

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

Rinder-Rassen

**Liebig's Company**

**[Antwerpen], 1897**

Illustration: Auerochs, Germanische Vorzeit

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



RINDER-RASSEN: Auerochs, Germanische Vorzeit.

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.

**Kraftsauce.** Will man eine gute Kraftsauce herstellen, ist fettfreie kräftigste Bouillon erstes Erforderniss, welches unsere Hausfrauen durch den Gebrauch von Liebig's Fleisch-Extract jederzeit erfüllen können. Man schneidet eine Zwiebel fein, zertheilt 50 Gr. rohen Schinken in Würfel, eine Petersilienwurzel und eine Möhre in Scheiben und schwitzt dies nebst 40 Gr. Mehl in 100 Gr. Butter braun, verkocht die Einbrühe mit  $\frac{1}{2}$  Ltr. siedendem Wasser, fügt Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extract an und kocht die Sauce langsam eine halbe Stunde. Dann giebt man sie durch ein Sieb und kann ihr nun nach Gefallen noch Capern, Champignons, Kräuter oder ein Glas Rothwein oder Madeira zusetzen.

## Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

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

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

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.