

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: 15.01.2026

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

Q

efl. 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



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1906.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
Allgemeines.					
1 Der Haugarten und seine Bedeutung für den Haushalt, von G. Landolt	1	18 Noch einmal „Zum Sterilisieren“ von P. N.	139		
2 Küchengeschirre, von G. Abel	9	19 Feierabend, von Gs.	145		
2 Giftige Kartoffeln, von Dr. Paul Schröder	10	19 Vom Obstessen	146		
3 Vorbereitungen auf den Frühling und die Anlage eines Frühbeetes, von G. Landolt	17	19 Hygienische Bedeutung der Lampenglocken, von Dr. M. Chret	147		
3 Interessante Kostproben	18	19 Der Kakao	147		
3 Die Mandel	19	20 Die Aufbewahrung des Obstes	153		
4 Die Fische, von Lina Morgenstern	25	20 Austern, von A. M. W.	156		
4 Vegetarische Küche, von Martha Rammelmeyer	26	21 Der Wert der Kochkunst für die Ernährung, von L. Morgenstern	161		
4 Die Anlage des Haugartens, von H. H.	28	21 Die Behandlung der Pflanzen im Winter, von L. Gräbener	162		
5 Zur Hygiene der Speisen, von Frau H. Heyl	33	22 Unsere Heizmaterialien, von G. Abel	169		
5 Ueber den Reis	33	22 Vom Geschirrspülen, von J. G.	171		
6 Ueber das Verseihen der Pflanzen, von L. Gräbener	41	23 Das Einpökeln	177		
6 Luftscheu der Frauen, von Dr. M. H.	43	23 Der Eissig als Heilmittel, von Dr. O. Wolff	178		
7 Gesunde Wohnungen, von R. G.	50	23 Unsere Wohnräume im Weihnachtschmuck, von L. Holle	180		
7 Österreier, von B.	51	24 Nationalgerichte zur Weihnachtszeit	185		
7 Frühlingskräuter	52	24 Vom Nähern	186		
8 Das Getränk in der Krankenküche	57	24 Gesundheitspflege im Winter, von A. W.	187		
8 Zur Zucht des Rhabarbers, von J. Böttner	59				
9 Die Kartoffel, von G. Abel	65	Haushalt.			
9—10 Zur Fleckenreinigung, von W. Soclet	67, 75	1 Das Schlagen von Eiweiß	3		
10 Wovon lebt der Mensch? Hyg. Skizze, von Ella v. Haunstein	73	1 Eiweiß als Ersatz für Rahm	4		
11 Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Pfaff	81	1 Das Aufbewahren von Gebäck	4		
11 Die Erdbeere	83	1 Das Auffrischen silberner Eßlöffel	4		
11 Die Verwendung des Siedefleisches	84	1 Stahlgegenstände blank zu polieren	4		
12 Spargelgerichte, von Hedwig Orth	89	1 Kaffee-, Thee- oder Milchsäcke zu entfernen	4		
12 Zur Mückenplage, von W.	91	1 Wie man Stockflecken aus Leder entfernt	4		
12 Ueber das Gießen und Spritzen der Pflanzen im Sommer, von L. Gräbener	91	1 Wie man große Flächen, Krüge etc. vergoldet	4		
13 Allzupraktisch, von H.	97	1 Eingelaufene Wollsachen	4		
13 Ein Salatkünstler, von L. M.	99	1 Schwämme zu reinigen	4		
13 Zum Sterilisieren, von Dr. Pf. B.	99	2 Zur Verwendung des Salzes im Haushalt	11		
13 Aus dem Pflichtenheft einer Koch- und Haushaltungslehrerin	100	2 Wie kann man Eier lange Zeit frisch erhalten?	12		
14 Zur Nelkenzucht, von J. Böttner	105	2 Goldsachen zu reinigen	12		
14 Unsere Fußbekleidung, von A. W.	107	2 Rostbildung im Herd zu vermindern	12		
14 Vom Sterilisieren in Flaschen, von S. B.	108	2 Nasse Schuhe	12		
15 Zur Einmachzeit, von —r.	113	2 Guter Klebstoff	12		
15 Milchküuren, von Dr. Hans Chret	114	3 Stark gefrorene Apfelsine wieder brauchbar zu machen	20		
16, 17, 18 Die Aufgabe und die Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen, nach einem Vortrage von E. Coradi-Stahl	121, 129, 137	3 Das Einhüllen der Gewaren in Zeitungspapier	20		
16 Wie ich Palmin verwende, von G.	123	3 Schnee als Reinigungsmittel für Tintenfässer	20		
17 Die Speisepilze, von Lina Morgenstern	131	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	Nr.	Seite
5 Prüfung der Fleischkonserven in Blechbüchsen	36	18 Steppdecken zu waschen	141
5 Hellfarbige Krawatten zu reinigen	37	18 Reinigung gelber Schuhe	141
6 Das Milcheiweiß, eine neue Errungenschaft der Kochkunst	44	18 Das Färben von Moos	141
6 Zum Umzug, von B.	44	18 Geronnene Speisen	141
7 Das Reinigen von Haarbürsten und Schwäm- men	53	19 Sparsames Heizen	148
7 Weiße Hüte zu reinigen	53	19 Aufzettel von Dosen und Osentüren	148
7 Schwarze Chantilly- und andere Spiken aufzufrischen	53	19 Nachzugsmitel	149
7 Gierschalen als Reinigungsmittel	53	19 Lederschuhe zu trocknen	149
7 Neue Klammer zu behandeln	53	19 Tintenflecken in eichenen Tischplatten und Streitischtuchbelag	149
7 Victoria-Bodenglanz	53	20 Obst- und Vorratskästen, Hürden ic.	156
7 Leinengewebe zu prüfen	53	20 Künstliche Beerenzweige	157
8 Speisen und Getränke aufzubewahren	60	20 Herzstaub zu konservieren	157
8 Bekämpfung der Mückenplage	60	20 Wie man dem Schimmeln der eingemachten Früchte vorbeugt	157
8 Auf Porzellan aufzeichnen	60	20 Eau de Cologne und Glyzerin, als Mittel gegen das Rauhwerden der Hände	157
8 Ameisenfallen	60	20 Küchenkräuter für den Winterbedarf	157
8 Häkelspiken zu waschen	69	20 Glüh gewordenes Rohrgeflecht	157
9 Guter Rat	69	21 Nasses Pelzwerk zu trocknen	164
9 Wohl schmeckende Röstsuppen und braune Saucen	69	21 Flecken von Silber zu entfernen	164
9 Kaffee-Surrogate	69	21 Gelatine-Wasser	164
9 Aufbewahrung von Chemikalien	69	21 Schmutzige Waschseile zu reinigen	164
9 Schonung der Treppenläufer	70	20 Mittel gegen das Anlaufen der Augengläser	164
10 Eine praktische Neuheit für die Küche	76	22 Billiger Eisatz für Christbaumkugeln	172
10 Schutz der Messer und Gabeln vor dem Rost	77	22 Schmachhaftigkeit des Wobretz	173
11 Gardinenwäsche	84	22 Fensterfugen nicht zu machen	173
12 Das Verkochen der Flüssigkeit beim Sterili- sieren, Eier zu erproben	92	2 : Gelatine ohne Leimgeschmack	173
12 Abgeschnittene Blumen lange frisch zu erhalten	93	22 Lampenzylinder vor dem Springen zu schützen	173
13 Zur Bereitung der Gemüsesaucen, Kraut, Rhabarber ic.	101	22 Zeitung der Dosen	173
13 Verwendung der Hüllen frischer Buttererbsen	101	23 Staubfeind	180
13 Resten von Emmenthal-Käse als Reibkäse	101	23 Schnee als Mittel zum reinigen der Teppiche	181
13 Erprobte Mittel gegen Grafspecken	101	23 Flecksachen aus Lampenglocken und Milch- glasscheiben zu entfernen	181
14 Zur Kirschenfaisan	109	23 Delflecken in Tapeten zu vertilgen	181
14 Salzwasser gegen Insekten im Gemüse	109	23 Der Gemüsekeller im Winter	181
14 Einfacher Eisdrank	109	23 Harzflecken zu entfernen	181
14 Aufbewahren von Resten im Sommer	109	24 Wie wäscht man Vorhänge?	189
14 Behandlung der Küchengeräte im Sommer	109	24 Geröstetes Mehl aus d. Mehrlößerei Willegg	189
14 Mottengefahr	109	24 Grünspan von Bronzeleuchtern zu entfernen	189
14 Gutes Mittel gegen Fliegen	109	24 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	189
14 Obsflecken	109		
14 Reinigen von Sonnenschirmen	109		
15 Ein blaues Wunder	116		
15 Eine neue Färbbank	116		
15 Frische Eier für den Winter zu konservieren	116		
15 Kalten Aufschliff lange frisch zu erhalten	117		
15 Schwabentäfer zu vertreiben	117		
16 Zum Konservieren und Verpacken von Früchten und Gemüsen, von O. W.	124		
16 Ein praktischer Butterfühler, 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 Steri- lisieren	133		
17 Eis im Sommer aufzubewahren	133		
17 Bestes Mittel gegen Insektenstiche	133		
17 Mittel zum Reinigen von Silber	133		
17 Weiße Spiken und Schleier zu waschen	133		
17 Lage und Beschaffenheit der Speisekammer	133		
18 Haar- und Kleiderbürsten zu reinigen	141		
18 Instandstellen von Ledertaschen ic.	141		

Nr.	
21	Der üble Mundgeruch
22	Aufgesprungene Hände

Kinderpflege und Erziehung.

1	Die häuslichen Arbeiten der Schulkinder
2	Sterblichkeit d. künstlichernährten Säuglinge
2	Mittel gegen die englische Krankheit
2	Zur Aufweichung verklebter Wimpern
2	Reuchusten
2	Wie behandelt man erfrorene Ohren?
2	Mittel gegen aufgesprungene Hände
3	Ein einfaches Verfahren zur Beseitigung des Bettässens der Kinder
4	Jedes Kind sein besonderes Bett
5	Wie ist der Eigensinn d. Kinder zu bekämpfen?
6	Über das Stottern bei Kindern
8	Schwächliche oder in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder
10	Kalte Fäder
10	Erste Hilfe beim Verschlucken von Fremdkörpern
12	Das Aufstehen der Kinder
13	Die Färien
15	Gewitterfurcht bei Kindern
16	Über die Bleitsucht
19	Rückgratverkrümmungen
21	Ernährung der Kinder im ersten Lebensjahr
22	Der Honig, eine Naturarznei für Kinder
23	Unarten kleiner Kinder

Krankenpflege.

1	Die Desinfektion des Krankenzimmers, von Dr. Potjan
2	Inhalationen von Dr. A. Kühner
2	Die Nadel als Operationsinstrument
2	Gegen Warzen
3	Visits im Krankenzimmer
3	Epilepsie
5	Bleuchtung von Krankenzimmern
6	Die erste Hilfeleistung bei Ohnmachten
6	Die Bedeutung des Zuckers bei der Behandlung von Lungenschwindsucht
7	Arzneistoffe in Pulverform
8	Fremdkörper zu entfernen
10	Drangensaft als diurstillendes Mittel
11	Der städtische Einfluß d. Tabakmissbrauches auf das Herz
11	Hilfe bei Pflanzenvergiftung
12	Aufbewahren der flüssigen Arzneien
13	Das Baden in der Krankenpflege
17	Im Krankenzimmer
21	Das Zählen des Pulses bei Kranken
21	Pflege bei nervösen und geistigen Störungen
23	Verbandartikel
24	Eingeben der flüssigen Arzneien an Kranke

Gartenbau und Blumenkultur.

1	Das Ernten von Blumenzwiebeln
2	Topfpflanzen von Wurzelläusen zu befreien
2	Der Saatkasten
3	Gartentüsse
3	Zur Pflege der Alpenveilchen

Seite	
166	166
175	175

Nr.	
3	Die Zimmerpflanzen
5	Gefahr für Rosen, Zier- und Beerensträucher
6	Arbeitskalender für den Monat März
6	Ein schönes Staudengewächs
7	Lage des Gemüselandes
8	Frühlingsblumen im April
8	Rabieschén oder Monatsrettige
8	Balkon-Pflanzen
9	Das Ausziehen der Pflanzen ins Gartenland
10	Erdbeerfultur, von — r.
10	Anbau d. Brunnenkresse
10	Bunte Zimmerfenster
11	Zur Sommerblumenflorzeit
12	Eine schöne Blumen-Ampel
13	Eckkrebs aus Gärten zu vertreiben — r.
16	Reichlicher Blumenflor
16	Blumenkohl
17	Spargelkraut
18	Zur Obstsorte
19	Das Einwintern der Zwiebel- und Knollen-gewächse
20	Knollengewächse des Freilandes
21	Die Balkonausschmückung vom Herbst bis zum Frühjahr
23	Das Treiben der Maiblumen im Winter
23	Das Eichenblüben d. Tr. ibhyazinten
24	Welche Räume sind für Pflanzen schädlich?

Seite	
23	23
39	47
47	47
55	55
63	63
63	63
71	71
79	79
79	79
87	87
95	95
111	111
127	127
127	127
135	135
143	143
151	151
159	159
167	167
176	176
183	183
191	191

Tierzucht.

1	Das Erfrieren der Kämme bei den Hühnern
2	Die Bruttiere zur Winterszeit
2	Die Futterstelle der Tauben
2	Wertung der Nusskastanien
3	Die Futterversorgung b. den Kanarienvögeln
5	Wäuse und Milben d. r. Hühner
6	Über d. Futterstoffe und Futterbedürfnisse der Zimmervögel
8	Die Aufzucht der Enten
8	Soll man die Sämereien zum füttern einquellen?
11	Unschuldig erfolgte Tiere
12	Die Zimmertafe
16	Vogelfäße im Sonnenbrand
17	Kettenhunde im Sommer
17	Ernährung der Goldfische
19	Die Behandlung der Hühner in der Mauer
21	Papageien als Stubenvögel

Rüche.

Suppen.

1	Feine Grießsuppe
2	Luftsuppe
3	Klare Weißsuppe
4	Weisse Weißsuppe
5	Kabisuppe
6	Fischsuppe mit Curry
7	Erbgriessuppe
8	Gemütesuppe
9	Spinalsuppe
10	Sauerampfersuppe
11	Leberklößchen oder Leberspätzensuppe
12	Brünnersuppe

Nr.

- 13 Mangoldsuppe
14 Kartoffelsuppe
15 Tomatenuppe
16 Hühneruppe
17 Gurkensuppe
18 Kämmelsuppe mit Gemüse
19 Linsensuppe mit Gemüse
20 Klößchensuppe
21 Blumenkohlsuppe
22 Rosenkohlsuppe
23 Tropfensuppe
24 Gebundene Ochsenchweissuppe

Fischgerichte.

- 1 Geschmorter Schellfisch
2 Gebratener Hecht auf französische Art
3 Gefüllter Hecht
4 Stockfisch
7 Schleie mit Petersilie
9 Gekochte Krebse auf feinere Art
12 Gebratene Forellen
15 Fischgulasch
20 Gebackene kleine Fische
24 Gefüllter Schellfisch

Verschiedene fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

- 1 Kaninchen
1 Kapaun auf einfachste Art
2 Gefüllter Kaninchenbraten
3 Französische Zunge
3 Lungenhaschee
4 Hammelsrippchen mit Kämmel
4 Berlinwieselsauce
5 Paprikahuhn
5 Aufgezeichneter Kalbschinken
6 Muscheln mit Ragout Béchamel
6 Schmorbraten
6 Geröstete Kindleber
7 Gißbraten
7 Frischschinkel, sautiert
8 Lauben-Frikassee mit Käse
8 Kindfleisch auf märkische Art
8 Kalbschnitzchen mit Rahmsauce
8 Lammfleisch mit Sardellen
9 Kalbsfricandeau
9 Fleischkäse von Leber
10 Bachähnchen
10 Kalbsbrust mit Reissättigung
10 Saurer Hammelfleisch
11 Ochsenfilet mit Champignons
11 Poulet à la marengo
11 Feine Gallerte
12 Feiner Reibbraten
12 Braune Specksauce
13 Gedämpfte Ente
13 Kalbsvorsessen mit Reis
13 Braisierte Hammelskeule
14 Zuspaetzchen
14 Kindfleisch mit Klemoladensauce
14 Kalbsbrust mit Champignonsfüllung
15 Kindsniere mit Zwiebelsauce
16 Kindfleisch in Gelee
17 Grevettes à la poulette

Seite

- 101 Kalbfleisch auf polnische Art
110 Hammelskeule mit Wildbret
117 Schweinesfleisch mit Bohnen
125 Rehkoteletten
134 Schmorbraten
142 Hasenpfesser
149 Rütteln à la Lyonnaise
157 Hammelzungenragout
164 Schmorfleisch mit saurem Rahm
173 Reibbraten von Schweinesfleisch
181 Hasenbraten mit saurem Rahm
190 Ausgebeinte Gans mit Macaroni gefüllt
190 Lungenmus
21 Pœuf à la mode
22 Wildrouladen
22 Preßklops
22 Schweinsziemer
23 Bol-au-vent mit Milkenragout
33 Ente mit Kohl
24 Entrecôtes
24 Kalbskopf à la vinaigrette

Nr.

- 17 Kalbfleisch auf polnische Art
17 Hammelskeule mit Wildbret
17 Schweinesfleisch mit Bohnen
18 Rehkoteletten
18 Schmorbraten
19 Hasenpfesser
19 Rütteln à la Lyonnaise
19 Hammelzungenragout
20 Schmorfleisch mit saurem Rahm
20 Reibbraten von Schweinesfleisch
21 Hasenbraten mit saurem Rahm
21 Ausgebeinte Gans mit Macaroni gefüllt
21 Lungenmus
21 Pœuf à la mode
22 Wildrouladen
22 Preßklops
22 Schweinsziemer
23 Bol-au-vent mit Milkenragout
33 Ente mit Kohl
24 Entrecôtes
24 Kalbskopf à la vinaigrette

Seite

- 134
134
134
142
132
149
149
150
157
158
164
165
165
165
173
174
174
181
181
190
190

Gemüse und Obst.

- 1 Gebackene Kartoffelstengelchen
1 Kartoffelpüree mit gelben Erbsen
1 Gedünsteter Rosenkohl
1 Apfelmus mit Kruste
2 Weißkraut à la française
2 Linsen auf russische Art
2 Pommes à la portugaise
3 Gebackener Blumenkohl
3 Dürre Zwetschgen
4 Endiviengemüse
5 Ausgebackene Selleriestengel
5 Kartoffeln auf amerikanische Art
6 Löwenzahnsalat
6 Gebackene Zwetschgen
7 Spinatköpfl
7 Rhabarberkompott
8 Spargelgemüse auf Vegetarier-Art
9 Brunnenkresse als Gemüse
9 Junge Kohlrabe, ganz gekocht
9 Gebackene Kartoffelköpf
10 Spargel als Brechspargel
10 Junge Karotten
11 Rettiggemüse
11 Tomatenagemüse
12 Grüne Erbsen, gedünstet
12 Bohnensalat
12 Heidelbeercompott auf englische Art
13 Spinatköpfl
13 Johannisbeercompott
14 Gefüllte Tomaten
14 Grüne Bohnen
15 Schmorwicken
15 Bohnensalat
15 Champignons au jus
16 Spinat à la surprise
17 Feiner Geiberübensalat
18 Mischgemüse
18 Macaroni mit Tomaten
18 Birnencompott
18 Französische Fruchtschale
19 Wirsing, gedünstet
19 Kartoffelwürstchen

Nr.	Seite	Nr.	Seite
20 Blumenkohl au gratin	158		
20 Bodenkohlraben	158		
20 Birnen	158		
20 Käpfelscharrlotte	158		
21 Rotkraut à la française	165		
21 Kartoffelklöße mit Spinat	165		
21 Kastanien mit Käpfeln	165		
22 Lauchpudding mit Gemüse	174		
22 Kastanien auf französische Art	174		
23 Kartoffeln à la maître d'hôtel	174		
23 Leberkartoffeln	182		
23 Blumenkohlsalat mit Rahm	182		
23 Kohlrüben	182		
23 Käpfelauflauf	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 Zitroncreme	22		
4 Schokoladencreme mit Schneeballen	30		
4 Fastnachtküchlein	30		
4 Eierküchlein	31		
4 Hirschhörnchen	37		
5 Gefüllte Pfannkuchen	37		
5 Käseschnitten	37		
5 Obst- und Meringueauflauf	37		
6 Saure Eier	45		
6 Schaumchokolade mit Milch	46		
6 Drangencreme	46		
7 Eierfrikassee auf englische Art	54		
7 Gebrühte Eier	54		
7 Deutsche Charlotte	54		
7 Basler Osterladen	54		
8 Kräutereier	61		
8 Rhabarberauflauf	62		
8 Gebrühte Kugeln	62		
9 Zitronenauflauf	70		
10 Spinatomeletten	78		
11 Verlorene Eier	86		
11 Kalter Mandelstammeri	86		
12 Kirschmehlspeise	94		
13 Rahm Ricchi	102		
13 Weichselgugelhopf	102		
13 Erdbeerschnitten	102		
14 Heidelbeerkalteschale	111		
14 Kirschpfannkuchen	111		
15 Kräuteromelette	118		
15 Früchteauflauf	125		
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 Bacherin	182		
 Kuchen, Torten und kleines Backwerk.			
1 Theebrot	5		
10 Rahmkuchen	70		
11 Flaumpastetchen	86		
11 Käsekuchen 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 Schweizerbäcken	174		
22 Pfeffernüsse	175		
22 Stuttgarter Schnibbrot	175		
23 Weihnachtsgebäck:	182		
23 Narauer Leckerli	182		
23 Zimmtsterne	182		
23 Anisschnitten	183		
23 Griesmakronen	183		
24 Feine Mandeltorte	190		
24 Braunschweiger Gugelhopf	190		
24 Weihnachtsgebäck: Schokoladebrötchen	191		
24 Mödli	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 Reineclaudengelee	135		
17 Brombeergelee	135		
18 Weintraubengelee	142		
18 Apfelgelee aus Fallobst	142		
18 Pflaumen in Essig	143		
18 Pflaumenmarmelade mit Orangen	143		
19 Weiße Speisefürbisse einzumachen	150		
19 Gelee aus roten Pflaumen	150		
19 Traubengelee aus unreifen Beeren	150		
20 Birnen-Gelee	158		
20 Kürbismarmelade mit Käpfeln	158		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
20 Gelingene Schlehdornbeeren	158	2 Reisthee	13
20 Quittenkonfitüre	158	10 Alkoholfreier Maßtrank	78
20 Apfelsaft mit Zitronen	158	10 Moussierende Limonade	78
21 Quittengelee	165	10 Waldmeisterzucker	78
21 Quittenbrot	165	15 Himbeerjceap	118
21 Apfelmarmelade mit Preiselbeeren	165	16 Himbeerjssig	126
21 Lecatenkonferen	165	19 Obstessig	150
Getränke.		23 Orangenbowle	182
1 Rümmelstirv	5	23 Glühwein	182
		24 Zitronenbowle	190

