



Demnächst erscheint:

Handbuch  
für die  
**Konserven-Industrie**  
**Konserven-Fabriken und den**  
**Konserven-Großbetrieb**

Fabrikative Verwertung von Gemüse, Obst, Fleisch, Geflügel, Fisch sowie  
Herstellung von Gebäck-, Milch- und Eikonserven und Feinkostfabrikaten

Mit Darstellungen, Skizzen und Kostenanschlägen  
der dazugehörigen Fabrikbetriebe

Von

**Eduard Jacobsen**

Hamburg

Mit 635 Textabbildungen und 14 Tafeln mit Originalplänen

Zwei starke Bände in gr. 8<sup>o</sup>, ca. 1450 Seiten

Das Werk erscheint in zwei Ausgabeformen:

- a) in 16 Lieferungen zu je 7 M. und zwei Einbanddecken zu je 4 M. ord.
- b) komplett gebunden in zwei Ganzleinenbänden (sofort lieferbar) für 124 M. ord.

Einzelne Bände oder Lieferungen werden nicht abgegeben.

Das grosse Werk des besten Kenners des weiten Gebietes wird seit langem erwartet. Gleich seinen bereits erschienenen großen Handbüchern (Handbuch der fabrikativen Obstverwertung, 3. Auflage, und Handbuch für die Getränke-Industrie) wird dem Werke ein guter Erfolg beschieden sein, weil es einem wirklichen Bedürfnis entspricht.

Als Interessenten kommen in Betracht: die vielen Tausende von Konservenfabriken der ganzen Welt, da auch in anderen Sprachen ein derartiges umfassendes Werk nicht vorhanden ist, die zahllosen Betriebe der Feinkostindustrie, Marmeladenfabriken, Kakesfabriken, Räuchereien usw.

Um den Absatz zu erleichtern, habe ich eine Ausgabe in Lieferungen veranstaltet, die sich besonders zur Werbung eignet. Auf Wunsch kann auch die sofortige Lieferung des komplett gebundenen Werkes erfolgen.

**|| Das Werk eignet sich auch ganz besonders für den Reisevertrieb, ich bitte Firmen, die sich dafür interessieren, um Zuschrift oder persönlichen Besuch.**