

**Das diesjährige Weihnachtsbuch.**

[50381]



Der Erfolg unsers Aufsehen erregenden  
neuen Buchs:

## Das Deutsche Reich zur Zeit Bismarcks.

Politische Geschichte

von 1871—1890.

Von

**Dr. Hans Blum.**

Gehftet 6 M ord., 4 M netto;  
in Halbleder gebunden 7 M 50 S ord.,  
5 M netto und 13 für 12

ist ein so durchschlagender, daß die erste  
Auflage bereits

**= vergriffen =**

ist. Wir bitten bis zur Beendigung des  
Neudrucks um Geduld und werden alle  
uns zugehenden Bestellungen vom

**= 19. Dezember =**

ab wieder erledigen können.

In Kommission liefern wir dann nur  
ausnahmsweise und auch nur gehftete  
Exemplare.

Prospekte, Plakate und Anzeigeklischees  
halten wir auch fernerhin gratis zur Ver-  
fügung.

Leipzig u. Wien, 6. Dezember 1893.

Bibliographisches Institut.

[48518] Soeben erschienen:

## Ein neues Kochbuch ersten Ranges!

**A. Straßer's  
Deutsches**

## Preis-Kochbuch.

Prachtvolle Ausstattung.

Zahlreiche preisgekrönte Originalbeiträge.

Feinste Illustrationen.

Das „Deutsche Preis-Kochbuch“ beruht  
auf dem Ergebnisse eines im Jahre 1892 ver-  
öffentlichten Preis-Ausschreibens, umfaßt so-  
wohl die

### einfache wie feinere nord- und süddeutsche Küche

und ist bearbeitet unter Mitwirkung hervor-  
ragender 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 Rammenitz.

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, Mundloch u. Badmeister  
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 Hotel 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 vorzüglichen Rezepten be-  
finden sich in dem Werke folgende, zumeist

#### preisgekrönte Original-Beiträge:

Das Arrangement von Tafeln, Servieren  
u. 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 u. 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 u.) 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 hochfeinem stilvollen Einbände mit  
feinem seidenen Lesezeichen

**Preis 4 M ord.**

(3 M netto und 2 M 65 S 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. V. Schorpp.**