

**Zeitschrift:** Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins "Hausmütterchen" in Zürich  
**Herausgeber:** Verein "Hausmütterchen"  
**Band:** 5 (1898)

## Inhaltsverzeichnis

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

*Q.*

# Ratgeber

für

# Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von A. Coradi-Stahl.  
1898.

## Inhaltsverzeichnis.

### Allgemeines.

Nr.	Seite
1 Briefwechsel zwischen einem jungen Dienstmädchen und einer Gotte	1
Die beste und sicherste Ueberwinterung der Blumenkisten	3
2 Falsche Sparsamkeit	9
Der Backofen auf Petrol- u. Gasherden	10
3 Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	17
Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen	19
Verwertung wollener Abfälle	20
Ein neuer Aschenkessel	20
Erklärung technischer u. ausländischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen	23
4 Bethli's Brief an seine Gotte	25
Die Schulküche der Mädchen-Sekund. Schule Basel	27
5 Gesundheitsregeln	33
Etwas über den Salpeter im Fleisch	35
6 Antwort der Gotte auf Bethlis Brief	41
Petrolbrände und ihre Lösungsmittel	43
Osterzeit	44
7. Bethli's Antwort an die Gotte	49
Modernes Rechnungswesen im Haushalt	51
Etwas über Mund- und Zahnpflege	52
8 Bethli's Antwort an die Gotte	57
Ein neuer Stopfapparat	58
9 Der Hafer, ein Wort zur Ernährungsfrage von E. Rumpf	65
Aufbewahrung der Eier	67
10 Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	73
Wecks Frischerhalter	75
11 Bethli's Antwort an die Gotte	81
Salat im heißen Sommer	83
Sind Maden in den Kirschen gefährlich	83
Dr. Links Fettlaugenmehl	84
12 Ein Kleinod im Haushalte	89
Der Schönheitssinn in der Küche	90
Sodor	91
Zur Gurkenzeit	92
13 Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	97
14 Zur Geschichte der Gemüse	105

Nr.	Seite
Zucker ein Nährstoff	106
Wie werden Hülsenfrüchte nahrhafter und wohlschmeckender	108
15 Die schweiz. Fachschule für Damen-schneiderei und Lingerie in Zürich	113
15—17 Obst- u. Gemüse-Verwertungskurs in Wädenswil 1898	115 121 129
17 Haus und Welt	129
Wenn man Gäste erwartet	132
18 Das Backen in Butter und Fett	137
19 Verschiedene Chrüzli	145
Unsere Ernährung	145
Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?	147
20—21 Verfälschung von Nahrungsmitteln	
I und II	153 u. 162
Ein ledernes Kapitel	155
21 Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll	163
Was mir ein Strumpf verzellt v. Anna Meisterhans.	155
Lob der Kochkunst	164
22 Aus der Heimat des Thees	169
Tropon	171
Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlen-sauren Natrons	173

### Koch-Rezepte.

#### Suppen.

1 Franz. oder Wurzelsuppe	4
2 Leberklößchensuppe	12
3 Italienische Suppe	21
4 Lungensuppe	29
Soupe à la reine	29
5 Nierensuppe	36
6 Kartoffelsuppe mit Rahm	46
7 Spinatsuppe	53
Flämische Suppe	53
8 Panade-Suppe	60
9 Baumwoll-Suppe	68
Ribeli-Suppe	68
10 Oxtail-Suppe	76
11 Ravioli-Suppe	85

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Baumwollsuppe	86	12 Kalbfleisch à la Marengo	95
12 Schnell zu bereitende Kartoffelsuppe	95	Hammelsrücken als Wild	95
Italienische Käsesuppe	95	Kalbsklösschen	95
13 Weisse Rübensuppe	101	13 Eingemachte Kalbsbrust	102
Liebesapfelsuppe	101	Kalbsfüsse in brauner Sauce	102
14 Französische Suppe	109	Nieren gedämpft	102
Erbssensuppe	109	Schmorbraten	102
15 Brotklösschensuppe	118	14 Kalbsschnitzchen en sauce	110
Eierkäsesuppe	118	Essig-Schmorbraten	110
16 Suppe mit Leberklösschen	126	Froschschenkel	110
17 Suppe mit Kräuterklösschen	133	15 Kalbskoteletten mit Estragonsauce	118
18 Braune Fischsuppe	141	Ragout von Ochenzunge	118
Käsesuppe	141	Eisbein	118
19 Wecksuppe	148	16 Gerollte Kalbsbrust	126
20 Blumenkohlsuppe	158	Kalbsherd gespickt	126
21 Durchgetriebene Endiviensuppe	165	Gefüllte Schweinsfüsse	126
22 Reissuppe auf franz. Art	174	17 Fricandeau	134
Einfache Semmelsuppe	174	Gebratenes Poulet	134

## Fleisch-Speisen und Saucen.

1 Gans	4		
Hase in Aspic	5		
Hammelfleisch auf russische Art	5		
Bratwurst in Sauce	5		
Schinkenspeise	5		
2 Gulasch für 10 Personen	12		
Fleischpudding	12		
Vorzügliche Sülzrippchen	13		
Senfsauce	13		
Hasenschnittpchen	13		
3 Gedämpfte Milken	21		
Filetbraten	21		
4 Restenspeise aus Ochsenfleisch	30		
Fricadellen	30		
Frikassirte Kalbsfüsse	30		
Französischer Senf	31		
Sauce piquante	31		
5 Lendenstück mit Bearnersauce	36		
Kalbsleber am Bratspiess	37		
6 Huhn mit Reis	46		
Gefüllte Kalbsbrust	46		
Froschschenkel mit Sauce	46		
Rindfleischroulade	46		
Restenspeisen : Appetitbrödchen	47		
Kleine falsche Pastetchen	47		
Rindfleischauflauf	47		
Fleischplätzli	47		
7 Enten mit Erbsen	54		
Gitzi-Ragout	54		
Gebackene Schweinsohren	54		
Sauce zu Fleischresten	55		
8 Schafschlegel	60		
Kutteln	60		
Poulet, gebraten	60		
Rindfleischreste in brauner Sauce	61		
9 Leber in Netz	69		
Kalbsvoressen	69		
10 Gulyás von Rindfleischresten	77		
11 Netzwurst	86		
Senfsauce	86		
		<b>Fische.</b>	
		3 Gebackener Hecht	21
		5 Stockfisch mit Kartoffeln	36
		6 Häring mit Mayonnaise	46
		7 Zander gebacken	54
		8 Gebackener Weissfisch	60
		9 Forellen an Buttersauce	68
		10 Zander à la Béchamelle	77
		17 Blau gesottene Forellen	133
		Gebackene Krebse	134
		21 Forellen mit Mayonnaise	166
		22 Karpfen, weiss gekocht	174
		<b>Obst, Gemüse und Beilagen.</b>	
		1 Maccaroni mit Kastanien	5
		Kartoffeln nach Lyoner-Art	6
		2 Weisse gewöhnl. Rüben mit Kastanien	13
		Käseschnitten	13
		Gebranntes Apfelmus	13
		3 Kartoffelspeise mit Häring	21
		Sauerkraut mit Schweinefleisch	21
		Gemischter Salat	22
		Saure gedörzte Apfelschnitze	22
		4 Spinatgemüse mit Omeletten	30
		Kastaniengemüse	30
		5 Linsen	37
		6 Stachis	46
		7 Spinatpudding	54

Nr.	Seite	Nr.	Seite
	54	1 Gehackter Teig zu Obstkuchen	103
Spargel à la crème	54	14 Kalte Himbeermehlspeise	111
Frühe Carotten	54	Stachelbeerpudding	111
8 Apfelcharlotte	61	Baisers vom übriggebliebenen Eiweis	111
9 Gedämpfte Spargeln	69	15 Orangencrème	119
Eierfrikadellen	69	16 Reisauflauf mit Aprikosen	127
Reis	69	Apfelkuchen ohne Teig	127
Spinatpudding	69	Crème brûlée	127
10 Grüne Erbsen à la crème	77	17 Biscuit-Omelettes	134
Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie	77	Pêches à la Condée	135
Kirschkomposte	78	Mehlauflauf	135
11 Spinat auf engl. Art	86	Weinschaumsauce	135
Kohl'aben	86	19 Apfelmusauflauf	149
12 Grüne Bohnen	95	Äpfelschaum	149
14 Mailänder Kohl auf franz. Art	110	Rahmstrudel	149
Kartoffelbeignets	110	Vanille Sauce	149
15 Butterspatzen	118	Feiner Punsch	149
Apfel-Koch	118	20 Weinbeerpudding	159
Bohnen auf franz. Art	118	Chokoladenstrudel	159
17 Risotto	134	22 Orangencrème	175
Blumenkohl mit Rahm und Käse	134		
Bunter Salat	134	<b>Krankenküche.</b>	
Kartoffelkroquettes	134		
18 Sauerkraut mit Guss	142	3 Semmelsuppe mit Bouillon	22
Birnencharlotte	142	Junges geschmortes Huhn	22
Plinsen	142	Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack	22
19 Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch	149		
20 Kastanien mit Äpfeln	159	<b>Kuchen, Torten und kleines Backwerk</b>	
21 In Büchsen eingemachte Erbsen	166		
Kartoffelkotelettes	166	1 Äpfelpasteten	6
22 Sauerkraut mit Erbsen	174	2 Biscuitkuchen	13
Maccaroni mit Kastanien	175	Pastetchen	36
Russischer Kartoffelsalat	175	5 Belgrader Brod	37
		Geriebener Apfelkuchen	37
		Elsässergugelhopf	38
		Tapiokakuchen	47
		Osterfladen	47
		Rosinenbrödchen	55
		8 Gleichschwerkuchen	61
		Kästörtli	61
		Rhabarberkuchen	61
		9 Obsttorte	70
		10 Erdbeertörtchen	78
		11 Erdbeertorte	87
		14 Griebenkuchen	111
		17 Apfelkuchen	135
		19 Theekuchen	149
		21 Berliner Torte	167
		Weihnachtsgebäck: Gute Leckerli	167
		Chokolade-Schäumchen	167
		Makrönli	167
		Mailänderli	167
		Mandelbögen	167
		Spinnemüggeli	167
		<b>Eingemachte Früchte, Liköre, Syrup.</b>	
		7 Orangenmarmelade	55
		Veilchensyrup	55
		8 Rhabarbergelée	62
		9 Citronensyrup	70

Nr.	Seite	Nr.	Seite
	70	Sägemehl und Theeblätter z. Reinigen	
10	78	von Flaschen und Teppichen	38
11	87	Spielkarten zu reinigen	38
	78	Frische Weinflecken zu entfernen	38
12	30	Riechpulver für den Wächeschrank	39
	90	Wozu das Salz gut ist	39
	99	Wie man Fischgeruch und Fischleim	
	44	entfernt	39
	44	Ein interessantes Experiment für an-	
13	199	gehende Kochkünstlerinnen	39
	100	6 Mittel gegen Motten	48
	100	Altes Geflügel weich zu kochen	48
	100	7 Aufbewahren von Pelzwerk	55
	102	Tapeten zu reinigen	55
14	108	Irdenes Kochgeschirr dauerhaft zu	
	108	machen	55
	109	8 Wie man Flecken entfernt	62
	109	Marmorplatten zu reinigen	62
	117	Rostige Platteisen glatt zu machen	62
15	117	Schmierig gewordene Badeschwämme	
	117	wieder brauchbar zu machen	62
17	108	Einfaches Verfahren den Holzbohr-	
	131	wurm aus den Möbeln zu entfernen	63
	131	Die Verwendung des Zitronensaftes	62
	131	9 Zitronenwürze	70
	131	Mittel gegen Bienen- und Mückenstich	70
	131	Ausgezeichnete Salbe f. Brandwunden	70
	132	Vorzügliche Magentropfen	70
	132	Gegen rote Hände	70
	132	Fensterscheiben von Oelfarben zu	
18	139	reinigen	70
	139	Putzmittel für Messing und Kupfer	71
	139	Strohhüte auffrischen und reinigen	71
	139	Mäuse und Rattengift	71
	139	13 Sardellen und Anchovis Sardinen	103
	15	Kleiderbürsten zu reinigen	103
	16	Bunte Strümpfe zu waschen	103
	16	Zum Mattieren von Fensterscheiben	103
	41	Bei Verbrennung	103
	41	14 Zum Reinigen des Waschsteines	111
	41	Zum Reinigen der Lampenglocken und	
	41	Lampengläser	111
	41	Zum Reinigen d. Zimmergetäfer, Möbel	
	41	etc.	112
	41	15 Mittel gegen Haarausfall	119
	41	Mittel gegen Verbrennungen	119
	41	Mittel gegen Fußschweiß	119
	41	Mittel z. Reinigen schmutziger Fenster-	
	41	scheiben	119
	41	Auffrischung alter in Goldrahmen ein-	
	41	gefasster Gemälde	128
	41	16 Wie man Flecken auf Messing entfernt	128
	41	Wie man Flecken auf Möbeln entfernt	128
	41	Wie man Wasserflaschen reinigt	128
	41	Wie man schwarze Ofenrohre glänzend	
	41	macht	128
5	38	17 Zum Waschen buntgestickter Decken	135
		Meerschaumpulver zum Entfernen von	
		Flecken	135

## Allerlei Nützliches.

- 2 Mittel gegen aufgesprungene Hände  
 Zur Verhütung der Wiederkehr alter Frostbeulen an den Händen im Winter  
 Eine ausgezeichnete Brandsalbe  
 Zerbrochenes Glas zu kitten  
 Zigarrenasche als Putzmittel  
 Leberthranflaschen zu reinigen  
 Kupferstiche und Holzschnitte zu reinigen  
 Fettflecken aus Büchern zu entfernen  
 Rostflecken aus der Wäsche zu entfernen  
 Vergilzte Wäsche wieder weiss zu machen  
 Seidene Taschen- und Halstücher zu waschen  
 Wollene Sophabezüge zu reinigen  
 Wie man haltbaren Stärkekleister herstellt  
 Wie man trockenen Käse verbessert  
 5 Milch als Reinigungsmittel

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Zitronen ein Putzmittel	135	Schwarzer Pariser Firniss	142
Gegen feuchte Wände	135	19 Feine Art Birnen zu trocknen	150
Mittel gegen Mäuse	135	Champagner aus Birnen	150
Mittel gegen Hühneraugen	135	Schwarzen Chachemire oder Seide zu waschen	150
Schmerzlose Entfernung der Warzen	136	Schwarze Schürzen zu waschen	150
Uebeln Geruch a. d. Händen zu entfernen	136	Rostflecke aus d. Wäsche zu entfernen	150
18 Russbildung in Oefen, Herden zu ver- hindern	142	Ein zuverlässiges Barometer	150
Das beste Mittel zum Reinigen der mattgewordenen Aquariumwände und Reinerhaltung des Wassers	142	20 Zur Pflege des Haares und der Kopf- haut	160

