

gepreßt, und gut zugedeckt eine Stunde auf heiße Asche zum Ziehen gestellt. Sodann wird derselbe in eine Terrine geseiht und heiß servirt.

Guter warmer Punsch.

Es wird das Gelbe von zwei schönen Orangen mit einem scharfen Messerchen in der Art sorgfältig abgelöst, daß auch nicht das Mindeste von der innern, weißen Schale daran zu bemerken ist. Dasselbe wird in eine Terrine gethan, mit einem Quart heißem Syrup übergossen, und zugedeckt bei Seite gestellt. Ferner läßt man ein und ein halbes Pfund Zucker mit zwei Maß Wasser auffieden, schäumt den Syrup rein ab, preßt sodann den Saft von sechs bis acht Orangen und jenen von vier Citronen dazu, gießt dann eine Bouteille ächten Rum de Jamaica, oder eine Bouteille guten Arak dazu, wie auch den Orangen-Syrup, und eine Obertasse voll angebrühtes Theewasser. Dieses alles zusammen wird über Kohlenfeuer gut heiß gemacht, mit einem reinen Löffel wohl gerührt, durch eine feine, gut ausgewässerte Serviette in die Punsch-Bowle geseiht, und dann heiß servirt.

Cardinal von Ananas.

Die äußern und schlechtern Theile einer mittelgroßen Ananas werden von derselben abgelöst, klein geschnitten, mit siedendem Wasser überbrüht, und gut zugedeckt bei Seite gestellt; ferner werden die bessern Theile der Ananas in feine Scheibchen geschnitten, mit etwas Zucker-Syrup übergossen, mit diesem einigemal überkocht, und dann kalt gestellt. Hierauf gießt man das unterdeß kalt gewordene Ananas-Wasser durch eine reine, geruchlose, gut ausgewässerte Serviette in eine Bowle, über ein Pfund kleingehackten Zucker, läßt diesen