

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

Meerrettig aufzubewahren.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Kopffalat gegen das Ausschießen zu schützen.

Man ziehe ihn mit der Wurzel aus und schlage ihn aufrecht in Sand im Keller ein. Auf diese Art kann man alle Sorten Wurzelwerk oder Suppenkräuter aufbewahren, nur müssen solche von ihren verdorbenen Blättern gereinigt werden.

Kraut aufzubewahren.

Dieses wird mit seinen grünen Blättern auf den Speicher auf Stroh gelegt, sollte jedoch die Kälte groß werden, so bringe man es auf dieselbe Art in den Keller.

Kastanien aufzubewahren.

Diese werden in nicht zu feuchten Sand in den Keller gegraben, sie halten sich dann ziemlich lange. Oder man schält sie, dann ersetzen sie im Winter die frischen.

Maitrank.

Man nimmt 1 Handvoll Waldmeister, 10 Stengel weiße Taubnesseln, 10 Herzchen Walderdbeeren, 10 Blättchen Schafgarben, 10 Herzchen von dem Hagenbuttenstrauch, 10 Blättchen von den schwarzen Johannisbeeren, den Saft und die Schale von 2 Drangen. Dieses wird in ein Gefäß gethan und mit 6 Flaschen gutem Wein übergossen, 1½ Pfund Zucker dazu genommen und einige Stunden zugedeckt stehen lassen, alsdann durchgeseiht und gebraucht.

Meerrettig aufzubewahren.

Er wird von allen Fasern gereinigt und in den Keller in feuchten Sand gesetzt, so daß die Herz-

Blätter, welche nicht abgeschnitten seyn dürfen, daraus hervorschauen.

Nüsse aufzubewahren.

Die Nüsse werden sammt ihrer grünen Schale in trockenen Sand in den Keller gelegt und damit zugedeckt, auf diese Art bleiben sie lange frisch. Hat man dürre Nüsse, so lasse man sie einige Stunden in Salzwasser aufkochen, dann werden sie wieder frisch.

Orangen und Citronen aufzubewahren.

Man steckt neue Besen von Birkenreis in den Keller in Sand, so daß die Spitzen nach Oben gerichtet sind, legt die Citronen oder Orangen hinein, daß sie zwischen den Reisern sind; so halten sie sich sehr lange.

Brunellen zu trocknen.

Man läßt die besten Zwetschgen so lange auf dem Baume, bis sie anfangen zusammen zu schrumpfen, dann zieht man ihnen die Haut ab, sollte sie nicht bei allen abgehen, so brühe man sie mit heißem Wasser ab, bringe sie hierauf auf Hurten, in einem schwach warmen Backofen, beim ersten Herausnehmen drücke man ihnen oben am Stiele die Steine heraus, bringe sie in einen wärmeren Ofen und lasse sie vollends trocken werden.

Punsch = Essenz.

Man nimmt den Saft von 20 Orangen, worunter einige Citronen seyn dürfen, läutert 6 Pfund Zucker, thut den Saft dazu und läßt ihn ein wenig mitkochen, läßt dieses nun erkalten, gießt 2 Bouteillen