

machende faulige Geschmack verliert sich); man setzt nun auf jedes Liter Flüssigkeit 1 Eßlöffel Essigessenz zu; stellt alles wieder etwas warm, nimmt, falls noch Unreinigkeiten aufsteigen, dieselben ab und gießt die Flüssigkeit nach einigen Wochen durch Filtrierpapier oder durch ein Tuch. Jetzt ist der Essig fertig, und man füllt ihn zum Gebrauch auf Flaschen.

**44. Verschiedene Färbungen bei Speisen.** — Diese kann man auf folgende Weise erzielen:

1. Rot, durch Benutzen von roter Rübe, die geschnitten und mit wenig Wasser etwas gekocht wird.

2. Weiß, durch fein zerstampfte Mandeln, mit etwas Wasser oder Sahne.

3. Gelb, durch Eigelb oder eine Kleinigkeit Safran, den man in ein wenig Wasser dämpft und dann ausdrückt.

4. Braun, durch braunen Zucker (s. Nr. 35).

5. Grün, durch fein gewiegte Spinatblätter oder Blätter der roten Rübe. Man preßt den Saft derselben aus und läßt ihn im Reiskocher oder in einer Tasse, die man in eine Kasserolle mit Wasser stellt, langsam kochen, bis er sich setzt. Dann läßt man das Wasser auf einem feinen Sieb ablaufen. Zu Cremes und Gelees mischt man den verbleibenden Farbstoff mit fein zerstampftem Zucker. Zu Suppen löst man ihn in einem kleinen Teil der gekochten Brühe auf und verrührt diese mit dem Rest. Mischt und verreibt man ihn mit viel Zucker und kocht ihn dann gehörig auf gleichmäßigem Feuer und gießt ihn nachher in Zinnbüchsen, so kann man ihn zu beliebigem Gebrauch lange aufheben.

---