Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **17 (1910)**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Q.
Spl
K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von

Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.

1910

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1910
G. 4882.*
BERN

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1910.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Der Essig, von B. 1
1 Vorschulpflichtige Kinder als Gehilfin der Mutter, von Nelly Wolffheim 4
1 Von den Saucen, von U. H. 4
2 Das Marktkörbchen, von Sophie Greif 9
2 Was sollen Nervöse essen? von N. N. 10
2 Das zahme Geflügel, von J. F. K. 11
3 Die Wohnungsluft im Winter, von Dr. Schröder 17
3 Von der Gabel, von O. P. 19
3 Vom Zucker, von G. Abel 20
4 Von der Kunst des Anrichtens, von A. H. 25
4 Vom Zuchtstamm, von J. B. 27
5 Wohnungskultur, von M. 33
5 Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier, von B. 34
5 Der Senf 36
6 In der Werkstatt des Osterhasen, von Rose Schlatter 41
6 Hülsenfrüchte oder Leguminosen, von G. Abel 43
7 Zur Frühjahrsreinigung, von J. M. 49
7 Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Schröder 51
8 Ein Beitrag zur Geschichte der Tafelfreuden, von A. B. 57
8 Zur Spargelzucht 59
9 Die Humanität in der Küche 65
9 Der Wäscheschrank 66
9 Ueber die Motte, von M. 67
10 Unbesonnenheiten, von J. M. 73
10 Die Küche im Mai, von A. Burg 74
11 Kleine Freuden, kleine Leiden, von H. Stökl 81
11 Ueber das Wasser 82
12 Die Schädlinge des Gartens, von H. 89
12 Kalte Sommergerichte, von E. C.-St. 91
12 Ueber die Eier, von Dr. A. Eppler 92
13 Ferien zu Hause, von G. H. 97
13 Die Sterilisation 99
13 Unsre Jüngsten, von J. M. 100
14 Von der Suppe, von M. 105
14 Zur Obst- und Gemüsekonservierung 106
15 Nochmals von der Suppe, von Gs. 113
15 Wiener Gemüsegerichte, von Mizzi Steiner 114
15 Historisches über den Kaffee 116
16 Für die Küche, nach A. Burg 121
16 Von den Pilzen 122
16 Gartenpflege. von Dr. A. Eppler 124
17 Von den Konserven, von J. Sch. 129
17 Unsere Wohnung 130
18 Vom Sparen im Haushalt, von M. Döring 137
18 Das Dörren des Obstes 139
19 Zum Kapitel der Kochkunst 145
19 Gesunde Füße 146
19 Aufbewahrung von Weintrauben, von M. 148
20 Kleine Dinge, von Sam. Smiles 153
20 Zur Volksernährung 154
20 Zur Ueberwinterung der Gemüse 155
21 Ueber das Heizen, von J. M. 161
21 Das Wildgeflügel, von J. F. Karwath 163
22 Das Anrichten und der Schmuck des häuslichen Tisches, von Dr. A. Eppler 169
22 Die Kochkiste, von G. 170
22 Gesichtspflege im Herbst, von Dr. Schröder 171
23 Zimmerschmuck im Winter, von M. Döring 177
23 Die Haselnuß u. ihre Verwendung, von J. B. 179
24 Englische Küche, von M. Kossak 185
24 Influenza 187
24 Das Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches 188

Haushalt.

1 Fälschungen bei Kakao und Schokolade 5
1 Kennzeichen eines guten Fleisches 5
1 Salpeter im Haushalte 5
1 Hartes Wasser zum Waschen 5
2 Die Handwaschmaschine „Huschka“ 12
2 Das Waschen bunter Seide und Baumwolle 12
2 Teppiche zu reinigen 12
2 Preiswerte Nahrung 13
3 Fenster gut schließend zu machen, von W. 21
3 Naß gewordenes Pelzwerk zu trocknen 21
3 Formen auszustreichen 21
4 Gelatine 28
4 Croutons 29
4 Kaviar 29
5 Praktischer und vorzüglicher Bodenbelag 37
5 Waschen von gestrickten, wetßen Kitkats, von N. 37
6 Hüte aufzufrischen 44
6 Lackierte Möbel zu reinigen 44
6 Leinenzeug von Schimmelflecken zu befreien 45
6 Makartsträuße zu reinigen 45
7 Oelfarbflecke 52
7 Reinigung v. Uhrketten, Kettenarmbändern 2c. 52
8 Das Waschen farbiger Wäsche 60
8 Rost- und Tintenflecken 60
8 Moderfleckige und stark vergilbte Wäsche 61
8 Fleisch auf gute Art einzupökeln 61
9 Das Eiweiß 68
9 Schlechte Kartoffeln 68
10 Witschis geruchloses Speiseöl 76
10 Agar-Agar oder Ceylonmoos 76
10 Bettfedern zu reinigen 77

Nr.		Seite
10	Bleichmittel für die Wäsche	77
10	Malfarben auf der Palette frisch zu erhalten	77
10	Beseitigung von Schrammen auf Möbeln	77
11	Beseitigung von Rostflecken aus Scheren 2c., von W.	84
11	Holzflecken zu entfernen	84
11	Fettflecken auf ungestrichenen Fußböden	84
11	Waschen von Wachstuchdecken, von W.	84
11	Alte Steintöpfe	84
11	Stein- und Glasgefässe keimfrei zu machen	84
12	Liebig's Fleischextrakt zur Sommerszeit	93
12	Oelfarbe von Flächen zu entfernen	93
12	Waschseile zu reinigen	93
13	Zur Eierkonservierung	101
13	Aufbewahrung von Fleisch	101
13	Marmor zu reinigen	101
14	Das Lüften der Betten	108
14	Buntstickereien zu waschen	108
14	Lackfarbenanstrich zu waschen	108
14	Gemischtes Gewürz	108
14	Stoffe unverbrennlich zu machen	108
15	Fleckenbehandlung	116
15	Angebrannte Speisen	116
16	Holzwürmer aus Möbeln zu vertreiben	125
16	Fleckig gewordene Kleidersäume, von W.	125
16	Trüben Essig zu klären	125
16	Korsette auszubessern	125
17	Fischfleisch	132
17	Das Entfernen von Schweiß-, Obstflecken 2c.	132
17	Elfenbein zu bleichen	132
17	Fleckige Fensterbretter	132
17	Schwarze Reisetaschen, Schreibmappen 2c. aufzufrischen	133
18	Zur Kaffeebereitung	140
18	Nützliche Winke einer erfahrenen Hausfrau	141
19	Risse in schwarzer Taffetseide	149
19	Wie man Fensterleder reinigt	149
19	Sehr schmutzige Teppiche zu reinigen	149
20	Das Fettseifenpulver	156
20	Das Aufbewahren von Aepfeln	156
21	Das Pferdefleisch	164
21	Blechbüchsen zur Herstellung von Glace	164
22	Das Schwefeln von Wollwäsche	173
22	Das Auslassen von Schweineschmalz	173
23	Das Metallgeschirr, von M. N.	181
23	Schmutzige Oelflaschen	181
23	Ein vorzügliches Anfeuerungsmittel, von L. G.	181
23	Ueber die Verwendung des Pferdefleisches	181
24	Berner Haferflocken	188
24	Ueber das Rühren bei der Bereitung von Backwerk, von H. Bebler	188

Gesundheitspflege.

Nr.		Seite
1	Behandlung des Wadenkrampfes, von Dr. F.	6
1	Waschen des Gesichtes mit Marmorseife	6
2	Zur Handpflege	14
3	Der Genuß zu heißer Speisen und Getränke	22
4	Bedeutung einer vollkommenen Beleuchtung	30
5	Das kalte Wasser als Schlaferzeugungsmittel	38
5	Bittere Mandeln	39
6	Zu starke Talgbildung	46
7	Zur Bekämpfung der Verstopfung	54
7	Bei Neigung zu Durchfall	54
8	Das sog. Abbrennen der Haut	62
8	Vom Durste	62
9	Gegen die Rauhigkeit der Haut	70
10	Gesunderhaltung des Sehorgans	78
11	Unruhiger Schlaf	86
12	Gemischte Kost	95
13	Luftkuren	103
13	Die Warzen	103
14	Die schädliche Einwirkung des Korsetts	110
15	Ueber die Hitze	119
16	Einige Regeln für eine richtige Zahnpflege	127
16	Durst bei Fußtouren	127
17	Die Pflege des Atmungsapparates	134
17	Die Nieren	134
20	Die Ernährung der Nervösen	158
21	Die Tränen	166
22	Rauhe, rissige Hände, v. A. G.	174
22	Reiner Zitronensaft gegen Warzen	174
24	Die Luftverderbnis	190

Kinderpflege und Erziehung.

Nr.		Seite
1	Zur Kinderernährung, von Dr. M. H.	7
2	Fremdkörper in der Nase von Kindern	14
2	Beim Schielen	15
2	Gegen Keuchhusten	15
4	Meßt und wiegt eure Kinder, von Dr. R. S.	31
5	Diphterie, von Dr A B.	39
6	Wägung des Kindes in den ersten 2 Lebensmonaten	47
8	Kleine Kinder im Freien, von Dr. M. H.	63
9	In der Genesungszeit nach Scharlacherkrankungen, von Dr. Dornblüth	70
10	Die Lüge im Kindesalter	79
11	Vorsicht bei Bädern	87
11	Der Veitstanz	87
12	Ungekochte Milch, von Dr. M. H.	95
14	Eine wichtige Krankheitserscheinung im Säuglingsalter	111
14	Die Skrofulose	111
16	Zur Hautpflege des Kindes	127
17	Das Sitzen der Kinder	135
18	Die Skoliose	143
20	Die Hüftgelenkentzündung	158
21	Gesichtsausschlag der Kinder	166
21	Haarausfall bei Kindern	167
22	Rachenmandeln	175
24	Die Kleider des Kindes	191
24	Der Mumps	191

Krankenpflege.

Nr.		Seite
1	Vergiftung durch Kohlenoxyd	7
2	Verhalten bei schwerer Verbrennung	14
2	Prießnitzsche Umschläge	14
3	Einreibungen	23
4	Ernährung schwacher und hilfloser Kranker	30
5	Der „böse" Finger, von Dr. Sch.	39
6	Verabreichung der Speisen an Kranke	46
6	Das Spanisch-Fliegenpflaster	46
7	Bei Vergiftung durch Speisen	54
8	Die Hausapotheke, von E. P.	63
9	Behandlung nicht stark blutender Wunden	70
10	Hochlagerung zur Kräftigung des Herzens	78

Nr.		Seite
10	Hochlagerung bei Gelenkentzündungen und Gichtanfällen	78
11	Hitzschlag und Sonnenstich	86
12	Schmerzausstrahlung	95
13	Fremdkörper im Auge	103
14	Insektenstiche	111
14	Schädlichkeit mancher Hausmittel, von Dr. M. Z	111
16	Mittel gegen das Schnarchen	127
17	Zur Fieberbehandlung	134
18	Ausscheidungen bei den wichtigsten Infektionskrankheiten, von Dr. E.	142
19	Einpackungen oder Wickel	151
20	Brüche, von Dr. M.	158
21	Krampfanfälle, (Koliken)	166
22	Verbrennungen	174
24	Medizinische Bäder	191

Gartenbau- und Blumenpflege.

1	Treiben der Hyazinthen auf Gläsern	7
2	Bezug des Samens	15
2	Die Anzucht der Kakteen aus Samen	15
3	Primeln und Zyklamen	23
4	Die Keimperiode	31
4	Blumenbinderei	31
5	Das Pikieren	39
6	Die Pastinake	47
6	Pflanzenschutz	47
7	Holzkasten für Balkonpflanzen	55
8	Die Kapuzinerkresse	63
8	Pflücksalat	63
9	Balkongärtnerei	70
10	Die Cardy	79
11	Die grünen Läuse	87
11	Die Sommersaaten beim Gemüse	87
11	Der Asperagus	87
12	Der Blumenkohl	95
13	Zur Zucht der Tomaten	103
14	Gurken vor dem Faulen zu schützen	111
14	Das Vermehren der Nelken	111
17	Zur Obsternte	135
19	Krankheitserscheinungen an Zimmerpflanzen	151
20	Der Ertrag des Gemüsegartens	159
21	Blühender Flieder im Zimmer zu treiben, von M. R.	167
21	Ueberwinterung der Feigen	167
22	Zur Ueberwinterung der Zimmerpflanzen	175
23	Saat im Dezember	183
24	Die Behandlung des Gummibaumes	191

Tierzucht.

1	Glasglocken für Gold- und andere Zierfische	7
2	Haltung, Pflege und Fütterung der Hühner, von B.	15
2	Truthühner, Gänse, Enten und Kaninchen im Januar	15
2	Durst der Vögel im Winter	16
2	Schoß- oder Zwerghunde	16
3	Haltuna, Fütterung und Pflege der Hühner im Februar	23
3	Im Kaninchenstall, von B.	24
4	Holz- und Blechgefässe gehören nicht in den Vogelbauer	32
4	Aquarien	32
5	Fütterung der Finken rc.	40
6	Nachtigallenfutter	47
7	Brutlust der Hühner im April, von B.	55
8	Behandlung von Stubenkatzen	64
8	Einkauf von lebendem Geflügel	64
9	Junge aus dem Nest gefallene Vögel	71
10	Junge Katzen und Hunde	79
11	Pflege der Enten	88
12	Die Gluthitze im Sommer und die Tiere	96
13	Die Zerstörungswut junger Hunde	105
13	Vogelkäfige	105
14	Bremsen und Fliegen	112
15	Mittel zum Fernhalten von Bremsen und Fliegen bei Tieren, von A. B. in M.	119
15	Drei praktische Winke zur Vogelzucht	119
16	Rotlauf der Schweine	128
20	Die Gefangenhaltung der einheimischen Vögel	159
20	Zur Pflege des Hundes	159
21	Die Mast zahmer Kaninchen	167
24	Die Lasurmeise	192

Küche.

Suppen.

1	Glarner Suppe	5
2	Dörrerbsensuppe	13
3	Falsche Hühnersuppe	21
4	Fastensuppe	29
5	Fischsuppe	38
6	Falsche Schildkrötensuppe	45
7	Morchelsuppe	53
8	Kraftsuppe	61
9	Petersiliensuppe	69
10	Gemüsewassersuppe	77
11	Krebssuppe	85
12	Leberknödelsuppe	93
13	Chiffonadesuppe	102
14	Kartoffelsuppe mit Sellerie	109
15	Flämändische Suppe	117
16	Suppe mit verlorenen Eiern	125
17	Grünkohlsuppe	133
18	Grüne Krautsuppe	141
19	Weiße Kartoffelsuppe	149
20	Maissuppe	157
21	Braune Reissuppe	165
22	Minestra	173
23	Grünklöße-Suppe	181
24	Butternockerlsuppe	189

Fischgerichte.

1	Marinierter Salm, gebraten	5
3	Stockfisch in Oel	22
4	Brachsmen, gebraten	29
6	Gekochter Aal	45
6	Rührei mit Lachs	45
7	Schleien à la poulette	53
11	Parmesanhecht	85
13	Karpfen auf dem Rost gebraten	102
15	Fische au gratin	117
19	Hecht au gratin	149
22	Gespickter Zander	173
23	Gebackene Seezunge	182

Nr.		Seite

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Hasenkoteletten	5
1	Kunigundenbrötchen	6
1	Restenschnitten	6
2	Gefülltes Schweinsohr	13
2	Hammelleber und Nieren	13
3	Muscheln mit Ragout Béchamel	22
3	Nieren, gespickt	22
4	Kalbsgrick	29
4	Hammelzungen	29
4	Rindfleisch nach Wildpretart	29
5	Gespickte Zungenschnitzel	38
5	Rahmbraten	38
5	Bündner Beinwurst	38
5	Fleischpudding	38
6	Lammrücken	45
6	Fleisch-Glace (Extrakt)	45
7	Maultaschen mit Fleisch- oder Fischfarce	53
7	Lendenbraten auf italienische Art	53
8	Hühnerkotelette (Krankenspeise)	61
8	Wiener Beafsteaks	61
8	Gebeiztes Schweinsfilet	61
9	Krebse zu kochen	69
9	**Boeuf à la mode**	69
10	Rindfleischrouladen	77
10	Gespickte Kalbsnuß	77
10	Wurstsalat	77
11	Saurer Rindsbraten	85
11	Preßkopf	85
12	Französisches Ragout	94
13	Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten	102
14	Lammfricassée	109
14	Grillierter Hammelhals	109
14	Kalte grüne Sauce	109
15	Ochsenfilet mit saurer Rahmsauce	117
15	Backhähnchen	117
16	Hammelbraten mit Bohnen	126
16	Pichelsteinerfleisch	126
16	Poulet **à la Marengo**	126
17	Netzbraten von Schweinefleisch	133
17	Schweinefilet	133
17	Fleischsalat	133
18	Gefülltes Rebhuhn	141
18	Leberschnitten	141
19	Hasenpfeffer	149
20	Ente mit Kohl	157
20	Hammelkeule wie Wildpret	157
21	Ochsenzunge mit Rahmsauce	165
21	Kalbsbraten in Milch	165
21	Falsche Mayonnaise	165
22	Frische Rinderzunge	173
22	Leberpudding	173
23	Feines Ragout, gemischt	182
23	Mayonnaise, warm zubereitet	182
24	Gebratener Truthahn	189
24	Kalbsleber **à la ménagère**	189
24	Fleischvögel	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kartoffelküchlein	6
1	Nußcreme	6
2	Meringues	14
3	Italienische Polenta	22
3	Zürcher Fastnachtküchlein	22
5	Pfannkuchen mit Orangencreme	38
6	Eierrollen	45
6	Polenta von Kartoffeln	45
7	Gegorene Pfannkuchen auf russische Art	54
9	Kartoffelklöße mit Käse	69
9	Böhmische Dalken	69
9	Schokoladenbavaroise als Creme	70
10	Gestürzte Fruchtcreme	78
12	Falsche Mandelsauce	94
13	Süße Casserole **au riz**	102
14	Eier **à l'aurore**	109
14	Kirschpudding mit Brot	109
15	Omeletten mit Käse	117
15	Weinschaumcreme	117
16	Ananasreis mit Sulze	126
18	Apfelküchlein	141
18	Nußflammerie	142
18	Weingelee	142
19	Dattelpudding	150
19	Haselnußbutter	150
20	Maisgries oder Polenta	157
20	Mais mit Aepfeln	157
20	Maisklöße	157
21	Weinstrudeln	165
21	Polenta mit Milch	165
21	Polenta mit Käse	165
22	Warme Kartoffelbällchen	174
23	Blancmanger von Haselnüssen	179
23	Haselnußauflauf	180
23	Haselnußcreme	180
23	Haselnußeis	180
23	Haselnußfülle	180
23	Haselnußkoch	180
24	Falscher Schlagrahm	189

Gemüse und Obst, Salate.

2	Kompott aus getrockneten Aprikosen	13
2	Feiner Selleriesalat	13
2	Weiße Rüben	13
2	Spinatpudding	13
2	Zitronengelee	14
3	Italienischer Salat	22
3	Linsen	22
4	Bohnenpüree	29
4	Gefüllter Kohl	30
4	Maltheserreis	30
4	Soufflé von Obstmarmelade	30
5	Käsesalat	38
5	Gedörrte Kastanien	38
5	Tapioka-Apfelspeise	38
6	Löwenzahngemüse	46
7	Feines Spargelgemüse	53
7	Linsen auf Vegetarianerart	53
7	Rhabarberpie	54
8	Gelberbsenmus mit Kartoffeln	61
8	Kartoffeln mit weißer Sauce	61
8	Spinat	61
8	Rapunzeln	61
9	Grünerbsen mit Reis	69
9	Rhabarberkompott	69
9	Kräuter-Mayonnaise	69
10	Gebackene Karotten	77
10	Zuckererbsen	78

Nr.		Seite
11	Junge Buschbohnen auf engl. Art	85
11	Radieschensalat	85
11	Wirsingkugeln	85
12	Mangoldgemüse	94
12	Spinat auf sächsische Art	94
12	Heidelbeer-Eis	94
13	Fürstengemüse	102
13	Blancmanger mit Erdbeeren	102
13	Heidelbeerkompott	102
14	Champignonpastetchen	109
14	Feines Gurkengemüse	109
15	Gemüsesalat	117
16	Tomatengemüse	126
16	Mangoldstiele	126
16	Gurkensalat	126
16	Bohnensalat	126
17	Gebackener Kürbis	133
17	Wachsbohnen mit Parmesan	133
17	Gefüllte Aepfel	133
18	Kartoffeln nach Bündner Art	141
18	Mischgemüse mit Sauce	141
19	Peperone (spanischer Pfeffer)	149
19	Wirsing	150
19	Mannheimer Knödel	150
21	Krautauflauf	165
22	Sauerkraut	173
22	Apfelkompott mit Sultaninen	174
23	Kartoffeln auf holländische Art	182
23	Russischer Salat	182
23	Apfelcharlotte	182
24	Kartoffelauflauf	189
24	Saure Linsen	189

Kuchen, Torten etc.

1	Zitronentorte	6
2	Blitzkuchen	14
3	Rosen- oder Modellküchlein	22
4	Mandelspeckkuchen	30
7	Mailänder Torte	54
8	Feiner Rhabarberkuchen	61
10	Spinat- oder Krautwähe	78
11	Sächsische Hohlhippen	86
11	Erdbeertorte	86
12	Kirschkuchen mit Rahm	94
13	Genueserkräpfchen	102
15	Kleine Vanillekuchen	118
15	In der Pfanne gebackener Johannisbeerkuchen	118
16	Früchtewähen	126
17	Hausmannstorte	134
19	Wienertorte	150
20	Früchtekuchen mit Brot	157
21	Schokoladentorte	165
22	Haselnußtorte	174
23	Torte mit Schokoladencreme-Fülle	182

Weihnachtsgebäck.

23	Haselnußbrötchen	180
23	Haselnußleckerli	180
23	Haselnußmakronen	180
23	Haselnußbusserln	180
23	Anisgebackenes	183
23	Eiermarzipan	183
23	Weiße Pfeffernüsse	183
23	Vanillebrötchen	183
24	Zuckerwaffeln	190
24	Geduldküchlein	190
24	Schokoladenschnitten	190
24	Eierbretzeln	190
24	Belgrader Brötchen	190

Eingemachte Früchte und Gemüse.

6	Schottische Orangenmarmelade	46
11	Rhabarber-Marmelade	86
12	Erdbeergelee	94
13	Erdbeeren, ungekocht	103
13	Kirschmarmelade	103
13	Eingemachte Heidelbeeren	103
13	Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art	103
14	Kirschen ungekocht einzumachen	110
14	Schüttelfrüchte	110
14	Johannisbeermarmelade	110
14	Essig oder Pfeffergurken	110
14	Bohnen im Salz	110
15	Mirabellenkonfitüre	118
15	Himbeergelee	118
15	Gelee von unreifem Fallobst	118
15	Eingemachte Preißelbeeren	118
15	Dreimus	118
16	Gelee v. Aprikosen mit zerschnittenen Pistazien	126
16	Perlzwiebeln	127
16	Reife Tomaten in Salz	127
17	Kürbis wie Ingwer eingemacht	134
17	Kornelkirschen-Konfitüre	134
17	Tomatengelee	134
17	Reineclauden-Konfitüre	134
18	Feine Pflaumengelee	142
18	Rübenmarmelade	142
18	Eingemachte Birnen	142
18	Eingemachter Kürbis	142
18	Süße Gurken	142
19	Trauben-Marmelade	150
19	Apfelgelee	150
19	Ungekochte Quittengelee	150
19	Zwetschgen in Essig	150
20	Birnenhonig	158
20	Quittengelee	158
20	Weinmostfrüchte	158
21	Hagebuttenmark	165
21	Quittenmarmelade	165
21	Quittenpasten	165
24	Orangengelee	189

Getränke.

1	Orangenwein	6
10	Maitrank	78
11	Rhabarber-Scherbet	86
14	Moussierende Limonade	107
16	Fruchtsaft roh zu bereiten	126
17	Trauben-Sirup	134
23	Bischof	182
23	Warmer Eierpunsch	182
24	Kalte Bowle	190
24	Warmer Milchpunsch	190