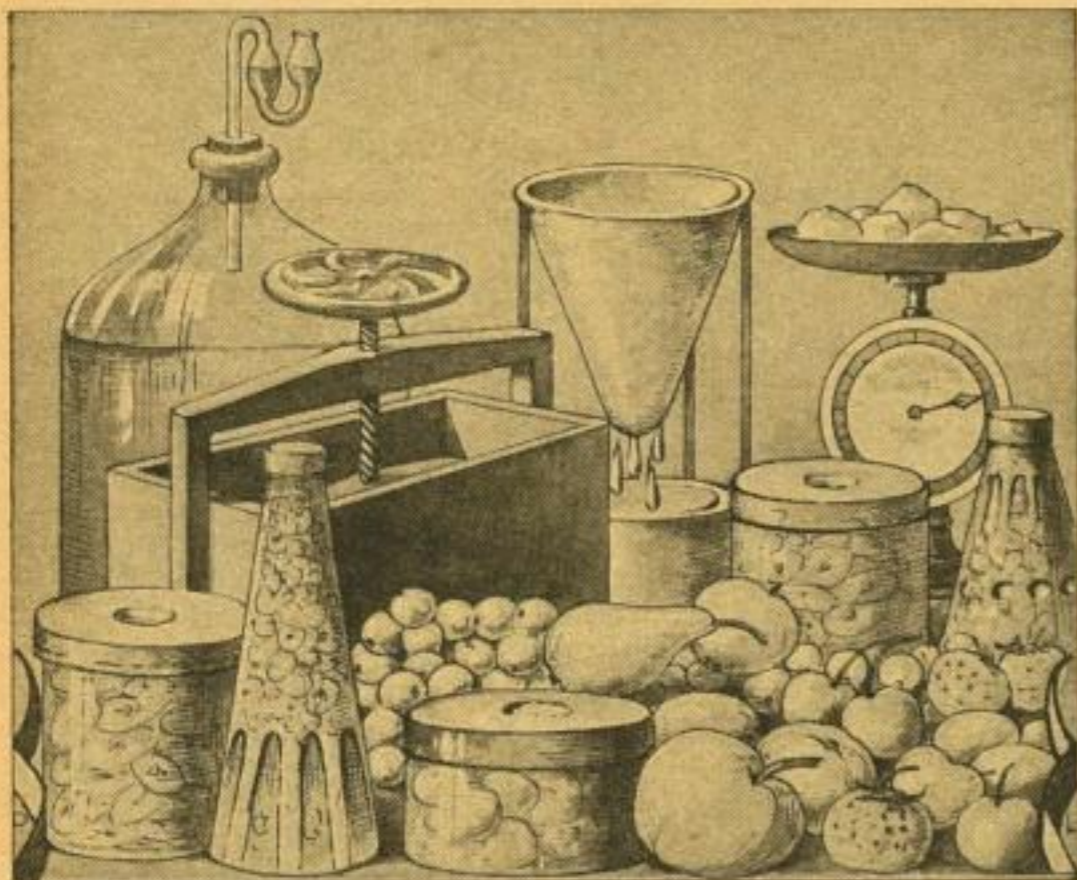


Für jede Art

der Obst- und Gemüse- Verwertung



gibt es ein gutes Buch

im Verlag von

Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden

Obst- und Gemüsebuchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt. Von E. Junge. 19. Auflage M. 1.80

Gemüseverwertung im Haushalt (Einmachen, Trocknen und Einsäuern, Überwinterung in frischem Zustande) Von E. Junge. 5. Auflage M. 1.80

Dörrbüchlein für Haushalt und Kleinbetrieb. (Trocknen von Obst und Gemüse. Zubereitung von Dörrgemüse). Von E. Junge. 14. Auflage M. 1.20

Hausliche Obst- und Gemüseverwertung. Von E. Junge. 4. Auflage M.—.35

Tomatenbuch. Anleitung zum Anbau und zur Verwendung der Tomate und des Rhabarbers. 2. Auflage. M. 1.—

Die zeitgemäße Obst- u. Beerenweinabereitung im Haushalt und Kleinbetrieb. Von R. Oppermann. 4. Auflage M. 2.—

Alkoholfreie Getränke und Erfrischungen (Herstellung unvergorener Fruchtsäfte und Säftmische, Anleitung über Milch und Milchgetränke, Tee aller Art, Gefrorenes, verschiedene Kühl- und Warmgetränke, zahlreiche Erfrischungen). Von Johs. Schneider. 2. Aufl. M. 2.—

Ausführlicher 12 seitiger Oktavprospekt
zur Verteilung umsonst!

Lieferung in Kommission bis 15. Oktober 1929

[Z]

Bezugsbedingungen siehe Zettel

[Z]

Zur Ausgabe liegt bereit:

Die Dressur des Reitpferdes

für Turnier und hohe Schule

Von

RICHARD WÄTJEN

Zweite, neubearbeitete Auflage

Mit 46 Textabbildungen

Gr.-8°. 114 Seiten. (Gewicht 490 g)

In Ganzleinen gebunden RM. 10.—

Das Buch eines unserer erfolgreichsten Turnierreiter hat bei dem steigenden Interesse für den Turniersport bald eine zweite Auflage erfordert. Es ist eine wertvolle, anregende Anleitung für alle Reiterinnen und Reiter, die Erfolge erzielen wollen.

Interessenten: Alle Reiter und Reiterinnen, Offiziere, Reitschulen, Reitervereine in Stadt und Land.

Ⓜ

PAUL PAREY / BERLIN