

	<p>Object: 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>Inventory number: KoM 1993/0125</p>
--	--

Description

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 Pappeinband. 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.

Basic data

Material/Technique:

Papier, Pappe/ Druck

Measurements:

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

Events

Created

When

1833

	Who	Gottfried Basse (Verlag)
	Where	Quedlinburg
Printed	When	1833
	Who	Gottfried Basse (Verlag)
	Where	Quedlinburg

Keywords

- Book
- Haushaltung
- Storing, conserving, preserving (of products)

Literature

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