

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Rhein von Bingen bis Coblenz**

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

Der Rhein von Bingen bis Coblenz Blatt 6

**Liebig's Company**

**1901**

[urn:nbn:de:bsz:31-233595](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-233595)

Dieses Blatt schliesst genau an No 5 an.

LIEBIGCOMPANY'S



Mäusethurm.

FEISCH-EXTRACT



Niederwald-Denkmal.

Trechlingshausen.  
Falkenburg.  
Schloss  
Rheinstein.

Assmannshausen

Nationaldenkmal.

Audhausen

Rüdesheim.

Mäusethurm

Eisenhöhe

BINGEN.

Bingerbrück.

Die Nahe

DER RHEIN (Bingen-Coblenz) Blatt 6.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

# 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 Mäuseturm an die Sage vom geizigen Bischof Hatto. Herrliche weite Aussicht vom Niederwald mit dem Nationaldenkmal.

## Kraftsuppe für Kranke.

1 Person. Bereitungsdauer 15 Minuten.

Zuthaten:  $\frac{1}{4}$  Petersilienwurzel, ein Sträusschen Petersilie, 3 Gramm Salz, 6 Gramm Fleisch-Pepton, 1 Eigelb, 1 Theel. Sahne oder Wein.

In  $1\frac{1}{2}$  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 verquirten 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.