

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

Band: 19 (1912)

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

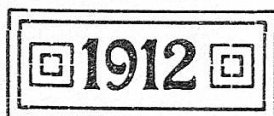
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

:: Schweizerische Blätter ::
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
kultur, Gartenbau und Tierzucht.



Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag
Zürich :: 1912.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Fürs neue Jahr, von H.	1	15 Augenleiden durch blendendes Licht, von Dr. Otto Gotthilf	114
1 Der Grudeherd, von Frau Sch.	2	15 Ueber den Nährwert der Pilze, von H.	115
1 Rehwildbret, von St.	3	16 Schwierigkeit im Haushalt, von M. Holzmann	121
2 Rücksichtslosigkeiten zu Hause, von H.	9	16 Jugend und Blumenpflege	123
2 Die Champignon-Kultur in Luzern, v. H. Gz.	10	17 Ueber Tafeldekoration, von -a-	129
2 Vergiftungs-Erscheinungen im Haushalt, von St.	11	17 Der Speisefüßbis, von -e-	130
3 Krasterparnis im Haushalt, von Dr. von Gneist	17	17 Die Leigwarenfabrikation	131
3 Einiges über die Fische, von -a-	18	18 Familiensinn, von H.	137
3 Die Kastanien	20	18 Ueber den Alkohol und alkoholfreie Getränke, von -m-	138
4, 5 Etwas zur Dienstbotenfrage, von G. L.	25, 33	18 Ueber die Hyazinthe	140
4 Selbstkocher und Kochkisten, von H.	27	19 Die Ernte und Aufbewahrung des Obstes	145
4 Etwas über die Vanille, von -e-	28	19 Die Verwendung der Tomate, von M. B.	147
5 Krankenloft und Genußmittel, von -r.	35	19 Hygiene und Zimmerheizung, von Dr. med. W. L.	148
6 Östern, von H.	41	20 Ueber unsere Fleischsorten, von -mm-	153
6 Ueber das Färben der Östereier, von St.	42	20 Wodurch wird die künstliche Beleuchtung gesundheits-schädlich? v. Dr. G. Schröder	155
6 Feuchte Wohnungen, von Dr. Otto Schröder	43	21 Einfache Geselligkeit, von G. Ernst	161
7 Teuerung, wo bist du? von R. G.	49	21 Ein Wort über die Wintergemüse, von H.	162
7 Der Wert der Abfälle, von Dr. J. Wiese	51	21 Die Behandlung der Nähmaschine, von St.	163
8 Sparsamkeit, von G. H.	57	22 Sehet zu, daß nichts umkomme, von -m-	169
8 Das Bett, von W. Springer	59	22 Zur Verwendung der Ruß, von -r.	170
8 Der Honig, von M. -r.	60	22 Zur Pflege des kindlichen Knochensystems, von Dr. Emil Graf	172
9 Vorsicht beim Einkauf und der Verwendung von Nahrungsmitteln, von H.	65	23 Etwas über rationelle Ernährung, v. G. W.	177
9 Bananen, von R.	66	23 Winterfütterung und Tränkung des Geflügels, von Cäsar Rahn	178
9 Schutz und Hilfe bei Blißschlaag, von Dr. J. M. Pohl	67	23 Die Petroleumlampe, von R.	179
10 Wie sollen wir einkaufen? von H.	73	24 Weihnachtsvorbereitungen, von St.	185
10 Frühjahrsküche, von H.	74	24 Vom Speisezettel des Orients, von Prof. J. Römer	187
10 Bäder und Duschen, von A. Schmid	75		
11 Zusammenstellung der Speisen u. gefälliges Anrichten, von H.	81		
11 Die Fleckenreinigung, von Antonie Steimann	82		
11 Gesundheitspflege im Sommer, von Dr. Otto Schröder	84		
12 Alkoholfreie Obstverwertung, von M.	89		
12 In der Sommerfrische, von St.	90		
12 Das Sonnenlicht als Wandheiler, von Dr. Otto Schröder	91		
13 Die Erholungszeit der Hausfrau, von Dr. von Gneist	97		
13 Das Meer als Vorratskammer, von M.	99		
13 Zur Mottenplage, von H.	100		
14 Kompottvorräte für den Winter, von M. Döring	105		
14 Abgeschnittene Blumen, von M. Dammer	107		
14 Gift in den alten Kartoffeln, von G. W.	108		
15 Die Ernährung im Sommer, von -e-	113		
		Haushalt.	
		1, 3, 5, 7, 9, 14, 17, 19, 22, 24 Ratschläge der Sozialen Käuferliga, 4, 20, 37, 53, 68, 109, 132, 149, 173, 188	
		1 Kohlenersparnis	4
		1 Wie man Zuckerflecken entfernt	4
		2 Badeeinrichtung im Hause	12
		2 Die Reinigung von Lampen und Petroleumkochen	13
		2 Schmutzig gewordene Gipsfiguren zu reinigen	13
		3 Ueber die Kaffeebereitung	20
		4 Vorsicht bei gefüllten Wärmeflaschen	29
		4 Wie man Beulen an zinnernen Wärmeflaschen beseitigt	29
		4 Entfernung des unangenehmen Geruchs an Ofbestecken	29

Nr.	Seite
4 Lintenflecken aus wollenen Stoffen zu entfernen	29
5 Vorräte im Haushalt, von B.	37
5 Wie man Karionschachteln wasserbicht macht	37
5 Japanische Lackgegenstände zu reinigen	37
5 Feuchtigkeitsproben in der Wohnung	37
6 Die Reinigung von Teppichen und Sofa-bezügen	44
6 Das Reinigen weißer Stroh Hüte	45
7 Tafelschmutz am Ostertage, von H.	53
7 Die Reinigung von Klaviertasten	53
7 Wie Goldrahmen zu behandeln sind	53
7 Schwergehende Schubladen	53
8 Ueber das Waschen der Vorhänge	61
8 Verdünnte Schwefelsäure im Haushalt	61
8 Wie man Glasstöpsel löst	61
8 Reinigung der Petroleumkannen	61
9 Die Taschentuchwäsche	68
9 Grassflecken aus Kleidern zu entfernen	69
10 Ratschläge aus dem Feuerschutzmerkblatt	77
10 Die Reinigung von Kämmen	77
11 Rohseidene Kleider und Blusen zu waschen	85
11 Wie man gute Staubtücher anfertigen kann	85
11 Wie man durch das Bügeleisen verursachte Brandflecken entfernt	85
12 Behandlung der Besen und Bürsten	92
12 Verfahren bei Schimmel auf feuchten Tapetenwänden	93
12 Politur für lackierte Möbel, Fußböden, Lino-leum	93
13 Der Speiseschrank im Sommer	101
14 Behandlung der Gummibadekappen	109
14 Allzuheißes Wasser ist den Tischmessern schädlich!	109
14 Kupfergeschirre spiegelblank zu machen	109
15 Praktische Verlängerung von Staubbesen	117
15 Flöhe zu vertreiben	117
16 Kühlerhaltung der Milch bei der Sommerhitze	125
16 Braune Chevreauische aufzufrischen	125
16 Das Waschen ripseidener Bänder	125
16 Lack für bouchierte Flaschen	125
17 Lintenflecken aus Wollstoffen zu entfernen	132
17 Weichen Fensterleibern ihr hellgelbes Aussehen zu erhalten	132
17 Dick gewordenen Gummiarabikum oder Leim aufzulösen	132
18 Ueber das Packen beim Umzug	141
18 Wie man Obst verpackt	141
18 Hartgewordene Pinsel zu reinigen	141
19 Kaffee- und Kaffeeflecken zu entfernen, von F.	149
19 Schwarzen Strümpfen beim Waschen ihre tiefschwarze Farbe zu erhalten, von F.	149
19 Behandlung rostiger Plätteisen, von F.	149
19 Luftdichter Flaschenverschluß, von F.	149
20 Wie man dem üblen Geruch beim Heizen vorbeugen kann	156
20 Wachsstock zu reinigen	157
20 Verwendung alter Filzhüte	157
20 Erleichterung bei der Schnigarbeit	157
21 Ueber das Blankhalten der Nickelgefäße, von St.	164
21 Wie man die Honigfälschung erkennt, von F.	164
21 Selbstherzustellendes Mittel gegen Fettflecken, von F.	164

Nr.	Seite
22 Uebermangan-saures Kali, ein billiges Desinfektionsmittel, von H.	173
22 Rosinflecken aus Weißzeug zu entfernen, v. -r.	173
23 Was fangen wir mit den Hasenfellen an? von -e-	180
23 Getrocknete Früchte vor Würmern zu bewahren	180
23 Wie man gefrorene Fenster-scheiben von der Eisschicht befreit	180
23 Waspuppenköpfe zu reinigen und aufzufrischen	180
24 Verwendung von Braten- und Geflügel-resten, von -m-	188
24 Wie man Schmuckgegenstände, Gold, Silber, Juwelen am besten reinigt	189

Gesundheitspflege.

1 Gegen Schlaflosigkeit	6
1 Folgen der zu engen Fußbekleidung	6
1 Heilmittel gegen rote Nase	6
2 Richtige Kleidung beim Wintersport	14
3 Die günstige Wirkung des heißen Wassers auf den menschlichen Organismus	22
4 Tanzvergnügen und Hygiene	31
4 Heißes Wasser als Schlaf- und Abführmittel	31
6 Mittel, den Teint zu verschönern, von St.	46
7 Die Heilkraft des Huslattihs	54
7 Natron als vorzügliches Mittel gegen leichtere Brandwunden	54
8 Der Schlaf im hohen Alter	63
9 Der Wert der Wanderungen der Jugend, von Dr. F. A. Schmidt	70
9 Ueber Ansteckungsgefahr bei Masernkranken	70
10 Wie man sich im Sommer vor Verdauungs-krankheiten schützt	78
11 Der Wert des Schwimmens für das weibliche Geschlecht	86
11 Gutes Mittel, sich vor Insektenstichen zu schützen	86
12 Gutes Trinkwasser	94
13 Ersatz für Trinkwasser	103
14 Zur Handpflege	111
15 Der Kropf	118
16 Verunreinigung der Luft durch Staub	127
17 Kopfschuppen, von Dr. Drlowski	134
18 Zur Hautpflege	143
19 Gegen das Aufspringen der Lippen	150
20 Herbsthygiene, von F.	158
21 Spröde Haut schnell zu heilen, von -n-	165
21 Giftbildung in tierischen Nahrungsmitteln, von Dr. F. A. Schmidt	165
22 Eine Quelle der Feuchtigkeit	175
23 Der Wert des Lichtes, von -r	182

Kinderpflege und Erziehung.

1 Der Husten beim Kinde	7
1 Die Pflege der Augen	7
1 Wie man das Daumenlutschen und Nägel-fauen den Kindern abgewöhnen kann	7
2 Das Weinen der Kinder	15
3 Halskrankheiten beim Kinde	23
5 Gute Körperhaltung	38

Nr.	Seite
6 Der Schlaf beim Kinde, von Dr. Dornblüth	47
6 Wie man ein herzleidendes Kind behandelt	47
7 Kindern das richtige Maß von Selbstbewußtsein anzuverziehen	55
8 Zur Zahnpflege	63
8 Wie man Kinder vor Infektionskrankheiten schützt	63
9 Augenentzündung bei größeren Kindern	71
11 Vom Ausschlafen, von Dr. Dornblüth	87
12 Die Kinderkleidung beim Spiel, von St.	94
13 Kinder sollen nicht lesen, während ihnen die Sonne auf das Buch scheint	103
13 Von der Unsitte, Kindern die Nahrung vorzuschmecken	103
15 Dressierte Kinder	119
17 Die erste Fleischnahrung des Kindes	134
17 Verfahren beim Stimmrignkrampf	134
19 Die Nachteile des Kinderwagens	151
19 Klystier für Kinder	151
20 Naturgemäße Ernährung, von -e-	159
20 Ein Mittel gegen beginnende Rückgratverkrümmungen	159
21 Wie Neugeborene beim Schlafen liegen sollen, von Dr. Bernheim	166
21 Mittel gegen nächtliches Aufschrecken der Kinder	166
22 Was man bei Kinderfestlichkeiten beachten soll, von G. W.	175
23 Unvorsichtiges Reden vor Kindern, von -r	182
24 Unschädliches Backwerk für Kinder, v. -m-	191

Krankenpflege.

1 Maßregeln bei Verbrennung	6
1 Blutvergiftung	6
1 Herzklopfen	6
1 Schlafzimmer und Dunkelheit	6
2 Ueber die Anwendung der Wärme in der Krankenpflege, von Dr. Engelhorn	15
4 Durchfall und Erbrechen	31
6 Erstickungsgefahr durch Verschlucken von Fremdkörpern	46
7 Das Messen der Körpertemperatur	55
9 Wartung des Kranken	71
13 Die künstliche Atmung, von Dr. Engelhorn	103
17 Die Uebertragung von Krankheits-Erregern	134
19 Rochsalz und Senf als Heilmittel, von St.	150
20 Hilfe bei Ohnmachtsanfällen, von F.	159
21 Was man bei der Darreichung von Arzneien wissen soll, von Dr. Engelhorn	166
22 Erprobtes Mittel gegen Frost an Händen und Füßen, von W.	175
23 Behandlung eines Erfrorenen	182
24 Obstsirup als gutes Mittel gegen Erkältung, von -e-	191
24 Zur Krankenpflege, von W.	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Hyazinthen auf Gläsern	7
1 Behandlung abgeblühter Chrysanthemen	7
2 Die Myrte	15
2 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	15
3 Das Alpenveilchen	23
4 Die Azazie	31

Nr.	Seite
5 Einteilung des Gemüsegartens	39
6 Die Bepflanzung der Hängevasen	47
6 Neuseeländer Spinat	47
7, 11 Ueber die Anzucht des Rhabarbers	55, 87
7 Die Pechnelke	56
8 Der Gummibaum	63
8 Topfnellen	64
9 Die Gurken	71
9 Der Kürbis	72
9 Die Aussaat von Sommerblumen	72
9 Die Nelken	72
9 Die Lobelie	72
10 Pflanzenschmuck für Balkon und Veranda	79
11, 12 Rosen, von -e-	87, 95
12 Küchenkräuter	95
13 Gartenarbeit im Juli	103
13 Die Hortensie	103
13 Wie man Blattpflanzen und blühende Topfgewächse während Umzügen im Sommer frisch erhält	103
15 Gartenarbeit im August	119
16 Die Schwarzwurzel	127
16 Rühlisalat oder Kapunzel	128
17 Dauerständige Gruppenpflanzen	135
17 Regel für Blumenfreunde	135
19 Zur Palmenzucht	151
20 Die Behandlung der Topfpflanzen im Herbst	159
21 Zur Bekämpfung der Schilblaus	166
22 Behandlung der zur Ueberwinterung im Keller aufgestellten Pflanzen	175
22 Ueber die Schädlichkeit des Düngens der Zimmerpflanzen im Winter, von m-	176
23 Ueber den Standort der Zimmerpflanzen	183
23 Blumenkohl für den Winter zu erhalten	183

Tierzucht.

1 Goldfische	8
2 Kaninchenzucht	16
3 Die Bienen im Winter	23
4 Vertilgung des Ungeziefers beim Geflügel	32
5 Zur Fütterung der Hühner	39
6 Behandlung der Enten	48
7 Die Elster	56
8 Der Zeisig	64
10 Zwieback für Kanarien und alle Arten einheimischer Vögel	79
11 Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen	87
12 Der Kanarienvogel	95
15 Junge Gänse bedürfen aufmerkamer Pflege, von -m-	119
17 Die Erledigung der Brutgeschäfte bei der Henne	135
17 Ursache des raschen Sterbens der Fische außerhalb des Wassers, von G. K.	135
19 Grünsutter für Stubenvögel, von G. K.	151
20 Der Wellenfittich, von H.	160
21 Der Laubfrosch, von -m-	167
21 Zur Fütterung der Vögel im Winter	167
22 Wie man einen Kanarienvogel zähmt, v. -e-	176
23 Das Rotkehlchen	183

Suppen.

1 Braune Mehlsuppe	5
2 Restensuppe	13

Nr.	Seite
3 Lauchsuppe	21
4 Suppe mit Grießklößchen von rohem Grieß	30
5 Bohnensuppe	37
6 Feine Geflügelsuppe	45
7 Gerstichsuppe	53
8 Suppe aus saurem Rahm	62
9 Grünkrapsensuppe	69
10 Salatsuppe	77
11 Gemüsesuppe	85
12 Brühsuppe mit Kartoffeleinlage	93
13 Louchsuppe	101
14 Blumenkohl- und Suppe	109
15 Sommersuppe	117
16 Rote Reissuppe	125
17 Gemüsesuppe mit Majoranklößchen	132
18 Milzsuppe	141
19 Suppe mit Speckklößchen	149
20 Rühmsuppe	157
21 Suppe mit Schwamm-Rudein	164
22 Suppe von weißen Bohnen	174
23 Lebersuppe	180
24 Markknöbelsuppe	189

Fischgerichte.

1 Einfacher Fischsalat	5
4 Fisch-Bouletten	30
5 Gefochter Stöckfisch	38
7 Salm, blau abgekocht	53
8 Gebratener Hecht	62
9 Gefochter Hummer	69
10 Seezunge au gratin	77
13 Zugerrettel en sauce	101
14 Gebadene Krebse	110
15 Schellfisch mit Senfsauce	117
19 Zander mit Meerrettig	149
21 Schleie mit Specksauce	165
24 Hecht au gratin	189

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Kaninchenbraten, gefüllt	5
1 Geschmorte Leber	5
2 Frikassée von Huhn	13
2 Schweinsohren auf Schweizer Art	13
3 Bœuf à la mode	21
3 Fleischkügelchen	21
3 Eiersauce	22
4 Fricandeau	30
5 Muscheln mit Ragout Béchamel	38
5 Schweinsfilet	38
6 Weißes Kalbsragout	45
6 Ochsenhirn	45
7 Lammshenkel mit Champignons	53
8 Rindfleisch als Tricco	62
8 Gefülltes Kalbsherz	62
9 Gebadete Kalbskoteletten	69
9 Vinaigrette als Spargelsauce	69
10 Klöße von Schweinefleisch und Kartoffeln	78
10 Hammelfüße à la poulette	78
11 Schweinsgulasch	85
11 Saurer Kalbsbraten mit feinen Kräutern	85
12 Poulet de Bresse	93
12 Entrecôtes auf italienische Art	93

Nr.	Seite
12 Mosaikbrötchen	93
13 Schweinsohren auf Schweizer Art	101
14 Ragout von Lammfleisch	109
15 Schweinsrouladen	117
16 Gefülltes Poulet	125
16 Saftfleisch	126
17 Halbweichekochter Rindsbraten	132
17 Gefüllte Tauben	133
18 Kalbskopf mit Tomaten	141
18 Hasenpfeffer	142
18 Pichelsteinerfleisch	142
19 Schinken mit Eiern auf englische Art	149
19 Fleischpudding	149
19 Reh-Filets, mariniert und gedämpft	149
20 Sulzrippchen	157
20 Gebratener Kapaun mit Kastanien	157
21 Rostbraten, gedämpft	164
21 Hammelragout	165
22 Hirschbraten-Ragout	174
22 Preßkopf	174
23 Billiges Zungenragout mit Semmelklößchen	180
23 Gebratene junge Gans	181
24 Schinkenpastete	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Bratapfelsauflauf	5
1 Vanillecreme	6
2 Gefüllte Eier	14
2 Maissröllchen	14
2 Orangendomba	14
3 Mohr im Hemd	22
3 Natronküchlein	22
3 Fastnachtküchlein	22
4 Maissbrei, von J.	30
4 Gebrühte Kugeln	30
4 Süddeutsche Fastnachtküchlein	30
5 Kartoffel-Pfanzel	38
6 Eier au bouillon	45
6 Geschnittene Eier	45
7 Rubeln mit Schinken	54
7 Verlorene Eier	54
8 Mehl-Pudding mit Korinthen	62
11 Rhabarberschnitten	86
11 Erdbeerauflauf	86
12 Kirschauflauf	94
12 Gesulzter Rahmschnee mit Erdbeeren	94
13 Indische Omelette	101
14 Vanille-Eis	110
15 Kartoffelpfannkuchen	118
17 Majoranklößchen	132
17 Gefüllte Apfelftrudel	133
19 Spritzkuchen von Obstmus	150
20 Gefüllte Kartoffelkuchen	157
20 Käse-Sandwiches	157
20 Hagebutten-Eis	158
20 Kroketten mit Äpfeln	158
21 Mailänder-Risotto	165
21 Schokolade-Blase	165
22 Kastanien-Kompott	174
22 Toggengerküchlein	174
22 Rahmgelbchen	174
22 Gebrannter Zuckerauflauf	175
24 Mandelglace	190

Nr.	Gemüse, Obst, Salate.	Seite
1	Kartoffeln auf holländische Art	5
1	Maronenpüree	5
2	Gedämpfter Wirsing	13
2	Apfelmus von dünnen Apfelschnitten	14
3	Weisse Masse (Ersatz für Seezungen)	21
3	Weisse Bohnen mit einer Sauce	22
3	Linsensalat	22
4	Gedörrte Bohnen	30
4	Feigenkompott von getrockneten Feigen	30
5	Apfelfringe oder Dampfpäpfel	38
5	Diätpeise von getrockneten Zwetschen	38
6	Dünne Kürbisse	45
6	Spinatpudding	45
7	Erbsenbratlinge	53
7	Grüner Salat mit Speck	54
8	Rhabarberkompott	62
8	Junge Gelbbrüben	62
8	Schwarzwurzelgemüse	62
9	Gestürzter Reis mit Pois-verts	69
9	Spargel	69
9	Champignons-Gemüse	69
10	Gedünsteter Spinat	78
10	Salat aus verschiedenen Gemüsen	78
11	Maiskolben oder türkischer Weizen	86
11	Reis mit Tomaten	86
12	Artischofen	93
12	Grüne Hopfenspitzen	93
13	Grüne Bohnen auf französische Art	101
13	Stachelbeereis	101
13	Milchkaltschale mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren	102
14	Zuckererbsen	110
14	Kartoffeln nach Freiburger Art	110
15	Pilze im Reiserand	117
15	Gedämpfte Tomaten	117
16	Wirsing	126
16	Bohnen mit Parmesankäse	126
16	Obstcreme	126
17	Artischocken	133
17	Kürbis mit Tomaten	133
18	Apfelaufguss	142
18	Koteletten aus Kohl, von y.	142
18	Gurkensalat	142
19	Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm	149
19	Preißeelbeer-Kompott	150
20	Gemischter Rabisalat	158
20	Gefüllte Karotten	158
21	Rosenkohl	165
22	Selleriegemüse	174
23	Heringskartoffeln	181
23	Weißkraut in Sauce	181
24	Schwarzwurzeln	189
24	Italienischer Salat	190
24	Gefüllte Kartoffeln	190

Ruchen, Torten, u. Backwerk.

1	Datteltorte	5
2	Reiskuchen mit Zitronen	14
4	Heidelberger Ziegeltorte	30
5	Konfitürertorte	38
6	Schwäbischer Ostertuchen	46
7	Osterfladen nach Schweizer Art	54

Nr.		Seite
8	Marshalltorte	62
9	Feiner Rhabarberkuchen	70
10	Einfache Erdbeertorte	78
11	Gelbbrüentorte	86
12	Spinatkuchen	94
13	Johannisbeer-Kuchen	102
14	Kirschcharlotte	110
14	Himbeertorte mit Guss	110
15	Aprikosentorte	118
16	Apfelfuchen mit Brot	126
17	Gerührter Zwetschkuchen	133
18	Wirtschaftstorte	142
19	Reineclauden-Torte	150
21	Gefüllte Waffeln	165
21	Schwäbische Torte	165
22	Brotkuchen mit Äpfeln	175
23	Feine Griestorte	181
24	Königskuchen	190

Weihnachtsgebäck.

23	Weihnachtslebkuchen	181
23	Englische Biskuits	181
23	Biskuitsterne, Ringe u.	181
23	Schokoladenhäufchen	181
23	Schokoladenplättchen	181
23	Quittenzeltchen	182
23	Leipziger Stollen	182
24	Madeleines	190
24	Zimtpitte	190
24	Rougat	190
24	Mandoletti	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.

6	Orangenmarmelade	46
7	Orangengelee	54
13	Bierfrucht-Marmelade	102
13	Ungekochte Johannisbeer-Gelee	102
13	Erdbeeren in Zucker	102
13	Stachelbeer-Marmelade	102
13	Salzbohnen	102
14	Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, unreifen Stachelbeeren, Hei- delbeeren, Brombeeren	110
14	Gelee von roten und weißen Johannis- beeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Him- beeren	111
14	Aprikosen-Marmelade	111
14	Tomatenpüree	111
14	Bohnen und Erbsen im Dunst	111
14	Essiggurken	111
15	Mirabellen-Konfitüre	118
15	Melonen in Zucker einzumachen	118
15	Essiggurken	118
15	Perlzwiebelchen	118
16	Gelee aus Falläpfeln	126
16	Birnenhonig	126
16	Sensgurken	126
16	Salzbohnen	127
17	Zwetschkonfitüre	133
17	Kürbismarmelade	133
17	Pilze in Essig	133
18	Brombeeren	142
18	Preißeelbeer-Gelee	143

Nr.	Seite
18 Pflaumen-Marmelade mit Orangen	143
18 Sauerkraut	143
19 Birnen mit Senf	150
19 Preis-Beeren ohne Zucker einzumachen	150
19 Rote Rüben einzumachen	150
19 Schlehen einzumachen	150
20 Hagebutten-Marmelade	158
20 Quitten-Gelee von Orleans	158
20 Quittenschnitz	158

Getränke.

5 Zitronenlimonade	38
9 Alkoholfreier Maitranf	70

Nr.	Seite
9 Rhabarbersirup	70
10 Mouffierende Limonaden	78
11 Erdbeer-Essig	86
12 Kirschen-Essig	94
13 Rhabarber Scherbet	102
13 Orangen-sirup, von G. Sch.	102
14 Johannisbeer-Limonade	110
15 Himbeer-Kaltschale	118
16 Estragon-Essig	126
17 Trauben-Sirup	133
24 Zitronenbowle	190
24 Eierwein	190
24 Kardinal	190