

Verlag von Ferdinand Enke in Stuttgart.

Ⓩ

Als Neuigkeiten bzw. zur Fortsetzung wurden soeben versandt:

Neue Deutsche Chirurgie. Herausgegeben von P. von Bruns. 7. Band: Thöle, Prof.

Dr. F., Chirurgie der Lebergeschwülste. Mit 25 Textabbildungen. Lex. 8°. 1913. Einzelpreis geheftet M. 14.—, in Leinwand gebunden M. 15.40.

Bitte auf die von der Abonnements-Ausgabe abweichenden Preise zu achten.

Preis für Abonnenten geheftet M. 12.—, in Leinen gebunden M. 13.40.

Darf des abweichenden Preises halber zum Einzelverkauf nicht verwendet werden.

Handbuch der praktischen Chirurgie. In Verbindung mit zahlreichen Gelehrten bearbeitet

und herausgegeben von Geh. Rat Prof. Dr. P. von Bruns, Geh. Rat Prof. Dr. C. Garrè und Geh. Rat Prof. Dr. H. Küttner. Vierte umgearbeitete Auflage. Fünf Bände. III. Band: Chirurgie des Bauches. Mit 169 teils farbigen Textabbildungen. Lex. 8°. 1913. Geheftet M. 25.—, in Halbfranz gebunden M. 28.—.

Jahrbuch der praktischen Medizin. Kritischer Jahresbericht für die Fortbildung praktischer

Ärzte. Herausgegeben von Geh. Rat Prof. Dr. J. Schwalbe. Jahrgang 1913. Gr. 8°. 1913. Geheftet M. 15.—, in Leinwand gebunden M. 16.—.

Kayser, Geh. Rat Prof. Dr. E., Lehrbuch der Geologie. In zwei Teilen. II. Teil: Geologische

Formationskunde. Fünfte Auflage. Mit 190 Textabbildungen und 97 Versteinerungstafeln. Lex. 8°. 1913. Geheftet M. 22.—, in Halbfranz gebunden M. 24.60.

Schenck, Geh. Rat Prof. Dr. F., und Gürber, Prof. Dr. A., Leitfaden der Physiologie

des Menschen für Studierende der Medizin. Zehnte und elfte Auflage. Mit 37 Textabbildungen. Gr. 8°. 1913. Geheftet M. 5.40, in Leinwand gebunden M. 6.40.

Ⓩ

Zur Einmachezeit!

Preis-Einmachebuch.

Hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des Verbandes deutscher Köche.

Mit 330 Rezepten für Obst- und Gemüsekonserven.

3. Aufl. (6.—8. Tausend.)

Preis gut und dauerhaft gebunden 2 M. ord., 1.50 M. no., 1.30 M. bar. 13 Expl. für 15.60 M.

Bewährte Küchenfachleute haben ihr Wissen zu Nutz und Frommen der Hausfrauen in diesem Buche niedergelegt. Es gibt Anleitung für eine ganz unfehlbar richtige und zuverlässige Methode, wie Obst und Gemüse einzulegen sind. Ganz besonders wertvoll sind die allgemeinen Vorschriften. Ausser den Rezepten zum Einmachen von Obst, Gemüse und Pilzen sind auch solche zur Herstellung von Likören, Essenzen usw. vorhanden.

Das beste Einmachebuch.

Ich liefere gern à cond. und bitte zu verlangen.

Heinrich Killinger, Verlag, Leipzig u. Nordhausen.