

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

September

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



September.

Fest = Menu
(Süddeutsch).

- * Leberpüreesuppe.
- * Fricassierte Kalbsbrust.
- Junge Gans.
- * Kartoffel- und Sellerie = Salat.
- Warme Äpfel.
- Melone.
- Bäckerei.

Hochzeits = Menu.

- Meerurtelsuppe.
- * Römische Pasteten.
- * Gebackene Seezungen auf Hamburger Art.
- * Sauté von Huhn mit Champignons.
- Rehrbraten.
- Tomatensalat.
- * Bohnen auf englische Art.
- Flan von Pfirsichen.
- Käsestangen.
- Fruchteis.
- Gebäck.



Was kommt dort von der Gäh?

Einfaches Sonntags = Menu.

- * Tomatensuppe.
- Zungenragout.
- Entenbraten.
- * Thüringer Krautsalat.
- Sagopudding mit Saftsauc.

Warmes Frühstück.

- Klare Ochenschwanzsuppe.
- Blumenkohl.
- Zungenschnitte.
- Junge Hühner.
- Kopfsalat.
- * Punschcreme.

Liebig Company's Fleisch-Extract

September 1898.

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

ist jeder Hausfrau unentbehrlich.

Recepte.

77. * Leberpüreesuppe.

Vereitigungsdauer 40 Minuten.

200 Gr. Kalbsleber häutet man, schneidet sie in große Würfel und röstet sie 5 Minuten in Fett durch. Dann stößt man sie fein, gibt sie nebst einer geriebenen Zwiebel in etwas Bouillonnfett, stäubt 1 Löffel Mehl darüber und bräunt dies in dem Fett. — Man gießt 1 1/2 Ltr. kochendes Wasser nebst 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zu der Leber, kocht die Suppe 20 Minuten, streicht sie durch, würzt sie mit Muskat und gehackter Petersilie und zieht sie mit einem Eigelb ab.

78. * Fricassierte Kalbsbrust.

Vereitigungsdauer 2 1/2 Stunden.

Etwa 2 Kgr. Kalbsbrust entknöchelt man. 100 Gr. Reis brüht man indes dreimal ab und kocht ihn mit Wasser, Salz, etwas Butter und einer Zwiebel weich und steif, worauf man ihn in die Kalbsbrust füllt, die man gut zunäht. — Man blanchiert sie, brät sie in Butter braun, gibt dann 4 zer schnittene Paradiesäpfel (Tomaten), zwei zer schnittene Zwiebeln, ein Stück Sellerie und einige Pfefferkörner sowie 1 Tasse kochendes Wasser daran. — Man dünstet die Kalbsbrust weich, nimmt sie aus der Sauce, passiert diese und kocht sie mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract durch, bevor man sie zur Kalbsbrust serviert.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

79. *Kartoffel- und Sellerie-Salat.

Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.

1 Sellerieknolle und 1 Utr. Salatkartoffeln kocht man in Wasser gar, schält beide und schneidet sie in Scheiben. — 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract löst man in 1/3 Utr. kochendes Wasser auf und übergießt hiermit beides. Dann rührt man aus 4 Löffeln Del, 1 geriebenen Zwiebel, 3 Gr. Zucker, etwas Salz und Pfeffer und 2 bis 3 Löffel Essig eine Sauce, schüttet die Brühe, welche die zerschnittenen Gemüse nicht aufgenommen haben, ab und mischt die Scheiben mit der Sauce.

80. *Römische Pastetchen.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Aus 3 Eiern, 1/8 Utr. Milch, 1 Löffel Del und dem nötigen Mehl nebst einer Prise Salz bereitet man einen dünnflüssigen Teig, taucht in ihn das im Backfett erhigte Pasteteneisen, bis es mit Teig umhüllt ist, hält es in das Fett und bäck die kleinen



Immer die Etikette beobachten.

Beides schneidet man in Würfel und mischt es mit kleingeschnittenem eingemachten Spargel. — Die Kalbsmilchbouillon wird mit brauner Mehlschwitze verdickt, mit einer Messerspiße Liebig's Fleisch-Extract und 1 Löffel Madeira

Pastetchen. Indes hat man eine viertel Fray-Bentos-Zunge im Wasserbade heiß gemacht und eine kleine Kalbsmilch gekocht.

ist das empfehlenswerteste Genußmittel.

versezt und hierin das Zer schnittene erhitzt, um sofort in die Pastetchen gefüllt zu werden.

81. * Gebäckene Seezungen auf Hamburger Art.

Bereitungsdauer 20 Minuten.

5 mittelgroße vorgerichtete Seezungen werden durchgeschnitten, in Mehl, dann in Ei und Reibbrot gewendet und in halb Schmalz, halb Butter goldbraun gebacken. — Man legt sie kranzförmig auf eine heiße Schüssel, schiebt zwischen jede Seezunge ein Stück Kräuterbutter, löst $1/2$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extract mit $1/2$ Tasse Wasser auf, salzt die Bouillon und gießt sie über die Fische. — Im Verein mit der Butter und dem Saft der Fische erhält man auf diese einfache Art eine treffliche Sauce.

82. * Sauté von Huhn mit Champignons.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

Zwei junge Hühner werden in Viertel zerlegt und in eine Kasserolle mit 45 Gr. zerlassener Butter gethan, mit dieser durchgebraten, worauf man 6 zer schnittene Champignons, 1 Glas Apfelwein, den Saft einer viertel Zitrone, Salz, Pfeffer, eine kleine frische Butter und 25 Gr. Mehl gut zusammen, gibt 1 Glas Wasser daran und rührt dies an das Hühner-



Geschäfte Waare.

Zwiebel und 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract hinzuthut. Hiermit dünstet man das Gericht 30 Minuten. — Dann quirlt man 3 Eigelb, 20 Gr.

Liebig Company's Fleisch-Extract

September 1898.

	Notizen.
16. Freitag	
17. Sonnabend	
18. Sonntag	
19. Montag	
20. Dienstag	
21. Mittwoch	
22. Donnerstag	
23. Freitag	
24. Sonnabend	
25. Sonntag	
26. Montag	
27. Dienstag	
28. Mittwoch	
29. Donnerstag	
30. Freitag	

bewährt sich unter allen Himmelsstrichen.

Recepte.

sauté. — Man läßt alles gut heiß werden, richtet das Sauté auf runder Schüssel an und garniert es mit gerösteten Semmelcroutons.

83. * Bohnen auf englische Art.

Bereitungsdauer 45 Minuten.

2 $\frac{1}{2}$ Ltr. junge Bohnen schneidet man fein und kocht sie in Salzwasser gar. Man schüttet sie auf ein Sieb zum Ablaufen, zerläßt nun 60 Gr. Butter, thut etwas gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und 1 Löffel heißes Wasser daran und kocht hiermit die Bohnen durch.

84. * Klare Tomatensuppe mit Reis.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

6 schöne Tomaten teilt man in Scheiben, schneidet auch 2 Zwiebeln sowie 75 Gr. rohen Schinken würfelig und schwitzt alles nebst Pfeffer und Salz in 30 Gr. Butter 10 Minuten. — Dann gießt man 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. kochendes Wasser auf die Tomaten, gibt 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an die Suppe und kocht sie 2 Stunden. — 50 Gr. Reis wird abgebrüht und in leichter Bouillon gar gekocht. Wenn die Suppe fertig ist, gießt man sie durch, drückt den Reis in eine runde Form, stürzt ihn auf eine Schüssel und gibt ihn zu der klaren roten Brühe.

85. * Thüringer Krautsalat.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Von 1 Kopf Weißkraut entfernt man die äußeren Blätter, hobelt jetzt den gebiertelten Kopf recht fein und

legt ihn in eine weiß kochende Kasserolle, in der man 50 Gr. Speckwürfel mit zwei würfelig geschnittenen Zwiebeln geröstet hat. — Hiermit dämpft man den Kohl rasch durch, gibt 2 Löffel Essig und 2 Löffel Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und dünstet das Kraut eine halbe Stunde. Ganz weich soll es nicht sein. — Man legiert es beim Anrichten mit einigen Löffeln Sahne, in der man 2 Eigelb verquirlt hat, thut eine Prise Zucker und Pfeffer daran und gibt den Krautsalat zu den Enten.

86. *Punschcreme.

Vereitungsdauer 30 Minuten.

Man rührt 50 Gr. Kartoffelmehl und 25 Gr. Weizenmehl mit $\frac{5}{8}$ Ltr. Milch glatt, gibt 3 Eier, 125 Gr. Zucker, 20 Gr. Butter, eine Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Glas Rum und $\frac{1}{2}$ Glas Vanillelikör dazu und schlägt alles über dem Feuer zu dicker Creme. Man füllt die Masse in Glaschalen und garniert sie mit Fruchtgelee.

Es ist nicht genug zu wissen, man muß auch anwenden;
es ist nicht genug zu wollen, man muß auch thun.

Goethe.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchchens.)