

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Gewürzpflanzen - Zur Gratis-Abgabe

Liebig's Company

[Antwerpen], 1902

Illustration: Der Pfeffer (Piper nigrum)

[urn:nbn:de:bsz:31-239624](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239624)

GEWÜRZPFLANZEN.
Der Pfeffer.
(Piper nigrum).

Die Früchte



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

Liebig Company's Fleisch - Extract.

Nur echt,

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

Der Pfeffer. Schwarzer Pfeffer sind die in unreifem Zustande gesammelten, getrockneten, runzeligen und schwarzen Beeren der schwarzen Pfefferstaude. Er wächst in Ostindien, besonders auf Sumatra, Borneo und der Halbinsel Malakka. Der Pfeffer findet als Gewürz und auch in der Medicin Anwendung.

Tassenbouillon.

5 Personen. Bereitungsdauer 15 Minuten.

In $1\frac{1}{8}$ Liter Wasser kocht man Rindermark, Porree, Petersilienwurzel und Sellerie 10 Minuten, giebt das Wurzelwasser durch, giebt in heissem Wasser aufgelöst 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extract sowie Salz daran, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Zur Gratis-Abgabe