

A. Hartleben's Verlag in Wien und Leipzig.

Soeben gelangten zur Ausgabe:

Z

Die Gerb- und Farbetrakte.

Von Dr. A. Ganswindt.

Mit 51 Abbildungen. 15 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

Hiermit wird ein Lehrbuch von besonderem Werte für größere Industriegebiete veröffentlicht, das Nutzen in weitem Kreise stiften soll.

Herstellung von Fleischtrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppenwürze.

Praktisches Handbuch für Fabrikanten der Nahrungsmittel-Industrie.

Von Otto Hildebrand.

Mit 72 Abbildungen. 16 Bogen. Oktav. Geh. 6 M. Gebdn. (nur fest) 6 M. 80 Pf.

Von wichtiger Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung sind die Fleischtrakte, Bouillonwürfel, Suppenwürfel usw. geworden. Groß ist daher die Nachfrage nach einem fachmännisch bearbeiteten Werke, welches dem Fabrikanten Aufschluß über die Herstellungsverfahren usw. aller genannten Erzeugnisse gibt. Ein solches reichhaltiger gediegener Art liegt in diesem Buche vor.

Neueste Bände der Chemisch-technischen Bibliothek

(344. Bd.)

Die Beerenfrüchte Deutschlands und Österreichs,
ihre Verarbeitung und Verwertung in der Haushaltung, Technik und Heilkunde.

Von J. Pardeller. Mit 42 Abbildungen. 19 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(345. Bd.)

Die Erzeugung künstlicher Düngemittel mit Luftstickstoff.

Von A. Bende. Mit 58 Abbildungen. 15 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(346. Bd.)

Die Wiener und österreichische Bäckerei.

Von M. Tscheinig. Mit 23 Abbildungen. 11 Bogen. Oktav. Geh. 3 M. Gebdn. (nur fest) 3 M. 80 Pf.

(347. Bd.)

Kakao, Tee und Gewürze.

Von Erwin Franke. Mit 25 Abbildungen. 22 Bogen. Oktav. Geh. (nur fest) 4 M. Gebdn. 4 M. 80 Pf.

(348. Bd.)

Fehler und Krankheiten des Weines

deren Ursachen, Erkennung, Vorbeugung und Heilung auf Grund langjähriger Erfahrungen und der neuesten Ergebnisse der wissenschaftlichen Forschung.

Von J. L. Merz. Mit 18 Abbildungen. 10 Bogen. Oktav. Geh. 3 M. Gebdn. (nur fest) 3 M. 80 Pf.

(349. Bd.)

Die Technik des Filterns.

Filter im Klein- und Großbetrieb mit besonderer Berücksichtigung ihrer Bedeutung für die öffentliche Gesundheitspflege.

Von Heinrich Metzger, Stadtbaurat. Mit 124 Abbildungen. 13 Bogen. Oktav. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(350. Bd.)

Das Aluminium und seine Legierungen.

Eigenschaften, Gewinnung, Bearbeitung und Verwendung.

Von Hugo Krause. Mit 64 Abbildungen. 21 Bogen. Oktav. Geh. 6 M. Gebdn. (nur fest) 6 M. 80 Pf.

(351. Bd.)

Das Färben der Seide

Wollseide, Halbseide und Kunstseide.

Von Dr. A. Ganswindt. 17 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(352. Bd.)

Die Fleisch-, Schinken- und Wurst-Konservenfabrikation.

Von E. Petermann, Konservenmeister. 6 Bogen. Oktav. Geh. 2 M. Gebdn. (nur fest) 2 M. 80 Pf.

(353. Bd.)

Die Tonofenfabrikation.

Herstellung und Bau der Kachelöfen.

Von C. S. Müller. Mit 28 Abbildungen. 17 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(354. Bd.)

Dekorative Glasmalerei.

(Unterglasmalerei und Malen auf Glas) in ihrem Gesamtumfang dargestellt.

Von C. J. Stahl. Mit 21 Abbildungen. 17 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(355. Bd.)

Die Fabrikation der Oellacke und Sikkative.

Für die Praxis bearbeitet und theoretisch erläutert von Erich Stock. Mit 16 Abbildungen. 25 Bogen. Oktav. Geh. 5 M. Gebdn. (nur fest) 5 M. 80 Pf.

(356. Bd.)

Die Erzeugung und Verarbeitung der Kraftfuttermittel.

Von Dr. Hanno Svobodo, Direktor der Landesversuchs- und Lebensmitteluntersuchungsanstalt des Herzogtums Kärnten. 40 Bogen. Oktav. Geh. 8 M. Gebdn. (nur fest) 8 M. 80 Pf.

(357. Bd.)

Die Gerb- und Farbetrakte.

Von Dr. A. Ganswindt. Mit 51 Abbildungen. 15 Bogen. Oktav. Geh. 4 M. Gebdn. (nur fest) 4 M. 80 Pf.

(358. Bd.)

Herstellung von Fleischtrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppenwürze.

Von Otto Hildebrand. 16 Bogen. Oktav. Geh. 6 M. Gebdn. (nur fest) 6 M. 80 Pf.

A. Hartleben's Verlag in Wien und Leipzig.