

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Liebig-Bilder-Album

Tiere im Hochgebirge - Zur Gratis-Verteilung

Liebig's Extract of Meat Company

[London], 1911

Illustration: Gamsen und Murmeltiere (Schweizer Alpen)

[urn:nbn:de:bsz:31-239008](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-239008)

TIERE IM HOCHGEBIRGE.

Gemsen und Murmeltiere
(Schweizer Alpen).



LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT.

Nachdruck verboten.

Erklärung siehe Rückseite.

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

Heutzutage, wo es Liebig's Fleisch-Extract gibt, das sich durch seine leichte und vielseitige Verwendbarkeit und die mannigfachen Vorteile, die es bietet, so allgemeine Anerkennung erworben hat, dürfen kraftlose, flauere Gerichte gar nicht mehr vorkommen. Eine Messerspitze voll Liebig verschafft ja Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischspeisen im Augenblick den kräftigsten und köstlichsten Wohlgeschmack, sodass man wohl getrost sagen darf: Ohne Liebig keine gute Küche!

Gemsen und Murmeltiere (Schweizer Alpen).

Die Gemse bewohnt den obersten Waldgürtel der Alpen und verbreitet sich über die zwischen diesem und der Schneegrenze liegenden Hänge. Sie hat im Winter zuweilen sehr unter Nahrungsmangel zu leiden, denn während ihr im Sommer saftige Gräser zur Äsung dienen, muss sie zur Winterszeit Moose und Wurzeln mühsam unter dem Schnee hervorscharren oder auch Flechten von den Tannenästen abnagen. Die Gemsen bilden Rudel und sind äusserst wachsam, sodass es sehr schwierig für den Jäger ist, sich ihnen auf Schussweite zu nähern, Ihr feiner Instinkt hat sie gelehrt, Hirten und andere harmlose Leute vom Jäger zu unterscheiden. Im Vordergrund unseres Bildchens sehen wir drei Murmeltiere vor ihrer Höhle sitzen, um sich zu sonnen, wobei sie einen pfeifenden Ton ausstossen. Sprichwörtlich ist ihr Winterschlaf, der 6-8 Monate währt, während die Tierchen im Sommer mit der Morgensonne ihren Bau verlassen und Gräser abweiden, bis die scheidende Sonne sie zur Ruhe mahnt.

OXO Bouillon der Comp^{ie} Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe. Sofort trinkfertig.

1 $\frac{1}{2}$ - 2 Theelöffel voll zu einer Tasse heissen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

ZUR GRATIS-VERTEILUNG.