

Liebig's Kött-Extrakt.

(Extractum Carnis Liebig),

Tillverkadt af "*Liebig's Extract of Meat Company*," Limited,

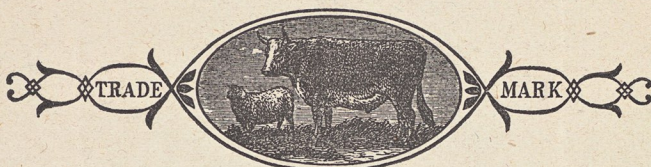
43, Mark Lane, London,

i dess etablissemanger i Sydamerika,

Francia (Uruguay), Entre-Rios (Argent. Republ.), Rio Grande (Sydbrasilien).

För äktheten och godheten garanterar hr baron J. von Liebig.

Tilldeladt 2 guldmedaljer vid Pariserutställningen 1867.



Detta extrakt, som är beredt af det renaste och friskaste ox- eller färskött, är fritt från fett och lim. Ett $\frac{1}{2}$ deraf innehåller alla i kokhett vatten upplösliga delar af 34 $\frac{1}{2}$ rent kött eller af 45 $\frac{1}{2}$ kött med fett, ben och brosk.

Alla vegetabiliska näringsmedel (ärter, bönor, linser, bröd, potatis, ris etc.) erhålla genom tillsats af köttextrakt det friska köttets egendomliga näringsvärde.

Ett enda $\frac{1}{2}$ köttextrakt är tillräckligt för att genom tillsättning gifva 64 à 70 $\frac{1}{2}$ bröd, 30 $\frac{1}{2}$ skidfrukter, 120 $\frac{1}{2}$ ris, 150 $\frac{1}{2}$ mais eller 300 $\frac{1}{2}$ friska potatis lika så stort näringsvärde, som finnes i 34 $\frac{1}{2}$ rent kött.

Extraktet (med eller utan vin) är ett verksamt styrkande medel för sjuka, tillrisknande eller svaga personer.

Enligt hvad läkare uttrönt, har det vid många tillfällen visat sig vara ett förträffligt medel till att förebygga eller kureras skörbjugg.

För sjöfarande, för restaurationer och öfverhufvudtaget för hvarje hushåll är köttextraktet afvenledes af stor betydighet. Man behöfver nemligen ej frukta, att det skall skämmas, utan det håller sig, i ett lätt tillslutet kärl, friskt flera år i hvarje klimat, i värme och köld samt under de mest ogynnsamma förhållanden. Att skum visar sig på ytan af extraktet, är icke något tecken på en börjande jäsning, utan härleder sig från inneslutna luftblåsor.

Köttextraktet förvaras bäst på ett torrt ställe; i ett fuktigt rum och i ett mindre väl tillslutet kärl, drager det lätt fuktighet till sig, till följd hvaraf ytan blifver tunn-flytande, likväl utan att mögla.

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2018



National Library
of Sweden

Liebig's köttextrakt innehåller i koncentreradt tilstånd alla för oss nödvändiga beståndsdelar, och är derför till mycken nytta vid beredandet af alla slags köttträtter. En liten smula köttextrakt är tillräcklig för att på ögonblicket göra maten kraftigare och mera välsmakande.

Äktheten, godheten och den riktiga beskaffenheten af **Extractum Carnis Liebig** är garanterad genom förut anställd undersökning af hr baron Justus von Liebig och hans ombud, hr professor dr Max von Pettenkofer, hvilkas namnteckningar finnas på hvarje burk.

Lager af extraktet, till vidare försäljning, förefinnes hos undertecknade, bolagets generalagenter för Sverige.

Ludvig Levisson & C:o,

Göteborg.



Liebig's Kött-Extrakt.

(Extractum Carnis Liebig),

Tillverkadt af "*Liebig's Extract of Meat Company*," Limited,

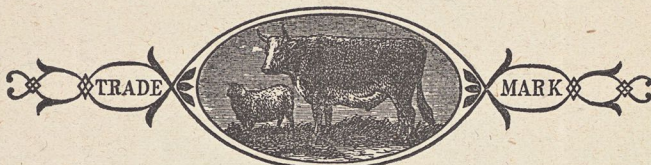
43, Mark Lane, London,

i dess etablissementer i Sydamerika,

Francia (Uruguay), Entre-Rios (Argent. Republ.), Rio Grande (Sydbrasilien).

För äktheten och godheten garanterar hr baron J. von Liebig.

Tilldeladt 2 guldmedaljer vid Pariserutställningen 1867.



Detta extrakt, som är beredt af det renaste och friskaste ox- eller färfkött, är fritt från fett och lim. Ett $\frac{1}{2}$ deraf innehåller alla i kokhett vatten upplösliga delar af 34 $\frac{1}{2}$ rent kött eller af 45 $\frac{1}{2}$ kött med fett, ben och brosk.

Alla vegetabiliska näringsmedel (ärter, bönor, linser, bröd, potatis, ris etc.) erhålla genom tillsats af köttextrakt det friska köttets egendomliga näringsvärde.

Ett enda $\frac{1}{2}$ köttextrakt är tillräckligt för att genom tillsättning gifva 64 å 70 $\frac{1}{2}$ bröd, 30 $\frac{1}{2}$ skidfrukter, 120 $\frac{1}{2}$ ris, 150 $\frac{1}{2}$ mais eller 300 $\frac{1}{2}$ friska potatis lika så stort näringsvärde, som finnes i 34 $\frac{1}{2}$ rent kött.

Extraktet (med eller utan vin) är ett verksamt styrkande medel för sjuka, tillrisknande eller svaga personer.

Enligt hvad läkare uttrönt, har det vid många tillfällen visat sig vara ett förträffligt medel till att förebygga eller kureras skörbjugg.

För sjöfarande, för restaurationer och öfverhufvudtaget för hvarje hushåll är köttextraktet afvenledes af stor betydighet. Man behöfver nemligen ej frukta, att det skall skämmas, utan det håller sig, i ett lätt tillslutet kärl, friskt flera år i hvarje klimat, i värme och köld samt under de mest ogynnsamma förhållanden. Att skum visar sig på ytan af extraktet, är icke något tecken på en börjande jäsning, utan härleder sig från inneslutna luftblåsor.

Köttextraktet förvaras bäst på ett torrt ställe; i ett fuktigt rum och i ett mindre väl tillslutet kärl, drager det lätt fuktighet till sig, till följd hvaraf ytan blifver tunn-flytande, likväl utan att mögla.

Anvisning för begagnandet.

En $\frac{1}{4}$ thesked köttextrakt, upplöst i en stor kopp kokhett vatten med tillsats af salt, gifver en särdeles kraftig buljong.

Buljongens färg skall vara mörkgul, icke brun; tages mera extrakt blifver smaken för mången allt för stark och oangenäm.

Man erhåller en utmärkt soppa, om man helt enkelt först kokar sopprötter (selleri, potatis, lök &c.) i vatten — utan eller helst med något fett kött eller fläsk, hvilket gerna kan vara salt — och derefter tillsätter extrakt och salt efter behag.

Liebig's köttextrakt innehåller i koncentreradt tillstånd alla för sås-r nödvändiga beståndsdelar, och är derföre till mycken nytta vid beredandet af alla slags köttträtter. En liten smula köttextrakt är tillräcklig för att på ögonblicket göra maten kraftigare och mera välsmakande.

Äktheten, godheten och den riktiga beskaffenheten af **Extractum Carnis Liebig** är garanterad genom förut anställd undersökning af hr baron Justus von Liebig och hans ombud, hr professor dr Max von Pettenkofer, hvilkas namnteckningar finnas på hvarje burk.

Lager af extraktet, till vidare försäljning, förefinnes hos undertecknade, bolagets generalagenter för Sverige.



Ludvig Levisson & C:o,

Göteborg.

