

---

 Fünftes Stück.
 

---



---

 Von den Punsch.
 

---

Die Portion ist auf zehn Personen berechnet.

## I. Apfelsinen = Punsch, Kalt.

Man nimmt zwey Pfund Zucker, reibt sechs Stück Apfelsinen und sechs Citronen daran ab, dann legt man den Zucker und das Abgeriebene in eine Terrine, gießt  $\frac{1}{2}$  Quart Wasser darauf, drückt die sechs Apfelsinen durch ein Haarsieb, nebst zwölf Citronen. Dann kocht man eine Bouteille guten rothen Wein mit Zimmt und etlichen Nelken, und läßt ihn kalt werden,

den, dann gießt man ihn durch ein Sieb in die Terrine mit einer Bouteille guten Arac, einer Bouteille Rheinwein und einer Bouteille Franzwein, und zieht es mit einem Löffel auf. Ist er zu stark, so kann man noch  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser nachgießen. Man füllt ihn in Bouteillen, setzt sie in Eis oder kaltes Wasser und läßt sie an sechs Stunden stehn.

## 2. Champagner-Punsch, Kalt.

Man reibt zwölf Citronen auf  $2\frac{1}{2}$  Pfund Zucker ab, drückt sie durch ein Sieb in die Terrine. Man nimmt, wenn sie vorzüglich gut sind, nun noch sechs Stück dazu, widrigenfalls muß man zwölf Stück nehmen. Darüber gießt man eine Bouteille Rheinwein. Nun nimmt man einen Theekopf voll recht starken Thee, läßt ihn kalt werden und gießt ihn auch dazu, nebst einer Bouteille Arac,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rum, zwey Bouteillen Champagner-Wein;  $\frac{1}{2}$  Muskatennuß, die gerieben ist, wird dazu geworfen und aufgezo-gen. Er wird nun in Bouteillen gefüllt, und in Eis oder Wasser gestellt.

## 3. Kalter Punsch von Ananas.

Zwey Ananas reibt man auf zwey Pfund Zucker, nebst vier Citronen ab und drückt zwölf  
 5 2 Citronen

Citronen darauf. Dazu thut man noch eine Bouteille Ungarwein, fehlt dieser, so nimmt man Malaga, eine Bouteille Arac, eine Bouteille Rheinwein, 1 Maß Wasser. Nun wird er in Eis gestellt. Der Punsch muß nicht zu stark seyn, damit man die Ananas durchschmeckt. Sollten die Ananas nicht weich genug seyn, so kann man sie zerschneiden und kochen, und alsdenn durchtreiben.

#### 4. Kalter Kirschpunsch.

Er wird wie der Apfelsinen = Punsch gemacht, statt dieser nimmt man 1 Pfund Kirschsaft.

#### 5. Warmer, rother Punsch.

Man kocht drey Bouteillen rothen Wein mit zwey Pfund Zucker, nebst einem Loth Zimmet und zwölf Nelken; von sechs dünn abgeschälten Citronen wird die Schale dazu gethan. Dieß wird in einem Casseroll ans Feuer gesetzt. Die Flamme muß aber ja nicht in das Casseroll schlagen, weil sonst der Weingeist verbrennt. Achtzehn Citronen werden in die Terrine gedrückt, darauf gießt man eine Bouteille Arac und eine Bouteille Rheinwein, der abgekochte, rothe Wein wird dazu gegossen, mit der Schale, dem Zimmet zc. nebst einem Maß kochenden Wasser. Dieß ist ein Winterpunsch. Auf Reisen erwärmt er den Körper sehr.

## 6. Warmer, weißer Punsch.

Man löst ein Pfund gelben Zuckercandis mit einem Maß kochenden Wasser auf, drückt achtzehn Citronen aus, thut dieß nebst einer Bouteille Arac und einem Pfund weißen Zucker, einem Theekopf voll Thee und einem Maße kochenden Wasser in eine Terrine. Ist er nicht stark genug, so nimmt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arac oder Franzbranntwein dazu.

NB. Nach diesen Vorschriften kann man nun auch Halbe und Viertel-Portionen machen, wenn man sich nach dem gegebenen Maßstabe richtet.

## 7. Pfirsichen = Punsch à la Prince Louis de Prusse.

Reibe zwölf Citronen auf zwey Pfund Zucker ab und drücke sie aus. Streiche zwölf gute Pfirsichen durch ein Haarsieb dazu, der Zucker wird abgeschabt und auch dazu gethan. Der andere Zucker wird mit einem Quart Wasser und einigen Nellen verkocht und geschäumt. Ist dieß kalt, so gießt man es durch ein Sieb zu dem abgeriebenen Zucker, den Pfirsichen und dem Citronensaft. Nun thut man alles in zwey Gefrierbüchsen, setzt sie in Salz und Eis und läßt sie schnell drehen, von den Seiten stößt man es ab,

ab, wenn es zu gefrieren anfängt, und fährt so lange fort, bis es steif gefroren ist. Soll der Punsch getrunken werden, so gießt man in jede Büchse eine Boutheille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Boutheille Rheinwein und  $\frac{1}{2}$  Boutheille Arak, rührt dieß durch einander, und füllt die Gläser alle Mahl aus der Eisbüchse voll. Es ist dieß ein wahrer Göttertrank.

Anmerkung. Der Wein und Arak muß vorher auch ins Eis gesetzt werden.

### 8. Eispunsch von Himbeeren.

Die Portion ist vier Champagner Boutheillen stark.

Es werden zwölf Stück gute Citronen an zwey Pfund feinem Zucker abgerieben, das Abgeriebene wird in einen Napf geschabt, und die Citronen werden durch ein Sieb darauf gedrückt. Der andere Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und drey Pfund Himbeeren in ein Casseroll gethan und fünf Minuten gekocht. Dann gießt man dieß durch ein feines Sieb, und läßt es kalt werden. Ist dieß geschehn, so thut man den Citronen-Saft mit der abgeriebenen Schale dazu. Alles gießt man in die Gefrierbüchse, setzt sie in Eis und Salz und läßt es bey stetem Drehen und öftern Abstoßen steif werden. Wenn die Glace fertig ist, so gießt man eine  
Bou-

Bouteille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Araf,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Franzwein darauf, reibt eine halbe Muskatennuß dazu, und rührt es mit einem Suppenlöffel gut durcheinander. Nun wird es aus der Gefrierbüchse in Gläser gefüllt und servirt.

### 9. Eispunsch von Apfelsinen.

Es ist dieselbe Quantität wie No. 8.

Zwölf Stück Citronen und zwölf Apfelsinen, werden behutsam an zwey Pfund Zucker abgerieben. Das Abgeriebene wird abgeschabt, und die Citronen und Apfelsinen werden durch ein Sieb darauf gedrückt. Der übrige Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser verkocht. Dann verfährt man mit allen wie No. 8.

### 10. Einen warmen Reispunsch zu machen.

Man kocht eine Bouteille rothen Wein und eine Bouteille Wasser, nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Nelken, und von einer Citrone die dünne Schale. Man trinkt ihn möglichst warm.

### 11. Eispunsch von Vanille, auf vier Bouteillen.

Hierzu werden zwey Stangen Vanille in Stücke geschnitten, und mit  $\frac{1}{2}$  Maß Wasser und  $1\frac{1}{4}$  Pfund Zucker verkocht, dann durch ein Tuch gerungen. Ist er kalt, so läßt man ihn in der Gefrierbüchse gefrieren. Ist er steif, so wird eine Bouteille Champagner,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arak und etwas Rum darauf gegossen, nebst dem Saft von zwölf Citronen. Er wird gut durchgerührt und aus der Büchse servirt.

### 12. Eispunsch von Marasquin.

Man verkocht zwey Pfund Zucker mit einem Maß Wasser, wenn man vorher sechs gute Citronen an dem Zucker abgerieben hat, das Abgeriebene wird abgeschabt. Ist es kalt, so läßt man es in einer Büchse gefrieren. Auf das Abgeriebene thut man zwölf Stück Citronen. Es wird nun durch ein Sieb gedrückt, und nebst einer Bouteille Champagner, einer Bouteille Marasquin,  $\frac{1}{2}$  Bouteille Arak, zu dem gefrorenen Zucker gethan, gut durchgerührt und dann servirt.

## 13. Ein warmer Eyerpunsch.

Man gießt eine Boutheille weißen Wein, zwey Boutheillen Wasser in ein Casseroll, thut dazu  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und von vier Citronen die Schale, läßt es ein Mahl aufkochen. Dann nimmt man zwölf Eydotter und rühret sie mit etwas Wein durch ein Sieb. Damit legirt man den aufgekochten Wein und Zucker; gießt es in eine Terrine und gießt den Saft von zwölf Citronen und einer Boutheille Arak dazu, und zieht es mit dem Punschlöf, fel auf. Dieß wiederhohlt man jedes Mahl bey dem Einschenken.

## 14. Pohlischer Thee.

Dazu nimmt man eine Boutheille gutes weißes Bier, eine Boutheille weißen Wein, setzt ihn mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Citronen, Schale, Zimmet und einem kleinen Stückchen frischer Butter ans Feuer, und zieht es mit sechs durchgerührten Eydottern auf, damit es sich legirt.

## 15. Ein Englischer Punsch.

Man löst zwey Pfund Zuckercandis mit einem Topf voll starken Thee auf, schält zwey Citronen ab, und legt sie dazu. Dann gießt man eine Boutheille Irak, eine Boutheille Rum, den Saft von vier Citronen und zwey Maß kochendes Wasser dazu.

## Anmerkung.

Kein warmer Punsch darf auf Kohlenfeuer warm gehalten werden, weil das Oehl aus den Citronenschalen dadurch bitter wird und Kopfschmerzen verursacht. Man setze den Punschnapf in ein groß Gefäß mit kochendem Wasser, so bleibt er warm genug.