

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.02.2025

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

20x
K

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

Nr.	Seite	
6	Wie man dürre Erbsen den grünen im Geschmack ähnlich machen kann	44
7	Ersatz für Ostereier	52
7	Warum die Kochkiste manchmal versagt	53
7	Zur Behandlung und Zubereitung der Dörrgemüse	53
8	„Speckig“ und glänzend gewordene Kleider aufzufrischen	61
8	Warme Salate	61
9	Geräuchertes Kaninchenfleisch	69
9	Selbstbereitete Kaffee-Essenz	69
9	Der Schneebesen — ein guter Helfer in der Küche	69
9	Vorteilhaftes Anstreichen der Böden	70
9	Vorzügliches Reinigungsmittel für Blechwaren	70
10	Wohlschmeckender Tee	76
10	Verwendung von Kartoffelwasser	76
10	Rhabarberwasser als Puzmittel	77
11	Das Verderben der Marmeladen und eingemachten Früchte bei beginnender warmer Jahreszeit	84
11	Hefegebäck ohne Vorteig zu bereiten	84
11	Die Haltbarkeit der Schuh Schnüre zu erhöhen	85
11	Die Zwiebel als Reinigungsmittel	85
12	Kaffee-Ersatz	92
12	Das Salz im Haushalt	93
12	Reinigung baumwollener, gewebter Handschuhe	93
12	Gelbe Schuhe schwarz zu färben	93
13	Aufbewahrung von Speisereften	101
13	Beste Art, Zwiebeln aufzubewahren	101
14	Selbstreinigen von Bettfedern	108
14	Reines, doppelkohlensaures Natron im Haushalt	109
14	Vorbeugungsmittel gegen Ungeziefer in tapezierten Zimmern	109
15	Fleckenreinigung	118
16	Einfaches Mittel, die Milch kühl und unverdorben zu halten	125
16	Der Hausschwamm	125
17	Chemische Desinfektionsmittel	133
17	Milch vor dem Sauerwerden zu schützen	133
18	Maschinenspitzen zu waschen	141
18	Wasserdichter Kitt	141
18	Verwendung von Buttermilch	141
19	Das Einschwefeln der Früchte	148
19	Zur Aufbewahrung von Tee	148
19	Zitronen lange frisch zu erhalten	148
19	Warum muß man die Eier öfters umlegen?	148
20	Warum plagen mehligte Kartoffeln beim Kochen?	157
20	Brüsseler Teppiche zu reinigen	157
20	Bestes Reinigungsmittel für Türen etc., die mit Delfarbe gestrichen sind	157
21	Warum eignet sich Regenwasser besonders gut zur Wäsche?	165
22	Warum darf man Tee nicht aufkochen?	173
22	Die chemischen Desinfektionsmittel	173
22	Salz als Reinigungsmittel	173
23	Raischläge für die Aufbewahrung des Winterobstes	181
23	Vorzüglicher Ersatz für Bichorie	181
24	Einfacher Schmuck der Festtafel	189

Nr.	Seite	
24	Fensterschmuck	189
24	Häferstücken, Gerste, Hafergrütze, Mehl etc. zu reinigen	189
24	Eine billige Fußbank selbst herzustellen	189
24	Der Meerrettig in der Küche	189
24	Selbstbereiteter Essig	189

Gesundheitspflege.

1	Winterliche Schonung der Augen	6
1	Die Hände weich und schmiegsam zu erhalten	7
2	Zimmerlüftung und Wärmeverlust	14
3	Maßregeln, um Erkrankungen vorzubeugen	21
4	Erkrankungen und Pflege der Haut	30
5	Seilspringen für Klein und Groß	38
8	Entfernung abnormen Haarwuchses bei den Frauen	62
9	Der Ehrenpreistee	71
9	Kamillentee als Blutreinigungsmittel	71
10	Die Nachteile der sitzenden Lebensweise für die berufstätige Frau	78
11	Sonnendurchwärmtes Wasser	86
11	Einfaches Mittel gegen Insektenstiche im Schlund	86
13	Der Wert des Schwimmens für die Frau	103
16	Schutz gegen die Grippe und andere Infektionskrankheiten	127
17	Das Brot als Feind unserer Zähne	135
19	Behandlung bei übermäßigem Fettansatz	150
20	Ueber die Hygiene des Schuhputzens	159
23	Tücher zum Erwärmen der Füße an Stelle der Bettflaschen etc.	182

Kindernpflege und -Erziehung.

1	Die Wichtigkeit des Gurgelns bei Kindern	7
2	Die Masern	15
3	Pflege der Augen im ersten Kindesalter	22
4	Durstkur	31
6	Vorsicht beim Ablegen der Winterkleidung unserer Kinder	46
8	Wann sollen die ersten Gehversuche gemacht werden?	63
10	Ursache von Unruhe und Schlaflosigkeit der Kinder	78
11	Schutz gegen Darmerkrankungen der Säuglinge im Sommer	86
12	Die Hygiene im Kinderwagen	95
13	Kopfschmerz bei Schulkindern und seine Ursachen	103
14	Brechen und Durchfall beim Säugling	111
15	Die Pocken	120
16	Die Ernährung an der Mutterbrust	127
18	Wie schützen wir die Kinder vor der Ansteckung mit den Erregern der Tuberkulose?	143
19	Die Erziehung des Kindes zur Ordnungsliebe	150
21	Die hygienische Bedeutung des Wäschewechsels vor dem Schlafengehen	167
22	Bewährtes Mittel bei Keuchhusten, Katarrh und Heiserkeit	175
23	Der Wert des Gurgelns	183
24	Gegen kalte Füße bei Kindern	191

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

Krankenpflege.

1	Das Senfpapier 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 Prießnisch'schen Umschläge	78
12	Zur Behandlung Ertrunkener	95
14	Die Hysterie	111
15	Bergiftung, 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	Reisig als Ersatz für Bohnenstangen	79
11	Nelken als Balkonschmuck	87
12	Die Himbeerkultur	95
13	Immergrüne Ziergewächse für den Balkon	103
14	Anlage eines Erdbeerbeetes	111
15	Die Bekämpfung der Maulwurfsgrille	120
16	Zwiebelaussaat 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 Legestall für Hühner	23
3	Zur Pflege der Ziege	23

Nr.		Seite
5	Zur Geflügelfütterung	40
6	Das „Fallennest“ 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 Taubenzucht	112
18	Die zweckmäßigste Stalleinrichtung f. Tauben	143
21	Fehler und Unarten der Hühner	167
22	Zur Kaninchenzucht	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	Brunnenkressesuppe	61
9	Spinatsuppe	70
10	Buttermilchsuppe mit gedörrten Hirnen	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	Brinzjesuppe	141
19	Bauernsuppe	149
20	Kürbissuppe	158
21	Selleriesuppe	165
22	Rumfordsuppe mit Sangina	173
23	Italienische Suppe	181
24	Goldwürfelsuppe	189

Fischgerichte.

1	Fisch in Sulz	3
4	Falscher Heringsalat	29
7	Fischaufflauf	34
13	Fischhackbraten	101
23	Fisch mit Gemüse	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	Gelochter Fleischpubbing	38
6	Guterkoteletten	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	Sagina-Beefsteaks	173
22	Bratwurst mit Senfsauce	174
23	Gochtes, 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	Erbzmehlpudding	45
6	Einfache Reispastete	45
7	Haferfloccenaufschlag mit Schokolade	54
8	Buttermilchgöge	62
8	Dörrozweitschgenauflauf	62
9	Haferklöße	70
9	Buttermilchspeise	70
10	Nudeln mit Kräutern	77
10	Reistörtchen	77
10	Rhabarber-Omeletten	77
11	Schokoladenpudding	85
12	Reispfannkuchen	94
13	Hafergrüge mit Rhabarber	103
13	Kartoffelbällchen mit Obstmusfüllung	103
14	Rirschaufschlag	110
14	Sauermilch	110
16	Kürbispudding mit Hafer oder Gerste	126
16	Buttermilchkaltschale	126
17	Quarkschmarren	134
17	Puddingsaucen mit Blütentee und Frucht-säften	134
20	Omeletten von Hafergrüge	158
20	Birnenpfanne	158
21	Gerstenpudding	166
22	Käseaufschlag	174
22	Apfelmüchlein	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	Gebackene 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	Gemüseköppli	62
9	Gemüsefrikandelien	70
9	Kalter Maronenausschnitt	70
9	Falsche Apfelschnitze	70
11	Spinataufschlag	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	Auszweckerbsen oder Pois-verts samt den Hülsen zu verwenden	102
13	Haferfritten 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	Champignonngemüse	118
15	Blumenkohl, Krautstiele, Sellerie, Lauch au gratin	118
15	Johannisbeerkaltschale	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	Kartoffelaufschlag	142
18	Apfelkrösti ohne Brot	142
19	Makkaroni mit Kartoffeln	149
19	Randengemüse	149
19	Karottenbrei	149

Nr.		Seite
19	Verzierte Salatschüssel	149
19	Zweischgenklöße	149
20	Falsche Leberknödel	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	Marmeladekuchen	38
6	Gelbrübenort	45
7	Osterkuchen	54
11	Rhabarberkuchen	86
12	Englische Biskuits	95
13	Einfacher Schichtkuchen mit Marmelade- füllung	102
18	Obstkruste	142
19	Zwiebelwähe mit Kartoffelteig	149

Nr.		Seite
21	Feigenkuchen	166
23	Kohlrübenbrot	182
24	Gugelhopf	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 Kochendeinfüllen der Früchte (Kirschen Heidelbeeren, Johannisbeeren)	110
15	Das Dörren von Gemüse	119
16	Das Rohreinmachen 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 Quittenschnitze	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
----	--------------------------------	-----