

Haydns Prince of Wales Punch war weiss und wurde im Juni kalt getrunken...



Johann Elssler



Joseph Haydn
by John Hoppner 1791



George IV, Prince of Wales
by Henry Bone 1794

Von Johann Elssler, Haydns Kopist, Diener, Aufzeichner und treuer Begleiter, stammt die original Niederschrift des Punch des Prince of Wales im zweiten Londoner Notizbuch (1791-1792), wie erwähnt in Dénes Bartha: <Joseph Haydn; Gesammelte Briefe und Aufzeichnungen> 1965 S.505; und Karl Geiringer: <Haydn; a creative life in music> 1982 S.97 & 98:

***1 Buttl Champagne 1 Buttl Borgogne 1 Buttl Rum,
10 Citronen, 2 Pomerance. 1½ Pfund zucker***

der Punch wurde Haydn im Juni 1792 beim damaligen Prince of Wales kredenzt

...hier der Nachdruck der Rezeptur aus einer wöchentlichen 'Three Penny Zeitung':

PRINCE OF WALES PUNCH.

Take one bottle best champagne, one bottle Burgundy, one bottle San Cruz rum, ten lemons, two oranges, a pound and a half of sugar. Squeeze the oranges and lemons into the bowl, add the sugar and let the mixture stand thirty-six hours, stirring often. Then pour in the liquor and let the whole mixture stand twenty-four hours. Ice and serve in the usual way.

Nimm eine Flasche besten Champagners, eine Flasche Burgunder, eine Flasche Santa Cruz Rum, zehn Zitronen, zwei Orangen und 1½ Pfund Zucker. Presse den Saft der Orangen und Zitronen in die Schüssel, füge den Zucker hinzu und lasse die Mischung 36 Std. stehen. Oft rühren. Dann giesse 'the liquor' (Champagner, Burgunder und Rum) dazu und lasse die gesamte Mischung 24 Std. stehen. Serviere den Punch geeist - 'in the usual way...'

Dass es sich beim Punch um eine weisses Getränk handelt, beruht auf mehreren Annahmen:

- > Der Punch wurde im Monat Juni, der auch in England schön warm ist, kredenzt.
- > Im Gegensatz zu Bordeauxwein, welcher seit dem 13.Jrh dank der Lagen am Meer und seiner geografischen und damaligen politischen Nähe zu England in Fässern nach England gelangte und dort heute noch als roter 'Claret' getrunken wird, kam Champagner und Burgunder erst im 18.Jrh in Flaschen, 'en bouteilles; in bottles' zu den Adelshäuser Grossbritanniens. Ludwig XV gestattete am 25. Mai 1728, mit königlichem Erlass, den Franzosen, Wein nicht nur in Fässern, sondern auch in Flaschen zu transportieren. Das war die Zeit der Entstehung der 'Négociants', die sich sowohl um die Auswahl der Weine wie auch um das kommerzielle Frachtwesen kümmerten..
- > **Burgunder** waren schon damals zu dreiviertel Weissweine. Abt Claude Arnoux, aus Beaune, der als Lehrer nach London zog, veröffentlichte 1728 die erste Beschreibung burgundischer Weine, die u.A. besagt, dass 'Morachet' (Montrachet) der feinste und markanteste Wein Frankreichs ist. Auch 'Mulsault' (Meursault) und andere weisse Burgunder wurden noch vor den damaligen rubin- bis ziegelroten 'Noirins'; 'Volnet' (Volnay) und 'Alosse' (Aloxe) klassifiziert.
- > **Champagner** kann nur in der Flasche gären und reifen. Die Benediktinermönche Pièrre (Dom) Pérignon (1638 - 1715) und Bruder Jean Oudart (1654-1742) erarbeiteten massgeblich die Grundlagen der Flaschengärung und weisser Assemblage und wurden von den 'Négociants' in Flaschen gehandelt.
- > **Santa Cruz Rum** wurde in Rezepten aus dem späten 18.Jhd speziell erwähnt. Nach Überlieferung war der kubanische Rum aus Santa Cruz hell, leicht, mit kräftigem Geschmack und nicht so stark wie der Dunkle aus Jamaika, der mit 57Vol% der Britischen Marine geliefert wurde.
- > **...ice and serve the usual way...** weisser Punch wird geeist serviert!