

# **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**

Punsch-Essenz.

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

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 Reiseren 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

Arac dazu, füllt es in Flaschen, verwahrt solche recht gut mit Stöpseln und stellt sie an einen trockenen Ort. Man kann auch 2 Drangen am Zucker abreiben und dazu nehmen.

#### Ostereier zu färben.

Für einige Kreuzer Blauspäne werden mit Wasser gekocht, dann durchgeseiht und mit etwas Leim dickgekocht, alsdann werden die Eier hart gesotten und so lange sie warm sind, mit der Farbe bestreichen und getrocknet.

#### Mittel gegen Verletzungen durch Quetschung oder Uebertreten.

Weißer venetianischer Terpentın und Seifenspiritus werden vermengt, auf einen wollenen Lappen gestrichen und auf die wunde Stelle gelegt.

#### Seidenzeug zu waschen.

$\frac{1}{4}$  Schoppen Hefenbranntwein, 1 starker Eßlöffel voll Honig, für 2 Kreuzer Schmierseife, für 2 Kreuzer gestoßener Gummi, werden über Nacht in ein Geschirr gethan, den andern Tag lege den Seidenzeug auf einen reinen Tisch, nimm eine Bürste, tauche sie in die Masse, bürste den Seidenzeug damit auf der rechten und auf der Rehrseite, schwenke den Zeug sogleich einige Mal im Regenwasser, winde ihn nicht aus, sondern schlage ihn in ein trockenes Tuch und bügle ihn gleich mit einem heißen Stahl.

#### Grüne Seife zu machen.

In  $\frac{1}{2}$  Maß Ochsegalle schüttet man 1 Pfund geschnittene Seife, 3 Loth weißen Zucker, 2 Loth