

ferole gestrichen, und so wie es kalt wird, bildet sich ein Zuckermehl, das man wieder stoßen und durchsieben muß.

Die Kaffeh-Essenz ist bey der gesulzten Milch ausführlich beschrieben (S. d. Abschn. v. gesulzter Milch.). Zu diesem Ende muß dieselbe etwas stärker gehalten werden als sie dort angezeigt steht.

### Rosen-Zucker. (Sucre à la rose.)

Es werden zwey Eßlöffel voll rectificirter Weingeist mit sechs bis acht Tropfen Rosenöhl gesättigt, und drey Eßlöffel voll fein gestoßener sehr trockener Zucker damit so oft bespritzt und durch einander gemengt, wieder warm gestellt, und so fortgefahren, bis der Rosengeruch stark genug vorschlägt.

Dieser Zucker wird dann, nach dem nochmaligen Stoßen und Durchsiehen genau verschlossen, an trockenem Orte aufbewahrt; doch darf der Ort nicht warm seyn, weil der feine Geruch leicht hierdurch verflüchtigen könnte.

### Neroli-Zucker \*). (Sucre de fleur d'orange ou au neroli.)

Es wird dem vorhergehenden gleich, der fein gestoßene Zucker mit Orangen-Blüthöhl gesättigtem Weingeist so oft bespritzt, bis derselbe den Geruch angenommen hat; dann wird er genau verschlossen, an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt.

---

\*) Neroli ist bekanntlich das ätherische Öhl der Orangen-Blüthe. Aus dem südlichen Frankreich und einigen Gegenden Spaniens wird das vorzüglichste geliefert. Durch wiederholtes Maceriren der Orangen-Blüthen im rectificirten Weingeist kann man diesen so allgemein beliebten Geruch sehr wohl erhalten.