

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Liebhaberfreuden - Zur Gratis-Verteilung

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1911

[urn:nbn:de:bsz:31-236994](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-236994)



Liebig-Bilder-Album





LIEBIG'S FLEISCH - EXTRACT.



Liebhäberfreuden.
Der Vogelfreund.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG
in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Zur Gratis-Verteilung.

„Nichts unkommen lassen“ ist der Wahlspruch verständiger Hausfrauen. Zur vorteilhaften Benutzung schätzbarer Reste leistet Liebig's Fleisch-Extract ausgezeichnete Dienste. Wie allgemein bekannt, hilft es aus, wo das vorhandene Material zur Bereitung einer kräftigen Speise nicht genügt. „Echtes Liebig“ sollte in keiner Speisekammer fehlen.

OXO
Bouillon der
Comp^{le} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1½–2 Theelöffel voll zu einer Tasse
heissen Wassers geben eine vorzügliche
Bouillon. — Sofort trinkfertig.



LIEBIG'S FLEISCH - EXTRACT.



Liebhaberfreuden.
Die Schmetterlingssammler.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Die bekannte Autorität auf dem Gebiete der Kochkunst, Frau Davidis, war eine eifrige Fürsprecherin des Liebig's Fleisch-Extracts, zu ihrer Zeit eine Neuheit, die sich erst einzubürgern hatte. Die kluge Dame hatte sehr bald die Beobachtung gemacht, dass das echte „Liebig“, ganz abgesehen von seinen sonstigen Vorzügen, als Ersparnis im Haushalte, geringere Mühewaltung u. s. w., die unschätzbare Eigenschaft besitzt, die Speisen „bekömmlich“ zu machen. Die neueren Forschungsergebnisse der Wissenschaft haben das auch theoretisch glänzend bestätigt.

OXO
Bouillon der
Comp^{le} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1½—2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.



Liebhaberfreuden.
Der Blumenfreund.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Fleischspeisen aller Art, Saucen, Salate, Ragouts in vollem Wohlgeschmack auf den Tisch bringen, ist keine Kleinigkeit. Es will gelernt sein, und dabei leistet sowohl der Anfängerin auf diesem Gebiete, insbesondere der jungen Neuvermählten, als auch der erfahrenen Hausfrau ein Allerweltschüler in der Küche ganz vortreffliche Dienste: Das ist das echte Liebig's Fleisch-Extract. Es verhilft sozusagen zur richtigen Abtönung der Speisen und lässt sie voll zur Geltung kommen.

OXO
Bouillon der
Comp^{ie} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1 $\frac{1}{2}$ —2 Theelöffel voll zu einer Tasse heißen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.



Liebhaberfreuden.
Die Musikdilettanten.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Zur Gratis-Verteilung.

Von keiner Nachahmung erreicht, geschweige denn übertroffen ist Liebig's Fleisch-Extract. Wird etwas derartiges nachgeahmt, so ist das an sich ein Zeichen seiner Güte. Jeder Erfahrene und Sachverständige wird übrigens bestätigen, dass nie eine von den unzähligen Imitationen gegen das „echte Liebig“ hat aufkommen können, sondern dass nach wie vor der in den Töpfchen mit Liebig's Namenszug in blauer Schrift enthaltene braune Stoff seine Herrschaft behauptet als das Billigste, weil das Ausgiebigste, Zuverlässigste und Beste!

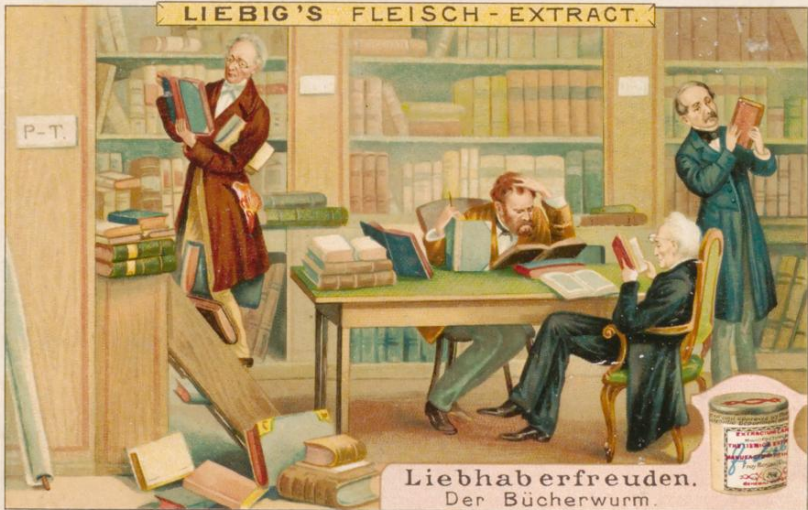
OXO
Bouillon der
Comp^{te} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1½—2 Theelöffel voll zu einer Tasse heißen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.



Liebhabe erfreuden.
Der Bücherwurm.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Heringssalat gewinnt ganz ausserordentlich an Wohlgeschmack, wenn man den verschiedenen Zutaten, bevor man sie mischt, noch eine kleine Quantität echten Liebig's Fleisch-Extracts, vorher in heissem Wasser aufgelöst und mit etwas Butter und Salz nochmals durchgekocht, beifügt. Das ist schon oft genug praktisch erprobt worden und ist auch theoretisch leicht zu erklären: „Echtes Liebig“ ist eben ein Appetitzerzeuger ersten Ranges, der jede zu ihm passende Speise besser munden lässt.

OXO
Bouillon der
Comp^{ie} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1 $\frac{1}{2}$ —2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.



Liebhaberfreuden.
Die Altertumssammler.



Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Kein Kochbuch von Ruf gibt es, worin nicht bei den verschiedensten Speisen genaue Angaben gemacht würden über die Verwendung von Liebig's Fleisch-Extract, das den Wohlgeschmack auch der einfachsten Gerichte, namentlich der Gemüse und ganz besonders der Hülsenfrüchte erhöht, während es bei Saucen gar nicht zu entbehren ist; hierdurch werden schwerer verdauliche Speisen auch einem schwachen Magen bekömmlich.

OXO
Bouillon der
Comp^{ie} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1½—2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.



