

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

Band: 12 (1905)

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: 02.03.2025

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

h. cpl. y. k.

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.

1905



Zürich.

Druck und Verlag von W. Coradi-Maag.

1905.

Inhalts-Verzeichnis.

Allgemeines.	
Nr.	Seite
1, 2, 3, 4, 7, 9 Aus Großmutter's Küchenprovis	1 9, 17, 25, 49, 65
1 Ansteckende Krankheiten, von Dr. P.	3
2 Die Orange und ihre Verwendung	11
3 Der Spargel, von G. Landolt	19
3 Ratschläge für das Glätten eines Herrenhemdes	20
4 Die Behandlung und Pflege der Spargelpflanzung, von G. L.	27
5 Unser tägliches Brot, von M.	33
5 Bananen, von J. R.	34
5 Der Zimmergarten, von H. H.	35
6 Bepflanzung der Balkone, von H. H.	41
6 Ein Freund der Kranken	42
6 Die Einführung der Kartoffel in Europa von L. M.	43
6 Die Wollwäsche	44
7 Beim Osterhasen, von H.	51
8 Fleckenreinigung, von E. Parlow	57
8 Der Vorgarten, von J. Böttner	59
8 Wie die Schokolade in Europa zur Einführung gelangte, von L. Marbach	60
9 Das Geflügel, von Lina Morgenstern	67
10 An die Hausfrauen, von M.	73
10 Mahhalten im Genuß von Gewürzen	74
11 Frühlingssalaten und Frühlingssalate, von Dr. M. H.	81
11 Winke für den Blumen- und Gemüsegarten	83
12 Was soll ich kochen? von M. H.	89
13 Eingemachte Früchte und Gemüse, von M. H.	97
13 Ich will's jetzt dann machen, von G.	100
14 Unsere Speisepilze	105
14 Die Anzucht der Stiefmütterchen, von H. H.	107
14 Macaroni, von L. M.	107
15 Der Petrolteufel, von Armand	113
15 Kühle Getränke	115
15 Einfachste Art, Gemüse zu konservieren	116
16 Zur Krankenernährung, von L. Morgenstern	121
16 Die Eierkonservierung	122
17 Vom Backen	129
17 Gartenarbeit im Herbst, von —	130
17 Kapern	131
18 Von der Suppe, von Else Rema	137
18 Wohnungspflege	139
18 Technische und fremdländische Ausdrücke in der Küche	140
19 Zur Puddingbereitung	145
19 Wenn die Tage kürzer werden, von Dr. Paul Richter	147
20 Die Zimmerkultur der Palme	153
20 Ueber das Sauerkraut	154
20 Korinthen	155

Nr.	Seite
21 Aus dem Examen der Haushaltungslehrerinnen im Wolfbachschulhaus Zürich, von H. Stanger-Meyer	161
21 Ueber den gesundheitlichen Nutzen des Gartenbaus	163
21 Ueber das Heizen, von Frau W.	163
22 Das Anrichten der Speisen	169
22 Wie soll unsere Winterkleidung beschaffen sein, von Dr. Sch.	170
22 Die Kastanie	171
23 Zur Orangensaison, von Dr. Paul Richter	177
23 Schönheitsmittel, von M. W.	178
24 Dessert- und Süßfrüchte, von M. Berlin	185
24 Die Krankenküche, von H. Heyl	187

Haushalt.

1 Wie man graugewordene Lampenglocken reinigt	4
1 Reinigen heller Ledertaschen	4
1 Salzsäure	5
1 Straußensebern aufzufrischen	5
2 Vernickelte Gegenstände zu reinigen	13
2 Thee als Reinigungsmittel	13
3 Glaspfropfen zu lockern	21
3 Weiße Pelzsachen zu reinigen	21
3 Schwarzen Marmor zu behandeln	21
3 Eisen- und Stahlgegenstände vor Rost zu schützen	21
4 Das Trocknen der Wäsche im Winter	28
4 Waschen der Leine	29
4 Ofenschwärze	29
4 Einfaches Mittel, Aluminium-Gegenstände gründlich zu reinigen	29
4 Entfernen von Moderflecken	29
5 Spiegel zu reinigen	36
5 Flecken auf Holz zu entfernen	36
5 Helle Schuhe zu reinigen	36
5 Weiße Strohhüte zu waschen	45
6 Federnwäsche	45
6 Kupfer zu putzen	45
6 Lackwaren zu reinigen	45
6 Kuchen aufzubaden	45
7 Rit für zerbrochenes irdenes und Porzellan-geschirr	53
7 Feuchtigkeit in Zimmern zu verhindern	53
7 Wie man Fettflecken aus Tapeten entfernt	53
7 Das Reinigen wollener Halbtücher und Kapuzen	53
8 Wie reinigt man Schwämme?	61
8 Fensterscheiben zu putzen	61
8 Verwendung der Knochen im Haushalt	61

Nr.	Seite	
8	Kristall zu reinigen	61
9	Blumen mit kurzen Stielen	69
9	Gefochte Eier	69
9	Eischränke zu reinigen	69
9	Eisenbeingegegenstände zu reinigen	69
10	Begräumen der Wintersachen im Frühjahr	76
10	Begräumen der weißseidenen Gesellschafts- kleider	76
11	Mittel zur Vertreibung von Ratten	85
11	Die Verwendung des Terpentins im Haus- halt	85
11	Zur Entfernung von Fliegenschmutz an Möbeln	85
11	Kirschenflecken aus Tischtüchern zu entfernen	85
12	Vertreibung der Ameisen	93
12	Moos zu färben	93
12	Wie man Federkissen wäscht	93
12	Woran erkennt man das Alter des Geflügels?	93
13	Blätter zu konservieren	100
13	Steigender Leig	100
13	Badewannen zu reinigen	100
13	Glasf Kitt von Fenstern zu entfernen	101
13	Gummigegegenstände	101
14	Alpenrosen zum aufblühen zu bringen	108
14	Reinigung der Schüttsteine im Sommer	108
14	Fliegen zu vertilgen	108
14	Wie man Fleischspeisen vor Ameisen schützt	108
15	Wie bereite ich einen wirklich guten Kaffee?	116
15	Die Milch	116
16	Gipsfiguren zu reinigen	124
16	Mittel gegen Hauschwamm	124
16	Gelbe Storen aufzufärben	124
16	Stoßflecken aus Wäschestücken zu entfernen	124
16	Gurken zu schälen	124
17	Fischbestecke zu reinigen	132
17	Eis zu zerkleinern	132
17	Flaschen zu reinigen	132
17	Druckstellen aus Plüschmöbeln und Decken zu entfernen	132
17	Farbige Stid- und Seibengarne	133
18	Ein erprobter Verschluss für Einmachgläser	141
18	Flecken aus seidnen Kleidern zu entfernen	141
18	Filzhüte zu reinigen	141
18	Verhindern der Rußbildung in Öfen und Herden	141
18	Reinigen von Petroleumflaschen	141
18	Theekannen von Britanniametall zu reinigen	141
19	Polstermöbel vor Motten zu bewahren	148
19	Zur Aufbewahrung des Obstes	148
19	Das Abreiben der Früchte	148
20	Vom Obstschälen	156
20	Die bewachsene Flasche	156
20	Woran erkennt man den echten Thee?	156
20	Verbrannter Leig	156
20	Wie man Bambusmöbel und Rohrseffel behandelt	156
20	Hant schuhwäsche	156
21	Das Gefrieren der Fensterscheiben, von —r.	165
21	Das Ausbessern von Gummischuhen	165
21	Eine gute Politur für dunkles Holz	165
21	Bleistiftzeichnungen festzuhalten	165
21	Rostige Eisen- und Stahlggegenstände	165
22	Die Behandlung von Led- und Ballschuhen	172
22	Im Freien erfrorene Pflanzen	173

Nr.	Seite	
22	Zwiebeln	173
22	Regenflecken aus Kleidern zu entfernen	173
23	Sichere Erkennungszeichen für junges und altes Geflügel	180
23	Shampooing-Wasser	180
23	Wie man Goldstickereien behandelt	180
23	Behandlung gefrorener Wäsche	180
24	Imprägnierte Polsterauflage, von Dr. Vi- schoff	189
24	Bodenwische Marke „Elefant“	189

Gesundheitspflege.

1	Rote Nasen, rote Hände	6
3	Waschwasser für das Gesicht	22
4	Die Einwirkung des Zuckers auf die Zähne	30
5	Magerkeit	38
6	Amerikanische Körperpflege	46
7	Einfluß der Wohnung auf die Erkrankung an Tuberkulose	55
8	Vom Frühaufstehen	62
9	Freiluft- und Sperrluftmenschen	70
10	Frauen in den Wechseljahren	78
13	Vorsichtsmaßregeln beim Baden	102
14	Warzen zu vertreiben	110
14	Gegen Sommerprossen	110
15	Grüner Zahnbelag	118
16	Bekleidung des Fußes	126
17	Sportsübungen der Herzklappenkranken	134
19	Uebermäßiges Trinken während des Essens	150
23	Die Bekämpfung der Feuchtigkeit in den Wohnungen	182
23	Spinnengewebe, ein gefährliches Blutstillungsmittel	182

Kindernpflege und Erziehung.

1	Ueber die geistige Entwicklung des Kindes	6
2	Wie lange soll ich mein Neugeborenes austragen?	15
3	Wie schützt man Kinder vor der Scharlachgefahr? von Dr. Dornblüth	23
4	Zur Haarpflege im Kindesalter	31
5	Zur Pflege des Ohres	38
7	Ueber die Impfung	55
9	Messelausschlag	71
10	Abhärtende Bäder für Kinder	78
10	Weitsichtigkeit	78
10	Die allgemeine Körperpflege	78
12	Das Schielen	95
14	Milchportionen für Säuglinge	110
15	Leckereien für die Kinder	119
16	Gesundheitspflege im schulpflichtigen Alter	126
17	Vom Stillen	135
18	Stimmritzenkrampf	143
20	Die Pflege der Kleinsten	158
21	Einfacher Pasteuriserapparat für Kindermilch	167
23	Spute Dich	183
23	Die Fingernägel	183

Nr.		Seite
Krankenpflege.		
3	Kalte Einwickelungen	23
4	Der Schlaf des Kranken	30
5	Erstickungsgefahr	38
6	Gelenkrheumatismus	47
8	Krankenlagerung	63
11	Einträufelungen von Arzneimitteln	86
13	Wie behandelt man Insektenstiche?	103
14	Vom Blitze Getroffene	110
15	Krankenbetten mit Hebeapparat	119
16	Vergiftung durch Pilze. Insekten im G. hör gang	126
17	Einreibungen	135
18	Das Durchliegen	143
20	Das Wechseln der Bettwäsche bei Kranken	157

Gartenbau und Blumenkultur.

2	Blumenpflanzen	15
3	Kakteen	23
3	Das Fangen der Wespen zu Ausgang des Winters	23
4	Arbeitskalender im Monat Februar	31
4	Hasenfraß	31
5	Arbeitskalender im Monat März	39
6	Ungezieservertilgung	47
6	Ausräumen der Pflanzen aus dem Keller	47
7	Gartenkalender im April	55
8	Bester Boden für Radieschen	63
9	Gartenkalender im Mai	71
9	Pflanzenschädlinge	71
10	Rosenkohl	79
10	Sonnenblumen	79
10	Vorzügliche Kopfsalatorte	79
10	Die drei besten Erdbeersorten	79
10	Der beste Platz für Kakteen	79
11	Erdflöhe, Schnecken u. zu vertreiben	87
12	Gartenkalender im Monat Juni	95
13	Die 10 Gebote des Gemüsebaues	103
14	Schutz der Fensterblumen gegen die Sonne	111
14	Welkende Salat- oder Spinatpflanzen	111
15	Welkwerden oder Absterben der Pflanzen	119
16	Gartenkalender im Monat August	127
16	Erdbeer- und Veilchenzucht im Zimmer	127
16	Kakteen	127
16	Marqueriten	127
17	Cinerarien und Primeln	136
18	Das Einwintern der Topfpflanzen	143
20	Einiges über die Aufbewahrung des Obstes	158
21	Hübsche Hänge-Ampeln	167
22	Gartenblumen im Winter, von G.	174
23	Ein Garten in der Küche	183

Tierzucht.

3	Nahrung für die Singvögel	24
4	Das Füttern der Papageien	31
5	Die Käfige der Zimmervögel	39
8	Woran erkennt man ein gutes Leghuhn?	63
9	Die einheimischen Finkenvögel	71
10	Wie man Hunde und Katzen tötet	79
10	Entenzucht	79

Nr.		Seite
11	Hühnerläuse	87
12	Selbstausrupfen der Federn bei Papageien	96
14	Tierschutz im Sommer	111
15	Futter für Bruthennen	120
16	Einkauf von Stubenvögeln	127
19	Anleitung zur Behandlung der Hunde	150
21	Das Kurieren von Krankheiten bei Stubenvögeln	167

Küche.

Suppen.

1	Spinatsuppe	5
2	Durchgetriebene Linsensuppe	14
3	Reisuppe auf italienische Art	21
4	Bauernsuppe	29
5	Grüne Erbsensuppe	37
6	Zwiebelsuppe	45
7	Suppe mit Käsecroutons	53
8	Sauerampfersuppe	61
9	Spargelsuppe	69
10	Weisse Kartoffelsuppe	77
11	Suppe von grünen Erbsen	85
12	Grüne Suppe	94
13	Kerbelsuppe	101
14	Rote Reisuppe	108
16	Tomatensuppe	124
18	Gurkensuppe	142
19	Baumwollsuppe	148
20	Braune Kartoffelsuppe	156
21	Selleriesuppe	166
22	Gelberübensuppe	173
23	Kastaniensuppe	180
24	Schwarzwurzel-suppe	189

Fischgerichte.

1	Gebackener Lachs	5
3	Stoddfisch mit Butter und Zwiebeln	21
4	Gebackener Zander	29
5	Schleie mit Petersilie	37
6	Stoddfisch mit Petersilie	46
7	Gebackene Forellen	54
9	Gebackene Krebse	70
11	Zander mit Petersilie	86
13	Lachs auf holländische Art	101
14	Krebsragout	108
17	Karpfen mit Meerrettig	133
18	Gebackener Schellfisch	142
23	Karpfen mit Weißwein	181

Verschiedene Fleischgerichte, Geflügel und Saucen.

1	Gebatene Ente	5
1	Rindfleisch als Jägerfleisch	5
1	Pikante Leberwürste	5
2	Frikassee von Huhn	14
2	Nelson-Koteletten	14
2	Rindsbraten auf ungarische Art	14
3	Farce-Koteletten	21
3	Kristallhelles Aspic	21

Nr.	Seite
3 Ochsenmaul	21
3 Münchener Schweinebraten	22
4 Gefottenes Rindfleisch	29
4 Kalbsgulasch	29
4 Schweinsrouladen	29
5 Glasierte Kalbsbrust	37
5 Ochsenzunge mit Rahmsauce	37
5 Spanische Würste	37
6 Lauben mit Spargel	45
6 Gigi-Ragout	46
6 Hammelrücken	46
7 Englische Lammsteaks	54
7 Bratwürste	54
7 Rindsbraten aus halbweich gekochtem Rindfleisch	54
8 Einfache Schüsselpastete mit Butterteig	61
8 Kalbfleisch wie Lachs zubereitet	61
8 Gedämpfter Kapaun	61
9 Poularde à la Stambul	70
9 Kalbfleisch mit Majoran	70
9 Ragout von Hammelzungen	70
9 Feine Kräuterjauce	70
10 Gebratene Lauben auf einfachste Art	77
10 Kalbsbrust mit Champignonfüllung	77
10 Paprikaschnitzel	77
11 Rindfleisch nach Wildbret-Art	86
11 Gebäckener Kalbskopf	86
12 Gebratenes Huhn	94
12 Röhbraten	94
12 Fricandeaux von Hammelkeule	94
13 Leberpudding	101
13 Gewöhnlicher Schweinsbraten	101
14 Gebratene Leber auf französische Art	108
15 Schmorbraten mit Reis	117
15 Schweinsniere mit Madeira sauce	118
15 Französische Schnitzel	118
15 Feiner Fleischsalat	118
15 Fleischgallerte für Magenfranke	118
16 Gebratene Rebhühner auf einfache Art	124
16 Marinierter Schweinsbraten	124
16 Leberknödel	124
16 Tomatensauce	124
17 Gehackte Beefsteaks	133
17 Gefüllte Kalbsbrust	133
18 Gedünstete Rindfleischschnitten	142
18 Schweinsohren auf Schweizer-Art	142
19 Farcierter Hase	149
19 Rauchfleisch nach Hamburger Art	149
19 Aufschnittpudding	149
20 Kaninchen à la Marengo	156
20 Frikandelle	157
20 Schinken in Milch	157
21 Gebratene junge Gans	166
21 Marinierter Hammelrücken mit Tomaten	166
21 Fleischjulz	166
22 Rehrücken	173
22 Gefottenes Rindfleisch auf französische Art	173
23 Italienischer Rindsbraten	180
23 Kaisergulasch	180
23 Speckknödel	181
23 Junge Hühner mit Sardellen und Morcheln	181
23 Enten mit Reissfarce	181
24 Kalte Pastete	189
24 Marinierte Ochsenzunge	190

Nr.	Seite
Gemüse und Obst.	
1 Feine Kartoffelkrapsen	6
1 Blumenkohl au gratin	6
1 Reis mit Äpfeln	6
2 Kroketten aus Kartoffelresten	14
2 Kastanienpüree als Gemüse	14
2 Müßlisalat	14
3 Gefüllter Sellerie	22
4 Morchelgemüse	30
5 Kartoffeln auf Freiburger Art	37
5 Gedünsteter Spinat	38
6 Rosenkohl	46
6 Pirog von Kartoffeln	46
7 Rhabarber als Gemüse	54
8 Stachis au gratin	62
8 Löwenzahngemüse auf englische Art	62
9 Kohlraben	70
10 Rhabarber als Gemüse	77
11 Pikanter Kartoffelauflauf	86
11 Junge Karotten, gedünstet	86
11 Radieschen als Frühjahrgemüse	86
12 Wachsböhen mit Eiersauce	94
12 Spargelsalat	94
12 Kräuterklöße	94
13 Schotenerbsen	101
13 Eierschwämme als Gemüse	101
14 Gebäckene Tomaten	108
14 Gurkensalat	109
15 Gebäckene Mohrrüben	118
15 Gedämpfter Kohl	118
15 Kartoffeln in Majoransauce	118
15 Aprikosentompott	118
16 Lattich in der Serviette	125
17 Petersilienwurzeln als Gemüse	133
17 Gedämpfte Tomaten	133
17 Pilze im Reiskranz	134
17 Böhmisches Zwetschgenspeise	134
18 Tomaten als Zwischenspeise	142
18 Kohlrollen	142
19 Gebäckener Kürbis	149
19 Weiße Rüben	149
20 Bananentompott	157
20 Rote Rüben	157
21 Gedörrte Kastanien	166
21 Gebäckene Sardellen	166
21 Birnentompott	166
22 Selleriegemüse mit Kartoffeln	173
22 Blumenkohlsalat	173
22 Süße Speise von Orangen	174
23 Spinat für Rekonvaleszenten	181
24 Selleriesalat	190
Mehl- Milch- und Eierspeisen, Puddinge und Aufläufe	
2 Apfelauflauf	14
2 Gebäckene Schneeballen	15
3 Grießschnitten	22
3 Auflauf von gedörrten Pflaumen	22
4 Eierküchlein	30
4 Fastnachtküchlein	30
6 Schokoladenglace	46
7 Rührteier	54
7 Flammeri von Reis	54

Nr.	Seite
7 Drangenküchlein	54
8 Rhabarberpie	62
8 Eier im Schlafrock	62
8 Eier mit Senfsauce	62
10 Englischer Spargelpudding	77
10 Glaspalast	77
10 Eierkuchen mit Speck und Schnittlauch	77
11 Erdbeerschnitten	86
12 Abgerührter Kirschauflauf	94
13 Himbeerglace mit Rahm	102
14 Champignon-Omelette	109
14 Früchte mit Schlagrahm	109
15 Italienische Eier	118
15 Omelette soufflée	118
15 Zwetschgenknödel	118
16 Eier auf lothringische Art	125
16 Pfauenstrudel	125
18 Käsebälle	142
18 Schokoladeböcherchen	142
18 Apfelweinkaltschale	142
19 Karolaspfeife	149
20 Mandel- oder Haselnußpudding	157
20 Reisköpfchen	157
21 Käseauflauf	166
21 Reis à la Trautmannsdorf	166
22 Brotflöße	174
22 Wienerkoch	174
23 Apfelmehlspeise	181
23 Drangencreme	181

Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

1 Genfer Torte	6
3 Sultanine	22
4 Schwedische Apfeltorte	30
5 Krachtorte	38
6 Nudeltuchen mit Vanillesauce	46
7 Basler Ostersluden	54
8 Osterbrot	62
8 Frangipantorte	62
9 Einfacher Rhabarbertuchen	70
11 Feine Griesstorte	86
13 Kirschentuchen	102
16 Gesundheitskuchen	125
17 Gehackter Teig zu Obsttuchen, Törtchen, Theegebäck	134
20 Konfekt von Quitten oder Bananen	157
22 Weihnachtskonfekt:	174
22 Haselnüsse in der Hülle	174
22 Feiner Weihnachtslebkuchen	174
22 Holländische Cafés	174
22 Anisbörnchen	174
23 Weihnachtsgebäck:	181
23 Schaffhauser Guteli	181
23 Nußlebkuchen	181
23 Makronenkringel	182

Nr.	Seite
23 Zuckerplätzchen	182
23 Mandelhäufchen	182
23 Makronen	182
23 Christstollen	182
24 Gugelhopf	190
24 Holsteinischer Weihnachtskuchen	190

Eingemachte Früchte.

1 Zitronenmarmelade	6
6 Pomeranzenmarmelade	46
12 Rhabarberkonfitüre	95
12 Marmelade von Süßkirschen	95
12 Erdbeerkonfitüre	95
13 Heidelbeersirup	102
13 Heidelbeergelee	102
13 Erdbeerkonfitüre (Schüttelfrüchte)	102
13 Kirschen einzumachen in Fruchtgelee	102
14 Gelee von roten und weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren u. c.	109
14 Kirschen mit Himbeeren	109
14 Aprikosen-Marmelade	109
14 Konfitüre von roten Kirschen	109
14 Himbeersirup	109
14 Essiggurken	110
16 Brombeerkonfitüre	125
16 Reineclauden-Marmelade	125
16 Melonen in Essig	125
16 Mirabellen-Konfitüre	125
17 Gelee aus Falläpfeln	134
17 Zwetschgenmarmelade	134
17 Brombeergelee	134
17 Melonen in Zucker	134
17 Tomaten in Essig	134
18 Kürbis mit Vanille einzumachen	142
18 Gelbe Zwetschgen-Marmelade	143
18 Apfelgelee	143
18 Birnen in Zucker einzumachen	143
19 Quittenkonfitüre	149
19 Quittengelee	149
19 Hagebutten mit Zucker und Essig	149

Getränke.

3 Zitronensirup	22
3 Reiszucker	22
4 Apfelthee	30
5 Hagebuttenkerntee	38
10 Alkoholfreier Maitrant	77
10 Moussierende Limonade	77
12 Eiskaffee	94
14 Himbeersirup	109
15 Brotwasser für Fieberkranke	119
21 Himbeerlimonade	166
24 Zitronenbowle	190
24 Glühwein	190
24 Eierglühwein	190

