

Wieviel Zutaten braucht man bei einer Mahlzeit für 500 Personen?

Kaum ein Kochbuch gibt darauf eine Antwort. Man muß erst umständlich rechnen, um ein einigermaßen brauchbares Resultat zu erlangen. Praktiker gibt es nur wenige. Dafür um so mehr verunglückte Speisen. Das kann in Zukunft anders werden. Soeben erschien:

Das

Klein-Kochbuch für die Groß-Küche

Eine Anleitung zur Massenverpflegung

von

Antonie Katschak

Küchenvorsteherin in Allenberg

Mit einem Vorwort von Dr. med. G. Bufe, Direktor der Prov.-Heil- u. Pflegeanstalt Allenberg (Wehlau-Ostpreußen)

Handliches Format — Kartoniert RM 1.25, Ganzleinen RM 1.85

Die Massenverpflegung hat in Deutschland eine ungeahnte Verbreitung genommen, sodaß die Herausgabe des „Klein-Kochbuches für die Groß-Küche“ entschieden einem dringenden Bedürfnis entspricht. Der Ungeübte und der Fortgeschrittene wird durch das Buch angeregt und gefördert werden. Es enthält neben 124 Kochvorschriften eine Fülle praktischer Hinweise und Ratschläge. Und wer nicht ganz auf den Kopf gefallen ist, lernt aus dem Buch, wie man sparsam wirtschaftet, den Wohlgeschmack der Speisen hebt, fehlende Zutaten ersetzt, unnötige Verluste verhütet, — kurz — er wird die Zufriedenheit seiner Auftraggeber und Esser erlangen.

Wo sind die Interessenten?

GA — GG — Arbeitsdienst — HJ. — Jugendherbergen — Sportlehrgänge — Ferienlager — Reichswehr — Krankenanstalten — Sanatorien usw. usw. — Staffelpreise für Mengenabsatz.



Gräfe und Unzer, Verlag, Königsberg in Pr.