Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **19 (1912)**

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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.

1912

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1912
G. 6051 *
BERN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Fürs neue Jahr, von H. 1
1 Der Grudeherd, von Frau Sch. 2
1 Rehwildbret, von St. 3
2 Rücksichtslosigkeiten zu Hause, von H. 9
2 Die Champignon-Kultur in Luzern, v. R. Gs. 10
2 Vergiftungs-Erscheinungen im Haushalt, von St. 11
3 Kraftersparnis im Haushalt, von Dr. von Gneist 17
3 Einiges über die Fische, von -a- 18
3 Die Kastanien 20
4, 5 Etwas zur Dienstbotenfrage, von E. T. 25, 33
4 Selbstkocher und Kochkisten, von H. 27
4 Etwas über die Vanille, von -e- 28
5 Krankenkost und Genußmittel, von -r. 35
6 Ostern, von H. 41
6 Ueber das Färben der Ostereier, von St. 42
6 Feuchte Wohnungen, von Dr. Otto Schröder 43
7 Teuerung, wo bist du? von R. G. 49
7 Der Wert der Abfälle, von Dr. J. Wiese 51
8 Sparsamkeit, von G. H. 57
8 Das Bett, von W. Springer 59
8 Der Honig, von M. -r. 60
9 Vorsicht beim Einkauf und der Verwendung von Nahrungsmitteln, von H. 65
9 Bananen, von R. 66
9 Schutz und Hilfe bei Blitzschlag, von Dr. J. M. Pohl 67
10 Wie sollen wir einkaufen? von H. 73
10 Frühjahrsküche, von H. 74
10 Bäder und Duschen, von A. Schmid 75
11 Zusammenstellung der Speisen u. gefälliges Anrichten, von H. 81
11 Die Fleckenreinigung, von Antonie Steimann 82
11 Gesundheitspflege im Sommer, von Dr. Otto Schröder 84
12 Alkoholfreie Obstverwertung, von M. 89
12 In der Sommerfrische, von St. 90
12 Das Sonnenlicht als Wundheiler, von Dr. Otto Schröder 91
13 Die Erholungszeit der Hausfrau, von Dr. von Gneist 97
13 Das Meer als Vorratskammer, von M. 99
13 Zur Mottenplage, von H. 100
14 Kompottvorräte für den Winter, von M. Döring 105
14 Abgeschnittene Blumen, von M. Dammer 107
14 Gift in den alten Kartoffeln, von S. W. 108
15 Die Ernährung im Sommer, von -e- 113

Nr. Seite

15 Augenleiden durch blendendes Licht, von Dr. Otto Gotthilf 114
15 Ueber den Nährwert der Pilze, von H. 115
16 Schwierigkeit im Haushalt, von M. Holzmann 121
16 Jugend und Blumenpflege 123
17 Ueber Tafeldekoration, von -a- 129
17 Der Speisekürbis, von -e- 130
17 Die Teigwarenfabrikation 131
18 Familiensinn, von H. 137
18 Ueber den Alkohol und alkoholfreie Getränke, von -m- 138
18 Ueber die Hyazinthe 140
19 Die Ernte und Aufbewahrung des Obstes 145
19 Die Verwendung der Tomate, von M. B. 147
19 Hygiene und Zimmerheizung, von Dr. med. W. T. 148
20 Ueber unsere Fleischsorten, von -mm- 153
20 Wodurch wird die künstliche Beleuchtung gesundheitsschädlich? v. Dr. G. Schröder 155
21 Einfache Geselligkeit, von C. Ernst 161
21 Ein Wort über die Wintergemüse, von H. 162
21 Die Behandlung der Nähmaschine, von St. 163
22 Sehet zu, daß nichts umkomme, von -m- 169
22 Zur Verwendung der Nuß, von -r. 170
22 Zur Pflege des kindlichen Knochensystems, von Dr. Emil Graf 172
23 Etwas über rationelle Ernährung, v. S. W. 177
23 Winterfütterung und Tränkung des Geflügels, von Cäsar Rahn 178
23 Die Petroleumlampe, von K. 179
24 Weihnachtsvorbereitungen, von St. 185
24 Vom Speisezettel des Orients, von Prof. J. Römer 187

Haushalt.

1, 3, 5, 7, 9, 14, 17, 19, 22, 24 Ratschläge der Sozialen Käuferliga, 4, 20, 37, 53, 68, 109, 132, 149, 173, 188
1 Kohlenersparnis 4
1 Wie man Zuckerflecken entfernt 4
2 Badeeinrichtung im Hause 12
2 Die Reinigung von Lampen und Petroleumkochern 13
2 Schmutzig gewordene Gipsfiguren zu reinigen 13
3 Ueber die Kaffeebereitung 20
4 Vorsicht bei gefüllten Wärmeflaschen 29
4 Wie man Beulen an zinnernen Wärmeflaschen beseitigt 29
4 Entfernung des unangenehmen Geruchs an Eßbestecken 29

Nr.		Seite
4	Tintenflecken aus wollenen Stoffen zu entfernen	29
5	Vorräte im Haushalt, von B.	37
5	Wie man Kartonschachteln 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 Ostertage, von H.	53
7	Die Reinigung von Klaviertasten	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 Glasstöpsel löst	61
8	Reinigung der Petroleumkannen	61
9	Die Taschentuchwäsche	68
9	Grasflecken aus Kleidern zu entfernen	69
10	Ratschläge aus dem Feuerschutzmerkblatt	77
10	Die Reinigung von Kämmen	77
11	Rohseidene Kleider und Blusen zu waschen	85
11	Wie man gute Staubtücher anfertigen kann	85
11	Wie man durch das Bügeleisen verursachte Brandflecken entfernt	85
12	Behandlung der Besen und Bürsten	92
12	Verfahren 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 Chevreauschuhe aufzufrischen	125
16	Das Waschen ripsseidener 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	Dick 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 Kaffeeflecken zu entfernen, von F.	149
19	Schwarzen Strümpfen beim Waschen ihre tiefschwarze Farbe zu erhalten, von F.	149
19	Behandlung rostiger Plätteisen, 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 Schnitzarbeit	157
21	Ueber das Blankhalten der Nickelgefäße, von St.	164
21	Wie man die Honigfälschung erkennt, von F.	164
21	Selbstherzustellendes Mittel gegen Fettflecken, von F.	164
22	Uebermangansaures 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	Wachspuppenköpfe 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 Huflattichs	54
7	Natron als vorzügliches Mittel gegen leichtere 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 Verdauungskrankheiten 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	Kopfschuppen, von Dr. Orlowski	134
18	Zur Hautpflege	143
19	Gegen das Aufspringen 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 Kinde	7
1	Die Pflege der Augen	7
1	Wie man das Daumenlutschen und Nägelkauen den Kindern abgewöhnen kann	7
2	Das Weinen der Kinder	15
3	Halskrankheiten beim Kinde	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 Selbstbewußtsein anzuerziehen	55
8	Zur Zahnpflege	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 vorzuschmecken	103
15	Dressierte Kinder	119
17	Die erste Fleischnahrung des Kindes	134
17	Verfahren beim Stimmritzenkrampf	134
19	Die Nachteile des Kinderwagens	151
19	Klystier für Kinder	151
20	Naturgemäße Ernährung, von -e-	159
20	Ein Mittel gegen beginnende Rückgratverkrümmungen	159
21	Wie Neugeborene beim Schlafen liegen sollen, von Dr. Bernheim	166
21	Mittel gegen nächtliches Aufschrecken der Kinder	166
22	Was man bei Kinderfestlichkeiten 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	Herzklopfen	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 Arzneien wissen soll, von Dr. Engelhorn	166
22	Erprobtes Mittel gegen Frost an Händen und Füßen, von W.	175
23	Behandlung eines Erfrorenen	182
24	Obstsirup 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
5	Einteilung des Gemüsegartens	39
6	Die Bepflanzung der Hängevasen	47
6	Neuseeländer Spinat	47
7, 11	Ueber die Anzucht des Rhabarbers	55, 87
7	Die Pechnelke	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 Lobelie	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 Topfgewächse während Umzügen im Sommer frisch erhält	103
15	Gartenarbeit im August	119
16	Die Schwarzwurzel	127
16	Nüßlisalat 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 Zeisig	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 E. K.	135
19	Grünfutter für Stubenvögel, von E. 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	Restensuppe	13

Nr.		Seite
3	Lauchsuppe	21
4	Suppe mit Grießklößchen von rohem Grieß	30
5	Bohnensuppe	37
6	Feine Geflügelsuppe	45
7	Eierstichsuppe	53
8	Suppe aus saurem Rahm	62
9	Grünkrapfensuppe	69
10	Salatsuppe	77
11	Gemüsesuppe	85
12	Brühsuppe mit Kartoffeleinlage	93
13	Lauchsuppe	101
14	Blumenkohlsuppe	109
15	Sommersuppe	117
16	Rote Reissuppe	125
17	Gemüsesuppe mit Majoranklößchen	132
18	Milzsuppe	141
19	Suppe mit Speckklößchen	149
20	Kümmelsuppe	157
21	Suppe mit Schwamm-Nudeln	164
22	Suppe von weißen Bohnen	174
23	Lebersuppe	180
24	Markknödelsuppe	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	Gebackene Krebse	110
15	Schellfisch mit Senfsauce	117
19	Zander mit Meerrettig	149
21	Schleie mit Specksauce	165
24	Hecht au gratin	189

Fleischgerichte, Saucen ꝛc.

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	Lammschnitzel mit Champignons	53
8	Rindfleisch als Fricco	62
8	Gefülltes Kalbsherz	62
9	Gehackte Kalbskoteletten	69
9	Vinaigrette als Spargelsauce	69
10	Klöße von Schweinefleisch 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
12	Mosaikbrötchen	93
13	Schweinsohren auf Schweizer Art	101
14	Ragout von Lammfleisch	109
15	Schweinsrouladen	117
16	Gefülltes Poulet	125
16	Saftfleisch	126
17	Halbweichgekochter Rindsbraten	132
17	Gefüllte Tauben	133
18	Kalbskopf mit Tomaten	141
18	Hasenpfeffer	142
18	Pichelsteinerfleisch	142
19	Schinken mit Eiern auf englische Art	149
19	Fleischpudding	149
19	Reh-Filets, mariniert und gedämpft	149
20	Sulzrippchen	157
20	Gebratener Kapaun mit Kastanien	157
21	Rostbraten, gedämpft	164
21	Hammelsragout	165
22	Hirschbraten-Ragout	174
22	Preßkopf	174
23	Billiges Zungenragout mit Semmelklößchen	180
23	Gebratene junge Gans	181
24	Schinkenpastete	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Bratapfelauflauf	5
1	Vanillecreme	6
2	Gefüllte Eier	14
2	Maisröllchen	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 Fastnachtsküchlein	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	Gesulzter 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 Aepfeln	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

Gemüse, Obst, Salate.

1	Kartoffeln auf holländische Art	5
1	Maronenpüree	5
2	Gedämpfter Wirsing	13
2	Apfelmus von dürren Apfelschnitzen	14
3	Weiße Masse (Ersatz für Seezungen)	21
3	Weiße Bohnen mit einer Sauce	22
3	Linsensalat	22
4	Gedörrte Bohnen	30
4	Feigenkompott von getrockneten Feigen	30
5	Apfelringe oder Dampfäpfel	38
5	Diätspeise von getrockneten Zwetschgen	38
6	Dürre Kirschen	45
6	Spinatpudding	45
7	Erbsenbratlinge	53
7	Grüner Salat mit Speck	54
8	Rhabarberkompott	62
8	Junge Gelbrüben	62
8	Schwarzwurzelgemüse	62
9	Gestürzter Reis mit Pois-verts	69
9	Spargel	69
9	Champignons-Gemüse	69
10	Gedünsteter Spinat	78
10	Salat aus verschiedenen Gemüsen	78
11	Maiskolben oder türkischer Weizen	86
11	Reis mit Tomaten	86
12	Artischoken	93
12	Grüne Hopfenspitzen	93
13	Grüne Bohnen auf französische Art	101
13	Stachelbeereis	101
13	Milchkaltschale mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren	102
14	Zuckererbsen	110
14	Kartoffeln nach Freiburger Art	110
15	Pilze im Reisrand	117
15	Gedämpfte Tomaten	117
16	Wirsing	126
16	Bohnen mit Parmesankäse	126
16	Obstcreme	126
17	Artischocken	133
17	Kürbis mit Tomaten	133
18	Apfelauflauf	142
18	Koteletten aus Kohl, von y.	142
18	Gurkensalat	142
19	Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm	149
19	Preißelbeer-Kompott	150
20	Gemischter Kabissalat	158
20	Gefüllte Karotten	158
21	Rosenkohl	165
22	Selleriegemüse	174
23	Heringskartoffeln	181
23	Weißkraut in Sauce	181
24	Schwarzwurzeln	189
24	Italienischer Salat	190
24	Gefüllte Kartoffeln	190

Kuchen, Torten, kl. Backwerk.

1	Datteltorte	5
2	Reiskuchen mit Zitrone	14
4	Heidelberger Ziegertorte	30
5	Konfitürentorte	38
6	Schwäbischer Osterkuchen	46
7	Osterfladen nach Schweizer Art	54
8	Marschalltorte	62
9	Feiner Rhabarberkuchen	70
10	Einfache Erdbeertorte	78
11	Gelbrübentorte	86
12	Spinatkuchen	94
13	Johannisbeer-Kuchen	102
14	Kirschscharlotte	110
14	Himbeertorte mit Guß	110
15	Aprikosentorte	118
16	Apfelkuchen mit Brot	126
17	Gerührter Zwetschgenkuchen	133
18	Wirtschaftstorte	142
19	Reineclauden-Torte	150
21	Gefüllte Waffeln	165
21	Schwäbische Torte	165
22	Brotkuchen mit Aepfeln	175
23	Feine Grießtorte	181
24	Königskuchen	190

Weihnachtsgebäck.

23	Weihnachtslebkuchen	181
23	Englische Biskuits	181
23	Biskuitsterne, Ringe 2c.	181
23	Schokoladebäuschen	181
23	Schokoladeplätzchen	181
23	Quittenzeltchen	182
23	Leipziger Stollen	182
24	Madeleines	190
24	Zimtpitte	190
24	Nougat	190
24	Mandoletti	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.

6	Orangenmarmelade	46
7	Orangengelee	54
13	Vierfrucht-Marmelade	102
13	Ungekochte Johannisbeer-Gelee	102
13	Erdbeeren in Zucker	102
13	Stachelbeer-Marmelade	102
13	Salzbohnen	102
14	Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, unreifen Stachelbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren	110
14	Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	111
14	Aprikosen-Marmelade	111
14	Tomatenpüree	111
14	Bohnen und Erbsen im Dunst	111
14	Essiggurken	111
15	Mirabellen-Konfitüre	118
15	Melonen in Zucker einzumachen	118
15	Essiggurken	118
15	Perlzwiebelchen	118
16	Gelee aus Falläpfeln	126
16	Birnenhonig	126
16	Senfgurken	126
16	Salzbohnen	127
17	Zwetschgenkonfitüre	133
17	Kürbismarmelade	133
17	Pilze in Essig	133
18	Brombeeren	142
18	Preißelbeer-Gelee	143

Nr.		Seite
18	Pflaumen-Marmelade mit Orangen	143
18	Sauerkraut	143
19	Birnen mit Senf	150
19	Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen	150
19	Rote Rüben einzumachen	150
19	Schlehen einzumachen	150
20	Hagebutten-Marmelade	158
20	Quitten-Gelee von Orleans	158
20	Quittenschnitze	158

Getränke.

Nr.		Seite
5	Zitronenlimonade	38
9	Alkoholfreier Maitrank	70
9	Rhabarbersirup	70
10	Moussierende Limonaden	78
11	Erdbeer-Essig	86
12	Kirschen-Essig	94
13	Rhabarber Scherbet	102
13	Orangensirup, von G. Sch.	102
14	Johannisbeer-Limonade	110
15	Himbeer-Kaltschale	118
16	Estragon-Essig	126
17	Trauben-Sirup	133
24	Zitronenbowle	190
24	Eierwein	190
24	Kardinal	190