

zu dem geläuterten Zucker gethan nebst zwei Flaschen guten Wein, eine Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) gut durchgeseihten Thee, ebenso das Wasser von den Orangenschalen und ein und einen halben Schoppen ($\frac{9}{16}$ Liter) Rum oder Arac; dies alles gut vermischt und recht heiß gegeben.

Wer den Punsch nicht stark oder nicht süß genug findet, kann immer noch Zucker oder Arac nachthun.

Auch kann man statt weißem Zucker candirten nehmen vom braunen, wodurch der Punsch eine schöne Farbe erhält.

1507. Gebrannter Punsch.

4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker werden in einer messingenen Pfanne schön braun geröstet, dann 3 Schoppen ($1\frac{1}{8}$ Liter) Wasser dazu geschüttet, damit es sich auflöst, ist dies geschehen, so wird ein Pfund (500 Grm.) Zucker, wozu die obigen 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) mitgerechnet sind, hinzu gethan und so lange gekocht, bis es einem leichten Syrup gleich ist und dann vom Feuer gestellt, der Saft einer Orange und einer Zitrone dazu gethan, $\frac{3}{4}$ Schoppen ($\frac{3}{11}$ Liter) guten Wein und ein kleines Trinkglas voll Arac, dann durchpassirt und heiß servirt.

1508. Champagner-Punsch.

Brühe ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) grünen Thee mit einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) kochendem Wasser an und lasse ihn stehen. Gib alsdann 2 Maas (3 Liter) Wasser in eine messigene Pfanne und wenn es kocht, so schütte man das Wasser des angebrühten Thees darunter. Reibe ein und ein halbes Pfund (750 Grm.) Zucker an zwei Orangen ab, gibt ihn in das Wasser nebst dem Saft zweier Orangen und vier Zitronen, eine Flasche Champagner und ein Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Arac, lasse einige Wall darüber gehen und servire den Punsch.

1509. Vortrefflicher rother Punsch.

Auf zwei Flaschen rothen Wein nimmt man eine Drittels-Flasche Rum, den Saft zweier Orangen und ein und eine halbe oder zwei Flaschen Wasser, je nachdem der rothe Wein stark ist, oder wie stark man den Punsch liebt. Nimmt man Candelzucker, so muß man ihn einige Stunden vorher in lauem Wasser, das man an einem warmen Ort stehen läßt,