

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 4

Liebig's Company

1901

[urn:nbn:de:bsz:31-233612](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-233612)

Dieses Blatt schliesst genau an N° 3 u. 5 an

LIEBIG COMPANY'S



Der Loreleyfelsen.



FLEISCH-EXTRACT



St. Goar.

Gesetzl. geschützt.

Siehe Rückseite.

DER RHEIN (Bingen Coblenz) Blatt 4



LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetablissemments (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.

Der Rhein von Bingen bis Coblenz.
4. Die sieben Jungfrauen (7 Felsklippen im Strom) machen sich bemerkbar. Der Rhein erreicht den vielbesungenen Loreleielsen, der 180 m hoch senkrecht in den Strom abfällt. (Etwas unterhalb die Städte St. Goar und St. Goarshausen.)

Kartoffelsalat.

5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.

Zuthaten: 2 1/2 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.

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