

Kinder den Winter über statt Brod zu vertheilen.

5) Von besonders hoher Wichtigkeit ist der dießjährige hohe Aepfelertrag für die Obstmost-Bereitung, wenn dieselbe mit Sorgfalt und Sachkenntniß ausgeführt wird. Die Obstmost-Bereitung verdient diese Aufmerksamkeit in vollem Grade, da der Obstmost alle Jahr als ein nicht unbedeutender Handelsartikel in unserm vaterländischen Verkehr erscheint. Ein gut zubereiteter Obstmost ist für den arbeitenden Landmann ein sehr gesundes Getränk und das zweckmäßigste Erfrischung- und Stärkungsmittel für denselben, nachdem er des Tages Last und Hitze getragen hat. 1 Schoppen guten Mostes und 1/2 Pf. Brod sättigt nach allgemeinen Erfahrungen besser als 1 Pf. Brod ohne Most, und so kann mit Recht behauptet werden, daß durch ein reiches Obst-erträgniß viel an Brod erspart wird.

Es folgen nun hier die gesammelten Erfahrungen nach dem neuesten Stand der Fortschritte dieses technischen Gegenstandes in gedrängter Kürze.

a) Die erste Rücksicht bei der Obstmostbereitung betrifft die Wahl des Obstes, welches an Güte für diesen Zweck und Haltbarkeit sehr verschieden ist. Der Aepfelmost ist im Allgemeinen besser, geistreicher und haltbarer und wird deswegen auch dem Eimer nach um einige Gulden höher bezahlt als der Birnmost; dagegen ist letzterer früher trinkbar als der Aepfelmost. Guter Birnmost hält 1—3 Jahre, Aepfelmost von guten Sorten 3—6 Jahre. Unter den Aepfeln liefern diejenigen Sorten den besten Most, die einen gewürzhaften süßweinigigen Geschmack haben. Dieß ist der Fall bei sehr vielen Winteräpfeln, weniger bei den Sommer- und nicht bei den Süßäpfeln. Einen sehr haltbaren aber in den ersten Jahren rauhen Most liefern die meisten unveredelten und die sogenannten Holzäpfel. Unter die vorzüglichsten Mostäpfeln sind zu zählen: der Luifen, die Goldparmane, der Fleiner, die Kasler-Reinette, der Bohnapfel, die Matäpfel, Champagne-Reinette, Gold-Pepping, Winterstreifling, Carpentin-Reinette, der Winterrosenapfel, die Backäpfel, die allermeisten Lederäpfel und Gold-Reinetten, der Oberländer Taffetapfel u. a. Unser Vaterland besitzt ein reiches Sortiment von vorzüglichen Mostäpfeln, die bei einer sachgemäßen Mostbereitung ein gleiches Produkt wie die berühmten Frankfurter Apfelweine liefern. Der dießjährige reiche Aepfelertrag bietet auf's Neue

die Gelegenheit dar, ein Getränk zu bereiten, welches 3—4 Jahre auf's Lager taugt und das als Handelsartikel seine reichen Zinse tragen wird.

[Fortsetzung folgt.]

Fruchtpreise.

Winnenden, den 22. Septbr. 1853.

| Fruchtgattungen. | höchste | | mittl. | | nieder. | |
|--------------------------|---------|-----|--------|-----|---------|-----|
| | fl. | fr. | fl. | fr. | fl. | fr. |
| Kernen pr. Schfl. | 20 | — | — | — | — | — |
| Dinkel neuer " | 9 | 18 | 8 | 37 | 8 | — |
| " alter " | — | — | — | — | — | — |
| Haber " | 6 | 36 | 6 | 9 | 5 | 52 |
| Roggen " | 18 | — | 16 | — | 14 | — |
| " neuer " | — | — | — | — | — | — |
| Gerste " | 14 | 24 | 13 | 52 | 13 | 20 |
| " neue " | — | — | — | — | — | — |
| Weizen 1 Sri. | — | — | — | — | — | — |
| Gemischtes " | 2 | — | — | — | — | — |
| Erbfen " | — | — | — | — | — | — |
| Linsen " | — | — | — | — | — | — |
| Einkorn " | — | — | — | — | — | — |
| Wicken " | 1 | 20 | 1 | 8 | — | — |
| Akerbohnen " | 2 | 15 | 2 | — | 1 | 56 |
| Belschkorn " | 2 | 20 | 2 | 18 | 2 | 12 |
| 8 U Kernenbrod | | | | | 34 | fr. |

Schorndorf, den 20. Septbr. 1853.

| | | |
|-----------------------------|--------|--------|
| 1 Scheffel Kernen | 22 fl. | 24 fr. |
| 1 — Winter-Weizen | 22 fl. | 24 fr. |
| 1 — Gerste | — fl. | — fr. |
| 1 — Haber | 6 fl. | 48 fr. |

Aufgestellt blieben ca. 25 Schfl.

Kornhaus-Inspektion Pfeleiderer.

Brod- und Fleisch-Taxe.

| | |
|--|--------|
| 8 Pfund Kernenbrod zu | 34 fr. |
| das Gewicht eines Kreuzerwecks 5 1/2 Loth. | |
| 1 Pfund Schweinefleisch | |
| a) ganzes | 11 fr. |
| b) abgezogenes | 10 fr. |
| 1 " Ochsenfleisch | 10 fr. |
| 1 " Rindfleisch | 9 fr. |
| 1 " Kalbfleisch | 8 fr. |

Amts- und Intelligenzblatt

für den

Oberamts-Bezirk Schorndorf.

N^o 76.

Freitag den 30. September

1853.

Der Königliche Verwaltungsrath

der Gebäude-Brandversicherungs-Anstalt

erläßt in Betreff der Vorschriften für die Klassifikation der

Bierbrauereien und Malzfabriken, Lebz-, Flach- und Hansmühlen und der Sägmühlen, mit Genehmigung des k. Ministeriums des Innern auf den Grund des §. 13 der k. Verordnung vom 14. März d. J. folgende von den seitherigen Classifications-Bestimmungen abweichende Verfügung:

Bierbrauereien und Malzfabriken.

I. Die Bierbrauereien, in welchen keine Malzdörren eingerichtet sind, gehören auch weiterhin der vierten Classe an, (§. 8 der k. Verordnung vom 14. März 1853 Ziff. 4) wenn sie nicht nach der Vorschrift des Schlusssatzes in dem eben angeführten §. 8 feuerfest abgeschlossen sind.

In letzterem Falle sind dieselben in die dritte Classe, und wenn auch die Bedingungen des §. 6 Buchstab b der k. Verordnung (steinerne Umfassung- und Giebelmauren des ganzen Gebäudes, feuerfestere Dachbedeckung und Entfernung von jedem andern Gebäude und von Waldungen auf wenigstens zwanzig Fuß) zutreffen sollte, in die zweite Classe einzutheilen.

II. Die Classifikation der Bierbrauereien, in welchen Malzdörren sich befinden, und der Malzfabriken ohne Unterschied zwischen kleinerem und größerem Betrieb richtet sich auch in Zukunft nach der mehr oder minder feuerfesten Einrichtung der Malzdörre, in welcher letzterer Beziehung nachstehende, an die Stelle des §. 8 Ziff. 4 und §. 10 Ziff. 16 der k. Verordnung und der Ziffer 1 des Normal-Erlasses vom 10. Juni 1853 tretende neue Bestimmungen auf den Grund des §. 13 der angeführten Verordnung mit Genehmigung des k. Ministeriums getroffen werden:

A. die Zuthellung einer Malzdörre in die zweite Klasse oder in die

dritte Klasse soll nicht allein durch die in §. 6 Buchstab b der k. Verordnung und §. 8 Schlusssatz ebenda selbst festgesetzten Erfordernisse sondern auch dadurch bedingt sein, daß die an dem eigentlichen Dörrelokal angebrachte, in §. 8 Schlusssatz gestattete einzige Verbindungsbüre gegen ungesährliche Gelasse an der innern Seite mit Sturzblech bekleidet ist.

B. Alle Malzdörren, bei welchen weder die Bedingungen der zweiten oder dritten Klasse (oben Buchst. A.) noch die Vorschriften für die fünfte Klasse (§. unten Buchstab C.) zutreffen, fallen in die

vierte Klasse. C. In nachstehenden Fällen sind die Malzdörren in die fünfte Klasse

1.) wenn bei den Dörren mit Röhrenheizung
a) die nicht massiven Seitenwände in dem für die Circulation der Röhren unter dem Dörreblech befindlichen Raume nicht gegipst sind, oder
b) wenn der Abstand der Röhren von der nicht massiven Wand — im Falle der Bekleidung der letzteren mit Stein nicht einen Fuß und ohne solche Bekleidung nicht anderthalb Fuß beträgt, ferner:

c) wenn der Boden, über welchem der Röhren-Umlauf angebracht ist, nicht aus doppelten Steinplatten oder Backsteinen besteht, die in Sand oder Speis oder Lehm so gelegt sind, daß die Fugen nicht auf einander treffen.

2.) Wenn bei Dörren ohne Röhrenheizung

a) die Wände, über welchen das Dörrblech ausgebreitet ist, und welche die Ausmündungen des Rauchkanals (die sogenannte Sau) zunächst umgeben, nicht ganz von Stein feuerfest gebaut sind (wobei jedoch die bei den Satteldörren gewöhnliche hölzerne Einfassungsrahme zugelassen wird) ferner

b) wenn der Boden des Dörrgefasses nicht in der oben zu 1. c. vorgeschriebenen Weise mit einem doppelten Steinboden belegt ist, was bei denselben Dörrgefassen, welche einen Gang um das Dörrblech enthalten, auch für den Boden des Ganges auf die Breite von vier Schuh gilt.

3.) Wenn bei Dörren mit oder ohne Röhrenheizung

a) der Raum über oder neben dem Dörrblech nicht abgeschlossen ist, oder

b) wenn die vorhandenen Seitenwände nicht wenigstens ausgemauerte Miegelwandungen sind, oder

c) wenn die nicht massiven Decken und Seitenwände nicht geipst sind, desgleichen

d) wenn der Abstand der Decke von dem Dörrblech nicht wenigstens zwei Fuß beträgt, oder wenn

e) die schräg aufsteigende Seitenwand (zum Beispiel im Dachraum) nicht bis auf die senkrecht zu messende Höhe von zwei Fuß mit Stein oder Metall bekleidet ist, ferner

f) wenn die Thüren des Dörrgefasses an der innern Seite nicht mit Sturzblech bekleidet sind, endlich

g) wenn die Einrichtung der Dörren zwar im Allgemeinen den Anforderungen der vierten Classe entspricht, aber durch einen besondern Umstand nach dem Dafürhalten der Schätzungs-Commission eine erhöhte Feuergefahr darbietet, zum Beispiel wenn das von der Heizung zur Dörre führende Kamin unmittelbar auf Holz geschleift ist und auf dem Holz nur eine einfache Wand hat, oder bei ungenügender Verwahrung der Wechsel dieses Kamins, oder wenn in der Dörrfläche selbst oder in den Trägern derselben hölzerne Bestandtheile sich befinden sollten, u. s. w.

D. In die sechste Classe werden vorbehaltlich der in §. 13 der k. Verordnung zugelassenen Befügungen in der Regel keine Malzfabriken und Bierbrauereien mit Malzdörren eingetheilt.

Die Lehmöfen, Flach- und Hanfmöhlen, welche seither nach §. 10 Ziff. 12 der k. Verordnung vom 14. März d. J. der sechsten Classe zugetheilt waren, werden in Gemäßheit des §. 13 der fraglichen Verordnung mit Genehmigung des k. Ministeriums in die fünfte Classe

herabgesetzt.

Die Sägmöhlen und Feuertierschneidereien mit Feuerwerk, welche durch §. 9 Ziff. 17 der mehr gedachten Verordnung ohne Ausnahme der fünften Classe zugewiesen sind, fallen mit höherer Genehmigung unter der Bedingung in die

vierte Classe

daß die Feuerung von den Arbeits-Räumen sicher abgeschlossen ist, daß die heizbaren Gelasse wenigstens ausgemauerte und gegipste Miegelwände haben, und daß nach der Art, wie das laufende Werk mit dem Gebäude in Verbindung gesetzt ist, nach der Bauart und Stellung der Feuerstätten keine solche Erschütterung stattfindet, welche, in den Feuerwänden und Kaminen Misse verursachen könnte.

Stuttgart, den 20. Septbr. 1853.

Für den Vorstand: Regierungsrath G e l t h e r.

Schorndorf.

(Schulden-Liquidation.)

In der Gantfache des
Johann Georg Deberer, Bürgers und
Rauers zu Geitweil

wird die Schulden-Liquidation am
Montag den 17. Oktober d. J.
Vormittags 8 Uhr

vorgenommen werden.

Die Gläubiger und Bürgen desselben wer-

den daher aufgefordert, zur bestimmten Stunde
hiebei zu erscheinen.

Den 15. Septbr. 1853.

K. Oberamts-Gericht.
Weil.

Hegenlohe.

Heu- und Dehd-Verkauf.

Nächsten Montag den 3. Oktober, Vermitt-
tags 9 Uhr werden

circa 150 Ctr. Heu und Dehd

auf hiesigem Rathhaus im Exekutionsweg
verkauft, wozu Liebhaber eingeladen werden.
Den 28. Septbr. 1853.

Gemeinderath.
Vorstand Unterberger.

Privat - Anzeigen.

Schorndorf.

223 Simri Aepfel hat zu verkaufen

J. E h m a n n.

Schorndorf.

Kaufmann Eisenlohr verkauft wegen
Mangel an Platz Zuckerkörbe aus Bast, Ki-
sten und Fässer, welche sämmtlich zum verfüh-
ren oder aufbewahren von Obst sehr tauglich
sind. Der Preis wird billig gestellt.

Nächsten Sonntag haben

Backtag

Chm. Obermüller. Hees. Heller.

Mannichfaltiges.

Rathschläge

zu zweckmäßiger

Bereitung des Obstmostes

von

Oberlehrer Schlipf in Hohenheim.

(Fortsetzung.)

b) Die Güte und Haltbarkeit des Obstmo-
stes wird vorzüglich von seinem Gehalt an
Zucker, von welchem sich ein Theil in Wein-
geist verwandelt, bedingt, und dieser Zucker-
gehalt bildet sich hauptsächlich durch die Lager-
reise des Obstes aus. Es ist allgemeine Er-
fahrungssache, daß Aepfel, die einige Zeit nach
der Erndte gelagert haben, weit süßer und
schmackhafter, d. h. zuckerreicher sind, als sol-
che, die unmittelbar vom Baume hinweg ver-
speist werden. Die Lagerreise ist aber beson-
ders wichtig bei allen spätem Herbst- und
Winter-Aepfeln mit weinsäuerlichem Geschmack,
während sie bei den frühreifen Süßäpfeln
und bei allem Sommerobst nicht vortheilhaft
ist, indem dieses auf dem Lager gewöhnlich
mehlig wird und allen Saft verliert. Von
den letztern ist der Most nur kurze Zeit halt-
bar. Unter den Birnen ist die Lagerreise be-
sonders bei der Deutschen oder Champagner

Bratbirne, Wolfsbirne, Wildling von Ein-
siedel, sowie bei allen in liegendem Zustand
etwas hart bleibenden Mostes erforderl. Man
läßt dieselben gewöhnlich liegen, bis die ver-
änderte Farbe oder das Fleckigwerden der
Schale die erlangte Hochreise anzeigt. Bei
der Lagerreise sowohl der Aepfel als Birnen
muß übrigens bemerkt werden, daß man an
der Quantität des Mostes etwas verliert; daß
dagegen aber die Qualität des Mostes dadurch
gewinnt. Als Verhältniszahlen können hier
folgende angenommen werden: die Aepfel ge-
ben gewöhnlich, frisch vom Baum weg ver-
mostet, $\frac{1}{5}$ mehr Most, als wenn sie die La-
gerreise erstanden hätten; dagegen gewinnt
der Most der letzteren an Qualität wohl um
die Hälfte. Wenn daher an der Güte des
Mostes mehr gelegen ist, als an der Quan-
tität desselben, der veräume die Abwartung
der Lagerreise ja nicht. Wer die Mostberei-
tung auf das Lager oder für den Handel be-
absichtigt, der unterlasse dieselbe ja nicht. Ein
guter Obstmost und besonders der Aepfelmost,
der den Anforderungen der Käufer entspricht,
wird mit 2—3 Jahren doppelt und dreifach
so hoch bezahlt, als er beim Mosten ins Faß
geliefert wurde. Unter den Birnsorten gibt
es übrigens auch sehr viele, welche die Lager-
reise nicht ertragen, wie z. B. die Welsche
Bratbirne, die Palmischbirne, die Schneider-
birne, Grunbirne, Knausbirne, überhaupt alle
Sorten, die bald nach der Baumreise in tau-
gen oder in mehligem Zustand übergehen.
Bei diesen gebietet es die Nothwendigkeit, sol-
che unmittelbar oder bald nach dem Abnehmen
vom Baume zu vermosten. Eine beschleunigte
Lagerreise erlangt alles Obst am besten, wenn
es in 2—3' hohe Häufen auf einem reinen,
trockenen Rasenboden oder auf eine Scheuer-
tenne aufgeschüttet wird und hier 14 Tage
bis 3 Wochen liegen bleiben kann. Je här-
ter und unreifer das Obst ist, desto länger
steht es an, bis die Lagerreise eintritt. Jeder
Obstbaumbesitzer weiß z. B. recht gut das
durch Winde oder Stürme abgerissene Abfall-
obst, welches seine natürliche Baumreise noch
nicht erreicht hat, zur Obstmostbereitung zu
benützen, indem er dasselbe 8—10 Tage lie-
gen läßt und dann erst Most daraus bereitet.
Das auf diese Art gewonnene Getränk kann
für arbeitende Leute recht gut benützt werden,
namentlich wenn es bald getrunken wird.

e) Wie bei dem Weine, so übt auch auf
die Güte des Obstmostes der Standort oder
die Lage, wo das Obst erzeugt wurde, einen
wichtigen Einfluß aus. In guten Obstdägen,
wo die Obstbäume den ganzen Tag die Ein-
wirkung der Luft und Sonne genießen kön-

nen, tritt ein höherer Reifegrad des Obstes ein, dasselbe wird zuckerreicher und vollkommener und der daraus bereite Obstmost geistreicher und angenehmer, als in geringeren, namentlich nördlichen Lagen.

Ein Baumfeld, welches zweckmäßig cultivirt und sorgfältig gepflegt wird, gibt im Durchschnitt einen quantitativ und qualitativ bessern Obstertrag, als ein solches auf Weideland und Wiesen.

Auf die Beschaffenheit des Obstes, sowie auf die Haltbarkeit desselben äußert auch die Bitterung während der Sommermonate einen großen Einfluß, indem das Obst, in einem trockenen Sommer aufgewachsen, zuckerreicher, schmackhafter und haltbarer wird, als in einem anhaltend feuchten.

Auch die Entfernung, in welcher die Bäume von einander stehen, ist von Wichtigkeit für die Beschaffenheit des Obstes. So gibt ein dicht-geschlossener Obstbaumwald, wie wir dieses in mehreren Gegenden des Landes beobachten, unvollkommeneres und weniger zuckerreiches Obst, als solches, welches der Einwirkung der Sonne durch eine entsprechende Entfernung der Bäume ausgesetzt ist.

Das Obst der jungen und kräftigen Bäume ist gewöhnlich größer und vollkommener, aber weniger zuckerreich, als das von alten Bäumen unter gleichen Verhältnissen. Demzufolge hat auch der Most von letzteren mehr Gehalt, Dauer und Farbe.

[Fortsetzung folgt.]

Konstantinopel, 12. Sept. In Asien, am Kaukasus, ziehen sich für Rußland die drohendsten Wolken zusammen. Die an der Grenze angekommenen persischen Truppen fraternisiren mit den Türken und das dort zusammengezogene Heer wird auch nahe an 100,000 Mann stark sein. Viele Flüchtlinge aus Ungarn und Italien sind nach diesem Heere abgegangen, wogegen die Pforte nichts eingewendet hat, da, am Kaukasus Oesterreich nicht verfeindet wird. Aus Aegypten sind für den Fall, daß es vonnöthen, noch 20,000 Mann versprochen worden. (Köln. Z.)

Konstantinopel, 15. Sept. Die von der Kriegspartei und den Ulema hervorgezogene Demonstration ist für den Augenblick glücklich abgeschlagen, aber niemand sieht ver-

trauend in die Zukunft, kaum wagt man auf den nächsten Augenblick zu zählen. Die fremden Diplomaten sehen indeß ihre Bemühungen fort den kriegerischen Theil des Portenministeriums aus dem Rath des Sultans zu verdrängen, und noch verzweifeln sie nicht am Erfolg ihrer Bemühungen. Bis jetzt haben die Rathschläge der Besonnenheit das Aeußerste noch abzuwenden gewußt, selbst der Scheichül-Islam hat sich über Nacht eines Besseren besonnen, den ihn drängenden Fanatikern, an deren Spitze er sich einen Augenblick gestellt hatte, Vorstellungen gemacht und sie beschworen ihr Vertrauen zum Großherrn nicht sinken zu lassen. — Dabei wird freilich dem Stolz der Türken manche schmeichelnde Hoffnung vorgehalten werden, ohne daß jemand im Stande wäre die Täuschung länger als 14 Tage fern zu halten. Indes, die Ulema ließen sich beschwichtigen — sie erklärten sogar sie bereuten den gethanen Schritt. So ging die Beiram-Prozession nicht nur ungestört, sondern in feierlicher Pracht vor sich. Aber wie in gebeugter Haltung erschien dabei der Sultan, wie sichtbar angegriffen! Auch seinen Hofleuten gelang es nicht die ängstlichen Zweifel, die ihre Herzen bewegen, zu bemeistern und zu verbergen. Zwar ist die Hauptstadt ruhig, aber nur zu viele Zeichen deuten darauf wie die Gemüther gespannt sind. Zur vorläufigen Beschwichtigung derselben hat beigetragen, daß vorgestern (also am Tage nach der Ulema-Demonstration) vier Kriegsschiffe aus der Beschikabucht, zwei englische und zwei französische, in unserem Hafen vor Anker gegangen sind. (A. Z.)

Berlin, 23. Sept. Auch Preußen schickt jetzt ein Kriegsschiff nach Konstantinopel, seinem dortigen Gesandten zur Verfügung. Es ist die Dampfkorvette „Danzig“, welche am 5. d. Portsmouth verlassen und am 11. die Straße von Gibraltar passiert hat. (A. Z.)

Verichtigung. In der Ankündigung von Christian Obermüller in No. 75 dieses Blattes soll es statt der Worte von Seite seines Nachbarn heißen: von Seite irgend eines Andern.

Amts- und Intelligenzblatt

für den

Oberamts-Bezirk Schorndorf.

No 77.

Dienstag den 4. Oktober

1853.

Privat - Anzeigen.

Schorndorf.

Anzeige & Empfehlung.

Meinen werthen Kunden diene hienit zur Nachricht, daß ich zu Ende dieses Monats in geschäftlicher Beziehung auf 3 Wochen verreise und bitte deshalb mir ihre schätzbaren Aufträge für Herbst- und Winter-Bedürfnisse baldigst zukommen zu lassen oder dieselben mir bis zu meiner Zurückkunft bewahren zu wollen.

Zugleich empfehle ich mein Corsettenlager als wieder vollständig assortirt in den verschiedenartigsten Corsetten und Morgenleichen vorn zum schließen, Corsetten mit mechanischer Einrichtung und Elastik, sowie Kinder-Corsetten in allen Größen zu gefälliger Abnahme,
E. Dessauer, Damenkleidmacher.

Schorndorf.

Waaren-Verkauf.

Unterzeichnet ist Willens bis Samstag den 8. Oktober von Vormittags 8 Uhr an einen Waaren-Verkauf vorzunehmen, wobei vorkommt: Schlupfer, Hals-Collier, große

und kleine Pelzhandschuhe und Pelzkappen, wozu die Liebhaber eingeladen werden.

Auch habe ich ungefähr 28 bis 30 Str. Neu zu verkaufen.

Christian Rößch, Kürschner.

Schorndorf.

Verlorenes.

Am Montag den 26. Septbr. ging von Enderbach bis Welzheim eine Wagenwende verloren, der Finder derselben wird gebeten, selbe gegen angemessene Belohnung abzugeben bei Hrn. Aldinger zur Post.

Großheppach.

Ein gut abgerichteter Dachshund wird im Lamm dahier verkauft.

Eine spanische Wand wird zu kaufen gesucht, von wem sagt die Redaktion.

Plüderhausen.

Unterzeichnete verkauft 32 Eimer in Eisen gebundene Fässer, und zwar 1 mit 8, 2 mit 7, 1 mit 6 und 1 mit 4 Eimer. Liebhaber werden höflich eingeladen.

Adlerwirth Wittmann's Witwe.

An alle Kranken!

welche sich der Fichtennadel-Bäder bedienen wollen, und unsere Anstalt nicht besuchen können, offeriren wir ein hinlängliches Quantum Fichtennadel-Decoct von ausgezeichneter Güte zu 24 Bädern hinreichend, zu dem Preis von 6 Thaler P. Court.

Wer das Baden nicht haben kann, und sich Morgens und Abends den ganzen Körper damit warm zu 26 bis 27 Grad R. wäscht (oder noch besser mit der Bürste frottirt), was ebenso wirkend ist, erhält ein hinlängliches Quantum Decoct zum Frottiren und Waschen auf 24 Tage zu 3 Thaler P. Court.

Die überraschenden Erfolge, welche durch unser Fichtennadel-Decoct erzielt worden sind, veranlassen uns, das geehrte Publikum auf dessen Heilkraft aufmerksam zu machen. Als vollkommen und oft in überraschender Weise sind genesen: die an allgemeiner Nervenschwäche, Gicht, Rheumatismus, Hypochondrie, chronischen Hautauschlägen, Hämorrhoidal- und sonstigen Unterleibsleiden, besonders der Leber, Syphilis, Scropheln, tuberkulöser Lungenschwindsucht und englischer Krankheit leiden. Die eigenthümliche Bereitung, welche uns keine andere Anstalt nachzumachen im Stande ist, gründet seine Heilkraft auf das richtig spezifische Gewicht in Betreff der Heilung auf den menschlichen Organismus.