Zeitschrift: Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins

"Hausmütterchen" in Zürich

Herausgeber: Verein "Hausmütterchen"

**Band:** 5 (1898)

**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:** 30.07.2025

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





# Ratgeber

für

## Küche und Haushalt.

Organ des Vereins "Hausmütterchen" in Zürich.

Beilage zum "Schweizer Frauenheim".

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.

Zürich.
Druck und Verlag von A. Coradi-Stahl.
1898.





### Inhaltsverzeichnis.

	Allgemeines.		Nr		Seite
Nr		Seite		Zucker ein Nährstoff	106
		bene		Wie werden Hülsenfrüchte nahrhafter	
1	Briefwechsel zwischen einem jungen			und wohlschmeckender	108
	Dienstmädchen und siner Gotte	1	15	Die schweiz. Fachschule für Damen-	
	Die beste und sicherste Ueberwinterung der Blumenkisten	9	10	schneiderei und Lingerie in Zürich	113
0	Falsche Sparsamkeit	3 9	15.	—17 Obst- u. Gemüse-Verwertungskurs	110
4	Der Backofen auf Petrol- u. Gasherden	10	1	in Wädensweil 1898 115 121	1 190
9	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	17	17	Haus und Welt	129
0	Lichtbedürfnis der Zimmerpflanzen	19		Wenn man Gäste erwartet	132
	Verwertung wollener Abfälle	20	18	Das Backen in Butter und Fett	137
	Ein neuer Aschenkessel	20		Verschiedeni Chrüzli	145
	Erklärung technischer u. ausländischer	20		Unsere Ernährung	145
	Ausdrücke, welche in der Kochkunst			Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?	147
	vorkommen	23	20	-21 Verfälschung von Nahrungsmitteln	
4	Bethli's Brief an seine Gotte	25			. 162
	Die Schulküche der Mädchen-Sekund.			Ein ledernes Kapitel	155
	Schule Basel	27	21	Wie man das zu räuchernde Fleisch	
5	Gesundheitsregeln	33		einbeizen soll	163
	Etwas über den Salpeter im Fleisch	35		Was mir en Strumpf verzellt v. Anna	
6	Antwort der Gotte auf Bethlis Brief	41		Meisterhans.	155
	Petrolbrände und ihre Löschmittel	43		Lob der Kochkunst	164
	Osterzeit	44	22	Aus der Heimat des Thees	169
7.	Bethli's Antwort an die Gotte	49		Tropon	171
	Modernes Rechnungswesen im Haus-			Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlen-	
	halt	51		sauren Natrons	173
	Etwas über Mund- nnd Zahnpflege	52			
8	Bethli's Antwort an die Gotte	57		Koch-Rezepte.	
	Ein neuer Stopfapparat	58			
9	Der Hafer, ein Wort zur Ernährungs-			Suppen.	
	frage von E. Rumpf	65	1	Franz. oder Wurzelsuppe	4
	Aufbewahrung der Eier	67	2	Leberklösschensuppe	12
10	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	73	3	Italienische Suppe	21
	Wecks Frischerhalter	75	4	Lungensuppe	29
11	Bethli's Antwort an die Gotte	81		Soupe à la reine	29
	Salat im heissen Sommer	83		Nierensuppe	36
	Sind Maden in den Kirschen gefährlich	83		Kartoffelsuppe mit Rahm	46
	Dr. Links Fettlaugenmehl	84	7	Spinatsuppe	53
	Ein Kleinod im Haushalte	89		Flämische Suppe	53
	Der Schönheitssinn in der Küche	90		Panade-Suppe	60
	Sodor	91	9	Baumwoll-Suppe	68
	Zur Gurkenzeit	92	1.	Ribeli-Suppe	68
13	Antwort der Gotte auf Bethli's Brief	97		Oxtail-Suppe	76
14	Zur Geschichte der Gemüse	105	11	Ravioli-Suppe	85

Nr		Seite	Nr.		Seite
	Baumwollsuppe	86	12	Kalbfleisch à la Marengo	95
12	Schnell zu bereitende Kartoffelsuppe	95		Hammelsrücken als Wild	95
	Italienische Käsesuppe	95		Kalbsklösschen	95
13	Weisse Rübensuppe	101	13	Eingemachte Kalbsbrust	102
	Liebesapfelsuppe	101		Kalbsfüsse in brauner Sauce	102
14	Französiche Suppe	109		Nieren gedämpft	102
	Erbsensuppe	109		Schmorbraten	102
15	Brotklösschensuppe	118	14	Kalbsschnitzchen en sauce	110
	Eierkäsesuppe	118		Essig-Schmorbraten	110
16	Suppe mit Leberklösschen	126		Froschschenkel	110
	Suppe mit Kräuterklösschen	133	15	Kalbskoteletten mit Estragonsauce	118
	Braune Fischsuppe	141		Ragout von Ochenzunge	118
	Käsesuppe	141		Eisbein	118
19	Wecksuppe	148	16	Gerollte Kalbsbrust	126
	Blumenkohlsuppe	158		Kalbsherz gespickt	126
	Durchgetriebene Endiviensuppe	165		Gefüllte Sehweinsfüsse	126
22	Reissuppe auf franz. Art	174	17	Fricandeau	134
	Einfache Semmelsuppe	174		Gebratenes Poulet	134
			18	Gebackene Kalbsmilch	141
	Waisah Graisan and Garage			Gedämpfter Ochsenschweif	141
	Fleisch-Speisen und Saucen.		19	Hasenbraten	141
1	Gans	1		Friccassée von Hühnern	148
1	Hase in Aspic	$\frac{4}{5}$		Kuhmaul	148
	Hammelfleisch auf russische Art	5	20	Rehschlegel gedämpft	158
	Bratwurst in Sauce	5		Hasenpfeffer	158
	Schinkenspeise	5		Ochsenzungenragout	159
9	Gulasch für 10 Personen	12	21	Gebackene Froschschenkel	165
4	Fleischpudding	12		Hirschpfeffer v. Hirsch od Hirschkalb	165
	Vorzügliche Sülzrippchen	13	100	Wildbretsauce	166
	Senfsauce	13	22	Gebratener Truthahn	174
	Hasenschnittchen	13		Hammelschlegel auf Wildart	174
2	Gedämpfte Milken	21	7.6		
0	Filetbraten	21		Fische.	
1	Restenspeise aus Ochsenfleisch	30	3	Gebackener Hecht	21
-	Fricadellen	30		Stockfisch mit Kartoffeln	36
	Frikassirte Kalbsfüsse	30		Häring mit Mayonnaise	46
	Französischer Senf	31	7	Zander gebacken	54
	Sauce piquante	31		Gebackener Weissfisch	60
5	Lendenstück mit Bearnersauce	36		Forellen an Buttersauce	68
	Kalbsleber am Bratspiess	37		Zander à la Béchamelle	77
6	Huhn mit Reis	46		Blau gesottene Forellen	133
	Gefüllte Kalbsbrust	46	1	Gebackene Krebse	134
	Froschschenkel mit Sauce	46	21	Forellen mit Mayonnaise	166
	Rindfleischroulade	46		Karpfen, weiss gekocht	174
	Restenspeisen: Appetitbrödehen	47			
	Kleine falsche Pastetchen	47	Br. B	Obst, Gemüse und Beilagen.	
	Rindfleischauflauf	47		obst, demuse and benagen.	
	Fleischplätzli	47	1	Maccaroni mit Kastanien	5
7	Enten mit Erbsen	54	1	Kartoffeln nach Lyoner-Art	6
	Gitzi-Ragout	54	2	Weisse gewöhnl. Rüben mit Kastanien	13
	Gebackene Schweinsohren	54		Käseschnitten	13
	Sauce zu Fleischresten	55		Gebranntes Apfelmus	13
8	Schafschlegel	60	3	Kartoffelspeise mit Häring	21
	Kutteln	60	P. C.	Sauerkraut mit Schweinefleisch	21
	Poulet, gebraten	60	9 64	Gemischter Salat	22
	Rindfleischreste in brauner Sauce	61		Saure gedörrte Apfelschnitze	22
9	Leber in Netz	69	4	Spinatgemüse mit Omeletten	30
	Kalbsvoressen	69		Kastaniengemüse	30
10	Gulyàs von Rindfleischresten	77	5	Linsen	37
	Netzwurst	86	1	Stachis	46
	Senfsauce	86	7	Spinatpudding	54

Nr.		Seite	Nr.		Seite
	Spargel à la crême	54		Gehackter Teig zu Obstkuchen	103
	Frühe Carotten	54	14	Kalte Himbeermehlspeise	111
Q	Apfelcharlotte	61		Stachelbeerpudding	111
	Gedämpfte Spargeln	69		Baisers vom übriggebliebenen Eiweis	111
9	Eierfrikadellen	69	15	Orangencrême	119
		69		Reisauflauf mit Aprikosen	127
	Reis	69	10	Apfelkuchen ohne Teig	127
	Spinatpudding	77		Crême brûlée	127
10	Grüne Erbsen à la crême		177		134
	Kartoffelsalat mit roten Rüben oder		14	Biscuit-Omelettes	135
	Sellerie	77	241	Pêches à la Condée	135
	Kirschkompote	78		Mehlauflauf	
11	Spinat auf engl. Art	86		Weinschaumsauce	135
	Kohlaben	86	19	Apfelmusauflauf	149
12	Grüne Bohnen	95		Apfelschaum	149
14	Mailänder Kohl auf franz. Art	110		Rahmstrudel	149
	Kartoffelbeignets	110		Vanille Sauce	149
15	Butterspatzen	118		Feiner Punsch	149
-	Apfel-Koch	118	20	Weinbeerpudding	159
	Bohnen auf franz. Art	118	-	Chokoladenstrudel	159
17	Risotto	134	22	Orangencrême	175
1.	Blumenkohl mit Rahm und Käse	134	-		
		134		Krankenküche.	
	Bunter Salat	134		Ki alikelikuolle.	
	Kartoffelkroquettes		3	Semmelsuppe mit Bouillon	22
18	Sauerkraut mit Guss	142	1	Junges geschmortes Huhn	22
	Birnencharlotte	142		Weisses Bohnenpurée mit Krebsge-	
	Plinsen	142	Hill	그 아이들이 그 사람들이 되었다면 하는데 그렇게 되었다. 나를 보면 하는데	22
	Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch	149	131	schmack	
	Kastanien mit Aepfeln	159	140	Waster Taster and Maines Bookwan	l.
21	In Büchsen eingemachte Erbsen	166		Kuchen, Torten und kleines Backwer	K
	Kartoffelkotelettes	166	1	A on follow states	6
22	Sauerkraut mit Erbsen	174		Aepfelpasteten	13
	Maccaroni mit Kastanien	175	Z	Biscuitkuchen	36
	Russischer Kartoffelsalat	175	-	Pastetchen	37
			5	Belgrader Brod	
				Geriebener Apfelkuchen	37
	Milch,- Mehl- und Eierspeisen.			Elsässergugelhopf	38
				Tapiokakuchen	47
1	Küchlein ohne Eier	6		Osterfladen	47
	Eierpunsch	6		Rosinenbrödchen	55
	Pudding genannt Morgenröte	6	8	Gleichschwerkuchen	61
2	Vanillecrême	13		Kästörtli	61
	Vacherin	14	1	Rhabarberkuchen	61
3	Citronenpudding	22	9	Obstrorte	70
	Orangenspeise	37		Erdbeertörtchen	78
U	Eierpunsch	37	11	Erdbeertorte	87
6	Crême brûlée	47		Griebenkuchen	111
7	H 가장 (Substitution) (Substitution) 보고 있는데 보고 있는데 100 H H H H H H H H H H H H H H H H H H	55	17		135
•		55	19		149
	Rosinenbrödchen			Berliner Torte	167
8	Rhabarberpudding	61	21	Weihnachtsgebäck: Gute Leckerli	167
	Süsse Eier mit Milch	69		Chokolade-Schäumchen	167
	Eierfrikadellen	69			167
10	Kalter Reispudding mit Zitronen	77		Makrönli	
	Engl. Rhabarberpie	78		Mailänderli	167
	Rhabarbergrütze	78		Mandelbögen	167
11	Reisauflauf	86		Spinnemüggeli	167
	Kirschpudding	86			
	Feine Vanille-Crême	87		Eingemachte Früchte, Liköre, Syrup	
12	Bauernbrod	96			in the
	Erdbeercrême	96	7	Orangenmarmelade	55
18	Erdbeerschnitten	102		Veilchensyrup	55
	Kirschenauflauf	102	8	Rhabarbergelée	62
	Eierkuchen mit Zitronengaft	103		Citronensyrup	70

Nr.		Seite	Nr		Seite
Fruchtlimonade		70	They'	Sägemehl und Theeblätter z. Reinigen	
10 Erdbeerconfituren		78		von Flaschen und Teppichen	38
11 Kirschenmarmelade		87		Spielkarten zu reinigen	38
Gartenerdbeeren		78		Frische Weinflecken zu entfernen	38
12 Gartenerdbeeren		30		Riechpulver für den Wächeschrank	39
Walderbeeren		90		Wozu das Salz gut ist	39
Preisselbeeren		99	1012	Wie man Fischgeruch und Fischleim	
Heidelbeeren		44		entfernt	39
Johannisbeeren		44		Ein interessantes Experiment für an-	
13 Gelée von reifen Sta	chelbeeren	199		gehende Kochkünstlerinnen	39
Gelée von roten u. w	reissen Johannis-		6	Mittel gegen Motten	48
and Brombeeren		100		Altes Geflügel weich zu kochen	48
Schüttelfrüchte		100	7	Aufbewahren von Pelzwerk	55
Ganze Johannsbeeren	1	100	1	Tapeten zu reinigen	55
Früchtelimonade		102		Irdenes Kochgeschirr dauerhaft zu	
14 Aprikosenmarmelade		108		machen	55
Aprikosengelée		108	8	Wie man Flecken entfernt	62
Pfirsiche in Essig au Pflaumen	i engi. Art	109		Marmorplatten zu reinigen	62
		109		Rostige Plätteisen glatt zu machen	62
15 Bohnen einzumachen		117		Schmierig gewordene Badeschwämme	00
Gelée aus Falläpfeln		117		wieder brauchbar zu machen Einfaches Verfahren den Holzbohr-	62
17 Rezepte aus dem Obs	tverwertungskurs			wurm aus den Möbeln zu entfernen	63
Wädensweil:		A STATE		Die Verwendung des Zitronensaftes	62
I. Marmelade v. Bron		101	0	(BELLEN, 1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (1988) (198	
Rhabarber mit Or II. Gelée v. Apfel- ur		131 131	9	Zitronenwürze	70 70
III. Früchte in Essig:		131		Mittel gegen Bienen- und Mückenstich Ausgezeichnete Salbe f. Brandwunden	70
Johannisbeeren	Diriton, Kirschen	132	1	Vorzügliche Magentropfen	70
IV. Dunstkonserven: B	Sohnen in Dunst	102		Gegen rote Hände	70
auf 2 Arten	2 4400	132		Fensterscheiben von Oelfarben zu	
18 Senfgurken		139		reinigen	70
Tomatenpurée		139		Putzmittel für Messing und Kupfer	71
Tutti-Frutti		139		Strohhüte auffrischen und reinigen	71
Allerlei: Oesterreichi	ischer Apfelkäse,			Mäuse und Rattengift	71
Cornichons, Himbeer	syrup auf 2 Arten	139	13	Sardellen und Anchovis Sardinen	103
				Kleiderbürsten zu reinigen	103
Allowle: No	::4-1!-b			Bunte Strümpfe zu waschen	103
Allerlei Ni	utziicnes.			Zum Mattieren von Fensterscheiben	103
9 Wittel gamen aufman	TTV= 1			Bei Verbrennung	103
2 Mittel gegen aufges	Prungene Hande	15	14	Zum Reinigen des Waschsteines	111
Zur Verhütung der Frostbeulen an den H	Wiederkehr alter Fänden im Winter	16		Zum Reinigen der Lampenglocken und	111
Eine ausgezeichnete		16	-	Lampengläser Zum Reinigen d. Zimmergetäfer, Möbel	111
Zerbrochenes Glas zu	ı kitten	41		etc.	112
Zigarrenasche als Pu		41	12		
Leberthranflaschen zu	ı reinigen	41	15	Mittel gegen Haarausfall Mittel gegen Verbrennungen	119 119
Kupferstiche und	Holzschnitte zu			Mittel gegen Fussschweiss	119
reinigen		41		Mittel z. Reinigen schmutziger Fenster-	110
Fettflecken aus Büch	ern zu entfernen	41		scheiben	119
Rostflecken aus der	Wäsche zu ent-			Auffrischung alter in Goldrahmen ein-	
fernen Vergilbte Wäsche	mindon	41		gefasster Gemälde	128
machen	wieder weiss zu	41	16	Wie man Flecken auf Messing entfernt	128
Seidene Taschen- u	nd Haletishan	41		Wie man Flecken auf Möbeln entfernt	128
waschen	nd maisideller zu	41		Wie man Wasserflaschen reinigt	128
Wollene Sophabezüge	e zu reinigen	41		Wie man schwarze Ofenrohre glänzend	
Wie man haltbare	n Stärkekleister			macht	128
herstellt		41	17	Zum Waschen buntgestickter Decken	135
Wie man trockenen	Käse verbessert		175	Meerschaumpulver zum Entfernen von	
5 Milch als Reinigungs	mittel	38	14	Flecken	135

Nr.		Seite	Nr.	Seite
Zitronen ein	Putzmittel	135	Schwarzer Pariser Firniss	142
Gegen feuch Mittel gegen	Mäuse	135 135	19 Feine Art Birnen zu trocknen Champagner aus Birnen	150 150
Mittel gegen Schmerzlose	Hühneraugen Entfernung der Warzen	135 136	Schwarzen Chachemire oder Sei	de zu
Uebeln Geru	ch a d. Händen zu entfernen in Oefen, Herden zu ver-	136	waschen Schwarze Schürzen zu waschen	150 150
hindern	Mittel zum Reinigen der	142	Rostflecke aus d. Wäsche zu ent Ein zuverlässiges Barometer	fernen 150 150
mattgeword	enen Aquariumwände und ing des Wassers		20 Zur Pflege des Haares und der haut	Kopf- 160

wight.