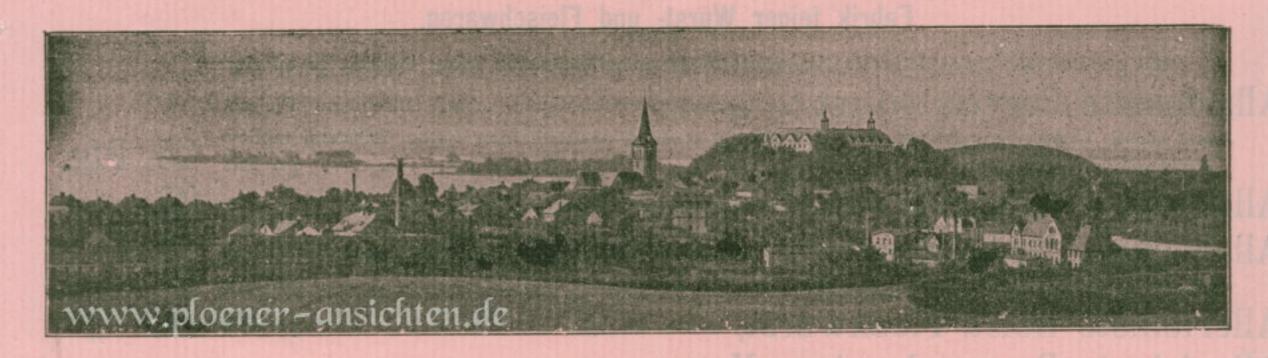
Gustav Grösser, Plön2. i. H.

Export feiner Wurst- und Fleischwaren.



Plön i. Ostholstein, Herbst 1904.

P. P.

Umstehend gestatte ich mir, Ihnen Offerte über meine

Spezialitäten in feinen Wurst- und Fleischwaren

ergebenst zu übersenden.

Die Schweinepreise sind zur Zeit normal und ist mit Rücksicht auf die ausreichenden Bestände auf dem Lande eine wesentliche Preisveränderung für die nächste Zeit ausgeschlossen. Aus diesem Grunde bin ich in der Lage, Ihnen umstehenden, billigst berechneten Preisen liefern zu können.

Alles, was ich Ihnen anbiete, ist in jeder Beziehung erstklassige Qualität. Um jegliches Risiko für Sie auszuschliessen, verpflichte ich mich hierdurch ausdrücklich, jede aus irgend einem Grunde nichtgefallende Ware ohne Weiteres unter Nachnahme des Betrages und Ihrer Porto-Auslagen, auch angeschnitten, zurück zu nehmen.

Die Preise verstehen sich ab hier, Verpackung wird nicht berechnet. Sie können sich von den angeführten Sorten 1 Postcollo von 9 Pfund, oder eine Bahnsendung von ca. 30 Pfd. ganz nach Ihrer Wahl zusammen stellen. Die Bahnfracht beträgt je nach Entfernung nur 1—3 Pfg. und ist daher mit Rücksicht auf die Haltbarkeit meiner Waren der Bahnbezug sehr zu empfehlen.

Meine sämtlichen Waren sind dem Fleischschaugesetz entsprechend amtlich untersucht und ist das dazu verwendete Schlachtvieh sämmtlich mit dem Stempel für erste Qualität abgestempelt.

Ihnen ein hochfeines, haltbares und wohlschmeckendes Fabrikat, sowie prompte und sorgfältigste Bedienung susichernd, zeichne

Hochachtungsvoll



Gustav Grösser

Export feiner Wurst- und Fleischwaren
Plön in Ostholstein.

PREISLISTE www.ploener-ansichten.de Gustav Grösser, Plön Ostholstein.

Fabrik feiner Wurst- und Fleischwaren.

Allerfeinste Cervelatwurst, aus garantiërt erstklassigem, scharf entschatem Fleibeh, ohne künst. Conservierungs- und Färbemittel, von schöner, natürlich roter Farbe, felastem, mildem Grechmack Allerfeinste Salami mit Knoblauch, dieselhe feine Fleischqualität wie Cervelat pr Ffg. 115 Allerfeinste Schinkenwurst, mager gearbeitet, gurantirt aus reinem Schweinefleisch, das Beste, was es in diesem Artikel gibt Allerfeinste Holst. Ploekwurst, bestes kerniges Material, pr. Ffd. 115 Allerfeinste Braunschweiger Mettwurst, weich, ganz zart und milde, Würstchen von 1½ Pfd. pr. Ffd. 105 Allerfeinste Delikatess-Sardellen Leberwurst aus frischer Leber und Schweinefleisch mit bedeutendem Sardellen-Zunatz und Zungenwürfen pr. Ffd. 100 Allerfeinste Delicatess-Trüffel-Leberwurst, aus frischer Leber und Schweinefleisch mit bedeutendem Sardellen-Zunatz und Zungenwürfen pr. Ffd. 100 Allerfeinste Delicatess-Trüffel-Leberwurst, aus frischer Leber und Schweinefleisch mit bedeutendem Sardellen-Zunatz und Zungenwürfen pr. Ffd. 100 Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack Echten Holst, Rippenspeck, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühetlickspeck, guräuchert pr. Pfd. 100 Holst. Rückenspeck, zum Spicken und Aubraten pr. Pfd. 100 Echt Holst Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat Casseler Rippespeck, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespece Allerfeinste halb halb mager, ohne Knochen, sehr delikat Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespece Allerfeinste halb halb mager halb halb halb halb halb halb halb halb	Ich gestatte mir, Ihnen folgende Spezialitäten in unübertroffen feiner Qualität zu offerieren:			
Allerfeinste Salami mit Knoblauch, dieselbe feine Fleischqualität wie Cervelat pr Pfd. 115 Allerfeinste Schinkenwurst, mager gearbeitet, garantirt aus reinem Schweinefleisch, das Bette, was es in diesem Artikel gibt				
Allerfeinste Schinkenwurst, mager gearbeitet, garantirt aus reinem Schweinefleisch, das Bette, was es in diesem Artikel gibt	ohne künstl. Conservierungs- und Färbemittel, von schöner, natürlich roter Farbe, feinstem, mildem Geschmack	115	Pfg.	
das Beste, was es in diesem Artikel gibt. Allerfeinste Holst. Plockwurst, bestes kerniges Material, pr. Pfd. 105 Allerfeinste Braunschweiger Mettwurst, weich, ganz zart und milde, würstehen von ½ Pfd. pr. Pfd		A A F	15	
Allerfeinste Braunschweiger Mettwurst, weich, ganz zart und milde, Würstchen von 1/2 Pfd	Allerfeinste Schinkenwurst, mager gearbeitet, garantirt aus reinem Schweinefleisch,	115		
Allerfeinste Braunschweiger Mettwurst, weich, ganz zart und milde, würstchen von 1/2 Pfd. Allerfeinste Delikatess-Sardellen Leberwurst aus frischer Leber und Schweinefleisch mit bedeutendem Sardellen-Zusatz und Zungenwürfeln pr. Pfd. Allerfeinste Delicatess-Trüffel-Leberwurst, aus frischer Leberund Schweinefleisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffeln und Zungenwürfeln pr. Pfd. Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack pr. Pfd. Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack pr. Pfd. Echten Holst, Rippenspeck, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert pr. Pfd. Holst, Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten pr. Pfd. Echt Holst, Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, schr delikat pr. Pfd. Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) feicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1-2 Pfd. Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1-2 Pfd. pr. Pfd. Feht Holst, Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10-12 Pfd. pr. Pfd. Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4-5 Stunden in langsam zichendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst, Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermisches hiesiges Schweinesschmalz, von reinen Schtenfohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 7 7 66 7 7 66 7 7 66 7 7 66 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 66 67 7 7 7 6 6 6 7 7 7 6 6 6 7 7 7 6 6 6 7 7 7 6 6 6 7 7 7 6 6 6 7 7 7 6 6 6 7 7 7 7 6 7 7 7 6 7				
Allerfeinste Delikatess-Sardellen LeberWurst aus frischer Leber und Schweinerleisch mit bedeutendem Sardellen-Zusatz und Zungenwürfeln . pr. Pfd. 95 " Allerfeinste Delicatess-Trüffel-LeberWurst, aus frischer Leberund Schweinefleisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffel und Zungenwürfeln . pr. Pfd. 100 " Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack . pr. Pfd. 80 " Eehten Holst. Rippenspeek, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz verzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert . pr. Pfd. 70 " Holst. Rückenspeek, zum Spicken und Ausbraten . pr. Pfd. 65 " Eeht Holst Schinkenspeek geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat . pr. Pfd. 20 " Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt . pr. Pfd. 85 " Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer . pr. Pfd. 80 " Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd. pr. Pfd. 130 " Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich . pr. Pfd. 15 " Eeht Holst. Schinken. ft. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd. pr. Pfd. 100 " Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam zichendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 " 66 " 67 " 66 "			"	
Allerfeinste Delikatess-Sardellen LeberWurst aus frischer Leber und Schweinerleisch mit bedeutendem Sardellen-Zusatz und Zungenwürfeln . pr. Pfd. 95 " Allerfeinste Delicatess-Trüffel-LeberWurst, aus frischer Leberund Schweinefleisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffel und Zungenwürfeln . pr. Pfd. 100 " Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack . pr. Pfd. 80 " Eehten Holst. Rippenspeek, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz verzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert . pr. Pfd. 70 " Holst. Rückenspeek, zum Spicken und Ausbraten . pr. Pfd. 65 " Eeht Holst Schinkenspeek geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat . pr. Pfd. 20 " Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt . pr. Pfd. 85 " Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer . pr. Pfd. 80 " Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd. pr. Pfd. 130 " Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich . pr. Pfd. 15 " Eeht Holst. Schinken. ft. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd. pr. Pfd. 100 " Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam zichendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 " 66 " 67 " 66 "	Würstchen von 1/2 Pfd	105	55	
Allerfeinste Delicatess-Trüffel-Leberwurst, aus frischer Leberund Schweinefeisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffeln und Zungenwürfeln pr. Pfd. Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack pr. Pfd. Echten Holst, Rippenspeck, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert pr. Pfd. Holst, Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten pr. Pfd. Echt Holst, Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat pr. Pfd. Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1-2 Pfd. Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1-2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1-2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. Feht Holst. Schinken (Rundschnitt), 10-12 Pfd. pr. Pfd. Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4-5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Scitensohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 70 71 72 73 73 73 73 74 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75 75	Allerfeinste Delikatess-Sardellen Leberwurst aus frischer Leber und			
Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack		95	55	
Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner Geschmack pr. Pfd pr	fleisch mit Sardellen, echten Perigord-Trüffeln und Zungenwürfeln pr. Pfd.	100	,,	
Echten Holst, Rippenspeck, von kleinen Kernschweinen, ganz mager durchwachsen, ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert pr. Pfd. 70 , Holst, Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten pr. Pfd. 65 , Echt Holst, Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat pr. Pfd. 90 , Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. 85 , Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. 80 , Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd. pr. Pfd. 130 , Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. 115 , Echt Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd. pr. Pfd. 105 , Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam zichendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermisches hiesiges Schweineschmalz, von reinen Scitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 , Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd, Bo. pr. Pfd. 7 ,	Allerfeinste Thüringer Rotwurst mit viel magerem Fleisch, pikanter feiner	00		
Holst. Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten pr. Pfd. 65 Echt Holst. Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, sehr delikat pr. Pfd. 85 Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. 85 Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. 80 Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd. pr. Pfd. 130 Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd. pr. Pfd. 155 Echt Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd. pr. Pfd. 105 Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, von reinen Seitenschmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmalz, in Dosen & 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 79 107 108 109 109 100 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 109 109 100 100 100 100			, y	
Holst. Rückenspeck, zum Spicken und Ausbraten pr. Pfd. 65 , Echt Holst. Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett, halb mager, ohne Knochen, schr delikat pr. Pfd. 90 , Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. 85 , Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. 80 , Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1–2 Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. 130 , Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1–2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. 105 , Echt Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10–12 Pfd. pr. Pfd. pr. Pfd. 105 , Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4–5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 70 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , Geschinack und Aroma, in Dosen a 2 Pfd. Bo. pr. Pfd.	ganz vorzüglich zum Kochen und roh als Frühstücksspeck, geräuchert pr. Pfd.	70	,,	
Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. 85 " Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. 80 " Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd pr. Pfd. 130 " Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich		~-	"	
Casseler Rippespeer, reine Karbonade, ohne Nacken und Hüfte, leicht gepökelt und geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd pr. Pfd. Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. Echt Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd	Echt Holst. Schinkenspeck geräuchert, der obere Teil des Hinterschinkens, halb fett,	00		
geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd. 85 ,, Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer pr. Pfd. 80 ,, Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1–2 Pfd pr. Pfd. 130 ,, Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1–2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich	- Single Single Spirit	90	53	
Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert, dieselbe Verwendung wie Rippespeer	geräuchert, grosse Delikatesse als Braten und wieder erkaltet als Aufschnitt pr. Pfd.	85	"	
Allerfeinste Lachsschinken, vom Filet, ohne Fett, ganz zart und milde, in Blasen von 1—2 Pfd	Casseler Kammstücke, (Nacken-Karbonade) leicht gepökelt und geräuchert,	00		
Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1–2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich pr. Pfd. 115 " Echt Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10–12 Pfd. pr. Pfd. 100 " ff. Rollschinken zum Kochen, gänzlich ohne Knochen, pr. Pfd. 105 " Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4–5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenstohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 " " " 5 " " " 66 " Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 "			39	
Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1—2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht gleich vorzüglich	von 1—2 Pfd	130	"	
Feht Holst. Schinken. ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd pr. Pfd. 100 ff. Rollschinken zum Kochen, gänzlich ohne Knochen, pr. Pfd. 105 Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 , " " 5 " " " " 66 " " " 65 " " " 65 " 65 "	Allerfeinste Nacken-Roulade in Blasen von 1-2 Pfd., geräuchert, roh und gekocht			
ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd pr. Pfd. 100 , ff. Rollschinken zum Kochen, gänzlich ohne Knochen, pr. Pfd. 105 , Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4—5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 ,		110	35	
ff. Rollschinken zum Kochen, gänzlich ohne Knochen, pr. Pfd. 105 Ausgesucht feinste kleine Schinken, zart und milde. Kochschinken müssen je nach Grösse 4-5 Stunden in langsam ziehendem, nicht kochendem Wasser liegen und dann in der Brühe erkalten. Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 79 68 79 79 79 79 79 79 79 79 79 7	ff. Rohschneide-Schinken (Rundschnitt), 10—12 Pfd pr. Pfd.	100	55	
Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweineschmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. , , , , 5 , , , , , 66 , , , 65 , , , ,		105	55	
schmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67				
Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd. 67 ,, , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Holst. Flohmen-Tafelschmalz, garantiert reines, unvermischtes hiesiges Schweine-			
, ", 5 ", ", ", 65 ",, 65 ",, 65 ",,, 65 ",,,,,,,,	schmalz, von reinen Seitenflohmen, mit Aepfel und Zwiebeln ausgebraten, hochfein im Geschmack und Aroma, in Dosen à 2 Pfd. Bo. pr. Pfd.	67	11	
	, , , 5 , , , , ,	66		
www.ploener-ansichten.de		65	55	
	www.ploener-ansichten.de			