

749. ROSOLIO TEDESCO

Non vi sgomentate la composizione strana di questo rosolio, che vi riuscirà facile alla prova, chiaro come l'acqua e di gusto gradevole.

Spirito di vino del migliore, grammi 500.

Zucchero bianco a velo, grammi 500.

Latte, mezzo litro.

Un limone di giardino.

Mezzo baccello di vainiglia.

Sminuzzate tutto intero il limone togliendone i semi e unendovi la buccia che avrete grattata in precedenza, dividete in piccoli pezzetti la vainiglia, mescolate poi tutto il resto insieme entro a un vaso di vetro e vedrete che subito il latte impazzisce. Agitate il vaso una volta al giorno e dopo otto giorni passatelo per pannolino e filtratelo per carta.