

**Englischer Punsch.** — Man schäle 1 Citrone zur Hälfte fein ab, schneide diese Schale in kleine Stückchen und thue sie mit 375 g klein geschlagenem Zucker in eine Terrine, presse den Saft von 3 Citronen durch ein Haarsiebchen dazu und gieße  $1\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser, alsdann  $\frac{1}{2}$  l Rum und  $\frac{1}{2}$  l echten Franzbranntwein hinzu. Nach diesem setze man die Terrine einige Minuten auf eine heiße Herdplatte oder auf heiße Asche und, wenn sich an der Seite der Terrine ein weißer Schaum zeigt, so nehme man sie ab und serviere den Punsch.

**Englischer Punsch auf andere Art.** — Man läßt  $33\frac{1}{3}$  g Thee in  $\frac{1}{2}$  l kochendem Wasser ziehen, gießt es alsdann durch eine Serviette auf 375 g Zucker, worauf man 4 oder 5 bittere Orangen abgerieben. Nach diesem gießt man noch  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arrak oder 1 Bouteille guten Rum dazu.

**Englischer Punsch auf dritte Art.** — Man gebe in eine Theekanne 66 g grünen Thee und das abgeschälte Gelbe von 2 Citronen. Man gieße darüber  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser, verschließe die Theekanne und lasse das Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang ziehen. Man gieße es dann in eine Kasserolle und setze 250 g klar gestoßenen Zucker nebst dem Saft von 3 Citronen zu. Man lasse den Zucker zergehen, indem man ihn mit einem silbernen Eßlöffel umrührt; alsdann setze man 1 Flasche Jamaikarum zu, erwärme die Flüssigkeit, ohne sie ins Kochen gelangen zu lassen. Man gießt sie nun durch ein Haarsieb und serviert sie alsdann.

**Englischer Punsch auf vierte Art.** — Man gebe in eine Terrine 1 l klares Brunnenwasser, nehme dann 8 schöne Citronen, die man sorgfältig mit einer Serviette abwischt und von dreien derselben das Gelbe abschält, dasselbe in das Wasser fallen läßt, dann die 8 Citronen in Hälften zerschneidet und den Saft derselben in die Terrine ausdrückt. Man bedeckt nun die Terrine mit einer Serviette und läßt 1 Stunde lang ziehen. Man gießt sodann diese Limonade durch einen Spitzbeutel und setzt den 3. Teil geläuterten und etwas (bis zum sogenannten Faden)