

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

Band: 11 (1904)

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: 14.01.2026

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

6.

coll. cpl.

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.

1904



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1904.

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.

Nr.	Seite
1 Allerlei Unarten bei Tisch, von B. L.	1
1 Vom Geflügel	2
2 Hand in Hand	9
2 Das Konservieren von Äpfeln im Winter und Frühjahr	10
2 Das Verhalten bei Feuergefähr	11
3 Blumen im Zimmer, von —r.	17
3 Der Stoddfisch	19
4 Allzu praktisch	25
4 Die Küche im Februar, von A. Burg	26
5 Hygienische Vorsichtsmaßregeln in der Küche	33
5 Die Kultur des Rhabarbers, von E. Meier	35
6 Die große Kochkunst-Ausstellung in Berlin	41
6 Repetitorien an der Haushaltungsschule Zürich	43
7 Die Wirkung des Leuchtgases auf die Pflanzen	49
7 Bündnerische Koch- und Haushaltungsschule in Chur	50
7 Krampfadern, nach Dr. S. M.	51
8 Etwas über das Sparen	57
8 Die entfeuchteten Nahrungsmittel	59
9 Umschläge und Packungen	65
9 Johannisbeeren und Stachelbeeren, v. G. L.	68
10 Alte Sachen, von Ch. A.	73
10 Ueber das Konservieren von Fleisch, von R. Gutersohn	74
10 Unsere Speiseshwämme	76
11 Wir lassen uns photographieren, von S.	81
11 Praktische Feuerlöschapparate	82
12 Die Küche im Juni, von A. Burg	89
12 Ueber Fußpflege	91
12 Was soll man beim Blumenpflücken beobachten? von R.	92
13 Aus einem Krankenhause, von M. G.	97
13 Der Speisezetteln im Sommer	98
13 Etwas über den Honig	99
14 Ein Wort an die Hausfrauen	105
14 Wie behandelt man seine Möbel, von J.	107
15 Die Herstellung unvergorener, alkoholfreier Getränke im Haushalt	113
15 Krankheiten der Bohnen und deren Verhütung	115
15 Wasseranwendungen im Kindesalter	116
16 Die Hygiene des Obstes, von Dr. med. Ehlers	121
16 Ueber das Aufbewahren der Speisen im Sommer, von B.	123
17 Körperliche Abhärtung	129
17 Wurmförmige Äpfel und Birnen, von G. Landolt	131
17 Unser Silbergeschirr	131
18 Unsere Nahrungsmittel, von M.	137

Nr.	Seite
18 Traubenkuren	140
19 Gastfreundschaft, von A. M. Witte	145
19 Ueber den Nutzen des Regenwassers, von J.	146
19 Zur Behandlung und Pflege der Zimmerbögel	147
20, 21, 23, 24, 26 Aus Großmutter's Küchenpraxis 153, 161, 177, 185,	201
20 Der Speisekürbis	155
20 Susanna Müllers Selbstkocher und die Anleitung zu seinem Gebrauch, von E.	156
21 Der Einkauf von Stoffen und Garnen	163
21 Vom Obstbörren	165
22 Unsere Betten	169
22 Ueber das Petroleum, von —r.	172
23 Einfache Erwärmungsmittel für kalte Füße von Dr. Max Winter	179
23 Ueber die Verwendung des Hafens in der Küche, von B.	181
25 Die Reinhaltung der Zimmerluft	193
26 Weihnachts- und Neujahrsgetränke, von der abstinenten Küchenfee	203
26 Die Festtafel am Weihnachtstage	204

Haushalt.

1 Auffrischen gefirnister Oelfarbendruckbilder	3
1 Wackstuch zu reinigen	3
1 Schutz gegen das Anlaufen von Metallen	4
1 Gefrorene Fenster sofort aufzutauen	4
1 Das Reinigen der Schlittschuhe	4
1 Vergilbte Wäsche rein zu machen	4
1 Schnee als Reinigungsmittel für Teppiche u.	4
1 Was beim Entnehmen der Gemüse zu beachten ist	4
1 Das Färben weißer Blumen	4
2 Das Trocknen nasser Pelze	12
2 Reinigen der Fensterleder	12
2 Wie man zerbrochene Gegenstände kittet	12
2 Emailiertes Kochgeschirr	13
2 Holzflecken aus der Wäsche zu entfernen	13
3 Behandlung der Gummiringe	20
3 Der Salmiakgeist im Haushalt	21
3 Wie man Ameisen vertreibt	21
4 Fremdsprachige Ausdrücke in der Küche	28
4 Verwertung von Orangenschalen	28
4 Fettflecken aus Sammet zu entfernen	28
4 Rost von nickelplattierten Gegenständen zu entfernen	28
5 Bregel- und Zwiebackfabrik Singer	36
5 Beim Einkauf von Kaffee	36
5 Auffrischen der Farben an den Teppichen	36
5 Verwendung des Natrons in der Küche	36

Nr.	Seite
6 Ueber Petroleum	44
6 Milch als vorzügliche Möbelpolitur	44
6 Wie Spiegel und Bilder vor Feuchtigkeit zu schützen sind	44
6 Der Niederschlag an den Wänden der Kaffee- und Theekannen	44
[6 Cigarrenasche als Putzmittel	45
7 Verhüten des Keimens von Kartoffeln	52
[7 Bade- und Waschschrämme wieder brauchbar zu machen	52
[7 Reinigung von Bronze-Gegenständen, von Strohmatte	52
7 Das Töten der Tiere	53
[8 Der Sparochtopf Sigrift	61
8 Einfaches Mittel, um Krebse, Hummern u. zu töten, von Th.	61
9 Kleine Waschmaschine für den Küchengebrauch	69
9 Zimmerböden blank zu erhalten	69
9 Ein rasch herzustellender Filter	69
9 Der Einkauf von Hülsenfrüchten	69
10 Schutz gegen Mottenfraß	76
10 Behandlung der Möbel bei der Generalreinigung	76
10 Reinigen von Wachs	76
10 Aufbewahrung der Milch	76
11 Arbeiten bei der Generalreinigung	84
11 Gutes Fleckenwasser	84
11 Beim Spinatkochen	84
12 Mittel gegen Fliegen	93
12 Obstflecken aus der Wäsche zu entfernen	93
12 Reinigen farbiger Stickerien	93
13 Speck und Schweinefleisch schmackhaft zu erhalten, von —r	100
13 Vorzügliches Einkonservierungsmittel, v. —r	100
13 Entfernen von Straßenschmutz und -Staub	100
14 Pflücken der Blumen für die Parfümfabrikation	109
14 Behandlung der Gummiringe	109
14 Entfernen von Obst- und Fettflecken aus Stoffen	109
15 Hölzerne Gefäße rasch wasserdicht zu machen	117
15 Zur Ameisenplage	117
15 Das Dörren der Bohnen	117
16 Eier aufzubewahren	124
16 Zur Fliegenplage	125
16 Gardinenbrände	125
16 Cigarrenasche als Putzmittel	125
17 Suppenkräuter zu trocknen	133
17 Ratsschläge für Insektenfänger	133
17 Zur Verhütung von Mückenstichen	133
18 Wie das Springen der Gläser beim Sterilisieren verhütet werden kann	141
18 Undurchsichtigmachen der Fensterscheiben	141
18 Marmorplatten auf Holz zu befestigen	141
18 Entfernen von Blutflecken	141
19 Viktoria-Robenglanz	149
19 Kleine Blumenkürste	149
19 Alte Seide aufzufrischen	149
19 Konservieren von schwarzem Schuhwerk	149
19 Wie man Lackstiefel vor dem Brechen bewahrt	149
19 Gedörrte Theeblätter	149
19 Versalzene Speisen wieder genießbar zu machen	149
20 Die Theo-Feuerlösch-Tabak	157

Nr.	Seite
20 Ueber den Nutzen des Regenwassers	157
21 Der Keller, von B.	166
21 Behandlung vergoldeter Holzgegenstände	166
22 Töten von Ratten und Mäusen	173
22 Unnützer Verbrauch von Brennmaterial	173
23 Blindgewordene Fensterscheiben	182
23 Verzieren von Obstschalen	182
23 Behandlung von Pelsachen	182
23 Das Entfernen von Fettflecken	182
24 Blühende Zweige im Winter	187
24 Blumenvasen zu reinigen	187
24 Ritten von Kristall- und Glasgefäßen	188
24 Wiederherstellen zu braun gebackener Kuchen	188
24 Waschtische zu reinigen	188
25 Das Töten des Geflügels	196
25 Echte Bronze zu behandeln	196
25 Portemonnaies zu reinigen	196
25 Desinfizieren von Schüttsteinen	197
25 Reinigen von Zementfußböden	197
26 Der Salmiakspiritus im Haushalt	205

Gesundheitspflege.

1 Das Thermalkabinett	6
1 Nebende Zahlen, von W.	14
4 Zur Schönheitspflege der Hand	30
4 Fremdkörper im Auge	30
4 Gegen Hartleibigkeit	30
5 Der Genuß heißer Speisen und Getränke	38
7 Atmungsübungen	54
10 Sollen Herzranke Luftkuren machen?	78
11 Die Pflege des Haars	85
15 Speisepilze	119
17 Mittel gegen Sommersprossen	135
19 Beim Zahnausziehen	151
20 Wie verhütet man Vergiftungen?	159
21 Ueber Kautschukunterlagen	167
24 Gegen den Haarausfall	189
25 Ritterser und Grieskörner	198

Kindernpflege und Erziehung.

1 Ein praktisches Lese- und Abschreibegerüst für Kinder	5
1 Das Tragkissen für die Allerkleinsten	6
2 Vergrößerte Mandeln	14
3 Das Betragen der Kinder gegen Dienende, von W.	22
3 Vom Schreien der Allerkleinsten	23
4 Zur Säuglingsernährung	30
5 Die Geberden des Kindes	39
6 Blinde Vorliebe für ein Kind	46
8 Wert des Bienenhonigs für Kinder	63
9 Schützt Pflanzen und Tiere	71
10 Einseitige Ernährung der Kinder	79
11 Sanatogen als Nährmittel für Schulkinder	86
13 Gegen die Milchverdünnung bei Kindern	102
14 Tagesordnung in den Ferien	110
17 Die Nasern, von Dr. Dornblüth	135
19 Fremdkörper in der Nase	151
20 Brechen und Durchfall	159
22 Vom Turnen, nach Dr. Dornblüth	175
24 Schonet die Augen der Kinder	190
25 Die englische Krankheit	199

Krankenpflege.

Nr.	Seite
1. Erfrieren	6
3 Nachtpflege der Kranken	22
4 Gegen Magenkrampf	30
4 Wie werden Prießnitzsche Einwicklungen gemacht?	30
5 Bei Schlaganfällen	38
6 Desinfektion bei ansteckenden Krankheiten	46
7 Wie man Arzneien verabreicht	55
9 Das Magengeschwür und seine Behandlung	71
10 Gegen Insektenstiche	79
11 Zusätze zum Badwasser	86
12 Die Zubereitung der Speisen für Kranke	95
15 Der Hitzschlag	120
17 Lysol und Kresolseifenlösung	134
18 Blutvergiftung beim Schneiden von Hühneraugen	143
22 Der Eisbeutel in der Krankenpflege	175
24 Mittel gegen das Durchliegen	190
24 Gegen den Husten	190
24 Beim Arzneigebrauch	190
24 Der Eßig in der Krankenpflege	190
26 Beim Erfrieren	207

Blumentultur und Gartenbau.

1 Arbeitskalender für den Monat Januar	7
1 Frost an Topfgewächsen	7
1 Topfrosen im Zimmer	7
2 Zum Bezug von Gemüsesamen	15
2 Schutz der Veander, Lorbeer und Ebonymus vor Frost	15
2 Zu lang gewordene Gummibäume	15
3 Arbeitskalender im Monat Februar	23
4 Die Cinerarien	31
4 Vorsicht bei der Aussaat von feineren Blumenamen	31
5 Arbeitskalender im Monat März	39
5 Aussaat in Mistbeete	39
6 Entfernung der Hebrichnoten aus dem Hafer	47
7 Arbeitskalender im Monat April	55
8 Die Fruchtknospen der Obstbäume	63
8 Die Aussaat der Salatrüben	63
9 Ueber das Pflanzen mehrerer Gemüsearten auf ein Beet, von —r.	71
9 Die Gartenschur	71
10 Arbeitskalender im Monat Mai	79
10 Regenwürmer aus Blumentöpfen zu vertreiben	79
11 Vertilgung schädlicher Insekten	87
11 Nelken sämlinge	87
12 Arbeitskalender im Monat Juni	95
12 Die einjährigen Schlinggewächse	95
13 Gehören die Maßliebchen auch in den Blumengarten? von R.	103
14 Arbeitskalender im Monat Juli	111
14 Unsere Gartenerdbeeren	111
15 Das Aufschießen des Salates	120
16 Arbeitskalender im Monat August	127
17 Die Bohnenbeete bei trockener Witterung	135
17 Ungeziefervertilgung	135
18 Arbeitskalender im Monat September	143
19 Beim Ernten von Wurzelgemüse	151
19 Kamelien im Zimmer	152

Nr.	Seite
20 Arbeitskalender im Monat Oktober	160
21 Das Umgraben des Gartenlandes	168
22 Wie man Rosen vor Mäusen schützt	175
22 Behandlung von Chrysanthemen, Fuchsen und Hortensien im Winter	175
23 Blattläuse der Zimmerpflanzen	183
24 Das Begießen der Zimmerpflanzen	199
26 Blühende Kefeden im Winter	207

Tierzucht.

1 Der Nahrungsverbrauch der Bienen	7
1 Hennen	7
1 Zur Taubenfütterung	7
2 Pflege des Kanarienvogels	15
3 Regelmäßige Fütterungszeit für Tauben	23
4 Gegen die Kaltbeine der Hühner	31
4 Ratten als Feinde des Geflügels	31
5 Wassersucht der Aquarienfische	39
6 Scheintote Bienen	47
6 Künstliche und natürliche Ausbrütung der Eier	47
8 Wie vertreibt man Krähen	63
9 Neugeborene Hunde und Kagen	72
9 Fettbrüsegenschwulst der Vögel	72
12 Gegen das Ungeziefer des Geflügels	95
14 Eierschalen als Zusatz zu Tierfutter	111
17 Mauserzeit bei den Singvögeln	136
24 Katarrh beim Geflügel	191
25 Krämpfe der Papageien	199
26 Blutstillung bei Tieren	207

Küche.

Suppen.

1 Markknöbelsuppe	4
2 Butternockerl-Suppe	13
3 Biscuitsuppe	21
4 Linsensuppe	29
5 Lauch-Suppe	37
6 Weiße Bohnensuppe	45
7 Hirnsuppe	53
8 Zwiebelsuppe	61
9 Frühlingsuppe	69
10 Spinatsuppe	77
11 Kohlrabisuppe	84
12 Juliennesuppe	94
13 Sauerampfersuppe	100
14 Körbelsuppe	109
15 Suppe à la Solferino	117
16 Petersiliensuppe	125
17 Sommersuppe	133
18 Tomatensuppe	141
19 Braune Sagosuppe	149
20 Suppe aus Kohlblättern	157
21 Gerstenschleimsuppe	166
22 Kartoffelsuppe mit Fleischbrühe	173
23 Gelbe Erbsensuppe	182
24 Suppe mit Grünkloßchen von rohem Gries	188
25 Gebundene Ochsenchwanzsuppe	197
26 Fischsuppe	205

Nr. Fleischgerichte, Saucen etc.

Nr.	Seite
1 Gans, mit Maccaroni gefüllt	4
1 Geschmortes Kalbfleisch	4
1 Schweinsobren mit Senfsauce	4
2 Gebackene Reh-Kouladen	13
2 Schweinspfeffer	13
2 Gebackenes Rehheuter	13
3 Kalbsgekröse	21
3 Leberknödel	21
3 Gerollte Hammelsbrust	21
4 Gebratenes Kaninchen	29
4 Gedämpfte Froschschenkel	29
4 Grillierte Rinderbrust	29
5 Schweinsrippen in Gelee	37
5 Kalbsbraten in Milch	37
5 Gebackenes Ochsenhirn	37
6 Huhn mit Reis	45
6 Kalbsfleisch als Pfefferfleisch	45
6 Schafffleisch, gedämpft	45
6 Gigi-Ragout	45
7 Vol-au-vent	54
7 Feines gemischtes Ragout	54
7 Beefsteaks	54
8 Weißes Kalbsragout	62
8 Weiße Grundsaucen	62
8 Saurer Moos	62
8 Schweinefleisch-Rollen	62
9 Filetbraten	70
10 Tauben aux fines herbes	77
10 Gebratenes Schweinsfilet	77
10 Rindfleisch mit Guss	77
11 Gedämpftes Lammfleisch	84
11 Fleischstrudel	85
11 Hirnschnitten	85
11 Vorzügliche kalte Sauce	85
12 Rackhähnchen	94
12 Marinierte Schweinskoteletten	94
12 Pikanter Kalbsbraten	94
13 Braisierte Hammelstogen	100
13 Kalbszunge	100
13 Gefülltes Schweinsohr	101
13 Italienische Ravioli	101
14 Tauben à la crapaudine	109
14 Gedünstetes Schweinefleisch	109
14 Leberragout	109
15 Kalbfleisch in Gelee	118
15 Mayonnaise	118
16 Roastbeef	125
16 Feine Senfsauce	125
17 Entrecôtes	133
18 Braisierte Hühner	143
18 Gedämpfter Hase	143
18 Gulasch	143
19 Gebackene Rebhühner	149
19 Kaninchenpfeffer	150
19 Leber mit Rahm	150
20 Hasenpfeffer	158
20 Leberbällchen	158
20 Geschmorte Hammelskeule	158
21 Rehbraten	166
21 Gefüllte Schweinsfüße	166
21 Kalte Tomatensauce	167
22 Braisiertes Rebhuhn	173
22 Hammelskeule, wie Reh zubereitet	174

Nr.	Seite
22 Rindfleischragout	174
23 Hasen-Salmis	182
23 Gebratene Hasenleber	182
23 Kalbszunge mit Blumenkohl	183
23 Kalbsbraten, auf polnische Art	183
24 Gefüllter Kapaun	188
24 Rutteln à la Baloise	188
24 Gebackene Kalbsbrust	188
25 Gedämpftes Schweinefleisch	197
25 Falscher Hase	197
26 Timbale mit Milkenragout	205
26 Kapaun mit Kastanien gefüllt, gebraten	206
26 Bayonner Hammelskeule	206
26 Vorzügliche Sulzrippchen	206
26 Warme Schnitten von Kalbsleber, Nieren ober Hirn	206

Fischgerichte.

4 Lachskoteletten mit Schalotten-Sauce	29
5 Weißgelochter Karpfen	37
7 Marinierte Karpfen	53
8 Gebackene Zungen (Soles frites)	62
9 Aalragout	70
10 Steinbutt auf dem Rost gebraten	77
11 Aal au soleil	84
15 Blau gesottene Forellen	118
16 Schellfische mit feiner Senfsauce	125
17 Gespickter Seefisch	133
25 Gespickter Karpfen	197

Gemüse, Obst und Beilagen.

1 Gedörrte Bohnen	5
1 Gebackene Schwarzwurzeln	5
1 Orangenpudding auf englische Art	5
2 Kartoffelkoteletten	13
2 Bairisch Kraut	13
3 Sellerie-Gemüse	21
3 Blumenkohl mit Rahm und Käse	22
3 Gedämpfte Kartoffeln auf französische Art	22
4 Gedämpftes Endiviengemüse	29
4 Aprikosensompott	29
5 Kartoffelsalat	37
5 Feigenkompott von getrockneten Feigen	38
6 Kompott von dünnen Zwetschgen	45
6 Meerrettichsalat	45
7 Kartoffeln in Rahm	54
7 Spinat	54
8 Löwenzahn als Gemüse	62
8 Gedämpfter Rhabarber	62
9 Saure Linsen	70
9 Spargel	70
10 Steinpilze als Gemüse	78
10 Zuckerrüben	78
10 Rhabarberauslauf	78
11 Grüne Bohnen	85
12 Eierschwämme als Gemüse	94
12 Spinat auf Vegetarianer-Art	94
12 Heidelbeerkompott	94
12 Erdbeersoufflé	94
13 Gefüllte Zwiebeln	101
13 Grüne Erbsen à la mode	101

Nr.	Seite
13 Rirschaßlauf	101
13 Stachelbeerkompott	102
14 Bohnen	109
14 Gefüllte Tomaten	109
14 Aprikosen-Charlotte	110
15 Junge Kohlrabi	118
15 Rahmauflauf mit Obst	118
16 Pilz-Koteletten	126
16 Wirsing	126
16 Pfirsichglace mit Rahm	126
16 Himbeerbrötchen	126
17 Kräuterbutter	134
17 Gurken-Gemüse	134
17 Aprikosen-Gramolate	134
18 Kürbisgemüse	142
18 Kopfsalat als Gemüse	142
18 Reineclauden-Kompott	142
19 Gedämpfte Sellerie, auf englische Art	150
19 Pflaumenkompott	150
19 Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	150
20 Weiße Rüben mit Kartoffeln	158
20 Gedämpfte Birnen	158
21 Sellerie à la crème	167
21 Apfelrösti	167
22 Kastanienkompott	174
22 Apfelschaum	174
23 Sauerkraut	183
23 Schokolade-Birnen	183
24 Französischer Kartoffelsalat	188
24 Wirsing	188
25 Artischofen	197
25 Kartoffelklöße mit saurem Rahm	198
25 Apfel-Soufflé	198
26 Weiße Bohnen in Sauce	206
26 Lauchstengel	206

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Rühreier mit Käse	5
1 Gebrühte Rugeln	5
1 Nidelzeltli	5
2 Reisspeise mit Aprikosen	13
2 Omelette à la neige	14
3 Geschwungener Rahm	22
4 Fastnachtküchlein	30
4 Eierküchli	30
5 Gries-Mehlspeise mit Käse	38
5 Brot-Pfannkuchen	38
6 Eierschott	46
6 Eier à la Tartare	46
7 Eier à la Parma	54
8 Gebackene Maccaroni	62
8 Korinthen-Pudding	63
9 Eiercassée	70
13 Nudelteig	101
13 Custard	101
14 Käseschnitten	110
14 Götterspeise	110
17 Italienische Eier	134
18 Omeletten mit Kalbsherz	142
19 Apfelküchlein	150
20 Vanillecrème	158
20 Maccaroni auf neapolitanische Art	158

Nr.	Seite
23 Zimmetstrudel	183
23 Petersilienfeier	183
24 Gewöhnliche Wasserspigen	188
24 Maispudding	189
25 Bacherin	198
26 Pforzheimer Ruchli	206

Ruchen, Torten und kleines Backwerk.

2 Orangenruchen	14
3 Elsäßer Gugelhupf	22
5 Marktorte	38
6 Berner Osterladen	46
7 Sand-Ruchen	54
7 Charlotte russe	54
8 Damenbrett-Torte	62
9 Ruchen von Hefenteig mit konservierten Pflaumen	71
10 Karmeliter-Torte	78
11 Erdbeer-Torte	85
12 Sandruchen mit Mandelguß	95
13 Biscuit-Torte	102
18 Obstuchen	142
19 Trauben-Torte	150
20 Käseuchen	158
21 Handschuhuchen	167
22 Quittenuchen	174
24 Schenkeli	189
24 Weihnachtsgebäck: Narauer Lederli, Zimmitsterne, Makronen, Lange Pomeranzenbrötchen	189
25 Haselnußbiscuit	198
25 Weihnachtsgebäck: Mailänderli, Anisringe, Feines Mandelkonfekt, Schokoladenplätzchen. Stuttgarter Schnigbrot	198
26 Fibernertorte	206

Getränke.

11 Alkoholfreier Maitrank	88
15 Himbeersirup	118
16 Esdragon-Essig	126
26 Zitronenbowle	204
26 Fruchtbowle	204
26 Glühwein	204
26 Eierglühwein	204

Eingemachte Früchte.

9 Rhabarbermarmelade mit Orangen	71
14 Gerührte Erdbeermarmelade	110
14 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren	110
14 Himbeerkonfitüre, Erdbeeren 2c.	110
15 Aprikosenmarmelade	118
15 Pfirsiche, ganz in Zucker eingemacht	119
15 Gelee von unreifen Stachelbeeren	119
15 Eingemachte Bohnen ohne Salz	119
15 Gemischte Gemüse in Essig	119
16 Himbeeren ganz aufzubewahren	126
16 Beerenmarmelade	126
16 Brombeerkonfitüre	126
16 Melonen mit Zucker	126

Nr.	Seite	Nr.	Seite
16 Fruchtpasten	126	19 Zwetschgengelee	150
16 Mirabellensconfiture	126	19 Pflaumenmarmelade mit Orangen	150
17 Gelee aus Falläpfeln	134	19 Traubenmarmelade	150
17 Zwetschgenmarmelade	134	20 Tomaten in Essig	159
17 Pflaumen in Essig	134	20 Durchgetriebene Apfelmarmelade	159
17 Tomaten in Salz	134	20 Quittenconfiture	159
17 Sengurken	135	20 Quittengelee	159
18 Brombeergelee	142	20 Holundermus	159
18 Reineclaudensconfiture	142	21 Hagebutten mit Zucker und Essig	167
18 Birnen in Essig	142	21 Rohe Quittengelee	167
18 Eingemachte Zwiebeln	142	21 Nispeln einzumachen	167

