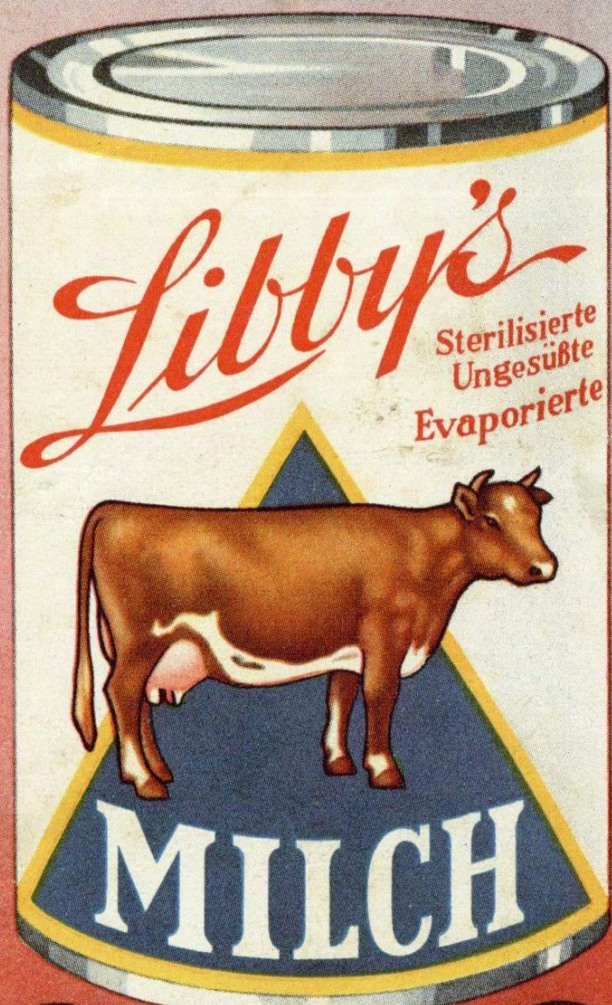


schmackhaft
und kräftig
mit



Anerkennung: Internationale
Hygiene-Ausstellung
Dresden
1930

1. Preis
39. Wander-
Ausstellung
Deutsche Land-
wirtschafts-Gesell-
schaft Berlin 1933

1. Preis
Grüne Woche
Berlin
1932

Goldene
Medaille
Nationale
Wander-Aus-
stellung Deutscher
Wertarbeit Hann. 1933



AUSZEICHNUNGEN

DEUTSCHES ERZEUGNIS



Hinter den hohen Seedeichen der deutschen Nordseeküste liegt, tiefer als der Meeresspiegel, das fruchtbare Marschgebiet Ostfriesland. Es ist die Milchammer Deutschlands, denn hier wird fast nur Milchwirtschaft betrieben, weil die Boden- und Witterungsverhältnisse dafür so außerordentlich günstig sind ● Inmitten dieses Gebietes, in Leer-Ostfriesland, liegt die Milchfabrik der Deutschen Libby Gesellschaft. Hier wird die Milch, so frisch wie sie von der Weide kommt, sofort eingedickt. Beim Eindicken wird der Milch nur Wasser entzogen, alle Nährstoffe bleiben unverändert in der Milch enthalten ● Dann wird die Milch homogenisiert (gleichmäßig gemacht). Das in der Milch enthaltene Butterfett und die Nährstoffe werden zerkleinert und gleichmäßig durch die ganze Milch verteilt, so daß der letzte Tropfen aus der Dose ebenso gleichmäßig und fetthaltig ist wie der erste. Hierdurch wird Libby's Milch besonders leicht verdaulich ● In der geschlossenen Dose wird die Milch dann noch sterilisiert, so daß sie fast unbegrenzt haltbar bleibt ● Gleichviel, wann und wo Sie einkaufen, sobald die Dosen das bekannte Libby-Etikett tragen, mit der Kuh im blauen Dreieck und dem Namenszug Libby's, haben Sie Gewähr für eine erstklassige Milch.

DEUTSCHE LIBBY GESELLSCHAFT M. B. H.

FABRIK: LEER-OSTFRIESLAND
PROVINZ HANNOVER



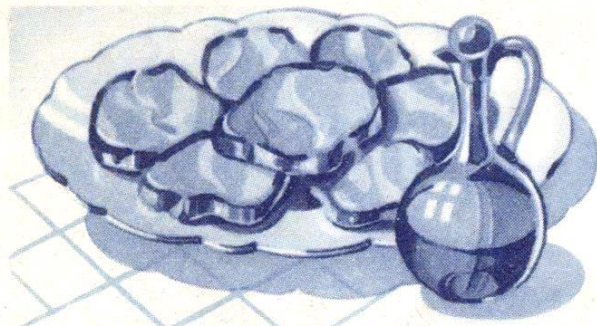
Schnell-
Gerichte



Schnellgerichte

für 2 bis 3 Personen

Es ist ein wichtiger Grundsatz für die Küche, stets für Abwechslung zu sorgen. Das Essen kann gestrost einfach sein, aber Abwechslung muß es bringen. Auch dann, wenn die Zeit knapp ist, brauchen es nicht immer die bekannten alten Rezepte zu sein; denn die Auswahl ist groß genug • Zur Bereicherung der Auswahl sollen nun die nachfolgenden Schnellrezepte dienen • Die dazu verwendete Libby-Milch macht die Speisen wohlschmeckend und besonders nahrhaft; denn Libby's Milch ist eingedickt auf mehr als doppelten Gehalt an Butterfett und Nährstoffen • So gut wie Libby's Milch in diesen Rezepten Verwendung findet, eignet sie sich auch zum Backen, zu Soßen und wo Sie sonst Milch oder Sahne gebrauchen • Nun, der Versuch wird Sie ja überzeugen.



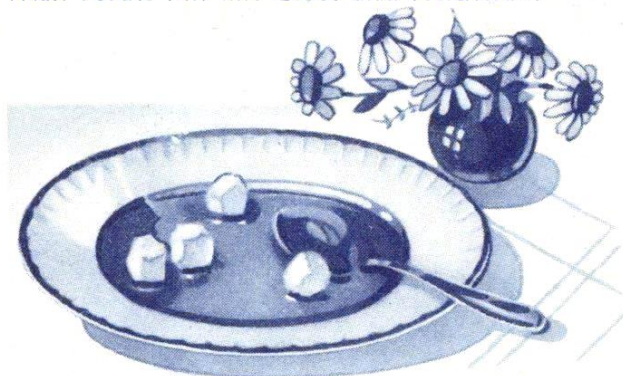
ARME RITTER

Zutaten: 2—3 alte Weißbrötchen, 1 kl. Dose Libby-Milch, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz.
Zubereitung: Die Libby-Milch mit dem Ei schlägt man gut durch, schüttet sie über die geschnittenen Brötchen. Wenn diese die Flüssigkeit aufgesogen haben, bäckt man sie in Butter. Man kann eine Frucht- oder Weinschaumsoße dazu reichen.



SAGO-SPEISE

Zutaten: 1/2 große Dose Libby-Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Sago, 1 Teelöffel Vanillezucker • Zubereitung: 1/2 große Dose Libby-Milch mit 1 Tasse Wasser, Zucker, 1 Prise Salz und dem Vanillezucker bringt man zum Kochen, schüttet den Sago hinein und läßt ihn klar kochen (10 Min.). Man reicht ihn mit Obst und Fruchtsaft.

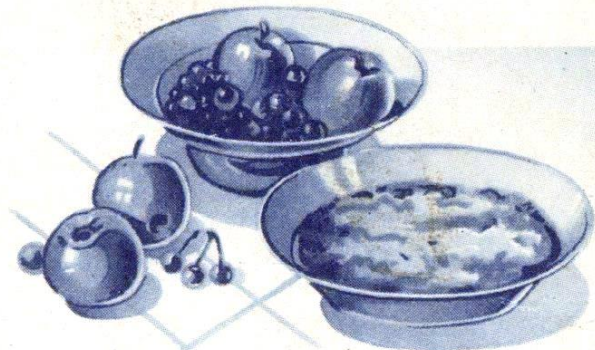


SCHNEEBALLEN

Zutaten: 1/2 große Dose Libby-Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 2 Eier • Zubereitung: 1/2 große Dose Libby-Milch und 1 Tasse Wasser mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eigelb schlägt man am Feuer bis vor dem Kochen. Schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee und gibt diesen mit einem Löffel auf die Vanillesoße, läßt ihn zugedeckt einige Minuten stehen, damit er fest wird. Spickt mit Mandelstreifen. Man reicht sie warm oder kalt. Gut schmeckt auch Schokoladensoße dazu.

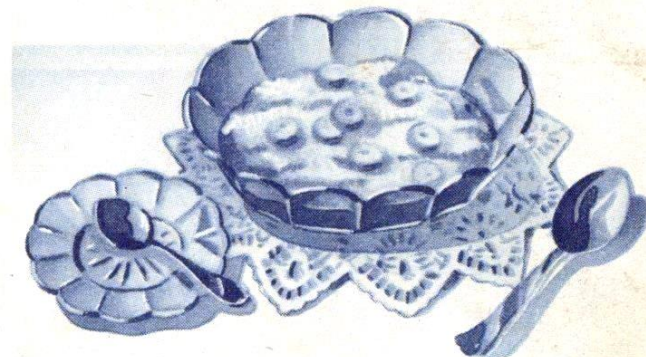
EIERKUCHEN

Zutaten: 200 Gramm Mehl, 2—3 Eier, 1/2 große Dose Libby-Milch, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz • Zubereitung: Zu einer 1/2 großen Dose Libby-Milch gibt man ebensoviel Wasser, rührt damit das Mehl an, gibt das Eigelb, Zucker und Salz hinzu, zuletzt den Schnee, und bäckt die Eierkuchen in Butter oder Palmin. Man kann auch verschiedene Früchte in die Masse geben.



GERÖSTETE HAFERFLOCKEN

Zutaten: 1 große Dose Libby-Milch, 80—100 Gramm geröstete Haferflocken, 50 Gramm geriebene Nüsse, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz • Zubereitung: Zu der Libby-Milch gibt man ebensoviel Wasser, den Zucker, eine Prise Salz, die Haferflocken und Nüsse. Man läßt das Ganze 1/4 Stunde stehen und reicht frische oder gekochte Früchte dazu. Man kann die Haferflocken auch in die kochend heiße Milch geben.



PUFFREIS IN LIBBY-MILCH

Zutaten: 1 kleine Dose Libby-Milch, 50 Gramm Puffreis, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Salz • Zubereitung: Zu der Libby-Milch gibt man ebensoviel Wasser, eine Prise Salz, den Zucker und Vanillezucker, und schüttet das Ganze heiß oder kalt auf den Reis. In wenigen Minuten hat man eine bekömmliche und nahrhafte Speise. 1—2 Eigelb erhöhen den Nährwert. Zur Abwechslung kann man der Libby-Milch Kakao, gehackte Mandeln oder geschnittene Bananen zusetzen.

