Henriette Davidis (1801-1876)

Henriette Davidis wurde am 01.03.1801 in Wengern an der Ruhr geboren. Sie war das zehnte von dreizehn Kindern des Pfarrers Ernst Heinrich Davidis.

Die deutsche Kochkultur wurde durch sie entscheidend geprägt, besonders populär sind bis heute ihre Worte "Man nehme ...", mit denen sie jedes Kochrezept einleitete.

Darüber hinaus beschrieb sie in ihrem Werk "Die Hausfrau" auch alle anderen Bereiche der Hauswirtschaft, angefangen von der Buchführung bis hin zur Viehzucht.
Henriette Davidis starb am 03.04.1876 in Dortmund.

Heute erinnert das Henriette-Davidis-Museum in Wetter-Wengern mit Ausstellungen über Kochbücher und einer Schriftenreihe an sie. Das Deutsche Kochbuchmuseum im Westfalenpark in Dortmund widmet ihr ebenfalls einen großen Teil seiner Ausstellung.

https://de.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis

Die Hausfrau.

Eine Mitgabe für angehende Hausfrauen

von

Henriette Davidis.

I. Teil:

Praktische Anleitung zur selbständigen und sparsamen Führung von Stadt- und Landhaushaltungen.

Nach dem Tode der Verfasserin bearbeitet von Emma Heine.

Fünfzehnte, aufs neue durchgesehene und verbesserte Auflage.

Leipzig.
Verlag der Arbeitsstube
Eugen Twietmeyer.

Henriette Davidis: "Die Hausfrau", 1892.
Titel und Inhaltsverzeichnis

Die Hausfrau

von

Henriette Davidis.

Zueignung.

Daß dir ziehe Glück ins Haus,
Schaue nicht zu weit hinaus!
Früh zur Arbeit, früh zur Ruh',
Nicht am Tag die Augen zu!
Handle wahr, regiere klar,
Lebe mäßig, zahle bar!
Halt' den Frieden ja recht neu,
Bleibe deiner Liebe treu!
Öffne gern dein Herz der Not,
Wo es fehlt an täglich Brot!
Lade nicht der Gäste viel,
Die da suchen Wein und Spiel;
Doch willkommen sei der Freund,
Der es treu und redlich meint!
Nun noch eins: den Herrn zum Heil,
So hast du das beste Teil!
Und das Glück — es kehret ein,
Wär' die Hütte noch so klein.

Henriette Davidis.

Aus dem Vorwort zur dreizehnten Auflage.

Diese neue Auflage ist eine gründlich durchgesehene und in einzelnen Abschnitten wesentlich verbesserte.

Insbesondere sind diejenigen Kapitel, bei denen die Ergebnisse der angewandten Wissenschaften neben der praktischen Erfahrung eine wichtige Rolle spielen, unter fachmännischer Mitwirkung einer völligen Neubearbeitung unterzogen. Dies gilt namentlich von der Darstellung des Milchwesens, der Viehhaltung und anderer vorzugsweise für ländliche Haushaltungen wichtige Angelegenheiten. Auch in Bezug auf die Anleitung zum Kochen und die Koch- und Einmachrezepte sind mancherlei Verbesserungen und Ergänzungen eingetreten, so daß diese Abteilung des Buches für bürgerliche Verhältnisse vollkommen ausreicht und die Anschaffung eines besonderen Kochbuches entbehrlich macht.

Dagegen habe ich die wenigen Bemerkungen über die Gesundheitspflege im Hause, welche in dem Buche verstreut waren, aber nicht ausreichten, um der Hausfrau in allen wünschenswerten Fällen mit Rat zur Hand zu gehen, in dieser neuen Auflage ganz ausgemerzt. Es ist meine Absicht, an deren Stelle ein besonderes Büchelchen treten zu lassen. Dasselbe wird als zweiter Teil dieses Werkes unter dem Titel „Die Hausfrau als Pflegerin und Erzieherin der Kinder nebst einer Gesundheitslehre fürs Haus" erscheinen und, wie ich hoffe, nicht minder Heil und Segen stiften, als dies dem vorliegenden Werke nachgerühmt wird.

Dortmund, im August 1886.

Emma Heine.

Vorwort zur fünfzehnten Auflage.

Nach kurzer Zeit hat sich diese neue Auflage nötig gemacht.

Dieser Umstand spricht am besten dafür, daß das Buch meiner unvergeßlichen Tante sich noch immer großer Beliebtheit zu erfreuen hat, daß es als wertvoller Ratgeber für junge Hausfrauen geschätzt und hochgehalten wird.

Ich habe es wiederum einer gründlichen Durchsicht unterzogen und die neuen Errungenschaften, Erfindungen und Entdeckungen auf hauswirtschaftlichem Gebiete berücksichtigt. Im großen und ganzen ist es aber das alte, bewährte Werk geblieben.

Möge ihm auch fernerhin die Gunst, die ihm bis jetzt zu teil wurde, nicht versagt werden, und möge es wie seither Nutzen und Segen bringend wirken.

Dortmund, im September 1892.

Emma Heine.

Inhaltsverzeichnis.

I. Hauptabschnitt: Familie, Wohnung, Wäsche, Kleidung.

Seite

A. Allgemeine Ratschläge.

Ein Wort an junge Frauen . . . 1

1. Das Verhältnis jung. Frauen zu den Schwiegereltern . . 28
2. Die Stiefmutter 31
3. Der Morgen der Hausfrau . 32
4. Der Mittag der Hausfrau . 37
5. Der Abend der Hausfrau . . 38
6. Das Sparsystem der Hausfrau 39
7. Einnahme und Ausgabe . . . 46
8. Die Haushälterin 50
9. Behandlung der Dienstboten 52
10. Wie gute Dienstmädchen sich gegen ihre Herrschaft betragen, und wie sie sich dadurch ihren Dienst erleichtern 61

B. Einzelne Regeln.

I. Die Heizung 64

II. Von den einzelnen Räumen des Hauses. 66

1. Flur oder Gang und Haustreppe 66
2. Wohnzimmer 67
3. Studier- oder Schreibzimmer des Mannes 70
4. Schlafzimmer und seine täglichen Besorgungen 72
5. Kinderstube 75
6. Gesellschaftszimmer 77
7. Fremdenschlafzimmer 78
8. Schlafzimmer der Dienstboten . . 79
9. Die Küche und ihre Einrichtung . 79
10. Vorratskammer 83
11. Räucherkammer 84
12. Weinkeller 85
13. Gemüsekeller und Aufbewahrung der Gemüse 86

III. Reinigen und Putzen der Zimmer und Möbel. . . . 90

1. Reinigen der Ofenröhren 90
2. Putzen und Behandlung geschliffener Öfen 90
3. Vernickelte und polierte Öfen . . 91
4. Lackierte Mantelöfen 91
5. Porzellan- oder Kachelöfen . . . 91
6. Abstäuben der Wände und Abreiben der Tapeten 91
7. Das Abstäuben der Vorhänge . . 92
8. Legen und Reinigen der Teppiche 92
9. Kehren (Fegen) des Fußbodens . 92
10. Ausklopfen u. Putzen des Sophas 93
11. Putzen der Möbel 93
12. Behandlung neuer Mahagonimöbel 94
13. Auffrischen polierter Möbel . . . 94
14. Putzen der Spiegel 94
15. Reinigen des Anstrichs an Fenster und Thüren 94
16. Fensterputzen 95
17. Schrubben eines nicht gestrichenen Fußbodens 95
18. Scheuern eines nicht gestrichenen Fußbodens 96
19. Schrubben eines nicht gestrichenen Fußbodens mit nassem Sand . . 97

Seite

20. Aufwischen eines gestrichenen Fußbodens 97
21. Aufwischen ein. Wachstuchteppichs 97
22. Bohnen des Fußbodens 97
23. Auflegen und Behandlung der Tischdecken 98
24. Aufhängen der Fenstergardinen . 98
25. Treppen zu reinigen 99
26. Gewisse Orte zu reinigen 99

IV. Das Reinhalten 99

V. Ordnung 101

VI. Häusliche Verrichtungen . . 104

a) Tägliche Verrichtungen 104
1. Decken des täglichen Tisches . . 104
2. Abnehmen des Tisches 104
3. Gläser- und Tassenspülen . . . 104
4. Schüsselnspülen 105
5. Putzen der Messer und Gabeln . 107
6. Reinigen u. Putzen des Herdes 2c. 107
7. Anrichte, Küchentisch, Spülstein u. hölzerne Geräte zu scheuern 108
8. Fertigmachen der Lampen, Laternen und Leuchter 108
9. Gasleitung und Gaslampen . . 108
10. Putzen der Stiefeln, Schuhe und Gummiüberschuhe 109
11. Reinigen d. wollenen Kleidungsstücke 109
12. Anlegen des Feuers in den Öfen 110
b) Verrichtungen am Montag 111
c) Verrichtungen am Freitag u. Sonnabend 112

VII. Zweckmäßige Küchengeräte 113

a) Geräte von Eisen und Messing . . 113
b) Geräte von Blech 114
c) Porzellanformen zum Umstürzen kalter Speisen und irdenes Gerät 115
d) Geräte von Holz 115
e) Korbwaren 115
f) Bürstenwerk u. a. 116

VIII. Juwelen, Gold, Silber, Messing und andere Metalle zu putzen. 116

IX. Anweisung zum Entfernen von Fett-, Schmutz- und anderen Flecken 119

X. Die Wäsche 122

1. Vorbereitungen zu d. Wäsche nebst Bemerkungen über dieselbe 122
2. Das Waschen mit der Hand, erstes Verfahren 124

Seite

3. Das Waschen mit der Hand, zweites Verfahren 127
4. Das Waschen in der Maschine . . 128
5. Die Bükwäsche 129
6. Das Waschen auf dem Waschbrette 131
7. Über das Waschen mit Waschkrystall und Pulvern 131
8. Das Waschen der weißen Vorhänge 132
9. Das Waschen weißer Rouleaux . . 133
10. Das Waschen von feinen Häkeleien, Stickereien und Tüllsachen 133
11. Echte weiße Spitzen zu waschen . . 134
12. Die bunte, feine Wäsche 134
13. Normalwäsche, Flanellsachen und wollene Strümpfe zu waschen . . 135
14. Wattierte Bettdecken und ausgeschüttete Bettstücke, als Barchent, Drell (Zieche) und Federleinen zu waschen 136
15. Das Waschen seiden. Zeuge, Tücher und Bänder 137
16. Abgetragene schwarze Seide wiederherzustellen 138
17. Ein wollenes Umschlagtuch oder eine Tischdecke zu reinigen 138
18. Kaschmirkleider und feine Wollstoffe in allerlei Farben zu waschen . . 139
19. Abgetragene schwarze Wollstoffe, Kleider, Umhängsel, Band und Spitzen wieder schön schwarz herzustellen 140
20. Weiße Glacéhandschuhe zu waschen 140
21. Weiße Glacéhandschuhe auf andere Art, wie auch farbige, zu reinigen 140
22. Handschuhe aus dänischem Leder zu waschen 141
23. Waschlederne Handschuhe zu reinigen 141
24. Weiße und bunte gewebte Seidenhandschuhe zu waschen 141
25. Bunte Gedecke zu waschen 141
26. Gestrickte, gehäkelte oder gewebte Wolltücher zu waschen 141
27. Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen der Wäsche 142
28. Stärken der Bügelwäsche mit gekochter Stärke 144
29. Behandlung der Wäsche mit roher Stärke 145
30. Einfeuchten und Bügeln der Wäsche 145
31. Ziehen oder Recken, Mangeln und Zusammenfalten 146
32. Der Leinenschrank 148

XI. Anfertigen und Behandeln des Bettwerks 148

1. Ankauf der Federn, Erkennungszeichen des Vermischens und Reinigen derselben 148
2. Anfertigen u. Füllen oder Stopfen eines Bettes 149
3. Was zum Anfertigen eines einschläfrigen Federbettes gehört . . . 150
4. Was zum Anfertigen einer wattierten Bettdecke gehört 151

Seite

5. Rahmen mit Springfedern z. einem einschläfrigen Bette 151
6. Pferdehaarmatratze 151
7. Auffrischen einer abgenutzten Matratze 152
8. Behandlung der Federbetten . . . 152

XII. Der Anzug 153

XIII. Erhalten der Garderobe . 155

1. Kleider 156
2. Mantel und sonstige Garderobe zum Überziehen oder Umhängen . . 157
3. Pelzwerk 157
4. Hut 158
5. Handschuh 158
6. Zeugschuh oder Stiefelchen 158
7. Sonnenschirm 158
8. Regenschirm 158

XIV. Nähtisch, Nähmaschine, Nähen und Stricken 159

1. Nähtisch 159
2. Nähmaschine 159
3. Strumpfkorb und Körbchen mit Stopfgarn 160
4. Lappenkistchen 160
5. Nähen der Kissenzüge 160
6. Schneiden und Nähen der Betttücher 161
7. Vorhänge 161
8. Zeichnen der Wäsche 161
9. Flicken 162
10. Stopfen 162
11. Was bei einer zu erwartenden Kleidermacherin vorher zu besorgen ist 163
12. Stricken 163

XV. Allerlei Anweisungen und nützliche Rezepte 163

1. Nützliche Gerätschaften 163
2. Gegenstände von Metall 163
3. Waschleine und Klammern 163
4. Bügelöfen, Bügel- und Plätteisen 164
5. Ein rostiges Bügel- od. Plätteisen wieder in Ordnung zu bringen . . 164
6. Wasch- und Badeschwamm 165
7. Putzleder 165
8. Badewanne 165
9. Regentonne 165
10. Heizgerätschaften 165
11. Gartenbänke und Marquisen . . . 165
12. Gegenstände von Gummi 165
13. Das Einlaufen wollener Strümpfe 165
14. Blumenstrauß 165
15. Vorsicht beim Fensterputzen 166
16. Vorsicht bei Verwundungen 166
17. Petroleumlampen 166
18. Kitt zum Zusammenfügen feiner Kunstarbeiten in Biskuit, Alabaster, Porzellan, Marmor, Elfenbein . . 166

Seite

19. Haltbarer Kitt für Porzellan und Gips 167
20. Kitt zum Ausstreichen von Fugen in Fußböden, Fenstern und dergl. 167
21. Eisen in Stein zu kitten 167
22. Haltbarer Ofenkitt, womit Risse in Öfen, auch in messingenen odre kupfernen und steinernen Gefäßen verdichtet werden können 167
23. Verdichten der Fenster 167
24. Ein leck gewordenes Faß rasch zu verdichten 167
25. Gesundheitssohlen 167
26. Das Schuhwerk 168
27. Englische Glanzwichse 168
28. Gute schwarze Tinte 169
29. Weinflaschen zu verlacken 169
30. Mischung zu einer vorzüglichen Eisenfarbe (Pottlo) 169
31. Lackierte Geräte zu behandeln . . 169
32. Polierte Hefte an Gabeln und Messern aufzufrischen 169
33. Putzen polierter Messerklingen . . 170
34. Bettwachs 170
35. Weiße Seife zu kochen 170
36. Aufgeklebte Briefmarken abzulösen 170
37. Was beim Umziehen zu beobachten ist 170
38. Packen von Porzellan und Glas . . 171

XVI. Allerlei Ratschläge 172

1. Waren, die ins Haus gebracht werden 172
2. Waren, die man holen läßt . . . 172
3. Bestellungen 172
4. Namensbezeichnung 172
5. Gelder oder Geldeswert 172
6. Quittierte Rechnungen 172
7. Barzahlung 172
8. Borgen, wie das Verborgen 172
9. Eine Schreibtafel 173
10. Waschkörbe und Reisekörbe 173
11. Der Hausschlüssel 173
12. Petroleum 173
13. Töpfe und Kessel ohne Wasser . . 173
14. Silbernes Geschirr 173
15. Zerbrechliches Geschirr 173
16. Papiere und Skripturen 174
17. Der Kaffee 174
18. Schlüsselschrank 174
19. Behälter für schwedische Zündhölzer 174

XVII. Einige Rezepte z. Färben 174

1. Das Färben mit arsenfreien Anilinfarben 174
2. Schwarz zu färben 175
3. Seidenzeug u.-Band echt blaulila 175
4. Nanking gelb zu färben 175
5. Weiße Zeuge und seidene Bänder rosa zu färben 175
6. Weiße, rein wollene Zeuge rot zu färben in Lösung von Anilin . . . 176

Seite

7. Weiße, rein wollene Zeuge blau zu färben mit Anilin 176
8. Weiße Seide rot zu färben mit Anilin 176
9. Weiße Seide blau zu färben mit Anilin 176
10. Ostereier zu färben 176

XVIII. Tapezieren, Anstrich und Politur 177

1. Arsenikhaltige Tapeten 177
2. Tapezieren auf Kalkwände 177
3. Olanstrich eines Fußbodens . . . 178
4. Spirituslack zum Anstriche eines Fußbodens 178
5. Spirituslack (Nr. 2) 179
6. Wichse zum Bohnen eines Fußbodens 179
7. Beize für Fußböden 179
8. Politur für feine Möbel 180
9. Eine gute, leicht anzuwendende Politur 180
10. Russische, braunrote Farbe zum Anstrich von grobem Holzwerk . . . 180

XIX. Vertilgung d. Ungeziefers 181

1. Wanzen zu vertilgen 181
2. Erprobtes Mittel gegen Ungeziefer jeder Art 181
3. Gegen Motten 182
4. Gegen Ratten und Mäuse . . . 182
5. Ein einfacheres Mittel gegen Mäuse 182
6. Heimchen oder Hausgrille und Schwaben (schwarzer Küchenkäfer) . 183
7. Um Schnecken aus Kellern zu vertreiben 183

II. Hauptabschnitt: Lebensmittel.

Seite

Einkauf, Beurteilung und Aufbewahrung der Lebensmittel 184

Tischbutter 185
Kochbutter 185
Schinken 185
Cervelatwurst und Braunschweiger Mettwurst 185
Speckseiten 185
Eier 186
Sauerkraut 186
Eingemachte Schneidebohnen 186
Salatböhnchen 186
Weißkohl oder Kappus 186
Hülsenfrüchte 186
Rote-Beete 186
Möhren (gelbe Wurzeln), Steckrüben, weiße Rüben 186
Speisekartoffeln 186
Salatkartoffeln 186
Getrocknete Gemüse 186
Draht- oder Fliegenschränke zum Aufbewahren der Fleischreste 2c. . . . 186
Der Eisschrank 187
Fleisch, Wild u. Geflügel beim Fehlen eines Eisschrankes aufzubewahren . 187
Geräucherte Fleischwaren aufzubewahren 188
Geräucherte Würste 188
Eier 188

a. Fleisch 188

1. Rindfleisch 189
2. Kalbfleisch 189
3. Schweinefleisch 189
4. Hammelfleisch 189
5. Zahmes Geflügel 189
6. Wildes Geflügel 189
7. Hasen 189

Seite

b. Fische 190

Flußfische 190
Seefische 190
Stockfisch 190
Hering 190

c. Fettwaren 190

Butter 190
Rinderfett 192
Schweinefett 192
Salatöl 192

d. Gemüse 192

Kartoffeln 192
Spargel 192
Spinat 192
Kopfsalat 192
Feld- oder Kornsalat 192
Wurzeln (Möhren) 193
Junge Erbsen 193
Dicke Bohnen 193
Kohlrabi 193
Gurken 193
Bohnen 193
Blumenkohl 193
Roter Kappus (Rotkraut) 193
Weißer Kappus (Weißkraut) 193
Wirsing 194
Weiße Wasserrübe 194
Rotebeete (Rote-Rübe) 194
Steckrübe 194
Pastinakwurzel 194
Skorzonere (Schwarzwurzel) 194
Meerrettich 194
Sellerie 194
Porree 194
Zwiebeln 194

Seite
Knoblauch 194
Sauerkraut 195
Trockene Erbsen 195
Weiße Bohnen 195
Linsen 195

e. Mehl, Mehlfrüchte und -Fabrikate 195

Weizenmehl 195
Buchweizenmehl 195
Reis 195
Griesmehl 195
Hafergrütze 195
Graupen 196
Hirse 196
Brot und Zwieback 196

f. Obst und trockene Früchte . 196

Äpfel und Birnen 196
Zwetschen 196
Weintrauben 196
Getrocknetes Obst 196
Welsche Nüsse 197
Süße Mandeln 197

Seite
Rosinen 197
Korinthen 197

g. Gewürze, Thee, Kaffee, Zucker, Essig 197

Vanille 197
Zitronen 198
Zimmet (Kaneel) 198
Muskatblüte 198
Muskatnüsse 198
Muskatnelken 198
Nelkenpfeffer (sog. englisches Gewürz) 198
Pfeffer 198
Kardamome 198
Ingwer 198
Salpeter 199
Kochsalz 199
Kaffee 199
Thee 199
Schokolade 200
Schokoladepulver 200
Senf 200
Essig 200
Zucker 200

III. Hauptabschnitt: Anleitung zum Kochen und Einmachen.

Seite
Anleitung z. Kochen u. Einmachen, nebst e. Sammlung bewährter Kochrezepte f. d. bürgerl. Tisch 201

1. Vorbereitungsregeln 203

a. Der Kochherd 203
b. Beschaffenheit des Ofenrohrs und Küchenschornsteins 203
c. Besorgung des Feuers 204
d. Passendes Werkzeug beim Kochen . 205
e. Zweckmäßige Kochtöpfe und Deckel 205
f. Irdenes Geschirr 207
g. Vorsicht beim Kochen 207
h. Überlegung 209
i. Messen 209

2. Suppenkochen 209

Vorbemerkungen 209
a. Passende Suppenstücke 209
b. Behandlung des Fleisches 210
c. Fleischextrakt 210
d. Abklären 210
e. Kochen der Suppe 210
f. Abrühren der Suppe mit Eiern . . 210
g. Gebratenes Mehl 211
h. Suppenkraut 211
i. Bindemittel 211
k. Suppenklöße 211
l. Saftig- u. Warmhalten d. Suppenfleisches 211
m. Benutzung der Knochen 211

Seite
I. Fleischsuppen 212

1. Klare Rindfleischbouillon 212
2. Rindfleischsuppe für Gesellschaftsessen 212
3. Gute Rindfleischsuppe für den gewöhnlichen Tisch 213
4. Rindfleischsuppe auf andere Art . 213
5. Fleischsuppe für den Dienstbotentisch 213
6. Suppe von einer Zunge 214
7. Kalbfleischsuppe 214
8. Hammelfleischsuppe 215
9. Hühnersuppe 215
10. Taubensuppe 216
11. Suppe v. Knochenbrühe m. Fleischextrakt 216
12. Rauchfleischsuppe 216
13. Suppe von eingepökeltem Rindfleisch 216
14. Suppe von Graupen und Kartoffeln mit Schinkenbrühe 217

II. Suppen von Feld- und Gartenfrüchten 217

15. Suppe von jungen Gemüsen als vollständiges Mittagessen 217
16. Sauerampfersuppe 217
17. Feine Kartoffelsuppe 217
18. Suppe von Graupen, Speck und Kartoffeln 218
19. Erbsensuppe mit Kartoffeln 218
20. Suppe von weißen Bohnen . . . 219
21. Selleriesuppe 219

Seite

III. Wein-, Milch- u. andere Suppen und Kaltschalen 219

22. Suppe von Perlgraupen mit Wein 219
23. Suppe von Perlsago mit Wein . . 219
24. Grießmehlsuppe mit Korinthen oder Rosinen 219
25. Brotsuppe mit Bier 220
26. Suppe von Bier und Milch . . . 220
27. Gute Biersuppe 220
28. Haferschleim für Kranke 220
29. Suppe von Hafergrütze mit getrocknetem Obst 221
30. Buttermilchsuppe m. grob. Graupen 221
31. Buttermilchsuppe mit Schwarzbrot und Mehl 221
32. Feine Milchsuppe m. Schneeklößchen 221
33. Milchsuppe mit Mehl 221
34. Milchsuppe mit Perlgraupen . . . 221
35. Milchsuppe mit Perlsago 222
36. Milchsuppe mit Grießmehl 222
37. Milchsuppe von Reis 222
38. Hackreis 222
39. Milchsuppe mit Hafergrütze 222
40. Weinkaltschale mit Erd- oder Himbeeren 222
41. Bierkaltschale 223
42. Kaltschale von Buttermilch 223
43. Klopfmilch 223

3. Gemüse 223

Allgemeine Regeln beim Kochen der Gemüse 223

a. Reinmachen der Gemüse 223
b. Rasches Weichwerden 223
c. Verfahren beim Kochen 223
d. Bemerkungen über Gemüse für den Dienstbotentisch 224
e. Passendes Fett 224
f. Faßgemüse 224
g. Anbrennen und Salzen 225
h. Umrühren 225
i. Aufwärmen 225
k. Anrichten 225

1. Spargel zu kochen 225
2. Skorzoneren oder Schwarzwurzeln 226
3. Blumenkohl 226
4. Kohlrabi 226
5. Spinat 227
6. Mangold (Römischer Kohl) 227
7. Melde mit Kartoffeln 227
8. Rosenkohl 227
9. Sprossen von Winterkohl 228
10. Schmalz oder Butterkohl mit Kartoffeln 228
11. Junge Wurzeln (Möhrchen) 228
12. Junge Wurzeln und Erbsen 228
13. Herbstwurzeln (Möhren) mit Kartoffeln 228
14. Gold und Silber 228
15. Großebohnen (Dickebohnen) 229
16. Junge Döpperbsen 229
17. Zuckererbsen 230
18. Salatböhnchen 230
19. Gestovte Salatbohnen 230

Seite

20. Schneidebohnen 230
21. Viets- oder Schneidebohnen mit Kartoffeln 231
22. Mairüben 231
23. Herbstrüben mit Kartoffeln 231
24. Frisches Stielmus (Rübstiel) mit Kartoffeln 231
25. Auf andere Art 232
26. Roter Kohl 232
27. Wirsing (Savoyenkohl) 232
28. Weißkohl (Kappus) mit Kartoffeln 233
29. Gedämpfter Weißkohl 233
30. Farcierter Sauerkohl 233
31. Grüner und brauner Winterkohl . 233
32. Steckrüben (Unterkohlrabi) mit Kartoffeln 234
33. Sauerkraut (eingemachter Weißkohl, Kappus) 234
34. Eingemachte Schneidebohnen . . . 234
35. Eingemachte, durchbrochene Bohnen 235
36. Eingemachte Salatbohnen 235
37. Getrocknete Salatböhnchen 235
38. Eingemachtes Stielmus mit Kartoffeln 235
39. Eingemachte weiße Rüben mit Kartoffeln 235
40. Eingemachter brauner Kohl mit Kartoffeln 235
41. Weiße Bohnen zum Untermischen verschiedener Gemüse 235
42. Linsen 236
43. Grüne getrocknete Erbsen 236

4. Kartoffelspeisen 236

1. Kartoffeln zu kochen 236
2. Kartoffeln mit Salz 237
3. Lorbeerkartoffeln 237
4. Kartoffelmus 237
5. Feine Kartoffelbällchen (französische Kartoffeln) 237
6. Kartoffelbällchen für den gewöhnlichen Tisch 238
7. Gebratene Kartoffeln 238
8. Auf andere Art 238
9. Kartoffelscheiben 238
10. Kartoffelscheiben von übriggebliebenen, geschälten Kartoffeln . . . 238
11. Gestovte Scheibenkartoffeln 239
12. Kartoffeln mit Äpfeln 239
13. Kartoffeln mit Backobst 239
14. Kartoffeln mit frischen Birnen . . 239
15. Heringskartoffeln 239
16. Kartoffeln mit der Schale (Pellkartoffeln) 239

5. Fleischspeisen 240

Allgemeine Regeln bei der Zubereitung von Fleischspeisen 240

a. Über die Behandlung des Fleisches 240
b. Klopfen desselben 240
c. Braten des Fleisches 240
d. Angabe passender Stücke 240
e. Gewürze 241
f. Saucen 241

Seite
g. Liebigs Fleischextrakt 241
h. Erwärmte Schüsseln und Saucièren 242
i. Das Aufwärmen von übriggebliebenem Braten 242
k. Anwendung der Salicylsäure bei zu lange aufbewahrtem Fleische 242

1. Roastbeef 242
2. Filetbraten 243
3. Filetbraten auf andere Art 243
4. Schmorbraten 244
5. Schmorbraten auf andere Art . . 244
6. Sauerbraten 244
7. Rouladen 245
8. Beefsteaks 245
9. Beefsteaks von gehacktem Fleisch . 246
10. Feiner, gehackter Braten 246
11. Gebratene Frikandelle 247
12. Kleine Frikandellen 247
13. Klops 247
14. Frikandellen von Fleischresten . . 247
15. Plinsen von Fleischresten 248
16. Dortmunder Pfefferpotthast 248
17. Braunes Rindfleischragout wie Wild zubereitet 248
18. Feines Zungenragout mit Fleischklößchen 249
19. Gebratene Zunge 249
20. Rauchfleisch zu kochen 249
21. Ragout von Suppenfleisch 249
22 Zwiebelfleisch 250
23. Suppenfleisch mit Apfelscheiben . . 250
24. Saure Rollen zu braten 250
25. Rindfleischwurst (von gekochtem Rindfleisch) zu braten 250
26. Haschee 250
27. Panhas 251
28. Kalbsbraten 251
29. Kalbsbraten im Topf 251
30. Geschmortes Kalbfleisch mit Wacholderbeeren 251
31. Kalbfleischfrikassee mit Spargel . . 252
32. Kalbskoteletten 252
33. Kalbsragout 252
34. Kalbspricken 252
35. Croquettes von Kalbsbraten . . . 252
36. Eskalopes von Kalbfleisch 253
37. Kalbfleisch in Gelee 253
38. Geräucherte Kalbskeule 254
39. Gebratene Leber 254
40. Gestovte Leber 254
41. Leberragout 254
42. Hammelbraten wie Wild zubereitet 254
43. Hammelbraten auf gewöhnliche Weise 255
44. Hammelragout 255
45. Ragout von frischem Hammelfleisch 255
46. Hammelkoteletten 255
47. Saurer Schweinsbraten 255
48. Schweinsbraten auf andere Art . 256
49. Gebratene Rippe 256
50. Schweinskoteletten 256
51. Klops von Schweinefleisch 256
52. Beefsteaks von Schweinefleisch . . 256
53. Frische Bratwurst (Mettwurst) . . 256
54. Geräucherter Schinken 257
55. Speck zu kochen 257

Seite
56. Geräucherte Mettwürste 257
57. Frankfurter Wurst 257
58. Hasenbraten 257
59. Hasenpfeffer 258
60. Hasenleber zu braten 258
61. Kaninchenpfeffer 258
62. Reh- oder Hirschbraten 258
63. In Beize gelegenes Wildbret zu schmoren 259
64. Gänsebraten 259
65. Westfälisch. Gänsepfeffer od. Gänseschwarz 259
66. Gans in Gelee 260
67. Gebratene Gänseleber 260
68. Ente zu braten 260
69. Junge Hähnchen (Kücken) oder Tauben zu braten 261
70. Frikassee von jungen Hühnern oder Tauben 261
71. Krammetsvögel 262
72. Rebhühner zu braten 262
73. Feld- und Birkhühner 262

6. Saucen 262

1. Im allgemeinen 262
2. Saucen zu einem gekochten Huhn . 263
3. Braune Sauce mit Fleischextrakt . 263
4. Saucen zu einer Zunge oder Rindfleisch 263
5. Rosinensauce 264
6. Meerrettichsauce 264
7. Spargelsauce 264
8. Saure Eiersauce zu Salatböhnchen 264
9. Saure Milchsauce zu Salatböhnchen 264
10. Blumenkohlsauce 264
11. Petersiliensauce 265
12. Dragonsauce 265
13. Specksauce zu Salat u. Kartoffeln 265
14. Zwiebelsauce für Kartoffeln . . . 265
15. Klare Buttersauce 265
16. Buttersauce (zu gekochtem Fisch) . 265
17. Gewöhnliche Fischsauce 265
18. Salatsauce 265
19. Kalte Salatsauce von saurer Milch 266
20. Salatsauce von Öl und Essig . . 266
21. Sauce zu Sülze oder Fleischspeise in Gelee 266
22. Weiße Weinsauce 266
23. Rote Weinsauce 266
24. Sauce von Fruchtsaft 266
25. Sahnensauce mit Fruchtgelee . . . 267
26. Sauce von Milch und Fruchtsaft . 267
27. Vanillensauce 267
28. Mandelsauce 267
29. Schokoladensauce 267

7. Salate 267

1. Im allgemeinen 267
2. Kopfsalat 268
3. Lattichsalat mit Kartoffeln 268
4. Feld- oder Kornsalat 268
5. Brunnenkresse 269

Seite
6. Kettensalat 269
7. Salat von Gartenkresse 269
8. Gurkensalat 269
9. Bohnensalat 269
10. Endiviensalat 269
11. Gewöhnlicher Kartoffelsalat . . . 270
12. Kartoffelsalat auf andere Art . . 270
13. Heringssalat 270
14. Fleischsalat 271
15. Fischsalat 271

8. Fischspeisen 272

1. Im allgemeinen 272
2. Hecht zu kochen 272
3. Gebackener Hecht 273
4. Forellen 273
5. Schleien zu kochen 273
6. Barsch zu kochen 274
7. Barsch zu braten 274
8. Zander oder Sandart 274
9. Maifisch 274
10. Maifisch zu kochen 275
11. Maifisch zu backen 275
12. Aal zu marinieren 275
13. Plötze, Weißfische, Gründlinge . . 275
14. Schellfisch zu kochen 275
15. Schollen zu kochen 275
16. Schollen zu backen 276
17. Stinte zu backen 276
18. Laberdan 276
19. Kabeljau 276
20. Stockfisch 276
21. Bückinge zu braten 277
22. Gesalzene Heringe zu marinieren . 277
23. Muscheln zu kochen 277

9. Pfannkuchen, Eierspeisen u. einige andere Gerichte . . . 278

1. Im allgemeinen 278
2. Omelette 278
3. Omelette. (Andere Art) 279
4. Plinsen 279
5. Mehlpfannkuchen 279
6. Speckpfannkuchen 279
7. Apfelpfannkuchen 279
8. Zwetschenpfannkuchen 280
9. Mehlpfannkuchen mit Kartoffeln . 280
10. Reibekuchen 280
11. Kleine Reibekuchen 280
12. Buchweizenpfannkuchen 281
13. Pfannkuchen von gekochten und gestampften Kartoffeln 281
14. Eier zu kochen 281
15. Eier mit Senfsauce 281
16. Spiegeleier 281
17. Rührei 281
18. Eierspeise 281
19. Reisbrei 282
20. Reis mit Äpfeln 282
21. Reis mit Rosinen 282
22. Reis mit Pflaumen (Zwetschen) . . 282
23. Gemüsenudeln 282
24. Jean im Sack (Pottgebeutel) . . . 283

Seite
10. Klöße 283

1. Kartoffelklöße 283
2. Hefenkloß 284
3. Dampfnudeln 284
4. Gekochte Klöße 284
5. Leberklöße 285
6. Fleischklöße für Suppen und Ragout 285
7. Grießmehlklößchen 285
8. Weißbrotklößchen 286
9. Klößchen zum Hühnerfrikassee . . . 286
10. Schwammklöße 286
11. Eierklöße (Eierstich) 286

11. Gekochtes Obst 286

1. Vorbemerkung 286
2 Kompotte von frischen Äpfeln . . 287
3. Frische, süße Äpfel zu kochen . . . 287
4. Frische Pflaumen (Zwetschen) . . . 287
5. Gekochte Birnen 287
6. Kompotte von Waldbeeren (Bickbeeren, Heidelbeeren) 287
7. Kompotte von süßen, schwarzen Kirschen 287
8. Getrocknete Pflaumen oder Zwetschen zu kochen 287

12. Kalte, süße Speisen 288

1. Weingelee von Agar-Agar 288
2. Weingelee von Gelatine 288
3. Sahnenspeise 288
4. Schokoladespeise 288
5. Reisgelee mit Sauce 289
6. Weincrême 289
7. Apfelcrême kalt zu bereiten . . . 289
8. Johannisbeercrême 289
9. Apfelsinencrême 289
10. Mandelcrême 290
11. Milchcrême 290
12. Flammeri Nr. 1 290
13. Flammeri Nr. 2 290
14. Grießmehlspeise 290
15. Blancmanger 291
16. Grießmehlauflauf 291
17. Obstauflauf 291
18. Zwiebackauflauf 292
19. Makai. (Rheinische Lieblingsspeise) 292
20. Schneeball 292

13. Feingebäck, Weiß- und Schwarzbrot 293

1. Das Mehl 293
2. Die Hefe 293
3. Doppeltkohlensaures Natron . . 293
4. Eier 294
5. Butter 294
6. Zucker 294
7. Rühren und Schlagen des Backteiges 294
8. Backen 294

Seite
9. Einfache Bereitung eines guten Blätterteiges 295
10. Mürbeteig zu Torten und kleinem Backwerk 295
11. Sahnenteig zu Obstkuchen 295
12. Butterteig zu Obstkuchen 296
13. Feiner Hefenteig zu Obstkuchen . . 296
14. Zuckerguß 296
15. Zitronenauflegekuchen 296
16. Zitronenauflegekuchen a. andere Art 297
17. Auflegekuchen mit Fruchtgelee . . 297
18. Kuchen, passend zum Wein, Thee und Dessert 297
19. Makronenkuchen 297
20. Sandkuchen 297
21. Biskuitkuchen I 298
22. Biskuitkuchen II 298
23. Reiskuchen 298
24. Stachelbeertorte 298
25. Johannisbeertorte 299
26. Saarbrücker Kirschpolster 299
27. Kuchen von frischen Zwetschen, Kirschen, Aprikosen oder Äpfeln . 299
28. Zwetschen-, Äpfel- oder Kirschenkuchen von Hefenteig 300
29. Wohlfeiler Apfelkuchen 300
30. Roll- oder Schneckenkuchen 300
31. Butterkuchen zum Kaffee 301
32. Natronkuchen Nr. 1 301
33. Natronkuchen Nr. 2 301
34. Rodon- oder Formkuchen 302
35. Rodonkuchen 302
36. Kinder-, Korinthen- oder Rosinenkuchen 302
37. Gewöhnlicher Puffer 302
38. Schwäbische Brezeln oder Kringel . 303
39. Zimtsterne 303
40. Gefüllte Couverts für einen feinen Weinachtstisch 303
41. Feine Mandelküchlein zum Wein . 303
42. Spekulaci oder Gebackenes an den Weihnachtsbaum 303
43. Gewöhnliche Spekulaci 304
44. Springerle 304
45. Weiße Pfeffernüsse 304
46. Weiße Pfeffernüsse 304
47. Braune Pfeffernüsse 304
48. Honigkuchen 305
49. Feiner Honigkuchen 305
50. Neujahrs- oder Eierkuchen 305
51. Waffeln zu backen 306
52. Zwiebackwaffeln 306
53. Ballbäuschen 306
54. Ballbäuschen (andere Art) 306
55. Kleine Puffertskuchen 306
56. Bereitung eines guten Weißbrotteiges 307
57. Feines Weißbrot 307
58. Gewöhnliches Weißbrot 307
59. Feines Franzbrot 308
60. Franz- oder Milchbrötchen 308
61. Feines gemischtes Roggenbrot . . 308
62. Feines ungemischtes Roggenbrot . 308
63. Guter westfälischer Stuten 308
64. Westfälisches Schwarzbrot (Pumpernickel) 308

Seite
14. Getränke 309
1. Vom Brennen des Kaffees und von der Zubereitung desselben . . 309
2. Kaffeesurrogate 311
3. Kaffee für den Dienstbotentisch . . 311
4. Thee 311
5. Milchschokolade 312
6. Wasserschokolade 312
7. Zuckersirup für Bowlen 312
8. Punsch 312
9. Maibowle 313
10. Erdbeerbowle 313
11. Apfelsinenbowle oder Kardinal . . 313
12. Bischof 313
13. Externsteiner Eierpunsch 314
14. Schaumbier 314
15. Bayerisches Eierbier 314
16. Getränk für Brustkranke 314
17. Mandelmilch für Kranke 314
18. Reiswasser 314

15. Die Bereitung von Obstwein und Obstessig 315
1. Wein von Birnen und Äpfeln . . 315
2. Johannisbeerwein 316
3. Johannisbeeressig 316
4. Apfelessig (Cideressig) 317
5. Essig aus Fallobst 317

16. Das Einmachen der nutzbarsten Früchte und Fruchtsäfte 317
1. Vorbemerkungen 318
2. Verwendung der Salicylsäure beim Einmachen 319
3. Früchte mit Zucker und Salicylsäure, im Wasserbad gekocht . . . 320
4. Preißelbeeren 320
5. Heidelbeeren (Wald- od. Bickbeeren) ohne Zucker einzumachen 320
6. Zwetschen 321
7. Zwetschen roh einzumachen 321
8. Zwetschen o. Schale i. Zucker u. Essig 321
9. Reineclauden in Branntwein . . . 321
10. Brombeeren einzumachen 322
11. Brombeermarmelade 322
12. Holundergelee 322
13. Apfelgelee 322
14. Birnen in Zucker 323
15. Stachelbeermarmelade 323
16. Vorzüglicher Erdbeersaft 323
17. Johannisbeersaft 323
18. Ausgegorener Johannisbeersirup . 324
19. Himbeersaft und Himbeersirup . . 324
20. Himbeeressig 324
21. Dreisaft 324
22. Quittensaft 324
23. Senfgurken 324
24. Kleine Essiggurken 325
25. Große Essiggurken 325
26. Perlzwiebeln 325
27. Kürbis in Zucker 325
28. Kürbis in Essig 326
29. Dragon und Dill (Fenchel) in Essig 326

Seite

17. Das Dörren des Obstes . 326

1. Das Obstdörren im Trockenapparate nach amerikanischem System . . . 326
2. Das Obstdörren nach altem System 327
3. Das Dörren d. Pflaumen (Zwetsch.) 327
4. Prünellen 327
5. Äpfel 328
6. Birnen 328
7. Birnen zum Dessert 328
8. Kirschen 328
9. Heidelbeeren 328

18. Bereitung von Obstgelee (Kraut) 328

1. Obstgelee (Kraut) 328
2. Apfelkraut von gekochten Äpfeln . 329
3. Birnenkraut 329
4. Rübenkraut 329

19. Das Einmachen und Trocknen verschiedener Gemüse . 330

I. Das Einmachen des Gemüses in Fässer oder Steintöpfe 330

Seite

1. Allgemeine Regeln beim Einmachen der Gemüse 330
2. Schneidebohnen (roh) 331
3. Abgekochte Schneidebohnen 331
4. Salatbohnen in Salzwasser einzumachen 331
5. Kleine Salatbohnen roh einzumachen 331
6. Salatbohnen in Essig einzumachen 331
7. Bohnensalat 332
8. Sauerkraut (Kopfkohl, Weißkraut) 332
9. Weiße Rüben 332
10. Stielmus (Rübstiel) 333

II. Das Einmachen junger Gemüse unter luftdichtem Verschluß 333

1. Allgemeines 333
2. Grüne Erbsen 333
3. Spargel 334
4. Andere Gemüse 334

III. Das Trocknen und Dörren frischer Gemüse 334

1. Schneidebohnen 334
2. Salatböhnchen 334
3. Salatbohnen an Schnüren 334
4. Dörrgemüse und Dörrkartoffeln . . 334

IV. Hauptabschnitt: Einschlachten, Wurstmachen, Einpökeln.

Seite

Das Einschlachten, Wurstmachen und Einpökeln 336

1. Vorbereitungen zum Einschlachten 336

2. Einschlachten des Rindviehes 337

3. Einschlachten ein. Schweines 341

4. Das Wurstmachen u. Kochen der Würste 344

Allgemeine Bemerkungen 344

5. Würste, Sülze u. dergl. von Rindfleisch 346

1. Cervelatwurst von Rind- und Schweinefleisch 346
2. Bratwürste 346
3. Sommerwurst 346
4. Wurst von gekochtem Rindfleisch . 346
5. Rindfleischwurst auf andere Art . 346
6. Weißbrotwurst 347
7. Wurst vom Gekröse eines gut gemästeten Kalbes 347
8. Panhas. (Erste Sorte) 347
9. Panhas. (Zweite Sorte) 347
10. Rollen von Rindfleisch 348
11. Kalbskopfsülze 348
12. Rindfleischragout zum Aufbewahren 348
13. Frische Braten 349

Seite

6. Würste, Sülze u. dergl. von Schweinefleisch 349

1. Cervelatwurst (Sommerwurst) . . 349
2. Kleine Saucissen 350
3. Westfäl. dünne Mettwurst z. Räuchern und zum frischen Gebrauche . 350
4. Frankfurter Wurst 351
5. Weiße Wurst zum Butterbrot . . . 351
6. Leberwurst zum Butterbrot 351
7. Leberwurst mit Mehl 351
8. Leberwurst für einen Haushalt, worin nicht eingeschlachtet wird . 351
9. Mecklenburgische Leberwurst . . . 352
10. Mecklenburgische Knackwurst . . . 352
11. Schwartemagen 352
12. Rotwurst. (Erste Sorte) 352
13. Rotwurst. (Zweite Sorte) 352
14. Mecklenburgische Zungenwurst . . 353
15. Lungenwurst 353
16. Vorzügl. Sülze von Schweinefleisch 353
17. Sülze v. Schweinefleisch (andere Art) 353
18. Schweinsrippen in Gelee 354
19. Preßkopf 354
20. Preßkopf auf andere Art 354
21. Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten zu bereiten 354

7. Einpökeln und Räuchern des Fleisches 355

1. Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln 355

Seite

2. Eine vorzügliche Pökel für Ochsen- oder Schweinefleisch 355
3. Rindfleisch für lange Dauer einzupökeln 355
4. Ein einzelnes zum Räuchern bestimmtes Stück Rindfleisch oder Zunge einzupökeln 356
5. Zubereitung eines einzelnen Pökelstückes 356
6. Rauchfleisch zum Butterbrot schnell und vorzüglich zu bereiten 357
7. Hamburger Rauchfleisch 357
8. Geräucherte Kalbskeule 357
9. Geräucherte Kalbskeule auf andere Art 358
10. Einen einzelnen Schinken zum Räuchern einzusalzen 358
11. Luftspeck zu machen 358

Angabe der Portionen für Gesellschaftsessen und für den Familien und Dienstbotentisch . 359

1. Gesellschaftsessen 359

2. Familientisch 360

3. Dienstbotentisch 361

V. Hauptabschnitt: Das Milchwesen.

Seite

Das Milchwesen 364

A. Die Milch, die Aufrahmung und Butterung 364

1. Allgemeine Bemerkungen über Molkereiverfahren 364
2. Die Gewinnung der Milch durch Ausmelken 365
3. Verfahren beim Melken 365
4. Die Bestandteile der Milch; der Milchprüfer 367
5. Behandlung der frischen Milch . . 370
6. Das Aufrahmlokal 371
7. Aufrahmgefäße 373
8. Das Aufrahmverfahren n. alt. Weise 375
9. Die Süßrahmgewinnung 376
10. Das Süßrahmverfahren für Kleinbetrieb (Sattenverfahren) 378
11. Das Süßrahmverfahren f. größeren Betrieb 380
12. Das Abrahmen der Milch 381
13. Absonderung des Rahmes durch Centrifugal- oder Mittelpunktfliehkraft 383
14. Gewinnung der Butter aus Rahm 384
15. Behandlung der Butter 387
16. Die Verbutterung von süßer und von säuerlicher Vollmilch 390

B. Die Käsebereitung 391

1. Allgemeine Bemerkungen 391
2. Das Käselab 394
3. Weicher Rahmkäse zum frischen Gebrauche 394
4. Käse aus Vollmilch und Rahm . . 394
5. Kleine, weiche Käschen aus Vollmilch 395
6. Große Käse aus Vollmilch 395
7. Gewürzkäse aus süßer, abgerahmter Milch 396
8. Sauermilchkäse zum frischen Gebrauche 397
9. Gekochter Sauermilchkäse z. frischen Gebrauche 397
10. Handkäse von Sauermilch 398
11. Brandkäse 398
12. Scharfer westfälischer Handkäse . . 399

VI. Hauptabschnitt: Der Viehstand.

Seite

Der Viehstand 400

Allgemeine Bemerkungen 400

I. Das Rindvieh 401

A. Stallung und Streu . . 401

B. Hautpflege und Futtermittel 402

1. Das Grünfutter 406
2. Rauhfutter und Spreu 407
3. Knollen- und Wurzelfrüchte 409
4. Getreide, Hülsenfrüchte, gewerbliche Produkte und Abfälle 409
5. Futter mit bitteren Extraktivstoffen 410
6. Küchenabfälle 410

C. Die Fütterung der Milchkuh 410

Sommerfütterung 411
Winterfütterung 412

D. Nährstofftabelle d. f. Milchkühe geeigneten Futtermittel 414

E. Aufzucht des Rindviehs . . 418

1. Behandlung der trächtigen Kuh . 418
2. Behandlung des Kalbes und der Mutterkuh 418

Seite

II. Die Ziege 421

III. Das Schwein 423

1. Allgemeine Bemerkungen 423
2. Stallung und Abwartung 423
3. Wahl der Rasse 424
4. Das Mutterschwein u. seine Jungen 424
5. Das Mästen 427
6. Eine zweite Art der Behandlung beim Aufziehen und Mästen der Schweine 428
7. Krankheiten der Schweine 429

IV. Züchten und Mästen des Geflügels 430

1. Gänsezucht 431
   Das Mästen der Gänse 433
2. Die Entenzucht 437
   Das Mästen der Enten 438
3. Die Truthühner- oder Puterzucht . 439
   Das Mästen der Truthühner . . . 440
4. Die Hühnerzucht 441
   Das Mästen junger Hühner (Kücken) 443
5. Rupfen geschlachteter Gänse und Behandlung der Federn 444

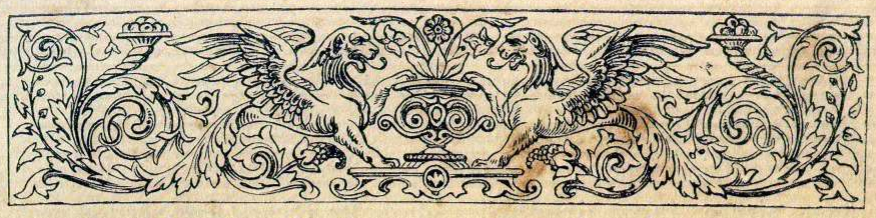
V. Einige Mittel für kranke Haustiere 445

1. Zur schnellen Heilung von Stoß- und Quetschwunden bei Pferden . 445
2. Maul- u. Klauenseuche d. Rindviehes 445
3. Verballen der Füße 446
4. Gegen Koliko der Darmgicht . . . 446

Seite

5. Husten 446
6. Gegen Losewerden der Zähne . . . 446
7. Krankheit der Augen 446
8. Verwundung an der Zunge . . . 446
9. Beim Abstoßen der Hörner 446
10. Wirksames Mittel gegen das Blutharnen des Rindviehes 446
11. Gegen das Blutgeben der Kühe . . 447
12. Gegen schleimige, sogenannte lange Milch 447
13. Gegen blaue Milch 447
14. Gegen das Vergehen der Milch . . 448
15. Gegen ein plötzliches Aufhören der Milch 448
16. Halsgeschwulst 448
17. Gegen Geschwulst am Euter . . . 448
18. Gegen Trommelsucht 448
19. Verfang der Kühe 449
20. Gegen Durchfall 450
21. Gegen Ungeziefer 450
22. Gegen Durchfall der Kälber 450
23. Die Erkennungszeichen einer kranken Ziege 450
24. Kolik 450
25. Husten 450
26. Freßunlust der Schweine 450
27. Verstopfung der Schweine 451
28. Durchfall bei Ferkeln und Läufern 451
29. Die Schorfflechte od. die Pechräude bei Ferkeln und Läufern 451
30. Gegen den Pips beim Federvieh . 452
31. Gegen Verstopfung beim Federvieh 452
32. Durchfall bei jungen Gänsen . . . 452
33. Wurmkrankheit der Hunde 452
34. Kranke Katzen 452

Anhang: Bezugsquellen, Anzeigen.



Erster Hauptabschnitt.

Familie, Wohnung, Wäsche, Kleidung.

A. Allgemeine Ratschläge.

Ein Wort an junge Frauen.

Wo Glaube — da Liebe,
Wo Liebe — da Friede,
Wo Friede — da Segen,
Wo Segen — da Gott,
Wo Gott — keine Not!

Wenn auch schöne Eintracht im Ehestande nicht so selten ist, so giebt es doch daneben so viele unglückliche Ehen, so viel Mangel an häuslichem Frieden, daß es nicht überflüssig sein dürfte, vorliegendes Werk mit einem Worte an junge Frauen zu beginnen, zu welchem der Verfasserin der von ihr in mancherlei Verhältnisse geworfene Blick überreichen Stoff bietet. Die Hoffnung, daß ein Samenkörnchen dieser Erfahrungen, auf den Boden des häuslichen Lebens ausgestreut, hier und da grünen werde, drängt die Besorgnis in ihr zurück, vielleicht den Schein der Anmaßung auf sich zu laden.

Das eheliche Leben wird bekanntlich von großen Männern die Schule aller Schulen genannt, in welcher die Frau durch den Mann, der Mann durch die Frau geläutert werden kann. Wohl ihnen, wenn der Standpunkt erreicht wird, auf welchem **ein** Geist, **ein** Streben