

	<p>Objekt: Sammelbild der Firma Liebig Fleisch-Extract, Serie: Die Jagd, Bild-Nr. 4 Halali!</p> <p>Museum: Museum Wolmirstedt Schlossdomäne 4 39326 Wolmirstedt 039201/21363 museumwolmirstedt@landkreis- boerde.de</p> <p>Sammlung: Archivalien</p> <p>Inventarnummer: A_2987.02</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Beschreibung

Zweiseitig bedruckte Karte im Querformat.

Vorderseite: farbiges Motiv, dass eine Jagd in einem Wald- und Wiesengebiet zeigt. Zwei Männer in mittelalterlicher Adelskleidung stehen zu Pferd hint einem elegenden Hirsch. Um den Hirsch herum, 4 Jagdhunde, ein Mann mit Sauspieß sowie ein weiter Mann, der auf einem Baumstumpf sitzt. Das Motiv ist von einem weißen Rahmen umgeben. Unten links schräg, mit Wurzelholz verzierte Banderole mit Text: "Halali!" // "4.", darunter die Abbildung eines Schraubglases mit Etikett. Auf dem Etikett u.a. Text: "Dr. Liebig". Darunter Text: "LIEBIG Company's // Fleisch-Extract.". Am unteren rechten Bildrand Text: "Siehe Rückseite".

Rückseite: auf hellem Grund schwarzer Text: "LIEBIG COMPANY`S FLEISCH-EXTRACT // hergestellt in Fray-Bentos und Zweig-Etablissements (Süd-Amerika)." Darunter: "Höchste Auszeichnungen auf ersten Weltausstellung seit 1867. // Ausser Preisbewerb seit 1885", darunter: "Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug "J. v. LIEBIG" // in blauer Schrift quer durch die Etikette trägt.", darunter: "Legierte Suppe mit Sauerampfer oder Kerbel. Im Frühling, // wo der Sauerampfer noch nicht zu sauer und der Kerbel am gewürz- // reichsten ist, sind diese Suppen sehr erfrischend. - 2 Handvoll // recht rein gewaschene Sauerampferblätter, welche eben aus der // Erde kommen, werden in einer gelben Mehlschwitze weich ge- // dämpft, mit 2 Liter Bouillon von Liebig's Fleisch-Extract aufgefüllt, // noch einige Minuten gekocht und mit 2 Eidotter und 1 Esslöffel // sauren oder süßem Rahm abgerührt. Kerbelsuppe bereitet man // ähnlich, indem man 1 Esslöffel Mehl in 2 Esslöffel Butter gelblich // brät und die von den Stielen gepflückten Kerbelblättchen darin 1 // Minute schmort. Zu beiden Suppen reicht man Croutons." Über diesem Text in blauem Druck und Nachahmung einer Handschrift "Dr. Liebig". Links von diesem Text S/W-Abbildung eines Zwerges, der vor einem Schraubglas der Firma Liebig steht. Im Hintergrund eine Naturlandschaft. Darunter mittig in blauem Druck: "Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig // ist wegen seiner ausserordentlich leichten Verdaulichkeit und

seines // hohen Nährwertes ein vorzügliches Nahrungs- und Kräftigungsmittel // für Schwache, Blutarme und Kranke, namentlich auch für Magenleidende.". Unten am rechten Rand Text: "Publishers: Liebig's Company, Antwerp".

Grunddaten

Material/Technik:

Papier / Druck

Maße:

L: 7,1 cm x B: 11,1 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1880-1920
	wer	Liebig's Extract of Meat Company
	wo	
Wurde genutzt	wann	1880-1920
	wer	Bertha Gremler (1852-)
	wo	Wolmirstedt
[Geographischer Bezug]	wann	
	wer	
	wo	Deutsches Kaiserreich
[Person-Körperschaft-Bezug]	wann	
	wer	Justus von Liebig (1803-1873)
	wo	

Schlagworte

- Hunde
- Jagd
- Kochrezept
- Lebensmittel
- Sammelbild
- Sammeln
- Werbemittel
- Werbung