

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

Band: 16 (1909)

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: 01.04.2025

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

Q. cpz K

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.

1909



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1909.

Nr.	Seite
5 Der Teer und das Benzin	37
6 Glasuren	45
6 Nährwert des Fleisches	45
6 Rostflecke zu entfernen	45
6 Tintenflecke zu entfernen	45
7 Noch einmal zur Behandlung der Möbel, von H. Sch. D.	53
7 Staubflecke aus altem Porzellan zu entfernen	53
8 Arrangement von Eiern für die Ostertafel	61
8 Die Schwefelsäure im Haushalt	61
8 Fälschungen der Muskatnüsse	61
9 Mittel gegen spröde u. rissig gewordenes Leder	68
9 Salmiakgeist im Haushalte	68
9 Waschen von schwarzgefärbten Seidenstoffen	68
10 Blusenschränke	78
10 Stärken einfacher, farbiger Kleidungsstücke	78
11 Oleol, Ersatzmittel für eingefottene Butter	85
12 Eine neue Erfindung	92
12 Schildpatt-Sachen zu reinigen	92
12 Wasserflecken in Blüschmöbeln zu entfernen	92
12 Rizinusöl	92
13 Einfaches und kostenloses Verfahren, die Milch im Haushalt kühl zu halten	101
13 Aufbewahren von Fleisch	101
13 Schutz gegen Motten für Pelze und Woll-sachen	101
14 Das Aufbewahren süßer Butter	108
14 Entfernung von Obstflecken	109
15 Ein billiges Pugmittel	116
15 Grassflecken in weißen Kinderkleidern	116
15 Das Aroma der Frucht bei der Saftberei-tung zu erhalten	118
15 Einfacher Verschluss der Konservengläser	118
16 Schnittlauch frisch zu erhalten, v. Fr. W. Sch.	125
16 Fingerschutz bei Hausarbeiten	125
16 Gobelindecken und farbige Stickerien zu waschen	125
16 Pfeffermünzöl als Vertreibungsmittel für Mäuse	125
17 Die Milch im Sommer	133
17 Suppeneinlagen für den Winter	133
1 Wäschereinigung mit Waschmaschinen	141
19 Aufbewahren getrockneter Kräuter	149
20 Witschis Schwinger und Ueberlauffchutz	157
21 Das Feuerlöschchen	164
21 Flecke von gemischtem Wein zu vertilgen	165
21 Gras-, Obst- und Rotweinflecken zu ver-tilgen	165
22 Das Emailkochgeschirr	173
23 Ratschläge für das Heizen	181
23 Ein neues Waschmittel: Lessivol	182
23 Eine praktische Neuheit: Ein Küchengewichts-maß	182
23 Wachs- oder Stearinflecken zu entfernen	182
24 Schimmelpilze in feuchtem Fußboden	188
24 Tinten- und andere Flecken aus Kufbaum- und Eichenholzmöbeln zu entfernen	188
24 Schleier aufzufrischen	188

Gesundheitspflege.

1 Bergtouren im Winter	6
2 Schlittensport	14
4 Die vegetabilischen Haarfärbemittel	29

Nr.	Seite
5 Ueber die Wirkung der Nährsalze	38
6 Das Zahnfleisch	46
8 Die Würz- und Gewürzstoffe	63
9 Das Barfußgehen	76
10 Die Ernährung Fettleibiger	79
11 Die Wechseljahre	86
12 Der Wert des Gehsportes	94
12 Zur Schonung der Augen	94
13 Der hygienische Wert des Schwimmens	102
14 Der Achselweiß	110
14 Der Handschweiß	110
14 Die geistige Leistungsfähigkeit und Dis- position zu geistiger Arbeit	110
15 Gegen Sonnenbrand und rote Flecken	118
15 Zartheit der Hände zu erzielen	119
17 Das Trinken beim Essen	135
18 Mittel zur Handpflege	142
19 Dr. Hey's Rab-So-Thee	143
19 Zur Zahnpflege	151
21 Die Fußbekleidung	166
22 Wie führt man einen ruhigen Schlaf herbei?	174
22 Zur Nagelpflege	175
24 Ernährung im Wochenbett	190

Kindernpflege und Erziehung.

1 Augenentzündung bei Kindern	7
2 Verstopfung oder Verengerung der Nase	15
2 Bei Mundfäule bei kleinen Kindern	15
3 Beim Schlittschuhlaufen	22
4 Säuglingsernährung	29
5 Bilderanschauung	39
6 In der Säugungsperiode	46
7 Achtung vor dem Eigentum des Kindes	54
8 Die Windpocken	63
9 Zur Kleinkindernpflege	70
11 Von der Dauer des Schlafes, von Dr. Dornblüth	86
12 Rötung der Warzen beim Stillen	95
12 Der Trieb nach Muskelübung	95
13 Die Zahnpflege bei Kindern	103
14 Zur Ferienzeit	111
16 Das Kinderfrühstück	121
17 Blumenmord	136
18 Nervöse und nervös belastete Kinder	142
19 Das Schild über dem Kinderbette	151
21 Vom Stottern, nach Dr. M. H.	167
22 Die Kleidung des Kindes	175
23 Verkrümmungen des Rückgrates	183
24 Die zweite Zahnung	190

Krankenpflege.

1 Die Körperwärme der Kranken	6
2 Winterkatarrh	14
2 Der Schlaganfall	15
4 Zur Desinfektion des Krankenzimmers	29
5 Das Einpinseln von Arzneistoffen	38
6 Krankenbesuch	46
7 Das Mast-Fettherz	54
9 Das Einnehmen von Tropfen	70
10 Epileptische Anfälle	79
10 Brucheinflammung	79

Nr.	Seite
12 Das Einnehmen von Rizinusöl	94
12 Die Luft im Krankenzimmer im Sommer	94
12 Zusätze zu Bädern	94
13 Verhalten bei Gefahr des Ertrinkens	103
14 Turnübungen im Zimmer für Herzmuskel- Kranke	111
15 Richtiges Atmen	119
17 Bluthusten, Blutsturz	135
17 Nasenbluten	135
18 Mittel gegen Vergiftung	142
18 Blutbrechen	142
21 Massage des Herzens und allgemeine Muskel- massage	166
22 Die Salben und deren Anwendung	175
24 Behandlung bei Erfrierungen	190

Gartenbau und Blumenkultur.

1 Die Zimmertanne, von J. M.	7
1 Blumenwiebels zu treiben	7
2 Frostschaden an Obstbäumen	13
2 Der beste Standort für Kakteen	13
4 Das Ueberwintern der Pflanzen im Keller	30
5 Die Keimprobe	39
5 Das Verlesen der Orchideen	39
6 Ein Hauptfehler bei der Saat im Kasten	47
7 Die Rabies oder Meerrettige	55
8 Fuchsen als Ampelpflanzen	63
9 Die Gemüsesaat im Freien	70
9 Das Verlesen der Pflanzen	70
10 Vertreibung von Regenwürmern	79
11 Petunien	87
11 Die Behandlung der Schnittblumen	87
12 Zur Pflege der Balkonpflanzen	95
12 Erdflöhe als Feinde der Kohlpflanzen	95
13 Das Gießen	103
14 Die Blatt-Begonien	111
14 Die Endivie	111
15 Der Haus- und Zimmergarten im Juli	119
17 Die Vermehrung durch Absenker	136
18 Stützen der Obstbäume	143
18 Schnittblumen	143
19 Austerzucht	151
20 Ueberwinterung von Kübelpflanzen	159
21 Trauben aufzubewahren	167
21 Reife des Schalenobstes	167
22 Ueberwinterung des Gemüses	175
24 Schutz der Pflanzen vor der Winterkälte	191
24 Das Antreiben der Tulpen	191

Tierzucht.

1 Die Hühnerseuche oder Hühnerpest	7
1 Die Paarzeit der Gänse	7
2 Die Bienen im Winter	15
3 Zughunde im Winter	22
4 Kalkbeine	30
4 Luft und Licht für den Kanarienvogel	30
5 Zur Ernährung der Stubenvögel	39
5 Tiere im Besitz von Kindern	39
6 Käfige für Zimmervögel	47
8 Die Aufzucht der jungen Gänse	64
9 Auffütterung aus dem Nest gefallener Vögel	72
10 Zur Geflügelzucht	79

Nr.	Seite
11 Das Futter der Pfefferkanarien	87
12 Die Behandlung des Distelfinken im Käfig	95
13 Die Brutzeit der Hühner	103
14 Zur Kaninchenhaltung	112
14 Wirtshausabfälle als Hundefutter	112
15 Der Hund	124
16 Geflügelzucht im August	128
18 Hühnerzucht im September, von B.	144
20 Musterung der Geflügelbestände, von B.	159
22 Sandkästen für Katzen	176
23 Die Geflügelhaltung (Kaninchen, Kanarien) im November	184
24 Die Geflügelhaltung (Hennen, Tauben, Ka- narien) im Dezember	191

Küche.

Suppen.

1 Festsuppe mit Weißbrotklößchen	5
2 Rindfleischsuppe	13
3 Lauchsuppe	21
4 Milchsuppe	28
5 Feine Hafersuppe	37
6 Griesuppe mit Ei	45
7 Krautsuppe nach Berner Art	53
8 Kräuter- suppe	62
9 Milchsuppe	69
10 Spargel- suppe	78
11 Suppe à la Faubonne	85
12 Petersilien- suppe	93
11 Gemischte Pilz- suppe	101
14 Tropfteig- suppe	109
15 Hirn- suppe	116
16 Leber- nödelsuppe	125
17 Gebrannte, weiße Mehl- suppe	134
18 Champignons- suppe	140
19 Semmel- suppe	149
20 Markt- klößchensuppe	158
21 Bunte Gersten- suppe	165
22 Mailänder- suppe	173
23 Weiße Suppe ohne Fleisch	182
24 Legierte Reis- suppe	188

Fischgerichte.

4 Stock- fisch	28
7 Falsche Auster- n	53
8 Gedämpfter Salm	62
11 Petersilien- fisch	85
13 Blau abgefottene Forellen mit kalter Schnitt- lauchsauc	101
16 Hecht, verdämpft	126
18 Fisch- frolletten	141
20 Fisch- rissolen	158
24 Gedämpfter Hecht	188

Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1 Gefüllter Kapaun	5
1 Fleischrestengerichte: Geschmortes Fleisch, Fleisch mit Reis, Fleischsalat	5 6
2 Gefüllter Kalbsbraten	13
2 Fleisch- klößchen	13

Nr.	Seite
3	21
3	21
3	21
4	28
5	37
5	37
6	45
6	45
7	53
7	54
8	62
8	62
8	62
9	69
9	69
10	78
10	78
11	85
12	93
12	93
13	93
13	102
13	102
14	109
14	109
15	117
15	117
15	117
15	117
16	126
16	126
17	137
19	149
19	149
19	150
20	158
21	165
21	165
21	165
22	173
22	173
22	174
23	182
23	182
23	182
24	188
24	188

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	6
2	13
2	13
2	14
3	22
3	22
3	22
4	28
4	28
4	29
5	37
6	46
6	46
7	54
8	62

Nr.	Seite
8	63
9	69
10	78
11	86
11	86
11	86
12	93
13	102
15	116
15	117
16	126
17	134
18	141
18	142
19	150
20	158
21	165
21	166
22	174
23	183

Gemüse und Obst.

1	6
2	13
2	14
3	22
4	28
5	37
5	37
6	46
7	54
8	62
8	62
9	69
9	69
10	78
11	85
11	86
11	86
12	93
12	93
13	102
13	102
15	102
14	109
14	109
14	110
14	110
14	110
15	117
15	117
15	118
16	126
16	126
17	134
17	134
17	135
18	141
18	141
19	150
19	150
20	158
20	158
20	158

Nr.	Seite
21 Sauerkraut	165
21 Gebackene ApfelflöÙe	165
22 GemüÙeragout	174
22 Gelbrübenpuffer	174
22 Dürre Kastanien	174
22 Oesterreichischer ApfelfäÙe	174
23 Zwiebelreis	182
24 Gefüllte Kartoffeln	189
24 Falsche Spargeln	189

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

2 Windbeutel	14
3 Marzipantorte, ungebäcen	22
4 Kompott-Torte	29
5 Korinthen-Plag	38
5 Wasserbiscuittorte	38
6 Fenchelkuchen	46
7 Osterfladen	54
9 Natronkuchen	69
10 Spinatkuchen (KrautwäÙe)	78
12 Erdbeertörtchen	93
14 Feine Kirschentorte	110
15 Ungebäcne Schokoladentorte	118
16 Kirschenbrot auf englische Art	126
16 Johannisbeerkuchen	126
17 Pfirsichtorte	134
18 Gâteau fourré	141
19 Apfelmuskuchen	150
22 Bittertorte	174

Weihnachtsgebäck :

23 Zitronenringlein	183
23 Belgraderbrot	183
23 Schokoladenlederli	183
24 Haselnußtorte mit Schokolade	189
24 Weihnachtsstollen	189
24 Anisbrötchen	189
24 Bergamottkonfekt	189
24 Weihnachtswürstchen	189
24 Vanillebrot	189

Eingemachte Früchte und Gemüse.

6 Drangenmarmelade	46
12 Rhabarbermarmelade	93
14 Gerührte Erdbeermarmelade	110
14 Eingemachte Heidelbeeren	110

Nr.	Seite
14 Kirschenkonfitüre	110
15 Stachelbeer-Gelee	118
15 Englische Tomatenmarmelade	118
16 Einfache Aprikosenmarmelade	127
16 Birnen mit Senf	127
16 Erdbeermarmelade	127
16 Herzkiirschen mit Essig und Vanille einzumachen	127
16 Himbeeren ganz einzumachen	127
16 Ungelochte Johannisbeergelee	127
16 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	127
17 Kornelkirschen (Tierli)	134
17 Eingemachte Bohnen ohne Salz	135
17 Bohnen zur Tortenverzierung	135
17 Senfgurken	135
18 Zwetschgenkonfitüre	142
18 Tomatenkonfitüre	142
18 Apfelgelee mit Wein	142
18 Kürbismarmelade	142
18 Knoblauchgurken	142
19 Pflaumenmarmelade	150
19 Grüne Weinbeeren	150
19 Quitten ganz einzumachen	150
19 Pilze in Essig	150
19 Pilze zu sterilisieren	150
20 Pflaumengelee	159
20 Quittengelee roh herzustellen	159
20 Birnen in Essig	159
21 Apfelgelee	166
21 Quittenkonfitüre	166
21 Hagebuttenmark	166
21 Steinobst getrocknet, als Dessertfrüchte	166

Getränke.

1 Drangensirup	6
4 Mandelmilchsirup	29
5 Kalter Eierwein	38
9 Moussierende Limonade	69
11 Maibowle	86
12 Eisschokolade	93
13 Erdbeermasser	102
15 Stachelbeersaft	118
17 Stachelbeereßsig	135
24 Kardinal	189
24 Glühwein	189

