

G. LIEBIG.



MARSALA

ITALIEN



© Bibliographisches Institut Leipzig

SIEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

AUS FRAY-BENTOS.

Nur echt

wenn jeder Topf den Namenszug „J. V. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

HOCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.

Soorzoneren oder Schwarzwurzeln. — Die schneeweissen, aber mit einer schwarzen Schale umgebenen markigen Wurzeln werden rein gewaschen, mit einem scharfen Messer rein geschabt und sofort in mit Milch oder Mehl vermishtes Wasser rein gewaschen, damit sie nicht roth werden. Sind alle Wurzeln gereinigt, so wäscht man sie wiederholt in frischem Wasser, schneidet sie in kurze Stücke und lässt sie in kochendem Bouillon von Liebig's Fleisch-Extract mit Butter weich werden. Ehe sie völlig gar sind, macht man die Bouillon durch etwas Sennelkruumen seimig und kocht sie kurz ein. Die Schwarzwurzeln isst man zu gekochtem Fleisch oder übriggebliebenem Braten und servirt sie auch als selbständige Speise, indem man sie vor dem Anrichten, wie den Kohlrabi, mit Fleischklössen vermischt.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers : Liebig's Company, London.



Die LIEBIG.



© Biblioteca Regional de Murcia

SIEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

Nur echt

wenn jeder Topf den Namenszug „J. V. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN Weltausstellungen seit 1867

AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.

Meerrettigsauce zu gekochtem Rindfleisch. In $\frac{1}{2}$ Liter recht kräftiger Fleisch-Extract-Bouillon kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen weich, giebt $\frac{1}{8}$ Pfund Butter oder Nierenfett hinzu und soviel Semmelkrumen, dass die Sauce recht rund wird. Nachdem sie seimig gekocht ist, rührt man kurz vor dem Anrichten eine Stange fein geriebenen Meerrettig hinzu, Salz, 1 Theelöff. Zucker, ein wenig Weinessig u. lässt sie nun noch einmal aufkochen. Die Sauce muss ziemlich dick sein.

Trüffelsauce. — Die Trüffeln werden in Wasser rein gebürstet, gröblich gehackt, in Butter mit Madeira oder ein wenig Bouillon von Liebigs Fleisch-Extract weich gekocht und in einer braunen Sauce, aber ohne Gewürz, durchgekocht.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.



Cie. LIEBIG



SIEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

AUS FRAY-BENTOS.

Nur echt

wenn jeder Topf den Namenszug „J. V. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN Weltausstellungen seit 1867.

AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.

Gemüsepüree-Suppen. — Diese Suppen bereitet man aus weissen Rüben, Steckrüben, gelben Wurzeln oder Möhren, Sellerie, Spargel, Blumenkohl, Karotteln, etc. Sie bedürfen sammtlich einer genügenden Kräftigung durch Liebig's Fleisch-Extract. — Der Verdaulichkeit wegen wird das Gemüse, aus welchem man Suppe bereiten will, nach dem Reinigen und Waschen unzerschnitten in Wasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Ohne Flüssigkeit rührt man das betreffende Gemüse durch das Sieb, verdünnt das erhaltene Püree mit Wasser, giebt auf 1 Liter Suppe 2 Theelöffel frische Butter hinzu, 10—15 Gr. Liebig's Fleisch-Extract (1—1 1/2 Geh. Theelöffel), lässt unter fortwährendem Aufrühren die Suppe nur noch einmal aufkochen und richtet sie mit Croutons an. Für Kranke und gewöhnlichen Tisch röstet man Semmelscheiben oft ohne Butter, um sie in oder neben der Suppe zu serviren.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers : Liebig's Company, London.

Cie. LIEBIG.



HOLLAND



SIEHE RÜCKSEITE

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

AUS FRAY-BENTOS.

Nur echt

Wenn jeder Topf den Namenszug „J. N. LIEBIG“
in blauer Schrift quor durch die Etiquette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN Weltausstellungen seit 1867.

AUSSER PRESSEWERB SEIT 1883.

GEBRAUCHS-ANWEISUNG.

Eine Tasse vorzügliche kräftige, klare Fleischbrühe kann man in wenigen Minuten aus 3 gr. Liebig's Fleisch-Extract, 1 bis 2 gr. Salz, je nach Geschmack, und $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Wasser herstellen. Wird fette Fleischbrühe gewünscht, so fügt man noch etwa 2 gr. Suppenfett oder Butter zu. Noch feiner wird die Bouillon, wenn man etwas Rindermark in dem siedenden Wasser 5 Minuten auskocht, alsdann dies Wasser durch ein Sieb auf das Fleisch-Extract und das Salz giebt und die Brühe so lange rührt, bis das Extract sich völlig gelöst hat. Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und mager Suppen jeder Art, Gemüsesaucen, etc., augenblicklich zu verbessern und kräftiger zu machen. — Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brod, werden durch den Zusatz von Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit bessern Geschmack.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.



Die LIEBIG.



© Bismarck & Co. Made in Germany

SIEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

AUS FRAY-BENTOS.

NUR echt

wenn jeder Topf den Namenszug v. J. V. LIEBIG " in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN Weltausstellungen seit 1867.

AUSSER PREISBEWERT SEIT 1885.

Eierpurée. Um ein Rührei zu bereiten, nimmt man auf jedes Ei 1 Essl. kaltes Wasser, löst in 6 Essl. 5 Gr. Fleisch-Extract auf und schlägt die Eier mit dem erforderlichen Salz und dem Wasser, bis sich das Eiweis mit dem Dotter verbunden hat, nicht länger. Darauf lässt man Butter in der Pfanne gelblich werden, schüttet die Eier hinein, zieht die Pfanne etwas vom Feuer zurück und fängt sofort an, die Masse vom Boden der Pfanne und durcheinander zu rühren, bis man ein gleichmässiges zartes Püree erhält, welches gleich verspeist werden muss, damit es nicht hart wird. Oft wird feingeschnittenes Schnittlauch mit dem Eierpüree gebacken.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blehdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, London.

Gie LIEBIG.



RUSSLAND

KÜMMELOO

SIEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

AUS FRAY-BENTOS.

Nur echt

wenn jeder Topf den Namenszug J. V. LIEBIG ...
in blauer Schrift quer durch das Etikett trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.



Fleischrouladen. — Handgrosse Scheiben von Rindfleisch aus der Keule, etwa fingerdick, werden geklopft, mit guter Fleischsäfte 1 Ctm. dick bestrichen, zusammengerollt und mit einem Faden umwickelt; dann in braun gebratener Butter ringsum gebraten, mit Semmelkrumen bestreut, häufig mit der Butter begossen und in fest verschlossenen Topfe beinahe gar gebraten während $\frac{1}{2}$ Stunde, dann mit Bouillon von **Liebig's Fleisch-Extract** ebenso lange geschmort und in der kräftigen, treffend gesalzenen Sauce angeichtet, nachdem die Fäden entfernt sind.

Gebratene Zunge. — Die Zunge wird mit warmem Wasser abgespült, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in geschlagenem Ei und geriebenem Weissbrod zweimal umgewendet und in ungesalzener Butter auf beiden Seiten rasch abgebraten. Man servirt diese gebratene Fray-Bentos-Zunge zu den feinsten Gemüsen.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Topfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, London.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Der Thee



1. Die Thee-Ernte.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Die Vorzüge von Liebig's Fleisch-Extract bestehen namentlich in der grossen Bequemlichkeit bei der Verwendung und der damit verbundenen Ersparniss im Haushalte.

Es giebt kein besseres Mittel, um Suppen und Saucen aller Art zu verbessern und zu verlängern, als eine kleine Zuthat von Liebig's Fleisch-Extract.

Nicht allein in Hotels wie Restaurants und grösseren Haushaltungen erweist sich dasselbe als sehr nützlich, sondern auch in kleinen Hausständen ist es vortheilhaft zu verwerthen. — Bei geringem Fleischbedarf muss entweder die Suppe schwach bleiben oder das Fleisch so ausgekocht werden, dass es als Nahrung werthlos wird; dagegen lassen sich mit Hülfe des Extracts eine kräftige Suppe und ein wohlschmeckendes Stück Fleisch erzielen.

Auf letzteren Punkt sei besonders aufmerksam gemacht.

Publishers: Liebig's Company, London.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.



2. Das Auslesen der Theeblätter.

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.
Ausser Preisbewerb seit 1885.

Für die Fabrikation des Fleisch-Extractes kommt kein Vieh unter 4 Jahren zur Verwendung und dienen immer nur die besten Stücke des Fleisches der geschlachteten Thiere. Die Gesellschaft hält einen fortwährenden Vorrath von vielen Tausend Stück ausgesuchten Rindviehs. — Damit es nie in erhitztem und ermüdetem Zustande geschlachtet werde, ruht es einige Zeit auf den ausgedehnten Weiden der Gesellschaft aus; das Vieh kommt dadurch in die gute Beschaffenheit, welche durchaus erforderlich ist, um das Extract in steter Güte und vollkommenster Gleichmässigkeit darzustellen. — Von dem fertigen Fabrikat werden erst Muster gezogen und diese nach Massgabe der Vorschriften Liebig's von den Chemikern der Gesellschaft sorgfältig analysirt und geprüft. Den Consumenten ist damit alle Garantie geboten, dass eine nur ganz tadellose Qualität in den Handel kommt.