

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

Mittel gegen Brandwunden.

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 kühl, 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.