

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

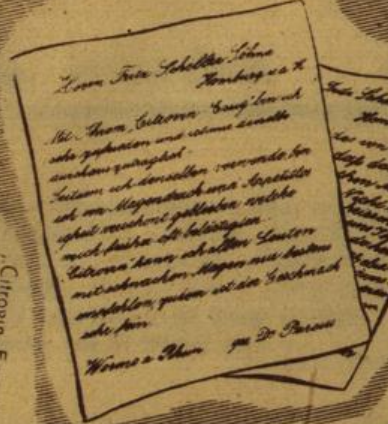
Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Citrovin-Essig

1.10
1.85
1.238
1.188
1.266
1.27
1.70
1.80
1.10
1.05
1.80
1.70
1.60
1.85
1.70
1.95
1.65
1.10
1.80
1.10
1.25
1.40
1.70
1.40
1.80
1.30
1.80
1.50

Citrovin-Essig
ist nicht teurer
als sonstiger Essig

Eine grosse Anzahl
Anerkennungsschreiben
liegt vor!



1 Liter „Citrovin-Essig“
ohne Glas, kostet: 1.20 M.

„Citrovin-Essig“
wird mit 2 Liter Wasser
verdünnt und ergibt zum sofortigen Gebrauch
3 Liter „Citrovin-Speiseessig“
à Liter 40 Pfg.



„Citrovin-Essig“ kostet nicht mehr als
sonstiger Essig, damit Arm wie Reich in der
Lage ist seine Speisen auf gesundheitsmässige
Art zu bereiten.

„Citrovin-Essig“
ist das vorzüglichste Mittel
zur Bereitung schmackhafter
Salate!



Alleinige Fabrikanten
Fritz Scheller Söhne — Homburg v. d. Hö
Gegründet im Jahre 1843.

„Citrovin-Essig“ beeinflusst bei seinem Genusse die
Verdauung äusserst günstig, indem er zur Auflösung der
Eiweissstoffe beiträgt! Aus diesem Grunde werden die
Eier- und Mehlspeisen mit „Citrovin-Essig“ bereite
saure Beilagen gegeben.



Die Citronen-Säure ist ein hervorragendes
Heil- und Vorbeugungsmittel gegen vielerlei Leiden!



Wie Brot und
Kartoffeln verdaulicher sind, wenn sie mit Butter genossen werden, so
ist das Fett selbst verdaulicher, wenn es mit „Citrovin-Essig“ versetzt
wird. „Citrovin-Essig“ hat somit eine grosse Bedeutung für
die Ernährung.



„Citrovin-Essig“ ist in allen Geschäften der Nahrungsmittelbranche zu haben.
auf den Etiketten ist genau dessen Verwendung angegeben.



Das
Übermässige an
Essigsäure, das sonst etwa schadet, ist hier durch
die gesünderen und bekömmlicheren Fruchtensäure, die
Citronensäure, ersetzt.

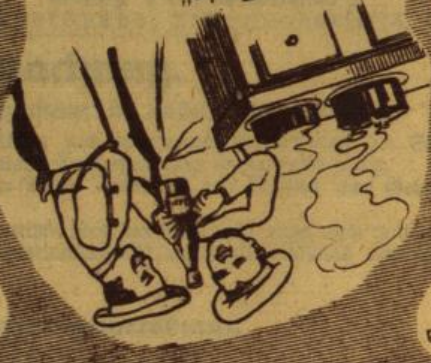
Alle Diejenigen, welche bisher aus irgend einem Grunde
sich mit Essig zubereiteter Speisen enthalten mussten,
können solche wohl ohne Bedenken für ihren Organismus
mit „Citrovin-Essig“ geniessen

Ärztlich vielfach
empfohlen!



Der Gehalt des „Citrovin-Essig“ an Citronensäure, der etwa
40 Proz. der Gesamtsäure beträgt, mildert
die etwaigen nachteiligen
Einwirkungen der Essigsäure.

„Citrovin-Essig“
ist das vorzüglichste Mittel zur
Bereitung schmackhafter saurer
Saucen und Speisen etc.



Eine Lücke in der Nahrungsmittellieferung wird durch
„Citrovin-Essig“ ausgefüllt, da er die
Nahrungsmittel, die aus gesundheitlichen Gründen
nicht verwendet werden können, wieder
genussfähig macht.



Die mit „Citrovin-Essig“ eingemachten Früchte werden nicht
herausgerend konservirt, schmecken köstlich und verderben nicht.

Alle Rechte vorbehalten. Kunstverlag Lechler & Sohn, Frankfurt

die Gläser Ansehen
Anfangs sind sie
leicht zu
öffnen.

Die Citronen-Zarve ist ein hervorragendes
Mittel zur Vorbeugung gegen viele Krankheiten.
Die Citronen-Zarve ist ein hervorragendes
Mittel zur Vorbeugung gegen viele Krankheiten.



ohne Glas-Korkel 1.20 M.
1 Liter Citronen-Essig
mit dem diese
Bottle-Bottle

Citronen-Essig
in der vorzüglichen Weise
zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

Fritz Scheller, Sohn
Gewand im Jahre 1890

Hand mit dem
die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

mit Citronen-Essig gemessen
können solche wohl ohne Bedenken in ihren Oculen
sich mit Essig zubereiten. Speisen enthalten müssen
die Citronen-Essig welche nicht nur ist ein gutes
Mittel gegen alle Krankheiten.

die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig

die Citronen-Essig
in der vorzüglichen
Weise zu bereiten
mit dem vorzüglichen
Citronen-Essig