

**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>**

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
2 Bitronenschale als Reinigungsmittel für die Hände	13	19 Die zweckmäßige Behandlung d. Kaffeekanne	148
3 Auf welche Weise kann beim Kochen mit Gas gespart werden?	21	19 Kartoffelwasser als Silberputzmittel	148
3 Reinigung unsauberer Klaviertasten	22	19 Die Auffrischung der Lederschultornister u. Taschen	148
4 Die Küchenwage	29	20 Wie Vergiftungen durch Kohlenoxydgas zu verhüten sind	157
4 Reinigung schwarzer und farbiger Woll- und Baumwollstrümpfe	29	20 Die Kochdauer der verschiedenen Kloßarten	157
5 Das Waschen schwarzer Schürzen	37	20 Fettflecke aus Siedenstoffen zu entfernen	157
6 Die Verwendung des Leukoplast im Haushalt	45	21 Kleine Ratschläge für die Küche	165
6 Wie man das leichte Deffnen der Streichholzschachteln verhüten kann	45	22 Reinigung von Lampenglocken	173
6 Reinigung der haarfeinen Kaffeesiebe	45	22 Filzhüte zu reinigen	173
7 Das Aufpolieren mattgewordener Möbel	53	22 Anweisung über die Reinigung mit Benzin	173
8 Der Theetisch im Frühjahr	61	23 Allerlei Christbaumfüße, von M. L.	181
9 Sägemehl als Löschmittel bei Brandausbrüchen	68	24 Behandlung der Teppiche	189
10 Ledergürtel aufzufrischen	76	24 Reinigung von Bronzebeschlägen	189
10 Vorsichtsmaßregeln für das Erhitzen von Glas, Porzellan, Steingut	76	24 Schmucksachen zu reinigen	189
10 Wie Petersilie ihr volles Aroma behält	77		
10 Spießblättriger Spinat ist dem breitblättrigen vorzuziehen	77		
11 Die Auffrischung älterer, farbiger Sommerschuhe	85		
11 Delige Flaschen zu reinigen	85		
11 Frische Obstflecken aus Tischzeug zu entfernen	85		
11 Welfgewordene 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 Gardinen Schnüre zu verhüten	101		
13 Behandlung frischer Fettflecke in diversen Stoffen	101		
13 Bitronat und Orangeat selbst zu bereiten	101		
13 Wenn die Nähmaschine streift	101		
14 Eine reizvolle Beleuchtungsart	108		
14 Kühlkiste für den Sommer	108		
14 Behandlung verblätterter Waschblusen	109		
14 Um Fliegen wirksam abzuwehren	109		
14 Vorzügliches Mittel gegen Ungeziefer	109		
14 Schmutzig gewordene Toiletteschwämme zu reinigen	109		
15 Das Fenstloch als Kühlraum	117		
15 Kompottschüsseln aus Glas zu reinigen	117		
16 Praktische Schuhärmel für die Küche	125		
16 Das wirksamste Gift für Ratten u. Mäuse	125		
16 Salzwasser als Reinigungsmittel im Haushalt	125		
17 Zur Reinigung des Waschseils	133		
17 Teppich-Reinigung	133		
17 Behandlung der Bigognestrümpfe	133		
18 Die Behandlung verfilzter Wollstrümpfe u. Socken	140		
18 Zur Reinigung der Petroleumlampen	140		
18 Kalkspritzer an Fensterscheiben zu entfernen	140		
19 Ein billiges, bequemes Wärmekissen	148		
		19 Die zweckmäßige Behandlung d. Kaffeekanne	148
		19 Kartoffelwasser als Silberputzmittel	148
		19 Die Auffrischung der Lederschultornister u. Taschen	148
		20 Wie Vergiftungen durch Kohlenoxydgas zu verhüten sind	157
		20 Die Kochdauer der verschiedenen Kloßarten	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 Christbaumfüße, von M. L.	181
		24 Behandlung der Teppiche	189
		24 Reinigung von Bronzebeschlägen	189
		24 Schmucksachen zu reinigen	189
		<b>Gesundheitspflege.</b>	
		2 Unsere Kleidung im Winter	14
		3 Der Winterspaziergang	23
		5 Über 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 Wundheiler	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 Mittagschläfchen halten?	103
		14 Hornhaut und Schwienen an den Fußsohlen zu entfernen	111
		15 Soll man früh oder spät zu Abend essen?	118
		16 Herrlich fühlen 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 Bitrone	191
		<b>Kinderpflege und Erziehung.</b>	
		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 Innenspruchnahme der Mütter	46
		7 Kinder-Hygiene an Festtagen	55
		7 Verderblich ist das Schläfchen des Kindes im Bett der Mutter	55
		7 Das Sitzen oder Kriechen des kleinen Kindes auf dem Fußboden	55

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8 Soll man den Kindern bei den Schularbeiten helfen?	63	13 Vernichtet die Kohlweisslingseier u. Raupen	103
9 Ernährung der Kinder mit Gemüsen und Früchten	71	15 Gemüse-Aussäaten im Hochsommer für den Hausgebrauch	119
10 Die Erziehung des Kindes zur Naturliebe	79	16 Die Wartung und Pflege der im Hausegarten angepflanzten Beerensträucher	127
12 Pflege der Selbsttätigkeit im Kindergarten und in der Schule	95	17 Kopfsalat im Winter	135
13, 15 Licht-Luftbäder für unsere Kinder	103, 119	18 Der Kaffeebaum als Zimmerpflanze	143
14 Das Flüssigkeitsbedürfnis unserer Säuglinge während der heißen Tage	111	20 Zur Aufbewahrung der Gemüse	150
16 Schutz kleiner Kinder gegen Fliegen	127	21 Zur Blumenpflege im Winter	168
17 Vorsicht beim Blumenpflücken der Kinder	135	22 Unser Haugarten im Spätherbst	176
18 Lasset die Kinder kein unreifes Obst essen!	143	24 Die Durchwinterung der Kälte	191
19 Habt Zeit für eures Kindes Freuden!	151		
20 Buckungen, 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 Schwitzbäder	23
4 Vorbeugung gegen Grippe-Erkrankung	31
5 Hausfrau und Krankenkost	39
6 Briefnitzscher Umschlag	46
7 Die Ganzmassage	54
8 Der kurze Wickel	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 Vergiftungsfällen	135
18 Mitesse	143
19 Quark (weißer Käse) als Heilnahrung bei ruhrartigen Erkrankungen	150
20 Behandlung d. Kranken beim „Durchliegen“	159
21 Beimischungen für Gurgelwasser	167
21 Heiße Dampfkompressen oder Waschungen	167
22 Erfrierungen leichteren und stärkeren Grades	175
23 Verbrennungen	183

### Gartenbau und Blumenzucht.

1 Frühzeitige Samen-Bestellung	7
2 Rosen- oder Sprossenkohl im Winter	15
2 Zur Palmenkultur	15
4 Wie groß soll unser Garten sein?	31
5 Nicht zu früh aussäen im Garten!	39
6 Bewertung von alten photogr. Platten zum Pflanzenschutz	47
7 Wichtigkeit der Errichtung und Pflege des Kleingartens	55
8 Bellis, Magliebchen 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 Über das Düngen der Topfpflanzen	87
12, 14 Allerlei Verkehrtheiten in der Gemüsekultur	95, 112

### Tierzucht.

1 Tierschutz 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 Tierschutz während der schönen Jahreszeit	64
9 Die Saisonzeit 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 Grünfutter für Kaninchen	96
15 Mißerfolge in der Aufzucht der Küken 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

### Rüche.

### Suppen.

1 Braune Käsesuppe	6
2 Rumfordsuppe	13
3 Maffaronisuppe	22
4 Gelbe Erbsensuppe	29
5 Sauerampfersuppe	37
6 Reissuppe	45
7 Tropsteigsuppe	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 Tomatenuppe	125
17 Haferuppe mit frischen Zwetschgen	133
18 Falsche Krebsuppe	140

Nr.	Seite	Nr.	Seite
19 Suppe mit Schwemmklößchen	148	23 Wildpaine in Aspic	182
20 Cremesuppe	157	24 Sulzrippchen	190
21 Linsensuppe	165		
22 Kartoffellsuppe mit Speck	173		
23 Suppe mit gebackenen Erbsen	181		
24 Hafermehlsuppe (für Kranke)	190		

### Fischgerichte.

2 Stockfisch	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 Heringssalat	190

### Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Kalbschnitten mit Reis	6
1 Grüben- und Lungenwürste	6
1 Trichterküchlein	6
2 Schaffleischvoren	14
2 Paprikakraut	14
3 Leberknöpfli	22
4 Ungarisch Gulasch	29
4 Lauchsauce	30
5 Gižibraten	37
5 Lungenhaschee	37
6 Gefülltes Kalbsherz	46
7 Österbraten (Gefüllte Lammbrust)	53
7 Kaninchen auf englische Art	53
8 Leberpudding	62
9 Roastbeef	69
9 Spanisch-Frikko	69
10 Nelson-Roteletten	77
10 Leberspießchen	77
11 Falscher Salm	85
12 Lungenragont	93
13 Frikandellen	101
13 Mayonnaise in Muscheln	101
14 Kindfleisch mit Tomatensauce	109
14 Fleischpudding mit Kartoffeln	110
15 Saurer Mocken	117
15 Kindsniere mit Zwiebelsauce	117
16 Bohnen mit Schweinesfleisch	125
16 Haschee mit Reis	125
17 Vol au-vent mit Brätkügelchen	133
17 Hammelfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	133
18 Kutteln in brauner Sauce	140
18 Salat von gekochtem Kindfleisch	141
19 Irish-stew	148
19 Gebratener Speck mit Spiegeleitern	148
20 Hasenbraten	157
20 Kouladen mit Zwiebelsauce	158
21 Gebackene Kindsbrust	165
21 Schweinsohren mit Senfsauce	166
21 Kleine Sülzchen	166
22 Gebackene Kalbsnieren	174
23 Kartoffelpastete mit Fleischfüllung	181
23 Rehrücken	181

### Mehlz-, Milch- und Eierspeisen.

1 Kartoffelkugeln	6
1 Kastanienring	7
1 Spaghetti	6
2 Kartoffelklöße	14
2 Verbrühte Kugeln	14
2 Schneeballcreme	14
3 Billiger Käseauflauf	22
3 Feine Orangencreme	22
4 Käsekugeln mit Kartoffeln	30
4 Dörrzwetschgenpudding	30
5 Gebackenes Hafermus	38
5 Kapuzinerklöße	38
6 Eier mit Meerrettig	46
6 Quarkkräpfen	46
7 Gefülltes Riesen ei	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 Spinafnöpfli	62
8 Gestürzter Reis mit Früchten	62
9 Makaroni à la Napolitaine	69
9 Scheiterbeige	69
9 Tutti-frutti	69
10 Kartoffelpäckli	77
10 Quarkcreme	78
11 Schwemmklößchen (zur Suppe)	85
11 Bayrischer 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 Gefüllte Schokoladen-Creme	149
19 Obst mit Meringue-Auflauf	149
20 Käse-Soufflé	158
20 Quarkkräpfli	158
20 Reis mit Apfeln	158
21 Bettelmann	166
22 Quark mit Kümmel	174
22 Süße Makaronispeise 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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Reis mit Gemüsen	22	<b>Kuchen, Torten, kl. Backwerk.</b>	
4 Rosenkohl	30	1 Dörrbirnenkuchen	7
4 Rindensalat	30	2 Apfeltorte (ohne Teig)	14
5 Einfache Kartoffelspeise	37	3 Zwetschgenkuchen	23
5 Spinatpastetchen	38	3 Zürcher Fasnachtküchlein	23
5 Gefüllte Apfel	38	3 Rosenküchlein (Modellküchlein, Waffeln)	23
6 Speck-Linsen	46	4 Wiener Fasnachtkrapfen	30
6 Spinatklöze	46	5 Orangentorte	38
7 Spinatgemüse	53	6 Windbeutel (Dschüechli)	46
7 Gefülltes Riesenei (mit grünem Salat)	53	7 Basler Österläden	54
8 Kartoffeln in Milch	62	8 Zwiebelküchen	62
8 Gestürzter Reis mit Früchten	62	9 Rhabarberküchen	70
8 Spargelsalat mit Blumenkohl	62	10 Hefekuchen mit Sauce (Savarin)	78
9 Reisring mit Spargeln	69	14 Reineclaudenküchen	110
9 Tutti-frutti	69	15 Einfacher Obstküchen	118
10 Hopfen-Spargel	77	16 Pflaumentorte	126
10 Rettigsalat	78	17 Gerührter Zwetschgenkuchen	134
10 Rhabarberbrot	78	21 Rübli-Torte	166
11 Gebackener Sellerie	86	22 Feine Apfeltorte	174
12 Gemüseauflauf	94	23 Bacherin (Rahmtorte)	182
12 Früchte mit Schlagrahm	94		
13 Pfifferlinge oder Steinpilze à la Spazza- camino	101	<b>Weihnachtsgebäck.</b>	
13 Chinesischer Reis mit Käse	102	22 Mandelstengelchen	174
13 Lattich (Romaine)	102	22 Sterngueteli	175
13 Gurken mit Käffsalat	102	22 Nusfkügelchen	175
14 Gefüllte Kohlraben	110	22 Zimtsterne	175
14 Kartoffeleierküchen	110	22 Willisauerringli	175
14 Heidel- und Johannisbeercompott	110	23 Weihnachtswürstchen	182
15 Gedämpfte Tomaten	117	23 Hausleckerli	183
15 Gebäckene Gurken	117	23 Braune Pfeffernüsse	183
15 Grünbohnensalat	118	23 Schokoladenbrötchen	183
15 Makkaroniauflauf mit Tomaten	118	23 Birnenwecken	183
15 Stachelbeergrüze	118	24 Gierzöpfe	191
16 Mangoldauflauf	126	24 Lebkuchen	191
16 Gebratene Kartoffeln mit Zitronensaft	126		
16 Tomatenosalat	126		
16 Pfirsichkaltshale	126		
17 Eier auf Tomaten mit Steinpilzen	133		
17 Kürbismissus	134		
17 Italienischer Gurkensalat	134		
17 Apfel-Grießklopft	134		
17 Billige Fruchtsauce	134		
18 Gedämpfter Kohl	141		
18 Basler Kartoffelspeise	141		
19 Kleine gelbe Kürbisse	148		
19 Gestürzte Kartoffeln	148		
19 Tomaten-Koteletten	149		
19 Feiner Käffsalat	149		
20 Gebackener Wirsing mit Käse	158		
20 Endiviengemüse	158		
21 Kartoffelklöze mit Selleriegemüse	166		
21 Blumenkohl, in Teigt gebacken	166		
22 Gefüllte Kohlrübenkörbchen	174		
22 Sauerkraut mit weißen Bohnen	174		
22 Saure Kartoffeln mit Zwiebelsauce	174		
23 Endivienosalat 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		

### 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 Dreifrucht	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 Apfeln	126
16 Pilz-Extrakt	126
16 Salzgurken	127
17 Traubens-Konfitüre	134
17 Holunderlatwerge	134
17 Holunderbeermarmelade	134

Nr.	Seite	Nr.	Seite
17 Kürbis-Marmelade	134	21 Essig aus Berberitzen	166
17 Tomaten-Püree	134		
18 Vorteilhaftes Einkochen der Steinfrüchte zu Konfitüren	141	<b>Getränke.</b>	
18 Quitten- und Apfelgelee	142	4 Neistrank (für Kranke)	31
18 Quittenpasten	142	9 Maitrank	70
18 Gelee von Apfelwein (Most)	142	10 Moussierende Nhabarberlimonade	78
18 Hagebuttenmarmelade	142	11 Einfache Holunderlimonade	86
19 Preißelbeeren mit Birnen	149	11 Moussierende Holunderlimonade	86
19 Eingemachte Kürbisse als Fleischbeilage	149	11 Orangen sirup	86
19 Sauerkraut zum schnellen Gebrauch	149	12 Kirschsaft, als Sirup zu gebrauchen	94
20 Birnenhonig	158	14 Bitronensirup	110
20 Birnengelee	158	14 Bitronensaft (zum Thee)	111
20 Quittenschnickchen	159	24 Warmer Gierpunsch	190