

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Fünfunddreißigster Abschnitt. Tabletten.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

gleich wieder in das Wasser, indem man den Finger krümmt; läßt sich der Zucker wie ein Glashütchen vom Finger abziehen, und ist er im Brechen spröde, so ist er zum Bruch gekocht. Läßt er sich jedoch nur biegen, so koche man ihn noch einige Sekunden und mache nochmals die Probe.

Zucker zum Bruch gekocht wird zu Tabletten verwendet.

1639. VI. Grad. Karamelle (verbrannter Zucker).

Läßt man nun den Zucker noch weiter kochen, so wird er immer dunkler braun und entzündet sich, sobald er schwarz ist und stark raucht. Ehe dies geschieht, schütte man ihn schnell aus, pulverisiere ihn und gebrauche ihn als Essenz zum Färben von Kaffee, oder man gieße Wasser daran und koche ihn längere Zeit, passiere ihn, fülle ihn in eine Flasche und benütze ihn zum Färben von zu hell aussehenden Tabletten, braunen Saucen, Bratenjus oder zu Suppen.

Einige Tropfen Karamelle färben sehr stark ohne zu trüben und geben weder süßen noch bitteren Beigeschmack.

Fünfunddreißigter Abschnitt.

Tabletten.

1640. Pfeffermünztabletten. Man feuchte weißen, fein gestiebten Zucker mit kaltem Wasser zu einem festen Brei an, nehme davon 1 oder 2 Eßlöffel voll in ein Pastillenpfännchen (kleines, kupfernes Pfännchen mit zugespitztem Schnabel), setze es auf das Feuer und rühre darin bis es kocht; sollte die Zuckermasse dann zu flüssig geworden sein, so rühre man noch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darein und gieße kleine Tropfen davon auf glattes Weiß- oder Kupferblech.

Die Tabletten werden am gleichmäßigsten, wenn man jeden Tropfen mit einer Stricknadel abstreicht. Wenn das Pfännchen leer ist, fülle man wieder neue Masse hinein, bis alles aufgebraucht ist. Die Pfeffermünzessenz kann man entweder in den kochenden Brei rühren, oder man lasse die Tabletten auf dem Blech erkalten und auf einem Haarsieb völlig trocknen, fülle davon in ein Glas mit gutschließendem Deckel, träufle einige Tropfen Essenz darüber und rüttle sie recht durcheinander. Der Geschmack teilt sich dann allem mit und braucht man auf diese Weise weniger Essenz, weil dieselbe beim Aufkochen an Stärke verliert.

1641. Erbselentabletten werden wie obige zubereitet, doch nehme man statt Wasser und Essenz Erbselensaft und rote Farbe (Karmin), daß der Brei schön rot werde, und mache sie größer als Pfeffermünztabletten. Will man sie säuerlich haben, so presse man den Saft von 1 bis 2 Citronen dazu.

1642. Citronentabletten. Man reibe die gelbe Schale einer Citrone an Zucker ab, schabe ihn hernach in ein Schüsselchen und feuchte ihn mit Wasser an, damit sich die größeren Stückchen auflösen, presse den Saft von 2 oder 3 Citronen hinein, füge etwas gelbe Farbe bei, und dann wie bei den Pfeffermünztabletten den gesiebten Zucker, rühre es zu einem festen Brei, mache die Tabletten jedoch größer als jene.

1643. Weiße Kirschwaffertabletten. Man gieße in den fertigen Brei von Mehlsucker und Wasser etwas Kirschwasser und verfare im übrigen wie bei Pfeffermünztabletten.

1644. Rote Himbeertabletten. Man gieße in den fertigen Brei etwas Himbeersaft und ein wenig rote Farbe und verfare wie bei Pfeffermünztabletten, nur ohne Essenz.

1645. Rote Erdbeertabletten. Man gieße durchgetriebene Erdbeeren in den Brei und ein wenig rote Farbe, im übrigen wie oben.

1646. Allerfarbentabletten. Zu diesen feuchte man kleinere Massen Staubzucker mit irgend einem Geruchwasser (Rosenwasser, Eau de fleurs d'oranger zc.) an, mische einer jeden eine beliebige unschädliche (spirituslösliche) Farbe bei, gieße (tropfe) sie wie die Pfeffermünztabletten, vermenge aber diese verschiedenfarbigen Tabletten erst dann miteinander, nachdem jede Sorte völlig ausgetrocknet ist, da sonst die Farben durcheinander fließen. Unter $\frac{2}{3}$ Allerfarbige mische man $\frac{1}{3}$ Weiße.

1647. Kornrosentabletten.)* Man brühe 15 Gr. getrocknete Kornrosenblätter (in jeder Materialhandlung zu beziehen) mit 4 Deciliter kochendem Wasser an und decke sie zu, oder koche sie damit auf, wenn man die Tabletten dunkel liebt. Inzwischen koche man $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 8 Deciliter Wasser auf starkem Feuer, damit er hell bleibt; auf schwachem Feuer wird er trübe und körnig.

*) Man halte beim Beginn des Zuckerkochens ein Schüsselchen kaltes Wasser und ein Schwämmchen oder Pinsel in Bereitschaft, mit welchem der an der Pfanne ankochende Zucker gewaschen wird. Wenn der Zucker zu früh gelb wird, so gerinnen die Tabletten.

Wenn er zum Flug Nr. 1636 gekocht ist, gieße man den von den Blättern abgeschütteten Kornrosensaft daran, koche den Zucker zum Bruch, schütte ihn auf eine Marmorplatte und schneide die Täfelchen, während die Masse noch weich ist, mit einem Ausstecher oder Messer.

1648. Bergamottabletten werden wie obige gekocht, statt Kornrosensaft träufle man einige Tropfen Bergamotöl in den zum Bruch gekochten Zucker. Wenn man die Tabletten dunkel liebt, so füge man einige Tropfen Karamelle Nr. 55 oder 1639 bei.

1648a. Schokoladentabletten. Bonbons au chocolat. $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 300 Gr. Zucker, 3 Rippen (125 Gr.) gute Schokolade, 2 Kaffeelöffel Honig. Die Masse wird auf starkem Feuer 25 Minuten gerührt und im übrigen gleich verfahren wie bei Rahmtabletten Nr. 1649.

1649. Russische (Rahm-) Tabletten. Man setze 7 Deciliter Rahm und 1 Kilogr. Zucker auf sehr starkes Feuer und röste unter beständigem Rühren und jeweiligem Abstellen den Zucker braun, schütte ihn dann, sobald er zum Bruch gekocht ist, auf den mit Del angestrichenen Stein oder Blech und schneide die Tabletten wie oben.

Man kann nur 4 Deciliter Rahm, 4 Deciliter Milch nehmen, dann fügt man aber 30 Gr. süße Butter bei.

Audere Art. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 1 Liter Milch, 100 Gr. süße Butter, nach Belieben 1 bis 2 Löffel Bienenhonig, was den Tabletten einen angenehmen Geschmack verleiht und sie als Mittel gegen Husten noch wirksamer macht.

1649a. Pralinées. 125 Gr. geschälte, feingeriebene Mandeln, 125 Gr. Puderzucker, 1 bis 2 Eßlöffel Kirsch und 1 Eiweiß werden zu einem Teig zusammengeknetet, aus diesem kleine, etwa haselnußgroße Kügelchen geformt und auf ein Blech auf weißes Papier gelegt. Sind diese außen ganz getrocknet, so daß sie eine harte Kruste haben, so werden sie in erwärmte, flüssig gemachte feine Couverture, unentölte Kakaomasse getaucht, wieder auf Papier gesetzt und erkalten gelassen, wonach sie sich leicht abheben lassen. — Die Füllungen können je nach Liebhaberei auf die verschiedenste Weise zusammengesetzt und können als Würze geriebene Haselnüsse, Citronenzucker, Vanillin, Orangenzucker und Orangensaft, etwas wenig Schokolade, Himbeersaft u. s. w. genommen werden.

