

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

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

Meyerbeer, Giacomo

[London], 1892

Illustration: Der Elephant

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



MIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

DER ELEPHANT.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

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.



Puterbraten.— Der Puter wird, gefüllt und ungefüllt, mit Trüffeln unter der Haut gespickt, in dick mit Butter bestrichenes Papier gehüllt, mit Butter in der Bratpfanne unter fleissigem Begiessen langsam gebraten, 2–4 Stunden je nach dem Alter des Thieres. Alles Geflügel bleibt in der Regel hart beim Braten, deshalb bräunert man es lieber. Die Sauce bereitet man mit wenig gebratenem Mehl in der Pfanne und kräftigt sie durch LIEBIG'S Fleisch-Extract.

Haseln und Schnepfen werden mit dünnen Speckscheiben umwickelt, mit Butter in der Pfanne bei unermüdlichem Begiessen mit ersterer saftig gebraten, und nach dem Herausnehmen des Geflügels wird mit Bouillon von LIEBIG'S Fleisch-Extract eine kräftige Sauce gekocht.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.