

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 11.12.2024

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

q.

apl.
r

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.

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, zc. zu entfernen	44
6 Aluminiuntöpfe blank zu machen	45
6 Messer richtig zu schärfen	45
6 Festhängende Glasstöpsel zu lösen	45
6 Asche von Briskets als Bugmittel	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 Mablastergegenstände zu reinigen	61
8 Gummistrümpfe zu reinigen	61
9 Kupfer- und Stahlsche zu reinigen	68
9 Goldrahmen zu reinigen	68
9 Harzflecken zu entfernen	68
9 In der Form festhängende Napfkuchen loszulösen	69
9 Fliegen vom Fleisch fern zu halten	69
10 Praktisches Reinigen von Schubladen, Fächern, Gestellen, Schränken zc., von B.	77
10 Notizheftchen für Adressen und Erinnerungstage, von B.	77
10 Türsicherung auf der Reise, in Hotels zc., v. B.	78
10 Silberne Löffel von Eierflecken zu befreien	78
11 Bohnenwasser als Fleckenreinigungsmittel	84
11 Stockflecke aus der Wäsche zu entfernen	84
11 Verwendung von Eierschalen, v. B.	84
11 Zigarrenstischen 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 Savelle“	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 Fettflecke 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 Tintenflecke aus wollenen Stoffen zu entfernen	118
16 Kocht in Papier, von - n -	123
16 Kuchendeckel wasserdicht zu machen	123
16 Der Fett-Löffel	123
16 Vernickelte Thee- und Kaffeelannen blank zu machen	124

Nr.	Seite
16 Gelötete 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 Eingeroostete 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 Teerflecke 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 Bugmittel für Gold und Silber	149
20 Zur Ofenheizung	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 Fettflecke zu entfernen	164
22 Dunkle Wollene Kleidungsstücke zu waschen	173
22 Champagnerflecke 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 Stockschnupfen 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 Jardiniere u. Porzellanbübeln	7
2	Erkältete Pflanzen	15
3	Gartenarbeiten im Februar	23
4	Baumpflege 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 Balkonschmuck, v. H.	87
12	Die Düngung der Kohl- und Hülsengewächse	94
13	Perennierende Blütenpflanzen	103
14, 15	Die Behandlung der Topf-Pflanzen im Sommer	111, 120
14	Die Behandlung der Bohnen	111
16	Die Kalla	126
16	Rakten	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 Winterfütterung der freilebenden Vögel	7
2	Das Erfrieren der Käme 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

Nr.		Seite
	Suppen.	
1	Erbsuppe	5
2	Hafergrühsuppe	13
3	Hirsesuppe mit Gemüse	21
4	Mehlsuppe	29
5	Suppe aus saurem Rahm	36
6	Feine Bouillon (Consommé)	45
7	Gebundene Döfenschwanzsuppe	54
8	Kaiserklöschensuppe	61
9	Sauerampfersuppe	69
10	Grüne Suppe	78
11	Grüne Erbsensuppe	85
12	Meerrettigsuppe	92
13	Gerstensuppe mit grünen Erbsen	101
14	Blumenkohlsuppe	108
15	Tomatensuppe	118
16	Zwiebelsuppe	124
17	Grüne Milchsuppe auf russische Art	133
18	Brotsuppe	141
19	Sagosuppe mit Fleischbrühe	149
20	Wurzelsuppe	157
21	Eiersuppe	164
22	Rosenkohlsuppe	173
23	Sellerie-suppe	181
24	Viktoriasuppe	188

Fischgerichte.

2	Stodffisch nach Kapuzinerart	13
3	Gefochter Kabeljau	21
4	Barsch auf holländische Art	29
5	Seezungen-schnitten à la Tartare	36
6	Al auf dem Rost gebraten	45
7	Stodffisch mit Zwiebeln	54
9	Falscher Kaviar	69
10	Hummer in Muscheln	78
11	Salm, blau abgekocht	85
13	Krebse	101
14	Gedämpfte Aeschen	108
16	Gefüllter Karpfen	124
17	Forellen auf Schweizerart	133
22	Marinierter Karpfen	173

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Gebratenes Huhn	6
1	Diätetisches Beefsteak	6
1	Restengericht aus Fleisch und Blumenkohl	6
1	Allerlei-Sauce	6
2	Eingemachtes Kalbfleisch	13
2	Geflügelcreme	13
3	Schinkenklöße	21
3	Senshammelbraten	22
4	Gerolltes Rindfleisch mit Makkaroni	29
5	Gedämpftes Rindfleisch auf italienische Art	36
5	Speckauflauf	37
5	Bayerische Leberknödel	37
6	Roastbeef	45
6	Leberpudding als kalter Aufschnitt	45
7	Gefüllte Lammsbrust	54
7	Milken-Ragout	54
8	Gefüllte Schweinszunge	61
8	Rindsniere mit Zwiebelsauce	61
9	Marinierte Döfenzunge	69
9	Leberspießchen	69
10	Filetbraten	78

Nr.		Seite
11	Hammelsrippchen mit Kümmel	85
12	Huhn mit Reis	92
12	Hammelrücken	92
13	Bratwurst ohne Darm	101
14	Falscher Rehbraten	108
15	Paprika-Huhn	118
15	Gespickte Kalbsbrust mit Rahmsauce	118
16	Schmorbraten	124
17	Gespickter Filetbraten mit Gemüse	133
17	Mayonnaiseartige Beigabe zu kaltem Fleisch, Fisch etc.	134
18	Saurer Mochen	141
18	Rehrücken	141
18	Pilaff	142
18	Russische Pastetchen	142
19	Tauben mit Rahm	149
19	Bachhähnchen	149
19	Hackbraten	150
19	Perlzwiebelsauce	150
20	Kaninchenpfeffer	157
20	Tauben in Blätterteig	158
20	Pikanter Kalbsbraten	158
21	Gans gebraten, auf französische Art	164
21	Frikandellen von Kaninchen	165
22	Gebratene Leberschnitten	173
22	Braisierte Hammelkeule	173
23	Rindfleisch in Gelee	181
23	Gebratene Rebhühner mit Sauerkraut	181
24	Schweinebraten, mariniert	188
24	Feine Mayonnaise	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Mudelpudding	6
1	Ungekochte Zitronencreme	6
2	Maisschnitten	13
2	Zwiebelfüchlein	13
2	Schwarzbrotpudding	14
3	Eierdöhrli	22
3	Schenkeli	22
3	Biscuitspeise	22
4	Kartoffelpudding	30
4	Käseschnitten	30
4	Fastnachtfüchlein	30
5	Philadelphiaschneepudding	37
6	Wiener-Omelette	46
6	Vanillebombe	46
7	Makkaroni-Nester	54
7	Süßes Eiergelee	55
8	Neuchâtel-Pudding	62
11	Omelette fines herbes	85
12	Erdbeerauflauf	93
13	Polenta auf griechische Art	102
13	Weichselsemeln	102
14	Salbeifüchlein (Müsli)	109
14	Heidelbeernocken	109
15	Eiergericht	118
15	Mehlspeise von Stachelbeeren	118
17	Nockenmehlspeise mit Käse	134
20	Quittenspeise mit Eiermilch	158
21	Eriätschnitten	165
22	Eierfrikassée auf französische Art	173
23	Kartoffelpastetchen mit Käse	181
24	Falsche Austern	188
24	Feine Reisspeise mit Früchten und Guß	189

Nr.	Seite
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 Gebäckener 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

Ruchen, Torten, u. Backwerk.

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

Nr.	Seite
12 Kirschentorte	93
14 Schmeizertorte (große Fruchttorte)	109
15 Schüsselpastete mit Obst	119
16 Pflaumenmüsertorte	124
17 Makronen-Schaumtorte	134
18 Zwetschgengkuchen	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 Zimtbonbon	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 Rother Fruchtast aus jeder Art Obst	102
13 Kirschengelee mit Johannisbeeren	102
13 Rübenkonfitüre	103
13 Gelee von unreifen Stachelbeeren	103
14 Salzgurken	109
14 Melange-Konfitüre	109
14 Kirschast	109
15 Ungefachte 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 Pfirsichen, Weineclauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Apfel	151
19 Quitten- und Apfelgelees	151
19 Hagebutten mit Zucker und Essig	151

Nr.

Seite

Nr.

Seite

Getränke.

8 OrangenSirup
9 Alkoholfreier Maitrant
10 Rhubarbersaft
11 Moussierende Limonaden

62
70
79
85

12 Beerenobstsirup
13 Beerenlimonade
16 Ananasbowle
23 Vin chaud
23 Apfel-Limonade
24 Russischer Thee
24 Orangenbowle

93
102
124
182
182
189
189

