



LIEBIG COMPANY'S
FLEISCH-EXTRACT.

Auflösung auf der Rückseite

TURIN.

N S

R K S

R S E L t v

„Wo nichts ist, hat der Kaiser sein Recht verloren“.

Auflösung des Bilderräthsels:

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

aus FRAY-BENTOS.

Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellungen seit 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“
in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Hammelbraten von jungen fetten Thieren englischer Race, Keule oder Rücken, brät man wie Roastbeef. Die Vordertheile der Schlachtthiere mit ihrem mehr mit Fett durchwachsenen Fleisch eignen sich mehr zum Dämpfen oder „Braisiren“ in würziger Fettbrühe mit Bouillon von Liebig's Fleischextract. Man brät Hammelfleisch im eigenen Fett, mit Speck oder am feinsten mit Butter.

Fasanen und Schnepfen werden mit dünnen Speckscheiben umwickelt, mit Butter in der Pfanne bei unermüdlichem Be- giessen mit ersterer, saftig gebraten und nach dem Heraus- nehmen des Geflügels wird mit Bouillon von Liebig's Fleisch- extract eine kräftige Sauce gekocht.

Liebig Company's Fleisch-Extract ist überall erhältlich ausser in den bekannten Töpfen auch in Blechdosen à 2 und 5 Pfd. englisch.

Publishers: Liebig's Company, London.

