
Verlag von Paul Parey in Berlin SW., Hedemannstrasse 10.

Max Maerckers Handbuch der Spiritusfabrikation.

Achte, vollständig neubearbeitete Auflage.

Herausgegeben von

Dr. Max Delbrück,

Geh. Regierungsrat, Professor an der Kgl. landwirtschaftl. Hochschule und Vorsteher des
Instituts für Gärungsgewerbe zu Berlin.

Mit 230 Textabbildungen und 4 Tafeln. Gebunden, Preis 24 M.

Stohmanns Handbuch der Zuckerfabrikation.

Vierte Auflage,

vollständig neubearbeitet von

Dr. A. Rümpler in Breslau.

Mit 223 Textabbildungen. Gebunden, Preis 24 M.

Handbuch für Zuckerfabriks-Chemiker.

Methoden und Vorschriften für die Untersuchung von Rohprodukten,
Erzeugnissen und Hilfsprodukten der Zuckerindustrie.

Zusammengestellt von

F. Stolle,

Direktionsassistent der Raffinerie „Tölö Sockerbruks Aktiebolag“ Helsingfors (Finnland).

Mit 110 Textabbildungen. Gebunden, Preis 15 M.

Mikroskopische Betriebskontrolle in den Gärungsgewerben

mit einer

Einführung in die technische Biologie, Hefenreinkultur und Infektionslehre.

Für Studierende und Praktiker bearbeitet

von

Prof. Dr. Paul Lindner,

Vorsteher der Abteilung für Reinkultur am Institut für Gärungsgewerbe, Berlin N. 65.

Vierte, neubearbeitete Auflage.

Mit 257 Textabbildungen und 4 Tafeln. Gebunden, Preis 19 M.

Handbuch der Milchwirtschaft

auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage.

Von

Dr. W. Kirchner,

Professor und Geh. Hofrat, Direktor des landw. Institutes der Universität Leipzig.

Vierte, neubearbeitete Auflage.

Mit 153 Textabbildungen und 8 Farbendrucktafeln. Gebunden, Preis 14 M.

Die wissenschaftlichen Grundlagen der Weinbereitung und Kellerwirtschaft.

Von

Prof. Dr. Julius Wortmann,

Direktor der Königl. Preuss. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein.

Mit 31 Textabbildungen. Gebunden, Preis 12 M.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.
