

[18374] **Verlagsbuchhandlung**
Rudolf Mosse in Berlin SW.



Soeben versandte ich folgendes Cirkular:

In meinem Verlage erscheint demnächst und kommt in den ersten Tagen des Mai zum Versand eine Novität, welche Ihr besonderes Interesse für sich in Anspruch nehmen dürfte:

Das Diner.

Practische Anleitung

zu dessen

Service und Arrangement

nebst einer

Sammlung hervorragender Menus

von

Robert Stukenbacher.



Das Werk ist 13 1/2 Bogen groß Oktav, elegant ausgestattet, reich illustriert mit Kopfleisten, Farbtafeln etc. in geschmackvollem Kokos-einbände (von Gustav Frißche in Leipzig) und bildet vermöge seines vielseitigen und für die Frauenwelt besonders interessanten Inhalts eine hervorragende Bereicherung der Geschenklitteratur, denn das Buch präsentiert sich als ein kleines Prachtwerk.

Der Verfasser, welcher als Vorstandsmitglied des großen deutschen Gastwirtsverbandes auf dem von ihm behandelten Gebiete als Autorität gelten kann, hat hier ein Werk geschaffen, welches in der gesamten gastronomischen Litteratur einzig dastehen dürfte; denn gerade der Stoff, welcher von ihm behandelt wird, findet in Kochbüchern und allen ähnlichen hauswirtschaftlichen Werken keine Berücksichtigung. „Das Diner“ darf nämlich nicht etwa mit einem Kochbuch verwechselt werden.

Ein Blick in das Inhalts-Verzeichnis wird Ihnen deutlich zeigen, worin die Eigenart des Buches besteht. Dasselbe beantwortet, um es kurz zu sagen, in fachmännischer Weise die Fragen, wie man ein Diner, ein Frühstück, ein Buffet deckt, ausstattet und serviert, wie man Weine behandelt, einkauft und zu reichen hat,

welches Quantum von Speisen und Getränken man pro Kopf bei einem Festessen zu rechnen hat, wie, wann und wo dieselben am besten zu kaufen sind etc. Bei den gastronomischen Tabellen in deutscher und französischer Sprache, deren praktische Bedeutung einleuchtet, ist besonderer Wert auf eine korrekte Uebersetzung gelegt. Von ganz besonderem Interesse ist die

Sammlung

hervorragender Menus

deren typographische Ausstattung eine durchaus eigenartige und originelle ist. Das Verzeichnis dieser Menus zeigt Ihnen, mit welchem Sammlerfleiß der Autor hier aus allen Jahrhunderten interessante kulinarische Dokumente zusammengetragen hat. Einen weiteren Beweis für die Kenntnis seines Faches giebt der Verfasser in dem flott und interessant geschriebenen „Gastronomischen Allerlei“, welches neben einer Geschichte der Gekunst interessante gastronomische Kuriosa und Anekdoten aus alter und neuer Zeit enthält.

Käufer für das Werk werden zweifellos nicht nur Fachleute (also Restaurateure, Hoteliers, Kellner) sein, sondern insbesondere wird dasselbe auch in allen gut situierten, gastfreien Familien Eingang finden, und ist das „Diner“ daher, wie bereits angedeutet, als feines Präsent für die Frauenwelt besonders geeignet. Der Ladenpreis ist so außerordentlich billig gestellt, um einen wirklichen Massenabsatz zu erzielen; auch sind aus demselben Grunde die Bezugsbedingungen besonders günstig. Es unterliegt keinem Zweifel, daß sich durch Vorlage in Hotels und größeren Restaurants von dem Buche bei den Gastwirten, Küchenchefs, Oberkellnern und Angestellten leicht Partien absetzen lassen. Das Buch kommt nur gebunden zum Versand und kann daher auch nur fest oder gegen bar expediert werden. Um aber jedem Herrn Kollegen Gelegenheit zu geben, sich von der Verkäuflichkeit zu überzeugen, gebe ich das erste Probeexemplar zu einem Vorzugspreis ab. Durch fleißiges Annoncieren in Tageszeitungen und illustrierten Blättern werde ich nach Kräften den Absatz zu fördern suchen. Da der Versand unmittelbar bevorsteht, erbitte ich Ihre Bestellungen recht bald.

Hochachtungsvoll

Berlin SW., Jerusalemstr. 48/49.

Ende April 1893.

Rudolf Mosse,
Verlagsbuchhandlung.



Urteile einiger bekannter Fachleute über Stukenbacher, „Das Diner“.

Geehrter Herr Stukenbacher! Ich danke Ihnen verbindlichst für die Uebersendung des Buches „Das Diner“, aus dem ich ersehe, daß es für Familien und Fachleute ein sehr guter Ratgeber ist und für Arrangement einer Tafel zu Festlichkeiten die Anweisungen giebt; auch die gastronomischen Anleitungen hiefür sehr leicht begreiflich macht.

Es gereicht mir zu großer Freude, Ihr Werkchen hiefür bestens zu empfehlen und Ihnen hiezu Glück zu wünschen.

Hochachtungsvoll

Rud. Dressel, Hoftraiteur und Hoflieferant in Berlin, Unter den Linden 50.

Herrn Robert Stukenbacher, 3. St. Berlin! Sie haben mir durch Zusendung Ihres gastronomischen Werkchens „Das Diner“ rechte Freude bereitet, weil ich dadurch kennen gelernt habe, daß es in unserem Stande noch tüchtige und strebsame junge Männer giebt, die keine Mühe scheuen, das, was sie in der Hotel-Industrie mit Fleiß und Geduld erlernt und gesammelt haben, auch anderen unseres Standes zum Nutzen und Frommen mitzuteilen. Manchen jungen Gastwirt und solche, die es werden wollen, werden Sie zu Dank verpflichtet. Vollenden Sie Ihr angefangenes Werk, wie Sie es begonnen, mit Mut und Ausdauer, und ich bin alsdann sicher, daß Sie in unseren Kreisen damit Glück machen werden.

Mit kollegialischem Gruß Ihr ganz ergebener
Adolf Mühlhölzer,
Hoflieferant, Besitzer des Grand Hôtel de Rome in Berlin, Unter den Linden.

Sehr geehrter Herr Kollege! Das mir übersandte Werk „Das Diner“ habe ich mit größtem Interesse durchgelesen, und lann Ihnen nur bestreifts der Sach- und Fachkenntnis, mit der dasselbe durchgearbeitet und zusammengestellt ist, meine vollste Anerkennung aussprechen.

Das Buch ist jedem Gastwirt angelegentlichst zu empfehlen, da es eine nennenswerte Bereicherung der gastronomischen Litteratur ist.

Mit bestem Gruß

Berlin, April 1893.

Emil Wiese,
Präsident des deutschen Gastwirts-Verbandes.

Geehrter Herr Kollege! Ihr mir zur Durchsicht übersandtes Buch „Das Diner“ habe ich mit großem Interesse gelesen und bin fest überzeugt, daß es großen Absatz finden wird, nicht nur in Gastwirtskreisen, sondern auch in Privatfamilien.

Jedenfalls wünsche ich Ihnen recht guten Erfolg.

Mit Hochachtung Ihr ergebener

R. Heinrich,
I. Vorsitzender des Vereins der Berliner Gasthofbesitzer.



Bezugsbedingungen:

Nur fest oder bar.

Ladenpreis (gebunden) 4 M;

netto (fest) 3 M = 25%;

bar 2 M 65 S = 33 1/3% und 11/10.

Erstes Probe-Exemplar 2 M 40 S bar = 40%.