

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

Band: 15 (1908)

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: 25.02.2026

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

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.

1908

Druck und Verlag von **W. Coradi-Maag.**
Zürich. 1908.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Unser Kochgeschirr, von E. v. R.	1	16 Zur Hygiene der grünen Gemüse, von Dr. E. J. Ernst	121
1 Die Behandlung der Spitzen	3	16 Zur Obstgeleebereitung, von Frau Albert	123
1 Der Hecht	4	17 Wie unsere Nahrungsmittel gefälscht werden, von Dr. med. Adolf Starf	129
2 Spare Zeit, von M.	9	17 Zur Seifenbereitung	131
2 Der Wert des Obstes als Heilmittel, von Frau Dr. B.	11	17 Garantol, von G.	132
2 Zur Krankenpflege	12	18 Die Mode im Tafelschmuck, von F. Gebhardt	137
3 Hygienische Sünden im Haushalt, nach Dr. J. Marcuse	17	18 Die Verbauung, von Dr. med. S.	139
3 Ueber das Rindfleisch	20	18 Die Obsterte, von J. Böttner	141
4 Der gedeckte Tisch	25	19 Die Dekoration unserer Speisen, von Nelly Karstens	145
4 Das Benzinoform	27	19 Aufbewahrung des Obstes	148
4 Das Backen in Fett	28	20 Die Küche im Oktober, von A. Burg	153
5 Die Volksernährung und die Meerfische, von R. Gs.	33	20 Zur Kultur der Chrysanthemen, von J. Mülbers	154
5 Die Geflügelzucht als Frauenberuf, von Martha Langensiefen	36	20 Zur Haarpflege, von Frau Dr. M.	156
6 Wie Liebig's Fleischextrakt gemacht wird	41	21, 22 Mehr Milch, von L.	161, 169
6 Das Beschneiden der Pflanzen	42	21 Unser Heizungsmaterial	163
6 Wie verwenden wir die Orangenschalen?	44	22 Blumenpflege im Winter	172
7 Was kochen wir heute, von einer Hausfrau	49	23 Das Einküchenhaus, von Ida Lux-Hähn	179
7 Entstehung und Verhütung der Blutvergiftung, von Dr. Schröder	51	23 Zur Kuchen- und Tortenbereitung	180
8 Hausfrauensünden, von M. L.	57	23 Kunstwäscherei	180
8 Gardinenwäsche, von A. W.	58	24 Unser Heim im Weihnachtschmuck, von Lore von St.	185
8 Frühjahrsklor für Fenster- und Balkonschmuck	59	24 Badregeln, von N. N.	186
9 Vom Kochen	65	24 Humor am Krankenbett	188
9 Die Gasbeleuchtung	67		
9 Frühlingskräuter	69	Haushalt.	
10 Feiert Familiensfeste, von Helene Marc	73	1 Gefrorene Äpfel und Kartoffeln wieder brauchbar zu machen	5
10 Das Konservieren von Gemüse	74	1 Endivienalat im Winter	5
10 Krebse	76	1 Fleisch-Konservierung	5
11 Rechnet mit der Zeit, von A. S.	81	1 Ofen mit zu großem Herd	5
11 Rosenschäbline, von Böttner	82	2 Schrankordnung im Haushalt	13
11 Das Bett, von —er.	83	2 Behandlung des Lampendochtes	14
12 u. 14 Falsches und richtiges Sparen im Haushalt, von A. Kriedberg	89, 105	3 Abwaschbare Tapeten	21
12 Zur Mottenplage	91	3 Das Fensterputzen	21
12 Würzkräuter	92	3 Zeichnungen zu fixieren	21
13 Etwas zur Dienstmädchenfrage	97	4 Zur Behandlung des Schuhwerks	28
13 Die Küche im Juli, von A. Burg	99	5 Hafermilchschokolade, Maizena u. Reisflocken	37
13 Was uns der Holunderbaum schenkt, von R. Fah	99	5 Das Waschen gefärbter Stidereien	37
14 Nährsalze, von Dr. A. F.	106	5 Wie man Fische tötet	37
14 Raffinierte Butter, von E. C.-St.	107	6 Einkauf der Eier	45
14 Gemüsezubereitung	110	6 Guter Essig	45
14 Die Tomaten	110	7 Das Färben der Ostereier	53
15 In Liebe dienen, von Helene Stöhl	113	8 Weißen Atlas zu reinigen	60
15 Zur Refir-Vereitung, nach Dr. Hecker	115	8 Feststehende Flecken am Glase	61
15 Wann und wie lege ich am besten meine Eier ein?	116	9 Ein gutes Fleckenwasser	69
		9 Erbige und fettige Bestandteile des Petroleums	69
		10 Die Güte der Kartoffeln	76
		10 Verwendung des Natrons im Haushalt	76

Nr.	Seite
10 Reinigung von Wasserflaschen	77
11 Kennzeichen eines guten Mehles	84
11 Zur Essigbereitung	84
11 Das gelatinierte Benzin	84
12 Die Behandlung abgeschnittener Blumen	93
12 Weiße Westen zu waschen	93
12 Kurzhaarige Felle zu reinigen	94
13 Polierer für Schuhwerk	100
14 Zur Fleckenvertilgung: Fett-, Butter-, Brandflecken, Braune Flecken, Druck- flecken auf Blüsch	109
15 Zum Kochen der Hülsenfrüchte	117
15 Vermeidung des Gerinnens der Milch	117
15 Das Blei im Haushalt	117
16 Neue Wohnungen	125
16 Das Zerlegen der Fische	125
16 Die Gewürze	125
17 Der Weckapparat als Eismaschine	132
17 Das Röstn des Kaffees	133
17 Zum Dörren von Äpfeln und Birnen	133
18 Die verschiedenen Zuckerarten	141
19 Weißwollene Kleider zu reinigen	149
19 Kaffee- und Schokoladeflecken	149
19 Das Blanschieren	149
19 Fleisch	149
19 Das Quellwasser	149
19 Das Brunnenwasser	149
20 Verschiedene Flecken aus Marmorplatten zu entfernen	157
21 Fettflecken aus Tapeten	164
21 Ridelränder an Glaschalen u. festzukitten	164
21 Reinigung alter Delgemälde	165
21 Fliegenschmutz zu entfernen	165
21 Barte Stickereien zu waschen	165
22 Hauptaugenmerk beim Heizen	173
22 Entleeren wenig gebrauchter Lampen	173
22 Einfüllen von Lampen	173
22 Verwelkte Blumen zu beleben	173
23 Fleisch von zäher Beschaffenheit	181
23 Das Fleisch verschiedener Tiere	181
23 Das Petroleum	181
24 Entfeuchtetes Speisemehl	189
24 Schleier zu waschen, von B.	189
24 Ausgußbecken u. zu reinigen, von B.	189

Gesundheitspflege.

3 Gemüse und Früchte und ihre medizinischen Eigenschaften	22
4 Zur Ernährung im Winter	30
5 Die Milchkur	39
8 Sommersprossen.	62
9 Gesichtsmassage, von M.	71
10 Sauerstoffaufnahme unter dem Einfluß des Lichts	75
11 Schwimmsport	86
12 Die Kleidermode	95
17 Dampf- und Heißluftbäder	134
18 Zur Entwicklung der Zähne	144
19 Zur Fußpflege	151
20 Zur Zahnpflege	159
21 Der Einfluß geistiger Tätigkeit auf die Lebensdauer, von Dr. P. G.	166
22 Vorsicht bei Tanzvergönügungen	174

Nr.	Seite
22 Kalte Füße	174
22 Magenbeschwerden	174
24 Gegen kalte Füße, von G.	191

Kinderpflege und Erziehung.

1 Die Pflege des Familienfinns	6
2 Die Pflege des Fußes	15
4 Nachhilfestunden	30
5 Verunreinigte Schulluft	39
6 Mittel gegen Keuchhusten	47
8 Wie lange soll das Stillen dauern?	63
9 Abhärtung im Kindesalter, von Frau Dr. M.	71
10 Das Aufstehen der Schulkinder	78
11 Die Muskelunruhe	87
13 Der Kampf gegen den Staub	103
17 Das Tottreten der Tiere	134
19 Nabelbruch	151
20 Die Kleidung der Kinder	159
21 Die Masern	166
22 Der Eislauf	175
22 Die Individualität des Kindes	175
23 Vom Stillen	183

Krankenpflege.

1 Die Erstickungsgefahr	6
2 Neurasthenie und Hysterie	15
3 Die Fallsucht	22
4 Der Transport eines Kranken	30
6 Diätetisches für Nieren- und Blasenranke	47
7 Die verschiedenen Kopfschmerzen und ihre Ursache	55
8 Zitronensaft gegen Influenza	62
8 Heiße Fußbäder, von Frau Dr. M.	62
10 Die löslichen Arzneistoffe	78
11 Zahnwurzelentzündung	86
12 Das Wundliegen der Kranken	95
13 Gegen Sicht	103
15 Die schädliche Wirkung des Genusses giftiger Pilze	119
18 Das Verschlucken von Fremdkörpern	144
19 Bekämpfung des Schreibkrampfes	151
20 Die Ernährung der Kranken	159
21 Gegen Frostbeulen	166
22 Reinigung des Krankenzimmers	175
23 Einfaches Mittel gegen Halsweh	183
24 Kataplasmen	191

Gartenbau.

1 Das Aufstellen der Pflanzen	7
2 Orchideen	15
3 Die Bestellung für die Samenhandlung	23
5 Die Bedeckung der Fenster des Saatkastens	39
6 Spinat	47
7 Die Vorzüge des Holzkastens f. d. Balkon	55
9 Anzucht von Steckzwiebeln	79
9 Bepflanzung der Balkone	79
11 Die japanischen Schwerlilien	87
12 Hortensien- und Granatenspflege	95
14 Der Gartenschlauch	111
15 Das Einwickeln der Früchte	119
17 Stecklinge von Topfrosen	135
17 Erdbeeren	135
17 Behandlung von Blumenzwiebeln	135

Nr.		Seite
19	Behandlung der perennierenden Blüten- stauben im Herbst	151
20	Wassernarzissen	159
21	Fenster schmuck im Winter	167
22	Das Niederlegen der Rosen	175
22	Wurzelsaule Kakteen	175

Tierzucht.

1	Die Weichfresser unter den Zimmervögeln	7
1	Wie man Gänse schnell fett bekommen kann	7
4	Ein neues Futtermittel für Geflügel	31
6	Der Zeisig	47
7	Nahrungsmittel zur Aufzucht von Rüdten	55
8	Die Behandlung der jungen Kanarienvögel	63
8	Hartes Futter bei den Hühnern	63
10	Insekten Sammlungen der Jugend	79
10	Nistgelegenheiten für Zimmervögel	79
11	Die Futter- und Trinkgefäße an Vogel- käfigen	87
11	Entenaufzucht	87
14	Die Erziehung der kleinen Hunde	111
17	Das Körnerfutter der Stubenvögel	135
20	Das Rupfen der Gänse	160
22	Zur Ernährung unserer Stubenvögel	176
24	Das Schlachten der Gänse	191

Küche.

Suppen.

1	Allerleisuppe	5
2	Abgezogene Wassersuppe	14
3	Feine Bouillon (Consommé)	21
4	Suppe mit Eierkäse	29
5	Kartoffelsuppe mit Zigererböfen	37
6	Reisuppe ohne Fleisch	46
7	Rhabarbersuppe	53
8	Spinatklößchensuppe	61
9	Flädchensuppe	70
10	Gerstensuppe auf schottische Art	77
11	Grüne Erbsensuppe	85
12	Sommersuppe	94
13	Gesundheitsuppe	101
14	Feine weiße Mehlsuppe	109
15	Semmelsuppe	117
16	Reisuppe mit Gemüse	125
17	Suppe aus saurem Rahm	133
18	Gurkensuppe mit Reisklößchen	142
19	Suppe à la bonne femme	149
20	Braune Klößchensuppe	157
21	Bohnensuppe	165
22	Mehlsuppe mit Zieger	173
23	Grüne Kartoffelsuppe	182
24	Fleischsuppe mit Eierkäse	189

Fischgerichte.

2	Wels mit Senfsauce	14
3	Schleie mit saurem Rahm	21
4	Schellfisch-Gulasch	29
4	Rouladen von Seezungen	29
5	Gebackene Seezungen	38
5	Kabeljau au gratin	38
9	Alal nach englischer Vorschrift	70

Nr.		Seite
12	Feiner Fischsalat	94
13	Fisch au gratin	101
14	Heringssgericht	109
18	Seezunge au gratin	142
21	Gespickter Alal	165
21	Gebatene Austern	165
22	Fischbouletten	173
23	Fischgallerte	182

Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Gebatene Leberschnitten	5
1	Trish Stew	5
1	Amerikanische Sauce	6
2	Senfsauce zu Fisch	14
2	Rindfleischkugel	14
2	Oesterreichisches Lungenpfanzel	14
3	Schinken in Brotteig	21
4	Kaninchen, gebeizt und gebraten	29
5	Pichelsteinerfleisch	38
6	Italienischer Leberpubbing	46
6	Dachenzunge au gratin	46
7	Gigiragout	54
7	Rindbraten auf Jägerart	54
8	Hühnerpastete als Schüsselpastete	61
8	Lammbraten	61
9	Huhn- und Reiskroketten	71
10	Tauben à la jardinière	77
10	Gebackene Schweinszunge	77
11	Boulet sauté chasseur	85
11	Gefüllte Lammbrust	85
11	Schinkenklöße	85
12	Mayonnaise	94
13	Spiegleber	101
13	Rinderzunge wie Essigfleisch	101
13	Schinken mit Eiern	101
14	Kapaun in Olivenragout	109
14	Gedämpfte gespickte Kalbskoteletten	109
14	Schnittlauchauce	110
15	Rindszunge mit Kapernsauce	117
15	Paprikaschnitzel	118
15	Schweinefleisch mit bayrischen Rüben	118
16	Gebackener Kalbskopf	125
17	Tauben à la crapaudine	133
17	Weinbergschnecken auf neue Art	133
17	Falscher Hase	133
18	Schweinskoteletten mit Äpfeln	142
18	Sauce-Béarnaise	142
19	Hasenpfeffer	149
19	Rutteln	150
20	Rehrücken	158
20	Geschnehtes Rostenfleisch mit Ei	158
21	Ballons von Kalbsfleisch	165
22	Hirschfleischragout	173
22	Gekochte Gans auf russische Art	174
23	Gedämpfte Gans	182
23	Kalbsfleischplätzchen à la crème	182
24	Schwedische Pastetchen	190
24	Schwalbenester	190

Gemüse und Obst.

1	Kartoffeln mit saurem Rahm	6
1	Reis mit Äpfeln	6
2	Sauertraut mit Äpfeln	14
2	Gefüllte Zwiebeln	14

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Weiße Böhnchen	22	10 Grüne Omelette	77
3 Roter Kartoffelsalat	22	10 Erdbeereis	78
3 Feines Apfelmus	22	11 Rahmschaum mit Erdbeeren oder Himbeeren	85
4 Lauchgemüse	29	12 Buttermilchkalteschale	94
4 Blumentohl mit Reis	29	12 Gestürzte Erdbeercreme	94
5 Linsen auf Wiener Art	38	13 Kirschsoufflé	101
5 Dörrkastanien	38	13 Verlorene Eier	101
6 Schwarzwurzelsalat	47	14 Kirschcreme	110
7 Sauerampfer à la crème	54	15 Englischer Früchtepudding	118
7 Spargel en petits pois	54	15 Kartoffelknöpfli	118
7 Kohl auf vegetarische Art	54	16 Pilzkartoffelauflauf	126
7 Reis im Ofen	54	16 Brombeercreme	126
8 Spargelsalat	61	17 Schweizerpudding	133
9 Kräuterflöße	70	18 Reisklößchen	142
9 Lauchstengel	70	18 Maccaroni auf genuesische Art	142
10 Salat à la Nostitz	77	18 Marmeladeschaum	142
10 Zuckerkirschen	77	19 Italienisches Eiergericht	150
11 Italienischer Kartoffelsalat	85	20 Braune Klößchen	157
11 Gebackte Mangoldstiele	85	20 Apfelscharlotte	158
11 Junge Karotten	85	21 Apfelfüchlein	165
12 Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm	94	21 Maisschnitten	165
12 Kohlrabi	94	21 Haselnußglace	166
12 Heidelbeerkompott	94	22 Gefochte Zitronencreme	174
14 Teltowerrüben	109	22 Blumenkohlauflauf	174
15 Tomatensalat	118	23 Zwetschgenußlauf	182
15 Grüne Bohnen	118	24 Feiner Kartoffelauflauf	190
16 Rauhengemüse	126		
16 Apfelpompott mit Schokoladeschaum	126		
16 Gurkensalat	126		
17 Lauchsalat	133		
17 Pilzkoteletten auf russische Art	133		
17 Glasirte Zwiebeln	133		
18 Kürbismus	143		
19 Bairisch Kraut	150		
20 Sauerkraut	158		
20 Gefüllte Tomaten	158		
20 Petersilienkartoffeln	158		
21 Endiviengemüse	165		
21 Kastanienpüree	165		
22 Kastaniengemüse	174		
22 Gemüseschnitten	174		
22 Orangensalat	174		
23 Gefülltes Kraut	182		
23 Apfel und Kartoffeln	182		

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe. fettgebackenes.

1 Bananenfischli	6
2 Trisenet	15
3 Ungekochte Zitronencreme	22
4 Strübli	29
4 Fastnachtstüchlein	30
5 Käseauflauf	38
5 Goldschnitten	38
5 Zitroneneis	38
6 Kalte Marmelademehlspeise	46
6 Zitronenmolken	46
6 Geschnittene Eier	46
6 Oesterreichische Maissgriesschmarrn	47
7 Kalte Sagospeise	54
7 Oftereier mit Pralineemasse	54
8 Eierscharlotte nach Dumas	61
8 Schnittlauchbrötchen	61
9 Zigerauflauf	70

Kuchen und Torten etc.

1 Sandtorte	6
2 Mandeltorte mit Orangengeschmack	15
3 Rümmeleuchen	22
4 Gesundheitstorte	30
6 Feine Biscuitorte	47
7 Zimttorte	54
8 Leigmandeln	62
8 Berner Osterfladen	62
9 Rhabarberleuchen mit Guß	70
13 Johannisbeertorte	102
14 Aargauertorte	110
15 Melonentorte	118
18 Süße Pastetchen	143
18 Feiner Apfelleuchen	143
19 Zimtleuchen	150
19 Quittenbaisers	150
20 Cottage-Cake	158
20 Preiselbeerleuchen	158
23 Weihnachtsgebäck: Hausleckerli, Haselnußkonfekt, Weiße Pfeffernüsse, Stuttgarter Gugelbrot	183
24 Weihnachtsgebäck: Gugelhoppf, Mödli, Karauer Leckerli	190
24 Rußcremetorte	190

Eingemachte Früchte.

1 Orangenmarmelade	6
9 Rhabarberkonfitüre	78
12 Gerührte Erdbeermarmelade	95
13 Christmus	102
13 Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art	102
13 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	102
13 Kirschen in Essig	102

Nr.	Seite	Nr.	Seite
14 Marmelade von Beerenfrüchten und Stein- obst aller Art	110	19 Birnen in Zucker	150
15 Schüttelfrüchte	119	20 Hagebutten	158
15 Früchte in geschwefelten Gläsern	119	20 Randen in Essig	158
15 Essiggurken	119		
16 Kürbisse und Melonen à l'aigre-doux	126	Getränke.	
16 Brombeerkonfitüre	126	3 Drangen- oder Zitronensirup	22
16 Bohnen in Essig	126	4 Südamerikanisches Getränk	30
17 Birnen in Dunst	134	8 Milchlimonade	62
17 Zwetschgen in geschwefelten Gläsern	134	9 Maitrank	70
17 Pflaumengelee	134	10 Moussierende Limonade	78
17 Tomaten in Essig	134	11 Rhabarber-Scherbet	85
18 Ganze Zwetschgen in Zucker	143	13 Erdbeerbowle	101
18 Hagebuttenmark	143	13 Sirup von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	102
18 Gurkenmarmelade	143	14 Himbeerbowle	110
18 Soha	143	15 Apfelsirup	118
19 Quittenpasten	150	16 Beerenobstsirup	126
19 Pflaumenmarmelade	150	17 Apfelsaft	134
19 Nispeimarmelade	150	24 Glühwein	190
19 Birnenmarmelade	150	24 Fruchtbowle	190
19 Kürbis auf amerikanische Art	150		

