

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

Band: 31 (1924)

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>

α

cp

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, Zürich.

== 1924 ==



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

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.		Nr.	Seite
Nr.	Seite		
1	1	12	Wie können wir abgeschnittene Blumen lange frisch erhalten? von -r 92
1	3	13	Unsere Küche zur Sommerszeit, von R. 97
1	4	13	Die Verwendung unserer Beerenfrüchte, von F. H. 98
2	9	13	Glacebereitung im Haushalt ohne Eismaschine, von M. R. 100
2	10	14	Der Garten, von B. Hoche 105
2	12	14	Allerlei Fruchtspesen, von F. H. 106
3	17	14	Zur Pflege und Behandlung des Parkettbodens, von -r 108
3	18	15	Von Spägli und Klößen, von -n. 113
3	20	15	Das Dörren der Früchte und Gemüse 115
4, 5	25, 33	15	Wirksame Sommer-Sonnenkuren für Nierenkranke, von Dr. Schröder 116
4	26	16	Sparbarkeit im Haushalt, von G. C. 121
4, 6	27, 43	16	Die Nelke, von Hr. 122
4	28	16	Schwerhörige Kinder, von B. C. 123
5	34	17	Verwertung der Hülsenfrüchte, von G. C. 129
5	35	17	Hegenschuß, von G.-P. 130
5	36	17	Verwendet einheimisches Fett 131
6	41	17	Pflege der Papageien, von -e 132
6	42	18	Kleine Herbstarbeiten im Garten, von G. B. 137
7	49	18	Der Apfel in der Küche 138
7	50	18	Der Staubsauger, von G.-C. 139
7	51	19	Der Hafer, ein Volksnahrungsmittel, von M. Gerten 145
7	52	19	Elektrische Heizlissen, von R. R. 146
8	57	19	Trichinose, von G. H. 147
8	58	20	Die Nahrung der Schulkinder, von G.-C. 153
8	59	20	Die Verbindung von Gasherden mit der Gaszuleitung, von R. R. 155
9	65	20	Herbst- und Winterarbeiten im Hausgarten, von G. H. 156
9	66	21	Christbaumschmuck und Spielzeug, von B. 161
9	67	21	Vom Sauerkraut, von G.-C. 163
9	68	22	Vom Einkäufen, von R. R.-F. 169
10	73	22	Womit füllt die Hausfrau im Winter ihre Blumenvasen? 170
10	74	22	Der Hafer als Nahrungsmittel, von Abelheid Strahl 171
11	81	23	Weihnachten und wir, von G. Th. 177
11	82	23	Die Benützung des Kochraums im Heizofen, von H.-E. 178
11	84	23	Die Verwendung der Datteln, von M. A. T. 180
12	89	23	Praktische Verwertung des Alauns, von M. A. T. 180
12	90	24	Die Spuren des Weihnachtsbaumes, von M. T. 185
12	91	24	Der Weihnachtstisch, von L. 186
		24	Glacé und Bomben, von G.-C. 187
		24	Bewährte Mittel gegen Schnupfen, von Dr. Gerner 188

Nr.		Seite
Gaushalt.		
1	Wie verhütet man das Filzigwerden der Wollwäsche?	4
1	Rosfflecken	4
2	Magermilch von Vollmilch zu unterscheiden	13
2	Zeitungs-papier als wirksamen Schutz gegen kalte Füße	13
2	Gefrorenes Obst und Gemüse aufzutauen	13
2	Das Schwärzen der Ofentüren	13
3	Der beste Aufbewahrungsort für Eier im Winter	20
4	Wie nasse Kartoffeln verbessert werden	29
4	Nusznützung der Handbefeien	29
5	Die Frühjahrskreinigung des Kellers	37
5	Berknittertes Seidenpapier zu glätten	37
5	Wenn Mäuse nicht in die ausgestellten Fallen gehen	37
6	Färben der Ostereier	45
6	Entfernung der häßlichen Ränder bei der Fleckenreinigung mittelst Benzin	45
7	Gesprungene Steintöpfe wieder gebrauchsfähig zu machen	53
7	Lee während der Nacht warm zu halten	53
8	Das Reinigen alter, mürber Tüllvorhänge	60
8	Sammelbücher	60
8	Kleider- und Haarbürsten-Reinigung	60
8	Geriebene Kartoffel als Lockerungsmittel für Omelettenteig	60
9	Zur Behandlung der Winterkleider	68
10	Betten sollen nicht geklopft werden	76
10	Wenn die Winterkartoffeln austreiben	77
11	Röstmehl oder geröstetes Weizenmehl	84
11	Wie der Spinat beim Kochen seine frischgrüne Farbe behält	85
11	Zinkwannen zu reinigen	85
12	Der Kühlraum im Sommer	93
12	Gelb gewordene Strohhüte zu bleichen	93
12	„Feuerfeste“ Gardinen	93
13	Reinigung der Batist- und Spitzenkragen, weißen Damenwesten u.	101
13	Buntfarbige Sommerkleider leicht und fleckenlos zu reinigen	101
13	Schwaben zu vertreiben	101
14	Nahrungsmittel in Gewitterzeiten	109
14	Fliegenflecken von Messinggeräten zu entfernen	109
15	Wie verschließt man beschädigte Einmachgläser?	117
15	Kaffeesflecken aus Kleidungsstücken zu entfernen	117
15	Flecken aus Marmor zu entfernen	117
15	Flecken aus einer Vergoldung zu vertilgen	117
16	Einmachen der Eier mit Garantol	124
16	Eier-Einlege-Verfahren in Torfmull	124
16	Graugewordene schwarzseidene Spitzen aufzufrischen	124
17	Der Sperrschlüssel als Türsicherung	133
17	Wie man mehthaltige Nahrungsmittel recht schleimig kocht	133
17	Erkaltete gekochte Eier wieder zu erwärmen	133
18	Einfaches Mittel zum Ritten zerbrochener Glas-, Kristall- und Porzellangegegenstände	141
19	Aufbewahrung und Verwertung zerbrochener Eier	148

Nr.		Seite
20	Vom Kaffeekochen	157
21	Zweckmäßigste Lagerung der Kartoffeln	165
21	Risoflecken in Tischwäsche	165
21	Herrnfeinwäsche schön glänzend zu machen	165
22	Anthrazit- und Kachelöfen	172
22	Reinigung schmutziger Spielkarten	172
22	Wie sich die Hausfrau bei Verbrennungen verhalten sollte	172
22	Matt gewordenes Spiegelglas aufzufrischen	172
23	Wenn Weihnachtshäckereien geraten sollen	181
24	Das frühe Abfallen der Lannennadeln zu verhindern	189
24	Schützt eure Pelzmäntel und -Jacken durch Ueberzüge	189
24	Die Haltbarkeit der Klebefähigkeit des Leims zu verbessern	190

Gesundheitspflege.

1	Zur Pflege unserer Augen	6
2	Die Diät und das Fasten	15
3	Die Nachteile zu hoher Zimmerwärme im Winter	22
4	Kalte Füße — die Ursache vieler Krankheiten	30
5	Frauengesundheit und Tiefatmung	38
6	Hvgiene auf Reisen mit der Bahn	46
7	Das Luftbad zur Entlastung aller Schleimhäute	54
7	Wie ältere Frauen sich das Treppabgehen erleichtern	55
8	Der hohe gesundheitliche Wert einer gemischten Kost	62
8	Gesundheitspflege im Alter	62
9	Eisenreiche Frühlingskräuter	70
9	Vergiftungen durch verdorbene Nahrungsmittel	70
9	Wie oft soll man täglich essen?	70
10	Stechmückenstiche	78
10	Ein vorzügliches Zahnpugmittel	78
11	Wie verhalten wir uns in der Sommerhige?	86
12	Ueber das Wassertrinken	95
13	Ausspannen	103
14	Praktische Erfrischungsmittel in der Sommerhige	111
16	Natürliche Erholung unserer Augen	126
16	Warnung vor dem Kaltbadeu	127
17	Die Heidelbeere als Heilpflanze	135
18	Nächtliche Wadenkrämpfe	143
19	Künstliche Zähne	150
20	Die hohe Bedeutung der Nüsse als Nahrungsmittel	159
20	Gemütsdepression in den Wechseljahren	159
21	Kalte Füße ohne Bettflaschen und Krüge zu erwärmen	166
21	Gemüse, die auf dem Speisezetteln des Kopfarbeiters ständig vertreten sein müßten	166
22	Die Gefahren des Tintenstiftes	174
23	Frauengymnastik	183

Rinderpflege und Erziehung.

1	Blutarmut der Kinder bei Ernährung mit Ziegenmilch	7
2	Das Aufschreien der Kinder im Schlafe	15

Nr.		Seite
3	Das Rauchen im Knabenalter	23
4	Wenn Kleinkinder spät sprechen lernen	31
5	Gurgeln und Spülen des Mundes	39
6	Ein Ostergarten für Kinder	47
7	Der Sandhaufen als idealer Kinderspielplatz	55
8	Lehrt die Kinder auf das Unkraut im Garten achten	63
8	Warnt die Kinder vor dem Goldregen	63
9	Das Bettnässen der Kinder	71
10	Wann macht das Kind den ersten Schritt ins Leben?	79
11	Soll ein Kind am Tage schlafen?	86
13	Künstliche Ernährung	103
14	Die Heilkraft des Sonnenlichts	111
15	Nervöse Kinder	119
17	Nächtliche Angstzustände der Kinder	135
18	Pflege des Ohres im Kindesalter	145
19	Das Abziehen von Bildern als Beschäftigung für Kinder	151
21	Fette Kinder	167
22	Die Erziehung der Kinder zur Gehesfreudigkeit	175
23	Verhaltensmaßregeln bei Anzeichen von Grippe	183
24	Die Ueberwachung der Schulaufgaben	191

Krankenpflege.

1	Durchliegen (Ausliegen) der Kranken	6
2	Verstauchungen	15
3	Schlaganfall	22
3	Verschiedene Ursachen von Hautausschlägen	22
4	Erste Krankheitsymptome bei der Grippe	31
5	Verhalten bei Schlaflosigkeit	39
6	Nierenschumpfung	46
7	Das Reinigen der Krankenwäsche	55
8	Abklatschungen und Abreibungen	63
9	Lungenerweiterung	70
9	Geschwüre schnell zur Reife zu bringen	71
10	Behandlung bei Husten	78
10	Hausmittel bei Magenleiden und Verdauungsstörung	79
12	Schweißfüße	95
14	Wiederbelebung Ertrunkener	111
15	Rohe Zwiebeln als Vorbeugungs- und Heilmittel bei Darmleiden	119
16	Die Behandlung der akuten Nierenentzündung	127
19	Traubenkuren	151
20	Die Wacholderbeere als Hausmittel	159
21	Hämorrhoiden	167
22	Dreiaufgaben von heilkräftiger Wirkung	174
24	Habe Zeit für den Kranken!	191
24	Einfaches Mittel bei Husten, Heiserkeit, Katarrh, Erkältung etc	191

Gartenbau und Blumenzucht.

1	Das Gießen der Topfpflanzen	7
2	Blühende Pflanzen im Winter	15
3	Soll der Anfänger Mistbeete anlegen?	23
4	Das Beschneiden der Biersträucher	31
5	Der Samenschranz	39

Nr.		Seite
5	Die Rakteen	39
6	Nicht jede Bodenart paßt für jeden Strauch und Baum	47
6	Abgeblühte Azaleen	47
7	Der Mangold, ein immer noch zu wenig bekanntes Gemüse	56
8	Allerlei Rat für Gartenfreunde	63
8	Regenwürmer in Blumentöpfen	64
9/11	Zur Unkrautvertilgung	71, 87
10	Zur Frühjahrsbehandlung der überwinterten Topfpflanzen	79
10	Graswuchs an Hauseingängen zu beseitigen	79
10	Der Fenchel als Küchenkraut und Heilpflanze	79
11	Zwei Gemüseschädlinge: Erbsenblatttrankfäfer, Erbflöhe	87
12	Kirschaumschug	96
13	Amerikanischer Stachelbeermeltau	103
15	Zur Bepflanzung leergewordener Gemüsebeete	120
16	Dünger für Spargelbeete	127
17	Lebhohefasen für gefüllt blühende Pflanzen	135
19	Zimmerpflanzenkultur	151
21	Blühender Flieder im Winter	167
22	Hyazinthen auf Gläsern	175
23	Die Winterblüher	183
24	Blühbare Maiblumenkeime	192
24	Giftige Winterblumen im Zimmer	192

Tierzucht.

1	Das Rupfen der geschlachteten Gans	7
2	Bogelschug	16
3	Zur Geflügelpflege im Winter	23
4	Zur Taubenzucht	32
5	Druckschäden bei Pferden	40
5	Stalltiere	40
6	Fütterung von Jungtauben	48
7	Die besten Bruteier	56
8	Das Alter der Tauben zu bestimmen	64
9	Einheimische Stubenvögel	71
9	Die Amsel	72
10	Warum die Gluckhenne so oft ihr Brutnest verläßt	80
11	Das Rupfen von Hühnern und anderem Hausgeflügel	87
15	Hühner sollen früh aus dem Stall gelassen werden	120
16	Die Peking-Ente	128
19	Ursachen der Dünnchaligkeit der Eier	152
20	Zur Ueberwinterung der Laubfrösche, Schildkröten, Eidechsen etc.	160
21	Zur Geflügelpflege im Winter	167
22	Geflügelkrankheiten und ihre Behandlung	175
23	Der Entenstall	184
23	Im Käfig gehaltene Vögel	184

Küche.

Suppen.

1	Durchgetriebene Kartoffelsuppe	5
2	Limonsuppe	13
3	Klößchensuppe	21

Nr.		Seite
4	Räsesuppe	29
5	Buttermilchsuppe (süß)	37
6	Selleriesuppe	45
7	Ostersuppe	53
8	Mangoldsuppe	61
9	Kostsuppe	69
10	Kraftbrühe	77
11	Saure Milchsuppe	85
12	Ribelisuppe	93
13	Prinzesssuppe	101
14	Gemüsesuppe	109
15	Tomatensuppe	117
16	Eierkloßensuppe (für Kranke)	125
17	Selleriesuppe	133
18	Pikante Tomatensuppe	141
19	Räsesuppe	149
20	Falsche Ochsenchwanzsuppe	158
21	Schwarzbrotssuppe	165
22	Böhmische Suppe	172
23	Marktkloßensuppe	181
24	Wintersuppe	190

Fischgerichte.

1	Holländischer Kabeljau	5
3	Fisch-Filets	21
5	Stodfisch auf italienische Art	37
7	Schellfisch auf englische Art	53
11	Schüffelisch	85
13	Gedämpfte Fischfilets	101
17	Seefischsülze mit kalter Kräutersauce	133
18	Tomaten mit Kabeljau	142
21	Gedämpfter Fisch	165
24	Kolin oder Kabeljau mit Salat	190

Fleischgerichte, Saucen etc.

1	Rehwurst	5
2	Pikante Rindsleber	13
2	Bluttorte	14
3	Raninchenpfeffer	20
4	Beefsteak	29
4	Spanische Omelette von Bratenresten	30
5	Maccaroni sporchi	37
6	Huhn mit Rahm und Kapern	45
6	Gefüllter Kohl in der Form	45
7	Tauben im Neste	53
8	Leberspießli	61
8	Hirnlüchlein	61
9	Ungarischer Braten	69
9	Spinat in Tortenform	69
10	Schafbraten mit Rabieschen	77
10	Speckklöße	77
11	Gefüllter Raninchenbraten	85
11	Kartoffelpüree mit Sacher	85
12	Sauerbraten	93
12	Falsche Gänseleberpastete	94
13	Gebackenes Rindfleisch	102
14	Ente mit Kohl	109
14	Hirnschnitten	110
14	Tomatensauce	110
15	Kalbsroulade	117
15	Fleisch mit Kartoffeln	117
16	Wurstwecken	125

Nr.		Seite
16	Schafskoteletten à la Nelson	125
17	Leber ganz im Netz gebraten	133
18	Rebhühner, gebraten	142
19	Gefüllte Omeletten mit Büchsenfleisch	149
19	Mischgericht	149
20	Rebhühner mit Rotkraut	158
20	Gefüllter Kartoffelpudding	158
21	Kalbs- oder Rindszunge	165
22	Leberspießli	173
22	Gedämpftes Rindfleisch mit Gemüse	173
23	Kalbsleberpastete (Pain)	181
23	Gans, gefüllt mit Makkaroni	181
24	Zwiebelfleisch	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen.

1	Gebackene Eier mit Tomatensauce	5
1	„Schlosserbuben“	5
1	Billige Kartoffelspeise	5
2	Maisklöße	14
2	Süßer Haferbrei mit Milch	14
2	Randierte Kastanien als Dessert	14
4	Kartoffelkrapsen	21
4	Räsecrème	21
4	Königinnen-Reis	22
5	Kastanienpüree	38
5	Dörrobstpudding	38
5	Vanille-Crème mit Schneeballen	38
6	Auflauf von weißen Bohnen	46
7	Eier mit Sauce	54
7	Panierte Eier	54
7	Eier-Crème (Weincrème)	54
8	Fan im Sack (Reisbeutel)	61
8	Bonnegleister	61
9	Frühlings-Süßspeise	69
9	Milchgelee	69
11	Milchreis mit Schlagrahm und Früchten	86
12	Rohe Kartoffelpfanne	94
13	Himbeer-Crème (ungekocht)	102
14	Grüne Klöße	110
14	Quarkpudding	110
15	Schinkenoderln	118
17	Eier mit Kräutersauce	134
17	Omelettenstrudel	134
18	Windbeutel	142
19	Caramelpudding	149
20	Eierfrüßsee	158
20	Ofschlupfer	159
21	Kastanienpudding mit Schokolade	166
22	Makkaroni-Timbale	173
23	Columbus-Eier	181
24	Weincrème	191

Gemüse, Obst, Salate.

1	Badener Gemüsegericht	5
1	Sauerkrautsalat	5
1	Billige Kartoffelspeise	5
2	Pichelsteiner Rubeln	14
2	Apfelpompott mit Schokoladefchaum	14
3	Gebackene Sauerkrautrollen	21
3	Rüßlisalat	21
4	Grüner Reis	30
4	Gemischter Salat	30

Nr.	Seite
4 Kohlköpfe	30
4 Berner Kartoffeln	30
5 Kastanienpüree	38
5 Käsesalat mit Schnittlauch	38
5 Gemischte Hülsenfrüchte	38
6 Gefüllter Kohl in der Form	45
6 Rote Kartoffeln	45
6 Falsche Spargeln (Rauch-Gemüse)	45
6 Löwenzahnsalat	46
6 Zwetschgensauce	46
7 Kartoffelkörbchen	53
7 Eiersalat	54
7 Brot-Ring mit Erbsen	54
7 Lattich	54
8 Gefüllter Blumentohl	61
8 Jan im Sack (Reisbeutel)	61
8 Kartoffelpuffer	61
9 Spinat in Tortenform	69
9 Kalter Spargel mit Vinaigrette	69
9 Grünkernbratlinge	69
9 Nudelpudding mit Pilzen	69
9 Frühlings-Süßspeise	69
10 Spargel mit Spiegel-Eiern	77
10 Kartoffelsalat mit saurem Rahm	77
10 Frühlingsgericht	77
10 Drangen-Kaltschale	78
11 Bohnen in Butter	85
11 Ueberraschungsgemüse	85
11 Kartoffeln mit Ei	86
12 Kopfsalat, geschmort	94
12 Gemüse-Allerlei	94
12 Beerenuppen	94
12 Stachelbeerspeise	94
13 Tomaten mit Spiegeleiern	102
13 Tomatensalat (mit Gurken)	102
13 Gebratene Kartoffelschnitten mit Süßbutter-Sauce	102
13 Einfache Heidelbeerspeise	102
14 Mailänder Risotto	110
14 Kartoffelauflauf mit Kräutern	110
15 Gefüllte Tomaten mit Reis	118
15 Gebäckene Pilze	118
15 Kartoffelsalat mit Gurken	118
15 Heidelbeeren nach Berner Art	118
16 Gefüllte Kartoffelbällchen	125
16 Bohnen mit Tomaten	125
16 Tomaten-Roteletten	125
16 Einfacher Pflaumenauflauf	126
16 Hasergrüße mit Zwetschgen	126
17 Schnittlauchkartoffeln	133
17 Gefüllte Zwiebeln	133
17 Holundermus	134
18 Bohnengemüse mit Fleischklößchen	142
18 Gurken mit Reissfüllung	142
19 Ungarisches Sauerkraut	149
19 Kohlroutladen mit Nudelfülle	149
19 Gemischter Gemüsesalat	149
20 Auflauf von Reis und Blumentohl	158
20 Schnell bereitetes Tomatengemüse	158
20 Apfelcreme	158
21 Rabisbögel	165
21 Weißrübensalat	166
21 Hasergrüße mit Äpfeln	166
22 Gebratene Kartoffeln in der Ofenröhre	173

Nr.	Seite
22 Gestürztes Sauerkraut	173
22 Gebäckene Äpfel, gefüllt	173
23 Blumentohl mit Mayonnaise (kalt)	181
23 Selleriegemüse	182
23 Drangenkörbchen	182
24 Französisches Karottengericht	190
24 Dicke Linsen und gebratener Speck	190
24 Bunter Kartoffelsalat	190

Ruchen, Torten, etc.

1 Törtchen mit Schlagrahm	6
2 Kartoffel-Hefe-Bugelhopf	14
3 Marmeladebrot	22
4 Rosenküchlein	30
4 Schenkeli	30
5 Schokoladentorte	38
6 Cremeschnitten aus Butterteig	46
6 Drangenmakronen	46
7 Osterkuchen	54
8 Fünf-Minutenteig zu Obstkuchen	62
9 Savarin	70
10 Ungebäckene Torte	77
11 Rhabarberbiskuit	86
13 Kirschkuchen	102
15 Bedeckter Apfelmuchen	118
16 Tabakrollen	126
17 Schnell bereiteter Teig zu Obsttorten	134
19 Marmortorte	150
20 Margauer- oder Müblitorte	159
21 Meringues	166
21 Schwedischer Apfelmuchen	166
22 Siruptorte	173
23 Kastanientorte	182
24 Apfelschnecken	191
24 Neujahrsköpfe	191

Weihnachtsgebäck.

22 Vanilleplätzchen	173
22 Willisauerringli	173
22 Haselnußstengel	174
22 Basler Brauns	174
22 Biberli	174
22 Marzipan	174
23 Schokolade-Herzen	182
23 Verzuckerte Mandeln	182
23 Quitten-Würstchen	182
23 Zimtsterne	182
23 Christstollen	182

Eingemachte Früchte und Gemüse.

3 Billige Marmelade	22
5 Drangenmarmelade	38
8 Drangenmarmelade mit Zitronen	62
11 Erdbeerkonfitüre	86
12 Erdbeeren, ungekocht	95
12 Stachelbeeren	95
12 Rhabarber	95
12 Rhabarbersaft	95
12 Johannisbeergelee, weiß	95
12 Johannisbeergelee, schwarz	95
12 Ungekochter Beeren-saft	95
13 Spanische Kirschen	102

Nr.	Seite	Nr.	Seite
13	102	17	135
13	102	18	142
13	103	18	142
13	103	18	142
14	110	18	142
14	110	18	143
14	110	19	150
14	110	19	150
15	118	19	150
15	118	19	150
15	119	19	150
15	119	19	159
16	126	20	159
16	126		
16	126		
16	126		
17	134		
17	134		
17	134		
17	134		

Getränke.			
		8	62
		12	94
		23	182
		24	191