

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

Band: 18 (1911)

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: 28.12.2025

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

b.

*spl.
K*

Haushaltlicher 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.



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1911.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Sollen wir sparen? von Dr. G. v. Filek	1	17 Die wirksamsten Hausmittel zur Blutstillung von Dr. Schröder	132
1 Die Chemie im Dienste der Fleckenreinigung von Dr. F. R.	3	18 Ueber das Sterilisieren von Fleisch	137
2 In der Kochkunstausstellung, von M.	9	18 Vorräte für den Winter und deren Aufbewahrung im Keller	138
2 Winterhygiene für alte Leute, v. Dr. Schröder	10	18 Die Behandlung der Teppiche	139
2 Das Zeitungspapier im Haushalt, v. F. R.	11	19 Der Einfluß der Hausfrau auf die Stim- mung im Hause, von H.	145
3 Die Gaeküche, von E.	17	19 Wie ist man? von St.	147
3 Die Atmung, von H.	19	19 Kalte Füße als Ursache von Erkrankungen von Dr. Hans Schröder	148
3 Vom Backfett, von A. Burg	20	20 Sparsamkeit im Haushalt, v. Ida Barber	153
4 Jede Mahlzeit sei ein Fest, v. Nelly Wolffheim	25	20 Die Herstellung alkoholfreier Fruchtmoste	155
4 Die Lust der Kinder am verkleiden, v. St.	27	21 Etwas Küchentechnik, von - r -	161
4 Vom Küchengeschirr, von Dr. A. Eppler	28	21 Vorbereitungen für den Winter, von St.	163
5 Aus der Geschichte der Tafelfreuden, von M.	33	22 Behandlung und Aufbewahren hausrätlischer Gegenstände	169
5 Die Verwendung der Speisestoffen, von St.	35	22 Etwas über die Kartoffeln, von H.	171
6 Gefrierspeis, von M. S.	41	22 Wie groß soll Körperlänge und -Umfang des Kindes sein? von Dr. G. Basius	172
6 Die Herstellung von Zuckerbonbons im Haushalt, v. St.	43	23 Einkauf und Verkauf, v. G. H.	177
6 Etwas von der Orange, von A. W.	44	23 Ueber die verschied. Heizungssysteme, v. St.	179
7 Osterstimmung und Osterbräuche, von St.	49	24 Ausschmückung der Weihnachtstafel und des Weihnachtsbaumes, v. St.	185
7 Was sollen unsere Töchter lernen? - o -	51	24 Was bei der Zubereitung von Backwerk zu beachten ist, v. - a -	186
7 Das Färben der Ostereier, von H.	52		
8 Zur Bereitung des Fleischwegriffs, v. H.	57		
8 Ein Gang durch die Plunderkammer, v. St.	59		
9 Die Kunst, sich den Verhältnissen anzupassen von H.	65		
9 Das Herrichten kalter Fleischplatten, v. St.	66		
9 Ueber den Umgang mit Kranken, nach Dr. med. Rudolf Weil	67		
10 Das Kochen, vom idealen Standpunkt aus betrachtet, von H.	73		
10 Die Besorgung der Möbel, von St.	74		
10 Der Rhabarber und seine Verwendung	76		
11 Pflichterfüllung im Kleinen, von - h -	81		
11 Schmuck des Speisetisches am Pfingstfest, v. St.	83		
11 Hygienisches vom Spargel, von Dr. G. J. Ernst	83		
12 Vom Servieren, von - e -	89		
12 Kaffeefundien, von B.	90		
12 Schattenpflanzen	91		
13 Gastgeber und Gäste, von G. H.	97		
13 Gesundheitsregeln für das Schlafzimmer von Dr. Thränhart	99		
13 Über das Geschirrwaschen, von H.	100		
14 Wie wird Obstmarmelade zubereitet?	105		
15 Sommerarbeiten der Hausfrau, von H.	113		
15 Einige Winke für Ausflügler, von St.	115		
15 Ueber die Milch	116		
16 Der Tafelschmuck im Wandel der Zeiten von M. Doering	121		
17 Bakteriologie und Küche, von M. May	129		
		Haushalt.	
		1 Ein erprobtes Fleischmiermittel	5
		1 Nass gewordene Rockäume, von Fm.	5
		1 Entfernung von Falten aus Kleidungsstücken von Fm.	5
		1 Weiße Schleier zu waschen, von Fm.	5
		2 Honig auf seine Echtheit zu prüfen.	12
		2 Behandlung des Linoleums	12
		2 Kesselstein und Kalkablagerung aus Geschirr zu entfernen	13
		2 Wasserflaschen zu reinigen	13
		3 Gingefrorene Wasserleitungen aufzutauen	21
		3 Luftdichter Verschluß von Flaschen	21
		3 Vorsicht beim telephonieren	21
		3 Beschmutzte Klaviertasten zu reinigen	21
		3 Geigenbogen zu reinigen	21
		3 Fischleim selbst herzustellen	21
		4 Gefrorene Eier braubar zu machen	29
		4 Gefrorene Kartoffeln braubar zu machen	29
		4 Behandlung der Schlittschuhe	29
		4 Gummischuhe glänzend zu machen	29
		4 Schwämmlig gewordenes Leder zu reinigen	29
		4 Mehlverfälschungen mit Kreide zu erkennen	29
		4 Wasch- und Badeschwämme zu reinigen	29
		4 Das Auffrischen von Korbwaren	29

Nr.	Seite	Nr.	Seite
4 Unzerreiβbaren Bindfaden herzustellen	29	16 Gelötete Kochgeschirre vor Gebrauch zu behandeln	124
5 Ein Wort über die Gewürze, von H.	36	17 Tomaten als Fleckenreinigungsmittel	133
5 Behandlung des Schuhwerks	36	17 Wie man Sellerie-Salat weiß macht	133
6 Reinigung weißer Glacehandschuhe	44	17 Krägen-Suppen kräftig zu machen	133
6 Rosiflecken aus Weißzeug zu entfernen	44	17 Genauestete Schrauben zu lösen	133
6 Flecken von Straßenschmutz, Lehmk., &c. zu entfernen	44	18 Die Anwendung des Kochsalzes im Haushalt	141
6 Aluminiumtöpfe blank zu machen	45	18 Wie man einen Schrank vom Holzgeruch befreit	141
6 Messer richtig zu schärfen	45	18 Wie man Brennsprit den unangenehmen Geruch nimmt	141
6 Festsitzende Glassätpsel zu lösen	45	18 Teerflecke zu entfernen	141
6 Asche von Bratkets als Putzmittel	45	18 Wie man den unangenehmen Fischgeruch beseitigt	141
7 Kleine Überraschungen für Geburtstage und andere festliche Anlässe	53	19 Wie man das Faulen der Kartoffeln im Keller verhindert	149
7 Über die Dauer der Kochzeit verschiedener Braten	53	19 Etiketten auf Blech zu kleben	149
7 Das Konservieren der Eier mittelst Wasserglas	53	19 Verbrauchte Glühstrümpfe als Putzmittel für Gold und Silber	149
8 Zwiebelsaft als Klebstoff	61	20 Zur Ofenheizung	157
8 Marmor- und Alabastergegenstände zu reinigen	61	20 Rosthaare zu waschen	157
8 Gummistrümpfe zu reinigen	61	20 Essig zu prüfen	157
9 Kupfer- und Stahlstäbe zu reinigen	68	21 Wie das Schimmeln angeschnittener Zitronen verhütet wird	164
9 Goldrahmen zu reinigen	68	21 Winke den Einkauf von Hasen	164
9 Harzflecken zu entfernen	68	21 Fettflecke entfernen	164
9 In der Form festsitzende Napfsachen loszulösen	69	22 Dunkle leine Kleidungsstücke zu waschen	173
9 Fliegen vom Fleisch fern zu halten	69	22 Champagn.-flecke zu entfernen	173
10 Praktisches Reinigen von Schubladen, Fächern, Gestellen, Schränken &c., von B.	77	22 Kaffee zu verbessern	173
10 Notizheftchen für Adressen und Erinnerungstage, von B.	77	22 Eierschnee schnell steif zu schlagen	173
10 Türsicherung auf der Reise, in Hotels &c., v. B.	78	23 Gebäck und Kuchen, welche am zweiten Tag besser schmecken als frisch	180
10 Silberne Löffel von Eiersklecken zu befreien	78	23 Das Waschenarbiger Sidenbänder	180
11 Bohnenwasser als Fleckenreinigungsmittel	84	24 Das Aufbewahren von Kleinbackwerk	188
11 Stockflecke aus der Wäsche zu entfernen	84	24 Verlöschesches Feuer zu beleben	188
11 Verwendung von Eierschalen, v. B.	84	24 Schutz gegen Rost	188
11 Zigarrenkippen geruchlos zu machen	84		
11 Gelb gewordenes Elfenbein zu reinigen	84		
11 Salatöl vor dem Dickwerden zu bewahren	84		
11 Einfaches Mittel, um die Zimmer im Sommer kühl zu halten	85		
11 Schutz gegen Einbruch zu Hause, von B.	85		
12 Versengte Wäsche zu behandeln	92		
12 Selbstherstellung von „Eau de Javelle“	92		
12 Behandlung der Bügeleisen	92		
13 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	101		
13 Kalten Aufschliff frisch zu erhalten	101		
13 Badewannen aus Zink zu reinigen	101		
13 Blechgeschirr auf vorteilhafte Art zu putzen	101		
13 Teppiche aufzufrischen	101		
13 Wie das Aufspringen der Bratwürste verhindert wird	101		
13 Fettflecke aus zartfarbigen Stoffen zu entfernen, von B.	101		
14 Gedörnte Küchenkräuter	108		
14 Kakaopulver aufzulösen	108		
14 Wie sich frisches Brot leicht schneiden lässt	108		
15 Wollene Leibwäsche zu waschen	117		
15 Durch die Höhe verbrannte Gaslampen zu reinigen	118		
15 Lintenflecke aus wollenen Stoffen zu entfernen	118		
16 Kocht in Papier, von - n -	123		
16 Rucksäcke wasserdicht zu machen	123		
16 Der Fett-Topf	123		
16 Bernickelte Thee- und Kaffeekannen blank zu machen	124		
		Gesundheitspflege.	
1 Gegen den übeln Mundgeruch	7		
2 Zur Fußpflege	14		
4 Der Eislauffsport	30		
5 Erwärmung des Körpers durch tiefe Atmung	37		
7 Zur Beseitigung der Müdigkeit	55		
8 Zur Haarpflege	62		
8 Gegen Handschweiß	62		
9 Käte Waschungen	70		
9 Gegen den Fußschweiß	70		
9 Gegen Schwindel	70		
9 Gutes Zahnwasser	70		
9 Nebler Mundgeruch zu vertreiben	70		
9 Nervöse Schmerzen beim Stricken	71		
10 Nasenbluten	79		
11 Hühneraugen zu beseitigen	86		
12 Hygienische Winke bei Bergtouren für Tuberkulose	94		
12 Das Verschlucken	94		
14 Vorsichtsmahregeln bei kalten Bädern	109		
15 Der Einfluß der Höhenluft auf die Gesundheit	119		
16 Das Glyzerin und seine Anwendung als Heilmittel	125		
17 Zu schnelles und zu langsames Essen ist ungesund!	135		
18 Unsere Früchte als Heilmittel	142		

Nr.	Seite
18 Der Schreibkrampf	143
19 Man hüte sich vor Reizmitteln	151
20 Gegen das Aufspringen der Hände	158
21 Abhärtung des Halses	165
21 Vorsicht beim Schnupfen	166
22 Fremdkörper aus den Augen zu entfernen	174
23 Das Schlafzimmer im Winter	182

Kinderpflege und Erziehung.

2 Taube und schwerhörige Kinder	14
3 Zur Bahn- und Mundpflege	23
5 Die Abhärtung unserer Kinder	37
6 Das Beschenken am Konfirmationsstage	47
8 Wie kann ein Kind zum Fleiß erzogen werden?	62
9 Gebt den Säuglingen nicht zu heiße Nahrung!	71
10 Verhaltungsmaßregeln für die Eltern stotternder Kinder	79
11 Der Widerwille der Kinder gegen gewisse Nahrungsmittel	86
11 Die Skrofulose	86
12 Ueber das Schlafen der Säuglinge	94
12 Ueber das Essen von Sand und Erde der Kinder	94
13 Wie unterhalten wir unsere Feriengäste?	103
14 Tierquälereien durch die Schuljugend, v. L.	110
16 Der Stockschnupfen der Säuglinge	126
16 Kleine Kinder sollen nicht zu früh mit den Erwachsenen zu Tisch genommen werden	126
18 Die Nagelpflege der Kinder	143
19 Gerade Körperhaltung	151
19 Das Schielen der Kinder	151
21 Erregende Bäder	166
23 Die Hautpflege beim Säugling Nach Dr. M. H.	183
24 Sonnige Kindheit	190

Krankenpflege.

1 Rauchvergiftungen	7
2 Kopfschmerz	14
2 Hustenmittel	14
3 Erfrorene Glieder	22
3 Behandlung Erfrorener	23
3 Rheumatismus	23
3 Asthma	23
4 Ohnmacht	31
4 Verstopfung	31
6 Desinfektion bei ansteckenden Krankheiten	46
6 Ein vortreffliches Schlafmittel für Nervöse	46
6 Bei Atemnot, Brustbeklemmung	46
9 Geschwächte Augen zu stärken	71
9 Beginnendes Zahngeschwür	71
10 Gegen rheumatische Rückenschmerzen	79
11 Gegen Insektenstiche	86
12 Verfahren bei vom Blitz getroffenen Personen	94
14 Gefahren der Nachtschweiße	110
14 Erkrankungen der Zunge	110
14 Magenbeschwerden	110
14 Hilfe bei Erstickung	110
16 Bei Blutungen innerer Organe	125
17 Blähungen oder Kolik	135
17 Gicht	135

Nr.	Seite
18 Eine wenig beachtete Ursache für Halsdrüsenanschwellungen	143
20 Diät für Genesende	158
21 Blutsturz aus Lunge und Magen	166
22 Salbe für Frost- und Brandblasen	174
24 Der Honig in der Krankenpflege	190
24 Das Bekämpfen von Angstgefühl und Herzschwäche	190

Gartenbau und Blumenpflege.

1 Pflanzen in Färdinieren u. Porzellankübeln	7
2 Erfältete Pflanzen	15
3 Gartenarbeiten im Februar	23
4 Baumpflege im Februar	31
5 Gartenarbeit im März	38
6 Die Pflege der Zimmerpflanzen im Frühjahr	47
7 Gartenarbeiten im April	55
8 Der Rosenkohl	63
8 Zur Pflege der Lebkuchen	63
9 Gartenarbeit im Mai	71
9 Abgeschnittene Fließerweige frisch zu erhalten	72
11 Fenster- und Balkonschmuck, v. H.	87
12 Die Düngung der Kohl- und Hülsenengewächse	94
13 Pfennigernde Blütenpflanzen	103
14, 15 Die Behandlung der Topf-Pflanzen im Sommer	111, 120
14 Die Behandlung der Bohnen	111
16 Die Kalla	126
16 Kakteen	126
17 Spinat	135
17 Veilchen im Winter	135
18 Gartenarbeit im September	143
19 Wurzelkränke Topfpflanzen	151
20 Gartenarbeit im Oktober	159
21 Die Riesede als Topfpflanze	166
22 Weihnachts-Blumenflor	174
23 Zimmerweizen	183
24 Die Behandlung der Zimmerpflanzen	190

Tierzucht.

1 Die Wintersütterung der freilebenden Vögel	7
2 Das Erfrieren der Kämme der Hühner	15
2 Schuhvorrichtung für Bienenstände	15
4 Zur Vogelfütterung im Winter	31
4 Hühnerpflege im Winter	31
6 Der innere Halschnitt beim Geflügel	47
8 Taubenpaare in neue Behausungen einzugeben	63
9 In der Vogelbrutzzeit sperrt die Räten ein!	72
9 Anleitung zum Töten der ebbaren Tiere	72
11 Der Dompfaff oder Gimpel	87
12 Bahn- und Krallenpflege bei Kaninchen	94
13 Die Beseitigung von Ungeziefer bei Hunden von G. R.	103
14 Pferdeschuh in der Ferien- und Wanderzeit	110
15 Wie man Tiere tragen soll	120
16 Vom Maulwurf	127
17 Warnung für Hund-Liebhaber	135
19 Moderne Geflügelhaltung	152
21 Zur Hühnerpflege	167
22 Zur Fütterung der Stubenvögel	175
24 Der Papagei und seine Behandlung	191

Nr.

Suppen.

1 Erbsuppe	5
2 Hafergrüßsuppe	13
3 Hirsesuppe mit Gemüse	21
4 Mehlsuppe	29
5 Suppe aus saurem Rahm	36
6 Feine Bouillon (Consommé)	45
7 Gebundene Ochsenschwanzsuppe	54
8 Kaiserklöschensuppe	61
9 Sauerampfersuppe	69
10 Grüne Suppe	78
11 Grüne Erbsensuppe	85
12 Meerrettichsuppe	92
13 Gerstensuppe mit grünen Erbsen	101
14 Blumenkohlsuppe	108
15 Tomatensuppe	118
16 Zwiebelsuppe	124
17 Grüne Milchsuppe auf russische Art	133
18 Brotsuppe	141
19 Sagouppe mit Fleischbrühe	149
20 Wurzelsuppe	157
21 Eiersuppe	164
22 Rosenkohlsuppe	173
23 Selleriesuppe	181
24 Viktoriasuppe	188

Fischgerichte.

2 Stockfisch nach Kapuzinerart	13
3 Gefüchter Kabeljau	21
4 Barsch auf holländische Art	29
5 Seezungensschnitten à la Tartare	36
6 Aal auf dem Rost gebraten	45
7 Stockfisch mit Zwiebeln	54
9 Falscher Kaviar	69
10 Hummer in Muscheln	78
11 Salm, blau abgekocht	85
13 Krebse	101
14 Gedämpfte Lachschen	108
16 Gefüllter Karpfen	124
17 Forellen auf Schweizerart	133
22 Mariniertter Karpfen	173

Fleischgerichte, Saucen ic.

1 Gebratenes Huhn	6
1 Diätetisches Beefsteak	6
1 Restengericht aus Fleisch und Blumenkohl	6
1 Allerlei-Sauce	6
2 Gelingmachtes Kalbfleisch	13
2 Geflügelcreme	13
3 Schinkenklöße	21
3 Senfhammelbraten	22
4 Gerolltes Kindfleisch mit Makaroni	29
5 Gedämpftes Kindfleisch auf italienische Art	36
5 Speckauflauf	37
5 Bayrische Leberknödel	37
6 Roastbeef	45
6 Leberpudding als kalter Auflauf	45
7 Gefüllte Lammbrust	54
7 Milken-Ragout	54
8 Gefüllte Schweinszunge	61
8 Kindsniere mit Zwiebelsauce	61
9 Marinierte Ochsenzunge	69
9 Leberstückchen	69
10 Filetbraten	78

Seite

Nr.	Seite
11 Hammelsrippchen mit Kümmel	85
12 Huhn mit Reis	92
12 Hammelrücken	92
13 Bratwurst ohne Darm	101
14 Falscher Nehbraten	108
15 Paprika-Huhn	118
15 Gespickte Kalbsbrust mit Rahmsauce	118
16 Schmorbraten	124
17 Gespickter Filetbraten mit Gemüse	133
17 Mayonnaiseartige Beigabe zu kaltem Fleisch, Fisch ic.	134
18 Saurer Mocken	141
18 Nehrücken	141
18 Pilaff	142
18 Russische Pastetchen	142
19 Tauben mit Rahm	149
19 Backhähnchen	149
19 Hackbraten	150
19 Perlzwiebelsauce	150
20 Kaninchenspfeffer	157
20 Tauben in Blätterteig	158
20 Pikanter Kalbsbraten	158
21 Gans gebraten, auf französische Art	164
21 Frilandellen von Kaninchen	165
22 Gebratene Leberschnitten	173
22 Braisierte Hammelkeule	173
23 Kindfleisch in Gelee	181
23 Gebratene Rebhühner mit Sauerkraut	181
24 Schweinebraten, marinirt	188
24 Feine Mayonnaise	189

Mehl-, Milch- und Eierpeisen.

1 Nudelpudding	6
1 Ungekochte Zitronencreme	6
2 Maischnitten	13
2 Zwiebelküchlein	13
2 Schwarzbrotpudding	14
3 Gierröhrli	22
3 Schenkel	22
3 Biscuitsspeise	22
4 Kartoffelpudding	30
4 Kässchnitten	30
4 Fastnachtküchlein	30
5 Philadelphia-Schneepudding	37
6 Wiener-Omelette	46
6 Vanillebombe	46
7 Makaroni-Nester	54
7 Süßes Eiergelee	55
8 Neuhätel-Pudding	62
11 Omelette fines herbes	85
12 Erdbeerauflauf	93
13 Polenta auf griechische Art	102
13 Weichselsemmlern	102
14 Salbeiküchlein (Müsli)	109
14 Heidelbeernoden	109
15 Eiergericht	118
15 Mehlspeise von Stachelbeeren	118
17 Nockenmehlspeise mit Käse	134
20 Quiittenspeise mit Eiermilch	158
21 Triätschnitten	165
22 Eierfrikassee auf französische Art	173
23 Kartoffelpastetchen mit Käse	181
24 Falsche Austern	188
24 Feine Reisspeise mit Früchten und Guß	189

Nr.

Gemüse, Obst, Salate.

1	Braune, saure Kartoffeln	6
2	Schwarzwurzeln	13
3	Kompott aus Apfeln und Orangen	22
4	Sellerie mit Rahmsauce	30
4	Mischgemüse mit Hülsenfrüchten	30
5	Kartoffelsalat	37
5	Dürre Bohnen	37
6	Brisolettes von weißen Bohnen	45
6	Sauerampfer	46
7	Verzierte Spinatschüssel	54
7	Kartoffelklöße mit Speck	55
8	Löwenzahn	62
8	Rhabarber als Gemüse	62
8	Kartoffeln auf amerikanische Art	62
9	Gelbrübensalat	69
9	Spargeln	69
9	Reiscurry	70
10	Gedünstete Karotten	78
10	Pastetenfüllung aus Gemüsen	78
11	Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	85
11	Spinatröckchen	85
12	Pilze	93
12	Strunkgemüse	93
13	Heidelbeer- und Johannisbeerlöffelkompott	102
13	Lattich in der Serviette	102
13	Fruchteis	102
14	Auberginen	108
14	Artischocken	109
14	Eispudding	109
15	Große Bohnen	118
16	Artischockenpüree	124
16	Kartoffelsalat mit Gurken	124
16	Pfirsichschale	124
17	Gedämpfte Tomaten auf portugiesische Art	133
17	Gebackener Kürbis auf englische Art	134
18	Mailänder Tomatenreis	142
19	Sellerie au gratin	150
19	Gemüse von Wachsbohnen	150
20	Spinat mit Speck	158
21	Weissalat	165
21	Rotkraut	165
21	Kastanien mit Petersilie	165
21	Birnen mit Quittensaft	165
22	Maronen mit Apfeln	174
23	Zwiebelgemüse	181
23	Apfelschnüre	181
24	Strunksalat	189

Kuchen, Torten, fl. Backwerk.

1	Sultanine	6
2	Grührter Gugelhöpf	14
3	Kastanientorte	22
4	Schweizer-Hütlein	30
4	Cleotorte	30
6	Dörrzwetschgenkuchen	46
6	Prinzessintorte	46
7	Berner Obstladen	55
9	Rhabarbertorte	70
10	Erdbeertorte	78
11	Kirschmusstückchen	85

Seite

Nr.	Seite	
12	Kirschentorte	93
14	Schweizertorte (große Fruchttorte)	109
15	Schüsselpastete mit Obst	119
16	Pflaumenmarmelade	124
17	Makronen-Schaumtorte	134
18	Zwetschgenkuchen	142
19	Feiner Apfeltuchen	150
20	Trauben-Törtchen	158
20	Käskuchen	158
21	Italienische Apfeltorte	165
22	Halloren-Kuchen	174
23	Gekochte Mandeltorte	181
24	Kalte Pastete	188
24	Grüne Mandeltorte	189

Weihnachtsgebäck.

22	Zitronen-Brotchen	174
22	Schokoladenpäne	174
22	Weihnachts-Cake	174
22	Bremer Brot	174
23	Anis-Läckerli	182
23	Schokolade-Makronen	182
23	Hippen	182
23	Zimtkonfekt	182
23	Weisse Nougats	182
24	Erdbeeren	189
24	Haselnüsse	189
24	Eicheln	190
24	Quittenwürstchen	190

Gingemachte Früchte und Gemüse.

1	Orangenmarmelade	6
12	Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, unreife Stachelbeeren, Brombeeren	93
12	Nohe Erdbeeren	93
12	Nohe Kirschen	93
13	Noher Fruchtsaft aus jeder Art Obst	102
13	Kirschengelee mit Johannisbeeren	102
13	Rübenkonfitüre	103
13	Gelee von unreifen Stachelbeeren	103
14	Salzauren	109
14	Melange-Konfitüre	109
14	Kirschsaft	109
15	Ungekochte Johannisbeer-Gelee	119
15	Stachelbeer-Marmelade	119
15	Kirschen und Mirabellen in Essig	119
16	Perlzwiebeln in Essig	125
16	Kürbis auf italienische Art	125
16	Tomaten mit Ingwer	125
16	Brombeerkonfitüre	125
17	Mixed-pickles zum schnellen Gebrauch	134
17	Pflaumenmarmelade mit Birnen auf französische Art	134
17	Gelee aus Falläpfeln	134
19	Zitronenmarmelade	150
19	Pflaumenmarmelade	150
19	Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichen, Weinlauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Apfel	151
19	Quitten- und Apfelgelees	151
19	Hagebutten mit Zucker und Essig	151

Nr.

Seite

Nr.

Seite

Getränke.

- 8 Drangensirup
 9 Alkoholfreier Maitrank
 10 Rhabarbersaft
 11 Moussierende Limonaden

- 62
 70
 79
 85

- 12 Beerenobst sirup
 13 Beerenlimonade
 16 Ananasbowle
 23 Vin chaud
 23 Apfllimonade
 24 Nussfischer Thee
 24 Drangenbowle

- 93
 102
 124
 182
 182
 189
 189

