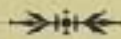


[32229] Nach vierjährigem Erscheinen in Monatsheften liegt seit nunmehr zwei Monaten in zweiter Auflage komplett vor:

# Meisterwerk der Speisen und Getränke

(Französisch Deutsch — Englisch und andere Sprachen),

bearbeitet von den hervorragendsten Fachleuten aller Länder und Erdteile.



Das Werk kann wie folgt bezogen werden:

A. Ausgabe in **zwei** eleg., fast gleich starken **Lex.-Bänden**, pro Bd. eleg. in Halbfrz. geb. 20 *M* ord., 12 *M* 40 *δ* bar.

Der **erste Band** schliesst mit den Fleischspeisen, der **zweite Band** beginnt mit den Gemüsen, bringt die Speisen zu Ende und behandelt das ganze Gebiet der Getränke.

B. Ausgabe in **zwei** ungleich starken **Teilen**: I. Teil eleg. in Halbfrz. geb. 30 *M* ord., 18 *M* 60 *δ* bar.

II. Teil „ „ „ „ 10 *M* ord., 6 *M* 20 *δ* bar.

Der **erste Teil** behandelt die Speisen vollständig, der **zweite Teil** umfasst die Getränke. Es ist also jeder Teil für sich abgeschlossen; dieser Bezug ist denen anzuraten, welche entweder die Speisen oder nur die Getränke allein haben wollen.

C. Ausgabe in **42 Heften** à 3—4 Bogen: Nach wie vor können Hefte in beliebiger Anzahl und Folge bezogen werden.

Preis pro Heft 1 *M* ord., 60 *δ* bar.

Bezug in **Heften** ist minder Bemittelten anzuraten, welche wöchentlich, monatlich u. s. w. nur ein Heft zu erhalten wünschen. Heftbezug bietet dergestalt Erleichterung, wird aber teurer als Bezug in Bänden!

## D. Einbanddecken:

Den Lieferungs-Abonnenten stelle ich elegante Original-Einbanddecken in Halbleder mit reicher Pressung zur Verfügung, und zwar berechne ich:

Einbanddecke zu Band I oder II mit 1 *M* 50 *δ* ord., 1 *M* 20 *δ* bar.

„ zu Teil I mit 1 *M* 80 *δ* ord., 1 *M* 50 *δ* bar.

„ zu Teil II mit 1 *M* 40 *δ* ord., 1 *M* 10 *δ* bar.

Wegen der enormen Herstellungskosten des Werkes kann ich nicht à cond. liefern; die täglich trotz mehrfacher diesbezüglicher Inserate im Börsenblatt noch einlaufenden zahlreichen à cond. Bestellungen können keine Beachtung finden. Dagegen liefere ich thätigen Firmen gern zahlreich Prospekte mit Urteilen aus der Presse, sowie Musterhefte, welche aus verschiedenen Seiten des Werkes zusammengestellt sind, gratis. Ich werde für eingehende Besprechungen dieses einfach grossartigen Werkes in allen besseren Zeitungen Sorge tragen und bitte die verehrlichen Herren Sortimenten, sich bei der voraussichtlich eintretenden starken Nachfrage mit Exemplaren zu versehen (die Herren Barsortimenten führen das Werk in Originalband, in New York ist es bei der *International News Co.*, ferner bei den Herren *E. Steiger & Co.*, *S. Zickel*, *B. Westermann & Co.* und *Gustav E. Stechert* auf Lager). In Bade- und Kurorten, wo jetzt so viele *Gourmets* dem Vergnügen nachgehen, dürften geeignete Manipulationen rühriger Firmen gewiss von Erfolg begleitet sein.

**Käufer des Werkes** sind: Gasthof- und Gasthaus-Wirte, Cafetiers, Konditoren, Köche, Oberkellner, Kellner, Büffetiers, Köche, Restaurateure, Weinstuben-Inhaber, Weinkenner und Weinliebhaber, Weinhändler, Weingutsbesitzer, Weinagenten, Weinreisende, Weinküfer, Kellerei-Verwaltungen, landwirtschaftliche Vereine, Distrikts- und Gemeinde-Verwaltungen, Ausstellungs-Unternehmer, Kurort- und Anstalts-Direktionen, Militär- und Zivil-Kasinos, Klubs aller Art, ferner Brauereien, Spirituosen-Fabriken und -Händler, Delikatessen-Händler, Mineralwasser-Fabriken und -Handlungen, Wild- und Geflügel-, Fischhändler u. s. w. Jeder gebildete Mensch überhaupt kann als Käufer bezeichnet werden!

Die „Leipziger Neuesten Nachrichten“ schreiben in Nr. 129 vom 10. Mai 1896:

„Das Meisterwerk etc.“ ist das nützlichste, praktischste Fachwerk, welches wohl je dem Gastwirtsstande gewidmet wurde. Es schildert und bespricht im ersten Teile 37779 Gerichte, jedes in französischer, deutscher und englischer, oft aber auch noch in italienischer, spanischer, ungarischer, russischer Sprache, dazu 17858 Rezepte und Erklärungen, im zweiten Teile gegen 20 000 Weine, nach Ländern geordnet, dieselben nochmals in einem grossen Alphabet zum leichteren Auffinden, alle Champagner des In- und Auslandes, Obst- und Beeren-Weine, Limonaden, Liköre, Branntweine, Biere, Tafel- und Medizinalwässer, Punsche, Bowlen, gemischte Getränke (mixed drinks), Punsch- und Grogessenzen, Thees, Kakaos, Schokoladen u. s. w.; ferner die Flüssigkeitsmasse aller Länder der Erde, eine Tabelle der besten Weinjahre, die im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke und vieles mehr. Unsummen menschlichen Wissens birgt dieses Werk, die Elite der Fachautoritäten finden wir als Mitarbeiter verzeichnet. Mit echt deutschem Bienenfleiss und deutscher Gründlichkeit ist diese Zierde der Fachliteratur von A bis Z innerhalb vier Jahren im Druck vollendet worden, nachdem bereits ein Jahrzehnt hindurch die Vorarbeiten dazu ein thätiges und reges Schaffen erheischt hatten. Nunmehr liegt das Werk vollendet vor, der inneren Ausstattung entspricht auch die äussere, zwei elegante, reich gepresste Halbfranzbände von 2016 Seiten Lexikon-Format. Im Vergleich zu dem Umfang, aber noch mehr zu dem Inhalte des Werkes erscheint der Preis — 40 *M* für das komplette Werk in 2 Bänden — ein recht bescheidener.

Leipzig, im Juli 1896.

P. M. Blüher.

604\*