

Válogatás a Liebig-kártyák „reklámszövegeiből”

A Liebig Társaság húspeptonja, amely szintiszta ökörhúsból készült, minden idegen összetevőtől mentes, rendkívül könnyű emészthetősége és magas tápanyagértéke miatt kitűnő tápszer és erősítőszér gyengék, vérszegények és betegek, főként gyomorbetegségekkel küzdők számára. Alkalmazása ajánlott lenne a betegétkeztetésben.

A leghígabb levesek és a leggyengébb főzelékek is ízletesek és könnyen emészthetőek lesznek az eredeti Liebig-húskivonat hozzáadásával. Nélkülözhetetlen minden jó konyhából. Óvakodjunk a hamisítványoktól!

Manapság már minden háziasszony tud erős és ízletes ételeket készíteni, akár egyszerű hozzávalókból is. A vad- és szárnyas-, hús- és halételeket, mártásokat, leveseket és főzelékeket sokkal ízletesebbé tehetjük és feljavíthatjuk egy kis Liebig-féle húskivonat hozzáadásával, amivel egyúttal időt, fáradságot és pénzt is spórolhatunk.

A háziasszonyok sok fáradságot és bosszúságot spórolnak meg, nem beszélve a pénzmegtakarításról, ha mindig tartanak a konyhában készleten Liebig-féle húskivonatot. Egy jó erőleves azonnali elkészíthetősége, továbbá hogy sokszor segítségünkre lehet szükség esetén: ezen fő tulajdonságai tették a jelenkor konyhaművészetében olyannyira nélkülözhetetlenné, mint a borsot vagy a sót. Már egy cseppnyi húskivonat is feljavít és erősít minden húsételt.

Manapság, ahol (a) Liebig-féle húskivonat kapható, ami könnyű és sokoldalú felhasználhatósága és az általa kínált különféle előnyök miatt általános elismerést szerzett magának, ott már nem fordulhatnak elő gyenge és rossz ételek. Egy késhegynyi Liebig-féle húskivonat egy szempillantás alatt a legerőteljesebb és legfinomabb ízt biztosítja a leveseknek, szószoknak, főzelékeknek és húsételeknek, így nyugodtan mondhatjuk: „Liebig nélkül nincs jó konyha.”

Egy-egy rosszul sikerült étel könnyen vihart idézhet elő a háztartás horizontján. Sok esetben egy egyszerű, mindenhol kapható eszköz biztos villámhárítóként szolgál: a Liebig-féle húskivonat minden húsételt, levest, szósz, ragut stb. feljavít, és a túl gyenge és ízetlen főtt ételt erőssé és ízletessé varázsolja.

„Ez a kedvenc ételém” – mondják néhányan valószínűleg, mikor eléjük teszik az ételt. Ahol azonban a Liebig-féle húskivonatot használják, ott minden étel ízletes, hiszen levesek, húsok, főzelékek, raguk, szószok nyomban-semmi mással össze nem hasonlítható, jobb ízt kapnak, miután a kitűnő adalékszer „megismerték”.

A Liebig-féle húskivonat hozzájárul a kitűnő erőleves azonnali elkészítéséhez, valamint minden leves, szósz, főzelék és húsétel javításához, ízesítéséhez, és megfelelően alkalmazva a rendkívüli kényelmesség mellett jelentős spórolást is eredményez a háztartásban.

A rutinos szakácsnők apró titkai legtöbbször az egyes hozzávalók helyes használatában rejlenek, és ezek közt manapság gyakran és szívesen használnak az ételek feljavítására és erősítésére Liebig-féle húskivonatot, amely legfőképpen levesek, szószok, zöldségek stb. számára olyan erős, kellemes ízt kölcsönöz, amelyet semmilyen pikáns fűszer nem helyettesíthet.

A Fray-Bentosban és a leányvállalatoknál (Dél-Amerika) gyártott Liebig-féle húskivonat az ökörhús legjava. Ezért, ha időt, fáradságot és pénzt szeretne megtakarítani, használja főzéskor a Liebig-féle húskivonatot, mert semmi sem ér fel vele a levesek, mártások és zöldségek erősebbé és ízletesebbé tételében.

A Liebig-féle húskivonat nemcsak a szállodákban, éttermekben és nagyobb háztartásokban igen hasznos, hanem a kis családi háztartásokban is remekül felhasználható. Ha a szükséges húsmennyiség kevés, akkor vagy a leves lesz gyenge, vagy a húst annyira meg kell főzni, hogy az sokat veszít az ízéből és a tápértékéből. Ezzel szemben a kivonat segítségével erős levest és jó szaftos húsadagot készíthetünk.

A Liebig-féle húskivonat gyártásához csak 4 év feletti szarvasmarhák szolgálnak alapanyagul, és mindig csak a levágott marhák húsának legjobb részei. A társaság egy állandó állományt tart sok ezer válogatott szarvasmarhából. Hogy soha ne felhevült vagy fáradt állapotban kerüljenek levágásra, egy ideig a társaság tágas mezőin pihenik ki magukat. Ezáltal az állat „megfelelő” állapotba kerül, amely feltétlenül szükséges ahhoz, hogy a húskivonatot állandó minőségben és a legtökéletesebb egyenletességben tudjuk előállítani.

Liebig-féle húskivonat óntubusban

Turisták és sportolók számára nélkülözhetetlen

Új praktikus csomagolás turisták és sportolók számára manőverezés közben, utazásokon stb. Kényelmesen a mellényzsebben hordható. Könnyen alkalmazható.

Egy csésze pompásan ízletes erőleves kerékpározók vagy turisták számára a legjobb és legegészségesebb felfrissülés megerősítő túráknál. Az óntubusos Liebig-féle húskivonattal ez mindenütt azonnal elkészíthető.

Üdülőhelyek vendégei, úgy mint a turisták, akik elfáradtak a hosszú túrázás alatt, igazi jócselekedetként értékelnek egy csésze erős húslevest. Ezt minden utazó könnyen biztosíthatja magának, amennyiben magával visz egy üveg valódi Liebig-féle húskivonatot, hiszen forró vizet mindenhol könnyen találunk, és egy negyed teáskanál húskivonat némi sóval és vajjal vagy egy tojással, egy szelet kenyérrel elegendő, hogy azonnal elkészítsük az üdítő italt (frissítőt).