

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

Band: 30 (1923)

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: 14.01.2026

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

Q. 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.

== 1923 ==



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Ratschläge zur Behandlung von Gas-, Wasser- und elektrischen Installationen, von R. R.	1	13 Praktische Winke für die Konservierungszeit, von F. H.	99
1 Zitronen und Orangen, von Dr. Hans Friedrich	4	13 Vom Einkaufen des Gemüses, von -a-	100
2 Das Tischgeschirr in alter und neuer Zeit, von M. L.	9	14 Giftpilze, giftige Pilze und Pilzgifte, von S. H.	105
2 Vom Apfel, von H. G.	11	14 Die Kochliste im Sommer, von H.-G.	107
3 Unsere Hausfrauen und der Abbau, von R. G.	17	15 Praktische Winke zur fleischlosen Kost, von A. Strahl	113
3 Schutz vor Ansteckung an Scharlach, von Dr. G.	19	15 Der Sonnenbrand der Bäume, von Dr. Hans Friedrich	116
3 Anleitung zur Herstellung von Kleingärten, von A. R.	20	15 Die Handpflege der Hausfrau, von G.	116
4 Preisabbau und Haushaltsführung, v. H. G.	25	16 Erfrischungen für die heißen Tage, von H.-G.	121
4 Krankenbesuche, von H.	26	16 Der Bauerngarten, von M. L.	122
4 Frühlingsarbeiten im Garten, von A. R.	28	16 Praktische Winke für die Einmachzeit, von F. H.	124
5 Aufläufe und Pudding, von H.-G.	33	17 Haushalten, von U.	129
5 Die Banane, von Dr. Hans Friedrich	35	17 Hefeverwendung im Haushalt	131
5 Die Bedeutung des Schlafes für die Gesundheit, von M. B.	36	17 Der Käse als Volksnahrungsmittel, v. -r	132
6 Ostern, von H.-G.	41	18 Wo liegt der Fehler? (Zum Kapitel der Konservierung), von H.-R.	137
6 Das Ei als Nahrungs- und Küchenhilfsmittel, von H. G.	42	18 Obstpasten, von H.-G.	139
6 Das Färben der Ostereier, von L.	43	18 Der Honig als Heilmittel für Nervöse, v. G.	140
6 Gartenarbeiten anfangs April, von A. R.	44	19 Gemütlichkeit im Hause, von R.	145
7 Ueber unsere Ernährung, von H.	49	19 Die Warenkunde der Hausfrau, von G. G.	146
7 Der Blätterteig, von H.-G.	51	19 Die Haushaltsapotheke, von G. R.	148
7 Kind und Garten, von Kiebler	52	20 Herbst, von Dr. L.	153
8 Betrachtungen in der Küche, von H.-G.	57	20 Das Würzen der Speisen, von G. G.	154
8, 9 Aus der Kulturgeschichte der Gewürze, von Dr. Walther Maag	59, 67	20 Winke zur Aufbewahrung der Kartoffeln, von -r	155
8 Die hauswirtschaftliche Erziehung der Knaben, von G. G.	60	20 Zur Pflege des Schuhwerks, von M.	156
9 Die Ernährung, von H.	65	21 Die Kunst des Einkaufens, von G.	161
9 Im Mai, von A. R.	68	21 Kleine Winke zur Hausbäckerei, von -a	162
10 Koche sitzend! von Emma Gelzer	73	21 Zur Behandlung und Benützung der Nähmaschine, von G.	163
10 Quälgeister des Hausgeflügels, von Dr. Hans Friedrich	75	21 Aufbewahrung des Obstes, von G. R. R.	164
10 Das Badezimmer, von R. R.	77	22 Kleinigkeiten, von M. R.	169
11 Behandlung und Verhütung der Sommervergiftungen, von Dr. Gerner	81	22 Helfer im Haushalte, von G.	170
11 Für unerwartete Gäste, von H. G.	82	22 Planmäßiges Kochen, von B.	171
11 Eine Sommerdelikatesse, von R. G. M.	84	22 Behandlung und Heilung von Quetschungen, von Dr. Gerner	172
12 Etwas über den Durst, von W. U.	89	23 Freuden der Vorweihnachtszeit, von G.	177
12 Ungebetene Küchengäste, v. Dr. Hans Friedrich	91	23 Unser Schweizergebäck, von H.	178
13 Vom Dämpfen der Früchte und Gemüse, von F.	97	23 Technische Haushaltungs-Hilfsmittel als Weihnachtsgeschenke von L. H.-G.	180
		24 Weihnachtsfeier in der Familie, von -e-	185
		24 Etwas über Gelatinespeisen, von H.	186
		24 Das Aufstellen des Weihnachtsbaumes, von M. A. T.	188

Haushalt.

1	Luftdichtes Abschließen der Fenster	5
1	Frischerhaltung von Backwaren	5
2	Kartoffeln mit sogen. Wassersäcken im Geschmack zu verbessern	13
2	Gefrorene Eier genießbar zu machen	13
2	Verstärkung neuer Strümpfe und Handschuhe	13
3	Die Auffrischung von Teppichen	21
4	Zweckmäßige Behandlung der Dörrgemüse	29
5	Der gedeckte Tisch	37
6	Woran unterscheidet sich echter Bienenhonig von Kunsthonig?	45
7	Weichgewordene Sommerhüte neu zu appretieren	53
7	Behandlung der japanischen Theebretter	53
7	Rämme und Schwämme zu reinigen	53
8	Zweckmäßige Verwahrung weißer Wintersportjacken, Mützen, Handschuhe etc.	61
9	Zweckmäßigste Aufbewahrung von Räucherwaren	69
9	Heißes Wasser zur Fleckenreinigung	69
9	Geruch aus Flaschen und steinernen Krufen zu entfernen	69
9	Omelettenpfannen zu reinigen	70
10	Rohe Tischplatten rasch von Fettflecken zu befreien	78
11	Erleichterung der Hausreinigung	85
11	Delbruchbilder ohne Beschädigung gründlich zu reinigen	85
12	Was man beim Verbrauch alter Kartoffeln beachten sollte	92
12	Das Reinigen von Flaschen zu Einmachzwecken	93
13	Das übermangansaure Kali in der Küche	101
13	Farnkraut als Verpackungsmaterial von Lebensmitteln	101
13	Ein untrügliches Merkmal frischer Fische	101
14	Scheuertücher gleichmäßig abzunutzen	109
14	Wie man die Farbesthetik an Kleiderstoffen feststellt	109
14	Vorhangstangen von Messing Dauerglanz zu verleihen	109
15	Getränke aller Art rasch abzukühlen	117
15	Das Sauerwerden der Milch zu verhüten	117
16	Zweckmäßigste, einfachste und billigste Eierservierung	125
17	Schnaken aus Zimmern dauernd zu vertreiben	132
17	Echtes kölnisches Wasser selbst herzustellen	132
17	Hilfsmittel beim Baden	132
17	Erleichterung beim Einfädeln einer neuen Nähmaschinennadel	132
18	Rosinflecken aus Wäsche rasch zu entfernen	141
18	Del- und Fettflecken in Tapeten zu entfernen	141
18	Defekte Gefäße aus Holzfaserstoff zu dichten	141
18	Handgestickte Languetten vor dem Einreißern zu schützen	141
19	Rußige Topfböden zu behandeln	148
19	Verfilzte Wollstrümpfe und Socken weich und schmiegsam zu machen	149
19	Beim Plätten versengte Wäsche wieder herzustellen	149
19	Geronnene Speisen zu binden	149
20	Verhütung des Springens von Glas-, Porzellan- und Steingutgefäßen	156

20	Reinigung und Behandlung der Handkörbe	156
21	Fußbodenpflege	164
22	Kohlenoxydvergiftungen	173
23	Wie man schlechte Gerüche aus Zimmern entfernt	182
24	Wie läßt sich die gute Qualität Kaffee erkennen?	189
24	Honig auf seine Echtheit und Reinheit zu prüfen	189
24	Wie man die Frische der Milch erkennt	189

Gesundheitspflege.

1	Winterliche Gesundheitspflege	7
2	Gegen Haarausfall und Kopfschuppen	15
3	Gesundheitspflege im Februar	23
4	Gesundheitspflege im März	31
5	Haarpflege im Frühjahr	39
7	Frühjahrs Müdigkeit	54
8	Fuß- und Beinpackung	62
9	Gartenarbeit — eine ausgezeichnete Gesundheitskur	71
10	Das Sonnenbad	79
11	Frauen und Töchter als Turnerinnen	86
11	Das Barfußgehen als Abhärtungsmittel	86
12	Vom Schnarchen	94
13	Soll man im Licht-Luftbade Wasseranwendungen machen?	102
13	Atempflege	102
14	Schmerzlose Vertilgung von Warzen	111
15	Zweckmäßig vorgerichtete Lagerstätten im Sommer	119
17	Körperliches Unbehagen	134
18	Tomaten zur Teintpflege	143
18	Wie soll man sein Herz behandeln?	143
20	Wieviel dürfen wir unserem Körper zur Aufarbeitung zumuten?	158
21	Hauterkrankungen durch Kleidungsstücke	166
22	Zur Ernährungsfrage	174
22	Aufgesprungene Haut und Hände	174

Kindernpflege und Erziehung.

1	Soll man den Kindern auch Taschengeld geben?	7
3	Erziehung des Kindes zum Gehorsam	23
4	Ueber den ersten Aufenthalt des Säuglings in freier Luft	31
5	Ein altes Heilmittel gegen Bettnässen der Kinder	39
6	Freiheit oder Zwang in der Erziehung?	47
7	Die wichtigsten Grundregeln bei der Bekleidung des Kleinkindes	55
8	Vererbte Anlagen bei unsern Kindern	63
9	Die Notwendigkeit einer „fröhlichen“ Erziehung der Kinder	71
11	Die Nahrung des Kindes nach der Entwöhnung von Brust und Flasche	87
12	Behandlung nervöser Kinder	95
13	Die Lüge im Kindesalter	103
14	Wie wecken wir den Naturfönn der Kinder?	111
15	Verhalten bei Gewitter	119
15	Eine häufige Ursache der Diarrhöen bei Säuglingen	119

Nr.	Seite
16 Mittel gegen Mücken-, Bienen- oder Wespenstiche	128
17 Nasenbluten zu stillen	135
18 Welche Art des Schreiens verrät das Hungergefühl des Säuglings?	143
19 Furchtsame Kinder	151
20 Sollen Kinder Weihnachtsarbeiten anfertigen?	159
21 Herbsterkältungen der Schulkinder	166
22 Die Freunde des Kindes	175
22 Husten kleiner Kinder	175
24 Das zu späte Zubettgehen und dessen Folgen	191

Krankenpflege.

2 Entstehung und Behandlung von Furunkel	15
3 Die Furunkulose	23
5 Die Lagerung von Verunfallten	39
6 Die Gicht	47
7 Augenkrankte gehören zum Arzte!	54
8 Die Blutarmut	63
9 Schwerhörigkeit	71
10 Kennzeichen und Ursache der Verkalkung	79
11 Ganzabwaschungen	87
13 Das Tragen des Kranken	103
14 Entzündung der Luftwege	111
16 Was die Hausfrau bei sommerlichen Unfällen wissen muß	127
17/21 Wärme-Anwendung gegen Magenschmerzen	135/166
18 Ruhigstellung von einzelnen Körperteilen	144
19 Behandlung von Zahnschmerzen	151
20 Leichte Nikotinvergiftung bei Rauchern	159
22 Der Tod durch Erstickung	175
23 Ursache der Gallensteinbildung beim weiblichen Geschlecht	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Dattelpalmen selbst zu ziehen	7
2 Zum Samenbezug	15
3 Die Ausfaat der Schwarzwurzeln	24
5 Zur Kakteenpflege	39
7 Zur Behandlung schlecht überwinteter Topfgewächse	55
8 Anwendung der natürlichen Dünger im Gemüsegarten	64
10 Einjährige Schlingpflanzen	80
11 Beschaffenheit u. Behandlung einer Gießkanne	87
12 Pflege und Behandlung der Erdbeerbeete vor und nach der Ernte	95
13 Vorteilhafte Ausnützung schattiger Stellen im Hausgarten	103
14 Vertreibung der Schnecken aus den Salatbeeten	112
15 Gurken am Spalier	120
17 Zur Kultur der Chrysanthemen	136
18 Gemüseanbau im Herbst	144
19 Dahlien	151
21 Zur Ueberwinterung der Kohl- und Wurzelgewächse	167
22 Behandlung der Rosen im Spätherbst	175
23 Zur Pflege unserer Zimmerpflanzen im Winter	184
24 Die Azaleen als Winterblüher	191

Nr.	Seite
Tierzucht.	
1 Vorteilhafteste Verwertung erfrorener Kartoffeln	8
2 Sorget rechtzeitig für die Winterfütterung der Vögel	15
4 Unser Hofhund	31
6 Die großen Vorzüge der Pelting-Ente	47
7 Einfachste und sicherste Vertilgung von Ungeziefer bei Geflügel, Hunden, Katzen etc.	55
8 Gute Luft für das Vieh	64
9 Die Gänsebrut	72
11 Zur Hühnerzucht	88
12 Während der Landausflüge die Haustiere nicht vergessen!	96
13 Ursache und Bekämpfung der großen Sterblichkeit von Kaninchen und Ratten	104
15 Zur Pflege und Behandlung der Hühner im Spätsommer und Herbst	120
18 Pfleget kranke Tiere! Nur gesunde verwendet zur Arbeit!	144
19 Die Webervögel als Stubenvögel	151
20 Die Milchergiebigkeit der Ziegen	159
21 Zur Ziegenhaltung	167
22 Die Fleischnutzung bei alten Ziegen	176
24 Woran erkennt man ein gutes Leghuhn?	192

Küche.

Suppen.

1 Gemüseretsuppe	5
2 Weiße Bohnensuppe	13
3 Zwiebelsuppe	21
4 Feine Kohlsuppe	30
5 Pilz-Kartoffelsuppe	38
6 Goldwürfelsuppe	45
7 Durchgetriebene Reissuppe	53
8 Spinatsuppe	61
9 Spargelschalensuppe	70
10 Gemüsesuppe mit Ruttelrest	78
11 Brotschnittensuppe	85
12 Falsche Eiergerstensuppe	93
13 Hühnersuppe	101
14 Hafergrühsuppe mit Kirschen	110
15 Tomatensuppe	118
16 Brotsuppe mit Rummel	126
17 Suppe v. übrigegebliebenen gesalzenen Speisen	133
18 Gemüsesuppe von grünen Bohnen	141
19 Rahmsuppe	149
20 Gobiensuppe	157
21 Kartoffelsuppe mit Fleisch oder geräucherten Würsten	165
22 Rübensuppe	173
23 Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen	182
24 Suppe mit Eierbrot	189

Fischgerichte.

1 Gedämpfte Fische	6
3 Stockfisch mit Tomatensauce	21
6 Schellfisch, gedämpft	46
9 Gebratener Merlan	70
15 Panierte Fische	118
20 Kabeljau-Kartoffeln	157
22 Fischfuchlein	173

Nr.	Seite
Fleischgerichte, Saucen etc.	
1 Rutteln auf italienische Art	6
2 Leberknödel	13
2 Ragout von jungen Hühnern oder Hähnen	14
3 Stoffato	22
4 Schweinspfeffer	30
4 Kalbsleber-Reis	30
5 Gebackene Ochsenzunge	38
5 Kalbsfüße, fritasirt	38
5 Kalte Meerrettigsauce	38
6 Gefülltes Otergitz	46
7 Schafskoteletten	53
7 Rindsbraten mit Wasser	53
8 Jägersfleisch	62
8 Gebratene Leber auf italienische Art	62
9 Münchner Schweinsbraten	70
10 Saure Nieren	78
10 Speck-Pfannkuchen	78
11 Dampfbraten	85
11 Lungen-Koteletten	85
12 Rasteler Rippespeer	93
12 Schweins- oder Kalbsfüße mit Sauce	93
13 Karbonaden	101
14 Rindszunge mit Kräutersauce	110
16 Schafschlegel mit Reis	126
16 Kalbskopf mit Tomatensauce	126
17 Kollmöpfe	133
17 Leberpastete	133
18 Guterkoteletten	142
18 Malträtierter Kalbschlegel	142
19 Gebackene Lungenschnitten	149
19 Aufgezogene Omeletten	149
20 Schüssel-Rindfleisch	157
21 Rheschulter in Milch	155
21 Käsesauce	165
22 Leber auf engl. Art	173
23 Leberwurst	182
24 Hirschziemer mit Kruste	189
24 Italienische Pastete	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

2 Hefepudding	14
3 Fastenkutteln mit Käse	22
3 Tapioka-Apfelspeise	22
4 Quarkwürstchen	30
4 Gefüllte Eier	30
5 Brotklöße, auf Äpfeln gekocht.	38
6 Aufgetehte Eier	46
6 Süßes Eiergelee	46
6 Eier im Nest	46
7 Reisklöße mit Grünem	54
7 Quarkbrötchen	54
7 Kaffee-Gelee	54
8 Vegetarische Bratwürstchen	62
8 Käsknöppli	62
8 Apfelkranz	62
8 Dattelpudding	62
9 Eierkartoffeln	70
9 Mandelschnitten	70
10 Maisklöße mit Tomatensauce	78
11 Käseier	85
12 Rote Grüge	94

Nr.	Seite
12 Ofenkater	94
12 Gefüllte Creme mit Früchten	94
14 Makaronipastete	110
15 Pilz-Omeletten	118
15 Falsches Hirn	118
15 Heidelbeernocken	118
15 Kalte Weinspeise	118
16 Süßer Quarkauflauf mit Kartoffeln	126
16 Zitronenmark	127
17 Reibekuchen	133
18 Eier im Nest	142
18 Italienische Nudelspeise	142
19 Aufgezogene Omeletten	149
19 Specknudeln mit Quark	149
20 Erbswürstchen	157
20 Mokka-Egel	157
21 Kadekly-Reis	165
22 Krautkröpfli	174
22 Gefüllte Weggli	174
22 Rahmschnee mit Mandarinen	174
23 Schneeberg	183
24 Kalt gerührte Orangen-Creme	190
24 Kastanienpudding	190

Gemüse, Obst, Salate.

1 Kartoffelsalat mit Mayonnaise	6
1 Weiße Böhnli mit Tomatensauce	6
1 Gemüseragout	6
1 Amerikanische Bratäpfel	6
2 Chou en surprise	14
2 Kartoffelkugeln an Süßbutter sauce	14
2 Gedämpfte Karotten	14
3 Fleischbrüh-Kartoffeln	22
3 Sellerie in Sauce	22
4 Weiße Luzerner Rüben	30
5 Kartoffelbrei auf indische Art	38
5 Blumenkohl mit Speck	38
5 Gemischter Krautsalat	38
6 Spinatpudding	46
6 Rote Apfelspeise	46
7 Gemüseskiffsee	53
7 Warmer Kartoffelsalat mit Speck	53
8 Frankfurter Weißkraut	62
7 Rhabarber-Pie	54
9 Spargel (engl. Art)	70
9 Mais mit Spinat	70
9 Specksalat	70
10 Spargel-Krustade	78
10 Hopfengemüse	78
10 Zwetschenring	79
10 Rhabarbergelee	79
11 Gemüsebraten	85
11 Grüne Kartoffeln	85
11 Steinpilze	85
11 Obsthasergrühe	86
11 Erdbeerspeise	86
12 Mangolbstiele	93
12 Pfannkuchenrollen	93
12 Kartoffeln auf holländische Art	94
13 Eierspeise mit Tomaten	101
13 Randensalat	101
13 Erdbeerkaltschale	101
14 Tomaten mit Champignonfüllung	110

Nr.		Seite
14	Weiche Eier in Sülze mit Tomatenpüree	110
14	Kirschbettelmann	110
15	Gurken-Kartoffelsalat	118
15	Kürbisgerichte	118
15	Pilz Omeletten	118
16	Eier in Tomaten	126
16	Gurkengemüse	126
17	Gemüsereis	133
17	Sellerie Salat	133
17	Birnengemüse	133
18	Gemüseragout	142
18	Tomatengemüse auf veget. Art	142
18	Holundermus	142
19	Kürbispüree mit Äpfeln	149
19	Schwarzwurzeln	149
19	Gemischter Obstsalat	150
19	Kartoffelsalat mit Milch	150
20	Sauerkraut mit Tomaten	157
20	Apfelpotpott nach Wiener Art	157
20	Sellerie Salat mit Preiselbeeren	157
21	Kahmkartoffeln	165
21	Russischer Salat	165
21	Bodentohlraben mit Käse	165
21	Hexenschäum	166
22	Rotkraut mit Äpfeln	173
22	Kastaniengemüse	173
22	Zuger-Kartoffeln	174
22	Einfaches Quittenkompott	174
23	Pikanter Auflauf von Sauerkraut	183
23	Gold und Silber	183
24	Endivien Salat	190
24	Blumenkohl im Schlafrock	190
24	Panierte Kartoffelschnitten	190

Ruchen, Torten, fl. Backwerk.

1	Orangentorte	6
2	Biskuitrolle	14
3	Fastnachtküchlein (Eieröhrl)	22
3	Fastnachtküchlein (Schneeballen)	22
4	Schokoladentorte	30
5	Dörrzwetschkuchen	38
6	Osterfladen	46
9	Feine Rhabarbertorte	70
13	Spinatkuchen	101
14	Johannisbeerkuchen	110
16	Brombeerkuchen	127
17	Apfelschnecken	133
17	Zwetschkuchen	133
18	Traubekuchen	142
19	Birnenkuchen	150
20	Plum-cake	158
21	Echte Linzertorte	166
23	Äpfel im Schlafrock	183
23	Weihnachtsstollen	183
24	Weihnachtstorte	190

Weihnachtsgebäck.

23	Unser Schweizergebäck	178
23	Weihnachtsstollen	183
24	Birnenbrot	190
24	Kräbeli	190
24	Vanille-Gipfeli	191
24	Schokolade-Kartoffeln	191
24	Verzuckerte Nüsse	191

Nr.		Seite
Eingemachte Früchte und Gemüse.		
2	Feine Orangenkonfitüre	14
9	Vorzüglich schmeckende Möhrenmarmelade	71
10	Erdbeeren mit Rhabarbermarmelade	79
10	Erdbeerkonfitüre	79
12	Himbeer-saft	94
12	Kirschenkonfitüre mit Himbeeren	94
12	Gelee von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Trauben	94
12	Kirschmus nach Simmentaler Art	94
12	Pilze im Dunst	94
13	Gemischte Johannisbeermarmelade	102
13	Himbeeren in Gelee	102
13	Himbeer-Sirup, ungekocht	102
13	Aprikosen auf englische Art	102
13	Marmelade von Sauerkirschen	102
14	Aprikosen à l'aigre doux	111
14	Kürbis in Essig und Zucker	111
14	Kürbismarmelade	111
14	Suppengemüse	111
15	Marmelade aus geschälten Pfirsichen, Aprikosen, Mirabellen	118
15	Melonen in Apfelmus	118
15	Pflaumenmarmelade mit Orangen	118
15	Pfeilbeeren in Gelee	118
15	Cornichons	118
16	Apfel- (Quitten-) Gelee	127
16	Herbst-Dreifucht	127
16	Pfeilbeeren mit Äpfeln und Birnen	127
16	Kürbismarmelade mit Tomaten	127
16	Gurkensalat einzumachen	127
17	Zwetschenkonfitüre	134
17	Zwetschen- oder Pflaumenmus ohne Zucker	134
17	Tomaten in Salzwasser	134
17	Pfeilbeeren-Gelee	134
17	Hagebuttenmark	134
17	Bohnen in Salz	134
18	Holunderbeer-Gelee	142
18	Halbe Zwetschen in Dunst ohne Zucker	142
18	Sauerkraut	142
18	Zwetschenmus mit Birnen	142
18	Traubengelee	142
18	Melonen und Kürbisse à l'aigre doux	142
19	Usteräpfelstückli	150
19	Äpfelhonig	150
19	Tomatenmark ohne Gewürz	150
19	Falsche Kapern	150
20	Schlehen-saft	158
20	Mostessig-Bereitung	158

Getränke.

8	Zitronenmilch	62
10	Maitrank	79
11	Holunderlimonade	86
11	Orangen- oder Zitronensirup	86
19	Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren	150
20	Schlehen-saft	158
20	Mostessig-Bereitung	158
24	Glühwein	190