

	<p>Objekt: Ratgeber: Friedrich Drausberg: "Die Aufbewahrungskunst" (1833)</p> <p>Museum: Deutsches Kochbuchmuseum c/o Museum für Kunst und Kulturgeschichte / Hansastraße 3 44137 Dortmund 0231 50-25742 kochbuchmuseum@dortmund.de</p> <p>Inventarnummer: KoM 1993/0125</p>
--	--

Beschreibung

Volltitel: Friedrich Drausberg: Die Aufbewahrungskunst. Oder Anweisung alle animalischen und vegetabilen Substanzen, Flüssigkeiten, Speisen und Getränke, als: Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Früchte, Obst, Gemüse, Eingemachtes, Milch, Butter, Wein, Bier, Branntwein ec., sowie Waaren aller Art auf längere Zeit aufzubewahren, zu versenden und verdorbene zu verbessern. Nebst den besten Methoden des Einzuckerns, des Räucherns, des Einpökeln ec. Eine nützliche Schrift für jede Haushaltung, insbesondere für Kaufleute und Gastwirthe. Nach eignen Erfahrungen und Versuchen bearbeitet von Friedr. Drausberg. Mit einer Abbildung.

216 Seiten in Frakturschrift

Rot marmorierter Pappereinband. Der Einband ist leicht berieben, Ecken und Kanten sind leicht angestoßen. Die Marmorierung ist zum Buchrücken hin ausgeblichen. Der Kopfschnitt ist grau, der umlaufende Buchschnitt ist nachgedunkelt und fein besprenkelt (oder fein fleckig). Das Vorsatzblatt ist verschmutzt. Die Seiten sind holzhaltig, wellig und zum Teil sehr fleckig. Auf der Titelseite befindet sich ein Teil eines blauen Stempels.

Grunddaten

Material/Technik:

Papier, Pappe/ Druck

Maße:

H 18,5 cm x B 11,5 cm x T 1,8 cm

Ereignisse

Hergestellt wann 1833

	wer	Gottfried Basse (Verlag)
	wo	Quedlinburg
Gedruckt	wann	1833
	wer	Gottfried Basse (Verlag)
	wo	Quedlinburg

Schlagworte

- Buch
- Haushaltung
- Produkte lagern, konservieren, aufbewahren

Literatur

- Gisela Framke (1998): Man nehme... Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum. Bielefeld, Seite 335