

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

**Band:** 12 (1905)

## 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:** 04.02.2026

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

*b.* *cpl. f. k*

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

---

## Schweizerische Blätter

für

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

---

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.

1905



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.  
1905.

# Inhalts-Verzeichnis.

## Allgemeines.

Nr.	Seite
1, 2, 3, 4, 7, 9 Aus Großmutter's Küchenpraxis	1
	9, 17, 25, 49, 65
1 Ansteckende Krankheiten, von Dr. P.	3
2 Die Orange und ihre Verwendung	11
3 Der Spargel, von G. Landolt	19
3 Ratschläge für das Glätten eines Herrenhemdes	20
4 Die Behandlung und Pflege der Spargelpflanzung, von G. L.	27
5 Unser tägliches Brot, von M.	33
5 Bananen, von J. R.	34
5 Der Zimmergarten, von H. H.	35
6 Beipflanzung der Balkone, von H. H.	41
6 Ein Freund der Kranken	42
6 Die Einführung der Kartoffel in Europa von L. M.	43
6 Die Wollwäsche	44
7 Beim Osterhasen, von H.	51
8 Fleckenreinigung, von E. Parlow	57
8 Der Vorgarten, von J. Böttner	59
8 Wie die Schokolade in Europa zur Einführung gelangte, von L. Marbach	60
9 Das Geflügel, von Lina Morgenstern	67
10 An die Hausfrauen, von M.	73
10 Mahlhalten im Genuss von Gewürzen	74
11 Frühlingsküren und Frühlings-Salate, von Dr. M. H.	81
11 Winke für den Blumen- und Gemüsegarten	83
12 Was soll ich kochen? von M. H.	89
13 Eingemachte Früchte und Gemüse, von M. H.	97
13 Ich will's jetzt dann machen, von Gs.	100
14 Unsere Speilepilze	105
14 Die Anzucht der Stiefmütterchen, von H. H.	107
14 Macaroni, von L. M.	107
15 Der Petrolteufel, von Armand	113
15 Kühle Getränke	115
15 Einfachste Art, Gemüse zu konservieren	116
16 Zur Krankenernährung, von L. Morgenstern	121
16 Die Eierkonservierung	122
17 Vom Backen	129
17 Gartenarbeit im Herbst, von —e—	130
17 Kapern	131
18 Von der Suppe, von Else Nema	137
18 Wohnungspflege	139
18 Technische und fremdländische Ausdrücke in der Küche	140
19 Zur Puddingbereitung	145
19 Wenn die Tage kürzer werden, von Dr. Paul Richter	147
20 Die Zimmerkultur der Palme	153
20 Ueber das Sauerkraut	154
20 Korinthen	155

Nr.	Seite
21 Aus dem Examen der Haushaltungslernerinnen im Wolfsbachschulhaus Zürich, von H. Stanger-Meyer	161
21 Ueber den gesundheitlichen Nutzen des Gartenbaus	163
21 Ueber das Heizen, von Frau W.	163
22 Das Anrichten der Speisen	169
22 Wie soll unsere Winterkleidung beschaffen sein, von Dr. Sch.	170
22 Die Kastanie	171
23 Zur Orangensaison, von Dr. Paul Richter	177
23 Schönheitsmittel, von M. W.	178
24 Dessert- und Süßfrüchte, von M. Berlin	185
24 Die Krankenküche, von H. Heyl	187

## Haushalt.

1 Wie man graugewordene Lampenglocken reinigt	4
1 Reinigen heller Ledertaschen	4
1 Salzsäure	5
1 Straußenfedern aufzufrischen	5
2 Bernickelte Gegenstände zu reinigen	13
2 Thee als Reinigungsmittel	13
3 Glaspfropfen zu lockern	21
3 Weiße Pelzäpfchen zu reinigen	21
3 Schwarzen Marmor zu behandeln	21
3 Eisen- und Stahlgegenstände vor Rost zu schützen	21
4 Das Trocknen der Wäsche im Winter	28
4 Waschen der Leine	29
4 Ölfenschwärze	29
4 Einfaches Mittel, Aluminium-Gegenstände gründlich zu reinigen	29
4 Entfernen von Maderflecken	29
5 Spiegel zu reinigen	36
5 Flecken auf Holz zu entfernen	36
5 Helle Schuhe zu reinigen	36
5 Weiße Strohhüte zu waschen	45
6 Federnwäsche	45
6 Kupfer zu polieren	45
6 Lackwaren zu reinigen	45
6 Kuchen aufzubacken	45
7 Kitt für zerbrochenes irdenes und Porzellangeschirr	53
7 Feuchtigkeit in Zimmern zu verhindern	53
7 Wie man Fettflecken aus Tapeten entfernt	53
7 Das Reinigen wollener Halstücher und Kapuzen	53
8 Wie reinigt man Schwämme?	61
8 Fensterscheiben zu polieren	61
8 Verwendung der Knochen im Haushalt	61



Nr.		Seite	Nr.		Seite
<b>Krankenpflege.</b>					
3	Kalte Einwickelungen	23	11	Hühnerläuse	87
4	Der Schlaf des Kranken	30	12	Selbstauskäpfen der Federn bei Papageien	96
5	Erstickungsgefahr	38	14	Tierschutz im Sommer	111
6	Gelenksrheumatismus	47	15	Futter für Brutvögel	120
8	Krankenlagerung	63	16	Einkauf von Stubenvögeln	127
11	Einräufelungen von Arzneimitteln	86	19	Anleitung zur Behandlung der Hunde	150
13	Wie behandelt man Insektenstiche?	103	21	Das Kurieren von Krankheiten bei Stubenvögeln	167
14	Vom Blige Getroffene	110			
15	Krankenbetten mit Hebeapparat	119			
16	Bergistung durch Pilze. Insekten im Gehörgang	126			
17	Einreibungen	135			
18	Das Durchliegen	143			
20	Das Wechseln der Bettwäsche bei Kranken	157			
<b>Gartenbau und Blumenkultur.</b>					
2	Blumenpflanzen	15	1	Spinatsuppe	5
3	Kakteen	23	2	Durchgetriebene Linsensuppe	14
3	Das Fangen der Wespen zu Ausgang des Winters	23	3	Reissuppe auf italienische Art	21
4	Arbeitskalender im Monat Februar	31	4	Bauernsuppe	29
4	Hasenfraß	31	5	Grüne Erbsensuppe	37
5	Arbeitskalender im Monat März	39	6	Zwiebelsuppe	45
6	Ungeniefervertilgung	47	7	Suppe mit Käsecroutons	53
6	Ausräumen der Pflanzen aus dem Keller	47	8	Sauerampfersuppe	61
7	Gartenkalender im April	55	9	Spargelsuppe	69
8	Beste Boden für Radieschen	63	10	Weisse Kartoffelsuppe	77
9	Gartenkalender im Mai	71	11	Suppe von grünen Erbsen	85
9	Pflanzenschädlinge	71	12	Grüne Suppe	94
10	Rosenkohl	79	13	Kerbelsuppe	101
10	Sonnenblumen	79	14	rote Reissuppe	108
10	Vorzügliche Kopfsalatsorte	79	16	Tomatenuppe	124
10	Die drei besten Erdbeersorten	79	18	Gurkensuppe	142
10	Der beste Platz für Kakteen	79	19	Baumwollsuppe	148
11	Erdlöhe, Schnecken ic. zu vertreiben	87	20	Braune Kartoffelsuppe	156
12	Gartenkalender im Monat Juni	95	21	Selleriesuppe	166
13	Die 10 Gebote des Gemüsebaues	103	22	Gelberübenuppe	173
14	Schutz der Fensterblumen gegen die Sonne	111	23	Kastanienuppe	180
14	Weltende Salat- oder Spinatpflanzen	111	24	Schwarzwurzelsuppe	189
15	Weltwerden oder Absterben der Pflanzen	119			
16	Gartenkalender im Monat August	127			
16	Erdbeeren- und Veilchenzucht im Zimmer	127			
16	Kakteen	127			
16	Marqueriten	127			
17	Cinerarien und Primeln	136			
18	Das Einwintern der Topfpflanzen	143			
20	Einiges über die Aufbewahrung des Obstes	158			
21	Hübsche Hänge-Ampeln	167			
22	Gartenblumen im Winter, von E.	174			
23	Ein Garten in der Küche	183			
<b>Tierzucht.</b>					
3	Nahrung für die Singvögel	24	1	Gebratene Ente	5
4	Das Füttern der Papageien	31	1	Rindfleisch als Jägerfleisch	5
5	Die Köfige der Zimmervögel	39	1	Vilante Leberwürste	5
8	Woran erkennt man ein gutes Leghuhn?	63	2	Frikasse von Huhn	14
9	Die einheimischen Finkenvögel	71	2	Nelson-Koteletten	14
10	Wie man Hunde und Hägen tötet	79	2	Rindsbraten auf ungarische Art	14
10	Entenzucht	79	3	Farce-Koteletten	21
			3	Kristallhelles Aspic	21
<b>Küche.</b>					
<b>Suppen.</b>					
1	Spinatsuppe	5			
2	Durchgetriebene Linsensuppe	14			
3	Reissuppe auf italienische Art	21			
4	Bauernsuppe	29			
5	Grüne Erbsensuppe	37			
6	Zwiebelsuppe	45			
7	Suppe mit Käsecroutons	53			
8	Sauerampfersuppe	61			
9	Spargelsuppe	69			
10	Weisse Kartoffelsuppe	77			
11	Suppe von grünen Erbsen	85			
12	Grüne Suppe	94			
13	Kerbelsuppe	101			
14	rote Reissuppe	108			
16	Tomatenuppe	124			
18	Gurkensuppe	142			
19	Baumwollsuppe	148			
20	Braune Kartoffelsuppe	156			
21	Selleriesuppe	166			
22	Gelberübenuppe	173			
23	Kastanienuppe	180			
24	Schwarzwurzelsuppe	189			
<b>Fischgerichte.</b>					
1	Gebackener Lachs	5			
3	Stockfisch mit Butter und Zwiebeln	21			
4	Gebackener Bander	29			
5	Schleie mit Petersfilie	37			
6	Stockfisch mit Petersfilie	46			
7	Gebackene Forellen	54			
9	Gebackene Krebse	70			
11	Bander mit Petersfilie	86			
13	Lachs auf holländische Art	101			
14	Krebsragout	108			
17	Karpfen mit Meerrettig	133			
18	Gebackener Schellfisch	142			
23	Karpfen mit Weißwein	181			
<b>Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.</b>					
1	Gebratene Ente	5			
1	Rindfleisch als Jägerfleisch	5			
1	Vilante Leberwürste	5			
2	Frikasse von Huhn	14			
2	Nelson-Koteletten	14			
2	Rindsbraten auf ungarische Art	14			
3	Farce-Koteletten	21			
3	Kristallhelles Aspic	21			

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Ochsenmaul	21	1 Feine Kartoffelkrapfen	6
3 Münchener Schweinebraten	22	1 Blumenkohl au gratin	6
4 Gesotenes Rindfleisch	29	1 Reis mit Apfeln	6
4 Kalbsgulasch	29	2 Kroketten aus Kartoffelresten	14
4 Schweinsrouladen	29	2 Kastanienpüree als Gemüse	14
5 Glasierte Kalbsbrust	37	2 Rüblisalat	14
5 Ochsenzunge mit Rahmsauce	37	3 Gefüllter Sellerie	22
5 Spanische Würste	37	4 Morchelgemüse	30
6 Lauben mit Spargel	45	5 Kartoffeln auf Freiburger Art	37
6 Gigi-Ragout	46	5 Gedünsteter Spinat	38
6 Hammelrücken	54	6 Rosenkohl	46
7 Englische Lammsteaks	54	6 Pirog von Kartoffeln	46
7 Bratwürste	54	7 Rhabarber als Gemüse	54
7 Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rindfleisch	54	8 Stachis au gratin	62
8 Einfache Schüsselpastete mit Butterteig	61	8 Löwenzahngemüse auf englische Art	62
8 Kalbfleisch wie Lachs zubereitet	61	9 Kohlraben	70
8 Gedämpfter Kapaun	61	10 Rhabarber als Gemüse	77
9 Pouarde à la Stambul	70	11 Pilanter Kartoffelauflauf	86
9 Kalbfleisch mit Majoran	70	11 Junge Karotten, gedünstet	86
9 Ragout von Hammelzungen	70	11 Radieschen als Frühjahrgemüse	86
9 Feine Kräuterjause	70	12 Wachsbohnen mit Eiersauce	94
10 Gebratene Lauben auf einfachste Art	77	12 Spargelsalat	94
10 Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77	12 Kräuterklöße	94
10 Paprikaschnizei	77	13 Schotenerbsen	101
11 Rindfleisch nach Wildbret-Art	86	13 Eierschwämme als Gemüse	101
11 Gebackener Kalbskopf	86	14 Gebackene Tomaten	108
12 Gebratenes Huhn	94	14 Gurkensalat	109
12 Nährbraten	94	15 Gebackene Mohrrüben	118
12 Fricandeaux von Hammelkeule	94	15 Gedämpfter Kohl	118
13 Leberpudding	101	15 Kartoffeln in Majoransauce	118
13 Gewöhnlicher Schweinsbraten	101	15 Aprikosenkompott	118
14 Gebratene Leber auf französische Art	108	16 Lattich in der Serviette	125
15 Schmorbraten mit Reis	117	17 Petersilienwurzeln als Gemüse	133
15 Schweinsniere mit Madeirasauce	118	17 Gedämpfte Tomaten	133
15 Französische Schnitzel	118	17 Pilze im Reisrand	134
15 Feiner Fleischsalat	118	17 Böhmisches Zwetschgenspeise	134
15 Fleischgallerte für Magenfranke	118	18 Tomaten als Zwischenpeise	142
16 Gebratene Rebhühner auf einfache Art	124	18 Kohltrollen	142
16 Marinierter Schweinsbraten	124	19 Gebackener Kürbis	149
16 Leberknödel	124	19 Weiße Rüben	149
16 Tomatensauce	124	20 Bananenkompott	157
17 Gehackte Beefsteaks	133	20 Rote Rüben	157
17 Gefüllte Kalbsbrust	133	21 Gedörrte Kastanien	166
18 Gedünstete Rindfleischschnitten	142	21 Gebackene Gardellen	166
18 Schweinsohren auf Schweizer-Art	142	21 Birnenkompott	166
19 Farcierter Hase	149	22 Selleriegemüse mit Kartoffeln	173
19 Rauchfleisch nach Hamburger Art	149	22 Blumenkohlsalat	173
19 Aufschnittpudding	149	22 Süße Speise von Orangen	174
20 Kaninchen à la Marengo	156	23 Spinat für Rekonvaleszenten	181
20 Frikandelle	157	24 Selleriesalat	190
20 Schinken in Milch	157		
21 Gebratene junge Gans	166		
21 Marinierter Hammelrücken mit Tomaten	166		
21 Fleischjulz	166		
22 Rehrücken	173		
22 Gesotenes Rindfleisch auf französische Art	173		
23 Italienischer Rindsbraten	180		
23 Kaisergulasch	180		
23 Speckknödel	181		
23 Junge Hühner mit Gardellen und Morcheln	181		
23 Enten mit Reissuppe	181		
24 Kalte Pastete	189		
24 Marinierte Ochsenzunge	190		

M e h l - M i l c h - u n d E i e r s p e i s e n ,  
P u b d i n g e u n d A u f l ä u f e

2 Aufselauflauf	14
2 Gebackene Schneeballen	15
3 Griesschnitten	22
3 Auflauf von gedörrten Pfirsichen	22
4 Eierküchlein	30
4 Fastnachtküchlein	30
6 Schokoladenglace	46
7 Rühreier	54
7 Flammeri von Reis	54

Nr.	Seite	Nr.	Seite	
7	Drangenküchlein	54	Zuckerplätzchen	182
8	Rhabarberpie	62	Mandelhäufchen	182
8	Eier im Schlafröck	62	Matronen	182
8	Eier mit Senfsauce	62	Christstollen	182
10	Englischer Spargelpudding	77	Gugelhupf	190
10	Glaspalast	77	Holsteinischer Weihnachtskuchen	190
10	Eierkuchen mit Speck und Schnittlauch	77		
11	Erdbeerschnitten	86		
12	Abgerührter Kirschauflauf	94		
13	Himbeerlace mit Rahm	102		
14	Champignon-Omelette	109		
14	Früchte mit Schlagrahm	109		
15	Italienische Eier	118		
15	Omelette soufflée	118		
15	Zwetschgenknödel	118		
16	Eier auf lothringische Art	125		
16	Pflaumenstrudel	125		
18	Käsebälle	142		
18	Schokoladebecherchen	142		
18	Apfelweinkaltschale	142		
19	Karolaspise	149		
20	Mandel- oder Haselnusspudding	157		
20	Reisklöpfchen	157		
21	Käseauflauf	166		
21	Reis à la Trautmannsdorf	166		
22	Brotklöße	174		
22	Wienerkoch	174		
23	Apfelmehlspeise	181		
23	Orangencreme	181		
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.				
1	Genfer Torte	6		
3	Sultanine	22		
4	Schwedische Apfeltorte	30		
5	Krächtorte	38		
6	Nudelkuchen mit Vanillesauce	46		
7	Basler Österläden	54		
8	Österbrot	62		
8	Frangipantorte	62		
9	Einfacher Rhabarberkuchen	70		
11	Feine Griestorte	86		
13	Kirschenkuchen	102		
16	Gesundheitskuchen	125		
17	Gebakter Teig zu Obstküchen, Törtchen, Theegebäck			
20	Konfekt von Quitten oder Bananen	134		
22	Weihnachtskonfekt:	157		
22	Haselnüsse in der Hülse	174		
22	Feiner Weihnachtslebkuchen	174		
22	Holländische Cakes	174		
22	Unishörnchen	174		
23	Weihnachtsgebäck:	181		
23	Schaffhauser Guteli	181		
23	Rußlebkuchen	181		
23	Matronenkringel	182		
Eingemachte Früchte.				
1	Bitronenmarmelade	6		
6	Pomeranzenmarmelade	46		
12	Rhabarberkonfitüre	95		
12	Marmelade von Süßkirschen	95		
12	Erdbeerkonfitüre	95		
13	Heidelbeer Sirup	102		
13	Heidelbeergelee	102		
13	Erdbeerkonfitüre (Schüttelfrüchte)	102		
13	Kirschen einzumachen in Fruchtgelee	102		
14	Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren sc. sc.	109		
14	Kirschen mit Himbeeren	109		
14	Aprikosen-Marmelade	109		
14	Konfitüre von roten Kirschen	109		
14	Himbeer Sirup	109		
14	Essiggurken	110		
16	Brombeerkonfitüre	125		
16	Reineclaude-Marmelade	125		
16	Melonen in Essig	125		
16	Mirabellen-Konfitüre	125		
17	Gelee aus Falläpfeln	134		
17	Zwetschgenmarmelade	134		
17	Brombeergelee	134		
17	Melonen in Zucker	134		
17	Tomaten in Essig	134		
18	Kürbis mit Vanille einzumachen	142		
18	Gelbe Zwetschgen-Marmelade	143		
18	Apfelgelee	143		
18	Birnen in Zucker einzumachen	143		
19	Quittenkonfitüre	149		
19	Quittengelee	149		
19	Hagebutten mit Zucker und Essig	149		
Getränke.				
3	Bitronensirup	22		
3	Reiswasser	22		
4	Apfelthee	30		
5	Hagebuttenkernthee	38		
10	Alkoholfreier Maitrank	77		
10	Moussierende Limonade	77		
12	Eiskaffee	94		
14	Himbeer Sirup	109		
15	Brotwasser für Fieberkrank	119		
21	Himbeerlimonade	166		
24	Bitronenbowle	190		
24	Glühwein	190		
24	Eierglühwein	190		