

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

Band: 24 (1917)

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: 28.12.2025

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.

== 1917 ==



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1, 2 Ueber zeitgemäßes Kochen im einfachen Haushalt, von G. B.-St.	1, 9	12 Verwendung der Pilze, von -n.	92
1 Beschäftigung und Erheiterung kranker Kinder von Dr. D. Gotthilf	3	13 Der Reis als Nahrungsmittel, von Dr. F. Nebly-Abolff	97
2 Rückblick und Ausblick, von R. G.	11	13 Ueber das Buttern im Haushalt, von M. B.	99
3 Unser Hausgeflügel im Winter, von Wilhelm Müge	17	14 Das Konservieren von Obst und Gemüse	105
3 Brennstoffe, von G. H.	18	14 Ueber das Dörren, von H.-E.	107
3 Die Haarpflege im Krankenbett, von Dr. Thraenhart	19	14 Ein Gang durch die Gärten bringt eitel Freude, von M.	108
4 Vom Samenbestellen und Säen, von M. H.	25	15 Die Gelatine im Haushalt, von F. K.	113
4 Gas-Sparregeln	28	15 Heilkräuter, von G.	115
5 Der Vollweizen als vollwertiges Nahrungsmittel, von D. H.	33	15 Das Konservieren der Früchte durch Einschwefeln, von R. B.	116
5 Kopfschmerzen sind Krankheits-signale, von Dr. Thraenhart	35	16 Das Kocheneinfüllen des Obstes in Flaschen	121
6 Die Hebung der landwirtschaftlichen Produktion im Dienste der Lebensmittelversorgung des Landes	41	16 Das Kochen der Gemüse, von H.-E.	123
6 Schutz gegen Gesundheitsschädigungen bei der Frühjahrereinigung und beim Umzug von Dr. Otto Gotthilf	43	16 Ueber den Wert der Zitrone, von -h.	124
7 Zur Hygiene des Fußes, von Dr. H. L. Wasmuth	49	17 Ueber das Wesen, die Ursache und die Bekämpfung der Brotkrankheit, von Dr. G. Ambühl	129
7 Vom Mais	51	17, 18 Dörren und Trocknen von Obst und Gemüsen, von F. K.	131, 138
7 Frühlingsregen ist ein natürliches Schönheitsmittel, von Dr. Schröder	51	18 Brotsparmittel, von H.-E.	137
8 Winke zum Gebrauch der Kochkiste, von Frau Hofmann-Egli	57	18 Bucheckernöl, von F. B.	140
8 Einiges über die häufigsten Geflügelkrankheiten, von R. K.	59	19 Obstversorgung und Obsthandel	145
9 Sanginaspeisen als gesunde, billige und nahrhafte Volksgerichte, v. Fr. Kaufmann	65	19 Ersatz für Steinkohlengas durch Aethylengas	146
9 Verwendung der Holzasche bei der Wäsche von H. L.	67	19 Seife, von Paul Karst	147
9 An unsere Leserinnen!	69	20 Erträge und Verwendung des Zwerg- und Spalierobstes	153
10 Die wirtschaftliche Lage der Schweiz und die Bedeutung der hauswirtschaftl. Arbeit der Frau für die Volkswirtschaft	73	20 Verwendung von Berberitzen und Vogelbeeren, von F. K.	154
10 Wie können sich unsere Kranken beschäftigen? von Dr. Thraenhart	75	20 Schädigungen des Haarwuchses durch die Frietur, von Dr. Schröder	155
10 Nützliche Tiere in Garten und Feld	76	21 Zeitgemäße Betrachtungen, von R.	161
11 Die Bekämpfung der Hausmotten, von -i-	81	21 Zur Verwertung der Küchenabfälle, von F. B.	162
11 Zur Anwendung von Hausmitteln, von Dr. Sartorius	83	21 Zur Kürbisverwendung, von F. K.	164
12 Die gesundheitliche Bedeutung der Beerenfrüchte, von Louise Niemer	89	22 Wie wirken Luft und Licht auf unsere Nahrungsmittel ein? von Dr. Lud. Staby	169
12 Ein Hausbuch aus dem 18. Jahrhundert von J. in M.	90	22 Hafer speisen, von H.-E.	171
12 Der eingewachsene Zehennagel, von Dr. Thraenhart	91	23 Wo liegt der Fehler? von R. Guterjohn	177
		23 Sanginaspeisen, von F. K.	179
		23 Praktische Erwärmungsmittel, von Dr. Schröder	180
		24 Der Reis als Nahrungsmittel, von H.-E.	185
		24 Begleitung für den Betrieb und Unterhalt von Einzelöfen	188
		25 Unsere Speisezetteln in der Kriegszeit, von H.-E.	193
		25 Winterliche wildwachsende Rußpflanzen, von Dr. Thraenhart	196
		26 Ein Wort zur Zeit, von F. K.	201
		26 Die Hühnerhaltung ohne Körnerfütterung von G. K.	202
		26 Vorsicht mit Medikamenten, von M. Trott	204

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Haushalt.			
1 Gefrorene Fensterscheiben auftauen	4	12 Wie Fleischwaren im Sommer vor Fliegen zu schützen sind	92
1 Gefrorenes Obst, Kartoffeln, Gemüse, wieder genießbar zu machen	4	12 Eiweiß konservieren	92
1 Wie man das Gefrieren der Wäsche verhindern kann	4	12 Teppichbehandlung	92
1 Wie man Butter gewinnt	4	12 Marmor zu reinigen	93
1 Mittel gegen Schimmel in Räumen mit feuchten Mauern	4	12 Obst-, Kaffee- und Weinflecken zu beseitigen	93
1 Nasses Schuhwerk zu behandeln	5	12 Zweckmäßiges Aufmachen der Hängematten	93
1 Schwarze, verstaubte Samthüte zu reinigen	5	13 Mittel gegen Schwaben, Rissen, Küchen-schaben und Wanzen	100
2 Gärende und schimmelnde Konserven wieder genießfähig zu machen	12	14 Selbsthergestelltes Backpulver	109
2 Die Ausnützung der beim Heizen und Kochen zurückbleibenden Schlacken	12	14 Gebrauchtes Wasserglas als Reinigungsmittel	109
2 Zweckmäßiges Ausklopfen der Polstermöbel in Zimmern	12	14 Verwertung „gebrochener“ Milch	109
3 Wie Fleisch ohne Fett angebraten werden kann	20	14 Rhabarber ohne allzu große Zuckerzugabe	109
3 Genießt kein frisches Brot!	20	15 Was die Hausfrau beim Gemüseeinkauf beachten sollte	117
3 Wollene Unterröcke vor starker Abnützung zu bewahren	20	15 Frischerhaltung von rohen Früchten	117
3 Fleckenreinigungsmittel für Seidenstoffe	20	15 Zitronensaft sterilisieren	117
3 Einlagesohlen von Papier	21	16 Fettflecken aus Tuch- und Wollstoffen zu entfernen	125
3 Reinigungsmittel für rostig gewordene Stahl-gegenstände	21	16 Der Eisschrank	125
4 Delflecken aus Holz zu entfernen	29	16 Flaschenreinigungsmittel	125
4 Gedörrtes Obst vor Würmern zu bewahren	29	17 Regeln für die Verwendung von Pilzen in der Küche	132
4 Wie man gefrorene Eier austaut	29	17 Salatgurken ohne bitteren Geschmack	132
5 Reinigen von ranzigem Fett	36	17 Fleisch und Bratlinge ohne Ei zu panieren	133
5 Aufbewahrung von Eiweiß	36	18 Was viele noch nicht wissen	141
5 Metallene Teelannen blank zu putzen	36	18 Mehrmalige Verwendung von Pergamentpapier zum Verschließen der Einmachgläser und -Töpfe	141
5 Pflege des Schuhwerks	36	19 Mannigfache Verwendung des Wasserglases im Haushalt	149
6 Der Doppeltopf als Gasparer	44	19 Säuerliche Fleischbrühe genießbar zu machen	149
6, 13 Zweckmäßige Verwendung v. Saccharin 45,	100	19 Suppen zu klären	149
6 Bratkartoffeln ohne Fett	45	20 Zur Gasverbrauchsfrage	156
6 Aufbewahrung vor angeschnittenen Zitronen	45	20 Kartoffelwasser als Reinigungsmittel	156
6 Rohrgeflecht an Stühlen auffrischen	45	20 Rostflecken aus Wäsche zu entfernen	156
7 Einfache Färbemittel für Ostereier	52	21 Hausfrauensorgen an fett- und fleischlosen Tagen	165
7 Rührei ohne Butter	52	21 Schon die Linoleumläufer!	165
7 Das Verzieren der Speisen in der Kriegszeit	52	21 Entfernung von Tintenflecken aus Parkettböden	166
7 Das Kochsalz im Haushalt	52	22, 23 Sparsames Heizen	172, 181
8 Ausnützung von Kohlenstaub und -Abfall	61	22 Wollene Strümpfe ohne Seife zu waschen	173
8 Zweckmäßige Behandlung der Regenschirme	61	22 Zur Schonung der gehäkelten Marktneze	173
8 Möbelloff für Holzleisten etc.	61	23 Zimmerschmuck in Vasen und Schalen zur Winterzeit	181
8 Reinigungsmittel für trübgewordene Spiegel	61	24 Das Dörren der Quitten	189
8 Fensterläden und Schwämme zu reinigen	61	24 Tongeschirr als Ersatz für Aluminiumgeschirr	189
8 Hellbrennendes Petroleum	61	24 Versalzene Suppen zu verbessern	189
9 Unser Brotbehälter	69	24 Seifige Kartoffeln zu verbessern	189
9 Salatöl-Ersatz	69	24 Wie Fische sich leicht schuppen lassen	189
10 Getragene schwarze Stroh Hüte aufzufrischen	76	25 Verhaltensmaßregeln bei Bränden, von H. Sch.	197
10 Gutes Auffrischungsmittel für verblaßte Tapeten	77	26 Weihnachtspoesie	205
10 Reinigung schmutziger Kachelöfen ohne Seife	77	26 Winke zur Schonung des Pelzwerks aller Art	205
10 Schadhast gewordene Böden an Emailleimern selbst auszubessern	77	26 Haferflocken als „Eiersatz“ bei Klößen etc.	205
11, 17, 18 „Ovolactal“ als billiger Ersatz für Eiweiß	84, 132, 140		
11 Warum bekommt frisches Brot nicht gut?	84	Gesundheitspflege.	
11 Gras- und Harzflecken zu beseitigen	85	1 Zimmerhygiene im Winter	6
11 Bettfedern zu reinigen	85	2 Das Wasser in der Gesundheitspflege	14
11 Wie man angeschnittene Zwiebeln frisch erhalten kann	85	3 Zur Mundpflege	22

Nr.		Seite
4	Behandlung von offenen Frostwunden und erfrorenen Gliedern	30
5	Die rote Nase	38
6	Einfluß der Körperlage auf die Verdauung	46
7	Mittel gegen Hühneraugen	54
7	Waschmittel für blonde Haare	54
8	Zur Haarpflege	62
10	Sommerprossenwasser	78
12	Das Radfahren	94
13	Das Baden im Freien	102
14	Hygiene im Hause	111
16	Ueber die Notwendigkeit des tüchtigen Rauens	126
18	Ursache des Haarausfalls	142
19	Gesundheitswert des Gähnens	151
20	Schlechter Gesundheitszustand durch mangelhaftes Atmen	157
22	Die Wirkung der künstlichen Lichtquellen auf das Auge	174
23	Wie können wir Herbst- und Winterkatarrhe verhüten?	182
25	Das Kieselbad — ein Ersatz für das Wannenbad	198

Kinderpflege und Erziehung.

1	Eine zierliche Blumenampel zur Freude der Kinder	7
2	Das tägliche Bad im 1. Lebensjahr	15
2	Unaufmerksame Schulkinder	15
3	Die Unterkleidung unserer Kinder	22
4	Die geistige Entwicklung des kleinen Kindes	31
5	Zahnpflege des Kindes	39
7	Die Schulumüdigkeit	54
7	HalSENTzündung (geschwollene Mandeln)	54
8	Anleitung zur Reinlichkeit beim Säugling	63
9	Maßnahmen gegen die entzündlichen Reizzustände beim Zahnen der Säuglinge	71
10	Warum Kinder häufig an Würmern leiden	79
10	Zur Förderung des mangelhaften Haarwuchses kleiner Kinder	79
11	Die Entwicklung der Sinnesorgane	86
12	Wehret dem Zerstörungstrieb der Kinder!	95
13	Ueber das Treppensteigen der Kinder	103
13	Drüsenanschwellungen	103
14	Luftbäder für Kinder	111
16	Winke zur Säuglingspflege im Sommer	127
17	Reizbare Kinder zu besänftigen	135
18	Die Zahnung	143
19	Zweckmäßige Kleidung für kleine Kinder	151
20	Wie große Portionen Milch soll man dem Säugling geben?	158
21	Die englische Krankheit	167
22	Kopfschmerz bei Kindern	175
22	Gewöhnung an unbedingten Gehorsam	175
23	Behandlung bei Nasenbluten	183
23	Mittel gegen Blähungen bei kleinen Kindern	183
24	Der Zerstörungstrieb unserer Kinder	190
25	Der Scharlach	198
26	Langanhaltender Schlaf der Neugeborenen	207

Krankenpflege.

1	Frostbeulen an Händen und Füßen	6
1	Vergiftungen	6
2	Anleitung zu Notverbänden	14

Nr.		Seite
4	Die Anwendung der Arzneien auf die Haut	31
5	Einreibungen als Heilmittel	38
5	Heilmittel bei Kopf- oder Zahnweh	38
6	Die Grippe oder Influenza	47
7	Die hygienische Bedeutung des Gurgelns bei Erkrankungen des Mundes	54
8	Gutes einfaches Mittel gegen Hexenschuß	63
9	Anwendungen bei Erkältungen im Frühjahr	71
10	Künstliche Atmung	78
11	Gute frisch. Luft im Krankenzimmer	86
12	Schmerzstillende Hausmittel	94
12	Schutz gegen Hitzschlag	95
13	Zur Trinkerbehandlung	102
14	Behandlung bei Pilzvergiftungen	111
16	Behandlung Ertrunkener	127
18	Hausmittel gegen Augenschmerzen	143
20	Hilfe bei Magenblutungen	158
22	Knochenbrüche	174
22	Vergiftungen	174
24	Lungenblutungen	190
26	Die Trichinen	207

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Blühende Winterpflanzen als Zimmerschmuck	7
2	Frisches, würziges Grün als Salatwürze	15
2	Pflege der Palmen im Winter	15
3	Das Umgraben im Gemüsegarten	23
4	Kränkende Zimmerpflanzen	32
5	Gartenarbeiten im Monat März	89
5	Empfehlenswerte Wurzelgemüse für den Hausgarten	39
6	Abstände beim Pflanzen der Gemüse	47
7	Frühgemüse	55
7	Die Kessaba	55
8	Der Khabarber	63
10	Die Pelargonien	79
11	Beschaffung von Wasser im Gemüsegarten	87
12	Blumenampeln	95
13	Topfkultur der Tomaten	103
15	Die silberweiße Pariser Sommerzwiebel	119
17	Behandlung der Bäume bei Hagelschaden	135
17	Vertilgung der Wespen	185
18	Anbau von Johannisbeeren	143
19	Suppengrün für den Frühling	152
20	Die Behandlung des Samens	158
20	Das Einpflanzen der Tulpen	159
21	Wie man Obst pflückt	167
22	Gemüsesamenbau-Prämierung	175
22	Samengewinnung der Tomaten	175
22	Das Winterquartier unserer Zimmerpflanzen	175
23	Beachtenswerte Ratschläge für die Einwinterung der Gemüse	183
24	Schutzvorrichtungen für zarte, empfindliche Rosenforten im Spätherbst	191
26	Das Düngen der Zimmerpflanzen im Winter	208

Tierzucht.

1	Pflege des Geflügels	7
2	Zur Pflege kranker Hühner	16
3,	8 Kaninchenställe	23, 164
3	Enten, Gänse und Puten	28
5	Behandlung sog. Kaltbeine beim Geflügel	39
7	Zur Kaninchen- und Geflügelhaltung	55

Nr.		Seite
10	Das Federnfressen der Hühner	80
11	Ziegen- und Schafhaltung	87
12	Die Entenzucht	95
13	Mahnung an die Kutscher	103
13	Ein Loblied auf die Kröte	103
15	Grünfütter für die Hühner	120
17	Reinhaltung der Schweine	135
17	Hunde von Flöhen zu befreien	135
18	Taubenzucht	144
20	Die Kaze	159
20	Mittel gegen Durchfall der Hühner	159
21	Der Wellensittich	168
22	Zur Schweinefütterung	176
24	Die Kleintierzucht (Nutzen der Ziege)	191
25	Die Kaninchenzucht	199

Kochrezepte.

Suppen.

1	Rübsuppe	5
2	Käsesuppe	13
3	Rumford-Suppe	21
4	Hafermehlsuppe	29
5	Stettinersuppe	37
6	Wurstsuppe	45
7	Julienne-Suppe	53
8	Frühlingskräutersuppe	61
9	Kostsuppe	70
10	Brotsuppe	77
11	Sauermilchsuppe	85
12	Spinatsuppe mit Mais	93
13	Mangoldsuppe	101
14	Minestra	109
15	Späglisuppe	118
16	Reizlersuppe	125
17	Feine Karottensuppe	133
18	Salatsuppe	141
19	Suppe von Magerkäse	150
20	Blumenkohl- und Suppe	156
21	Suppe von Mais- oder Reiseresten	166
22	Kartoffelsuppe mit Fleisch- oder Wursteinlage	173
23	Bohnensuppe	181
24	Grüne Zwiebelsuppe	189
25	Suppe von übriggebliebenem Kartoffelstock	197
26	Kastaniensuppe mit Sellerie	205

Fischgerichte.

1	Mayonnaise in Muscheln	5
4	Anchovis-Sauce	30
5	Einfacher Fischsalat	37
7	Fisch in Sulz	53
15	Tomaten mit Fisch gefüllt	118
22	Reis mit Fisch	173
25	Sauerkrautpastete mit Fisch	197

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rindfleisch	5
1	Fleischkrapsen	5
2	Billiger Hackbraten	13
2	Sauerkraut mit Fleischeinlage	13
2	Gratinsauce	13

Nr.		Seite
3	Eintopfgericht	21
4	Gebackene Kalbsfüße	29
4	Gefröse	30
5	Kalbsohren	37
6	Leberknödel	45
6	Nesteküchlein	46
7	Ragout mit Polenta	53
8	Gefochtes Ruheuter	61
8	Schafskoteletten mit Reis	62
9	Gebackene Rutteln	70
9	Falsche Mayonnaise	70
10	Topfbraten	77
11	Brätkügeli	85
12	Kalbsfüße mit Tomatensauce	93
12	Gebratenes Kaninchen	93
13	Hammelfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	101
13	Rindsleber mit Brot	101
14	Kalbsherz und Lunge mit Reis	109
14	Sangina-Püree	109
16	Rindsniere mit Zwiebelsauce	125
16	Kartoffeln mit Fleischresten	125
17	Rindsbraten mit Wasser	133
18	Ragout mit Kohl und Reis	141
19	Rapuzinerschnecken	150
19	Sauersüße Leber	150
20	Gratinierte Rutteln	156
21	Gefüllte Kalbsbrust (mit Blutfülle)	166
23	Lunge oder Gric in Sauce	182
23	Bodenkohlbraten mit Reis und Fleisch	182
23	Meerrettigssauce (warm)	182
24	Rehrücken	189
25	Geräuchertes Ruheuter mit weißen Bohnen	197
26	Gedämpfter Hase	205

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kirschenauflauf	6
2	Zwetschgenschnitten	13
3	Apfelschale	22
4	Westfälischer Zwetschgenpudding	30
5	Arme Ritter von Kartoffelteig	37
6	Gnocchi	46
7	Osterbohnen	53
9	Hörnli in Sauce	70
10	Ravioli (Genueser Rezept)	77
10	Reis mit Pilzsauce	77
10	Wiener Omeletten	78
11	Fastentutteln mit Käse	84
11	Falsche Hirnküchlein	85
12	Süße Maisschnitten	93
12	Barentrost	94
13	Maffaroni mit Rhabarber	101
13	Kalte Hafer- und Suppe mit Erdbeeren	101
14	Geröstete Haferflocken	109
14	Sauermilchcreme mit Früchten	110
14	Boghurt	110
15	Maispfluten	118
15	Rhabarberreis	118
16	Johannisbeergrüge	126
17	Griessspeise mit Früchten	134
18	Maisspudding mit Tomatensauce	141
18	Birnenpizocel	142
19	Obstauflauf	150
21	Nudelpuffer	166
22	Mehlbrei	173

Nr.	Seite
23 Buttermilch-Kartoffelauflauf	182
24 Kartoffel-Eierkuchen	190
25 Zwetschgenreiskopf	198
26 Makkaroni mit Zwiebelsauce	206
26 Apfelauflauf	206

Gemüse, Obst, Salate.

1 Grünkohlflöße	5
1 Kartoffeln mit Käse	5
2 Gelbe Rüben und Äpfel	13
2 Salat ohne Del, gemischter	13
3 Selleriefülze	21
3 Grünkernbraten	21
3 Sauerkrautflöße	21
3 Schwarzwurzeln	22
4 Pilzbratlinge	30
4 Kartoffelstock mit weißen bürren Bohnen oder Erbsen	30
5 Selleriebrötchen	37
5 Erbsenbällchen	37
5 Falscher Spargel	37
6 Sauerkraut mit Erbsen	45
6 Krautsülze	46
6 Drangenreis	46
7 Löwenzahn Salat	53
7 Bodenkohlraaben mit Käse	53
7 Rote Grütze mit Gelee	53
8 Gedünsteter Spinat	62
8 Gemischte Klöße	62
8 Haferflocken mit Rhabarber	62
9 Bohnenwürfchen	70
9 Obstbrei	70
10 Grüne Hopfenspißen	78
10 Rübenschokk Salat	78
10 Pflaumensülz	78
11 Spinat-Reispudding	85
11 Rettig Salat	86
11 Rhabarberbrot	86
11 Zitronengallert	86
12 Reissalat	93
12 Spargelpastete	93
13 Spinatreis	101
14 Gurken mit Sanguinapüree	109
14 Gemüseküchlein (Fleischersatz)	109
14 Heidelbeerkaltschale mit Milch	110
15 Mischgemüse	118
15 Bohnensalat	119
16 Gemüse von Kohlrabenblättern	125
16 Tomatensalat	126
17 Kartoffelstock mit frischen Erbsen	133
17 Tomatensülze	133
18 Pilzkartoffeln	142
18 Kürbiskompott mit Äpfeln	142
19 Rübli und grüne Bohnen	150
19 Holundermus	150
19 Kartoffelstock mit Äpfeln	150
20 Gemüsepudding	156
20 Salat in Tomatenkörbchen	156
20 Kartoffelriebe	156
20 Birnenmus	157
20 Holunderköpfl	157
20 Süße Gelatinespeise mit Zwetschgen	157
21 Gurkenauflauf	166
21 Gefüllte Gurken	166

Nr.	Seite
21 Rober Karottensalat	166
22 Gurfengemüse	173
22 Krautwickel mit Makkaroni in Tomatensauce	173
22 Bratäpfel	174
23 Mischsalat	182
23 Schokolade-Birnen	182
24 Kartoffelrösti mit Blutwurst	189
24 Kartoffelauflauf mit Blutwurst	189
24 Reste von Kartoffelstock und Blutwurst	190
24 Rübennus	190
25 Sauerkrautpastete mit Fisch	197
25 Falsches Rotkraut von roten Rüben (Randen)	197
26 Braten aus Hülsenfrüchten	206
26 Feiner Kartoffelsalat	206

Kuchen, Torten, kleines Backwerk.

1 Apfelstrudel	6
2 Maiskuchen mit Äpfeln	13
3 Quarktorte	22
4 Apfelmuskuchen	30
5 Schichttorte	37
7 Haferflockenkuchen	54
8 Spinatwähe	62
9 Kriegskuchen	70
13 Simeli- oder Rüblikuchen	101
16 Kirschkuchen mit Gallert	126
18 Zwetschgenkuchen	142
21 Kartoffelpastete mit Obstfüllung	166
22 Biesttorte	174
23 Polentakuchen mit Äpfeln	182
24 Ungebackene Torte	190
25 Kartoffelkuchen mit Hefe	198
26 Weihnachtstorte	206

Weihnachtsgebäck.

26 Weihnachtstollen	206
26 Billiges Weihnachtskonfekt	206
26 Marmeladeplätzchen	206
26 Feigenbrot	207
26 Kleines Kartoffelgebäck	207

Eingemachte Früchte, Gemüse.

13 Rhabarber-Marmelade	102
13 Dreifruktmarmelade	102
14 Falsche Drangenmarmelade	111
14 Eingemachte Champignons	111
14 Bohnen in Essig	111
14 Senfgurken	111
14 Kohlraben in Dunst	111
15 Johannisbeermus mit Rübennusatz	119
15 Kirschmus ohne Zucker (Kirschkreide)	119
15 Pilzextrakt	119
15 Bohnen roh, in Flaschen eingemacht	119
16 Heidelbeermus	126
16 Gurkensauce	126
16 Salzgurken	126
16 Dörren von Kartoffeln	126
17 Verwertung von Fallobst	134
17 Vogelbeergelee (Ebereschen)	135
17 Salzbohnen	134
18 Birnen im Dunst	142
18 Apfel-Marmelade mit Kürbis	142

Nr.	Seite
18 Tomatenmark	142
18 Tomatenpaste	142
19 Apfel- oder Quittengelee	150
19 Akeräpfel	150
19 Apfelmarmelade mit Rüben	151
19 Quitten- und Kürbisschnitz	151
20 Tomatensauce	157
20 Tomaten in Wasser	157

Nr.	Seite
20 Holunderbeeren dörren	157
21 Apfelmarmelade mit Preiselbeeren	166

Getränke.

12 Holunderlimonade	94
13 Billige Limonade (mouffierend)	101