

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Von den Ufern des Rheins

Liebig's Company

[Antwerpen], [1902]

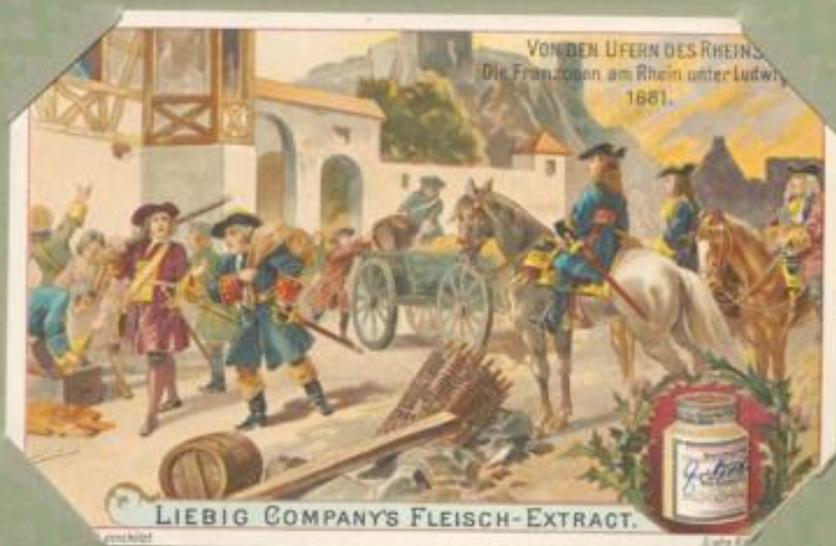
Von den Ufern des Rheins

[urn:nbn:de:bsz:31-233720](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-233720)

*Liebig-
Bilder-
Album*

124 8 25 12





LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRAKT
 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.

Gebratener Fasan.
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.
 Zuthaten: 1 junge Fasan, 30 Gr. Butter, Citronensaft, Speck, Mehl, 45 Gr. Butter, 1 Theel. Kartoffelmehl, Essig, Salz, Fleisch-Extrakt.
 Ein Lamm austrocknet, gesalzener, mit dem mit etwas Citronensaft vermischten Butter und seiner Leber gefüllter Fasan wird mit Speck beunden und in Butter unter Begiessen eine Stunde gebraten. Die Sauce wird mit dem Kartoffelmehl, der Sahne und dem in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extrakt durchgekocht. Kressesalat oder Sauerkraut dazu.

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRAKT
 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
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.
 Zuthaten: 200 Gramm zerhackte Hinderknochen, 50 Gr. Fleisch-Extrakt, 12 Gr. Salz, Suppenkraut, 12 Gr. Fleisch-Extrakt, 40 Gr. Suppeneinlage.
 Die Hinderknochen und Fleischabfälle werden zerhackt, mit kaltem Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit Salz und allerhand Suppenkraut eine Stunde gekocht. Die durchgegebene Suppe wird mit dem vorher in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extrakt aufgeköcht und dann nach Belieben gewählte Suppeneinlage noch in ihr gar gekocht.

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRAKT
 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.

Kartoffelsalat.
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.
 Zuthaten: 2 1/2 Liter Salatkartoffeln, Pfeffer, Salz, 1 Tasse Bouillon aus Fleisch-Extrakt, Essig, gelbes Geriebenes Zwiebel, 3 Theel. Essig, ein Theel. Zucker, 2 Theel. gehackte feine Kräuter.
 Die abgezogenen Kartoffeln in Schelben geschütten, den Kartoffeln überstreut man mit Salz und Pfeffer und übergiesst sie mit Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, wodurch sie glänzend werden. Nach zehn Minuten mischt man das Obere die Zwiebel, den Essig, Zucker und die Kräuter behutsam mit den Kartoffeln und garnirt mit grünem Salat.

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRAKT
 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.

Hammelteulettes in Wirsing
 5 Personen. Bereitungsdauer 2 1/2 Stunden.
 Zuthaten: 375 Gramm etwas fettes Hammelteulettes, 40 Gr. Butter, 1 grosse Köse Wirsing, Salz, Pfefferkörner, 1 Theel. in 1 Tasse Wasser aufgelöses Fleisch-Extrakt.
 Die Hammelteulettes werden in der Butter angebraten, der Kohl geputzt und mit kochendem Wasser gerührt. Eine Casserole wird abwechselnd mit Fleisch und Kohl gefüllt, Salz und einige Pfefferkörner dazwischen gestreut und das in heissem Wasser aufgelöste Liebig's Fleisch-Extrakt nebst der Bratbutter darüber gegossen. Das Gericht wird 2 Stunden geschmort.

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRAKT
 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.

Liebig's Fleisch-Extrakt dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und blege Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc. augenblicklich zu verfeinern und kräftiger zu machen. Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brot werden durch den Zusatz von Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit besseren Geschmack.

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

hergestellt in Süd-Amerika
 nach Prof. Dr. Kemmerich's System,
 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.

Kraftsuppe für Kranke.
 1 Person. Bereitungsdauer 15 Minuten.
 Zuthaten: 1/2 Petersilienwurzel, ein Sträußchen Petersilie, 3 Gramm Salz, 6 Gr. Fleisch-Pepton, 1 Eigelb, 1 Theel. Sahne oder Wein.
 In 1 1/2 Tassen Wasser kocht man die Petersilienwurzel und Petersiliengrün 10 Minuten, seigt die Flüssigkeit durch, giebt Salz und Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit dem mit Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab und servirt sie mit trocken geröstetem Weissbrot.

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

Zur Gratis-Abgabe
Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extrakt

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

