

Anmerkung. Die Mandeln können auch vor dem Stoßen abgekocht und geschält werden.

Mandelmilch zum Aufbehalten.

Zu 3 Schoppen Mandelmilch schält man 3 Viertelpfund süsse und 3 Loth bittere Mandeln, stoßt sie zart, nimmt ein halbes Pfund gestoßenen Zucker dazu, thut dieß zusammen in eine Kastrol oder messingene Pfanne, rührt es mit 4 Schoppen Wasser an, läßt es über dem Feuer unter beständigem Rühren eine Zeitlang kochen, preßt es dann durch ein reines Tuch, füllt es kalt in Bouteillen, macht diese fest zu, und stellt sie in den Keller. Will man nun eine Mandelmilch haben, so thut man 3 bis 4 Eßlöffel voll von der gekochten Mandelmilch in eine Bouteille, füllt sie mit frischem Wasser auf, und so hat man sogleich eine Mandelmilch.

Warmes Bier.

Eine halbe Maas Bier wird über das Feuer gesetzt, mit einem Stücklein Zucker, ein wenig ganzem Zimmet und einem Stücklein Zitronenschale ein wenig gekocht, dann das Gelbe von 6 Eiern wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gespriegelt, und sogleich in die bestimmte Kanne gefüllt. Wird aber das warme Bier für einen Kranken gemacht, so kann einer Nuß groß frische Butter darein gethan, und statt des Zuckers ein Eßlöffel voll Honig dazu genommen werden.

Chaud'Eau (Schodo).

Zwey Zitronen reibt man am Zucker ab, macht eine halbe Maas guten Wein siedend, nimmt das das von der Zitrone Geriebene nebst dem Saft