

[48518] So eben erschienen:

Sin
nences Kochbuch ersten Ranges!

A. Straßer's
Deutsches
Preis-Kochbuch.

Prachtvolle Ausstattung.
Bahlreiche preisgekrönte Originalbeiträge.
Feinste Illustrationen.

Das „Deutsche Preis-Kochbuch“ beruht auf dem Ergebnisse eines im Jahre 1892 veröffentlichten Preis-Ausschreibens, umfaßt sowohl die

einfache wie feinere
nord- und süddeutsche Küche
und ist bearbeitet unter Mitwirkung hervorragender deutscher Küchenmeister und Konditoren von

C. D. Fleischhauer,
Küchenmeister und I. Vorsitzender des Internat.
Kochkunst-Vereins in Leipzig
und

A. Elker,
Küchenmeister beim Grafen Strachwitz auf
Schloß Kamienitz.

Herr C. D. Fleischhauer ist derselbe
Küchenmeister, welcher seit Jahren die Küche
beim Kantate-Festmahle im Buchhändlerhause
arrangiert und leitet.

Außer den beiden vorgenannten Herren sind
beim Deutschen Preis-Kochbuche beteiligt:

Mitarbeiter und Preisrichter:

Herr C. Jaedicke, Mundkoch u. Backmeister
Sr. Maj. des deutschen Kaisers.
Herr B. Kiehl, Küchenmeister Sr. Maj. des
Königs v. Sachsen.
Herr C. Koenig, Hofküchenmeister Sr. Kgl.
Hoh. des Großherzogs v. Sachsen-Weimar.
Herr H. Meyer, Küchenmeister Sr. Kgl. Hoh.
des Fürsten v. Hohenzollern.
Herr Karl Markl, Küchenmeister Sr. Durch-
laucht des Fürsten Hohenlohe-Schillingsfürst.
Herr C. Krauß, Küchenmeister im Hôtel Weiden-
hof in Elberfeld.
Herr C. Stulz, chef de cuisine im Restaurant
Pfordte in Hamburg a. Elbe.

Herr Eugen Bechtel, Küchenmeister und Con-
ditor im Restaurant Bechtel in Stuttgart.
Herr F. C. Binz, Fabrikbesitzer in Durlach.
Herr Albert Neu, Conditior in Karlsruhe
u. s. w. u. s. w.

Außer den im Deutschen Preis-Kochbuch ent-
haltenen gegen 2000 vorzüglichsten Rezepten be-
finden sich in dem Werke folgende, zumeist

preisgekrönte Original-Beiträge:

Das Arrangement von Tafeln, Servieren
ic. Von Frau Sonny von Bülow,
geb. von Prittwitz und Gaffron.

Das Gesellschafts- und Festessen. Vor-
arbeiten in Haus und Küche. Anleitung
zum Anrichten der Speisen ic. Von
Frau E. von Schulz in Stendal.
(Mit Abbildungen.)

Das Tranchieren. Von Frau Bürger-
meister Hilda Mehnert in Ehren-
friedersdorf (Mit Abbildungen.)

**Die praktische Verwertung der Speise-
reste und Abfälle in Küche und Haus-
halt.** Von Frau Sonny von Bülow
geb. von Prittwitz und Gaffron.

Das Einmachen der Früchte. Auf Grund
20jähriger Erfahrung als Koch und
Conditior dargestellt von A. Elker,
Küchenmeister beim Grafen Strachwitz.

Die Bereitung von Früchte-Weinen (Obst-
weinen ic.) von F. C. Binz, Fabrik-
besitzer in Durlach. (Mit Abbildungen.)

Der Tisch für Kranke und Genesende.
a) Ueber Krankenkost im Allge-
meinen. Von Frau Th. Pelissier in
Frankfurt a. M. b) Recepte zu Spei-
sen für Kranke und Genesende.
Von Frau Caroline Mayne in Traun-
stein. c) Krankheiten, bei welchen
gewisse Speisen und Getränke zu
empfehlen, bezw. nicht zu empfeh-
len sind. Durch 15jährige praktische
Erfahrung in den größten Kurbädern
gesammelt und zusammengestellt von C.
D. Fleischhauer.

Kleines Wörterbuch der Küche. Erklä-
rung der Fremdwörter und der techni-
schen Ausdrücke der Küche.

In hochseinem stilvollen Einbände mit
seinem seidnen Besetzeichen

Preis 4 M. ord.

(3 M. netto und 2 M. 65 J. bar).

Nur fest, bezw. bar. — **Illustrierte Pro-
spekte** in eleganter Ausführung nach Maßgabe
der jeweiligen Bestellung gratis.

Auslieferung nur in Leipzig.

Freiburg i. B. und Leipzig.

J. B. Schorpp.

Verlag von Firmin Didot & Cie. in Paris.
[49257]

Ernest Grandidier,
La Céramique Chinoise.

Porcelaine orientale: Date de sa décou-
verte. — Explication des sujets de
décor. — Les usages divers. —
Classification.

Ouvrage illustré de 42 Héliogravures par
Dujardin reproduisant 124 des plus
belles pièces de la célèbre collection de
l'auteur.

1. Band gross in-8^o. 232 S.

Geh. 50 fr.; geb. 65 fr.

30 exemplaires sur Japon à 150 fr.

Journal
de Marie Thérèse de France
Duchesse d'Angoulême

5. Octobre 1789 — 2. Septembre 1792.

(publié pour la première fois)

corrigé et annoté par Louis XVIII.

Manuscrit donné par la Dauphine à Fran-
çois Hùe et publié par les soins de sa
famille. Journal suivi de pièces inédites
et complété par le récit des événements
arrivés au Temple (Septembre 1792—
9 Juin 1795) récit également dû à la
Dauphine et publié par Fr. Barrière
en 1847 et plusieurs fois depuis.

Introduction

par le Baron Imbert de Saint Amand.

Ouvrage illustré de 4 héliogravures et
suivi d'une page en fac-simile de l'écriture
de Louis XVIII.

1 Band in-8^o. 167 S.

Geheftet 10 fr.; gebunden 15 fr.

Alfred Quesnay de Beaurepaire
L'Ane des Korrigans

suivi de

Les Bateaux noirs de Belle Isle
(légendes du Morbihan).

Ouvrage illustré de 30 compositions, dont
26 hors texte, par l'auteur,
gravées par Ch. G. Petit.

1 Band gross in-8^o. 326 S. avec couver-
ture en couleurs dessinée spécialement
par l'auteur.

Geheftet 6 fr.; kartoniert 8 fr. 50 c.;
gebunden 10 fr.