

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Nationaltänze

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1889

Illustration: Holländischer Bauerntanz

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



Siehe Rückseite.

3. Nationaltänze:

Holländischer Bauerntanz.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1857.
Ausser Preisbewerb seit 1886.

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

Remouladen- oder Senfsauce. Von 2 hartgekochten Eiern nimmt man die Dotter und rührt sie mit 1 Esslöffel feinem Oel geschmeidig. 4 gewaschene ausgegrütete Sardellen, ein weißer Zwiebel, 1 Esslöffel Petersilienblättchen und 1 Esslöffel Capern hackt man zusammen fein, verbindet es mit den Eiern nebst noch 2 Esslöffel Oel und 4 Esslöffel feinem Düsseldorf Senf. Zuletzt löst man 10 Gr. Liebig's Fleischextract in 1 Esslöffel Wein oder Weinessig auf und verdünnt dadurch ein wenig die sehr dicke Sauce, welche kräftig mit Pfeffer und Salz gewürzt wird. Wird keine Säure in der Sauce gewünscht, so kann auch das Fleischextract in 1 Esslöffel Wasser aufgelöst werden, wie überhaupt dem Geschmack Veränderungen überlassen werden müssen.

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.