

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

Band: 14 (1907)

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: 15.03.2025

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

Q.

apl.

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.

1907



Zürich

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag

1907.

Inhalts-Verzeichnis.

Nr.		Seite	Nr.		Seite
Allgemeines.					
1—2	Ueber Hausmittel, von Dr. Wolff	1, 11	18	Das Waschen weißer Wollwäsche	140
1	Rutteln, von Frau B.	3	19	Das Ernten des Obstes	145
1	Vegetarischer Kochkurs, von F.	4	19	Die Oliven	147
2—3	Die brennende Diensthofenfrage, von W.	9, 17	20	Der Kaffee, von Dr. F. Ahrens	153
3	Die Seife als Teintverderber, von Dr. Schröder	19	20	Das Aufbewahren des Gemüses über den Winter	155
4	Das Anrichten der Speisen	25	21	Unsere Töchter, von H.	161
4	Ein Beitrag zur Körperpflege, von A. F.	27	21	Wildbret	163
5	Die hauswirtschaftliche Ausstellung in Berlin von Ida Luz-Hähny	33	21	Zur Sauerkrautbereitung	164
5	Das Auswintern der Pflanzen im Frühjahr, von L. Gräbener	34	22	Das Konservieren von Fleisch	169
5	Die Verwendung von Eiweiß	35	22	Der Zimmergarten im Vorwinter, von B.	171
6	Tafelschmuck am Ostersfest	41	23	Der Schmuck der Tafel	177
6	Das Versehen der Pflanzen im Frühjahr	43	23	Die Kastanien und ihre Verwertung, von H. C.-C.	179
6	Ueber das Fleisch	44	24	Allzuviel häusliche Tugenden, v. L. B.	185
7	Die Hausfrau im Sprichwort, von W.	49	24	Ventilation und Heizung der Wohnräume	187
7	Der Rhabarber	50	24	Der Christbaum, von L. H.	188
7	Der Frühling in gesundheitlicher Beziehung, von Dr. F. M.	52	Haushalt.		
8	Die Banane im Frühjahr	57	1	Kochproben	5
8	Balkonverzierung und Treppenschmuck	58	1	Palmeol	5
8	Rhabarbergerichte, von G.	60	1	Erstorene Kartoffeln und Äpfel aufzutauen	5
9	Vom Einkauf, von G.	65	1	Unsauber gewordenes Pelzwerk zu reinigen	5
9	Die Hauswäsche	66	1	Weißer Reihersedern zu waschen	5
9	Ueber die Eier, von L. Morgenstern	68	2	Schlittschuhe vor Rost zu bewahren	13
10	Laß die Wirtschaftsmaschine nicht zu laut knarren, von Helene Stöckl	73	2	Linoleumteppiche glänzend zu erhalten	13
10	Eis- und Eisgetränke nach Dr. S.	75	2	Gewiegte Zwiebeln ic.	13
11	Blumen und Blumenvasen	81	2	Wie man Obstschalen im Winter verzieren kann	13
11	Zur Bekämpfung der Stechmücke, von F.	82	2	Das Panieren von Nahrungsmitteln	13
11	Die Fischküche	84	3	Behandlung des Emailgeschirrs	21
12	Vegetarisches, von Frau Hedwig Fehrl	89	3	Benzin als Waschmittel	21
12	Schädlinge im Garten	91	3	Zum Gebrauch der Röhrentücher	21
13	Ein Wort zur Geflügelzucht, von Paul Stähelin	97	4	Angora- oder weiße Ziegenfelle zu waschen	29
13	Pilze als Nahrungsmittel, von Hanna Engelsen-Grüsemann	99	4	Stearinpflecken aus Kleidern zu entfernen	29
14	Die Konservierung der Eier für den Haushalt	105	4	Porzellan zu kitteln	29
14	Kaltschalen	106	4	Kerbschnittholz	29
14	Behandlung rohseidener und leinener Kleider	108	4	Maggis gekörnte Fleischbrühe	29
15—16	Wir müssen sparen, von M. Hürbin	113	5	Praktische Feueranzünder	36
15	Sommerbetten, von Dr. M. H.	115	5	Rasgewordene Kocksäume	36
16	Die Behandlung des Obstes vor dem Sterilisieren, von Frau Albert	123	5	Alfénide-Gegenstände zu putzen	36
17	Gütig oder gutmütig? von A. M. W.	129	5	Kartoffeln im Frühjahr zu behandeln	36
17	Das Reinigen und Waschen von Teppichen	130	6	Zum Färben der Ostereier	45
17	Die Melone	131	6	Politur für Nähmaschinen	45
18	Zur Herstellung alkoholfreier Moste für den Hausgebrauch	137	7	Maßgefögel und Fische im April	53
			7	Vorzögllicher Bodenlack	53
			7	Fliegenschmutz zu entfernen	53
			7	Tapeten aufzufrischen	53
			8	Plantaris	61
			8	Flecken auf Eichenholzmöbeln	61
			9	Das Sonnen der Betten	69
			9	Die Reinigung von lackierten Möbeln	70

Nr.	Seite	
9	Reinigung mit Zigarrenasche	70
9	Spiegel und Fenster zu reinigen	70
10	Eisschränke	76
10	Der Salmiakgeist und seine Verwendung	76
10	Weißer Angorafelle zu reinigen	76
10	Blonden zu waschen	77
11	Pilze zu trocknen	85
11	Braten aufzuwärmen	85
11	Flecken aus farbigen Schuhen und Leder- gürteln zu entfernen	85
11	Verwendung der Mairäuter	85
11	Silbersiederei zu reinigen	85
12	Milch vor dem Gerinnen zu bewahren	92
12	Kälte zu erzeugen	92
12	Gurken zu schälen	93
12	Frische Kakao-Flecken zu entfernen	93
12	Wie man frische Eier erkennt	93
13	Das Aufbewahren von Gemüse und Fleisch im Sommer	101
13	Der Sparkocher	101
13	Silberne Leuchter zu reinigen	101
14	Die Gummiringe beim Sterilisieren	108
14	Motten	109
14	Obstflecken aus bunten Stoffen zu beseitigen	109
14	Obstflecken von den Händen zu entfernen	109
14	Wie man Badeschwämme reinigt	109
14	Gelb gewordene Wäsche zu bleichen	109
15	Verbogene Horn-, Schildpattklämme u. in die richtige Form zu bringen	117
15	Leberbürste aus alten Glacé- und Wasch- leberhandschuhen	117
15	Die Reinigung goldener Ketten	117
15	Der Kesselstein	117
16	Die Verwendung des Natrons im Haushalt	125
16	Die Verwendung der Holzkohle	125
16	Das Auffrischen brauner, roter und gelber Schuhe	125
16	Etiketten für Einmachgläser	125
17	Zerbrochene Gegenstände zu kittet	132
17	Abgegriffene Gabel- und Messergriffe wieder aufzufrischen	132
17	Der Torfmüll	132
17	Weißer Marmorplatten zu reinigen	132
17	Baumwollzeuge zu reinigen	132
17	Das Trocknen der Gemüse	132
17	Wespen von Obstbäumen und Wohnungen fernzuhalten	132
18	Weintrauben lange aufzubewahren	140
18	Reinigen von Rellen und Quirlen	140
18	Fardinidre	140
18	Tegbürsten	140
19	Ein einfaches Verfahren, alkoholfreie Frucht- säfte herzustellen	148
19	Flaschenstopfen zum Verpacken von Obst	148
19	Reinigen von Blusen	148
19	Reinigen von seidenen Möbelbezügen und Herrenkleidern	149
20	Die beste Aufbewahrungsmethode für Schweinefleisch	156
20	Bassins von Petroleumlampen einzulitten	157
20	Schimmel aus Kellern zu entfernen	157
20	Das Reinigen von Schwarzwurzeln	157
21	Welschen unzertrennt zu reinigen	163
21	Glacéhandschuhe zu reinigen	163
21	Steinkohlen und Briquettes	163

Nr.	Seite	
22	Marke O. F. der Mehlmühle Wilbegg	172
22	Das Instandhalten der Wäsche	172
22	Reinigen der Filzhüte	172
22	Behandlung naßgewordener Regenschirme	172
22	Der Heizwert der Kohlen	173
22	Sammet aufzufrischen	173
22	Junge Gänse	173
23	Der Pfeffer	181
23	Die tannenen Fußböden	181
23	Der Fleischwert des Tieres	181
24	Weihnachtsschmuck	189
24	Blutflecken	189
24	Äpfel rasch zu schälen	189

Gesundheitspflege.

1	Frostbeulen an den Füßen	7
2	Frostbeulen an den Händen u.	14
2	Vom Schlittschuhlaufen, von Dr. M. W.	14
3	Rote Nasen	22
5	Blutreinigung im Frühjahr	38
6	Haut und Teint	45
7	Gegen Plattfußbeschwerden	54
8	Zarte Haut an den Händen	63
9	Die Dr. Winterschen Nährsalze	71
10	Atmungsgymnastik	78
11	Die Haarpflege	86
12	Die Wirkung der Seebäder	94
13	Der hygienische Wert des Schwimmens	103
14	Das Eiweiß als Heilmittel	111
15	Mittel gegen Mückenstiche	119
15	Hautpflege	119
16	Die Wechseljahre	127
17	Mitesser	134
18	Zur physiologischen Wirkung des Absudes der gebrannten Bichorie	143
19	Lippenpomade	150
21	Hühneraugen	166
21	Zur Erhaltung starker und gesunder Nerven	166
22	Pflege der Hände	174
23	Die Wirkungen eines Winteraufenthaltes im Hochgebirge	183
24	Die Ernährung im Greisenalter	191

Kindernpflege und Erziehung.

1	Die Kleidung der Säuglinge	7
2	Der Ohrenfluß	15
3	Welches ist die durchschnittliche Gewichtszu- nahme des Kindes im ersten Jahr?	23
5	Der Schnupfen des Säuglings	39
6	Mund zu!	47
6	Zur Behandlung des Keuchhustens	47
7	Sonntage und Ferien der Kinder	55
7	Entzündung des Auges	55
9	Schule und Hausarbeit	71
10	Die erste Zahnung	78
11	Die Musikstunden der Kinder	87
12	Turnfahrten	95
13	Behandlung Ertrunkener	108
14	Maßregeln gegen Ausbreitung des Keuch- hustens	111
15	Pflege der Sinne	119
17	Der Durchbruch der Zähne bei Kindern	135

Nr.	Seite
18 Breien und Durchfall	143
19 Da-Tragkissen	150
21 Das Lachhengeld	167
22 Windpocken	175

Krankenpflege.

2 Lebensweise der Herzklappenkranken	14
3 Das Bett der Kranken	23
5 Die Migräne	38
6 Reinigung von Wunden	47
7 Blutungen aus Wunden	55
8 Die Haarnadel als ärztliches Instrument	63
11 Die Verbrennung	87
12 Herzklappenkranke auf Reisen	94
14 Die Behandlung der Lungenblutung	111
15 Behandlung bei Verbrennung und Verbrühung	119
16 Die Wasseranwendungen bei Kranken	127
17 Bei Scharlacherkrankungen	135
18 Behandlung in Vergiftungsfällen	143
19 Die Massage	150
20 Winterkuren für Herzklappenkranke	158
21 Das Einatmen von Arzneimitteln	167
22 Gegen Husten	174

Gartenbau und Blumenkultur.

1 Zimmerpflanzen am Fenster	7
2 Das persische Alpenveilchen	15
2 Das Reinigen der Zimmerpflanzen	15
3 Winterfrostschäden an Stamm u. Zweigen der Obstbäume	23
4 Der Standort der Kakteen im Winter	31
7 Zur Beschleunigung der Keimung	56
7 Schlingpflanzen für Balkone	56
8 Der Mahnruf der Vögel im Frühjahr	63
9 Fruchtwechsel	71
9 Kletterrosen	71
10 Monat-Rettich	79
10 Frischgestochener Spargel	79
10 Strauch- oder Blütenbegonien	79
11 Zur Bekämpfung der Kropfkrankheit des Kohles	87
11 Zur Palmenpflege	87
12 Pflege des Schnittlauch	95
12 Glockengeranien	95
13 Zur Rosenpflege	103
14 Tomatenzucht	112
16 Das Wiedereinsetzen der Pflanzen im Spätjahr	127
17 Verwertung der Tomatenblätter	135
18 Die Hyazinthe	143
19 Die Pflege des Grabes im Herbst	151
20 Dahlien oder Georginen	159
21 Zur Maiblumentreiberei	167
23 Erfrorene Pflanzen	183

Tierzucht.

1 Vögel im Garten	8
2 Zur künstlichen Winterfütterung der Vögel	15
2 Die Sicherung der Vögel beim Anlegen von Winterfutterplätzen	15

Nr.	Seite
5 Das Grünsutter der Zimmervögel	39
6 Zimmerkägen	47
10 Kohlräupen, ein Gift für die Enten	79
11 Der Kamm des Huhnes	88
12 Die Lerchen als Zimmervögel	95
13 Reifekorb für Kägen	103
14 Ernährung der Insektenfresser unter den Stubenvögeln	112
17 Anlocken der Fische mit Brot	135
17 Zur Behandlung der Kettenhunde	135
18 Die fremdländischen Vögel	144
19 Die Scheuleber als Ursache der Erblindung der Pferde	151
20 Die Mäuser der Hühner	159
21 Ansteckende Krankheiten unter den Zimmervögeln	167
22 Eine Neuigkeit für Geflügelzüchter	175

Küche.

Suppen.

1 Flädchensuppe	6
2 Hühnersuppe mit Eiergelee	13
3 Suppe mit verlorenen Eiern	22
4 Käsesuppe	30
5 Mehlsuppe mit Gemüse	37
6 Rahmsuppe	45
7 Kräutersuppe	53
8 Sauerampfersuppe	62
9 Spargelsuppe	70
10 Suppe aus grünen Erbsen	77
11 Pilzsuppe	85
12 Gemüsesuppe	93
13 Grünerbsensuppe	101
14 Selleriesuppe	109
15 Weiße Suppe ohne Fleisch	117
16 Falsche Krebsuppe	125
17 Kartoffelsuppe mit Gelbrüben	133
18 Geriebene Kartoffelsuppe	141
19 Griesuppe	149
20 Selleriesuppe mit Griesklößchen	157
21 Käsesuppe	165
22 Blumenkohlsuppe	173
23 Selleriesuppe	182
24 Gebundene Ochsenchwanzsuppe	189

fischgerichte.

2 Stodfisch mit Petersilie	13
4 Geschmorter Kabeljau	30
5 Fischgallerte	37
6 Fische in Muscheln	45
7 Steinbutt mit Sauce	54
8 Codsische	62
8 Crebetten in Muscheln	62
9 Gebratener Lachs	70
10 Seezunge au gratin	77
11 Gebratener Zander	85
14 Backfische	109
15 Steinbutt mit Sauce	117
17 Gelochter Fisch mit Butter und Petersilie	133
21 Schellfische mit brauner Sauce	165
23 Gebratener Hecht	182
24 Lachs à la genevoise	190

Verschiedene fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

Nr.		Seite
1	Raninchenfrilasse	6
1	Panierte Wiener Schnitzel	6
1	Saurer Mochen	6
2	Gebackene Kalbsfüße	13
3	Gespickter Filetbraten mit Gemüse	22
3	Sautiertes Kalbsfleisch	22
4	Wichelseiner Fleisch	30
4	Falscher Salm	30
4	Bratwurst mit Senfsauce	31
5	Raninchen auf provengalische Art	37
5	Gefülltes Kalbsherz	37
6	Hammelsragout	45
6	Fleischvögel	46
7	Hammelsbug à la montgolfier	54
7	Leberklöße	54
9	Gefüllte Ochsenzunge	70
9	Grilliertes Rindfleisch	70
10	Frikandellen aus Rauchfleisch	77
10	Kalbsragout	77
11	Ochsenfleisch im Mantel	85
11	Leber im Netz gebraten	86
12	Gebratene Hühner	93
12	Leberpießchen	93
13	Gefüllte Ziegenleber	101
13	Bœuf à la mode	101
14	Krustiertes Rindfleisch	110
14	Sulzrippchen	110
14	Einfache Tomatensauce	110
15	Gulasch nach Wiener Art	117
15	Gekochte Tauben mit Gemüse gefüllt	117
16	Saftfleisch	125
16	Hammelskoteletten à la Nelson	125
17	Eingemachtes Kalbsfleisch	133
17	Rindsniere mit Zwiebelsauce	133
18	Rindsbraten mit Wasser	141
18	Kalbshirn aux croûtons	141
19	Hase mit Rahmsauce	149
19	Geflügelsalat auf englische Art	149
19	Zungenkoteletten	149
19	Hammelbraten mit Kapern	149
20	Tauben mit Kastanienfülle	157
20	Panierte Schweinsfilets	157
20	Nierenschnitten	157
20	Reis mit Schinken	158
21	Falscher Salm	165
21	Hasenbrötchen	166
22	Hasenbraten	173
22	Pastetchen à la bourgeoise	173
23	Hirschrücken	182
23	Schnecken à la poulette	182
24	Pastetchen au naturel	189
24	Rendenbraten auf Wiener Art	190

Gemüse und Obst.

1	Schwarzwurzelalat	6
1	Lauchgemüse	6
2	Italienischer Spinat	13
2	Orangenkompott	13
3	Wirfing	22
3	Kartoffeln in brauner Mehlsauce	22
4	Randensalat	31

Nr.		Seite
4	Zwiebelpüree	31
5	Erbsenpüree	37
6	Schwarzwurzeln mit Käse	46
6	Bohnensalat	46
7	Kartoffeln à la maitre d'hôtel	54
8	Plantaris-Nezwurst	62
8	Spinat	62
8	Kapuzinersalat	62
9	Spinat mit Kerbel	71
10	Kohlraben	77
10	Rhabarbermais	77
11	Plantarisbraten	86
11	Petersiliengemüse	86
11	Spinatröllchen	86
12	Bohnen auf englische Art	93
12	Kopfsalat mit grünen Erbsen	93
12	Kohlrabi à l'asperge	94
12	Heidelbeeren nach Berner Art	94
13	Romaine	102
13	Condéaprilosen	102
14	Lattich	110
14	Holunderkompott	110
15	Champignonbrötchen	118
15	Kirschkompott	118
15	Verdämpfte Tomaten	118
16	Gebackener Kürbis auf englische Art	126
16	Kopfsalat mit saurem Rahm	126
16	Pfirsichcreme	126
17	Kürbisreis	133
17	Gefüllte Gurken	133
17	Bovesen mit Zwetschen	134
18	Artischofen	141
18	Gebackene Auberginen	141
18	Apfel im Schnee	142
19	Birnenkompott	149
19	Gebackene Äpfel	150
20	Gefüllte Rüben	158
20	Rabissalat	158
21	Rotkraut	166
21	Apfelspeise	166
22	Sauerkraut	173
22	Kastanienkroketten	174
22	Selleriealat	174
23	Randen	182
23	Kartoffeln auf englische Art	182
24	Bunter Salat	190
24	Risi-Bisi auf italienische Art	190

Mehl-, Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe. fettgebakenes.

1	Apfelfüchli	6
1	Rußmehlspeise	6
2	Eiergelee	13
2	Kastanienauflauf	14
3	Orangenpudding	22
3	Reisküchlein mit Schokolade	22
3	Omelette soufflée	22
4	Gebackene Dampfknudeln	31
5	Käferaviolen	37
5	Orangenspeise	38
6	Orangenküchlein	46
7	Stachisaufauf	54
7	Aprilosenschaum	54

Nr.		Seite
8	Rührei mit Spargeln	62
8	Berliner Pfannkuchen	63
10	Käsesalat mit Schnittlauch	77
10	Erdbeerschnitten	77
11	Gestürzter Reis mit Früchten	86
12	Abgerührter Kirschauflauf	94
13	Schneeberg	102
13	Kartoffelpilzpudding	102
15	Italienisches Reisgericht	118
15	Pfannkuchen	118
16	Ribel (Sterz)	126
17	Eier in saurer Sauce	133
18	Speckeierkuchen	142
18	Einfache Dessertspeise	142
18	Hagebuttencreme	142
19	Brioche mit Käse	149
19	Hagebuttenauflauf	150
20	Traubenstrudel	158
21	Hartgekottene Eier	166
22	Feine Klöße	173
22	Bettelmann	174
23	Schokoladeauflauf	182
24	Orangemarmelade-Pudding	190
24	Französische Vanillecreme	190

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1	Linzertorte	7
2	Lissabonertorte	14
3	Grahamtorte	22
4	Kartoffeltorte	31
5	Tartarischer Kuchen	37
5	Süßholztabletten	38
6	Spekulatius	46
6	Rahmkuchen mit eingemachten Kirschen	46
7	Mokkatorte	54
8	Marmeladentorte	63
9	Bananenkuchen	71
10	Schweizertorte	78
11	Automobiltorte	86
13	Ungarischer Kirschkuchen	102
14	Johannisbeerkuchen	110
15	Obstkuchen mit Guß	118
16	Gerührter Obstkuchen	126
17	Schwedische Apfeltorte	134
20	Quittentorte	158
21	Hagebuttenmakronen	166
21	Leestollen	166
22	Meringues	174
23	Aprikosenkuchen	182
23	Weihnachtsgebäck: Birnenbrot Möckli, Haselnußleckerli, Müllheimer- leckerli, Albert-Biscuits, Nußsterne, Kakaostengel	183
24	Feine Weihnachtstorte	190
24	Weihnachtsgebäck: Schaffhauerquaterli, Christ- stollen, Vanillebrötchen, Zimmtleckerli, Pflaffenkäppchen, Weihnachtssterne	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.		
Nr.		Seite
1	Orangemarmelade mit Zitronen	7
6	Orangenschale-Marmelade	46
9	Rhabarbermarmelade	71
12	Erdbeergelee	94
12	Heidelbeermarmelade	94
13	Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren	102
13	Konfitüre aus süßen und sauren Kirschen	102
13	Randierte Johannisbeeren	102
13	Bohnen in Essig	102
14	Marmelade von Beerenfrüchten und Stein- obst aller Art	110
14	Gelee von weißen und roten Johannis- beeren, Himbeeren, Stachelbeeren und Brombeeren	110
14	Bohnen in Salz	111
14	Cornichons	111
15	Imitierte Pfirsichmarmelade	118
15	Birnen in Essig	118
15	Marmelade aus Pfirsichen, Aprikosen und Mirabellen	119
15	Kirschen mit Himbeeren	119
15	Geschnitzte Gurken	119
16	Pflaumenmarmelade mit Blutpfirsichen	126
16	Reineclaud-Gelee	126
16	Gemischte Gemüse in Essig	126
16	Birnen in Essig	126
16	Melonen mit Ingwer	127
17	Blumenkohl in Essig	134
17	Apfel- und Birnenmarmelade	134
17	Gelee aus Falläpfeln	134
17	Brombeerkonfitüre	134
17	Gelbe Zwetschgenmarmelade	134
18	Quitten- und Apfelgelee	142
18	Zwetschgengelee	142
18	Weintrauben mit Essig	142
18	Kürbis mit Vanille	142
18	Fruchtpasten	142
19	Süße Äpfel oder harte Birnen in Essig	150
19	Preiselbeeren	150
19	Hagebutten	150
19	Quittenmarmelade	150
20	Traubengelee	158
20	Quitten in Zucker einzumachen	158
20	Das Dörren von Äpfeln und Birnen	158

Getränke.

9	Moussierende Limonade	70
11	Mandelmilch	86
12	Esdragonesig	93
12	Frische Limonade	94
13	Himbeerbowle	102
14	Himbeerfirup	110
15	Heidelbeerkaltschale	118
16	Indisch Bier	126
24	Glühwein	190
24	Zitronenbowle	190
24	Hypokras	190