

Chemisch-technische Bibliothek

Soeben erschien:

Band 76

Z

Das Verzinnen, Verzinken, Vernickeln, Verstählen, Verbleien und das Ueberziehen von Metallen mit anderen Metallen überhaupt

Eine Darstellung praktischer Methoden zur Anfertigung aller Metallüberzüge aus Zinn, Zink etc., sowie der Patinas, der oxydierten Metalle und der Bronzierungen

Von **Friedrich Hartmann**

Achte, neubearbeitete und vermehrte Auflage von

Wolfgang Friedrich Hartmann

Mit 25 Abb. 21 Bogen

Geh. M. 5.—

Geb. M. 6.—

Zur Lagerergänzung empfohlen:

Z

Metallindustrie.

- Das Aluminium und seine Legierungen.** I. und II. Band. Die Herstellung, Eigenschaften, sowie die Verarbeitung und Verwendung des Aluminiums und seiner Legierungen. Bd. 350
Bd. 374 2., vermehrte und verbesserte Aufl. Von **Hugo Krause**. Mit 41 bzw. 17 Abb., 17 bzw. 16 Bogen. Geh. je 2.50, geb. je 3.50.
- Gold, Silber und Edelsteine.** Ein Handbuch für Gold-, Silber-, Bronzearbeiter und Juweliere. Vollständige Anleitung zur technischen Bearbeitung der Edelmetalle. 3. Aufl. von **Alex. Wagner**. Mit 18 Abb. 16 Bogen. Geh. 5.—, geb. 6.—
- Die Legierungen.** Handbuch für Praktiker. Enthaltend die Darstellung sämtlicher Legierungen, Amalgame und Lote für die Zwecke aller Metallarbeiter. Vorschriften für das Färben der Legierungen etc. 4., erw. u. verm. Aufl. Von **A. Krupp**. Mit 41 Abb. 33 Bogen. Geh. 6.—, geb. 7.—
- Das Verzinken von Eisen.** Von Ing. **Heinz Bablik**. Mit 9 Abb. Bd. 376 6 Bogen. Geh. 2.—, geb. 3.—
- Das Aetzen der Metalle** für kunstgewerbliche Zwecke. Nebst einer Zusammenstellung der wichtigsten Verfahren zur Verschönerung geätzter Gegenstände. 3. Aufl. von **H. Schuberth**. Mit 32 Abb. 18 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Die moderne Gravirkunst.** Geschichte und Technik des Gravierens. 2. Aufl. von **C. J. Stahl**. Mit 61 Abb. 20 Bogen. Geh. 5.—, geb. 6.—
- Die Galvanoplastik.** Ausführliches Lehrbuch der Galvanoplastik und Galvanostegie nach den neuesten theoretischen Grundsätzen und praktischen Erfahrungen bearbeitet. 6., verm. u. verb. Aufl. Von **J. Weiss** u. **K. Scheer**. Mit 60 Abb. 19 Bogen. Geh. 5.—, geb. 6.—
- Chem.-techn. Rezeptbuch für die gesamte Metallindustrie.** Eine Sammlung ausgewählter Vorschriften für die Bearbeitung aller Metalle, Dekoration u. Verschönerung daraus gefertigter Arbeiten, sowie deren Konservierung. 3., vollst. umgearb. Aufl. Von **H. Bergmann**. 19 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Vollständige Anleitung zum Formen und Giessen,** nebst genauer Beschreibung aller in den Künsten und Gewerben dafür angewandten Materialien. 8., verm. u. verb. Aufl. Von **E. Uhlenhuth**. Mit 24 Abb. 15 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Die Schleif-, Polier- und Putzmittel** für Metalle aller Art, Glas, Holz, Edelsteine etc., ihr Vorkommen, ihre Eigenschaften, Herstellung, Verwendung, nebst Darstellung der gebräuchlichsten Schleifvorrichtungen. 4., neubearb. Aufl. Von **V. Wahlburg**. Mit 101 Abb. 26 Bogen. Geh. 5.—, geb. 6.—

Soeben erschien:

Band 304

Z

Der Bienenhonig und seine Ersatzmittel.

Gemeinfassliche Darstellung der Entstehung, Gewinnung, Verwertung Untersuchung und Beurteilung des Honigs und seiner Ersatzstoffe.

Zweite, neubearbeitete Auflage.

Von

Dr. **Alfred Hasferlik**.

Ober-Regierungschemiker der staatl. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- u. Genussmittel.

Mit 61 Abbildungen. 16 Bogen.

Geh. M. 5.—

geb. M. 6.—

Zur Lagerergänzung empfohlen:

Z

Nahrungsmittelindustrie.

- Lebensmittel, deren Ersatzstoffe und künstliche Nährpräparate.** Von **Robert Scherer**. 32 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Unsere Lebensmittel,** ihr Vorkommen, ihre Beschaffenheit in gutem und schlechtem Zustand und ihre rationelle Verwertung. Von Dr. **Hugo Kühl**. 9 Bogen. Geh. 2.50
- Die Herstellung von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppenwürze.** Prakt. Handbuch für Fabrikanten der Nahrungsmittelindustrie. 2., erg. Aufl. Von **Otto Hildebrand**. Mit 72 Abb. 15 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Die Fabrikation der Konserven und Kanditen.** Eine Darstellung der Verfahren zur Konservierung von Nahrungs- und Genussmitteln und der Fabrikation von Kanditen. 5., verb. und verm. Aufl. von **A. Hausner**. Mit 54 Abb. 22 Bogen. Geh. 6.—
- Das Konservieren der Nahrungs- und Genussmittel.** Fabrikation von Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Obst- usw. Konserven. Prakt. Handbuch der Konservenfabrikanten, Landwirte, Gutsverwaltungen, Esswarenhandler, Haushaltungen usw. 3., gänzl. umgearb. Auflage. Von **L. E. Andés**. Mit 67 Abb. 33 Bogen. Geh. 7.—
- Kaffee, Kaffeeconserven und Kaffeessurrogate.** Darstellung des Vorkommens und der Zubereitung von Bohnenkaffee, der Erzeugung von Konserven aus Kaffee und der verschiedenen Kaffeessurrogate aus Feigen, Getreide, Malz usw. 2., verm. Aufl. von **Erwin Franke**. Mit 36 Abbildgn. 17 Bogen. Geh. 4.—
- Die Fabrikation des Surrogatkaffees** und des Tafelsens. 4., verm. und verb. Aufl. von **Karl Lehmann**. Mit 28 Abb. 10 Bogen. Geh. 2.50, geb. 3.50
- Milch- und Molkereiprodukte.** Ein Handbuch des Molkereibetriebes. 2., neubearb. Aufl. Von **Ferd. Baumeister** und **Wolfgang Bersch**. Mit 105 Abb. und 10 Tafeln. 21 Bogen. Geh. 5.—, geb. 6.—
- Die Schokolade- und Kakaopulverfabrikation.** Nach dem neuesten Stand der Technik geschildert. 3., gänzl. neubearbeitete Auflage. Von **Ernst Saldau**. Mit 48 Abb. 11 Bogen. Geh. 4.—, geb. 5.—
- Das Buch des Konditors.** Handbuch für Zuckerbäcker, Hotels, grosse Küchen und für das Haus. 2., verb. Aufl. Von **Franz Urban**. 19 Bogen. Geh. 6.—, geb. 7.—

Bezugsbedingungen siehe Zettel!

A. Hartleben's Verlag in Wien und Leipzig.