabend |
| 5. Sonntag | 19. Sonntag |
| 6. Montag ☉ | 20. Montag |
| 7. Dienstag | 21. Dienstag ☾ |
| 8. Mittwoch | 22. Mittwoch |
| 9. Donnerstag | 23. Donnerstag |
| 10. Freitag | 24. Freitag |
| 11. Sonnabend | 25. Sonnabend |
| 12. Sonntag | 26. Sonntag |
| 13. Montag ☽ | 27. Montag |
| 14. Dienstag | 28. Dienstag |

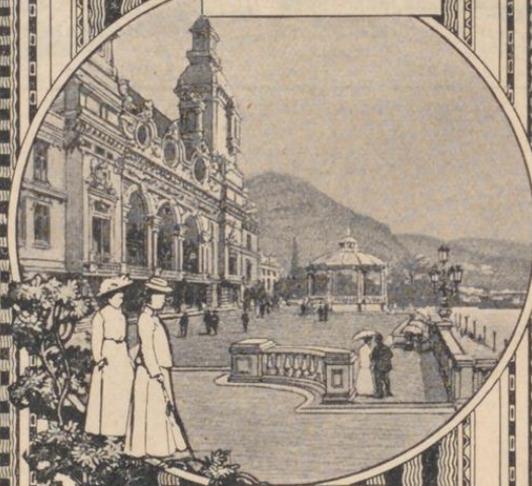


PANORAMA VON KAIRO

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a regular pattern across the page.

RIVIERA MONTE CARLO.



MÄRZ

- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. Mittwoch ☉ | 17. Freitag |
| 2. Donnerstag | 18. Sonnabend |
| 3. Freitag | 19. Sonntag |
| 4. Sonnabend | 20. Montag |
| 5. Sonntag | 21. Dienstag |
| 6. Montag | 22. Mittwoch |
| 7. Dienstag ☽ | 23. Donnerst. ☾ |
| 8. Mittwoch | 24. Freitag |
| 9. Donnerstag | 25. Sonnabend |
| 10. Freitag | 26. Sonntag |
| 11. Sonnabend | 27. Montag |
| 12. Sonntag | 28. Dienstag |
| 13. Montag | 29. Mittwoch |
| 14. Dienstag | 30. Donnerst. ☉ |
| 15. Mittwoch ☾ | 31. Freitag |
| 16. Donnerstag | |

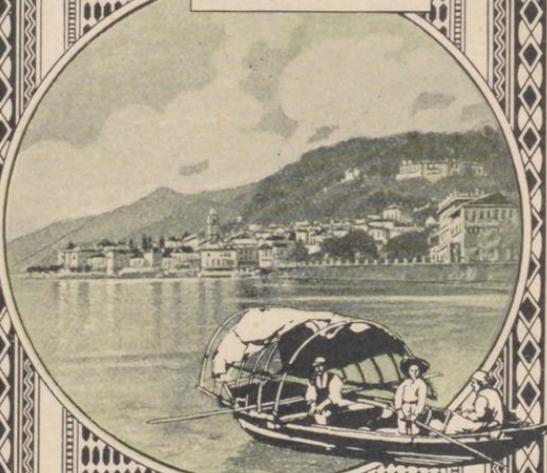


NIZZA

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning most of the width of the page.

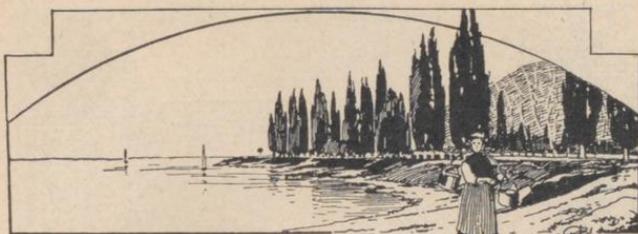
ITALIEN. SEEN COMER-
SEE.



APRIL

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

16. Sonntag
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



STRASSE AM GARDASEE

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a column below the title.

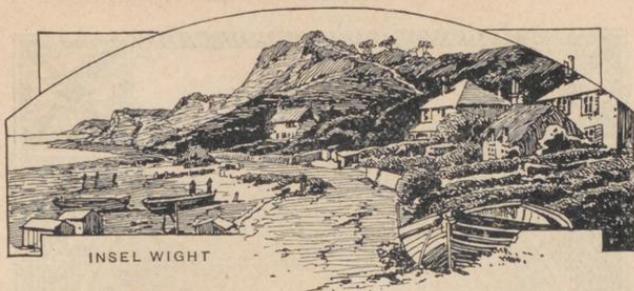
JNSELWIGHT BADE-
LEBEN.



- M A I -

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. Sonnab. ☿
14. Sonntag
15. Montag
16. Dienstag

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



INSEL WIGHT

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.

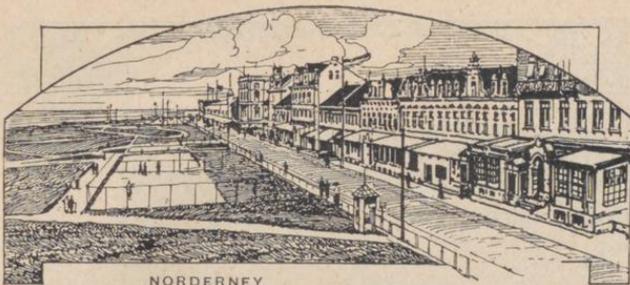
NORDERNEY BADE-
LEBEN.



JUNI

1. Donnerstag
 2. Freitag
 3. Sonnab. ☉
 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
 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



NORDERNEY

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a column below the title.

SCHWEIZ BERG-SPORT.



JULI

1. Sonnabend	17. Montag
2. Sonntag	18. Dienstag
3. Montag ☾	19. Mittwoch ☾
4. Dienstag	20. Donnerstag
5. Mittwoch	21. Freitag
6. Donnerstag	22. Sonnabend
7. Freitag	23. Sonntag
8. Sonnabend	24. Montag
9. Sonntag	25. Dienstag ☽
10. Montag	26. Mittwoch
11. Dienstag ☽	27. Donnerstag
12. Mittwoch	28. Freitag
13. Donnerstag	29. Sonnabend
14. Freitag	30. Sonntag
15. Sonnabend	31. Montag
16. Sonntag	



SCHWEIZ

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in a column on the page.

OSTENDE BADE-
LEBEN.



AUGUST

1. Dienstag ☉	17. Donnerst. ☾
2. Mittwoch	18. Freitag
3. Donnerstag	19. Sonnabend
4. Freitag	20. Sonntag
5. Sonnabend	21. Montag
6. Sonntag	22. Dienstag
7. Montag	23. Mittwoch
8. Dienstag	24. Donnerst. ☉
9. Mittwoch	25. Freitag
10. Donnerst. ☾	26. Sonnabend
11. Freitag	27. Sonntag
12. Sonnabend	28. Montag
13. Sonntag	29. Dienstag
14. Montag	30. Mittwoch
15. Dienstag	31. Donnerst. ☾
16. Mittwoch	



OSTENDE - HAFEN

NOTIZEN



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page below the 'NOTIZEN' header.

WIESBADEN KUR-
HAUS.



SEPTEMBER

- 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
- 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. Sonnab. ☾



WIESBADEN

NOTIZEN

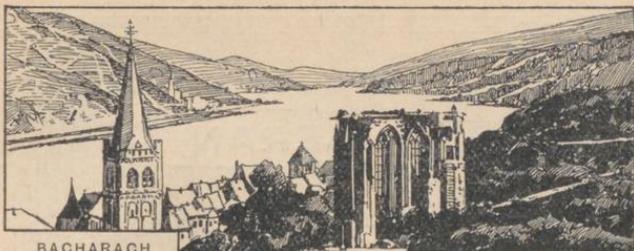
A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page below the title.

RHEIN WEIN-LESE.



OKTOBER

1. Sonntag	17. Dienstag
2. Montag	18. Mittwoch
3. Dienstag	19. Donnerstag
4. Mittwoch	20. Freitag
5. Donnerstag	21. Sonnabend
6. Freitag	22. Sonntag ☉
7. Sonnabend	23. Montag
8. Sonntag ☽	24. Dienstag
9. Montag	25. Mittwoch
10. Dienstag	26. Donnerstag
11. Mittwoch	27. Freitag
12. Donnerstag	28. Sonnabend
13. Freitag	29. Sonntag ☽
14. Sonnabend	30. Montag ☉
15. Sonntag ☾	31. Dienstag
16. Montag	



BACHARACH

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes, arranged in a column on the page.

MERAN



NOVEMBER

1. Mittwoch	16. Donnerstag
2. Donnerstag	17. Freitag
3. Freitag	18. Sonnabend
4. Sonnabend	19. Sonntag
5. Sonntag	20. Montag ☉
6. Montag ☿	21. Dienstag
7. Dienstag	22. Mittwoch
8. Mittwoch	23. Donnerstag
9. Donnerstag	24. Freitag
10. Freitag	25. Sonnabend
11. Sonnabend	26. Sonntag
12. Sonntag	27. Montag
13. Montag ☾	28. Dienstag
14. Dienstag	29. Mittwoch ☽
15. Mittwoch	30. Donnerstag

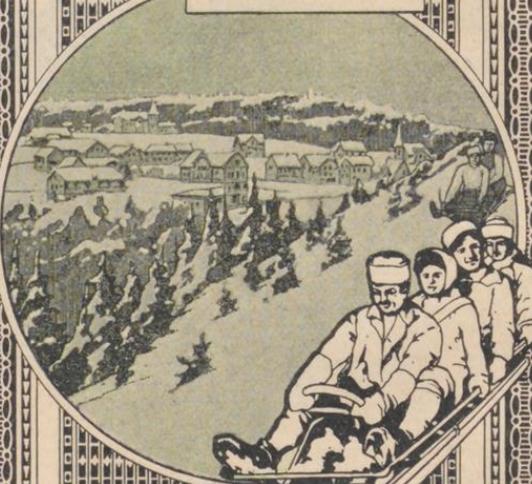


MERAN - K. K. STAMMSCHLOSS „TIROL“

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes, consisting of approximately 18 lines.

OBERHOF WINTER-SPORT.



DEZEMBER

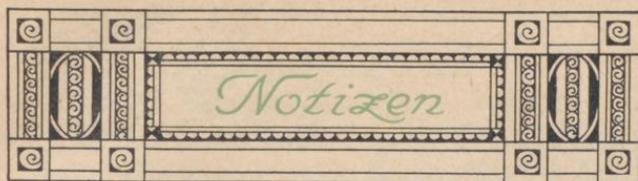
- | | |
|----------------|-----------------|
| 1. Freitag | 17. Sonntag |
| 2. Sonnabend | 18. Montag |
| 3. Sonntag | 19. Dienstag |
| 4. Montag | 20. Mittwoch ☉ |
| 5. Dienstag | 21. Donnerstag |
| 6. Mittwoch ☽ | 22. Freitag |
| 7. Donnerstag | 23. Sonnabend |
| 8. Freitag | 24. Sonntag |
| 9. Sonnabend | 25. Montag |
| 10. Sonntag | 26. Dienstag |
| 11. Montag | 27. Mittwoch |
| 12. Dienstag ☾ | 28. Donnerst. ☽ |
| 13. Mittwoch | 29. Freitag |
| 14. Donnerstag | 30. Sonnabend |
| 15. Freitag | 31. Sonntag |
| 16. Sonnabend | |



OBERHOF

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for writing notes, arranged in approximately 15 rows across the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in a regular grid pattern across the page.

Katholische festtage.

Heil. 3 Könige	6. Januar
Mariä Lichtmeß	2. Februar
Aschermittwoch	1. März
Mariä Verkündigung	25. „
Heil. Dreifaltigkeit	11. Juni
Fronleichnam	15. „
Peter und Paul	29. „
Mariä Himmelfahrt	15. August
Mariä Geburt	8. September
Rosenkranzfest	1. Oktober
Allerheiligen	1. November
Allerseelen	2. „
Mariä unbefl. Empfängnis	8. Dezember

Jüdische festtage.

5671 Passahianfang	13. April
Zweites Fest	14. „
Siebentes Fest	19. „
Passahende	20. „
Wochenfest	2. Juni
Zweites Fest	3. „
5672 Neujahrsfest	23. September
Zweites Fest	24. „
Versöhnungsfest	2. Oktober
Laubhüttenfest	7. „
Zweites Fest	8. „
Laubhüttenende	14. „
Gesetzesfreude	15. „

Die vier Jahreszeiten.

Frühlingsanfang	21. März
Sommersanfang	22. Juni
Herbstanfang	24. September
Wintersanfang	22. Dezember



OXO Bouillon

der Compie Liebig



Flüssig. Sofort trinkfertig.
2 Teelöffel auf eine Tasse heißen Wassers.



Die lateinische Ehe.



„Hallo, Obacht, man rennt nicht seine besten Freunde auf der Straße um, ohne sie nur eines Blickes zu würdigen!“

Hans Beck rief es einem Herrn zu, der eilig an ihm vorbei wollte.

„Ah, Hans, du bist's wirklich,“ rief nun der in seinem eiligen Lauf Angehaltene, „ich glaubte dich noch immer jenseits des großen Teiches. Hat dich die Sehnsucht nach der Heimat wieder hergeführt?“

Die beiden Freunde schüttelten sich die Hände. Man konnte sich kaum größere Gegensätze denken als die beiden jungen Männer: Paul Harms, der Angerufene, war von kleiner Figur und stets quecksilbern in seinen Bewegungen, sein Freund Hans Beck dagegen verfügte über eine Riesenfigur und die bekannte Ruhe, die schon die alten Olympier geziert hat. Gingen sie beide nebeneinander, so erinnerte Paul an Peter Schlemihl, den Mann ohne Schatten, der seine wurde nämlich von der gigantischen Silhouette Hansens vollkommen aufgezehrt. Trotz dieser Gegensätze waren sie bis zu ihrer Trennung die besten Freunde gewesen. Hans hatte sich ein wenig zum Globetrotter entwickelt — seine Mittel erlaubten ihm das —, während der ruhelose Paul durch seinen Beruf an die Scholle gebunden war. Übrigens ein Beruf, der so gar nicht zu ihm passen wollte, der wenigstens nach Ansicht Fremder gar nicht zu ihm passen konnte: er war Mathematiker — und das aus Neigung.

„Ja, wie du siehst, mein alter Paul, gesund und munter wie immer hat mich die deutsche Erde wieder. Sogar ohne eine Milliardärstochter als Gattin mitgebracht

zu haben oder auf andere nicht minder mühelose Weise millionenschwer geworden zu sein! Aber du scheinst mir sehr verändert.“

„Das bin ich auch in der Tat. Bitte erschrick nicht: Ich will diesem Leben ein Ende machen!“

„Oh, deshalb hast du es so eilig,“ lachte Hans, „dazu kommst du doch noch früh genug. Aber du willst dir einen Scherz mit mir machen, gut, ich höre zu.“

„Nein, nein, durchaus mein Ernst,“ erwiderte Paul und versuchte dabei eine tragische Miene aufzustecken, „ich mache diesem Leben ein Ende — und fange ein neues an. Um dich nicht länger im Ungewissen zu lassen: Ich heirate!“

Hans atmete erleichtert auf.

„Mich so in Schrecken zu versetzen,“ sagte er dann, „glaubte ich doch im Moment wirklich nicht anders, als ob du im Begriff wärest, eine große Unüberlegtheit zu begehen. Aber nun sehe ich ja, daß sie nicht ganz so groß ist.“

„Erlaube doch,“ erwiderte Paul, gutgelaunt auf den scherzhaften Ton eingehend, „das ist durchaus keine Unüberlegtheit, ja, ich wage sogar zu behaupten, daß es diejenige Aufgabe ist, über die ich in meiner ganzen mathematischen Praxis am längsten nachgedacht, die ich aber auch restlos gelöst zu haben glaube.“

„Oho, das hört sich ja recht überzeugt an! Und doch glaube ich wohl, daß du bei Lösung dieser Aufgabe die exakten Wissenschaften gar nicht zu strapazieren brauchtest. Die Formel ist ja so einfach: Herz + Herz = Liebe, wachsend im Quadrat der Länge des Verhältnisses. Das Fazit ist die Heirat. Wenn sich nicht vorher noch ein — Bruch ergibt. Eigentlich glaubte ich ja, daß deine Beziehungen zu der Dame Mathematik so ernste wären, daß du überhaupt nicht heiraten würdest. Wenn ich mich recht erinnere, war das auch immer deine eigene Überzeugung.“

„Der Mensch denkt und — die Frau lenkt,“ philosophierte Paul.

„Nun, du siehst mich schon wieder gefaßt. Bitte sage mir nun aber einmal, wer ist denn die — kühne Lenkerin?“

„Fräulein Dr. med. Erika Stolz!“

„Was, Erika heißt sie und Medizin hat sie studiert? Na, hast du aber eine Courage, das muß ich sagen. Da hast du wohl dein Herz in beide Hände genommen, als du ihr den Antrag machtest?“

„Nun, nun,“ erwiderte Paul, „so war es nun gerade nicht. Du mußt dir nur unter meiner Erika keine von jenen Frl. Doktors vorstellen, wie sie zum unentbehrlichen Requisit der Witzblätter gehören. Sie trägt weder kurzes Haar noch halbmännliche Kleidung. Ja, sie hat sogar nicht mal einen Kneifer auf der Nase.“

„Und doch kann ich mir kaum denken, daß sie dem Frauenideal entspricht, das wir uns als Jünglinge machten. Erinnerung dich nur daran: deine Zukünftige sollte das getreue Abbild der deutschen Hausfrau sein, so wie sie Schiller in dem Liede von der Glocke besingt. Trotz dieser hohen Tugenden sollte sie natürlich auch noch betäubend schön sein.“

„Aber wer sagt dir denn, mein lieber Hans, daß sie nicht meinem Ideale entspricht? Ich habe eben mein Ideal ein wenig umgemodelt.“

„Und deine gastronomischen Neigungen? Man hat doch Exempel und Beispiele, daß weibliche Doctores medicinae es zu einer aner kennenswerten Fertigkeit im Gebrauch der Pinzette gebracht haben, ohne jedoch ein bedeutend harmloseres Instrument wie den Kochlöffel mit derselben Gewandtheit handhaben zu können.“

Hans lachte laut auf, als er fortfuhr:

„Ach du, wenn ich daran denke, der Herr Mathematikus und das Fräulein Doctor med. Das wird ja hochkomisch: so 'ne richtige lateinische Ehe! Sieh dich nur vor, daß sie nicht mal den Spargel vor dem Gebrauch desinfiziert und den Gurkensalat mit Lebertran anmacht.“

Paul kratzte sich ein wenig verlegen hinter dem Ohr.

„Wenn ich offen sein soll, wir haben über Küche und so materielle Sachen noch gar nicht gesprochen — trotz meiner gastronomischen Neigungen, die du mir vorhin ins Gedächtnis zurückriefst. Außerdem eine unnütze Sorge, dafür gibt's ja ‚Perfekte‘.“

„Alright, dann also meine herzlichsten Glückwünsche. Aber ich entziehe dich gewiß schon zu lange deinen amourensen Pflichten. Ich nehme natürlich gar nicht anders an, als daß du so eilig zu ‚ihr‘ wolltest.“

„Richtig geraten, adieu denn und auf Wiedersehen.“

* * *

Bei der Vereinigung der beiden Wissenschaften mußte Hans selbstverständlich zugegen sein. Das Fräulein Doktor hatte ihm eine große Enttäuschung bereitet. Eine angenehme allerdings. Sie hatte so gar nichts von dem, was er als unentbehrliche Attribute der studierten Frau angesehen hatte. Ihre Augen blickten so harmlos und fröhlich in die Welt, als hätten sie niemals einen Seziersaal oder ähnliche Opferstätten Askulaps gesehen. Hans beneidete seinen Freund um seine scharmante Ehehälfte und bat im stillen den studierten Frauen alle Bosheiten ab, mit denen er sie bisher bedacht hatte.

Paul hatte natürlich nicht verfehlt, seiner jungen Frau von den Spöttereien seines Freundes Kenntnis zu geben, und sie amüsierten sich gemeinsam über die „lateinische Ehe“. Sie konnten das mit um so größerem Recht, als auch Hansens düstere Prophezeiung in bezug auf die unerwünschte „gesundheitliche“ Zubereitung der Speisen durchaus nicht in Erfüllung gegangen war. Im Gegenteil: Frau Erika konnte sogar sehr gut kochen, obwohl ihrem „berechnenden“ Gatten eigentlich nicht klar war, wo sie das gelernt haben könnte. Soweit er wußte, hatten ihr die medizinischen Studien kaum Zeit gelassen, sich mit der Gastronomie zu beschäftigen. Seine Fragen nach dem Born dieser Wissenschaft hatte sie stets mit einem kategorischen: „Ach, die Männer dürfen nicht so neugierig sein“ beantwortet oder auch — was ja in jungen Ehen hin und wieder vorkommen soll — mit einem jede Debatte verhindernden Kuß beantwortet. —

Für heute war Hans zu Tisch geladen. —

Paul nahm ihn bei Seite und flüsterte ihm zu: „Du mußt schon ein wenig Rücksicht nehmen, wenn du Anlaß zur Kritik hast, meine Frau kocht nämlich selber.“

Dabei machte er ein Gesicht, als ob wirklich das Schlimmste zu befürchten wäre.

Hans lächelte ein wenig suffisant. „Ah, ich sehe, die medizinische Wissenschaft hat schon ihren Einfluß geltend gemacht. Prophylaxis nennt man das.“

Das Erscheinen Frau Erikas machte dem Gespräch ein Ende und man ging zu Tisch. —

Schon nach den ersten Löffeln Suppe wußte Hans, daß er der Gefoppte sei. Die Suppe war vorzüglich, ja, er war im stillen sogar der Ansicht, daß er überhaupt noch keine so köstlich mundende gegessen hätte.

Die junge Hausfrau sah ihn mit einem etwas mokanten Lächeln an und sagte: „Sie müssen schon vorlieb nehmen, auch wenn es nicht so ist, wie Sie es erwartet haben. Mit der Kochkunst ist es ja wie mit dem Gehenlernen — die ersten Schritte gleichen dem Stolpern. Und dann — wir studierten Frauen haben so wenig Zeit, uns ums Kochen zu kümmern — — —.“

Wieder glitt das mokante Lächeln zu Hans hinüber.

„Es ist allerdings nicht so, wie ich es erwartet habe“ wäre er beinahe herausgeplatzt, beherrschte sich aber noch rechtzeitig und beschränkte sich darauf, lebhaft zu protestieren. Mochte er doch nicht unumwunden eingestehen, daß sie ihn zum zweiten Male — angenehm enttäuscht hatte.

Und dann gab es Spargel. Schöne saftige und duftende, das Entzücken jedes Kenners. Hans dachte an die „desinfizierten“. „Aha, es ist abgekartet,“ sagte er sich.

Jeder Gang war von exquisitem Wohlgeschmack und die Zigarre hatte Hans noch niemals so gut geschmeckt wie jetzt, nachdem sich die beiden Herren in Pauls Zimmer zurückgezogen hatten.

„Nun?“ Paul sah seinen Freund lächelnd an. Der machte ein ganz zerknirschtes Gesicht. „Du bist halt ein Glückspilz,“ sagte er dann. „Aber sag' einmal, wo hat denn deine gelehrte Gattin so kochen gelernt? Das war ja ein Göttermahl.“

„Meine Frau hat noch nicht geruht, mir das Geheimnis anzuvertrauen, obwohl ich sie schon darum geplatzt habe wie Dalila den Samson.“

Die Tür zum Nebenzimmer war nur angelehnt und Frau Erika war unbeabsichtigt Zeuge des Gespräches gewesen. Sie trat ein.

„Es war ja nicht meine Absicht, Ihre liebenswürdige Kritik über meine Kochkunst zu hören, aber da es nun mal geschehen ist, quittiere ich dankend über das Kompliment, das wohl um so schwerer wiegt, als es ja Männer geben soll“ — Hans sandte Paul einen bezeichnenden Blick hinüber — „die uns studierten Frauen nachsagen, daß wir keine guten Hausfrauen werden könnten.“

Ihr Gatte ergriff ihre Hände und zog sie mit sanfter Gewalt zum nächsten Sessel.

„Heut mußt du aber doch einmal Rede und Antwort stehen, denn wie du gehört haben wirst, möchte auch Hans von der guten Gelegenheit profitieren, seine gastronomischen Kenntnisse zu bereichern.“

Hans nickte heftig mit dem Kopfe. „Wenn es nicht etwa Familiengeheimnis ist,“ fügte er scherzend hinzu.

„O nein, durchaus kein Geheimnis, ich freue mich im Gegenteil, in unserem Zeitalter der Aufklärung auch einmal die Männer aufklären zu können. Mein Mann hat mich ja allerdings schon häufig danach gefragt, ohne daß es ihm gelungen wäre, mir dieses ‚Geheimnis‘ zu entreißen. Ich wollte ganz einfach die Gelegenheit abwarten, zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen. Meine ganze Küchenweisheit besteht in dem kategorischen Imperativ: Koche mit Liebig!“

„Das ist alles?“ riefen a tempo Paul und Hans.

„Ja, alles und viel. Man muß eben verstehen, auch die Wissenschaft in den Dienst der Küche zu stellen. Beide Disziplinen vertragen sich sehr gut miteinander, ja, sie ergänzen sich gegenseitig. Die Verwertung dieser Erfahrung habe ich Ihnen heute praktisch demonstriert. Und — wie es jetzt als ausgemacht gelten kann, mit gutem Erfolge. Liebig's Fleisch-Extract hat eben noch niemals versagt.“

„Das ist doch von dem berühmten Justus von Liebig, nicht wahr?“ sagte Paul. „Weiteres weiß ich allerdings über das Extract nicht.“

„Um so mehr bin ich dir eine Aufklärung darüber schuldig.“

„Bitte, vier Ohren lauschen gespannt darauf,“ warf Hans lachend ein.

„Konstatieren wir also“, fuhr Frau Erika fort: „1. Es hat Ihnen geschmeckt. 2. Sie fühlen sich wohl nach dem Essen. 3. Sie haben gar nicht bemerkt, daß die Speisen ein wenig ‚retouchiert‘ waren.“

„Frage 1 und 2 wird mit ja, Frage 3 mit nein beantwortet,“ riefen Hans und Paul lustig durcheinander.

„Die dritte Frage war eigentlich überflüssig, denn ich wußte im voraus, daß Sie nichts bemerkt haben würden. Das ist einer der Vorzüge von Liebig's Fleisch-Extract, daß es den Eigengeschmack der Speisen nicht beeinträchtigt.“

„Und woher kommt das, Ew. Gelehrsamkeit?“ fragte Paul. „Wenn man sonst eine Speise mit irgendeinem der vielen geschmackverbessernden oder verbösernden Mittel versetzt, so schmeckt man das doch heraus.“

„Sehr richtig, du würdest aber auch nichts heraus-schmecken, wenn ich einfach gute Bouillon zur Verbesserung eines Gerichtes nähme. Und Liebig's Fleisch-Extract ist nichts anderes, als auf Sirupkonsistenz eingedickte Bouillon.“

„Die man doch dann ebensogut selber machen könnte.“

„Ob man sie ebensogut machen könnte, lasse ich dahingestellt, immerhin will ich es gern versuchen, du darfst nur dann nichts dagegen einwenden, daß der Küchenetat eine höhere Ziffer aufweist.“

„Das erschiene mir allerdings weniger vorteilhaft. Du kannst demnach das Extract im eigenen Haushalt nicht so billig herstellen?“

„Nein. Dir als Mathematiker muß ich es wohl mit Zahlen beweisen. Also höre: ca. 10 Pfd. gutes Rindfleisch, wie es der Fleischer liefert, geben $\frac{1}{4}$ Pfd. Fleisch-Extract. Diese 10 Pfd. kosten nach heutigen Preisen ca. 9 Mark, $\frac{1}{4}$ Pfd. Liebig's Fleisch-Extract dagegen kostet nur 2,25 Mark. Ersparnis 6,75 Mark!“

„Quod erat demonstrandum,“ sagte beifallspendend Hans.

„Was nun aber die Wirkung von Liebig's Fleisch-Extract anbelangt,“ nahm die Frau Doktor wieder das

Wort, „so ist es eine Erfahrung, die schon unsere Ahnen aus dem grauen Altertum gemacht haben, daß die Fleischbrühe belebend und erfrischend auf den Organismus einwirkt und, last not least, die Verdauung günstig beeinflußt. Daß man ein Mahl möglichst mit einer Fleischbrühe eröffnet, ist deshalb kein reiner Zufall, sondern entspricht durchaus dem Zweck, den Magen anzuregen und in guter Funktion zu erhalten. Die neuesten Forschungen haben in unwiderleglicher Weise dargetan, daß außer den eigentlichen Nährstoffen auch die Genußstoffe zur Erhaltung des menschlichen Körpers unbedingt erforderlich sind. Nur vom Fleisch gesprochen, sind es diejenigen Stoffe, die diesem, unserem Hauptnahrungsmittel, den angenehmen Geschmack und Geruch geben. Und genau diese Stoffe enthält Liebig's Fleisch-Extract.“

„Das heißt also, du würdest dich zur Witwe machen, wenn du mich nur mit Nährstoffen, ohne Genußstoffe füttertest?“

„So ist es. Und da ich nun diese für die Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit unserer Speisen so wichtigen Stoffe in Liebig's Fleisch-Extract erheblich billiger kaufe, als wenn ich das teure Fleisch auskochte und entwertete, so leuchtet dir ein, daß ich das Extract vorziehe.“

„Gewiß, vollkommen. Weniger begreife ich allerdings, wie denn nun bei den hohen Fleischpreisen das Extract so unverhältnismäßig billig geliefert werden kann.“

„Oh, du vergißt ganz — oder solltest du es gar nicht wissen? — daß Liebig's Fleisch-Extract in Südamerika, dem klassischen Lande des Viehreichthums, fabriziert wird. In unseren Gegenden wäre eine Groß-Fabrikation von Fleisch-Extract allerdings nicht möglich. Wenn du also immer bei gesundem Appetit und gutem Humor bleibst, so danke das Liebig's Fleisch-Extract.“ — —

Paul warf seinem Freunde einen triumphierenden Blick zu:

„Ja, da siehst du, wie gut es ist, eine studierte Frau zu haben.“

Hans sucht nun ebenfalls ein Fr. Dr. med. —

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Frühling.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	* Kräftige Tassen- bouillon mit Käse- schnittchen	* Krebs- pastetchen	Gebrat. Rinds- lende	Makkaroni Kopfsalat	Apfel- sinnen- creme mit Makronen
Montag	Bouillon mit Nudel- sternchen	—	* Rind- fleisch mit Frühlings- kräutersauce	Ein- gemachte Rote Beete	Reismehl- pudding, Karamel- sauce
Dienstag	Grün- kern- suppe	—	* Ober- kohlrabi mit Koch- wurst	—	Äpfel und Apfel- sinnen
Mittwoch	Wein- suppe mit Sago	—	* Tauben- frikassee mit Spargel	—	Grieß- flammeri mit Kirschen
Donners- tag	* Frühlings- suppe mit jungem Gemüse und Petersilien- klößchen	* Schleie in Dillsauce	—	—	Kartoffel- puffer mit Apfelmus
Freitag	Fischsuppe mit gerösteten Semmel- bröckchen	* Eier- ragout	* Ge- spickte Kalbs- leber	Spargel- salat	—
Sonn- abend	* Leber- suppe	—	Hack- braten	* Möhren und Erbsen	Stachel- beer- kompott

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Sommer.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	* Hammelbouillon mit Einlauf	* Zanderfrikassee	* Hammelbraten	Kartoffelbrei, neue Salzgurken	Johannisbeerkompott
Montag	Grüne Erbsensuppe mit Semmelklößchen	—	Gulasch	Kartoffel- und Gartensalat	Speisemehlflammeri mit Obstsaft
Dienstag	* Tassenbouillon, Appetitbrötchen	* Fischauflauf	Kalbschnitzel	Steinpilze	—
Mittwoch	Bouillon mit selbstgemacht. Nudeln	Imitierte Artischockenböden	* Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce	—	Rhabarbercreme
Donnerstag	Gelbe Erbsensuppe	* Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken	Deutsche Beefsteaks	Pommes frites	Geschmorte Mirabellen
Freitag	Reisuppe	—	Schweinslendchen	Gemüsesalat	Rote Grütze m. Vanillesauce
Sonntagabend	Gemüsesuppe, durchgestrichen, mit Fleischklößchen	Gekochter Schellfisch mit Senfbutter	—	—	Arme Ritter, Heidelbeerkompott

Bürgerlicher Wochen-Küchenzettel für den Herbst.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	Tomaten- suppe	* Spinat mit gebackenen Eiern	Kalbs- braten	Sellerie- salat mit Endivien	Sächsische Mehlspeise mit Weinschaum
Montag	* Sellerie- suppe mit Reis	* Eier- kuchen- pastete	Gebratene Schweine- koteletten	Leipziger Gemüse- allerlei	—
Dienstag	Bouillon mit Eierstich u. Gemüse	—	* Ochsen- fleisch mit Sensauce	Bouillon- kartoffeln, Tomaten- salat	Nuß- creme
Mittwoch	Geröstete Grieß- suppe	* Pikanter Fleisch- auflauf	* Lamm- koteletten mit Tomatensauce	Grüne Butter- brech- bohnen	Pflaumen- kompott
Donners- tag	Weißer Bohnensuppe mit Würstchen	Gebratene Zander- kotelettes	—	Gurken- salat	Apfel- bettel- mann
Freitag	* Hafer- flocken- suppe	—	Irish-stew oder Hammel- begräbnis	mit Wirsing	Omelette au confiture
Sonn- abend	* Ge- bundene Nudel- suppe	—	* West- fälisches Gericht	—	Semmel- auflauf mit Pflaumen

Bürgerlicher Wochen-Küchenezettel für den Winter.

* Hierzu Kochrezepte im nachstehenden Text.

Tag	Suppen	Fische oder Mittel- gerichte	Fleisch- speisen	Gemüse und Salate	Kompott oder Süße Speisen
Sonntag	Mock- turtle- suppe	* Muschel- ragout	Wild- braten	* Rotkohl	Brot- pudding, Rotwein- sauce
Montag	Apfel- suppe mit Zwieback	—	* Bürger- licher Schmor- braten	* Kartoffel- klöße, Herbstsalat	Preißebeer- schnee mit Mandelsauce
Dienstag	Linsensuppe mit Fleisch- klößchen	* Karpfen, blau mit Apfel- green	—	—	Butter- milch- plinsen
Mittwoch	Pilzsuppe	—	Schinken in Burgunder	* Strünk- chen- gemüse	Ge- schmorte Birnen
Donners- tag	Blumen- kohlsuppe	—	* Brat- wurst in Bier	—	Apfelreis, gebacken
Freitag	Pommersche Geflügel- suppe	Fisch- paupietten in Gelee mit Remoulade	Filet- beefsteaks	Brunnen- kresse	—
Sonn- abend	Wein- suppe mit Gräupchen	—	* Fleisch- klöße mit Schwarz- wurzeln	—	Back- pflaumen mit Prünellen

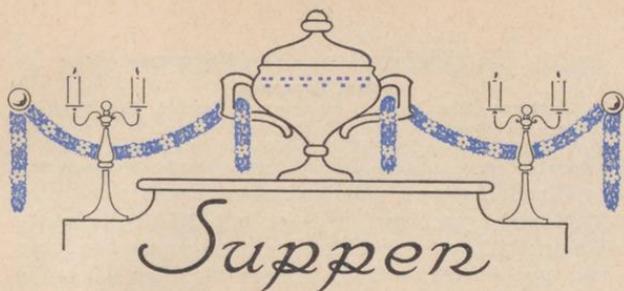


Liebig's Fleisch-Extract

*Nur echt
mit dem blauen Namenszug*

J. Liebig
quer durch die Etikette.

*Man hüte sich vor Fälschungen
und Nachahmungen.*



1. Hammelbouillon mit Einlauf.

für 8 Personen.

Zutaten: 2¼ kg Hammelkeule, Zwiebeln, 30 g Butter, Zwiebelschalen, Suppengrün, ½ l saure Sahne, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, etwas Kartoffelmehl, 45 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Ei, 1 Teelöffel flüssige Butter, 2–3 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract.

Das altschlachtene Stück Hammelkeule wird mit kleinen Zwiebeln gespickt und mit 3 l heißem Salzwasser unter Beigabe von Suppengrün und roten Zwiebelschalen (zum Bräunen der Brühe) angesetzt, worauf alles 1½ Stunde kochen soll. Die Keule kann separat mit 30 g Butter und der sauren Sahne noch 1½ Stunde gebraten werden, unter Zusatz der 10 g Liebig's Fleisch-Extract und etwas Kartoffelmehl. In die schwache, entfettete durchpassierte Hammelbrühe gibt man dann noch Liebig's Fleisch-Extract, setzt sie aufs Feuer und sobald sie kocht, gießt man langsam den Einlauf aus den übrigen Zutaten zu.

Die Fleischreste können zu Irish-stew oder Fleischauflauf verwendet werden.

2. Gebundene Nudelsuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 20 g Butter, 1 kleine ganze Zwiebel, 35 g Mehl, 2 l Spargel-, Blumenkohl- oder Flußfischkochwasser, 30 g gebrühte Nudelhörnchen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter, 2 Eßlöffel süße Sahne, etwas geriebene Muskatnuß, 1 Teelöffel frische Tafelbutter

Die Butter wird mit der kleinen Zwiebel und dem Mehl gelb geschwitzt und ist mit 2 l des Spargel-, Blumenkohl- oder Flußfischkochwassers zu verrühren und gut durchzukochen, wonach die Nudelhörnchen $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen; dann sind der Fleisch-Extract und das übrige zuzugeben.

3. Selleriesuppe mit Reis.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 geputzte Sellerieknolle, 20 g Butter, 25 g gebrühter Reis, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter.

Die Sellerieknolle wird in Stücke geschnitten, in der Butter geschwitzt und in 2 l Bouillon von Bratenknochen $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Danach wird die Suppe durchpassiert und mit 25 g Reis und 20 g Fleisch-Extract 20 Minuten aufs Feuer gestellt. Die Sellerieknollenstückchen werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Eidottern verrührt und zur fertigen Suppe geschlagen.

4. Haferflockensuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 50 g Haferflocken, 50 g Butter, 30 g Liebig's Fleisch-Extract oder gegebenenfalls 1 Teelöffel Liebig's Fleisch-Pepton, 1 Eigelb.

Die Haferflocken werden im irdenen Topf mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser angesetzt und müssen mit den 50 g Butter leise kochen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser hinzu, läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen und streicht es schließlich nach einer Kochzeit von $2\frac{1}{2}$ Stunden durch ein Haarsieb, worauf es nochmals mit 30 g Liebig's Fleisch-Extract heiß werden muß. Danach wird noch eine Prise Salz beigegeben. Für Kranken- oder Rekonvaleszentenkost gibt man besser 1 Teelöffel Fleisch-Pepton der Comp^{ie} Liebig und 1 Eigelb bei.

5. Frühlingsuppe mit Petersilienklößchen.

für 5 Personen.

Zutaten: 3 Eßlöffel voll ausgepelelter Erbsenkerne, 4 junge Möhren in Würfel geschnitten, 5 Spargelstangen in Stückchen, 5 junge grüne Bohnen, 1 junge Kohlrabiknolle, einige Blumenkohlröschen, 50 g Butter oder Knochenmark, 10 g Weizenmehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 kleines abgeriebenes Milchbrötchen, $\frac{1}{8}$ l kochende Milch, 3 Eßlöffel Weizengrieß, 20 g Butter, 1 Eigelb, Prise Salz, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel gehackten Schnittlauch.

Man schwitzt die jungen Gemüse außer Spargel und Blumenkohl in 50 g Butter oder mit dem Knochenmark durch, stäubt 10 g Weizenmehl darüber und ein wenig später gibt man 2 l heißes Wasser oder leichte Hammelbrühe zu, worin 20 g Liebig's Fleisch-Extract gelöst worden sind; dann muß alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Den Spargel läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde mitkochen.

Aus dem abgeriebenen, mit Milch gebrühtem Brötchen, dem Weizengrieß nebst 20 g Butter, dem Eigelb und der Prise Salz wird ein Teig bereitet, der kurz abzubacken ist. Später fügt man noch ein ganzes Ei, die gehackte Petersilie und den Schnittlauch hinzu, formt dann kleine Klößchen und kocht diese 10 Minuten in der Suppe mit.

6. Lebersuppe.

für 5 Personen.

Zutaten: 125 gebratene Leberscheiben (Reste), ein würfelig geschnittenes Weißbrötchen, 30 g Butter, 2 l Bouillon von Bratenknochen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Sahne.

Das würfelig geschnittene Milchbrötchen wird in der Butter geröstet und dann mit der Leber durch die Fleischhackmaschine gegeben. Hierauf mit den 2 l Bouillon verrühren und unter Zusatz von Liebig's Fleisch-Extract leise kochen lassen. Die 2 Eidotter und die Sahne benutzt man zum Legieren der Suppe.



7. Senfsauce zu Rindfleisch.

für 4 Personen.

Zutaten: 50 g Butter, 10 g Mehl, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Essig, 2 Eßlöffel Mostrich, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ l kalte Milch, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Zuerst werden die 20 g Fleisch-Extract in $\frac{3}{16}$ l Wasser gelöst, worauf man es beiseite stellt. Die anderen Zutaten werden mit der langsam zuzugießenden Milch glatt gerührt, danach kommt die Fleisch-Extractbrühe hinzu und nun dickt man alles auf dem Feuer ein.

8. Zwiebelsauce zu Rindfleisch.

für 6 Personen.

Zutaten: 2 mittelgroße Zwiebeln, 40 g Butter und Rinderfett, 25 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l leichte Brühe, 10 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die Zwiebeln werden ganz fein gehackt und müssen in Butter und Rinderfett, zugedeckt, nur gelb — nicht braun — schwitzen, worauf mit Extractbrühe ausgerührt wird. Nun ist das Mehl mit der Milch gut verquirlt und nebst allen anderen Zutaten hinzuzugeben, nach tüchtigem Durchkochen abzuschmecken und die Sauce durchpassiert aufzutragen.

9. Kalte frühlingskräutersauce zu warmem Rindfleisch.

für 6 Personen.

Zutaten: 3 hartgekochte Eidotter, 1 frisches Dotter, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 7 Eßlöffel Erdnußöl, 1 Eßlöffel Mostrich, 1 Teelöffel Essig, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, 1 gute Prise Zucker, 10 g Liebig's Fleisch-Extract. Feingehacktes Estragon-, Dill-, Kerbel-, Borage-, Pimpinelle-, Schnittlauch-, Petersilien- und junges Selleriegrün, 1 Schalotte, Fettehenne, Portulak.

Die harten Dotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit dem frischen Dotter und Salz salbig gerührt, dann das Öl tropfenweise mit allen anderen Zutaten anrühren. Der Extract wird in möglichst wenig heißem Wasser gelöst und ebenfalls unter stetem Rühren beigegeben. Der Vorsicht wegen nehme man von den feingehackten Zutaten zunächst weniger und gebe von diesem oder jenem mehr oder weniger zu, je nach Geschmack.

Die Reste können unter Zusatz von Öl zu grünem Salat oder kaltem Kartoffelsalat verwendet werden.

10. Remoulade zu kaltem Braten usw.

für 5 Personen.

Zutaten: 2 ganze Eier, 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 kleine geriebene Schalotte, 4 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Weinessig, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 gewässerte gewiegte Sardelle, 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Estragon, Schnittlauch, 1 Messerspitze Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

11. Apfelcrem.

Zutaten: Für 10 Pfg. geriebene Meerrettichwurzel, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 geriebene große Äpfel, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 1 Messerspitze Fleisch-Extract.

Dies wird alles recht gut gemischt und abgeschmeckt.

Gemüse

12. Strünkchen.

für 5 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ —1 kg entwässerte Kopfsalat-Strünkchen, 30 g Butter, 10 g Mehl, 4 Eßlöffel saure Sahne, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eidotter, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zitronensaft, ein wenig Muskatnuß.

Die Strünke und Blattrippen von Kopfsalat, die gesammelt, zerschnitten und in einem irdenen Topf stark eingesalzen waren (auf 1 kg Strünkchen 160 g Salz), werden gewaschen, abgekocht und müssen dann eine Nacht hindurch wässern. Am andern Tage wird 1 l ungesalzenes Wasser bis zum Kochen erhitzt, wonach die aus Mehl, Butter, saurer Sahne, Liebig's Fleisch-Extract, Pfeffer, Zitronensaft und sehr wenig Muskatnuß bereitete Mehlschwitze damit ausgerührt wird. Vor dem Auftragen erst wird das gut abgetropfte Gemüse mit einem Eßlöffel frischer Butter zur dicken Sauce gegeben. Hierzu reicht man gebratene Leber oder Koteletten.

13. Spinat mit gebackenen Eiern.

für 6 Personen.

Zutaten: 1 kg verlesener, wiederholt gewaschener Spinat, 60 g Butter, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 30 g Mehl, 6—8 g Salz, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 1 Prise

Pfeffer, 4 Eßlöffel in 40 g Butter geröstete geriebene Semmel, 6 hartgekochte Eier, 6 gewässerte gehackte Sardellen, 3 Teelöffel Kapern, 6 Teelöffel Schnittlauch und gehackte Petersilie, 1 Prise Salz und Paprika nebst weißem, gemahlenem Pfeffer, 30 g zu Sahne gerührte Butter, 60 g Liebig's Fleisch-Extract.

Der Spinat wird in 2 l kochendes Salzwasser gegeben und schnellstens zum Kochen gebracht, danach auf ein Sieb gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und, nicht stark ausgedrückt, durch eine Fleischhackmaschine gegeben. Die Butter, Zwiebel werden mit dem Mehl gelb geschwitzt und mit dem Spinat, dann mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser ausgerührt, unter Zugabe von 20 g Liebig's Fleisch-Extract und Salz. Beim Anrichten mit einer Mischung von 1 Teelöffel Sardellenbutter, einer Prise Pfeffer abgeschmeckt und mit den 4 Eßlöffeln in 40 g Butter gerösteter, geriebener Semmel bestreut. Weitere Beigabe ist ein Kranz von gebackenen Eiern: Die Dotter werden durch ein feines Sieb gestrichen, worauf die gehackten Sardellen, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Paprika, weißer gemahlener Pfeffer, die zur Sahne gerührte Butter, sowie der Fleisch-Extract hinzukommen und alles innig vermischt wird. Diese Mischung wird in die hohlen Weißerhälften gestrichen, danach in geriebene Semmel, die mit geriebenem Käse vermischt ist, getaucht und auf der Flachseite in Butter gelb gebacken.

14. Erbsen und Möhren.

für 5-6 Personen.

Zutaten: 60 g junge getrocknete Gartenerbsen, 60 g Butter, 10 g Zucker, $\frac{3}{4}$ kg Möhren, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Die Gartenerbsen werden lauwarm gewaschen und mit 60 g Butter und 10 g Zucker aufgesetzt. Die

Möhren werden nach dem Putzen stiftig geschnitten, warm gewaschen und kommen zu den Erbsen unter Beigabe von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und dem in 3 - 4 Tassen heißen Wassers gelösten Liebig's Fleisch-Extract. Mit dieser Brühe knapp bedeckt, muß das Gemüse $1\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Zum Binden benutzt man 1 Eßlöffel Mehl, in 1 Eßlöffel Butter geröstet, und gibt zuletzt einen Eßlöffel feingehackte Petersilie bei.

15. Herbetsalat.

Für 5-6 Personen.

Zutaten: 1 kleinster Kopf Rotkohl, $\frac{1}{4}$ l Essig, Salz, 2 kleine Köpfe Sellerie, 15 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 geschälte Salzgurke, 1 geschälter Apfel, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 feingehackte Zwiebel, etwas Meerrettich (gerieben), $\frac{1}{8}$ l dicke saure Sahne, 4 Eßlöffel Speiseöl.

Der Kohl wird fein geschnitten, wie üblich gebrüht und nach dem Abgießen mit Essig und Salz lange gestampft. Hierzu kommen die beiden Sellerieköpfe, die Salzgurke und der Apfel, die in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract gekocht und danach in Streifen geschnitten worden sind. Hierauf kommt eine Marinade von $\frac{1}{4}$ l Essig, $\frac{1}{4}$ l Selleriekochwasser, 1 Eßlöffel Salz, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Pfeffer und der feingehackten Zwiebel. Dies läßt man 2-3 Tage stehen, in welcher Zeit alles öfter gewendet werden muß. Nun ist die Marinade abzugießen, worauf noch der geriebene Meerrettich, die dicke saure Sahne, das Speiseöl und eventuell noch fehlende Salz, Pfeffer, Himbeeressig hinzuzusetzen ist. Nach sorgfältigem Abschmecken muß das Ganze noch einige Stunden stehen. Man gibt den Salat zu Wildbraten, Roastbeef und Gänsebraten.

16. Rotkohl.

für 5–6 Personen.

Zutaten: 1 Mittelkopf von 1 kg, 3 Eßlöffel Salz, 8 Eßlöffel einfachen Essig, 70 g Schweine- oder Gänsefett, 1 kleine gehackte Zwiebel, 40–50 g Zucker, 1 geschälter zerschnittener Apfel, 4–5 Eßlöffel Weinessig, 8 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 rohe geriebene Kartoffel, 1 Eßlöffel Himbeer- oder Kirschessig.

Der Kohl wird geschnitten, mit 2 Eßlöffeln Salz und 4 Eßlöffeln einfachem Essig gemischt und danach mit kochendem Wasser gebrüht. Bald darauf wird das Wasser abgossen, damit der Kohl seine rote Farbe nicht verliert, und nochmals mit 1 Eßlöffel Salz und 4 Eßlöffeln Essig gemischt. Nun schwitzt man 70 g Schweine- oder Gänsefett mit der kleinen feingehackten Zwiebel, gibt dies nebst dem Zucker, dem Apfel und $\frac{5}{8}$ – $\frac{3}{4}$ l kochendem Wasser mit 8 g Liebig's Fleisch-Extract und 4–5 Eßlöffeln gutem Weinessig zu dem Kohl, deckt ihn mit fettgestrichenem Pergamentpapier zu und setzt ihn in den Ofen. Nach zwei Stunden Garzeit streicht man eine rohe geriebene Kartoffel darauf, schmeckt nach $\frac{1}{2}$ Stunde weiterer Zeit ab und gibt nötigenfalls auch 1 Eßlöffel Himbeer- oder Kirschessig dazu. Jeder Schmorkohl wird am schmackhaftesten im irdenen Topf zubereitet.





Fleischspeisen

17. Topfsülze.

für 8–10 Personen.

Zutaten: 4 zerschlagene frische Kalbsfüße oder $\frac{1}{2}$ gebrühter Kalbskopf mit der Haut, 375 g Schweinefleisch, 500 g Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 50 g Salz, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Nelke, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Weißwein, 6 Eßlöffel Weinessig, Saft von 2 Zitronen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Das Fleisch wird mit den Zutaten so weich gekocht, daß es von den Knochen fällt, wobei man öfter abschäumt. Erkalte, schneidet man es würflig. Die Brühe läßt man mit den Knochen noch weiter kurz einkochen und gibt sie dann durch ein gebrühtes Filtriertuch. Nun wird das Fleisch mit der Brühe zusammengegeben und alles in eine Schüssel gefüllt, worauf man die Sülze, nachdem sie erkalte ist, leicht umstürzen kann. Hierzu gibt man folgende Sauce.

Die Eier werden mit dem Salz, Pfeffer, Öl, Weinessig, der geriebenen Schalotte und dem in einem Eßlöffel heißen Wassers gelösten Liebig's Fleisch-Extract gut im Wasserbade abgeschlagen. Danach gebe man erst die Sardelle, Kapern, Petersilie und dann das übrige dazu und quirle alles tüchtig durch.

Diese Remouladensauce eignet sich auch vorzüglich zu Sülzkoteletten.

18. Lammkoteletten mit Tomaten.

für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ kg Lammrücken, wovon 10 Koteletten geschnitten werden, 1 geriebene Zwiebel, etwas geschmolzene Butter, 60 g geräucherte Schinkenwürfel, 40 g Butter, 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ kg zerschnittene Tomaten, 35–40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, etwas Zitronensaft.

Die von dem Lammrücken geschnittenen 10 Koteletten werden leicht gesalzen, mit der geriebenen Zwiebel bestrichen und geklopft. Dann läßt man sie durch die geschmolzene Butter ziehen und erkalten. Sie werden nach Entfernung des Rückenwirbels nur $3\frac{1}{2}$ –4 Minuten auf sehr heißer Pfanne gebraten. Hierzu kommt eine Tomatensauce, die wie folgt hergestellt wird. Die Schinkenwürfel sind mit 40 g Butter, der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und den Tomaten im zugedeckten irdenen Topf dick eingeschmort. Das Mehl wird nun mitgeschwitzt, worauf man die Fleisch-Extractbrühe und Pfeffer beigibt. Jetzt wird alles durch ein Sieb passiert, mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt. Den Rückstand kann man bei Kartoffelsuppe oder Knochenbouillon mit verwenden, nachher die Suppe durch ein Sieb streichen.

19. Taubenfrikassee.

für 5 Personen.

Zutaten: 5 ausgewachsene junge Tauben, 1 Kalbszunge, $\frac{3}{4}$ kg Spargel in Stücken, 125 g frische Champignons, 1 Hirn, 125 g Hackfleisch zu Klößen gebräuchlich, 1 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Weißwein, 2 Eigelb, 70 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 60 g Mehl, 30 g Liebig's Fleisch-Extract.

Man macht eine gelbe Mehlschwitze aus der Butter, der kleinen Zwiebel und dem Mehl, rührt diese mit 30 g Fleisch-Extract und $1\frac{1}{4}$ l Wasser aus. Die

halbierten Tauben und die Zunge, mit Salz bestreut, dämpfen darin etwa 1 Stunde. Nun werden aus dem Hackfleisch kleine Klößchen geformt und diese mit den Spargelstückchen, Champignons, geriebenem Käse und Zitronensaft zugegeben, wobei alles mäßig kochen soll. Nach etwa 20 Minuten gebe man die übrigen Zutaten bei.

Das Hirn wird blanchiert, scheinig geschnitten, paniert, gebacken und beim Anrichten mit Kartoffelcroquets um den Schüsselrand garniert.

20. Bürgerlicher Schmorbraten.

für 5—6 Personen.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ kg Mittelschwanzstück, 12—16 gesalzene Specknägeln, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, 20 g Speckwürfel, 40 g Butter oder Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Brotrinde, 2—3 Gewürz- und Pfefferkörner, 2 zerschnittene Tomaten, 1 Zwiebel, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 2—3 Eßlöffel saure Sahne, 5 g Kartoffelmehl, 25 g Liebig's Fleisch-Extract-Bouillon und 40 g Reis.

Das vorbereitete Mittelschwanzstück wird mit den Specknägeln mittelst Quirlstieles gespickt und mit 2 l heißem Salzwasser, gebräunten Zwiebelscheiben und Wurzelwerk 1 $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. Die Brühe ist abzugießen und zurückzustellen. Das Fleisch wird jetzt mit den Speckwürfeln, der Butter oder dem Fett, mit 1 Eßlöffel Mehl bestäubt, angebraten, dann mit Salz, Wurzelwerk, Brotrinde, Gewürz- und Pfefferkörnern sowie Tomaten, Zwiebel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, worin die 10 g Fleisch-Extract gelöst worden sind, noch 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden leise geschmort. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl und Sahne gebunden und durch ein Sieb passiert.

Als Voressen dient die zurückgebliebene dünne Fleischbrühe mit dem 30 Minuten vorgekochten Reis, die zum Schlusse mit Liebig's Fleisch-Extract zu kräftigen wäre.

21. Bratwurst in Bier.

für 5—6 Personen.

Zutaten: 1 kg grobgehackte Bratwurst, 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 2 Gewürz- und Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 20 g Butter, 50 g geriebene Graubrottrinden, $\frac{1}{8}$ Flasche leichtes Braun- oder Karamelbier, etwas Zucker oder Sirup, Salz, 8 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die Bratwurst, in vier Enden geteilt, sticht man wiederholt mit einer Nadel, damit sie nicht platzt, und brüht sie mit heißem Wasser ab. Nachdem man sie in die Pfanne gelegt hat, gibt man $\frac{1}{4}$ l heißes Wasser darüber, Zwiebelscheiben, die Gewürz- und Pfefferkörner, Lorbeer und läßt das Wasser verkochen, wonach zum besseren Braten die Butter beigefügt wird. Nun nimmt man die Wurst aus der Pfanne, gibt in letztere die geriebenen Graubrottrinden, das Braun- oder Karamelbier, den Zucker oder Sirup, etwas Salz und Liebig's Fleisch-Extract, rührt bei mäßigem Feuer beständig, schmeckt ab und füllt die Sauce über die zerteilten Wurststücke.

22. Gespickte Kalbsleber.

für 5—6 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ —1 kg gewässerte, gehäutete und möglichst von den Blutadern befreite Leber, 8 g Salz, 50 g gesalzene Speckfäden. 90 g hellgebräunte Butter, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, 5 g Weizenmehl, $\frac{1}{16}$ l Brühe von Liebig's Fleisch-Extract.

Die wie oben angegeben zubereitete Leber wird mit Salz bestreut und mit den Speckfäden gespickt. Nun legt man sie in die Pfanne, übergießt sie mit der hellbraunen Butter und brät sie bei starker Hitze im Ofen nicht länger als höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde, da sie sonst hart würde. Kurz vor Beendigung der Bratzeit gibt man die Sahne und den Extract hinzu, worin das Weizenmehl klargequirlt worden ist. Sehr empfehlenswert mit Kartoffelbrei.



23. Karpfen, blau.

für 4 Personen.

Zutaten: 1½ kg Karpfen, 2 Zwiebeln, ½ Lorbeerblatt, 5 Gewürz- und Pfefferkörner, Wurzelwerk, 60 g Salz.

Die geschlachteten, nicht geschuppten, sondern nur im Innern gesäuberten Karpfen müssen, nachdem sie mit heißem Essig besprengt worden sind, kurze Zeit der Zugluft ausgesetzt sein. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, die Gewürz- und Pfefferkörner sowie das Wurzelwerk sind mit 1½ l Wasser und dem Salz ½ Stunde lang vorzukochen. Nun legt man die Fischstücke oder auch nur halbierte Fische hinein, und zwar recht vorsichtig, damit man den den Fischen anhaftenden Schleim nicht verletzt. Sowie die Fische beginnen zu kochen, setzt man den Topf etwas zur Seite. Die Fische sind gar, sobald sich das Fleisch leicht von den Gräten hebt und werden nach dem vorsichtigen Herausnehmen aus dem Wasser mit Salat sowie Zitronenscheiben aufgetragen. Man gibt dazu kleine Salzkartoffeln, hellbraune Butter und Apfelcreem (vergl. Saucen).

24. Schleie in Dill.

für 4 Personen.

Zutaten: 1½ kg Fisch, klein geschnittenes Wurzelwerk, besonders Zwiebeln, Petersilienwurzel und Sellerie, 25 g Salz, 50 g Butter, 50 g Butter, 50 g Mehl, 4 Eßlöffel dicke süße Sahne, ¾ l Fischsod, 1 Eidotter, 1 Prise Pfeffer, 2 Eßlöffel gehackten frischen Dill, 1 Eßlöffel grüne Petersilie, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Teelöffel frische Butter.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, leicht eingesalzen. Nun wird das Wurzelwerk mit 50 g Butter vorgekocht, wonach die handbreiten Fischstücke 20 Minuten Garzeit gebrauchen. Hierzu benötigt man ¾ l Sauce, die man wie folgt herstellt: Zu ¾ l Fischsod kommt die aus der Butter und dem Mehl bereitete Schwitze, die Sahne, der Eidotter, der Pfeffer und der gehackte Dill sowie Petersilie und Fleisch-Extract. Nachdem man alles gut hat aufkochen lassen, gebe man kurz vor dem Anrichten 1 Teelöffel frische Butter hinzu.

25. Zanderfrikassee.

für 6 Personen.

Zutaten: Etwa 2½—2¾ kg Fisch, Ei, 2 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Parmesankäse.

Nachdem der Fisch vorbereitet, das Fleisch von den Gräten gelöst, in Portionsstücke geschnitten und kräftig mit Salz bestreut ist, paniert man die zum Braten bestimmten Schwanzstücke ½ Stunde später in geschlagenem Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse. Die anderen Fischstücke werden, nachdem sie eingesalzen und etwa eine Stunde gestanden haben, auf flacher Emaillepfanne oder Schüssel unter Butterpapier in Wein gedämpft. Der Sud und die Gräten sind für die Frikasseeauce zurückzubehalten, ebenso das Klößchenkochwasser.

26. Fischklößchen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg feingehacktes Fischfleisch, 40 g Butter, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel Mehl, ein abgeriebenes, geweichtes, gut ausgedrücktes Milchbrötchen, 6 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Dies wird alles recht innig gemischt, dann werden daraus kleine Klößchen geformt, die in 8–10 Minuten leise in dem Grätenkochwasser gar gekocht werden.

Zum Dämpfen.

$\frac{1}{2}$ kg Fischstücke belegt man mit 50 g Butterstückchen, darüber 1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, 1 Eßlöffel Zitronensaft, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, 2–3 Pfefferkörner, 20 g Liebig's Fleisch-Extract und dämpft sie darin gar ($\frac{1}{2}$ Stunde).

Zur Sauce.

Zutaten: 50 g Butter, 1 kleine ganze Zwiebel, 50 g Mehl, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 2 Eidotter, gedünstete Champignons, einige Krebschwänze, Krebsbutter, Blätterteigfleurons.

Butter, Mehl und Zwiebeln werden gelb geschwitzt, $\frac{3}{4}$ l von dem Grätenkochwasser langsam zugegossen und ferner der Pfeffer, Parmesankäse, die Kapern, der Fischsod, Sardellenbutter und Eidotter beigegeben. Nachdem man alles gehörig gequirlt hat, schmeckt man noch mit Wein, Fleisch-Extract und Zitronensaft ab und gibt beim Anrichten die gedünsteten Champignons und Krebschwänze über die in der Mitte arrangierten Klößchen und Fischstücke, wonach die Sauce übergefüllt und danach mit Krebsbutter überträufelt wird. Gebratene Fischstücke und Blätterteigfleurons lege man um den Schüsselrand.





Mittelgerichte

27. Eierkuchen-Dastete.

für 8 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg saftige grobwürflig geschnittene Bratenreste, 20 g Butter, 10 g Mehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l Bratensaucenrest, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Teelöffel Zitronensaft, 50 g Butter, 70 g Mehl, 1 Messerspitze Salz, 3 Eidotter, $\frac{1}{8}$ l Sahne oder Milch, Eiweißschnee von 3 Eiern, geschmorte Pfefferlinge oder Steinpilze, 1–2 ganze Eier, 6 Eßlöffel saure Sahne.

Nachdem die Bratenreste zu Würfeln geschnitten sind, bereitet man von Butter, Mehl, Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{4}$ l Wasser, dem $\frac{1}{8}$ l Bratensaucenrest, Sardellenbutter, Parmesankäse und Zitronensaft eine Sauce und läßt das Fleisch darin im Wasserbade gut durchziehen. In 50 g Butter backe man nun von den 70 g Mehl, Salz, den Eidottern, Milch oder Sahne und dem Eiweißschnee 3 Eierkuchen. Von den Eierkuchen lege man den einen auf den Boden der gebutterten Form; darauf füllt man die Hälfte des Fleischhaschee, nach Belieben zerkleinerte geschmorte Pfefferlinge oder Steinpilze, dann den zweiten Eierkuchen, die zweite Hälfte Haschee, Pilze und als Decke den dritten Eierkuchen,

worüber man 1—2 in saurer Sahne verquirlte Eier nebst einer Prise Salz gibt und alles bei Mittelhitze 1 Stunde lang im Ofen backt.

28. fischauflauf.

für 8 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg gedämpfte Fischreste ohne Haut und Gräten, 135 g Butter, 125 g Champignons, 5 Eidotter, 175 g geriebene gekochte Kartoffeln, 200 g gekochte abgezogene Salatkartoffeln (scheibig geschnitten), 2—3 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 g geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{4}$ l dicke saure Sahne, den Schnee von 5 Weißeiern, 100 g Butter, 35 g Butterflöckchen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 6 Eßlöffel Weißwein.

In eine gebutterte Auflaufform, die mit geriebener Semmel ausgestreut ist, kommen schichtweise die Kartoffelscheiben, die Fischstücke mit ihrem kleinen Saucenrest, die Pilze und dann wieder Kartoffelscheiben. Die 100 g Butter werden zu Sahne gerührt, mit den Eigelben, Salz, Pfeffer, Käse und den geriebenen Kartoffeln. Nachdem alles innig gemischt ist, ebenso zuletzt die Sahne und der Eiweißschnee dazu gegeben. Das Ganze kommt als Decke über den Auflauf und wird noch mit einem Eßlöffel geriebenem Käse und den Butterflöckchen bestreut. Fehlt die Fischsauce, so nehme man statt dessen 20 g in Weißwein gelösten Fleisch-Extract.

29. Muschelragout.

für 6 Muscheln.

Zutaten: Eine Kalbshaxe, 1 Hirn, 4 gedünstete Champignons oder Steinpilze, $\frac{1}{4}$ l Frikasseesauce, Kapern, Sardellenbutter, geriebener Käse, Krebsbutter.

Das Fleisch von einer gedämpften Kalbshaxe wird in Würfel geschnitten, desgleichen das gesäuberte gedämpfte Hirn. Dann kommen die Champignons oder

Steinpilze und die Frikasseesauce hinzu, die mit 20 g Liebig's Fleisch-Extract oder Kalbsbratenjus gekräftigt worden ist, ferner die Kapern und Sardellenbutter. Nachdem alles gut vermischt und durchzogen ist, werden die Muscheln ausgefüllt und mit dem Käse und der Krebsbutter überstreut, worauf sie im Ofen 10 Minuten zu backen sind.

30. Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 großer Kopf Blumenkohl, 200 g blanchierter Reis, 20 g Butter, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2–3 ganze Eier, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{2}$ l kalte Milch, 20 g geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse, 40 g Butterflocken, $\frac{1}{4}$ kg gekochter Schinken.

Nachdem man den Blumenkohlkopf in kleine Röschen zerlegt hat, kocht man dieselben während 20 Minuten in Salzwasser gar. Der gut geschälte Strunk muß längere Zeit kochen bis er ganz weich ist. 200 g blanchierter Reis wird mit 20 g Butter geschwitz, worauf man 1 l Blumenkohlkochwasser und den Fleisch-Extract beigibt, mit Salz kräftig abschmeckt und 20 Minuten kochen läßt. In eine gebutterte Auflaufform kommt die Hälfte von dem noch körnigen Reis, darauf die durchgestrichene Strünkchenmasse, die mit genügendem Kochwasser noch verdünnt worden ist, dann wieder eine Schicht Reis und als Decke dichtnebeneinander Blumenkohl. Die Eier werden mit der Messerspitze Salz und $\frac{1}{2}$ l Milch stark gequirlt und darübergeschüttet. Danach wird alles mit dem geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und den Butterflocken bestreut, worauf es eine Stunde im Ofen backen muß. Hierzu gibt man $\frac{1}{4}$ kg gekochten Schinken, oder streut ihn, in Filets geschnitten, über die Strünkchenmasse.

31. Dikanter fleischaufauf.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 Kalbszunge, 1 Kalbsmidder, 65 g gewässerte und entgrätete gehackte Sardellen, $\frac{1}{4}$ l dicke saure Sahne, 1 kleine Büchse Champignons, 20 g Butter, 3 Eidotter, 50 g geriebenen Parmesankäse, 45 g Butter, 40 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft, 50 g Mehl, 2 Eidotter, Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{16}$ l Sahne, 20 g Butterflocken.

Die Zunge wird eine Stunde vorgekocht, das Midder dagegen nur blanchiert. Von 45 g Butter, Mehl und Zwiebel macht man eine helle Mehlschwitze, die mit $\frac{1}{2}$ l Zungenbrühe und 20 g Liebig's Fleisch-Extract ausgerührt wird. Hierzu kommt nun der Käse, Pfeffer, Salz und der Champignonfond, die Sardellen später. Das Kalbsmidder wird in Scheiben geschnitten, in Butter angebraten, mit Zitronensaft beträufelt und ist dann noch leise mit 4—6 Eßlöffeln Brühe 10 Minuten lang zu dämpfen. Nun wird die Zunge, nachdem man die Haut abgezogen und sie in Scheiben geschnitten hat, nebst den Champignons ebenfalls zugesetzt. Von 50 g Mehl, 2 Eidottern, der Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Milch backt man 2 dicke Pfannkuchen, legt einen davon in eine gut gebutterte Auflaufform und gibt das mit Sauce gemischte gut durchzogene pikant abgeschmeckte Ragout darauf, bestreut mit Käse und überfüllt mit $\frac{1}{16}$ l Sahne. Nun kommt der zweite Pfannkuchen, wieder Käse, Sahne und die Butterflocken darauf. Dann wird der Auflauf 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde bei Mittelhitze im Ofen gebacken und als Mittelgericht serviert.

32. Krebepastetchen.

für 6 Personen.

Zutaten: 2 Dutzend Krebse, etwas Muskatnuß, geriebene Semmel, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 2—3 Eßlöffel Mehl, etwas Sahne, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eier.

Die Krebse werden in Salzwasser gekocht, nach dem Abkühlen die im Kopfe befindliche Galle entfernt. Von der Hälfte des ausgebrochenen Krebsfleisches macht man unter Zufügung von geriebener Semmel und Muskatnuß kleine Klößchen. Nun fertigt man einen Blätterteig aus den 50 g Weizenmehl, dem Eßlöffel Butter, den 2 Eiern unter Zusatz von ein wenig Wasser. Der Teig wird viermal gezogen, dann bäckt man daraus kleine Böden mit Rand, sowie die dazu gehörigen Deckel. Die übrige Farce mit den kleinen Klößchen füllt man in die Pastetchen und gibt den Deckel darauf. Während man im Ofen bäckt, rührt man 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter ab, füllt es mit Sahne auf und läßt es mit Salz, Muskatnuß und den 20 g Fleisch-Extract verkochen, liiert es mit 3 Eiern und serviert diese Sauce zu den Pastetchen.

Aus den rückständigen Krebschalen kann man auch noch mittels doppelt soviel guter Butter eine schöne Krebsbutter schwitzen, die man nach Scheidung von den Schalen zum Schluß beim Anrichten über die Pastetchen träufeln oder auch zur Sauce geben kann.

33. Cierragout für Blätterteigpasteten oder Muscheln.

für 5 bzw. 3 Personen.

Zutaten: 8 hartgekochte, grobgehackte Eier, 1 Kalbsbröschen, 4 Champignons, 2—3 Teelöffel gehackte Petersilie. Zur dicken Sauce nimmt man 50 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 15 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l heißes Wasser, Salz und Pfeffer.

Die gehackten Eier, Kalbsbröschen, Champignons und Petersilie werden gut vermischt in die Muscheln gefüllt, wonach die aus den übrigen Zutaten hergestellte Sauce darüber gegeben wird. Überbacken.



34. fleischklöße mit Schwarzwurzeln.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 kg geputzte Schwarzwurzeln, 60 g Butter, 40 g Mehl, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 10 g Salz. — $\frac{3}{4}$ kg gehacktes Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ kg gehacktes Schweinefleisch, 1 gewichtetes ausgedrücktes Milchbrot, 1 gehackte in 1 Eßlöffel Butter gedünstete Zwiebel, 8 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 ganzes Ei.

Die in 5 cm lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln legt man in schwaches Mehlwasser mit etwas Essig, damit sie weiß bleiben. 60 g Butter schwitzt man mit 40 g Mehl gelb, rührt mit $1\frac{1}{2}$ l Liebig's Extractwasser aus, gibt Salz dazu und kocht die Wurzeln darin weich, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde. Die aus den oben angegebenen Zutaten bereiteten, klein apfelgroßen Klöße kochen die letzten 15—20 Minuten mit den Schwarzwurzeln unter Schütteln des Topfes gar. 1 Eigelb, geschlagen mit 1 Eßlöffel süßem Rahm zum Legieren.

35. Oberkohlrabi mit Kochwurst.

für 8 Personen.

Zutaten: 1 kg Kohlrabi, 30 g Butter, 40 g Mehl, 1 kg in vier Enden geteilte gebrühte Bratwurst, etwas gehackte Petersilie, 10 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die geputzten Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser weich gekocht, während man die zurückbehaltenen Herzblättchen nur brüht und hackt, einen Teil zur Sauce mit verwendet und den anderen Teil beim Anrichten für einen Kranzumlag bewahrt. Das Mehl wird mit der Butter unter Zugabe von etwas Bouillonnfett gelb geschwitzt und mit $\frac{3}{4}$ l Kohlrabikochwasser und dem Fleisch-Extract ausgerührt, worauf das Gemüse mit der gebrühten Bratwurst noch 25–30 Minuten darin kochen muß. Das Gericht wird dann noch mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und Salz abgeschmeckt.

36. Westfälisches Gericht für 8 Personen.

für 8 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ kg geräucherter magerer Bauchspeck, $1\frac{1}{2}$ kg Gemüse, bestehend aus: Nachlese von grünen Bohnen, ausgepellten weißen Bohnen, halb soviel gelben Wurzeln in Würfel geschnitten, einigen in Viertel geschnittenen geschälten Birnen, in Stücke geschnittenen sauren Äpfeln, desgleichen Kartoffelstückchen, 2 Eßlöffel Mehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Der Speck wird eine Stunde vorgekocht, dann gebe man die Bohnen, gelben Wurzeln und Birnen dazu und eine Stunde später die Äpfel- und Kartoffelstückchen. Danach rührt man den Fleisch-Extract unter Zugabe von ein wenig Wasser mit dem Mehl klar, fügt schließlich noch einige Tropfen Essig hinzu und mischt dies dazu, wonach es nochmals tüchtig aufkochen muß. Das Gericht muß recht sämig, saftig und etwas säuerlich sein. Die Garzeit beträgt im allgemeinen 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden.



37. Pikante Heringsbrötchen.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 Stange Semmel in Scheiben, 60 g Butter, 3 Stück 12 Stunden lang gewässerte Heringe, 1 kleine Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ kleine Messerspitze Paprika, 1 gestrichenen Teelöffel engl. Senfmehl oder gestoßenen Sensamen, 1 Eßlöffel Erdnußöl, 1 kleiner Eßlöffel Essig, 5 g Liebig's Fleisch-Extract, 6 gestoßene Nelken.

Die entwässerten, entgräteten Heringe, die man in fingerlange Streifen geschnitten hat, drücke man fest in eine Steindose und setze das übrige schichtweise hinzu. Nach drei Tagen ist es verwendbar als Belag für die fett mit Butter bestrichenen Semmelscheiben.

38. Tomatenbrötchen, sehr erfrischend.

Grahambrot, in Scheiben geschnitten, wird dick mit Butter bestrichen und mit dünnen Scheiben runder, fester Tomaten belegt. Danach mit Salz und Pfeffer bestreut. Noch pikanter, wenn man die Butter unter Hinzugabe von 10 g Liebig's Fleisch-Extract zu Sahne rührt.

39. Kräftige Cassenbouillon.

1 l kochendes Wasser, 5 OXO Würfel und eventuell
1 Prise Salz dazu.

Dazu:

Käseschnitten.

100 g Butter, 75 g Chesterkäse, 50 g Parmesankäse, 2 Eidotter,
1 Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, sehr
wenig Paprika.

Diese gut verrührte Masse streicht man auf einseitig
leicht geröstete Semmelscheiben in der Mitte fingerdick,
seitwärts schräg ablaufend und bäckt sie hellbraun.



INHALTS-VERZEICHNIS.

A. Kochrezepte.

Suppen.		Seite	Fischgerichte.		Seite
Hammelbouillon mit Einlauf	51	Karpfen, blau	64		
Gebundene Nudelsuppe	52	Schleie in Dill	65		
Selleriesuppe mit Reis	52	Zanderfrikassee	65		
Haferlockensuppe	52	Fischklößchen	66		
Frühlingsuppe mit Petersilienklößchen	53				
Lebersuppe	53				
Saucen.			Mittelgerichte.		
Senfsauce zu Rindfleisch	54	Eierkuchen-Pastete	67		
Zwiebelsauce zu Rindfleisch	54	Fischauflauf	68		
Kalte Frühlingskräutersauce zu warmem Rindfleisch	55	Muschelragout	68		
Remoulade zu kaltem Braten usw.	55	Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken	69		
Apfelcrem, besonders zu blau gekochtem Fisch	55	Pikanter Fischauflauf	70		
		Krebspastetchen	70		
Gemüse.			Eierragout für Blätterteig-pasteten oder Muscheln	71	
Strünkchen	56	Volkstümliche Gerichte.			
Spinat mit gebackenen Eiern	56	Fleischklöße mit Schwarzwurzeln	72		
Erbsen und Möhren	57	Oberkohlrabi mit Kochwurst	73		
Herbstsalat	58	Westfälisches Gericht für 8 Personen	73		
Rotkohl	59	Frühstücksbissen.			
Fleischspeisen.			Pikante Heringsbrötchen	74	
Topfsülze	60	Tomatenbrötchen	74		
Lammkoteletten m. Tomaten	61	Kräftige Tassenbouillon	75		
Taubenfrikassee	61	Käseschnitten	75		
Bürgerlicher Schmorbraten	62				
Bratwurst in Bier	63				
Gespickte Kabsleber	63				

B. Verschiedenes.

Jahreskalender	2—3	OXO Bouillon	37
Notizkalender	4—35	Die lateinische Ehe	38—45
Kathol. u. jüd. Festtage u. die vier Jahreszeiten	36	Wochenküchenzettel	46—49
		Vorsicht	50



Das
Fleisch-Septon
der Compagnie Liebig

empfehlenswert als
Diätetisches Nähr- u. Kräftigungsmittel
ersten Ranges
für Schwache, Blutarme u. Kranke.

Bei geschwächter Verdauung bietet es eine Nahrung, die direkt ins Blut übergeht, ohne erst im Magen durch die Verdauungsarbeit langwierig vorbereitet werden zu müssen; daher unentbehrlich für alle, deren Magen geschont werden muß. — Es sollte bei Herstellung von Krankenkost stets angewendet werden.



Liebig-
Gesellschaft