

Punch Marquise.

Mettre dans un poêlon en cuivre un litre de vin de Sauternes, 250 grammes de sucre en morceaux et un zeste de citron attaché avec un clou de girofle : Dissoudre le sucre ; chauffer le vin jusqu'à ce qu'il se couvre d'une fine mousse blanche ; le verser dans un bol à punch après en avoir retiré zeste et clou de girofle.

Ajouter 2 décilitres et demi de cognac chauffé ; l'enflammer et laisser brûler jusqu'au bout.

— Servir avec une mince tranche de citron dans chaque verre.

Punch glacé.

Préparer un Punch marquise comme ci-dessus. — Quand le vin est chaud, le retirer du feu ; jeter dedans 20 grammes de thé et laisser infuser à couvert pendant 10 minutes.

Passer au chinois fin ; ajouter une orange et un citron pelés à vif, coupés en tranches, et 2 décilitres de rhum, chauffé. — Flamber ; laisser refroidir et régler à 15 degrés.

Glacer ensuite comme un Granité et servir dans des verres.

Vin chaud.

Verser une bouteille de vin rouge sur 200 grammes de sucre en morceaux mis dans un poêlon en cuivre, et faire dissoudre le sucre. Ajouter : un zeste de citron ; un fragment de cannelle et de macis ; un clou de girofle. Chauffer le vin jusqu'à ce qu'il se couvre d'une fine mousse, et passer au chinois fin.

— Servir avec une mince tranche de citron dans chaque verre.

Vin chaud à l'orange.

Sur 300 grammes de sucre en morceaux verser 2 décilitres d'eau bouillante. Ajouter un zeste d'orange et laisser infuser pendant un quart d'heure. Retirer le zeste et mélanger à l'infusion une bouteille de vin rouge de Bourgogne, chauffé.

— Servir avec une rondelle d'orange dans chaque verre.

Vin à la Française.

Mettre 250 grammes de sucre dans un saladier ; l'arroser de quelques cuillerées d'eau pour le dissoudre.

Ajouter une bouteille d'excellent vin de Bordeaux ou de Bourgogne rouge, avec un demi-citron coupé en lames minces. Bien remuer avec une cuiller en argent et servir avec une tranche de citron dans chaque verre.

NOTA. — Ne jamais omettre de retirer les pépins des oranges ou citrons employés, parce qu'ils donneraient de l'amertume.

