

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

**Band:** 22 (1915)

## 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:** 04.01.2026

**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.

== 1915 ==



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

# Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Allgemeines.</b>			
1, 3, 5, 6	Nährhafte Mittagessen ohne Fleisch und Alkohol, von Ida Spühler 1, 17, 33, 41	15	Das Begießen der Gemüsepflanzen, von F. Heitzelmann 115
1	Die Konservierung der Kartoffel, von D. S. 3	16	Ueber einfache Einmachmethoden, von Bschoffe 121
1	Hausmittel bei Verbrennungen, Verbrühungen und Aekungen, von Dr. Otto Schröder 4	16	Alkoholfreie Getränke, von R. Gutersohn 124
2	Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt, von F. 9	17	Wie werden Obstpasten hergestellt? von R. Mertens 129
2	Die Behandlung des Schuhwerkes, von Louise Desterwig 11	17	Das Kochen der Gemüse, von R. G. 132
2	Die Herstellung der Topfwaren 12	18	Heilpflanzen, von Dr. phil. F. Hofer 137
3	Ueber die Gewürze 20	18	Ernte-Aussichten in Äpfeln, Birnen, Nüssen, Quitten pro Herbst 1915 139
4	Zweckmäßiges und unzweckmäßiges Sparen, von Th. Paris 25	18	Erste Behandlung frischer Wunden, von Dr. Thraenhart 140
4	Ueber die Schokolade, von -r. 27	19, 20	Ueber das Dörren von Gemüse, von -h. 145, 156
4	Ueber das Holz 28	19	Haltbarmachung unserer einheimischen Gewürzpflanzen, von R. Gutersohn 146
5	Gemüsegärtnerei, von R. Noack-Honegger 35	19	Pflege der Verwundeten und Kranken in der Familie, von Dr. Gerner 147
6	Obst- und Gemüseverwertung, von R. Gutersohn 43	20	Zubereitung der Speisen, von Dr. med. Schwyzer 153
7	Nüget alle Lebensmittel aus! v. A. Aegerter 51	20	Blumenschmuck im Herbst, von Margareta Berg 155
7	Unser Heim im Osterkleide, von H. Fäßler 49	21	Moderne Organisation und Hauswirtschaft von Nina Fels 161
7	Praktische Winke für Frühjahrskuren, von Dr. Schröder 51	21	Die Einwinterung von Gemüse und Obst 164
8	Flugblätter, von R. Gutersohn 57	22	Das Kartensystem in der Hauswirtschaft von F. 169
8	Zur Frühjahrereinigung, von M. Doering 59	22	Unsere Heizmittel, von Paul Karst 171
9	Vom einfachen Essen, von A. D. 65	23	„Mir fehlt die Zeit!“ von L. von Heide 177
9	Eine moderne Bettfedern-Reinigungsanstalt 67	23	Selbstbereitung von Boghurt und Junket, von A. B. 178
9	Magermilchbrot, von Dr. G. Ambühl 68	23	Zur Fleckenreinigung, von A. von Rostiz 179
10	Blumenpflege im Zimmer, von M. Trott 73	24	Guter Geschmack, von Paloma 185
10	Soll man kleine Kinder abhärten? von Dr. Schröder 75	24	Das künstliche Aroma der Früchte, von D -r 186
11	Das Stärken und Bügeln der Wäsche, von L. Desterwig 81	24	Krankenkost, von H. Laue 187
11	Rotgemüse 82	25	Vom Aufräumen, von Helga Nicolaisen 193
11	Ueber die Krebse 83	25	Desinfektion, von Gela Hobbing 195
12	Sonnenschein im Hause, von H. 89	26	Weihnachtsfeier in der Familie, von H. A. 201
12	Brot und Fleisch einft und jetzt, von P. H. 90	26	Omelettes und Soufflés 202
12	Gemüse aus freiwachsenden Pflanzen 92		
13	Pilze und Pilzveraisfungen, von Horrmann 97		
13	Gesundheitlicher Wert der Gartenarbeit, von Dr. Otto Schröder 99		
13	Bessere Verwertung der Gaben aus Feld und Wald, von R. Gutersohn 100		
14	Nervosität und Ernährung, von B. 105		
14	Einiges über Geleebereitung 106		
14	Häusliche Reinigung und Desinfektion, von Dr. Schröder 107		
15	Verhütung von Speisevergiftung im Sommer, von Dr. Schröder 113		
15	Unser Vollmehl und Vollbrot, von Ida Spühler 114		
		<b>Haushalt.</b>	
		1	Warum sieht man Sonnenstäubchen fliegen, wenn das Sonnenlicht in ein dunkles Zimmer fällt? 5
		1	Warum schmeckt der Thee bitter, wenn er zu lange gezogen hat? 5
		1	Gefrorene Äpfel aufzutauen 5
		2	Von Hefe und Kalk 12
		2	Wie man Wachsflcken aus Kleidern entfernt 13
		2	Zigarrenasche als Puzpulver für Metalle 13
		2	Fleischwasser als Düngmittel 13
		3	Verwendung angestechter Kartoffeln, von -i. 21

Nr.	Seite
3 Vom Staubwischen	21
3 Reinigung der Fensterscheiben bei kaltem Wetter	22
3 Aufbewahrung von Zwiebeln, von -r.	22
4 Das Bleichen der Wäsche	29
4 Wollene Kleider zu reinigen, von F.	29
5 Wie Zink gereinigt wird	37
5 Behandlung der aus Papierstoff hergestellten Gefäße	37
5 Geruchfreie Nachttische	37
6 Warum „singt“ das Wasser kurz vor dem Stehen?	45
6 Eier auf ihre Frische zu erproben	45
6 Reinigungsverfahren für seidene Kleider, von -r.	45
7 Warum kann man mit Seife schmutzige Wäsche reinigen?	52
7 Höllensteinflecken aus der Wäsche zu entfernen	52
7 Alabastergegenstände zu reinigen	53
8 Zeitgemäße, von -r.	60
8 Gesundheitschädliche Kartoffeln	61
9 Das Salz im Haushalt, von -a.	69
10 Was wir an Weizen finden, von J. Martin	76
10 Flecken von Milchkaffee aus wollenen Stoffen zu entfernen, von L.	76
11 Erkennungszeichen für die Güte der wichtigsten Nahrungsmittel	84
11 Mottenschutz	84
11 Wie man Schüttsteine und hölzerne Gefäße von üblem Geruch befreit, von L.	84
12 Billiger, guter Kaffee-Ersatz aus Getreide, von G. W. A.	93
11 Warum wird die Milch bei längerem Stehen sauer?	93
13 Der Selbstkocher als Eisschrank	101
13 Wie Tücher, Bänder und Handschuhe gewaschen werden	101
14 Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von G. D.	108
14 Schwarze Lebergegenstände aufzufrischen	108
14 Delflecken aus Kleidern zu entfernen, von G.	108
14 Ein gutes Mittel zur Vertreibung von Wanzen, von R.	108
15 Wie man fest ineinander gestellte Gläser leicht auseinander bringen kann	116
15 Reinigung der Strohmatte	116
15 Leicht beschmutzte Strohhüte zu reinigen	116
15 Zitronensaft, ein gutes Reinigungsmittel für die Hände	116
16 Warum kocht man Kohl usw. in Salzwasser?	125
16 Pilze zu trocknen	125
16 Obst-, Milch- und Kaffeelecken zu entfernen	125
17 Vom Wasser	132
17 Die gründliche Reinigung der Kochgeschirre	133
17 Aufbewahrung des Fleisches	133
17 Mittel gegen feuchte Hände zur Sommerzeit	133
17 Wasserflecken aus appetitierten Stoffen zu beseitigen	133
18 Zehn „Spargelbete“	141
18 Schüssel aus Papierstoff	141
19 Reinigung der Teppiche mit feuchten Theeblättern, von H.	148
19 Von Nierenfett und Schweinefett	149

Nr.	Seite
19 Behandlung von neuem, irdenem Speisegeschirr, von R.	149
20 Billige Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven	156
20 Warum darf man in heißes Fett kein Wasser gießen?	156
20 Wespensänger	156
21 Warum wird der Honig mit der Zeit trübe und fest?	165
21 Das Mangeln der Wäsche	165
22 Warum kann man durch Einpökeln Fleisch vor der Befäulnis schützen?	172
22 Die Zuckerorten	173
22 Das Einbrennen von Fässern	173
22 Militärhandschuhe zu reinigen	173
22 Wie man das Eingehen der Wollachen verhindern kann, von H.	173
22 Stodflecken aus der Wäsche zu entfernen	173
23 Was für Anforderungen an eine gute künstliche Beleuchtung zu stellen sind	180
23 Petroleum aufzubewahren	180
23 Abgebrochene Lampenzylinder gerade abzuschneiden	180
23 Erhaltung der Zylinder	180
23 Wie das Abtropfen des Petroleum bei Hängelampen verhindert werden kann	181
23 Suppengrün in Balkonkästen im Winter, von L.	181
23 Aufbewahren größerer Mengen Meerrettig, von G. L.	181
23 Vom Aufbewahren des Mehls	181
23 Ueber die Brauchbarkeit des Wassers zum Waschen, von Dr. Gppler	181
24 Vom Schornstein	188
24 Blinde Fensterscheiben zu reinigen	188
24, 25 Die Behandlung des Schuhwerks	188, 197
25 Sauerkrautbrühe als Reinigungsmittel für polierte Möbel	197
26 Hübsche Verpackung der Weihnachtsgeschenke, von B.	204
26 Frühling auf dem Tische	204
26 Kandiszucker	204
26 Was ist Walbwohle?	204

## Gesundheitspflege.

1 Ratschläge zur Pflege des Verdauungsapparates von G. Schneider	7
2 Der Lehm als Heilmittel	14
3 Die Ausnutzung des Gehaltes unserer Speisen	23
5 Zu viel Kohlensäure im Blute — eine Ursache schlechter Laune	38
6 Die richtige Pflege und Ernährung des Nervensystems	46
7 Hygienische Grundsätze für die Wohnung	54
8 Ausführung der Beinmassage bei Frauen	63
10 Die Heilkräuter	78
11 Uebermäßiges Schwitzen	86
12 Ueber Abhärtung, von Dr. Bachmann	95
14, 18 Zur Hautpflege, von Dr. Kann	111, 143
15 Zum Kampfe gegen die Tuberkulose, von B. L.	118
15, 16 Vorsicht beim Bergsport und Bergtouren	118, 128

Nr.	Seite
16 Schonet die Augen!	127
17 Maßnahmen zur Bekämpfung der Seuchengefahr	135
20 Pflege des Geruchssinnes	158
21 Gute Luft im Schlafzimmer, von B.	166
23 Zur Pflege des Gefühlsinnes	182
24 Die Massage, von Dr. R. W.	190
25 Mundpflege, von Dr. D.	199
26 Die Selbsterneuerung unserer Zimmerluft	206

## Kinderpflege und Erziehung.

1 Der Schnupfen beim kleinen Kinde	7
2 Uebertragungen von Infektionskrankheiten durch Kinderspielzeug	15
4 Lauwarme Wickel gegen Fieber bei kleinen Kindern	31
5 Der Keuchhusten	39
6 Bekämpft den Eigensinn schon bei ganz kleinen Kindern, von Dr. Marie Heim	47
7 Ursachen der Krämpfe oder Sichter	55
8 Die englische Krankheit (Rachitis)	63
10 Die geistige und körperliche Entwicklung des Kindes am Schluß des ersten Lebensjahres	79
10 Das Tragglißen	79
11 Hautpflege durch Bäder, im Schulalter	87
12 Der Säugling im Freien	95
13 Warnung vor zu großer Milchzufuhr bei Kindern	103
14 Die seelische Entwicklung des Kindes, von R. G.	111
15 Ueber die Impfung von Säuglingen	119
17 Die Zahnentwicklung des Kindes	135
19 Zur Säuglingsernährung mit Kuhmilch	150
20 Wundwerden und Krämpfe bei kleinen Kindern	159
21 Warum stillen so wenige Mütter?	167
22 Anhaltende Stuhlverstopfung bei Säuglingen	175
23 Schlaf im Säuglingsalter	183
24 Hautpflege im Herbst und Winter bei Säuglingen mit besonders empfindlicher Haut	190
24 Das Aufschreiben der Kinder im Schlafe, von Dr. Sch.	191
26 Beachtenswerte Winke für die Pflege eines kranken Kindes, von Dr. G.	207

## Krankenpflege.

2, 6 Maßnahmen b. Ohnmachten u. Krämpfen	15, 47
3 Die Behandlung der Wasserkissen, von -r.	23
4 Verhalten bei Schlaganfall, von -r.	30
5 Wie man Arznei-Pulver einnehmen soll	39
7 Gegenmittel bei verschluckten Giften	54
8 Magenblutungen	63
10 Zur Wundbehandlung	78
10 Mittel gegen Kopfschmerz, von L.	79
11 Thee von Gundelrebe als Lungenheilmittel	86
11 Vergiftungen durch Tiergifte	86
11 Worin bestehen die Heilmittel für Nervosität?	86
11 Hilfeleistung bei Quetschungen	87
12 Gründliche Lusterneuerung im Krankenzimmer	95

Nr.	Seite
13 Behandlung vom Bliß Getroffener	103
15 Wie das Wundliegen von Kranken verhütet werden kann	119
15 Behandlung bei Schlangenbiß, von Dr. W.	119
17 Schlagfluß	135
17 Maßnahme bei Verrenkungen	135
18 Behandlung der Brandwunden	143
18 Billiger Ersatz für Gummi-Eisbeutel, von S.	143
20 Einiges über Einpinselungen, Einreibungen, Knet- und Streichkuren	158
21 Maßnahmen bei Verbrennungen, von -rt.	167
22 Wie nicht stark blutende Wunden zu behandeln sind	175
23 Verschiedene Arten von Bädern, von Dr. G. G.	183
24 Behandlungsweise der Hühneraugen	190
25 Als Klystier zu benützende Flüssigkeiten	199
26 Anwendungen bei Leberleiden der Frauen	206

## Gartenbau und Blumenzucht.

1, 3 Die Samenbestellung	7, 23
2 Die Temperatur der Zimmerpflanzen	15
4 Die Pflege der Komposthaufen	31
5 Zweckmäßige Einteilung des Gemüsegartens	39
6 Das Beschneiden der Pfirsichspaliere	47
7 Wie soll ich säen und pflanzen?	55
8 Zum Balkonschmuck	63
9 Der Kopfsalat	71
10 Ueber den Einfluß des Mondes auf die Vegetation	79
11 Petunien als Balkonschmuck	87
11 Zwei oder drei Gemüseernten in einem Jahr	87
11 Zur Palmenpflege, von B.	88
12 Das Begießen der Pflanzen	95
13 Die Begonie	104
14 Zur Ungeziefervertilgung	111
15 Das Hohlwerden des Selleries	119
15 Ursprung der ersten gefüllten Rosen	119
17 Gewinnung von Bohnen- und Erbsenfaat-gut	135
18 Kürbiszucht	144
19 Obst-Ernte	151
20 Zur Obstreife	159
21 Der Rosenkohl, von B.	168
22 Das Bleichen der Endivien, von J. B.	175
23 Die Hyazinthen als Zimmerschmuck	183
24 Blütensträucher im Zimmer, von M.	191
25 Unsere Zimmerpflanzen und ihr Einfluß auf unser Wohlbefinden, von Lisa Dehne	199
26 Das Alpenveilchen im Zimmer	207

## Tierzucht.

1 Einiges über die Zucht der Zimmervögel zum Erwerb	8
2 Die Finne des Schweines, von A. v. N.	15
4, 11 Die Entenzucht, von N.	31, 88
6 Kranke Tauben, von A. v. N.	48
7 Winke zur Behandlung brütender Hennen	56
9 Beschaffung von Nistgelegenheiten für Vögel, von A. W.	71
10 Zur Gänsezucht	80
10 Zur Vogelzucht, von W.	80
13 Pflege der Pferdehufe im Sommer	104



Nr.	Seite
14 Während der Landausflüge die Haustiere nicht vergessen!	112
15 Die naturgemäße Heilung der Ohrenentzündung bei Hunden, von C. Rh.	120
17 Winke zur Behandlung der Hühner während der Mauser und bei Kalkbeinen und Ungeziefen	136
20 Winke für Taubenzüchter	159
22 Die Käube oder Kräge der Ragen, von A. v. R.	176
24 Winke zum Einkauf von Zimmervögeln, von A. W.	191
24 Zur Behandlung kranker Gänse	191
26 Die Sandfische der Ragen	207

## Suppen.

1 Hausmannssuppe	6
2 Sauermilchsuppe	13
3 Hülsenfruchtsuppe	22
4 Gute, billige Kartoffelsuppe	29
5 Ruttelsuppe	37
6 Minestra	45
7 Eierwürfelsuppe	53
8 Frühlingsuppe	61
9 Krautsuppe nach Berner Bauernart	69
10 Kraftsuppe	77
11 Braune Kartoffelsuppe	85
12 Sauerampfersuppe	93
13 Grüne Suppe mit Reis	101
14 Weiße Mehlsuppe	109
15 Käsesuppe	116
16 Zwiebelsuppe	126
17 Kohlrabensuppe	133
18 Kartoffelsuppe mit Tomaten	141
19 Engadiner Suppe	149
20 Haferflockensuppe mit Gemüse	157
21 Maccaronisuppe	165
22 Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen	173
23 Fischsuppe	181
24 Braune Reissuppe	189
25 Suppe à la bonne femme	197
26 Schwarzwurzel-suppe	204

## Fischgerichte.

3 Gedämpfte Schellfische	22
5 Fischgalette	37
6 Stodfisch	46
7 Steinbutt mit Sauce	53
11 Forellen in Mayonnaise	85
14 Gebratener Merlan	109
17 Gemischter Fischsalat	133
22 Maccaronispeise mit Schellfisch	174
26 Sardellenschnitten	205

## Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Gedämpftes Rindfleisch auf ital. Art	6
1 Geschnebelte Lunge	6
2 Rindfleisch-Gulasch	13
2 Bratwurst mit Senfsauce	13
3 Hasenbraten	22
3 Rutteln mit Kartoffeln	22

Nr.	Seite
4 Rindfleisch an weißer Sauce	29
4 Rehrbraten von Schweinefleisch	30
5 Fricandeau	37
5 Maccaroni Caponi	38
6 Lammkoteletten	46
7 Gefülltes Obergiggi	53
7 Vikanter Kalbsbraten	53
8 Gedämpfte Leber	61
8 Gekochtes Rindfleisch mit Kartoffeln	62
8 Kalte Fleischresten-Schnitten	62
9 Kalbszehen	70
9 Gehackte Beefsteaks	70
10 Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
10 Reheuter	77
11 Entrecôtes	85
11 Giskiprägel	85
12 Hammelfleisch mit Käse	93
12 Münchner Schweinebraten	94
13 Fleischkäse	101
13 Mailänderbraten	102
14 Ueberzogene Rindsbrust	109
14 Schafragout mit Bohnen und Rübli	109
15 Gebünstete Rindfleischschnitten	116
15 Falscher Hase	116
16 Vitello à la Tono	126
16 Fricassée von Huhn	126
17 Gebeizter Kaninchenbraten	133
17 Rutteln à la Wiel	133
18 Rindsnieren mit Zwiebelsauce	142
18 Schmorbraten	142
19 Schnepfen	149
19 Rindfleisch mit Reis	149
20 Gefüllter Schweinsmagen	157
20 Polenta mit Haschee	157
21 Gebünstetes Rebhuhn mit Sellerie	165
21 Kalbsfüße in Buttersauce	166
22 Kalbszunge	173
23 Hasenpfeffer	181
23 Fleischfuchen	181
24 Gebratenes Huhn	189
24 Suppenfleisch mit saurer Sauce	189
25 Saurer Kalbsbraten	197
25 Abrio	197
26 Rehrücken	205
26 Einfache Schüsselpastete	205

## Mehl-, Milch- und Eier Speisen.

1 Maisknöpfli mit Käse	6
1 Gefüllter Schlagrahm mit Ananas	6
2 Feiner Quarkauflauf	14
2 Apfelsattsch	14
3 Quarkschmarren	22
3 Tunket mit Schokolade	23
6 Schwäbische Klöße	46
6 Käsesoufflé	46
7 Ausgebackene Eier	53
7 Süße Rühreier	54
7 Magere Fische	54
7 Feine Orangencrème	54
8 Pfannentuchen	62
9 Maccaroni mit Äpfeln	70
9 Käseschnitten	70
11 Eier à la Béchamel	85

Nr.	Seite	Nr.	Seite
11 Rhabarbercreme	85	15 Gezeier in Tomaten	117
12 Quarkknödel	94	15 Kartoffeln mit Quark und Rümmei	117
12 Sauermilchcreme mit Früchten	94	15 Kirschenpfanne	117
12 Sauermilch	94	15 Himbeereis	117
13 Süße Quarkküchlein mit Kartoffeln	102	16 Rottirubengemüse	126
14 Kalter Obstpudding	109	16 Käsekartoffeln	126
16 Gestürzte Eier in Kräutersauce	126	16 Soufflee von Marmelade	126
17 Zwetschgenknödel	133	17 Polenta mit Tomatensauce	133
17 Früchte mit Schlagrahm	134	17 Junge Wachsbohnen	134
18 Zwetschgen-Omelette	142	18 Gefüllte Kohlraben	142
20 Quarkspigen	157	18 Béchamelfkartoffeln	142
21 Reisschmarren	166	19 Tomaten au gratin	149
21 Bettelmann	166	19 Randengemüse	149
22 Eier in Käsesauce	174	19 Kalter Rabis- oder Kohlsalat	149
22 Natronküchlein	174	19 Zwetschgenspeise	150
23 Brotauflauf mit Käse	182	20 Rabis oder Wirsing gebünstet	157
23 Kalter Kastanienpudding	182	20 Kürbisbrei mit Reis	157
24 Brötchen mit Senfbutter und Eiern	189	20 Gefochter Apfelpudding	158
25 Braune Kugeln	198	21 Kohlwürstchen mit Käse	166
25 Sirupcreme	198	21 Quittenschnitz mit Birnen	166
		22 Gelbrüben mit weißen Bohnen	174
		22 Gemischter Salat	174
		22 Quittenwürstchen	174
		23 Linsen mit Zwiebelsauce	181
		23 Gebackenes Sauerkraut mit Kartoffeln	182
		23 Äpfel mit Vanillesauce	182
		24 Schweizerkartoffeln	189
		24 Selleriegemüse	189
		24 Apfel-Eis	190
		25 Rosenkohl mit Kastanien	197
		25 Zwiebelgemüse	197
		25 Sauerkrautsalat	198
		26 Spinatpudding	205
		26 Gebackene Blumenkohlströschen	205
		26 Drangenglacé	205

### Gemüse, Obst, Salate.

1 Rotkraut auf russische Art	6
1 Maronen mit Äpfeln	6
2 Roteletten von getrockneten Pilzen	13
2 Kastanien und Kartoffeln	14
2 Gefüllter Kohl	14
3 Rosenkohl	22
4 Mohrrüben mit Champignons	30
4 Kartoffelkuchen mit Käse	30
4 Süßer Kastanienbrei	30
5 Sauerkrautauflauf	38
5 Schnitz und Kartoffeln	38
6 Gebackene Schwarzwurzeln	46
6 Saure Kartoffeln	46
7 Spinatröllchen	53
7 Schwarzwurzeln mit Käse	53
7 Artischocken-Salat	53
8 Gedünsteter Spinat	62
8 Pommes frites	62
8 Blumenkohl mit Käse	62
8 Zwetschgenmus von dürrn Zwetschgen	62
9 Brunnenkresse Gemüse mit Milch	70
9 Mischgemüse	70
9 Feiner Blumenkohl Salat	70
10 Kartoffelapfel	77
10 Specksalat	77
10 Spargeln mit jungen Karotten	77
10 Rhabarberreis	77
11 Rührei mit Brockspargeln	85
11 Mais mit Spinat	85
12 Spinatpfluten	94
12 Erbsenpudding	94
13 Lattichgemüse	102
13 Grüne Erbsen mit Speck	102
13 Verlorene Eier mit Sauerampfer	102
13 Erbbeerreis	102
13 Rhabarberbrot	102
14 Kohlraben mit Milch	109
14 Heidelbeer-Kaltschale	110
15 Geschmorte Gurken	117
15 Reis mit Gemüse	117

### Ruchen, Torten, fl. Backwerk.

1 Gesundheitstorte	6
2 Fricassee Torte	14
4 Grießkuchen mit Kirschen	30
5 Apfelfuchen mit Drangen	38
5 Schenkeli	38
6 Tiroler Torte	46
7 Osterkuchen	54
8 Zitronentorte	62
9 Konfitüreentorte	71
10 Rhabarbertorte	77
11 Grahamtorte	86
13 Erdbeerörtchen	102
14 Kirschenkuchen	110
15 Johannisbeerentorte	117
16 Pfirsichtorte	126
17 Früchtekuchen mit Brot	134
18 Obstkuchen mit Quark	142
19 Kürbiskuchen	150
20 Birnenkuchen	158
21 Kartoffel-Zimtkuchen	166
22 Linzer Ruchen	175
23 Geleertorte	182
24 Maiskuchen	190
25 Gerührter Apfelfuchen	198
26 Nusstorte	205

**Weihnachtsgebäck.**

25 Weihnachtsstollen (sächsisch)	198
25 Haselnußlederli	198
25 Stuttgarter Schnigbrot	198
25 Schwabenbrot	199
25 Luiseftangen	199
25 Anismöckli	199
25 Spagnoletti	199
26 Springerle	206
26 Schokolade-Marzipan	206
26 Petits Fours	206
26 Pfeffernüsse	206
26 Maismehl-Teiggebäck	206

**Eingemachte Früchte und Gemüse.**

3 Apfelmarmelade, von -i.	23
10 Gelbrübenkonfitüre, von -n.	78
12 Rhabarbermarmelade	94
13 Gerührte Erdbeermarmelade	103
13 Erdbeermarmelade (andere Art)	103
13 Stachelbeermarmelade	103
13 Spinat in Dunst	103
14 Kirschenkonfitüre	110
14 Konfitüre aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, unreifen Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren	110
14 Grüne Erbsen mit Gelbrüben in Dunst	110
14 Kohlraben in Dunst	110
15 Kirschengelee mit Johannisbeeren	117
15 Marmelade-Dreimus	117
15 Englische Tomatenmarmelade	117
15 Heidelbeermus ohne Zucker	118
15 Gurken in Gläsern	118

16 Marmelade von Sauerkirschen	127
16 Aprikosen auf englische Art	127
16 Mirabellen in Dunst	127
16 Senfgurken	127
16 Bohnen trocknen (dörren)	127
16 Meerrettig zu trocknen	127
16 Gemüse in Essig (Mixed pickles)	127
17 Bohnen in Essig	134
17 Tomaten in Salz	134
17 Holunderbeermarmelade	134
17 Traubenmarmelade	134
17 Preiselbeeren ohne Zucker	134
18 Zwetschenmarmelade	143
18 Birnenhonig	143
18 Melonenmarmelade	143
18 Usteräpfel in Essig	143
18 Blumenkohl in Dunst	143
19 Eingemachter Speisef Kürbis	150
19 Gelee aus Zwetschen, Quitten und Äpfeln	150
19 Birnenmarmelade	150
20 Hagebuttenmarmelade	158
20 Apfelmarmelade	158
20 Quittenmarmelade mit Kürbis	158
20 Berberisensaft	158

**Getränke.**

4 Hagebuttenfermentthee	30
10 Moussierende Limonaden	78
11 Milchlimonade	86
13 Rhabarberscherbet	102
13 Rhabarbersirup	103
14 Zitronensirup	110
26 Warmer Eierpunsch	205
26 Orangen-Bowle	205