

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

Band: 24 (1917)

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: 30.01.2025

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
Lina Schläfli in Zürich.

1917



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1, 2 Ueber zeitgemäßes Kochen im einfachen Haushalt, von G. V.-St.	1, 9	12 Verwendung der Pilze, von -n.	92
1 Beschäftigung und Erheiterung kranker Kinder von Dr. D. Gotthilf	3	13 Der Reis als Nahrungsmittel, von Dr. F. Uebly-Abolff	97
2 Rückblick und Ausblick, von R. G.	11	13 Ueber das Buttern im Haushalt, von M. B.	99
3 Unser Hausgeflügel im Winter, von Wilhelm Müge	17	14 Das Konservieren von Obst und Gemüse	105
3 Brennstoffe, von G. H.	18	14 Ueber das Dörren, von H.-E.	107
3 Die Haarpflege im Krankenbett, von Dr. Thraenhart	19	14 Ein Gang durch die Gärten bringt eitel Freude, von M.	108
4 Vom Samenbestellen und Säen, von M. H.	25	15 Die Gelatine im Haushalt, von F. K.	113
4 Gas-Sparregeln	28	15 Heilkräuter, von G.	115
5 Der Vollweizen als vollwertiges Nahrungsmittel, von D. H.	33	15 Das Konservieren der Früchte durch Einschwefeln, von R. B.	116
5 Kopfschmerzen sind Krankheits-signale, von Dr. Thraenhart	35	16 Das Kocheneinfüllen des Obstes in Flaschen	121
6 Die Hebung der landwirtschaftlichen Produktion im Dienste der Lebensmittelversorgung des Landes	41	16 Das Kochen der Gemüse, von H.-E.	123
6 Schutz gegen Gesundheitschädigungen bei der Frühjahrsreinigung und beim Umzug von Dr. Otto Gotthilf	43	16 Ueber den Wert der Zitrone, von -h.	124
7 Zur Hygiene des Fußes, von Dr. H. L. Wafmuth	49	17 Ueber das Wesen, die Ursache und die Bekämpfung der Brotkrankheit, von Dr. G. Ambühl	129
7 Vom Mais	51	17, 18 Dörren und Trocknen von Obst und Gemüsen, von F. K.	131, 138
7 Frühlingsregen ist ein natürliches Schönheitsmittel, von Dr. Schröder	51	18 Brotsparmittel, von H.-E.	137
8 Winke zum Gebrauch der Kochkiste, von Frau Hofmann-Egli	57	18 Bucheckernöl, von F. B.	140
8 Einiges über die häufigsten Geflügelkrankheiten, von R. K.	59	19 Obstversorgung und Obsthandel	145
9 Sanguinaspeisen als gesunde, billige und nahrhafte Volksgerichte, v. Fr. Kaufmann	65	19 Ersatz für Steinkohlengas durch Acetylgas	146
9 Verwendung der Holzasche bei der Wäsche von H. L.	67	19 Seife, von Paul Karst	147
9 An unsere Leserinnen!	69	20 Erträge und Verwendung des Zwerg- und Spalierobstes	153
10 Die wirtschaftliche Lage der Schweiz und die Bedeutung der hauswirtschaftl. Arbeit der Frau für die Volkswirtschaft	73	20 Verwendung von Berberitzen und Vogelbeeren, von F. K.	154
10 Wie können sich unsere Kranken beschäftigen? von Dr. Thraenhart	75	20 Schädigungen des Haarwuchses durch die Frisur, von Dr. Schröder	155
10 Nützliche Tiere in Garten und Feld	76	21 Zeitgemäße Betrachtungen, von R.	161
11 Die Bekämpfung der Hausmotten, von -i	81	21 Zur Verwertung der Küchenabfälle, von F. B.	162
11 Zur Anwendung von Hausmitteln, von Dr. Sartorius	83	21 Zur Kürbisverwendung, von F. K.	164
12 Die gesundheitliche Bedeutung der Beerenfrüchte, von Louise Niemer	89	22 Wie wirken Luft und Licht auf unsere Nahrungsmittel ein? von Dr. Lud. Staby	169
12 Ein Hausbuch aus dem 18. Jahrhundert von S. in M.	90	22 Haferspeisen, von H.-E.	171
12 Der eingewachsene Zehennagel, von Dr. Thraenhart	91	23 Wo liegt der Fehler? von R. Guterjohn	177
		23 Sanguinaspeisen, von F. K.	179
		23 Praktische Erwärmungsmittel, von Dr. Schröder	180
		24 Der Reis als Nahrungsmittel, von H.-E.	185
		24 Begleitung für den Betrieb und Unterhalt von Einzelöfen	188
		25 Unsere Speisezetteln in der Kriegszeit, von H.-E.	193
		25 Winterliche wildwachsende Nuzpflanzen, von Dr. Thraenhart	196
		26 Ein Wort zur Zeit, von F. K.	201
		26 Die Hühnerhaltung ohne Körnerfütterung von G. K.	202
		26 Vorsicht mit Medikamenten, von M. Trott	204

Haushalt.

1	Gefrorene Fensterscheiben auftauen	4
1	Gefrorenes Obst, Kartoffeln, Gemüse, wieder genießbar zu machen	4
1	Wie man das Gefrieren der Wäsche verhindern kann	4
1	Wie man Butter gewinnt	4
1	Mittel gegen Schimmel in Räumen mit feuchten Mauern	4
1	Kaffees Schuhwerk zu behandeln	5
1	Schwarze, verstaubte Samthüte zu reinigen	5
2	Gärende und schimmelnde Konserven wieder genießfähig zu machen	12
2	Die Ausnützung der beim Heizen und Kochen zurückbleibenden Schlacken	12
2	Zweckmäßiges Ausklopfen der Polstermöbel in Zimmern	12
3	Wie Fleisch ohne Fett angebraten werden kann	20
3	Genießt kein frisches Brot!	20
3	Wollene Unterröcke vor starker Abnützung zu bewahren	20
3	Fleckenreinigungsmittel für Seidenstoffe	20
3	Einlagesehlen von Papier	21
3	Reinigungsmittel für rostig gewordene Stahlgegenstände	21
4	Defflecken aus Holz zu entfernen	29
4	Gedörrtes Obst vor Würmern zu bewahren	29
4	Wie man gefrorene Eier austaut	29
5	Reinigen von ranzigem Fett	36
5	Aufbewahrung von Eiweiß	36
5	Metallene Teelannen blank zu putzen	36
5	Pflege des Schuhwerks	36
6	Der Doppeltopf als Gasparer	44
6, 13	Zweckmäßige Verwendung v. Saccharin 45,	100
6	Bratkartoffeln ohne Fett	45
6	Aufbewahrung vor angeschnittenen Zitronen	45
6	Rohrgeslecht an Stühlen auffrischen	45
7	Einfache Färbemittel für Ostereier	52
7	Rührei ohne Butter	52
7	Das Verzieren der Speisen in der Kriegszeit	52
7	Das Kochsalz im Haushalt	52
8	Ausnützung von Kohlenstaub und -Abfall	61
8	Zweckmäßige Behandlung der Regenschirme	61
8	Möbelkitt für Holzleisten etc.	61
8	Reinigungsmittel für trübgewordene Spiegel	61
8	Fensterläden und Schwämme zu reinigen	61
8	Hellbrennendes Petroleum	61
9	Unser Brotbehälter	69
9	Salatöl-Ersatz	69
10	Getragene schwarze Stroh Hüte aufzufrischen	76
10	Gutes Auffrischungsmittel für verblaßte Tapeten	77
10	Reinigung schmutziger Kachelöfen ohne Seife	77
10	Schadhaft gewordene Böden an Emailleimern selbst auszubessern	77
11, 17, 18	„Dvolactal“ als billiger Ersatz für Eiweiß	84, 132, 140
11	Warum bekommt frisches Brot nicht gut?	84
11	Gras- und Harzflecken zu beseitigen	85
11	Bettfedern zu reinigen	85
11	Wie man angeschnittene Zwiebeln frisch erhalten kann	85

12	Wie Fleischwaren im Sommer vor Fliegen zu schützen sind	92
12	Eiweiß konservieren	92
12	Teppichbehandlung	92
12	Marmor zu reinigen	93
12	Obst-, Kaffee- und Weinflecken zu beseitigen	93
12	Zweckmäßiges Aufmachen der Hängematten	93
13	Mittel gegen Schwaben, Ruffen, Küchenschaben und Wanzen	100
14	Selbsthergestelltes Backpulver	109
14	Gebrauchtes Wasserglas als Reinigungsmittel	109
14	Verwertung „gebrochener“ Milch	109
14	Rhabarber ohne allzu große Zuckerzugabe	109
15	Was die Hausfrau beim Gemüseeinkauf beachten sollte	117
15	Frischerhaltung von rohen Früchten	117
15	Zitronensaft sterilisieren	117
16	Fettflecken aus Tuch- und Wollstoffen zu entfernen	125
16	Der Eisschrank	125
16	Flaschenreinigungsmittel	125
17	Regeln für die Verwendung von Pilzen in der Küche	132
17	Salatgurken ohne bitteren Geschmack	132
17	Fleisch und Bratlinge ohne Ei zu panieren	133
18	Was viele noch nicht wissen	141
18	Mehrmalige Verwendung von Pergamentpapier zum Verschließen der Einmachgläser und -Töpfe	141
19	Mannigfache Verwendung des Wasserglases im Haushalt	149
19	Säuerliche Fleischbrühe genießbar zu machen	149
19	Suppen zu klären	149
20	Zur Gasverbrauchsfrage	156
20	Kartoffelwasser als Reinigungsmittel	156
20	Rostflecken aus Wäsche zu entfernen	156
21	Hausfrauensorgen an fett- und fleischlosen Tagen	165
21	Schont die Linoleumläufer!	165
21	Entfernung von Tintenflecken aus Parkettböden	166
22, 23	Sparsames Heizen	172, 181
22	Wollene Strümpfe ohne Seife zu waschen	173
22	Zur Schonung der gehäkelten Marktneze	173
23	Zimmerschmuck in Vasen und Schalen zur Winterzeit	181
24	Das Dörren der Quitten	189
24	Longeschirr als Ersatz für Aluminiumgeschirr	189
24	Versalzene Suppen zu verbessern	189
24	Seifige Kartoffeln zu verbessern	189
24	Wie Fische sich leicht schuppen lassen	189
25	Verhaltensmaßregeln bei Bränden, von H. Sch.	197
26	Weihnachtspoesie	205
26	Winkte zur Schonung des Pelzwerks aller Art	205
26	Haferflocken als „Eiersatz“ bei Klößen etc.	205

Gesundheitspflege.

1	Zimmerhygiene im Winter	6
2	Das Wasser in der Gesundheitspflege	14
3	Zur Mundpflege	22

Nr.		Seite
4	Behandlung von offenen Frostwunden und erfrorenen Gliedern	30
5	Die rote Nase	38
6	Einfluß der Körperlage auf die Verdauung	46
7	Mittel gegen Hühneraugen	54
7	Waschmittel für blonde Haare	54
8	Zur Haarpflege	62
10	Sommerproffenwasser	78
12	Das Raabfahren	94
13	Das Baden im Freien	102
14	Hygiene im Hause	111
16	Ueber die Notwendigkeit des tüchtigen Kauens	126
18	Ursache des Haarausfalls	142
19	Gesundheitswert des Gähnens	151
20	Schlechter Gesundheitszustand durch mangelhaftes Atmen	157
22	Die Wirkung der künstlichen Lichtquellen auf das Auge	174
23	Wie können wir Herbst- und Winterkatarrhe verhüten?	182
25	Das Kieselbad — ein Ersatz für das Wannbad	198

Kindernpflege und Erziehung.

1	Eine zierliche Blumenampel zur Freude der Kinder	7
2	Das tägliche Bad im 1. Lebensjahr	15
2	Unaufmerksame Schulkinder	15
3	Die Unterkleidung unserer Kinder	22
4	Die geistige Entwicklung des kleinen Kindes	31
5	Zahnpflege des Kindes	39
7	Die Schulumüdigkeit	54
7	Halsentzündung (geschwollene Mandeln)	54
8	Anleitung zur Reinlichkeit beim Säugling	63
9	Maßnahmen gegen die entzündlichen Reizzustände beim Zahnen der Säuglinge	71
10	Warum Kinder häufig an Würmern leiden	79
10	Zur Förderung des mangelhaften Haarwuchses kleiner Kinder	79
11	Die Entwicklung der Sinnesorgane	86
12	Wehret dem Zerstörungstrieb der Kinder!	95
13	Ueber das Treppensteigen der Kinder	103
13	Drüsenanschwellungen	103
14	Luftbäder für Kinder	111
16	Winke zur Säuglingspflege im Sommer	127
17	Reizbare Kinder zu besänftigen	135
18	Die Zahnung	143
19	Zweckmäßige Kleidung für kleine Kinder	151
20	Wie große Portionen Milch soll man dem Säugling geben?	158
21	Die englische Krankheit	167
22	Kopfschmerz bei Kindern	175
22	Gewöhnung an unbedingten Gehorsam	175
23	Behandlung bei Nasenbluten	183
23	Mittel gegen Blähungen bei kleinen Kindern	183
24	Der Zerstörungstrieb unserer Kinder	190
25	Der Scharlach	198
26	Langanhaltender Schlaf der Neugeborenen	207

Krankenpflege.

1	Frostbeulen an Händen und Füßen	6
1	Vergiftungen	6
2	Anleitung zu Notverbänden	14

Nr.		Seite
4	Die Anwendung der Arzneien auf die Haut	31
5	Einreibungen als Heilmittel	38
5	Heilmittel bei Kopf- oder Zahnweh	38
6	Die Grippe oder Influenza	47
7	Die hygienische Bedeutung des Gurgelns bei Erkrankungen des Mundes	54
8	Gutes einfaches Mittel gegen Hexenschuß	63
9	Anwendungen bei Erkältungen im Frühjahr	71
10	Künstliche Atmung	78
11	Gute frisch. Luft im Krankenzimmer	86
12	Schmerzstillende Hausmittel	94
12	Schutz gegen Hitzschlag	95
13	Zur Trinkerbehandlung	102
14	Behandlung bei Pilzvergiftungen	111
16	Behandlung Ertrunkener	127
18	Hausmittel gegen Augenschmerzen	143
20	Hilfe bei Magenblutungen	158
22	Knochenbrüche	174
22	Vergiftungen	174
24	Lungenblutungen	190
26	Die Trichinen	207

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Blühende Winterpflanzen als Zimmereschmuck	7
2	Frisches, würziges Grün als Salatwürze	15
2	Pflege der Palmen im Winter	15
3	Das Umgraben im Gemüsegarten	23
4	Kränkende Zimmerpflanzen	32
5	Gartenarbeiten im Monat März	89
5	Empfehlenswerte Wurzelgemüse für den Hausgarten	39
6	Abstände beim Pflanzen der Gemüse	47
7	Frühgemüse	55
7	Die Kessela	55
8	Der Rhabarber	63
10	Die Pelargonien	79
11	Beschaffung von Wasser im Gemüsegarten	87
12	Blumenampeln	95
13	Topfkultur der Tomaten	103
15	Die silberweiße Pariser Sommerzwiebel	119
17	Behandlung der Bäume bei Hagelschaden	135
17	Vertilgung der Wespen	185
18	Anbau von Johannisbeeren	143
19	Suppenzrün für den Frühling	152
20	Die Behandlung des Samens	158
20	Das Einpflanzen der Tulpen	159
21	Wie man Obst pflückt	167
22	Gemüsesamenbau-Prämierung	175
22	Samengewinnung der Tomaten	175
22	Das Winterquartier unserer Zimmerpflanzen	175
23	Beachtenswerte Ratschläge für die Einwinterung der Gemüse	183
24	Schutzvorrichtungen für zarte, empfindliche Rosenforten im Spätherbst	191
26	Das Düngen der Zimmerpflanzen im Winter	208

Tierzucht.

1	Pflege des Geflügels	7
2	Zur Pflege kranker Hühner	16
3,	8 Kaninchenställe	23, 64
3	Enten, Gänse und Puten	28
5	Behandlung sog. Kaltbeine beim Geflügel	39
7	Zur Kaninchen- und Geflügelhaltung	55

Nr.		Seite
10	Das Federnfressen der Hühner	80
11	Ziegen- und Schafhaltung	87
12	Die Entenzucht	95
13	Mahnung an die Kutscher	103
13	Ein Loblied auf die Kröte	103
15	Grünfütter für die Hühner	120
17	Reinhaltung der Schweine	135
17	Hunde von Flöhen zu befreien	135
18	Taubenzucht	144
20	Die Rase	159
20	Mittel gegen Durchfall der Hühner	159
21	Der Wellensittich	168
22	Zur Schweinesütterung	176
24	Die Kleintierzucht (Nutzen der Ziege)	191
25	Die Kaninchenzucht	199

Kochrezepte.

Suppen.

1	Rüblisuppe	5
2	Käsesuppe	13
3	Rumford-Suppe	21
4	Hafermehlsuppe	29
5	Stettinersuppe	37
6	Wurstsuppe	45
7	Julienne-Suppe	53
8	Frühlingskräutersuppe	61
9	Kostsuppe	70
10	Brotsuppe	77
11	Sauermilchsuppe	85
12	Spinatsuppe mit Mais	93
13	Mangoldsuppe	101
14	Minestra	109
15	Späglisuppe	118
16	Reizlersuppe	125
17	Feine Karottensuppe	133
18	Salatsuppe	141
19	Suppe von Magerkäse	150
20	Blumenkohl- und Petersilien- suppe	156
21	Suppe von Mais- oder Reiskesten	166
22	Kartoffelsuppe mit Fleisch- oder Wurst- einlage	173
23	Bohnensuppe	181
24	Grüne Zwiebelsuppe	189
25	Suppe von übriggebliebenem Kartoffelstock	197
26	Kastaniensuppe mit Sellerie	205

Fischgerichte.

1	Mayonnaise in Muscheln	5
4	Anchovis-Sauce	30
5	Einfacher Fischsalat	37
7	Fisch in Sulz	53
15	Tomaten mit Fisch gefüllt	118
22	Reis mit Fisch	173
25	Sauerkrautpastete mit Fisch	197

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rind- fleisch	5
1	Fleischkrapsen	5
2	Billiger Hackbraten	13
2	Sauerkraut mit Fleischeinlage	13
2	Gratinsauce	13

Nr.		Seite
3	Eintopfgericht	21
4	Gebackene Kalbsfüße	29
4	Gefröse	30
5	Kalbsohren	37
6	Leberknödel	45
6	Nesteküchlein	46
7	Ragout mit Polenta	53
8	Gefochtes Ruheuter	61
8	Schafskoteletten mit Reis	62
9	Gebackene Kutteln	70
9	Falsche Mayonnaise	70
10	Topfbraten	77
11	Brätkügel	85
12	Kalbsfüße mit Tomatensauce	93
12	Gebratenes Kaninchen	93
13	Lammfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	101
13	Rindsleber mit Brot	101
14	Kalbsherz und Lunge mit Reis	109
14	Sagina-Püree	109
16	Rindsniere mit Zwiebelsauce	125
16	Kartoffeln mit Fleischresten	125
17	Rindsbraten mit Wasser	133
18	Ragout mit Kohl und Reis	141
19	Kapuzinerschnecken	150
19	Sauersüße Leber	150
20	Gratinierte Kutteln	156
21	Gefüllte Kalbsbrust (mit Blutfülle)	166
23	Lunge oder Gric in Sauce	182
23	Bodenkohl- und Petersilien- suppe mit Fleisch	182
23	Meerrettigsauce (warm)	182
24	Mehrrücken	189
25	Geräuchertes Ruheuter mit weißen Bohnen	197
26	Gedämpfter Hase	205

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kirschenauflauf	6
2	Zwetschgenschnitten	13
3	Apfelschale	22
4	Westfälischer Zwetschgenpudding	30
5	Arme Ritter von Kartoffelteig	37
6	Gnocchi	46
7	Osternbohnen	53
9	Hörnli in Sauce	70
10	Ravioli (Genueserrezept)	77
10	Reis mit Pilzsauce	77
10	Wiener Omeletten	78
11	Fastenkutteln mit Käse	84
11	Falsche Hirnküchlein	85
12	Süße Maisschnitten	93
12	Zarentrost	94
13	Makkaroni mit Rhabarber	101
13	Kalte Hafer- und Gerstensuppe mit Erdbeeren	101
14	Geröstete Haferflocken	109
14	Sauermilchcreme mit Früchten	110
14	Yoghurt	110
15	Maispfluten	118
15	Rhabarberreis	118
16	Johannisbeergrüge	126
17	Griesspeise mit Früchten	134
18	Maisspudding mit Tomatensauce	141
18	Birnenpizocel	142
19	Obstauflauf	150
21	Rudelpuffer	166
22	Mehlbrei	173

Nr.		Seite
23	Buttermilch-Kartoffelauflauf	182
24	Kartoffel-Gierkuchen	190
25	Zwetschgenreiskopf	198
26	Makkaroni mit Zwiebelsauce	206
26	Apfelauflauf	206

Gemüse, Obst, Salate.

1	Grünkohlklöße	5
1	Kartoffeln mit Käse	5
2	Gelbe Rüben und Äpfel	13
2	Salat ohne Del, gemischter	13
3	Selleriefüße	21
3	Grünkernbraten	21
3	Sauerkrautklöße	21
3	Schwarzwürzeln	22
4	Pilzbratlinge	30
4	Kartoffelstock mit weißen dünnen Bohnen oder Erbsen	30
5	Selleriebrötchen	37
5	Erbsenbällchen	37
5	Falscher Spargel	37
6	Sauerkraut mit Erbsen	45
6	Krautfüße	46
6	Drangenreis	46
7	Löwenzahnsalat	53
7	Bodenkohlraben mit Käse	53
7	Rote Grütze mit Gelee	53
8	Gedünsteter Spinat	62
8	Gemischte Klöße	62
8	Haferflocken mit Rhabarber	62
9	Bohnenwürfchen	70
9	Obstbrei	70
10	Grüne Hopfenspitzen	78
10	Räbenschoßsalat	78
10	Pflaumensulz	78
11	Spinat-Reispudding	85
11	Nettigsalat	86
11	Rhabarberbrot	86
11	Zitronengallert	86
12	Reisalat	93
12	Spargelpastete	93
13	Spinatreis	101
14	Gurken mit Sanguinapüree	109
14	Gemüsefuchlein (Fleischersatz)	109
14	Heidelbeerkaltschale mit Milch	110
15	Mischgemüse	118
15	Bohnensalat	119
16	Gemüse von Kohlrabenblättern	125
16	Tomatensalat	126
17	Kartoffelstock mit frischen Erbsen	133
17	Tomatenfüße	133
18	Pilzkartoffeln	142
18	Kürbiskompott mit Äpfeln	142
19	Rübli und grüne Bohnen	150
19	Holundermus	150
19	Kartoffelstock mit Äpfeln	150
20	Gemüsepudding	156
20	Salat in Tomatenkörbchen	156
20	Kartoffelriebe	156
20	Birnenmus	157
20	Holunderköpfl	157
20	Süße Gelatinespeise mit Zwetschgen	157
21	Gurkenauflauf	166
21	Gefüllte Gurken	166

Nr.		Seite
21	Hoher Karottensalat	166
22	Gurkengemüse	173
22	Krautwickel mit Makkaroni in Tomatensauce	173
22	Bratäpfel	174
23	Mischsalat	182
23	Schokolade-Birnen	182
24	Kartoffelrösti mit Blutwurst	189
24	Kartoffelauflauf mit Blutwurst	189
24	Reste von Kartoffelstock und Blutwurst	190
24	Räbenmus	190
25	Sauerkrautpastete mit Fisch	197
25	Falsches Rotkraut von roten Rüben (Randen)	197
26	Braten aus Hülsenfrüchten	206
26	Feiner Kartoffelsalat	206

Kuchen, Torten, kleines Backwerk.

1	Apfelstrudel	6
2	Maiskuchen mit Äpfeln	13
3	Quarktorte	22
4	Apfelmuskuchen	30
5	Schichttorte	37
7	Haferflockenkuchen	54
8	Spinatwähe	62
9	Kriegskuchen	70
13	Simeli- oder Rüblikuchen	101
16	Kirschkuchen mit Gallert	126
18	Zwetschgenkuchen	142
21	Kartoffelpastete mit Obstfüllung	166
22	Biesttorte	174
23	Polentakuchen mit Äpfeln	182
24	Ungebackene Torte	190
25	Kartoffelkuchen mit Hefe	198
26	Weihnachtstorte	206

Weihnachtsgebäck.

26	Weihnachtsstollen	206
26	Billiges Weihnachtskonfekt	206
26	Marmeladeplätzchen	206
26	Feigenbrot	207
26	Kleines Kartoffelgebäck	207

Eingemachte Früchte, Gemüse.

13	Rhabarber-Marmelade	102
13	Dreifruktmarmelade	102
14	Falsche Drangenmarmelade	111
14	Eingemachte Champignons	111
14	Bohnen in Essig	111
14	Sensgurken	111
14	Kohlraben in Dunst	111
15	Johannisbeermus mit Rübenzusatz	119
15	Kirschmus ohne Zucker (Kirschkreide)	119
15	Pilzextrakt	119
15	Bohnen roh, in Flaschen eingemacht	119
16	Heidelbeermus	126
16	Gurkensauce	126
16	Salzgurken	126
16	Dörren von Kartoffeln	126
17	Verwertung von Fallobst	134
17	Vogelbeergelee (Ebereschen)	135
17	Salzbohnen	134
18	Birnen im Dunst	142
18	Apfel-Marmelade mit Kürbis	142

Nr.	Seite	Nr.	Seite
18	142	20	157
18	142	21	166
19	150		
19	150		
19	151		
19	151		
20	157		
20	157		

Getränke.	
12	94
13	101

