Objekttyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **16 (1909)**

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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

STADTBIBLIOTHEK
1909
G. 5654
BERN

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

Inhalts-Verzeichnis.

Nr. Seite

Allgemeines.

1 Vom Sauerkraut und anderem 1
1 Selbstkocher oder Kochkiste? 3
1 Die Verwendung des Weihnachtsbaums, von R. Rothardt 4
2 Einiges über Obstsortenkunde, von Landolt 9
2 Der Hase 11
3 Ein Wort zur Erziehung unserer Töchter von B. M. 17
3 Das Krankenzimmer, von D. A. K. 18
3 Entfeuchtete Nahrungsmittel 20
4 Vom Haushaltungsbuch, von R. U. 25
4 Die Sardelle 26
4 Vorzügliche Kopfsalatsorten, von G. Landolt 26
5 Ueber die Fische, von A. K. 33
5 Feuer im Hause, von R. Rothardt 34
5 Zum Kapitel der Hauswäsche 35
6 Frühlingsblumen, von G. Landolt 41
6 Die Behandlung der Möbel, von E. K. 42
6 Von der Kartoffel, von E. Krickeberg 43
7 Hygienische Betrachtung über das Petroleum von Dr. Schröder 49
7 Eine Reform im Kochen 51
7 Ostereier, von H. 52
8 Hauswirtschaft in Amerika, v. A. Naeff-Gsell 57
8 Der Zimmet 59
8 Blumenschmuck für die Festtafel, aus S. Z. 60
9 Das Rechnungswesen im Haushalt, von M. Döring 65
9 Anspruchslose Sommerblumen. von G. L. 67
10 Ueber Geflügelzucht, von J. B. 73
10 Frühlingsgerichte, aus S. Z. 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 S. W. 89
12 Die Wahl der Hühnerrasse, von J. B. 90
13 Heilkräuter in Flur und Wald, von E. E. Arnold 97
13 Zur rationellen Abhärtung der Kinder, von R. Fay 98
13 Ueber die Eier, von Dr. O. 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 Ernährung 115
16 Das Zerschlagen, von Marie Lang 121
16 Haltbarkeit der Wäsche einst und jetzt 121
17 Wie und woher wir die Wohlgerüche beziehen, von Dr. J. Wilke 129
17 Limonaden und deren Gebrauch in Fabrik und Familie 131
17 Fort mit den alten Hühnern, von B. 132
18 Frisches Gemüse, von Dr. Schröder 137
18 Die Wollwäsche im Haushalt, von -a. 138
18 Was muß ich tun, um gesunde Kinder zu erziehen, was ist im ersten Lebensjahr notwendig? von Dr. A. Dobisch 139
18 Aromatische Küchenkräuter, von H. 140
19 Mehr Kochkunst, von -e. 145
19 Tiere als Blumenfeinde, von M. W. 146
19 Das Chlor 148
20 Billiges, alkoholfreies Getränk, von M. 153
20 Die Pilze, von Dr. H. 155
20 Leuchtmaterialien und Beleuchtung, von Dr. Aabel 156
21 Das Blumenfenster im Winter, von Nelly Karsten 161
21 Koche mit Luft — Brate ohne Fett, von J. M. 163
22 Wintervorbereitungen, von M. K. 169
22 Die Hühner im Herbst und Winter, von B. 170
22 Aufbewahrung von Dauerobst, von W. 172
23 Ein Besuch in der Konservenfabrik Lenzburg 177
23 Etwas vom Thee und seiner Zubereitung, von E. P. 179
23 Unser Schuhwerk, von B. H. 181
24 Vorbereitungen zur Weihnachtsfeier, von B. Fay-Schlatter 187
24 Unsere Gewürze 187

Haushalt.

1 Feine Spitzen zu färben 5
1 Das Explodieren der Petroleumlampe 5
1 Das Auslöschen der Lampe 5
1 Gewöhnlicher Stärkekleister 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 N. N. 21
3 Angetrocknete Oelfarbenflecke 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	Rostflecke 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 eingesottene 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 Wollsachen	101
14	Das Aufbewahren süßer Butter	108
14	Entfernung von Obstflecken	109
15	Ein billiges Putzmittel	116
15	Grasflecken in weißen Kinderkleidern	116
15	Das Aroma der Frucht bei der Saftbereitung 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 Stickereien 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 Ueberlaufschutz	157
21	Das Feuerlöschen	164
21	Flecke von gemischtem Wein zu vertilgen	165
21	Gras-, Obst- und Rotweinflecken zu vertilgen	165
22	Das Emailkochgeschirr	173
23	Ratschläge für das Heizen	181
23	Ein neues Waschmittel: Lessivol	182
23	Eine praktische Neuheit: Ein Küchengewichtsmaß	182
23	Wachs- oder Stearinflecken zu entfernen	182
24	Schimmelpilze in feuchtem Fußboden	188
24	Tinten- und andere Flecken aus Nußbaum- und Eichenholzmöbeln zu entfernen	188
24	Schleier aufzufrischen	188

Gesundheitspflege.

1	Bergtouren im Winter	6
2	Schlittensport	14
4	Die vegetabilischen Haarfärbemittel	29
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 Achselschweiß	110
14	Der Handschweiß	110
14	Die geistige Leistungsfähigkeit und Disposition zu geistiger Arbeit	110
15	Gegen Sonnenbrand und rote Flecken	118
15	Zartheit der Hände zu erzielen	119
17	Das Trinken beim Essen	135
18	Mittel zur Handpflege	142
19	Dr. Hey's Rad-Jo-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

Kinderpflege 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 Kleinkinderpflege	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	Brucheinklemmung	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 Muskelmassage	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 Versetzen der Orchideen	39
6	Ein Hauptfehler bei der Saat im Kasten	47
7	Die Radies oder Meerrettige	55
8	Fuchsien als Ampelpflanzen	63
9	Die Gemüsesaat im Freien	70
9	Das Versetzen 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 Kohlpflanzen	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	Austernzucht	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
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 Katzen	176
23	Die Geflügelhaltung (Kaninchen, Kanarien) im November	184
24	Die Geflügelhaltung (Hennen, Tauben, Kanarien) im Dezember	191

Küche.

Suppen.

1	Festsuppe mit Weißbrotklößchen	5
2	Rindfleischsuppe	13
3	Lauchsuppe	21
4	Milchsuppe	28
5	Feine Hafersuppe	37
6	Griessuppe 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	Leberknödelsuppe	125
17	Gebrannte, weiße Mehlsuppe	134
18	Champignonsuppe	140
19	Semmelsuppe	149
20	Markklößchensuppe	158
21	Bunte Gerstensuppe	165
22	Mailändersuppe	173
23	Weiße Suppe ohne Fleisch	182
24	Legierte Reissuppe	188

Fischgerichte.

4	Stockfisch	28
7	Falsche Austern	53
8	Gedämpfter Salm	62
11	Petersilienfisch	85
13	Blau abgesottene Forellen mit kalter Schnittlauchsauce	101
16	Hecht, verdämpft	126
18	Fischkroketten	141
20	Fischrissolen	158
24	Gedämpfter Hecht	188

Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Gefüllter Kapaun	5
1	Fleischrestengerichte: Geschmortes Fleisch,	5
	Fleisch mit Reis, Fleischsalat	6
2	Gefüllter Kalbsbraten	13
2	Fleischklößchen	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 Sulzköpfli	37
6	Kaninchenfrikassee	45
6	Gespickte Kalbskoteletten	45
7	Hühnerragout	53
7	Gebackenes Kalbshirn	54
8	Holländische Sauce	62
8	Kartoffelfleischpastete	62
8	Kalbsragout auf französische Art	62
9	Gebackener 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	Gitzibraten	93
13	Kartoffelknödel mit Hirn	93
13	Schnittlauchsauce	102
13	Hammelfüße à la poulette	102
14	Eingemachtes Huhn	109
14	Adrio	109
15	Sauerbraten mit Champignons	117
15	Schweinsfilet	117
15	Tauben mit Frikassee	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 (Ziemer)	173
22	Schweinspfeffer	173
22	Farceschnitten	174
23	Gebratene Gansleber	182
23	Kapaun à la Richelieu	182
23	Braunes Ragout von Kaninchen	182
24	Schüsselpastete	188
24	Blitzgelee aus Fleischresten	188

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

Nr.		Seite
1	Vacherin	6
2	Burgundereier	13
2	Aepfelauflauf mit gedörrtem Brot	13
2	Orangenglace	14
3	Eiernudeln	22
3	Fastnachtküchlein	22
3	Eierküchlein	22
4	Ramequin	28
4	Kartoffelklöße	28
4	Zürcher Fastnachtküchlein	29
5	Spiegeleier auf Brot und Käse	37
6	Aufgezogene Makkaroni	46
6	Faum-Soufflé	46
7	Ostereier mit Mandelfüllung	54
8	Vezier-Ostereier	62
8	Osterpudding	63
9	Käseauflauf	69
10	Rhabarberschnitten	78
11	Mehlspeise à la Bourgeoise	86
11	Käsecreme	86
11	Spinatauflauf	86
12	Pariser-Auflauf	93
13	Milchklöße	102
15	Makkaroni auf französische Art	116
15	Tomaten-Mehlspeise	117
16	Aprikosen-Bavaroise	126
17	Gestopfte Eier in saurem Rahm	134
18	Reismehlflammeri	141
18	Creme tutti-frutti	142
19	Birnenküchlein	150
20	Apfelküchlein	158
21	Makkaronipudding	165
21	Gesulzte Vanillecreme	166
22	Gesulzter Schlagrahm	174
23	Kaiserpudding	183

Gemüse und Obst.

Nr.		Seite
1	Selleriegemüse	6
2	Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen	13
2	Spinatpfluten	14
3	Gebackener Wirsing mit Käse	22
4	Gemüseragout	28
5	Tapiokaklöße	37
5	Wirsing mit Reis	37
6	Erbsenpüree	46
7	Löwenzahn	54
8	Brunnenkressegemüse	62
8	Brunnenkressesalat	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	Heidelbeerschale	110
15	Gefülltes Krauthaupt	117
15	Himbeergrütze	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	Gebackene Gurken	141
18	Aepfelschmarrn	141
19	Kartoffeln nach Bündner Art (Maluns)	150
19	Kürbis mit Tomaten	150
20	Steinpilze	158
20	Morcheln	158
20	Zwetschgenscharlotte	158

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

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

2	Windbeutel	14
3	Marseillertorte, ungebacken	22
4	Kompott-Torte	29
5	Korinthen-Platz	38
5	Wasserbiscuittorte	38
6	Fenchelkuchen	46
7	Osterfladen	54
9	Natronkuchen	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	Pfirsichtorte	134
18	Gâteau fourré	141
19	Apfelmuskuchen	150
22	Gittertorte	174

Weihnachtsgebäck:

23	Zitronenringlein	183
23	Belgraderbrot	183
23	Schokoladenleckerli	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	Orangenmarmelade	46
12	Rhabarbermarmelade	93
14	Gerührte Erdbeermarmelade	110
14	Eingemachte Heidelbeeren	110
14	Kirschenkonfitüre	110
15	Stachelbeer-Gelee	118
15	Englische Tomatenmarmelade	118
16	Einfache Aprikosenmarmelade	127
16	Birnen mit Senf	127
16	Erdbeermarmelade	127
16	Herzkirschen 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	Senfgurken	135
18	Zwetschgenkonfitüre	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	Orangensirup	6
4	Mandelmilchsirup	29
5	Kalter Eierwein	38
9	Moussierende Limonade	69
11	Maibowle	86
12	Eisschokolade	93
13	Erdbeerwasser	102
15	Stachelbeersaft	118
17	Stachelbeeressig	135
24	Kardinal	189
24	Glühwein	189