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

Band: 13 (1906)

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: 20.08.2025

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

Q
Gl. K

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.

1906

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1908
G. 5990
BERN

Zürich.
Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
1906.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Der Hausgarten und seine Bedeutung für den Haushalt, von G. Landolt 1
2 Küchengeschirre, von G. Abel 9
2 Giftige Kartoffeln, von Dr. Paul Schröder 10
3 Vorbereitungen auf den Frühling und die Anlage eines Frühbeetes, von G. Landolt 17
3 Interessante Kostproben 18
3 Die Mandel 19
4 Die Fische, von Lina Morgenstern 25
4 Vegetarische Küche, von Martha Rammelmeyer 26
4 Die Anlage des Hausgartens, von H. H. 28
5 Zur Hygiene der Speisen, von Frau H. Heyl 33
5 Ueber den Reis 33
6 Ueber das Versetzen der Pflanzen, von L. Gräbener 41
6 Luftscheu der Frauen, von Dr. M. H. 43
7 Gesunde Wohnungen, von R. G. 50
7 Ostereier, von B. 51
7 Frühlingskräuter 52
8 Das Getränk in der Krankenküche 57
8 Zur Zucht des Rhabarbers, von J. Böttner 59
9 Die Kartoffel, von G. Abel 65
9—10 Zur Fleckenreinigung, von W. Joclet 67, 75
10 Wovon lebt der Mensch? Hyg. Skizze, von Ella v. Haunstein 73
11 Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Pfaff 81
11 Die Erdbeere 83
11 Die Verwendung des Siedefleisches 84
12 Spargelgerichte, von Hedwig Orth 89
12 Zur Mückenplage, von W. 91
12 Ueber das Gießen und Spritzen der Pflanzen im Sommer, von L. Gräbener 91
13 Allzupraktisch, von H. 97
13 Ein Salatkünstler, von L. M. 99
13 Zum Sterilisieren, von Fr. Pf. B. 99
13 Aus dem Pflichtenheft einer Koch- und Haushaltungslehrerin 100
14 Zur Nelkenzucht, von J. Böttner 105
14 Unsere Fußbekleidung, von A. W. 107
14 Vom Sterilisieren in Flaschen, von S. Z. 108
15 Zur Einmachzeit, von —r. 113
15 Milchkuren, von Dr. Hans Ehret 114
16, 17, 18 Die Aufgabe und die Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen, nach einem Vortrage von E. Corabi-Stahl 121, 129, 137
16 Wie ich Palmin verwende, von G. 123
17 Die Speisepilze, von Lina Morgenstern 131
18 Noch einmal „Zum Sterilisieren" von P. R. 139
19 Feierabend, von Gs. 145
19 Vom Obstessen 146
19 Hygienische Bedeutung der Lampenglocken, von Dr. M. Ehret 147
19 Der Kakao 147
20 Die Aufbewahrung des Obstes 153
20 Austern, von A. M. W. 156
21 Der Wert der Kochkunst für die Ernährung, von L. Morgenstern 161
21 Die Behandlung der Pflanzen im Winter, von L. Gräbener 162
22 Unsere Heizmaterialien, von G. Abel 169
22 Vom Geschirrspülen, von J. G. 171
23 Das Einpökeln 177
23 Der Essig als Heilmittel, von Dr. O. Wolff 178
23 Unsere Wohnräume im Weihnachtsschmuck, von L. Holle 180
24 Nationalgerichte zur Weihnachszeit 185
24 Vom Räuchern 186
24 Gesundheitspflege im Winter, von A. W. 187

Haushalt.

1 Das Schlagen von Eiweiß 3
1 Eiweiß als Ersatz für Rahm 4
1 Das Aufbewahren von Gebäck 4
1 Das Auffrischen silberner Eßlöffel 4
1 Stahlgegenstände blank zu putzen 4
1 Kaffee-, Thee- oder Milchflecken zu entfernen 4
1 Wie man Stockflecken aus Leder entfernt 4
1 Wie man große Flächen, Krüge 2c. vergoldet 4
1 Eingelaufene Wollsachen 4
1 Schwämme zu reinigen 4
2 Zur Verwendung des Salzes im Haushalt 11
2 Wie kann man Eier lange Zeit frisch erhalten? 12
2 Goldsachen zu reinigen 12
2 Rußbildung im Herd zu vermindern 12
2 Nasse Schuhe 12
2 Guter Klebstoff 12
3 Stark gefrorene Aepfel wieder brauchbar zu machen 20
3 Das Einhüllen der Eßwaren in Zeitungspapier 20
3 Schnee als Reinigungsmittel für Tintenfässer 20
3 Eisenflecken aus der Wäsche zu entfernen 20
3 Verwertung der Zitronenschalen 20
3 Waschlederne Handschuhe zu waschen 20
4 Schuhwerk zu behandeln 29
4 Färbemittel in der Küche 29
5 Ueber den Einkauf von Fleischwaren 36

Nr.		Seite
5	Prüfung der Fleischkonserven in Blechbüchsen	36
5	Hellfarbige Krawatten zu reinigen	37
6	Das Milcheiweiß, eine neue Errungenschaft der Kochkunst	44
6	Zum Umzug, von B.	44
7	Das Reinigen von Haarbürsten und Schwämmen	53
7	Weiße Hüte zu reinigen	53
7	Schwarze Chantilly- und andere Spitzen aufzufrischen	53
7	Eierschalen als Reinigungsmittel	53
7	Neue Klammern zu behandeln	53
7	Viktoria-Bodenglanz	53
7	Leinengewebe zu prüfen	53
8	Speisen und Getränke aufzubewahren	60
8	Bekämpfung der Mückenplage	60
8	Auf Porzellan aufzeichnen	60
8	Ameisenfallen	60
8	Häkelspitzen zu waschen	60
9	Guter Rat	69
9	Wohlschmeckende Röstsuppen und braune Saucen	69
9	Kaffee-Surrogate	69
9	Aufbewahrung von Chemikalien	69
9	Schonung der Treppenläufer	70
10	Eine praktische Neuheit für die Küche	76
10	Schutz der Messer und Gabeln vor dem Rost	77
11	Gardinenwäsche	84
12	Das Verkochen der Flüssigkeit beim Sterilisieren. Eier zu erproben	92
12	Abgeschnittene Blumen lange frisch zu erhalten	93
13	Zur Bereitung der Gemüsesaucen, Kraut, Rhabarber 2c.	101
13	Verwendung der Hülsen frischer Zuckererbsen	101
13	Resten von Emmenthalerkäse als Reibkäse	101
13	Erprobte Mittel gegen Grasflecken	101
14	Zur Kirschensaison	109
14	Salzwasser gegen Insekten im Gemüse	109
14	Einfacher Eisschrank	109
14	Aufbewahren von Resten im Sommer	109
14	Behandlung der Küchengeräte im Sommer	109
14	Mottengefahr	109
14	Gutes Mittel gegen Fliegen	109
14	Obstflecken	109
14	Reinigen von Sonnenschirmen	109
15	Ein blaues Wunder	116
15	Eine neue Faßbank	116
15	Frische Eier für den Winter zu konservieren	116
15	Kalten Aufschnitt lange frisch zu erhalten	117
15	Schwabenkäfer zu vertreiben	117
16	Zum Konservieren und Verpacken von Früchten und Gemüsen, von O. W.	124
16	Ein praktischer Butterkühler, von —r.	124
16	Eiweiß rasch zu Schnee zu schlagen	124
16	Getragene weiße Strohhüte aufzufrischen	124
16	Salmiakgeist als Mittel gegen Grünspan	124
17	Das Nichtschließen der Gläser beim Sterilisieren	133
17	Eis im Sommer aufzubewahren	133
17	Bestes Mittel gegen Insektenstiche	133
17	Mittel zum Reinigen von Silber	133
17	Weiße Spitzen und Schleier zu waschen	133
17	Lage und Beschaffenheit der Speisekammer	133
18	Haar- und Kleiderbürsten zu reinigen	141
18	Instandstellen von Ledertaschen 2c.	141
18	Steppdecken zu waschen	141
18	Reinigung gelber Schuhe	141
18	Das Färben von Moos	141
18	Geronnene Speisen	141
19	Sparsames Heizen	148
19	Auffrischen von Oefen und Ofentüren	148
19	Räucherungsmittel	149
19	Lederschuhe zu trocknen	149
19	Tintenflecken in eichenen Tischplatten und Schreibtischtuchbelag	149
20	Obst- und Vorratskasten, Hürden 2c.	156
20	Künstliche Beerenzweige	157
20	Herbstlaub zu konservieren	157
20	Wie man dem Schimmeln der eingemachten Früchte vorbeugt	157
20	Eau de Cologne und Glyzerin, als Mittel gegen das Rauhwerden der Hände	157
20	Küchenkräuter für den Winterbedarf	157
20	Gelb gewordenes Rohrgeflecht	157
21	Nasses Pelzwerk zu trocknen	164
21	Flecken von Silber zu entfernen	164
21	Gelatine-Wasser	164
21	Schmutzige Waschseile zu reinigen	164
20	Mittel gegen das Anlaufen der Augengläser	164
22	Billiger Ersatz für Christbaumkugeln	172
22	Schmackhaftigkeit des Wildbrets	173
22	Fensterfugen dicht zu machen	173
22	Gelatine ohne Leimgeschmack	173
22	Lampenzylinder vor dem Springen zu schützen	173
22	Heizung der Oefen	173
23	Staubfeind	180
23	Schnee als Mittel zum reinigen der Teppiche	181
23	Fettflecken aus Lampenglocken und Milchglasscheiben zu entfernen	181
23	Oelflecken in Tapeten zu vertilgen	181
23	Der Gemüsekeller im Winter	181
23	Harzflecken zu entfernen	181
24	Wie wäscht man Vorhänge?	189
24	Geröstetes Mehl aus d. Mehlrösterei Wildegg	189
24	Grünspan von Bronzeleuchtern zu entfernen	189
24	Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	189

Gesundheitspflege.

1	Das Tiefatmen	5
1	Die tägliche Nahrung	6
1	Das Lüften der Zimmer	6
2	Wie lange sollen wir schlafen?	13
3	Gesundheitspflege im Winter	22
3	Gegen trockene Haut und rauhe Hände	22
3	Gesundheitsthee	22
5	Ueber die Turnkleidung für das weibliche Geschlecht	38
6	Bananensaft als Heilmittel	46
7	Wie soll man den Kopf waschen?	54
9	Vom Spazierengehen	71
11	Ist der Mittagsschlaf gesund?	86
11	Praktische Winke für Landpartien	86
11	Regeln für kalte Bäder	86
12	Das Turnen für Frauen und Mädchen	94
13	Fußtouren und Wanderfahrten	103
14	Nachtschweiß	111
15	Ueber den Nutzen des Schwimmens	118
16	Gegen Ermüdung der Füße	126
16	Uebermäßiger Fleischgenuß	126

Nr.		Seite
21	Der üble Mundgeruch	166
22	Aufgesprungene Hände	175

Kinderpflege und Erziehung.

1	Die häuslichen Arbeiten der Schulkinder	7
2	Sterblichkeit d. künstlich ernährten Säuglinge	14
2	Mittel gegen die englische Krankheit	14
2	Zur Aufweichung verklebter Wimpern	14
2	Keuchhusten	14
2	Wie behandelt man erfrorene Ohren?	14
2	Mittel gegen aufgesprungene Hände	14
3	Ein einfaches Verfahren zur Beseitigung des Bettnässens der Kinder	23
4	Jedes Kind sein besonderes Bett	31
5	Wie ist der Eigensinn der Kinder zu bekämpfen?	38
6	Ueber das Stottern bei Kindern	46
8	Schwächliche oder in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder	62
10	Kalte Bäder	78
10	Erste Hilfe beim Verschlucken von Fremdkörpern	79
12	Das Aufstehen der Kinder	94
13	Die Ferien	103
15	Gewitterfurcht bei Kindern	119
16	Ueber die Bleichsucht	126
19	Rückgratverkrümmungen	150
21	Breinahrung der Kinder im ersten Lebensjahr	167
22	Der Honig, eine Naturarznei für Kinder	175
23	Unarten kleiner Kinder	183

Krankenpflege.

1	Die Desinfektion des Krankenzimmers, von Dr. Potjan	7
2	Inhalationen von Dr. A Kühner	13
2	Die Nadel als Operationsinstrument	14
2	Gegen Warzen	14
3	Vorsicht im Krankenzimmer	22
3	Epilepsie	22
5	Beleuchtung von Krankenzimmern	38
6	Die erste Hilfeleistung bei Ohnmachten	46
6	Die Bedeutung des Zuckers bei der Behandlung von Lungenschwindsucht	46
7	Arzneistoffe in Pulverform	55
8	Fremdkörper zu entfernen	62
10	Orangensaft als durststillendes Mittel	78
11	Der schädliche Einfluß des Tabakmißbrauches auf das Herz	87
11	Hilfe bei Pflanzenvergiftung	87
12	Aufbewahren der flüssigen Arzneien	95
13	Das Baden in der Krankenpflege	103
17	Im Krankenzimmer	135
21	Das Zählen des Pulses bei Kranken	166
21	Pflege bei nervösen und geistigen Störungen	166
23	Verbandartikel	183
24	Eingeben der flüssigen Arzneien an Kranke	191

Gartenbau und Blumenkultur.

1	Das Treiben von Blumenzwiebeln	7
2	Topfpflanzen von Wurzellläusen zu befreien	14
2	Der Saatkasten	14
3	Gartenkresse	23
3	Zur Pflege der Alpenveilchen	23
3	Die Zimmerpflanzen	23
5	Gefahr für Rosen, Zier- und Beerensträucher	39
6	Arbeitskalender für den Monat März	47
6	Ein schönes Staudengewächs	47
7	Lage des Gemüselandes	55
8	Frühlingsblumen im April	63
8	Radieschen oder Monatsrettige	63
8	Balkon-Pflanzen	63
9	Das Auesetzen der Pflanzen ins Gartenland	71
10	Erdbeerkultur, von — r.	79
10	Anbau der Brunnenkresse	79
10	Bunte Zimmerfenster	79
11	Zur Sommerblumenflorzeit	87
12	Eine schöne Blumen-Ampel	95
13	Erdkrebse aus Gärten zu vertreiben — r.	111
16	Reichlicher Blumenflor	127
16	Blumenkohl	127
17	Spargelkraut	135
18	Zur Obsternte	143
19	Das Einwintern der Zwiebel- und Knollengewächse	151
20	Knollengewächse des Freilandes	159
21	Die Balkonausschmückung vom Herbst bis zum Frühjahr	167
23	Das Treiben der Maiblumen im Winter	176
23	Das Sitzenbleiben der Treibhyazinten	183
24	Welche Räume sind für Pflanzen schädlich?	191

Tierzucht.

1	Das Erfrieren der Kämme bei den Hühnern	7
2	Die Zugtiere zur Winterszeit	15
2	Die Futterstelle der Tauben	15
2	Verwertung der Roßkastanien	15
3	Die Futterversorgung bei den Kanarienvögeln	24
5	Läuse und Milben der Hühner	39
6	Ueber die Futterstoffe und Futterbedürfnisse der Zimmervögel	47
8	Die Aufzucht der Enten	63
8	Soll man die Sämereien zum füttern einquellen?	63
11	Unschuldig verfolgte Tiere	87
12	Die Zimmerkatze	95
16	Vogelkäfige im Sonnenbrand	127
17	Kettenhunde im Sommer	135
17	Ernährung der Goldfische	136
19	Die Behandlung der Hühner in der Mauser	151
21	Papageien als Stubenvögel	167

Küche.

Suppen.

1	Feine Griessuppe	4
2	Luftsuppe	12
3	Klare Reissuppe	21
4	Weiße Mehlsuppe	30
5	Kabissuppe	37
6	Fischsuppe mit Curry	45
7	Erbsgriessuppe	53
8	Gemüsesuppe	61
9	Spinatsuppe	70
10	Sauerampfersuppe	77
11	Leberklößchen oder Leberspatzensuppe	85
12	Brünnersuppe	93

Nr.		Seite
13	Mangoldsuppe	101
14	Kartoffelsuppe	110
15	Tomatensuppe	117
16	Hühnersuppe	125
17	Gurkensuppe	134
18	Kümmelsuppe mit Gemüse	142
19	Linsensuppe mit Gemüse	149
20	Klößchensuppe	157
21	Blumenkohlsuppe	164
22	Rosenkohlsuppe	173
23	Tropfensuppe	181
24	Gebundene Ochsenschweifsuppe	190

Fischgerichte.

1	Geschmorter Schellfisch	4
2	Gebratener Hecht auf französische Art	13
3	Gefüllter Hecht	21
4	Stockfisch	30
7	Schleie mit Petersilie	53
9	Gekochte Krebse auf feinere Art	70
12	Gebratene Forellen	93
15	Fischgulasch	117
20	Gebackene kleine Fische	157
24	Gefüllter Schellfisch	190

Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Kaninchen	4
1	Kapaun auf einfachste Art	5
2	Gefüllter Kaninchenbraten	13
3	Französische Zunge	21
3	Lungenhaschee	21
4	Hammelsrippchen mit Kümmel	30
4	Perlzwiebelsauce	30
5	Paprikahuhn	37
5	Ausgezeichneter Kalbsschinken	37
6	Muscheln mit Ragout Béchamel	45
6	Schmorbraten	45
6	Geröstete Rindsleber	45
7	Gitzibraten	53
7	Froschschenkel, sautiert	54
8	Tauben-Frikassee mit Käse	61
8	Rindfleisch auf märkische Art	61
8	Kalbsschnitzchen mit Rahmsauce	61
8	Lammfleisch mit Sardellen	61
9	Kalbsfricandeau	70
9	Fleischkäse von Leber	70
10	Backhähnchen	77
10	Kalbsbrust mit Reisfüllung	77
10	Saures Hammelfleisch	77
11	Ochsenfilet mit Champignons	85
11	Poulet à la marengo	85
11	Feine Gallerte	85
12	Feiner Netzbraten	93
12	Braune Speckfauce	93
13	Gedämpfte Ente	101
13	Kalbsvoressen mit Reis	102
13	Braisierte Hammelskeule	102
14	Juspastetchen	110
14	Rindfleisch mit Remoladensauce	110
14	Kalbsbrust mit Champignonsfüllung	110
15	Rindsniere mit Zwiebelsauce	117
16	Rindfleisch in Gelee	125
17	Crevettes à la poulette	134
17	Kalbfleisch auf polnische Art	134
17	Hammelskeule mit Wildbret	134
17	Schweinefleisch mit Bohnen	134
18	Rehkoteletten	142
18	Schmorbraten	132
19	Hasenpfeffer	149
19	Kutteln à la Lyonnaise	149
19	Hammelszungenragout	150
20	Schmorfleisch mit saurem Rahm	157
20	Netzbraten von Schweinefleisch	158
21	Hasenbraten mit saurem Rahm	164
21	Ausgebeinte Gans mit Maccaroni gefüllt	165
21	Lungenmus	165
21	Boeuf à la mode	165
22	Wildrouladen	173
22	Preßkopf	174
22	Schweinsziemer	174
23	Vol-au-vent mit Milkenragout	181
33	Ente mit Kohl	181
24	Entrecôtes	190
24	Kalbskopf à la vinaigrette	190

Gemüse und Obst.

1	Gebackene Kartoffelstengelchen	5
1	Kartoffelpüree mit gelben Erbsen	5
1	Gedünsteter Rosenkohl	5
1	Apfelmus mit Kruste	5
2	Weißkraut à la française	12
2	Linsen auf russische Art	12
2	Pommes à la portugaise	13
3	Gebackener Blumenkohl	21
3	Dürre Zwetschgen	21
4	Endiviengemüse	30
5	Ausgebackene Selleriestengel	37
5	Kartoffeln auf amerikanische Art	37
6	Löwenzahnsalat	45
6	Gebackene Zwetschgen	45
7	Spinatknöpfli	54
7	Rhabarberkompott	55
8	Spargelgemüse auf Vegetarier-Art	61
9	Brunnenkresse als Gemüse	70
9	Junge Kohlrabe, ganz gekocht	70
9	Gebackene Kartoffelklöße	70
10	Spargel als Brechspargel	78
10	Junge Karotten	78
11	Rettiggemüse	85
11	Tomatengemüse	85
12	Grüne Erbsen, gedünstet	93
12	Bohnensalat	93
12	Heidelbeerkompott auf englische Art	93
13	Spinatkräpfli	102
13	Johannisbeerkompott	102
14	Gefüllte Tomaten	110
14	Grüne Bohnen	110
15	Schmorgurken	117
15	Bohnensalat	117
15	Champignons au jus	117
16	Spinat à la surprise	135
17	Feiner Geiberübensalat	134
18	Mischgemüse	142
18	Maccaroni mit Tomaten	142
18	Birnenkompott	142
18	Französische Fruchtschale	142
19	Wirsing, gedünstet	149
19	Kartoffelwürstchen	149

Nr.		Seite
20	Blumenkohl au gratin	158
20	Bodenkohlraben	158
20	Birnen	158
20	Aepfelscharlotte	158
21	Rotkraut à la française	165
21	Kartoffelklöße mit Spinat	165
21	Kastanien mit Aepfeln	165
22	Lauchpudding mit Gemüse	174
22	Kastanien auf französische Art	174
23	Kartoffeln à la maitre d'hôtel	174
23	Leberkartoffeln	182
23	Blumenkohlsalat mit Rahm	182
23	Kohlrüben	182
23	Aepfelauflauf	182
24	Federkohl	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe. Fettgebackenes.

1	Reiskopf	5
2	Käsepudding	12
2	Thee-Creme	13
3	Bananenmehlspeise	21
3	Aufgebackener Semmelpudding	21
3	Zitronencreme	22
4	Schokoladencreme mit Schneeballen	30
4	Fastnachtküchlein	30
4	Eierküchlein	30
4	Hirschhörnchen	31
5	Gefüllte Pfannkuchen	37
5	Käseschnitten	37
5	Obst- und Meringueauflauf	37
6	Saure Eier	45
6	Schaumschokolade mit Milch	46
6	Orangencreme	46
7	Eierfricassee auf englische Art	54
7	Gesetzte Eier	54
7	Deutsche Charlotte	54
7	Basler Osterfladen	54
8	Kräutereier	61
8	Rhabarberauflauf	62
8	Gebrühte Kugeln	62
9	Zitronenauflauf	70
10	Spinatomeletten	78
11	Verlorene Eier	86
11	Kalter Mandelflammeri	86
12	Kirschmehlspeise	94
13	Rahm Nioechi	102
13	Weichselgugelhopf	102
13	Erdbeerschnitten	102
14	Heidelbeerkalteschale	111
14	Kirschpfannkuchen	111
15	Kräuteromelette	117
15	Früchteauflauf	118
16	Saurer Rahmauflauf	125
16	Johannisbeerkalteschale	125
17	Gebackene Apfelstücke	134
18	Roter Reismehlpudding	142
19	Apfelomeletten	149
19	Marienküchlein	150
20	Gebackene Schneeballen	158
21	Creme Chantilly	165
22	Eier-Frikassee auf französische Art	174
23	Vacherin	182

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1	Theebrot	5
10	Rahmkuchen	70
11	Flaumpastetchen	86
11	Kaffeekuchen ohne Ei	86
11	Feiner Mürbteig zu Theegebäck	86
16	Französischer Obstkuchen	125
17	Gerührter Zwetschgenkuchen	134
19	Weintraubentorte	150
22	Torte mit Schokoladecreme-Fülle	174
22	Weihnachtsgebäck:	174
22	Zitronenleckerli	174
22	Haselnußbrötchen	174
22	Schweizerbatzen	174
22	Pfeffernüsse	175
22	Stuttgarter Schnitzbrot	175
23	Weihnachtsgebäck:	182
23	Aarauer Leckerli	182
23	Zimmtsterne	182
23	Anisschnitten	183
23	Griesmakronen	183
24	Feine Mandeltorte	190
24	Braunschweiger Gugelhopf	190
24	Weihnachtsgebäck: Schokoladebrötchen	191
24	Möckli	191
24	Weinkonfekt	191

Eingemachte Früchte.

5	Orangenmarmelade	38
10	Waldmeisterzucker	78
12	Rhabarberkonfitüre	94
12	Gartenerdbeeren	94
13	Gerührte Erdbeermarmelade	102
13	Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art	102
14	Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	111
14	Aprikosenmarmelade	111
15	Gelee von unreifen Stachelbeeren	118
15	Kirschen mit Himbeeren	118
15	Marmelade aus Pfirsichen, Aprikosen, Mirabellen	118
15	Johannisbeeren (Schüttelfrüchte)	118
15	Eingemachte Bohnen ohne Salz	118
16	Weiße Johannisbeergelee	125
16	Melonen	126
16	Birnen in Essig	126
16	Pflaumengelee	126
17	Kürbis	134
17	Pflaumenmarmelade mit Blutpfirsichen	134
17	Tomaten mit Zitronen	135
17	Reineclaudegelee	135
17	Brombeergelee	135
18	Weintraubengelee	142
18	Apfelgelee aus Fallobst	142
18	Pflaumen in Essig	143
18	Pflaumenmarmelade mit Orangen	143
19	Feine weiße Speisekürbisse einzumachen	150
19	Gelee aus roten Pflaumen	150
19	Traubengelee aus unreifen Beeren	150
20	Birnen-Gelee	158
20	Kürbismarmelade mit Aepfeln	158

Nr.		Seite
20	Eingemachte Schlehdornbeeren	158
20	Quittenkonfitüre	158
20	Aepfelgelee mit Zitronen	158
21	Quittengelee	165
21	Quittenbrot	165
21	Apfelmarmelade mit Preiselbeeren	165
21	Tomatenkonserven	165

Getränke.

Nr.		Seite
1	Kümmelsirup	5
2	Reisthee	13
10	Alkoholfreier Maitrank	78
10	Moussirende Limonade	78
10	Waldmeisterzucker	78
15	Himbeersirup	118
16	Himbeeressig	126
19	Obstessig	150
23	Orangenbowle	182
23	Glühwein	182
24	Zitronenbowle	190