

Z

Wir sehen uns genötigt, von heute ab den

Z

Verkaufspreis einer Nummer der Lehrmeister-Bücherei

auf ≡ **Mark 1.20** ≡ festzusetzen.

Alle früheren Preisangaben in schriftlichen und gedruckten Angeboten sowie in Prospekten und auf den Heften selbst sind damit aufgehoben. — Zur Unterrichtung Ihrer Kunden über die neue Preisfestsetzung und zum Einlegen in die vorrätigen Hefte und Prospekte stellen wir Mitteilungszettel zum Preise von 90 Pf. für je 100 Stück zur Verfügung.

Wir erhöhen zugleich den Rabatt und gewähren schon beim Bezug einzelner bis zu 9 Nummern 35 vom Hundert,

„ „ von 10 u. mehr Numm. auf einmal 37½ „ „

„ „ v. 100 „ „ „ „ 40 „ „

Die Lehrmeister-Bücherei ist demnach ohne Teuerungszuschlag zu verkaufen gemäß der Bekanntmachung des Börsenvereins über Änderung der Teuerungszuschläge.

Neue Bändchen der Sammlung, die sich spielend ablesen:

Landwirtschaftlicher Kleinbetrieb. Von Professor Dr. P. Sellwig. [Nr. 530/32]	Einführung in das Allgemeine Staatsrecht. Von Albert Lasset. [Nr. 534]
Hundekrankheiten. Von Dr. R. Roth. [Nr. 533]	Der Kanusport. Von Curt Donat. [Nr. 545]

Sobald gelangen nach den eingegangenen Bestellungen zum Versand:

Der historische Roman als Begleiter der Weltgeschichte. Von Dr. S. Bodt u. Dr. R. Weigel. [Nr. 535/44]	Was sollen wir lesen? Ein Führer zur guten deutschen Literatur aller Zeiten. Von Dr. Friedrich Blaschke. [Nr. 546/47]
--	---

Wir empfehlen diese beiden bedeutenden Literaturführer Ihrer dauernden Beachtung, die Bände dürfen in keinem Sortiment fehlen. Kleines schmuckes Schaufensterplakat unberechnet.

Einmachebücher der Lehrmeister-Bücherei:

Einmachen der Gemüse. [Nr. 343/44]	Rand-Früchte u. Konfitüren. [Nr. 169]	Farbentafeln zur Bestimmung der Pilze. 43 naturgetreue, farbige Bilder mit Beschreibung der hauptsächlichst. essbar. u. gift. Pilze. [Nr. 370/75]
Einmachen der Früchte. [Nr. 3]	Fruchtsaftbereitung. [Nr. 345]	Pilzliche für den einfachen und feinen Tisch. [Nr. 300]
Marmeladen- u. Musbereit. [Nr. 4]	Pilzbücher:	
Dörren d. Obst. u. d. Gemüse. [Nr. 367]	Die wichtigsten Pilze. Mit 4 Farbentafeln. [Nr. 47/48]	
Ernte, Aufbewahrung und Versand des Obstes. [Nr. 55/56]		

Johannes Schneider, Die Obst- und Beerenweinbereitung.
7., verbess. Aufl. Geh. M. 7.—, bar 4.90 u. 7/6 Freieg. Bei gleichzeit. Vorbestellung in einfach. Zahl auch bedingt.

Johannes Schneider, Einmachen ohne Zucker. Preis 25 Pfg. ord., 15 Pfg. bar.

Wir bitten, zu verlangen.

Leipzig, 5. August 1920
Marienplatz 2

Hachmeister & Thal