

### Ausnutzung von Apfelsinen und Zitronen.

Heute werden allenthalben diese saftigen Früchte des Südens wieder in Massen zu Preisen angeboten, die für jede Klasse erschwinglich sind. Da auch die Äpfel, die letzten frischen, einheimischen Früchte, um diese Jahreszeit rar werden, so wird jenen Früchten, namentlich den Apfelsinen, in allen Schichten unserer Bevölkerung gern zugesprochen und sie zur Bereicherung der täglichen Nahrung bald in dieser, bald in jener Form verzehrt. Am gebräuchlichsten ist dabei das einfache Verspeisen der abgeschälten und entkernten Früchte, nachdem sie zerlegt wurden. Dabei geht aber leider etwas fast ebenso wertvolles wie der Saft dieser Früchte, ihre gehaltreiche, aromatische Schale, verloren. Nur ganz vereinzelt wird auch sie, wie jene der Zitrone, als willkommene Würze für süße Suppen, Lunten und Bäckereien getrocknet, verwendet. Im allgemeinen wird sie achlos weggeworfen, nachdem sie ihres saftigen Inhalts beraubt wurde. Heute muß jedoch jeder Verschwendung, unter die auch jene angeführte gerechnet werden muß, vermieden werden. Deshalb sollte jede dieser Früchte vor Gebrauch, am besten gleich beim Einkauf, s e u c h t gereinigt, kreuzweise mit scharfem Messer eingeritzt, und dann die saftige Schale dünn abgeschritten werden, um die bitter schmeckende weiße Haut nicht mit abzulösen.

Die so gewonnene Schale sammelt man in einer Glasflasche und bedeckt sie mit gemahlenem Zucker bis zu weiterem Gebrauch. Hat man genügend Vorrat davon gewonnen, gleichviel ob Zitrone oder Apfelsine gemischt, kocht man sie, nachdem sie abgetropft, durch die Fleischmaschine gerieben, mit genügend Zucker zu steifer Marmelade oder mit diesem aufgkocht und mehrmals durchgeseiht, zu einer würzigen Limonadensenz, die im Sommer treffliche Dienste leistet und Kranken willkommene Erfrischungsgetränke bietet. Mit gekochten Äpfelschalen, Mandel oder Mandelersatz, Vanille, einigen Nelken, Ingwer, Zimt oder irgend einem anderen Gewürz, auch dem übrigen Saft konzentrierter Früchte jeder Art, kann man den Geschmack dieser Marmeladen

nach Wunsch ständig verändern, sie auch durch den Zusatz weichgekochter, geriebener Möhren entsprechend „strecken“. Die weißen, dicken Häute beider Früchte geben getrocknet gute Feueranzünder.