

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

Estragonessig.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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 Aufschießen 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 dörrt 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.