

□ □ □

IM FACHSCHRIFTEN-VERLAG

□ □ □

DES INTERNATIONALEN VERBANDES DER KÖCHE

□ SITZ FRANKFURT A. M. □

sind ferner erschienen:

Großes Restaurations-Kochbuch. Ein Hand- und Nachschlagebuch der modernen Restaurationsküche. Hervorgegangen aus zwei Preisausschreiben des Internationalen Verbandes der Köche. Zweite umgearbeitete und vermehrte Auflage. Mit zahlreichen farbigen Original-Reproduktionen von Speisekarten berühmter Restaurants, Beispielen aus der Praxis, Winke und Ratschläge für Rechnen und Kalkulieren, Praktische Küchenökonomie usw.

Elegant gebunden mit Lederrücken (Lexikonformat) Mk. 14.—

Küchen-Lexikon der Fische, Krebse u. Muscheln. Das Fischkochbuch

der feinen modernen Küche. Nach den besten deutschen und französischen Quellen, sowie mit Benutzung der von den Mitarbeitern des Internationalen Verbandes der Köche gelieferten Rezepte bearbeitet und zusammengestellt von Adolf Anker und M. C. Banzer. 1000 Rezepte. Zweite erweiterte Auflage.

In Leinen gebunden Mk. 3.—

Handbuch der Hors-d'œuvre. Warme und kalte Vorgerichte. Von Chr. Dorst, Koch bei Herrn Dr. Gustav

Krupp von Bohlen und Halbach. Ueber 450 Rezepte für warme, kalte und gruppierte Vorgerichte sowie solche unter Glasglocke. Dritte Auflage.

Elegant gebunden Mk. 2.—

125 Rezepte verschiedener Käsespeisen für Hors-d'œuvre u. Entremets. Von

Chr. Dorst. Ein äußerst beliebtes Werkchen. Enthält 90 warme, 14 kalte und 21 süße Käsespeisen. Fünfte Auflage.

Elegant gebunden Mk. 1.—

Die Pudding-Küche. Buch der warmen Puddinge. Von Franz Josef

Beutel. Eine Sammlung von 363 Rezepten für warme Puddinge nebst Pudding-Saucen und Garnituren. Zweite vermehrte Auflage. Ein sehr beliebtes Spezialwerkchen, das allen, die in warmen Puddingen Auswahl bieten wollen, nur zu empfehlen ist.

Elegant gebunden Mk. 2.—

Kochkunst und Tafelwesen. Illustr. Halbmonatschrift für Hotel-, Restaurations- und herrschaftliche

Küchen. Diese Zeitschrift, an der die hervorragendsten Küchenchefs und Fachschriftsteller des In- und Auslandes mitarbeiten, bringt in reicher Abwechslung eine Fülle von interessanten und belehrenden Abhandlungen aus dem Gebiete der Küche und der gastronomischen Wissenschaft, zahlreiche der jeweiligen Jahreszeit angemessene Menü-Zusammenstellungen aus der modernen Praxis, eine große Anzahl von erprobten und empfehlenswerten Rezepten nebst allerlei guten Winken und Ratschlägen und fast in jeder Nummer eine oder mehrere Illustrationen. Abonnement in Deutschland und Oesterreich jährlich Mk. 6.—, Ausland Mk. 8.—.