

# **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**

Aepfel aufzubewahren.

**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.