

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

April

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

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. * Gühner = Suppe.

Bereitungsdauer 3 Stunden.

Ein Suppenhuhn wird mit $2\frac{1}{2}$ Str. 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,

koht 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 koht 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 geteiltes 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 $\frac{1}{4}$ Ltr. Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und etwas Kartoffelmehl gut durchgekocht und dann nebenher gereicht.

38. *Wiener Schüssel.

Bereitungsdauer 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.



(Aufsöbung am Schluß des Büschelchens.)