

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

<p>f. W. Eikmeler - 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</p>	<p>Carl FriebeL Der Kochlehrling Grundlagen für die Ausbildung des Kochs Etwa 160 S. mit 48 Abb. Erscheint im Frühjahr 1937 Bestellungen werden jetzt schon vorgemerkt!</p>
<p>Friedrich Hubel - Dr. Thienemann Der Bäckerlehrling Grundlagen für die Ausbildung im Bäckereihandwerk 108 S. 20 Abb. 8° HL. RM 2.50</p>	<p>Gustav Brunfaut Rezeptküche, 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</p>
<p>f. W. Eikmeler Garnierschule Anleitung zum Erlernen des Tortengarnierens 6. Auflage (18.-20. Tausend) 6 Doppeltontafeln und 10 S. Text, Kart. RM 1.50</p>	<p>Chr. Dorst 150 Rezepte verschiedener Käsespeisen für Hors-d'œuvre und Entremets 7., erw. Auflage, 56 S. 8°. GL. RM 1.50</p>
<p>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.—</p>	<p>Fr. Wagner Tafelwesen und Servierkunde Ein Lehr- und Handbuch für Kellner u. Serviermeister 140 S. 66 Abb. 8°. HL. RM 3.60</p>
<p>Jof. 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</p>	<p>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</p>
<p>D. Jarrach 750 moderne Konditoreirezepte In jahrzehntelanger Praxis gesammelt 4., neubearbeitete Aufl. Mit 22 Abb. 167 Seiten. 8°. HL. RM 3.20</p>	<p>J. Joerlen Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren sowie Konserven Hrsggeg. unter Mitwirkung des Obermeisters Thumel u. anderer hervorragender Fachleute v. Fr. Wiebke 5., völlig neubearb. Aufl. 72 S. 8°. HL. RM 2.80</p>
<p>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.—</p>	<p>W. Lehmann Hilfsbuch zur 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</p>

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

