

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

**Band:** 7 (1900)

## Inhaltsverzeichnis

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 04.02.2025

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

Q9

el.  
K

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,  
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Coradi-Stahl in Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.  
1900.



Nr.	Seite
2 Gefrorene Äpfel und Eier	13
2 Hartgekochte Eier	13
2 Das Anbrennen der Speisen zu verhüten	13
2 Senfmehl als Reinigungsmittel	13
2 Behandlung getrockneter Gemüse	13
4 Wasserfester Leim	28
4 Baumwolle in Leinwand zu erkennen	28
4 Mittel gegen Rost	28
4 Das Alter der Eier zu erkennen	28
4 Die künstliche Färbung des Rotweins zu erkennen	28
5 Ueber die Handschuhe	37
5 Zähes Fleisch	37
5 Verstaubte Delagemälde zu reinigen	37
6 Schimmel aus Kern gründlich zu entfernen	44
6 Schtes kölnisches Wasser	44
6 Das Dillkraut und seine Verwendung in der Küche	44
6 Mottenspiritus	44
6 Leinwand in Baumwolle zu erkennen	44
6 Das Schälen von weichen Äpfeln	45
6 Wie soll Fett erhitzt werden?	45
7 Zum Sieden der Eier	52
7 Tintenflecken aus Papier zu entfernen	53
7 Tapeten abwaschbar zu machen	53
7 Ein sehr gutes Mittel, um Schläuche u. vor dem Hartwerden zu bewahren	53
7 Kitt für Glasgefäße	53
8 Vorteilhafte Verwendung der Drangenschalen	61
8 Sommerkleider zu waschen	61
9 Geräucherte Fleischwaren vor Fliegen zu schützen	69
9 Einen vorzüglichen Fußbodenkitt	69
9 Gebranntem Kaffee das Aroma zu erhalten	69
9 Leere Kräfte zu behandeln	69
10 Das Salmiak- und Serpentin-Waschpulver	76
10 Fleckenwasser gegen Rostflecken in Wäsche	77
10 Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen	77
10 Reinigung von naturfarbigen Lederschuhen	77
10 Erkennungszeichen des Hausschwammes	77
11 Allerlei	84
11 Einfache Prüfung des Mehls	84
11 Vorzügliches Verpackungsmittel	84
11 Das Konservieren der Früchte	84
12 Erneuerung schwarzer Spitzen	92
12 Weiße Felle zu reinigen	92
12 Beste Art Fett auszulassen	92
12 Steppdecken zu waschen	92
12 Mittel zur Vertreibung von Stubenfliegen	92
12 Kartoffelwasser als Heilmittel gegen Rheumatismus	92
13 Billiger Eisschrank	100
13 Spitzenvorhänge zu waschen	100
13 Aufbewahrung der Augusteier	100
14 Der Nutzen der schwarzen Johannisbeere	108
14 Das Reinigen der Badewannen	108
14 Die Hände von Obstflecken zu reinigen	108
14 Obstflecken aus der Wäsche zu entfernen	108
14 Essig aufzubewahren	109
14 Vorzügliches Rezept zur Förderung des Haarwuchses	108
14 Eiweiß, ein Ersatz für Gummi-arabicum	108
15 Die Maggi-Produkte	117
15 Gurken lange frisch zu erhalten	117
15 Käse lange frisch zu erhalten	117
16 Ein einfacher guter Eierprüfer	125
16 Wie erkennt man giftige Schwämme?	125
16 Frische Pflaumen und Zwetschgen aufzubewahren	125
17 Dorschen, Stiele und Strünke von Gemüse zu verwenden	132
17 Schimmelbildung an Würsten und Schinken zu verhindern	132
17 Weintrauben lange frisch zu erhalten	132
17 Neues Rostschutzmittel	132
17 Honigverfälschungen zu erkennen	132
17 Mäuse aus Häusern, Scheunen u. fernzuhalten	133
18 Fische zu konservieren	140
18 Schimmel auf Tapeten zu entfernen	140
18 Herdplatten zu reinigen	140
18 Mittel gegen das Wundreiben der Hände b. Waschen	140

Nr.	Seite
18 Ammoniak als Fleckenmittel	140
18 Wie man Wäsche unverbrennlich macht	140
18 Glasüren und Glasfenster undurchsichtig zu machen	140
18 Essigsüchte zu konservieren	140
18 Lösen von Petroleumbrand	140
18 Schnelles Schaumschlagen des Eiweiß	140
19 Verwertung der Apfelschalen zu Speiseessig	149
19 Leichtere Art Geflügel zu rupfen	149
19 Kitt für Risse in eisernen Defen	149
19 Petroleumflecken aus weißen Fußböden zu entfernen	149
19 Quillaja-Rinde als Waschmittel	149
19 Das Auswaschen der Zwiebeln zu verhindern	149
20 Ratten zu vertreiben	156
20 Ein gesunder Thee	156
20 Flaschen zu reinigen	156
20 Farben in der Wolle vor dem Ausgehen zu bewahren	156
20 Beseitigung der Warzen	156
20 Zerbrochene Gipsfiguren zu kitteln	156
20 Abgelegte Filzhüte zu verwenden	156
21 Schuhwerk gegen Nässe widerstandsfähig zu machen	164
21 Gutes Puzpulver für Spiegel und Fenster	164
21 Maschinensflecken zu entfernen	164
21 Mehlsprobe	164
21 Ofenruß zu verwerten	164
21 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	164
22 Verwertung der Quillaja-Rinde für verschiedene Zwecke	172
22 Rostflecken aus der Wäsche zu entfernen	172
22 Mittel gegen Stockflecken	172
22 Veräulbte Wäsche weiß zu machen	172
22 Gegen Mäuseplage	172
22 Reinigen leerer Fäßchen	172
22 Preßhese längere Zeit aufzubewahren	172
22 Kleister für Leder	172
22 Gummischuhe auszubessern	172

### Gesundheitspflege.

1 Mittel gegen das Schwindelgefühl	6
2 Die Heilkraft des Eiweißes	14
2 Ueber die Wirkung des Thees	14
2 Schädlichkeit der Dämpfe von Petroleum	14
3 Die billigste Desinfektion	23
5 Radfahrsporn und Alkohol	38
5 Eingewachsene Nägel	38
6 Bleiwasserumschläge bei Augentzündungen	46
6 Miteffer	46
6 Die Herzkranken	46
7 Ueber die Ernährung der Lungenschwindsüchtigen	54
7 Strofeln	54
7 Hühneraugenmittel	54
8 Die ächte Feldfarnsammlung als Heilmittel	62
8 Naphthalinvergiftung	62
10 Die Gartenarbeit als Heilmittel	78
11 Ein erprobtes Mittel gegen Zahnschmerzen	85
11 Der Spitzwegerich Saft, ein vorzügl. Heilmittel	85
11 Terpentinöl gegen Miteffer	85
13 Ratsschläge, um Störungen der Gesundheit bei Gebirgswanderungen vorzubeugen	102
14 Nachtschlaf bei offenem Fenster	110
14 Ein wichtiger Gesundheitsfaktor im Sommer	110
15 Die Zahnpflege	119
16 Gegen Kröpfe jede Art	127
16 Mittel gegen rote Flecken im Gesicht und am Hals	127
16 Sicher helfendes Mittel gegen Hühneraugen	127
17 Schädigung der Augen durch übermäßigen Tabakgenuß	134
17 Unschädliche Schlafmittel	134
18 Sei gesund!	143
20 Gutes Hausmittel gegen den Husten	157
20 Gesundheitspflege im Winter	157
21 Schädliches Eiweiß	166
22 Ist konserviertes Fleisch gesundheitschädlich?	174

Nr.		Seite
<b>Krankenpflege.</b>		
1	Unfälle und erste Hilfe	6
2	Räuchert nicht	14
2	Heißes Wasser als Heilmittel	14
4	Der Merrettigwein, ein vortreffliches Heilmittel	30
4	Mittel gegen Frostbeulen	30
7	Eingeben von Arzneimitteln	54
9	Wie man Ertrinkende rettet	70
11	Ernährung der Kranken im Greisenalter	86
12	Heilung der Gicht durch Elektrizität	94
13	Erste Hilfe bei Blutenden	102
14	Bei Vergiftungsfällen	110
17	Heißes Wasser als Heilmittel	134
17	Erweitern des Brustkorbs zum Stillen des Nasenblutens	135
18	Die Eibischwurzel als Heilmittel	143
19	Ueber Bäder und Waschungen	151
20	Vorsicht mit Karbolwasser	158
20	Durchliegen der Kranken	158
21	Kamillenbämpfe gegen versteckten Schnupfen	166
21	Kampfer mit Süßöl gegen steife Glieder	166
21	Glycerin als Heilmittel	166
21	Krankenbesuche	166

### Kinderpflege und Erziehung.

1	Schützt die Kinder vor dem Bloßstrampeln	6
1	Wasser soll nicht in die Gehörgänge gebracht werden	7
2	Reichsüchtige Mädchen	14
2	Höflichkeit der Kinder	14
4	O, es sind ja nur die Masern	29
5	Das Daumenlutschen, eine der beliebtesten Unarten der Kinder	38
6	Die Behandlung der chronischen Verstopfung	46
7	Nachhülfestunden für die Schulkinder	54
8	Das Kocheschirr in der Kinderpflege	62
9	Der Zucker als Nahrungsmittel	70
10	Ueber Ohrenschmerzen bei Kindern	78
11	Kinderkleidung	86
12	Der Brechdurchfall der Kinder	94
13	Ein Wort zur Erziehung	102
13	Das Verschlucken der Kirchensteine	102
14	Gebt den Kindern keinen Alkohol	110
15	Die Dauer des Schlafes für die Kinder	119
17	Die Ziegenmilch als Kindernahrungsmittel	134
17	Vom Grüssen der Kinder	134
18	Gebt den Kindern reinen Honig	143
19	Unrichtige Erziehung von Anfang an	150
20	Kreuchbustentranke Kinder	157
22	Halbkrankheiten der Kinder	174

### Blumenkultur und Gartenbau

1	Warum Hyazinthenblumen sitzen bleiben	7
1	Zweckmäßige Verwertung der Knochen als Gärtdünger	7
1	Das Treiben der Pflanzen in Moos	7
1	Die Anzucht der Aurikel	7
1	Samen gegen Mäuse und Vögel zu schützen	7
2	Gartentafel im Januar	15
2	Edelweiß selbst zu ziehen	15
4	Arbeitskalender für den Monat März	30
4	Schildläuse an Zimmerpflanzen	35
5	Wie erhält man früh Erbsen?	38
5	Die beste Erde für Topfpflanzen	38
5	Ersatz für die Preiselbeere	39
5	Neuseeländischer Spinat	39
6	Arbeitskalender für den Monat April	46
7	Welche Kohllarten eignen sich auf schattige Plätze am besten?	54
7	Nachteiliger Einfluß des Karbolineums auf die Vegetation	55

Nr.		Seite
7	Die Erdbeerpflanze zum Einfassen der Gartenwege	55
8	Arbeitskalender für den Monat Mai	62
8	Soll man den Gemüsesamen aufquellen?	62
9	Mittel gegen den Meltau der Rosen	71
9	Neuseeländer Spinat	71
10	Arbeitskalender für den Monat Juni	78
10	Nutzen der Regenwürmer	78
11	Kultur der Lorbeerbäume	86
11	Die Brennessel	86
11	Zur Unkrautvertilgung	86
12	Arbeitskalender für den Monat Juli	94
12	Der Krebs der Obstbäume	95
12	Die Raupenplage beim Kohlgemüse	95
13	Arbeitskalender für den Monat August	103
13	Wie man abgeschnittene Blumen behandelt	103
14	Die Blütezeit der Blumen, möglichst zu verlängern	111
14	Die Nachteile des Wäscheaufhängens im Obstgarten	111
14	Schonet die Blindschleichen	111
15	Arbeitskalender für den Monat September	119
15	Ein praktischer Blumen- und Früchtelorb	419
16	Chrysanthemum	127
16	Beim Ueberwintern bib. Knollen und Zwiebeln	127
16	Kamelien im Zimmer	127
17	Vermehrung von Johannis- und Stachelbeeren durch Stechholz	135
17	Das Ueberwintern von Topfpflanzen	135
17	Laubmist als Düngemittel	135
18	Arbeitskalender für den Monat Oktober	143
18	Ein neues Verfahren um Trauben frisch zu erhalten	141
19	Pflege der Zimmerpflanzen im Winter	151
19	Schutz der Treibbet- Bretter und -Rahmen gegen Nässe und Feuchtigkeit	151
19	Späte Blumentohlzucht im Keller	151
20	Arbeitskalender für den Monat November	158
20	Stets frische Küchenkräuter im Winter	158
21	Arbeitskalender für den Monat Dezember	166
21	Kranke Zimmerpflanzen	166
22	Das Durchfrieren des Gartenlandes	174
22	Begießen der Pflanzen mit warmem Wasser	174
22	Erfrorrene Pflanzen	175

### Tierzucht.

1	Feinde des Geflügels	7
2	Ernährung der Papageien	15
2	Scharfsinn eines Hundes	15
4	Schutz der Tiere gegen Erkältung	30
4	Sorget für Nist- und Brutplätze für die Singvögel	30
4	Haltung und Pflege der Kaninchen	31
5	Der Unfug des Vogeltores	39
6	Die Vogelmilbe	47
7	Küchlein, die durch Kälte, Ertrinken oder Ersticken umgekommen sind.	55
8	Die Aufzucht der jungen Enten	63
8	Imkertagebuch	63
10	Fußkrankheiten der Stubenvögel	79
11	Fütterung der jungen Kanarien im Flugtägig	86
11	Ungünstiger Einfluß der Sonnenblumen auf den Honig	87
11	Obst als Hühnerfutter	87
12	Lauben bedürfen des Wassers	95
12	Ungeziefervertilgung im Hühnerhaus	95
13	Das Sandbad der Hühner	103
15	Die Wunden unserer Haustiere	119
17	Vogel- und Insektenwelt	135
18	Goldfische	143
18	Ueberwinterungsregeln für den Bienenstand	143
19	Die Kaninchen	151
19	Die Eierproduktion im Winter	152
20	Grünfutter für Hühner im Winter	158
20	Hunde rein zu halten	158



Nr.	Seite
21 Gelenkschwellungen der Kanarienvögel	159
21 Winterfütterung der bei uns zurückgebliebenen Singvögel	167
22 Heiserkeit der Kanarienvögel	175
22 Das Eierlegen der Hühner im Winter	175

## Rüch.

### Suppen.

1 Lebersuppe	5
2 Hafensuppe	13
4 Kastaniensuppe	29
5 Lungenstrubelsuppe	37
6 Suppe mit Fleischknöpfchen	45
7 Gute Frühlingsuppe	53
8 Korbelsuppe	61
9 Tomatensuppe	69
10 Reissuppe auf italienische Art	77
11 Kräuteruppe	84
12 Suppe mit Fleischklößen	91
13 Welschkohluppe	101
14 Weiße Mehlsuppe	109
15 Sagosuppe mit Weißwein	117
16 Klare Reissuppe	125
17 Nierensuppe	133
18 Endivienuppe	141
19 Kartoffelsuppe mit Paprika	149
20 Macaroni-Suppe	156
21 Dohenschwanz-Suppe	165
22 Käsesuppe	165

### Fischgerichte.

1 Bratheringe	5
1 Falscher Salm	5
4 Felchen mit brauner Sauce	29
6 Gedämpfter Hecht oder Blaufelchen	45
7 Fischmayonnaise	53
8 Gefochte Krebse	61
10 Kal auf engl. Art	77
11 Forellen in Rotwein	84
13 Gebadene Fischreste	101
15 Zander mit Kräutern	117
17 Gebadener Schellfisch	132
18 Kal im Reblaub	141
19 Blaugesottene Schleie	149
20 Gebadene Aise	156
21 Lachs à la Glaser	165
22 Zander im Ofen	173

### Fleischspeisen und Saucen.

1 Kaninchenbraten, gefüllt	5
1 Schweinsrücken, gebraten	5
2 Hirnschnitten	13
2 Würstchen von Schweinefleisch	13
2 Gespöckte Kalbfleischstücke	13
2 Gebadene Schweinsfüße	29
5 Junge gebratene Hühner	53
5 Hammelbraten mit Rahm	37
6 Kalbfleisch mit Spargelgemüse	45
6 Preßkopf	45
7 Gebadene Hammelnieren	53
8 Saure Kalbsfüße	61
8 Sardellensauce	61
9 Ziegenbraten	69
10 Kalbsrouladen	77
10 Restengericht aus Gemüse und Fleisch	77
10 Feine Salatsaucen	77
11 Rindfleisch nach Wildpretart	84
11 Rutteln	84
12 Bichelsteiner Jägerfleisch	93
12 Senfsauce	93
13 Zungenkotelettes	101
14 Marinirte Kalbskeule	109
14 Kalte Schnittlauchsauce	109
14. Englischs Fleischpüree	109

Nr.	Seite
15 Rebhühner mit Reis	118
16 Falscher Hase	125
16 Schafs-Ragout	125
16 Hirschbraten	125
16 Altes Huhn mit Reisrand	125
16 Kalbfleischbällchen	126
17 Farcirter Hase	131
17 Tomatensauce	133
18 Gebratene junge Gans	141
18 Meerrettigsauce	144
19 Gedämpfte Wildbente	145
19 Marinirte Hammelsteule	156
20 Gefüllte Schweinsbrust	156
20 Rindfleisch in Saft	156
21 Gefüllte und ausgebeinte Gans	165
21 Schweinspfeffer	165
22 Gebratene Rehkeule	173
22 Hühner-Ragout auf russische Art	173
22 Caccalopek von Kalbfleisch	173
22 Tomatensauce	173

### Gemüse, Obst und Beilagen.

1 Apfelspeise mit Kastanien	6
2 Apfelpompott mit Mandelguß	14
4 Spinat	29
4 Apfelspeise	29
7 Gefüllte Kartoffeln	53
7 Spinatsprudel	53
7 Gedünstetes Weißkraut	53
7 Salat	53
8 Rübentompott	61
8 Spargel mit Buttersauce	61
9 Grüne Erbsen als Püree	70
10 Früher Kohl	77
11 Spinat	85
11 Heidelbeerkompott	85
12 Bohnen als Brechbohnen	93
12 Gemüsesalat	93
13 Gurkensalat	101
13 Gemüse als Kopfsalat	101
13 Stachelbeerkompott	101
13 Johannisbeerauflauf	101
14 Kürbisgemüse	109
14 Aprikosenmus	109
14 Himbeerauflauf	109
15 Steinpilze als Gemüse	118
15 Gurtenngemüse	118
15 Apfelfarlotte	118
16 Gefülltes Weißkraut	125
16 Gedünstete Rüben	125
16 Sellerie à la crème	126
16 Pflaumentascherl	126
17 Rosenkohl als Gemüse	133
17 Gemischtes Kompott	133
17 Quittensauce	133
17 Kalter Apfelpudding	133
18 Kohlrollen	141
19 Gebadener Blumenkohl	149
19 Beilage zu gesottenem Rindfleisch	149
19 Apfelpuffen	150
19 Mouffé von Äpfeln	150
19 Quittenaufauf	150
20 Schwarzwurzeln mit Rahm	156
20 Gebadenes Sauerkraut mit Kartoffeln	156
20 Kastanien-Püree	157
21 Stachis	165
21 Kastanien-Auflauf	165
22 Endiviengemüse	173
22 Kastanien auf Bündnerart	173
22 Ganz schöne geschälte Kastanien	173
22 Apfelfrudel	173

### Mehl-, Milch und Eierspeisen.

1 Nudelgemüse für Kranke	6
1 Omelette mit geräuchertem Lachs	6

Nr.	Seite
2 Griesklöße	12
2 Macaroni-Auslauf	13
2 Himbeergebackenes	14
3 Eierküchli	23
3 Verschiedene Mehlspeisen	23
3 Fastnachtküchli	23
5 Käsplattentmüesli	37
5 Vanille-Auslauf	37
6 Restgericht aus Nudeln	45
6 Götterspeise	45
6 Weingallerte in Eierformen	46
7 Wiener Mehlspeise	53
8 Dampfnudeln	61
9 Gebäckene Crème	70
10 Erdbeerschnee	77
10 Rhabarberauslauf	77
12 Gefüllte Eierlecke	93
12 Kirschtischl	93
12 Kirschkalteschale	93
13 Reisküchlein	101
14 Käse-Omeletten	109
14 Süße Tapiokaspeise	109
15 Eierschaum	118
16 Schneeballen mit Vanille-Sauce	126
16 Apfelftrudel	126
17 Käseoufflé	133
18 Risotto nach Mailänderart	141
18 Rosinenpudding	141
18 Apfelfküchli	141
18 Verschiedene Rezepte für Zubereitung von Macca- roni nach italienischer Manier	141
20 Kartoffelklöße mit Milch	156
20 Bacherin	157
21 Raffeegelé	165

#### Ruchen, Torten und kleines Backwerk.

4 Gußbrötchen	29
4 Braune Torte	29
5 Aprikosencharlotte	37
6 Vorzüglicher OSTERKUCHEN	46
7 Schaumtorte	53
8 Rhabarberkuchen	61
11 Kirschtorte von Mürbteig	85
12 Sehr guter Fruchtkuchen	93
14 Kuchen von dicker Milch	109
15 Aprikosentorte	118
16 Zwetschgentorte	126
18 Kuchen, der sich lange hält	141
20 Gebackter Apfelfkuchen	157
20 Weihnachtsgebäck: Marzipan Kastanienwürstchen	157
Chokoladesternchen	157
Basler Brauns	157
Mafrönl	157
21 Wiener Pastetli	165
21 Gefüllte Linzertorte	165
21 Weihnachtsgebäck: Mandelkrapsen Haselnußleckerli	165
Zimmisterne	165
Tirolerbrot	165
Anishöckli	165
Birnweggen	167

Nr.	Seite
22 Mandelkuchen	173
22 Weihnachtsgebäck: Weihnachtsstollen	173
Gewöhnlicher Gugelhupf	174
Zimmitangen	174
Quittenschaum	174
Chokolade-Häufchen	174

#### Liköre, Sirup.

1 Vanille-Liqueur	6
9 Maitrank	70
10 Moussirende Limonade	77
11 Heidelbeerstrup	85
13 Billiger Champagner	101
13 Vorzüglicher Himbeerstrup	101
19 Eierpunsch	150
22 Einfacher Punsch	173
22 Himbeer-Punsch	173
22 Wein-Punsch	173

#### Eingemachte Früchte.

2 Rote Rüben einzulegen	14
5 Zitronenmarmelade	37
9 Rhabarbermarmelade mit Orangen	70
11 Erdbeeren in Dunst	85
11 Kirschmarmelade auf 3 verschiedene Arten	85
12 Gelée von roten und weißen Johannisbeeren	93
12 Himbeermarmelade	94
12 Eingemachte Stachelbeeren	94
12 Aprikosenmarmelade	94
13 Schwarze Johannisbeeren einzumachen	101
13 Eingemachte Preiselbeeren	101
13 Mixeb-Pickles	101
14 Aprikosengelée	109
14 Eingemachte Mirabellen	110
14 Tomatengelée nach Wiener Art	110
14 Pfirsich-Marmelade	110
14 Reineclaudenconfiture	110
15 Pfäumen, geschälte, in Essig einzumachen	118
15 Lutti-Frutti	118
15 Birnen	118
15 Brombeergelé	118
15 Zwetschgengelée	118
16 Eingemachte Birnen in Essig	126
16 Gelée von Apfelschalen	126
16 Pfirsich-Mus	126
16 Pfirsich-Marmelade, feine Art	127
16 Zwetschgengelée	127
16 Preiselbeeren einzulegen	127
17 Einfaches Rezept zum Einmachen der Tomaten	133
17 Tomaten in Essig	133
17 Tomaten mit Zucker eingekocht	133
17 Hagebutten einzukochen	133
17 Quittengelée	133
18 Mispeln in Essig	142
18 Quittenschnitzchen	142
18 Unreife Weintrauben	142
18 Weinbeergelé zum Aufbewahren	132
18 Apfel-Marmelade	142
19 Quittengelée	150
19 Apfelfelé	150
19 Apfel einzumachen	150

Den werten Lesern diene zur Notiz, daß Nr. 5 des Ratgebers s. B. falsch paginirt worden ist, im Verzeichniß aber mit der richtigen Seitenzahl figurirt.

