

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

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

November

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



November.



**Fest-Menu**

(Süddeutsch).

Bouillon  
aus Liebig's Fleisch-  
Extract  
mit \* Eierfisch.  
Steinbutte  
mit \* Haus Hofmeister-  
sauce.

Riesenkügel.  
\* Gase in Rahmsauce.  
Kerbelrübchen.  
\* Hammelrippchen.  
Gebratener Fasan.  
Brunnentresse.  
Cremekoch.

**Einfaches**

**Sonntags-Menu.**

Berner Suppe.  
\* Sandartröllchen in  
Weißweinsauce.  
\* Weißbraut  
mit Würstchen.  
Roastbeef.  
Kartoffelsalat.  
Apfelschaum.



Ach, wenn Du wär'st  
mein eigen!

**Einfaches**

**warm. Frühstück.**

Tapiokabrühe.  
\* Ital. Schmorbraten.  
\* Gebratene  
Haselhühner.  
Danziger Apfelmus.  
Biskuit  
mit Chaudeau.

**Kaltes**

**Abendessen.**

Kraftbrühe in Tassen.  
Appetitsschnittchen.  
Chaufroid  
von Hühnern.  
\* Heringsalat.  
Kalter Farcebraten.  
Endivienalat.  
Butter und Käse.  
Ruspudding.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

November 1898.

## Notizen.

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

## besitzt seit Jahrzehnten Weltruhm.

### Recepte.

#### 98. \* Eierlikör.

Bereitungsdauer 25 Minuten.

In  $\frac{1}{4}$  Ltr. Wasser löst man 3 Gr. Liebig's Fleisch-Extract, versprudelt 3 ganze Eier und 1 Eigelb, etwas Salz und eine Messerspitze feinen Pfeffer damit, gibt die Masse durch ein Sieb in ein mit Butter ausgestrichenes Förmchen und läßt sie im Wasserbade steif werden. — Man stürzt sie auf ein Brett und sticht sie zu kleinen Förmchen aus, über welche man die klare Fleischbrühe schüttet.

#### 99. \* Haus Hofmeister-Sauce.

Bereitungsdauer 35 Minuten.

Eine geriebene Schalotte schwitzt man in 40 Gr. Butter an, gibt 30 Gr. Mehl hinzu, röstet es gar und verkocht alles mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract. Die Sauce wird durchgestrichen, mit Pfeffer und etwas Zitronensaft versetzt und mit 2 Löffeln gewiegten feinen Kräutern und 1 Löffel gehackten Champignons heiß gerührt.

#### 100. \* Gase in Rahmsauce.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man legt einen jungen, wie zum Braten vorgerichteten Hasen in eine passende Pfanne, in welcher man in 50 Gr. Butter 2 blätterig geschnittene Suppenwurzeln, 2 Schalotten, etwas Limonenschale, Gewürzkräuter und 1 Lorbeerblatt anbriet. — Auch der Gase wird darin angebraten, dann löst

Sämtliche Recepte sind für 5 Personen berechnet.

## Liebig Company's Fleisch-Extract

man 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in  $\frac{1}{4}$  Vtr. Wasser auf, gießt dies unter den Hasen und dünstet ihn im Ofen weich. — Eine viertel Stunde vor dem Anrichten gibt man  $\frac{1}{4}$  Vtr. dicken sauren Rahm und wenig Limonensaft an die Sauce. Man schlägt sie durch, kocht sie, wenn der Hase auf heißer Schüssel angerichtet ist, noch einmal mit gewiegten Kapern und etwas frischem Rahm auf und gibt sie zu dem Braten.

### 101. \* Hammelrippchen.

Bereitungsdauer 15 Minuten.

Ein Kgr. zarte Hammelrippchen werden zurecht gestutzt, gesalzen, leicht geklopft und mit wenig Pfeffer bestäubt, dann in zerquirktem Ei und geriebener Semmel gewendet und in Butter braun und saftig gebraten. — Man



Non plus ultra.

nimmt sie aus dem Fett, verkocht die Bratbutter mit einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract und etwas siedendem Wasser und gießt die Sauce über die Rippen.

### 102. \* Sandartrollchen in Weißweinsauce.

Bereitungsdauer 50 Minuten.

Einen mittelgroßen Fisch schneidet man der Länge nach durch, löst das Fleisch aus Haut und Gräten und zerteilt es in gleichmäßige Stücke. — Die Abfälle wiegt man mit etwas Luftpfeck fein und bereitet eine Fischfarce aus ihnen, mit der

wird in den feinsten Hotels verwendet.

die Fischstücke bestrichen werden. — Man rollt sie auf und legt sie in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Gefäß, gießt  $1\frac{1}{2}$  Tassen Bouillon aus 4 Gr. aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract darüber, würzt die Brühe und dünstet die Röllchen weich. — Die Sauce entfettet man, verdickt sie mit Buttermehl aus 10 Gr. Mehl und 15 Gr. Butter, gibt 1 Glas Weißwein, 1 Theelöffel Zitronensaft, eine Prise Pfeffer daran, verrührt sie mit 1 Eigelb und füllt sie über die angerichteten Fischröllchen.

### 103. \*Weißkraut.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein Kopf Weißkraut wird von den äußeren Blättern und dicken Rippen befreit, zerschnitten, gewaschen, in eine passende Kasserolle gelegt und mit siedendem Salzwasser übergossen, mit dem der Kohl 5 Minuten gekocht wird. — Dann schüttet man ihn auf ein Sieb, legt den Boden des Topfes mit Speckscheiben aus, den Kohl darauf, gibt 3 Tassen kochendes Wasser, in dem man 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extract löste, darüber und dämpft den Kohl  $1\frac{1}{2}$  Stunden. — Dann röstet man eine geriebene Zwiebel und 1 Löffel Mehl in ausgelassenem Speck, schüttet dies an den Kohl, daß die Sauce sämig wird, gibt Pfeffer, Salz und eine Prise Kümmelkörner daran und läßt das Gemüse gut damit durchkochen.



Ein armer Reisender.

# Liebig Company's Fleisch-Extract

November 1898.

## Notizen.

16. Mittwoch

17. Donnerstag

18. Freitag

19. Sonnabend

20. Sonntag

21. Montag

22. Dienstag

23. Mittwoch

24. Donnerstag

25. Freitag

26. Sonnabend

27. Sonntag

28. Montag

29. Dienstag

30. Mittwoch

## steht unübertroffen da.

### Recepte.

#### 104. \* Italienischer Schmorbraten.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Ein von Knochen befreites,  $1\frac{1}{2}$  Pgr. schweres Rinder-  
schwanzstück wird zusammengeschnürt. — Man legt es in  
eine gut schließende Braisekasserolle, gibt  $\frac{1}{2}$  Flasche Koch-  
wein,  $\frac{1}{2}$  Ptr. Wasser, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extract,  
3 Löffel Tomatenbrei, eine Zwiebel, zwei zerschnittene  
Suppenwurzeln, Salz und Pfeffer daran und dämpft  
nun das Fleisch dreiviertel gar. — Alsdann stellt man  
es bis zum Anrichten in einen heißen Ofen, damit es  
Farbe annimmt. — Man streicht die Sauce durch, ver-  
kocht sie mit heller Mehlschwitze, gibt etwas Zitronensaft  
daran und reicht sie zu dem geschmorten, mit Makaroni  
garnierten Fleisch.

#### 105. \* Gebratene Haselhühner.

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

Zwei schöne Haselhühner reibt man innen trocken  
aus, steckt ein mit Zitronensaft verknetetes Stück Butter  
in die Bauchhöhle, bebindet sie mit Speckscheiben,  
nachdem man sie mit Salz eingerieben und brät sie in  
steigender Butter unter gutem Begießen in  $\frac{3}{4}$  bis  
1 Stunde gar. — Man nimmt sie aus dem Fond, ent-  
fettet diesen, gibt eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-  
Extract, 2 Löffel saure Sahne, etwas Kartoffelmehl und  
eine kleine Tasse siedendes Wasser an die Sauce, kocht  
sie damit durch und verleiht ihr auf diese Weise einen  
trefflichen Wohlgeschmack.

### 106. \* Heringsalat.

Bereitungsdauer 2 Stunden.

Man nimmt 3 Äpfel, 65 Gr. eingemachte rote Rüben, 1 Pfeffergurke, 3 in Milch gewässerte Heringe, 12 gekochte geschälte Kartoffeln, 1 Teller voll Kalbsbraten, 30 Gr. Perlzwiebeln, 2 harte Eier, 2 Löffel Kapern und zerschneidet dies alles zu kleinen Würfeln — vielfach hackt man auch alle Zuthaten. — Darauf kocht man 4 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in einer halben Tasse Wasser auf, verrührt die Brühe nach dem Erkalten mit 4 Löffeln Del, 3 Löffeln Weineßig, 1 Löffel Rotwein, 1 Theelöffel Mostich, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zu einer Sauce, mit der man alle Zuthaten mischt und durchziehen läßt. Man richtet den Salat an und verziert ihn mit Streifen von Schlawurst, Fray-Ventos-Zunge, Eiern und Sardellenfilets sowie Endivien.

Es ließe sich Alles vortrefflich schlichten,  
Könnte man die Sache zweimal verrichten.  
Goethe.

Verschwendete Zeit ist Dasein, gebrauchte Zeit ist Leben.  
Young.

### Rebus.



(Auflösung am Schluß des Büchelchens.)