

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

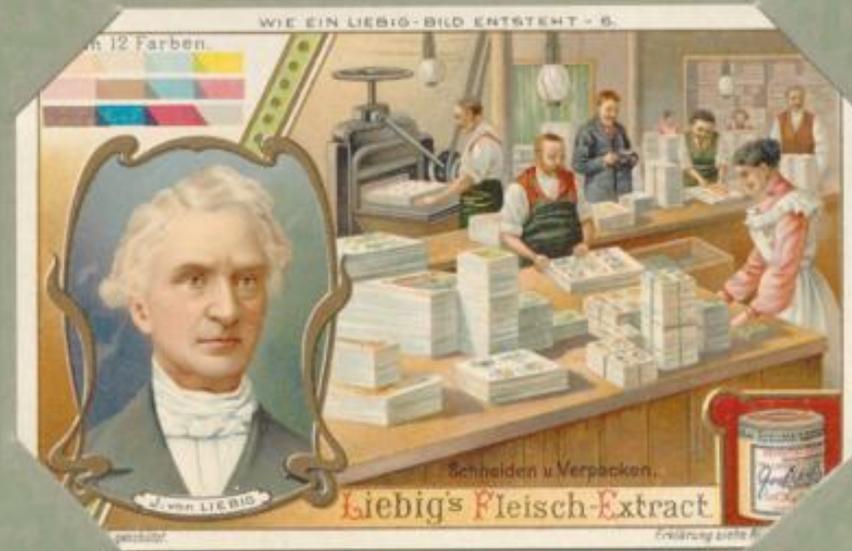
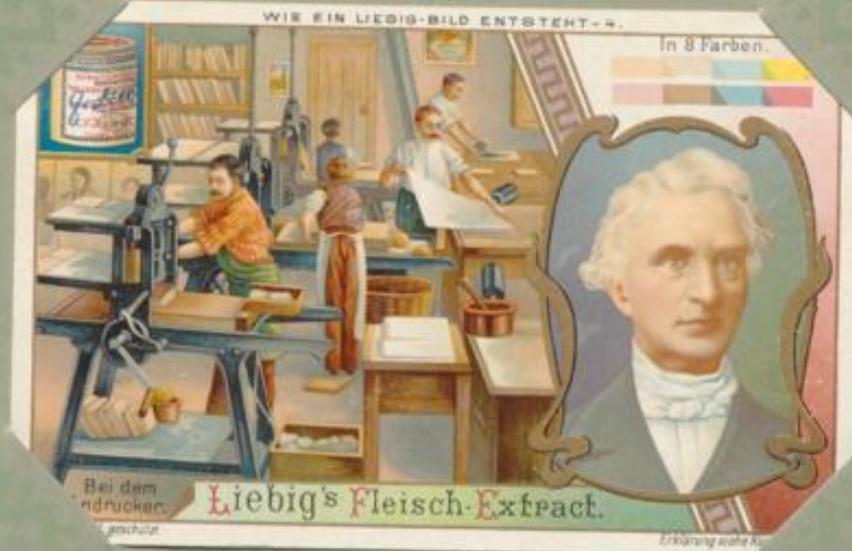
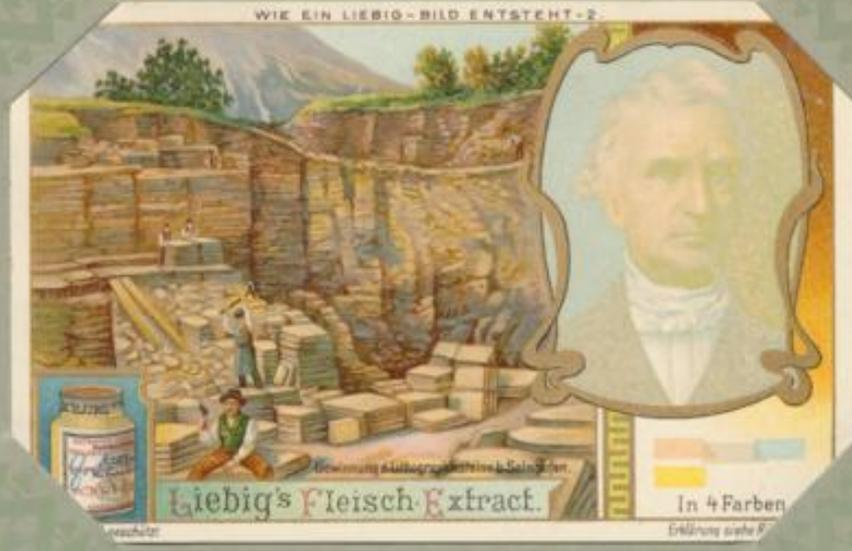
Wie ein Liebig-Bild entsteht - Liebig Fleisch-Extract

Liebig's Company

[Antwerpen], [1906]

Illustration: Sammelbilder

[urn:nbn:de:bsz:31-356691](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-356691)



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika), verbessert flüssige Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts, Gortente jeder Art aus übriggebliebenem Fleisch, Geflügel usw., macht es ganz wesentlich schmackhafter, überhaupt ist seine Verwendbarkeit so vielseitig, dass es in jeder guten Küche gar nicht mehr entbehrt werden kann.

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

Gewinnung der lithographischen Steine. Der einzige für lithographische Zwecke brauchbare Stein ist ein feinkörniger Kalkschiefer, der sich in besserer Qualität und Brauchbarkeit beinahe ausschliesslich bei Solnhofen in Bayern findet. Es werden zwar auch ähnliche Steintypen in Amerika, England, Frankreich und einigen anderen Ländern gewonnen, doch können sie meist nur zu grösseren Arbeiten verwendet werden. Der Stein wird in 5 bis 10 Centimeter dicke Platten geschnitten und auf der Oberfläche durch verschiedene Verfahren poliert. Seine Farbe ist ein gelbliches Grau; eine Abart, die jedoch selbst in Solnhofen nur sehr spärlich gefunden wird und zu den feinsten Druckarbeiten ganz besonders geeignet ist, zeigt ein bläuliches Grau.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika), das Suppen, Saucen, Gemüse usw. in unerreichter Weise verbessert, darf nicht etwa als Luxusartikel betrachtet werden, denn wer sich seiner zu bedienen weiss, erzielt damit bedeutende Ersparnisse.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

Der Künstler bei dem Entwurf. Die Lithographie (griech. „Steinzeichnung“) ist die von Aloys Senefelder um die Wende des 18. Jahrhunderts erfundene Kunst, eine Zeichnung mittels chemischer Tusche oder Krätze oder durch Gravieren so auf eine Steinplatte zu bringen, dass sie, mit Farbstoff bedeckt, abgedruckt werden kann. Um nun ein Bild herzustellen, muss vor allen Dingen ein Zeichenkünstler einen Entwurf, d. h. ein Original anfertigen, das dann dem Lithographen als Vorlage dient. Die von Liebig-Bildern zu Grunde liegenden Ideen sind sehr vielseitig und stammen aus allen Gebieten menschlichen Wissens, wodurch die Kärtchen den allgemein anerkannten hohen erzieherischen Wert erlangt haben.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Die wässrigsten Suppen und die feinsten Gemüse werden wohlgeschmeckend und bekömmlich durch Beifügung des echten Liebig's Fleisch-Extracts. Unentbehrlich in jeder guten Küche. Man hüte sich vor Nachahmungen.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

Bei dem Andrucker. Aus der Hand des Lithographen gelangen die fertigen Farbplatten zu dem Andrucker, der die Steine mit Salpetersäure bestrahlt. Dadurch wird bewirkt, dass kein Fett an den nicht mit Tusche bedeckten Stellen haftet. Wird nun eine mit Tusche versehene Walze über den Stein geführt, so nehmen nur die mit Tusche bedeckten Stellen die Farbe an. Vor dem endgültigen Druck wird jedesmal vom Originalstein ein Erprobdruck mit der Handpresse gemacht, d. h. die nächstfolgende Farbe wird auf die vorhergehende gedruckt, von den hellen Tönen ausgehend unter allmählichem Fortschreiten zu den dunkleren.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Heutzutage, wo es Liebig's Fleisch-Extract gibt, das sich durch seine leichte und vielseitige Verwendbarkeit und die mannigfachen Vorteile, die es bietet, so allgemeine Anerkennung erworben hat, dürfen kraftlos, flüssige Gerichte gar nicht mehr vorkommen. Eine Messerspitze voll Liebig verschafft ja Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischspeisen im Augenblick den kräftigsten und köstlichsten Wohgeschmack, so dass man getrost sagen darf: Ohne Liebig keine gute Küche!

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

In der Lithographie. Auf den mit Bismut noch besonders glattgeschliffenen Stein überträgt der Lithograph die Zeichnung und zwar verkehrt (Spiegelbild), indem er sich dazu einer besonderen Feder und fetter Tusche bedient. Handelt es sich um Herstellung eines farbigen Bildes, so muss erst das Original in all seinen Umrissen auf den Stein gebracht werden, wovon dann durch Abklatsch soviel Abdrucke auf andere Steine gemacht werden, als man Farbplatten braucht. Auf diesen einzelnen Steinen werden dann mittelst der Feder- (Punktier-) Manier nur die Stellen herausgearbeitet, die einer bestimmten Farbe zufallen oder die durch Ueber-einanderdruck verschiedener Farben wieder andere Farben und Nuancen ergeben sollen.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika).

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Jede Hausfrau ist heutzutage imstande, selbst bei bescheidenen Mitteln kräftige und schmackhafte Gerichte zu bereiten. Wie kann Wildbrett und Geflügel, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Suppen, Gemüse wesentlich schmackhafter machen und verbessern durch eine kleine Zutat von Liebig's Fleisch-Extract, was zugleich eine Ersparnis an Zeit, Mühe und Geld bedeutet.

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

Die Schneiden und Verpacken. Sind die fertigen lithographischen Abzüge getrocknet, so kommen sie in den Schneidesaal. Dort werden die Bogen geordnet und auf Maschinen in einzelne Kärtchen zerschnitten, um alsdann abgezählt, verpackt und versandt zu werden.
Das auf den Blätchen befindliche Portrait Justus von Liebig's veranschaulicht den Werdegang einer Lithographie von 12 Farben und Gold, es selbst die einzelnen Stadien, anfangend mit zwei Farben und Gold und dann mit dem Aufdruck von je zwei weiteren Farben fortfahrend, bis endlich die zwölf farbige Ausführung vorliegt.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika),

ist die Quintessenz des besten Ochsenfleisches. Will man daher Mühe, Zeit und Geld sparen, so benutze man beim Kochen Liebig's Fleisch-Extract, denn zum Kräftigen und Schmackhaften machen von Suppen, Saucen und Gemüse gibt es nichts, das ihm gleichkäme.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Wie ein Liebig-Bild entsteht.

Unter der Schnellpresse. Ist der Effekt, d. h. die Uebereinstimmung mit dem Original erreicht, so dienen diese Probedrucke dem Maschinenmeister als Vorlage. Für den Druck der Auflage mit der Schnellpresse überträgt man den Originaldruck mehrere Male auf einen zweiten grossen Stein (Umdruck), macht diesen durch Anätzen und Gummieren druckfähig und bringt ihn in die Presse, wo er mittelst eines Walzenapparates gezeichnet dann aber durch ein combinirtes Walzensystem mit Farbe eingerieben wird. Alle Manipulationen des Druckes, ausser dem Ein- und Auslegen des Papiers, erfolgen selbsttätig.

OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. — Sofort trinkfertig.
Bei Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.