

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

Bouteillen oder Flaschen zu reinigen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Der Bouillon die Säure zu nehmen.

Man lasse sie nochmals kochend werden und werfe einige Holzkohlen hinein, lasse diese etwas mitkochen und nehme sie dann wieder heraus. Ueberhaupt ist die Holzkohle ein Schutzmittel gegen Fäulniß.

Bouteillen oder Flaschen zu reinigen.

Man zerschlage einige Eierschalen, dergleichen Holzkohlen und Salz, bringe dieses in die Flaschen, giesse Wasser dazu und rüttle die Flaschen recht stark damit, schütte alsdann das Wasser ab, gebe wieder frisches dazu und lasse es über Nacht darin stehen, rüttle, wenn es nöthig ist, den andern Tag wieder, so werden sie rein und von jedem Geruch befreit seyn.

Mittel gegen Brandwunden.

Man nimmt ein Stück Leinwand, von einem alten Männerhemd, läßt dieses schwarz brennen, jedoch nicht zu Asche, man muß es zudecken, damit man Pulver davon machen kann, oder auch der Lappen ganz bleibt, dieser wird mit Baumöl getränkt und auf die Brandwunde gelegt bis er nicht mehr kühlt, dann wieder ein frischer darauf gelegt, und so fort gefahren, bis die Wunde geheilt ist, oder man zerreibt den Lappen zu Pulver und macht es mit Baumöl an zu einem Sälbchen.

Brod gegen Schimmel zu bewahren.

So bald das Brod aus dem Ofen kommt, bringt man es in Mehlsäcke, unterbindet jeden Laib, damit keiner den andern berührt und hängt solche auf den Speicher oder sonst an einen luftigen Ort, sollte es wider Erwarten etwas Schimmel ansetzen,