

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Aus der Vogelwelt II (mit Reimen) - Zur Gratis-Abgabe

Liebig's Company

[Antwerpen], 1901

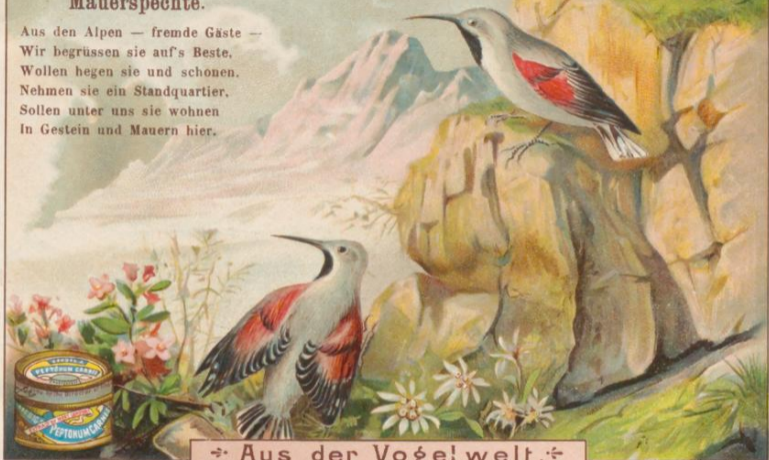
Illustration: Mauerspechte

[urn:nbn:de:bsz:31-237389](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-237389)

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT UND PEPTON.

Mauerspechte.

Aus den Alpen — fremde Gäste —
Wir begrüßen sie auf's Beste,
Wollen hegen sie und schonen.
Nehmen sie ein Standquartier,
Sollen unter uns sie wohnen
In Gestein und Mauern hier.



Gesetzl. geschützt.

⇨ Aus der Vogeltwelt. ⇨

Siehe Rückseite.

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in FRAY-BENTOS und Zweig-Etablissements (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.

Italienischer Salat.

5 Personen. Bereitungsdauer 1½ Stunden.

Zuthaten: Ein Hering, 75 Gramm Bricken, 75 Gr. marinirter Aal, 150 Gr. Kalbsbraten, 50 Gr. Fray-Bentos-Zunge, 50 Gr. Cervelatwurst, 3 gekochte Kartoffeln, eine weiche Sellerieknolle, 1 Apfel, 2 Pfeffergurken, 1 saure Gurke, ¾ gekochte rothe Rübe, 1 Esslöffel Kapern und Perlzwiebeln. Zur Sauce zwei hartgekochte Eier, 1 rohes Eigelb, 5 Esslöffel Oel, 5 Gr. Fleisch-Extract, ½ Theelöffel Senf, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Essig.

Die feinstreifig geschnittenen Zuthaten werden mit der aus den durchgestrichenen Eiern, Eigelb, Oel, aufgelöstem Liebig's Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer, Senf und Essig gerührten Sauce vermenget.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.

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



Liebig