

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

**Band:** 17 (1910)

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 05.02.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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



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

# Inhalts-Verzeichnis.

Nr.		Seite	Nr.		Seite
<b>Allgemeines.</b>					
1	Der Esfig, von B.	1	19	Zum Kapitel der Kochkunst	145
1	Vorschulpflichtige Kinder als Gehilfin der Mutter, von Nellu Wolffheim	4	19	Gesunde Füße	146
1	Von den Saucen, von U. S.	4	19	Aufbewahrung von Weintrauben, von M.	148
2	Das Marktkörbchen, von Sophie Greif	9	20	Kleine Dinge, von Sam. Smiles	153
2	Was sollen Nervöse essen? von N. N.	10	20	Zur Volksernährung	154
2	Das zahme Geflügel, von F. F. R.	11	20	Zur Ueberwinterung der Gemüse	155
3	Die Wohnungslust im Winter, von Dr. Schröder	17	21	Ueber das Heizen, von F. M.	161
3	Von der Gabel, von D. B.	19	21	Das Wildgäseflügel, von F. F. Karwath	163
3	Vom Zucker, von G. Abel	20	22	Das Anrichten und der Schmuck des häuslichen Tisches, von Dr. A. Eppler	169
4	Von der Kunst des Anrichtens, von U. S.	25	22	Die Kochkiste, von G.	170
4	Vom Zuchtstamm, von F. B.	27	22	Gesichtspflege im Herbst, von Dr. Schröder	171
5	Wohnungskultur, von M.	33	23	Zimmerschmuck im Winter, von M. Döring	177
5	Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier, von B.	34	23	Die Haselnuß u. ihre Verwendung, von F. B.	179
5	Der Senf	36	24	Englische Küche, von M. Kossak	185
6	In der Werkstatt des Osterhasen, von Rose Schlatter	41	24	Influenza	187
6	Hülsenfrüchte oder Leguminosen, von G. Abel	43	24	Das Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches	188
7	Zur Frühjahrereinigung, von F. M.	49	<b>Haushalt.</b>		
7	Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. E. Schröder	51	1	Fälschungen bei Kakao und Schokolade	5
8	Ein Beitrag zur Geschichte der Tafelfreuden, von U. B.	57	1	Kennzeichen eines guten Fleisches	5
8	Zur Spargelzucht	59	1	Salpeter im Haushalte	5
9	Die Humanität in der Küche	65	1	Hartes Wasser zum Waschen	5
9	Der Wäschekrank	66	2	Die Handwaschmaschine „Huschla“	12
9	Ueber die Motte, von M.	67	2	Das Waschen bunter Seide und Baumwolle	12
10	Unbesonnenheiten, von F. M.	73	2	Teppiche zu reinigen	12
10	Die Küche im Mai, von U. Burg	74	2	Preiswerte Nahrung	13
11	Kleine Freuden, kleine Leiden, von H. Stöckl	81	3	Fenster gut schließend zu machen, von W.	21
11	Ueber das Wasser	82	3	Naß gewordenes Pelzwerk zu trocknen	21
12	Die Schädlinge des Gartens, von H.	89	3	Formen auszustreichen	21
12	Kalte Sommergerichte, von E. C.-St.	91	4	Gelatine	28
12	Ueber die Eier, von Dr. A. Eppler	92	4	Croutons	29
13	Ferien zu Hause, von G. S.	97	4	Kaviar	29
13	Die Sterilisation	99	5	Praktischer und vorzüglicher Bodenbelag	37
13	Unsre Jüngsten, von F. M.	100	5	Waschen von gestrickten, weißen Kittats, von N.	37
14	Von der Suppe, von M.	105	6	Hüte aufzufrischen	44
14	Zur Obst- und Gemüsekonservierung	106	6	Lackierte Möbel zu reinigen	44
15	Nochmals von der Suppe, von Gs.	113	6	Leinenzeug von Schimmelflecken zu befreien	45
15	Wiener Gemüsegerichte, von Mizzi Steiner	114	6	Makarissträuße zu reinigen	45
15	Historisches über den Kaffee	116	7	Delfarbeflecke	52
16	Für die Küche, nach U. Burg	121	7	Reinigung v. Uhrketten, Kettenarmbändern zc.	52
16	Von den Pilzen	122	8	Das Waschen farbiger Wäsche	60
16	Gartenpflege, von Dr. A. Eppler	124	8	Kost- und Tintenflecken	60
17	Von den Konserven, von F. Sch.	129	8	Mobersflechtige und stark vergilbte Wäsche	61
17	Unsere Wohnung	130	8	Fleisch auf gute Art einzupökeln	61
18	Vom Sparen im Haushalt, von M. Döring	137	9	Das Eiweiß	68
18	Das Dörren des Obstes	139	9	Schlechte Kartoffeln	68
			10	Wittichs 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 u., 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 Sommerzeit	93
12	Delfarbe 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	Lackfarbenaustrich 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	Flüchtig gewordene Kleidersäume, von W.	125
16	Trüben Essig zu klären	125
16	Korsette auszubessern	125
17	Fiischfleisch	132
17	Das Entfernen von Schweiß-, Obstflecken u.	132
17	Eisenbein zu bleichen	132
17	Flüchtige Fensterbretter	132
17	Schwarze Reisetaschen, Schreibmappen u. 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 Äpfeln	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. R.	181
23	Schmutzige Delfaschen	181
23	Ein vorzügliches Anfeuerungs mittel, 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 S. Bebler	188

### Gesundheitspflege.

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 Schlafserzeugungsmittel	38
5	Bittere Mandeln	39
6	Zu starke Talabildung	46
7	Zur Bekämpfung der Verstopfung	54
7	Bei Neigung zu Durchfall	54

Nr.		Seite
8	Das sog. Abbrennen der Haut	62
8	Vom Durste	62
9	Geen die Rauigkeit der Haut	70
10	Umsunderhaltung des Sehorgans	78
11	Unruhiger Schlaf	86
12	Gemischte Kost	95
13	Lufikuren	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 Aumungsapparates	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.

1	Zur Kinderernährung, von Dr. M. S.	7
2	Fremdkörper in der Nase von Kindern	14
2	Beim Schielen	15
2	Gegen Keuchhusten	15
4	Neßt und wiegt eure Kinder, von Dr. R. S.	31
5	Diphtherie, von Dr. A. B.	39
6	Wägung des Kindes in den ersten 2 Lebensmonaten	47
8	Kleine Kinder im Freien, von Dr. M. S.	63
9	In der Genesungszeit nach Scharlachkrankungen, 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. S.	95
14	Eine wichtige Krankheitserscheinung im Säuglingsalter	111
14	Die Skrofuloze	111
16	Zur Hautpflege des Kindes	127
17	Das Sitzen der Kinder	135
18	Die Skolioze	143
20	Die Hüftgelenkentzündung	158
21	Gesichtsausschlag der Kinder	166
21	Haarausfall bei Kindern	167
22	Nachenmandeln	175
24	Die Kleider des Kindes	191
24	Der Mumps	191

### Krankenpflege.

1	Vergiftung durch Kohlenoxyd	7
2	Verhalten bei schwerer Verbrennung	14
2	Trieknißsche 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 Sichtanfällen	78
11	Hitzschlag und Sonnenstich	86
12	Schmerzausstrahlung	95
13	Fremdkörper im Auge	103
14	Insektenstiche	111
14	Schädlichkeit mancher Hausmittel, von Dr. M. B.	111
16	Mittel gegen das Schnarchen	127
17	Zur Fieberbehandlung	134
18	Ausscheidungen bei den wichtigsten Insekten- krankheiten, 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 Zykamen	23
4	Die Keimperiode	31
4	Blumenbinderei	31
5	Das Vitieren	39
6	Die Pastinale	47
6	Pflanzenschutz	47
7	Holzlasten für Balkonpflanzen	55
8	Die Kapuzinerkresse	63
8	Pflücksalat	63
9	Balkongärtnerei	70
10	Die Cardy	79
11	Die grünen Läuse	87
11	Die Sommerfaaten 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 Bierfische	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	Haltung, Fütterung und Pflege der Hühner im Februar	23
3	Im Kaninchenstall, von B.	24
4	Holz- und Blechgefäße gehören nicht in den Vogelbauer	32

Nr.		Seite
4	Aquarien	32
5	Fütterung der Finken zc.	40
6	Nachtigallenfutter	47
7	Brutlust der Hühner im April, von B.	55
8	Behandlung von Stubenläusen	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 Bluthige im Sommer und die Tiere	96
13	Die Zerstörungswut junger Hunde	105
13	Vogeltätige	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 Larvemeise	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	Krautsuppe	61
9	Petersiliensuppe	69
10	Gemüsemassersuppe	77
11	Krebsuppe	85
12	Leberknöbelsuppe	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	Maisuppe	157
21	Braune Reissuppe	165
22	Minestra	173
23	Grünklöße-Suppe	181
24	Butternockerlsuppe	189

#### fischgerichte.

1	Marinierter Salm, gebraten	5
3	Stöckfisch in Del	22
4	Brachsen, gebraten	29
6	Gefochter Aal	45
6	Rührei mit Lachs	45
7	Schleien à la poulette	53
11	Barmesanchet	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
	<b>fleischgerichte, Saucen etc.</b>	
1	Hasenfoteletten	5
1	Runigundenbrötchen	6
1	Restenschnitten	6
2	Gefülltes Schweinsohr	13
2	Hammelleber und Nieren	13
3	Muscheln mit Ragout Béchamel	22
3	Nieren, gespickt	22
4	Kalbsgrüd	29
4	Hammelzungen	29
4	Kindfleisch nach Wildpretart	29
5	Gespickte Zungenschnitzel	38
5	Rahmbraten	38
5	Bündner Weinwurf	38
5	Fleischpubbing	38
6	Lammrücken	45
6	Fleisch-Blace (Extrakt)	45
7	Maulaschen mit Fleisch- oder Fischfarce	53
7	Lebendbraten auf italienische Art	53
8	Hühnerkotelette (Krankenspeise)	61
8	Wiener Beafsteak	61
8	Gebeiztes Schweinsfilet	61
9	Krebse zu kochen	69
9	Boeuf à la mode	69
10	Kindfleischrouladen	77
10	Gespickte Kalbsnuß	77
10	Wurstsalat	77
11	Saurer Rindsbraten	85
11	Preßkopf	85
12	Französisches Ragout	94
13	Kalbsteisch wie Lachs zu bereiten	102
14	Lammfricassée	109
14	Grillierter Hammelhalz	109
14	Kalte grüne Sauce	109
15	Ochsenfilet mit saurer Rahmsauce	117
15	Bachhähnchen	117
16	Hammelbraten mit Bohnen	126
16	Bichelsteinersteisch	126
16	Boulet à la Marengo	126
17	Reizbraten von Schweinsteisch	133
17	Schweinfilet	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	Leberpubbing	173
23	Feines Ragout, gemischt	182
23	Mayonnaise, warm zubereitet	182
24	Gebratener Truthahn	189
24	Kalbsleber à la ménagère	189
24	Fleischbögél	189

#### Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Kartoffelkuchlein	6
1	Nußcreme	6
2	Meringues	14
3	Italienische Polenta	22

Nr.		Seite
3	Bürcher Fastnachtkuchlein	22
5	Pfannkuchen mit Orangencreme	38
6	Eierrollen	45
6	Polenta von Kartoffeln	45
7	Begorene Pfannkuchen auf russische Art	54
9	Kartoffelköße 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	Rirschpubbing mit Brot	109
15	Omeletten mit Käse	117
15	Weinschaumcreme	117
16	Ananasreis mit Sulze	126
18	Apfelkuchlein	141
18	Nußflammerie	142
18	Weingelee	142
19	Dattelpubbing	150
19	Haselnußbutter	150
20	Maisgries oder Polenta	157
20	Mais mit Äpfeln	157
20	Maisköße	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	Haselnußkuch	180
24	Falscher Schlagrahm	189

#### Gemüse und Obst, Salate.

2	Kompott aus getrockneten Aprikosen	13
2	Feiner Selleriesalat	13
2	Weißer Rüben	13
2	Spinatpubbing	13
2	Zitronengelee	14
3	Italienischer Salat	22
3	Linzen	22
4	Bohnenpüree	29
4	Gefüllter Kohl	30
4	Maltzferretis	30
4	Soufflé von Obstmarmelade	30
5	Käsesalat	38
5	Gedörrte Kastanien	38
5	Lapiofa-Apfelspeise	38
6	Löwenzahngemüse	46
7	Feines Spargelgemüse	53
7	Linzen 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	Wirsingtugeln	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	Wachbohnen mit Parmesan	133
17	Gefüllte Äpfel	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	Apfelfompott mit Sultaninen	174
23	Kartoffeln auf holländische Art	182
23	Russischer Salat	182
23	Apfelcharlotte	182
24	Kartoffelaufbau	189
24	Saure Linsen	189

### Kuchen, Torten etc.

1	Zitronentorte	6
2	Biskuitkuchen	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	Wienerstorte	150
20	Früchtkekuchen 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	Haselnußbutterln	180
23	Anisgebäckenes	183
23	Eiermarzipan	183

Nr.		Seite
23	Weißer Pfefferküsse	183
23	Vanillebrötchen	183
24	Zuckerwaffeln	190
24	Gebuldküchlein	190
24	Schokoladenschnitten	190
24	Eierbrettern	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 Preiselbeeren	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