

Maria Ludolfs

## **5. Zitronengelée.**

Man reibt die Schale von einer Citrone ab, preßt den Saft von 3 Zitronen durch, fügt 125 Gramm Zucker und  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, sowie  $\frac{1}{2}$  Tasse Wasser an, läßt dies heiß werden und verrührt es mit 15 Gramm weißer, ausgelöster Gelatine.

*(39 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap573.html>*