

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>

2 *cpk*
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.

— 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 Gasküche 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 Selbständigkeit in der Arbeit, von Nelly 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. G.	121
3 Systematische Haussführung, von H.-G.	17	16 Misserfolge beim Sterilisieren, von F. H.	122
3 Kulte Füße, von S. H.	20	17 Zur Brautausstattung: Das Wohnzimmer, von H.-G.	129
4 Hausfrau und Mutter, von H.-G.	25	17 Saurer Gurken, von H.	131
4 Weichläse, von H. G.	27	18 Zur Brautausstattung: Das Schlafzimmer, von H.-G.	137
4 Was sind Blutstockungen? von Frau Dr. med. Lucci	28	18 Die Haagebutte	138
5 Lebensmittelverhältnisse einst und jetzt, von F. H.	28	18 Die Böden unserer Wohnhäuser, von G. R. R.	140
5—6 Kaffee und Koffein, von Dr. G. Wolff	34	19 Die hauswirtschaftliche Dienstlehre	145
5 Die "schwedische Blatte", von A. H.	44	19 Zur Brautausstattung: Küchen-Einrichtung, von H.-G.	146
6 Häusliche Feste, von H. G.	36	19 Auge und Beleuchtung, von S. H.	147
6 Unsere Dörrprodukte, von H.	42	20 Zur Brautausstattung: Die Wäsche, von H.-G.	153
7 Zum Wohnungswechsel, von H. G.	49	20 Nationelles Heizen, von R. R.	154
7 Das Braten kleiner Fleischstücke, von G.	51	20 Behandlung und Aufbewahrung des Lagerobstes, von G.	156
8 Nutzanwendung laboratorisch. Erforschungen für praktische Hausfrauen, von Louise Jerosch	57	21 Zur Brautausstattung: Waschküche-, Bügel- und Kellergeräte, von H.-G.	161
8 Frühjahrskreinigung, von H.-G.	59	21 Der Grudeofen, von -n.	162
9 Ueber Fleischsterilisation, von F. H.	65	21 Verhütung und Behandlung des Kinderhusstens, von Dr. Schröder	164
9 Wie spart man Gas? von E. R. R.	67	22 Unsere Krankenküche, von F. H.	169
9 Das Aufrischen von Möbeln, von H.	68	22 Ueber Leppiche, von H.-G.	170
10 Der Fortschritt im Haushwesen, von H. G.	73	22 Zur Verhütung der Kohlengasvergiftung durch Zimmeröfen, von -r.	172
10 Die Tomate, von H.	75	23 Einfache Speisen im Festgewand, v. H. G.	177
11 Die Verwertung von Thee, Kaffee und Kakao, von H. G.	81	23 Die Herstellung von Backteig, von G.	179
11 Vom Zucker, von R. G. M.	83	24 Die Hausbrand-Ausstellung in Charlottenburg, von Luise Jerosch	185
11 Wie sollen Brüter behandelt u. aufbewahrt werden? von -r.	88	24 Die Pflege des Frauenhaars, von E. St.	186
12 Blumen als Zimmerschmuck	89	24 Vorsicht mit Medikamenten, von M. A. Trott	188
12 Aus Reisetagen, von F. H.	90		
12 Gurken und Gurkenzeit, von Dr. S. Herbst	91		
12 Glace	92		
13 Ein Wort für die Mütter, von Marie Befmerth	97		
13 Kultur der Johannisbeeren	98		
13 Das Geflügel und seine Zubereitung, v. S. B.	100		
14 Fruchtsäft-, von F. H.	105		
14 Gesundheits- und Nährwert der Gemüsespeisen, von Dr. Schröder	107		

Haushalt.

- 1 Küchentechnische Ratschläge 5
- 1 Wie reinigt man Schmied? 5
- 2 Schutzmaßnahmen gegen Wärmeverluste der Wohnräume 13

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Vorteilhafte Verwertung gefrorenen Obstes	21	20 Von der richtigen Aufbewahrung der Winterkartoffeln	157
3 Eingetrocknete Nüsse wieder genießbar zu machen	21	21 Störungen bei elektrischen Beleuchtungsanlagen	165
3 Wie man das Schwarzwerden alter Kartoffeln verhindert	21	21 Obstessig aus Obstabfällen	165
3 Wie man das Zusammenfallen der Holzbüttchen verhindert	21	21 Apfel ohne Verlust zu schälen	165
4 Warum muß man den Thee mit kochendem Wasser aufbrühen?	29	22 Die „Wunder“-Backfasserole	173
4 Das Alter der Eier zu erkennen	29	23 Vorbereitung der Zutaten zum Backwerk	181
4 Gefrorenen Boden aufzutauen	29	23 Wie sich frisches Gebäck leicht schneiden läßt	181
4 Wie das Brüchigwerden von Kautschukgegenständen verhindert werden kann	29	23 Erleichtertes Einfädeln einer Nähnadel	181
5 Gleichmäßig weiche Eier	37	24 Was bei der Benützung von Fett zu beachten ist	189
5 Ein pulverförmiges Triebmittel	37	24 Ersparnis beim Anfeuern von Holzherden	189
5 Glänzende Cheviotjupes aufzufrischen	37	24 Behandlung des Schuhwerks	189
5 Wachstuchreinigung	37		
6 Wie die Haushau nicht kochen soll	45		
7 Die Tafel im Osterschmuck	52		
8 Ameisen aus Küchen und Vorratskammern fernzuhalten	61	Gesundheitspflege.	
8 Waschbare Sonnenschirme im Hause aufzufrischen	61	1 Das Schlittschuhlaufen als gesunder Wintersport	7
9 Zwölf Gebote für Hausfrauen	69	2 Die Massage	14
9 Der Reim im Haushalt	69	3 Die Ursache vieler Haarkrankheiten	22
9 Wie das Anbrennen der Milch verhindert wird	70	5 Zur Verhütung von Ohrenkrankheiten	38
10 Angewandte Chemie im Hause	77	6 Vorsicht mit der Frühjahrsbekleidung	46
10 Warum Hefeteig so oft mißrat	77	6 Wie muß die Zimmertemperatur im Frühjahr beschaffen sein?	46
11 Weiche Hände trotz Hausharbeit	84	7 Der Nähr- und Heilwert des Bienenhonigs	54
11 Der Walbmeister als Ersatz für überseelischen Thee	85	8 Das Lufthab	63
11 Auffrischung verregneter Sommerhüte	85	9 Vom Mittagschlaf	71
11 Fettsklecken aus Tapeten entfernen	85	11 Der Einfluß der Berufstätigkeit auf den Appetit	86
12 Schutz der Wohn- und Schlafräume gegen die Sommerhitze	93	12 Barfußlaufen	95
13 Entfernung von Salzsäureflecken und Theeflecken aus Weißzeug	101	13 Singen ist gesund	102
13 Lackschuhe schön zu erhalten	101	15 Licht- und luftdurchlässige Kleidung	118
13 Behandlung der Kork- oder Pflropfen	101	17 Herz- und Gehirnarbeit abhängig von der Hauttätigkeit	134
14 Warum darf man Eier nicht in unreinem Wasser kochen?	109	17 Der Huslattich als Heilmittel	134
14 Das Ausschwitzen neuer Möbel	109	18 Verhütung und Behandlung von Augenleiden	143
15 Einmachgläser vor dem Berspringen zu schützen	117	19 Mittel gegen rauhe Hände	151
15 Die Gabel als wichtiges Hilfsmittel der Küche	117	21 Wann sollen wir essen?	167
15 Seidene Taschentücher zu waschen	117	22 Vorbeugungsmaßnahmen gegen Katarrhe	175
15 Wie man die Milch vor dem Gerinnen schützt	117		
16 Die Behandlung des Tabaks für den Pfeifenraucher	124		
16 Verwendung von Steinobstkerne	125		
17 Vorteilhafte Verpackung von Proviant für Ausflüge	132		
17 Behandlung frischer Felle	132		
17 Gelbgewordene Wäsche zu bleichen	132		
17 Linten- und Rosflecken aus Weißzeug zu entfernen	132		
18 Eine praktische Wohnküche, von -e-	141		
19 Wie vermeidet man Fleckenränder beim Anwenden von Benzin?	149		
19 Gelatine zum Steifen von Spicen-, Mus- und Batisfragen etc.	149		
19 Aufbewahrung von Salz	149		

Kinderpflege 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 Kleinkinderpflege	39
6 Die Vollatmung bei kleinen Kindern	47
7 Geduld und Liebe in der Erziehung	54
9 Kinderlügeln	71
10 Augenverlust durch Unvorsichtigkeit der Kinder	79
11 Ueber Ansteckung an Masern	87
12 Wissbegierde und Tätigkeitstrieb beim Kinde	95
14 Warum essen Kinder gern Zucker und Süßigkeiten?	111
15 Kindererziehung und Gartenbau	119

Nr.	Seite	Nr.	Seite
16 Das Schreien kleiner Kinder	127	1 Wie sichert sich die Hausfrau gute Winter-	
17 Welche Erziehung ist die beste?	135	leger?	7
19 „Du sollst dies nicht tun“	151	3, 4 Kaninchenselle	24, 31
20 „Ich bin verstimmt“	159	5 Hühnerhaltung für eigenen Bedarf	39
22 Natürliche Erziehung	175	6 Wie verschaffen wir uns kostenlos Futter	
23 Wir Mütter und unsere Kinder	183	für Nutzgeflügel?	47
24 Ueber Kinderkrankheiten	191	7, 10 Zur Kaninchenzucht	56, 80

Krankenpflege.

2 Die Fremdstoffe im Blut als Hauptursache der Krankheiten	15
3 Nieren- und Blasenstein	23
6 Behandlung von Brandwunden	47
7 Die Wärme als Heilfaktor	54
10 Ueber Teilsonnebäder	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 Jucken im Gehörgang	126
17 Rückfischen bei Erkrankungen in der Familie	135
21 Hilfeleistung des Samariters b. Vergiftungen	167
23 Herzstärkung bei Herzfehlern	183
24 Schlaganfall	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Blühende Zweige zur Winterszeit	7
2 Winke für den Samenbezug	16
3 Häufigste Krankheitsursachen bei Topfpflanzen	23
4 Aufstellung eines Pflanzungsplanes	31
5 Mein Küchengärtchen	39
6 Nicht zu früh aussäen im Haugarten!	47
7 Bezug und Aussaat von Gemüse- und Blumensamen	55
8 Mairübe, ein vorteilhaftes Frühgemüse	63
8 Das Versehen der Topfawächse	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 Besprühen der Gartenpflanzen an heißen Sommertagen	119
15 Vertilgung des Ungeziefers	120
17 Herbstaubern	136
18 Rosenpflanzung	144
19 Obstarbeiten im Blumengarten	151
21 Treiben der Blumenzwiebeln auf Gläsern	167
22 Obstanstellung im St. Annahof Zürich, Lebensmittelverein	175
22 Haltet 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

Tierzucht.

1 Wie sichert sich die Hausfrau gute Winter-	
leger?	7
3, 4 Kaninchenselle	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 Nationellste Bewertung verschiedenster Abfälle in der Kleintierzucht	87
11 Gicht 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 Eiergerstenuppe	13
3 Bohnensuppe	21
4 Suppe mit Kartoffellöffchen	30
5 Ratsch bereitete Kartoffelsuppe	37
6 Lauchsuppe	45
7 Weiße Zwiebelsuppe	53
8 Hasersuppe nach veget. Art	62
9 Sauermampferuppe	70
10 Baumwollsuppe	77
11 Maisuppe	85
12 Sauermilchsuppe	94
13 Gemüsesuppe	101
14 Suppe mit grünen Schnitten	109
15 Sommersuppe	117
16 Tomatenuppe	125
17 Kartoffellsuppe mit Brot	133
18 Tropfsuppe	142
19 Hafermilchsuppe	149
20 Grünlernsuppe	158
21 Durchgetriebene Erbsensuppe	165
22 Braune Kartoffellsuppe	173
23 Haferlöffchensuppe	181
24 Minestra mit Reis	189

Fischgerichte.

2 Gedämpfter Kabeljau	14
3 Gebackene Kartoffeln mit Heringen	22
5 Nudelauslauf mit Fisch	38
6 Stockfisch au Béchamel	45

Nr.	Seite	Nr.	Seite
7 Schälisch aux fines herbes	53	6 Gebackene Kartoffelnubeln	46
9 Gemischter Salat mit Hering	70	6 Götterspeise	46
14 Fischmuscheln	109	7 Österpastete	53
20 Fischtorpedos	158	7 Frikasse von Eiern	53
22 Gebackene Fische mit Tomatensauce	174	7 Riesen-Ei	53
Fleischgerichte, Saucen etc.			
1 Falscher Hasenpfiffer	6	8 Rhabarber-Auflauf	62
1 Amerikanischer Salat	6	8 Reisfrikandellen	62
1 Wildbretresten in Reis	6	9 Orangenpeise	70
2 Kindfleischvögel	14	10 Käseris mit Spiegeleiern	78
3 Kalbshirn in Buttersauce	22	10 Kartoffelkäulchen	78
4 Gebackene Kalbshrust	30	10 Creme von saurer Milch	78
4 Sangina (Blut)-Spätzchen nach Budapester Art	30	11 Einfache, billige Süßspeise	86
5 Schweinefleisch mit Kartoffeln	37	11 Süßer Eierkuchen mit Brot	86
6 Kindfleisch à la vinaigrette	46	12 Gebackene Kirschen	94
7 Österbraten	53	12 Juncet-Flammeri	94
8 Saurer Rindsbraten auf Wildbretart	62	13 Kirschenkoch	102
9 Rindsniere in Scheiben	70	14 Geröstete Mehlsuppe mit Kirschen	110
10 Rindfleisch nach Geflügelart	77	14 Saurer Milchpudding	110
10 Gefüllter Schweinemagen	78	15 Pompadour Reis	118
11 Schafffleisch mit Mairüben	85	15 Gefülltes Weingelée	118
11 Gebackene Fleischkügelchen	85	17 Knöpfli mit Birnen	133
12 Gebratene Kalbsleber	94	17 Heidbeerocken	133
12 Salatsance auf Seller Art	94	18 Quark-Nudeln	142
13 Kaninchensbraten	101	18 Meringues mit Apfeln	142
13 Fleischtorte	101	19 Wiener Om-leiten	150
14 Kalbs Herz	110	19 Birnen und Klöße	150
15 Rollbraten von Roastbeef	117	20 Kartoffelnöpfli oder -Spätzli	158
16 Bohnen mit Schweinefleisch	125	20 Apfelspeise	158
16 Kalte Kalbsbratenschichten	125	20 Semmelküchlein	159
17 Kraut mit Speck	133	21 Kartoffelklöße	166
17 Portugiesischer Salat	133	21 Apfelmuspudding	166
18 Marinierte Schweinskoteletten	142	21 Kastanien mit Rührei	166
18 Leberauflauf	142	22 Süße Nudelspeise	174
19 Eßfleisch oder Beef	149	 	
19 Wiener Schnitzel	149	Gemüse, Obst, Salate.	
20 Gebratener Rehrücken	158	1 Amerikanischer Salat	6
21 Schafffleischragout	166	1 Kastanien mit Petersilie	6
21 Kartoffeln mit Blutwurst	166	1 Gerührter Apfelbrei	6
22 Gebratener Hase	174	2 Milchgemüse	14
22 Speckkartoffeln	174	2 Ungekochter Rübenschalat	14
23 Rindszunge mit Meerrettig	181	2 Linsengemüse	14
23 Huhn in Petersilie	181	3 Gedämpfter Wirs	22
24 Einfache Stüsselpastete	190	3 Weiße Rüben (Püree)	22
24 Gebratenes Huhn	190	4 Meerrettig mit Kartoffeln	30
24 Mayonnaise	190	4 Sauerkraut mit Erbsen	30
Mehl-, Milch- und Eierspeisen.			
1 Caramelsturz	6	5 Gebratene Sellerie	38
2 Süße Maisklöße	14	5 Böhnchenbrei	38
2 Vanille-Apfel	14	6 Spinataemüse mit Kartoffeln	46
3 Käsrösti	22	6 Gemischter Salat	46
3 Gebackene Zwetschgen	22	7 Österpastete	53
4 Gefüllter Flammeri	30	7 Pommes de terre frites	53
5 Böhnchenbrei	38	8 Selleriekartoffeln	62
5 Zitronenpudding	38	8 Ueberbackener Blumenkohl mit Tomaten	62
5 Haferomeletten	38	8 Kressosalat	62
6 Zwiebelbrot	46	8 Reisfrikandellen	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 Heidelbeer-Kaltschale	94
13 Pilzschotel	101
13 Tomatenauflauf	101
13 Gurkengemüse	101
14 Bohnen mit Parmesankäse	110
14 Kartoffelring	110
14 Salat in Tomatenförbchen	110
14 Gefrorene Aprikosen	110
15 Gefüllte Tomaten	117
15 Gurkensalat mit saurem Rahm	117
15 Gebackene Pilze	117
15 Kartoffelpuffer	117
16 Reis-Salat	125
16 Geschuppte Kartoffelomeletten	125
16 Tomaten in Sülz	125
16 Bohnen mit Schweinesleisch	125
16 Heidelbeer-Kaltschale	126
17 Tomaten mit Reis, Polenta oder Macaroni	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 Apfeln	158
20 Harte Eier in Sülze mit Tomaten	158
21 Gedämpfter Lauch	166
21 Kartoffellöße	166
22 Selleriegemüse	174
22 Heißer Winterkohlsalat	174
23 Blumenkohl auf neapolit. Art	181
23 Gestürzter Salat in Apfik	181
23 Orangengelee	182
23 Apfelschnee	182
24 Lauchgemüse mit Mayonnaise	190
24 Grüne Dörرerbsen mit Saalsfelderrüben	190
24 Italienischer Salat	190

Ruchen, Torten, fl. Badwerk.

1	Gefüllter Kranzkuchen	6
3	Griechtorte	22
4	Eierhörli	30
4	Ziegerkrapfen	31
5	Früchtebrot	38
7	Basler Österläden	54
8	Gefüllte Brötchen	65
9	Zwetschgenback	70
9	Nhabarberkuchen	70
10	Schrotmehltorte	78
11	Hefeschneegli	86
12	Schwedisches Theegebäck	94
13	Johannisbeertorte	102
15	Obstkuchen mit Quarkguß	118
16	Gestürzte Torte (ungebacken)	120
17	Gebäckene Zwetschgenspeise	138
19	Amerikanischer Apfelstrudel	150
19	Obsttörtchen	150
20	Quittentorte	155
21	Berliner Pfannkuchen	160
22	Quarktorte	170
23	Kastanientorte	180
24	Frangipanetorte	190

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

Eingemachte Früchte und Gemüse.

9	Rhabarberkonfitüre mit Orangen	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	Reineclaudenkonfitüre	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	Zwetschgengelée	133
17	Bretzelbeergelee	134
17	Traubenkonfitüre	134
17	Zwetschgen 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	Usteräpfelhonig	150
19	Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren	150
19	Quittensaft	150
19	Nußessig	151
19	Quittenwürstchen	151
20	Sauerkraut einzumachen	159
20	Ranben einzumachen	159
21	Falsche Orangenmarmelade	166

Getränke.

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