

stellt man die zugedeckte Terrine in eine heiße Röhre und läßt einige Zeit ziehen. — Vanillepunsch. 8 g Vanille und $\frac{1}{4}$ kg Zucker werden gröblich gestoßen, in eine über die Terrine gespannte Serviette geschüttet, der Saft von 4 Citronen dazugedrückt, 1 Liter warmer Thee daraufgegossen und Rum oder Arak zugesetzt. — Punsch royal. $\frac{1}{4}$ kg in Stücke geschlagene Raffinade thut man in eine Terrine, gießt 1 Flasche mit Wasser, in dem man etwas feinen Thee hat ziehen lassen, darauf, preßt den Saft von 4 Citronen durch eine Serviette in die Flüssigkeit, rührt um und setzt noch zu: 1 Flasche Arak, 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Champagner und 1 Fläschchen Maraschino. — Punsch à la romaine. $\frac{1}{2}$ kg Zucker wird in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht. Nach dem Erkalten fügt man die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, sowie den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gießt die Masse durch ein Sieb, läßt sie gefrieren (s. „Eis“), arbeitet dann unter fortgesetztem Drehen der Gefrierbüchse nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter feinen Rum darunter, und vermischt den Punsch mittels der Schlagruthe mit dem steifen Schnee von 4 Eiern. — Eis-Punsch. Man gießt auf $\frac{5}{4}$ kg Raffinade so viel Wasser, daß sie aufgelöst wird, setzt den Saft von 6 Citronen, 1 Flasche Arak und 2 Flaschen Champagner hinzu und seigt die Flüssigkeit durch eine Serviette in die Gefrierbüchse. — Rothweinpunsch. 2 Flaschen leichten Rothwein schüttet man in einen Topf, preßt den Saft von 3 Citronen dazu, fügt $\frac{1}{2}$ kg Zucker bei, läßt den Wein kochend heiß werden, nimmt ihn vom Feuer und setzt $\frac{1}{2}$ Flasche Rum oder Arak zu. — Verlobungspunsch. In $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Wasser brüht man 10 g Peccothee und seigt in eine Terrine. Auf 750 g Zucker reibt man die Schale einer halben Citrone ab, zerschlägt den Zucker, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter Wasser darauf, läutert ihn (s. „Läutern“), fügt, wenn er klar ist, $\frac{1}{2}$ Schotezerkleinerte Vanille, 8 g getrocknete Orangeblüten und 1 Prise Salz hinzu, deckt das Casserol fest zu, läßt in lauer Wärme 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden ziehen, gibt den Zucker durch ein Sieb zum Thee, gießt $1\frac{1}{2}$ Flaschen Rheinwein, 1 Flasche rothen Bordeaux, $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira, $\frac{1}{2}$ Flasche Arak und den Saft von 4 Apfelsinen dazu, läßt den Punsch, ohne daß er kocht, sehr heiß werden und mischt vor dem Serviren 1 Glas Maraschino darunter. Kalt ist dieser Punsch schmackhafter als heiß. — Schwedischer Punsch, s. d. betr. Art. — Vgl. auch „Ananas-“, „Apfelsinen-“, „Eierpunsch“.

Haushaltungs-Lexicon.

Punschauflauf. Man kocht 180 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 100 g Butter, rührt 180 g Mehl hinein, kocht davon unter fortgesetztem Umrühren einen steifen Brei, läßt denselben auskühlen, versetzt ihn mit 8 Eidottern, dem Saft und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen, dem festen Schnee von 4 Eiern und einer Prise Salz, füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Zucker und bäckt 1 Stunde.

Punschcrème. Man stößt 200 g auf der Schale einer Citrone abgeriebenen Zucker, siebt ihn, schlägt ihn mit 12 Eidottern zu Schaum, fügt 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, $\frac{5}{8}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{8}$ Liter Arak und den Saft von 2 Citronen zu, schlägt die Masse über gelindem Kohlenfeuer dicklich, nimmt sie nach einmaligem Aufwallen vom Feuer, vermischt sie mit dem steifen, mit Zucker versüßten Schnee von 8 Eiern, läßt sie erkalten und garnirt sie mit Biscuit oder Macronen.

Punscheis. $\frac{5}{4}$ kg geläuterten Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, den Saft von 2 Citronen und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone thut man in die Gefrierbüchse und arbeitet, wenn das Eis bald fertig ist, 1 Liter Rum darunter.

Punschessenz, Punschextract. Den Saft von 25 Citronen gießt man durch Leinwand auf 2 kg klaren, auf der Schale von 12 Citronen abgeriebenen Zucker, und rührt so lange um, bis der Zucker eingezogen ist; dann setzt man 2 Liter Rum zu, seigt die Masse durch Leinwand und füllt sie in Flaschen. Will man davon gebrauchen, so vermischt man $\frac{1}{4}$ Liter mit 1 Liter siedendem Wasser.

Punschflecke. Um dieselben aus Stoffen zu entfernen, reibt man sie mittels eines leinenen Lappchens mit Benzin und wäscht nach einiger Zeit mit reinem Wasser nach.

Punschgelée. Man übergießt mit $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Wasser 50 g Gelatine, rührt sie unter beständigem Umrühren so lange über schwachem Feuer, bis sie aufgelöst ist, setzt $\frac{1}{2}$ kg auf der Schale von 2 Citronen abgeriebenen Zucker, den Saft von 5 Citronen, 1 zu Schnee geschlagenes Eiweiß und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein zu, kocht die Masse langsam, entschäumt sie, entfernt das Gefäß vom Feuer, rührt $\frac{1}{4}$ Liter Rum hinein, seigt durch ein Tuch in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und läßt auf Eis erstarren.

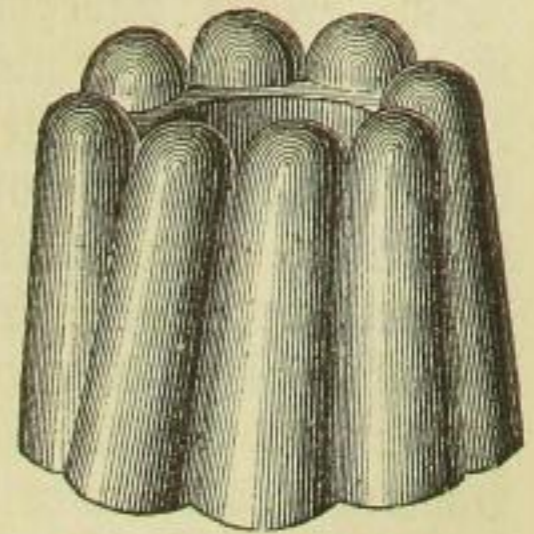


Fig. 817. — Geléeform.