

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

Trüffeln aufzubewahren.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

geschnittene Seife, 3 Loth weißen Zucker, 2 Loth Honig und $1\frac{1}{2}$ Loth Terpentin, man läßt alles zusammen unter beständigem Rühren auf einem gelinden Feuer so lange kochen, bis es anfängt vom Löffel abzulaufen, schüttet es in einen Schachteldeckel und läßt sie steif werden, schneidet sie in Stücke und gebraucht sie zum Waschen der Seidenzeuge und um Flecken heraus zu bringen.

Trauben für den Winter.

Man nehme die dünnbeerigsten Trauben, versehe jeden mit einer Schleife von Zwirn und hänge sie so an Stangen oder Seile an einem trockenen Ort auf jedoch so, daß keine die andere berührt, auch kann man eine tiefe Grube in die Erde machen, hängt die Trauben an Stangen hinein, doch dürfen sie sich auch nicht berühren, deckt die Grube mit Brettern zu und bedeckt diese mit Stroh und Erde.

Trüffeln aufzubewahren.

Die Trüffeln werden gepust, geschält und in eine Flasche, die ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß faßt, gethan, $\frac{1}{2}$ Trinkglas Madera darüber gegossen, fest zugestopft, mit Bindfaden überbunden, damit keine Luft dazu kommt. Umwinde die Flasche mit Heu, setze sie in einen Kessel, fülle diesen mit kaltem Wasser auf, bis sie $\frac{3}{4}$ bedeckt ist, stelle ihn auf's Feuer und lasse sie 3 Stunden kochen, aber langsam, damit sie nicht springt, lasse sie dann über Nacht in dem Wasser abkühlen, nimm die Flasche heraus und bewahre sie gut auf.

