

ben, und nebst zwölf Loth Zucker und einigen Stückchen Zimmt auf das Feuer gesetzt und ununterbrochen mit dem Schlagbesen so lange geschlagen, bis er in einem dicken Schaum in die Höhe steigt. Man servirt den Glühwein in Tassen.

Kühlende Getränke.

Orgeade, oder Mandelmilch.

Ein Pfund süße auserlesene Mandeln werden zu drey wiederholten Malen in frischem Wasser gewaschen und mit den Händen durchgerieben, dann in einem Reibstein, oder in Ermangelung dessen in einem Mörser mit Zugießung ein wenig Wassers recht fein gestoßen, alsdann in ein ander Gefäß gethan, nach und nach vier Maas Wasser darunter gerührt, durch eine Serviette wohl ausgepreßt und nach Belieben mit fein gestoßenen Zucker versüßt, auch letztlich ein wenig Drangenblüthen, Wasser darunter gethan, welches diesem Getränke einen äußerst lieblichen Geschmack giebt.

Syrup d'orgeade.

Ein Pfund süße und drey Loth bittere Mandeln werden recht sauber gelesen, gewaschen und damit sie nicht öhlich werden; mit einem Trinkglas voll Wasser recht fein gestoßen. Ein Pfund feiner Zucker wird mit einem halben Mösel Wasser, unter öftern Umrühren, so lange gekocht, bis, wenn man mit dem zweiten Finger ein wenig von dem Löffel streicht und mit Hülfe des Daumens auseinander zieht, solches einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und
einen