Liebig-Bilder-Album

Rinder-Rassen

Liebig's Company

[Antwerpen], 1897

urn:nbn:de:bsz:31-239019

Liebig-Bilder-Album

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Teltower Rübchen. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 2 Stunden. Von den kleinen wohlschmeckenden Rübchen braucht man $2^1/_2$ Pfd., die man sorgsam putzt. Dann röstet man 30 Gr. feinen Zucker in 100 Gr. Butter dunkelbraun, fügt 40 Gr. Mehl hinzu, das man ebenfalls braun werden lässt und verkocht dies mit ¾ Ltr. kochendem Wasser. Man salzt die Sauce, würzt sie mit Cayennepfeffer und kräftigt sie mit 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extract. In dieser dicklichen Sauce werden die Rübchen auf gelindem Feuer, damit sie nicht anbrennen, gar gedünstet, wonach man sie, die durch die angegebene Bereitungsweise von vorzüglichem Geschmack sind, nicht lange stehen lassen darf, sondern sofort aufgiebt. Ostersberger Rüben und Steckrüben werden ebenso bereitet.

Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke,** namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

Siehe Rückseite

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

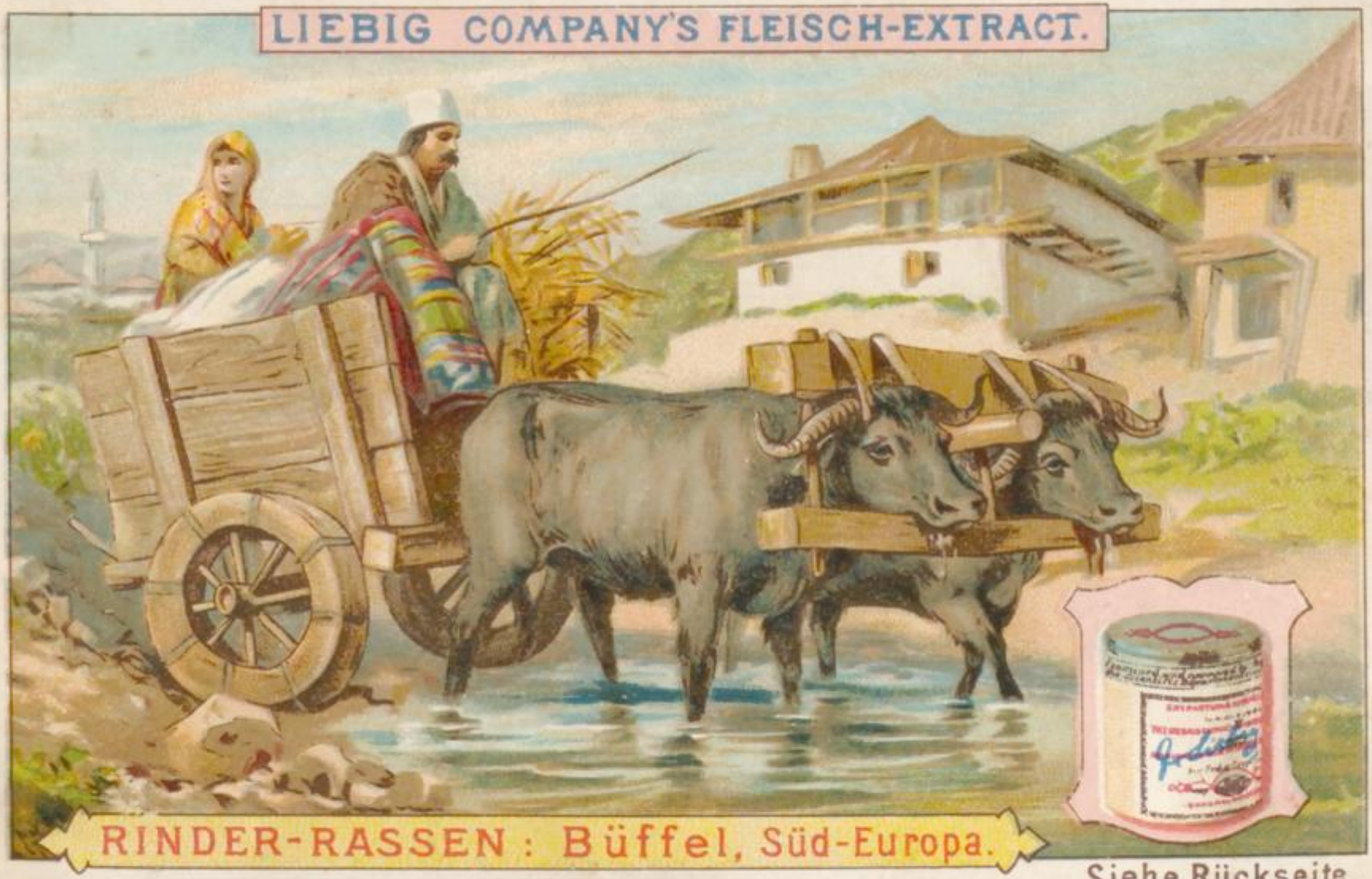
Kraftsauce. Will man eine gute Kraftsauce herstellen, ist fettfreie kräftigste Bouillon erstes Erforderniss, welches unsere Hausfrauen durch den Gebrauch von Liebig's Fleisch-Extract jederzeit erfüllen können. Man schneidet eine Zwiebel fein, zertheilt 50 Gr. rohen Schinken in Würfel, eine Petersilienwurzel und eine Möhre in Scheiben und schwitzt dies nebst 40 Gr. Mehl in 100 Gr. Butter braun, verkocht die Einbrenne mit 1/2 Ltr. siedendem Wasser, fügt Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an und kocht die Sauce langsam eine halbe Stunde. Dann giebt man sie durch ein Sieb und kann ihr nun nach Gefallen noch Capern, Champignons, Kräuter oder ein Glas Rothwein oder Madeira zusetzen.

Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke,** namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.



Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Einfache Fleischsuppe. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 1½ Stunden. 375 Gr. Kalbs- oder Rindsknochen zerhackt man gröblich, bringt sie mit 3 Ltr. kaltem Wasser, etwas Salz, 30 Gr. Rindermark und Suppenkraut zu Feuer, schäumt gut und kocht die Brühe 1¼ Stunden. Man seiht sie durch, versetzt sie mit 25 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und giebt nun durch verschiedene Einlagen, wie Klösschen, allerlei Gemüse, durch Nudeln, Gries, Sago etc. der Suppe verschiedenen Geschmack.

Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke**, namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Eingemachte grüne Bohnen. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 10 Minuten. Man öffnet eine 2 Ltr.-Dose eingemachter Bohnen, giesst das Wasser ab, überfüllt sie mit frischem, gesalzenen Wasser und stellt die Büchse in kochendes Wasser, bis die Bohnen durch und durch heiss sind. Dann lässt man sie abtropfen. In 100 Gr. Butter schwitzt man 50 Gr. Mehl gelb, löst 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in 1/2 Ltr. Wasser auf und verkocht hiermit die Mehlschwitze zu gewünschter Konsistenz. Man salzt und pfeffert die Sauce und erhitzt die Bohnen darin, schwenkt sie dann mit einem Eigross frischer Butter und 2 Löffeln gewiegter Petersilie durch und richtet sie an. — Frische Bohnen werden ebenso bereitet, nur vorher in Salzwaser gar gekocht.

Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke**, namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Gute Erbsensuppe. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 2 Stunden. Es werden 500 Gr. geschälte Erbsen abgekocht, mit 3 Ltr. Wasser überfüllt, mit 2 zerschnittenen Möhren, 2 Zwiebeln, Salz und einer Priese Zucker als Gewürz versehen und langsam gar gekocht. Man schlägt die Suppe durch ein Sieb, vollendet sie durch Zusatz von 25 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und richtet sie über in Scheiben geschnittener Bratwurst und gerösteten Brodwürfeln an. — Statt der Bratwurst kann man 375 Gr. feste Mettwurst oder ebensoviel gesalzene Schweinsohren in der Suppe mitkochen, auch neben den Brodwürfeln noch gelb gebratene Zwiebelringe und kleine Kartoffeln nebenher reichen.

J. v. Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke,** namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Gebratene Kalbsleber. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 30 Minuten. 1½ Kgr. Kalbsleber häutet und entsehnt man gut, schneidet sie schräg in Scheiben, die man mit Salz und wenig Pfeffer bestreut und in Mehl wendet. Man brät die Leberscheiben in Butter lichtbraun, bis sie innen nicht mehr roth sind, nicht länger, nimmt sie aus dem Bratensatz, giesst zu diesem etwas kochendes Wasser, 2 Löffel Citronensaft und fügt eine grosse Messerspitze Liebig's Fleisch-Extract daran. Man kocht die Sauce gut durch und giebt sie nebst Salzkartoffeln zu der Leber.

J. Liebig

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke,** namentlich auch für **Magenleidende.**

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.