

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

Band: 28 (1921)

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: 14.12.2025

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, Zürich.

—≡ 1921 ≡—



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Falsche Sparsamkeit, von M. L.	1	14 Unsere Küchenkräuter, von G.	108
1 Gaslücke für Großbetriebe, v. R. Gutersohn	2	15 Zucker-Ersparnis beim Einmachen, v. F. H.	113
1 Schützt u. füttert unsere freilebenden Vögel, von A.	4	15 Selbstständigkeit in der Arbeit, von Neßh Wolffheim	114
2 Moderne Probleme, von R. Gutersohn	9	15 Gesundheitspflege in der heißen Jahreszeit, von F.	115
2 Gebrauchs- und Verbrauchsgegenstände, von E. R. R.	11	16 Behandlung der Nahrungsmittel im Sommer, von H. E.	121
3 Systematische Hausführung, von H.-E.	17	16 Mißerfolge beim Sterilisieren, von F. H.	122
3 Kalte Füße, von S. H.	20	17 Zur Brautausstattung: Das Wohnzimmer, von H.-E.	129
4 Hausfrau und Mutter, von H.-E.	25	17 Saurer Gurken, von H.	131
4 Weichtäse, von H. E.	27	18 Zur Brautausstattung: Das Schlafzimmer, von H.-E.	137
4 Was sind Blutstodungen? von Frau Dr. med. Lucci	28	18 Die Hagebutte	138
5 Lebensmittelverhältnisse einst und jetzt, von F. H.	33	18 Die Böden unserer Wohnhäuser, von E. R. R.	140
5—6 Kaffee und Koffein, von Dr. G. Wolff	34, 44	19 Die hauswirtschaftliche Dienstlehre	145
5 Die „schwedische Platte“, von A. H.	36	19 Zur Brautausstattung: Küchen-Einrichtung, von H.-E.	146
6 Häusliche Feste, von H. E.	41	19 Auge und Beleuchtung, von S. H.	147
6 Unsere Dörrprodukte, von H.	42	20 Zur Brautausstattung: Die Wäsche, von H.-E.	153
7 Zum Wohnungswechsel, von H. E.	49	20 Rationelles Heizen, von R. R.	154
7 Das Braten kleiner Fleischstücke, von G.	51	20 Behandlung und Aufbewahrung des Lagerobstes, von G.	156
8 Nutzenwendung laboratorisch. Erforschungen für praktische Hausfrauen, von Louise Jerosch	57	21 Zur Brautausstattung: Waschlücke-, Bügel- und Kellergeräte, von H.-E.	161
8 Frühjahrsreinigung, von H.-E.	59	21 Der Grudeofen, von n.	162
9 Ueber Fleischsterilisation, von F. H.	65	21 Verhütung und Behandlung des Kinderhustens, von Dr. Schröder	164
9 Wie spart man Gas? von E. R. R.	67	22 Unsere Krankenküche, von F. H.	169
9 Das Auffrischen von Möbeln, von H.	68	22 Ueber Teppiche, von H.-E.	170
10 Der Fortschritt im Hauswesen, von H. E.	73	22 Zur Verhütung der Kohlendioxidvergiftung durch Zimmeröfen, von r.	172
10 Die Tomate, von H.	75	23 Einfache Speisen im Festgewand, v. H. E.	177
11 Die Verwertung von Thee, Kaffee und Kakao, von H. E.	81	23 Die Herstellung von Backteig, von E.	179
11 Vom Zucker, von R. G. M.	83	24 Die Hausbrand-Ausstellung in Charlottenburg, von Luise Jerosch	185
11 Wie sollen Bruteier behandelt u. aufbewahrt werden? von r.	84	24 Die Pflege des Frauenhaares, von E. St.	186
12 Blumen als Zimmerschmuck	89	24 Vorsicht mit Medikamenten, von M. A. Trott	188
12 Aus Reisetaugen, von F. H.	90		
12 Gurken und Gurkenzeit, von Dr. J. Herbst	91		
12 Glace	92		
13 Ein Wort für die Mütter, von Marie Behmertny	97		
13 Kultur der Johannisbeeren	98		
13 Das Geflügel und seine Zubereitung, v. E. B.	100		
14 Fruchtfaß, von F. H.	105		
14 Gesundheits- und Nährwert der Gemüsespeisen, von Dr. Schröder	107		
		Haushalt.	
		1 Küchentechnische Ratschläge	5
		1 Wie reinigt man Schmutz?	5
		2 Schutzmaßnahmen gegen Wärmeverluste der Wohnräume	13

Nr.	Seite
3 Vorteilhafte Verwertung gefrorenen Obstes	21
3 Eingetrocknete Nüsse wieder genießbar zu machen	21
3 Wie man das Schwarzwerden alter Kartoffeln verhütet	21
3 Wie man das Zusammenfallen der Holzhütten verhindert	21
4 Warum muß man den Thee mit kochendem Wasser aufbrühen?	29
4 Das Alter der Eier zu erkennen	29
4 Gefrorenen Boden aufzutauen	29
4 Wie das Bruchigwerden von Kautschukgegenständen verhindert werden kann	29
5 Gleichmäßig weiche Eier	37
5 Ein pulverförmiges Triebmittel	37
5 Glänzende Cheviotjupes aufzufrischen	37
5 Wachsdruckreinigung	37
6 Wie die Hausfrau nicht kochen soll	45
7 Die Tafel im Osterschmuck	52
8 Ameisen aus Küchen und Vorratskammern fernzuhalten	61
8 Waschbare Sonnenschirme im Hause aufzufrischen	61
9 Zwölf Gebote für Hausfrauen	69
9 Der Leim im Haushalt	69
9 Wie das Anbrennen der Milch verhütet wird	70
10 Angewandte Chemie im Hause	77
10 Warum Gefeteig so oft mißrät	77
11 Weiche Hände trotz Hausarbeit	84
11 Der Waldmeister als Ersatz für überseeischen Thee	85
11 Auffrischung verregneter Sommerhüte	85
11 Fettflecken aus Tapeten entfernen	85
12 Schutz der Wohn- und Schlafräume gegen die Sommerhitze	93
13 Entfernung von Salzsäureflecken und Theeflecken aus Weißzeug	101
13 Lackschuhe schön zu erhalten	101
13 Behandlung der Rinde oder Pfropfen	101
14 Warum darf man Eier nicht in unreinem Wasser kochen?	109
14 Das Auschwigen neuer Möbel	109
15 Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen	117
15 Die Gabel als wichtiges Hilfsmittel der Küche	117
15 Seidene Taschentücher zu waschen	117
15 Wie man die Milch vor dem Gerinnen schützt	117
16 Die Behandlung des Tabaks für den Pfeifenraucher	124
16 Verwendung von Steinobsternen	125
17 Vorteilhafte Verpackung von Proviant für Ausflüge	132
17 Behandlung frischer Felle	132
17 Gelbgewordene Wäsche zu bleichen	132
17 Tinten- und Rostflecken aus Weißzeug zu entfernen	132
18 Eine praktische Bohnlücke, von -e-	141
19 Wie vermeidet man Fleckenränder beim Anwenden von Benzin?	149
19 Gelatine zum Steifen von Spitzen-, Mull- und Batisttragen etc.	149
19 Aufbewahrung von Salz	149

Nr.	Seite
20 Von der richtigen Aufbewahrung der Winterkartoffeln	157
21 Störungen bei elektrischen Beleuchtungsanlagen	165
21 Obstessig aus Obstabsfällen	165
21 Äpfel ohne Verlust zu schälen	165
22 Die „Wunder“-Backfasserole	173
23 Vorbereitung der Zutaten zum Backwerk	181
23 Wie sich frisches Gebäck leicht schneiden läßt	181
23 Erleichtertes Einfädeln einer Nähnadel	181
24 Was bei der Benützung von Fett zu beachten ist	189
24 Ersparnis beim Anfeuern von Holzherden	189
24 Behandlung des Schuhwerks	189

Gesundheitspflege.

1 Das Schlittschuhlaufen als gesunder Wintersport	7
2 Die Massage	14
3 Die Ursache vieler Haarkrankheiten	22
5 Zur Verhütung von Ohrenkrankheiten	38
6 Vorsicht mit der Frühjahrserkrankung	46
6 Wie muß die Zimmertemperatur im Frühjahr beschaffen sein?	46
7 Der Nähr- und Heilwert des Bienenhonigs	54
8 Das Lustbad	63
9 Vom Mittagesschlaf	71
11 Der Einfluß der Berufstätigkeit auf den Appetit	86
12 Barfußlaufen	95
13 Singen ist gesund	102
15 Licht- und luftdurchlässige Kleidung	118
17 Herz- und Gehirnarbeit abhängig von der Hauttätigkeit	134
17 Der Hustlattich als Heilmittel	134
18 Verhütung und Behandlung von Augenleiden	143
19 Mittel gegen raue Hände	151
21 Wann sollen wir essen?	167
22 Vorbeugungsmaßnahmen gegen Katarrhe	175

Kindernpflege und Erziehung.

1 Schweigen als Erziehungsmittel	7
2 Schutz vor Ansteckung an Diphtherie	15
2 Nasenbluten bei blutarmen Kindern	16
3 Was die Eltern bei der Berufswahl ihrer Kinder berücksichtigen müssen	23
4 Die Dauer der Nahrungsaufnahme beim gesunden Säugling	31
5 Fehler in der Kleinkindernpflege	39
6 Die Vollatmung bei kleinen Kindern	47
7 Geduld und Liebe in der Erziehung	54
9 Kinderlügen	71
10 Augenverlust durch Unvorsichtigkeit der Kinder	79
11 Ueber Ansteckung an Masern	87
12 Mißbegierde und Tätigkeitstrieb beim Kinde	95
14 Weßhalb essen Kinder gern Zucker und Süßigkeiten?	111
15 Kindererziehung und Gartenbau	119

Nr.	Seite
16 Das Schreien kleiner Kinder	127
17 Welche Erziehung ist die beste?	135
19 „Du sollst dies nicht tun“	151
20 „Ich bin verstimmt“	159
22 Natürliche Erziehung	175
23 Wir Mütter und unsere Kinder	183
24 Ueber Kinderkrankheiten	191

Krankenpflege.

2 Die Fremdstoffe im Blut als Hauptursache der Krankheiten	15
3 Nieren- und Blasensteine	23
6 Behandlung von Brandwunden	47
7 Die Wärme als Heilfaktor	54
10 Ueber Teilsonnenbäder	78
11 Behandlung bei Magengeschwür	86
12 Zubereitung der Kräutergetränke und -Bäder	95
13 Hitzschlag (Sonnenstich)	103
13 Schmerzlose Heilung von Mückenstichen	103
14 Blutunterlaufene Augen	111
15 Einträufelungen in Auge und Ohr	119
16 Das Faden im Gehörgang	126
17 Rücksichten bei Erkrankungen in der Familie	135
21 Hilfeleistung des Samariters b. Vergiftungen	167
23 Herzstählung bei Herzfehlern	183
24 Schlaganfall	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Blütenbe Zweige zur Winterszeit	7
2 Winke für den Samenbezug	16
3 Häufigste Krankheitsursachen bei Topfpflanzen	23
4 Aufstellung eines Bepflanzungsplanes	31
5 Mein Küchengärtchen	39
6 Nicht zu früh aussäen im Hausgarten!	47
7 Bezug und Aussaat von Gemüse- und Blumenamen	55
8 Mairübe, ein vorteilhaftes Frühgemüse	63
8 Das Verlesen der Topfgewächse	63
10 Wie man von den Erdbeeren jährlich zwei Ernten gewinnen kann	79
10 Das Edelweiß als Gartenblume	79
11 Biersträucher für kleine Gärten	87
11 Zimmerpflanzen im Sommer	87
13 Ueber das Düngen der Topfpflanzen	103
14 Zur Wespenbekämpfung	111
15 Das Bespritzen der Gartenpflanzen an heißen Sommertagen	119
15 Vertilgung des Ungeziefers	120
17 Herbstastern	136
18 Rosenpflanzung	144
19 Herbstarbeiten im Blumengarten	151
21 Treiben der Blumenzwiebeln auf Gläsern	167
22 Obstausstellung im St. Annahof Zürich, Lebensmittelverein	175
22 Galtet Nachschau bei Kartoffeln u. Gemüsen	175
23 Die Reinigung der Zimmerpflanzen im Winter	183
24 Verstellen der Pflanzen im Winter	191
24 Eine Champignonkultur in Bern	192

Nr.	Seite
Tierzucht.	
1 Wie sichert sich die Hausfrau gute Winterleger?	7
3, 4 Kaninchenfelle	24, 31
5 Hühnerhaltung für eigenen Bedarf	39
6 Wie verschaffen wir uns kostenlos Futter für Nutzgeflügel?	47
7, 10 Zur Kaninchenzucht	56, 80
8 Zur Gänsezucht	64
9 Die besten Legehühner	72
11 Rationellste Verwertung verschiedenster Abfälle in der Kleintierzucht	87
11 Nicht beim Geflügel	88
13 Das Trinkwasser und dessen Bedeutung in der Kleinviehhaltung	103
15 Zur Entenzucht	120
17 Die Aufzucht der Enten	136
19 Das Futter junger Schweine	152
19 Krankheiten des Geflügels	152
20 Etwas von Polizeihunden	160
21, 23 Hühnerhaltung im Winter u. Fütterung mit Fleischfuttermehl	167, 184
24 Fütterung der Tauben	192

Kochrezepte.

Suppen.

1 Eierstichsuppe	6
2 Eiergerstensuppe	13
3 Bohnensuppe	21
4 Suppe mit Kartoffelklößchen	30
5 Rasch bereitete Kartoffelsuppe	37
6 Lauchsuppe	45
7 Weiße Zwiebelsuppe	53
8 Hafersuppe nach veget. Art	62
9 Sauerkrautsuppe	70
10 Baumwollsuppe	77
11 Maisuppe	85
12 Sauermilchsuppe	94
13 Gemüsesuppe	101
14 Suppe mit grünen Schnitten	109
15 Sommersuppe	117
16 Tomatensuppe	125
17 Kartoffelsuppe mit Brot	133
18 Tropfsuppe	142
19 Hafermilchsuppe	149
20 Grünkernsuppe	158
21 Durchgetriebene Erbsensuppe	165
22 Braune Kartoffelsuppe	173
23 Haferklößchensuppe	181
24 Minestra mit Reis	189

Fischgerichte.

2 Gedämpfter Kabeljau	14
3 Gebadene Kartoffeln mit Seringen	22
5 Rubelauslauf mit Fisch	38
6 Stodfisch au Béchamel	45

Nr.	Seite	Nr.	Seite
7 Schellfisch aux fines herbes	53	6 Gebackene Kartoffelnubeln	46
9 Gemischter Salat mit Sering	70	6 Götterspeise	46
14 Fischmuscheln	109	7 Osterspastete	53
20 Fischtorpedos	158	7 Triskoffe von Eiern	53
22 Gebackene Fische mit Tomatensauce	174	7 Riesen-Ei	53

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Falscher Hasenpfeffer	6	10 Käsereis mit Spiegeleiern	78
1 Amerikanischer Salat	6	10 Kartoffelkälchen	78
1 Wildbretresten in Reis	6	10 Creme von saurer Milch	78
2 Rindfleischvögel	14	11 Einfache, billige Süßspeise	86
3 Kalbsbirn in Buttersauce	22	11 Süßer Eierkuchen mit Brot	86
4 Gebackene Kalbsbrust	30	12 Gebackene Kirschen	94
4 Sanguina (Blut)-Späghen nach Budapestert Art	30	12 Funke-Flammeri	94
5 Schweinefleisch mit Kartoffeln	37	13 Kirschenkoch	102
6 Rindfleisch à la vinaigrette	46	14 Geröstete Mehlsuppe mit Kirschen	110
7 Ostersbraten	53	14 Saurer Milchpudding	110
8 Saurer Rindsbraten auf Wildbretart	62	15 Pompadour Reis	118
9 Rindenierte in Scheiben	70	15 Gefülltes Weingelee	118
10 Rindfleisch nach Geflügelart	77	17 Knöpfli mit Birnen	133
10 Gefüllter Schweinemagen	78	17 Heidelbeernoden	133
11 Schafffleisch mit Mairüben	85	18 Quart-Nubeln	142
11 Gebackene Fleischkugeln	85	18 Meringues mit Äpfeln	142
12 Gebratene Kalbsleber	94	19 Wiener Om-letten	150
12 Salatsauce auf Geller Art	94	19 Birnen und Klöße	150
13 Kaninchenbraten	101	20 Kartoffelknöpfli oder -Spägli	158
13 Fleischtorte	101	20 Apfelspeise	158
14 Kalbsherz	110	20 Semmelmuchlein	159
15 Rollbraten von Roastbeef	117	21 Kartoffelklöße	166
16 Bohnen mit Schweinefleisch	125	21 Apfelmuspudding	166
16 Kalte Kalbsbraten)chnitten	125	21 Kastanien mit Nührei	166
17 Kraut mit Speck	133	22 Süße Nubelspeise	174
17 Portugiesischer Salat	133		
18 Marinierte Schweinskoteletten	142		
18 Leberauflauf	142		
19 Gstaßfleisch oder Beef	149		
19 Wiener Schnitzel	149		
20 Gebratener Rehrücken	158		
21 Schafffleischragout	166		
21 Kartoffeln mit Blutwurst	166		
22 Gebratener Hase	174		
22 Speckkartoffeln	174		
23 Rindszunge mit Meerrettig	181		
23 Huhn in Rehrand	181		
24 Einfache Strüffelpastete	190		
24 Gebratenes Huhn	190		
24 Mayonnaise	190		

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Caramellsturz	6	1 Amerikanischer Salat	6
2 Süße Maistklöße	14	1 Kastanien mit Petersilie	6
2 Vanille-Äpfel	14	1 Gerührter Apfelbrei	6
3 Käseröstli	22	2 Milchgemüse	14
3 Gebackene Zwetschgen	22	2 Ungekochter Rübensalat	14
4 Gefüllter Flammeri	30	2 Linsengemüse	14
5 Böhnchenbrei	38	3 Gedämpfter Wirs	22
5 Zitronenpudding	38	3 Weiße Rüben (Püree)	22
5 Paseromeletten	38	4 Meerrettig mit Kartoffeln	30
6 Zwiebelbrot	46	4 Sauerfrucht mit Erbsen	30
		5 Gebratene Sellerie	38
		5 Böhnchenbrei	38
		6 Spinatgemüse mit Kartoffeln	46
		6 Gemischter Salat	46
		7 Osterspastete	53
		7 Pommes de terre frites	53
		8 Selleriekartoffeln	62
		8 Ueberbackener Blumenkohl mit Tomaten	62
		8 Kresssalat	62
		8 Reiskartoffeln	62
		9 Spargeln	70
		9 Spinatblätter	70
		10 Karotten mit Spargeln	78
		11 Hopfengemüse	85
		11 Karotten mit Erbsen	85
		12 Spinat mit Steinpilzen	94
		12 Gemüsepudding	94

Nr.	Seite
12 Heidelbeerkaltschale	94
13 Pilzschnitzel	101
13 Tomatenaufsalz	101
13 Gurkengemüse	101
14 Bohnen mit Parmesankäse	110
14 Kartoffelring	110
14 Salat in Tomatenkörbchen	110
14 Gefrorene Aprikosen	110
15 Gefüllte Tomaten	117
15 Gurkensalat mit saurem Rahm	117
15 Gebackene Pilze	117
15 Kartoffelpuffer	117
16 Reissalat	125
16 Geschuppte Kartoffelomeletten	125
16 Tomaten in Sulz	125
16 Bohnen mit Schweinefleisch	125
16 Heidelbeer-Kaltschale	126
17 Tomaten mit Reis, Polenta oder Maccaroni	133
17 Braune Kohlraben	142
18 Gurkenragout mit Pilzen	142
18 Gurken mit Tomaten	142
18 Kartoffelschnee mit Zwiebeln	142
19 Gebratener Kürbis	149
19 Weißkohl	150
20 Sauerkraut mit Äpfeln	158
20 Harte Eier in Sulz mit Tomaten	158
21 Gedämpfter Lauch	166
21 Kartoffelklöße	166
22 Selleriegemüse	174
22 Heißer Winterkohlsalat	174
23 Blumenkohl auf neapolit. Art	181
23 Gestürzter Salat in Äpfel	181
23 Drangengelee	182
23 Apfelschnee	182
24 Lauchgemüse mit Mayonnaise	190
24 Grüne Dörrerbsen mit Saalfelderrüben	190
24 Italienischer Salat	190

Ruchen, Torten, fl. Backwerk.

1 Gefüllter Kranzkuchen	6
3 Grießtorte	22
4 Eierbröckli	30
4 Ziegerkrapsen	31
5 Früchtebrot	38
7 Basler Osterfladen	54
8 Gefüllte Brötchen	63
9 Zwetscbgenback	70
9 Rhabarberkuchen	70
10 Schrotmehltorte	78
11 Hefeschneegli	86
12 Schwedisches Theegebäck	94
13 Johannisbeertorte	102
15 Obstkuchen mit Quarkguss	118
16 Gestürzte Torte (ungebacken)	126
17 Gebackene Zwetscbgenspeise	133
19 Amerikanischer Apfelschubel	150
19 Obsttörtchen	150
20 Quittentorte	159
21 Berliner Pfannkuchen	166
22 Quarktorte	174
23 Kastanientorte	182
24 Frangipane-torte	190

Nr.	Seite
Weihnachtsgebäck.	
22 Badener Kräbeli	175
22 Schokolade-Gueteli	175
22 Kofosnußmakrönl	175
22 Braune Lebkuchen	175
23 Mailänderli	182
23 Zimstengeli	182
23 Honigringli	182
23 Hausleckerli	182
23 Weihnachtsstollen	182

Eingemachte Früchte und Gemüse.

9 Rhabarberkonfitüre mit Drangen	70
13 Heidelbeer-Marmelade	102
13 Kirschen-Marmelade	102
13 Kirschen-Gelee	102
13 Kirschen in Essig	102
13 Gerührte Erdbeer-Marmelade	102
14 Stachelbeerkonfitüre	110
14 Johannisbeerkonfitüre (Schüttelbeeren)	110
14 Johannisbeergelee	111
14 Aprikosen (für Kuchen oder Kompott)	111
15 Kirschen mit Himbeeren	118
15 Reineclaubekonfitüre	118
15 Pilze	118
15 Saure Gurken	118
16 Brombeergelee	126
16 Heidelbeergelee	126
16 Tomatenpüree	126
16 Eingemachte Bohnen ohne Salz	126
17 Pflaumenkonfitüre mit Blutpfirsichen	133
17 Zwetscbgengelee	133
17 Preiselbeergelee	134
17 Traubenkonfitüre	134
17 Zwetscbgen à l'aigre-doux	134
18 Birnenhonig	143
18 Holunderbeermus	143
18 Kürbis	143
18 Preiselbeeren als Kompott	143
18 Apfel- und Quittengelee	143
19 Äpfelhonig	150
19 Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren	150
19 Quittensaft	150
19 Rußessig	151
19 Quittenwürstchen	151
20 Sauerkraut einzumachen	159
20 Rinden einzumachen	159
21 Falsche Drangenmarmelade	166

Getränke.

1 Holunderpunsch	6
5 Thee-Sirup	38
7 Zitronen-Sirup	54
10 Rhabarbersirup	78
11 Einfache Maibowle	86
14 Rohes Fruchtsaft, für jede Art Obst	111
15 Capillairestrup	118
16 Billige moussierende Limonaden	126
19 Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren	150
24 Glühwein	191