

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1876

254 (15.9.1876) Liebig Company's Fleisch-Extract

**LIEBIG
COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT**

**ACHT GOLDENE MEDAILLEN
UND EHRENDIPLOME.**

7091 W. H. Smith & Son Printers, London.

Liebig Company's Fleisch-Extract aus Bray-Bentos

ist die reine Essenz der Fleischsuppe oder eingekochte Bouillon, wird aus dem besten Ochsenfleisch bereitet und verdirbt nie, wenn auch nur lose mit Kork oder Papier bedeckt, weil ganz frei von Fett, Eiweiß und Leimstoff (Gelatine).

Als Bürgschaft für die Richtigkeit und Güte des Liebig'schen Fleisch-Extractes achte man besonders auf die Unterschriften

Mr. J. H. Knapp und *Dr. Liebig* und namentlich
DELEGATE.

auch auf den Namenszug des Erfinders *J. Liebig* in klarer Schrift.

Gebrauchsanweisung.

Zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse köstlicher und wohl schmeckender Bouillon nehme man auf eine große Tasse siedendes Wasser 1 Theelöffel Fleisch-Extract (ja nicht mehr) ein Ei, etwas Muskatnuss (wenn angenehm gefantem) und dem Geschmade entsprechend Zusatz von Salz. An Stelle des Eies kann man auch etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel verwenden. Die Farbe der Bouillon soll dunkelgelb, nicht braun sein.

Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magerer Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc. augenblicklich zu verbessern und zu kräftigen, alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Bohnen, Linsen, auch Kartoffeln bedeutend nahrhafter und schmackhafter zu machen.

Liebt man eine gute Fleischbrühe, zugleich aber auch ein gutes Stück Rindfleisch so setze man letzteres, anstatt mit kaltem, mit kochendem Wasser auf's Feuer, lasse es darin eben gabe kochen u. ersehe das der Suppe an Kraft fehlende durch Fleisch-Extract.

Ist man aber das Fleisch gern als Braten, oder gekocht, und liebt man zugleich eine gute Fleischbrühe, so setze man zur Herstellung der letztern ein Quantum Knochen mit dem nöthigen Wasser auf, schäume beim Aufkochen, füge etwas gutes Fett, Suppengrün wie zu einer gewöhnlichen Fleischbrühe, Salz nach Belieben hinzu, nach dem Durchlassen Reis, Orties etc. oder Macaroni, und schließlich Fleisch-Extract, ja mäßig, da man sich durch zu reichliche Zuthat nur zu leicht den Geschmack der Suppe verdirbt.

General-Depot in Antwerpen.

W. H. SMITH & SON, Printers, London, England.