

Leistungs-
steigerung
durch

Killinger Fachbücher

Sie sind bewährt und anerkannt!

Konditoren

- Der Konditorlehrling.** Von Eikmeier und Heckmann. 8. A. 163 S. 8 Abb. HL RM 3.50
- Der Bäckerlehrling.** Von Hubel und Thiemann. 108 S. 20 Abb. HL RM 2.50, kart. RM 1.90
- Neues großes Konditoreibuch.** 000 S., 000 Abb. 7. Tafeln. GL (Erscheint im April 1939)
- Die neuzeitliche Konditorei in 750 Rezepten.** Handbuch für die gesamte Konditorei. Von A. Heckmann. 600 Konditoreierzeugnisse und Werdegänge auf 20 mehrfarbigen Tafeln. 334 S. GL RM 26.50
- Die Honig- und Lebkuchenfabrikation im Groß- und Kleinbetrieb.** Von E. R. Kietz. 171 S. 91 Abb. u. 3 Tafeln, 568 Rezepte HL RM 3.80
- Die Waffel-, Oblaten- und Nohhippenfabrikation.** Von E. R. Kietz. 208 S. 67 Abb. 750 Rezepte. HL RM 3.-
- Die Zwieback- und Brezelbäckerei im Groß- und Kleinbetrieb.** Von E. R. Kietz. 159 S. 37. Abb., 2 Mustertafeln, 563 Rezepte. HL RM 3.-

Köche

- Die Restaurationsküche.** Ein Universal-kochbuch für Restaurationsküchen, Hotel-restaurants, Weinstuben, Frühstücksstuben und alle sonstigen Gaststätten. Von Banzer und Friebe, 650 S. 130 Abb. 48 Tafeln. GL RM 30.-
- 150 Rezepte verschiedener Käsespeisen für Hors d'oeuvre und Entremets.** Von Chr. Dorst 7. A. 56 S. GL RM 1.50
- Handbuch der Hors d'oeuvre.** Von Chr. Dorst. 5. A. 157 S. HL RM 2.80
- Kochkunstführer.** Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen französischen und feinen internationalen Küche. Von A. Escoffier. Autorisierte deutsche Übersetzung der 4. franz. Aufl., bearbeitet von M. C. Banzer. 2. A. 884 S. GL RM 18.-
- Die kalte Küche.** Handbuch für modernes Anrichten. Von C. Friebe. 2. A. 484 S. 273 Abb., 20 mehrf. Tafeln. GL RM 30.-
- Der Kochlehrling.** Von C. Friebe. 169 S. 47 Abb. 12 Übersichten. HL RM 4.-
- Back- und Süßspeisenküche.** Von Rudolf Karg. 4. A. 149 S. 49 Abb., rd. 800 Rezepte. HL RM 3.-
- Kochkunstbibliothek.** 20 Bände HL RM 60.-
Die Bände sind auch einzeln zu beziehen: Suppen 3.80 / Vorgerichte und Savouries sowie Käsespeisen 3.50 / Eierspeisen 2.80 / Saucen und Fonds, Butter, Farcen 1.80 / Garnituren, Hilfsmittel, Fachausdrücke 2.50 / Fische und Schalltiere 3.50 / Warme Fleischspeisen 7.- / Kalte Fleischspeisen 3.- / Gemüse, Teig-gemüse, Kartoffelspeisen, Kompotte RM 3.50 / Salate 1.80 / Warme Süßspeisen und Süßspeis-saucen 2.80 / Kalte Süßspeisen, Gefrorenes und Eisspeisen 2.80 / Kuchen, Torten sowie kleine Bäckereien 2.- / Das Getränkebuch 3.50 / Preiseinmachebuch 2.- / Fleischlose Küche 2.50 / Resterküche 2.50 / Nationalgerichte 3.- / Gänse-leberpasteten und andere Gänselebergerichte 1.20 / Menü und Speisekarte 2.50
- Das große Buch der Küche.** Von M. Richter. 12. A. 660 S. 533 Abb. 32 Tafeln. GL RM 10.-, Hldr. 14.50
- Diätkochbuch.** Ein Handbuch für die gesamte Diätküche. Von Dr. Schlumm und G. Müller. 979 S. 7 Abb. 20 Tafeln. GL RM 20.-

Gaststättenangestellte

- Lexikon der Küche.** Von Richard Hering. 7. A. 797 S. Daumenregister! Biegsamer Ganz-leinenband RM 11.-
- Das Getränkebuch.** Von Krönlein-Beutel (Kochkunst-Bibliothek Bd. 11) 5. A. 233 S. 43 Abb. 757 Rezepte. HL RM 3.50
- Der Mixologist.** Illustr. intern. Getränkebuch. Von Carl A. Seutter. 5. A. 102 S. HL RM 2.50
- Der Gaststättenbetrieb.** Ein Handbuch für Hotel- und Küchenleiter und alle Gaststätten-angestellten. Von J. Stehle. 1047 S. 397 Abb. 1 Tafel über Weinanbaugebiete. 2. A. GL RM 27.-
- Tafelwesen und Bedienungskunde.** Ein Lehr- und Handbuch für Kellner und Servier-meister. Von Fr. Wagner. 2. A. 134 S. 66 Abb. und 4 Skizzen. HL 3.60

Fleischer

- Das Fleischerhandwerk.** Von W. Schmidt. 767 S. 446 Abb. 28 Tafeln. 8. A. GL RM 28.-
- Die Fleisch- u. Wurstwarenfabrikation.** Von Schmidt und Siebert. 198 S. 123 Abb. 3. A. HL RM 5.-

Gärtner

Fachbücherei des Gärtners.

- Bd. 1. Meyer-Ries: Gartentechnik und Garten-kunst. 3. A. 707 S. 573 Abb. 24 Tafeln. GL RM 23.-
- Bd. 2. Müllers: Gemüsebau. 476 S. 596 Abb. 24 Tafeln. GL RM 23.-
- Bd. 3. Dageförde: Topf- und Marktpflanzen. 2. A. 499 S. 491 Abb. 24 Tafeln. GL RM 25.-
- Bd. 4. Mütze: Stauden. 548 S. 329 Abb. 24 Taf. GL RM 26.-
- Bd. 5. Janson: Kern-, Stein- und Schalenobst. 665 S. 487 Abb. 24 Tafeln. GL RM 27.-
- Bd. 6. Müllers: Beerenobst. 370 S. 354 Abb. 24 Tafeln. GL RM 20.-
- Bd. 7. Bonstedt: Schnittblumen. 530 S. 453 Abb. 24 Tafeln. GL RM 25.-
- Bd. 8. Börner: Laubgehölze, Rosen und Nadel-gehölze. 642 S. 446 Abb. 8 Tafeln. GL RM 29.-

Deutscher Blumenschmuck. Die Praxis der Bindekunst für Gärtner und Blumenbinder. Von K. Garmatz. Etwa 276 S. etwa 250 Abb. 8 mehrf. Tafeln. GL (Erscheint Sommer 1939)

Großes Handbuch für Gartenbau und Gartenkultur. Von H. R. Wehrhahn. Neu bearbeitet und ergänzt von Dr. E. Böhnert. 4. A. 1532 S. 1271 Abb. 47 Tafeln. 2 Bde. in GL RM 36.-

Taschenbuch der botanischen Pflanzennamen. Von H. R. Wehrhahn. 4. A. Bearbeitet und ergänzt von Dr. E. Böhnert. 245 S. RM 3.50

Großes Handbuch und Taschenbuch zusammen RM 38.50

Techniker u. Elektrotechn.

Handbuch des Maschinenbaues. Von Prof. O. Ludwig (VDI). 969 S. 1478 Abb. nebst Taschenbuch „Formeln und Zahlentafeln“. GL RM 32.-

Die Rundfunk- und Tonfilm-Technik. Ein Hand- und Lehrbuch für das Funkwesen, die Tonfilm-Technik und verwandte Gebiete. Von W. Lehmann. 3. Aufl. 728 S. Text mit 891 Abb. 3 Tafeln. GL RM 16.-

Hilfsbuch zur Vorbereitung auf die Ge-hilfen- und Meisterprüfung der Elek-troinstallateure. Von W. Lehmann. 207 S. Text mit 329 Abb. 8°. Mit Nachtrag: Dipl.-Ing. Paul Kämpf: Die Meisterprüfung im Elektro-installateur-Gewerbe. 24 S. GL RM 4.50, kart. RM 3.50

Die Starkstromtechnik. Ein Handbuch für Elektroinstallateure, Elektromechaniker und Elektromaschinenbauer. Von Dr.-Ing. Hans Tolksdorf. 899 S. 1612 Abb. Mit Beigabe: Elek-trotechnisches Tabellenbuch. 200 S. GL RM 29.-

Großes Handbuch für Installateure und Klempner. Ein Lehr- und Handbuch für die gesamte Gesundheitstechnik, für Gas-, Wasser-, Zentralheizungs-, Lüftungs- und Kühlanlagen und alle Arbeiten der Klempnerei. Von Ing. F. Klett. 898 S. 1237 Textabb. und 9 mehrfarb. Installationspläne nebst einem Tabellenbuch. 144 S. GL RM 27.-

Die Kraftfahrzeuge. Ein Lehr- und Nach-schlagewerk für Kraftfahrzeughandwerker, Kraftfahrzeugelektriker, Reparaturwerkstätten und Fahrschulen. Von Kurt-Götz Fiedler. 763 S. 1285 Abb. 3 Modelle und 6 mehrfarb. Tafeln. Mit Beilage: Taschenbuch für Kraft-fahrzeughandwerker usw. 108 S. RM 29.50

Friseure

Der Friseur. Von Knöß und Roß. 2. A. 622 S. 575 Abb. 24 Tafeln 2 Modelltafeln für insges. 10 Perüekenschnitte und Transformationen. Mit Anhang: Kleines Rechtslexikon für Beruf und Leben. 202 S. GL RM 26.-

Bauhandwerker

Der Hochbau. Ein Lehrbuch und Nachschlage-werk für Studium und Praxis. Von Prof. H. Ebinghaus. 2. A. 1133 S. 1006 Abb. Beilagen: a) Installationsplan u. Siedlungsplan. b) Hilfs-buch: Formeln, Berechnungen und bautech-nische Zahlentafeln. Nebst Anhang: Wichtige Anordnungen. 37 S. GL RM 33.-

Das Zimmerhandwerk. Ein Lehrbuch und Nachschlagewerk für die Praxis. Von Ebinghaus und Fritsche. 912 S. mit 1088 Abb. Mit Beilage: Hilfsbuch mit mathematischen und Festigkeitsberechnungen. GL RM 29.50

Das Tischlerhandwerk. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für Möbel-, Bau- und Kunst-tischler. Von Prof. H. Söhlemann. 4. A. 607 S. 566 Textabb. 12 Tondrucke und 8 farb. Tafeln, mit Anhängen: a) Kleines Rechtslexikon für Beruf und Leben, 202 S., b) Fachliche Vor-schriften für die Meisterprüfung. 15 S. und Beigabe: Taschenbuch für Möbel-, Bau- und Kunsttischler. 141 S. mit 60 Abb. GL RM 27.-

Großes Malerhandbuch. Ein Lehr- und Nachschlagewerk für den modernen Bau- und Dekorationsmaler, Lackierer, Anstreicher und Vergolder. Von Carl Koch. 8. A. 1216 S., 823 Abb. 22 Tafeln. Mit Beilagen: a) Taschenbuch für Maler. 146 S. b) 4 Farbentafeln. c) Die Schrift im Malerhandwerk. 64 S. mit 107 Abb., 25 Tafeln. GL RM 34.-

Heinrich Killinger Verlagsgesellschaft m. b. H., Nordhausen am Harz