

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 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: 30.12.2025

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

2

cpk

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
:: Kultur, 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	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Aufbewahrung und Haltbarkeit der Konserven, von Prof. Dr. K. Kroemer	1	17, 18 Zeitgemäße Anleitung zum Konservieren von Obst und Gemüse nach einfachsten und billigsten Methoden	129, 137
1 Das Haushaltungsbuch, von R. G-n.	3	18 Meine Schuhfabrikation, von R. G-n.	140
2 Die Fische, von Luise Desterwitz	9	19 Dörren auf Gas, von R. G-n.	145
2 Vom Haarausfall, von J. Saudbeck	11	19 Tomatengerichte, von K. F.	146
3 Zubereitung und Verdaulichkeit der Speisen, von Dr. Franz Kittler	17	19 Gründliches Räuen spart viel Nahrung, von Dr. Schröder	147
3 Vom Gartenbau, von F. Heinzelmann	19	20 Verhaltungsmaßregeln beim Konservieren, von K. F.	153
4, 5 Ueber das Verderben der Obst- und Gemüsekonserven, von Prof. Dr. Kroemer	25, 33	20 Die Kartoffelsüche, von Josephine Nagel	155
4 Verderbt nicht, was gut ist, von R. G-n.	27	21 Lohnt sich das Trocknen von Kartoffeln? Von R. G-n.	161
4 Einige Winke für Haut- und Händepflege im Winter, von B.	28	21 Die Bedeutung gut gewürzter Speisen für die Küche, von L.	162
5 Unser sicherster Eierlieferant, von C. Fisch	34	21 Sind Warzen ansteckend? Von Dr. Thraenhart	163
5 Die Gasbeleuchtung, von Hermann Laue	35	22 In der Dämmerstunde, eine hygienische Be- trachtung, von Dr. Grumbach	169
6 Einfluss der Sitten und Gebräuche beim Essen auf Appetit und Verdaulichkeit, von Dr. Otto Schröder	41	22 Altes und Neues von der Kochliste, v. K. F.	170
6 Die verschiedenen Erdarten in der Zimmerblumenzucht, von H. Schmidt	42	23 Nahrhaft, schwachhaft, billig, von Dr. Seeger	177
7 Ueber Gemüsebau	49	23 Herbstliche Gesundheitspflege für Frauen und Kinder, von Dr. Thraenhart	178
7 Hautausschläge und Vergiftungen durch gefärbte Gegenstände, von Dr. v. Wedell	51	23 Die Gewinnung des Zuckers aus der Zuckerrübe, von H. Laue	180
7 Ueber möglichst gute Ausnützung des wertvollen Fleisches, von A. N.	52	24 Ueber den Born, von M.	185
8 Die besten Gemüsesorten zum Einmachen, von A. Janson	57	24 Unser Garten im Winter, v. Hans Christian	186
8 Einige Ratschläge für Ostern, von H. F.	59	24 Der Kakao, von M.	188
9 Ostergaben, von Käthe Tamm	65	25 Die Verwendung der Ingwerwurzel in der Küche, von Luise Desterwitz	193
9, 12 Selbstgesuchte Nahrungs- und Genussmittel in Feld und Wald, von Dr. Thraenhart	66, 91	25 Ratschläge zum Einwintern der Gemüse, von M. H.	195
9 Wetterbeschwerden bei Verwundeten und Kranken, von Dr. Gerner	67	25 Richtiges Anlegen der heilsamen Umschläge, von Dr. Schröder	195
10 Das Gärtnchen des Kindes, von R. Reichardt	73	26 Herstellung kostengünstiger Spielsachen, v. H. K.	201
10 Der hohe Nährwert des Käses, von Dr. Gotthilf	75	26 Vom Gas, von G. H.	203
11 Treibt Tomatenkultur! Von K. D.	81	27 Wenns Weihnachten wird..., von D. M.	209
11 Belegte Brötchen, von Ida Spühler	82	27 Zur Heizung der Wohnung, von Dr. A. Eppler	210
11 Warenkunde, von R. G-n.	83		
12 Die Sparsamkeit der Frau, von H. Albrecht	89		
13 Zeitgemäße Backwerk, von A. N.	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 Erhaltungsmaßregeln für Eier, von A. v. Nostiz	107		
15 Unsere Spinatgewächse, von W. Hübler	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		

Haushalt.

1 Ersparnis an Feuerungsmaterial	5
2 Butter-Ersatz	12
2 Ersparnis 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 Aufrischen getragener Filzhüte	21
4 Wie man auf unschädliche Weise die Wäsche weiß erhält	29
4 Beseitigung von Säghäuten und glänzenden Druckstellen aus Kleidern	29
5 Reinigung von älterem Aluminiumgeschirr	36

Nr.	Seite	Nr.	Seite
5 Aluminium zusammenlöten	36	21 Vorzüglicher Ersatz für Stärke zum Steifen der Wäsche	164
5, 9 Schmackhafte Zubereitung alter und schlechter, wässriger Kartoffeln	36, 68	22 Wie man ranzige Butter genießbar machen kann	172
5 Mittel gegen den Hausschwamm	37	23 Gemüse aus den Blättern der Knollengewächse	181
5 Wie man in Glas, Porzellan, Zifferblätter usw. Löcher bohren kann	37	23 Wie man eine möglichst lange Gebrauchs- dauer der Gardinen erzielt	181
6 Die Verwertung des Blutes als Nahrungs- mittel	45	24 Fleischstücke wie Schnitzel, Koteletten, Fleisch- köfte und Fisch ohne Fett zu braten	189
6 Reinigung der Oelgemälde	45	24 Trockenlegung feuchter Wohn- und Lager- räume	189
7 Die Frühjahrsreinigung mit Hilfe von Er- satzmitteln	53	24 Schlecht schließende Fenster	189
8 Ausbesserung beschädigter Gasschläuche	60	24 Glaskitt selbst herzustellen	189
8 Rostflecken aus Wäsche zu entfernen	60	25 Sorgsame Pflege des Kartoffelvorrats	197
9 Wie Eiweiß aufbewahrt werden kann	69	26 Unschädliche Seifen-Ersatzmittel	204
10 Erprobte Aufbewahrungsmethode für Bi- tronen	76	26 Sparsame Kaffeebereitung	204
10 Nützliche Ratschläge zur Ersparnis von Seife und Bodenwickse	76	27 Anleitung zur Verpackung schlichter Weih- nachtgaben	212
10 Ausgezeichnetes Kleiderreinigungsmittel	76	27 Das Waschen der Strümpfe ohne Seife	212
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 Weinweinsflecken	84	2 Schlaflösigkeit, eine Folge ungeheizter Schlaf- räume	14
11 Reinigung von Strühhüten	85	2 Benzolinktur, ein vorzügliches Mittel, um kleine Wunden zu schließen	14
12 Verschiebene Einmachverfahren ohne Zucker	92	3 Die vielseitige Anwendung der Wärme- flasche	22
13 Die Reinigung von Goldwaren	100	6 Behandlung der Schwülen	47
13 Seidenpapier zu waschen	100	7 Reinigung übermäßig schwitzender Füße	54
13 Wie man weiße und farbige Musselfinkleider steift	100	8 Kräftigung der Brustmuskulatur	62
13 Erleichtertes Einfädeln der Nähnadeln	100	8 Zur Handpflege	62
13 Nägel in hartes Holz einzuenschlagen	100	9 Grüne Schmierseife — ein ausgerechnetes Mittel zur Vertreibung von Warzen	70
13 Alaur, ein sicheres Vernichtungsmittel alles Ungesiebtes (Wanzen u. c.)	100	9 Ueber das Brennen der Haare	70
14 Frische Blumen zu verschicken	108	10 Bei Wasseranwendungen zu befolgende Re- geln	78
14 Blumensträuße in Gläsern frisch zu erhalten	109	11 Bienen- und Wespenstiche unschädlich zu machen	86
15 Keller im Sommer kühl und trocken zu machen	116	11 Kaiser-Borox, ein gutes Mittel zur Erhal- tung zarter Haut und zur Entfernung von Mitessern	86
15 Richtige Behandlung der Konservengläser und Gummiringe	117	12 Ueber die Hygiene des Marsches bei Berg- touren	94
15 Zucker-Ersparnis beim Kochen von Rhabarber, Stachelbeeren usw.	117	13 Zur Bahnpflege	102
16 Das Ausschwefeln der Einmachgläser und -töpfe	125	15 Pflege der Muskeln	119
16 Vertreibung der Schnecken im Keller	125	16 Behandlung von Frostschäden im Sommer	127
17 Warum sind die verbreiteten Hausmittel zur Erkennung giftiger Pilze wertlos?	132	17 Rationelle Fußpflege bei Höchttouren	134
17 Eier werden bei längerem Liegen an der Luft leichter	133	18 Zur Hautpflege	143
18 Wie man beim Einschlagen von Nägeln die verunzierenden Löcher in den Tapeten vermeiden kann	141	20 Die Wirkung der Seife auf der Haut	158
18 Verwendung von Rippen und Schalen der Gemüse und Wurzeln	141	21 Die Hauttätigkeit und unsere Kleidung	166
18 Schlechten, ungebrannten Käse zu verbessern	141	21 Ein gutes Mittel gegen Frostschäden	166
19 Das Konservieren der Eier	149	22 Pflege des Gefühlsfinnes	174
19 Das beste Mittel, Milch vor dem Sauern zu bewahren	149	22 Ausgezeichnet wirkender Kräuterthee bei Nervenverstimmungen der Wechseljahre	174
19 Eingemachte, in Gärung geratene Früchte oder Fruchtsäfte zu verbessern	149	23 Pflege des Geschmacksinnes	182
20 Das Obstörren	156	23 Haaröhlen im Schuhwerk	182
21 Selbsthergestelltes Backpulver	164	24 Die Pflege der Blutkreislauforgane	191
21 Seife aus Rokastanien gewonnen	164	25 Behandlung bei zu großer Trockenheit der Gesichtshaut	199
		26 Die Beschaffenheit der Oberkleidung	207
		27 Zur Haarpflege	213
		27 Mittel gegen Schuppenbildung	213

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
Kinderpflege und Erziehung.					
1 Ratschläge für den Schlittschuhspor	7	22 Die Nesselsucht	175		
2 Die Schädigungen des gewohnheitsgemäßen Tragens schwerer Lasten auf einer Seite	15	23 Hilfeleistung bei Ohnmachten	183		
3 Die Ernährung unserer Kleinsten	22	24 Die Anwendung des Aloepulvers	191		
4 Verbreitung und Verschleppung der Infek- tionskrankheiten	31	24 Rezept für ein unschädliches, wirksames, desinfizierendes Mundwasser	191		
4 Schickt eure schwächlichen Kinder nicht zu früh zur Schule	31	25 Veränderungen im Seelenleben als Gruub- lage zu geistiger Erkrankung	199		
5 Vorteilhaftes Baden der Kinder	39	27 Geisteskrank und ihre Pflege	214		
7, 23 Vom Stillen	55, 183	Gartenbau und Blumenzucht.			
7 Vorzügliches Keuchhustenmittel	55	1 Die Maiblumenzucht im Zimmer	7		
8 Die Geistespflege des Kindes	63	2 Blühende Winterpflanzen für Blumentisch und Fenster	15		
9 Das Bad des Neugeborenen	70	3 Die Auswahl der Gemüse für den Garten	23		
11 Über das Verhalten der Mutter während der Säugungsperiode	87	4 Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen	31		
12 Vom Bahnen	94	5 Der Haugarten im Februar, von A. J.	39		
13 Der Rolllauf (Gesichtsrose)	103	5 Das Umtopfen der Zimmerpflanzen, v. J.	39		
14 Die Zahl der Mahlzeiten für Kinder im zweiten Lebensjahr	111	6 Wie guter Gemüseboden beschaffen sein soll, von J. B.	47		
15 Regelmäßige Fußbäder am Abend zur Er- zielung eines gesunden, tiefen Schlafes	119	7 Selbstgezogene Stecklinge für Blumenkästen und Balkone, von A. J.	55		
16 Eine gefährliche Unsitte der Kinder	128	7 Zur Kultur des Kopfsalats	55		
17 Behandlung der Kindermilch und Milch- flaschen in der heißen Jahreszeit	135	8 Der Haus- und Zimmergarten	63		
17 Heilmittel für nervöse, blutarme Kinder mit schlechter Verdauung	135	8 Portulak als Bier- und Gewürzpflanze	63		
19 Die Individualität bei der Kinder-Erziehung	151	9 Die Bodenbearbeitung	71		
20 Die Zeiteinteilung beim Schulkind	159	10 Über Zwischenfrucht	79		
21 Die unbehindernde Bewegung des Säuglings, eine Notwendigkeit zum guten Gedeihen	167	11 Die Anzucht des Lauchs oder Porree	87		
24 Die Ernährung nach dem ersten Lebensjahr	191	11 Zur Behandlung der Astern	88		
26 Lust- und Unlustgefühle des Säuglings	207	12 Vom Spriken	95		
27 Natürliche Ursachen der häßlichen Angewohn- heiten der Kinder	215	13 Pflanzen Bohnen für unsere Solbaten!	103		
27 Schmerzende Zunge bei Kindern	215	14 Zur Lilienzucht	111		
Krankenpflege.					
1 Verhütung und Behandlung des Wund- liegens bei Kranken, von Dr. R. W.	6	15 Gebt acht auf eure Obstbäume!	119		
2 Einfaches Mittel gegen Rheumatismus, Sjchias, Kreuz- und Rückenweh	14	15 Schädlinge der Zimmerpalmen	119		
4 Anleitung zum Anlegen von Binden	30	15 Der Boston-Farn, eine üppig wachsende Zimmerpflanze	120		
5 Was der Hausarzt saat, von Dr. Sch.	38	16 Über die Ursache des „Rostiaverbands“ der äußeren Wedelspitzen der Palmen	128		
6, 19 Maßnahmen bei Quetschungen	47, 151	17 Die Anzucht der Schalotte	135		
7 Anwendung der Senfsteige oder Blasenpflaster	54	17 Die Knollenbegonie	135		
8 Die Influenza	62	18 Die Vorbereitungsarbeiten zur Hyazinthen- zucht	143		
9 Verhaltensmaßregeln bei Herzkrankungen	70	20 Das Einbringen des Obstes	159		
10 Die Fiebermessung	79	22 Richtige Aufbewahrung und Überwinterung von Gemüsen	175		
11 Behandlung bei Sonnenstich und Hitzschlag	86	22 Wie man im Herbst die unreisen Tomaten noch ausreisen lassen kann	175		
11 Anleitung zu nassen Einwickelungen bei Kranken	86	23 Einwinterung der Wurzelgemüse	183		
12 Pflanzanfälle und ihre Bekämpfung	94	25 Unsere Zimmerpflanzen im Winterquartier	199		
13 Das Durchliegen der Kranken	102	26 Der Balkon zur Winterszeit	207		
13 Verschiedene Arten von Bädern	103	26 Die Pflege der Zimmertanne	207		
16 Behandlung bei Verbrennungen	127	27 Einfluß der Temperatur auf die Obstfrüchte	215		
17 Die Diät in fieberrischen Krankheiten	135	27 Wurzelsäulnis der Topfgewächse	216		
20 Vergiftungen durch Pilze und Schwämme	158	Tierzucht.			
20 Erste Hilfeleistungen bei Blutungen aus Schlagadern	159	2 Die Räude beim Hund	15		
21 Das Eingeben der Arzneien	167	4 Zur Pflege der Stubenvögel	31		
		6 Die Pocken- oder Blaitempernix bei Trut- hühnern und Tauben	48		
		7 Zur Ziegenzucht	56		
		8 Wie die Wind- oder Fleckfieber bei den Hüh- nern zu verhindern sind	68		
		9 Die Hühnerhaltung	71		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
10 Beifutter zum Geflügelfutter	80	2 Pfefferfleisch	13
11 Die rabenartigen Vögel	88	3 Schweinesfleisch mit Kohl und Kartoffeln	21
13 Ungeziefer beim Kanarienvogel	103	3 Kaninchenebraten, gefüllt	21
15 Tierkäuz im Sommer	120	4 Rindfleisch mit Makaroni	29
17 Zur Entenzucht	136	5 „Springimund“	37
19 Das weiße Wienerkaninchen	151	6 Rindsbraten mit Wasser	46
20 Der Pips — eine allgemeine Krankheit der Hühner	160	7 Schnitzfleisch	53
21 Einfluß der Haltung und Fütterung auf die Güte des Felles bei Kaninchen	167	7 Gräucheretes Schweinesfleisch mit Polenta	53
22 Der Hofs Hund	176	7 Falsche Rahmsauce für Salat	54
23 Gutes Hühnerfutter	184	8 Röckfleisch oder gräucheretes Schweinesfleisch	61
23 Die Schildkröte	184	8 Schafsfleisch mit Reis	61
24 Der Papagei	192	9 Gigi-Ragout	69
26 Unsere Vögel im Winter	207	9 Bratwurst mit Senfsauce	69
27 Wie man einen Kanarienvogel zähmt	216	10 Ungarisches Voressen	77

Kochrezepte.

Suppen.

1 Grüne Erbsensuppe	5	15 Dörsengäumen nach Geflügelart	117
2 Suppe aus Bratenknochen	13	15 Roastbeef mit Makaroni und Tomaten	117
3 Rüblisuppe	21	16 Rübenträger	125
4 Griebenre Kartoffelsuppe mit Ei	29	17 Kalbskopf in brauner Sauce	133
5 Sauermilchsuppe	37	18 Gebackene Krebse	141
6 Linsen-, Erbsen- und Bohnensuppe mit Blut	46	18 Bohnen mit Schweinesfleisch	141
7 Einbrennsuppe mit Kartoffeln	53	19 Gerollte Schafsfurst	149
8 Rosenkohlsuppe	61	19 Außchnittresten	150
9 Grüne Milchsuppe auf russische Art	69	20 Schafsfleisch auf engl. Art	157
10 Linsensuppe mit Siedwurst	77	20 Fünf-Minutenfleisch	157
11 Maisgrießsuppe	84	21 Hirschbrüden	165
12 Braune Käsesuppe	93	21 Fleischklüchen	165
13 Gemüserestensuppe	101	22 Gebackenes Schweinesfleisch mit Sauerkraut	173
14 Portulak- oder Boretschsuppe	109	22 Rütteln nach Bündner Art	173
15 Gemüsesuppe von grünen Bohnen	117	22 Sardellensauce	173
16 Kräutesuppe	125	23 Wildente	181
17 Pilzsuppe	133	23 Ungarisches Voressen	181
18 Tomatensuppe	141	24 Hasenbraten	189
19 Nibelisuppe	149	24 Fleischkügelchen	189
20 Billige, nahrhafte Reissuppe	157	25 Lungenmus in Omeletten	198
21 Gebundene Ochsenchwanzsuppe	165	25 G. füllter Kohl	198
22 Weiße Kartoffelsuppe	173	26 Spanferkel, gebraten	205
23 Suppe von weißen Rüben (Räben)	181	26 Schweinswürstchen mit Milch	205
24 Geröstete Bohnenmehlsuppe	189	27 Sulzrippchen	212
25 Minestra	198	27 Einfache Schüsselpastete	212
26 Grünkernsuppe	205	27 Makaroni mit Restenfleisch oder Wurst	213
27 Geriebene Kartoffelsuppe	212	27 Brätschnitten	213

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 Fischervonetten	205

Fleischgerichte, Saucen sc.

1 Marinierte Ochsenzunge	5
1 Einfache Mayonnaise	6
2 Szegediner Gulasch	13

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8 Marmeladenbrotklopf	62	13 Kartoffelstock mit Speck und Zwiebeln	101
9 Saure Eier mit Polentaschnitten	69	13 Pilze à la Bordelaise	101
9 Rhabarbercreme	70	13 Erdbeereis	102
10 Dampfnudeln	78	14 Bohnengemüse	110
11 Käsesalat	85	14 Grüne Erbsen mit Karotten	110
11 Gebräunter Kopf	85	14 Italienischer Salat	110
12 Spargeleierkuchen	93	15 Gefüllte Gurken	117
13 Eierspeise	101	15 Johannisbeersalat	118
13 Rhabarberküchlein	101	16 Gurkensalat	125
13 Dicke Milch	101	16 Auberginen	126
14 Sauermilchcreme mit Früchten	110	17 Tomatenauflauf mit Reis	133
15 Fisch- r Fisch	118	17 Geschuppte Kartoffel-Omeletten	133
15 Tapioka-Auflauf	118	17 Holundermus	134
15 Schnittlauchpudding	118	17 Tuttifrutti-Kaltschale	134
16 Quarkfälchen	126	18 Polentapastetchen	142
16 Gebackener Reis mit Apfeln	126	18 Kürbisbrei	142
17 Bratlinge von Hasen- oder Gerstenflocken	133	18 Schokoladebirnen	142
18 Milchgelee	142	19 Gedünstetes Weißkraut	150
19 Maisgriss mit Apfeln	150	20 Pfirsichfrüchte	157
19 Gelbrübenpuffer	150	20 Rettiggemüse	157
20 Quarkfissen	157	20 Birnenmus	158
20 Käseküchlein mit Nudeln	158	21 Rötkraut auf pommersche Art	165
21 Zwiebelomeletten	165	21 Gemüse von gelben Rüben und Kartoffeln	165
22 Käseköpfl	173	21 Verührte Kartoffeln an brauner Sauce	165
26 Käsekugeln	205	21 Hagebuttencreme mit Quark	165
27 Mais mit Zwiebeln	213	22 Blumenkohl mit Parmesankäse	173

Gemüse, Obst, Salate.

1 Vegetarische Wurst	6
1 Gedörrte Kastanien	6
2 Linsenkugeln	13
2 Bodenkohlraben mit Käse	13
2 Grieben Kartoffelsalat	13
2 Feigenkompott	13
3 Risotto à la milanese	21
3 Gemischter Salat	22
3 Orangenlace	22
4 Erbsenkoteletten	30
4 Rosenkohlsalat	30
4 Maronen mit Rührei	37
5 Sauerkraut auf ungar. Art	37
5 Gebobelte Bodenrüben	46
6 Rottkohl mit Blut	46
6 Gebratene Kartoffelschnitten mit Tomaten-	46
sause	46
6 Reinacher Käsesalat	46
7 Gedünsteter Spinat	53
7 Reisklöze mit Grünen	54
8 Kartoffeln mit Quark und Kämmel	61
8 Löwenzahngemüse	61
8 Dörrzwetschgen	61
9 Sauerampfer à la crème	69
9 Capo magro (Gemischter Salat m. Fisch)	69
10 Fleischküchli ohne Fleisch	77
10 Rübliplat	77
10 Spargeln	77
10 Apfelsüdli	78
11 Grüne Kartoffeln	85
11 Spinatküchlein	86
12 Krautkäpaunen	93
12 Spargelgemüse mit Petersilie	93
12 Rhabarbercreme	93
13 Linsenbraten	101

Nr.	Seite	Nr.	Seite
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
15 Gurkensalat	125	16 Auberginen	126
16 Tomatenauflauf mit Reis	133	17 Tomatenauflauf mit Reis	133
17 Geschuppte Kartoffel-Omeletten	133	17 Holundermus	134
17 Tuttifrutti-Kaltschale	134	18 Polentapastetchen	142
18 Polentapastetchen	142	18 Kürbisbrei	142
18 Schokoladebirnen	142	19 Gedünstetes Weißkraut	150
19 Gedünstetes Weißkraut	150	20 Pfirsichfrüchte	157
20 Rettiggemüse	157	20 Rettiggemüse	157
20 Birnenmus	158	21 Rötkraut auf pommersche Art	165
21 Rötkraut auf pommersche Art	165	21 Gemüse von gelben Rüben und Kartoffeln	165
21 Verührte Kartoffeln an brauner Sauce	165	21 Hagebuttencreme mit Quark	165
21 Blumenkohl mit Parmesankäse	173	22 Blumenkohl mit Parmesankäse	173
22 Birnenbraten	173	22 Rübliplat	174
22 Rübliplat	174	23 Käseröste	181
23 Käseröste	181	23 Gedämpfter Selleriesalat	182
23 Hafergrüße mit Apfeln	182	23 Kompott von Tessinertrauben	182
23 Kompott von Tessinertrauben	182	24 Gebratene Rübli	190
24 Gebratene Rübli	190	24 Böhmisches Kraut	190
24 Kartoffelklöße mit Brot	190	24 Gebackene Birnencrepe	190
24 Gebackene Birnencrepe	190	25 Gefüllter Kohl	198
25 Gefüllter Kohl	198	25 Salzgurkensalat	198
25 Weiße Bohnen an einer Sauce	198	25 Weiße Bohnen an einer Sauce	198
25 Kartoffelgemüse mit Lauch	198	25 Kartoffelgemüse mit Lauch	198
25 Kirschenkompott nach Engadiner Art	198	25 Kirschenkompott nach Engadiner Art	198
26 Sellerie au gratin	205	26 Sellerie au gratin	205
26 Kartoffeln mit Gemüse gefüllt	205	26 Kartoffeln mit Gemüse gefüllt	205
26 Reis mit Aprikosen	205	27 Bodenkohlraben in der Form gebacken	213
27 Bodenkohlraben in der Form gebacken	213	27 Apfelscreme	218

Kuchen, Torten, fl. Backwerk.

1 Käsekuchen	6
2 Wiener Koch	14
3 Wasserbiskuittorte	22
4 Gleichschwer	30
5 Kämmelkuchen	38
6 Heidelberg Biegertorte	47
7 Biskuitrolle	54
8 Gerührte Linzertorte	62
9 Österfladen	70
10 Einfacher Rhabarberküchlein	77
11 Haferbiskuit	86
12 Einfacher Erdbeerküchlein	93
14 Aprikosentorte	110
15 Kässpätzleküchlein	118
16 Feiner Kirschküchlein	126

Nr.	Seite
17 Zwetschgenkuchen	134
18 Traubentorte	142
19 Großer Apfelkrapfen	150
20 Preßelbeerluchen	158
21 Quittenkuchen	165
22 Billiger Gugelhöpf	174
23 Rüblitorte	182
24 Rastanentorte	190
25 Kriegsbisquit	198
26 Linzertorte	205

Weihnachtsgebäck.

26 Gutelei	206
26 Birnenringlein	206
26 Hafserbrot	206
26 Fruchtkugeln	206
26 Luzerner Lebkuchen	206
26 Stuttgarter Schnibbrot	206
27 Sächsischer Weihnachtsstollen	213

Gingemachte Früchte und Gemüse.

10 Rhabarberkonsitüre mit geböhrten Aprikosen	78
12 Ungleichte Erdbeer-Marmelade	94
12 Rohe Erdbeeren	94
13 Erdbeer-Gelee	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 Johannisbeer-Marmelade	110
14 Stachelbeeren	110
15 Himbeer-Gelee	118
15 Gemischte Johannisbeer-Marmelade	118
15 Fruchtsaft in Flaschen	118

Nr.	Seite
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 Zwetschgenkonsitüre	135
17 Soja (Champignon-Extrakt)	135
17 Salzgurken	135
18 Apfelgelee	142
18 Holunderlatwerge	142
18 Tomaten einzumachen	143
18 Gewürze für den Winter	143
19 Holunderbeer-Gelee	150
19 Usteräpfelhonig	150
19 Kürbis-Marmelade	150
19 Most oder Saft alkoholfrei 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 Quittenschnüre (auch ohne Zucker einzumachen)	174
22 Manden	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