

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Liebig Fleisch-Extrakt

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

schaft umfassen eine Fläche von 2 1/2 Millionen Hektar, ein Gebiet, das an Größe der Rheinprovinz gleichkommt. (S. vorstehende Vergleichskarte.)

* *

Liebig Fleisch=Extrakt.

Da Liebig Fleisch=Extrakt nichts anderes ist als reine, eingedickte Fleischbrühe, werden wir uns nicht wundern, daß die Hausfrau statt mühsam aus teurem Fleisch selbst bereiteter Fleischbrühe Liebig Fleisch=Extrakt verwendet; nicht als Ersatz, denn der Extrakt ist ja Fleischbrühe, aber bedeutend billiger als die im Haushalt unter großem Aufwand von Zeit und Mühe aus Fleisch bereitete. Wenn Sie die Fleischbrühe, welche einem Pfund Liebig Fleisch=Extrakt entspricht, selbst herstellen wollen, müssen Sie 40 Pfund Ochsenfleisch bis zur Saft- und Kraftlosigkeit auskochen. Rechnen Sie nun zum Preise für 40 Pfund Fleisch das Brennmaterial für mehrstündiges Kochen und den Aufwand an Zeit und vergleichen die Kosten dieser Fleischbrühe mit dem Preise für 1 Pfund Liebig, so werden Sie die Vorteile der Verwendung von Liebig Fleisch=Extrakt erkennen. Er enthält weder Kochsalz noch irgendwelche anderen Zusätze, verdeckt also niemals den Geschmack der Speisen und ist deshalb außerordentlich vielseitig zu verwenden.





Ein solches Stück Rindfleisch
ist nötig zur Herstellung dieses Topfes Liebig Fleisch=Extrakt.

* *

Liebig flüssig.

Die moderne Hausfrau wünscht ihren Haushalt nach Möglichkeit zu vereinfachen und zu verbilligen. In diesem Bestreben kommt ihr Liebig flüssig, der fertig gewürzte, flüssige Liebig Fleisch=Extrakt, ganz besonders entgegen. Liebig flüssig ist vollständige, stark konzentrierte Ochsenfleischbrühe mit dem würzigen Geschmack der gebräuchlichen Suppenkräuter. Wenn Sie selbstbereitete Fleischbrühe bis zur Dickflüssigkeit einkochen ließen, würden Sie ungefähr daselbe