

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>

Q. vorher 4^o Form. cpl. K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

1903



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1903.

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.

Nr.	Seite
1 -19 Grilli 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 Hausgarten, von G. L.	11
3 Gebt den Kindern keinen Alkohol, von Dr. Kassowig	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 Zürich, von J. J.	43
7 Noch einmal zum Kapitel Thee	51
7 Die Behandlung schwachsinziger 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 Konservierung der Nahrungsmittel in der Haushaltung, von Dr. med. D. Baumgartner	130, 140
17 Vom Bachhähnel, 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 J. 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. Cabin	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 Hypokras, ein Basler Neujahrsgetränk, von L. M.	194
25 Erfrorene Glieder	195

Haushalt.

Nr.	Seite
1 Lackiertes Leder glänzend zu machen	4
1 Fensterleder zu reinigen	4
1 Fett- und Schmutzstellen 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 Tintenstellen	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 Wasserfassen aufzubewahren	21
3 Ratschläge zur Behandlung des Schuhwerks	22
3 Einfaches Rezept zur Herstellung roter Tinte	22
4 Palmutter	28
4 Das Aufbewahren von Drogen	29
4 Zur Vertilgung von Ratten	29
5 Regeln zum Fischlaufen	36
5 Gutes Waschmittel	37
5 Für raube Haut	37
5 Vergilbte Wäsche	37
5 Lebertransfekte aus der Wäsche zu entfernen	37
5 Fischen zu vertreiben	37
5 Schlittschuhe vor Rost zu bewahren	37
6 Starapapier	44
6 Verfälschten Essig zu erkennen	44
6 Stärkerglanz	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 Wachslecken	53
7 Weiße Wollachen aufzufrischen	53
8 Kartoffeln im Frühjahr	61
8 Lockeres Strohgeflecht an Stühlen	61
8 Verzuckerten Honig und Marmelade wieder aufzulösen	61
9 Badpulver	69
9 Das Waschen der Gemüse	69
9 Wollene Möbelbezüge	69
9 Del- und Fettstellen aus Tapeten zu entfernen	69
9 Mottenmittel	69
10 Geronnene Milch wieder trinkbar zu machen	76
10 Glasflaschen mit trübem Ansatz zu reinigen	76

Nr.	Seite
10 Wozu das Salz gut ist	77
10 Helle Strohüte wieder herzustellen	77
10 Ein sicheres Mittel gegen den Holzwurm	77
10 Ameisen zu vertreiben	77
11 Wie Frühjahrseier sich am besten für den Winter aufbewahren lassen	85
11 Reinigen von Korallen	85
12 Stärken von feinen Stoffen	93
12 Schutz gegen die Hitze in den Wohnungen	93
12 Geräuchertes Fleisch vor Ungeziefer zu schützen	93
13 Entfernung von Obst- und Rotweinflecken	101
13 Entfernung von Obstflecken an den Händen	101
13 Auffrischen von Farben in der Wäsche	101
13 Fleisch im Sommer aufzubewahren	101
13 Petersilie zu trocknen	101
13 Zur Wanzenvertilgung	101
14 Schildpatt, Elfenbein oder Alufilberkämme und Bürsten zu reinigen	109
14 Rostflecken aus Nidelgegenständen zu entfernen	109
14 Aufbewahren übrig gebliebener Delfarbe	109
15 Praktisches Hilfsmittel für den Haushalt	116
15 Flüssiger Leim	117
15 Leichter Anfsatz von hartem Brunnenwasser zu entfernen	117
15 Seng- und Brandflecken aus weißer Wäsche zu entfernen	117
16 Zum Konservieren der Eier	125
16 Frischerhaltung von Blumen	125
17 Das Schlachten der Fische	132
17 Waschen farbiger Stidereien	132
17 Das Einlaufen von Wollstoffen zu verhüten	132
18 Das Sonnen und Lüften der Betten	142
18 Die Behandlung des Eisschranks	142
19 Feinere Spitzen und Spitzenkragen zu waschen	148
19 Bunte Stidereien in Tuch und Kanevas zu waschen	148
19 Schmutzige Strohmaten zu reinigen	148
19 Delflecke 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 Äpfel haltbar 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 Spitzen zu waschen	181
24 Das Auslöschen der Petroleumlampen	189
24 Fettflecken aus Büchern und Bilbern zu entfernen	189
24 Glanzflecke aus wollenen Stoffen und Seidenstoffen zu entfernen	189
24 Kalten Aufschnitt frisch zu erhalten	189
24 Hartgewordene Gummigegenstände	189
25 Blech- und Eisenblechgeschirre zu reinigen	196
25 Der Linde'sche Patent-Geschenkeffel	196
25 Petroleumflecken aus Papier zu entfernen	196
25 Braune, beim Photographieren entstandene Flecke	196

Nr.	Seite
25 Druckflecke aus Blüsch zu entfernen	196
25 Das Alter des Geflügels	196

Gesundheitspflege.

1 Wie sollen wir uns nach dem Essen verhalten?	6
1 Die Hautpflege	6
2 Die Ueberheizung der Wohnräume	14
4 Die Körperhaltung während des Schlafes	30
6 Die Temperatur unserer Speisen und Getränke	46
7 Vergiftungen durch Oleander	54
10 Warzen und Hühneraugen zu entfernen	78
10 Das Belegen der Briefmarken	78
11 Zur Pflege des Haares	86
12 Fußpulver bei Fußschweiß	95
12 Vorzügliches Mittel gegen Verstopfung	95
13 Reine Luft im Schlafzimmer	103
14 Fremdkörper im Auge	110
14 Nachteile des frischen Brotes auf die Gesundheit	110
14 Gegen Insektenstiche	110
16 Die Verdauung	127
17 Es gibt kein Allheilmittel	135
17 Gegen sonnverbrannte Haut	135
19 Zur Pflege der Augen	150
19 Krafstkleiebäder	150
21 Gutes Mittel gegen Frostbeulen	166
22 Haarpflege und Haarverwertung	175
23 Bei Husten mit üblem Geruch des Auswurfs	183
23 Bei Sodbrennen	183
23 Rote und aufgesprungene Hände	183
25 Augenbäder	198

Kindernpflege 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 Ohrseigen!	71
10 Die Umgebung als Erziehungsfaktor	79
10 Die freie Zeit	79
11 Eine Abart der gedankenlos verzogenen Kinder	87
13 Wie wendet man Arzneimittel bei Kindern an?	103
15 Das Pavidol	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

Krankenpflege.

Nr.	Seite
1 Wie behandelt man Nasenblutungen?	6
2 Bruchleidende	14
2 Rheumatische Zahnschmerzen	14
4 Die Seerkrankheit	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 Spucknapfe mit Wasser zu füllen	135
17 Zurückgewiesene Speisen von Kranken	135
17 Bei Vergiftung mit Alkali	135
19 Erste Abhilfe bei Unfällen	151
20 Erste Abhilfe bei Bewußtlosen	159
21 Krankenbesuche	166
24 Bettdampfbäder	190

Blumenkultur und Gartenbau.

1 Arbeitskalender im Monat Januar	7
1 Zum Vertilgen 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 Kaktus-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 Versetzen 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 Sorget für schnelles Absammeln des Fallobstes	136
18 Gartenkalender für den Monat September	143
19 Gartenkalender für den Monat Oktober	151
20 Topfpflanzen, Tomaten. Beim Rübenüberwintern	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 Rämme 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 Ueber 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

Küche.

Suppen.

1 Selleriesuppe	5
2 Kartoffelkloßensuppe	13
3 Durchgetriebene Kalbfleischsuppe	22
4 Durchgetriebene Reissuppe	29
5 Feine Griesuppe	37
6 Geröstete Reissuppe	45
7 Suppe mit Tiergelee	53
8 Englische Käse-Suppe	62
9 Gemüse-Püree-Suppe	69
10 Spinat-Suppe	77
11 Suppe mit Kräuterkloßchen	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 Sagosuppe 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 Rindfleischscheiben	5
1 Lungenmus auf schlesische Art	5
2 Gebackene Schnecken	13
2 Fleischkügel in Buttersauce	13
2 Hammelfleischragout	13
3 Englische Pastetchen	22
3 Gedämpfter Ochsenfleisch	22
3 Beefsteaks von gedämpftem Fleisch	22
3 Gefalzener Schweinsrücken	22

Nr.	Seite
4 Gefüllte Kalbsbrust	29
4 Ueberzogenes Rindfleisch	29
4 Blinde Stockfische	29
5 Ungarisches Gulaschfleisch	37
5 Feines Kalbszungenragout	37
5 Schweinsrollen in Sulz	37
6 Fricandeau	45
6 Fleischsalat	45
7 Gedämpfte Tauben	53
7 Marinirte Kalbsnuß	53
7 Ziegen-Koteletten	54
8 Hühner mit Reis als Pillaw	62
8 Lammfleisch à la poulette	62
8 Hirnschnitten	62
9 Kalbfleischvögel	70
10 Rindfleisch im Saft	77
10 Falsche Koteletten	77
11 Rindfleischvögel	85
11 Gefülltes Kalbsherz	86
12 Kalbs-Nierenbraten	94
12 Rutteln à la Lyonnaise	94
13 Rinderzunge, wie Essigfleisch zubereitet	101
14 Gebratener Kalbsrücken	109
15 Gebadene Hühner auf Wiener-Art	117
15 Leberragout	117
16 Gedämpftes Kalbfleisch	126
17 Rehkoteletten mit Champignons	133
17 Braisirte Hammelkeule	133
18 Tauben mit Rahm	142
18 Gespickte Ochsenzunge	142
18 Hackbraten	142
19 Gedämpfte Rutteln	149
19 Kalbsleber à la Bourgeoise	149
19 Zwiebelsauce	149
20 Hasenpfeffer	158
20 Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut	158
21 Junge Gans, gebraten	165
21 Preßkopf	165
22 Saurer Moosen	174
22 Kaninchen-Fricassée	174
23 Gepökelte Gans	181
23 Oesterreichisches Rindsgulasch	181
23 Kalbskopf à la poulette	182
24 Rapaun aux fines herbes	189
24 Lungen-Hachis	189
24 Ochsenmaulsalat	189
25 Hammelpillaw	197
25 Gebadene Kalbszungen	197
25 Schweinsfilet	197

Fischgerichte.

2 Gedämpfte Schleien	13
4 Gedämpfter Schellfisch auf englische Art	29
5 Stockfisch mit Eiersauce	37
6 Gebadener Schellfisch auf englische Art	48
7 Alal à la reine	53
9 Ungarischer Paprika-Fisch	69
9 Gebadene Krebse	69
10 Schleie mit Petersilie	77
11 Gespickter Hecht im Ofen	85
12 Fischkoteletten	94
13 Karpfen mit Meerrettig	101

Nr.	Seite
17 Schleie mit Petersilie	133
19 Fischbraten	149
20 Fischauflauf	158
21 Schellfisch mit brauner Butter	165
22 Lachs à la Glaser	174
25 Kabeljau mit brauner Butter	197

Gemüse, Obst und Beilagen.

1 Gefüllte Kartoffeln	5
1 Randensalat	5
2 Rosenkohlalat	13
3 Weiße Bohnen	22
3 Orangengelee	23
4 Kohlgemüse	30
5 Stachis au gratin	37
5 Kartoffeln mit Parmesankäse	38
6 Feines Coiffongemüse	46
6 Saure Kartoffelstückchen	46
7 Spinat à la comtesse	54
8 Spargel mit brauner Butter	62
9 Rhabarberkompott	70
9 Estragonesfig	70
9 Spargelpudding	70
10 Spargel auf norddeutsche Art	77
10 Gedörrte Zwetschen	78
11 Zuckerrüben	86
12 Kressalat	94
12 Spinatklöße	94
12 Grüne Bohnen mit geröstetem Brot	94
12 Rirschenkompott	94
13 Sauerampfer als Gemüse	101
13 Geröstete Kartoffeln mit Petersilie	102
13 Specksalat	102
13 Gekochte Heidelbeeren	102
13 Erdbeergallerte	102
14 Braungebünstete Kohlrabi	110
14 Rirschoufflé	110
14 Heidelbeerkaltschale	110
15 Bohnen	117
15 Morcheln als Gemüse	117
16 Gekochte Mangoldstiele	126
16 Pfirsich-Charlotte	126
17 Bohnen mit Parmesankäse	133
17 Wirsing	133
17 Apfelpudding	133
19 Abgeschmelzte Artischocken	149
20 Obstmus aus Fallobst	158
21 Weiße Rüben	166
21 Kartoffeln nach Freiburger Art	166
21 Randensalat	166
21 Russische Charlotte	166
21 Apfelmus	166
22 Gedörrte Kastanien	174
22 Roh gebratene Kartoffeln	174
22 Schokolade-Birnen	174
23 Gefüllter Sellerie au jus	182
23 Weiße Rüben mit Kartoffeln	182
23 Apfelaufbau	182
24 Rosenkohl	190
24 Kartoffelreis	190
25 Gedämpfter Blumenkohl	197
25 Weiße Bohnen à la maître d'hôtel	197

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Mehl-, Milch- und Eierspeisen.			
1 Schokoladecreme	5	23 Mandelnüsse	183
1 Reisstrudel	5	23 Anisringe	183
2 Brotschnittenpudding	13	23 Zimmetsterne	183
2 Kastaniencreme	13	24 Feine Mandel-Torte	190
3 Grießschnitten	22	24 Oesterreichischer Weihnachts-Wecken	190
3 Mehlaufs	22	24 Haselnuß-Makronen	190
4 Eierkuchli. Fastnachtküchli	30	24 Mandelhäuschen mit Schokolade	190
5 Ofenküchlein	38	24 Berner-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 Osterslade mit Prot	54	Getränke.	
8 Mehlpudding	63	3 Mandelmilchstrup	23
8 Haselnußcreme	63	10 Limonade	78
9 Macaroni in Fleischbrühe	70	11 Maitrank	86
9 Kaffeesulz	70	15 Ungelochter Himbeersirup	118
10 Columbus-Eier	77	16 Solunderlimonade	126
11 Vanille-Glace	86		
11 Käsestangen	86	Eingemachte Früchte.	
12 Dampfnudeln	94	5 Kandirte Drangenschalen	38
13 Rirschmehlspeise mit Schwarzbrot	102	10 Rhabarberkonfitüre	78
17 Vanille-Brötchen	134	13 Erdbeerkonfitüre	102
18 Apfel-Creme-Speise	142	13 Marmelade von Süßkirschen	102
22 Mehlpudding mit Vanille	174	14 Eingemachte Kirschen	110
23 Reiskoteletten	182	14 Erdbeeren in Dunst	110
24 Meringues mit Vanille	190	14 Heidelbeermarmelade	110
24 Fondue	191	15 Schüttelfrüchte	118
25 Meringuirte Reisspeise	198	15 Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen	118
25 Zitronenbavaroise	198	15 Gelee aus Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Trauben	118
Ruchen, Torten und kleines Backwerk.		15 Kirschen mit Heidelbeeren	118
1 Drangenluchen	5	16 Mirabellen in Essig	126
4 Schokoladentorte	30	16 Pfirsiche in Zucker	126
7 Feine Schenkeli	54	16 Gemischte Gemüse in Essig (Mixed pickles)	127
8 Linzer-Torte, zusammengesetzte	63	17 Obstkompott in geschweiften Gläsern	134
9 Zwetschgen-Ruchen	70	17 Preiselbeeren einzumachen	134
10 Rhabarber-Torte	78	17 Pflaumen in Essig	134
11 Rhabarber-Schnitten	86	17 Usteräpfel in Essig	134
11 Erdbeer-Torte	86	17 Brombeer-Gelee und Marmelade	134
12 Gefüllte Sand-Torte	95	17 Aprikosen in Arrak	135
15 Sehr guter Fruchtuchen	117	18 Zitronen-Marmelade	143
17 Berliner Pfannuchen	133	18 Tomaten in Essig	143
19 Feine Apfeltorte	149	18 Pflaumenmarmelade	143
20 Bouchées à la reine	158	18 Apfelgelee	143
20 Apfeltuchen mit geriebenem Teig	158	18 Hagebutten mit Zucker und Essig	143
22 Radsahrer-Torte	175	19 Quitten ganz einzumachen	149
23 Kastanien-Torte	182	19 Hagebutten einzumachen	149
Weihnachtsgebäck:		19 Roselettenbirnen einzumachen	150
23 Birnenweggen	182	19 Quittengelee mit Äpfeln	150
23 Mailänderli	183		

