

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

**Band:** 12 (1905)

## 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:** 04.02.2026

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

h. cpl. y 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.

1905



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1905.

# Inhalts-Verzeichnis.

## Allgemeines.

Nr.	Seite
1, 2, 3, 4, 7, 9 Aus Großmutter's Küchenprovis	1
9, 17, 25, 49, 65	65
1 Ansteckende Krankheiten, von Dr. P.	3
2 Die Orange und ihre Verwendung	11
3 Der Spargel, von G. Landolt	19
3 Ratschläge für das Glätten eines Herrenhemdes	20
4 Die Behandlung und Pflege der Spargelpflanzung, von G. L.	27
5 Unser tägliches Brot, von M.	33
5 Bananen, von J. R.	34
5 Der Zimmergarten, von H. H.	35
6 Bepflanzung der Balkone, von H. H.	41
6 Ein Freund der Kranken	42
6 Die Einführung der Kartoffel in Europa von L. M.	43
6 Die Wollwäsche	44
7 Beim Osterhasen, von H.	51
8 Fleckenreinigung, von E. Parlow	57
8 Der Vorgarten, von J. Böttner	59
8 Wie die Schokolade in Europa zur Einführung gelangte, von L. Marbach	60
9 Das Geflügel, von Lina Morgenstern	67
10 An die Hausfrauen, von M.	73
10 Maßhalten im Genuß von Gewürzen	74
11 Frühlingssalate und Frühlingssalate, von Dr. M. H.	81
11 Winke für den Blumen- und Gemüsegarten	83
12 Was soll ich kochen? von M. H.	89
13 Eingemachte Früchte und Gemüse, von M. H.	97
13 Ich will's jetzt dann machen, von G.	100
14 Unsere Speisepilze	105
14 Die Anzucht der Stiefmütterchen, von H. H.	107
14 Macaroni, von L. M.	107
15 Der Petrolteufel, von Armand	113
15 Kühle Getränke	115
15 Einfachste Art, Gemüse zu konservieren	116
16 Zur Krankenernährung, von L. Morgenstern	121
16 Die Eierkonservierung	122
17 Vom Baden	129
17 Gartenarbeit im Herbst, von —e—	130
17 Kapern	131
18 Von der Suppe, von Elise Rema	137
18 Wohnungspflege	139
18 Technische und fremdländische Ausdrücke in der Küche	140
19 Zur Puddingbereitung	145
19 Wenn die Tage kürzer werden, von Dr. Paul Richter	147
20 Die Zimmerkultur der Palme	153
20 Ueber das Sauerkraut	154
20 Korinthen	155

Nr.	Seite
21 Aus dem Examen der Haushaltungslehrerinnen im Wolfbachschulhaus Zürich, von H. Stanger-Meyer	161
21 Ueber den gesundheitlichen Nutzen des Gartenbaus	163
21 Ueber das Heizen, von Frau W.	163
22 Das Anrichten der Speisen	169
22 Wie soll unsere Winterkleidung beschaffen sein, von Dr. Sch.	170
22 Die Kastanie	171
23 Zur Orangensaison, von Dr. Paul Richter	177
23 Schönheitsmittel, von M. W.	178
24 Dessert- und Süßfrüchte, von M. Berlin	185
24 Die Krankenküche, von H. Seyl	187

## Haushalt.

1 Wie man graugewordene Lampenglocken reinigt	4
1 Reinigen heller Ledertaschen	4
1 Salzsäure	5
1 Straußensebern aufzufrischen	5
2 Vernickelte Gegenstände zu reinigen	13
2 Thee als Reinigungsmittel	13
3 Glaspfropfen zu lockern	21
3 Weiße Pelzsachen zu reinigen	21
3 Schwarzen Marmor zu behandeln	21
3 Eisen- und Stahlgegenstände vor Rost zu schützen	21
4 Das Trocknen der Wäsche im Winter	28
4 Waschen der Leine	29
4 Ofenschwärze	29
4 Einfaches Mittel, Aluminium-Gegenstände gründlich zu reinigen	29
4 Entfernen von Modersflecken	29
5 Spiegel zu reinigen	36
5 Flecken auf Holz zu entfernen	36
5 Helle Schuhe zu reinigen	36
5 Weiße Stroh Hüte zu waschen	45
6 Federnwäsche	45
6 Kupfer zu putzen	45
6 Lackwaren zu reinigen	45
6 Kuchen aufzubaden	45
7 Kitt für zerbrochenes irdenes und Porzellan-geschirr	53
7 Feuchtigkeit in Zimmern zu verhindern	53
7 Wie man Fettflecken aus Tapeten entfernt	53
7 Das Reinigen wollener Halstücher und Kapuzen	53
8 Wie reinigt man Schwämme?	61
8 Fensterscheiben zu putzen	61
8 Verwendung der Knochen im Haushalt	61

Nr.	Seite
8 Kristall zu reinigen	61
9 Blumen mit kurzen Stielen	69
9 Gefochte Eier	69
9 Eischränke zu reinigen	69
9 Eisenbeingegegenstände zu reinigen	69
10 Begräumen der Wintersachen im Frühjahr	76
10 Begräumen der weißseidenen Gesellschafts- kleider	76
11 Mittel zur Vertreibung von Ratten	85
11 Die Verwendung des Terpentins im Haus- halt	85
11 Zur Entfernung von Fliegenschmutz an Möbeln	85
11 Kirschensflecken aus Tischtüchern zu entfernen	85
12 Vertreibung der Ameisen	93
12 Moos zu färben	93
12 Wie man Federkissen wäscht	93
12 Woran erkennt man das Alter des Geflügels?	93
13 Blätter zu konservieren	100
13 Steigender Teig	100
13 Badewannen zu reinigen	100
13 Glaserfitt von Fenstern zu entfernen	101
13 Gummigegegenstände	101
14 Alpenrosen zum aufblühen zu bringen	108
14 Reinigung der Schüttsteine im Sommer	108
14 Fliegen zu vertilgen	108
14 Wie man Fleischspeisen vor Ameisen schützt	108
15 Wie bereite ich einen wirklich guten Kaffee?	116
15 Die Milch	116
16 Gipsfiguren zu reinigen	124
16 Mittel gegen Hauschwamm	124
16 Gelbe Storen aufzufärben	124
16 Stockflecken aus Wäschestücken zu entfernen	124
16 Gurken zu schälen	124
17 Fischbestecke zu reinigen	132
17 Eis zu zerkleinern	132
17 Flaschen zu reinigen	132
17 Druckstellen aus Plüschmöbeln und Decken zu entfernen	132
17 Farbige Stid- und Seidengarne	133
18 Ein erprobter Verschluss für Einmachgläser	141
18 Flecken aus seidenen Kleidern zu entfernen	141
18 Filzhüte zu reinigen	141
18 Verhindern der Rußbildung in Öfen und Herden	141
18 Reinigen von Petroleumflaschen	141
18 Theekannen von Britanniametall zu reinigen	141
19 Polstermöbel vor Motten zu bewahren	148
19 Zur Aufbewahrung des Obstes	148
19 Das Abreiben der Früchte	148
20 Vom Obstschälen	156
20 Die bewachsene Flasche	156
20 Woran erkennt man den echten Thee?	156
20 Verbrannter Teig	156
20 Wie man Bambusmöbel und Rohrstessel behandelt	156
20 Hanfschuhwäsche	156
21 Das Gefrieren der Fensterscheiben, von —r.	165
21 Das Ausbessern von Gummischuhen	165
21 Eine gute Politur für dunkles Holz	165
21 Bleistiftzeichnungen festzuhalten	165
21 Rostige Eisen- und Stahlgegenstände	165
22 Die Behandlung von Led- und Ballschuhen	172
22 Im Freien erfrorene Pflanzen	173

Nr.	Seite
22 Zwiebeln	173
22 Regensflecken aus Kleidern zu entfernen	173
23 Sichere Erkennungszeichen für junges und altes Geflügel	180
23 Shampooing-Wasser	180
23 Wie man Goldstickereien behandelt	180
23 Behandlung gefrorener Wäsche	180
24 Imprägnierte Polsterauflage, von Dr. Vi- schoff	189
24 Bodenwische Marke „Elefant“	189

## Gesundheitspflege.

1 Rote Nasen, rote Hände	6
3 Waschwasser für das Gesicht	22
4 Die Einwirkung des Zuckers auf die Zähne	30
5 Magerkeit	38
6 Amerikanische Körperpflege	46
7 Einfluß der Wohnung auf die Erkrankung an Tuberkulose	55
8 Vom Frühaufstehen	62
9 Freiluft- und Sperrluftmenschen	70
10 Frauen in den Wechseljahren	78
13 Vorsichtsmaßregeln beim Baden	102
14 Warzen zu vertreiben	110
14 Gegen Sommerprossen	110
15 Grüner Zahnbelag	118
16 Bekleidung des Fußes	126
17 Sportsübungen der Herzklappenkranken	134
19 Uebermäßiges Trinken während des Essens	150
23 Die Bekämpfung der Feuchtigkeit in den Wohnungen	182
23 Spinnengewebe, ein gefährliches Blutstillungsmittel	182

## Kindernpflege und Erziehung.

1 Ueber die geistige Entwicklung des Kindes	6
2 Wie lange soll ich mein Neugebornes austragen?	15
3 Wie schützt man Kinder vor der Scharlachgefahr? von Dr. Dornblüth	23
4 Zur Haarpflege im Kindesalter	31
5 Zur Pflege des Ohres	38
7 Ueber die Impfung	55
9 Nesselausschlag	71
10 Abhärtende Bäder für Kinder	78
10 Weitsichtigkeit	78
10 Die allgemeine Körperpflege	78
12 Das Schielen	95
14 Milchportionen für Säuglinge	110
15 Leckereien für die Kinder	119
16 Gesundheitspflege im schulpflichtigen Alter	126
17 Vom Stillen	135
18 Stimmritzenkrampf	143
20 Die Pflege der Kleinsten	158
21 Einfacher Pasteuriserapparat für Kindermilch	167
23 Sputa Dich	183
23 Die Fingernägel	183

Nr.		Seite
<b>Krankenpflege.</b>		
3	Kalte Einwickelungen	23
4	Der Schlaf des Kranken	30
5	Erstickungsgefahr	38
6	Gelenkrheumatismus	47
8	Krankenlagerung	63
11	Einträufelungen von Arzneimitteln	86
13	Wie behandelt man Insektenstiche?	103
14	Vom Blige Getroffene	110
15	Krankenbetten mit Hebeapparat	119
16	Vergiftung durch Pilze. Insekten im Gehörgang	126
17	Einreibungen	135
18	Das Durchliegen	143
20	Das Wechseln der Bettwäsche bei Kranken	157

## Gartenbau und Blumenkultur.

2	Blumenpflanzen	15
3	Kakteen	23
3	Das Fangen der Wespen zu Ausgang des Winters	23
4	Arbeitskalender im Monat Februar	31
4	Hasenfraß	31
5	Arbeitskalender im Monat März	39
6	Ungeziefervertilgung	47
6	Ausräumen der Pflanzen aus dem Keller	47
7	Gartenkalender im April	55
8	Bester Boden für Radieschen	63
9	Gartenkalender im Mai	71
9	Pflanzenschädlinge	71
10	Rosenkohl	79
10	Sonnenblumen	79
10	Vorzügliche Kopfsalatorte	79
10	Die drei besten Erdbeersorten	79
10	Der beste Platz für Kakteen	79
11	Erdflöhe, Schnecken u. zu vertreiben	87
12	Gartenkalender im Monat Juni	95
13	Die 10 Gebote des Gemüsebaues	103
14	Schutz der Fensterblumen gegen die Sonne	111
14	Welkende Salat- oder Spinatpflanzen	111
15	Welkwerden oder Absterben der Pflanzen	119
16	Gartenkalender im Monat August	127
16	Erdbeer- und Veilchenzucht im Zimmer	127
16	Kakteen	127
16	Marqueriten	127
17	Cinerarien und Primeln	136
18	Das Einwintern der Topfpflanzen	143
20	Einiges über die Aufbewahrung des Obstes	158
21	Hübsche Hänge-Ampeln	167
22	Gartenblumen im Winter, von G.	174
23	Ein Garten in der Küche	183

## Tierzucht.

3	Nahrung für die Singvögel	24
4	Das Füttern der Papageien	31
5	Die Käfige der Zimmervögel	39
8	Woran erkennt man ein gutes Leghuhn?	63
9	Die einheimischen Finkenvögel	71
10	Wie man Hunde und Katzen tötet	79
10	Entenzucht	79

Nr.		Seite
11	Hühnerläuse	87
12	Selbstausrupfen der Federn bei Papageien	96
14	Tierschutz im Sommer	111
15	Futter für Bruthennen	120
16	Einkauf von Stubenvögeln	127
19	Anleitung zur Behandlung der Hunde	150
21	Das Kurieren von Krankheiten bei Stubenvögeln	167

## Küche.

### Suppen.

1	Spinatsuppe	5
2	Durchgetriebene Linsensuppe	14
3	Reisuppe auf italienische Art	21
4	Bauernsuppe	29
5	Grüne Erbsensuppe	37
6	Zwiebelsuppe	45
7	Suppe mit Käsecroutons	53
8	Sauerampfersuppe	61
9	Spargelsuppe	69
10	Weisse Kartoffelsuppe	77
11	Suppe von grünen Erbsen	85
12	Grüne Suppe	94
13	Kerbelsuppe	101
14	Rote Reisuppe	108
16	Tomatensuppe	124
18	Gurkensuppe	142
19	Baumwollsuppe	148
20	Braune Kartoffelsuppe	156
21	Selleriesuppe	166
22	Belberübensuppe	173
23	Kastaniensuppe	180
24	Schwarzwurzelsuppe	189

### Fischgerichte.

1	Gebackener Lachs	5
3	Stoddfisch mit Butter und Zwiebeln	21
4	Gebackener Zander	29
5	Schleie mit Petersilie	37
6	Stoddfisch mit Petersilie	46
7	Gebackene Forellen	54
9	Gebackene Krebse	70
11	Zander mit Petersilie	86
13	Lachs auf holländische Art	101
14	Krebsragout	108
17	Karpfen mit Meerrettig	133
18	Gebackener Schellfisch	142
23	Karpfen mit Weißwein	181

### Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Gebatene Ente	5
1	Rindfleisch als Jägersfleisch	5
1	Pikante Leberwürste	5
2	Frikassee von Huhn	14
2	Nelson-Koteletten	14
2	Rindbraten auf ungarische Art	14
3	Farce-Koteletten	21
3	Kristallhelles Aspic	21



Nr.	Seite
3 Ochsenmaul	21
3 Münchener Schweinebraten	22
4 Gefotenes Rindfleisch	29
4 Kalbsgulasch	29
4 Schweinsrouladen	29
5 Glasierte Kalbsbrust	37
5 Ochsenzunge mit Rahmsauce	37
5 Spanische Würste	37
6 Lauben mit Spargel	45
6 Gigi-Ragout	46
6 Hammelrücken	46
7 Englische Lammsteaks	54
7 Bratwürste	54
7 Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rindfleisch	54
8 Einfache Schüsselpastete mit Buttermieig	61
8 Kalbfleisch wie Lachs zubereitet	61
8 Gedämpfter Kapaun	61
9 Poularde à la Stambul	70
9 Kalbfleisch mit Majoran	70
9 Ragout von Hammelzungen	70
9 Feine Kräuterjauce	70
10 Gebratene Lauben auf einfachste Art	77
10 Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
10 Paprikaschnitzel	77
11 Rindfleisch nach Wildbret-Art	86
11 Gebackener Kalbskopf	86
12 Gebratenes Huhn	94
12 Röhbraten	94
12 Fricandeaux von Hammelkeule	94
13 Leberpudding	101
13 Gewöhnlicher Schweinsbraten	101
14 Gebratene Leber auf französische Art	108
15 Schmorbraten mit Reis	117
15 Schweinsniere mit Madeiraſauce	118
15 Französische Schnitzel	118
15 Feiner Fleischſalat	118
15 Fleischgallerte für Magenfranke	118
16 Gebratene Rebhühner auf einfache Art	124
16 Mariniertes Schweinsbraten	124
16 Leberknödel	124
16 Tomatensauce	124
17 Gehackte Beefsteaks	133
17 Gefüllte Kalbsbrust	133
18 Gedünstete Rindfleischſchnitten	142
18 Schweinsohren auf Schweizer-Art	142
19 Farciertes Hase	149
19 Rauchfleisch nach Hamburger Art	149
19 Aufſchnittpudding	149
20 Kaninchen à la Marengo	156
20 Frikandelle	157
20 Schinken in Milch	157
21 Gebratene junge Gans	166
21 Mariniertes Hammelrücken mit Tomaten	166
21 Fleischſulz	166
22 Rehrücken	173
22 Gefotenes Rindfleisch auf französische Art	173
23 Italienischer Rindsbraten	180
23 Kaiſergulasch	180
23 Spedknödel	181
23 Junge Hühner mit Sardellen und Morcheln	181
23 Enten mit Reissfarce	181
24 Kalte Pastete	189
24 Marinierte Ochsenzunge	190

Nr.	Seite
Gemüse und Obst.	
1 Feine Kartoffelkrapsen	6
1 Blumenkohl au gratin	6
1 Reis mit Äpfeln	6
2 Kroketten aus Kartoffelresten	14
2 Kastanienpüree als Gemüse	14
2 Nüßlisalat	14
3 Gefüllter Sellerie	22
4 Morchelm Gemüse	30
5 Kartoffeln auf Freiburger Art	37
5 Gedünsteter Spinat	38
6 Rosenkohl	46
6 Pirog von Kartoffeln	46
7 Rhabarber als Gemüse	54
8 Stachis au gratin	62
8 Löwenzungemüse auf englische Art	62
9 Kohlraben	70
10 Rhabarber als Gemüse	77
11 Pikanter Kartoffelaufſtuf	86
11 Junge Karotten, gedünstet	86
11 Radieschen als Frühjahrgemüse	86
12 Wachbohnen mit Eierſauce	94
12 Spargelſalat	94
12 Kräuterklöße	94
13 Schotenerbsen	101
13 Eierschwämme als Gemüse	101
14 Gebackene Tomaten	108
14 Gurkenſalat	109
15 Gebackene Mohrrüben	118
15 Gedämpfter Kohl	118
15 Kartoffeln in Majoranſauce	118
15 Aprikosenkompott	118
16 Lattich in der Serviette	125
17 Petersilienwurzeln als Gemüse	133
17 Gedämpfte Tomaten	133
17 Pilze im Reissrand	134
17 Böhmiſche Zwetschgenspeise	134
18 Tomaten als Zwischenspeise	142
18 Kohlrollen	142
19 Gebackener Kürbis	149
19 Weiße Rüben	149
20 Bananenkompott	157
20 Rote Rüben	157
21 Gedörrte Kastanien	166
21 Gebackene Sardellen	166
21 Birnenkompott	166
22 Selleriegemüse mit Kartoffeln	173
22 Blumenkohlſalat	173
22 Süße Speise von Orangen	174
23 Spinat für Konvaleszenten	181
24 Sellerieſalat	190

#### Mehl- Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe

2 Apfelaufſtuf	14
2 Gebackene Schneeballen	15
3 Griesſchnitten	22
3 Aufſtuf von gedörrten Pflaumen	22
4 Eierküchlein	30
4 Faſtnachtküchlein	30
6 Schokoladenglace	46
7 Rührer	54
7 Flammeri von Reis	54

Nr.	Seite	Nr.	Seite
7 Drangenküchlein	54	23 Zuckerplätzchen	182
8 Rhabarberpie	62	23 Mandelhäufchen	182
8 Eier im Schlafrock	62	23 Makronen	182
8 Eier mit Senfsauce	62	23 Christstollen	182
10 Englischer Spargelpudding	77	24 Gugelhupf	190
10 Glaspalast	77	24 Holsteinscher Weihnachtskuchen	190
10 Eierkuchen mit Speck und Schnittlauch	77		
11 Erdbeerschnitten	86	Eingemachte Früchte.	
12 Abgerührter Kirschauflauf	94	1 Zitronenmarmelade	6
13 Himbeerglace mit Rahm	102	6 Pomeranzenmarmelade	46
14 Champignon-Omelette	109	12 Rhabarberkonfitüre	95
14 Früchte mit Schlagrahm	109	12 Marmelade von Süßkirschen	95
15 Italienische Eier	118	12 Erdbeerkonfitüre	95
15 Omelette soufflée	118	13 Heidelbeersirup	102
15 Zwetschgenknödel	118	13 Heidelbeergelee	102
16 Eier auf lothringische Art	125	13 Erdbeerkonfitüre (Schüttelfrüchte)	102
16 Pfauenstrudel	125	13 Kirschen einzumachen in Fruchtgelee	102
18 Käsebälle	142	14 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren u. c.	109
18 Schokoladeböcherchen	142	14 Kirschen mit Himbeeren	109
18 Apfelmeinkaltschale	142	14 Aprikosen-Marmelade	109
19 Karolaspfeife	149	14 Konfitüre von roten Kirschen	109
20 Mandel- oder Haselnußpudding	157	14 Himbeersirup	109
20 Reisköpfchen	157	14 Essiggurken	110
21 Käseauflauf	166	16 Brombeerkonfitüre	125
21 Reis à la Trautmannsdorf	166	16 Reineclaude-Marmelade	125
22 Brotklöße	174	16 Melonen in Essig	125
22 Wienerkuch	174	16 Mirabellen-Konfitüre	125
23 Apfelmehlspeise	181	17 Gelee aus Falläpfeln	134
23 Drangencreme	181	17 Zwetschgenmarmelade	134
		17 Brombeergelee	134
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.		17 Melonen in Zucker	134
1 Genfer Torte	6	17 Tomaten in Essig	134
3 Sultanine	22	18 Kürbis mit Vanille einzumachen	142
4 Schwedische Apfeltorte	30	18 Gelbe Zwetschgen-Marmelade	143
5 Krachtorte	38	18 Apfelgelee	143
6 Rudekuchen mit Vanillesauce	46	18 Birnen in Zucker einzumachen	143
7 Basler Osterfladen	54	19 Quittenkonfitüre	149
8 Osterbrot	62	19 Quittengelee	149
8 Frangipantorte	62	19 Hagebutten mit Zucker und Essig	149
9 Einfacher Rhabarberkuchen	70		
11 Feine Griesstorte	86	Getränke.	
13 Kirschenkuchen	102	3 Zitronensirup	22
16 Gesundheitskuchen	125	3 Reiszasser	22
17 Gehackter Teig zu Obstkuchen, Törtchen, Theegebäck	134	4 Apfelthee	30
20 Konfekt von Quitten oder Bananen	157	5 Hagebuttenkernthee	38
22 Weihnachtskonfekt:	174	10 Alkoholfreier Maitrant	77
22 Haselnüsse in der Hülle	174	10 Moussierende Limonade	77
22 Feiner Weihnachtslebkuchen	174	12 Eiskaffee	94
22 Holländische Cafés	174	14 Himbeersirup	109
22 Anishörnchen	174	15 Brotwasser für Fieberkranke	119
23 Weihnachtsgebäck:	181	21 Himbeerlimonade	166
23 Schaffhauser Guteli	181	24 Zitronenbowle	190
23 Nußlebkuchen	181	24 Glühwein	190
23 Makronenkringel	182	24 Eierglühwein	190

