

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

Juli

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



# Juli.



## Sonntags-Menu (Süddeutsch).

- \* Kalbsbriesuppe.
- Muscheln mit  
Krebsfülle.
- \* Grüne Bohnen.
- \* Panierte Schnitzeln.
- Bathühner.
- Hauptesalat.
- Kirschenstrudel.

## Kaltes Abendessen.

- Klare Kraftbrühe.
- \* Geröst. Eierbrötchen.
- \* Nerkwürstchen.
- Hummermayonnaise.
- Kalbsnuß  
mit Kräuterbutter.
- Koastbeef.
- Bohnensalat.
- Butter und Käse.
- Erdbeerschaum.



Gerätturnen in  
der Küche.

## Einfaches Fest-Menu.

- \* Grüne Suppe.
- \* Gefüllte Kohlrabi  
mit Kraftsauce.
- Köstkartoffeln.
- \* Gefüllte Kalbsbrust.
- Kirschkompot.
- Beerentörtchen.

## Einfaches warmes Frühstück.

- Klare Bouillon aus  
Liebig's Fleisch-Extract  
mit Tapioka.
- \* Fray-Bentos-Zunge  
mit Spitzkohl.
- Gebrat. junge Hühner.
- Kopfsalat.
- Hohlkruste mit  
Früchten.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

Juli 1898.

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

## verbessert geschmacklose Suppen.

### Recepte.

#### 58. \* Kalbsbriessuppe.

Vereitungsdauer 1 Stunde.

Zwei schöne gehäutete und gewässerte Kalbsbries läßt man in  $1\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser heiß werden, worauf man die Kalbsbries heraus nimmt. — An die Brühe gibt man zehn Spargel, etwas Salz und 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und kocht sie eine halbe Stunde, um sie dann durchzustreichen. — Die Kalbsbries hat man indes würfelig geschnitten und in Butter mit etwas überstäubtem Mehl und gewiegter Petersilie weich gedünstet. Man thut die Kalbsbries nebst kleinen vorher in Salzwasser gar gekochten Semmelknödelschen an die Suppe, die man dann noch mit einem Eigelb abzieht.

#### 59. \* Grüne Bohnen (Fiesolen).

Vereitungsdauer 1 Stunde.

$3\frac{1}{2}$  Ltr. geschnittene junge Fiesolen blanchiert man einige Minuten in kochendem Wasser, schreckt sie mit kaltem Wasser ab, thut sie dann in  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser, in dem man 6 Gr. Liebig's Fleisch-Extract gelöst hat, gibt 15 Gr. Butter, etwas Salz, Pfeffer und ein Stengelchen Bohnenkraut daran und kocht die Bohnen weich. — Man kocht zuletzt die Bohnenbrühe mit heller Mehlschwitze sämig, nimmt das Bohnenkraut heraus, gibt eine Prise feinen Zucker sowie einen Löffel gewiegte Petersilie daran und kocht die Fiesolen damit durch.

---

Sämmtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

---

## Liebig Company's Fleisch-Extract

### 60. \*Panierte Schnitzeln.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

Aus einer abgelegenen Kalbssteule schneidet man  $\frac{3}{4}$  Kgr. Schnitzeln, stuft sie zurecht, klopft, salzt und pfeffert sie leicht und wendet sie in Ei und Reibbrot. Man brät sie rasch in Butter braun und saftig, gibt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an die Bratbutter sowie etwas kochendes Wasser und gibt nach gutem Verkochen die Sauce über die zierlich angerichteten Schnitzeln.

### 61. \*Geröstete Eierbrötchen.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Aus Weißbrot schneidet man Scheiben, die man oval aussticht und in Butter röstet. Dann bestreicht man sie mit Sardellenbutter, bestreut sie mit gehackten Eiern, träufelt Fraß-Bentos-Zunge, gehackten Pfeffergurken und Kapern.



Eine Fenstermahlzeit.

### 62. \*Rehwürstchen.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man zieht von den Keulen gedämpfter Hühner die Haut, oder, wenn man sie nicht hat, so nimmt man 10 viereckige Stücke eines sauber gereinigten Kalbsnetzes. — Von 250 Gr.

ist aus reinem Fleische bester Sorte bereitet.

gewiegter Fray-Bentos-Zunge, ebensoviele rohem Schinken und 70 Gr. geschabtem Speck bereitet man mit einigen Eiern, geweichter Semmel, etwas Bouillon vom Gelee der Fray-Bentos-Zunge, Gewürz und einigen gehackten Champignons eine Farce, die man in die Haut oder die Kalbsnekstücke füllt. Man näht sie zusammen und dämpft die Keywürstchen auf Speck und Wurzelscheiben in Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. — Man preßt sie bis zum Erkalten, bestreicht sie mit Jus aus Liebig's Fleisch-Extract und garniert sie mit dem Rest des Gelees der Ochsenzunge.

### 63. \* Grüne Suppe.

Bereitungs-dauer 1 Stunde.

Man kocht 3 tiefe Teller voll grüne Erbsen in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab, rührt die Erbsen durch ein Sieb und

löst nun  
in dem  
Erbsen-  
wasser  
12 Gr.  
Liebig's  
Fleisch-  
Extract



Manöver - Unfall.

auf. — Der Erbsenbrei wird mit der Brühe verrührt und, wenn die Suppe zu dick sein sollte, noch

etwas kochendes Wasser angegossen. — Indes hat man 4 Eiweiß mit 1 Löffel dicker Sahne und etwas Salz zerquirlt und diese Masse in eine mit Butter bestrichene flache Form gefüllt. Man stellt sie 20 Minuten in heißes Wasser,

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von David's Kochbuch verfaßt.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

Juli 1898.

	Notizen.
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	
31. Sonntag	

## ist das beste Hilfsmittel in der Küche.

### Recepte.

stürzt die Eiweißmasse und sticht sie zu runden Scheibchen aus. — Die fertige Suppe wird mit etwas Cayenne und Zucker gewürzt, mit einem nußgroßen Stück frischer Butter zer schlagen und über den Eier scheiben angerichtet.

#### 64. \* Junge gefüllte Kohlrabi mit Kraftsauce.

Bereitungs dauer 2 Stunden.

10 Stück junge Kohlrabi schält man gleichmäßig rund und kocht sie in schwachem Salzwasser halb gar. — Eine Scheibe schneidet man oben davon ab, höhlt sie becherförmig aus und füllt sie mit einer Kalbfleischfarce, worauf man die Deckel wieder aufbindet. — Man setzt die Kohlrabi neben einander auf einige Speckscheiben, gießt soviel kochendes Wasser darunter, daß dieses sie umspült (sie dürfen nicht schwimmen), gibt  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract, etwas frische Butter, Salz und Pfeffer daran und dünstet sie langsam weich. — Ihre Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl verdickt und über die fertigen Kohlrabi gegossen.

#### 65. \* Gefüllte Kalbsbrust.

Bereitungs dauer  $2\frac{1}{2}$  Stunden.

Man löst aus 2 Pgr. Kalbsbrust den Knochen, klopft die Brust, füllt sie mit einer Semmel- oder Kalbfleischfarce, näht sie zu, reibt sie überall mit Salz ein und brät sie in reichlicher Butter im Ofen etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Wie bei allen Braten, so ist auch bei der gefüllten Kalbsbrust ein Hauptgewicht auf eine schmackhafte kräftige Sauce zu legen: Man verkocht den Bratenatz daher mit wenig siedendem Wasser und etwas Sahne, fügt etwas Reismehl zum Binden an und vergißt

nicht, der Sauce durch Verkochen mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract den vortrefflichen Geschmack zu geben, den andere Saucen ohne diese schnell und leicht zu beschaffende Zuthat nie besitzen.

### 66. \*Fray-Ventos-Zunge mit Spizkohl.

Bereitungsdauer 30 Minuten.

Die Büchse Fray-Ventos-Zunge wird, nachdem sie geöffnet wurde, 25 Minuten in kochendes Wasser gestellt. Vorher bereitete man den Spizkohl: Man nimmt 2 Kopf, zerteilt ihn und dämpft ihn in 50 Gr. Butter 15 Minuten. Dann gibt man 15 Gr. Mehl, das in Butter braun geröstet wurde, nebst 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz, Zucker und einer Prise Pfeffer an das Kohlgemüse und kocht es damit weich. — Die Zunge wird aus der Büchse genommen und in Scheiben geschnitten, mit etwas ihrer Brühe begossen und tranzförmig um den in der Mitte einer Schüssel angerichteten Spizkohl garniert. Röstkartoffeln gibt man daneben.

---

Gar freundliche Gesellschaft leistet uns ein fernere  
Freund, wenn wir ihn glücklich wissen. Goethe.

Etwas muß das Herz haben, und je weniger es hat,  
desto fester hängt es d'ran. Fontane.

---

### Rebus.



(Auslösung am Schluß des Büchelchens.)