

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

Rinder-Rassen

**Liebig's Company**

**[Antwerpen], 1897**

Illustration: Zebu, Vorder-Indien

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



RINDER-RASSEN: Zebu, Vorder-Indien.

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.



**Gute Erbsensuppe.** 10 Personen. Zeitdauer der Bereitung 2 Stunden. Es werden 500 Gr. geschälte Erbsen abgekocht, mit 3 Ltr. Wasser überfüllt, mit 2 zerschnittenen Möhren, 2 Zwiebeln, Salz und einer Priesse Zucker als Gewürz versehen und langsam gar gekocht. Man schlägt die Suppe durch ein Sieb, vollendet sie durch Zusatz von 25 Gr. Liebig's Fleisch-Extract und richtet sie über in Scheiben geschnittener Bratwurst und gerösteten Brodwürfeln an. — Statt der Bratwurst kann man 375 Gr. feste Mettwurst oder ebensoviel gesalzene Schweinsohren in der Suppe mitkochen, auch neben den Brodwürfeln noch gelb gebratene Zwiebelringe und kleine Kartoffeln nebenher reichen.

## 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.*