

LANNÉR, ISRAEL

**Sätt, at bereda win och cider, af svenska frugter och bär. Til allmänhetens tjenst framgifwit af I.L. Stockholm, tryckt hos Henr. Foug, 1772. Stora Nygatan, huset n:o 104.**

Stockholm  
1772

# EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



## Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

## EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

## Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

## Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>

LÄNNER, J.

Teknol.  
Njulen. v. närmast.  
(Br.)  
1708-1829

Sätt,  
Att bereda  
Win och Cider,  
Af  
Svenska Frugter och Bär.  
Eit  
Allmänhetens tjenst  
Framgifwit af  
J. L.



Stockholm,  
Tryckt hos Bent. Sogt, 1772.  
Stora Nygatan, Huset N:o 104.



1110

1111

1112

1113

1114

1115

1116

1117

1118

1119

1120

1121





**N**on quævis fert omnia tellus: Det finnes intet alt på et ställe, är wäl i sig sielf riktigt nog. Men så är ock icke aldeles utan grund, at ju hwart och et någorlunda anseeligt Samhälle, inom sig, besitter naturlige fördelar i den mon, at det, snart sagdt til sielfbestående, andra Samhällden förutan, skulle sig uparbeta kunna. Hurwidå detta, i affeende på et helt Riks-Samhälle i gemen, kunde vara behörigast och bäst hushållat, det är nu här intet rummet at utreda. At det wore möjligt, det är hwad jag wille, men mera allmänt än hittils sedt, skulle medgiffwas. Ja, man

man må fritt uphöja Sid-farten, med alla des åtföljande wäsendteliga fördeslar, så mycket man någonsin behagar: Natursens egen röst, at nemligen: Ingen ting blifwit skapat til ödesmål, förer mig likwål på den tankan: at så wida särskildre Länders enahanda ämnen äro til beskaffenhet helt olika; så blifwer det alltid behörigare, at bibehålla communication med andre Folkslag medelst Bytes-handel, äfwen som Sid-magten medelst Fisserier, än at, för samma orsak: se andre i hämdren om det, man kunde åga jemngodt sielf.

Wåre egenteliga behofwer utifrån, äro, som allmänt bekant är, Win och Salt. Omöjeligheten, at i tilräckelig ömnoget inländes förskaffa oss detta sednare, tages desto skälligare för afgjordt, som det medelst 100 fält försök, alt ifrån Konung GUSTAF I:s tid, blifwit ärfarit, at tilwårkningen af Salt medelst studning, emot åtgånggen af wed, icke will bära sig. Huru wida kölden hos oss, til saltans cens

centrerande, torde wärka tilräckeligt, såsom sol-hettan i de södra Ländren, det lärer tiden närmare updaga. Det wore dermed tilminstone så mycket wunnit, at Salt-priset för den fattige Fiskaren med flere kunde winnas något drageligare. Hwad åter Win beträffar, så, derest jag mig icke alt för mycket bedrager, skulle det, i en för Riket årfororderlig myckenhet, af inhemste Bår och Frugter kunna tilwärfas. Jag will f. e. endast nämna Hallon-busken. Kan wäl någon wärt wara mindre gransaga på jordmon, än denna, som i de skarpaste sten-gryten triffwes nästan bäst, och hwars Bår gifwa 50 proCent saft? Hwad nytta skulle icke genom dessa Win-rankors plantering erhållas, uppå våra så widsträckt, desutom måst onyttiga, Bergs-hedar? Än Krusbårsbusken! denna, med så ringa omak fortplantade buske; mån den intet skulle tåla at utflyttas på Ängar och Betes-hagar, formeras til lefwande gårdesgårdar, och rummet, tillika med et ganska smaketligt och hälsofsamt Win



betala! Alla slags Winbår liksåledes? Will man åter se på de til Win och Eider tienlige Träd: frugter: til hwad myckenhet skulle icke de, öfwer större delen af Riket, kunna upbringas? Hwad intager mindre rum, än et Frugt-träd? Hwad betalar det rike-  
 ligare? Fogel: Kirsebårs-trädet: mån det intet skulle löna sin plantering på dubbelt sätt, med et kosteligt Win och et det waragtigaste Slögde-ämne? Sammaledes och alla slags Applar, Bårön: och Blommon-träder? Göra icke våra Landsmän, med tillsats af miölk, en Siple-walling, som i förfriskande och god smak öfwerträffar sielfwa Mandel-miölken? Enebårs-dricka: \*) hwad mån icke fattigt Folk, i Södra orterne, deraf wäl? Och låt oss kasta ögonen på våra Nä-grannar, de, til sin Landthushållning, så wäl förwarade Engelsmännen: Mån de i allmänhet någonsin kunnat lesiwa så wäl, och ändå utstjeppa de ansenligaste poster af hwarjehanda Spannemål,  
 sin

\*) Huru det tilwärfas, se Landtmannaswännen p. 6.



sin Malt-besparande Eider förutan?  
Det måge andre tro om denna sak,  
som dem behagar; för min ringa del  
är jag derom helt säker, at et ibland  
de kraftigast medwärfande medel, til  
uphielpande af vårt förfallne Landt-  
bruk, beror derpå, at med eftertryck  
befrämjia planteringen af sådane Bus-  
skar och Trån, hwars liufwa och lä-  
skande safter, jemte det de göra Landt-  
mannen munter och glad, i en den  
märckbaraste måtto minska Spannes  
målens åtgång til dricka och brånwin.

Detta ware nog förut sagdt, då  
jag i möjligaste forthet, til Allmän-  
hetens tjänst, årnar upgifwa sättet,  
at af inhemska Frugter bereda Winer,  
sådane, som de, wid vår Store Ko-  
nung GUSTAF III:s Krönings-Fest,  
blifwit druckne i Calmar, efter beskri-  
ning, som jag af säker hand derom  
funnat erhålla. Stockholm, den 20  
Julii 1772.





Til Win-beredning i synnerhet  
tjenlige Bær och Frukt-sorter  
äro:

Sallon, Björnbär, Åkerbär, hvita,  
swarta och röda Winbär, Krus-  
eller Stickelbär, Blåbär, Slindron  
eller Odon, Jungfru-bär, Ringon,  
Hiortron, Slå- eller Skärfebär, Blom-  
mon, Kirsebär, Krikon, Håggbär,  
Drelbär och Runnbär.

### Win-Pråk.

Åf artig sammansättning finnes  
beskrifwen och afritad i Hr. Kammar-  
Rådet Baron Brauners Tankar och  
Förlof om Åker och Äng, Tab. III.  
fig. VI.

Simplare inrättas den på följande  
de sätt: Gøres likasom en Låda, öf-  
pen framföre, af Ek, 1 och en half  
aln lång, en half aln bred, 10 a 12  
tum hög, Blankorne af 2 tum's tiök-  
let. Derunder ställes löst en så kals-  
lad



lad Bock, 1 och en fierndels aln hög, dock framfötterne 2 tum lägre än bakdelen, intil en wägg, der man ärnar tilställa Win-präknungen. Efter Lådans inre rymd skaras och höflas brädder af Ek eller Fur, 2 tum tjocka, af hwilka det innersta är 3 tum kortare än selswa Lådan, och de andre äfwen 3 tum alt mer och mer korta. Håroswanpå fogas nu et Zimmerträd af Fur, 9 a 10 alnar långt, 10 a 11 tum bredt och 4 tum tjockt, hwilket stiutes til wäggen och motbändes af 2 deruti fastslagne starka träd-slotsar, som sitta så långt ner, at endast Prädbommen får rum mellan dem och öfwersta brädden af Lådan. Så enkel och söga kostsam är hela denna tilställning. Nu följer at tala om

### Winet.

I. Til 1 Unkar Win upgår 60, 70, 80 til 100 Skålp:d wäl mogna, samt isfrån fnas och stielkar, rensade Bär, hwilka i en Så eller Balja af Ek, med stötel af hårdt träd, intil och med stearne sönderkrossas.



2. Härtill tages 4, 5 a 6 kannor  
käll-watten, hwaruti, efter behag och  
alt som bären äro sura, blifwit uplöst  
ifrån 5 til 15 Skålp:d Puder=socker.  
Detta slås til bären och lemnas öfwer:  
hölgdit i 24 timar, at gåsa.

3. Til Präskningen, som derpå föl:  
jer, ärfordras några, efter Präskens  
storlek påskade, poßar, af hårduf eller  
groft blaggarn, hwaruti massan slås:  
och sedan Winet, wäl utpräskadt, i  
något derunder stående kåril afrunnit,  
öses det

4. På antingen helt nya eller  
och sådane Fastager, hwarpå Win för:  
ut varit, och det hel fullt, så at af  
något millan-rum ej måtte förorsakas  
dusfwenhet.

5. De första 8 eller 14 dagarne,  
sedan det kommit i källaren, måste  
man som oftast lösa swickan på kåril:  
let och åter sätta den fast. I öfrigt  
bör kårilet wara wäl proppadt och  
hartsadt, at ingen luft må sig in:  
tränga.

6. Enär



6. Enär det nu således legat i 3 eller 4 månader at klarna, aftappas det klara från dräggen eller modren, derwid jämwäl i aft taget, at fårilet blifwer fullt.

Obs. Är tilwårkningen mycken, blifwer winet aldrabäst, då det, på stora fåril, får ligga på stelswa dräggmodren.

Nu til den så kallade

### Beredslen.

Dertil tages 2 lod Susblås, som bultas emot något tråd, med klubba af samma slag, tills det blifwer tunt som papper. Således lagdt i en träskål, slås derpå godt kall watten och då det stått et dygn, utkramas och plockas hel smått. Lägges åter i en trådskål och begiutes med et halst stop Krusbårs: men i brist deraf, med Franskt Win, gnuggas med rena händer wäl och står tills det blifwer tiockt, då man åter späder på af samma slags Win, tills det blifwer som et Gelee och står således 4 a 5 dygn wäl täkt.



Af denna beredsel tages til et An-  
 far 2 spetsglas, som slås in genom  
 sprundet och med et så kalladt slag-  
 roder arbetas wäl tillsammans med  
 Winet, at det må bättre klarna,  
 hwarpå Ankaret åter wäl proppas  
 och hartsas.

Til et Orhuswud Win tages be-  
 redsel et halft Stop. Af Winet tap-  
 pas 2:ne Balsor, hwartil beredslen slås  
 och med roder arbetas tils det blitwer  
 som et skumm. Slås således åter i  
 Fastagen och arbetas tils kummet sti-  
 ger up i sprundet.

Om så behagas, kan det, efter 8  
 a 14 dagars tid, tappas på bouteil-  
 ler, som med fokta eller klappade,  
 miuka korkar, wäl tiltäppas och harts-  
 sas.

Således tillagadt och förwaradt,  
 håller det sig icke allenast i flera år  
 godt och friskt, utan tiltager jämnwäl,  
 ju längre ju mer, i både styrka och  
 ljuflighet.



Af dräggen eller modren har man  
ock försökt at distillera Brånwin, som,  
utan tillsats all af Säd, blifwit ganfska  
starckt och wälsmakeligit.

### Att bereda Cider.

1. Wäl mogna Äplen eller Pårön  
flyswoas i bitar och hackas sedan med  
Kål-knif eller så kalladt S, tils det blif-  
wer som et mos, hwilket

2. Öses i sådana pokar, som om  
Win-beredningen bemäldt är, och  
präfsas på lika sätt.

3. Slås saften i goda käril, hålft  
af Ek, eller sådane, hwarpå förut  
warit Win.

4. Tages et Äple, sådant som det  
är, doppas i god gåst och lägges helt i  
Ankaret. Til större käril tagas flera  
Äplen och förfares på samma sätt.

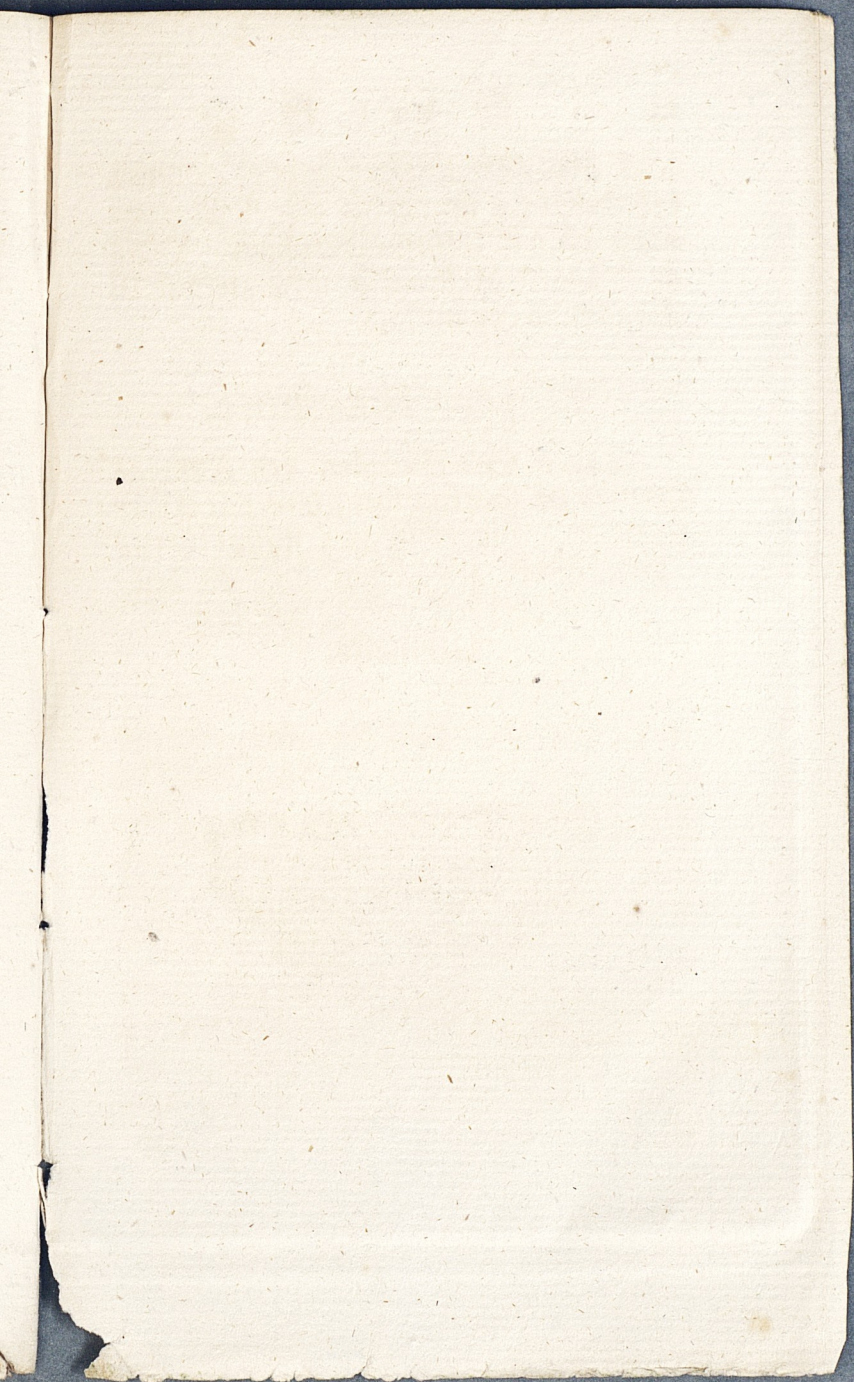
5. Slås kärilet igen och pluggen  
hartsas: ligger således i Källaren nå-  
gra månaders tid at klarna, då det  
sedermere är drickbart och, efter Fru-  
gens

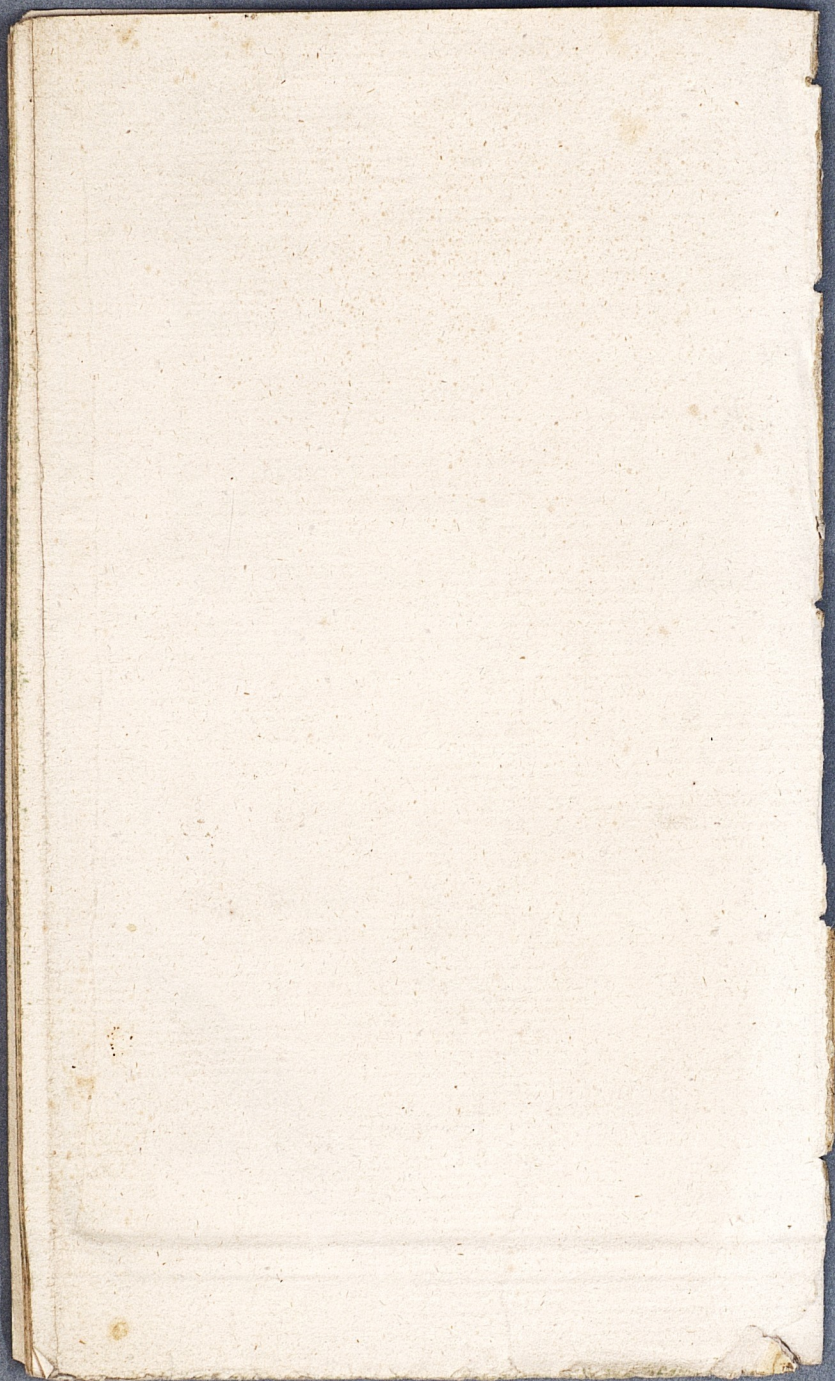
tens mer eller mindre godhet, ganska behageligt, i synnerhet om flera goda arter blifwit sammanblandade. Också är dräggen af detta ganska tienlig til Brånwins-bränning.

### Att giöra Win-Ättika.

Tages Skogs-äpplen och förfares dermed på samma sätt, som om Cider sagdt är. Ligger sedan i Källaren tills den blifwer tilräckeligt sur, då den i godhet icke eftergifwer den Utländska.







[www.books2ebooks.eu](http://www.books2ebooks.eu)