

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Erzeugung des Feuers - Zur Gratis-Verteilung

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1911

Illustration: 1. Das Feuerreiben in der Urzeit

[urn:nbn:de:bsz:31-237319](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-237319)

ERZEUGUNG DES FEUERS. 1. Das Feuerreiben in der Urzeit.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Erklärung siehe Rückseite.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

Jede Hausfrau ist heutzutage imstande, selbst bei bescheidenen Mitteln kräftige und schmackhafte Gerichte zu bereiten. Sie kann Wildpret und Geflügel, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Suppen, Gemüse wesentlich schmackhafter machen und verbessern durch eine kleine Zutat von Liebig's Fleisch-Extract, was zugleich eine Ersparnis an Zeit, Mühe und Geld bedeutet.

Das Feuerreiben in der Urzeit. Eine der wichtigsten Errungenschaften des urzeitlichen Menschen war wohl die Kunst der Feuererzeugung, denn kalt und unwirtlich lagen viele Striche der Erde da. Die Beobachtung, dass Wärme entsteht, wenn zwei Körper aneinander gerieben werden, mochte wohl dazu veranlasst haben, durch kräftiges Reiben zweier Holzstücke eine Flamme zu erzeugen. Nun erst ward es möglich, eine ganze Reihe von Stoffen zu bearbeiten und zum Gebrauche herzurichten. Wie Funde aus vorhistorischer Zeit zeigen, bediente man sich des Feuers, um Baumstämme zu Kähnen auszuhöhlen, sowie um Brandmalereien auf Holz und Knochen anzubringen. Auch bei der Bereitung der Speisen benutzte man es; in den Ueberresten der Pfahlbauten finden sich sogar Spuren eines brotähnlichen Gebäckes. Einige Volksstämme, wie die Fidschilnsulaner, haben die Feuererzeugung durch Reiben bis heute beibehalten.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. Sofort trinkfertig.
1½-2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

Zur GRATIS-Verteilung.