

# **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]**

Illustration: Sammelbilder

[urn:nbn:de:bsz:31-233581](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-233581)







hergestellt in Fray-Bentos und Zweigtablissements (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 vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

**Kartoffelsalat.**  
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.  
 Zuthaten: 2/3 Liter Salzkartoffeln, Pfeffer, Salz, 1 Tasse Bouillon aus Fleisch-Extract, 4 Esslöffel Oel, eine zerriebene Zwiebel, 2 Esslöffel Essig, eine Prise Zucker, 2 Theelöffel gewiegte feine Kräuter.  
 Die abgezogenen und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln überstreut man mit Salz und Pfeffer und abgesselt 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  
 Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigtablissements (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 vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

**Einfache Fleischsuppe.**  
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.  
 Zuthaten: 200 Gramm weiches Rindsknochen, 50 Gr. Fleischabfälle, 20 Gr. Salz, Suppenextrakt, 12 Gr. Fleisch-Extract, 20 Gr. Suppenölzlage.  
 Die Rindsknochen und Fleischabfälle werden zerhackt, mit 1 1/2 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, geschäumt und mit Salz und allerhand Suppenkräutern eine Stunde gekocht. Die durchgegebene Suppe wird mit dem vorher in heissem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extract aufgekocht und dann nach Belieben gewählte Suppenzinnige noch in ihr gar gekocht.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

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

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigtablissements (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 vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

Liebig's Fleisch-Extract dient als ein vorzügliches Mittel, um schwache und magere Suppen jeder Art, Gemüse, Saucen etc. angeblichlich 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  
 Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigtablissements (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 vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

**Hammelteilettes in Würstchen.**  
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.  
 Zuthaten: 375 Gramm etwa Mitte Hammetteilettes, 40 Gr. Butter, 2 zerhackte Köpfe Wirsing, kohl. Salz, Pfefferkörner, 1 Theelöffel in 1 Tasse Wasser aufgelöstes Fleisch-Extract.  
 Die Hammelteilettes 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  
 Käufer von Liebig Company's Fleisch-Extract.

nach  
**Prof. Dr. Kemmerich's System,**  
 wegen seiner ausserordentlich leichten Verdaulichkeit und seines hohen Nährwertes ein vorzügliches Nahrungs- und Kräftigungsmittel für Schwache, Blutarme und Kranke, namentlich auch für Magenleidende.  
 Sollte bei der Bereitung von Krankenkost Anwendung finden.

**Der Rhein vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

**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 1/3 Tassen Wasser kocht man die Petersilienwurzel und Petersiliengrün 10 Minuten, seigt 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.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

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

hergestellt in Fray-Bentos und Zweigtablissements (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 vom Bingen bis Coblenz.**  
 Die sieben Jungfrauen (7 Felsen im Strom) manchen sich bereitbar. Der Rhein erwehlt den lieblichsten Loreleiweibchen. 180 m hoch senkrechts in den Steilen abfällt. Etwas unterhalb die Klaffe St. Gonor und St. Gonorhausen.)

**Gebratener Fasan.**  
 5 Personen. Bereitungsdauer 1 1/2 Stunden.  
 Zuthaten: 1 junger Fasan, 10 Gramm Citronensaft, Speckschinken 20 Gr. Butter, 1 Theel. Kartoffelmehl, 5 Esslöffel Sahne, 50 Gr. Fleisch-Extract.  
 Ein innen angeetrockneter, gesalzener, mit dem mit etwas Citronensaft vermischten Butter und seiner Leber gefüllter Fasan wird mit Speck begeben 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 durengekocht. Kressensalat oder Sauerkraut dazu.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

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