

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

[Werbung]

urn:nbn:de:bsz:31-58632

Hauswirtschaftliche Bibliothek.

Ausgestaltung und Pflege der Gartenanlagen. — Unser Obstgarten. I. Anzucht, Pflege und Ertragsfähigkeit des Obstbaues. II. Praktische Beerenobstkultur. — **Unser Gemüsegarten.** I. Die Bedeutung des Gemüsebaues für den Hausgebrauch, die praktische Anlage, die Bearbeitung und Düngung des Bodens. II. Das Säen, die Anzucht und Pflege der Pflanzen bis zur Ernte. — **Lebender Balkon- und Verandenschmuck. — Zimmerblumen und Wintergärtchen. — Unsere eßbaren Pilze und ihre giftigen Doppelgänger. — Leicht ertragreiche Champignonzucht. — Die Pflege des Zimmeraquariums.**

Einheimische Vögel als Zimmergenossen. — Ausländische Vögel als Zimmergenossen. — Unsere vierbeinigen Hausfreunde. I. Inhalt: Die dankbarsten Hunderrassen, ihre Zucht und Pflege. II. Inhalt: Die Hauskatze. — **Das Leben der Honigbienen.** Grundzüge der Bienezucht und die Verwendung ihrer Produkte. — **Ausbringende Taubenzucht.** Arten, Zucht, Pflege und Verwendung der Tauben. — **Unser Hühnervolk.** Naturgeschichte der Arten, Zucht und Pflege. — **Die Hausgans.** Naturgeschichte, Zucht, Pflege. Mästung der Gans und ihre Verwendung in der Küche. — **Die Hausente.** Naturgeschichte, Zucht. Pflege und ihre Verwendung in der Küche. — **Die Kaninchenzucht.** Naturgeschichte der Arten, Zucht, Pflege und Verwendung. — **Der Hammel.** Naturgeschichte und seine Verwendung in der Küche. — **Die Hausziege.** Naturgeschichte, ihr Nutzen als Milchtier und ihre Verwendung in der Küche. — **Das Hausflachten.**

Die Serie wird fortgesetzt!

Ein überaus glücklicher Gedanke, die Schaffung dieser hauswirtschaftlichen Bibliothek! Bei dem heutigen Streben, die Hausfrauen schon in der Schule vorzubilden, und dem Eifer der Hausfrauen, sich in die Wissenschaft und Praxis der Fragen des Haushaltes zu vertiefen, kommt ein Unternehmen wie das angekündigte sehr zeitgemäß. Auch in den zahlreichen Haushaltungsschulen, in den Pensionaten, in den Frauenschulen etc. sollten die Bändchen weite Verbreitung finden, sie werden schnell reichen Segen stiften.

Zur Einführung an den Frauenschulen und Haushaltungsschulen zu empfehlen!

Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen von **Mathilde Specht.**

IX. Auflage (45.—50. Tausend). Preis eleg. kartoniert (mit Titelzeichnung von Curt Liebig) M. 0.50.

Eingeführt in Mannheim, Karlsruhe, München, Stuttgart, Trier und sämtlichen Haushaltungsschulen Badens.

Für Norddeutschland ist eine besondere Ausgabe zu gleichem Preise erschienen.

Kochbuch für den praktischen Haushaltungsunterricht an höheren Mädchenschulen von **Mathilde Specht**. III. Auflage. Preis gebunden (mit Titelzeichnung von Curt Liebig) Mf. 1.20 (mit weißem Papier durchschossen Mf. 1.50).

Was muß die Frau als Hausfrau vom Geseße wissen?

Von **Ernst Neumann**, Landgerichtsrat.

(Schulausgabe kart. Mf. 0.80.) — Preis gebunden in ganz Leinen Mf. 1.—

Rechenbuch für Oberklassen von Mädchen- und höheren Mädchenschulen, für Mädchenfortbildungs-, Haushaltungs-, Koch- und Frauenarbeitschulen sowie für Geschäfts- und Gewerbegehilfinnen. Bearbeitet von **J. G. Moras**, Oberlehrer an der Mädchenfortbildungsschule in Karlsruhe.

Inhalt des I. Heftes.

Wiederholung und Ergänzung; Rechenvorteile; Proportionen; Verhältnisrechnungen; Tageszinsen; Kontokorrent; Wertpapiere; Wechsel; rechnerische Kurzweil (Knacknisse).

Preis Mf. 0.50. Lehrerheft Mf. 1.00.

Inhalt des II. Heftes. (3. Auflage.)

Aufgaben in der Hauswirtschaft, insbesondere über Nahrungsmittel, Küche und Kochen.

Preis Mf. 0.70. Lehrerheft Mf. 1.20.

Inhalt des III. Heftes.

Aufgaben über weibliche Handarbeiten; Kleidung; Wäsche; Arbeitsverdienst; Gründung eines Geschäftes; Geschäftsbetrieb; Buchführung; Handel und Verkehr; Arbeiterversicherung.

Preis Mf. 0.50. Lehrerheft Mf. 1.00.

Von der Kühn'schen Haushaltungskunde werden im Laufe 1912 erscheinen:

**Die erweiterte Ausgabe für Frauen und
höhere Mädchenschulen, sowie eine kleine
Ausgabe für Volks- u. Fortbildungsschulen.**

Für jede Haushaltung, für angehende Hausfrauen und für die Schülerinnen der Frauen- und Haushaltungsschulen jederzeit ein prächtiges Geschenk. Auch als Lehrbücher zu empfehlen.

Hauswirtschaftliche Bibliothek

unter Mitwirkung erster Autoritäten

herausgegeben von

Anna von Wehlau, Frankfurt (Main).

Monatlich ein gebundenes Bändchen in Halbleinen.

Preis im Jahresabonnement 50 Pfg.

Im Einzelverkauf 60 Pfg.

Folgende Bändchen kommen in Kürze zur Ausgabe:

1. Was soll man im Haushalt vom Gase wissen? Von Ingenieur Selmers
- 2/3. Die Gymnastik unserer Jugend und die Spiele im Freien. Von Oberlehrerin Gickhoff. (Doppelbändchen.)
- 4/5. Handbüchlein für Küchenarbeiten. Von Anna von Wehlau. (Doppelbändchen).
6. Die Kleinwohnung als schönes Heim. Von Dr. Gustav Adolf Müller.
7. Das tägliche Abendessen und das Brot im Haushalt. Von Anna von Wehlau.
8. Die häusliche Krankenpflege.
9. Hausfrau und Dienstmädchen.

Hauswirtschaftliche Bibliothek.

Weiter sind vorgesehen:

Ästhetik der Wohnungen. — Wie richte ich praktisch meine Küche ein? — Pflege und rationelle Ausnützung der elektrischen Anlagen im Haushalt. — Der Selbsthandwerker im Haushalt. — Die regelmäßigen Waschtage. Kunst- und Feinwäscherei. — Die Beseitigung von Flecken aller Art. — Frauen auf Reisen. Das Reisen mit Kindern. — Was die Hausfrau vom Rechte wissen muß.

Kostümkunde. — **Haus Schneiderei.** Praktische Unterweisung zur Anfertigung I. ästhetischer Frauenkleidung, II. zweckdienlicher, schöner Kinderkleidung, III. der Leibwäsche. — **Ästhetik der Frauenkleidung.**

In der Kinderstube. — Puppe und Spiel. — Des Kindes selbstgefertigtes Spielzeug. — Zur Seelenkunde des Kindes. — Das Wandern mit unsern Kindern. — Erziehung der Jungfrau zur Ehe.

Natürliche Gesundheitspflege im Hause. — Die Hausapotheke wie sie war und wie sie sein soll. — Diätische Kost. — Die erste Hilfe bei Kinderkrankheiten. — Unfälle in der Kinderstube. — Sport, wie er sein soll.

Tisch und Tafel. — Womit bewirte ich meine Gäste? — Wie man essen soll. — Der große Festbraten. — Zwischengerichte für die Festtafel. — Die Geflügelmüche. — Die Wildmüche. — Mehlspeisenküche. — Süßspeisenküche. — Unsere Hausbäckerei. — Gefrorenes und sein Tafelschmuck. — Das Ei im Haushalt. — Die Milch und ihre Nebenprodukte. — Die Likörfabrikation im Hause. — Wie behandle und kredenze ich Wein und Bowlen? — Der kleine Braten für den bürgerlichen Tisch. — Unsere Getränke. — Reste und Resteverwendung in der Küche. — Die schmackhafte bürgerliche Küche. — Die Suppenküche. — Unser Fischreichtum und unsere Küche. a) Die eßbaren Fische und ihr Lebensgang bis auf den Küchentisch. b) Süßwasserfische. c) Seeische. d) Konservierte Fische. — Hummer und Krebs in der Küche. — Die Kohlmüche. — Unsere Frühlingsgemüse. — Reichhaltige Kartoffelmüche. — Die Spargelmüche. — Unsere Hülsenfrüchte. — Die feine Salatküche. — Die Pilzküche. — Erprobte Kompottküche. — Das Konservieren der Früchte. — Das Konservieren von Gemüsen. — Nahrungsmittel-Chemie der Küche.

Praktische Unterweisung in Liebhaberkünsten. — Photographieren. — Brandmalerei. — Flachbrand. — Ziefbrand. — Hochbrand. — Kerbschnitt. — Lederschnitt. — Nagelarbeit. — Samtbügeltechnik. — Praktische Unterweisung in Handarbeiten. — Bändchenarbeiten. — Aufnäharbeiten. — Häkelarbeiten. — Klöppelarbeiten. — Teneriffa-Arbeiten. — Filet guipüre. — Durchbrucharbeiten. — Schnurknüpfen. — Flachstickstidereien. — Leichte Stidereien. — Plattstick-Stidereien. — Weißstiderei. — Kreuzstickstiderei. — Buchstaben- und Monogramm-Stiderei. — Buchstaben- und Monogramm-Kreuzstick-Stiderei.

Anleitung zur Anfertigung allerlei nützlichen Zierrats. — Der Weihnachtsbaum und sein selbstgefertigter Schmuck.