Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **22 (1915)**

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.

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

http://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

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
1915
50 44
BERN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1, 3, 5, 6 Nahrhafte Mittagessen ohne Fleisch und Alkohol, von Ida Spühler 1, 17, 33, 41
1 Die Konservierung der Kartoffel, von O. S. 3
1 Hausmittel bei Verbrennungen, Verbrühungen und Aetzungen, von Dr. Otto Schröder 4
2 Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt, von F. 9
2 Die Behandlung des Schuhwerkes, von Louise Oesterwitz 11
2 Die Herstellung der Topfwaren 12
3 Ueber die Gewürze 20
4 Zweckmäßiges und unzweckmäßiges Sparen, von Th. Paris 25
4 Ueber die Schokolade, von -r. 27
4 Ueber das Holz 28
5 Gemüsegärtnerei, von K. Noack-Honegger 35
6 Obst- und Gemüseverwertung, von R. Gutersohn 43
7 Nützet alle Lebensmittel aus! v. A. Aegerter 51
7 Unser Heim im Osterkleide, von H. Fäßler 49
7 Praktische Winke für Frühjahrskuren, von Dr. Schröder 51
8 Flugblätter, von R. Gutersohn 57
8 Zur Frühjahrsreinigung, von M. Doering 59
9 Vom einfachen Essen, von A. D. 65
9 Eine moderne Bettfedern-Reinigungsanstalt 67
9 Magermilchbrot, von Dr. G. Ambühl 68
10 Blumenpflege im Zimmer, von M. Trott 73
10 Soll man kleine Kinder abhärten? von Dr. Schröder 75
11 Das Stärken und Bügeln der Wäsche, von L. Oesterwitz 81
11 Rotgemüse 82
11 Ueber die Krebse 83
12 Sonnenschein im Hause, von H. 89
12 Brot und Fleisch einst und jetzt, von P. H. 90
12 Gemüse aus freiwachsenden Pflanzen 92
13 Pilze und Pilzvergiftungen, 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 Z. 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
15 Das Begießen der Gemüsepflanzen, von F. Heinzelmann 115
16 Ueber einfache Einmachmethoden, von Zschokke 121
16 Alkoholfreie Getränke, von R. Gutersohn 124
17 Wie werden Obstpasten hergestellt? von R. Mertens 129
17 Das Kochen der Gemüse, von R. G. 132
18 Heilpflanzen, von Dr. phil. J. Hofer 137
18 Ernte-Aussichten in Aepfeln, Birnen, Nüssen, Quitten pro Herbst 1915 139
18 Erste Behandlung frischer Wunden, von Dr. Thraenhart 140
19, 20 Ueber das Dörren von Gemüse, von -tz. 145, 156
19 Haltbarmachung unserer einheimischen Gewürzpflanzen, von R. Gutersohn 146
19 Pflege der Verwundeten und Kranken in der Familie, von Dr. Gerner 147
20 Zubereitung der Speisen, von Dr. med. Schwyzer 153
20 Blumenschmuck im Herbst, von Margareta Berg 155
21 Moderne Organisation und Hauswirtschaft von Nina Fels 161
21 Die Einwinterung von Gemüse und Obst 164
22 Das Kartensystem in der Hauswirtschaft von F. 169
22 Unsere Heizmittel, von Paul Karst 171
23 „Mir fehlt die Zeit!" von T. von Heide 177
23 Selbstbereitung von Yoghurt und Junket, von A. Z. 178
23 Zur Fleckenreinigung, von A. von Nostiz 179
24 Guter Geschmack, von Paloma 185
24 Das künstliche Aroma der Früchte, von O -r 186
24 Krankenkost, von H. Laue 187
25 Vom Aufräumen, von Helga Nicolaßen 193
25 Desinfektion, von Gela Hobbing 195
26 Weihnachtsfeier in der Familie, von H. A. 201
26 Omelettes und Soufflés 202

Haushalt.

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 Aepfel aufzutauen 5
2 Von Hefe und Kalk 12
2 Wie man Wachsflecken aus Kleidern entfernt 13
2 Zigarrenasche als Putzpulver für Metalle 13
2 Fleischwasser als Düngmittel 13
3 Verwendung angesteckter 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 Sieden?	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	Höllensteinflecken aus der Wäsche zu entfernen	52
7	Alabastergegenstände zu reinigen	53
8	Zeitgemäßes, von -r.	60
8	Gesundheitsschädliche Kartoffeln	61
9	Das Salz im Haushalt, von -a.	69
10	Was wir an Wegrainen finden, von J. 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 C. 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 Cl. D.	108
14	Schwarze Ledergegenstände aufzufrischen	108
14	Oelflecken aus Kleidern zu entfernen, von S.	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 Kaffeeflecken 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 Sommerszeit	133
17	Wasserflecken aus appretierten 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
19	Behandlung von neuem, irdenem Speisegeschirr, von N.	149
20	Billige Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven	156
20	Warum darf man in heißes Fett kein Wasser gießen?	156
20	Wespenfänger	156
21	Warum wird der Honig mit der Zeit trübe und fest?	165
21	Das Mangen der Wäsche	165
22	Warum kann man durch Einpökeln Fleisch vor der Zersetzung schützen?	172
22	Die Zuckersorten	173
22	Das Einbrennen von Fässern	173
22	Militärhandschuhe zu reinigen	173
22	Wie man das Eingehen der Wollsachen verhindern kann, von H.	173
22	Stockflecken 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 Petroleums bei Hängelampen verhindert werden kann	181
23	Suppengrün in Balkonkästen im Winter, von T.	181
23	Aufbewahren größerer Mengen Meerrettig, von E. L.	181
23	Vom Aufbewahren des Mehls	181
23	Ueber die Brauchbarkeit des Wassers zum Waschen, von Dr. Eppler	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 Waldwolle?	204

Gesundheitspflege.

1	Ratschläge 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 Schonet die Augen! 127
17 Maßnahmen zur Bekämpfung der Seuchengefahr 135
20 Pflege des Geruchssinnes 158
21 Gute Luft im Schlafzimmer, von V. 166
23 Zur Pflege des Gefühlssinnes 182
24 Die Massage, von Dr. K. W. 190
25 Mundpflege, von Dr. O. 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 Gichter 55
8 Die englische Krankheit (Rachitis) 63
10 Die geistige und körperliche Entwicklung des Kindes am Schluß des ersten Lebensjahres 79
10 Das Tragkissen 79
11 Hautpflege 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 Säuglingen 175
23 Schlaf im Säuglingsalter 183
24 Hautpflege im Herbst und Winter bei Säuglingen mit besonders empfindlicher Haut 190
24 Das Aufschreien der Kinder im Schlafe, von Dr. Sch. 191
26 Beachtenswerte Winke für die Pflege eines kranken Kindes, von Dr. E. 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 Kopfweh, von L. 79
11 Thee von Gundelrebe als Lungenheilmittel 86
11 Vergiftungen durch Tiergifte 86
11 Worin bestehen die Heilmittel für Nervosität? 86
11 Hilfeleistung bei Quetschungen 87
12 Gründliche Lufterneuerung im Krankenzimmer 95
13 Behandlung vom Blitz 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 behandeln sind 175
23 Verschiedene Arten von Bädern, von Dr. E. F. 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 Erbsensaatgut 135
18 Kürbiszucht 144
19 Obst-Ernte 151
20 Zur Obstreife 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 M. 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 Ungeziefer	136
20	Winke für Taubenzüchter	159
22	Die Räude oder Krätze der Katzen, von A. v. R.	176
24	Winke zum Einkauf von Zimmervögeln, von A. W.	191
24	Zur Behandlung kranker Gänse	191
26	Die Sandkistchen der Katzen	207

Suppen.

1	Hausmannssuppe	6
2	Sauermilchsuppe	13
3	Hülsenfruchtsuppe	22
4	Gute, billige Kartoffelsuppe	29
5	Kuttelsuppe	37
6	Minestra	45
7	Eierwürfelsuppe	53
8	Frühlingssuppe	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	Engadinersuppe	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	Schwarzwurzelsuppe	204

Fischgerichte.

3	Gedämpfte Schellfische	22
5	Fischgallerte	37
6	Stockfisch	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	Sardellenschnitten	205

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Gedämpftes Rindfleisch auf ital. Art	6
1	Geschnetzelte Lunge	6
2	Rindfleisch-Gulasch	13
2	Bratwurst mit Senfsauce	13
3	Hasenbraten	22
3	Kutteln mit Kartoffeln	22
4	Rindfleisch an weißer Sauce	29
4	Netzbraten von Schweinefleisch	30
5	Fricandeau	37
5	Maccaroni Caponi	38
6	Lammkoteletten	46
7	Gefülltes Ostergitzi	53
7	Pikanter Kalbsbraten	53
8	Gedämpfte Leber	61
8	Gekochtes Rindfleisch mit Kartoffeln	62
8	Kalte Fleischresten-Schnitten	62
9	Kalbsohren	70
9	Gehackte Beefsteaks	70
10	Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
10	Kuheuter	77
11	Entrecôtes	85
11	Gitzipräge1	85
12	Hammelfleisch mit Käse	93
12	Münchner Schweinebraten	94
13	Fleischkäse	101
13	Mailänderbraten	102
14	Ueberzogene 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	Kutteln 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	Fleischkuchen	181
24	Gebratenes Huhn	189
24	Suppenfleisch mit saurer Sauce	189
25	Saurer Kalbsbraten	197
25	Adrio	197
26	Rehrücken	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	Aepfeltatsch	14
3	Quarkschmarren	22
3	Junket mit Schokolade	23
6	Schwäbische Klöße	46
6	Käsesoufflé	46
7	Ausgebackene Eier	53
7	Süße Rühreier	54
7	Magere Fische	54
7	Feine Orangencreme	54
8	Pfannenkuchen	62
9	Makkaroni mit Aepfeln	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	Quarkspitzen	157
21	Reisschmarren	166
21	Bettelmann	166
22	Eier in Käsesauce	174
22	Natronküchlein	174
23	Brotauflauf 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 Aepfeln	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	Sauerkrautauflauf	38
5	Schnitze 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 dürren Zwetschgen	62
9	Brunnenkressegemüse mit Milch	70
9	Mischgemüse	70
9	Feiner Blumenkohlsalat	70
10	Kartoffelgötze	77
10	Speckfalat	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	Erdbeereis	102
13	Rhabarberbrot	102
14	Kohlraben mit Milch	109
14	Heidelbeer-Kaltschale	110
15	Geschmorte Gurken	117
15	Reis mit Gemüse	117
15	Setzeier in Tomaten	117
15	Kartoffeln mit Quark und Kümmel	117
15	Kirschenpfanne	117
15	Himbeereis	117
16	Rotrübengemüse	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 Kabis- oder Kohlsalat	149
19	Zwetschgenspeise	150
20	Kabis oder Wirsing gedünstet	157
20	Kürbisbrei mit Reis	157
20	Gekochter Apfelpudding	158
21	Kohlwürstchen mit Käse	166
21	Quittenschnitze 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	Aepfel 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	Orangenglace	205

Kuchen, Torten, kl. Backwerk.

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

Nr.		Seite

Weihnachtsgebäck.

25	Weihnachtsstollen (sächsisch)	198
25	Haselnußleckerli	198
25	Stuttgarter Schnitzbrot	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

Eingemachte Früchte und Gemüse.

3	Apfelhonig, von -i.	23
10	Gelbrübenkonfitüre, von -n.	78
12	Rhabarbermarmelade	94
13	Gerührte 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	Kohlraben 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
16	Marmelade von Sauerkirschen	127
16	Aprikosen auf englische Art	127
16	Mirabellen in Dunst	127
16	Senfgurken	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	Preißelbeeren ohne Zucker	134
18	Zwetschgenmarmelade	143
18	Birnenhonig	143
18	Melonenmarmelade	143
18	Usteräpfel in Essig	143
18	Blumenkohl in Dunst	143
19	Eingemachter Speisekürbis	150
19	Gelee aus Zwetschgen, Quitten und Aepfeln	150
19	Birnenmarmelade	150
20	Hagebuttenmarmelade	158
20	Apfelmarmelade	158
20	Quittenmarmelade mit Kürbis	158
20	Berberitzensaft	158

Getränke.

4	Hagebuttenkernthee	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