

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

Kölnisches Wasser zu bereiten.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Honig und $1\frac{1}{2}$ Loth Terpentin, man läßt alles zusammen unter beständigem Rühren auf einem gelinden Feuer so lange kochen, bis es anfängt vom Köffel abzulaufen, schüttet es in einen Schachteldeckel und läßt sie steif werden, schneidet sie in Stücke und gebraucht sie zum Waschen der Seidenzeuge und um Flecken herauszubringen.

Rölnisches Wasser zu bereiten.

Man nimmt 2 Schoppen reinen Spiritus, darein schüttet man $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser, $\frac{1}{2}$ Unze Bergamotöl, $1\frac{1}{2}$ Unzen Citronenöl, 8 Tropfen Nelkenöl, 1 Drachme Neroliöl und $\frac{1}{4}$ Drachme Rosmarinöl, wenn nun Alles untereinander geschüttet, filtrirt man es durch ein Fließpapier.

Senf zu bereiten.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund weißen feinen Senf und $\frac{1}{2}$ Pfund feinen gelben Senf, thue 2 Eßlöffelvoll gestroßenen Zucker daran, rühre ihn mit kaltem Estragon-Essig an, bis er ganz dünn ist, nun lasse ihn 8 Tage lang aufgedeckt stehen, dann kann man ihn brauchen. Man kann auch $\frac{1}{8}$ Pfund feingestosene Sardellen dazu thun.

Rübenpflaster.

Zu einem Pfund unverfälschtem grünen Baumöl nimmt man 3 Handvoll ganz frische Blätter von hundertblättrigen Rosen, welches man in einem irdenen Topf ein wenig miteinander aufsieden läßt, ist es abgekühlt, so schüttet man das Del mit den Blättern in eine Boutheille mit einem weiten Hals, bindet sie mit einem Papier zu und stellt solche den Sommer über in die Sonne. Im Herbst nimmt man 4 starke weiße Rüben und preßt davon den