752. PONCE DI ARANCIO

Rhum, litri 1 1/2.
Spirito, litri 1.
Acqua, litri 1.
Zucchero bianco fine, chilogrammi l.
Sugo di tre aranci.

La buccia grattata di un limone di giardino tenuta in infusione per tre giorni in un decilitro del detto spirito. Mettete al fuoco l'acqua con lo zucchero e fatelo bollire per cinque o sei minuti. Quando sarà diaccio uniteci il rhum, il sugo degli aranci e lo spirito, compreso quello dell'infusione passato per pannolino.
Filtratelo come gli altri liquori e imbottigliatelo. Si usa servirlo acceso in bicchierini.