

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

October

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



October.



Einfaches Jagd = Menu.

- * St. Germainjuppe.
- Schweinskarree.
- * Sauerkraut.
- * Erbjenpüree.
- Gebrat. Rebhühner.
- Salat.
- Kompot.
- Espanische Brottorte.
- Butter und Käse.



Ein schöner Zug.

Sonntags = Menu (Süddeutsch).

- * Brabanter Suppe.
- * Welschkohl.
- * Frische Würstchen.
- * Hagenbraten.
- Krautsalat.
- Schaumrollen.

Einfaches Fest = Menu.

- * Prinzessinjuppe.
- Sandart
mit Senfbutter.
- * Gebratene
Krammetsvögel.
- Apfelmus.
- Spritzkuchen.

Einfaches Buffet.

- Klare Wildbrühe.
- * Filet in Aspik.
- * Tartarensauce.
- Eier mit Sardellen.
- Sülze
mit Teufelsauce.
- Belegte
Appetitzbrötchen.
- Russischer Salat.
- Butter, Brot, Käse.
- Apfelmüchlein.

Liebig Company's Fleisch-Extract

October 1898.

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

ist Allerweltshelfer in der Küche.

Recepte.

87. * St. Germainssuppe.

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

$\frac{1}{2}$ Rgr. gedörrte Erbsen kocht man in Salzwasser weich und streicht sie durch. — In 1 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser kochte man indes $\frac{1}{2}$ Rgr. Suppentknochen, 15 Gr. Rindermark und 2 Stangen Porree nebst dem nötigen Salz zwei Stunden, gibt die Brühe durch, versetzt sie mit 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und verkokt mit ihr den Erbsenbrei. — Man thut 20 Gr. friische Butter, 2 Theelöffel gewiegten Kerbel und 1 Obertasse junge Büchsen-erbsen in die Suppe, zu der man geröstete Brotwürfel reicht.

88. * Sauerkraut.

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

1 Rgr. Sauerkraut überbrüht man mit kochendem Wasser, lockert es mit einer Gabel und thut es in eine Kasserolle, in der man 2 Tassen Wasser mit 2 würfelig geschnittenen Äpfeln, einer Zwiebel, 50 Gr. Schweineschmalz, 1 Löffel Essig, einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract, etwas Salz und einer Prise Zucker ins Kochen brachte. — Damit dünstet man das Sauerkraut langsam 2 $\frac{1}{4}$ Stunden, reibt dann 2 große mehligte Kartoffeln und bindet hiermit das Kraut.

89. * Erbsenpüree.

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

$\frac{1}{2}$ Rgr. geschälte gedörrte Erbsen kocht man in Salzwasser weich, gießt das Wasser ab, streicht die Erbsen durch und rührt sie mit 50 Gr. Butter, einer Prise Pfeffer und Zucker sowie 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract heiß.

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

Liebig Company's Fleisch-Extract

90. *Brabanter Suppe.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

In 1 1/2 Ptr. Wasser kocht man 1/2 Kgr. Suppentknochen nebst Salz, einer Zwiebel, einer Sellerieknolle, einer Knoblauchzehe, einer Stange Porree und einigen Pfefferkörnern eine halbe

Stunde und streicht nun die Suppe durch ein Sieb. In 40 Gr.

Butter schwigt man 40 Gr. Mehl hellgelb und macht damit die Suppe

Kraft und Schönheit. 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract mit ihr durch und richtet die Suppe über gerösteten Brotschnitten an.



jämig. — Man thut zuletzt einen Theelöffel Sardellenbutter an die Suppe, quirlt sie mit 4 Löffeln süßer Sahne ab und kocht zuletzt

91. *Welschkohl.

Bereitungsdauer 1 Stunde.

Einen großen Kopf Kohl viertelt man und kocht ihn in Salzwasser halb weich. — Dann schwigt man 20 Gr. Mehl in 30 Gr. Butter gar, reibt eine halbe Schalotte hinein, verkocht dies mit Kohlwasser zu sämiger Sauce, würzt sie mit Muskatnuß und kräftigt sie mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract. — In der Sauce dünstet man den Kohl ganz gar und streut zuletzt etwas Peterfilie über denselben.

wird vom Sportsmann geschätzt.

92. * Frische Würstchen.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

12 Stück kleine frische Würstchen wendet man zweimal in zerschlagenem Ei und Reibbrot, brät sie dann in Butter lichtbraun, gibt $\frac{1}{2}$ Tasse kochendes Wasser darunter, fügt eine Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract an und dämpft sie noch 10 Minuten. — Man übergießt sie in tiefer Schüssel mit ihrer Sauce und gibt sie gern mit Kartoffelbrei zu kohlsartigen Gemüsen.

93. * Hasenbraten.

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

Ein gut gehäuteter junger Hase wird fein gespickt, gesalzen und in eine passende Pfanne mit steigender Butter gesetzt. Man thut einige Zwiebelscheiben an die Butter, schiebt den Braten in den gutgeheizten Ofen und brät ihn unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ bis knapp eine Stunde. — Man legt den Braten auf eine längliche heiße Schüssel, kocht den Fond mit einer Tasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract durch, verquirlt einen Löffel Kartoffelmehl mit 3 Löffeln saurer Sahne und kocht hiermit zuletzt die Sauce sämig.



Geschmackvoller Vortrag.

Alle Recepte sind von der Herausgeberin von Davidis' Kochbuch verfaßt.

Liebig Company's Fleisch-Extract

October 1898.

Notizen.

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

ist stets von gleicher bester Qualität.

Recepte.

94. *Prinzessin-Suppe.

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

In 50 Gr. Butter röstet man 40 Gr. kleinste Gräupchen und eine halbe würfelig geschnittene Sellerieknohle durch, füllt 2 Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract auf und kocht die Suppe, bis die Gräupchen weich sind. — Dann verquirlt man 2 Eigelb mit 3 Löffeln süßer Sahne und zieht damit die Suppe ab.

95. *Gebratene Krametsvögel.

Bereitungs-dauer mit Rupfen 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Auf jede Person rechnet man 2 bis 4 Vögel, die man gut rupft und meistens unausgeweidet verwendet. Man dressiert sie und legt sie dann in ein Gefäß mit reichlich Butter und brät sie in 20—25 Minuten unter häufigem Wenden gar. Man richtet die Vögel auf gerösteten Brotschnitten an und bestreut sie mit gerösteter Semmel. — Die Bratenjus wird entfettet und mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und siedendem Wasser verköcht.

96. *Filet in Aspik.

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

Ein schönes Filet wird nach dem Häuten zierlich gespickt, in Butter saftig und gar gebraten und nach dem Erkalten in recht gleichmäßige Scheiben mit einem scharfen Messer zerschnitten. Dann bestreicht man eine Form mit Olivenöl, legt sie zierlich mit Zitronenscheiben, Gurken, Oliven und Eiern aus, übergießt dies mit einem

lauwarmen Aspik, schichtet nach dessen Erstarren das Fleisch zierlich in die Form und übergießt es wieder mit joviel Gallert, daß es bedeckt ist. — Den Aspik stellt man schnell und vorzüglich aus Liebig's Fleisch-Extract, Gelatine, Weinessig und Weißwein her, während früher, als das Fleisch-Extract uns noch nicht der Helfer in der Not und Erretter von unnützer Zeitverschwendung war, ein stundenlanges vorsichtiges Kochen notwendig war, um einen guten Aspik zu erhalten.

97. * Tartarensauce.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

Vier hartgekochte Eigelb reibt man durch ein Sieb, fügt 2 rohe Eidotter, 1 Eßlöffel Senf, eine geriebene Zwiebel und etwas gewiegte Petersilie hinzu und rührt dies mit 6 Löffeln Olivenöl dick und steif. — Ist dies geschehen, thut man 1 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und 1 Löffel kräftigste Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract daran und stellt die fertige Sauce bis zum Gebrauche kühl.

Mut braucht man nicht im Krieg allein,
 Mut braucht man alle Zeit im Leben,
 Um Feind dem Schlechten stets zu sein
 Und nach dem Rechten stets zu streben.

Julius Sturm.

Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)