

Z Vollständig liegt jetzt vor:

Bielschowsky Goethe. Sein Leben und seine Werke.

Das eigene Bedürfnis nach idealer Berufsbetätigung, die Gewissheit, dabei geschäftlich nicht zu kurz zu kommen, das überall wachsende lebendige Interesse für Goethe, die bisherige grosse Verbreitung des ersten Bandes und dessen glänzende Aufnahme seitens der Kritik, die Spannung, mit der der zweite Band erwartet ward und dessen nun endlich erfolgtes Erscheinen, die ausserordentliche Preiswürdigkeit des Werkes und schliesslich unsere guten Bezugs-Bedingungen

2 Bände in Leinwand geb. 6 u. 8 Mk. ord., in Liebhabereinband 8,50 u. 10,50 Mk. ord.
= Jeder Band auch einzeln. =
Bar 33¹/₃% u. 11/10
Prospekt u. Plakat gratis.

das Alles ermöglicht

Ihnen, aus

Bielschowsky Goethe

das Weihnachtsbuch

dieses Jahres

werden zu lassen!

Nachdem nunmehr der Neudruck von Band I in 4. (mit der 3. gleichlautenden) Auflage vollendet ist, sind wir imstande einzelne komplette Exemplare des Werkes für Ihr Weihnachtslager auch wieder à cond. zu liefern.

C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung (O. Beck) in München.

LIBRAIRIE LAROUSSE, 17 rue Montparnasse, PARIS (Grand Prix Exposition Universelle 1900)

Vient de paraître:

LA CUISINE ET LA TABLE MODERNES

Ecrit spécialement pour la maîtresse de maison et conçu pour un plan tout nouveau, ce bel ouvrage est un véritable guide pratique, dû à la collaboration d'hommes du métier, d'une compétence reconnue. L'illustration comme le texte vise toujours le côté essentiellement utilitaire, et toute une série de photographies instantanées constituent entre autres un enseignement par les yeux de la plus grande originalité. Edité sous une forme élégante et luxueuse, ce volume est appelé à un grand succès. * * * * *

Magnifique volume in-8^o. de 500 pages; 600 gravures, dont 135 reproductions photographiques d'après nature; 4 cartes des principaux vignobles.
Broché, 5 francs.; — Relié toile, 6 fr. 50 c.

Contenu de l'ouvrage

- | | |
|---|---|
| Introduction, par M. Marguery, président du comité de l'Alimentation parisienne, membre de la Chambre de commerce de Paris. | Les Fromages, par M. L. Nortier, négociant à Paris. |
| Les Aliments: Physiologie et hygiène de l'alimentation, par M. le Dr. Lambling, professeur à la Faculté de médecine de Lille. | Les Fruits, par M. Legros. |
| Le Pain et ses variétés. | La Pâtisserie. |
| Les Condiments et les hors-d'oeuvre. | Les Boissons, par M. Félix Moreau, de la maison Albert Cuvillier, de Bercy-Paris. |
| La Viande de boucherie et la charcuterie, par M. le Dr. A. Moreau, du service vétérinaire de la ville de Paris. | Le Froid, la glace, les appareils réfrigérants, par M. Douane, ingénieur constructeur à Paris. |
| La Volaille et le gibier, par M. Mourier, propriétaire du restaurant du pavillon d'Armenonville, au bois de Boulogne, du café de Paris et du restaurant Foyot, à Paris. | La Cuisine et son matériel, par M. Metzger, de la maison Briffault, de Paris. |
| Les Poissons, par M. Mourier. | Le Service de table, par M. Gustave Voulquin. |
| Les Légumes, par M. Legros, de la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris. | Calendrier gastronomique, par MM. Legros, Mermet, Nortier, Potron, négociants à Paris. |
| Les Conserves alimentaires, par M. Gilot, négociant à Paris. | Tableau synthétique pour la confection rapide des menus quotidiens. |
| | Menus pour petits, moyens, grands déjeuners et dîners. |
| | Dictionnaire-Index: Recettes culinaires, par M. Bédet, chef de cuisine au restaurant d'Armenonville; — Termes de cuisine. |
- Des prospectus sont à la disposition de M.M. les Libraires.