

## Orgeade, Orgead

Orgead = Mandelmilch war bis ins 19. Jahrhundert neben der Limonade das wichtigste alkoholfreie Erfrischungsgetränk. Beide Getränke wurden vom Konditor selbst hergestellt. Nachfolgend ein Rezept aus der Zeit um 1800:

*„Mandelmilch (Orgeade)*

*1/4 Pfund Mandeln, worunter einige bittere, werden mehrere mal mit Wasser gewaschen, damit sie ganz rein werden, dann reibt oder stößt man sie mit Wasser recht fein, thut sie in ein Schüsselchen, rührt nach und nach ein Maaß Wasser hinzu, und preßt es recht stark durch eine Serviette auf 4 Loth Zucker. Wenn man beim Stoßen der Mandeln etwas geröstete Orangeblüthen mit hinzu thut, so erhält die Milch einen angenehmen Gechmack.“*  
Man hat auch „Syrup d`Orgeade“ auf Vorrat hergestellt. „Dieser Syrup conservirt sich recht gut, und wenn man in der Geschwindigkeit Mandelmilch machen will, so nimmt man etwas davon und verdünnt es mit Wasser.“

*Walter Poganietz*