

**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>**

*coll. opl.*

# 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 Fisch, 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 Feuerungsgefahr	11
3 Blumen im Zimmer, von — r.	17
3 Der Stockfisch	19
4 Alzu praktisch	25
4 Die Küche im Februar, von A. Burg	26
5 Hygienische Vorsichtsmaßregeln in der Küche	33
5 Die Kultur des Nhabarbers, von G. 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. H. 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 Speisewärmme	76
11 Wir lassen uns photographieren, von H.	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 Krankenhouse, von M. G.	97
13 Der Speisezettel im Sommer	98
13 Extraz 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 Wurmstichige Äpfel und Birnen, von G. Landolt	131
17 Unser Silbergeschirr	131
18 Unsere Nahrungsmittel, von M.	137

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

## Haushalt.

1 Auffrischen gefirnißter Oelfarbendruckbilder	3
1 Wachstuch zu reinigen	3
1 Schutz gegen das Anlaufen von Metallen	4
1 Gefrorene Fenster sofort aufzutauen	4
1 Das Reinigen der Schlittschuhe	4
1 Vergilzte Wäsche rein zu machen	4
1 Schnee als Reinigungsmittel für Teppiche u. c.	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 füttet	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 Ausbrücke in der Küche	28
4 Verwertung von Orangenschalen	28
4 Fettsklecken aus Sammet zu entfernen	28
4 Rost von nickelplatierten Gegenständen zu entfernen	28
5 Brezel- 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	Nr.	Seite
6 Ueber Petroleum	44	20 Ueber den Nutzen des Regenwassers	157
6 Milch als vorzügliche Möbelpolitur	44	21 Der Keller, von B.	166
6 Wie Spiegel und Bilder vor Feuchtigkeit zu schützen sind	44	21 Behandlung vergoldeter Holzgegenstände	166
6 Der Niederschlag an den Wänden der Kaffee- und Theekannen	44	22 Töten von Ratten und Mäusen	173
16 Cigarrenasche als Pußmittel	45	22 Unnützer Verbrauch von Brennmaterial	173
7 Verhüten des Keimens von Kartoffeln	52	23 Blindgewordene Fensterscheiben	182
7 Bade- und Waschschwämmchen wieder brauchbar zu machen	52	23 Verzieren von Obstschalen	182
17 Reinigung von Bronze-Gegenständen, von Strohmatten	52	23 Behandlung von Pelzsachen	182
7 Das Töten der Tiere	53	23 Das Entfernen von Fettflecken	182
18 Der Sparkochtopf Sigrist	61	24 Blühende Zweige im Winter	187
8 Einfaches Mittel, um Krebse, Hummern &c. zu töten, von Th.	61	24 Blumenvasen zu reinigen	187
9 Kleine Waschmaschine für den Küchengebrauch	69	24 Kitteln von Kristall- und Glasgefäßen	188
9 Zimmerböden blank zu erhalten	69	24 Wiederherstellen zu braun gebackener Kuchen	188
9 Ein rasch herzustellender Filter	69	24 Waschtische zu reinigen	188
9 Der Einkauf von Hülsenfrüchten	69	25 Das Töten des Geflügels	196
10 Schutz gegen Mottenfraß	76	25 Echte Bronze zu behandeln	196
10 Behandlung der Möbel bei der Generalreinigung	76	25 Portemonnates zu reinigen	196
10 Reinigen von Wachstuch	76	25 Desinfizieren von Schüßsteinen	197
10 Aufbewahrung der Milch	76	25 Reinigen von Bemannsfußböden	197
11 Arbeiten bei der Generalreinigung	84	26 Der Salmiakspiritus im Haushalt	205
11 Gutes Fleckenwasser	84		
11 Beim Spinatkochen	84		
12 Mittel gegen Fliegen	93		
12 Obstflecken aus der Wäsche zu entfernen	93		
12 Reinigen farbiger Stickereien	93		
13 Speck und Schweinesfleisch 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 Fliezenplage	125		
16 Gardinenbrände	125		
16 Cigarrenasche als Pußmittel	125		
17 Suppenkräuter zu trocknen	133		
17 Ratschläge für Insektenammler	133		
17 Zur Verhütung von Mückenstichen	133		
18 Wie das Springen der Gläser beim Sterilisieren verhütet werden kann	141		
18 Unbüchsigmachen der Fensterscheiben	141		
18 Marmorplatten auf Holz zu befestigen	141		
18 Entfernen von Blutflecken	141		
19 Victoria-Bodenglanz	149		
19 Kleine Blumenkünste	149		
19 Alte Seide aufzurichten	149		
19 Konservieren von schwarzem Schuhwerk	149		
19 Wie man Lackstiefel vor dem Brechen bewahrt	149		
19 Gedörrte Theebläätter	149		
19 Versalzene Speisen wieder genießbar zu machen	149		
20 Die Theo-Feuerlösch-Fackel	157		
		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 Pelzsachen	182
		23 Das Entfernen von Fettflecken	182
		24 Blühende Zweige im Winter	187
		24 Blumenvasen zu reinigen	187
		24 Kitteln 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 Portemonnates zu reinigen	196
		25 Desinfizieren von Schüßsteinen	197
		25 Reinigen von Bemannsfußböden	197
		26 Der Salmiakspiritus im Haushalt	205

### Gesundheitspflege.

1 Das Thermalkabinett	6
1 Redende Bahnen, von W.	14
4 Zur Schönheitspflege der Hand	30
4 Fremdkörper im Auge	30
4 Gegen Hartlebigkeit	30
5 Der Genuss heißer Speisen und Getränke	38
7 Atmungsübungen	54
10 Sollen Herzkranké Luftkuren machen?	78
11 Die Pflege des Haares	85
15 Speisepilze	119
17 Mittel gegen Sommersprossen	135
19 Beim Bahnausziehen	151
20 Wie verhütet man Vergiftungen?	159
21 Ueber Rauchunterlagen	167
24 Gegen den Haarausfall	189
25 Mitesser und Grieskörner	198

### Kinderpflege 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 Masern, 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 Priessnitz'sche 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	Busäze zum Badewasser	86
12	Die Zubereitung der Speisen für Kranke	95
15	Der Hitzschlag	120
17	Lysol und Kreosolseifenlösung	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 Arzneiegebrauch	190
24	Der Eissig in der Krankenpflege	190
26	Beim Erfrieren	207

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, Fuchsien und Hortensien im Winter	175
23	Blattläuse der Zimmerpflanzen	183
24	Das Biegießen der Zimmerpflanzen	199
26	Blühende Reseden im Winter	207

## Tierzucht.

1	Der Nahrungsverbrauch der Bienen	7
1	Hennen	7
1	Zur Taubensüttterung	7
2	Pflege des Kanarienvogels	15
3	Regelmäßige Fütterungszeit für Tauben	23
4	Gegen die Kalkbeine der Hühner	31
4	Natten als Feinde des Geslügels	31
5	Wassersucht der Aquarienfische	39
6	Scheintote Bienen	47
6	Künstliche und natürliche Ausbrütung der Gier	47
8	Wie vertreibt man Krähen	63
9	Neugeborene Hunde und Katzen	72
9	Fettdrüsengeschwulst der Vögel	72
12	Gegen das Ungeziefer des Geslügels	95
14	Gierschalen als Busatz zu Tiefutter	111
17	Mauzerzeit bei den Singvögeln	136
24	Katarrh beim Geslügel	191
25	Krämpfe der Papageien	199
26	Blutstillung bei Tieren	207

## Rüche.

### Suppen.

1	Arbeitskalender für den Monat Januar	7
1	Frost an Topfgewächsen	7
1	Topfsosen im Zimmer	7
2	Zum Bezug von Gemüsesamen	15
2	Schutz der Oleander, Lorbeer und Evonymus vor Frost	15
2	Zu lang geworbene Gummibäume	15
3	Arbeitskalender im Monat Februar	23
4	Die Cinerarien	31
4	Vorsicht bei der Aussaat von feineren Blumensamen	31
5	Arbeitskalender im Monat März	39
5	Aussaat in Mistbeete	39
6	Entfernung der Hedrichknoten aus dem Haser	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	Bertigung schädlicher Insekten	87
11	Nellen 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 Würzelgemüse	151
19	Ramelien im Zimmer	152

1	Markknödeluppe	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	Julienesuppe	94
13	Sauerampfersuppe	100
14	Körbelsuppe	109
15	Suppe à la Solferino	117
16	Petersiliensuppe	125
17	Sommersuppe	133
18	Tomatenuppe	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 Grießklößchen von rohem Gries	188
25	Gebundene Ochsen schwanzsuppe	197
26	Fischsuppe	205

Nr.	Seite	Nr.	Seite
		<b>Fleischgerichte, Saucen u. c.</b>	
1 Gans, mit Macaroni gefüllt	4	22 Kindfleischragout	174
1 Geschmortes Kalbfleisch	4	23 Hasen-Salmis	182
1 Schweinsohren mit Senfsauce	4	23 Gebratene Hasenleber	182
2 Gebackene Reh-Rouladen	13	23 Kalbszunge mit Blumenkohl	183
2 Schweinspfeffer	13	23 Kalbsbraten, auf polnische Art	183
2 Gebackenes Kuheuter	13	24 Gefüllter Rapaun	188
3 Kalbsgekroese	21	24 Rutteln à la Baloise	188
3 Leberknödel	21	24 Gebackene Kalbsbrust	188
3 Gerollte Hammelsbrust	21	25 Gedämpftes Schweinefleisch	197
4 Gebratenes Kaninchen	29	25 Falscher Hase	197
4 Gebämpfte Frischschenkel	29	26 Timbale mit Milkenragout	205
4 Grillierte Kinderbrust	29	26 Rapaun mit Kastanien gefüllt, gebraten	206
5 Schweinsrippen in Gelee	37	26 Bayonner Hammelkeule	206
5 Kalbsbraten in Milch	37	26 Vorzügliche Sulzrippchen	206
5 Gebackenes Ochsenhirn	37	26 Warme Schnitten von Kalbseleber, Nieren oder Hirn	206
6 Huhn mit Reis	45		
6 Kalbfleisch als Pfefferfleisch	45		
6 Schafsfleisch, 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 Grundsauce	62		
8 Saurer Mocken	62		
8 Schweinefleisch-Mollen	62		
9 Filetbraten	70		
10 Tauben aux fines herbes	77		
10 Gebratenes Schweinsfilet	77		
10 Kindfleisch mit Guss	77		
11 Gedämpftes Lammfleisch	84		
11 Fleischstrudel	85		
11 Hirnschnitten	85		
11 Vorzügliche kalte Sauce	85		
12 Bachähnchen	94		
12 Marinierter Schweinstoteletten	94		
12 Pilanter Kalbsbraten	94		
13 Braiserter Hammelstöcken	100		
13 Kalbszunge	100		
13 Gefülltes Schweinsohr	101		
13 Italienische Ravioli	101		
14 Tauben à la crapaudine	109		
14 Gedünftetes 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 Kaninchenspfeffer	150		
19 Leber mit Rahm	150		
20 Hasenpfeffer	158		
20 Leverbögel	158		
20 Geschmortes Hammelkeule	158		
21 Rehrücken	166		
21 Gefüllte Schweinfüße	166		
21 Kalte Tomatensauce	167		
22 Braisiertes Rebhuhn	173		
22 Hammelkeule, wie Reh zubereitet	174		
		<b>Fischgerichte.</b>	
		4 Lachsstoteletten mit Schalotten-Sauce	29
		5 Weißgekochter Karpfen	37
		7 Marinierter Karpfen	53
		8 Gebackene Zungen (Soles frites)	62
		9 Alaragout	70
		10 Steinbutt auf dem Rosi gebraten	77
		11 Al au soleil	84
		15 Blaugesottene Forellen	118
		16 Schellfische mit feiner Senfsauce	125
		17 Gespickter Seefisch	133
		25 Gespickter Karpfen	197
		<b>Gemüse, Obst und Beilagen.</b>	
		1 Gedörnte Bohnen	5
		1 Gebackene Schwarzwurzeln	5
		1 Orangenpudding auf englische Art	5
		2 Kartoffelstoteletten	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 Aprikosenkompott	29
		5 Kartoffelsalat	37
		5 Feigenkompott von getrockneten Feigen	38
		6 Kompott von dürren 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 Zuckererbse	78
		10 Rhabarberauflauf	78
		11 Grüne Bohnen	85
		12 Eierschwämme als Gemüse	94
		12 Spinat auf Vegetarianer-Art	94
		12 Heidelbeerlkompott	94
		12 Erdbeersoufflé	94
		13 Gefüllte Zwiebeln	101
		13 Grüne Erbsen à la mode	101

Nr.	Seite	Nr.	Seite
13 Kirschmaulauflauf	101	23 Bimmetstrudel	183
13 Stachelbeerlompott	102	23 Petersilieneier	183
14 Bohnen	109	24 Gewöhnliche Wasserspägen	188
14 Gefüllte Tomaten	109-	24 Maispudding	189
14 Aprikosen-Charlotte	110	25 Bacherin	198
15 Junge Kohlrabi	118	26 Pforzheimer Küchli	206
15 Rahmaulauflauf mit Obst	118		
16 Pilz-Koteletten	126		
16 Wirsing	126		
16 Pfirsichglace mit Rahm	126		
16 Himbeerbrötchen	126		
17 Kräuterbutter	134	2 Orangenküchen	14
17 Gurken-Gemüse	134	3 Elsäßer Gugelhopf	22
17 Aprikosen-Gramolade	134	5 Marktorte	38
18 Kürbisgemüse	142	6 Berner Österläden	46
18 Kopfsalat als Gemüse	142	7 Sand-Kuchen	54
18 Reineclauden-Kompott	142	7 Charlotte russe	54
19 Gedämpfte Sellerie, auf englische Art	150	8 Damenbrett-Torte	62
19 Pflaumenkompott	150	9 Kuchen von Hefeteig mit konservierten	
19 Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	150	Pflaumen	71
20 Weiße Rüben mit Kartoffeln	158	10 Karmeliter-Torte	78
20 Gedämpfte Birnen	158	11 Erdbeer-Torte	85
21 Sellerie à la crème	167	12 Sandküchen mit Mandelguß	95
21 Apfelrösti	167	13 Biscuit-Torte	102
22 Kastanienkompott	174	18 Obstküchen	142
22 Apfelschaum	174	19 Trauben-Torte	150
23 Sauerkraut	183	20 Käseküchen	158
23 Schokolade-Birnen	183	21 Handschuhküchen	167
24 Französischer Kartoffelsalat	188	22 Quittenküchen	174
24 Wirsing	188	24 Schenkeli	189
25 Artischocken	197	24 Weihnachtsgebäck: Marauer Leckerli,	
25 Kartoffelklöße mit saurem Rahm	198	Bimmtsterne, Makronen, Lange Pome-	
25 Apfel-Soufflé	198	ranzenbrötchen	189
26 Weiße Bohnen in Sauce	206	25 Haselnussbiscuit	198
26 Lauchstengel	206	25 Weihnachtsgebäck: Mailänderli, Anis-	
		ringe, Feines Mandelkonfekt, Schokolade-	
		plätzchen. Stuttgarter Schnißbrot	198
		26 Fiderisertorte	206

### Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Rühreier mit Käse	5
1 Gebrühte Kugeln	5
1 Nidelzeli	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-Pfannküchen	38
6 Eierschott	46
6 Eier à la Tartare	46
7 Eier à la Parma	54
8 Gebackene Macaroni	62
8 Korinthen-Pudding	63
9 Eierfricassée	70
13 Nudelteig	101
13 Custard	101
14 Käseschnitten	110
14 Götterspeise	110
17 Italienische Eier	134
18 Omeletten mit Kalbsherz	142
19 Apfelmühllein	150
20 Vanillecrème	158
20 Macaroni auf neapolitanische Art	158

Getränke.
11 Alkoholfreier Maitrank
15 Himbeertrüpfchen
16 Esdragon-Essig
26 Zitronenbowle
26 Fruchtbowle
26 Glühwein
26 Eierglühwein

### Gingemachte Früchte.

9 Rhabarbermarmelade mit Orangen	71
14 Gründerte Erdbeermarmelade	110
14 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren	110
14 Himbeerfortüre, Erdbeeren rc.	110
15 Aprikosenmarmelade	118
15 Pfirsiche, ganz in Zucker eingemacht	119
15 Gelee von unreifen Stachelbeeren	119
15 Gingemachte Bohnen ohne Salz	119
15 Gemischte Gemüse in Essig	119
16 Himbeeren ganz aufzubewahren	126
16 Beerenmarmelade	126
16 Brombeerfortüre	126
16 Melonen mit Zucker	126

Nr.	Seite	Nr.	Seite
16 Fruchtpasten	126	19 Zwetschgengelee	150
16 Mirabellenkonfitüre	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 Quittenkonfitüre	159
17 Senfgurken	135	20 Quittengelee	159
18 Brombeergelee	142	20 Holundermus	159
18 Reineclaudekonfitüre	142	21 Hagebutten mit Zucker und Essig	167
18 Birnen in Essig	142	21 Rohe Quittengelee	167
18 Gelingemachte Zwiebeln	142	21 Misspeln einzumachen	167

