

**Zeitschrift:** Ratgeber für Küche und Haushalt : Organ des Vereins  
"Hausmütterchen" in Zürich

**Band:** 5 (1898)

## 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:** 30.10.2024

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

B.

# Ratgeber

für

## Küche und Haushalt.

Organ des Vereins „Hausmütterchen“ in Zürich.

Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Frau E. Coradi-Stahl, Zürich.



**Zürich.**

Druck und Verlag von A. Coradi-Stahl.

1898.

## Inhaltsverzeichnis.

| <b>Allgemeines.</b> |       | Nr.  | Seite      |
|---------------------|-------|--|------------|
| Nr.                 | Seite | Zucker ein Nährstoff   | 106        |
| 1                   | 1     | Wie werden Hülsenfrüchte nahrhafter und wohlschmeckender               | 108        |
|                     | 3     | 15 Die schweiz. Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie in Zürich | 113        |
| 2                   | 9     | 15—17 Obst- u. Gemüse-Verwertungskurs in Wädenswil 1898                | 115 121    |
|                     | 10    | 17 Haus und Welt   | 129        |
| 3                   | 17    | Wenn man Gäste erwartet  | 132        |
|                     | 19    | 18 Das Backen in Butter und Fett                                       | 137        |
|                     | 20    | 19 Verschiedeni Chrüzli  | 145        |
|                     | 20    | Unsere Ernährung   | 145        |
|                     | 23    | Welche Weihnachtsarbeit wähle ich?                                     | 147        |
|                     | 25    | 20—21 Verfälschung von Nahrungsmitteln I und II                        | 153 u. 162 |
| 4                   | 27    | Ein ledernes Kapitel   | 155        |
|                     | 33    | 21 Wie man das zu räuchernde Fleisch einbeizen soll                    | 163        |
| 5                   | 35    | Was mir en Strumpf verzelt v. Anna Meisterhans.                        | 155        |
|                     | 41    | Lob der Kochkunst  | 164        |
| 6                   | 43    | 22 Aus der Heimat des Thees  | 169        |
|                     | 44    | Tropon   | 171        |
| 7.                  | 49    | Ueber d. Missbrauch d. doppelkohlen-sauren Natrons                     | 173        |
|                     | 51    |  |            |
|                     | 52    |  |            |
| 8                   | 57    |  |            |
|                     | 58    |  |            |
| 9                   | 65    |  |            |
|                     | 67    |  |            |
| 10                  | 73    |  |            |
|                     | 75    |  |            |
| 11                  | 81    |  |            |
|                     | 83    |  |            |
|                     | 83    |  |            |
|                     | 84    |  |            |
| 12                  | 89    |  |            |
|                     | 90    |  |            |
|                     | 91    |  |            |
|                     | 92    |  |            |
| 13                  | 97    |  |            |
| 14                  | 105   |  |            |

### Koch-Rezepte.

#### Suppen.

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 1 Franz. oder Wurzelsuppe | 4  |
| 2 Leberklösschensuppe     | 12 |
| 3 Italienische Suppe      | 21 |
| 4 Lungensuppe             | 29 |
| Soupe à la reine          | 29 |
| 5 Nierensuppe             | 36 |
| 6 Kartoffelsuppe mit Rahm | 46 |
| 7 Spinatsuppe             | 53 |
| Flämische Suppe           | 53 |
| 8 Panade-Suppe            | 60 |
| 9 Baumwoll-Suppe          | 68 |
| Ribeli-Suppe              | 68 |
| 10 Oxtail-Suppe           | 76 |
| 11 Ravioli-Suppe          | 85 |



| Nr. | Seite                                | Nr. | Seite                                 |     |
|-----|--------------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|
|     | Baumwollsuppe                        | 86  | 12 Kalbfleisch à la Marengo           | 95  |
| 12  | Schnell zu bereitende Kartoffelsuppe | 95  | Hammelsrücken als Wild                | 95  |
|     | Italienische Käsesuppe               | 95  | Kalbsklösschen                        | 95  |
| 13  | Weisse Rübensuppe                    | 101 | 13 Eingemachte Kalbsbrust             | 102 |
|     | Liebesapfelsuppe                     | 101 | Kalbsfüsse in brauner Sauce           | 102 |
| 14  | Französische Suppe                   | 109 | Nieren gedämpft                       | 102 |
|     | Erbsensuppe                          | 109 | Schmorbraten                          | 102 |
| 15  | Brotklösschensuppe                   | 118 | 14 Kalbsschnitzchen en sauce          | 110 |
|     | Eierkäsesuppe                        | 118 | Essig-Schmorbraten                    | 110 |
| 16  | Suppe mit Leberklösschen             | 126 | Froschschenkel                        | 110 |
| 17  | Suppe mit Kräuterklösschen           | 133 | 15 Kalbskoteletten mit Estragonsauce  | 118 |
| 18  | Braune Fischsuppe                    | 141 | Ragout von Ochsenzunge                | 118 |
|     | Käsesuppe                            | 141 | Eisbein                               | 118 |
| 19  | Wecksuppe                            | 148 | 16 Gerollte Kalbsbrust                | 126 |
| 20  | Blumenkohlsuppe                      | 158 | Kalbsherz gespickt                    | 126 |
| 21  | Durchgetriebene Endiviensuppe        | 165 | Gefüllte Schweinsfüsse                | 126 |
| 22  | Reissuppe auf franz. Art             | 174 | 17 Fricandeau                         | 134 |
|     | Einfache Semmelsuppe                 | 174 | Gebratenes Poulet                     | 134 |
|     |                                      |     | 18 Gebackene Kalbsmilch               | 141 |
|     |                                      |     | Gedämpfter Ochsenfleisch              | 141 |
|     |                                      |     | 19 Hasenbraten                        | 141 |
|     |                                      |     | Fricassée von Hühnern                 | 148 |
|     |                                      |     | Kuhmaul                               | 148 |
|     |                                      |     | 20 Rehschlegel gedämpft               | 158 |
|     |                                      |     | Hasenpfeffer                          | 158 |
|     |                                      |     | Ochsenzungenragout                    | 159 |
|     |                                      |     | 21 Gebackene Froschschenkel           | 165 |
|     |                                      |     | Hirschpfeffer v. Hirsch od Hirschkalb | 165 |
|     |                                      |     | Wildbretsauce                         | 166 |
|     |                                      |     | 22 Gebratener Truthahn                | 174 |
|     |                                      |     | Hammelschlegel auf Wildart            | 174 |

### Fleisch-Speisen und Saucen.

|    |                                   |    |
|----|-----------------------------------|----|
| 1  | Gans                              | 4  |
|    | Hase in Aspic                     | 5  |
|    | Hammelfleisch auf russische Art   | 5  |
|    | Bratwurst in Sauce                | 5  |
|    | Schinkenspeise                    | 5  |
| 2  | Gulasch für 10 Personen           | 12 |
|    | Fleischpudding                    | 12 |
|    | Vorzügliche Sülzrippchen          | 13 |
|    | Senfsauce                         | 13 |
|    | Hasenschnittchen                  | 13 |
| 3  | Gedämpfte Milken                  | 21 |
|    | Filetbraten                       | 21 |
| 4  | Restenspeise aus Ochsenfleisch    | 30 |
|    | Fricadellen                       | 30 |
|    | Frikassirte Kalbsfüsse            | 30 |
|    | Französischer Senf                | 31 |
|    | Sauce piquante                    | 31 |
| 5  | Lendenstück mit Bearnersauce      | 36 |
|    | Kalbsleber am Bratspiess          | 37 |
| 6  | Huhn mit Reis                     | 46 |
|    | Gefüllte Kalbsbrust               | 46 |
|    | Froschschenkel mit Sauce          | 46 |
|    | Rindfleischroulade                | 46 |
|    | Restenspeisen : Appetitbrödchen   | 47 |
|    | Kleine falsche Pastetchen         | 47 |
|    | Rindfleischauflauf                | 47 |
|    | Fleischplätzli                    | 47 |
| 7  | Enten mit Erbsen                  | 54 |
|    | Gitzi-Ragout                      | 54 |
|    | Gebackene Schweinsohren           | 54 |
|    | Sauce zu Fleischresten            | 55 |
| 8  | Schafschlegel                     | 60 |
|    | Kutteln                           | 60 |
|    | Poulet, gebraten                  | 60 |
|    | Rindfleischreste in brauner Sauce | 61 |
| 9  | Leber in Netz                     | 69 |
|    | Kalbsvoressen                     | 69 |
| 10 | Gulyàs von Rindfleischresten      | 77 |
| 11 | Netzwurst                         | 86 |
|    | Senfsauce                         | 86 |

### Fische.

|    |                           |     |
|----|---------------------------|-----|
| 3  | Gebackener Hecht          | 21  |
| 5  | Stockfisch mit Kartoffeln | 36  |
| 6  | Häring mit Mayonnaise     | 46  |
| 7  | Zander gebacken           | 54  |
| 8  | Gebackener Weissfisch     | 60  |
| 9  | Forellen an Buttersauce   | 68  |
| 10 | Zander à la Béchamelle    | 77  |
| 17 | Blau gesottene Forellen   | 133 |
|    | Gebackene Krebse          | 134 |
| 21 | Forellen mit Mayonnaise   | 166 |
| 22 | Karpfen, weiss gekocht    | 174 |

### Obst, Gemüse und Beilagen.

|   |                                    |    |
|---|------------------------------------|----|
| 1 | Maccaroni mit Kastanien            | 5  |
|   | Kartoffeln nach Lyoner-Art         | 6  |
| 2 | Weisse gewönl. Rüben mit Kastanien | 13 |
|   | Käseschnitten                      | 13 |
|   | Gebranntes Apfelmus                | 13 |
| 3 | Kartoffelspeise mit Häring         | 21 |
|   | Sauerkraut mit Schweinefleisch     | 21 |
|   | Gemischter Salat                   | 22 |
|   | Saure gedörrte Apfelschnitze       | 22 |
| 4 | Spinatgemüse mit Omeletten         | 30 |
|   | Kastaniengemüse                    | 30 |
| 5 | Linsen                             | 37 |
| 6 | Stachis                            | 46 |
| 7 | Spinatpudding                      | 54 |

| Nr.  | Seite |
|--|-------|
| Spargel à la crème                           | 54    |
| Frühe Carotten                               | 54    |
| 8 Apfelcharlotte                             | 61    |
| 9 Gedämpfte Spargeln                         | 69    |
| Eierfrikadellen                              | 69    |
| Reis   | 69    |
| Spinatpudding                                | 69    |
| 10 Grüne Erbsen à la crème                   | 77    |
| Kartoffelsalat mit roten Rüben oder Sellerie | 77    |
| Kirschkompote                                | 78    |
| 11 Spinat auf engl. Art                      | 86    |
| Kohl, aben                                   | 86    |
| 12 Grüne Bohnen                              | 95    |
| 14 Mailänder Kohl auf franz. Art             | 110   |
| Kartoffelbeignets                            | 110   |
| 15 Butterspatzen                             | 118   |
| Apfel-Koch                                   | 118   |
| Bohnen auf franz. Art                        | 118   |
| 17 Risotto                                   | 134   |
| Blumenkohl mit Rahm und Käse                 | 134   |
| Bunter Salat                                 | 134   |
| Kartoffelkroquettes                          | 134   |
| 18 Sauerkraut mit Guss                       | 142   |
| Birnencharlotte                              | 142   |
| Plinsen                                      | 142   |
| 19 Bouillon-Meerrettig zu Ochsenfleisch      | 149   |
| 20 Kastanien mit Aepfeln                     | 159   |
| 21 In Büchsen eingemachte Erbsen             | 166   |
| Kartoffelkotelettes                          | 166   |
| 22 Sauerkraut mit Erbsen                     | 174   |
| Maccaroni mit Kastanien                      | 175   |
| Russischer Kartoffelsalat                    | 175   |

#### Milch-, Mehl- und Eierspeisen.

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 1 Küchlein ohne Eier               | 6   |
| Eierpunsch                         | 6   |
| Pudding genannt Morgenröte         | 6   |
| 2 Vanillecrème                     | 13  |
| Vacherin                           | 14  |
| 3 Citronenpudding                  | 22  |
| 5 Orangenspeise                    | 37  |
| Eierpunsch                         | 37  |
| 6 Crème brûlée                     | 47  |
| 7 Orangenküchlein                  | 55  |
| Rosinenbrödchen                    | 55  |
| 8 Rhabarberpudding                 | 61  |
| Süsse Eier mit Milch               | 69  |
| Eierfrikadellen                    | 69  |
| 10 Kalter Reispudding mit Zitronen | 77  |
| Engl. Rhabarberpie                 | 78  |
| Rhabarbergrütze                    | 78  |
| 11 Reisaufauf                      | 86  |
| Kirschpudding                      | 86  |
| Feine Vanille-Crème                | 87  |
| 12 Bauernbrod                      | 96  |
| Erdbeercrème                       | 96  |
| 13 Erdbeerschnitten                | 102 |
| Kirschenaufauf                     | 102 |
| Eierkuchen mit Zitronensaft        | 103 |

| Nr.                                 | Seite |
|-------------------------------------|-------|
| Gehackter Teig zu Obstkuchen        | 103   |
| 14 Kalte Himbeermehlspise           | 111   |
| Stachelbeerpudding                  | 111   |
| Baisers vom übriggebliebenen Eiweis | 111   |
| 15 Orangencrème                     | 119   |
| 16 Reisaufauf mit Aprikosen         | 127   |
| Apfelkuchen ohne Teig               | 127   |
| Crème brûlée                        | 127   |
| 17 Biscuit-Omelettes                | 134   |
| Pêches à la Condée                  | 135   |
| Mehlaufauf                          | 135   |
| Weinschaumsauce                     | 135   |
| 19 Apfelmusaufauf                   | 149   |
| Apfelschaum                         | 149   |
| Rahmstrudel                         | 149   |
| Vanille Sauce                       | 149   |
| Feiner Punsch                       | 149   |
| 20 Weinbeerpudding                  | 159   |
| Chokoladenstrudel                   | 159   |
| 22 Orangencrème                     | 175   |

#### Krankenküche.

|  |    |
|--|----|
| 3 Semmelsuppe mit Bouillon             | 22 |
| Junges geschmortes Huhn                | 22 |
| Weisses Bohnenpurée mit Krebsgeschmack | 22 |

#### Kuchen, Torten und kleines Backwerk

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1 Aepfelpasteten                | 6   |
| 2 Biscuitkuchen                 | 13  |
| Pastetchen                      | 36  |
| 5 Belgrader Brod                | 37  |
| Geriebener Apfelkuchen          | 37  |
| Elsässergugelhopf               | 38  |
| Tapiokakuchen                   | 47  |
| Osterfladen                     | 47  |
| Rosinenbrödchen                 | 55  |
| 8 Gleichschwerkuchen            | 61  |
| Kästörtli                       | 61  |
| Rhabarberkuchen                 | 61  |
| 9 Obsttorte                     | 70  |
| 10 Erdbeertörtchen              | 78  |
| 11 Erdbeertorte                 | 87  |
| 14 Griebenkuchen                | 111 |
| 17 Apfelkuchen                  | 135 |
| 19 Theekuchen                   | 149 |
| 21 Berliner Torte               | 167 |
| Weihnachtsgebäck: Gute Leckerli | 167 |
| Chokolade-Schäumchen            | 167 |
| Makrönli                        | 167 |
| Mailänderli                     | 167 |
| Mandelbögen                     | 167 |
| Spinnemüggeli                   | 167 |

#### Eingemachte Früchte, Liköre, Syrup.

|                    |    |
|--------------------|----|
| 7 Orangenmarmelade | 55 |
| Veilchensyrup      | 55 |
| 8 Rhabarbergelée   | 62 |
| 9 Citronensyrup    | 70 |



| Nr. |  | Seite      |
|-----|--|------------|
|     | Fruchtlimonade   | 70         |
| 10  | Erdbeerconfituren  | 78         |
| 11  | Kirschenmarmelade  | 87         |
|     | Gartenerdbeeren  | 78         |
| 12  | Gartenerdbeeren  | 30         |
|     | Walderbeeren   | 90         |
|     | Preisselbeeren   | 99         |
|     | Heidelbeeren   | 44         |
|     | Johannisbeeren   | 44         |
| 13  | Gelée von reifen Stachelbeeren   | 199        |
|     | Gelée von roten u. weissen Johannis-<br>und Brombeeren                         | 100        |
|     | Schüttelfrüchte  | 100        |
|     | Ganze Johannisbeeren   | 100        |
|     | Früchtelimonade  | 102        |
| 14  | Aprikosenmarmelade   | 108        |
|     | Aprikosengelée   | 108        |
|     | Pfirsiche in Essig auf engl. Art   | 109        |
|     | Pfaumen  | 109        |
| 15  | Bohnen einzumachen   | 117        |
|     | Gelée aus Falläpfeln   | 117        |
| 17  | Rezepte aus dem Obstverwertungskurs<br>Wädensweil:                             |            |
|     | I. Marmelade v. Brombeeren, Aepfeln,<br>Rhabarber mit Orangen                  | 131        |
|     | II. Gelée v. Apfel- und Birnenschalen  | 131        |
|     | III. Früchte in Essig: Birnen, Kirschen<br>Johannisbeeren                      | 131<br>132 |
|     | IV. Dunstkonserven: Bohnen in Dunst<br>auf 2 Arten                             | 132        |
| 18  | Senfgurken   | 139        |
|     | Tomatenpurée   | 139        |
|     | Tutti-Frutti   | 139        |
|     | Allerlei: Oesterreichischer Apfelkäse,<br>Cornichons, Himbeersyrup auf 2 Arten | 139        |

### Allerlei Nützliches.

|   |   |    |
|---|---|----|
| 2 | Mittel gegen aufgesprungene Hände   | 15 |
|   | Zur Verhütung der Wiederkehr alter<br>Frostbeulen an den Händen im Winter | 16 |
|   | Eine ausgezeichnete Brandsalbe  | 16 |
|   | Zerbrochenes Glas zu kitteln  | 41 |
|   | Zigarrenasche als Putzmittel  | 41 |
|   | Leberthranflaschen zu reinigen  | 41 |
|   | Kupferstiche und Holzschnitte zu<br>reinigen                              | 41 |
|   | Fettflecken aus Büchern zu entfernen                                      | 41 |
|   | Rostflecken aus der Wäsche zu ent-<br>fernen                              | 41 |
|   | Vergilbte Wäsche wieder weiss zu<br>machen                                | 41 |
|   | Seidene Taschen- und Halstücher zu<br>waschen                             | 41 |
|   | Wollene Sophabezüge zu reinigen   | 41 |
|   | Wie man haltbaren Stärkekleister<br>herstellt                             | 41 |
|   | Wie man trockenen Käse verbessert   | 41 |
| 5 | Milch als Reinigungsmittel  | 38 |

| Nr. |   | Seite |
|-----|---|-------|
|     | Sägemehl und Theeblätter z. Reinigen<br>von Flaschen und Teppichen    | 38    |
|     | Spielkarten zu reinigen   | 38    |
|     | FrISCHE Weinflecken zu entfernen                                      | 38    |
|     | Riechpulver für den Wächeschrank                                      | 39    |
|     | Wozu das Salz gut ist   | 39    |
|     | Wie man Fischgeruch und Fischleim<br>entfernt                         | 39    |
|     | Ein interessantes Experiment für an-<br>gehende Kochkünstlerinnen     | 39    |
| 6   | Mittel gegen Motten   | 48    |
|     | Altes Geflügel weich zu kochen  | 48    |
| 7   | Aufbewahren von Pelzwerk  | 55    |
|     | Tapeten zu reinigen   | 55    |
|     | Irdenes Kochgeschirr dauerhaft zu<br>machen                           | 55    |
| 8   | Wie man Flecken entfernt  | 62    |
|     | Marmorplatten zu reinigen   | 62    |
|     | Rostige Plätteisen glatt zu machen                                    | 62    |
|     | Schmierig gewordene Badeschwämme<br>wieder brauchbar zu machen        | 62    |
|     | Einfaches Verfahren den Holzbohr-<br>wurm aus den Möbeln zu entfernen | 63    |
|     | Die Verwendung des Zitronensaftes                                     | 62    |
| 9   | Zitronenwürze   | 70    |
|     | Mittel gegen Bienen- und Mückenstich                                  | 70    |
|     | Ausgezeichnete Salbe f. Brandwunden                                   | 70    |
|     | Vorzügliche Magentropfen  | 70    |
|     | Gegen rote Hände  | 70    |
|     | Fensterscheiben von Oelfarben zu<br>reinigen                          | 70    |
|     | Putzmittel für Messing und Kupfer                                     | 71    |
|     | Stroh Hüte auffrischen und reinigen                                   | 71    |
|     | Mäuse und Rattengift  | 71    |
| 13  | Sardellen und Anchovis Sardinen                                       | 103   |
|     | Kleiderbürsten zu reinigen  | 103   |
|     | Bunte Strümpfe zu waschen   | 103   |
|     | Zum Mattieren von Fensterscheiben                                     | 103   |
|     | Bei Verbrennung   | 103   |
| 14  | Zum Reinigen des Waschsteines   | 111   |
|     | Zum Reinigen der Lampenglocken und<br>Lampengläser                    | 111   |
|     | Zum Reinigen d. Zimmergetäfer, Möbel<br>etc.                          | 112   |
| 15  | Mittel gegen Haarausfall  | 119   |
|     | Mittel gegen Verbrennungen  | 119   |
|     | Mittel gegen Fusschweiss  | 119   |
|     | Mittel z. Reinigen schmutziger Fenster-<br>scheiben                   | 119   |
|     | Auffrischung alter in Goldrahmen ein-<br>gefasster Gemälde            | 128   |
| 16  | Wie man Flecken auf Messing entfernt                                  | 128   |
|     | Wie man Flecken auf Möbeln entfernt                                   | 128   |
|     | Wie man Wasserflaschen reinigt  | 128   |
|     | Wie man schwarze Ofenrohre glänzend<br>macht                          | 128   |
| 17  | Zum Waschen buntgestickter Decken                                     | 135   |
|     | Meerschaumpulver zum Entfernen von<br>Flecken                         | 135   |

| Nr.  | Seite | Nr.  | Seite |
|--|-------|--|-------|
| Zitronen ein Putzmittel  | 135   | Schwarzer Pariser Firniss                  | 142   |
| Gegen feuchte Wände  | 135   | 19 Feine Art Birnen zu trocknen            | 150   |
| Mittel gegen Mäuse   | 135   | Champagner aus Birnen                      | 150   |
| Mittel gegen Hühneraugen   | 135   | Schwarzen Chachemire oder Seide zu waschen | 150   |
| Schmerzlose Entfernung der Warzen  | 136   | Schwarze Schürzen zu waschen               | 150   |
| Uebeln Geruch a d. Händen zu entfernen   | 136   | Rostflecke aus d. Wäsche zu entfernen      | 150   |
| 18 Russbildung in Oefen, Herden zu verhindern  | 142   | Ein zuverlässiges Barometer                | 150   |
| Das beste Mittel zum Reinigen der mattgewordenen Aquariumwände und Reinerhaltung des Wassers | 142   | 20 Zur Pflege des Haares und der Kopfhaut  | 160   |

