

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

Band: 18 (1911)

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: 28.12.2025

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

Q.

apl.
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.

□ 1911 □



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1911.

Inhalts-Verzeichnis.

1	Sollen wir sparen? von Dr. C. v. Fisek	1
1	Die Chemie im Dienste der Fleckenreinigung von Dr. F. K.	3
2	In der Kochkunstausstellung, von M.	9
2	Winterhygiene für alte Leute, v. Dr. Schröder	10
2	Das Zeitungspapier im Haushalt, v. F. K.	1
3	Die Gasküche, von C.	17
3	Die Atmung, von H.	19
3	Vom Backfett, von A. Burg	20
4	Jede Mahlzeit sei ein Fest, v. Nelly Wolffheim	25
4	Die Lust der Kinder am verkleiden, v. St.	27
4	Vom Küchengeschirr, von Dr. A. Eppler	28
5	Aus der Geschichte der Tafelfreuden, von M.	33
5	Die Verwendung der Speisereften, von St.	35
6	Gefrierfleisch, von M. C.	41
6	Die Herstellung von Zuckerbombons im Haus- halt, v. St.	43
6	Etwas von der Orange, von A. W.	44
7	Osterstimmung und Osterbräuche, von St.	49
7	Was sollen unsere Töchter lernen? - o -	51
7	Das Färben der Ostereier, von H.	52
8	Zur Bereitung des Fleischextrakts, v. H.	57
8	Ein Gang durch die Plunderkammer, v. St.	59
9	Die Kunst, sich den Verhältnissen anzupassen von H.	65
9	Das Herrichten kalter Fleischplatten, v. St.	66
9	Ueber den Umgang mit Kranken, nach Dr. med. Rudolf Weil	67
10	Das Kochen, vom idealen Standpunkt aus betrachtet, von H.	73
10	Die Besorgung der Möbel, von St.	74
10	Der Rhabarber und seine Verwendung	76
11	Pflichterfüllung im Kleinen, von - h -	81
11	Schmuck des Speisetisches am Pfingstfest, v. St.	83
11	Hygienisches vom Spargel, von Dr. C. F. Ernst	83
12	Vom Servieren, von - e -	89
12	Kaffeesünden, von B.	90
12	Schattenpflanzen	91
13	Gastgeber und Gäste, von G. H.	97
13	Gesundheitsregeln für das Schlafzimmer von Dr. Thranhart	99
13	Über das Geschirrwaschen, von H.	100
14	Wie wird Obstmarmelade zubereitet?	105
15	Sommerarbeiten der Hausfrau, von H.	113
15	Einige Winke für Ausflügler, von St.	115
15	Ueber die Milch	116
16	Der Tafelschmuck im Wandel der Zeiten von M. Doering	121
17	Bakteriologie und Küche, von M. Mah	129

Nr.		Seite
17	Die wirksamsten Hausmittel zur Blutstillung von Dr. Schröder	132
18	Ueber das Sterilisiren von Fleisch	137
18	Vorräte für den Winter und deren Aufbe- wahrung im Keller	138
18	Die Behandlung der Teppiche	139
19	Der Einfluß der Hausfrau auf die Stim- mung im Hause, von H.	145
19	Wie ist man? von St.	147
19	Kalte Füße als Ursache von Erkrankungen von Dr. Hans Schröder	148
20	Sparsamkeit im Haushalt, v. Ida Varber	153
20	Die Herstellung alkoholfreier Fruchtmoste	155
21	Etwas Rüchentechnik, von - r -	161
21	Vorbereitungen für den Winter, von St.	163
22	Behandlung und Aufbewahren hausrätlicher Gegenstände	169
22	Etwas über die Kartoffeln, von H.	171
22	Wie groß soll Körperlänge und -Umfang des Kindes sein? von Dr. G. Zafius	172
23	Einkauf und Verkauf, v. G. H.	177
23	Ueber die verschied. Heizungssysteme, v. St.	179
24	Aus schmückung der Weihnachtstafel und des Weihnachtsbaumes, v. St.	185
24	Was bei der Zubereitung von Backwerk zu beachten ist, v. - a -	186

Haushalt.

1	Ein erprobtes Stischmierzmittel	5
1	Naß gewordene Rocksäume, von Fm.	5
1	Entfernung von Falten aus Kleidungsstücken von Fm.	5
1	Weißes Schleier zu waschen, von Fm.	5
2	Honig auf seine Echtheit zu prüfen.	12
2	Behandlung des Linoleums	12
2	Kesselfein und Kalkablagerung aus Geschirr zu entfernen	13
2	Wasserflaschen zu reinigen	13
3	Eingefrorene Wasserleitungen aufzutauen	21
3	Luftdichter Verschluss von Flaschen	21
3	Vorsicht beim telephonieren	21
3	Beschmutzte Klaviertasten zu reinigen	21
3	Geigenbogen zu reinigen	21
3	Fischleim selbst herzustellen	21
4	Gefrorene Eier brauchbar zu machen	29
4	Gefrorene Kartoffeln brauchbar zu machen	29
4	Behandlung der Schlittschuhe	29
4	Gummischuhe glänzend zu machen	29
4	Schimmelig gewordenes Leder zu reinigen	29
4	Mehlnerfälschungen mit Kreide zu erkennen	29
4	Wasch- und Badeschwämme zu reinigen	29
4	Das Auffrischen von Korbwaren	29

Nr.	Seite
4 Unzerreißbaren Bindfaden herzustellen	29
5 Ein Wort über die Gewürze, von H.	36
5 Behandlung des Schuhwerks	36
6 Reinigung weißer Giechhandschuhe	44
6 Rostflecken aus Weißzeug zu entfernen	44
6 Flecken von Straßenschmutz, Lehm, etc. zu entfernen	44
6 Aluminiumtöpfe blank zu machen	45
6 Messer richtig zu schärfen	45
6 Festfugende Glasstöpsel zu lösen	45
6 Asche von Bräuterei als Putzmittel	45
7 Kleine Ueberraschungen für Geburtstage und andere festliche Anlässe	53
7 Ueber die Dauer der Kochzeit verschiedener Braten	53
7 Das Konservieren der Eier mittelst Wasserglas	53
8 Zwiebelsaft als Klebemittel	61
8 Marmor- und Marmorgegenstände zu reinigen	61
8 Gummistricke zu reinigen	61
9 Kupfer- und Stahlschneide zu reinigen	68
9 Goldrahmen zu reinigen	68
9 Harz- und Harzreste zu entfernen	68
9 In der Form festfugende Napfkuchen loszulösen	69
9 Fliegen vom Fleisch fern zu halten	69
10 Praktisches Reinigen von Schubladen, Fächern, Gestellen, Schränken etc., von B.	77
10 Notizhefte für Adressen und Erinnerungstage, von B.	77
10 Türsicherung auf der Reise, in Hotels etc., von B.	78
10 Silberne Löffel von Gierschmutz zu befreien	78
11 Bohnenwasser als Fleckenreinigungsmittel	84
11 Stodflecken aus der Wäsche zu entfernen	84
11 Verwendung von Eierschalen, von B.	84
11 Zigarrenstücken geruchlos zu machen	84
11 Gelb gewordenes Eisenblech zu reinigen	84
11 Salatöl vor dem Dickwerden zu bewahren	84
11 Einfaches Mittel, um die Zimmer im Sommer kühl zu halten	85
11 Schutz gegen Einbruch zu Hause, von B.	85
12 Versengte Wäsche zu behandeln	92
12 Selbstherstellung von „Gau de Saville“	92
12 Behandlung der Bügeleisen	92
13 Schnittblumen lange frisch zu erhalten	101
13 Kalten Aufschnitt frisch zu erhalten	101
13 Badewannen aus Zink zu reinigen	101
13 Blechgeschirr auf vorteilhafte Art zu putzen	101
13 Teppiche aufzufrischen	101
13 Wie das Aufspringen der Bratwürste verhütet wird	101
13 Fettflecken aus zartfarbigen Stoffen zu entfernen, von W.	101
14 Gedörrte Küchenkräuter	108
14 Kakaopulver aufzulösen	108
14 Wie sich frisches Brot leicht schneiden läßt	108
15 Wollene Leibwäsche zu waschen	117
15 Durch die Hitze verbrannte Gaslampen zu reinigen	118
15 Tintenflecken aus wollenen Stoffen zu entfernen	118
16 Rost in Papier, von - n -	123
16 Ruckstücke wasserdicht zu machen	123
16 Der Fett-Lapp	123
16 Vernickelte Thee- und Kaffeelannen blank zu machen	124

Nr.	Seite
16 Gelöthete Kochgeschirre vor Gebrauch zu behandeln	124
17 Tomaten als Fleckenreinigungsmittel	133
17 Wie man Sellerie-Salat weiß macht	133
17 Kranken-Suppen kräftig zu machen	133
17 Eingerothete Schrauben zu lösen	133
18 Die Anwendung des Kochsalzes im Haushalt	141
18 Wie man einen Schrank vom Holzgeruch befreit	141
18 Wie man Brennsprit den unangenehmen Geruch nimmt	141
18 Teerflecken zu entfernen	141
18 Wie man den unangenehmen Fischgeruch beseitigt	141
19 Wie man das Faulen der Kartoffeln im Keller verhindert	149
19 Stifetten auf Blech zu kleben	149
19 Verbrauchte Glühstrümpfe als Putzmittel für Gold und Silber	149
20 Zur Dfenheizung	157
20 Kopshaare zu waschen	157
20 Essig zu prüfen	157
21 Wie das Schimmeln angeschnittener Zitronen verhütet wird	164
21 Winke den Einkauf von Hagen	164
21 Fettflecken zu entfernen	164
22 Dunkle lene Kleidungsstücke zu waschen	173
22 Champagnerflecken zu entfernen	173
22 Kaffee zu verbessern	173
22 Eier Schnee schnell steif zu schlagen	173
23 Gebäck und Kuchen, welche am zweiten Tag besser schmecken als frisch	180
23 Das Waschen farbiger Seidenbänder	180
24 Das Aufbewahren von Kleinbackwerk	188
24 Verlöschendes Feuer zu beleben	188
24 Schutz gegen Rost	188

Gesundheitspflege.

1 Gegen den üblen Mundgeruch	7
2 Zur Fußpflege	14
4 Der Eislaufsport	30
5 Erwärmung des Körpers durch tiefe Atmung	37
7 Zur Beseitigung der Müdigkeit	55
8 Zur Haarpflege	62
8 Gegen Handschweiß	62
9 Kalte Waschungen	70
9 Gegen den Fußschweiß	70
9 Gegen Schwindel	70
9 Gutes Zahnwasser	70
9 Uebler Mundgeruch zu vertreiben	70
9 Nervöse Schmerzen beim Stricken	71
10 Nasenbluten	79
11 Hühneraugen zu beseitigen	86
12 Hygienische Winke bei Bergtouren für Tuberkulose	94
12 Das Verschlucken	94
14 Vorsichtsmaßregeln bei kalten Bädern	109
15 Der Einfluß der Höhenluft auf die Gesundheit	119
16 Das Glycerin und seine Anwendung als Heilmittel	125
17 Zu schnelles und zu langsames Essen ist ungesund!	135
18 Unsere Früchte als Heilmittel	142

Nr.		Seite
18	Der Schreibkrampf	143
19	Man hüte sich vor Reizmitteln	151
20	Gegen das Aufspringen der Hände	158
21	Abhärtung des Halses	165
21	Vorsicht beim Schnupfen	166
22	Fremdkörper aus den Augen zu entfernen	174
23	Das Schlafzimmer im Winter	182

Kinderpflege und Erziehung.

2	Taube und schwerhörige Kinder	14
3	Zur Zahn- und Mundpflege	23
5	Die Abhärtung unserer Kinder	37
6	Das Beschenken am Konfirmationstage	47
8	Wie kann ein Kind zum Fleiß erzogen werden?	62
9	Gebt den Säuglingen nicht zu heiße Nahrung!	71
10	Verhaltensmaßregeln für die Eltern stotternder Kinder	79
11	Der Widerwille der Kinder gegen gewisse Nahrungsmittel	86
11	Die Skrofulose	86
12	Ueber das Schlafen der Säuglinge	94
12	Ueber das Essen von Sand und Erde der Kinder	94
13	Wie unterhalten wir unsere Feriengäste?	103
14	Tierquälereien durch die Schuljugend, v. L.	110
16	Der Stöckchnupfen der Säuglinge	126
16	Kleine Kinder sollen nicht zu früh mit den Erwachsenen zu Tisch genommen werden	126
18	Die Nagelpflege der Kinder	143
19	Gerade Körperhaltung	151
19	Das Schielen der Kinder	151
21	Erregende Bäder	166
23	Die Hautpflege beim Säugling nach Dr. M. H.	183
24	Sonnige Kindheit	190

Krankenpflege.

1	Rauchvergiftungen	7
2	Kopfschmerz	14
2	Hustenmittel	14
3	Erfrorene Glieder	22
3	Behandlung Erfrorener	23
3	Rheumatismus	23
3	Asthma	23
4	Dhnmacht	31
4	Verstopfung	31
6	Desinfektion bei ansteckenden Krankheiten	46
6	Ein vortreffliches Schlafmittel für Nervöse	46
6	Bei Atemnot, Brustbeklemmung	46
9	Geschwächte Augen zu stärken	71
9	Beginnendes Zahngeschwür	71
10	Gegen rheumatische Rückenschmerzen	79
11	Gegen Insektenstiche	86
12	Verfahren bei vom Blitz getroffenen Personen	94
14	Gefahren der Nachtschweife	110
14	Erkrankungen der Zunge	110
14	Magenbeschwerden	110
14	Hilfe bei Erstickung	110
16	Bei Blutungen innerer Organe	125
17	Blähungen oder Kolik	135
17	Wicht	135

Nr.		Seite
18	Eine wenig beachtete Ursache für Halsdrüsenanschwellungen	143
20	Diät für Genesende	158
21	Blutsturz aus Lunge und Magen	166
22	Salbe für Frost- und Brandblasen	174
24	Der Honig in der Krankenpflege	190
24	Das Bekämpfen von Angstgefühl und Herzschwäche	190

Gartenbau und Blumenpflege.

1	Pflanzen in Sardinieren u. Porzellanfüßeln	7
2	Erkältete Pflanzen	15
3	Gartenarbeiten im Februar	23
4	Baumpfleger im Februar	31
5	Gartenarbeit im März	38
6	Die Pflege der Zimmerpflanzen im Frühjahr	47
7	Gartenarbeiten im April	55
8	Der Rosenkohl	63
8	Zur Pflege der Lebkuchen	63
9	Gartenarbeit im Mai	71
9	Abgeschnittene Fliederzweige frisch zu erhalten	72
11	Fenster- und Balkon schmuck, v. H.	87
12	Die Düngung der Kohl- und Hülsenengewächse	94
13	Perennierende Blütenpflanzen	103
14, 15	Die Behandlung der Topfpflanzen im Sommer	111, 120
14	Die Behandlung der Bohnen	111
16	Die Kalla	126
16	Raketen	126
17	Spinat	135
17	Beilchen im Winter	135
18	Gartenarbeit im September	143
19	Wurzelranke Topfpflanzen	151
20	Gartenarbeit im Oktober	159
21	Die Nesebe als Topfpflanze	166
22	Weihnachts-Blumenflor	174
23	Zimmerweizen	183
24	Die Behandlung der Zimmerpflanzen	190

Tierzucht.

1	Die Wintersütterung der freilebenden Vögel	7
2	Das Erfrieren der Kämme der Hühner	15
2	Schuhvorrichtung für Bienenstände	15
4	Zur Vogelfütterung im Winter	31
4	Hühnerpflege im Winter	31
6	Der innere Halschnitt beim Geflügel	47
8	Taubenpaare in neue Behausungen einzugewöhnen	63
9	In der Vogelbrutzeit sperrt die Kagen ein!	72
9	Anleitung zum Töten der eßbaren Tiere	72
11	Der Dompfaff oder Gimpel	87
12	Zahn- und Krallenpflege bei Kaninchen	94
13	Die Beseitigung von Ungeziefer bei Hunden von C. K.	103
14	Pferdeschutz in der Ferien- und Wanderzeit	110
15	Wie man Tiere tragen soll	120
16	Vom Maulwurf	127
17	Warnung für Hunde-Liebhaber	135
19	Moderne Geflügelhaltung	152
21	Zur Hühnerpflege	167
22	Zur Fütterung der Stubenvögel	175
24	Der Papagei und seine Behandlung	191

Gemüse, Obst, Salate.

1 Braune, saure Kartoffeln	6
2 Schwarzwurzeln	13
3 Kompott aus Äpfeln und Orangen	22
4 Sellerie mit Rahmsauce	30
4 Mischgemüse mit Hülsenfrüchten	30
5 Kartoffelsalat	37
5 Dürre Bohnen	37
6 Brisolettes von weißen Bohnen	45
6 Sauerampfer	46
7 Verzierte Spinatschüssel	54
7 Kartoffelklöße mit Speck	55
8 Löwenzahn	62
8 Rhabarber als Gemüse	62
8 Kartoffeln auf amerikanische Art	62
9 Gelbrübensalat	69
9 Spargeln	69
9 Reiscurry	70
10 Gedünstete Karotten	78
10 Pastetenfüllung aus Gemüse	78
11 Kartoffelpastetchen mit Pilzfülle	85
11 Spinatröllchen	85
12 Pilze	93
12 Strunkgemüse	93
13 Heidelbeer- und Johannisbeerkompott	102
13 Lattich in der Serviette	102
13 Fruchtteig	102
14 Auberginen	108
14 Artischofen	109
14 Eispudding	109
15 Große Bohnen	118
16 Artischofenpüree	124
16 Kartoffelsalat mit Gurken	124
16 Pfirsichschale	124
17 Gedämpfte Tomaten auf portugiesische Art	133
17 Gebackener Kürbis auf englische Art	134
18 Mailänder Tomatenreis	142
19 Sellerie au gratin	150
19 Gemüse von Wachsbohnen	150
20 Spinat mit Speck	158
21 Reissalat	165
21 Rotkraut	165
21 Kastanien mit Petersilie	165
21 Birnen mit Quittenast	165
22 Maronen mit Äpfeln	174
23 Zwiebelgemüse	181
23 Apfelschu	181
24 Strunksalat	189

Kuchen, Torten, H. Backwerk.

1 Sultanine	6
2 Gerührter Gugelhoppf	14
3 Kastanientorte	22
4 Schweizerhütlein	30
4 Geleertorte	30
6 Dörrzweischgenkuchen	46
6 Prinzessintorte	46
7 Berner Ostfladen	55
9 Rhabarbertorte	70
10 Erdbeertorte	78
11 Rirschmuskuchen	85

12 Rirschentorte	93
14 Schweizertorte (große Fruchttorte)	109
15 Schüsselpastete mit Obst	119
16 Pflaumenmüsertorte	124
17 Makronen-Schaumtorte	134
18 Zweischgenkuchen	142
19 Feiner Apfelsuchen	150
20 Trauben-Törtchen	158
20 Käskuchen	158
21 Italienische Apfeltorte	165
22 Halloren-Kuchen	174
23 Gefochte Mandeltorte	181
24 Kalte Pastete	188
24 Grüne Mandeltorte	189

Weihnachtsgebäck.

22 Zitronen-Brötchen	174
22 Schokoladenspäne	174
22 Weihnachts-Cake	174
22 Bremer Brot	174
23 Anis-Lackerli	182
23 Schokolade-Makronen	182
23 Hippen	182
23 Zimtbonfekt	182
23 Weiße Nougats	182
24 Erdbeeren	189
24 Haselnüsse	189
24 Eicheln	190
24 Quittenwürstchen	190

Eingemachte Früchte und Gemüse.

1 Orangenmarmelade	6
12 Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, unreife Stachelbeeren, Brombeeren	93
12 Rohe Erdbeeren	93
12 Rohe Kirschen	93
13 Roher Fruchtsaft aus jeder Art Obst	102
13 Kirschengelee mit Johannisbeeren	102
13 Rübenkonfitüre	103
13 Gelee von unreifen Stachelbeeren	103
14 Salzaurken	109
14 Melange-Konfitüre	109
14 Kirschsaft	109
15 Ungefochte Johannisbeer-Gelee	119
15 Stachelbeer-Marmelade	119
15 Kirschen und Mirabellen in Essig	119
16 Perlzwiebeln in Essig	125
16 Kürbis auf italienische Art	125
16 Tomaten mit Ingwer	125
16 Brombeerkonfitüre	125
17 Mixed-pickles zum schnellen Gebrauch	134
17 Pflaumenmarmelade mit Birnen auf französische Art	134
17 Gelee aus Falläpfeln	134
19 Zitronenmarmelade	150
19 Pflaumenmarmelade	150
19 Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen	151
Pfirsichen, Meisclauben, Pflaumen aller Art, Quitten und Äpfel	151
19 Quitten- und Äpfelgelee	151
19 Hagebutten mit Zucker und Essig	151

Nr.

Seite

Nr.

Seite

Getränke.

8	Orangensirup
9	Alkoholfreier Maitrant
10	Rhabarbersaft
11	Moussierende Limonaden

62

70

79

85

12	Beerenobstsirup
13	Beerenlimonade
16	Ananassbowle
23	Vin chaud
23	Apfelmimonade
24	Russischer Thee
24	Orangensbowle

93

102

124

182

182

189

189

