

Von **33700** Fleischerlehrlingen  
 und **96000** Fleischereibetrieben  
 werden diese Bücher gebraucht und verlangt

Der Reichsberufswettkampf und die im ganzen Reich planmäßig einsetzende Fachbuchwerbung werden die Nachfrage stark beleben

**Die Verkäuferin im Fleischerhandwerk**

Don Dipl.-Kaufmann und Dipl.-Handelslehrer Friedrich Benthlin. Der bisherige Erfolg dieses Werkes (fast 5000 in drei Monaten verkauft) beweist, daß mit seinem Erscheinen eine große Lücke in der fleischer-fachliteratur geschlossen wurde. Ein einzigartiges Buch, das der angehenden sowie perfekten Verkäuferin und der Meisterin gleich viel zu sagen hat. Besonderer Wert wird auf das Garnieren von Platten und Schüsseln gelegt, da gerade diese Arbeiten von der Verkäuferin und Meisterin auszuführen sind. Viele ganzseitige Vorlagen auf Kunstdruckpapier vervollständigen diese Ausführungen. 320 S., geschmackvoller Kunstleder-Einband mit Goldprägung, Din R 5, 550 g .. **6,85**

**Die Gesellenprüfung im Fleischerhandwerk**

Don Gewerbeoberlehrer Georg Dalchow. Vierte, bedeutend erweiterte Auflage. Jekt besonders empfehlenswert, da Ende März bis Anfang April die Gesellenprüfungen des fleischerhandwerks beginnen. Im Anhang: Aufgaben für den fleischerlehrling im Reichsberufswettkampf. 315 Seiten, fester Kunstleder-Einband, Din R 5, 470 g **4,35**

**Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren**

10. (Jubiläums-) Ausgabe, 50.—60. Tausend. Don fleischermeister Hermann Koch. Allgemein unter der Bezeichnung „Der Koch“ bekannt, ist dieses Buch dem fleischerhandwerk ein Begriff. Noch einige 100 Exemplare — und 60 000 sind verkauft. 870 Seiten, Ganzleinen, 1160 g ..... **10,-**

**Die Herstellung von Fleisch- und Wurstkonserven**

Unter Mitarbeit von fleischermeister Oskar Schröder, fachlehrer an der Reichsfachschule für fleischer, Berlin. Im Zeitalter der richtigen Verbrauchslenkung und gesunden Vorratspolitik überhaupt das Buch für die deutsche fleischerwelt. Rezepte, Tabellen und viele Bilder unterstreichen den Wert dieses Werkes. 184 Seiten, in Kunstleder dauerhaft gebunden, Din R 5, 400 g **6,85**

**Die Rohwurst**

Ein handbuch zur herstellung auf neuester, praktisch-wissenschaftlicher Erkenntnis. Don Dr. Hans Mayer, Leiter des forschungsinstituts für fleischerverarbeitung in Berlin. Die größten Schwierigkeiten in der herstellung macht Rohwurst. Darum begrüßt der fleischer dieses richtungweisende handbuch ganz besonders. 142 Seiten, in passendem Kunstleder-Einband, Din R 5, 330 g **6,85**

**Fehlerquellen in der Wurstfabrikation**

Zweite, bedeutend erweiterte Auflage. Ein handbuch, von fachleuten für die Praxis geschrieben. Schon acht Monate nach Erscheinen mußte mit der Neubearbeitung der zweiten Auflage begonnen werden. Ein einziger Hinweis aus diesem Buch kann den fleischermeister vor großen Verlusten bewahren. Darum gehört es in jeden fleischerbetrieb. 236 Seiten, Kunstleder-Einband, Din R 5, 400 g ..... **6,85**

**Was ist verboten?**

Zweite, bedeutend erweiterte Auflage. Ein Ratgeber für die fleischerwerkstatt und den Laden. Don Rechtsanwalt Dr. Felix Kaiser, Berlin. Aus dem Inhalt: Das Lebensmittel-, Reichsfleischbeschau- und Nitzitgesetz. Die Bindemittel-, Hackfleisch-, Lebensmittelkennzeichnungs- u. Mayonnaiseverordnung und das F.f.g., betr. die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser. 61 Seiten, broschiert, Din R 5, 100 g ..... **1,85**

**Schaufensterkunde in Wort und Bild für das Fleischergewerbe**

Mit 41 mehrfarbigen und einfarbigen Bildtafeln und 14 Textbildern. Einrichtungs-, Beleuchtungs- und Dekorationsvorschläge für alle Gelegenheiten. 92 Seiten, Ganzleinen, Großformat, 900 g .... **12,-**

Interessenten für diese Bücher sind: Lehrlinge, Gesellen und Meister der Fleischereibetriebe sowie der Fleischwaren- und Konservenfabriken, alle Gewerbelehrer und -schulen, Fleischer-Innungen, Schlachthöfe, Tierärzte, Lebensmittelchemiker usw.

**Deutsche Fleischer-Zeitung Verlag Hans Holzmann**

Berlin SW 68, Zimmerstraße 72-74

AUSLIEFERUNG: F. VOLCKMAR, LEIPZIG

