

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Farbpflanzen - Zur Gratis-Verteilung

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1909

Illustration: Die schwarze Malve

[urn:nbn:de:bsz:31-239417](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239417)

FARBPFLANZEN.

PFLÜCKEN DER BLÜTEN.



Gesetzl. geschützt.



LIEBIG'S



FLEISCH-EXTRACT.

DIE SCHWARZE MALVE.

TROCKNEN DER BLÜTEN
IN BOSNIEN.



Erklärung siehe Rückseite

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

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

Heutzutage, wo es Liebig's Fleisch-Extract gibt, das sich durch seine leichte und vielseitige Verwendbarkeit und die mannigfachen Vorteile, die es bietet, so allgemeine Anerkennung erworben hat, dürfen kraftlose, flauere Gerichte gar nicht mehr vorkommen. Eine Messerspitze voll Liebig verschafft ja Suppen, Saucen, Gemüsen und Fleischspeisen im Augenblick den kräftigsten und köstlichsten Wohlgeschmack, sodass man wohl getrost sagen darf: Ohne Liebig keine gute Küche!

Farbpflanzen.

Die schwarze Malve oder Stockrose (*Althea rosea nigra*). Die schwarze Malve ist in den Balkanländern und auf Kreta zu Hause, doch wird sie ihrer grossen, vielfach lebhaft gefärbten Blüten wegen auch bei uns häufig als Zierpflanze gezogen. Die Ernte wird vom Juli an vorgenommen, die alsdann vollkommen entfalteten Blüten, die den Farbstoff enthalten, werden gepflückt, in Backöfen, auf Horden oder, wie es z. B. in Bosnien und der Herzegowina Brauch ist, auf Tennen in der Sonne getrocknet. Der Farbstoff der schwarzen Malve dient nicht nur zum Färben von Geweben, sondern auch von Getränken, besonders Likören.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

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

Zur GRATIS-Verteilung.