

LA

VÉRITABLE MANIÈRE

DE FAIRE LE

P U N C H

Prix : 60 centimes

Sonnet de l'Auteur — Origine du Punch. — Punch à l'Anglaise — Punch au Rhum — Préparation du Thé — Punch à l'Eau-de-vie — Punch au Genièvre — Punch au Kirsch — Punch-Chartreuse — Punch au Vin rouge. — Punch au Vin blanc. — Punch au Madère — Punch au Lait. — Punch à la Romaine — Punch en Bouteilles — Sirop de Punch.

SE TROUVE

A LA CUISINE

Et à LA LIBRAIRIE DU PETIT JOURNAL

M

100

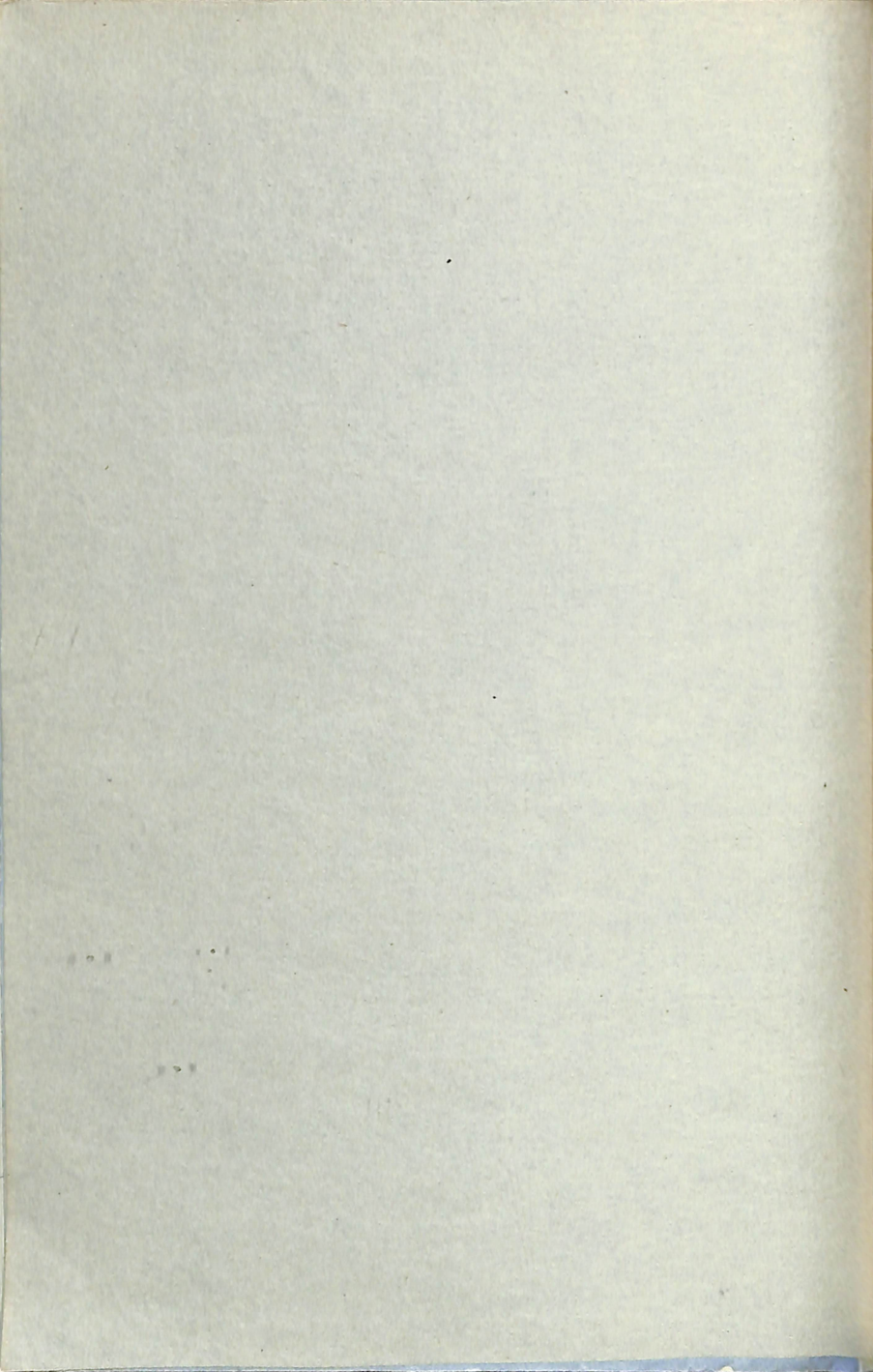
100

100

UN RIVALE COMPLETO

DE LUI

LE PUNCH

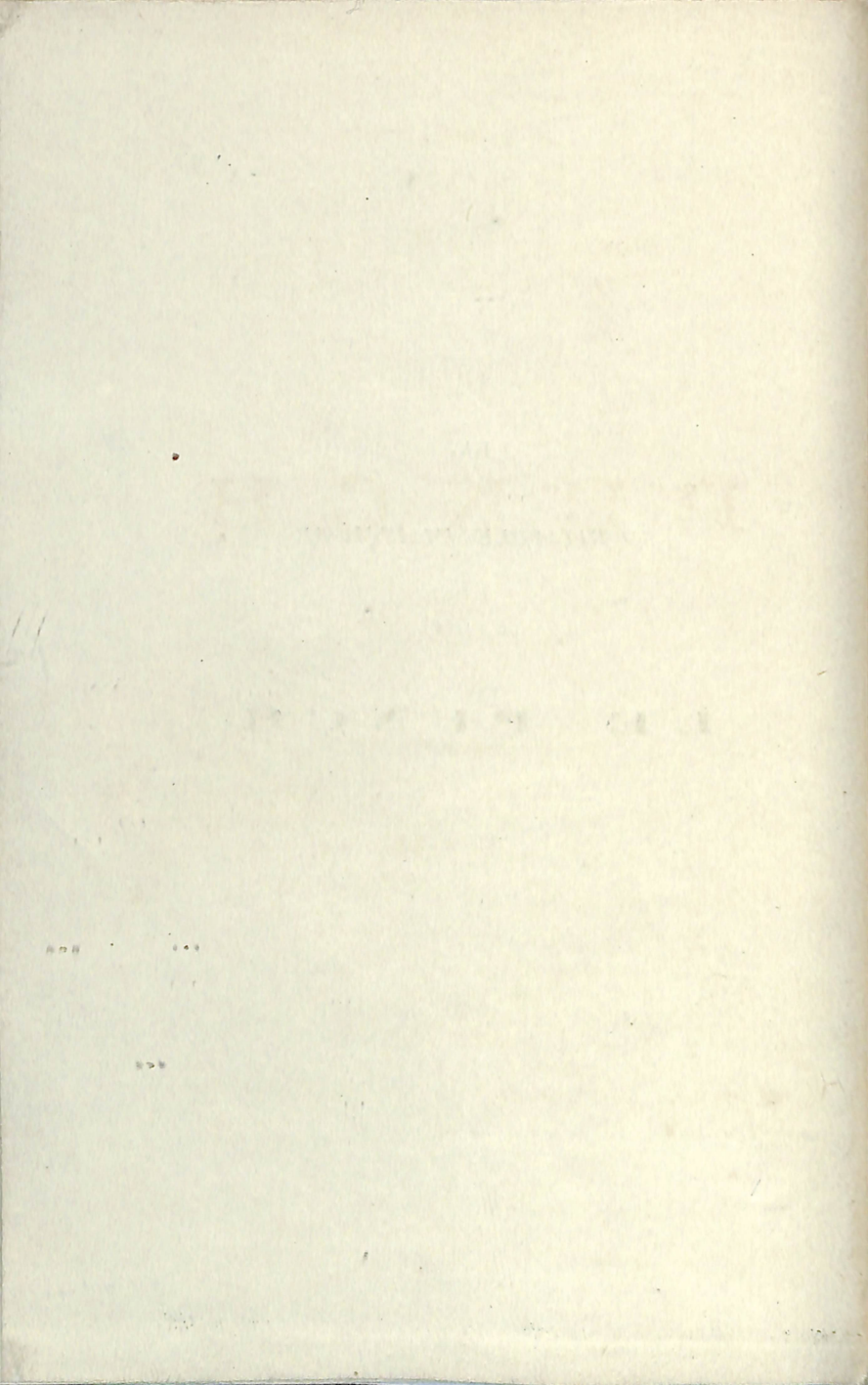


LA

VÉRITABLE MANIÈRE

DE FAIRE

LE PUNCH



LA

VÉRITABLE MANIÈRE

DE FAIRE LE

P U N C H

SE TROUVÉ

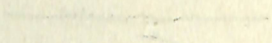
A LA CUISINE

À LA LIBRAIRIE DU PETIT JOURNAL

RESTAURANT MARSEILLE

DE LA RUE

P U N C H



A LA CUISINE

DE LA RUE

A MONSIEUR CHARLES MONSELET

Auteur de l'*Almanach des Gourmands*

SONNET

*Je suis cuisinier. — Les poètes
Mangeaient rarement autrefois,
Sauf lorsque de nobles fourchettes
S'allongeaient au bout de leurs doigts.*

*On les appelait pique-assiettes.
Du monde on a changé les lois :
Vous présidez aux grandes fêtes,
Et je sens ce que je vous dois.*

*De vous toute gloire découle.
Lorsque, grave, sévère et doux,
Vous faites planer sur la foule*

*Un regard d'aise ou de courroux,
L'artiste s'élève ou s'écroule...
Monselet, mon punch luit pour vous.*

T.

A HISTORY OF THE STATE OF NEW YORK

FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME

BY

JOHN B. ALLEN, ESQ., ATTORNEY AT LAW,
OF THE CITY OF NEW YORK.

NEW YORK: PUBLISHED BY
JOHN B. ALLEN, 100 NASSAU ST.,
CORNER OF WALL ST.,
1854.

Entered according to Act of Congress,
in the year 1854, by
JOHN B. ALLEN, in the
Clerk's Office of the District Court
of the Southern District of New York.

ORIGINE DU PUNCH

Le punch nous arrive du pays des brouillards. Il est directement issu des brumes anglaises, et après avoir traversé les marais de la Hollande, où il s'est acclimaté, il s'établit en France à la suite des Stuarts. C'est une des conquêtes du grand siècle; elle vaut bien la prise de Namur.

Ce point acquis à l'histoire, nous voyons le punch grandir en même temps dans les salons et dans les cabarets. Il pénètre dans les petites maisons et fait admirer, aux soupers du régent, ses flammes chatoyantes. Il prend ses licences pendant le règne de Louis XV; nous le voyons figurer dans les romans de Crébillon fils. Il s'introduit à Trianon, et la reine Marie-Antoinette en égaie ses fêtes de village. Il remplace quelquefois le lait pur qui fume sous les doigts de la fiancée de pauvre Jacques.

Arrive la Révolution; la marmite est renversée; le punch est bien malade. Les traditions se perdent; de hardis cabaretiers, des ivrognes fantaisistes créent, sous le nom de punch, des boissons étranges et peu réussies. L'influence du punch s'efface peu à peu; son nom sera bientôt rayé de la

carte. C'est alors que paraît un réformateur : Grimod de la Reynière.

Laissons-le parler. Aussi bien c'est une voix retentissante et révérée ; il dira mieux que nous la crise ; il indiquera le mal ; il apportera le remède. J'ouvre la cinquième année de l'*Almanach des Gourmands* (1807, page 69), et voilà ce que je lis :

PUNCH A L'ANGLAISE

« Depuis que l'usage du punch est devenu presque universel en Europe, chacun le compose à sa manière, et l'on peut dire qu'il y a presque autant de différentes sortes de punch que de nations et même d'individus qui le préparent.

« Les uns substituent l'eau-de-vie au rhum ; les autres y introduisent du vin de Champagne ou du vin du Rhin. Ceux-ci suppriment le thé et ne se servent que d'eau bouillante ; ceux-là le prennent à la glace. Celui-ci y fait entrer des jaunes d'œufs ; un autre du kirschwasser ou du marasquin. Enfin, c'est une confusion telle, que ce nom de punch s'applique à une foule de préparations qui diffèrent essentiellement, et dans leurs principes, et dans leur manipulation ; on ne sait plus ce qu'on va boire, lorsqu'on vous sert cette liqueur.

« Beaucoup de personnes croient remédier à cet inconvénient en employant du sirop préparé, pour faire leur punch. Mais ces sirops varient selon le génie de leurs fabricants, et l'on n'en obtient jamais un punch uniforme. D'ailleurs, si fort et si bien fait que soit un sirop de punch, vous n'en obtiendrez

jamais une boisson semblable au punch préparé instantanément, parce que l'acide du citron, en passant sur le feu, se dénature et prend un tout autre goût.

« Il est facile d'en juger, en comparant la limonade fraîche avec du sirop de limons étendu d'eau : ce sont deux boissons absolument différentes, quoiqu'il n'entre dans chacune d'elles que du sucre et du citron.

« Le punch est originaire d'Angleterre, où il est la boisson la plus usitée dans toutes les classes de la société. C'est encore le pays de l'Europe où on le fait le mieux et où il est le meilleur, soit parce que le rhum de la Jamaïque est le premier de tous, soit parce qu'on y est resté fidèle à la manipulation adoptée dès le principe, et que l'expérience a démontré être la meilleure et la plus salutaire.

« Quoiqu'il en soit, voici cette méthode, telle qu'elle nous a été transmise par un officier de marine, qui a fait un long séjour en Angleterre :

« Sur une partie de jus de citron, dans lequel
« vous laissez infuser quelques zestes pendant une
« heure, mettez trois parties de rhum de la Ja-
« maïque et neuf parties de thé bien chaud. La
« proportion de sucre est indéterminée. On en met
« selon le goût des personnes ; par exemple, beau-
« coup pour les dames, fort peu pour les ma-
« rins, etc., etc.

« On peut être certain, en suivant cette méthode, d'obtenir du punch égal au meilleur que l'on fasse en Angleterre, où cette boisson a pris naissance, et en Hollande, où elle est aussi d'un très grand usage. Il est, de plus, aussi sain que le punch peut l'être, et d'une simplicité qui en rend la composition très facile. Nous croyons qu'en faisant usage de cette recette, le punch, pris quelques instants avant de se coucher, procurera un sommeil doux et tranquille, des songes suivant les désirs, et préservera des malignes influences du froid et de l'humidité, qui sont à Paris la source de tant de rhumes, et l'une des branches les plus solides du commerce des apothicaires et des médecins. »

Il est difficile de mieux dire, et dans ce style à la fois simple et grand, on retrouve la précision et la majesté de la prose de Fénelon. Mais, n'en déplaise à Grimod de la Reynière, le siècle a marché, et le punch, ramené à ce procédé primitif, paraîtrait une tisane assez insipide. Trois parties de rhum sur neuf parties de thé ! Et pourquoi pas du sirop d'orgeat pour adoucir le mélange ?

Revenons là-dessus. Proscrivons comme des hérésies le vin de Champagne et le vin du Rhin livrés aux flammes. Chauffer des vins fins et les aromatiser, c'est un acte de vandalisme. Leur parfum, leur sève, leur bouquet, sont mille fois au-dessus

des qualités factices qu'on peut leur communiquer ainsi. Il nous semble voir jeter un flacon de musc sur un bouton de rose.

Donnons la recette du punch classique, telle que nous la trouvons dans les meilleurs auteurs, corrigée et modifiée par notre expérience, plus sûre dans cette occurrence que celle de l'école de Salerne.

PUNCH AU RHUM.

« Placez au fond d'une coupe un citron bien frais, d'un jaune pâle, coupé en cinq ou six tranches; ajoutez-y un demi-kilogramme de sucre; versez sur le tout un litre de thé très fort, préparé à l'instant. Sur une des tranches de citron que vous maintiendrez à la surface du liquide, versez doucement un litre de rhum de bonne qualité. Attendez cinq minutes et approchez de la surface du liquide une allumette enflammée.....

» La chaleur du thé aura traversé le rhum; le liquide s'enflammera immédiatement, sans aucune difficulté. Laissez-le brûler et s'éteindre lui-même, sans l'agiter aucunement. Quand la dernière flamme se sera évanouie, remuez le mélange deux ou trois minutes pour répandre également le sucre fondu dans le liquide, et servez. »

Je sais que ce procédé, le seul rationnel, le seul raisonnable, heurte des préjugés et des religions. Je le regrette, mais je ne puis que le maintenir. Il est le seul qui conserve au thé son arôme si délicat, qui s'altère sous la brûlure. Le thé, complètement

caché par la couche de rhum, fond discrètement le sucre, bien plus facilement que l'alcool, pendant que la liqueur spiritueuse perd son excès de force, et acquiert le goût de candi qui résulte de l'ignition.

J'en appelle d'ailleurs à un essai.

On peut sans inconvénient, si l'on aime l'acidité dans le punch, ajouter au citron qui sert de base à l'opération, des jus de citron ou d'orange ; cela est une affaire de goût.

Sans doute, un des plus charmants spectacles qu'il nous soit donné de voir après boire, ce sont les flammes irisées du punch, soulevées par une large cuillère, projetées à grands flots, retombant en cascades, illuminant de leurs rayons blafards les messieurs et les dames, les trognes et les minois.

Eh bien ! nous ne sommes pas des Turcs. S'il vous convient de sacrifier au plaisir des yeux quelque délicatesse de goût, on peut s'y accorder. Réduisez la quantité de thé à la moitié de la quantité de rhum ; opérez d'ailleurs comme il est indiqué, et fouettez à votre aise votre punch de la cuillère percée. Tous les goûts sont dans la nature.

Avant d'écrire ce petit livre, qui manquait au XIX^e siècle, et qui jette tant de jour sur une question chère aux ivrognes, j'ai voulu m'assurer qu'il existait en effet une lacune à remplir. J'ai pâli dans le silence du cabinet ; mes yeux se sont rougis dans les veilles ; j'ai passé pour un cauchemar aux yeux

de messieurs de la Bibliothèque impériale. Eh bien ! je l'affirme, vous ne trouverez nulle part « ce que je vous dis ici. » Toute question de modestie suspendue, je ne pense pas que ce travail m'ouvre les portes de l'Académie, mais il porte avec lui ce grand caractère d'utilité, qui lui assure une existence durable et la reconnaissance de l'avenir.

Pour ne donner qu'un exemple de la naïveté culinaire du temps, nous citerons ceci : C'est que nous avons trouvé, dans tous les auteurs, le conseil de mêler « le thé à l'alcool » dans la fabrication du punch ; mais qu'aucun d'eux ne donne le moindre renseignement sur la façon de faire ce *thé spécial*, qui doit lutter avec l'arôme des spiritueux et en modifier le goût.

C'est nous qui le dirons pour la première fois. Et, puisque nous ouvrons une parenthèse, qu'on nous permette de citer une dernière fois l'éminent La Reynière, avec une légère modification.

PRÉPARATION DU THÉ

« Le thé est une boisson chère aux gourmands, parce qu'il nettoie l'estomac avant le repas et le balie après, lorsqu'il est surchargé. Il convient donc, et pour exciter l'appétit, et pour remédier aux indigestions. Mais, dans ces deux cas, il faut que le thé soit très léger, et dans le dernier, qu'il soit pris à grande dose. Au reste, si le thé a l'inconvénient d'agacer les nerfs, on y remédie en faisant infuser dans son eau une ou deux feuilles d'oranger. Cette addition altère sensiblement son parfum, mais elle empêche qu'il n'irrite le système nerveux, si délicat chez la plupart des femmes d'aujourd'hui, et même chez beaucoup d'hommes d'apparence robuste.

« Ce n'est pas seulement comme remède que le thé est précieux ; il fournit, comme aliment, une boisson extrêmement agréable, surtout lorsque quelques gouttes de crème froide, mises dans chaque tasse, développent son parfum et lui communiquent un velouté délicieux. Mais, soit qu'on y mette de la crème ou simplement du lait, il est important de ne jamais les faire chauffer.

« Une observation très essentielle à faire, quand on veut prendre le thé dans toute sa bonté; c'est de ne jamais le faire bouillir. On versera sur une *bonne pincée* de ses feuilles, environ une demi-tasse d'eau bouillante, et on refermera la théière. Quelques minutes après, on renouvellera cette opération. Après le même laps de temps, on achèvera de remplir la théière d'eau très-chaude. Par cette méthode, on développe graduellement l'arôme du thé, et le plus médiocre est supportable. Par la plupart des autres procédés, on fait au contraire du thé médiocre avec les meilleurs produits. On sert le thé au bout de cinq minutes environ, et on y ajoute du sucre suivant le goût des convives.

« Le thé qu'on abandonnerait plus longtemps dans la théière rougirait et prendrait de l'âpreté. »

En voilà assez, et je ne citerai plus personne. Comment trouvez-vous la « bonne pincée ? » Qu'est-ce qu'une « bonne pincée, » et à quel degré se place-t-elle dans le système métrique ? Grimod pourtant était un honnête homme, sauf quelques bizarreries; mais il est quelquefois bien incôplet.

En suivant exactement les prescriptions précédentes, et pour un litre d'eau environ, vous ferez du thé léger avec dix grammes de feuilles; du thé très aromatisé avec vingt grammes, et du thé fort, propre à faire d'excellent punch, avec 30 grammes. Et maintenant, mon siège est fait.

PUNCH A L'EAU-DE-VIE

Je n'ai pas à m'inquiéter, en effet, du reste de ma besogne. J'ai posé la pierre angulaire, les vérités fondamentales ; la question du sucre est résolue ; le citron est acquis ; les quantités sont mesurées, les proportions connues.

Il nous reste à parler des déguisements différents que peut prendre le punch, déguisements, il faut l'avouer, en partie admirables et qui le poussent dans la route de la perfection. Nous ne disons pas cela pour le punch à l'eau-de-vie.

Le punch à l'eau-de-vie est une erreur. Il n'a pas de raison d'être. Les eaux-de-vie fines se distinguent par un arôme exquis, produit d'une huile essentielle, qui se dissipe et se consume pendant la combustion du liquide. Il ne reste à la liqueur spiritueuse, après l'opération, qu'un goût *sui generis* qui n'a rien de distingué. Les meilleurs cognacs donnent un punch médiocre.

Les rhums, et même les tafias, avec lesquels il ne faut pas les confondre (1), sont en général d'un prix

(1) Le rhum est le produit de la distillation des jus de canne à sucre ; le tafia est le produit de la distillation des mélasses, après que le sucre cristallisé en a été retiré.

inférieur à celui des eaux-de-vie de quelque qualité. Ils possèdent un parfum prononcé, qui rappelle l'odeur du vieux cuir, et qui s'allie fort bien au parfum du thé. Il ne faut donc prendre d'eau-de-vie que lorsqu'on n'a pas autre chose sous la main.

Nous conseillons alors d'augmenter la proportion de sucre et de composer le punch ainsi :

Un litre, eau-de-vie ;

Un litre, thé fort ;

750 grammes, sucre ;

Un citron ou une orange.

Si l'on emploie les eaux-de-vie communes de Paris, qui sont pour la plupart des alcools distillés à un fort degré, dédoublés avec de l'eau de pluie et colorés avec du caramel, on peut forcer la quantité de citrons et d'oranges. Il n'y aura pas de mal à corriger, par des aromates, la crudité des spiritueux qu'il faudra brûler autant que possible.

Comme les alcools purs du commerce s'extraient d'une grande quantité de substances, il est assez difficile de distinguer le genre des punches qu'on obtiendra par ce moyen, car on vend des eaux-de-vie de betterave, de pomme de terre et de grains de toute espèce.

PUNCH AU GENIÈVRE

Le genièvre est la perle des eaux-de-vie de grains; il dépasse le wiskey de cent coudées, et quand il est de bonne provenance et d'âge respectable, on peut l'admettre sur les bonnes tables. Nous considérons toutefois, comme une aberration de goût, la préférence que certaines gens lui donnent sur les eaux-de-vie françaises. C'est une opinion qui ne saurait germer que dans l'esprit d'un Hollandais, gonflé de tabac et de bière.

Le genièvre est, en général, plus alcoolique que le rhum destiné à la consommation. Voici les proportions du punch qu'on en compose :

Un litre de genièvre ;
Un litre 25 de thé ordinaire ;
750 grammes, sucre.

Suivez toujours le même procédé de mélange et de combustion. Selon nous, ce punch ne s'aromatise pas, et le parfum du genièvre suffit à son agrément pour les vrais gourmets. Le citron est pourtant facultatif.

PUNCH AU KIRSCH

Ici l'on salue.

Le punch au kirsch est épique. C'est le couronnement, c'est la limite. L'artiste et l'ivrogne ne dépasseront jamais ces colonnes d'Hercule. Mais le punch au kirsch est hérissé d'obstacles, et le premier, le plus grave, le plus sérieux, est celui qui résulte de cette prescription naturelle :

« Pour faire un punch au kirsch, prenez du kirsch. »

Où cela, je vous prie?

Le kirsch est le produit de la distillation de noyaux de cerises, et de quelles cerises !...

On les récolte, ces fruits étranges, dans des forêts inconnues, vierges ou peu s'en faut; et les pommes d'or des Hespérides ne sont pas plus précieuses. Assurément, le marchand de vin du coin ne s'en inquiète guère. Il fabrique son kirsch au coin du feu, sur le bout du comptoir, et il arrive à des à-peu-

près plus ou moins agréables. Mais le vrai kirsch, le kirsch authentique, où le trouver (1)?

Je suppose que vous l'avez enfin rencontré. Voici les éléments qui composeront un punch modèle :

Un litre, kirschwasser ;
Un litre et demi, thé léger ;
Un kilogramme, sucre blanc ;
50 grammes, sucre vanillé.

Rien autre chose. Si quelque convive jette dans la coupe un zeste de citron, une pelure d'orange, expulsez-le immédiatement. Cet homme a de mauvaises intentions.

(1) Il faut, si vous voulez m'en croire,
Le chercher dans la Forêt-Noire.

(Note de l'Editeur).

PUNCH-CHARTREUSE

Nous entrons dans le domaine de la fantaisie, mais d'une fantaisie aimable. Je ne sais si ce punch aristocratique a été inventé par les bons Pères Chartreux, mais il est très répandu à Lyon, où il fait la joie des grands repas qu'il embellit et qu'il clôture dignement.

En synthèse, nous blâmons les punches qui ont pour base les liqueurs douces. Les punches au marasquin, à l'anisette, au curaçao, sont des badinages alcooliques que personne ne prendra jamais au sérieux. Nous faisons une exception pour le punch à la chartreuse, que vous composerez ainsi :

Un litre, chartreuse ;

Un litre, thé très léger ;

Sucre, 500 grammes.

Pas d'aromates, car il faut laisser à celui de la chartreuse toute son action. C'est pour cette raison que nous prescrivons un thé léger, comme dans le punch au kirsch. Enfin, la chartreuse étant sucrée par elle-même, la quantité de sucre à joindre au mélange se réduit d'autant.

Ce punch est une liqueur de dessert, pleine de propriétés digestives; mais nous ne saurions le conseiller comme boisson isolée. Il excite l'imagination.

PUNCH AU VIN ROUGE

Ce punch est un leurre. Il usurpe un nom respectable ; ce n'est qu'un vin chaud déguisé. Quoiqu'il nous entraîne hors de notre sujet, nous donnerons (personne ne nous y force) quelques conseils sur sa composition.

Prenez un litre de vin rouge capiteux de Narbonne ou de Roussillon, d'un goût très franc et d'une couleur vive. Evitez les vins vieux, usés et dépouillés. Sur deux litres de vin rouge, jetez un demi-litre de thé très fort, un kilogramme de sucre, 30 grammes de cannelle, deux jus d'orange, un zeste de citron. Chauffez doucement jusqu'à ce que le vin fume et s'enflamme sans difficulté ; remuez et entreprenez la combustion aussi longtemps que vous le pourrez, en agitant le liquide avec une cuillère. Servez chaud.

La meilleure manière de chauffer le mélange contenu dans un bol à punch, c'est d'allumer au-dessous, dans l'assiette de métal, un peu d'alcool pur. Il faut éviter de faire bouillir le vin.

PUNCH AU VIN BLANC

Ne disputons pas des couleurs, et suivez pour tous les vins les règles que nous venons de donner. Ne mettez pas de jus de citron dans les vins chauds; leur saveur en est sensiblement altérée.

Les meilleurs punches au vin blanc se font avec des vins de Chablis ou de Graves, moelleux sans être doux, forts, exempts d'acidité et de mauvais goût, bien fins, et d'un âge quelconque.

Ne me parlez pas des gens qui chauffent les vins mousseux. Il y a eu de tout temps des idiots et des sacrilèges. Le premier effet de la chaleur est de dissiper l'acide carbonique, qui est le caractère distinctif de ces boissons, et le vin de six francs la bouteille devient immédiatement égal au petit vin blanc doux, qui coûte un franc le litre.

PUNCH AU MADÈRE

Au madère sec, bien entendu.

Le punch aux vins de liqueurs est une absurdité et n'a pas sa raison d'être. On ne le tolérera jamais dans une maison intelligente. Nous n'en parlons que pour mémoire et pour le stigmatiser, car, il faut le reconnaître, quelques palais blasés font revenir sur le feu des vins d'Espagne et des Iles. On s'étonne, après cela, qu'il arrive des révolutions !

Le punch au madère sec se fait comme le punch au vin blanc, mais il convient de le faire brûler plus longtemps. Nous n'avons qu'un avis sérieux à donner, c'est de tâcher d'avoir un vrai madère, sinon de l'Ile, au moins d'Espagne.

Fuyez les contrefaçons.

PUNCH AU LAIT

Ce titre bizarre est extrait de l'*Almanach des Gourmands*, et nous a fort donné à réfléchir. L'alliance du laitage et de l'alcool choque au premier abord, et plus on y réfléchit, moins on s'y habitue. Nous avons néanmoins acquis, sur cette préparation saugrenue, des lumières exactes que nous allons transmettre à nos lecteurs.

Voici comment se fabrique ce breuvage :

« Vous faites réduire devant un feu doux un litre de lait bien pur, aux deux tiers environ de son volume, en évitant de le faire bouillir, et vous l'écumez soigneusement.

« Vous préparez un punch au rhum, d'après la recette que nous avons donnée, en augmentant un peu la quantité de sucre et en faisant brûler le rhum autant que possible.

« Vous jetez dans le lait 30 grammes environ de sucre vanillé, et vous y versez doucement le punch, en remuant régulièrement le liquide dans le même sens.

« Le punch et le lait doivent s'unir à peu près par

quantités égales ; ils doivent être très chauds l'un et l'autre, quand on opère le mélange.

« On sert immédiatement, et l'on a vu des gens boire ce liquide avec plaisir, et sans se croire empoisonnés. »

On le dit excellent pour l'estomac ; mais nous estimons qu'il faut avoir déjà un excellent estomac pour le boire.

PUNCH A LA ROMAINE

N'en disons pas de mal. C'est un entremets salu-
taire qui coupe agréablement les grands repas.

Nous ne donnons pourtant des notes sur sa pré-
paration que pour l'acquit de notre conscience,
car il exige quelques accessoires dispendieux.

« Prenez des glaces au citron ; battez-les avec des
jus d'orange et de citron et de la poudre de vanille.
Faites glacer dans la sorbetière, en agitant le mé-
lange pour qu'il y ait combinaison parfaite. Battez
quatre blancs d'œufs avec un peu de champagne
ou de cognac ; passez-les dans la glace produite ;
remuez le tout cinq ou dix minutes, et servez
promptement. »

Voici le même procédé, expliqué différemment :

« Prenez un kilogramme de sucre fondu au petit
lissé, le zeste de deux citrons bien frais, le jus de
douze et un demi litre d'eau. Mélangez, passez au
tamis, faites glacer dans la sorbetière. Quand la
glace est prise, battez-la ; ajoutez-y quatre blancs
d'œufs en neige, un verre de rhum ; mélangez vi-
vement et servez de suite. »

PUNCH EN BOUTEILLES

Prenez du punch au rhum, fait par le procédé classique que nous avons indiqué, mais ne le laissez brûler que cinq minutes. Laissez refroidir ; filtrez et mettez en bouteilles. Ce punch se boit froid ou chaud ; pour le réchauffer, on débouche les bouteilles qu'on place dans un bain-marie, dont on élève la température à volonté.

SIROP DE PUNCH

C'est un punch concentré qui se dédouble avec de l'eau bouillante ou du thé léger, quand on veut le boire. Il est préférable de s'en abstenir.

Toutefois, voici comment on le prépare :

« Mélangez par parties égales du rhum à 60 degrés, très aromatisé, et du sirop de sucre très épais, à peu près tiède. Ajoutez-y quelques gouttes d'essence de citron ; remuez bien le mélange ; filtrez et mettez en bouteilles. »

Ce sirop se coupe avec de l'eau bouillante ou du thé léger pour produire le « Punch à la minute, » qui n'a rien de recommandable, et qui terminera la liste de ces recettes.

EXEGI MONUMENTUM.

TURENNE, cuisinier.

Paris, Février 1866.

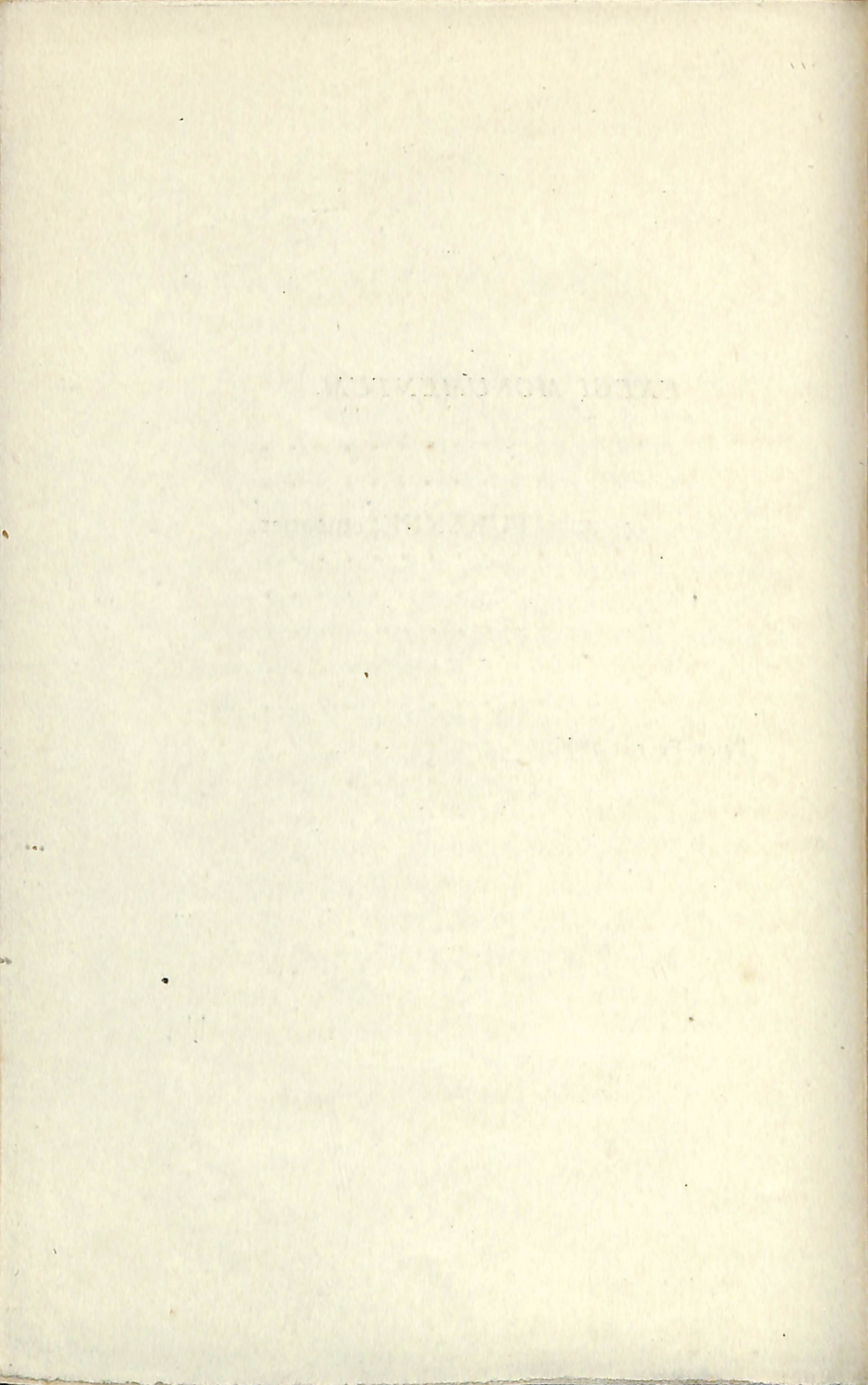
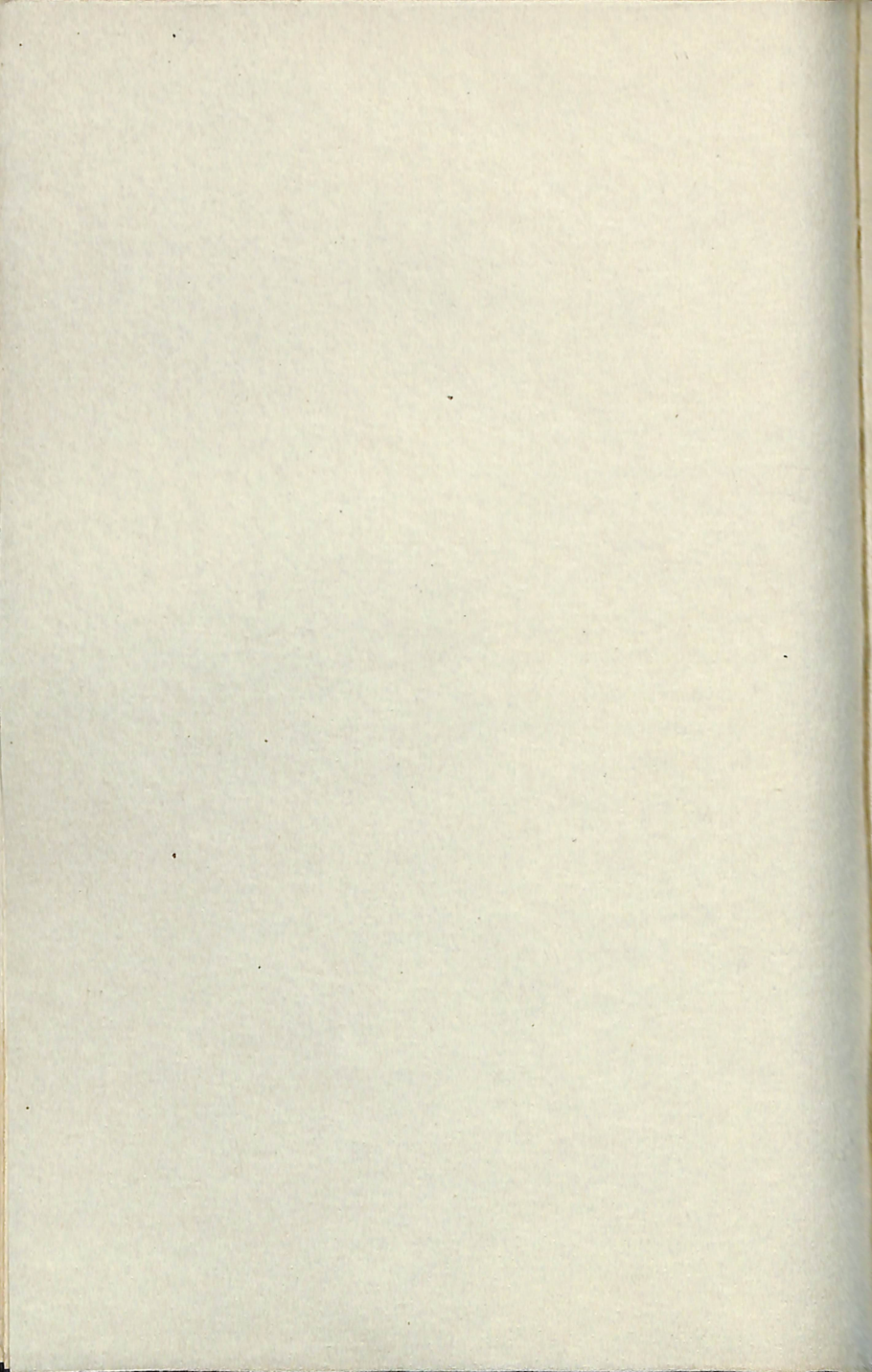


TABLE DES MATIÈRES

<i>Sonnet de l'Auteur</i>	5
<i>Origine du Punch.</i>	7
<i>Punch à l'Anglaise</i>	9
<i>Punch au Rhum</i>	13
<i>Préparation du Thé.</i>	16
<i>Punch à l'Eau-de-vie.</i>	18
<i>Punch au Genièvre</i>	20
<i>Punch au Kirsch</i>	21
<i>Punch-Chartreuse</i>	23
<i>Punch au Vin rouge.</i>	25
<i>Punch au Vin blanc.</i>	26
<i>Punch au Madère</i>	27
<i>Punch au Lait</i>	28
<i>Punch à la Romaine</i>	30
<i>Punch en Bouteilles.</i>	31
<i>Sirop de Punch.</i>	32



LIBRAIRIE DU PETIT JOURNAL

21, boulevard Montmartre, 21

Chansons populaires de France, un beau volume de 320 pages, septième édition. 1 fr. 50 c.

Musique des Chansons populaires de France, beau volume gravée, donnant les airs notés de 229 chansons, en partie inédits : Partition avec accompagnement de la *Marseillaise* originale, par Rouget de l'Isle, des et *Regrets* de Beethoven. Franco à domicile 3 fr.

Les Matinées de Timothée Trimm, recueil des articles publiés par le *Petit Journal*, arrangés par lui-même, illustrés par Henri de Montaut. Un beau volume de 400 pages. 2 fr.

Procès, interrogatoire, condamnation et exécution de Marie-Antoinette, dite Lorraine d'Autriche. Edition Elzévirienne, avec gravure. Franco à domicile, contre timbres-poste. 1 fr.

Edition de luxe, papier teinté, 2 fr.

Contes bleus et roses, en partie inédits. Edition Elzévirienne, ornée d'images extraordinaires. Edition de luxe. 3 fr.
Même ouvrage, gravures sur chine avant la lettre. 5

Les Filles romanesques, par A. Kergomard. 2 fr.

Une Visite à Soulouque, par Paul Dhormoys. 2 fr.

Voyages au pays bleu, contes fantastiques illustrés, par Charles Maquet. 2 fr. 50

La Cour à Compiègne, Confidences d'un Valet de chambre 3 fr 50.

Le catalogue de la Librairie du *Petit Journal* s'expédie franco à toutes les personnes qui en font la demande par lettre affranchie.

