

einem Viertelpfund ebenfalls gestoßenem Zucker durch ein Haarsieb gesiebt, 1 Loth Zimmet, 1 Quint Nägelein, beides auch fein gestoßen, und 2 Loth zuvor am Reibeisen abgeriebene Chocolate kommen noch dazu. Dieß alles wird unter einander gemengt und aufgehoben. Zu 3 Schoppen Milch nimmt man 2 bis 3 Eßlöffel voll Pulver, verrührt, wenn es ein wenig gesotten hat, 3 Eyer gelb, gießt die gesottene Milch langsam daran, spriegelt den Content wie eine Chocolate, und gibt ihn als Abend-Getränk.

#### Reformirter Thee.

Man macht eine halbe Maas Milch siedend, thut so viel Thee, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst einem Stücklein ganzem Zimmet, etwas Zitronen Schalen und so viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat. Wenn es so lang als ein paar weiche Eyer gesotten hat, wird das Gelbe von 5 bis 6 Ethern verrührt, die gekochte Milch durch ein Haarsieb gegossen, langsam an die Eyer gelb geschüttet, und mit dem Chocoladespriegel stark gespriegelt, dann sogleich in die Kanne gefüllt.

#### Mandelmilch.

Ein halbes Pfund süsse zuvor verlesene und in reinem Wasser mehrmal gewaschene Mandeln stoßt oder reibt man mit ein wenig Wasser recht fein, rührt sie mit einer Maas (4 Schoppen) Wasser recht unter einander, preßt sie durch eine Serviette, und versüßt sie nach Belieben mit Zucker, auch kann ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser dazu gethan werden, was der Mandelmilch einen angenehmen Geschmack gibt.