

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

Band: 27 (1920)

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: 07.01.2026

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

b *Belegnummern* *Cpl*
K

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.

— 1920 —



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Der Wochenmarkt in früheren Zeiten	1	12 Schweizerische Elektrizitätsausstellung in Luzern, von E. R. R.	89
1 „Die Art im Haus erspart den Zimmermann“, von A. P. B.	2	12 Unsere Frühgemüse, von Otto Löschebrand	90
1 Fett als unentbehrliches Nahrungsmittel, von Dr. Gerner	3	12 Behandlung der Möbel, v. Isa v. d. Lütt	92
2 Ratschläge zur Verwendung der verschiedenen Brennstoffe	9	13 Vergeudung von Nährstoffen beim Kochen, von Dr. Gerner	97
2 Jahresinventur im Haushalt, von Hanna Breken	11	13 Blattläuse an Gemüsepflanzen	98
2 Zur Behandlung des Kochgeschirrs, von nsk.	12	13 Die Schädlichkeit der Fliegen	99
3 Die Kochliste und ihre Verwendung, von F. R.	14	14 Unsere gefiederten Gäste, von M. L.	105
3 Gesundheitlicher Wert der Zimmerpflanzen im Winter, von Dr. Gerner	14	14 Zur Kultur der Kürbisse, von J. St.	106
4 Gäste, von Marie Steiger-Lenggenhager	14	14 Schwimmen als vorzüglicher Kräftigungs- und Abhärtungssport, von Dr. Schröder	107
4 Eine Vorfrühjahrskrankheit, von Dr. Thraenhart	15	15 Dörren und Trocknen, von F. R.	113
5 Vermehrung der Lebensmittelproduktion	15, 16	15, 16 Die Elektrizität im Haushalt, von R. Gutersohn	115, 122
5—6 Fischspeisen, von F. R.	34, 42	16 Vom Einkaufen	121
5 Warnung vor sogenannten Gasparern, von E. R. R.	33	16 Die Stillunfähigkeit der Frauen, von Carl Seelig	123
6 Blumenpflege, von M. L.	41	17 Hauswirtschaftliche Tüchtigkeit, v. H. Poche	129
6 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schmidt	41	17 Sterilisiert auch! von R. Gutersohn	130
7 Das Färben im Hause, von H. R.	43	17 Kleine Erleichterungen in der Krankenpflege, von M. L.	131
7 Erste Hilfe bei häuslichen Unfällen, von Dr. Gerner	43	17 Bügeln mit Gas und elektrischem Strom, von E. R. R.	132
7 Sparet Fleisch!	49	18 Einige Ratschläge zum Wohnungsumzug, von Isa von der Lütt	137
8 Die Hausfrau und das Kochen, von R. Gutersohn	50	18, 19, 21, 23 Vegetarische Küche, von -r.	139, 147, 162, 180
8 Vom Rehrichtimer, von E. R. R.	52	18 Spare mit dem Gas, von H.	140
8 Der hohe Nährwert des Käses, v. Dr. F.	57	19 Der Kürbis und seine Verwendung, von F. R.	145
9 Die Volksgärten im Staatshaushalt, von Dr. A. David	59	19 Kochtöpfe und Kochdauer, von E. M.	148
9, 10 Fleischersatz	60	20 Ein billiges Hausgetränk, von -tz.	153
9 Unsere Kleinsten im Kinderwagen, von Dr. Karl Schmidt	65	20 Der wirtschaftliche Wert der Kastanie, von Dr. Ludwig Staby	155
10 Farbenanordnung im Blumengarten und am Fenster, von -r.	68	20 Welche Obstarten und -sorten eignen sich am besten zum Einmachen? von A. G.	156
10 Woher kommt das Girren der Parkettböden? von E. R. R.	73	21 Warnung vor Kochgefäß aus Zink- oder verzinktem Eisenblech, v. Dr. G. Ambühl	161
10 Die zehn Grundregeln der Nutzgespülzucht, von G.	75	21 Schont und pflegt eure Augen, von Dr. Schröder	164
11 Kaufen, von Marie Behmertny	76	22 Die Haussfrauenarbeit u. ihr Segen, v. H.-E.	169
11 Was müssen wir von den Pilzen wissen? von Dr. Ludwig Staby	81	22 Zur Behandlung des Kochgeschirrs, von Isa von der Lütt	171
11 Pflanze Heilkräuter im Garten! von G.	82	22 Verhütung von Verlegungen des Trommelfells, von Dr. Schröder	172
	84	23 24 Chemie im Haushalt, v. Dr. G. Wolff	177, 187
		23, 24 Ein mächtiges Heilmittel, von Frau Dr. G. Lucci-Purtscher	178, 189
		24 Weihnachtsvorbereitungen, von H.-E.	185

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
Haushalt.					
1 Vom Gas sparen, von G. R. R.	5	22 Matratzen und Polstermöbel reinigen	173		
2 Ausnützung der Asche im Haushalt	13	22 Das richtige Maß beim Verbrauch von Gelatine zu Süßen	173		
2 Stearinflecken auf Kleidern, Tischtüchern etc. zu entfernen	13	23 Verhütung von Schimmelbildung in der Speisekammer	181		
2 Wie man lackierte Theebrettcchen, Körbchen etc. behandelt	13	23 Berbrochene Marmorplatten unlösbar zu kittern	181		
3 Zur Behandlung unserer Türen	21	23 Die Reinigung von Leberstühlen	181		
3 Die Behandlung von Pelzwerk	21	23 Tintenflecke aus Parkettböden zu entfernen	181		
4 Gesunde Wohnungen	29	23 Regen- und Wasserflecke aus Samt zu entfernen	182		
4 Schont die Linoleumteppiche!	29				
5 Kaffeezubereitung	37	Gesundheitspflege.			
5 Reinigung von Kochtöpfen	37	1 Watte im Ohr	6		
6 Kesselstein aus Kochtöpfen zu entfernen	45	2 Mittel gegen plötzliche Nasenröte	14		
7 Zur Verhütung von Kohlenoxydvergiftung	53	4 Das Wechselsußbad	30		
8 Bielseitige Verwendbarkeit des Voraz	61	7 Über Bahnpflege	55		
8 Leberbezug auf Sesseln zu reinigen	61	8 Haarpflege bei Männern und Knaben	62		
9 Klopfen von Polstermöbeln, ohne Staubentwicklung	69	9 Frühlingsküren als "Teint"verbesserer	70		
9 Reinigungsmethode für gestrichene, helle Gartenmöbel	69	10 Bürstenbäder	78		
9 Aufrischen von silbernen oder Alspaka-Handtäschchen	69	11 Gesichtspflege	86		
9 Frische Kaffee- und Theeflecken zu entfernen	69	12 Wo können wir Sonnenbäder nehmen?	95		
9 Instandhaltung der Teppichlehrmaschinen	69	13 Durst bei Fußtouren	102		
10 Gebrauchte Flaschenkorke wieder nutzbar zu machen	77	14 Schlafräume fühl zu halten	111		
10 Grau gewordene Holzhölste von Messern und Gabeln wieder schwarz zu machen	77	15 Das Sonnenwasser-Sitzbad	119		
10 Herstellung von Bitronenessig	77	16 Blutarmut und Bleichsucht	126		
10 Wie Spinat seine frischgrüne Farbe behält	77	17 Die Schädlichkeit des Straßenstaubes	135		
11 Wie soll eine gute Speisekammer beschaffen sein?	85	18 Wachstumsstörungen des Kopshaares durch schadhafte Kämme	143		
12 Warum kann man Eiweiß zu "Schnee" schlagen?	93	19 Die heilkärtige Wirkung der Gurke	151		
12 Seife aus altem Fett herzustellen	93	20 Barfußlaufen	158		
13 Das "Sonnen" von Betten und Kleidern	101	21 Zweckmäßige Behandlung aufgesprunger und rissiger Hände	167		
14 Mauer-Ef. u. ein vorzügliches Waschmittel	109	22 Der Apfel — ein Nahrungsmittel	174		
14 Reinigung von Zinkfischen	109	23 Bäder gegen Augenschwäche	188		
14 Getrocknete Heidelbeeren	109	23 Mitesser im Gesicht	188		
14 Bitronenschale, ein natürliches Backaroma	109				
15 Das doppellohensaure Natron im Haushalt	117	Kinderpflege und Erziehung.			
16 Verwendung und Konserverierung v. Eiweiß	124	1 Sünden der Mütter und ihre Folgen für den Säugling	6		
16 Gutes Auffrischungsmittel für gebrauchte Teppiche	125	1 Schwier erziehbare Kinder	7		
17 Obstflecken in Wäsche und zartfarbigen Sommerkleidern zu entfernen	133	2 Das Taschengeld unserer Kinder	15		
17 Holzbretter der Küche zu reinigen	133	3 Über den Ernährungszustand eines gefunden Kindes	23		
17 Reinigen seifig gewordener Schwämme und Waschlappen	133	4 Tuberkulose im Kindesalter	31		
18 Was ist Salizylsäure?	140	5 Das Spielen der Kinder im Vorfrühling auf dem Sandhaufen	39		
18 Reinigungsv erfahren für Linoleum und gestrichene Böden	141	6 Wie ernähren wir unser Schulkind?	47		
18 Flaschen zu reinigen	141	8 Die Körperhaltung des Schulkindes	63		
19 Eier über den Winter aufzubewahren	149	9 Kinder und Spielzeug	71		
19 Bitronen im Saft ausgiebiger zu machen	149	10 Spazierengehen mit Kindern	79		
19 Gelb gewordenes Mohrgeslecht zu bleichen	149	11 Kinderarbeit beim Gartenbau	87		
19 Leinwand und Baumwolle zu unterscheiden	149	11 Ernährung während der Schuljahre	87		
19 ineinandergestellte dünne Wassergläser zu lösen	149	12 Mütter, hüten eure Säuglinge ganz besonders in der heißen Jahreszeit!	95		
20 Die Reinigung der Fellvorlagen	157	13 Behandlung sauer gewordener Kindermilch	103		
21 Verschiedene Ratschläge zum Wohnungsumzug	165	16 Schutz kleiner Kinder vor Sonnenblendung	127		
		17 Sommerliche Kalknahrung	135		
		18 Entwickelt den Natur Sinn im Kinde!	143		
		19 Versprechen und Halten	151		
		19 Das Trinken der Kinder während den Mahlzeiten	151		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
20 Ueber die Erziehung zur Reinlichkeit	159	22 Frühblühende Hyazinthen	176
22 Die erwachende Seele des Säuglings	175	23 Zur Ueberwinterung der Pflanzen im Keller	184
23 Die Hilfe beim Kriechen und Laufenlernen	183	23 Das Absallen der Knospen bei Kamelien u. s. w. zu verhüten	184

Krankenpflege.

1 Blutreinigende Mittel	6
2 Die Anwendung heißer Säckchen in der Krankenpflege	14
3 Wundbehandlung mit Kochsalz	22
3 Heißes Wasser als Blutstillungsmittel	22
5 Der Fleckyphus	38
6 Gichtleiden und ihre Behandlung	46
7 Darreichen der Speisen an Kranke	55
8 Breiauslagen in der Krankenpflege	63
10 Krankenbesuche	79
11 Fremdkörper im Auge	86
12 Flechten	95
14 Der Blitzschlag	111
16 Bei welchen Krankheiten sind Sonnenbäder zu empfehlen?	127
18 Einfache und sichere Desinfektion der Geschirre	143
19 Die Zuckerkrankheit	151
20 Wie sind heiße Umschläge schnell herzustellen?	159
22 Karunkelartige Geschwüre	175
23 Die Heilwirkung der Bitrone	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Ratschläge zum Bezug des Samens	7
2 Zur Auswahl der Samensorarten	15
3 Konferen	23
4 Wie groß soll ein Gemüsegarten für Familien- und Hausbedarf sein?	31
5 Der Boden und seine Lage	39
6 Vorbereitungen für die Aussaat im Hausegarten	47
7 Gemüsepflanzen, die im März gesät oder gesteckt werden sollen	55
8 Das Gediehen der Zimmerpalmen	63
8 Zur Blumenpflege	64
9 Die Kohlhernie	71
10 Die Gladiolen im Haus- u. Blumengarten	80
11 Rhabarber ernte man nur bis zum längsten Tag!	87
11 Geeignete Pflanzen für schattige Stellen in Gärten	88
11 Unser Komposthaufen	88
12 Die Kultur des Pfirsichbaumes	96
13 Deckt die Tauchegruben!	103
14 Zur Kakteenzucht	111
15 Unser Blumengarten im Sommer	119
16 Wie macht man Stecklinge?	127
16 Nicht zu vielerlei anpflanzen!	128
17 Wie kann das Sauerwerden der Erde in den Blumentöpfen verhindert werden?	135
18 Zur Artischockenkultur	143
19 Blumenkohl (Kartoffel)	151
20 Der Keller als Aufbewahrungraum für Gemüse	160
21 Das Einwintern der Zwiebel- und Knollen-gewächse	167

Tierzucht.

1 Zur Pferdebehandlung	8
2 Kaninchensütterung im Winter	16
3 Die Winterwürfe der Schweine	23
5/6 Kaninchenhaltung	39, 48
7 Zur Entenzucht	56
9 Zur Schweinehaltung	72
11 Naturschutz	88
13 Das Alter der Biegen zu bestimmen	103
15 Entstehung und Behandlung des Hühnerpips	120
16 Das Ueberstiegen der Hühner über den nachbarlichen Gartenzaun zu verhindern	128
17/19 Der Federwechsel oder die Mauser des Geßlügels	136, 152
18 Zur Kaninchensütterung	144
21 Die Biege	167
22 Zur Gänsezucht	176
23 Fütterung des Kettenhundes	184

Kochrezepte.

Suppen.

1 Maissuppe	5
2 Linsensuppe mit Siebwurst	13
3 Zwiebelsuppe	21
4 Geröstete Nübelisuppe	29
5 Kohl-Grieß-Suppe	38
6 Prinzeßsuppe	45
7 Sammelsuppe	53
8 Suppe mit Grießwürfeln	61
9 Käsesuppe	69
10 Einbrennsuppe mit Kapünzchen	77
11 Haferflockensuppe	85
12 Milchpithodel- (Knöpfli-) Suppe	94
13 Kerbelsuppe	101
14 Mangoldsuppe mit Eierstück	109
15 Tomatensuppe	117
16 Pilzsuppe	125
17 Kraftbrühe	133
18 Kürbisssuppe	141
19 Falsche Krebsuppe	149
20 Kohl-Reissuppe	158
21 Wurzelssuppe	165
22 Braune Bohnensuppe mit Gemüse	173
23 Gerteblene Kartoffellsuppe mit Ei	182
24 Blumenkohlsuppe	191

Fischgerichte.

4 Schellfisch in Curry	29
10 Schellfischsülze	77
16 Kal à la maître d'hôtel	125
18 Heringskartoffeln	141
23 Kohlrollen mit Fischfüllung	182

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Eintopfgericht	5	10 Reis-Berg	78
2 Geschmorte Rindfleischrouladen	13	10 Griesschaumspeise mit Rhabarber	78
3 Gebratenes Kalbsherz	21	10 Trifsenet (als Dessert)	78
3 Küchenpastelli	22	11 Spanische Würste	85
5 Schweinsohr	38	11 Kartoffel-Spaßen	86
5 Fleisch mit geriebenen Kartoffeln	38	11 Falsche Eiercreme	86
6 Gefüllte Kalbsohren	45	12 Milchjüze	94
6 Ragout v. gekochtem oder gebratenem Fleisch	45	12 Rhabarberauflauf	94
7 Gefülltes Östergigi	54	14 Kirschknödel	110
7 Kaninchensbraten, gebeizt	54	14 Sauermilchpudding mit Himbeeren	110
8 Gerollte Kalbsbrust	61	15 Hefeklöze mit Heidelbeeren oder Kirschen	118
8 Maultaschen	61	16 Kalte Reisspeise	125
9 Grilliertes Rindfleisch	70	18 Polentaring	141
9 Saure Kalbsfüße	70	18 Falscher Schlagrahm	142
10 Wiener Fleischknödelchen	77	19 Omelette mit Tomaten	150
11 Gefüllte Schaffbrust	85	19 Zwetschgen im Schlafrack	150
11 Spanische Würste	85	19 Gebakener Reisring mit Früchten	150
12 Bigeunerbraten	94	20 Gefüllte falsche Kräpfen von Kartoffeln	158
12 Leberknödel	94	20 Kalte BirnenSpeise	158
13 Gerollter Rindbraten	101	21 Kartoffelsterz	166
13 Tomaten-Fleischkloß	101	21 Griechauflauf	166
13 Hirn mit Ei	101	22 Bröselgöze	174
14 Kalbfleisch in Gelee	110	23 Reis mit Polenta	182
14 Lungenhachee	110	24 Englische Biskuitspeise	191
15 Gebackenes Kaninchensfleisch	117		
15 Bratwurst in Senfsauce	117		
16 Schweinskoteletten	125		
17 Schafffleisch mit Kohl	133		
17 Kalbsbraten in Milch	133		
18 Leberplätzchen	141		
19 Roastbeef	149		
19 Fleischmus	149		
20 Gebeizter Schaffschlegel	158		
21 Negbraten	165		
21 Rütteln à la Lyonnaise	165		
21 Westfälisches Gericht	165		
22 Kalbsohren mit Meerrettig	174		
22 Verwendung von Bratwurstresten	174		
23 Spießbraten von Wildbret	182		
24 Geräucherte Rindszunge in Salz	191		

Mehls-, Milchs- und Eierspeisen.

1 Hülsenfruchtkräten	5	1 Kartoffelpüree in Muscheln	5
1 Nudelkräpflein mit Käse	5	1 Ränder als Rotkohl bereitet	5
2 Käseschnitten	14	1 Kastanien mit Apfeln	5
2 Goldkugeln	14	2 Kümmelkohl	13
3 Hasenöhrli	22	2 Reis mit Kastanien	14
3 Mehlpudding	22	2 OrangenSalat	14
4 Grieklopftli mit Haselnüssen	30	2 Einfacher Obstauflauf	14
5 Mehdklöze aus Brandteig	38	3 Erbsenbrei	22
5 Sagoauflauf mit Apfeln	38	3 LorbeerKartoffeln	22
6 Reisspäzen	46	4 Kartoffeln mit Sanginafülle	29
6 Kalte KastanienSpeise	46	4 Zwiebelgemüse	30
7 Mallaroni mit Sardellen	54	4 Linsensalat	30
7 Columbus-Eier	54	5 Roher Meerrettig mit Rahm	36
7 Käsesoufflé	54	5 Sauerkrautpastete	36
7 Falsche Östereier	54	6 Frühlingsgemüse	45
8 Maultaschen	61	6 Gemischter Salat	45
8 Grüne Schnitten	62	6 Kartoffeln à la maître d'hôtel	46
8 Gebrannte Vanillecreme	62	6 Apfelbrotkopf	46
9 Buttermilch mit Obst	70	7 Spinatpudding	54
		8 Spargelköpfe	62
		8 Lauchkartoffeln	62
		9 Spinatröllchen	70
		9 Kartoffeln mit Zwiebeln	70
		9 Bunte Salatschüssel	70
		10 Kesen und Karotten	78
		10 Spargel auf bairische Art	78
		11 Erbsen an grüner Sauce	85
		11 Kohlrabisalat	86
		12 Nudelspeise mit Kohlrabi	94
		12 Junger Hopfen	94
		12 Petersilienkartoffeln mit saurem Rahm	94
		13 Lattich mit grünen Erbsen	101
		13 Eierpilze	101
		13 Kartoffelsalat mit Bohnen	102
		13 Erdbeercreme	102
		14 Grüne Bohnen auf ital. Art	110
		14 Tomaten mit Mayonnaise	110

Nr.	Seite	Nr.	Seite
14 Kartoffeln mit Quark und Kämmel	110	22 Reistorte mit Bitronen	174
15 Gurkensalat mit Nettig	118	23 Falsche Sandtorte	182
15 Blumenlohl mit Pilzen	118	24 Weihnachtstorte	191
15 Tomatenkartoffeln	118	Weihnachtstorte.	
15 Johannisbeerspeise	118	24 Weihnachtssterne	191
16 Gurkengemüse mit Rahm	125	24 Springerli	192
16 Gefüllte Tomaten	125	24 Marzipankartoffeln	192
16 Gebackene Tomaten in Mayonnaise	125	24 Hosenknöpfe	192
16 Buttermilchkartoffeln	125	24 Bündner Birnbrot	192
16 Heidelbeeren nach Berner Art	125	Eingemachte Früchte, Gemüse.	
17 Mangoldstücke au gratin	184	1 Ratsch säuerndes Sauerkraut	6
17 Mais mit Spinat	184	4 Möhrenmarmelade mit Apfeln und Feigen-	90
17 Kartoffelramquin	184	zusatz	
17 Brombeerschaum	184	12 Stachelbeerkonfitüre	95
18 Kürbisgemüse	141	12 Ungelochtes Johannisbeer-Gelee	95
18 Kartoffelsalat mit Gurken	142	12 Johannisbeersaft ohne Zucker	95
19 Bohnen auf spanische Art	150	13 Aprikosengelee	102
19 Gebackene Karotten	150	13 Erdbeerkonfitüre	102
19 Birnbraten	150	13 Kirschenkonfitüre mit wenig Zucker	102
20 Vegetarischer Hackbraten	158	13 Pilze trocknen	102
20 Weizlohl und rote Rüben	158	13 Pilzpulver	102
20 Kalte gefüllte Kartoffeln	158	14 Einfache Verfahren für Konfitüren, mit	
21 Braunes Selleriegemüse	166	Zuckerersparnis	110
22 Koteletten von Bodenlohlraben	174	15 Das Siebendeinsüllen in Flaschen	118
22 Makaronisalat	174	15 Hülsenfrüchte einzumachen	119
22 Kartoffeln mit Specksauce	174	16 Preiselbeeren ohne Zucker	126
22 Eisäpfel	174	16 Rhabarbermarmelade mit Preiselbeeren	126
23 Sauerkrautauflauf	182	(ungezuckert)	
23 Kartoffellöcke	182	16 Pflaumenmarmelade	126
23 Apfelspeise	182	16 Cornichons	126
24 Warme Pastete mit Gemüsefüllung	191	16 Pilzgekrott	126
24 Bunter Gemüsesalat	191	17 Holunderbeeren	134
Kuchen, Torten etc.			
1 Birnenkuchen	5	17 Aprikosen und Pfirsiche	134
3 Apfelluchen auf Hefeteig	22	17 Schwämme oder Pilze zu trocknen	134
4 Fastnachtskräpschen	30	17 Schalotten in Essig	135
4 Verschlungene Fastnachtsküchlein	30	17 Bohnen in Essig	135
5 Margauer- oder Rüblitorte	38	18 Zwetschgenmarmelade mit Holunderbeeren	142
6 Grießkuchen mit Orangen	46	18 Traubenkonfitüre	142
7 Österlkuchen	54	18 Salzbohnen	142
8 Räswähe nach Oberländer Art	62	18 Tomatensauce	142
9 Rhabarberkuchen	70	19 Trauben- und Obstsaft zu sterilisieren	150
11 Rhabarberkuchen mit Kartoffelteig	86	19 Zwetschgen-, Quitten- und Birnenmus	150
12 Englische Biskuits	94	19 Birnenhonig	150
13 Kirschentorte mit Grieß	102	19 Zwetschgen für Kuchen zu sterilisieren	150
14 Ungebackene Heidelbeertorte	110	20 Gelee von Apfeln und Quitten	158
15 Kirschenkuchen mit Makronenguss	118	20 Hagebuttenmarmelade	158
16 Pflaumen- oder Zwetschgenkuchen	126	20 Überschengelee	159
17 Apfelbettelmann	134	20 Essig von Fallobst	159
18 Böhmisches Zwetschgenspeise	142	21 Sauerkraut	166
20 Traubentorte	158	21, 22 Randen	166, 174
21 Friesischer Zwiebellkuchen	166		