

## Sapajeau.

Man reibt das gelbe von drey Citronen auf Zucker ab, thut es nebst dem Saft von diesen drey Citronen, sechs ganzen Eiern und ein halb Pfund gestoßenen Zucker in ein Kesselfelchen oder Casserolle, rührt nach und nach ein Maas guten Rhein, oder Frankenwein darunter und schlägt es mit dem Schlagbesen auf dem Feuer, bis es kochend heiß und gestiegen ist, füllt es in Choccolatentassen und servirt es warm.

## Dreyfuß.

Ein Maas Pontack, ein halb Loth Zimmt, eine halbe Quente Vanille, zwölf Loth Zucker, wird auf dem Feuer kochend gemacht, während dessen werden acht Eyerdottern mit etwas kalten Pontack abgequerlt und sobald es kocht, darunter gegossen, noch einige Minuten über dem Feuer, unter beständigen querlen gehalten, bis es aufstößt und sodann in Tassen servirt.

## Bavaroise.

Ein Nösel gewöhnlicher, etwas starker Thee wird mit eben so viel Milch vermischt, sechs Eyer gelb, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgequerlt hat, werden darunter gerührt und hinlänglich mit Sirup Capilaire versüßt, und heiß in Tassen servirt.

## Glühwein.

Vier ganze Eier und von vier Eiern das Gelbe werden in ein Casserolle gethan und nach und nach ein Maas Franken, oder Rheinwein darunter gerührt, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, damit die Reime der Eier zurück bleiben,

ben,