

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

74. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

2¼ Gr. mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mulläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mittheilen; indes macht es nichts, wenn man sie auch findet.

Wo man nicht zu sparen nötig hat, kann man auch statt gestoßener Vanille ein kleines Stück in der Milch ausziehen lassen.

### 73. Beachtenswertes über Zitronen.

Da häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, wird hier aufmerksam darauf gemacht, sie vor dem Gebrauch zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes und Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne sammt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mittheilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Zitronen in dünnes, weißes Papier und lege sie an einen kalten, luftigen Ort.

Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Zitrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

### 74. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen.

Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Sie ist besonders zu Kompott eine angenehme und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich eine wenig kostende Würze, selbst dann, wenn die Apfelsine, welche eine große Quantität Schale liefert, dieferhalb gekauft würde.

Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man sie mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide sie in feine Streifen oder hacke sie möglichst fein, vermische sie mit zwei Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.