

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

Band: 29 (1922)

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: 21.02.2026

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.

—== 1922 ==—



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Eine hauswirtschaftliche Betrachtung, von Fanny Torlund	1	14 Die Küche der Alleinstehenden, von H.-E.	105
1 Zur Hygiene im Ballsaale, von E. H.	3	14 Warum und wie wir uns abhärten, v. H. P.	107
1 Das Mitspracherecht der Frau beim Bau des Hauses, von L. Ferrosch	4	15 Die Versorgung der Wäsche, von H. E.	113
2 Über das Haushaltungsbuch, von H.-E.	9	15 Ueber die Atmung, von Emmy Heß	115
2 Kleine Helfer im Haushalt, von Nelly Wolffheim	10	16 Das Bügeln der Wäsche, von H. E.	121
2 Sollen wir das Schlafzimmer heizen? von E. H.	12	16 Schnellverschluß-Vakuum-Apparate, von Zischoffe	123
3 Vom „Chüechli“-Baden, von H. E.	17	17 Haus und Seele, von Clara Priefß	129
3 Weiße Wäsche im Winter, v. einer Praktiklerin	19	17 Wenn die Pflaume reift, von R. G. M.	130
3 Kennzeichen u. Behandlung einer beginnenden Kinderkrankheit, von Dr. Schröder	20	17 Die Hausfrauenbewegung in Deutschland von L. M.	131
4 Die Verwertung der Meerfische, von H. E.	25	18 Ueber die Haltbarkeit unserer Konserven von F. H.	137
4 Hausfrauen Sorgen in Deutschland, v. A. G. D.	26	18 Diätkost, von H.	139
5 Wert und Ausnützung unserer Winterborrate, von H. E.	33	19 Gartenarbeit im Herbst, von M. R.	145
5 Alter Hausrat, von M. L.	35	19 Die Quitte, von B. J.	146
5 Körperpflege, von M. B.	36	19 Eine praktische Wohnküche, von -er	147
6 „Es ist alles so teuer“, von R. Gutersohn	41	20 Die Zeit des Hasen, von Dr. L. Staby	153
6 Unser Milchsegen, von H. E.	42	20 Die Tomate und ihre Verwendung, v. F. H.	154
6 Kamelien, Orchideen, Veilchen, von Marie Bessmertny	44	20 Behandlung und Erhaltung des Schuhwerks von -r.	156
7 Osterstimmung im Hause, von H.-E.	49	21 Aus den Küchengeheimnissen der Völker, v. F. Gebhardt	161
7 Ueber Rest-Verwendung, von -ann.	51	21 Omeletten und Pfannkuchen, v. H. E.	163
8 Unsere Kochgeschirre, von F. H.	57	21 Gesundheitschädigungen durch feuchte Wohnungen, von H. P.	164
8 Die Brandliste, von A. H.	59	22 Unsere Ofen und ihre Behandlung, v. H. E.	169
8 Die Brutzeit der Vögel, von Dr. L. St.	60	22 Kalte Vorspeisen und kleine Abendplatten von H. F.	171
9 Der Frühling a. d. Tafel, v. D. Löschbrand	65	23 Weihnachten, von -a-	177
9 Die Kropfkrankheit der Kohlgewächse	66	23 Ein praktisches Kochgeschirr, von H.	178
9 Das Auffrischen von Strohhüten, von G.	67	23 Teiglockerungsmittel, von H. E.	179
10 Moderne Blumen, von H. E.	73	24 Die Not unserer Zimmerpflanzen, von Dr. H. F.	185
10 Zur Krisis in der Landwirtschaft, von R. Gutersohn	74	24 Warme Vorspeisen	186
10 Das Budget einer deutschen Hausfrau einst und jetzt, von M. L.	75	24 Wintersport und Gesundheit, von Escha	188
11 Amerikanisches Hauswesen, v. Tony Harten	81	Gaushalt.	
11 Die Sommersterblichkeit der Säuglinge, v. M. B.	82	1 Praktische Winke zur Bereitung eines guten Thees	5
11 Ein Hexenmeister der Küche, von R.	84	1 Reinigung lackierter Möbel und Türen	5
12 Abendmahlzeiten im Sommer, v. L. H.-E.	89	2 Verhütung des Gefrierens d. Wasserleitung	13
12 Unsere grünen Gemüse, von F. H.	91	2 Druckstellen in Samthüten und -kleidern zu entfernen	13
13 Vom Konservieren, von F.	97	2 Wie Handen ihre Farbe nach dem Kochen behalten	13
13 Obstverwertung	99	2 Hartgewordene Seife mühelos z. zerschneiden	13

Nr.	Seite
2 Zitronenschale als Reinigungsmittel für die Hände	13
3 Auf welche Weise kann beim Kochen mit Gas gespart werden?	21
3 Reinigung unsauberer Klaviertasten	22
4 Die Küchenwage	29
4 Reinigung schwarzer und farbiger Woll- und Baumwollstrümpfe	29
5 Das Waschen schwarzer Schürzen	37
6 Die Verwendung des Leukoplast im Haushalt	45
6 Wie man das leichte Öffnen der Streichholzschachteln verhindern kann	45
6 Reinigung der haarfeinen Kaffeefiebe	45
7 Das Aufpolieren mattgewordener Möbel	53
8 Der Theetisch im Frühjahr	61
9 Sägemehl als Löschmittel bei Brandausbrüchen	68
10 Ledergürtel aufzufrischen	76
10 Vorsichtsmaßregeln für das Erhitzen von Glas, Porzellan, Steingut	76
10 Wie Petersilie ihr volles Aroma behält	77
10 Spitzblättriger Spinat ist dem breitblättrigen vorzuziehen	77
11 Die Auffrischung älterer, farbiger Sommerhüte	85
11 Delige Flaschen zu reinigen	85
11 Frische Obstflecken aus Tischzeug zu entfernen	85
11 Welkgewordene Gemüse wieder frisch zu machen	85
12 Von der Sonne verblasste bunte Herrenfeinwäsche aufzufrischen	93
12 Vorräte im Keller gegen Ungeziefer zu sichern	93
12 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	93
13 Die Auffrischung bunter Satin- und Kattunkleider	101
13 Das Zerreißen der Gardinenschnüre zu verhindern	101
13 Behandlung frischer Fettflecke in diversen Stoffen	101
13 Zitronat und Orangeat selbst zu bereiten	101
13 Wenn die Nähmaschine streikt	101
14 Eine reizvolle Beleuchtungsart	108
14 Kühlkiste für den Sommer	108
14 Behandlung verblasster Waschblusen	109
14 Um Fliegen wirksam abzuwehren	109
14 Vorzügliches Mittel gegen Ungeziefer	109
14 Schmutzig gewordene Toiletteschwämme zu reinigen	109
15 Das Ofenloch als Kühlraum	117
15 Kompottschüsseln aus Glas zu reinigen	117
16 Praktische Schutzärmel für die Küche	125
16 Das wirksamste Gift für Ratten u. Mäuse	125
16 Salzwasser als Reinigungsmittel im Haushalt	125
17 Zur Reinigung des Wascheisels	133
17 Teppich-Reinigung	133
17 Behandlung der Vigognestrümpfe	133
18 Die Behandlung verfilzter Wollstrümpfe u. Socken	140
18 Zur Reinigung der Petrol Lampen	140
18 Kalkspritzer an Fensterscheiben zu entfernen	140
19 Ein billiges, bequemes Wärmekissen	148

Nr.	Seite
19 Die zweckmäßige Behandlung d. Kaffeekanne	148
19 Kartoffelwasser als Silberputzmittel	148
19 Die Auffrischung der Leberschultornister u. -taschen	148
20 Wie Vergiftungen durch Kohlenoxydgas zu verhüten sind	157
20 Die Kochdauer der verschiedenen Klostarten	157
20 Fettflecke aus Siedenstoffen zu entfernen	157
21 Kleine Ratschläge für die Küche	165
22 Reinigung von Lampenglocken	173
22 Filzhüte zu reinigen	173
22 Anweisung über die Reinigung mit Benzin	173
23 Allerlei Christbaumsfüße, von M. L.	181
24 Behandlung der Teppiche	189
24 Reinigung von Bronzebeschlägen	189
24 Schmucksachen zu reinigen	189

Gesundheitspflege.

2 Unsere Kleidung im Winter	14
3 Der Winterspaziergang	23
5 Ueber den Nährwert und die Heilkraft der Feigen	38
7 Frühlingskuren	54
8 Hautpflege	62
9 Wie wirkt das Licht-Luftbad?	70
10 Das Sonnenlicht als Wundheilender	78
10 Zur Abhärtung des Körpers	78
11 Zur Volksernährung	86
11 Warum sollen wir spazieren gehen?	87
12 Fußpflege für Wanderlustige	94
13 Gestörter Schlaf in hellen Sommernächten	103
13 Soll man ein Mittagsschläfchen halten?	103
14 Hornhaut und Schwielen an den Fußsohlen zu entfernen	111
15 Soll man früh oder spät zu Abend essen?	118
16 Herrlich kühlen die kalten Bäder	127
18 Gesundheitliche Ratschläge für den Monat September	142
19 Gesundheitliche Ratschläge für den Monat Oktober	150
19 Atemübungen im Freien als Kräftigungsmittel	150
20 Die Schädlichkeit feuchter Kleidung für den Körper	159
21 Gesundheitspflege im Winter	167
22 Heißwasserbäder und kalte Nachwaschungen	175
24 Die Heilwirkung der Zitrone	191

Kinderpflege und Erziehung.

1 Haltet die Kinder zum Tierschutz an	7
2 Anleitung zu einem einfachen Kinderbettchen	15
4 Der Ziegenpeter (Mumps)	31
5 Gegen Durst und Verstopfung	39
6 Ein gutes Mittel gegen übergroße Inanspruchnahme der Mütter	46
7 Kinder-Hygiene an Festtagen	55
7 Verderblich ist das Schlafen des Kindes im Bette der Mutter	55
7 Das Sitzen oder Kriechen des kleinen Kindes auf dem Fußboden	55

Nr.	Seite
8 Soll man den Kindern bei den Schul- arbeiten helfen?	63
9 Ernährung der Kinder mit Gemüse und Früchten	71
10 Die Erziehung des Kindes zur Naturliebe	79
12 Pflege der Selbsttätigkeit im Kindergarten und in der Schule	95
13, 15 Licht-Luftbäder für unsere Kinder	103, 119
14 Das Flüssigkeitsbedürfnis unserer Säug- linge während der heißen Tage	111
16 Schutz kleiner Kinder gegen Fliegen	127
17 Vorsicht beim Blumenpflücken der Kinder	135
18 Lasset die Kinder kein unreifes Obst essen!	143
19 Habt Zeit für eures Kindes Freuden!	151
20 Zuckungen, Krämpfe, Aufschreien der Kinder bei Nacht	159
21 Wie lange soll ein Säugling schlafen?	167
23 Das Lesen der Kinder beim Lampenlicht	183
24 Erkältungsgefahr b. Winterspiel im Freien	191

Krankenpflege.

1 Heiße Auflagen	7
3 Schweißbäder	23
4 Vorbeugung gegen Grippe-Erkrankung	31
5 Hausfrau und Krankenkost	39
6 Prießnitzscher Umschlag	46
7 Die Ganzmassage	54
8 Der kurze Widel	63
9 Hitzschlag und Sonnenstich	70
10 Verabreichung der Kost an Kranke	79
11 Beseitigung von Fremdkörpern im Auge	87
14 Kost für Genesende	111
17 Einfache Gegenmittel b. leichten Vergiftungs- fällen	135
18 Mitesser	143
19 Quark (weißer Käse) als Heilmahrung bei ruhrartigen Erkrankungen	150
20 Behandlung d. Kranken beim „Durchliegen“	159
21 Beimischungen für Gurgelwasser	167
21 Heiße Dampfkompresse oder Waschungen	167
22 Erfrierungen leichteren und stärkeren Grades	175
23 Verbrennungen	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Frühzeitige Samen-Bestellung	7
2 Rosen- oder Sprosskohl im Winter	15
2 Zur Palmentkultur	15
4 Wie groß soll unser Garten sein?	31
5 Nicht zu früh aussäen im Garten!	39
6 Verwertung von alten photogr. Platten zum Pflanzenschutz	47
7 Wichtigkeit der Errichtung und Pflege des Kleingartens	55
8 Bellis, Maiglöckchen und Tausendschön	63
9 Stangen- oder Buschbohnen?	71
9 Fuchsien, Geranien etc. in hübsche Formen zu ziehen	71
10 Der Haus- und Zimmergarten	79
11 Ueber das Düngen der Topfpflanzen	87
12, 14 Allerlei Verkehrtheiten in der Gemüse- kultur	95, 112

Nr.	Seite
13 Vernichtet die Kohlweißlingsseier u. Raupen	103
15 Gemüse-Aussaaten im Hochsommer für den Hausgebrauch	119
16 Die Wartung und Pflege der im Haus- garten angepflanzten Beerensträucher	127
17 Kopfsalat im Winter	135
18 Der Kaffeebaum als Zimmerpflanze	143
20 Zur Aufbewahrung der Gemüse	150
21 Zur Blumenpflege im Winter	168
22 Unser Hausgarten im Spätherbst	176
24 Die Durchwinterung der Kakteen	191

Tierzucht.

1 Tierchutz in den Wintermonaten	8
1 Der Nutzen der Ente	8
2 Winterfütterung der Ziegen	16
4 Felltiere unter den Kaninchen	32
6 Die künstliche Brut	47
7 Zur Entenzucht	55
8 Tierchutz während der schönen Jahreszeit	64
9 Die Sehzzeit der Tiere	71
10 Naschen und Stehlen der jungen Hunde	80
10 Winke zum Kaninchenversand	80
11 Zur Hühnerhaltung im Sommer	87
12 Um den Hühnern das unliebsame Anbrüten der Eier abzugewöhnen	95
12 Grünfütter für Kaninchen	96
15 Mißerfolge in der Aufzucht der Rücken von Hühnern, Enten etc.	119
17 Unentbehrliche Beigaben zur Fütterung des Geflügels	135
19 Vergiftungen der Hühner zu verhüten	151
20 Eicheln u. Roskastanien als Geflügelfutter	160
21 Zur Förderung der Eierproduktion der Hühner im Winter	168
24 Der Weihnachtsbaum und unsere Vögel	192

Küche.

Suppen.

1 Braune Käsesuppe	6
2 Rumfordsuppe	13
3 Makkaronisuppe	22
4 Gelbe Erbsensuppe	29
5 Sauerampfersuppe	37
6 Reissuppe	45
7 Tropfteigsuppe	53
8 Milchsuppe mit Brosamen	61
9 Kräutersuppe mit verlorenen Eiern	69
10 Buttermilchsuppe	77
11 Gemüsesuppe mit Schwemmklößchen	85
12 Saure Milchsuppe	93
13 Panadesuppe	101
14 Sizilianische Suppe	109
15 Grüne Zwiebelsuppe	117
16 Tomatensuppe	125
17 Hafersuppe mit frischen Zwetschen	133
18 Falsche Krebsuppe	140

Nr.	Seite	Nr.	Seite
19 Suppe mit Schwemmlöbchen	148	23 Wildpain in Aspik	182
20 Cremesuppe	157	24 Sulzrippchen	190
21 Linsensuppe	165		
22 Kartoffelsuppe mit Speck	173		
23 Suppe mit gebackenen Erbsen	181		
24 Hafermehlsuppe (für Kranke)	190		

Fischgerichte.

2 Stöckfisch	13
6 Einfacher Fischsalat	46
8 Schüsselschellfisch mit Käsesauce	61
12 Gebackene Fische	93
18 Kabeljau à la maître d'hôtel	140
21 Kartoffelsalat mit Fisch	166
22 Fischkroketten	174
24 Heringsalat	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Kalbschnitten mit Reis	6
1 Gruben- und Lungenwürste	6
1 Trichterluchlein	6
2 Schafffleischboressen	14
2 Paprikakraut	14
3 Leberknöpfli	22
4 Ungarisch Gulasch	29
4 Lauchsauce	30
5 Gigibraten	37
5 Lungenhaschee	37
6 Gefülltes Kalbsherz	46
7 Osterbraten (Gefüllte Lammbrust)	53
7 Kaninchen auf englische Art	53
8 Leberpudding	62
9 Roastbeef	69
9 Spanisch-Trikko	69
10 Nelson-Roteletten	77
10 Leberpießchen	77
11 Falscher Salm	85
12 Lungenragont	93
13 Frikandellen	101
13 Mayonnaise in Muscheln	101
14 Rindfleisch mit Tomatensauce	109
14 Fleischpudding mit Kartoffeln	110
15 Saurer Mochen	117
15 Rindsniere mit Zwiebelsauce	117
16 Bohnen mit Schweinefleisch	125
16 Haschee mit Reis	125
17 Vol au-vent mit Brätkügelchen	133
17 Hammelfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	133
18 Rutteln in brauner Sauce	140
18 Salat von gekochtem Rindfleisch	141
19 Irish-stew	148
19 Gebratener Speck mit Spiegeleiern	148
20 Hasenbraten	157
20 Rouladen mit Zwiebelsauce	158
21 Gebackene Rindsbrust	165
21 Schweinsohren mit Senfsauce	166
21 Kleine Sülzchen	166
22 Gebackene Kalbsnieren	174
23 Kartoffelpastete mit Fleischfüllung	181
23 Rehbrücken	181

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Kartoffelkugeln	6
1 Kastanienring	7
1 Spaghetti	6
2 Kartoffellöbe	14
2 Verbrühte Kugeln	14
2 Schneeballencreme	14
3 Billiger Käseauflauf	22
3 Feine Orangencreme	22
4 Käsekugeln mit Kartoffeln	30
4 Dörzweischgenpudding	30
5 Gebackenes Hafermus	38
5 Kapuzinerkloße	38
6 Eier mit Meerrettig	46
6 Quarkkräpfen	46
7 Gefülltes Riesenei	53
7 Eier à la Béchamel	53
7 Grüne Omelette	53
7 Schokolade-Kugeln	54
7 Ungekochte Zitronencreme	54
8 Gefüllte Pfannkuchen	62
8 Kartoffeln in Milch	62
8 Spinatknöpfli	62
8 Gestürzter Reis mit Früchten	62
9 Makkaroni à la Napolitaine	69
9 Scheiterbeige	69
9 Tutti-frutti	69
10 Kartoffelspähli	77
10 Quarkcreme	78
11 Schwemmlöbchen (zur Suppe)	85
11 Bayerischer Eierkuchen	86
11 Kirschauflauf	86
12 Kartoffelkroketten	94
12 Salbeiküchlein (Müsli)	94
13 Heidelbeernocken	102
13 Tutti-frutti-Creme	102
14 Eier an saurer Sauce	110
14 Dreipfann	110
16 Quarkküchlein	126
18 Gerollte Omeletten	141
18 Obst-Charlotte	141
19 Gesülzte Schokoladen-Creme	149
19 Obst mit Meringue-Aufschlag	149
20 Käse-Soufflé	158
20 Quarkkräpfli	158
20 Reis mit Äpfeln	158
21 Bettelmann	166
22 Quark mit Kümmel	174
22 Süße Makkaronispeise mit Quark	174
23 Weihnachtspudding	182
24 Charlotte russe	190

Gemüse, Obst, Salate.

1 Schwarzwurzeln	6
2 Paprika-Kraut	14
3 Berner Sauerkraut	22
3 Rahmkartoffeln	22

3 Reis mit Gemüse	22
4 Rosenkohl	30
4 Randensalat	30
5 Einfache Kartoffelspeise	37
5 Spinatpastetchen	38
5 Gefüllte Äpfel	38
6 Speck-Linsen	46
6 Spinatklöße	46
7 Spinatgemüse	53
7 Gefülltes Riesenei (mit grünem Salat)	53
8 Kartoffeln in Milch	62
8 Gestürzter Reis mit Früchten	62
8 Spargelsalat mit Blumenkohl	62
9 Reiskring mit Spargeln	69
9 Tutti-frutti	69
10 Hopfen-Spargel	77
10 Rettigsalat	78
10 Rhabarberbrot	78
11 Gebäckener Sellerie	86
12 Gemüseauflauf	94
12 Früchte mit Schlagrahm	94
13 Pfifferlinge oder Steinpilze à la Spazza- camino	101
13 Chinesischer Reis mit Käse	102
13 Lattich (Romaine)	102
13 Gurken mit Kopfsalat	102
14 Gefüllte Kohlraben	110
14 Kartoffeleierkuchen	110
14 Heidel- und Johannisbeerkompott	110
15 Gedämpfte Tomaten	117
15 Gebäckene Gurken	117
15 Grünbohnenalat	118
15 Makaroniaufguss mit Tomaten	118
15 Stachelbeergrühe	118
16 Mangoldauflauf	126
16 Gebratene Kartoffeln mit Zitronensaft	126
16 Tomatensalat	126
16 Pflücksalatschale	126
17 Eier auf Tomaten mit Steinpilzen	133
17 Kürbismus	134
17 Italienischer Gurkensalat	134
17 Apfel-Grießküppl	134
17 Billige Fruchtsauce	134
18 Gedämpfter Kohl	141
18 Basler Kartoffelspeise	141
19 Kleine gelbe Kürbisse	148
19 Gestürzte Kartoffeln	148
19 Tomaten-Roteletten	149
19 Feiner Kopfsalat	149
20 Gebäckener Wirsing mit Käse	158
20 Endiviengemüse	158
21 Kartoffelklöße mit Selleriegemüse	166
21 Blumenkohl, in Fett gebacken	166
22 Gefüllte Kohlrübenkörbchen	174
22 Sauerkraut mit weißen Bohnen	174
22 Saure Kartoffeln mit Zwiebelsauce	174
23 Endivienalat auf französische Art	182
23 Schwarzwurzeln	182
23 Gedämpfte Kastanien	182
23 Feines Orangen-Dessert	182
24 Erbsenbrei	190
24 Blumenkohl auf Piemonteser Art	190

Ruchen, Sorten, fl. Backwerk.

1 Dörrbirnenkuchen	7
2 Apfeltorte (ohne Teig)	14
3 Zwetschkengucken	23
3 Zürcher Fasnachtküchlein	23
3 Rosenküchlein (Modellküchlein, Waffeln)	23
4 Wiener Fasnachtkrapsen	30
5 Orangentorte	38
6 Windbeutel (Dschüechli)	46
7 Basler Osterfladen	54
8 Zwiebelkuchen	62
9 Rhabarberkuchen	70
10 Hefekuchen mit Sauce (Savarin)	78
14 Reineclaudenkuchen	110
15 Einfacher Obstkuchen	118
16 Pflaumentorte	126
17 Gerührter Zwetschkengucken	134
21 Rübli-Torte	166
22 Feine Apfeltorte	174
23 Bacherin (Rahmtorte)	182

Weihnachtsgebäck.

22 Mandelstengelchen	174
22 Sternquästel	175
22 Nusskügelchen	175
22 Zimtsterne	175
22 Willisauerringli	175
23 Weihnachtswürstchen	182
23 Hausleckerli	183
23 Braune Pfeffernüsse	183
23 Schokoladenbrötchen	183
23 Birnenwecken	183
24 Eierzöpfe	191
24 Lebkuchen	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.

5 Orangenmarmelade	38
11 Rosenmarmelade	86
12 Gerührte Erdbeermarmelade	94
12 Kirschenkonfitüre	94
13 Gelee von Johannis- und Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	102
13 Konfitüren von Beerenfrüchten und Stein- obst aller Art	102
13 Heidelbeeren, gekocht, in Flaschen	102
14 Dreifrukt	110
14 Feines Pflaumengelee	110
15 Steinobst, sterilisiert	118
15 Melonen	118
15 Schwämme oder Pilze zu trocknen	118
15 Bohnen dörren	118
15 Getrocknetes Suppengemüse (Julienne)	118
16 Brombeer-Konfitüre	126
16 Marmelade aus Tomaten und Äpfeln	126
16 Pilz-Extrakt	126
16 Salzgurken	127
17 Trauben-Konfitüre	134
17 Holunderlatwerge	134
17 Holunderbeermarmelade	134

Nr.	Seite
17 Kürbis-Marmelade	134
17 Tomaten-Püree	134
18 Vorteilhaftes Einkochen der Steinfrüchte zu Konfitüren	141
18 Quitten- und Apfelgelee	142
18 Quittenpasten	142
18 Gelee von Apfelwein (Most)	142
18 Hagebuttenmarmelade	142
19 Preiselbeeren mit Birnen	149
19 Eingemachte Kürbisse als Fleischbeilage	149
19 Sauerkraut zum schnellen Gebrauch	149
20 Birnenhonig	158
20 Birnengelee	158
20 Quittenschnitzchen	159

Nr.	Seite
21 Essig aus Berberitzen	166

Getränke.

4 Reistrant (für Kranke)	31
9 Maitrant	70
10 Moussierende Rhabarberlimonade	78
11 Einfache Holunderlimonade	86
11 Moussierende Holunderlimonade	86
11 Orangensirup	86
12 Kirschsaff, als Sirup zu gebrauchen	94
14 Zitronensirup	110
14 Zitronensaft (zum Thee)	111
24 Warmer Eierpunsch	190