

# INHALT:

	Seite		Seite
Vorwort . . . . .	5	Hagebutten . . . . .	64
Die Entwicklung der „Reform“- Erzeugnisse . . . . .	7	Heidelbeeren . . . . .	64
<b>Vom Einsieden . . . . .</b>	<b>12</b>	Himbeeren . . . . .	65
„Reformphan“ . . . . .	14	Johannisbeeren . . . . .	65
1. Gefäße für das Sterilisieren . . . . .	20	Kirschen . . . . .	65
a) Speisevorratsbehälter		Maulbeeren . . . . .	66
„Reform“ . . . . .	20	Melonen . . . . .	66
b) „Ideal“ . . . . .	26	Mirabellen . . . . .	66
c) „Premier“ . . . . .	27	Nüsse . . . . .	67
2. Gummiringe . . . . .	28	Orangen . . . . .	68
3. Der Verschluss der Sterilisier- gefäße . . . . .	30	Pflirsiche . . . . .	68
4. Der Patent-Einkochtopf . . . . .	32	Pflaumen . . . . .	68
5. Das Thermometer . . . . .	34	Pflaumen gelbe . . . . .	69
6. Hilfsgeräte zum Einsieden . . . . .	37	Pflaumen grüne . . . . .	69
a) Der Holzstößel „Reform“ . . . . .	37	Pflaumen in Essig . . . . .	69
b) Der „Reform“-Trichter . . . . .	37	Pflaumenröster . . . . .	69
c) Der Aluminium-Schöpf- löffel „Reform“ . . . . .	38	Preiselbeeren . . . . .	69
d) Rostfreie Messer „Reform“ . . . . .	38	Quitten . . . . .	70
e) Der Entkerner „Reform“ . . . . .	39	Reineclauden . . . . .	70
f) Flaschenbürsten . . . . .	40	Rhabarber . . . . .	70
<b>Die Aufbewahrung der Ein-   siedegeräte . . . . .</b>	<b>42</b>	Ribis . . . . .	70
<b>Das Öffnen der Patent-Ein-   siedegläser . . . . .</b>	<b>44</b>	Stachelbeeren . . . . .	71
<b>Anleitung zum Einkochen . . . . .</b>	<b>48</b>	Vogelbeeren . . . . .	71
<b>I. Obst . . . . .</b>	<b>56</b>	Wachspflaumen . . . . .	71
Zuckerlösung . . . . .	59	Weichseln . . . . .	71
Zuckerlösung in Essig . . . . .	60	Weintrauben . . . . .	71
Amarellen . . . . .	60	Zitronen . . . . .	72
Angrescht . . . . .	61	<b>II. Obstsäfte . . . . .</b>	<b>73</b>
Äpfel . . . . .	61	Die Obstpresse „Reform“ . . . . .	75
Aprikosen . . . . .	62	Korbpressen . . . . .	79
Blaubeeren . . . . .	62	Allgemein bewährte Rezepte zur Obstsaftbereitung . . . . .	82
Birnen . . . . .	62	Spezielle Anleitung zur Saft- bereitung . . . . .	83
Brombeeren . . . . .	62	Angreschtsaft . . . . .	83
Ebereschen . . . . .	63	Apfelsaft . . . . .	83
Erdbeeren . . . . .	63	Aprikosensaft . . . . .	83
Gemischtes Obst . . . . .	63	Blaubeerensaft . . . . .	83
		Brombeersaft . . . . .	84
		Erdbeersaft . . . . .	84
		Himbeersaft . . . . .	85
		Holunderbeersaft . . . . .	86
		Johannisbeersaft . . . . .	86

	Seite		Seite
Karottensaft . . . . .	86	Gelbe Pflaumensülze . . . . .	103
Kirschensaft . . . . .	87	Pflaumensülze . . . . .	103
Maulbeersaft . . . . .	87	Preiselbeergelée . . . . .	104
Orangensaft . . . . .	87	Quittensülze . . . . .	104
Preiselbeersaft . . . . .	87	Stachelbeer-Gelée . . . . .	104
Quittensaft . . . . .	88	Weichselgelée . . . . .	104
Ribissaft . . . . .	88	Weintraubengelée . . . . .	104
Stachelbeersaft . . . . .	88	<b>4. Obstjams . . . . .</b>	<b>108</b>
Weichselsaft . . . . .	88	Angreschtjam . . . . .	109
<b>III. Marmeladen, Sülze, Jams und</b>		Blaubeerenjam . . . . .	109
<b>Mus . . . . .</b>	<b>91</b>	Brombeerenjam . . . . .	109
<b>1. Marmeladen mit Zucker . . . . .</b>	<b>91</b>	Erdbeerenjam . . . . .	110
Allgemein bewährtes Rezept		Johannisbeerjam . . . . .	110
zur Marmeladenbereitung . . . . .	92	Pflaumenjam . . . . .	110
Apfelmarmelade . . . . .	93	Stachelbeerenjam . . . . .	111
Aprikosenmarmelade . . . . .	93	Weichseljam . . . . .	111
Blaue Pflaumenmarmelade . . . . .	94	<b>5. Obstmus (Powidl) . . . . .</b>	<b>112</b>
Birnenmarmelade . . . . .	94	Apfelmus . . . . .	112
Brombeermarmelade . . . . .	94	Birnenmus . . . . .	112
Ebereschmarmelade . . . . .	94	Hagebuttenmus . . . . .	113
Erdbeermarmelade . . . . .	94	Mus aus gelben Pflaumen . . . . .	113
Grüne Pflaumenmarmelade . . . . .	95	Quittenmus . . . . .	113
Hagebuttenmarmelade . . . . .	95	<b>6. Ungesüßtes Obstmus . . . . .</b>	<b>114</b>
Himbeermarmelade . . . . .	95	<b>IV. Das Einkochen von Gemüse . . . . .</b>	<b>116</b>
Johannisbeermarmelade . . . . .	95	Artischocken . . . . .	117
Marillenmarmelade . . . . .	96	Blumenkohl . . . . .	117
Mirabellenmarmelade . . . . .	96	Charlotten . . . . .	117
Pfirsichmarmelade . . . . .	96	Dillkraut . . . . .	117
Pflaumenmarmelade . . . . .	96	Fisolen . . . . .	118
Quittenmarmelade . . . . .	96	Gemischtes Gemüse . . . . .	118
Rhabarbermarmelade . . . . .	97	Grüne Erbsen . . . . .	118
Vogelbeermarmelade . . . . .	97	Gurken . . . . .	119
Weichselmarmelade . . . . .	97	Karfiol . . . . .	119
<b>2. Marmeladen ohne Zucker . . . . .</b>	<b>98</b>	Karotten . . . . .	119
<b>3. Sülze, Gelées . . . . .</b>	<b>100</b>	Kohl, Kraut, Rosenkohl . . . . .	119
Angreschtsülze . . . . .	100	Kürbis . . . . .	119
Apfelsülze . . . . .	100	Maiskölbchen . . . . .	120
Aprikosengelée . . . . .	101	Melonen . . . . .	120
Birngelée . . . . .	101	Mohrrüben . . . . .	120
Blaubeengelée . . . . .	101	Paprikaschoten . . . . .	120
Brobeerengelée . . . . .	102	Perlzwiebeln . . . . .	121
Erdbeerensülze . . . . .	102	Rhabarber . . . . .	121
Himbeergelée . . . . .	102	Rote Rüben . . . . .	121
Johannisbeergelée . . . . .	102	Sauerklee . . . . .	122
Sülze aus Kornelkirschen . . . . .	103	Schnittbohnen . . . . .	122
Melonensülze . . . . .	103	Sellerie . . . . .	122
Blaue Pflaumensülze . . . . .	103	Spargel . . . . .	123

	Seite
Spinat . . . . .	123
Tomaten . . . . .	124
<b>V. Pilze . . . . .</b>	<b>126</b>
Gedünstete Pilze . . . . .	127
Panierte Pilze . . . . .	127
Pilze in Essig . . . . .	128
Champignons . . . . .	128
Eierschwämme . . . . .	128
Hühnchen oder Pfifferlinge . . . . .	129
Morcheln . . . . .	129
Reizker . . . . .	130
Trüffeln . . . . .	130
<b>VI. Milch . . . . .</b>	<b>131</b>
<b>VII. Fette . . . . .</b>	<b>132</b>
Butter . . . . .	132
Schmalz . . . . .	133
Einbrenne . . . . .	133
<b>VIII. Fleischspeisen . . . . .</b>	<b>135</b>
Suppen . . . . .	137
Fleisch . . . . .	137
Fleisch in Sulz . . . . .	138
Paniertes Fleisch . . . . .	138
Fleisch in Sauce . . . . .	138
Braten . . . . .	138
Aspik oder Sulz . . . . .	139
Ente gebraten . . . . .	139
Gansleber . . . . .	139
Leberwürste . . . . .	140
Gulasch . . . . .	140
Rebhühner . . . . .	140
Truthahn . . . . .	140
Gansleber-Pastete . . . . .	141
Kalbsleber-Pastete . . . . .	141
Hasen-Pastete . . . . .	141
Fische . . . . .	141
Speck . . . . .	142
Rauchfleisch . . . . .	142
Wild . . . . .	143
<b>Die Aufbewahrung der Konserven . . . . .</b>	<b>144</b>
<b>Durch „Reform“ in der Ernährung zur Sparsamkeit . . . . .</b>	<b>146</b>
<b>Die Verwertung von Konserven . . . . .</b>	<b>150</b>
Nockerln mit Obstsaft . . . . .	151

	Seite
Gebackene Makkaroni mit Selchfleisch . . . . .	151
Makkaroni mit Pilzen . . . . .	151
Nudeln mit Selchfleisch . . . . .	152
Nudeln mit Spinat . . . . .	152
Kirschen-Auflauf . . . . .	152
<b>Übersichtstabelle über Temperatur- höhe und Sterilisierungsdauer . . . . .</b>	<b>154</b>
<b>Die Saugpumpe „Reform“ . . . . .</b>	<b>157</b>
Gebrauchsanweisung . . . . .	160
<b>Das Konservieren auf kaltem Wege . . . . .</b>	<b>161</b>
<b>Das Konservieren auf heissem Wege . . . . .</b>	<b>161</b>
Ananas . . . . .	162
Angrescht . . . . .	163
Äpfel . . . . .	163
Apfelbrei . . . . .	163
Aprikosen . . . . .	163
Birnen . . . . .	163
Blaubeeren . . . . .	164
Brombeeren . . . . .	164
Erdbeeren . . . . .	164
Grüne Pflaumen . . . . .	164
Gurken . . . . .	165
Heidelbeeren . . . . .	165
Himbeeren . . . . .	165
Holunderbeeren . . . . .	165
Johannisbeeren . . . . .	166
Kirschen . . . . .	166
Kürbis . . . . .	166
Marillen . . . . .	166
Melonen . . . . .	166
Mirabellen . . . . .	167
Orangen . . . . .	167
Paradeisäpfel . . . . .	167
Pfersiche . . . . .	167
Pflaumen . . . . .	167
Preiselbeeren . . . . .	167
Quitten . . . . .	168
Rhabarber . . . . .	168
Ribis . . . . .	168
Rote Rüben . . . . .	168
Selleriesalat . . . . .	168
Stachelbeeren . . . . .	168
Tomaten . . . . .	169

	Seite
Zitronen . . . . .	169
<b>Ein bewährtes Universalrezept zum Einlegen von Obst</b> . . . . .	169
<b>Fleischkonservierung</b> . . . . .	170
Gulasch . . . . .	170
Leberwürste . . . . .	170
Fleisch . . . . .	170
<b>Das Trocknen von Obst, Gemüse und Pilzen</b> . . . . .	177
Die Schamotte-Einlage „Re- form“ . . . . .	177
<b>Hauserzeugung von Speiseeis</b> . . . . .	181
Die Eismaschine „Reform“ . . . . .	182
Bananeneis . . . . .	183
Erdbeereis . . . . .	184
Himbeereis . . . . .	184
Kaffee-Eis . . . . .	184
Nuss-Eis . . . . .	184
Schokolade-Eis . . . . .	184
Vanille-Eis . . . . .	184
<b>Wein-Erzeugung im Haushalte</b> . . . . .	186
Leichter roter Johannisbeer- wein . . . . .	189
Apfel-Dessertwein . . . . .	189
Kirschen-Wein . . . . .	189
Heidelbeerwein . . . . .	190
Heller Tischwein aus Hage- butten . . . . .	190
Ebereschen-Wein . . . . .	190
Aprikosen-Wein . . . . .	191
Himbeer-Wein . . . . .	191
10 Gebote für Erzeuger eines guten Hausweines . . . . .	191
Allgemeine Vorschrift für die Behandlung von jungem Wein . . . . .	192

<b>Das Kühlen von Nahrungsmitteln und Getränken</b> . . . . .	194
Speisenkühler „Reform“ . . . . .	195
Eisschränke „Reform“ . . . . .	198
<b>Sparsames und rasches Kochen im Schnellsiede-Topf „Reform“</b> . . . . .	202
Bohnensuppe . . . . .	203
Erbsensuppe . . . . .	204
Gemüsesuppe . . . . .	204
Kartoffelsuppe . . . . .	204
Rindsuppe . . . . .	204
Blumenkohl . . . . .	204
Kartoffeln . . . . .	205
Sauerkraut . . . . .	205
<b>Fleischspeisen und ganze Mahlzeiten</b> . . . . .	205
Rinderbraten . . . . .	205
Gulasch . . . . .	205
Schweinebraten, Kraut und Knödel . . . . .	206
Gebratenes, geselechtes Kote- lett, Suppe und Kartoffeln	206
Gemüsesuppe, Rindsroulade mit Reis . . . . .	206
Schwammerl-Suppe, gedünste- te Kalbschnitzel und Kohl- rüben . . . . .	207
<b>„Reform“-Erzeugnisse in der mo- dernen Wohnungshygiene</b> . . . . .	208
Wasserverdunster „Reform“ . . . . .	209
„Wekara-Reform“ . . . . .	212
„Reform“-Öfchen-Wärme- flaschen . . . . .	213
Gummi-Thermophore „Reform“	214
Elektrische Heizkissen „Re- form“ . . . . .	214
<b>So urteilen unsere Kunden</b> . . . . .	220

