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: 20.08.2025

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

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

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1913
G. 6105
BERN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Gifte im Haushalt, von Dr. A. Korn 1
1 Ueber die Zitrone und ihre Verwendung, von -r. 2
1 Die Sauce, von B. 3
1 „Schlaf und Schule", von J. M. 4
2 Unsere Gewürze, von A. P. 9
2 Das Chemischwaschen im Haushalt, von H. 11
3 Von der Seife 17
3 Der Käse, ein wertvolles Nahrungsmittel, von -m- 18
3 Die Gesundheitspflege und die Frauen, von M. P. 20
4 Hygienisches für Küche und Tisch, von -e- 25
4 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schröder 26
4 Der Grudeherd, von -r. 27
5 Tafelschmuck bei festlichen Gelegenheiten, von E. P. 33
5 Vom Blanchieren, von Berg 34
5 Etwas über die Kochtöpfe, von E. G. 36
6 Arbeit und Müßiggang, von Ida Barber 41
6 Zum Wohnungswechsel, von F. 43
6 Richtige Abhärtung, von H. 43
7 Des Mannes Kameradin, von M. Doering 49
7 Vom Aufwaschen, von R. G. 50
7 Ein psychisches Heilmittel, von Dr. M. Ehret 51
8 Gesunde Wohnungen, von Dr. F. A. Schmidt 57
8 Die Stillung des Hungers, von -e- 58
8 Rhabarber als Zier- und Nutzpflanze, von B. S. N. 59
9 Es war nicht bös gemeint, von M. H. 65
9 Vom Panieren, von A. K.-B. 66
9 Morcheln, von G. Krähe 67
10 Zur Suppenbereitung, von Anna Kündig 73
10 Schlingpflanzen, von J. Böttner 75
10 Spargel, von G. K. 76
11 Richtige Zeiteinteilung, von Gst. 81
11 Winke für die Hausfrau zur Sommerszeit, von K. F. Z. 82
11 Die Gemüse in der Diätetik, von Dr. med. W. Hanauer 83
12 Die Mutter und der heranwachsende Sohn, von Dr. v. G. 89
12 Pilzvergiftungen 90
12 Die Nelke, von A. von Nostiz 91
13 Erziehung zur Hausfrau, von M. Doering 97
13 Das Einmachen von Erdbeeren, von Anna Kündig 98

Nr. Seite

13 Hygienische Wichtigkeit der Tränen 99
13 Sauermilch, von G. Krähe 100
14 Gastfreundschaft auf dem Lande, von G. K. 105
14 Backen im Weckapparat, von G. 106
14 Der Wert der Zitrone, von P. P. 107
15 Die Kinder in den Sommerferien, von Dr. Thraenhart 113
15 Die Heidelbeeren, von Anna Kündig 114
15 Bulgarische Gärtnereien in Ungarn, von Hedwig Correvon 115
16 Die Formen des geselligen Lebens, von Dr. A. Eppler 121
16 Kefir, Yoghurt und Taette, von Dr. Franz Kittler 122
16 Die Aubergine oder Eierfrucht, von R. Golmer 124
17 Ferien-Eindrücke, von E. G. 129
17 Zu heiße und zu kalte Speisen und Getränke, von Dr. H. Schröder 132
18 Sonntagsfreuden der Kinder, von Nelly Wolffheim 137
18 Von der Elektrizitätsausstellung für Haushalt und Gewerbe in Basel, von -y. 138
18 Die Brombeere, von Anna Kündig 139
19, 20 Der Estrich, von E. G. 145, 153
19 Die Küche im September, von A. Burg 146
20 Preißelbeeren und Moosbeeren, von Anna Kündig 154
20 Von der Kartoffel, von G. K. 155
21 Wie heizt man seine Wohnung gut und billig? von J. M. 161
21 Die Küche einst und jetzt, von E. E. 162
21 Was servieren wir zu Wildbret? von H. 163
21 „Kräftige Kost" bei kleinen Kindern, von Dr. Emil Pfaff 164
22 Das Schlafzimmer, von E. G. 169
22 Die Küche in der kalten Jahreszeit, von Dr. E. J. Ernst 172
23 Das Eßzimmer, von E. G. 177
23 Der Winterhusten, von Dr. Otto Schröder 179
23 Die Ertragsfähigkeit der Gans, von S. B. 180
24 Die Schweiz. Gartenbauschule für Frauen in Niederlenz, von F. S.-R. 185
24 Das Menü der Alten, von -r. 186
24 Herbstwinde, von Dr. Thraenhart 188
25 Das Wohnzimmer, von E. G. 193
25 Eduard Mörike als Zuckerbäcker, von J. M. 196
26 Winterliche Familienfreuden, von P. H. 201
26 Wildbretspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. Rob. Schultze 202
26 Wie man Dörrobst zubereiten muß, von M. K. Sch. 203

Haushalt.

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

Gesundheitspflege.

Nr.		Seite
1	Ueber den schädlichen Einfluß der Staubluft in Wohn- und Arbeitsräumen auf unsern Gesundheitszustand	6
2	Kopfmassage	13
2	Entfernung der Mitesser	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 Nesselwasser, ein vorzügliches Haarmittel, von G.	78
11	Zur Pflege der Augen	86
12	Teintpflege während der Hitze, von J. K.-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, versetzbaren 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 weicher Käse ist gesundheitsschädlich, von Gc.	182
24	Zur Handpflege	191
25	Etwas über die Unterkleidung	199
26	Richtige Abhärtung, ein Mittel gegen Erkältung	206

Kinderpflege und Erziehung.

Nr.		Seite
1	Das Speien des Kindes nach der Mahlzeit, von Dr. M. Heim-Vögtlin	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 E.	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 Necken von Kindern, von H.	79
11	Ueber das Führen der Kinder, von H.	87
12	Kinderkrämpfe — Stimmritzenkrampf, 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 schwachsichtige Kinder, von Z. K.	183
23	Ueber die Schädlichkeit der Madenwürmer	183
24	Ein gutes Mittel gegen Husten und Katarrh	191
24	Die Schlafzeit des Kindes	191
25	Maßnahmen bei eintretendem Croup, von Frau L.	199
26	Die Schulkrankheit	207
26	Ein Mittel gegen Erkältung, von Frau L.	207

Krankenpflege.

Nr.		Seite
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 Borsäure 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 der 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 Nierengries und -Steinen	182
25	Behandlung Erfrorener	199
26	Selbstbereitung von Fichten- und Tannennadel-Extrakt für Bäder- und Einreibungen	207
26	Verfahren bei Erstickungsanfällen	207

Nr. Seite

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Was zum Gedeihen der Zimmer- und Topfpflanzen 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 Veredeln 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 Radieschen 87
12 Zur Rasenpflege, von K. 95
13 Der Oleander 103
14 Der Glücksklee (Oxalis) 111
14 Gefüllt blühende Knollenbegonien 111
15 Behandlung der Fuchsien 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 Stubenvögel, 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 Tierschutzes, von R. 87
12 Zur Reinhaltung des Hühnerhofes, v. E. K. 96
12 Die Verwendung der Brennessel als Schweine- und Hühnerfutter 96
14 Kammgrind und Kalkbeine der Hühner, von E. R. 112
15 Gebt bei großer Hitze den Tieren zu trinken! 119
15 Flußkrebse 119
16 Vogeltränken 128
17 Reis als Hühnerfutter, von -r. 136
18 Auch für die Kaninchen ist die Wohnungsfrage 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 Reisflockensuppe mit Gemüse 21
4 Böhnlisuppe mit Gerste 29
5 Schwarzwurzelsuppe 37
6 Fleischklößchensuppe 45
7 Tauben- oder Hühnersuppe 53
8 Käsesuppe 61
9 Schwarzwurzelsuppe 68
10 Legierte Suppe mit Liebigs 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 Tomatensuppe mit Reis 133
18 Tropfensuppe 141
19 Gelbe Rübensuppe 148
20 Suppe mit Fleischnocken 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 gedämpft 13
3 Schellfisch mit brauner Butter 21
6 Stockfisch mit Petersilie 45
9 Seezunge à la crême 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 2c.

1 Gedämpfte Kalbsleber 5
1 Kaninchen-Frikassee 5
1 Eingepackte Bratwurst 5
2 Gebeizter Filetbraten 12
2 Fleischglace 13
3 Rindfleisch-Gratin 21
3 Falsche Rahmsauce für Salat 21

Nr.		Seite
4	Kalbsfüße mit Buttersauce	29
4	Panierte Schweinsleber	29
4	Spiegeleier mit Schinken	29
5	Aspik aus Schweinszungen	37
5	Lammbraten	37
6	Junge gebratene Hühner	45
7	Große Pastete mit Kalbfleischragout und Erbsen	53
7	Bismark-Koteletten	53
8	Rindfleischragout	61
8	Leberpudding	61
9	Rindfleischrouladen	69
10	Kalbsschnitzchen mit Rahmsauce	78
11	Eingemachtes Kalbfleisch	85
12	Schweinsbraten	85
12	Gespickter Filetbraten	93
12	Kalbshirn in Muscheln	93
13	Netzbraten von Schweinefleisch	102
14	Gebratene Tauben	109
14	Kalbskopf, gebacken	109
14	Küchenpastetchen	109
15	Nelson-Koteletten	117
15	Gebratene Schweinsschulter	117
16	Kalbsnierenbraten	126
16	Petersiliensauce zu Rindfleisch	126
17	Gebratenes Huhn	134
17	Schnitzelfleisch mit Ei	134
18	Marinierter Hammelsrücken mit Tomaten	141
18	Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	141
18	Kalte Platte	142
19	Beefsteak vom Nierstück	149
19	Bohnen mit Schweinefleisch	149
20	Falsche Morcheln	157
20	Schweinsfilet mit Tomaten	157
21	Backhähnchen	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 Aepfeln 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 Fastnachtküchlein	22
4	Grießpudding	29
4	Schokolade-Gelee	29
5	Japanischer Reis	37
5	Gebackene, verlorene Eier	37
5	Kaiserpudding	37
5	Hasenohren	38
6	Eierpastetchen	45
6	Persische Eier	46
6	Käsekrapfen	46
7	Kartoffelküchlein	53
7	Orangenauflauf	53
7	Gesulzte Schokoladencreme	53
9	Maisklöße mit Käse	69
10	Schinkennudeln	78
10	Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	78
11	Reiscroquettes, von G.	85
11	Kirschenpudding, von H. Sch.-D.	85
12	Rühreier mit Grünem	93
12	Grießpudding mit Kirschen	93
13	Feine Kräuterklöße	102
14	Johannisbeerküchlein	109
15	Eierspeise	117
17	Käsebrei	134
17	Zwetschgenauflauf 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	Aepfel in Körbchen	174
23	Grießklöße (veg. Rezept), von B.	181
24	Makkaroni mit weißer Sauce	190
24	Gekochte Zitronencreme	190
26	Semmelpudding mit Schinken und Tomatensauce	205
26	Rahmgefrorenes mit Marmelade	206

Gemüse, Obst, Salate.

1	Blumenkohl mit Speck	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	Nüßlisalat	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 Buttersauce	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	Lattich au gratin	134
17	Gelee mit verschiedenen Früchten	134
18	Pflaumenkompott	142
19	Pommersche Bauernkartoffeln	149
19	Quittenschnitze mit Birnen	149
19	Pflaumenkaltschale	149
20	Tomatensalat	157
20	Gebackener Kürbis auf französische Art	157
20	Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln	157
20	Preißelbeer-Eis	158
21	Kastanienkohl	166
21	Schwarzwurzelbratling, von B.	166
21	Gedämpfte Birnen	166
22	Endiviengemüse	174
22	Sellerieauflauf	174
23	Gedörrte Kastanien	181
23	Gespicktes Rotkraut	182
23	Danziger Apfelmus	182
24	Zwiebelpüree	190
25	Imitierte Artischockenböden	197
25	Kartoffelpüree-Auflauf	198
25	Gebackene Schwarzwurzeln	198
25	Orangencreme	198
26	Husarensalat	205
26	Kastanien	205
26	Apfelhälften	205

Kuchen, Torten, kl. Backwerk.

1	Orangentorte	6
2	Glasierte Apfelschnitten	13
2	Schokoladentorte	13
4	Schwarzbrottorte	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	Aprikosenkuchen	117
16	Reineclauden-Kuchen	126
17	Brombeerkuchen	134
18	Aprikosentorte	142
19	Traubenkuchen	149
21	Quittentorte	166
22	Nußtorte mit Schlagrahm	174
23	Frangipanetorte	182
24	Käsekuchen	190
25	Feine Weihnachtstorte	198
26	Mokkatorte	206

Weihnachtsgebäck.

24	Bündnerbrot	190
24	Braune Pfeffernüsse	191
24	Schokoladegueteli	191
24	Honigringli	191
25	Aarauer Leckerli	198
25	Weihnachtssterne	198
25	Nußbrot	199
25	Haselnußkugeln	199
25	Genfer Biskuits	199
26	Wein-Konfekt	206
26	Berliner Rollen	206
26	Zimt-Makronen	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 Preißelbeersaft	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 Apfelmost	142
18	Gurken in Essig	142
18	Preißelbeeren	142
19	Tomaten in Salz	149
19	Eingemachte Melonen	150
19	Zwetschgen in Essig oder Wein	150
19	Moosbeerengelee	150
19	Apfelmarmelade	150
19	Sauerkraut	150
20	Apfelpasten	158
20	Quittenschnitze	158
20	Quittengelee	158
20	Birnengelee	158
21	Eingemachte Hagebutten	166
21	Hagebuttenmark	166
21	Eingemachte 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