

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

Seidenzeug zu waschen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

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