

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

Bohnen zu dörren.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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