

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

**Band:** 19 (1912)

## 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>**

6

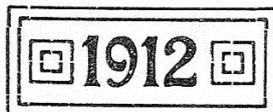
spl.

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

:: Schweizerische Blätter ::  
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,  
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-  
kultur, Gartenbau und Tierzucht.



Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von  
Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag  
Zürich :: 1912.



Nr.	Seite
4	29
5	37
5	37
5	37
5	37
6	44
6	45
7	53
7	53
7	53
7	53
8	61
8	61
8	61
8	61
9	68
9	69
10	77
10	77
11	85
11	85
11	85
12	92
12	93
12	93
13	101
14	109
14	109
14	109
15	117
15	117
16	125
16	125
16	125
17	132
17	132
18	141
18	141
18	141
19	149
19	149
19	149
19	149
20	156
20	157
20	157
21	164
21	164
21	164

Nr.	Seite
22	173
22	173
23	180
23	180
23	180
23	180
24	188
24	189

### Gesundheitspflege.

1	6
1	6
1	6
2	14
3	22
4	31
4	31
6	46
7	54
7	54
8	63
9	70
9	70
10	78
11	86
11	86
12	94
13	103
14	111
15	118
16	127
17	134
18	143
19	150
20	158
21	165
21	165
22	175
23	182

### Kinderpflege und Erziehung.

1	7
1	7
1	7
2	15
3	23
5	38

Nr.		Seite
6	Der Schlaf beim Kinde, von Dr. Dornblüth	47
6	Wie man ein herzleidendes Kind behandelt	47
7	Kindern das richtige Maß von Selbstbewußtsein anzuerziehen	55
8	Zur Zahnpflege	63
8	Wie man Kinder vor Infektionskrankheiten schützt	63
9	Augenentzündung bei größeren Kindern	71
11	Vom Auschlafen, von Dr. Dornblüth	87
12	Die Kinderkleidung beim Spiel, von St.	94
13	Kinder sollen nicht lesen, während ihnen die Sonne auf das Buch scheint	103
13	Von der Unsitte, Kindern die Nahrung vorzuschmecken	103
15	Dressierte Kinder	119
17	Die erste Fleischnahrung des Kindes	134
17	Verfahren beim Stimmrigenkrampf	134
19	Die Nachteile des Kinderwagens	151
19	Rhyster für Kinder	151
20	Naturgemäße Ernährung, von -e-	159
20	Ein Mittel gegen beginnende Rückgratverkrümmungen	159
21	Wie Neugeborene beim Schlafen liegen sollen, von Dr. Bernheim	166
21	Mittel gegen nächtliches Aufschrecken der Kinder	166
22	Was man bei Kinderfestlichkeiten beachten soll, von G. W.	175
23	Unvorsichtiges Reden vor Kindern, von -r	182
24	Unschädliches Backwerk für Kinder, v. -m-	191

### Krankenpflege.

1	Maßregeln bei Verbrennung	6
1	Blutvergiftung	6
1	Herzklopfen	6
1	Schlafzimmer und Dunkelheit	6
2	Ueber die Anwendung der Wärme in der Krankenpflege, von Dr. Engelhorn	15
4	Durchfall und Erbrechen	31
6	Erstickungsgefahr durch Verschlucken von Fremdkörpern	46
7	Das Messen der Körpertemperatur	55
9	Wartung des Kranken	71
13	Die künstliche Atmung, von Dr. Engelhorn	103
17	Die Uebertragung von Krankheits-Erregern	134
19	Kochsalz und Senf als Heilmittel, von St.	150
20	Hilfe bei Ohnmachtsanfällen, von F.	159
21	Was man bei der Darreichung von Arzneien wissen soll, von Dr. Engelhorn	166
22	Erprobtes Mittel gegen Frost an Händen und Füßen, von W.	175
23	Behandlung eines Erfrorenen	182
24	Obstsirup als gutes Mittel gegen Erkältung, von -e-	191
24	Zur Krankenpflege, von W.	191

### Gartenbau und Blumenzucht.

1	Hyazinthen auf Gläsern	7
1	Behandlung abgeblühter Chrysanthemen	7
2	Die Myrte	15
2	Schnittblumen lange frisch zu erhalten	15
3	Das Alpenveilchen	23
4	Die Azazie	31

Nr.		Seite
5	Einteilung des Gemüsegartens	39
6	Die Bepflanzung der Hängevasen	47
6	Neuseeländer Spinat	47
7, 11	Ueber die Anzucht des Rhabarbers	55, 87
7	Die Pechnelke	56
8	Der Gummibaum	63
8	Topfnellen	64
9	Die Gurken	71
9	Der Kürbis	72
9	Die Aussaat von Sommerblumen	72
9	Die Nelken	72
9	Die Lobelie	72
10	Pflanzenschmuck für Balkon und Veranda	79
11, 12	Rosen, von -e-	87, 95
12	Küchenkräuter	95
13	Gartenarbeit im Juli	103
13	Die Hortensie	103
13	Wie man Blattpflanzen und blühende Topfgewächse während Umzügen im Sommer frisch erhält	103
15	Gartenarbeit im August	119
16	Die Schwarzwurzel	127
16	Rüßlsalat oder Kapunzel	128
17	Dauerständige Gruppenpflanzen	135
17	Regel für Blumenfreunde	135
19	Zur Palmenzucht	151
20	Die Behandlung der Topfpflanzen im Herbst	159
21	Zur Bekämpfung der Schildlaus	166
22	Behandlung der zur Ueberwinterung im Keller aufgestellten Pflanzen	175
22	Ueber die Schädlichkeit des Düngens der Zimmerpflanzen im Winter, von m-	176
23	Ueber den Standort der Zimmerpflanzen	183
23	Blumenkohl für den Winter zu erhalten	183

### Tierzucht.

1	Goldfische	8
2	Kaninchenzucht	16
3	Die Bienen im Winter	23
4	Vertilgung des Ungeziefers beim Geflügel	32
5	Zur Fütterung der Hühner	39
6	Behandlung der Enten	48
7	Die Elster	56
8	Der Zeisig	64
10	Zwieback für Kanarien und alle Arten einheimischer Vögel	79
11	Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen	87
12	Der Kanarienvogel	95
15	Junge Gänse bedürfen aufmerkamer Pflege, von -m-	119
17	Die Erledigung der Brutgeschäfte bei der Henne	135
17	Ursache des raschen Sterbens der Fische außerhalb des Wassers, von G. K.	135
19	Grünsutter für Stubenvögel, von G. K.	151
20	Der Wellensittich, von H.	160
21	Der Laubfrosch, von -m-	167
21	Zur Fütterung der Vögel im Winter	167
22	Wie man einen Kanarienvogel zähmt, v. -e-	176
23	Das Koitehlchen	183

### Suppen.

1	Braune Mehlsuppe	5
2	Restensuppe	13

Nr.		Seite
3	Lauchsuppe	21
4	Suppe mit Grießklößchen von rohem Grieß	30
5	Bohnensuppe	37
6	Feine Geflügelsuppe	45
7	Gierstichsuppe	53
8	Suppe aus saurem Rahm	62
9	Grünkransensuppe	69
10	Salatsuppe	77
11	Gemüsesuppe	85
12	Brühsuppe mit Kartoffeleinlage	93
13	Louchsuppe	101
14	Blumenkohlsuppe	109
15	Sommer-suppe	117
16	Rote Reissuppe	125
17	Gemüsesuppe mit Majoranklößchen	132
18	Milzsuppe	141
19	Suppe mit Speckklößchen	149
20	Rümmelsuppe	157
21	Suppe mit Schwamm-Rubein	164
22	Suppe von weißen Bohnen	174
23	Lebersuppe	180
24	Marfknöbelsuppe	189

### Fischgerichte.

1	Einfacher Fischsalat	5
4	Fisch-Bouletten	30
5	Gefochter Stockfisch	38
7	Salm, blau abgefocht	53
8	Gebratener Hecht	62
9	Gefochter Hummer	69
10	Seezunge au gratin	77
13	Zugerröteln en sauce	101
14	Gebackene Krebse	110
15	Schellfisch mit Senfsauce	117
19	Zander mit Meerrettig	149
21	Schleie mit Specksauce	165
24	Hecht au gratin	189

### Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Kaninchenbraten, gefüllt	5
1	Geschmorte Leber	5
2	Frikassee von Huhn	13
2	Schweinsohren auf Schweizer Art	13
3	Bœuf à la mode	21
3	Fleischkügelchen	21
3	Giersauce	22
4	Fricandean	30
5	Muscheln mit Ragout Béchamel	38
5	Schweinsfilet	38
6	Weißes Kalbsragout	45
6	Ochsenhirn	45
7	Lammshnigel mit Champignons	53
8	Rindfleisch als Fricco	62
8	Gefülltes Kalbsherz	62
9	Gehackte Kalbstoteletten	69
9	Vinaigrette als Spargelsauce	69
10	Klöße von Schweinefleisch und Kartoffeln	78
10	Hammelfüße à la poulette	78
11	Schweinsaulasch	85
11	Saurer Kalbsbraten mit feinen Kräutern	85
12	Poulet de Bresse	93
12	Entrecôtes auf italienische Art	93

Nr.		Seite
12	Mosaißbrötchen	93
13	Schweinsohren auf Schweizer Art	101
14	Ragout von Lammfleisch	109
15	Schweinsrouladen	117
16	Gefülltes Boulet	125
16	Saftfleisch	126
17	Halbweichgekochter Rindsbraten	132
17	Gefüllte Tauben	133
18	Kalbskopf mit Tomaten	141
18	Hasenpfeffer	142
18	Bichelsteinerfleisch	142
19	Schinken mit Eiern auf englische Art	149
19	Fleischpudding	149
19	Reh-Filets, mariniert und gedämpft	149
20	Sulzrippchen	157
20	Gebratener Kapaun mit Kastanien	157
21	Rostbraten, gedämpft	164
21	Hammelfragout	165
22	Hirschbraten-Ragout	174
22	Preßkopf	174
23	Billiges Zungenragout mit Semmelklößchen	180
23	Gebratene junge Gans	181
24	Schinkenpastete	189

### Mehl-, Milch- und Eier Speisen.

1	Bratapfelauflauf	5
1	Vanillecreme	6
2	Gefüllte Eier	14
2	Maisröllchen	14
2	Orangendomba	14
3	Mohr im Hemd	22
3	Natronküchlein	22
3	Fastnachtküchlein	22
4	Maisbrei, von J.	30
4	Gebrühte Kugeln	30
4	Süddeutsche Fastnachtküchlein	30
5	Kartoffel-Pfanzel	38
6	Eier au bouillon	45
6	Geschnittene Eier	45
7	Rubeln mit Schinken	54
7	Verlorene Eier	54
8	Mehl-Pudding mit Korinthen	62
11	Rhabarberschnitten	86
11	Erdbeerauflauf	86
12	Kirschauflauf	94
12	Gesulzter Rahmschnee mit Erdbeeren	94
13	Indische Omelette	101
14	Vanille-Eis	110
15	Kartoffelpfannkuchen	118
17	Majoranklößchen	132
17	Gefüllte Apfelstrudel	133
19	Spritzkuchen von Obstmus	150
20	Gefüllte Kartoffelkuchen	157
20	Käse-Sandwiches	157
20	Hagebutten-Eis	158
20	Kroketten mit Äpfeln	158
21	Mailänder-Risotto	165
21	Schokolade-Glace	165
22	Kastanien-Kompott	174
22	Toggenburgerküchlein	174
22	Rahmzeltchen	174
22	Gebrannter Zuckerauflauf	175
24	Mandelglace	190

Nr.	Gemüse, Obst, Salate.	Seite
1	Kartoffeln auf holländische Art	5
1	Maronenpüree	5
2	Gedämpfter Wirsing	13
2	Apfelmus von dürren Apfelschnitzen	14
3	Weisse Masse (Ersatz für Seezungen)	21
3	Weisse Bohnen mit einer Sauce	22
3	Linsensalat	22
4	Gedörrte Bohnen	30
4	Feigenkompott von getrockneten Feigen	30
5	Apfelringe oder Dampfäpfel	38
5	Diätpeise von getrockneten Zwetschgen	38
6	Dürre Kirschen	45
6	Spinatpudding	45
7	Erbsenbratlinge	53
7	Grüner Salat mit Speck	54
8	Rhabarberkompott	62
8	Junge Gelbrüben	62
8	Schwarzwurzelgemüse	62
9	Gestürzter Reis mit Pois-verts	69
9	Spargel	69
9	Champignons-Gemüse	69
10	Gedünsteter Spinat	78
10	Salat aus verschiedenen Gemüsen	78
11	Maiskolben oder türkischer Weizen	86
11	Reis mit Tomaten	86
12	Artischofen	93
12	Grüne Hopfenspitzen	93
13	Grüne Bohnen auf französische Art	101
13	Stachelbeereis	101
13	Milchkaltschale mit Erdbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren	102
14	Zuckererbsen	110
14	Kartoffeln nach Freiburger Art	110
15	Pilze im Reiserand	117
15	Gedämpfte Tomaten	117
16	Wirsing	126
16	Bohnen mit Parmesankäse	126
16	Obstcreme	126
17	Artischocken	133
17	Kürbis mit Tomaten	133
18	Apfelauslauf	142
18	Koteletten aus Kohl, von y.	142
18	Gurkensalat	142
19	Sauerkraut mit Fenchel und saurem Rahm	149
19	Preißelbeer-Kompott	150
20	Gemischter Rabisalat	158
20	Gefüllte Karotten	158
21	Rosenkohl	165
22	Selleriegemüse	174
23	Heringskartoffeln	181
23	Weißtraut in Sauce	181
24	Schwarzwurzeln	189
24	Italienischer Salat	190
24	Gefüllte Kartoffeln	190

### Ruchen, Torten, u. Backwerk.

1	Datteltorte	5
2	Reiskuchen mit Bitrone	14
4	Heidelberger Ziegertorte	30
5	Konfitürertorte	38
6	Schwäbischer Ofterkuchen	46
7	Ofterfladen nach Schweizer Art	54

Nr.		Seite
8	Marshalltorte	62
9	Feiner Rhabarberkuchen	70
10	Einfache Erdbeertorte	78
11	Gelbrüben-torte	86
12	Spinatkuchen	94
13	Johannisbeer-Kuchen	102
14	Kirschscharlotte	110
14	Himbeertorte mit Guß	110
15	Aprikosentorte	118
16	Apfelkuchen mit Brot	126
17	Gerührter Zwetschgenkuchen	133
18	Wirtschaftstorte	142
19	Reineclauden-Torte	150
21	Gefüllte Waffeln	165
21	Schwäbische Torte	165
22	Brotkuchen mit Äpfeln	175
23	Feine Griektorte	181
24	Königskuchen	190

### Weihnachtsgebäck.

23	Weihnachtslebkuchen	181
23	Englische Biskuits	181
23	Biskuitsterne, Ringe u.	181
23	Schokoladenhäufchen	181
23	Schokoladenplätzchen	181
23	Quittenzeltchen	182
23	Leipziger Stollen	182
24	Madeleines	190
24	Zimtpitte	190
24	Kougat	190
24	Mandoletti	191

### Eingemachte Früchte und Gemüse.

6	Orangenmarmelade	46
7	Orangengelee	54
13	Bierfrucht-Marmelade	102
13	Ungekochte Johannisbeer-Gelee	102
13	Erdbeeren in Zucker	102
13	Stachelbeer-Marmelade	102
13	Salzbohnen	102
14	Konfitüre aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, unreifen Stachelbeeren, Hei- delbeeren, Brombeeren	110
14	Gelee von roten und weißen Johannis- beeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Him- beeren	111
14	Aprikosen-Marmelade	111
14	Tomatenpüree	111
14	Bohnen und Erbsen im Dunst	111
14	Essiggurken	111
15	Marabellen-Konfitüre	118
15	Melonen in Zucker einzumachen	118
15	Essiggurken	118
15	Perlzwiebelchen	118
16	Gelee aus Falläpfeln	126
16	Birnenhonig	126
16	Senfgurken	126
16	Salzbohnen	127
17	Zwetschgenkonfitüre	133
17	Kürbismarmelade	133
17	Pilze in Essig	133
18	Brombeeren	142
18	Preißelbeer-Gelee	143

Nr.	Seite
18 Pflaumen-Marmelade mit Orangen	143
18 Sauerkraut	143
19 Birnen mit Senf	150
19 Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen	150
19 Rote Rüben einzumachen	150
19 Schlehen einzumachen	150
20 Hagebutten-Marmelade	158
20 Quitten-Gelee von Orleans	158
20 Quittenschnitz	158

### Getränke.

5 Zitronenlimonade	38
9 Alkoholfreier Maitrant	70

Nr.	Seite
9 Rhabarbersirup	70
10 Mouffierende Limonaden	78
11 Erdbeer-Essig	86
12 Kirschen-Essig	94
13 Rhabarber Scherbet	102
13 Orangenfirup, von G. Sch.	102
14 Johannisbeer-Limonade	110
15 Himbeer-Kaltschale	118
16 Estragon-Essig	126
17 Trauben-Sirup	133
24 Zitronenbowle	190
24 Eierwein	190
24 Kardinal	190