

berländische Art mit frischer Butter bestrichen, und gelb geröstet wird.

Mandelade.

Ein Viertelpfund Mandeln reibt man mit einem Tuche ab, röstet sie wie den Kaffee, reibt die Mandeln nach dem Rösten wieder ab, stoßt sie im Mörser fein, macht eine halbe Maasß Milch mit einem kleinen Stücke Zucker und einem Stücklein ganzem Zimmet siedend, nimmt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt es eine Zeitlang zusammen kochen, preßt es dann durch eine reine Serviette, verrührt 5 Eyer gelb stark, macht das Durchgepreßte wieder siedend, gießt es langsam an die Eyer, spriegelt es stark mit dem Chokoladespriegel, füllt es in die Kanne, und stellt geröstetes Brod dazu auf.

Kaffee in der Milch.

Man röstet den Kaffee nicht so dunkelbraun wie zu dem Wasser-Kaffee, und nimmt zu einem Schoppen Milch 3 Loth Kaffee. Sobald er gemahlen ist, wird er in das gehörige Geschirr mit etwas Hirschhorn oder Hausblase gethan, die siedende Milch darüber gegossen, etwas länger als ein anderer Kaffee gekocht, und, wenn er hell ist, wie ein anderer Kaffee getrunken. Nur muß die Milch recht gut dazu seyn. Es kann auch etwas weniger Kaffee genommen werden, wenn man ihn nicht so stark haben will.

Reis-Content.

Zu drey Schoppen Milch werden 4 Loth Reis ein wenig zerstoßen, und mit der Milch, einem kleinen Stück Zucker, einem gebröckelten Stück