

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

Band: 27 (1920)

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: 07.01.2026

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

h. Belegnummern

Sp. K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

.....

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli, Zürich.

== 1920 ==



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Der Wochenmarkt in frühern Zeiten	1	12 Schweizerische Elektrizitätsausstellung in Luzern, von E. R. R.	89
1 „Die Art im Haus erspart den Zimmermann“, von A. P. B.	2	12 Unsere Frühgemüse, von Otto Löschebrand	90
1 Fett als unentbehrliches Nahrungsmittel, von Dr. Gerner	3	12 Behandlung der Möbel, v. Isa v. d. Lütt	92
2 Ratschläge zur Verwendung der verschiedenen Brennstoffe	9	13 Vergeubung von Nährstoffen beim Kochen, von Dr. Gerner	97
2 Jahresinventur im Haushalt, von Hanna Brenken	11	13 Blattläuse an Gemüsepflanzen	98
2 Zur Behandlung des Kochgeschirrs, von nfk.	12	13 Die Schädlichkeit der Fliegen	99
3 Die Kochliste und ihre Verwendung, von F. R.	17	14 Unsere gefiederten Gäste, von M. L.	105
3 Gesundheitlicher Wert der Zimmerpflanzen im Winter, von Dr. Gerner	19	14 Zur Kultur der Kürbisse, von J. St.	106
4 Gäste, von Marie Steiger-Lenggenhager	25	14 Schwimmen als vorzüglicher Kräftigungs- und Abhärtungssport, von Dr. Schröder	107
4 Eine Vorfrühjahrskrankheit, von Dr. Thraenhart	27	15 Dörren und Trocknen, von F. R.	113
5 Vermehrung der Lebensmittelproduktion	33	15, 16 Die Elektrizität im Haushalt, von R. Gutersohn	115, 122
5—6 Fischspeisen, von F. R.	34, 42	16 Vom Einkaufen	121
5 Warnung vor sogenannten Gassparern, von E. R. R.	36	16 Die Stillungsfähigkeit der Frauen, von Carl Seelig	123
6 Blumenpflege, von M. L.	41	17 Hauswirtschaftliche Tüchtigkeit, v. H. Poche	129
6 Unruhiger Schlaf zehrt am Lebenskapital, von Dr. Schmidt	43	17 Sterilisiert auch! von R. Gutersohn	130
7 Das Färben im Hause, von H. R.	49	17 Kleine Erleichterungen in der Krankenpflege, von M. L.	131
7 Erste Hilfe bei häuslichen Unfällen, von Dr. Gerner	50	17 Bügeln mit Gas und elektrischem Strom, von E. R. R.	132
7 Sparet Fleisch!	52	18 Einige Ratschläge zum Wohnungsumzug, von Isa von der Lütt	137
8 Die Hausfrau und das Kochen, von R. Gutersohn	57	18, 19, 21, 23 Vegetarische Küche, von -r.	139, 147, 162, 180
8 Vom Kehrichteimer, von E. R. R.	59	18 Spare mit dem Gas, von H.	140
8 Der hohe Nährwert des Käses, v. Dr. F.	60	19 Der Kürbis und seine Verwendung, von F. H.	145
9 Die Volksgärten im Staatshaushalt, von Dr. A. Davib	65	19 Kochtöpfe und Kochbauer, von E. M.	148
9, 10 Fleischersatz	67, 74	20 Ein billiges Hausgetränk, von -tz.	153
9 Unsere Kleinsten im Kinderwagen, von Dr. Karl Schmidt	68	20 Der wirtschaftliche Wert der Kastanie, von Dr. Ludwig Stabj	155
10 Farbenanordnung im Blumengarten und am Fenster, von -r.	73	20 Welche Obstsorten und -sorten eignen sich am besten zum Einmachen? von A. G.	156
10 Woher kommt das Gurren der Parkettböden? von E. R. R.	75	21 Warnung vor Kochgefäßen aus Zinn- oder verzinktem Eisenblech, v. Dr. G. Ambühl	161
10 Die zehn Grundregeln der Nutzgeflügelzucht, von G.	76	21 Schont und pflegt eure Augen, von Dr. Schröder	164
11 Kaufen, von Marie Bismertny	81	22 Die Hausfrauenarbeit u. ihr Segen, v. H.-G.	169
11 Was müssen wir von den Pilzen wissen? von Dr. Ludwig Stabj	82	22 Zur Behandlung des Kochgeschirrs, von Isa von der Lütt	171
11 Pflanzet Heilkräuter im Garten! von G.	84	22 Verhütung von Verletzungen des Trommelfells, von Dr. Schröder	172
		23 24 Chemie im Haushalt, v. Dr. G. Wolff	177, 187
		23, 24 Ein mächtiges Heilmittel, von Frau Dr. G. Lucci-Purtscher	178, 189
		24 Weihnachtsvorbereitungen, von H.-G.	185

Haushalt.

1 Vom Gassparen, von C. R. R.	5
2 Ausnützung der Asche im Haushalt	13
2 Stearinflecken auf Kleidern, Tischtüchern etc. zu entfernen	13
2 Wie man lackierte Theebrettchen, Körbchen etc. behandelt	13
3 Zur Behandlung unserer Türen	21
3 Die Behandlung von Pelzwerk	21
4 Gesunde Wohnungen	29
4 Schont die Linoleumteppiche!	29
5 Kaffeezubereitung	37
5 Reinigung von Kochtöpfen	37
6 Kesselstein aus Kochtöpfen zu entfernen	45
7 Zur Verhütung von Kohlenoxydvergiftung	53
8 Vielseitige Verwendbarkeit des Borax	61
8 Leberbezug auf Sesseln zu reinigen	61
9 Klopfen von Polstermöbeln, ohne Staubentwicklung	69
9 Reinigungsmethode für gestrichene, helle Gartenmöbel	69
9 Auffrischen von silbernen oder Alpaka-Handtäschchen	69
9 Frische Kaffee- und Theeflecken zu entfernen	69
9 Instandhaltung der Teppichkehrmaschinen	69
10 Gebrauchte Flaschenkorken wieder nutzbar zu machen	77
10 Grau gewordene Holzhefte von Messern und Gabeln wieder schwarz zu machen	77
10 Herstellung von Zitronenessig	77
10 Wie Spinat seine frischgrüne Farbe behält	77
11 Wie soll eine gute Speisekammer beschaffen sein?	85
12 Warum kann man Eiweiß zu „Schnee“ schlagen?	93
12 Seife aus altem Fett herzustellen	93
13 Das „Sonnen“ von Fetten und Kleidern	101
14 Mauer- u. e. ein vorzügliches Waschmittel	109
14 Reinigung von Zinkflachen	109
14 Getrocknete Heidelbeeren	109
14 Zitronenschale, ein natürliches Badaroma	109
15 Das doppelkohlensäure Natron im Haushalt	117
16 Verwendung und Konservierung v. Eiweiß	124
16 Gutes Auffrischungsmittel für gebrauchte Teppiche	125
17 Obstflecken in Wäsche und zartfarbigen Sommerkleidern zu entfernen	133
17 Holzbretter der Küche zu reinigen	133
17 Reinigen seifig gewordener Schwämme und Waschlappen	133
18 Was ist Salizylsäure?	140
18 Reinigungsverfahren für Linoleum und gestrichene Böden	141
18 Flaschen zu reinigen	141
19 Eier über den Winter aufzubewahren	149
19 Zitronen im Saft ausgiebiger zu machen	149
19 Gelb gewordenes Rohrgeslecht zu bleichen	149
19 Leinwand und Baumwolle zu unterscheiden	149
19 Ineinandergestellte dünne Wassergläser zu lösen	149
20 Die Reinigung der Fellvorlagen	157
21 Verschiedene Ratschläge zum Wohnungsumzug	165

22 Matragen und Polstermöbel reinigen	173
22 Das richtige Maß beim Verbrauch von Gelatine zu Sülzen	173
23 Verhütung von Schimmelbildung in der Speisekammer	181
23 Zerbrochene Marmorplatten unlösbar zu kitteln	181
23 Die Reinigung von Lederstühlen	181
23 Tintenflecke aus Parkettböden zu entfernen	181
23 Regen- und Wasserflecke aus Samt zu entfernen	182

Gesundheitspflege.

1 Watte im Ohr	6
2 Mittel gegen plötzliche Nasenröte	14
4 Das Wechselfußbad	30
7 Ueber Zahnpflege	55
8 Haarpflege bei Männern und Knaben	62
9 Frühlingskuren als „Leint“verbesserer	70
10 Bürstenbäder	78
11 Gesichtspflege	86
12 Wo können wir Sonnenbäder nehmen?	95
13 Durst bei Fußtouren	102
14 Schlafräume kühl zu halten	111
15 Das Sonnenwasser-Sigbad	119
16 Blutarmut und Bleichsucht	126
17 Die Schädlichkeit des Straßenstaubes	135
18 Wachstumsstörungen des Kopshaars durch schadhafte Kämmen	143
19 Die heilkräftige Wirkung der Gurle	151
20 Barfußlaufen	158
21 Zweckmäßige Behandlung aufgesprungener und rissiger Hände	167
22 Der Apfel — ein Nahrungsmittel	174
23 Bäder gegen Augenschwäche	183
23 Miteßer im Gesicht	183

Kindernpflege und Erziehung.

1 Sünden der Mütter und ihre Folgen für den Säugling	6
1 Schwer erziehbare Kinder	7
2 Das Taschengeld unserer Kinder	15
3 Ueber den Ernährungszustand eines gesunden Kindes	23
4 Tuberkulose im Kindesalter	31
5 Das Spielen der Kinder im Vorfrühling auf dem Sandhaufen	39
6 Wie ernähren wir unser Schulkind?	47
8 Die Körperhaltung des Schulkindes	63
9 Kinder und Spielzeug	71
10 Spazierengehen mit Kindern	79
11 Kinderarbeit beim Gartenbau	87
11 Ernährung während der Schuljahre	87
12 Mütter, hütet eure Säuglinge ganz besonders in der heißen Jahreszeit!	95
13 Behandlung sauer gewordener Kindermilch	103
16 Schutz kleiner Kinder vor Sonnenblende	127
17 Sommerliche Kaltnahrung	135
18 Entwickelt den Narusinn im Kinde!	143
19 Versprechen und Halten	151
19 Das Trinken der Kinder während den Mahlzeiten	151

Nr.	Seite
20 Ueber die Erziehung zur Reinlichkeit	159
22 Die erwachende Seele des Säuglings	175
23 Die Hilfe beim Kriechen und Laufenlernen	183

Krankenpflege.

1 Blutreinigende Mittel	6
2 Die Anwendung heißer Säckchen in der Krankenpflege	14
3 Wundbehandlung mit Kochsalz	22
3 Heißes Wasser als Blutstillungsmittel	22
5 Der Flecktyphus	38
6 Gichtleiden und ihre Behandlung	46
7 Darreichen der Speisen an Kranke	55
8 Breiauslagen in der Krankenpflege	63
10 Krankenbesuche	79
11 Fremdkörper im Auge	86
12 Flechten	95
14 Der Blitzschlag	111
16 Bei welchen Krankheiten sind Sonnenbäder zu empfehlen?	127
18 Einfache und sichere Desinfektion der Eßgeschirre	143
19 Die Zuckerkrankheit	151
20 Wie sind heiße Umschläge schnell herzustellen?	159
22 Karfunkelartige Geschwüre	175
23 Die Heilwirkung der Bitterne	183

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Ratschläge zum Bezug des Samens	7
2 Zur Auswahl der Samenforten	15
3 Koniferen	23
4 Wie groß soll ein Gemüsegarten für Familien- und Hausbedarf sein?	31
5 Der Boden und seine Lage	39
6 Vorbereitungen für die Aussaat im Hausgarten	47
7 Gemüsepflanzen, die im März gesät oder gesteckt werden sollen	55
8 Das Gedeihen der Zimmerpalmen	63
8 Zur Blumenpflege	64
9 Die Kohlhernie	71
10 Die Gladiolen im Haus- u. Blumengarten	80
11 Rhabarber erntet man nur bis zum längsten Tag!	87
11 Geeignete Pflanzen für schattige Stellen in Gärten	88
11 Unser Komposthaufen	88
12 Die Kultur des Pfirsichbaumes	96
13 Decket die Tauchgruben!	103
14 Zur Kakteenzucht	111
15 Unser Blumengarten im Sommer	119
16 Wie macht man Stecklinge?	127
16 Nicht zu vielerlei anpflanzen!	128
17 Wie kann das Sauerwerden der Erde in den Blumentöpfen verhütet werden?	135
18 Zur Artischockenkultur	143
19 Blumenkohl (Karfiol)	151
20 Der Keller als Aufbewahrungsraum für Gemüse	160
21 Das Einwintern der Zwiebel- und Knollengewächse	167

Nr.	Seite
22 Frühblühende Hyazinthen	176
23 Zur Ueberwinterung der Pflanzen im Keller	184
23 Das Abfallen der Knospen bei Kamelien u. s. w. zu verhüten	184

Tierzucht.

1 Zur Pferdebehandlung	8
2 Kaninchenfütterung im Winter	16
3 Die Winterwürfe der Schweine	23
5/6 Kaninchenhaltung	39, 48
7 Zur Entenzucht	56
9 Zur Schweinehaltung	72
11 Naturschutz	88
13 Das Alter der Ziegen zu bestimmen	103
15 Entstehung und Behandlung des Hühnerpips	120
16 Das Ueberfliegen der Hühner über den nachbarlichen Gartenzaun zu verhüten	128
17/19 Der Federwechsel oder die Mauser des Geflügels	136, 152
18 Zur Kaninchenfütterung	144
21 Die Ziege	167
22 Zur Gänsezucht	176
23 Fütterung des Kettenhundes	184

Kochrezepte.

Suppen.

1 Maissuppe	5
2 Linsensuppe mit Stedwurst	13
3 Zwiebelsuppe	21
4 Geröstete Ribbelsuppe	29
5 Kohl-Grieß-Suppe	38
6 Prinzesssuppe	45
7 Sammelsuppe	53
8 Suppe mit Grießwürfeln	61
9 Käsesuppe	69
10 Einbrennsuppe mit Kapuzinchen	77
11 Haferstodensuppe	85
12 Milchpistodel- (Knöpfli-) Suppe	94
13 Kerbelsuppe	101
14 Mangoldsuppe mit Eierstich	109
15 Tomatensuppe	117
16 Pilzsuppe	125
17 Kraftbrühe	133
18 Kürbissuppe	141
19 Falsche Krebsuppe	149
20 Kohl-Reissuppe	158
21 Wurzelsuppe	165
22 Braune Bohnensuppe mit Gemüse	173
23 Geriebene Kartoffelsuppe mit Ei	182
24 Blumenkohluppe	191

Fischgerichte.

4 Schellfisch in Curry	29
10 Schellfischfülle	77
16 Hal à la maître d'hôtel	125
18 Heringskartoffeln	141
23 Kohlrullen mit Fischfüllung	182

Fleischgerichte, Saucen etc.

1 Eintopfgericht	5
2 Geschmorte Rindfleischrouladen	13
3 Gebratenes Kalbsherz	21
3 Rindfleischpastelli	22
5 Schweinsohr	38
5 Fleisch mit geriebenen Kartoffeln	38
6 Gefüllte Kalbsohren	45
6 Ragout v. gekochtem oder gebratenem Fleisch	45
7 Gefülltes Obergiggi	54
7 Kaninchenbraten, gebeizt	54
8 Gerollte Kalbsbrust	61
8 Maultaschen	61
9 Grilliertes Rindfleisch	70
9 Saure Kalbsfüße	70
10 Wiener Fleischknödelchen	77
11 Gefüllte Schafsbrust	85
11 Spanische Würste	85
12 Zigeunerbraten	94
12 Leberknödel	94
13 Gerollter Rindbraten	101
13 Tomaten-Fleischkloß	101
13 Hirn mit Ei	101
14 Kalbfleisch in Gelee	110
14 Lungenhachee	110
15 Gebackenes Kaninchenfleisch	117
15 Bratwurst in Senfsauce	117
16 Schweinskoteletten	125
17 Schafffleisch mit Kohl	133
17 Kalbsbraten in Milch	133
18 Leberplätzchen	141
19 Roastbeef	149
19 Fleischmus	149
20 Gebeizter Schaffschlegel	158
21 Rehbraten	165
21 Rutteln à la Lyonnaise	165
21 Westfälisches Gericht	165
22 Kalbsohren mit Meerrettig	174
22 Verwendung von Wurstresten	174
23 Spickbraten von Wildbret	182
24 Geräucherte Rindszunge in Sulz	191

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Hülsenfruchtbraten	5
1 Nudelkräpflein mit Käse	5
2 Käseschnitten	14
2 Goldkugeln	14
3 Hasenöhrl	22
3 Mehlpudding	22
4 Grießküpfi mit Haselnüssen	30
5 Mehlkloße aus Brandteig	38
5 Sagoauflauf mit Äpfeln	38
6 Reisspagen	46
6 Kalte Kastanien Speise	46
7 Makkaroni mit Sardellen	54
7 Columbus-Eier	54
7 Käseoufflé	54
7 Falsche Ostereier	54
8 Maultaschen	61
8 Grüne Schnitten	62
8 Gebrannte Vanillecreme	62
9 Buttermilch mit Obst	70

10 Reis-Berg	78
10 Grießschaum Speise mit Rhabarber	78
10 Trisenet (als Dessert)	78
11 Spanische Würste	85
11 Kartoffel-Spagen	86
11 Falsche Eiercreme	86
12 Milchjölze	94
12 Rhabarberauflauf	94
14 Rirschnöbel	110
14 Sauermilchpudding mit Himbeeren	110
15 Hefenkloße mit Heidelbeeren oder Rirschen	118
16 Kalte Reisspeise	125
18 Polentaring	141
18 Falscher Schlagrahm	142
19 Omelette mit Tomaten	150
19 Zwetschgen im Schlafrock	150
19 Gebackener Reissring mit Früchten	150
20 Gefüllte falsche Krapfen von Kartoffeln	158
20 Kalte Birnenspeise	158
21 Kartoffelherz	166
21 Grießauflauf	166
22 Bröselgöße	174
23 Reis mit Polenta	182
24 Englische Biskuit Speise	191

Gemüse, Obst, Salate.

1 Kartoffelpüree in Muscheln	5
1 Randen als Rotkohl bereitet	5
1 Kastanien mit Äpfeln	5
2 Kümmelkohl	13
2 Reis mit Kastanien	14
2 Orangensalat	14
2 Einfacher Obstauflauf	14
3 Erbsenbrei	22
3 Lorbeerkartoffeln	22
4 Kartoffeln mit Sanguinafülle	29
4 Zwiebelgemüse	30
4 Linsensalat	30
5 Roter Meerrettig mit Rahm	36
5 Sauerkrautpastete	36
6 Frühlingsgemüse	45
6 Gemischter Salat	45
6 Kartoffeln à la maître d'hôtel	46
6 Apfelmacktopf	46
7 Spinatpudding	54
8 Spargelköpfe	62
8 Lauchkartoffeln	62
9 Spinatröllchen	70
9 Kartoffeln mit Zwiebeln	70
9 Bunte Salatschüssel	70
10 Rensen und Karotten	78
10 Spargel auf bayerische Art	78
11 Erbsen an grüner Sauce	85
11 Kohlrabifalat	86
12 Nudelspeise mit Kohlrabi	94
12 Junger Hopfen	94
12 Petersilienkartoffeln mit saurem Rahm	94
13 Lattich mit grünen Erbsen	101
13 Eierpilze	101
13 Kartoffelsalat mit Bohnen	102
13 Erbbeercreme	102
14 Grüne Bohnen auf ital. Art	110
14 Tomaten mit Mayonnaise	110

