

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

cpk
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. Rostig	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. Kittler	3	16 Unser Schweizergebäck an der Landesausstellung, von Hedwig Correvon	121
2 Der Salon, von E. G.	9	16 Tomatengerichte, von E. H.	122
2 Der gedeckte Tisch, von H. F.	11	16 Was kann geschehen, um das Kochen mit Gas bekannter zu machen? von R. Gutzersohn	123
2 Vom teuren Essen, von H. L.	12	17 Sparen, von A. R.-B.	129
3 Nur ein Stündchen, von J. Bunk	17	17 Ebbare Pilze, von Dr. S. Hofer	131
3 Ueber die Salzsäure und ihre Verwendbarkeit in der Küche, von Luise Desterwitz	18	18 Wenn Gasheizung nicht funktionieren, von Victor Zwisch	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 Orangen-Gerichte	27	19 Die Selbstkochermethode, von F.	145
5 Hauswirtschaftliche Reformen, von Rosa Gutzersohn	33	19 Wie erzielt man einen warmen Zimmersubboden? 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 Östereier und Östergebäck, von M. Rossak	49	21 Ist das Obst gesund? von Dr. W. L.	161
7 Keller und Waschküche, von E. G.	51	21 Die Zimmerskultur der Hyazinthen, von Dr. L. Stahly	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 Leppiche und ihre Behandlung, von M. Doering	60	23 Vom Weihnachtsbackwerk, von J. Bäuer	177
9 Balkonpflanzen, von R. Reichhardt	65	23 Sauerkraut, von -r.	179
9 Das „Lüpfli“, 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 S.	186
9 Hygienische Winke zur Stärkung des Haarwuchses, von Dr. Thraenhart	68	Haushalt.	
10 Die Küche im Mai, von A. Burg	73	1 Warum plozt ein heißer Lampenzylinder, wenn Wasser daran spricht?	5
10 Zum Kapitel des Tierschutzes, von L.	75	1 Warum wird der Braten saftiger, wenn man ihn mit Fett begießt?	5
10 Amerikanischer Obstbau, von Abonnentin in Hood River	76	1 Wie man wildem Geflügel dentranigen Geschmack nehmen kann	5
11 Was bringt der Frühling? von -n.	81	2 Erstogene Kartoffeln und Apfel aufzutauen	13
11 Wie man zwei Dutzend Orangen vorteilhaft verwendet, von A. D.	82	2 Zitronen aufzubewahren	13
11 Die chinesische Küche, von M.	83	3 Einfaches Mittel, um durch Eier verdorbene Speisen wieder schmackhaft zu machen	20
12 Unser Speisezettel im Frühjahr, von A. R.-B.	89	3 Sardellen und Hähnchen zu entsalzen	20
12 Zur Beeren-, Obst- und Gemüsebaukultur, von R. Noack-Honegger	90	3 Flaschen gründlich zu reinigen	20
12 Die Kunst, billig zu kaufen, von -b-	97	3 Wie man Bilder und Spiegel vor Stockflecken schützt, von F.	20
13 Die Erdbeere und ihr gesundheitlicher Wert, von M. Kneschke-Schönau	98	3 Wie Zelluloid gekittet werden kann	20
13 Vorräte sammeln, von R. G.	99	3 Elfenbein zu bleichen	20
14 Obst- und Rahmspeisen, von M. Ferno	105	4 Wie behandelt man Schleimschuhe?	29
14 Wie verhütet man den Hirschlag? von M. Trott	107	4 Winke für die Kaffee- und Theebereitung, von F.	29
15 Das Sterilisieren des Obstes, von Fr. Heinzelmann	113		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
5 Warum benutzt man zum reinigen fettiger Gefäße heißes Wasser oder heiße Sodalösung?	36	20 Wie man weißwollene Schlaß- und Reisedecken reinigt, von W.	156
5 Was ist Agar-Agar?	37	21 Warum darf man Hülsenfrüchte nicht in hartem Wasser kochen?	164
5 Das Zinn	37	21 Warum darf man nicht größere Massen von Nadelzweigen in den Ofen stecken?	164
6 Vom Fleisch und seinem Nährwert	44	21 Die Behandlung der Holzterrassböden	164
6 Fleckenmittel	44	21 Neue Gardinen zu waschen	165
7 Beim Umzuge	52	22 Warum beschlagen an kalten Tagen die Fenster und Brillen?	172
7 Fensterscheiben zu reinigen	53	22 Wie man Sweaters und andere gestrickte Jacken trocknen soll, von -r.	172
8 Vom Färben der Östereier	61	22 Wollene Stoffe zu waschen	172
8 Reinigen der Tapeten	61	23 Bleivergiftungen	179
9 Etwas vom Thee	69	23 Gewinnung des Roks	180
9 Wie man frischen Weichenduft konservieren kann, von W.	70	23 Was bei der Aufbewahrung von Gemüse zu beachten ist	180
9 Doflecken aus Stoffen zu entfernen	70	23 Ausprobieren der rohen Kartoffeln	180
10, 12 Auffrischen polierter Möbel	77, 92	23 Wie man mäufig gewordenes Mehl noch verwenden kann	180
10 Der Kampf gegen die Motten, von F.	77	24 Vorsichtsmaßregeln gegen Weihnachtsbrände	188
11 Wie angefäulerte Milch noch brauchbar gemacht werden kann	85	24 Rostfleckenmittel	188
11 Hanf und Hanföl gegen Ungeziefer, von -r.	85	24 Wie man Kuchen aus der Form lösen kann	188
11 Sehr gutes Fleckenpulpmittel	85	24 Wie man Käse frisch erhält	188
12 Der Eisschrank, von F.	92		
12 Warum kann man Fleisch auf Eis aufbewahren?	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 verhüten kann, von W.	100		
13 Arzneiflecken aus filbernen Löffeln zu entfernen	100		
14 Getränke im Sommer kühl zu halten	108		
14 Aufbewahrung von Speisen und Eßwaren 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 ausgereiste Früchte mehr Gelee als reife? von Haase	116		
15 Tinten- und Rotweinflecke zu entfernen	117		
15 Behandlung verrosteter Gläser	117		
15 Wie man Panamahüte selbst reinigen kann	117		
15 Die Reinigung der Aquarien und Goldfischgläser	117		
16 Warum darf man Silberlöffel nicht längere Zeit in sauren Speisen stecken lassen?	124		
16 Der Selbstkocher oder die Kochliste als Eisschrank	124		
16 Küchenkräuter für den Winter aufzubewahren	124		
17 Selbstkocher und Kochliste	132		
17 Ersatz für Kohlenbriketts	132		
17 Verwertung der Absfälle in Küche und Haus	132		
17 Zum Kartoffeleinkauf	133		
17 Vorsichtsmaßregeln bei größeren Vorräten an Mehl, Hafer usw., von -r.	133		
18 Die Vorteile des Selbstkochers und der Kochliste, von Ida Spühler	140		
18 Praktischer Fensterverschluß gegen Zugluft	140		
19 Die Kartoffel, von Dr. Eppler	148		
20 Vom Obstbörren, von -er.	156		
20 Praktische Art, einzuhüetzen, von L. R.	156		

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. Seßner	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 Radsfahrens, von Dr. O. G.	110
15 Kühle Getränke, von Dr. Sch.	119
16 Die innerliche Anwendung der Heilkräuter	126
17 Ueber die äußerliche Anwendung der Heilkräuter	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 Turnübungen bei Frauen	174
23 Wie der Kleiderstoff beschaffen sein soll	182

Kinderpflege und -Erziehung.

1 Behandlung der Kinder bei nächtlichen Unruhezuständen	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	Nr.	Seite
5 Wie behütet man seine Kinder vor Scharlach- ansteckung?	38	11 Zur Rosenpflege	87
6 Die Hautpflege beim Säugling	46	13 Rote Rüben (Ranzen)	103
7 Ueber die Kindersterblichkeit	54	14 Wasserpflanzen in stehenden oder fließenden Gewässern	111
8 Ueberernährung im Kindesalter	63	15 Die Vertilgung der Engerlinge	119
9 Tätigkeitstrieb der Kinder	71	16 Die Canna (Blumenrohr)	127
10 Ernährung des Kindes mit Muttermilch	79	17 Sommer- und Herbstobst	135
11 Die Rachitis oder englische Krankheit	87	18 Das Ueberwintern der Balkonpflanzen, von J. B.	143
12 Kinder im Sande, von M.	95	19 Zur Verhütung des Raupenschadens an Obstbäumen	150
13 Zur Bekämpfung der Sommersterblichkeit der Säuglinge	102	20 Zur Aufbewahrung des Winterobstes	158
14 Warnung vor kalten Wasseranwendungen bei ganz kleinen Säuglingen	111	22 Frostschäden der Bäume	175
15 Das Scharlachsieber	119	22 Unsere Fensterblumen im Winter, von G.	175
16 Der Turnunterricht in- und außerhalb der Schule	127	23 Balkone im Winterschmuck	183
17 Die Kleidung blutarmer, muskelschwächer und nervöser Kinder	135	24 Richtige Temperatur für Zimmerpflanzen	191
18 Die zehn Gebote der Kindererziehung, von B. B.	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		

Frankenpflege.

1 Ueber Wundrose	7
3 Vergiftungen durch Leuchtgas	22
5 Die Ernährung der Bleichsüchtigen	38
6 Der Finnenausschlag	46
7 Blutungen aus Wunden	54
8 Bereitung der Senfsteige	62
8 Das Spanisch-Flegenpflaster	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 Bitrone, von G.	166
22 Behandlung Erstorerer	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 S.	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 Esel das Mauerwerk?	79

Tierzucht.

1 Schutz für Biehhunde 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 Nackte 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 Felibern!	87
11 Tummelplätze für das Jungvieh	88
12 Hund und Käze	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 Maissuppe	29
5 Gemüsesuppe	37
6 Grünlernflockensuppe	44
7 Hirnsuppe	53
8 Suppe mit verlorenen 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 Kümmelsuppe mit Gemüse	157
21 Zwiebelsuppe	165
22 Reissuppe	173
23 Braune Kartoffelsuppe mit Käse	180
24 Feine Bütteresuppe	189

Fischgerichte.

1 Gefüllte Heringe, von F.	6
3 Gebakener Merlan	21
5 Gebratener Hecht	37
7 Schellfisch-Karbonaden	53
10 Gebakene Flundern	78
14 Geröstete Seezunge	109
15 Ual auf russische Art	117
15 Grüne Erbsen mit Stodfisch	117
18 Kabeljau mit Karotten	149

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Schweinspfiffer	6
2 Leber im Néß	14
2 Pilante Schweinskoteletten mit Käse	14
3 Rindfleisch-Roulade	21
3 Kalbfuß-Salat	21
4 Hammelbraten	30
4 Hirnschnitten	30
4 Tirolerknödel	30
5 Kalbsklugeln	37
6 Entrecôtes	44
6 Ochsenmaul	45
7 Lammbraten	53
7 Grüne Sauce (ungekochte)	53
8 Gepickter Gribbraten	61
8 Jägerfleisch	61
8 Pastete mit Bungenragout	62
9 Huhn in eigener Sülz	70
9 Überzogenes Rindfleisch	70
10 Gefülltes Kalbsherz	78
10 Gedünstetes Schweinfleisch	78
11 Stoffato	84
11 Lungenmus	85
11 Gigi-Küchlein	85
11 Vegetarische Sülze	85
12 Gedämpfte Hammelrippchen	93
12 Leberriepfli	93
13 Ochsenzunge mit Rahmsauce	100
13 Geröstete Kalbsbrust	101
13 Polarden	101
14 Nézwurst mit Reis	109
14 Ungarischer Braten	109
16 Hammelkeule mit Kräutern	125
16 Rütteln auf dem Rost gebraten	125
17 Gesotenes Rindfleisch mit Tomaten und Kartoffeln	133
17 Schweinfleisch einzusalzen und zu kochen	133
18 Schaffköhl mit Reis und Kohl	141
18 Gedünsteter Hase	141
18 Gefülltes Schweinsohr	141
19 Bichelsteinerfleisch	149

Nr.	Seite
20 Spießbraten von Wildbret	157
21 Fisch-Salm	165
21 Gefröse	165
22 Gebratene Gans auf russische Art	173
22 Gebakene Hammelfüße	173
23 Retschulter	180
23 Kalte Sulzpastete	180
23 Leberknödel	181
24 Gebratener Fasan	189
24 Gebakene Roteletten	189
24 Bunge in Sulz	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Apfelsbratlinge, von B.	6
1 Scheiterhaufen	6
2 Mais mit Apfeln	14
2 Orangen-Schneebälle	14
2 Orangen-Sauce zu Puddings und andern Mehlspeisen	15
3 Erbsenpfützen	21
3 Kastanienpudding	21
4 Grießbällchen	30
4 Bayrische Fastnachtsküchlein	31
4 Schweizer-Fastnachtsküchlein	31
6 Makaroni nach Mailänder-Art	45
6 Nürnberger Ei	45
7 Fas.-Eier mit Käsebedel	53
7 Eier à la duchesse	51
7 Österpudding	54
8 Eier auf Semmeln	62
8 Birnenküchlein	62
9 Grießtaler	70
9 Karamell-Köpfchen	71
10 Grüne Nudeln	78
10 Rhabarbermais	78
11 Kalter Rhabarberpudding	86
12 Spinatomeletten	93
12 Kirschauflauf	93
13 Kapuzinerklöze	101
14 Fas. im Teich	109
17 Maisauflauf mit Käse	133
18 Türkenuft	141
19 Kässgezänke	149
19 Haferbrei	149
20 Quarkstriegel	157
20 Apfelscharlotte	157
20 Schokoladecreme	157
21 Hülsenfruchtküchli	165
21 Quarkcreme	166
21 Kastanienturm	166
22 Maisbraten	174
22 Birnenalace	174
22 Apfelsküchlein	174
23 Großer Grießkloß	181
23 Mehlspeise von getrockneten Zwetschgen	181

Gemüse, Obst, Salate.

1 Gebakene Kartoffelscheiben (Pommes soufflées)	6
1 Sauerkraut mit Erbsen	6
1 Gedämpfte Rübli	6
2 Röskraut mit Kastanien	14
2 Spinat-Pastetchen	14

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Gebämpfter Sellerie	21	24 Kartoffeln nach Bündner Art	189
3 Süße Apfelschnitte	21	24 Blaukrautsalat	189
4 Endivien-Püree	30		
4 Kartoffelschnee	30		
4 Aprikosenkompott	30		
5 Erbsenpudding	37		
5 Lauchgemüse	37		
5 Kalter Selleriesalat	37	1 Dänischer Zitronenkuchen	7
5 Apfelmarmelade	37	2 Zwiebelkuchen	15
6 Gefüllte Laubfrösche	45	3 Zwetschgenkuchen	21
6 Stachisauflauf	45	3 Dehrli	21
6 Nügelfsalat	45	4 Schwarzbrottorte mit Schokolade	30
6 Gestürzte Orangencreme	45	5 Quarkkuchen	38
7 Löwenzahn	53	6 Sudeltorte	45
7 Pariser-Kartoffelchen	53	7 Himmelstorte	54
8 Spargeln mit Butter	62	8 Österkuchen	62
8 Karotten au jus	62	9 Seiner Rhabarberkuchen	71
9 Spargelgemüse	70	10 Aargauer- oder Rüblitorte	78
9 Kraut-Koteletten	70	11 Fäulapitte	86
9 Gemischter Salat	70	12 Erdbeertorte	94
10 Krautstengel	78	13 Stachelbeerkuchen	101
10 Rhabarberkalttschale	78	14 Kirschtorte	110
11 Spargeln mit holländischer Sauce	86	15 Aprikosenkuchen	118
11 Junge Kohlraben	86	16 Himbeerkuchen	125
12 Auberginen	93	17 Zwetschgentorte	134
12 Pilzragout	93	18 Kartoffeltorte	142
12 Erdbeercreme	94	19 Birnenkuchen	149
13 Wachsbohnen mit Giersauce	101	20 Schweizer Speckkuchen	158
13 Junge Erbsen mit Salatgemüse	101	22 Linzertorte	174
13 Spargelsalat	101	23 Kastanientorte	181
13 Heidelbeeren nach Berner Art	101	24 Rheinischer Neujahrskuchen	190
14 Mischgemüse	109		
14 Gemüseschnitten	109		
14 Pilzeierkuchen	109		
15 Artischocken à la crème	117	23 Weihnachtswürstchen	181
15 Eierpflanze mit Tomatensauce	117	23 Zitroneninglein	181
15 Kräutersalat	117	23 Zimtsterne	182
15 Saure Kirschen mit Rahmstaum	117	23 Mailänderli	182
16 Kürbisbrei auf französische Art	125	23 Anisbrötchen	182
16 Eier in Tomatensauce	125	23 Birnenwecken	182
16 Steinpilzschneide	125	23 Bündner Birnenbrot	182
16 Johannisbeeren mit Sago	125	24 Mandelstengelchen	190
16 Melonensalat	125	24 Schokoladenmarzipan	190
17 Kartoffeln nach Freiburger Art	133	24 Maronen-Croquetten	190
17 Krautkräpfl	133		
17 Gierschwämme als Gemüse	134		
17 Reis mit Apfeln	134		
18 Rübli mit Kartoffeln	141	12 Grüne Stachelbeeren	94
18 Kartoffelklöße mit Speck	141	12 Erdbeermarmelade	94
19 Gedämpftes Kraut	149	12 Erdbeeren in Dunst ohne Zuckerlösung	94
19 Gebratene Kohlraben	149	13 Kirschen in geschwefelten Gläsern	101
19 Gebackenes Apfelmus	149	13 Kirschenmarmelade-Biermus	102
20 Gemüse mit Rütteln, Schweine- oder Kindfleisch	157	13 Johannisbeeren in Träubchen	102
20 Kartoffeln mit Käse	157	13 Champignons in Essig	102
20 Quittenmus auf süddeutsche Art	157	13 Erbsen in Dunst	102
21 Weiße Rüben	165	14 Gerührte Erdbeermarmelade	110
21 Abgeschnälzter Reis	165	14 Kirschen in Dunst ohne Zucker	110
21 Neuenburger Kartoffelgericht	165	14 Spargeln in Dunst	110
22 Macaroni mit Rübenfleisch oder Wurst	173	14 Gelbrüben in Dunst	110
22 Gebratene Kartoffeln mit Lauch	173	15 Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Apfel	118
22 Kastanienkugeln	173	15 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	118
23 Gemüsesalat	181	15 Erdbeer- und Johannisbeerkonserven	118
23 Rosenkohl à l'Espagnole	181		
24 Gebadene Sellerie	189		

Kuchen, Torten, u. Backwerk.

1 Dänischer Zitronenkuchen	7
2 Zwiebelkuchen	15
3 Zwetschgenkuchen	21
3 Dehrli	21
4 Schwarzbrottorte mit Schokolade	30
5 Quarkkuchen	38
6 Sudeltorte	45
7 Himmelstorte	54
8 Österkuchen	62
9 Seiner Rhabarberkuchen	71
10 Aargauer- oder Rüblitorte	78
11 Fäulapitte	86
12 Erdbeertorte	94
13 Stachelbeerkuchen	101
14 Kirschtorte	110
15 Aprikosenkuchen	118
16 Himbeerkuchen	125
17 Zwetschgentorte	134
18 Kartoffeltorte	142
19 Birnenkuchen	149
20 Schweizer Speckkuchen	158
22 Linzertorte	174
23 Kastanientorte	181
24 Rheinischer Neujahrskuchen	190

Weihnachtsgebäck.

23 Weihnachtswürstchen	181
23 Zitroneninglein	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

Gingemachte Früchte und Gemüse.

12 Grüne Stachelbeeren	94
12 Erdbeermarmelade	94
12 Erdbeeren in Dunst ohne Zuckerlösung	94
13 Kirschen in geschwefelten Gläsern	101
13 Kirschenmarmelade-Biermus	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 Apfel	118
15 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	118
15 Erdbeer- und Johannisbeerkonserven	118

Nr.	Seite	Nr.	Seite
15 Gemischter Himbeer-Sirup	118	19 Quittenmarmelade	150
15 Sterilisieren von Zuckererbsen, von R. G.	118	19 Quittengelee	150
15 Bohnen in Salz	118	19 Quittenpasten	150
16 Heidelbeer-Marmelade	125	20 Hagebuttenmarmelade	158
16 Kirschenbrot	125	20 Hagebutten-Pasten	158
16 Dulchschaça (Rumänische Konfitüren)	126	20 Schlehen einzumachen	158
16 Birnen in Dünft	126	20 Quittenschnize	158
16 Bohnen in Essig	126		
17 Zwetschgenkonfitüre	134		
17 Kürbis-Marmelade	134		
17 Gelee aus Obstställen	134		
17 Süße Apfelsel oder harte Birnen in Essig	134		
17 Kräuteressig	134	3 Orangen-Sirup	22
18 Holundergelee	142	10 Maitrank-Essenz	78
18 Früne Marmelade aus grünen Tomaten	142	12 Reher Erdbeersaft	94
18 Gedörrte Tomaten	142	14 Fruchtsaft mit Weinsteinsäure	110
18 Gedörrte Rüebli	142	14 Kirschen-Saft	110
18 Gedörrte Bohnen	142	24 Zitronenbowle	190
19 Traubengelee	150	24 Glühwein	190
19 Preiselbeer-Marmelade	150	24 Feierglühwein	190

Getränke.

