

siedendheiß gemacht; nach einer Viertelstunde wird die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gegossen und unter die Gefrorenen-Masse gemischt, welche nicht zu dick sein darf. — Die Kirschen können auch gekocht werden; ebenso kann man das Gefrorene von eingemachtem Kirschsaft bereiten, welchen man zu diesem Zwecke mit kaltem Wasser, Zitronensaft, auch, wenn es nöthig ist, mit in wenig Wasser aufgelöstem Zucker vermischt. Den Kerngeschmack ersetzt man durch eine Auskochung von 8 Stück bitteren Mandeln in wenig Wasser. Wenn das Gefrorene fest ist, kann man einen halben Theelöffel feinen Rum daruntermischen.

1270. Eis-Punsch. Ponche à la glace. Man koche 1 Pfund Zucker mit $\frac{3}{8}$ — $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit dem Saft von 3 — 4 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein oder Champagner und $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arack, nach Belieben auch ein Glas Marasquin mit dem Spatel unter das Gefrorene, und servire diesen gefrorenen Punsch, welcher dickflüssig sein muß, in Champagnergläsern.

1271. Ponche à la romaine. Man koche 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, füge nach dem Erkalten die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arack und eine Flasche Champagner darunter, und vermische diesen Punsch kurz vor dem Gebrauche vermittelst einer Schneeruthe mit dem steifgeschlagenen Schnee von 3 bis 4 Eiweißen. — Gewöhnlich servirt man diesen Punsch in Champagnergläsern beim Braten.