

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

Band: 26 (1919)

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: 15.03.2025

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

h. Delegationen C/3 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 in Zürich.

—≡≡≡ 1919 ≡≡≡—



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1—3	Die natürliche Ernährung des Säuglings, von H. E. 1, 9, 17	14	Welche Obstsorten sind die besten zum Einmachen? 108
1	Zur Geschmacksverbesserung unserer Speisen, von Dr. Schröder 4	15	Die Konservierung im Haushalt, v. F. K. 113
2	Das Brot, von H. Laue 11	15	Ueber Säuglingsernährung, von N. De. med. pract. 116
3	Neue Nahrungsmittel in der amerikanischen Hauswirtschaft, von M. D. S. 19	16	Einfache Gerichte für den Sommer, v. F. K. 121
3	Das Kochen im Dampf, von Dr. Schröder 20	16, 17	Kochen im Dunst, von F. K. 123, 129
4	Schmücke dein Heim, von H. N. 25	16	Die Hagebutte 124
4	Schütze die Vorräte an Kartoffeln, anderen Feldfrüchten und Obst vor Kälte! 26	17	Vorsicht beim Obstessen, v. Dr. Thraenhart 131
4	Zur Milchverwertung 27	17	Gefäße und Geschirr 132
4	Wie schütze ich mich gegen übermäßigen Haarausfall? von Dr. Karl Schmitz 27	18	Gemüse in Salz und Essig, v. F. K. 137
5	Maniocaspeisen 33	18	Einige Ratsschläge zur kommenden Obsternte 140
5	Gegen den Fleischgenuß, von L. F. 34	19	Nebeneinander — Miteinander, von G. S. 145
5, 6	Arbeiten im Garten, aus „Der Familiengarten“ 35, 42	19	Zur Förderung des Süßmostkonsums, von Ischoffe 146
5	Frühauftreten im Frühjahr, v. Dr. Gerner 36	19	Vom Lehmloß zur Aluminiumpfanne, von B. R. L. 147
6, 7	Die Ursachen der Verderbnis unserer Nahrungsmittel, von F. K. 41, 49	19	Abwehrmittel gegen Müdigkeit und Ermüdung, von Dr. Schröder 148
6	Gegen die fleischlosen Wochen 44	20	Anleitung zum Einkauf und zur Aufbewahrung von Lagerobst 153
7	Fleischlose Wochen, von H. E. 51	20	Die künstliche Erwärmung der Wohnung 156
7	Schäßliche Frühjahrspflanzen, von Dr. Schröder 52	21	Von den Kastanien, von Silvia Andrea 161
8	Nöte der Hausfrau, von R. Gutersohn 57	21	Süßer Most, von R. G. 163
8	Was essen wir in der fleischlosen Woche? 59	21	Einmachen von Rabis, Rotkraut und Wirsing, von R. Gutersohn 163
8	Die natürliche Ernährung des Säuglings, von Jeanne Schüd 60	22	Von Dienstmädchen, von Marie Steiger-Lenggenhager 169
9, 10	Die Kartoffel und das Brot, von Elisabeth Friedrichs 65, 73	22	Gesundheitliche Schädigung durch enge Kleidung, von Dr. G. 172
9	Die künstliche Ernährung des Säuglings, von Jeanne Schüd 67	23	Sparsamkeit im Haushalt, von Isa von der Lütt 177
9	Landwirtschaftliche Kleinproduktion 69	23	Zur Aufbewahrung d. Kartoffeln im Winter, von G. 179
10	Frühjahrgemüse aus Feld und Wald, von M. L. 75	23	Kopf- und Haarpflege, von Dr. Gerner 179
10	Zur Verwertung des Rhabarbers, von Luise Niemer 76	24	Geben, von G. S. 185
11, 12	Krankheiten und Schädigungen der Gemüsepflanzen 81, 89	24	Winterlich wildwachsende Rußpflanzen 186
11	Bergiftungsgefahren im Sommer, von Dr. R. M. 83	24	Warme Wohnräume im Winter, von R. B. 187
12	Die fleischlosen Tage, von R. 91	Haushalt.	
12	Das Sammeln von Laubheu 92	1	Kartoffelaufbewahrung im Winter 5
13	Unser Ferienheim, von Isa v. d. Lütt 97	1	Pflege des Schuhwerks 5
13	Rühhaltung d. Wohnungen, v. Dr. Schröder 99	1	Verfilzte Strümpfe wieder geschmeidig zu machen 6
14	Würz- und Genussstoffe der Nahrung, von R. Jung 105	2	Vom Blech 13
14	Unsere Kinder in den Sommerferien, von Dr. Schröder 107	2	Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen 13
		2	Mattieren von Fensterscheiben 13
		3	Mehlhaltige Nahrungsmittel weich und schleimig zu kochen 21
		3	Rohe Kartoffelschalen als Reinigungsmittel für schmutzige Hände 21
		3	Behandlung der Schlittschuhe 21

Nr.	Seite
4	Das Färben der Speisen 29
4	Waschen wollener Strümpfe und Unterkleider 29
4	Zigarrenasche als vorzügliches Putzmittel 29
4	Grünspan zu entfernen 29
5	Das Keimen der Kartoffeln im Keller 37
5	Selbstbereiteter Kitt 37
5	Leberfische an Möbeln und farbige Leder- taschen aufzufrischen 37
5	Verwendung gebrauchter Theeblätter 37
6	Zweckmäßige Behandlung der Besen und Handfeger 45
6	Das Abkochenwasser von Leigwaren ein vor- zügliches Stärkewasser 45
6	Tintenflecken an den Händen zu entfernen 45
7	Beurteilung des Alters und des Ernährungs- zustandes beim Geflügel 53
7	Bohnenwasser als Reinigungsmittel für wollene Stoffe 53
7	Flecken in weißen Strohhüten zu entfernen 53
8	Gelb gewordene Wäsche zu bleichen 61
8	Lackleder-Gegenstände zu behandeln 62
9	Kaffee-Ersatz 69
9	Hartgewordene Gummiringe wieder ge- brauchsfähig zu machen 70
10	Werft die Sellerieblätter nicht weg! 77
10	Gegenstände von Britanniametall zu reinigen 77
11	Ueber das Kaffeeroften 84
12	Blumen und Blumenvasen 93
12	Walbmeister als Ersatz für chinesischen Thee 93
13	Gegen die Verwendung der Rhabarberblätter 100
13	Pulverisierte Schlemmkreide als Reinigungs- mittel 100
13	Kampferspiritus, ein gutes Mittel, um welke Pflanzen zu erfrischen 101
14	Badewannen zu reinigen 109
14	Behandlung brüchig gewordener Gummi- gegenstände 109
15	Bekämpfung der Fliegenplage 117
15	Loslösen festigender Glasstöpsel 117
15	Behandlung künstlicher Gummiringe 118
16	Sonnenschirme zu waschen 125
16	Dörren der Zwiebeln 125
16	Rostflecken aus Blechgeschirr zu entfernen 125
17	Maggis Bratensauce 133
17	Maß und Gewicht in der Küche 133
18	Aufbewahrung der Weintrauben 141
18	Feine Birnen lange frisch zu erhalten 141
18	Wie erkennt man gute Mehlsorten? 141
18	Delfarben aus wollenen Stoffen zu ent- fernen 141
19	Wie schützt man das Haus gegen Feuers- gefahr? 149
19	Salmiak als Reinigungsmittel 149
20	Die Vorbereitung des Kellers zur Aufnahme der Wintervorräte 157
20	Hagebuttenkerne als Ersatz für chinesischen Thee 157
21	Vorteilhafteste Verwertung der Obstabfälle 165
21	Restlose Verwertung der Kohlenreste 165
21	Gummiringe der Einmachgläser aufzube- wahren 165
21	Behandlung der Gummischuhe 165
21	Mahagonimöbel aufzufrischen 165
22	Wie können Zimmerbrände gelöscht werden? 173

Nr.	Seite
22	Das Auftauen erfrorener Nahrungsmittel 173
23	Gefrorenes Fleisch wird zarter 180
23	Frische und alte Eier soll man nie zusammen kochen 181
24	Der Weihnachtschmuck von Zimmer und Tisch 188
24	Die Zitrone 188
24	Farbige wollene Wäsche zu waschen 188
24	Zwiebelgeruch an Messern zu entfernen 188

Gesundheitspflege.

1	Winterliche Hautpflege 7
2	Rote Hände und ihre Behandlung 14
3	Das hygienische Bett 22
5	Gesundheitlicher Wert der Zwiebel 39
6	Unsere Kleidung im Frühjahr 46
8	Efregeln 63
9	Die Kopfbedeckung der Männer 71
10	Das Radfahren als Heilmittel für Nervöse 79
11	Gefahren des Gelbes 86
12	Der Schwimmsport als Kräftigungsmittel für die weibliche Jugend 94
13	Gesundheitliche Schädigungen durch enge Kleider 102
14	Die Wahl der richtigen Nahrung für Ner- vöse 111
16	Splitter schmerzlos ausziehen 127
16	Waschwasser zur Beseitigung von Hautun- reinigkeiten 127
17	Salzwasser als Mittel gegen Durst und Hitzeschwerden 135
18	Die Schweißabsonderung 143
19	Kalte Füße 150
21	Der Bienenhonig als Haus-, Heil- und Volksmittel 166
23	Die Eriestuchabreibung 182
24	Gesundheitswert des Schlittschuhlaufens 190

Kinderversorgung und -Erziehung.

1	Störungen in der Sprachentwicklung der Kinder 7
2	Verhütung und Beseitigung des Plattfußes 15
3	Abhärtungsmaßnahmen bei kleinen Kindern 23
4	Unzweckmäßige Strümpfe als Ursache der Verunstaltung der Kinderfüße 31
5	Verstopfung im Schulalter 39
7	Erziehung zur Naturfreude 55
10	Soll man die Kinder zum Essen zwingen? 79
11	Wanderungen für Schulkinder 87
12	Pflanzenpflege als Kinderbeschäftigung 95
13	Sonnige, lustige Aufenthaltsräume für Neu- geborene 102
15	Maßnahmen bei Blähungen und Kolikbe- schwerden der Säuglinge 120
16	Einfaches Mittel, um bei Schulkindern an heißen Sommerabenden den Schlaf herbeizuführen 127
17	Die Doppelhändigkeit der Kinder 135
18	Die Behandlung nervöser Kinder 143
19	Seelische Abhärtung der Kinder 151
20	Ernährung und Pflege des älteren Kindes 159

Nr.		Seite
21	Schädliche und häßliche Angewohnheiten der Kinder	167
22	Erste Hilfeleistung bei Krämpfen d. Kinder	175
23	Soll man seine Kinder vor der Ansteckung mit Masern behüten?	183
24	Nasenbluten bei Kindern	191

Krankenpflege.

1	Verstopfte Nase bei Katarrh	7
2	Rheumatismus in Schultern und Nacken	15
3	Die Krüge	22
4	Tabak-Vergiftung	31
5	Gurgelungen	39
6	Maßnahmen bei Blutungen	46
7	Ein altbewährtes Heilmittel gegen Katarrh	54
8	Anwendung der Bäder beim Typhus	63
12	Die Getränke in der Krankenpflege	95
13	Lebensgefahr durch Ertrinken	103
15	Keine Höhenkuren für Herzkrante!	119
16	Die Ruhr	127
17	Maßnahmen bei Fußverstauchung	135
19	Die Ganzabwaschung von Kranken	150
22	Das Absterben von Armen und Händen	175
23	Der Typhus	182

Gartenbau und Blumenzucht.

2	Unsere Zimmerpflanzen im Winter	16
3	Zur Behandlung der durch den Sturm geschädigten Obstbäume	23
4	Ueber rationelle Holzkonservierung	31
5	Neue Zufuhren von Kalisalz	39
5	Eine Ursache des Absterbens der Zimmerpflanzen	40
6	Die Bedeutung der Erdmischungen beim Umpflanzen der Zimmergewächse	47
7	Der „Wechselbau“ im Gemüsegarten	55
9	Ausbauernde Blütenpflanzen oder Stauden	71
10	Begonien	80
11	Die Lebkuchenpflanzen	87
12	Gegen die Wespenplage	96
13	Der Sommerschnitt bei den Pflanzen	103
14	Die persische Kamille	111
15	Gegen die Werrenplage	120
16	Sellerie und dessen Nährwert	127
17	Der Esen als Zimmerpflanze	136
18	Die Rosenstöcke	144
19	Mißerfolge bei der Pflege der Blumentischpflanzen	151
20	Aufbewahrung von Gemüse während des Winters	159
21	Behandlung und Wiederherstellung kranker Zimmerpflanzen	167
22	Gefrorene Pflanzen	175
22	Die Treiberei der Hyazinthen auf Gläsern	176
23	Schmuck der Balkone im Winter	183
24	Das Gießen der Topfpflanzen	191

Tierzucht.

1	Zur Bekämpfung des Ungeziefers beim Geflügel	8
4	Die Leistungsfähigkeit einer Milchziege	32

Nr.		Seite
6	Sport- und Bierhühner	47
9	Die natürliche Brut	71
11	Futter und Fütterung des Schafes	88
13	Unsere Haustiere und die Hige	103
14	Parasiten der Fische	112
16	Wie man Hühnern d. Eierfressen abgewöhnt	128
18	Pflege der Tauben	144
19	Ziegenmilch	152
20	Zur Verwertung von Krokastanien als Geflügelfutter	159
22	Der Nutzen der Taube	176

Kochrezepte.

Suppen.

1	Böhmische Suppe	6
2	Grüne Erbsuppe	14
3	Kandensuppe mit Reis	21
4	Kartoffelsuppe mit Brot	29
5	Fisch-Kartoffelsuppe	38
6	Gemüsesuppe mit Sangina	45
7	Italienische Fastensuppe	53
8	Spinatsuppe	62
9	Frühlingsuppe	70
10	Mehlsuppe mit Gemüse	78
11	Spinatsuppe mit Haferbrei	85
12	Kerbelsuppe	93
13	Kartoffelsuppe mit Sellerie	101
14	Braune Zwiebelsuppe	110
15	Sommer-Suppe	118
16	Fruchtsuppe mit Flocken	126
17	Tomatensuppe	132
18	Weißer Käsesuppe	142
19	Buttermilchsuppe	149
20	Makkaronisuppe	157
21	Kostsuppe	165
22	Flämische Suppe	174
23	Erbsensuppe	181
24	Klößchensuppe	189

Fischgerichte.

5	Gedämpfter Fisch	38
7	Stodfisch auf italienische Art	53
9	Fischsuz	70
12	Fischcroquetten	93
20	Heringkartoffeln	158
21	Sauerkraut mit Schellfisch	165
23	Fisch mit Reis und Tomatensauce	181

Fleischgerichte, Saucen.

1	Bayerisch Kraut mit Sangina	6
1	Falsche Wildpretsauce	6
2	Kaninchenschmigel	14
2	Sauerkraut mit Fleischresten	14
3	Rindsnier	21
4	Rindfleisch im Saft	29
4	Timbale von Reis mit Sangina-Püree	30

Nr.		Seite
5	Schmorbraten von Pferdefleisch	38
6	Kalbsfüße	45
8	Stümpf	62
8	Kalbsvoreffen mit Reis	62
8	Mabonnaiseartige Beigabe zu kaltem Fleisch, Fisch u. s. w.	62
10	Rutteln mit Risi-Bisi	78
10	Kalbsfuß-Salat	78
11	Kalbschnitten	85
12	Schaftragout mit Bohnen und gelben Rübli	93
13	Rutteln	101
14	Gesottenes Fleisch mit Tomaten und Kartoffeln	110
14	Fleischresten mit Brot	110
15	Kalbskopf mit Tomatensauce	118
15	Gefüllte Tomaten	118
16	Miroton	126
17	Leberpiegeli	133
18	Eingepackte Bratwurst	142
18	Rindfleischvögel	142
19	Kohl oder Rabis mit Sanginapüree	149
19	Kartoffelklöße mit Kalbslunge	149
19	Sensauce	150
20	Schafffleischvoreffen nach irischer Art	157
20	Farcierte Sandwiches	158
21	Kalbsleber, ganz gebünstet	165
22	Rindfleisch mit Zwiebeln	174
22	Fleischspätzchen	174
23	Gebratenes Kalbsherz	181
23	Gröstel	181
24	Huhn in Reis	189
24	Schafsbrust gebacken	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Makkaroni mit Kartoffeln	6
1	Billiger Käseauflauf	6
1	Schokoladereis	6
2	Quarkauflauf mit Äpfeln	14
3	Kartoffelnudeln	22
3	Apfelreis	22
5	Zwetschgen-Kartoffelklöße	38
5	Apfeltou	38
6	Sangina-Wasserspätzli	45
6	Mais mit Zwiebeln	46
6	Kartoffelomeletten	46
7	Haserlugeln	54
7	Osterspeise	54
8	Saure Eier mit Polentaschnitten	62
8	Kastanienpudding	63
9	Ravioli	70
9	Reisomeletten mit Käse	70
9	Gebäckene Apfelklöße	71
9	Haserlockenpudding	71
10	Bohnenmehlbratlinge	78
11	Pizzocherie mit Gemüse	85
11	Käsespeise	85
11	Kartoffelkuchlein im Ofen	85
11	Makkaroni nach Mailänder Art	85
12	Mais-Maluns	94
12	Gestützter Reis mit Früchten	94
14	Nudeln mit Kirichen	110
14	Quark mit Früchten	110

Nr.		Seite
14	Sauermilch	110
15	Brottschnittenauflauf	118
15	Kalter Fruchtpudding	119
16	Polentapastetchen	126
16	Obstpastete	126
17	Quark aus saurer Milch	134
17	Gebäckene Hefenklöße	134
18	Wickelklöße	142
18	Holundercreme	142
19	Tomaten-Omeletten	150
19	Dampfnudeln aus Kartoffeln mit Quark	150
19	Quittenreis	150
20	Einfache Süßspeise	158
21	Käsekrapsen	165
22	Pfälzer Kartoffelnudeln	174
22	Quittenspeise mit Eiernmilch	174
23	Nudelspeise	181
23	Zwetschgenklöße	181
24	Schwammklöße ohne Eier	189
24	Orangencreme	189

Gemüse, Obst, Salate.

1	Bayrisch Kraut mit Sangina	6
1	Makkaroni mit Kartoffeln	6
2	Paprikakartoffeln mit saurem Kürbis	14
2	Kartoffelsalat mit Weiß- und Rotkohl	14
2	Kompott von Zuckerrüben	14
3	Weißer Bohnen mit Tomaten	21
3	Carby mit Käse	22
4	Zwiebelbrei	30
4	Sauerkrautsalat	30
4	Kartoffelpudding	30
5	Weißer Bohnen mit Rüben	38
5	Blumenkohl mit Reis	38
6	Gedämpfter Kohl oder Wirz	46
6	Apfelbrei	46
7	Osterpastetchen	54
7	Löwenzahnsalat	54
7	Schnittlauchkartoffeln	54
7	Erbsenpfluten	54
8	Sauerampfer à la crème	62
9	Spargelkartoffelauflauf	70
9	Gefüllte Spinatblätter	70
10	Spargelsulz	78
10	Spargel mit Tomatensauce	78
10	Kartoffelscheiben als Gemüsebeilage	78
10	Rhabarberpudding	78
11	Pilze	86
11	Rhabarbercreme	86
12	Hopfungemüse	94
12	Mangoldstiele	94
12	Kettigsalat	94
13	Welschkorn (grüner Mais)	101
13	Pilzklops	101
13	Kartoffeln mit Kräutersauce	101
13	Erdbeeralkohale	101
14	Tomatenpudding	110
14	Kartoffelschnee	110
14	Erdbeersulz	110
15	Gefüllte Tomaten	118
15	Bohngemüse	118
15	Gemischter Gurkensalat	118

Nr.	Seite	
15	Verdämpfte Kartoffeln	118
16	Geschmorte Tomaten	126
16	Kürbis au gratin	126
16	Zitronengramolade	126
17	Rohrabi à l'asperge	133
17	Gefüllte Karotten	133
17	Kartoffelpuffer	134
18	Gemüsesalat	142
18	Kürbisreis	142
19	Kohl oder Rabis mit Sanguinapüree	149
20	Kohl mit Gelbrüben	158
20	Rohrer Rotkrautsalat	158
21	Bilz-Kartoffelpudding	165
21	Panierte Zwiebeln	166
21	Kastanien mit Bratäpfeln	166
22	Kohl mit Linjen gefüllt	174
22	Selleriegemüse	174
23	Gemischter Salat	181
24	Blumenkohl à la jardinière	189
24	Geriebener Kartoffelsalat	189
24	Salat-Sandwiches mit Mayonnaise	189
24	Sellerie-Sandwiches	189

Ruchen, Torten, tl. Backwerk.

1	Apfeltuchen mit Guß	7
3	Buttermilchtuchen	23
4	Orangenschalentuchen	30
5	Fastnachtstüchlein	38
6	Cakes-Ersatz	46
8	Ruchen (Façon Sandtorte)	63
10	Hefeschnittchen	78
12	Einfacher Rhabarbertuchen	94
13	Spinattuchen	101
17	Obsttuchen mit Quark	134
18	Zwetschgenstrudel	142
19	Einfacher Apfeltuchen	150
20	Falsche Sandtorte	158
21	Gugelhopf	166
22	Geleetorte	175
23	Trusentuchen	182
24	Schokoladetorte	190

Nr.	Seite	
Weihnachtsgebäck.		
23	Anisqueteli	182
23	Mailänderli	182
23	Basler Brauns	182
23	Englische Biskuits	182
23	Einfaches Spongecake	182
23	Schokoladentuchen	182
24	Weihnachtsstollen	190
24	Zimisterne	190
24	Falsche Pfeffernüsse	190
24	Falscher Marzipan	190

Eingemachte Früchte, Gemüse.

4	Ausnutzung von Orangen- und Zitronenschalen	30
12	Rhabarberkonfitüre mit gedörrten Aprikosen	94
13	Kräutereffig	101
14	Das Siebendeinfüllen in Verschlussgläser oder Flaschen	110
14	Erdbeeren mit Rhabarbermarmelade	111
14	Krautstiele (Mangold)	111
15	Konfitüren. Einfache Verfahren mit Zuckersparnis	119
16	Preißelbeeren ohne Zucker	126
16	Tomatensauce	126
17	Apfelmus	134
17	Birnenmus	134
17	Zwetschgenmus	135
17	Salzgurken	135
18	Holunderbeersaft	143
19	Birnenmarmelade	150
19	Gelee von Apfelwein	150
20	Quittengelee	158
20	Quittenschnitze in Gelee	158
20	Quittenwürstchen	158
21	Hagebuttenmark	166
21	Hagebuttenstrup	166

Getränke.

18	Most sterilisieren	143
----	--------------------	-----