

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Ratafia

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

und kocht sie im Wasser mit dem Saft einer Citrone; wenn die Birnen weich sind, daß man mit einem Stecknadel-Kopf ohne Mühe durchstechen kann, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus doch ohne sie zu verstoßen; läßt den Zucker au petit Lissé kochen (siehe petit Lissé), gießt ihn siedend über die Birnen, und läßt sie 24 Stunden darin liegen; nimmt sie hernach wieder heraus, läßt den Zucker à la Nappe kochen, thut die Birnen wieder hinein, und läßt sie einmal aufsieden; wiederholt das nemliche den dritten Tag, und thut alsdann die Birnen in Flaschen; läßt den Zucker noch etliche Male aufsieden, dann erkalten, und gießt 3 Quart Brandwein an den Zucker; man kann es auch durchsieben, und die Flaschen zustopfen.

59. Besondere Art Pfirsiche, Birnen, Abrikosen, Keneckloden und Mirabellen im Brandwein.

Man nimmt Früchten, von welchen man will, nur daß sie nicht allzu reif sind, wäscht sie schön ab, und thut sie auf ein gelindes Feuer, obgleich das Wasser sieden soll; wenn man spürt daß sie nachgeben, so thut man sie in kaltes Wasser, und ändert es zweymal in einer Viertelstunde: läßt sie dann vertropfen und thut sie in Flaschen; man nimmt auf 25 Pfirsiche, anderthalb Pfund Zucker, und verhältnismäßig von den andern Früchten; wenn der Syrup hell ist, so kocht man ihn à la Nappe (siehe à la Nappe), meßt ihn, und thut die doppelte Portion Brandwein dazu, der 22 Grad stark ist: läßt alles in einer erdenen Schüssel sich vermengen, und gießt es über das Obß; wenn man es schneller machen will, so passirt man den Syrup durch ein wollen Tuch und gießt ihn in die Flaschen.

RATAFIA.

60. Ratafia von Grenoble.

Man nimmt 7 und eine halbe Maas Kirschenaft, 6 Maas guten französischen Brandwein, der 22 Grad stark ist, 6 Pfund Zucker, 2 Pfund Kirschenblätter, 3 Quentlein Zimmt und ein Quentlein Nägelein, auch etwas mehr; nimmt eine gewisse Menge süße Kirschen, von denen man die Stiele macht, die Steine und Kernen verknöpft, den Saft ganz durchtröttet, und thut ihn zu

dem Zucker, den man zu Syrup kocht; gießt alles in ein kleines Fäßchen, nebst den Kirschen-Blättern und andern Zugehörden, und läßt es ruhen; wenn er hell ist, so zieht man ihn ab, oder schönt ihn wie den Wein, und nach 10 bis 12 Tagen zieht man ihn in Flaschen. Will man ihm noch mehr Kernen-Geschmack geben, so nimmt man ein Pfund Abrikosen oder Pfirsich-Kernen dazu.

61. Ratafia von viererley Früchten.

Man nimmt 30 Pfund saure Kirschen, 15 Pfund rothe Johannis-Beeren, 8 Pfund Himbeeren und 6 Pfund schwarze Johannis-Beeren, nimmt die Stiele von den Kirschen, und trottet alles mit einander; nimmt auf jede halbe Maas Saft, 10 bis 12 Loth Zucker; eben so viel Brandwein als man Saft hat, 2 Quintlein Nägelein und ein Quintlein Muskatblüthe; wenn es geruht und einen guten Geschmack hat, so filtrirt man ihn und zieht ihn in Flaschen.

62. Ratafia von Johannis-Beeren.

Man nimmt 2 Maas guten französischen Brandwein, eine Maas Johannis-Beeren-Saft, 2 Pfund Zucker, ein Quintlein gestoßnen Zimmet und eben so viel Nägelein; die Johannis-Beeren preßt man aus und macht die Trappen davon; thut alles unter einander, und läßt es einen Monat ruhen; zieht ihn dann langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

63. Ratafia von Himbeeren.

Man nimmt 4 Maas Brandwein, 2 Maas Himbeeren-Saft, eine halbe Maas Kirschen-Saft und 4 Pfund Zucker, läßt den Zucker mit dem Saft vergehen, thut den Brandwein dazu, und läßt es einen Monat ruhen; wenn er hell ist, so zieht man ihn ab und füllt ihn in Flaschen.

64. Ratafia von Maulbeeren.

Man nimmt 4 Maas Brandwein, eine halbe Maas Bachwasser, 8 und ein halbes Pfund Zucker, 3 Pfund Maulbeeren, ein halbes Pfund Johannis-Beeren, eben so viel Himbeeren und ein halbes Pfund Muskatblüthe; trottet die Früchte mit einander, gießt Brandwein

wein darüber und läßt es 14 Tage ruhen; läßt den Zucker im Wasser vergehen, zieht den Liqueur ab, thut den Brandwein dazu, passirt ihn durch ein Tuch und gießt ihn in Flaschen.

55. Ratafia von Pfirsichen.

Man nimmt 4 und eine halbe Maas Brandwein, 2 Maas Pfirsichsaft, und 4 Pfund gestoßenen Zucker: gibt wohl acht, daß die Pfirsiche ganz reif und ohne Fehler sind; nimmt die Steine davon, thut die Frucht in ein starkes weißes Tuch, trottet den Saft heraus, gießt ihn in ein gut verwahrtes Gefäß, und läßt ihn 6 Wochen ruhen; zieht ihn dann langsam ab, thut den Zucker dazu, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

56. Ratafia von Quitten, oder Quitten-Liqueur.

Man nimmt 3 Maas Brandwein, anderthalb Maas Quittensaft, 3 Pfund Zucker, ein Quintlein Zimmt und Nägelein, thut das Gewürz in den Brandwein, dieweil man die Quitten auf dem Reibeisen abreibet, läßt den Saft 24 Stunden gähren, und preßt ihn dann in einem starken leinenen Tuch aus; thut den Brandwein, den Zucker und alles andere zusammen, und läßt es 3 bis 4 Wochen ruhen; zieht ihn dann langsam ab, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

57. Ratafia von Nüssen.

Man nimmt 80 grüne Nüsse, 2 Maas französischen Brandwein, 2 Pfund Zucker, ein Quintlein Nägelein und eben so viel Muskatnuß: die Nüsse müssen noch so weich seyn, daß man sie mit einer Stecknadel durchstechen kann: stößt sie in einem steinernen Mörsel, thut das Gewürz dazu, gießt Brandwein darüber und läßt es 2 Monate ruhen; nach dieser Zeit legt man alles auf ein seidnes Sieb, läßt es vertropfen, den Zucker daran vergehen und wieder 3 Monate ruhen; zieht ihn hernach langsam ab, filtrirt ihn und gießt ihn in Flaschen.

58. Ratafia von Wachholder-Beeren.

Man nimmt 2 Maas Brandwein, 2 Pfund Zucker, einen Schoppen Bachwasser, 3 Vierling Wachholderbeeren, ein Quintlein Anis, Zimmt, Nägelein und Coriander: stößt alles dieses mit einander, gießt den Brandwein darüber und läßt es einen Monat ruhen; passirt es hernach durch ein Haarsieb, und thut den Zucker dazu, der im Bachwasser vergangen ist; zieht ihn langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

59. Ratafia von Kernen.

Man nimmt 2 Maas Brandwein, 2 Pfund gestoßenen Zucker, einen Schoppen Bachwasser, 5 Vierling bittere Mandeln, Abrikosen- und Pfirsich-Kernen, ein Quintlein Zimmet und Nägelein: zerstoßt die Kernen, thut sie in einen feineren Krug, begießt sie mit Brandwein, und läßt es 3 bis 4 Monate ruhen; läßt es dann auf einem Tamis vertropfen, und thut den Zucker dazu, den man im Bachwasser vergehen läßt; zieht ihn langsam ab und füllt ihn in Flaschen.

60. Ratafia von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt 4 Maas Brandwein, 4 Pfund Zucker, und anderthalb Pfund schöne weiße Pomeranzen-Blüthe: nimmt verhältnismäßig Bachwasser dazu, läßt den Zucker darin vergehen, thut die Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt es einmal aufsteden, nimmt es wieder vom Feuer, läßt es kalt werden, thut es in ein steinernes Gefäß, den Brandwein dazu, deckt es gut zu und läßt es etwa 20 Tage so stehen; zieht ihn dann langsam ab und gießt ihn in Flaschen.

61. Ratafia von Engelwurz.

Man nimmt 3 Maas Brandwein, eine halbe Maas Bachwasser, 3 Pfund Zucker, 4 Loth Engelwurz, 4 Loth Muskatens-Saamen und eben so viel Nägelein; man muß acht geben, daß die Wurzeln frisch und von guter Art sind, schneidet sie in Scheiben, zerstoßt den Saamen, und gießt den Brandwein während 20 Tagen darüber; läßt es dann auf einem Tamis vertropfen, thut den Zucker dazu, den man im Bachwasser vergehen läßt, und zieht ihn langsam ab.

62. Ratafia von schwarzen Johannis-Beeren.

Man nimmt 3 Maas Brandwein, eine halbe Maas Bachwasser, 2 Pfund schwarze Johannis-Beeren, ein Pfund süße Kirschen, 3 Pfund gestoßenen Zucker, ein Quintlein Nägelein, eben so viel Zimmet und 12 Loth Laub von einem schwarzen Johannis-Beeren-Strauch; preßt die Früchten aus, gießt den Brandwein während 4 Wochen darüber, läßt den Zucker im Wasser vergehen, gießt es durch einander, und läßt es etwa 3 Wochen darüber stehen; zieht ihn dann langsam ab und gießt ihn in Flaschen.