

einen Tropfen auf dem Daumen zurück läßt; alsdann müssen die gestoßenen Mandeln auf gelindem Feuer nach und nach darunter gerührt und noch warm durch ein leinen Tuch gepreßt werden. Man füllt diesen Syrup in Bouteillen, worinne er sich sehr lange gut conservirt, Reisenden ist dieser Syrup sehr zu empfehlen, indem man solchen nur nach Belieben mit Wasser verdünnen darf, um in der Geschwindigkeit die wohlschmeckendste Orgeade zu haben.

P à t e d' o r g e a d e.

Man läßt ein Pfund süße und vier Loth bittere Mandeln in kochendem Wasser aufwallen, bis sich die Haut davon abziehen läßt; wäscht sie alsdann und stößt sie recht zart mit ein wenig Wasser, thut ein Pfund fein gesiebten Zucker dazu und röstet solche, unter beständigem Umrühren, so lange auf gelindem Feuer, bis, wenn man mit der flaschen Hand darauf schlägt, nichts mehr von der Masse daran hängen bleibt. Dann wird die Masse heraus gethan, und wenn solche verköhlt ist, entweder in irdenen Büchsen verwahrt, oder runde Stangen daraus gemacht, in Papier gerollt, und bis zum Gebrauch an einem kühlen, aber ja nicht feuchten Ort verwahrt.

Will man nun Orgeade machen, so wird ein Viertels Pfund Masse in einem Maas reinen Brunnenwasser aufgelöst und wenn solche ohngefähr eine Stunde gezogen hat, mit etwas Drangenblüth, Wasser durch eine Serviette gepreßt.

L i m o n a d e.

Man nehme zu einem Maas Wasser drey Stück schöne saftige Citronen, reibe das gelbe von einer Citrone auf Zucker

fer