

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Anhang. Haus- und Wirthschaftsmittel.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

A n h a n g.

Haus- und Wirthschaftsmittel.

Äpfel aufzubewahren.

Man bringe die frisch gebrochenen Äpfel in Kisten, die härtesten nach unten, lege eine Handvoll Wollblumen dazu und verschließe die Kiste möglichst fest und stelle sie in einen trockenen Keller.

Bodenwische.

Man gießt 3 Maß Lauge mit Regenwasser in einen Kübel und weicht den Abend vorher 1 Bierling Goldocker und 2 Loth Orlean in etwas Lauge ein, auch für 1 Kreuzer Leim wird besonders eingeweicht, die Lauge wird den andern Tag mit dem Leim und 2 Loth Seife auf's Feuer gesetzt und kochend gemacht, nun läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund gelbes Wachs besonders zergehen, schüttet es in die kochende Lauge und läßt alles zusammen $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, die Lauge wird nun vom Feuer genommen und der eingeweichte Goldocker und Orlean hinein gerührt und erkalten lassen. Hat man Wische übrig, so kann man nach der Quaantität 1 oder $\frac{1}{2}$ Schoppen Weingeist daran schütten, damit sie sich hält.

Bohnen zu dörren.

Man nehme junge Bohnen, befreie sie von den Fäden, thue sie in kochendes Wasser und lasse sie darin 2 Mal aufwallen, nehme sie sodann heraus und lasse sie abtrocknen, bringe sie auf Horden und stelle diese in einen abgefühlten Backofen. Wenn sie dürr sind, bewahre sie in leinenen Säckchen an einem trockenen Ort. Am Abend, ehe man sie kocht, müssen sie in Wasser eingeweicht werden.

Der Bouillon die Säure zu nehmen.

Man lasse sie nochmals kochend werden und werfe einige Holzkohlen hinein, lasse diese etwas mitkochen und nehme sie dann wieder heraus. Ueberhaupt ist die Holzkohle ein Schutzmittel gegen Fäulniß.

Bouteillen oder Flaschen zu reinigen.

Man zerschlage einige Eierschalen, dergleichen Holzkohlen und Salz, bringe dieses in die Flaschen, gieße Wasser dazu und rüttle die Flaschen recht stark damit, schütte alsdann das Wasser ab, gebe wieder frisches dazu und lasse es über Nacht darin stehen, rüttle, wenn es nöthig ist, den andern Tag wieder, so werden sie rein und von jedem Geruch befreit seyn.

Mittel gegen Brandwunden.

Man nimmt ein Stück Leinwand von einem alten Männerhemd, läßt dieses schwarz brennen, jedoch nicht zu Asche, man muß es zudecken, damit man Pulver davon machen kann, oder auch der Lappen ganz bleibt, dieser wird mit Baumöl getränkt und auf die Brandwunde gelegt bis er nicht mehr kühlt, dann wieder ein frischer darauf gelegt, und so fortgefahren bis die Wunde geheilt ist, oder man

zerreibt den Lappen zu Pulver und macht es mit Baumöl an zu einem Sälbchen.

Brod gegen Schimmel zu bewahren.

So bald das Brod aus dem Ofen kommt, bringt man es in Mehlsäcke, unterbindet jeden Laib, damit keiner den andern berührt und hängt solche auf den Speicher oder sonst an einen lustigen Ort, sollte es wider Erwarten etwas Schimmel ansetzen, so wärme man es auf und bringe es wieder in die Mehlsäcke.

Dinte zu bereiten.

Man nehme 4 Schoppen Essig, eben so viel Regenwasser, 8 Loth Eisenvitriol und lasse es kochen, wenn sich alles aufgelöst hat, so nehme man den Topf vom Feuer und schütte 1 Pfund gestoßene Galläpfel, 6 Loth arabischen Gummi hinein und lasse es 14 Tage lang in einem steinernen Krug stehen, schüttele dasselbe täglich einigemal um, fülle dann die Dinte in Krüge und bewahre sie vor Kälte.

Eier für den Winter aufzubewahren.

Man nimmt ganz frische Eier, bringt solche in einen steinernen Topf, jedoch sehr behutsam, damit keines zerspringt, nun nimmt man eine Schüssel voll abgelöschten Kalk, schüttet einen Kübel voll kaltes Wasser daran, rührt den Kalk recht auf, dann läßt man ihn wieder etwas ruhen und schüttet alsdann das klare Kalkwasser über die Eier, so erhalten sie sich über den Winter. — Man kann sie auch auf Hurten, welche für jedes Ei ein Loch haben, so, daß das Ei auf die Spitze eingesetzt wird und die Hurten an einem lustigen Orte stehen, aufbewahren.

Endivien aufzubewahren.

Man ziehe ihn mit der Wurzel aus und lege ihn so lange auf Hurten in den Keller, bis man ihn gebrauchen will, dann binde man ihn und schlage ihn in Sand ein, bis er gelb wird.

Essig zu bereiten.

Man nimmt ein Fäßchen, welches an beiden Boden ein Loch hat, das nur mit Leinwand überzogen seyn darf, damit die Gährung sich leichter entwickeln kann. Nach folgender Ordnung kommen die Zusätze in's Faß: 1 Pfund Schwarzbrot ohne Rinde wird mit $\frac{1}{2}$ Maß gutem Weinessig angefeuchtet, $1\frac{1}{2}$ Pfund Honig dazu, dann werden 18 Maß Flußwasser oder Obstmost heiß gemacht, darin $\frac{3}{4}$ Pfund fein pulverisirter Weinstein aufgelöst, schüttet dieses zum Andern in's Fäßchen und thut 3 Schoppen Weingeist dazu. Nun bringe man das Fäßchen an einen warmen Ort oder in die Nähe eines Ofens; in 8 bis 10 Wochen ist der Essig fertig zum Abzapfen, derselbe wird nun abgelassen, zu dem Saß kommen wieder 18 Maß warmes Wasser oder Obstmost, $\frac{3}{4}$ Pfund präparirter Weinstein ganz, und 3 Schoppen Weingeist, das Uebrige läßt man weg, dann werden die Löcher mit Stöpsel versehen und so kann man noch mehrere Mal auf gleiche Weise ansehen.

Estragoneßig.

Man thut in eine gewöhnliche Flasche Essig eine starke Handvoll Estragon, füllt sie mit gutem Essig auf und läßt sie mehrere Wochen in der Sonne stehen.

Fleisch einige Tage im Sommer aufzubewahren.

Man lege solches in gestandene Milch, so, daß

es ganz davon bedeckt ist, und gebe ihm jeden Tag frische; auch kann man es in pulverisirte Holzkohlen (Kohlenstaub) legen, und es beim Gebrauch wieder recht abwaschen.

Kopfsalat gegen das Ausschieszen zu schützen.

Man ziehe ihn mit der Wurzel aus und schlage ihn aufrecht in Sand im Keller ein. Auf diese Art kann man alle Sorten Wurzelwerk oder Suppenkräuter aufbewahren, nur müssen solche von ihren verdorbenen Blättern gereinigt werden.

Kraut aufzubewahren.

Dieses wird mit seinen grünen Blättern auf den Speicher auf Stroh gelegt, sollte jedoch die Kälte groß werden, so bringe man es auf dieselbe Art in den Keller.

Kastanien aufzubewahren.

Diese werden in nicht zu feuchten Sand in den Keller gegraben, sie halten sich dann ziemlich lange. Oder man schält und dörret sie, dann ersetzen sie im Winter die frischen.

Maitrank.

Man nimmt 1 Handvoll Waldmeister, 10 Stengel weiße Taubnesseln, 10 Herzchen Walderdbeeren, 10 Blättchen Schafgarben, 10 Herzchen von dem Hagenbuttenstrauch, 10 Blättchen von den schwarzen Johannisbeeren, den Saft und die Schale von 2 Drangen. Dieses wird in ein Gefäß gethan und mit 6 Flaschen gutem Wein übergossen, 1 1/2 Pfund Zucker dazu genommen und einige Stunden zugedeckt stehen lassen, alsdann durchgeseiht und gebraucht.

Meerrettig aufzubewahren.

Er wird von allen Fasern gereinigt und in den Keller in feuchten Sand gesetzt, so daß die Herzblätter, welche nicht abgeschnitten seyn dürfen, daraus hervorschauen.

Nüsse aufzubewahren.

Die Nüsse werden sammt ihrer grünen Schale in trockenen Sand in den Keller gelegt und damit zugedeckt, auf diese Art bleiben sie lange frisch. Hat man dürre Nüsse, so lasse man sie einige Stunden in Salzwasser aufkochen, dann werden sie wieder frisch.

Orangen und Citronen aufzubewahren.

Man steckt neue Besen von Birkenreis in den Keller in Sand, so daß die Spitzen nach Oben gerichtet sind, legt die Citronen oder Orangen hinein, daß sie zwischen den Reisern sind; so halten sie sich sehr lange.

Prunellen zu trocknen.

Man läßt die besten Zwetschgen so lange auf dem Baume, bis sie anfangen zusammen zu schrumpfen, dann zieht man ihnen die Haut ab, sollte sie nicht bei allen abgehen, so brühe man sie mit heißem Wasser ab, bringe sie hierauf auf Hurten, in einem schwach warmen Backofen, beim ersten Herausnehmen drücke man ihnen oben am Stiele die Steine heraus, bringe sie in einen wärmeren Ofen und lasse sie vollends trocken werden.

Punsch - Essenz.

Man nimmt den Saft von 20 Orangen, worunter einige Citronen seyn dürfen, läutert 6 Pfund Zucker,

thut den Saft dazu und läßt ihn ein wenig mitkochen, läßt dieses nun erkalten, gießt 2 Bouteillen Arac dazu, füllt es in Flaschen, verwahrt solche recht gut mit Stöpfeln und stellt sie an einen trockenen Ort. Man kann auch 2 Drangen am Zucker abreiben und dazu nehmen.

Ostereier zu färben.

Für einige Kreuzer Blaupläne werden mit Wasser gekocht, dann durchgeseiht und mit etwas Leim dickgekocht, alsdann werden die Eier hart gesotten und so lange sie warm sind, mit der Farbe bestrichen und getrocknet.

Mittel gegen Verletzungen durch Quetschung oder Uebertreten.

Weißer venetianischer Terpentın und Seifenspiritus werden vermengt, auf einen wollenen Lappen gestrichen und auf die wunde Stelle gelegt.

Seidenzeug zu waschen.

$\frac{1}{4}$ Schoppen Hefenbranntwein, 1 starker Schlößelvoll Honig, für 2 Kreuzer Schmierseife, für 2 Kreuzer gestoßenen Gummi, werden über Nacht in ein Geschir gethan, den andern Tag lege den Seidenzeug auf einen reinen Tisch, nimm eine Bürste, tauche sie in die Masse,bürste den Seidenzeug damit auf der rechten und auf der Rehrseite, schwenke den Zeug sogleich einige Mal im Regenwasser, winde ihn nicht aus, sondern schlage ihn in ein trockenes Tuch und bügle ihn gleich mit einem heißen Stahl.

Grüne Seife zu machen.

In $\frac{1}{2}$ Maß Ochfengalle schüttet man 1 Pfund

geschnittene Seife, 3 Loth weißen Zucker, 2 Loth Honig und $1\frac{1}{2}$ Loth Terpentin, man läßt alles zusammen unter beständigem Rühren auf einem gelinden Feuer so lange kochen, bis es anfängt vom Löffel abzulaufen, schüttet es in einen Schachteldeckel und läßt sie steif werden, schneidet sie in Stücke und gebraucht sie zum Waschen der Seidenzeuge und um Flecken heraus zu bringen.

Trauben für den Winter.

Man nehme die dünnbeerigsten Trauben, versehe jeden mit einer Schleife von Zwirn und hänge sie so an Stangen oder Seile an einem trockenen Ort auf jedoch so, daß keine die andere berührt, auch kann man eine tiefe Grube in die Erde machen, hängt die Trauben an Stangen hinein, doch dürfen sie sich auch nicht berühren, deckt die Grube mit Brettern zu und bedeckt diese mit Stroh und Erde.

Trüffeln aufzubewahren.

Die Trüffeln werden gepust, geschält und in eine Flasche, die ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß faßt, gethan, $\frac{1}{2}$ Trinkglas Madera darüber gegossen, fest zugestopft, mit Bindfaden überbunden, damit keine Luft dazu kommt. Umwinde die Flasche mit Heu, setze sie in einen Kessel, fülle diesen mit kaltem Wasser auf, bis sie $\frac{3}{4}$ bedeckt ist, stelle ihn auf's Feuer und lasse sie 3 Stunden kochen, aber langsam, damit sie nicht springt, lasse sie dann über Nacht in dem Wasser abkühlen, nimm die Flasche heraus und bewahre sie gut auf.

