

**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. 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:** 08.02.2025

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

6

Bellegnummern

Spa

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
<b>Allgemeines.</b>			
1	1	12	89
1	2	12	90
1	3	12	92
2	9	13	97
2	11	13	98
2	12	13	99
3	17	14	105
3	19	14	106
4	25	14	107
4	27	15	113
5	33	15, 16	115, 122
5—6	34, 42	16	121
5	36	16	123
6	41	17	129
6	43	17	130
7	49	17	131
7	50	17	132
7	52	18	137
8	57	18, 19, 21, 23	139, 147, 162, 180
8	59	18	140
8	60	19	145
9	65	19	148
9, 10	67, 74	20	153
9	68	20	155
10	73	20	156
10	75	21	161
10	76	21	164
11	81	22	169
11	82	22	171
11	84	22	172
		23	177, 187
		23, 24	178, 189
		24	185

**Haushalt.**

1	Vom Gasparen, von G. 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 Pelzwert	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	Beidseitige 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 Flaschenkork 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-Grün, ein vorzügliches Waschmittel	109
14	Reinigung von Zinkflachen	109
14	Getrocknete Heidelbeeren	109
14	Zitronenschale, ein natürliches Badaroma	109
15	Das doppelkohlen-saure 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 seiffa gewordener Schwämme und Waschlappen	133
18	Was ist Salicylsäure?	140
18	Reinigungs-verfahren 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 Wohnungs-umzug	165

22	Matrassen und Polstermöbel reinigen	173
22	Das richtige Maß beim Verbrauch von Gelatine zu Sülzen	173
23	Verhütung von Schimmelbildung in der Speisekammer	181
23	Verbrochene Marmorplatten unlösbar zu kitteln	181
23	Die Reinigung von Leberflühen	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	Frühlingsturen als „Leint“verbesserer	70
10	Bürstenbäder	78
11	Gesichtspflege	86
12	Wo können wir Sonnenbäder nehmen?	95
13	Durst bei Fußtoure	102
14	Schlafräume kühl zu halten	111
15	Das Sonnenwasser-Sitzbad	119
16	Blutarmut und Bleichsucht	126
17	Die Schädlichkeit des Straßenstaubes	135
18	Wachstumstörungen des Kopshaares durch schadhafte Käme	143
19	Die heilkräftige Wirkung der Gurke	151
20	Barfußlaufen	158
21	Zweckmäßige Behandlung aufgesprungener und rissiger Hände	167
22	Der Apfel — ein Nahrungsmittel	174
23	Bäder gegen Augenschwäche	183
23	Mittler 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	Kindesarbeit 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 Sonnenblendung	127
17	Sommerliche Kaltnahrung	135
18	Entwickelt den Narsinn 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 Sichtsleiden 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 Bittermelde	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 Geziante Pflanzen für schattige Stellen in Gärten	88
11 Unser Komposthaufen	88
12 Die Kultur des Pfirsichbaumes	96
13 Deckt die Sauchegruben!	103
14 Zur Kalteenzucht	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

### Sterzucht.

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 Haferslockensuppe	85
12 Milchpiskodel- (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-Reisuppe	158
21 Wurzelsuppe	165
22 Braune Bohnensuppe mit Gemüse	173
23 Verliebene Kartoffelsuppe mit Ei	182
24 Blumenkohlsuppe	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 Röhrenpastelli	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 Bigeunerbraten	94
12 Leberknödel	94
13 Gerollter Rindsbraten	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 Kutteln à la Lyonnaise	165
21 Westfälisches Gericht	165
22 Kalbsohren mit Meerrettig	174
22 Verwendung von Bratwurstresten	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 Grießküpft mit Haselnüssen	30
5 Mehlklöße 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 Käsesoufflé	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 Rirschnödel	110
14 Sauermilchpudding mit Himbeeren	110
15 Hefenklöße 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 Reiskring mit Früchten	150
20 Gefüllte falsche Krapsen von Kartoffeln	158
20 Kalte Birnenspeise	158
21 Kartoffelsterz	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 Drangensalat	14
2 Einfacher Obstauflauf	14
3 Erbsenbret	22
3 Lorbeerkartoffeln	22
4 Kartoffeln mit Sanguinafülle	29
4 Zwiebelgemüse	30
4 Linsensalat	30
5 Rober Meerrettig mit Rahm	36
5 Sauerkrautpastete	36
6 Frühlingsgemüse	45
6 Gemischter Salat	45
6 Kartoffeln à la maître d'hôtel	46
6 Apfelbrottopf	46
7 Spinatpudding	54
8 Spargelköpfe	62
8 Lauchkartoffeln	62
9 Spinatröllchen	70
9 Kartoffeln mit Zwiebeln	70
9 Bunte Salatschüssel	70
10 Resen und Karotten	78
10 Spargel auf bairische Art	78
11 Erbsen an grüner Sauce	85
11 Kohlrabisalat	86
12 Nudelspeise mit Kohlrabi	94
12 Junger Hopfen	94
12 Petersilientartoffeln 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

Nr.	Seite
14 Kartoffeln mit Quark und Kümmel	110
15 Gurkensalat mit Rettig	118
15 Blumenkohl mit Pilzen	118
15 Tomatenkartoffeln	118
15 Johannisbeerspeise	118
16 Gurkengemüse mit Rahm	125
16 Gefüllte Tomaten	125
16 Gebadene Tomaten in Mayonnaise	125
16 Buttermilchkartoffeln	125
16 Heidelbeeren nach Berner Art	125
17 Mangoldstiele au gratin	134
17 Mais mit Spinat	134
17 Kartoffelramquin	134
17 Brombeerschaum	134
18 Kürbisgemüse	141
18 Kartoffelsalat mit Gurken	142
19 Bohnen auf spanische Art	150
19 Gebadene Karotten	150
19 Birnbraten	150
20 Vegetarischer Hackbraten	158
20 Weißkohl und rote Rüben	158
20 Kalle gefüllte Kartoffeln	158
21 Braunes Selleriegemüse	166
22 Koteletten von Bodenlohltraben	174
22 Makkaronisalat	174
22 Kartoffeln mit Specksauce	174
22 Eisäpfel	174
23 Sauerkrautauflauf	182
23 Kartoffelköße	182
23 Apfelspeise	182
24 Warme Pastete mit Gemüsesfüllung	191
24 Bunter Gemüsesalat	191

### Ruchen, Sorten etc.

1 Birnenkuchen	5
3 Apfelmuchen auf Hefeteig	22
4 Fastnachtskräpfchen	30
4 Verschlungene Fastnachtsküchlein	30
5 Nargauer- oder Müblitorte	38
6 Grießkuchen mit Orangen	46
7 Osterkuchen	54
8 Käsmähe nach Oberländer Art	62
9 Rhabarberkuchen	70
11 Rhabarberkuchen mit Kartoffelteig	86
12 Englische Biskuits	94
13 Rirschentorte mit Grieß	102
14 Ungebadene Heidelbeertorte	110
15 Rirschenkuchen mit Makronenguß	118
16 Pflaumen- oder Zwetschkengkuchen	126
17 Apfelmittelmann	134
18 Böhmisches Zwetschkenspeise	142
20 Traubentorte	158
21 Frießischer Zwiebelkuchen	166

Nr.	Seite
22 Reistorte mit Zitronen	174
23 Falsche Sandtorte	182
24 Weihnachtstorte	191

### Weihnachtsgebäck.

24 Weihnachtssterne	191
24 Springerli	192
24 Marzipankartoffeln	192
24 Hosentküpfe	192
24 Bündner Birnbrot	192

### Eingemachte Früchte, Gemüse.

1 Rasch säuernbes Sauerkraut	6
4 Möhrenmarmelade mit Äpfeln und Feigen- zusatz	30
12 Stachelbeerkonfitüre	95
12 Ungelochtes Johannisbeer-Gelee	95
12 Johannisbeer-saft ohne Zucker	95
13 Aprikosengelee	102
13 Erdbeerkonfitüre	102
13 Rirschenkönfitüre mit wenig Zucker	102
13 Pilze trocknen	102
13 Pilzpulver	102
14 Einfache Verfahren für Konfitüren, mit Zuckerersparnis	110
15 Das Siebendeinfüllen in Flaschen	118
15 Hülsenfrüchte einzumachen	119
16 Preiselbeeren ohne Zucker	126
16 Rhabarbermarmelade mit Preiselbeeren (ungezudert)	126
16 Pflaumenmarmelade	126
16 Cornichons	126
16 Pilzextrakt	126
17 Holunderbeeren	134
17 Aprikosen und Pfirsiche	134
17 Schwämme oder Pilze zu trocknen	134
17 Schalotten in Essig	135
17 Bohnen in Essig	135
18 Zwetschkengmarmelade mit Holunderbeeren	142
18 Traubenkonfitüre	142
18 Salzbohnen	142
18 Tomatensauce	142
19 Trauben- und Obstsaft zu sterilisieren	150
19 Zwetschkeng-, Quitten- und Birnenmus	150
19 Birnenhonig	150
19 Zwetschkeng für Ruchen zu sterilisieren	150
20 Gelee von Äpfeln und Quitten	158
20 Hagebuttenmarmelade	158
20 Ebereschengelee	159
20 Essig von Fallobst	159
21 Sauerkraut	166
21, 22 Randen	166, 174