

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>

cpl.

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
Allgemeines.			
1 Unser Kochgeschirr, von E. v. R.	1	16 Zur Hygiene der grünen Gemüse, von Dr. G. J. Ernst	121
1 Die Behandlung der Spisen	3	16 Zur Obstgeleebereitung, von Frau Albert	123
1 Der Hecht	4	17 Wie unsere Nahrungsmittel gefälscht werden, von Dr. med. Adolf Stark	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 Verdauung, von Dr. med. S.	139
3 Ueber das Kindfleisch	20	18 Die Obstterne, 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 Christanthemen, von J. Mülders	154
5 Die Geflügelzucht als Frauenberuf, von Martha Langensteppen	36	20 Zur Haarpflege, von Frau Dr. M.	156
6 Wie Liebigs 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 Hausfrauenküchen, von M. L.	57	24 Kunstwäscherei	180
8 Garbinenwäsche, von A. W.	58	24 Unser Heim im Weihnachtschmuck, von Lore von St.	185
8 Frühjahrsflor für Fenster- und Balkonschmuck	59	24 Backregeln, von N. N.	186
9 Vom Kochen	65	24 Humor am Krankenbett	188
9 Die Gasbeleuchtung	67		
9 Frühlingskräuter	69		
10 Feiert Familienfeste, von Helene Marc	73	Haushalt.	
10 Das Konservieren von Gemüse	74	1 Gefrorene Äpfel und Kartoffeln wieder	
10 Krebse	76	brauchbar zu machen	5
11 Rechnet mit der Zeit, von A. H.	81	1 Endivien-salat im Winter	5
11 Rosenhärdlinge, von Böttner	82	1 Fleisch-Konservierung	5
11 Das Bett, von —er.	83	1 Defen mit zu großem Herd	5
12 u. 14 Falsches und richtiges Sparen im Haushalt, von A. Krickeberg	89, 105	2 Schrankordnung im Haushalt	13
12 Zur Mottenplage	91	2 Behandlung des Lampendoctes	14
12 Würzkräuter	92	3 Abwaschbare Tapeten	21
13 Etwas zur Dienstmädchenfrage	97	3 Das Fensterputzen	21
13 Die Küche im Juli, von A. Burg	99	3 Zeichnungen zu fixieren	21
13 Was uns der Holunderbaum schenkt, von R. Fah	99	4 Zur Behandlung des Schuhwerks	28
14 Nährsalze, von Dr. A. F.	106	5 Hafermilchschokolade, Maizena u. Reissflocken	37
14 Raffinierte Butter, von E. C.-St.	107	5 Das Waschen gefärbter Stickereien	37
14 Gemüsezubereitung	110	5 Wie man Fische tötet	37
14 Die Tomaten	110	6 Einkauf der Eier	45
15 In Liebe dienen, von Helene Stöll	113	6 Guter Essig	45
15 Zur Kefir-Bereitung, nach Dr. Hecker	115	7 Das Färben der Ostereier	53
15 Wann und wie lege ich am besten meine Gier ein?	116	8 Weißen Atlas zu reinigen	60
		8 Festigende Flecken am Glase	61
		9 Ein gutes Fleckenwasser	69
		9 Erdige und fettige Bestandteile des Petroleum	69
		10 Die Güte der Kartoffeln	76
		10 Verwendung des Natrons im Haushalt	76

Nr.		Seite	Nr.		Seite
10	Reinigung von Wasserflaschen	77	22	Kalte Füße	174
11	Kennzeichen eines guten Mehles	84	22	Magenbeschwerden	174
11	Zur Eßigbereitung	84	24	Gegen kalte Füße, von G.	191
11	Das gelatinierte Benzin	84			
12	Die Behandlung abgeschnittener Blumen	93			
12	Weiche Westen zu waschen	93			
12	Kurzhaarige Felle zu reinigen	94			
13	Poliere für Schuhwerk	100			
14	Zur Fleckenvertilgung: Fett-, Butter-, Brandslecken, Braune Flecken, Druck- flecken auf Plüscht	109	1	Die Pflege des Familiensinns	6
15	Zum Kochen der Hülsenfrüchte	117	2	Die Pflege des Fußes	15
15	Vermeidung des Gerinnens der Milch	117	4	Nachhilfestunden	30
15	Das Blei im Haushalt	117	5	Verunreinigte Schulluft	39
16	Neue Wohnungen	125	6	Mittel gegen Keuchhusten	47
16	Das Zersetzen der Fische	125	8	Wie lange soll das Stillen dauern?	63
16	Die Gewürze	125	9	Abhärtung im Kindesalter, von Frau Dr. M.	71
17	Der Weckapparat als Eismaschine	132	10	Das Aufstehen der Schulkinder	78
17	Das Rösten des Kaffees	133	11	Die Muskelunruhe	87
17	Zum Dörren von Apfeln und Birnen	133	13	Der Kampf gegen den Staub	103
18	Die verschiedenen Zuckerarten	141	17	Das Tottreten der Tiere	134
19	Weißwollene Kleider zu reinigen	149	19	Nabelbruch	151
19	Kaffee- und Schokoladeflecken	149	20	Die Kleidung der Kinder	159
19	Das Blanschieren	149	21	Die Masern	166
19	Fleisch	149	22	Der Eislauf	175
19	Das Quellwasser	149	22	Die Individualität des Kindes	175
19	Das Brunnenwasser	149	23	Vom Stillen	183
20	Verschiedene Flecken aus Marmorplatten zu entfernen	157			
21	Fettslecken aus Tapeten	164			
21	Nickelränder an Glasschalen u. c. festzuhalten	164			
21	Reinigung alter Ölgemälde	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. c. 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	Schwimm sport	86
12	Die Kleidermode	95
17	Dampf- und Heißluftbäder	134
18	Zur Entwicklung der Bähne	144
19	Zur Fußpflege	151
20	Zur Bahnpflege	159
21	Der Einfluß geistiger Tätigkeit auf die Lebensdauer, von Dr. P. G.	166
22	Vorsicht bei Tanzvergnügungen	174

Kinderpflege und Erziehung.

1	Die Pflege des Familiensinns	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 Blasenkränke	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 Gicht	103
15	Die schädliche Wirkung des Genusses giftiger Pilze	119
18	Das Verschlucken von Fremdkörpern	144
19	Belämpfung des Schreibkampfes	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 Vorteile des Holzkastens f. d. Balkon	55
9	Anzucht von Steckzwiebeln	79
9	Bepflanzung der Balkone	79
11	Die japanischen Schwertlilien	87
12	Hortensi- und Granatenpflege	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	Nr.	Seite
19 Behandlung der perennierenden Blütenstaubchen im Herbst	151	12 Feiner Fischsalat	94
20 Wassernarzissen	159	13 Fisch au gratin	101
21 Fensterschmuck im Winter	167	14 Heringssgericht	109
22 Das Niederlegen der Rosen	175	18 Seezunge au gratin	142
22 Wurzelsaule Kakteen	175	21 Gespickter Aal	165
		21 Gebratene Austern	165
		22 Fischbouletten	173
		23 Fischgallerte	182

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 Beifig	47
7 Nahrungsmittel zur Aufzucht von Kücken	55
8 Die Behandlung der jungen Kanarienvögel	63
8 Hartes Futter bei den Hühnern	63
10 Insektensammlungen 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

Rüche.

Suppen.

1 Ullerleisuppe	5
2 Abgezogene Wassersuppe	14
3 Feine Bouillon (Consommé)	21
4 Suppe mit Eierkäse	29
5 Kartoffelsuppe mit Bizererbse	37
6 Reissuppe 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 Semmellsuppe	117
16 Reissuppe 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 Bieger	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 Aal nach englischer Vorschrift	70

fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1 Gebratene Leberschnitten	5
1 Irish Stew	5
1 Amerikanische Sauce	6
2 Senfsauce zu Fisch	14
2 Kindfleischklugel	14
2 Österreichisches Lungenpfanzel	14
3 Schinken in Brotteig	21
4 Kaninchen, gebeizt und gebraten	29
5 Pichelsteinerfleisch	38
6 Italienischer Leberpudding	46
6 Ochsenzunge au gratin	46
7 Gižiragout	54
7 Kindsbarten 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 Poulet sauté chasseur	85
11 Gefüllte Lammbrust	85
11 Schinkenklöße	85
12 Mahonnaise	94
13 Spießleber	101
13 Kinderzunge wie Essigfleisch	101
13 Schinken mit Eiern	101
14 Kapaun in Olivenragout	109
14 Gedämpfte gespickte Kalbskoteletten	109
14 Schnittlauchsauce	110
15 Kindszunge mit Kapernsauce	117
15 Paprikaschnitzel	118
15 Schweinesfleisch 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 Schweinstoteletten mit Äpfeln	142
18 Sauce-Béarnaise	142
19 Hasenpfeffer	149
19 Kutteln	150
20 Kehrücken	158
20 Geschneckeltes Nestenfleisch mit Ei	158
21 Ballons von Kalbsfleisch	165
22 Hirschfleischragout	173
22 Geflochte Gans auf russische Art	174
23 Gedämpfte Gans	182
23 Kalbsfleischplätzchen à la crème	182
24 Schwedische Pastetchen	190
24 Schwalbennester	190

Gemüse und Obst.

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Weiße Böhnen	22	10 Grüne Omelette	77
3 Roter Kartoffelsalat	22	10 Erdbeereis	78
3 Feines Apfelmus	22	11 Rahmstaub mit Erdbeeren über Himbeeren	85
4 Lauchgemüse	29	12 Buttermilchkaltschale	94
4 Blumenkohl 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 Kräuterflöze	70	18 Reisklößchen	142
9 Lauchstengel	70	18 Macaroni auf genuesische Art	142
10 Salat à la Nostitz	77	18 Marmeladestaub	142
10 Zuckererbsen	77	19 Italienisches Eiergericht	150
11 Italienischer Kartoffelsalat	85	20 Braune Klößchen	157
11 Gehackte Mangoldstücke	85	20 Apfelscharlotte	158
11 Junge Karotten	85	21 Apfelflüschlein	165
12 Kartoffelpastetchen mit saurem Rahm	94	21 Maischnitten	165
12 Kohlrabi	94	21 Haselnussglace	166
12 Heidelbeercompott	94	22 Gefrohte Zitronencreme	174
14 Teltowerrüben	109	22 Blumenkohlauflauf	174
15 Tomatensalat	118	23 Zwetschgenauflauf	182
15 Grüne Bohnen	118	24 Feiner Kartoffelauflauf	190
16 Randengemüse	126		
16 Apfelscompott mit Schokoladestaub	126		
16 Gurkensalat	126		
17 Lauchsallat	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. Fettbackenes.			
1 Bananenküchli	6	1 Sandtorte	6
2 Trifsenet	15	2 Mandeltorte mit Orangen Geschmack	15
3 Unglelochte Zitronencreme	22	3 Kümmelküchen	22
4 Strüбли	29	4 Gesundheitstorte	30
4 Fastnachtküchlein	30	6 Feine Biscuittorte	47
5 Räuseauflauf	38	7 Bimttorte	54
5 Goldschnitten	38	8 Leigmandeln	62
5 Zitroneneis	38	8 Berner Österfladen	62
6 Kalte Marmelademehlspieße	46	9 Rhabarberküchen mit Guss	70
6 Zitronenmolken	46	13 Johannisbeertorte	102
6 Schnittene Eier	46	14 Margauertorte	110
6 Österreichische Maisgriesschmarrn	47	15 Melonenentorte	118
7 Kalte Sagospieße	54	18 Süße Pastetchen	143
7 Österreich mit Pralineemasse	54	18 Feiner Apfekuchen	143
8 Eierscharlotte nach Dumas	61	19 Bimtküchen	150
8 Schnittlauchbrötchen	61	19 Quittenbaisers	150
9 Bigerauflauf	70	20 Cottage-Cake	158
		20 Breiheberküchen	158
		23 Weihnachtsgebäck: Hausleckerli, Haselnusskonfekt, Weiße Pfeffernüsse, Stuttgarter Hützelbrot	183
		24 Weihnachtsgebäck: Gugelhopf, Mödli, Arauer Leckerli	190
		24 Nüchremetorte	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 Ränder in Essig	158
15 Essiggurken	119	Getränke.	
16 Kürbisse und Melonen à l'aigre-doux	126	3 Orangen- oder Zitronensirup	22
16 Brombeerkonfitüre	126	4 Südamerikanisches Getränk	30
16 Bohnen in Essig	126	8 Milchlimonade	62
17 Birnen in Dunst	134	9 Maitrank	70
17 Zwetschgen in geschwefelten Gläsern	134	10 Moussierende Limonade	78
17 Pflaumengelee	134	11 Rhabarber-Scherbet	85
17 Tomaten in Essig	134	13 Erdbeerbowle	101
18 Ganze Zwetschgen in Zucker	143	13 Sirup von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	102
18 Hagebuttenmark	143	14 Himbeerbowle	110
18 Gurkenmarmelade	143	15 Apfelsirup	118
18 Soja	143	16 Beerenobstfirup	126
19 Quittenpasten	150	17 Apfelsaft	134
19 Pflaumenmarmelade	150	24 Glühwein	190
19 Misselmarmelade	150	24 Fruchtbowlle	190
19 Birnenmarmelade	150		
19 Kürbis auf amerikanische Art	150		

