lein Zimmet, 6 zerschnittenen Nägelein und der grob geschnittenen Schale von einer halben Zitrone so lang gekocht, bis der Reis weich ist. Alsdann läßt man's durch ein Haarsieb laufen, verrührt 6 Eyergelb mit etwas Rahm oder Milch, gießt die durchgesiehene Reismilch daran, läßt es noch ein wenig über dem Feuer unter beständigem Rühren anziehen, schüttet es in ein hohes Geschirr, spriegelt es stark mit einem Chocoladespriegel, füllt es in die Kanne, und stellt es als ein Abendgetränk auf.

Das Pulver zum Reis-Content zu machen.

Man nimmt ein Pfund vom besten Reis, welcher zuvor verlesen, und wohl getrocknet seyn muß, 6 Loth feinen Zimmet, ein halbes Loth Muscat-Blüthe, 1 Quint Nägelein, 1 Quint Kardemumen, und ein halbes Loth schönen weißen Aron. Alle diese Stücke werden zu einem feinen Pulver gestoßen und gesiebt. Alsdann vermischt man mit der Masse noch 60 Tropfen schwarzen Indianischen Balsam, thut ihn in ein Glas, und verwahrt es wohl. Wenn man nun das Getränk machen will, nimmt man 2 Loth von dem Pulver in eine Maaß siedend gemachte Milch, 4 oder 6 Loth Zucker dazu. Wenn es ein wenig gekocht hat, wird das Gelbe von 6 Eyern in einem Hafen verrührt, der gekochte Content langsam daran gegossen, und mit dem Chocolade-Spriegel stark auf Kohlen gespriegelt, ohne es weiter kochen zu lassen, dann sogleich warm getrunken.

Pulver zum Reis-Content auf andere Art.

Ein halbes Pfund Caroliner Reis wird wohl verlesen und getrocknet, dann gestoßen, und nebst