Orangeade

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Orangeade - *Erfrischungsgetränk*

Limonade aus Apfelsinnensaft und Zucker, verdünnt mit Sprudelwasser.

Ein namentlich in Frankreich sehr beliebtes erfrischendes Getränk, welches man auf folgendes Art bereitet: In eine Terrine gießt man 2 Liter reines frisches Wasser, tut die dünn abgeschälte Schale von drei Orangen, den Saft von sechs Orangen und von 2 Zitronen hinzu, läßt alles eine Stunde ziehen, filtriert die Flüssigkeit und vermischt sie nach Belieben mit gestoßenem oder geläutertem ausgekühltem Zucker.

Oder man klärt 250 Gramm Zucker, schäumt ihn gut ab, nimmt ihn vom Feuer, wirkt die dünn abgelöste Schale einer schönen, sehr reifen Orange hinein, fügt nach völligem Erkalten des Zuckers den Sagt von 4 Orangen und 1 Zitrone sowie 1 - 1½ Liter kaltes Wasser hinzu, verrührt alles gut, filtriert alles gut und serviert es.

Quellenangabe:
Originaltext aus dem Universallexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, Band 1 von 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED