

und nach Gutdünken Zucker und Zitronensaft daran gethan.

Weinbrühe anderer Art. Ein Löffel voll Mehl und 4 Eidotter werden mit drei Vierteln Wein und einem Viertel Wasser klein gerührt, ein wenig Butter, Zucker, Zimmt und Zitronenschale hinein gethan, und die Brühe auf dem Feuer bis zum Kochen abgerührt.

Wein=Crem. Auf 12 Loth Zucker wird eine Citrone abgerieben, derselbe alsdann fein gestoßen, in einem nicht fettigen Topfe 18 Eier mit einem halben Löffel voll Kraft- oder Kartoffelmehl klein geschlagen, mit 1 Quart Wein und einer Tasse voll Drangenwasser in einem Kasserolliche auf Kohlenfeuer gesetzt, unter beständigem Quirlen aufsteigen gelassen, dann gleich auf Assietten gethan und mit Macronen garnirt. Bei süßem Wein nimmt man wenig Zucker.

Wein=Crem, zweite Art. In einer Kasserolle läßt man $1\frac{1}{4}$ Maßel Landwein mit einem Stück Zucker, auf welchem zuvor die Schale einer Citrone abgerieben worden, kochen, rührt alsdann das Gelbe von 4 Eiern mit etwas Drangenwasser und einem Löffel voll Mehl klar, quirlt damit den Wein ab und läßt ihn damit unter beständigem Rühren so lange kochen, bis er dicklich wird, alsdann wird er abgenommen und der von Eiweiß geschlagene Schnee löffelweise zu dem Wein gerührt. Man kann den Schnee gleich darunter rühren, sobald er abgequirlt ist, ihn alsdann in eine Assiette thun und abkühlen lassen.

Weinessig auf eine leichte Art zu bereiten. Zu zwei Anker Essig werden an Ingredienzien erfordert: