

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: 17.05.2025

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

Q.

Chl.

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-Hähn	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 Versetzen 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		
8 Die Banane im Frühjahr	57	Haushalt.	
8 Balkonverzierung und Treppenschmuck	58	1 Kochproben	5
8 Rhabarbergerichte, von G.	60	1 Palmeol	5
9 Vom Einkauf, von G.	65	1 Erfrorene Kartoffeln und Äpfel aufzutauen	5
9 Die Hauswäsche	66	1 Unsauber gewordenen Pelzwerk zu reinigen	5
9 Ueber die Eier, von L. Morgenstern	68	1 Weiße Reihersedern zu waschen	5
10 Laß die Wirtschaftsmaschine nicht zu laut knarren, von Helene Stöckl	73	2 Schlittschuhe vor Rost zu bewahren	13
10 Eis- und Eisgetränke nach Dr. C.	75	2 Linoleumteppiche glänzend zu erhalten	13
11 Blumen und Blumenvasen	81	2 Gewiegte Zwiebeln u.	13
11 Zur Bekämpfung der Stechmücke, von F.	82	2 Wie man Obstschalen im Winter verzieren kann	13
11 Die Fischküche	84	2 Das Panieren von Nahrungsmitteln	13
12 Vegetarisches, von Frau Hedwig Fehrl	89	3 Behandlung des Emailgeschirrs	21
12 Schädlinge im Garten	91	3 Benzol als Waschmittel	21
13 Ein Wort zur Geflügelzucht, von Paul Stähelin	97	3 Zum Gebrauch der Küchentücher	21
13 Pilze als Nahrungsmittel, von Hanna Engelen-Grüßmann	99	4 Angora- oder weiße Ziegenfelle zu waschen	29
14 Die Konservierung der Eier für den Haushalt	105	4 Stearinflecken aus Kleidern zu entfernen	29
14 Kalkschalen	106	4 Porzellan zu kitteln	29
14 Behandlung rohseidener und leinener Kleider	108	4 Kerbschnittholz	29
15—16 Wir müssen sparen, von M. Hürbin	113	4 Ragais gekörnte Fleischbrühe	29
	121	5 Praktische Feueranzünder	36
15 Sommerbetten, von Dr. M. H.	115	5 Naßgewordene Kuchräume	36
16 Die Behandlung des Obstes vor dem Sterilisieren, von Frau Albert	123	5 Alfenide-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 Mastgeflügel und Fische im April	53
		7 Vorzüglicher 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 Weiße 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 Mairkräuter	85
11 Silbersticker 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 Sehle	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-, Schildpattkämmen 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 kitten	132
17 Abgegriffene Gabel- und Messergriffe wieder aufzufrischen	132
17 Der Torfmüll	132
17 Weiße 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 Fegbürsten	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 Pelsachen unzertrennt zu reinigen	163
21 Glacéhandschuhe zu reinigen	163
21 Steinkohlen und Briquettes	163

Nr.	Seite
22 Marke O. F. der Mehrlöferei 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 Miteffer	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 Keuchstussens	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	103
14 Maßregeln gegen Ausbreitung des Keuch- stussens	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 Lischengelsb	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 Blumentultur.

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 Schnittlauchs	95
12 Glockengeranien	95
13 Zur Rosenpflege	103
14 Tomatenzucht	112
16 Das Wiedereinsetzen der Pflanzen im Späthjahr	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 Grünfutter der Zimmervögel	39
6 Zimmerkägen	47
10 Rohraupen, ein Gift für die Enten	79
11 Der Kamm des Huhnes	88
12 Die Lerchen als Zimmervögel	95
13 Reiseforb 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 Mauser 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 Sauerkrautsuppe	62
9 Spargelsuppe	70
10 Suppe aus grünen Erbsen	77
11 Pilzsuppe	85
12 Gemüsesuppe	93
13 Grüner Erbsensuppe	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 Blumenkohluppe	173
23 Selleriesuppe	182
24 Gebundene Ochsenzungenuppe	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 Codsche	62
8 Crebette 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 Gefochter 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 Kaninchenfrilasse	6
1 Panierte Wiener Schnitzel	6
1 Saurer Mochen	6
2 Gebackene Kalbsfüße	13
3 Gepickter Filetbraten mit Gemüse	22
3 Sautiertes Kalbsfleisch	22
4 Pichelscheiner Fleisch	30
4 Falscher Salm	30
4 Bratwurst mit Senfsauce	31
5 Kaninchen 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 Leberpfetzchen	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 Safffleisch	125
16 Hammelskoteletten à la Nelson	125
17 Eingemachtes Kalbsfleisch	133
17 Rindsniere mit Zwiebelsauce	133
18 Rindsbraten mit Wasser	141
18 Kalbsbrin 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 Hirschrüden	182
23 Schnecken à la poulette	182
24 Pastetchen au naturel	189
24 Lendenbraten auf Wiener Art	190

Gemüse und Obst.

1 Schwarzwurzelalat	6
1 Lauchgemüse	6
2 Italienischer Spinat	13
2 Orangenkompott	13
3 Wirsing	22
3 Kartoffeln in brauner Mehlsauce	22
4 Mandensalat	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-Mehrwurst	62
8 Spinat	62
8 Kapuzschensalat	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 Condéaprikosen	102
14 Lattich	110
14 Solunderkompott	110
15 Champignonbrötchen	118
15 Rirschkompott	118
15 Verdämpfte Tomaten	118
16 Gebackener Kürbis auf englische Art	126
16 Kopfsalat mit saurem Rahm	126
16 Pflirsichcreme	126
17 Kürbisreis	133
17 Gefüllte Gurken	133
17 Bovesen mit Zwetschen	134
18 Artischofen	141
18 Gebackene Auberginen	141
18 Nessel im Schnee	142
19 Birnenkompott	149
19 Gebackene Nessel	150
20 Gefüllte Rüben	158
20 Rabisalat	158
21 Rotkraut	166
21 Apfelspeise	166
22 Sauerkraut	173
22 Kastanienkroketten	174
22 Selleriesalat	174
23 Manden	182
23 Kartoffeln auf englische Art	182
24 Bunter Salat	190
24 Risi-Visti auf italienische Art	190

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

1 Apfelfuchli	6
1 Ruchmehlspeise	6
2 Eiergelee	13
2 Kastanienauflauf	14
3 Orangenpudding	22
3 Reisküchlein mit Schokolade	22
3 Omelette soufflée	22
4 Gebackene Dampfknudeln	31
5 Käseraviolen	37
5 Orangenspeise	38
6 Orangküchlein	46
7 Stachisaufwurf	54
7 Aprikosenschaum	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 Speckeierruchen	142
18 Einfache Dessertspeise	142
18 Hagebuttencreme	142
19 Brische mit Käse	149
19 Hagebuttenauflauf	150
20 Traubenstrudel	158
21 Hartgekochte 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 Lingertorte	7
2 Bissabonertorte	14
3 Grahamtorte	22
4 Kartoffeltorte	31
5 Tartarischer Kuchen	37
5 Süßholztabletten	38
6 Spekulatius	46
6 Rahmkuchen mit eingemachten Kirschen	46
7 Muffintorte	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	182
Möckli, Haselnußleckerli, Müllheimer-	
leckerli, Albert-Biscuits, Nußsterne,	
Kakaostengel	183
24 Feine Weihnachtstorte	190
24 Weihnachtsgebäck: Schaffhauserguteli, Christ-	
stollen, Vanillebrötchen, Zimtleckerli,	
Pfaffenkäppchen, Weihnachtssterne	191

Eingemachte Früchte und Gemüse.	
Nr.	Seite
1 Orangenmarmelade mit Zitronen	7
6 Orangenschale-Marmelade	46
9 Rhubarbermarmelade	71
12 Erdbeergelee	94
12 Heidelbeermarmelade	94
13 Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren und	
Brombeeren	102
13 Konfitüre aus süßen und sauren Kirschen	102
13 Randsierte 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 Geschnittene 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 Himbeerbowl	102
14 Himbeersirup	110
15 Heidelbeerkaltschale	118
16 Indisch Bier	126
24 Glühwein	190
24 Zitronenbowl	190
24 Hypokrat	190