

Ein Kochbuch aus der Zeit und für die Zeit!

Soeben erschienen:

Vierzehnte, verbesserte und erweiterte Auflage von:

M. Ridder

Die Führung der Feinen und Bürgerlichen Küche

Mit Anhang: Zeitgemäße Speisen - Heilkost - Kleinkindernahrung - Heimgestaltung

Mit 6 farbigen und 34 schwarzen Tafeln. 384 Seiten

Gebunden RM 5.20

Einige Hinweise auf den Inhalt:

1. Grundrezepte mit leichten Abänderungen für preiswerte, wohlschmeckende, nährstoffreiche Speisen. Dazu kommen ausführliche Erklärungen und Regeln. Selbst Anfänger können beste Erfolge haben.
2. Rezept- und Übersichtstabellen.
3. Praktische Winke zu Anfang jedes Kapitels. Die neuesten Forschungen und Erfahrungen der Ernährungslehre sind berücksichtigt.
4. Zusammenstellung erprobter Eintopfgerichte.
5. Anweisungen für die Herstellung der Kranken- und Schonkost. Ärztlich gutgeheißen.

Ein Kochbuch für Hausfrauen, Lehrerinnen und Schülerinnen, hauswirtschaftliche Schulen, die helfen wollen, die rein handwerksmäßige Kocharbeit zu einer systematisch und rationell gestalteten Kochkunst zu erheben.

Ein Urteil: Ich kenne das Kochbuch von Ridder und kann wirklich versichern, daß ich in meiner Praxis noch kein Buch angetroffen habe, das in seiner Art so sachlich und leicht verständlich ist. Dieses Kochbuch ist sowohl für eine Familie, die sehr rechnen muß und trotzdem mit wenig Geld eine sehr gute Mahlzeit herstellen möchte, zusammengestellt, wie auch für verwöhnte Ansprüche.

M. Schneider

*Staatl. genehmigtes Töchterheim für hauswirtschaftliche und wissenschaftliche Ausbildung
Rottach am Tegernsee, am 1. 3. 39*

Bis jetzt in über 40000 Exemplaren verbreitet

Vorzugsangebot (Z)

Verlag Benziger - Einsiedeln / Köln