

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

Band: 13 (1906)

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: 17.05.2025

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

Q 4/6. K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.

1906



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1906.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.		Seite	Nr.		Seite
	Allgemeines.				
1	Der Hausgarten und seine Bedeutung für den Haushalt, von G. Landolt	1	18	Noch einmal „Zum Sterilisieren“ von P. R.	139
2	Küchengeräthe, von G. Abel	9	19	Feierabend, von G.	145
2	Giftige Kartoffeln, von Dr. Paul Schröder	10	19	Vom Obstessen	146
3	Vorbereitungen auf den Frühling und die Anlage eines Frühbeetes, von G. Landolt	17	19	Hygienische Bedeutung der Lampenlöden, von Dr. M. Ehret	147
3	Interessante Kostproben	18	19	Der Kakao	147
3	Die Mandel	19	20	Die Aufbewahrung des Obstes	153
4	Die Fische, von Lina Morgenstern	25	20	Auflern, von A. M. W.	156
4	Vegetarische Küche, von Martha Rammelmeier	26	21	Der Wert der Kochkunst für die Ernährung, von L. Morgenstern	161
4	Die Anlage des Hausgartens, von H. H.	28	21	Die Behandlung der Pflanzen im Winter, von L. Gräbener	162
5	Zur Hygiene der Speisen, von Frau H. Seyl	33	22	Unsere Heizmaterialien, von G. Abel	169
5	Ueber den Reis	33	22	Vom Geschirrspülen, von J. G.	171
6	Ueber das Versetzen der Pflanzen, von L. Gräbener	41	23	Das Einpökeln	177
6	Luftschu der Frauen, von Dr. M. H.	43	23	Der Essig als Heilmittel, von Dr. D. Wolff	178
7	Gesunde Wohnungen, von R. G.	50	23	Unsere Wohnräume im Weihnachtschmuck, von L. Holle	180
7	Ostereier, von B.	51	24	Nationalgerichte zur Weihnachtszeit	185
7	Frühlingskräuter	52	24	Vom Räuchern	186
8	Das Getränk in der Krankenküche	57	24	Gesundheitspflege im Winter, von A. W.	187
8	Zur Zucht des Rhabarbers, von J. Böttner	59			
9	Die Kartoffel, von G. Abel	65		Haushalt.	
9—10	Zur Fleckenreinigung, von W. Soclet	67, 75	1	Das Schlagen von Eiweiß	3
10	Wobon lebt der Mensch? Hyg. Skizze, von Ella v. Haunstein	73	1	Eiweiß als Ersatz für Rahm	4
11	Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Pfaff	81	1	Das Aufbewahren von Gebäck	4
11	Die Erdbeere	83	1	Das Auffrischen silberner Gefäße	4
11	Die Verwendung des Siedefleisches	84	1	Stahlgegenstände blank zu polen	4
12	Spargelgerichte, von Hedwig Orth	89	1	Kaffee-, Thee- oder Milchflecken zu entfernen	4
12	Zur Küchenplage, von W.	91	1	Wie man Stodflecken aus Leder entfernt	4
12	Ueber das Gießen und Spritzen der Pflanzen im Sommer, von L. Gräbener	91	1	Wie man große Flächen, Krüge etc. verguldet	4
13	Allzupraktisch, von H.	97	1	Eingelaufene Wollfächer	4
13	Ein Salatkünstler, von L. M.	99	1	Schwämme zu reinigen	4
13	Zum Sterilisieren, von Fr. Pf. B.	99	2	Zur Verwendung des Salzes im Haushalt	11
13	Aus dem Pflichtenheft einer Koch- und Haushaltungslehrerin	100	2	Wie kann man Eier lange Zeit frisch erhalten?	12
14	Zur Nellenzucht, von J. Böttner	105	2	Goldsachen zu reinigen	12
14	Unsere Fußbekleidung, von A. W.	107	2	Rußbildung im Herd zu vermindern	12
14	Vom Sterilisieren in Flaschen, von G. B.	108	2	Rasse Schuhe	12
15	Zur Einmachzeit, von —r.	113	2	Guter Klebstoff	12
15	Milchkuren, von Dr. Hans Ehret	114	3	Stark gefrorene Äpfel wieder brauchbar zu machen	20
16, 17, 18	Die Aufgabe und die Bedeutung der Koch- und Haushaltungsschulen, nach einem Vortrage von E. Corabi-Stahl	121, 129, 137	3	Das Einhüllen der Geware in Zeitungspapier	20
16	Wie ich Palmin verwende, von G.	123	3	Schnee als Reinigungsmittel für Tintenfass	20
17	Die Speisepilze, von Lina Morgenstern	131	3	Eisenflecken aus der Wäsche zu entfernen	20
			3	Verwertung der Zitronenschalen	20
			3	Waschleberne Handschuhe zu waschen	20
			4	Schuhwerk zu behandeln	29
			4	Färbemittel in der Küche	29
			5	Ueber den Einkauf von Fleischwaren	36

Nr.	Seite
5 Prüfung der Fleischconserven in Blechbüchsen	36
5 Hellfarbige Krawatten zu reinigen	37
6 Das Milchweiß, eine neue Errungenschaft der Kochkunst	44
6 Zum Umzug, von B.	44
7 Das Reinigen von Haarbürsten und Schwämmen	53
7 Weiße Hüte zu reinigen	53
7 Schwarze Chantilly- und andere Spitzen aufzufrischen	53
7 Eierschalen als Reinigungsmittel	53
7 Neue Klammern zu behandeln	53
7 Viktoria-Bodenplan	53
7 Leinwandgewebe zu prüfen	53
8 Speisen und Getränke aufzubewahren	60
8 Bekämpfung der Mückenplage	60
8 Auf Porzellan aufzeichnen	60
8 Ameisenfallen	60
8 Häkelspitzen zu waschen	60
9 Guter Rat	69
9 Wohlgeschmeckende Köstsuppen und braune Saucen	69
9 Kaffee-Surrogate	69
9 Aufbewahrung von Chemikalien	69
9 Schonung der Treppentäuler	70
10 Eine praktische Neuheit für die Küche	76
10 Schutz der Messer und Gabeln vor dem Rost	77
11 Gardinenwäsche	84
12 Das Verlocken der Flüssigkeit beim Sterilisieren. Eier zu erproben	92
12 Abgeschnittene Blumen lange frisch zu erhalten	93
13 Zur Vereitung der Gemüsesaucen, Kraut, Rhabarber etc.	101
13 Verwendung der Hülsen frischer Zuckererbse	101
13 Resten von Emmenthaler Käse als Reibkäse	101
13 Exprobrte Mittel gegen Glasflecken	101
14 Zur Kürschensaison	109
14 Salzwasser gegen Insekten im Gemüse	109
14 Einfacher Gasbrand	109
14 Aufbewahren von Resten im Sommer	109
14 Behandlung der Küchengeräte im Sommer	109
14 Mottengefahr	109
14 Gutes Mittel gegen Fliegen	109
14 Obpflecken	109
14 Reinigen von Sonnenschirmen	109
15 Ein blaues Wunder	116
15 Eine neue Fassbank	116
15 Frische Eier für den Winter zu konservieren	116
15 Kalten Aufschnitt lange frisch zu erhalten	117
15 Schwabenkäfer zu vertreiben	117
16 Zum Konservieren und Verpacken von Früchten und Gemüse, von D. W.	124
16 Ein praktischer Butterkühler, von —r.	124
16 Eiweiß rasch zu Schnee zu schlagen	124
16 Getragene weiße Strohhüte aufzufrischen	124
16 Salmiakgeist als Mittel gegen Grünspan	124
17 Das Nichtschießen der Gläser beim Sterilisieren	133
17 Eis im Sommer aufzubewahren	133
17 Bstes Mittel gegen Insektenstiche	133
17 Mittel zum Reinigen von Silber	133
17 Weiße Spitzen und Schleier zu waschen	133
17 Lage und Beschaffenheit der Speisekammer	133
18 Haar- und Kleiderbürsten zu reinigen	141
18 Instandstellen von Ledertaschen etc.	141

Nr.	Seite
18 Steppdecken zu waschen	141
18 Reinigung gelber Schuhe	141
18 Das Färben von Moos	141
18 Geronnene Speisen	141
19 Sparames Heizen	148
19 Auffrischen von Defen und Ofentüren	148
19 Räucherungsmittel	149
19 Lederschuhe zu trocknen	149
19 Tintenflecken in eichenen Tischplatten und Schreibstuchbelag	149
20 Obst- und Vorratskästen, Hürden etc.	156
20 Künstliche Beerenzweige	157
20 Herbstlaub zu konservieren	157
20 Wie man dem Schimmeln der eingemachten Früchte vorbeugt	157
20 Eau de Cologne und Myzerin, als Mittel gegen das Raubwerden der Hände	157
20 Küchenkräuter für den Winterbedarf	157
20 Gelb gewordenes Mohrgras	157
21 Rasse Pelzwerk zu trocknen	164
21 Flecken von Silber zu entfernen	164
21 Gelatine-Wasser	164
21 Schmutzige Wascheile zu reinigen	164
20 Mittel gegen das Anlaufen der Augengläser	164
22 Billiger Ersatz für Christbaumkugeln	172
22 Schmachthafigkeit des Wildbrets	173
22 Fensterlugen dicht zu machen	173
22 Gelatine ohne Leimgeschmack	173
22 Lampenzylinder vor dem Springen zu schützen	173
22 Heizung der Defen	173
23 Staubfeind	180
23 Schnee als Mittel zum Reinigen der Teppiche	181
23 Flecken aus Lampenglocken und Milchglascheiben zu entfernen	181
23 Flecken in Tapeten zu vertilgen	181
23 Der Gemüsekeller im Winter	181
23 Harzflöten zu entfernen	181
24 Wie wäscht man Vorhänge?	189
24 Geröstetes Mehl aus d. Mehrlöferei Wildberg	189
24 Grünspan von Bronzeleuchtern zu entfernen	189
24 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	189

Geundheitspflege.

1 Das Tiefatmen	5
1 Die tägliche Nahrung	6
1 Das Lüften der Zimmer	6
2 Wie lange sollen wir schlafen?	13
3 Gesundheitspflege im Winter	22
3 Gegen trockene Haut und raube Hände	22
3 Gesundheitszhee	22
5 Ueber die Turnkleidung für das weibliche Geschlecht	38
6 Pananensaft als Heilmittel	46
7 Wie soll man den Kopf waschen?	54
9 Vom Spazierengehen	71
11 Ist der Mittagschlaf gesund?	86
11 Praktische Winke für Landpartien	86
11 Regeln für kalte Bäder	86
12 Das Turnen für Frauen und Mädchen	94
13 Fußtouren und Wandersfahrten	103
14 Nachtschweiß	111
15 Ueber den Nutzen des Schwimmens	118
16 Gegen Ermüdung der Füße	126
16 Uebermäßiger Fleischgenuß	126

Nr.	Seite
21 ^a Der üble Mundgeruch	166
22 Aufgesprungene Hände	175

Kinderpflege und Erziehung.

1 Die häuslichen Arbeiten der Schulkinder	7
2 Sterblichkeit d. künstlich ernährten Säuglinge	14
2 Mittel gegen die englische Krankheit	14
2 Zur Aufweichung verklebter Wimpern	14
2 Keuchhusten	14
2 Wie behandelt man erfrorene Ohren?	14
2 Mittel gegen aufgesprungene Hände	14
3 Ein einfaches Verfahren zur Beseitigung des Bettträffens der Kinder	23
4 Jedes Kind sein besonderes Bett	31
5 Wie ist der Eigensinn d. r Kinder zu bekämpfen?	33
6 Ueber das Stottern bei Kindern	46
8 Schwächliche oder in der Entwicklung zurückgebliebene Kinder	62
10 Kalte Bäder	78
10 Erste Hilfe beim Verschlucken von Fremdkörpern	79
12 Das Aufstehen der Kinder	94
13 Die Ferien	103
15 Gewittersucht bei Kindern	119
16 Ueber die Bleichsucht	126
19 Rückgratverkrümmungen	150
21 Freinahrung der Kinder im ersten Lebensjahr	167
22 Der Honig, eine Naturarznei für Kinder	175
23 Unarten kleiner Kinder	183

Krankenpflege.

1 Die Desinfektion des Krankenzimmers, von Dr. Potjan	7
2 Inhalationen von Dr. A. Kühner	13
2 Die Nadel als Operationsinstrument	14
2 Gegen Warzen	14
3 Vorsicht im Krankenzimmer	22
3 Epilepsie	22
5 Beleuchtung von Krankenzimmern	38
6 Die erste Hilfeleistung bei Ohnmachten	46
6 Die Bedeutung des Zuckers bei der Behandlung von Laryngschwindelsucht	46
7 Arzneistoffe in Pulverform	55
8 Fremdkörper zu entfernen	62
10 Orangensaft als durststillendes Mittel	78
11 Der schädliche Einfluß des Tabakmißbrauches auf das Herz	87
11 Hilfe bei Pflanzenvergiftung	87
12 Aufbewahren der flüssigen Arzneien	95
13 Das Baden in der Krankenpflege	103
17 Im Krankenzimmer	135
21 Das Zählen des Pulses bei Kranken	166
21 Pflege bei nervösen und geistigen Störungen	166
23 Verbandartikel	183
24 Eingeben der flüssigen Arzneien an Kranke	191

Gartenbau und Blumenkultur.

1 Das Treiben von Blumenzwiebeln	7
2 Topfpflanzen von Wurzelläusen zu befreien	14
2 Der Saatkasten	14
3 Gartentrüffe	23
3 Zur Pflege der Alpenveilchen	23

Nr.	Seite
3 Die Zimmerpflanzen	23
5 Gefahr für Rosen, Bier- und Beerensträucher	39
6 Arbeitskalender für den Monat März	47
6 Ein schönes Staudengewächs	47
7 Lage des Gemüselandes	55
8 Frühlingsblumen im April	63
8 Rabieschen oder Monatsrettige	63
8 Balkon-Pflanzen	63
9 Das Auspflanzen der Pflanzen ins Gartenland	71
10 Erdbeerkultur, von — r.	79
10 Anbau der Brunnenkresse	79
10 Bunte Zimmerfenster	79
11 Zur Sommerblumenflorzeit	87
12 Eine schöne Blumen-Ampel	95
13 Erdbeere aus Gärten zu vertreiben — r.	111
16 Reichlicher Blumenflor	127
16 Blumenkohl	127
17 Spargelkraut	135
18 Zur Oesternte	143
19 Das Einwintern der Zwiebel- und Knollengewächse	151
20 Knollengewächse des Freilandes	159
21 Die Balkonausschmückung vom Herbst bis zum Frühjahr	167
23 Das Treiben der Maiblumen im Winter	176
23 Das Eigenbleiben der Trübhyazinthen	183
24 Welche Räume sind für Pflanzen schädlich?	191

Tierzucht.

1 Das Erfrieren der Hähne bei den Hühnern	7
2 Die Zugtiere zur Winterzeit	15
2 Die Futterstelle der Tauben	15
2 Bewertung der Kofkastanien	15
3 Die Futterversorgung bei den Kanarienvögeln	24
5 Käse und Milben der Hühner	39
6 Ueber die Futterstoffe und Futterbedürfnisse der Zimmervögel	47
8 Die Aufzucht der Enten	63
8 Soll man die Sämereien zum füttern einquellen?	63
11 Unschuldige erfolgte Tiere	87
12 Die Zimmerkäse	95
16 Vogelfänge im Sonnenbrand	127
17 Kienbunde im Sommer	135
17 Ernährung der Goldfische	136
19 Die Behandlung der Hühner in der Mauser	151
21 Papageien als Stubenvögel	167

Küche.

Suppen.

1 Feine Griesuppe	4
2 Luftsuppe	12
3 Klare Nisuppe	21
4 Weiße Mischsuppe	30
5 Rabissuppe	37
6 Fischsuppe mit Curry	45
7 Erbgriesuppe	53
8 Gemüsesuppe	61
9 Spinatsuppe	70
10 Sauerampfersuppe	77
11 Leberklößchen oder Leberspagensuppe	85
12 Brünnersuppe	93

Nr.	Seite
13 Mangoldsuppe	101
14 Kartoffelsuppe	110
15 Tomatensuppe	117
16 Hühnersuppe	125
17 Gurkensuppe	134
18 Rummelsuppe mit Gemüse	142
19 Linsensuppe mit Gemüse	149
20 Klößchensuppe	157
21 Blumenkohl- suppe	164
22 Rosenkohl- suppe	173
23 Tropfensuppe	181
24 Gebundene Ochsen- schweifsuppe	190

Fischgerichte.

1 Geschmorter Schellfisch	4
2 Gebratener Hecht auf französische Art	13
3 Gefüllter Hecht	21
4 Stöckfisch	30
7 Schleie mit Petersilie	53
9 Gekochte Krebse auf feinere Art	70
12 Gebratene Forellen	93
15 Fischgulasch	117
20 Gebackene kleine Fische	157
24 Gefüllter Schellfisch	190

Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1 Kaninchen	4
1 Kapaun auf einfachste Art	5
2 Gefüllter Kaninchenbraten	13
3 Französische Zunge	21
3 Lungenhaschee	21
4 Hammelkrippchen mit Rummel	30
4 Perlzwiebel- sauce	30
5 Paprikahuhn	37
5 Ausgezeichneter Kalbs- schinken	37
6 Muscheln mit Ragout Béchamel	45
6 Schmorbraten	45
6 Geröstete Rindsleber	45
7 Gigrbraten	53
7 Froschschenkel, sautiert	54
8 Tauben-Frikassée mit Käse	61
8 Rindfleisch auf märkische Art	61
8 Kalbsknißchen mit Rahmsauce	61
8 Lammfleisch mit Sardellen	61
9 Kalbsfricandeau	70
9 Fleischkäse von Leber	70
10 Bachhähnchen	77
10 Kalbsbrust mit Reiszü- llung	77
10 Saures Hammel- fleisch	77
11 Ochsenfilet mit Champignons	85
11 Poulet à la marengo	85
11 Feine Gallerte	85
12 Feiner Rehbraten	93
12 Braune Specksauce	93
13 Gedämpfte Ente	101
13 Kalbsvoreffen mit Reis	102
13 Braisierte Hammel- steule	102
14 Suppastetchen	110
14 Rindfleisch mit Remoladen- sauce	110
14 Kalbsbrust mit Champignon- züllung	110
15 Rindsniere mit Zwiebel- sauce	117
16 Rindfleisch in Gelee	125
17 Crevettes à la poulette	134

Nr.	Seite
17 Kalbsfleisch auf polnische Art	134
17 Hammelsteule mit Wildbret	134
17 Schweinefleisch mit Bohnen	134
18 Rehfoteletten	142
18 Schmorbraten	132
19 Hasenpfeffer	149
19 Rutteln à la Lyonnaise	149
19 Hammelzungenragout	150
20 Schmorfleisch mit saurem Rahm	157
20 Rehbraten von Schweine- fleisch	158
21 Hasenbraten mit saurem Rahm	164
21 Ausgebeinte Gans mit Mac- caroni gefüllt	165
21 Lungenmus	165
21 Roef à la mode	165
22 Wildrouladen	173
22 Preßtopf	174
22 Schweinsziemer	174
23 Vol-au-vent mit Milken- ragout	181
33 Ente mit Kohl	181
24 Entrecôtes	190
24 Kalbskopf à la vinaigrette	190

Gemüse und Obst.

1 Gebackene Kartoffelstengel- chen	5
1 Kartoffelpüree mit gelben Erbsen	5
1 Gedünsteter Rosenkohl	5
1 Apfelmus mit Kruste	5
2 Weißkraut à la française	12
2 Linsen auf russische Art	12
2 Pommes à la portugaise	13
3 Gebackener Blumenkohl	21
3 Dürre Zwetschgen	21
4 Endiviengemüse	30
5 Ausgebackene Selleriestengel	37
5 Kartoffeln auf amerikanische Art	37
6 Löwenzahn- salat	45
6 Gebackene Zwetschgen	45
7 Spinatknöpfli	54
7 Rhabarberkompott	55
8 Spargelgemüse auf Vegetarier- Art	61
9 Brunnenresse als Gemüse	70
9 Junge Kohlrabe, ganz gekocht	70
9 Gebackene Kartoffelkö- ße	70
10 Spargel als Brechspargel	78
10 Junge Karotten	78
11 Rettiggemüse	85
11 Tomatengemüse	85
12 Grüne Erbsen, gedünstet	93
12 Bohnensalat	93
12 Heidelbeerkompott auf engli- sche Art	93
13 Spinatkräppli	102
13 Johannisbeerkompott	102
14 Gefüllte Tomaten	110
14 Grüne Bohnen	110
15 Schmor- gurken	117
15 Bohnensalat	117
15 Champignons au jus	117
16 Spinat à la surprise	135
17 Feiner Geiberüben- salat	134
18 Mischgemüse	142
18 Mac- caroni mit Tomaten	142
18 Birnenkompott	142
18 Französische Frucht- schale	142
19 Wirsing, gedünstet	149
19 Kartoffelwürstchen	149

Nr.	Seite
20 Blumenkohl au gratin	158
20 Bodenkohlrahen	158
20 Birnen	158
20 Apfelscharlotte	158
21 Rotkraut à la française	165
21 Kartoffelköße mit Spinat	165
21 Kastanien mit Äpfeln	165
22 Lauchpudding mit Gemüse	174
22 Kastanien auf französische Art	174
23 Kartoffeln à la maître d'hôtel	174
23 Leberkartoffeln	182
23 Blumenkohlalat mit Rahm	182
23 Kohlrüben	182
23 Apfelauflauf	182
24 Ferkohl	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe. fettgebackenes.

1 Reiskopf	5
2 Käsepudding	12
2 Thee-Creme	13
3 Bananenmehlspeise	21
3 Aufgebäcker Semmelpudding	21
3 Zitronencreme	22
4 Schokoladencreme mit Schneeballen	30
4 Fastnachtküchlein	30
4 Eierküchlein	30
4 Hirschhörnchen	31
5 Gefüllte Pfannkuchen	37
5 Käseschnitten	37
5 Obst- und Meringeauflauf	37
6 Saure Eier	45
6 Schaumschokolade mit Milch	46
6 Orangencreme	46
7 Eierfricassée auf englische Art	54
7 Gebackte Eier	54
7 Deutsche Charlotte	54
7 Basler Osterfladen	54
8 Kräutereier	61
8 Rhabarberauflauf	62
8 Gebrühte Kugeln	62
9 Zitronenauflauf	70
10 Spinatomeletten	78
11 Verlorene Eier	86
11 Kalter Mandelflammeri	86
12 Rirschmehlspeise	94
13 Rahm Ricchi	102
13 Weichselgugelhopsf	102
13 Erdbeerschnitten	102
14 Heidelbeerkalteschale	111
14 Rirschpfannkuchen	111
15 Kräuteromelette	117
15 Früchteauflauf	118
16 Saurer Rahmauflauf	125
16 Johannisbeerkalteschale	125
17 Gebackene Apfelsstücke	134
18 Roter Reismehlpudding	142
19 Apfelomeletten	149
19 Marienküchlein	150
20 Gebackene Schneeballen	158
21 Creme Chantilly	165
22 Eier-Fricassée auf französische Art	174
23 Bacherin	182

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

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1 Theebrot	5
10 Rahmkuchen	70
11 Flaumpastetchen	86
11 Kaffeekuchen ohne Ei	86
11 Feiner Mürbteig zu Theegebäck	86
16 Französischer Obstkuchen	125
17 Gerührter Zwetschkengucken	134
19 Weintraubentorte	150
22 Torte mit Schokoladecreme-Fülle	174
22 Weihnachtsgebäck:	174
22 Zitronenleckerli	174
22 Haselnußbrötchen	174
22 Schweizerbägen	174
22 Pfeffernüsse	175
22 Stuttgarter Schnitzbrot	175
23 Weihnachtsgebäck:	182
23 Marauer Leckerli	182
23 Zimmtsterne	182
23 Anisschnitten	183
23 Griesmakronen	183
24 Feine Mandeltorte	190
24 Braunschweiger Gugelhopsf	190
24 Weihnachtsgebäck: Schokoladebrötchen	191
24 Mödli	191
24 Weinkonfekt	191

Eingemachte Früchte.

5 Orangenmarmelade	38
10 Waldmeisterzucker	78
12 Rhabarberkonfitüre	94
12 Gartenerdbeeren	94
13 Gerührte Erdbeermarmelade	102
13 Marmelade von Beerenfrüchten und Stein- obst aller Art	102
14 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	111
14 Aprikosenmarmelade	111
15 Gelee von unreifen Stachelbeeren	118
15 Kirschen mit Himbeeren	118
15 Marmelade aus Pfirsichen, Aprikosen, Mirabellen	118
15 Johannisbeeren (Schüttelfrüchte)	118
15 Eingemachte Bohnen ohne Salz	118
16 Weiße Johannisbeergelee	125
16 Melonen	126
16 Birnen in Essig	126
16 Pflaumengelee	126
17 Kürbis	134
17 Pflaumenmarmelade mit Blutpfirsichen	134
17 Tomaten mit Zitronen	135
17 Reineclaudegelee	135
17 Brombeergelee	135
18 Weintraubengelee	142
18 Apfelgelee aus Fallobst	142
18 Pflaumen in Essig	143
18 Pflaumenmarmelade mit Orangen	143
19 Feine weiße Speisekürbisse einzumachen	150
19 Gelee aus roten Pflaumen	150
19 Traubengelee aus unreifen Beeren	150
20 Birnen-Gelee	158
20 Kürbismarmelade mit Äpfeln	158

Nr.	
20	Eingemachte Schlehdornbeeren
20	Quittenkonfitüre
20	Apfelgelee mit Zitronen
21	Quittengelee
21	Quittenbrot
21	Apfelmarmelade mit Preiselbeeren
21	Ecmatenkonserven

Getränke.

1	Rümmelsirup
---	-------------

Seite
158
158
158
165
165
165
165

5

Nr.	
2	Reisthee
10	Alkoholfreier Maltrant
10	Moussifende Limonade
10	Malomeisterzucker
15	Himbeersirup
16	Himbeer-szig
19	Obstessig
23	Orangenbowle
23	Glühwein
24	Zitronenbowle

Seite
13
78
78
78
118
126
150
182
182
190

