

Z Demnächst erscheint in neuer, vermehrter und verbesserter dritter Auflage:

Das Diner

Practische Anleitung
zu dessen Service und Arrangement
nebst einer Sammlung hervorragender Menus

VON **Robert Stukenbacher**

(Das Werk ist preisgekrönt auf verschiedenen Ausstellungen und mit der goldenen Medaille prämiert.)

Die III. Auflage ist nach dem Tode des Verfassers neu bearbeitet von dem auf dem Gebiete der Gastronomie und Weinkunde wohlbekanntem Fachschriftsteller

Robert Paepfer.

Die neue Ausgabe ist nicht nur im Geiste ihres Verfassers zeigend umgearbeitet, sondern sie ist auch namentlich auf dem Gebiete der „Wein- und Getränkekunde“ wesentlich erweitert. Die reiche Sammlung origineller und klassischer Menus ist durch eine Anzahl wertvoller Beiträge (Menus der letzten Hofgesellschaften etc.) erheblich vermehrt.

Das **Diner von Stukenbacher - Paepfer**, das auch äußerlich hinsichtlich seiner Ausstattung in Druck, Papier und Einband in höchst reizvollem Gewande erscheint, wird zweifellos seine alte Zugkraft bewahren und sich als ein stets gangbarer Artikel für den Sortimenter erweisen:

So lange es Diners, Festessen und Zweckessen geben wird,

So lange Ball-Soupers, Pic-Nic's, Dejeuners und Buffets veranstaltet werden,

So lange noch im Gastwirtsgerwerbe, Hoteliers, Restaurateure, Oberkellner, Kellner, Küchenchefs, Köchinnen existieren, die sich in ihrem Berufe weiterbilden wollen,

So lange es Damen der guten Gesellschaft oder Haushofmeister in fürstlichen und aristokratischen Familien geben wird, denen die Repräsentation ihres Hauses am Herzen liegt,

So lange Geschenklitteratur gekauft wird.

Für Weihnachten

wird sich „Das Diner“ jedenfalls als ganz besonders gangbar erweisen. Der Sortimenter hört vor Weihnachten gar häufig die Frage: „Was giebt es denn Neues in diesem Jahre für eine Dame, aber keine Belletristik, kein großes, teures Prachtwerk!“ Ein nüchternes hauswirtschaftliches oder Kochbuch wird auch nicht gewünscht... da ist nun der Buchhändler tatsächlich oft in Verlegenheit, was er dem Kunden vorlegen soll. In allen solchen Fällen wird „Das Diner“ mit Freuden gekauft werden, denn das reizend ausgestattete Werk ist für jede Dame, die einem größeren Haushalt vorzustehen

hat, sowie auch für jede angehende Hausfrau eine ebenso belehrende als unterhaltende Lektüre. — Vollends zu Weihnachten, wo die eigentliche Diner- und Ballsaison ihren Anfang nimmt, kommt das Buch sicher à propos. „Das Diner“ ist kein Kochbuch, sondern ein kleines gastronomisches Prachtwerk, das folgende Fragen in fachmännischer Weise beantwortet:

„Wie deckt und serviert man ein Diner, ein Dejeuner, ein Pic-Nic? Wie arrangiert man ein Buffet, einen Ball? Wie behandelt man Wein, und in welcher Reihenfolge kommt derselbe zur Tafel? Wie viele Nahrungsmittel braucht man zu einem Diner per Kopf, von welcher Beschaffenheit müssen dieselben sein? Wie stellt man ein Menu zusammen?“

„Das Diner“ enthält ferner eine reiche Sammlung von hervorragenden historischen und launigen Original-Menus aus allen Weltteilen, von Diners fürstlicher Höfe und gefelliger Vereinigungen, reicher Privatleute etc., wohlgeordnete Speise-Übersetzungs-Tabellen, sowie interessante gastronomische Abhandlung nebst vielem anderen.

Das in elegantem Rotoko-Prachtband gebundene, reizend ausgestattete Werk eignet sich ebenso für jeden Fachmann aus dem Gastwirtsgerwerbe, als zu einem feinen Präsent.

Preis 4 \mathcal{M} ; bar mit 33 $\frac{1}{3}$ % und 11/10.

Wegen des kostbaren Einbandes kann „Das Diner“ nur gegen bar abgegeben werden. Um jedoch allen Handlungen, die das Buch noch nicht bezogen haben, Gelegenheit zu geben, sich von dessen leichter Verkäuflichkeit zu überzeugen, liefere ich noch bis Weihnachten

das erste Probeexemplar für 2 \mathcal{M} 40 \mathcal{P} bar.

Berlin S.W. 19, Jerusalemstr. 48.

Rudolf Mosse,
Verlagsbuchhandlung.

Z In meinem Verlage erscheinen demnächst:

Lehrbuch der Farbenchemie

VON

Dr. Georg von Georgievics,
Professor der chemischen Technologie an der
k. k. Staatsgewerbeschule in Bielitz.

= Zweite Auflage. =

Preis 9 \mathcal{M} .

An den gewaltigen Fortschritten, die die praktische Chemie in unseren Tagen macht, hat die moderne Farbenchemie einen ganz besonders grossen Anteil. Ihnen trägt die neue Auflage des vorstehenden Werkes auf das sorgfältigste Rechnung. An Interesse für dieselbe wird es also nicht fehlen. Ich bitte, ihr bei allen Chemikern Eingang zu verschaffen, in keinem Falle aber die Färbereichemiker zu übergehen, auf deren Bedürfnisse nach der technischen Seite hin das Buch mit ausgesprochener Absicht Rücksicht nimmt.

Kurzes Lehrbuch der analytischen Chemie in zwei Bänden.

VON

Dr. F. P. Treadwell,
Professor der analytischen Chemie am Eidgenössischen Polytechnicum Zürich.

II. Band.

Quantitative Analyse.

Mit 93 Abbildungen

Preis ca. 11 \mathcal{M} .

Welch grossen Erfolg der erste Band des Treadwellschen Werkes gehabt hat, wird den Herren Kollegen bekannt sein. Ich zweifle nicht, dass auch der zweite Band, der nun zur Ausgabe gelangt, eine ähnliche Aufnahme finden wird. Ich bitte, ihn den Abnehmern des ersten Bandes als Fortsetzung zuzusenden und sich auch sonst um seinen Absatz zu bemühen.

Der zur Zeit vergriffene erste Band erscheint Mitte nächsten Monats in neuer Auflage.

Übungsaufgaben aus der quantitativen chemischen Analyse durch Maassanalyse.

Unter Mitwirkung von

Anton Waegner,
Assistent an der k. k. Technischen Hochschule
in Wien,

bearbeitet von

Dr. Georg Vortmann,
o. ö. Professor an der Technischen Hochschule
in Wien.