

In der Stadt / Liebig's Company.

Contributors

Liebig's Extract of Meat Company.

Publication/Creation

London : Liebig's Co., [1891]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/tfyefb5w>

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**

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

IN DER STADT



Cie LIEBIG.

Wo dient uns LIEBIG'S Fleisch-Extract ?

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 Hausfrau, welche den ersten Versuch mit der Verwendung des Fleisch-Extractes macht, verfällt nicht selten in den Fehler, zuviel von der braunen Masse zu nehmen. Sowie aber nur ein wenig reichlich Extract dem kochenden Wasser zugefügt ist, schmeckt die zu kräftige Suppe nicht Jedermann und mündet dem Gaumen nicht. Es wird dies um so verständlicher, wenn man berücksichtigt, dass ein Pfund Extract den Bouillonwerth von 50 Pfund Fleisch repräsentirt. Zur Herstellung einer grossen Tasse Bouillon genügt ein Viertel Theelöffel Extract, nebst einem, dem Geschmack entsprechenden Zusatz von Salz (von letzterem nimmt man häufig zu wenig); fügt man etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel hinzu und lässt das Ganze etwas durchkochen, so erhält die Bouillon ganz denjenigen Geschmack, an welchen wir bei der gewöhnlichen Fleischbrühe gewöhnt sind.

Publishers : Liebig's Company, London.

1891