

Während des Landaufenthalts / Liebig's Company.

Contributors

Liebig's Extract of Meat Company.

Publication/Creation

London : Liebig's Co., [1891]

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/zahj2nge>

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>

WÄHREND DES LANDAUFENTHALTS



Wo dient uns LIEBIG'S Fleisch-Extract ?

SEHE RÜCKSEITE.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT.

Nur echt

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

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN Weltausstellungen seit 1867.
AUSSER PREISBEWERB SEIT 1885.

Zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse kräftiger wohl-
schmeckender Bouillon nehme man auf eine grosse Tasse siedendes
Wasser 1/4 Theelöffel Fleisch-Extract (ja nicht mehr), ein Ei, etwas
Muskatnuss (wenn angenehm gefunden) und dem Geschmack ent-
sprechend Zusatz von Salz. An Stelle des Eies kann man auch etwas
Sapfenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel verwenden.

Fleisch-Extract dient als vorzügliches Mittel, um schwache und
magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen, etc augenblicklich zu
verbessern und kräftiger zu machen. Alle Sorten von Hülsen-
früchten, als : Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln Brod,
werden durch den Zusatz von Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter
und erhalten einen weit besseren Geschmack.

Liebt man eine gute Fleischbrühe, zugleich aber auch ein gutes
Stück Rindfleisch, so setze man letzteres anstatt mit kaltem, mit
kochendem Wasser auf's Feuer, lasse es darin eben gar kochen
und ersetze das der Suppe an Kraft Fehlende durch Fleisch-Extract.

Publishers : Liebig's Company, London.



1891