

Z 55021

Verlag von Paul Niekammer in Stettin.

Soeben erschien:

Am Herd des Hauses.

Praktisches Kochbuch mit Notizblättern zum Weitersammeln von Rezepten

zusammengestellt von **Frieda Amerlan.**Gesammelt und erprobt —
Schreib weiter, was man lobt.Mit 18 naturgetreuen farbigen Abbildungen unserer Schlachtthiere und deren einzelnen Fleischstücken,
sowie vielen Illustrationen im Text.

Preis elegant gebunden 6 Mark.

Der Wert eines Kochbuchs liegt nicht in einer möglichst hohen Zahl von Rezepten, von denen dann hunderte kaum gekocht werden und nur die Uebersicht erschweren.

Am Herd des Hauses

bringt für jedes in der feinen, wie der gutbürgerlichen Küche berechnete Gericht nur ein als vorzüglich erprobtes Rezept; dafür aber sind den einzelnen Abteilungen weise, mit farbiger Umrandung versehene Blätter beigeheftet, auf denen jede Hausfrau selbst notieren und an Rezepten weiter sammeln kann.

Mustergerichtlich ist die übersichtliche Anordnung in dem neuen Kochbuch, in welchem selbst die Jüngste und Unerfahrenste sich auf den ersten Blick zurechtfinden kann.

Ganz besonders wertvoll wird es außerdem durch die Fülle der praktischen Ratschläge und der Hinweise auf allerlei kleine Handgriffe, die die Arbeit am Herd des Hauses vereinfachen und erleichtern.

Die Sprache ist klar und einfach.

Die Ausstattung des Buches vornehm und seine Illustrationen künstlerisch.

Acht vorzüglich ausgeführte Farbentafeln mit 18 Abbildungen der ausgeschlachteten Tiere

und der einzelnen Fleischteile unserer Schlachtthiere dienen dem Buche zu besonderer Zierde und der jungen Hausfrau oder Köchin zu sonst nirgends gebotener Belehrung.

Am Herd des Hauses

verdient am Herde jedes Hauses in ganz Deutschland heimisch zu werden. Nord und Süd sind in gleicher Weise berücksichtigt. Hier und dort ist vom Guten das Beste genommen; und alle voneinander abweichenden Ausdrücke in der Küchensprache sind erläutert und erklärt.

Seemann's litterarischer Jahresbericht,

Hinrichs' Weihnachtskatalog,

Volkmar's illustrierter Weihnachtskatalog,

Koehler's literarischer Weihnachtskatalog

bringen jeder ein ganzseitiges Inserat resp. Besprechungen und Abbildungen aus: **Am Herd des Hauses.** Für sonstige Annoncen und Besprechungen in den Tageszeitungen werde ich Sorge tragen. Am Herd des Hauses kann sich getrost neben jedem Kochbuch sehen lassen und wird seinen Platz behaupten. Ueberzeugen Sie sich; das Buch empfiehlt sich selbst. Die Nachfrage wird eine rege sein. Ich liefere**ein Probeexemplar bar mit 50% Rabatt,**

jedoch nur ein Exemplar.

Bezugs-Bedingungen. 6 Mark ord., 4 M. 50 Pf. netto, 4 Mark bar. Freie Exemplare 11/10, 23/20, 35/30, 60/50.

Stettin, Dezember 1897.

Hochachtungsvoll

Paul Niekammer.

Z

Verlag von Paul Niekammer in Stettin.

Aus „Am Herd des Hauses“ ist als Ergänzung zu jedem Kochbuche erschienen:

„Das Fleisch unserer Schlachtthiere“.

8 nach der Natur aufgenommene Farbendrucktafeln mit 18 Abbildungen der wichtigsten Fleischteile.

Eine Wandtafel auf Leinwand gezogen, in Buchform gefalzt.

Mit Erläuterung: „Was muß jedermann von der Ernährung wissen?“

von Oberlehrer **A. Ciebe.**

Preis 2 M. 50 Pf.

Als eine Ergänzung zu jedem Kochbuche enthalten diese Tafeln die einzelnen Fleischteile unserer Schlachtthiere in künstlerisch vollendeter Wiedergabe, wie sie kein anderes Kochbuch aufweist. Zur Herstellung jedes einzelnen Bildes waren nicht weniger als 16 Platten erforderlich, daher auch die vollendet schöne Wiedergabe.

Der dazu gehörige Text „Was muß jedermann von der Ernährung wissen?“ ist leicht verständlich und anschaulich geschrieben. Durch Aushängen im Schaufenster, noch besser durch Kolportage lassen sich leicht Parteen absetzen. Ein Probeexemplar bar mit 50%, jedoch nur ein Exemplar.

Bezugs-Bedingungen. 2 M. 50 Pf. ord., 1 M. 75 Pf. netto, 1 M. 50 Pf. bar u. 11/10. 20 Exemplare mit 50%.

Stettin, Dezember 1897.

Hochachtungsvoll

Paul Niekammer.