

Hippocras.

Man nimmt vier Maas guten Rhein, oder Franzwein, ein Pfund feinen Zucker, zwey Loth Zimmt, zwey Gran weißen ganzen Pfeffer, die Schale von einer Citerone, und läßt dieses vier und zwanzig Stunden wohlverdeckt stehen. Nachher nimmt man einen Filtrirsack, legt ein Gran Ambra, welchen man mit etwas Zucker fein gestoßen und in ein leinen Tüchelchen gebunden, hinein und läßt den Wein einige Mal durchlaufen.

Frühstücks-Getränke.

Folgende Getränke, als: Sapajeau, Dreyfuß, Glühwein, Ravoroise und Choccolate werden nur bey Dejeuners, oder besondern Gelegenheiten, als nach Schlittensfahrten und dergleichen, servirt.

Choccolate.

Um gute wohlschmeckende Wasser-Choccolate zu machen, muß man von der feinsten Turiner Choccolate, welche sich dadurch auszeichnet, daß sie sich nicht allein äußerst leicht auflöset, sondern auch keinen Bodensatz wie die geringere Choccolate zurückläßt, nehmen, und dann auf folgende Art verfahren.

Man gießt so viel Choccolatenbecher voll Wasser in die Choccolatenkanne, als man braucht, rechnet auf jeden Becher zwey Loth Choccolate, welche man entweder schneiden oder auf dem Reibeisen reiben kann, thut solche hinein und läßt sie aufkochen, hebt solche nachmals vom Feuer und läßt sie

sie