

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

[Blumen und Insekten] - Zur Gratis-Verteilung

**Liebig's Extract of Meat Company**

**[London], 1908**

Illustration: Orchideen

[urn:nbn:de:bsz:31-239069](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239069)

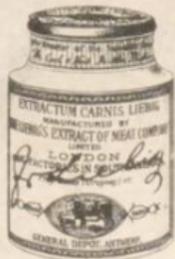
LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.



ORCHIDEEN.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.



# LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS (Uruguay) und COLON (Argentinien).

**Nur echt**, wenn jeder Topf den Namenszug J. v. LIEBIG in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.  
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Zur Gratis - Verteilung.

Häringsalat gewinnt ganz ausserordentlich an Wohlgeschmack, wenn man den verschiedenen Zutaten, bevor man sie mischt, noch eine kleine Quantität echten Liebig's Fleisch-Extracts, vorher in heissem Wasser aufgelöst und mit etwas Butter und Salz nochmals durchgekocht, beifügt. Das ist schon oft genug praktisch erprobt worden und ist auch theoretisch leicht zu erklären: „Echtes Liebig“ ist eben ein Appetiterzeuger ersten Ranges, der jede zu ihm passende Speise besser munden lässt.

**OXO**  
Bouillon der  
Comp<sup>le</sup> Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1 $\frac{1}{2}$ —2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.

