

Jede Buchhandlung kann Partien absetzen

von dem in Kürze in unserem Verlag erscheinenden

Gefrier = Taschenbuch

**Herstellung, Bewirtschaftung und Verbrauch
schnell gefrorener Lebensmittel**

DIN A 5, 153 Seiten mit zahlreichen Bildern. 1940.

Brotschiert RM 2.-, für VDI-Mitglieder RM 1.80

Partiepreise: ab 50 Stück je RM 1.85, ab 100 Stück je RM 1.75, ab 250 Stück je RM 1.60, ab 500 Stück je RM 1.50

Auf Veranlassung des Reichsministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und der Geschäftsgruppe „Ernährung“ des Beauftragten für den Vierjahresplan, Ministerpräsident Generalfeldmarschall Göring, herausgegeben vom Verein deutscher Ingenieure unter Mitwirkung des Kältetechnischen Instituts Karlsruhe, des Reichsinstituts für Lebensmittelfrischhaltung Karlsruhe, der Hauptvereinigung der Deutschen Fischwirtschaft, der Hauptvereinigung der Deutschen Milch- und Fettwirtschaft, der Hauptvereinigung der Deutschen Gartenbauwirtschaft und der Fachgruppe Kühlindustrie der Wirtschaftsgruppe Lebensmittelindustrie.

Die Einführung küchenfertiger Gefrierpackungen in Deutschland stellt eine mit der organisierten Vorratswirtschaft eng zusammenhängende Maßnahme dar, der nicht nur im Kriege, sondern auch in Friedenszeiten eine ganz besondere Bedeutung zukommt. Sie bringt für Erzeuger wie Verbraucher viel Ungewohntes und Neuartiges mit sich.

Das Gefrier-Taschenbuch vermittelt die notwendigen Kenntnisse, um auf diesem Wege den Verbrauchern schnell verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fische, Butter, Eier, Gemüse und Obst in einer bisher nur selten erreichten Qualität zur Verfügung zu stellen. Für die Erreichung dieses Zieles sind jedoch zahlreiche Gesichtspunkte zu beachten und Bedingungen zu erfüllen, deren Kenntnis nicht allgemein vorausgesetzt werden kann. Es soll im Bewußtsein aller verankert werden, daß es nicht genügt, ein technisch hochwertiges Gefrier-Verfahren anzuwenden, sondern daß es gilt, auch die ganze „Gefrierkette“ von der Vorbehandlung über die Verpackung, die Lagerung, den Transport, den Großhandel, den Kleinhandel und bis zum Verbrauch sorgfältig aufzubauen und einzuhalten. Kein Glied dieser Kette darf vernachlässigt werden, wenn dem Verbraucher ein hochwertiges Produkt geliefert werden soll. Mit der Bezeichnung „Gefrierware“ oder „Gefrierkonserve“ soll in Zukunft die höchste Qualität der Frischerhaltung und Dauerlagerung verbunden sein.

Interessenten sind: Firmen der Verbände und Fachgruppen, unter deren Mitwirkung das Taschenbuch herausgegeben wird, darüber hinaus die Fleischwaren-, Obst- und Gemüseverwertungsindustrie, Kälteingenieure, Schlacht- und Kühlhäuser, Meiereien und Molkereien, Sanatorien und Krankenhäuser, Wehrmachtsstellen, Gastwirte, Hotels sowie der Groß- und Kleinhandel mit Lebensmitteln bis zu den breitesten Verbraucherkreisen.

Ein ausführlicher Prospekt befindet sich in Vorbereitung und steht dem Buchhandel kostenlos zur Verfügung. Siehe (Z), dort auch Bezugsbedingungen.

V D I = V E R L Ä G G M B H / B E R L I N N W 7

2826

Nr. 196 Freitag, den 14. Juni 1940