

Hier

wird die Neuerscheinung eines Buches angekündigt, das in der ganzen zivilisierten Welt berechtigtes

Aufsehen

erregen wird. Der bekannte Chemiker Dr. Bodinus packt hier mit Mut und Entschlossenheit ein Problem an, das seit Jahrzehnten die Wissenschaftler der ganzen Welt beschäftigt. Es ist die Krebskrankheit! Mit erstaunlich klarer Logik entwickelt der Verfasser die ursächlichen Zusammenhänge der Entstehung dieser furchtbaren Volksseuche und zeigt dann die aus dieser Erkenntnis gewonnenen Wege zu ihrer wirksamen Bekämpfung. Die Lehren dieses Buches werden der ganzen Menschheit zum Segen gereichen.

Es ist betitelt:

Der Schlüssel zur wirksamen Krebsbekämpfung

Dr. Fritz Bodinus

Eine Zusammenfassung von Forschungsergebnissen und Lehren zur Erkennung der Krebsursachen und eine Anleitung zur Vorbeugung und Bekämpfung derselben.

100 Seiten. Preis broschiert RM 2.—

Wichtig!

Partiebezug (Z)

Wegen Geringfügigkeit des Preises, Vereinfachung des Geschäftsverkehrs und zwecks reibungsloser Abwicklung der einlaufenden Aufträge wird mit der Bestellung gleichzeitig Anweisung der Rechnungsbeträge empfohlen.

Käuferkreise:

Jedermann, insbesondere: Ärzte, Wissenschaftler, Stud. med., Heilpraktikanten, Naturheilvereine, Reformbewegungen und deren Anhänger.

Werbemittel: Flugblätter

Ernst Stauf Verlag/Köln-Lindenthal

*Ihr „Brotartikel“
für die stille Zeit!*

Mein Einmachbuch

Für den praktischen Gebrauch auf Grund langjähriger Erfahrungen zusammengestellt von

Küchenmeister Eugen Bechtel

Vierte Auflage. 120 Seiten DIN A 5. Mit zahlr. Abb. u. 1 farb. Tafel. Preis kart. RM 1.80

Die Einmachzeit beginnt

und damit auch die Nachfrage nach einem bewährten, vielseitigen u. billigen Einmachbuch. Unser Einmachbuch besitzt diese Vorzüge! Es gibt in 300 Rezepten eine zuverlässige Anleitung für das Einmachen, Einkochen, Eindünsten und Dörren der Früchte, Gemüse und Pilze, sowie für die Bereitung von Fruchtsaft und Beerenobstwein.

Ein Urteil von vielen: Die Zubereitungsarten und das Einmachen, wie in diesem Buch angegeben, sind selbst für den im Kochen Bewanderten eine Fundgrube, und für den Laien ist es ein gutes Lehrbuch und ein vortrefflicher Wegweiser.

„Die Krankenhausküche“

Eine praktische Ergänzung

zu obiger Schrift hinsichtlich der Verwertung und Aufbewahrung von Wildfrüchten und -gemüse ist die vor kurzem erschienene Schrift

Der deutsche Wald und seine reichen Gaben

Ein Beitrag zum Vierjahresplan

Von

Hermann Gerhards

Vierte Auflage. 196 S. Okt. Mit 43 Textbildern u. 4 farb. Tafeln. Preis kart. RM 2.65

Zwei Urteile von vielen: Es ist staunenswert, was der Wald zu unserer Ernährung beizusteuern vermag, und es ist der große Vorzug des Werkes, daß über alle Pflanzen hinsichtlich ihrer Verwendungsmöglichkeit Aufschluß gegeben wird. Das Buch sollte in keinem Haushalt fehlen.

„Neue Dtsche. Frauenzeitschrift“ Heft 6, 1937

... Hier wie bei allen anderen behandelten Früchten des Waldes schließen sich den Beschreibungen zweckmäßige Koch- und Einmachrezepte an, die das Büchlein vor allem für unsere Hausfrauen recht wertvoll machen... Wir wünschen diesem Volksbuch im besten Sinne des Wortes eine schnelle und weite Verbreitung.

„Westfäl. Landesztg. - Rote Erde“ Nr. 135, 1937

Vorzugsangebot auf dem (Z)



J. Ebner'sche Verlagsbuchhandlung, Ulm a. D.