

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker hinein, und koche dies alles noch 2 Minuten lang zusammen ab. Nachdem werden 5 Eidotter in etwas kalter Milch gequirt, die abgekochte Milchtheemasse durch ein Haarsieb gegossen, das Eigelb dazu gethan, gut durchgequirt und zu eben so viel heißem Wasser in die Kanne gegossen.

12. Polnischer Thee.

Man macht 1 Quart Weißbier mit etwas ganzen Zimmt kochend, schäumt es reine ab und gießt diesen Absud kochend über $\frac{1}{2}$ Loth guten Thee, läßt ihn gut ziehen, passirt das Ganze durch ein Sieb, und setzt den durchgeschlagenen Weißbierthee mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, auf welchen das Gelbe von 2 Citronen abgerieben wurde, wieder auf das Feuer; hierauf zerquirt man 8 Eidottern in $\frac{1}{2}$ Quart Milch, und gießt es, wenn das Bier wieder kocht, behutsam und unter beständigem Rühren dazu. Fängt die Masse zu steigen an, so wird sie vom Feuer genommen, ein Weinglas guten Rum dazu gegossen, eine Zeitlang noch gequirt und dann in Tassen servirt.

13. Russischer Thee.

Man setzt 1 Quart Milch auf das Feuer, thut, sobald sie kocht, einen Theelöffel voll des besten Thees hinzu und kocht ihn darin auf; alsdann seihet man die Milch durch, stößt ein halbes Stengelchen Vanille fein klar und thut es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker dazu. Nun wird der Thee wieder aufs Feuer gesetzt, und wenn er wieder zu kochen anfängt, mit 3 in kalter Milch gequirten Eidottern vermengt und dann vom Feuer genommen.