

<b>Zeitschrift:</b>	Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht
<b>Band:</b>	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>**

*a.*

*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.

★ 1899 ★



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. J. Ph. Spitta	9
3 Tue deine Pflicht, von Ines	17
4 Heimelig, von M. R.	25
4 Bald kommt der Frühling, von Ines	29
5 Muttersprache, von Max v. Schenkenhof	33
6 Ein ehrlich Antlitz, von Ernst Fischer	41
6 Mein Glaube, von Anna Meisterhans	44
7 Auf die Lebensreise, von M. R.	49
8 Der Lenz ist gekommen, von Ines	57
8 Weißtigst, von M. R.	59
9 Abendfeier, von Felix Dahn	65
10 Zu spät, von S. Ahtram	73
11 Guter Rat	81
12 Wandelung, von Anna Meisterhans	89
13 Der Sommer ist schön, von J. Haschke	97
14 Nur Mut, von J. Sturm	105
15 Wo ist das Glück? Von Lina Gasser	113
16 Wegwarde, von Gerok	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 Trage, 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 Behn Gebote für die Hausfrau	11
2 Genügsamkeit	12
2 Die Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich	12
3 Übergläubiken in der Küche, von J. Sch.	17
3 Ordnungsliebe, von S. S.	19
3 Berstörungstrieb bei Kindern, von Wedell	19
3 Steinfressende Bazillen	20
3 Die Bitronensaft-Kur	20
4 Vom Sparen, von L... J....	25
4 Hochmut, Selbstbewußtsein, Schüchternheit	26
4 Die Erziehung zum Gehorsam, von C. R.	28
4 Der Wert der Früchte als Nahrungsmittel, v. A. Daul	29
5 Vom Glück, von Fr. M.-B.	33
5 Ueber Alkoholfreunde in der Tierwelt	35
5 Unentbehlige 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 Östereier, von S.	42
6 Was halten Sie von den Haushaltungsschulen?	43
7 Mädchen oder Buben? Von B. und C.	49
7 Blauderei über das Mittagsschläfchen	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 Befehlung des Herrn Ed. Braun, von J. G. Sch.	81, 89
11 Ueber Gaslochapparate, 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 Meerrettich und dessen Verwendung in der Küche	91
12 Zur Einmachzeit	92
13 Sorglosigkeit und Leichtzinn	97
13 Spritzenarbeiten	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 Haushaltswirtschaftliche Schulen, von R. F.	113, 121
16 Bischöflicher Sterilisierbügel	124
17 Die Kunst des Annemmens, 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 Ulfr. 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 A. M.	171
22 Die Konserverierung des Schweinefleisches	172
23 Ein Rückblick auf das 19 Jahrhundert, von M. R.	177
23 Der Hausfreund. Ein Weihnachtsmärchen von A. Fahlweid	179
23 Auch ein Hausfreund	180
23 Volkarts Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein	180
<b>Haushalt.</b>	
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 Emailiertes Geschirr wieder hell zu machen	29
4 Gasautomaten	29
5 Strohhüte aufzufrischen und reinigen	37
5 Wohlriechendes Pulver zu Wäschekissen	37
5 Pelzwerk zu schützen. — Die Giftigkeit der Tinte. — Schilpkattklämme u.-Nadeln wieder herzustellen	37

Nr.	Seite	Nr.	Seite
5 Ein neues Kochfett „Palmin“	37	20 Linoleum hell und glänzend zu erhalten	157
6 Wie man Fleisch lange gesund erhält	44	20 Lampenzylinder zu erhalten	157
6 Kartoffeln als Reinigungsmittel	44	20 Neue Art zur Aufbewahrung von Obst	157
6 Schmückige Ledergürtel aufzufrischen	45	21 Guter Kitt für Porzellan oder Glas	165
7 Wie soll gute Butter beschaffen sein?	52	21 Kupferne Gegenstände zu putzen	165
7 Behandlung der Möbel	52	21 Goldbleisten an Bilderrahmen und Spiegeln zu reinigen	165
8 Guter Flaschenverschluss	60	21 Gablen und Messerklingen wieder fest zu machen	165
8 Das Rohrfleisch bei Stühlen wiederherzustellen	61	22 Hellbrennende Petroleumlampen	173
8 Auffrischung von Messinggegenständen	61	22 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	173
9 Ein vortreffliches Waschpulver	68	22 Kitt zum Bestreichen der Defen	173
9 Der Wäsche Wohlgeruch zu verleihen	68	22 Vermehrung des Pferdesleischkonsums	173
9 Ein praktisches „Gueziblech“	68	23 Waschwasser für rote und rauhe Hände	181
9 Wie unbrauchbarer Honig verbessert werden kann	68	23 Ein gutes Verfahren, helle Wollkleider zu waschen	181
9 Einfaches Feuerlöschmittel	68	23 Theekessel von Kesselsteinansägen frei zu halten	181
10 Praktischer Wert des Emaillirens eiserner Küchen- geschirre	76	23 Auffrischen unwaschbarer Schleiter	181
10 Englisches Fleckwasser	76	23 Verwertung und Verwendung feiner Damasthand- tücher	181
10 Goldrahmen aufzufrischen	76	23 Gipsfiguren marmorähnlich zu machen	181
10 Billiger Firniß zum Aufpoliren der Möbel	77	23 Handschuhe zu waschen	181
10 Entfernung schädlicher Gase aus Brunnen &c.	77	23 Behandlung harten Fleisches beim Kochen	181
10 Brillant-Seife	77		
11 Eierbecher aus zerbrochenem Likörglas	84		
11 Gelbe Schuhe aufzufrischen	84		
11 Schwanenpelz zu reinigen	84		
11 Zur Eßiggereitung	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 abzu kühlen	93		
13 Benützung der leeren Erbsenschoten	100		
13 Gras-, Obst- und Rotweinsecke zu vertreiben	100		
13 Gutes Buzhwasser für Kleider	100		
13 Grüne Petersilie über den ganzen Winter zu haben	100		
13 Neue Einrichtung zur Zimmerlüftung	100		
13 Erdbeeren und Bohnen weich zu kochen	100		
13 Behandlung der Gummiringe an Einmachgläsern	100		
13 Fleisch frisch zu erhalten	108		
14 Die Fleischhackmaschine	108		
14 Mittel gegen Mäuse und Ratten	108		
14 Die Ameisenplage	108		
14 Bittere Gurken	108		
14 Schmutz an Eimern, Spülkesseln &c. zu entfernen	109		
15 Falsche Kapern	114		
15 Ueber die Verwendung der Krebse	114		
15 Bohn Regeln über die Behandlung des Kaffees	115		
15 Der Selbstlocher von Suf. Müller, von E. G.	116		
15 Blumensträuße in Gläsern lange frisch zu erhalten	117		
15 Zur Bekämpfung der Fliegenplage	117		
15 Schwaben- und Russenkäfer 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 Eßiggereitung	130		
17 Die Tomate	131		
17 Sauer gewordene Fruchtfäste wieder herzustellen	132		
17 Geräucherte Schinken auf ihre Güte zu prüfen	132		
17 Wie sich die Eier gut halten	132		
17 Tinten- und Rossflecken zu entfernen	132		
17 Das Festrosten von Schrauben zu verhüten	132		
17 Cigarrenasche als Buzhmittel	132		
17 Das Sonnen der Bettten	132		
18 Carmengas, von Dr. B.	138		
18 Ranzige 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 Fleckenreinigungstabellen	148		
19 Reinigen von Pelzen	149		
19 Vorsicht beim Einfädeln von Pelzwaren	149		
19 Schlechten Kaffee wesentlich zu verbessern	149		
19 Delanstrich und Oelgemälde zu reinigen	149		
20 Versengte Wäsche wieder herzustellen	149		
	157		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
11 Leberplättli	85	16 Feiner Auflauf	125
11 Laubfrösche	85	16 Reisspeise mit Aprikosen	126
12 Kalbsbraten-salat	94	17 Kässchnitten	133
12 Sehr gute Speckknödel	94	17 Mandelcrème	133
12 Meerrettig-Sauce	94	18 Butter-späßen	141
13 Gefüllter Schinken	101	18 Semmelteierkuchen	141
14 Bayerische Knödel	108	20 Windbeutel	158
14 Back-Hähnchen	109	21 Käsauflauf	169
15 Gedämpfte Kalbsleber	117	21 Apfelcrème	166
16 Feines Ragout von Milken zu Pasteten	125	22 Saurer Eier	174
16 Schwein-Coteletten	125	22 Schwimmende Insel	174
16 Gallerich	125	23 Meringues	182
17 Falscher Nehrücken von Rindfleisch	133		
18 Kutteln à la Biel	141	Kuchen, Torten und kleines Backwerk.	
18 Frischer Hasenpfiffer	141	2 Feine Mandeltorte	14
19 Gänsebraten-Ragout	150	3 Kuchen nach englischem Rezept	22
19 Hammelschulter mit Weißkraut und Kartoffeln	150	4 Kürzeltorte	31
20 Nierenomelettes	158	6 Margauertorte	45
20 Nehrküle, gedämpft, mit Estragon	158	7 Rosinenbrot	53
20 Rebhühner mit Linsenpurée	158	7 Zwetschgenkuchen	53
21 Öhrenzunge, gekocht	165	10 Erdbeerschnitten	77
21 Gebratene Gans mit Kastanienfülle	165	11 Erdbeer-crème	85
21 Hammelragout mit weißen Rüben	165	13 Einfacher Schwarzbrot-Pudding	101
22 Hasenpastetchen	173	14 Einfache Fruchttorte	108
22 Kalbsbraten	173	14 Himbeerschnitten	109
22 Fleischresten in Einmachsauce	173	18 Traubentorte	141
23 Paprikatauben	181	18 Pariser-torte	141
23 Gebratene Hirschkeule	181	19 Nusstorte mit Crème	150
23 Gefüllte Schweinslendchen	182	20 Citronencrème ohne Milch	158
		21 Zimtsterne	166
Gemüse, Obst und Beilagen.		21 Mandelkrapfen	166
1 Feines Reissgemüse	6	22 Gesundheitskuchen	174
1 Pfauenkompott von getrockneten Pfauen	6	22 Citronentorte	174
6 Kartoffelnudeln mit Käse	45	22 Feine Lederli	174
7 Spinat auf französische Art	53	22 Basler Brauns	174
7 Rhabarbercrème	53	22 Aniskräbli	174
8 Spargel à la crème	61	23 Gerührte Linzertorte	182
8 Rhabarberkompott	61	23 Birnenwecken	182
9 Gebäckene Kartoffelwürstchen	69	23 Pfeffernüschen	182
9 Mangoldstiele	59	23 Chokoladeherzen	182
10 Selleriegemüse	77	23 Vorräuer Leckerli	182
12 Junge Hopfensprossen	94	23 Venishödli	182
13 Grüne Bohnen	101		
13 Französischer Salat	101	Liköre, Sirup, Eingemachte Früchte.	
14 Gurkensalat	108	5 Limonade	38
15 Kirschen mit Schlagrahm	117	8 Likör	61
16 Bohnensalat	125	9 Maitrank	69
17 Amerikanischer Senf	133	10 Orangen-Confiture	77
17 Gefüllter Kohl	133	10 Orangen-Sirup	77
19 Sauerkraut mit Apfeln	150	11 Rhabarberwein	85
19 Glasfrite Apfelschnitten	150	11 Konserve von Früchten	85
20 Schwarzwurzeln mit Käse	158	12 Kompott von unreifen Stachelbeeren	94
21 Rotkraut	165	13 Bereitung eines guten, haltbaren Himbeersafes	98
22 Kastanienkompott	174	13 Mandelfrühstück	101
		13 Eingemachte Preiselbeeren	101
Mehl-, Milch- und Eierspeisen.		13 Kirschenmarmelade	101
1 Eierkutteln	6	14 Resedabewle	109
1 Theeauflauf	7	14 Erdbeeren einzulochen	109
1 Orangenmehlspeise	7	14 Himbeer- und Aprikosen-Marmelade	109
2 Dampfnudeln, gebackene	14	14 Gutes Rezept zu Glacé	109
3 Eierküchli	22	15 Pfirsichkompott	117
3 Fasnachtküchli	22	15 Mirabellen Confiture	117
4 Kässondue	31	15 Brombeer-Gelée	117
5 Mehlspeisen	36	15 Melonen mit Rum einzumachen	117
5 Buttermilchspeise	38	15 Eßiggurken (kleine)	117
5 Eierholade	38	16 Birnen-Kompott	125
5 Vorzügliche Citronencrème	44	16 Gemischte Pfauen-Confiture	126
6 Billiger Brot-pudding	61	16 Tomatengelée	126
8 Eierspeise	61	16 Pfirsiche in Eßig auf englische Art	126
8 Röhrenauflauf	61	17 Gebrühter Gurkensalat	133
9 Fondue	69	17 Eingemachte Melonen	133
9 Englische Crème	69	17 Reineflaude in Franzbranntwein	134
10 Kräuter-Eier	77	18 Mixed - pickles	141
11 Pudding von Weißbrot	85	18 Gurkensalat einzumachen	142
13 Eierwürste	101	18 Kleine Gurken (franz. Rezept)	142
15 Grieß-schnitten	117	18 Quitten auf verschiedene Art einzumachen	142

Nr.	Seite	Nr.	Seite
19 Burgunder-Punsch	150	8 Ausgezeichnetes Wundwasser	62
19 Apfelmarmelade	150	8 Gleichmut in Krankheit	62
19 Pfauen-Confiture mit Kirsch	150	9 Kalkwasser als Desinfektionsmittel für Kranken-	70
19 Hagebutten einzumachen	150	wäsche	70
19 Traubengelée	150	9 Erleichterung des Einnehmens von Nicinusöl	70
20 Birnen-Honig	158	9 Zur Desinfektion des Auswurfs Lungenschwind-	70
23 Ratisbonne-Punsch	182	fächtiger	70

## 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	
Fußnägel. 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	59
nützlich oder schädlich?	
8 Der Sparasel als Heilpflanze	59
8 Schwache Augen zu stärken	61
8 Heilwirkung des Meerrettichs	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 Atmenholen	77
10 Ausgezeichnetes Gurgelwasser	78
11 Hauptpflege (Kalte Waschungen)	85
11 Das Trinken bei der Feldarbeit	85
11 Vorsicht beim Genuss von Fischen	86
12 Bergtouren und Alkohol	94
13 In das Ohr eingedrungene Fremdkörper	101
13 Erprobtes Mittel gegen Bahnweh	102
14 Das Trinken im Sommer	106
14 Gesundheitsschädliches	107
14 Die Wirkungen der Waschungen und Bäder	109
14 Die Sellerie-Kur gegen Gicht u.	109
15 Einige Heilpflanzen und deren Verwendung	118
15 Vorzügliche, selbst erprobte Augensalbe	118
15 Gegen halbseitige Kopfschmerzen	118
16 Grundregeln persönlicher Gesundheitspflege	123
16 Genussmittel und Gewürze	123
16 Attempflege, von Dr. Dornblüth	126
17 Moderne Ernährung, von Dr. G. Krafft	129
17 Die Gymnastik	134
19 Heißessen	150
19 Gegen Frostbeulen	150
20 Ueber Bahnpflege	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 Schabfleisch	174
nicht empfehlenswert	
23 Wie wird man alt?	182

## Krankenpflege.

1 Entstehung und Heilung der englischen Krankheit	
bei Kindern	
1 Migräne	5
1 Ueber das Leidern der Zahnschmerzen	5
2 Thee gegen Schlaflosigkeit	5
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 Gehassen bei Gemütskrankheiten	54

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8 Ausgezeichnetes Wundwasser	62		
8 Gleichmut in Krankheit	62		
9 Kalkwasser als Desinfektionsmittel für Kranken-	70		
wäsche	70		
9 Erleichterung des Einnehmens von Nicinusöl	70		
9 Zur Desinfektion des Auswurfs Lungenschwind-	70		
fächtiger	70		
9 Zur Konserverierung 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 Vergiftungsfällen	101		
14 Die Krankenernährung	109		
15 Duschungen und Verrenkungen	118		
16 Wie man Verbrannte behandelt	126		
16 Gegen Magenkrampf	126		
17 Getränke für Fieberkränke	134		
17 Behandlung kleiner Brandwunden	142		
19 Krankenbesuche	151		
20 Ohnmachten	158		
21 Das Krankenzimmer	166		
22 Die Wiederbelebungsversuche bei Erfrorenen	174		

## Kinderpflege und Erziehung.

1 Ueber das Bähnen	6
3 Ist das Darbieten vieler und mannigfaltiger Spiel-	
sachen vom Standpunkte des Erziehers gerech-	
fertigt?	
3 Mittel gegen Keuchhusten	13
4 Stotternde Kinder	22
5 Wann sollen wir die Neugeborenen austragen?	30
6 Bewegung im Kindesalter, von Sonderegger	34
7 Abhärtung der Kinder	46
8 Eigensinn des Kindes	53
9 Gefahren übermäßigen Sportes bei der Jugend	62
10 Kindliche Unarten	70
10 Können wir dem Keuchhusten vorbeugen?	73
11 Gesundheitsschädigungen beim Klavierspiel junger	78
Mädchen	
11 Vorsicht in bezug 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 Schultinte	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 Topfuntersetzer	22
4 Zeitige Aussaat der Karotten	30
4 Die Reimprobe der Gemüsesamen	30
5 Vertilgung der Blattläuse	39
5 Insekten im Garten zu vertreiben	39
6 Versendung abgeschnittener Blumen	46
6 Blumenstrauß	46
7 Ausgezeichneter Gartenbünger	54
7 Der Rhabarber	54

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8 Die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen	63	23 Frühe Radieschen im Freien	183
8 Oleander zu vermehren	63	23 Zweckmäßiges Arrangement der Pflanzen auf dem	
9 Einfaches Teppichbeet	70	Blumentisch	183
9 Unkrautfreie Gartenwege	70		
9 Blumen in Wasser zu konserviren	70		
9 Zarten Lauch zu erzielen	71		
10 Fürbende Pflanzen	78	<b>Tierzucht.</b>	
10 Eine Brotpflanze	78	1 Reinigung der Vogelbauer	6
10 Gegen Blattläuse an Rosenpflanzen	78	3 Das Hundebab	22
10 Das Auspflanzen der Sommer-Florblumen	78	4 Unsere Eierlieferantinnen Von M. R.	28
10 Anbau der Hirse	78	4 Papageien	30
10 Arbeitskalender für den Monat Juni	86	4 Die Fetsucht der Vögel	30
11 Ein Kunstgriff bei der Gurkenkultur	86	6 Abgerahmte Milch als Futter	46
11 Gurken als Spalier	86	6 Das Schlachten des Federviehs	46
11 Vorsicht beim Mischen des Kunstdüngers	87	7 Schutz der nützlichen Tiere	54
11 Die schönste Aquarienpflanze	87	8 Goldfische	63
11 Wie man festgeschlossene Kohlröschen erzielt	87	8 Mehlwürmer als Vogelfutter	63
11 Die Knollenbegonien	94	9 Aufzucht des Jungesfügels	71
12 Behandlung der Bohnen	95	9 Für den Kanarienvogelzüchter	71
12 Das Kosten der Ackergeräte	95	10 Zur Biegenhaltung	78
12 Arbeitskalender für den Monat Juli	102	10 Zur Aufzucht junger Enten	78
13 Eine Untersuchung an Krötenmagen	102	11 Ein Nestel in jedem Hühnernest	87
13 Behandlung der Calla	102	11 Gewächse, die dem Federvieh schädlich sind	87
13 Behandlung neuer Blumentöpfe	109	12 Junge Hunde	95
14 Penfée und Vergissmeinnicht	110	12 Eine praktische Bienenwohnung	95
14 Sommerschnitt der Obstbäume	110	13 Verwendung frischer Kartoffeln für das Vieh	103
14 Zwiebelernte	110	13 Pflege der Stubenvögel	103
14 Die Quitten	111	14 Das Schlachten der Fische	107
14 Schöne Blumenkohlrosen	111	14 Sonnenblumen samen als Geflügelfutter	110
14 Vertreiben des Maulwurfs	111	14 Reseda odorata	110
14 Gartenkalender für den Monat August	119	14 Wer einen Vogel im Käfig hält	110
15 Ein vorzüglicher Blumendünger	119	15 Federnpflege bei den Papageien	111
15 Schnelles Sammeln alles Fallobstes	127	15 Pips bei den Hühnern	119
16 Handgriffe beim Versezzen von Pflanzen	127	15 Gegen Flöhe der Hunde	119
16 Pflege der Palmen im Zimmer	127	16 Das Ausrufen der Federn	127
17 Arbeitskalender für den Monat September	134	16 Kräftige Ernährung des Kanarienvogels	127
18 Einzug des Herbstes	143	16 Frischer Knoblauch und Zwiebel	127
19 Hyazinthen, v. M.	149	17 Behandlung der Arbeitstiere	135
19 Das Drehen der Pflanzen nach dem Lichte	151	17 Vergiftungen durch Pflanzengifte	135
20 Arbeitskalender für den Monat November	159	18 Das Feiernfressen der Hühner	143
20 Topf- und andere Pflanzen	159	18 Baratamhühner	143
21 Zweckmäßige Verpackung von Obst und Kartoffeln für die Versendung	167	18 Das Wachstum der Wolle der Schafe	143
21 Ueberwinterung der Canna	167	19 Das Zürcher Tiersyhl	151
21 Sonnenblumen im Topf	167	20 Wintervorräte für den Bienenstand	159
21 Was dem Ofenruf für Düngstoff zugemessen wird	167	20 Kenntnis der Geflügelzucht	159
22 Herbstsaaten im Gemüsegarten	175	21 Sand für den Kanarienkäfig	167
22 Zum Bleichen der Endivien im Winter	175	21 Eine Goldgrube für den Bienenzüchter	175
22 Obstgärten vor Reis zu schützen	175	22 Ein vorzügliches Hufsett	175
		23 Torfmull als Streue in Geflügelkästen	183
		23 Das Eierlegen der Hühner im Winter zu befördern	183