

---

# Inhalt.

---

## Erste Abtheilung.

### Wohlgemeinte Rathschläge.

Seite.

- Wohlgemeinte Rathschläge und freundschaftliche Winke für angehende Land- und Hauswirthinnen zum einfachen, leichten und möglichst ökonomischen Betriebe, und zur sichern Aufrechterhaltung des Hauswesens . . . . . 1

## Zweite Abtheilung.

### Kaffeeküche.

- I. Wie kann man die Kaffeebohnen vor und nach dem Rösten oder Brennen so veredeln, daß man einen weit schmackhaftern und stärkern Kaffee bekommt? . . . . . 9
- II. Wie unterscheidet man guten Kaffee vom schlechten; wie soll man ihn zweckmäßig bereiten; und wie soll man geringere Kaffeesorten brauchbar und wohlschmeckend machen? . . . . . 11
- III. Bewährte Anweisung, sich einen in Bezug auf guten Geschmack, Wohlfeilheit und Gesund-

- heit einzigen Kaffee zu verfertigen, ohne daß er bloßes Surrogat ist, und dabey doch eine große Menge Kaffee zu ersparen . . . . . 13
- IV. Wie kann man echten Chinesischen Thee von dem falschen unterscheiden? Wie kann eine ökonomische Hausfrau den allerbesten Kaffee bereiten? Wie kann man den vortrefflichsten Chokolade machen? . . . . . 17
- V. Große Ausbreitung und Vorzüge des Thees . . . . . 28

### Dritte Abtheilung.

#### Speiseküche.

- I. Ist es wahr, daß die Speisen wohlfeiler zu stehen kommen, und besser schmecken, wenn man sie in Dampf, anstatt im Wasser kocht? Und wie muß man dieß anfangen? . . . . . 32
- II. Welches ist der eigentliche Vortheil der Rumpfoder - Suppe? Wie bereitet man sie eigentlich? Welche ökonomische Suppen sind noch sehr zu empfehlen, und wie kann man sich dieselben verschaffen? . . . . . 34
- III. Verfertigung eines ungemein gesunden und ausgiebigen Nahrungsmittels, des Rumpfoder - Suppengrieses, besonders für ökonomische größere Haushaltungen . . . . . 47
- IV. Sicheres Mittel, Erbsen und Linsen stets weich zu kochen . . . . . 49
- V. Woran erkennt man den Unterschied der essbaren Schwämme von den giftigen, und wodurch kann man sich hüten, hierin nicht getäuscht zu werden? . . . . . 50

- VI. Einfaches Mittel, auf eine sehr leichte Art den Kal zu bändigem, und zum Schlachten zu behandeln . . . . . 56
- VII. Wie kann man auf eine wohlfeile Weise zu jeder Stunde eine sehr gute Germ (Hefe, Wärme) erhalten? . . . . . 57

## Vierte Abtheilung.

### B a c k s t u b e.

Wie können arme Leute bey theurer Zeit, und in unfruchtbaren Gegenden, ein gesundes, schmackhaftes und doch wohlfeiles Brot sich verschaffen? Wie kann man aus schlechten Mehl, von unreifen Getreide, oder aus schimmlichten Kornmehle gutes Brot backen? Vervollkommung des Brotbackens. Wie kann man die schädlichen Vermischungen des Mehles erkennen? 58

## Fünfte Abtheilung.

### H e r d e u n d D e f e n.

- I. Worauf sieht die ökonomische Wiener-Hausfrau vorzüglich, damit sie bey der Holztheuerung in Wien, so wie in allen größern Hauptstädten und in andern holzarmen Gegenden, so viel als möglich, Holz ersparen kann? . . . 80
- II. Wie kann man einen Stubenofen so einrichten, daß er nicht rauche, leicht heißbar sey, und lang die Wärme haüe . . . . . 103
- III. Was ist bey der Küchenfeuerung und Heizung der Stubenöfen besonders zu beobachten, da-

- mit sie möglichst ausgiebig und doch wohlfeil behandelt werde? . . . . . 107
- IV. Wie lassen sich brennende Schornsteine, die oft gefährliche Feuersbrünste verursachen, auf der Stelle löschen? . . . . . 114
- V. Die wirksamsten Feuerlöschanstalten, oder einfache Mittel, die feuerlöschende Kraft des Wassers bey Feuersbrünsten zu vermehren . . . . . 115
- VI. Wie kann man die Anlegung des Glanzrußes in den Schornsteinen, die oft leicht Feuer fangen, vermeiden? . . . . . 119

## Sechste Abtheilung.

### Lichter und Beleuchtung überhaupt.

- I. Auf welche Weise kann man sehr hell und sparsam brennende Kerzen, welche nicht ablaufen, verfertigen? . . . . . 121
- II. Eine zweyte, ganz vorzügliche Anweisung zur Verfertigung von Kerzen, die zweymal so lange brennen, als gewöhnliche Talglichter . . . . . 122
- III. Merkwürdige Versuche und Erfahrungen über die Dauer des Brennens, über die Helle und Erleuchtung, über die Ersparung der verschiedenen Arten von Kerzen . . . . . 124
- IV. Wie kann Jedermann gute Lichter, und vor Allem die vortrefflichen Argand'schen Lampen sich selbst machen? . . . . . 133
- V. Wie macht sich die ökonomische Wiener-Hausfrau ihr sehr wohlfeiles Nachtlicht? . . . . . 136
- VI. Anweisung zur leichten Verfertigung eines wohlfeilen, bequemen und gefahrlosen Feuerzeuges . . . . . 137

Siebente Abtheilung.

Speisegewölbe.

Seite.

- I. Wozu kann man die Eyer außer ihrem gewöhnlichen Gebrauche noch verwenden, und was haben sie für besondere, im Hauswesen nützliche Eigenschaften? . . . . . 143
- II. Wie verfertigt man statt des gewöhnlichen Suppengrieses den weit wohlgeschmeckenderen Rosengries? . . . . . 145
- III. Wie läßt sich das Sauerwerden der Milch im Sommer verhüten? . . . . . 147
- IV. Wie kann man das Sauerwerden der Milch und des Bieres mittelst Kohlenpulvers verhindern? . . . . . 148
- V. Wie kann man das Ranzigwerden der Butter, des Talges, Unschlittes 2c. verhüten? . . . . . —
- VI. Wie kann man sich Champignons in jeder Jahreszeit selbst erzeugen? . . . . . 149
- VII. Vortheilhafte Benützung von einheimischen Blüthenknospen, als Stellvertreter der Kappern. 151
- VIII. Großer Nutzen der Kürbisse, und zwar: der Kürbiskerne als Stellvertreter der Mandeln, Pinien und Pistazien; der Kürbissamen-Milch statt der Mandelmilch; des Kürbiskern-Dehles statt des Provencer-Dehles 2c. . . . . 152
- IX. Bewährte Methode den geräucherten Schweineschinken mürber und schmackhafter zu machen 155
- X. Frische Eyer von den schlechten zu unterscheiden 156
- XI. Wie kann eine verständige Köchin die Verwechslung des Schierlings mit der Petersilie vermeiden? . . . . . —

- XII. Einfaches, überall anwendbares Mittel, angegangene Schinken zu erkennen . . . . . 157

## Achte Abtheilung.

### Vorrathskammer.

- I. Ganz neues, und durch vielfache Prüfung als vortreflich bewährtes Mittel, feste feine Obstfrüchte aller Art, wie auch Kartoffeln, Rüben zc. endlich auch Fische und andere ähnliche Gegenstände mittelst Kohlenpulvers gegen Frost, Nässe, Schimmel und Fäulniß zu verwahren, und sie überall hin frisch und gut zu versenden . . . . . 158
- II. Wie kann man die Kohlen aus Beinen, und von dem Holze zur Hindanhaltung der Fäulniß von Fleisch und Fischen, zum Trinkbarmachen des verdorbenen Wassers, um Honig und Zucker klar zu machen, und das Dehl zu reinigen, gebrauchen? . . . . . 160
- III. Wie kann man Fleisch und überhaupt alle thierischen Körper mittelst Holzessig gegen die Fäulniß verwahren? . . . . . 163
- IV. Wie kann man neu polirte Eisen- und Stahlwaren, Schriften und Zeichnungen aller Art, Sämereyen, Schießpulver, Waffen und andere Fabrikate theils vor dem Rosten, theils vor dem sonstigen Verderben bey dem Aufbewahren an feuchten Orten; und bey dem Transporte zu Wasser und zu Lande schützen? . . . . . 164
- V. Welche ist die beste und einfachste Methode, Fleisch zu räuchern? . . . . . 167

VI. Welche ist die beste Methode, zum Einsalzen des Ochsen-Schöpfen- und Schweinefleisches und der Schinken? . . . . .	168
VII. Wie kann man ranziges Dehl am besten reinigen, und Sparöhl verfertigen? . . . . .	170
VIII. Wie kann man den Flachß, den Hanf und das Berg so bleichen und verfeinern, daß sie zum Spinnen und Weben tauglicher werden, als die auf gewöhnliche Art bereiteten? . . . . .	172
IX. Wie läßt sich Sauerkraut am besten trocknen und aufbewahren. . . . .	174
X. Sichere Weise, Äpfel und Birnen bis zum Julius des künftigen Jahres vollkommen frisch zu bewahren . . . . .	175
XI. Einfache Methode, grüne Erbsen und Bohnen so lange gut aufzubewahren und sie zu jeder Jahreszeit eben so wohlschmeckend zu erhalten, als ganz frische . . . . .	176
XII. Leichtes Mittel, die Käse vor Maden und Würmern zu bewahren . . . . .	—
XIII. Was thut man, um mitten im Winter frische Nüsse zu haben? . . . . .	177
XIV. Wie kann man einen noch wohlschmeckenderen Wintersalat, als der von grünen Gurken ist, bereiten? . . . . .	178
XV. Wie kann man mitten im Winter ohne Garten und Glashaus den schönsten Spargel auf die Tafel bringen? . . . . .	—
XVI. Der am besten bereitete Gurkensalat im Winter. . . . .	179
XVII. Bereitung der Zichorienwurzel zu einem gesunden und wohlfeilen Wintersalat . . . . .	—

- XVIII. Das Aufbewahren der Johannisbeere (Ribisel), der Pflaumen (Zwetschken), und der sauren Kirschen (Weichseln) . . . . . 181
- XIX. Wie kann man die Feinheit des Carnes am besten bestimmen? . . . . . 183

## Neunte Abtheilung.

### Wein und Essigkeller.

- I. Der wohlunterrichtete Kellermeister, oder umständliche Anweisung zur Kenntniß, Prüfung und Behandlung der verschiedenen Arten Weine . . . . . 185
- II. Anweisung, wie aus gemeinem deutschen Landwein die meisten fremden Weine dergestalt nachgeahmt werden können, daß sie an Farbe, Geruch und Geschmack den natürlichen gleich kommen, sich durchs Alter verbessern und der Gesundheit nicht nachtheilig sind . . . . . 204
- III. Wie kann man sich, besonders in wasserarmen Gegenden, an heißen Sommertagen auf eine einfache Weise kaltes Wasser verschaffen? . . . . . 210
- IV. Die Kennzeichen eines reinen Wassers, und geprüftes Mittel, dasselbe zu erhalten? . . . . . 211
- V. Wie kann man warm und säuerlich gewordene Weine ohne Nachtheil für die Gesundheit, wieder gut und trinkbar machen? . . . . . 212
- VI. Anweisung zur Verfertigung eines guten und gesunden Champagners, der geschickt ist, jeden Gaumen zu täuschen, und den sich jede Familie selbst bereiten kann . . . . . 213
- VII. Wie kann man Most lange süß erhalten? . . . . . 215

VIII. Wie kann man einen angenehmen Honigwein verfertigen? . . . . .	215
IX. Wie kann man die feinen französischen Tafel-essige selbst bereiten? . . . . .	216
X. Mittel, guten Essig zu erhalten, und den gekauften zu probiren, ob er auch ächt sey . . . . .	218
XI. Mehrere sehr vortheilhafte und neue Methoden, sehr guten und wohlfeilen Essig zu bereiten . . . . .	220
XI. Andere sehr vortheilhafte Arten guten Essig zu machen . . . . .	222

## Zehnte Abtheilung.

### Der häusliche Branntweimbrenner.

I. Wie kann man auf der Stelle die Güte und Nechtheit des Branntweines richtig beurtheilen? . . . . .	226
II. Einige sehr leicht anwendbare Mittel, den Branntwein besser, wohlschmeckender und der Gesundheit zuträglicher zu machen, als gewöhnliche Branntweine sind . . . . .	227
III. Wie kann man sich den lang und weit gerühmten Wacholderbranntwein auf eine leichte Weise verfertigen? . . . . .	229

## Elfte Abtheilung.

### Waschen, Stärken, Färben.

I. Geprüfte Methode, das Garn auf die zweckmäßigste Art zu bleichen . . . . .	230
II. Erkennungsmittel, ob Leinwand mit Kalkwasser gebleicht sey . . . . .	232

- III. Bleichwasser, womit leinene und baumwollene Zeuge blendend weiß gebleicht werden können, auf eine ganz einfache Weise zu bereiten . . . 232
- IV. Woraus, und wie kann man die beste Stärke, und den trefflichsten Sago bereiten? . . . 234
- V. Welche Dinte ist zum Zeichnen der Wäsche am meisten zu empfehlen? Wie soll man sie verfertigen und gebrauchen? . . . 237
- VI. Wie kann man seidenes Zeug und Kattun, dessen Farben leicht ausgehen, so mit Seife waschen, daß dieselben an Schönheit und Klarheit der Farbe noch gewinnen? . . . 239
- VII. Mittel, zu versuchen, ob die Farben der Tücher und Zeuge ächt sind, oder abschließen . . . 240
- VIII. Wie kann man ächte Baumwolle von der verfälschten unterscheiden, die Feinheit der Tücher oder Zeuge genau erkennen, die größere oder geringere Feinheit der Tücher, und die Dichtigkeit oder Lockerheit des Gewebes vergleichend beurtheilen? . . . 241
- IX. Wie soll man feine baumwollene gefärbte Zeuge waschen? . . . 243

## Zwölfte Abtheilung.

### Frauen = und Männertoilette.

- I. Anweisung zur Verfertigung einer vortrefflichen Handpomade gegen das Aufspringen der Haut im Winter, und zur Beförderung einer geschmeidigen Haut. . . . 245
- II. Leicht zu bereitende und wohlfeile Seifenkugeln, und wie sind sie zu gebrauchen? . . . 246

III. Zwey vortrefliche und selbst leicht zu verferti- gende Pomaden, das Wachsen der Haare zu befördern . . . . .	247
IV. Einfache Methode sehr gutes Rosenwasser zu machen . . . . .	248
V. Einfaches Mittel den Geruch der Blumen eines Rosenstockes sehr zu verstärken und zu veredeln	249
VI. Wie kann man beschmutzten Strohhüten auf ei- ne leichte, ihnen unschädliche Weise das An- sehen der Neuheit verschaffen? . . . . .	250
VII. Bewährte Methode, schmutzig gewordene Per- len so zu reinigen, daß sie wie ganz neue er- scheinen . . . . .	—
VIII. Vortheilhafte Methode guten Seifenspiritus zum Rasiren, ein unschädliches Waschpulver, und englisches Seifenpulver zum Handwaschen zu verfertigen . . . . .	252

## Dreyzehnte Abtheilung.

### Zimmerreinigung.

I. Welches ist das trefflichste und einfachste Luftrei- nigungsmittel für Zimmer, Gefängnisse und Spitäler? . . . . .	254
II. Wie bereitet man den besten Möbelfirniß zur Po- litur von Kästen, Sesseln, Tischplatten zc. und wie soll man ihn gebrauchen? . . . . .	256
III. Einfaches Mittel zur Reinigung der Gläser, und zum Hellmachen dunkel und undurchsich- tig gewordener Fensterscheiben . . . . .	258
IV. Zwey leichte Mittel, vergelbtes Elfenbein blen- dend weiß zu machen . . . . .	—
V. Untrügliches und einfaches Mittel, die Wan-	

zen aus Betten und Zimmern auf immer zu vertilgen . . . . .	259
VI. Anleitung zur Verfertigung eines sehr wohlriechenden Räucherwassers, und zum Gebrauche desselben . . . . .	260
VII. Wie kann man das Königs-Räucherpulver, das bloß auf den Ofen gestreut wird, verfertigen? . . . . .	261

## Bierzehnte Abtheilung.

### Stiefelpuzer.

- I. Sehr wohlfeiles Mittel, die Sohlen der Schuhe und Stiefeln auf eine einfache Weise so dauerhaft zu machen, daß ein Paar länger, als drey der besten Sohlen aushält . . . . . 263
- II. Neueste Methode der Engländer, Leder oder Luch wasserdicht zu machen . . . . . 265
- III. Vielsach geprüfte Belehrung, eine sehr gute Glanzwixse für Schuhe und Stiefeln zu verfertigen, welche die Eigenschaft besitzt, dem Leder Glanz zu geben, dabey solches geschmeidig zu erhalten, und keine zerstörende Wirkung in denselben zu veranlassen . . . . . 266

## Fünfzehnte Abtheilung.

### Der Fleckausbringer.

- I. Vielsach geprüftes, und leicht ausführbares Mittel zur Entfernung und Vertilgung der Fetta- Wachs- oder Harz- flecken, der Wagenschmiere, der Eisen und Rostflecken, der Dintenflecken,

Seite.

- der Obst- und Weinflecken, der Schweiß- Urin-  
 Moder- und Stockflecken . . . . . 270
- II. Auf welche Art kann man Flecken aus kupfernen  
 oder andern metallenen Geschirren bringen,  
 durch Fliegen oder Mücken verunreinigte gol-  
 dene Rahmen reinigen, das Silberzeug poliren,  
 so wie auch weißmetallene und messingene Sa-  
 chen Stahlwaaren und Glas? . . . . . 275
- III. Wodurch kann man am sichersten Dintenflecke  
 aus Fußböden, so wie aus leinenen Zeugen  
 heraus bringen, und wie soll man dabey ver-  
 fahren? . . . . . 277

## Sechzehnte Abtheilung.

### Der häusliche Färber.

- Anleitung zur Verfertigung blauer, violetter, gel-  
 ber, grüner, karmoisinrother, cocliquorother,  
 purpurrother, rosenrother, vonceaurother und  
 brauner Waschfarben zum Färben der Fenster-  
 Gardinen, Bett-Vorhänge, Sopha-Überzü-  
 ge, Bett-Überzüge, der weiblichen Klei-  
 dungsstücke 2c. . . . . 279

## Siebenzehnte Abtheilung.

### Hausarzt, Hausapotheke.

- I. Vortreffliche Hausmittel gegen den Rheuma-  
 tismus und die Gicht, und dessen Selbstver-  
 fertigung . . . . . 291
- II. Einfaches Hausmittel, das Aufspringen der  
 Hände bey der Kälte zu verhüten . . . . . 292

	Seite.
III. Einfache Mittel gegen erfrorene Glieder . . .	293
IV. Das erprobteste Mittel gegen erfrorene Glieder	294
V. Wie kann man Wespen- und Bienenstiche auf der Stelle unschädlich machen und heilen . . .	—
VI. Leichte Methode zur Zerstörung, der jeder Haus- und Landwirthschaft so schädlichen Wes- pennester . . . . .	295
VII. Was soll man anfangen, wenn man von ei- ner Biene gestochen worden ist? . . . . .	296
VIII. Sehr leichtes Mittel, wund gestoffene Schien- beine zu heilen . . . . .	—
IX. Einfaches und sicheres Mittel, sonst gesunde Zähne von Schmutz und Schleim zu reinigen	297
X. Wie vertreibt man am sichersten das Zahn- weh? Welche Zahnpulver und Zahnbürsten sind am meisten zu empfehlen . . . . .	299
XI. Woher rührt der üble Athem aus dem Mund, und wie kann man ihn vertreiben? . . . . .	301
XII. Was sind die Leberflecke eigentlich, und wie kann man sie vertreiben? . . . . .	303
XIII. Was ist der sogenannte Wurm an den Fin- gern, und wie kann man ihn auf eine leichte Weise vertreiben? . . . . .	305
XIV. Einfaches Hausmittel gegen das Wundliegen der Kranken . . . . .	308
XV. Sicheres Hausmittel, verschluckte Stecknadeln aus dem Schlunde wieder herauszubringen . . . . .	—
XVI. Wie kann man die Flöhe oder andere kleine Insekten aus den Ohren bringen? . . . . .	309
XVII. Mehrere einfache Mittel gegen die Warzen an den Fingern. . . . .	—

- XVIII. Sehr einfache und unschädliche Hausmittel gegen das Nasenbluten . . . . . 310
- XIX. Fünf verschiedene Mittel wieder Hühneraugen an den Füßen . . . . . 311
- XX. Das Verwachsen der Fußzehennägel zu vermeiden . . . . . 313
- XXI. Die höchst einfache und in jedem Hause leicht zu findende Hufelandische Haus- und Reise-Apotheke, oder Angabe jener Hausmittel, die bey jeder Familie vorfindig sind, nebst der Angabe aller jener Fälle, wovor sie helfen . 314
-

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11

11