

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Trauben für den Winter.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Anhang.

Haus- und Wirthschaftsmittel.

Äpfel aufzubewahren.

Man bringe die frisch gebrochenen Äpfel in Kisten, die härtesten nach unten, lege eine Handvoll Wollblumen dazu und verschließe die Kiste möglichst fest und stelle sie in einen trockenen Keller.

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 gepuht, geschält und in eine Flasche, die ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß faßt, gethan, $\frac{1}{2}$ Trinf