

ANDRE EMPFEHLENSWERTE MODERNE FACHBÜCHER

400 Salat-Rezepte der modernen feinen und bürgerlichen Küche. Nach den besten Quellen zusammengestellt von *Moritz Richter*, Küchenmeister. Dieses Werkchen füllt eine tatsächlich vorhandene Lücke aus. Es bietet eine Uebersicht des Zeitgemäßen und Brauchbaren der Salatküche und kann überall, wo man diesem oft stiefmütterlich behandelten Zweig der Küche die verdiente Sorgfalt entgegenbringt, bestens empfohlen werden.

Preis-Einmachebuch. Hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des Verbandes Deutscher Köche. Das neueste und beste Werk dieser Art. Enthält 69 Rezepte über das Einlegen der Gemüse und 206 Rezepte über das Einmachen der Früchte, sowie über Fruchtsäfte, Fruchtgelees, Marmeladen usw. Geb. Mk. 2.—

Die Konditorei in Wort und Bild. Von *Karl Gruber*, langjähriger Pâtissier im Palmengarten zu Frankfurt a. M., Inhaber einer Konditoreifachschule usw. Das beliebteste Spezialwerk für Konditoren, Pâtissiers, Köche, Feinbäcker, Hoteliers, Cafétiers und Konservenfabriken. Vierte Auflage. Elegant geb. Mk. 9.—

Die kleine Back- und Süßspeisenküche. Von *Karl Gruber*. Ein äußerst beliebtes Hand- und Nachschlagewerk für den täglichen Gebrauch in Herrschafts- und bürgerlichen Küchen, in Hotel- und Restaurationsküchen sowie Pensionaten. Speziell allen denen zu empfehlen, denen das obengenannte Grubersche Werk zu umfassend und zu teuer ist. Eleganter gebunden Mk. 2.50

Herrschaftliche Back- und Süßspeisenküche. Von *R. Karg*, Königlich Preuß. Mundkoch, Backmeister in der Küche Sr. Maj. des deutschen Kaisers. Das vornehmste Werk dieser Art mit zahlr. Abbildungen. Gebunden Mk. 12.—

Back- und Süßspeisenküche. Von *R. Karg*. Illustriertes Handbuch für Köche, Konditoren und Hausfrauen. Reiche Sammlung selbsterprobter Rezepte und des Neuesten aus der Praxis. Speziell allen denen zu empfehlen, denen das vorgenannte Kargsche Werk zu umfassend und zu teuer ist. Eleganter geb. Mk. 2.50

Die Getränke der Gegenwart. Von *B. Appelhans*. Enthaltend alle Bargetränke, wie Cocktail, Flip, Fizz, Fix, Sangaree, Sour, Cobbler, Cooler, Juleps, Smash, Sling, Toddy, Crusta, Daisy, Limonade, Absynthe, Egg Nogg, Shrup, Sherbet, Tousse Café, Bischoff, Punsch, alle American Drinks, Bowlen, Bava-roises, Glühwein, Kaffee, Tee, Schokolade, Milchgetränke, Gefrornes, Sirups, Essenzen, Fruchtsäfte, Liköre usw., im ganzen 805 Rezepte. Empfehlenswertes Buch. 2. Auflage. Eleganter gebunden Mk. 4.—

Savourys — Moderne Käsegerichte. Von *A. Hildmann*, Großherzoglicher Küchenmeister am Hof von Luxemburg. Sehr gutes Werkchen. Geb. Mk. 1.50

Die moderne Hotel- und Restaurations-Buchführung. Von *M. C. Banzer*, Direktor des Internat. Verbandes der Köche. Doppeltes amerikanisches Kolonnen- und kombiniertes System für mittlere und große Betriebe. Für den Unterricht in Fachschulen, den Selbstunterricht und als Leitfaden bei der Einrichtung und Führung der Bücher. Zweite völlig umgearbeitete Auflage. Eleganter geb. Mk. 8.50

Komplette Bücherverzeichnisse gratis und franko durch den Fachschriften-
verlag des Internat. Verbandes der Köche, Frankfurt a. M., Windmühlstr. 1.
