

<b>Zeitschrift:</b>	Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht
<b>Band:</b>	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
<b>Allgemeines.</b>			
1, 2 Ueber zeitgemäßes Kochen im einfachen Haushalt, von G. V.-St.	1, 9	12 Verwendung der Pilze, von -n.	92
1 Beschäftigung und Erheiterung kranker Kinder von Dr. O. Gotthilf	3	13 Der Reis als Nahrungsmittel, von Dr. S. Aebly-Abolff	97
2 Rückblick und Ausblick, von R. G.	11	13 Ueber das Buttern im Haushalt, von M. B.	99
3 Unser Hausgeslügel im Winter, von Wilhelm Müsse	17	14 Das Konservieren von Obst und Gemüse	105
3 Brennstoffe, von G. H.	18	14 Ueber das Dörren, von H.-G.	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 O. H.	33	15 Das Konservieren der Früchte durch Einstchwefeln, von R. B.	116
5 Kopfschmerzen sind Krankheitssignale, von Dr. Thraenhart	35	16 Das Kochendeinfüllen 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.-G.	123
6 Schutz gegen Gesundheitsschädigungen bei der Frühjahrsreinigung und beim Umzug von Dr. Otto Gotthilf	43	16 Ueber den Wert der Zitrone, von -n.	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.-G.	137
8 Winke zum Gebrauch der Kochkiste, von Frau Hofmann-Egli	57	18 Bucheckernöl, von J. B.	140
8 Einiges über die häufigsten Geflügelkrankheiten, von R. K.	65	19 Obstversorgung und Obsthandel	145
9 Sanginaspeisen als gesunde, billige und nahrhafte Volksgerichte, v. Fr. Kaufmann	67	19 Ersatz für Steinkohlengas durch Azetylengas	146
9 Verwendung der Holzasche bei der Wäsche von H. L.	69	19 Seife, von Paul Karst	147
9 An unsere Leserinnen!	73	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	75	20 Verwendung von Berberitzen und Vogelbeeren, von F. K.	154
10 Wie können sich unsere Kranken beschäftigen? von Dr. Thraenhart	76	20 Schädigungen des Haarwuchses durch die Trijur, von Dr. Schröder	155
10 Nützliche Tiere in Garten und Feld	81	21 Zeitgemäße Betrachtungen, von K.	161
11 Die Bekämpfung der Hausmotten, von -i-	83	21 Zur Bewertung der Küchenabfälle, von J. B.	162
11 Zur Anwendung von Hausmitteln, von Dr. Sartorius	89	21 Zur Kürbisverwendung, von F. K.	164
12 Die gesundheitliche Bedeutung der Beerenfrüchte, von Louise Niemer	90	22 Wie wirken Luft und Licht auf unsere Nahrungsmittel ein? von Dr. Lud. Staby	169
12 Ein Hausbuch aus dem 18. Jahrhundert von F. in M.	91	22 HaferSpeisen, von H.-G.	171
12 Der eingewachsene Behennagel, von Dr. Thraenhart		23 Wo liegt der Fehler? von R. Gutersohn	177
		23 Sanginaspeisen, von F. K.	179
		23 Praktische Erwärmungsmittel, von Dr. Schröder	180
		24 Der Reis als Nahrungsmittel, von H.-G.	185
		24 Wegleitung für den Betrieb und Unterhalt von Einzelöfen	188
		25 Unsere Speisezettel in der Kriegszeit, von H.-G.	193
		25 Winterliche wildwachsende Nutzpflanzen, von Dr. Thraenhart	196
		26 Ein Wort zur Zeit, von F. K.	201
		26 Die Hühnerhaltung ohne Körnerfütterung von G. N.	202
		26 Vorsicht mit Medikamenten, von M. Trott	204

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Haushalt.</b>			
1 Gefrorene Fensterscheiben aufzauen	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 Weinsflecken 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, Rüsssen, Küchen- schaben und Wanzen	100
2 Gärnde und schimmelnde Konserven wieder genügsam zu machen	12	14 Selbsthergestelltes Backpulver	109
2 Die Ausnützung der beim Heizen und Kochen zurückbleibenden Schlacken	12	14 Gebrauchtes Wasserglas als Reinigungs- mittel	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	21	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	29	16 Der Eisschrank	125
4 Delflecken aus Holz zu entfernen	29	16 Flaschenreinigungsmittel	125
4 Gedörntes Obst vor Würmern zu bewahren	29	17 Regeln für die Verwendung von Pilzen in der Küche	132
4 Wie man gefrorene Eier aufzaut	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 Teekannen blank zu pußen	36	18 Mehrmalige Verwendung von Pergament- papier zum Verschließen der Einmach- gläser 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. Sacharin	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 Rohrgeslecht an Stühlen auffrischen	45	20 Rostflecken aus Wäsche zu entfernen	156
7 Einfache Färbemittel für Östereier	52	21 Hausfrauensorgen an fett- und fleischlosen Tagen	165
7 Rührei ohne Butter	52	21 Schont die Linoleumläufer!	165
7 Das Verzieren der Speisen in der Kriegs- zeit	52	21 Entfernung von Tintenflecken aus Parkett- böden	166
7 Das Kochsalz im Haushalt	52	22, 23 Sparjames Heizen	172, 181
8 Ausnützung von Kohlenstaub und -Absall	61	22 Wollene Strümpfe ohne Seife zu waschen	173
8 Zweckmäßige Behandlung der Regenschirme	61	22 Zur Schonung der gehäkelten Marktneße	173
8 Möbelkitt für Holzleisten etc.	61	23 Zimmerschmuck in Vasen und Schalen zur Winterszeit	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 Aluminium- geschirr	189
8 Hellbrennendes Petroleum	69	24 Versalzene Suppen zu verbessern	189
9 Unser Brotbehälter	69	24 Seifige Kartoffeln zu verbessern	189
9 Salatöl-Ersatz	76	24 Wie Fische sich leicht schuppen lassen	189
10 Getragene schwarze Strohhüte aufzufrischen	77	25 Verhaltungsmaßregeln 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 Schadhaft gewordene Böden an Emaileimern selbst auszubessern	77	26 Haferflocken als „Eiersatz“ bei Klößen etc.	205
11, 17, 18 „Ovolactal“ als billiger Ersatz für Eiweiß	84, 132, 140	<b>Gesundheitspflege.</b>	
11 Warum bekommt frisches Brot nicht gut?	84	1 Zimmerhygiene im Winter	6
11 Gras- und Harzflecken zu beseitigen	85	2 Das Wasser in der Gesundheitspflege	14
11 Bettfedern zu reinigen	85	3 Zur Mundpflege	22
11 Wie man angeschnittene Zwiebeln frisch erhalten kann	85		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
4 Behandlung von offenen Frostwunden und erfrorenen Gliedern	30	4 Die Anwendung der Arzneien auf die Haut	31
5 Die rote Nase	38	5 Einreibungen als Heilmittel	38
6 Einfluß der Körperlage auf die Verdauung	46	5 Heilmittel bei Kopf- oder Zahnschmerzen	38
7 Mittel gegen Hühneraugen	54	6 Die Grippe oder Influenza	47
7 Waschmittel für blonde Haare	54	7 Die hygienische Bedeutung des Gurgelns	
8 Zur Haarpflege	62	bei Erkrankungen des Mundes	54
10 Sommersprossenwasser	78	8 Gutes einfaches Mittel gegen Hexenschuß	63
12 Das Radfahren	94	9 Anwendungen bei Erfältungen im Frühjahr	71
13 Das Baden im Freien	102	10 Künstliche Atmung	78
14 Hygiene im Hause	111	11 Gute frisch. Luft im Krankenzimmer	86
16 Ueber die Notwendigkeit des tüchtigen Kauen	126	12 Schmerzstillende Hausmittel	94
18 Ursache des Haarausfalls	142	12 Schutz gegen Hitzschlag	95
19 Gesundheitswert des Gähnens	151	13 Zur Trinkerbehandlung	102
20 Schlechter Gesundheitszustand durch mangelhaftes Atmen	157	14 Behandlung bei Pilzvergiftungen	111
22 Die Wirkung der künstlichen Lichtquellen auf das Auge	174	16 Behandlung Ertrunkener	127
23 Wie können wir Herbst- und Winterkatarrhe verhüten?	182	18 Hausmittel gegen Augenschmerzen	143
25 Das Rieselbad — ein Ersatz für das Wannenbad	198	20 Hilfe bei Magenblutungen	158

## 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 Bahnpflege des Kindes	39
7 Die Schulmüdigkeit	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 Treppensteinen der Kinder	103
13 Drüsenschwellungen	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

## 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 Kränkelnde 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 Reseda	55
8 Der Rhabarber	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-Präparation	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 Rosenarten im Spätherbst	191
26 Das Düngen der Zimmerpflanzen im Winter	208

## Tierzucht.

1 Pflege des Geflügels	7
2 Zur Pflege franker Hühner	16
3, 8 Kaninchenställe	23, 64
3 Enten, Gänse und Puten	28
5 Behandlung sog. Kalkbeine beim Geflügel	39
7 Zur Kaninchen- und Geflügelhaltung	55

Nr.	Seite	Nr.	Seite	
10	Das Federnfressen der Hühner	80	3 Gintopfgericht	21
11	Ziegen- und Schafhaltung	87	4 Gebäckene Kalbsfüße	29
12	Die Entenzucht	95	4 Gefröse	30
13	Mahnung an die Rütscher	103	5 Kalbsohren	37
13	Ein Loblied auf die Kröte	103	6 Leberknödel	45
15	Grünfutter für die Hühner	120	6 Restenküchlein	46
17	Reinhaltung der Schweine	135	7 Ragout mit Polenta	53
17	Hunde von Flöhen zu befreien	135	8 Gefroctes Küheuter	61
18	Taubenzucht	144	8 Schafskoteletten mit Reis	62
20	Die Räze	159	9 Gebäckene Kutteln	70
20	Mittel gegen Durchfall der Hühner	159	9 Falsche Mayonnaise	70
21	Der Wellensittich	168	10 Topfbraten	77
22	Zur Schweinefütterung	176	11 Brätkügeli	85
24	Die Kleintierzucht (Nußen der Ziege)	191	12 Kalbsfüße mit Tomatensauce	93
25	Die Kaninchenzucht	199	12 Gebratenes Kaninchen	93

## Kochrezepte.

### Suppen.

1	Rüblisuppe	5	16	Rindsniere mit Zwiebelsauce	125
2	Käsesuppe	13	16	Kartoffeln mit Fleischresten	125
3	Rumford-Suppe	21	17	Rindsbraten mit Wasser	133
4	Hafermehlsuppe	29	18	Ragout mit Kohl und Reis	141
5	Stettineruppe	37	19	Kapuzinerschnecken	150
6	Wurstsuppe	45	19	Sauersüsse Leber	150
7	Julienne-Suppe	53	20	Gratinerte Kutteln	156
8	Frühlingskräutersuppe	61	21	Gefüllte Kalbsbrust (mit Blutfülle)	166
9	Kostsuppe	70	23	Lunge oder Grick in Sauce	182
10	Brotsuppe	77	23	Bohnenkohlrapen mit Reis und Fleisch	182
11	Sauermilchsuppe	85	23	Meerrettigsauce (warm)	182
12	Spinatsuppe mit Mais	93	24	Nehrücken	189
13	Mangoldsuppe	101	25	Geräuchertes Küheuter mit weißen Bohnen	197
14	Minestra	109	26	Gedämpfter Hase	205
15	Spätzlisuppe	118			
16	Reizfersuppe	125			
17	Feine Karottensuppe	133			
18	Salatsuppe	141			
19	Suppe von Magerkäse	150			
20	Blumenkohluppe	156			
21	Suppe von Mais- oder Reisresten	166			
22	Kartoffelsuppe mit Fleisch- oder Wursteinlage	173			
23	Bohnensuppe	181			
24	Grüne Zwiebelsuppe	189			
25	Suppe von übriggebliebenem Kartoffelstock	197			
26	Kastanienuppe 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 Fleischinlage	13
2	Gratinssauce	13

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3	Gintopfgericht	21	
4	Gebäckene Kalbsfüße	29	
4	Gefröse	30	
5	Kalbsohren	37	
6	Leberknödel	45	
6	Restenküchlein	46	
7	Ragout mit Polenta	53	
8	Gefroctes Küheuter	61	
8	Schafskoteletten mit Reis	62	
9	Gebäckene Kutteln	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	Kapuzinerschnecken	150	
19	Sauersüsse Leber	150	
20	Gratinerte Kutteln	156	
21	Gefüllte Kalbsbrust (mit Blutfülle)	166	
23	Lunge oder Grick in Sauce	182	
23	Bohnenkohlrapen mit Reis und Fleisch	182	
23	Meerrettigsauce (warm)	182	
24	Nehrücken	189	
25	Geräuchertes Küheuter mit weißen Bohnen	197	
26	Gedämpfter Hase	205	

### Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kirschenauflauf	6
2	Zwetschgenschnitten	13
3	Äpfelschale	22
4	Westfälischer Zwetschgenpudding	30
5	Arme Ritter von Kartoffelteig	37
6	Gnocchi	46
7	Osterbohnen	53
9	Hörnli in Sauce	70
10	Ravioli (Genueserrezept)	77
10	Reis mit Pilzsauce	77
10	Wiener Omeletten	78
11	Fastenkutteln mit Käse	84
11	Falsche Hirnküchlein	85
12	Süße Maischnittchen	93
12	Barentrost	94
13	Makkaroni mit Rhabarber	101
13	Kalte Hafersuppe mit Erdbeeren	101
14	Geröstete Haferflocken	109
14	Sauermilchcreme mit Früchten	110
14	Yoghurt	110
15	Maispfuten	118
15	Rhabarberreis	118
16	Johannisbeergrüze	126
17	Griesspeise mit Früchten	134
18	Maispudding mit Tomatensauce	141
18	Birnenpizzocca	142
19	Obstauflauf	150
21	Nudelpuffer	166
22	Mehlbrei	173

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
23 Buttermilch-Kartoffelauflauf	182	21 Roher Karottensalat	166		
24 Kartoffel-Gierkuchen	190	22 Gurkengemüse	173		
25 Zwetschgenreiskopf	198	22 Krautwickel mit Makaroni in Tomatensauce	173		
26 Makaroni mit Zwiebelsauce	206	22 Bratäpfel	174		
26 Äpfelauflauf	206	23 Mischsalat	182		
<b>Gemüse, Obst, Salate.</b>					
1 Grünkohlklöße	5	23 Schokolade-Birnen	182		
1 Kartoffeln mit Käse	5	24 Kartoffelrösti mit Blutwurst	189		
2 Gelbe Rüben und Äpfel	13	24 Kartoffelauflauf mit Blutwurst	189		
2 Salat ohne Del., gemischter	13	24 Reste von Kartoffelstock und Blutwurst	190		
3 Selleriesülze	21	24 Räbenmus	190		
3 Grünkernbraten	21	25 Sauerkrautpastete mit Fisch	197		
3 Sauerkrautklöße	21	25 Falsches Rotkraut von roten Rüben (Randen)	197		
3 Schwarzwurzeln	22	26 Braten aus Hülsenfrüchten	206		
4 Pilzbratlinge	30	26 Feiner Kartoffelsalat	206		
4 Kartoffelstock mit weißen dünnen Bohnen	30	<b>Kuchen, Torten, kleines Backwerk.</b>			
oder Erbsen	30	1 Äpfelstrudel	6		
5 Selleriedötchen	37	2 Maisküchen mit Äpfeln	13		
5 Erbsenbällchen	37	3 Quarktorte	22		
5 Falscher Spargel	37	4 Äpfelmusküchen	30		
6 Sauerkraut mit Erbsen	45	5 Schichttorte	37		
6 Krautsülze	46	7 Haferflockenkuchen	54		
6 Orangenreis	46	8 Spinatwähre	62		
7 Löwenzähnsalat	53	9 Kriegskuchen	70		
7 Bodenlohlaben mit Käse	53	13 Simeli- oder Rübliküchen	101		
7 Rote Grütze mit Gelee	53	16 Kirschküchen mit Galler	126		
8 Gedünsterter Spinat	62	18 Zwetschgenküchen	142		
8 Gemischte Klöße	62	21 Kartoffelpastete mit Obstfüllung	166		
8 Haferflocken mit Rhabarber	62	22 Bieftorte	174		
9 Bohnenwürschen	70	23 Polentakuchen mit Äpfeln	182		
9 Obstbrei	70	24 Ungebackene Torte	190		
10 Grüne Hopfenspißen	78	25 Kartoffelkuchen mit Hefe	198		
10 Räbenschößsalat	78	26 Weihnachtstorte	206		
10 Pflaumenkulz	78	<b>Weihnachtsgebäck.</b>			
11 Spinat-Reispudding	85	26 Weihnachtsstollen	206		
11 Rettigsalat	86	26 Billiges Weihnachtskonfekt	206		
11 Rhabarberbrot	86	26 Marmeladeplätzchen	206		
11 Zitronengallert	86	26 Feigenbrot	207		
12 Reissalat	93	26 Kleines Kartoffelgebäck	207		
12 Spargelpastete	93	<b>Eingemachte Früchte, Gemüse.</b>			
13 Spinatreis	101	13 Rhabarber-Marmelade	102		
14 Gurken mit Sanginapüree	109	13 Dreifruchtmarmelade	102		
14 Gemüseküchlein (Fleischersatz)	109	14 Falsche Orangenmarmelade	111		
14 Heidelbeerkeitschale mit Milch	110	14 Eingemachte Champignons	111		
15 Mischgemüse	118	14 Bohnen in Essig	111		
15 Bohnensalat	119	14 Senfgurken	111		
16 Gemüse von Kohlrabenblättern	125	14 Kohlraben in Dunst	111		
16 Tomatensalat	126	15 Johannisseermus mit Rübenzusatz	119		
17 Kartoffelstock mit frischen Erbsen	133	15 Kirschkus ohne Zucker (Kirschcreide)	119		
17 Tomatenkütle	133	15 Pilzgekörkt	119		
18 Pilzkartoffeln	142	15 Bohnen roh, in Flaschen eingemacht	119		
18 Kürbiscompott mit Äpfeln	142	16 Heidelbeermus	126		
19 Rübli und grüne Bohnen	150	16 Gurkensauce	126		
19 Holundermus	150	16 Salzgurken	126		
19 Kartoffelstock mit Äpfeln	150	16 Dörren von Kartoffeln	126		
20 Gemüsepudding	156	17 Verwertung von Fallobst	134		
20 Salat in Tomatenkörbchen	156	17 Vogelbeergelee (Ebereschen)	135		
20 Kartoffelriebel	156	17 Salzbohnen	134		
20 Birnenmus	157	18 Birnen im Dunst	142		
20 Holunderköpfli	157	18 Äpfel-Marmelade mit Kürbis	142		
20 Süße Gelatinespeise mit Zwetschgen	157				
21 Gurkenauflauf	166				
21 Gefüllte Gurken	166				

Nr.	Seite	Nr.	Seite
18 Tomatenmark	142	20 Holunderbeeren dörren	157
18 Tomatenpaste	142	21 Apfelmarmelade mit Preiselbeeren	166
19 Apfel- oder Quittengelee	150		
19 Usteräpfel	150		
19 Apfelmarmelade mit Rüben	151		
19 Quitten- und Kürbischnitte	151		
20 Tomatensauce	157		
20 Tomaten in Wasser	157		
		<b>Getränke.</b>	
		12 Holunderlimonade	94
		13 Billige Limonade (moussierend)	101

---