

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

La fabbricazione dello zucchero - Distributione gratuita

Liebig's Company

[Antwerpen], 1900

[urn:nbn:de:bsz:31-237012](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-237012)







VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.



La fabbricazione dello zucchero.
La raccolta della canna da zucchero.

Veggasi a tergo.

Distribuzione gratuita ai Signori consumatori dell' Estratto
e del Peptone di carne della Compagnia Liebig.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).



GENUINO

soltanto se l'etichetta di ogni vaso porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, qui riprodotta.

Economia nella Famiglia. Per il confezionamento di un brodo di carne saporito e sostanzioso per una famiglia di circa 8 persone, abbisogna almeno 1 kilogr. di carne fresca, la quale però deve essere cotta tanto che diventa totalmente senza valore come nutrimento.

Con un kilogr. di ossa ed al massimo 1¼ cucchiaino da caffè (circa 15 grammi) di Estratto di Carne, si può preparare un brodo almeno altrettanto saporito per uguale numero di persone.

AVVERTENZA. — Nella stagione estiva, quando la carne fresca ed il brodo che si ottiene si guastano rapidamente e si è sovente obbligati a disperderli, l'Estratto di Carne Liebig riesce d'un' utilità straordinaria conservandosi sempre inalterato a qualsiasi temperatura.

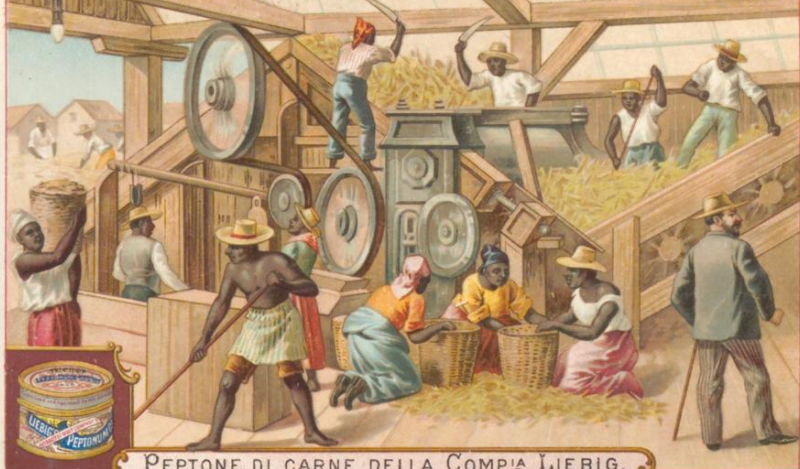
IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Offidari dei prodotti consimili offerti sotto il nome di Liebig.

La fabbricazione dello zucchero. — La compressione della canna da zucchero.



PEPTONE DI CARNE DELLA COMP^A LIEBIG.

Veggasi a tergo.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).

GENUINO soltanto se l'etichetta di ogni vaso porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, qui riprodotto.

Per preparare istantaneamente una tazza di sostanzioso e saporito brodo si prenda, per una grande tazza di acqua bollente, un quarto di cucchiaino (o al più) di Estratto di Carne, un uovo, un poco di nocca moscata (se aggrada) con aggiunta di sale corrispondente al gusto. Al posto dell'uovo si può anche adoperare un poco di grasso, un po' di pane od una patata cotta.

L'Estratto di Carne serve come un eccellente mezzo per migliorare e rinforzare istantaneamente zuppe deboli o magre di ogni qualità, legumi, salse, ecc. Ogni sorta di legumi, come piselli, lenti, fagioli ed anche patate, pane, coll'aggiunta di Estratto di Carne diventano molto più nutritive ed acquistano un gusto assai migliore.

IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.



Distribuzione gratuita ai Signori consumatori dell'Estratto e del Peptone di carne della Compagnia Liebig.

Guardarsi dalle contraffazioni.

La fabbricazione dello zucchero.
La triturazione della barbabietole.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.

Veggasi a tergo.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).

Le più alte distinzioni alle primarie Esposizioni fino dal 1867.

Fuori Concorso in tutte le esposizioni dopo il 1885.

GENUINO

soltanto se l'etichetta di ogni vasetto porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, quale si produce.

Nelle campagne dove per regola difficilmente si può avere carne fresca, l'Estratto di Carne Liebig pone la massaia di potersi procurare ad ogni momento ed a buon mercato una tazza di saporito brodo. Pei navigatori, l'Estratto è di un valore inapprezzabile ed ai turisti non può essere con bastante insistenza raccomandato di portarne sempre un vasetto con sé. Parecchi rinomati viaggiatori d'Africa lodano il metodo di stendere un poco di Estratto di Carne con sale sul pane. Un tale rimedio corroborante rende distinti servigi.

IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.



Distribuzione gratuita ai Signori consumatori dell'Estratto
e del Peptone di carne della Compagnia Liebig.

Guardarsi dalle contraffazioni.

La fabbricazione dello zucchero.
La depurazione.



VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.

Veggasi a tergo.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).

Le più alte distinzioni alle primarie Esposizioni fino dal 1867.
Fuori Concorso in tutte le esposizioni dopo il 1885.

GENUINO

soltanto se l'etichetta di ogni vaso porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, qui riprodotta.

I vantaggi dell'Estratto di Carne Liebig consistono specialmente nella grande comodità nell'uso e nel risparmio che vi si unisce nel regime di casa (ménage).

Per migliorare ed allungare zuppe e salse di ogni sorta, non esiste alcun mezzo preferibile ad un piccolo condimento di Estratto di Carne Liebig.

Esso si dimostra utilissimo non solo negli Alberghi come nei Restaurants e in grandi famiglie, bensì anche in famiglie piccole.

AVVERTENZA. — Nella stagione estiva, quando la carne fresca ed il brodo che si ottiene si guastano rapidamente e si è sovente obbligati a disperderli, l'Estratto di Carne Liebig riesce l'un' utilità straordinaria conservandosi sempre inalterato a qualsiasi temperatura.

IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

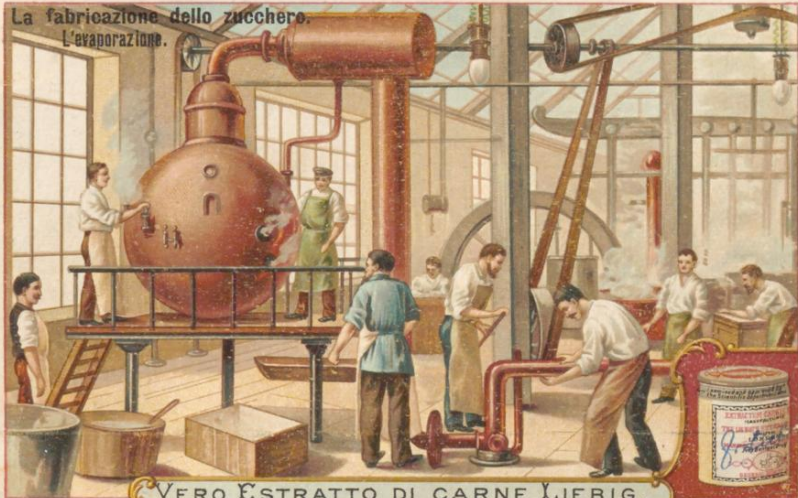
per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Diffidare dei prodotti consimili offerti sotto il nome di Liebig.



La fabbricazione dello zucchero.
L'evaporazione.



VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.

Veggasi a tergo.



VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).



GENUINO soltanto se l'etichetta di ogni vaso porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, qui riprodotta.

Nessun bestiame diventa adatto alla confezione dell' Estratto, al disotto di un anno, e servono soltanto migliori pezzi della Carne degli animali macellati.

La Società tiene una costante provvista di molte migliaia di capi di bestiame bovino. Affinchè il medesimo non venga abbattuto in istato di riscaldamento o di spossazione, esso riposa qualche tempo sulle estese praterie della Società. Il bestiame viene così nella buona condizione, che è indispensabile per preparare l'Estratto di costante bontà e della più perfetta uniformità. Dal prodotto finito vengono dapprima tratti campioni e questi, secondo è prescritto dai precetti di Liebig, vengono accuratamente analizzati e provati dai Chimici della Società.

Così viene offerta al consumatore ogni garanzia che viene posta in commercio soltanto una qualità incensurabile.

IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Diffidare dei prodotti consimili offerti sotto il nome di Liebig.

la fabbricazione dello zucchero.
Raffinazione ed imballaggio.



PEPTONE DI CARNE DELLA COMP^A LIEBIG.

Veggasi a tergo.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).

Le più alte distinzioni alle primarie Esposizioni fino dal 1867.

Fuori Concorso in tutte le esposizioni dopo il 1885.

GENUINO

soltanto se l'etichetta di ogni vaso porta la firma
J. v. LIEBIG in carattere azzurro, qui riprodotta.

La massaia che fa la prima prova coll' uso dell' **ESTRATTO DI CARNE LIEBIG**, cade non di rado nell'errore di prendere troppo della bruna massa. Così pure se l'Estratto viene aggiunto soltanto un po' troppo in abbondanza all' acqua bollente, la zuppa troppo piccante non riesce a tutti gustosa e non garba al palato. Ciò è tanto più spiegabile se si considera che una libbra di Estratto rappresenta il valore del brodo di 50 libbre di carne. Per la confezione di una grande tazza di brode, basta un quarto di cucchiaino da caffè di Estratto con un'aggiunta di sale corrispondente al gusto (di questo si prende assai spesso troppo poco). Se si aggiunge un poco di grasso oppure una patata lessa e si lascia cuocere il tutto alquanto, il brodo acquista precisamente quel gusto al quale noi siamo abituati col solito brodo di carne.

IL Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua **digeribilità assoluta** ed il suo **grande valore nutritivo**, costituisce per le persone **deboli, anemiche o malate** in generale, nonchè per i **sofferenti di mali di stomaco** in particolare, un prezioso **alimento corroborante per eccellenza**.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.



Distribuzione gratuita ai Signori consumatori dell' Estratto
e del Peptone di carne della Compagnia Liebig.

Guardarsi dalle contraffazioni.

