

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

August

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



# August.



## Gesellschafts- Menu.

\* Suppe  
nach Soubise.

Lachs  
auf Schweizer Art.  
Glacierte Kalbsnuß  
mit kleinem Ragout.

\* Gebratene  
Rebhühner.  
Salat.

\* Artischocken  
mit Rindermark.  
Aprikosenspeise.  
Käsestangen.

## Einfaches Fest-Menu.

\* Pilzsuppe.  
Rindfleisch mit  
\* Sardellenjauc.

\* Junge gebratene  
Enten.

Gemüsej Salat.  
Rote Grütze.  
Sahneschaum.



Geteilter Schmerz ist  
halber Schmerz.

## Sonntags-Menu (Süddeutsch).

\* Paradies-suppe.  
Ueberdünstet. Fleisch  
mit  
Kartoffelkrapsen.  
\* München. Braten.  
Geröst. Kartoffeln.  
Gemischt. Kompot.  
Obstkuchen.

## Einfaches Abendessen.

Klare Kraftbrühe.  
\* Rühreier  
in Muscheln.  
Kalter Kalbsbraten.  
Bohnenj Salat.  
\* Thüringer  
Zungengericht.  
Käse, Brot, Butter.  
Kalte Creme  
in Gläsern.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

August 1898.

## Notizen.

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

## verleiht Saucen trefflichen Wohlgeschmack.

### Recepte.

#### 67. \* Suppe nach Soubise.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Aus  $\frac{1}{2}$  Kgr. Kalbsknochen und 250 Gr. Kalbfleisch-abfällen kocht man mit 2 Ltr. Wasser, einer Petersilienwurzel und dem nötigen Salz eine leichte Fleischbrühe, die man durchsiebt und mit einem hellen Buttermehl dicklich einkocht, worauf man 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in ihr auflöst. — Zu gleicher Zeit kocht man einen Kopf Blumenkohl in Salzwasser mit einem Stück frischer Butter weich, streicht ihn durch und kocht dies Püree mit der fertigen Suppe kurz durch.

#### 68. \* Gebratene Rebhühner.

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

Nur junge Rebhühner eignen sich zum Braten. Man richtet 4—5 Rebhühner vor, salzt sie, unwickelt sie mit ausgezackten Speckscheiben und legt sie in die Bratenpfanne. Man übergießt sie mit reichlich brauner Butter und brät sie unter allmählichem Zugießen von etwas saurer Sahne gar und saftig. — Die Bratenjauce entfettet man, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig und kocht eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, das ihr trefflichen Wohlgeschmack gibt, damit durch.

#### 69. \* Artischockenböden.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Von 8 Artischocken entfernt man alle Blätter und wirft die Böden in mit Zitronensaft versetztes Wasser. — 80 Gr.

---

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

---

## Liebig Company's Fleisch-Extract

Butter,  $\frac{1}{4}$  Ltr. kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract und  $\frac{1}{4}$  Ltr. Wein werden zum Kochen gebracht, die Artischockenböden nebst Salz hinein gethan und weich gekocht. — Man belegt sie mit Scheiben von weichgekochtem Rindermark.

### 70. \*Pilzsuppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Man puzt 1 Kgr. frische Steinpilze, wäscht sie, wiegt sie mit einer Zwiebel und etwas Petersilie fein und schwingt sie in 40 Gr. Butter durch. Man gibt 25 Gr. Mehl, eine geschnittene

Möhre, wenig Sellerie und 2 Ltr. Wasser dazu, fügt Salz und Pfeffer daran und kocht eine sämige Suppe. — Nach gelb und einem Löffel Sahne ab und richtet sie über gerösteten Brotwürfeln an.



Unverdirte Vermürse.

dreiviertelstündigem Kochen gibt man 10 Gr.

Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe, kocht sie damit durch, zieht sie mit einem Ei-

### 71. \*Sardellenjauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Drei Sardellen, die man vorher einige Stunden in Milch gelegt hatte, reinigt man von Schuppen und Gräten, wiegt sie und schwingt sie nebst einer kleinen gewiegten Zwiebel in Butter durch, gibt 20 Gr. Mehl darüber und rührt dies gar. Die Sauce wird mit zwei

## dient dem Touristen.

Tassen kochendem Wasser, in dem man 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract aufgelöst hat, dicklich gekocht. Man schlägt sie durch und läßt sie eben wieder aufkochen.

### 72. \* Gebratene junge Enten.

Vereitigungsdauer knapp 2 Stunden.

Eine größere junge Ente wird vorgerichtet, gesalzen, mit in Achtel geschnittenen säuerlichen Äpfeln gefüllt und mit gebräunter Butter übergossen. Man brät sie im Ofen unter fleißigem Begießen

1¼ Stunden, wobei man allmählich ¼ Ltr.

kochendes Wasser nachgießt. Beim

Maismehl an die Sauce und verleiht ihr dadurch einen ungemein kräftigen und trefflichen Geschmack.



Eintracht macht stark.

Anrichten entfettet man die Sauce,

kocht sie mit

½ Glas Rotwein

los, gibt 5 Gr.

Liebig's Fleisch-

Extract und etwas

### 73. \* Paradiessuppe.

Vereitigungsdauer 45 Minuten.

Zwei große Zwiebeln und 10 Paradiesäpfel zerschneidet man, thut sie in 80 Gr. Butter, streut 35 Gr. Mehl darüber, gibt Salz und etwas weißen Pfeffer daran und dünstet die Paradiesäpfel 10 Minuten. Man füllt 2 Ltr. kochendes Wasser darauf, thut 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract dazu und kocht die Suppe noch 20 Minuten, worauf man sie durchstreicht und über verlorenen Eiern anrichtet.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

August 1898.

## Notizen.

17. Mittwoch

18. Donnerstag

19. Freitag

20. Sonnabend

21. Sonntag

22. Montag

23. Dienstag

24. Mittwoch

25. Donnerstag

26. Freitag

27. Sonnabend

28. Sonntag

29. Montag

30. Dienstag

31. Mittwoch

## Schafft sofort kräftige Bouillon.

### Recepte.

#### 74. \*Münchener Braten.

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

Man nimmt 2 Rgr. abgelegenen Hammelschlegel, häutet ihn gut, klopft und salzt ihn und legt ihn auf Speckscheiben, begießt ihn mit etwas gebräunter Butter und läßt ihn Farbe annehmen. — Dann gibt man Gewürz, Zwiebel- und Wurzelscheiben daran, gießt 1 Tasse kochendes Wasser, in dem man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract auflöste, dazu und dünstet das Fleisch beinahe gar. — Darauf wird seine Sauce durchgegeben, etwa 15 Gr. mit 5 Gr. Mehl verarbeitete frische Butter, 2 Löffel Rahm und zwei in Scheiben geschnittene rohe Gurken dazu gethan, der Braten hinein gelegt und vollends fertig gedünstet.

#### 75. \*Rührei in Muscheln.

Vereitigungsdauer 25 Minuten.

20 kleine Champignons puzt man, schneidet sie in Streifen und dünstet sie in Butter mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract weich. — Dann zerquirkt man 10 Eier mit 10 Löffeln Milch, etwas Salz und Cayenne, rührt davon in Butter ein weiches Rührei, unter das man zuletzt rasch die Champignons mischt. — Man füllt das Rührei in heiß gestellte Muschelschalen und besteckt es abwechselnd mit gerösteten Semmelstreifen und Stifftchen von Fray-Ventos-Zunge.

#### 76. \*Thüringer Zungengericht.

Vereitigungsdauer 2 Stunden.

Eine Fray-Ventos-Zunge schneidet man in dünne Scheiben. In Salzwasser kocht man 150 Gr. dicke Makka-

roni weich, spült sie mit kaltem Wasser ab und schüttet sie auf ein Sieb. Auch 50 Gr. Parmesankäse reibt man. — In 50 Gr. Butter bräunt man 40 Gr. Mehl, verkocht dies mit dem flüssig gemachten Gelee der Fray-Bentos-Zunge zu dicker Sauce, gibt etwas kochendes Wasser noch daran, sowie eine Prise Cayenne und eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und streicht die Sauce durch. — Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen, dicht mit Parmesankäse bestreut, dann eine Schicht Makkaroni, die man mit Butterstückchen belegt und darauf eine Schicht Zungenscheiben, die mit der braunen Sauce überfüllt werden, hineingethan und so fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Makkaroni, die mit dem Rest des Käses bestreut und mit Butter beträufelt werden, bilden die oberste Schicht. — Man stellt das Zungengericht auf eine Platte in einen mittelheißen Backofen und bäckt es 45 Minuten. Es wird in der Form serviert.

Nicht Kunst und Wissenschaft allein,  
 Geduld will bei dem Werke sein.  
 Ein stiller Geist ist Jahre lang geschäftig;  
 Die Zeit nur macht die feine Gährung kräftig.  
 Goethe.

### Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchleins.)