

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Vollständiges Rheinisches Kochbuch oder Anleitung zur  
Bereitung der ausgesuchtesten, geschmackvollsten und  
größtentheils noch nicht bekannten Speisen, als Suppen,  
Saftbrühen, Fleisch- und Mehlspeisen ...**

**Stolz, Josef**

**Karlsruhe, 1840**

Bereitung von Liqueuren.

**urn:nbn:de:bsz:31-55122**

darauf mit etwas geriebenem Milchbrod bestreut; sind sie auf diese Art alle zubereitet, dann lege sie aufrecht in ein dazu passendes flaches Geschirr neben einander und auf jede Schnecke eine Bohne groß Butter, dann decke sie gut zu und gebe oben und unten Stuth darauf; nach Verlauf einer halben Stunde sind sie fertig.

### Vereitung von Liqueuren.

#### 656. Liqueur von vielerlei Früchten.

20 Pfund Kirschen, 10 Pfund Johannisbeeren, 5 Pfund Himbeeren und 3 Pfund schwarze Johannisbeeren werden miteinander in einer Presse ausgepresst und in dem Saft zu je einer Bouteille 12 Loth fein gestoßener Zucker aufgelöst, diesem wird so viel Saft, so viel guter Branntwein, ein Quentchen Gewürznägelein und ein halbes Quentchen Muskatblüthe zugesetzt, dann alles in ein dazu passendes Geschirr gefüllt und dieses gut zugebunden an einen sichern Ort gestellt, bis es sich gut gesetzt hat und schön klar geworden ist, dann wird es sorgfältig in Bouteillen abgelassen gut zugespöpft und aufgehoben.

#### 657. Ratavia von Himbeeren.

Dazu nehme 8 Bouteillen guten Branntwein, 4 Schoppen ausgepressten Himbeersaft, 1 Schoppen Kirchensaft und 4 Pfd. Zucker; nachdem der Zucker in dem Saft der Früchte gut aufgelöst oder geschmolzen ist, gieße den Branntwein dazu, und wenn er in einem dazu passenden Geschirr oder einer großen Flasche gut zugebunden geruht und schön hell geworden ist, dann binde ihn wieder auf und gieße ihn in Bouteillen, diese werden zugespöpft und aufbewahrt.

#### 658. Ratavia von Pflirschen.

Dazu nehme 9 Bouteillen guten Branntwein, 4 Schoppen Pflirschsafft und 4 Pfund klein gehackten Zucker; die recht reifen und mürben Pflirsche werden von den Steinen befreit und in einer starken ungelbleichten Serviette ausgepresst; der ausgepresste Saft wird nun mit dem Branntwein in einer dazu passenden großen Flasche zugebunden 5 bis 6 Wochen ruhig gestellt, nach dieser Zeit wird der vorher gut aufgelöste oder geschmolzene Zucker dazu ge-

geben, dann alles filterirt und in Bouteillen gefüllt, welche zugestopft und aufbewahrt werden.

#### 659. Ratavia von Quitten.

Dazu nehme 6 Bouteillen guten Branntwein, 3 Schoppen Quittensaft, 3 Pfund klein gehackten Zucker und klein gebröckelten Zimmt und Gewürznägelein, von jedem ein Quentchen. Die Quitten werden auf einem Reibeisen gerieben, unterdessen aber Gewürz und Zimmt in den Branntwein gebracht, die geriebenen Quitten läßt man dann zugedeckt 24 Stunden stehen und preßt sie nach dieser Zeit durch eine starke ungebleichte Serviette, bis aller Saft heraus ist, diesen gießt man nun unter den Branntwein und läßt ihn einen Monat zugebunden in der Flasche stehen; nach dieser Zeit wird die Flasche wieder aufgemacht und der vorher aufgelöste Zucker hinein gegossen; das Ganze wird dann gut filtrirt, in die Bouteillen eingefüllt und gut zugestopft aufbewahrt.

#### 660. Ratavia von Wacholderbeeren.

Dazu nehme 8 Bouteillen guten Branntwein, 2 Pfd. Zucker, 1 Schoppen Flußwasser, 24 Loth schöne frische Wacholderbeeren, Anis, Zimmt, Koriander und Gewürznägelein, von jedem ein Quentchen, zerstoße die Wacholderbeeren und das übrige Gewürz etwas und gebe es mit dem Branntwein in eine große Flasche; in dieser lasse es 3 Wochen zugebunden stehen. Nach dieser Zeit lasse es durch ein Haarsieb laufen und gebe den Zucker, welcher vorher in Flußwasser aufgelöst wurde, dazu; filtrire nun das Ganze und fülle es in Bouteillen, welche zugestopft aufbewahrt werden.

#### 661. Ratavia von schwarzen Johannisbeeren.

Dazu nehme 6 Bouteillen 22grädigen Branntwein, 1 Bouteille Flußwasser, 2 Pfund schwarze Johannisbeeren, 3 Pfund klein gehackten Zucker, 1 Pfund schöne Heidelbeeren, 12 Loth Blätter von schwarzen Johannissträuben, 1 Quentchen Zimmt und eben so viel Gewürznägelein; dieses alles wird fein zerdrückt und zerbrochen und sammt dem Branntwein in ein dazu passendes Geschirre gefüllt, in welchem man es gut zugebunden einen Monat stehen läßt; nach dieser Zeit öffne das Geschirre und gebe den vorher in Wasser aufgelösten oder geschmolzenen Zucker dazu, dann lasse alles durch einen Filtrirbeutel laufen, fülle es in die Bouteillen ein und bewahre es zugestopft auf.

