

z

- Obstweinbereitung
- Einmachen
- Obstverwertung

Jetzt verkaufen Sie spielend

Trowitzsch Hausbücher

Halten Sie stets vorrätig:

Obstweinbereitung. Eine ausführliche Anleitung zum Keltern aller Obst- und Beereneine, sowie zur Bereitung gärungsloser Obst-säfte. Unter Mitarbeit von Obstbaurat Karmann, Karlsruhe, verbessert und erweitert herausgegeben von Joh. Böttner d. J. Vierzehnte Auflage mit 74 Abbildungen. Rm. 5.—

Das durch gute Abbildungen ausgezeichnete Buch kann allen Interessenten der Obstweinbereitung aufs beste empfohlen werden. Jeder Leser wird darin wertvolle Ratschläge für die rationelle Obstverwertung vorfinden. Fortschritte der Landwirtschaft

Das Johannis- und Stachelbeerbüchlein oder: Wie keltert man aufs einfachste aus Johannis- und Stachelbeeren guten Wein? Von Karl Gußmann, Pfarrer in Gutenberg. Achte Auflage. Mit 39 Abbildungen Rm. 1.50

Das Einmachen der Früchte in 312 erprobten Rezepten. Von L. von Proepper. 9. Auflage. Gebunden Rm. 2.—

Das Obst in der Küche. 400 erprobte Rezepte zur Verwertung der verschiedensten Obstsorten. Von L. von Proepper. Fünfte Auflage. Gebunden Rm. 2.—

Zur Lagerergänzung Verlangzetteln mit günstigen Bezugsbedingungen benutzen!

Verlag
Trowitzsch & Sohn
Frankfurt an der Oder



Neue Auflagen

Gustav Frenssen Die Sandgräfin

Roman · 119. bis 121. Tausend
Geh. 5 M., geb. in Ganzleinen 7 M., Halbfranz 11 M.

*

Adam Karrillon Michael Hely

Roman · 13. und 14. Tausend
Gehftet 4.50 M., geb. in Ganzleinen 6 M.

*

Joseph von Lauff Sinter Klaas

Roman vom Niederrhein
29. und 30. Tausend
Gehftet 5 M., geb. in Ganzleinen 7.50 M.

*

Walter Scott Ivanhoe

Neu übersetzt von Benno Tschischwitz
Mit Holzschnitten nach Zeichnungen v. Eugen Klimsch
7. Auflage · Gebunden in Ganzleinen 5.50 M.

*

Julius Wolff Der Sulfmeister

Eine alte Stadtgeschichte
Zwei Bände in einem Band
95. bis 98. Tausend
Geh. 6.50 M., geb. in Ganzleinen 8.50 M.

z

G. Grote · Verlag · Berlin