

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

Rübenpflaster.

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 Bouteille 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

Saft aus, das Baumöl mit den Rosenblättern läßt man in einem breiten irdenen Topf kochen, schüttet den Rübensaft dazu und läßt es unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, thut es sodann vom Feuer und läßt es etwas abkühlen. Hierauf wird $\frac{1}{2}$ Pfund rother Männing hineingethan (dabei muß man sich in Acht nehmen, daß nichts in die Augen kömmt, auch steigt es leicht), wieder auf das Feuer gethan und unter beständigem Rühren dick gekocht, bis es beim Probiren auf einem Zinnteller gesteht, dann wird es vom Feuer genommen, wenn es abgekühlt ist, thut man 3 Loth gestoßenen Kampfer, 3 Löffelvoll Baumöl und 1 Loth peruvianischen Balsam dazu, rührt dieses recht durcheinander und gießt es mit einem Löffel in Schachteln, die man einige Tage offen läßt, bis es gestanden ist.

Flecken aus Weißzeug zu bringen.

Man vermenge für einige Kreuzer Potasche mit Unschlitt, bestreiche die Flecken damit, lege sie einige Tage in die Sonne und wasche es dann mit warmer Lauge, in welcher Seife gekocht ist, aus. — Schwellenwasser ist auch gut.

Flecken aller Art zu vertilgen.

Wollene, seidene und baumwollene Zeuge, die Fettflecken haben, werden mit Seifenspiritus angefeuchtet, etwas gerieben und mit frischem Wasser ausgewaschen, bei gefärbten Zeugen ist Terpentinspiritus sehr zu empfehlen, auch kölnisches Wasser und mit grauem Löschpapier leicht abgerieben. Theer oder Pechflecken vertilgt man mit Rosmarin oder Terpentinöl, lege etwas graues Löschpapier oben und unten, darauf einen heißen Stahl, ist er noch nicht völlig verschwunden, so wende man noch Seifenspiritus an. Dintenflecken in leinenen, baumwollenen