

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig Company's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Davidis, Henriette

[S.l.], [ca. 1875]

Die Kost für Kranke und Genesende

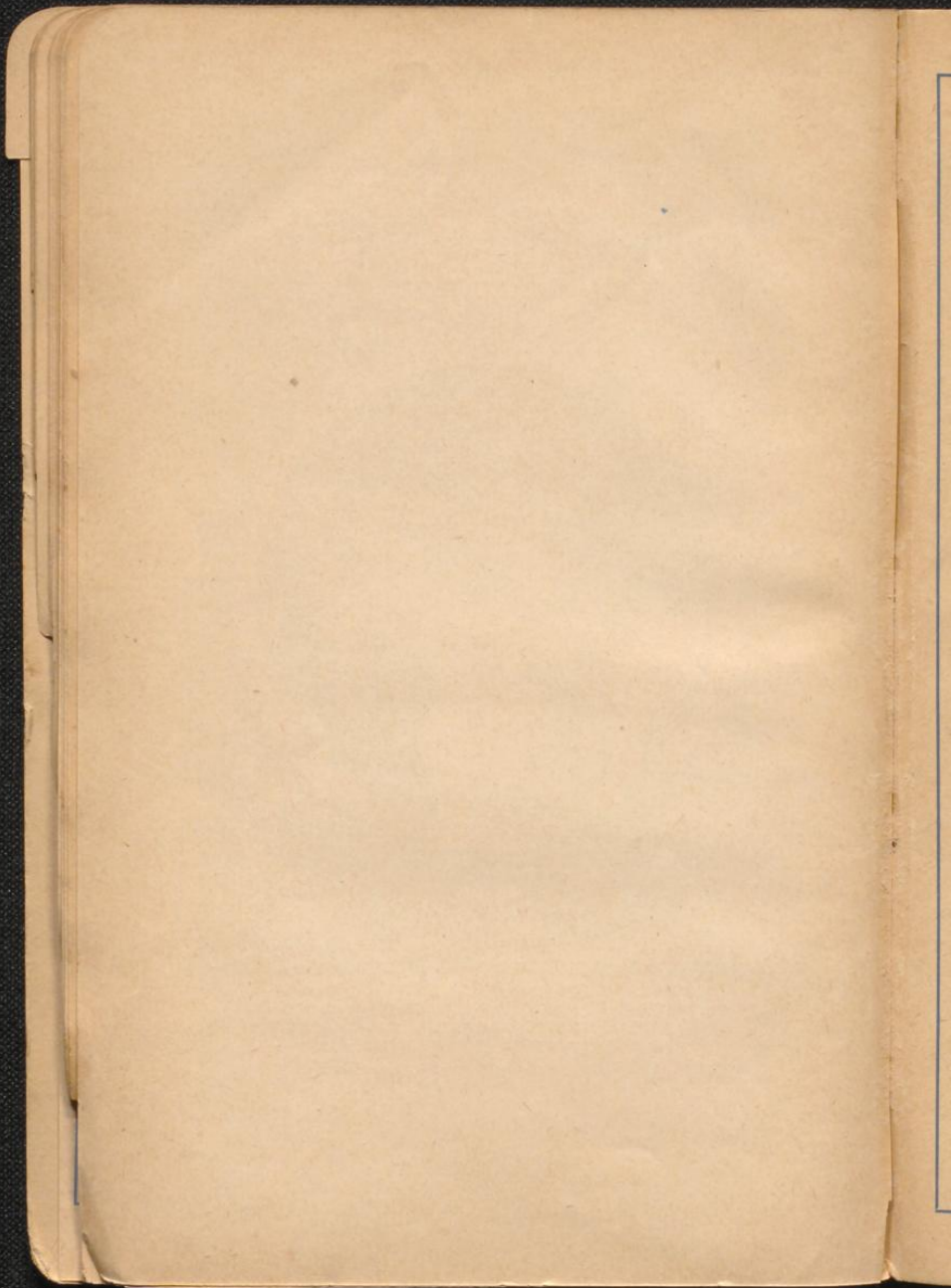
[urn:nbn:de:bsz:31-352204](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352204)

Die
Kost für Kranke und Genesende



Das FLEISCH-PEPTON der COMPAGNIE LIEBIG ist wegen seiner ausserordentlich leichten Verdaulichkeit und seines hohen Nährwertes ein vorzügliches Nahrungs- und Kräftigungsmittel für Schwache, Blutarme und Kranke, namentlich auch für Magenleidende.

Krankenkost



Krankenkost.

Vorbemerkung.

Besser, oder richtiger ausgedrückt, bekömmlicher als Liebig's Fleisch-Extract ist für Kranke Liebig Company's Fleisch-Pepton, dessen Verwendung zu Krankenspeisen allen Hausfrauen nicht dringend genug ans Herz gelegt werden kann. Seine Benutzung ist gleich der von Liebig's Fleisch-Extract, einfach und dabei ausserordentlich vielseitig und wirksam, denn Liebig Company's Fleisch-Pepton wird auch bei schweren Erkrankungen gut vertragen, wo andere Speisen nicht gereicht werden dürfen. Es bietet aber auch das beste Kräftigungsmittel für alle Krankenspeisen, es hebt und regt den Appetit des Genesenden an.

131. Reisschleimsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man brüht 60 Gramm Reis ab, setzt ihn mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und $\frac{1}{3}$ Liter Milch zu Feuer, kocht

Alle Krankenkostrecepte sind für 1 Person berechnet.

ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man versetzt die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und das nötige Salz, wo es erlaubt ist als Gewürz auch wenig geriebene Muskatnuss, an die Suppe und kocht sie noch einige Minuten.

132. Hafermehlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In einer halben Tasse Wasser rührt man 30 Gramm Hafermehl glatt, quirlt es in $\frac{1}{3}$ Liter kochendes Wasser und kocht die Suppe langsam 20 Minuten. Man gibt dann erst das fehlende Salz, eine Prise Zucker, 10 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und 5 Gramm frische Sahnenbutter an die Suppe, lässt sie durchkochen und reicht geröstete Semmel dabei.

133. Kalbsmilchsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man gebraucht eine kleine Kalbsmilch, brüht und häutet sie, brät sie in 10 Gramm Butter einige Minuten an, salzt sie und gibt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser darauf. Man dünstet die Kalbsmilch 25 Minuten, nimmt sie aus der Brühe, die man durch ein feines Tuch seiht und in der man nun 15 Gramm Perlsago kocht. Ist dieser klar, thut man 2 Tassen Sahne, 10 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und die würfelig geschnittene Kalbsmilch hinein und zieht dann die sehr wohlschmeckende, leicht verträgliche Suppe mit einem Eigelb ab.

134. Kraftsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In $1\frac{1}{2}$ Tassen Wasser kocht man etwas Petersilienwurzel und ein Sträusschen Petersilie 10 Minuten,

seht die Flüssigkeit durch, gibt 3 Gramm Salz und 15 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit einem mit 1 Theelöffel Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab und gibt sie mit einer Scheibe trocken geröstetem Weissbrot dem Kranken.

135. Zungenbrötchen für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Ein schönes Stück Fray-Bentos-Zunge im Gewichte von 60 Gramm wiegt man so fein, dass man die Masse durch ein Drahtsieb streichen kann, worauf man sie mit 2 Eigelb, 8 Gramm Butter, 6 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, wenig Salz und 1 Löffel Sahne vermischt, im Wasserbade dick und heiss rührt und nun auf leicht geröstete Weissbrotsschnittchen streicht.

136. Geschabtes Fleischsteak.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Sehnen- und fettfreies Fleisch — sei es nun Rind-, Kalb-, Lamm- oder Wildfleisch — gibt eine treffliche Krankenspeise. Man wiegt 200 Gramm davon sehr fein, streicht es durch und mischt dies mit einem Eigelb, einem Löffel kaltem Wasser und Salz, worauf man es zu einem etwa 2 Zentimeter dicken Fleischkloss formt. Man brät ihn unter mehrmaligem Wenden in 20 Gramm steigender Butter 4 Minuten. Indess hat man 1 Eigelb, 1 Löffel Sahne, 1 Löffel Wasser, 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und einen Tropfen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade dick gerührt, worauf man das fertige Fleischsteak mit dieser

Sauce übergießt. Die gebräunte Bratbutter darf nicht mitgegeben werden, da sie dem Magen beschwerlich fällt.

137. Kalbshirn für Kranke.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Vor allen Dingen muss das Kalbshirn gut gewässert werden, dann setzt man es mit kaltem Wasser auf, lässt es darin heiss und steif werden, kühlt es in kaltem Wasser ab und häutet es dann sorgsam. Es wird mehrere Male leicht eingehackt, darauf mit Salz bestreut und in zerlassener Butter durchgeschmort, mit wenig Mehl bestreut, mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln Fleischbrühe aus Liebig's Fleisch-Extract begossen. In 30 Minuten wird das Hirn gar sein, worauf man noch 3 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton an die Sauce thut. — Noch verdaulicher wird das Hirn, wenn man es nach dem Häuten durchstreicht und in Breiform dünstet.

138. Geflügelbrust,

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

Man nimmt ein junges Hühnchen oder auch eine fleischige, vorgerichtete Taube dazu und schmort diese, nachdem man sie gesalzen, in 20 Gramm Butter an, gibt eine kleine Karotte dazu, löst 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, giesst dies darauf und kocht damit das Geflügel 30 Minuten. Dann quirlt man 2 Eigelb, 5 Gramm Butter, eine Prise Salz, 1 Theelöffel Zitronensaft, 3 Löffel Wasser und 5 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton zusammen, rührt dies im Wasserbade dick, löst vom gedünsteten Geflügel die beiden Brüstchen und überzieht sie darauf mit der fertigen dicken Sauce.

139. Krankengericht.

Zeit der Bereitung 30 Minuten.

Man zerschneidet 125 Gramm zartes gut abgehängtes Kalbfleisch in grosse Würfel, wäscht 4 Sardellen, entgrätet sie, wiegt sie fein und mischt sie mit dem Fleisch. In einer kleinen Kasserolle schmort man beides in 10 Gramm Butter fünf Minuten, gibt eine Prise Pfeffer (wenn erlaubt), 2 Löffel Weisswein, 1 Theelöffel Zitronensaft, 1 Theelöffel geriebene Semmel und 1 Theelöffel Liebig Company's Fleisch-Pepton dazu und kocht alles noch zwei Minuten. Das Gericht regt meist den Appetit wohlthätig an.

140. Nahrhafter Kartoffelbrei.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man schält 10 gute mehreiche Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser gar, giesst sie trocken ab und streicht sie durch ein Sieb, worauf man sie mit knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt schlägt. Man mischt nun 2 Löffel süsse Sahne, 5 Gramm Butter und 3 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton darunter, schlägt alles heiss und zieht zuletzt noch ein zu Schaum geschlagenes Eiweiss unter den Kartoffelbrei.

141. Spinat für Kranke.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Der verlesene zarte Spinat, von dem man 1 Liter braucht, wird in kochendem Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt und ausgedrückt. Man streicht ihn durch ein Sieb und schlägt ihn nun mit 2 Löffeln Sahne oder nur Milch, 1 Theelöffel Liebig Company's Fleisch-Pepton, $\frac{1}{2}$ Theelöffel weisser Semmel und 1 Eigelb heiss.

Alle Krankenkostrecepte sind für 1 Person berechnet.

142. Möhrenbrei für Kranke.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

20 Stück junge Karotten putzt man gut und kocht sie nun in $\frac{1}{4}$ Liter leichter Fleischbrühe von Liebig's Fleisch-Extract und 1 Theelöffel geriebenem Mundbrot weich, worauf man sie durchstreicht und in 5 Gramm Butter mit einer Prise Zucker und 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig heiss rührt.

143. Nudelgemüse für Kranke.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

Man bricht 70 Gramm feine Nudeln in gleichmässige Stückchen, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet, mit kaltem Wasser überspült und abtropfen lässt. $\frac{1}{8}$ Liter Sahne vermischt man mit einer Messerspitze Salz und Butter, thut die Nudeln hinein, dünstet sie 5 Minuten darin durch und thut nun $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig und 1 verquirltes Eigelb daran. Das fertige Gemüse darf nicht stehen.

Leguminosen-Recepte.

144. Leguminosensuppe für Kranke.

Man rührt 25 Gramm Leguminose mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser glatt, thut eine Prise Salz hinzu und kocht die Suppe unter gelegentlichem Umrühren bei gelindem Feuer 20 Minuten. Dann gibt man 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, kocht es damit durch und serviert die Suppe darauf sofort.

145. Leguminosensuppe für Genesende.

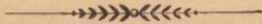
Man nimmt ebensoviel Leguminose und Wasser wie nach der ersten Vorschrift und kocht die Suppe mit einer Prise Salz langsam 20 Minuten, um dann 8 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran zu geben. Vor dem Anrichten gibt man ihr durch verschiedene Zuthaten einen verschiedenartigen Geschmack, um sie dadurch dem Genesenden angenehmer schmeckend zu gestalten. Besonders empfehlenswert ist es, ein Eigelb mit Sahne oder Portwein zu zerquirlen und damit die Suppe abzuziehen. Ebenso gut ist die Einlage von kleinen Blumenkohlröschen oder weissen Spargelköpfen in die Suppe, die man alsdann mit einem Eigelb legiert, welches man mit etwas Gemüsebrühe verquirlt hat. Auch kann man die einfach bereitete Suppe mit etwas gewiegtem Kerbel und Petersilie würzen, beides muss vor dem Hacken blanchiert werden.

146. Trinkbare Leguminosensuppe.

15 Gramm Leguminose wird mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser angerührt, gesalzen und 20 Minuten gekocht, worauf man 5 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton daran thut, die Flüssigkeit noch durch ein Haarsieb gibt, damit sie ganz glatt ist, und nun nach Gefallen ein Gläschen Rotwein, etwas schweres Bier, das mit einem Eigelb verquirlt wurde, oder auch ein Glas Fruchtsaft und wenig Zucker, oder statt des Fruchtsaft's Citronensaft an den Trank thut.

147. Leguminosenbrei.

40 Gramm Leguminose rührt man mit $\frac{1}{3}$ Liter kaltem Wasser gleichmässig glatt, gibt 10 Gramm frische Sahnenbutter und das nötige Salz dazu und kocht davon unter Rühren auf gelindem Feuer einen Brei. Man setzt ihm 8 Gramm Liebig Company's Fleisch-Pepton sowie 3 Löffel voll gekochte und durchgestrichene Kalbsmilch oder feinstens gewiegten rohen Schinken zu und gibt den Brei sofort als ebenso wohlschmeckende wie bekömmliche Krankenspeise.



BLB Karlsruhe



57 10655 9 031