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

Band: 31 (1924)

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: 08.10.2025

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.

1924

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1924
G.
BERN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.

Nr. Seite

1 Einige Winke zum Sparen, von Adelheid Strahl 1
1 Brandschäden durch elektrische Apparate, von H. C. 3
1 Der Schnee als Reinigungsmittel, von -r 4
2 Die Seele der Möbel, von C. 9
2 Vom Kochfett, von H.-E. 10
2 Wie sollen Gummischuhe und andere Gummiwaren behandelt werden? von -r 12
3 Ruhe und Besonnenheit, von M. Gierten 17
3 Die Verwendung der Kastanie, von H. 18
3 Zur Behandlung des Klaviers, von G. 20
4, 5 Hausarbeit und Gesundheitspflege, von H.-E. 25, 33
4 Die Gasuhr 26
4, 6 Süße Platten, von H. 27, 43
4 Das Speiseöl und seine Aufbewahrung, von c. 28
5 Feuchte Wände, von E. K. R. 34
5 Vom Kaffee und der Sitte des Kaffeetrinkens, von Fanny Hahn 35
5 Die Kresse, von Hr. 36
6 Das Färben und Ausschmücken der Ostereier, von M. A. Trott 41
6 Krankenkost, von C. 42
7 Schmückendes Beiwerk für die Gästetafel, von C. 49
7 Beliebte Kübelpflanzen, von -n- 50
7 Das Spannen und Anstecken der Gardinen, von M. A. Trott 51
7 Der Rhabarber, von Hr. 52
8 Etwas über Bowlen, von M. R. 57
8 Aufläufe, von F. H. 58
8 Fingerentzündung, von Dr. Th. 59
9 Die Braut-Ausstattung aus der Sparkasse, von Emma Gelzer 65
9 Salate, von H. 66
9 Vorteilhafte Verwendung alter Federmatratzen, von M. R. 67
9 Praktische Winke für den Einkauf und die Behandlung von Bürstenwaren, von G. 68
10 Balkonpflanzen, von H. 73
10 „Ungebackene Kuchen", von -a. 74
11 Schmücket das Fest mit Maien! von H.-E. 81
11 Das Waschen von Vorhängen und Decken, von E. 82
11 Reizvolle Garnituren für belegte Brötchen, von M. T. 84
12 Vom Sparen von Zeit und Kraft, von Adelheid Strahl 89
12 Das Waschen der Bademäntel und Frottiertücher, von A. T. 90
12 Unser Holder, von M. T. 91

Nr. Seite

12 Wie können wir abgeschnittene Blumen lange frisch erhalten? von -r 92
13 Unsere Küche zur Sommerszeit, von R. 97
13 Die Verwendung unserer Beerenfrüchte, von F. H. 98
13 Glacebereitung im Haushalt ohne Eismaschine, von M. R. 100
14 Der Garten, von P. Hoche 105
14 Allerlei Fruchtspeisen, von F. H. 106
14 Zur Pflege und Behandlung des Parkettbodens, von -r 108
15 Von Spätzli und Klößen, von -n. 113
15 Das Dörren der Früchte und Gemüse 115
15 Wirksame Sommer-Sonnenkuren für Nierenkranke, von Dr. Schröder 116
16 Sparsamkeit im Haushalt, von G. C. 121
16 Die Nelke, von Hr. 122
16 Schwerhörige Kinder, von B. E. 123
17 Verwertung der Hülsenfrüchte, von H. E. 129
17 Hexenschuß, von H.-P. 130
17 Verwendet einheimisches Fett 131
17 Pflege der Papageien, von -e- 132
18 Kleine Herbstarbeiten im Garten, von E. B. 137
18 Der Apfel in der Küche 138
18 Der Staubsauger, von H.-E. 139
19 Der Hafer, ein Volksnahrungsmittel, von M. Gierten 145
19 Elektrische Heizkissen, von K. R. 146
19 Trichinose, von S. H. 147
20 Die Nahrung der Schulkinder, von H.-E. 153
20 Die Verbindung von Gasherden mit der Gaszuleitung, von K. R. 155
20 Herbst- und Winterarbeiten im Hausgarten, von S. H. 156
21 Christbaumschmuck und Spielzeug, von B. 161
21 Vom Sauerkraut, von H.-E. 163
22 Vom Einkaufen, von R. K.-F. 169
22 Womit füllt die Hausfrau im Winter ihre Blumenvasen? 170
22 Der Hafer als Nahrungsmittel, von Adelheid Strahl 171
23 Weihnachten und wir, von E. Th. 177
23 Die Benützung des Kochraums im Heizofen, von H.-E. 178
23 Die Verwendung der Datteln, von M. A. T. 180
23 Praktische Verwertung des Alauns, von M. A. T. 180
24 Die Spuren des Weihnachtsbaumes, von M. T. 185
24 Der Weihnachtstisch, von L. 186
24 Glacen und Bomben, von H.-E. 187
24 Bewährte Mittel gegen Schnupfen, von Dr. Gerner 188

Haushalt.

Nr.		Seite
1	Wie verhütet man das Filzigwerden der Wollwäsche?	4
1	Rostflecken	4
2	Magermilch von Vollmilch zu unterscheiden	13
2	Zeitungspapier als wirksamen Schutz gegen kalte Füße	13
2	Gefrorenes Obst und Gemüse aufzutauen	13
2	Das Schwärzen der Ofentüren	13
3	Der beste Aufbewahrungsort für Eier im Winter	20
4	Wie nasse Kartoffeln verbessert werden	29
4	Ausnützung der Handbesen	29
5	Die Frühjahrsreinigung des Kellers	37
5	Zerknittertes Seidenpapier zu glätten	37
5	Wenn Mäuse nicht in die ausgestellten Fallen gehen	37
6	Färben der Ostereier	45
6	Entfernung der häßlichen Ränder bei der Fleckenreinigung mittelst Benzin	45
7	Gesprungene Steintöpfe wieder gebrauchsfähig zu machen	53
7	Tee während der Nacht warm zu halten	53
8	Das Reinigen alter, mürber Tüllvorhänge	60
8	Sammelbücher	60
8	Kleider- und Haarbürsten-Reinigung	60
8	Geriebene Kartoffel als Lockerungsmittel für Omelettenteig	60
9	Zur Behandlung der Winterkleider	68
10	Betten sollen nicht geklopft werden	76
10	Wenn die Winterkartoffeln austreiben	77
11	Röstmehl oder geröstetes Weizenmehl	84
11	Wie der Spinat beim Kochen seine frischgrüne Farbe behält	85
11	Zinkwannen zu reinigen	85
12	Der Kühlraum im Sommer	93
12	Gelb gewordene Strohhüte zu bleichen	93
12	„Feuerfeste" Gardinen	93
13	Reinigung der Batist- und Spitzenkragen, weißen Damenwesten ꝛc.	101
13	Buntfarbige Sommerkleider leicht und flekkenlos zu reinigen	101
13	Schwaben zu vertreiben	101
14	Nahrungsmittel in Gewitterzeiten	109
14	Fliegenflecken von Messinggeräten zu entfernen	109
15	Wie verschließt man beschädigte Einmachgläser?	117
15	Kaffeeflecken aus Kleidungsstücken zu entfernen	117
15	Flecken aus Marmor zu entfernen	117
15	Flecken aus einer Vergoldung zu vertilgen	117
16	Einmachen der Eier mit Garantol	124
16	Eier-Einlege-Verfahren in Torfmull	124
16	Graugewordene schwarzseidene Spitzen aufzufrischen	124
17	Der Sperrschlüssel als Türsicherung	133
17	Wie man mehlhaltige Nahrungsmittel recht schleimig kocht	133
17	Erkaltete gekochte Eier wieder zu erwärmen	133
18	Einfaches Mittel zum Kitten zerbrochener Glas-, Kristall- und Porzellangegenstände	141
19	Aufbewahrung und Verwertung zerbrochener Eier	148
20	Vom Kaffeekochen	157
21	Zweckmäßigste Lagerung der Kartoffeln	165
21	Likörflecken in Tischwäsche	165
21	Herrenfeinwäsche schön glänzend zu machen	165
22	Anthrazit- und Kachelöfen	172
22	Reinigung schmutziger Spielkarten	172
22	Wie sich die Hausfrau bei Verbrennungen verhalten sollte	172
22	Matt gewordenes Spiegelglas aufzufrischen	172
23	Wenn Weihnachtsbäckereien geraten sollen	181
24	Das frühe Abfallen der Tannennadeln zu verhindern	189
24	Schützt eure Pelzmäntel und -Jacken durch Ueberzüge	189
24	Die Haltbarkeit der Klebefähigkeit des Leims zu verbessern	190

Gesundheitspflege.

1	Zur Pflege unserer Augen	6
2	Die Diät und das Fasten	15
3	Die Nachteile zu hoher Zimmerwärme im Winter	22
4	Kalte Füße — die Ursache vieler Krankheiten	30
5	Frauengesundheit und Tiefatmung	38
6	Hygiene auf Reisen mit der Bahn	46
7	Das Luftbad zur Entlastung aller Schleimhäute	54
7	Wie ältere Frauen sich das Treppabgehen erleichtern	55
8	Der hohe gesundheitliche Wert einer gemischten Kost	62
8	Gesundheitspflege im Alter	62
9	Eisenreiche Frühlingskräuter	70
9	Vergiftungen durch verdorbene Nahrungsmittel	70
9	Wie oft soll man täglich essen?	70
10	Stechmückenstiche	78
10	Ein vorzügliches Zahnputzmittel	78
11	Wie verhalten wir uns in der Sommerhitze?	86
12	Ueber das Wassertrinken	95
13	Ausspannen	103
14	Praktische Erfrischungsmittel in der Sommerhitze	111
16	Natürliche Erholung unserer Augen	126
16	Warnung vor dem Kaltbaden	127
17	Die Heidelbeere als Heilpflanze	135
18	Nächtliche Wadenkrämpfe	143
19	Künstliche Zähne	150
20	Die hohe Bedeutung der Nüsse als Nahrungsmittel	159
20	Gemütsdepression in den Wechseljahren	159
21	Kalte Füße ohne Bettflaschen und Krüge zu erwärmen	166
21	Gemüse, die auf dem Speisezettel des Kopfarbeiters ständig vertreten sein müßten	166
22	Die Gefahren des Tintenstiftes	174
23	Frauengymnastik	183

Kinderpflege und Erziehung.

1	Blutarmut der Kinder bei Ernährung mit Ziegenmilch	7
2	Das Aufschreien der Kinder im Schlafe	15

Nr.		Seite
3	Das Rauchen im Knabenalter	23
4	Wenn Kleinkinder spät sprechen lernen	31
5	Gurgeln und Spülen des Mundes	39
6	Ein Ostergarten für Kinder	47
7	Der Sandhaufen als idealer Kinderspielplatz	55
8	Lehrt die Kinder auf das Unkraut im Garten achten	63
8	Warnt die Kinder vor dem Goldregen	63
9	Das Bettnässen der Kinder	71
10	Wann macht das Kind den ersten Schritt ins Leben?	79
11	Soll ein Kind am Tage schlafen?	86
13	Künstliche Ernährung	103
14	Die Heilkraft des Sonnenlichts	111
15	Nervöse Kinder	119
17	Nächtliche Angstzustände der Kinder	135
18	Pflege des Ohres im Kindesalter	145
19	Das Abziehen von Bildern als Beschäftigung für Kinder	151
21	Fette Kinder	167
22	Die Erziehung der Kinder zur Gebefreudigkeit	175
23	Verhaltungsmaßregeln bei Anzeichen von Grippe	183
24	Die Ueberwachung der Schulaufgaben	191

Krankenpflege.

1	Durchliegen (Aufliegen) der Kranken	6
2	Verstauchungen	15
3	Schlaganfall	22
3	Verschiedene Ursachen von Hautausschlägen	22
4	Erste Krankheitssymptome bei der Grippe	31
5	Verhalten bei Schlaflosigkeit	39
6	Nierenschrumpfung	46
7	Das Reinigen der Krankenwäsche	55
8	Abklatschungen und Abreibungen	63
9	Lungenerweiterung	70
9	Geschwüre schnell zur Reife zu bringen	71
10	Behandlung bei Husten	78
10	Hausmittel bei Magenleiden und Verdauungsstörung	79
12	Schweißfüße	95
14	Wiederbelebung Ertrunkener	111
15	Rohe Zwiebeln als Vorbeugungs- und Heilmittel bei Darmleiden	119
16	Die Behandlung der akuten Nierenentzündung	127
19	Traubenkuren	151
20	Die Wacholderbeere als Hausmittel	159
21	Hämorrhoiden	167
22	Breiauflagen von heilkräftiger Wirkung	174
24	Habe Zeit für den Kranken!	191
24	Einfaches Mittel bei Husten, Heiserkeit, Katarrh, Erkältung 2c	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Das Gießen der Topfpflanzen	7
2	Blühende Pflanzen im Winter	15
3	Soll der Anfänger Mistbeete anlegen?	23
4	Das Beschneiden der Ziersträucher	31
5	Der Samenschrank	39
5	Die Kakteen	39
6	Nicht jede Bodenart paßt für jeden Strauch und Baum	47
6	Abgeblühte Azaleen	47
7	Der Mangold, ein immer noch zu wenig bekanntes Gemüse	56
8	Allerlei Rat für Gartenfreunde	63
8	Regenwürmer in Blumentöpfen	64
9/11	Zur Unkrautvertilgung	71, 87
10	Zur Frühjahrsbehandlung der überwinterten Topfpflanzen	79
10	Graswuchs an Hauseingängen zu beseitigen	79
10	Der Fenchel als Küchenkraut und Heilpflanze	79
11	Zwei Gemüseschädlinge: Erbsenblattrandkäfer, Erdflöhe	87
12	Kirschbaumschutz	96
13	Amerikanischer Stachelbeermeltau	103
15	Zur Bepflanzung leergewordener Gemüsebeete	120
16	Dünger für Spargelbeete	127
17	Levkoyensamen für gefüllt blühende Pflanzen	135
19	Zimmerpflanzenkultur	151
21	Blühender Flieder im Winter	167
22	Hyazinthen auf Gläsern	175
23	Die Winterblüher	183
24	Blühbare Maiblumenkeime	192
24	Giftige Winterblumen im Zimmer	192

Tierzucht.

1	Das Rupfen der geschlachteten Gans	7
2	Vogelschutz	16
3	Zur Geflügelpflege im Winter	23
4	Zur Taubenzucht	32
5	Druckschäden bei Pferden	40
5	Stalltiere	40
6	Fütterung von Jungtauben	48
7	Die besten Bruteier	56
8	Das Alter der Tauben zu bestimmen	64
9	Einheimische Stubenvögel	71
9	Die Amsel	72
10	Warum die Gluckhenne so oft ihr Brutnest verläßt	80
11	Das Rupfen von Hühnern und anderem Hausgeflügel	87
15	Hühner sollen früh aus dem Stall gelassen werden	120
16	Die Peking-Ente	128
19	Ursachen der Dünnschaligkeit der Eier	152
20	Zur Ueberwinterung der Laubfrösche, Schildkröten, Eidechsen etc.	160
21	Zur Geflügelpflege im Winter	167
22	Geflügelkrankheiten und ihre Behandlung	175
23	Der Entenstall	184
23	Im Käfig gehaltene Vögel	184

Küche.

Suppen.

1	Durchgetriebene Kartoffelsuppe	5
2	Linsensuppe	13
3	Klößchensuppe	21

Nr.		Seite
4	Käsesuppe	29
5	Buttermilchsuppe (süß)	37
6	Selleriesuppe	45
7	Ostersuppe	53
8	Mangoldsuppe	61
9	Kostsuppe	69
10	Kraftbrühe	77
11	Saure Milchsuppe	85
12	Ribelisuppe	93
13	Prinzeßsuppe	101
14	Gemüsesuppe	109
15	Tomatensuppe	117
16	Eierklößchensuppe (für Kranke)	125
17	Selleriesuppe	133
18	Pikante Tomatensuppe	141
19	Käsesuppe	149
20	Falsche Ochsenschwanzsuppe	158
21	Schwarzbrotsuppe	165
22	Böhmische Suppe	172
23	Markklößchensuppe	181
24	Wintersuppe	190

Fischgerichte.

1	Holländischer Kabeljau	5
3	Fisch-Filets	21
5	Stockfisch auf italienische Art	37
7	Schellfisch auf englische Art	53
11	Schüsselfisch	85
13	Gedämpfte Fischfilets	101
17	Seefischsülze mit kalter Kräutersauce	133
18	Tomaten mit Kabeljau	142
21	Gedämpfter Fisch	165
24	Kolin oder Kabeljau mit Salat	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Netzwurst	5
2	Pikante Rindsleber	13
2	Bluttorte	14
3	Kaninchenpfeffer	20
4	Beefsteak	29
4	Spanische Omelette von Bratenresten	30
5	Maccaroni sporchi	37
6	Huhn mit Rahm und Kapern	45
6	Gefüllter Kohl in der Form	45
7	Tauben im Neste	53
8	Leberspießli	61
8	Hirnküchlein	61
9	Ungarischer Braten	69
9	Spinat in Tortenform	69
10	Schafbraten mit Radieschen	77
10	Speckklöße	77
11	Gefüllter Kaninchenbraten	85
11	Kartoffelpüree mit Hachee	85
12	Sauerbraten	93
12	Falsche Gänseleberpastete	94
13	Gebackenes Rindfleisch	102
14	Ente mit Kohl	109
14	Hirnschnitten	110
14	Tomatensauce	110
15	Kalbsroulade	117
15	Fleisch mit Kartoffeln	117
16	Wurstwecken	125
16	Schafskoteletten à la Nelson	125
17	Leber ganz im Netz gebraten	133
18	Rebhühner, gebraten	142
19	Gefüllte Omeletten mit Büchsenfleisch	149
19	Mischgericht	149
20	Rebhühner mit Rotkraut	158
20	Gefüllter Kartoffelpudding	158
21	Kalbs- oder Rindszunge	165
22	Leberspätzli	173
22	Gedämpftes Rindfleisch mit Gemüse	173
23	Kalbsleberpastete (Pain)	181
23	Gans, gefüllt mit Makkaroni	181
24	Zwiebelfleisch	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Gebackene Eier mit Tomatensauce	5
1	„Schlosserbuben"	5
1	Billige Kartoffelspeise	5
2	Maisklöße	14
2	Süßer Haferbrei mit Milch	14
2	Kandierte Kastanien als Dessert	14
4	Kartoffelkrapfen	21
4	Käsecreme	21
4	Königinnen-Reis	22
5	Kastanienpüree	38
5	Dörrobstpudding	38
5	Vanille-Creme mit Schneeballen	38
6	Auflauf von weißen Bohnen	46
7	Eier mit Sauce	54
7	Panierte Eier	54
7	Eier-Creme (Weincreme)	54
8	Jan im Sack (Reisbeutel)	61
8	Wonnegleister	61
9	Frühlings-Süßspeise	69
9	Milchgelee	69
11	Milchreis mit Schlagrahm und Früchten	86
12	Rohe Kartoffelpfanne	94
13	Himbeer-Creme (ungekocht)	102
14	Grüne Klöße	110
14	Quarkpudding	110
15	Schinkennockerln	118
17	Eier mit Kräutersauce	134
17	Omelettenstrudel	134
18	Windbeutel	142
19	Caramelpudding	149
20	Eierfrikassee	158
20	Ofenschlupfer	159
21	Kastanienpudding mit Schokolade	166
22	Makkaroni-Timbale	173
23	Columbus-Eier	181
24	Weincreme	191

Gemüse, Obst, Salate.

1	Badener Gemüsegericht	5
1	Sauerkrautsalat	5
1	Billige Kartoffelspeise	5
2	Pichelsteiner Nudeln	14
2	Apfelkompott mit Schokoladeschaum	14
3	Gebackene Sauerkrautrollen	21
3	Nüßlisalat	21
4	Grüner Reis	30
4	Gemischter Salat	30

Nr.		Seite
4	Kohlklöße	30
4	Berner Kartoffeln	30
5	Kastanienpüree	38
5	Käsesalat mit Schnittlauch	38
5	Gemischte Hülsenfrüchte	38
6	Gefüllter Kohl in der Form	45
6	Rote Kartoffeln	45
6	Falsche Spargeln (Lauch-Gemüse)	45
6	Löwenzahnsalat	46
6	Zwetschgensauce	46
7	Kartoffelkörbchen	53
7	Eiersalat	54
7	Brot-Ring mit Erbsen	54
7	Lattich	54
8	Gefüllter Blumenkohl	61
8	Jan im Sack (Reisbeutel)	61
8	Kartoffelpuffer	61
9	Spinat in Tortenform	69
9	Kalter Spargel mit Vinaigrette	69
9	Grünkernbratlinge	69
9	Nudelpudding mit Pilzen	69
9	Frühlings-Süßspeise	69
10	Spargel mit Spiegel-Eiern	77
10	Kartoffelsalat mit saurem Rahm	77
10	Frühlingsgericht	77
10	Orangen-Kaltschale	78
11	Bohnen in Butter	85
11	Ueberraschungsgemüse	85
11	Kartoffeln mit Ei	86
12	Kopfsalat, geschmort	94
12	Gemüse-Allerlei	94
12	Beerensuppen	94
12	Stachelbeerspeise	94
13	Tomaten mit Spiegeleiern	102
13	Tomatensalat (mit Gurken)	102
13	Gebratene Kartoffelschnitten mit Süßbutter-Sauce	102
13	Einfache Heidelbeerspeise	102
14	Mailänder Risotto	110
14	Kartoffelauflauf mit Kräutern	110
15	Gefüllte Tomaten mit Reis	118
15	Gebackene Pilze	118
15	Kartoffelsalat mit Gurken	118
15	Heidelbeeren nach Berner Art	118
16	Gefüllte Kartoffelbällchen	125
16	Bohnen mit Tomaten	125
16	Tomaten-Koteletten	125
16	Einfacher Pflaumenauflauf	126
16	Hafergrütze mit Zwetschgen	126
17	Schnittlauchkartoffeln	133
17	Gefüllte Zwiebeln	133
17	Holundermus	134
18	Bohnengemüse mit Fleischklößchen	142
18	Gurken mit Reisfüllung	142
19	Ungarisches Sauerkraut	149
19	Kohlrouladen mit Nudelfülle	149
19	Gemischter Gemüsesalat	149
20	Auflauf von Reis und Blumenkohl	158
20	Schnell bereitetes Tomatengemüse	158
20	Apfelcreme	158
21	Kabisvögel	165
21	Weißrübensalat	166
21	Hafergrütze mit Aepfeln	166
22	Gebratene Kartoffeln in der Ofenröhre	173
22	Gestürztes Sauerkraut	173
22	Gebackene Aepfel, gefüllt	173
23	Blumenkohl mit Mayonnaise (kalt)	181
23	Selleriegemüse	182
23	Orangenkörbchen	182
24	Französisches Karottengericht	190
24	Dicke Linsen und gebratener Speck	190
24	Bunter Kartoffelsalat	190

Kuchen, Torten, etc.

1	Törtchen mit Schlagrahm	6
2	Kartoffel-Hefe-Gugelhopf	14
3	Marmeladebrot	22
4	Rosenküchlein	30
4	Schenkeli	30
5	Schokoladentorte	38
6	Cremeschnitten aus Butterteig	46
6	Orangenmakronen	46
7	Osterkuchen	54
8	Fünf-Minutenteig zu Obstkuchen	62
9	Savarin	70
10	Ungebackene Torte	77
11	Rhabarberbiskuit	86
13	Kirschenkuchen	102
15	Gedeckter Apfelkuchen	118
16	Tabakrollen	126
17	Schnell bereiteter Teig zu Obsttorten	134
19	Marmortorte	150
20	Aargauer- oder Rüblitorte	159
21	Meringues	166
21	Schwedischer Apfelkuchen	166
22	Siruptorte	173
23	Kastanientorte	182
24	Apfelschnecken	191
24	Neujahrszöpfe	191

Weihnachtsgebäck.

22	Vanilleplätzchen	173
22	Willisauerringli	173
22	Haselnußstengel	174
22	Basler Brauns	174
22	Biberli	174
22	Marzipan	174
23	Schokolade-Herzen	182
23	Verzuckerte Mandeln	182
23	Quitten-Würstchen	182
23	Zimtsterne	182
23	Christstollen	182

Eingemachte Früchte und Gemüse.

3	Billige Marmelade	22
5	Orangenmarmelade	38
8	Orangenmarmelade mit Zitronen	62
11	Erdbeerkonfitüre	86
12	Erdbeeren, ungekocht	95
12	Stachelbeeren	95
12	Rhabarber	95
12	Rhabarbersaft	95
12	Johannisbeergelee, weiß	95
12	Johannisbeergelee, schwarz	95
12	Ungekochter Beerensaft	95
13	Spanische Kirschen	102

Nr.		Seite
13	Johannisbeer-Konfitüre	102
13	Früchte im Dunst	102
13	Spitzwegerichsaft	103
13	Pilze	103
14	Heidelbeergelee	110
14	Aprikosenmarmelade	110
14	Himbeersirup, gekocht	110
14	Champignons in Essig	110
15	Preißelbeeren in Flaschen, ungekocht	118
15	Gurken	118
15	Melonen	119
15	Kräuter	119
15	Falsche Kapern	119
16	Quitten- und Apfelgelee	126
16	Zwetschgengelee	126
16	Gelee aus Obstabfällen und unreifem Fallobst	126
16	Obstmus	126
17	Holunderbeeren-Marmelade mit Zwetschgen	134
17	Falsche Marillenmarmelade	134
17	Zwetschgenmus nach deutscher Art	134
17	Tomatensauce	134
17	Cornichons	135
18	Apfelgelee mit Zitrone	142
18	Apfelgelee mit Zwetschgen	142
18	Birnenhonig	142
18	Kürbis in Johannisbeersaft	142
18	Hagebutten als Tortengarnitur	143
19	Vierfruchtmus	150
19	Vogelbeergelee	150
19	Aepfel mit Preißelbeeren	150
19	Berberitzensaft	150
19	Traubensirup	150
19	Sauerkraut	150
20	Usteräpfelhonig	159
20	Verwendung von Apfelschalen	159

Getränke.

8	Orangensirup	62
12	Erdbeer-Bowle	94
23	Warmer Eierpunsch	182
24	Orangen-Wein	191