

den Saft von den 2 Zitronen und ein Viertelpfund gestoßenen Zucker dazu, schlägt 5 ganze und 5 gelbe Eyer darein, rührt es mit einem neuen Kochlöffel stark, gießt einen Schoppen alten Wein und ein Trinkglas Wasser daran, setzt den Hafen auf Kohlen, und rührt es stark, bis es anfängt heiß zu werden, nimmt dann den Kochlöffel heraus und den Chocolate-Spiegel (Querl) darein, und spritzelt immer. Es wird gleich ein Schaum aufsteigen, den man immer auf eine kleine Porzellan-Platte abschöpft, bis nichts mehr im Hafen ist. Es kann kalt oder warm gegeben werden.

Kalte Schale mit Burgunder-Wein.

Man reibt 2 Zitronen am Zucker ab, drückt den Saft dazu aus, reibt eine Handvoll Brosamen von schwarzem Brod auf dem Reibeisen, thut zu dem an den Zitronen Abgeriebenen noch eine starke Hand voll geriebenen Zucker, rührt es mit einem Schoppen Burgunder-Wein unter einander, die geriebenen Brodbrosamen und ein Zuckerlöffelein Zimmet dazu, nimmt 2 starke Hände voll gewaschene Bröschlinge (Preßlinge) in eine Porzellanschüssel, das angemachte Brod darüber, stellt es eine Zeitlang in den Keller, und setzt dann die Schale auf. Sollte sie von lauter Burgunder-Wein zu kostbar seyn, so kann auch ein Glas gewöhnlicher guter Wein dazu genommen werden.

Anderer Art Kalte Schale.

Man nimmt 2 Hände voll geriebene Brosamen von schwarzem Brod, das an einer Zitrone Abgeriebene nebst dem Saft derselben, eine starke Hand voll geriebenen Zucker, ein Kaffeelöffelein gestoßenen Zimmet und ein Viertelpfund gewa-