

Verlag von Rud. Bechtold & Comp. in Wiesbaden.

[Z²⁵⁷⁵⁸]

Wir wollen nicht unterlassen, Sie auf die in unserem Verlage erschienenen

Obstverwertungs-Schriften,

wovon einzelne bereits in dritter Auflage ausgegeben wurden, aufmerksam zu machen, und bitten dieselben auf Lager nicht fehlen zu lassen.

Die Obstverwertung unserer Tage von Oekonomierat **R. Goethe**, Direktor der Kgl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim a. Rhein. 135 Seiten Oktav. 85 Abbildungen. 1893. In Kaliko gebunden Preis 3 *M* ord., 2 *M* 25 *h* netto, 2 *M* bar (11/10).

Ist in erster Linie ein ganz ausgezeichnetes, alle Zweige der Obstverwertung umfassendes Lehrbuch, das allen denjenigen, die sich über den gegenwärtigen Stand der Obstverwertung unterrichten wollen oder die Obstverwertung als Beruf betreiben, ein sehr zuverlässiger, treuer Ratgeber ist, z. B. den Obstzüchtern bei dem Ernten, Verpacken und Aufbewahren der Früchte, den Besitzern von Dörrfabriken in der Herstellung von schönem Trockenobst, den Obstweinfabrikanten in der Bereitung guter Weine u. s. w. Der Name und das Ansehen des Verfassers auf dem Gebiete der Obstverwertung im In- und Auslande sprechen schon allein für den hohen Wert des vorliegenden Buches.

Dörrbüchlein für den kleinen Haushalt von **R. Mertens**, Obergärtner und Obstbaulehrer an der Königl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. 8 Abbildungen. 3. Auflage. 1893. 44 Seiten Oktav. Preis 1 *M* ord., 75 *M* netto, 67 *M* bar (11/10).

Giebt eine leicht verständliche, ausführliche Anleitung im Trocknen von Obst und Gemüse, vornehmlich auf der Geisenheimer Herddörre des Verfassers, die in den wenigen Jahren ihres Bestehens allgemein Anklang und Anerkennung gefunden hat. Am Schluß ist noch das Wichtigste über das Kochen der Dörrgemüse mitgeteilt.

Obsteinkochbüchlein f. d. bürgerlichen und feineren Haushalt von **R. Mertens**. Mit 44 Abbildungen. 3. durchgesehene Auflage. 1896. 124 S. Oktav. Preis 1 *M* 50 *h* ord., 1 *M* 10 *h* netto, 1 *h* bar (11/10).

Ebenfalls in ansprechender Form geschrieben, enthält dieses Werkchen eine ganz ausführliche Anleitung in der Herstellung aller jener Obsteinkocherzeugnisse, wie sie von den Frauen hergestellt werden können, als Obstpasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Latwerge, Dunstobst, Obstsaft, Limonadeneßig, Essigfrüchten und Konserven. In einem Anhange ist auch noch die Bereitung von Beerenobstweinen und Obstessig eingehend geschildert.

Unterweisungen im Obstbau, besonders auch im Kronenschnitt. Für Landwirte, Obstzüchter, Baumwärter, Wegebau-Beamte und andere Freunde des Obstbaues auf Grund praktischer Erfahrungen bearbeitet von **R. Mertens**. — Mit 134 Abbildungen. — 175 Seiten Oktav. Preis 3 *M* ord.; 2 *M* 25 *h* netto; 2 *M* bar (11/10).

Des Landmanns Hausgarten. Von Obst- und Gartenbau-Techniker **Karl Huber** in Kassel. Mit 37 Abbildungen. 2. Auflage. Preis 1 *M* ord.; 75 *h* netto; 67 *h* bar (11/10).

Dieses anregend und leicht faßlich geschriebene Werkchen fand bei seinem Erscheinen die allergünstigste Beurteilung der Fachpresse und wurde dasselbe sowohl von Seiten des Königlich preussischen Landwirtschafts-Ministeriums als auch des Kaiserl. österr. Ackerbau-Ministeriums in mehreren Hundert Exemplaren verbreitet und zur Anschaffung empfohlen.

Anleitung zum Obstbau. Der Obstbaum, seine Erziehung, Pflanzung und Pflege, seine Freunde und Feinde, sowie die Verwertung seiner Ernten. Ein Leitfaden für den Unterricht im Obstbau an den landwirtschaftlichen Lehranstalten und in Fortbildungsschulen, sowie auch zum Selbststudium für Gärtner, Obstzüchter, Landwirte und Gartenbesitzer, verfaßt von **F. Rehsolz**, Obstbaulehrer an der Großh. Wein- u. Obstbauschule zu Oppenheim. Preis 1 *M* 50 *h* ord., 1 *M* 10 *h* netto, 1 *M* bar (11/10).

!! Je ein Probe-Exemplar mit 50% Rabatt!!

Alle diese Werke verdienen als Volksbücher im wahren Sinne des Wortes in allen Schichten der Bevölkerung Verbreitung zu finden.

Wiesbaden.

Rud. Bechtold & Comp.