

Ueberblick über den Inhalt der Broschüre	5— 8
Vorwort des Verfassers	9—11
Ausbeute der verschiedenen Schlachttiere	12
Wurststossmaschine	12
Auswahl, Fütterung, Stallhygiene	13—16
Die Zerteilung des Schweines für das Räuchern, Sterilisieren und Kochen	18—34
Werkzeuge und Zutaten	19—20
Schlachtung	20—22
Schweizer Blut- und Leberwürste	22—24
Zerteilen des Schweines	24—31
Fleischstücke des Schweines (schematische Darstellung)	26
Weitere Verwertung der Fleischstücke	31—33
Prozentuale Anteile einer Verwertung	34
Consil-Trockensalzung	35
Consil-Nass-Salzung	35
Räuchern (Selchen)	36—42
Vitamine beim Räuchern (Selchen)	37
Falsch Räuchern = 400 sFr. Verlust!	37
Rauchkammer	38—42
Lagern von geräuchertem Fleisch	42—43
Tiefkühlung	44—49
Kochkurse	45
Plastikdosen für Tiefkühlung und zum Sterilisieren	45
Abneigung gegen Gefrierfleisch	45
Fleischberge in Genua	45—46
Richtiges Vorgehen bei der Tiefkühlung	46—47
Was kann man tiefkühlen	47—48
Wild tiefkühlen	48
Verpackungsmaterial	49
Sterilisieren	50—58
Sterilisationszeiten	52—53
Die gebräuchlichsten Fleischkonserven	54—58
Aufschnitt - Roulade sterilisieren	54

Zamponi sterilisieren	55
Presskopf sterilisieren	55
Schwartenmagen sterilisieren	55
Gnagi (Haxen, Eisbein) sterilisieren	55
Kesselfleisch sterilisieren	55
Siedfleisch sterilisieren	56
Gestell (Innereien) sterilisieren	56
Kutteln sterilisieren	56
Blutwurst, Leberwurst sterilisieren	56
Schwarzwurst sterilisieren	56
Leberpain (Streichleberwurst)	56
Bratwürste sterilisieren	56
Hackbraten sterilisieren	57
Geräuchertes sterilisieren	57
Rippli oder Speck mit Sauerkraut sterilisieren	57
Schnitzel, Koteletten sterilisieren	57
Blätzli (Schnitzel) im eigenen Saft sterilisieren	57
Braten sterilisieren	57
Gebatene Kalbsnieren sterilisieren	57
Gerollter Kalbsnierenbraten sterilisieren	58
Rindsbraten sterilisieren	58
Rindssauerbraten sterilisieren	58
Ziegenbraten sterilisieren	58
Hammelbraten, Kaninchenbraten sterilisieren	58
Voessen, Ragout sterilisieren	58
Hofgeflügel sterilisieren	58
Wildbret	58
Fische	58
Wursten	59—65
Allgemeine Ratschläge	59
1. Variante Wursten	59
2. Variante Wursten	60
3. Variante Wursten	60
Rindbrät (Rindsbrat)	60
Wurstfleisch	60
Schwarten	60
Dauerwurst, Bauernsalami (Rauch-, Roh-, Selchwurst)	61
Brühdauerwurst (Brühselchwurst)	61
Berner Würstchen	62
Bauernschüblinge (Selchwürstl)	62
Welsche Saucissons	62
Appenzeller Siedewurst	62
Engadiner Hauswurst	63

Oesterreicher Schweinskopfwürste (Bierwurst)	63
Thurgauer Bratwürste	63
Zürcher Bratwürste	64
Salzburger Bratwürste	64
Schweizer Blut- und Leberwürste	64
Oesterreichische und deutsche Blutwurst (Schwarzwurst)	64
Welsche saucissons au foie (geräucherte Leberwurst)	65
Saucisse au chou (geräucherte Gemüseleberwurst)	65
Leberpain (Streichleberwurst)	65
Rehwurst	65
Die Verwertung des Schweinefettes	66—67
Fett auslassen	66
Geriebener Teig mit Schweinefett	67
Linzerteig mit Grieben (Grammeln)	67
Mischfett zum Kochen	67
Verwertung der Knochen	68
Das Kalb und seine Verwertung im Bauernhaus	69—71
Fell	69
Kopf	69
Hirn	69
Züngli	69
Nieren	70
Herz	70
Leber	70
Krös (Därme)	70
Füsse	70
Schenkel (Haxen)	70
Fleischstücke des Kalbes (schematische Darstellung)	71
Ochse, Rind, Kuh und ihre Verwertung	72—75
Kuhfleisch	72
Kopf	72
Maul	72
Zunge	72
Hirn	72
Leber	73
Nieren	73
Herz	73
Euter	73
Lunge	73
Kutteln	73
Schwanz	73
Fett	73
Haut	73

Knochen	73
Fleischstücke des Rindes (schematische Darstellung)	74—75
Schaf und seine Verwertung	76—77
Kopf	76
Zunge	76
Hirn	76
Leber	76
Nieren	76
Herz	76
Hals und Brust	76
Koteletten und Nierstück	76
Schlegel	77
Fleischstücke des Schafes (schematische Darstellung)	77
Verwertung der Ziege	78
Junges Tier wie Kalbfleisch	78
Altes Tier wie Kuhfleisch zum Würsten	78
Hofgeflügel	79—88
Töten	79
Rupfen	79
Ausnehmen	86
Pfannenfertig präsentieren	87
Suppenhühner	87
Bilder über richtiges Vorgehen	80—85
Rationelles Schlachten	88
Verpackung für die Tiefkühlung	88
Kaninchen und Feldhasen	89
Töten	89
Abziehen	89
Ausnehmen und herrichten	89
Gut kochen — rationell kochen	90—136
Orientierung beim Einkauf	90
Das passende Stück Fleisch	90
Fleischsorten und Preis	91
Fremdwörter und Bezeichnungen	92
Küchengewürze	95
Die verschiedenen Kocharten	97
Würste heiss machen	98
Schinken kochen	99
Rationalisieren in der bürgerlichen Küche, einige Ratschläge	99—103
Beigaben zum Fleisch	99
Siedfleisch	99
Saucen separat machen	100
Rapsöl	100

Versalzene Speisen	100
Fleisch trocknet aus und wird ranzig	100
Kräuter und Zutaten	100
Keinen Ofen und Grill mehr putzen!	100
Geflügelresten — Suppenhühner	101
Rösti liegt nicht mehr schwer auf	101
Pommes frites sind besser verträglich	101
Spaghetti noch schmackhafter	101
Reisgerichte	102
Verschiedene Gemüse mit mehr Vitaminen in einer Pfanne	102
Salate	102
Kopfsalat tiefkühlen!	103
Salatsauce für verschiedene Zwecke	103
Salatsauce für Blatt-, Tomaten-, Gurken-, Bohnen-, Randensalate	103
Sauce Vinaigrette für Eier-, Reis-, Kartoffeln-, Tomaten-, Pilzsalat	103
Sauce Tartare für Wurst-, Thon-, Blumenkohl-, ital. Salat	103
Einige Mayonnaisen-Sorten	104
Mayonnaise	104
Kalte, amerikanische Mayonnaise	104
Meerrettich-Mayonnaise	104
Provenzalische Mayonnaise	104
Warme Mayonnaise	104
Mayonnaise Valencia	104
Grüne Mayonnaise	104
Mayonnaise-Sauce für Wurzelsalate	104
Remouladensauce für kaltes Wild und Fleisch	104
Saucen und Gewürzbutter auf einfache Art erklärt	104
Frische Butter	105
Herings-, Sardellen- oder Sardinenbutter	105
Estragon-Butter	106
Tomaten-Butter	106
Knoblauch-Butter	106
Klare Sauce	106
Bratensauce	106
Grundsauce zu Braten und Ragout, hausgemacht	106
Sämige, dickliche Bratensauce	106
<i>Sauce mère oder marsala</i>	106
<i>Knollenfreie Butter-Mehlsaucen auf einfachste Art</i>	107
Weisse Sauce	107
Weisse Béchamelsauce	107
Rahmsauce	107
Velouté-Sauce	107

Sauce suprême	107
Weissweinsauce	107
Sauce hollandaise (Hausfrauenart)	107
Sauce Aurora oder Tomatensauce	107
Weissweinsauce supérieure	107
Rahmweissweinsauce oder Kapernsauce	107
Sauce genèvoise oder Rotweinsauce	107
Sauce béarnaise	107
Sauce zu Entrecôte «Café de Paris»	108
Pfeffersauce zu Fleisch und Wild	108
Marinade (Fleisch- und Wildbeize)	108
Suppengarnitur oder Sud	108
Bratengarnitur	108
Sulz Aspik	109
Bierteig für Fleisch	109
Billiges Fleisch einkaufen — aber 1. Qualität essen	109—112
Ein einzigartiges, neues Sparsystem für die Hausfrau, das ihr zugleich hilft, zartes Fleisch zu servieren	109
Die Kugarmethode - neue Würze, welche das Fleisch zart macht	111
Gesünder kochen als bisher!	111
Papaya — eine gesunde exotische Frucht	111
Die Zubereitung des Schweinefleisches	112—120
Geräuchertes	112
Berner Platte	112
Schweinsbraten	112
Schmorbraten	113
Hackbraten	113
Netzbraten	113
Hamburger Steak (Hackbeefsteak)	113
Adrio	114
Beefsteaks, Entrecôtes, Steaks, Schnitzel usw.	114
Panierte Schnitzel	114
Koteletten	114
Cordon bleu	115
Piccata	115
Gefüllte Schweinsfilet	115
Filetbraten	115
Grillbraten	115
Filet-mignon	115
Filetsteak	115
Filet-Schnitzel	115
Ragout	116
Voressen	116

Schweinszunge	116
Schweinsgestell — Grigg — Innereien	116
Schweinspfeffer	116
Geschnetzeltes (Grobfaschiertes)	116
Gehacktes (Feinfaschiertes)	117
Leber — Nieren	117
Leberknödel	117
Tiroler Knödel	118
Hirn	118
Kutteln (Gekröse)	118
Schweinsfüsse	118
Hausgemachte Ravioli mit dem RACO-Gerät	118—120
Die Zubereitung von Kalbfleisch	120—123
Braten, Schmorbraten	120
Hackbraten, Netzbraten	120
Hamburger Steak, Adrio	120
Blätzi, Koteletten, Schnitzel etc.	120
Salt'in bocca	121
Echte Wiener Schnitzel	121
Giambonetti — gefüllte Fleischvögel (Rouladen)	121
Cordon bleu, Piccata	121
Gefüllter Kalbsnierenbraten	121
Gefüllte Kalbsbrust	122
Filetbraten	122
Kalbssteak	122
Geschnetzeltes (Grobfaschiertes) Ragout, Voessen usw.	122
Ravioli	122
Leber, Nieren	122
Kalbszüngli	122
Gekröse (Därme)	122
Kalbskopf	122
Kalbsherz	122
Hirn	123
Pastetlifüllung	123
Kalbshaxen — Ossibucchi	123
Rind- (Jungtier), Kuh-, Ochsenfleisch	123—127
Pot-au-feu (Siedfleisch)	124
Gespickter Rindsbraten	124
Schmorbraten	124
Sauerbraten	124
Schnitzel, Geschnetzeltes (Grobfaschiertes)	124
Gehacktes (Feinfaschiertes)	124
Gefüllte Fleischvögel	124

Rindsblätzli im Saft	124
Beefsteak Tartare	124
Grilladen	125
Entrecôtes auf verschiedene Arten	125
Beefsteak	126
Chateaubriand	126
Tournedos	126
Filet-mignon	126
Roastbeef (Rindsbraten englisch)	126
Rumpsteak	126
Cordon bleu, Piccata	126
Filetbraten	126
Hackbraten, Hamburger Steak	126
Ragout, Voressen	126
Burgunder Rindsragout	126
Pörkölt — ungarisches Gulasch	126
Ochsenmaulsalat	127
Kuhzunge	127
Pfeffer, Geschnetzeltes (Grobfaschiertes), Gehacktes (Feinfaschiertes)	127
Ravioli	127
Leber, Niere, Hirn, Kutteln usw.	127
Tessiner Rindshaxe, Tessiner Minestra aus Rindshaxe	127
Schafffleisch (Lamm — Hammel)	128—129
Schafschlegel (Keule)	128
Schafbraten	128
Schafnierenbraten	128
Irish stew (Irisches Schafgericht)	128
Koteletten oder Chops	128
Ungarisches Schafsgulasch	129
Ragout, Voressen, Pfeffer	129
Schnitzel, Steaks	129
Nieren, Hirn	129
Schafsfüsse	129
Ziegenfleisch	129
Kaninchen	129
Gefüllter Kaninchen-Rollbraten	129
Kaninchenbraten	129
Ragout, Voressen	130
Kaninchenpfeffer	130
Kaninchenleber	130
Adrio	130
Fleisch-Krapfen	130

Hofgeflügel	130—132
Poulet (Hähnchen)	130
Wiener Backhähnchen	131
Huhn mit Reis	131
Hühner-Ragout, Voressen	131
Geflügel-Leber am Spiess	131
Leber-Brotaufstrich	131
Enten	131
Tauben	131
Gefüllte Gans	131
Truthahn	132
Federwild	132
Wachteln, Schnepfen, Rebhühner, Fasane	132
Haarwild	132—133
Hasen	132
Rehbraten	132
Rehkeule (Rehschlegel)	132
Rehrücken	133
Rehkoteletten	133
Rehbrust	133
Rehpfeffer	133
Rehfilet	133
Rehleber	133
Gemsen, Hirschfleisch usw.	133
Wildschwein	133
Fische	133—136
Woran erkennt man den frischen Fisch	133
Die Zubereitungsarten: blau, dämpfen, gratinieren, im Ofen backen, à la meunière, mit Senf, grilliert, schwimmend gebacken, im Bierteig	134—136
Passende Zubereitung zum entsprechenden Fisch	
Lange Forellen, ganze Fische, Tranchen, Filets, Aeschen, Felchen, Kabeljau, Merlan, Turbot, Alet, Hecht, Flundern, Sole, Barsch, Dorsch, Limande, Egli, Zander, Colin, Frionor, Karpfen, Salm, Steinbutt usw.	136
Abnehmen — leicht gemacht!	
Eine erfolgreiche Schlankheitsdiät, die weder schädlich noch teuer, noch langweilig ist!	137—140
Beratungsdienst in der Fleischverwertung	141—164
Briefkasten im Telegrammstil, Fragen und Antworten aus der Praxis	141—149
Salzen, Räuchern, Rauchfleisch, Rauchwürste	141—145
Bündner Fleisch trocken salzen	141

Fleisch pökeln ohne Wasser	141
Schinken spritzen mit Consil	141
Verschiedene Fleischsorten sind grau geworden	141—142
Gelber Speck mit Tropfenbildung	142
Versalzenes Rauchfleisch	142
Blasses Rauchfleisch	142
Schinken ranzig, scharf, spänig usw.	142
Kopfsalami war teuer und nicht speziell gut	143
Gefrierfleisch für das Würsten	143
Pferdefleisch für die Dauerwürste	143
Ranzige Würste, schimmelige Würste, zu schnell hart, schlechte Bindung	143
Hervorstechen eines einzelnen Gewürzes, verfärbte Aussenpartien, verdorbene Würste, geplatze Därme, trockene Würste, saure, gärende, spritzende Würste, Risse, trockene, krümelige, kurzfleischige Würste, blau-violette, stark räuchernde, hohle Würste usw. usw.	144
Tiefkühlen	145—146
Rauchfleisch tiefkühlen, gefrorenes Fleisch später räuchern, gefrorenes Rauchfleisch ist grau, Hofgeflügel, Wild gefrieren, rationell Kleintiere verwerten, können Blut- und Leberwürste gefroren werden, ranziges Fleisch aus der Tiefkühlung	145
Für was verwendet man alu-Folie, vertrocknetes Fleisch, viel Misserfolg in unserer Gemeinde, kann Versicherungsfleisch tiefgekühlt werden usw.	146
Sterilisieren	146—148
Zerkochtes Einmachgut in Gläsern, Fleisch geriet in Gärung	146
Muss man die Dosen schichten wie die Gläser, niemand verschliesst uns die Dosen, Dosen gingen auf beim Sterilisieren, Dosen waren verbeult, Voessen wurde schlecht, Kalbfleisch wurde zu Brei, Geräuchertes sterilisieren — eine Delikatesse	147
Gummiringe zu weit geworden, einzelne Dosen können nicht geöffnet werden, Dose ist rostig, oxidiert usw., Dosen innen blau-violett, aussen mit Kalk angelaufen, alles Fett war auf einer Seite, Kopffleisch und Innereien sterilisieren usw.	148
Kochen und Allgemeines	148—149
Schwarten, Lunge, Leber, Herz verwerten	148
Versicherungsfleisch ist uns verleidet, Hühnerbraten ist zäh, zähe Leber, billige Fleischsorten kochen, ist Kugar nicht schädlich, welche Gewürze stellen Sie her und was bieten sie, wie verwendet man Ihr Silberpapier usw.	149
Schädlinge in der Fleischproduktion	150—153
Würmer und Durchfall bei Schweinen	150

Vorbeugen gegen Fleischschädlinge	150
Die Schädlinge: Fliegen, Mäuse, Ratten, Speckkäfer, Glanz- und Aaskäfer, Salz und Fleischmilbe, Schimmel	151—153
Ursachen und eventuelle Verwertungsmöglichkeiten	153
Unser Aufbau und unsere Dienste für Land- und Volkswirtschaft	154—164
Unser Aufbau	154
Störenmetzgen (Hausschlachten), ein willkommener Neben- verdienst	154
Die Bedeutung der Kurse in den Dörfern	155
Unsere fröhlichen Familienabende	155
Unsere Volkskochkurse	156
Unser Beratungsdienst	157
Zeugnisse und Zeitungskritiken über Kurse, Familienabende und Produkte	157—161
Produkte, die wirklichen Nutzen bringen	161—164
Kugar — Fleischzartmacher, Consil-Fleischpökkel- und Röte- mittel, Schaufelberger-Mischgewürze, Naturin-Hukkydärme	162
Metzinger Goldring-Sterilisierdosen, Plastikdosen zum Sterili- sieren und Tiefkühlen, alu-Haushaltfolie, unsere Broschüre	163
Das RACO-Gerät	164
Sachverzeichnis	165—176

