

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Liebig-Bilder-Album**

Das Nibelungen-Epos - Zur Gratis-Verteilung

**Liebig's Extract of Meat Company**

**[London], 1911**

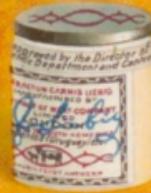
Illustration: Das Nibelungen-Epos-6

[urn:nbn:de:bsz:31-239459](#)

# Das Nibelungen-Epos - 6.



LIEBIG'S



Fleisch-Extract

Gesetzlich geschützt.

Erklärung siehe Rückseite.

# LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

hergestellt in Fray-Bentos (Uruguay) und Colon (Argentinien).

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, flaué Gerichte gar nicht mehr vorkommen. Eine Messerspitze voll Liebig versorgt ja Suppen, Saucen, Gemüsen und Fleischspeisen im Augenblick den kräftigsten und köstlichsten Wohlgeschmack, so daß man wohl getrost sagen darf: „Ohne Liebig keine gute Küche!“

## 6. Das Nibelungenepos.

Ein furchtbarer Kampf in Ettels Burg bringt den Abschluß des Nibelungenliedes. Unser Bild stellt die Gefangennahme Hagens dar. Kriemhild läßt den Ermatteten durch den riesenstarken Dietrich von Bern überwältigen und fesseln, dann verlangt sie Kunde von ihm, wo der Nibelungenhort verborgen sei, und als er sich dessen weigert, schlägt sie ihm den Kopf ab. Gleich darauf wird sie von dem über ihre Tat empörten Recken Hildebrand, dem alten Meister Dietrichs, erschlagen.

## OXO Bouillon der Compagnie Liebig.

Reine gewürzte Fleischbrühe.

1 1/2 - 2 Theelöffel voll zu einer Tasse heißen Wassers geben eine vorzügliche Bouillon.

Sofort trinkfertig.

Zur Gratis-Verteilung.