

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>

Ex. 1
1913

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 Bitrone und ihre Verwendung, von -r.	2	13 Sauermilch, von G. Krähe	100
1 Die Sauce, von B.	3	14 Gassfreundschaft auf dem Lande, von G. K.	105
1 „Schlaf und Schule“, von J. M.	4	14 Bäcken im Backapparat, von G.	106
2 Unsere Gewürze, von A. B.	9	14 Der Wert der Bitrone, von P. B.	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 Kündig	114
3 Der Käse, ein wertvolles Nahrungsmittel, von -m-	18	15 Bulgarische Gärtnerien in Ungarn, von Hedwig Correvon	115
3 Die Gesundheitspflege und die Frauen, von M. B.	20	16 Die Formen des geselligen Lebens, von Dr. A. Eppler	121
4 Hygienisches für Küche und Tisch, von -e-	25	16 Kefir, Yoghurt und Täte, von Dr. Franz Kittler	122
4 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schröder	26	16 Die Aubergine oder Gierfrucht, von R. Golmer	124
4 Der Grudeherd, von -r.	27	17 Ferien-Eindrücke, von E. G.	129
5 Taselförmick bei festlichen Gelegenheiten, von E. B.	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 Mühlgang, von Ida Barber	41	18 Die Brombeere, von Anna Kündig	139
6 Zum Wohnungswchsel, 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 Kündig	154
7 Vom Aufwaschen, von R. G.	50	20 Von der Kartoffel, von G. K.	155
7 Ein psychisches Hilfsmittel, von Dr. M. Ehret	51	21 Wie heißt 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 Stellung des Hungers, von -e-	58	21 Was servieren wir zu Wildbret? von H.	163
8 Rhabarber als Bier- und Nühpflanze, von B. S. N.	59	21 „Kräftige Kost“ bei kleinen Kindern, von Dr. Emil Pfaff	164
9 Es war nicht bös 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. F. Ernst	172
9 Mörcheln, von G. Krähe	67	23 Das Eßzimmer, von E. G.	177
10 Zur Suppenbereitung, von Anna Kündig	73	23 Der Winterbusten, von Dr. Otto Schröder	179
10 Schlingpflanzen, von J. Böttner	75	23 Die Ertragssfähigkeit der Gans, von S. B.	180
10 Svarigel, von G. K.	76	24 Die Schweiz. Gartenbauschule für Frauen in Niederlenz, von F. S.-M.	185
11 Richtige Beiteinteilung, von G.	81	24 Das Menü der Alten, von -r.	186
11 Winke für die Hausfrau zur Sommerzeit, 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 Nostiz	91	26 Wildbretspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. Rob. Schulze	202
13 Erziehung zur Hausfrau, von M. Doering	97	26 Wie man Dörrrost zubereiten muß, von M. R. Sch.	203
13 Das Einmachen von Erdbeeren, von Anna Kündig	98		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Haushalt.			
1 Aufbewahrung von Gummiwaren	5	15 Wäsche auf unschäbliche Art blendend weiß zu machen	116
1 Einküten von Messern und Gabeln	5	15 Wie man ein Waschseil reinigt, von W.	116
1 Das Kleiniaen der Kämme und Haarbürsten	5	15 Weiße Belluloidklämme zu reinigen, von W.	116
2 Wie man silberne Bestecke bei täglichem Gebrauch glänzend und fleckenlos erhält, von H.	12	16 Vom Konservieren, von F.	125
3 Warum kann man den Kesselstein aus den Kochtöpfen mit Salzsäure entfernen?	20	16 Das Glanzplättchen der Stärlewäsche	125
3 Aufrischen von alten lackierten Möbeln	21	16 Wie man leicht gewordene hölzerne Gefäße behandelt	125
4 Warum schmecken gefrorene Kartoffeln süß?	28	16 Obst- und Grasflecken zu entfernen	125
4 Warum werden gefrorene Kartoffeln wieder genießbar, wenn man sie mehrere Tage in einem warmen Zimmer aufbewahrt? von E. Haase.	28	17 Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von M. D.	133
4 Billig herzustellender Fensterschmuck	28	17 Über den Käse und seinen Nährwert	133
4 Gas zu kochen	28	18 Warum brennen die Lampenzylinder auf Gasflammen allmählich ihre Durchsichtigkeit ein? von Haase	140
5 Östereier zu färben, von F.	36	18 Farbigen Wollstapeten zu waschen	140
5 Salmialgeist im Haushalt, von M.	36	18 Wie Stockflecken aus der Wäsche entfernt werden können	141
5 Wie man alte Oelfarben- und Lackanstriche am besten entfernt	36	18 Silberne Bestecke blank zu machen, von W.	141
6 Die Behandlung der Polsterungen, von F.	44	18 Rissig und hart gewordene Gummiringe wieder brauchbar zu machen	141
6 Ledermöbel zu reinigen	44	19 Mundwasser aus Orangen- und Zitronenschalen, von —r.	148
6 Rohrgeflecht an Stühlen zu reinigen	44	19 Gutes Laxelsalz selbst herzustellen, von —r	148
6 Behandlung umgerollter Teppich- und Läuferdecken	45	19 Dunkle Luchsjacken und andere, glänzend gewordene Kleidungsstücke aufzufrischen, von W.	148
7 Fettiges Geschirr zu reinigen	52	20 Warum locht man Speisen, die leicht anbrennen, im Wasserbade? von Haase	156
7 Wie man Tapeten reinigt, von H.	52	20 Zigarrenasche als Putzmittel, von F.	156
8 Warum sich auf der Milch beim Kochen ein weißes Häutchen bildet	60	20 Wie man Bücher desinfizieren kann	156
8 Die Besorgung des Wäschisches, von Fem.	60	20 Behandlung des Wäschschwammes	156
9 Das Glyzerin	68	21 Zimmerschmuck im Herbst und Winter, von E.	165
9 Belluloid	68	21 Golfsachen zu reinigen, von W.	165
9 Wie man weiße Felle reinigt	68	22 Warum macht man Kohlenfeuer mit Papier und Holz an? von Haase	173
9 Wie sich Bilder ohne Glasverkleidung reinigen lassen	68	22 Wie Stockflecken aus Lederhandschuhen entfernt werden	173
9 Fleckenwasser-Rezept, von St.	68	22 Weiße wildlederne Handschuhe zu waschen	173
10 Ein gutes Kochseit, von M. M. B.	77	22 Wie Schokoladeflecken aus wollenen Stoffen entfernt werden, von W.	173
10 Milch in der warmen Jahreszeit aufzubewahren	77	22 Wie sich das Bespringen der Lampengläser und das Qualmen verhüten lässt	180
10 Wie moderne, hastseidene Kleider und Blusen am besten gewaschen werden, von W.	77	23 Was ist Gelatine?	181
10 Militärhandschuhe zu reinigen, von W.	77	23 Wässrige Kartoffeln mehliger und schmackhafter zu machen, von Gr.	181
11 Warum man Fettflecken mit Benzin beseitigen kann	84	24 Über das Fleisch	189
12 Über das Sonnen der Betten, von H.	92	24 Weiße Atlaschuhe oder Atlasbänder zu reinigen, von A.	189
12 Helle, unsauber gewordene Strohhüte zu reinigen	93	24 Wie wollene Wäsche behandelt wird	189
13 Warum entsteht beim Abkühlen eingelochter Fruchtsäfte Gelee?	101	24 Wie Klaviertasten gereinigt werden	189
13 Feine Würzkräuter für den Winter aufzubereiten, von G. K.	101	25 Die Behandlung der Schneeschuhe (Ski) von K.	197
13 Das Eiskästchen	101	25 Was ist Asphalt?	197
14 Warum wird Milch beim Sauerwerden zu gleich dick? von Haase	108	25 Was ist Roks?	197
14 Weiße Schleier zu waschen, von E. A.	108	26 Wie man Kuchen leicht aus der Form bringen kann	204
14 Messer von Zwiebelgeruch zu reinigen, von W.	108	26 Verfahren, um durch waschen zu eng gewordene Handschuhe wieder dehnbar zu machen	204
15 Warum verderben manche Eier trotz sorgfältiger Konservierung? von Haase	116	26 Gestrickte Wollhandschuhe zu waschen	204
15 Aufbewahrung von Fleisch in der hohen Jahreszeit, von D. D.	116	26 Bienenhonig auf seine Echtheit zu prüfen	204

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Gesundheitspflege.			
1 Ueber den schädlichen Einfluß der Staubluft in Wohn- und Arbeitsräumen auf unsern Gesundheitszustand	6	11 Ueber das Führen der Kinder, von H.	87
2 Kopfmassage	13	12 Kinderkrämpfe — Stimmriemenkrampf, von Dr. Bernheim	95
2 Entfernung der Mitesser	14	14 Richtige Abhärtung der Jugend, von -r.	111
3 Ueber Nebelbildung, von -m.	22	15 Der Säugling während der Sommerhitze, von Dr. Bernheim	119
4 Die wertvollen Eigenschaften der Zwiebel, von -m.	30	16 Kinder sollen die harten Obstkerne nicht verschlucken, nach Dr. Rheiner	127
5 Mittel gegen Achselläuse	38	17 Mangelhafter Gehörsinn der Kinder	135
6 Zur Ernährungsfrage	46	18 Verdauungsstörungen beim Säugling	143
8 Mundwasserrezept gegen üblichen Mundgeruch, von Dr. E. Ernst	62	20 Gute Luft in den Schulräumen!	159
9 Das Hühnerauge, von Dr. E. Ernst	69	21 Ueber den Schlaf kleiner Kinder, von M.	167
10 Rezept für Nesselwasser, ein vorzügliches Haarmittel, von G.	78	23 Hochgradig schwachsinnige Kinder, von B. R.	183
11 Zur Pflege der Augen	86	23 Ueber die Schädlichkeit der Magenwürmer	183
12 Teintpflege während der Hitze, von F. R.-h.	94	24 Ein gutes Mittel gegen Husten und Katarh	191
13 Der Holunder als Heilpflanze, von L.	103	24 Die Schlafzeit des Kindes	191
14 Die gesundheitlichen Vorzüge des Schwim-mens	110	25 Maßnahmen bei eintretendem Croup, von Frau L.	199
16 Die Atembewegungen	127	26 Die Schulkrankheit	207
18 Entfernen kleiner Fremdkörper aus dem Auge	143	26 Ein Mittel gegen Erkältung, von Frau L.	207
19 Ueber die Verwendung der Gewürze, von -e-	150		
20 Von der Schädlichkeit der kleinen, versehbaren Petrolösen	158		
20 Ein billiges, unschädliches Schönheitsmittel, von H. B.	158		
21 Mittel gegen kalte Hände, von F.	167		
22 Ein vorzügliches Getränk gegen Erkältung	175		
22 Auch eine Ursache des starken Haarausfalls, von H.	175		
23 Stetig frische Luft im Schlafzimmer auch bei Nacht	182		
23 Salbe für die Hände, von A.	182		
23 Sehr weicher Käse ist gesundheitsschädlich, von G.	182		
24 Zur Handpflege	191		
25 Etwas über die Unterleidung	199		
26 Richtige Abhärtung, ein Mittel gegen Er- kältung	206		
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	80		
5 Vorschriften für solche, die mit der Kranken- pflege zu tun haben, von Dr. B.	88		
6 Die Anwendung der Vorsäure zum reinigen einer Wunde	46		
8 Behandlung bei Verbrennungen verschiedener Art	62		
9 Wie kalte Umschläge zweckmäßig vorge- nommen 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 Ablühlung eines Krankenzimmers im Sommer	110		
15 Rom Typhus, von Dr. Bachmann	118		
15 Wie kalte Abreibungen an Kranken vorzu- nehmen sind	118		
16 Gegen das Wundlaufen her Füße, v. —r.	127		
18 Die Vollkirschenvergiftung	143		
19 Die Verwendung der Kamille, von F.	150		
20 Die Behandlung der Frostbeulen, von F.	159		
21 Die Verwendung der Hagebutte als Heil- mittel, von G.	167		
22 Die Zubereitung der Brei umschläge	175		
22 Kartoffelschalen, ein Mittel gegen Warzen	175		
23 Versfahren bei Nierenengries und -Steinen	182		
25 Behandlung Erfrorener	199		
26 Selbstbereitung von Fichten- und Tannen- nadel-Extrakt für Bäder- und Ein- reibungen	207		
26 Versfahren bei Erstickungsanfällen	207		

Kinderpflege 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 Ratschläge 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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Gartenbau und Blumenzucht.			
1 Was zum Gedeihen der Zimmer- und Topfpflanzen notwendig ist	7	17 Reis als Hühnerfutter, von -r.	136
2 Das Umpflanzen der Zimmersgewächse, v. -m.	14	18 Auch für die Kaninchen ist die Wohnungsfrage aktuell	144
3 Die Ofenhitze — der ärgste Feind der Zimmerpflanzen	23	20 Sammelt Vogelfutter für den Winter!	160
4 Die Pflanzenvermehrung	31	20 Unsere Kettenhunde	160
5 Die Lage eines Hausgartens, v. Heinzelmann	39	21 Sorgte rechtzeitig für die Vögel!	168
5 Aussaat und Anzucht von Blumenpflanzen im Zimmer	39	23 Zur Hühnerbehandlung, von H.	184
6 Behandlung der Azaleen	47	26 Kaninchen sollen nicht an den Ohren hochgehoben werden	208
7 Das Veredeln der Kakteen im Frühjahr	54	26 Wie Gänse und Enten geschlachtet werden sollen	208
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 Radieschen	87		
12 Zur Rasenpflege, von K.	95		
13 Der Oleander	103		
14 Der Glücksklee (Ogallis)	111		
14 Gefülltblühende Knollenbegonien	111		
15 Behandlung der Fuchsen	119		
17 Welche Topfpflumen 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. G. Müller	167		
22 Der Balkon im Winter, von S. B.	175		
23 Ist das Biegeln 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 Stubenvögel, von -r.	8	2 Schellfisch gebäumt	13
2 Zimmer-Aquarium, von St.	15	3 Schellfisch mit brauner Butter	21
2 Der Star	15	6 Stockfisch mit Petersilie	45
3 Schutz für die Haustiere in der rauhen Jahreszeit	23	9 Seezunge à la crème	68
4 Der Gesangswert der einzelnen Vogelarten	31	11 Marinierter Al	85
7 Das wichtigste Fleischfutter für unsere Zimmersvögel	55	13 Gebratener Bander	101
9 Verschaffe jedem Schlachttier einen leichten Tod!	71	16 Forellen auf dem Roste	125
11 Zum Kapitel des Tierschuhes, von R.	87	18 Fische in Muscheln	141
12 Zur Reinhal tung des Hühnerhofes, v. G. R.	96	20 Hecht mit Rüben	157
12 Die Verwendung der Brennessel als Schweine- und Hühnerfutter	96	22 Schüssel-Schellfisch mit Käsesauce	174
14 Kammgrind und Kalkveine der Hühner, von G. R.	112	24 Kabeljau à la Provençale	190
15 Gebt bei großer Hitze den Tieren zu trinken!	119		
15 Flukrebse	119		
16 Vogeltränken	128		
Suppen.			
1 Reissuppe auf amerikanische Art	5		
2 Gerstensuppe mit Kartoffeln	12		
3 Rissflockensuppe mit Gemüse	21		
4 Böhnensuppe mit Gerste	29		
5 Schwarzwurzelsuppe	37		
6 Fleischklößchensuppe	45		
7 Tauben- oder Hühnersuppe	53		
8 Käsesuppe	61		
9 Schwarzwurzelsuppe	68		
10 Requierte Suppe mit Liebig's Fleischextrakt	78		
11 Salatsuppe, von H. Sch.-D.	85		
12 Gemüsesuppe von grünen Bohnen	93		
13 Luftsuppe	101		
14 Gemüsesuppe mit Butterklößchen	109		
15 Grüne Zwiebelsuppe	117		
16 Wurzelsuppe mit Eierkäse	125		
17 Tomatenuppe mit Reis	133		
18 Tropfensuppe	141		
19 Gelbe Rübensuppe	148		
20 Suppe mit Fleischknödeln	157		
21 Haferflockensuppe	165		
22 Erbsensuppe (veget.) von B.	174		
23 Waffelsuppe	181		
24 Rosenkohlsuppe	190		
25 Ochsenschwanzsuppe	197		
26 Suppe mit Käseerbsen	205		
Fischgerichte.			
2 Schellfisch gebäumt	13		
3 Schellfisch mit brauner Butter	21		
6 Stockfisch mit Petersilie	45		
9 Seezunge à la crème	68		
11 Marinierter Al	85		
13 Gebratener Bander	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 sc.			
1 Gedämpfte Kalbsleber	5		
1 Kaninchen-Frikassee	5		
1 Eingebackte Bratwurst	5		
2 Gebratener Filetbraten	12		
2 Fleischglace	18		
3 Kindfleisch-Gratin	21		
3 Falsche Rahmsauce für Salat	21		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
4 Kalbsfüße mit Butter sauce	29	10 Schinkennudeln	78
4 Panierte Schweinleber	29	10 Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	78
4 Spiegeleier mit Schinken	29	11 Reisroquettes, von G.	85
5 Apfel aus Schweinzungen	37	11 Kirschenpudding, von G. Sch.-D.	85
5 Lammbraten	37	12 Rühreier mit Grünen	93
6 Junge gebratene Hühner	45	12 Griepudding mit Kirschen	93
7 Große Pastete mit Kalbfleischragout und Erbsen	53	13 Feine Kräuterklöße	102
7 Bismarck-Soleletten	53	14 Johannisbeerküchlein	109
8 Rindfleischragout	61	15 Eierspeise	117
8 Leberpudding	61	17 Käsebrei	134
9 Rindfleischrouladen	69	17 Zwetschgenauflauf mit Griess	134
10 Kalbschnitzchen mit Rahmsauce	78	18 Pilzeierküchen	142
11 Eingemachtes Kalbfleisch	85	18 Caramelcreme	142
12 Schweinsbraten	85	19 Feine Reispastete	149
12 Gespickter Rillettebraten	93	20 Reispudding ohne Zucker, von B.	157
12 Kalbshirn in Muscheln	93	21 Eierküchen mit Reis	166
13 Nebraten von Schweinefleisch	102	22 Thüringer Kartoffelklöße	174
14 Gebratene Tauben	109	22 Apfel in Körbchen	174
14 Kalbskopf, gebacken	109	23 Griessklöße (veg. Rezept), von B.	181
14 Rückenpastetchen	109	24 Makaroni mit weißer Sauce	190
15 Hefezopf-Rötelten	117	24 Gebackte Bitronencreme	190
15 Gebratene Schweinsschulter	117	26 Semmelpudding mit Schinken und Tomaten-	205
16 Kalbsnierenbraten	126	26 Rahmgefrorenes mit Marmelade	206
16 Petersiliensauce zu Rindfleisch	126		
17 Gebratenes Huhn	134		
17 Schnitzfleisch mit Ei	134		
18 Marinierter Hammelrücken mit Tomaten	141		
18 Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	141		
18 Kalte Blatte	142		
19 Beefsteak vom Rierstück	149		
19 Bohnen mit Schweinefleisch	149		
20 Falsche Morcheln	157		
20 Schweinsfilet mit Tomaten	157		
21 Bockhähnchen	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 B. B.	190		
24 Frische Leberwurst, von B. B.	190		
25 Pastete mit Hirn gefüllt	197		
25 Gebratene Gans mit Apfeln gefüllt	197		
26 Filet in Gelee	205		
26 Poulet mit Reisrand	205		

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Käsepudding	6	12 Junger Wirsing mit Butter sauce	93
3 Tutti-frutti-Creme	22	12 Stachelbeercompott	94
3 Verschlungene Fastnachtsküchlein	22	12 Früchte-Eis	94
4 Griepudding	29	13 Leipziger Allerlei	102
4 Schokolade-Gelee	29	13 Bohnensalat	102
5 Japanischer Reis	37	13 Beerenenschale	102
5 Gebakene, verlorene Eier	37	14 Wachs- und Schmalzbohnen	109
5 Kaiserpudding	37	14 Spinat mit Milch	109
5 Hasenohren	38	14 Erdbeer-Gefrorenes	109
6 Eierpastetchen	45	15 Pilzgemüse	117
6 Persische Eier	46	15 Gefüllte Tomaten	117
6 Käsekrapfen	46	15 Gurkensalat	117
7 Kartoffelküchlein	53	15 Johannisbeersalat	117
7 Orangenauflauf	58	16 Buntes Huhn	126
7 Gesetzte Schokoladencreme	53	16 Kräuterpudding	126
9 Maisklöße mit Käse	69	16 Schokolade-Birnen	126

Nr.	
16	Melonen-Eis
17	Lattich au gratin
17	Gelee mit verschiedenen Früchten
18	Pflaumenkompott
19	Pommersche Bauernkartoffeln
19	Quittenschnitte mit Birnen
19	Pflaumenkaltchale
20	Tomaten-salat
20	Gebackener Kürbis auf französische Art
20	Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln
20	Preiselbeer-Eis
21	Kastanienkohl
21	Schwarzwurzelbratling, von B.
21	Gedämpfte Birnen
22	Endivien-gemüse
22	Sellerieauflauf
23	Gedörnte Kastanien
23	Gespicktes Rotkraut
23	Danziger Apfelmus
24	Zwiebel-püree
25	Imitierte Artischockenböden
25	Kartoffelpüree-Auflauf
25	Gebackene Schwarzwurzeln
25	Orangencreme
26	Husaren-salat
26	Kastanien
26	Apfelhälften

Kuchen, Torten, u. Backwerk.

1	Orangentorte
2	Glasierte Apfelschnitten
2	Schokoladentorte
4	Schwarzbrottorte
5	Berner Österfladen
6	Österfuchen
7	Graham-torte
8	Einfacher Rhabarberkuchen
9	Zimtfuchen
10	Rahmtorte
11	Wiener-Torte, von Fem.
12	Erdbeertorte
13	Heidelbeer-fuchen
14	Kirschentorte
15	Aprikosenkuchen
16	Reineclaunden-Kuchen
17	Brombeer-kuchen
18	Aprikosentorte
19	Traubenkuchen
21	Quittentorte
22	Nußtorte mit Schlagrahm
23	Frangipanetorte
24	Käsekuchen
25	Feine Weihnachtstorte
26	Moskatortte

Weihnachtsgebäck.

24	Bündnerbrot
24	Braune Pfeffernüsse
24	Schokolade-quetelt
24	Honigringli
25	Ularauer Leckerli
25	Weihnachtsterne
25	Nußbrot
25	Haselnußkugeln

Nr.		Seite
126	Genfer Biskuits	199
134	Wein-Konfekt	206
134	Berliner Nollen	206
142	Zimt-Makronen	206
149		
149		
149		
157		
157		
157		
158		
166		
166		
166		
174		
174		
181		
182		
182		
190		
197		
198		
198		
198		
205		
205		
205		

Gingemachte Früchte und Gemüse.

10	Rhabarbermarmelade	78
11	Selbstbereitete Käpfer	86
12	Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, unreifen Stachelbeeren, Brombeeren	94
13	Heidelbeeren und Kirschen in Flaschen	102
13	Gingemachte 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	Reineclaunden	127
16	Bohnen in Essig	127
16	Gingemachte 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	Gingemachte Melonen	150
19	Zwetschgen in Essig oder Wein	150
19	Moosbeerengelee	150
19	Apfelmarmelade	150
19	Sauerkraut	150
20	Apfelpasten	158
20	Quittenschnitte	158
20	Quittengelee	158
20	Birnengelee	158
21	Gingemachte Hagebutten	166
21	Hagebuttenmark	166
21	Gingemachte Mispeln	166

Getränke.

10	Maitrank	78
11	Rhabarbersirup	86
11	Kirschlimonade, von F.	86
12	Moussierende Limonaden	94
13	Himbeersirup nach dänischer Art	102
14	Fruchtsaft	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