

\* \* \* Eigene Kochrezepte. \* \* \*

4/11. 26.

Orangen Saft

8 Orangen, 2 Zitronen werden geschält, & in Scheiben geschnitten. Von den Schalen wird die Haut sorgfältig entfernt, & sie selbst feinstückig geschnitten. Die Schalen & das entkernte Fleisch werden mit etwas Zucker in einem Topf gegeben, derselbe wird zubeberet, & für 24 Stunden an einem kühlen Ort gestellt, nach dieser Zeit wird die Masse  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht, & wieder 24 Stunden halbestellt. Dann kocht man das Ganze mit dem Zucker  $\frac{3}{4}$  Stunden, füllt es in Gläser, die man erst wenn die Masse erkaltet ist, verbindet für je ein halbes Kilogramm Frucht mit den feinstückig geschnittenen Schalen, gerogen, vermischt man 1 Ltr. Wasser, für je 1 Klg gekochte Masse  $\frac{3}{4}$  Klg Zucker.

Aus d. kleineren Volkszeitung.

\* \* \* Eigene Kochrezepte. \* \* \*

2. IX. 1927.

Pfefferminzlikör.

Frei käuflich voll gewaschene, zerkleinerte, klingen-Blätter bringt man in eine Flasche, giesst 2 Lt Kornbrandwein darauf, stellt die Flasche verkorkt, verbinde mit 4 Wochen in die Sonne. Abgepresst mischt, schüttelt man die Flüssigkeit mit 1/2 Klg Zucker gut gut.

Kümmel Liqueur.

2 Dekka Kümmel in einer Flasche mit 2 Lt Kornbrandwein übergießen dann wie oben Pfefferminzlikör behandeln.

Kaiserbier Liqueur.

2 Gramm Zinnwaether mit einem Liter Kornbrandwein, 1/2 Klg Zucker in 0.2 Lt. Wasser gelöst, dann gut durchschütteln, reifen wie oben.

27. IX. 28.

Orangulikör

Für einen Liter Orangulikör, so pflegt man für ab das misst man das weisse Öl für fünf bis sechs, man kauft mind. 10-15 Orangen, diese läßt man in einem 1/2 Liter Weingeist 8 Tage ziehen. 1/4 Lt. Wasser mit 25 Hkagrum Zucker mischt man in dem kalten Wasser in dem Weingeist geben, durch Filterpapier in ein Gefäß geben. Man mischt dann frischen Orangulikör zum Spülflüssigkeit. Man mischt diese bei einem Liter in die Flüssigkeit, um den es zu reifen, mischt man in dem Wasser bei einem Liter, man mischt die Orangulikör bei einem Liter, man mischt die Orangulikör bei einem Liter.

München im Jahre N. W. C.

❁❁❁ Eigene Kochrezepte. ❁❁❁