

rührt nun den Punsch unter einander, und gibt ihn warm in Gläsern.

Punsch auf englische Art.

Zu einer Maas Punsch werden von 8 bis 10 Zitronen, 3 leicht am Zucker abgerieben, die übrigen geschält, die Zitronen fest ausgedrückt, die Schalen in eine Schüssel gethan, und mit einer Maas siedendem Wasser (nicht Thee) übergossen. Wenn es eine Zeitlang gestanden ist, thut man den ausgedrückten Saft nebst dem von den Zitronen Abgeriebenen und einem Stück Zucker in das Wasser, läßt es hierauf durch eine reine Serviette laufen, nimmt einen starken halben Schoppen auch noch mehr Arac dazu, rührt es unter einander, und stellt den Punsch warm auf. Ist kein Arac zu haben, so wird statt dessen vom besten Kirschengeist (Kirschenwasser) genommen. — Neuerlich nimmt man auch zum Punsch siedend gemachten Wein, ohne oder zur Hälfte mit Wasser oder Thee.

Eyer-Punsch.

Von vier Zitronen reibt man die Schalen am Zucker ab, thut diesen nebst dem Saft von 8 Zitronen, 2 Pfund Zucker, 1 Maas (2 Bouteillen) gutem Wein, einer Bouteille Arac, eine halbe Maas Wasser und 24 ganzen Eiern in eine große Kastrol oder Pfanne, setzt dieselbe auf Kohlen, und schlägt alles mit einem Schlagbesen oder Querl so lange, bis es schäumend in die Höhe steigt. Alsdann nimmt man das Geschirr vom Feuer, gießt den Punsch in eine Schüssel oder Terraine, und gibt ihn in Gläsern. Auf diese Art bekommt man über 5 Bouteillen Eyerpunsch, braucht man mehr oder weniger, so wird nach dem gegebenen Verhältnisse mehr oder weniger genommen.