

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>

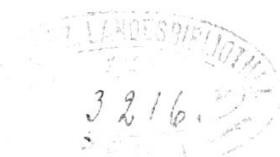
Hauswirtschaftlicher Ratgeber

**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. S. | 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 C. | 116 |
| 4 Preisabbau und Haushaltführung, 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 Östereier, 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 N. | 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 Haushaltssapotheke, von C. 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 Kinder, von G. G. | 60 | 20 Zur Pflege des Schuhwerks, von M. | 156 |
| 9 Die Ernährung, von H. | 65 | 21 Die Kunst des Einkaufens, von C. | 161 |
| 9 Im Mai, von A. R. | 68 | 21 Kleine Winke zur Hausbäckerei, von -a | 162 |
| 10 Kochen sizzend! von Emma Gelzer | 73 | 21 Zur Behandlung und Benützung der Nähmaschine, von G. | 163 |
| 10 Quälgeister des Hauses, 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 C. | 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 C. | 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 |

| Nr. | Seite | Nr. | Seite |
|--|-------|---|-------|
| Haushalt. | | | |
| 1 Luftdichtes Abschließen der Fenster | 5 | 20 Reinigung und Behandlung der Handkörbe | 156 |
| 1 Frischerhaltung von Backwaren | 5 | 21 Fußbodenpflege | 164 |
| 2 Kartoffeln mit sogen. Wassersäcken im Geschmack zu verbessern | 13 | 22 Kohlenoxydvergiftungen | 173 |
| 2 Gefrorene Eier genießbar zu machen | 13 | 23 Wie man schlechte Gerüche aus Zimmern entfernt | 182 |
| 2 Verstärkung neuer Strümpfe und Handschuhe | 13 | 24 Wie läßt sich die gute Qualität Kaffee erkennen? | 189 |
| 3 Die Auffrischung von Teppichen | 21 | 24 Honig auf seine Echtheit und Reinheit zu prüfen | 189 |
| 4 Zweckmäßige Behandlung der Dörrgemüse | 29 | 24 Wie man die Frische der Milch erkennt | 189 |
| 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 Kämme und Schwämme zu reinigen | 53 | | |
| 8 Zweckmäßige Verwahrung weißer Wintersportjacken, Mützen, Handschuhe etc. | 61 | | |
| 9 Zweckmäßige Aufbewahrung von Räucherwaren | 69 | | |
| 9 Heißes Wasser zur Fleckenreinigung | 69 | | |
| 9 Geruch aus Flaschen und steinernen Krügen zu entfernen | 69 | | |
| 9 Omelettenpfannen zu reinigen | 70 | | |
| 10 Rohe Tischplatten rasch von Fettflecken zu befreien | 78 | | |
| 11 Erleichterung der Hausreinigung | 85 | | |
| 11 Deldruckbilder 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 Farbechtheit 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 Eierkonservierung | 125 | | |
| 17 Schnaken aus Zimmern dauernd zu vertreiben | 132 | | |
| 17 Echtes Kölnisches Wasser selbst herzustellen | 132 | | |
| 17 Hilfsmittel beim Backen | 132 | | |
| 17 Erleichterung beim Einfädeln einer neuen Nähmaschinennadel | 132 | | |
| 18 Rosiflecken 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 Einreihen zu schützen | 141 | | |
| 19 Rukige Topfböden zu behandeln | 148 | | |
| 19 Verfilzte Wollstrümpfe und Socken weich und schmiegsam zu machen | 149 | | |
| 19 Beim Plätzen versengte Wäsche wieder herzustellen | 149 | | |
| 19 Geronnene Speisen zu binden | 149 | | |
| 20 Verhütung des Springens von Glas-, Porzellan- und Steingutgefäßern | 156 | | |
| 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 Frühjahrsmüdigkeit | 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 Attempflege | 102 | | |
| 14 Schmerzlose Befüllung von Warzen | 111 | | |
| 15 Zweckmäßig vorgerichtete Lagerstätten im Sommer | 119 | | |
| 17 Körperliches Unbehagen | 134 | | |
| 18 Tomaten zur Leintpflege | 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 | | |
| Kinderpflege und Erziehung. | | | |
| 1 Soll man den Kindern auch Taschengeld geben? | 7 | | |
| 3 Erziehung des Kindes zum Gehorsam | 23 | | |
| 4 Über den ersten Aufenthalt des Säuglings in freier Luft | 31 | | |
| 5 Ein altes Heilmittel gegen Bettläsionen 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 unseren 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 Natursinn 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 Hungersgefühl des Säuglings? | 143 |
| 19 Durchsame Kinder | 151 |
| 20 Sollen Kinder Weihnachtsarbeiten anfertigen? | 159 |
| 21 Herbststirbungen 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 Aussaat der Schwarzwurzeln | 24 |
| 5 Zur Kakteenpflege | 39 |
| 7 Zur Behandlung schlecht überwinterter 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 Ausnutzung schattiger Stellen im Haugarten | 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 Überwinterung 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 erstickener Kartoffeln | 8 |
| 2 Sorgt rechtzeitig für die Winterfütterung der Vögel | 15 |
| 4 Unser Hoshund | 31 |
| 6 Die großen Vorzüge der Peking-Ente | 47 |
| 7 Einfachste und sicherste Vertilgung von Ungeziefer bei Geflügel, Hunden, Katzen etc. | 55 |
| 8 Gute Lust 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 Füchsen | 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 Webenvögel als Stubenvögel | 151 |
| 20 Die Milchergiebigkeit der Ziege | 159 |
| 21 Zur Ziegenhaltung | 167 |
| 22 Die Fleischnahrung bei alten Ziegen | 176 |
| 24 Woran erkennt man ein gutes Leghuhn? | 192 |

Rüche.

Suppen.

| | |
|---|-----|
| 1 Gemüsereissuppe | 5 |
| 2 Weiße Bohnensuppe | 13 |
| 3 Zwiebelsuppe | 21 |
| 4 Reine Kohlsuppe | 30 |
| 5 Pilz-Kartoffelsuppe | 38 |
| 6 Goldwürfelsuppe | 45 |
| 7 Durchgetriebene Reissuppe | 53 |
| 8 Spinatsuppe | 61 |
| 9 Spargelschalensuppe | 70 |
| 10 Gemüsesuppe mit Kuttelrest | 78 |
| 11 Brotschnittensuppe | 85 |
| 12 Falsche Eiergerstensuppe | 93 |
| 13 Hühneruppe | 101 |
| 14 Hafergrüßsuppe mit Kirschen | 110 |
| 15 Tomatensuppe | 118 |
| 16 Brotsuppe mit Kümmel | 126 |
| 17 Suppe v. übriggebliebenen gesalzenen Speisen | 133 |
| 18 Gemüsesuppe von grünen Bohnen | 141 |
| 19 Rahmsuppe | 149 |
| 20 Endivienuppe | 157 |
| 21 Kartoffelsuppe mit Fleisch oder geräucherten Würsten | 165 |
| 22 Rübensuppe | 173 |
| 23 Gerstenuppe mit gelben Dörrerbäsen | 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 Fischküchlein | 173 |

| Nr. | Seite | Nr. | Seite |
|---|-------|--|-------|
| Fleischgerichte, Saucen etc. | | | |
| 1 Kutteln auf italienische Art | 6 | 12 Ofenkater | 94 |
| 2 Leberknödel | 13 | 12 Gebrüste Creme mit Früchten | 94 |
| 2 Ragout von jungen Hühnern oder Hähnen | 14 | 14 Makaronipastete | 110 |
| 3 Stoffato | 22 | 15 Pilz-Omeletten | 118 |
| 4 Schweinspfesser | 30 | 15 Falsches Hirn | 118 |
| 4 Kalbsleber-Reis | 30 | 15 Heidelbeernocken | 118 |
| 5 Gebackene Ochsenzunge | 38 | 15 Kalte Weinspeise | 118 |
| 5 Kalbsfüße, frikassiert | 38 | 16 Süßer Quarkauflauf mit Kartoffeln | 126 |
| 5 Kalte Meerrettigsauce | 38 | 16 Zitronenmark | 127 |
| 6 Gefülltes Ostergeiß | 46 | 17 Reibekuchen | 133 |
| 7 Schafskoteletten | 53 | 18 Eier im Nest | 142 |
| 7 Rindsbraten mit Wasser | 53 | 18 Italienische Nudelspeise | 142 |
| 8 Jägerfleisch | 62 | 19 Aufgezogene Omeletten | 149 |
| 8 Gebratene Leber auf italienische Art | 62 | 19 Specknudeln mit Quark | 149 |
| 9 Münchner Schweinsbraten | 70 | 20 Erbswürstchen | 157 |
| 10 Saure Nieren | 78 | 20 Molka-Jigel | 157 |
| 10 Speck-Pfannkuchen | 78 | 21 Rabeckh-Reis | 165 |
| 11 Dampfbraten | 85 | 22 Krautkräpfli | 174 |
| 11 Lungen-Koteletten | 85 | 22 Gefüllte Weggli | 174 |
| 12 Kasseler Rippespeer | 93 | 22 Rahmschnee mit Mandarinen | 174 |
| 12 Schweins- oder Kalbsfüße mit Sauce | 93 | 23 Schneeberg | 183 |
| 13 Karbonaden | 101 | 24 Kalt gerührte Orangen-Creme | 190 |
| 14 Rindszunge mit Kräutersauce | 110 | 24 Kastanienpudding | 190 |
| 16 Schafschlegel mit Reis | 126 | | |
| 16 Kalbskopf mit Tomatensauce | 126 | | |
| 17 Kollmopse | 133 | | |
| 17 Leberpastete | 133 | | |
| 18 Euterkoteletten | 142 | | |
| 18 Malträtierter Kalbschlegel | 142 | | |
| 19 Gebackene Lungen schnitten | 149 | | |
| 19 Aufgezogene Omeletten | 149 | | |
| 20 Schüssel-Rindfleisch | 157 | | |
| 21 Rehschulter in Milch | 165 | | |
| 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 | 1 Kartoffelsalat mit Mayonnaise | 6 |
| 3 Fastenkutteln mit Käse | 22 | 1 Weiße Böhnli mit Tomatensauce | 6 |
| 3 Tapioka-Apfelspeise | 22 | 1 Gemüseragout | 6 |
| 4 Quarkwürstchen | 30 | 1 Amerikanische Bratäpfel | 6 |
| 4 Gefüllte Eier | 30 | 2 Chou en surprise | 14 |
| 5 Brotklöße, auf Apfeln gekocht | 38 | 2 Kartoffelkügelchen an Süßbuttersauce | 14 |
| 6 Aufgelebte Eier | 46 | 2 Gedämpfte Karotten | 14 |
| 6 Süßes Eiergelee | 46 | 3 Fleischbrüh-Kartoffeln | 22 |
| 6 Eier im Nest | 46 | 3 Sellerie in Sauce | 22 |
| 7 Reisklöße mit Grünem | 54 | 4 Weiße Luzerner Rüben | 30 |
| 7 Quarkbrötchen | 54 | 5 Kartoffelbrei auf indische Art | 38 |
| 7 Kaffee-Gelee | 54 | 5 Blumenkohl mit Speck | 38 |
| 8 Vegetarische Bratwürstchen | 62 | 5 Gemischter Krautsalat | 38 |
| 8 Käsknöpfli | 62 | 6 Spinatpudding | 46 |
| 8 Apfekranz | 62 | 6 Rote Apfelspeise | 46 |
| 8 Dattelpudding | 62 | 7 Gemüsefrikassee | 53 |
| 9 Eierkartoffeln | 70 | 7 Warmer Kartoffelsalat mit Speck | 53 |
| 9 Mandelschnitten | 70 | 8 Frankfurter Weißkraut | 62 |
| 10 Maisklöße mit Tomatensauce | 78 | 7 Rhabarber-Pie | 54 |
| 11 Käseeeier | 85 | 9 Spargel (engl. Art) | 70 |
| 12 Rote Grütze | 94 | 9 Mais mit Spinat | 70 |

| 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 Selleriesalat | 133 |
| 17 Birnengemüse | 133 |
| 18 Gemüseragout | 142 |
| 18 Tomatengemüse auf veget. Art | 142 |
| 18 Holundermus | 142 |
| 19 Kürbispüree mit Apfeln | 149 |
| 19 Schwarzwurzeln | 149 |
| 19 Gemischter Obstsalat | 150 |
| 19 Kartoffelsalat mit Milch | 150 |
| 20 Sauerkraut mit Tomaten | 157 |
| 20 Apfelskompott nach Wiener Art | 157 |
| 20 Selleriesalat mit Preiselbeeren | 157 |
| 21 Rahmkartoffeln | 165 |
| 21 Russischer Salat | 165 |
| 21 Bodenlohlraben mit Käse | 165 |
| 21 Hexenschaum | 166 |
| 22 Rötkraut mit Apfeln | 173 |
| 22 Kastaniengemüse | 173 |
| 22 Ziger-Kartoffeln | 174 |
| 22 Einfaches Quittenkompott | 174 |
| 23 Pilanter Auflauf von Sauerkraut | 183 |
| 23 Gold und Silber | 183 |
| 24 Endiviensalat | 190 |
| 24 Blumenkohl im Schafrock | 190 |
| 24 Panierte Kartoffelschnitten | 190 |

Kuchen, Torten, u. Backwerk.

| | |
|------------------------------------|-----|
| 1 Drangentorte | 6 |
| 2 Biskuitrolle | 14 |
| 3 Fastnachtküchlein (Eierhörli) | 22 |
| 3 Fastnachtküchlein (Schneeballen) | 22 |
| 4 Schokoladentorte | 30 |
| 5 Dörrzwetschkenkuchen | 38 |
| 6 Österläden | 46 |
| 9 Feine Rhabarbertorte | 70 |
| 13 Spinatkuchen | 101 |
| 14 Johannisbeerkuchen | 110 |
| 16 Brombeerkuchen | 127 |
| 17 Apfelschnecken | 133 |
| 17 Zwetschgenkuchen | 133 |
| 18 Traubenkuchen | 142 |
| 19 Birnenkuchen | 150 |
| 20 Plum-cake | 158 |
| 21 Echte Linzertorte | 166 |
| 23 Apfel im Schafrock | 183 |
| 23 Weihnachtstollen | 183 |
| 24 Weihnachtstorte | 190 |

Weihnachtsgebäck.

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

| Nr. | Seite |
|-----|-------|
|-----|-------|

| | |
|---|-----|
| 2 Feine Orangenkonfitüre | 14 |
| 9 Vorzüglich schmeckende Möhrenmarmelade | 71 |
| 10 Erdbeeren mit Rhabarbermarmelade | 79 |
| 10 Erdbeerkonfitüre | 79 |
| 12 Himbeersaft | 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, ungelocht | 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 Preiselbeeren in Gelee | 118 |
| 15 Cornichons | 118 |
| 16 Apfel- (Quitten-) Gelee | 127 |
| 16 Herbst-Dreisfrucht | 127 |
| 16 Preiselbeeren mit Apfeln und Birnen | 127 |
| 16 Kürbismarmelade mit Tomaten | 127 |
| 16 Gurkensalat einzumachen | 127 |
| 17 Zwetschgenkonfitüre | 134 |
| 17 Zwetschgen- oder Pflaumenmus ohne Zucker | 134 |
| 17 Tomaten in Salzwasser | 134 |
| 17 Preiselbeeren-Gelee | 134 |
| 17 Hagebuttenmark | 134 |
| 17 Bohnen in Salz | 134 |
| 18 Holunderbeer-Gelee | 142 |
| 18 Halbe Zwetschgen in Dunst ohne Zucker | 142 |
| 18 Sauerkraut | 142 |
| 18 Zwetschgenmus mit Birnen | 142 |
| 18 Traubengelee | 142 |
| 18 Melonen und Kürbisse à l'aigre doux | 142 |
| 19 Usteräpfelstückli | 150 |
| 19 Apfelshonig | 150 |
| 19 Tomatenmark ohne Gewürz | 150 |
| 19 Falsche Kapern | 150 |
| 20 Schlehensaft | 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 Schlehensaft | 158 |
| 20 Mostessig-Bereitung | 158 |
| 24 Glühwein | 190 |