

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: Distelfinken

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

LIEBIG COMPANY'S FLEISCH-EXTRACT UND PEPTON.

Distelfinken.

Immer munter, voller Zier.
Ganz leibhaft'ge Cavalier.
Bald auf Diestel, Hanf und Haide.
Bald im Putzen, bald im Streite.
Jetzt im Singen, nun im Schmaus.
Lebt ihr flott jahrein, jahraus.
Unstet, locker unbestritten —
Doch allüberall gelitten.



↔ Aus der Vogelwelt. ↔

Gesetzl. geschützt.

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.

Linsensuppe.

5 Personen. Bereitungsdauer 2 $\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Kgr. Linsen, $2\frac{1}{3}$ —3 Liter Wasser,
1 kl. Messerspitze Natron, verschiedenes Suppen-
kraut, Salz, 1 kleiner Teller Kartoffeln, 1 Esslöffel
Mehl, ebenso viel Fett, 10 Gr. Fleisch-Extract.

Die Linsen werden mit etwas mit Natron versetztem
Wasser abgekocht abgesehen, mit etwa 3 Liter ko-
chendem Wasser überfüllt und beinahe weich gekocht.
Erst dann giebt man Salz, Suppenkraut und Kartoffeln
hinein, kocht alles gar, giebt das in dem Fett geschwitzte
Mehl und das in heissem Wasser aufgelöste Liebig's
Fleisch-Extract hinein und kocht damit die Suppe durch.

Publishers: Liebig Company, Antwerp.



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