

758. **Orangenscheiben.**

Man suche einige Sevillaorangen mit recht dicker Schale aus, welche man gewöhnlich bei denjenigen, die mittlerer Größe sind, findet; man schneide so viel dünne runde Scheiben von der Oberfläche, den Seiten, kurz überall, als man schneiden kann; man werfe diese Scheiben in ein weites Becken mit frischem Wasser und lasse sie zwei Tage weichen; dann koche man sie in demselben Wasser völlig weich; man mache nun einen Syrup aus dem Saft der Orangen und etwas von dem Wasser, in welchem man die Scheiben gekocht hat, und nehme zu jedem Pfund dieser Masse 1 Pfd. feinen Zucker, koche es zusammen, nehme ein Drittel dieses Syrups, lasse die Orangenscheiben zwei Tage darin liegen, gieße es durch und koche ihn mit dem übrigen Syrup, schäume gut, thue die Scheiben hinein, koche sie eine Viertelstunde, nehme sie heraus und thue sie bis zum Gebrauch in Töpfe.

759. **Orangebisquit.**

Man koche einige Sevillaorangen in Wasser, wechsle das Wasser drei oder vier Male, bis die Orangen völlig weich sind und ein Theil der Bitterkeit aus der Schale gezogen ist, dann schneide man sie in Hälften, schabe das Innere vorsichtig heraus, wiege die Schalen und nehme ihr Gewicht doppelt in feingestoßenem Zucker und schlage ihn mit den Orangen in einem Marmormörser, bis es ein weicher Teig ist; mit der Rückseite eines Löffels streiche man diesen Teig auf Glasplatten, stelle sie in ein Fenster in die Sonne zum Trocknen; am andern Tage schneide man den Teig mit einem Messer in be-