

..... Verlag von Paul Parey in Berlin

Z

Soeben erschienen:

Die Verwertung von Wild- und Halbfrüchten

(Hagebutten, Schlehen, Mispeln, wilde Apfel und Birnen, Berberitzen usw.)

zu Obstfabrikaten aller Art

insbesondere zu Marmeladen, Gelees und Fruchtsäften.

Von **Dr. J. Kochs**

Vorsteher der Versuchstation für Obst- und Gemüseverwertung an der Kgl. Gärtnerlehranstalt Berlin-Dahlem.

Preis 35 J. (25 Stück für 7 M 50 J. 100 Stück für 25 M.)

Es gibt eine große Anzahl von Früchten, deren Benutzung zu Marmelade usw. bisher nur selten war, die aber trotzdem sehr schmackhafte Nahrungsmittel liefern. Die obige Schrift wird deshalb den gleichen raschen Absatz finden wie die von demselben Verfasser herausgegebene Schrift über die Obstverwertung ohne Zucker, von der gleichzeitig das 11.—14. Tausend erscheint. Infolge wesentlich größeren Umfangs mußte der Preis höher angesetzt werden, wie in meiner Voranzeige im Börsenblatt.

Ferner vom gleichen Verfasser:

Praktische Obstverwertung ohne Zucker

Mit einem Anhang über das Dörren und die Verwendung von Abfällen

Elfes bis vierzehntes Tausend

Preis 25 J. (25 Stück für 5 M., 100 Stück für 15 M.)

Die neue Auflage des erst vor wenigen Wochen erstmalig erschienenen Heftes bringt ausführliche Angaben über die Verwendung künstlicher Süßstoffe und Benzoesäure.

Ich liefere beide Schriften fest von je 10 Stück ab mit 50% in Rechnung.

Griebens Reiseführer

Z Soeben wurde für den Verkauf

freigegeben:

Bd. 36.

Schwarzwald gr. Ausgabe

1914/15.

Preis 2.50 M

nach Entfernung folgender Karten:

Plan von Heidelberg	zwischen Seite	24 u. 25
Umgebung von Wildbad	" "	44 u. 45
Plan von Baden-Baden	" "	98 u. 99
Umgebung von Baden-Baden	" "	108 u. 109
Panorama vom Markusturm	" "	110 u. 111
Plan von Freiburg	" "	176 u. 177

Bd. 37.

Schwarzwald kl. Ausgabe

1914/15.

Preis 1.20 M

nach Entfernung

der Karte der Umgebung von Baden-Baden vor dem Titel und des

Panoramas vom Markusturm zwischen Seite 44 u. 45.

Die Freigabe ist durch Aufdruck kenntlich zu machen, wozu wir auf Verlangen gummierte Zettel gern zur Verfügung stellen.

Berlin, im August 1916.

Griebens Reiseführer
(Albert Goldschmidt).

Wir bitten nicht auf Lager fehlen zu lassen

die

Allgemeine Nahrungsmittelkunde

Von

Dr. Georg Lebbin

Staatlich geprüfter Nahrungsmittelchemiker, öffentlich angestellter und beidigter Handelschemiker für den Bezirk der Berliner Handelskammer

Gr. 8^o. XI, 543 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen im Text. Preis broschiert M. 5.— ord., M. 3.75 no., M. 3.50 bar; gebunden M. 5.60 ord., M. 3.90 bar

Gerade in der jetzigen Zeit ist es ausserordentlich wichtig, ein vorzügliches Lehrbuch an der Hand zu haben, das bei sehr guter Ausstattung und überraschend billigem Preis über die Beschaffenheit der bei uns zur Verwendung kommenden Nahrungsmittel unferrichtet.

Ferner:

Volksernährung — Massenspeisung

Berichte von Geheimrat Professor Dr. Rubner, Stadtrat Professor Dr. Stein, Amtsgerichtsrat Dr. Liepmann, M. d. L.

1916. 8^o. 110 Seiten. Preis M. 1.— ord., M. —.70 no.

Z

Leonhard Simion Nf. Verlag, Berlin W.57