

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Nationaltänze

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1889

Illustration: Quadrille

[urn:nbn:de:bsz:31-239428](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239428)

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



6. Nationaltänze: Französische Quadrille.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „L. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Gebrauchs-Anweisung.

Zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse kräftiger wohlgeschmeckender Bouillon nehme man auf eine grosse Tasse siedendes Wasser $\frac{1}{4}$ Theelöffel Fleisch-Extract (ja nicht mehr) ein Ei, etwas Muskatnuss (wenn angenehm gefunden) und dem Geschmack entsprechend Zusatz von Salz. An Stelle des Eies kann man auch etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine geölte Kröffel verwenden.

Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc., augenblicklich zu verbessern und kräftiger zu machen. — Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brod, werden durch den Zusatz von Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit bessern Geschmack. — Liebt man eine gute Fleischbrühe, zugleich aber auch ein gutes Stück Rindfleisch, so setze man letzteres anstatt mit kaltem, mit kochendem Wasser auf's Feuer, lasse es darin eben gahr kochen und ersetze das der Suppe an Kraft Fehlende durch Fleisch-Extract.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, London.