

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

[Handschatten] - [Mischung der Serien I und II]

Meyerbeer, Giacomo

[London], 1892

Illustration: Die Ziege

[urn:nbn:de:bsz:31-237359](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-237359)

DIE ZIEGE.



Liebig
Company's

FLEISCH-EXTRACT.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.



samsten Stoffe des Hühner- und Rindfleisches und dient zu besonderer Stärkung schwacher und alter Personen.

Fleischpüreesuppen. Suppe à la reine.
Man nimmt dazu 2 junge gebratene Hühner oder ein altes fettes Huhn, in kräftiger Bouillon von 2 geh. Theell. Liebig's Fleischextract recht weich gekocht. In beiden Fällen wird das Fleisch von den Knochen gelöst, nachdem das Geflügel gebraten oder gekocht ist, von allen Häuten gesäubert, ausgezehnt und das weiche Brustfleisch zurückgelegt. Das übrige Fleisch wird im Marmorörser fein gestossen, mit den kleingehauenen Knochen in der Bouillon noch einmal ausgekocht. Falls die Hühner gebraten sind, kocht man die Knochen ebenfalls in Bouillon von Liebig's Fleischextract wie oben aus, gießt diese dann durch ein Sieb. Das zurückbehaltene beste weiche Brustfleisch wird mit 100 Gr. zartem Weissbrod, ohne braune Rinde, in Bouillon erweicht, im Mörser fein gestossen, nebst 3 in 10 Minuten hartgekochten Eidotter. Die Kree, durch ein feines Sieb gerieben, wird mit der abgeklärten auf 2 Ltr. gebrachten Bouillon angerührt, unter stetem Aufziehen mit einem hölzernen Löffel zum Kochen gebracht und sofort angerichtet, weil die Suppe nicht mehr kochen darf. Sie enthält die besten, für die Ernährung wirk-

Publishers: Liebig's Company, London.