

Véritable extrait de viande Liebig : Volubilis / Liebig's Company.

Contributors

Liebig's Extract of Meat Company.

Publication/Creation

London : Liebig, [1890?]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/uxpww5j>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG**

VOLUBILIS.



VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG**

Les plus hautes récompenses lui ont été décernées depuis 1867
aux grandes Expositions Internationales.

HORS CONCOURS DEPUIS 1885

RECETTES.

POTAGE A LA BRETONNE. — Faites bouillir, dans une petite quantité d'eau, des navets et des pommes de terre coupés en morceaux ; ajoutez-y des assaisonnements et des croûtes de pain ; quand tout est bien cuit, passez à la passoire, faites faire un bouillon, ajoutez du beurre et un peu d'extrait de viande Liebig, et selon votre goût, du cerfeuil haché très fin ou des croûtes de pain frites dans le beurre. Une demi cuillerée à café d'Extrait suffit pour un potage de 2 à 3 personnes.

POTAGES AU TAPIOCA, VERMICELLE ET PATES D'ITALIE. — Mettez de l'eau sur le feu avec du sel ; quand elle bouillira, mettez-y votre vermicelle en le rompant dans vos doigts et le serrant de façon qu'il n'ait pas en paquet ; laissez cuire une demi-heure, puis ajoutez du beurre et de l'extrait de viande Liebig ; il faut une demi-livre de vermicelle pour quatre ou cinq potages.

NOTA. — Pour tous ces potages, au lieu de beurre, on peut mettre un peu de graisse de bœuf, bouillie avec de l'eau, cela n'en est que meilleur.

Se méfier des substitutions et des imitations, et exiger la signature de l'inventeur, Baron LIEBIG, en encre bleue, en travers de l'étiquette.

Publishers : Liebig's Company, London.