

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
Allgemeines.			
1, 3, 5, 6 Nahrhafte Mittagesessen ohne Fleisch und Alkohol, von Ida Spühler	1, 17, 33, 41	15 Das Begießen der Gemüsepflanzen, von F. Heinzelmann	115
1 Die Konservierung der Kartoffel, von O. S.	3	16 Ueber einfache Einmachmethoden, von Bschoffe	121
1 Hausmittel bei Verbrennungen, Verbrühungen und Aezungen, 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 Desterwitz	11	17 Das Kochen der Gemüse, von R. G.	132
2 Die Herstellung der Topfwaren	12	18 Heilpflanzen, von Dr. phil. J. Hofer	137
3 Ueber die Gewürze	20	18 Ernte-Aussichten in Apfeln, 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 Gewürzpfanzen, 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 Nützt alle Lebensmittel aus! v. A. Aegerter	51	20 Blumenschmuck im Herbst, von Margareta Berg	155
7 Unser Heim im Österkleide, von H. Fähler	49	21 Moderne Organisation und Hauswirtschaft von Nina Fels	161
7 Praktische Winke für Frühjahrsküchen, 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 Frühjahrsreinigung, 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 Joghurt und Juket, von A. B.	178
9 Magermilchbrot, von Dr. G. Ambühl	68	23 Zur Fleckenreinigung, von A. von Nostiz	179
10 Blumenpflege im Zimmer, von M. Trott	73	24 Guter Geschmack, von Paloma	185
10 Soll man kleine Kinder abhärteln? von Dr. Schröder	75	24 Das künstliche Aroma der Früchte, von D. -r	186
11 Das Stärken und Bügeln der Wäsche, von L. Desterwitz	81	24 Krankenkost, von H. Laue	187
11 Rotgemüse	82	25 Vom Aufräumen, von Helga Nicolaßen	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 einst und jetzt, von P. H.	90	26 Omelettes und Soufflés	202
12 Gemüse aus freiwachsenden Pflanzen	92		
13 Pilze und Pilzvergiftungen, 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	1 Warum sieht man Sonnenstäubchen fliegen, wenn das Sonnenlicht in ein dunkles Zimmer fällt?	5
14 Nervosität und Ernährung, von B.	105	1 Warum schmeckt der Thee bitter, wenn er zu lange gezogen hat?	5
14 Einiges über Geleebereitung	106	1 Gefrorene Apfelfälsche aufzutauen	5
14 Häusliche Reinigung und Desinfektion, von Dr. Schröder	107	2 Von Hefe und Kalk	12
15 Verhütung von Speisevergiftung im Sommer, von Dr. Schröder	113	2 Wie man Wachslecken aus Kleidern entfernt	13
15 Unser Vollmehl und Vollbrot, von Ida Spühler	114	2 Zigarrenasche als Putzpulver für Metalle	13
		2 Fleischwasser als Düngmittel	13
		3 Verwendung angestekter Kartoffeln, von -i.	21

Hauswirtschaft.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Vom Staubwischen	21	19 Behandlung von neuem, irbenem Speisegeschirr, von R.	149
3 Reinigung der Fensterscheiben bei kaltem Wetter	22	20 Billige Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven	156
3 Aufbewahrung von Zwiebeln, von -r.	22	20 Warum darf man in heißes Fett kein Wasser gießen?	156
4 Das Bleichen der Wäsche	29	20 Wespenfänger	156
4 Wollene Kleider zu reinigen, von F.	29	21 Warum wird der Honig mit der Zeit trübe und fest?	165
5 Wie Zink gereinigt wird	37	21 Das Mangen der Wäsche	165
5 Behandlung der aus Papierstoff hergestellten Gefäße	37	22 Warum kann man durch Einpökeln Fleisch vor der Versehung schützen?	172
5 Geruchfreie Nachttische	37	22 Die Zuckerarten	173
6 Warum „singt“ das Wasser kurz vor dem Sieden?	45	22 Das Einbrennen von Fässern	173
6 Eier auf ihre Frische zu erproben	45	22 Militärhandschuhe zu reinigen	173
6 Reinigungsverfahren für seidene Kleider, von -r.	45	22 Wie man das Eingehen der Wollsachen verhindern kann, von H.	173
7 Warum kann man mit Seife schmutzige Wäsche reinigen?	52	22 Stockflecken aus der Wäsche zu entfernen	173
7 Höllensteinslecken aus der Wäsche zu entfernen	52	23 Was für Anforderungen an eine gute künstliche Beleuchtung zu stellen sind	180
7 Alabastergegenstände zu reinigen	53	23 Petroleum aufzubewahren	180
8 Zeitgemäses, von -r.	60	23 Abgebrochene Lampenzylinder gerade abzuschneiden	180
8 Gesundheitsschädliche Kartoffeln	61	23 Erhaltung der Zylinder	180
9 Das Salz im Haushalt, von -a.	69	23 Wie das Abtropfen des Petroleums bei Hängelampen verhindert werden kann	181
10 Was wir an Wegrainen finden, von J. Martin	76	23 Suppengrün in Balkonkästen im Winter, von L.	181
10 Flecken von Milchkaffee aus wollenen Stoffen zu entfernen, von L.	76	23 Aufzubewahren größerer Mengen Meerrettich, von G. L.	181
11 Erkennungszeichen für die Güte der wichtigsten Nahrungsmittel	84	23 Vom Aufbewahren des Mehls	181
11 Mottenschutz	84	23 Über die Brauchbarkeit des Wassers zum Waschen, von Dr. Eppler	181
11 Wie man Schüttsteine und hölzerne Gefäße von üblem Geruch befreit, von L.	93	24 Vom Schornstein	188
12 Billiger, guter Kaffee-Ersatz aus Getreide, von G. W. A.	93	24 Blinde Fensterscheiben zu reinigen	188
11 Warum wird die Milch bei längerem Stehen sauer?	93	24, 25 Die Behandlung des Schuhwerls	188, 197
13 Der Selbstkocher als Eisschrank	101	25 Sauerkrautbrühe als Reinigungsmittel für polierte Möbel	197
13 Wie Tücher, Bänder und Handschuhe gewaschen werden	101	26 Hübsche Verpackung der Weihnachtsgeschenke, von B.	204
14 Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von Cl. D.	108	26 Frühling auf dem Tische	204
14 Schwarze Lebergegenstände aufzufrischen	108	26 Kandiszucker	204
14 Delflecken aus Kleidern zu entfernen, von S.	108	26 Was ist Walbwolle?	204
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 Strohmatten	116		
15 Leicht beschmutzte Strohhüte zu reinigen	116		
15 Bitronensaft, ein gutes Reinigungsmittel für die Hände	116		
16 Warum kocht man Kohl usw. in Salzwasser?	125	1 Ratschläge zur Pflege des Verdauungssapparates von G. Schneider	7
16 Pilze zu trocknen	125	2 Der Lehm als Heilmittel	14
16 Obst-, Milch- und Kaffeeslecken zu entfernen	125	3 Die Ausnutzung des Gehaltes unserer Speisen	23
17 Vom Wasser	132	5 Zu viel Kohlensäure im Blute — eine Ursache schlechter Laune	38
17 Die gründliche Reinigung der Kochgeschirre	133	6 Die richtige Pflege und Ernährung des Nervensystems	46
17 Aufbewahrung des Fleisches	133	7 Hygienische Grundsätze für die Wohnung	54
17 Mittel gegen feuchte Hände zur Sommerszeit	133	8 Ausführung der Beinmassage bei Frauen	63
17 Wasserflecken aus appretierten Stoffen zu befeitigen	133	10 Die Heilkräuter	78
18 Behn „Spargebote“	141	11 Übermäßiges Schwitzen	86
18 Schüsseln aus Papierstoff	141	12 Über Abhärtung, von Dr. Bachmann	95
19 Reinigung der Teppiche mit feuchten Theeblättern, von H.	148	14, 18 Zur Hautpflege, von Dr. Kann	111, 143
19 Von Nierenfett und Schweineschmalz	149	15 Zum Kampfe gegen die Tuberkulose, von B. L.	118
		15, 16 Vorsicht beim Bergsport und Bergtouren	118, 128

Gesundheitspflege.

1 Ratschläge zur Pflege des Verdauungssapparates 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 Übermäßiges Schwitzen	86
12 Über 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	Nr.	Seite
16 Schonet die Augen!	127	13 Behandlung vom Blitz Getroffener	103
17 Maßnahmen zur Bekämpfung der Seuchen- gefahr	135	15 Wie das Wundliegen von Kranken verhütet werden kann	119
20 Pflege des Geruchssinnes	158	15 Behandlung bei Schlangenbiss, von Dr. W.	119
21 Gute Luft im Schlafzimmer, von B.	166	17 Schlagfluss	135
23 Zur Pflege des Gefühlsinnes	182	17 Maßnahme bei Verrenkungen	135
24 Die Massage, von Dr. K. W.	190	18 Behandlung der Brandwunden	143
25 Mundpflege, von Dr. O.	199	18 Billiger Ersatz für Gummi-Eisbeutel, von S.	143
26 Die Selbsterneuerung unserer Zimmerluft	206	20 Einiges über Einpinselungen, Einreibungen, Knet- und Streichkuren	158

Kinderpflege und Erziehung.

1 Der Schnupfen beim kleinen Kinde	7
2 Uebertragungen von Infektionskrankheiten durch Kinderspielzeug	15
4 Lauwarmer 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 Gichter	55
8 Die englische Krankheit (Rachitis)	63
10 Die geistige und körperliche Entwicklung des Kindes am Schluss des ersten Lebensjahres	79
10 Das Tragkissen	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 Säug- lingen	175
23 Schlaf im Säuglingsalter	183
24 Hautpflege im Herbst und Winter bei Säug- lingen mit besonders empfindlicher Haut	190
24 Das Aufschreien der Kinder im Schlafse, 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 Wasserlissen, 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 Kopfweh, von L.	79
11 Thee von Gundelrebe als Lungenheilmittel	86
11 Vergiftungen durch Tiere	86
11 Worin bestehen die Heilmittel für Nervo- sität?	86
11 Hilfeleistung bei Quetschungen	87
12 Gründliche Lusterneuerung im Kranken- zimmer	95

Nr.	Seite
13 Behandlung vom Blitz 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 be- handeln 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 Erbsensaat- gut	135
18 Kürbiszucht	144
19 Obst-Ernte	151
20 Zur Obstreise	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 Pferdehöfe im Sommer	104

Nr.	Seite	Nr.	Seite
14 Während der Landausflüge die Haustiere nicht vergessen!	112	4 Rindfleisch an weißer Sauce	29
15 Die naturgemäße Heilung der Ohrenentzündung bei Hunden, von C. Rh.	120	4 Negbraten von Schweinefleisch	30
17 Winke zur Behandlung der Hühner während der Mauser und bei Kalkbeinen und Ungeziefer	136	5 Fricandeau	37
20 Winke für Taubenzüchter	159	5 Maccaroni Caponi	38
22 Die Räude oder Kräze der Kästen, von A. v. R.	176	6 Lammkoteletten	46
24 Winke zum Einkauf von Zimmervögeln, von A. W.	191	7 Gefülltes Östergiži	53
24 Zur Behandlung kranker Gänse	191	7 Bikanter Kalbsbraten	58
26 Die Sandfischchen der Kästen	207	8 Gedämpfte Leber	61
		8 Gebrachtes Rindfleisch mit Kartoffeln	62
		8 Kalte Fleischresten-Schnitten	62
		9 Kalbsohren	70
		9 Gehackte Beefsteaks	70
		10 Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
		10 Küheuter	77
		11 Entrecôtes	85
		11 Gižiprägel	85
		12 Hammelfleisch mit Käse	93
		12 Münchner Schweinebraten	94
		13 Fleischkäse	101
		13 Mailänderbraten	102
		14 Leberzogene Rindfleischbrust	109
		14 Schafragout mit Bohnen und Rübli	109
		15 Gedünstete Rindfleischschnitten	116
		15 Falscher Hase	116
		16 Vitello à la Tono	126
		16 Fricassée von Huhn	126
		17 Gebeizter Kaninchensbraten	133
		17 Kutteln à la Wiel	133
		18 Rindsniere mit Zwiebelsauce	142
		18 Schmorbraten	142
		19 Schnepfen	149
		19 Rindfleisch mit Reis	149
		20 Gefüllter Schweinsmagen	157
		20 Polenta mit Haschee	157
		21 Gedünstetes Rebhuhn mit Sellerie	165
		21 Kalbsfüße in Buttersauce	166
		22 Kalbszunge	173
		23 Hasenpfesser	181
		23 Fleischkuchen	181
		24 Gebratenes Huhn	189
		24 Suppenfleisch mit saurer Sauce	189
		25 Saurer Kalbsbraten	197
		25 Adrio	197
		26 Rehrücken	205
		26 Einfache Schüsselpastete	205

Suppen.

1 Haussmannsuppe	6
2 Sauermilchsuppe	13
3 Hülsenfruchtsuppe	22
4 Gute, billige Kartoffelsuppe	29
5 Rottelsuppe	37
6 Minestrà	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 Engadinersuppe	149
20 Hasferflockensuppe mit Gemüse	157
21 Maccaronisuppe	165
22 Gerstensuppe mit gelben Dörrerbäsen	173
23 Fischsuppe	181
24 Braune Reissuppe	189
25 Suppe à la bonne femme	197
26 Schwarzwurzelsuppe	204

Fischgerichte.

3 Gedämpfte Schellfische	22
5 Fischgallerte	37
6 Stockfisch	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 Geschnekelte Lunge	6
2 Rindfleisch-Gulasch	13
2 Bratwurst mit Senfsauce	13
3 Hasenbraten	22
3 Kutteln mit Kartoffeln	22

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Maisknöpfli mit Käse	6
1 Gebratener Schlagsrahm mit Ananas	6
2 Feiner Quarkauflauf	14
2 Aepfletatsch	14
3 Quarkschmarren	22
3 Junket mit Schokolade	23
6 Schwäbische Klöße	46
6 Käsesoufflé	46
7 Ausgebackene Eier	53
7 Süße Rühreier	54
7 Magere Fische	54
7 Feine Orangencreme	54
8 Pfannenkuchen	62
9 Maccaroni mit Aepfeln	70
9 Käseschnitten	70
11 Eier à la Béchamel	85

Nr.	Seite	Nr.	Seite
11 Rhabarbercreme	85	15 Seheier in Tomaten	117
12 Quarkknödel	94	15 Kartoffeln mit Quark und Kümmel	117
12 Sauermilchcreme mit Früchten	94	15 Kirschenpfanne	117
12 Sauermilch	94	15 Himbeereis	117
13 Süße Quarkküchlein mit Kartoffeln	102	16 Rotrübengemüse	126
14 Kalter Obstpudding	109	16 Käsekartoffeln	126
16 Gestürzte Eier in Kräutersauce	126	16 Souffllee von Marmelade	126
17 Zwetschgenknödel	133	17 Polenta mit Tomatensauce	133
17 Früchte mit Schlagrahm	134	17 Junge Wachssbohnen	134
18 Zwetschgen-Omelette	142	18 Gefüllte Kohlraben	142
20 Quarkspießen	157	18 Béchamelkartoffeln	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 gedünstet	157
23 Kalter Kastanienpudding	182	20 Kürbisbrei mit Reis	157
24 Brötchen mit Senfbutter und Eiern	189	20 Geköchter Apfelpudding	158
25 Braune Kugeln	198	21 Kohlwürstchen mit Käse	166
25 Sirupcreme	198	21 Quittenschnecke mit Birnen	166

Gemüse, Obst, Salate.

- 1 Rotkraut auf russische Art
- 1 Maronen mit Apfeln
- 2 Roteletten von getrockneten Pilzen
- 2 Kastanien und Kartoffeln
- 2 Gefüllter Kohl
- 3 Rosenkohl
- 4 Mohrrüben mit Champignons
- 4 Kartoffelkuchen mit Käse
- 4 Süßer Kastanienbrei
- 5 Sauerkrautauflauf
- 5 Schnize und Kartoffeln
- 6 Gebackene Schwarzwurzeln
- 6 Saure Kartoffeln
- 7 Spinatröllchen
- 7 Schwarzwurzeln mit Käse
- 7 Artischocken-Salat
- 8 Gedünsteter Spinat
- 8 Pommes frites
- 8 Blumenkohl mit Käse
- 8 Zwetschgenmus von dünnen Zwetschgen
- 9 Brunnenkressgemüse mit Milch
- 9 Mischgemüse
- 9 Feiner Blumenkohlsalat
- 10 Kartoffelgöze
- 10 Specksalat
- 10 Spargeln mit jungen Karotten
- 10 Rhabarberreis
- 11 Rührei mit Brockspargeln
- 11 Mais mit Spinat
- 12 Spinatpfuten
- 12 Erbsenpudding
- 13 Lattichgemüse
- 13 Grüne Erbsen mit Speck
- 13 Verlorene Eier mit Sauerampfer
- 13 Erdbeereis
- 13 Rhabarberbrot
- 14 Kohlraben mit Milch
- 14 Heidelbeer-Kaltschale
- 15 Geschmorte Gurken
- 15 Reis mit Gemüse

ite	Nr.	Seite
85	15 Sezereier in Tomaten	117
94	15 Kartoffeln mit Quark und Kämmel	117
94	15 Kirschenpfanne	117
94	15 Himbeereis	117
02	16 Rotrübengemüse	126
09	16 Käsekartoffeln	126
26	16 Soufflee von Marmelade	126
33	17 Polenta mit Tomatensoße	133
34	17 Junge Wachsbohnen	134
42	18 Gefüllte Kohlraben	142
57	18 Béchamelkartoffeln	142
66	19 Tomaten au gratin	149
66	19 Randengemüse	149
74	19 Kalter Kabis- oder Kohlsalat	149
74	19 Zwetschgenspeise	150
82	20 Kabis oder Wirsing gebünstet	157
82	20 Kürbisbrei mit Reis	157
89	20 Gebackter Apfelpudding	158
98	21 Kohlwürstchen mit Käse	166
98	21 Quittenschnitte mit Birnen	166
98	22 Gelbrüben mit weißen Bohnen	174
98	22 Gemischter Salat	174
98	22 Quittenwürstchen	174
98	23 Linsen mit Zwiebelsauce	181
6	23 Gebackenes Sauerkraut mit Kartoffeln	182
6	23 Apfel mit Vanillesauce	182
13	24 Schweizerkartoffeln	189
14	24 Selleriegemüse	189
14	24 Apfel-Eis	190
22	25 Rosenkohl mit Kastanien	197
30	25 Zwiebelgemüse	197
30	25 Sauerkrautsalat	198
30	26 Spinatpudding	205
30	26 Gebackene Blumenkohlröschen	205
38	26 Orangenglace	205
38		
46		
46	Kuchen, Torten, fl. Badwerk.	
53	1 Gesundheitstorte	6
62	2 Fitterer Torte	14
62	4 Griechekuchen mit Kirschen	30
62	5 Apfekuchen mit Orangen	38
62	5 Schenkel	38
70	6 Tiroler Torte	46
70	7 Österkuchen	54
70	8 Bitronentorte	62
77	9 Konfitürentorte	71
77	10 Rhabarbertorte	77
77	11 Grahamtorte	86
77	13 Erdbeertörtchen	102
85	14 Kirschenkuchen	110
85	15 Johannisbeertorte	117
94	16 Pfirsichtorte	126
94	17 Früchtekuchen mit Brot	134
102	18 Obstkuchen mit Quark	142
102	19 Kürbiskuchen	150
102	20 Birnenkuchen	158
102	21 Kartoffel-Zimtkuchen	166
102	22 Linzer Kuchen	175
109	23 Geleetorte	182
110	24 Maiskuchen	190
117	25 Gerührter Apfekuchen	198
117	26 Nußtorte	205

Weihnachtsgebäck.

25 Weihnachtsstollen (sächsisch)	198
25 Haselnussleckerli	198
25 Stuttgarter Schnitzbrot	198
25 Schwabenbrot	199
25 Luisenstangen	199
25 Aniswürckli	199
25 Spagnoletti	199
26 Springerle	206
26 Schokolade-Marzipan	206
26 Petits Fours	206
26 Pfeffernüsse	206
26 Maismehl-Teegebäck	206

Eingemachte Früchte und Gemüse.

3 Apfelhonig, 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 (börren)	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 Zwetschgenmarmelade	143
18 Birnenhonig	143
18 Melonenmarmelade	143
18 Usteräpfel in Essig	143
18 Blumenkohl in Dunst	143
19 Eingemachter Speisekürbis	150
19 Gelee aus Zwetschgen, Quitten und Usteräpfeln	150
19 Birnenmarmelade	150
20 Hagebuttenmarmelade	158
20 Apfelmarmelade	158
20 Quittenmarmelade mit Kürbis	158
20 Verbergenksaft	158

Getränke.

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