

# **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**

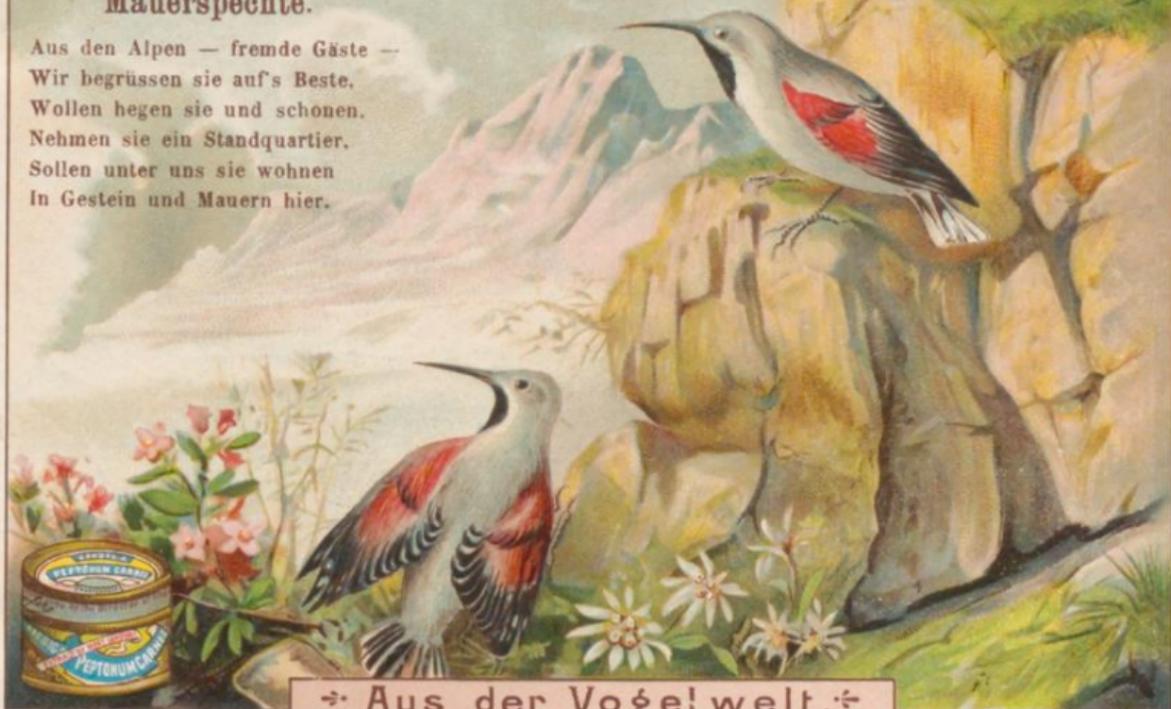
Illustration: Mauerspechte

[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 Vogelswelt. ⇨

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.

