

Punsche und Bowlen.

---



### Punsch.

2 Orangen werden in der Röhre gebraten und eine davon wird zerschnitten und ausgedrückt. Diesen Saft und den Saft von 8—10 Citronen in heißes Wasser geben und über den Zucker gießen. Die eine gebratene Orange kommt ganz hinein. Zucker und Rum nimmt man nach Belieben.

### Punsch auf andere Art.

Der Saft von 4 Orangen und 2 Citronen wird auf 1 1/2 Kilogramm (2 Pfund) gröblich gestoßenen Zucker gegossen, dann bleibt dies gut zugedeckt einige Stunden stehen; hierauf gibt man 1 Seidel Rum und so viel ganz lichten Thee dazu, als man will.

### Whisky-Punsch für Kranke.

Man sprudelt 3 Eßlöffel voll Wasser oder Milch mit 1 ganzen Ei recht stark, gibt 1 schwachen Eßlöffel gestoßenen Zucker hinein, sprudelt es noch fest, mischt dann 2 Eßlöffel voll guten schottischen Whisky darunter und gibt es dem Kranken zu trinken, so lange es noch schäumt. Man kann dies 2mal des Tages geben.

### Dänischer Milch-Punsch.

Der Saft von 9 Citronen, die ganz dünn abgeschnittene gelbe Schale von 4 Citronen, 1/2 Stange Vanille, 1/2 geriebene Muscatnuß, 98 Defagramm (1 3/4 Pfund) Zucker, 2 Seidel feinsten Rum und knapp 1 1/2 Eiter (1 Maß) Wasser werden vermengt; dann kommen knapp 3 Eiter (2 Maß) kochende

Milch darunter. Die ganze Masse bleibt nun 2—3 Stunden ruhig stehen, wird dann 3mal durch einen Flanell, zuletzt noch einmal durch Filtrirpapier geseiht und hierauf in Flaschen gefüllt, welche, sehr gut verkorkt, liegend aufbewahrt werden. Der Punsch hält sich viele Jahre hindurch und wird im Liegen immer besser.

### Bischof.

Knapp  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) Rothwein (z. B. Ofener) läßt man mit  $15\frac{1}{2}$  Dekagramm (9 Loth) Zucker aufkochen, gibt dann die dünne gelbe Schale von einer großen Orange, ein Stückchen Zimmt, ein Stückchen Vanille, eine sorgfältig geschälte und von der weißen Haut befreite, zertheilte Orange, aus welcher die Kerne entfernt sind, in ein dünnes Stoffäckchen, wirft das Ganze in den Wein und läßt denselben noch einmal gut aufwallen. Der Bischof muß dann 5—6 Stunden stehen, ehe er getrunken wird.

### Weimarer Bowle, genannt „Menschenfreund“.

Auf 28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Zucker gießt man  $\frac{1}{2}$  Flasche Selterwasser, sowie 4 Seidel Moselwein und gibt etwas Citronenschale dazu. Man stellt die Bowle in Eis und gibt vor dem Gebrauche 1 Seidel Champagner oder 1 Seidel sparkling Moselle dazu.



