

---

## FÄCHLICHE TÄSCHENBÜCHEREI NÄHRUNG UND GENUSS

S O E B E N I S T E R S C H I E N E N :

# BAND 4: TABAK=FÄCHKUNDE

Eine Einführung in die gesamte Tabakverarbeitung von  
Georg Frig · 144 Seiten · halbleinen · RM 1.25

---

AUS DER GLEICHEN REIHE SIND LIEFERBAR:

BAND 1: BERUFSKÄTECHISMUS FÜR GÄSTSTATTENANGESTELLTE. Vom Amt für Arbeitsführung und Berufserziehung genehmigte Richtlinien für die Servierkunde von Fachlehrer Wilhelm Koch. 93 Seiten, kartoniert RM -.90, halbleinen gebunden RM 1.-.

BAND 2: FÄCHKUNDE FÜR KÖCHE. Teil 1: Nährstoffe, fette, Eier, fleisch. Bearbeitet von Max Röhl. 109 Seiten, halbleinen RM 1.-.

BAND 3: FÄCHKUNDE FÜR BÄCKER. Teil 1: Die Rohstoffe des Bäckers, ihre Gewinnung, Prüfung, Bewertung und Verwendung in der Bäckerei. Von Walter Wernicke. 141 Seiten, kartoniert RM -.90, halbleinen RM 1.-.

---

WALTER WERNICKE: BROTFEHLER UND BROTKRANKHEITEN. Ihre Ursachen und ihre Verhütung. 29 Seiten, Geheftet RM -.60.

Ⓢ Ⓜ

Auslieferung in Berlin und Leipzig (f. Volckmar, Komm.-Geschäft)

---

VERLAG DER DEUTSCHEN ARBEITSFRONT G.M.B.H.  
BERLIN SO 16 · AM KÖLLNISCHEN PARK 2 · ABTEILUNG BUCHVERLAG

---