

Rudolf Mosse Verlag in Berlin.

[28794]

Ein
neues praktisches Kochbuch.

Soeben erschien und ist nach den eingegangenen Bestellungen expediert:

Praktisches Kochbuch

für die
bürgerliche Küche

von

Frau Förster Marie Vogs.

In elegantester Ausstattung, mit vielen
Kopfleisten und Illustrationen.

Ca. 400 Seiten stark, in reich ausge-
stattetem Kalikoband.

Preis 3 *M.*



Dieses Kochbuch ist, wie der Titel besagt, in erster Linie für die Bedürfnisse des bürgerlichen Haushalts bestimmt, denn es berücksichtigt, mehr als dies bei irgend einem anderen Kochbuch der Fall ist, die Erfordernisse des

= täglichen Familientisches =

beim Mittelstande. Trotzdem aber giebt die Verfasserin, welche als eine in Küche und Keller wohlbewanderte, durchaus praktische Hausfrau natürlich auch die

= feinere Küche =

gründlich kennt, auch Anleitungen für festliche Gelegenheiten. Statt jeder weiteren Anpreisung, die das hübsch ausgestattete, sich selbst empfehlende gute und billige Buch wahrlich nicht nötig hat, lassen wir in Nachstehenden einiges aus der Einleitung, welche Zweck und Eigenart des Buches deutlich charakterisiert, und eine kurze Inhalts-Angabe, aus welcher die praktische Einteilung des umfangreichen noch genauer zu ersehen ist, folgen.

Die Verfasserin dieses Kochbuches will es sich angelegen sein lassen, jungen Mädchen und Frauen, die im Kochen noch unerfahren

sind, einen zuverlässigen Wegweiser zu geben. Sie hat dabei die ganz besondere Mühe nicht gescheut, alle Speisen, wo es irgend thunlich war, für 2 Portionen einzurichten, da doch ein neu gegründeter Haushalt gewöhnlich nur aus 2 Personen besteht. Sie ging dabei von der Voraussetzung aus, daß es bei vorkommenden Fällen allen leichter werden dürfte, mit Hilfe der Angaben für eine kleine Portion eine größere herzustellen, als umgekehrt. Die Portionen sind namentlich für Suppe und Hauptgang berechnet und so bemessen, daß für eine dritte Person wohl noch genügend vorhanden sein dürfte.

Bei Zumessung der Zuthaten von kleineren Quantitäten, wie z. B. Mehl, Butter, Rosinen etc. zu den einzelnen Speisen ist nicht die Berechnung nach Grammen oder Loten, wie dies sonst in den Kochbüchern üblich ist, zu Grunde gelegt, sondern der Löffel als Maß dafür gewählt, da doch nicht in allen Haushaltungen eine Waage existiert und zumal eine solche, auf welcher man so kleine Portionen wie $\frac{1}{2}$ —5 gr wiegen kann. Einen Löffel hat man jedoch stets zur Hand, und es ist auch nicht so zeitraubend, wie das Abwägen auf einer Dezimalwaage. Nur bei den Rezepten für Backwerk und für Wurstfabrikation war es unbedingt notwendig, einige Zuthaten, als: Dirshornsalz, Salpeter etc. nach Grammen anzugeben, doch kann man ja in allen Apotheken oder Droguenhandlungen die vorgeschriebene Menge dieser Artikel nach Bedarf abgewogen kaufen.

Was die Zumessung der zu verwendenden Gewürze, als Pfeffer, Piment, Nelken etc., betrifft, so ist das Quantum, wo es anging, nach Stückzahl angegeben, und so dürfte denn nach Möglichkeit alles praktisch und einfach eingerichtet sein, wodurch hoffentlich manchem längst gehegten Wunsche entsprochen ist. Verschiedentlich, so namentlich bei Braten war es natürlich unvermeidlich, Angaben zur Herstellung von mehr als zwei Portionen zu machen.

Für Ausnahmefälle, Besuch, Familienfestlichkeiten etc. finden die Leserinnen verschiedene kleinere und größere Essen besonders zusammengestellt, wobei auch der Kostenpunkt möglichst in Betracht gezogen ist.

Man hört gar oft die Klage: nach dem Kochbuche darf man sich ja nicht richten, denn was da drinnen steht, ist zu kostspielig und daher unausführbar. So wie die Verfasserin aber aus eigener Erfahrung und nach sorgfältigem Ausproben ihre Kochrezepte in die Welt schiebt, so können sie ruhig in Anwendung gebracht werden, ohne daß die Hausfrau dabei Gefahr läuft, etwas zu kostspieliges, oder gar Unschmackhaftes auf den Tisch zu bringen. Schon daraus, daß die Verfasserin Beamtenfrau ist, geht zur Genüge hervor, daß sie von vornherein gezwungen war, sich an eine nur mäßige Summe, welche ihr zur Versorgung ihres durchaus nicht kleinen Haushalts zu Gebote stand, zu halten. Jeder Ehemann wird froh sein, wenn der Haushalt mit möglichster Kostenersparnis geführt wird und die Hausfrau dennoch im stande ist, nur gute und schmackhafte Speisen auf den Tisch zu liefern"

Einleitung.

- A Allgemeine Vorbereitungsregeln.
- B Suppen. 103 Rezepte.
- C Rindfleisch. 41 Rezepte u. allgemeine Regeln.
- D Kalbfleisch. 34 Rezepte.
- E Hammelfleisch. 15 Rezepte.
- F Schweinefleisch. 37 Rezepte.
- G Wurst-Vorbereitung. 36 Rezepte.
- H Pökeln und Räuchern. 4 Rezepte.
- J Wildpret. 15 Rezepte u. allgemeine Regeln.

- K Kaninchen. 6 Rezepte u. allgemeine Regeln.
 - L Zahmes und wildes Geflügel. 45 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - M Fische. 47 Rezepte und allgemeine Regeln über fische, sowie Gebrauchs- und Laichzeit der See- und Flußfische.
 - N Gemüse. 84 Rezepte u. allgemeine Regeln.
 - O Eier Speisen und Pasteten. 14 Rezepte.
 - P Kartoffelspeisen. 24 Rezepte.
 - Q Salate. 29 Rezepte u. allgemeine Regeln.
 - R Warme Saucen. 30 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - S Kalte Saucen. 24 Rezepte.
 - T Compots. 26 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - U Klöße. 40 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - V Reis, Makaroni, Nudeln, Aufläufe, Omelette, Plinzen und Pfannkuchen. 33 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - W Warme und kalte Puddings, Eis oder Gefrorenes. 44 Rezepte und allgemeine Regeln über Puddings und Gefrorenes.
 - X Backwerk. 107 Rezepte und allgemeine Regeln zum Backen.
 - Y Eingemachtes. 84 Rezepte und allgemeine Regeln.
 - Z Getränke und Liqueure. 42 Rezepte.
- Resteküche.
Anleitung zum Tranchiren.
Vorbereitung zu einem Gesellschaftessen
Das Decken der Tafel, sowie Serviren bei besonderen Festlichkeiten
Speisezeitel für größere und kleinere Essen für alle Monate.

Wir glauben, daß Sie aus dem Gesagten die Ueberzeugung gewinnen werden, daß in **Marie Vogs Kochbuch** eine Novität vor Ihnen liegt, die sich schnell bei der deutschen Frauenwelt einbürgern wird.

Wenn auch die Konkurrenz auf dem Gebiete der Kochbuch-Litteratur nicht klein ist, so darf das Kochbuch von **Marie Vogs** doch die Eigenart für sich in Anspruch nehmen, daß es mehr wie irgend ein anderes den Bedürfnissen des **Bürgerhauses in Stadt und Land** Rechnung trägt. Auch der **billige Ladenpreis (sein gebunden 3 *M.*)** wird in Verbindung mit einer ausgedehnten Reklame, die ich inscenieren werde, das ihrige dazu thun, daß Marie Vogs's Kochbuch bald ein **Standard book** des deutschen Sortiments sein wird.

Da das Buch soeben, just vor der **Einmachzeit**, zur Versendung gelangt ist, darf es wohl eines raschen Absatzes sicher sein.

Diejenigen Firmen, welche sich energisch für das Buch verwenden wollen, stellen wir bei gleichzeitiger Vorbestellung den dem versandten Rundschreiben anliegenden Prospekt in entsprechender Anzahl kostenfrei zur Verfügung.

Die Bezugsbedingungen sind, wie Sie aus Folgendem ersehen, außerordentlich günstig. Ich kann des wertvollen Einbandes wegen jedoch **nur bar** liefern.

Preis ord. (in eleg. Leinwandbd. geb.) 3 *M.*

Erstes Probeexempl. mit 45% 1 *M.* 65 *S.*

Netto bar mit 40% 1 *M.* 80 *S.*

10 Exemplare mit 50% 15 *M.*

Ich bitte zu bestellen.

Hochachtungsvoll

Rudolf Mosse

Berlagsbuchhandlung in Berlin SW.,
Jerusalemstraße 48/49.