

Reisestipendium des Großherzogs Ludwig I. ausgerüstet, die Möglichkeit, nach Paris zu gehen und die Vorlesungen von Gay-Lussac, Dulong und Thenard zu besuchen; hier zog er die Aufmerksamkeit Alexanders von Humboldt auf sich, der ihn bei Gay-Lussac einführte und ihn auch später veranlaßte, sich dem Lehrfache zuzuwenden. Ebenso beseitigte die Protektion dieses väterlichen Beförderers aller jugendlichen aufstrebenden Talente die Hindernisse, welche Liebig's Habilitierung an der heimischen Universität Gießen im Wege standen, da er weder dort studiert noch den Doktorgrad erworben hatte. Nach einem nochmaligen daselbst abgelegten Examen erhielt er mit 21 Jahren die Ernennung zum außerordentlichen Professor und 1826 die ordentliche Professur. Bald breitete sich sein Ruf als Lehrer und Schriftsteller weiter und weiter aus und Schüler aus allen Nationen strömten nach Gießen, um sich unter seiner Leitung auszubilden; er rief das erste Muster-Laboratorium Deutschlands ins Leben und erhob die kleine Universität zu einem Centralpunkte des Studiums der Chemie. 1844 lehnte er einen Ruf nach Heidelberg ab und ward 1845 vom Großherzog von Hessen in den erblichen Freiherrnstand erhoben; auf die Dauer wurde es ihm in Gießen für sein weitumfassendes Schaffen doch zu eng, und so folgte er 1852 einer Berufung des Königs Maximilian nach München, wo sich ihm ein neuer, bedeutender Wirkungskreis eröffnete. Liebig's Haupt-ruhmbestandtheil besteht in der Begründung der Agrar-chemie und der physiologischen Chemie, nicht minder bedeutend sind seine Leistungen im Gebiete der technischen Chemie und als chemischer Schriftsteller, für uns speziell aber stehen seine 1847 gemachte Erfindung des Fleischextrakts, der bald zu einem bedeutenden Handelsartikel wurde, sowie die Suppe für Säuglinge als Ersatzmittel für die Muttermilch, Vorschriften zur Brotbereitung, zu Backpulver u. dergl. im Vordergrund seiner zahlreichen verdienstvollen Leistungen. Selten wurde einem Menschen soviel Huldigung und Verehrung zu teil, wie sie Liebig empfing; Fürsten, gelehrte Gesellschaften und bürgerliche Vereine überhäufsten ihn mit Ehrenbezeugungen aller Art, aber all diese oft überschwengliche Vergötterung vermochte nicht, ihn eitel oder selbstüberhebend zu machen, vielmehr war er stets zur freudigen Anerkennung jedes Verdienstes bereit und der Grundzug seines Charakters bestand in unbegrenztem Wohlwollen, das ihn antrieb, sein Wissen zum Heil der Menschheit nutzbar zu machen. Dabei nahm er an jeder Art geistigen Lebens den regsten Anteil und seine Belesenheit in allen Zweigen der Litteratur war erstaunlich — kein hervorragendes Geschichtswerk, keine Reisebeschreibung, keine kulturgeschichtliche Arbeit blieb ihm fremd, ja selbst mit den Erzeugnissen der Belletristik und Poesie hielt er sich vertraut und ebenso wandte er in seinen späteren Jahren der Politik ein reges Interesse zu. Im Frühjahr 1870 wurde er von schwerer, langwieriger Krankheit heimgeführt, und wenn er auch damals noch nicht vom Tode ereilt wurde, wie seine feste Ueberzeugung gewesen, so genas er doch nicht voll-

kommen, sondern blieb von Schlaflosigkeit und chronischem Kopfschmerz gequält, die ihn am Arbeiten hinderten und ihm die Lebenslust raubten, so daß er seinem Ende mit Ruhe entgegenschau, aber für die Welt war sein am 18. April 1873 erfolgter Tod ein unersehlicher Verlust.

Liebig's Kinder-Suppe, s. Kinder-Suppe, Liebig's.

Lièvre, Gase.

Limburger Käse. Ein in Deutschland sehr beliebter und bekannter Käse, der im Limburgischen, unweit der belgisch-deutschen Grenze, in großer Menge hergestellt und in viereckigen, backsteinähnlichen Stücken von $\frac{1}{2}$ —1 Kilogramm Schwere in den Handel gebracht wird. Es ist ein weicher fetter Rahmkäse von angenehmem, pikantem Geschmack, aber ziemlich starkem Geruch.

Limon, Limone, s. d.

Limonade. Ein angenehm kühlendes Getränk aus Wasser, Fruchtsäften und Zucker, welches nicht bloß eine Erfrischung für Gesunde, sondern auch Fieberkranken sehr zuträglich ist; der Name Limonade entstand daher, weil das Getränk zuerst in Italien aus Limonen bereitet, dort von 1620 an öffentlich feilgeboten wurde und von da aus in ganz Südeuropa in Aufnahme kam.

Limonade, Aepfel-, s. Aepfeltrank und Aepfelwasser.

Limonade, Apfelsinen-, s. Apfelsinen-Limonade.

Limonade, Brombeer-. In ein Glas frisches Wasser thut man einen Eßlöffel voll Brombeersaft (s. d.).

Limonade, Citronen-, s. Citronen-Limonade.

Limonade, Erdbeer-, s. Erdbeer-Wasser.

Limonade, gekochte. Von einer schönen, frischen Citrone schält man die gelbe Schale möglichst dünn ab und thut sie in eine Theekanne; dann beseitigt man mit einem sehr scharfen Messer die untere, weiße Schale der Frucht, zer Schneidet die letztere in sehr dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, legt die Citronenscheiben ebenfalls in die Theekanne und übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter siedendem Wasser. Man deckt die Kanne gut zu, läßt die Limonade acht bis zehn Minuten ziehen und trinkt sie heiß, mit Zucker versüßt, meist als schweißtreibendes Mittel.

Limonade, Himbeer-, s. Himbeer-Limonade.

Limonade, Johannisbeer-, s. Johannisbeer-Limonade.

Limonade, Kirsch-, s. Kirsch-Limonade.