

Weihnachts-Bücherangebot!

Wetterkunde.

Freybe: Praktische Wetterkunde. 2. Aufl., 9 Abb., 41 Wetterkarten. Geb. M 3,50.
Hollmann: Wetterkunde. 2. Aufl., 16 Abb. M 0,80.

Tabakbau.

Hoffmann: Der Anbau von Rauchtobak. M 1,—.
Hoffmann: Der Tabakbau. 5. Aufl., 37 Abb. Geb. M 3,20.
Radetzki: Tabakbau von der Aussaat bis zur Pflanze. (Gärtn. Kulturzw., Heft 43.) M 0,50.
Steppe: Der deutsche Tabakbau. 3. Aufl., 26 Abb. M 2,—.

Liebhaber- und Kleingartenbau, Balkon- und Zimmergärtnerei.

Betten: Blumenzucht und Blumenpflege im Zimmer. Geb. M 7,50.
Böttner: Gartentaschenbuch. 41.—46. Tausend. Geb. M 2,—.
Bruck: Blumenschmuck. Mit 50 Bildern. M 7,50.—
Christ-Lucas: Gartenbuch. 23. Aufl., 266 Abb., 2 Farbentafeln. Geb. M 6,—.
Dänhardt: Heßdörfers praktisches Handbuch für Gartenfreunde. 5. Aufl. Neue Ausgabe. 205 Abb. Geb. M 4,—.
Glogau: Mein Gartenbuch. 222 Abb. Halbb. M 4,—.
Grabe: Praktischer Kleingärtner. Viele Abb., 2. Aufl. M 1,80.
Gräber: Idealschulgärten. Augenblicklich vergriffen.
Grüner: Kleingartenbau. 2. Aufl., 11 Abb. M 2,—.
Helmer: Der Kleingarten. 26 Abb. Geb. M 2,80.
Heßdörfer: Der Kleingärtner. 35.—40. Tausend. M 0,80.
Heßdörfer: Handbuch der praktischen Zimmergärtnerei. 300 Abb. Geb. M 12,—.
Hoffmann: Pflanzenschmuck im städt. Straßensystem. M 0,80.
Huber-Gründemann: Der Hausgarten. Praktischer Wegweiser im Kleingartenbau. 3. Aufl. Mit Abb. M 1,50.
Lange: Blumen im Hause. M 18,—.
Rehholz: Der Hausgarten. 2. Aufl., 62 Abb. Geb. M 1,80.
Schelle: Der Blumengarten. 20 Abb. M 1,80.
Schneider: Die Balkongärtnerei in ihrem ganzen Umfange. Praktische Anleitung zum Schmucke des Hauses, der Balkone und Fenster mit Blumen für Blumenfreunde und Gärtner. 3. Aufl. 26 Originalaufnahmen und 7 Abb. M 1,20.
Steffen: Blumen für Kinder. Eine Anleitung für ihre Pflege und Zucht. 8 Abb. 3. Aufl. M 0,75.
Steffen: Unsere Blumen im Garten. Geb. M 7,50.
Trenkle: Binnengärten und Wandspalierzucht. 64 Abb. M 2,—.

Weinbau, Wein- und Beerenweinaufbereitung, Brennerei.

Barron: Die Weinrebe und ihre Kultur unter Glas. 109 Abb. Geb. M 5,—.
Barth: Kellerbehandlung der Traubenweine. 4. Aufl., 57 Abb. Geb. M 3,80.
Betten: Der Weinstock. Geb. M 4,—.
Böttner: Die Obstweinaufbereitung. 14. Aufl., mit 74 Abb. M 5,—.
Cluß: Die Apfelweinaufbereitung. 37 Abb. M 1,80.
Dern: Weinbau und Weinbehandlung. 2. Auflage. 78 Abb. Geb. M 3,50.
Fischer: Kellerwirtschaftlicher Leitfaden. M 1,—.
v. d. Heide: Barth's Obst- und Beerenobstweinaufbereitung. 9. Aufl., 26 Abb. M 1,80.
v. d. Heide: Praktische Übungen in Weinchemie und Kellerwirtschaft. Geb. M 3,—.
Junge: Rebspalierzucht. 10 Tafeln mit Text. M 2,50.
Kober: Zeitgemäße Maßnahmen im Weinbau. 21 Abb. M 1,60.
Kroemer: Die Rebe, ihr Bau und ihr Leben. 120 Abb. M 5,—.
Kulisch: Anleitung zur sachgemäßen Weinverbesserung. 3. Aufl., 9 Abb. Geb. M 5,—.
Ludowici: Schule der Rebzucht. 94 Abb. M 3,20.
Lüstner-Moiz: Schutz der Weinrebe gegen Frühlingsfröste. 27 Abb. M 3,—.
Meißner, Prof. Dr., in Gemeinschaft mit Weinbau-Inspektor Mährlein und Inspektor Mittmann: Katechismus des Weinbaues. Ratgeber in Fragen und Antworten für Weingärtner und zugleich ein Leitfaden für den Unterricht in Weinbauschulen. Geb. M 5,—.
Meißner: Beerenweinaufbereitung im Haushalt. 2. Aufl., 24 Abb. M 1,75.

Meißner: Des Köfers Weinbuch. 2. Aufl., 151 Abb. Geb. M 8,—.
Meißner: Die Obstweinaufbereitung. 4. Aufl., 68 Abb. M 1,80.
Meißner: Katechismus der Kellerwirtschaft. Geb. M 4,30.
Meißner: Praktische Behandlung kranker Weine und Obstmooste. 57 Abb. Geb. M 4,50.
Merkbuch für Weinkeller. Mit vielfarbigen Bildern. M 4,—.
Metzmaier: Die Technik der Obststüftung, ihre land- und volkswirtschaftliche Bedeutung. M 1,50.
Muth: Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. 117 Abb. M 1,50.
Oppermann: Die zeitgemäße Obst- und Beerenweinaufbereitung. 4. Aufl., 75 Abb. M 2,—.
Radetzki: Das neue Obstbuch. 1120 Rezepte für Obstweine, Obstweinessig, Wertwein, Obstweinchampagner, Obstweinkörner, Bowlen, Punsch, verschiedene Liköre, Essig, Obstsaften, Obstgelees, Obstterrine, Obstweinaffen, Obstmarmelade, Obstkompott, Obstbacken und -trocknen, Obstsuppen, Obst als Gemüse, Obstsaucen, Obstkaltschalen, Obsteis, warme und kalte Obstgetränke, Obstkuchen, Obstspeisen und -puddings, feine Gebäcke mit Obst, kandierte Früchte, Pasten, Bonbons, Konfekt usw. M 5,—.
Schäzlein: Zuckerungstabellen zur erleichterten Verbesserung der Trauben- und Obstweine. M 1,50.
Schlenz: Deutsche Tafeltraubenweine unter Glas mit Anhang über Traubenweine im Freien und an Hauswänden. Mit 16 Abb. M 2,40.
Weinbau-Lexikon, Herausgegeben von Dr. Dr. Müller, mit vielen Textabbildungen. Erscheint in 10 Lfg. zu je M 4,80.
Windisch: Obstbrennerei. 45 Abb. Geb. M 2,—.
Windisch: Was müssen die Kleinbrenner vom Branntweinmonopolgesetz wissen? M 1,80.
Zweifler: Lehrbuch des Weinbaues und der Weinbehandlung. 107 Abb. Geb. M 9,—.

Obst- und Gemüseverwertung.

Obstweinaufbereitung siehe auch Weinbau.
Brennerei und Likörbereitung siehe auch Weinbau.
Bach: Verwertung des Obstes im ländlichen Haushalt. 2. Aufl., 36 Abb. M 1,50.
Baumann: Gärungslose Fruchtverwertung. I. Teil: Die Grundlage (erscheint im Jahre 1929). II. Teil: Die Verfahren. 31. bis 40. Tausend. 30 Abb. M 1,25.
Häberlein: Einkoch- und Kelterbüchlein. 5. Aufl. M 1,—.
Huber-Kochs: Die Obstverwertung. 2. Aufl., 96 Abb. Geb. M 6,—.
Jacobsen: Der Apfel, Kultur und Verwertung mit Darstellung einer Apfelverwertungsfabrik. Geb. M 2,—.
Jacobsen: Handbuch der fabrikmäßig. Obstverwertung. 3. Aufl., 118 Abb. Geb. M 22,—.
Jacobsen: Handbuch für die Getränke-Industrie. M 60,—.
Jacobsen: Handbuch für die Konserven-Industrie. 2 Bde. M 124,—.
Junge: Gemüseverwertung im Haushalt. 43 Abb. 5. Aufl. M 1,80.
Junge: Obstweinkochbüchlein. 70 Abb., 19. Aufl. M 1,80.
Kindshoven: Die Verwertung von Obst und Gemüse. 6. Aufl. M 1,—.
Dr. Koch und Knauth: Die Gemüseverwertung nach neuzeitlichen Gesichtspunkten. Ein Handbuch für Gärtner, Landwirte, Fabrikanten, Haushaltungen und Fachschulen, umfassend sämtliche Zweige der Herstellung von Gemüsedauerwaren. 76 Abb. M 6,50.
Meißner: Katechismus der Kellerwirtschaft. Fragen und Antworten zur mündlichen Köfermeisterprüfung, zugleich Leitfaden für Weingutsbesitzer, Wirte und sonstige Interessenten. 60 Abb. Geb. M 4,30.
Mertens: Dörrobüchlein. 20 Abb., 14. Aufl. M 1,20.
Schlösser: Die amerikanische Obstindustrie. M 1,—.
Siewers: Die gewerbliche Herstellung der Obst-, Gemüse-, Fleisch- und Fischkonserven. 360 Rezepte. M 8,—.
Thiem: Die Obst- und Gemüseverwertung. 3. Aufl. M 2,—.
Wetzlar: Die neu entdeckten lebenswichtigen Nährstoffe (Vitamine) und die Folge einzelner Ernährung. 3. Aufl. M 5,40.
Winkelmann: Obst- und Küchenvorräte im Haushalt. 4. Aufl., 24 Abb. Geb. M 2,40.

Bienen- und Kleintierzucht.

Aisch: Bienenbuch für Anfänger. Geb. M 3,—.
Alfonso: Die Bienenweide, ihre Vermehrung und Nutzung. M 2,—.
Bödeker: Geflügelbuch. Geb. M 3,—.
Bödeker: Geflügelstaltungen. M 1,—.
Bödeker: Geflügel- und Kleinviehbuch. Geb. M 3,—.
Bödeker: Schweinemast und -zucht. M 1,—.
Bödeker: Ziegenbuch. Geb. M 2,—.
Brünnich: Meine Königinnenzucht. 2. Aufl. 17 Abb. Geb. M 2,—.
Felden: Die Kaninchenzucht. 3. Aufl., 17 Abb. Geb. M 2,—.
Dr. R. Gärtner: Kleintierzucht. (Geflügel-, Ziegen-, Bienen- und Kaninchenzucht.) Mit 81 Abb. Geb. M 8,—.
Harter: Wegweiser für neuzeitliche Bienenzucht. 6. Aufl., 108 Abb. Geb. M 3,—.
Hink: Neuzzeitliche Nutzgeflügelzucht. 3. Aufl., 91 Abb. M 3,80.
Maier: Praktische Geflügelzucht. 2. Aufl., 32 Abb. Geb. M 2,—.
R. Römer: Wirtschaftsgeflügelzucht und -haltung. Ein Lehr- und Lesebuch für jedermann, unter Mitarbeit führender Fachleute. Ein Standardwerk der Wirtschaftsgeflügelzucht. Mit 99 Abb. M 5,—.
Roeming: Einträgliche Bienenzucht. Kurze Anleitung zur erfolgreichen Behandlung und Vermehrung der Bienen. 20 Abb. M 1,85.
Scheel: Neues Honigbuch. 150 Rezepte. Geb. M 1,50.
v. Schilling: Karpfenzucht. M 2,—.
Wieneringer: Geflügelzucht im Kleinbetriebe. 25 Abb. M 1,80.
Zander: Handbuch der Bienenkunde.
I. Die Brutkrankheiten und ihre Bekämpfung. 3. Aufl., 49 Abb. M 2,—.
II. Krankheiten und Schädlinge der erwachsenen Bienen. 2. Aufl., 12 Tafeln, 14 Abb. M 2,—.
III. Bau der Biene. 2. Aufl., 225 Abb. Geb. M 4,50.
IV. Leben der Biene. 2. Aufl., 138 Abb. Geb. M 4,50.
V. Zucht der Biene. 2. Aufl., 176 Abb. Geb. M 4,50.
VI. Der Honig. Sein Wesen, Werden und Wert sowie die Grundzüge seiner Untersuchung. Von Prof. Dr. Zander und Prof. Dr. Koch. Mit 14 Abb. Geb. M 4,50.
Zander: Obstbau und Bienenzucht. 22 Abb. M 1,—.

Wirtschaftsbücher.

Deutscher Garten- und Blumenkalender 1929, reich illustriert, zum Teil farbig, mit Preisfrage. M 3,—.
Handbuch des Steuerrechts.
Dr. Karlameyer: Neues Verfahren zum erfolgreichen, selbständigen Einziehen der Außenstände. M 1,20.
Ministerialrat Dr. Walter und Oberregierungsrat Dr. Engel: Der landwirtschaftliche Zoll. Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft. M 3,50.
Reichsverband: Gärtnerische Buchführung. Einfachste Handhabung, bester Steuerschutz. Drei Jahre reichend. M 10,—.
Uebungsheft zur Gärtnerischen Buchführung (Steuerbuchführung). M 0,50.
Ritter und Stern: Steuerabzüge. Was kann bei der Einkommensteuer und Körperschaftsteuer abgezogen werden? Bearbeitet R. Ritter und W. Stern. M 2,80.
Werden und Wachsen 1929. Ein Kalender für alle Freunde des Gartens und der Blumen. Mit 110 Bildern. M 3,—.
Saathoff: Deutscher Gartenkalender 1929. Für tägliche halbseitige Notizen, mit vielen Aufsätzen und belehrenden Artikeln. M 3,50, mit ganzseitigen Notizen M 4,—.

Formulare

Lehrbriefe Stück M 0,10.
Gehilfenzeugnis Stück M 0,10.
Reblausatteste Stück M 0,05; 50 Stück M 1,75; 100 Stück M 3,25.

Gärtnerische Verlagsgesellschaft m. b. H., Berlin SW 48, Friedrichstr. 16.