

<b>Zeitschrift:</b>	Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht
<b>Band:</b>	7 (1900)

## Inhaltsverzeichnis

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

*Q.*

*sl.  
K*

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

---

## Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,  
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

---

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Goradi-Stahl in Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von W. Goradi-Maag.  
1900.

# Inhalts-Verzeichnis.

## Gedichte.

Nr.		Seite
1	S' Regiment, von S. Winz	1
2	Großes aus Kleinem	9
3	Elternliebe, von Hermann Buchholz	17
4	Ein Wort, von Ines	25
5	Es Mittagsliedli, von A. Fahlweid	33
6	Palmsonntag, von Anna Meisterhans	41
7	Ackerflügen, von Marie Weibel	49
8	Abendstille, von Gottfried Kinkel	57
9	An meine Mutter, von Wolfgang Müller	65
10	Waldesruh, von Lina Morgenstern	73
11	Durch die Felder, von Julius Hammer	81
12	Sommernacht, von Robert Reinick	89
13	Empor! von Hedwig Matthes	97
14	Tiefe Wasser, von Hero Mag	105
15	Mutter bete! von Ines	113
16	Früchte, von Joh. Wollmann	121
17	Nicht lauter Sonnenschein, von W. Rüdiger	129
18	Herbst, von Alice, Freiin von Gaudy	137
19	O frage nicht, ob sie die Glocken läuten, von Theodor Dröbisch	145
20	Fester Mut, von Emanuel Geibel	153
21	Ruhig, tätig, von Friedrich Rückert	161
21	Weihnachten, von Frau L. Schenker-Umlehn	164
22	Was ist ein Jahr? von J. Engell-Günther	169
22	Unter dem Weihnachtsbaum, von L. M.	172

## Allgemeines.

1—2	Das Haus an der Steig, v. Anna Meisterhans	1, 9
1	Die Lustscheu und die Frauen, von Dr. med. Anna Fischer-Dückelmann, Dresden	3
1	Ein Kochkursus für Aerzte	4
2	Zur Geschichte der Gabel	11
2—3	Aus dem Pflichtenheft einer Haushaltungslärerin, von E. Coradi-Stahl	11, 21
3	Repetitionsküchen, in der Haushaltungsschule Zürich, von R. Hagen	17
3—5	Welschlanderinnerungen, v. Louise Fragnière	19, 25, 33
4	Zur Wundbehandlung	27
4	Der winterharte Birnenbaum aus Japan	28
5—6	Unsere Fische	36, 42
6	Zwei Krankenstuben, v. Anna Croissant-Rust	41
6	Östergaben, von Abbonentin in B.	43
7	Ein ernstes, eindringliches Wort an Eltern, Vormünder und Waisenbehörden	49
7	Praktische Beiteinteilung der Hausfrau, von R.	50
7	Was ist leicht verbaulich?	50
7	Die Sterblichkeit der Kinder in den verschiedenen Altersklassen	51
7	Erläuterung gebrauchlicher Ausdrücke in der Küche	52
8—11	Die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kochkunst, von Dr. G. Ambühl	57, 65, 73, 82
8	Weck's Frischhalter	59
8	Ein schöner Teint, von S.-R., Dr. L. Fürst	60
9	Die Generalreinigung, von Frau W. G.	67
9	Die Heimat unserer Gemüse- und Gewürzpflanzen	68
10	Der Schönheitsfink im Dienste der Küche	75
10	Alte und neue Eß- und Speiseregeln	75
10	Die Kleidermotte, von J. R.	76
11	Der Gartenbau in der Hand der Frau	83
11	Pomril	83

Nr.		Seite
12	Unsere Küchenvorräte im Sommer	89
12	Borsorge für den Blumenflor im Winter	90
12	Wie schützt man sich vor Krankheiten?	91
12	Weck's Frischhaltung	91
13	Was ich von meinen Kindern lerne, v. Dr. h. C.	97
13	Aus dem Reiche der Natur	98
13	Das Einlochen der Früchte	99
13	Vom Baden	100
14	Die Erfahrung, von S.	105
14	Der Salat	106
14	Unsere Stubenvögel	107
14	Auch ein Frauenerwerb, von B.	108
15	Hausmütterchen in der Sommerfrische, von K.	113
15	Gemüse in Essig und Salz	114
15	Lehrt eure Kinder Brei essen, von Fr.	115
15	Die Behandlung der Zimmerpflanzen, nach A.	121
16	Kinder und Alkohol	121
16	Aus der feinen Küche	123
16	Wie benimmt man sich zu Tische?	123
16	Eiste Hülse bei Unglücksfällen	124
17	Zur Ernährung unserer Kinder, v. Schiller-Tieck	129
17	Ein Mahnwort an alle, die Obst verkaufen, wie an diejenigen, die Obst einkaufen	130
17	Wie bewahren wir unsere Gemüsevorräte für den Winter auf? von G.	131
17	Die Tomate	131
18	Schlupfprüfung der Haushaltungsschule Worb den 13. September 1900	137
18	Ein Beitrag zur Krankenernährung	138
18	Die Lagerung des Obstes, von F. Sch.	139
18	Sauerkraut, von G. L.	139
19	Das Heizen, von Frau B.	145
19	Empfehlenswerte Obstsorten zum Einkellern	146
19	Maßregeln zur Verhütung von Ohreiterungen	146
19	Vom Dörren des Obstes	147
19	Ein Wink für Erzieher, von Fr.	148
20	Menschliche Ernährung, v. Julius Zuppinger	153
20	Unser Keller	155
20	Das Waschen der Teppiche, von K. Bauer	155
21	Aus dem Leben	161
21	Der Schmuck des Weihnachtsbaumes, von Fr. O.	162
21	Zur Wurstfabrikation	163
22	Altes und Neues über das Theetrinken, von Dr. med. Ursus	169
22	Wie warm sollen wir essen?	170
22	Krankenpflege	171
22	Ein opulentes Gastmahl, von B. P.	171

## Haushalt.

1	Schöne klare Wäsche	5
1	Wiederherstellen von echtem und unechtem Sammt	5
1	Schutz der Holzgefäße im Keller gegen Feuchtigkeit	5
1	Wie untersucht man, ob Emailgefäße Blei enthalten?	5
1	Das Auschwitzen der Petroleumlampen zu verhüten	5
1	Thee- und Kaffeekannen zu reinigen	5
1	Kartoffeln in Kellern und Gruben vor Fäulnis zu schützen	5
1	Dumpfen Geruch der Eier zu beseitigen	5
2	Prüfung des Honigs	13

Nr.	Seite	Nr.	Seite
2 Gefrorene Äpfel und Eier	13	18 Ammoniak als Fleckenmittel	140
2 Hartgekochte Eier	13	18 Wie man Wäsche unverbrennlich macht	140
2 Das Anbrennen der Speisen zu verhüten	13	18 Glastüren und Glassfenster undurchsichtig zu machen	140
2 Senfmehl als Reinigungsmittel	13	18 Essigfrüchte zu konserviren	140
2 Behandlung getrockneter Gemüse	13	18 Löschen von Petroleumbrand	140
4 Wasserfester Leim	28	18 Schnelles Schaumzischen des Eiweiß	140
4 Baumwolle in Leinwand zu erkennen	28	19 Vermehrung der Äpfelschalen zu Speiseessig	149
4 Mittel gegen Rost	28	19 Leichte Art Geißel zu rupfen	149
4 Das Alter der Eier zu erkennen	28	19 Kitt für Risse in eisernen Dosen	149
4 Die künstliche Färbung des Rotweins zu erkennen	28	19 Petroleumfleden aus weißen Fußböden zu entfernen	149
5 Ueber die Handschuhe	37	19 Quillaja-Rinde als Waschmittel	149
5 Bäbes Fleisch	37	19 Das Auswachsen der Zwiebeln zu verhindern	149
5 Verstaubte Oelgemälde zu reinigen	37	20 Ratten zu vertreiben	156
6 Schimmel aus Küfern gründlich zu entfernen	44	20 Ein gesunder Thee	156
6 Echtes kölnisches Wasser	44	20 Flaschen zu reinigen	156
6 Das Dillkraut und seine Verwendung in der Küche	44	20 Farben in der Wolle vor dem Ausgehen zu bewahren	156
6 Mottenspiritus	44	20 Beseitigung der Warzen	156
6 Leinenfaden in Baumwolle zu erkennen	44	20 Berbrochene Gipsfiguren zu fitten	156
6 Das Schälen von weichen Äpfeln	45	20 Abgelegte Filzhüte zu verwenden	156
6 Wie soll Fett erhöht werden?	45	21 Schuhwerk gegen Nässe widerstandsfähig zu machen	164
7 Zum Sieden der Eier	52	21 Gutes Pukpulver für Spiegel und Fenster	164
7 Tintenflecken aus Papier zu entfernen	53	21 Maschinendörflecken zu entfernen	164
7 Tapeten abwaschbar zu machen	53	21 Mehlprobe	164
7 Ein sehr gutes Mittel, um Schläuche ic. vor dem Hartwerden zu bewahren	53	21 Ösenriss zu verwerten	164
7 Kitt für Glasgefäße	53	21 Gestorene Fensterscheiben aufzutauen	164
8 Vorteilhafte Verwendung der Orangenschalen	61	22 Vermehrung der Quillaja-Rinde für verschiedene Zwecke	172
8 Sommerkleider zu waschen	61	22 Rostflecken aus der Wäsche zu entfernen	172
9 Geräucherte Fleischwaren vor Fliegen zu schützen	69	22 Mittel gegen Stockflecken	172
9 Einen vorzüglichen Fußbodenlitt	69	22 Bergilzte Wäsche weiß zu machen	172
9 Gebranntem Kaffee das Aroma zu erhalten	69	22 Gegen Mäuseplage	122
9 Leere Kässer zu behandeln	69	22 Reinigen leerer Fäschchen	172
10 Das Salmiak- und Terpentin-Waschpulver	76	22 Preßhefe längere Zeit aufzubewahren	172
10 Fleckenwasser gegen Rostflecken in Wäsche	77	22 Kleister für Leder	172
10 Einmachaläser vor dem Berspringen zu schützen	77	22 Gummischuhe auszubessern	172
10 Reinigung von natursarbigem Lederschuh	77		
10 Erkennungszeichen des Hausschwamms	77		
11 Allerlei	84		
11 Einfache Prüfung des Mehls	84		
11 Vorzügliches Verpackungsmittel	84		
11 Das Konserviren der Früchte	84		
12 Erneuerung schwarzer Spiken	92		
12 Weiße Felle zu reinigen	92		
12 Beste Art Fett auszulassen	92		
12 Steppdecken zu waschen	92		
12 Mittel zur Vertreibung von Stubenfliegen	92		
12 Kartoffelwasser als Heilmittel gegen Rheumatismus	92		
13 Billiger Eisschrank	100		
13 Spikenvorhänge zu waschen	100		
13 Aufbewahrung der Auguststeier	100		
14 Der Nutzen der schwarzen Johannisbeere	108		
14 Das Reinigen der Badewannen	108		
14 Die Hände von Obstflecken zu reinigen	108		
14 Obstflecken aus der Wäsche zu entfernen	108		
14 Essig aufzubewahren	109		
14 Vorzügliches Rezept zur Förderung des Haarwuchses	108		
14 Eiweiß, ein Erbsaft für Gummi-arabicum	108		
15 Die Maggi-Produkte	117		
15 Gurken lange frisch zu erhalten	117		
15 Käse lange frisch zu erhalten	117		
16 Ein einfacher guter Eierprüfer	125		
16 Wie erkennt man giftige Schwämme?	125		
16 Frische Blaumen und Zwetschgen aufzubewahren	125		
17 Dorschen, Stiele und Strünke von Gemüse zu verwenden			
17 Schimmelbildung an Würsten und Schinken zu verhindern			
17 Weintrauben lange frisch zu erhalten			
17 Neues Rostschuhmittel			
17 Honigverschlüsse zu erkennen			
17 Mäuse aus Häusern, Scheunen ic. fernzuhalten			
18 Fische zu konserviren			
18 Schimmel auf Tapeten zu entfernen			
18 Herdplatten zu reinigen			
18 Mittel gegen das Wundreiben der Hände b. Waschen			

## Gesundheitspflege.

1 Mittel gegen das Schwindelgefühl	6
2 Die Heilkraft des Eiweißes	14
2 Ueber die Wirkung des Thees	14
2 Schädlichkeit der Dämpfe von Petroleum	14
3 Die billigste Desinfektion	23
5 Radfahrsport und Alkohol	38
5 Gingewachsende Nägel	38
6 Bleimasserumzläge bei Augenentzündungen	46
6 Mitesser	46
6 Die Herzkranken	46
7 Ueber die Ernährung der Lungenenschwindsüchtigen	54
7 Skrofeln	54
7 Hühneraugenmittel	54
8 Die ächte Feldkamille als Heilmittel	62
8 Naphthalinvergiftung	62
10 Die Gartenarbeit als Heilmittel	78
11 Ein erprobtes Mittel gegen Zahnschmerzen	85
11 Der Spitzwegerich Saft, ein vorzügl. Heilmittel	85
11 Terpentiniöl gegen Mitesser	85
13 Ratschläge, um Störungen der Gesundheit bei Gebirgswandern vorzubeugen	102
14 Nachtschlaf bei offenem Fenster	110
14 Ein wichtiger Gesundheitsfaktor im Sommer	110
15 Die Zahnpflege	119
16 Gegen Krämpfe jede Art	127
16 Mittel gegen rote Flecken im Gesicht und am Hals	127
16 Sicher helfendes Mittel gegen Hühneraugen	127
17 Schädigung der Augen durch übermäßigen Tabakgenuss	134
17 Unschädliche Schlafmittel	134
18 Sei gesund!	143
20 Gutes Hausmittel gegen den Husten	157
20 Gesundheitspflege im Winter	157
21 Schädliches Eiweiß	166
22 Ist konserviertes Fleisch gesundheitsschädlich?	174

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Krankenpflege.</b>			
1 Unglücksfälle und erste Hilfe	6	7 Die Erdbeerpflanze zum Einfassen der Gartenwege	55
2 Räuchert nicht	14	8 Arbeitskalender für den Monat Mai	62
2 Heißes Wasser als Heilmittel	14	8 Soll man den Gemüsesamen aufquellen?	62
4 Der Merrettigwein, ein vortreffliches Heilmittel	30	9 Mittel gegen den Meltau der Rosen	71
4 Mittel gegen Frostbeulen	30	9 Neuseeländer Spinat	71
7 Ginge von Arzneimitteln	54	10 Arbeitskalender für den Monat Juni	78
9 Wie man Ertrinkende rettet	70	10 Nutzen der Regenwürmer	78
11 Ernährung der Kranken im Greisenalter	86	11 Kultur der Lorbeerbäume	86
12 Heilung der Gicht durch Elektrizität	94	11 Die Brennessel	86
13 Erste Hilfe bei Blutenden	102	11 Zur Unkrautvertilgung	86
14 Bei Vergiftungsfällen	110	12 Arbeitskalender für den Monat Juli	94
17 Heißes Wasser als Heilmittel	134	12 Der Krebs der Obstbäume	95
17 Erweitern des Brustkorbs zum Stillen des Nasen-		12 Die Raupenplage beim Kohlgemüse	95
blutens	135	13 Arbeitskalender für den Monat August	103
18 Die Bischofswurzel als Heilmittel	143	13 Wie man abgeschnittene Blumen behandelt	103
19 Ueber Bäder und Waschungen	151	14 Die Blütezeit der Blumen, möglichst zu ver-	
20 Vorsicht mit Karbolwasser	158	längern	111
20 Durchliegen der Kranken	158	14 Die Nachteile des Wäscheaufhängens im Obst-	
21 Kamillendämpfe gegen versteckten Schnupfen	166	garten	111
21 Kampfer mit Süßöl gegen steife Glieder	166	14 Schönheit die Blindschleichen	111
21 Glyzerin als Heilmittel	166	15 Arbeitskalender für den Monat September	119
21 Krankenbesuche	166	15 Ein praktischer Blumen- und Früchtekorb	419
		16 Chrysanthemum	127
		16 Beim Ueberwintern div. Knollen und Zwiebeln	127
		16 Kamelien im Zimmer	127
		17 Vermehrung von Johannis- und Stachelbeeren	
		durch Steckholz	135
		17 Das Ueberwintern von Topfpflanzen	135
		17 Lübenmist als Düngmittel	135
		18 Arbeitskalender für den Monat Oktober	143
		18 Ein neues Verfahren um Trauben frisch zu	
		erhalten	141
		19 Pflege der Zimmerpflanzen im Winter	151
		19 Schutz der Treibbett-Bretter und -Rahmen gegen	
		Nähe und Feuchtigkeit	151
		19 Späte Blumenpflanzung im Keller	151
		20 Arbeitskalender für den Monat November	158
		20 Sterb. frische Küchenkräuter im Winter	158
		21 Arbeitskalender für den Monat Dezember	166
		21 Kranke Zimmerpflanzen	166
		22 Das Durchfrieren des Gartenlandes	174
		22 Gießen der Pflanzen mit warmem Wasser	174
		22 Erfrorene Pflanzen	175
<b>Kinderpflege und Erziehung.</b>			
1 Schützt die Kinder vor dem Bloßstrampeln	6		
1 Wasser soll nicht in die Gehörgänge gebracht werden	7		
2 Bleichsüchtige Mädchen	14		
2 Höflichkeit der Kinder	14		
4 O, es sind ja nur die Masern	29		
5 Das Daumenlutschen, eine der beliebtesten Unarten der Kinder	38		
6 Die Behandlung der chronischen Verstopfung	46		
7 Nachhilfestunden für die Schulkinder	54		
8 Das Kocheschrif in der Kinderpflege	62		
9 Der Zucker als Nahrungsmitte	70		
10 Ueber Ohrenschmerzen bei Kindern	78		
11 Kinderkleidung	86		
12 Der Brechdurchfall der Kinder	94		
13 Ein Wort zur Erziehung	102		
13 Das Verschlucken der Kirchensteine	102		
14 Gebt den Kindern keinen Alkohol	110		
15 Die Dauer des Schlafes für die Kinder	119		
17 Die Ziegenmilch als Kindernahrungsmittel	134		
17 Vom Grüßen der Kinder	134		
18 Gebt den Kindern reinen Honig	143		
19 Unrichtige Erziehung von Anfang an	150		
20 Keuchhustenkrank Kinder	157		
22 Halskrankheiten der Kinder	174		
<b>Blumentkultur und Gartenbau</b>			
1 Warum Hyazinthenblumen sitzen bleiben	7		
1 Zweckmäßige Verwertung der Knochen als Gartendünger	7		
1 Das Treiben der Pflanzen in Moos	7		
1 Die Anzucht der Aurikel	7		
1 Samen gegen Mäuse und Vögel zu schützen	7		
2 Gartenkalender im Januar	15		
2 Edelweiß selbst zu ziehen	15		
4 Arbeitskalender für den Monat März	30		
4 Schildläuse an Zimmerpflanzen	35		
5 Wie erhält man früh Erbsen?	38		
5 Die beste Erde für Topfpflanzen	38		
5 Erbsaft für die Breitkelbeere	39		
5 Neuseeländischer Spinat	39		
6 Arbeitskalender für den Monat April	46		
7 Welche Kohlarten eignen sich auf schattige Plätze am besten?	54		
7 Nachteiliger Einfluß des Karbolineums auf die Vegetation	55		
<b>Tierzucht.</b>			
1 Feinde des Geflügels	7		
2 Ernährung der Papageien	15		
2 Scharffinn eines Hundes	15		
4 Schutz der Tiere gegen Erkältung	30		
4 Sorgf. für Nist- und Brutplätze für die Singvögel	30		
4 Haltung und Pflege der Kaninchen	31		
5 Der Unsug des Vogelmordes	39		
6 Die Vogelmilbe	47		
7 Küchlein, die durch Kälte, Ertrinken oder Ersticken umkommen sind.	55		
8 Die Aufzucht der jungen Enten	63		
8 Imkertagebuch	63		
10 Fußkrankheiten der Stubenvögel	79		
11 Fütterung der jungen Kanarien im Flugfähig	86		
11 Ungünstiger Einfluß der Sonnenblumen auf den Honig	87		
11 Obst als Hühnerfutter	87		
12 Tauben bedürfen des Wassers	95		
12 Ungeziefervertilgung im Hühnerhaus	95		
13 Das Sandbad der Hühner	103		
15 Die Wunden unserer Haustiere	119		
17 Vogel- und Insektenwelt	135		
18 Goldfische	143		
18 Ueberwinterungsregeln für den Bienenstand	143		
19 Die Kaninchen	151		
19 Die Eierproduktion im Winter	152		
20 Grünfutter für Hühner im Winter	158		
20 Hunde rein zu halten	158		

Nr.	
21	Gelenkanschwellungen der Kanarienvögel
21	Winterfütterung der bei uns zurückgebliebenen Singvögel
22	Heiserkeit der Kanarienvögel
22	Das Eierlegen der Hühner im Winter

## Rüche.

### Suppen.

1	Lebersuppe
2	Hasensuppe
4	Kastanienuppe
5	Lungenstrudelsuppe
6	Suppe mit Fleischknöpfchen
7	Gute Frühlingsuppe
8	Kerbelsuppe
9	Tomatenuppe
10	Reissuppe auf italienische Art
11	Kräuteruppe
12	Suppe mit Fleischklöschen
13	Welschhohlsuppe
14	Weisse Mehlsuppe
15	Sagosuppe mit Weißwein
16	Klare Reissuppe
17	Nierenuppe
18	Endivienuppe
19	Kartoffelsuppe mit Paprika
20	Maccaroni-Suppe
21	Döhnschwanz-Suppe
22	Käsesuppe

### Fischgerichte.

1	Bratheringe
1	Falscher Salm
4	Felchen mit brauner Sauce
6	Gedämpfter Hecht oder Blaufelchen
7	Fischmähonnaise
8	Gefrochte Krebse
10	Aal auf engl. Art
11	Forellen in Rotwein
13	Gebäckene Fischreste
15	Zander mit Kräutern
17	Gebäckener Schellfisch
18	Aal im Reblaub
19	Blaugesottene Schleie
20	Gebäckene Aale
21	Lachs à la Glaser
22	Zander im Ofen

### Fleischspeisen und Saucen.

1	Kaninchensbraten, gefüllt
1	Schweinrücken, gebraten
2	Hirnschnitten
2	Würstchen von Schweinefleisch
2	Gespickte Kalbfleischstücke
2	Gebäckene Schweinfüße
5	Junge gebratene Hühner
5	Hammelbraten mit Rahm
6	Kalbfleisch mit Spargelgemüse
6	Pfeilkopf
7	Gebäckene Hammelsniere
8	Saure Kalbfüße
8	Sardellenauce
9	Ziegenbraten
10	Kalbsrouladen
10	Restengericht aus Gemüse und Fleisch
10	Feine Salatsaucen
11	Rindfleisch nach Wildpretart
11	Kutteln
12	Pichelsteiner Jägerfleisch
12	Senfsauce
13	Zungerkotelettes
14	Marinirte Kalbskeule
14	Kalte Schnittlauchsauce
14	Englisches Fleischpüree

Seite	Nr.	Seite
159	15	Rehhühner mit Reis
	16	Falscher Hase
167	16	Schaf-Ragout
175	16	Hirschbraten
175	16	Altes Huhn mit Reisrand
	16	Kalbfleischvögel
	17	Farcirter Hase
	17	Tomatenauce
	18	Gebratene junge Gans
5	18	Meerrettigsauce
13	19	Gebämpfte Wildente
29	19	Marinirte Hammelskeule
37	20	Gefüllte Schweinsbrust
45	20	Rindfleisch in Saft
53	21	Gefüllte und ausgebeinten Gans
61	21	Schweinspfesser
69	22	Gebratene Rindskeule
77	22	Hühner-Ragout auf russische Art
84	22	Escalopes von Kalbfleisch
91	22	Tomatenauce

### Gemüse, Obst und Beilagen.

101	1	Apfelspeise mit Kastanien
109	2	Apfelkompott mit Mandelguß
117	4	Spinat
125	4	Apfelspeise
133	7	Gefüllte Kartoffeln
141	7	Spinatsprudel
149	7	Gedünstetes Weißkraut
156	7	Salat
165	8	Rübenkompott
	8	Spargel mit Butterauce
	9	Grüne Erbsen als Püree
	10	Früher Kohl
	11	Spinat
	11	Heidelbeerlkompott
	12	Bohnen als Brechbohnen
	12	Gemüsesalat
	13	Gurkensalat
101	13	Gemüse als Kopffsalat
	13	Stachelbeerlkompott
117	13	Johannisbeerauflauf
132	14	Kürbisgemüse
141	14	Aprikosenmus
149	14	Himbeerauflauf
156	15	Steinpilze als Gemüse
165	15	Gurkengemüse
173	15	Apfelcharlotte
	16	Gefülltes Weißkraut
	16	Gedünstete Rüben
5	16	Sellerie à la crème
5	16	Pflaumentascherl
13	17	Rosenkohl als Gemüse
13	17	Gemisches Kompott
13	17	Quittensaue
29	17	Kalter Apfelpudding
	18	Kohlrosen
	19	Gebäckener Blumenkohl
	19	Beilage zu gesottenem Rindfleisch
45	19	Apfelkrapfen
45	19	Moussé von Äpfeln
53	19	Quittenauflauf
61	20	Schwarzwurzeln mit Rahm
69	20	Gebäckenes Sauerkraut mit Kartoffeln
77	20	Kastanien-Püree
77	21	Stachis
77	21	Kastanien-Auflauf
84	22	Endiviengemüse
84	22	Kastanien auf Bündnerart
93	22	Ganz schöne geschälte Kastanien
93	22	Apfelstrudel

### Mehl-, Milch und Eierspeisen.

101	1	Nudelgemüse für Kränke
109	1	Omelette mit geräuchertem Lachs

Nr.	Seite	Nr.	Seite
2 Griesklöße	12	22 Mandelluchen	173
2 Macaroni-Auslauf	13	22 Weihnachtsgebäck: Weihnachtstollen	173
2 Himbeergebäckenes	14	Gewöhnlicher Gugelhöpf	174
3 Eierküchli	23	Bimmtstangen	174
3 Verschiedene Mehlspeisen	23	Quittenschaum	174
3 Fasnachtsküchli	23	Chocolade-Häufchen	174
5 Käsplattenmüsli	37		
5 Vanille-Auslauf	37		
6 Restengericht aus Nudeln	45	Liköre, Sirup.	
6 Götterspeise	45	1 Vanille-Liqueur	6
6 Weingallerte in Eierformen	46	9 Maitrank	70
7 Wiener Mehlspeise	53	10 Moussirende Limonade	77
8 Dampfnudeln	61	11 Heidelbeersirup	85
9 Gebäckene Crème	70	13 Billiger Champagner	101
10 Erdbeerschnee	77	13 Vorzüglicher Himbeersirup	101
10 Rhabarberauslauf	77	19 Eierpunsch	150
12 Gefüllte Eierschläge	93	22 Einfacher Punsch	173
12 Kirschtischl	93	22 Himbeer-Punsch	173
12 Kirschalteschale	93	22 Wein-Punsch	173
13 Reisküchlein	101		
14 Käse-Omeletten	109	Eingemachte Früchte.	
14 Süße Tapiokaspeise	109	2 Rote Rüben einzulegen	14
15 Eierschaum	118	5 Birnenmarmelade	37
16 Schneeballen mit Vanille-Sauce	126	9 Rhabarbermarmelade mit Orangen	70
16 Apfelstrudel	126	11 Erdbeeren in Dünft	85
17 Käsesoufflé	133	11 Kirschmarmelade auf 3 verschiedene Arten	85
18 Risotto nach Mailänderart	141	12 Gelsee von roten und weißen Johannisbeeren	93
18 Rosinenpudding	141	12 Himbeermarmelade	94
18 Apfelfüchli	141	12 Eingemachte Stachelbeeren	94
18 Verschiedene Rezepte für Zubereitung von Macaroni nach italienischer Manier	141	12 Aprikosenmarmelade	94
20 Kartoffelklöße mit Milch	156	13 Schwarze Johannisbeeren einzumachen	101
20 Bäckerin	157	13 Eingemachte Preißelbeeren	101
21 Kaffeegelée	165	13 Mixed-Pickles	101
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.			
4 Gussbrötchen	29	14 Eingemachte Mirabellen	110
4 Braune Torte	29	14 Tomatengelée nach Wiener Art	110
5 Aprikosencharlotte	37	14 Pfirsich-Marmelade	110
6 Vorzüglicher Österküchen	46	14 Reineclaubenconfiture	110
7 Schaumtorte	53	15 Pflaumen, geschälte, in Essig einzumachen	118
8 Rhabarberküchen	61	15 Lutti-Fruitti	118
11 Kirschtorte von Mürbteig	85	15 Birnen	118
12 Sehr guter Fruchtküchen	93	15 Brombeergelée	118
14 Kuchen von dicker Milch	109	15 Zwetschgentorte	118
15 Aprikosentorte	118	16 Eingemachte Birnen in Essig	126
16 Zwetschgentorte	126	16 Gelsee von Apfelschalen	126
18 Kuchen, der sich lange hält	141	16 Pfirsich-Mus	126
20 Gedekter Apfelskuchen	157	16 Pfirsich-Marmelade, seine Art	127
20 Weihnachtsgebäck: Marzipan	157	16 Zwetschgentorte	127
Kastanienwürstchen	157	16 Preißelbeeren einzulegen	127
Chocoladesterntchen	157	17 Einfaches Rezept zum Einmachen der Tomaten	133
Basler Brauns	157	17 Tomaten in Essig	133
Makrönli	157	17 Tomaten mit Zucker eingekocht	133
21 Wiener Pastetli	165	17 Hagebutten einzukochen	133
21 Gefüllte Linzertorte	165	17 Quittengelée	133
21 Weihnachtsgebäck: Mandeltrapfen	165	18 Mispeln in Essig	142
Hazelnußleckerli	165	18 Quittenschneidchen	142
Bimmtsterne	165	18 Unreife Weintrauben	142
Tirolerbrot	165	18 Weinbeergelée zum Aufbewahren	132
Anisböckli	165	18 Apfel-Marmelade	142
Birnmeggen	167	19 Quittengelée	150
		19 Apfelpulpe	150
		19 Apfel einzumachen	150

Den werten Lesern diene zur Notiz, daß Nr. 5 des Ratgebers f. Z. falsch paginirt worden ist, im Verzeichnis aber mit der richtigen Seitenzahl figurirt.

