

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mai

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



Mai.



Einfaches Sonntags-Menu.

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

Fest-Menu (Süddeutsch).

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



Gleich und gleich
gesellt sich gern.

Warmes Frühstück.

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

Kaltes Abendessen.

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

Liebig Company's Fleisch-Extract

Mai 1898.

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

hält sich unbegrenzte Zeit.

Recepte.

39. *Nierenbraten.

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

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

40. *Föhreer Stachelbeerspeise.

Bereitungsdauer 40 Minuten.

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

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

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

41. *Wiener Suppe.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

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

Indes verrührt man 75 Gr.

Mehl, 50 Gr. geriebenen

Parmesankäse,

3 Eier, 1 Löffel

Milch, Salz

und wenig Muskatnuß zu dickflüssiger Masse. Man formt eine steife Papierdüte mit dünner



Gelegenheit macht Diebe.

Öffnung, füllt den Teig hinein und spritzt ihn nun wie dicke Fadennudeln in die kochende Bouillon, in der man sie langsam 5 Minuten ziehen läßt.

42. *Spargel mit Béchamelle.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

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

Steht unübertroffen da.

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

43. * Saftbraten.

Vereitungsdauer 1¼ Stunden.

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

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

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



beerblatt, — Er wird auf tiefer Schüssel angerichtet und die durchgeschlagene Sauce darüber gefüllt.

Vereinte Kraft das Schönste schafft.

Braten eine

44. * Lammsbrust nach Villeroi.

Vereitungsdauer 2 Stunden.

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

Liebig Company's Fleisch-Extract

Mai 1898.

Notizen.

17. Dienstag

18. Mittwoch

19. D. Chr. Hf.

20. Freitag

21. Sonnabend

22. Sonntag

23. Montag

24. Dienstag

25. Mittwoch

26. Donnerstag

27. Freitag

28. Sonnabend

29. S. Pfingstf.

30. M. Pfingstn.

31. Dienstag

ist ein treuer Helfer im Haushalt.

Recepte.

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

45. *Barsche mit französischer Sauce.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

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

46. *Käsecroutons.

Vorbereitungsdauer 40 Minuten.

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

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

47. * Gefüllte Eier.

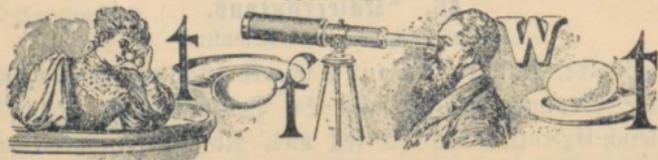
Bereitungsdauer 40 Minuten.

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

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

Julius Grojse.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)