

Compagnie  
**LIEBIG**

ETABLISSEMENTE  
IN FRAY-BENTOS  
(URUGUAY).



PUBLISHERS: LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY, LONDON

**LIEBIG COMPANY'S**  
FLEISCH-EXTRACT



Unentbehrlich  
in jeder Haushaltung.

Liebig Company's

FLEISCH-EXTRACT.

NUR ÆCHT,

wenn jeder Topf den  
Namenszug

*J. Liebig*

in blauer Schrift  
quer durch die Etiquette trägt.

Man hüte sich vor Fälschungen  
• und Nachahmungen. •

Werth und  
Nutzen

des

Liebig'scher  
Fleisch-Extractes.

Practische  
Rathschläge

zu dessen  
zweckmässiger Verwendung:

Von der Bearbeiterin  
des Kochbuches von

*Henriette Davidis.*

## Einleitung.

Der Verbrauch des Liebig'schen Fleischextracts wächst fort und fort und die Erkenntniß seines Werthes dringt in immer weitere Kreise. Nicht aber wächst in gleichem Verhältnisse das Verständniß für seine richtige Anwendung, sowohl was Vielseitigkeit, als auch praktische Ausnutzung anbelangt.

Der Nutzen einer guten Fleischbrühe für die Ernährung ist seit den ältesten Zeiten erprobt und anerkannt; Liebig's Fleischextract ist aber nichts anderes als concentrirte Fleischbrühe und ersetzt diese sonst nur umständlich und mit größeren Kosten herzustellende, für die Küche bei den verschiedensten Speisen unentbehrliche Substanz in der einfachsten, zweckmäßigsten und billigsten Weise. Zugleich aber steht das Liebig'sche Fleischextract auch in Geschmack einer frisch hergestellten Bouillon in keiner Weise nach. Abweichende Urtheile erklären sich meist durch Nichtbeachtung des Umstandes, daß das Extract kein Fett und kein Kochsalz enthält, diese Stoffe also nach Bedarf hinzugefügt werden müssen.

Die Verwendung des Fleischextracts bewahrt also das in Europa immer theurer werdende Fleisch vor dem Schicksal, durch langes Auskochen zur Suppe, werthlos und ungenießbar gemacht zu werden und läßt dessen kräftigende Substanzen bei geeigneter Bereitungsweise wieder voll zur Geltung kommen. In dieser Beziehung ist Liebig's Fleischextract ein wahrer Wohltäter der Menschheit.

Indem nun für die Küche die Regel aufgestellt wird, das Fleisch nicht auszukochen, liefert das Fleischextract zu Fricassées, Ragouts und fast jeder Sauce ein durch nichts anderes zu ersetzendes Kräftigungsmittel, welches den jeder Fleischart eigen-

thümlichen Wohlgeschmack durchaus nicht beeinträchtigt, ja, ihn noch hebt.

Aus guten Fleischresten jeder Art, frischen wie gebratenen, lassen sich durch Zubüßnahme von Liebig's Fleischextract nahrhafte und wohlschmeckende Speisen herstellen.

Auch die meisten Gemüse werden durch eine kleine Zugabe von Extract nahrhafter gemacht und wesentlich im Geschmack verbessert. Die Bereitung der in Bouillon zu kochenden Gemüse oder anderer mit einer würzigen Brühe zu dämpfenden Speisen wird durch Liebig's Fleischextract sehr vereinfacht.

Gallerispeisen, welche mit Bouillon hergestellt werden, und deren Herstellung früher so kostspielig und zeitraubend war, können jetzt mit Hülfe von Fleischextract und Gelatine leicht und schnell zubereitet werden.

Man kann daher wohl sagen: Liebig's Fleischextract verbessert alle Speisen.

Auf den folgenden Seiten ist die zweckmäßige Verwendung des Liebig'schen Fleischextracts in praktisch erprobten Recepten verschiedenster Art, sowohl zu einfachen Gerichten als zu den feinsten Speisen im Einzelnen dargelegt. Jeder Hausfrau, auch der erfahrensten kann gerathen werden, die Kochrecepte auf ihren Werth zu prüfen. Sie wird bestätigen, daß dies Studium sich lohnt.

Der Fleischextracttopf ist schon längst in Kochanstalten und Hôtels zum stehenden Inventar neben Gewürz- und Salzgefäß geworden und fehlt auch höchst selten in der bürgerlichen Küche. Auch in der kleinsten Haushaltung braucht Niemand Bedenken zu tragen, sich Liebig's Fleischextract auf Vorrath anzuschaffen, denn für Reinheit und Haltbarkeit bürgt die Ueberwachung der Herstellung durch wissenschaftlich gebildete Chemiker und die Controle der Herren Professor M. v. Pettentofser und Baron H. v. Liebig.



## 1. Suppen.

**1. Einfache, kräftige Fleischbrühe in Tassen.** Man löst auf jede Tasse 3 Gr. Liebig's Fleischextract mit 1—2 Gr. Salz in ein Viertel Liter siedendem Wasser auf, dem man nach Geschmack und Belieben noch etwa 2 Gr. Suppenfett, Butter oder noch feiner Rindermark zusetzt. Wer gern einen Kräutergeschmack hat, setze noch gewiegte feine Kräuter oder deren Extract zu.

**2. Suppe aus Liebig's Fleischextract nach Vorschrift von J. v. Liebig.** Man zer schlägt etwa ½ Pfd. frische Knochen und kocht sie mit 2 Liter Wasser, Salz und Suppengrün, als: Borrée, Sellerie und Petersilie eine gute Stunde. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, fügt 15—20 Gr. Liebig's Fleischextract an und legt jede Art Klößchen, Gemüse und Suppenbelegen ein.

**3. Weiße Kraftsuppe.** In 100 Gr. frischer Butter brät man 2 Eßlöffel feinstes Mehl, giebt einige Carotten, weiße Zwiebelscheiben und Abfälle von frischem Fleisch oder Geflügel, welche vorhanden, hinzu, dämpft alles weich, ohne es gelb zu braten, gießt 2 Liter heißes Wasser daran, kocht es in bedecktem Topfe 1—2 Stunden und giebt die Suppe durch ein feines Sieb. Dann gießt man sie in einen reinen Topf, verbindet 1 Theelöffel Liebig's Fleischextract mit der Suppe, welche 2 Liter betragen muß, läßt sie aufkochen und salzt sie kräftig.

#### 4. Braune Krautsuppe nach Viktor Hugo.

Fleischabfälle und 100 Gr. rohen Schinken brät man in Butter dunkelbraun. Ein Suppenhuhn und 250 Gr. Kalbfleisch setzt man mit 4 Ltr. Wasser, Salz und Suppengrün zu Feuer, schäumt die Brühe und fügt, sowie sie kocht, die gebratenen Fleischstücke mit dem Bratenfett hinzu und läßt die Suppe langsam kochen. 6 Eier kocht man hart, wiegt die Eidotter fein und thut sie nebst 6 Löffel braunem Mehl alsdann in die Suppe und läßt sie noch eine Stunde kochen. Dann giebt man die Brühe durch ein Sieb, verrührt sie mit 1 Theelöffel Liebig's Fleischextract,  $\frac{1}{4}$  Theelöffel Soja und 2 Glas Madeira, läßt sie bis zum Kochen kommen und servirt sie sofort.

**5. Frühlingsuppe.** Junge Frühlingskräuter aller Art, sowie Kohlrabi Scheiben, kleine Carotten, junge Erbsen, Spargel und Blumenkohlröschen kocht man mit soviel Wasser, als man Suppe braucht, Salz und einem guten Stück Butter weich, fügt 10 bis 20 Gr. Liebig's Fleischextract je nach der Menge der Suppe hinzu, würzt die Brühe mit wenig Muskatblüthe und reicht die sehr wohl schmeckende Suppe mit gerösteten Semmelknittchen zu Tisch.

**6. Sellerieuppe.** Einige sauber geschälte recht zarte Sellerieknollen werden in Würfel geschnitten. Daneben brät man 2 Eßlöffel feines Mehl in Butter gelblich, giebt den Sellerie hinein, schmort ihn auf schwachem Feuer 15 Minuten, rührt 2 Ltr. Bouillon von Liebig's Fleischextract hinzu, kocht den Sellerie langsam weich und rührt die Suppe durch ein feines Sieb. Wenn möglich, kocht man ein Stückchen Kalbsniere mit, welches der Suppe besonderen Wohlgeschmack giebt. Nach dem Durchrühren wird sie wieder erhitzt, oft umgerührt und mit in Butter gerösteten Weißbrodscheiben servirt.

**7. Königsuppe.** Ein junges fettes Huhn wird mit Bouillon von Liebig's Fleischextract und 80 Gr. Butter, etwas Sellerie, 1 Möhre und 1 Zwiebel langsam weich gekocht. Nachdem das Huhn aus der Brühe genommen und kalt geworden ist, löst man das beste weiße Fleisch von den Knochen, entfernt Haut und Sehnen und stößt es fein. 60 Gr. Weißbrod, ohne die braune Rinde, wird in Milch geweicht, ausgedrückt, mit dem gestoßenen Fleisch verrieben und durch ein Haarsieb gestrichen; dann 50 Gr. zu Schaum gerührte Butter, 3 Eier, Salz und 1 Prise Muskat damit verbunden. Diese Masse wird in einer butterbestrichenen Form in kochendes Wasser gestellt und gar gemacht. Nach dem Erkalten stürzt man die Masse aus, slicht mit einer Form oder einem Rößel kleine Röhchen davon und gießt die entfettete, durchgeseigte und gesalzene Hühnerbrühe darüber.

**8. Tomatenuppe.** Man dämpft einige Champignons und 10 bis 15 zerschnittene Tomaten mit 50 Gr. Mehl, Salz und Pfeffer in 150 Gr. Butter weich, gießt soviel Wasser als man Suppe braucht hinzu und läßt diese eine Stunde lang ganz langsam kochen. Dann giebt man sie durch ein Sieb; fügt je nach der Menge 15 bis 25 Gr. Liebig's Fleischextract hinzu, würzt mit wenig Salz und Muskatblüthe und richtet die vorzügliche Suppe über verlorenen Eiern an und reicht auf besonderer Schüssel Suppenbiskuit dazu.

**9. Deutsche Suppe.** Grüne Bohnen, die man in schräge Stücke schnitt, kleine Kartoffeln, kleine Möhren und einige Blätter Welschkohl dünstet man in Butter eine gute Stunde auf sehr gelindem Feuer gar, überfüllt sie mit 3 Litern siedendem Wasser, salzt die Suppe und kocht sie noch 10 Minuten. Dann fügt man 4 bis 6 Eßlöffel Tomatenbrei,

einen Löffel gewiegte Peterilie und Sellerieblätter hinzu, kräftigt die Suppe mit 20 bis 30 Gr. Liebig's Fleischextract und richtet sie über gerösteten Brodwürfeln an.

**10. Wildsuppe.** Eine feine Wildsuppe kann nur von ganz frischem Fleisch mit einem Zusatz von Liebig's Fleischextract, welches den Geschmack der Suppen außerordentlich hebt, bereitet werden.

2—3 Pfd. Kochfleisch vom Reh wird sorgfältig gewaschen, von Haaren, Schrotkörnern u. gesäubert und in Stücke geschnitten. Dann belegt man den Boden eines eisernen Topfes mit Speckscheiben, legt Zwiebelscheiben, Suppenwurzeln und einige Pfefferkörner dazu, läßt den Speck braun braten, giebt auch das Rehfleisch hinein und kocht mit 2 Ltr. Wasser letzteres sehr weich. Nachdem dann die Brühe durch ein Sieb gegossen ist, löst man das beste Fleisch von den Knochen, schneidet es klein und stößt es im Mörser zu Brei. Nebenher brät man 1 Eßlöffel Mehl in Butter hellbraun, verkocht es mit der Rehfleisch-Bouillon und Salz, dabei Schaum und Fett abfüllend, und vollendet den Wohlgeschmack der Suppe durch Hinzufügung von 1 Theelöffel Liebig's Fleischextract und des gestoßenen Fleisches. Vor dem Serviren reibt man sie noch einmal durch ein feines Sieb, nachdem sie nur noch einige Minuten gekocht hat. Die Suppe muß mindestens 2 Ltr. betragen.

**11. Prinzessinsuppe.** Mehrere Kalbsmilche wässert man gut, kocht sie alsdann 10 Minuten in Fleischextract-Bouillon, schneidet sie bis auf eine in Würfel und läßt diese in Butter mehrere Minuten langsam braten. Von 8 hartgekochten Eiern reibt man 5 Eidotter durch ein Sieb zu den gedämpften Kalbsmilchwürfeln und reibt die Masse in einer Schale so lange, bis sie wie ein glatter Brei er-

scheint. Mehrere geröstete Weißbrodschnitten setzt man darauf mit 3 Ltr. Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract zu Feuer und verkocht sie 1 Stunde langsam in derselben, giebt dann die Kalbsmilchmasse in die Suppe, läßt sie noch 30 Minuten kochen, seigt sie durch und stellt sie dann auf eine heiße Heerdstelle, damit sie gut warm bleibt. Die zurückbehaltene Kalbsmilch sowie die 3 harten Eidotter schneidet man in feine Scheiben und richtet über diesen die Prinzessinsuppe, nachdem man noch nach dem Salz schmeckt und ein Gläschen Rheinwein angöß, recht heiß an.

**12. Dohenschwanzsuppe.** Man brät einen zertheilten dicken Dohenschwanz sowie Schinken- und Fleischabfälle in Butter dunkelbraun, füllt 3 bis 4 Ltr. siedendes Wasser auf, salzt und würzt die Brühe mit Muskatblüthe, einigen Lorbeerblättern, einer Zwiebel und Pfefferkörnern und kocht die Suppe 2 bis 3 Stunden. Dann giebt man sie durch ein Sieb, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl, kräftigt sie mit 20 Gr. Liebig's Fleischextract und würzt sie zuletzt mit 1 Glase Madeira, Cayennepfeffer und 1 Theelöffel Soja. Man legt kleine Fleischklößchen in die Suppe. Auch kann man ein paar Nieren anbraten und die Scheiben in die Suppe legen.

Von dem Fleisch des Dohenschwanzes, das in der Regel sehr zart ist, kann man mit Hilfe von Liebig's Fleischextract, Pilzen, feinen Kräutern ein schönes Ragout bereiten, dessen Sauce man recht dick hält, damit man es in Muscheln füllen und überbacken kann.

**13. Kaisersuppe.** Vorzüglich lassen sich zu dieser Suppe Geflügelabfälle und Kalbsfleischstückchen verwenden, aus denen man mit 3 Ltr. Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract, feingeschnittenen Peter-

filienwurzeln und dem nöthigen Salz eine milde und doch kräftige Brühe kocht. Man giebt diese Brühe durch ein Sieb, kocht in ihr wenig Sago durchscheinend klar, würzt sie mit etwas Muskatblüthe und einigen Löffeln gewiegter Petersilie und reicht die Suppe mit kleinen Darioleten zu Tisch, die man wie folgt herstellt: Man schlägt 6 Eigelb und 2 Eier mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. dicker süßer Sahne tüchtig, würzt dies mit Salz, einer Prife Zucker und wenig Muskatnuß, füllt die Masse in kleine runde Formen, stellt sie in ein kochendes Wasserbad und mit diesem in einen mäßig warmen Ofen, ohne daß sie weiter kochen darf, und läßt die Eiermasse erstarren. Dann stürzt man sie, schneidet sie in runde Schnitte, ordnet sie zierlich und reicht sie zu der Kraftbrühe.

**14. Hamburger Naluppe.** Dide Nale reibt man tüchtig mit Salz ab, wäscht sie, schneidet sie in passende Stücke, wobei man Kopf und Schwanzspitze entfernt, und kocht sie (am besten am vorhergehenden Tage) mit Weißwein, wenig Essig, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern weich und stellt sie mit ihrer Brühe kühl. Ebenso kocht man ganze kleine Birnen in Wein mit Zimmt und ganz wenig Zucker weich und stellt sie kühl. Dann kocht man am folgenden Tage aus Fleischabfällen und Knochen mit Hilfe von Liebig's Fleischextract eine kräftige Fleischbrühe, giebt nach dem Abschäumen nach einer Stunde Kochens einen Teller kleinstückig geschnittene Möhren, halb soviel Petersilienwurzeln und eine zertheilte Sellerieknolle in die Brühe und fügt alsdann gehackte Ailkräuter (die Menge richtet sich nach persönlichem Geschmack) als: Majoran, Thymian, Trippmadam, Pimpinelle, Estragon, Salbei, Sauerampfer, Petersilie, Porrée und Sellerieblätter, hinzu. Nach zwei Stunden entfernt man Fleisch und Knochen und kocht nun noch einen Teller ganz zarter Erbsen und Blumenkohlkröschen

in der Suppe weich, verdickt diese mit einem hellen Buttermehl, würzt sie mit Pfeffer und kräftigt sie mit 20 Gr. Liebig's Fleischextract. Nalstücke und Birnen hat man inzwischen erwärmt, legt von ihnen einen Theil in die Suppe, sowie kleine eben vorher bereitete Schwammklößchen und giebt die Suppe zu Tisch. Den übrigen Nal und die Birnen giebt man gefondert zur Tafel. — Aus der etwa übrig bleibenden Suppe entfernt man Nal- und Birnenstücke, damit die Suppe keinen Fischgeschmack annehme, und kann alsdann die Suppe am folgenden Tage, falls sie kühl steht, noch einmal wärmen und wieder reichen.

**15. Windsor-Suppe.** Fleischabfälle jeglicher Art sowie trodene Stücke eines Schinkens schneidet man nebst einigen Möhren, Zwiebeln und einer halben Sellerieknolle in Würfel und schwitz alles in reichlich braun gebratener Butter eine Viertelstunde auf gelindem Feuer. Dann übergießt man es mit mehreren Litern leichter Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract, fügt ein zerkochtes altes Suppenhuhn, von dem man das weiße Fleisch ablöst, hinzu und kocht die Brühe mehrere Stunden. Aus dem gemiegten Hühnerfleisch bereitet man mit Eiern, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Reibbrod eine Farce, aus der man kleine Klößchen formt. 100 Gr. Makaroni zerbricht man in 2 Ctm. lange Stückchen, kocht sie in Salzwasser gar und schwenkt sie nach dem Abtropfen in 1 Tasse dicker Jus aus Liebig's Fleischextract. Die fertige durchgeseigte Suppe verdickt man mit einem hellen Buttermehl, würzt sie mit 2 Glas Madeira und kräftigt sie mit 15 Gr. Liebig's Fleischextract, salzt noch, wenn nöthig, und richtet sie über den gargekochten Geflügelklößchen und den Makaroni an.

## 2. Zwischen-Gerichte.

**16. Warme gefüllte Eier.** Man siedet 10 bis 12 Eier hart, kühlt sie ab, schält sie und schneidet sie in Hälften. Die Dotter nimmt man heraus, reibt sie durch ein Sieb und verrührt sie mit 50 Gr. Butter, 3 frischen Eidottern, einigen gewiegten Sardellen und Reibbrod, würzt die Farce mit Salz, Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel in Portwein aufgelöstem Liebig'schen Fleischextract sowie mit gewiegter Petersilie und gehackten Champignons und füllt alsdann die Eierhälften gehäuft damit aus. Ein Drittel der Füllung behält man zurück, streicht sie, nachdem man sie zuvor mit saurer Sahne vermischt, auf eine flache Schüssel und setzt die gefüllten Eier darauf. Dann beträufelt man die Hälften mit wenig zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt die Eier bei sehr gelinder Wärme im Ofen hellbraun.

**17. Krebspastetchen.** Falls man nicht ganz sicher in dem Backen von Blätterteig ist, bleibt es stets das Rathsamste, sich beim Konditor die fertigen kleinen Blätterteigpastetchen zu bestellen und nur das folgende Füllsel für sie zu bereiten. Zu diesem Füllsel nimmt man so viel Krebsse, als man Pastetchen braucht, kocht sie in Salzwasser, bricht das Fleisch aus und bereitet aus den Schalen Krebsbutter. Inzwischen kocht man etwa 250 Gr. Kalbsmilch in Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract und schneidet sie, sowie das Krebsfleisch und kleine gedämpfte Champignons in Würfel. In der Krebsbutter schwitz man etwa 50 Gr. Mehl gar, verkocht diese Mehlschwitze mit der Fleischbrühe, in der man

die Kalbsmilch kochte, würzt diese dicke Sauce mit Citronensaft und legirt sie mit 3 Eidottern. Dann erhitzt man in ihr im Wasserbade Kalbsbries, Krebsfleisch und Pilze, ohne daß alles kochen darf, füllt dies Ragout, das man beliebig einige Stunden im Wasserbade heiß erhalten kann, in die Pasteten, läßt sie einige Minuten stehen und giebt sie dann zur Tafel.

**18. Füsypastetchen.** In  $\frac{1}{2}$  Liter siedend Wasser löst man 10 Gr. Liebig's Fleischextract auf, salzt die kräftige Süs, läßt sie etwas abkühlen und verquirlt sie mit 10 frischen Eidottern. Kleine Tassen bestreicht man mit frischer Butter, füllt sie dreiviertel voll mit der Kraßbrühe, stellt sie in siedendes Wasser und kocht sie langsam so lange, bis die Flüssigkeit erstarrt ist. Dann stürzt man die Pastetchen, bestreut sie mit gewiegtem Schinken und gehackter Petersilie und giebt sie sofort zu Tisch.

**19. Epigramm von Kalbsmilch.** Mehrere schöne Kalbsmilche wässert und blanchirt man, kühlt sie ab und zerschneidet sie in ziemlich dicke ovale Scheiben. Den dritten Theil der Scheiben spickt man und dünstet sie in Butter, feinen Kräutern und gehackten Pilzen weich, das zweite Drittel wendet man in Ei und Reibbrod und bäckt es in Schmelzbutter goldbraun und den letzten Theil der Scheiben dämpft man in Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract weich. Blumenkohl kocht man in Salzwasser weich, legt ihn auf eine tiefe Schüssel, übergießt ihn mit dicker holländischer Sauce und garnirt den Rand der Schüssel zierlich mit den verschiedenen Kalbsmilchscheiben und gerösteten Semmel-Dreiecken, Sternen, Halbmonden u. dergl.

**20. Nieren-Croquettes.** Eine gebratene Kalbsniere hackt man mit ihrem Fett grüblig und schneidet ebensoviel vom zartesten Fleische des



### 3. Fischgerichte.

Bratens in kleine Würfel. Die dicke Sauce, welche erforderlich ist, bereitet man von 1 Eßlöffel Mehl mit Butter, 1 gehackten Zwiebel und etwa noch vorhandener Bratenauce, indem man das Mehl in der Butter hellbraun brät, mit Bouillon von Liebig's Fleischextract feimig kocht, mit Salz, wenig Citronenschale und Muskat würzt, dann mit 2 Eidottern abrührt und zuletzt Niere und Fleisch damit verbindet. Die Sauce darf höchstens den 3. Theil der Masse betragen. Nach dem Erkalten der letzteren formt man thalergroße oder längliche Körper daraus, bakt sie, in Fett schwimmend, gelb und servirt gleich.

**21. Hühner-Mayonnaise.** Mehrere junge Hühner dämpft man in Fleischextractbrühe weich, kühlt sie ab, enthäutet sie und zerlegt sie in zierliche Stücke. Inzwischen bereitet man die Mayonnaise, die auf folgende Weise, warm hergestellt, nie mißrät und weit bekömmlicher ist, als die auf Eis gerührte. 125 Gr. Provencèröl verquirt man mit 6 Eidottern, 3 Eßlöffeln Kräuteresfig, Salz, Pfeffer, 5 Gr. Liebig's Fleischextract, das man in einer Tasse Wasser aufgelöst hat und dann abkühlen ließ, und einer gehackten Zwiebel, schlägt dies im Wasserbade, bis die Masse dick wird, und fährt mit dem Schlagen fort, bis die Mayonnaise kühl ist. Alsdann vermischt man sie mit wenig feinem Mostrich, fügt noch den Saft einer Citrone und nach Belieben feine Kräuter hinzu und taucht die Hühnerstücke in die Mayonnaise. Man schichtet die Geflügelstücke zierlich bergförmig auf eine flache Schüssel, übergießt sie mit dem Rest der Mayonnaise und garnirt die Schüssel mit Kapern, Sardellen, Mixed pickles, Ochsenzunge, Oliven, farbigem gewiegten Aspiz und harten Eierseiben.

**22. Hecht im Mantel.** Ziemlich große Fische werden Tags zuvor gereinigt, von der Haut befreit und in eine Pfanne gelegt, hier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut, mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. Weißwein und dem Saft einer Citrone begossen und im Laufe des Tages mehrere Male umgewendet. Eine Stunde vor dem Anrichten am folgenden Tage nimmt man den Hecht aus der Marinade, gießt diese durch ein Sieb und verrührt etwa  $\frac{1}{4}$  Ltr. derselben mit 10 Gr. Liebig's Fleischextract, 60 Gr. Mehl, 30 Gr. Butter und 4 Eidottern auf gelindem Feuer zu einer dicken Crème, mit der man den Fisch möglichst gleichmäßig bestreicht. Man bestreut ihn noch mit geriebener Semmel und Parmesankäse, brät ihn alsdann in Butter unter fleißigem Begießen  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Stunde je nach der Größe und reicht ihn mit einer Krebsauce oder holländischen Sauce zu Tisch.

**23. Sandart auf Königsart.** Ein gut vorbereiteter Sandart wird der Länge nach durchgeschnitten, aus Haut und Gräten gelöst und in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben salzt man, dünstet sie in Butter auf beiden Seiten weich und reicht sie mit folgender Sauce: In der Butter, in der man den Fisch dämpfte, schvist man Mehl hellgelblich, verkocht dies mit 1 Tasse Fleischbrühe aus  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract, 1 Glas Champagner, einem Stückchen Sardellenbutter und  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Champignonsoja, erhitzt in der Sauce — ohne sie kochen zu lassen — einige Duzend Austern, salzt noch etwas,

giebt die Sauce in die Mitte einer tiefen Schüssel und ordnet die Sandartzscheiben als Kranz um den Rand der Schüssel.

#### 24. Seezungenschnitte mit Tartarensauce.

Das Fleisch der Seezungen wird vorsichtig aus Haut und Gräten gelöst, in Scheiben geschnitten, gesalzen, in Mehl, geschlagenem Ei und Reibbrod gewendet und dann eine Stunde bei Seite gestellt. In der Zeit rührt man auf Eis aus drei rohen Eidottern,  $\frac{1}{4}$  Ltr. Provencèröl, Salz, Pfeffer, 1 Theelöffel Mostrich, 2 Löffel kräftigster dicker Fleischextractbrühe, 1 Löffel Estragonessig, dem Saft einer Citrone und 2 Löffeln gewiegten feinen Kräutern eine dickliche Tartarensauce, stellt sie kühl und reicht sie gesondert zu den dann in Schmelzbutter ausgebackenen und französisch angerichteten Seezungenschnitten.

#### 25. Filets von Zander mit englischer Sauce.

Die gut entgräteten, in Butter rasch krustig gebratenen Zanderstücke reicht man mit folgender Sauce: Etwa 10 Anchovis werden entgrätet, gestoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Ltr. kräftiger Bouillon von Liebig's Fleischextract, worin 1 Theelöffel Reiszstärke aufgelöst ist, 5 Minuten gekocht und mit 2 Eßlöffel Portwein und 1 Prise Cayennepfeffer gewürzt. Zuletzt rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter hinein und vollendet die Sauce, indem man sie, langsam rührend, bis vorz Kochen bringt. Durch Aufkochen würde sich die Butter absondern. Die Sauce muß kurz vor dem Serviren bereitet und wie die meisten Saucen kräftig gesalzen werden, falls die Anchovis nicht vollkommen Ersatz liefern.

**26. Lachs auf Schweizer Art.** Petersilienwurzeln, Möhren und Zwiebeln pult man, schneidet sie in dünne Scheiben und röstet sie in Butter hellgelb. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Ltr. leichten weißen Koch-

wein,  $\frac{1}{4}$  Ltr. Fleischbouillon aus Liebig's Fleischextract, 1 Tasse Weinessig und  $\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser hinzu, thut noch einige Lorbeerblätter, Gewürzkörner und feine Kräuter daran und läßt dies alles eine halbe Stunde langsam kochen. In diesem Fisch-Sud kocht man den gereinigten und gesalznen Lachs gar, legt ihn auf eine heiße Schüssel, verzieret ihn mit Petersilie und reicht ihn mit einer Sauce, die man wie folgt herstellt: Man schwigt 1 Löffel Mehl in Butter gelb, verkocht die Mehlschwitze mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. von dem Fisch-Sud, würzt die Sauce mit 1 Theelöffel Champignonsoja und legt sie mit einigen Eidottern.

**27. Amerikanischer Hummer.** Zur Sauce brät man 1 Eßlöffel feines Mehl in frischer Butter hochgelb, giebt eine Handvoll kleine weiße Perlwiebeln, 1 Glas Weißwein,  $\frac{1}{2}$  Ltr. starke Bouillon von Liebig's Fleischextract und 4 abgezogene, ohne ihre Kerne und ihren Saft durch ein Sieb geriebene rothe Tomaten daran, rührt und kocht eine seimige Sauce davon und würzt sie mit dem nöthigen Salz und 1 Prise Cayennepfeffer. Nachdem man sie nochmals durch ein Sieb gerieben und aufgekocht, giebt man den in Büchsen eingekochten, in Scheiben geschnittenen Hummer hinein, läßt die Sauce nur noch einmal aufkochen, damit der Hummer wohl heiß, aber durch Kochen nicht hart wird. Die Tomatensauce darf nicht zu reichlich sein, sondern das Hummerfleisch nur etwas binden.

**28. Barje.** Die Barje werden in Salzwasser gar gekocht und mit folgender Sauce gereicht: Man schwigt Mehl in Butter gelb, giebt  $\frac{1}{4}$  Ltr. Bouillon aus Liebig's Fleischextract hinzu, würzt mit Kapern, 1 Glas Wein, Salz und Pfeffer und zieht die Sauce mit 2 Eigelb ab.

#### 4. Gemüse.

**29. Bohnen auf englische Art.** Man kocht die Bohnen (Schneide- oder Wachsbohnen) in Salzwasser gar, schwenkt sie dann mit 100 Gr. Butter, 10 Gr. Liebig's Fleischextract und 2 Löffeln gewiegter Petersilie so lange über dem Feuer, bis sie fett und Fleischextract aufgesogen haben, würzt sie mit wenig Pfeffer und giebt sie zu Tisch.

**30. Fürstengemüse.** Man nimmt zu diesem Gemüse S argel, Blumenkohl, Erbsen und Carotten, putzt alles gut, schneidet den Spargel in Stücken, theilt den Blumenkohl in einzelne Köstchen und die Carotten in Viertel und dünstet jedes Gemüse mit dem nöthigen Salz in Butter und einigen Löffeln Fleischextractbrühe weich. Kleine Saucisses brät man in Butter braun, bäckt eine blanchirte Kalbsmilch, die man in Scheiben zertheilt, in Schmelzbutter aus und röstet kleine Semmel-Dreiecke in Butter. Alsdann theilt man durch die kleinen Saucisses eine runde tiefe Schüssel in 4 Theile, füllt in jeden der entstandenen Räume eins der gedünsteten Gemüse, welche nur wenig Brühe haben dürfen, und umkränzt den Rand der Schüssel abwechselnd mit den ausgebackenen Kalbsmilchscheiben und den Semmel-Dreiecken.

**31. Carotten au jus.** Gut gepuhte unzerschnittene Carotten oder Möhren (Mohrrüben) werden mit kochendem Wasser übergossen und eben darin aufgekocht, worauf man sie mit einem groben Tuche abreibt und in dünne Scheiben schneidet. Nun

legt man diese in eine Casserole, übergießt sie mit kochendem Wasser, fügt 10—15 Gr. Liebig's Fleischextract, 1 Prise weißen Pfeffer, etwas Zucker, das nöthige Salz hinzu und läßt auf schwachem Feuer die Carotten weichdünsten. Dann überstäubt man sie mit etwas Mehl, überträufelt sie mit dem Saft einer Citrone, schwenkt das Gemüse einige Male über dem Feuer und richtet es an. Die Carotten dürfen nur ganz wenig Sauce haben.

**32. Erbsen au jus.** Man dünstet die jungen Erbsen mit reichlich Butter, Salz, wenig Zucker und etwas Petersilie langsam fast weich (man muß die Erbsen oft umschwenken, um das Ansehen zu vermeiden), löst alsdann 10 Gr. Liebig's Fleischextract in wenig Wasser auf, gießt dies über die Erbsen und dämpft sie völlig gar.

**33. Junge Schneidebohnen.** Anstatt die Bohnen in Salzwasser weich zu kochen und dann in der bereiteten Sauce durchzudämpfen, sollte man die jungen Schneidebohnen stets auf folgende Art zubereiten, weil keine andere Bereitungsweise ihnen solchen Wohlgeschmack verleiht. Man zerläßt in einem Topf reichlich Butter, fügt eine kleine zertheilte Zwiebel, eine Messerspitze Zucker und wenig Salz hinzu und läßt die Bohnen hierin langsam eine halbe Stunde wohlgedeckt unter öfterem Umschwenken dünsten. Dann löst man  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract in einer Tasse Wasser auf, verquirlt in dieser Fleischbrühe 10 Gr. Kartoffelbrühe, gießt dies über die Bohnen, kocht sie langsam noch eine halbe Stunde, würzt sie dann mit gewiegter Petersilie und fügt das etwa noch fehlende Salz hinzu.

**34. Spinat auf englische Art.** Der verlesene Spinat wird in Salzwasser weich gekocht, abgetropft und ausgebrüht, alsdann mit wenig

Schnittlauch und etwas Petersilie gemiegt. In frischer zerlassener Butter, 5 Gr. Liebig's Fleischextract und wenig feinem Pfeffer wird er etwa 5 Minuten auf gelindem Feuer verrührt, mit gerösteten Weißbrodchnitten umkränzt und, mit Seizeiern belegt, sofort angerichtet.

**35. Schwarzwurzeln od. Scorzoneren mit Fleischklößchen.** Die Wurzeln werden gewaschen, mit einem Messer rein geschabt und sofort in mit Milch oder Mehl vermishtes Wasser geworfen, damit sie nicht roth werden, sondern weiß bleiben. Nach wiederholtem Waschen schneidet man sie in 2—3 Ctm. lange Stücke, kocht sie mit Fleischextract-Bouillon und Butter in einem emaillirten oder irdenen Topfe rasch weich und mit etwas Salz und geriebener Semmel feinig. Nebenher werden kleine Fleischklößchen, 3—4 für jede Person gerechnet, wo möglich in Bouillon mit etwas Salz gar gekocht, mit den Schwarzwurzeln durchgeschwenkt und angerichtet. Das wohlschmeckende nahrhafte Gemüse bedarf keiner weiteren Beilage.

**36. Braunkohl mit Kastanien.** Man streift die Blätter von den Rippen, wäscht sie und kocht sie in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde ab, läßt den Kohl abtropfen, schneidet ihn fein und dämpft ihn mit  $\frac{1}{4}$  Ltr. Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract, 100 Gr. Schweinesfett oder Gänseschmalz, wenig Zucker, Pfeffer und einer gemiegten Zwiebel langsam weich. Sollte sich zu viel Brühe vorfinden, so verdickt man dieselbe mit Hafermehl, und garnirt den Kohl mit gerösteten Kastanien und kleinen gebratenen Kartoffeln.

**37. Kohlrouladen.** Nachdem man von den Kohlköpfen die schlechten Blätter entfernt, bricht man alle großen Blätter ab, schneidet das Dickste der Rippen ab, brüht sie und kocht sie alsdann

10 Minuten in siedendem Salzwasser und läßt sie gut abtropfen. Inzwischen bereitet man eine pikante Kalbfleischfarce, die man nach Belieben noch mit Zunge, Schinken oder Rauchfleisch vermischen kann, legt mehrere Kohlblätter übereinander und bestreicht sie gleichmäßig mit der Farce. Dann rollt man sie fest zusammen, legt ein butterbestrichenes Casserol mit Speckscheiben aus, legt die Kohlrouladen hinein, übergießt sie mit einer Lasse kräftigster Jüs aus 10 Gr. Liebig's Fleischextract, bestreut sie mit Butterklößchen und Semmel und bädt die Rouladen im Ofen  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Nach Entfernung der Speckscheiben ordnet man sie zierlich auf einer Schüssel und giebt sie ohne Sauce zu Tisch. — Die gebadenen Rouladen haben außer dem schönen Ansehen einen bedeutend feineren Geschmack als die gedünsteten.

**38. Artischocken au jus.** Man nimmt kleine, zarte Artischocken, schneidet die Blätter davon, entfernt die harten Theile, schält die Boden — Käse genannt — sauber und theilt sie in Viertel. Darauf brät man 100 Gr. Butter in einer Casserole, legt die Artischocken hinein, die Blätter oben darauf, streut Pfeffer und Salz darüber, läßt sie gelb braten, gießt  $\frac{1}{4}$  Ltr. kräftige Jüs von Liebig's Fleischextract daran, würzt das Gemüse mit gehackter Petersilie und etwas Schnittlauch und läßt es auf schwachem Feuer weich kochen. Dann werden die Artischocken angerichtet, die Jüs abgeseftet, mit Citronensaft geschärft, mit einem Stückchen Butter gerührt, aber nicht aufgekocht, und über die Artischocken gegossen.

**39. Leipziger Allerlei.** Zu diesem wirklich wohlschmeckenden Gericht nimmt man die feinsten Gemüse, welche in der Jahreszeit zu haben sind,  $\frac{1}{2}$  Schock Krebse und im Frühling  $\frac{1}{2}$  Ltr. Morcheln, im Sommer Champignons, im Herbst Steinpilze, außerdem 1 Zeller feingeschnittene Carotten und

zarte Kohlrabi. Jedes Gemüse wird allein mit etwas Butter und Bouillon kurz weich geschmort, ebenso die Schwämme, welche jung, fest und sauber geschält sein müssen.

Die Krebse werden in Wasser mit Salz gekocht bis sie roth sind, ausgefüllt, die Schwänze geschält und zurückgelegt, die Nasen gleichfalls reservirt. Das Zurückbleibende von den Krebsen wird gestoßen, mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. frischer Butter auf schwachem Feuer gerührt bis die Butter schön roth erscheint, 1 Ltr. gute Bouillon von Liebig's Fleischextract zugegossen,  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und in ein Sieb geschüttet. Von der auf der Brühse schwimmenden Krebsbutter gießt man 1 Löffel voll über die Krebschwänze und stellt sie warm. Die übrige Butter füllt man in einen emaillirten Topf, schwitzt darin 1 Eßlöffel feines Mehl — ohne zu braten — wenige Minuten, gießt die Bouillon hinzu, salzt und kocht sie feimig, macht ca. 30 Klößchen von feiner Semmelfarce darin gar und füllt auch die Krebsnasen mit derselben Farce, um sie in Butter braun zu braten. In erwärmter Gemüseschüssel häuft man die Blumenkohlröschen in der Mitte auf und umgibt sie mit den Schwämmen, Klößchen und Krebschwänzen. Dann kommen die Gemüse und am Rande die Krebsnasen. Die Gemüse überfüllt man mit der, wenn nöthig, noch etwas eingekochten Kraftsauce, begießt das Ganze mit etwas zurückgelassener Krebsbutter und servirt die schöne Schüssel ohne weitere Beilagen.

**40. Schweizer Blumenkohl.** Der Kohl wird in Röschen getheilt und eine Stunde gewässert. Dann schwitzt man Mehl in Butter gelb, fügt  $\frac{1}{2}$  Ltr. siedende Milch und ebensoviel Bouillon aus Liebig's Fleischextract an, würzt mit Salz, Muskatnuß und wenig Krebsbutter und dämpft den Kohl hierin weich.

## 5. Ragouts, Fricassées und Pasteten.

**41. Rehragout.** Man reinigt 2 Rehblätter von Blut und Haut, entfernt etwa eingedrungene Schrotkörner und Haare und schneidet das beste Fleisch in netten Portionsstückchen von den Knochen. Letztere werden mit dem zurückgebliebenen Fleisch gehackt, mit 3 Eßlöffel feinem Mehl und 6 zerschnittenen Zwiebeln, beides zuvor in Butter braun gebraten, und 2 Ltr. Wasser nebst Pfefferkörnern 2 Stunden gekocht, darauf die Brühse durch ein Sieb gegossen, das Zurückbleibende mit kochendem Wasser noch einmal ausgezogen und mit ersterer vereinigt. In dieser Sauce wird das Wildfleisch mit 2 Glas Portwein langsam weichgekocht, Schaum und Fett dabei abgefüllt, zuletzt 2 Theelöffel Liebig's Fleischextract, das nöthige Salz und 1 Prise Cayennepfeffer hinzugefügt. Sobald das Fleisch weich ist, füllt man es aus, läßt die Sauce, wenn nöthig, noch rauch einkochen und siebt sie über das Fleisch, welches mit Kartoffeln servirt wird.

**42. Zungenragout mit Blätterteig.** Eine schöne frische Ochsenzunge wässert man und schleimt sie gut ab, setzt sie alsdann mit Wasser, Salz und Gewürz aufs Feuer und kocht sie weich; kühlt sie dann in kaltem Wasser, enthäutet sie und schneidet sie in Würfel. Während man die Zunge kocht, dämpft man kleine Champignons in Butter und Citronensaft gar, kocht eine blanchirte Kalbsmilch weich, schneidet sie in Würfel und rührt eine Semmelfarce zu Klößchen an. Die Brühse der Ochsenzunge kräftigt

man mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl, würzt sie mit 1 Glas Madeira, 10 Tropfen Soja und etwas Cayennepfeffer, erhitzt alle Fleischtheile in der Brühe, fügt die Champignons mit ihrem Saft hinzu und legt die in Salzwasser gargekochten Klößchen hinein. Die Schüssel verziert man mit Capern und Citronenscheiben und umgiebt sie mit einem Rande von Blätterteig-Dreiecken. — Kann man keine frische Zunge haben, so nehme man eine eingemachte Franz-Ventoszunge, die sehr zart und ebenso wohlschmeckend wie eine frische Zunge ist. Diese Zungen sind völlig weich, müssen mit heißem Wasser abgespült werden und die dicke Krastsauce, die man mit Liebig's Fleischextract herstellte, darf nicht gesalzen werden. Die Zungen dürfen in der Sauce, die man ganz wie bei frischer Zunge würzt und mit denselben Zuthaten vermischt, nicht kochen sondern nur erhitzt werden. Man bezieht die Zungen aus derselben Quelle, die uns das vortreffliche Liebig'sche Fleischextract liefert.

**43. Fleischfugel mit Krebsen.** 500 Gramm Rindfleisch wiegt man sehr fein, vermischt das Fleisch mit 50 Gramm zerlassener Butter, 3 Eiern, 2 Löffeln Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Mehl zu einem Teige, aus dem man eine große Fleischfugel formt. Ein Casserol legt man mit Speckscheiben aus, legt die Kugel hinein, begießt sie bis zur Hälfte mit kräftiger Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract und dämpft sie unter mehrmaligem Umwenden langsam in einer Stunde gar. Inzwischen kocht man 20 Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus Scheeren und Schwänzen und füllt diese mit wenig Farce, die man von der Masse der Fleischfugel zurückbehielt, und kocht sie in der Krebsbrühe gar. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter, schwitzt in derselben Mehl und verkocht die Einbrenne mit der

Fleischbrühe, in der man die Fleischfugel dämpfte zu dicklicher Sauce. In einer tiefen Schüssel ordnet man in der Mitte die zerschnittene Fleischfugel, ringsum die Krebsnasen und das ausgelöste Krebsfleisch und übergießt das Gericht mit der Sauce.

**44. Süddeutsche Pastete.** Nachdem man eine tiefe Schüssel mit Blätterteig oder Buttermilch ausgelegt hat, bestreicht man den Boden mit einer pikanten Farce, die man aus gewiegtem Kalbfleisch, gehackten Kräutern und Trüffeln, Eiern, Salz, Pfeffer und Reibbrod bereitet hat. Zunge Hähnchen brät man in Butter halbrig und zertheilt sie in Viertel; Kalbsmilch und einige Kalbszungen kocht man halbrig und schneidet sie in Scheiben; Morcheln und Champignons dünstet man in Butter und kleine Spargelköpfe blanchirt man 5 Minuten in Salzwasser. Alle vorbenannten Theile füllt man ohne Saft und Brühe in die Schüssel, bedeckt sie mit einer Schicht Farce, beträufelt diese Schicht mit Krebsbutter und einigen Löffeln Jus aus Liebig's Fleischextract, legt einen Teigdeckel auf und bäckt die Pastete eine Stunde. Von dem Bratenast der Hähnchen, der Kalbsmilch und Spargelbrühe, sowie dem Saft der Pilze bereitet man mit einem hellen Buttermehl und 5 Gr. Liebig's Fleischextract eine vorzügliche Krastsauce, würzt sie mit einem Spitzgläschen Madeira und reicht sie zu der Pastete.

**45. Beefsteakpastete.** Man bäckt einen Buttermilchdeckel und brät zu gleicher Zeit kleine runde Kartoffeln in Schmelzbutter recht braun und knusprig und kleine Beefsteaks aus einer gut abgelegenen Lende in Butter braun und saftig. Man richtet die Beefsteaks treppenförmig an, umgiebt sie mit den kleinen Kartoffeln, füllt auch alle Lücken mit denselben aus und bedeckt die Schüssel mit dem Teigdeckel. Den Bratenfond der Beefsteaks verkocht man mit ein wenig in Rothwein aufgelöstem Kartoffel-

mehl, thut kleine gedünstete Champignons und gedämpfte Zwiebelchen hinzu, würzt und kräftigt die Sauce mit 5 Gr. Liebig's Fleischextract und giebt die Sauce zur Pastete.

**46. Granate von Hühnern.** Von mehreren jungen Hühnern löst man das Brustfleisch sowie die zarten Fleischstreifen unter den Flügeln von den Knochen und spickt beides mit feinen Speckstreifen. Alles übrige Hühnerfleisch wiegt man mit der gleichen Menge Kalbfleisch fein und bereitet davon mit einigen Eiern, etwas Sahne, Salz, Muskatnuß und eingeweichter Semmel eine Farce. Inzwischen kochte man die zerschlagenen Knochengerüste und ein Stück Schinken mit  $1\frac{1}{2}$  Ltr. Wasser tüchtig aus, dämpft in dieser Brühe 2 Kalbsmilche, 1 Kalbshirn, kleine Champignons und 1 Kalbszunge und schneidet alle Theile in zierliche Stückchen. In 100 Gr. Butter schwitz man 50 Gr. Mehl gelb, verkocht diese Einbrenne mit der durchgegebenen Brühe zu dicker Sauce, kräftigt sie mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract und würzt sie mit einem Gläschen Weißwein. Die Hälfte der Sauce füllt man über die zerschnittenen Sachen, die andere Hälfte stellt man bis zum Gebrauch im Wasserbade heiß. Eine gebutterte runde glatte Form wird an dem Boden und den Seitenwänden zierlich mit Pfeffergurken, Trüffelscheiben, Zungenschnitten und dem gespickten Hühnerfleisch ausgelegt, mit der Farce dick überstrichen und mit dem Trifassée in der Mitte gefüllt. Als oberste Schicht streicht man über die Speise eine glatte Farceschicht, bedeckt die Form mit einem Butterpapier und backt die Granate im Ofen langsam eine Stunde. Dann stürzt man die Pastete vorsichtig, glacirt die Außenwand mit dicker brauner Fleischglace aus Liebig's Fleischextract und reicht die heißgestellte Sauce dazu.

## 6. Braten.

---

**47. Gespickter Kalbsrücken.** Man haut den gut abgelegenen Rücken eines Kalbes wie einen Reh Rücken zurecht, verstutzt Rückenwirbel und Rippenknochen, schneidet alle sehnigen Theile ab und legt den Braten über Nacht in süße Milch. Darauf häutet und spickt man ihn, salzt ihn und brät ihn in etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden in reichlicher Butter im Ofen gar. Etwa eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreicht man ihn mit dicker saurer Sahne, daß er beim Servieren wie glacirt erscheint. Den Bratenfond verkocht man mit etwas Kartoffelmehl, einer Messerspitze Liebig's Fleischextract und einer Tasse saurer Sahne zu einer dickflüssigen Sauce, die man nebenher reicht.

**48. Schinken à la Comtesse.** Ein kleiner geräucherter Schinken wird über Nacht gewässert, gut gepuzt und in Wasser mehrere Stunden langsam gekocht. Dann gießt man die Brühe ab, legt den Schinken in ein passendes Gefäß, übergießt ihn mit einer Flasche Rothwein, fügt einen Löffel Zucker, mehrere Nelken und etwa den vierten Theil der Brühe, in der man ihn zuerst kochte, hinzu, und dämpft ihn völlig gar. Die Brühe giebt man durch ein Sieb, entfettet sie, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, kräftigt sie mit  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract und würzt sie mit einem Glase Madeira. Den Schinken garnirt man mit kleinen in Butter und Zucker glacirten Zwiebelchen, und reicht die Sauce dazu.

**49. Lammbraten mit Madeiraauce.** Man häutet eine Lammkeule sorgsam, spickt sie zierlich und schlägt sie in ein mit Estragonessig getränktes Mulltuch, hängt sie einige Tage an einen kühlen Ort und befeuchtet das Tuch täglich etwas. Dann salzt man die Keule, brät sie in Butter im Ofen 2 Stunden und servirt sie mit folgender Madeiraauce: Man dünstet einige Trüffel in 1 Tasse kräftiger Fleischbrühe aus Liebig's Fleischextract und 1 Glase Madeira weich und schneidet sie in Scheiben. Aus Fleischabfällen und wenig Schinken hat man indeß mit Hilfe von Liebig's Fleischextract eine braune Jus hergestellt, mit der man eine braune Mehlschwitze zu sehr dicker Kraftsauce verkocht. Zu dieser Sauce fügt man die Trüffel sammt ihrer Brühe, gießt noch ein halbes Glas Madeira an dieselbe, fügt Salz, wenig Zucker und etwas Citronensaft hinzu und servirt diese kräftige äußerst wohlschmeckende Sauce zu dem Braten.

**50. Lendenbraten mit Béarner Sauce.** Eine gut abgelegene Rindsleude wird enthäutet, mit schmalen Speckstreifen zierlich gespickt, gesalzen und in Butter braun und saftig gebraten. Kurz vor dem Anrichten dämpft man mit dem Braten kleine Champignons (in der Jahreszeit, wo man keine frischen Pilze haben kann, nimmt man eingemachte) etwa 5 Minuten, glacirt das Lendenstück mit seiner verdickten, durch  $\frac{1}{4}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract im Geschmack gehobenen Sauce, richtet es auf tiefer Schüssel an, umlegt es mit den Champignons und kleinen gerösteten Kartoffeln und stellt es heiß. Dann — man darf dies ja nicht früher thun — bereitet man die Béarner Sauce. 6 Eidotter schlägt man mit 125 Gr. Butter, 1 Löffel Weinessig, in dem man eine kleine gewiegte Zwiebel aufkocht, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Fleischextract im Wasserbade zu einer glatten dicken Sauce, die

sofort angerichtet werden muß, da sie sonst gerinnt. Ist dies einmal geschehen, so kann man den Schaden curiren, wenn man rasch ein paar Tropfen recht kaltes Wasser (im Sommer muß man einige kleine Eisstückchen nehmen) unter die Sauce schlägt. Nach Belieben kann man noch einen Theelöffel gewiegte Peterfilie hinzufügen.

**51. Filet à la Duchesse.** Man enthäutet das Filet sorgfältig, spickt es mit Speckstreifen und Trüffelstückchen, salzt es und dämpft es, nachdem man es mit Speckscheiben umbunden, in Rheinwein, kräftiger Fleischextractbrühe mit feinen Kräutern und Gewürzkrörnern weich. Die Brühe entfeitet man, giebt sie durch ein Sieb, verdickt sie mit einem braunen Buttermehl, würzt sie mit einem Glase Madeira und füllt sie über das Filet. Nach Belieben kann man kleine Champignons in Butter weich dünsten und das Filet mit denselben garniren.

**52. Schweinsrücken auf französische Art.** Man löst die Schwarte vom Rücken, salzt ihn, übergießt ihn mit 1 Liter Wasser, fügt einige Nelken, Zwiebeln und Brodrinden hinein und brät den Rücken unter fleißigem Begießen je nach der Größe 3 bis 4 Stunden. Dann schöpft man das Fett von der Bratensauce ab, verkocht sie mit einem Glas Rothwein, 10 Gr. Liebig's Fleischextract und 1 Theelöffel aufgelöstem Kartoffelmehl und würzt sie mit wenig Champignonsjoja. Den Schweinsrücken umgiebt man abwechselnd mit Häuschen Rothkraut, kleinen braungedünsteten Zwiebeln, ausgebackenen Apfelschnitten und in Scheiben geschnittenen Kartoffelknödeln und reicht die Sauce gesondert dazu.

**53. Gufarenbraten.** Ein von den Knochen befreites Rippenstück eines Kindes salzt man, umwickelt es mit Speckscheiben und brät es in Butter unter fleißigem Begießen im Ofen fast gar. Dann



nimmt man das Fleisch aus der Butter, macht querüber immer in etwa 3 Ctm. Entfernung tiefe, fast durchgehende Einschnitte in das Fleisch und streicht folgende Mischung zwischen die Einschnitte: Mehrere Zwiebeln hackt man fein, schwitz sie in Butter, verrührt sie mit Semmel, geriebenem Parmesankäse, Pfeffer und Salz zu einer Farce, die man noch mit einigen Eidottern vermischt und zur Füllung verwendet. Dann dünstet man den Braten noch etwa eine Viertelstunde im Ofen weiter, verkocht die Bratenjus mit 1 Glase Burgunder und  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract und giebt beides sofort zu Tisch.

**54. Kalbskotelettes au four.** Zierlich zurechtgestutzte Kalbskotelettes werden in brauner Butter gebraten, auf einer warmen Schüssel angerichtet und mit folgendem, vorher bereitetem Ragout überfüllt: Eine große schöne Kalbsmilch und schön aufgequellte Champignons blanchirt man und kocht sie in  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischextract-Bouillon mit Salz, Gewürz und einigen Zwiebeln weich. Dann schneidet man die Kalbsmilch und die Champignons in Würfel, verdickt die Bouillon reichlich mit einem Buttermehl und würzt sie mit etwas Citronensaft und Muskatblüthe, worauf man die Würfel in der dicken Sauce erhitzt. Hat man dies Ragout auf die Kotelettes gefüllt, so übersiebt man sie dick mit Parmesankäse, beträufelt sie mit zerlassener Krebsbutter und stellt die Schüssel auf ein Gefäß mit kochendem Wasser in den heißen Ofen und bäckt die Kotelettes braun. Knochen und Hautabfälle kocht man mit einem kleinen Zusatz von Liebig's Fleischextract zu Füs, verdickt diese und reicht sie zu den Kotelettes.

## 7. Wild und Geflügel.

**55. Hirschrücken à la St. Hubert.** Man häutet den Hirschrücken, spickt ihn zierlich und brät ihn im Ofen recht saftig. Dann richtet man ihn auf einer heißen Schüssel an, garnirt ihn abwechselnd mit kleinen Champignons, die man in Butter und Citronensaft dünstete, und mit in guter Fleischextract-Bouillon gedämpften Morcheln und reicht ihn mit folgender sehr wohlschmeckender Sauce: 150 Gr. rohen Schinken schneidet man in Würfel, hackt einige Chalotten fein und schwitzt beides mit ein wenig Citronenschale und einem Löffel zerdrückter Wachholderbeeren in 100 Gr. Butter eine Viertelstunde, fügt dann 50 Gr. Mehl hinzu, bräunt dies in der Butter und verkocht alles mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. siedendem Wasser eine halbe Stunde. Dann giebt man die Sauce durch ein Sieb, salzt sie, kräftigt sie mit 10 Gr. Liebig's Fleischextract und würzt sie mit einem Glase Rothwein.

**56. Rehkeule auf französische Art.** Man häutet und spickt eine schöne Rehkeule und legt sie 2 bis 3 Tage in eine Marinade aus einer Flasche Portwein, einigen Löffeln Kräutereffig, Del und Salz, Gewürz und Zwiebelstücken. Dann trocknet man sie ab, brät sie in Butter im Ofen, indem man allmählig etwa ein Viertel der Marinade angießt, in einer Stunde gar. Die Sauce verdickt man mit Kartoffelmehl, kräftigt sie und verleiht ihr eine schöne Farbe sowie vorzüglichen Wohlgeschmack durch  $\frac{1}{2}$  Theelöffel Liebig's Fleischextract.

**57. Truthahn** (Puter à la braise). Der Truthahn wird gut vorbereitet; besser ist eine junge Henne, die viel zarter als der Hahn ist. Man erkennt ein junges Thier daran, daß die etwas schuppige Haut an den Füßen weich, feucht und graublau ist, die alten Thiere hingegen haben röhliche, harte, trockene, hornartige Haut an den Füßen. Herz und Magen kochte man schon vorher weich, hackt sie nach dem Erkalten mit etwas Kalb- und Schweinefleisch, sowie mit der Leber recht fein, giebt trockene weiße Semmelkrumen, Salz, etwas Gewürz, 2 feingeschnittene in Butter geschwitzte Chalotten und 2 Eier hinzu, verrührt dies zu einer schmackhaften Farce und füllt mit einem Theile derselben den Kropf des Truthahns. Dann dressirt man diesen gut und umbindet ihn mit Speckplatten. Eine längliche nicht zu große Casserole belegt man mit Speck, Schinken, Sellerie, Petersilienwurzeln, Möhren und zwei bis drei Zwiebelscheiben, legt den Puter darauf, fügt Flügel, Hals, Beine, 1 Lorbeerblatt hinzu, übergießt ihn mit kochender Fleischbrühe aus 1—2 Ltr. Wasser und 10—20 Gr. Liebig's Fleischextract, giebt Salz und ein Glas Madeira hinzu und dämpft den Puter in 2½—3 Stunden gar. Beim Anrichten entfernt man die Speckplatten, glacirt den Puter mit Fleischextract, das man mit ganz wenig Wasser verrührte, und legt rings um die Schüssel geröstete Semmel-Croutons abwechselnd mit kleinen länglichen, aus der Farce hergestellten und gebackenen Klößchen.

**58. Fasan und Sauerkraut.** Einen kleinen vorbereiteten Fasan umbindet man mit Speckplatten und brät ihn in Butter beinahe gar. Während dieser Zeit dämpft man Sauerkraut mit mehreren feingehackten Zwiebeln in Weißwein und Fleischextractbrühe weich und kurz ein. Eine tiefe Porzellanschüssel bestreicht man mit Butter, schiebt

erst eine Schicht Sauerkraut, dann Stücke des zertheilten Fasans mit feiner Bratensoße hinein und wiederholt dies Einlegen, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schicht muß aus Sauerkraut bestehen, die man mit kleinen Champignons belegt, mit Reibbrod besiebt und mit Butter beträufelt. Dann backt man das Gericht im Ofen etwa ½ Stunde und giebt es, mit einer Serviette umhüllt, in der Form zu Tisch.

**59. Junge Enten.** Diese werden mit Butter und ¼ Ltr. Bouillon, welche gleich anfangs mit in die Pfanne kommt, in 1 Stunde bei fleißigem Begießen, mit etwas überfreitem Salz, braun und saftig gebraten und angerichtet. Dann wird 1 Theelöffel feines Mehl in der Pfanne gebraten, mit dem fehlenden Salz, Wasser und Liebig's Fleischextract die Sauce von dem Bratensatz dünnseimig gekocht, durch ein Sieb gegossen und neben den Enten gereicht. — Man kann die Enten auch spicken, in Butter ½ Stunde anbraten und dann in einer pikanten Sauce, welche aus braunem Buttermehl, ¼ Ltr. Bouillon aus Liebig's Fleischextract, Champignons, Zwiebeln, Pfeffer und feinen Kräutern bereitet wurde, gar dämpfen. Die Sauce wird beim Anrichten mit Portwein gewürzt.

**60. Gebratene Birkhühner.** Die ausgenommenen und gesengten Birkhühner reibt man mit Salz ein, umbindet sie mit Speckplatten und brät sie in Butter goldig braun und saftig, was bei den jungen Thieren in ½ Stunde erreicht ist. Dann richtet man sie auf gerösteten Weißbrodschnitten an, kräftigt die Sauce, die sonst wie alle Bratensoßen nicht ausdrücksvoll genug schmecken würde, mit ½ Theelöffel Liebig's Fleischextract und reicht sie besonders dazu.

## 8. Saucen.

**61. Spanische Sauce.** Die spanische Sauce, welche in der feinen Küche die Grundlage zu vielen Saucen und kräftigen Fleischspeisen giebt, bedurfte zur Herstellung früher 6—7 Stunden, während sie jetzt durch die Erfindung des Fleischextractes in kürzerer Zeit herzustellen ist: Feingehackten Schinken, es kann harter Schinken von der unteren Seite sein, läßt man mit etwas Butter anbräunen, giebt dann 2 Liter Wasser dazu, bringt es unter sorgfältigem Abschäumen zum Kochen, fügt nun Kräuterbündel, 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürzkörner, ebensoviel Pfeffer, etwas Macisblüthe, etwas Citronenschale, einige gequellte Champignons und 1 Chalotte,  $\frac{1}{2}$  Selleriefknolle, 2 Möhren, 1 Petersilienwurzel, dies alles würflich geschnitten, hinzu und läßt die Brühe  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann fügt man 150 Gr. Mehl bei, welches man in ebensoviel Butter goldbraun röstete, sowie 20 Gr. Liebig's Fleischextract und läßt alles langsam noch  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden kochen, wobei man sorgfältig abschäumt. Nachdem man noch ein Gläschen Madeira hinzufügte, kocht man die Sauce noch 5 Minuten, worauf man sie durchsieht. Diese Sauce, an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt, hält sich 8—14 Tage.

**62. Sauce suprême.** Man schwitz 1 Eßlöffel feines Mehl in Butter gelb, verkocht es mit kräftiger Jus von Geflügel, welche aus den ausgekochten Geflügelfnochen und Liebig's Fleischextract vortrefflich hergestellt werden kann, und etwas gehackten Trüffeln oder frischen Steinpilzen zu einer

feimigen Sauce, füllt Schaum und Fett davon, rührt sie mit 2 Eidottern ab, salzt sie und schärft sie durch Citronensaft.

**63. Holländische Sauce.** Ein Glas guten Weißwein rühre mit 1 Theelöffel Maismehl oder Reisstärke an, verquirle 6—8 Eidotter und 1 Theelöffel gestoßenen Zucker damit und thue  $\frac{1}{4}$  Pfd. frische Butter hinein. Dies wird auf dem Feuer mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. Bouillon von Liebig's Fleischextract dick und schaumig gequirlt, darf aber nicht kochen. Zuletzt salzt man die Sauce, schärft sie mit Citronensaft und servirt sie sofort. — Anfängerinnen ist bei Bereitung leicht gerinnender Saucen zu rathen, diese im Wasserbade herzustellen.

**64. Fischsauce mit Garnelen.** Diese wohl-schmeckenden kleinen Krebse ohne Scheeren, welche gleich nach dem Fang abgekocht werden, verbraucht man so frisch wie möglich. Mit  $\frac{1}{4}$  Ltr. Bouillon von Liebig's Fleischextract und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel in Butter gelb geschwitztem feinen Mehl kocht man eine klare Sauce, würzt sie mit Salz, Citronensaft und Muskat, rührt auf schwachem Feuer  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter hinein, läßt sie mit den geschälten Garnelen bis vors kochen kommen und reicht sie zu dem gekochten Fisch.

**65. Sauce bigarade.** 2 Eßlöffel feines Mehl röstet man mit 1 gehackten Zwiebel in gleicher Menge Butter hellbraun und kocht mit Fleischextract-Bouillon eine klare Sauce davon, Schaum abfüllend. Nebenbei wird die gelbe Oberschale von 2 sauren Pomeranzen in Streifen geschnitten, in Wasser weichgekocht, abgetropft und in die Sauce verfest. Diese salzt man, giebt den Saft von 1 Orange sowie etwas Pfeffer hinzu, und richtet die Sauce über dem in lange Filets geschnittenen Fleisch der gebratenen Enten an.

## 9. Salate.

**66. Kartoffelsalat mit Salatsauce.** Mehrere hartgekochte Eigelb reibt man mit 2 rohen Eidottern fein, fügt etwas Mostrich, Salz, Pfeffer, 1 Löffel gewiegte Chalotten, 5 Eßlöffel Olivenöl, 3 Eßlöffel kräftige Jus aus Liebig's Fleischextract hinzu und rührt dies alles zu einer dicklichen glatten Sauce. Erst wenn die Sauce fertig ist, dürfen die Salatkartoffeln gar sein. Man zieht sie sofort ab, schneidet sie in dünne Scheiben und vermischt sie mit der fertigen Sauce, in der sie etwa eine Stunde ziehen müssen, ehe man sie zu Tische giebt.

**67. Feiner Kartoffelsalat.** Etwa 3 bis 4 hartgekochte Eidotter zerreibt man, verrührt sie mit 1 Theelöffel Mostrich, einer feingehackten Chalotte, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Salz, mehreren Eßlöffeln Olivenöl, 2 Eßlöffeln Weinessig, 1 kleinen Lasse Liebig's Fleischextractbrühe und 1 Löffel Burgunder. Mit dieser Sauce vermischt man behutsam eben abgezogene, in Scheiben geschnittene, noch warme Salatkartoffeln, stellt den Salat mehrere Stunden kühl und garnirt ihn mit einem Rand von Kresse, die man mit Del und Essig anmenget.

**68. Bohnensalat.** Zarte junge Perl- oder Wachsbohnen kocht man in Salzwasser gar, läßt sie abtropfen und verrührt sie noch warm mit Del, Essig, Pfeffer und einigen Löffeln kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleischextract, würzt sie noch mit gewiegter Peterilie und kann den Bohnensalat nach Belieben mit Kopfsalat oder Gurken vermischen.

**69. Kopfsalat auf französische Art.** Man spült den Salat leicht, verlest ihn gut und vermischt ihn erst kurz vor dem Anrichten mit folgender Sauce: Zwei hartgekochte Eigelb streicht man durch ein Sieb, verrührt sie mit einem Eigelb und vermischt beides langsam mit 1 Kaffeelöffel Mostrich, 6 Eßlöffel Olivenöl, 2 Eßlöffel Weinessig und  $\frac{1}{2}$  Lasse Fleischextract-Bouillon, salzt die Sauce, pfeffert sie ein wenig und vermischt den Salat vorsichtig mit der Sauce.

**70. Endivien Salat.** Die verlesenen Endivien werden mit Del, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und 1 kleinen Lasse kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleischextract vermischt. Man läßt den Salat eine Stunde ziehen, ehe man ihn zur Tafel reicht.

**71. Fischsalat.** Mehrere Sorten Fisch, wie Aal, Karpfen, Steinbutt, Seezungen, Lachs, Hecht, was man gerade bekommen kann, kocht man am Tage vor dem Gebrauche nacheinander in siedendem Salzwasser mit Pfeffer, Kräutern und Citronenschale mäßig weich, löst allen Fisch aus Haut und Gräten, schneidet ihn in kleine nette Würfel und stellt ihn kühl. Dann rührt man am folgenden Tage aus 4 hartgekochten Eigelb, 2 rohen Dottern, 1 Theelöffel Senf, 8 Löffel Provenceroöl, Salz, Pfeffer, gewiegten Kapern, Peterilie, Chalotte, Estragon und einigen Löffeln starker Bouillon aus Liebig's Fleischextract, sowie einigen Löffeln Maillieessig eine schöne Remouladensauce, vermischt die Fleischstückchen mit dieser und richtet den Salat bergförmig an. Man garnirt die Schüssel zierlich und geschmackvoll mit Pfeffergurken, Krebschwänzen, Eierschnitten, Kapern, eingemachten Maiskolben, türkischen Weizen, Citronenzaden u.

**10. Nester Speisen.**

**72. Nesterpudding.** Man wiegt 500 Gr. kaltes Suppen- oder Bratenfleisch fein, vermischt es mit 100 Gr. rohem gehackten Fleisch, vier Eidottern, 100 Gr. geriebener Semmel, zwei gewiegten Chaslotten, 60 Gr. geschmolzener Butter und 2 Theelöffel aufgelöstem Liebig's Fleischextract. Man würzt die Masse mit gebackter Petersilie, Muskatnuß und Salz, zieht den Eiveißschnee durch die Masse und bäckt den Pudding in ausgestrichener Form 1 Stunde. Man stürzt ihn und giebt eine Pilzsauc dazu.

**73. Fleischcrème.** Man dämpft einige gehackte Zwiebeln in Butter weich, vermischt sie mit gewiegten Fleischresten, einem gehackten Hering, einigen Löffeln Kapern, Citronensaft, 1 Löffel zerlassener Butter, 2 Eiern, 1 Löffel Sahne und 1/2 Theelöffel aufgelöstem Liebig'schen Fleischextract, Reibbrod, Salz und Pfeffer, daß eine geschmeibige Masse entsteht. In zerlassener Butter erhitzt man die Crème und reicht sie zu Kartoffelbrei.

**74. Fischkroketten.** Allerhand Fischreste löst man aus Haut und Gräten, quillt Champignons auf und wiegt beide Theile recht fein. Darauf schwitz man 30 Gr. Mehl in 70 Gr. Butter gelb, verrührt die Mehlschwitze mit 1/4 Str. Bouillon aus Liebig's Fleischextract, würzt sie mit Pfeffer und Salz und erhitzt das Gewiegte in der dicken Sauce. Dann verrührt man die Reste mit 3 Eigelb, streicht die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt

nach dem Erkalten kleine Rollen und bäckt sie in Backfett lichtbraun. Die Fischkroketten geben eine vortreffliche Beilage zu Sauertraut.

**75. Züricher Fleischloß.** Zu gehackten Fleischresten mischt man gewiegten Speck, gebackte Sardellen, Kapern, 1 Löffel feine Kräuter, ein weiches Rührei von 3 Eiern und 1/2 Theelöffel aufgelöstes Liebig'sches Fleischextract. Man drückt diese Masse in eine runde Form, beschwert sie und stürzt sie am folgenden Tage. Man reicht eine Remouladensauce dazu.

**76. Lammfleischreste** geben eine vortreffliche Speise, wenn man sie wie folgt verwendet: Man schneidet das Fleisch in Würfel, haack die Knochen entzwei und kocht sie nebst Salz und Pfefferkörnern mit 1/2 Str. Wasser eine Stunde. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, verdickt sie mit braunem Buttermehl, fügt ein Gläschen Rothwein, 1/2 Theelöffel Champignonsoja, ebensovviel Liebig's Fleischextract und 1 Eßlöffel Johannisbeergelee hinzu. In dieser dicken Sauce erhitzt man die Reste, ohne sie kochen zu lassen und reicht Mataroni zu dem Restgericht.

**77. Schweizer Plattenring.** Ueberreste von Kalbsbraten werden mit dem zehnten Theil ihres Gewichtes Luftspeck fein gehackt, mit wenig geriebener Zwiebel, etwas Citronenschale, Petersilie, Schwittlauch, Salz, Pfeffer und Eiern verrührt, 1/2 Tasse Bouillon aus Liebig's Fleischextract hinzugefügt und soviel geriebene Semmel zugeetzt, daß die Masse zusammenhält, um einen Ring formen zu können. Man bäckt diesen Ring in reichlicher Butter in passender Pfanne im Ofen lichtbraun und giebt eine Kapernsauce nebenher.

**78. Gefüllte Kartoffeln.** Von großen geschälten Kartoffeln schneidet man eine dicke Scheibe ab, höhlt die Kartoffeln aus und füllt sie mit einer

Farce aus gewiegten Schweinsbraten-Nesten, gehackter Chalotte, Petersilie, Salz, Pfeffer, Eiern und Reibbrod. Man bindet die Scheibe wieder auf, dämpft die Kartoffeln in Butter gar und bereitet aus dem Bratensatz mit Weißwein, Kartoffelmehl, Liebig's Fleischextract und kleinen Perlzwiebeln eine Sauce, die man zu den gefüllten Kartoffeln reicht.

### Inhalts-Verzeichniß.

Einleitung . . . . .	Seite 3—4
1. Suppen . . . . .	„ 5—11
2. Zwischen-Gerichte . . . . .	„ 12—14
3. Fischgerichte . . . . .	„ 15—17
4. Gemüse . . . . .	„ 18—22
5. Ragouts, Fricassées und Pasteten . . . . .	„ 23—26
6. Braten . . . . .	„ 27—30
7. Wild und Geflügel . . . . .	„ 31—33
8. Saucen . . . . .	„ 34—35
9. Salate . . . . .	„ 36—37
10. Nesterpeisen . . . . .	„ 38—40

# Liebig Company's

## FLEISCH-EXTRACT.

### NUR AECHT,

wenn jeder Topf den  
Namenszug

*J. Liebig*

in blauer Schrift  
quer durch die Eliquelle trägt.

Man hüte sich vor Fälschungen  
• und Nachahmungen. •