

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

**Band:** 22 (1915)

## **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:** 14.03.2025

**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.

== 1915 ==



---

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

.

# Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Allgemeines.</b>			
1, 3, 5, 6	Nährhafte Mittagessen ohne Fleisch und Alkohol, von Ida Spühler 1, 17, 33, 41	15	Das Begießen der Gemüsepflanzen, von F. Heinkelmann 115
1	Die Konservierung der Kartoffel, von D. S. 3	16	Ueber einfache Einmachmethoden, von Zschofke 121
1	Hausmittel bei Verbrennungen, Verbrühungen und Aetzungen, von Dr. Otto Schröder 4	16	Alkoholfreie Getränke, von R. Gutersohn 124
2	Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt, von F. 9	17	Wie werden Obstpasten hergestellt? von R. Mertens 129
2	Die Behandlung des Schuhwerkes, von Louise Desterwig 11	17	Das Kochen der Gemüse, von R. G. 132
2	Die Herstellung der Topfwaren 12	18	Heilpflanzen, von Dr. phil. F. Hofer 137
3	Ueber die Gewürze 20	18	Ernte-Aussichten in Äpfeln, Birnen, Nüssen, Quitten pro Herbst 1915 139
4	Zweckmäßiges und unzweckmäßiges Sparen, von Th. Paris 25	18	Erste Behandlung frischer Wunden, von Dr. Thraenhart 140
4	Ueber die Schokolade, von -r. 27	19, 20	Ueber das Dörren von Gemüse, von -h. 145, 156
4	Ueber das Holz 28	19	Haltbarmachung unserer einheimischen Gewürzpflanzen, von R. Gutersohn 146
5	Gemüsegärtnerei, von R. Noack-Honegger 35	19	Pflege der Verwundeten und Kranken in der Familie, von Dr. Gerner 147
6	Obst- und Gemüseverwertung, von R. Gutersohn 43	20	Zubereitung der Speisen, von Dr. med. Schwyzer 153
7	Nüget alle Lebensmittel aus! v. A. Aegeter 51	20	Blumenschmuck im Herbst, von Margareta Berg 155
7	Unser Heim im Osterkleide, von H. Fäßler 49	21	Moderne Organisation und Hauswirtschaft von Nina Fels 161
7	Praktische Winke für Frühjahrskuren, von Dr. Schröder 51	21	Die Einwinterung von Gemüse und Obst 164
8	Flugblätter, von R. Gutersohn 57	22	Das Kartensystem in der Hauswirtschaft von F. 169
8	Zur Frühjahrereinigung, von M. Doering 59	22	Unsere Heizmittel, von Paul Karst 171
9	Vom einfachen Essen, von A. D. 65	23	„Mir fehlt die Zeit!“ von L. von Heide 177
9	Eine moderne Bettfedern-Reinigungsanstalt 67	23	Selbstbereitung von Boghurt und Junket, von A. B. 178
9	Magermilchbrot, von Dr. G. Ambühl 68	23	Zur Fleckenreinigung, von A. von Rostiz 179
10	Blumenpflege im Zimmer, von M. Trott 73	24	Guter Geschmack, von Paloma 185
10	Soll man kleine Kinder abhärten? von Dr. Schröder 75	24	Das künstliche Aroma der Früchte, von D -r 186
11	Das Stärken und Bügeln der Wäsche, von L. Desterwig 81	24	Krankenkost, von H. Laue 187
11	Rotgemüse 82	25	Vom Aufräumen, von Helga Nicolajen 193
11	Ueber die Krebse 83	25	Desinfektion, von Gela Hobbing 195
12	Sonnenschein im Hause, von H. 89	26	Weihnachtsfeier in der Familie, von H. A. 201
12	Brot und Fleisch einst und jetzt, von P. H. 90	26	Omelettes und Soufflés 202
12	Gemüse aus freiwachsenden Pflanzen 92		
13	Pilze und Pilzveraisfungen, von Horrmann 97		
13	Gesundheitlicher Wert der Gartenarbeit, von Dr. Otto Schröder 99		
13	Bessere Verwertung der Gaben aus Feld und Wald, von R. Gutersohn 100		
14	Nervosität und Ernährung, von B. 105		
14	Einiges über Geleebereitung 106		
14	Häusliche Reinigung und Desinfektion, von Dr. Schröder 107		
15	Verhütung von Speisevergiftung im Sommer, von Dr. Schröder 113		
15	Unser Vollmehl und Vollbrot, von Ida Spühler 114		
		<b>Haushalt.</b>	
		1	Warum sieht man Sonnenstäubchen fliegen, wenn das Sonnenlicht in ein dunkles Zimmer fällt? 5
		1	Warum schmeckt der Thee bitter, wenn er zu lange gezogen hat? 5
		1	Gefrorene Äpfel aufzutauen 5
		2	Von Hefe und Kalk 12
		2	Wie man Wachsflecken aus Kleidern entfernt 13
		2	Zigarrenasche als Puzpulver für Metalle 13
		2	Fleischwasser als Düngmittel 13
		3	Verwendung angestechter Kartoffeln, von -i. 21

Nr.	Seite
3 Vom Staubwischen	21
3 Reinigung der Fensterscheiben bei kaltem Wetter	22
3 Aufbewahrung von Zwiebeln, von r.	22
4 Das Bleichen der Wäsche	29
4 Wollene Kleider zu reinigen, von F.	29
5 Wie Zink gereinigt wird	37
5 Behandlung der aus Papierstoff hergestellten Gefäße	37
5 Geruchfreie Nachttische	37
6 Warum „singt“ das Wasser kurz vor dem Stehen?	45
6 Eier auf ihre Frische zu erproben	45
6 Reinigungsverfahren für seidene Kleider, von r.	45
7 Warum kann man mit Seife schmutzige Wäsche reinigen?	52
7 Höllesteinflecken aus der Wäsche zu entfernen	52
7 Alabastergegenstände zu reinigen	53
8 Zeitgemäße, von r.	60
8 Gesundheitschädliche Kartoffeln	61
9 Das Salz im Haushalt, von a.	69
10 Was wir an Weigrainen finden, von S. Martin	76
10 Flecken von Milchkaffee aus wollenen Stoffen zu entfernen, von L.	76
11 Erkennungszeichen für die Güte der wichtigsten Nahrungsmittel	84
11 Mottenschutz	84
11 Wie man Schüttsteine und hölzerne Gefäße von üblem Geruch befreit, von L.	84
12 Billiger, guter Kaffee-Ersatz aus Getreide, von G. W. A.	93
11 Warum wird die Milch bei längerem Stehen sauer?	93
13 Der Selbstkocher als Eisschrank	101
13 Wie Tücher, Bänder und Handschuhe gewaschen werden	101
14 Wie man seine Blumen während einer Reise mit Wasser versorgen kann, von G. D.	108
14 Schwarze Lebergegenstände aufzufrischen	108
14 Delflecken aus Kleidern zu entfernen, von G.	108
14 Ein gutes Mittel zur Vertreibung von Wanzen, von R.	108
15 Wie man fest ineinander gestellte Gläser leicht auseinander bringen kann	116
15 Reinigung der Strohmatten	116
15 Leicht beschmutzte Strohhüte zu reinigen	116
15 Zitronensaft, ein gutes Reinigungsmittel für die Hände	116
16 Warum kocht man Kohl usw. in Salzwasser?	125
16 Pilze zu trocknen	125
16 Obst-, Milch- und Kaffeesflecken zu entfernen	125
17 Vom Wasser	132
17 Die gründliche Reinigung der Kochgeschirre	133
17 Aufbewahrung des Fleisches	133
17 Mittel gegen feuchte Hände zur Sommerzeit	133
17 Wasserflecken aus appetitierten Stoffen zu beseitigen	133
18 Zehn „Spargebote“	141
18 Schüsseln aus Papierstoff	141
19 Reinigung der Teppiche mit feuchten Theeblättern, von H.	148
19 Von Nierenfett und Schweineschmalz	149

Nr.	Seite
19 Behandlung von neuem, irdenem Speisegeschirr, von R.	149
20 Billige Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven	156
20 Warum darf man in heißes Fett kein Wasser gießen?	156
20 Wespensänger	156
21 Warum wird der Honig mit der Zeit trübe und fest?	165
21 Das Mangeln der Wäsche	165
22 Warum kann man durch Einpökeln Fleisch vor der Zerfetzung schützen?	172
22 Die Zuckerorten	173
22 Das Einbrennen von Fässern	173
22 Militärhandschuhe zu reinigen	173
22 Wie man das Eingehen der Wollfachen verhindern kann, von H.	173
22 Stodflecken aus der Wäsche zu entfernen	173
23 Was für Anforderungen an eine gute künstliche Beleuchtung zu stellen sind	180
23 Petroleum aufzubewahren	180
23 Abgebrochene Lampenzylinder gerade abzuschneiden	180
23 Erhaltung der Zylinder	180
23 Wie das Abtropfen des Petroleum bei Hängelampen verhindert werden kann	181
23 Suppengrün in Balkonkästen im Winter, von L.	181
23 Aufbewahren größerer Mengen Meerrettig, von G. L.	181
23 Vom Aufbewahren des Mehls	181
23 Ueber die Brauchbarkeit des Wassers zum Waschen, von Dr. Gppler	181
24 Vom Schornstein	188
24 Blinde Fensterscheiben zu reinigen	188
24, 25 Die Behandlung des Schuhwerks	188, 197
25 Sauerkrautbrühe als Reinigungsmittel für polierte Möbel	197
26 Hübsche Verpackung der Weihnachtsgeschenke, von B.	204
26 Frühling auf dem Tische	204
26 Kandiszucker	204
26 Was ist Waldbolle?	204

### Gesundheitspflege.

1 Ratsschläge zur Pflege des Verdauungsapparates von G. Schneider	7
2 Der Lehm als Heilmittel	14
3 Die Ausnutzung des Gehaltes unserer Speisen	23
5 Zu viel Kohlensäure im Blute — eine Ursache schlechter Laune	38
6 Die richtige Pflege und Ernährung des Nervensystems	46
7 Hygienische Grundsätze für die Wohnung	54
8 Ausführung der Beinmassage bei Frauen	63
10 Die Heilkräuter	78
11 Uebermäßiges Schwitzen	86
12 Ueber Abhärtung, von Dr. Bachmann	95
14, 18 Zur Hautpflege, von Dr. Kann	111, 143
15 Zum Kampfe gegen die Tuberkulose, von B. L.	118
15, 16 Vorsicht beim Bergsport und Bergtouren	118, 128

Nr.		Seite
16	Schonnet die Augen!	127
17	Maßnahmen zur Bekämpfung der Seuchen- gefahr	135
20	Pflege des Geruchssinnes	158
21	Gute Luft im Schlafzimmer, von B.	166
23	Zur Pflege des Gefühlsinnes	182
24	Die Massage, von Dr. R. W.	190
25	Mundpflege, von Dr. D.	199
26	Die Selbsterneuerung unserer Zimmerluft	206

## Kinderpflege und Erziehung.

1	Der Schnupfen beim kleinen Kinde	7
2	Uebertragungen von Infektionskrankheiten durch Kinderspielzeug	15
4	Lauwarme Wickel gegen Fieber bei kleinen Kindern	31
5	Der Keuchhusten	39
6	Bekämpfet den Eigensinn schon bei ganz kleinen Kindern, von Dr. Marie Heim	47
7	Ursachen der Krämpfe oder Sichter	55
8	Die englische Krankheit (Rachitis)	63
10	Die geistige und körperliche Entwicklung des Kindes am Schluß des ersten Lebensjahres	79
10	Das Tragglißen	79
11	Hauptpflege durch Bäder, im Schulalter	87
12	Der Säugling im Freien	95
13	Warnung vor zu großer Milchzufuhr bei Kindern	103
14	Die seelische Entwicklung des Kindes, von R. G.	111
15	Ueber die Impfung von Säuglingen	119
17	Die Zahnentwicklung des Kindes	135
19	Zur Säuglingsernährung mit Kuhmilch	150
20	Wundwerden und Krämpfe bei kleinen Kindern	159
21	Warum stillen so wenige Mütter?	167
22	Anhaltende Stuhlverstopfung bei Säug- lingen	175
23	Schlaf im Säuglingsalter	183
24	Hauptpflege im Herbst und Winter bei Säug- lingen mit besonders empfindlicher Haut	190
24	Das Ausschreien der Kinder im Schlafe, von Dr. Sch.	191
26	Beachtenswerte Winke für die Pflege eines kranken Kindes, von Dr. G.	207

## Krankenpflege.

2, 6	Maßnahmen b. Ohnmachten u. Krämpfen	15, 47
3	Die Behandlung der Wasserkissen, von -r.	23
4	Verhalten bei Schlaganfall, von -r.	30
5	Wie man Arznei-Pulver einnehmen soll	39
7	Gegenmittel bei verschluckten Giften	54
8	Magenblutungen	63
10	Zur Wundbehandlung	78
10	Mittel gegen Kopfweg, von L.	79
11	Thee von Gundelrebe als Lungenheilmittel	86
11	Vergiftungen durch Tiergifte	86
11	Worin bestehen die Heilmittel für Nervo- sität?	86
11	Hilfeleistung bei Quetschungen	87
12	Gründliche Lusterneuerung im Kranken- zimmer	95

Nr.		Seite
13	Behandlung vom Bliß Getroffener	103
15	Wie das Wundliegen von Kranken verhütet werden kann	119
15	Behandlung bei Schlangenbiß, von Dr. W.	119
17	Schlagfluß	135
17	Maßnahme bei Verrenkungen	135
18	Behandlung der Brandwunden	143
18	Billiger Ersatz für Gummi-Eisbeutel, von S.	143
20	Einiges über Einpinselungen, Einreibungen, Knet- und Streichkuren	158
21	Maßnahmen bei Verbrennungen, von -rt.	167
22	Wie nicht stark blutende Wunden zu be- handeln sind	175
23	Verschiedene Arten von Bädern, von Dr. G. G.	183
24	Behandlungsweise der Hühneraugen	190
25	Als Klystier zu benützende Flüssigkeiten	199
26	Anwendungen bei Leberleiden der Frauen	206

## Gartenbau und Blumenzucht.

1, 3	Die Samenbestellung	7, 23
2	Die Temperatur der Zimmerpflanzen	15
4	Die Pflege der Komposthaufen	31
5	Zweckmäßige Einteilung des Gemüsegartens	39
6	Das Beschneiden der Pfirsichspaliere	47
7	Wie soll ich säen und pflanzen?	55
8	Zum Balkonschmuck	63
9	Der Kopfsalat	71
10	Ueber den Einfluß des Mondes auf die Vegetation	79
11	Petunien als Balkonschmuck	87
11	Zwei oder drei Gemüseernten in einem Jahr	87
11	Zur Palmenpflege, von B.	88
12	Das Begießen der Pflanzen	95
13	Die Begonie	104
14	Zur Ungeziefervertilgung	111
15	Das Hohlwerden des Selleries	119
15	Ursprung der ersten gefüllten Rosen	119
17	Gewinnung von Bohnen- und Erbsensaat- gut	135
18	Kürbiszucht	144
19	Obst-Ernte	151
20	Zur Obststreife	159
21	Der Rosenkohl, von B.	168
22	Das Bleichen der Endivien, von J. B.	175
23	Die Hyazinthen als Zimmerschmuck	183
24	Blütensträucher im Zimmer, von W.	191
25	Unsere Zimmerpflanzen und ihr Einfluß auf unser Wohlbefinden, von Lisa Dehne	199
26	Das Alpenveilchen im Zimmer	207

## Tierzucht.

1	Einiges über die Zucht der Zimmervögel zum Erwerb	8
2	Die Finne des Schweines, von A. v. N.	15
4, 11	Die Entenzucht, von N.	31, 88
6	Kranke Tauben, von A. v. N.	48
7	Winke zur Behandlung brütender Hennen	56
9	Beschaffung von Nistgelegenheiten für Vögel, von A. W.	71
10	Zur Gänsezucht	80
10	Zur Vogelzucht, von W.	80
13	Pflege der Pferdehufe im Sommer	104

Nr.		Seite
14	Während der Landausflüge die Haustiere nicht vergessen!	112
15	Die naturgemäße Heilung der Ohrenentzündung bei Hunden, von C. Rh.	120
17	Winke zur Behandlung der Hühner während der Mauser und bei Kalkbeinen und Ungezieser	136
20	Winke für Taubenzüchter	159
22	Die Käube oder Krähe der Ragen, von A. v. R.	176
24	Winke zum Einkauf von Zimmervögeln, von A. W.	191
24	Zur Behandlung kranker Gänse	191
26	Die Sandfistchen der Ragen	207

### Suppen.

1	Hausmannssuppe	6
2	Sauermilchsuppe	13
3	Hülsenfruchtsuppe	22
4	Gute, billige Kartoffelsuppe	29
5	Ruttelsuppe	37
6	Minestra	45
7	Eierwürfelsuppe	53
8	Frühlingsuppe	61
9	Krautsuppe nach Berner Bauernart	69
10	Kraftsuppe	77
11	Braune Kartoffelsuppe	85
12	Sauerampfersuppe	93
13	Grüne Suppe mit Reis	101
14	Weisse Mehlsuppe	109
15	Käsesuppe	116
16	Zwiebelsuppe	126
17	Kohlrabensuppe	133
18	Kartoffelsuppe mit Tomaten	141
19	Engadineruppe	149
20	Haferflockensuppe mit Gemüse	157
21	Maccaronisuppe	165
22	Gerstensuppe mit gelben Dörrerbsen	173
23	Fischsuppe	181
24	Braune Reissuppe	189
25	Suppe à la bonne femme	197
26	Schwarzwurzeluppe	204

### Fischgerichte.

3	Gedämpfte Schellfische	22
5	Fischgallerte	37
6	Stodfisch	46
7	Steinbutt mit Sauce	53
11	Forellen in Mayonnaise	85
14	Gebratener Merlan	109
17	Gemischter Fischsalat	133
22	Maccaronispeise mit Schellfisch	174
26	Sardellen Schnitten	205

### Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Gedämpftes Rindfleisch auf ital. Art	6
1	Geschnebelte Lunge	6
2	Rindfleisch-Gulasch	13
2	Bratwurst mit Senfsauce	13
3	Hasenbraten	22
3	Rutteln mit Kartoffeln	22

Nr.		Seite
4	Rindfleisch an weißer Sauce	29
4	Rehbraten von Schweinefleisch	30
5	Fricandeau	37
5	Maccaroni Caponi	38
6	Lammkoteletten	46
7	Gefülltes Obergiggi	53
7	Bikanter Kalbsbraten	53
8	Gedämpfte Leber	61
8	Gelochtes Rindfleisch mit Kartoffeln	62
8	Kalte Fleischresten-Schnitten	62
9	Kalbsohren	70
9	Gehackte Beefsteaks	70
10	Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
10	Ruheuter	77
11	Entrecôtes	85
11	Gigiprägel	85
12	Hammelfleisch mit Käse	93
12	Münchener Schweinebraten	94
13	Fleischkäse	101
13	Mailänderbraten	102
14	Uebezogene Rindsbrust	109
14	Schafragout mit Bohnen und Rübli	109
15	Gedünstete Rindfleischschnitten	116
15	Falscher Hase	116
16	Vitello à la Tono	126
16	Fricassée von Huhn	126
17	Gebeizter Kaninchenbraten	133
17	Rutteln à la Wiel	133
18	Rindsniere mit Zwiebelsauce	142
18	Schmorbraten	142
19	Schnepfen	149
19	Rindfleisch mit Reis	149
20	Gefüllter Schweinsmagen	157
20	Polenta mit Haschee	157
21	Gedünstetes Rebhuhn mit Sellerie	165
21	Kalbsfüße in Buttersauce	166
22	Kalbszunge	173
23	Hasenpfeffer	181
23	Fleischluchen	181
24	Gebratenes Huhn	189
24	Suppenfleisch mit saurer Sauce	189
25	Saurer Kalbsbraten	197
25	Abrio	197
26	Rehrüden	205
26	Einfache Schüsselpastete	205

### Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Maisknöpfli mit Käse	6
1	Gesulzter Schlagrahm mit Ananas	6
2	Feiner Quarkauflauf	14
2	Apfelfatich	14
3	Quarkschmarren	22
3	Sunket mit Schokolade	23
6	Schwäbische Klöße	46
6	Käsesoufflé	46
7	Ausgebundene Eier	53
7	Süße Rühreier	54
7	Magere Fische	54
7	Feine Orangencreme	54
8	Wannentuchen	62
9	Makkaroni mit Äpfeln	70
9	Käseschnitten	70
11	Eier à la Béchamel	85

Nr.	Seite
11 Rhabarbercreme	85
12 Quarkknödel	94
12 Sauermilchcreme mit Früchten	94
12 Sauermilch	94
13 Süße Quarkküchlein mit Kartoffeln	102
14 Kalter Obstpudding	109
16 Gestürzte Eier in Kräutersauce	126
17 Zwetschgenknödel	133
17 Früchte mit Schlagrahm	134
18 Zwetschgen-Omelette	142
20 Quarkspigen	157
21 Reisschmarren	166
21 Bettelmann	166
22 Eier in Käsesauce	174
22 Natronküchlein	174
23 Brotaufguss mit Käse	182
23 Kalter Kastanienpudding	182
24 Brötchen mit Senfbutter und Eiern	189
25 Braune Kugeln	198
25 Sirupcreme	198

### Gemüse, Obst, Salate.

1 Rotkraut auf russische Art	6
1 Maronen mit Äpfeln	6
2 Koteletten von getrockneten Pilzen	13
2 Kastanien und Kartoffeln	14
2 Gefüllter Kohl	14
3 Rosenkohl	22
4 Mohrrüben mit Champignons	30
4 Kartoffelkuchen mit Käse	30
4 Süßer Kastanienbrei	30
5 Sauerkrautaufguss	38
5 Schnitz und Kartoffeln	38
6 Gebackene Schwarzwurzeln	46
6 Saure Kartoffeln	46
7 Spinatröllchen	53
7 Schwarzwurzeln mit Käse	53
7 Artischocken-Salat	53
8 Gedünsteter Spinat	62
8 Pommes frites	62
8 Blumenkohl mit Käse	62
8 Zwetschgenmus von dünnen Zwetschgen	62
9 Brunnenkressengemüse mit Milch	70
9 Mischgemüse	70
9 Feiner Blumenkohlsalat	70
10 Kartoffelgöße	77
10 Specksalat	77
10 Spargeln mit jungen Karotten	77
10 Rhabarberreis	77
11 Rührei mit Brockspargeln	85
11 Mais mit Spinat	85
12 Spinatpfluten	94
12 Erbsenpudding	94
13 Lattichgemüse	102
13 Grüne Erbsen mit Speck	102
13 Verlorene Eier mit Sauerampfer	102
13 Erbbeerreis	102
13 Rhabarberbrot	102
14 Kohlraben mit Milch	109
14 Heidelbeer-Kaltschale	110
15 Geschmorte Gurken	117
15 Reis mit Gemüse	117

Nr.	Seite
15 Segeier in Tomaten	117
15 Kartoffeln mit Quark und Kümmel	117
15 Kirschenpfanne	117
15 Himbeereis	117
16 Kürbengemüse	126
16 Käsekartoffeln	126
16 Soufflee von Marmelade	126
17 Polenta mit Tomatensauce	133
17 Junge Wachsbohnen	134
18 Gefüllte Kohlraben	142
18 Béchamelkartoffeln	142
19 Tomaten au gratin	149
19 Randengemüse	149
19 Kalter Rabis- oder Kohlsalat	149
19 Zwetschgenspeise	150
20 Rabis oder Birjing gedünstet	157
20 Kürbisbrei mit Reis	157
20 Gekochter Apfelpudding	158
21 Kohlwürstchen mit Käse	166
21 Quittenschnitz mit Birnen	166
22 Gelbrüben mit weißen Bohnen	174
22 Gemischter Salat	174
22 Quittenwürstchen	174
23 Linsen mit Zwiebelsauce	181
23 Gebackenes Sauerkraut mit Kartoffeln	182
23 Apfel mit Vanillesauce	182
24 Schweizerkartoffeln	189
24 Selleriegemüse	189
24 Apfel-Eis	190
25 Rosenkohl mit Kastanien	197
25 Zwiebelgemüse	197
25 Sauerkrautsalat	198
26 Spinatpudding	205
26 Gebackene Blumenkohlröschen	205
26 Drangenglace	205

### Kuchen, Torten, fl. Backwerk.

1 Gesundheitstorte	6
2 Fiteriser Torte	14
4 Grießkuchen mit Kirschen	30
5 Apfelfuchen mit Drangen	38
5 Schenkeli	38
6 Tiroler Torte	46
7 Osterkuchen	54
8 Zitronentorte	62
9 Konfitüren-torte	71
10 Rhabarbertorte	77
11 Grahamtorte	86
13 Erdbeertörtchen	102
14 Kirschenkuchen	110
15 Johannisbeertorte	117
16 Pfirsichtorte	126
17 Früchtelkuchen mit Brot	134
18 Obstkuchen mit Quark	142
19 Kürbiskuchen	150
20 Birnenkuchen	158
21 Kartoffel-Zimtkuchen	166
22 Linzer Kuchen	175
23 Geleertorte	182
24 Maiskuchen	190
25 Gerührter Apfelfuchen	198
26 Nusstorte	205

Nr.		Seite
<b>Weihnachtsgebäck.</b>		
25	Weihnachtsstollen (sächsisch)	198
25	Hafelnußleckerli	198
25	Stuttgarter Schnigbrot	198
25	Schwabenbrot	199
25	Luisenstangen	199
25	Anismöckli	199
25	Spagnoletti	199
26	Springerle	206
26	Schokolade-Marzipan	206
26	Petits Fours	206
26	Pfeffernüsse	206
26	Maismehl-Teegebäck	206

### **Gingemachte Früchte und Gemüse.**

3	Apfelhonig, von -i.	23
10	Gelbrübenkonfitüre, von -n.	78
12	Rhabarbermarmelade	94
13	Berührte Erdbeermarmelade	103
13	Erdbeermarmelade (andere Art)	103
13	Stachelbeermarmelade	103
13	Spinat in Dunst	103
14	Kirschenkonfitüre	110
14	Konfitüre aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, unreifen Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren	110
14	Grüne Erbsen mit Gelbrüben in Dunst	110
14	Kohlraden in Dunst	110
15	Kirschengelee mit Johannisbeeren	117
15	Marmelade-Dreimus	117
15	Englische Tomatenmarmelade	117
15	Heidelbeermus ohne Zucker	118
15	Gurken in Gläsern	118

Nr.		Seite
16	Marmelade von Sauerkirschen	127
16	Aprikosen auf englische Art	127
16	Mirabellen in Dunst	127
16	Sensgurken	127
16	Bohnen trocknen (dörren)	127
16	Meerrettig zu trocknen	127
16	Gemüse in Essig (Mixed pickles)	127
17	Bohnen in Essig	134
17	Tomaten in Salz	134
17	Holunderbeermarmelade	134
17	Traubenmarmelade	134
17	Breißelbeeren ohne Zucker	134
18	Zwetschgenmarmelade	143
18	Birnenhonig	143
18	Melonenmarmelade	143
18	Usteräpfel in Essig	143
18	Blumenkohl in Dunst	143
19	Gingemachter Speisefürbis	150
19	Gelee aus Zwetschgen, Quitten und Äpfeln	150
19	Birnenmarmelade	150
20	Hagebuttenmarmelade	158
20	Apfelmarmelade	158
20	Quittenmarmelade mit Kürbis	158
20	Berberigensaft	158

### **Getränke.**

4	Hagebuttenfernthee	30
10	Moussierende Limonaden	78
11	Milchlimonade	86
13	Rhabarberscherbet	102
13	Rhabarbersirup	103
14	Zitronensirup	110
26	Warmer Eierpunsch	205
26	Orangen-Bowle	205