

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wirtschaftliche Ernährung

Köln, [1927?]

Liebig-Selleriesalz

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



Liebig = Selleriesalz

Selleriegeschmack ist bei Fleischbrühe und Suppe aus Fleisch oder aus Liebig Fleisch-Extrakt und bei anderen Speisen sehr beliebt. Frischer Sellerie ist nicht immer zur Hand, auch ist seine Zubereitung umständlich. Auf einfache Weise können Sie den gewünschten Geschmack erreichen, indem Sie eine Prise Liebig Sellerie-Salz zugeben.

* *

Praktische Winke und Rezepte zur Verwendung der Liebig = Erzeugnisse.

Suppen

Fleischsuppen, welche wegen ihrer appetitanregenden und die Verdauung der Speisen fördernden Wirkung bei keiner Hauptmahlzeit fehlen sollten, sind teuer zu bereiten, solange Sie Suppenfleisch dazu verwenden. Nehmen Sie jedoch die Fleischbrüherzeugnisse der Liebig Gesellschaft, so wird dieses entbehrlich und die Kosten ermäßigen sich ganz erheblich. Eine schmackhafte Fleischsuppe können Sie bereiten, indem Sie Mark-