

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

Band: 21 (1914)

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: 14.01.2026

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.

— 1914 —



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

Inhalts-Verzeichnis.

| Nr. | Seite | Nr. | Seite |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Allgemeines. | | | |
| 1 Haushalten, von A. v. Kostig | 1 | 15 Häusliche Krankenpflege, von -r. | 114 |
| 1 Die Wirkung der Fußbäder, von Dr. Otto Schröder | 2 | 15 Erste Hilfe bei sommerlichen Unfällen, von Dr. Schröder | 115 |
| 1 Koks, von Dr. Fr. Rittler | 3 | 16 Unser Schweitzergebäck an der Landesaussstellung, von Hedwig Correbou | 121 |
| 2 Der Salon, von E. G. | 9 | 16 Tomatengerichte, von E. G. | 122 |
| 2 Der gedeckte Tisch, von H. F. | 11 | 16 Was kann geschehen, um das Kochen mit Gas bekannter zu machen? von R. Gutersohn | 123 |
| 2 Vom teuren Essen, von H. L. | 12 | 17 Sparen, von A. R.-B. | 129 |
| 3 Nur ein Stündchen, von J. Bunt | 17 | 17 Eßbare Pilze, von Dr. J. Hofer | 131 |
| 3 Ueber die Salizylsäure und ihre Verwendbarkeit in der Küche, von Luise Desterwig | 18 | 18 Wenn Gasherde nicht funktionieren, von Victor Zwich | 137 |
| 3 Die Erhaltung des Kochgeschirrs, von M. Doering | 19 | 18 Was sollen wir tun? von R. G. | 138 |
| 4 Die Küche, von E. G. | 25 | 18 Das Anfeuchten der Glättwäsche, von L. | 139 |
| 4 Drangen-Gerichte | 27 | 19 Die Selbstkochermethode, von F. | 145 |
| 5 Hauswirtschaftliche Reformen, von Rosa Gutersohn | 33 | 19 Wie erzielt man einen warmen Zimmerfußboden? von Dr. Schröder | 147 |
| 6 Vom Tranchieren, von A. R.-B. | 41 | 20 Zur Einwinterung der Gemüse | 153 |
| 6 Häusliche Krankenpflege, von H. G. | 43 | 20 Ersparnisse in der Küche, von Dr. Hans Werner | 155 |
| 7 Osterei und Ostergebäck, von M. Kossat | 49 | 21 Ist das Obst gesund? von Dr. W. L. | 161 |
| 7 Keller und Waschküche, von E. G. | 51 | 21 Die Zimmerkultur der Hyazinthen, von Dr. L. Staby | 162 |
| 8 Vom Ei, von Hermann Laue | 57 | 22 Vom Tranchieren, von M. Trott | 169 |
| 8 Der Hausgarten, von -r. | 59 | 22 Zeitgemäße Heizung, von H. F. | 170 |
| 8 Die Teppiche und ihre Behandlung, von M. Doering | 60 | 23 Vom Weihnachtsbackwerk, von J. Bager | 177 |
| 9 Balkonpflanzen, von R. Reichhardt | 65 | 23 Sauerkraut, von -r. | 179 |
| 9 Das „Tüpfel“, von F. | 66 | 24 Schmuck der Festtafel, von Luise Holle | 185 |
| 9 Bessere Kenntnisse der Nahrungsmittel für die Hausfrau, von R. W. | 68 | 24 Ein teurer Winter, von E. | 186 |
| 9 Hygienische Winke zur Stärkung des Haarwuchses, von Dr. Thraenbart | 68 | | |
| 10 Die Küche im Mai, von A. Burg | 73 | Haushalt. | |
| 10 Zum Kapitel des Tierschutzes, von L. | 75 | 1 Warum plagt ein heißer Lampenzylinder, wenn Wasser daran spritzt? | 5 |
| 10 Amerikanischer Obstbau, von Abonnentin in Hood River | 76 | 1 Warum wird der Braten lastiger, wenn man ihn mit Fett begießt? von Haase | 5 |
| 11 Was bringt der Frühling? von -n. | 81 | 1 Wie man wildem Geflügel den tranigen Geschmack nehmen kann | 5 |
| 11 Wie man zwei Dugend Drangen vorteilhaft verwendet, von A. D. | 82 | 2 Erfrorene Kartoffeln und Äpfel aufzutauen | 13 |
| 11 Die chinesische Küche, von M. | 83 | 2 Zitronen aufzubewahren | 13 |
| 12 Unser Speisezettel im Frühjahr, von A. R.-B. | 89 | 3 Einfaches Mittel, um durch Eier verdorbene Speisen wieder schmackhaft zu machen | 20 |
| 12 Zur Beeren-, Obst- und Gemüsebaukultur, von R. Noack-Honegaer | 90 | 3 Sardellen und Häringe zu entsalzen | 20 |
| 12 Die Kunst, billig zu kaufen, von -b- | 97 | 3 Flaschen gründlich zu reinigen | 20 |
| 13 Die Erdbeere und ihr gesundheitlicher Wert, von M. Knesche-Schönauf | 98 | 3 Wie man Bilder und Spiegel vor Stockflecken schützt, von F. | 20 |
| 13 Vorräte sammeln, von R. G. | 99 | 3 Wie Zelluloid gekittet werden kann | 20 |
| 14 Obst- und Rahmspeisen, von M. Ferno | 105 | 3 Elfenbein zu bleichen | 20 |
| 14 Wie verhütet man den Hirschschlag? von M. Trott | 107 | 4 Wie behandelt man Schlittschuhe? von R. | 29 |
| 15 Das Sterilisieren des Obstes, von Fr. Heingelmann | 113 | 4 Winke für die Kaffee- und Theebereitung, von F. | 29 |

| Nr. | Seite |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 5 Warum benutzt man zum reinigen fettiger Gefäße heißes Wasser oder heiße Soda- lösung? | 36 |
| 5 Was ist Agar-Agar? | 37 |
| 5 Das Zinn | 37 |
| 6 Vom Fleisch und seinem Nährwert | 44 |
| 6 Fleckenmittel | 44 |
| 7 Beim Umzuge | 52 |
| 7 Fensterscheiben zu reinigen | 53 |
| 8 Vom Färben der Ostereier | 61 |
| 8 Reinigen der Tapeten | 61 |
| 9 Etwas vom Thee | 69 |
| 9 Wie man frischen Veilchenduft konservieren kann, von W. | 70 |
| 9 Delflecken aus Stoffen zu entfernen | 70 |
| 10, 12 Auffrischen polierter Möbel | 77, 92 |
| 10 Der Kampf gegen die Motten, von F. | 77 |
| 11 Wie angesäuerte Milch noch brauchbar ge- macht werden kann | 85 |
| 11 Hanf und Hanföl gegen Ungeziefer, von -r. | 85 |
| 11 Sehr gutes Fleckenputzmittel | 85 |
| 12 Der Eisschrank, von F. | 92 |
| 12 Warum kann man Fleisch auf Eis aufbe- wahren? | 92 |
| 12 Von den Pilzen | 92 |
| 12 Erfrischendes Getränk aus Orangenschalen | 92 |
| 13 Neue Kartoffeln zu behandeln, von -r. | 100 |
| 13 Wie man das Gelbwerden der Wäsche ver- hüten kann, von W. | 100 |
| 13 Arzneiflecken aus silbernen Löffeln zu ent- fernen | 100 |
| 14 Getränke im Sommer kühl zu halten | 108 |
| 14 Aufbewahrung von Speisen und Gewürzen im Kachelofen während des Sommers | 108 |
| 14 Gegen die Fliegenplage | 108 |
| 14 Grassflecken zu entfernen | 108 |
| 14 Zitronensaft als Fleckenmittel, von -e- | 108 |
| 14 Erdbeeren soll man nicht im Eisschrank aufbewahren | 108 |
| 15 Warum kann man ranzige Butter noch zum Braten verwenden? | 116 |
| 15 Warum geben nicht ausgereifte Früchte mehr Gelee als reife? von Haase | 116 |
| 15 Tinten- und Rotweinsflecke zu entfernen | 117 |
| 15 Behandlung verrosteter Glätteisen | 117 |
| 15 Wie man Panamahüte selbst reinigen kann | 117 |
| 15 Die Reinigung der Aquarien und Gold- fischgläser | 117 |
| 16 Warum darf man Silberlöffel nicht längere Zeit in sauren Speisen stecken lassen? | 124 |
| 16 Der Selbstkocher oder die Kochkiste als Eis- schrank | 124 |
| 16 Küchenkräuter für den Winter aufzubewahren | 124 |
| 17 Selbstkocher und Kochkiste | 132 |
| 17 Ersatz für Kohlenbrikette | 132 |
| 17 Verwertung der Abfälle in Küche und Haus | 132 |
| 17 Zum Kartoffeleinkauf | 133 |
| 17 Vorsichtsmaßregeln bei größeren Vorräten an Mehl, Hafer u., von -r. | 133 |
| 18 Die Vorteile des Selbstkochers und der Kochkiste, von Ida Spühler | 140 |
| 18 Praktischer Fensterverschluß gegen Zugluft | 140 |
| 19 Die Kartoffel, von Dr. Eppler | 148 |
| 20 Vom Obsttrocknen, von -er. | 156 |
| 20 Praktische Art, einzuheizen, von L. R. | 156 |

| Nr. | Seite |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 20 Wie man weißwollene Schlaf- und Reise- decken reinigt, von W. | 156 |
| 21 Warum darf man Hülsenfrüchte nicht in hartem Wasser kochen? | 164 |
| 21 Warum darf man nicht größere Massen von Nadelzweigen in den Ofen stecken? | 164 |
| 21 Die Behandlung der Holzterrazzoböden | 164 |
| 21 Neue Gardinen zu waschen | 165 |
| 22 Warum beschlagen an kalten Tagen die Fenster und Brillen? | 172 |
| 22 Wie man Sweaters und andere gestrichte Sachen trocknen soll, von -r. | 172 |
| 22 Wollene Stoffe zu waschen | 172 |
| 23 Bleibergiftungen | 179 |
| 23 Gewinnung des Koks | 180 |
| 23 Was bei der Aufbewahrung von Gemüse zu beachten ist | 180 |
| 23 Ausprobieren der rohen Kartoffeln | 180 |
| 23 Wie man muffig gewordenen Mehl noch verwenden kann | 180 |
| 24 Vorsichtsmaßregeln gegen Weihnachtsbrände | 188 |
| 24 Rostfleckenmittel | 188 |
| 24 Wie man Kuchen aus der Form lösen kann | 188 |
| 24 Wie man Käse frisch erhält | 188 |

Gesundheitspflege.

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 Massage gegen Haarausfall und Schuppen | 7 |
| 2 Gesundheits- und Wirtschaftsregeln für den Winter | 15 |
| 3 Zur Pflege des Ohres, von G. Schneider | 22 |
| 3 Heilpflanzen | 22 |
| 4 Die fette Kopfschuppung | 31 |
| 6 Künstliche Atmung | 45 |
| 8 Ermüdung des Herzens | 62 |
| 9 Sommersprossen | 71 |
| 10 Sonnenbrand, von Dr. Fegner | 79 |
| 11 Wie oft soll man auf Bergtouren essen? | 86 |
| 11 Sorgfältige Fußpflege beim Wandern | 86 |
| 12 Ueber Tiefatmung | 94 |
| 12 Abhilfe bei Fußbrennen | 94 |
| 14 Die günstige Wirkung des Radfahrens, von Dr. D. G. | 110 |
| 15 Kühle Getränke, von Dr. Sch. | 119 |
| 16 Die innerliche Anwendung der Heilkräuter | 126 |
| 17 Ueber die äußerliche Anwendung der Heil- kräuter | 134 |
| 18 Die Holunderbeeren als Heilmittel | 142 |
| 20 Zur Hautpflege im Herbst, von -a. | 158 |
| 21 Der Einfluß der künstlichen Beleuchtung auf die Gesundheit | 166 |
| 22 Der Wert von Tiefatmungs- und Turn- übungen bei Frauen | 174 |
| 23 Wie der Kleiderstoff beschaffen sein soll | 182 |

Kindernpflege und -Erziehung.

| | |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Behandlung der Kinder bei nächtlichen Un- ruhezuständen | 7 |
| 2 Ein vorzügliches Mittel gegen Keuchhusten | 15 |
| 3 Die Masern | 23 |
| 4 Wie eine ungestörte Nachtruhe der Mutter möglich ist, von Frau L. | 31 |
| 5 Halskrankheiten, von Mutter in B. | 38 |

| Nr. | | Seite |
|-----|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 5 | Wie behütet man seine Kinder vor Scharlach- ansteckung? | 38 |
| 6 | Die Hauptpflege beim Säugling | 46 |
| 7 | Ueber die Kindersterblichkeit | 54 |
| 8 | Ueberernährung im Kindesalter | 63 |
| 9 | Tätigkeitstrieb der Kinder | 71 |
| 10 | Ernährung des Kindes mit Muttermilch | 79 |
| 11 | Die Rachitis oder englishe Krankheit | 87 |
| 12 | Kinder im Sande, von M. | 95 |
| 13 | Zur Bekämpfung der Sommersterblichkeit der Säuglinge | 102 |
| 14 | Warnung vor kalten Wasseranwendungen bei ganz kleinen Säuglingen | 111 |
| 15 | Das Scharlachfieber | 119 |
| 16 | Der Turnunterricht in- und außerhalb der Schule | 127 |
| 17 | Die Kleidung blutarmer, muskelschwacher und nervöser Kinder | 135 |
| 18 | Die zehn Gebote der Kindererziehung, von B. Z. | 143 |
| 19 | Zur Säuglingssterblichkeit | 150 |
| 21 | Das Bad im Säuglingsalter, von Dr. Marie Heim | 167 |
| 22 | Zur Abhärtung des Säuglings | 174 |
| 23 | Die Sprache des Kindes, von A. M. Witte | 183 |
| 24 | Schutz vor Diphtherie | 190 |

Krankenpflege.

| | | |
|----|-------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | Ueber Wundrose | 7 |
| 3 | Vergiftungen durch Leuchtgas | 22 |
| 5 | Die Ernährung der Bleichsüchtigen | 38 |
| 6 | Der Finnenauschlag | 46 |
| 7 | Blutungen aus Wunden | 54 |
| 8 | Bereitung der Senfteige | 62 |
| 8 | Das Spanisch-Fliegenpflaster | 63 |
| 9 | Verschiedene Bäder für Kranke | 71 |
| 10 | Erste Hilfe bei Vergiftungen | 79 |
| 11 | Hilfe bei Asthma-Anfällen | 87 |
| 13 | Ueber die Anwendung trockener Wärme in der Krankenpflege | 102 |
| 14 | Der Sommerkatarrh, von Dr. St. | 111 |
| 16 | Einiges über die Behandlung hysterischer | 126 |
| 18 | Vergiftung durch Einatmen schädlicher Luft- arten | 143 |
| 19 | Der Magenkrampf | 150 |
| 21 | Die Heilkraft der Zitrone, von G. | 166 |
| 22 | Behandlung Erfrorener | 174 |
| 24 | Die Lage des Kranken im Bett | 190 |

Gartenbau und Blumenzucht.

| | | |
|----|-----------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Blühende Schneeglöckchen und Maiblumen im Januar und Februar | 8 |
| 2 | Die Ueberwinterungsräume der Pflanzen | 15 |
| 3 | Die blühenden Blumen im Februar, von G. | 23 |
| 4 | Behandlung der Treibsträucher | 31 |
| 5 | Knollen-Sellerie | 39 |
| 5 | Die Beschaffung von Erdarten | 39 |
| 6 | Das Umtopfen der Pflanzen | 46 |
| 7 | Geschickte Auswahl beim Gemüseanpflanzen | 55 |
| 8 | Vom Stechen oder Brechen des Spargels | 63 |
| 10 | Schädigt der Efeu das Mauerwerk? | 79 |

| Nr. | | Seite |
|-----|----------------------------------------------------------|-------|
| 11 | Zur Rosenpflege | 87 |
| 13 | Rote Rüben (Randen) | 103 |
| 14 | Wasserpflanzen in stehenden oder fließenden Gewässern | 111 |
| 15 | Die Vertilgung der Engerlinge | 119 |
| 16 | Die Canna (Blumenrohr) | 127 |
| 17 | Sommer- und Herbstobst | 135 |
| 18 | Das Ueberwintern der Balkonpflanzen, von J. B. | 143 |
| 19 | Zur Verhütung des Raupenschadens an Obstbäumen | 150 |
| 20 | Zur Aufbewahrung des Winterobstes | 158 |
| 22 | Frostschäden der Bäume | 175 |
| 22 | Unsere Fensterblumen im Winter, von G. | 175 |
| 23 | Balkone im Winterschmuck | 183 |
| 24 | Richtige Temperatur für Zimmerpflanzen | 191 |

Tierzucht.

| | | |
|----|-----------------------------------------------------------|-----|
| 1 | Schutz für Ziehhunde im Winter | 8 |
| 3 | Vom Papagei | 23 |
| 4 | Künstliche Winterfütterung der Vögel | 31 |
| 4 | Die Kanarienvögel im Winter, von D. | 32 |
| 5 | Die Gänsezucht | 40 |
| 6 | Nachte Stellen an Hühnern | 47 |
| 6 | Der Stieglitz | 47 |
| 7 | Wie ein Taubenschlag beschaffen sein soll | 55 |
| 9 | Behandlung der Küchlein | 72 |
| 11 | Schonet die Hecken und Sträucher zwischen den Feldern! | 87 |
| 11 | Lummelpläze für das Jungvieh | 88 |
| 12 | Hund und Kaze | 95 |
| 13 | Die Zugtiere an Sonn- und Festtagen, von L. | 103 |
| 15 | Schulferien und Tierschutz | 119 |
| 15 | Der Körperzustand der Stubenvögel | 120 |
| 16 | Versorgt die Hunde mit frischem, reinem Wasser! | 127 |
| 17 | Zur Kaninchenzucht, von N. | 135 |
| 19 | Zur Kaninchenzucht | 151 |
| 20 | Der Hühnerstall, von N. | 159 |
| 21 | Zur Taubenzucht | 167 |
| 22 | Das Mästen der Enten, von N. | 175 |
| 24 | Behandlung der an der Staupe erkrankten Hunde, von N. | 191 |

Suppen.

| | | |
|----|--------------------------------|-----|
| 1 | Gerstenschleim-Suppe | 6 |
| 2 | Kartoffelsuppe mit Meerrettig | 14 |
| 3 | Zwiebelsuppe | 21 |
| 4 | Maisuppe | 29 |
| 5 | Gemüse-Suppe | 37 |
| 6 | Grünkernslockensuppe | 44 |
| 7 | Hirnsuppe | 53 |
| 8 | Suppe mit verlorne Eiern | 61 |
| 9 | Spinatsuppe | 70 |
| 10 | Suppe aus geriebenem Milchbrot | 77 |
| 11 | Rüblisuppe | 85 |
| 12 | Minestra | 93 |
| 13 | Grüne Suppe | 100 |
| 14 | Grüne Kartoffelsuppe | 109 |
| 15 | Julienne-Suppe | 117 |

| Nr. | Seite |
|-----------------------------------|-------|
| 16 Gurkensuppe | 125 |
| 17 Bataille-Suppe | 133 |
| 18 Gemüsesuppe von grünen Bohnen | 141 |
| 19 Linsensuppe | 149 |
| 20 Rummelsuppe mit Gemüse | 157 |
| 21 Zwiebelsuppe | 165 |
| 22 Reissuppe | 173 |
| 23 Braune Kartoffelsuppe mit Käse | 180 |
| 24 Feine Püreesuppe | 189 |

Fischgerichte.

| | |
|-------------------------------|-----|
| 1 Gefüllte Serringe, von F. | 6 |
| 3 Gebackener Merlan | 21 |
| 5 Gebratener Hecht | 37 |
| 7 Schellfisch-Karbonaden | 53 |
| 10 Gebackene Flundern | 78 |
| 14 Gerollte Seezunge | 109 |
| 15 Aal auf russische Art | 117 |
| 15 Grüne Erbsen mit Stodfisch | 117 |
| 18 Kabeljau mit Karotten | 149 |

Fleischgerichte, Saucen etc.

| | |
|------------------------------------------------------|-----|
| 1 Schweinspfeffer | 6 |
| 2 Leber im Reg | 14 |
| 2 Pikante Schweinskoteletten mit Käse | 14 |
| 3 Rindfleisch-Koulade | 21 |
| 3 Kalbsfuß-Salat | 21 |
| 4 Hammelbraten | 30 |
| 4 Hirnschnitten | 30 |
| 4 Tirolerknödel | 30 |
| 5 Kalbskugeln | 37 |
| 6 Entrecôtes | 44 |
| 6 Ochsenmaul | 45 |
| 7 Lammbraten | 53 |
| 7 Grüne Sauce (ungekochte) | 53 |
| 8 Gespickter Gibraten | 61 |
| 8 Jägerfleisch | 61 |
| 8 Pastete mit Zungenragout | 62 |
| 9 Huhn in eigener Sulz | 70 |
| 9 Ueberzogenes Rindfleisch | 70 |
| 10 Gefülltes Kalbsherz | 78 |
| 10 Gebünstetes Schweinefleisch | 78 |
| 11 Stoffato | 84 |
| 11 Lungenmus | 85 |
| 11 Gizi-Küchlein | 85 |
| 11 Vegetarische Sulze | 85 |
| 12 Gedämpfte Hammelrippchen | 93 |
| 12 Leberpießli | 93 |
| 13 Ochsenzunge mit Rahmsauce | 100 |
| 13 Geroßte Kalbsbrust | 101 |
| 13 Polarden | 101 |
| 14 Kehwurst mit Reis | 109 |
| 14 Ungarischer Braten | 109 |
| 16 Hammelkeule mit Kräutern | 125 |
| 16 Rutteln auf dem Rost gebraten | 125 |
| 17 Gesottenes Rindfleisch mit Tomaten und Kartoffeln | 133 |
| 17 Schweinefleisch einzusalzen und zu kochen | 133 |
| 18 Schaffstögli mit Reis und Kohl | 141 |
| 18 Gebünsteter Hase | 141 |
| 18 Gefülltes Schweinsohr | 141 |
| 19 Bichelsteinerfleisch | 149 |

| Nr. | Seite |
|-------------------------------------|-------|
| 20 Spickbraten von Wildbret | 157 |
| 21 Falscher Salm | 165 |
| 21 Gefröse | 165 |
| 22 Gebratene Gans auf russische Art | 173 |
| 22 Gebackene Hammelfüße | 173 |
| 23 Kehschulter | 180 |
| 23 Kalte Sulzpastete | 180 |
| 23 Leberknödel | 181 |
| 24 Gebratener Fasan | 189 |
| 24 Gebackene Koteletten | 189 |
| 24 Zunge in Sulz | 189 |

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

| | |
|----------------------------------------------------|-----|
| 1 Apfelbratlinge, von B. | 6 |
| 1 Scheiterhaufen | 6 |
| 2 Mais mit Äpfeln | 14 |
| 2 Drangen-Schneebälle | 14 |
| 2 Drangen-Sauce zu Puddings und andern Mehlspeisen | 15 |
| 3 Erbsenpfoten | 21 |
| 3 Kastanienpudding | 21 |
| 4 Grießbällchen | 30 |
| 4 Bahrische Fastnachtstüchlein | 31 |
| 4 Schweizer-Fastnachtstüchlein | 31 |
| 6 Makkaroni nach Mailänder-Art | 45 |
| 6 Nürnberger Ei | 45 |
| 7 Fus-Gier mit Käsebedel | 53 |
| 7 Eier à la duchesse | 51 |
| 7 Osterpudding | 54 |
| 8 Eier auf Semmeln | 62 |
| 8 Zitronenküchlein | 62 |
| 9 Grießtaler | 70 |
| 9 Karamel-Köpfchen | 71 |
| 10 Grüne Nudeln | 78 |
| 10 Rhabarbermais | 78 |
| 11 Kalter Rhabarberpudding | 86 |
| 12 Spinatomeletten | 93 |
| 12 Kirschauflauf | 93 |
| 13 Kapuzinerklöße | 101 |
| 14 Saal im Teich | 109 |
| 17 Maisauflauf mit Käse | 133 |
| 18 Türkenpult | 141 |
| 19 Käsegeänke | 149 |
| 19 Haserbrei | 149 |
| 20 Quarkstriezel | 157 |
| 20 Apfelscharlotte | 157 |
| 20 Schokoladecreme | 157 |
| 21 Hülsenfruchtküchli | 165 |
| 21 Quarkcreme | 166 |
| 21 Kastanienturm | 166 |
| 22 Maisbraten | 174 |
| 22 Birnenalace | 174 |
| 22 Apfelfüchlein | 174 |
| 23 Großer Grießkloß | 181 |
| 23 Mehlspeise von getrockneten Zwetschgen | 181 |

Gemüse, Obst, Salate.

| | |
|--------------------------------------------------|----|
| 1 Gebackene Kartoffelscheiben (Pommes soufflées) | 6 |
| 1 Sauerkraut mit Erbsen | 6 |
| 1 Gedämpfte Rübli | 6 |
| 2 Rotkraut mit Kastanien | 14 |
| 2 Spinat-Pastetchen | 14 |

| Nr. | Seite |
|---------------------------------------------------|-------|
| 3 Gedämpfter Sellerie | 21 |
| 3 Süße Apfelschnitz | 21 |
| 4 Endivien-Püree | 30 |
| 4 Kartoffelschnee | 30 |
| 4 Aprikosentompott | 30 |
| 5 Erbsenpudding | 37 |
| 5 Lauchgemüse | 37 |
| 5 Kalter Selleriesalat | 37 |
| 5 Apfel-marmelade | 37 |
| 6 Gefüllte Laubfrösche | 45 |
| 6 Stachisaufguss | 45 |
| 6 Nüglisalat | 45 |
| 6 Gestürzte Orangencrème | 45 |
| 7 Löwenzahn | 53 |
| 7 Pariser-Kartoffelchen | 53 |
| 8 Spargeln mit Butter | 62 |
| 8 Karotten au jus | 62 |
| 9 Spargelgemüse | 70 |
| 9 Kraut-Koteletten | 70 |
| 9 Gemischter Salat | 70 |
| 10 Krautstengel | 78 |
| 10 Rhabarberkalttschale | 78 |
| 11 Spargeln mit holländischer Sauce | 86 |
| 11 Junge Kohlraben | 86 |
| 12 Auberginen | 93 |
| 12 Pilzragout | 93 |
| 12 Erdbeercrème | 94 |
| 13 Wachsbohnen mit Eiersauce | 101 |
| 13 Junge Erbsen mit Salatgemüse | 101 |
| 13 Spargelsalat | 101 |
| 13 Heidelbeeren nach Berner Art | 101 |
| 14 Mischgemüse | 109 |
| 14 Gemüseschnitten | 109 |
| 14 Pilzeierkuchen | 109 |
| 15 Artischocken à la crème | 117 |
| 15 Eierpflanze mit Tomatensauce | 117 |
| 15 Kräutersalat | 117 |
| 15 Saure Kirschen mit Rahmschaum | 117 |
| 16 Kürbissbrei auf französische Art | 125 |
| 16 Eier in Tomatensauce | 125 |
| 16 Steinpilzschnitzel | 125 |
| 16 Johannisbeeren mit Sago | 125 |
| 16 Melonensalat | 125 |
| 17 Kartoffeln nach Freiburger Art | 133 |
| 17 Krautkräppli | 133 |
| 17 Eierchwämme als Gemüse | 134 |
| 17 Reis mit Äpfeln | 134 |
| 18 Nügli mit Kartoffeln | 141 |
| 18 Kartoffelklöße mit Speck | 141 |
| 19 Gedämpftes Kraut | 149 |
| 19 Gebratene Kohlraben | 149 |
| 19 Gebackenes Apfelmus | 149 |
| 20 Gemüse mit Rutteln, Schweine- oder Rindfleisch | 157 |
| 20 Kartoffeln mit Käse | 157 |
| 20 Quittenmus auf süddeutsche Art | 157 |
| 21 Weiße Rüben | 165 |
| 21 Abgeschmälzter Reis | 165 |
| 21 Neuenburger Kartoffelgericht | 165 |
| 22 Macaroni mit Restenfleisch oder Wurst | 173 |
| 22 Gebratene Kartoffeln mit Lauch | 173 |
| 22 Kastanientugeln | 173 |
| 23 Gemüsesalat | 181 |
| 23 Rosenkohl à l'Espagnole | 181 |
| 24 Gebackene Sellerie | 189 |

| Nr. | Seite |
|--------------------------------|-------|
| 24 Kartoffeln nach Bündner Art | 189 |
| 24 Blaukrautsalat | 189 |

Ruchen, Torten, fl. Backwerk.

| | |
|------------------------------------|-----|
| 1 Dänischer Zitronenkuchen | 7 |
| 2 Zwiebelkuchen | 15 |
| 3 Zwetschkengucken | 21 |
| 3 Döhrli | 21 |
| 4 Schwarzbrotortort mit Schokolade | 30 |
| 5 Quarkkuchen | 38 |
| 6 Sudeltorte | 45 |
| 7 Himmelstorte | 54 |
| 8 Osterkuchen | 62 |
| 9 Kleiner Rhabarberkuchen | 71 |
| 10 Aargauer- oder Rübliortort | 78 |
| 11 Fäulapitte | 86 |
| 12 Erdbeertort | 94 |
| 13 Stachelbeerkuchen | 101 |
| 14 Kirschentort | 110 |
| 15 Aprikosenkuchen | 118 |
| 16 Himbeerkuchen | 125 |
| 17 Zwetschkentort | 134 |
| 18 Kartoffeltort | 142 |
| 19 Birnenkuchen | 149 |
| 20 Schweizer Speckkuchen | 158 |
| 22 Linzertort | 174 |
| 23 Kastanientort | 181 |
| 24 Rheinischer Neujahrskuchen | 190 |

Weihnachtsgebäck.

| | |
|------------------------|-----|
| 23 Weihnachtswürstchen | 181 |
| 23 Zitronenringeln | 181 |
| 23 Zimtsterne | 182 |
| 23 Mailänderli | 182 |
| 23 Anisbrötchen | 182 |
| 23 Birnenwecken | 182 |
| 23 Bündner Birnenbrot | 182 |
| 24 Mandelstengelchen | 190 |
| 24 Schokoladenmarzipan | 190 |
| 24 Maronen-Croquetten | 190 |

Gemachte Früchte und Gemüse.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 12 Grüne Stachelbeeren | 94 |
| 12 Erdbeermarmelade | 94 |
| 12 Erdbeeren in Dunst ohne Zuckerlösung | 94 |
| 13 Kirschen in geschweiften Gläsern | 101 |
| 13 Kirschenmarmelade-Vermus | 102 |
| 13 Johannisbeeren in Träubchen | 102 |
| 13 Champignons in Essig | 102 |
| 13 Erbsen in Dunst | 102 |
| 14 Gerührte Erdbeermarmelade | 110 |
| 14 Kirschen in Dunst ohne Zucker | 110 |
| 14 Spargeln in Dunst | 110 |
| 14 Gelbrüben in Dunst | 110 |
| 15 Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Äpfel | 118 |
| 15 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren | 118 |
| 15 Erdbeer- und Johannisbeerkonserven | 118 |

| Nr. | Seite | Nr. | Seite |
|---------------------------------------------|-------|-------------------------|-------|
| 15 Gemischter Himbeersirup | 118 | 19 Quittenmarmelade | 150 |
| 15 Sterilisieren von Zuckererbse, von R. G. | 118 | 19 Quittengelee | 150 |
| 15 Bohnen in Salz | 118 | 19 Quittenpasten | 150 |
| 16 Heidelbeermarmelade | 125 | 20 Hagebuttenmarmelade | 158 |
| 16 Kirschenbrot | 125 | 20 Hagebutten-Pasten | 158 |
| 16 Dultschaga (Rumänische Konfitüren) | 126 | 20 Schlehen einzumachen | 158 |
| 16 Birnen in Dunst | 126 | 20 Quittenschnitz | 158 |
| 16 Bohnen in Essig | 126 | | |
| 17 Zwetschgenkonfitüre | 134 | | |
| 17 Kürbismarmelade | 134 | | |
| 17 Gelee aus Obstabsfällen | 134 | | |
| 17 Süße Apfel oder harte Birnen in Essig | 134 | | |
| 17 Kräutereffig | 134 | | |
| 18 Holundergelee | 142 | | |
| 18 Feine Marmelade aus grünen Tomaten | 142 | | |
| 18 Gedörrte Tomaten | 142 | | |
| 18 Gedörrte Rübli | 142 | | |
| 18 Gedörrte Bohnen | 142 | | |
| 19 Traubengelee | 150 | | |
| 19 Preiselbeermarmelade | 150 | | |

Getränke.

| | |
|-----------------------------|-----|
| 3 Drangen-Sirup | 22 |
| 10 Maitrank-Essenz | 78 |
| 12 Roter Erdbeersaft | 94 |
| 14 Fruchtsaft mit Weinsäure | 110 |
| 14 Kirschsafft | 110 |
| 24 Zitronenbowle | 190 |
| 24 Glühwein | 190 |
| 24 Eierglühwein | 190 |

