Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **29 (1922)**

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, Zürich.

1922

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK
BERN
Gl. 3634

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Eine hauswirtschaftliche Betrachtung, von Jassy Torrund 1
1 Zur Hygiene im Ballsaale, von S. H. 3
1 Das Mitspracherecht der Frau beim Bau des Hauses, von L. Jerosch 4
2 Über das Haushaltungsbuch, von H.-E. 9
2 Kleine Helfer im Haushalt, von Nelly Wolffheim 10
2 Sollen wir das Schlafzimmer heizen? von S. H. 12
3 Vom „Chüechli"-Backen, von H. E. 17
3 Weiße Wäsche im Winter, v. einer Praktikerin 19
3 Kennzeichen u. Behandlung einer beginnenden Kinderkrankheit, von Dr. Schröder 20
4 Die Verwertung der Meerfische, von H. E. 25
4 Hausfrauensorgen in Deutschland, v. A.G.D. 26
5 Wert und Ausnützung unserer Wintervorräte, von H. E. 33
5 Alter Hausrat, von M. L. 35
5 Körperpflege, von M. B. 36
6 „Es ist alles so teuer", von R. Gutersohn 41
6 Unser Milchsegen, von H. E. 42
6 Kamelien, Orchideen, Veilchen, von Marie Bessmertny 44
7 Osterstimmung im Hause, von H.-E. 49
7 Ueber Rest-Verwendung, von -ann. 51
8 Unsere Kochgeschirre, von F. H. 57
8 Die Brandkiste, von A. H. 59
8 Die Brutzeit der Vögel, von Dr. L. St. 60
9 Der Frühling a. d. Tafel, v. O. Löschebrand 65
9 Die Kropfkrankheit der Kohlgewächse 66
9 Das Auffrischen von Strohhüten, von G. 67
10 Moderne Blumen, von H. E. 73
10 Zur Krisis in der Landwirtschaft, von R. Gutersohn 74
10 Das Budget einer deutschen Hausfrau einst und jetzt, von M. L. 75
11 Amerikanisches Hauswesen, v. Tony Harten 81
11 Die Sommersterblichkeit der Säuglinge, v. M. B. 82
11 Ein Hexenmeister der Küche, von K. 84
12 Abendmahlzeiten im Sommer, v. L. H.-E. 89
12 Unsere grünen Gemüse, von F. H. 91
13 Vom Konservieren, von F. 97
13 Obstverwertung 99
14 Die Küche der Alleinstehenden, von H.-E. 105
14 Warum und wie wir uns abhärten, v. H. P. 107
15 Die Besorgung der Wäsche, von H. E. 113
15 Ueber die Atmung, von Emmy Heß 115
16 Das Bügeln der Wäsche, von H. E. 121
16 Schnellverschluß-Vakuum-Apparate, von Zschokke 123
17 Haus und Seele, von Clara Prieß 129
17 Wenn die Pflaume reift, von K. G. M. 130
17 Die Hausfrauenbewegung in Deutschland von L. M. 131
18 Ueber die Haltbarkeit unserer Konserven von F. H. 137
18 Diätkost, von H. 139
19 Gartenarbeit im Herbst, von M. K. 145
19 Die Quitte, von B. J. 146
19 Eine praktische Wohnküche, von -er 147
20 Die Zeit des Hasen, von Dr. L. Staby 153
20 Die Tomate und ihre Verwendung, v. F. H. 154
20 Behandlung und Erhaltung des Schuhwerks von -r. 156
21 Aus den Küchengeheimnissen der Völker, v. F. Gebhardt 161
21 Omeletten und Pfannkuchen, v. H. E. 163
21 Gesundheitsschädigungen durch feuchte Wohnungen, von H. P. 164
22 Unsere Oefen und ihre Behandlung, v. H. E. 169
22 Kalte Vorspeisen und kleine Abendplatten von H. F. 171
23 Weihnachten, von -a- 177
23 Ein praktisches Kochgeschirr, von H. 178
23 Teiglockerungsmittel, von H. E. 179
24 Die Not unserer Zimmerpflanzen, von Dr. H. F. 185
24 Warme Vorspeisen 186
24 Wintersport und Gesundheit, von Esha 188

Haushalt.

1 Praktische Winke zur Bereitung eines guten Thees 5
1 Reinigung lackierter Möbel und Türen 5
2 Verhütung des Gefrierens d. Wasserleitung 13
2 Druckstellen in Samthüten und -kleidern zu entfernen 13
2 Wie Randen ihre Farbe nach dem Kochen behalten 13
2 Hartgewordene Seife mühelos z. zerschneiden 13

Nr.		Seite
2	Zitronenschale als Reinigungsmittel für die Hände	13
3	Auf welche Weise kann beim Kochen mit Gas gespart werden?	21
3	Reinigung unsauberer Klaviertasten	22
4	Die Küchenwage	29
4	Reinigung schwarzer und farbiger Woll- und Baumwollstrümpfe	29
5	Das Waschen schwarzer Schürzen	37
6	Die Verwendung des Leukoplast im Haushalt	45
6	Wie man das leichte Oeffnen der Streichholzschachteln verhüten kann	45
6	Reinigung der haarfeinen Kaffeesiebe	45
7	Das Aufpolieren mattgewordener Möbel	53
8	Der Theetisch im Frühjahr	61
9	Sägemehl als Löschmittel bei Brandausbrüchen	68
10	Ledergürtel aufzufrischen	76
10	Vorsichtsmaßregeln für das Erhitzen von Glas, Porzellan, Steingut	76
10	Wie Petersilie ihr volles Aroma behält	77
10	Spitzblättriger Spinat ist dem breitblättrigen vorzuziehen	77
11	Die Auffrischung älterer, farbiger Sommerschuhe	85
11	Oelige Flaschen zu reinigen	85
11	Frische Obstflecken aus Tischzeug zu entfernen	85
11	Welkgewordene Gemüse wieder frisch zu machen	85
12	Von der Sonne verblaßte bunte Herrenfeinwäsche aufzufrischen	93
12	Vorräte im Keller gegen Ungeziefer zu sichern	93
12	Schnittblumen lange frisch zu erhalten	93
13	Die Auffrischung bunter Satin- und Kattunkleider	101
13	Das Zerreißen der Gardinenschnüre zu verhüten	101
13	Behandlung frischer Fettflecke in diversen Stoffen	101
13	Zitronat und Orangeat selbst zu bereiten	101
13	Wenn die Nähmaschine streikt	101
14	Eine reizvolle Beleuchtungsart	108
14	Kühlkiste für den Sommer	108
14	Behandlung verblaßter Waschblusen	109
14	Um Fliegen wirksam abzuwehren	109
14	Vorzügliches Mittel gegen Ungeziefer	109
14	Schmutzig gewordene Toiletteschwämme zu reinigen	109
15	Das Ofenloch als Kühlraum	117
15	Kompottschüsseln aus Glas zu reinigen	117
16	Praktische Schutzärmel für die Küche	125
16	Das wirksamste Gift für Ratten u. Mäuse	125
16	Salzwasser als Reinigungsmittel im Haushalt	125
17	Zur Reinigung des Waschseils	133
17	Teppich-Reinigung	133
17	Behandlung der Vigognestrümpfe	133
18	Die Behandlung verfilzter Wollstrümpfe u. Socken	140
18	Zur Reinigung der Petrollampen	140
18	Kalkspritzer an Fensterscheiben zu entfernen	140
19	Ein billiges, bequemes Wärmekissen	148
19	Die zweckmäßige Behandlung d. Kaffeekanne	148
19	Kartoffelwasser als Silberputzmittel	148
19	Die Auffrischung der Lederschultornister u. -taschen	148
20	Wie Vergiftungen durch Kohlenoxydgas zu verhüten sind	157
20	Die Kochdauer der verschiedenen Kloßarten	157
20	Fettflecke aus Siedenstoffen zu entfernen	157
21	Kleine Ratschläge für die Küche	165
22	Reinigung von Lampenglocken	173
22	Filzhüte zu reinigen	173
22	Anweisung über die Reinigung mit Benzin	173
23	Allerlei Christbaumfüße, von M. T.	181
24	Behandlung der Teppiche	189
24	Reinigung von Bronzebeschlägen	189
24	Schmucksachen zu reinigen	189

Gesundheitspflege.

2	Unsere Kleidung im Winter	14
3	Der Winterspaziergang	23
5	Ueber den Nährwert und die Heilkraft der Feigen	38
7	Frühlingskuren	54
8	Hautpflege	62
9	Wie wirkt das Licht-Luftbad?	70
10	Das Sonnenlicht als Wundheiler	78
10	Zur Abhärtung des Körpers	78
11	Zur Volksernährung	86
11	Warum sollen wir spazieren gehen?	87
12	Fußpflege für Wanderlustige	94
13	Gestörter Schlaf in hellen Sommernächten	103
13	Soll man ein Mittagsschläfchen halten?	103
14	Hornhaut und Schwielen an den Fußsohlen zu entfernen	111
15	Soll man früh oder spät zu Abend essen?	118
16	Herrlich kühlen die kalten Bäder	127
18	Gesundheitliche Ratschläge für den Monat September	142
19	Gesundheitliche Ratschläge für den Monat Oktober	150
19	Atemübungen im Freien als Kräftigungsmittel	150
20	Die Schädlichkeit feuchter Kleidung für den Körper	159
21	Gesundheitspflege im Winter	167
22	Heißwasserbäder und kalte Nachwaschungen	175
24	Die Heilwirkung der Zitrone	191

Kinderpflege und Erziehung.

1	Haltet die Kinder zum Tierschutz an	7
2	Anleitung zu einem einfachen Kinderbettchen	15
4	Der Ziegenpeter (Mumps)	31
5	Gegen Durst und Verstopfung	39
6	Ein gutes Mittel gegen übergroße Inanspruchnahme der Mütter	46
7	Kinder-Hygiene an Festtagen	55
7	Verderblich ist das Schlafen des Kindes im Bette der Mutter	55
7	Das Sitzen oder Kriechen des kleinen Kindes auf dem Fußboden	55

Nr.		Seite
8	Soll man den Kindern bei den Schularbeiten helfen?	63
9	Ernährung der Kinder mit Gemüsen und Früchten	71
10	Die Erziehung des Kindes zur Naturliebe	79
12	Pflege der Selbsttätigkeit im Kindergarten und in der Schule	95
13, 15	Licht-Luftbäder für unsere Kinder	103, 119
14	Das Flüssigkeitsbedürfnis unserer Säuglinge während der heißen Tage	111
16	Schutz kleiner Kinder gegen Fliegen	127
17	Vorsicht beim Blumenpflücken der Kinder	135
18	Lasset die Kinder kein unreifes Obst essen!	143
19	Habt Zeit für eures Kindes Freuden!	151
20	Zuckungen, Krämpfe, Aufschreien der Kinder bei Nacht	159
21	Wie lange soll ein Säugling schlafen?	167
23	Das Lesen der Kinder beim Lampenlicht	183
24	Erkältungsgefahr b. Winterspiel im Freien	191

Krankenpflege.

1	Heiße Auflagen	7
3	Schwitzbäder	23
4	Vorbeugung gegen Grippe-Erkrankung	31
5	Hausfrau und Krankenkost	39
6	Prießnitzscher Umschlag	46
7	Die Ganzmassage	54
8	Der kurze Wickel	63
9	Hitzschlag und Sonnenstich	70
10	Verabreichung der Kost an Kranke	79
11	Beseitigung von Fremdkörpern im Auge	87
14	Kost für Genesende	111
17	Einfache Gegenmittel b. leichten Vergiftungsfällen	135
18	Mitesser	143
19	Quark (weißer Käse) als Heilnahrung bei ruhrartigen Erkrankungen	150
20	Behandlung d. Kranken beim „Durchliegen"	159
21	Beimischungen für Gurgelwasser	167
21	Heiße Dampfkompressen oder Waschungen	167
22	Erfrierungen leichteren und stärkeren Grades	175
23	Verbrennungen	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Frühzeitige Samen-Bestellung	7
2	Rosen- oder Sprossenkohl im Winter	15
2	Zur Palmenkultur	15
4	Wie groß soll unser Garten sein?	31
5	Nicht zu früh aussäen im Garten!	39
6	Verwertung von alten photogr. Platten zum Pflanzenschutz	47
7	Wichtigkeit der Errichtung und Pflege des Kleingartens	55
8	Bellis, Maßliebchen und Tausendschön	63
9	Stangen- oder Buschbohnen?	71
9	Fuchsien, Geranien etc. in hübsche Formen zu ziehen	71
10	Der Haus- und Zimmergarten	79
11	Ueber das Düngen der Topfpflanzen	87
12, 14	Allerlei Verkehrtheiten in der Gemüsekultur	95, 112
13	Vernichtet die Kohlweißlingseier u. Raupen	103
15	Gemüse-Aussaaten im Hochsommer für den Hausgebrauch	119
16	Die Wartung und Pflege der im Hausgarten angepflanzten Beerensträucher	127
17	Kopfsalat im Winter	135
18	Der Kaffeebaum als Zimmerpflanze	143
20	Zur Aufbewahrung der Gemüse	150
21	Zur Blumenpflege im Winter	168
22	Unser Hausgarten im Spätherbst	176
24	Die Durchwinterung der Kakteen	191

Tierzucht.

1	Tierschutz in den Wintermonaten	8
1	Der Nutzen der Ente	8
2	Winterfütterung der Ziegen	16
4	Felltiere unter den Kaninchen	32
6	Die künstliche Brut	47
7	Zur Entenzucht	55
8	Tierschutz während der schönen Jahreszeit	64
9	Die Setzzeit der Tiere	71
10	Naschen und Stehlen der jungen Hunde	80
10	Winke zum Kaninchenversand	80
11	Zur Hühnerhaltung im Sommer	87
12	Um den Hühnern das unliebsame Anbrüten der Eier abzugewöhnen	95
12	Grünfutter für Kaninchen	96
15	Mißerfolge in der Aufzucht der Kücken von Hühnern, Enten etc.	119
17	Unentbehrliche Beigaben zur Fütterung des Geflügels	135
19	Vergiftungen der Hühner zu verhüten	151
20	Eicheln u. Roßkastanien als Geflügelfutter	160
21	Zur Förderung der Eierproduktion der Hühner im Winter	168
24	Der Weihnachtsbaum und unsere Vögel	192

Küche.

Suppen.

1	Braune Käsesuppe	6
2	Rumfordsuppe	13
3	Makkaronisuppe	22
4	Gelbe Erbssuppe	29
5	Sauerampfersuppe	37
6	Reissuppe	45
7	Tropfteigsuppe	53
8	Milchsuppe mit Brosamen	61
9	Kräutersuppe mit verlorenen Eiern	69
10	Buttermilchsuppe	77
11	Gemüsesuppe mit Schwemmklößchen	85
12	Saure Milchsuppe	93
13	Panadesuppe	101
14	Sizilianische Suppe	109
15	Grüne Zwiebelsuppe	117
16	Tomatensuppe	125
17	Hafersuppe mit frischen Zwetschgen	133
18	Falsche Krebssuppe	140

Nr.		Seite
19	Suppe mit Schwemmklößchen	148
20	Cremesuppe	157
21	Linsensuppe	165
22	Kartoffelsuppe mit Speck	173
23	Suppe mit gebackenen Erbsen	181
24	Hafermehlsuppe (für Kranke)	190

Fischgerichte.

2	Stockfisch	13
6	Einfacher Fischsalat	46
8	Schüsselschellfisch mit Käsesauce	61
12	Gebackene Fische	93
18	Kabeljau à la maître d'hôtel	140
21	Kartoffelsalat mit Fisch	166
22	Fischkroketten	174
24	Heringssalat	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Kalbsschnitten mit Reis	6
1	Grüben- und Lungenwürste	6
1	Trichterküchlein	6
2	Schaffleischvoressen	14
2	Paprikakraut	14
3	Leberknöpfli	22
4	Ungarisch Gulasch	29
4	Lauchsauce	30
5	Gitzibraten	37
5	Lungenhaschee	37
6	Gefülltes Kalbsherz	46
7	Osterbraten (Gefüllte Lammbrust)	53
7	Kaninchen auf englische Art	53
8	Leberpudding	62
9	Roastbeef	69
9	Spanisch-Frikko	69
10	Nelson-Koteletten	77
10	Leberspießchen	77
11	Falscher Salm	85
12	Lungenragont	93
13	Frikandellen	101
13	Mayonnaise in Muscheln	101
14	Rindfleisch mit Tomatensauce	109
14	Fleischpudding mit Kartoffeln	110
15	Saurer Mocken	117
15	Rindsniere mit Zwiebelsauce	117
16	Bohnen mit Schweinefleisch	125
16	Haschee mit Reis	125
17	Vol au-vent mit Brätkügelchen	133
17	Hammelfleisch mit Kartoffeln und Bohnen	133
18	Kutteln in brauner Sauce	140
18	Salat von gekochtem Rindfleisch	141
19	Irish-stew	148
19	Gebratener Speck mit Spiegeleiern	148
20	Hasenbraten	157
20	Rouladen mit Zwiebelsauce	158
21	Gebackene Rindsbrust	165
21	Schweinsohren mit Senfsauce	166
21	Kleine Sülzchen	166
22	Gebackene Kalbsnieren	174
23	Kartoffelpastete mit Fleischfüllung	181
23	Rehrücken	181
23	Wildpain in Aspik	182
24	Sulzrippchen	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kartoffelkugeln	6
1	Kastanienring	7
1	Spaghetti	6
2	Kartoffelklöße	14
2	Verbrühte Kugeln	14
2	Schneeballencreme	14
3	Billiger Käseauflauf	22
3	Feine Orangencreme	22
4	Käsekugeln mit Kartoffeln	30
4	Dörrzwetschgenpudding	30
5	Gebackenes Hafermus	38
5	Kapuzinerklöße	38
6	Eier mit Meerrettig	46
6	Quarkkrapfen	46
7	Gefülltes Riesenei	53
7	Eier à la Béchamel	53
7	Grüne Omelette	53
7	Schokolade-Kugeln	54
7	Ungekochte Zitronencreme	54
8	Gefüllte Pfannkuchen	62
8	Kartoffeln in Milch	62
8	Spinatknöpfli	62
8	Gestürzter Reis mit Früchten	62
9	Makkaroni à la Napolitaine	69
9	Scheiterbeige	69
9	Tutti-frutti	69
10	Kartoffelspätzli	77
10	Quarkcreme	78
11	Schwemmklößchen (zur Suppe)	85
11	Bayrischer Eierkuchen	86
11	Kirschauflauf	86
12	Kartoffelkroketten	94
12	Salbeiküchlein (Müsli)	94
13	Heidelbeernocken	102
13	Tutti-frutti-Creme	102
14	Eier an saurer Sauce	110
14	Dreipfann	110
16	Quarkküchlein	126
18	Gerollte Omeletten	141
18	Obst-Charlotte	141
19	Gesulzte Schokoladen-Creme	149
19	Obst mit Meringue-Auflauf	149
20	Käse-Soufflé	158
20	Quarkkräpfli	158
20	Reis mit Aepfeln	158
21	Bettelmann	166
22	Quark mit Kümmel	174
22	Süße Makkaronispeise mit Quark	174
23	Weihnachtspudding	182
24	Charlotte russe	190

Gemüse, Obst, Salate.

1	Schwarzwurzeln	6
2	Paprika-Kraut	14
3	Berner Sauerkraut	22
3	Rahmkartoffeln	22

Nr.		Seite
3	Reis mit Gemüsen	22
4	Rosenkohl	30
4	Randensalat	30
5	Einfache Kartoffelspeise	37
5	Spinatpastetchen	38
5	Gefüllte Aepfel	38
6	Speck-Linsen	46
6	Spinatklöße	46
7	Spinatgemüse	53
7	Gefülltes Riesenei (mit grünem Salat)	53
8	Kartoffeln in Milch	62
8	Gestürzter Reis mit Früchten	62
8	Spargelsalat mit Blumenkohl	62
9	Reisring mit Spargeln	69
9	Tutti-frutti	69
10	Hopfen-Spargel	77
10	Rettigsalat	78
10	Rhabarberbrot	78
11	Gebackener Sellerie	86
12	Gemüseauflauf	94
12	Früchte mit Schlagrahm	94
13	Pfifferlinge oder Steinpilze à la Spazzacamino	101
13	Chinesischer Reis mit Käse	102
13	Lattich (Romaine)	102
13	Gurken mit Kopfsalat	102
14	Gefüllte Kohlraben	110
14	Kartoffeleierkuchen	110
14	Heidel- und Johannisbeerkompott	110
15	Gedämpfte Tomaten	117
15	Gebackene Gurken	117
15	Grünbohnensalat	118
15	Makkaroniauflauf mit Tomaten	118
15	Stachelbeergrütze	118
16	Mangoldauflauf	126
16	Gebratene Kartoffeln mit Zitronensaft	126
16	Tomatensalat	126
16	Pfirsichkaltschale	126
17	Eier auf Tomaten mit Steinpilzen	133
17	Kürbismus	134
17	Italienischer Gurkensalat	134
17	Apfel-Grießköpfli	134
17	Billige Fruchtsauce	134
18	Gedämpfter Kohl	141
18	Basler Kartoffelspeise	141
19	Kleine gelbe Kürbisse	148
19	Gestürzte Kartoffeln	148
19	Tomaten-Koteletten	149
19	Feiner Kopfsalat	149
20	Gebackener Wirsing mit Käse	158
20	Endiviengemüse	158
21	Kartoffelklöße mit Selleriegemüse	166
21	Blumenkohl, in Fett gebacken	166
22	Gefüllte Kohlrübenkörbchen	174
22	Sauerkraut mit weißen Bohnen	174
22	Saure Kartoffeln mit Zwiebelsauce	174
23	Endiviensalat auf französische Art	182
23	Schwarzwurzeln	182
23	Gedämpfte Kastanien	182
23	Feines Orangen-Dessert	182
24	Erbsenbrei	190
24	Blumenkohl auf Piemonteser Art	190

Kuchen, Torten, kl. Backwerk.

Nr.		Seite
1	Dörrbirnenkuchen	7
2	Apfeltorte (ohne Teig)	14
3	Zwetschgenkuchen	23
3	Zürcher Fasnachtküchlein	23
3	Rosenküchlein (Modellküchlein, Waffeln)	23
4	Wiener Fasnachtkrapfen	30
5	Orangentorte	38
6	Windbeutel (Ofechüechli)	46
7	Basler Osterfladen	54
8	Zwiebelkuchen	62
9	Rhabarberkuchen	70
10	Hefekuchen mit Sauce (Savarin)	78
14	Reineclaudenkuchen	110
15	Einfacher Obstkuchen	118
16	Pflaumentorte	126
17	Gerührter Zwetschgenkuchen	134
21	Rübli-Torte	166
22	Feine Apfeltorte	174
23	Vacherin (Rahmtorte)	182

Weihnachtsgebäck.

22	Mandelstengelchen	174
22	Sternguetelí	175
22	Nußkügelchen	175
22	Zimtsterne	175
22	Willisauerringli	175
23	Weihnachtswürstchen	182
23	Hausleckerli	183
23	Braune Pfeffernüsse	183
23	Schokoladenbrötchen	183
23	Birnenwecken	183
24	Eierzöpfe	191
24	Lebkuchen	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.

5	Orangenmarmelade	38
11	Rosenmarmelade	86
12	Gerührte Erdbeermarmelade	94
12	Kirschenkonfitüre	94
13	Gelee von Johannis- und Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	102
13	Konfitüren von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art	102
13	Heidelbeeren, gekocht, in Flaschen	102
14	Dreifrucht	110
14	Feines Pflaumengelee	110
15	Steinobst, sterilisiert	118
15	Melonen	118
15	Schwämme oder Pilze zu trocknen	118
15	Bohnen dörren	118
15	Getrocknetes Suppengemüse (Julienne)	118
16	Brombeer-Konfitüre	126
16	Marmelade aus Tomaten und Aepfeln	126
16	Pilz-Extrakt	126
16	Salzgurken	127
17	Trauben-Konfitüre	134
17	Holunderlatwerge	134
17	Holunderbeermarmelade	134

Nr.		Seite
17	Kürbis-Marmelade	134
17	Tomaten-Püree	134
18	Vorteilhaftes Einkochen der Steinfrüchte zu Konfitüren	141
18	Quitten- und Apfelgelee	142
18	Quittenpasten	142
18	Gelee von Apfelwein (Most)	142
18	Hagebuttenmarmelade	142
19	Preißelbeeren mit Birnen	149
19	Eingemachte Kürbisse als Fleischbeilage	149
19	Sauerkraut zum schnellen Gebrauch	149
20	Birnenhonig	158
20	Birnengelee	158
20	Quittenschnitzchen	159
21	Essig aus Berberitzen	166

Getränke.

Nr.		Seite
4	Reistrank (für Kranke)	31
9	Maitrank	70
10	Moussierende Rhabarberlimonade	78
11	Einfache Holunderlimonade	86
11	Moussierende Holunderlimonade	86
11	Orangensirup	86
12	Kirschsaft, als Sirup zu gebrauchen	94
14	Zitronensirup	110
14	Zitronensaft (zum Thee)	111
24	Warmer Eierpunsch	190