

Dieses neue große Standard-Werk der Küche geht ganz neue Wege: Es ist nicht in die sonst üblichen Abschnitte (Soßen, Suppen, Fleischgerichte usw.) eingeteilt, es ist

### nach den Jahreszeiten

geordnet! Farbige Papiere trennen die Hauptgruppen: das erste Vierteljahr steht auf grünen Seiten, das zweite auf gelben, das dritte auf lachsfarbenen, das letzte Vierteljahr auf blauen Seiten. Und nun ist noch alles nach den 12 Monaten eingeteilt: Was koche ich im Januar, Februar, März usw. Monatsweise liest man

#### erstens:

eine Übersicht aller jener einheimischen Gemüse-Arten und Fleisch-Sorten, die zur Zeit gerade „aktuell“ sind.

#### zweitens:

eine Plauderei über kulinarische Feinheiten oder bekannte Kochkünstler wie Lukullus,



Erscheinungstag  
31. Januar 1935

★  
Verlag Ullstein



#### drittens:

Vorschläge für Speisenfolgen, für einfache und feine Küche, für Frühstück, Mittagessen und Abendbrot, aber auch für besondere Gelegenheiten, für Hochzeits-Essen, Herren-Frühstücke, kleine und große Geselligkeiten aller Art,

#### viertens:

Kochvorschriften (Rezepte), geordnet nach Suppen, Soßen, Fisch, Fleisch, Gemüse, Nachspeisen, Gebäck usw. Neben vielbewährten Rezepten stehen vielerlei neue Zusammenstellungen.

★

An diesen Hauptteil des Buches schließen sich Anweisungen für Kinder- und Krankenkost, ein Abschnitt „Merk Dir, Hausfrau!“ in lexikalischer Anlage und ein vollständiges Sach- und Namen-Register.

★

Die „Küche und ihre Jahreszeiten“ ist 568 Seiten stark, auf bestem holzfreiem Papier gedruckt und mit 12 vierfarbigen Tafeln und über 100 Fotos geschmückt. Es kostet in Ganzleinen 18 Mark.

