

**Bedienung beim Speisen.** Das Tafelbeden. Bedienung während des Essens, bei Tee und anderen Gelegenheiten.

**Die Küchenarbeiten.** Ordnung und Reinlichkeit. Behandlung und richtige Verwendung der Geschirre und der Küchengeräte.

**Die ersten Begriffe vom Kochen.** Über Suppen, Saucen und Gemüse. Behandlung des Fleisches. Über Eier-, Milch- und einfache Mehlspeisen. Sparsame und zweckmäßige Verwendung mancher Nahrungstoffe und der Gewürze.

**Verhalten beim Einkaufen von Lebensmitteln.** Kennzeichen von guter und schlechter Ware.

**Reinigen von Wäsche und Kleidung.** Waschen der Hauswäsche. Weiße und farbige Putzwäsche. Das Appretieren mit Glanzstärke. Nutzen verschiedener Wäsche. Ausbringen von Flecken. Das tägliche Reinigen der Kleidung.

**Arbeiten an Wäsche und Kleidung.** Nettigkeit der Arbeit. Ausbessern und Neumachen einfacher Anzüge.

**Kindernpflege.** Ernährung und Behandlung kleiner Kinder. Überwachung größerer Kinder.

**Dritte Abteilung: Anleitung zur Führung der Wirtschaft auf dem Lande.**

363 Seiten. In Leinwand gebunden K 2'80, mit Postaufsendung K 3'10.

### Inhalt:

**Die Bedeutung der Frauen im ländlichen Haushalte.** Wichtigkeit von Kenntnissen bei Überwachung der Arbeiten. Einfluß auf Gedeihen von Wirtschaft und Familie.

**Der Hausgarten.** Bodenkultur. Einteilung und Bearbeitung des Gemüsegartens. Anlage von Treibbeeten. Samenzucht. Blumenkultur. Zweckmäßige Behandlung des Beerenobstes, des Weinstockes und der Obstbäume.

**Züchtliche und schädliche Tiere.** Fütterung und Wartung der Haustiere. Verhalten bei Erkrankung. Die Geflügelzucht. Bedingung zum Gedeihen der Bienen und Fische. Mittel gegen Insekten und andere schädliche Tiere.

**Behandlung und Aufbewahrung der Erzeugnisse.** Die Vorratsräume. Erhaltung der Gemüse über Winter. Verwendung von Obst zum Trocknen, Einsieden, für Obstwein u. s. w. Die Kellerwirtschaft. Bereitung von Essig, gebrannten Wässern, Likören und Senf für den Hausbedarf. Die Milchwirtschaft. Erzeugung guter Butter. Schlachten der Schweine, Räuchern des Fleisches, Bereitung von Würstchen, Seife, Stärke für den eigenen Bedarf.

**Die Hausgespinne.** Anbau und Zurichtung von Lein und Hanf. Spinnen und Bleichen. Verwendung der Schafwolle. Zucht der Seidenraupen.

**Die Hausapotheke auf dem Lande.** Nötige Medikamente und unentbehrliche Vorräte. Anwendung der Medikamente. Sammeln und Trocknen heimischer Arzneipflanzen.

Alle drei Abteilungen in einen Band elegant gebunden K 6'—.

Von dem Kochbuche „Die Süddeutsche Küche“ ist eine italienische Bearbeitung bereits in vierter Auflage erschienen unter dem Titel

# Manuale di Cucina

per principianti e per cuoche già pratiche

di

Caterina Prato,

riveduta ed accresciuta da Ottilia Aparnik, Maestra di cucina al corso di economia domestica presso il civico liceo femminile di Trieste,

sowohl von der Verlags-Buchhandlung „Styria“ in Graz, wie auch durch jede andere deutsche oder italienische Buchhandlung zu beziehen.

Preis broschiert K 4'80, gebunden K 6'—.

**CARL GREINITZ NEFFEN**  
**GRAZ**

ABTEILUNG für Haus- u. Küchengeräte  
 GRIESGASSE II,

empfehlen ihre  
**REICHHALTIGEN LAGER** von  
 Email- u. Nickel-Geschirren, feinen Essbestecken,  
 ALPACCA-SILBERWAREN,  
**THEE- UND KAFFEEGARNITUREN,**  
**KOCHHERDE** und **OEFEN**  
 aller Systeme.  
**Eisenmöbel, Waschgarnituren**  
 für den  
**modernen Haushalt.**

und allen  
**GERÄTEN UND**  
**MASCHINEN**