

Anzeigen-Teil

Goeben erschien



Die Kältetechnologische Verarbeitung schnellverderblicher Lebensmittel

Umfang XII und 495 Seiten mit 158 Abbildungen, Ganzleinen gebunden RM 24.40, broschiert RM 22.—, von M. W. Zuchschneid, neu bearbeitet und übertragen unter weitestgehender Zusammenfassung aller bisherigen Erkenntnisse und Erfahrungen auf dem gesamten Gebiet der Kältekonserverierung v. Lebensmitteln unter gleichzeitiger Berücksichtigung der neuesten internat. Untersuchungen von

Dr.-Ing. Eduard Emblitz, unter Mitarbeit von Prof. Dr.-Ing. Plank,
dem Direktor des Kältetechnischen Institutes der Technischen Hochschule Karlsruhe.

Die Kältekonserverierung gerade der leicht verderblichen Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Geflügel, Wild, Eier, Molkerei-Produkte, Obst und Gemüse usw.) nimmt in der Ergänzungsgeschicht „Kampf dem Verderb“, ebenso aber auch in den Ländern mit naturbedingter, landwirtschaftlicher Überproduktion die allererste Stelle ein. Die Kältekonserverierung weist die brauchbarsten Wege zur Frischhaltung und Verlängerung der Haltbarkeit der Lebensmittel, ebenso deren planmäßige bedarfs- wie preisregulierende und mit geringsten Verlusten verknüpfte Verwertung in Überschußländern.

Der Zuchschneid schließt die durch das Fehlen eines solchen Wertes in deutscher Sprache bisher vorhanden gewesene Lücke u. wird daher allen staatlichen Stellen in der Ernährungswirtschaft, dem Kühlhaus-Fachmann und dem Kälte-Ingenieur, dem Erzeuger, Verarbeiter und Verteiler von Lebensmitteln, ebenso der Kühlmaschinen- u. einschlägigen Industrie von größtem Nutzen sein.

Es urteilt:

Die Deutsche Fischwirtschaft, Heft 43 (25. Oktober) 1936.
Zeitschrift des Reichsnährstandes für die deutsche Fischwirtschaft.

... Alle wissenschaftlich und praktisch mit dem Wesen der künstlichen Kälte, hauptsächlich soweit sie das Feld der Lebensmittelkonserverierung berührt, verknüpften Kreise werden gleichermaßen großen Nutzen aus dem Werk ziehen. G.e.

Der Leiter der Abt. II des Kältetechn. Inst. (Reichs-Institut f. Lebensmittelfrischhaltung) an der Techn. Hochschule Karlsruhe. ... übertrifft m. G. die über die Lagerung von Lebensmitteln vorliegenden Sammelwerke ... von einem Praktiker geschrieben, der einen großen Teil der Weltliteratur auf dem Gebiet der Frischhaltung von Lebensmitteln kennt, ... sehr anregend und fruchtbar ... die in dem Buch angeführten deutschen Forschungsergebnisse ... macht es besonders wertvoll.

Im Interesse des gesamten Buchhandels liegt es, das Buch allen vorgenannten Stellen zu empfehlen, insbesondere auch:

Fischereien, Fischverarbeitungswerken, Fleischwarenfabriken, Konservenfabriken, Kühlhäusern, Käsereien, Molkereien, Schlachthöfen und ähnlichen Betrieben.

Viele Buchhandlungen im In- und Auslande haben auf Grund meiner Voranzeige bereits 20 und mehr Expl. verkaufen können.

Prospekte auf Anfordern kostenlos!

Brücke-Verlag Kurt Schmersow, Kirchhain N.-L.

3 Romane von

El Hakim 35. Tausend

Via Mala 45. Tausend

Therese Etienne 20. Tausend

JOHN KNITTEL

im

WOLFGANG KRÜGER VERLAG

Für die Schweiz:
Orell Füssli Verlag