

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig's Fleisch-Extract in der bürgerlichen Küche

Liebig's Extract of Meat Company

[S.l.], [circa 1910]

Einleitung

[urn:nbn:de:bsz:31-352193](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352193)

Einleitung.

Weshalb findet man Liebig's Fleisch-Extract in allen Küchen der zivilisierten Welt; weshalb bedienen sich seiner die Hausfrauen und die Kochkundigen aller gebildeten Nationen, desgleichen die Forschungsreisenden im Eise des Nordens, wie unter der Glut der Tropen?

Aus welchen Gründen hat die unscheinbare braune Masse, die Justus von Liebig um 1860 in der Münchener Hofapotheke nach seiner Anweisung in geringen Mengen, weil diese damals sehr teuer war, herstellen ließ, so außerordentliche, stets steigende Verbreitung gefunden, daß nunmehr alljährlich mehr als 200 000 Rinder in den Etablissements der LIEBIG Gesellschaft geschlachtet werden?

Eine bündige Antwort auf alle diese Fragen läge in den Worten, die schon vor mehreren Jahrzehnten ein bedeutender Küchenchef zum Lobe des „echten Liebig“ gesprochen: „Ich möchte nicht Koch sein, wenn ich es nicht hätte!“

Ist doch „Liebig“ in den Küchen so unentbehrlich geworden, seine Verwendung so vielseitig, die Vorteile so klar ersichtlich, daß es in den Küchen der Jetztzeit absolut nicht fehlen darf. Hier sei erwähnt, daß allerdings schon vor Jahrhunderten die geschicktesten Kochkünstler großer Herren eine Art Fleisch-Extract besaßen; sie nannten es im Französischen jus de viande, im Englischen stock-pot, und bereiteten es mühsam und höchst kostspielig durch Eindicken von Bouillon.

Etwas ungleich Besseres, dazu von unbegrenzter Haltbarkeit, bietet das echte „Liebig“. Der neuvermählten jungen Gattin leistet es unschätzbare Dienste. Die erfahrene Hausfrau weiß und würdigt, daß sie durch Liebig's Fleisch-Extract wesentliche Ersparnisse erzielt. Sie hat aber noch eine wichtige Beobachtung gemacht: Ein Zusatz von „Liebig“ macht die Speisen schmackhafter und daher auch bekömmlicher. Die neuesten wissenschaftlichen Forschungen namhafter Gelehrter haben bestätigt, was die Frauenwelt

schon vor langer Zeit praktisch feststellte: Fleischbrühe ist eines der hervorragendsten Genußmittel, durch dessen Anwendung sehr viele Nahrungsstoffe erst voll zur Geltung gelangen. Es wirkt anregend auf die Geruchs- und Geschmacksnerven, hebt den Appetit und erleichtert die Verdauungstätigkeit. Und Liebig's Fleisch-Extract ist nichts anderes als stark konzentrierte Fleischbrühe.

Junge Damen, die einen Haushalt leiten wollen, müssen vor allem lernen, einfache Gerichte, eine kräftige wohlgeschmeckernde Hausmannskost herzustellen. Dazu will ihnen dies kleine Buch behülflich sein. Der Versuch ist nicht so schwer; ein General-Rezept hierzu sei vorausgeschickt: Nimm $\frac{1}{3}$ Lust zum Kochen, $\frac{1}{3}$ Freude an selbstbereitetem Essen, $\frac{1}{3}$ Ehrgeiz für den Tisch, das alles vermische gut, und dann gehe getrost an die Herstellung der in diesem Buche verzeichneten Speisen. Bald wird die Anfängerin, vom leichteren zum schwierigeren übergehend, ein gutes Mahl herzustellen befähigt sein.

Außer ihrem festen Fleisch-Extract bringt die Liebig Gesellschaft auch ein flüssiges Präparat, genannt OXO Bouillon, in den Handel. $1\frac{1}{2}$ bis 2 Theelöffel dieser Flüssigkeit auf eine Tasse heißen Wassers genügen zur sofortigen Herstellung einer kräftigen trinkfertigen Fleischbrühe, die bereits mit den üblichen Suppenkräutern usw. gewürzt ist. Für diesen ganz besonderen Zweck ist die OXO Bouillon unschätzbar.

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig, das in einzelnen Rezepten dieses Buches zur Anwendung kam, enthält neben den Genußmittelstoffen des Fleisches auch die Nährstoffe desselben. Daher kommt das Fleisch-Pepton zumeist für die Krankenküche in Betracht und leistet hierin große Dienste. Seine Anwendung ist die gleiche, wie beim Fleisch-Extract. Rezepte für Krankenkost sind: Nr. 16, 28, 58, 64, 69, 71, 87, 88, 115, 139, 142, 188, 189, 191, 192.

—