

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

Band: 19 (1912)

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>

spl.
K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

:: Schweizerische Blätter ::
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
kultur, Gartenbau und Tierzucht.

◇◇◇

herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.

1912



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag
Zürich :: 1912.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Fürs neue Jahr, von H.	1	15 Augenleiden durch blendendes Licht, von Dr. Otto Gotthilf	114
1 Der Grudeherb, von Frau Sch.	2	15 Ueber den Nährwert der Pilze, von H.	115
1 Nehwilbret, von St.	3	16 Schwierigkeit im Haushalt, von M. Holzmann	121
2 Rücksichtslosigkeiten zu Hause, von H.	9	16 Jugend und Blumenpflege	123
2 Die Champignon-Kultur in Luzern, v. R. G.	10	17 Ueber Tafeldekorlation, von -a-	129
2 Vergiftungs-Erscheinungen im Haushalt, von St.	11	17 Der Speisekürbis, von -e-	130
3 Krafersparnis im Haushalt, von Dr. von Gneist	17	17 Die Leigwarenfabrikation	131
3 Einiges über die Fische, von -a-	18	18 Familienfinn, von H.	137
3 Die Kastanien	20	18 Ueber den Alkohol und alkoholfreie Getränke, von -m-	138
4, 5 Etwas zur Dienstbotenfrage, von E. T.	25	18 Ueber die Hyazinthe	140
4 Selbstkocher und Kochkisten, von H.	27	19 Die Ernte und Aufbewahrung des Obstes	145
4 Etwas über die Vanille, von -e-	28	19 Die Verwendung der Tomate, von M. W.	147
5 Krankenkost und Genussmittel, von -r.	35	19 Hygiene und Zimmerheizung, von Dr. med.	
6 Ostern, von H.	41	W. T.	148
6 Ueber das Färben der Östereier, von St.	42	20 Ueber unsere Fleischsorten, von -mm-	153
6 Feuchte Wohnungen, von Dr. Otto Schröder	43	20 Wodurch wird die künstliche Beleuchtung gesundheitsschädlich? v. Dr. G. Schröder	155
7 Teuerung, wo bist du? von R. G.	49	21 Einfache Geselligkeit, von C. Ernst	161
7 Der Wert der Abfälle, von Dr. J. Wiese	51	21 Ein Wort über die Wintergemüse, von H.	162
8 Sparsamkeit, von G. H.	57	21 Die Behandlung der Nähmaschine, von St.	163
8 Das Bett, von W. Springer	59	22 Gehet zu, daß nichts umkomme, von -m-	169
8 Der Honig, von M. -r.	60	22 Zur Verwendung der Ruk, von -r.	170
9 Vorsicht beim Einkauf und der Verwendung von Nahrungsmitteln, von H.	65	22 Zur Pflege des kindlichen Knochensystems, von Dr. Emil Graf	172
9 Bananen, von R.	66	23 Etwas über rationelle Ernährung, v. S. W.	177
9 Schutz und Hilfe bei Blitzschlag, von Dr. J. M. Pohl	67	23 Winterfütterung und Tränkung des Geflügels, von Cäsar Rahn	178
10 Wie sollen wir einkaufen? von H.	73	23 Die Petroleumlampe, von R.	179
10 Frühjahrsküche, von H.	74	24 Weihnachtsvorbereitungen, von St.	185
10 Bäder und Duschen, von A. Schmid	75	24 Vom Speisezettel des Orients, von Prof.	
11 Zusammenstellung der Speisen u. gefälliges Anrichten, von H.	81	J. Römer	187
11 Die Fleckenreinigung, von Antonie Steinmann	82	Haushalt.	
11 Gesundheitspflege im Sommer, von Dr. Otto Schröder	84	1, 3, 5, 7, 9, 14, 17, 19, 22, 24 Ratschläge der Sozialen Räuberliga, 4, 20, 37, 53, 68, 109, 132, 149, 173, 188	
12 Alkoholfreie Obstverwertung, von M.	89	1 Kohlenersparnis	4
12 In der Sommerfrische, von St.	90	1 Wie man Buckelflecken entfernt	4
12 Das Sonnenlicht als Wundheiler, von Dr. Otto Schröder	91	2 Badeeinrichtung im Hause	12
13 Die Erholungszeit der Hausfrau, von Dr. von Gneist	97	2 Die Reinigung von Lampen und Petroleumkochern	13
13 Das Meer als Vorratskammer, von M.	99	2 Schmutzig gewordene Gipsfiguren zu reinigen	13
13 Zur Mottenplage, von H.	100	3 Ueber die Kaffeebereitung	20
14 Kompostvorräte für den Winter, von M. Döring	105	4 Vorsicht bei gefüllten Wärmeflaschen	29
14 Abgeschnittene Blumen, von M. Dammer	107	4 Wie man Beulen an zinnernen Wärmeflaschen beseitigt	29
14 Gift in den alten Kartoffeln, von S. W.	108	4 Entfernung des unangenehmen Geruchs an Eßbesteck	29
15 Die Ernährung im Sommer, von -e-	113		

Nr.		Seite
4	Tintenflecken aus wollenen Stoffen zu entfernen	29
5	Vorräte im Haushalt, von B.	37
5	Wie man Karionschachteln wasserdicht macht	37
5	Japanische Lackgegenstände zu reinigen	37
5	Feuchtigkeitsproben in der Wohnung	37
6	Die Reinigung von Teppichen und Sofabezügen	44
6	Das Reinigen weißer Strohhüte	45
7	Tafelschmuck am Osterstage, von H.	53
7	Die Reinigung von Slavertasten	53
7	Wie Goldrahmen zu behandeln sind	53
7	Schwergehende Schubladen	53
8	Ueber das Waschen der Vorhänge	61
8	Verdünnte Schwefelsäure im Haushalt	61
8	Wie man Glass töpfel löst	61
8	Reinigung der Petroleumkannen	61
9	Die Taschentuchwäsche	68
9	Grassflecken aus Kleidern zu entfernen	69
10	Ratschläge aus dem Feuerschutzmerkblatt	77
10	Die Reinigung von Kämmen	77
11	Kohleidene Kleider und Blusen zu waschen	85
11	Wie man gute Staubaufzücher anfertigen kann	85
11	Wie man durch das Bügeleisen verursachte Brandflecken entfernt	85
12	Behandlung der Besen und Bürsten	92
12	Versfahren bei Schimmel auf feuchten Tapetenwänden	93
12	Politur für lackierte Möbel, Fußböden, Linoleum	93
13	Der Speiseschrank im Sommer	101
14	Behandlung der Gummibadekappen	109
14	Allzuheißes Wasser ist den Tischmessern schädlich!	109
14	Kupfergeschirre spiegelblank zu machen	109
15	Praktische Verlängerung von Staubbesen	117
15	Flöhe zu vertreiben	117
16	Kühlerhaltung der Milch bei der Sommerhitze	125
16	Braune Chevreauschühe aufzufrischen	125
16	Das Waschen rippeidener Bänder	125
16	Lack für bouchierte Flaschen	125
17	Tintenflecken aus Wollstoffen zu entfernen	132
17	Weichen Fensterledern ihr hellgelbes Aussehen zu erhalten	132
17	Die gewordenen Gummiarabikum oder Leim aufzulösen	132
18	Ueber das Packen beim Umzug	141
18	Wie man Obst verpackt	141
18	Hartgewordene Pinsel zu reinigen	141
19	Kakao- und Kaffeesflecken zu entfernen, von F.	149
19	Schwarzen Strümpfen beim Waschen ihre tiefschwarze Farbe zu erhalten, von F.	149
19	Behandlung rostiger Plättelisen, von F.	149
19	Luftdichter Flaschenverschluß, von F.	149
20	Wie man dem üblen Geruch beim Heizen vorbeugen kann	156
20	Wachstuch zu reinigen	157
20	Verwendung alter Filzhüte	157
20	Erleichterung bei der Schnitarbeit	157
21	Ueber das Blankhalten der Nickelgefäß, von St.	164
21	Wie man die Honigfälschung erkennt, von F.	164
21	Selbstherzstellendes Mittel gegen Fettflecken, von F.	164

Nr.		Seite
22	Uebermanganssaures Kali, ein billiges Desinfektionsmittel, von H.	173
22	Rostflecken aus Weißzeug zu entfernen, v. -r.	173
23	Was fangen wir mit den Hasenfellen an? von -e-	180
23	Getrocknete Früchte vor Würmern zu bewahren	180
23	Wie man gefrorene Fensterscheiben von der Eisschicht befreit	180
23	Wachsfigurenköpfe zu reinigen und aufzufrischen	180
24	Verwendung von Braten- und Geflügelresten, von -m-	188
24	Wie man Schmuckgegenstände, Gold, Silber, Juwelen am besten reinigt	189

Gesundheitspflege.

1	Gegen Schlaflosigkeit	6
1	Folgen der zu engen Fußbekleidung	6
1	Heilmittel gegen rote Nase	6
2	Richtige Kleidung beim Wintersport	14
3	Die günstige Wirkung des heißen Wassers auf den menschlichen Organismus	22
4	Tanzvergnügen und Hygiene	31
4	Heißes Wasser als Schlaf- und Abführmittel	31
6	Mittel, den Teint zu verschönern, von St.	46
7	Die Heilkraft des Huftattichs	54
7	Natron als vorzügliches Mittel gegen leichte Brandwunden	54
8	Der Schlaf im hohen Alter	63
9	Der Wert der Wanderungen der Jugend, von Dr. F. A. Schmidt	70
9	Ueber Ansteckungsgefahr bei Masernkranken	70
10	Wie man sich im Sommer vor Verdauungs-krankheiten schützt	78
11	Der Wert des Schwimmens für das weibliche Geschlecht	86
11	Gutes Mittel, sich vor Insektenstichen zu schützen	86
12	Gutes Trinkwasser	94
13	Ersatz für Trinkwasser	103
14	Zur Handpflege	111
15	Der Kropf	118
16	Verunreinigung der Luft durch Staub	127
17	Kopfsschuppen, von Dr. Orlowski	134
18	Zur Hautpflege	143
19	Gegen das Auflaufen der Lippen	150
20	Herbsthygiene, von F.	158
21	Spröde Haut schnell zu heilen, von -n-	165
21	Giftbildung in tierischen Nahrungsmitteln, von Dr. F. A. Schmidt	165
22	Eine Quelle der Feuchtigkeit	175
23	Der Wert des Lichtes, von -r	182

Kinderpflege und Erziehung.

1	Der Husten beim Kind	7
1	Die Pflege der Augen	7
1	Wie man das Daumenknirschen und Nägelaufen den Kindern abgewöhnen kann	7
2	Das Weinen der Kinder	15
3	Halskrankheiten beim Kind	23
5	Gute Körperhaltung	38

Nr.	Seite
6 Der Schlaf beim Kinde, von Dr. Dornblüth	47
6 Wie man ein herzleidendes Kind behandelt	47
7 Kindern das richtige Maß von Selbstbe-wußtsein anzuziehen	55
8 Zur Bahnpflege	63
8 Wie man Kinder vor Infektionskrankheiten schützt	63
9 Augenentzündung bei größeren Kindern	71
11 Vom Ausschlafen, von Dr. Dornblüth	87
12 Die Kinderkleidung beim Spiel, von St.	94
13 Kinder sollen nicht lesen, während ihnen die Sonne auf das Buch scheint	103
13 Von der Unsitte, Kindern die Nahrung vor-zuschmecken	103
15 Dressierte Kinder	119
17 Die erste Fleischnahrung des Kindes	134
17 Verfahren beim Stimmritzenkrampf	134
19 Die Nachteile des Kinderwagens	151
19 Räthstier für Kinder	151
20 Naturgemäße Ernährung, von -e-	159
20 Ein Mittel gegen beginnende Rückgratver-frümmungen	159
21 Wie Neugeborene beim Schläfen liegen sollen, von Dr. Bernheim	166
21 Mittel gegen nächtliches Aufschrecken der Kinder	166
22 Was man bei Kinderseßlichkeiten beachten soll, von G. W.	175
23 Unvorsichtiges Reden vor Kindern, von -r	182
24 Unschädliches Backwerk für Kinder, v. -m-	191

Krankenpflege.

1 Maßregeln bei Verbrennung	6
1 Blutvergiftung	6
1 Herzklagen	6
1 Schlafzimmer und Dunkelheit	6
2 Ueber die Anwendung der Wärme in der Krankenpflege, von Dr. Engelhorn	15
4 Durchfall und Erbrechen	31
6 Erstickungsgefahr durch Verschlucken von Fremdkörpern	46
7 Das Messen der Körpertemperatur	55
9 Wartung des Kranken	71
13 Die künstliche Atmung, von Dr. Engelhorn	103
17 Die Uebertragung von Krankheits-Erregern	134
19 Kochsalz und Senf als Heilmittel, von St.	150
20 Hilfe bei Ohnmachtsanfällen, von F.	159
21 Was man bei der Darreichung von Arz-neien wissen soll, von Dr. Engelhorn	166
22 Erprobtes Mittel gegen Frost an Händen und Füßen, von W.	175
23 Behandlung eines Erfrorenen	182
24 Obstsaft als gutes Mittel gegen Erkältung, von -e.	191
24 Zur Krankenpflege, von W.	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Hyazinthen auf Gläsern	7
1 Behandlung abgeblühter Chrysanthemen	7
2 Die Myrte	15
2 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	15
3 Das Alpenveilchen	23
4 Die Akazie	31

Nr.	Seite
5 Einteilung des Gemüsegartens	39
6 Die Pflanzung der Hängevasen	47
6 Neuseeländer Spinat	47
7, 11 Ueber die Anzucht des Rhabarbers	55, 87
7 Die Bechnelke	56
8 Der Gummibaum	63
8 Topfnelken	64
9 Die Gurken	71
9 Der Kürbis	72
9 Die Aussaat von Sommerblumen	72
9 Die Nelken	72
9 Die Lobelia	72
10 Pflanzenschmuck für Balkon und Veranda	79
11, 12 Rosen, von -e-	87, 95
12 Küchenkräuter	95
13 Gartenarbeit im Juli	103
13 Die Hortensie	103
13 Wie man Blattpflanzen und blühende Topf-gewächse während Umzügen im Sommer frisch erhält	103
15 Gartenarbeit im August	119
16 Die Schwarzwurzel	127
16 Rüblisalat oder Rapunzel	128
17 Dauerständige Gruppenpflanzen	135
17 Regel für Blumenfreunde	135
19 Zur Palmenzucht	151
20 Die Behandlung der Topfpflanzen im Herbst	159
21 Zur Bekämpfung der Schildlaus	166
22 Behandlung der zur Ueberwinterung im Keller aufgestellten Pflanzen	175
22 Ueber die Schädlichkeit des Düngens der Zimmerpflanzen im Winter, von m-	176
23 Ueber den Standort der Zimmerpflanzen	183
23 Blumenkohl für den Winter zu erhalten	183

Tierzucht.

1 Goldfische	8
2 Kaninchenzucht	16
3 Die Bienen im Winter	23
4 Vertilgung des Ungeziefers beim Geflügel	32
5 Zur Fütterung der Hühner	39
6 Behandlung der Enten	48
7 Die Elster	56
8 Der Beisig	64
10 Zwieback für Kanarien und alle Arten einheimischer Vögel	79
11 Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen	87
12 Der Kanarienvogel	95
15 Junge Gänse bedürfen aufmerksamer Pflege, von -m-	119
17 Die Erledigung der Brutgeschäfte bei der Henne	135
17 Ursache des raschen Sterbens der Fische außerhalb des Wassers, von G. K.	135
19 Grünfutter für Stubenvögel, von G. K.	151
20 Der Wellensittich, von H.	160
21 Der Laubfrosch, von -m-	167
21 Zur Fütterung der Vögel im Winter	167
22 Wie man einen Kanarienvogel zähmt, v. -e-	176
23 Das Rotkehlchen	183

Suppen.

1 Braune Mehlsuppe	5
2 Nestensuppe	13

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Lauchsuppe	21	12 Mosaikbrötchen	93
4 Suppe mit Grießklößchen von rohem Grieß	30	13 Schweinsohren auf Schweizer Art	101
5 Bohnensuppe	37	14 Ragout von Lammfleisch	109
6 Feine Geflügelsuppe	45	15 Schweinsrouladen	117
7 Eierstichsuppe	53	16 Gefülltes Poulet	125
8 Suppe aus saurem Rahm	62	16 Saftfleisch	126
9 Grünkrapfensuppe	69	17 Halbweichgekochter Rindsbraten	132
10 Salatsuppe	77	17 Gefüllte Tauben	133
11 Gemüsesuppe	85	18 Kalbskopf mit Tomaten	141
12 Brühsuppe mit Kartoffeleinlage	93	18 Hasenpfesser	142
13 Louchsuppe	101	18 Wichelsteinerfleisch	142
14 Blumenkohlsuppe	109	19 Schinken mit Eiern auf englische Art	149
15 Sommersuppe	117	19 Fleischpudding	149
16 Rote Weißsuppe	125	19 Reh-Filets, mariniert und gedämpft	149
17 Gemüsesuppe mit Majoranklößchen	132	20 Sulzrippchen	157
18 Milzsuppe	141	20 Gebratener Kapaun mit Kastanien	157
19 Suppe mit Speckklößchen	149	21 Rostbraten, gedämpft	164
20 Rümmelsuppe	157	21 Hammelragout	165
21 Suppe mit Schwamm-Nudein	164	22 Hirschbraten-Ragout	174
22 Suppe von weißen Bohnen	174	22 Preßkopf	174
23 Lebersuppe	180	23 Villiges Bungenragout mit Semmelflößchen	180
24 Marknödelsuppe	189	23 Gebratene junge Gans	181
		24 Schinkenpastete	189

Fischgerichte.

1 Einfacher Fischsalat	5
4 Fisch-Bouletten	30
5 Gekochter Stockfisch	38
7 Salm, blau abgekocht	53
8 Gebratener Hecht	62
9 Gekochter Hummer	69
10 Seezunge au gratin	77
13 Zugerrötel en sauce	101
14 Gebadene Krebse	110
15 Schellfisch mit Senfsauce	117
19 Zander mit Meerrettig	149
21 Schleie mit Specksauce	165
24 Hecht au gratin	189

Fleischgerichte, Saucen &c.

1 Kaninchenbraten, gefüllt	5
1 Geschmorte Leber	5
2 Frikassee von Huhn	13
2 Schweinsohren auf Schweizer Art	13
3 Bœuf à la mode	21
3 Fleischkügelchen	21
3 Eiersauce	22
4 Fricandeau	30
5 Muscheln mit Ragout Béchamel	38
5 Schweinsfilet	38
6 Weißes Kalbsragout	45
6 Ochsenhirn	45
7 Lammfisch mit Champignons	53
8 Rindfleisch als Fricco	62
8 Gefülltes Kalbsherz	62
9 Gehackte Kalbskoteletten	69
9 Vinaigrette als Spargelsauce	69
10 Klöße von Schweinesfleisch und Kartoffeln	78
10 Hammelfüße à la poulette	78
11 Schweinsaulasch	85
11 Saurer Kalbsbraten mit feinen Kräutern	85
12 Poulet de Bresse	93
12 Entrecôtes auf italienische Art	93

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Bratapfelauflauf	5
1 Vanillecreme	6
2 Gefüllte Eier	14
2 Maisrößchen	14
2 Orangenbombe	14
3 Mohr im Hemd	22
3 Natronküchlein	22
3 Fastnachtküchlein	22
4 Maisbrei, von J.	30
4 Gebrühte Kugeln	30
4 Süddeutsche Fastnachtküchlein	30
5 Kartoffel-Pfanzel	38
6 Eier au bouillon	45
6 Geschnittene Eier	45
7 Nudeln mit Schinken	54
7 Verlorene Eier	54
8 Mehl-Pudding mit Korinthen	62
11 Rhabarberschnitten	86
11 Erdbeerauflauf	86
12 Kirschauflauf	94
12 Gefüllter Rahmschnee mit Erdbeeren	94
13 Indische Omelette	101
14 Vanille-Eis	110
15 Kartoffelpfannkuchen	118
17 Majoranklößchen	132
17 Gefüllte Apfelstrudel	133
19 Spritzkuchen von Obstmus	150
20 Gefüllte Kartoffelkuchen	157
20 Käse-Sandwiches	157
20 Hagebutten-Eis	158
20 Kroketten mit Apfeln	158
21 Mailänder-Risotto	165
21 Schokolade-Glace	165
22 Kastanien-Kompott	174
22 Toggenburgerküchlein	174
22 Rahmzeltchen	174
22 Gebrannter Zuckerauflauf	175
24 Mandelglace	190

Nr.		Seite	Nr.		Seite
Gemüse, Obst, Salate.					
1	Kartoffeln auf holländische Art	5	8	Marschalltorte	62
1	Maronenpüree	5	9	Feiner Rhabarberkuchen	70
2	Gedämpfter Wirsing	13	10	Einfache Erdbeertorte	78
2	Apfelmus von dünnen Apfelschnitten	14	11	Gelbrübentorte	86
3	Weisse Masse (Ersatz für Seetzen)	21	12	Spinatkuchen	94
3	Weisse Bohnen mit einer Sauce	22	13	Johannisbeer-Kuchen	102
3	Linsensalat	22	14	Kirschcharlotte	110
4	Gedörzte Bohnen	30	14	Himbeertorte mit Guss	110
4	Feigenkompott von getrockneten Feigen	30	15	Aprikosentorte	118
5	Apfelringe oder Dampfäpfel	38	16	Apfelkuchen mit Brot	126
5	Dütspeise von getrockneten Zwetschgen	38	17	Gerührter Zwetschgenkuchen	133
6	Dürre Kirschen	45	18	Wirtschaftstorte	142
6	Spinatpudding	45	19	Reineclauden-Torte	150
7	Erbsenbratlinge	53	21	Gefüllte Waffeln	165
7	Grüner Salat mit Speck	54	21	Schwäbische Torte	165
8	Rhabarberkompott	62	22	Brotkuchen mit Apfeln	175
8	Junge Gelbrüben	62	23	Feine Grießtorte	181
8	Schwarzwurzelgemüse	62	24	Königskuchen	190
9	Gestürzter Reis mit Pois-verts	69	Weihnachtsgebäck.		
9	Spargel	69	23	Weihnachtslebkuchen	181
9	Champignons-Gemüse	69	23	Englische Biskuits	181
10	Gedünsterter Spinat	78	23	Biskuitsterne, Ringe &c.	181
10	Salat aus verschiedenen Gemüsen	78	23	Schokoladehäufchen	181
11	Maiskolben oder türkischer Weizen	86	23	Quittenzeltchen	181
11	Reis mit Tomaten	86	23	Leipziger Stollen	182
12	Artischocken	93	24	Madeleines	190
12	Grüne Hopfenspätzle	93	24	Zimtpitze	190
13	Grüne Bohnen auf französische Art	101	24	Nougat	190
13	Stachelbeereis	101	24	Mandoletti	191
13	Milchkaltschale mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren	102	Gingemachte Früchte und Gemüse.		
14	Zuckererbsen	110	6	Orangenmarmelade	46
14	Kartoffeln nach Freiburger Art	110	7	Orangengelee	54
15	Pilze im Reisrand	117	13	Vierfrucht-Marmelade	102
15	Gedämpfte Tomaten	117	13	Ungekochte Johannisbeer-Gelee	102
16	Wirsing	126	13	Erdbeeren in Zucker	102
16	Bohnen mit Parmesankäse	126	13	Stachelbeer-Marmelade	102
16	Obstcreme	126	13	Salzbohnen	102
17	Artischocken	133	14	Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, unreifen Stachelbeeren, Hei- delbeeren, Brombeeren	110
17	Kürbis mit Tomaten	133	14	Gelee von roten und weißen Johannis- beeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Him- beeren	111
18	Apfelauflauf	142	14	Aprikosen-Marmelade	111
18	Koteletten aus Kohl, von y.	142	14	Tomatenpüree	111
18	Gurkensalat	142	14	Bohnen und Erbsen im Dunst	111
19	Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm	149	14	Essiggurken	111
19	Preiselbeer-Kompott	150	15	Mirabellen-Konfitüre	118
20	Gemischter Käbissalat	158	15	Melonen in Zucker einzumachen	118
20	Gefüllte Karotten	158	15	Essiggurken	118
21	Rosenkohl	165	15	Perlzwiebelchen	118
22	Selleriegemüse	174	16	Gelee aus Falläpfeln	126
23	Heringskartoffeln	181	16	Birnenhonig	126
23	Weißkraut in Sauce	181	16	Senfgurken	126
24	Schwarzwurzeln	189	16	Salzbohnen	127
24	Italienischer Salat	190	17	Zwetschgenkonfitüre	133
24	Gefüllte Kartoffeln	190	17	Kürbismarmelade	133
Kuchen, Torten, u. Backwerk.					
1	Datteltorte	5	17	Pilze in Essig	133
2	Reisluchen mit Zitrone	14	18	Brombeeren	142
4	Heidelberger Biebertorte	30	18	Preiselbeer-Gelee	143
5	Konfitürentorte	38			
6	Schwäbischer Osterkuchen	46			
7	Osterladen nach Schweizer Art	54			

Nr.		Seite	Nr.		Seite
18	Pflaumen-Marmelade mit Orangen	143	9	Rhabarbersirup	70
18	Sauerkraut	143	10	Moussierende Limonaden	78
19	Birnen mit Senf	150	11	Erdbeer-Essig	86
19	Preißlbeeren ohne Zucker einzumachen	150	12	Kirschen-Essig	94
19	rote Rüben einzumachen	150	13	Rhabarber-Scherbet	102
19	Schlehen einzumachen	150	13	Orangen sirup, von G. Sch.	102
20	Hagebutten-Marmelade	158	14	Johannisbeer-Limonade	110
20	Quitten-Gelee von Orleans	158	15	Himbeer-Kaltschale	118
20	Quittenschnitte	158	16	Estragon-Essig	126
Getränke.					
5	Zitronenlimonade	38	17	Trauben-Sirup	133
9	Alkoholfreier Maitrank	70	24	Zitronenbowle	190
			24	Gierwein	190
			24	Kardinal	190
