

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Rinder-Rassen

Liebig's Company

[Antwerpen], 1897

Illustration: Moschusochse, Grönland

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



RINDER-RASSEN: Moschusochse, Grönland.

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.

Eingemachte grüne Bohnen. 10 Personen. Zeitdauer der
Bereitung 10 Minuten. Man öffnet eine 2 Ltr.-Dose eingemachter
Bohnen, giesst das Wasser ab, überfüllt sie mit
frischem, gesalzener Wasser und stellt die Büchse in kochendes
Wasser, bis die Bohnen durch und durch heiss sind. Dann
lässt man sie abtropfen. In 100 Gr. Butter schwitzt man 50 Gr.
Mehl gelb, löst 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract in $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser
auf und verkocht hiermit die Mehlschwitze zu gewünschter
Konsistenz. Man salzt und pfeffert die Sauce und erhitzt
die Bohnen darin, schwenkt sie dann mit einem Eigröss
frischer Butter und 2 Löffeln gewiegter Petersilie durch
und richtet sie an. — Frische Bohnen werden ebenso be-
reitet, nur vorher in Salzwasser gar gekocht.



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 Magen-
leidende.

Publishers: Liebig's Company, Antwerp.