

Allgemeine Deutsche Credit-Anstalt, Leipzig

Abt. Becker & Co.:
Hainstr. 2

Zentrale: Brühl 75/77

Abt. Buchhandel:
Hospitalstr. 27

Weitere 10 Geschäftsstellen
in Leipzig

Niederlassungen an 77 Plätzen
in Mitteldeutschland



KOMMANDITEN:

Naumburg (Saale): Altenburg & Lindemann
Amsterdam: Amsterdamsche Crediet
Maatschappij
Aussig (Tschechosl.): L. Wolfrum & Co.
Wien: Bankhaus Johann Liebig & Comp.

Ausführung sämtlicher bankmässigen Geschäfte

Gradklausers Zeitschriften-Katalog 1928

erscheint erst

Mitte Juni. Durch Erhöhung der Auflage
und Erweiterung des Umfanges ist eine
frühere Expedition nicht möglich.

Bestellen Sie schon jetzt,
die Auflage dürfte bald vergriffen sein.

Preis ord. 7.50 M.

O. Gradklausers Verlag, Leipzig C 1, Querstraße 6

DER ILLUSTRIERTE TEIL DES BÖRSENBLATTES

kann stets nur nach Maßgabe des vorhan-
denen Stoffes erscheinen, und zwar im
Mindestumfang von 4 Seit. Eine Bindung
an bestimmte Erscheinungstage für Auf-
träge unter 4 Seiten ist daher nicht möglich.

Den Herren Verlegern, die eine Anzeige im
Illustr. Teil beabsichtigen, wird daher em-
pfohlen, sich zunächst mit der Expedition
des Börsenblattes in Verbindung zu setzen.

Struppe & Windler



Berlin W 35

S o e b e n e r s c h i e n :

Das Kraftfahrzeugsteuergesetz

vom 21. Dezember 1927

Kommentar nebst Ausführungsverordnung, Hilfstafel für
den Steuertarif und Steueranmeldungsmuster

von

Dr. Joachim Goës

Regierungsrat am Finanzamt Perleberg

Ein unentbehrliches Hilfsmittel für jeden mit der Materie
befassten Beamten der

Finanzämter und der Zollämter.

Wichtig für die Kraftwagenindustrie sowie alle
Kraftfahrzeuginteressenten.

Ⓩ

Preis in Leinen gebunden RM 6.50

Rabatt 33⅓% und 9/8.

In 2., verbesserter Auflage erschien:

Ⓩ J. Schreitter Handbuch für die Mehlspeisküche

Eine Sammlung bewährter Rezepte warmer
und kalter Mehlspeisen für Privathäusliche,
Hotel- und Restaurationsbetriebe

176 Seiten — Halbleinen

RM 1.50 (Schill. 2.50) ord.

Die erste Auflage war in 3 Monaten vergriffen!

„Die deutsche Hauswirtin“ schreibt unterm 6. Juni 1927:

„Mehlspeisen, die Spezialität der Wiener Küche, sind
ihres Wohlgeschmades, ihrer Bekömmlichkeit und ihrer Aus-
giebigkeit wegen, bei alt und jung beliebt. Eine fach-
männische, auf jahrzehntelange Erfahrung in ersten Häusern
aufbauende Anleitung zum Herstellen solcher süßer Sachen,
bietet das wirklich erstklassige „Praktische Handbuch für die
Mehlspeisküche“ von Josef Schreitter, Neudorf i. B. (gew.
Chefbonditor im Grand-Hotel „Pupp“ in Karlsbad).“

**! Alle Hausfrauen, Köche und
Konditoren sind Interessenten! !**

Altbayerische Verlagsanstalt, Mühldorf a. Inn