

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: Der Krapp

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

FARBPFLANZEN.

DER KRAPP.

KRAPPWURZELVERKAUF IN AVIGNON.



Gesetzl. geschützt.

Erklärung siehe Rückseite.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

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

Die wässerigsten Suppen und die flauesten Gemüse werden wohlschmeckend und bekömmlich durch Beifügung des echten Liebig's Fleisch-Extracts. Unentbehrlich in jeder guten Küche. Man hüte sich vor Nachahmungen.

Farbpflanzen.

Der Krapp (*Rubia tinctorum*). Der nutzbare Teil der Krapppflanze ist der unterirdische, langgestreckte Wurzelstock, worin die verschiedenen prächtig roten Farbstoffe enthalten sind, die sowohl zum Färben von Geweben, als auch zur Bereitung von Malfarben dienen. Schon die Alten benutzten den Krapp; Karl der Grosse empfahl dessen Anbau, der denn auch das ganze Mittelalter hindurch gepflegt wurde, bis der dreissigjährige Krieg ihn vernichtete. Später, um 1760, wurde er in Frankreich wieder aufgenommen; in diesem Lande, um Avignon, ist auch heute noch der Hauptsitz des Krappbaues. In Bayern, Sachsen, Baden, Schlesien und im Elsass wird ebenfalls Krapp gezogen. Durch die Entdeckung der Anilinfarben hat der Krappbau einen schweren Schlag erhalten. Der Krapp wird durch Samen oder durch Wurzelstecklinge fortgepflanzt. Im Herbste des zweiten Jahres wird geerntet, wobei die Wurzeln unverletzt aus der Erde genommen werden müssen.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1½-2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon. — Sofort trinkfertig.

Zur GRATIS-Verteilung.