

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

Band: 14 (1907)

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: 27.12.2025

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

b. *chl.* *h.*

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

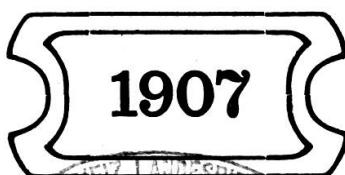
für

**Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.**

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Emma Coradi-Stahl und Lina Schläfli in Zürich.



Zürich

**Druck und Verlag von W. Coradi-Maag
1907.**

Inhalts-Verzeichnis.

| Nr. | Seite | Nr. | Seite | | |
|--|-------|---|-------|--|--|
| Allgemeines. | | | | | |
| 1—2 Ueber Hausmittel, von Dr. Wolff | 1, 11 | 18 Das Waschen weißer Wollwäsche | 140 | | |
| 1 Kutteln, von Frau B. | 3 | 19 Das Ernten des Obstes | 145 | | |
| 1 Vegetarischer Kochkurs, von F. | 4 | 19 Die Oliven | 147 | | |
| 2—3 Die brennende Dienstbotenfrage, von W. | 9, 17 | 20 Der Kaffee, von Dr. F. Ahrens | 153 | | |
| 3 Die Seife als Teintverderber, von Dr. Schröder | 19 | 20 Das Aufbewahren des Gemüses über den Winter | 155 | | |
| 4 Das Anrichten der Speisen | 25 | 21 Unsere Töchter, von H. | 161 | | |
| 4 Ein Beitrag zur Körperpflege, von A. F. | 27 | 21 Wildbret | 163 | | |
| 5 Die hauswirtschaftliche Ausstellung in Berlin von Ida Luz-Hähn | 33 | 21 Zur Sauerkrautbereitung | 164 | | |
| 5 Das Auswintern der Pflanzen im Frühjahr, von L. Gräbener | 34 | 22 Das Konservieren von Fleisch | 169 | | |
| 5 Die Verwendung von Eiweiß | 35 | 22 Der Zimmergarten im Vorwinter, von B. | 171 | | |
| 6 Tafelschmuck am Osterfest | 41 | 23 Der Schmuck der Tafel | 177 | | |
| 6 Das Versetzen der Pflanzen im Frühjahr | 43 | 23 Die Kastanien und ihre Bewertung, von H. G.-C. | 179 | | |
| 6 Ueber das Fleisch | 44 | 24 Allzuviel häusliche Tugenden, v. L. B. | 185 | | |
| 7 Die Haussfrau im Sprichwort, von W. | 49 | 24 Ventilation und Heizung der Wohnräume | 187 | | |
| 7 Der Rhabarber | 50 | 24 Der Christbaum, von L. H. | 188 | | |
| 7 Der Frühling in gesundheitlicher Beziehung, von Dr. F. M. | 52 | Haushalt. | | | |
| 8 Die Banane im Frühjahr | 57 | 1 Kochproben | 5 | | |
| 8 Ballonverzierung und Treppenschmuck | 58 | 1 Palmeol | 5 | | |
| 8 Rhabarbergerichte, von G. | 60 | 1 Erfrorrene Kartoffeln und Apfel aufzutauen | 5 | | |
| 9 Vom Einkaufen, von G. | 65 | 1 Unsauber gewordenes Pelzwerk zu reinigen | 5 | | |
| 9 Die Hausswäsche | 66 | 1 Weiße Reiherfedern zu waschen | 5 | | |
| 9 Ueber die Eier, von L. Morgenstern | 68 | 2 Schlittschuhe vor Frost zu bewahren | 13 | | |
| 10 Laß die Wirtschaftsmaschine nicht zu laut knarren, von Helene Stöll | 73 | 2 Linoleumteppiche glänzend zu erhalten | 13 | | |
| 10 Eis- und Eisgetränke nach Dr. S. | 75 | 2 Gewiegte Zwiebeln &c. | 13 | | |
| 11 Blumen und Blumenvasen | 81 | 2 Wie man Obstschalen im Winter verzieren kann | 13 | | |
| 11 Zur Bekämpfung der Stechmücke, von J. | 82 | 2 Das Panieren von Nahrungsstoffen | 13 | | |
| 11 Die Fischküche | 84 | 3 Behandlung des Emailgeschirrs | 21 | | |
| 12 Vegetarisches, von Frau Hedwig Heyl | 89 | 3 Benzin als Waschmittel | 21 | | |
| 12 Schädlinge im Garten | 91 | 3 Zum Gebrauch der Küchentücher | 21 | | |
| 13 Ein Wort zur Geflügelzucht, von Paul Stähelin | 97 | 4 Angora- oder weiße Ziegenfelle zu waschen | 29 | | |
| 13 Pilze als Nahrungsmittel, von Hanna Engelken-Grüsemann | 99 | 4 Stearinflecken aus Kleidern zu entfernen | 29 | | |
| 14 Die Konservierung der Eier für den Haushalt | 105 | 4 Porzellan zu kittern | 29 | | |
| 14 Kaltsschalen | 106 | 4 Kerbschnittholz | 29 | | |
| 14 Behandlung rohseidener und leinener Kleider | 108 | 4 Maggis gekörnte Fleischbrühe | 29 | | |
| 15—16 Wir müssen sparen, von M. Hürbin | 113 | 5 Praktische Feueranzünder | 36 | | |
| 15 Sommerbetten, von Dr. M. H. | 115 | 5 Nähgewordene Rockäume | 36 | | |
| 16 Die Behandlung des Obstes vor dem Sterilisieren, von Frau Albert | 123 | 5 Alsenide-Gegenstände zu putzen | 36 | | |
| 17 Gütig oder gutmütig? von A. M. W. | 129 | 5 Kartoffeln im Frühjahr zu behandeln | 36 | | |
| 17 Das Reinigen und Waschen von Teppichen | 130 | 6 Zum Färben der Osterfeier | 45 | | |
| 17 Die Melone | 131 | 6 Politur für Nähmaschinen | 45 | | |
| 18 Zur Herstellung alkoholfreier Moste für den Hausgebrauch | 137 | 7 Mastigeflügel und Fische im April | 53 | | |
| | | 7 Vorzüglicher Bodenlack | 53 | | |
| | | 7 Fliegenschmutz zu entfernen | 53 | | |
| | | 7 Tapeten aufzutrennen | 53 | | |
| | | 8 Plantaris | 61 | | |
| | | 8 Flecken auf Eichenholzmöbeln | 61 | | |
| | | 9 Das Sonnen der Betten | 69 | | |
| | | 9 Die Reinigung von lackierten Möbeln | 70 | | |

| | |
|-----|---------------------|
| Nr. | |
| 18 | Brech und Durchfall |
| 19 | Das Traglissen |
| 21 | Das Taschengeld |
| 22 | Windpocken |

Frankenpflege.

| | |
|----|---|
| 2 | Lebensweise der Herzklappenkranken |
| 3 | Das Bett der Kranken |
| 5 | Die Migräne |
| 6 | Reinigung von Wunden |
| 7 | Blutungen aus Wunden |
| 8 | Die Haarnadel als ärztliches Instrument |
| 11 | Die Verbrennung |
| 12 | Herzklappenkrank auf Reisen |
| 14 | Die Behandlung der Lungenblutung |
| 15 | Behandlung bei Verbrennung und Verbrühung |
| 16 | Die Wasseranwendungen bei Kranken |
| 17 | Bei Scharlacherkrankungen |
| 18 | Behandlung in Vergiftungsfällen |
| 19 | Die Massage |
| 20 | Winterkuren für Herzklappenkranke |
| 21 | Das Einatmen von Arzneimitteln |
| 22 | Gegen Husten |

Gartenbau und Blumenkultur.

| | |
|----|--|
| 1 | Zimmerpflanzen am Fenster |
| 2 | Das persische Alpenveilchen |
| 2 | Das Reinigen der Zimmerpflanzen |
| 3 | Winterfrostschäden an Stamm u. Zweigen der Obstbäume |
| 4 | Der Standort der Kakteen im Winter |
| 7 | Zur Beschleunigung der Keimung |
| 7 | Schlingpflanzen für Balkone |
| 8 | Der Mahnruf der Vögel im Frühjahr |
| 9 | Fruchtwechsel |
| 9 | Kletterrosen |
| 10 | Monat-Rettich |
| 10 | Frischgestochener Spargel |
| 10 | Strauch- oder Blütenbegonien |
| 11 | Zur Bekämpfung der Kropfkrankheit des Kohles |
| 11 | Zur Palmenpflege |
| 12 | Pflege des Schnittlauchs |
| 12 | Glockengeranien |
| 13 | Zur Rosenpflege |
| 14 | Tomatenzucht |
| 16 | Das Wiedereinsetzen der Pflanzen im Spätjahr |
| 17 | Verwertung der Tomatenblätter |
| 18 | Die Hyazinthe |
| 19 | Die Pflege des Grabes im Herbst |
| 20 | Dahlien oder Georginen |
| 21 | Zur Maiblumentreiberei |
| 23 | Eisfrorene Pflanzen |

Tierzucht.

| | |
|---|--|
| 1 | Vögel im Garten |
| 2 | Zur künstlichen Wintersütterung der Vögel |
| 2 | Die Sicherung der Vögel beim Anlegen von Winterfutterplätzen |

| | |
|-----|--|
| Nr. | |
| 143 | Das Grünsutter der Zimmervögel |
| 150 | Zimmerfäsen |
| 167 | Kohlraupen, ein Gift für die Enten |
| 175 | Der Kamm des Huhnes |
| 14 | Die Lerchen als Zimmervögel |
| 17 | Die Reisekorb für Räken |
| 17 | Ernährung der Insektenfresser unter den Stubenvögeln |
| 17 | Anlocken der Fische mit Brot |
| 17 | Zur Behandlung der Kettenhunde |
| 18 | Die fremdländischen Vögel |
| 19 | Die Scheuleder als Ursache der Erblindung der Pferde |
| 20 | Die Mauser der Hühner |
| 21 | Ansteckende Krankheiten unter den Zimmervögeln |
| 22 | Eine Neuigkeit für Geflügelzüchter |

Rüche.

Suppen.

| | |
|----|---------------------------------|
| 1 | Flädchensuppe |
| 2 | Hühnersuppe mit Eiergelee |
| 3 | Suppe mit verlorenen Eiern |
| 4 | Käsesuppe |
| 5 | Mehlsuppe mit Gemüse |
| 6 | Rahmsuppe |
| 7 | Kräutersuppe |
| 8 | Sauerampfersuppe |
| 9 | Spargelsuppe |
| 10 | Suppe aus grünen Erbsen |
| 11 | Pilzsuppe |
| 12 | Gemüsesuppe |
| 13 | Grünerbsensuppe |
| 14 | Selleriesuppe |
| 15 | Weiße Suppe ohne Fleisch |
| 16 | Falsche Krebsuppe |
| 17 | Kartoffelsuppe mit Gelbrüben |
| 18 | Geriebene Kartoffelsuppe |
| 19 | Griessuppe |
| 20 | Selleriesuppe mit Griesklößchen |
| 21 | Käsesuppe |
| 22 | Blumenkohlsuppe |
| 23 | Selleriesuppe |
| 24 | Gebundene Ochsenchwanzsuppe |

fischgerichte.

| | |
|----|--|
| 2 | Stockfisch mit Petersfilie |
| 4 | Geschnörter Kabeljau |
| 5 | Fischgallerte |
| 6 | Fische in Muscheln |
| 7 | Steinbutt mit Sauce |
| 8 | Goldfische |
| 8 | Crevetten in Muscheln |
| 9 | Gebratener Lachs |
| 10 | Seezunge au gratin |
| 11 | Gebratener Zander |
| 14 | Backfische |
| 15 | Steinbutt mit Sauce |
| 17 | Gekochter Fisch mit Butter und Petersfilie |
| 21 | Schellfische mit brauner Sauce |
| 23 | Gebratener Hecht |
| 24 | Lachs à la genevoise |

Verschiedene fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

| Nr. | Seite |
|---------------------------------------|-------|
| 1 Kaninchenfrikassee | 6 |
| 1 Panierte Wiener Schnitzel | 6 |
| 1 Saurer Moden | 6 |
| 2 Gebadene Kalbsfüße | 13 |
| 3 Gespickter Filetbraten mit Gemüse | 22 |
| 3 Sautiertes Kalbfleisch | 22 |
| 4 Pichelsleiner Fleisch | 30 |
| 4 Falscher Salm | 30 |
| 4 Bratwurst mit Senfsauce | 31 |
| 5 Kaninchen auf provengalische Art | 37 |
| 5 Gefülltes Kalbsherd | 37 |
| 6 Hammelragout | 45 |
| 6 Fleischvögel | 46 |
| 7 Hammelbug à la montgolfier | 54 |
| 7 Leberklöße | 54 |
| 9 Gefüllte Ochsenzunge | 70 |
| 9 Grilliertes Kindfleisch | 70 |
| 10 Frikadellen aus Rauchfleisch | 77 |
| 10 Kalbsragout | 77 |
| 11 Ochsenfleisch im Mantel | 85 |
| 11 Leber im Neß gebraten | 86 |
| 12 Gebratene Hühner | 93 |
| 12 Leberspießchen | 93 |
| 13 Gefüllte Ziegenleber | 101 |
| 13 Bœuf à la mode | 101 |
| 14 Krustiertes Kindfleisch | 110 |
| 14 Sulrippchen | 110 |
| 14 Einfache Tomatensauce | 110 |
| 15 Gulasch nach Wiener Art | 117 |
| 15 Gekochte Tauben mit Gemüse gefüllt | 117 |
| 16 Safffleisch | 125 |
| 16 Hammelskoteletten à la Nelson | 125 |
| 17 Eingemachtes Kalbfleisch | 133 |
| 17 Kindsniere mit Zwiebelsauce | 133 |
| 18 Kindbraten mit Wasser | 141 |
| 18 Kalbshirn aux croûtons | 141 |
| 19 Hase mit Rahmsauce | 149 |
| 19 Geflügelsalat auf englische Art | 149 |
| 19 Bungenkoteletten | 149 |
| 19 Hammelbraten mit Kapern | 149 |
| 20 Tauben mit Kastanienfülle | 157 |
| 20 Panierte Schweinsfilets | 157 |
| 20 Nierenschnitten | 157 |
| 20 Reis mit Schinken | 158 |
| 21 Falscher Salm | 165 |
| 21 Hasenbrötchen | 166 |
| 22 Hasenbraten | 173 |
| 22 Pastetchen à la bourgeoise | 173 |
| 23 Hirschrücken | 182 |
| 23 Schneden à la poulette | 182 |
| 24 Pastetchen au naturel | 189 |
| 24 Lendenbraten auf Wiener Art | 190 |

Gemüse und Obst.

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1 Schwarzwurzelsalat | 6 |
| 1 Lauchgemüse | 6 |
| 2 Italienischer Spinat | 13 |
| 2 Orangenkompott | 13 |
| 3 Wirsing | 22 |
| 3 Kartoffeln in brauner Mehlsauce | 22 |
| 4 Rindensalat | 31 |

| Nr. | Seite |
|--|-------|
| 4 Zwiebelpüree | 31 |
| 5 Erbsenpüree | 37 |
| 6 Schwarzwurzeln mit Käse | 46 |
| 6 Bohnensalat | 46 |
| 7 Kartoffeln à la maître d'hôtel | 54 |
| 8 Plantaris-Neßwurst | 62 |
| 8 Spinat | 62 |
| 8 Kapünchensalat | 62 |
| 9 Spinat mit Kerbel | 71 |
| 10 Kohlraben | 77 |
| 10 Rhabarbermais | 77 |
| 11 Plantarisbraten | 86 |
| 11 Petersiliengemüse | 86 |
| 11 Spinatröslchen | 86 |
| 12 Bohnen auf englische Art | 93 |
| 12 Kopfsalat mit grünen Erbsen | 93 |
| 12 Kohlrabi à l'asperge | 94 |
| 12 Heidelbeeren nach Verner Art | 94 |
| 13 Romaine | 102 |
| 13 Condéaprikosen | 102 |
| 14 Lattich | 110 |
| 14 Holunderkompott | 110 |
| 15 Champignonbrötchen | 118 |
| 15 Kirschkompott | 118 |
| 15 Verdämpfte Tomaten | 118 |
| 16 Gebackener Kürbis auf englische Art | 126 |
| 16 Kopfsalat mit saurem Rahm | 126 |
| 16 Pfirsichcreme | 126 |
| 17 Kürbisreis | 133 |
| 17 Gefüllte Gurken | 133 |
| 17 Bövesen mit Zwetschgen | 134 |
| 18 Artischocken | 141 |
| 18 Gebackene Auberginen | 141 |
| 18 Apfel im Schnee | 142 |
| 19 Birnenkompott | 149 |
| 19 Gebackene Apfel | 150 |
| 20 Gefüllte Rüben | 158 |
| 20 Käbissalat | 158 |
| 21 Rotkraut | 166 |
| 21 Apfelspeise | 166 |
| 22 Sauerkraut | 173 |
| 22 Kastanienkroketten | 174 |
| 22 Selleriesalat | 174 |
| 23 Ränden | 182 |
| 23 Kartoffeln auf englische Art | 182 |
| 24 Bunter Salat | 190 |
| 24 Risi-Bisi auf italienische Art | 190 |

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe. fettgebackenes.

| | |
|-------------------------------|----|
| 1 Apfelfüchli | 6 |
| 1 Nussmehlspieße | 6 |
| 2 Eiergelee | 13 |
| 2 Kastanienauflauf | 14 |
| 3 Orangenpudding | 22 |
| 3 Reisküchlein mit Schokolade | 22 |
| 3 Omelette soufflée | 22 |
| 4 Gebackene Dampfnudeln | 31 |
| 5 Käserabilien | 37 |
| 5 Drangenspeise | 38 |
| 6 Drangenküchlein | 46 |
| 7 Stachissauflauf | 54 |
| 7 Aprikosenchaum | 54 |

| Nr. | Seite | Eingemachte Früchte und Gemüse. | Seite |
|---|-------|---|-------|
| 8 Rührei mit Spargeln | 62 | 1 Orangenmarmelade mit Zitronen | 7 |
| 8 Berliner Pfannkuchen | 63 | 6 Orangenschale-Marmelade | 46 |
| 10 Käsesalat mit Schnittlauch | 77 | 9 Rhabarbermarmelade | 71 |
| 10 Erdbeerschnitten | 77 | 12 Erdbeergelee | 94 |
| 11 Gestürzter Reis mit Früchten | 86 | 12 Heidelbeermarmelade | 94 |
| 12 Abgerührter Kirschauflauf | 94 | 13 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren | 102 |
| 13 Schneeberg | 102 | 13 Konfitüre aus süßen und sauren Kirschen | 102 |
| 13 Kartoffelpilzpudding | 102 | 13 Kandierte Johannisbeeren | 102 |
| 15 Italienisches Reisgericht | 118 | 13 Bohnen in Essig | 102 |
| 15 Pfannkuchen | 118 | 14 Marmelade von Beerenfrüchten und Steinobst aller Art | 110 |
| 16 Rizel (Sterz) | 126 | 14 Gelee von weißen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren | 110 |
| 17 Eier in saurer Sauce | 133 | 14 Bohnen in Salz | 111 |
| 18 Speckeierkuchen | 142 | 14 Cornichons | 111 |
| 18 Einfache Dessertspeise | 142 | 15 Imitierte Pfirsichmarmelade | 118 |
| 18 Hagebuttencreme | 142 | 15 Birnen in Essig | 118 |
| 19 Brioche mit Käse | 149 | 15 Marmelade aus Pfirsichen, Aprikosen und Mirabellen | 119 |
| 19 Hagebuttenauflauf | 150 | 15 Kirschen mit Himbeeren | 119 |
| 20 Traubenstrudel | 158 | 15 Geschälzte Gurken | 119 |
| 21 Hartgefottene Eier | 166 | 16 Pflaumenmarmelade mit Blutpfirsichen | 126 |
| 22 Feine Klöße | 173 | 16 Reineclaude-Gelee | 126 |
| 22 Bettelmann | 174 | 16 Gemischte Gemüse in Essig | 126 |
| 23 Schokoladeauflauf | 182 | 16 Birnen in Essig | 126 |
| 24 Orangenmarmelade-Pudding | 190 | 16 Melonen mit Ingwer | 127 |
| 24 Französische Vanillecreme | 190 | 17 Blumenkohl in Essig | 134 |
| Kuchen, Torten und kleines Backwerk. | | | |
| 1 Linzertorte | 7 | 17 Apfel- und Birnenmarmelade | 134 |
| 2 Lissabonertorte | 14 | 17 Gelee aus Falläpfeln | 134 |
| 3 Grahamtorte | 22 | 17 Brombeerkonfitüre | 134 |
| 4 Kartoffeltorte | 31 | 17 Gelbe Zwetschgenmarmelade | 184 |
| 5 Tartarischer Kuchen | 37 | 18 Quitten- und Apfelsegelée | 142 |
| 5 Süßholztabletten | 38 | 18 Zwetschgengelee | 142 |
| 6 Spekulatius | 46 | 18 Weintrauben mit Essig | 142 |
| 6 Rahmkuchen mit eingemachten Kirschen | 46 | 18 Kürbis mit Vanille | 142 |
| 7 Mokkatorte | 54 | 18 Fruchtpasten | 142 |
| 8 Marmeladentorte | 63 | 19 Süße Äpfel oder harte Birnen in Essig | 150 |
| 9 Bananenkuchen | 71 | 19 Preiselbeeren | 150 |
| 10 Schweizertorte | 78 | 19 Hagebutten | 150 |
| 11 Automobiltorte | 86 | 19 Quittenmarmelade | 150 |
| 13 Ungarischer Kirschkuchen | 102 | 20 Traubengelee | 158 |
| 14 Johannisbeerkuchen | 110 | 20 Quitten in Zucker einzumachen | 158 |
| 15 Obstkuchen mit Guß | 118 | 20 Das Dörren von Äpfeln und Birnen | 158 |
| 16 Gerührter Obstkuchen | 126 | | |
| 17 Schwedische Apfelmarmelade | 134 | | |
| 20 Quittentorte | 158 | | |
| 21 Hagebuttenmakronen | 166 | | |
| 21 Leestollen | 166 | | |
| 22 Meringues | 174 | | |
| 23 Aprikosenkuchen | 182 | | |
| 23 Weihnachtsgebäck: Birnenbrot Möckli, Haselnussleckerli, Müllheimer- leckerli, Albert-Biscuits, Nusssterne, Kakaostengel | 182 | | |
| 24 Feine Weihnachtstorte | 183 | | |
| 24 Weihnachtsgebäck: Schaffhauserguteli, Christ- stollen, Vanillebrötchen, Bimmtleckerli, Pfaffenläppchen, Weihnachtssterne | 190 | | |
| | 191 | | |
| Getränke. | | | |
| 9 Moussierende Limonade | 70 | | |
| 11 Mandelmilch | 86 | | |
| 12 Esdragonesseig | 93 | | |
| 12 Frische Limonade | 94 | | |
| 13 Himbeerbowle | 102 | | |
| 14 Himbeersirup | 110 | | |
| 15 Heidelbeerkaltschale | 118 | | |
| 16 Indisch Bier | 126 | | |
| 24 Glühwein | 190 | | |
| 24 Zitronenbowle | 190 | | |
| 24 Hypokras | 190 | | |