

## Buchhändler-Konten

Buchhändler-Strazze, Auslieferungsbuch, Ansichts-Versandbuch, Kunden-Strazze, Journal-Kontinuationsliste, Bücher-Kontinuationsliste, Bestellbuch, Kassabuch, Barpaketbuch, Speditionsbuch, Portobuch, Remittenden- und Disponendenbuch, Lagerbuch, Buchbinderbuch, Journal, Memorial, Herstellungsbuch, Hauptbuch, Kontokorrent, Verlags-Skontro- oder Kalkulations- und Absatzbuch usw. usw.

Einbände in  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{1}$  Leinen, in  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{1}$  Moleskin.

Abschlußbücher, gebunden mit Löschpapier durchschossen, für 300—1500 Konten, Börsenzahlungs- u. Quittungsbogen, sowie sämtliche Buchhändler-Formulare.

Preisliste und Probebogen kostenlos.

## Avise, Adressen, Listen

### Avise für Verleger:

Sortimenterfirmen enthaltend (für Rechnungspakete), — desgl. (für Barpakete), — desgl. (für Rechnungs- und Barpakete).

### Avise für Sortimenter:

Verlegerfirmen enthaltend.

### Avis nach Städten geordnet

(für Rechnungs- und Barpakete).

### Adressen:

sämtl. Buchhdlr.-Adr. (ca. 9750) —  
sämtl. Sort.-Adr. (ca. 7000) — Aus-  
gew. Sort.-Adr. (ca. 2800) — Sort.-  
Adr. v. Firmen, die mit den meisten  
Verleg. i. Rechnung stehen (ca. 2200)  
— Verleger-Adr. (ca. 2750) — sämtl.  
Musikalienhdlr.-Adr. (ca. 2850) —  
reine Musikalienhdlr.-Adr. (ca. 900)  
— Antiquariats-Adr. (ca. 1800) —  
Bibliotheks-Adr. (ca. 3150) — Adr.  
katholischer Firmen (ca. 1150).

### Versendungs-Listen:

Städte-Liste (m. Querl. u. 12 senkr.  
Linien) — Firmenliste A (m. Querl.)  
B (m. Querl. u. 12 senkr. Linien),  
C (m. Querl. u. 4 Betragsrubr.) —  
Länderliste (m. Querl. u. 12 senkr. L.)

Preisliste und Probebogen kostenlos.

Oskar **Leiner** Leipzig

Ⓩ In unserem Verlage erschien:

## Die Gehülfenprüfung im Konditoreigewerbe. Ein Leitfaden für Konditorlehrlinge vom Beginn der Lehre an und zur Vorbereitung auf die Gehülfenprüfung.

Unter Mitwirkung hervorragender Fachleute  
herausgegeben von **N. Besselich**.

In Leinen gebunden: Preis  $\text{M}$  1.30 ord.,  $\text{M}$  — 95 no.,  $\text{M}$  — 90 bar.

Die Vorbereitungen auf die Gehülfenprüfung werden dem Lehrling durch die Benutzung dieses Leitfadens außerordentlich erleichtert, denn hier findet sich der gesamte Lernstoff in knapper Form vereinigt. Von mehreren Prüfungsmeistern und Fortbildungsschul-Lehrern sind uns bereits lobende Anerkennungen über die Brauchbarkeit desselben zugegangen.

## Wie werde ich Konditormeister?

Ein Lehrbuch zur Vorbereitung auf die Meisterprüfung.

Von **N. Besselich**.

Preis gebunden  $\text{M}$  1.50 ord.,  $\text{M}$  1.10 netto,  $\text{M}$  1.05 bar.

Das Werk will allen Konditoren, die sich der Meisterprüfung unterziehen wollen, ein ratgebender Führer sein. Es kennzeichnet sich durch kurze, klare Ausdrucksweise und durch eine gründliche Bearbeitung des umfangreichen Stoffes und bietet so das vorzüglichste Material zum Selbstunterricht. Bei der Prüfung selbst wird es den Herren Prüfungsmeistern gute Dienste leisten; aber auch als Nachschlagewerk wird es vielen Konditoren, Meistern und Gehülfen willkommen sein und dauernden Wert besitzen. — Das von bewährten Fachmännern bearbeitete Buch enthält: 1. Meisterprüfungsordnung, 2. Fachwissenschaftliches, 3. Kaufmännischer Teil, 4. Gesetzeskunde, 5. Prüfungsfragen.

Bitte, senden Sie diese beiden Werke an alle Konditoreien, Feinbäckereien und gewerblichen Fortbildungsschulen am Plage, Sie werden zahlreiche Käufer finden.

Ⓩ Wir bitten ferner auf Lager zu halten:

## Die Getränke der Gegenwart

von **B. Appelhaus**

Zweite, verbesserte u. vermehrte Auflage, 300 Seiten, ill., eleg. Einbd.  
 $\text{M}$  4.— ord.,  $\text{M}$  3.— no.,  $\text{M}$  2 80 bar.

Das Werk, von dem die erste Auflage bald verlaufen war, gibt Anleitung zur Herstellung von alkoholischen und alkoholfreien, kalten und warmen Getränken, im ganzen über 800 Rezepte der feinsten und beliebtesten Getränke. Käufer des Buches sind: Cafés, Hotels, Restaurants, Bars, Konditoreien usw.

## Die Konserven

Ihre Herstellung im Klein- und Großbetrieb

Illustriertes Lehrbuch für die Fabrikation von Obst-, Gemüse- und Fleischkonserven im Spezialfabrikationsbetrieb, sowie in Konditorei und Küche.

Von **H. Moessinger**,

über 200 Seiten stark, reich illustriert.

Preis broschiert ord.  $\text{M}$  2.70, no.  $\text{M}$  2.—, bar  $\text{M}$  1.85;  
gebunden ord.  $\text{M}$  3.—, no.  $\text{M}$  2.25, bar  $\text{M}$  2.10.

Abnehmer sind: Konservenfabriken und deren Angestellte, Hotels, Köche, Patissiers, Konditoren und jede Hausfrau, die Früchte usw. einmacht.

Wir machen für die Bücher, die von der Fachpresse sehr günstig besprochen wurden, ständige Reklame in mehreren großen Fachzeitschriften und bitten um tätige Verwendung dafür, die sich jetzt zur Saison besonders lohnend gestalten wird.

Wir liefern gern in Kommission und bitten zu verlangen; weißer und roter Zettel anbei.

Trier, Juni 1910.

**N. Besselich**, Verlagsbuchhandlung.