Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 25 (1918)

Inhaltsverzeichnis

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Schweizerische Blätter für haushaltung, küche, Gesundheits=, kinder= und krankenpslege, Blumen= :: kultur, Gartenbau und Tierzucht. :: herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Lina Schlässe in Zürich.



Inhalts-Verzeichnis

Nr.	S S S S	eite	Nr.	Bridge Company	Seite
			14	Die Bermenbung von Papier im Saushalt,	
	Allgemeines.			von M. Trott	107
	**************************************		15,	16, 17 Unsere wichtigsten Nahrungsmittel,	
1	Die können wir Fett fparen? von S C.	1		von F. K. 113, 121,	129
1	Winterliche Vernichtung bes schädlichen Un-	19	16	Einfache Ginmachmethoben für Konfituren,	
	geziefers, von Dr. Thraenhart	4		von K.	123
2	Die Rolle ber Zwiebel in ber Gesundheits-		17	Die Verwertung von Holunderbeeren	131
	und Schönheitspflege, von Frau G. N.	9		Gallertspeisen, von F. R.	139
2	Rafe und Rafefehler, von S. G.	11	18	Wie sichern wir uns eine gute Obsternte?	
	Der Zucker als Wundheiler, v. Dr. Schröber	12		von Dr. Ludwig Stabh	139
3	Das Gefrieren ber Früchte und die Behand-			Blumen in Kriegszeit, von M. H.	145
	lung gefrorenen und erfrorenen Dbftes,		19	Unreife Weintrauben und bie Zuckerrübe,	
	von H. Müller-Thurgan	17		von J. Bertus	147
3	Die Herstellung von Roggenbrot, v. J. B.	19	20	Der Zucker als Rahrungs- und Genuß-	150
3	Verwendung alter Schuhe, von J. Bertus	19		mittel, von N. Zung	153
4	Mehl und Brot und ihre Verfälschungen,		20	Hülsenfruchtgerichte aus Leguminosenmehlen,	155
	bon H. G.	25		bon F. A.	155
4	Die wirtschaftliche Bebeutung ber Kleintier-	-	20	Wie mäscht man farbige Wäsche? v. H. N.	156
	zucht, von J. Schneiber	27	21	Anleitung jum Ueberwintern ber Gemuse	161
	Bur Lebensmittelversorgung, von F. R.	33	21	Bur Bermenbung ber Tomaten, b. Magba	164
5	Das "Anlaufen" ober Schimmeligwerben	0.4	00	Trott	169
	des Dörrobstes, von s	34	23	Wie spart man Heizmaterial? von B.	
5	Wechselwirtschaft, von E. Mühlethaler	35	22	Das Anrichten der Speisen, v. Dr. A. E. Nervengesunde Kinder, von Dr. Thraenhart	
5	Günstige Wirkung ber Sonnenbaber bei		92	Der Torf als Brennmaterial im Kachel-	
	schwächlichen und franklichen Kinbern,	36	20	ofen, von C. Baerlocher	177
	von Dr. Thraenhart	41	23	Bur Berwenbung bes Zeitungspapiers, b.	
	Der tiefere Sinn bes Sparens, von HE.	42		M. T.	179
0	Das Beerenobst Lebensführung im höhern Alter, von Dr.		24	Beihnachtseinfäufe und -Borbereitungen,	
O	S. E. S.	43		von M. T.	185
7	8 Die Ordnung als Grundlage eines rich-		24	Rationierung im Haushalt, von HE.	186
.'	tigen Sparfustems, von SE. 49,	57	24	Unsere Fenfter im Winter, v. Dr. Thraenhart	t 187
7	Festtägliche Raschereien, von J. B.	51			
8	Bur Behandlung ber Schuhe, v. A. Aegerter	58		Haushalt.	
8	Unsere Küche, von Dr. med. Schwyzer	60			
8	Billiges Frühjahrsgemuse, von E.	60	1	Gesundheitliche Vorteile bes geröfteten Brotes	5
9,	10, 11 Das Haushaltungsbuch als Weg-		1	Regeln für die Behandlung des Kellers im	
	weiser zum Sparen, v. H. E. 65, 73,			Winter	5
9	Die Gewinnung von Kompost, von W. H.	67	1	Mittel gegen Moberslecken	5 5
10	Wilbwachsenbe Seifenpflanzen zur Linde-	N.	1	Behandlung nassen Schuhwerks	13
	rung bes Seifenmangels im Haushalt,	70	2	Große "Heizstoffräuber" in ber Kuche	13
	von Dr. K. Emmerich	76	2	Berbrochene Gläfer zu kitten	13
11	Möbelpslege, von H. B.	83 84	2	Japanische Lacksachen zu reinigen Wie man bas Zusammenballen ber Bett	
11	Gerichte aus Kartoffelmehl, von F. R.	89	3	febern in ungeheizten Schlafraumen ber	
12	Nährstoffverlufte in ber Zubereitung, v. F. R.	90		hütet	20
12	Wertvolle natürliche Düngmittel, v. S. D. B.	91	3	Vorhänge zu waschen	20
12	Wie schlägt man Nägel ein? v. M. Trott Das Begießen ber Pflanzen im Gemüse-	7.	3	Möbelpolitur	20
19	garten, von I. Böttner	97	4.		8, 37
13	Bafterien ter Luft, von Dr. E. Gutzeit	99	4	Das Natron in ber Küche	29
13	Gerichte von Kastanienmehl, von F. K.	100	4	Gesundes und krankes Fleisch	29
14	Bienen-, Befpen= und Mückensliche, bon		5	Salatöl-Erfah	37
	J. Bertus	105	5	Portièren aufzufrischen	37

Nr.	Seite	Ni. Seite
24 Ginfaches Seilmittel bei Reuchhuffen	191	5 Bur Geflügelfütterung 40
24 Brundliches Gurgeln als Schusmittel gege		6 Das "Fallenneft" zur Ermittlung . Lege-
Diphterie und andere Halskrankheiten	191	tätigkeit ber Hühner 47
Rrankenpflege.		7 Kaninchenhaltung 55 8 Geflügelhaltung 63
ar + mint e in p t e il e :		9 Schaf- und Ziegenhaltung 71
1 Das Senfpapier als Erleichterungsmittel	7	10 Ueber ben Nugen bes Schafes 79
4 Krankheiten und Pflege ber Nieren	30	13 Der Anlauf ber Hühner 104
5 Thphus 6 Warum barf man ein Krankenthermomete	39	14 Die Taubenzucht 112 18 Die zweckmäßigste Stalleinrichtung f. Lauben 143
nicht mit heißem Wasser reinigen?	46	21 Fehler und Unarten ber Hühner 167
7 Sobawaffer, ein gutes Reinigungs= un		22 Bur Kaninchenzucht 176
Deginfektionsmittel für Speifegeschirr		24 Kropffrankheit und Diphterie ber Suhner 192
aus Krankenzimmern	54	
10 Die Anwendung feuchter Barme in Forr ber Priegnitschen Umschläge	n 78	Mochrezepte.
12 Bur Behandlung Ertrunkener	95	
14 Die Spfterie	111	Suppen.
15 Bergiftung, ihre Erscheinung u. Behandlun		
18 Hilfeleistung bei Erbrechen	142	1 Rübensuppe mit Reis 5 2 Feine Kartoffelsuppe 13
18 Vorzüglicher Tee gegen Bleichsucht	143 150	2 Feine Kartoffelsuppe 13 3 Zwiebelsuppe 20
19 Behandlung eines Scheintoten 21 Wie ist bas Durchliegen ber Kranken ;		4 Wirfingsuppe mit Blutwurft 29
verhüten?	167	5 Einlaufsuppe 38
22 Bur Behandlung Grippekranker	175	6 Löwenzahnsuppe 45
23 Verrenkungen (Lugationen)	182	7 Kaninchensuppe 53
23 Haferstroh, ein gutes Mittel gegen hufter	1 183 131	8 Brunnenkressesuppe 61 9 Spinatsuppe 70
24 Wie bekämpft man Verstopfung?	131	10 Buttermilchsuppe mit geborrten Birnen 77
Gartenbau und Blumenzud	ht.	11 Italienische Suppe 85
	,,	12 Topinambur-Suppe 93
1 Sameneinkauf	7	13 Büreesuppe von Gemüseresten 101
2 Die Lage bes Gemüsegartens	15	14 Minestra 109 15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen 118
3 Ueber die Feuchtigkeitsverhältnisse d. Boben 4 Die Komposthausen mussen gepflegt werden		16 Gurtensuppe 126
4 Die Anzucht ber Schwarzwurzeln	31	17 Erbsmehlsuppe 138
5 Spargel-Unlage im Sausgarten	39	18 Prinzeffuppe 141
6 Das Frühgemüse	46	19 Bauernsuppe 149
7 Zur Zwiebelzucht	54 n 63	20 Kürbissuppe 158 21 Selleriesuppe 165
8 Das Beschneiben und Aufbinden d. Pflanze 9 Welche Pflanzen eignen sich zum Schmuck		22 Rumforbsuppe mit Sangina 173
ber Fenster und Balkone?	71	23 Italienische Suppe 181
10 Abgabe von Saatgut empfehlenswerte		24 Goldwürseisuppe 189
Bohnensorten	78	DISNY TWI
10 Reifig als Erjat für Bohnenstangen	79	Fischgerichte.
11 Nelten als Balkonschmuck 12 Die Himbeerkultur	87 95	1 Fisch in Sulz
13 Immergrune Biergemächse für ben Balfo.		4 Falfcher Heringsfalat 29
14 Unlage eines Erbbeerbeetes	111	7 Fischauflauf 34
15 Die Befampfung ber Maulmurfsgrille	120	13 Fischhackbraten 101
16 Zwiebelaussaat im Sommer	128	23 Fisch mit Gemusen 181
18 Zur Samengewinnung 19 Wie pstanzt man Obstbäume?	143 151	Fleischgerichte, Saucen.
20 Ueberwinterung ber Karotten	159	Sterlinderinte, Canter.
22 Umgrenzung eines Bartens mit Sträucher		1 Rutteln mit Kartoffeln 5
23 Weihnachtsblumen (Wassernarzisse, Schne	20	2 Geröftete Leber
glödden	183 191	2 Blutwürste 13 3 Schasvoressen mit Kartosselv 20
24 Die Christrose	191	3 Schafvoressen mit Kartosseln 20 4 Reis mit Leber 29
Tierzucht.		5 Ungarisches Pfefferfleisch 38
		5 Gekochter Fleischpubbing 38
1 Futtermittel aus Baumreifern	8	6 Euterfoteletten 45
3 Der Legestall für Hühner	23 23	6 Restensseisch mit Makkaroni 45 7 Gesüllter Kanin henbraten 53
3 Bur Pflege ber Biege	40	Selmutet gennenchendendenten 59

Nr.	Seite	nr.	Seite
19 Verzierte Salatschüssel	149	21 Feigenkuchen	166
19 Zwetschgenklöße	149	23 Kohlrübenbrot	182
20 Falsche Leberknöbel	158	24 Gugeshopf	189
20 Rotfraut	158		
20 Kartoffelpastete	158	Weihnachtsgebäck.	
20 Spanischer Salat	158	The colonest with a con-	
20 Birnenpfanne	158	24 Falsche Makronen	190
20 Fruchtsalat in Melonenhälften	158	24 Kriegsgebäck	190
21 Gefüllter Wirz ober Kabis	166	24 Nußfügelchen	190
21 Reis mit Rastanien	166	24 Knusperchen aus Rastanienmehl	190
21 Zwiebelgemuse	166	24 Birnenbrot	190
21 Kartoffeln mit Tomaten	166		
22 Erbsen mit Kartoffeln	174	Gingemachte Früchte, Gemüse	e.
22 Sauerkraut	174	e triget many to grand, the contract of the co	
22 Vegetarisches Mischgericht	174	6 Feine Drangenmarmelabe (mit wenig Zucker)	45
23 Fisch mit Gemüsen	181	14 Das Rochendeinfüllen der Früchte (Kirschen	
23 Pilztartoffeln	182	Heibelbeeren, Johannisbeeren)	110
23 Rohlfalat	182	15 Das Dörren von Gemüse	119
23 Weiße Bohnen mit Apfelmus	182	16 Das Roheinmachen von Früchten ohne	
23 Aepfel in Gelee	182	Zuckerzugabe und ohne Sterilisation	127
24 Kohlrabenauflauf	189	17 Tomaten in rohem Essig	134
24 Kartoffeln mit Meerrettigsauce	189	17 Kürbis in Essig	134
24 Sauerkraut mit Wickelkloß	189	17 Marmelade aus Aepfeln mit Kürbis	135
24 Reis mit Aprikosen	189	18 Preißelbeermarmelabe	142
	Ves	18 Preißelbeeren mit Aepfeln und Birnen	142
Ruchen, Torten, fl. Badwe	18 Bohnen in Flaschen ohne Sterilisation	142	
		19 Tomaten mit Aepfeln	150
3 Bluttorte	21	19 Aepfel-, Birnen- und Quittenschnitze	150
4 Apfelpfanne	30	20 Pfeffergurten	158
5 Marmeladekuchen	38	20 Rote Rüben (Ranben) in Salz	159
6 Gelbrübentorte	45	20 Birnenhonig	159 159
7 Osterkuchen	54	20 Sirup aus Zuckerrüben	167
11 Rhabarberkuchen	86	21 Hagebuttenmarmelabe	167
12 Englische Biskuits	95	21 Quittengelee	101
13 Einfacher Schichtfuchen mit Marmelal	102	Ca ala Zas E a	
füllung	142	Getränke.	
18 Obsitruste	149	14 Billige Limonabe (mouffierenb)	110
19 Zwiebelmähe mit Kartoffelteig	1.19	1 11 Sinthe Simulane (monificients)	110