

# **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**

Fleisch einige Tage im Sommer aufzubewahren.

**urn:nbn:de:bsz:31-54742**

## Eßig zu bereiten.

Man nimmt ein Fäßchen, welches an beiden Boden ein Loch hat, das nur mit Leinwand überzogen seyn darf, damit die Gährung sich leichter entwickeln kann. Nach folgender Ordnung kommen die Zusätze in's Faß: 1 Pfund Schwarzbrod ohne Rinde wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß gutem Weinessig angefeuchtet,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Honig dazu, dann werden 18 Maß Flußwasser oder Obstmost heiß gemacht, darin  $\frac{3}{4}$  Pfund fein pulverisirter Weinstein aufgelöst, schüttet dieses zum Andern in's Fäßchen und thut 3 Schoppen Weingeist dazu. Nun bringe man das Fäßchen an einen warmen Ort oder in die Nähe eines Ofens; in 8 bis 10 Wochen ist der Eßig fertig zum Abzapfen, derselbe wird nun abgelassen, zu dem Saß kommen wieder 18 Maß warmes Wasser oder Obstmost,  $\frac{3}{4}$  Pfund präparirter Weinstein ganz, und 3 Schoppen Weingeist, das Uebrige läßt man weg, dann werden die Löcher mit Stöpsel versehen und so kann man noch mehrere Mal auf gleiche Weise ansetzen.

## Estragoneßig.

Man thut in eine gewöhnliche Flasche Eßig eine starke Handvoll Estragon, füllt sie mit gutem Eßig auf und läßt sie mehrere Wochen in der Sonne stehen.

Fleisch einige Tage im Sommer aufzubewahren.

Man lege solches in gestandene Milch, so, daß es ganz davon bedeckt ist, und gebe ihm jeden Tag frische; auch kann man es in pulverisirte Holzkohlen (Kohlenstaub) legen, und es beim Gebrauch wieder recht abwaschen.