

508/2544
Vom Verfasser überreicht



Mitteilung
des Obst- und Gartenbau-Vereines
für das deutsche Elbetal in Böhmen.

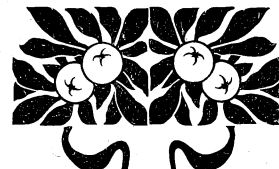
Sitz und Geschäftsleitung : RUSSTG,
D. Doranthgasse (Berggasse) Nr. 4.



Nordböhmens beste Kernobstsorten



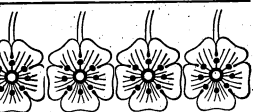
Von Prof. E. Groß
Tetschen=Liebwerd.

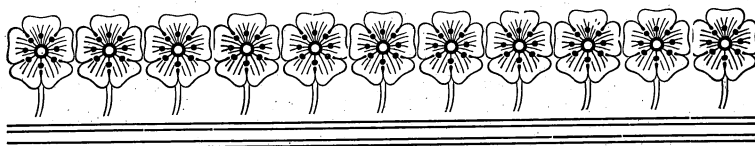


B. 44.



Das nordwestliche Berguntersteigen ist
 sammenthängende s
 lichen Monarchie.
 obbau betriebe,
 blet nicht an Met
 sowohl Stein-
 mannigfaltigen
 abermals Zaufende
 alljährlich teils m
 den Zustand und
 Hauptstädte als i
 sich der Geldwert
 leicht ermitteln lä
 jährlich einige M
 lichen Märiten ist
 gesuchte; die inlä
 rennen, trotzdem
 dem Urteil gewie
 den höchsten Anfo
 schmad, Garbe, Z
 barkeit zu entp
 spielarten, welche
 Zerstörung gestun
 zahl solcher, die
 Zunft auszeich
 esser gerade mit
 leien die Gründe
 tritt ihrer Genuß





Das nordwestliche Böhmen mit seinem herrlichen, bergumkränzten Elbetal bildet zweifellos das größte zusammenhängende Obstbaugebiet der österreichisch-ungarischen Monarchie. Der Obstbau wird daselbst als Feldobstbau betrieben, wenngleich es auch in diesem Gebiet nicht an kleinen, gut gepflegten Obstgärten fehlt. Sowohl Stein- als auch Kernobst gedeihen in ihren mannigfaltigsten Spielarten gleich gut. Tausende und abermals Tausende Zentner Obst gehen von Nordböhmen alljährlich teils mit der Bahn, teils auf der Elbe nach dem Ausland und erscheinen dort auf den Märkten der Hauptstädte als meistbegehrte Handelsware. Obgleich sich der Geldwert der nordböhmischen Obstaussfuhr nicht leicht ermitteln läßt, so beträgt er doch bestimmt alljährlich einige Millionen Kronen. Auf den ausländischen Märkten ist das deutschböhmische Obst das meistgesuchte; die inländischen hingegen scheinen es kaum zu kennen, trotzdem ihm eine Güte zukommt, die nach dem Urteil gewiegter Fachmänner geeignet ist, selbst den höchsten Anforderungen in Bezug auf Aroma, Geschmack, Farbe, Form, Größe, Ausbildung und Haltbarkeit zu entsprechen. Von den zahlreichen Kernobstspielarten, welche in Nordböhmen mehr oder weniger Verbreitung gefunden haben, gibt es eine größere Anzahl solcher, die sich durch eine ganz hervorragende Qualität auszeichnen. Um den Obstfreund und Obsteßer gerade mit diesen Sorten vertraut zu machen, seien die Früchte letzterer — geordnet nach dem Eintritt ihrer Genußreife — nachfolgend kurz gekennzeichnet.

Apfel.

1. **Gravensteiner:** Die Frucht ist meist übermittelgroß, öfter hochgebaut und besitzt deutliche calvillenartige Rippen. Der Apfel wird Ende September genußreif und hält sich bei sorgfältiger Aufbewahrung bis in den Jänner. Im genußreifen Zustande ist der Apfel von goldgelber Farbe und es tritt gerade um diese Zeit die prächtige Rotstreifung auf der Sonnenseite sehr deutlich hervor. Der reiche Wachüberzug schützt die Frucht, welche sich durch ein fast unerreichbar feines Aroma auszeichnet, vor Schrumpfung. Das gelbliche, saftreiche Fleisch ist locker und weist einen sehr feinen, an Ananas erinnernden Geschmack auf. Alle diese Eigenschaften bedingen es, daß der Gravensteiner eine sehr gesuchte und beliebte Tafel- bzw. Marktf Frucht ist.

2. **Cellini:** Die glattrunde, große, rippenfreie, herrliche Frucht hat auf der Sonnenseite eine ausgiebige, mitunter marmoriert vermischte Rotstreifung aufzuweisen und es verändert sich die grüne Grundfarbe bei der Ende September eintretenden Genußreife in ein helles Gelb. Auch der Cellini hält sich bei sorglicher Aufbewahrung bis nach Weihnachten. Der vortreffliche, säuerliche Geschmack, verbunden mit Saftreichtum des weißen Fleisches, hat diesem Apfel gerade in der jüngeren Zeit eine weite Verbreitung verschafft und wo er auf den Märkten erscheint, findet er stets willige Käufer — ein Zeichen seiner besonderen Wertschätzung.

3. **Prinzenapfel:** Hat viele Synonyme und führt in Nordböhmen die Bezeichnung Hasenkopf. Es ist ein mittelgroßer, walzenförmig gebauter, in der Lagerreife grünlichgelb gefärbter, sehr häufig über und über fein rot gestreifter Apfel von ganz hervorragendem wirtschaftlichem Wert. Die Genußreife tritt im Oktober ein und der Apfel hält sich, ohne am Wohlgeschmack Einbuße zu erleiden, bis in den Februar. Wenn es vielleicht dem Prinzenapfel auch etwas an Duft mangelt, so ist er doch infolge seines weinartigen, angenehmen

Geschmackes eine stark begehrte Waare der Küche zu sich.

4. **Anisapfel** für Nordböhmen reife zitronengelbe rosenrot angehauchte roten Höfen und rungen auch auf den im Oktober ein Februar. Das Fleisch der angenehm in einzelnen Orten eine Gesamtqualität apfel ersten Rang

5. **Danziger** Basis etwas breiter der Hauptsache rot überzug und infolge reife tritt im bei guter Aufbewahrung Das gelbliche Fleisch sich durch einen weichen der Kantapfel fast böhmens anzutreffenden schaftlichen Wert. sehr gerne gekauft auf den österreichischen

6. **Landsberger** schöne Apfel, welche bis Februar, März erleiden, haltbar hellgelbe Farbe anweist rotgefärbte durch bräunliche Punkte Es ist nicht zutreffend von einzelnen nur

Geschmackes eine überaus gesuchte, auf den Märkten stark begehrte Ware, welche besonders die Hausfrau in der Küche zu schätzen weiß.

4. **Anisapfel:** Ein mittelgroßer, selten schöner, für Nordböhmen typischer Apfel von in der Genußreife zitronengelber Farbe. Auf der Sonnenseite meist rosenrot angehaucht mit daselbst vorhandenen, von dunkelroten Höfen umgebenen, braunen Punkten. Punktierung auch auf der Schattenseite. Die Lagerreife tritt im Oktober ein und der Apfel hält sich bis Jänner-Februar. Das Fleisch ist überaus saftig und von wunderbar angenehmem Geschmack. Der Anisapfel erreicht in einzelnen Ortschaften des Elbetales (z. B. Sebusen) eine Gesamtqualität, welche dessen Bezeichnung als Tafelapfel ersten Ranges vollauf rechtfertigt.

5. **Danziger Rantapfel:** Ein mittelgroßer, an der Basis etwas breiter gebauter, stark gerippter und in der Hauptsache rot gefärbter Apfel mit reichem Wachzüberzug und infolgedessen guter Haltbarkeit. Die Genußreife tritt im November ein und der Apfel hält sich bei guter Aufbewahrung bis in den Februar und März. Das gelbliche Fleisch ist fein, saftig und kennzeichnet sich durch einen würzigen Geschmack. Der Umstand, daß der Rantapfel fast in allen größeren Obstanlagen Nordböhmens anzutreffen ist, spricht für seinen hohen wirtschaftlichen Wert. Er wird namentlich in Deutschland sehr gerne gekauft und wäre dessen Einbürgerung auch auf den österreichischen Märkten gewiß am Platze.

6. **Sandsberger Reinette:** Dieser mittel- bis große schöne Apfel, welcher im November genußreif wird und bis Februar, März, ohne in seiner Güte Einbuße zu erleiden, haltbar ist, nimmt in der Lagerreife eine hellgelbe Farbe an. Seine auf der Sonnenseite vermischt rotgefärbte Schale kennzeichnet sich außerdem durch bräunliche Punkte und ist verhältnismäßig zart. Es ist nicht zutreffend, wenn die Sandsberger Reinette von einzelnen nur als Wirtschaftsapfel hingestellt wird.

Richtig ist vielmehr, daß diese, wenn gut ausgereift geerntet, trotz ihres etwas festen Fleisches einen, manchen anderen Apfelsorten nicht zukommenden pikant säuerlichen Geschmack besitzt, welcher ihr zweifellos, abgesehen von der Schönheit der Frucht, immer einen Platz auf der Tafel sichern wird. Der beste Beweis dafür ist die große Nachfrage, welcher sich gerade diese Sorte im Handel erfreut.

7. **Jungfernapfel, böhmischer:** Die etwas hochgebaute, klein bis mittelgroße Frucht ist von karminroter Farbe, welche namentlich auf der Sonnenseite sehr dunkel ist. Der Wachüberzug ist reichlich, die Haltbarkeit gut. Die Genußreife tritt im November ein und der Apfel dauert bis Februar, März. Das weiße, von rötlichen Zonen durchsetzte Fleisch ist sehr wohl-schmeckend und durch eine besonders mündende feine Säure in hervorragender Weise gekennzeichnet. Der Kenner wird den böhmischen Jungfernapfel gewiß zu schätzen wissen.

8. **Bunschappel:** Derselbe ist eine besondere Spezialität des nordböhmischen Obstbaugebietes. Die im November genußreif werdende, rundliche, allerdings nicht große Frucht ist von zitronengelber Farbe und hat gegen den Kelch zu oft eine mäßige Rippung aufzuweisen. Der Apfel hält sich bis Februar. Was an diesem Apfel besonders geschätzt wird, ist sein charakteristischer Fruchtäthergeschmack und sein prononziertes, an Quitten erinnerndes Aroma. Es gibt meines Wissens keine zweite Apfelsorte, bei welcher Geschmack und Geruch so ausgeprägt wären wie beim Bunschappel.

9. **Englische Winter-Goldparmane:** Dieser eigentlich allgemein bekannte, prächtige, an der Sonnenseite herrlich rot gestreifte, goldgelbe, mittelgroße, meist etwas hochgebaute Apfel erreicht gerade in Nordböhmen eine hervorragende Qualität. Er wird im November genußreif und dauert bis in den Monat März. Dem gelblichen Fleisch ist ein ungemein feiner Geschmack eigen.

Wenn behauptet wird, daß diese Sorte bei der Goldparmane behält dauernd ihr saftiges Aroma, falls ist die Elbtal Ranges, die überall wird.

10. **Goldreine:** förmig, manchmal reif orangegelb mit der Sonnenseite. Der Apfel hält sich eine erstklassige schaften in sich, die werden.

11. **Carmelite:** groß, meist etwas auf der Sonnenseite grauen, auffallend um den Kelch herum. Genußreife tritt in sich bei guter Qualität eignet sich für alle dient ohne Schme Ranges bezeichnet

12. **Ribston:** förmige, lagerreif fig gerötete Apfel ten Rostüberzügen und seines vorzüglicher Zeit sehr viel im Dezember genüß bewahrung bis in Sorte tritt der so lich hervor und v Markte.

13. **Kanada:** glattrunder, kantig gelber Schale. Deh

enn gut ausgereift
eifches einen, man-
menden pikant säu-
hr zweifellos, ab-
ucht, immer einen
Der beste Beweis
er sich gerade diese

Die etwas hoch-
ht ist von karmin-
f der Sonnenseite
g ist reichlich, die
t im November ein
März. Das weiße,
isch ist sehr wohl-
s mündende feine
kennzeichnet. Der
ernapfel gewiß zu

ine besondere Spe-
ugebietes. Die im
che, allerdings nicht
er Farbe und hat
Rippung aufzuwei-
ar. Was an diesem
ein charakteristischer
onziertes, an Quit-
reines Wissens keine
hmad und Geruch
schapfel.

äane: Dieser eigent-
an der Sonnenseite
elgroße, meist etwas
n Nordböhmen eine
m November genuß-
März. Dem gelbli-
er Geschmack eigen.

Wenn behauptet wird, daß die Goldparmäne bei vor-
geschrittener Lagerzeit etwas zu süß ist, so trifft das
bei der Goldparmäne aus dem Elbetal nicht zu. Diese
behält dauernd ihren weinsäuerlichen Geschmack. Jeden-
falls ist die Eltal-Goldparmäne eine Tafelfrucht ersten
Ranges, die überall gerne gekauft und auch gut bezahlt
wird.

10. **Goldreinette von Blenheim:** Die große, kugel-
förmig, manchmal etwas glatt gebaute Frucht ist lager-
reif orangehell mit Rotfärbung bezw. Rotstreifung auf
der Sonnenseite. Die Genußreise tritt im Dezember ein
und der Apfel hält sich bis April. Die Blenheim-Reinette
ist eine erstklassige Tafelfrucht und vereinigt alle Eigen-
schaften in sich, die von einem edlen Apfel beansprucht
werden.

11. **Carmeliter Reinette:** Die Frucht ist mittel-
groß, meist etwas hochgebaut, lagerreif grünlichgelb,
auf der Sonnenseite verwaschen gerötet mit zahlreichen,
grauen, auffallenden Rostpunkten; mitunter, namentlich
um den Kelch herum mit Rostüberzügen versehen. Die
Genußreise tritt im November ein und der Apfel hält
sich bei guter Aufbewahrung bis in den April. Er
eignet sich für alle Gebrauchszwecke gleich gut und ver-
dient ohne Schmeichelei als ein Qualitätsapfel ersten
Ranges bezeichnet zu werden.

12. **Ribston Pipping:** Dieser mittelgroße, kugel-
förmige, lagerreif goldgelbe, auf der Sonnenseite strei-
fig gerötete Apfel mit mehr oder weniger ausgedeh-
ten Rostüberzügen hat sich wegen seiner Haltbarkeit
und seines vorzüglichen Geschmacks namentlich in jün-
gerer Zeit sehr viele Freunde erworben. Der Apfel wird
im Dezember genußreif und hält sich bei kühler Auf-
bewahrung bis in das Frühjahr. Gerade bei dieser
Sorte tritt der sogenannte Reinettengeschmack sehr deut-
lich hervor und verbürgt ihren sicheren Absatz auf dem
Markte.

13. **Kanada Reinette:** Ein großer Apfel von
glattrunder, kantig-rippiger Gestalt, feiner, grünlich-hell-
gelber Schale. Letztere ist mitunter auf der Sonnenseite

etwas rotbraun gefärbt und hat zahlreiche sternförmige Rostpunkte aufzuweisen. Zusammenhängende Rostflecke sind keine Seltenheit. Von dieser Sorte gibt es auch eine gestreifte Form, die insbesondere sehr beliebt ist. Die Kanada Reinette wird im Dezember genüßreif und hält sich bis ins Frühjahr. Der feine, weinsäuerliche Geschmack ihres Fleisches, sowie ihre Größe und schöne Gestalt sichern ihr zweifelsohne einen hohen Rang als Tafel- und Wirtschaftsfrucht.

14. **Königlicher Kurzstiel:** Mittelgroß, mehr plattgedrückt, rot verwaschen, manchmal gestreift, häufiger berostet. Der Geschmack dieser durch ihre Haltbarkeit besonders ausgezeichneten Sorte ist außerordentlich fein, reinettenartig. Die Genußreife tritt im Dezember ein und der Apfel hält sich ohne jegliche Einbuße an Würze bis Mai und noch länger.

15. **Baumann's Reinette:** Ein mittelgroßer, mehr flachrunder, auf der Sonnenseite reichlich rot gefärbter Apfel, welcher im Dezember genüßreif wird und sich, ohne empfindlich zu sein, bis in den Mai hält. Die Baumann's-Reinette ist im Elbetal ungemein verbreitet und, da sie sich für alle Zwecke gleich gut eignet, stellt sie eine der am leichtesten verkäuflichen Sorten dar.

Birnen.

1. **Solaner:** Eine ansehnliche, mittelgroße, köstlich schmeckende Augustbirne von länglicher Gestalt und zitronengelber Farbe. Sie stellt, ähnlich wie der Punschapfel, eine Spezialität des Elbetales dar und wird alljährlich in großen Mengen nach dem Ausland als eine der am meist gesuchten Frühbirnen verfrachtet.

2. **Clapps Liebling:** Zählt zu den größeren bis großen Birnensorten, ist in der Genußreife, welche in dem Monat September fällt, zitronengelb, auf der Sonnenseite meist etwas streifig gerötet. Clapps Liebling zählt zweifellos zu den saftigsten und wohlgeschmecktesten Birnen, die wir überhaupt kennen.

3. **Williams** Frucht, welche im Zug auf ihre Gestalt ist gelblichgrün bis seite mitunter schön. Das Fleisch ist saftig.

4. **Gute Louise** schwankt zwischen Oktober, wo diese grüne Schale gelb. dunkelrot und zeit diese Birne besitzt.

5. **Weißer Herf** mittelgroße Frucht von ber-November eintr braunen Punkten v ist eine sehr wohlfe feinem und saftrei

6. **Bosc's** große, flaschenförm rot berostet ist. Si genüßreif und hält bewahrung bis En ist eine feststehende im Elbetal eine g und von vielen Re mens hingestellt w tigkeit und Süße, Jedenfalls ist es net werden muß.

7. **Köstliche** Frucht, welche auch Anfang Dezember lich verändert. Di rotbraun gefärbt; der einmal die Köf zenden Fleisch ver der besten Tafelbi vollste Beachtung.

reiche sternförmige
hängende Kostflecke
Sorte gibt es auch
sehr beliebt ist.
ber genüßreife und
eine, weinsäuerliche
Größe und schöne
en hohen Rang als

elgroß, mehr platt-
gestreift, häufiger
ihre Haltbarkeit
außerordentlich fein,
im Dezember ein
Einbuße an Würze

mittelgroßer, mehr
schlich rot gefärbter
reif wird und sich,
den Mai hält. Die
ngemein verbreitet
ch gut eignet, stellt
en Sorten dar.

mittelgroße, köstlich
c Gestalt und zitro-
wie der Punsch-
dar und wird all-
i Ausland als eine
verfrachtet.

den größeren bis
nußreife, welche in
gelb, auf der Son-
Clapps Liebling
nd wohlschmeckend-
nen.

3. **Williams Christbirne:** Die mittelgroße bis große Frucht, welche im September genüßreife wird, ist in Bezug auf ihre Gestalt veränderlich, oft heulig. Die Schale ist gelblichgrün bis hellgelb punktiert, auf der Sonnen- seite mitunter schwach gerötet, nicht selten auch berostet. Das Fleisch ist saftreich, schmelzend.

4. **Gute Louise von Avranches:** Die Fruchtgröße schwankt zwischen ziemlich weiten Grenzen. Im Monate Oktober, wo diese Sorte genüßreife wird, färbt sich die grüne Schale gelb. Auf der Sonnen- seite ist die Schale dunkelrot und zeigt forellenartige Punktierung. Auch diese Birne besitzt ein sehr feines, schmelzendes Fleisch.

5. **Weißer Herbstbutterbirne (Blanche):** Eine mittelgroße Frucht von in der Genußreife, welche im Okto- ber-November eintritt, zitronengelber Farbe, reichlich mit braunen Punkten versehen, mitunter etwas rostig. Blanche ist eine sehr wohlschmeckende Frucht, mit schmelzendem, feinem und saftreichem Fleisch.

6. **Bosc's Flaschenbirne (Kaiserkrone):** Eine große, flaschenförmige Birne, deren Schale ganz zimmt- rot berostet ist. Sie reift im Oktober, wird bald darauf genüßreife und hält sich bei sorgfältiger kühler Auf- bewahrung bis Ende November, Anfang Dezember. Es ist eine feststehende Tatsache, daß Bosc's Flaschenbirne im Elbetal eine ganz hervorragende Qualität erreicht und von vielen Kennern als die feinste Birne Nordböh- mens hingestellt wird. Das Fleisch ist von einer Saft- igkeit und Süße, die kaum übertroffen werden können. Jedenfalls ist es eine Birne, die als erstklassig bezeich- net werden muß.

7. **Köstliche von Charnen:** Mittelgroße, lange Frucht, welche auch in der Genußreife — Oktober bis Anfang Dezember — ihre grüne Grundfarbe nicht wesent- lich verändert. Die Sonnen- seite ist manchmal schwach rotbraun gefärbt; Punktierung nicht auffallend. Jeder, der einmal die Köstliche von Charnen mit ihrem schmel- zenden Fleisch verkostet, wird sie gerne in die Reihe der besten Tafelbirnen stellen. Sie verdient deshalb vollste Beachtung.

8. **Alexander Lucas:** Zählt zu den großen Birnen. Die Frucht ist meistens grundfarbig grün, später gelblich mit nicht selten verschwommener bis punktierter Rotfärbung auf der Sonnenseite. Braune Punkte sind auf der ganzen Oberfläche der Schale vorhanden. Zusammenhängende Rostflecke, namentlich um den Kelch, sind eine häufige Erscheinung. Der Anbau dieser Sorte, deren Genußreise in die Zeit November-Dezember bis Jänner fällt, ist im Elbetal jüngeren Datums. Im Hinblick auf den schmelzenden Charakter ihres Fleisches und ihren Wohlgeschmack ist deren rasche Verbreitung mit Sicherheit anzunehmen.

9. **Diel's Butterbirne:** Gehört zu den großen, echten Butterbirnen und ist ungemein verbreitet. Sie ist grundfarbig grün, später gelblich mit zahlreichen Rostpunkten, auch Rostflecken. Die Genußreise tritt im November ein und die Frucht hält sich bei kühler Aufbewahrung bis Jänner. Diel's Butterbirne gehört mit Rücksicht auf ihr feines, schmelzendes Fleisch zu den feinsten Tafelbirnen und kommt gerade in Nordböhmen in einzelnen Gegenden zu sehr vollkommener Entwicklung.

10. **Siegel's Winter-Butterbirne:** Eine mittel- bis übermittelgroße, eiförmige, punktierte Birne von grüner, später grüngelber Farbe. Sie ist eine der vorzüglichsten Tafelbirnen, die wir überhaupt haben. Gewöhnlich tritt die Genußreise Ende November bis Dezember ein. Kühl und sorgfältig gelagert, hält sich Siegel's Winter-Butterbirne bis in den Februar hinein und noch länger. In einzelnen Lagen Nordböhmens gedeiht die Siegel vorzüglich, in anderen wird sie leicht von Fusicladium befallen. Das Fleisch ist schmelzend und von wunderbarer Güte.

*

Wenn durch die vorliegende Schrift einigermaßen zur Aufklärung beigetragen und die Aufmerksamkeit auf das nordböhmische bezw. Elbetal-Kernobst gelenkt wurde, so ist ihr Zweck vollkommen erreicht.

Obstverwe „Elbe

emp

stets f



Anfangs Jun
nach Reife
Johannisbe
Ringlo, Pf



Neu erschie

„Obst im K

verfasst im A
Uereines für
von Fr. Cur
Mit über 20

*** Preis 1 Kr

Das Buch ist am besten
Obst- u. Gartenbau
in Böhmen in Aus

den großen Bir-
farbig grün, später
nener bis punktier-
Braune Punkte sind
vorhanden. Zusam-
um den Kelch, sind
dieser Sorte, deren
Dezember bis Jän-
Datums. Im Hin-
ter ihres Fleisches
rasche Verbreitung

zu den großen,
ein verbreitet. Sie
h mit zahlreichen
Genußreife tritt im
ich bei kühler Auf-
erbirne gehört mit
es Fleisch zu den
de in Nordböhmen
mener Entwicklung.

e: Eine mittel- bis
Birne von grüner,
e der vorzüglichsten
n. Gewöhnlich tritt
Dezember ein. Kühl
egel's Winter-But-
und noch länger.
gedeiht die Ziegel
t von Fusicladium
und von wunder-

chrift einigermaßen
Aufmerksamkeit auf
obst gelenkt wurde,

Obstverwertungs-Genossenschaft „Elbegau“, Sebussein

empfiehlt sich zum Bezuge von

==== stets frischem Tafel=Obst. =====



Anfangs Juni Kirschen, dann ununterbrochen
nach Reifezeit Erdbeeren, Stachelbeeren,
Johannisbeeren, Aprikosen, alle Sorten
Ringlo, Pflaumen, Birnen und Äpfeln.



Neu erschienen:

„Obst u. Gemüse im Haushalt u. in der Küche“

verfasst im Auftrage des „Obst- und Gartenbau-
Vereines für das deutsche Elbetal in Böhmen“
von Fr. Curetschek, Leiter der Einsiedekurse.
Mit über 200 Rezepten und Anweisungen.

*** Preis 1 Krone samt Postzusendung. ***

Das Buch ist am besten direkt durch die Geschäftsleitung des
Obst- u. Gartenbau-Vereines für das deutsche Elbetal
in Böhmen in Aussig geg. Voreinsend. des Betrages zu beziehen.

»»»» Verlag des Vereines. ««««



Druck von Stephan Tietze, Ruffig.