

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

Band: 25 (1918)

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>

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter
für Haushaltung, Küche, Gesundheits-,
Kinder- und Krankenpflege, Blumen-
:: kultur, Gartenbau und Tierzucht. ::

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von
Lina Schläfli in Zürich.

== 1918 ==



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

Inhalts-Verzeichnis

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Allgemeines.			
1 Wie können wir Fett sparen? von H.-G.	1	14 Die Verwendung von Papier im Haushalt, von M. Trott	107
1 Winterliche Vernichtung des schädlichen Ungeziefers, von Dr. Thraenhart	4	15, 16, 17 Unsere wichtigsten Nahrungsmittel, von F. K.	113, 121, 129
2 Die Rolle der Zwiebel in der Gesundheits- und Schönheitspflege, von Frau G. N.	9	16 Einfache Einmachmethoden für Konfitüren, von K.	123
2 Käse und Käsefehler, von H. G.	11	17 Die Verwertung von Holunderbeeren	131
2 Der Zucker als Wundheiler, v. Dr. Schröder	12	18 Gallertspeisen, von F. K.	139
3 Das Gefrieren der Früchte und die Behandlung gefrorenen und erfrorenen Obstes, von H. Müller-Thurgau	17	18 Wie sichern wir uns eine gute Obsternte? von Dr. Ludwig Staby	139
3 Die Herstellung von Roggenbrot, v. J. B.	19	19 Blumen in Kriegszeit, von M. H.	145
3 Verwendung alter Schuhe, von J. Vertus	19	19 Unreife Weintrauben und die Zuckerrübe, von J. Vertus	147
4 Mehl und Brot und ihre Verfälschungen, von H. G.	25	20 Der Zucker als Nahrungs- und Genußmittel, von M. Junk	153
4 Die wirtschaftliche Bedeutung der Kleintierzucht, von J. Schneider	27	20 Hülsenfruchtgerichte aus Leguminosenmehlen, von F. K.	155
5 Zur Lebensmittelversorgung, von F. K.	33	20 Wie wäscht man farbige Wäsche? v. H. N.	156
5 Das „Anlaufen“ oder Schimmeligwerden des Dörrobstes, von H.	34	21 Anleitung zum Ueberwintern der Gemüse	161
5 Wechselwirtschaft, von E. Mühlethaler	35	21 Zur Verwendung der Tomaten, v. Magda Trott	164
5 Günstige Wirkung der Sonnenbäder bei schwächlichen und kränklichen Kindern, von Dr. Thraenhart	36	22 Wie spart man Heizmaterial? von B.	169
6 Der tiefere Sinn des Sparens, von H.-G.	41	22 Das Anrichten der Speisen, v. Dr. A. G.	170
6 Das Beerenobst	42	22 Nervengesunde Kinder, von Dr. Thraenhart	172
6 Lebensführung im höhern Alter, von Dr. H. L. H.	43	23 Der Torf als Brennmaterial im Kachelofen, von E. Baerlocher	177
7, 8 Die Ordnung als Grundlage eines richtigen Sparsystems, von H.-G.	49, 57	23 Zur Verwendung des Zeitungspapiers, v. M. L.	179
7 Festträgliche Mäschereien, von J. B.	51	24 Weihnachtseinkäufe und -Vorbereitungen, von M. L.	185
8 Zur Behandlung der Schuhe, v. M. Negerter	58	24 Rationierung im Haushalt, von H.-G.	186
8 Unsere Küche, von Dr. med. Schwyzer	60	24 Unsere Fenster im Winter, v. Dr. Thraenhart	187
8 Billiges Frühjahrsgemüse, von E.	60		
9, 10, 11 Das Haushaltungsbuch als Wegweiser zum Sparen, v. H.-G.	65, 73, 81	Haushalt.	
9 Die Gewinnung von Kompost, von W. H.	67	1 Gesundheitliche Vorteile des gerösteten Brotes	5
10 Wildwachsende Seifenpflanzen zur Linderung des Seifenmangels im Haushalt, von Dr. R. Emmerich	76	1 Regeln für die Behandlung des Kellers im Winter	5
11 Möbelpflege, von H. B.	83	1 Mittel gegen Moberflecken	5
11 Gerichte aus Kartoffelmehl, von F. K.	84	1 Behandlung nassen Schuhwerks	5
12 Nährstoffverluste in der Zubereitung, v. F. K.	89	2 Große „Heizstoffräuber“ in der Küche	13
12 Wertvolle natürliche Düngemittel, v. H. D. B.	90	2 Zerbrochene Gläser zu kitten	13
12 Wie schlägt man Nägel ein? v. M. Trott	91	2 Japanische Lackfächer zu reinigen	13
13 Das Begießen der Pflanzen im Gemüsegarten, von J. Böttner	97	3 Wie man das Zusammenballen der Bettfedern in ungeheizten Schlafräumen verhütet	20
13 Bakterien der Luft, von Dr. E. Gutzeit	99	3 Vorhänge zu waschen	20
13 Gerichte von Kastanienmehl, von F. K.	100	3 Möbelpolitur	20
14 Bienen-, Wespen- und Mückenstiche, von J. Vertus	105	4, 5 Wie sparen wir Kohlen?	28, 37
		4 Das Natron in der Küche	29
		4 Gesundes und krankes Fleisch	29
		5 Salatöl-Ersatz	37
		5 Portiüren aufzufrischen	37

Nr.	Seite	Nr.	Seite
6 Wie man dünne Erbsen den grünen im Geschmack ähnlich machen kann	44	24 Fensterschmutz	189
7 Ersatz für Österei	52	24 Haferlocken, Gerste, Hafergrütze, Mehl etc. zu reinigen	189
7 Warum die Kochliste manchmal versagt	53	24 Eine billige Fußbank selbst herzustellen	189
7 Zur Behandlung und Zubereitung der Dörrgemüse	53	24 Der Meerrettig in der Küche	189
8 „Speckig“ und glänzend gewordene Kleider aufzufrischen	61	24 Selbstbereiteter Essig	189
8 Warme Salate	61		
9 Geräuchertes Kaninchenfleisch	69	Gesundheitspflege.	
9 Selbstbereitete Kaffee-Essenz	69	1 Winterliche Schonung der Augen	6
9 Der Schneebesen — ein guter Helfer in der Küche	69	1 Die Hände weich und schmiegsam zu erhalten	7
9 Vorteilhaftes Anstreichen der Böden	70	2 Zimmerlüftung und Wärmeverlust	14
9 Vorzügliches Reinigungsmittel für Blechwaren	70	3 Maßregeln, um Erkrankungen vorzubeugen	21
10 Wohlschmeckender Tee	76	4 Erkrankungen und Pflege der Haut	30
10 Verwendung von Kartoffelwasser	76	5 Seilspringen für Klein und Groß	38
10 Rhabarberwasser als Purgmittel	77	8 Entfernung abnormen Haarwuchses bei den Frauen	62
11 Das Verderben der Marmeladen und eingemachten Früchte bei beginnender warmer Jahreszeit	84	9 Der Ehrenpreistee	71
11 Gesegebäck ohne Vorteig zu bereiten	84	9 Kamillentee als Blutreinigungsmittel	71
11 Die Haltbarkeit der Schuhsohle zu erhöhen	85	10 Die Nachteile der sitzenden Lebensweise für die berufstätige Frau	78
11 Die Zwiebel als Reinigungsmittel	85	11 Sonnenburchwärmtes Wasser	86
12 Kaffee-Ersatz	92	11 Einfaches Mittel gegen Insektenstiche im Schlund	86
12 Das Salz im Haushalt	93	13 Der Wert des Schwimmens für die Frau	103
12 Reinigung baumwollener, gewebter Handschuhe	93	16 Schutz gegen die Grippe und andere Infektionskrankheiten	127
12 Gelbe Schuhe schwarz zu färben	93	17 Das Brot als Feind unserer Zähne	135
13 Aufbewahrung von Speiseresten	101	19 Behandlung bei übermäßigem Fettansatz	150
13 Beste Art, Zwiebeln aufzubewahren	101	20 Ueber die Hygiene des Schuhputzens	159
14 Selbstreinigen von Bettfedern	108	23 Tücher zum Erwärmen der Füße an Stelle der Bettflaschen etc.	182
14 Reines, doppeltkohlensaures Natron im Haushalt	109		
14 Vorbeugungsmittel gegen Ungeziefer in tapezierten Zimmern	109	Kindernpflege und -Erziehung.	
15 Fleckenreinigung	118	1 Die Wichtigkeit des Gurgelns bei Kindern	7
16 Einfaches Mittel, die Milch kühl und unverdorben zu halten	125	2 Die Masern	15
16 Der Hausschwamm	125	3 Pflege der Augen im ersten Kindesalter	22
17 Chemische Desinfektionsmittel	133	4 Durstkur	31
17 Milch vor dem Sauerwerden zu schützen	133	6 Vorsicht beim Ablegen der Winterkleidung unserer Kinder	46
18 Maschinenspitzen zu waschen	141	8 Wann sollen die ersten Gehversuche gemacht werden?	63
18 Wasserbichter Kitt	141	10 Ursache von Unruhe und Schlaflosigkeit der Kinder	78
18 Verwendung von Buttermilch	141	11 Schutz gegen Darmerkrankungen der Säuglinge im Sommer	86
19 Das Einschwefeln der Früchte	148	12 Die Hygiene im Kinderwagen	95
19 Zur Aufbewahrung von Tee	148	13 Kopfschmerz bei Schulkindern und seine Ursachen	103
19 Zitronen lange frisch zu erhalten	148	14 Brechen und Durchfall beim Säugling	111
19 Warum muß man die Eier öfters umlegen?	148	15 Die Pocken	120
20 Warum plagen mehligte Kartoffeln beim Kochen?	157	16 Die Ernährung an der Mutterbrust	127
20 Brüsseler Teppiche zu reinigen	157	18 Wie schützen wir die Kinder vor der Ansteckung mit den Erregern der Tuberkulose?	143
20 Bestes Reinigungsmittel für Türen etc., die mit Delfarbe gestrichen sind	157	19 Die Erziehung des Kindes zur Ordnungsliebe	150
21 Warum eignet sich Regenwasser besonders gut zur Wäsche?	165	21 Die hygienische Bedeutung des Wäschewechsels vor dem Schlafengehen	167
22 Warum darf man Tee nicht aufkochen?	173	22 Bewährtes Mittel bei Keuchhusten, Katarrh und Heiserkeit	175
22 Die chemischen Desinfektionsmittel	173	23 Der Wert des Gurgelns	183
22 Salz als Reinigungsmittel	173	24 Gegen kalte Füße bei Kindern	191
23 Raisschläge für die Aufbewahrung des Winterobstes	181		
23 Vorzüglicher Ersatz für Zichorie	181		
24 Einfacher Schmuck der Festtafel	189		

Nr.	Seite
24 Einfaches Heilmittel bei Reuchhusten	191
24 Gründliches Gurgeln als Schutzmittel gegen Diphtherie und andere Halskrankheiten	191

Krankenpflege.

1 Das Genspapier als Erleichterungsmittel	7
4 Krankheiten und Pflege der Nieren	30
5 Typhus	39
6 Warum darf man ein Krankenthermometer nicht mit heißem Wasser reinigen?	46
7 Sodawasser, ein gutes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Speisegeschirre aus Krankenzimmern	54
10 Die Anwendung feuchter Wärme in Form der Prießnischen Umschläge	78
12 Zur Behandlung Ertrunkener	95
14 Die Hysterie	111
15 Vergiftung, ihre Erscheinung u. Behandlung	119
18 Hilfeleistung bei Erbrechen	142
18 Vorzüglicher Tee gegen Bleichsucht	143
19 Behandlung eines Scheintoten	150
21 Wie ist das Durchliegen der Kranken zu verhüten?	167
22 Zur Behandlung Grippekranker	175
23 Verrenkungen (Luxationen)	182
23 Haferstroh, ein gutes Mittel gegen Husten	183
24 Wie bekämpft man Verstopfung?	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1 Sameneinkauf	7
2 Die Lage des Gemüsegartens	15
3 Ueber die Feuchtigkeitsverhältnisse d. Bodens	22
4 Die Komposthaufen müssen gepflegt werden!	31
4 Die Anzucht der Schwarzwurzeln	31
5 Spargel-Anlage im Hausgarten	39
6 Das Frühgemüse	46
7 Zur Zwiebelzucht	54
8 Das Beschneiden und Aufbinden d. Pflanzen	63
9 Welche Pflanzen eignen sich zum Schmucke der Fenster und Balkone?	71
10 Abgabe von Saatgut empfehlenswerter Bohnensorten	78
10 Reifig als Ersatz für Bohnenstangen	79
11 Nelken als Balkonschmuck	87
12 Die Himbeerkultur	95
13 Immergrüne Ziergewächse für den Balkon	103
14 Anlage eines Erbbeerbeetes	111
15 Die Bekämpfung der Maulwurfsgrille	120
16 Zwiebelausaat im Sommer	128
18 Zur Samengewinnung	143
19 Wie pflanzt man Obstbäume?	151
20 Ueberwinterung der Karotten	159
22 Umgrenzung eines Gartens mit Sträuchern	175
23 Weihnachtsblumen (Wassernarzisse, Schneeglöckchen)	183
24 Die Christrose	191

Tierzucht.

1 Futtermittel aus Baumreisern	8
3 Der Legefall für Hühner	23
3 Zur Pflege der Ziege	23

Nr.	Seite
5 Zur Geflügelfütterung	40
6 Das „Fallenneß“ zur Ermittlung d. Legetätigkeit der Hühner	47
7 Kaninchenhaltung	55
8 Geflügelhaltung	63
9 Schaf- und Ziegenhaltung	71
10 Ueber den Nutzen des Schafes	79
13 Der Anlauf der Hühner	104
14 Die Taubenucht	112
18 Die zweckmäßigste Stalleinrichtung f. Tauben	143
21 Fehler und Unarten der Hühner	167
22 Zur Kaninchenucht	176
24 Kropfkrankheit und Diphtherie der Hühner	192

Kochrezepte.

Suppen.

1 Rübensuppe mit Reis	5
2 Feine Kartoffelsuppe	13
3 Zwiebelsuppe	20
4 Wirfingsuppe mit Blutwurst	29
5 Einlaufsuppe	38
6 Löwenzahnsuppe	45
7 Kaninchensuppe	53
8 Brunnenkresssuppe	61
9 Spinatsuppe	70
10 Buttermilchsuppe mit gedörrten Birnen	77
11 Italienische Suppe	85
12 Topinambur-Suppe	93
13 Püreesuppe von Gemüseresten	101
14 Minestra	109
15 Kartoffelsuppe mit Steinpilzen	118
16 Gurkensuppe	126
17 Erbsmehlsuppe	133
18 Brinzessuppe	141
19 Bauernsuppe	149
20 Kürbissuppe	158
21 Selleriesuppe	165
22 Rumsorbsuppe mit Sanguina	173
23 Italienische Suppe	181
24 Goldwürfelsuppe	189

Fischgerichte.

1 Fisch in Sulz	5
4 Falscher Heringsalat	29
7 Fischauflauf	54
13 Fischhackbraten	101
23 Fisch mit Gemüsen	181

Fleischgerichte, Saucen.

1 Rutteln mit Kartoffeln	5
2 Geröstete Leber	13
2 Blutwürste	13
3 Schafvoressen mit Kartoffeln	20
4 Reis mit Leber	29
5 Ungarisches Pfefferfleisch	38
5 Gekochter Fleischpudding	38
6 Guterloteletten	45
6 Restenfleisch mit Makkaroni	45
7 Gefüllter Kaninchenbraten	53

Nr.	Seite
8 Schafffleisch mit Gerste	62
8 Rinderherz	62
9 Pikantes Eintopfgericht v. Gemüse, Nudeln und Rindfleisch	70
9 Lungenmus	70
10 Ruhmaul	77
10 Gemischter Hackbraten	77
11 Kaninchengulasch	85
12 Tauben, gekocht	93
12 Kartoffelwurst	93
13 Rindfleisch mit weißen und grünen Bohnen	102
14 Reis mit Schweinefleisch	109
15 Rind-, Schaf-, Schweinefleisch oder Rutteln mit Gemüse und Kartoffeln	118
16 Kalbsfüße auf verschiedene Art	126
17 Ungarisches Boressen	133
17 Fleischknöpfli	134
18 Auflauf von Schweinsblut	142
18 Kohlrollen mit Reisfleisch und Tomaten	142
19 Englisches Nestengericht	149
20 Geschnebelte Lunge	158
21 Gefüllter Wirz oder Rabis	165
22 Sangina-Beefsteaks	173
22 Bratwurst mit Senfsauce	174
23 G. Kochtes, gebratenes Kaninchenfleisch	181
24 Huhn in eigener Sulz	189
24 Rutteln nach Mailänder Art	189

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1 Weiße Bohnen mit Spätzli	6
1 Strudel mit Milchüberguß	6
2 Zwetschgenpudding	14
3 Reisköpfchen	21
4 Milchnudeln	30
5 Klöße mit Marmeladefülle	38
5 Kastanienauflauf	38
6 Erbsmehlpudding	45
6 Einfache Reispastete	45
7 Haferfloccenaufguss mit Schokolade	54
8 Buttermilchgöge	62
8 Dörrzwetschgenauflauf	62
9 Haferklöße	70
9 Buttermilchspeise	70
10 Nudeln mit Kräutern	77
10 Reistörtchen	77
10 Rhabarber-Omeletten	77
11 Schokolade-Pudding	85
12 Reispfannkuchen	94
13 Hafergrüge mit Rhabarber	103
13 Kartoffelbällchen mit Obstmusfüllung	103
14 Rirschaufguss	110
14 Sauermilch	110
16 Kürbispudding mit Hafer oder Gerste	126
16 Buttermilchkaltischale	126
17 Quarkschmarren	134
17 Puddingsaucen mit Blütentee und Frucht-säften	134
20 Omeletten von Hafergrüge	158
20 Birnenpfanne	158
21 Gerstenpudding	166
22 Käseaufguss	174
22 Apfelfuchlein	175

Gemüse, Obst, Salate.

1 Weiße Bohnen mit Spätzli	6
1 Endiviensalat	6
1 Pikanter Apfelsalat	6
2 Sauerkraut mit „Klumpfloß“	14
2 Reispastetchen	14
2 Kastanien mit Äpfeln gedämpft	14
3 Hülsenfruchtbratlinge	21
3 Nudeln mit Spinat	21
3 Dörrobst	21
3 Kartoffeln mit Käse	21
4 „Gold und Silber“ (Möhren und weiße Bohnen)	29
4 Falscher Heringsalat	29
4 Zwiebelkartoffeln nach Holländer Art	29
5 Gebäckene Kohlrabischeiben	38
7 Sauerkraut mit weißen Bohnen	54
7 Bratkartoffel-Delikatesse	54
7 Blumenkohl auf polnische Art	54
7 Gefüllte Äpfel mit Creme	54
8 Laubfrösche	62
8 Gerste mit Tomaten	62
8 Gemüseköpfli	62
9 Gemüsesfrikandellen	70
9 Kalter Maronenausschnitt	70
9 Falsche Apfelschnitze	70
11 Spinataufguss	85
11 Mangoldstiele mit Tomaten	85
11 Pilzklöße	85
11 Haferfloccen mit Rhabarber	85
12 Kartoffelwurst	94
12 Kohlraben mit Reis	94
12 Bohnen auf neapolit. Art	94
12 Mangold- oder Krautstiele als Salat	94
12 Kalter Rhabarberpudding	94
13 Ausbrecherbisen oder Pois-verts samt den Hülsen zu verwenden	102
13 Haferflocken mit Kartoffeln	102
13 Kartoffeln mit Kräutersauce	102
14 Gemüsepudding	109
14 Reis mit Gemüse	109
14 Pilzbeefsteaks	109
15 Kartoffeln auf amerikanische Art	118
15 Champignon Gemüse	118
15 Blumenkohl, Krautstiele, Sellerie, Lauch au gratin	118
15 Johannisbeerkaltischale	118
15 Gurkensalat	118
16 Kürbisgemüse	126
16 Kartoffeln mit Milchsauce	126
16 Grüner Bohnensalat	126
16 Aprikosenspeise	127
17 Tomatengemüse	134
17 Kartoffeln mit Tomaten	134
17 Rhabarberkartoffeln	134
17 Tomaten zum Anmachen von Salat	134
18 Kohlrollen mit Reisfleisch und Tomaten	142
18 Schneidebohnen	142
18 Kartoffelaufguss	142
18 Apfelrost ohne Brot	142
19 Makkaroni mit Kartoffeln	149
19 Randengemüse	149
19 Karottenbrei	149

Nr.	Seite	Nr.	Seite
19	Verzierte Salatschüssel	149	
19	Zwetschgenglöße	149	
20	Falsche Leberknöbel	158	
20	Rotkraut	158	
20	Kartoffelpastete	158	
20	Spanischer Salat	158	
20	Birnenpfanne	158	
20	Fruchtsalat in Melonenhälften	158	
21	Gefüllter Wirz oder Kabis	166	
21	Reis mit Kastanien	166	
21	Zwiebelgemüse	166	
21	Kartoffeln mit Tomaten	166	
22	Erbsen mit Kartoffeln	174	
22	Sauerkraut	174	
22	Vegetarisches Mischgericht	174	
23	Fisch mit Gemüsen	181	
23	Pilzkartoffeln	182	
23	Kohlsalat	182	
23	Weisse Bohnen mit Apfelmus	182	
23	Apfel in Gelee	182	
24	Kohlraubaufguss	189	
24	Kartoffeln mit Meerrettigsauce	189	
24	Sauerkraut mit Wickelfloß	189	
24	Reis mit Aprikosen	189	
Ruchen, Torten, kl. Backwerk.			
3	Bluttorte	21	
4	Apfelpfanne	30	
5	Marmeladenkuchen	38	
6	Gelbrübenkuchen	45	
7	Osterkuchen	54	
11	Rhabarberkuchen	86	
12	Englische Biskuits	95	
13	Einfacher Schichtkuchen mit Marmeladenfüllung	102	
18	Obstkruste	142	
19	Zwiebelwähe mit Kartoffelteig	149	
21	Teigekuchen	166	
23	Kohlrübenbrot	182	
24	Gugelhupf	189	
		Weihnachtsgebäck.	
24	Falsche Makronen	190	
24	Kriegsgebäck	190	
24	Nußkügelchen	190	
24	Knusperchen aus Kastanienmehl	190	
24	Birnenbrot	190	
		Eingemachte Früchte, Gemüse.	
6	Feine Drangenmarmelade (mit wenig Zucker)	45	
14	Das Kocheneinfüllen der Früchte (Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren)	110	
15	Das Dörren von Gemüse	119	
16	Das Kochenmachen von Früchten ohne Zuckerzugabe und ohne Sterilisation	127	
17	Tomaten in rohem Essig	134	
17	Kürbis in Essig	134	
17	Marmelade aus Äpfeln mit Kürbis	135	
18	Preißelbeermarmelade	142	
18	Preißelbeeren mit Äpfeln und Birnen	142	
18	Bohnen in Flaschen ohne Sterilisation	142	
19	Tomaten mit Äpfeln	150	
19	Äpfel-, Birnen- und Quittenschnitz	150	
20	Pfeffergurken	158	
20	Rote Rüben (Ranben) in Salz	159	
20	Birnenhonig	159	
20	Sirup aus Zuckerrüben	159	
21	Hagebuttenmarmelade	167	
21	Quittengelee	167	
		Getränke.	
14	Billige Limonade (moussierend)	110	