

	<p>Objekt: Kochbuch: Christine Charlotte Riedl: "Lindauer Kochbuch" (1852)</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 2005/0445</p>
--	---

Beschreibung

Volltitel: Lindauer Kochbuch für guten bürgerlichen und feineren Tisch eingerichtet, bestehend in sechzehnhundert und zwei, in langjähriger Praxis erprobten Recepten, wornach Fleisch- und Fastenspeisen, Saucen, Compote, Creme, Sulzen, Kuchen, Torten und anderes Backwerk, Obstgeléen, Marmeladen, Gefrorenes, warme und kalten Getränke auf die beste und schmackhafteste Art zubereitet werden können. Nebst zuverlässigen Belehrungen über Einmachen des Obstes und der Gemüse, die verschiedenen Arten Zucker und Glasuren, Verzierungen der Schüsseln, Räuchern und Einpökeln, Ausbeinen, Dressieren, Spicken, Tranchieren, u. s. w. und Speisezettel für alle Jahreszeiten. Von Christine Charlotte Riedl, Gastwirtin, früher Köchin in einigen der ersten Hotels und Bäder. Mit 63 Abbildungen auf 9 Tafeln.

728 Seiten (davon 9 Tafeln) in Frakturschrift

Neuer brauner Ganzleinenband (1/2 Leinen, braun, neu eingebunden 12.3.64, D. Keltner?, Gummersbach) mit aufgeplatzter Kante am Frontdeckel. Der Buchschnitt ist fleckig (und neu beschnitten). Das neue Vorsatzpapier ist fleckig. Die Seiten und Tafeln sind zum Teil stark verschmutzt, (stock)fleckig und durch Wasserschäden wellig. Eine Seite ist eingerissen und mit einem Klebestreifen beklebt. Auf der Rückseite der ersten Tafel befindet sich ein Besitzereintrag.

Grunddaten

Material/Technik:

Papier, Pappe, Stoff/ Druck, gebunden

Maße:

H 18,4 cm x B 10,3 cm x T 4 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1852
	wer	Johann Thomas Stettner (Verlag und Buchhandlung)
	wo	Lindau (Bodensee)
Verfasst	wann	
	wer	Christine Charlotte Riedl (1801-1873)
	wo	
Gedruckt	wann	
	wer	J. P. Himmer (Druckerei)
	wo	

Schlagworte

- Buch
- Kochbuch

Literatur

- Gisela Framke (1998): Man nehme... Literatur für Küche und Haus aus dem Deutschen Kochbuchmuseum. Bielefeld, Seite 260