

*Leistungssteigerung
durch
Killinger-Fachbücher*

Killinger-Fachbücher

sind ein wesentlicher Bestandteil des deutschen Berufsschrifttums. Die bisher erreichten hohen Auflagen beweisen ihre unbedingte Brauchbarkeit.

Durch Verkauf unserer Werke werden Sie sich ganz neue Kundenkreise erschließen.

Ihren Einsatz unterstützen wir durch Gewährung von Sonderrabatten.

Achtseitige Prospekte stehen Ihnen in beschränkter Anzahl kostenlos zur Verfügung.

Eine Auswahl f. Lehrlinge, Gesellen u. Meister

F. W. Eikmeyer - A. Heckmann
Der Konditorlehrling
Grundlagen für die Ausbildung in der Konditorei
Mit Bilderteil: Aus der Werkstatt des Konditors.
Die wichtigsten Arbeiten in 50 Bildern.
8. A. (26.-29. Tsd.) 163 S. m. 8 Abb. 8°. HL. RM 3.50

Carl Frießel
Der Kochlehrling
Grundlagen für die Ausbildung des Kochs
Etwa 160 S. mit 48 Abb. Erscheint im Frühjahr 1937
Bestellungen werden jetzt schon vorgemerkt!

Friedrich Hubel - Dr. Thienemann
Der Bäckerlehrling
Grundlagen für die Ausbildung im Bäckerhandwerk
108 S. 20 Abb. 8°. HL. RM 2.50

Gustav Brunfaut
Resterküche, 559 erprobte Rezepte über Aufbewahrung und Wiederverarbeitung von allerlei Speiseresten zu wohlschmeckenden u. ansehnlichen Gerichten für die gewerbliche und private Küche
186 S. HL. RM 2.50

F. W. Eikmeyer
Garnierschule
Anleitung zum Erlernen des Tortengarnierens
6. Auflage (18.-20. Tausend) 6 Doppeltontafeln und 10 S. Text, Kart. RM 1.50

Chr. Dorst
150 Rezepte verschiedener Käsepfellen
für Hors-d'œuvre und Entremets
7., erw. Auflage, 56 S. 8°. GL. RM 1.50

A. Heckmann
Die Konditorei der Neuzeit in Theorie und Praxis. Mit etwa 350 erprobten Rezepten
2., vollständig Neubearb. u. verbesserte Auflage.
112 S. Text. 8°. HL. RM 4.—

Fr. Wagner
Tafelwesen und Servierkunde
Ein Lehr- und Handbuch für Kellner u. Serviermeister
140 S. 66 Abb. 8°. HL. RM 3.60

Jos. Angerer
Die moderne Konditorei
Ein Handbuch für Konditoren und Feinbäcker, sowie für die Küche. Mit 1000 Rezepten u. 1 Tafel
2. Aufl. 231 S. 8°. HL. RM 2.50

Julius Behlendorf
Der Oberkellner, Hotelfekretär, Geschäftsführer. Anleitung zur fachwissenschaftl. u. praktischen Führung von Hotels und Restaurants
4., durchgesehene Aufl., ergänzt von Fr. Vollborth
247 S. 8°. GL. RM 3.50

D. Jarraich
750 moderne Konditoreirezepte
In jahrzehntelanger Praxis gesammelt
4., neubearbeitete Aufl. Mit 22 Abb. 167 Seiten. 8°. HL. RM 3.20

J. Joerlen
Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren sowie Konserven
Hrsg. unter Mitwirkung des Obermeisters Thumel u. anderer hervorragender Fachleute v. Fr. Wiebke
5., völlig Neubearb. Aufl. 72 S. 8°. HL. RM 2.80

Rudolf Karg
Bach- und Süßspeisenküche
III. Handbuch für Köche, Konditoren und Hausfrauen. Rund 800 Rezepte
4. Aufl. 149 S. Text. 49 Abb. 8°. HL. RM 3.—

W. Lehmann
Hilfsbuch 3. Vorbereitung auf d. Gehilfen- u. Meisterprüfung d. Elektroinstallateure
Mit Nachtrag: Die Meisterprüfung im Elektroinstallateur-, Elektromaschinenbau- u. Elektromechaniker-Gewerbe.
231 S. 329 Abb. 8°. GL. RM 4.80

Heinr. Killinger
Verlagsges. m. b. H.
Nordhausen a. Harz

