

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

Band: 21 (1914)

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: 30.01.2025

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

97

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 in Zürich.

== 1914 ==



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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1	1	15	114
1	2	15	115
1	3	16	121
2	9	16	122
2	11	16	123
2	12	17	129
3	17	17	131
3	18	18	137
3	19	18	138
4	25	18	139
4	27	19	145
5	33	19	147
6	41	20	153
6	43	20	155
7	49	21	161
7	51	21	162
8	57	22	169
8	59	22	170
8	60	23	177
9	65	23	179
9	66	24	185
9	68	24	186
9	68	Haushalt.	
10	73	1	5
10	75	1	5
10	76	1	5
11	81	2	13
11	82	2	13
11	83	3	20
12	89	3	20
12	90	3	20
12	97	3	20
13	98	3	20
13	99	3	20
14	105	3	20
14	107	4	29
15	113	4	29

Nr.		Seite
5	Warum benutzt man zum reinigen fettiger Gefäße heißes Wasser oder heiße Soda-lösung?	36
5	Was ist Agar-Agar?	37
5	Das Zinn	37
6	Vom Fleisch und seinem Nährwert	44
6	Fleckenmittel	44
7	Beim Umzuge	52
7	Fenster Scheiben zu reinigen	53
8	Vom Färben der Ostereier	61
8	Reinigen der Tapeten	61
9	Etwas vom Thee	69
9	Wie man frischen Veilchenduft konservieren kann, von W.	70
9	Deflecken aus Stoffen zu entfernen	70
10, 12	Auffrischen polierter Möbel	77, 92
10	Der Kampf gegen die Motten, von F.	77
11	Wie angesäuerte Milch noch brauchbar gemacht werden kann	85
11	Hanf und Hanföl gegen Ungeziefer, von -r.	85
11	Sehr gutes Fleckenputzmittel	85
12	Der Eisschrank, von F.	92
12	Warum kann man Fleisch auf Eis aufbewahren?	92
12	Von den Pilzen	92
12	Erfrischendes Getränk aus Orangenschalen	92
13	Neue Kartoffeln zu behandeln, von -r.	100
13	Wie man das Gelbwerden der Wäsche verhüten kann, von W.	100
13	Arzneiflecken aus silbernen Löffeln zu entfernen	100
14	Getränke im Sommer kühl zu halten	108
14	Aufbewahrung von Speisen und Gewürzen im Kachelofen während des Sommers	108
14	Gegen die Fliegenplage	108
14	Grasflecken zu entfernen	108
14	Zitronensaft als Fleckenmittel, von -e-	108
14	Erdbeeren soll man nicht im Eisschrank aufbewahren	108
15	Warum kann man ranzige Butter noch zum Braten verwenden?	116
15	Warum geben nicht ausgereifte Früchte mehr Gelee als reife? von Haase	116
15	Tinten- und Rotweinflecke zu entfernen	117
15	Behandlung verrosteter Glätteisen	117
15	Wie man Panamahüte selbst reinigen kann	117
15	Die Reinigung der Aquarien und Goldfischgläser	117
16	Warum darf man Silberlöffel nicht längere Zeit in sauren Speisen stecken lassen?	124
16	Der Selbstkocher oder die Kochkiste als Eisschrank	124
16	Rüchenträger für den Winter aufzubewahren	124
17	Selbstkocher und Kochkiste	132
17	Ersatz für Kohlenbrikette	132
17	Verwertung der Abfälle in Küche und Haus	132
17	Zum Kartoffeleinkauf	133
17	Vorsichtsmaßregeln bei größern Vorräten an Mehl, Hafer u., von -r.	133
18	Die Vorteile des Selbstkochers und der Kochkiste, von Ida Spühler	140
18	Praktischer Fensterverschluß gegen Zugluft	140
19	Die Kartoffel, von Dr. Eppler	148
20	Vom Obsttrocknen, von -er.	156
20	Praktische Art, einzuheizen, von L. R.	156

Nr.		Seite
20	Wie man weißwollene Schlaf- und Reisebedecken reinigt, von W.	156
21	Warum darf man Hülsenfrüchte nicht in hartem Wasser kochen?	164
21	Warum darf man nicht größere Massen von Nadelzweigen in den Ofen stecken?	164
21	Die Behandlung der Holzterrazzoböden	164
21	Neue Gardinen zu waschen	165
22	Warum beschlagen an kalten Tagen die Fenster und Brillen?	172
22	Wie man Sweaters und andere gestricke Sachen trocknen soll, von -r.	172
22	Wollene Stoffe zu waschen	172
23	Bleibergiftungen	179
23	Gewinnung des Koks	180
23	Was bei der Aufbewahrung von Gemüse zu beachten ist	180
23	Ausprobieren der rohen Kartoffeln	180
23	Wie man muffig gewordenes Mehl noch verwenden kann	180
24	Vorsichtsmaßregeln gegen Weihnachtsbrände	188
24	Rostfleckenmittel	188
24	Wie man Kuchen aus der Form lösen kann	188
24	Wie man Käse frisch erhält	188

Gesundheitspflege.

1	Massage gegen Haarausfall und Schuppen	7
2	Gesundheits- und Wirtschaftsregeln für den Winter	15
3	Zur Pflege des Ohres, von G. Schneider	22
3	Heilpflanzen	22
4	Die fette Kopfschuppung	31
6	Künstliche Atmung	45
8	Ermüdung des Herzens	62
9	Sommersprossen	71
10	Sonnenbrand, von Dr. Fegner	79
11	Wie oft soll man auf Bergtouren essen?	86
11	Sorgfältige Fußpflege beim Wandern	86
12	Ueber Tiefatmung	94
12	Abhilfe bei Fußbrennen	94
14	Die günstige Wirkung des Raufahrens, von Dr. D. G.	110
15	Kühle Getränke, von Dr. Sch.	119
16	Die innerliche Anwendung der Heilkräuter	126
17	Ueber die äußerliche Anwendung der Heilkräuter	134
18	Die Holunderbeeren als Heilmittel	142
20	Zur Hautpflege im Herbst, von -a.	158
21	Der Einfluß der künstlichen Beleuchtung auf die Gesundheit	166
22	Der Wert von Tiefatmungs- und Turnübungen bei Frauen	174
23	Wie der Kleiderstoff beschaffen sein soll	182

Kindernpflege und -Erziehung.

1	Behandlung der Kinder bei nächtlichen Unruhezuständen	7
2	Ein vorzügliches Mittel gegen Keuchhusten	15
3	Die Masern	23
4	Wie eine ungestörte Nachtruhe der Mutter möglich ist, von Frau L.	31
5	Halbkrankheiten, von Mutter in B.	38

Nr.		Seite
5	Wie behütet man seine Kinder vor Scharlach- ansteckung?	38
6	Die Hautpflege beim Säugling	46
7	Ueber die Kindersterblichkeit	54
8	Ueberernährung im Kindesalter	63
9	Tätigkeitstrieb der Kinder	71
10	Ernährung des Kindes mit Muttermilch	79
11	Die Rachitis oder englische Krankheit	87
12	Kinder im Sande, von M.	95
13	Zur Bekämpfung der Sommersterblichkeit der Säuglinge	102
14	Warnung vor kalten Wasseranwendungen bei ganz kleinen Säuglingen	111
15	Das Scharlachfieber	119
16	Der Turnunterricht in- und außerhalb der Schule	127
17	Die Kleidung blutarmer, muskelschwacher und nervöser Kinder	135
18	Die zehn Gebote der Kindererziehung, von B. Z.	143
19	Zur Säuglingssterblichkeit	150
21	Das Bad im Säuglingsalter, von Dr. Marie Heim	167
22	Zur Abhärtung des Säuglings	174
23	Die Sprache des Kindes, von A. M. Witte	183
24	Schutz vor Diphtherie	190

Krankenpflege.

1	Ueber Wundrose	7
3	Bergiftungen durch Leuchtgas	22
5	Die Ernährung der Bleichsüchtigen	38
6	Der Finnausschlag	46
7	Blutungen aus Wunden	54
8	Bereitung der Senfteige	62
8	Das Spanisch-Fliegenpflaster	63
9	Verschiedene Bäder für Kranke	71
10	Erste Hilfe bei Vergiftungen	79
11	Hilfe bei Asthma-Anfällen	87
13	Ueber die Anwendung trockener Wärme in der Krankenpflege	102
14	Der Sommerkatarrh, von Dr. St.	111
16	Einiges über die Behandlung hysterischer	126
18	Vergiftung durch Einatmen schädlicher Luft- arten	143
19	Der Magenkrampf	150
21	Die Heilkraft der Zitrone, von G.	166
22	Behandlung Erfrorener	174
24	Die Lage des Kranken im Bett	190

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Blühende Schneeglöckchen und Maiblumen im Januar und Februar	8
2	Die Ueberwinterungsräume der Pflanzen	15
3	Die blühenden Blumen im Februar, von G.	23
4	Behandlung der Treibsträucher	31
5	Knollen-Sellerie	39
5	Die Beschaffung von Erdbarten	39
6	Das Umtopfen der Pflanzen	46
7	Geschichte Auswahl beim Gemüseanpflanzen	55
8	Vom Stechen oder Brechen des Spargels	63
10	Schädigt der Efeu das Mauerwerk?	79

Nr.		Seite
11	Zur Rosenpflege	87
13	Rote Rüben (Randen)	103
14	Wasserpflanzen in stehenden oder fließenden Gewässern	111
15	Die Vertilgung der Engerlinge	119
16	Die Canna (Blumenrohr)	127
17	Sommer- und Herbststoft	135
18	Das Ueberwintern der Balkonpflanzen, von J. B.	143
19	Zur Verhütung des Raupenschadens an Obstbäumen	150
20	Zur Aufbewahrung des Winterobstes	158
22	Frostschäden der Bäume	175
22	Unsere Fensterblumen im Winter, von G.	175
23	Balkone im Winterschmuck	183
24	Richtige Temperatur für Zimmerpflanzen	191

Tierzucht.

1	Schutz für Ziehunde im Winter	8
3	Vom Papagei	23
4	Künstliche Winterfütterung der Vögel	31
4	Die Kanarienvögel im Winter, von D.	32
5	Die Gänsezucht	40
6	Nackte Stellen an Hühnern	47
6	Der Stieglitz	47
7	Wie ein Taubenschlag beschaffen sein soll	55
9	Behandlung der Kücklein	72
11	Schonet die Hecken und Sträucher zwischen den Felbern!	87
11	Tummelplätze für das Jungvieh	88
12	Hund und Kaze	95
13	Die Zugtiere an Sonn- und Festtagen, von L.	103
15	Schulferien und Tierschutz	119
15	Der Körperzustand der Stubenvögel	120
16	Bersorgt die Hunde mit frischem, reinem Wasser!	127
17	Zur Kaninchenzucht, von N.	135
19	Zur Kaninchenzucht	151
20	Der Hühnerstall, von N.	159
21	Zur Taubenzucht	167
22	Das Mästen der Enten, von N.	175
24	Behandlung der an der Staupe erkrankten Hunde, von N.	191

Suppen.

1	Gerstenschleim-Suppe	6
2	Kartoffelsuppe mit Meerrettig	14
3	Zwiebelsuppe	21
4	Maisuppe	29
5	Gemüse-Suppe	37
6	Grünkernslockensuppe	44
7	Hirnsuppe	53
8	Suppe mit verlorne Eiern	61
9	Spinatsuppe	70
10	Suppe aus geriebenem Milchbrot	77
11	Rüblisuppe	85
12	Minestra	93
13	Grüne Suppe	100
14	Grüne Kartoffelsuppe	109
15	Julienne-Suppe	117

Nr.		Seite
16	Gurkensuppe	125
17	Bataille-Suppe	133
18	Gemüsesuppe von grünen Bohnen	141
19	Linsensuppe	149
20	Kümmelsuppe mit Gemüse	157
21	Zwiebelsuppe	165
22	Reisuppe	173
23	Braune Kartoffelsuppe mit Käse	180
24	Feine Büreesuppe	189

Fischgerichte.

1	Gefüllte Heringe, von F.	6
3	Gebackener Merlan	21
5	Gebratener Hecht	37
7	Schellfisch-Karbonaden	53
10	Gebackene Flundern	78
14	Gerollte Seezunge	109
15	Al auf russische Art	117
15	Grüne Erbsen mit Stockfisch	117
18	Kabeljau mit Karotten	149

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Schweinspfeffer	6
2	Leber im Netz	14
2	Pikante Schweinskoteletten mit Käse	14
3	Rindfleisch-Koulade	21
3	Kalbsfuß-Salat	21
4	Hammelbraten	30
4	Hirnschnitten	30
4	Tirolerknödel	30
5	Kalbskugeln	37
6	Entrecôtes	44
6	Ochsenmaul	45
7	Lammbraten	53
7	Grüne Sauce (ungekocht)	53
8	Gespickter Gigibraten	61
8	Jägerfleisch	61
8	Pastete mit Zungenragout	62
9	Huhn in eigener Sulz	70
9	Ueberzogenes Rindfleisch	70
10	Gefülltes Kalbsherz	78
10	Gebünstetes Schweinefleisch	78
11	Stoffato	84
11	Lungenmus	85
11	Gigi-Küchlein	85
11	Vegetarische Sulze	85
12	Gedämpfte Hammelrippchen	93
12	Leberpießli	93
13	Ochsenzunge mit Rahmsauce	100
13	Gerollte Kalbsbrust	101
13	Polarden	101
14	Netzurst mit Reis	109
14	Ungarischer Braten	109
16	Hammelkeule mit Kräutern	125
16	Kutteln auf dem Rost gebraten	125
17	Gesottenes Rindfleisch mit Tomaten und Kartoffeln	133
17	Schweinefleisch einzusalzen und zu kochen	133
18	Schaffstögli mit Reis und Kohl	141
18	Gebünsteter Hase	141
18	Gefülltes Schweinsohr	141
19	Bichelsteinerfleisch	149

Nr.		Seite
20	Spickbraten von Wildbret	157
21	Fischer Salm	165
21	Gefröse	165
22	Gebratene Gans auf russische Art	173
22	Gebackene Hammelfüße	173
23	Rehshulter	180
23	Kalte Sulzpastete	180
23	Leberknödel	181
24	Gebratener Fasan	189
24	Gebackene Koteletten	189
24	Zunge in Sulz	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Apfelbratlinge, von B.	6
1	Scheiterhaufen	6
2	Mais mit Äpfeln	14
2	Drangen-Schneebälle	14
2	Drangen-Sauce zu Puddings und andern Mehlispeisen	15
3	Erbsenpfutzen	21
3	Kastanienpudding	21
4	Grießbällchen	30
4	Bairische Fastnachtsküchlein	31
4	Schweizer-Fastnachtsküchlein	31
6	Makkaroni nach Mailänder-Art	45
6	Nürnberger Ei	45
7	Jus-Eier mit Käsebedel	53
7	Eier à la duchesse	51
7	Osterpudding	54
8	Eier auf Semmeln	62
8	Zitronenküchlein	62
9	Grießtaler	70
9	Karamel-Köpfchen	71
10	Grüne Nudeln	78
10	Rhabarbermais	78
11	Kalter Rhabarberpudding	86
12	Spinatomeletten	93
12	Rirschauflauf	93
13	Kapuzinerklöße	101
14	Sael im Teich	109
17	Maisauflauf mit Käse	133
18	Türkenpult	141
19	Käsegeränke	149
19	Haferbrei	149
20	Quarkstriezel	157
20	Apfelscharlotte	157
20	Schokoladecreme	157
21	Hülsenfruchtküchli	165
21	Quarkcreme	166
21	Kastanienturm	166
22	Maisbraten	174
22	Birnenalace	174
22	Apfelküchlein	174
23	Großer Grießkloß	181
23	Mehlispeise von getrockneten Zwetschgen	181

Gemüse, Obst, Salate.

1	Gebackene Kartoffelscheiben (Pommes soufflées)	6
1	Sauerkraut mit Erbsen	6
1	Gedämpfte Rübli	6
2	Rotkraut mit Kastanien	14
2	Spinat-Pastetchen	14

Nr.		Seite
3	Gedämpfter Sellerie	21
3	Süße Apfelschnitze	21
4	Endivien-Püree	30
4	Kartoffelschnee	30
4	Aprikosentoppott	30
5	Erbsenpudding	37
5	Lauchgemüse	37
5	Kalter Selleriesalat	37
5	Apfel-marmelade	37
6	Gefüllte Laubfrösche	45
6	Stachisauflauf	45
6	Nüglisalat	45
6	Gestürzte Orangencreme	45
7	Löwenzahn	53
7	Pariser-Kartoffelchen	53
8	Spargeln mit Butter	62
8	Karotten au jus	62
9	Sparagelgemüse	70
9	Kraut-Koteletten	70
9	Gemischter Salat	70
10	Krautstengel	78
10	Rhabarberkalttschale	78
11	Spargeln mit holländischer Sauce	86
11	Junge Kohlraben	86
12	Auberginen	93
12	Pilzragout	93
12	Erdbeercreme	94
13	Wachsbohnen mit Eiersauce	101
13	Junge Erbsen mit Salatgemüse	101
13	Spargelsalat	101
13	Heidelbeeren nach Berner Art	101
14	Mischgemüse	109
14	Gemüseschnitten	109
14	Pilzeierkuchen	109
15	Artischocken à la crème	117
15	Eierpflanze mit Tomatensauce	117
15	Kräutersalat	117
15	Saure Kirschen mit Rahmschaum	117
16	Kürbisbrei auf französische Art	125
16	Eier in Tomatensauce	125
16	Steinpilzschnitzel	125
16	Johannisbeeren mit Sago	125
16	Melonensalat	125
17	Kartoffeln nach Freiburger Art	133
17	Krautkräppli	133
17	Eierschwämme als Gemüse	134
17	Reis mit Äpfeln	134
18	Rübli mit Kartoffeln	141
18	Kartoffelklöße mit Speck	141
19	Gedämpftes Kraut	149
19	Gebratene Kohlraben	149
19	Gebäckenes Apfelmus	149
20	Gemüse mit Kutteln, Schweine- oder Rindfleisch	157
20	Kartoffeln mit Käse	157
20	Quittenmus auf süddeutsche Art	157
21	Weißer Rüben	165
21	Abgeschmälzter Reis	165
21	Neuenburger Kartoffelgericht	165
22	Maccaroni mit Restenfleisch oder Wurst	173
22	Gebratene Kartoffeln mit Lauch	173
22	Kastanientugeln	173
23	Gemüsesalat	181
23	Rosenkohl à l'Espagnole	181
24	Gebäckene Sellerie	189

Nr.		Seite
24	Kartoffeln nach Bündner Art	189
24	Blaukrautsalat	189

Ruchen, Torten, u. Badwert.

1	Dänischer Zitronenkuchen	7
2	Zwiebelskuchen	15
3	Zwetschkuchen	21
3	Dehrl	21
4	Schwarzbrotort	30
5	Quarkkuchen	38
6	Sudeltorte	45
7	Himmelstorte	54
8	Osterkuchen	62
9	weiner Rhabarberkuchen	71
10	Marqauer- oder Rübliort	78
11	Fäulapitte	86
12	Erdbeertorte	94
13	Stachelbeerkuchen	101
14	Kirschentorte	110
15	Aprikosenkuchen	118
16	Hinbeerkuchen	125
17	Zwetschkentorte	134
18	Kartoffeltorte	142
19	Birnenkuchen	149
20	Schweizer Speckkuchen	158
22	Linzertorte	174
23	Kastanientorte	181
24	Rheinischer Neujahrskuchen	190

Weihnachtsgebäck.

23	Weihnachtswürstchen	181
23	Zitronenringeln	181
23	Zimtsterne	182
23	Mailänderli	182
23	Anisbrötchen	182
23	Birnenwecken	182
23	Bündner Birnenbrot	182
24	Mandelstengelchen	190
24	Schokoladenmarzipan	190
24	Maronen-Croquetten	190

Gingemachte Früchte und Gemüse.

12	Grüne Stachelbeeren	94
12	Erdbeermarmelade	94
12	Erdbeeren in Dunst ohne Zuckerlösung	94
13	Kirschen in geschwefelten Gläsern	101
13	Kirschenmarmelade-Viermus	102
13	Johannisbeeren in Träubchen	102
13	Champignons in Essig	102
13	Erbsen in Dunst	102
14	Gerührte Erdbeermarmelade	110
14	Kirschen in Dunst ohne Zucker	110
14	Spargeln in Dunst	110
14	Gelbrüben in Dunst	110
15	Durchgetriebene Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Pflaumen aller Art, Quitten und Äpfel	118
15	Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Himbeeren	118
15	Erdbeer- und Johannisbeerkonserben	118

Nr.	Seite	Nr.	Seite
15 Gemischter Himbeersirup	118	19 Quittenmarmelade	150
15 Sterilisieren von Zuckererbse, von R. G.	118	19 Quittengelee	150
15 Bohnen in Salz	118	19 Quittenpasten	150
16 Heidelbeermarmelade	125	20 Hagebuttenmarmelade	158
16 Kirschenbrot	125	20 Hagebutten-Pasten	158
16 Dultschaga (Rumänische Konfitüren)	126	20 Schlehen einzumachen	158
16 Birnen in Dunst	126	20 Quittenschnige	158
16 Bohnen in Essig	126		
17 Zwetschgenkonfitüre	134		
17 Kürbismarmelade	134		
17 Gelee aus Obstabsfällen	134		
17 Süße Äpfel oder harte Birnen in Essig	134		
17 Kräutereffig	134		
18 Holundergelee	142		
18 Feine Marmelade aus grünen Tomaten	142		
18 Gedörrte Tomaten	142		
18 Gedörrte Rübli	142		
18 Gedörrte Bohnen	142		
19 Traubengelee	150		
19 Preiselbeermarmelade	150		

Getränke.

3 Drangen-Sirup	22
10 Maitrank-Essenz	78
12 Rober Erdbeersaft	94
14 Fruchtsaft mit Weinsäure	110
14 Kirschensaft	110
24 Zitronenbowle	190
24 Glühwein	190
24 Eierglühwein	190

