



Paul Parey Berlin S.W. 11.

Ⓒ

In Kürze erscheint:

Ⓒ

Trocknet Obst und Gemüse

Anleitung zum Dörren

in Haushaltungen und ländlichen Betrieben nebst kurzer Beschreibung geeigneter Dörrvorrichtungen verschiedener Systeme

Von

Dr. J. Kochs,

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

Zweite Auflage

(Fünftes bis achttes Tausend)

Mit 18 Textabbildungen

Preis 60 Pf. ord., 42 Pf. no.

25 Stück für 12 M. 50 Pf., 100 Stück für 45 M.

(Partiepreise mit 20% Rabatt.)

➤ 5 Stück zur Probe bar für 1.70 M.

Die vortreffliche, vielfach warm empfohlene Schrift verkauft sich jetzt spielend aus dem Schaufenster.

Gleichzeitig empfehle ich die Schriften des gleichen Verfassers:

Praktische Obstverwertung ohne Zucker. Nebst einem Anhang über das Dörren und die Verwendung von Abfällen. 21. bis 40. Tausend. Preis 25 Pf. ord., 18 Pf. no. — 25 Stück für 5 M., 100 Stück für 15 M. (Partiepreise mit 20% Rabatt.) ➤ 5 Stück zur Probe bar für 65 Pf.

Die Verwertung von Wild- und Halbfrüchten zu Obstfabrikaten aller Art. Preis 35 Pf. ord., 25 Pf. no. — 25 Stück für 7.50 M., 100 Stück für 25 Mark. (Partiepreise mit 20% Rabatt.) ➤ 5 Stück zur Probe bar für 1 M.

Ferner:

Klein und Alfert, Vaterländisches Sammeln unserer Wildgemüse, Tee- und Heilkräuter, sowie ihre Zubereitungsarten. Mit Geleitwort von Frau Generalfeldmarschall von Hindenburg. Mit 33 Textabbildungen. Preis 80 Pf., 60 Pf. no. 50 Stück für 35 M., 100 Stück für 60 Mark. (Partiepreise mit 20% Rabatt.) ➤ 5 Stück zur Probe bar für 2.40 Mark.

Diese soeben erschienene Schrift wurde vom Preuß. Kultusministerium, zahlreichen anderen Behörden, Generalkommandos empfohlen; sie findet starken Absatz.

Sie bitte zu verlangen.