

Nichts unverlangt!

[48987.]

Wichtige Novität. — Ein Supplement zu jedem besseren Kochbuch.

Winterthur (Schweiz), im October 1882.

P. P.

In meinem Verlage erschien soeben:

Naturwissenschaftliche Encyklopaedie d. Kochkunst. Alphabetische Aufzählung

der

in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst zu Speisen und Getränken benutzten Natur- und Kunstproducte,

mit Angabe ihrer französischen, englischen und italienischen Benennung,

deren

Naturgeschichte, Zubereitung für die Küche, Gesundheitswerth und Verfälschung.

Volksbuch und Supplement zu jedem guten Kochbuche

zur Belehrung und Unterhaltung für

Hausfrauen, Conditoren, Hôteliers etc. etc.

Bearbeitet von

Hermann Hendess,

approbirtem Apotheker und Chemiker, verschiedener gelehrter Gesellschaften wirkliches correspondirendes und Ehren-Mitglied.

Der Frau Grossherzogin zu Sachsen-Weimar-Eisenach Wilhelmine Marie Sophie Louise geborenen Prinzessin der Niederlande dediziert vom Verfasser.

8. 456 S. Broschirt. Preis 3 M 60 λ — 4 fr. 80 c.

In Rechnung 25 %, baar 33 $\frac{1}{2}$ %. Freiemplare 13/12.

1 Probeexemplar mit 40 % gegen baar!

Handlungen, welche sich besonders energisch für dieses Werk verwenden wollen, belieben sich gef. direct an mich zu wenden.

Ich glaube die Behauptung wohl aufstellen zu dürfen, dass es für jeden einigermaßen Gebildeten eine nicht zu umgehende Angelegenheit des täglichen Lebens ist, sich darüber klar zu sein: „Was isst und trinkst du heute?“ Unsere gewöhnlichen, in so grosser Auswahl vorhandenen Kochbücher geben nun zwar die verschiedenartigsten, aus langjähriger Praxis hervorgegangenen Recepte zu Speisen und Getränken allerlei Art; sie behandeln diese aber auch lediglich vom rein praktischen Standpunkte aus, ohne der doch hierbei gerade so sehr nothwendigen Theorie die ihr gebührende Berücksichtigung zutheil werden zu lassen. Diese Vernachlässigung der Theorie bestraft sich aber folgerecht von selbst durch verkehrte, vor dem Forum der Naturwissenschaft nicht Stand haltende Vorschriften. Vor Allem sind hier die Chemie und die Physiologie als Hauptwissenschaften zu Rathe zu ziehen. Gute, vor allem rationelle Koch- und Backrecepte können nur unter genauer Berücksichtigung der Bestandtheile der zu verarbeitenden Stoffe und deren besonderen Eigenschaften gegeben werden.

Die vorliegende Encyklopädie versucht nun gewissermassen als ein

Supplement zu jedem besseren Kochbuche

den Leser aufzuklären über die Abstammung, das Vaterland, die Behandlung, den Nährwerth und die rationelle Zubereitung der meisten Natur- und Kunstproducte an festen und flüssigen Nahrungsmitteln unter Berücksichtigung ihrer Bestandtheile. Die Hausfrau, der Koch, der Hôtelier, der Conditore etc., Alle werden in ihr des Belehrenden und ihnen Neuen zur Genüge vorfinden und dieses Wissen in ihrer Praxis verwerthen können.

Specielle Vorschriften zur Darstellung von Speisen sind absichtlich ausgeschlossen worden, da sich der Gebildete unter Berücksichtigung des über den fraglichen Gegenstand Gesagten seine Recepte auf rationelle Weise selbst verbessern kann. Eine Ausnahme ist nur bei den flüssigen Genussmitteln gemacht worden, insofern als langjährig vom Verfasser erprobte Vorschriften zur Darstellung von künstlichen Weinen, feinen Tafelessigen und dergl. speciell angeführt worden sind, was Manchem willkommen sein dürfte.

Auch durch Hinzufügung der französischen, englischen und italienischen Bezeichnungen der abgehandelten Nahrungs- und Genussmittel glaubte Verfasser seinen Lesern einen Dienst zu erweisen, sowie auf Nachweisung der jetzt so häufig und vielfältig vorkommenden Verfälschungen der Genussmittel ein besonderes Gewicht gelegt worden ist. In Summa hat sich der Verfasser zur Aufgabe gestellt, so manches alte, völlig unhaltbare und grösstentheils vererbte Vorurtheil durch die Waffen der Naturwissenschaften zu bekämpfen.

Dieses Werk soll im wahren Sinne ein *Volksbuch für Gebildete aller Stände* werden und sollte deshalb in keiner besseren *Haushaltung* fehlen.

Die Ausstattung des Werkes ist dem Inhalte conform und die Uebersicht eine klare.

Dasselbe wird als nützliches Weihnachtsgeschenk auch jeder Hausfrau willkommen sein.

Ich empfehle hiermit diese Novität den geehrten Sortimentshandlungen nochmals zum energischen Vertrieb und dürfte selbst die kleinste Handlung bei nur einigermaßen thätiger Verwendung im Stande sein, eine Partie von 13/12 Exemplaren abzusetzen.

Mit collegialischer Hochachtung

J. Westföhl,
Verlagsbuchhandlung.

Verlag von Friedrich Andreas Perthes in Gotha.

[48988.]

Von der Blodhütte bis zum weissen Hause.

Eine Biographie J. Garfield's, Präsidenten der Vereinigten Staaten von Amerika. Mit Portrait. Aus dem Englischen des Th. Thayer. Geb. 7 M ord.

Die ewigen Berge, von Hans von Tharau. Mit 6 Farbendruckbildern. 7 M; geb. 8 M ord.

Unser religiöses Nationalgut, von Dr. Hermens, Divisions-Pfarrer zu Brandenburg a/S. 3 M ord.

Die arabischen Handschriften der Herzoglichen Bibliothek zu Gotha. Auf Befehl Sr. Hoheit des Herzogs Ernst II. von Sachsen-Coburg-Gotha verzeichnet von Dr. Wilhelm Perthes. IV. Band. 1. Heft. 8 M ord.

Concordantiae supplementariae omnium vocum Novi Testamenti graeci compositae a Friderico Zimmer. 3 M ord.

Verlag von Ernst & Korn in Berlin.

[48989.]

Des Ingenieurs Taschenbuch.

Herausgegeben

von dem

Verein „Hütte“.

Zwölfte

umgearbeitete und vermehrte Auflage. 67 Bogen kl. 8.

Br. 6 M 50 λ ; geb. in Sarsnet 7 M 50 λ .

ist nunmehr vollständig erschienen und die eingegangenen Bestellungen expedirt worden.

Wir machen darauf aufmerksam, dass wir auf 12 auf einmal bezogene Exempl. 1 Freiemplar bewilligen.

Gebundene Exemplare können wir nur fest geben.

Berlin, Mitte October 1882.

[48990.] Soeben erschien die 11. vermehrte Auflage des

Kochbuches

für

Haushaltungen aller Stände

von

F. B. Hauptner,

Hofküchenmeister Sr. Kgl. Hoh. des Prinzen Albrecht.

Elegant gebunden: 10 M 50 λ ord., 7 M 50 λ fest, 6 M 90 λ baar.

Broschirt: 9 M ord., 6 M netto, 5 M 40 λ baar.

Unverlangt versende nichts.

Berlin.

H. B. Gays's Erben.