

 <p>Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Tárgyak: Dr. Oetker receptfüzet</p> <p>Intézmény: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Gyűjtemények: Kereskedelem-történeti dokumentációs gyűjtemény (KD)</p> <p>Leltári szám: KD_1988.507.1.</p>
--	--

## Leírás

Hogyan készült a Dr. Oetker-féle puding vagy krém és mi szükséges hozzá? című reklámlap, mely a puding elkészítésének receptjét tartalmazza. Kis grafikákkal illusztrált. Tálalási javaslatokat, különböző önetetek receptjeit is tartalmazza. Hátoldalon néhány kipróbált recept olvasható: almakrém, szerencsefej, négerkrém, bébicsemege.

## Alapadatok

Anyag/ Technika:

Papír, nyomdai

Méretek:

23,8 cm x 15,8 cm

## Események

Kibocsátás	mikor	1937
	ki	Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft.
	hol	Conti utca 25. (Budapest, 8. kerület)
Nyomtatás	mikor	1937
	ki	Révai-Kunossy Nyomda
	hol	Budapest
[Kapcsolódó személyek/ intézmények]	mikor	
	ki	Dr. Oetker
	hol	

## Kulcsszavak

- Baking sütőpor
- Puding
- fej
- kuglóf
- recept
- sütőpor
- vaníliás cukor