

Beber Rachbrud aus bem Inhalt biefes Blattes wird gerichtlich verfolgt. (Gefen vom 19. Juni 1901.) -

Die Aufbewahrung von Jutterrüben.

Buchenlaub. Rüben. Alteres Edenborfer Berfahren ber Mutter-Butterruben-Aber-winterung.

Die Aufbewahrung der Futterrüben Die Aufbewahrung der Futterrüben geschieht sowohl in Kellern oder Vorratklammern wie besonders in Mieten. Erstere Art genügt nur für ganz kleine Betriebe, und in den großen werden nur so viel im Keller untersgebracht, wie man gerade sür ein paar Tage als Futterbedarf nötig hat, oder um nicht gezwungen zu sein, bei skarfem Frost die Mieten aufmachen zu missen. Im Keller dürsen die Rüben auch nicht zu hoch aufgeschüttet werden, und die Luftlöcher missen die Aus Beginn des Winters Tag und Nacht offen bleiben und erst bei starkem Frost mit Stroh verstept werden, doch ist auch an schönen, doch ist auch an schönen, trockenen werden, doch ist auch an schönen, trockenen Bintertagen eine Lüstung durchaus nötig. Die Temperatur soll nicht mehr als 6 bis 8 ° C betragen.

Hofe sein, und nur selten bleiben die Rüben werden mußauf dem Felde eingemietet, wo sie gestanden soll am besten haben. Ebenso wie dei allen anderen Mieten und Stelle gelist es selbstverständlich, daß diese nicht in Sentungen liegen, in denen sich im Winter oder Frühjahr Wasser ansammelt. Am besten zweitendem sit ein etwas abhängiger, möglichst vor Wind geschützter Plat. Behält man durch eine Reihe von Jahren denselben Plat bei, so empsiehlt sichten gegen es sich, damit sich die verschiedenen Krankheits- sähigsten geger erreger nicht dauernd ansiedeln können, ihn mit der Vinte Bon Cünther Haufe. Beitlin. Wie Genkunger ift im Gange; ihr Zeithunft ist gesommen, wenn die unteren Blätter starf gelb werden, sich abwärts sensen und allmählich bertrocknen und nur noch die inneren Hrüber gelbgrün ausiehen. Dann hat die Kübe ihre vollkommene Ausbildung erreicht. Während die in der Erde wachsenden Kiben 5 die 6° Frost vertragen, muß die Ernte der über der Erde wachsenden Kiben 5 die 6° Frost vertragen, muß die Ernte der über der Erde wachsenden Kiben 5 die 6° Frost vertragen, muß die Ernte der über der Erde wachsenden Kiben 5 die 6° Frost vertragen, muß die Ernte der über der Erde wachsenden Kiben 5 die 6° Frost vertragen, über Sommer mit Grünfutter oder ähnlichem zu achten, daß die Selbsterhitzung nicht zu groß wird; deshalb ist

nicht zu groß wird; beshalb ift für Futterruben eine Breite von für Futterriben eine vereic ben höchstens 1,75 m, für Kohlrüben und Möhren von 1,25 bis 1,50 m angebracht. Die Höhe ergibt sich dann ziemlich von selbst, sie soll bei Futterrüben 1,50 m, bei Kohlrüben 1,25 m und bei Mohr-rüben 1 m nicht übersteigen. Die gange lange Rethe ber schön

Küben, und das sind ja die meisten der schräg, dachartig ausgeschiebten gitterrüben wird modernen Sorten, tunlichste fertig sein, bevor dann mit einer dinnen Strohschicht (etwa 10 cm) stärkere Nachtfröste eintreten. dugebeckt und dann, nachdem man den First entlang ein schmales Brett — etwa 30 cm— gelegt hat, mit einer Erdbecke von etwa 25 cm beworsen, welche sest angeklopst wird. Das Deckbrett wird nun fortgenonmen, und

der unbededte Firstftreisen bildet die Bentilation für die Miete; bei langeren Regenperioden miß er allerdings gegen das Eindringen des Wassers geschützt werden. Während diese Bedeckung nur die herbstliche ist, muß bei Eintritt stärkeren

Frostes die Decke verstärkt werden. Dies geschieht zunächst durch Auspacken

Das winterliche Dedmaterial foll am beften gleich beim Ginmieten an Ort loll am beiten gleich beim Erimiteten an Ort und Stelle geschaft und zu beiden Seiten angehäust werden, damit es erstens bei plößlich eintretendem Frost gleich zur Hand ist, und zweitens den Boden vor Frost schützt, so daß man ihn bequem zum Zudecken benußen kann. Da Kohlrüben und Möhren zwar am empsindslichsten gegen Wärme, aber am widerstandsstätigten gegen Frost sind, so kann man ihnen mit der Vinterbecke bis zulegt warten. Derspring Teil der Sutterrüben, der auerst

Derjenige Teil der Futterrüben, der zuerst versittert werden soll, kann, wenn für genügende Durchlüftung gesorgt wird, auch in etwas höheren und breiteren Mieten untergebracht werden; es wird dadurch an Arbeit

gespart.

Tilben 5.0 m fältiger vorgehen, besonders dürfen die Küben nicht regellos in die Miete geschüttet, sondern nicht regellos in die Miete geschüttet, sondern ordnungsmäßig einzeln mit den Köpsen nach oben in etwas schräger Stellung eingeschichtet werden. Die beiben Abbildungen zeigen das disher und das jeht noch ibliche Einmieteverschwer von Samensutterrüben in der der dimmten Eckendorser Samenzüchterei. Nach der ersten Methode wurden Gruben von 1 gm Ziest m. Dass jeht noch ibliche Einmietevähmten Eckendorser Samenzüchterei. Nach der ersten Methode wurden Gruben von 1 gm Ziest m. Dass die kind der Küben vollgeschichtet und dann bis zum Niveau des Ackers, also noch etwa 20 cm, mit Anchenlaub zugedeckt, welches Bei Samenrüben muß man etwas forg-



zunächt durch Alippaden einer einen 25 cm starten Abbild. 2 Jehiges Schendorfer Verfahren der Autter-Sutterraben-Aberwinterung. Schicht von Kartoffelkraut, schlechtem Stroh, wiederum, um es bei Wind festzuhalten, mit Raumlaub, oder was man sonst zur Hand hat, Tannenzweigen überdeckt wurde. Bei dieser Die Temperatur soll nicht mehr als 6 bis Schicht von Kartosselfannt, schlechtem Stroh, 8° C betragen.

Bichtiger ift die Ausbewahrung der Küben im Mieten, denn diese Urt wird aus Kaums wiedern kiedern kieden der besiehen Küben die gebräuchlichste ein. Die auf dem Felde gebräuchlichste sind der Küben in Eerschich der Kross in Som Dicke kommt. In keine Halben die gebräuchlichste seine Nacht isch werden klüben, welche zunächst in seine Vorzeich der Kross in schweren Goden. Sollte der Wietenschied die der Kross in schweren Boden. Sollte der Wietenschied die der Erzschichsten die der kross die der Kross in schweren Boden. Sollte der Wietenschied die der Erzschied der Erzschied die der Erzschi (Abbild. 2). Eine Grube von 1,50 m Breite und nur 30 cm Tiefe, forgfättig ausgeschausett. Solzauch eignet sich zu chen Erboden vollgeschichtet, so das über dem Erboden etwa ein Halbreis gebitdet wird; das Erdaushub ist des Ansahub ist des auf 20 bis 30 cm mit Kaff ober Lanb zu-gefüllt wird. Für das sich in den seitlichen Gröben etwa ansammelnbe Regen- oder Schnee-

wasser muß natürlich Albzug geschaffen werden. Beim Abbeden und späteren Ginebnen (im Brühjahr) empsiehlt es sich, darauf zu achten, die Erdmengen in umgefehrter Reihenfolge in die Graben zurudkommen, namlich fo, daß die Aderkrume wieder obenauf gelangt.

Die Verwertung des Kechtes.

Bon Senting, Fischereidirettor a. D.

Die Verwertung des Hechtes ist mannigfaltig. Auf der Jagd kann man den Hecht am Spieß braten. Man schneibet den Hecht von oben, h. vom Rücken und von der Schwanzflosse, so veit auf, daß man die Eingeweide herausziehen fami. Die Leber wird vorsichtig mit herausgezogen. Nachdem die Galle entfernt ist, wird die Leber wieder in die Bauchhöhle gelegt, dazu grüne Petersilie, etwas Zwiedel und ein Stücksteren. Die leere Bauchhöhle ist tüchtig mit keinen Sele einen Kontolle ist den der feinem Salz einzureiben. Gbenfalls ist der Secht nach dem Echuppen auch von außen tüchtig mit Salz abzureiben. Unter beständigem Drehen und Beträufeln mit Butter (mitunter muß es auch Veträufeln mit Vutter (mittuiter muß es auch ohne diese gehen) wird der Hecht über dem Feuer so lange gebraten, dis sich die Flossen bequem ausziehen lassen. In der Afche geröstete Kartosselm mit frischer Butter als Gegenspeise und ein Aropsen vom Khein oder der Wosel, alles im Kreise suger soden Freunds im grünen Hag am blauen See verzehrt, gleicht einem Göttermahl.

Alls es früher noch viele Fische in der Oder ach besond sich in Wieser eine köhliche Sechte

gab, besand sich in Vriezen eine städtliche Hecht-pökelung. Die Hechte wurden wie Hertige in Fässer gelegt, eingesalzen und kamen so in den Handel, namentlich waren die Sachsen und die Thüringer gute Abnehmer der Salzbechte.

Hechte wurden auch einzeln gebraten und in Siechte Musen inn einzelt gebinet nur in Gieinguttöpfen sauer eingelegt. Durch ilbergießen von Hammeltalg oder Wachs wurden diese Töpfe dann einigermaßen luftdicht verschlossen oder, besser gelagt, vergossen. Ferner kochte man auch den Hecht mit Kaldsstüßen wie Lal in Gelee. Solch eingelegter Hecht hält sich im Winter einige Wochen und im Sommer acht bis

nach der Farbe. Der Rogen wird dem Hecht entnommen, sauber gewaschen und durch ein entionimien, jauber gewolchen und durch ein Sieb geschlagen. Dann werden die Gier noch einigemal grimblich gewoschen und auf ein sauberes Tuch gebreitet. Sind die Gier einigermaßen wosserfet, dann werden sie in einem Tops mit dem seinsten Salz gemischt. Auf 500 g Rogen nimmt man 18 bis 20 g Salz, 1 g gepulverte Zitronensauer und einen bis zwei Tropsen Zitronenöl. Alles wird nach sorgfältigster Mischung in ein fleines Fäßchen oder einen opf getan und diejer wiederum sechs bis acht Tage auf Eis geseht. Der Hechtkaviar ist ein außerordentlich guter Belag für Weißbrotichnitten, auch für harte Eierhälften.

Unschließend hieran möchte ich einige nicht alltägliche Hechtgerichte mitteilen. Große Hechte gespickt mit saurer Sahnentunke im Ofen gebaden. Großer Hecht gestillt. Der große Secht wird abgezogen, das Fleisch wird sauber von den Gräten gelöst, als Farce in die Hechthaut gefüllt und dann gekocht. Man kann die Farce durch Sardellen usw. pikant machen, auch mit Muscheln und Austern versetzen. Hecht mit Sahnensauce und Meerrettig. Hecht mit Rübchen. Hecht mit Kapernsauce. Heiner Tunke aus unreisen Weinbeeren. Austern und Muscheln. Gebackener Leinber und Muscheln. Gebackener Dien mit Sauerkohl. Pastete von Hecht. Teltower Secht mit Secht mit Gebackener Becht im von Hecht mit Morcheln, Krebsschwänzen und Artischoden. Gespickter Secht mit Maronen. Sechtleber gedämpst mit gebacenen Austern oder Muscheln.

Der Jecht ist von den Sußwassersischen der einzige, dessen Fleisch im Alter zähe und holzig wird, was natürlich den Geschmack aug beinträchtigt. Durch Pökelung und späteres Entsalzen mittels Wässerung, serner durch Backen im Osen und Herstellen von Pflücksecht oder Gehacktem läßt sich die Zähigkeit leicht beseitigen. Das Schlachten der Hechte ist lehr einsach. Kleine und Mittelhechte werden genickt,

d. h. man umfaßt den Kopf des Fisches so, daß o. 9. man imfast den kopf des Frigges fo, dus der Daumen der rechten Hand dort liegt, wo der Unterfieser aushört. Hat man den Fisch so seige gesaßt, macht man mit beiden Händen eine nach unten brechende Bewegung, man fühlt einen Knick und dem Hecht ist das Genick gebrochen. Der Tod ist bligartig eingetreten. Große Hechte Anid und dem Hecht ist das Genta gereaus.

Tod ist blisartig eingetreten. Große Hechte wiest man in ein Tuch, läßt sie don einem Gehissen halten, klappt den rechten Kiemendecks auf und sicht mit einem scharfen und spigen Messer dem Fisch das Küdgrad durch, hierbei wird man immer den Hermussel tressen, wie sich dieser dort besindet. Das Klöstechen ist meil sich dieser dort besindet. Das Klöstechen ist meil sich dieser dort besindet.

bleiben erhalten.

hare, und natürlich Farbe und Glanz der Hare bleiben erhalten.

Friedung eines guten Michfages. Veider ist es Regel, daß man dei Zuchtteren nicht den Settgebalt der Ville untersucht, sondern nur auf die Wenge der Ville Wert lest. Van weiß nicht, od der Stier, den man aufzieht, imstande sit, dei seinen Nachsonnen die Eite der Wilch zu verschlieber oder zu verbesjeren. Dies zu wissen ist aber notwendig, da der Einfluß des Stieres nicht nur auf die Wenge, sondern auch auf die Wilch au verschlichern ders Auch der Wilch zu der die der Milch von großer Wichtigkeit ist. Die Wilden Tiere sollen auch in der Jugend von den Stieren getrennt gehalten werden. Die Rinder werden ann besten in dritten Jahre blecht, id kafie im vierten Jahre zum Kalben fonmen. Solche Erstlingsfälber sind wieder die besten zur Zucht. Erze gegen Ende des zweiten oder Anfang des dritten Jahres kalben, sührt sie über alsdann 18 bis 20 Monate nicht zum Stier und läßt sie det richtiger Ernährung mindestens zwölf Wochen lang troden siehen.

Das Entwöhnen der Ferket wird oftmals zu sein den die Teire poderschin sich nicht nach Wunder, wenn die Tere späterhin sich nicht nach Wunder wenn die Tere späterhin sich nicht nach Wunder wenn die Tere späterhin sich nicht nach Wunder wenn die Tere späterhin sich nicht nach Willespäter und einem guten Wuter um einem guten Willespäter in den Kept absaumen.

Wunder, wenn die Tere päterhin sich nicht nach Bunsch entwickeln, odwohl sie vielleicht von einem guten Anteretier und einem guten Ger absaumen. Haben die Ferfel ein Alter von etwa sech geden die Ferfel ein Alter von etwa sech gekontenen. Die Tere früher von der Mutter wegzunehmen, die Teres früher von der Mutter wegzunehmen, ist versehrt, anderersetzt wird man nur in besonderen Fällen die Ferfel länger saugen lassen, so Bunn man einen ungleichen Wurserbalten hat und es sich daxum handelt, die geringeren Ferfel zu krästigen. Richtig ist es aber auch nicht, normale Ferfel, die von vornherein Aussicht aus ein gutes Gedeihen haben, zu lange saugen zu lassen. Die Tere werden sich zwar ganz gut dabei stehen, aber das Muttertier leidet darunter. Bei manchen Saugen duch die Tiere, auch wenn sie noch Wilid genug haben, die Ferfel so lange duben. Daben bieselben ein Aller von vierzehn Tagen bis drei Vochgen erreicht, so kann den men beginnen, ihnen nebenbei auch anderes Jutter zu reichen und zwar geschiebt dies am besten in der Weise, daß man den Tieren hin und wieder einige dandbund. Gersensbere in Pieren für Ferfel erwiesen haben.

Pie Lüftung der Gefängesställe ist eine Hauter

Winter einige Wochen und im Sommer acht bis zehn Tage.

Die litauischen Fischer täuchern die Hechte klit und warm. Ze nachdem man den Hechte klit und warm. Ze nachdem man den Hechte klit und warm. Ze nachdem man den Hechte klit und wirder der gepötelt. Die kalte Näucherung verlangt eine etwas schärfere Pötelung als die warme, Westere hälft sich der Fisch mure einige Tage, während man ihn bei der kalten Käucherung monatelang ausbewahren kam.

Die falte Käuch er ung: Der Hecht man in ein Fehlsteden kam möglich, der Tod wirder der kalten kancherung monatelang ausbewahren kam.

Die falte Käuch er ung: Der Hecht man in ein Fehlsteden kam möglich, der Tod wirder der kalten kancherung monatelang ausbewahren kam.

Die falte Küucher in Kalppt der her kalten Käucherung kancherung monatelang ausbewahren kam.

Die falte Küucher in Kehlsteden kam möglich, der Tod kritt auch hierbei softwaren hälft sich der Küucher in keine und hierbei softwaren hälft sich er küche.

Die falte Küucher in kancherung kancherung kancherung monatelang ausbewahren kam.

Die falte Küucher in kancherung kancherung kancherung monatelang ausbewahren kancherung monatelang ausbewahren kancherung kanc



nem man blet Stellaline joge und bes Bedelt sind forligeließe in verticers, humit als Rachpers of the Company o



Ein after Brauch ist es, daß man sich bei besonderen Antässen, wie bei Geburts- und Kamenssesten, dei Eerstodung, Bermählung und dergleichen beighenkt. Selhies verständlich will man nur Gediegenes spenden. In solchen Bertrauenssachen kann nan sich undesorgt an das delle vemährte, und als streng reell bekannte Berkandgeichäft Jonas & Co. in Ferlin NS 488 wenden. Welch' ernorme Auswahl diese bervorragende Kirma in Geschents und Lugus-artiseln, Schmuckschaft, Uhren, Musstimirummenten, photos graphischen Apparaten, Sprechmasschinen, Spielwaren uhm zu soliden Pretien auf Teilzahlung dei bequemen monatlichen Katen bietet, davon gibt der vornehm ausgestattete Frachtstalog bereides Zeugnis. Als Beleg für die Leisungsstähigkeit der Firma sei nur an den enormen Umsatzslähigkeit der Firma sei nur an den enormen Umsatzslähigkeit der Firma sei nur an den enormen Umsatzslähigkeit der Seinma sei nur an den enormen Umsatzslähigkeit der Gement. Dieser ersten fisch über 30 000 Orte Deutschlands. Kähere interessante Details verrät der reich illustrierte 800 Seiten starte Prachtstatog mit 4000 Wöhlleumgen, den jeder Leser unspeksen auf Benage gratis und portofrei erhält. Wir empfehen daher allen unsern Lesern, ungesäumt eine Postarte zu schreiben an Jonas & Co. Verstin NS 488, Bellealliancestrage 3, und biesen Prachtstalog zu verlangen.









Schwerhörigkeit, nicht an

fowie alle Arten von Sautunsome ane urten von Hautungen veinigfeiten, Sautausicklägen wie Biltiden, Mitesjer, Fleckten, Finnenuswerschwinden durch tägl. Gebrauch derechten

Teerschwefel-Leife

v. Bergmann & Co., Rabebeul. à St. 50 Bf. Neberall 3. haben.

das selbsttätige Waschmittel

In Wirkung unerreicht! Unentbehrlich für jeden Haushalt, besonders auch für Kranken- und Kinderwäsche,

da vollkommenste Reinigung bei gleichzeitiger Desinfektion. Absolut unschädlich.

≡ Nur in Originalpaketen, niemals lose! ≡ Alleinige Fabrikanten

HENKEL & Co., auch der allbeliebten

Henkel's Bleich - Soda

Echten Karmelitergeist Walthorlus (vorzüglich wirkendes Massagemittel)
Dtz. Mk. 2,50, bei 30 Flaschen Mk. 6,— franko.
Karmelitergeist-Fabrik E. Walther, Halle a. S., Mühlweg 20.

Schuhcreme, große Tofen, sum 15-Pig. Bers fauf, 100 Stift 4,— Mt. 1000 Dofen Bb,— Mt.

D. W. Hildebrand, Chemische Werke, Kassel.

hagen

bei Berlin.

Preisliste gratis

franko.

Verzinkte Drahtgeflechte,

Drahtzäune,

Hugo Wolff & Paul Friedrich.

ettnässen

Befreiung sofort. Alter u. Geschlecht angeben! Auskunft umsonst: Dr. med. Heusmann & Co., Veiburg 4 (Bay.)

30 Cage zur Probe

fein hoht per fehr hoht " "

Rompl. Raffereinrichtung in poliert Holztaften und Spi und sämtliche Rasierutensilien Mt 3,—, in besserer Ausführ Mt 4,—, Porto extra.

Neuester Sauptkatalog

Emil Jansen, Wald 32, Stahlwarenfabrik b. Solingen.

MIT 5 JAHRE

2.50

Friedrichs-

Einegute Boee

kann zu grossem Vermögen führen. Broschüre

Wiemansein Glückmacht" mit 800 Erfinder aufgaben gegen Einsendung von 50 Pfg. franko. Anmeldung und vorzügliche Verwertung von Erfindungen im In- und Auslande. Gründung nationaler u.internationaler Ge sellschaften. Auskunft kostenlos A.Teichmann & Co., Leipzig Querstrasse Nr. 31.

Extra-Preise f. Private!

Für nur 2.50 M. vers. ich ein. gutgehend. Wecker mit nacht-leucht. Zifferbl. Nur Wecker mit nachteucht. Zifferbl. Nur
830 M. kostet cine
chtsilb. 291. Rom.
Uhr, 6 Rubis, mit
10 Rubis, nur 10 M. 2jährig.
schriftl. Gar. Reichill. PrachtKatalog grat. u. tr. Wiederverkäuf. verl. mein. Engros-Katal.
Hugo Pincus, Hannover37,

Bei Lingt Schriffertoren (14

Bei Lingt Schriffertoren (15)

B Activit joint saponaum Plotextraktreiche und Likör = Essenzen wohlbekömmliche Für mindestens 12 Liter ausreichend.

1 Dutzend Flaschen sortiert Mk 2,75 franko überallhin Chemische Werke E. Walther, Halle 2.S., Mühlweg 20.

Decken Zie Ihren Cedarf in Wollwaren mur Schleftichen Streften, Schle Defiach ls. Binterhandschuber bott gut und billig! Bolte, Boffiach l8. Binterhandschuben 1.40 .K. Phind b 2.00 .K an bis 5.00 .K. Binterfrümple 4.5 -J. "Ramechaarvolle, Phind 4.00 .K. Rinterfrümple 25 - "Barme Unterode von 1.00 .K. an Bollene Sorden 5.0 ." Strickwessen 1.250 ... Beriand ber Rachnahme.

Machen Sie eine Brodebessellung, und Sie werden gisselden sein. — Ausschlässelden Perkstlike auf Wunsch joort gratis und franto—

Bei Alten, schmerzhaften Fussleiden (offenen guben, eiternden Wumden z.) bat fich das Sell'ide Universalgeimittel, bestehend ans Galbe, Wage, Blutreinigungstee (Breis tomptett Mic. 250) providelich dassaber

geboreire Ambbeit gebraide man j **Schlüf Marte St. Kangratius. Breis A** 2,50, Doppelfaige A 4. Sixfand: Sixfand: Address of the Company of the Company

Fraftgeflecht, gefertigt, besser n.
billiger w. Weiden-

1 Meter breit, 16 meter breit, 16 meter breit, 16 meter beginnt, 16 meter 17 meter 18 meter 18 meter 19 meter 1

Rartoffelförbe Fortidritt" a. per

Gegen Kropf

diden Hals, Drüfenanschwellung, wendet man mit garant. Erfolge den chien Schweizer Kropfbalfam an Freis 2,60 AM. Wirtung idon nach 5 Tagen Rur durch: (1114 Hirschapotheke, Strahburg 97, Cil. Altieste Avotheke Teutschands

Ilustrierte Preisliste tostenlos, auch über eizerne Betiffellen v. 6 % an. Badewannen, Garten, Haus und Küchengeräte, Bürstenwaren usw.

Hermann Hüls, Bielefeld, Drahtgeflecht- und Drahtwarenfabrit.

Geld verborgt Privatier an reelle gabl. Bahre. Klinder poptl. Zerfin 47.

ettfedern

3M., Spezialitätersetzt jede Daune 3,50 M., Daunen schneeweiss 4,50 M., 5 M., allerfeinste 5,50 M. u. 6 M., versendet gegen Nachn. Max Berger in Deschenitz Nr. A 30 Böhmerwald, Preisl. auch 30 Böhmerwald, Preisler geschlissene gratis.

empfehlen meinen garantiert ungeschwefelten,deshalb sehr bekömmlichen und gesunden Tabak. 1 Tabakspleife annt reelle, Bedienung Beka gute 8 pfd.Pastorentabaka.—
8 "Jagd-Kanaster 6,50
8 "John 18.—
8 "Jagd-Kanaster 6,50
8 "holländer "7,50
8 "Kanschlätter 3,50
Franklätter 13,50

E. Köller, Bruchsal Fabrik. Weltruf. (Baden).

Geld verborgt 4—6% auf Schuldach, Wechsel Kult, Ratenrückz, bis 5 Jahre an reelle Leute jed, Standes, Sett 1909 gr. Umsätze u. 1000 von Dankschr. Bedingungen kostenlos, Reell, diskret, West, Lützow, Berlin, Dennewitzstr. 32. (102

Ehre

Ehre

Rino-Priparaten, namentlich
der Rino-Salbe, Habe in meiner
Familie ca. 3 Jahre alte Flechten
und auch Schienbeinwunden, bei
welchen andere Heilmittel fruchtlos waren, in klürzester Zeit und
mit bestem Erfolge geheilt, Ich
erteile Ilnen mein höchstes Lob,
Dankbarkeit und Empfehlung.

O.
W. v. Z.
Diese Rino-Salbe wird mit Erfolg
egen Beinleiden, Flechten und
Hautleiden angewandt und ist in
Dosen a Mk. 1,15 und Mk. 2,25
in den Apotheken vorrätig; aber
nur echt in Original-Packung weissgrün-vot und Firma Schubert & Co.

Fäschungen weise man zurück.



Bur die Redafrion: Bods Grundmann, für bie Inserate: Joh. Reumann, Drud: & Reumann, fantlich in Reubamm. - Berlag von Richard Arnold, Remberg (Bes. Salle).