

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Liebig-Bilder-Album**

Nationaltänze

**Liebig's Extract of Meat Company**

**[London], 1889**

Illustration: Deutscher Walzer

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



1. Nationaltänze: Deutscher Walzer.

Siehe Rückseite.

# LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.  
Ausser Preisbewerb seit 1886.

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

**Schüsselfische.** Der Hecht, der Karpfen, der frische Schellfisch, Zander oder Sandart, Lachs u. s. w. eignen sich sehr gut zu diesem Gericht. — Die Fische werden geschuppt, gereinigt, gewaschen und in 3 fingerbreite Stücke geschnitten, Kopf und Schwanz lässt man zurück. Dann streicht man eine tiefe Porzellanschale dick mit Butter aus, bestreut sie mit feinen Zwiebackskrumen, legt die Hechtstücke dicht neben einander darauf, streut Pfeffer, Salz, etwas geriebene Zwiebel und Muscatnuss darüber und vertheilt Butterstückchen dazwischen. Zuletzt gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter starke Bouillon oder Jus von Liebig's Fleischextract mit dem Saft  $\frac{1}{2}$  Citrone daran, bedeckt die Schüssel und lässt den Hecht im Bratofen unter öfterem Begiessen mit der Sauce  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde schmoren. In der Schüssel angerichtet, servirt man ihn mit frischem Weissbrot oder Fleurons.

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.