

Die kältetechnologische Verarbeitung schnellverderblicher Lebensmittel

Zusammenfassung aller bisherigen Erkenntnisse und Erfahrungen auf dem gesamten Gebiet der Kältekonserverung von Lebensmitteln unter gleichzeitiger Berücksichtigung auch der neuesten internationalen Untersuchungen

von **Prof. M. W. Luschneid**, dem Leiter eines der größten Kühlhäuser der Welt, neu bearbeitet und übertragen von **Dr.-Ing. Eduard Emblik**, mit einem Vorwort von **Professor Dr.-Ing. Plank**, dem Direktor des Kältetechnischen Institutes der Technischen Hochschule Karlsruhe.

Umfang XII und 495 Seiten mit 158 Abbildungen, Ganzleinen gebunden RM 24.40, broschiert RM 22.—

Unentbehrliches Hilfsmittel im „Kampf dem Verderb“

für alle staatlichen Stellen der Ernährungswirtschaft, den Kühlhaus-Fachmann und Kälte-Ingenieur, den Erzeuger, Verarbeiter und Verteiler von Lebensmitteln, ebenso für die Kühlmaschinen- und einschlägige Industrie. Der „Luschneid“ schließt die durch das Fehlen eines solchen Werkes in deutscher Sprache bisher vorhanden gewesene Lücke. Er 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.

Auszugsweise Wiedergabe zweier Urteile von prominentester Seite aus der großen Anzahl nur anerkennender Kritiken:

„Forschungsdienst — Reichsarbeitsgemeinschaften der Landbauwissenschaft“ (Reichsnährstand) Februar 1937:

Der Leser erhält einen tiefen Einblick in die allgemeinen Grundbedingungen der Lebensmittelkonservierung mittels Kälte unter Berücksichtigung der Eigenart der einzelnen Nahrungsgüter.

Die Wirkung bestimmter Temperaturen sowie die verschiedenen Arten der Lagerung, Kühlung, Vor- und Nachteile der einzelnen Gefrierverfahren und die dabei erfolgenden allgemeinen Veränderungen des Kühlgutes werden anhand umfangreicher theoretischer und wissenschaftlich praktischer Arbeiten erörtert. Schließlich werden die für die kältetechnologische Verarbeitung der einzelnen Lebensmittel jeweils gewonnenen Erfahrungen zusammengestellt, die durch einen Anhang von Tabellen für die Belegung der Kühlräume, der kältetechnologischen Vorarbeiten und der Lagerungsbedingungen der einzelnen Kühlgüter in wertvollster Weise ergänzt sind.

Das Buch verdient in Fachkreisen weite Verbreitung.

Prof. Dr. Bongert in *Deutsche Schlachthof-Zeitung*, (Dezember 1936):

... Das vorliegende Lehrbuch trägt den Anforderungen des Kälteingenieurs und des veterinären Kältesachverständigen, des Schlachthofleiters, in gleichem Maße Rechnung. . . . Zu allen einschlägigen Maßnahmen wird kritische Stellung genommen. Durch 158 ausgezeichnete Abbildungen und 14 Tabellen wird der Text erläutert und ergänzt. Die buchhändlerische Ausstattung des Buches ist vorzüglich und sein Preis durchaus angemessen.

Dieses umfassende Werk der Lebensmittelfrischerhaltung ist zur rechten Zeit bei der Bekanntgabe des Vierjahresplanes gegen den Verderb von Lebensmitteln jeglicher Art erschienen. Es darf in keiner Schlachthofbücherei fehlen. Es wird auch für die in der Lebensmittelüberwachung und der Kontrolle der Verarbeitungs- und Aufbewahrungsstätten von Fleisch, Fischen, Geflügel, Wild und in der Molkereikontrolle tätigen Veterinärbeamten zwecks erforderlicher Orientierung unentbehrlich und von großem Nutzen sein.

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

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

Viele Buchhandlungen im In- und Auslande haben bereits 20 und mehr Exemplare verlaufen können.



Prospekte auf Anfordern kostenlos!

Brücke-Verlag Kurt Schmersow, Kirchhain N. L.

Umschlag zu Nr. 46, Donnerstag, den 25. Februar 1937