Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937
1875

321 (24.11.1875) Liebig Company's Fleisch-Extract

Visual Library

LIEBIG COMPANY'S
ETABLISSEMENT IN FRAY-BENTOS, URUGUAY
FLEISCH-EXTRACT
GENERAL-DEPOT IN ANTWERPEN
EXTRACTUM CARNIS LIEBIG
MANUFACTURED
BY
THE LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY
LIMITED
LONDON.
MANUFACTORIES IN SOUTH-AMERICA
Fray-Bentos (Uruguay)
GENERAL DEPOT, ANTWERP
TRADE
MARK
LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY LIMITED LONDON.
GENUINE ONLY WHEN THE CERTIFICATE LABEL ROUND THE CAPSULE IS FOUND INTACT
Nur ächt wenn jeder Topf nebenstehenden Namenszug in blauer Schrift trägt.

Liebig Company's Fleisch-Extract aus Fray-Bentos.

Zwei goldene Medaillen
Paris 1867.

Höchste Auszeichnungen
bei
allen Ausstellungen

Große goldene Medaille
Moskau 1872.

Goldene Medaille
Havre 1868.

TRADE

MARK

Ehrendiplom
Amsterdam 1869.

Ehrendiplom
Paris 1872.

wo die
Compagnie Liebig
vertreten war.

Diplom „Hors Concours"
für anerkannte Superiorität
Lyon 1872.

Ehrendiplom
Wien 1873.

Als Bürgschaft für die Ächtheit und Güte des **Liebig**'schen Fleisch-Extractes achte man besonders auf die Unterschriften *J. Mg. Fettenhofer* und *Hr Liebig* DELEGATE, sowie auf den Namenszug des Erfinders *J. Liebig* in blauer Schrift.

Das **Liebig**'sche **Fleisch-Extract** aus **Fray-Bentos** ist die reine Essenz der Fleischsuppe oder eingekochte Bouillon und wird aus dem besten Ochsenfleisch ohne irgend welchen fremden Zusatz mit der größten Sorgfalt und Reinlichkeit bereitet.

Das **Liebig**'sche **Fleisch-Extract** verdirbt nie, weil es ganz frei von Fett, Eiweiß und Leimstoff (Gelatine) ist.

Gebrauchs-Anweisung.

Zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse kräftiger, wohlschmeckender Bouillon nehme man auf eine große Tasse siedendes Wasser 1/4 Theelöffel Fleisch-Extract (ja nicht mehr), ein Ei, etwas Muskatnuß (wenn angenehm gefunden) und dem Geschmack entsprechend Zusatz von Salz. An Stelle des Eies kann man auch etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel verwenden.

Eine vortreffliche Suppe ist nach folgendem Recept herzustellen. Man setze für 3 Personen 3/4 Pfund Knochen mit dem nöthigen Wasser auf, schäume beim Aufkochen, füge ganz wenig aber gutes Fett, etwas Suppengrün wie zu einer gewöhnlichen Fleischbrühe, Salz nach Geschmack hinzu; nach dem Durchlassen Reis, Gries oder Macaroni und schließlich höchstens einen halben gestrichenen Theelöffel Fleisch-Extract, ja nicht mehr, da man sich durch reichlichere Zuthat nur zu leicht den Geschmack der Suppe verdirbt. Die Farbe soll dunkelgelb, nicht braun sein.

Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen 2c. augenblicklich zu verbessern und kräftiger zu machen. — Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brod, werden durch den Zusatz von Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit bessern Geschmack.

Liebt man eine gute Fleischbrühe, zugleich aber auch ein gutes Stück Rindfleisch, so setze man letzteres anstatt mit kaltem mit kochendem Wasser aufs Feuer, lasse es darin eben gahr kochen und ersetze das der Suppe an Kraft Fehlende durch Fleisch-Extract.

Ißt man aber das Fleisch gerne als Braten oder gedämpft und liebt zugleich auch eine gute Fleischbrühe, so verfahre man zur Herstellung der letzteren wie oben angeführt.

Ersparniß im Haushalte.

Zur Herstellung einer wohlschmeckenden, kräftigen Fleischbrühe für eine Familie von etwa 8 Personen bedarf man mindestens 2 Pfund frisches Fleisch, welches dann aber so ausgekocht werden muß, daß es als Nahrung völlig werthlos wird.

Von 2 Pfund Knochen und höchstens 1 1/4 Theelöffel (ca. 15 Gramm) Fleisch-Extract läßt sich für die gleiche Anzahl Personen eine mindestens eben so kräftige Bouillon bereiten und stellt sich darnach die Ausgabe wie folgt:

2 Pfund gutes Rindfleisch à 6 Sgr. (21 kr.) Durchschnittspreis in Deutschland kosten	12	Sgr.	oder	42	Kr.			
2 Pfund Knochen à 2 Sgr. (7 kr.)	4	Sgr.	oder	14	Kr.			
15 Gramm Liebig'sches Fleisch-Extract, das Pfund zu $\frac{\text{Thlr. } 3\ 5 -}{\text{Fl. } 5\ 33}$ gerechnet	3	„	„	11	„	7	„	„ 25 „
Unterschied	5	Sgr.	oder	17	Kr.			

Unter sonst gleichen Zuthaten ergiebt sich also bei der Verwendung des Fleisch-Extractes eine ganz ansehnliche Ersparung, welche beim täglichen Genuß von Fleischbrühe die hübsche Summe von circa 60 Thalern oder circa 105 Gulden per Jahr ausmacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg