

sechs Pfund Rosinen, acht Kannen Kornbrantwein,  $\frac{1}{2}$  Pfund Weinstein, für 1 Groschen Rosinenstengel und der übrige Theil Wasser. Die Rosinen werden mit den Rosinenstengeln klein gehackt, in ein Faß geschüttet, das mit dem Weinstein abgekochte Wasser siedend heiß darüber gegossen und 21 Stunden ruhig stehen gelassen. Dann muß der Brantwein hinzu und wieder mit diesem 48 Stunden liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man die Flüssigkeit auf ein kleineres, mit einem Zwickloche versehenes Faßchen, verklebt das Spundloch und lagert es an einem, der Luft nicht ausgesetzten, warmen Orte. Das Einwirken der Luft verdirbt den Essig. Nach ungefähr 14 Tagen probirt man den Essig durch das Zwickloch, ob er die verlangte Säure angenommen, und ist dieses der Fall, so zieht man die Flüssigkeit durch ein Sieb auf Flaschen. Ist er noch nicht sauer genug, so muß er noch acht Tage länger liegen. Auch kann man statt der Rosinen unreife Weintrauben nehmen, muß aber solche, vor der Luft geschützt, klein stampfen.

**Wein, glühender, Glühwein.** Fünf bis sechs Eidotter und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, werden mit einer Messerspitze Mehl in ein wenig Wein kalt eingequirt, unter eine Kanne Wein gerührt, von ferne an helles Feuer gesetzt, unter beständigem Umrühren etwas anziehen gelassen, nach Belieben Zucker und Zimmt daran gethan und in Chokoladentassen gegeben.

Auf gleiche Art wird glühende Gose bereitet.

**Weinkaltschale.** Eben so viel Wasser als