

auflösen. Wasser und Wein werden dann in einem messingenen Geschirr bis zum Sieden erhitzt, aber ja nicht kochen lassen, wie sich dann ein weißer Schaum bildet, so nimmt man es vom Feuer, gibt den geseihten Saft und den Rum hinein. Will man den Punsch recht heiß haben, so stellt man ihn nochmals auf's Feuer, jedoch nur bis zum Weißschäumen. Zucker nimmt man nach Belieben, so wie dies auch vom Rum gilt und zu obiger Masse nimmt man aber immerhin ein und ein Viertelpfund (125 Grm.) Candel, weißen Zucker kann man noch nachgeben.

1510. Reiss-Punsch.

Ein Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) gut erlesener Reis wird entweder in einem Ofen, auf einer Platte oder auf dem Herd in einer Pfanne auf dem Feuer schön hellbraun geröstet, dann mit einer Maas ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser zugesetzt und mit diesem bis auf die Hälfte eingekocht, dann durch ein Tuch geseiht, mit dem Saft einer Zitrone, einem guten halben Glas voll Rum und 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker vermischt, dann recht warm davon getrunken, was hauptsächlich gut ist bei erkältetem Magen.

1511. Eier-Punsch.

Zehn Eiergelb werden mit einer halben Maas ($\frac{3}{4}$ Liter) gutem Wein sehr stark zerrührt; drei Viertelpfund (375 Grm.) Zucker wird mit 2 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser geläutert, hernach der Saft von 2 Zitronen dazu gethan, dann unter schnellem Rühren die Eier; dies wird dann alles mit einander auf dem Feuer stark gerührt, bis es kochend heiß ist, dann vom Feuer genommen und unter geschwindem Rühren nach Gutdünken Rum darunter gemischt, noch eine Weile fortgerührt, dann durch eine sehr reine, aber nicht zu dicke Serviette passirt.

1512. Kalter Punsch.

$1\frac{1}{2}$ Pfund ($\frac{3}{4}$ Kilo) Zucker wird mit 2 Schoppen ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser geläutert, die Schale von einer Zitrone sehr leicht abgeschnitten und dazu gethan, wenn der Zucker gut verschäumt und dicklich ist, so wird er vom Feuer gestellt, die Schalen herausgethan, der Saft von 2 Zitronen, einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) Wasser und 3 Flaschen guter Wein bei-