

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

Rinder-Rassen

**Liebig's Company**

**[Antwerpen], 1897**

Illustration: La Plata-Rind

[urn:nbn:de:bsz:31-239019](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239019)

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



RINDER-RASSEN: La Plata-Rind.

Siehe Rückseite.

# LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

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.

**Teltower Rübchen.** 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 2 Stunden. Von den kleinen wohlschmeckenden Rübchen braucht man 2½ Pfd., die man sorgsam putzt. Dann röstet man 30 Gr. feinen Zucker in 100 Gr. Butter dunkelbraun, fügt 40 Gr. Mehl hinzu, das man ebenfalls braun werden lässt und verkocht dies mit 3 Ltr. kochendem Wasser. Man salzt die Sauce, würzt sie mit Cayennepfeffer und kräftigt sie mit 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extract. In dieser dicklichen Sauce werden die Rübchen auf zehendem Feuer, damit sie nicht anbrennen, gar gedünster, wonach man sie, die durch die angegebene Bereitungsweise von vorzüglichem Geschmack sind, nicht lange stehen lassen darf, sondern sofort aufgiebt. Petersberger Rüben und Steckrüben werden ebenso bereitet.

## Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

ist wegen seiner ausserordentlich leichten Verdaulichkeit und seines hohen Nährwerthes ein vorzügliches Nahrungs- und

Kräftigungsmittel für Schwache, Blutarme und Kranke, namentlich auch für Magenleidende.

*Publishers: Liebig's Company, Antwerp.*

