

## 1136. Polnischer Thee.

Eine Kanne Weißbier, eben so viel weißen Wein, ein halb Pfund Zucker, Zitronenschale und Zimmt aufkochen lassen, mit 6 bis 8 Eidottern lirt und durchpassirt, und so gibt man ihn warm.

## 1137. Sillabub.

Eine halbe recht fein geriebene Muskatennuß und ein wenig fein gestoßenen Zimmt in eine Terrine gethan, darauf eine Kanne Milch, so warm als sie aus der Kuh kommt, gegossen, zugedeckt, etwas stehen lassen, und dann eine Viertelkanne Rum und gehörigen Zucker dazu.

## 1138. Hippocras.

Zu 4 Kannen Rheinwein 12 bis 16 Reinetten oder andere gute Äpfel geschält, in feine Filets geschnitten, mit dem Wein, 4 Muskatennüssen = Nelken, ein halb Loth Zimmt, ein halb Loth Coriander, ein und ein halb Pfund Zucker und von einer Zitrone die Scheiben in einer Terrine fest zugedeckt, vier und zwanzig Stunden ziehen lassen, dann durchfiltrirt und in Bouteillen gefüllt.

## 1139. Bavaroise.

Ein Loth guten Thee in einer halben Kanne kochendem Wasser ziehen und durchpassiren lassen, eine halbe Kanne Milch und so viel Syrup capillaire, als zur gehörigen Süßigkeit nöthig ist, dazu, und dann warm in kleinen Wassergläsern gegeben.

## 1140. Warmbier.

Eine Kanne Bier, am besten weißes, mit der Schale von einer Viertelzitrone, 4 Nelken, 4 Pfeffer-, 4 Neugewürzkörnern, ein Stückchen Zimmt, ein kleines Stückchen Ingwer, nebst 6 Loth Zucker oder Syrup kochen lassen, dann 4 bis 6 Eidotter mit einem Eßlöffel Mehl