

schene kleine Rosinen, macht dieß alles mit einem starken Schoppen gutem Wein und einem Glase Wasser unter einander, läßt die so angemachte Schale recht kalt werden, und gibt sie. Es kann auch für 1 oder 2 Kreuzer Beck zu runden Schnitten geschnitten, auf dem Rost gelb geröstet, und auf obige Art angemacht werden.

Kalte Schale von Aprikosen.

Hiezu nimmt man 24 Stücke Aprikosen, schält die Hälfte derselben recht schön, schneidet sie in der Mitte von einander, kocht sie mit einem Viertelpfund Zucker und einem Glas weissen Wein auf gelindem Feuer, damit die Aprikosen ganz bleiben, auch die Kerne von alten Aprikosen schält man und kocht sie mit, und richtet sie in die dazu bestimmte Schüssel an. Nun treibt man die andern 12 Aprikosen ungeschält durch ein Haarsieb, verrührt es mit 2 Schoppen weissem Wein, einem Viertelpfund fein gestoßenem Zucker, 1 Quint gestoßenem Zimmet, ein paar Loth fein gehacktem Zitronat, und einer halben Kaffee-Tasse voll Kirschwasser, recht stark, gießt es über die gekochten Aprikosen, deckt es fest zu, und stellt es an einen kühlen Ort oder in Eis bis zum Auftragen.

Kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren.

Man nimmt 3 bis 4 Schoppen Erdbeere in ein Sieb, zerdrückt sie mit einem reinen Löffel, bis kein Beer mehr ganz ist, treibt sie dann mit einem Schoppen auch etwas mehr gutem alten Wein durch, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und stoßt ein Quint Zimmet. Wenn die durchgetriebenen Erdbeeren in dem Saladier sind, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene, den Zim-