Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Der Rhein von Bingen bis Coblenz - Panorama aus der Vogelschau mit Ansichten von anliegenden Ortschaften u. Burgen

Liebig's Company

[Antwerpen], [1901]

urn:nbn:de:bsz:31-233581

Visual Library

Liebig-Bilder-Album

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg













BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig

Kartoffelsalat.

5 Personen. Bereitungsdauer 1 [illegible] Stunden.
Zuthaten: 2½ Liter Salatkartoffeln, Pfeffer, Salz, 1 Tasse Bouillon aus Fleisch-Extract, 4 Esslöffel Oel, eine geriebene Zwiebel, 3 Esslöffel Essig, eine Prise Zucker, 2 Theelöffel gewiegte feine Kräuter.

Die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln überstreut man mit Salz und Pfeffer und übergiesst sie mit der Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, wodurch sie glänzend werden. Nach zehn Minuten mischt man das Oel, die Zwiebel, den Essig, Zucker und die Kräuter besonnen mit den Kartoffeln und garnirt mit grünem Salat.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe
Küche von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) machen sich bemerkbar. Der Rhein erweitert sich beträchtlich (Etwas unterhalb die Stadte St. Goar und St. Goarshausen.)

---

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig

Einfache Fleischsuppe.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.
Zuthaten: 200 Gramm [illegible] Rindsknochen, 50 Gr. Fleischabfälle, 12 Gr. Salz, Suppenkraut, 12 Gr. Fleisch-Extract, 50 Gr. Suppeneinlage.

Die Rindsknochen und Fleischabfälle werden zerhackt, mit 1¼ Liter kaltem Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit Salz und allerhand Suppenkraut eine Stunde gekocht. Die durchgegebene Suppe wird mit dem vorher in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract aufgekocht und dann nach Belieben gewählte Suppeneinlage noch in ihr gar gekocht.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe
Küche von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
Bei Oberlahnstein die 1854 re- [illegible] Mündung der [illegible] Lahneck, mit der gegenüberliegenden Stadt und Festung Ehrenbreitstein durch eine Schiffbrücke und eine Eisenbahnbrücke verbunden. Festung Ehrenbreitstein 118 m über dem Rhein.

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig

Liebig's Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc. augenblicklich zu verbessern und kräftiger zu machen.

Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brot werden durch den Zusatz von Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit besseren Geschmack.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe
Küche von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
6. Der Rhein nimmt bei Bingen die Nahe auf. Hier erinnert der Mäuseturm an die Sage vom gottlosen Bischof Hatto. Herrliche weite Aussicht vom Niederwald mit dem Nationaldenkmal.

---

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig

Hammelcotelettes in Wirsingkohl.

5 Personen. Bereitungsdauer [illegible] Stunden.
Zuthaten: 875 Gramm etwa [illegible] Hammelcotelettes, 40 Gr. Butter, 2 grosse Köpfe Wirsingkohl, Salz, Pfefferkörner, Theelöffel in 1 Tasse Wasser aufgelöstes Fleisch-Extract.

Die Hammelcotelettes werden in der Butter angebraten, der Kohl geputzt und mit kochendem Wasser gebrüht. Eine Casserole wird abwechselnd mit Fleisch und Kohl gefüllt, Salz und einige Pfefferkörner dazwischen gestreut und das in heissem Wasser aufgelöste Liebig's Fleisch-Extract nebst der Bratbutter darüber gegossen. Das Gericht wird 2 Stunden geschmort.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe
Küche von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
Boppard an der Stelle des altchen Baudovrica, historisch interessantes Städtchen. Bei Braubach die Marksburg, einzige unzerstörte alte Feste am Rhein. Sobon im 11. Jahrhundert erwähnt.

---

nach

Prof. Dr. Kemmerich's System,

[illegible] wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerth** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke**, namentlich auch für **Magenleidende.**
Sollte bei der Bereitung von **Krankenkost** Anwendung finden.

Kraftsuppe für Kranke.

1 Person. Bereitungsdauer 15 Minuten.
Zuthaten: ¼ Petersilienwurzel, ein Sträusschen Petersilie, 3 Gramm Salz, 6 Gramm Fleisch-Pepton, 1 Eigelb, 1 Theel. Sahne oder Wein.

In 1½ Tassen Wasser kocht man die Petersilienwurzel und Petersiliengrün 10 Minuten, seiht die Flüssigkeit durch, giebt Salz und Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit dem mit Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab und servirt sie mit trocken geröstetem Weissbrot.

Fleisch-Pepton ist erhältlich in Dosen von 100 Gr. und 200 Gr. [illegible]

Publishers: Liebig Company, [illegible]

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
Der Rhein, 1245 erbaut. Bei St. Goarshausen (Blatt 4) die Burg Neu-Katzenellenbogen oder „die Katz“, welche „die Maus“ (weiter unterhalb bei Wellmich) belauert.

---

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG“ in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig

Gebratener Fasan.

5 Personen. Bereitungsdauer [illegible] Stunden.
Zuthaten: 1 junger Fasan, 50 Gramm Butter, Citronensaft, Speckscheiben, 25 Gr. Butter, 1 Theel. Kartoffelmehl, 3 Esslöffel Sahne, 50 Gr. Fleisch-Extract.

Ein innen ausgetrockneter, gesalzener, mit der mit etwas Citronensaft vermischten Butter und seiner Leber gefüllter Fasan wird mit Speck belegt und in Butter unter Begiessen eine Stunde gebraten. Die Sauce wird mit dem Kartoffelmehl, der Sahne und dem in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht. Kressesalat oder Sauerkraut dazu.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe
Küche von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Cobleis von Bingen bis Cobleinz.
Schloss Rheinfels 115 m über m Rhein, 1245 erbaut. Bei St. Goarshausen (Blatt 4) die Burg Neu-Katzenellenbogen oder „die Katz“, welche „die Maus“ (weiter unterhalb bei Wellmich) belauert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

Panorama aus der Vogelschau mit Ansichten von anliegenden Ortschaften u. Burgen.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT







Dieses Blatt schliesst genau an No 2 an.

DER RHEIN (Bingen-Coblenz) Blatt 1.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Zur Gratis-Abgabe an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

1. Bei Oberlahnstein die 1854 restaurirte Burg Lahneck. Mündung der Lahn. Coblenz am Einfluss der Mosel in den Rhein, mit der gegenüberliegenden Stadt und Festung Ehrenbreitstein durch eine Schiffbrücke und eine Eisenbahnbrücke verbunden. Festung Ehrenbreitstein 118 m über dem Rhein.

Einfache Fleischsuppe.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Zuthaten: 200 Gramm zerhackte Rindsknochen, 50 Gr. Fleischabfälle, 12 Gr. Salz, Suppenkraut, 12 Gr. Fleisch-Extract, 40 Gr. Suppeneinlage.

Die Rindsknochen und Fleischabfälle werden zerhackt, mit 1¾ Liter kaltem Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit Salz und allerhand Suppenkraut eine Stunde gekocht. Die durchgegebene Suppe wird mit dem vorher in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract aufgekocht und dann nach Belieben gewählte Suppeneinlage noch in ihr gar gekocht.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Zur Gratis-Abgabe an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

2. Boppard an der Stelle des altrömischen Baudovrica, historisch interessantes Städtchen. Bei Braubach die Marxburg, einzige unzerstörte alte Feste am Rhein. Schon im 11. Jahrhundert erwähnt.

Hammelcotelettes in Wirsingkohl.

5 Personen Bereitungsdauer 2½ Stunden.

Zuthaten: 375 Gramm etwas fette Hammelcotelettes, 40 Gr. Butter, 2 grosse Köpfe Wirsingkohl, Salz, Pfefferkörner, 1 Theelöffel in 1 Tasse Wasser aufgelöstes Fleisch-Extract.

Die Hammelcotelettes werden in der Butter angebraten, der Kohl geputzt und mit kochendem Wasser gebrüht. Eine Casserole wird abwechselnd mit Fleisch und Kohl gefüllt, Salz und einige Pfefferkörner dazwischen gestreut und das in heissem Wasser aufgelöste Liebig's Fleisch-Extract nebst der Bratbutter darüber gegossen. Das Gericht wird 2 Stunden geschmort.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Zur Gratis-Abgabe an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

3. Schloss Rheinfels 115 m über dem Rhein, 1245 erbaut. Bei St. Goarshausen (Blatt 4) die Burg Neu-Katzenellenbogen oder „die Katz", welche „die Maus" (weiter unterhalb bei Wellmich) belauert.

Gebratener Fasan.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Zuthaten: 1 junger Fasan, 30 Gramm Butter, Citronensaft, Speckscheiben, 65 Gr. Butter, 1 Theel. Kartoffelmehl, 3 Esslöffel Sahne, 5 Gr. Fleisch-Extract.

Ein innen ausgetrockneter, gesalzener, mit der mit etwas Citronensaft vermischten Butter und seiner Leber gefüllter Fasan wird mit Speck bebunden und in Butter unter Begiessen eine Stunde gebraten. Die Sauce wird mit dem Kartoffelmehl, der Sahne und dem in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract durchgekocht. Kressesalat oder Sauerkraut dazu.

Liebig

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Zur Gratis-Abgabe an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

4. Die sieben Jungfrauen (7 Felsklippen im Strom) machen sich bemerkbar. Der Rhein erreicht den vielbesungenen Loreleifelsen, der 130 m hoch senkrecht in den Strom abfällt. (Etwas unterhalb die Städte St. Goar und St. Goarshausen.)

Kartoffelsalat.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Zuthaten: 2½ Liter Salatkartoffeln, Pfeffer, Salz, 1 Tasse Bouillon aus Fleisch-Extract, 4 Esslöffel Oel, eine geriebene Zwiebel, 3 Esslöffel Essig, eine Prise Zucker, 2 Theelöffel gewiegte feine Kräuter.

Die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln überstreut man mit Salz und Pfeffer und übergiesst sie mit der Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, wodurch sie glänzend werden. Nach zehn Minuten mischt man das Oel, die Zwiebel, den Essig, Zucker und die Kräuter behutsam mit den Kartoffeln und garnirt mit grünem Salat.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissements (Süd-Amerika).

HÖCHSTE AUSZEICHNUNGEN AUF ERSTEN WELTAUSSTELLUNGEN SEIT 1867.

Ausser Preisbewerb seit 1885.

Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug „J. v. LIEBIG" in blauer Schrift quer durch die Etiquette trägt.

Liebig's Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc. augenblicklich zu verbessern und kräftiger zu machen.

Alle Sorten von Hülsenfrüchten, als: Erbsen, Linsen, Bohnen, auch Kartoffeln, Brot werden durch den Zusatz von Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract bedeutend nahrhafter und erhalten einen weit besseren Geschmack.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

Zur Gratis-Abgabe an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

5. Bacharach mit der Ruine der im 30jährigen Kriege zerstörten Wernerskapelle in gothischem Styl. Weiter unten das durch den Uebergang der schlesischen Armee unter Blücher (Neujahrsnacht 1813-14) bekannte Städtchen Caub, überragt von der Ruine Gutenfels. Gegenüber mitten im Rheine die Pfalz, ein altes Schloss a. d. 14. Jahrhundert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das FLEISCH-PEPTON der COMPAGNIE LIEBIG

hergestellt in Süd-Amerika
nach

Prof. Dr. Kemmerich's System,

ist wegen seiner **ausserordentlich leichten Verdaulichkeit** und seines **hohen Nährwerthes** ein **vorzügliches Nahrungs-** und **Kräftigungsmittel** für **Schwache, Blutarme** und **Kranke,** namentlich auch für **Magenleidende.**
Sollte bei der Bereitung von **Krankenkost** Anwendung finden.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.

6. Der Rhein nimmt bei Bingen die Nahe auf. Hier erinnert der Mäusethurm an die Sage vom geizigen Bischof Hatto. Herrliche weite Aussicht vom Niederwald mit dem Nationaldenkmal.

Kraftsuppe für Kranke.

1 Person. Bereitungsdauer 15 Minuten.
Zuthaten: 1/4 Petersilienwurzel, ein Sträusschen Petersilie, 3 Gramm Salz, 6 Gramm Fleisch-Pepton, 1 Eigelb, 1 Theel. Sahne oder Wein.

In 1 1/2 Tassen Wasser kocht man die Petersilienwurzel und Petersiliengrün 10 Minuten, seiht die Flüssigkeit durch, giebt Salz und Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit dem mit Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab und servirt sie mit trocken geröstetem Weissbrot.

Das Fleisch-Pepton ist erhältlich in Dosen von 100 Gr. und 200 Gr. netto.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg