

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

Band: 17 (1910)

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.

spl
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.

1910



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1910.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.		Seite	Nr.		Seite
	Allgemeines.				
1	Der Essig, von B.	1	19	Zum Kapitel der Kochkunst	145
1	Vorschulpflichtige Kinder als Gehilfin der Mutter, von Nellu Wolffheim	4	19	Gesunde Füße	146
1	Von den Saucen, von U. H.	4	19	Aufbewahrung von Weintrauben, von M.	148
2	Das Marktkörbchen, von Sophie Greif	9	20	Kleine Dinge, von Sam. Smiles	153
2	Was sollen Nervöse essen? von R. R.	10	20	Zur Volksernährung	154
2	Das zahme Geflügel, von F. F. R.	11	20	Zur Ueberwinterung der Gemüse	155
3	Die Wohnungsluft im Winter, von Dr. Schröder	17	21	Ueber das Heizen, von F. M.	161
3	Von der Gabel, von D. B.	19	21	Das Wildgeflügel, von F. F. Karwath	163
3	Vom Zucker, von G. Abel	20	22	Das Anrichten und der Schmuck des häuslichen Tisches, von Dr. A. Eppler	169
4	Von der Kunst des Anrichtens, von A. H.	25	22	Die Kochkiste, von G.	170
4	Vom Zuchtstamm, von F. B.	27	22	Gesichtspflege im Herbst, von Dr. Schröder	171
5	Wohnungskultur, von M.	33	23	Zimmerschmuck im Winter, von M. Döring	177
5	Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier, von B.	34	23	Die Haselnuß u. ihre Verwendung, von F. B.	179
5	Der Senf	36	24	Englische Küche, von M. Kossak	185
6	In der Werkstatt des Osterhasen, von Rose Schlatter	41	24	Influenza	187
6	Hülsenfrüchte oder Leguminosen, von G. Abel	43	24	Das Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches	188
7	Zur Frühjahrereinigung, von F. M.	49		Haushalt.	
7	Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Schröder	51	1	Fälschungen bei Kakao und Schokolade	5
8	Ein Beitrag zur Geschichte der Tafelfreuden, von A. B.	57	1	Kennzeichen eines guten Fleisches	5
8	Zur Spargelzucht	59	1	Salpeter im Haushalte	5
9	Die Humanität in der Küche	65	1	Hartes Wasser zum Waschen	5
9	Der Wäscheschrank	66	2	Die Handwaschmaschine „Huschla“	12
9	Ueber die Motte, von M.	67	2	Das Waschen bunter Seide und Baumwolle	12
10	Unbesonnenheiten, von F. M.	73	2	Teppiche zu reinigen	12
10	Die Küche im Mai, von A. Burg	74	2	Preiswerte Nahrung	13
11	Kleine Freuden, kleine Leiden, von H. Stöckl	81	3	Fenster gut schließend zu machen, von W.	21
11	Ueber das Wasser	82	3	Raß gewordenes Pelzwerk zu trocknen	21
12	Die Schädlinge des Gartens, von H.	89	3	Formen auszustreichen	21
12	Kalte Sommergerichte, von E. C.-St.	91	4	Gelatine	28
12	Ueber die Eier, von Dr. A. Eppler	92	4	Croutons	29
13	Ferien zu Hause, von G. H.	97	4	Kaviar	29
13	Die Sterilisation	99	5	Praktischer und vorzüglicher Bodenbelag	37
13	Unsre Jüngsten, von F. M.	100	5	Waschen von gestrickten, weißen Kittats, von M.	37
14	Von der Suppe, von M.	105	6	Hüte aufzufrischen	44
14	Zur Obst- und Gemüsekonservierung	106	6	Lackierte Möbel zu reinigen	44
15	Nochmals von der Suppe, von Gs.	113	6	Leinenzeug von Schimmelflecken zu befreien	45
15	Wiener Gemüsegerichte, von Mizzi Steiner	114	6	Makartsträuße zu reinigen	45
15	Historisches über den Kaffee	116	7	Deifarbflecke	52
16	Für die Küche, nach A. Burg	121	7	Reinigung v. Uhrketten, Kettenarmbändern zc.	52
16	Von den Pilzen	122	8	Das Waschen farbiger Wäsche	60
16	Gartenpflege, von Dr. A. Eppler	124	8	Rost- und Tintensflecken	60
17	Von den Konserven, von F. Sch.	129	8	Mobersflechte und stark vergilbte Wäsche	61
17	Unsere Wohnung	130	8	Fleisch auf gute Art einzupökeln	61
18	Vom Sparen im Haushalt, von M. Döring	137	9	Das Eiweiß	68
18	Das Dörren des Obstes	139	9	Schlechte Kartoffeln	68
			10	Wittchis geruchloses Speiseöl	76
			10	Agar-Agar oder Ceylonmoos	76
			10	Bettfedern zu reinigen	77

Nr.	Seite
10 Bleichmittel für die Wäsche	77
10 Malfarben auf der Palette frisch zu erhalten	77
10 Beseitigung von Schrammen auf Möbeln	77
11 Beseitigung von Rostflecken aus Scheren etc., von W.	84
11 Holzflecken zu entfernen	84
11 Fettflecken auf ungestrichenen Fußböden	84
11 Waschen von Wachstuchdecken, von W.	84
11 Alte Steintöpfe	84
11 Stein- und Glasgefäße keimfrei zu machen	84
12 Liebig's Fleischextrakt zur Sommerzeit	93
12 Oelfarbe von Flächen zu entfernen	93
12 Waschseile zu reinigen	93
13 Zur Eierkonservierung	101
13 Aufbewahrung von Fleisch	101
13 Marmor zu reinigen	101
14 Das Lüften der Betten	108
14 Buntstüchereien zu waschen	108
14 Lackfarbenaufstrich zu waschen	108
14 Gemischtes Gewürz	108
14 Stoffe unverbrennlich zu machen	108
15 Fleckenbehandlung	116
15 Angebrannte Speisen	116
16 Holzwürmer aus Möbeln zu vertreiben	125
16 Flügig gewordene Kleidersäume, von W.	125
16 Trüben Essig zu klären	125
16 Korsette auszubessern	125
17 Fischfleisch	132
17 Das Entfernen von Schweiß-, Obstflecken etc.	132
17 Eisenbein zu bleichen	132
17 Flügige Fensterbretter	132
17 Schwarze Reisetaschen, Schreibmappen etc. aufzufrischen	133
18 Zur Kaffeebereitung	140
18 Nützliche Winke einer erfahrenen Hausfrau	141
19 Risse in schwarzer Taffetseide	149
19 Wie man Fensterleder reinigt	149
19 Sehr schmutzige Leppiche zu reinigen	149
20 Das Fettseifenpulver	156
20 Das Aufbewahren von Äpfeln	156
21 Das Pferdefleisch	164
21 Blechbüchsen zur Herstellung von Glace	164
22 Das Schwefeln von Wollwäsche	173
22 Das Auslassen von Schweineschmalz	173
23 Das Metallgeschirr, von M. R.	181
23 Schmutzige Delflaschen	181
23 Ein vorzügliches Anfeuerungsmittel, von L. G.	181
23 Ueber die Verwendung des Pferdefleisches	181
24 Berner Hafersflocken	188
24 Ueber das Rühren bei der Bereitung von Backwerk, von H. Bebler	188

Gesundheitspflege.

1 Behandlung des Wadenkrampfes, von Dr. F.	6
1 Waschen des Gesichtes mit Marmorseife	6
2 Zur Handpflege	14
3 Der Genuß zu heißer Speisen und Getränke	22
4 Bedeutung einer vollkommenen Beleuchtung	30
5 Das kalte Wasser als Schlafserzeugungsmittel	38
5 Bittere Mandeln	39
6 Zu starke Talgbildung	46
7 Zur Bekämpfung der Verstopfung	54
7 Bei Neigung zu Durchfall	54

Nr.	Seite
8 Das sog. Abbrennen der Haut	62
8 Vom Durste	62
9 Gegen die Rauigkeit der Haut	70
10 G. Unterhaltung des Sehorgans	78
11 Unruhiger Schlaf	86
12 Gemischte Kost	95
13 Lufikuren	103
13 Die Warzen	103
14 Die schädliche Einwirkung des Korsetts	110
15 Ueber die Hitze	119
16 Einige Regeln für eine richtige Zahnpflege	127
16 Durst bei Fußtouren	127
17 Die Pflege des Atmungsapparates	134
17 Die Nieren	134
20 Die Ernährung der Nervösen	158
21 Die Tränen	166
22 Raube, rissige Hände, v. A. G.	174
22 Reiner Zitronensaft gegen Warzen	174
24 Die Luftverderbnis	190

Kinderpflege und Erziehung.

1 Zur Kinderernährung, von Dr. M. H.	7
2 Fremdkörper in der Nase von Kindern	14
2 Beim Schielen	15
2 Gegen Keuchhusten	15
4 Meßt und wiegt eure Kinder, von Dr. R. S.	31
5 Diphtherie, von Dr. A. B.	39
6 Wägung des Kindes in den ersten 2 Lebensmonaten	47
8 Kleine Kinder im Freien, von Dr. M. H.	63
9 In der Genesungszeit nach Scharlachkrankungen, von Dr. Dornblüth	70
10 Die Lüge im Kindesalter	79
11 Vorsicht bei Bädern	87
11 Der Weistanz	87
12 Ungekochte Milch, von Dr. M. H.	95
14 Eine wichtige Krankheitserscheinung im Säuglingsalter	111
14 Die Skrofuloze	111
16 Zur Hautpflege des Kindes	127
17 Das Sitzen der Kinder	135
18 Die Skolioze	143
20 Die Hüftgelenkentzündung	158
21 Gesichtsausbruch der Kinder	166
21 Haarausfall bei Kindern	167
22 Nachenmandeln	175
24 Die Kleider des Kindes	191
24 Der Krampf	191

Krankenpflege.

1 Vergiftung durch Kohlenoxyd	7
2 Verhalten bei schwerer Verbrennung	14
2 Prieknische Umschläge	14
3 Einreibungen	23
4 Ernährung schwacher und hilfloser Kranker	30
5 Der „böse“ Finger, von Dr. Sch.	39
6 Verabreichung der Speisen an Kranke	46
6 Das Spanisch-Fliegenpflaster	46
7 Bei Vergiftung durch Speisen	54
8 Die Hausapotheke, von E. P.	63
9 Behandlung nicht stark blutender Wunden	70
10 Hochlagerung zur Kräftigung des Herzens	78

Nr.	Seite
10 Hochlagerung bei Gelenkentzündungen und Gichtanfällen	78
11 Hirschschlag und Sonnenstich	86
12 Schmerzausstrahlung	95
13 Fremdkörper im Auge	103
14 Insektenstiche	111
14 Schädlichkeit mancher Hausmittel, von Dr. M. B.	111
16 Mittel gegen das Schnarchen	127
17 Zur Fieberbehandlung	134
18 Ausscheidungen bei den wichtigsten Infektionskrankheiten, von Dr. E.	142
19 Einpackungen oder Wickel	151
20 Brüche, von Dr. M.	158
21 Krampfanfälle, (Koliken)	166
22 Verbrennungen	174
24 Medizinische Bäder	191

Gartenbau- und Blumenpflege.

1 Treiben der Hyazinthen auf Gläsern	7
2 Bezug des Samens	15
2 Die Anzucht der Kakteen aus Samen	15
3 Primeln und Zykamen	23
4 Die Keimperiode	31
4 Blumenbinderei	31
5 Das Pikieren	39
6 Die Pastinale	47
6 Pflanzenschutz	47
7 Holztafeln für Balkonpflanzen	55
8 Die Kapuzinerkresse	63
8 Pflücksalat	63
9 Balkongärtnerei	70
10 Die Cardy	79
11 Die grünen Läuse	87
11 Die Sommerisaaten beim Gemüse	87
11 Der Asperagus	87
12 Der Blumenkohl	95
13 Zur Zucht der Tomaten	103
14 Gurken vor dem Faulen zu schützen	111
14 Das Vermehren der Nelken	111
17 Zur Obsternte	135
19 Krankheitserscheinungen an Zimmerpflanzen	151
20 Der Ertrag des Gemüsegartens	159
21 Blühender Flieder im Zimmer zu treiben, von M. R.	167
21 Ueberwinterung der Feigen	167
22 Zur Ueberwinterung der Zimmerpflanzen	175
23 Saat im Dezember	183
24 Die Behandlung des Gummibaumes	191

Tierzucht.

1 Glasglocken für Gold- und andere Biersfische	7
2 Haltung, Pflege und Fütterung der Hühner, von B.	15
2 Truthühner, Gänse, Enten und Kaninchen im Januar	15
2 Durst der Vögel im Winter	16
2 Schoß- oder Zwerghunde	16
3 Haltung, Fütterung und Pflege der Hühner im Februar	23
3 Im Kaninchenstall, von B.	24
4 Holz- und Blechgefäße gehören nicht in den Vogelbauer	32

Nr.	Seite
4 Aquarien	32
5 Fütterung der Finken u.	40
6 Nachtigallenfutter	47
7 Brutlust der Hühner im April, von B.	55
8 Behandlung von Stubenläusen	64
8 Einkauf von lebendem Geflügel	64
9 Junge aus dem Nest gefallene Vögel	71
10 Junge Katzen und Hunde	79
11 Pflege der Enten	88
12 Die Bluthige im Sommer und die Tiere	96
13 Die Zerstörungswut junger Hunde	105
13 Vogeltäfel	105
14 Bremsen und Fliegen	112
15 Mittel zum Fernhalten von Bremsen und Fliegen bei Tieren, von A. B. in M.	119
15 Drei praktische Winke zur Vogelzucht	119
16 Rotlauf der Schweine	128
20 Die Gefangenhaltung der einheimischen Vögel	159
20 Zur Pflege des Hundes	159
21 Die Mast zahmer Kaninchen	167
24 Die Lastrampe	192

Küche.

Suppen.

1 Glarner Suppe	5
2 Dörrerbsensuppe	13
3 Falsche Hühnersuppe	21
4 Fastensuppe	29
5 Fischsuppe	38
6 Falsche Schildkrötensuppe	45
7 Morchelsuppe	53
8 Kraftsuppe	61
9 Petersiliensuppe	69
10 Gemüsemassersuppe	77
11 Krebsuppe	85
12 Leberknödeluppe	93
13 Chiffonadesuppe	102
14 Kartoffelsuppe mit Sellerie	109
15 Flämbändische Suppe	117
16 Suppe mit verlorenen Eiern	125
17 Grünkohluppe	133
18 Grüne Krautuppe	141
19 Weiße Kartoffelsuppe	149
20 Maisuppe	157
21 Braune Reissuppe	165
22 Minestra	173
23 Grünkölse-Suppe	181
24 Butternockerlsuppe	189

Fischgerichte.

1 Mariniertes Salm, gebraten	5
3 Stodfish in Del	22
4 Brachsen, gebraten	29
6 Gefochter Aal	45
6 Rührei mit Lachs	45
7 Schleien à la poulette	53
11 Parmesanbecht	85
13 Karpfen auf dem Rost gebraten	102
15 Fische au gratin	117
19 Hecht au gratin	149
22 Gespickter Zander	173
23 Gebackene Seezunge	182

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Hasenkoteletten	5
1	Rainigundenbrötchen	6
1	Restenschnitten	6
2	Gefülltes Schweinsohr	13
2	Hammelleber und Nieren	13
3	Muscheln mit Ragout Béchamel	22
3	Nieren, gespickt	22
4	Kalbsgrid	29
4	Hammelzungen	29
4	Rindfleisch nach Wildpretart	29
5	Gespickte Zungenschnitzel	38
5	Rahmbraten	38
5	Bündner Weinwurst	38
5	Fleischpubbing	38
6	Lammrücken	45
6	Fleisch-Blace (Extrakt)	45
7	Maultaschen mit Fleisch- oder Fischfarce	53
7	Lebendenbraten auf italienische Art	53
8	Hühnerkotelette (Krankenspeise)	61
8	Wiener Beassteak	61
8	Gebeiztes Schweinsfilet	61
9	Krebse zu kochen	69
9	Boeuf à la mode	69
10	Rindfleischrouladen	77
10	Gespickte Kalbsnuß	77
10	Wurstsalat	77
11	Saurer Rindsbraten	85
11	Preßtopf	85
12	Französisches Ragout	94
13	Kalbsfleisch wie Lachs zu bereiten	102
14	Lammfricassée	109
14	Grillierter Hammelhalz	109
14	Kalte grüne Sauce	109
15	Ochsenfilet mit saurer Rahmsauce	117
15	Bachhähnchen	117
16	Hammelbraten mit Bohnen	126
16	Bichelsteinerfleisch	126
16	Poulet à la Marengo	126
17	Rehbraten von Schweinefleisch	133
17	Schwein- filet	133
17	Fleischsalat	133
18	Gefülltes Rebhuhn	141
18	Leberschnitten	141
19	Hasenpfeffer	149
20	Ente mit Kohl	157
20	Hammelkeule wie Wildpret	157
21	Ochsenzunge mit Rahmsauce	165
21	Kalbsbraten in Milch	165
21	Falsche Mayonnaise	165
22	Frische Rinderzunge	173
22	Leberpubbing	173
23	Feines Ragout, gemischt	182
23	Mayonnaise, warm zubereitet	182
24	Gebratener Truthahn	189
24	Kalbsleber à la ménagère	189
24	Fleischbögel	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kartoffelküchlein	6
1	Rußcreme	6
2	Meringues	14
3	Italienische Polenta	22

3	Bürcher Fastnachtküchlein	22
5	Pfannkuchen mit Orangencreme	38
6	Eierrollen	45
6	Polenta von Kartoffeln	45
7	Gegorene Pfannkuchen auf russische Art	54
9	Kartoffelklöße mit Käse	69
9	Böhmische Dalken	69
9	Schokoladenbavaroise als Creme	70
10	Gestürzte Fruchtcreme	78
12	Falsche Mandelsauce	94
13	Süße Casserole au riz	102
14	Eier à l'aurore	109
14	Rirschpubbing mit Brot	109
15	Omeletten mit Käse	117
15	Weinschaumcreme	117
16	Ananasreis mit Sulze	126
18	Apfelküchlein	141
18	Rußflammerie	142
18	Weingelee	142
19	Dattelpubbing	150
19	Haselnußbutter	150
20	Maisgries oder Polenta	157
20	Mais mit Äpfeln	157
20	Maisklöße	157
21	Weinstrudeln	165
21	Polenta mit Milch	165
21	Polenta mit Käse	165
22	Warme Kartoffelbällchen	174
23	Blancmanger von Haselnüssen	179
23	Haselnußauflauf	180
23	Haselnußcreme	180
23	Haselnußeis	180
23	Haselnußfülle	180
23	Haselnußkuch	180
24	Falscher Schlagrahm	189

Gemüse und Obst, Salate.

2	Kompott aus getrockneten Aprikosen	13
2	Feiner Selleriesalat	13
2	Weißer Rüben	13
2	Spinatpubbing	13
2	Zitronengelee	14
3	Italienischer Salat	22
3	Linzen	22
4	Bohnenpüree	29
4	Gefüllter Kohl	30
4	Maltbeseerreis	30
4	Soufflé von Obstmarmelade	30
5	Käsesalat	38
5	Gedörrte Kastanien	38
5	Lapiofa-Apfelspeise	38
6	Löwenzahngemüse	46
7	Feines Spargelgemüse	53
7	Linzen auf Vegetarianerart	53
7	Rhabarberpie	54
8	Gelberbsenmus mit Kartoffeln	61
8	Kartoffeln mit weißer Sauce	61
8	Spinat	61
8	Rapunzeln	61
9	Grünerbsen mit Reis	69
9	Rhabarberkompott	69
9	Kräuter-Mayonnaise	69
10	Gebackene Karotten	77
10	Zuckererbsen	78

Nr.	Seite
11 Junge Buschbohnen auf engl. Art	85
11 Radieschensalat	85
11 Wirsinglugeln	85
12 Mangoldgemüse	94
12 Spinat auf sächsische Art	94
12 Heidelbeer-Eis	94
13 Fürstengemüse	102
13 Blancmanger mit Erdbeeren	102
13 Heidelbeerkompott	102
14 Champignonpastetchen	109
14 Feines Gurkengemüse	109
15 Gemüsesalat	117
16 Tomatengemüse	126
16 Mangoldstiele	126
16 Gurkensalat	126
16 Bohnensalat	126
17 Gebackener Kürbis	133
17 Wachbohnen mit Parmesan	133
17 Gefüllte Äpfel	133
18 Kartoffeln nach Bündner Art	141
18 Mischgemüse mit Sauce	141
19 Peperone (spanischer Pfeffer)	149
19 Wirsing	150
19 Mannheimer Knödel	150
21 Krautauflauf	165
22 Sauerkraut	173
22 Apfelpompott mit Sultaninen	174
23 Kartoffeln auf holländische Art	182
23 Russischer Salat	182
23 Apfelcharlotte	182
24 Kartoffelaufbau	189
24 Saure Linzen	189

Kuchen, Torten etc.

1 Zitronentorte	6
2 Biskuitkuchen	14
3 Rosen- oder Modellküchlein	22
4 Mandelspeckkuchen	30
7 Mailänder Torte	54
8 Feiner Rhabarberkuchen	61
10 Spinat- oder Krautwähe	78
11 Sächsische Hohlhippen	86
11 Erdbeertorte	86
12 Kirschkuchen mit Rahm	94
13 Genußkräpfchen	102
15 Kleine Vanillekuchen	118
15 In der Pfanne gebackener Johannisbeerkuchen	118
16 Früchtewähen	126
17 Hausmannstorte	134
19 Wienerstorte	150
20 Früchtekuchen mit Brot	157
21 Schokoladentorte	165
22 Haselnußtorte	174
23 Torte mit Schokoladencreme-Fülle	182

Weihnachtsgebäck.

23 Haselnußbrötchen	180
23 Haselnußlederli	180
23 Haselnußmakronen	180
23 Haselnußbutterln	180
23 Anisgebackenes	183
23 Eiermarzipan	183

Nr.	Seite
23 Weiße Pfeffernüsse	183
23 Vanillebrötchen	183
24 Zuckermaffeln	190
24 Gebäcklein	190
24 Schokoladenschnitten	190
24 Eierbreteln	190
24 Belgrader Brötchen	190

Eingemachte Früchte und Gemüse.

6 Schottische Orangenmarmelade	46
11 Rhabarber-Marmelade	86
12 Erdbeergelee	94
13 Erdbeeren, ungekocht	103
13 Kirschmarmelade	103
13 Eingemachte Heidelbeeren	103
13 Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art	103
14 Kirschen ungekocht einzumachen	110
14 Schüttelfrüchte	110
14 Johannisbeermarmelade	110
14 Essig oder Pfeffergurken	110
14 Bohnen im Salz	110
15 Mirabellenkonfitüre	118
15 Himbeergelee	118
15 Gelee von unreifem Fallobst	118
15 Eingemachte Preiselbeeren	118
15 Dreimus	118
16 Gelee v. Aprikosen mit zerschnittenen Pistazien	126
16 Perlzwiebeln	127
16 Reife Tomaten in Salz	127
17 Kürbis wie Ingwer eingemacht	134
17 Kornelkirschen-Konfitüre	134
17 Tomatengelee	134
17 Reineclauden-Konfitüre	134
18 Feine Pflaumengelee	142
18 Rübenmarmelade	142
18 Eingemachte Birnen	142
18 Eingemachter Kürbis	142
18 Süße Gurken	142
19 Trauben-Marmelade	150
19 Apfelgelee	150
19 Ungekochte Quittengelee	150
19 Zwetschen in Essig	150
20 Birnenhonig	158
20 Quittengelee	158
20 Weinmostfrüchte	158
21 Hagebuttermark	165
21 Quittenmarmelade	165
21 Quittenpasten	165
24 Orangengelee	189

Getränke.

1 Orangenwein	6
10 Maitrank	78
11 Rhabarber-Scherbet	86
14 Moussierende Limonade	107
16 Fruchtast roh zu bereiten	126
17 Trauben-Sirup	134
23 Bischof	182
23 Warmer Eierpunsch	182
24 Kalte Bowle	190
24 Warmer Milchpunsch	190