

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

Trüffeln aufzubewahren.

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, versehen 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, $\frac{1}{2}$ Trinkt

glas Madera darüber gegossen, fest zugepfropft, 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.

Bodenwische.

Man gießt 3 Maß Lauge mit Regenwasser in einen Kübel, weicht den Abend vorher 1 Bierling Goldocker und 2 Loth Orlean in etwas Lauge ein, für 1 Kreuzer Leim wird besonders eingeweicht, den andern Tag wird die Lauge mit dem Leim, 2 Loth zerschnittene Seife und $\frac{1}{2}$ Pfund gelbes Wachs klein zerschnitten und für 1 Kreuzer Potasche zum Feuer gesetzt und beständig darin gerührt bis es kocht, dieses läßt man nun $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, die Lauge wird nun vom Feuer genommen und der eingeweichte Goldocker und Orlean hinein gerührt und erkalten lassen, nun kann man noch $\frac{1}{2}$ Schoppen Weingeist daran schütten, damit sie sich besser hält.

Bohnen zu dörren.

Man nehme junge Bohnen, befreie sie von den Fäden, thue sie in kochendes Wasser und lasse sie darin 2 Mal aufwallen, nehme sie sodann heraus und lasse sie abtrocknen, bringe sie auf Horden und stelle diese in einen abgekühlten Backofen. Wenn sie dürr sind, bewahre sie in leinenen Säcken an einem trockenen Ort. Am Abend, ehe man sie kocht, müssen sie in Wasser eingeweicht werden.