

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

Band: 10 (1903)

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: 02.04.2025

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

vorher 4° Form.

opl.

K

Hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Schweizerische Blätter

für

Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege,
Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter

von

Frau G. Coradi-Stahl in Zürich.

1903



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1903.

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.	
Nr.	Seite
1 -19	Ortli in der Küche, von E. Corabi-Stahl 1 9, 17, 25, 33, 41, 49, 57, 65, 73, 81, 89 98, 106, 113, 121, 137, 145
1	Das Sparen in der Haushaltung, von H. B. 3
2	Die Beschaffung der Samen für den Hausgarten, von G. L. 11
3	Gebt den Kindern keinen Alkohol, von Dr. Rastowig 20
4	Ein Probeessen, von Frau Staub-Burthardt 27
5	Ueber die Auswahl der Wurzelgewächse, von G. L. 27
5	Ein Kapitel über den Thee 35
6	Repetitorien an der Haushaltungsschule Zürich, von J. J. 43
7	Noch einmal zum Kapitel Thee 51
7	Die Behandlung schwachsinziger Kinder im Elternhause 51
8	Vom Anrichten, von A. 61
9	Zur Bohnenkultur, von Ernst Meier 67
10	Ein Kapitel über die Bejahrten, von Dr. med. Kellogg 75
11	Die Alkoholfreien Weine im Haushalt 84
12	Fieber und Fiebermittel, von Dr. Sonnabend 91
13, 14, 16	Die schlimmsten Feinde in unsern Gemüsegärten und ihre Bekämpfung, von G. L. 99, 107, 124
17-18	Die Konservierung der Nahrungsmittel in der Haushaltung, von Dr. med. D. Baumgartner 130, 140
17	Vom Bachhähnel, von einer Wienerin 132
19	Ernte des Tafelobstes, von G. L. 147
20	Sparfamkeit, von M. H. 153
20	Der Himbeerstrauch und seine Behandlung, von G. L. 155
20	Der Wert der Spaziergänge 156
21	Altgermanische Hausfrauen 161
21	Unsere Heizmaterialien, von J. B. 162
21	Größere Sauberkeit bei unsern Nahrungsmitteln 163
22	Keine Zeit, von H. M. 170
22	Palmenpflege im Winter 171
22	Was kann man gegen kalte Füße tun? 172
23	Ordnungsliebende Frauen, von E. Cabin 177
23	Unser Schlafzimmer im Winter, von B. 178
23	Von unsern Gewürzen 179
24	Allerlei Unarten bei Tisch 185
24	Vom Küchenfeuer 188
25	Tätigkeit und Erholung 193
25	Der Hypokras, ein Basler Neujahrsgetränk, von L. M. 194
25	Erfrorene Glieder 195

Haushalt.	
Nr.	Seite
1	Lackiertes Leder glänzend zu machen 4
1	Fensterleder zu reinigen 4
1	Fett- und Schmutzstellen an Filzhüten zu entfernen 4
1	Mandeln 4
1	Wie man Kleiderstoffe auf die Echtheit der Farbe prüft 4
2	Das Fensterreinigen im Winter 12
2	Räucherwaren vor Schimmelbildung zu bewahren 12
2	Glänzende Holzschnitzereien zu reinigen 12
2	Tintenflecken 12
2	Filzhüte aller Art zu verwenden 12
3	In Gärung geratene Konfitüre 21
3	Das Entfernen unangenehmer Gerüche an Gefbestecken 21
3	Gummi-, Luft- und Wasserkissen aufzubewahren 21
3	Ratschläge zur Behandlung des Schuhwerks 22
3	Einfaches Rezept zur Herstellung roter Tinte 22
4	Palmbutter 28
4	Das Aufbewahren von Drogen 29
4	Zur Vertilgung von Ratten 29
5	Regeln zum Fischlaufen 36
5	Gutes Waschmittel 37
5	Für raube Haut 37
5	Vergilbte Wäsche 37
5	Lebertransflecke aus der Wäsche zu entfernen 37
5	Fischnen zu vertreiben 37
5	Schlittschuhe vor Frost zu bewahren 37
6	Starapapier 44
6	Verfälschten Essig zu erkennen 44
6	Stärkeglanz 44
6	Das Reinigen von Porzellan 44
6	Die Behandlung des Klaviers 45
7	Das Waschen aller Holzteile 53
7	Feuchte Wohnräume 53
7	Das Reinigen von Wachsstuch 53
7	Weiße Woll Sachen aufzufrischen 53
8	Kartoffeln im Frühjahr 61
8	Locheres Strohgeflecht an Stühlen 61
8	Verzuckerten Honig und Marmelade wieder aufzulösen 61
9	Backpulver 69
9	Das Waschen der Gemüse 69
9	Wollene Möbelbezüge 69
9	Del- und Fettflecken aus Tapeten zu entfernen 69
9	Mottenmittel 69
10	Geronnene Milch wieder trinkbar zu machen 76
10	Glasflaschen mit trübem Ansatz zu reinigen 76

Nr.	Seite
10	Wozu das Salz gut ist 77
10	Helle Strohüte wieder herzustellen 77
10	Ein sicheres Mittel gegen den Holzwurm 77
10	Ameisen zu vertreiben 77
11	Wie Frühjahrseier sich am besten für den Winter aufbewahren lassen 85
11	Reinigen von Korallen 85
12	Stärken von feinen Stoffen 93
12	Schutz gegen die Hitze in den Wohnungen 93
12	Geräuchertes Fleisch vor Ungeziefer zu schützen 93
13	Entfernung von Obst- und Rotweinflecken 101
13	Entfernung von Obstflecken an den Händen 101
13	Auffrischen von Farben in der Wäsche 101
13	Fleisch im Sommer aufzubewahren 101
13	Petersilie zu trocknen 101
13	Zur Wanzenvertilgung 101
14	Schildpatt, Eisenbein oder Altfilberkämme und Bürsten zu reinigen 109
14	Kostflecken aus Nickelgegenständen zu entfernen 109
14	Aufbewahren übrig gebliebener Delfarbe 109
15	Praktisches Hilfsmittel für den Haushalt 116
15	Flüssiger Leim 117
15	Leichter Ansatz von hartem Brunnenwasser zu entfernen 117
15	Seng- und Brandflecken aus weißer Wäsche zu entfernen 117
16	Zum Konservieren der Eier 125
16	Frischerhaltung von Blumen 125
17	Das Schlachten der Fische 132
17	Waschen farbiger Stickereien 132
17	Das Einlaufen von Wollstoffen zu verhüten 132
18	Das Sonnen und Lüften der Betten 142
18	Die Behandlung des Gichtkranken 142
19	Feinere Spitzen und Spitzenkragen zu waschen 148
19	Bunte Stickereien in Tuch und Kanevas zu waschen 148
19	Schmutzige Strohmatte zu reinigen 148
19	Delflecke aus Parkettböden zu entfernen 148
20	Bürste mit umwechselbarem Bürstenholz 157
20	Topfhenkel 157
20	Heizregeln 157
21	Gutes Mehl 165
21	Eier zu prüfen 165
22	Kaffee-Surrogat-Fabriken Helvetia 173
22	Filzhüte zu reinigen 173
22	Auffrischen des Pelzwerkes 173
22	Späte Äpfel haltbar zu machen 173
23	Verfälschten Honig zu erkennen 181
23	Gefrorenes Obst, Eier genießbar zu machen 181
23	Feuchtigkeit oder schlechte Gerüche zu entfernen 181
23	Lampenglocken zu reinigen 181
23	Schleier und schwarze Spitzen zu waschen 181
24	Das Auslöschchen der Petroleumlampen 189
24	Fettflecken aus Büchern und Bilbern zu entfernen 189
24	Glanzflecke aus wollenen Stoffen und Seidenstoffen zu entfernen 189
24	Kalten Aufschnitt frisch zu erhalten 189
24	Hartgewordene Gummigegegenstände 189
25	Blech- und Eisenblechgeschirre zu reinigen 196
25	Der Linde'sche Patent-Waschenkessel 196
25	Petroleumflecken aus Papier zu entfernen 196
25	Braune, beim Photographieren entstandene Flecke 196

Nr.	Seite
25	Druckflecke aus Blüsch zu entfernen 196
25	Das Alter des Geflügels 196

Gesundheitspflege.

1	Wie sollen wir uns nach dem Essen verhalten? 6
1	Die Hautpflege 6
2	Die Ueberheizung der Wohnräume 14
4	Die Körperhaltung während des Schlafes 30
6	Die Temperatur unserer Speisen und Getränke 46
7	Bergiftungen durch Oleander 54
10	Warzen und Hühneraugen zu entfernen 78
10	Das Belegen der Briefmarken 78
11	Zur Pflege des Haares 86
12	Fußpulver bei Fußschweiß 95
12	Vorzügliches Mittel gegen Verstopfung 95
13	Reine Luft im Schlafzimmer 103
14	Fremdkörper im Auge 110
14	Nachteile des frischen Brotes auf die Gesundheit 110
14	Gegen Insektenstiche 110
16	Die Verdauung 127
17	Es gibt kein Allheilmittel 135
17	Gegen sonnverbrannte Haut 135
19	Zur Pflege der Augen 150
19	Kraftkleiebäder 150
21	Gutes Mittel gegen Frostbeulen 166
22	Haarpflege und Haarverwertung 175
23	Bei Husten mit üblem Geruch des Auswurfs 183
23	Bei Sodbrennen 183
23	Rote und aufgesprungene Hände 183
25	Augenbäder 198

Kindernpflege und Erziehung.

1	Die Ernährung des Kindes nach dem ersten Jahr 6
1	Der Mumps 7
2	Stammeln und Stottern 14
3	Diphtherie 23
4	Schwachhörige 31
5	Kurzfristige Kinder 38
8	Der Spulwurm bei Kindern 63
9	Gebt den Kindern keine Ohrfeigen! 71
10	Die Umgebung als Erziehungsfaktor 79
10	Die freie Zeit 79
11	Eine Abart der gedankenlos verzogenen Kinder 87
13	Wie wendet man Arzneimittel bei Kindern an? 103
15	Das Pavidol 118
15	Zur Pflege der Milchzähne 118
16	Winks für junge Mütter 127
17	Was beim Baden zu beachten ist 135
19	Strafen und Belohnungen 151
20	Brechen und Durchfall 159
21	Der Mumps 167
23	Wie werden Fieber gemessen? 183
25	Die Kleidung der Kinder im Winter 198
25	Das Schlittschuhlaufen 198

Krankenpflege.

Nr.		Seite
1	Wie behandelt man Nasenblutungen?	6
2	Bruchleidende	14
2	Rheumatische Zahnschmerzen	14
4	Die Seerkrankheit	30
6	Die Blutvergiftung	47
8	Fieberkrankheiten	63
10	Ansteckende Krankheiten	78
11	Im Gespräch mit Kranken	87
15	Krankenzimmer kühl zu halten	119
17	Spucknapfe mit Wasser zu füllen	135
17	Zurückgewiesene Speisen von Kranken	135
17	Bei Vergiftung mit Aeskali	135
19	Erste Abhilfe bei Unfällen	151
20	Erste Abhilfe bei Bewußtlosen	159
21	Krankenbesuche	166
24	Bettdampfbäder	190

Blumenkultur und Gartenbau.

1	Arbeitskalender im Monat Januar	7
1	Zum Vertilgen der Brennesseln	7
1	Hühner- und Taubenmist	7
3	Arbeitskalender im Monat Februar	23
4	Wann und wie werden Nelken vermehrt?	31
5	Arbeitskalender für den Monat März	38
5	Kakteen-Pflanzen	39
5	Frühbeete	39
5	Neuseeländerspinat	39
6	Die Einrichtung des Gemüsegartens	47
7	Gartenkalender für den Monat April	54
7	Die Sonnenblumen	55
8	Blühende Azaleen	63
9	Beim Versehen der Topfpflanzen	71
9	Gutes Werkzeug fördert die Arbeit	71
10	Gartenkalender für den Monat Mai	79
10	Der Mangold	79
10	Wie Gartenbeete gründlich und dauernd von Gras gesäubert werden	79
11	Beste Unterlage für Blumentöpfe	87
12	Gartenkalender für den Monat Juni	95
12	Welche Gemüse dürfen ohne Nachteil in jungen Baumpflanzungen gebaut werden?	95
13	Mohnblumen	103
13	Das Anbinden der krautartigen Ranken des wilden Weines	103
14	Arbeitskalender für den Monat Juli	111
14	Das Ausschneiden verblühter Blumen	111
14	Die Zimmertannen	111
15	Arbeitskalender für den Monat August	119
16	Blumenpflege für den Balkon	128
17	Namenszüge und Buchstaben auf Obst	135
17	Die Sperlinge von den Gemüse- und Obst- kulturen abzuhalten	135
17	Sorget für schnelles Absammeln des Fall- obstes	136
18	Gartenkalender für den Monat September	143
19	Gartenkalender für den Monat Oktober	151
20	Topfpflanzen, Tomaten. Beim Rübenüber- wintern	159, 160
21	Unsere Topfpflanzen im Winter	167
21	Rosen während ihrer Winterruhe	167
22	Gartenkalender für den Monat November	175
25	Die Zimmertanne oder Auracarie	199

Tierzucht.

Nr.		Seite
1	Der Schnupfen der Gänse	7
2	Heiserkeit bei den Kanarienvögeln	15
2	Erstorfene Kämme oder Bartlappen beim Geflügel	15
2	Die Ernährung des Hundes	15
4	Die Lüftung der Geflügelhäuser	31
5	Haltung der Goldfische	39
6	Gegen den Pips	47
7	Zur Bienenzucht	55
9	Zur Entenzucht	71
9	Beim Ankauf von Kanarienvögeln	71
15	Ueber die Behandlung junger Hühnchen aus Brutmaschinen	119
19	Wenn Hühner Eier fressen	152
20	Milben bei Stubenvögeln	160
22	Der Schnupfen des Geflügels	175
22	Beinbrüche beim Geflügel	176
25	Nistkästen für insektenvertilgende Singvögel	199

Küche.

Suppen.

1	Selleriesuppe	5
2	Kartoffelkloßensuppe	13
3	Durchgetriebene Kalbfleischsuppe	22
4	Durchgetriebene Reissuppe	29
5	Feine Griesuppe	37
6	Geröstete Reissuppe	45
7	Suppe mit Tiergelee	53
8	Englische Käse-Suppe	62
9	Gemüse-Büree-Suppe	69
10	Spinat-Suppe	77
11	Suppe mit Kräuterkloßchen	85
12	Suppe aus grünen Erbsen	93
13	Kartoffelmehlsuppe mit Käse	101
14	Grünkernschleimsuppe	109
15	Grüne Suppe	117
16	Weisse Mehlsuppe	126
17	Kalbfleischsuppe auf russische Art	133
18	Braune Sagosuppe mit Fleischbrühe	142
19	Zulienne-Suppe	148
20	Maisuppe	158
21	Gelbe Erbsuppe	165
22	Tropfensuppe	174
23	Griesuppe	181
24	Durchgetriebene Bohnensuppe	189
25	Erbsensuppe	197

Fleischgerichte.

1	Gebratener Kapaun	4
1	Rindfleischscheiben	5
1	Lungenmus auf schlesische Art	5
2	Gebackene Schnecken	13
2	Fleischkügel in Buttersauce	13
2	Lammfleischragout	13
3	Englische Pastetchen	22
3	Gedämpfter Ochenschweif	22
3	Beefsteaks von gedämpftem Fleisch	22
3	Gesalzener Schweinsrücken	22

Nr.		Seite
4	Gefüllte Kalbsbrust	29
4	Ueberzogenes Rindfleisch	29
4	Blinde Stockfische	29
5	Ungarisches Gulaschfleisch	37
5	Feines Kalbszungenragout	37
5	Schweinsrollen in Sulz	37
6	Fricandeau	45
6	Fleischsalat	45
7	Gedämpfte Tauben	53
7	Marinirte Kalbsnuß	53
7	Ziegen-Koteletten	54
8	Hühner mit Reis als Pillaw	62
8	Lammfleisch à la poulette	62
8	Hirnschnitten	62
9	Kalbfleischvögel	70
10	Rindfleisch im Saft	77
10	Falsche Koteletten	77
11	Rindfleischvögel	85
11	Gefülltes Kalbsherz	86
12	Kalbs-Nierenbraten	94
12	Rutteln à la Lyonnaise	94
13	Rinderzunge, wie Essigfleisch zubereitet	101
14	Gebratener Kalbsrüden	109
15	Gebadene Hühner auf Wiener-Art	117
15	Leberragout	117
16	Gedämpftes Kalbfleisch	126
17	Rehkoteletten mit Champignons	133
17	Braisirte Hammelkeule	133
18	Tauben mit Rahm	142
18	Gespickte Ochsenzunge	142
18	Hackbraten	142
19	Gedämpfte Rutteln	149
19	Kalbsleber à la Bourgeoise	149
19	Zwiebelsauce	149
20	Hasenpfeffer	158
20	Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut	158
21	Junge Gans, gebraten	165
21	Breßkopf	165
22	Saurer Moßen	174
22	Raninchen-Fricassée	174
23	Gepökelte Gans	181
23	Oesterreichisches Rindsgulasch	181
23	Kalbskopf à la poulette	182
24	Kapaun aux fines herbes	189
24	Lungen-Hachis	189
24	Ochsenmaulsalat	189
25	Hammelpillaw	197
25	Gebadene Kalbszungen	197
25	Schweinsfilet	197

Fischgerichte.

2	Gedämpfte Schleien	13
4	Gedämpfter Schellfisch auf englische Art	29
5	Stockfisch mit Eier sauce	37
6	Gebadener Schellfisch auf englische Art	48
7	Al à la reine	53
9	Ungarischer Paprika-Fisch	69
9	Gebadene Krebse	69
10	Schleie mit Petersilie	77
11	Gespickter Hecht im Ofen	85
12	Fischkoteletten	94
13	Karpfen mit Meerrettig	101

Nr.		Seite
17	Schleie mit Petersilie	133
19	Fischbraten	149
20	Fischauflauf	158
21	Schellfisch mit brauner Butter	165
22	Lachs à la Glaser	174
25	Rabeljau mit brauner Butter	197

Gemüse, Obst und Beilagen.

1	Gefüllte Kartoffeln	5
1	Randensalat	5
2	Rosenkohlсалat	13
3	Weißer Bohnen	22
3	Orangengelee	23
4	Rohlgemüse	30
5	Stachis au gratin	37
5	Kartoffeln mit Parmesankäse	38
6	Feines Soissongemüse	46
6	Saure Kartoffelstückchen	46
7	Spinat à la comtesse	54
8	Spargel mit brauner Butter	62
9	Rhabarberkompott	70
9	Estragonessig	70
9	Spargelpudding	70
10	Spargel auf norddeutsche Art	77
10	Gedörrte Zwetschgen	78
11	Zuckererbsen	86
12	Kresssalat	94
12	Spinatklöße	94
12	Grüne Bohnen mit geröstetem Brot	94
12	Kirschenkompott	94
13	Sauerampfer als Gemüse	101
13	Geröstete Kartoffeln mit Petersilie	102
13	Specksalat	102
13	Gekochte Heidelbeeren	102
13	Erdbbeergallerte	102
14	Braungebünstete Kohlrabi	110
14	Kirschoufflé	110
14	Heidelbeerkaltschale	110
15	Bohnen	117
15	Morcheln als Gemüse	117
16	Gekochte Mangoldstiele	126
16	Pfirsich-Charlotte	126
17	Bohnen mit Parmesankäse	133
17	Wirsing	133
17	Apfelpudding	133
19	Abgeschmelzte Artischocken	149
20	Obstmus aus Fallobst	158
21	Weißer Rüben	166
21	Kartoffeln nach Freiburger Art	166
21	Randensalat	166
21	Russische Charlotte	166
21	Apfelmus	166
22	Gedörrte Kastanien	174
22	Roh gebratene Kartoffeln	174
22	Schokolade-Birnen	174
23	Gefüllter Sellerie au jus	182
23	Weißer Rüben mit Kartoffeln	182
23	Apfelauflauf	182
24	Rosenkohl	190
24	Kartoffelreis	190
25	Gedämpfter Blumenkohl	197
25	Weißer Bohnen à la maître d'hôtel	197

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Mehl-, Milch- und Eierspeisen.		23	Mandelnüsse 183
1	Schokoladecreme 5	23	Anisringe 183
1	Reisstrudel 5	23	Zimmetsterne 183
2	Brotschnittenpudding 13	24	Feine Mandel-Torte 190
2	Rastaniencreme 13	24	Oesterreichischer Weihnachts-Wecken 190
3	Grieschnitten 22	24	Haselnuß-Makronen 190
3	Mehlaufauf 22	24	Mandelhäuschen mit Schokolade 190
4	Eierkuchli. Fastnachtküchli 30	24	Berner-Leckerli 190
5	Ofenküchlein 38	24	Haselnuß-Leckerli 190
6	Eier in Schnee gebacken 46	25	Haselnuß-Torte 197
7	Gefüllte Eier 54		
7	Gebackene Eier 54	Getränke.	
7	Osterflade mit Prot 54	3	Mandelmilchstrup 23
8	Mehlpudding 63	10	Limonade 78
8	Haselnußcreme 63	11	Maitrank 86
9	Maccaroni in Fleischbrühe 70	15	Ungekochter Himbeersirup 118
9	Kaffeesulz 70	16	Solunberlimonade 126
10	Kolumbus-Eier 77		
11	Vanille-Glace 86	Eingemachte Früchte.	
11	Käsestangen 86	5	Randirte Drangenschalen 38
12	Dampfnudeln 94	10	Rhabarberkonfitüre 78
13	Kirschmehlspeise mit Schwarzbrot 102	13	Erdbeerkonfitüre 102
17	Vanille-Brötchen 134	13	Marmelade von Süßkirschen 102
18	Apfel-Creme-Speise 142	14	Eingemachte Kirschen 110
22	Mehlpudding mit Vanille 174	14	Erdbeeren in Dunst 110
23	Reisfoteletten 182	14	Heidelbeermarmelade 110
24	Meringues mit Vanille 190	15	Schüttelfrüchte 118
24	Fondue 191	15	Einfachste Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen 118
25	Meringuirte Reisspeise 198	15	Gelee aus Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Trauben 118
25	Zitronenbavaroise 198	15	Kirschen mit Heidelbeeren 118
		16	Mirabellen in Essig 126
Kuchen, Torten und kleines Backwerk.		16	Pfirsiche in Zucker 126
1	Drangenkuchen 5	16	Gemischte Gemüse in Essig (Mixed pickles) 127
4	Schokoladentorte 30	17	Obstkompott in geschwefelten Gläsern 134
7	Feine Schenkeli 54	17	Preißelbeeren einzumachen 134
8	Linzer-Torte, zusammengesetzte 63	17	Pflaumen in Essig 134
9	Zwetschgen-Kuchen 70	17	Asteräpfel in Essig 134
10	Rhabarber-Torte 78	17	Brombeer-Gelee und Marmelade 134
11	Rhabarber-Schnitten 86	17	Aprikosen in Arrak 135
11	Erdbeer-Torte 86	18	Zitronen-Marmelade 143
12	Gefüllte Sand-Torte 95	18	Tomaten in Essig 143
15	Sehr guter Fruchtkuchen 117	18	Pflaumenmarmelade 143
17	Berliner Pfannkuchen 133	18	Apfelgelee 143
19	Feine Apfeltorte 149	18	Hagebutten mit Zucker und Essig 143
20	Bouchées à la reine 158	19	Quitten ganz einzumachen 149
20	Apfelkuchen mit geriebenem Teig 158	19	Hagebutten einzumachen 149
22	Radsahrer-Torte 175	19	Roselentenbirnen einzumachen 150
23	Rastanien-Torte 182	19	Quittengelee mit Äpfeln 150
	W e i h n a c h t s g e b ä c k :		
23	Birnenweggen 182		
23	Mailänderli 183		

