

derselben dazu, auch ein Viertelpfund Zucker dar-  
 ein, schlägt dann in einen hohen Hafen 8 Eyer-  
 gelb, gießt den gekochten Wein langsam daran,  
 setzt den Hafen auf Kohlen, spriegelt es stark, bis  
 es recht schaumig ist, füllt es nun gleich in Cho-  
 coladebecher, und gibt es zum Frühstück. Das  
 eigentliche Chaud'Eau wird von Champagner  
 Wein gemacht, und es kommen zur halben Maasß  
 von diesem Wein 10 Eyer gelb und eine Zitrone.  
 Man kann es auch zu einem Abendgetränk ge-  
 brauchen.

#### Gebrannter Wein.

Man nimmt 6 Schoppen guten Franzö oder  
 Rheinwein, nur keinen Champagner, mit einem  
 halben Loth feinen Zimmet, einigen Nägelein  
 (Gewürz Nelken), der Schale von einer Zitrone  
 und 3 Viertelpfund Zucker in eine zinnerne oder  
 irdene Suppenschüssel, läßt ihn auf einer Koh-  
 lenpfanne kochend heiß werden, zündet ihn dann  
 mit einem brennenden Papier an, und läßt ihn  
 so lang brennen, bis er von selbst erlischt. Nun  
 wird er durch eine Serviette gegossen, und warm  
 in Gläsern herum gegeben.

#### Punsch zu machen.

Zu einer Maasß Punsch reibt man 8 Zitronen  
 am Zucker leicht ab, nimmt das Abgeriebene in  
 eine Schüssel, drückt den Saft von den Zitronen  
 fest aus, preßt ihn durch ein Tüchlein zu dem Ab-  
 geriebenen aus, brüht hierauf ein halbes Loth von  
 dem besten Thee mit einer Maasß siedendem Was-  
 ser ab, läßt es ein wenig stehen, gießt dann den  
 Thee durch eine Serviette an die Zitronen, thut  
 einen starken halben Schoppen Arack dazu, und so  
 viel Zucker darein, bis es seine gehörige Süße hat,