

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

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

**Meyerbeer, Giacomo**

**[London], 1892**

Illustration: Das Kameel

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



DAS KAMEEL.

Liebig Company's Fleisch-Extract.

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.



**Oxtail-Soup.** Nach dem einmal angenommenen Verhältniss von 2 Ltr. Suppe für 6 Personen schneidet man das dicke Ende von 2 fetten Ochenschwänzen in Stücke, kocht oder blanchirt sie in Wasser, kühlt sie in frischem Wasser und kocht sie in Wasser mit 1 Theilf. Liebig's Fleischextract wein. Nachdem das Fleisch etwas abgekühlt ist, schneidet man es in egalen kleinen Stücken von den Knochen und stellt es in etwas Bouillon warm. Diese klärt man durch ein feines Sieb, giebt soviel Jüs hinzu, dass man 2 Ltr. Suppe hat, schmeckt danach, ob sie richtig gesalzen ist, und richtet sie mit den Fleischstücken an. — Etwas Sellerie, gelbe Rüben, Steckrüben und Porree in ganz kleine Würfel geschnitten, blanchirt und in der Suppe weich gekocht, fügt man oft hinzu.

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

Publishers: Liebig's Company, London.