

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

Band: 16 (1909)

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: 22.02.2026

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

Q. *cpl* *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.

1909



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1909.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Vom Sauerkraut und anderem	1	16 Haltbarkeit der Wäsche einst und jetzt	121
1 Selbstlocher oder Kochliste?	3	17 Wie und woher wir die Wohlgerüche be- ziehen, von Dr. J. Wille	129
1 Die Verwendung des Weihnachtsbaums, von		17 Limonaden und deren Gebrauch in Fabrik	
R. Rothardt		und Familie	131
2 Einiges über Obstsortenkunde, von Landolt	4	17 Fort mit den alten Hühnern, von B.	132
2 Der Hase	9	18 Frisches Gemüse, von Dr. Schröder	137
3 Ein Wort zur Erziehung unserer Töchter	11	18 Die Wollwäsche im Haushalt, von -a.	138
von B. M.		18 Was muß ich tun, um gesunde Kinder zu	
3 Das Krankenzimmer, von D. A. R.	17	erziehen, was ist im ersten Lebensjahr	
3 Entfeuchtete Nahrungsmittel	18	notwendig? von Dr. A. Dobisch	139
4 Vom Haushaltungsbuch, von R. U.	20	18 Aromatische Küchenkräuter, von H.	140
4 Die Sardelle	25	19 Mehr Kochkunst, von -e.	145
4 Vorzügliche Kopfsalatsorten, von G. Landolt	26	19 Tiere als Blumenseinde, von M. W.	146
5 Ueber die Fische, von A. R.	26	19 Das Chlor	148
5 Feuer im Hause, von R. Rothardt	33	20 Billiges, alkoholfreies Getränk, von M.	153
5 Zum Kapitel der Hauswäsche	34	20 Die Pilze, von Dr. H.	155
6 Frühlingsblumen, von G. Landolt	35	20 Leuchtmaterialien und Beleuchtung, von	
6 Die Behandlung der Möbel, von G. R.	41	Dr. Aabel	156
6 Von der Kartoffel, von G. Krickeberg	42	21 Das Blumenfenster im Winter, von Nelly	
7 Hygienische Betrachtung über das Petroleum	43	Karsten	161
von Dr. Schröder		21 Kochen mit Lust — Braten ohne Fett, von	
7 Eine Reform im Kochen	49	J. M.	163
7 Östereier, von H.	51	22 Wintervorbereitungen, von M. R.	169
8 Hauswirtschaft in Amerika, v. A. Naeff-Gsell	52	22 Die Hühner im Herbst und Winter, von B.	170
8 Der Bimmet	57	22 Aufbewahrung von Dauerobst, von W.	172
8 Blumenschmuck für die Festtafel, aus S. B.	59	23 Ein Besuch in der Konservenfabrik Lenzburg	177
9 Das Rechnungswesen im Haushalt, von	60	23 Etwas vom Thee und seiner Zubereitung,	
M. Döring		von G. P.	179
9 Anspruchslose Sommerblumen, von G. L.	65	23 Unser Schuhwerk, von B. H.	181
10 Ueber Geflügelzucht, von J. B.	67	24 Vorbereitungen zur Weihnachtsfeier, von	
10 Frühlingsgerichte, aus S. B.	73	B. Fah-Schlatter	187
10 Blätterkohl oder Federkohl, von G. Landolt	76	24 Unsere Gewürze	187
11 Ein Kochkunst-Museum, von Marie Pfungst	77		
11 Alte Kartoffeln	81		
11 Ein Heilmittel aus der Küche, von Dr.	82		
Schröder			
12 Der Stich zur rechten Zeit, von S. W.	84	Haushalt.	
12 Die Wahl der Hühnerrasse, von J. B.	89	1 Feine Spitzen zu färben	5
13 Heilkräuter in Flur und Wald, von	90	1 Das Explodieren der Petroleumlampe	5
G. E. Arnold		1 Das Auslöschen der Lampe	5
13 Zur rationellen Abhärtung der Kinder, von	97	1 Gewöhnlicher Stärkelleister	5
R. Fah		2 Beim Kochen des Kaffees	12
13 Ueber die Gier, von Dr. O. Dornblüth	98	2 Das Waschen von Glacehandschuhen	12
14 Durststillende Getränke, von Gs.	100	2 Seidene Handschuhe zu waschen	12
14 Das tausendste Ei der Henne, von B.	105	3 Wie man Seifenreste, zerrissene Schwämme,	
15 Reise-Vorbereitungen, von Elsa Arends	107	Reste von Stearinkerzen verwertet, von	
15 Wie wird Fleisch zart und verdaulich? von	113	N. N.	21
Dr. Hans Fröhlich		3 Angetrocknete Delfarbenflecke zu entfernen	21
15 Die zehn Gebote einer vernünftigen Er- nährung	114	3 Bohnenwasser als Fleckmittel	21
16 Das Befüllagen, von Marie Lang	115	4 Die Verfälschung des Thees	27
	121	4 Das Ranzigwerden der Butter	27
		4 Der Chlorkalk	28
		5 Eiweiß zu Schnee schlagen	36

Nr.	Seite	Nr.	Seite
12 Das Einnehmen von Rizinusöl	94	11 Das Futter der Pfefferkanarien	87
12 Die Lust im Krankenzimmer im Sommer	94	12 Die Behandlung des Distelfinken im Käfig	95
12 Zusäze zu Bädern	94	13 Die Brutzeit der Hühner	103
13 Verhalten bei Gefahr des Ertrinkens	103	14 Zur Kaninchenhaltung	112
14 Turnübungen im Zimmer für Herzmuskel- krankte	111	14 Wirtshausabfälle als Hundefutter	112
15 Richtiges Atmen	119	15 Der Hund	124
17 Bluthusten, Blutsturz	135	16 Geflügelzucht im August	128
17 Nasenbluten	135	18 Hühnerzucht im September, von B.	144
18 Mittel gegen Vergiftung	142	20 Musterung der Geflügelbestände, von B.	159
18 Blutbrechen	142	22 Sandkisten für Kähen	176
21 Massage des Herzens und allgemeine Muskel- massage	166	23 Die Geflügelhaltung (Kaninchen, Kanarien) im November	184
22 Die Salben und deren Anwendung	175	24 Die Geflügelhaltung (Hennen, Tauben, Ka- narien) im Dezember	191
24 Behandlung bei Erfrierungen	190		

Gartenbau und Blumentultur.

1 Die Zimmertanne, von J. M.	7
1 Blumenzwiebeln zu treiben	7
2 Frostschaden an Obstbäumen	13
2 Der beste Standort für Kakteen	13
4 Das Überwintern der Pflanzen im Keller	30
5 Die Keimprobe	39
5 Das Versezgen der Orchideen	39
6 Ein Haupfehler bei der Saat im Kasten	47
7 Die Rabies oder Meierrettige	55
8 Fuchsien als Ampelpflanzen	63
9 Die Gemüsesaat im Freien	70
9 Das Versezgen der Pflanzen	70
10 Vertreibung von Regenwürmern	79
11 Petunien	87
11 Die Behandlung der Schnittblumen	87
12 Zur Pflege der Balkonpflanzen	95
12 Erdflöhe als Feinde der Kohlpflanzen	95
13 Das Gießen	103
14 Die Blatt-Begonien	111
14 Die Endivie	111
15 Der Haus- und Zimmergarten im Juli	119
17 Die Vermehrung durch Abseiner	136
18 Stützen der Obstbäume	143
18 Schnittblumen	143
19 Austernzucht	151
20 Überwinterung von Kübelpflanzen	159
21 Trauben aufzubewahren	167
21 Reife des Schalenobstes	167
22 Überwinterung des Gemüses	175
24 Schutz der Pflanzen vor der Winterfälte	191
24 Das Antrieben der Tulpen	191

Tierzucht.

1 Die Hühnerseuche oder Hühnerpest	7
1 Die Paarzeit der Gänse	7
2 Die Bienen im Winter	15
3 Zughunde im Winter	22
4 Kalkbeine	30
4 Lust und Licht für den Kanarienvogel	30
5 Zur Ernährung der Stubenvögel	39
5 Tiere im Besitz von Kindern	39
6 Räfige für Zimmervögel	47
8 Die Aufzucht der jungen Gänse	64
9 Aufzüchterung aus dem Nest gefallener Vögel	72
10 Zur Geflügelzucht	79

Küche.

Suppen.

1 Festsuppe mit Weißbrotklößchen	5
2 Kindfleischsuppe	13
3 Lauchsuppe	21
4 Milchsuppe	28
5 Feine Haferuppe	37
6 Grießuppe mit Ei	45
7 Krautuppe nach Verner Art	53
8 Kräutersuppe	62
9 Milzsuppe	69
10 Spargeluppe	78
11 Suppe à la Faubonne	85
12 Petersilienuppe	93
11 Gemischte Pilzsuppe	101
14 Tropfsteigsuppe	109
15 Hirnsuppe	116
16 Leberknödeluppe	125
17 Gebrannte, weiße Mehlsuppe	134
18 Champignonuppe	140
19 Semmellsuppe	149
20 Markklößchensuppe	158
21 Bunte Gerstensuppe	165
22 Mailänderuppe	173
23 Weiße Suppe ohne Fleisch	182
24 Rezierte Reissuppe	188

fischgerichte.

4 Stockfisch	28
7 Falsche Austern	53
8 Gedämpfter Salm	62
11 Petersilienfisch	85
13 Blau abgesottene Forellen mit kalter Schnitt- lauchsauce	101
16 Hecht, verdämpft	126
18 Fischkroketten	141
20 Fischrissole	158
24 Gedämpfter Hecht	188

fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1 Gefüllter Kapaun	5
1 Fleischrestengerichte: Geschmortes Fleisch, Fleisch mit Reis, Fleischsalat	6
2 Gefüllter Kalbsbraten	13
2 Fleischklößchen	13

Nr.	Seite	Nr.	Seite
3 Geräucherter Schinken	21	8 Osterpudding	63
3 Fünfminutenfleisch	21	9 Käseauflauf	69
3 Aspic zum garnieren	21	10 Rhabarberschnitten	78
4 Hammelfleisch mit Käse	28	11 Mehlspeise à la Bourgeoise	86
5 Frischschenkelragout	37	11 Käsecreme	86
5 Feines Salzköpfli	37	11 Spinatauflauf	86
6 Kaninchensbrisée	45	12 Pariser-Auflauf	93
6 Gespickte Kalbsloteletten	45	13 Milchklöße	102
7 Hühnerragout	53	15 Makaroni auf französische Art	116
7 Gebadetes Kalbshirn	54	15 Tomaten-Mehlspeise	117
8 Holländische Sauce	62	16 Aprikosen-Bavaroise	126
8 Kartoffelfleischpastete	62	17 Gestopfte Eier in saurem Rahm	134
8 Kalbsragout auf französische Art	62	18 Reismehlflamme	141
9 Gebadeter Kalbskopf	69	18 Creme tutti-frutti	142
9 Fleischsalat	69	19 Birnenküchlein	150
10 Falsche Krebse auf englische Art	78	20 Apfelsküchlein	158
10 Gebratenes Huhn	78	21 Makaronipudding	165
11 Schweinsrücken auf spanische Art	85	21 Gesetzte Vanillecreme	166
12 Gebratene Tauben	93	22 Gesetzter Schlagrahm	174
12 Gizzibraten	93	23 Kaiserpudding	183
13 Kartoffelknödel mit Hirn	93		
13 Schnittlauchsauce	102		
13 Hammelfüße à la poulette	102		
14 Eingemachtes Huhn	109	1 Selleriegemüse	6
14 Adrio	109	2 Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen	13
15 Sauerbraten mit Champignons	117	2 Spinatpfuten	14
15 Schweinsfilet	117	3 Gebakener Wirsing mit Käse	22
15 Tauben mit Brässsee	117	4 Gemüseragout	28
15 Kalte Petersiliensoße	117	5 Lapiokaklöße	37
16 Hammelfleisch mit grünen Bohnen	126	5 Wirsing mit Reis	37
16 Feines Bungenragout	126	6 Erbsenpüree	46
17 Tronçons de veau	137	7 Löwenzahn	54
19 Kaninchen in Gelee	149	8 Brunnenkressgemüse	62
19 Zwiebelfleisch	149	8 Brunnenkresssalat	62
19 Kalbfleisch mit Majoran	150	9 Spargeln	69
20 Frische Gurkensauce	158	9 Rhabarbermus	69
21 Schnecken	165	10 Topinambour	78
21 Hasenbraten am Spieß	165	11 Junge Karotten	85
21 Schinkensalat	165	11 Mailänder Risotto	86
22 Gebratener Nebrücken (Biemer)	173	11 Rhabarbergelee	86
22 Schweinspfeffer	173	12 Kopfsalat	93
22 Farceschnitten	174	12 Gefüllte Kohlraben	93
23 Gebratene Gansleber	182	13 Junge Buschbohnen	102
23 Kapaun à la Richelieu	182	13 Heidelbeeren nach Berner Art	102
23 Braunes Ragout von Kaninchen	182	15 Kirschauflauf	102
24 Schüsselpastete	188	14 Piroggen mit Pilzen	109
24 Blützgelee aus Fleischresten	188	14 Petersiliengemüse	109
		14 Kartoffeln mit Käse	110
		14 Gemüse von Salatköpfen	110
		14 Heidelbeerschale	110
1 Bächerin	6	15 Gefülltes Krauthaupt	117
2 Burgundereier	13	15 Himbeergrüße	117
2 Äpfelauflauf mit gebörrtem Brot	13	15 Salade à la Nostitz	118
2 Orangenglace	14	16 Teltower Rüben	126
3 Giernudeln	22	16 Petersilien-Kartoffeln	126
3 Fastnachtküchlein	22	17 Reis au gras	134
3 Gierküchlein	22	17 Auberginen	134
4 Namequin	28	17 Reineclaunden-Kompott	135
4 Kartoffelklöße	28	18 Gebakene Gurken	141
4 Bürcher Fastnachtküchlein	29	18 Äpfelschmarrn	141
5 Spiegeleier auf Brot und Käse	37	19 Kartoffeln nach Bündner Art (Maluns)	150
6 Aufgezogene Makaroni	46	19 Kürbis mit Tomaten	150
6 Faum-Soufflé	46	20 Steinpilze	158
7 Osterreier mit Mandelfüllung	54	20 Morcheln	158
8 Vegier-Osterreier	62	20 Zwetschgenscharlotte	158

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Bächerin	6
2 Burgundereier	13
2 Äpfelauflauf mit gebörrtem Brot	13
2 Orangenglace	14
3 Giernudeln	22
3 Fastnachtküchlein	22
3 Gierküchlein	22
4 Namequin	28
4 Kartoffelklöße	28
4 Bürcher Fastnachtküchlein	29
5 Spiegeleier auf Brot und Käse	37
6 Aufgezogene Makaroni	46
6 Faum-Soufflé	46
7 Osterreier mit Mandelfüllung	54
8 Vegier-Osterreier	62

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
21 Sauerkraut	165	14 Kirschenkonfitüre	110		
21 Gebäckene Apfelloße	165	15 Stachelbeer-Gelee	118		
22 Gemüseragout	174	15 Englische Tomatenmarmelade	118		
22 Gelbrübenpuffer	174	16 Einfache Aprikosenmarmelade	127		
22 Dürre Kastanien	174	16 Birnen mit Senf	127		
22 Österreichischer Apfellese	174	16 Erdbeermarmelade	127		
23 Zwiebelreis	182	16 Herzkirschen mit Essig und Vanille einzumachen	127		
24 Gefüllte Kartoffeln	189	16 Himbeeren ganz einzumachen	127		
24 Falsche Spargeln	189	16 Ungelochte Johannisbeergelée	127		
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.					
2 Windbeutel	14	16 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	127		
3 Marseillertorte, ungebacken	22	17 Kornelkirschen (Tierli)	134		
4 Kompott-Torte	29	17 Eingemachte Bohnen ohne Salz	135		
5 Korinthen-Plätz	38	17 Bohnen zur Tortenverzierung	135		
5 Wasserbiscuittorte	38	17 Senfsurken	135		
6 Fenchelsuchen	46	18 Zwetschgenkonfitüre	142		
7 Dösterladen	54	18 Tomatenkonfitüre	142		
9 Natronkuchen	69	18 Apfelgelee mit Wein	142		
10 Spinatkuchen (Krautwähre)	78	18 Kürbismarmelade	142		
12 Erdbeertörtchen	93	18 Knoblauchgurken	142		
14 Feine Kirschtorte	110	19 Pflaumenmarmelade	150		
15 Ungebackene Schokoladentorte	118	19 Grüne Weinbeeren	150		
16 Kirschenbrot auf englische Art	126	19 Quitten ganz einzumachen	150		
16 Johannisbeerkuchen	126	19 Pilze in Essig	150		
17 Pfirsichtorte	134	19 Pilze zu sterilisieren	150		
18 Gâteau fourré	141	20 Pflaumengelee	159		
19 Apfelmusuchen	150	20 Quittengelee roh herzustellen	159		
22 Gittertorte	174	20 Birnen in Essig	159		
Weihnachtsgebäck:					
23 Zitroneninglein	183	21 Apfelgelee	166		
23 Belgraderbrot	183	21 Quittenkonfitüre	166		
23 Schokoladenleckerli	183	21 Hagebuttenmark	166		
24 Haselnuhtorte mit Schokolade	189	21 Steinobst getrocknet, als Dessertfrüchte	166		
24 Weihnachtstollen	189	Getränke.			
24 Anisbrötchen	189	1 Drangensirup	6		
24 Bergamottkonserv	189	4 Mandelmilchsirup	29		
24 Weihnachtswürstchen	189	5 Kalter Eierwein	38		
24 Vanillebrot	189	9 Moussierende Limonade	69		
Eingemachte Früchte und Gemüse.					
6 Orangenmarmelade	46	11 Maibowle	86		
12 Rhabarbermarmelade	93	12 Eisschokolade	93		
14 Gerührte Erdbeermarmelade	110	13 Erdbeerwasser	102		
14 Eingemachte Heidelbeeren	110	15 Stachelbeerensaft	118		
		17 Stachelbeeressig	135		
		24 Kardinal	189		
		24 Glühwein	189		

