

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Gewürzpflanzen - Zur Gratis-Abgabe

Liebig's Company

[Antwerpen], 1902

[urn:nbn:de:bsz:31-239624](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239624)



Liebig-Bilder-Album







GEWÜRZPFLANZEN.
Ingwer.
(Zingiber officinale).

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

Nur echt,

wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Étiquette trägt.

Ingwer. Die Wurzeln der in Bengalen, auf Java, Guyana und Westindien wachsenden Ingwerpflanzen. Aus China und Jamaika kommt auch in Zucker eingemachter Ingwer. Man benutzt Ingwer als Küchengewürz, in der Conditorei, Bäckerei, zu Likören und in England zu Ingwerbier.

Rühreier in Muscheln.

5 Personen. Bereitungsdauer 25 Minuten.

20 kleine streifig geschnittene Champignons dünstet man in Butter mit aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract weich. — Die Eier werden mit Milch, Salz und Cayenne verquillt und ein Rührei davon bereitet, unter das man die Champignons mischt. Das Rührei wird in Muschelschalen gefüllt und mit gerösteten Semmelstreifen und Zungenstückchen besteckt.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Zur Gratis-Abgabe

GEWÜRZPFLANZEN.
Gewürznelke. (*Caryophyllus aromaticus*).

Blüte

Frucht



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Gewürznelken. Gewürznelken sind die noch nicht ganz entwickelten, getrockneten Blüthen des Gewürznelkenbaumes, welcher auf den Molukken, Sumatra, Guyana und Brasilien vorkommt. Die Gewürznelken von Amboina sind die besten. Geringere Sorten kommen von Amerika und Zanzibar.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Liebt man eine gute Fleischbrühe, zugleich aber auch ein saftiges Rindfleisch, so setze man das Fleisch anstatt mit kaltem mit siedendem Wasser auf's Feuer, lasse es darin eben gar kochen und ersetze das der Suppe an Kraft und Wohlgeschmack Fehlende durch Liebig's Fleisch-Extract.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

*Zur Gratis-Abgabe
an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.*

GEWÜRZPFLANZEN.
Vanille. (*Vanilla planifolia*).



Blüte



Frucht



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

hergestellt in Süd-Amerika

nach
Prof. Dr. Kemmerich's System,

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

Sollte bei der Bereitung von Krankenkost Anwendung finden.

Vanille. Die schotenartigen Kapseln einer in Mexico, Süd-Amerika und Westindien wachsenden Schlingpflanze aus der Familie der Orchideen. Man pflückt die noch nicht vollkommen reifen Früchte an, trocknet sie. Verwendet werden sie zu feinen Spelsen, zu Schokolade, Gefrorenem, Parfümerien, Likören etc.

Nahrhafter Kartoffelbrei.

1 Person. Bereitungsdauer 45 Minuten.

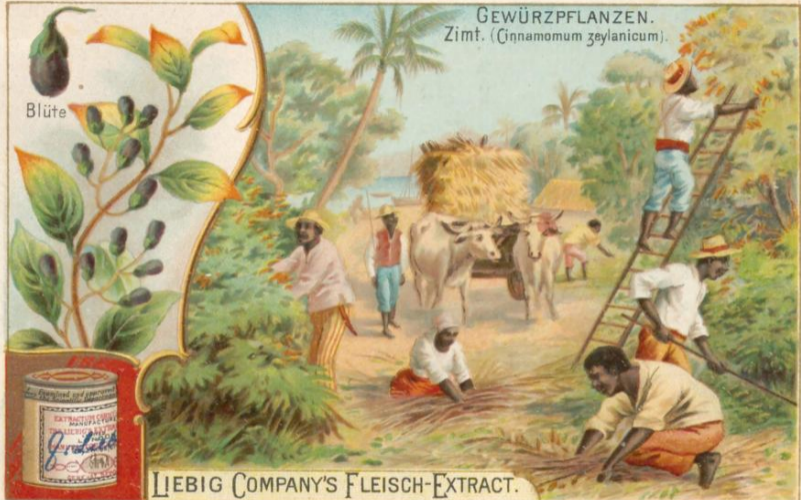
10 frisch gekochte Kartoffeln werden durchgestrichen und mit Milch glatt gerührt. Man mischt die Sahne, die Butter und 5 Gramm aufgelöstes Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig darunter schlägt dies heiss und zieht zuletzt das Eiweiss unter den Kartoffelbrei.

Das Fleisch-Pepton ist erhältlich in Dosen von 100 Gr. und 200 Gr. netto.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

GEWÜRZPFLANZEN.
Zimt. (*Cinnamomum zeylanicum*).

Blüte



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

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

Hasenbraten.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Der vorgerichtete Hase wird gesalzen und mit Zwiebelscheiben in steigende Butter gelegt. Man brät ihn in gut geheiztem Ofen unter Begießen $\frac{3}{4}$ bis knapp eine Stunde und legt ihn auf eine heiße Schüssel. Der Fond wird mit Bouillon aus Liebig's Fleisch - Extract durchgekocht und die Sauce dann mit Kartoffelmehl und Sahne sämig gemacht.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zimmt. Zimmt, auch Caneel, sind getrocknete, gewürzreiche Rinden einiger zur Gattung Laurus gehörender Bäume. Er kommt in ganz Ostindien und China vor und wird als Gewürz und zur Likörfabrikation gebraucht, auch wird daraus das Zimmtöl gewonnen.

*Zur Gratis-Abgabe
an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.*

GEWÜRZPFLANZEN.
Der Pfeffer.
(Piper nigrum).

Die Früchte



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

Nur echt,

wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Étiquette trägt.

Der Pfeffer. Schwarzer Pfeffer sind die in unreifem Zustande gesammelten, getrockneten, runzeligen und schwarzen Beeren der schwarzen Pfefferstaude. Er wächst in Ostindien, besonders auf Sumatra, Borneo und der Halbinsel Malakka. Der Pfeffer findet als Gewürz und auch in der Medicin Anwendung.

Tassenbouillon.

5 Personen. Bereitungsdauer 15 Minuten.

In $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser kocht man Rindermark, Porree, Petersilienwurzel und Sellerie 10 Minuten, giebt das Wurzelwasser durch, giebt in heissem Wasser aufgelöst 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract sowie Salz daran, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Zur Gratis-Abgabe

GEWÜRZPFLANZEN.
Muskatnuss.
(Myristica fragrans).



Frucht

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Zur Gratis-Abgabe

Muskatnuss. Muskatnüsse und Muskatblüthen kommen von dem auf den Molukken heimischen, aber auch auf Sumatra, Surinam und auf den Antillen angebauten Muskatbaum. Man sammelt die Früchte dreimal im Jahre, trocknet die Samen über mässigem Feuer u. legt die Kerne einige Zeit in Kalkwasser. Der fleischige Samenmantel, an der Luft getrocknet, bildet die Muskatblüthe des Handels.

Champignonsauce.

5 Personen. Bereitungsdauer 25 Minuten.

Von einer $\frac{1}{8}$ Kilopüchse Champignons wird die Hälfte gewiegt und mit Mehl u. Petersilie in Butter geschwitz, und dann mit dem Pilzwasser und Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract eine sämige Sauce gekocht. Sie wird durchgestrichen, gesalzen, gepfeffert, mit den übrigen in Scheiben geschnittenen Pilzen aufgekocht und mit einem Eigelb abgezogen.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

