

Fachbuchverlag Dr. Serger & Hempel

Ⓜ BRAUNSCHWEIG — POSTFACH 460 Ⓜ

2. Nachtrag

Soeben erschienen!

Krause/Simon **Anordnungen**

Sammlung von Gesetzen, Verordnungen, Anordnungen und sonstigem Material für die Obst- und Gemüseverwertungsindustrie einschließlich Mineralwasser-Fabriken

Zusammengestellt von Hans Krause, Abteilungsleiter der Hauptvereinigung der Deutschen Gartenbauwirtschaft, Berlin und Assessor Dr. jur. Guido Simon, Geschäftsführer der Fachgruppe Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, Berlin

Umfang 54 Blatt (108 Seiten) je Blatt 6 Rpf.

Die Nachträge werden den Abnehmern der Hauptausgabe zur Fortsetzung geliefert

2. Auflage

Erscheint Mai 1939

Obst-Halbfabrikate

Einfache Haltbarmachung von Obst
zu Pulpe, Marmelade, Saft,
durch Rohkonfekturierung und Trocknen

Ausführliche, praktische Unterweisung zur Herstellung von Obst-Halbfabrikaten nach neuesten Erfahrungen

etwa 72 Seiten, mit zahlreichen Abbildungen

Von Bruno Hempel † und Hans Kiechhof

Preis: Broschüre 3.— RM

2. Auflage

Erscheint Juni 1939

Süßmostkalender

1. Juli **1939** bis 30. Juni **1940**

(Kalender für die Hersteller von Süßmost)

Zusammengestellt von Ernst Feilig, wissenschaftlich-technischer Berater für Süßmostkellereien, München, sowie Fachleuten aus der Wissenschaft und Praxis

Er enthält: Teil 1: Kalenderteil; Teil 2: Tabellenteil-Betriebstechnik; Teil 3: Behördliche Bestimmungen; Teil 4: Bezugsquellen-Anzeiger; Teil 5: Anhang sow. Anzeigenanhang

Jeder Betriebsführer und jedes Gefolgschaftsmitglied eines Süßmostbetriebes ist Käufer dieses Kalenders. Sehen auch Sie sich für den Absatz reiflos ein. Die Auslieferung erfolgt Mitte Juni nach der Reihenfolge des Eingangs der Buchbestellungen

Größe DIN A 6, Leinen-Einband, Preis: **1.90 RM**

3. Auflage

Erscheint Sommer 1939

Gemüse- und Pilze-Konfekturierung

Mit Anhang:

Nährwert und Vitamingehalt
Dosenöffner und Aufschneidemaschinen
etwa 185 Seiten, zahlreichen Abbildungen

Von Dr. Hermann Serger und Hans Kiechhof vollständig neu bearbeitet unter Einfluß der seit der letzten Auflage gemachten Erfahrungen und Neuerungen, auch in Bezug auf Maschinen u. Apparate, sowie unter Berücksichtigung der in den neuen Normativbestimmungen festgelegten Herstellungsvorschriften

Preis: In Leinen geb. 7.20 RM, brosch. 5.60 RM

9. Auflage

Erscheint Herbst 1939

Konserventechnisches Taschenbuch

Praxis und Wissenschaft der Konservenfabrikation

Das meistbenutzte Fachlehrbuch für gewerbsmäßige Konservierung

Unter Mitwirkung zahlreicher Fachleute, vollständig neu bearbeitet von Dr. Hermann Serger und Hans Krause
Etwa 650 Seiten mit zahlreichen Tabellen und ausführlichem Bezugsquellen-Anzeiger

Preis: In Leinen gebunden 8.— RM

Ausschließliche Auslieferung durch Carl Fr. Fleischer, Leipzig