

Zeitschrift:	Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht
Band:	25 (1918)

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: 29.12.2025

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.

— 1918 —



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.

Seite

Allgemeines.

- 1 Wie können wir Fett sparen? von H.-G. 1
- 1 Winterliche Vernichtung des schädlichen Ungeziefers, von Dr. Thraenhart 4
- 2 Die Rolle der Zwiebel in der Gesundheits- und Schönheitspflege, von Frau G. N. 9
- 2 Käse und Käsefehler, von H. G. 11
- 2 Der Zucker als Mundheiler, v. Dr. Schröder 12
- 3 Das Gefrieren der Früchte und die Behandlung gefrorenen und erfrorrenen Obstes, von H. Müller-Thurgau 17
- 3 Die Herstellung von Roggenbrot, v. J. B. 19
- 3 Verwendung alter Schuhe, von J. Bertus 19
- 4 Mehl und Brot und ihre Verfälschungen, von H. G. 25
- 4 Die wirtschaftliche Bedeutung der Kleintierzucht, von J. Schneider 27
- 5 Zur Lebensmittelversorgung, von J. R. 33
- 5 Das "Anlaufen" oder Schimmeligwerden des Dörrobstes, von - 34
- 5 Wechselwirtschaft, von E. Mühlenthaler 35
- 5 Günstige Wirkung der Sonnenbäder bei schwächlichen und kränklichen Kindern, von Dr. Thraenhart 36
- 6 Der tiefere Sinn des Sparens, von H.-G. 41
- 6 Das Beerenobst 42
- 6 Lebensführung im höhern Alter, von Dr. H. L. H. 43
- 7, 8 Die Ordnung als Grundlage eines richtigen Sparsystems, von H.-G. 49, 57
- 7 Festtägliche Näscherien, von J. B. 51
- 8 Zur Behandlung der Schuhe, v. A. Uegerter 58
- 8 Unsere Küche, von Dr. med. Schwyz 60
- 8 Billiges Frühjahrsgemüse, von E. 60
- 9, 10, 11 Das Haushaltungsbuch als Wegweiser zum Sparen, v. H.-G. 65, 73, 81
- 9 Die Gewinnung von Kompost, von W. H. 67
- 10 Wildwachsende Seifenpflanzen zur Linderung des Seifenmangels im Haushalt, von Dr. K. Emmerich 76
- 11 Möbelpflege, von H. B. 83
- 11 Gerichte aus Kartoffelmehl, von J. R. 84
- 12 Nährstoffverluste in der Zubereitung, v. J. R. 89
- 12 Wertvolle natürliche Düngmittel, v. H. D. B. 90
- 12 Wie schlägt man Nägel ein? v. M. Trott 91
- 13 Das Gießen der Pflanzen im Gemüsegarten, von J. Böttner 97
- 13 Bakterien der Luft, von Dr. E. Gutzeit 99
- 13 Gerichte von Kastanienmehl, von J. R. 100
- 14 Bienen-, Wespen- und Mückenfische, von J. Bertus 105

Nr.

Seite

- 14 Die Verwendung von Papier im Haushalt, von M. Trott 107
- 15, 16, 17 Unsere wichtigsten Nahrungsmittel, von J. R. 113, 121, 129
- 16 Einfache Einmachmethoden für Konfitüren, von K. 123
- 17 Die Verwertung von Holunderbeeren 131
- 18 Gallertspeisen, von J. R. 139
- 18 Wie sichern wir uns eine gute Obsternte? von Dr. Ludwig Staby 139
- 19 Blumen in Kriegszeit, von M. H. 145
- 19 unreife Weintrauben und die Buckerrübe, von J. Bertus 147
- 20 Der Zucker als Nahrungs- und Genussmittel, von N. Bunz 153
- 20 Hülsenfruchtgerichte aus Leguminosenmehlen, von J. R. 155
- 20 Wie wäscht man farbige Wäsche? v. H. N. 156
- 21 Anleitung zum Überwintern der Gemüse 161
- 21 Zur Verwendung der Tomaten, v. Magda Trott 164
- 22 Wie spart man Heizmaterial? von B. 169
- 22 Das Anrichten der Speisen, v. Dr. A. G. 170
- 22 Nervengesunde Kinder, von Dr. Thraenhart 172
- 23 Der Torf als Brennmaterial im Kachelofen, von C. Baerlocher 177
- 23 Zur Verwendung des Zeitungspapiers, v. M. L. 179
- 24 Weihnachtseinkäufe und Vorbereitungen, von M. L. 185
- 24 Nationierung im Haushalt, von H.-G. 186
- 24 Unsere Fenster im Winter, v. Dr. Thraenhart 187

Haushalt.

- 1 Gesundheitliche Vorteile des gerösteten Brotes 5
- 1 Regeln für die Behandlung des Kellers im Winter 5
- 1 Mittel gegen Maderflecken 5
- 1 Behandlung nassen Schuhwerks 5
- 2 Große "Heizstoffräuber" in der Küche 13
- 2 Berbrochene Gläser zu kittern 13
- 2 Japanische Lackfächen zu reinigen 13
- 3 Wie man das Zusammenballen der Bettfedern in ungeheizten Schlafräumen verhindert 20
- 3 Vorhänge zu waschen 20
- 3 Möbelpolitur 20
- 4, 5 Wie sparen wir Kohlen? 28, 37
- 4 Das Natron in der Küche 29
- 4 Gesundes und frisches Fleisch 29
- 5 Salatöl-Ersatz 37
- 5 Portieren aufzufrischen 37

Nr.	Seite	Nr.	Seite
6 Wie man düre Erbsen den grünen im Geschmack ähnlich machen kann	44	24 Fensterschnuck	189
7 Ersatz für Ostereier	52	24 Haferflocken, Gerste, Hafergrüze, Mehl etc. zu reinigen	189
7 Warum die Kochliste manchmal versagt	53	24 Eine billige Fußbank selbst herzustellen	189
7 Zur Behandlung und Zubereitung der Dörrgemüse	53	24 Der Meerrettig in der Küche	189
8 „Speckig“ und glänzend geworbene Kleider aufzufrischen	61	24 Selbstbereiterter Essig	189
8 Warme Salate	61		
9 Geräuchertes Kaninchensleisch	69		
9 Selbstbereitete Kaffee-Essenz	69		
9 Der Schneebesen — ein guter Helfer in der Küche	69		
9 Vorteilhaftes Anstreichen der Böden	70		
9 Vorzügliches Reinigungsmittel für Blechwaren	70		
10 Wohlgeschmeckender Tee	76	1 Winterliche Schonung der Augen	6
10 Verwendung von Kartoffelwasser	76	1 Die Hände weich und schmiegsam zu erhalten	7
10 Rhabarberwasser als Pützmittel	77	2 Zimmerlüftung und Wärmeverlust	14
11 Das Verderben der Marmeladen und eingemachten Früchte bei beginnender warmer Jahreszeit	84	3 Maßregeln, um Erkrankungen vorzubeugen	21
11 Hefegebäck ohne Vorteig zu bereiten	84	4 Erkrankungen und Pflege der Haut	30
11 Die Haltbarkeit der Schuh Schnüre zu erhöhen	85	5 Seilspringen für Klein und Groß	38
11 Die Zwiebel als Reinigungsmittel	85	8 Entfernung abnormalen Haarwuchses bei den Frauen	62
12 Kaffee-Ersatz	92	9 Der Ehrenpreistee	71
12 Das Salz im Haushalt	93	9 Kamillentee als Blutreinigungsmittel	71
12 Reinigung baumwollener, gewebter Handschuhe	93	10 Die Nachteile der sitzenden Lebensweise für die berufstätige Frau	78
12 Gelbe Schuhe schwarz zu färben	93	11 Sonnendurchwärmtes Wasser	86
13 Aufbewahrung von Speiseresten	101	11 Einfaches Mittel gegen Inseltenstiche im Schlund	86
13 Beste Art, Zwiebeln aufzubewahren	101	13 Der Wert des Schwimmens für die Frau	103
14 Selbstreinigen von Bettfedern	108	16 Schutz gegen die Grippe und andere Infektionskrankheiten	127
14 Reines, doppelkohlensaures Natron im Haushalt	109	17 Das Brot als Feind unserer Zähne	135
14 Vorbeugungsmittel gegen Ungeziefer in tapezierten Zimmern	109	19 Behandlung bei übermäßigem Fettansatz	150
15 Fleckenreinigung	118	20 Über die Hygiene des Schuhputzens	159
16 Einfaches Mittel, die Milch kühlt und unverdorben zu halten	125	23 Tücher zum Erwärmen der Füße an Stelle der Bettflaschen etc.	182
16 Der Hausschwamm	125		
17 Chemische Desinfektionsmittel	133		
17 Milch vor dem Sauerwerden zu schützen	133		
18 Maschinenspitzen zu waschen	141		
18 Wasserbichter Kitt	141		
18 Verwendung von Buttermilch	141		
19 Das Einschwefeln der Früchte	148		
19 Zur Aufbewahrung von Tee	148		
19 Zitronen lange frisch zu erhalten	148		
19 Warum muß man die Eier öfters umlegen?	148		
20 Warum plätschen mehlige Kartoffeln beim Kochen?	157		
20 Brüsseler Teppiche zu reinigen	157		
20 Bestes Reinigungsmittel für Türen etc., die mit Oelfarbe gestrichen sind	157		
21 Warum eignet sich Regenwasser besonders gut zur Wäsche?	165		
22 Warum darf man Tee nicht ausschöpfen?	173		
22 Die chemischen Desinfektionsmittel	173		
22 Salz als Reinigungsmittel	173		
23 Ratschläge für die Aufbewahrung des Winterobstes	181		
23 Vorzüglicher Ersatz für Bittere	181		
24 Einfacher Schmuck der Tafel	189		
		19	
		20	
		21	
		22	
		23	
		24	
		25	
		26	
		27	
		28	
		29	
		30	
		31	
		32	
		33	
		34	
		35	
		36	
		37	
		38	
		39	
		40	
		41	
		42	
		43	
		44	
		45	
		46	
		47	
		48	
		49	
		50	
		51	
		52	
		53	
		54	
		55	
		56	
		57	
		58	
		59	
		60	
		61	
		62	
		63	
		64	
		65	
		66	
		67	
		68	
		69	
		70	
		71	
		72	
		73	
		74	
		75	
		76	
		77	
		78	
		79	
		80	
		81	
		82	
		83	
		84	
		85	
		86	
		87	
		88	
		89	
		90	
		91	
		92	
		93	
		94	
		95	
		96	
		97	
		98	
		99	
		100	
		101	
		102	
		103	
		104	
		105	
		106	
		107	
		108	
		109	
		110	
		111	
		112	
		113	
		114	
		115	
		116	
		117	
		118	
		119	
		120	
		121	
		122	
		123	
		124	
		125	
		126	
		127	
		128	
		129	
		130	
		131	
		132	
		133	
		134	
		135	
		136	
		137	
		138	
		139	
		140	
		141	
		142	
		143	
		144	
		145	
		146	
		147	
		148	
		149	
		150	
		151	
		152	
		153	
		154	
		155	
		156	
		157	
		158	
		159	
		160	
		161	
		162	
		163	
		164	
		165	
		166	
		167	
		168	
		169	
		170	
		171	
		172	
		173	
		174	
		175	
		176	
		177	
		178	
		179	
		180	
		181	
		182	
		183	
		184	
		185	
		186	
		187	
		188	
		189	
		190	
		191	

Gesundheitspflege.

1 Winterliche Schonung der Augen	6
1 Die Hände weich und schmiegsam zu erhalten	7
2 Zimmerlüftung und Wärmeverlust	14
3 Maßregeln, um Erkrankungen vorzubeugen	21
4 Erkrankungen und Pflege der Haut	30
5 Seilspringen für Klein und Groß	38
8 Entfernung abnormalen Haarwuchses bei den Frauen	62
9 Der Ehrenpreistee	71
9 Kamillentee als Blutreinigungsmittel	71
10 Die Nachteile der sitzenden Lebensweise für die berufstätige Frau	78
11 Sonnendurchwärmtes Wasser	86
11 Einfaches Mittel gegen Inseltenstiche im Schlund	86
13 Der Wert des Schwimmens für die Frau	103
16 Schutz gegen die Grippe und andere Infektionskrankheiten	127
17 Das Brot als Feind unserer Zähne	135
19 Behandlung bei übermäßigem Fettansatz	150
20 Über die Hygiene des Schuhputzens	159
23 Tücher zum Erwärmen der Füße an Stelle der Bettflaschen etc.	182

Kinderpflege und -Erziehung.

1 Die Wichtigkeit des Gurgelns bei Kindern	7
2 Die Masern	15
3 Pflege der Augen im ersten Kindesalter	22
4 Durstkur	31
6 Vorsicht beim Ablegen der Winterkleidung unserer Kinder	46
8 Wann sollen die ersten Gehversuche gemacht werden?	63
10 Ursache von Unruhe und Schlaflosigkeit der Kinder	78
11 Schutz gegen Darmkrankungen der Säuglinge im Sommer	86
12 Die Hygiene im Kinderwagen	95
13 Kopfschmerz bei Schulkindern und seine Ursachen	103
14 Brechen und Durchfall beim Säugling	111
15 Die Pocken	120
16 Die Ernährung an der Mutterbrust	127
18 Wie schützen wir die Kinder vor der Ansteckung mit den Erregern der Tuberkulose?	143
19 Die Erziehung des Kindes zur Ordnungsliebe	150
21 Die hygienische Bedeutung des Wäsche- wechsels vor dem Schlafengehen	167
22 Bewährtes Mittel bei Keuchhusten, Katarrh und Heiserkeit	175
23 Der Wert des Gurgelns	183
24 Gegen kalte Füße bei Kindern	191

Nr.	Seite	Nr.	Seite
24 Einfaches Heilmittel bei Keuchhusten	191	5 Zur Geflügelsütterung	40
24 Gründliches Gurgeln als Schutzmittel gegen Diphtherie und andere Halskrankheiten	191	6 Das „Fallennest“ zur Errichtung d. Legatätigkeit der Hühner	47
Krankenpflege.		7 Kaninchenhaltung	55
1 Das Senspapier als Erleichterungsmittel	7	8 Geflügelhaltung	63
4 Krankheiten und Pflege der Nieren	30	9 Schaf- und Ziegenhaltung	71
5 Typhus	39	10 Ueber den Nutzen des Schafes	79
6 Warum darf man ein Krankenthermometer nicht mit heißem Wasser reinigen?	46	13 Der Anlauf der Hühner	104
7 Soda wasser, ein gutes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Speisegeschirre aus Krankenzimmern	54	14 Die Taubenzucht	112
10 Die Anwendung feuchter Wärme in Form der Briefnässchen Umschläge	78	18 Die zweckmäßigste Stalleinrichtung f. Tauben	143
12 Zur Behandlung Ertrunkener	95	21 Fehler und Unarten der Hühner	167
14 Die Hysterie	111	22 Zur Kaninchenzucht	176
15 Vergiftung, ihre Erscheinung u. Behandlung	119	24 Kropfkrankheit und Diphtherie der Hühner	192
18 Hilfeleistung bei Erbrechen	142		
18 Vorzüglicher Tee gegen Bleichsucht	143		
19 Behandlung eines Scheintoten	150		
21 Wie ist das Durchliegen der Kranken zu verhüten?	167		
22 Zur Behandlung Grippekranker	175		
23 Verrenkungen (Luxationen)	182		
23 Haferstroh, ein gutes Mittel gegen Husten	183		
24 Wie bekämpft man Verstopfung?	191		
Gartenbau und Blumenzucht.			
1 Sameneinlauf	7	1 Rübensuppe mit Reis	5
2 Die Lage des Gemüsegartens	15	2 Feine Kartoffelsuppe	13
3 Ueber die Feuchtigkeitsverhältnisse d. Bodens	22	3 Zwiebelsuppe	20
4 Die Komposthaufen müssen gepflegt werden!	31	4 Wirsingsuppe mit Blutwurst	29
4 Die Anzucht der Schwarzwurzeln	31	5 Einlaufsuppe	38
5 Spargel-Anlage im Haugarten	39	6 Löwenzahnsuppe	45
6 Das Frühgemüse	46	7 Kaninchensuppe	53
7 Zur Zwiebelzucht	54	8 Brunnenkressesuppe	61
8 Das Beschneiden und Aufbinden d. Pflanzen	63	9 Spinatsuppe	70
9 Welche Pflanzen eignen sich zum Schmucke der Fenster und Balkone?	71	10 Buttermilchsuppe mit gedörrten Birnen	77
10 Abgabe von Saatgut empfehlenswerter Bohnensorten	78	11 Italienische Suppe	85
10 Reisig als Erzäh für Bohnenstangen	79	12 Topinambur-Suppe	93
11 Nellen als Balkonschmuck	87	13 Püreesuppe von Gemüseresten	101
12 Die Himbeer-Kultur	95	14 Minestrone	109
13 Immergrüne Ziergewächse für den Balkon	103	15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	118
14 Anlage eines Erdbeerbeetes	111	16 Gurkensuppe	126
15 Die Belämpfung der Maulwurfsgrille	120	17 Erbsmehlsuppe	133
16 Zwieblaussaat im Sommer	128	18 Prinzeßsuppe	141
18 Zur Samengewinnung	143	19 Bauernsuppe	149
19 Wie pflanzt man Obstbäume?	151	20 Kürbisssuppe	158
20 Ueberwinterung der Karotten	159	21 Selleriesuppe	165
22 Umgrenzung eines Gartens mit Sträuchern	175	22 Rumfordsuppe mit Sangina	173
23 Weihnachtsblumen (Wassernarzisse, Schneeglöckchen)	183	23 Italienische Suppe	181
24 Die Christrose	191	24 Goldwürfelsuppe	189
Tierzucht.			
1 Futtermittel aus Baumreisern	8		
3 Der Legestall für Hühner	23		
3 Zur Pflege der Ziege	23		
Rochrezepte.			
Suppen.			
1 Rübensuppe mit Reis	5		
2 Feine Kartoffelsuppe	13		
3 Zwiebelsuppe	20		
4 Wirsingsuppe mit Blutwurst	29		
5 Einlaufsuppe	38		
6 Löwenzahnsuppe	45		
7 Kaninchensuppe	53		
8 Brunnenkressesuppe	61		
9 Spinatsuppe	70		
10 Buttermilchsuppe mit gedörrten Birnen	77		
11 Italienische Suppe	85		
12 Topinambur-Suppe	93		
13 Püreesuppe von Gemüseresten	101		
14 Minestrone	109		
15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	118		
16 Gurkensuppe	126		
17 Erbsmehlsuppe	133		
18 Prinzeßsuppe	141		
19 Bauernsuppe	149		
20 Kürbisssuppe	158		
21 Selleriesuppe	165		
22 Rumfordsuppe mit Sangina	173		
23 Italienische Suppe	181		
24 Goldwürfelsuppe	189		
Fischgerichte.			
1 Fisch in Sülz	5		
4 Halscher Heringssalat	29		
7 Fischauflauf	64		
13 Fischhackbraten	101		
23 Fisch mit Gemüsen	181		
Fleischgerichte, Saucen.			
1 Rutteln mit Kartoffeln	5		
2 Geröstete Leber	13		
2 Blutwürste	13		
3 Schafvorenzen mit Kartoffeln	20		
4 Reis mit Leber	29		
5 Ungarisches Pefferfleisch	38		
5 Gebratener Fleischpudding	38		
6 Guleroteletten	45		
6 Nestenfleisch mit Makaroni	45		
7 Gefüllter Kaninchenbraten	53		

8 Schafffleisch mit Gerste	62
8 Kinderherz	62
9 Pilantes Eintopfgericht v. Gemüse, Nudeln und Kindfleisch	70
9 Lungenmus	70
10 Kuhmaul	77
10 Gemischter Hackbraten	77
11 Kaninchengulasch	85
12 Tauben, gelocht	93
12 Kartoffelwurst	93
13 Kindfleisch mit weißen und grünen Bohnen	102
14 Reis mit Schweinesfleisch	109
15 Kind-, Schaf-, Schweinesfleisch oder Kutteln mit Gemüse und Kartoffeln	118
16 Kalbsfüße auf verschiedene Art	126
17 Ungarisches Voressen	133
17 Fleischknöpfli	134
18 Auflauf von Schweinsblut	142
18 Kohlröllchen mit Reisfleisch und Tomaten	142
19 Englisches Nestengericht	149
20 Geschnekelte Lunge	158
21 Gefüllter Wirs oder Rabis	165
22 Sangina-Beefsteaks	173
22 Bratwurst mit Senfsauce	174
23 Gekochtes, gebratenes Kaninchenfleisch	181
24 Huhn in eigener Sulz	189
24 Kutteln nach Mailänder Art	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Weiße Bohnen mit Spätzli	6
1 Strudel mit Milchüberguß	6
2 Zwetschgenpudding	14
3 Reisklöpfchen	21
4 Milchnudeln	30
5 Klöße mit Marmeladefüllung	38
5 Kastanienauflauf	38
6 Erbsmehlpudding	45
6 Einfache Reispastete	45
7 Haferflockenauflauf mit Schokolade	54
8 Buttermilchgöze	62
8 Dörrzwetschgenauflauf	62
9 Haferklöße	70
9 Buttermilchspeise	70
10 Nudeln mit Kräutern	77
10 Reistörtchen	77
10 Rhabarber-Omeletten	77
11 Schokolade-Pudding	85
12 Reispfannkuchen	94
13 Hafergrüze mit Rhabarber	103
13 Kartoffelbällchen mit Obstmusfüllung	103
14 Kirschauflauf	110
14 Sauermilch	110
16 Kürbispudding mit Hafer oder Gerste	126
16 Buttermilchkaltschale	126
17 Quarkschmarren	134
17 Puddingsaucen mit Blütentee und Fruchtfäcken	134
20 Omeletten von Hafergrüze	158
20 Birnenpfanne	158
21 Gerstenpudding	166
22 Käseauflauf	174
22 Apfelfüchlein	175

Gemüse, Obst, Salate.

1 Weiße Bohnen mit Spätzli	6
1 Endiviensalat	6
1 Pilanter Apfelsalat	6
2 Sauerkraut mit „Klumpfloss“	14
2 Reispastetchen	14
2 Kastanien mit Äpfeln gedämpft	14
3 Hülsenfruchtbratlinge	21
3 Nudeln mit Spinat	21
3 Dörrrost	21
3 Kartoffeln mit Käse	21
4 „Gold und Silber“ (Möhren und weiße Bohnen)	29
4 Falscher Heringssalat	29
4 Zwiebelkartoffeln nach Holländer Art	29
5 Gebackene Kohlrabischeiben	38
7 Sauerkraut mit weißen Bohnen	54
7 Bratkartoffel-Delicatessen	54
7 Blumenkohl auf polnische Art	54
7 Gefüllte Äpfel mit Creme	54
8 Laubfrösche	62
8 Gerste mit Tomaten	62
8 Gemüseköpfli	62
9 Gemüsefrülandessen	70
9 Kalter Maronenaufschliff	70
9 Falsche Apfelschnitte	70
11 Spinatauflauf	85
11 Mangoldstiele mit Tomaten	85
11 Pilzklößje	85
11 Haferflocken mit Rhabarber	85
12 Kartoffelwurst	94
12 Kohlraben mit Reis	94
12 Bohnen auf neapolit. Art	94
12 Mangold- oder Krautstiele als Salat	94
12 Kalter Rhabarberpudding	94
13 Ausbrecherbissen oder Pois-verts samt den Hülsen zu verwenden	102
13 Haferschnitten mit Kartoffeln	102
13 Kartoffeln mit Kräutersauce	102
14 Gemüsepudding	109
14 Reis mit Gemüse	109
14 Pilzbeefsteaks	109
15 Kartoffeln auf amerikanische Art	118
15 Champignongemüse	118
15 Blumenkohl, Krautstiele, Sellerie, Lauch au gratin	118
15 Johannisbeerkaltschale	118
15 Gurkensalat	118
16 Kürbisgemüse	126
16 Kartoffeln mit Milchsauce	126
16 Grüner Bohnensalat	126
16 Aprikosenpeise	127
17 Tomatengemüse	134
17 Kartoffeln mit Tomaten	134
17 Rhabarberkartoffeln	134
17 Tomaten zum Anmachen von Salat	134
18 Kohlröllchen mit Reisfleisch und Tomaten	142
18 Schneidebohnen	142
18 Kartoffelauflauf	142
18 Apfelrösti ohne Brot	142
19 Makaroni mit Kartoffeln	149
19 Randengemüse	149
19 Karottenbrei	149

Nr.	Seite	Nr.	Seite
19 Verzierte Salatschüssel	149	21 Feigenkuchen	166
19 Zwetschgenklöße	149	23 Kohlrübenbrot	182
20 Falsche Leberknödel	158	24 Gugelhopf	189
20 Rotkraut	158		
20 Kartoffelpastete	158		
20 Spanischer Salat	158		
20 Birnenpfanne	158		
20 Fruchtsalat in Melonenhälften	158		
21 Gefüllter Wirs oder Kabis	166		
21 Reis mit Kastanien	166		
21 Zwiebelgemüse	166		
21 Kartoffeln mit Tomaten	166		
22 Erbsen mit Kartoffeln	174		
22 Sauerkraut	174		
22 Vegetarisches Mischgericht	174		
23 Fisch mit Gemüsen	181		
23 Pilzkartoffeln	182		
23 Kohlsalat	182		
23 Weiße Bohnen mit Apfelmus	182		
23 Aepfel in Gelee	182		
24 Kohlrabenauflauf	189		
24 Kartoffeln mit Meerrettigsauce	189		
24 Sauerkraut mit Würzklöß	189		
24 Reis mit Aprikosen	189		
Auchen, Torten, u. Backwerk.			
3 Bluttorte	21	6 Feine Orangenmarmelade (mit wenig Zucker)	45
4 Apfelpfanne	30	14 Das Kochendeinsfüllen der Früchte (Kirschen Heidelbeeren, Johannisbeeren)	110
5 Marmeladekuchen	38	15 Das Dörren von Gemüse	119
6 Gelbrübentorte	45	16 Das Roheinmachen von Früchten ohne Zuckerzugabe und ohne Sterilisation	127
7 Österkuchen	54	17 Tomaten in rohem Essig	134
11 Rhabarberkuchen	86	17 Kürbis in Essig	134
12 Englische Biskuits	95	17 Marmelade aus Aepfeln mit Kürbis	135
13 Einfacher Schichtkuchen mit Marmelade- füllung	102	18 Preißelbeermarmelade	142
18 Obstkruste	142	18 Preißelbeeren mit Aepfeln und Birnen	142
19 Zwiebelwähre mit Kartoffelteig	149	18 Bohnen in Flaschen ohne Sterilisation	142
		19 Tomaten mit Aepfeln	150
		19 Aepfel-, Birnen- und Quittenschnitte	150
		20 Pfeffergurken	158
		20 Rote Rüben (Ränder) in Salz	159
		20 Birnenhonig	159
		20 Sirup aus Zuckerrüben	159
		21 Hagebuttenmarmelade	167
		21 Quittengelee	167
		Getränke.	
		14 Billige Limonade (moussierend)	110

Weihnachtsgebäck.

24 Falsche Makronen	190
24 Kriegsgebäck	190
24 Nusskügelchen	190
24 Knusperchen aus Kastanienmehl	190
24 Birnenbrot	190

Eingemachte Früchte, Gemüse.

6 Feine Orangenmarmelade (mit wenig Zucker)	45
14 Das Kochendeinsfüllen der Früchte (Kirschen Heidelbeeren, Johannisbeeren)	110
15 Das Dörren von Gemüse	119
16 Das Roheinmachen von Früchten ohne Zuckerzugabe und ohne Sterilisation	127
17 Tomaten in rohem Essig	134
17 Kürbis in Essig	134
17 Marmelade aus Aepfeln mit Kürbis	135
18 Preißelbeermarmelade	142
18 Preißelbeeren mit Aepfeln und Birnen	142
18 Bohnen in Flaschen ohne Sterilisation	142
19 Tomaten mit Aepfeln	150
19 Aepfel-, Birnen- und Quittenschnitte	150
20 Pfeffergurken	158
20 Rote Rüben (Ränder) in Salz	159
20 Birnenhonig	159
20 Sirup aus Zuckerrüben	159
21 Hagebuttenmarmelade	167
21 Quittengelee	167

Getränke.

14 Billige Limonade (moussierend)	110
-----------------------------------	-----