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

Band: 23 (1916)

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 25.05.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von

Lina Schläfli, Zürich.

1916

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Aufbewahrung und Haltbarkeit der Konserven, von Prof. Dr. K. Kroemer 1
1 Das Haushaltungsbuch, von R. G—n. 3
2 Die Fische, von Luise Oesterwitz 9
2 Vom Haarausfall, von J. Saudeck 11
3 Zubereitung und Verdaulichkeit der Speisen, von Dr. Franz Kittler 17
3 Vom Gartenbau, von F. Heinzelmann 19
4, 5 Ueber das Verderben der Obst- und Gemüsekonserven, von Prof. Dr. Kroemer 25, 33
4 Verderbt nicht, was gut ist, von R. G—n. 27
4 Einige Winke für Haut- und Händepflege im Winter, von Z. 28
5 Unser sicherster Eierlieferant, von C. Fusch 34
5 Die Gasbeleuchtung, von Hermann Laue 35
6 Einfluß der Sitten und Gebräuche beim Essen auf Appetit und Verdauung, von Dr. Otto Schröder 41
6 Die verschiedenen Erdarten in der Zimmerblumenzucht, von H. Schmidt 42
7 Ueber Gemüsebau 49
7 Hautausschläge und Vergiftungen durch gefärbte Gegenstände, von Dr. v. Wedell 51
7 Ueber möglichst gute Ausnützung des wertvollen Fleisches, von A. N. 52
8 Die besten Gemüsesorten zum Einmachen, von A. Janson 57
8 Einige Ratschläge für Ostern, von H. F. 59
9 Ostergaben, von Käthe Damm 65
9, 12 Selbstgesuchte Nahrungs- und Genußmittel in Feld und Wald, von Dr Thraenhart 66, 91
9 Wetterschmerzen bei Verwundeten und Kranken, von Dr. Gerner 67
10 Das Gärtchen des Kindes, von R. Reichardt 73
10 Der hohe Nährwert des Käses, von Dr. Gotthilf 75
11 Treibt Tomatenkultur! Von K. D. 81
11 Belegte Brötchen, von Ida Spühler 82
11 Warenkunde, von R. G—n. 83
12 Die Sparsamkeit der Frau, von H. Albrecht 89
13 Zeitgemäßes Backwerk, von A. R. 97
13 Nützliche Insekten für Landwirtschaft und Obstbau 99
14 Der Zimmergarten, von G. H. 105
14 Vom Konservieren, von R. G—n. 106
14 Erhaltungsmittel für Eier, von A. v. Nostiz 107
15 Unsere Spinatgewächse, von W. Hübener 113
15 Das nächtliche Aufschrecken der Kinder, von Dr. Hans Fröhlich 115
16 Speisepilze, von Dr. J. Hofer 121
16 Zucker-Ersparnis beim Sterilisieren und Einmachen von Früchten, von K. F. 123

Nr. Seite

17, 18 Zeitgemäße Anleitung zum Konservieren von Obst und Gemüse nach einfachsten und billigsten Methoden 129, 137
18 Meine Schuhfabrikation, von R. G—n. 140
19 Dörren auf Gas, von R. G—n. 145
19 Tomatengerichte, von K. F. 146
19 Gründliches Kauen spart viel Nahrung, von Dr. Schröder 147
20 Verhaltungsmaßregeln beim Konservieren, von K. F. 153
20 Die Kartoffelküche, von Josephine Nagel 155
21 Lohnt sich das Trocknen von Kartoffeln? Von R. G—n. 161
21 Die Bedeutung gut gewürzter Speisen für die Küche, von T. 162
21 Sind Warzen ansteckend? Von Dr. Thraenhart 163
22 In der Dämmerstunde, eine hygienische Betrachtung, von Dr. Grumbach 169
22 Altes und Neues von der Kochkiste, v. K. F. 170
23 Nahrhaft, schmackhaft, billig, von Dr. Seeger 177
23 Herbstliche Gesundheitspflege für Frauen und Kinder, von Dr. Thraenhart 178
23 Die Gewinnung des Zuckers aus der Zuckerrübe, von H. Laue 180
24 Ueber den Zorn, von M. 185
24 Unser Garten im Winter, v. Hans Christian 186
24 Der Kakao, von M. 188
25 Die Verwendung der Eingeweide in der Küche, von Luise Oesterwitz 193
25 Ratschläge zum Einwintern der Gemüse, von M. H. 195
25 Richtiges Anlegen der heilsamen Umschläge, von Dr. Schröder 195
26 Herstellung kostenloser Spielsachen, v. H. K. 201
26 Vom Gas, von G. H. 203
27 Wenns Weihnachten wird..., von D. M. 209
27 Zur Heizung der Wohnung, von Dr. A. Eppler 210

Haushalt.

1 Ersparnis an Feuerungsmaterial 5
2 Butter-Ersatz 12
2 Erfrorenes Obst wieder genußfähig zu machen 13
2 Wie man Verluste an überwintertem Gemüse vermeiden kann 13
3 Die Behandlung und Reinigung von Besen und Bürsten 21
3 Auffrischen getragener Filzhüte 21
4 Wie man auf unschädliche Weise die Wäsche weiß erhält 29
4 Beseitigung von Sitzfalten und glänzenden Druckstellen aus Kleidern 29
5 Reinigung von älterem Aluminiumgeschirr 36

Nr.		Seite
5	Aluminium zusammenlöten	36
5, 9	Schmackhafte Zubereitung alter und schlechter, wässeriger Kartoffeln	36, 68
5	Mittel gegen den Hausschwamm	37
5	Wie man in Glas, Porzellan, Zifferblätter usw. Löcher bohren kann	37
6	Die Verwertung des Blutes als Nahrungsmittel	45
6	Reinigung der Oelgemälde	45
7	Die Frühjahrsreinigung mit Hilfe von Ersatzmitteln	53
8	Ausbesserung beschädigter Gasschläuche	60
8	Rostflecken aus Wäsche zu entfernen	60
9	Wie Eiweiß aufbewahrt werden kann	69
10	Erprobte Aufbewahrungsmethode für Zitronen	76
10	Nützliche Ratschläge zur Ersparnis von Seife und Bodenwichse	76
10	Ausgezeichnetes Kleiderreinigungsmittel	76
10	Wie sich Rostflecken an Aufhängern bei Handtüchern vermeiden lassen	77
10	Ratschläge zur Verwendung alter Kartoffeln	77
11	Winke zur Auffrischung farbiger Waschkleider	84
11	Sichere und unschädliche Reinigungsmittel für Gras-, Obst- und Rotweinflecken	84
11	Reinigung von Strohhüten	85
12	Verschiedene Einmachverfahren ohne Zucker	92
13	Die Reinigung von Goldwaren	100
13	Seidengaze zu waschen	100
13	Wie man weiße und farbige Musselinkleider steift	100
13	Erleichtertes Einfädeln der Nähnadeln	100
13	Nägel in hartes Holz einzuschlagen	100
13	Alaun, ein sicheres Vernichtungsmittel alles Ungeziefers (Wanzen rc.)	100
14	Frische Blumen zu verschicken	108
14	Blumensträuße in Gläsern frisch zu erhalten	109
15	Keller im Sommer kühl und trocken zu machen	116
15	Richtige Behandlung der Konservengläser und Gummiringe	117
15	Zucker-Ersparnis beim Kochen von Rhabarber, Stachelbeeren usw.	117
16	Das Ausschweseln der Einmachgläser und -töpfe	125
16	Vertreibung der Schnecken im Keller	125
17	Warum sind die verbreiteten Hausmittel zur Erkennung giftiger Pilze wertlos?	132
17	Eier werden bei längerem Liegen an der Luft leichter	133
18	Wie man beim Einschlagen von Nägeln die verunzierenden Löcher in den Tapeten vermeiden kann	141
18	Verwendung von Rippen und Schalen der Gemüse und Wurzeln	141
18	Schlechten, ungebrannten Kaffee zu verbessern	141
19	Das Konservieren der Eier	149
19	Das beste Mittel, Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren	149
19	Eingemachte, in Gärung geratene Früchte oder Fruchtsäfte zu verbessern	149
20	Das Obstdörren	156
21	Selbsthergestelltes Backpulver	164
21	Seife aus Roßkastanien gewonnen	164
21	Vorzüglicher Ersatz für Stärke zum Steifen der Wäsche	164
22	Wie man ranzige Butter genießbar machen kann	172
23	Gemüse aus den Blättern der Knollengewächse	181
23	Wie man eine möglichst lange Gebrauchsdauer der Gardinen erzielt	181
24	Fleischstücke wie Schnitzel, Koteletten, Fleischklöße und Fisch ohne Fett zu braten	189
24	Trockenlegung feuchter Wohn- und Lagerräume	189
24	Schlecht schließende Fenster	189
24	Glaskitt selbst herzustellen	189
25	Sorgsame Pflege des Kartoffelvorrats	197
26	Unschädliche Seifen-Ersatzmittel	204
26	Sparsame Kaffeebereitung	204
27	Anleitung zur Verpackung schlichter Weihnachtsgaben	212
27	Das Waschen der Strümpfe ohne Seife	212

Gesundheitspflege.

2	Schlaflosigkeit, eine Folge ungeheizter Schlafräume	14
2	Benzoltinktur, ein vorzügliches Mittel, um kleine Wunden zu schließen	14
3	Die vielseitige Anwendung der Wärmeflasche	22
6	Behandlung der Schwielen	47
7	Reinigung übermäßig schwitzender Füße	54
8	Kräftigung der Brustmuskulatur	62
8	Zur Handpflege	62
9	Grüne Schmierseife — ein ausgezeichnetes Mittel zur Vertreibung von Warzen	70
9	Ueber das Brennen der Haare	70
10	Bei Wasseranwendungen zu befolgende Regeln	78
11	Bienen- und Wespenstiche unschädlich zu machen	86
11	Kaiser-Borax, ein gutes Mittel zur Erhaltung zarter Haut und zur Entfernung von Mitessern	86
12	Ueber die Hygiene des Marsches bei Bergtouren	94
13	Zur Zahnpflege	102
15	Pflege der Muskeln	119
16	Behandlung von Frostschäden im Sommer	127
17	Rationelle Fußpflege bei Hochtouren	134
18	Zur Hautpflege	143
20	Die Wirkung der Seife auf der Haut	158
21	Die Hauttätigkeit und unsere Kleidung	166
21	Ein gutes Mittel gegen Frostschäden	166
22	Pflege des Gefühlssinnes	174
22	Ausgezeichnet wirkender Kräutertee bei Nervenverstimmungen der Wechseljahre	174
23	Pflege des Geschmacksinnes	182
23	Haarsohlen im Schuhwerk	182
24	Die Pflege der Blutkreislaufsorgane	191
25	Behandlung bei zu großer Trockenheit der Gesichtshaut	199
26	Die Beschaffenheit der Oberkleidung	207
27	Zur Haarpflege	213
27	Mittel gegen Schuppenbildung	213

Kinderpflege und -Erziehung.

Nr.		Seite
1	Ratschläge für den Schlittschuhsport	7
2	Die Schädigungen des gewohnheitsgemäßen Tragens schwerer Lasten auf einer Seite	15
3	Die Ernährung unserer Kleinsten	22
4	Verbreitung und Verschleppung der Infektionskrankheiten	31
4	Schickt eure schwächlichen Kinder nicht zu früh zur Schule	31
5	Vorteilhaftes Baden der Kinder	39
7, 23	Vom Stillen	55, 183
7	Vorzügliches Keuchhustenmittel	55
8	Die Geistespflege des Kindes	63
9	Das Bad des Neugeborenen	70
11	Ueber das Verhalten der Mutter während der Säugungsperiode	87
12	Vom Zahnen	94
13	Der Rotlauf (Gesichtsrose)	103
14	Die Zahl der Mahlzeiten für Kinder im zweiten Lebensjahr	111
15	Regelmäßige Fußbäder am Abend zur Erzielung eines gesunden, tiefen Schlafes	119
16	Eine gefährliche Unsitte der Kinder	128
17	Behandlung der Kindermilch und Milchflaschen in der heißen Jahreszeit	135
17	Heilmittel für nervöse, blutarme Kinder mit schlechter Verdauung	135
19	Die Individualität bei der Kinder-Erziehung	151
20	Die Zeiteinteilung beim Schulkinde	159
21	Die unbehinderte Bewegung des Säuglings, eine Notwendigkeit zum guten Gedeihen	167
24	Die Ernährung nach dem ersten Lebensjahr	191
26	Lust- und Unlustgefühle des Säuglings	207
27	Natürliche Ursachen der häßlichen Angewohnheiten der Kinder	215
27	Schmerzende Zunge bei Kindern	215

Krankenpflege.

Nr.		Seite
1	Verhütung und Behandlung des Wundliegens bei Kranken, von Dr. K. W.	6
2	Einfaches Mittel gegen Rheumatismus, Ischias, Kreuz- und Rückenweh	14
4	Anleitung zum Anlegen von Binden	30
5	Was der Hausarzt sagt, von Dr. Sch.	38
6, 19	Maßnahmen bei Quetschungen	47, 151
7	Anwendung der Senfteige oder Blasenpflaster	54
8	Die Influenza	62
9	Verhaltungsmaßregeln bei Herzerkrankungen	70
10	Die Fiebermessung	79
11	Behandlung bei Sonnenstich und Hitzschlag	86
11	Anleitung zu nassen Einwickelungen bei Kranken	86
12	Pflanzengifte und ihre Bekämpfung	94
13	Das Durchliegen der Kranken	102
13	Verschiedene Arten von Bädern	103
16	Behandlung bei Verbrennungen	127
17	Die Diät in fieberhaften Krankeiten	135
20	Vergiftungen durch Pilze und Schwämme	158
20	Erste Hilfeleistungen bei Blutungen aus Schlagadern	159
21	Das Eingeben der Arzneien	167
22	Die Nesselsucht	175
23	Hilfeleistung bei Ohnmachten	183
24	Die Anwendung des Aloepulvers	191
24	Rezept für ein unschädliches, wirksames, desinfizierendes Mundwasser	191
25	Veränderungen im Seelenleben als Grundlage zu geistiger Erkrankung	199
27	Geisteskranke und ihre Pflege	214

Gartenbau und Blumenzucht.

Nr.		Seite
1	Die Maiblumenzucht im Zimmer	7
2	Blühende Winterpflanzen für Blumentisch und Fenster	15
3	Die Auswahl der Gemüse für den Garten	23
4	Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen	31
5	Der Hausgarten im Februar, von A. J.	39
5	Das Umtopfen der Zimmerpflanzen, v. J.	39
6	Wie guter Gemüseboden beschaffen sein soll, von J. B.	47
7	Selbstgezogene Stecklinge für Blumenkästen und Balkone, von A. J.	55
7	Zur Kultur des Kopfsalats	55
8	Der Haus- und Zimmergarten	63
8	Portulak als Zier- und Gewürzpflanze	63
9	Die Bodenbearbeitung	71
10	Ueber Zwischenfrucht	79
11	Die Anzucht des Lauchs oder Porree	87
11	Zur Behandlung der Astern	88
12	Vom Spritzen	95
13	Pflanzet Bohnen für unsere Soldaten!	103
14	Zur Lilienzucht	111
15	Gebt acht auf eure Obstbäume!	119
15	Schädlinge der Zimmerpalmen	119
15	Der Boston-Farn, eine üppig wachsende Zimmerpflanze	120
16	Ueber die Ursache des „Rostigwerdens" der äußeren Wedelspitzen der Palmen	128
17	Die Anzucht der Schalotte	135
17	Die Knollenbegonie	135
18	Die Vorbereitungsarbeiten zur Hyazinthenzucht	143
20	Das Einbringen des Obstes	159
22	Richtige Aufbewahrung und Ueberwinterung von Gemüsen	175
22	Wie man im Herbst die unreifen Tomaten noch ausreifen lassen kann	175
23	Einwinterung der Wurzelgemüse	183
25	Unsere Zimmerpflanzen im Winterquartier	199
26	Der Balkon zur Winterszeit	207
26	Die Pflege der Zimmertanne	207
27	Einfluß der Temperatur auf die Obstfrüchte	215
27	Wurzelfäulnis der Topfgewächse	216

Tierzucht.

Nr.		Seite
2	Die Räude beim Hund	15
4	Zur Pflege der Stubenvögel	31
6	Die Pocken- oder Blatternkrankheit bei Truthühnern und Tauben	48
7	Zur Ziegenzucht	56
8	Wie die Wind- oder Fließeier bei den Hühnern zu verhindern sind	63
9	Die Hühnerhaltung	71

Nr.		Seite
10	Beifutter zum Geflügelfutter	80
11	Die rabenartigen Vögel	88
13	Ungeziefer beim Kanarienvogel	103
15	Tierschutz im Sommer	120
17	Zur Entenzucht	136
19	Das weiße Wienerkaninchen	151
20	Der Pips — eine allgemeine Krankheit der Hühner	160
21	Einfluß der Haltung und Fütterung auf die Güte des Felles bei Kaninchen	167
22	Der Hofhund	176
23	Gutes Hühnerfutter	184
23	Die Schildkröte	184
24	Der Papagei	192
26	Unsere Vögel im Winter	207
27	Wie man einen Kanarienvogel zähmt	216

Kochrezepte.

Suppen.

1	Grüne Erbsensuppe	5
2	Suppe aus Bratenknochen	13
3	Rüblisuppe	21
4	Geriebene Kartoffelsuppe mit Ei	29
5	Sauermilchsuppe	37
6	Linsen-, Erbsen- und Bohnensuppe mit Blut	46
7	Einbrennsuppe mit Kartoffeln	53
8	Rosenkohlsuppe	61
9	Grüne Milchsuppe auf russische Art	69
10	Linsensuppe mit Siedwurst	77
11	Maisgrießsuppe	84
12	Braune Käsesuppe	93
13	Gemüserestensuppe	101
14	Portulak- oder Boretschsuppe	109
15	Gemüsesuppe von grünen Bohnen	117
16	Kräutersuppe	125
17	Pilzsuppe	133
18	Tomatensuppe	141
19	Ribelisuppe	149
20	Billige, nahrhafte Reissuppe	157
21	Gebundene Ochsenschwanzsuppe	165
22	Weiße Kartoffelsuppe	173
23	Suppe von weißen Rüben (Räben)	181
24	Geröstete Bohnenmehlsuppe	189
25	Minestra	198
26	Grünkernsuppe	205
27	Geriebene Kartoffelsuppe	212

Fischgerichte.

1	Stockfisch auf Florentiner Art	6
5	Geschmorter Stockfisch auf venez. Art	37
9	Capo magro	69
12	Schellfischragout	93
18	Schellfisch mit Kräutern und Champignons	149
26	Fischcroquetten	205

Fleischgerichte, Saucen 2c.

1	Marinierte Ochsenzunge	5
1	Einfache Mayonnaise	6
2	Szegediner Gulasch	13
2	Pfefferfleisch	13
3	Schweinefleisch mit Kohl und Kartoffeln	21
3	Kaninchenbraten, gefüllt	21
4	Rindfleisch mit Makkaroni	29
5	„Springinmund"	37
6	Rindsbraten mit Wasser	46
7	Schnitzelfleisch	53
7	Geräuchertes Schweinefleisch mit Polenta	53
7	Falsche Rahmsauce für Salat	54
8	Pökelfleisch oder geräuchertes Schweinefleisch	61
8	Schaffleisch mit Reis	61
9	Gitzi-Ragout	69
9	Bratwurst mit Senfsauce	69
10	Ungarisches Voressen	77
10	Fleischküchli ohne Fleisch	77
11	Pikanter Kalbsbraten	85
11	Kuhmaul in einer Sauce	85
12	Gesottenes Fleisch mit Tomaten u. Kartoffeln	93
13	Fleischknöpfli	101
14	Kalbsbraten in Milch	109
14	Lungenmus	109
14	Kalte Kalbsbratenschnitten	109
15	Ochsengaumen nach Geflügelart	117
15	Roastbeef mit Makkaroni und Tomaten	117
16	Kuheuter	125
17	Kalbskopf in brauner Sauce	133
18	Gebackene Krebse	141
18	Bohnen mit Schweinefleisch	141
19	Gerollte Schafsbrust	149
19	Aufschnittresten	150
20	Schaffleisch auf engl. Art	157
20	Fünf-Minutenfleisch	157
21	Hirschrücken	165
21	Fleischkuchen	165
22	Gebackenes Schweinefleisch mit Sauerkraut	173
22	Kutteln nach Bündner Art	173
22	Sardellensauce	173
23	Wildente	181
23	Ungarisches Voressen	181
24	Hasenbraten	189
24	Fleischkügelchen	189
25	Lungenmus in Omeletten	198
25	Gefüllter Kohl	198
26	Spanferkel, gebraten	205
26	Schweinswürstchen mit Milch	205
27	Sulzrippchen	212
27	Einfache Schüsselpastete	212
27	Makkaroni mit Restenfleisch oder Wurst	213
27	Brätschnitten	213

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Schokoladencreme mit Maisgries	6
3	Brotstengel mit Fruchtsauce	22
4	Käsekrapfen	30
4	Geleezwiebäcke	30
5	Quarkbrötchen	37
5	Dörrzwetschgenpudding	37
5	Eieröhrli	38
5	Fastnachtskrapfen	38
6	Vegetarische Klöße	46
6	Flammeri mit Johannisbeeren	46
7	Apfelflammeri	54
8	Bratlinge als Gemüsebeilage u. Abendspeise	61

Nr.		Seite
8	Marmeladenbrotkopf	62
9	Saure Eier mit Polentaschnitten	69
9	Rhabarbercreme	70
10	Dampfnudeln	78
11	Käsesalat	85
11	Gebräunter Kopf	85
12	Spargeleierkuchen	93
13	Eierspeise	101
13	Rhabarberküchlein	101
13	Dicke Milch	101
14	Sauermilchcreme mit Früchten	110
15	Falscher Fisch	118
15	Tapioka-Auflauf	118
15	Schnittlauchpudding	118
16	Quarkkäulchen	126
16	Gebackener Reis mit Aepfeln	126
17	Bratlinge von Hafer- oder Gerstenflocken	133
18	Milchgelee	142
19	Maisgrieß mit Aepfeln	150
19	Gelbrübenpuffer	150
20	Quarkkissen	157
20	Käseküchlein mit Nudeln	158
21	Zwiebelomeletten	165
22	Käsknöpfli	173
26	Käsekugeln	205
27	Mais mit Zwiebeln	213

Gemüse, Obst, Salate.

1	Vegetarische Wurst	6
1	Gedörrte Kastanien	6
2	Linsenkugeln	13
2	Bodenkohlraben mit Käse	13
2	Geriebener Kartoffelsalat	13
2	Feigenkompott	13
3	Risotto à la milanese	21
3	Gemischter Salat	22
3	Orangenglace	22
4	Erbsenkoteletten	30
4	Rosenkohlsalat	30
4	Maronen mit Rührei	30
5	Sauerkraut auf ungar. Art	37
5	Gehobelte Bodenrüben	37
6	Rotkohl mit Blut	46
6	Gebratene Kartoffelschnitten mit Tomatensauce	46
6	Reinacher Käsesalat	46
7	Gedünsteter Spinat	53
7	Reisklöße mit Grünem	54
8	Kartoffeln mit Quark und Kümmel	61
8	Löwenzahngemüse	61
8	Dörrzwetschgen	61
9	Sauerampfer à la crême	69
9	Capo magro (Gemischter Salat m. Fisch)	69
10	Fleischküchli ohne Fleisch	77
10	Rublisalat	77
10	Spargeln	77
10	Aepfelstückli	78
11	Grüne Kartoffeln	85
11	Spinatküchlein	86
12	Krautkapaunen	93
12	Spargelgemüse mit Petersilie	93
12	Rhabarbercreme	93
13	Linsenbraten	101
13	Kartoffelstock mit Speck und Zwiebeln	101
13	Pilze à la Bordelaise	101
13	Erdbeereis	102
14	Bohnengemüse	110
14	Grüne Erbsen mit Karotten	110
14	Italienischer Salat	110
15	Gefüllte Gurken	117
15	Johannisbeersalat	118
16	Gurkensalat	125
16	Auberginen	126
17	Tomatenauflauf mit Reis	133
17	Geschuppte Kartoffel-Omeletten	133
17	Holundermus	134
17	Tuttifrutti-Kaltschale	134
18	Polentapastetchen	142
18	Kürbisbrei	142
18	Schokoladebirnen	142
19	Gedünstetes Weißkraut	150
20	Pfefferfrüchte	157
20	Rettiggemüse	157
20	Birnenmus	158
21	Rotkraut auf pommersche Art	165
21	Gemüse von gelben Rüben und Kartoffeln	165
21	Verrührte Kartoffeln an brauner Sauce	165
21	Hagebuttencreme mit Quark	165
22	Blumenkohl mit Parmesankäse	173
22	Birnbraten	173
22	Rübligelee	174
23	Käseröste	181
23	Gedämpfter Selleriesalat	182
23	Hafergrütze mit Aepfeln	182
23	Kompott von Tessinertrauben	182
24	Gebratene Rübli	190
24	Bayrisches Kraut	190
24	Kartoffelklöße mit Brot	190
24	Gebackene Birnenspeise	190
25	Gefüllter Kohl	198
25	Salzgurkensalat	198
25	Weiße Bohnen an einer Sauce	198
25	Kartoffelgemüse mit Lauch	198
25	Kirschenkompott nach Engadiner Art	198
26	Sellerie au gratin	205
26	Kartoffeln mit Gemüse gefüllt	205
26	Reis mit Aprikosen	205
27	Bodenkohlraben in der Form gebacken	213
27	Apfelcreme	213

Kuchen, Torten, kl. Backwerk.

1	Käsekuchen	6
2	Wiener Koch	14
3	Wasserbiskuittorte	22
4	Gleichschwer	30
5	Kümmelkuchen	38
6	Heidelberger Ziegertorte	47
7	Biskuitrolle	54
8	Gerührte Linzertorte	62
9	Osterfladen	70
10	Einfacher Rhabarberkuchen	77
11	Haferbiskuit	86
12	Einfacher Erdbeerkuchen	93
14	Aprikosentorte	110
15	Kirschpfannkuchen	118
16	Feiner Kirschkuchen	126

Nr.		Seite
17	Zwetschgenkuchen	134
18	Traubentorte	142
19	Großer Apfelkrapfen	150
20	Preißelbeerkuchen	158
21	Quittenkuchen	165
22	Billiger Gugelhopf	174
23	Rüblitorte	182
24	Kastanientorte	190
25	Kriegsbisluit	198
26	Linzertorte	205

Weihnachtsgebäck.

26	Guteli	206
26	Zitronenringlein	206
26	Haferbrot	206
26	Fruchtkugeln	206
26	Luzerner Lebkuchen	206
26	Stuttgarter Schnitzbrot	206
27	Sächsischer Weihnachtsstollen	213

Eingemachte Früchte und Gemüse.

10	Rhabarberkonfitüre mit gedörrten Aprikosen	78
12	Ungekochte Erdbeermarmelade	94
12	Rohe Erdbeeren	94
13	Erdbeergelee	102
13	Kirschmus nach Simmenthaler Art	102
13	Pilze	102
14	Aprikosenmarmelade	110
14	Kirschmarmelade	110
14	Kirschen à l'aigre-doux	110
14	Aprikosengelee	110
14	Johannisbeermarmelade	110
14	Stachelbeeren	110
15	Himbeergelee	118
15	Gemischte Johannisbeermarmelade	118
15	Fruchtsaft in Flaschen	118
15	Das Dörren von Gemüse	119
16	Verschiedene Beerenarten als Schüttelfrüchte und Gelee	126
16	Früchte mit Zucker und Senf	127
16	Bohnen in Salz	127
17	Brombeer-Gelee	135
17	Zwetschgenkonfitüre	135
17	Soya (Champignon-Extrakt)	135
17	Salzgurken	135
18	Apfelgelee	142
18	Holunderlatwerge	142
18	Tomaten einzumachen	143
18	Gewürze für den Winter	143
19	Holunderbeergelee	150
19	Usteräpfelhonig	150
19	Kürbismarmelade	150
19	Most oder Saft alkokolfrei aufzubewahren	151
20	Traubengelee	158
20	Gelee von Moosbeeren	158
20	Hagebuttenmark	158
21	Eingemachtes Apfelmus	166
21	Kürbis in Essig	166
21	Quittengelee	166
22	Ebereschengelee	174
22	Quittenschnitze (auch ohne Zucker einzumachen)	174
22	Randen	174
23	Quittengelee	182
24	Birnengelee	190
24	Birnen auf einfache Art ohne Zucker eingekocht	190

Getränke.

11	Maitrank	86
14	Moussierende Limonaden	110
16	Himbeersirup	126
18	Moussierende Zitronenlimonade	142