

1131. Punsch von Berbisbeeren.

Er wird wie der gewöhnliche Punsch gemacht, nur daß die Zitronen wegfallen und statt derselben eine Viertelkanne Berbisbeersaft dazu kommt.

1132. Nicus.

Eine Kanne rothen Wein mit einem halben Pfund Zucker, der Schale von einer halben Zitrone und einem Viertelloth Zimmt auf dem Feuer aufkochen lassen, durch ein Sieb gegossen und heiß gegeben. Beim Kochen des Weines darf kein großes Flammenfeuer seyn, damit der Wein nicht zündet und der Geist ausbrennt.

1133. Warmer rother Punsch.

Man thut zu dem Nicus den Saft von 2 Zitronen und eine halbe Kanne Rum, so ist er fertig.

1134. Glühwein.

Eine halbe Kanne weißen oder rothen Wein mit einem Viertelpfund Zucker, einem Streifchen Zitronenschale, 6 Nelken und einem Stückchen Zimmt aufkochen lassen, 4 bis 6 Eidotter mit einer Obertasse Rahm oder Wasser in einem Kannentopfe gequirt, den kochenden Wein durch ein Sieb dazu gegossen und noch ein paar Minuten am Feuer gequirt.

1135. Gebrannter Wein.

Eine Bouteille Burgunder mit etwas Zimmt, Nelken, Muskatblumen, Coriander und gehörigem Zucker aufkochen lassen, man zündet ihn an, bis er nicht mehr brennt, läßt ihn durch ein Haarsieb laufen und gibt ihn so warm. — Man kann auch, wenn der Wein mit dem Gewürz aufgekocht und durchpassirt ist, ungefähr ein halb Pfund recht rein gewaschene kleine Rosinen dazu thun und dann abbrennen.