

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. 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: 14.03.2025

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

B.

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
1	1	Wie werden Hülsenfrüchte nahrhafter und wohlschmeckender	108
	3	15 Die schweiz. Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie in Zürich	113
2	9	15—17 Obst- u. Gemüse-Verwertungskurs in Wädenswil 1898	115 121
3	10	17 Haus und Welt	129
	17	Wenn man Gäste erwartet	132
	19	18 Das Backen in Butter und Fett	137
	20	19 Verschiedeni Chrüzli	145
	20	Unsere Ernährung	145
	23	Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?	147
4	23	20—21 Verfälschung von Nahrungsmitteln I und II	153 u. 162
	25	Ein ledernes Kapitel	155
	27	21 Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll	163
5	33	Was mir en Strumpf verzelt v. Anna Meisterhans.	155
	35	Lob der Kochkunst	164
6	41	22 Aus der Heimat des Thees	169
	43	Tropon	171
	44	Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlen-sauren Natrons	173
7.	49		
	51		
	52		
8	57		
	58		
9	65		
	67		
10	73		
	75		
11	81		
	83		
	83		
	84		
12	89		
	90		
	91		
	92		
13	97		
14	105		

Koch-Rezepte.

Suppen.

1 Franz. oder Wurzelsuppe	4
2 Leberklösschensuppe	12
3 Italienische Suppe	21
4 Lungensuppe	29
Soupe à la reine	29
5 Nierensuppe	36
6 Kartoffelsuppe mit Rahm	46
7 Spinatsuppe	53
Flämische Suppe	53
8 Panade-Suppe	60
9 Baumwoll-Suppe	68
Ribeli-Suppe	68
10 Oxtail-Suppe	76
11 Ravioli-Suppe	85

Nr.	Seite	Nr.	Seite
	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 Französische 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
17 Suppe mit Kräuterklösschen	133	15 Kalbskoteletten mit Estragonsauce	118
18 Braune Fischsuppe	141	Ragout von Ochsenzunge	118
Käsesuppe	141	Eisbein	118
19 Wecksuppe	148	16 Gerollte Kalbsbrust	126
20 Blumenkohlsuppe	158	Kalbsherz gespickt	126
21 Durchgetriebene Endiviensuppe	165	Gefüllte Schweinsfüsse	126
22 Reissuppe auf franz. Art	174	17 Fricandeau	134
Einfache Semmelsuppe	174	Gebratenes Poulet	134
		18 Gebackene Kalbsmilch	141
		Gedämpfter Ochsenfleisch	141
		19 Hasenbraten	141
		Fricassée von Hühnern	148
		Kuhmaul	148
		20 Rehschlegel gedämpft	158
		Hasenpfeffer	158
		Ochsenzungenragout	159
		21 Gebackene Froschschenkel	165
		Hirschpfeffer v. Hirsch od Hirschkalb	165
		Wildbretsauce	166
		22 Gebratener Truthahn	174
		Hammelschlegel auf Wildart	174

Fleisch-Speisen und Saucen.

1 Gans	4
Hase in Aspic	5
Hammelfleisch auf russische Art	5
Bratwurst in Sauce	5
Schinkenspeise	5
2 Gulasch für 10 Personen	12
Fleischpudding	12
Vorzügliche Sülzrippchen	13
Senfsauce	13
Hasenschnittchen	13
3 Gedämpfte Milken	21
Filetbraten	21
4 Restenspeise aus Ochsenfleisch	30
Fricadellen	30
Frikassirte Kalbsfüsse	30
Französischer Senf	31
Sauce piquante	31
5 Lendenstück mit Bearnersauce	36
Kalbsleber am Bratspiess	37
6 Huhn mit Reis	46
Gefüllte Kalbsbrust	46
Froschschenkel mit Sauce	46
Rindfleischroulade	46
Restenspeisen: Appetitbrödchen	47
Kleine falsche Pastetchen	47
Rindfleischauflauf	47
Fleischplätzli	47
7 Enten mit Erbsen	54
Gitzi-Ragout	54
Gebackene Schweinsohren	54
Sauce zu Fleischresten	55
8 Schafschlegel	60
Kutteln	60
Poulet, gebraten	60
Rindfleischreste in brauner Sauce	61
9 Leber in Netz	69
Kalbsvoressen	69
10 Gulyàs von Rindfleischresten	77
11 Netzwurst	86
Senfsauce	86

Fische.

3 Gebackener Hecht	21
5 Stockfisch mit Kartoffeln	36
6 Häring mit Mayonnaise	46
7 Zander gebacken	54
8 Gebackener Weissfisch	60
9 Forellen an Buttersauce	68
10 Zander à la Béchamelle	77
17 Blau gesottene Forellen	133
Gebackene Krebse	134
21 Forellen mit Mayonnaise	166
22 Karpfen, weiss gekocht	174

Obst, Gemüse und Beilagen.

1 Maccaroni mit Kastanien	5
Kartoffeln nach Lyoner-Art	6
2 Weisse gewönl. Rüben mit Kastanien	13
Käseschnitten	13
Gebranntes Apfelmus	13
3 Kartoffelspeise mit Häring	21
Sauerkraut mit Schweinefleisch	21
Gemischter Salat	22
Saure gedörrte Apfelschnitze	22
4 Spinatgemüse mit Omeletten	30
Kastaniengemüse	30
5 Linsen	37
6 Stachis	46
7 Spinatpudding	54

Nr.	Seite
Spargel à la crème	54
Frühe Carotten	54
8 Apfelcharlotte	61
9 Gedämpfte Spargeln	69
Eierfrikadellen	69
Reis	69
Spinatpudding	69
10 Grüne Erbsen à la crème	77
Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie	77
Kirschkompote	78
11 Spinat auf engl. Art	86
Kohl, aben	86
12 Grüne Bohnen	95
14 Mailänder Kohl auf franz. Art	110
Kartoffelbeignets	110
15 Butterspatzen	118
Apfel-Koch	118
Bohnen auf franz. Art	118
17 Risotto	134
Blumenkohl mit Rahm und Käse	134
Bunter Salat	134
Kartoffelkroquettes	134
18 Sauerkraut mit Guss	142
Birnencharlotte	142
Plinsen	142
19 Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch	149
20 Kastanien mit Aepfeln	159
21 In Büchsen eingemachte Erbsen	166
Kartoffelkotelettes	166
22 Sauerkraut mit Erbsen	174
Maccaroni mit Kastanien	175
Russischer Kartoffelsalat	175

Milch-, Mehl- und Eierspeisen.

1 Küchlein ohne Eier	6
Eierpunsch	6
Pudding genannt Morgenröte	6
2 Vanillecrème	13
Vacherin	14
3 Citronenpudding	22
5 Orangenspeise	37
Eierpunsch	37
6 Crème brûlée	47
7 Orangenküchlein	55
Rosinenbrödchen	55
8 Rhabarberpudding	61
Süsse Eier mit Milch	69
Eierfrikadellen	69
10 Kalter Reispudding mit Zitronen	77
Engl. Rhabarberpie	78
Rhabarbergrütze	78
11 Reisaufauf	86
Kirschpudding	86
Feine Vanille-Crème	87
12 Bauernbrod	96
Erdbeercrème	96
13 Erdbeerschnitten	102
Kirschenaufauf	102
Eierkuchen mit Zitronensaft	103

Nr.	Seite
Gehackter Teig zu Obstkuchen	103
14 Kalte Himbeermehlspise	111
Stachelbeerpudding	111
Baisers vom übriggebliebenen Eiweis	111
15 Orangencrème	119
16 Reisaufauf mit Aprikosen	127
Apfelkuchen ohne Teig	127
Crème brûlée	127
17 Biscuit-Omelettes	134
Pêches à la Condée	135
Mehlaufauf	135
Weinschaumsauce	135
19 Apfelmusaufauf	149
Apfelschaum	149
Rahmstrudel	149
Vanille Sauce	149
Feiner Punsch	149
20 Weinbeerpudding	159
Chokoladenstrudel	159
22 Orangencrème	175

Krankenküche.

3 Semmelsuppe mit Bouillon	22
Junges geschmortes Huhn	22
Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack	22

Kuchen, Torten und kleines Backwerk

1 Aepfelpasteten	6
2 Biscuitkuchen	13
Pastetchen	36
5 Belgrader Brod	37
Geriebener Apfelkuchen	37
Elsässergugelhopf	38
Tapiokakuchen	47
Osterfladen	47
Rosinenbrödchen	55
8 Gleichschwerkuchen	61
Kästörtli	61
Rhabarberkuchen	61
9 Obsttorte	70
10 Erdbeertörtchen	78
11 Erdbeertorte	87
14 Griebenkuchen	111
17 Apfelkuchen	135
19 Theekuchen	149
21 Berliner Torte	167
Weihnachtsgebäck: Gute Leckerli	167
Chokolade-Schäumchen	167
Makrönli	167
Mailänderli	167
Mandelbögen	167
Spinnemüggeli	167

Eingemachte Früchte, Liköre, Syrup.

7 Orangenmarmelade	55
Veilchensyrup	55
8 Rhabarbergelée	62
9 Citronensyrup	70

Nr.		Seite
	Fruchtlimonade	70
10	Erdbeerconfituren	78
11	Kirschenmarmelade	87
	Gartenerdbeeren	78
12	Gartenerdbeeren	30
	Walderbeeren	90
	Preisselbeeren	99
	Heidelbeeren	44
	Johannisbeeren	44
13	Gelée von reifen Stachelbeeren	199
	Gelée von roten u. weissen Johannis- und Brombeeren	100
	Schüttelfrüchte	100
	Ganze Johannisbeeren	100
	Früchtelimonade	102
14	Aprikosenmarmelade	108
	Aprikosengelée	108
	Pfirsiche in Essig auf engl. Art	109
	Pfaumen	109
15	Bohnen einzumachen	117
	Gelée aus Falläpfeln	117
17	Rezepte aus dem Obstverwertungskurs Wädensweil:	
	I. Marmelade v. Brombeeren, Aepfeln, Rhabarber mit Orangen	131
	II. Gelée v. Apfel- und Birnenschalen	131
	III. Früchte in Essig: Birnen, Kirschen Johannisbeeren	131 132
	IV. Dunstkonserven: Bohnen in Dunst auf 2 Arten	132
18	Senfgurken	139
	Tomatenpurée	139
	Tutti-Frutti	139
	Allerlei: Oesterreichischer Apfelkäse, Cornichons, Himbeersyrup auf 2 Arten	139

Allerlei Nützliches.

2	Mittel gegen aufgesprungene Hände	15
	Zur Verhütung der Wiederkehr alter Frostbeulen an den Händen im Winter	16
	Eine ausgezeichnete Brandsalbe	16
	Zerbrochenes Glas zu kitteln	41
	Zigarrenasche als Putzmittel	41
	Leberthranflaschen zu reinigen	41
	Kupferstiche und Holzschnitte zu reinigen	41
	Fettflecken aus Büchern zu entfernen	41
	Rostflecken aus der Wäsche zu ent- fernen	41
	Vergilbte Wäsche wieder weiss zu machen	41
	Seidene Taschen- und Halstücher zu waschen	41
	Wollene Sophabezüge zu reinigen	41
	Wie man haltbaren Stärkekleister herstellt	41
	Wie man trockenen Käse verbessert	41
5	Milch als Reinigungsmittel	38

Nr.		Seite
	Sägemehl und Theeblätter z. Reinigen von Flaschen und Teppichen	38
	Spielkarten zu reinigen	38
	FrISCHE Weinflecken zu entfernen	38
	Riechpulver für den Wächeschrank	39
	Wozu das Salz gut ist	39
	Wie man Fischgeruch und Fischleim entfernt	39
	Ein interessantes Experiment für an- gehende Kochkünstlerinnen	39
6	Mittel gegen Motten	48
	Altes Geflügel weich zu kochen	48
7	Aufbewahren von Pelzwerk	55
	Tapeten zu reinigen	55
	Irdenes Kochgeschirr dauerhaft zu machen	55
8	Wie man Flecken entfernt	62
	Marmorplatten zu reinigen	62
	Rostige Plätteisen glatt zu machen	62
	Schmierig gewordene Badeschwämme wieder brauchbar zu machen	62
	Einfaches Verfahren den Holzbohr- wurm aus den Möbeln zu entfernen	63
	Die Verwendung des Zitronensaftes	62
9	Zitronenwürze	70
	Mittel gegen Bienen- und Mückenstich	70
	Ausgezeichnete Salbe f. Brandwunden	70
	Vorzügliche Magentropfen	70
	Gegen rote Hände	70
	Fensterscheiben von Oelfarben zu reinigen	70
	Putzmittel für Messing und Kupfer	71
	Strohüte auffrischen und reinigen	71
	Mäuse und Rattengift	71
13	Sardellen und Anchovis Sardinen	103
	Kleiderbürsten zu reinigen	103
	Bunte Strümpfe zu waschen	103
	Zum Mattieren von Fensterscheiben	103
	Bei Verbrennung	103
14	Zum Reinigen des Waschsteines	111
	Zum Reinigen der Lampenglocken und Lampengläser	111
	Zum Reinigen d. Zimmergetäfer, Möbel etc.	112
15	Mittel gegen Haarausfall	119
	Mittel gegen Verbrennungen	119
	Mittel gegen Fusschweiss	119
	Mittel z. Reinigen schmutziger Fenster- scheiben	119
	Auffrischung alter in Goldrahmen ein- gefasster Gemälde	128
16	Wie man Flecken auf Messing entfernt	128
	Wie man Flecken auf Möbeln entfernt	128
	Wie man Wasserflaschen reinigt	128
	Wie man schwarze Ofenrohre glänzend macht	128
17	Zum Waschen buntgestickter Decken	135
	Meerschaumpulver zum Entfernen von Flecken	135

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Zitronen ein Putzmittel	135	Schwarzer Pariser Firniss	142
Gegen feuchte Wände	135	19 Feine Art Birnen zu trocknen	150
Mittel gegen Mäuse	135	Champagner aus Birnen	150
Mittel gegen Hühneraugen	135	Schwarzen Chachemire oder Seide zu waschen	150
Schmerzlose Entfernung der Warzen	136	Schwarze Schürzen zu waschen	150
Uebeln Geruch a d. Händen zu entfernen	136	Rostflecke aus d. Wäsche zu entfernen	150
18 Russbildung in Oefen, Herden zu verhindern	142	Ein zuverlässiges Barometer	150
Das beste Mittel zum Reinigen der mattgewordenen Aquariumwände und Reinerhaltung des Wassers	142	20 Zur Pflege des Haares und der Kopfhaut	160

