

Soeben erschien
In zweiter, neu bearbeiteter und erweiterter Auflage:

DER PRAKTISCHE FLEISCHER

Hand- und Lehrbuch der Schlachtierkunde, der neuzeitlichen Herstellung von Fleischwaren aller Art, der Käuferwerbung, der fleischerfachgewerblichen Kalkulation und der einschlägigen Gesetzeskunde

Von
EDUARD BECHTOLD

Mit 16 farbigen Tafeln und 418 Abbildungen
Geheftet RM 30,— In Ganzleinen RM 36,—



Blick in eine große moderne Fleischerei

Das Fleischergewerbe arbeitet heute unter geschäftlich völlig neuen Verhältnissen. **Höchste Anforderungen werden sowohl an die Arbeitskraft, als auch an das fachliche Wissen und Können gestellt** und es gilt, schon seinen ganzen Willen einzusetzen, um all die **Schwierigkeiten in der Geschäftsführung zu meistern**. Jeder Fleischer muß daher unbedingt wissen, welche neuen Wege bei der Warenherstellung eingeschlagen werden können, wie man durch Warenaufmachung, Schaufensterschmückung und neuzeitliche Ladeneinrichtung Kunden wirbt und wie man die Werkstätten leistungsfähiger und konkurrenzfähiger macht, vor allem aber, wie man am besten die Lehren der Kalkulation für seinen eigenen Betrieb auswertet. Alle diese Fragen beantwortet erschöpfend dieses **einzigartige, vollständig neu bearbeitete Lehr- und Nachschlagebuch**.

Interessenten: Inhaber von Fleischereibetrieben aller Größen, angestellte Meister, Meister-Prüfungskandidaten, Fleischergesellen und -lehrlinge, Verkäuferinnen, alle Amtsstellen des Reichsnährstandes und der Landwirtschaft, Hochschulen, Fleischerfachschulen, Berufsschulen, Tierärzte und Fleischbeschauer, Nahrungsmittelchemiker und Lebensmittel-Polizeibeamte.

Ausführlicher sechsseitiger Publikumsprospekt kostenlos

Ⓜ

UNION DEUTSCHE VERLAGSGESELLSCHAFT BERLIN
ROTH & CO.