

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: 4. Bäuerin gebraucht das Zunderfeuerzeug

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

ERZEUGUNG DES FEUERS 4. Bäuerin gebraucht das Zunderfeuerzeug.



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Erklärung siehe Rückseite.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.

Die Fleischteuerung sollte jede sparsame Hausfrau veranlassen, zur Herstellung von Fleischbrühe, zu Suppen, Bereitung von Gemüse usw. nur Liebig's Fleisch-Extract (garantiert reine eingedickte Fleischbrühe aus bestem Ochsenfleisch) zu verwenden und das teure Fleisch in rationellerer Weise zum Braten, Dämpfen usw. zu gebrauchen. — Näheres über die vielseitige Verwendbarkeit dieses vorzüglichsten Hilfsmittels für die Küche ist aus der jedem Topfe beigegebenen Gebrauchsanweisung zu ersehen.

Bäuerin gebraucht das Zunderfeuerzeug. Das Zunderfeuerzeug war lange Zeit hindurch das allgemein verwendete Feuerzeug; im bäuerlichen Haushalte hat es sich am längsten erhalten. Es wurde in folgender Weise gebraucht. Mit Hilfe eines Stückes Stahl schlug man aus einem Feuersteine Funken in ein Blechkästchen, das mit Zunder, d. i. zerrissenen und zerpfückten Lumpen oder Feuerschwamm angefüllt war. Die einfallenden Funken brachten den Zunder zum Glimmen, sodass man einen Schwefelfaden daran entzünden konnte. Mit der Flamme des Schwefelfadens steckte man darauf das auf dem Herde angehäufte Reisig in Brand, während der glimmende Zunder durch Verschiessen des Kästchens wieder zum Erlöschen gebracht wurde. Auf unserem Bildchen sehen wir eine Bäuerin beim Funkenschlagen über ihrem Feuerzeug.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. Sofort trinkfertig.
1 $\frac{1}{2}$ -2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

Zur GRATIS-Verteilung.