

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

Band: 6 (1899)

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: 13.01.2026

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

Q?

K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Goradi-Stahl in Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von W. Goradi-Maag.
1899.

Inhalts-Verzeichnis.

Gedichte.

| Nr. | Seite |
|---|-------|
| 1 Der Strom, von Julius Hammer | 1 |
| 2 Im Winter, von C. F. Ph. Spitta | 9 |
| 3 Tue deine Pflicht, von Ines | 17 |
| 4 Heimelig, von M. K. | 25 |
| 4 Bald kommt der Frühling, von Ines | 29 |
| 5 Muttersprache, von Max v. Schenkendorf | 33 |
| 6 Ein ehrlich Antlitz, von Ernst Fischer | 41 |
| 6 Mein Glaube, von Anna Meisterhans | 44 |
| 7 Auf die Lebensreise, von M. K. | 49 |
| 8 Der Lenz ist gekommen, von Ines | 57 |
| 8 Wegstippt, von M. K. | 59 |
| 9 Abendfeier, von Felix Dahn | 65 |
| 10 Zu spät, von E. Ahtram | 73 |
| 11 Guter Rat | 81 |
| 12 Wandlung, von Anna Meisterhans | 89 |
| 13 Der Sommer ist schön, von J. Hasche | 97 |
| 14 Nur Mut, von J. Sturm | 105 |
| 15 Wo ist das Glück? Von Lina Gasser | 113 |
| 16 Wegwarte, von Gerot | 121 |
| 17 Sonntagsmorgen, von Rob. Reinick | 129 |
| 18 Mein Haus | 137 |
| 19 Durch Reif und Frost, von Emanuel Geibel | 145 |
| 20 Milde und Demut, von Theod. Fontane | 153 |
| 21 Frage, was dein! Von E. Rittershaus | 161 |
| 22 Geh fleißig um mit deinen Kindern, von Leopold Schefer | 169 |
| 23 Weihnacht, von Marie Sandmeier | 177 |

Allgemeines.

| | |
|--|----|
| 1 Das darf der Vater nicht wissen | 1 |
| 1 Vom Kaffee | 2 |
| 1 Ein Kleinod der Küche | 3 |
| 1 Nachteile der künstlichen Beleuchtung in Schlafzimmern, von G. | 4 |
| 2 Die alte und die neue Zeit, von R. | 9 |
| 2 Nicht zu kalt und nicht zu heiß | 10 |
| 2 Zehn Gebote für die Hausfrau | 11 |
| 2 Genügsamkeit | 12 |
| 2 Die Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich | 12 |
| 3 Aberglauben in der Küche, von J. Sch. | 17 |
| 3 Ordnungsliebe, von E. S. | 19 |
| 3 Zerstörungstrieb bei Kindern, von Wedell | 19 |
| 3 Steinfressende Bazillen | 20 |
| 3 Die Zitronensaft-Kur | 20 |
| 4 Vom Sparen, von L. . . . J. . . . | 25 |
| 4 Hochmut, Selbstbewußtsein, Schüchternheit | 26 |
| 4 Die Erziehung zum Gehorsam, von E. K. | 28 |
| 4 Der Wert der Früchte als Nahrungsmittel, v. A. Daul | 29 |
| 4 Vom Glück, von Fr. M.-B. | 33 |
| 5 Ueber Alkoholfreunde in der Tierwelt | 35 |
| 5 Unentgeltliche Abgabe von Obstresten vorzüglicher Obstsorten pro 1889 | 35 |
| 6 Die Bedeutung und die Aufgabe der Frau im Hause, (aus Volkarts Koch-, Haushalt- und Gesundheitsbüchlein) | 41 |
| 6 Unsere Ostereier, von E. | 42 |
| 6 Was halten Sie von den Haushaltungsschulen? | 43 |
| 7 Mädchen oder Buben? Von B. und E. | 49 |
| 7 Plauderei über das Mittagsschlafchen | 51 |
| 8 Gib dich d'rein! Von Helene Stöckl | 57 |
| 8 Moderne Heilmittel, von A. F. | 58 |
| 8 Ein Kapitel über den Honig | 60 |
| 8 Unsere Einkäufe, nach Ch. Dames | 65 |

| Nr. | Seite |
|--|---------------|
| 9 Die grünen Gemüse | 67 |
| 9 Wo ist bei beschränktem Einkommen eine Ersparnis besser angebracht, an der Wohnung oder an der Nahrung? Von G. | 67 |
| 10 Wann sollen wir den Arzt rufen? | 73 |
| 10 Ueber die Zahnpflege, von G. | 74 |
| 10 Für unsere Feinschmecker | 75 |
| 11—12 Befehrung des Herrn Ed. Braun, von J. G. Sch. | 81, 89 |
| 11 Ueber Gaskochapparate, von L. P. | 82 |
| 11 Kaffeekrieg im vorigen Jahrhundert | 83 |
| 11 Wie reich sind wir doch | 84 |
| 12 Schlaflosigkeit und Schlafmittel. Von L. Sch. | 90 |
| 12 Der Meerrettig und dessen Verwendung in der Küche | 91 |
| 12 Zur Einmachzeit | 92 |
| 13 Sorglosigkeit und Leichtsin | 97 |
| 13 Sprigarbeiten | 99 |
| 13 Hebung der Geflügel- und Kaninchenzucht in der Schweiz | 100 |
| 14 Vom Anrichten der Speisen | 105 |
| 14 Unentbehrliche Reiseobjekte, von -r- | 107 |
| 15 u. 16 Kochschulen, Haushaltungsschulen oder Hauswirtschaftliche Schulen, von R. F. | 113, 121 |
| 16 Bischoffscher Sterilisierbügel | 124 |
| 17 Die Kunst des Annehmens, von L. | 128 |
| 18—19 Ein Kapitel über die Seife | 137, 147 |
| 18 Kleiner Beitrag zur Obstverwertung und zur Vertilgung der Obstmaden | 139 |
| 18 Zwölf Obstaufbewahrungsregeln | 139 |
| 18 Ein Wort an die lieben Hausfrauen | 139 |
| 18 Haushaltungsschule Zürich | 140 |
| 19—21 Meister Lorenz, von R. M. | 145, 153, 161 |
| 20 Das Rechnungswesen im Haushalte | 156 |
| 21 Billiges Fleisch, von Alfr. Hofmann | 163 |
| 21 Ueber den Schmuck des Weihnachtsbaumes | 164 |
| 22 Warum, wann und wie müssen wir für die Singvögel sorgen? | 169 |
| 22 Aus dem Toilettenzimmer einer hohen Frau, von M. M. | 171 |
| 22 Die Konservierung des Schweinefleisches | 172 |
| 23 Ein Rückblick auf das 19. Jahrhundert, von M. R. | 177 |
| 23 Der Hausfreund. Ein Weihnachtsmärchen von M. Fahlweib | 179 |
| 23 Auch ein Hausfreund | 180 |
| 23 Volkarts Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein | 180 |

Haushalt.

| | |
|---|----|
| 2 Feuchte Wohnräume | 13 |
| 2 Helle Filzhüte zu reinigen | 13 |
| 2 Einfache Milchprobe | 13 |
| 2 Schwarze Finger | 13 |
| 3 Praktische Winke beim Einkauf von Brenn- und Heizmaterial | 20 |
| 3 Die Salzsäure im Haushalte | 21 |
| 3 Die Behandlung der Linoleum-Teppiche | 21 |
| 3 Wollene Bettdecken zu waschen | 21 |
| 3 Chemische Seife „Aft“ | 21 |
| 4 Druckstellen aus Sammt zu entfernen | 29 |
| 4 Emailirtes Geschirr wieder hell zu machen | 29 |
| 4 Gasautomaten | 29 |
| 5 Strohüte auffrischen und reinigen | 37 |
| 5 Wohlriechendes Pulver zu Wäschekissen | 37 |
| 5 Pelzwerk zu schützen. — Die Giftigkeit der Tinte. — Schildpattkämme u. Nadeln wieder herzustellen | 37 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 5 Ein neues Kochfett „Palmin“ | 37 |
| 6 Wie man Fleisch lange gesund erhält | 44 |
| 6 Kartoffeln als Reinigungsmittel | 44 |
| 6 Schmutzige Lederbügel aufzufrischen | 45 |
| 7 Wie soll gute Butter beschaffen sein? | 52 |
| 7 Behandlung der Möbel | 52 |
| 8 Guter Flaschenverschluss | 60 |
| 8 Das Rohrgeflecht bei Stühlen wiederherzustellen | 61 |
| 8 Auffrischung von Messinggegenständen | 61 |
| 9 Ein vortreffliches Waschpulver | 68 |
| 9 Der Wäsche Wohlgeruch zu verleihen | 68 |
| 9 Ein praktisches „Queigblech“ | 68 |
| 9 Wie unbrauchbarer Honig verbessert werden kann | 68 |
| 9 Einfaches Feuerlöschmittel | 68 |
| 10 Praktischer Wert des Emailirens eiserner Küchengeräte | 76 |
| 10 Englisch Fleckwasser | 76 |
| 10 Goldrahmen aufzufrischen | 76 |
| 10 Billiger Firnis zum Aufpolieren der Möbel | 77 |
| 10 Entfernung schädlicher Gase aus Brunnen u. | 77 |
| 10 Brillant-Seife | 77 |
| 11 Eierbecher aus zerbrochenem Löffelglas | 84 |
| 11 Gelbe Schuhe aufzufrischen | 84 |
| 11 Schwanenpelz zu reinigen | 84 |
| 11 Zur Essigbereitung | 84 |
| 11 Erdbeeren mehrere Tage frisch zu erhalten | 85 |
| 11 Schüttsteine im Sommer ungefährlich zu machen | 85 |
| 11 Zitronen aufzubewahren | 85 |
| 12 Bohnenwasser zur Beseitigung von Flecken | 93 |
| 12 Getränke ohne Eis abzukühlen | 93 |
| 13 Penügung der leeren Erbsenschoten | 100 |
| 13 Gras-, Obst- und Rotweinflecke zu vertreiben | 100 |
| 13 Gutes Puzwasser für Kleider | 100 |
| 13 Grüne Petersilie über den ganzen Winter zu haben | 100 |
| 13 Neue Einrichtung zur Zimmerlüftung | 100 |
| 13 Erbsen und Bohnen weich zu kochen | 100 |
| 13 Behandlung der Gummiringe an Einmachgläsern | 100 |
| 13 Fleisch frisch zu erhalten | 100 |
| 14 Die Fleischhackmaschine | 108 |
| 14 Mittel gegen Mäuse und Ratten | 108 |
| 14 Die Ameisenplage | 108 |
| 14 Bittere Gurken | 108 |
| 14 Schmutz an Eimern, Spülkesseln u. zu entfernen | 109 |
| 15 Falsche Kapern | 114 |
| 15 Ueber die Verwendung der Krebse | 114 |
| 15 Behn Regeln über die Behandlung des Kaffees | 115 |
| 15 Der Selbstkocher von Euf. Müller, von E. G. | 116 |
| 15 Blumensträuße in Gläsern lange frisch zu erhalten | 117 |
| 15 Zur Bekämpfung der Fliegenplage | 117 |
| 15 Schwaben- und Rüsselkäfer zu fangen | 117 |
| 15 Mittel gegen Wanzen | 117 |
| 16 Künstliche Eisbereitung im Hause | 125 |
| 16 Eiweiß in heißen Tagen schnell zu schlagen | 125 |
| 16 Fettflecken aus weißem Papier zu entfernen | 125 |
| 16 Schlecht riechende Fässer wieder herzustellen | 125 |
| 17 Zur Essigbereitung | 130 |
| 17 Die Tomate | 131 |
| 17 Sauer gewordene Fruchtsäfte wieder herzustellen | 132 |
| 17 Geräucherte Schinken auf ihre Güte zu prüfen | 132 |
| 17 Wie sich die Eier gut halten | 132 |
| 17 Tinten- und Rostflecken zu entfernen | 132 |
| 17 Das Festrosten von Schrauben zu verhüten | 132 |
| 17 Cigarrenasche als Puzmittel | 132 |
| 17 Das Sonnen der Betten | 132 |
| 18 Carminengas, von Dr. B. | 138 |
| 18 Ranrige Butter zu verbessern | 140 |
| 18 Behandlung der Gemüse beim Kochen | 140 |
| 18 Ueber Fleckenvertilgung | 140 |
| 18 Anleitung zum Waschen wollener Tricotwaren | 140 |
| 18 Schlecht schließende Fenster | 141 |
| 19 Fleckenreinigungsstabelle | 148 |
| 19 Reinigen von Belzen | 149 |
| 19 Vorsicht beim Einkauf von Belzwaren | 149 |
| 19 Schlechten Kaffee wesentlich zu verbessern | 149 |
| 19 Delansrich und Delgemälde zu reinigen | 149 |
| 20 Versengte Wäsche wieder herzustellen | 157 |

| Nr. | Seite |
|---|-------|
| 20 Linoleum hell und glänzend zu erhalten | 157 |
| 20 Lampenzylinder zu erhalten | 157 |
| 20 Neue Art zur Aufbewahrung von Obst | 157 |
| 21 Guter Kitt für Porzellan oder Glas | 165 |
| 21 Kupferne Gegenstände zu polieren | 165 |
| 21 Goldleisten an Bilderrahmen und Spiegeln zu reinigen | 165 |
| 21 Gabeln und Messerflingen wieder fest zu machen | 165 |
| 22 Hellbrennende Petroleumlampen | 173 |
| 22 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen | 173 |
| 22 Kitt zum Bestreichen der Ofen | 173 |
| 22 Vermehrung des Pferdefleischkonsums | 173 |
| 23 Waschwasser für rote und raue Hände | 181 |
| 23 Ein gutes Verfahren, helle Wollkleider zu waschen | 181 |
| 23 Thekeffell von Kesselsteinansätzen frei zu halten | 181 |
| 23 Auffrischen unwaschbarer Schleier | 181 |
| 23 Verwertung und Verwendung feiner Damasthandtücher | 181 |
| 23 Gipsfiguren marmorähnlich zu machen | 181 |
| 23 Handschuhe zu waschen | 181 |
| 23 Behandlung harten Fleisches beim Kochen | 181 |

Küche.

Suppen.

| | |
|----------------------------------|-----|
| 3 Mehlsuppe für Reconvaleszenten | 22 |
| 5 Feine Schwarzbrottsuppe | 38 |
| 6 Luftsuppe | 45 |
| 7 Sauerampfersuppe | 53 |
| 8 Flädchensuppe | 61 |
| 9 Feine Gemüsesuppe | 69 |
| 10 Spinatsuppe | 77 |
| 11 Buttermilchsuppe | 85 |
| 12 Grüne Erbsensuppe mit Reis | 93 |
| 13 Suppe mit Hirnflöschchen | 101 |
| 14 Kartoffelsuppe | 109 |
| 15 Lungensuppe | 117 |
| 16 Julienneuppe | 125 |
| 17 Spaghenuppe | 133 |
| 18 Gemüsesuppe | 141 |
| 19 Ox-tail-Suppe | 149 |
| 20 Butterflöschchensuppe | 157 |
| 21 Kartoffelsuppe | 165 |
| 22 Hirnsuppe | 173 |
| 23 Sellerieuppe | 181 |

Fischgerichte.

| | |
|----------------------------------|-----|
| 4 Verdämpfte Fische | 31 |
| 7 Schellfische und Seefische | 53 |
| 10 Blaue Forellen in Buttersauce | 77 |
| 12 Gerösteter Aal | 93 |
| 13 Marinirte Häringe | 101 |
| 15 Gepickter Hecht im Ofen | 117 |
| 17 Karpfen in roter Weinsauce | 133 |
| 18 Gebratene Fische | 141 |
| 20 Gebackene Barsche | 157 |
| 22 Escaloppes von Schellfisch | 173 |
| 23 Bierkarpfen | 181 |

Fleischspeisen und Saucen.

| | |
|---------------------------------|----|
| 1 Wildschweinbraten | 6 |
| 1 Rindfleischresten mit Kohl | 7 |
| 2 Gebeizte und gebratene Zunge | 14 |
| 2 Kalbfleischknägel | 14 |
| 3 Eingebeiztes Ochsenfilet | 22 |
| 4 Ochsenmaul mit Sardellensauce | 31 |
| 5 Hammelfleisch mit Rummel | 38 |
| 5 Gebackenes Kalbsgefröse | 38 |
| 6 Kalbsfleischvögel | 45 |
| 6 Nierenschnitten | 45 |
| 7 Rindfleisch mit einer Kruste | 53 |
| 8 Kalbsbrust, gebacken | 61 |
| 8 Lammshulter mit grünen Erbsen | 61 |
| 9 Gebeizter Hammelbraten | 69 |
| 9 Hühner mit Reis | 69 |
| 10 Kaninchen-Ragout | 77 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 11 Leberplätzli | 85 |
| 11 Laubfrösche | 85 |
| 12 Kalbsbraten Salat | 94 |
| 12 Sehr gute Speckknödel | 94 |
| 12 Meerrettig-Sauce | 94 |
| 13 Gefochter Schinken | 101 |
| 14 Bayrische Knödel | 108 |
| 14 Bad-Hühnchen | 109 |
| 15 Gedämpfte Kalbsleber | 117 |
| 16 Feines Ragout von Milken zu Pasteten | 125 |
| 16 Schweins-Coteletten | 125 |
| 16 Gallerich | 125 |
| 17 Falscher Rehbraten von Rindfleisch | 133 |
| 18 Kutteln à la Biel | 141 |
| 18 Frischer Hasenpfeffer | 141 |
| 19 Gänsebraten-Ragout | 150 |
| 19 Hammelschulter mit Weißkraut und Kartoffeln | 150 |
| 20 Nierenomeletten | 158 |
| 20 Rehkeule, gedämpft, mit Estragon | 158 |
| 20 Rebhühner mit Linsenpurée | 158 |
| 21 Ochsenzunge, gekocht | 165 |
| 21 Gebratene Gans mit Kastanienfülle | 165 |
| 21 Hammelsragout mit weißen Rüben | 165 |
| 22 Hasenpastetchen | 173 |
| 22 Kalbsbraten | 173 |
| 22 Fleischresten in Einmachsauce | 173 |
| 23 Paprikatauben | 181 |
| 23 Gebratene Hirschkeule | 181 |
| 23 Gefüllte Schweinslenden | 182 |

Gemüse, Obst und Beilagen.

| | |
|--|-----|
| 1 Feines Reisgemüse | 6 |
| 1 Pflaumen-Kompott von getrockneten Pflaumen | 6 |
| 6 Kartoffelnudeln mit Käse | 45 |
| 7 Spinat auf französische Art | 53 |
| 7 Rhabarbercrème | 53 |
| 8 Spargel à la crème | 61 |
| 8 Rhabarberkompott | 61 |
| 9 Gebadene Kartoffelwürstchen | 69 |
| 9 Mangoldstiele | 59 |
| 10 Selleriegemüse | 77 |
| 12 Junge Hopfenprossen | 94 |
| 13 Grüne Bohnen | 101 |
| 13 Französischer Salat | 101 |
| 14 Gurkensalat | 108 |
| 15 Kirschen mit Schlagrahm | 117 |
| 16 Bohnensalat | 125 |
| 17 Amerikanischer Senf | 133 |
| 17 Gefüllter Kohl | 133 |
| 19 Sauerkraut mit Äpfeln | 150 |
| 19 Glasirte Apfelschnitten | 150 |
| 20 Schwarzwurzeln mit Käse | 158 |
| 21 Rotkraut | 165 |
| 22 Kastanienkompott | 174 |

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

| | |
|-----------------------------|-----|
| 1 Eierkutteln | 6 |
| 1 Theeaufguss | 7 |
| 1 Orangenmehlspeise | 7 |
| 2 Dampfnudeln, gebadene | 14 |
| 3 Eierkuchli | 22 |
| 3 Fastnachtküchli | 22 |
| 4 Käsefondue | 31 |
| 5 Mehlspeisen | 36 |
| 5 Buttermilchspeise | 38 |
| 5 Eierchokolade | 38 |
| 5 Vorzügliche Zitronencreme | 38 |
| 6 Billiger Brotpudding | 44 |
| 8 Eierspeise | 61 |
| 8 Rhumaufguss | 61 |
| 9 Fondue | 69 |
| 9 Englische Crème | 69 |
| 10 Kräuter-Eier | 77 |
| 11 Pudding von Weißbrot | 85 |
| 13 Eierwürste | 101 |
| 15 Grießschnitten | 117 |

| Nr. | Seite |
|----------------------------|-------|
| 16 Feiner Aufguss | 125 |
| 16 Reispaste mit Aprikosen | 126 |
| 17 Käseschnitten | 133 |
| 17 Mandelcreme | 133 |
| 18 Butterpfaffen | 141 |
| 18 Semmeleierkuchen | 141 |
| 20 Windbeutel | 158 |
| 21 Käsaufguss | 169 |
| 21 Apfelcrème | 166 |
| 22 Saure Eier | 174 |
| 22 Schwimmende Insel | 174 |
| 23 Meringues | 182 |

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

| | |
|----------------------------------|-----|
| 2 Feine Mandeltorte | 14 |
| 3 Kuchen nach englischem Rezept | 22 |
| 4 Ranzeltorte | 31 |
| 6 Marguertorte | 45 |
| 7 Rosinenbrot | 53 |
| 7 Zwetschgengutchen | 53 |
| 10 Erdbeerschnitten | 77 |
| 11 Erdbeercreme | 85 |
| 13 Einfacher Schwarzbrot-Pudding | 101 |
| 14 Einfache Fruchttorte | 108 |
| 14 Himbeerschnitten | 109 |
| 18 Traubentorte | 141 |
| 18 Pariserstorte | 141 |
| 19 Kuchentorte mit Crème | 150 |
| 20 Zitronencreme ohne Milch | 158 |
| 21 Zimmlustern | 166 |
| 21 Mandelkrapfen | 166 |
| 22 Gesundheitskuchen | 174 |
| 22 Zitronentorte | 174 |
| 22 Feine Leckerli | 174 |
| 22 Basler Brauns | 174 |
| 22 Anissträbeli | 174 |
| 23 Gerührte Linzertorte | 182 |
| 23 Birnenwecken | 182 |
| 23 Pfefferküchlein | 182 |
| 23 Schokoladenherzen | 182 |
| 23 Marauer Leckerli | 182 |
| 23 Anisbödli | 182 |

Liköre, Sirup, Eingemachte Früchte.

| | |
|---|-----|
| 5 Limonade | 38 |
| 8 Likör | 61 |
| 9 Maitraut | 69 |
| 10 Orangen-Confiture | 77 |
| 10 Orangen-Sirup | 77 |
| 11 Rhabarberwein | 85 |
| 11 Konservieren von Früchten | 85 |
| 12 Kompott von unreifen Stachelbeeren | 94 |
| 13 Bereitung eines guten, haltbaren Himbeersaftes | 98 |
| 13 Mandelsirup | 101 |
| 13 Eingemachte Preiselbeeren | 101 |
| 13 Kirschenmarmelade | 101 |
| 14 Resedabzwile | 109 |
| 14 Erdbeeren einzukochen | 109 |
| 14 Himbeer- und Aprikosen-Marmelade | 109 |
| 14 Gutes Rezept zu G.lee | 109 |
| 15 Pfirsichkompott | 117 |
| 15 Mirabellen-Confiture | 117 |
| 15 Brombeer-Gelée | 117 |
| 15 Melonen mit Rhum einzumachen | 117 |
| 15 Essiggurken (kleine) | 117 |
| 16 Birnen-Kompott | 125 |
| 16 Gemischte Pflaumen-Confiture | 126 |
| 16 Tomatengelée | 126 |
| 16 Pfirsiche in Essig auf englische Art | 126 |
| 17 Gebrührter Gurkensalat | 133 |
| 17 Eingemachte Melonen | 133 |
| 17 Reinellauben in Franzbranntwein | 134 |
| 18 Mixed-pickles | 141 |
| 18 Gurkensalat einzumachen | 142 |
| 18 Kleine Gurken (franz. Rezept) | 142 |
| 18 Quitten auf verschiedene Art einzumachen | 142 |

| Nr. | Seite |
|----------------------------------|-------|
| 19 Burgunder-Punsch | 150 |
| 19 Apfelmarmelade | 150 |
| 19 Pflaumen-Confiture mit Kirsch | 150 |
| 19 Hagebutten einzumachen | 150 |
| 19 Traubengelée | 150 |
| 20 Birnen-Honig | 158 |
| 23 Ratisbonne-Punsch | 182 |

Gesundheitspflege.

| | |
|--|-----|
| 3 Kalte Füße | 21 |
| 4 Halte auf gute Luft! | 29 |
| 4 Gegen Hühneraugen | 30 |
| 4 Die Brennessel als Heilmittel bei Blutarmut | 30 |
| 5 Gegen Haarausfall | 37 |
| 5 Buttermilch gegen Blutarmut. Erweichung harter Fingernägel. Schafgarbenabsud, ein Mittel gegen Influenza | 38 |
| 6 Heißes Wasser als Heilmittel | 45 |
| 6 Die Blätter der gelben Ringelblume als Heilmittel | 45 |
| 8 Sind Pflanzen im Wohn- und Schlafzimmer nützlich oder schädlich? | 59 |
| 8 Der Sparael als Heilpflanze | 59 |
| 8 Schwache Augen zu stärken | 61 |
| 8 Heilwirkung des Meerrettigs | 62 |
| 8 Mittel gegen Hühneraugen | 62 |
| 9 Fremde Körper in Auge und Ohr | 69 |
| 9 Vorsicht bei der Verwendung von Eis | 69 |
| 9 Gegen sonnverbrannte Haut | 69 |
| 10 Gegen Flechten | 77 |
| 10 Das Atemholen | 77 |
| 10 Ausgezeichnetes Gurgelwasser | 78 |
| 11 Hautpflege (Kalte Waschungen) | 85 |
| 11 Das Trinken bei der Fieberarbeit | 85 |
| 11 Vorsicht beim Genuß von Fischen | 86 |
| 12 Bergatouren und Alkohol | 94 |
| 13 In das Ohr eingebrungene Fremdkörper | 101 |
| 13 Erprobtes Mittel gegen Zahnweh | 102 |
| 14 Das Trinken im Sommer | 106 |
| 14 Gesundheitschädliches | 107 |
| 14 Die Wirkungen der Waschungen und Bäder | 109 |
| 14 Die Sellerie-Kur gegen Gicht etc. | 109 |
| 15 Einige Heilpflanzen und deren Verwendung | 118 |
| 15 Vorzüglichste, selbst erprobte Augensalbe | 118 |
| 15 Gegen halbseitige Kopfschmerzen | 118 |
| 16 Grundregeln persönlicher Gesundheitspflege | 123 |
| 16 Genußmittel und Gewürze | 123 |
| 16 Atempflege, von Dr. Tornbluth | 126 |
| 17 Moderne Ernährung, von Dr. G. Krafft | 129 |
| 17 Die Gymnastik | 134 |
| 19 Heißen | 150 |
| 19 Gegen Frostbeulen | 150 |
| 20 Ueber Zahnpflege | 155 |
| 20 Schafmilch als Milch für Erwachsene | 158 |
| 20 Der Schnupfen | 158 |
| 21 Honig als Mittel gegen Brandwunden | 166 |
| 21 Anstrengung der Augen | 166 |
| 22 Vorliebe für rohe Eier und rohes Schaffleisch nicht empfehlenswert | 174 |
| 23 Wie wird man alt? | 182 |

Krankenpflege.

| | |
|---|----|
| 1 Entstehung und Heilung der englischen Krankheit bei Kindern | 5 |
| 1 Migräne | 5 |
| 1 Ueber das Lindern der Zahnschmerzen | 5 |
| 2 Thee gegen Schlaflosigkeit | 13 |
| 2 Frisch gerösteter Kaffee als Desinfektionsmittel | 13 |
| 2 Gegen Hühneraugen | 13 |
| 2 Gegen Keuchhusten | 13 |
| 4 Genesende, von Sonderegger | 27 |
| 5 Ueber die Behandlung von Kranken, von G. | 38 |
| 5 Etwas über Brandwunden, von Dr. Déhaut | 34 |
| 6 Eingeben von Arzneimitteln | 46 |
| 7 Gehehlaffen bei Gemütskrankheiten | 54 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 8 Ausgezeichnetes Wundwasser | 62 |
| 8 Gleichmut in Krankheit | 62 |
| 9 Kaltwasser als Desinfektionsmittel für Krankenschwäche | 70 |
| 9 Erleichterung des Einnehmens von Ricinusöl | 70 |
| 9 Zur Desinfektion des Auswurfs Lungen-schwind-süchtiger | 70 |
| 9 Zur Konservierung des Eises in Krankenzimmern | 70 |
| 10 Das Krankenbett | 78 |
| 11 Erprobtes Mittel gegen das Wundgehen | 86 |
| 11 Heilwirkung der Brunnenkresse | 86 |
| 11 Mittel gegen Nasenbluten | 86 |
| 13 Verhalten bei Vergiftungs-fällen | 101 |
| 14 Die Krankenernährung | 109 |
| 15 Queisungen und Verrenkungen | 118 |
| 16 Wie man Verbrannte behandelt | 126 |
| 16 Gegen Magenkrampf | 126 |
| 17 Getränke für Fieberfranke | 134 |
| 17 Behandlung kleiner Brandwunden | 142 |
| 19 Krankenbesuche | 151 |
| 20 Ohnmachten | 158 |
| 21 Das Krankenzimmer | 166 |
| 22 Die Wiederbelebungsversuche bei Erstorbenen | 174 |

Kindernpflege und Erziehung.

| | |
|---|-----|
| 1 Ueber das Zahnen | 6 |
| 3 Ist das Darbieten vieler und mannigfaltiger Spielsachen vom Standpunkte des Erziehers gerechtfertigt? | 13 |
| 3 Mittel gegen Keuchhusten | 22 |
| 4 Stotternde Kinder | 30 |
| 5 Wann sollen wir die Neugeborenen austragen? | 34 |
| 6 Bewegung im Kindesalter, von Sonderegger | 46 |
| 7 Abhärtung der Kinder | 53 |
| 8 Eigeninn des Kindes | 62 |
| 9 Gefahren übermäßigen Sportes bei der Jugend | 70 |
| 10 Kindliche Unarten | 73 |
| 10 Können wir dem Keuchhusten vorbeugen? | 78 |
| 11 Gesundheitschädigungen beim Klavierspiel junger Mädchen | 86 |
| 11 Vorsicht inbezug auf die Lektüre der Kinder | 86 |
| 12 Die Liebe als Erziehungsmittel | 94 |
| 12 Erkrankung an Mumps | 94 |
| 13 Laßt Eure Kinder genügend schlafen | 101 |
| 13 Gewöhnung zur Bescheidenheit | 101 |
| 14 Ein Wort über die Impfung | 109 |
| 15 Ernährung der Schulkinder | 118 |
| 16 Wie pflanzt man Dankbarkeit in des Kindes Seele? | 122 |
| 16 Gefährlichkeit der Skultinte | 127 |
| 16 Erziehung des Kindes zur Freude an der Natur | 127 |
| 17 Krankheiten verhüten ist leichter als sie zu heilen | 134 |
| 17 Lockige Haare der Kinder | 134 |
| 18 Zur Behandlung der Milchzähne | 142 |
| 18 Der Nachahmungstrieb | 142 |
| 19 Englische Krankheit | 151 |
| 20 Nervöse Kinder | 158 |
| 21 Pflege der Fingernägel | 167 |
| 22 Lerne deine Kinder sparen | 175 |
| 23 Gefährlichkeit der Luftballons als Kinderspielzeug | 183 |
| 23 Verbot des Rauchens für die Jugend | 183 |

Blumenkultur und Gartenbau.

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1 Pflege der Hyazinthen und Tulpen | 6 |
| 2 Blumen im Zimmer | 14 |
| 3 Krokus im Zimmer | 22 |
| 3 Wasser im Topfuntersatz | 22 |
| 4 Zeitige Aussaat der Karotten | 30 |
| 4 Die Keimprobe der Gemüsesamen | 30 |
| 5 Vertilgung der Blattläuse | 39 |
| 5 Insekten im Garten zu vertreiben | 39 |
| 6 Versendung abgeschnittener Blumen | 46 |
| 6 Blumenflor | 46 |
| 7 Ausgezeichnete Gartendünger | 54 |
| 7 Der Rhabarber | 54 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 8 Die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen | 63 |
| 8 Oleander zu vermehren | 63 |
| 9 Einfaches Teppichbeet | 70 |
| 9 Unkrautfreie Gartenwege | 70 |
| 9 Blumen in Wasser zu konservieren | 70 |
| 9 Garten Lauch zu erzielen | 71 |
| 10 Fiebernde Pflanzen | 78 |
| 10 Eine Brotpflanze | 78 |
| 10 Gegen Blattläuse an Rosenpflanzen | 78 |
| 10 Das Auspflanzen der Sommer-Florblumen | 78 |
| 10 Anbau der Hirse | 78 |
| 10 Arbeitskalender für den Monat Juni | 86 |
| 11 Ein Kunstgriff bei der Gurkenkultur | 86 |
| 11 Gurken als Spalier | 86 |
| 11 Vorsicht beim Mischen des Kunstdüngers | 87 |
| 11 Die schönste Aquarienpflanze | 87 |
| 11 Wie man festgeschlossene Kohlkröschen erzielt | 87 |
| 11 Die Knollenbegonien | 94 |
| 12 Behandlung der Bohnen | 95 |
| 12 Das Rosten der Ackergeräte | 95 |
| 12 Arbeitskalender für den Monat Juli | 102 |
| 13 Eine Untersuchung an Krötenmagen | 102 |
| 13 Behandlung der Calla | 102 |
| 13 Behandlung neuer Blumentöpfe | 109 |
| 14 Penſée und Vergißmeinnicht | 110 |
| 14 Sommerschnitt der Obstbäume | 110 |
| 14 Zwiebelernte | 110 |
| 14 Die Quitten | 110 |
| 14 Schöne Blumentohlrosen | 111 |
| 14 Vertreiben des Maulwurfs | 111 |
| 14 Gartenkalender für den Monat August | 119 |
| 15 Ein vorzüglicher Blumendünger | 119 |
| 15 Schnelles Sammeln alles Fallobstes | 127 |
| 16 Handgriffe beim Verſetzen von Pflanzen | 127 |
| 16 Pflege der Palmen im Zimmer | 127 |
| 17 Arbeitskalender für den Monat September | 134 |
| 18 Einzug des Herbstes | 143 |
| 19 Hyazinthen, v. M. | 149 |
| 19 Das Drehen der Pflanzen nach dem Lichte | 151 |
| 20 Arbeitskalender für den Monat November | 159 |
| 20 Topf- und andere Pflanzen | 159 |
| 21 Zweckmäßige Verpackung von Obst und Kartoffeln für die Versendung | 167 |
| 21 Ueberwinterung der Canna | 167 |
| 21 Sonnenblumen im Topf | 167 |
| 21 Was dem Ofenruß für Düngstoff zugemessen wird | 167 |
| 22 Herbstsaaten im Gemüsegarten | 175 |
| 22 Zum Bleichen der Endivien im Winter | 175 |
| 22 Obstgärten vor Reif zu schützen | 175 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 23 Frühe Rabieschen im Freien | 183 |
| 23 Zweckmäßiges Arrangement der Pflanzen auf dem Blumentisch | 183 |

Tierzucht.

| | |
|--|-----|
| 1 Reinigung der Vogelbauer | 6 |
| 3 Das Hundebad | 22 |
| 4 Unsere Eierlieferantinnen Von M. K. | 28 |
| 4 Papageien | 30 |
| 4 Die Festsucht der Vögel | 30 |
| 6 Abgerahmte Milch als Futter | 46 |
| 6 Das Schlachten des Federviehs | 46 |
| 7 Schutz der nützlichen Tiere | 54 |
| 8 Goldfische | 63 |
| 8 Mehlwürmer als Vogelfutter | 63 |
| 9 Aufzucht des Junggeflügels | 71 |
| 9 Für den Kanarienvogelzüchter | 71 |
| 10 Zur Ziegenhaltung | 78 |
| 10 Zur Aufzucht junger Enten | 78 |
| 11 Ein Nestei in jedem Hühnerneſt | 87 |
| 11 Gewächse, die dem Federvieh ſchädlich ſind | 87 |
| 12 Junge Hunde | 95 |
| 12 Eine praktische Bienenwohnung | 95 |
| 13 Verwendung kranker Kartoffeln für das Vieh | 103 |
| 13 Pflege der Stubenvögel | 103 |
| 14 Das Schlachten der Fiſche | 107 |
| 14 Sonnenblumensamen als Geflügelfutter | 110 |
| 14 Reseda odorata | 110 |
| 14 Wer einen Vogel im Käfig hält | 110 |
| 15 Federnpflege bei den Papageien | 111 |
| 15 Pipſ bei den Hühnern | 119 |
| 15 Gegen Flöhe der Hunde | 119 |
| 16 Das Ausrupfen der Federn | 127 |
| 16 Kräftige Ernährung des Kanarienvogels | 127 |
| 16 Friſcher Knoblauch und Zwiebel | 127 |
| 17 Behandlung der Arbeitstiere | 135 |
| 17 Vergiftungen durch Pflanzengifte | 135 |
| 18 Das Federnfreſſen der Hühner | 143 |
| 18 Barabamhühner | 143 |
| 18 Das Waſtſtum der Wolle der Schafe | 143 |
| 19 Das Zürcher Tieraſyl | 151 |
| 20 Wintervorräte für den Bienenſtand | 159 |
| 20 Kenntnis der Geflügelzucht | 159 |
| 21 Sand für den Kanarienkäfig | 167 |
| 22 Eine Goldgrube für den Bienenzüchter | 175 |
| 22 Ein vorzügliches Huſſett | 175 |
| 23 Torſmuß als Streue in Geflügelkäſten | 183 |
| 23 Das Eierlegen der Hühner im Winter zu befördern | 183 |