

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Fischer, F. L.**

**Stuttgart, [ca. 1930]**

Essenzen, Pulver und Farben

**urn:nbn:de:bsz:31-106191**

## Essenzen, Pulver und Farben

### Limnaden-sirup

Von 12 schönen Zitronen reibt man 3 bis 4 auf 1 Pfund Zucker ab, kocht den Zucker mit Wasser zur großen Perle, tut den Saft der 12 Zitronen dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis zum Kochen kommen, jedoch nicht kochen, filtriert es durch ein Haarsieb und füllt den erkalteten Sirup in Flaschen. — 1 Löffel von diesem Sirup, unter ein Glas Wasser gemischt, gibt eine gute Limonade.

### Kaffee-Extrakt

Man röstet 60 Gramm Farinzucker dunkelbraun, gibt 1 Liter Wasser dazu, läßt es kochen, gießt es langsam über 100 Gramm gemahlene Kaffee, den man in die Kaffeemaschine filtriert, und gießt das Abgelaufene noch zweimal über das Mehl. Dann füllt man den Extrakt in Flaschen, nimmt zu 1 Tasse Kaffee 1 Löffelchen voll davon und verrührt es mit heißer Milch, wodurch man einen guten Kaffee erhält. — Der Extrakt ist sehr praktisch für Reisen und hält sich 14 Tage frisch.

### Schinkeneffenz

Nach dem Abkochen eines gereinigten Schinkens läßt man die Brühe über Nacht stehen, nimmt dann das Fett rein ab und gießt sie durch ein Haarsieb, worauf man sie bis auf den dritten Teil einkocht, wieder durch ein Haarsieb in ein Geschirr gießt und sie nochmals 1 Tag stehen läßt, dann bis zu  $\frac{1}{2}$  Liter einkocht und in ein Glas füllt. Man tut je einen Teelöffel voll in braune Tunken.

### Currypulver

15 Gramm Koriander, 8 Gramm Ingwer, 8 Gramm Kümmel, 8 Gramm weißer Pfeffer, 15 Gramm Curcuma, 6 Gramm Kardamome und 2 Gramm spanischer Pfeffer werden gestoßen und gut vermischt. Sämtliche Bestandteile müssen sehr trocken sein. — Man verwendet das Pulver in geringer Menge als Würze für Tunken.

### Vanillenzucker

Eine Stange Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten, mit 30 Gramm gestoßenem Zucker gestoßen und gesiebt. Mit dem im Siebe Zurückgebliebenen werden wieder 30 Gramm Zucker gestoßen, nochmals gesiebt und in einem verschlossenen Gläschen aufbewahrt.

### Unschädliche Farben zum Färben der Gelees, Cremes, des Gefrorenen und des Zuckers

Gelb färbt man mit in heißem Wasser aufgelöstem Safran.

**B l a u** färbt man mit Indigo, Lackmus oder Veilchensaft. Die beiden ersten Farben reibt man auf einer Porzellanplatte mit etwas Wasser ab.

Den Veilchensaft bereitet man auf folgende Weise: 1 Pfund abgezapfte Blütenblätter werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter siedendem Wasser begossen und, nachdem sie 24 Stunden zugedeckt darin gelegen haben, durch ein Tuch gepreßt. Nun läutert man auf 1 Pfund Veilchensaft 1 Pfund Zucker mit etwas Wasser, kocht ihn mit dem Saft etwas dicklich und füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und versiegelt.

**G r ü n** färbt man mit Spinatmatte, mit Saftgrün oder einer Mischung aus Gelb und Blau.

Die Spinatmatte wird folgendermaßen bereitet: Nimm zwei Handvoll reingewaschenen Spinat, stoße ihn roh im Mörser, presse ihn durch ein Tuch, erwärme den dadurch gewonnenen Saft in einer Kasserolle, bis er geronnen ist, schütte dies nun auf ein Haarsieb, vermische das im Sieb Zurückgebliebene mit Zucker und verwahre es bis zum Gebrauch in gut verkorkten Gläschen.

**R o t** färbt man mit Himbeersaft, aufgelöster Cochenille oder Berberisensaft.

**O r a n g e** färbt man mit Orlean oder einer Mischung aus Gelb und Rot.

**B r a u n** färbt man mit Schokolade oder recht starkem Kaffee.

**S c h w a r z** färbt man mit eingekochtem Saft von Walderdbeeren oder schwarzen Kirschen.

Diese unschädlichen Farben sind auch beim Händler käuflich.

## Nachtrag und Anhang

### Eier in Kalk aufzubewahren

Zur Aufbewahrung von etwa 100 Stück Eiern nimmt man ein faustgroßes Stück gebrannten, ungelöschten Kalk, legt es in einen fest zugebundenen und gut verpichteten Kübel oder großen Topf, gießt Wasser daran, rührt es auf, legt die Eier vorsichtig hinein und bedeckt das Gefäß. Dieses wird nun im Keller auf ein Holzlager gestellt, damit der Boden des Kübels nicht fault. Wenn der Kalk trocken wird, muß man frisches Wasser aufgießen und den Kalk aufrühren.

Zerspringt eines der Eier durch unvorsichtiges Berühren, so fault es und steckt alle die anderen an.

Ehe man die Eier in den Kalk setzt, müssen sie untersucht werden, indem man sie gegen das Licht hält; frische sind klar und durchsichtig, verdorbene dagegen trüb.