

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Liebig flüssig

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



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

erhalten wie Liebig flüssig, denn der Grundstoff dieses Erzeugnisses ist frisches Ochsenfleisch. Um $\frac{1}{2}$ Liter wohlchmeckende, fertige Bouillon zum

Trinken und für den Küchengebrauch zu erhalten, brauchen Sie nur 1–1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Liebig flüssig mit heißem Wasser zu verdünnen. Wenn Sie Ihren Suppen, Soßen, Gemüse- und Fleischspeisen einige Tropfen Liebig flüssig hinzufügen, werden diese im Geschmack so bedeutend verbessert und gekräftigt, als wenn Sie mit

Fleischgekocht wären. Liebig flüssig regt den Appetit an und macht die Speisen leichter verdaulich. Das mühsame und auch zeitraubende Ausfieden

von teurem Suppenfleisch können Sie bei Verwendung von Liebig flüssig vollständig vermeiden und die Ausgaben für Suppenfleisch, Gemüse

Knochen und Brennstoff sparen, außerdem Zeit und Mühe. Trotz seines hohen Wertes ist Liebig flüssig nicht teuer, denn die Riesenherden der



Liebig Gesellschaft ermöglichen die Herstellung billiger Fleischbrühe. Überall, wo fertig gewürzte Fleischbrühe gebraucht wird, kann Liebig flüssig verwendet werden: zur Bereitung von Trinkbouillon und Koch-



Bouillon, als Grundlage für Suppen und Soßen, zur Kräfftigung und Verbesserung von Speisen aller Art und als Tafelwürze, denn es kann auch den aufgetragenen Speisen noch zugelegt werden. Wenn Sie auf billige, aber gute Küche Wert legen, werden Sie auf Liebig flüssig nicht verzichten können.

* *

Liebig Fleischbrüh = Würfel.

Wenn Sie ganz besonders billig und einfach eine gute wohlfehmeckende Fleischbrühe herstellen möchten, empfiehlt sich die Verwendung von Liebig Fleischbrüh = Würfeln. Nur mit heißem Wasser aufgebrüht, ergeben diese augenblicklich $\frac{1}{4}$ Liter ganz vorzüglicher Fleischbrühe. Die Liebig = Würfel enthalten neben Gewürz- und Gemüseauszügen Liebig Fleisch-extrakt in reichlicher Menge und ergeben deshalb wirkliche Fleischbrühe mit natürlichem Bouillongeschmack Ihre erstklassige Qualität macht die Liebig = Würfel geeignet, die im Haushalt aus Fleisch bereitete Bouillon zu ersetzen. Sie sind zur Herstellung von Trinkbouillon und Fleischbrüh-suppen zu verwenden, zur Verbesserung und Verlängerung von Suppen