

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Juni

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



Pfingst-Menu.

Franzöj. Krebsjuppe.
Gemischt. Vorgericht.

* Einfaches Leipziger
Allerlei.

Fray-Bentos-Zunge.

* Gebratene
Masthühner.

Hauptsalat.

Kirschkompot.

Wellingtonpudding.

Käjesaugen.

Nachtisch.

Einfaches Sonntags-Menu.

* Lithauer Suppe.

* Junge Erbsen
à l'anglaise.

* Gebrat. Kalbsleber.

* Roastbeef.

Spargelsalat.

Reispeije
mit Kirichen.



Wegwerfende Be-
handlung.

Fest-Menu

(Süddeutsch).

Klare Kraftbouillon
mit * Markwanneln.

Römischer Karfiol.
Butterjauce.

* Kalbsrouladen.
Gefüllte Rindsleude.

* Bohnensalat.
Sahnescbaum mit
Erdbeeren.

Kaltes Buffet.

Geflügelbrühe
in Tassen.

Warschauer
Brötchen.

Kalle

Schinkenpastete.

Chaufroid von
Hühnern.

Mal in Gelee.

* Remouladensauce.

Butter, Brot, Käse.

Fruchtspeije.

Gebäck.

Piebig Company's Fleisch-Extract

Juni 1898.

Notizen.

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

erseht frisches Fleisch bei Suppen.

Recepte.

48. * Einfaches Leipziger Allerlei.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man nimmt 20 junge Karotten, $\frac{1}{4}$ Rgr. Spargel, $\frac{1}{4}$ Ltr. Morcheln, 1 Kopf Blumenkohl und 10 Krebsse. Spargel, Blumenkohl und Morcheln kocht man nach dem Putzen in Salzwasser gar, die Karotten dünstet man in 25 Gr. Butter weich. — Die Krebsse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen und stößt diese. Man schwißt sie in 50 Gr. Butter durch, gießt $\frac{1}{3}$ Ltr. des verschiedenen Gemüjewassers daran und kocht alles 20 Minuten, um es durchzugeben, worauf man die obenschwimmende Krebsbutter abfüllt. — In ihr dünstet man nun 30 Gr. Mehl gar, verkocht es mit soviel Krebsflüssigkeit, daß eine sämige Sauce entsteht, gibt 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und etwas feinen Pfeffer daran und läßt alle Gemüse herein heiß werden. (Nicht rühren!) Zuletzt fügt man das Krebsfleisch zu den Gemüßen und richtet das Allerlei an.

49. * Gebratene Masthühner.

Bereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunden.

Zwei junge Masthühner richtet man vor, dreßiert sie, bebindet sie mit Speckscheiben und legt sie in steigende Butter, in der man sie unter fleißigem Begießen in einer Stunde gar und saftig brät. — Eine treffliche Sauce ist Hauptsache bei allem Geflügel: Man nimmt den Bratenfatz dazu, entfettet ihn, kocht ihn mit etwas siedendem Wasser los, gibt zum Sämigmachen einen Theelöffel Kartoffelmehl daran und

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

kocht zuletzt 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in ihr durch, das ihr den richtigen Wohlgeschmack gibt.

50. * Lithauer Suppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Man kocht 250 Gr. gewiegte Fleischabfälle mit allerhand Suppengrün in 2 Ptr. Wasser nebst dem nötigen Salz 45 Minuten, gibt die Brühe durch und verleiht ihr durch Zusatz von 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract Kraft und Wohlgeschmack. —

Kleine Karotten dämpft man in Butter mit wenig Zucker und einigen Löffeln Bouillon weich, auch



Sellerie wie Wehl, nun kann der Guß beginnen. Handvoll gewiegte gedämpfte Sauerampferblätter hinein und richtet sie über verlorenen Eiern an.

Kohlrabischeiben kocht man in Salzwasser gar. — Man thut diese Gemüse in die fertige Suppe, gibt zuletzt eine

51. * Junge Erbsen à l'anglaise.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

Man dünstet 1 1/2 Teller voll junge Erbsen mit 30 Gr. Butter, wenig Salz und Pfeffer, einem Petersiliensträußchen und einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract weich, nimmt sie dann aus der Sauce, legt sie in eine heiße Schüssel, belegt sie mit zu kleinen Kugeln geformter Butter und bestreut sie mit gewiegter Petersilie.

52. * Gebratene Kalbsleber.

Vereitigungsdauer 20 Minuten.

1 Kgr. Kalbsleber wird gehäutet, von Sehnen befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Man salzt sie, bestreut sie mit Pfeffer, wendet sie in Mehl, dann in Ei und Reibbrot und brät sie schnell in Butter auf beiden Seiten braun. — Wenn die Leber gar ist, wird sie sofort aus der Pfanne genommen. — Die Bratbutter verkocht man mit einer Tasse siedendem Wasser und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract.

53. * Roastbeef.

Vereitigungsdauer 1 Stunde.

Man klopft 2 Kgr. Roastbeef tüchtig, salzt es, legt es in gebräuntes Bratenfett, läßt es Farbe annehmen und gießt allmählich 2 Tassen kochendes Wasser unter das Roastbeef. Wenn der Braten gar ist, zum Wohlgeschmack unbedingt nötig ist, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zulezt darin durch.



Zureden hilft.

nimmt man ihn aus seiner Sauce, verdickt diese mit etwas Kartoffelmehl und kocht, was

54. * Markwanneln.

Vereitigungsdauer 2 Stunden.

Aus 100 Gr. Butter, ebensoviel Mehl, 1 Ei, etwas Salz und einigen Löffeln kaltem Wasser wird ein Butterteig be-

Liebig Company's Fleisch-Extract

Juni 1898.

Notizen.

16. Donnerstag

17. Freitag

18. Sonnabend

19. Sonntag

20. Montag

21. Dienstag

22. Mittwoch

23. Donnerstag

24. F. Joh. d. L.

25. Sonnabend

26. Sonntag

27. Montag

28. Dienstag

29. Mittwoch

30. Donnerstag

Spart Mühe, Zeit und Geld.

Recepte.

reitet, der dünn ausgewalzt wird und mit dem man kleine Becherformen ausfüttert. — In der Ruhezeit des Teiges bereitet man die Fülle der Wanneln: Man stößt 80 Gr. süße Mandeln, gibt 40 Gr. schaumig gerührte Butter, 2 Eigelb, eine halbe geweichte Semmel und 100 Gr. zerschnittenes Rindermark dazu. — Damit füllt man die Becherförmchen, bestreut die Oberfläche mit gehackter Petersilie und bäckt die Wanneln dunkelgelb. Sie werden in den Formen mit klarer Kraftbrühe, die man rasch und trefflich aus Liebig's Fleisch-Extract herstellte, serviert.

55. *Kalbsrouladen.

Vereitungsdauer 1 $\frac{1}{4}$ Stunden.

Aus einer Kalbskeule schneidet man 10 gleichgroße fingerdicke Scheiben, stutzt sie gleichmäßig zurecht und klopft sie leicht. Die Abfälle werden mit etwas Speck und einer kleinen Zwiebel gehackt, mit 1 Ei, geweichter Semmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einer Farce verrührt und damit die Kalbsfleischscheiben dünn bestrichen. Man rollt sie auf, umbindet sie mit feinen Fäden und brät sie in Butter auf allen Seiten braun. — Darauf bestäubt man sie mit feinem Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Str. kochendes Wasser, in dem man eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract löste, daran und dämpft sie weich. — Die Sauce wird zuletzt noch mit einigen Löffeln saurem Rahm verkocht und zu den von den Fäden befreiten Kalbsrouladen gereicht.

56. * Bohnensalat.

Bereitungsdauer 1 1/4 Stunden.

2 Ptr. Salatbohnen zieht man ab, bricht sie durch und kocht sie in Salzwasser weich. — Man läßt sie abkühlen, mischt dann 4 Löffel Del mit einer halben geriebenen Zwiebel, etwas Pfeffer, feinem Zucker, 3 Löffel Essig und 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und vermengt hiermit die Bohnen, die man mit gewiegter Petersilie bestreut.

57. * Remouladensauce.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 Gramm Del zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, 1 Theelöffel gewiegte Kapern, 1 gehackte Sardelle, 1/2 Löffel Mostrich und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

Am guten Alten
In Treuen halten,
Am kräftigen Neuen
Sich stärken und freuen.
Wird Niemand gereuen. Geibel.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)