



Preis RM 1.80



Vierfarbige Prospekte kostenlos! Vorzugsangebot auf dem Verlangzettel

«Ein Küchenkalender, wie er sein soll: anregend und abwechslungsreich, mit zweckentsprechender Kost, die vor allem auf die Erzeugnisse des deutschen Bodens zurückgreift. Für jeden Tag des Jahres bringt er Vorschläge für die Speisen auf dem Mittag- und Abendtisch mit guten Abbildungen von lecker zubereiteten Gerichten und Gebäck. Alle deutschen Landschaften sind mit ihren Spezialgerichten vertreten, und weniger bekannte Zubereitungsarten auf der Rückseite des Kalenderblattes angegeben. Eine Fülle von Anregungen und Rezepten macht aus der quälenden Sorge „Was koche ich heute?“ eine Freude.»
Presseamt schlesischer Verbände, 24. November 1938

Ein Urteil für viele:

Das farbenprächtige Deckblatt, das die Aufmerksamkeit auf den Kalender lenkt (s. Prospekt).
Die Zusammensetzung der Speisenfolgen und Rezepte, die zeigt, wie man mit den Erzeugnissen des heimischen Bodens eine reichhaltige und abwechslungsreiche Küche bereiten kann.
Die großzügige Propaganda in allen Familienzeitschriften und Unterhaltungsblättern, die Ihnen den Verkauf erleichtert.

Vorzüge des neuen Jahrgangs:

Illustrierter Kochkalender für das Jahr 1938

Was koche ich heute?

Seben erschienen im 7. Jahrgang:

Der illustrierte Kochkalender für 1938

Was koche ich heute!

Rezepte und Speisenfolgen für alle Tage des Jahres Preis RM 1.80

Dieser Kochkalender, der nun schon in seinem 7. Jahrgang erscheint, tritt nicht nur in einem neuen Gewande auf, sondern er bringt auch inhaltlich viel Neues. Er bemüht sich eine Kost zu bieten, die im Einklang steht mit den neuen Lehren der Ernährungswissenschaft. Er nimmt das Gute aus allen deutschen Gauen, denn die Natur will, daß der Mensch seine Kraft aus der heimischen Scholle hole. — Jedes Blatt enthält Vorschläge für den Mittags- und Abendtisch einer ganzen Woche, dazu ein Bild, das zeigt, wie man die Speisen hübsch und appetitanregend zureichten kann. Auf der Rückseite sind neue, verlockende Rezepte angegeben. Ein Preisausschreiben regt die Phantasie an, sich selbständig in der Kochkunst zu versuchen.

Das vollständige Handbuch der deutschen Küche

Emma Quenzer, Koch- und Haushaltungsbuch. 8. vermehrte und verbesserte Auflage (60. — 80. Taus.). 1668 Rezepte auf 564 Seiten. Mit 76 Abb. im Text und 279 Kunstdruckbildern auf 146 Tafeln, davon 16 in Vierfarbendruck. In abwaschbarem Leinenband RM 9.50

Die „Mecklenburgische Hausfrau“ schreibt darüber: „Das ist das beste Kochbuch, das mir je unter die Augen kam. Emma Quenzer gibt 1668 erprobte, in ganz Deutschland gesammelte Rezepte, ihr Werk hat sie mit entzückenden Abbildungen versehen. Es ist praktisch, vielseitig und den Verhältnissen der heutigen Zeit angepasst. Das Buch gibt auch Ratschläge für die Einteilung des monatlichen Haushaltsgeldes und bildet durch seinen Reichtum, durch die erfahrene kluge Leitung ein vorzügliches Geschenk für die Tochter oder Hausfrau.“

Das vollständige Handbuch der Wiener Küche

Alice Urbach, So kocht man in Wien! Ein Koch- und Haushaltungsbuch der gut bürgerlichen Küche. 1688 Rezepte auf 512 Seiten. Mit 195 Kunstdruckbildern auf 104 Tafeln, davon 21 in Vierfarbendruck. Preis in Leinen RM 9.50

„Alice Urbach schöpft aus ihrer überreichen Erfahrung, die sie als langjährige Inhaberin und Leiterin einer Kochschule sammeln konnte, und das merkt man ihren Rezepten auch an. Sie sind alle erprobt, nicht nur auf Schmackhaftigkeit, sondern insbesondere auch auf Rationalität, was ja in dem Zeitpunkt, in dem wir leben, von besonderer Wichtigkeit ist. Eine Reihe sehr instruktiver Photos schmückt das Buch. Kurz gesagt: Eine Bibel der Wiener Küche und eine Bibel soll in keinem Hause fehlen.“
Neues Wiener Journal, Wien

Die Schnellküche für Berufstätige

Herma Weichardt, Sparsam, kurz und gut. Ein kleines Kochbuch für Leute, die wenig Zeit und Geld haben. 380 Rezepte auf 80 Seiten. Mit 29 Kunstdruckbildern. Steif kartoniert RM 1.80

„Das sehr hübsche und ebenso vielseitige Kochbuch ist auf den kleinen Haushalt eingestellt und gibt der berufstätigen Frau wertvolle Anregung zur nahrhaften, abwechslungsreichen Zubereitung von allerhand kleinen Menüs. Es bringt Rezepte, deren Kochzeit nur eine halbe Stunde dauert, und bei denen der Preis für 2 Personen immer mit angegeben ist. Die verlockenden Bilder zeigen, daß auch das einfachste Gericht schön und einladend aufgetischt werden kann, nach dem Grundsatz: Sparsam, kurz und gut!“
Schweizer Frauenkalender

Bestellschein

Der Unterzeichnete bestellt aus dem Verlag Ernst Reinhardt in München durch die Buchhandlung

zur Ansicht — in feste Rechnung

Was koche ich heute? Kochkalender für das Jahr 1938 RM 1.80
 Quenzer, Koch- und Haushaltungsbuch. In abwaschbarem Leinenband RM 9.50
 Urbach, So kocht man in Wien! Leinen RM 9.50
 Weichardt, Sparsam, kurz und gut. Ein kleines Kochbuch für Leute, die wenig
 Zeit und Geld haben. Steif kartoniert RM 1.80

Unterschrift und genaue Adresse: