

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

1750. Himbeer-Wein.

Man nimmt reife Himbeeren, wusch sie rein und druck sie durch ein Tuch, füllet den Saft in eine gläserne Bouteille, gibt nach Belieben Zucker dazu, verbindet die Flasche gut mit Fließpapier und läßt sie 8 oder 10 Tage an der Sonne destilliren; dann stellet man den Saft an einen kühlen Ort, und läßt ihn so lange stehen, bis er sich geklärt hat; dann seihet man ihn durch ein Fließpapier in eine reine Flasche, verstopfet die Flasche gut, und stellt sie in den Keller.

NB. Sehr lange erhält sich dieser Wein nicht, und da er nur zur Abkühlung im Sommer ist, so muß nicht viel gemacht werden.

1751. Limonien-Wein.

Schäle von 6 Limonien die Schalen schön dünn ab, schneide sie gewürfelt, und gib sie in ein gut glasiertes Geschir, gib ein Stängel Zimmet dazu, fülle 2 Maß guten, weißen Wein darauf und laß ihn zugedeckt über Nacht an einem temperirten Orte stehen; den andern Tag siede 1 Pfund Zucker mit ein wenig Wasser so lange, bis sich der Zucker spinnet; dann laß ihn auskühlen und schütte ihn unter den Wein; wenn er eine Weile gestanden, so seihe ihn durch ein Fließpapier, und fülle ihn in Bouteillen. Will man von diesem Weine trinken, so nimmt man 3 oder 4 Löffel voll davon unter 1 Seidel Desterreicher Wein, so ist er angenehm zu trinken.

1752. Ziweben-Wein.

Nimm vier Pfund recht große Ziweben, wasche sie rein aus, trockne sie mit einem Tuche ab, nimm die Kerne heraus, und die Stengel davon weg, gib sie in ein reines Geschir, schütte drei Maß siedendes Wasser darüber, und von drei Limonien die Schalen und den Saft, gib zwei Eßlöffel voll süße Germ dazu, und laß es über Nacht gähren; den andern Tag vermache das Geschir gut, und laß es vier Tage in dem Keller stehen, dann seihe den Saft durch ein Fließpapier, und fülle ihn in Bouteillen, verstopfe sie gut, und lege sie in den Keller. Will man davon trinken, so gibt man in ein Weinglas ein wenig gestoßenen Zucker, gießet den Ziweben-Saft darauf, so gleicht er einem Champagner-Wein.

1753. Gewürz-Wein.

Nimm zwei Loth Zimmet, ein halbes Loth Gewürznägerln, ein Duintel Muskatblühe, alles fein gestoßen, von zwei Limonien klein geschnittene Schalen, gib dieses alles in eine gut glasierte Rein, schütte zwei Maß guten, weißen Wein darüber, und laß es zugedeckt zwei Tage stehen, dann siede ein halbes Pfund Zucker, schütte ihn unter den Wein, und laß ihn etliche Mal aufstochen, gib von zwei frischen Eiern die aufgelopfte Klar dazu, dann nimm ihn vom Feuer weg, und laß ihn so lange stehen, bis sich der Wein geklärt hat, dann seihe ihn durch ein reines Tuch, fülle ihn in Bouteillen, verstopfe sie gut, und lege sie in den Keller.

1754. Ratafia.

Nimm drei Bierling gedörte Kirschen, stoße sie sammt den Kernen klein zusammen, gib ein Pfund gestoßenen Zucker dazu, ein Loth Zimmet, ein halbes Loth Gewürznägerln, drei Loth aufgeschlagene Pfirsichkerne und zwei Loth Marillenkerne, dieses muß alles grob gestoßen werden, richte alles in ein reines Geschir, gieße zwei Maß weißen Wein und vier Maß guten Zwetschken-Brannt-