

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Tagblatt. 1843-1937 1861

342 (13.12.1861) Das Hauswesen



Prospectus
auf der folgenden Seite!

In unterzeichnetem Verlage ist so eben erschienen:

Das Hauswesen

nach

seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an
eine Freundin

von

Marie Susanne Kübler.

Nebst einem Anhang

über

deutsche Literatur und Lektüre für Frauen und Jungfrauen

von

Ch. Weser.

Vierte, verbesserte und vermehrte Auflage.

(37 Bogen im Formate dieses Prospectus.)

Preis, in Leinwand gebunden, mit reichem Golddruck 2 fl. 42 fr. = 5 fr. 80 c. = 1½ thlr.,
in hübschem einfachem Einband 2 fl. 24 fr. = 5 fr. 15 c. = 1¼ thlr.,
brochirt 2 fl. = 4 fr. 30 c. = 1 thlr. 5 ngr.

Die überaus günstige Aufnahme, deren sich dieses Werk bei jeder neuen Ausgabe zu erfreuen hat, verdankt es dem Vorzuge, daß es **Kochbuch** und **Hausbuch** in sich vereinigt, und in einem anziehenden Stile geschrieben ist, der die alltäglichsten Gegenstände mit Leben und Wärme durchbringt, und die Hausfrauen und Mütter ihren Beruf von der schönen und würdigen Seite erkennen läßt. Auch die geübte und erfahrene Hausfrau wird aus diesem vielseitigen Buche manches Neue lernen können, oder sich freuen, wenn sie schon Bekanntes in so gefälliger Form dargestellt und sich nun erst zu eigen gemacht sieht.

Stuttgart, September 1861.

J. Engelhorn.

Inhalts-Übersicht des Hauswesens.

Erster und zweiter Brief. Einleitung.

Dritter Brief. Arbeit.

Vierter Brief. Ordnung.

Fünfter Brief. Reinlichkeit.

Sechster Brief. Sparsamkeit, Haushaltsbücher.

Siebenter Brief. Geduld, Nachgiebigkeit, Duldsamkeit, häuslicher Friede, Rüstigkeit, Eifersucht, Leiden, Empfindlichkeit, Würde, Energie, Muth, das Alter.

Achter Brief. Der Familientisch.

Neunter Brief. Die Küche, der Herd, kupfernes, irdenes, eisernes, zinnernes, messingenes, hölzernes Geschirr, Porzellan, die Reinigung des Geschirrs, die Ausstattung der Küche.

Zehnter Brief. Die Speisekammer, die Vorräthe, Schweine-, Gänse- und Rindschmalz einzufrieden, Butter frisch aufzubewahren, Aufbewahrung der Eier, der Citronen, Pomeranzen.

Elfter Brief. Die Kenntniz der Nahrungsmittel. Was beim Einkaufe derselben zu beobachten ist. Einkäufe auf dem Wochenmarke. Butter, Bauernkäse, Eier, trockene Hülsenfrüchte: Linsen, Erbsen, Kernbohnen; Kartoffeln, Kohl, Mohrrüben, rothe Rüben (Rahnen), Kohlrüben, Selleriewurzeln, Rettige, Meerrettig, Spargeln, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Blumenkohl, Mangold (Schweizerkraut), Bohnen, Sauerkraut, Rosenkohl, Brodel-erbsen, Zuckerschäfen, Artischocken, Salat, Zwiebeln; Küchenkräuter: Kerbel, Petersilie, Fenchel, Dill, Brunnenresse; Honig, Pflaumen-, Kirschenuß; Fische: Salm, Lachs, Karpfen, Aale, Kabeljau, Laberdan, Stockfisch, Heringe, Büdinge, Weißfisch, Seefische, Froschschenkel; Gänse, Hühner, Hähne, Tauben, Hasen.

Einkäufe beim Fleischer (Metzger). Ochsen-, Rind-, Kuh-, Farnfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Hammelfleisch, Rindszungen, Schinken, Brat-, Rinder-, Blut- und Leberwürste, geräucherte Würste, Speck, Schweineschmalz.

Einkäufe in der Mehlhandlung. Mehl, Gries, Hirse, Hafermehl, Reismehl, Reis, Gerstengraupen.

Einkäufe in der Kolonial- und Materialwaarenhandlung. Kaffee, Thee, Chocolate, Cacao, Mandeln, Rosinen, Corinthen, Feigen, Kastanien, Citronen, Citronat, Zucker, Rüben-, Farin-, Melis-, Kandiszucker; Syrup, Zimmt, Muskatnüsse, Muskatblüthen, Gewürznelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Ingwer, Vanille, Lorbeerblätter, Sago, Kaffeesurogate, Cichorien, Olivenöl, Mohnöl, Rüböl.

Leuchtstoffe: Steinöl, Photogen, Camphin, Stearinlichter, Wachlichter, Talglichter.

Einkäufe beim Delikatessenhändler. Sardellen, Anchovis, Karpfen, Morcheln, Trüffel, Oliven, Pickles, in Büchsen eingemachte Früchte und Gemüse, englische Saucen, Bouillontafeln, Austern.

Die einfachsten Nahrungsmittel. Brod, Semmel, Weißbrod, Mittelbrod, Roggenbrod, Kartoffelbrod, Milch, die Verfälschungen derselben zu erkennen. Essig, Brantwein, Rum, Cognac, Araf.

an

rauen

1/2 tbr.

r neuen
ausbuch
glichsten
Mütter
geübte
lernen
argestellt

Zwölfter Brief. Die Kochkunst und ihre Erfordernisse.

Küchenrezepte. Verschiedenartige Benennung der Stoffe und Manipulationen bei der Kochkunst. — Vergleichung der verschiedenartigen Maße und Gewichte. — Speisezetteln für Nord- und Süddeutsche Küche für's ganze Jahr.

Dreizehnter Brief. Die Anordnung der Tafel, das Serviren und Tranchiren.

Vierzehnter Brief. Der Geflügelhof, die Hühner-, Enten-, Gänse-, Taubenucht.

Fünftehnter Brief. Der Keller. Die Behandlung des Weins, des Biers und des Ciders.

Sechszehnter Brief. Der Holzbehälter. Das verschiedenartige Heizmaterial: Holz, Meilerkohlen, Braunkohlen, Torf.

Siebenzehnter Brief. Die Waschggeschäfte. Das Waschen nach verschiedenen Methoden, das Stärken, Aufhängen, Mangeln, Bügeln (Plätten).

Achtzehnter Brief. Die Erhaltung der Kleidungsstücke und hausrätlichen Gegenstände. Das Ausbürsten und Aufbewahren der Kleider, des Pelzwerks, der Hüte. — Die Betten, das Aussonnen derselben. — Vorschriften zur Fleckenvertilgung. — Wollens- und Seidenwäsche. — Handschuhwäsche. — Hausfärberei. — Reinigung der Zimmer- und Hausgeräte. — Allerlei Rezepte. — Die Vertreibung des Ungeziefers.

Neunzehnter Brief. Der Gemüse- und Blumengarten. Der Anbau der Wintergemüse. Der Frühjahrsanbau. Die Anlegung von Frühbeeten. Die Düngungsmittel. Das Umgraben, Behacken, Begießen. Die Küchenkräuter. Die Pflege der Obstbäume und Sträucher. Die Blumenzucht. Die Pflege der Topfpflanzen.

Zwanzigster Brief. Mutterhoffnungen. Gesundheitspflege der Frauen. Die Behandlung neugeborener Kinder und ihre Krankheiten im ersten Halbjahre.

Einundzwanzigster Brief. Die fernere Kinderpflege. Die Impfung.

Zweiundzwanzigster Brief. Das Verhältnis der Stiefmutter zu Stiefkindern. — Erziehungsgrundsätze.

Dreiundzwanzigster Brief. Die Krankenpflege. Vorschriften zur Erhaltung der Gesundheit und zur Behandlung beginnender Krankheiten. Hautkrankheiten und deren Behandlung. Wächnerinnen. Benehmen bei Unglücksfällen. Vesikatorien, Blutigel, Bäder, Bähungen, Senfpflaster u. dgl. Die Hausapotheke. Vorsichtsmaßregeln bei ansteckenden Krankheiten.

Speisen und Getränke für Kranke. Kraftbrühen, Gallerten, eingedickte Säfte, Mousse und Syrupe, Tisane, Aufgüsse, Bereitung des verschiedenen Kräuterthees, der Mollen u. s. w.

Vierundzwanzigster Brief. Die Lektüre als Geistesbildung.

Fünfundzwanzigster Brief. Schlusswort.

Anhang. Fünf Briefe von Ch. Deser über deutsche Literatur und Lektüre für Frauen und Jungfrauen.

 Vorrätlich in der Buchhandlung von

Th. Ulrici in Carlsruhe.

(Druck von C. Hoffmann in Stuttgart.)