

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

Band: 17 (1910)

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: 29.12.2025

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

Q.

cpk
K

Haushaltlicher 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.

1910



Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.
Zürich, 1910.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Der Essig, von B.	1	19 Zum Kapitel der Kochkunst	145
1 Vorschulpflichtige Kinder als Gehilfen der Mutter, von Nelly Wolffheim	4	19 Gesunde Füße	146
1 Von den Saucen, von U. H.	4	19 Aufbewahrung von Weintrauben, von M.	148
2 Das Marktörökchen, von Sophie Greif	9	20 Kleine Dinge, von Sam. Smiles	153
2 Was sollen Nervöse essen? von N. N.	10	20 Zur Volksernährung	154
2 Das zahme Geflügel, von J. F. R.	11	20 Zur Ueberwinterung der Gemüse	155
3 Die Wohnungsluft im Winter, von Dr. Schröder	17	21 Ueber das Heizen, von J. M.	161
3 Von der Gabel, von D. B.	19	21 Das Wildgesülzel, von J. F. Karwath	163
3 Vom Zucker, von G. Abel	20	22 Das Anrichten und der Schmuck des häuslichen Tisches, von Dr. A. Eppler	169
4 Von der Kunst des Anrichtens, von U. H.	25	22 Die Kochliste, von G.	170
4 Vom Buchtfämm, von J. B.	27	22 Gesichtspflege im Herbst, von Dr. Schröder	171
5 Wohnungskultur, von M.	33	23 Zimmerschmuck im Winter, von M. Döring	177
5 Befruchtung und Entwicklungsfähigkeit der Eier, von B.	34	23 Die Haselnuss u. ihre Verwendung, von J. B.	179
5 Der Senf	36	24 Englische Küche, von M. Kossak	185
6 In der Werkstatt des Osterhasen, von Rose Schlatter	41	24 Influenza	187
6 Hülsenfrüchte oder Leguminosen, von G. Abel	43	24 Das Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches	188
7 Zur Frühjahrsreinigung, von J. M.	49		
7 Fischspeisen für Gesunde und Kranke, von Dr. G. Schröder	51	Haushalt.	
8 Ein Beitrag zur Geschichte der Tafelfreuden, von A. B.	57	1 Fälschungen bei Kakao und Schokolade	5
8 Zur Spargelzucht	59	1 Kennzeichen eines guten Fleisches	5
9 Die Humanität in der Küche	65	1 Salpeter im Haushalte	5
9 Der Wäscheschrank	66	1 Hartes Wasser zum Waschen	5
9 Ueber die Motte, von M.	67	2 Die Handwaschmaschine „Huschla“	12
10 Unbesonnenheiten, von J. M.	73	2 Das Waschen bunter Seide und Baumwolle	12
10 Die Küche im Mai, von A. Burg	74	2 Teppiche zu reinigen	12
11 Kleine Freuden, kleine Leiden, von H. Stöll	81	2 Preiswerte Nahrung	13
11 Ueber das Wasser	82	3 Fenster gut schließend zu machen, von W.	21
12 Die Schädlinge des Gartens, von H.	89	3 Naß gewordenes Pelzwerk zu trocknen	21
12 Kalte Sommergerichte, von G. C.-St.	91	3 Formen auszustreichen	21
12 Ueber die Eier, von Dr. A. Eppler	92	4 Gelatine	28
13 Ferien zu Hause, von G. H.	97	4 Groutons	29
13 Die Sterilisation	99	4 Kaviar	29
13 Unsre Füngsten, von J. M.	100	5 Praktischer und vorzüglicher Bodenbelag	37
14 Von der Suppe, von M.	105	5 Waschen von gestrickten, weißen Kätkäts, von M.	37
14 Zur Obst- und Gemüselkonservierung	106	6 Hüte aufzufrischen	44
15 Nochmals von der Suppe, von Gs.	113	6 Lackierte Möbel zu reinigen	44
15 Wiener Gemüsegerichte, von Mizzi Steiner	114	6 Leinenzeug von Schimmelklecken zu befreien	45
15 Historisches über den Kaffee	116	6 Makartsträuse zu reinigen	45
16 Für die Küche, nach A. Burg	121	7 Delfarbklecke	52
16 Von den Pilzen	122	7 Reinigung v. Uhrketten, Kettenarmbändern <i>et c.</i>	52
16 Gartenpflege, von Dr. A. Eppler	124	8 Das Waschen farbiger Wäsche	60
17 Von den Konserven, von J. Sch.	129	8 Rost- und Tintenflecken	60
17 Unsere Wohnung	130	8 Maderfleckige und stark vergilzte Wäsche	61
18 Vom Sparen im Haushalt, von M. Döring	137	8 Fleisch auf gute Art einzupökeln	61
18 Das Dörren des Obstes	139	9 Das Eiweiß	68
		9 Schlechte Kartoffeln	68
		10 Witschis geruchloses Speiseöl	76
		10 Agar-Agar oder Ceylonmoos	76
		10 Bettfedern zu reinigen	77

Nr.	Seite	Nr.	Seite
10 Bleichmittel für die Wäsche	77	8 Das sog. Abbrennen der Haut	62
10 Malfarben auf der Palette frisch zu erhalten	77	8 Vom Durste	62
10 Beseitigung von Schrammen auf Möbeln	77	9 Geaen die Rauigkeit der Haut	70
11 Beseitigung von Rostflecken aus Scheren <i>et c.</i> , von W.	84	10 G sunderhaltung des Gehorgans	78
11 Holzflecken zu entfernen	84	11 Unruhiger Schlaf	86
11 Fettflecken auf ungestrichenen Fußböden	84	12 Gemischte Kost	95
11 Waschen von Wachstuchdecken, von W.	84	13 Eustikuren	103
11 Alte Steintöpfe	84	13 Die Warzen	103
11 Stein- und Glasgefäße keimfrei zu machen	84	14 Die schädliche Einwirkung des Korsets	110
12 Liebig's Fleischextrakt zur Sommerszeit	93	15 Ueber die Hize	119
12 Delfarbe von Flächen zu entfernen	93	16 Einige Regeln für eine richtige Bahnpflege	127
12 Waschseile zu reinigen	93	16 Durst bei Fuktouren	127
13 Zur Eierkonservierung	101	17 Die Pflege des Atemungsapparates	134
13 Aufbewahrung von Fleisch	101	17 Die Nieren	134
13 Marmor zu reinigen	101	20 Die Ernährung der Nervösen	158
14 Das Lüften der Seiten	108	21 Die Tränen	166
14 Buntstickereien zu waschen	108	22 Rauhe, rissige Hände, v. A. G.	174
14 Lackfarbenanstrich zu waschen	108	22 Keiner Zitronensaft gegen Warzen	174
14 Gemischtes Gewürz	108	24 Die Lustverderbnis	190
14 Stoffe unverbrennlich zu machen	108		
15 Fleckenbehandlung	116		
15 Angebrannte Speisen	116		
16 Holzwürmer aus Möbeln zu vertreiben	125		
16 Fleißig gewordene Kleidersäume, von W.	125		
16 Trüben Eßig zu klären	125		
16 Korsette auszubessern	125		
17 Fischfleisch	132		
17 Das Entfernen von Schweiß-, Obstflecken <i>et c.</i>	132		
17 Eisenbein zu bleichen	132		
17 Fleckige Fensterbretter	132		
17 Schwarze Reisetaschen, Schreibmappen <i>et c.</i> aufzufrischen	133		
18 Zur Kaffeebereitung	140		
18 Nützliche Winke einer erfahrenen Hausfrau	141		
19 Risse in schwarzer Taffetseide	149		
19 Wie man Fensterleder reinigt	149		
19 Sehr schmutzige Teppiche zu reinigen	149		
20 Das Fettseifenpulver	156		
20 Das Aufbewahren von Apfeln	156		
21 Das Pferdefleisch	164		
21 Blechbüchsen zur Herstellung von Glace	164		
22 Das Schwefeln von Wollwäsche	173		
22 Das Auslassen von Schweineschmalz	173		
23 Das Metallgeschirr, von M. N.	181		
23 Schmutzige Delflaschen	181		
23 Ein vorzügliches Anfeuerungsmittel, von L. G.	181		
23 Ueber die Verwendung des Pferdefleisches	181		
24 Berner Haferflocken	188		
24 Ueber das Rühren bei der Bereitung von Backwerk, von H. Bebler	188		

Gesundheitspflege.

1 Behandlung des Bädenkrampfes, von Dr. F.	6
1 Waschen des Gesichtes mit Marmorseife	6
2 Zur Handpflege	14
3 Der Genuss zu heißen Speisen und Getränke	22
4 Bedeutung einer vollkommenen Beleuchtung	30
5 Das kalte Wasser als Schlaferzeugungsmittel	38
5 Bittere Mandeln	39
6 Zu starke Talgbildung	46
7 Zur Bäckereiung der Verstopfung	54
7 Bei Neigung zu Durchfall	54

Kinderpflege und Erziehung.

1 Zur Kinderernährung, von Dr. M. H.	7
2 Fremdkörper in der Nase von Kindern	14
2 Beim Schielen	15
2 Gegen Keuchhusten	15
4 Meßt und wiegt eure Kinder, von Dr. R. S.	31
5 Diphtherie, von Dr. A. B.	39
6 Wägung des Kindes in den ersten 2 Lebensmonaten	47
8 Kleine Kinder im Freien, von Dr. M. H.	63
9 In der Genesungszeit nach Scharlacherkrankungen, von Dr. Dornblüth	70
10 Die Lüge im Kindesalter	79
11 Vorsicht bei Bädern	87
11 Der Beitsanz	87
12 Ungelochte Milch, von Dr. M. H.	95
14 Eine wichtige Krankheitsercheinung im Säuglingsalter	111
14 Die Skrofulose	111
16 Zur Hautpflege des Kindes	127
17 Das Sicken der Kinder	135
18 Die Skoliose	143
20 Die Hüftgelenkentzündung	158
21 Gesichtsausschlag der Kinder	166
21 Haarausfall bei Kindern	167
22 Nachenmandeln	175
24 Die Kleider des Kindes	191
24 Der Mumps	191

Krankenpflege.

1 Vergiftung durch Kohlenoxyd	7
2 Verhalten bei schwerer Verbrennung	14
2 Prienische Umschläge	14
3 Einreibungen	23
4 Ernährung schwacher und hilfloser Kranker	30
5 Der „böse“ Finger, von Dr. Sch.	39
6 Verabreichung der Speisen an Kranke	46
6 Das Spanisch-Fliegenpflaster	46
7 Bei Vergiftung durch Speisen	54
8 Die Hausapotheke, von E. P.	63
9 Behandlung nicht stark blutender Wunden	70
10 Hochlagerung zur Kräftigung des Herzens	78

Nr.	Seite	Nr.	Seite
10 Hochlagerung bei Gelenkentzündungen und Gichtanfällen	78	4 Aquarien	32
11 Hitzschlag und Sonnenstich	86	5 Fütterung der Finken u. c.	40
12 Schmerzausstrahlung	95	6 Nachtiqallenfutter	47
13 Fremdkörper im Auge	103	7 Brutlust der Hühner im April, von B.	55
14 Insektenstiche	111	8 Behandlung von Stubenläschen	64
14 Schädlichkeit mancher Hausmittel, von Dr. M. B.	111	8 Einkauf von lebendem Geißelg	64
16 Mittel gegen das Schnarchen	127	9 Junge aus dem Nest gefallene Vögel	71
17 Zur Fieberbehandlung	134	10 Junge Käten und Hunde	79
18 Ausscheidungen bei den wichtigsten Infektionskrankheiten, von Dr. E.	142	11 Pflege der Enten	88
19 Einpäckungen oder Wickel	151	12 Die Gluthölze im Sommer und die Tiere	96
20 Brüche, von Dr. M.	158	13 Die Bestörungswut junger Hunde	105
21 Krampfanfälle, (Koliken)	166	13 Vogelkäfige	105
22 Verbrennungen	174	14 Bremsen und Fliegen	112
24 Medizinische Bäder	191	15 Mittel zum Fernhalten von Bremsen und Fliegen bei Tieren, von A. B. in M.	119

Gartenbau- und Blumenpflege.

1 Treiben der Hyazinthen auf Gläsern	7
2 Bezug des Samens	15
2 Die Anzucht der Kakteen aus Samen	15
3 Primeln und Cyclamen	23
4 Die Keimperiode	31
4 Blumenbinderei	31
5 Das Pflanzen	39
6 Die Pastinake	47
6 Pflanzenschutz	47
7 Holzfästen für Balkonpflanzen	55
8 Die Kapuzinerkresse	63
8 Pflücksalat	63
9 Balkongärtnerei	70
10 Die Garde	79
11 Die grünen Läuse	87
11 Die Sommersaaten beim Gemüse	87
11 Der Asperagus	87
12 Der Blumenkohl	95
13 Zur Bucht der Tomaten	103
14 Gurken vor dem Faulen zu schützen	111
14 Das Vermehren der Nelken	111
17 Zur Obsternote	135
19 Krankheitsscheinungen an Zimmerpflanzen	151
20 Der Ertrag des Gemüsegartens	159
21 Blühender Flieger im Zimmer zu treiben, von M. R.	167
21 Ueberwinterung der Feigen	167
22 Zur Ueberwinterung der Zimmerpflanzen	175
23 Saat im Dezember	183
24 Die Behandlung des Gummibaumes	191

Tierzucht.

1 Glasglocken für Gold- und andere Bierfische	7
2 Haltung, Pflege und Fütterung der Hühner, von B.	15
2 Truthühner, Gänse, Enten und Kaninchen im Januar	15
2 Durst der Vögel im Winter	16
2 Schaf- oder Zwerghunde	16
3 Haltung, Fütterung und Pflege der Hühner im Februar	23
3 Im Kaninchenstall, von B.	24
4 Holz- und Blechgefässe gehören nicht in den Vogelbauer	32

Rüche.

Suppen.

1 Glarner Suppe	5
2 Dörrerbensuppe	13
3 Falsche Hühnersuppe	21
4 Fastensuppe	29
5 Fischsuppe	38
6 Falsche Schildkrötenuppe	45
7 Morscheluppe	53
8 Kraftsuppe	61
9 Petersiliensuppe	69
10 Gemüsewassersuppe	77
11 Krebsuppe	85
12 Leberknödelsuppe	93
13 Chiffonadesuppe	102
14 Kartoffelsuppe mit Sellerie	109
15 Flämändische Suppe	117
16 Suppe mit verlorenen Eiern	125
17 Grünkohlsuppe	138
18 Grüne Krautsuppe	141
19 Weiße Kartoffelsuppe	149
20 Maisuppe	157
21 Braune Reissuppe	165
22 Minestra	173
23 Grünkloß- Suppe	181
24 Butternockerlsuppe	189

Fischgerichte.

1 Mariniertes Salm, gebraten	5
3 Stockfisch in Del	22
4 Brachsen, gebraten	29
6 Gekochter Aal	45
6 Rührei mit Lachs	45
7 Schleien à la poulette	53
11 Parmesanhecht	85
13 Karpfen auf dem Rost gebraten	102
15 Fische au gratin	117
19 Hecht au gratin	149
22 Gespickter Zander	173
23 Gebäckene Seezunge	182

Nr.

fleischgerichte, Saucen etc.

1 Hasenkoteletten	5
1 Kunigundenbrötchen	6
1 Restenschnitten	6
2 Gefülltes Schweinsohr	13
2 Hammelleber und Nieren	13
3 Muscheln mit Ragout Béchamel	22
3 Nieren, gespickt	22
4 Kalbsgricke	29
4 Hammelzungen	29
4 Rindfleisch nach Wildpretart	38
5 Gespickte Bungenschnitzel	38
5 Rahmbraten	38
5 Bündner Beinwurst	45
5 Fleischpudding	45
6 Lammrücken	45
6 Fleisch-Glace (Extrakt)	45
7 Maultaschen mit Fleisch- oder Fischfarce	53
7 Lendenbraten auf italienische Art	53
8 Hühnerkotelette (Kräutenspeise)	53
8 Wiener Beeststeaks	61
8 Gebeiztes Schweinsfilet	61
9 Krebse zu kochen	69
9 Boeuf à la mode	69
10 Rindfleischrouladen	77
10 Gespickte Kalbsnuss	77
10 Wurstsalat	77
11 Saurer Rindbraten	85
11 Brekkopf	85
12 Französisches Ragout	94
13 Kalbfleisch wie Lachs zu bereiten	102
14 Lammfricassée	109
14 Grillierter Hammelhals	109
14 Kalte grüne Sauce	109
15 Ochsenfilet mit saurer Rahmsauce	117
15 Bachhähnchen	117
16 Hammelbraten mit Bohnen	126
16 Bichelsteinerfleisch	126
16 Boulet à la Marengo	126
17 Neßbraten von Schweinefleisch	133
17 Schwein-filet	133
17 Fleischsalat	133
18 Gefülltes Rebhuhn	141
18 Leberschnitten	141
19 Hasenpfeffer	149
20 Ente mit Kohl	157
20 Hammelleule wie Wildpret	157
21 Ochsenzunge mit Rahmsauce	165
21 Kalbsbraten in Milch	165
21 Falsche Mahonnaise	165
22 Frische Kinderzunge	173
22 Leberpudding	173
23 Feines Ragout, gemischt	182
23 Mahonnaise, warm zubereitet	182
24 Gebratener Truthahn	189
24 Kalbsleber à la ménagère	189
24 Fleischvögel	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Kartoffellüchlein	6
1 Nusscreme	6
2 Meringues	14
3 Italienische Polenta	22

Seite

Nr.

3 Bürcher Fastnachtlüchlein	22
5 Pfannkuchen mit Orangencreme	38
6 Eierrollen	45
6 Polenta von Kartoffeln	45
7 Gegorene Pfannkuchen auf russische Art	54
9 Kartoffelklöße mit Käse	69
9 Böhmisches Dalken	69
9 Schokoladenbavaroise als Creme	70
10 Gestürzte Fruchtcreme	78
12 Falsche Mandelsauce	94
13 Süße Casserole au riz	102
14 Eier à l'aurore	109
14 Kirschpudding mit Brot	109
15 Omeletten mit Käse	117
15 Weinschaumcreme	117
16 Ananasreis mit Sulze	126
18 Apfelfüchlein	141
18 Nussflammerie	142
18 Weingelee	142
19 Dattelpudding	150
19 Haselnussbutter	150
20 Maisgries oder Polenta	157
20 Mais mit Apfeln	157
20 Maisklöße	157
21 Weinstrudeln	165
21 Polenta mit Milch	165
21 Polenta mit Käse	165
22 Warme Kartoffelbällchen	174
23 Blanmanger von Haselnüssen	179
23 Haselnussauflauf	180
23 Haselnusscreme	180
23 Haselnusseis	180
23 Haselnussfülle	180
23 Haselnusskloß	180
24 Falscher Schlagrahm	189

Gemüse und Obst, Salate.

2 Kompott aus getrockneten Aprikosen	13
2 Feiner Selleriesalat	13
2 Weiße Rüben	13
2 Spinatpudding	13
2 Zitronengelee	14
3 Italienischer Salat	22
3 Linsen	22
4 Bohnenpüree	29
4 Gefüllter Kohl	30
4 Malteserreis	30
4 Soufflé von Obstmarmelade	30
5 Käsesalat	38
5 Gedörrte Kastanien	38
5 Tapioka-Apfelspeise	38
6 Löwenzahngemüse	46
7 Feines Sparzelgemüse	53
7 Linsen auf Vegetarianerart	53
7 Rhabarberpüree	54
8 Gelberßenmus mit Kartoffeln	61
8 Kartoffeln mit weißer Sauce	61
8 Spinat	61
8 Rapunzeln	61
9 Grünerbßen mit Reis	69
9 Rhabarberkompott	69
9 Kräuter-Mahonnaise	69
10 Gebackene Karotten	77
10 Zuckererbßen	78

Nr.	Seite	Nr.	Seite
11 Junge Buschbohnen auf engl. Art	85	23 Weiße Pfeffernüsse	183
11 Radieschensalat	85	23 Vanillebrötchen	183
11 Wirsingkugeln	85	24 Zuckerwaffeln	190
12 Mangoldgemüse	94	24 Geduldküchlein	190
12 Spinat auf sächsische Art	94	24 Schokoladenschnitten	190
12 Heidelbeer-Eis	94	24 Gierbrezeln	190
13 Fürstengemüse	102	24 Belgrader Brötchen	190
13 Blanmanger mit Erdbeeren	102		
13 Heidelbeerkompott	102		
14 Champignonpastetchen	109		
14 Feines Gurkengemüse	109		
15 Gemüsesalat	117	6 Schottische Orangenmarmelade	46
16 Tomatengemüse	126	11 Rhabarber-Marmelade	86
16 Mangoldstiele	126	12 Erdbeergelee	94
16 Gurkensalat	126	13 Erdbeeren, ungelocht	103
16 Bohnensalat	126	13 Kirschmarmelade	103
17 Gebackener Kürbis	133	13 Eingemachte Heidelbeeren	103
17 Wachsbohnen mit Parmesan	133	13 Marmelade von Beerenfrüchten und Stein-	
17 Gefüllte Apfel	133	obst aller Art	103
18 Kartoffeln nach Bündner Art	141	14 Kirschen ungelocht einzumachen	110
18 Mischgemüse mit Sauce	141	14 Schüttelfrüchte	110
19 Peperone (spanischer Pfeffer)	149	14 Johannisbeermarmelade	110
19 Wirsing	150	14 Essig oder Pfeffergurken	110
19 Mannheimer Knödel	150	14 Bohnen im Salz	110
21 Krautauflauf	165	15 Mirabellenkonfitüre	118
22 Sauerkraut	173	15 Himbeergelee	118
22 Apfelskompott mit Sultaninen	174	15 Gelee von unreisem Fallobst	118
23 Kartoffeln auf holländische Art	182	15 Eingemachte Preiselbeeren	118
23 Russischer Salat	182	15 Dreimusk	118
23 Apfelscharlotte	182	16 Gelee v. Aprikosen mit zerschnittenen Pistazien	126
24 Kartoffelauflauf	189	16 Perlzwiebeln	127
24 Saure Linsen	189	16 Reife Tomaten in Salz	127

Kuchen, Torten etc.

1 Zitronentorte	6	17 Kürbis wie Ingwer eingemacht	134
2 Blütchen	14	17 Kornellkirschen-Konfitüre	134
3 Rosen- oder Modellküchlein	22	17 Tomatengelee	134
4 Mandelspeckküchen	30	17 Reineclauden-Konfitüre	134
7 Mailänder Torte	54	18 Feine Pflaumengelee	142
8 Feiner Rhabarberküchen	61	18 Rübenmarmelade	142
10 Spinat- oder Krautwähre	78	18 Eingemachte Birnen	142
11 Sächsische Hohlhippen	86	18 Eingemachter Kürbis	142
11 Erdbeertorte	86	18 Süße Gurken	142
12 Kirschküchen mit Rahm	94	19 Trauben-Marmelade	150
13 Genuferkräpfchen	102	19 Apfelgelee	150
15 Kleine Vanilleküchen	118	19 Ungekochte Quittengelee	150
15 In der Pfanne gebäckener Johannisbeer-		19 Zwetschgen in Essig	150
küchen	118	20 Birnenhonig	158
16 Früchtewähre	126	20 Quittengelee	158
17 Hausmannstorte	134	20 Weinmostfrüchte	158
19 Wienerkörte	150	21 Haubuttenmark	165
20 Früchteküchen mit Brot	157	21 Quittenmarmelade	165
21 Schokoladentorte	165	21 Quittenpasten	165
22 Haselnußtorte	174	24 Orangengelee	189
23 Torte mit Schokoladencreme-Füllle	182		

Weihnachtsgebäck.

23 Haselnußbrötchen	180	1 Drangenwein	6
23 Haselnußleckerli	180	10 Maitrank	78
23 Haselnußmakronen	180	11 Rhabarber-Scherbet	86
23 Haselnußbäckerli	180	14 Moussierende Limonade	107
23 Anisgebackenes	183	16 Fruchtsaft roh zu bereiten	126
23 Giermarzipan	183	17 Trauben-Sirup	134

Getränke.