

Carl Merseburger, Leipzig.

## 50 Jahre Paul Frank's Tonkünstlerlexikon!

ⓑ Soeben erscheint:

### Kleines Tonkünstlerlexikon

Kurze Biographien der Tonkünstler  
früherer und neuerer Zeit

Für Musiker und Freunde der Tonkunst  
herausgegeben von

**Paul Frank**

Elfte, revidierte und vermehrte Auflage,  
bearbeitet von  
**Carl Kipke**

Gr.-8<sup>o</sup>. IV, 505 S.

Preis *M* 2.— brosch., *M* 2.50 geb.

Aus dem bescheidenen Büchlein vor 50 Jahren  
ist nunmehr ein stattlicher Band geworden,  
der durch seine gewissenhafte Bearbeitung  
und seinen wertvollen Literaturanhang ein  
unentbehrliches Handbuch für jeden Musik-  
liebhaber darstellt. Verlangen Sie zur Probe  
einmalig:

1 Ex. brosch. (2.—, 1.50, 1.40) für *M* 1.20 bar.

1 Ex. geb. (2.50, 1.90, 1.80) für *M* 1.50 bar.

Leipzig, Juni 1910.

Carl Merseburger.

ⓑ Soeben erschien in meinem Verlage:

## „Regensburg“ in seiner Vorzeit und Gegenwart

Beschreibung  
der Stadt und Umgebung

von **J. Fink**,

I. Gymnasial-Korrektor.

8. Auflage, durchgesehen und ergänzt  
von Gymnasialprofessor Dr. Ortner,  
mit 30 Abbildungen, einem Kärtchen und  
Stadtplan.

(122 Seiten 8<sup>o</sup>.)

Preis *M* 1.— ord., 70 *S* no.

Anerkannt das **beste Buch** über Regens-  
burg, bietet dasselbe **mehr als ein ge-  
wöhnlicher Fremdenführer** und wird  
durch seine **fesselnden kulturgeschicht-  
lichen Darstellungen**, die von den Jahres-  
berichten für **Geschichtswissenschaft** be-  
sonders anerkannt wurden, auch alle **Ge-  
schichts- u. Altertumsfreunde** interessieren.

Bitte um gef. Verwendung.

Achtungsvoll

Regensburg. Herm. Bauhof,  
I. b. Hofbuchhandlung.

# Amelangs Verlag Leipzig



Die  
allergünstigste Zeit  
für ein  
treffliches Buch  
ist jetzt gekommen!

Hören Sie das Urteil der „Praktischen Hausfrau“: Ein geradezu prächtiges Buch bringt Amelangs Verlag auf den Markt: „Die Dessertküche“ von Sophie Greif. Ein eleganter Prachteinband beherbergt auf 148 Seiten 500 Rezepte, von denen jedes erprobt ist und jedes etwas Erquisites bietet. Da finden wir in geschickter, leichtverständlicher Weise alles geschildert, was Herz und Magen erfreuen können: Vorspeisen, Torten, Teigarten, Obstkuchen, Schnitten, Torteletten, kleine Bäckerei, Glasuren, Hefenbäckerei, Schmalzgebäckenes, Pudding und Aufläufe, Omeletten, warme und kalte Cremes, Saucen, Kompotte, Limonaden, Gefrorenes, Gelee und Marmeladen, Konserven, Tee, Früchte in Rum, Kognak, Kirsch, Liköre, Sachen in Essig, gedörrtes Obst, Sachen in Salz. Dieses Buch wird all den Frauen und Töchtern Freude bereiten, die in der glücklichen Lage sind, von ihm Gebrauch machen zu können.

Daneben sollten nie auf Lager fehlen:



Scheibler: Für jeden,

de Villiers: Für den feinen

Haushalt



Eines verkauft das andere!

ⓑ Vorzugs-Angebot! ⓑ