

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

[La Biciiletta] - Distribuzione gratuita

Liebig's Company

[Antwerpen], 1901

Illustration: I birilli

[urn:nbn:de:bsz:31-239404](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239404)

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG.



I birilli.

Veggasi a tergo

DISTRIBUZIONE GRATUITA ai Signori consumatori dell'Estratto e del Peptone di Carne della Compagnia Liebig.

VERO ESTRATTO DI CARNE LIEBIG

fabbricato a Fray-Bentos e Succursali (America del Sud).

GENUINO

soltanto se l'etichetta di ciascun vaso porta a traverso, in inchiostro azzurro, la firma **J. v. Liebig**, che qui si vede riprodotta.



Per preparare istantaneamente una tazza di sostanzioso e saporito brodo si prenda, per una grande tazza di acqua bollente, un quarto di cucchiaino da caffè (e non di più) di Estratto di Carne, un uovo, un poco di nocce moscata (se aggradisce) con aggiunta di sale corrispondente al gusto. Al posto dell'uovo si può anche adoperare un poco di grasso, o po' di pane ed una patata cotta.

L'Estratto di Carne serve come un eccellente mezzo per migliorare e rinforzare istantaneamente zuppe deboli o magre di ogni qualità, legumi, salse, ecc. Ogni sorta di legumi, come piselli, lenti, fagiuoli ed anche patate, pane coll'aggiunta di Estratto di carne diventano molto più nutritive ed acquistano un gusto assai migliore.

Se piace un buon brodo di carne, ma insieme anche un buon pezzo di manzo, si metta questo al fuoco, invece che con acqua fredda, con acqua bollente. Lo si lasci cuocere a sufficienza, e coll'Estratto di Carne si ripari alla mancanza di forza della zuppa.

Il Peptone di Carne della Compagnia Liebig

per la sua digeribilità assoluta ed il suo grande valore nutritivo, costituisce per le persone deboli, anemiche e malate in generale, nonchè per i sofferenti di mali di stomaco in particolare, un prezioso alimento corroborante per eccellenza.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Diffidare dei prodotti consimili offerti sotto il nome di Liebig.