

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

Band: 20 (1913)

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>

1004 1344 gmmmmmm

96
K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

.....

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli in Zürich.

1913



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag - Zürich - 1913.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Gifte im Haushalt, von Dr. A. Korn	1	13 Hygienische Wichtigkeit der Tränen	99
1 Ueber die Zitrone und ihre Verwendung, von -r.	2	13 Sauermilch, von G. Kräbe	100
1 Die Sauce, von B.	3	14 Gastfreundschaft auf dem Lande, von G. R.	105
1 „Schlaf und Schule“, von J. M.	4	14 Backen im Backapparat, von G.	106
2 Unsere Gewürze, von A. P.	9	14 Der Wert der Zitrone, von P. P.	107
2 Das Chemischwaschen im Haushalt, von H.	11	15 Die Kinder in den Sommerferien, von Dr. Thraenhart	113
3 Von der Seife	17	15 Die Heidelbeeren, von Anna Ründig	114
3 Der Käse, ein wertvolles Nahrungsmittel, von -m-	18	15 Bulgarische Gärtnereien in Ungarn, von Hedwig Correvon	115
3 Die Gesundheitspflege und die Frauen, von M. P.	20	16 Die Formen des geselligen Lebens, von Dr. A. Eppler	121
4 Hygienisches für Küche und Tisch, von -e-	25	16 Kefir, Joghurt und Lactie, von Dr. Franz Kuttler	122
4 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schröder	26	16 Die Aubergine oder Eierfrucht, von R. Golmer	124
4 Der Grubeherd, von -r.	27	17 Ferien-Eindrücke, von E. G.	129
5 Tafelschmuck bei festlichen Gelegenheiten, von E. P.	33	17 Zu heiße und zu kalte Speisen und Getränke, von Dr. H. Schröder	132
5 Vom Blanchieren, von Berg	34	18 Sonntagsfreuden der Kinder, von Nelly Wolffh. im	137
5 Etwas über die Kochtöpfe, von E. G.	36	18 Von der Elektrizitätsausstellung für Haushalt und Gewerbe in Basel, von -y.	138
6 Arbeit und Müßiggang, von Ida Barber	41	18 Die Brombeere, von Anna Ründig	139
6 Zum Wohnungswechsel, von F.	43	19, 20 Der Estrich, von E. G.	145, 153
6 Richtige Abhärtung, von H.	43	19 Die Küche im September, von A. Burg	146.
7 Des Mannes Kameradin, von M. Doering	49	20 Preiselbeeren und Moosbeeren, von Anna Ründig	154
7 Vom Aufwaschen, von R. G.	50	20 Von der Kartoffel, von G. R.	155
7 Ein psychisches Heilmittel, von Dr. M. Ehret	51	21 Wie heizt man seine Wohnung gut und billig? von J. M.	161
8 Gesunde Wohnungen, von Dr. F. A. Schmidt	57	21 Die Küche einst und jetzt, von E. G.	162
8 Die Stillung des Hungers, von -e-	58	21 Was servieren wir zu Wildbret? von H.	163
8 Rhabarber als Bier- und Ruspflanze, von B. S. R.	59	21 „Kräftige Kost“ bei kleinen Kindern, von Dr. Emil Pfaff	164
9 Es war nicht böß gemeint, von M. H.	65	22 Das Schlafzimmer, von E. G.	169
9 Vom Panieren, von A. R.-B.	66	22 Die Küche in der kalten Jahreszeit, von Dr. E. J. Ernst	172
9 Morcheln, von G. Kräbe	67	23 Das Wohnzimmer, von E. G.	177
10 Zur Suppenbereitung, von Anna Ründig	73	23 Der Winterbusten, von Dr. Otto Schröder	179
10 Schlingpflanzen, von J. Böttner	75	23 Die Ertragsfähigkeit der Gans, von E. B.	180
10 Sargel, von G. R.	76	24 Die Schweiz. Gartenbauschule für Frauen in Niederlenz, von F. S.-R.	185
11 Richtige Zeiteinteilung, von Gft.	81	24 Das Menü der Alten, von -r.	186
11 Winke für die Hausfrau zur Sommerszeit, von R. F. B.	82	24 Herbstwinde, von Dr. Thraenhart	188
11 Die Gemüse in der Diätetik, von Dr. med. W. Hanauer	83	25 Das Wohnzimmer, von E. G.	193
12 Die Mutter und der heranwachsende Sohn, von Dr. v. G.	89	25 Eduard Mörike als Zuckerbäcker, von J. M.	196
12 Pilzvergiftungen	90	26 Winterliche Familienfreuden, von P. H.	201
12 Die Nelke, von A. von Kostiz	91	26 Wildbretspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. Rob. Schulze	202
13 Erziehung zur Hausfrau, von M. Doering	97	26 Wie man Dörrobst zubereiten muß, von M. R. Sch.	203
13 Das Einmachen von Erdbeeren, von Anna Ründig	98		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Haushalt.		15	Wäsche auf unschädliche Art blendend weiß zu machen 116
1	Aufbewahrung von Gummiwaren 5	15	Wie man ein Wäscheil reinigt, von W. 116
1	Einritzen von Messern und Gabeln 5	15	Weisse Zelluloseblämme zu reinigen, von W. 116
1	Das Reinigen der Kämme und Haarbürsten 5	16	Vom Konservieren, von F. 125
2	Wie man silberne Bestecke bei täglichem Gebrauch glänzend und fleckenlos erhält, von H. 12	16	Das Glanzplätten der Stärkemäsche 125
3	Warum kann man den Kesselstein aus den Kochtöpfen mit Salzsäure entfernen? 20	16	Wie man led gewordenene hölzerne Gefäße behandelt 125
3	Auffrischen von alten lackierten Möbeln 21	16	Obst- und Grassflecken zu entfernen 125
4	Warum schmecken gefrorene Kartoffeln süß? 28	17	Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von M. D. 133
4	Warum werden gefrorene Kartoffeln wieder genießbar, wenn man sie mehrere Tage in einem warmen Zimmer aufbewahrt? von E. Haase. 28	17	Ueber den Käse und seinen Nährwert 133
4	Billig herzustellender Fensterschmuck 28	18	Warum büssen die Lampenzylinder auf Gasflammen allmählich ihre Durchsichtigkeit ein? von Haase 140
4	Was zu kitten 28	18	Farbigen Wollflanell zu waschen 140
5	Ostereier zu färben, von F. 36	18	Wie Stodsflecken aus der Wäsche entfernt werden können 141
5	Salmiakgeist im Haushalt, von M. 36	18	Silberne Bestecke blank zu machen, von W. 141
5	Wie man alte Delfarben- und Lackanstriche am besten entfernt 36	18	Rissig und hart gewordene Gummiringe wieder brauchbar zu machen 141
6	Die Behandlung der Polsterungen, von F. 44	19	Mundwasser aus Orangen- und Zitronenschalen, von —r. 148
6	Ledermöbel zu reinigen 44	19	Gutes Tafelsalz selbst herzustellen, von —r. 148
6	Rohrpflecht an Stühlen zu reinigen 44	19	Dunkle Tuchjacken und andere, glänzend gewordene Kleidungsstücke aufzufrischen, von W. 148
6	Behandlung umgerollter Teppich- und Läuferdecken 45	20	Warum kocht man Speisen, die leicht anbrennen, im Wasserbade? von Haase 156
7	Fettiges Geschirr zu reinigen 52	20	Zigarrenasche als Puzmittel, von F. 156
7	Wie man Tapeten reinigt, von H. 52	20	Wie man Bücher desinfizieren kann 156
8	Warum sich auf der Milch beim Kochen ein weißes Häutchen bildet 60	20	Behandlung des Wäschechwammes 156
8	Die Versorgung des Waschtisches, von Fem. 60	21	Zimmerschmuck im Herbst und Winter, von E. 165
9	Das Glycerin 68	21	Golfjacken zu reinigen, von W. 165
9	Zelluloid 68	22	Warum macht man Kohlenfeuer mit Papier und Holz an? von Haase 173
9	Wie man weiße Felle reinigt 68	22	Wie Stodsflecken aus Lederhandschuhen entfernt werden 173
9	Wie sich Bilder ohne Glasverklebung reinigen lassen 68	22	Weisse wilbderne Handschuhe zu waschen 173
9	Fleckenwasser-Rezept, von St. 68	22	Wie Schokoladeflecken aus wollenen Stoffen entfernt werden, von W. 173
10	Ein gutes Kochrezept, von M. M. B. 77	22	Wie sich das Zerspringen der Lampen- gläser und das Qualmen verhüten läßt 180
10	Milch in der warmen Jahreszeit aufzubewahren 77	23	Was ist Gelatine? 181
10	Wie moderne, baßseidene Kleider und Blusen am besten gewaschen werden, von W. 77	23	Wässerige Kartoffeln mehlig und schmackhafter zu machen, von Gr. 181
10	Militärhandschuhe zu reinigen, von W. 77	24	Ueber das Fleisch 189
11	Warum man Fettflecken mit Benzin beseitigen kann 84	24	Weisse Atlaschuhe oder Atlasbänder zu reinigen, von A. 189
12	Ueber das Sonnen der Betten, von H. 92	24	Wie wollene Wäsche behandelt wird 189
12	Helle, unsauber gewordene Strohhüte zu reinigen 93	24	Wie Klaviertasten gereinigt werden 189
13	Warum entsteht beim Abkühlen eingekochter Fruchtstücke Gelee? 101	25	Die Behandlung der Schneeschuhe (Sti) von K. 197
13	Feine Würzkräuter für den Winter aufzubehalten, von G. R. 101	25	Was ist Asbest? 197
13	Das Eisfischen 101	25	Was ist Koks? 197
14	Warum wird Milch beim Sauerwerden zu- gleich dick? von Haase 108	26	Wie man Kuchen leicht aus der Form bringen kann 204
14	Weisse Schleier zu waschen, von E. A. 108	26	Verfahren, um durch waschen zu eng ge- wordene Handschuhe wieder behnbar zu machen 204
14	Messer von Zwiebelgeruch zu reinigen, von W. 108	26	Gestrichte Wollhandschuhe zu waschen 204
15	Warum verderben manche Eier trotz sorg- fältiger Konservierung? von Haase 116	26	Bienenhonig auf seine Echtheit zu prüfen 204
15	Aufbewahrung von Fleisch in der heißen Jahreszeit, von D. D. 116		

Gesundheitspflege.

1 Ueber den schädlichen Einfluß der Staubluft in Wohn- und Arbeitsräumen auf unsern Gesundheitszustand	6
2 Kopfmassage	13
2 Entfernung der Miteffer	14
3 Ueber Nebelbildung, von -m-	22
4 Die wertvollen Eigenschaften der Zwiebel, von -m-	30
5 Mittel gegen Achselschweiß	38
6 Zur Ernährungsfrage	46
8 Mundwasserrezept gegen üblen Mundgeruch, von Dr. E. Ernst	62
9 Das Hühnerauge, von Dr. E. Ernst	69
10 Rezept für Nesselmasser, ein vorzügliches Haarmittel, von G.	78
11 Zur Pflege der Augen	86
12 Teintpflege während der Hitze, von J. R.-H.	94
13 Der Holunder als Heilpflanze, von L.	103
14 Die gesundheitlichen Vorzüge des Schwimmens	110
16 Die Atembewegungen	127
18 Entfernen kleiner Fremdkörper aus dem Auge	143
19 Ueber die Verwendung der Gewürze, von -e-	150
20 Von der Schädlichkeit der kleinen, versehbaren Petrolöfen	158
20 Ein billiges, unschädliches Schönheitsmittel, von H. Z.	158
21 Mittel gegen kalte Hände, von F.	167
22 Ein vorzügliches Getränk gegen Erkältung	175
22 Auch eine Ursache des starken Haarausfalles, von H.	175
23 Stetig frische Luft im Schlafzimmer auch bei Nacht	182
23 Salbe für die Hände, von A.	182
23 Sehr weiche Käse ist gesundheitschädlich, von G.	182
24 Zur Handpflege	191
25 Etwas über die Unterkleidung	199
26 Richtige Abhärtung, ein Mittel gegen Erkältung	206

Kindernpflege und Erziehung.

1 Das Speien des Kindes nach der Mahlzeit, von Dr. M. Heim-Bögtlin	7
2 Kleine Kinder sollen nie zum Gehen gezwungen werden	14
2 Gegen Hautkrankheiten der Kinder, von -r.	14
3 Folgen der Ohrfeigen	23
4 Lerne gehorchen! von A. M.	30
5 Ueber das Nasenbluten, von Dr. F. A. Schmidt	38
6 Lerne dich beherrschen! von A. M.	46
7 Ratsschläge zur Ernährung kleiner Kinder, von Frau L.-B. in G.	54
8 Die Kinder beim Schuleintritt	62
9 Lerne dich anstrengen! von A. M.	70
9 Appetitlosigkeit im Kindesalter, von Dr. B.	70
10 Ueber die Dauer der Wanderungen der Jugend, von Dr. Sch.	79
10 Ueber das Reden von Kindern, von H.	79

11 Ueber das Führen der Kinder, von H.	87
12 Kinderkrämpfe — Stimmrigentrampf, von Dr. Bernheim	95
14 Richtige Abhärtung der Jugend, von -r.	111
15 Der Säugling während der Sommerhitze, von Dr. Bernheim	119
16 Kinder sollen die harten Obstkerne nicht verschlucken, nach Dr. Rheiner	127
17 Mangelhafter Gehörsinn der Kinder	135
18 Verdauungsstörungen beim Säugling	143
20 Gute Luft in den Schulräumen!	159
21 Ueber den Schlaf kleiner Kinder, von M.	167
23 Hochgradig schwachlichtige Kinder, von J. R.	183
23 Ueber die Schädlichkeit der Mabenwürmer	183
24 Ein gutes Mittel gegen Husten und Katarrh	191
24 Die Schlafzeit des Kindes	191
25 Maßnahmen bei eintretendem Group, von Frau L.	199
26 Die Schulkrankheit	207
26 Ein Mittel gegen Erkältung, von Frau L.	207

Krankenpflege.

1 Einrichtung des Krankenzimmers	6
1 Der epileptische Anfall	7
2 Mittel gegen Ischias, von —e—	14
2 Bei hartnäckigem Nasenbluten	14
2 Desinfektion des Krankenzimmers	14
3 Der Plattfuß, nach Dr. Ernst Weinert	22
4 Diät beim Typhus	30
5 Vorschriften für solche, die mit der Krankenpflege zu tun haben, von Dr. B.	38
6 Die Anwendung der Bor säure zum reinigen einer Wunde	46
8 Behandlung bei Verbrennungen verschiedener Art	62
9 Wie kalte Umschläge zweckmäßig vorgenommen werden, von Dr. Witthauer	70
10 Die Mahlzeiten der Kranken	79
11 Hitzschlag und Sonnenstich	86
12 Ursachen des Ertrinkens	95
13 Maßregeln bei Vergiftungen, von Dr. Ernst Bachmann	103
14 Die Abkühlung eines Krankenzimmers im Sommer	110
15 Vom Typhus, von Dr. Bachmann	118
15 Wie kalte Abreibungen an Kranken vorzunehmen sind	118
16 Gegen das Wundlaufen her Füße, v. —r.	127
18 Die Tollkirschenvergiftung	143
19 Die Verwendung der Kamille, von F.	150
20 Die Behandlung der Frostbeulen, von F.	159
21 Die Verwendung der Hagebutte als Heilmittel, von G.	167
22 Die Zubereitung der Breiumschläge	175
22 Kartoffelschalen, ein Mittel gegen Warzen	175
23 Verfahren bei Nierenaries und -Steinen	182
25 Behandlung Erfrorener	199
26 Selbstbereitung von Fichten- und Tannennadel-Extrakt für Bäder- und Einreibungen	207
26 Verfahren bei Erstickungsanfällen	207

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Was zum Gedeihen der Zimmer- und Tropfpflanzen notwendig ist	7
2 Das Umpflanzen der Zimmergewächse, v. -m.	14
3 Die Ofenhitze — der ärgste Feind der Zimmerpflanzen	23
4 Die Pflanzenvermehrung	31
5 Die Lage eines Hausgartens, v. Heinzelmann	39
5 Aussaat und Anzucht von Blumenpflanzen im Zimmer	39
6 Behandlung der Azaleen	47
7 Das Verebeln der Kakteen im Frühjahr	54
8 Welche Farben der Blumen harmonieren miteinander?	63
9 Ueber das Gießen der Balkonpflanzen, v. B.	71
9 Die australischen Epakrisarten, von Dr. U. Dammer	71
11 Rabieschen	87
12 Zur Rasenpflege, von R.	95
13 Der Oleander	103
14 Der Glücksklee (Oxalis)	111
14 Gefülltblühende Knochenbegonien	111
15 Behandlung der Fuchsen	119
17 Welche Topfblumen müssen im Sommer und Herbst vermehrt werden? von .r.	135
18 Hortensien	144
18 Efeu an Mauern und Hauswänden	144
19 Ueber die Palmen, von Fr. Heinzelmann	151
20 Das Herbstobst	159
21 Blumenschmuck in dunklen Zimmern, von H. E. Müller	167
22 Der Balkon im Winter, von S. B.	175
23 Ist das Begießen der in Sand oder Erde eingeschlagenen Pflanzen nötig?	183
23 Das Alpenveilchen — eine beliebte Zimmerpflanze	183
24 Empfindliche Spalierbäume im Winter	191
25 Zur Obstaufbewahrung	200
26 Was bei der Durchwinterung der Pflanzen im Keller zu beachten ist	207

Tierzucht.

1 Stubenvogel, von .r.	8
2 Zimmer-Aquarium, von St.	15
2 Der Star	15
3 Schutz für die Haustiere in der rauhen Jahreszeit	23
4 Der Gesangswert der einzelnen Vogelarten	31
7 Das wichtigste Fleischfutter für unsere Zimmervögel	55
9 Verschaffe jedem Schlachttier einen leichten Tod!	71
11 Zum Kapitel des Tierchutzes, von R.	87
12 Zur Reinhaltung des Hühnerhofes, v. E. R.	96
12 Die Verwendung der Brennessel als Schweine- und Hühnerfutter	96
14 Rammgrind und Kalkboine der Hühner, von E. R.	112
15 Geht bei großer Hitze den Tieren zu trinken!	119
15 Fluschkrebse	119
16 Vogeltränken	128

17 Reis als Hühnerfutter, von .r.	136
18 Auch für die Kaninchen ist die Wohnungs- frage aktuell	144
20 Sammelt Vogelfutter für den Winter!	160
20 Unsere Kettenhunde	160
21 Sorget rechtzeitig für die Vögel!	168
23 Zur Hühnerbehandlung, von H.	184
26 Kaninchen sollen nicht an den Ohren hochgehoben werden	208
26 Wie Gänse und Enten geschlachtet werden sollen	208

Suppen.

1 Reissuppe auf amerikanische Art	5
2 Gerstensuppe mit Kartoffeln	12
3 Kieflodensuppe mit Gemüse	21
4 Bohnlsuppe mit Gerste	29
5 Schwarzwurzelsuppe	37
6 Fleischklößchensuppe	45
7 Tauben- oder Hühnersuppe	53
8 Käsesuppe	61
9 Schwarzwurzelsuppe	68
10 Legierte Suppe mit Liebig's Fleischextrakt	78
11 Salatsuppe, von H. Sch. D.	85
12 Gemüsesuppe von grünen Bohnen	93
13 Lustsuppe	101
14 Gemüsesuppe mit Butterklößchen	109
15 Grüne Zwiebelsuppe	117
16 Wurzelsuppe mit Eierkäse	125
17 Tomatensuppe mit Reis	133
18 Tropfensuppe	141
19 Gelbe Rübensuppe	148
20 Suppe mit Fleischknöden	157
21 Haferlodensuppe	165
22 Erbsensuppe (veget.) von B.	174
23 Waffelsuppe	181
24 Rosenkohlisuppe	190
25 Ochsenschwanzsuppe	197
26 Suppe mit Käseerbsen	205

Fischgerichte.

2 Schellfisch gedämpft	13
3 Schellfisch mit brauner Butter	21
6 Stodfisch mit Petersilie	45
9 Grevunge à la crème	68
11 Marinierter Aal	85
13 Gebratener Zander	101
16 Forellen auf dem Roste	125
18 Fische in Muscheln	141
20 Hecht mit Rüben	157
22 Schüssel-Schellfisch mit Käsesauce	174
24 Kabeljau à la Provençale	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Gedämpfte Kalbsleber	5
1 Kaninchen-Fritassee	5
1 Eingepackte Bratwurst	5
2 Gebeizter Filetbraten	12
2 Fleischsalate	18
3 Rindfleisch-Gratin	21
3 Falsche Rahmsauce für Salat	21

Nr.	Seite
4 Kalbsfüße mit Butter Sauce	29
4 Panierte Schweinsleber	29
4 Spiegeleier mit Schinken	29
5 Aspic aus Schweinszungen	37
5 Lammbraten	37
6 Junge gebratene Hühner	45
7 Große Pastete mit Kalbfleischragout und Erbsen	53
7 Bismarck-Koteletten	53
8 Rindfleischragout	61
8 Leberpudding	61
9 Rindfleischrouladen	69
10 Kalbschnitzchen mit Rahmsauce	78
11 Eingemachtes Kalbfleisch	85
12 Schweinsbraten	85
12 Gespickter Filetbraten	93
12 Kalbshirn in Muscheln	93
13 Rehbraten von Schweinefleisch	102
14 Gebratene Tauben	109
14 Kalbskopf, gebacken	109
14 Rükchenpastetchen	109
15 Nelson-Koteletten	117
15 Gebratene Schweinschulter	117
16 Kalbsnierenbraten	126
16 Petersilien Sauce zu Rindfleisch	126
17 Gebratenes Huhn	134
17 Schnitzfleisch mit Ei	134
18 Marinierter Hammelsrücken mit Tomaten	141
18 Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	141
18 Kalte Platte	142
19 Beefsteak vom Rierstück	149
19 Bohnen mit Schweinefleisch	149
20 Falsche Morcheln	157
20 Schweinsfilet mit Tomaten	157
21 Bachhähnchen	165
21 Rindsbraten mit Wasser	165
21 Tomatensauce (veget. Rezept), von B.	166
22 Kalbsbrust nach Mailänder Art	174
23 Kaninchenragout mit Estragon	181
23 Marinierter Rindsbraten	181
23 Magere Béchamelsauce	181
24 Frische Blutwurst, von P. P.	190
24 Frische Leberwurst, von P. P.	190
25 Pastete mit Hirn gefüllt	197
25 Gebratene Gans mit Äpfeln gefüllt	197
26 Filet in Gelee	205
26 Poulet mit Reisrand	205

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Käsepudding	6
3 Tutti-frutti-Creme	22
3 Verschlungene Fastnachtstücklein	22
4 Grießpudding	29
4 Schokolade-Gelee	29
5 Japanischer Reis	37
5 Gebäckene, verlorene Eier	37
5 Kaiserpudding	37
5 Hasenohren	38
6 Eierpastetchen	45
6 Persische Eier	46
6 Käsekräpfen	46
7 Kartoffelstücklein	53
7 Orangenaufguss	53
7 Gefüllte Schokoladencreme	53
9 Maisklöße mit Käse	69

Nr.	Seite
10 Schinkennudeln	78
10 Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	78
11 Reiscroquettes, von G.	85
11 Rirschenpudding, von H. Sch.-D.	85
12 Rühreier mit Grünem	93
12 Grießpudding mit Rirschen	93
13 Feine Kräuterklöße	102
14 Johannisbeerstücklein	109
15 Eierspeise	117
17 Käsebrei	134
17 Zwetschgenaufguss mit Grieß	134
18 Pilzeierkuchen	142
18 Caramelcreme	142
19 Feine Reispastete	149
20 Reispudding ohne Zucker, von B.	157
21 Eierkuchen mit Reis	166
22 Thüringer Kartoffelklöße	174
22 Äpfel in Körbchen	174
23 Grießklöße (veg. Rezept), von B.	181
24 Makkaroni mit weißer Sauce	190
24 Gefüllte Zitronencreme	190
26 Semmelpudding mit Schinken und Tomaten- sauce	205
26 Rahmgefrorenes mit Marmelade	206

Gemüse, Obst, Salate.

1 Blumenkohl mit Sped	6
1 Schwäbische Kartoffelklöße	6
2 Grüne Kartoffeln	13
2 Linsen an einer Sauce	13
2 Gedörrte Kastanien	13
3 Zuckererbsen (Konserven)	21
3 Zitronensalat	22
4 Lauchgemüse	29
5 Erbsenpüree	37
6 Blumenkohl au gratin	45
7 Warmer Selleriesalat	53
7 Rhabarbermus	53
8 Spargeln	61
8 Reis als Gemüse	61
8 Nüßsalat	61
9 Spargelspeise, von M.	69
9 Gelbrübensalat	69
9 Rhabarber-Pie	69
9 Rhabarber-Creme	69
10 Junge Karotten	78
11 Mangoldstiele au gratin	85
11 Grünkohl	85
12 Junger Wirsing mit Butter Sauce	93
12 Stachelbeerkompott	94
12 Früchte-Eis	94
13 Leipziger Allerlei	102
13 Bohnensalat	102
13 Beerenschale	102
14 Wachs- und Schmalzbohnen	109
14 Spinat mit Milch	109
14 Erdbeer-Gefrorenes	109
15 Pilzgemüse	117
15 Gefüllte Tomaten	117
15 Gurkensalat	117
15 Johannisbeersalat	117
16 Buntes Huhn	126
16 Kräuterpudding	126
16 Schokolade-Birnen	126

Nr.	Seite
16 Melonen-Eis	126
17 Rattich au gratin	134
17 Gelee mit verschiedenen Früchten	134
18 Pflaumenkompott	142
19 Pommerische Bauernkartoffeln	149
19 Quittenschnitz mit Birnen	149
19 Pflaumenkaltschale	149
20 Tomatensalat	157
20 Gebäckener Kürbis auf französische Art	157
20 Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln	157
20 Preiselbeer-Eis	158
21 Kastanienkohl	166
21 Schwarzwurzelbratling, von B.	166
21 Gebäckte Birnen	166
22 Endiviengemüse	174
22 Sellerieauflauf	174
23 Gebäckte Kastanien	181
23 Gespicktes Rotkraut	182
23 Danziger Apfelmus	182
24 Zwiebelpüree	190
25 Imitierte Artischockenböden	197
25 Kartoffelpüree-Aufschlag	198
25 Gebäckene Schwarzwurzeln	198
25 Orangencreme	198
26 Husarensalat	205
26 Kastanien	205
26 Apfelhälften	205

Ruchen, Torten, u. Badwerk.

1 Orangentorte	6
2 Glasirte Apfelschnitten	13
2 Schokoladentorte	13
4 Schwarzbrotort	29
5 Berner Osterfladen	38
6 Osterkuchen	46
7 Grahamtorte	54
8 Einfacher Rhabarberkuchen	61
9 Zimtkuchen	69
10 Rahmtorte	78
11 Wiener-Torte, von Fem.	86
12 Erdbeertorte	94
13 Heidelbeerkuchen	101
14 Kirschentorte	109
15 Aprikosentorten	117
16 Reineclauden-Ruchen	126
17 Brombeerkuchen	134
18 Aprikosentorte	142
19 Traubenkuchen	149
21 Quittentorte	166
22 Nusstorte mit Schlagrahm	174
23 Frangipantorte	182
24 Käsekuchen	190
25 Feine Weihnachtstorte	198
26 Molltorte	206

Weihnachtsgebäck.

24 Bündnerbrot	190
24 Braune Pfeffernüsse	191
24 Schokoladeguetelei	191
24 Honigringali	191
25 Marauer Leckerli	198
25 Weihnachtssterne	198
25 Nussbrot	199
25 Haselnusskugeln	199

Nr.	Seite
25 Senfer Biskuits	199
26 Wein-Konfekt	206
26 Berliner Rollen	206
26 Zimt-Matronen	206

Eingemachte Früchte und Gemüse.

10 Rhabarbermarmelade	78
11 Selbstbereitete Kapern	86
12 Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, unreifen Stachelbeeren, Brombeeren	94
13 Heidelbeeren und Kirschen in Flaschen	102
13 Eingemachte Karotten	103
13 Heidelbeer-Gelee	103
14 Aprikosen-Marmelade	110
14 Kirschen-Gelee	110
14 Tomatenpüree	110
14 Bohnen in Salz	110
15 Johannisbeeren in Essig	118
15 Himbeeren im Dunst	118
15 Stachelbeeren in Johannisbeergelee	118
15 Salzgurken	118
16 Birnen mit Preiselbeersaft	126
16 Reineclauden	127
16 Bohnen in Essig	127
16 Eingemachte Bohnen ohne Salz	127
17 Apfelmus in Flaschen	134
17 Brombeer-Marmelade	134
17 Champignons mit Zitronensaft	134
17 Stachelbeeren zu trocknen	135
17 Kürbis mit Vanille	135
18 Pflaumen-Marmelade mit Birnen	142
18 Melonen in Apfelmus	142
18 Gurken in Essig	142
18 Preiselbeeren	142
19 Tomaten in Salz	149
19 Eingemachte Melonen	150
19 Zwetschen in Essig oder Wein	150
19 Moosbeerengelee	150
19 Apfelmarmelade	150
19 Sauerkraut	150
20 Apfelpasten	158
20 Quittenschnitz	158
20 Quittengelee	158
20 Birnengelee	158
21 Eingemachte Hagebutten	166
21 Hagebuttenmark	166
21 Eingemachte Mispeln	166

Getränke.

10 Maitrant	78
11 Rhabarbersirup	86
11 Kirschlimonade, von F.	86
12 Moussierende Limonaden	94
13 Himbeersirup nach dänischer Art	102
14 Fruchtast	109
15 Johannisbeersirup	118
22 Quittensaft	175
23 Apfelwasser	182
25 Warmer Eierpunsch	198
25 Glühwein	198
26 Kalte Bowle	206
26 Warmer Milchpunsch	206