

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

Band: 20 (1913)

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: 02.04.2025

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

1914 1344 gummieren

92.

4/2
K

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.

1913



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag - Zürich - 1913.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Gifte im Haushalt, von Dr. A. Korn	1	13 Hygienische Wichtigkeit der Tränen	99
1 Ueber die Zitrone und ihre Verwendung, von -r.	2	13 Sauermilch, von G. Kräbe	100
1 Die Sauce, von B.	3	14 Gasfreundschaft auf dem Lande, von G. K.	105
1 „Schlaf und Schule“, von J. M.	4	14 Backen im Beckapparat, von G.	106
2 Unsere Gewürze, von A. P.	9	14 Der Wert der Zitrone, von P. P.	107
2 Das Chemischwaschen im Haushalt, von H.	11	15 Die Kinder in den Sommerferien, von Dr. Thraenhart	113
3 Von der Seife	17	15 Die Heidelbeeren, von Anna Kündig	114
3 Der Käse, ein wertvolles Nahrungsmittel, von -m-	18	15 Bulgarische Gärtnereien in Ungarn, von Hedwig Correvon	115
3 Die Gesundheitspflege und die Frauen, von M. P.	20	16 Die Formen des geselligen Lebens, von Dr. A. Eppler	121
4 Hygienisches für Küche und Tisch, von -e-	25	16 Kefir, Joghurt und Laette, von Dr. Franz Kuttler	122
4 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schröder	26	16 Die Aubergine oder Eierfrucht, von R. Golmer	124
4 Der Grudeherd, von -r.	27	17 Ferien-Eindrücke, von E. G.	129
5 Tafelschmuck bei festlichen Gelegenheiten, von G. P.	33	17 Zu heiße und zu kalte Speisen und Getränke, von Dr. H. Schröder	132
5 Vom Blanchieren, von Berg	34	18 Sonntagsfreuden der Kinder, von Nelly Wolffh. im	137
5 Etwas über die Kochtöpfe, von E. G.	36	18 Von der Elektrizitätsausstellung für Haushalt und Gewerbe in Basel, von -y.	138
6 Arbeit und Müßiggang, von Ida Barber	41	18 Die Brombeere, von Anna Kündig	139
6 Zum Wohnungswechsel, von F.	43	19, 20 Der Estrich, von E. G.	145, 153
6 Richtige Abhärtung, von H.	43	19 Die Küche im September, von A. Burg	146.
7 Des Mannes Kameradin, von M. Doering	49	20 Preiselbeeren und Moosbeeren, von Anna Kündig	154
7 Vom Aufwaschen, von R. G.	50	20 Von der Kartoffel, von G. K.	155
7 Ein psychisches Heilmittel, von Dr. M. Ehret	51	21 Wie heizt man seine Wohnung gut und billig? von J. M.	161
8 Gesunde Wohnungen, von Dr. F. A. Schmidt	57	21 Die Küche einst und jetzt, von E. G.	162
8 Die Stillung des Hungers, von -e-	58	21 Was servieren wir zu Wildbret? von H.	163
8 Rhabarber als Bier- und Kuppflanze, von B. S. N.	59	21 „Kräftige Kost“ bei kleinen Kindern, von Dr. Emil Pfaff	164
9 Es war nicht böß gemeint, von M. H.	65	22 Das Schlafzimmer, von E. G.	169
9 Vom Panieren, von A. R.-B.	66	22 Die Küche in der kalten Jahreszeit, von Dr. E. J. Ernst	172
9 Morcheln, von G. Kräbe	67	23 Das Wohnzimmer, von E. G.	177
10 Zur Suppenbereitung, von Anna Kündig	73	23 Der Winterbusten, von Dr. Otto Schröder	179
10 Schlingpflanzen, von J. Böttner	75	23 Die Ertragsfähigkeit der Gans, von S. B.	180
10 Svargel, von G. K.	76	24 Die Schweiz. Gartenbauschule für Frauen in Niederlenz, von F. S.-N.	185
11 Richtige Zeiteinteilung, von Gf.	81	24 Das Menü der Alten, von -r.	186
11 Winke für die Hausfrau zur Sommerszeit, von R. F. B.	82	24 Herbstwinde, von Dr. Thraenhart	188
11 Die Gemüse in der Diätetik, von Dr. med. W. Hanauer	83	25 Das Wohnzimmer, von E. G.	193
12 Die Mutter und der heranwachsende Sohn, von Dr. v. G.	89	25 Eduard Mörike als Zuckerbäcker, von J. M.	196
12 Pilzvergiftungen	90	26 Winterliche Familienfreuden, von P. H.	201
12 Die Nelke, von A. von Kostiz	91	26 Wildbretspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. Rob. Schulze	202
13 Erziehung zur Hausfrau, von M. Doering	97	26 Wie man Dörrobst zubereiten muß, von M. K. Sch.	203
13 Das Einmachen von Erdbeeren, von Anna Kündig	98		

Nr.	Seite
Haushalt.	
1 Aufbewahrung von Gummivaren	5
1 Einkitten von Messern und Gabeln	5
1 Das Reinigen der Kämmen und Haarbürsten	5
2 Wie man silberne Bestecke bei täglichem Gebrauch glänzend und fleckenlos erhält, von H.	12
3 Warum kann man den Kesselstein aus den Kochtöpfen mit Salzsäure entfernen?	20
3 Auffrischen von alten lackierten Möbeln	21
4 Warum schmecken gefrorene Kartoffeln süß?	28
4 Warum werden gefrorene Kartoffeln wieder genießbar, wenn man sie mehrere Tage in einem warmen Zimmer aufbewahrt? von E. Haase.	28
4 Billig herzustellender Fensterschmuck	28
4 Gas zu kitten	28
5 Oftereier zu färben, von F.	36
5 Salmiakgeist im Haushalt, von M.	36
5 Wie man alte Oelfarben- und Lackanstriche am besten entfernt	36
6 Die Behandlung der Polsterungen, von F.	44
6 Ledermöbel zu reinigen	44
6 Rohrtaflecht an Stühlen zu reinigen	44
6 Behandlung umgerollter Teppich- und Läuferdecken	45
7 Fettiges Geschirr zu reinigen	52
7 Wie man Tapeten reinigt, von H.	52
8 Warum sich auf der Milch beim Kochen ein weißes Häutchen bildet	60
8 Die Versorgung des Waschtisches, von Fem.	60
9 Das Glycerin	68
9 Zelluloid	68
9 Wie man weiße Felle reinigt	68
9 Wie sich Bilder ohne Glasverklebung reinigen lassen	68
9 Fleckenwasser-Rezept, von St.	68
10 Ein gutes Kochfeil, von M. M. B.	77
10 Milch in der warmen Jahreszeit aufzubewahren	77
10 Wie moderne, baßseidene Kleider und Blusen am besten gewaschen werden, von W.	77
10 Militärhandschuhe zu reinigen, von W.	77
11 Warum man Fettflecken mit Benzin beseitigen kann	84
12 Ueber das Sonnen der Betten, von H.	92
12 Helle, unsauber gewordene Strohhüte zu reinigen	93
13 Warum entsteht beim Abkühlen eingekochter Fruchtsäfte Gelee?	101
13 Feine Würzkräuter für den Winter aufzubehalten, von G. R.	101
13 Das Eisfischen	101
14 Warum wird Milch beim Sauerwerden zualeich dick? von Haase	108
14 Weiße Schleier zu waschen, von E. A.	108
14 Messer von Zwiebelgeruch zu reinigen, von W.	108
15 Warum verderben manche Eier trotz sorgfältiger Konservierung? von Haase	116
15 Aufbewahrung von Fleisch in der heißen Jahreszeit, von D. D.	116

Nr.	Seite
15 Wäsche auf unschädliche Art blendend weiß zu machen	116
15 Wie man ein Waschfeil reinigt, von W.	116
15 Weiße Zelluloidklämme zu reinigen, von W.	116
16 Vom Konservieren, von F.	125
16 Das Glanzplätten der Stärkemäsche	125
16 Wie man leet gewordene hölzerne Gefäße behandelt	125
16 Obst- und Grassflecken zu entfernen	125
17 Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von M. D.	133
17 Ueber den Käse und seinen Nährwert	133
18 Warum büßen die Lampenzylinder auf Gasflammen allmählich ihre Durchsichtigkeit ein? von Haase	140
18 Farbigen Wollflanell zu waschen	140
18 Wie Stockflecken aus der Wäsche entfernt werden können	141
18 Silberne Bestecke blank zu machen, von W.	141
18 Rissig und hart gewordene Gummiringe wieder brauchbar zu machen	141
19 Mundwasser aus Orangen- und Zitronenschalen, von —r.	148
19 Gutes Tafelsalz selbst herzustellen, von —r	148
19 Dunkle Tuchjacken und andere, glänzend gewordene Kleidungsstücke aufzufrischen, von W.	148
20 Warum kocht man Speisen, die leicht anbrennen, im Wasserbade? von Haase	156
20 Zigarrenasche als Pugmittel, von F.	156
20 Wie man Bücher desinfizieren kann	156
20 Behandlung des Waschwammes	156
21 Zimmerschmuck im Herbst und Winter, von E.	165
21 Wolljacken zu reinigen, von W.	165
22 Warum macht man Kohlenfeuer mit Papier und Holz an? von Haase	173
22 Wie Stockflecken aus Lederhandschuhen entfernt werden	173
22 Weiße wildlederene Handschuhe zu waschen	173
22 Wie Schokoladeflecken aus wollenen Stoffen entfernt werden, von W.	173
22 Wie sich das Zerspringen der Lampen- gläser und das Qualmen verhüten läßt	180
23 Was ist Gelatine?	181
23 Wässerige Kartoffeln mehlig und schmackhafter zu machen, von Gr.	181
24 Ueber das Fleisch	189
24 Weiße Atlaschuhe oder Atlasbänder zu reinigen, von A.	189
24 Wie wollene Wäsche behandelt wird	189
24 Wie Klaviertasten gereinigt werden	189
25 Die Behandlung der Schneeschuhe (Sti) von R.	197
25 Was ist Asbest?	197
25 Was ist Koks?	197
26 Wie man Kuchen leicht aus der Form bringen kann	204
26 Verfahren, um durch waschen zu eng gewordene Handschuhe wieder behnbar zu machen	204
26 Gestrickte Wollhandschuhe zu waschen	204
26 Bienenhonig auf seine Echtheit zu prüfen	204

Gesundheitspflege.

1 Ueber den schädlichen Einfluß der Staubluft in Wohn- und Arbeitsräumen auf unsern Gesundheitszustand	6
2 Kopfmassage	13
2 Entfernung der Nitesser	14
3 Ueber Nebelbildung, von -m-	22
4 Die wertvollen Eigenschaften der Zwiebel, von -m-	30
5 Mittel gegen Achselschweiß	38
6 Zur Ernährungsfrage	46
8 Mundwasserrezept gegen üblen Mundgeruch, von Dr. E. Ernst	62
9 Das Hühnerauge, von Dr. E. Ernst	69
10 Rezept für Nesselwasser, ein vorzügliches Haar-mittel, von G.	78
11 Zur Pflege der Augen	86
12 Teintpflege während der Hitze, von J. R.-H.	94
13 Der Holunder als Heilpflanze, von L.	103
14 Die gesundheitlichen Vorzüge des Schwim-mens	110
16 Die Atembewegungen	127
18 Entfernen kleiner Fremdkörper aus dem Auge	143
19 Ueber die Verwendung der Gewürze, von -e-	150
20 Von der Schädlichkeit der kleinen, verschbaren Petrolöfen	158
20 Ein billiges, unschädliches Schönheitsmittel, von H. Z.	158
21 Mittel gegen kalte Hände, von F.	167
22 Ein vorzügliches Getränk gegen Erkältung	175
22 Auch eine Ursache des starken Haarausfalles, von H.	175
23 Stetig frische Luft im Schlafzimmer auch bei Nacht	182
23 Salbe für die Hände, von A.	182
23 Sehr weicher Käse ist gesundheits-schädlich, von G.	182
24 Zur Handpflege	191
25 Etwas über die Unterkleidung	199
26 Richtige Abhärtung, ein Mittel gegen Er-kältung	206

Kinderpflege und Erziehung.

1 Das Speien des Kindes nach der Mahlzeit, von Dr. M. Heim-Bögtlin	7
2 Kleine Kinder sollen nie zum Gehen ge-zwungen werden	14
2 Gegen Hautkrankheiten der Kinder, von -r.	14
3 Folgen der Ohrfeigen	23
4 Lerne gehorchen! von A. M.	30
5 Ueber das Nasenbluten, von Dr. F. A. Schmidt	38
6 Lerne dich beherrschen! von A. M.	46
7 Ratschläge zur Ernährung kleiner Kinder, von Frau L.-B. in G.	54
8 Die Kinder beim Schuleintritt	62
9 Lerne dich anstrengen! von A. M.	70
9 Appetitlosigkeit im Kindesalter, von Dr. B.	70
10 Ueber die Dauer der Wanderungen der Jugend, von Dr. Sch.	79
10 Ueber das Reden von Kindern, von H.	79

11 Ueber das Führen der Kinder, von H.	87
12 Kinderkrämpfe — Stimmrigentrampf, von Dr. Bernheim	95
14 Richtige Abhärtung der Jugend, von -r.	111
15 Der Säugling während der Sommerhitze, von Dr. Bernheim	119
16 Kinder sollen die harten Obstkerne nicht ver-schlucken, nach Dr. Rheiner	127
17 Mangelhafter Gehörsinn der Kinder	135
18 Verdauungsstörungen beim Säugling	143
20 Gute Luft in den Schulräumen!	159
21 Ueber den Schlaf kleiner Kinder, von M.	167
23 Hochgradig schwach-sichtige Kinder, von J. R.	183
23 Ueber die Schädlichkeit der Mabenwürmer	183
24 Ein gutes Mittel gegen Husten und Katarrh	191
24 Die Schlafzeit des Kindes	191
25 Maßnahmen bei eintretendem Group, von Frau L.	199
26 Die Schulkrankheit	207
26 Ein Mittel gegen Erkältung, von Frau L.	207

Krankenpflege.

1 Einrichtung des Krankenzimmers	6
1 Der epileptische Anfall	7
2 Mittel gegen Ischias, von —e—	14
2 Bei hartnäckigem Nasenbluten	14
2 Desinfektion des Krankenzimmers	14
3 Der Plattfuß, nach Dr. Ernst Weinert	22
4 Diät beim Typhus	30
5 Vorschriften für solche, die mit der Kranken-pflege zu tun haben, von Dr. B.	38
6 Die Anwendung der Bor säure zum reinigen einer Wunde	46
8 Behandlung bei Verbrennungen verschiedener Art	62
9 Wie kalte Umschläge zweckmäßig vorge-nommen werden, von Dr. Wittbauer	70
10 Die Mahlzeiten der Kranken	79
11 Hitzschlag und Sonnenstich	86
12 Ursachen des Ertrinkens	95
13 Maßregeln bei Vergiftungen, von Dr. Ernst Bachmann	103
14 Die Abkühlung eines Krankenzimmers im Sommer	110
15 Vom Typhus, von Dr. Bachmann	118
15 Wie kalte Abreibungen an Kranken vorzu-nehmen sind	118
16 Gegen das Wundlaufen her Füße, v. —r.	127
18 Die Tollkirschenvergiftung	143
19 Die Verwendung der Kamille, von F.	150
20 Die Behandlung der Frostbeulen, von F.	159
21 Die Verwendung der Hagebutte als Heil-mittel, von G.	167
22 Die Zubereitung der Breiumschläge	175
22 Kartoffelschalen, ein Mittel gegen Warzen	175
23 Verfahren bei Nierenries und -Steinen	182
25 Behandlung Erfrorener	199
26 Selbstbereitung von Fichten- und Tannen-nabel-Extrakt für Bäder- und Ein-reibungen	207
26 Verfahren bei Erstickungsanfällen	207

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Was zum Gedeihen der Zimmer- und Topfpflanzen notwendig ist	7
2	Das Umpflanzen der Zimmergewächse, v. -m.	14
3	Die Dfenhize — der ärgste Feind der Zimmerpflanzen	23
4	Die Pflanzenvermehrung	31
5	Die Lage eines Hausgartens, v. Heinzelmann	39
5	Aussaet und Anzucht von Blumenpflanzen im Zimmer	39
6	Behandlung der Azaleen	47
7	Das Verebeln der Kakteen im Frühjahr	54
8	Welche Farben der Blumen harmonieren miteinander?	63
9	Ueber das Gießen der Balkonpflanzen, v. B.	71
9	Die australischen Epakrisarten, von Dr. U. Dammer	71
11	Nabieschen	87
12	Zur Rasenpflege, von K.	95
13	Der Oleander	103
14	Der Glücksklee (Oxalis)	111
14	Gefülltblühende Knochenbegonien	111
15	Behandlung der Fuchsen	119
17	Welche Topfblumen müssen im Sommer und Herbst vermehrt werden? von .r.	135
18	Hortensien	144
18	Efeu an Mauern und Hauswänden	144
19	Ueber die Palmen, von Fr. Heinzelmann	151
20	Das Herbstobst	159
21	Blumenschmuck in dunklen Zimmern, von H. C. Müller	167
22	Der Balkon im Winter, von S. B.	175
23	Ist das Begießen der in Sand oder Erde eingeschlagenen Pflanzen nötig?	183
23	Das Alpenveilchen — eine beliebte Zimmerpflanze	183
24	Empfindliche Spalierbäume im Winter	191
25	Zur Obstaufbewahrung	200
26	Was bei der Durchwinterung der Pflanzen im Keller zu beachten ist	207

Tierzucht.

1	Stubenvogel, von .r.	8
2	Zimmer-Aquarium, von St.	15
2	Der Star	15
3	Schutz für die Haustiere in der rauhen Jahreszeit	23
4	Der Gesangswert der einzelnen Vogelarten	31
7	Das wichtigste Fleischfutter für unsere Zimmervögel	55
9	Berschaße jedem Schlachtier einen leichten Lob!	71
11	Zum Kapitel des Tierchuzes, von H.	87
12	Zur Reinhaltung des Hühnerhofes, v. C. K.	96
12	Die Verwendung der Brennessel als Schweine- und Hühnerfutter	96
14	Rammgrind und Kalkbeine der Hühner, von C. K.	112
15	Gebt bei großer Hize den Tieren zu trinken!	119
15	Flußkrebse	119
16	Vogeltränken	128

17	Reis als Hühnerfutter, von .r.	136
18	Auch für die Kaninchen ist die Wohnungsfrage aktuell	144
20	Sammelt Vogelfutter für den Winter!	160
20	Unsere Kettenhunde	160
21	Sorget rechtzeitig für die Vögel!	168
23	Zur Hühnerbehandlung, von H.	184
26	Kaninchen sollen nicht an den Ohren hochgehoben werden	208
26	Wie Gänse und Enten geschlachtet werden sollen	208

Suppen.

1	Reisuppe auf amerikanische Art	5
2	Gerstenuppe mit Kartoffeln	12
3	Kissflockensuppe mit Gemüse	21
4	Böhlisuppe mit Gerste	29
5	Schwarzwurzeluppe	37
6	Fleischklößchensuppe	45
7	Tauben- oder Hühnersuppe	53
8	Käseuppe	61
9	Schwarzwurzeluppe	68
10	Leigierte Suppe mit Liebigs Fleischextrakt	78
11	Salatsuppe, von H. Sch. D.	85
12	Gemüsesuppe von grünen Bohnen	93
13	Luftuppe	101
14	Gemüsesuppe mit Butterklößchen	109
15	Grüne Zwiebelsuppe	117
16	Wurzelsuppe mit Eierkäse	125
17	Tomatensuppe mit Reis	133
18	Tropfensuppe	141
19	Gelbe Rübensuppe	148
20	Suppe mit Fleischknocken	157
21	Haferflockensuppe	165
22	Ersensuppe (veget.) von B.	174
23	Waffelsuppe	181
24	Rosentohlsuppe	190
25	Dahenschwanzuppe	197
26	Suppe mit Käseerbsen	205

Fischgerichte.

2	Schellfisch gedämpft	13
3	Schellfisch mit brauner Butter	21
6	Stodfisch mit Petersilie	45
9	Srezunge à la crème	68
11	Marinierter Aal	85
13	Gebratener Zander	101
16	Forellen auf dem Roste	125
18	Fische in Muscheln	141
20	Hecht mit Rüben	157
22	Schüssel-Schellfisch mit Käsesauce	174
24	Kabeljau à la Provençale	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Gedämpfte Kalbsleber	5
1	Kaninchen-Frikassée	5
1	Eingepackte Bratwurst	5
2	Gebeizter Filetbraten	12
2	Fleischsalace	13
3	Rindfleisch-Gratin	21
3	Falsche Rahmsauce für Salat	21

Nr.	Seite
4 Kalbsfüße mit Butter Sauce	29
4 Panierte Schweinsleber	29
4 Spiegeleier mit Schinken	29
5 Aspik aus Schweinszungen	37
5 Lammbraten	37
6 Junge gebratene Hühner	45
7 Große Pastete mit Kalbfleischragout und Erbsen	53
7 Bismarck-Koteletten	53
8 Rindfleischragout	61
8 Leberpudding	61
9 Rindfleischrouladen	69
10 Kalbschnitzchen mit Rahmsauce	78
11 Eingemachtes Kalbfleisch	85
12 Schweinsbraten	85
12 Gespickter Filetbraten	93
12 Kalbshirn in Muscheln	93
13 Röhbraten von Schweinefleisch	102
14 Gebratene Tauben	109
14 Kalbskopf, gebacken	109
14 Röhrenpastetchen	109
15 Nelson-Koteletten	117
15 Gebratene Schweinsschulter	117
16 Kalbsnierenbraten	126
16 Petersilienauce zu Rindfleisch	126
17 Gebratenes Huhn	134
17 Schnitzfleisch mit Ei	134
18 Marinierter Hammelsrücken mit Tomaten	141
18 Rouladen von Kohl- oder Spinatblättern	141
18 Kalte Platte	142
19 Beefsteak vom Rierstück	149
19 Bohnen mit Schweinefleisch	149
20 Falsche Morcheln	157
20 Schweinsfilet mit Tomaten	157
21 Bachhähnchen	165
21 Rindsbraten mit Wasser	165
21 Tomatensauce (veget. Rezept), von B.	166
22 Kalbsbrust nach Mailänder Art	174
23 Kaninchenragout mit Estragon	181
23 Marinierter Rindsbraten	181
23 Magere Béchamelsauce	181
24 Frische Blutwurst, von P. P.	190
24 Frische Leberwurst, von P. P.	190
25 Pastete mit Hirn gefüllt	197
25 Gebratene Gans mit Äpfeln gefüllt	197
26 Filet in Gelee	205
26 Poulet mit Reisrand	205

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Käsepudding	6
3 Tutti-frutti-Creme	22
3 Verschlungene Fastnachtküchlein	22
4 Grießpudding	29
4 Schokolade-Gelee	29
5 Japanischer Reis	37
5 Gebäckene, verlorene Eier	37
5 Kaiserpudding	37
5 Hasenohren	38
6 Eierpastetchen	45
6 Persische Eier	46
6 Käsekräpfen	46
7 Kartoffelküchlein	53
7 Orangenaufschlag	53
7 Gefüllte Schokoladencreme	53
9 Maisklöße mit Käse	69

Nr.	Seite
10 Schinkennubeln	78
10 Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	78
11 Reiscroquettes, von G.	85
11 Rirschenpudding, von H. Sch.-D.	85
12 Rühreier mit Grünem	93
12 Grießpudding mit Rirschen	93
13 Feine Kräuterklöße	102
14 Johannisbeerküchlein	109
15 Eierspeise	117
17 Käsebrei	134
17 Zwetschgenaufschlag mit Grieß	134
18 Pilzeierkuchen	142
18 Caramelcreme	142
19 Feine Reispastete	149
20 Reispudding ohne Zucker, von B.	157
21 Eierkuchen mit Reis	166
22 Thüringer Kartoffelklöße	174
22 Äpfel in Körbchen	174
23 Grießklöße (veg. Rezept), von B.	181
24 Makaroni mit weißer Sauce	190
24 Gekochte Zitronencreme	190
26 Semmelpudding mit Schinken und Tomaten- sauce	205
26 Rahmgefrorenes mit Marmelade	206

Gemüse, Obst, Salate.

1 Blumenkohl mit Sped	6
1 Schwäbische Kartoffelklöße	6
2 Grüne Kartoffeln	13
2 Linsen an einer Sauce	13
2 Gedörrte Kastanien	13
3 Zuckererbsen (Konserven)	21
3 Zitronensalat	22
4 Lauchgemüse	29
5 Erbsenpüree	37
6 Blumenkohl au gratin	45
7 Warmer Selleriesalat	53
7 Rhabarbermus	53
8 Spargeln	61
8 Reis als Gemüse	61
8 Müßlisalat	61
9 Spargelspeise, von M.	69
9 Gelbrübensalat	69
9 Rhabarber-Bie	69
9 Rhabarber-Creme	69
10 Junge Karotten	78
11 Mangoldstiele au gratin	85
11 Grünkohl	85
12 Junger Wirsing mit Butter Sauce	93
12 Stachelbeerkompott	94
12 Früchte-Eis	94
13 Leipziger Allerlei	102
13 Bohnensalat	102
13 Beerenschale	102
14 Wachs- und Schmalzbohnen	109
14 Spinat mit Milch	109
14 Erdbeer-Gefrorenes	109
15 Pilzgemüse	117
15 Gefüllte Tomaten	117
15 Gurkensalat	117
15 Johannisbeersalat	117
16 Buntes Huhn	126
16 Kräuterpudding	126
16 Schokolade-Birnen	126

Nr.	Seite
16 Melonen-Eis	126
17 Rattich au gratin	134
17 Gelee mit verschiedenen Früchten	134
18 Pflaumenkompott	142
19 Pommerische Bauernkartoffeln	149
19 Quittenschnitz mit Birnen	149
19 Pflaumenkaltschale	149
20 Tomatensalat	157
20 Gebackener Kürbis auf französische Art	157
20 Kartoffelbrei von rohen Kartoffeln	157
20 Preiselbeer-Eis	158
21 Kastanienkohl	166
21 Schwarzwurzelbratling, von B.	166
21 Gedämpfte Birnen	166
22 Endiviengemüse	174
22 Sellerieauflauf	174
23 Gedörrte Kastanien	181
23 Gespicktes Rotkraut	182
23 Danziger Apfelmus	182
24 Zwiebelpüree	190
25 Smitierte Artischockenböden	197
25 Kartoffelpüree-Aufschlag	198
25 Gebackene Schwarzwurzeln	198
25 Drangencreme	198
26 Husarensalat	205
26 Kastanien	205
26 Apfelhälften	205

Ruchen, Torten, tl. Badwerk.

1 Drangentorte	6
2 Glasirte Apfelschnitten	13
2 Schokoladentorte	13
4 Schwarzbrotort	29
5 Berner Osterfladen	38
6 Osterkuchen	46
7 Grahamtorte	54
8 Einfacher Rhabarberkuchen	61
9 Zimtkuchen	69
10 Rahmtorte	78
11 Wiener-Torte, von Fem.	86
12 Erdbeertorte	94
13 Heidelbeerkuchen	101
14 Kirschentorte	109
15 Aprikosenkuchen	117
16 Reineclauden-Ruchen	126
17 Brombeerkuchen	134
18 Aprikosentorte	142
19 Traubenkuchen	149
21 Quittentorte	166
22 Nusstorte mit Schlagrahm	174
23 Franziskanertorte	182
24 Käsekuchen	190
25 Feine Weihnachtstorte	198
26 Mollkator	206

Weihnachtsgebäck.

24 Bündnerbrot	190
24 Braune Pfeffernüsse	191
24 Schokoladeguetelet	191
24 Honigringali	191
25 Karauer Lederli	198
25 Weihnachtssterne	198
25 Nuzbrot	199
25 Haselnuztugeln	199

Nr.	Seite
25 Genfer Biskuits	199
26 Wein-Konfekt	206
26 Berliner Rollen	206
26 Zimt-Matronen	206

Eingemachte Früchte und Gemüse.

10 Rhabarbermarmelade	78
11 Selbstbereitete Kapern	86
12 Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, unreifen Stachelbeeren, Brombeeren	94
13 Heidelbeeren und Kirschen in Flaschen	102
13 Eingemachte Karotten	103
13 Heidelbeer-Gelee	103
14 Aprikosen-Marmelade	110
14 Kirschen-Gelee	110
14 Tomatenpüree	110
14 Bohnen in Salz	110
15 Johannisbeeren in Essig	118
15 Himbeeren im Dunst	118
15 Stachelbeeren in Johannisbeergelee	118
15 Salzgurken	118
16 Birnen mit Preiselbeerfaß	126
16 Reineclauden	127
16 Bohnen in Essig	127
16 Eingemachte Bohnen ohne Salz	127
17 Apfelmus in Flaschen	134
17 Brombeer-Marmelade	134
17 Champignons mit Zitronensaft	134
17 Stachelbeeren zu trocknen	135
17 Kürbis mit Vanille	135
18 Pflaumen-Marmelade mit Birnen	142
18 Melonen in Apfelmus	142
18 Gurken in Essig	142
18 Preiselbeeren	142
19 Tomaten in Salz	149
19 Eingemachte Melonen	150
19 Zwetschgen in Essig oder Wein	150
19 Moosbeerengelee	150
19 Apfelmarmelade	150
19 Sauerkraut	150
20 Apfelpasten	158
20 Quittenschnitz	158
20 Quittengelee	158
20 Birnengelee	158
21 Eingemachte Hagebutten	166
21 Hagebuttenmark	166
21 Eingemachte Mispeln	166

Getränke.

10 Maitrant	78
11 Rhabarberstrup	86
11 Kirschlimonade, von F.	86
12 Moussierende Limonaden	94
13 Himbeerstrup nach dänischer Art	102
14 Fruchtfaß	109
15 Johannisbeersirup	118
22 Quittensaft	175
23 Apfelwasser	182
25 Warmer Eierpunsch	198
25 Glühwein	198
26 Kalte Bowle	206
26 Warmer Milchpunsch	206