

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

Band: 6 (1899)

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: 02.04.2025

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

Q9

K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Coradi-Stahl in Zürich.



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
1899.

Inhalts-Verzeichnis.

Gedichte.

Nr.		Seite
1	Der Strom, von Julius Hammer	1
2	Im Winter, von C. F. Ph. Spitta	9
3	Tue deine Pflicht, von Ines	17
4	Heimelig, von M. K.	25
4	Bald kommt der Frühling, von Ines	29
5	Muttersprache, von Max v. Schenkendorf	33
6	Ein ehrlich Antlitz, von Ernst Fischer	41
6	Mein Glaube, von Anna Meisterhans	44
7	Auf die Lebensreise, von M. K.	49
8	Der Lenz ist gekommen, von Ines	57
8	Wegstipst, von M. K.	59
9	Abendfeier, von Felix Dahn	65
10	Zu spät, von S. Ahtram	73
11	Guter Rat	81
12	Wandlung, von Anna Meisterhans	89
13	Der Sommer ist schön, von J. Haschke	97
14	Nur Mut, von J. Sturm	105
15	Wo ist das Glück? Von Lina Gasser	113
16	Wegwarte, von Gerot	121
17	Sonntagmorgen, von Rob. Reinick	129
18	Mein Haus	137
19	Durch Reif und Frost, von Emanuel Geibel	145
20	Milde und Demut, von Theod. Fontane	153
21	Trage, was dein! Von E. Rittershaus	161
22	Geh fleißig um mit deinen Kindern, von Leopold Schefer	169
23	Weihnacht, von Marie Sandmeier	177

Allgemeines.

1	Das darf der Vater nicht wissen	1
1	Vom Kaffee	2
1	Ein Kleinod der Küche	3
1	Nachteile der künstlichen Beleuchtung in Schlafzimmern, von G.	4
2	Die alte und die neue Zeit, von R.	9
2	Nicht zu kalt und nicht zu heiß	10
2	Zehn Gebote für die Hausfrau	11
2	Genügsamkeit	12
2	Die Kochkurse an der Gewerbeschule Zürich	12
3	Aberglauben in der Küche, von J. Sch.	17
3	Ordnungsliebe, von S. S.	19
3	Zerstörungstrieb bei Kindern, von Webell	19
3	Steinfressende Bakillen	20
3	Die Zitronensaft-Kur	20
4	Vom Sparen, von L... J....	25
4	Hochmut, Selbstbewußtsein, Schüchternheit	26
4	Die Erziehung zum Gehorsam, von C. K.	28
4	Der Wert der Früchte als Nahrungsmittel, v. A. Daul	29
5	Vom Glück, von Fr. M.-B.	33
5	Ueber Alkoholfreunde in der Tierwelt	35
5	Unentgeltliche Abgabe von Obstsorten vorzüglicher Obstsorten pro 1889	35
6	Die Bedeutung und die Aufgabe der Frau im Hause, (aus Volkarts Koch-, Haushalt- und Gesundheitsbüchlein)	41
6	Unsere Ostereier, von S.	42
6	Was halten Sie von den Haushaltungsschulen?	43
7	Mädchen oder Buben? Von B. und C.	49
7	Plauderei über das Mittagschlafchen	51
8	Gib dich d'rein! Von Helene Stöckl	57
8	Moderne Heilmittel, von A. F.	58
8	Ein Kapitel über den Honig	60
8	Unsere Einkäufe, nach Ch. Dames	65

Nr.		Seite
9	Die grünen Gemüse	67
9	Wo ist bei beschränktem Einkommen eine Ersparnis besser angebracht, an der Wohnung oder an der Nahrung? Von G.	67
10	Wann sollen wir den Arzt rufen?	73
10	Ueber die Bahnpflege, von G.	74
10	Für unsere Feinschmecker	75
11—12	Belehrung des Herrn Ed. Braun, von J. G. Sch.	81, 89
11	Ueber Gaskochapparate, von L. P.	82
11	Kaffeekrieg im vorigen Jahrhundert	83
11	Wie reich sind wir doch	84
12	Schlaflosigkeit und Schlafmittel. Von L. Sch.	90
12	Der Meerrettig und dessen Verwendung in der Küche	91
12	Zur Einmachzeit	92
13	Sorglosigkeit und Leichtsin	97
13	Sprizarbeiten	99
13	Hebung der Geflügel- und Kaninchenzucht in der Schweiz	100
14	Vom Anrichten der Speisen	105
14	Unentbehrliche Reiseobjekte, von -r-	107
15 u. 16	Kochschulen, Haushaltungsschulen oder hauswirtschaftliche Schulen, von R. F.	113, 121
16	Bischoffscher Sterilisierbügel	124
17	Die Kunst des Annehmens, von L.	128
18—19	Ein Kapitel über die Seife	137, 147
18	Kleiner Beitrag zur Obstverwertung und zur Vertilgung der Obstmaden	139
18	Zwölf Obstaufbewahrungsregeln	139
18	Ein Wort an die lieben Hausfrauen	139
18	Haushaltungsschule Zürich	140
19—21	Meister Lorenz, von R. M.	145, 153, 161
20	Das Rechnungswesen im Haushalte	156
21	Billiges Fleisch, von Afr. Hofmann	163
21	Ueber den Schmuck des Weihnachtsbaumes	164
22	Warum, wann und wie müssen wir für die Singvögel sorgen?	169
22	Aus dem Toilettenzimmer einer hohen Frau, von A. M.	171
22	Die Konservierung des Schweinefleisches	172
23	Ein Rückblick auf das 19. Jahrhundert, von M. R.	177
23	Der Hausfreund. Ein Weihnachtsmärchen von A. Fahlweid	179
23	Auch ein Hausfreund	180
23	Volkarts Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein	180

Haushalt.

2	Feuchte Wohnräume	13
2	Helle Filzhüte zu reinigen	13
2	Einfache Milchprobe	13
2	Schwarze Finger	13
3	Praktische Winke beim Einkauf von Brenn- und Heizmaterial	20
3	Die Salzsäure im Haushalte	21
3	Die Behandlung der Linsleum-Teppiche	21
3	Wollene Bettdecken zu waschen	21
3	Chemische Seife „Aft“	21
4	Druckfalten aus Sammt zu entfernen	29
4	Emalirtes Geschirr wieder hell zu machen	29
4	Gasautomaten	29
5	Strohüte auffrischen und reinigen	37
5	Wohlfriechendes Pulver zu Wäschekissen	37
5	Pelzwerk zu schützen. — Die Giftigkeit der Linte. — Schildpattkämme u. Nadeln wieder herzustellen	37

Nr.	Seite
5 Ein neues Kochfett „Palmin“	37
6 Wie man Fleisch lange gesund erhält	44
6 Kartoffeln als Reinigungsmittel	44
6 Schmutzige Lederbügel aufzufrischen	45
7 Wie soll gute Butter beschaffen sein?	52
7 Behandlung der Möbel	52
8 Guter Flaschenverschluss	60
8 Das Rohrgeflecht bei Stühlen wiederherzustellen	61
8 Auffrischung von Messinggegenständen	61
9 Ein vortreffliches Waschpulver	68
9 Der Wäsche Wohlgeruch zu verleihen	68
9 Ein praktisches „Quecksilber“	68
9 Wie unbrauchbarer Honig verbessert werden kann	68
9 Einfaches Feuerlöschmittel	68
10 Praktischer Wert des Emailirens eiserner Küchengeräte	76
10 Englisch Fleckwasser	76
10 Goldrahmen aufzufrischen	76
10 Billiger Firnis zum Aufpolieren der Möbel	77
10 Entfernung schädlicher Gase aus Brunnen u.	77
10 Brillant-Seife	77
11 Eierbecher aus zerbrochenem Löffelglas	84
11 Gelbe Schuhe aufzufrischen	84
11 Schwanenpelz zu reinigen	84
11 Zur Essigbereitung	84
11 Erdbeeren mehrere Tage frisch zu erhalten	85
11 Schüttsteine im Sommer ungefährlich zu machen	85
11 Zitronen aufzubewahren	85
12 Bohnenwasser zur Beseitigung von Flecken	93
12 Getränke ohne Eis abzukühlen	93
13 Penügung der leeren Erbsenschoten	100
13 Gras-, Obst- und Rotweinflecke zu vertreiben	100
13 Gutes Puzwasser für Kleider	100
13 Grüne Petersilie über den ganzen Winter zu haben	100
13 Neue Einrichtung zur Zimmerlüftung	100
13 Erbsen und Bohnen weich zu kochen	100
13 Behandlung der Gummiringe an Einmachgläsern	100
13 Fleisch frisch zu erhalten	100
14 Die Fleischhadmaschine	108
14 Mittel gegen Mäuse und Ratten	108
14 Die Ameisenplage	108
14 Bittere Gurken	108
14 Schmutz an Eimern, Spülkesseln u. zu entfernen	109
15 Falsche Kapern	114
15 Ueber die Verwendung der Krebse	114
15 Zehn Regeln über die Behandlung des Kaffees	115
15 Der Selbstlöcher von Euf. Müller, von E. G.	116
15 Blumensträuße in Gläsern lange frisch zu erhalten	117
15 Zur Bekämpfung der Fliegenplage	117
15 Schwaben- und Ruffenkäfer zu fangen	117
15 Mittel gegen Wanzen	117
16 Künstliche Eisbereitung im Hause	125
16 Eiweiß in heißen Tagen schnell zu schlagen	125
16 Fettflecken aus weißem Papier zu entfernen	125
16 Schlecht riechende Fässer wieder herzustellen	125
17 Zur Essigbereitung	130
17 Die Tomate	131
17 Sauer gewordene Fruchtsäfte wieder herzustellen	132
17 Geräucherte Schinken auf ihre Güte zu prüfen	132
17 Wie sich die Eier gut halten	132
17 Tinten- und Rostflecken zu entfernen	132
17 Das Festfrieren von Schrauben zu verhüten	132
17 Cigarrenasche als Puzmittel	132
17 Das Sonnen der Betten	132
18 Carmingas, von Dr. B.	138
18 Ranzige Butter zu verbessern	140
18 Behandlung der Gemüse beim Kochen	140
18 Ueber Fleckenvertilgung	140
18 Anleitung zum Waschen wollener Tricotwaren	140
18 Schlecht schließende Fenster	141
19 Fleckenreinigungstabelle	148
19 Reinigen von Pelzen	149
19 Vorsicht beim Einkauf von Pelzwaren	149
19 Schlechten Kaffee wesentlich zu verbessern	149
19 Delansrich und Delgemälde zu reinigen	149
20 Versengte Wäsche wieder herzustellen	157

Nr.	Seite
20 Linoleum hell und glänzend zu erhalten	157
20 Lampenzylinder zu erhalten	157
20 Neue Art zur Aufbewahrung von Obst	157
21 Guter Kitt für Porzellan oder Glas	165
21 Kupferne Gegenstände zu pußen	165
21 Goldleisten an Bilderrahmen und Spiegeln zu reinigen	165
21 Gabeln und Messerflingen wieder fest zu machen	165
22 Hellbrennende Petroleumlampen	173
22 Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen	173
22 Kitt zum Bestreichen der Ofen	173
22 Vermehrung des Pferdefleischkonsums	173
23 Waschwasser für rote und raube Hände	181
23 Ein gutes Verfahren, helle Wollkleider zu waschen	181
23 Thekeffel von Kesselsteinansätzen frei zu halten	181
23 Auffrischen unwaschbarer Schleier	181
23 Verwertung und Verwendung feiner Damasthandtücher	181
23 Gipsfiguren marmorähnlich zu machen	181
23 Handschuhe zu waschen	181
23 Behandlung harten Fleisches beim Kochen	181

Küche.

Suppen.

3 Mehlsuppe für Reconvalszenten	22
5 Feine Schwarzbrottsuppe	38
6 Luftsuppe	45
7 Sauerampfersuppe	53
8 Flädchensuppe	61
9 Feine Gemüsesuppe	69
10 Spinatsuppe	77
11 Buttermilchsuppe	85
12 Grüne Erbsensuppe mit Reis	93
13 Suppe mit Hirnküchlein	101
14 Kartoffelsuppe	109
15 Lungensuppe	117
16 Julienneuppe	125
17 Spagetsuppe	133
18 Gemüsesuppe	141
19 Ox-tail-Suppe	149
20 Butterküchleinsuppe	157
21 Kartoffelsuppe	165
22 Hirnsuppe	173
23 Selleriesuppe	181

Fischgerichte.

4 Verdämpfte Fische	31
7 Schellfische und Seefische	53
10 Blaue Forellen in Buttersauce	77
12 Gerösteter Aal	93
13 Marinirte Häringe	101
15 Gepickter Hecht im Ofen	117
17 Karpfen in roter Weinsauce	133
18 Gebratene Fische	141
20 Gebackene Barsche	157
22 Escaloppes von Schellfisch	173
23 Bierkarpfen	181

Fleischspeisen und Saucen.

1 Wildschweinbraten	6
1 Rindfleischresten mit Kohl	7
2 Gebeizte und gebratene Zunge	14
2 Kalbfleischknägel	14
3 Eingebeiztes Ochsenfilet	22
4 Ochsenmaul mit Sardellensauce	31
5 Hammelfleisch mit Kümmel	38
5 Gebackenes Kalbsgebröde	38
6 Kalbfleischvögel	45
6 Nierenschnitten	45
7 Rindfleisch mit einer Kruste	53
8 Kalbsbrust, gebacken	61
8 Lammschulter mit grünen Erbsen	61
9 Gebeizter Hammelbraten	69
9 Hühner mit Reis	69
10 Kaninchen-Ragout	77

Nr.	Seite
11 Leberplättli	85
11 Laubfrösche	85
12 Kalbsbratenalat	94
12 Sehr gute Speckknödel	94
12 Meerrettig-Sauce	94
13 Gekochter Schinken	101
14 Bayrische Knödel	108
14 Bad-Hähnchen	109
15 Gedämpfte Kalbsleber	117
16 Feines Ragout von Milken zu Pasteten	125
16 Schweins-Coteletten	125
16 Gallerich	125
17 Falscher Rehbrüden von Rindfleisch	133
18 Kutteln à la Viel	141
18 Frischer Hasenpfeffer	141
19 Gänsebraten-Ragout	150
19 Hammelschulter mit Weißkraut und Kartoffeln	150
20 Nierenomeletten	158
20 Rehkeule, gedämpft, mit Estragon	158
20 Rebhühner mit Linsenpurée	158
21 Ochsenzunge, gekocht	165
21 Gebratene Gans mit Kastanienfülle	165
21 Hammelragout mit weißen Rüben	165
22 Hasenpastetchen	173
22 Kalbsbraten	173
22 Fleischresten in Einmachsauce	173
23 Paprikatauben	181
23 Gebratene Hirschkeule	181
23 Gefüllte Schweinslenden	182

Gemüse, Obst und Beilagen.

1 Feines Reiszgemüse	6
1 Pflaumen-Kompott von getrockneten Pflaumen	6
6 Kartoffelnudeln mit Käse	45
7 Spinat auf französische Art	53
7 Rhabarbercrème	53
8 Spargel à la crème	61
8 Rhabarberkompott	61
9 Gebadene Kartoffelwürstchen	69
9 Mangoldstiele	59
10 Selleriegemüse	77
12 Junge Hopfenprossen	94
13 Grüne Bohnen	101
13 Französischer Salat	101
14 Gurkensalat	108
15 Kirschen mit Schlagrahm	117
16 Bohnensalat	125
17 Amerikanischer Senf	133
17 Gefüllter Kohl	133
19 Sauertraut mit Äpfeln	150
19 Glasirte Apfelschnitten	150
20 Schwarzwurzeln mit Käse	158
21 Rotkraut	165
22 Kastanienkompott	174

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Eierkutteln	6
1 Theeauflauf	7
1 Drangemehlspeise	7
2 Dampfnudeln, gebadene	14
3 Eierkuchli	22
3 Fastnachtküchli	22
4 Käsefondue	31
5 Mehlspeisen	36
5 Buttermilchspeise	38
5 Eierchokolade	38
5 Vorzügliche Zitronencreme	38
6 Billiger Brotpudding	44
8 Eierspeise	61
8 Rhumlauf	61
9 Fondue	69
9 Englische Crème	69
10 Kräuter-Eier	77
11 Pudding von Weißbrot	85
13 Eierwürste	101
15 Grießschnitten	117

Nr.	Seite
16 Feiner Auflauf	125
16 Reispfeife mit Aprikosen	126
17 Käseschnitten	133
17 Mandelcrème	133
18 Butterpaketen	141
18 Semmeleierkuchen	141
20 Windbeutel	158
21 Käsauflauf	169
21 Apfelcrème	166
22 Saure Eier	174
22 Schwimmende Insel	174
23 Meringues	182

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

2 Feine Mandeltorte	14
3 Kuchen nach englischem Rezept	22
4 Ränzeltorte	31
6 Marguertorte	45
7 Rosinenbrot	53
7 Zwetschgenucken	53
10 Erdbeerschnitten	77
11 Erdbeercreme	85
13 Einfacher Schwarzbrot-Pudding	101
14 Einfache Fruchtorte	108
14 Himbeerschnitten	109
18 Traubentorte	141
18 Pariserorte	141
19 Kuchentorte mit Crème	150
20 Zitronencreme ohne Milch	158
21 Zimmiterne	166
21 Mandelkrapsen	166
22 Gesundheitskuchen	174
22 Zitronentorte	174
22 Feine Leckerli	174
22 Basler Brauns	174
22 Anissträbeli	174
23 Gerührte Linzertorte	182
23 Birnenwecken	182
23 Pfefferküßchen	182
23 Schokoladeherzchen	182
23 Marauer Leckerli	182
23 Anissträbeli	182

Liköre, Sirup, Eingemachte Früchte.

5 Limonade	38
8 Likör	61
9 Maitrant	69
10 Drangen-Confiture	77
10 Drangen-Sirup	77
11 Rhabarberwein	85
11 Konserviren von Früchten	85
12 Kompott von unreifen Stachelbeeren	94
13 Bereitung eines guten, haltbaren Himbeersaftes	98
13 Mandelsirup	101
13 Eingemachte Preiselbeeren	101
13 Kirschenmarmelade	101
14 Resedabrotle	109
14 Erdbeeren einzukochen	109
14 Himbeer- und Aprikosen-Marmelade	109
14 Gutes Rezept zu Glée	109
15 Pfirsichkompott	117
15 Mirabellen Confiture	117
15 Brombeer-Gelée	117
15 Melonen mit Rhum einzumachen	117
15 Essiggurken (kleine)	117
16 Birnen-Kompott	125
16 Gemischte Pflaumen-Confiture	126
16 Tomatengelée	126
16 Pfirsiche in Essig auf englische Art	126
17 Gebrührter Gurkensalat	133
17 Eingemachte Melonen	133
17 Reineklauden in Franzbranntwein	134
18 Mixed-pickles	141
18 Gurkensalat einzumachen	142
18 Kleine Gurken (franz. Rezept)	142
18 Quitten auf verschiedene Art einzumachen	142

Nr.	Seite
19 Burgunder-Punsch	150
19 Apfelmarmelade	150
19 Pflaumen-Confiture mit Kirsch	150
19 Hagebutten einzumachen	150
19 Traubengelée	150
20 Birnen-Honig	158
23 Ratisbonne-Punsch	182

Gesundheitspflege.

3 Kalte Füße	21
4 Halte auf gute Luft!	29
4 Gegen Hühneraugen	30
4 Die Brennnessel als Heilmittel bei Blutarmut	30
5 Gegen Haarausfall	37
5 Buttermilch gegen Blutarmut. Erweichung harter Fingnägel. Schafgarbenabsud, ein Mittel gegen Influenza	38
6 Heißes Wasser als Heilmittel	45
6 Die Blätter der gelben Ringelblume als Heilmittel	45
8 Sind Pflanzen im Bohn- und Schlafzimmer nützlich oder schädlich?	59
8 Der Sparael als Heilpflanze	59
8 Schwache Augen zu stärken	61
8 Heilwirkung des Meerrettigs	62
8 Mittel gegen Hühneraugen	62
9 Fremde Körper in Auge und Ohr	69
9 Vorsicht bei der Verwendung von Eis	69
9 Gegen sonnverbrannte Haut	69
10 Gegen Flechten	77
10 Das Atemholen	77
10 Ausgezeichnetes Gurgelwasser	78
11 Hautpflege (Kalte Waschungen)	85
11 Das Trinken bei der Feilarbeit	85
11 Vorsicht beim Genuß von Fischen	86
12 Bergatouren und Alkohol	94
13 In das Ohr eingebrungene Fremdkörper	101
13 Erprobtes Mittel gegen Zahnweh	102
14 Das Trinken im Sommer	106
14 Gesundheitschädliches	107
14 Die Wirkungen der Waschungen und Bäder	109
14 Die Sellerie-Kur gegen Sicht etc.	109
15 Einige Heilpflanzen und deren Verwendung	118
15 Vorzügliche, selbst erprobte Augensalbe	118
15 Gegen halbseitige Kopfschmerzen	118
16 Grundregeln persönlicher Gesundheitspflege	123
16 Genußmittel und Gewürze	123
16 Atempflege, von Dr. Tornblüth	126
17 Moderne Ernährung, von Dr. G. Krafft	129
17 Die Gymnastik	134
19 Heißessen	150
19 Gegen Frostbeulen	150
20 Ueber Zahnpflege	155
20 Schafmilch als Milch für Erwachsene	158
20 Der Schnupfen	158
21 Honig als Mittel gegen Brandwunden	166
21 Anstrengung der Augen	166
22 Vorliebe für rohe Eier und rohes Schabfleisch nicht empfehlenswert	174
23 Wie wird man alt?	182

Krankenpflege.

1 Entstehung und Heilung der englischen Krankheit bei Kindern	5
1 Migräne	5
1 Ueber das Lindern der Zahnschmerzen	5
2 Thee gegen Schlaflosigkeit	13
2 Frisch gerösteter Kaffee als Desinfektionsmittel	13
2 Gegen Hühneraugen	13
2 Gegen Keuchhusten	13
4 Genesende, von Sonderegger	27
5 Ueber die Behandlung von Kranken, von G.	38
5 Etwas über Brandwunden, von Dr. Déhaut	34
6 Eingeben von Arzneimitteln	46
7 Geheulassen bei Gemütskrankheiten	54

Nr.	Seite
8 Ausgezeichnetes Wundwasser	62
8 Gleichmut in Krankheit	62
9 Kaltwasser als Desinfektionsmittel für Krankenwäsche	70
9 Erleichterung des Einnehmens von Ricinusöl	70
9 Zur Desinfektion des Auswurfs Lungenschwindsüchtiger	70
9 Zur Konservierung des Eises in Krankenzimmern	70
10 Das Krankenbett	78
11 Erprobtes Mittel gegen das Wundgehen	86
11 Heilwirkung der Brunnenkresse	86
11 Mittel gegen Nasenbluten	86
13 Verhalten bei Verästungsfällen	101
14 Die Krankenernährung	109
15 Queisungen und Verrenkungen	118
16 Wie man Verbrannte behandelt	126
16 Gegen Magenkrampf	126
17 Getränke für Fieberfranke	134
17 Behandlung kleiner Brandwunden	142
19 Krankenbesuche	151
20 Ohnmachten	158
21 Das Krankenzimmer	166
22 Die Wiederbelebungsversuche bei Erstorenen	174

Kindernpflege und Erziehung.

1 Ueber das Zahnen	6
3 Ist das Darbieten vieler und manniakaltiger Spielsachen vom Standpunkte des Erziehers gerechtfertigt?	13
3 Mittel gegen Keuchhusten	22
4 Stotternde Kinder	30
5 Wann sollen wir die Neugeborenen austragen?	34
6 Bewegung im Kindesalter, von Sonderegger	46
7 Abhärtung der Kinder	53
8 Eigeninn des Kindes	62
9 Gefahren übermäßigen Sportes bei der Jugend	70
10 Kindliche Unarten	73
10 Können wir dem Keuchhusten vorbeugen?	78
11 Gesundheitschädigungen beim Klavierpiel junger Mädchen	86
11 Vorsicht in bezug auf die Lektüre der Kinder	86
12 Die Liebe als Erziehungsmittel	94
12 Erkrankung an Mumps	94
12 Laßt Cure Kinder genügend schlafen	101
13 Gewöhnung zur Bescheidenheit	101
14 Ein Wort über die Impfung	109
15 Ernährung der Schulkinder	118
16 Wie pflanzt man Dankbarkeit in des Kindes Seele?	122
16 Gefährlichkeit der Schultinte	127
16 Erziehung des Kindes zur Freude an der Natur	127
17 Krankheiten verhüten ist leichter als sie zu heilen	134
17 Lockige Haare der Kinder	134
18 Zur Behandlung der Milchzähne	142
18 Der Nachahmungstrieb	142
19 Englische Krankheit	151
20 Nervöse Kinder	158
21 Pflege der Fingernägel	167
22 Lerne deine Kinder sparen	175
23 Gefährlichkeit der Luftballons als Kinderspielzeug	183
23 Verbot des Rauchens für die Jugend	183

Blumencultur und Gartenbau.

1 Pflege der Hyazinthen und Tulpen	6
2 Blumen im Zimmer	14
3 Krolus im Zimmer	22
3 Wasser im Topfunterfaß	22
4 Zeitige Ausfaat der Karotten	30
4 Die Keimprobe der Gemüsesamen	30
5 Vertilgung der Blattläuse	39
5 Insekten im Garten zu vertreiben	39
6 Versendung abgeschnittener Blumen	46
6 Blumenflor	46
7 Ausgezeichnete Gartendünger	54
7 Der Rhabarber	54

Nr.	Seite
8 Die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen	63
8 Oleander zu vermehren	63
9 Einfaches Teppichbeet	70
9 Unkrautfreie Gartenwege	70
9 Blumen in Wasser zu konservieren	70
9 Garten Lauch zu erzielen	71
10 Fiebernde Pflanzen	78
10 Eine Brotpflanze	78
10 Gegen Blattläuse an Rosenpflanzen	78
10 Das Auspflanzen der Sommer-Florblumen	78
10 Anbau der Hirse	78
10 Arbeitskalender für den Monat Juni	86
11 Ein Kunstgriff bei der Gurkenkultur	86
11 Gurken als Spalier	86
11 Vorsicht beim Mischen des Kunstdüngers	87
11 Die schönste Aquariumpflanze	87
11 Wie man festgeschlossene Kohlröschen erzielt	87
11 Die Knollenbegonien	94
12 Behandlung der Bohnen	95
12 Das Rosten der Ackergeräte	95
12 Arbeitskalender für den Monat Juli	102
13 Eine Untersuchung an Krötenmagen	102
13 Behandlung der Calla	102
13 Behandlung neuer Blumentöpfe	109
14 Penée und Vergiftmeinnicht	110
14 Sommerschnitt der Obstbäume	110
14 Zwiebelernte	110
14 Die Quitten	110
14 Schöne Blumentohlrosen	111
14 Vertreiben des Maulwurfs	111
14 Gartenkalender für den Monat August	119
15 Ein vorzüglicher Blumendünger	119
15 Schnelles Sammeln alles Fallobstes	127
16 Handgriffe beim Versetzen von Pflanzen	127
16 Pflege der Palmen im Zimmer	127
17 Arbeitskalender für den Monat September	134
18 Einzug des Herbstes	143
19 Hyazinthen, v. M.	149
19 Das Drehen der Pflanzen nach dem Lichte	151
20 Arbeitskalender für den Monat November	159
20 Topf- und andere Pflanzen	159
21 Zweckmäßige Verpackung von Obst und Kartoffeln für die Versendung	167
21 Ueberwinterung der Canna	167
21 Sonnenblumen im Topf	167
21 Was dem Ofenruß für Düngstoff zugemessen wird	167
22 Herbstsaaten im Gemüsegarten	175
22 Zum Bleichen der Endivien im Winter	175
22 Obstgärten vor Reif zu schützen	175

Nr.	Seite
23 Frühe Rabieschen im Freien	183
23 Zweckmäßiges Arrangement der Pflanzen auf dem Blumentisch	183

Tierzucht.

1 Reinigung der Vogelbauer	6
3 Das Hundebad	22
4 Unsere Eierlieferantinnen Von M. K.	28
4 Papageien	30
4 Die Fettzucht der Vögel	30
6 Abgerahmte Milch als Futter	46
6 Das Schlachten des Federviehs	46
7 Schutz der nützlichen Tiere	54
8 Goldfische	63
8 Mehlwürmer als Vogelfutter	63
9 Aufzucht des Junggeflügels	71
9 Für den Kanarienvogelzüchter	71
10 Zur Ziegenhaltung	78
10 Zur Aufzucht junger Enten	78
11 Ein Nestei in jedem Hühnerneft	87
11 Gewächse, die dem Federvieh schädlich sind	87
12 Junge Hunde	95
12 Eine praktische Bienenwohnung	95
13 Verwendung kranker Kartoffeln für das Vieh	103
13 Pflege der Stubenvögel	103
14 Das Schlachten der Fische	107
14 Sonnenblumensamen als Geflügelfutter	110
14 Roseda odorata	110
14 Wer einen Vogel im Käfig hält	110
15 Federnpflege bei den Papageien	111
15 Pips bei den Hühnern	119
15 Gegen Flöhe der Hunde	119
16 Das Ausrupfen der Federn	127
16 Kräftige Ernährung des Kanarienvogels	127
16 Frischer Knoblauch und Zwiebel	127
17 Behandlung der Arbeitstiere	135
17 Vergiftungen durch Pflanzengifte	135
18 Das Federnfressen der Hühner	143
18 Baratamhühner	143
18 Das Wachstum der Wolle der Schafe	143
19 Das Zürcher Tierasyl	151
20 Wintervorräte für den Bienenstand	159
20 Kenntnis der Geflügelzucht	159
21 Sand für den Kanarienkäfig	167
22 Eine Goldgrube für den Bienenzüchter	175
22 Ein vorzügliches Huffett	175
23 Torfmuß als Streue in Geflügelkästen	183
23 Das Eierlegen der Hühner im Winter zu befördern	183