

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Die reinlichsten und schmackhaftesten Speisen erhalten
Sie bei Verwendung von

(1)

Steinmeh- Mehl

das in je 3 Sorten, Weizenmehl
und Roggenmehl, hergestellt wird.

Kein anderes Mehl kann, was Autoritäten bezeugen,
Steinmeh-Mehl an Reinheit und Verdaulichkeit
übertreffen. Dies erklärt sich durch die patentamtlich
geschützte, aber verblüffend einfache u. natürliche Müllerei.
Vor dem Vermahlen werden durch Wasser aller
Schmutz, die Pilzkeime und die unverdaulichen, wider-
lichen Strohfasern entfernt, wodurch aber kein Verlust
:: an Nährstoffen entsteht. ::

Nach gleichen Grundsätzen werden
Steinmeh-Makkaroni, Band-
und Suppennudeln, Eiergerste,
Athletensuppe, Weizengröße,
Weizen-Kakao und Kindermehl
:: hergestellt. ::

Steinmeh-Mehl und Nahrungsmittel sind nicht teurer,
als andere, aber weit gesunder, schmackhafter und
:: bekömmlicher. ::

Wir liefern auch Steinmeh-Brot in drei Sorten.
Bei Mehllieferung legen wir Anleitung zum Selbstbacken bei.

Man schreibe um Erläuterungen, Preisliste
und Versandbedingungen an die Firma

Steinmeh Back-Haus G. m. b. H., Mannheim AK.