

Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 10 (1903)

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: 29.12.2025

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

b. vorher 4° Form.

cpl.

K

Haushaltlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Coradi-Stahl in Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
1903.

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.

Nr.	Seite
1 — 19	Gritli in der Küche, von E. Corabi-Stahl 1 9, 17, 25, 33, 41, 49, 57, 65, 73, 81, 89 98, 106, 113, 121, 137, 145
1	Das Sparen in der Haushaltung, von H. B. 3
2	Die Beschaffung der Samen für den Haushalt, von G. L. 11
3	Gebt den Kindern keinen Alkohol, von Dr. Kassowiz 20
4	Ein Probeessen, von Frau Staub-Burkhardt 27
5	Ueber die Auswahl der Wurzelgewächse, von G. L. 27
5	Ein Kapitel über den Thee 35
6	Repetitorien an der Haushaltungsschule Bürich, von J. J. 43
7	Noch einmal zum Kapitel Thee 51
7	Die Behandlung schwachsinniger Kinder im Elternhause 51
8	Vom Anrichten, von A. 61
9	Zur Bohnenkultur, von Ernst Meier 67
10	Ein Kapitel über die Bejahrten, von Dr. med. Kellogg 75
11	Die Alkoholfreien Weine im Haushalt 84
12	Fieber und Fiebermittel, von Dr. Sonnabend 91
13, 14, 16	Die schlimmsten Feinde in unsern Gemüsegärten und ihre Bekämpfung, von G. L. 99, 107, 124
17 — 18	Die Konсерbierung der Nahrungsmittel in der Haushaltung, von Dr. med. O. Baumgartner 130, 140
17	Vom Backhähnel, von einer Wienerin 132
19	Ernte des Tafelobstes, von G. L. 147
20	Sparsamkeit, von M. H. 153
20	Der Himbeerstrauch und seine Behandlung, von G. L. 155
20	Der Wert der Spaziergänge 156
21	Altgermanische Hausfrauen 161
21	Unsere Heizmaterialien, von F. B. 162
21	Größere Sauberkeit bei unsern Nahrungsmitteln 163
22	Keine Zeit, von H. M. 170
22	Palmenpflege im Winter 171
22	Was kann man gegen kalte Füße tun? 172
23	Ordnungsliebende Frauen, von E. Cavin 177
23	Unser Schlafzimmer im Winter, von B. 178
23	Von unsern Gewürzen 179
24	Allerlei Unarten bei Tisch 185
24	Vom Küchenfeuer 188
25	Tätigkeit und Erholung 193
25	Der Hypoktas, ein Basler Neujahrsgetränk, von L. M. 194
25	Ersfrorene Glieder 195

Haushalt.

Nr.	Seite
1	Lackiertes Leder glänzend zu machen 4
1	Fensterleder zu reinigen 4
1	Fett- und Schmutzflecken an Filzhüten zu entfernen 4
1	Mandeln 4
1	Wie man Kleiderstoffe auf die Echtheit der Farbe prüft 4
2	Das Fensterreinigen im Winter 12
2	Räucherwaren vor Schimmelbildung zu bewahren 12
2	Glänzende Holzschnitzereien zu reinigen 12
2	Tintenflecken 12
2	Filzhüte aller Art zu verwenden 12
3	In Gärung geratene Konfitüre 21
3	Das Entfernen unangenehmer Gerüche an Eßbestecken 21
3	Gummi-, Luft- und Wasserklissen aufzubewahren 21
3	Ratschläge zur Behandlung des Schuhwerks 22
3	Einfaches Rezept zur Herstellung roter Tinte 22
4	Palmbutter 28
4	Das Aufbewahren von Drogen 29
4	Zur Vertilgung von Ratten 29
5	Regeln zum Fischkaufen 36
5	Gutes Waschmittel 37
5	Für rauhe Haut 37
5	Vergilzte Wäsche 37
5	Lebertranflecke aus der Wäsche zu entfernen 37
5	Fischchen zu vertreiben 37
5	Schlittschuhe vor Frost zu bewahren 37
6	Ostarapapier 44
6	Verfälschten Eßig zu erkennen 44
6	Stärkeglanz 44
6	Das Reinigen von Porzellan 44
6	Die Behandlung des Klaviers 45
7	Das Waschen aller Holzteile 53
7	Feuchte Wohnräume 53
7	Das Reinigen von Wachstuch 53
7	Weisse Wollsachen aufzufrischen 53
8	Kartoffeln im Frühjahr 61
8	Lockeres Strohgeflecht an Stühlen 61
8	Verzuckerten Honig und Marmelade wieder aufzulösen 61
9	Backpulver 69
9	Das Waschen der Gemüse 69
9	Wollene Möbelbezüge 69
9	Del- und Fettflecken aus Tapeten zu entfernen 69
9	Mottenmittel 69
10	Geronnene Milch wieder trinkbar zu machen 76
10	Glassflaschen mit trübem Ansatz zu reinigen 76

Nr.	Seite	Nr.	Seite
10 Wozu das Salz gut ist	77	25 Druckflecke aus Plüscher zu entfernen	196
10 Helle Strohhüte wieder herzustellen	77	25 Das Alter des Geflügels	196
10 Ein sicheres Mittel gegen den Holzwurm	77	Gesundheitspflege.	
10 Ameisen zu vertreiben	77		
11 Wie Frühjahrseier sich am besten für den Winter aufzubewahren lassen	85	1 Wie sollen wir uns nach dem Essen verhalten?	6
11 Reinigen von Korallen	85	1 Die Hautpflege	6
12 Stärken von feinen Stoffen	93	2 Die Überheizung der Wohnräume	14
12 Schutz gegen die Hitze in den Wohnungen	93	4 Die Körperhaltung während des Schlafes	30
12 Geräuchertes Fleisch vor Ungeziefer zu schützen	93	6 Die Temperatur unserer Speisen und Getränke	46
13 Entfernung von Obst- und Rotweinsflecken	101	7 Vergiftungen durch Oleander	54
13 Entfernung von Obstflecken an den Händen	101	10 Warzen und Hühneraugen zu entfernen	78
13 Auffrischen von Farben in der Wäsche	101	10 Das Belecken der Briefmarken	78
13 Fleisch im Sommer aufzubewahren	101	11 Zur Pflege des Haars	86
13 Petersilie zu trocknen	101	12 Fußpulver bei Fußschweiß	95
13 Zur Wanzenvertilgung	101	12 Vorzügliches Mittel gegen Verstopfung	95
14 Schildpatt, Elfenbein oder Altsilberkämme und Bürsten zu reinigen	109	13 Neue Luft im Schlafzimmer	103
14 Rostflecken aus Nickelgegenständen zu entfernen	109	14 Fremdkörper im Auge	110
14 Aufzubewahren übrig gebliebener Oelfarbe	109	14 Nachteile des frischen Brotes auf die Gesundheit	110
15 Praktisches Hülfsmittel für den Haushalt	116	14 Gegen Insektenstiche	110
15 Flüssiger Leim	117	16 Die Verbauung	127
15 Leichter Ansatz von hartem Brunnenwasser zu entfernen	117	17 Es gibt kein Allheilmittel	135
15 Seng- und Brandflecken aus weißer Wäsche zu entfernen	117	17 Gegen sonnverbrannte Haut	135
16 Zum Konservieren der Eier	125	19 Zur Pflege der Augen	150
16 Frischerhaltung von Blumen	125	19 Krafikleiebäder	150
17 Das Schlachten der Fische	132	21 Gutes Mittel gegen Frostbeulen	166
17 Waschen farbiger Stickereien	132	22 Haarpflege und Haarverwertung	175
17 Das Einlaufen von Wollstoffen zu verhüten	132	23 Bei Husten mit üblem Geruch des Auswurfs	183
18 Das Sonnen und Lüften der Betten	142	23 Bei Sodbrennen	183
18 Die Behandlung des Eisschränkes	142	23 Rote und aufgesprungene Hände	183
19 Feinere Spiken und Spikenkrägen zu waschen	148	25 Augenbäder	198
19 Bunte Stickereien in Tuch und Kanekas zu waschen	148		
19 Schmutzige Strohmatten zu reinigen	148		
19 Oelflecke aus Parkettböden zu entfernen	148		
20 Bürste mit umwechselbarem Bürstenholz	157		
20 Topfhenkel	157		
20 Heizregeln	157		
21 Gutes Mehl	165		
21 Eier zu prüfen	165		
22 Kaffee-Surrogat-Fabriken Helvetia	173		
22 Filzhüte zu reinigen	173		
22 Auffrischen des Pelzwerkes	173		
22 Späte Lepfel halbfertig zu machen	173		
23 Verfälschten Honig zu erkennen	181		
23 Gefrorenes Obst, Eier genießbar zu machen	181		
23 Feuchtigkeit oder schlechte Gerüche zu entfernen	181		
23 Lampenglocken zu reinigen	181		
23 Schleier und schwarze Spiken zu waschen	181		
24 Das Auslöschen der Petroleumlampen	189		
24 Fettflecken aus Büchern und Bildern zu entfernen	189		
24 Glanzflecke aus wollenen Stoffen und Seidenstoffen zu entfernen	189		
24 Kalten Aufschlitt frisch zu erhalten	189		
24 Hartgewordene Gummigegenstände	189		
25 Blech- und Eisenblechgeschirre zu reinigen	196		
25 Der Lincke'sche Patent-Aschenkessel	196		
25 Petroleumflecken aus Papier zu entfernen	196		
25 Braune, beim Photographieren entstandene Flecke	196		

Kinderpflege und Erziehung.

1 Die Ernährung des Kindes nach dem ersten Jahr	6
1 Der Mumps	7
2 Stammeln und Stottern	14
3 Diphtherie	23
4 Schwachhörige	31
5 Kurzsichtige Kinder	38
8 Der Spulwurm bei Kindern	63
9 Gebt den Kindern keine Ohrfeigen!	71
10 Die Umgebung als Erziehungsfaktor	79
10 Die freie Zeit	79
11 Eine Abart der gebankenlos verzogenen Kinder	87
13 Wie wendet man Arzneimittel bei Kindern an?	103
15 Das Paidol	118
15 Zur Pflege der Milchzähne	118
16 Winke für junge Mütter	127
17 Was beim Baden zu beachten ist	135
19 Strafen und Belohnungen	151
20 Brechen und Durchfall	159
21 Der Mumps	167
23 Wie werden Fieber gemessen?	183
25 Die Kleidung der Kinder im Winter	198
25 Das Schlittschuhlaufen	198

Frankenpflege.

Nr.	Seite
1 Wie behandelt man Nasenblutungen?	6
2 Bruchleidende	14
2 Rheumatische Zahnschmerzen	14
4 Die Seekrankheit	30
6 Die Blutvergiftung	47
8 Fieberkrankheiten	63
10 Ansteckende Krankheiten	78
11 Im Gespräch mit Kranken	87
15 Krankenzimmer kühl zu halten	119
17 Spucknäpfe mit Wasser zu füllen	135
17 Zurückgewiesene Speisen von Kranken	135
17 Bei Vergiftung mit Aegkali	135
19 Erste Hilfe bei Unfällen	151
20 Erste Hilfe bei Bewußtlosen	159
21 Krankenbesuche	166
24 Bett dampfbäder	190

Blumenkultur und Gartenbau.

1 Arbeitskalender im Monat Januar	7
1 Zum Vertilgeln der Brennesseln	7
1 Hühner- und Taubenmist	7
3 Arbeitskalender im Monat Februar	23
4 Wann und wie werden Nelken vermehrt?	31
5 Arbeitskalender für den Monat März	38
5 Kakteen-Pflanzen	39
5 Frühbeete	39
5 Neuseeländerspinat	39
6 Die Einrichtung des Gemüsegartens	47
7 Gartenkalender für den Monat April	54
7 Die Sonnenblumen	55
8 Blühende Azaleen	63
9 Beim Versezzen der Topfpflanzen	71
9 Gutes Werkzeug fördert die Arbeit	71
10 Gartenkalender für den Monat Mai	79
10 Der Mangold	79
10 Wie Gartenbeete gründlich und dauernd von Gras gesäubert werden	79
11 Beste Unterlage für Blumentöpfe	87
12 Gartenkalender für den Monat Juni	95
12 Welche Gemüse dürfen ohne Nachteil in jungen Baumpflanzungen gebaut werden?	95
13 Mohnblumen	103
13 Das Anbinden der krautartigen Ranken des wilden Weines	103
14 Arbeitskalender für den Monat Juli	111
14 Das Ausschneiden verblühter Blumen	111
14 Die Zimmertannen	111
15 Arbeitskalender für den Monat August	119
16 Blumenpflege für den Balkon	128
17 Namenszüge und Buchstaben auf Obst	135
17 Die Sperlinge von den Gemüse- und Obstkulturen abzuhalten	135
17 Sorgen für schnelles Absammeln des Fallobstes	136
18 Gartenkalender für den Monat September	143
19 Gartenkalender für den Monat Oktober	151
20 Topfpflanzen, Tomaten. Beim Rübenübertreiben	159, 160
21 Unsere Topfpflanzen im Winter	167
21 Rosen während ihrer Winterruhe	167
22 Gartenkalender für den Monat November	175
25 Die Zimmertanne oder Auracarie	199

Tierzucht.

Nr.	Seite
1 Der Schnupfen der Gänse	7
2 Heiserkeit bei den Kanarienvögeln	15
2 Erfrorene Kämme oder Bartlappen beim Geflügel	15
2 Die Ernährung des Hundes	15
4 Die Lüftung der Geflügelhäuser	31
5 Haltung der Goldfische	39
6 Gegen den Pips	47
7 Zur Bienenzucht	55
9 Zur Entenzucht	71
9 Beim Ankauf von Kanarienvögeln	71
15 Über die Behandlung junger Hühnchen aus Brutmaschinen	119
19 Wenn Hühner Eier fressen	152
20 Milben bei Stubenvögeln	160
22 Der Schnupfen des Geflügels	175
22 Beinbrüche beim Geflügel	176
25 Nistkästen für insektenvertilgende Singvögel	199

Rüche.

Suppen.

1 Selleriesuppe	5
2 Kartoffellöschenuppe	13
3 Durchgetriebene Kalbfleischsuppe	22
4 Durchgetriebene Reissuppe	29
5 Feine Griesuppe	37
6 Geröstete Reissuppe	45
7 Suppe mit Eiergelee	53
8 Englische Käse-Suppe	62
9 Gemüse-Püree-Suppe	69
10 Spinat-Suppe	77
11 Suppe mit Kräuterklößchen	85
12 Suppe aus grünen Erbsen	93
13 Kartoffelmehlsuppe mit Käse	101
14 Grünkernschleimsuppe	109
15 Grüne Suppe	117
16 Weiße Mehlsuppe	126
17 Kalbfleischsuppe auf russische Art	133
18 Braune Sagouppe mit Fleischbrühe	142
19 Julienne-Suppe	148
20 Maissuppe	158
21 Gelbe Erbsuppe	165
22 Tropfensuppe	174
23 Griesuppe	181
24 Durchgetriebene Bohnensuppe	189
25 Erbsensuppe	197

Fleischgerichte.

1 Gebratener Kapaun	4
1 Kindfleischscheiben	5
1 Lungenmus auf schlesische Art	5
2 Gebakene Schnecken	13
2 Fleischkügeli in Butterfauce	13
2 Hammelfleischragout	13
3 Englische Pastetchen	22
3 Gedämpfster Ochsenfleisch	22
3 Beefsteaks von gedämpftem Fleisch	22
3 Gesalzener Schweinsrücken	22

Nr.	Seite	Nr.	Seite
4 Gefüllte Kalbsbrust	29	17 Schleie mit Petersfilie	133
4 Ueberzogenes Kindfleisch	29	19 Fischbraten	149
4 Blinde Stockfische	29	20 Fischauflauf	158
5 Ungarisches Gulaschfleisch	37	21 Schellfisch mit brauner Butter	165
5 Feines Kalbszungenragout	37	22 Lachs à la Glaser	174
5 Schweinsrollen in Sülz	37	25 Kabeljau mit brauner Butter	197
6 Fricandeau	45	Gemüse, Obst und Beilagen.	
6 Fleischsalat	45	1 Gefüllte Kartoffeln	5
7 Gedämpfte Tauben	53	1 Randsalat	5
7 Marinirte Kalbsnuss	53	2 Rosenkohlsalat	13
7 Ziegen-Roteletten	54	3 Weiße Bohnen	22
8 Hühner mit Reis als Pillau	62	3 Orangengelee	23
8 Lammfleisch à la poulette	62	4 Kohlgemüse	30
8 Hirnschnitten	62	5 Stachis au gratin	37
9 Kalbsleischvögel	70	5 Kartoffeln mit Parmesankäse	38
10 Kindfleisch im Saft	77	6 Feines Soissongemüse	46
10 Falsche Roteletten	77	6 Saure Kartoffelstückchen	46
11 Kindfleischvögel	85	7 Spinat à la comtesse	54
11 Gefülltes Kalbsherz	86	8 Spargel mit brauner Butter	62
12 Kalbs-Nierenbraten	94	9 Rhabarberkompott	70
12 Kutteln à la Lyonnaise	94	9 Estragonesig	70
13 Kinderzunge, wie Eßigfleisch zubereitet	101	9 Spargelpudding	70
14 Gebratener Kalbsrücken	109	10 Spargel auf norddeutsche Art	77
15 Gebakene Hühner auf Wiener-Art	117	10 Gedörnte Brotschägen	78
15 Leberragout	117	11 Zuckererbsen	86
16 Gedämpftes Kalbsfleisch	126	12 Kresselalat	94
17 Nehloteletten mit Champignons	133	12 Spinatklösse	94
17 Braisirte Hammelkeule	133	12 Grüne Bohnen mit geröstetem Brot	94
18 Tauben mit Rahm	142	12 Kirschenkompott	94
18 Gespickte Ochsenzunge	142	13 Sauerampfer als Gemüse	101
18 Hackbraten	142	13 Geröstete Kartoffeln mit Petersfilie	102
19 Gedämpfte Kutteln	149	13 Specksalat	102
19 Kalbsleber à la Bourgeoise	149	13 Gekochte Heidelbeeren	102
19 Zwiebelsauce	149	13 Erdbeergallerte	102
20 Hasenpfeffer	158	14 Braungedünstete Kohlrabi	110
20 Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut	158	14 Kirschsausflé	110
21 Junge Gans, gebraten	165	14 Heidelbeerkeitschale	110
21 Preßkopf	165	15 Bohnen	117
22 Saurer Mocken	174	15 Morcheln als Gemüse	117
22 Kaninchen-Fricassée	174	16 Gekochte Mangoldstiele	126
23 Gepökelte Gans	181	16 Pfirsich-Charlotte	126
23 Österreichisches Kindsgulasch	181	17 Bohnen mit Parmesankäse	133
23 Kalbskopf à la poulette	182	17 Wirsing	133
24 Rapaun aux fines herbes	189	17 Apfelpudding	133
24 Lungen-Hachis	189	19 Abgeschmolzte Artischocken	149
24 Ochsenmaulsalat	189	20 Obstsalat aus Fallobst	158
25 Hammelpillau	197	21 Weiße Rüben	166
25 Gebakene Kalbszungen	197	21 Kartoffeln nach Freiburger Art	166
25 Schweinsfilet	197	21 Randsalat	166
Fischgerichte.			
2 Gedämpfte Schleien	13	21 Russische Charlotte	166
4 Gedämpfter Schellfisch auf englische Art	29	21 Apfelmus	166
5 Stockfisch mit Eiersauce	37	22 Gedörnte Kastanien	174
6 Gebakener Schellfisch auf englische Art	48	22 Roh gebratene Kartoffeln	174
7 Ual à la reine	53	22 Schokolade-Birnen	174
9 Ungarischer Paprika-Fisch	69	23 Gefüllter Sellerie au jus	182
9 Gebakene Krebse	69	23 Weiße Rüben mit Kartoffeln	182
10 Schleie mit Petersfilie	77	23 Apfelauflauf	182
11 Gespickter Hecht im Ofen	85	24 Rosenkohl	190
12 Fischleteletten	94	24 Kartoffelreis	190
13 Karpfen mit Meerrettich	101	25 Gedämpfter Blumenkohl	197
		25 Weiße Bohnen à la maître d'hôtel	197

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Mehl-, Milch- und Eiergerichten.		Getränke.	
1 Schokoladecreme	5	23 Mandelnüsse	183
1 Reisstrudel	5	23 Anisringe	183
2 Brotschnittenpudding	13	23 Bimmetsterne	183
2 Kastaniencreme	13	24 Feine Mandel-Torte	190
3 Griesschnitten	22	24 Österreichischer Weihnachts-Wecken	190
3 Mehlauflauf	22	24 Haselnuß-Makronen	190
4 Eierküchli. Fastnachtsküchli	30	24 Mandelhäufchen mit Schokolade	190
5 Osenküchlein	38	24 Werner-Lederli	190
6 Eier in Schnee gebacken	46	24 Haselnuß-Lederli	190
7 Gefüllte Eier	54	25 Haselnuß-Torte	197
7 Gebackene Eier	54		
7 Österläde mit Prot	54		
8 Mehlpudding	63		
8 Haselnußcreme	63		
9 Macaroni in Fleischbrühe	70		
9 Kaffeesulz	70		
10 Kolumbus-Eier	77		
11 Vanille-Glace	86		
11 Käsestangen	86		
12 Dampfnudeln	94		
13 Kirschmehlspieze mit Schwarzbrot	102		
17 Vanille-Brötchen	134		
18 Apfel-Creme-Speise	142		
22 Mehlpudding mit Vanille	174		
23 Reiskoteletten	182		
24 Meringues mit Vanille	190		
24 Fondue	191		
25 Meringuirte Reisspeise	198		
25 Zitronenbavaroise	198		
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.		Gingemachte Früchte.	
1 Orangenkuchen	5	5 Kandirte Orangenschalen	38
4 Schokoladentorte	30	10 Rhabarberkonfitüre	78
7 Feine Schenkeli	54	13 Erdbeerkonfitüre	102
8 Linzer-Torte, zusammengesetzte	63	13 Marmelade von Süßkirschen	102
9 Zwetschgen-Kuchen	70	14 Gingemachte Kirschen	110
10 Rhabarber-Torte	78	14 Erdbeeren in Dünft	110
11 Rhabarber-Schnitten	86	14 Heidelbeermarmelade	110
11 Erdbeer-Torte	86	15 Schüttelfrüchte	118
12 Gefüllte Sand-Torte	95	15 Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen	118
15 Sehr guter Fruchtkuchen	117	15 Gelee aus Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Trauben	118
17 Berliner Pfannkuchen	133	15 Kirschen mit Heidelbeeren	118
19 Feine Apfeltorte	149	16 Mirabellen in Essig	126
20 Bouchées à la reine	158	16 Pfirsiche in Zucker	126
20 Apfelsachen mit geriebenem Teig	158	16 Gemischte Gemüse in Essig (Mixed pickles)	127
22 Radfahrer-Torte	175	17 Obstkompott in geschwefelten Gläsern	134
23 Kastanien-Torte	182	17 Preiselbeeren einzumachen	134
W e i h n a c h t s g e b ä d :		17 Pfirsachen in Essig	134
23 Birnenweggen	182	17 Usteräpfel in Essig	134
23 Mailänderli	183	17 Brombeer-Gelee und Marmelade	134
		17 Aprikosen in Urrak	135
		18 Zitronen-Marmelade	143
		18 Tomaten in Essig	143
		18 Pfirsichenmarmelade	143
		18 Apfelgelee	143
		18 Hagebutten mit Zucker und Essig	143
		19 Quitten ganz einzumachen	149
		19 Hagebutten einzumachen	149
		19 Rosettenbirnen einzumachen	150
		19 Quittengelee mit Apfeln	150

