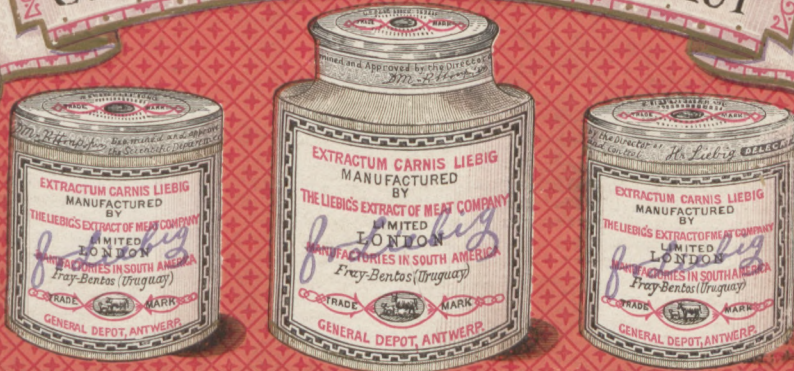


LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT



ACHT GOLDENE MEDAILLEN
UND EHRENDIPLOME.

Liebig Company's Fleisch-Extract aus Gray-Bentos

ist die reine Essenz der Fleischsuppe oder eingekochte Bouillon, wird aus dem besten D.hienfleisch bereitet und verdirbt nie, wenn auch nur lose mit Kork oder Papier bedeckt, weil ganz frei von Fett, Eiweiß und Leimstoff (Gelatine).

Als Bürgschaft für die Richtigkeit und Güte des Liebig'schen Fleisch-Extractes achte man besonders auf die Unterschriften

Mr. J. Liebig

und

Hr Liebig
DELEGATE.

und namentlich

auch auf den Namenszug des Erfinders

J. Liebig

in blauer Schrift.

Gebrauch & Anweisung.

Zur augenblicklichen Herstellung einer Tasse kräftiger und wohl schmeckender Bouillon nehme man auf eine große Tasse siedendes Wasser $\frac{1}{4}$ Theelöffel Fleisch-Extract (ja nicht mehr) ein Ei, etwas Muskatnuß (wenn angenehm gefunden) und dem Geschmack entsprechend Zusatz von Salz. An Stelle des Eies kann man auch etwas Suppenfett, etwas Brod oder eine gekochte Kartoffel verwenden. Die Farbe der Bouillon soll dunkelgelb, nicht braun sein.

Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen &c. augenblicklich zu verbessern und zu kräftigen, alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Bohnen, Linsen, auch Kartoffeln bedeutend nahrhafter und schmackhafter zu machen.

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 gahr kochen u. ersetze das der Suppe an Kraft fehlende durch Fleisch-Extract.

Ist man aber das Fleisch gern als Braten, oder gedämpft, und liebt man zugleich eine gute Fleischbrühe, so setze man zur Herstellung der letztern ein Quantum Knochen mit dem nöthigen Wasser auf, schäume beim Aufkochen, füge etwas gutes Fett, Suppengrün wie zu einer gewöhnlichen Fleischbrühe, Salz nach Belieben hinzu, nach dem Durchlassen Reis, Grieß &c. oder Maccaroni, und schließlich Fleisch-Extract, ja mäßig, da man sich durch zu reichliche Zuthat nur zu leicht den Geschmack der Suppe verdirbt.

General-Depot in Antwerpen.