

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.

1898



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
2	Falsche Sparsamkeit
	Der Backofen auf Petrol- u. Gasherden
3	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief
	Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen
	Verwertung wollener Abfälle
	Ein neuer Aschenkessel
	Erklärung technischer u. ausländischer Ausdrücke, welche in der Kochkunst vorkommen
4	Bethli's Brief an seine Gotte
	Die Schulküche der Mädchen-Sekund. Schule Basel
5	Gesundheitsregeln
	Etwas über den Salpeter im Fleisch
6	Antwort der Gotte auf Bethlis Brief
	Petrolbrände und ihre Löschmittel
	Osterzeit
7.	Bethli's Antwort an die Gotte
	Modernes Rechnungswesen im Haushalt
	Etwas über Mund- und Zahnpflege
8	Bethli's Antwort an die Gotte
	Ein neuer Stopfapparat
9	Der Hafer, ein Wort zur Ernährungsfrage von E. Rumpf
	Aufbewahrung der Eier
10	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief
	Wecks Frischerhalter
11	Bethli's Antwort an die Gotte
	Salat im heißen Sommer
	Sind Maden in den Kirschen gefährlich
	Dr. Links Fettlaugenmehl
12	Ein Kleinod im Haushalte
	Der Schönheitssinn in der Küche
	Sodor
	Zur Gurkenzeit
13	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief
14	Zur Geschichte der Gemüse

Nr.	Seite	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 Wädensweil 1898	115 121 129
17	Haus und Welt	129
19	Wenn man Gäste erwartet	132
20	Das Backen in Butter und Fett	137
20	Verschiedeni Chrüzli	145
	Unsere Ernährung	145
	Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?	147
20—21	Verfälschung von Nahrungsmitteln	
25	I und II	153 u. 162
	Ein ledernes Kapitel	155
21	Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll	163
33	Was mir en Strumpf verzellt v. Anna Meisterhans.	155
35	Lob der Kochkunst	164
41	22 Aus der Heimat des Thees	169
43	Tropon	171
44	Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlen-sauren Natrons	173
49		
51		
52		
57		
58		

Koch-Rezepte.

Suppen.

65	1 Franz. oder Wurzelsuppe	4
67	2 Leberklösschensuppe	12
73	3 Italienische Suppe	21
75	4 Lungensuppe	29
81	Soupe à la reine	29
83	5 Nierensuppe	36
83	6 Kartoffelsuppe mit Rahm	46
84	7 Spinatsuppe	53
89	Flämische Suppe	53
90	8 Panade-Suppe	60
91	9 Baumwoll-Suppe	68
92	Ribeli-Suppe	68
97	10 Oxtail-Suppe	76
105	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 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	19 Hasenbraten	141
Hase in Aspic	5	Fricassée von Hühnern	148
Hammelfleisch auf russische Art	5	Kuhmaul	148
Bratwurst in Sauce	5	20 Rehschlegel gedämpft	158
Schinkenspeise	5	Hasenpfeffer	158
2 Gulasch für 10 Personen	12	Ochsenzungenragout	159
Fleischpudding	12	21 Gebackene Froschschenkel	165
Vorzügliche Sülzrippchen	13	Hirschpfeffer v. Hirsch od Hirschkalb	165
Senfsauce	13	Wildbretsause	166
Hasenschnittpchen	13	22 Gebratener Truthahn	174
3 Gedämpfte Milken	21	Hammelschlegel auf Wildart	174
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		

Fische.

3 Gebackener Hecht	21
5 Stockfisch mit Kartoffeln	36
6 Hering 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 Hering	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
Spargel à la crème	54	Gehackter Teig zu Obstkuchen	103
Frühe Carotten	54	14 Kalte Himbeermehlspieße	111
8 Apfelcharlotte	61	Stachelbeerpudding	111
9 Gedämpfte Spargeln	69	Baisers vom übriggebliebenen Eiweis	111
Eierfrikadellen	69	15 Orangencrème	119
Reis	69	16 Reisauflauf mit Aprikosen	127
Spinatpudding	69	Apfelkuchen ohne Teig	127
10 Grüne Erbsen à la crème	77	Crème brûlée	127
Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie	77	17 Biscuit-Omelettes	134
Kirschkomposte	78	Pêches à la Condée	135
11 Spinat auf engl. Art	86	Mehlaufkuchen	135
Kohl'aben	86	Weinschaumsauce	135
12 Grüne Bohnen	95	19 Apfelmusaufkuchen	149
14 Mailänder Kohl auf franz. Art	110	Apfelschaum	149
Kartoffelbeignets	110	Rahmstrudel	149
15 Butterspatzen	118	Vanille Sauce	149
Apfel-Koch	118	Feiner Punsch	149
Bohnen auf franz. Art	118	20 Weinbeerpudding	159
17 Risotto	134	Chokoladenstrudel	159
Blumenkohl mit Rahm und Käse	134	22 Orangencrème	175
Bunter Salat	134		
Kartoffelkroquettes	134		
18 Sauerkraut mit Guss	142	Krankenküche.	
Birnencharlotte	142	3 Semmelsuppe mit Bouillon	22
Plinsen	142	Junges geschmortes Huhn	22
19 Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch	149	Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack	22
20 Kastanien mit Aepfeln	159		
21 In Büchsen eingemachte Erbsen	166	Kuchen, Torten und kleines Backwerk	
Kartoffelkotelettes	166	1 Aepfelpasteten	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
		Osterladen	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	Nr.	Seite
Fruchtlimonade	70	Sägemehl und Theeblätter z. Reinigen	
10 Erdbeerconfituren	78	von Flaschen und Teppichen	38
11 Kirschenmarmelade	87	Spielkarten zu reinigen	38
Gartenerdbeeren	78	Frische Weinflecken zu entfernen	38
12 Gartenerdbeeren	30	Riechpulver für den Wächeschrank	39
Walderbeeren	90	Wozu das Salz gut ist	39
Preisselbeeren	99	Wie man Fischgeruch und Fischleim entfernt	39
Heidelbeeren	44	Ein interessantes Experiment für angehende Kochkünstlerinnen	39
Johannisbeeren	44		
13 Gelée von reifen Stachelbeeren	199	6 Mittel gegen Motten	48
Gelée von roten u. weissen Johannis- und Brombeeren	100	Altes Geflügel weich zu kochen	48
Schüttelfrüchte	100	7 Aufbewahren von Pelzwerk	55
Ganze Johannisbeeren	100	Tapeten zu reinigen	55
Früchtelimonade	102	Irdenes Kochgeschirr dauerhaft zu machen	55
14 Aprikosenmarmelade	108	8 Wie man Flecken entfernt	62
Aprikosengelée	108	Marmorplatten zu reinigen	62
Pfirsiche in Essig auf engl. Art	109	Rostige Platteisen glatt zu machen	62
Pflaumen	109	Schmierig gewordene Badeschwämme wieder brauchbar zu machen	62
15 Bohnen einzumachen	117	Einfaches Verfahren den Holzbohrwurm aus den Möbeln zu entfernen	63
Gelée aus Falläpfeln	117	Die Verwendung des Zitronensaftes	62
17 Rezepte aus dem Obstverwertungskurs Wädensweil:		9 Zitronenwürze	70
I. Marmelade v. Brombeeren, Aepfeln, Rhabarber mit Orangen	131	Mittel gegen Bienen- und Mückenstich	70
II. Gelée v. Apfel- und Birnenschalen	131	Ausgezeichnete Salbe f. Brandwunden	70
III. Früchte in Essig: Birnen, Kirschen	131	Vorzügliche Magentropfen	70
Johannisbeeren	132	Gegen rote Hände	70
IV. Dunstkonserven: Bohnen in Dunst auf 2 Arten	132	Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen	70
18 Senfgurken	139	Putzmittel für Messing und Kupfer	71
Tomatenpurée	139	Strohhüte auffrischen und reinigen	71
Tutti-Frutti	139	Mäuse und Rattengift	71
Allerlei: Oesterreichischer Apfelkäse, Cornichons, Himbeersyrup auf 2 Arten	139	13 Sardellen und Anchovis Sardinen	103
		Kleiderbürsten zu reinigen	103
		Bunte Strümpfe zu waschen	103
		Zum Mattieren von Fensterscheiben	103
		Bei Verbrennung	103
2 Mittel gegen aufgesprungene Hände	15	14 Zum Reinigen des Waschsteines	111
Zur Verhütung der Wiederkehr alter Frostbeulen an den Händen im Winter	16	Zum Reinigen der Lampenglocken und Lampengläser	111
Eine ausgezeichnete Brandsalbe	16	Zum Reinigen d. Zimmergetäfer, Möbel etc.	112
Zerbrochenes Glas zu kitten	41	15 Mittel gegen Haarausfall	119
Zigarrenasche als Putzmittel	41	Mittel gegen Verbrennungen	119
Leberthranflaschen zu reinigen	41	Mittel gegen Fussschweiß	119
Kupferstiche und Holzschnitte zu reinigen	41	Mittel z. Reinigen schmutziger Fensterscheiben	119
Fettflecken aus Büchern zu entfernen	41	Auffrischung alter in Goldrahmen eingefasster Gemälde	128
Rostflecken aus der Wäsche zu entfernen	41	16 Wie man Flecken auf Messing entfernt	128
Vergilzte Wäsche wieder weiss zu machen	41	Wie man Flecken auf Möbeln entfernt	128
Seidene Taschen- und Halstücher zu waschen	41	Wie man Wasserflaschen reinigt	128
Wollene Sophabezüge zu reinigen	41	Wie man schwarze Ofenrohre glänzend macht	128
Wie man haltbaren Stärkekleister herstellt	41	17 Zum Waschen buntgestickter Decken	135
Wie man trockenen Käse verbessert	41	Meerschaumpulver zum Entfernen von Flecken	135
5 Milch als Reinigungsmittel	38		

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	
Schmerzlose Entfernung der Warzen	136	waschen	150
Uebeln Geruch a. d. Händen zu entfernen	136	Schwarze Schürzen zu waschen	150
18 Russbildung in Oefen, Herden zu ver-	142	Rostflecke aus d. Wäsche zu entfernen	150
hindern		Ein zuverlässiges Barometer	150
Das beste Mittel zum Reinigen der		20 Zur Pflege des Haares und der Kopf-	
mattgewordenen Aquariumwände und		haut	160
Reinerhaltung des Wassers	142		

