

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

März

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



Feines Sonntags-Menu.

- Bouillon
mit Fleischklößchen.
* Hecht mit Eier sauce.
Blumentohl.
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

und wenig Muskatnuß die richtige Würze. Die Sauce wird durchgestrichen, nochmals heiß gerührt und zuletzt mit 2 zerquirkten Eigelb abgezogen.

28. * Gebratene Lammkeule.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

2 Kgr. Lammkeule klopft man gut, häutet und spickt das Fleisch und legt den Braten in braune Butter. — Man brät ihn etwa 1/2 Stunde nur in dem Fett, gießt dann 1 Tasse kochendes Wasser unter den Braten, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Stück Brotrinde, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt an die Sauce und brät das Keulenstück noch 1 Stunde. — Die Sauce wird entfettet, durchgestrichen, mit etwas Kartoffelmehl und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract verköcht.

bleibe nicht am Boden heften,
frisch gewagt und frisch hinaus!
Kopf und Arm mit heitern Kräften!
Überall sind sie zu Haus;
Wo wir uns der Sonne freuen,
Sind wir jede Sorge los;
Daß wir uns in ihr zerstreuen,
Darum ist die Welt so groß. Goethe.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)