

Buttereratz aus Obstschalen.

Eine Lehrerin sendet uns folgendes Rezept: Schalen von Äpfeln und Birnen, am besten von unreifem Obst, werden mit Wasser knapp bedeckt und mit Zitronenschalen ganz weich gekocht. Diesen Saft läßt man durch ein Tuch träufeln und nimmt dann auf ein Pfund Flüssigkeit ein Pfund Zucker und kocht dieses ein zu einem festen Gelee. Das so zubereitete Gelee ist außerordentlich schmackhaft und ein vortrefflicher Buttereratz zum Brotaufstrich.