

Zeitschrift:	Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht
Band:	26 (1919)

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: 23.02.2026

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
:: kultur, Gartenbau und Tierzucht. ::

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli in Zürich.

— 1919 —



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1—3 Die natürliche Ernährung des Säuglings, von H. G.	1, 9, 17	14 Welche Obstsorten sind die besten zum Einmachen?	108
1 Zur Geschmacksverbesserung unserer Speisen, von Dr. Schröder	4	15 Die Konservierung im Haushalt, v. F. R.	113
2 Das Brot, von H. Laue	11	15 Ueber Säuglingsernährung, von N. De. med. pract.	116
3 Neue Nahrungsmittel in der amerikanischen Hauswirtschaft, von M. D. H.	19	16 Einfache Gerichte für den Sommer, v. F. R.	121
3 Das Kochen im Dampf, von Dr. Schröder	20	16, 17 Kochen im Dunst, von F. R.	123, 129
4 Schmücke dein Heim, von H. N.	25	16 Die Hagebutte	124
4 Schützt die Vorräte an Kartoffeln, anderen Feldfrüchten und Obst vor Kälte!	26	17 Vorsicht beim Obstessen, v. Dr. Thraenhart	131
4 Zur Milchverwertung	27	17 Gefäße und Geschirr	132
4 Wie schütze ich mich gegen übermäßigen Haarausfall? von Dr. Karl Schmitz	27	18 Gemüse in Salz und Essig, v. F. R.	137
5 Maniocaspeisen	33	18 Einige Ratschläge zur kommenden Obsternie	140
5 Gegen den Fleischgenuss, von L. F.	34	19 Nebeneinander — Miteinander, von G. H.	145
5, 6 Arbeiten im Garten, aus „Der Familien-garten“	35, 42	19 Zur Förderung des Süßmostkonsums, von Bscholle	146
5 Frühauftreten im Frühjahr, v. Dr. Gerner	36	19 Vom Lehmloch zur Aluminiumpfanne, von B. R. L.	147
6, 7 Die Ursachen der Verderbnis unserer Nahrungsmittel, von F. R.	41, 49	19 Abwehrmittel gegen Müdigkeit und Ermü-dung, von Dr. Schröder	148
6 Gegen die fleischlosen Wochen	44	20 Anleitung zum Einkauf und zur Aufbe-wahrung von Lagerobst	153
7 Fleischlose Wochen, von H. G.	51	20 Die künstliche Erwärmung der Wohnung	156
7 Schädliche Frühjahrs-pflanzen, von Dr. Schröder	52	21 Von den Kastanien, von Silvia Andrea	161
8 Nöte der Hausfrau, von R. Gutersohn	57	21 Süßer Most, von R. G.	163
8 Was essen wir in der fleischlosen Woche?	59	21 Einmachen von Kabis, Rotkraut und Wir-sing, von R. Gutersohn	163
8 Die natürliche Ernährung des Säuglings, von Jeanne Schück	60	22 Von Dienstmädchen, von Marie Steiger-Lenggenhager	169
9, 10 Die Kartoffel und das Brot, von Elisabeth Friedrichs	65, 73	22 Gesundheitliche Schädigung durch enge Kleidung, von Dr. G.	172
9 Die künstliche Ernährung des Säuglings, von Jeanne Schück	67	23 Sparsamkeit im Haushalt, von Isa von der Lütt	177
9 Landwirtschaftliche Kleinproduktion	69	23 Zur Aufbewahrung d. Kartoffeln im Winter, von G.	179
10 Frühjahrsgemüse aus Feld und Wald, von M. L.	75	23 Kopf- und Haarpflege, von Dr. Gerner	179
10 Zur Bewertung des Rhabarbers, von Luise Niemer	76	24 Geben, von G. H.	185
11, 12 Krankheiten und Schädigungen der Ge-müsepflanzen	81, 89	24 Winterlich wildwachsende Nutzpflanzen	186
11 Vergiftungsgefahren im Sommer, von Dr. R. M.	83	24 Warme Wohnräume im Winter, von R. B.	187
12 Die fleischlosen Tage, von R.	91	Haushalt.	
12 Das Sammeln von Laubheu	92	1 Kartoffelaufbewahrung im Winter	5
13 Unser Ferienheim, von Isa v. d. Lütt	97	1 Pflege des Schuhwerks	5
13 Kühlhaltung d. Wohnungen, v. Dr. Schröder	99	1 Verfilzte Strümpfe wieder geschmeidig zu machen	6
14 Würz- und Genussstoffe der Nahrung, von R. Zunz	105	2 Vom Blech	13
14 Unsere Kinder in den Sommerferien, von Dr. Schröder	107	2 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	13
		2 Mattieren von Fensterscheiben	13
		3 Mehlhaltige Nährmittel weich und schleimig zu kochen	21
		3 Rohe Kartoffelschalen als Reinigungsmittel für schmutzige Hände	21
		3 Behandlung der Schlittschuhe	21

Nr.	Seite	Nr.	Seite		
21 Schädliche und häßliche Angewohnheiten der Kinder	167	6 Sport- und Bierhühner	47		
22 Erste Hilfeleistung bei Krämpfen d. Kinder	175	9 Die natürliche Brut	71		
23 Soll man seine Kinder vor der Ansteckung mit Masern behüten?	183	11 Fütter und Fütterung des Schafes	88		
24 Nasenbluten bei Kindern	191	13 Unsere Haustiere und die Hölle	103		
Krankenpflege.					
1 Verstopfte Nase bei Katarrh	7	14 Parasiten der Fische	112		
2 Rheumatismus in Schultern und Nacken	15	16 Wie man Hühnern d. Eiersfressen abgewöhnt	128		
3 Die Kräze	22	18 Pflege der Tauben	144		
4 Tabak-Vergiftung	31	19 Ziegenmilch	152		
5 Gurgelungen	39	20 Zur Verwertung von Rosskastanien als Ge-			
6 Maßnahmen bei Blutungen	46	flügelfutter	159		
7 Ein altbewährtes Heilmittel gegen Katarrhe	54	22 Der Nutzen der Taube	176		
8 Anwendung der Bäder beim Typhus	63	Kochrezepte.			
12 Die Getränke in der Krankenpflege	95	Suppen.			
13 Lebensgefahr durch Ertrinken	103	1 Böhmisches Suppe	6		
15 Keine Höhenkuren für Herzkrankte!	119	2 Grüne Erbsuppe	14		
16 Die Ruh	127	3 Randensuppe mit Reis	21		
17 Maßnahmen bei Fußverstauchung	135	4 Kartoffelsuppe mit Brot	29		
19 Die Ganzabwaschung von Kranken	150	5 Fisch-Kartoffelsuppe	38		
22 Das Absterben von Armen und Händen	175	6 Gemüsesuppe mit Sangina	45		
23 Der Typhus	182	7 Italienische Fastensuppe	53		
Gartenbau und Blumenzucht.					
2 Unsere Zimmerpflanzen im Winter	16	8 Spinatsuppe	62		
3 Zur Behandlung der durch den Sturm geschädigten Obstbäume	23	9 Frühlingsuppe	70		
4 Über rationelle Holzkonservierung	31	10 Mehlsuppe mit Gemüse	78		
5 Neue Zufuhren von Kalisalz	39	11 Spinsuppe mit Haferbrei	85		
5 Eine Ursache des Absierbens der Zimmerpflanzen	40	12 Kerbelsuppe	93		
6 Die Bedeutung der Erdmischungen beim Umpflanzen der Zimmergewächse	47	13 Kartoffelsuppe mit Sellerie	101		
7 Der „Wechselbau“ im Gemüsegarten	55	14 Braune Zwiebellsuppe	110		
9 Ausdauernde Blütenpflanzen oder Stauden	71	15 Sommer-Suppe	118		
10 Begonien	80	16 Fruchtsuppe mit Flocken	126		
11 Die Levkothenpflanzen	87	17 Tomatenuppe	132		
12 Gegen die Wespenplage	96	18 Weiße Käsesuppe	142		
13 Der Sommerschnitt bei den Pflanzen	103	19 Buttermilchsuppe	149		
14 Die persische Kamille	111	20 Makaronisuppe	157		
15 Gegen die Werrenplage	120	21 Kostsuppe	165		
16 Sellerie und dessen Nährwert	127	22 Flämische Suppe	174		
17 Der Efeu als Zimmerpflanze	136	23 Erbsensuppe	181		
18 Die Rosenstöcke	144	24 Klößchensuppe	189		
19 Misserfolge bei der Pflege der Blumentischpflanzen	151	Fischgerichte.			
20 Aufbewahrung von Gemüse während des Winters	159	5 Gedämpfter Fisch	38		
21 Behandlung und Wiederherstellung kranker Zimmergewächse	167	7 Stockfisch auf italienische Art	53		
22 Gefrorene Pflanzen	175	9 Fischsalz	70		
22 Die Treiberei der Hyazinthen auf Gläsern	176	12 Fischeroquetten	93		
23 Schmuck der Balkone im Winter	183	20 Heringskartoffeln	158		
24 Das Gießen der Topfpflanzen	191	21 Sauerkraut mit Schellfisch	165		
Tierzucht.					
1 Zur Bekämpfung des Ungeziefers beim Geflügel	8	23 Fisch mit Reis und Tomatensauce	181		
4 Die Leistungsfähigkeit einer Milchziege	32	Fleischgerichte, Saucen.			
1 Bayrisch Kraut mit Sangina	6				
1 Falsche Wildpresaucce	6				
2 Kaninchenschnitzel	14				
2 Sauerkraut mit Fleischresten	14				
3 Kindskütere	21				
4 Rindfleisch im Saft	29				
4 Timbale von Reis mit Sangina-Püree	30				

Nr.	Seite	Nr.	Seite
5	38	14	110
6	45	15	118
8	62	15	119
8	62	16	126
8	62	16	126
10	78	17	134
10	78	17	134
11	85	18	142
12	93	18	142
13	101	19	150
14	110	19	150
14	110	20	158
15	118	21	165
15	118	22	174
16	126	22	174
17	133	23	181
18	142	23	181
18	142	24	189
19	149	24	189
19	149		
19	150		
20	157		
20	158	1	6
21	165	1	6
22	174	2	14
22	174	2	14
23	181	2	14
23	181	3	21
24	189	3	22
24	189	4	30
		4	30
		4	30
		5	38
		5	38
		6	46
		6	46
		7	54
		7	54
		7	54
		8	62
		9	70
		9	70
		10	78
		10	78
		10	78
		11	86
		11	86
		12	94
		12	94
		13	101
		13	101
		13	101
		14	110
		14	110
		14	110
		15	118
		15	118
		15	118

Mehl-, Milch- und Eiergerichten.

1	6
1	6
1	6
2	14
3	22
3	22
5	38
5	38
6	45
6	46
6	46
7	54
7	54
8	62
8	63
9	70
9	70
10	78
11	85
11	85
11	85
11	85
12	94
12	94
14	110
14	110

Gemüse, Obst, Salate.

1	Bayrisch Kraut mit Sangina	6
1	Makkaroni mit Kartoffeln	6
2	Paprikakartoffeln mit saurem Kürbis	14
2	Kartoffelsalat mit Weiß- und Rotkohl	14
2	Kompott von Buckerrüben	14
3	Weisse Bohnen mit Tomaten	21
3	Cardy mit Käse	22
4	Zwiebelbrei	30
4	Sauerkrautsalat	30
4	Kartoffelpudding	30
5	Weisse Bohnen mit Rüben	38
5	Blumenkohl mit Reis	38
6	Gedämpfter Kohl oder Wirs	46
6	Apfelsbrei	46
7	Osterpastetchen	54
7	Löwenzahnsalat	54
7	Schnittlauchkartoffeln	54
7	Erbenspätzle	54
8	Sauerampfer à la crème	62
9	Spargelkartoffelauflauf	70
9	Gefüllte Spinatblätter	70
10	Spargelsülz	78
10	Spargel mit Tomatensauce	78
10	Kartoffelscheiben als Gemüsebeilage	78
10	Rhabarberpudding	78
11	Pilze	86
11	Rhabarbercreme	86
12	Hopsengemüse	94
12	Mangoldstiele	94
12	Kettigsalat	94
13	Welschkorn (grüner Mais)	101
13	Pilzlopfle	101
13	Kartoffeln mit Kräutersauce	101
13	Erdbeerlatschale	101
14	Tomatenpudding	110
14	Kartoffelschnee	110
14	Erdbeersülz	110
15	Gefüllte Tomaten	118
15	Bohnengemüse	118
15	Gemischter Gurkensalat	118

Nr.	Seite	Nr.	Seite
15 Verdämpfte Kartoffeln	118	23 Anisgugelci	182
16 Geschmorte Tomaten	126	23 Mailänderli	182
16 Kürbis au gratin	126	23 Basler Brauns	182
16 Bitronengramolata	126	23 Englische Biskuits	182
17 Kohlrabi à l'asperge	133	23 Einfaches Spongeweck	182
17 Gefüllte Karotten	133	23 Schokoladekuchen	182
17 Kartoffelpuffer	134	24 Weihnachtsstollen	190
18 Gemüsefritat	142	24 Zimtsterne	190
18 Kürbisreis	142	24 Falsche Pfeffernüsse	190
19 Kohl oder Kabis mit Sanginapüree	149	24 Falscher Marzipan	190
20 Kohl mit Gelbrüben	158		
20 Roher Rölkrautfritat	158		
21 Pilz-Kartoffelpudding	165		
21 Panierter Zwiebeln	166		
21 Kastanien mit Bratäpfeln	166		
22 Kohl mit Linsen gefüllt	174		
22 Selleriegemüse	174		
23 Gemischter Salat	181		
24 Blumenkohl à la jardinière	189		
24 Geriebener Kartoffelsalat	189		
24 Salat-Sandwiches mit Mayonnaise	189		
24 Sellerie-Sandwiches	189		
Kuchen, Torten, u. Backwerk.			
1 Apfelmücken mit Guss	7	4 Ausnützung von Orangen- und Bitronenschalen	30
3 Buttermilchkuchen	23	12 Rhabarberkonfitüre mit gedörnten Aprikosen	94
4 Orangenschalenkuchen	30	13 Kräuteressig	101
5 Fastnachtsküchlein	38	14 Das Siedendeinsüßen in Verschlussgläser oder Flaschen	110
6 Cakes-Ersatz	46	14 Erdbeeren mit Rhabarbermarmelade	111
8 Kuchen (Façon Sandtorte)	63	14 Krautstiele (Mangold)	111
10 Hefeknittchen	78	15 Konfitüren. Einfache Verfahren mit Zucker- ersparnis	119
12 Einfacher Rhabarberkuchen	94	16 Preiselbeeren ohne Zucker	126
13 Spinatkuchen	101	16 Tomatensauce	126
17 Obstküchen mit Quark	134	17 Apfelmus	134
18 Zwetschgenstrudel	142	17 Birnenmus	134
19 Einfacher Apfelmücken	150	17 Zwetschgenmus	135
20 Falsche Sandtorte	158	17 Salzgurken	135
21 Gugelhopf	166	18 Holunderbeersaft	143
22 Geleertorte	175	19 Birnenmarmelade	150
23 Trüsenküchen	182	19 Gelee von Apfelwein	150
24 Schokoladetorte	190	20 Quittengelee	158
		20 Quittenschnize in Gelee	158
		20 Quittenwürstchen	158
		21 Hagebuttenmark	166
		21 Hagebutten sirup	166
		Getränke.	
		18 Most sterilisieren	143