

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Justus von Liebig

[urn:nbn:de:bsz:31-352211](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352211)

besser ausgenutzt, wenn sie mit Fleischbrühe zubereitet sind. Es genügt also dann eine geringere Menge zur Ernährung, denn

*nicht von dem, was wir essen, leben wir,
sondern von dem, was wir verdauen!*

* *

Justus von Liebig.

Unser großer Landsmann Justus von Liebig, der unsterbliche Forscher und Begründer der Ernährungswissenschaft, hat auf den Wert der Fleischbrühe für unsere Ernährung nachdrücklich hingewiesen und angeregt, in viehreichen überleeseischen Ländern, wo das Fleisch billig ist, diesem seine wichtigsten Teile, eben die Extraktivstoffe zu entziehen und damit unsere Ernährungsweise zu verbessern und gleichzeitig zu verbilligen. Im Jahre 1865 entstand in Südamerika der erste Betrieb, in dem nach Liebig's Vorschriften und unter seiner Kontrolle Fleischextrakt im Großen gewonnen wurde. Durch keine seiner vielen 'eigenen' Schöpfungen ist Justus von Liebig so volkstümlich geworden, wie durch seinen Fleischextrakt. Einzig und allein die Liebig Gesellschaft ist von ihm ermächtigt worden,



den Fleischextrakt nach seinem Verfahren und unter seinem Namen herzustellen. Als Echtheitszeichen trägt jeder Topf den Namenszug

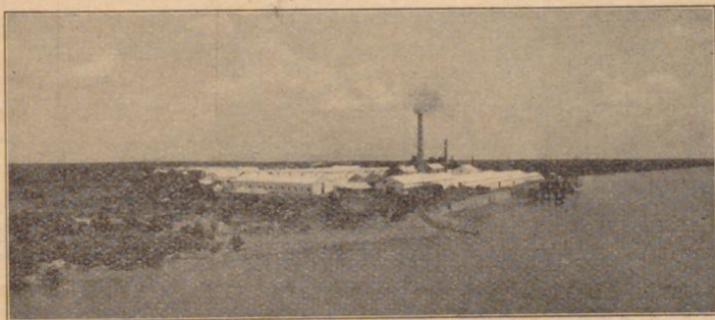
Jos. Liebig

in blauer Farbe quer durch das Etikett.

* *

Aus den Liebig = Werken.

Als im Jahre 1865 am La Plata in Südamerika zum ersten Male Fleischextrakt in größeren Mengen hergestellt wurde, war die großartige Entwicklung dieses Betriebes nicht vorauszu sehen. Die unaufhaltame Steigerung des Bedarfes, welche bald die Errichtung weiterer Werke



Ein Liebig = Werk am Uruguay = Strom.