

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bohnensuppe

[urn:nbn:de:bsz:31-358652](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-358652)

⇒ LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT ⇐



Das ist des Schönen
Loos auf Erden
Ach, ruiniert muss
alles werden.

—Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Welt-Ausstellungen seit 1867.

AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.

Nur echt

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



Bohnensuppe. 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. 500 Gr. weisse Bohnen werden abgekocht. Dann setzt man 375 Gr. Schinkenabfälle, eine Sellerieknolle, eine halbe Stange Porree und eine Mohre mit 3 Ltr. Wasser auf's Feuer, fügt, wenn die Brühe geschäumt ist (und kocht), das nöthige Salz und die Bohnen an und dünstet diese langsam in der Brühe weich. Die Suppe wird durch ein Sieb gerieben, ihr 25 Gr. Liebig's Fleisch-Extract zugesetzt und kleine gekochte Kartoffeln sowie Rauchwürstchen beim Aufgeben hinein gelegt. Ebenso wie Bohnensuppe wird auch Linsensuppe bereitet.

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.