

**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:** 12.04.2026

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

Q

cpb.

# 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

2765

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

# Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Allgemeines.</b>			
1	1	16	121
1	3	16	123
1	4	17	129
2	9	17	131
2	11	17	132
2	12	18	137
3	17	18	139
3	20	18	141
4	25	19	145
4	27	19	148
4	28	20	153
5	33	20	154
5	36	20	156
6	41	21, 22	161, 169
6	42	21	163
6	44	22	172
7	49	23	179
7	51	23	180
8	57	23	180
8	58	24	185
8	59	24	186
9	65	24	188
9	67	<b>Haushalt.</b>	
9	69	1	5
10	73	1	5
10	74	1	5
10	76	1	5
11	81	2	13
11	82	2	14
11	83	3	21
12	89, 105	3	21
12	91	3	21
12	92	4	28
13	97	5	37
13	99	5	37
13	99	5	37
14	106	6	45
14	107	6	45
14	110	7	53
14	110	8	60
15	113	8	61
15	115	9	69
15	115	9	69
16	116	10	76
		10	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	Weißse 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 Beckapparat als Eismaschine	132
17	Das Rösteln 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	Nickelränder an Glaschalen etc. festzukitten	164
21	Reinigung alter Delgemälde	165
21	Fliegenschmutz zu entfernen	165
21	Barthe 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 etc. 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 Tanzvergünstungen	174

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

### Kindernpflege 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 Erstickenngsgefahr	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	Bitronensaft 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 Schwertlilien	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 Blütenstauden 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 Vogelkäfigen	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	Kouladen 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	Heringsgericht	109
18	Seezunge au gratin	142
21	Gespickter Alal	165
21	Gebratene Austern	165
22	Fischbouletten	173
23	Fischgallerte	182

#### Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Gebratene Leberschnitten	5
1	Frisch Stew	5
1	Amerikanische Sauce	6
2	Senfsauce zu Fisch	14
2	Rindfleischkugeln	14
2	Oesterreichisches Lungenpfanzel	14
3	Schinken in Brotteig	21
4	Kaninchen, gebeizt und gebraten	29
5	Pichelsteinerfleisch	38
6	Italienischer Leberpubbing	46
6	Dachszunge 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	Spießleber	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	Kehrrücken	158
20	Geschneitztes Nestsfleisch mit Ei	158
21	Ballons von Kalbfleisch	165
22	Hirschfleischragout	173
22	Gekochte Gans auf russische Art	174
23	Gedämpfte Gans	182
23	Kalbfleischplätzchen 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
3	Weisse Böhnchen	22
3	Roter Kartoffelsalat	22
3	Feines Apfelmus	22
4	Lauchgemüse	29
4	Blumentohl mit Reis	29
5	Linzen auf Wiener Art	38
5	Dörrkastanien	38
6	Schwarzwurzelalat	47
7	Sauerampfer à la crème	54
7	Spargel en petits pois	54
7	Kohl auf vegetarische Art	54
7	Reis im Ofen	54
8	Spargelsalat	61
9	Kräuterklöße	70
9	Lauchstengel	70
10	Salat à la Nostitz	77
10	Zuckererbsen	77
11	Italienischer Kartoffelsalat	85
11	Gehackte Mangoldstiele	85
11	Junge Karotten	85
12	Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm	94
12	Kohlrabi	94
12	Heidelbeerkompott	94
14	Teltowerrüben	109
15	Tomatensalat	118
15	Grüne Bohnen	118
16	Randengemüse	126
16	Apfelpompott mit Schokoladenschäum	126
16	Gurkensalat	126
17	Lauchsalat	133
17	Pilzkoteletten auf russische Art	133
17	Glasierte 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. fettgebakenes.**

1	Bananenküchli	6
2	Trisinet	15
3	Ungekochte Zitronencreme	22
4	Strübli	29
4	Fastnachtstücklein	30
5	Käseauflauf	38
5	Golbschnitten	38
5	Zitroneneis	38
6	Kalte Marmelademehlspeise	46
6	Zitronenmolken	46
6	Geschnittene Eier	46
6	Oesterreichische Maisgriesschmarrn	47
7	Kalte Sagospise	54
7	Ostereier mit Pralineemasse	54
8	Eierscharlotte nach Dumas	61
8	Schnittlauchbrötchen	61
9	Zigerauflauf	70

Nr.		Seite
10	Grüne Omelette	77
10	Erdbeereis	78
11	Rahmschaum mit Erdbeeren oder Himbeeren	85
12	Buttermilchkalteschale	94
12	Gestürzte Erdbeercreme	94
13	Kirschsoufflé	101
13	Verlorene Eier	101
14	Kirschcreme	110
15	Englischer Früchtepubbing	118
15	Kartoffelknöpfli	118
16	Pilzkartoffelauflauf	126
16	Brombeercreme	126
17	Schweizerpubbing	133
18	Reisklößchen	142
18	Maccaroni auf genuesische Art	142
18	Marmeladeschaum	142
19	Italienisches Eiergericht	150
20	Braune Klößchen	157
20	Apfelscharlotte	158
21	Apfelküchlein	165
21	Maisschnitten	165
21	Haselnußglace	166
22	Gefochte Zitronencreme	174
22	Blumentohlaufauf	174
23	Zwetschgenauflauf	182
24	Feiner Kartoffelaufauf	190

**Kuchen und Torten etc.**

1	Sandtorte	6
2	Mandeltorte mit Orangengeschmack	15
3	Rümmelkuchen	22
4	Gesundheitsstorte	30
6	Feine Biscuittorte	47
7	Zimttorte	54
8	Leigmanbeln	62
8	Berner Osterfladen	62
9	Rhabarberkuchen mit Guß	70
13	Johannisbeertorte	102
14	Margauertorte	110
15	Melonentorte	118
18	Süße Pastetchen	143
18	Feiner Apfelmuchen	143
19	Zimtmuchen	150
19	Quittenbaisers	150
20	Cottage-Cake	158
20	Preißelbeerkuchen	158
23	Weihnachtsgebäck: Hausleckerli, Haselnußkonfekt, Weiße Pfeffernüsse, Stuttgarter Gugelbrot	183
24	Weihnachtsgebäck: Gugelhopf, Mädeli, Karauer Leckerli	190
24	Rußcremetorte	190

**Eingemachte Früchte.**

1	Orangenmarmelade	6
9	Rhabarberkonfitüre	78
12	Gerührte Erdbeermarmelade	95
13	Chriesimus	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 Steinobst 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'aigro-doux	126	<b>Getränke.</b>	
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		

