

Objektyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **9 (1902)**

PDF erstellt am: **20.05.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

1903 ff. in 8° Form

del.

K

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Coradi-Stahl in Zürich.

1902



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1902.

# Inhalts-Verzeichnis.

## Gedichte.

Nr.	Seite
1 Die Dienenden, von Julius Hammer	1
2 Winterdüfte, von E. H.	9
3 Menschenstolz, von H. Buchholz	17
4 Die Liebe, von Roquette	25
5 Guter Rat, von J. Schefer	33
6 Kannst du nicht die Menschen lieben, von A. K.	41
7 Für Haus und Herd, von Gustav v. Putlig	49
8 Leid, von Hedwig Braun	57
9 Mai, von Ed. S.	65
10 Die Macht des Kleinen, von Heinrich Zeise	73
11 Die zerbrochene Vase, von Sully Prudhomme	81
12 Das böse Wort, von G. Ch. Dieffenbach	89
13 Mahnung, von Theodor Storm	97
14 Wahrheit, von Bodenstedt	105
15 Altes Lied, von F. Engel-Günther	113
16 Der Frauen Bier, von Hedwig Braun	121
17 Des Lebens Fahrmarkt, von Hedwig Braun	129
18 Der Humor, von E. v. Adlersfeld-Ballestrem	137
19 Welke Blätter, von A. Welte	145
20 Mutterliebe, von Krummacher	153
21 Ein einmal ausgesprochen Wort, von Eduard Tempelhey	161
22 Sternenlicht, von Julius Hammer	169
23 Zum neuen Jahre, von L. W.	177

## Allgemeines.

1—6 Wie Grilli haushalten lernt, von E. Corabi-Stahl	1, 9, 17, 25, 33, 41
1 Von der Körperpflege im allgemeinen (Volkarts Gesundheitslehre)	3
1 Eine praktische Erfindung	4
2 Die Elektrizität in der Hauswirtschaft	11
2 Thee und Theebereitung	12
2 Ueber den Gemüsegarten	12
3 Die schweizerische Seifenfabrikation	19
3 Neues für den Haushalt	19
3 Frisches und altbackenes Brod	20
4 Zum Obst- und Gemüsebau	27
4 Einige Winke für die Keuchhustenbehandlung v. H.	28
5 Otereier, von R.	35
5 Zur Ernährungsfrage, von B.	36
6 „Böse Finger“, von Dr. E. Ringier	42
6 Ueber die Citrone	43
7 Gesundheitspflege im Frühjahr	49
7 Der Markt im April, von F.	50
7 Restengerichte aus übriggebliebenem Fleisch	51
8 Falsche Sparsamkeit, von Frau W.	57
8 Ueber das Tranchieren	58
8 Der Spargel	59
9 Die Reinlichkeitsucht	65
9 Unzere Bowlen	66
9 Nähr- und Preiswert des Hühnerreies	67
10 „Morgenstund' hat Gold im Mund“	73
10 Der Rhabarber, von Frau F.	78
10 Pailol	80
11—14 Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen, Vortrag von Frau E. Corabi-Stahl	81, 90, 99, 106
11 Witschi's Suppen- und Speisemehle	83
12 Eine neue Fruchtstoffbereitung	89
13 Alkoholfreie Weine	97

Nr.	Seite
13 Suppen- und Speisemehle Witschi	98
14 Obstfäfte, von G.	105
14 Ueber das Düngen der Topfpflanzen mit Nährsalz, von A. Schenk	108
15 Die Müller und Bäcker im Altertum, von L. M.	113
15 Wie läßt sich das Fleisch im Sommer frisch erhalten?	115
16 Das Dekorieren der Torten	121
16 Etwas über den Salat	122
16 Der Schlaganfall, von Dr. Rudolf	123
17 Was der September bringt, von H. H.	130
17 Messer und Gabel, von M.	130
17 Die Pflege des Geruchs- und Geschmacksinns	131
18 Aus der Haushaltungsschule Zürich (Brief einer Schülerin)	137
18—19 Zur Sonntagruhe des Dienstmädchens 139,	147
19 Die Witschi-Mehle	145
19 Die Quitte	146
20 Wie kann man während des Winters das feine Tafelobst am rationellsten aufbewahren?	153
20 Das Wildpret	154
20 Fremde Ausdrücke in der Küche	155
21 Pünktlichkeit, von P. G.	161
21 Der Apfel und seine Verwertung im Haushalt von A. Br.	161
22—23 Die bekehrte Frau Doktor oder des Selbstkochers Sieg	169, 177
22 Krankenbett mit Hebe-Apparat	171
23 Der Salat im Winter	178
23 Schweizerthee	179

## Haushalt.

1 Behandlung von gefrorenem Obst	4
1 Das Gefrieren der Wäsche	4
1 Eßiggurken vor Schimmel zu bewahren	4
1 Ritt für Messerklingen	5
1 Holzstopfen anstatt Kork	5
2 Essig zu konservieren	13
2 Behandlung der Petroleumlampe	13
2 Erhaltung der Kleider	13
2 Fugen und Risse in eisernen Defen zu dichten	14
2 Weinflecken aus Tuch zu entfernen	14
3 Schlittschuhe von Rost zu reinigen	21
3 Druckstellen aus Sammet und Plüsch zu entfernen	21
4 Ueber die Defen	29
4 Kupfernes Küchengefchirr zu putzen	29
4 Der beste Leim	29
4 Filigranarbeiten zu reinigen	29
5 Wie sollen Zahnbürsten behandelt werden?	37
5 Glasstöpsel zu entfernen	37
5 Bettvorlagen und Bodenteppiche aufzufrischen	37
5 Vergilbte Spizen zu reinigen	37
5 Kaltes frisches Obst zu erwärmen	37
6 Salmiakspiritus für den Haushalt	44
6 Schwarze Spizen zu waschen	44
6 Das beste Wanzenvertilgungsmittel	44
6 Verblaßte braune und schwarze Strümpfe aufzufärben	44
6 Unsauber gewordene Gipsfiguren zu bronzieren	45
6 Rostflecken aus Leinen zu entfernen	45
7 Reinigung weißer Pelz- und Wollfachen	52
7 Behandlung der Küchenkräuter	52
7 Mittel um das Plagen der Bratwürste zu verhüten	52

Nr.	Seite
7 Gelbe und weiße Stroh Hüte zu reinigen	53
7 Enge Handschuhe weiter zu machen	53
7 Gummi-Wäsche zu reinigen	53
Ratschläge für die Küche:	
7 Gefrorenes geschmeidig und schmackhaft zu machen	53
7 Kuchen leicht aus der Form zu bringen	53
8 Kaffeeregeln	60
8 Gegenstände aus Weidengeflecht zu reinigen	60
8 Reinigen von Delgemälden und Goldrahmen	60
8 Flecken, verursacht durch neue Holzwaschfässer, aus der Wäsche auszubringen	60
8 Verschuß von Flaschen mit ägenden Flüssigkeiten	60
8 Erdene Geschirre fest wie eiserne zu machen	60
8 Blutflecken aus Sammet zu entfernen	60
8 Unverbrennbares Papier	60
9 Bügelleisen von Rost zu befreien	68
9 Fenster- und Spiegelscheiben zu reinigen	68
9 Elastische Möbel-Unterlagen	68
Ratschläge für die Küche:	
9 Auflösen der Gelatine	68
9 Einhüllen des Fleisches beim Klopfen	68
9 Eiweiß rasch zu Schnee zu schlagen	68
9 Weißbrot auszudrücken	68
9 Versalzene Speisen genießbar zu machen	68
9 Wie Kapern billig zu beschaffen sind	69
10 Eine vorzügliche Möbelpolitur	75
10 Kochgeschirre und Feuerstellen müssen sich entsprechen	75
10 Gift in der Küche	75
10 Zur Vertilgung der Ameisen	75
11 Praktischer und billiger Verschuß der Einmachgläser	84
11 Alte Kartoffeln im Geschmack zu verbessern	84
11 Verwendung von Benzin bei der Fleckenreinigung	84
Praktische Winke für die Küche:	
11 Gute Fettmischung zum Ausbaden	84
11 Reinigen von Fett	84
12 Pflanzenwuchs an Gebäuden zu entfernen	93
12 Fruchtgelee vor Schimmelbildung zu bewahren	93
12 Gefahrloses Mittel gegen Schwaben	93
12 Mittel gegen Flöhe	93
13 Ersatz für den Eiszehant	101
13 Fodflecken	101
14 Beseitigen von Stockflecken	109
14 Eierkonservierungsmittel	109
14 Kid- oder Lacklederschuhe zu reinigen	109
14 Gelbgewordene Holzachen zu bleichen	109
14 Reinigung von Tafelmessern	109
15 Verunglückte Speisen	116
15 Konservieren der Eier	116
15 Aufbewahrung des Mehles	116
15 Wie man Kaninchenfelle herrichtet	116
16 Wie man Gurken schält	123
16 Küchenkräuter; Naturbutter und Margarine zu unterscheiden	124
16 Der Backofen	124
16 Tapezierte Wände vor Ungeziefer zu schützen	124
16 Stearin- und Wachsflecken aus Geweben zu entfernen	124
16 Konservierung der Blumen	124
17 Wie sich verunglückte Speisen wieder herstellen lassen	132
17 Schmutzige, verstaubte Filzhüte zu reinigen	132
17 Reinigen von goldenen Ketten	132
17 Kleider unverbrennbar zu machen	132
17 Austrocknen des Kellers	132
18 Petroleumlampen und -Herde zu reinigen	140
18 Wohnungen in neuen Häusern	140
18 Die Verwendung des Salzes	140
18 Hagebutten zu trocknen	140
19 Das Kellerreinigen vor dem Einwintern des Gemüses	148
19 Wie man Fettflecken aus Parkettböden entfernt	148
19 Reinigung von Spigen, Ledersachen, weißen Glacehandschuhen	148
20 Dumpfigen Geruch aus Kleidern zu entfernen	156
20 Wie man die Temperatur eines Backofens erkennt	156
20 Kesselsteine zu entfernen	156

Nr.	Seite
20 Puzmittel für feine Goldsachen	156
20 Mittel gegen Ratten	156
21 Der Gemüsekeller im Winter	163
21 Gegen das Schwitzen und Gefrieren der Fenster-scheiben	163
21 Gefrorene Wäsche	163
21 Stock- und Moderflecken zu entfernen	163
21 Wie man Bürsten wäscht	163
21 Im Winter Teppiche zu puzen	163
21 Hartgewordenes Schuhwerk weich zu machen	164
22 Nährwert der Kartoffeln	172
22 Locker gewordene Nägel	172
22 Weiße waschleberne Handschuhe wie neu herzustellen	172
22 Kölnisches Wasser	172
22 Gegen den Holzwurm	173
23 Wie man das Rassen der Petroleumlampen verhüten kann	180
23 Verquollene Fenster	180
23 Schwärzen der Defen	180
23 Gefrorenes Obst	180
23 Schwarze, unansehnlich gewordene Spigen und Schleier zu reinigen	180
23 Verwertung der Drangenschalen	180

### Gesundheitspflege.

1 Erregende Genussmittel	6
1 Ein Beitrag zur moralischen Gesundheitspflege	6
2 Die Erkältungskrankheiten	15
3 Raue rissige Hände	22
4 Die Petroleumlampe	31
4 Trockene Fußböden	31
5 Einige Regeln für die Haarpflege	38
6 Die Nasenröte der Frauen	45
6 Gut gekaut, halb verdaut	46
6 Warzen zu beseitigen	46
7 Das Ei als Kräftigungsmittel	54
7 Einfluß der Nahrungsmittel auf die Stimme	54
7 Das Tragen seidener Kleidungsstücke	54
8 Ratschläge für Magenkrankte	62
9 Zur Erhaltung der Augen	70
10 Wer geistig angestrengt arbeitet	76
10 Gegen Insektenstiche	76
11 Bäder	86
13 Gegen übermäßige Säure-Abscheidung im Magen	103
14 Für Radfahrer	111
15 Giftfreie und doch giftige Pilze	118
16 Das Brillentragen	126
16 Natürliches Eiswasser	126
17 Zu enge Kragen	134
17 Gutes Mittel, die Warzen an den Händen zu vertreiben	134
19 Der Schreibkrampf	150
20 Wie kann man sich auf leichte Weise erwärmen?	158
20 Nasenröte	158
21 Ein Heiltrank bei Hals- und Brustleiden	165
22 Feuchte Wohnungen	174
22 Ausgezeichnetes Mittel gegen Frostbeulen	174
23 Amet durch die Nase	182

### Kindernpflege und Erziehung.

1 Zur Kinderernährung	6
1 Das Schlittschuhlaufen der Kinder	6
2 Ueber das Scharlachfieber	15
3 Der Gummizapfen	22
5 Die häuslichen Schularbeiten der Kinder	39
6 Unfälle der Kinder	47
7 Das ständige Liegen auf derselben Seite	55
7 Kinder sollen keine Furcht kennen	55
8 Gegen Spulwürmer	62
8 Die Kleidung unserer Schuljugend	62
10 Die Bindehautentzündung der Neugeborenen	77
11 Ueber den Aufenthalt in frischer Luft	87

Nr.	Seite
11 Licht in Kinderzimmern	87
12 Unsere jungen Mädchen	95
14 Bei Stimmrigenkrampf der Kinder	111
15 Welche Kinder dürfen nicht kalt baden ohne ärztliche Erlaubnis?	119
16 Unsere Kinder bei Eis	126
16 Ohrseigen für Kinder	126
17 Erregende Genussmittel	139
17 Halskrankheiten der Kinder	139
18 Schularbeiten und Tischlampe	143
20 Vom Gehörernen	158
21 Beim Schlittschuhlaufen	165
21 Der Group, von Dr. Barth	165
22 Kalte Füße	175

### Krankenpflege.

1 Bei Einatmung giftiger Gase	6
2 Die Frostbeulen	15
4 Erste Hilfe bei Unfällen	31
5 Vortreffliche Hausmittel	39
5 Verwendung von Eiweiß bei Schnittwunden	39
6 Die Gefährlichkeit der Bleiwasserumschläge	46
6 Eis für Kranke zu zerkleinern	46
7 Nasenbluten	54
8 Im Krankenzimmer soll man nicht flüstern	62
8 Der Scheintod	62
9 Lungenkranke	70
10 Das Erbrechen	77
11 Wie man Kataplasmen bereitet und anwendet	86
12 Schädliche und unschädliche Gurgelmittel	95
13 Die künstliche Atmung	103
15 Die Blinddarmentzündung	118
17 Bluthusten	134
18 Rettung von Menschen, deren Kleider in Brand geraten sind	142
19 Vorsicht mit Sublimatpastillen	150
20 Eingewachsene Nägel	158
21 Winterkuren für Lungenkranke	165
22 Was thut man bei Erfrierungen?	174
23 Bei Vergiftungen	182

### Blumenkultur und Gartenbau.

1 Arbeitskalender im Januar	7
1 Beim Begießen der Topfpflanzen	7
2 Hühner bei Erdarbeiten zuzulassen	16
2 Achtet auf das Obst	16
3 Arbeitskalender für den Monat Februar	25
3 Ein hübscher Zimmerschmuck	25
3 Gemüse-Neuheiten	25
4 Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen	31
4 Pflege der Azaleen	31
4 Aussaat der Schwarzwurzeln, Karotten, Petersilie etc.	31
5 Arbeitskalender für den Monat März	39
6 Eine vorzügliche Salatforte	47
6 Die Palmen	47
6 Aussaat schwer keimender Samen in schwerem Boden	47
6 Zur Blumenpflege im Zimmer	47
7 Arbeitskalender im Monat April	55
8 Die Bepflanzung der Balkone	63
8 Wie man stetsfort frische Küchenkräuter haben kann	63
9 Arbeitskalender im Monat Mai	70
9 Abhärten der Gemüsepflanzen vor dem Setzen	71
9 Gegen die Blattläuse	71
10 Die schönsten Schlingpflanzen, von G.	78
10 Gute und reichtragende Obstsorten verlangen Düngung und Lockerung des Bodens	78
10 Abgeblühte Azaleen	78
10 Die Rose als Topfpflanze	78
10 Zum Anbau der Kalmuswurzel	78
10 Vertilgung der Maulwurfsgrille	78
11 Arbeitskalender im Monat Juni	87
13 Arbeitskalender im Monat Juli	103

Nr.	Seite
14 Das Ernten von Blumenamen	111
14 Johannis- und Stachelbeeren nach der Ernte	111
14 Das Leinöl als Vertilgungsmittel gegen Insekten	111
15 Arbeitskalender für den Monat August	119
16 Bei Beginn der Obsterte	126
16 Behandlung des Cleanbers	126
16 Alpenveilchen	127
16 Dreht öfters die Blumentöpfe	127
17 Arbeitskalender für den Monat September	135
17 Zur Kultur des Feigenbaums	135
17 Abgeerntete Bohnen- und Erbsenbüsche	135
18 Arbeitskalender für den Monat Oktober	143
19 Wie und wo sollen wir unsere Gemüse überwintern	150
21 Arbeitskalender für den Monat November	159
21 Das Treiben der Maiblumen	166
21 Topf-Obstbäume	166
22 Arbeitskalender für den Monat Dezember	175
22 Topfpflanzen	175
23 Epheubekleidete Wände	182
23 Unsere heimischen Farne	182

### Tierzucht.

1 Die Bienenzucht	7
1 Wenn ein Aquarium mit Wasserpflanzen besetzt wird	7
2 Regeln, die bei der Geflügelhaltung im Winter zu beachten sind	16
3 Wie wir die zurückgebliebenen Vögel im Winter füttern	23
4 Fütterung der Kanarienvogel	32
5 Stickstoffreiche Nahrung des Geflügels	39
6 Peking- oder Laufente	47
6 Bewegung für die Kaninchen	48
6 Kohlen-saures Natron für kranke Küchlein	48
7 Brauchbares Nistmaterial für die Kanarienvogel- und Finkenhecke	55
7 Zur rentablen Ziegenhaltung	55
8 Zur Gänsezucht	63
9 Erblindung der Hühner und deren Heilung	71
10 Pünktliches Einhalten der Futterzeiten	78
10 Zur Aufzucht junger Vögel	78
11 Gegen die Schleimhautwucherung junger Tauben	87
12 Die Bedeutung der Knochen in der Geflügelzucht	95
15 Sonnenblumensamen als Hühnerfutter	119
16 Zur Ernährung der Kanarienvogel	127
17 Einige Grundsätze bezüglich der Mästung des Geflügels	135
19 Haltung und Pflege der Papageien	151
20 Die Aquariumfische	159
21 Pflege der Vögel im Winter	166
21 Das Eierlegen bei trockenem kaltem Wetter	166
21 Futterplätze für unsere einheimischen Vögel	166
21 Der Haarausfall bei Hunden	166
23 Das Stopfen der Gänse	182
23 Krankes Geflügel	183
23 Die Wärme des Geflügelstalles	183

### Küche.

#### Suppen.

1 Bohnensuppe	5
2 Gebäckene Erbsensuppe	14
3 Leberknöbelsuppe	21
4 Ochsenschwanzsuppe	30
5 Gerstensuppe	37
6 Maizenasuppe	45
7 Spargelsuppe	53
8 Eierkloßensuppe	61
9 Kräutersuppe	69
10 Französische Gemüsesuppe	75
10 Körbelsuppe	85
12 Kartoffelsuppe	94

Nr.	Seite
13 Tomatensuppe	102
14 Potage „Electric“	109
15 Suppe aus grünen Erbsen	117
16 Hirnsuppe	124
17 Suppe mit Grieswürfeln	132
18 Rübensuppe	141
19 Gerstensuppe	148
20 Linsensuppe	157
21 Hammelfleischsuppe	164
22 Schaumlöschensuppe	173
23 Baumwollsuppe	180

#### Fischgerichte.

1 Karpfen mit Zwiebelsauce	5
2 Forellen mit Brotroutons	14
3 Stockfisch mit Butter und Zwiebeln	21
4 Lachs, gebraten	30
5 Hecht, gebacken	38
6 Schellfisch aux fines herbes	45
8 Blaugesottener Aal	61
9 Felchen im Ofen	69
10 Hecht mit Parmesan-Käse	75
11 Schwedische Fischspeise	85
12 Aal auf dem Rost gebraten	94
13 Seezunge, gebacken	102
16 Gebackener Seehecht	124
20 Blaugesottene Schleie	157
22 Zander mit Buttersauce	173
23 Felchen mit holländischer Sauce	181

#### Fleischspeisen und Saucen.

1 Gefüllte kalte Ente	5
1 Kaninchen, gebeizt und gebraten	5
2 Preßwurst, auf feine Art	14
2 Ochsenzunge, gebacken	14
2 Gebacktes Beefsteak	14
3 Rebhühner, gedämpft mit Sellerie	21
3 Gerolltes Rindfleisch mit Macaroni	21
4 Fleischsalat	30
4 Kalbsnierenbraten mit Rahmsauce	30
4 Froschschenkel, gebacken	30
5 Lammfleisch mit Champignons	38
5 Lendenbraten	38
5 Kalbsherz, gedämpft	38
6 Rindfleisch in Gelee	45
6 Schweinspfeffer	45
6 Tauben, gebacken	45
7 Hühner mit Zitronensauce	53
7 Hammelfleisch mit Reis	53
7 Wiener Schnitzel	53
7 Entre-côtes mit saurem Rahm	53
8 Geschnitten Schweinskoteletten	61
8 Gefüllte Kalbsbrust	61
8 Ochsenfleisch als Matelote	61
9 Tauben, gebraten und gefüllt	69
9 Falscher Rehziemer	69
9 Frikassirte Kalbsfüße	69
9 Zwiebelsauce mit Fleischextrakt	69
10 Krebse, gekocht auf feinere Art	75
10 Falscher Rehschlegel	76
11 Rindfleisch à la vinaigrette	85
11 Schweinsfilets, gedämpft	85
11 Leberragout	85
12 Kalbfleischbödel, schwäbische	94
13 Hammelzungen-Ragout	102
13 Grillirte Rinderbrust	102
14 Altes Huhn mit Reiskrand	109
14 Falscher Salm	109
14 Billige pikante Sauce	110
14 Gebackenes Kalbshirn	110
15 Kalbsohr mit Macaroni	117
15 Gefüllte Hirschbrust	117
15 Gebratene Tauben	117
16 Entre-côtes	124

Nr.	Seite
16 Kräuter-Escaloppes	124
16 Leber-Spießli	124
17 Gebratenes Rebhuhn	132
17 Hasenpfeffer	132
17 Gebackene Kalbsfüße	132
18 Gebratene junge Gans mit Kartoffeln	141
18 Gepöfelte Schweinsknöchel	141
18 Ochsenzunge, gedämpft	141
19 Einfacher Hasenbraten	149
19 Schweinefleisch-Gulasch	149
19 Hammelrücken mit Tomaten	149
20 Geräucherter Schweinefleisch mit Sauerkraut	157
20 Rehschulter, gedämpft	157
21 Rebhühner, gedämpft	164
21 Kaninchen am Spieß gebraten	164
21 Leberklöße	164
22 Gase in Gelee	173
22 Saure Nieren	173
22 Panirte Schweinslenden	173
23 Kaninchenpfeffer	181
23 Preßkopf	181

#### Gemüse, Obst und Beilagen.

1 Kartoffelsalat	5
2 Kastanienmus gebacken	14
2 Gestürzter Spinat	14
3 Gekochte dünne Apfelschnitze	22
3 Rosenkohl	22
4 Kartoffeln in der Form	30
4 Weiße Böhnli	30
4 Dünne Zwetschgen	30
5 Chokoladibirnen	38
6 Spargel mit holländischer Sauce	45
7 Spinatklöße	43
8 Rhabarberschnitten	61
8 Kartoffelstrudel	61
8 Spinat mit Sauerrampfer	61
9 Kopfsalat als Gemüse	69
9 Grüne Erbsen mit Sauce	69
10 Feines Rhabarbertoppott	76
10 Kartoffelring	76
10 Salat von jungen Bohnen	76
10 Krautstiele	76
11 Erdbeerkaltschale	85
11 Laubfrösche	85
11 Pilze und Kartoffeln mit pikanter Sauce	85
12 Schotenerbse	94
12 Spinatstrudel	94
12 Erdbeer-Bavaroise	94
13 Gemischter Salat	102
13 Bohnen als Brechbohnen	102
14 Gefüllte Kohlrabi	110
15 Champignonngemüse	118
15 Gurkensalat	118
16 Gedämpfte grüne Bohnen	125
16 Birnenkompott	125
16 Pflaumscharlotte	125
17 Gurkengemüse	133
17 Räsreis, im Ofen gebacken	133
17 Feine Apfelspeise	133
18 Weißkraut als Jägerkohl	141
18 Selleriesalat	141
19 Blumenkohl mit brauner Sauce	149
19 Lyonerkartoffeln	149
20 Quittenschaum	157
20 Kastanienpüree als Gemüse	157
20 Rosenkohl, sautiert	157
21 Risotto	164
21 Ueberzogener Blumenkohl	164
21 Apfelscharlotte	164
22 Bairisch Kraut	173
23 Gefüllter Weißkohl	181
23 Gedörrte grüne Schnittbohnen	181
23 Kartoffelbällchen	181

Nr.	Seite.	Nr.	Seite
<b>Mehl-, Milch, Eierspeisen und Getränke.</b>		21	Weihnachtsgebäck: Zimmtsterne 164
1	Maccaroni nach Sizilianer Art 5		Manbelgebäck 164
1	Apfelauflauf 6		Chokoladebrötchen 165
2	Linzer Pfannkuchen 14		Hafelnugleckerli 165
2	Räseschnitten 14	22	Französische Mandeltorte 173
2	Kastanienmus gebacken 14		Weihnachtsgebäck:
3	Eierküchli 22	22	Stuttgarter (Hugelbrot) Schnigbrot 174
3	Faschnachtküchli 22		Marauer Leckerli 174
4	Räseschnitten 30		Basler Brauns 174
4	Apfelfüchlein 30		Zimmtleckerli 174
4	Weincrème 30		Bralinés 174
5	Gefüllte Eier 38		Mailänderli 174
5	Räseauflauf 38	23	Königstorte 181
6	Reis mit Aprikosen 45	23	Englische Biscuits 181
6	Gebührter Eierkuchen 45	23	Rahm-Zeltchen 181
7	Räsepastetchen 53		
7	Rühreier mit Schinken 54		<b>Eingemachte Früchte.</b>
7	Bunschaufauf 54	3	Marmelade von getrockneten Aprikosen 22
8	Orangen-Glace 61	7	Orangen-Marmelade 54
9	Eierkringel 70	11	Rhabarbermarmelade mit Orangen 86
10	Rhabarberauflauf 76	11	Erdbeeren einzumachen 86
11	Aufauf von saurem Rahm 85	12	Marmelade von Süßkirschen 94
11	Moussirende Limonade 86	12	Erdbeeren in Zucker 94
13	Sehr guter Kirschkaffee 102	12	Heidelbeeren einzumachen 94
13	Rote Johannisbeercrème 102	13	Gelee von unreifen Stachelbeeren 102
14	Kirsch-Aufauf 102	13	Heidelbeermarmelade 102
15	Reispudding mit sauren Kirschen 119	13	Kirschen besonders haltbar einzumachen 102
18	Semmelspeise mit Pflaumen 141	13	Gelee von roten und weißen Johannisbeeren 102
19	Pfannkuchen mit Äpfeln 149	13	Grüne Bohnen in Salz 102
19	Räsepudding 149	14	Ganze Johannisbeeren in Zucker 110
21	Bacherin 164	14	Schüttelfrüchte 110
22	Gebackene Schneeballen 173	14	Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen 110
22	Räsbrei 173	14	Obstkompott in geschwefelten Gläsern aufzubewahren 110
		15	Brombeerkonfitüre 118
	<b>Kuchen, Torten und kleines Backwerk.</b>	15	Tomatenmarmelade 118
1	Pastetchen von Hefenteig 5	15	Gelee aus Falläpfeln 118
1	Gefüllte Schwarzbrotortie 6	15	Melonen mit Zucker 118
2	Reistorte mit Orangen 14	15	Pfirsche in Essig auf englische Art 118
3	Hafelnugeltorte 22	16	Mirabellen-Konfitüre 125
4	Totenbeinli 31	16	Reine-Claudenmarmelade 125
5	Waffeln, abgerührte 38	16	Zwetschgen-Gelee 125
5	Osterfladen 38	16	Gemischte Gemüse in Essig 125
6	Feiner amerikanischer Schwemmkuchen 45	16	Obstpasten 125
8	Sandtorte 61	17	Zwetschgen-Marmelade 133
9	Rhabarbertorte 69	17	Pflaumen in Essig 133
10	Spinat-Kuchen 76	17	Apfel-Gelee 133
11	Schmelzbroitkuchen 86	17	Birnen in Zucker getrocknet 133
14	Einfache Fruchtortie 110	17	Perlzwiebeln einzumachen 133
15	Aprikosentorte 117	17	Tomaten in Salz 133
17	Blätterteig für Obstkuchen 133	18	Weinbeermarmelade 142
18	Wiener Mofkatorie 142	18	Quittengelee 142
18	Gugelhopf 142	18	Quitten ganz einzumachen 142
19	Anisbrötchen 149	19	Äpfel in Zucker eingemacht 149
20	Makkaronenkuchen 157	19	Hagebutten einzumachen 149
20	Apfelkrapsen 157	19	Hagebutten mit Zucker und Essig 149

