

Hochwichtige, zeitgemäße Neuerscheinung!

Neuzeitliche Hauswirtschaft

unter Mitwirkung zahlreicher Fachgenossen und Mitarbeiterinnen, herausgegeben von

Dr. M. D. Schramm

Zwei Teile in einem Band, ca. 420 Seiten, holzfreies Papier mit 28 teils farbigen Tafeln, in Ganzleinen gebunden, Format 20×27 cm bei einer Stärke von 6 cm.

Gebunden in Ganzleinen Preis M. 20.— ord.

Die deutschen Hausfrauenverbände werden in Wort, Schrift und Bild für die Vereinfachung der Hausarbeit. Die bisherige Wirtschaftsführung ist veraltet. Wissenschaft und Technik weisen der Hausfrau neue Wege. Verständnisvolles Eingehen auf die Forschungsergebnisse der Ernährungskunde bedeutet praktische Gesundheitspflege. Ausmerzungen veralteter häuslicher Arbeitsmethoden bedeutet längere Jugend und Spannkraft der Hausfrau. Als Führer und Berater unserer Frauen für eine praktische, gesunde Wirtschaftsführung dient nachstehender Lehrkurs der neuzeitlichen Hauswirtschaft.

Inhaltsverzeichnis I. Teil

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Wert der hausfraulichen Tätigkeit. Die Wohnung und deren neuzeitliche Einrichtung. Die Stadtwohnung. Die Landwohnung. 2. Der neuzeitliche Haushalt. Die Vereinfachung der Hausarbeit durch verbesserte Arbeitsmethoden. Technische Hilfsmittel und Maschinen im neuzeitlichen Haushalt. 3. Die Kochkunst ein Hauptmittel zur Gesundheitspflege. Richtiges Kochen und falsches Kochen. 4. Der Vitamingehalt und Kaloriengehalt der Speisen. Was sind Vitamine und Kalorien. Was sind Hormone. 5. Einfache Hausmannskost (Eintopfgerichte). Die feine Küche. Die Festgerichte. 6. Sammlung erprobter Kochrezepte. Was muß die Hausfrau vom Nährgehalt der Speisen wissen? Moderne Ernährungskunde. 7. Die gemischte Kost. Die Fleischkost. Mehlspeisen. Die vegetarische Kost. Die Rohkost. Die Krankenkost. Die Fischküche. Die Pilzküche. Das Kochen mittels Kochliste. 8. Kochvorschriften für solche, die sich sattessen und doch schlank bleiben wollen. Kochvorschriften für Uberschlanke und Unterernährte. 9. Das Anrichten, Servieren und Garnieren der Speisen. Der festliche Kaffe- oder Teetisch. Die Festtafel. Das Falten des Mundtuches (Serviettenfalten). | <ol style="list-style-type: none"> 10. Das Konservieren (Halbarmachen) von Fleisch, Fische, Gemüse, Früchte und Eier. Das Räuchern. Das Einpökeln. Das Dörren. Das Konservieren in Essig. Das Einmachen mit und ohne Zucker usw. Die Wurstfabrikation fürs Haus. 11. Hausbäckerlei — Konditorei. Die Herstellung feiner Backwaren, Kuchen, Torten, Kleingebäck usw. 12. Die Selbstherstellung des Hausgetränkes. Herstellung von Bier in kleinen Mengen. Herstellung alkoholhaltiger und alkoholfreier Trauben-, Obst- und Beerenweine. Limonaden. Alkoholfreier Champagner usw. Feine Liköre usw. 13. Die Hauschneidererei. Selbstanfertigen von Hauskleidern. Wäsche für Damen und Herren. Kinderwäsche und Schürzen. Das Wenden und Modernisieren alter Kleider. Das Flickern und Ausbessern beschädigter Kleider. Das Stopfen, Maschinenstopfen usw. 14. Das Waschen. Leinen und weiße Baumwollwäsche. Wollwäsche. Halbwollwäsche. Farbige Baumwollwäsche. Seiden- und Kunstseidenwäsche. Krankenwäsche. Das Mangeln der Wäsche. Das Bleichen und Trocknen der Wäsche. Moderne Waschmittel. 15. Das Bügeln der Wäsche. Das Aufdämpfen und Bügeln von Kleidern. Das Glanzbügeln der Stärkewäsche. Das Mangeln. Das Bügeln von Gardinen und Spitzen. 16. Die Hausfärbererei. Waschechte Farben. Nichtwaschechte Farben. Farbannahme usw. 17. Das Umpressen u. Garnieren von Damen- u. Kinderhüten. 18. Das Selbstfrisieren der Damen. Das Ondulieren. Der Bublkopf. Die Langhaarfrisur. |
|---|--|

Inhaltsverzeichnis II. Teil Illustriertes Rezeptbuch für die Hauswirtschaft

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktische Winke für die Hauswirtschaft. 2. Rezeptsammlung für den Haushalt. 3. Instandhaltungsarbeiten und Reparaturen im Haushalt. 4. Gemüse-, Obst- und Blumengarten. 5. Unsere Haustiere, deren Zucht und Pflege. 6. Die Herstellung feiner Gesichtspflegen. 7. Die Herstellung feiner Hell- und Toilettenfalsben. 8. Die Herstellung feiner Haarwasser. 9. Warenkunde und häusliche Buchführung. | <ol style="list-style-type: none"> 10. Die Samariterin im Hause. 11. Die Krankenpflege. 12. Heilpflanzen und Kräuter. 13. Unsere Hausmittel und deren Herstellung. 14. Schönheitsmittel, deren Anwendung und Herstellung. 15. Toilettemittel zur Schönheitspflege. 16. Schönheitspflege durch häuslichen Sport. 17. Moderne Körperkultur, ein Weg zum Erfolg. 18. Das gute Benehmen. |
|--|---|

Wir bitten, sich für dieses hervorragende Werk tatkräftig zu verwenden

Rabatt 40%. 1 Exemplar zur Probe bar mit 50%. Prospekte kostenlos.

Ⓜ

Verlag Parcus & Co., München I / Promenadeplatz 16