

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

Band: 9 (1902)

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: 18.05.2025

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

1903 ff. in 8° Form

261

K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

1902



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1902.

Inhalts-Verzeichnis.

Gedichte.

Nr.	Seite
1 Die Dienenden, von Julius Hammer	1
2 Winterdüste, von E. H.	9
3 Menschenstolz, von H. Buchholz	17
4 Die Liebe, von Roquette	25
5 Guter Rat, von J. Scherer	33
6 Kannst du nicht die Menschen lieben, von A. R.	41
7 Für Haus und Herd, von Gustav v. Putlig	49
8 Leid, von Hedwig Braun	57
9 Mai, von Ed. S.	65
10 Die Macht des Kleinen, von Heinrich Zeise	73
11 Die zerbrochene Vase, von Sully Prudhomme	81
12 Das böse Wort, von G. Ch. Dieffenbach	89
13 Mahnung, von Theodor Storm	97
14 Wahrheit, von Bodenstedt	105
15 Altes Lied, von J. Engel-Günther	113
16 Der Frauen Bier, von Hedwig Braun	121
17 Des Lebens Jahrmarkt, von Hedwig Braun	129
18 Der Humor, von E. v. Adlersfeld-Ballestrem	137
19 Welke Blätter, von A. Welte	145
20 Mutterliebe, von Krummacher	153
21 Ein einmal ausgesprochen Wort, von Eduard Tempelsh	161
22 Sternenlicht, von Julius Hammer	169
23 Zum neuen Jahre, von L. M.	177

Allgemeines.

1—6 Wie Grilli haushalten lernt, von E. Corabi-Stahl	1, 9, 17, 25, 33, 41
1 Von der Körperpflege im allgemeinen (Volkarts Gesundheitslehre)	3
1 Eine praktische Erfindung	4
2 Die Elektrizität in der Hauswirtschaft	11
2 Thee und Theebereitung	12
2 Ueber den Gemüsegarten	12
3 Die schweizerische Seifenfabrikation	19
3 Neues für den Haushalt	19
3 Frisches und altbackenes Brod	20
4 Zum Obst- und Gemüsebau	27
4 Einige Winke für die Keuchhustenbehandlung v. H.	28
5 OSTEREIER, von R.	35
5 Zur Ernährungsfrage, von B.	36
6 „Böse Finger“, von Dr. E. Ringier	42
6 Ueber die Bitrone	43
7 Gesundheitspflege im Frühjahr	49
7 Der Markt im April, von F.	50
7 Restengerichte aus übriggebliebenem Fleisch	51
8 Falsche Sparsamkeit, von Frau W.	57
8 Ueber das Tranchieren	58
8 Der Spargel	59
9 Die Reinlichkeitsucht	65
9 Unsere Bowlen	66
9 Nähr- und Preiswert des Hühnerreies	67
10 „Morgenstund' hat Gold im Mund“	73
10 Der Rhabarber, von Frau F.	78
10 Paildol	80
11—14 Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen, Vortrag von Frau E. Corabi-Stahl	81, 90, 99, 106
11 Witschi's Suppen- und Speisemehle	83
12 Eine neue Fruchtstiftbereitung	89
13 Alkoholfreie Weine	97

Nr.	Seite
13 Suppen- und Speisemehle Witschi	98
14 Obstfäfte, von G.	105
14 Ueber das Düngen der Topfpflanzen mit Nährsalz, von A. Schenk	108
15 Die Müller und Bäcker im Altertum, von L. M.	113
15 Wie läßt sich das Fleisch im Sommer frisch erhalten?	115
16 Das Dekorieren der Torten	121
16 Etwas über den Salat	122
16 Der Schlaganfall, von Dr. Rudolf	123
17 Was der September bringt, von H. H.	130
17 Messer und Gabel, von M.	130
17 Die Pflege des Geruchs- und Geschmacksinns	131
18 Aus der Haushaltungsschule Zürich (Brief einer Schülerin)	137
18—19 Zur Sonntagsruhe des Dienstmädchens	139, 147
19 Die Witschi-Mehle	145
19 Die Quitte	146
20 Wie kann man während des Winters das feine Tafelobst am rationellsten aufbewahren?	153
20 Das Wildpret	154
20 Fremde Ausdrücke in der Küche	155
21 Pünktlichkeit, von P. G.	161
21 Der Apfel und seine Verwertung im Haushalt von A. Br.	161
22—23 Die belehrte Frau Doktor oder des Selbstkochers Sieg	169, 177
22 Krankenbett mit Hebe-Apparat	171
23 Der Salat im Winter	178
23 Schweizerthee	179

Haushalt.

1 Behandlung von gefrorenem Obst	4
1 Das Gefrieren der Wäsche	4
1 Essiggurken vor Schimmel zu bewahren	4
1 Ritt für Messerklingen	5
1 Holzstopfen anstatt Kork	5
2 Essig zu konservieren	13
2 Behandlung der Petroleumlampe	13
2 Erhaltung der Kleider	13
2 Fugen und Risse in eisernen Defen zu dichten	14
2 Weinflecken aus Tuch zu entfernen	14
3 Schlittschuhe von Rost zu reinigen	21
3 Druckstellen aus Sammet und Plüsch zu entfernen	21
4 Ueber die Defen	29
4 Kupfernes Küchengeschirr zu putzen	29
4 Der beste Leim	29
4 Filigranarbeiten zu reinigen	29
5 Wie sollen Zahnbürsten behandelt werden?	37
5 Glasstöpsel zu entfernen	37
5 Bettvorlagen und Bodenteppiche aufzufrischen	37
5 Vergilbte Spitzen zu reinigen	37
5 Kaltes frisches Obst zu erwärmen	37
6 Salmiakspiritus für den Haushalt	44
6 Schwarze Spitzen zu waschen	44
6 Das beste Wanzenvertilgungsmittel	44
6 Verbläute braune und schwarze Strümpfe aufzufärben	44
6 Unsauber gewordene Gipsfiguren zu bronzen	45
6 Rostflecken aus Leinen zu entfernen	45
7 Reinigung weißer Pelz- und Wollfachen	52
7 Behandlung der Küchenkräuter	52
7 Mittel um das Plagen der Bratwürste zu verhüten	52

Nr.	Seite
7 Gelbe und weiße Stroh Hüte zu reinigen	53
7 Enge Handschuhe weiter zu machen	53
7 Gummi-Wäsche zu reinigen	53
Ratschläge für die Küche:	
7 Gefrorenes geschmeidig und schmackhaft zu machen	53
7 Kuchen leicht aus der Form zu bringen	53
8 Kaffeeregeln	60
8 Gegenstände aus Weidengeflecht zu reinigen	60
8 Reinigen von Oelgemälden und Goldrahmen	60
8 Flecken, verursacht durch neue Holzwaschässer, aus der Wäsche auszubringen	60
8 Verschuß von Flaschen mit ägenden Flüssigkeiten	60
8 Erdene Geschirre fest wie eiserne zu machen	60
8 Blutflecken aus Sammet zu entfernen	60
8 Unverbrennbares Papier	60
9 Bügeleisen von Rost zu befreien	68
9 Fenster- und Spiegelscheiben zu reinigen	68
9 Elastische Möbel-Unterlagen	68
Ratschläge für die Küche:	
9 Auflösen der Gelatine	68
9 Einhüllen des Fleisches beim Klopfen	68
9 Eiweiß rasch zu Schnee zu schlagen	68
9 Weißbrot auszudrücken	68
9 Versalzene Speisen genießbar zu machen	68
9 Wie Kapern billig zu beschaffen sind	69
10 Eine vorzügliche Möbelpolitur	75
10 Kochgeschirre und Feuerstellen müssen sich entsprechen	75
10 Gift in der Küche	75
10 Zur Vertilgung der Ameisen	75
11 Praktischer und billiger Verschuß der Einmachgläser	84
11 Alte Kartoffeln im Geschmack zu verbessern	84
11 Verwendung von Benzin bei der Fleckenreinigung	84
Praktische Winke für die Küche:	
11 Gute Fettmischung zum Ausbaden	84
11 Reinigen von Fett	84
12 Pflanzenwuchs an Gebäuden zu entfernen	93
12 Fruchtgelee vor Schimmelbildung zu bewahren	93
12 Gefahrloses Mittel gegen Schwaben	93
12 Mittel gegen Flöhe	93
13 Ersatz für den Eisschrank	101
13 Fodflecken	101
14 Beseitigen von Stockflecken	109
14 Konservierungsmittel	109
14 Rib- oder Lacklederschuhe zu reinigen	109
14 Gelbgewordene Holzachen zu bleichen	109
14 Reinigung von Tafelmessern	109
15 Verunglückte Speisen	116
15 Konservieren der Eier	116
15 Aufbewahrung des Mehles	116
15 Wie man Kaninchenfelle herrichtet	116
16 Wie man Gurken schält	123
16 Küchenkräuter; Naturbutter und Margarine zu unterscheiden	124
16 Der Backofen	124
16 Tapezierte Wände vor Ungeziefer zu schützen	124
16 Stearin- und Wachsflecken aus Geweben zu entfernen	124
16 Konservierung der Blumen	124
17 Wie sich verunglückte Speisen wieder herstellen lassen	132
17 Schmutzige, verstaubte Filzhüte zu reinigen	132
17 Reinigen von goldenen Ketten	132
17 Kleider unverbrennbar zu machen	132
17 Austrocknen des Kellers	132
18 Petroleumlampen und -Herde zu reinigen	140
18 Wohnungen in neuen Häusern	140
18 Die Verwendung des Salzes	140
18 Hagebutten zu trocknen	140
19 Das Kellerreinigen vor dem Einwintern des Gemüses	148
19 Wie man Fettflecken aus Parkettböden entfernt	148
19 Reinigung von Spigen, Ledersachen, weißen Glacehandschuhen	148
20 Dumpfigen Geruch aus Kleidern zu entfernen	156
20 Wie man die Temperatur eines Backofens erkennt	156
20 Kesselsteine zu entfernen	156

Nr.	Seite
20 Puzmittel für feine Goldsachen	156
20 Mittel gegen Ratten	156
21 Der Gemüsekeller im Winter	163
21 Gegen das Schmelzen und Gefrieren der Fenster-scheiben	163
21 Gefrorene Wäsche	163
21 Stock- und Moderflecken zu entfernen	163
21 Wie man Bürsten wäscht	163
21 Im Winter Teppiche zu puzen	163
21 Hartgewordenes Schuhwerk weich zu machen	164
22 Nährwert der Kartoffeln	172
22 Locker gewordene Nägel	172
22 Weiße waschleberne Handschuhe wie neu herzustellen	172
22 Kölnisches Wasser	172
22 Gegen den Holzwurm	173
23 Wie man das Rassen der Petroleumlampen verhüten kann	180
23 Verquollene Fenster	180
23 Schwärzen der Ofen	180
23 Gefrorenes Obst	180
23 Schwarze, unansehnlich gewordene Spigen und Schleier zu reinigen	180
23 Verwertung der Drangenschalen	180

Gesundheitspflege.

1 Erregende Genussmittel	6
1 Ein Beitrag zur moralischen Gesundheitspflege	6
2 Die Erkältungskrankheiten	15
3 Rauche rissige Hände	22
4 Die Petroleumlampe	31
4 Trockene Fußböden	31
5 Einige Regeln für die Haarpflege	38
6 Die Nasenröte der Frauen	45
6 Gut gekaut, halb verdaut	46
6 Warzen zu beseitigen	46
7 Das Ei als Kräftigungsmittel	54
7 Einfluß der Nahrungsmittel auf die Stimme	54
7 Das Tragen seidener Kleidungsstücke	54
8 Ratschläge für Magenkrankte	62
9 Zur Erhaltung der Augen	70
10 Wer geistig angestrengt arbeitet	76
10 Gegen Insektenstiche	76
11 Bäder	86
13 Gegen übermäßige Säure-Abscheidung im Magen	103
14 Für Radfahrer	111
15 Giftfreie und doch giftige Pilze	118
16 Das Brillentragen	126
16 Natürliches Eiswasser	126
17 Zu enge Kragen	134
17 Gutes Mittel, die Warzen an den Händen zu vertreiben	134
19 Der Schreibkrampf	150
20 Wie kann man sich auf leichte Weise erwärmen?	158
20 Nasenröte	158
21 Ein Heiltrank bei Hals- und Brustleiden	165
22 Feuchte Wohnungen	174
22 Ausgezeichnetes Mittel gegen Frostbeulen	174
23 Atmet durch die Nase	182

Kinderpflege und Erziehung.

1 Zur Kinderernährung	6
1 Das Schlittschuhlaufen der Kinder	6
2 Ueber das Scharlachfieber	15
3 Der Gummizapfen	22
5 Die häuslichen Schularbeiten der Kinder	39
6 Unfälle der Kinder	47
7 Das ständige Liegen auf derselben Seite	55
7 Kinder sollen keine Furcht kennen	55
8 Gegen Spulwürmer	62
8 Die Kleidung unserer Schuljugend	62
10 Die Bindehautentzündung der Neugeborenen	77
11 Ueber den Aufenthalt in frischer Luft	87

Nr.	Seite
11 Licht in Kinderzimmern	87
12 Unsere jungen Mädchen	95
14 Bei Stimmritzenkrampf der Kinder	111
15 Welche Kinder dürfen nicht kalt haben ohne ärztliche Erlaubnis?	119
16 Unsere Kinder bei Tisch	126
16 Ohrfeigen für Kinder	126
17 Erregende Genussmittel	139
17 Halskrankheiten der Kinder	139
18 Schularbeiten und Tischlampe	143
20 Vom Gehenlernen	158
21 Beim Schlittschuhlaufen	165
21 Der Group, von Dr. Barth	165
22 Kalte Füße	175

Krankenpflege.

1 Bei Einatmung giftiger Gase	6
2 Die Frostbeulen	15
4 Erste Hilfe bei Unfällen	31
5 Vortreffliche Hausmittel	39
5 Verwendung von Eiweiß bei Schnittwunden	39
6 Die Gefährlichkeit der Bleiwasserumschläge	46
6 Eis für Kranke zu zerkleinern	46
7 Nasenbluten	54
8 Im Krankenzimmer soll man nicht flüstern	62
8 Der Scheintod	62
9 Lungenkranke	70
10 Das Erbrechen	77
11 Wie man Kataplasmen bereitet und anwendet	86
12 Schädliche und unschädliche Gurgelmittel	95
13 Die künstliche Atmung	103
15 Die Blinddarmentzündung	118
17 Bluthusten	134
18 Rettung von Menschen, deren Kleider in Brand geraden sind	142
19 Vorsicht mit Sublimatpastillen	150
20 Eingewachsene Nägel	158
21 Winterkuren für Lungenkranke	165
22 Was thut man bei Erfrierungen?	174
23 Bei Vergiftungen	182

Blumenkultur und Gartenbau.

1 Arbeitskalender im Januar	7
1 Beim Begießen der Topfpflanzen	7
2 Hühner bei Erdarbeiten zuzulassen	16
2 Achtet auf das Obst	16
3 Arbeitskalender für den Monat Februar	25
3 Ein hübscher Zimmerschmuck	25
3 Gemüse-Neuheiten	25
4 Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen	31
4 Pflege der Azaleen	31
4 Aussaat der Schwarzwurzeln, Karotten, Petersilie etc.	31
5 Arbeitskalender für den Monat März	39
6 Eine vorzügliche Salatforte	47
6 Die Palmen	47
6 Aussaat schwer keimender Samen in schwerem Boden	47
6 Zur Blumenpflege im Zimmer	47
7 Arbeitskalender im Monat April	55
8 Die Bepflanzung der Balkone	63
8 Wie man stetsfort frische Küchenkräuter haben kann	63
9 Arbeitskalender im Monat Mai	70
9 Abhärten der Gemüsepflanzen vor dem Setzen	71
9 Gegen die Blattläuse	71
10 Die schönsten Schlingpflanzen, von G.	78
10 Gute und reichtragende Obstsorten verlangen Düngung und Lockerung des Bodens	78
10 Abgeblühte Azaleen	78
10 Die Rose als Topfpflanze	78
10 Zum Anbau der Kalmuswurzel	78
10 Vertilgung der Maulwurfsgrille	78
11 Arbeitskalender im Monat Juni	87
13 Arbeitskalender im Monat Juli	103

Nr.	Seite
14 Das Ernten von Blumensamen	111
14 Johannis- und Stachelbeeren nach der Ernte	111
14 Das Leinöl als Vertilgungsmittel gegen Insekten	111
15 Arbeitskalender für den Monat August	119
16 Bei Beginn der Obsterte	126
16 Behandlung des Cleanbers	126
16 Alpenveilchen	127
16 Dreht öfters die Blumentöpfe	127
17 Arbeitskalender für den Monat September	135
17 Zur Kultur des Feigenbaums	135
17 Abgeerntete Bohnen- und Erbsenbüsche	135
18 Arbeitskalender für den Monat Oktober	143
19 Wie und wo sollen wir unsere Gemüse überwintern	150
21 Arbeitskalender für den Monat November	159
21 Das Treiben der Maiblumen	166
21 Topf-Obstbäume	166
22 Arbeitskalender für den Monat Dezember	175
22 Topfpflanzen	175
23 Epheubekleidete Wände	182
23 Unsere heimischen Farne	182

Tierzucht.

1 Die Bienenzucht	7
1 Wenn ein Aquarium mit Wasserpflanzen besetzt wird	7
2 Regeln, die bei der Geflügelhaltung im Winter zu beachten sind	16
3 Wie wir die zurückgebliebenen Vögel im Winter füttern	23
4 Fütterung der Kanarienvögel	32
5 Stickstoffreiche Nahrung des Geflügels	39
6 Peking- oder Laufente	47
6 Bewegung für die Kaninchen	48
6 Kohlen-saures Natron für kranke Ruchlein	48
7 Brauchbares Nistmaterial für die Kanarienvögel und Finkenheide	55
7 Zur rentablen Ziegenhaltung	55
8 Zur Gänsezucht	63
9 Erblindung der Hühner und deren Heilung	71
10 Pünktliches Einhalten der Futterzeiten	78
10 Zur Aufzucht junger Vögel	78
11 Gegen die Schleimhautwucherung junger Tauben	87
12 Die Bedeutung der Knochen in der Geflügelzucht	95
15 Sonnenblumensamen als Hühnerfutter	119
16 Zur Ernährung der Kanarienvögel	127
17 Einige Grundsätze bezüglich der Mästung des Geflügels	135
19 Haltung und Pflege der Papageien	151
20 Die Aquariumfische	159
21 Pflege der Vögel im Winter	166
21 Das Eierlegen bei trockenem kaltem Wetter	166
21 Futterplätze für unsere einheimischen Vögel	166
21 Der Haarausfall bei Hunden	166
23 Das Stopfen der Gänse	182
23 Krankes Geflügel	183
23 Die Wärme des Geflügelstalles	183

Küche.

Suppen.

1 Bohnensuppe	5
2 Gebäckene Erbsensuppe	14
3 Leberknödelsuppe	21
4 Ochsenschwanzsuppe	30
5 Gerstensuppe	37
6 Maizenasuppe	45
7 Spargelsuppe	53
8 Eierflöschchensuppe	61
9 Kräutersuppe	69
10 Französische Gemüsesuppe	75
10 Körbelsuppe	85
12 Kartoffelsuppe	94

Nr.	Seite	Nr.	Seite
13 Tomatensuppe	102	16 Kräuter-Escaloppes	124
14 Potage „Electric“	109	16 Leber-Spießli	124
15 Suppe aus grünen Erbsen	117	17 Gebratenes Rebhuhn	132
16 Hirnsuppe	124	17 Hasenpfeffer	132
17 Suppe mit Grieswürfeln	132	17 Gebackene Kalbsfüße	132
18 Rübensuppe	141	18 Gebratene junge Gans mit Kartoffeln	141
19 Gerstensuppe	148	18 Gepöfelte Schweinsknöchel	141
20 Linsensuppe	157	18 Ochsenzunge, gedämpft	141
21 Hammelfleischsuppe	164	19 Einfacher Hasenbraten	149
22 Schaumlöschenuppe	173	19 Schweinefleisch-Gulasch	149
23 Baumwollsuppe	180	19 Hammelrücken mit Tomaten	149
Fischgerichte.		20 Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut	157
1 Karpfen mit Zwiebelsauce	5	20 Rehschulter, gedämpft	157
2 Forellen mit Broteroutons	14	21 Rebhühner, gedämpft	164
3 Stöckfisch mit Butter und Zwiebeln	21	21 Kaninchen am Spieß gebraten	164
4 Lachs, gebraten	30	21 Leberflöße	164
5 Hecht, gebacken	38	22 Gase in Gelee	173
6 Schellfisch aux fines herbes	45	22 Saure Nieren	173
8 Blaugesottener Aal	61	22 Panirte Schweinslenden	173
9 Felchen im Ofen	69	23 Kaninchenpfeffer	181
10 Hecht mit Parmesan-Käse	75	23 Preßkopf	181
11 Schwedische Fischspeise	85	Gemüse, Obst und Beilagen.	
12 Aal auf dem Rost gebraten	94	1 Kartoffelsalat	5
13 Seezunge, gebacken	102	2 Kastanienmus gebacken	14
16 Gebackener Seehecht	124	2 Gestürzter Spinat	14
20 Blaugesottene Schleie	157	3 Gefochte dünne Apfelschnitze	22
22 Zander mit Buttersauce	173	3 Rosenkohl	22
23 Felchen mit holländischer Sauce	181	4 Kartoffeln in der Form	30
Fleischspeisen und Saucen.		4 Weiße Böhnli	30
1 Gefüllte kalte Ente	5	4 Dünne Zwetschen	30
1 Kaninchen, gebrät und gebraten	5	5 Chokoladebirnen	38
2 Preßwurst, auf feine Art	14	6 Spargel mit holländischer Sauce	45
2 Ochsenzunge, gebacken	14	7 Spinatflöße	43
2 Gebacktes Beefsteak	14	8 Rhabarberschnitten	61
3 Rebhühner, gedämpft mit Sellerie	21	8 Kartoffelstrudel	61
3 Gerolltes Rindfleisch mit Macaroni	21	8 Spinat mit Sauerampfer	61
4 Fleischsalat	30	9 Kopfsalat als Gemüse	69
4 Kalbsnierenbraten mit Rahmsauce	30	9 Grüne Erbsen mit Sauce	69
4 Froschschenkel, gebacken	30	10 Feines Rhabarbertoppott	76
5 Lammfleisch mit Champignons	38	10 Kartoffelring	76
5 Lendenbraten	38	10 Salat von jungen Bohnen	76
5 Kalbsherz, gedämpft	38	10 Krautstiele	76
6 Rindfleisch in Gelee	45	11 Erdbeerkaltschale	85
6 Schweinspfeffer	45	11 Laubfrösche	85
6 Tauben, gebacken	45	11 Pilze und Kartoffeln mit pikanter Sauce	85
7 Hühner mit Zitronensauce	53	12 Schotenerbisen	94
7 Hammelfleisch mit Reis	53	12 Spinatstrudel	94
7 Wiener Schnitzel	53	12 Erdbeer-Bavaroise	94
7 Entre-côtes mit saurem Rahm	53	13 Gemischter Salat	102
8 Gefäsmorte Schweinskoteletten	61	13 Bohnen als Brechbohnen	102
8 Gefüllte Kalbsbrust	61	14 Gefüllte Kohlrabi	110
8 Ochsenfleisch als Matelote	61	15 Champignonngemüse	118
9 Tauben, gebraten und gefüllt	69	15 Gurkensalat	118
9 Falscher Rehzimmer	69	16 Gedämpfte grüne Bohnen	125
9 Frikassirte Kalbsfüße	69	16 Birnenkompott	125
9 Zwiebelsauce mit Fleischextrakt	69	16 Pflaumscharlotte	125
10 Krebse, gekocht auf feinere Art	75	17 Gurkengemüse	133
10 Falscher Rehschlegel	76	17 Rätzreis, im Ofen gebacken	133
11 Rindfleisch à la vinaigrette	85	17 Feine Apfelspeise	133
11 Schweinsfilets, gedämpft	85	18 Weißkraut als Jägerkohl	141
11 Leberragout	85	18 Selleriesalat	141
12 Kalbsfleischbällchen, schwäbische	94	19 Blumenkohl mit brauner Sauce	149
13 Hammelzungen-Ragout	102	19 Lönertkartoffeln	149
13 Grillirte Rinderbrust	102	20 Quittenschaum	157
14 Altes Huhn mit Reiskranz	109	20 Kastanienpüree als Gemüse	157
14 Falscher Salm	109	20 Rosenkohl, sautiert	157
14 Billige pikante Sauce	110	21 Risotto	164
14 Gebackenes Kalbshirn	110	21 Ueberzogener Blumenkohl	164
15 Kalbsohr mit Macaroni	117	21 Apfelscharlotte	164
15 Gefüllte Hirschbrust	117	22 Bairisch Kraut	173
15 Gebratene Tauben	117	23 Gefüllter Weißkohl	181
16 Entre-côtes	124	23 Gedörrte grüne Schnittbohnen	181
		23 Kartoffelbällchen	181

Nr.	Seite.	Nr.	Seite
Mehl-, Milch, Eierspeisen und Getränke.		21 Weihnachtsgebäck: Zimmtsterne	
1 Maccaroni nach Sizilianer Art	5	Manbelgebäck	164
1 Aepfelauflauf	6	Chokoladebrötchen	164
2 Linzer Pfannkuchen	14	Haselnugleckerli	165
2 Käseschnitten	14	22 Französische Mandeltorte	173
2 Kastanienmus gebacken	14	Weihnachtsgebäck:	
3 Eierkuchli	22	22 Stuttgarter (Hugelbrot) Schnigbrot	174
3 Fastnachtskuchli	22	Marauer Leckerli	174
4 Käseschnitten	30	Basler Brauns	174
4 Aepfelkuchlein	30	Zimtleckerli	174
4 Weincréme	30	Bralinés	174
5 Gefüllte Eier	38	Mailänderli	174
5 Käseauflauf	38	23 Königsstorte	181
6 Reis mit Aprikosen	45	23 Englische Biscuits	181
6 Gebrühter Eierkuchen	45	23 Rahm-Zeltchen	181
7 Käsepastetchen	53		
7 Rühreier mit Schinken	54	Eingemachte Früchte.	
7 Bunschaufauf	54	3 Marmelade von getrockneten Aprikosen	22
8 Orangen-Glace	61	7 Orangen-Marmelade	54
9 Eierkringel	70	11 Rhabarbermarmelade mit Orangen	86
10 Rhabarberauflauf	76	11 Erdbeeren einzumachen	86
11 Auflauf von saurem Rahm	85	12 Marmelade von Süßkirschen	94
11 Moussirende Limonade	86	12 Erdbeeren in Zucker	94
13 Sehr guter Kirschkaffee	102	12 Heidelbeeren einzumachen	94
13 Rote Johannisbeercrème	102	13 Gelee von unreifen Stachelbeeren	102
14 Kirsch-Auflauf	102	13 Heidelbeermarmelade	102
15 Reispudding mit sauren Kirschen	119	13 Kirschen besonders haltbar einzumachen	102
18 Semmelspeise mit Pflaumen	141	13 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren	102
19 Pfannkuchen mit Aepfeln	149	13 Grüne Bohnen in Salz	102
19 Käsepudding	149	14 Ganze Johannisbeeren in Zucker	110
21 Bacherin	164	14 Schüttelfrüchte	110
22 Gebäckene Schneeballen	173	14 Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen	110
22 Rätzbrei	173	14 Obstkompott in geschwefelten Gläsern aufzubewahren	110
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.		15 Brombeerkonfitüre	118
1 Pastetchen von Hefenteig	5	15 Tomatenmarmelade	118
1 Gefüllte Schwarzbrotort	6	15 Gelee aus Falläpfeln	118
2 Reistorte mit Orangen	14	15 Melonen mit Zucker	118
3 Haselnugeltorte	22	15 Pirsche in Essig auf englische Art	118
4 Totenbeinli	31	16 Mirabellen-Konfitüre	125
5 Waffeln, abgerührte	38	16 Reine-Claudenmarmelade	125
5 Osterfladen	38	16 Zwetschen-Gelee	125
6 Feiner amerikanischer Schwemmkuchen	45	16 Gemischte Gemüse in Essig	125
8 Sandtorte	61	16 Obstpasten	125
9 Rhabarbertorte	69	17 Zwetschen-Marmelade	133
10 Spinat-Kuchen	76	17 Pflaumen in Essig	133
11 Schmelzbrotkuchen	86	17 Aepfel-Gelee	133
14 Einfache Fruchtort	110	17 Birnen in Zucker getrocknet	133
15 Aprikosentorte	117	17 Perlzwiebeln einzumachen	133
17 Blätterteig für Obstkuchen	133	17 Tomaten in Salz	133
18 Wiener Mofkatorte	142	18 Weinbeermarmelade	142
18 Gugelhupf	142	18 Quittengelee	142
19 Anisbrötchen	149	18 Quitten ganz einzumachen	142
20 Maccaronenkuchen	157	19 Aepfel in Zucker eingemacht	149
20 Aepfelkrapfen	157	19 Hagebutten einzumachen	149
		19 Hagebutten mit Zucker und Essig	149

