

PHILATHEK - Verlagsauslieferung für Sammlerkataloge

PHILATHEK Verlagsauslieferung

26 HISTORISCHE KOCHBÜCHER ALS DIGITALE REPRINTS AUF 2 DVD-ROMs F

Preis pro Einheit (Stück): €24.90



26 HISTORISCHE KOCHBÜCHER ALS DIGITALE REPRINTS AUF 2 DVD-ROMs FÜR ADOBE ACROBAT
READER

Historische Kochbücher sind nicht nur eine Quelle zur Alltags- und Kulturgeschichte vergangener Zeiten,
sondern sie können uns auch heute noch eine Vielzahl von Anregungen für die Kochkunst jenseits

zeitgenössischer industrieller Ernährung bieten. „Was Großmutter noch wusste“ - hier kann man es wiederfinden: Für diese Sammlung historischer deutschsprachiger Kochbücher wurden 26 bekannte und weniger bekannte Werke digitalisiert und als durchsuchbare elektronische Faksimiles auf DVD-ROM gebracht. Insgesamt sind es über 12.000 Seiten mit tausenden Rezepten, vielen Illustrationen sowie unzähligen Ratschlägen und Hinweisen für die Haushaltsführung für den einfachen, den bürgerlichen, aber auch den „herrschaftlichen“ Haushalt, die richtige Küche für „Gesunde und Kranke“, Hinweise für die sparsame Ernährung in der Kriegszeit und vieles mehr.

Die „Elektronische Handbibliothek zur Historischen Kulinarik“ mit ihrem bunten Strauß aus historischen Kochbüchern wird auch und gerade der erfahrenen Köchin, dem versierten Koch, viele Anregungen für neue Gaumenfreuden geben. Ein ideales Weihnachtsgeschenk für alle Freunde der Kochkunst und der „historischen Kulinarik“.

Vorgelegt werden folgende Werke:

- 1.) ALLESTEIN-SCHLÖMISCH: Das beste bürgerliche Kochbuch vorzüglich für das Haus berechnet. XL, 664 S. mit 6 Tafeln. 28. Auflage. Gera 1913.
- 2.) BENNIGSEN: Deutsches Kochbuch. XXIV, 383 S. Stuttgart und Leipzig 1897.
- 3.) BOSSHARD: Bürgerliches Kochbuch. IV, 229 S. 3. Auflage. Zürich 1904.
- 4.) BUCHMEIER: Neues Kochbuch für kleine Haushaltungen von drei Personen - 809 Originalrezepte. XVI, 409 S. Regensburg o. J. (um 1905).
- 5.) BUCHMEIER: Praktisches Kochbuch für die bürgerliche, sowie feine Küche, enthaltend circa 1.500 Kochrezepte. X, 528 S. Landshut o. J. (um 1885).
- 6.) DAVIDIS-HOLLE: Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Neu bearbeitet und herausgegeben von Luise Holle. XLII, 720 S. 37. Auflage. Bielefeld und Leipzig 1898.
- 7.) HAHN: Illustriertes Kochbuch für die einfache und feine Küche. 692 S. Frankfurt am Main und Leipzig 1912.
- 8.) HAUSHALTUNGSSCHULE SALESIANUM ZUG (Hrsg.): Kochbuch. 797 S. 3. Auflage. Zug, St. Karl 1926.
- 9.) HEYL: Kriegskochbuch - Anweisungen zur einfachen und billigen Ernährung. 119. Auflage. 48 S. Berlin 1915.
- 10.) KÖNIG's Kochbuch für die bürgerliche Küche. XL, 279 S. Berlin o. J. (um 1900).
- 11.) KÜBLER: Das Hauswesen, nach seinem ganzen Umfange dargestellt in Briefen an eine Freundin, mit Beigabe eines vollständigen Kochbuches. XIV, 614 S. 11. Auflage. Stuttgart 1886.
- 12.) KURTH: Illustriertes Kochbuch für die feine Küche, wie auch für bürgerliche Haushaltungen. XXIV, 735 S. 16., verbesserte und vermehrte Auflage. Leipzig o. J. (um 1905).
- 13.) LÖFFLERIN: Neuestes Kochbuch für Haushaltungen aller Stände oder Anweisung nach mehr denn 650 Rezepten alle vorkommenden Speisen und Getränke schmackhaft und wohlfeil zu bereiten. 224 S. Stereotyp-Ausgabe. Reutlingen o. J. (um 1900).
- 14.) LOKALWOHLTHÄTIGKEITSVEREIN (Hrsg.): Schwäbische Kochrezepte zur Bereitung einfacher, bürgerlicher Kost. IV, 124 S. 4. Auflage. Stuttgart 1909.

- 15.) MARCUSE-WOERNER: Die fleischlose Küche. Eine theoretische Einleitung und ein praktisches Kochbuch. IV, 552 S. München 1911.
- 16.) MATHIS: Weck - Koche auf Vorrat. Lehr- und Handbuch über die Frischhaltung der Nahrungsmittel im Haushalt. 232 S. Öslingen 1916.
- 17.) NAGEL: Die Fischküche in der Kriegszeit. Kochanweisungen zur Herstellung von wohlschmeckenden Fischspeisen unter Berücksichtigung der in der Kriegszeit verfügbaren Lebensmittel. II, 32 S. Berlin 1917.
- 18.) PRATO (EDLE V. SCHEIGER): Die süddeutsche Küche. VIII, 656 S. 14. Auflage. Gratz 1881.
- 19.) REE: Hamburger Kochbuch. 279 S. 4., vermehrte Auflage. Berlin 1919.
- 20.) RICHTER: Neues illustriertes Kochbuch für die bürgerliche Küche, 626 erprobte und bewährte Original-Rezepte. 292 S. Berlin o. J. (um 1900).
- 21.) ROTTENHÖFER: Illustriertes Kochbuch. Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche. 1.024 S. 6. Auflage. München 1885.
- 22.) SCHANDRI-ESER: Regensburger Kochbuch - 2.000 original Kochrezepte. VIII, 892 S. 58. Auflage. Regensburg 1914.
- 23.) SCHEIBLER: Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände. LII, 528 S., 9 Tafeln. 29. Auflage. Leipzig 1884.
- 24.) SIEGL: Die bürgerliche Köchin. Ein vollständiges Kochbuch enthaltend 705 Anweisungen, nahrhafte und wohlschmeckende Speisen auf gute und doch sparsame Art zu bereiten, sowie allerhand nützliche und für jede Hauswirthschaft wichtige Mittheilungen und Vorschriften. XVI, 254 S. 11. Auflage. Glogau o. J. (um 1900).
- 25.) SILBERMANN: Palmin-Kochbuch. Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost. 246 S. 2. Auflage. Neustadt a. d. Haardt 1910.
- 26.) VOGELER: Ratgeber in Diätfragen für Gesunde und Kranke. Ein Diät-Kochbuch mit 700 Kochvorschriften bei den verschiedensten Krankheiten und mit 30 Speisefolgen. VI, 344 S. Braunschweig 1913.

Gesamtinhalt: 12.091 Seiten!

Zur Technik der digitalen Vollfaksimiles: Arbeiten wie in einem "klassischen" Buch, aber mit den Vorteilen der digitalen Technik: Die Seiten erscheinen im Originallayout auf dem Bildschirm, man kann Blättern usw. und zusätzlich den Text des ganzen Werkes in Sekundenschnelle nach jedem nur denkbaren Begriff durchsuchen.

Der acrobat reader hat sich mittlerweile für diese spezielle Art von Nachdrucken vieltausendfach bewährt, er gewährleistet einfachste Bedienung auf jedem Rechnertyp und bietet ein hohes Maß an Komfort, Stabilität und Darstellungsqualität.

Diese DVD-ROMs laufen auf jedem Rechner, auf dem Sie den adobe acrobat reader (ab Version 6.0, möglichst Pentium III oder besser) installieren können.

Quelle: Verlagsinfo

[Lieferanteninformation](#)

Kundenrezensionen: Für dieses Produkt wurde noch keine Bewertung abgegeben.
Bitte melden Sie sich an, um eine Rezension über dieses Produkt zu schreiben.