Fleurs odorantes : cueillette des violettes à Parme / Compagnie Liebig.

Contributors

Liebig's Extract of Meat Company.

Publication/Creation

[Place of publication not identified]: Liebig, [1911]

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/c8p9a9jb

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).





Le VÉRITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG,

fabriqué à Fray-Bentos (Uruguay) et Colon (Argentine), est un jus de viande de bœuf très concentré, dépourvu de graisse et de gélatine. Il rend savoureuses les soupes maigres et bonifie les sauces, les légumes, les ragoûts;

son addition à des restes de viande, de volaille, etc., en relève considérablement le goût; ses applications culinaires sont infinies et l'on peut dire qu'il est devenu indispen-Bouillon sable dans toute bonne cuisine.

Exiger la signature J. v. Liebig en encre bleue sur chaque

pot.

OXO de la Compie Liebig.

Consommé aux légumes et assaisonné. - Prêt à la minute. 11/2-2 cuillerées à café dans une tasse d'eau chaude donnent un délicieux bouillon.

