

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

Ostereier zu färben.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

thut den Saft dazu und läßt ihn ein wenig mitkochen, läßt dieses nun erkalten, gießt 2 Bouteillen Arac dazu, füllt es in Flaschen, verwahrt solche recht gut mit Stöpfeln und stellt sie an einen trockenen Ort. Man kann auch 2 Drangen am Zucker abreiben und dazu nehmen.

Ostereier zu färben.

Für einige Kreuzer Blaupläne werden mit Wasser gekocht, dann durchgeseiht und mit etwas Leim dickgekocht, alsdann werden die Eier hart gesotten und so lange sie warm sind, mit der Farbe bestrichen und getrocknet.

Mittel gegen Verletzungen durch Quetschung oder Uebertreten.

Weißer venetianischer Terpentin und Seifenspiritus werden vermengt, auf einen wollenen Lappen gestrichen und auf die wunde Stelle gelegt.

Seidenzeug zu waschen.

$\frac{1}{4}$ Schoppen Hefenbranntwein, 1 starker Eßlöffel voll Honig, für 2 Kreuzer Schmierseife, für 2 Kreuzer gestoßenen Gummi, werden über Nacht in ein Geschir gethan, den andern Tag lege den Seidenzeug auf einen reinen Tisch, nimm eine Bürste, tauche sie in die Masse, bürste den Seidenzeug damit auf der rechten und auf der Rehrseite, schwenke den Zeug sogleich einige Mal im Regenwasser, winde ihn nicht aus, sondern schlage ihn in ein trockenes Tuch und bügle ihn gleich mit einem heißen Stahl.

Grüne Seife zu machen.

In $\frac{1}{2}$ Maß Ochsegalle schüttet man 1 Pfund