

# **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 3

**Liebig's Company**

**1901**

[urn:nbn:de:bsz:31-233628](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-233628)

Dieses Blatt schliesst genau an No 2 u. 4 an.

**FIEBIGCOMPANY'S**

Die Katz.



**FLEISCH-EXTRACT**



Ruine Rheinfels.




DER RHEIN (Bingen-Coblenz) Blatt 3.

Gesetzlich geschützt

Siehe Rückseite.

# LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigetabilissements (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.

8. Schloss Rheinfels 115 m über dem Rhein, 1245 erbaut Bei St. Goarshausen (Blatt 4) die Burg Neukatzenellenbogen 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 bebanden 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  
an die Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.*