

Rez. 179.

W a c h o l d e r.

(Breslauer starke Art.)

Wacholderbeeren 5 Pfund.

Recht fein zerstoßen, in Spiritus 4 Wochen weichen lassen, dann mit 40 Quart Spiritus abgezogen, mit 10 Pfund Zucker versüßt und gestellt. Wird grün gefärbt.

Rez. 180.

W a c h o l d e r.

(Breslauer stärkste Art.)

Wacholderbeeren 4 Pfund  
Anis 6 Loth  
Muskatennüsse 2  $\frac{1}{2}$  —

Behandelt wie zuvor, nur mit 30 Quart Spiritus abgezogen.

Rez. 181.

W a c h o l d e r.

(Breslauer ordin. Art.)

Wacholderbeeren 3  $\frac{3}{4}$  Pfund

Behandelt wie der erste, nur mit 30 Quart Spiritus abgezogen und mit 10 Quart Zuckerwasser versüßt.

Rez. 182.

W a c h o l d e r.

(Breslauer leichte Art.)

Wacholderbeeren 4 Pfund