

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

Band: 23 (1916)

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>

α.

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

spk

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

.....
Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli, Zürich.

== 1916 ==



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Aufbewahrung und Haltbarkeit der Konserven, von Prof. Dr. R. Kroemer	1	17, 18 Zeitgemäße Anleitung zum Konservieren von Obst und Gemüse nach einfachsten und billigsten Methoden	129, 137
1 Das Haushaltungsbuch, von R. G—n.	3	18 Meine Schuhfabrikation, von R. G—n.	140
2 Die Fische, von Luise Desterwich	9	19 Dörren auf Gas, von R. G—n.	145
2 Vom Haarausfall, von F. Saubert	11	19 Tomatengerichte, von R. F.	146
3 Zubereitung und Verdaulichkeit der Speisen, von Dr. Franz Kittler	17	19 Gründliches Kauen spart viel Nahrung, von Dr. Schröder	147
3 Vom Gartenbau, von F. Heinzelmann	19	20 Verhaltensmaßregeln beim Konservieren, von R. F.	153
4, 5 Ueber das Verderben der Obst- und Gemüsekonserven, von Prof. Dr. Kroemer	25, 33	20 Die Kartoffelsüchte, von Josephine Nagel	155
4 Verderbt nicht, was gut ist, von R. G—n.	27	21 Lohnt sich das Trocknen von Kartoffeln? Von R. G—n.	161
4 Einige Winke für Haut- und Händepflege im Winter, von B.	28	21 Die Bedeutung gut gewürzter Speisen für die Küche, von L.	162
5 Unser sicherster Eierlieferant, von C. Fusch	34	21 Sind Warzen ansteckend? Von Dr. Thraenhart	163
5 Die Gasbeleuchtung, von Hermann Laue	35	22 In der Dämmerstunde, eine hygienische Betrachtung, von Dr. Grumbach	169
6 Einfluß der Sitten und Gebräuche beim Essen auf Appetit und Verdauung, von Dr. Otto Schröder	41	22 Altes und Neues von der Kochkiste, v. R. F.	170
6 Die verschiedenen Erdbarten in der Zimmerblumenzucht, von H. Schmidt	42	23 Mährhaft, schwachhaft, billig, von Dr. Seeger	177
7 Ueber Gemüsebau	49	23 Herbstliche Gesundheitspflege für Frauen und Kinder, von Dr. Thraenhart	178
7 Hautausschläge und Vergiftungen durch gefährliche Gegenstände, von Dr. v. Wedell	51	23 Die Gewinnung des Zuckers aus der Zuckerrübe, von H. Laue	180
7 Ueber möglichst gute Ausnützung des wertvollen Fleisches, von A. R.	52	24 Ueber den Bohn, von M.	185
8 Die besten Gemüsesorten zum Einmachen, von A. Janson	57	24 Unser Garten im Winter, v. Hans Christian	186
8 Einige Ratschläge für Ostern, von H. F.	59	24 Der Kalao, von M.	188
9 Ostergaben, von Käthe Lamm	65	25 Die Verwendung der Eingeweide in der Küche, von Luise Desterwich	193
9, 12 Selbstgesuchte Nahrungs- und Genußmittel in Feld und Wald, von Dr. Thraenhart	66, 91	25 Ratschläge zum Einwintern der Gemüse, von M. H.	195
9 Wundschmerzen bei Verwundeten und Kranken, von Dr. Gerner	67	25 Richtiges Anlegen der heilsamen Umschläge, von Dr. Schröder	195
10 Das Gärtchen des Kindes, von R. Reichardt	73	26 Herstellung kostenloser Spielsachen, v. H. R.	201
10 Der hohe Nährwert des Käses, von Dr. Gothilf	75	26 Vom Gas, von G. H.	203
11 Treibt Tomatenkultur! Von R. D.	81	27 Wenns Weihnachten wird..., von D. M.	209
11 Belegte Brötchen, von Ida Spühler	82	27 Zur Heizung der Wohnung, von Dr. A. Eppler	210
11 Warentunde, von R. G—n.	83		
12 Die Sparsamkeit der Frau, von H. Albrecht	89		
13 Zeitgemäßes Backwerk, von A. R.	97		
13 Nützliche Insekten für Landwirtschaft und Obstbau	99		
14 Der Zimmergarten, von G. H.	105		
14 Vom Konservieren, von R. G—n.	106		
14 Erhaltungsmittel für Eier, von A. v. Rositz	107		
15 Unsere Spinatgewächse, von W. Hübener	113		
15 Das nächtliche Aufschrecken der Kinder, von Dr. Hans Fröhlich	115		
16 Speisepilze, von Dr. F. Hofer	121		
16 Zucker-Ersparnis beim Sterilisieren und Einmachen von Früchten, von R. F.	123		
		Haushalt.	
		1 Ersparnis an Feuerungsmaterial	5
		2 Butter-Ersatz	12
		2 Erfrorenes Obst wieder genussfähig zu machen	13
		2 Wie man Verluste an überwintertem Gemüse vermeiden kann	13
		3 Die Behandlung und Reinigung von Besen und Bürsten	21
		3 Auffrischen getragener Filzhüte	21
		4 Wie man auf unschädliche Weise die Wäsche weiß erhält	29
		4 Beseitigung von Sitzsalten und glänzenden Druckstellen aus Kleidern	29
		5 Reinigung von älterem Aluminiumgeschirr	36

Nr.	Seite
5 Aluminium zusammenlöten	36
5, 9 Schmachhafte Zuber-Itung alter und schlechter, wässeriger Kartoffeln	36, 68
5 Mittel gegen den Hausschwamm	37
5 Wie man in Glas, Porzellan, Zifferblätter usw. Löcher bohren kann	37
6 Die Verwertung des Blutes als Nahrungsmittel	45
6 Reinigung der Delgemälde	45
7 Die Frühjahrereinigung mit Hilfe von Erbsenmitteln	53
8 Ausbesserung beschädigter Gasschläuche	60
8 Rosigflecken aus Wäsche zu entfernen	60
9 Wie Eiweiß aufbewahrt werden kann	69
10 Erprobte Aufbewahrungsmethode für Zitronen	76
10 Nützliche Ratschläge zur Ersparnis von Seife und Bodenwische	76
10 Ausgezeichnetes Kleiderreinigungsmittel	76
10 Wie sich Rosigflecken an Aufhängern bei Handtüchern vermeiden lassen	77
10 Ratschläge zur Verwendung alter Kartoffeln	77
11 Winke zur Auffrischung farbiger Wäschekleider	84
11 Sichere und unschädliche Reinigungsmittel für Gras-, Obst- und Rotweinflecken	84
11 Reinigung von Strohbüten	85
12 Verschiedene Einmachverfahren ohne Zucker	92
13 Die Reinigung von Goldwaren	100
13 Seidenzeuge zu waschen	100
13 Wie man weiße und farbige Musselinkleider steift	100
13 Erleichtertes Einfädeln der Nähnadeln	100
13 Nägel in hartes Holz einschlagen	100
13 Alaun, ein sicheres Vernichtungsmittel alles Ungeziefers (Wanzen u.)	100
14 Frische Blumen zu verschicken	108
14 Blumensträuße in Gläsern frisch zu erhalten	109
15 Keller im Sommer kühl und trocken zu machen	116
15 Richtige Behandlung der Konservengläser und Gummiringe	117
15 Zucker-Ersparnis beim Kochen von Rhabarber, Stachelbeeren usw.	117
16 Das Ausschweßeln der Einmachgläser und -töpfe	125
16 Vertreibung der Schnecken im Keller	125
17 Warum sind die verbreiteten Hausmittel zur Erkennung giftiger Pilze wertlos?	132
17 Eier werden bei längerem Liegen an der Luft leichter	133
18 Wie man beim Einschlagen von Nägeln die verunzierenden Löcher in den Tapeten vermeiden kann	141
18 Verwendung von Rippen und Schalen der Gemüse und Wurzeln	141
18 Schlechten, ungebrannten Kaffee zu verbessern	141
19 Das Konservieren der Eier	149
19 Das beste Mittel, Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren	149
19 Eingemachte, in Gärung geratene Früchte oder Fruchtsäfte zu verbessern	149
20 Das Obsttörren	156
21 Selbsthergestelltes Badpulver	164
21 Seife aus Roskastanien gewonnen	164

Nr.	Seite
21 Vorzüglicher Ersatz für Stärke zum Steifen der Wäsche	164
22 Wie man ranzige Butter genießbar machen kann	172
23 Gemüse aus den Blättern der Knollengewächse	181
23 Wie man eine möglichst lange Gebrauchsdauer der Gardinen erzielt	181
24 Fleischstücke wie Schnitzel, Koteletten, Fleischklöße und Fisch ohne Fett zu braten	189
24 Trockenlegung feuchter Wohn- und Lagerräume	189
24 Schlecht schließende Fenster	189
24 Glasfitt selbst herzustellen	189
25 Sparsame Pflege des Kartoffelvorrats	197
26 Unschädliche Seifen-Ersatzmittel	204
26 Sparsame Kaffeebereitung	204
27 Anleitung zur Verpackung schlichter Weihnachtsgaben	212
27 Das Waschen der Strümpfe ohne Seife	212

Gesundheitspflege.

2 Schlaflosigkeit, eine Folge ungeheizter Schlaf-räume	14
2 Benzoltinktur, ein vorzügliches Mittel, um kleine Wunden zu schließen	14
3 Die vielseitige Anwendung der Wärmeflasche	22
6 Behandlung der Schwielen	47
7 Reinigung übermäßig schweißender Füße	54
8 Kräftigung der Brustmuskulatur	62
8 Zur Handpflege	62
9 Grüne Seife — ein ausgezeichnetes Mittel zur Vertreibung von Warzen	70
9 Ueber das Brennen der Haare	70
10 Bei Wasseranwendungen zu befolgende Regeln	78
11 Bienen- und Wespenstiche unschädlich zu machen	86
11 Kaiser-Borax, ein gutes Mittel zur Erhaltung harter Haut und zur Entfernung von Mitessern	86
12 Ueber die Hygiene des Marsches bei Bergtouren	94
13 Zur Zahnpflege	102
15 Pflege der Muskeln	119
16 Behandlung von Frostschäden im Sommer	127
17 Rationelle Fußpflege bei Hochtouren	134
18 Zur Hautpflege	143
20 Die Wirkung der Seife auf der Haut	158
21 Die Hauttätigkeit und unsere Kleidung	166
21 Ein gutes Mittel gegen Frostschäden	166
22 Pflege des Gefühlsinnes	174
22 Ausgezeichnet wirkender Kräutertee bei Nervenverstimnungen der Wechseljahre	174
23 Pflege des Geschmacksinnes	182
23 Haaröhlen im Schuhwerk	182
24 Die Pflege der Blutkreislauforgane	191
25 Behandlung bei zu großer Trockenheit der Gesichtshaut	199
26 Die Beschaffenheit der Oberkleidung	207
27 Zur Haarpflege	213
27 Mittel gegen Schuppenbildung	213

Kinderpflege und -Erziehung.

1	Ratschläge für den Schlittschuhsport	7
2	Die Schädigungen des gewohnheitsgemäßen Tragens schwerer Lasten auf einer Seite	15
3	Die Ernährung unserer Kleinsten	22
4	Verbreitung und Verschleppung der Infektionskrankheiten	31
4	Schickt eure schwächlichen Kinder nicht zu früh zur Schule	31
5	Vorteilhaftes Baden der Kinder	39
7, 23	Vom Stillen	55, 183
7	Vorzügliches Keuchhustenmittel	55
8	Die Geistespflege des Kindes	63
9	Das Bad des Neugeborenen	70
11	Ueber das Verhalten der Mutter während der Säugungsperiode	87
12	Vom Zahnen	94
13	Der Kollaus (Gesichtsrose)	103
14	Die Zahl der Mahlzeiten für Kinder im zweiten Lebensjahr	111
15	Regelmäßige Fußbäder am Abend zur Erzielung eines gesunden, tiefen Schlafes	119
16	Eine gefährliche Unsitte der Kinder	128
17	Behandlung der Kindermilch und Milchflaschen in der heißen Jahreszeit	135
17	Heilmittel für nervöse, blutarme Kinder mit schlechter Verdauung	135
19	Die Individualität bei der Kinder-Erziehung	151
20	Die Zeiteinteilung beim Schulkinde	159
21	Die unbehinderte Bewegung des Säuglings, eine Notwendigkeit zum guten Gedeihen	167
24	Die Ernährung nach dem ersten Lebensjahr	191
26	Lust- und Unlustgefühle des Säuglings	207
27	Natürliche Ursachen der häßlichen Angewohnheiten der Kinder	215
27	Schmerzende Zunge bei Kindern	215

Krankenpflege.

1	Verhütung und Behandlung des Wundliegens bei Kranken, von Dr. R. W.	6
2	Einfaches Mittel gegen Rheumatismus, Scharlach, Kreuz- und Rückenweh	14
4	Anleitung zum Anlegen von Binden	30
5	Was der Hausarzt sagt, von Dr. Sch.	38
6, 19	Maßnahmen bei Quetschungen	47, 151
7	Anwendung der Senfteige oder Blasenpflaster	54
8	Die Influenza	62
9	Verhaltensmaßregeln bei Herzerkrankungen	70
10	Die Fiebermessung	79
11	Behandlung bei Sonnenstich und Hitzschlag	86
11	Anleitung zu nassen Einwickelungen bei Kranken	86
12	Pflanzenmilch und ihre Bekämpfung	94
13	Das Durchliegen der Kranken	102
13	Verschiedene Arten von Bädern	103
16	Behandlung bei Verbrennungen	127
17	Die Diät in fieberhaften Krankheiten	135
20	Veräufungen durch Pilze und Schwämme	158
20	Erste Hilfeleistungen bei Blutungen aus Schlagadern	159
21	Das Eingeben der Arzneien	167

22	Die Nesselsucht	175
23	Hilfeleistung bei Ohnmachten	183
24	Die Anwendung des Aloepulvers	191
24	Rezept für ein unschädliches, wirksames, desinfizierendes Mundwasser	191
25	Veränderungen im Seelenleben als Grunderlage zu geistiger Erkrankung	199
27	Geisteskranke und ihre Pflege	214

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Die Maiblumenzucht im Zimmer	7
2	Blühende Winterpflanzen für Blumentisch und Fenster	15
3	Die Auswahl der Gemüse für den Garten	23
4	Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen	31
5	Der Hausgarten im Februar, von A. J.	39
5	Das Umtopfen der Zimmerpflanzen, v. J.	39
6	Wie guter Gemüoseboden beschaffen sein soll, von J. B.	47
7	Selbstgezoogene Stedlinge für Blumenkästen und Balkone, von A. J.	55
7	Zur Kultur des Kopfsalats	55
8	Der Haus- und Zimmergarten	63
8	Portulak als Bier- und Gewürzpflanze	63
9	Die Bodenbearbeitung	71
10	Ueber Zwischenfrucht	79
11	Die Anzucht des Lauchs oder Porree	87
11	Zur Behandlung der Asters	88
12	Vom Spritzen	95
13	Pflanzt Bohnen für unsere Soldaten!	103
14	Zur Lilienzucht	111
15	Gibt acht auf eure Obstbäume!	119
15	Schädlinge der Zimmerpalmen	119
15	Der Boston-Farn, eine üppig wachsende Zimmerpflanze	120
16	Ueber die Ursache des „Kostienwerbens“ der äußeren Welspitzen der Palmen	128
17	Die Anzucht der Schalotte	135
17	Die Knollenbegonie	135
18	Die Vorbereitungsarbeiten zur Hyazinthenzucht	143
20	Das Einbringen des Obstes	159
22	Richtige Aufbewahrung und Ueberwinterung von Gemüse	175
22	Wie man im Herbst die unreifen Tomaten noch ausreifen lassen kann	175
23	Einwinterung der Wurzelmüße	183
25	Unsere Zimmerpflanzen im Winterquartier	199
26	Der Balkon zur Winterszeit	207
26	Die Pflege der Zimmerpflanze	207
27	Einfluß der Temperatur auf die Obstfrüchte	215
27	Wurzelsäulnis der Topfgewächse	216

Tierzucht.

2	Die Räube beim Hund	15
4	Zur Pflege der Stubenvögel	31
6	Die Pocken- oder Plattenkrankheit bei Truthühnern und Tauben	48
7	Zur Ziegenzucht	56
8	Wie die Wind- oder Fliehketer bei den Hühnern zu verhindern sind	62
9	Die Hühnerhaltung	71

Nr.	Seite
10	80
11	88
13	103
15	120
17	136
19	151
20	160
21	167
22	176
23	184
23	184
24	192
26	207
27	216

Kochrezepte.

Suppen.

1	5
2	13
3	21
4	29
5	37
6	46
7	53
8	61
9	69
10	77
11	84
12	93
13	101
14	109
15	117
16	125
17	133
18	141
19	149
20	157
21	165
22	173
23	181
24	189
25	198
26	205
27	212

Fischgerichte.

1	6
5	37
9	69
12	93
18	149
26	205

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	5
1	6
2	13

Nr.	Seite
2	13
3	21
3	21
4	29
5	37
6	46
7	53
7	53
7	54
8	61
8	61
9	69
9	69
10	77
10	77
11	85
11	85
12	93
13	101
14	109
14	109
14	109
15	117
15	117
16	125
17	133
18	141
18	141
19	149
19	150
20	157
20	157
21	165
21	165
22	173
22	173
22	173
23	181
23	181
24	189
24	189
25	198
25	198
26	205
26	205
27	212
27	212
27	213
27	213

Mehl-, Milch- und Eier Speisen.

1	6
3	22
4	30
4	30
5	37
5	37
5	38
5	38
6	46
6	46
7	54
8	61

Nr.		Seite
8	Marmeladenbrotkropf	62
9	Saure Eier mit Polentaschnitten	69
9	Rhabarbercreme	70
10	Dampfnudeln	78
11	Käsesalat	85
11	Gebräunter Kops	85
12	Spargeleierkuchen	93
13	Eierspeise	101
13	Rhabarberküchlein	101
13	Dicke Milch	101
14	Sauermilchcreme mit Früchten	110
15	Falscher Fisch	118
15	Tapioka-Auflauf	118
15	Schnittlauchpudding	118
16	Quarkfäulchen	126
16	Gebackener Reis mit Äpfeln	126
17	Pratlinge von Hafer- oder Gerstenflocken	133
18	Milchgelee	142
19	Maisgrieß mit Äpfeln	150
19	Gelbrübenpuffer	150
20	Quarkfischen	157
20	Käseküchlein mit Nudeln	158
21	Zwiebelomeletten	165
22	Käsknöppli	173
26	Käseugeln	205
27	Mais mit Zwiebeln	213

Gemüse, Obst, Salate.

1	Vegetarische Wurst	6
1	Gedörrte Kastanien	6
2	Linseugeln	13
2	Bodenkohlrahen mit Käse	13
2	Griechener Kartoffelsalat	13
2	Feigenkompott	13
3	Risotto à la milanese	21
3	Gemischter Salat	22
3	Orangenalace	22
4	Erbsefkoteletten	30
4	Rosenkohlsalat	30
4	Maronen mit Nührei	30
5	Sauerkraut auf ungar. Art	37
5	Gehobelte Bodenrüben	37
6	Rotkohl mit Blut	46
6	Gebratene Kartoffelschnitten mit Tomaten- sauce	46
6	Reinacher Käsesalat	46
7	Gedünsteter Spinat	53
7	Reisklöße mit Grünem	54
8	Kartoffeln mit Quark und Rummel	61
8	Löwenjahngemüse	61
8	Dörrzwetschgen	61
9	Sauerrampfer à la crème	69
9	Capo magro (Gemischter Salat m. Fisch)	69
10	Fleischküchli ohne Fleisch	77
10	Rüblisalat	77
10	Spargeeln	77
10	Apfeistückli	78
11	Grüne Kartoffeln	85
11	Spinatküchlein	86
12	Krautkapaunen	93
12	Spargelgemüse mit Petersilie	93
12	Rhabarbercreme	93
13	Linsebraten	101

Nr.		Seite
13	Kartoffelstock mit Speck und Zwiebeln	101
13	Pilze à la Bordelaise	101
13	Erdbereis	102
14	Bohnengemüse	110
14	Grüne Erbsen mit Karotten	110
14	Italienischer Salat	110
15	Gefüllte Gurken	117
15	Johannisbeersalat	118
16	Gurkensalat	125
16	Auberginen	126
17	Tomatenaufschlag mit Reis	133
17	Geschuppte Kartoffel-Omeletten	133
17	Holundermus	134
17	Lutifrutti-Kalischale	134
18	Polentapastetchen	142
18	Kürbissbrei	142
18	Schokolabehirnen	142
19	Gedünstetes Weißkraut	150
20	Pfefferfrüchte	157
20	Kettiggemüse	157
20	Birnenmus	158
21	Rotkraut auf pommerische Art	165
21	Gemüse von gelben Rüben und Kartoffeln	165
21	Berrührte Kartoffeln an brauner Sauce	165
21	Hagebuttencreme mit Quark	165
22	Blumenkohl mit Parmesankäse	173
22	Birnbraten	173
22	Rübliaelee	174
23	Käseröste	181
23	Gedämpfter Selleriesalat	182
23	Hafergrütze mit Äpfeln	182
23	Kompott von Tessinertrauben	182
24	Gebratene Rübli	190
24	Bayerisches Kraut	190
24	Kartoffelklöße mit Brot	190
24	Gebackene Birnenspeise	190
25	Gefüllter Kohl	198
25	Salzgurkensalat	198
25	Weisse Bohnen an einer Sauce	198
25	Kartoffelgemüse mitlauch	198
25	Kirschenkompott nach Engadiner Art	198
26	Sellerie au gratin	205
26	Kartoffeln mit Gemüse gefüllt	205
26	Reis mit Aprikosen	205
27	Bodenkohlrahen in der Form gebacken	213
27	Apfelcreme	213

Ruchen, Torten, u. Backwerk.

1	Käsekuchen	6
2	Wiener Stock	14
3	Wasserbiskuitorte	22
4	Gleichschwer	30
5	Rummelkuchen	38
6	Heidelberger Ziegertorte	47
7	Biskuitrolle	54
8	Berührte Linsertorte	62
9	Dörrfladen	70
10	Einfacher Rhabarberkuchen	77
11	Haferbiskuit	86
12	Einfacher Erdbeerkuchen	93
14	Aprikosentorte	110
15	Risepfannkuchen	118
16	Feiner Kirschkuchen	126

Nr.	Seite
17 Zwetschgencuchen	134
18 Traubentorte	142
19 Großer Apfelkrapfen	150
20 Preiselbeerluchen	158
21 Quittenluchen	165
22 Billiger Gugelhupf	174
23 Mühlitorte	182
24 Kasanientorte	190
25 Kriegsbiskuit	198
26 Linsentorte	205

Weihnachtsgebäck.

26 Guteli	206
26 Birnenringlein	206
26 Haserbrod	206
26 Fruchtkegel	206
26 Luzerner Lebkuchen	206
26 Stuttgarter Schmeibrot	206
27 Sächsischer Weihnachtsstollen	213

Eingemachte Früchte und Gemüse.

10 Rhabarberkonfitüre mit gedörrten Aprikosen	78
12 Ungelochte Erdbeermarmelade	94
12 Rohe Erdbeeren	94
13 Erdbeergelee	102
13 Kirschen nach Simmenthaler Art	102
13 Pilze	102
14 Aprikosenmarmelade	110
14 Kirschmarmelade	110
14 Kirschen à l'aigre-doux	110
14 Aprikosengelee	110
14 Johannisbeermarmelade	110
14 Stachelbeeren	110
15 Himbeergelee	118
15 Gemischte Johannisbeermarmelade	118
15 Fruchtstift in Flaschen	118

Nr.	Seite
15 Das Dörren von Gemüse	119
16 Verschiedene Beerenarten als Schüttelfrüchte und Gelee	126
16 Früchte mit Zucker und Senf	127
16 Bohnen in Salz	127
17 Brombeer-Gelee	135
17 Zwetschenkonfitüre	135
17 Soja (Champignon-Extrakt)	135
17 Salzsauren	135
18 Apfelsgelee	142
18 Holunderlatrergee	142
18 Tomaten einzumachen	143
18 Gewürze für den Winter	143
19 Holunderbeergelee	150
19 Usteräpfelbonig	150
19 Kürbismarmelade	150
19 Most oder Saft alkoholfrei aufzubewahren	151
20 Traubengelee	158
20 Gelee von Moosbeeren	158
20 Hagebuttenmark	158
21 Eingemachtes Apfelmus	166
21 Kürbis in Essig	166
21 Quittengelee	166
22 Ebereschengelee	174
22 Quittenschnitz (auch ohne Zucker einzumachen)	174
22 Manden	174
23 Quittengelee	182
24 Birnengelee	190
24 Birnen auf einfache Art ohne Zucker eingekocht	190

Getränke.

11 Maltrant	86
14 Moussierende Limonaden	110
16 Himbeerstrop	126
18 Moussierende Zitronenlimonade	142