

## Unschädliche Farben für die Küche.

Beim zierlichen Anrichten der Speisen ist vielfach von gefärbten Klößchen, Sulzen und dergleichen die Rede gewesen, die zum Ausputz der verschiedenen Gerichte unentbehrlich sind; jede Hausfrau sollte daher die unschädlichen Farben, die unbedingt in der Küche gebraucht werden können, und ihre Herstellung kennen. Die meisten von ihnen gewinnt man aus dem Pflanzenreich.

**Grün** stellt man aus **Spinat** her. Zerhackte, junge Spinatblätter werden mit wenig Wasser erhitzt, der gewonnene Saft durch ein feines Tuch gepreßt und möglichst rasch verbraucht. **Blaue** Farbe gewinnt man aus den großen, dunklen Gartenweilchen. Eine Flasche wird fest mit entblätterten Veilchen gefüllt, der Saft einer Zitrone darauf gepreßt und soviel Wasser aufgefüllt, bis die Flasche voll ist. Sie wird 48 Stunden in die Sonne gestellt; dann drückt man den Inhalt durch ein feines Tuch, versetzt die gewonnene Flüssigkeit mit Zucker und kocht sie kurz ein. Einfacher kann man übrigens blaue Farbe herstellen, wenn man Cochenille mit einigen Tropfen Zitronensaft vermischt. **Rote** Farbe ist auf verschiedene Weise zu gewinnen. Am einfachsten ist sie durch die käufliche **Cochenilletinktur** zu erhalten, von der wenige Tropfen zum Färben größerer Mengen genügen; versetzt man diese Cochenille mit etwas Milch, so erhält man eine rosenrote Farbe. Will man sich selbst roten Farbstoff bereiten, so nimmt man die im Oktober reisenden Alkermesbeeren. Man preßt die Beeren aus, läßt den Saft über Nacht stehen, gießt ihn vom Bodensatz und kocht jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo Saft mit 170 Gramm Zucker gut durch. Nach dem Erkalten wird dieser Saft in kleine Flaschen gegossen, die man gut versiegelt. Für Salate ist noch **roter Rübensaft** und für Kompotte und Obstspeisen der wie der Alkermesast bereitete Saft aus schwarzen **Hollunderbeeren** ein treffliches Färbmittel. **Braune** Farbe, die zum Färben von Saucen, Ragouts und Sülzen nötig ist, erhält man am einfachsten und besten durch reichlichen Zusatz von **Liebig's Fleischextrakt**, man kann sie aber auch aus **gebranntem Zucker** gewinnen. Um diesen zu erhalten, schüttet man 2 Löffel gestoßenen Zucker in ein kleines Gefäß, gießt wenig Wasser darüber und rührt ihn über ein Feuer, bis er rotbraun wird. Dann gibt man eine Tasse heißes Wasser auf den gebrannten Zucker und kocht ihn damit, bis er gelöst ist. Nach dem Erkalten wird die Zuckerfarbe in kleine Fläschchen gefüllt. **Gelbe** Farbe erhält man durch **Safran**, von dem eine Messerspitze voll in einem Löffel kochendem Wasser gelöst wird, fügt man dieser Lösung einige Tropfen **Cochenille** bei, entsteht eine **orangegelbe** Farbe. **Schwarzliche** Farbe endlich stellt man aus **Schokolade** her, die man im warmen Ofen langsam weich werden läßt, fein rührt und mit einigen Löffeln heißen Wassers verrührt, diese Farbe läßt sich natürlich nur zu Glasuren von Backwerk und zum Färben süßer Speisen und Gebäcke benutzen.

