

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

Kraut aufzubewahren.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

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 feinen 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 dörft 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.