

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

Eier für den Winter aufzubewahren.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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.