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

Band: 7 (1900)

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Q 9,

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

1900

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1900
G. 595
BERN

Zürich.
Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
1900.

Inhalts-Verzeichnis.

Gedichte.

Nr.		Seite
1	S'Regiment, von S. Winz	1
2	Großes aus Kleinem	9
3	Elternliebe, von Hermann Buchholz	17
4	Ein Wort, von Ines	25
5	Es Mittagsliedli, von A. Fahlweid	33
6	Palmsonntag, von Anna Meisterhans	41
7	Ackerpflügen, von Marie Weibel	49
8	Abendstille, von Gottfried Kinkel	57
9	An meine Mutter, von Wolfgang Müller	65
10	Waldesruh', von Lina Morgenstern	73
11	Durch die Felder, von Julius Hammer	81
12	Sommernacht, von Robert Reinick	89
13	Empor! von Hedwig Matthes	97
14	Tiefe Wasser, von Hero Max	105
15	Mutter bete! von Ines	113
16	Früchte, von Joh. Wollmann	121
17	Nicht lauter Sonnenschein, von W. Rüdiger	129
18	Herbst, von Alice, Freiin von Gaudy	137
19	O frage nicht, ob sie die Glocken läuten, von Theodor Drobisch	145
20	Fester Mut, von Emanuel Geibel	153
21	Ruhig, tätig, von Friedrich Rückert	161
21	Weihnachten, von Frau L. Schenker-Amlehn	164
22	Was ist ein Jahr? von J. Engell-Günther	169
22	Unter dem Weihnachtsbaume, von L. M.	172

Allgemeines.

1—2	Das Haus an der Steig, v. Anna Meisterhans	1, 9
1	Die Luftscheu und die Frauen, von Dr. med. Anna Fischer-Dückelmann, Dresden	3
1	Ein Kochkursus für Aerzte	4
2	Zur Geschichte der Gabel	11
2—3	Aus dem Pflichtenheft einer Haushaltungslehrerin, von E. Coradi-Stahl	11, 21
3	Repetitionskochen, in der Haushaltungsschule Zürich, von R. Hagen	17
3—5	Welschlanderinnerungen, v. Louise Fragnière	19, 25, 33
4	Zur Wundbehandlung	27
4	Der winterharte Zitronenbaum aus Japan	28
5—6	Unsere Fische	36, 42
6	Zwei Krankenstuben, v. Anna Croissant-Rust	41
6	Ostergaben, von Abonnentin in Z.	43
7	Ein ernstes, eindringliches Wort an Eltern, Vormünder und Waisenbehörden	49
7	Praktische Zeiteinteilung der Hausfrau, von R.	50
7	Was ist leicht verdaulich?	50
7	Die Sterblichkeit der Kinder in den verschiedenen Altersklassen	51
7	Erklärung gebräuchlicher Ausdrücke in der Küche	52
8—11	Die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kochkunst, von Dr. G. Ambühl	57, 65, 73, 82
8	Weck's Frischhalter	59
8	Ein schöner Teint, von S.-R., Dr. L. Fürst	60
9	Die Generalreinigung, von Frau W. E.	67
9	Die Heimat unserer Gemüse- und Gewürzpflanzen	68
10	Der Schönheitssinn im Dienste der Küche	75
10	Alte und neue Eß- und Speiseregeln	75
10	Die Kleidermotte, von J. R.	76
11	Der Gartenbau in der Hand der Frau	83
11	Pomril	83
12	Unsere Küchenvorräte im Sommer	89
12	Vorsorge für den Blumenflor im Winter	90
12	Wie schützt man sich vor Krankheiten?	91
12	Weck's Frischhaltung	91
13	Was ich von meinen Kindern lerne. v. Dr. H. E.	97
13	Aus dem Reiche der Natur	98
13	Das Einkochen der Früchte	99
13	Vom Baden	100
14	Die Erfahrung, von S.	105
14	Der Salat	106
14	Unsere Stubenvögel	107
14	Auch ein Frauenerwerb, von B.	108
15	Hausmütterchen in der Sommerfrische, von K.	113
15	Gemüse in Essig und Salz	114
15	Lehrt eure Kinder Brei essen, von Fr.	115
15	Die Behandlung der Zimmerpflanzen, nach A. Fahlbieck	121
16	Kinder und Alkohol	121
16	Aus der feinen Küche	123
16	Wie benimmt man sich zu Tische?	123
16	Erste Hülfe bei Unglücksfällen	124
17	Zur Ernährung unserer Kinder, v. Schiller-Tietz	129
17	Ein Mahnwort an alle, die Obst verkaufen, wie an diejenigen, die Obst einkaufen	130
17	Wie bewahren wir unsere Gemüsevorräte für den Winter auf? von G.	131
17	Die Tomate	131
18	Schlußprüfung der Haushaltungsschule Worb den 13. September 1900	137
18	Ein Beitrag zur Krankenernährung	138
18	Die Lagerung des Obstes, von F. Sch.	139
18	Sauerkraut, von G. L.	139
19	Das Heizen, von Frau B.	145
19	Empfehlenswerte Obstsorten zum Einkellern	146
19	Maßregeln zur Verhütung von Ohreiterungen	146
19	Vom Dörren des Obstes	147
19	Ein Wink für Erzieher, von Fr.	148
20	Menschliche Ernährung, v. Julius Zuppinger	153
20	Unser Keller	155
20	Das Waschen der Teppiche, von K. Bauer	155
21	Aus dem Leben	161
21	Der Schmuck des Weihnachtsbaumes, von Fr. O.	162
21	Zur Wurstfabrikation	163
22	Altes und Neues über das Theetrinken, von Dr. med. Ursus	169
22	Wie warm sollen wir essen?	170
22	Krankenpflege	171
22	Ein opulentes Gastmahl, von Z. P.	171

Haushalt.

1	Schöne klare Wäsche	5
1	Wiederherstellen von echtem und unechtem Sammt	5
1	Schutz der Holzgefässe im Keller gegen Feuchtigkeit	5
1	Wie untersucht man, ob Emailgefässe Blei enthalten?	5
1	Das Ausschwitzen der Petroleumlampen zu verhüten	5
1	Thee- und Kaffeekannen zu reinigen	5
1	Kartoffeln in Kellern und Gruben vor Fäulnis zu schützen	5
1	Dumpfen Geruch der Eier zu beseitigen	5
2	Prüfung des Honigs	13

Nr.		Seite
2	Gefrorene Aepfel und Eier	13
2	Hartgekochte Eier	13
2	Das Anbrennen der Speisen zu verhüten	13
2	Senfmehl als Reinigungsmittel	13
2	Behandlung getrockneter Gemüse	13
4	Wasserfester Leim	28
4	Baumwolle in Leinwand zu erkennen	28
4	Mittel gegen Rost	28
4	Das Alter der Eier zu erkennen	28
4	Die künstliche Färbung des Rotweins zu erkennen	28
5	Ueber die Handschuhe	37
5	Zähes Fleisch	37
5	Verstaubte Oelgemälde zu reinigen	37
6	Schimmel aus Kellern gründlich zu entfernen	44
6	Echtes kölnisches Wasser	44
6	Das Dillkraut und seine Verwendung in der Küche	44
6	Mottenspiritus	44
6	Leinenfaden in Baumwolle zu erkennen	44
6	Das Schälen von weichen Aepfeln	45
6	Wie soll Fett erhitzt werden?	45
7	Zum Sieden der Eier	52
7	Tintenflecken aus Papier zu entfernen	53
7	Tapeten abwaschbar zu machen	53
7	Ein sehr gutes Mittel, um Schläuche ꝛc. vor dem Hartwerden zu bewahren	53
7	Kitt für Glasgefässe	53
8	Vorteilhafte Verwendung der Orangenschalen	61
8	Sommerkleider zu waschen	61
9	Geräucherte Fleischwaren vor Fliegen zu schützen	69
9	Einen vorzüglichen Fußbodenkitt	69
9	Gebranntem Kaffee das Aroma zu erhalten	69
9	Leere Fässer zu behandeln	69
10	Das Salmiak- und Terpentin-Waschpulver	76
10	Fleckenwasser gegen Rostflecken in Wäsche	77
10	Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen	77
10	Reinigung von naturfarbigen Lederschuhen	77
10	Erkennungszeichen des Hausschwammes	77
11	Allerlei	84
11	Einfache Prüfung des Mehls	84
11	Vorzügliches Verpackungsmittel	84
11	Das Konservіren der Früchte	84
12	Erneuerung schwarzer Spitzen	92
12	Weiße Felle zu reinigen	92
12	Beste Art Fett auszulassen	92
12	Steppdecken zu waschen	92
12	Mittel zur Vertreibung von Stubenfliegen	92
12	Kartoffelwasser als Heilmittel gegen Rheumatismus	92
13	Billiger Eisschrank	100
13	Spitzenvorhänge zu waschen	100
13	Aufbewahrung der Augusteier	100
14	Der Nutzen der schwarzen Johannisbeere	108
14	Das Reinigen der Badewannen	108
14	Die Hände von Obstflecken zu reinigen	108
14	Obstflecken aus der Wäsche zu entfernen	108
14	Essig aufzubewahren	109
14	Vorzügliches Rezept zur Förderung des Haarwuchses	108
14	Eiweiß, ein Ersatz für Gummi-arabicum	108
15	Die Maggi-Produkte	117
15	Gurken lange frisch zu erhalten	117
15	Käse lange frisch zu erhalten	117
16	Ein einfacher guter Eierprüfer	125
16	Wie erkennt man giftige Schwämme?	125
16	Frische Pflaumen und Zwetschgen aufzubewahren	125
17	Dorschen, Stiele und Strünke von Gemüse zu verwenden	132
17	Schimmelbildung an Würsten und Schinken zu verhindern	132
17	Weintrauben lange frisch zu erhalten	132
17	Neues Rostschutzmittel	132
17	Honigverfälschungen zu erkennen	132
17	Mäuse aus Häusern, Scheunen ꝛc. fernzuhalten	133
18	Fische zu konservіren	140
18	Schimmel auf Tapeten zu entfernen	140
18	Herdplatten zu reinigen	140
18	Mittel gegen das Wundreiben der Hände b. Waschen	140
18	Ammoniak als Fleckenmittel	140
18	Wie man Wäsche unverbrennlich macht	140
18	Glastüren und Glasfenster undurchsichtig zu machen	140
18	Essigfrüchte zu konservіren	140
18	Löschen von Petroleumbrand	140
18	Schnelles Schaumschlagen des Eiweiß	140
19	Verwertung der Aepfelschalen zu Speiseessig	149
19	Leichte Art Geflügel zu rupfen	149
19	Kitt für Risse in eisernen Oefen	149
19	Petroleumflecken aus weißen Fußböden zu entfernen	149
19	Quillaja-Rinde als Waschmittel	149
19	Das Auswachsen der Zwiebeln zu verhindern	149
20	Ratten zu vertreiben	156
20	Ein gesunder Thee	156
20	Flaschen zu reinigen	156
20	Farben in der Wolle vor dem Ausgehen zu bewahren	156
20	Beseitigung der Warzen	156
20	Zerbrochene Gipsfiguren zu kitten	156
20	Abgelegte Filzhüte zu verwenden	156
21	Schuhwerk gegen Nässe widerstandsfähig zu machen	164
21	Gutes Putzpulver für Spiegel und Fenster	164
21	Maschinenölflecken zu entfernen	164
21	Mehlprobe	164
21	Ofenruß zu verwerten	164
21	Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	164
22	Verwertung der Quillaja-Rinde für verschiedene Zwecke	172
22	Rostflecken aus der Wäsche zu entfernen	172
22	Mittel gegen Stockflecken	172
22	Vergilbte Wäsche weiß zu machen	172
22	Gegen Mäuseplage	122
22	Reinigen leerer Fäßchen	172
22	Preßhefe längere Zeit aufzubewahren	172
22	Kleister für Leder	172
22	Gummischuhe auszubessern	172

Gesundheitspflege.

1	Mittel gegen das Schwindelgefühl	6
2	Die Heilkraft des Eiweißes	14
2	Ueber die Wirkung des Thees	14
2	Schädlichkeit der Dämpfe von Petroleum	14
3	Die billigste Desinfektion	23
5	Radfahrsport und Alkohol	38
5	Eingewachsene Nägel	38
6	Bleiwasserumschläge bei Augenentzündungen	46
6	Mitesser	46
6	Die Herzkranken	46
7	Ueber die Ernährung der Lungenschwindsüchtigen	54
7	Skrofeln	54
7	Hühneraugenmittel	54
8	Die ächte Feldkamille als Heilmittel	62
8	Naphtalinvergiftung	62
10	Die Gartenarbeit als Heilmittel	78
11	Ein erprobtes Mittel gegen Zahnschmerzen	85
11	Der Spitzwegerich Saft, ein vorzügl. Heilmittel	85
11	Terpentinöl gegen Mitesser	85
13	Ratschläge, um Störungen der Gesundheit bei Gebirgswanderungen vorzubeugen	102
14	Nachtschlaf bei offenem Fenster	110
14	Ein wichtiger Gesundheitsfaktor im Sommer	110
15	Die Zahnpflege	119
16	Gegen Kröpfe jeder Art	127
16	Mittel gegen rote Flecken im Gesicht und am Hals	127
16	Sicher helfendes Mittel gegen Hühneraugen	127
17	Schädigung der Augen durch übermäßigen Tabakgenuß	134
17	Unschädliche Schlafmittel	134
18	Sei gesund!	143
20	Gutes Hausmittel gegen den Husten	157
20	Gesundheitspflege im Winter	157
21	Schädliches Eiweiß	166
22	Ist konservirtes Fleisch gesundheitsschädlich?	174

Nr. Seite

Krankenpflege.

1 Unglücksfälle und erste Hilfe 6
2 Räuchert nicht 14
2 Heißes Wasser als Heilmittel 14
4 Der Merrettigwein, ein vortreffliches Heilmittel 30
4 Mittel gegen Frostbeulen 30
7 Eingeben von Arzneimitteln 54
9 Wie man Ertrinkende rettet 70
11 Ernährung der Kranken im Greisenalter 86
12 Heilung der Gicht durch Elektrizität 94
13 Erste Hülfe bei Blutenden 102
14 Bei Vergiftungsfälleu 110
17 Heißes Wasser als Heilmittel 134
17 Erweitern des Brustkorbs zum Stillen des Nasenblutens 135
18 Die Eibischwurzel als Heilmittel 143
19 Ueber Bäder und Waschungen 151
20 Vorsicht mit Karbolwasser 158
20 Durchliegen der Kranken 158
21 Kamillendämpfe gegen versteckten Schnupfen 166
21 Kampfer mit Süßöl gegen steife Glieder 166
21 Glyzerin als Heilmittel 166
21 Krankenbesuche 166

Kinderpflege und Erziehung.

1 Schützet die Kinder vor dem Bloßstrampeln 6
1 Wasser soll nicht in die Gehörgänge gebracht werden 7
2 Bleichsüchtige Mädchen 14
2 Höflichkeit der Kinder 14
4 O, es sind ja nur die Masern 29
5 Das Daumenlutschen, eine der beliebtesten Unarten der Kinder 38
6 Die Behandlung der chronischen Verstopfung 46
7 Nachhülfestunden für die Schulkinder 54
8 Das Kochgeschirr in der Kinderpflege 62
9 Der Zucker als Nahrungsmittel 70
10 Ueber Ohrenschmerzen bei Kindern 78
11 Kinderkleidung 86
12 Der Brechdurchfall der Kinder 94
13 Ein Wort zur Erziehung 102
13 Das Verschlucken der Kirschensteine 102
14 Gebt den Kindern keinen Alkohol 110
15 Die Dauer des Schlafes für die Kinder 119
17 Die Ziegenmilch als Kindernahrungsmittel 134
17 Vom Grüßen der Kinder 134
18 Gebt den Kindern reinen Honig 143
19 Unrichtige Erziehung von Anfang an 150
20 Keuchhustenkranke Kinder 157
22 Halskrankheiten der Kinder 174

Blumenkultur und Gartenbau

1 Warum Hyazinthenblumen sitzen bleiben 7
1 Zweckmäßige Verwertung der Knochen als Gartendünger 7
1 Das Treiben der Pflanzen in Moos 7
1 Die Anzucht der Aurikel 7
1 Samen gegen Mäuse und Vögel zu schützen 7
2 Gartenkalender im Januar 15
2 Edelweiß selbst zu ziehen 15
4 Arbeitskalender für den Monat März 30
4 Schildläuse an Zimmerpflanzen 35
5 Wie erhält man früh Erbsen? 38
5 Die beste Erde für Topfpflanzen 38
5 Ersatz für die Preißelbeere 39
5 Neuseeländischer Spinat 39
6 Arbeitskalender für den Monat April 46
7 Welche Kohlarten eignen sich auf schattige Plätze am besten? 54
7 Nachteiliger Einfluß des Karbolineums auf die Vegetation 55

Nr. Seite

7 Die Erdbeerpflanze zum Einfassen der Gartenwege 55
8 Arbeitskalender für den Monat Mai 62
8 Soll man den Gemüsesamen aufquellen? 62
9 Mittel gegen den Meltau der Rosen 71
9 Neuseeländer Spinat 71
10 Arbeitskalender für den Monat Juni 78
10 Nutzen der Regenwürmer 78
11 Kultur der Lorbeerbäume 86
11 Die Brennessel 86
11 Zur Unkrautvertilgung 86
12 Arbeitskalender für den Monat Juli 94
12 Der Krebs der Obstbäume 95
12 Die Raupenplage beim Kohlgemüse 95
13 Arbeitskalender für den Monat August 103
13 Wie man abgeschnittene Blumen behandelt 103
14 Die Blütezeit der Blumen möglichst zu verlängern 111
14 Die Nachteile des Wäscheaufhängens im Obstgarten 111
14 Schonet die Blindschleichen 111
15 Arbeitskalender für den Monat September 119
15 Ein praktischer Blumen- und Früchtekorb 419
16 Chrysanthemum 127
16 Beim Ueberwintern div. Knollen und Zwiebeln 127
16 Kamelien im Zimmer 127
17 Vermehrung von Johannis- und Stachelbeeren durch Steckholz 135
17 Das Ueberwintern von Topfpflanzen 135
17 Taubenmist als Düngmittel 135
18 Arbeitskalender für den Monat Oktober 143
18 Ein neues Verfahren um Trauben frisch zu erhalten 141
19 Pflege der Zimmerpflanzen im Winter 151
19 Schutz der Treibbeet-Bretter und -Rahmen gegen Näße und Feuchtigkeit 151
19 Späte Blumenkohlzucht im Keller 151
20 Arbeitskalender für den Monat November 158
20 Stets frische Küchenkräuter im Winter 158
21 Arbeitskalender für den Monat Dezember 166
21 Kranke Zimmerpflanzen 166
22 Das Durchfrieren des Gartenlandes 174
22 Begießen der Pflanzen mit warmem Wasser 174
22 Erfrorene Pflanzen 175

Tierzucht.

1 Feinde des Geflügels 7
2 Ernährung der Papageien 15
2 Scharfsinn eines Hundes 15
4 Schutz der Tiere gegen Erkältung 30
4 Sorget für Nist- und Brutplätze für die Singvögel 30
4 Haltung und Pflege der Kaninchen 31
5 Der Unfug des Vogelmordes 39
6 Die Vogelmilbe 47
7 Küchlein, die durch Kälte, Ertrinken oder Ersticken umgekommen sind. 55
8 Die Aufzucht der jungen Enten 63
8 Imkertagebuch 63
10 Fußkrankheiten der Stubenvögel 79
11 Fütterung der jungen Kanarien im Flugkäfig 86
11 Ungünstiger Einfluß der Sonnenblumen auf den Honig 87
11 Obst als Hühnerfutter 87
12 Tauben bedürfen des Wassers 95
12 Ungeziefervertilgung im Hühnerhaus 95
13 Das Sandbad der Hühner 103
15 Die Wunden unserer Haustiere 119
17 Vogel- und Insektenwelt 135
18 Goldfische 143
18 Ueberwinterungsregeln für den Bienenstand 143
19 Die Kaninchen 151
19 Die Eierproduktion im Winter 152
20 Grünfutter für Hühner im Winter 158
20 Hunde rein zu halten 158

Nr.		Seite
21	Gelenkanschwellungen der Kanarienvögel	159
21	Winterfütterung der bei uns zurückgebliebenen Singvögel	167
22	Heiserkeit der Kanarienvögel	175
22	Das Eierlegen der Hühner im Winter	175

Küche.

Suppen.

1	Leberſuppe	5
2	Haſenſuppe	13
4	Kaſtanienſuppe	29
5	Lungenſtrudelſuppe	37
6	Suppe mit Fleiſchknöpfchen	45
7	Gute Frühlingsſuppe	53
8	Kerbelſuppe	61
9	Tomatenſuppe	69
10	Reisſuppe auf italieniſche Art	77
11	Kräuterſuppe	84
12	Suppe mit Fleiſchklöschen	91
13	Welſchkohlſuppe	101
14	Weiße Mehlſuppe	109
15	Sagoſuppe mit Weißwein	117
16	Klare Reisſuppe	125
17	Nierenſuppe	133
18	Endivienſuppe	141
19	Kartoffelſuppe mit Paprika	149
20	Maccaroni-Suppe	156
21	Ochſenſchwanz-Suppe	165
22	Käſeſuppe	165

Fiſchgerichte.

1	Bratheringe	5
1	Falſcher Salm	5
4	Felchen mit brauner Sauce	29
6	Gedämpfter Hecht oder Blaufelchen	45
7	Fiſchmayonnaiſe	53
8	Gekochte Krebſe	61
10	Aal auf engl. Art	77
11	Forellen in Rotwein	84
13	Gebackene Fiſchreſte	101
15	Zander mit Kräutern	117
17	Gebackener Schellfiſch	132
18	Aal im Reblaub	141
19	Blaugeſottene Schleie	149
20	Gebackene Alſe	156
21	Lachs à la Glaſer	165
22	Zander im Ofen	173

Fleiſchſpeiſen und Saucen.

1	Kaninchenbraten, gefüllt	5
1	Schweinsrücken, gebraten	5
2	Hirnſchnitten	13
2	Würſtchen von Schweinefleiſch	13
2	Geſpickte Kalbfleiſchſtücke	13
2	Gebackene Schweinsfüße	29
5	Junge gebratene Hühner	53
5	Hammelbraten mit Rahm	37
6	Kalbfleiſch mit Spargelgemüſe	45
6	Preßkopf	45
7	Gebackene Hammelsniere	53
8	Saure Kalbsfüße	61
8	Sardellenſauce	61
9	Ziegenbraten	69
10	Kalbsrouladen	77
10	Reſtengericht aus Gemüſe und Fleiſch	77
10	Feine Salatſaucen	77
11	Rindfleiſch nach Wildpretart	84
11	Kutteln	84
12	Pichelſteiner Jägerfleiſch	93
12	Senfſauce	93
13	Zungenkotelettes	101
14	Marinirte Kalbskeule	109
14	Kalte Schnittlauchſauce	109
14	Engliſches Fleiſchpüree	109
15	Rebhühner mit Reis	118
16	Falſcher Haſe	125
16	Schafs-Ragout	125
16	Hirſchbraten	125
16	Altes Huhn mit Reisrand	125
16	Kalbfleiſchvögel	126
17	Farcirter Haſe	131
17	Tomatenſauce	133
18	Gebratene junge Gans	141
18	Meerrettigſauce	144
19	Gedämpfte Wildente	145
19	Marinirte Hammelskeule	156
20	Gefüllte Schweinsbruſt	156
20	Rindfleiſch in Saft	156
21	Gefüllte und ausgebeinte Gans	165
21	Schweinspfeffer	165
22	Gebratene Rehkeule	173
22	Hühner-Ragout auf ruſſiſche Art	173
22	Escalopes von Kalbfleiſch	173
22	Tomatenſauce	173

Gemüſe, Obſt und Beilagen.

1	Apfelſpeiſe mit Kaſtanien	6
2	Apfelkompott mit Mandelguß	14
4	Spinat	29
4	Apfelſpeiſe	29
7	Gefüllte Kartoffeln	53
7	Spinatſprudel	53
7	Gedünſtetes Weißkraut	53
7	Salat	53
8	Rübenkompott	61
8	Spargel mit Butterſauce	61
9	Grüne Erbſen als Püree	70
10	Früher Kohl	77
11	Spinat	85
11	Heidelbeerkompott	85
12	Bohnen als Brechbohnen	93
12	Gemüſeſalat	93
13	Gurkenſalat	101
13	Gemüſe als Kopfſalat	101
13	Stachelbeerkompott	101
13	Johannisbeerauflauf	101
14	Kürbisgemüſe	109
14	Aprikoſenmus	109
14	Himbeerauflauf	109
15	Steinpilze als Gemüſe	118
15	Gurkengemüſe	118
15	Apfelcharlotte	118
16	Gefülltes Weißkraut	125
16	Gedünſtete Rüben	125
16	Sellerie à la crême	126
16	Pflaumentaſcherl	126
17	Roſenkohl als Gemüſe	133
17	Gemiſchtes Kompott	133
17	Quittenſauce	133
17	Kalter Apfelpudding	133
18	Kohlrollen	141
19	Gebackener Blumenkohl	149
19	Beilage zu geſottenem Rindfleiſch	149
19	Apfelkrapfen	150
19	Mouſſé von Aepfeln	150
19	Quittenauflauf	150
20	Schwarzwurzeln mit Rahm	156
20	Gebackenes Sauerkraut mit Kartoffeln	156
20	Kaſtanien-Püree	157
21	Stachis	165
21	Kaſtanien-Auflauf	165
22	Endiviengemüſe	173
22	Kaſtanien auf Bündnerart	173
22	Ganz ſchöne geſchälte Kaſtanien	173
22	Apfelſtrudel	173

Mehl-, Milch und Eierſpeiſen.

1	Nudelgemüſe für Kranke	6
1	Omelette mit geräuchertem Lachs	6

Nr.		Seite
2	Griesklöße	12
2	Maccaroni-Auflauf	13
2	Himbeergebackenes	14
3	Eierküchli	23
3	Verschiedene Mehlspeisen	23
3	Fastnachtküchli	23
5	Käsplattenmüesli	37
5	Vanille-Auflauf	37
6	Restengericht aus Nudeln	45
6	Götterspeise	45
6	Weingallerte in Eierformen	46
7	Wiener Mehlspeise	53
8	Dampfnudeln	61
9	Gebackene Crême	70
10	Erdbeerschnee	77
10	Rhabarberauflauf	77
12	Gefüllte Eierflecke	93
12	Kirschtischl	93
12	Kirschkalteschale	93
13	Reisküchlein	101
14	Käse-Omeletten	109
14	Süße *Tapiokaspeise*	109
15	Eierschaum	118
16	Schneeballen mit Vanille-Sauce	126
16	Apfelstrudel	126
17	Käsesoufflé	133
18	Risotto nach Mailänderart	141
18	Rosinenpudding	141
18	Apfelküchli	141
18	Verschiedene Rezepte für Zubereitung von Maccaroni nach italienischer Manier	141
20	Kartoffelklösse mit Milch	156
20	Vacherin	157
21	Kaffeegelée	165

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

4	Gußbrötchen	29
4	Braune Torte	29
5	Aprikosencharlotte	37
6	Vorzüglicher Osterkuchen	46
7	Schaumtorte	53
8	Rhabarberkuchen	61
11	Kirschtorte von Mürbteig	85
12	Sehr guter Fruchtkuchen	93
14	Kuchen von dicker Milch	109
15	Aprikosentorte	118
16	Zwetschgentorte	126
18	Kuchen, der sich lange hält	141
20	Gedeckter Apfelkuchen	157
20	Weihnachtsgebäck: Marzipan	157
	Kastanienwürstchen	157
	Chokoladesternchen	157
	Basler Brauns	157
	Makrönli	157
21	Wiener Pastetli	165
21	Gefüllte Linzertorte	165
21	Weihnachtsgebäck: Mandelkrapfen	165
	Haselnußleckerli	165
	Zimmtsterne	165
	Tirolerbrot	165
	Anishöckli	165
	Birnweggen	167
22	Mandelkuchen	173
22	Weihnachtsgebäck: Weihnachtsstollen	173
	Gewöhnlicher Gugelhopf	174
	Zimmtstangen	174
	Quittenschaum	174
	Chokolade-Häufchen	174

Liköre, Sirup.

1	Vanille-Liqueur	6
9	Maitrank	70
10	Moussirende Limonade	77
11	Heidelbeersirup	85
13	Billiger Champagner	101
13	Vorzüglicher Himbeersirup	101
19	Eierpunsch	150
22	Einfacher Punsch	173
22	Himbeer-Punsch	173
22	Wein-Punsch	173

Eingemachte Früchte.

2	Rote Rüben einzulegen	14
5	Zitronenmarmelade	37
9	Rhabarbermarmelade mit Orangen	70
11	Erdbeeren in Dunst	85
11	Kirschmarmelade auf 3 verschiedene Arten	85
12	Gelée von roten und weißen Johannisbeeren	93
12	Himbeermarmelade	94
12	Eingemachte Stachelbeeren	94
12	Aprikosenmarmelade	94
13	Schwarze Johannisbeeren einzumachen	101
13	Eingemachte Preißelbeeren	101
13	Mixed-Pickles	101
14	Aprikosengelée	109
14	Eingemachte Mirabellen	110
14	Tomatengelée nach Wiener Art	110
14	Pfirsich-Marmelade	110
14	Reineclaudenconfitüre	110
15	Pflaumen, geschälte, in Essig einzumachen	118
15	Tutti-Frutti	118
15	Birnen	118
15	Brombeergelée	118
15	Zwetschgengelée	118
16	Eingemachte Birnen in Essig	126
16	Gelée von Aepfelschalen	126
16	Pfirsich-Mus	126
16	Pfirsich-Marmelade, feine Art	127
16	Zwetschgengelée	127
16	Preißelbeeren einzulegen	127
17	Einfaches Rezept zum Einmachen der Tomaten	133
17	Tomaten in Essig	133
17	Tomaten mit Zucker eingekocht	133
17	Hagebutten einzukochen	133
17	Quittengelée	133
18	Mispeln in Essig	142
18	Quittenschnitzchen	142
18	Unreife Weintrauben	142
18	Weinbeergelée zum Aufbewahren	132
18	Apfel-Marmelade	142
19	Quittengelée	150
19	Apfelgelée	150
19	Aepfel einzumachen	150

Den werten Lesern diene zur Notiz, daß Nr. 5 des Ratgebers s. Z. falsch paginirt worden ist, im Verzeichnis aber mit der richtigen Seitenzahl figurirt.