

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

Masken-Feste und Umzüge - Zur Grati-Abgabe

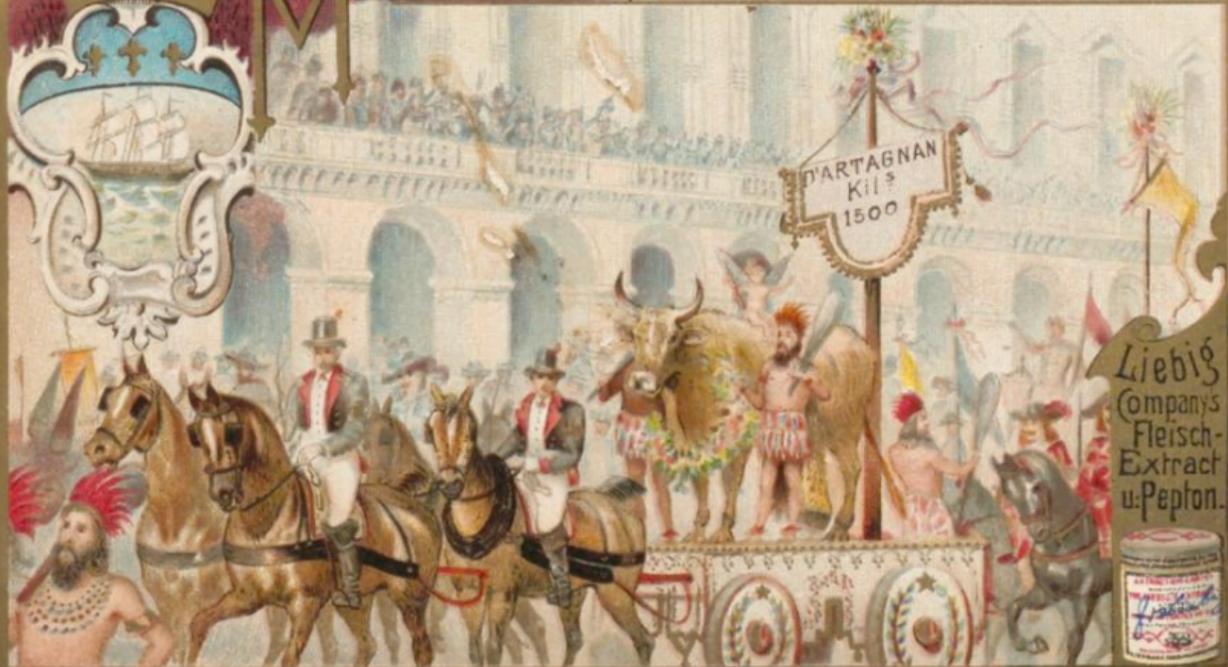
**Edel, Florence**

**[Antwerpen], 1899**

Illustration: Der Faschings-Ochse in Paris

[urn:nbn:de:bsz:31-237050](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-237050)

# MASKEN-feste und Umzüge.



Liebig's  
Companys  
Fleisch-  
Extract  
u. Pepton.



Der Faschings-Ochse in Paris.

Siehe Rückseite.

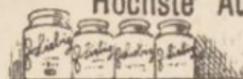
Gesetzl. geschützt.

# LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

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.

**Champignon-Sauce zu weissem Fleisch.** 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 40 Minuten. Zehn eingemachte Champignons schneidet man fein, schwitz sie nebst einem Theelöffel gewiegter Petersilie und 50 Gr. Mehl in 80 Gr. Butter gar, verkocht die Einbrenne mit  $\frac{3}{4}$  Liter kochendem Wasser, giebt 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und 1 Theelöffel Citronensaft an die Sauce und kocht sie 10 Minuten. Man streicht sie durch, giebt von den zurückbleibenden Champignons etwas in die Sauce zurück und zieht sie noch mit 1 Eigelb ab.

## 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 Company, Antwerp.

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

*Zur Gratis-Abgabe*