

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

**Band:** 16 (1909)

## 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:** 22.02.2026

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

Q. cpz 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.

1909



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.  
Zürich, 1909.

# Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
<b>Allgemeines.</b>			
1 Vom Sauerkraut und anderem	1	16 Haltbarkeit der Wäsche einst und jetzt	121
1 Selbstkocher oder Kochliste?	3	17 Wie und woher wir die Wohlgerüche be- ziehen, von Dr. J. Wille	129
1 Die Verwendung des Weihnachtsbaums, von R. Rothardt	4	17 Limonaden und deren Gebrauch in Fabrik und Familie	131
2 Einiges über Obstsortenkunde, von Landolt	9	17 Fort mit den alten Hühnern, von B.	132
2 Der Hase	11	18 Frisches Gemüse, von Dr. Schröder	137
3 Ein Wort zur Erziehung unserer Töchter von B. M.	17	18 Die Wollwäsche im Haushalt, von -a.	138
3 Das Krankenzimmer, von D. A. R.	18	18 Was muß ich tun, um gesunde Kinder zu erziehen, was ist im ersten Lebensjahr notwendig? von Dr. A. Dobisch	139
3 Entfeuchtete Nahrungsmittel	20	18 Aromatische Küchenkräuter, von H.	140
4 Vom Haushaltungsbuch, von R. U.	25	19 Mehr Kochkunst, von -e.	145
4 Die Sardelle	26	19 Tiere als Blumenfeinde, von M. W.	146
4 Vorzügliche Kopfsalatforten, von G. Landolt	26	19 Das Chlor	148
5 Ueber die Fische, von A. R.	33	20 Billiges, alkoholfreies Getränk, von M.	153
5 Feuer im Hause, von R. Rothardt	34	20 Die Pilze, von Dr. H.	155
5 Zum Kapitel der Hauswäsche	35	20 Leuchtmaterialien und Beleuchtung, von Dr. Abel	156
6 Frühlingsblumen, von G. Landolt	41	21 Das Blumenfenster im Winter, von Neßh Karsten	161
6 Die Behandlung der Möbel, von G. R.	42	21 Kochen mit Luft — Braten ohne Fett, von J. M.	163
6 Von der Kartoffel, von G. Krickeberg	43	22 Wintervorbereitungen, von M. R.	169
7 Hygienische Betrachtung über das Petroleum von Dr. Schröder	49	22 Die Hühner im Herbst und Winter, von B.	170
7 Eine Reform im Kochen	51	22 Aufbewahrung von Dauerobst, von W.	172
7 Österei, von H.	52	23 Ein Besuch in der Konservenfabrik Lenzburg	177
8 Hauswirtschaft in Amerika, v. A. Naeff-Gsell	57	23 Etwas vom Thee und seiner Zubereitung, von G. P.	179
8 Der Zimmet	59	23 Unser Schuhwerk, von B. H.	181
8 Blumenschmuck für die Festtafel, aus G. B.	60	24 Vorbereitungen zur Weihnachtsfeier, von B. Fan-Schlatter	187
9 Das Rechnungswesen im Haushalt, von M. Döring	65	24 Unsere Gewürze	187
9 Anspruchlose Sommerblumen, von G. L.	67		
10 Ueber Geflügelzucht, von J. B.	73		
10 Frühlingsgerichte, aus G. B.	76		
10 Blätterkohl oder Federkohl, von G. Landolt	77		
11 Ein Kochkunst-Museum, von Marie Pfungst	81		
11 Alte Kartoffeln	82		
11 Ein Heilmittel aus der Küche, von Dr. Schröder	84		
12 Der Stich zur rechten Zeit, von G. W.	89		
12 Die Wahl der Hühnerrasse, von J. B.	90		
13 Heilkräuter in Flur und Wald, von G. E. Arnold	97		
13 Zur rationellen Abhärtung der Kinder, von R. Fan	98		
13 Ueber die Eier, von Dr. D. Dornblüth	100		
14 Durststillende Getränke, von Gs.	105		
14 Das tausendste Ei der Henne, von B.	107		
15 Reise-Vorbereitungen, von Elsa Arends	113		
15 Wie wird Fleisch zart und verdaulich? von Dr. Hans Fröhlich	114		
15 Die zehn Gebote einer vernünftigen Er- nährung	115		
16 Das Berschlagen, von Marie Lang	121		
		<b>Haushalt.</b>	
		1 Feine Spigen zu färben	5
		1 Das Explodieren der Petroleumlampe	5
		1 Das Auslöschfen der Lampe	5
		1 Gewöhnlicher Stärkelleister	5
		2 Beim Kochen des Kaffees	12
		2 Das Waschen von Glacehandschuhen	12
		2 Seidene Handschuhe zu waschen	12
		3 Wie man Seifenreste, zerrissene Schwämme, Reste von Stearinkerzen verwertet, von R. R.	21
		3 Angetrocknete Delfarbenflecke zu entfernen	21
		3 Bohnenwasser als Fleckmittel	21
		4 Die Verfälschung des Thees	27
		4 Das Ranzigwerden der Butter	27
		4 Der Chlorkalk	28
		5 Eiweiß zu Schnee schlagen	36

Nr.	Seite
5 Der Teer und das Benzin	37
6 Glasuren	45
6 Nährwert des Fleisches	45
6 Rosiflecke zu entfernen	45
6 Tintenflecke zu entfernen	45
7 Noch einmal zur Behandlung der Möbel, von H. Sch.D.	53
7 Staubflecke aus altem Porzellan zu entfernen	53
8 Arrangement von Eiern für die Ostertafel	61
8 Die Schwefelsäure im Haushalt	61
8 Fälschungen der Muskatnüsse	61
9 Mittel gegen spröde u. rissig gewordenes Leder	68
9 Salmiakgeist im Haushalte	68
9 Waschen von schwarzgefärbten Seidenstoffen	68
10 Blusenschränke	78
10 Stärken einfacher, farbiger Kleidungsstücke	78
11 Oleol, Ersatzmittel für eingefottene Butter	85
12 Eine neue Erfindung	92
12 Schildpatt-Sachen zu reinigen	92
12 Wasserflecken in Plüschmöbeln zu entfernen	92
12 Rizinusöl	92
13 Einfaches und kostenloses Verfahren, die Milch im Haushalt kühl zu halten	101
13 Aufbewahren von Fleisch	101
13 Schutz gegen Motten für Pelze und Woll-sachen	101
14 Das Aufbewahren süßer Butter	108
14 Entfernung von Obstflecken	109
15 Ein billiges Putzmittel	116
15 Grassflecken in weißen Kinderkleidern	116
15 Das Aroma der Frucht bei der Saftberei-tung zu erhalten	118
15 Einfacher Verschluss der Konservengläser	118
16 Schnittlauch frisch zu erhalten, v. Fr. W. Sch.	125
16 Fingerschutz bei Hausarbeiten	125
16 Gobelindecken und farbige Stidereien zu waschen	125
16 Pfeffermünzöl als Vertreibungsmittel für Mäuse	125
17 Die Milch im Sommer	133
17 Suppeneinlagen für den Winter	133
1 Wäschereinigung mit Waschmaschinen	141
19 Aufbewahren getrockneter Kräuter	149
20 Witschis Schwinger und Ueberlauffchutz	157
21 Das Feuerlöschern	164
21 Flecke von gemischtem Wein zu vertilgen	165
21 Gras-, Obst- und Rotweinflecken zu ver-tilgen	165
22 Das Emailkochgeschirr	173
23 Ratschläge für das Heizen	181
23 Ein neues Waschmittel: Lessivol	182
23 Eine praktische Neuheit: Ein Ruchengewichts-maß	182
23 Wachs- oder Stearinflecken zu entfernen	182
24 Schimmelpilze in feuchtem Fußboden	188
24 Tinten- und andere Flecken aus Rußbaum- und Eichenholzmöbeln zu entfernen	188
24 Schleier aufzufrischen	188

### Gesundheitspflege.

1 Bergtouren im Winter	6
2 Schlittensport	14
4 Die vegetabilischen Haarfärbemittel	29

Nr.	Seite
5 Ueber die Wirkung der Nährsalze	38
6 Das Zahnfleisch	46
8 Die Würz- und Gewürzstoffe	63
9 Das Barfußgehen	76
10 Die Ernährung Fettleibiger	79
11 Die Wechseljahre	86
12 Der Wert des Gehsportes	94
12 Zur Schonung der Augen	94
13 Der hygienische Wert des Schwimmens	102
14 Der Achselweiß	110
14 Der Handschweiß	110
14 Die geistige Leistungsfähigkeit und Dis-position zu geistiger Arbeit	110
15 Gegen Sonnenbrand und rote Flecken	118
15 Bartheit der Hände zu erzielen	119
17 Das Trinken beim Essen	135
18 Mittel zur Handpflege	142
19 Dr. Fey's Nab-So-Thee	143
19 Zur Zahnpflege	151
21 Die Fußbekleidung	166
22 Wie führt man einen ruhigen Schlaf herbei?	174
22 Zur Nagelpflege	175
24 Ernährung im Wochenbett	190

### Kindernpflege und Erziehung.

1 Augenentzündung bei Kindern	7
2 Verstopfung oder Verengerung der Nase	15
2 Bei Mundfäule bei kleinen Kindern	15
3 Beim Schlittschuhlaufen	22
4 Säuglingsernährung	29
5 Bilderanschauung	39
6 In der Säugungsperiode	46
7 Achtung vor dem Eigentum des Kindes	54
8 Die Windpocken	63
9 Zur Kleinkindernpflege	70
11 Von der Dauer des Schlafes, von Dr. Dornblüth	86
12 Rötung der Warzen beim Stillen	95
12 Der Trieb nach Muskelübung	95
13 Die Zahnpflege bei Kindern	103
14 Zur Ferienzeit	111
16 Das Kinderfrühstück	121
17 Blumenmord	136
18 Nervöse und nervös belastete Kinder	142
19 Das Schild über dem Kinderbette	151
21 Vom Stottern, nach Dr. M. H.	167
22 Die Kleidung des Kindes	175
23 Verkrümmungen des Rückgrates	183
24 Die zweite Zahnung	190

### Krankenpflege.

1 Die Körperwärme der Kranken	6
2 Winterkatarrh	14
2 Der Schlaganfall	15
4 Zur Desinfektion des Krankenzimmers	29
5 Das Einpinseln von Arzneistoffen	38
6 Krankenbesuch	46
7 Das Mast-Fettherz	54
9 Das Einnehmen von Tropfen	70
10 Epileptische Anfälle	79
10 Brucheingflemmung	79

Nr.	Seite
12 Das Einnehmen von Rizinusöl	94
12 Die Luft im Krankenzimmer im Sommer	94
12 Zusätze zu Bädern	94
13 Verhalten bei Gefahr des Ertrinkens	103
14 Turnübungen im Zimmer für Herzmuskel- Kranke	111
15 Richtiges Atmen	119
17 Bluthusten, Blutsturz	135
17 Nasenbluten	135
18 Mittel gegen Vergiftung	142
18 Blutbrechen	142
21 Massage des Herzens und allgemeine Muskel- massage	166
22 Die Salben und deren Anwendung	175
24 Behandlung bei Erfrierungen	190

## Gartenbau und Blumenkultur.

1 Die Zimmertanne, von J. M.	7
1 Blumenzwiebeln zu treiben	7
2 Frostschaden an Obstbäumen	13
2 Der beste Standort für Kakteen	13
4 Das Ueberwintern der Pflanzen im Keller	30
5 Die Keimprobe	39
5 Das Verlegen der Orchideen	39
6 Ein Hauptfehler bei der Saat im Kasten	47
7 Die Rabies oder Meerrettige	55
8 Fuchsen als Ampelpflanzen	63
9 Die Gemüsesaat im Freien	70
9 Das Verlegen der Pflanzen	70
10 Vertreibung von Regenwürmern	79
11 Petunien	87
11 Die Behandlung der Schnittblumen	87
12 Zur Pflege der Balkonpflanzen	95
12 Erdflöhe als Feinde der Kholzpflanzen	95
13 Das Gießen	103
14 Die Blatt-Begonien	111
14 Die Endivie	111
15 Der Haus- und Zimmergarten im Juli	119
17 Die Vermehrung durch Absenker	136
18 Stützen der Obstbäume	143
18 Schnittblumen	143
19 Austerzucht	151
20 Ueberwinterung von Kübelpflanzen	159
21 Trauben aufzubewahren	167
21 Reife des Schalenobstes	167
22 Ueberwinterung des Gemüses	175
24 Schutz der Pflanzen vor der Winterkälte	191
24 Das Antreiben der Tulpen	191

## Tierzucht.

1 Die Hühnerseuche oder Hühnerpest	7
1 Die Paarzeit der Gänse	7
2 Die Bienen im Winter	15
3 Zughunde im Winter	22
4 Kalkbeine	30
4 Luft und Licht für den Kanarienvogel	30
5 Zur Ernährung der Stubenvögel	39
5 Tiere im Besitz von Kindern	39
6 Käfige für Zimmervögel	47
8 Die Aufzucht der jungen Gänse	64
9 Auffütterung aus dem Nest gefallener Vögel	72
10 Zur Geflügelzucht	79

Nr.	Seite
11 Das Futter der Pfefferkanarien	87
12 Die Behandlung des Distelfinken im Käfig	95
13 Die Brutzeit der Hühner	103
14 Zur Kaninchenhaltung	112
14 Wirtshausabfälle als Hundefutter	112
15 Der Hund	124
16 Geflügelzucht im August	128
18 Hühnerzucht im September, von B.	144
20 Musterung der Geflügelbestände, von B.	159
22 Sandkisten für Kagen	176
23 Die Geflügelhaltung (Kaninchen, Kanarien) im November	184
24 Die Geflügelhaltung (Hennen, Tauben, Ka- narien) im Dezember	191

## Küche.

### Suppen.

1 Festsuppe mit Weißbrotklößchen	5
2 Rindfleischsuppe	13
3 Lauchsuppe	21
4 Milchsuppe	28
5 Feine Hafersuppe	37
6 Griesuppe mit Ei	45
7 Krautsuppe nach Berner Art	53
8 Kräutersuppe	62
9 Milzsuppe	69
10 Spargelsuppe	78
11 Suppe à la Faubonne	85
12 Petersiliensuppe	93
11 Gemischte Pilzsuppe	101
14 Tropfteigsuppe	109
15 Hirnsuppe	116
16 Leberknöbelsuppe	125
17 Gebrannte, weiße Mehlsuppe	134
18 Champignonsuppe	140
19 Semmelsuppe	149
20 Marktclößchensuppe	158
21 Bunte Gerstensuppe	165
22 Mailändersuppe	173
23 Weiße Suppe ohne Fleisch	182
24 Legierte Reissuppe	188

### Fischgerichte.

4 Stodfish	28
7 Falsche Austern	53
8 Gedämpfter Salm	62
11 Petersilienfisch	85
13 Blau abgefottene Forellen mit kalter Schnitt- lauchsauce	101
16 Hecht, verdampft	126
18 Fischfrolletten	141
20 Fischrissoles	158
24 Gedämpfter Hecht	188

### Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1 Gefüllter Kapaun	5
1 Fleischrestengerichte: Geschmortes Fleisch, Fleisch mit Reis, Fleischsalat	6
2 Gefüllter Kalbsbraten	13
2 Fleischclößchen	13

Nr.	Seite
3 Geräucherter Schinken	21
3 Fünfminutenfleisch	21
3 Aspik zum garnieren	21
4 Hammelfleisch mit Käse	28
5 Froschschenkelragout	37
5 Feines Sulzlöpfli	37
6 Kaninchenfrikassée	45
6 Gespöckte Kalbskoteletten	45
7 Hühnerragout	53
7 Gebadenes Kalbshirn	54
8 Holländische Sauce	62
8 Kartoffelfleischpastete	62
8 Kalbsragout auf französische Art	62
9 Gebadener Kalbskopf	69
9 Fleischsalat	69
10 Falsche Krebse auf englische Art	78
10 Gebratenes Huhn	78
11 Schweinsrücken auf spanische Art	85
12 Gebeizte Tauben	93
12 Gizzibraten	93
13 Kartoffelknöbel mit Hirn	93
13 Schnittlauchsauce	102
13 Hammelfüße à la poulette	102
14 Eingemachtes Huhn	109
14 Abrio	109
15 Sauerbraten mit Champignons	117
15 Schweinsfilet	117
15 Tauben mit Frikassée	117
15 Kalte Petersiliensauce	117
16 Hammelfleisch mit grünen Bohnen	126
16 Feines Zungenragout	126
17 Tronçons de veau	137
19 Kaninchen in Gelee	149
19 Zwiebelfleisch	149
19 Kalbfleisch mit Majoran	150
20 Frische Gurkensauce	158
21 Schnepfen	165
21 Hasenbraten am Spieß	165
21 Schinkensalat	165
22 Gebratener Rehrücken (Biemer)	173
22 Schweinspfeffer	173
22 Farceschnitten	174
23 Gebratene Gansleber	182
23 Rapaun à la Richelieu	182
23 Braunes Ragout von Kaninchen	182
24 Schüsselpastete	188
24 Bliggelee aus Fleischresten	188

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

1 Bacherin	6
2 Burgundereier	13
2 Apfelauflauf mit gedörrtem Brot	13
2 Orangenglace	14
3 Eiernudeln	22
3 Fastnachtküchlein	22
3 Eierküchlein	22
4 Namequin	28
4 Kartoffellöcher	28
4 Zürcher Fastnachtküchlein	29
5 Spiegeleier auf Brot und Käse	37
6 Aufgezogene Makkaroni	46
6 Faum-Soufflé	46
7 Oftereier mit Mandelfüllung	54
8 Begier-Oftereier	62

Nr.	Seite
8 Ofterpubbing	63
9 Käseauflauf	69
10 Rhabarberschnitten	78
11 Mehlspeise à la Bourgeoise	86
11 Käsecreme	86
11 Spinatauflauf	86
12 Pariser-Auflauf	93
13 Milchlöcher	102
15 Makkaroni auf französische Art	116
15 Tomaten-Mehlspeise	117
16 Aprikosen-Bavaroise	126
17 Gestopfte Eier in saurem Rahm	134
18 Reismehlschlammerei	141
18 Creme tutti-frutti	142
19 Birnenküchlein	150
20 Apfelfüchlein	158
21 Makkaronipubbing	165
21 Gesülzte Vanillecreme	166
22 Gesülzter Schlagrahm	174
23 Kaiserpubbing	183

#### Gemüse und Obst.

1 Selleriegemüse	6
2 Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen	13
2 Spinatpfoten	14
3 Gebadener Wirsing mit Käse	22
4 Gemüseragout	28
5 Tapiokallöcher	37
5 Wirsing mit Reis	37
6 Erbsenpüree	46
7 Löwenjahn	54
8 Brunnenkressengemüse	62
8 Brunnenkressensalat	62
9 Spargeln	69
9 Rhabarbermus	69
10 Topinambour	78
11 Junge Karotten	85
11 Mailänder Risotto	86
11 Rhabarbergelee	86
12 Kopfsalat	93
12 Gefüllte Kohlraben	93
13 Junge Buschbohnen	102
13 Heidelbeeren nach Berner Art	102
15 Kirschauflauf	102
14 Piroggen mit Pilzen	109
14 Petersiliengemüse	109
14 Kartoffeln mit Käse	110
14 Gemüse von Salatköpfen	110
14 Heidelberschale	110
15 Gefülltes Krauthaupt	117
15 Himbeergrühe	117
15 Salade à la Nostitz	118
16 Teltower Rüben	126
16 Petersilien-Kartoffeln	126
17 Reis au gras	134
17 Auberginen	134
17 Reineclauden-Kompott	135
18 Gebadene Gurken	141
18 Apfelschmarrn	141
19 Kartoffeln nach Bündner Art (Maluns)	150
19 Kürbis mit Tomaten	150
20 Steinpilze	158
20 Morcheln	158
20 Zwetschgenscharlotten	158



Nr.	Seite
21 Sauerkraut	165
21 Gebackene Apfelflöße	165
22 Gemüseragout	174
22 Gelbrübenpuffer	174
22 Dürre Kastanien	174
22 Oesterreichischer Apfelfäse	174
23 Zwiebelreis	182
24 Gefüllte Kartoffeln	189
24 Falsche Spargeln	189

#### Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

2 Windbeutel	14
3 Marseillertorte, ungebäcken	22
4 Kompott-Torte	29
5 Korinthen-Platz	38
5 Wasserbiscuitort	38
6 Fenchelkuchen	46
7 Osterfladen	54
9 Ratronkuchen	69
10 Spinatkuchen (Krautwähe)	78
12 Erdbeertörtchen	93
14 Feine Kirschentorte	110
15 Ungebackene Schokoladentorte	118
16 Kirschenbrot auf englische Art	126
16 Johannisbeerkuchen	126
17 Pfirsichttorte	134
18 Gâteau fourré	141
19 Apfelmuskuchen	150
22 Bittertorte	174

#### Weihnachtsgebäck:

23 Zitronenringlein	183
23 Belgraderbrot	183
23 Schokoladenlederli	183
24 Haselnußtorte mit Schokolade	189
24 Weihnachtsstollen	189
24 Anisbrötchen	189
24 Bergamottkonfekt	189
24 Weihnachtswürstchen	189
24 Vanillebrot	189

#### Eingemachte Früchte und Gemüse.

6 Drangenmarmelade	46
12 Rhabarbermarmelade	93
14 Gerührte Erdbeermarmelade	110
14 Eingemachte Heidelbeeren	110

Nr.	Seite
14 Kirschenkonfitüre	110
15 Stachelbeer-Gelee	118
15 Englische Tomatenmarmelade	118
16 Einfache Aprikosenmarmelade	127
16 Birnen mit Senf	127
16 Erdbeermarmelade	127
16 Herzkiroschen mit Essig und Vanille einzumachen	127
16 Himbeeren ganz einzumachen	127
16 Ungekochte Johannisbeergelee	127
16 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren	127
17 Kornelkirschen (Tierli)	134
17 Eingemachte Bohnen ohne Salz	135
17 Bohnen zur Tortenverzierung	135
17 Sengurken	135
18 Zwetschgkonfitüre	142
18 Tomatenkonfitüre	142
18 Apfelgelee mit Wein	142
18 Kürbismarmelade	142
18 Knoblauchgurken	142
19 Pflaumenmarmelade	150
19 Grüne Weinbeeren	150
19 Quitten ganz einzumachen	150
19 Pilze in Essig	150
19 Pilze zu sterilisieren	150
20 Pflaumengelee	159
20 Quittengelee roh herzustellen	159
20 Birnen in Essig	159
21 Apfelgelee	166
21 Quittenkonfitüre	166
21 Hagebuttenmark	166
21 Steinobst getrocknet, als Dessertfrüchte	166

#### Getränke.

1 Drangensirup	6
4 Mandelmilchsirup	29
5 Kalter Eierwein	38
9 Moussierende Limonade	69
11 Maibowle	86
12 Eisschokolade	93
13 Erdbeermasser	102
15 Stachelbeersaft	118
17 Stachelbeereffig	135
24 Kardinal	189
24 Glühwein	189

