

**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>**

2.

# 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
Nr.	Seite		
1 Briefwechsel zwischen einem jungen Dienstmädchen und seiner Gotte	1	Zucker ein Nährstoff	106
Die beste und sicherste Ueberwinterung der Blumenkisten	3	Wie werden Hülsenfrüchte nahrhafter und wohlschmeckender	108
2 Falsche Sparsamkeit	9	15 Die schweiz. Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie in Zürich	113
Der Backofen auf Petrol- u. Gasherden	10	15—17 Obst- u. Gemüse-Verwertungskurs in Wädenswil 1898	115 121 129
3 Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	17	17 Haus und Welt	129
Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen	19	Wenn man Gäste erwartet	132
Verwertung wollener Abfälle	20	18 Das Backen in Butter und Fett	137
Ein neuer Aschenkessel	20	19 Verschiedene Chrüzli	145
Erklärung technischer u. ausländischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen	23	Unsere Ernährung	145
4 Bethli's Brief an seine Gotte	25	Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?	147
Die Schulküche der Mädchen-Sekund. Schule Basel	27	20—21 Verfälschung von Nahrungsmitteln I und II	153 u. 162
5 Gesundheitsregeln	33	Ein ledernes Kapitel	155
Etwas über den Salpeter im Fleisch	35	21 Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll	163
6 Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	41	Was mir ein Strumpf erzählt v. Anna Meisterhans.	155
Petrolbrände und ihre Löschmittel	43	Lob der Kochkunst	164
Osterzeit	44	22 Aus der Heimat des Thees	169
7. Bethli's Antwort an die Gotte	49	Tropon	171
Modernes Rechnungswesen im Haushalt	51	Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlensauren Natrons	173
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		
Weeks 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		

## 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
Erbsensuppe	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 Ochsenzunge	118
Käsesuppe	141	Eisbein	118
19 Wecksuppe	148	16 Gerollte Kalbsbrust	126
20 Blumenkohlsuppe	158	Kalbsherz gespickt	126
21 Durchgetriebene Endiviensuppe	165	Gefüllte Schweinsfüsse	126
22 Reissuppe auf franz. Art	174	17 Fricandeau	134
Einfache Semmelsuppe	174	Gebratenes Poulet	134
		18 Gebackene Kalbsmilch	141
		Gedämpfter Ochsenfleisch	141
		19 Hasenbraten	141
		Fricassée von Hühnern	148
		Kuhmaul	148
		20 Rehshlegel gedämpft	158
		Hasenpfeffer	158
		Ochsenzungenragout	159
		21 Gebackene Froschschenkel	165
		Hirschpfeffer v. Hirsch od Hirschkalb	165
		Wildbretsauce	166
		22 Gebratener Truthahn	174
		Hammelschlegel auf Wildart	174

## 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
Hasenschnittchen	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 Gulyàs von Rindfleischresten	77
11 Netzwurst	86
Senfsauce	86

## Fische.

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

## Obst, Gemüse und Beilagen.

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 gedörrte Apfelschnitze	22
4 Spinatgemüse mit Omeletten	30
Kastaniengemüse	30
5 Linsen	37
6 Stachis	46
7 Spinatpudding	54

Nr.	Seite
Spargel à la crème	54
Frühe Carotten	54
8 Apfelcharlotte	61
9 Gedämpfte Spargeln	69
Eierfrikadellen	69
Reis	69
Spinatpudding	69
10 Grüne Erbsen à la crème	77
Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie	77
Kirschkompote	78
11 Spinat auf engl. Art	86
Kohl, aben	86
12 Grüne Bohnen	95
14 Mailänder Kohl auf franz. Art	110
Kartoffelbeignets	110
15 Butterspatzen	118
Apfel-Koch	118
Bohnen auf franz. Art	118
17 Risotto	134
Blumenkohl mit Rahm und Käse	134
Bunter Salat	134
Kartoffelkroquettes	134
18 Sauerkraut mit Guss	142
Birnencharlotte	142
Plinsen	142
19 Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch	149
20 Kastanien mit Aepfeln	159
21 In Büchsen eingemachte Erbsen	166
Kartoffelkotelettes	166
22 Sauerkraut mit Erbsen	174
Maccaroni mit Kastanien	175
Russischer Kartoffelsalat	175

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

1 Küchlein ohne Eier	6
Eierpunsch	6
Pudding genannt Morgenröte	6
2 Vanillecrème	13
Vacherin	14
3 Citronenpudding	22
5 Orangenspeise	37
Eierpunsch	37
6 Crème brûlée	47
7 Orangenküchlein	55
Rosinenbrödchen	55
8 Rhabarberpudding	61
Süsse Eier mit Milch	69
Eierfrikadellen	69
10 Kalter Reispudding mit Zitronen	77
Engl. Rhabarberpie	78
Rhabarbergrütze	78
11 Reisaufbau	86
Kirschpudding	86
Feine Vanille-Crème	87
12 Bauernbrod	96
Erdbeercreme	96
13 Erdbeerschnitten	102
Kirschenauflauf	102
Eierkuchen mit Zitronensaft	103

Nr.	Seite
Gehackter Teig zu Obstkuchen	103
14 Kalte Himbeermehlspeise	111
Stachelbeerpudding	111
Baisers vom übriggebliebenen Eiweis	111
15 Orangencrème	119
16 Reisaufbau mit Aprikosen	127
Apfelkuchen ohne Teig	127
Crème brûlée	127
17 Biscuit-Omelettes	134
Pêches à la Condée	135
Mehlaufbau	135
Weinschaumsauce	135
19 Apfelmusaufbau	149
Apfelschaum	149
Rahmstrudel	149
Vanille Sauce	149
Feiner Punsch	149
20 Weinbeerpudding	159
Chokoladenstrudel	159
22 Orangencrème	175

#### Krankenküche.

3 Semmelsuppe mit Bouillon	22
Junges geschmortes Huhn	22
Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack	22

#### Kuchen, Torten und kleines Backwerk

1 Aepfelpasteten	6
2 Biscuitkuchen	13
Pastetchen	36
5 Belgrader Brod	37
Griebener Apfelkuchen	37
Elsässer Gugelhupf	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

#### Eingemachte Früchte, Liköre, Syrup.

7 Orangenmarmelade	55
Veilchensyrup	55
8 Rhabarbergelée	62
9 Citronensyrup	70



Nr.	Seite
Fruchtlimonade	70
10 Erdbeerconfituren	78
11 Kirschenmarmelade	87
Gartenerdbeeren	78
12 Gartenerdbeeren	30
Walderbeeren	90
Preisselbeeren	99
Heidelbeeren	44
Johannisbeeren	44
13 Gelée von reifen Stachelbeeren	199
Gelée von roten u. weissen Johannis- und Brombeeren	100
Schüttelfrüchte	100
Ganze Johannisbeeren	100
Früchtelimonade	102
14 Aprikosenmarmelade	108
Aprikosengelée	108
Pfirsiche in Essig auf engl. Art	109
Pflaumen	109
15 Bohnen einzumachen	117
Gelée aus Falläpfeln	117
17 Rezepte aus dem Obstverwertungskurs Wädensweil:	
I. Marmelade v. Brombeeren, Aepfeln, Rhabarber mit Orangen	131
II. Gelée v. Apfel- und Birnenschalen	131
III. Früchte in Essig: Birnen, Kirschen Johannisbeeren	131 132
IV. Dunstkonserven: Bohnen in Dunst auf 2 Arten	132
18 Senfgurken	139
Tomatenpurée	139
Tutti-Frutti	139
Allerlei: Oesterreichischer Apfelkäse, Cornichons, Himbeersyrup auf 2 Arten	139

### Allerlei Nützliches.

2 Mittel gegen aufgesprungene Hände	15
Zur Verhütung der Wiederkehr alter Frostbeulen an den Händen im Winter	16
Eine ausgezeichnete Brandsalbe	16
Zerbrochenes Glas zu kitten	41
Zigarrenasche als Putzmittel	41
Leberthranflaschen zu reinigen	41
Kupferstiche und Holzschnitte zu reinigen	41
Fettflecken aus Büchern zu entfernen	41
Rostflecken aus der Wäsche zu ent- fernen	41
Vergilbte Wäsche wieder weiss zu machen	41
Seidene Taschen- und Halstücher zu waschen	41
Wollene Sophabezüge zu reinigen	41
Wie man haltbaren Stärkekleister herstellt	41
Wie man trockenen Käse verbessert	41
5 Miloh als Reinigungsmittel	38

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

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 verhindern	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 Kopfhaut	160

