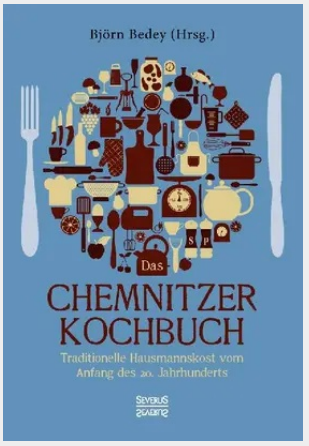
Bedey

Das Chemnitzer Kochbuch

Traditionelle Hausmannskost vom Anfang des 20. Jahrhunderts

Im 21. Jahrhundert kochen wie es der Oma vor 100 Jahren beigebracht wurde. Für Koch- und Backbegeisterte, für nostalgische Schwelgereien und als kleine Flucht aus dem modernen Alltag. Liebevoll zusammengestellt vom „Verein Chemnitzer Haushaltungslehrerinnen“ wird mit diesem Kochbuch die traditionelle Chemnitzer Küche in Ihre eigenen vier Wände gebracht. Im Stil der 1930er werden hier die damals neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaften und altbewehrte Kochtipps festgehalten. Kochen Sie sich durch die Jahreszeiten und lernen Sie etwas über traditionelle Nachhaltigkeit. Von Kürbissuppe über Pfefferkuchen zu eingelegten Heidelbeeren: In diesem Buch finden Sie für jeden Anlass das passende Rezept.

Im 21. Jahrhundert kochen wie es der Oma vor 100 Jahren beigebracht wurde. Für Koch- und Backbegeisterte, für nostalgische Schwelgereien und als kleine Flucht aus dem modernen Alltag.Liebevoll zusammengestellt vom ¿Verein Chemnitzer Haushaltungslehrerinnen¿ wird mit diesem Kochbuch die traditionelle Chemnitzer Küche in Ihre eigenen vier Wände gebracht. Im Stil der 1930er werden hier die damals neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaften und altbewehrte Kochtipps festgehalten.Kochen Sie sich durch die Jahreszeiten und lernen Sie etwas über traditionelle Nachhaltigkeit. Von Kürbissuppe über Pfefferkuchen zu eingelegten Heidelbeeren: In diesem Buch finden Sie für jeden Anlass das passende Rezept.



30,00 €
30,00 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

Artikelnummer: 9783963453526
Medium: Buch
ISBN: 978-3-96345-352-6
Verlag: Severus
Erscheinungstermin: 11.11.2021
Sprache(n): Deutsch
Auflage: Neusatz der Ausgabe von 1932
Produktform: Gebunden
Gewicht: 343 g
Seiten: 144
Format (B x H): 153 x 216 mm

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)