Invent. Sp. Journ. S. 36. No. 26181

Verbesserter Brau- und Brandtweinurbar

nach

ökonomischen Grundsätzen

und vieljährigen Erfahrungen.

Nebst einem Anhang

von

Bereitung des Aepfelweins;

ingleichen,

wie

aus gemeinem Landweine guter ungarischer Wein

sehr leicht und wohlfeil;

auch,

wie der gewöhnliche Fruchtbrandtwein ohne Kosten in Franzbrandtwein verwandelt und gute Danziger Aquavite verfertigt werden können.

Leipzig,

bey Christian Gottlieb Hertel.

1787.

Bibliothek der Landw. Institute der Universität Halle a. S.

Verf.: [Düchänie]

Ol.: Tolichy, F. C

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-487178-p0006-8

Vorrede.

Ungeachtet das Bierbrauen ein sehr wichtiger Artikel des Nahrungsstandes ist, und, wenn es gehörig betrieben wird, sehr viele Vortheile und beträchtlichen Nutzen, so wohl auf dem Lande, als in Städten, gewähret, mithin mit Sorgfalt getrieben werden sollte, so geschiehet

solches doch nur an den wenigsten Orten, und man bekümmert sich nicht darum, ob man gutes, helles, dauerhaftes und gesundes, oder schlechtes, dickes und ungesundes Bier brauet, und ob solches zu verbessern möglich sey; vielmehr entschuldigt man sich bald mit dem Wasser, bald mit der Luft, bald mit dem Getraide, und was dergleichen mehr ist.

Es ist zwar an dem Wasser und an gutem Getraide sehr vieles gelegen, worauf also allerdings zu sehen ist. Allein, viele haben alles, was zur Herstellung eines guten Bieres nöthig ist, und gleichwohl verfertigen sie schlechtes Bier; fragt man nun nach der Ursache, so

fällt

fällt die gewöhnliche Antwort: es ist nicht möglich, allhier gutes Bier zu brauen. Ich sage aber, daß es allerdings möglich sey, gutes oder wenigstens besseres Bier zu verfertigen, wenn auch das Wasser nicht das beste seyn sollte, wenn man nur erfahrnen, und nicht mit Ignoranz gefesselten Bierbrauern Glauben beymessen, und vernünftige Versuche anstellen wollte. Denn es können auch die schlechtesten Biere um sehr vieles verbessert werden, wenn man gehörig dabey zu Werke gehet, nichts nach einem bloßen Ungefähr und ohne chymische Grundsätze, sondern, in Verbindung mit letztern, mit gehöriger Aufmerksamkeit und Sorgfalt, betreibet.

Und gesetzt auch, man wollte nicht einmal den beträchtlichen Nutzen, welcher durch gutes Bier in einer Wirthschaft erwachsen kann, in Betrachtung ziehen; so sollte man doch wenigstens bedenken, wie viel Menschen durch dergleichen schlechte, dicke und nur halbgegorne Biere theils ungesund, theils gar über kurz oder lang dadurch um ihr Leben gebracht werden, wovon Beyspiele genug vorhanden sind, und welches auch die geschicktesten Aerzte bezeugen müssen, und also mehrern Fleiß darauf verwenden.

Meinen gemachten Bemerkungen zu Folge, bin ich mehr als einmal überzeugt worden, daß

daß bey den wenigsten, welche das Unglück haben, schlechte Biere zu brauen, zuverläßig weder Wasser, Luft und was dergleichen mehr ist, die Schuld verdient, sondern es liegt vielmehr an der gehörigen Bearbeitung überhaupt, an der schlechten Einrichtung des Brauhauses, oder den übeln Vorurtheilen der Brauer; und nur zu oft hängt von der Faulheit oder Bosheit der Mälzer und Brauer die Verfertigung eines guten oder schlechten Bieres ab, indem dergleichen Leute sehr selten von ihrem, handwerksmäßig erlernten, Mälzer- und Brauer-Schlendrian abzubringen sind. Es ist daher sehr gut, wenn ein jeder, der Bier zu brauen berechtiget ist, selbst die Vortheile kennt und

anzugeben weiß, und sich nicht solcher Leute Willkühr überlassen darf. Das, was ich in der Folge sage, wird jedem einleuchtend seyn; und jeder wird bekennen müssen, daß, wenn man z. B. in Leipzig beym Rasterbrauen sich dieser Methode bediente, unfehlbar ein weit besseres und helleres Bier daselbst gebrauet werden könnte.

Damit nun mancher, welchem vielleicht die wahren Vortheile, gutes und gesundes Bier zu brauen, mangeln, sich hierin helfen, und nicht allein dadurch seiner Wirthschaft Nutzen schaffen, sondern auch der Gesundheit seiner Nebenmenschen nicht schädlich werden darf;

darf; so will ich im Folgenden genau und deutlich zeigen, wie man verfahren müsse, wenn man gutes Bier brauen und den gehörigen Nutzen davon ziehen will.

Eben so aufrichtig werde ich nicht nur das Brandtweinbrennen abhandeln, sondern auch zugleich mit zeigen, wie man durch die Molkenbrennerey Körner ersparen, und auch hiervon Brandtwein brennen oder verfertigen kann.

Endlich, da vielleicht manchem an Verfertigung guter Aquavite etwas gelegen seyn wird, weil hiermit mehr, als Thaler auf Tha-

ler, gewonnen werden kann, so werde ich auch hiervon die nöthigen Regeln, wie solche recht gut verfertiget werden können, anzeigen, und die hierzu erforderlichen Recepte, wie ich solche von einem Danziger erlernet und theuer bezahlen müssen, gehörig beyfügen.

Der Verfasser.

Inhalt.

Inhalt

zum ersten Abschnitt.

Erstes Kapitel.

Vom Bierbrauen überhaupt, und zwar von Anlegung eines guten Brauhauses. S. 1.

Zweytes Kapitel.

Von Anlegung eines Malzhauses, Malzdarre und andern hierzu gehörigen Geräthschaften. S. 24.

Drittes Kapitel.

Von dem zum Brauen nöthigen Getraide, Hopfen, und Malzbereitung. S. 42.

Viertes Kapitel.

Vom Bierbrauen selbst. S. 67.

Fünftes

Inhalt.

Fünftes Kapitel.

Vom Gären und übrigen Behandlung des Bieres. S. 96.

Sechstes Kapitel.

Von dem Halberstädtischen Breyhanbrauen; nebst einem Nachtrage vom Brauen der Englischen Ale, und Anschlag über ein Gebräude Braunbier und Weißbier. S. 112.

Inhalt

zum zweyten Abschnitt.

Erstes Kapitel.

Von Anlegung einer Fruchtbrandtweinbrennerey. S. 127.

Zweytes Kapitel.

Vom Brandtweinbrennen selbst. S. 154.

Drittes

Inhalt.

Drittes Kapitel.

Von der Fruchtmolkenbrennerey zur Körnerersparung. S. 167.

Viertes Kapitel.

Von Verbesserung des Brandtweins und Verwandlung in Franzbrandtwein. S. 198.

Fünftes Kapitel.

Von Anlegung einer Viehmastung, nebst Anhang.

Erste Abtheilung.

Von Anlegung der Viehställe und dem Einkaufe und der Fütterung magrer Schweine. S. 205.

Zweyte Abtheilung.

Von der Schweinzucht und den Krankheiten der Schweine, und Curen. S. 218.

Anhang.

Vom Einpökeln und Räuchern des Fleisches. S. 235.

Inhalt
zum dritten Abschnitt.

Erstes Kapitel.
Weinbereitung.

Erste Abtheilung.

Ungarischen Wein aus Landwein zu bereiten. S. 243.

Zweyte Abtheilung.

Aepfelwein oder Cyder zu bereiten. S. 246.

Zweytes Kapitel.
Aquavit-Bereitung.

Erste Abtheilung.

Vom Destilliren. S. 271.

Zweyte Abtheilung.

Aquavit-Recepte. S. 289.

Erster

Erster Abschnitt.

Vom

Bierbrauen.

Erster Abschnitt.

Erstes Kapitel.

Erstes Kapitel.

Vom Bierbrauen überhaupt,

und zwar

Von Anlegung eines guten Brauhauses.

Inhalt.

§. 1. Was bey Anlegung einer Brauerey zu beobachten. §. 2. Bey fehlerhafter Lage. §. 3. Größe. §. 4. Nebengebäude. §. 5 — 11. Keller. §. 12. Gefäße. §. 13. Reinlichkeit. §. 14. Das Gebäude soll steinern und mit Luftzügen versehen seyn. §. 15. Fenster und Dunstschornsteine. §. 16. Brauer- und Arbeiterwohnung. §. 17. Wassernähe. §. 18. Innere Einrichtung. §. 19 — 21. Brauofen. §. 22 — 28. Braukessel. §. 29. Möschbottich. §. 30. Stellbottich. §. 31. Kühlstock. §. 32.

Zur Dauer der Gefäße. §. 33. Braugeräthe §. 34. Pichen, warum es geschieht. §. 35—41. Von dem zum Bierbrauen nöthigen Wasser.

---

§. 1.

Bey Anlegung eines Brauhauses hat man vor allen Dingen darauf zu sehen, daß hierzu, so viel nur möglich, eine gute Lage gewählet werde, nämlich, daß es an einen solchen Ort komme, wo weiches und reines Wasser, nicht zu weit von des Eigenthümers Wohnhause entfernt, und allenfalls im Sommer kühl und im Winter nicht zu kalt liege, auch der Boden nicht zu feucht sey, damit nicht durch die faulen Ausdünstungen beym Gären des Bieres Schaden entstehe.

§. 2.

Da gutes Wasser allerdings viel zu einem guten Bier mit beyträgt, so versteht es sich wohl von selbst, daß man sich daher bey Anlegung des Brauhauses mit nach dem Wasser richten müsse, um die Arbeit desto leichter und geschwinder verrichten zu können. Und gesetzt, die Lage sey nicht die beste und der Boden feucht, so muß in diesem Falle das Brauhaus über der Erde erhöhet werden. Wäre es aber den heftigen Winden und der Kälte zu sehr ausgesetzt, welches der Gärung nachtheilig seyn würde, oder der Sonnenhitze zu sehr blos gestellt, als wodurch das Abkühlen erschwert wird, so kann das Nachtheilige dieser Fehler dadurch vermindert werden, daß man das Brauhaus nach Befinden fünf oder sechs Schuh tief in die Erde senkt, wodurch man in den Stand gesetzt wird, nach jedesmaligen Umständen durch Oefnung der Fenster und Thüren die Kälte und Hitze zu vermindern.

§. 3.

§. 3.

Die Größe des Brauhauses läßt sich hier nicht mit Zuverläßigkeit bestimmen, weil ein jeder hierin sich nach seinem viel oder wenig Brauen oder Absatz des Biers richten, und daher solches entweder groß oder klein anlegen muß. Jedoch muß man den Bedacht allezeit dahin nehmen, das Brauhaus sey nun groß oder klein, daß solches seiner Absicht gemäß, und lieber etwas zu geräumig, als zu klein, sey, damit alle darin vorkommende Arbeit bequem verrichtet werden könne. Die Größe der Braupfanne oder Kessels nebst den hierzu erforderlichen Gefäßen, bestimmen immer von selbst die Größe des Brauhauses.

§. 4.

Desgleichen so muß man das Malzhaus, worin der Quellbottich zu stehen kommen muß, gleich neben dem Brauhause anlegen. Neben dem Malzhause kommt die Malzdarre, und über diese beyden muß man gute Boden anlegen lassen, damit auf selbigen theils das fertige Darrmalz aufbewahret, theils Luftmalz darauf gefertiget werden könne.

§. 5.

Eben so nöthig und nützlich ist es, wenn die zur Brauerey benöthigten Keller unter das Brauhaus angelegt werden, weil alsdann das Bier sogleich durch Schläuche in die Keller gelassen, und hierdurch sehr viel Arbeit erspart werden kann. Bey Anlegung der Keller muß vornehmlich darauf gesehen werden, daß solche trocken, im Sommer kühle, im Winter warm, und genugsame Luftzüge angebracht werden.

§. 6.

Die wenigsten Keller haben die Eigenschaft, daß sie trocken sind; es müssen daher dergleichen feuchte

Keller, wo möglich, mit steinernen Platten belegte, etwas abhängige Fußböden erhalten, auch die Feuchtigkeit durch einen Canal, welcher nach einer Vertiefung führt, abgeleitet werden. Ebenfalls ist es sehr gut, wenn die Keller ordentlich und gut ausgeweißt werden, weil alsdann die Decken und Wände nicht so leicht beschlagen, und weit eher zu reinigen sind. Einen guten Luftzug verschaft man einem Keller dadurch, wenn man ein Paar Oefnungen, eine gegen Abend, die andere gegen Mitternacht, anleget. Um die Keller im Sommer kühl und im Winter warm zu machen, so müssen selbige tief angelegt werden. Ferner, damit so wohl im Sommer die warme, als im Winter die kalte Luft, nicht so gleich in die Keller stoßen könne, so müssen die Treppen einmal gebrochen, und so wohl unten als oben mit guten Thüren versehen werden.

§. 7.

Gute Luftzüge sind höchst nothwendig, und es wird ein mit gehörigen Zügen versehener Keller nicht nur dadurch viel trockner, es kann das darin befindliche Gefäß nicht so leicht beschlagen oder verstocken, sondern das Bier wird sich auch darin weit besser erhalten, als in der dicken und oftmals stinkenden Kellerluft. Eben so sorgfältig muß man aus den Bierkellern alle feuchte Eßwaaren zu entfernen suchen, auch dieselben öfters mit Wachholderreisig ausräuchern.

§. 8.

Weil die Trockenheit eine der vorzüglichsten Eigenschaften eines Kellers ist, und gleichwohl bey den wenigsten angetroffen wird, welches mehrentheils daher rührt, daß bey deren Anlage nicht genugsame Vorsicht und Arbeit angewendet wird, welches doch billig geschehen

schehen sollte, indem dergleichen von der Nässe entstehende Unannehmlichkeiten, alsdann auch mit schweren Kosten nicht wegzuschaffen sind, sondern, so lange ein solcher Keller stehet, damit verbunden bleiben; so will ich hier noch einiger Vorsichtsregeln gedenken.

§. 9.

Daß ein Keller, nächst der Trockenheit, Luftzug genug haben, im Sommer kühl und im Winter warm seyn soll, habe ich bereits oben erwähnt. Die Nässe in Kellern entstehet entweder durch Quellen, welche entweder aus der Tiefe oder von den Seiten eindringen, oder aber auch durch die Gewässer, so von oben durchkommen. Es muß daher vorzüglich auf die Lage des Platzes gesehen werden, und ob etwa nicht weit von dem Gebäude eine Vertiefung vorhanden. Ist dieses, so ist es gut, wenn man unter dem Grunde des Gewölbes, noch ehe dieses angelegt wird, einen Kanal übers Kreuz, nach Verhältniß zwey Schuh tief und eben so breit, welcher einen guten Fall bekommen muß, anlegen, selbigen mit groben Kieselsteinen zwey Drittel anfüllen, und ein Drittel mit guten Leim oder Thon bedecken läßt, wo sich alsdann das Wasser ganz gewiß unter dem Gebäude wegziehen wird. Es verstehet sich aber von selbst, daß man dem Wasser auch am Ende des Canals einen gehörigen Abzug verschaffen müsse, wenn die Natur nicht schon dergleichen gebildet hat, weil außer diesem das Wasser sich stemmen und in den Canal zurücktreten würde.

§. 10.

Sollte aber kein dergleichen Abzug anzubringen seyn, so wird ein jeder von selbst leicht ermessen, daß man, um das Eindringen des Wassers in den Keller zu verhüten, die Mauern mit gutem Mörtel, der aus

einem Theile Kalk, einem Theile Sand, drey Viertheilen Hammerschlag und drey Viertheilen klar gestoßenen Ziegelsteinen, mit etwas Rindsblut zusammen vermischt bestehet, gemauert werden müssen, welche Wasserkitte sehr gute Dienste leisten wird. Zu noch mehrerer Sicherheit kann man außerhalb etwa noch einen Fuß breit guten Leimen oder Thon gut einstoßen lassen, wo alsdann, wenn dieses gehörig gemacht worden, ein dergleichen Keller gewiß trocken seyn wird. Es ist nicht zu läugnen, daß diese Behandlung etwas Geldkosten verursacht; allein, diese kommen doch gewiß in keine Betrachtung, wenn man bedenkt, was aus einem trockenen Keller nur in einigen Jahren, geschweige auf lange Zeiten, ja immer, für Vortheile zu gewarten, und was im Gegentheil für Schaden aus nassen Kellern erwächst.

§. 11.

Hierbey kann ich nicht umhin, die von Herrn Eckhard in seiner Experimental-Oekonomie angeführte, sehr schöne Einrichtung eines guten Bierkellers, zugleich mit anzuführen. Es heißt daselbst Seite 404 und 547 also: Zu einem florisanten, beständig gehenden Brauwesen gehören nach Proportion des zu debitirenden Biers folgende Werkzeuge. *a)* Ein oder zwey fein tiefgewölbte, und auf dem Fußboden gepflasterte Keller, mit starken Bier oder Tonnenlagern, welche einen Fuß hoch von der Erde seyn müssen, damit man niedrige, länglicht-runde Bännchen hinunter schieben, und worein die ausgegohrne Bärme (Hefen) laufen kann. In Ermanglung dessen sonst alles auf die Erde läuft; es müssen aber weder die Treppe, noch die Kellerluftlöcher, nach dem Mittage zu, sondern nach Abend und Mitternacht gehen.

b) In

b) In diese Keller gehören noch halb so viel Tonnen, als Platz darin zu liegen haben, weil öfters die Hälfte von Bierschenken abgeholt worden; ferner ein Paar länglicht-runde Bierwannen zum Fassen und Auffüllen; nächstdem allezeit unter zwey Tonnen eine niedrige, länglicht-runde Hefenwanne, da denn allezeit zwey Tonnen mit ihren Spundlöchern zusammen gewendet werden, damit die Hefen aus beyden in eine Wanne laufen. Zu diesen Hefen wird eine besondere kleine Wanne im Keller vorräthig gehalten, um selbige für die Brandtweinbrenner zu sammeln; nicht weniger zwey Eimer zum Bierfüllen; ingleichen ein großer hölzerner und ein blecherner Trichter und blecherner Heber, auch zwey Schöpfstunzen oder Gelten; ein richtig Kannenmaas, ein Nöselmaas, ein Hammer zum Spundeinschlagen; etliche Schock gedrehete Zapfen und geschnittene Spunde, ein Büschel Werg; eine Laterne, eine Bouteille Oel, eine oder zwey Lampen nebst baumwollenen Dochten, auch ein fixes Feuerzeug, nämlich, Zunder, Schwefel, Stahl und scharfe Feuersteine, damit man, wenn das junge Bier aufdünstet und so brauset, daß nahe über einem Fasse das Licht ausgehet, man gleich wieder Licht haben kann, weil sonst Schaden geschehen möchte.

§. 12.

Endlich eine Schrotleiter nebst nöthigen Seilen, und dann einen Zober, wo in jeden vier Eimer Bier gehen, das Bier vor den Keller zu tragen; endlich ein Rinnfaß, wozu eine Rinne, die hinunter in den Keller reicht. Die Kellerthüren müssen zwey völlige Ellen breit und drey Ellen hoch seyn. Die Kellertreppe eben so breit; diese gehet mittelst zwey Absätzen gerade hinunter in den Vorkeller, welcher an der Giebelgrundmauer des Brauhauses fortgehet, funfzehn

Ellen lang und achthalb Ellen breit ist. Aus diesem gehet eine zwey Ellen breite, und drey Ellen hohe Thüre in den großen Keller, welcher im Lichten ein und dreyßig Ellen lang, acht Ellen breit und vier Ellen hoch ist. In diesen Keller werden auf beyden Seiten von geschnittenem eichenem Holze ein Fuß ins Quadrat starke Lager gemacht, worauf die Biertonnen oder Fässer liegen sollen, und weil meistentheils Zweytonnenstücke gebräuchlich sind, so kann in diesem Keller mehr, als ein Gebräude Bier liegen; auch könnte, wenn viel März- und Lagerbier gebrauet werden sollte, just neben diesem annoch ein solcher langer Keller, ein und dreyßig Ellen lang und acht Ellen breit, angeleget werden, und ist in der That ein großer Behuf, daß kein Bier aus dem Brauhause in den Keller mit schwerer Mühe darf getragen werden, sondern es wird unter das Trichterloch unten im Keller eine große Bierwanne gestellet; so bald nun das Bier aus des Bottichs Zapfgrube in den Kellertrichter gegossen wird, so wird es unten aus der großen Wanne, mittelst langer Rinnen, in die Bierfässer und Tonnen gefüllet.

§. 13.

Da auch die Reinlichkeit bey dem Bierbrauen vorzüglich zu empfehlen ist, so muß man dafür sorgen, daß alles in einem Brauhause mit weniger Mühe reinlich gehalten werden könne. Es ist daher nöthig, daß der Fußboden des Brauhauses entweder mit Tafelsteinen, oder, in Ermangelung solcher Steine, wenigstens mit Pflastersteinen gepflastert, und dabey etwas abhängig gemacht werde, damit die Nässe gehörig ablaufen könne, wobey der nöthige Abzug, wie sich von selbst versteht, nicht vergessen werden darf. Noch nothwendiger aber ist es, daß das Malzhaus

entwe-

entweder mit Tafel- oder recht hart gebrannten Ziegelsteinen belegt, gut verkittet, und ebenfalls etwas abschüssig gemacht werde.

§. 14.

In Gegenden, wo Steine um billigen Preis zu haben sind, ist es sehr wohl gethan, das Brauhaus ganz von Steinen aufzuführen, in dessen Ermanglung aber muß doch wenigstens drey Schuh hoch Mauerwerk über der Erde aufgeführt werden. Ferner so müssen genugsame Zuglöcher hin und wieder in den Mauern angebracht werden, auch dieselben mit Fenstern und Laden versehen seyn, damit man dadurch in den Stand gesetzt wird, theils so viel Luftzug, als nöthig ist, zu erlangen, theils auch dieselben bey sehr rauher und kalter Witterung wiederum gut zu verwahren, damit die gehörige Gärung nicht verhindert wird.

§. 15.

Gleichergestalt müssen in dem Brauhause hohe Fenster angebracht werden, damit man so wohl genugsames Licht überall zu allen Arbeiten habe, als auch die vielen Dünste aus denselben fortgeschaft werden können; und um lezteres noch mehr zu befördern, so müssen noch ein Paar Dunstschornsteine mit angebracht werden. Eben dergleichen Dunstschornsteine müssen auch über dem Darrofen und der Malztenne hinaus geführt werden, damit die vom Malze entstehenden vielen Feuchtigkeiten fortgeschaft werden können.

§. 16.

Wenn es der Raum gestattet, so ist es übrigens auch sehr gut, wenn neben dem Brauhause eine oder mehrere Wohnungen für den Brauer und andere hier-

bey nöthige Arbeiter angelegt, über welche auch zugleich gute Böden theils zu Getraide, theils zu Malzvorräthen, mit angebracht werden, welche aber recht dichte und dauerhaft gemacht seyn müssen, und vorzüglich diejenigen, so etwa über dem Brauhause angebracht worden, damit die aufsteigenden Dünste das Getraide oder Malz nicht verderben.

§. 17.

Auch das Wasser muß so wohl dem Brau- als Malzhause so nahe, als nur möglich, seyn. Wer Röhrwasser hat, oder das Wasser in Röhren in das Brauhaus führen, und daselbst ein oder zwey Ständer nicht weit von dem Quellbottich und Ofen anbringen kann, um solches sogleich in den Quellbottich und die Pfanne lassen zu können, derjenige wird hierdurch viele Arbeit ersparen.

§. 18.

Nachdem nun die Hauptumstände bey Anlegung eines Brauhauses beschrieben worden, so ist nun wohl die Hauptsache erstlich von dem Brauofen zu handeln. Bey Anlegung eines Brauofens ist nun vornemlich darauf zu sehen, daß derselbe 1) groß und dauerhaftig genug; 2) damit die Arbeiter recht bequem dabey ihre Arbeit verrichten können, so muß selbiger an einen schicklichen Ort angebracht werden; 3) daß so geschwinde, als nur möglich, hinlänglich Wasser zum Kochen gebracht werden könne, und auch 4) daß nicht überflüßig Holz verschwendet, sondern, so viel möglich, ersparet werde.

§. 19.

Der Brauofen muß so angebracht, und so wohl der Mösch- als Stellbottich so nahe, als möglich,

bey

bey demselben zu stehen kommen, damit das kochendheisse Wasser durch den kürzesten Weg auf den eingemöschten Schrot geschlagen werden könne. Da man nun an vielen Orten kein weiches Wasser hat, sondern sehr oft Brunnenwasser zum Brauen nehmen muß; so muß man, wenn es anders der Platz erlaubt, den Bedacht dahin nehmen, daß auf der einen Seite des Ofens ein großer Bottich, worein so viel Wasser, als zu einem Gebräude nöthig ist, gehet, angebracht werde, und solches zweymal vier und zwanzig Stunden vorher, ehe gebrauet werden soll, da hinein gebracht werden könne, wodurch das Wasser weicher und zum Brauen tauglicher gemacht wird. In diesem Bottich wird alsdann eine Handplumpe angebracht, durch deren Gebrauch das Wasser mit leichter Mühe von einer einzigen Person in die Pfanne oder Kessel gebracht werden kann. Er muß so angelegt seyn, daß das Wasser bald kochend werde, und der vorher gegangene Aufguß nicht allzulange auf den folgenden warten darf, woraus alsdann Nachtheil beym Biere entstehen kann.

§. 20.

Viele ziehen die Braupfannen den Kesseln vor; ich bin aber mit diesen nicht gleicher Meinung, sondern ziehe die Kessel den Pfannen vor, und zwar aus dieser Ueberzeugung, weil dadurch, wenn sie gehörig eingemauert sind, nicht nur mehr Holz, als bey den Pfannen, ersparet wird, sondern weil selbige auch dauerhafter und wohlfeiler sind, auch mit grossem Nutzen in vielen großen, und wirklich sehr beträchtlichen Brauereyen, besonders unweit Leipzig, eingeführet, und daselbst gebraucht werden. Doch jedem nach seinem Geschmack.

§. 21.

§. 21.

Denjenigen zu Gefallen, welche die Braupfannen den Kesseln vorziehen, will ich hier eine Beschreibung eines sehr nutzbaren Brauofens liefern, welches die beste ist, so mir bekannt worden, nach welcher einer meiner Freunde, der ebenfalls ein Liebhaber von Pfannen ist, seinen Brauofen verfertigen lassen, und solchen mit vielem Nutzen braucht. Es ist folgende: Der Feuerheerd muß mit einem Roste versehen seyn, und der Brauofen so eingerichtet werden, daß das Feuer um die Pfanne herum streicht. Der Rost muß unter der ganzen Pfanne hin nicht breiter, als eine Elle, seyn, und der Heerd gleich neben dem Roste bis gegen die Seiten der Pfanne schief aufgemauert werden, so, daß die Seiten der Pfanne höchstens sechs Zoll breit auf dieser Mauer aufliegen. An zwey Ecken der Pfanne, vorn neben dem Ofenloche, müssen zwey Oefnungen an den Seiten der Pfanne gelassen werden, wovon jede zehn bis zwölf Zoll lang, und fünf bis sechs Zoll breit, wodurch die Hitze hinauf steigt, und alsdann um die Seiten der Pfanne herum schlägt. Die Pfanne darf nicht höher, als eine Elle von dem Roste, abstehen, und das Ofenloch mit einer guten eisernen Thür gut verwahrt seyn, die während der Feuerung allezeit zugehalten werden muß; dahingegen bleibt das Aschenloch beständig offen. Nach dieser Einrichtung des Heerdes bleibt die ganze Hitze beysammen, wovon sonst, nach der alten Einrichtung der Brauöfen, sehr viel verloren gehet.

§. 22.

Da ich theils aus eigner Erfahrung, wie ich schon oben erwähnt, theils von andern Freunden weiß, daß die Braukessel nützlicher, als die Braupfannen

nen, sind, und diese meine Meinung auch der verdienstvolle Oekonom, Hr. Amtsrath Riem, aus Erfahrung bestätiget, und dießfalls in seiner ökonomischen Encyklopädie, im 12ten Bande, Monat Februar, Seite 170, seine Meinung hierüber eröfnet, welche in allem Betracht bekannt gemacht zu werden verdienet; so will ich solche meinem Buche mit einverleiben. Es heißt daselbst also: Beantwortung der Frage, ob die Braupfannen den Braukesseln vorzuziehen sind? Aus dem Leipziger Intelligenzblatte. M. s. Breßlauische ökonom. Cameral-Intelligenzen, v. J. 1781. S. 206 f. Die Erfahrung der großen Brauereyen, wie auch der mittlern, zu Wölkau, Störmthal, Zöbicker, Pouch, Zehmen ꝛc. in Sachsen, geben den Kesseln große Vorzüge. Das Bier wird vortreflich darin gekocht. Die Ersparung des Holzes ist beträchtlich, und gegen die Hälfte zu rechnen, und die Dauer der Kessel ungleich größer, als bey den Pfannen, indem der Kessel einen in der Wärme gearbeiteten ganzen Boden hat, und folglich beym Hopfenkochen wenig leidet, dagegen die Pfanne, da der Boden mit Tafeln zusammen genietet ist, sich ziehet, und wenn er nicht mehr nachgeben kann, endlich brechen muß. Selbst der Ankauf beträgt von einer Pfanne, zu vier Faß gerechnet, ein sehr beträchtliches mehr, als bey einem Kessel von gleichem Raume; nicht zu gedenken, daß in diesen Pfannen zuweilen Bley vernietet wird, welches als Kupfer beym Ankauf bezahlet werden muß.

§. 23.

1. Die Kosten betreffend, so ist nach dem folgenden Anschlage, wovon der Kessel in D. gearbeitet worden, *a)* eine Braupfanne, worein zwey Faß, oder vier Dreßdner Viertel Wasser gehen, ist $1\frac{1}{2}$ Elle lang,

lang, $1\frac{3}{4}$ Elle breit und 22 Zoll tief; beträgt an Gewicht vier Zentner Kupfer zu 45 Thalern, macht 180 Thaler; ein Zentner Eisen zu Ringen und Bändern, das Pfund zu 2 Groschen, macht 9 Thaler, 4 Groschen; zusammen 189 Thaler, 4 Groschen; *b)* Zu einem Kessel von eben dem Gehalte und derselben Größe, $2\frac{1}{2}$ Ellen weit, $1\frac{3}{4}$ Ellen tief, 3 Zentner Kupfer zu 45 Thalern, macht 135 Thaler; 30 Pfund Eisen zum Ringe, das Pfund zu 2 Groschen, 2 Thaler, 12 Groschen; zusammen 137 Thaler, 12 Groschen.

§. 24.

2. Nach einem Anschlage in L—g. *a)* eine Pfanne von obiger Größe $3\frac{1}{2}$ Zentner an Kupfer zu 10 Groschen das Pfund, macht 160 Thaler, 10 Groschen; an Eisen ungefähr $\frac{3}{4}$ Zentner, das Pfund zu 4 Groschen, macht 13 Thaler, 18 Groschen; zusammen 179 Thaler, 4 Groschen. *b)* In U. wurde ein Braukessel zu zwey Faß wirklich bestellt und abgeliefert, wovon die Kosten betrugen: 3 Zentner $21\frac{1}{2}$ Pfund Kupfer, und $26\frac{1}{2}$ Pfund Eisen, zusammen 147 Thaler, 13 Groschen, einschließlich 13 Groschen Trinkgeld.

§. 25.

Nun folgt noch ein Anschlag von einem der größten Braukessel von der Art, welcher nach sehr langer Zeit vor drey Jahren repariret oder erneuert werden müssen. Die Kosten eines neuen kupfernen Braukessels von starkem kupfernen Bleche von Gräventhal, in das Brauhaus nach Zöbicker, woraus folgendes ein Licht geben kann. Dieser Kessel, welcher rund ist, und vier und zwanzig Viertel Wasser faßt, bestehet aus einer doppelten Reihe von neun Stück Seitenblechen, zusammen achtzehn Stück, und einem Boden,

Boden, wozu erfordert wird, 1) zur ersten und obersten Reihe neun Stück Seitenbleche, einschließlich des angebogenen Randes von $5\frac{1}{2}$ Zoll (ein Blech ist meistens 1 Elle, 22 Zoll hoch, 1 Elle, 17 Zoll oben, 1 Elle, 2 Zoll unten breit.) 2) Zur andern oder untersten Reihe ebenfalls neun Stück Bleche von gleicher Güte, und eine dergleichen Tafel meist von 51 bis 52 Pfund. 3.) Ein ganzer Boden, vier kupferne Nägel, und fünf bis sieben Stück große kupferne Haken. Die Weite desselben beträgt im Diameter oben 4 Ellen, 12 Zoll; unten, wo der Boden geht, 2 Ellen, 12 Zoll: tief ist derselbe in allem 2 Ellen, 13 Zoll. Wenn dieser Kessel nun nur bis an die unterste Reihe neue Bleche erhält, so ist hierzu nöthig:

1. zu einem neuen Boden, an Kupfer $1\frac{1}{2}$ Zentner.
2. zu neun Stück Seitenblechen, 5 —
3. zu den kupfernen Nägeln, $\frac{1}{2}$ —

Summa 7 Zentner.

Der Zentner Kupfer, wie er vom Hammer kommt, von Gräventhal, roh und ungearbeitet mit Fracht, Accise und allen Abgaben in Leipzig, 40 Thaler; betragen sieben Zentner 280 Thaler.

Wenn aber die obere Reihe Blech auch, und also der ganze Kessel, neu gemacht werden soll; so wird hierzu noch, weil selbige ebenfalls noch aus neun Stück Seitenblechen bestehet, an Kupfer gebraucht, = = = = 5 Zentner;
zu den Nägeln, = = = $\frac{1}{2}$ —
zu sieben Stück großen Haken von 10 Pfund, 70 Pfund, oder gleich gerechnet alle 8 Stück, $\frac{3}{4}$ —

Summa $6\frac{1}{4}$ Zentner.

Den Zentner rohes und noch ungearbeitetes Gräventhaler Kupfer, wie vorher, 40 Thaler gerechnet, thut

250 Thaler; zusammen für $13\frac{1}{4}$ Zentner zu 40 Thaler: 530 Thaler. Was nun den Arbeitslohn des Kupferschmidts betrift, so verlangt derselbe für das Pfund zwey Groschen, welches vom Zentner zu 110 Pfund gerechnet, 9 Thaler, 4 Groschen betrüge, und alsdann $13\frac{1}{4}$ Zentner 121 Thaler, 11 Groschen; nebst dem Kupfer aber zusammen 651 Thaler, 11 Groschen betragen würde.

§. 26.

Nun könnte zwar am Gewichte der $13\frac{1}{4}$ Zentner noch etwas abgehen, weil die kleinen Abgänge vom Kupfer dem Kupferschmiede verbleiben. Hiernächst beträgt das alte Kupfer (wenn ein ganz neuer gemacht würde) in so fern man den alten Kessel auch für $13\frac{1}{4}$ Zentner, oder, nach Abzug 2 Zentner Abgang, wegen des langen Gebrauchs nur für $11\frac{1}{4}$ Zentner annehmen wollte, jedes Pfund 6 Groschen, oder der Zentner, zu 110 Pfund gerechnet, 27 Thaler, 12 Groschen, welches 309 Thaler, 9 Groschen ausmachte, und an baarer Auslage alsdann noch ungefehr 342 Thaler, 2 Groschen blieben.

§. 27.

Da hier der Kessel, der ganz aus Kupfer bestehet, schon wohlfeiler, wie eine Braupfanne von gleicher Größe, ist: um wie viel minder kostbarer kann derselbe noch werden, wenn man ihn, statt des obern Kupfers, an den Orten, wo die Steine wohlfeil sind, mit einem gut eingekitteten Kranze von Steinen versehen kann.

§. 28.

Dieß alles bey Seite gesetzt, so ist es auch möglich, alle mit vielem Wasser ausgezogene Biere in der-

dergleichen geräumigen Kesseln, mit ihrer ganzen Brühe zusammen und regelmäßig, ihre bestimmte Zeit zu kochen; und so werden sie durch ihre Egalität im Kochen gesünder. Wenn aber Hr. Doct. Krünitz (S. 45) behaupten will, daß die Kessel mehr Holz, als eine Pfanne, erfordern, weil unter einem Kessel das Feuer kaum eine Quadrat-Elle mit seiner Spitze berühre, hernach an den Seiten derselben fortschlägt, und in der grösten Geschwindigkeit durch den Rauchgang fortgeht, so glaube ich, daß er dieses nur von dem unökonomischen, mit keinem Zirkelfeuer eingemauerten Kessel verstehe, sich solches aber niemals von ökonomischen und mit genugsamen Zirculargängen eingemauerten Kesseln bereden möge. Denn bey diesen wird alle Hitze des Feuers genutzet, so, daß wenige vergebens und heiß in den Schornstein verflieget; ja, oft nutzt man so gar die Wärme noch durch Leitungen zum Dörren des Malzes. Für diesmal kann ich hierüber nichts mehreres sagen.

§. 29.

Zu einer wohl eingerichteten Brauerey gehören ferner folgende Gefäße.

1. Ein großer Möschbottich, der in gehörigem Verhältniss mit der Pfanne stehen muß. Dieser Bottich, welcher viermal mehr Wasser in sich fassen soll, als die Pfanne enthält, muß so nahe, als möglich, an den Ofen gestellt werden, damit das Wasser ohne Zeitverlust und so heiß, als möglich, hinein geschlagen werden kann.

§. 30.

2. Der Stellbottich, welcher gleich neben dem Möschbottich zu stehen kommt, und von gleicher Größe seyn muß. Dieser Stellbottich nun wird, wie

bekannt, mit einem beweglichen Boden versehen. Damit man die Bretstücken dieses Bodens gehörig auflegen könne, so läßt man ungefähr vier Zoll hoch von dem Boden einen hölzernen Ring befestigen, auch, wenn die zu diesem beweglichen Boden benöthigten Bretter nicht sehr stark sind, mithin in der Mitte sich leicht biegen, zu mehrer Vorsicht quer über den untern Boden ein eben so hohes Bret anbringen, damit dieser Boden gut darauf ruhen könne. Die in diesem Stellboden nöthigen Löcher müssen, nach dem untersten Boden zu, weiter als oben seyn, welches den Vortheil hat, daß die Treber nicht so leicht mit der Würze durchdringen können. Um nun endlich die Würze fein helle abziehen zu können, so ist es besser, wenn man, nicht, wie gewöhnlich, ein Zapfenloch im Boden, sondern $1\frac{1}{4}$ Zoll über dem Boden dieses Loch, und in selbiges einen hölzernen Hahn zum Abziehen, anbringen läßt, weil alsdann die noch mit hindurch gegangene Treber auf dem Boden liegen bleiben. Beyde Bottiche müssen mit gut aufgepaßten Deckeln versehen seyn, damit theils das Bier nicht so bald verkühle, theils nicht so viel gute Dünste von der Würze verloren gehen.

§. 31.

3. Ein verhältnißmäßiger großer Kühlstock oder aber einige besondere Kühlfässer. Wer beydes zugleich anschaffen will, wird hiervon den Vortheil haben, daß er sein Bier eher abkühlen, und das sämmtliche Bier auf dem Kühlstocke in Gärung setzen könne. Damit man aber die Bodenhefen zurück behalten möge, so läßt man am Kühlstocke das Zapfenloch an der Seite anbringen.

§. 32.

An Orten, wo eichen Holz zu haben ist, da wird man wohl thun, wenn man dergleichen Gefäße hiervon fertigen läßt, und die Kosten nicht scheuet, eiserne Reifen darum legen zu lassen, welcher Aufwand durch die Dauer in kurzer Zeit ersetzt wird. Im Fall aber, daß das eichene Holz hierzu entweder nicht, oder nur mit schweren Kosten zu erlangen wäre, so kann man zu diesen Gefäßen auch kiefern Holz anwenden, welches ebenfalls sehr dauerhaft ist; jedoch muß hierzu recht fettes und kernichtes Holz ausgesucht werden, wenn es recht dauerhaft seyn soll. Auch müssen dergleichen Bottiche auf trockene Unterlagen, entweder von Steinen oder hartem Holze, gestellet werden, damit die Luft darunter wegstreichen könne, und selbige nicht von unten herauf verderben.

§. 33.

4. Gehöret hierzu ferner noch an Braugeräthschaften:

Getränkebottiche; Getränketonnen; Treberbottiche; ganze und halbe Viertel; ganze und halbe Tonnen; Achtel und Sechzehntheilfäßchen; Hefentonnen; Hefenzuber; Würz-Bier- Wasserrinnen; Fäßchen zum Untersetzen beym Gären; Bierschöpfer; Brauhauskannen; Gießbreter; hölzerne Trichter zum Biereinfüllen; blecherne Trichter; Kannen zum Auffüllen; Krücken zum Rühren; Malzschaufeln; eiserne Haken zum Feuerausscharren; Feuerhaken; Krücken von Eisen; Zeicheneisen zum Gefäße; Hopfenseihe von Ruthen; eine Handspritze, von Meßing oder Holz; Handsäge; Aexte zum Holzspalten; Spündebeile; Holztragen; Laternen und Leuchter;

ter; Schrotleitern, und was dergleichen mehr von solchen Kleinigkeiten ist.

§. 34.

Da ich allhier von den Biergeräthschaften geredet, so finde ich nöthig, noch folgendes hiervon zu erinnern. Die Weißbiere werden gemeiniglich auf unausgepichte Gefäße gefüllet, und es wäre eigentlich keine Nothwendigkeit, das Biergefäße zu pichen; allein, wenn das Pech nicht verbrannt wird, so hat es auch seinen guten Nutzen, weil einestheils das Pech das Eindringen der Luft mehr verhindert, mithin das Bier länger dauert; anderntheils ziehet das Bier selbst aus dem Peche noch einen guten, etwas bitterlichen Geschmack; dahingegen kann das Bier auch einen üblen Geschmack von dem Peche bekommen, wenn bey dem Auspichen zu viel Rauch in den Gefäßen bleibt. Ferner, wenn das Bier auf ungepichte und neue Gefäße gefüllt wird, und darauf abgären muß, so würde solches, wenn die Gefäße nicht gepicht sind, einen unangenehmen Geschmack aus dem Holze ziehen, welches aber hierdurch, so wie das leichte Sauerwerden der Biergefäße, durchs Pichen verhindert wird, mithin ist die Methode des Pichens der andern allemal vorzuziehen.

§. 35.

Zum Beschluß dieses Kapitels muß ich noch des zum Bierbrauen nöthigen Wassers gedenken, welches allerdings einen Haupttheil mit ausmacht, weil diesem, oft genug ohne Schuld, immer die Ursache eines schlecht gerathenen Bieres beygemessen wird. Das Wasser ist entweder hart oder weich. Unter harten Wasser wird gemeiniglich Brunnen und auch Quellwasser verstanden, welches mehrentheils mit erdigen

und

und mineralisch-salzigen Theilen vermischt ist. Doch giebt es auch an manchen Orten hartes Flußwasser. Wer sein Wasser recht genau untersuchen will, der thut am besten, dergleichen Untersuchungen durch einen geschikten Chymiker anstellen zu lassen; man kann das Wasser aber auch durch folgende Mittel in etwas untersuchen.

§. 36.

1. Man löse etwas Silber oder Queckſilber in Scheidewasser auf, und tröpfle hiervon nach und nach in dasjenige Wasser, so man untersuchen will. Wird nun dieses Wasser hiervon trübe oder milchig, so sind in diesem Wasser metallische, salzige oder kalckige Theile vorhanden; bey reinem Regenwasser aber wird man bey dem nämlichen Versuche keine Veränderung wahrnehmen.

2. Wasser worin kalkartige Theile enthalten sind, wird gelblich, so bald man etwas von aufgelößtem Queckſilber hinein tröpfelt.

3. Alles Wasser, welches Kupfertheilchen enthält, wird blaulich, so bald man etwas mit Wasser bereiteten Salmiak-Spiritus hineinthut. Auf diese und noch mehrere Arten kann man das Wasser untersuchen, oder, wie ich bereits erwähnet, durch einen geschickten Chymiker untersuchen lassen.

§. 37.

Unter die weichen Wasser rechnet man nun gewöhnlichermaßen Fluß- oder Teich- auch zuweilen einige Brunnenwasser, wo nämlich deren Quellen über lehmigen Sand gehen, und wenn selbige nicht mit solchen, vorher angezeigten Theilchen vermischt sind, sondern mehr schlammichte, und zarte salzigte Theile bey sich führen.

§. 38.

Es giebt an vielen Orten Brauer, welche das unflätigste Wasser zum Bierbrauen nehmen, und gutes Bier daraus bereiten; als z. E. in Berlin holen viele Brauer ihr Wasser aus der Spree, nahe am Leipziger Thore, welches der unflätigste Ort ist, der nur seyn kann. Denn es gehen daselbst nicht nur alle publike Abtritte, sondern auch noch andere, Unrath dahin bringende Canäle, kommen daselbst zusammen, auch die Gerber spühlen alles daselbst ab, anderer Schweinereyen nicht zu gedenken. Ob nun gleich von diesen Brauern ein gutes Bier gebrauet wird, so kann solches doch kein dauerhaftes Bier seyn, wie man bald erfahren würde, wenn der frische Abgang des Bieres dieses nicht verhinderte. Aus diesem Grunde bleibe ich bey meiner Meinung, daß reines weiches Wasser zum Biere am besten sey.

§. 39.

Wenn man aber bey seiner Brauerey kein weiches, sondern ein hartes Wasser hat, so muß man doch dahin sehen, wie man es so gut, als nur möglich, verbessern oder weicher machen kann. Dies kann auf folgende Art bewirkt werden. Man läßt solches ein Paar Tage vorher, ehe gebrauet werden soll, in großen, hierzu schicklichen Gefäßen, und, wenns möglich ist, an der Sonne stehen, so wird dasselbe hierdurch viel besser und weicher werden. Wer aber hierzu keine besondere Gefäße hat, oder anschaffen will, um solches der Sonne und freyen Luft auszusetzen, der kann es auch im Brauhause einige Tage auf den grossen Bottichen stehen lassen, wodurch es ebenfalls gut, aber doch nicht so gut wird, als wenn es der Sonne und freyen Luft blos gestellet worden. Es kann ferner

hierzu,

hierzu, sogleich im Anfange, ein Paar Pfund Potasche gethan werden, welches von gutem Nutzen ist, und zu besserer Aufschließung des Malzes vieles beyträgt, ja, so gar auch dazu, daß das Bier nicht so leicht sauer wird.

§. 40.

Weiche Wasser sind weit vortheilhafter zum Bierbrauen, als die harten, denn sie schließen die Mehltheile des Malzes weit besser auf, und der Unterschied ist so groß, daß beynahe der achte Theil Malz mehr erfordert wird, wenn man hartes Wasser hat. Bey weichen Wassern muß man auch dieses beobachten, daß man solche so geschwind, als möglich ist, ins Sieden zu bringen suche, selbige aber nicht etwa lange kochen lasse, weil sie sonst vieles von ihrem geistigen Wesen verlieren.

§. 41.

Auch so gar faules Wasser kann man verbessern, wenn man entweder Thon, oder auch groben Sand, ungefähr vier Zoll hoch, in große Bottiche thut, und dergleichen Wasser einige Wochen, nachdem es vorher wohl unter einander gerührt worden, stehen läßt, so wird es den faulen Geschmack gänzlich verlieren.

Zweytes Kapitel.

Von Anlegung eines Malzhauses, Malzdarre und anderer hierzu gehörigen Stücke.

Inhalt.

I. Von Anlegung eines Malzhauses. §. 1. Warum davon gehandelt werden soll. §. 2. Beschaffenheit, und was der Eigenthümer hierbey thun soll. §. 3. Innere Beschaffenheit. §. 4. 5. Quellbottich. §. 6. Fußboden und Wachsplätze. §. 7. Luftlöcher und Dunstschornsteine. §. 8. Boden. II. Vom Darrofen oder Malzdarre. §. 9. Einrichtung der Malzdarre. §. 10. Beschaffenheit. Horden von Weidenruthen. §. 11. Von Stangen und Planen. §. 12. Blos von Stangen. §. 13. Von Drahte. §. 14. Von eisernen Blechen. §. 15—20. Gemauerte Darre. III. Ein bequemer Darrofen. §. 21—24. Beschreibung. §. 25—27. Horden dazu. §. 28. Einwürfe dagegen. §. 29. Hebung derselben, §. 30. Getreide- und Malzböden. §. 31. 32. Was übrigens hierbey und in Ansehung der Brauerey zu beobachten.

I. Von Anlegung eines Malzhauses.

§. 1.

Da die Verfertigung des Malzes eines der vornehmsten Stücke beym Brauwesen ist, so ist es auch sehr nöthig, das allernothwendigste, nemlich die Anlegung

legung eines guten Malzhauses und Malzdarre, allhier kürzlich, jedoch deutlich, anzuführen, weil, leider, viele tausend Scheffel Malz nach der gewöhnlichen alten Art verdorben werden.

§. 2.

Eben so, wie bey dem Brauhause keine Größe desselben bestimmt worden, so wird es auch hier bey dem Malzhause nicht geschehen, weil sich dieses eben so gut nach der Menge des zu brauenden Bieres richten muß. Kann man das Malzhaus von Steinen erbauen, so ist es sehr gut; wo nicht, so gilt auch hier die beym Brauhause angegebene Regel, nemlich daß doch wenigstens drey Schuh hoch Mauer, von der Erde angerechnet, gemacht werden müsse. Hierbey ist annoch zu erinnern, daß man sich bey Anlegung eines Brau- und Malzhauses nicht allezeit auf den Baumeister, wie er solches anlegen will, verlassen könne oder müsse. Denn ein Baumeister, der keine gehörige Wissenschaft vom Brauwesen hat, mithin auch nicht weiß, wie die Verrichtungen auf einander folgen müssen, wird selten ein recht bequemes Brau- oder Malzhaus anlegen. Es muß daher der Eigenthümer einer Bierbrauerey selbst anzugeben wissen, wie er jedes Stück am vortheilhaftesten anbringe, damit alle Arbeit bequem verrichtet werden könne, und wie viel Raum hiezu nöthig: alsdann erst kann ein Baumeister ein dergleichen Gebäude gehörig aufführen.

§. 3.

Ein Malzhaus muß geräumlich genug seyn, damit man auf einmal so viel Getraide, als nöthig ist, einquellen, zum Wachsthum bringen, und alsdann auch an der Luft, so viel möglich austrocknen könne. Der Boden des Malzhauses muß von Steinen seyn,

wo das Getraide wachsen und trocknen soll, damit keine Fäulniß entstehe. Auch muß man von allen Seiten genugsam Luftzug hinein bringen können, welches äußerst nothwendig ist, besonders wenn man das Abtrocknen nicht auf darüber angebrachte Böden (welches aber allezeit besser ist) bewerkstelligen kann. Der Ofen muß so eingerichtet seyn, daß das Malz nicht durch den Rauch verdorben werde, und solches gleichwohl nach allen Graden, das heißt, schwach oder stark, so wie es jedem beliebt, darren könne.

§. 4.

In dem einen Winkel desselben muß der Quellbottich zu stehen kommen, welcher entweder von Stein, oder aber von gutem eichenen Holze gemacht, und jederzeit reinlich gehalten werden muß, und nicht etwan beym Ausschlagen des gequellten Getraides Körner darin gelassen werden, welche alsdann in Fäulniß übergehen, woraus in der Folge Nachtheil entstehen würde.

§. 5.

Die Größe des Quellbottichs muß sich nach der Menge Getraide richten, welches jedesmal einzuquellen nöthig ist. Ueber diesem Getraide muß das Wasser jederzeit acht Zoll hoch darüber stehen, und unter dem Bottiche wird ein Abzug angebracht, damit man das Wasser von dem eingeweichten Getraide gehörig abführen könne. Gleichergestalt ist es sehr nützlich und bequem, und man ersparet viel Zeit, wenn man noch eine Wasserleitung, wodurch man das Wasser auf das Getraide oder in den Bottich bringet, anzubringen suchet.

§. 6.

§. 6.

Der ganze Boden des Malzhauses muß entweder von Tafel- oder stark gebrannten Ziegelsteinen gemacht, und die Fugen wohl mit Gips verkittet seyn. Auf den Seiten des Bottichs werden die Wachsplätze angelegt, welche aber etwas abschüssig gemacht seyn müssen, damit das Wasser gehörig abfließen könne.

§. 7.

An den Seiten des Malzhauses müssen genugsame Luftlöcher gelassen und mit guten Schiebern versehen werden, und in der Decke müssen ebenfalls ein Paar Dunstschornsteine angebracht werden, damit man einestheils zu gewissen Zeiten genugsamen Luftzug in das Malzhaus bringen, anderntheils die Ausdünstungen des Malzes durch die angebrachten Schornsteine desto eher ausgeführt werden können.

§. 8.

Damit man nun aber das Malzmachen ohne Unterlaß bey bequemer Jahrszeit fortsetzen könne, so thut man am besten, wenn das Malz, nachdem es etwas abgetrocknet, und außer Wachsthum gesetzt worden, alsbald durch eine, bequem angebrachte Winde, in Körben auf den über dem Malzhause befindlichen Boden gebracht, und daselbst durch den freyen Luftzug gehörig abgetrocknet wird. Wenn solches nun getrocknet, so wird es alsdann auf diesem Boden so lange in Haufen aufbewahret, bis man es auf den Darroten bringen, und daselbst schwach oder stark darren will. Wer aber genöthiget ist, in großer Kälte zu darren, der muß in die Malzstube einen Ofen setzen lassen.

II. Vom Darrofen oder Malzdarre.

§. 9.

Die Malzdarre muß so eingerichtet seyn, daß der Rauch von dem Feuer gänzlich von dem Malze abgehalten werde, ohne daß man etwas von der Hitze verliere, auch, so viel nur möglich, Holz erspart werde. Auch muß man das Malz nach allen Graden des Trocknens zu einer beliebigen Farbe, so hoch es jeden beliebt, bringen können, ohne solches zum Nachtheile des Bieres zu scharf oder zu braun zu darren. Desgleichen muß der Ofen ohne große Mühe von dem angehängten Ruß gereiniget, und die Arbeit bequem, auch ohne überflüßige Arbeiter verrichtet werden können. Dergleichen gute und holzersparende Malzdarren, welche für jedermann brauchbar sind, will ich hier zwey anführen.

§. 10.

1. Der Herr von Eckhardt sagt hiervon in seiner Experimental-Oekonomie, Seite 478, §. 492. also: Ehe wir nun die Art des Darrens anweisen, so müssen wir zuvörderst von der Beschaffenheit der Malzdarren, weil selbige sehr verschieden sind, reden. An den meisten Orten werden die Horden, worauf das Malz geschüttet wird, von fingersdicken Weiden in große viereckige Rahmen geflochten. Da aber diese Weidenruthen in den Horden von der großen Hitze bald zundermürbe werden, und zerfallen, auch, wenn nur ein Funken Feuer dahin fliegt, sogleich in Flammen gerathen, und bereits, wie vielen Menschen bekannt ist, sehr oft großen Feuer-Allarm gemacht hat, so wollen wir, weil auch ohnedem fast alle Vierteljahre wiederum neue gemacht werden müssen, damit nichts zu thun haben.

§. 11.

§. 11.

Ferner findet man Malzdarren, von etlichen Stangen zusammen gegattert, worüber man pferdehärne Decken oder Planen breitet, und darauf das Malz schüttet. Da aber das Malz auf solchen Decken nicht gut gewendet werden kann, nächstdem die Decken auch nicht lange dauern, sondern die Haare von der Hitze zerspringen und mürbe werden, so ist nicht darauf zu sehen.

§. 12.

Man findet auch Darren von lauter armsdicken runden Stangen, neben einander gelegt; weil aber die Feuersgefahr, wie bey den Horden, nicht vermieden werden kann, so ist es ebenfalls nicht rathsam, sich ihrer zu bedienen.

§. 13.

Dahingegen von eisernem Drahte ganz dichte in eisernen Rahmen geflochtene Darren sehr gut und dauerhaft sind; es kostet aber das Drahtgeflechte auf eine Darre achtzig Thaler.

§. 14.

Ferner finden sich noch Darren von lauter zusammen genieteten starken eisernen Blechtafeln, welche auf eisernen Stäben ruhen. Diese sind auch recht dauerhaft und diensam, kosten aber, mit Einschluß der eisernen Stäbe, fast eben so viel, als die von Drahte geflochtenen. In Summa, es finden sich fast so vielerley Arten Darren, als Liebhaber der Brauerey vorhanden sind, so daß ein jeder nach Proportion seines Vermögens oft vieles darauf verwendet.

§. 15.

Um aber nicht auf eine neue Mode oder gekünstelte Erfindung, die doch zur Hauptsache nichts beyträgt, zu verfallen, sondern lediglich auf eine solche Darre zu sehen, welche einestheils alle Maurer, so wohl in Städten als Dörfern, mit wenig Kosten bauen können; anderntheils für Feuersgefahr vollkommen sicher, und drittens so beschaffen ist, daß sich das Malz darauf bequem oder leicht umschüppen, und schön gelbbraun mit wenig Holze darren läßt; so wollen wir auf unsern Brauereyen auch nur dergleichen einzuführen suchen.

§. 16.

Es wird demnach hierzu entweder ein eigenes kleines Gebäude aufgeführet, neben dem Brauhause, oder sonstwo in einem räumlichen Gebäude ein Platz dazu erwählet, in welchen dann, nach Proportion der Stärke oder Größe eines auf einmal zu verbrauenden Malzes, auch die Darrengröße angeleget werden muß, so, daß auf zweymal ein ganzes Malz abgedorret werden kann.

§. 17.

Der Ofen, worein das Feuer geleget wird, muß in die Erde gegraben, von Mauersteinen fein lang mit offenen Scharten gemacht, und von aussen herunter mit einer steinernen Treppe von vier bis sechs Stufen verfertiget werden. Die lange Saumschwelle der Darre kommt nur anderthalb Ellen von der Erde, auf welcher die Stäbe und Horden liegen, und ein Dach formiren; diese Darre muß frey stehen, damit man um die ganze Darre herum gehen, und das Malz füglich umwenden kann. Die beyden Gibelmauern müssen drey Viertelellen stark seyn, damit

sich

sich die Darre wegen der zu tragenden Last nicht schieben kann.

§. 18.

Anstatt nun sonst von einer Spitze der Giebelmauer bis zur andern ein starker hölzerner Baum oder ein langer Balken liegt, welchen man einen Esel nennet, und worauf die Horden mit den Oberenden ruhen, welches aber sehr leicht, wegen langwieriger Hitze anbrennet; so müssen wir an dessen statt Stäbe Eisen, Fingers dick und zwey Zoll breit, sechs oder acht Fuß lang, an beyden Enden mit Haken, so viel, als die Länge der Darre fordert, machen lassen, und in einander hängen; diese müssen mit den beyden Enden durch die Giebelmauern reichen, und hinter einer jeden Mauer durch eiserne Bolzen oder Ankersplinte straff angespannet werden. Ein solcher eiserner Esel hat eine ewige Dauer, und ist für Feuer sicher. Hiernächst wird alle drey viertel Elle, durch die ganze Länge der Darre, auf beyden Seiten, ein eiserner Stab, Fingers dicke und zwey Zoll breit, unten mit dem Ende in einer Kerb der Saummauer, und mit dem obern Ende auf dem Esel mit einem eisernen Nagel fest vernietet, daß der Stab nicht wanken kann. Diese Stäbe bilden eiserne Sparren, und werden auch eiserne Darrsparren genennet.

§. 19.

Wenn dieses besorget ist, nimmt der Töpfer das Maß, und verfertiget von Thon breite, ganz glatte, lange viereckigte Kacheln, Daumens dicke, welche, weil die eisernen Sparren zwey Zoll breit sind, mit dem Leistenende ein Zoll breit aufliegen, und also vier derselben Kacheln von der Saummauer an, bis auf den eisernen Esel hinauf, reichen, damit alsdann, von einem

einem Sparren bis zum andern, eine Reihe Kacheln nach der andern zu liegen kommt, und die Darre auf beyden Seiten völlig zugedeckt wird. Hierbey muß der Töpfer, wenn er die Kacheln recht lang viereckigt nach dem Maße gestrichen und glatt gemacht hat, mit einem eisernen Nagel, oder mit einem hierzu geschnittenen Hölzchen, als ein Strohhalm dick, eine Reihe Löcher neben einander stechen, so, daß man kaum einen kleinen Finger breit Platz dazwischen finden kann, durch welche die Hitze durchgehen muß. Alsdann werden die Kacheln gebrannt und auf die Darre gelegt. Eine solche Kachel kann über drey Groschen nicht kosten, und mit siebenzig, achtzig bis hundert Stücken kann eine gewöhnliche Darre bedeckt werden, und diese können über acht, zehn bis zwölf Thaler nicht betragen. Inzwischen kann kein einziges Korn durchfallen, und doch alles Malz mit einer hölzernen Schaufel wohl umgewendet, mit sehr wenigem Holze schön gelbbraun gedarret, und eine solche Darre viele Jahre erhalten und genutzet werden.

§. 20.

Auf diese Darre wird nun das gewachsene Malz geschüttet, von unten bis oben, auch bis ganz an die Giebelmauern, gleich geharkt, so, daß die Kacheln an allen Orten Hand hoch mit Malz bedekt sind, und keine Hitze vergebens durchgehet. Wenn nun das Malz also ausgebreitet ist, wird vom Erlenholze ein mittelmäßiges Feuer darunter gemacht, damit die meiste Feuchtigkeit nach und nach ausdünste, indem es sehr schädlich ist, wenn ganz nasses Malz sogleich mit großer Hitze angegriffen wird, als wodurch alle Lieblichkeit vergeht. Es muß nur gelinde abbrodmen; und wenn dann nicht vieler Brodem mehr davon gehet, werden einige dürre Spalten Holz nachgeleget, das

Malz

Malz immittelst einmal umgeschüppt, bis es zu knacken und zu platzen anfängt, so, als wenn man Koffee in einer Trommel oder Pfanne röstet. Hiermit fährt man so lange fort, bis das Malz so gelbbraun aussiehet, wie ein Honig- oder Pfefferkuchen; dann wird solches mit einer hölzernen Harke abgezogen, die Kacheln werden mit einem langen Besen rein abgekehret, und ein anderes Malz, wie zuvor, aufgebreitet, da denn in einem Tage mit einem halben Fuder Holze ein großes Malz wohl gedorret werden kann. Dabey sage ich, daß es sehr rathsam sey, wenn man das Malz lieber etwas braun, als zu helle blaßgelb, darret, immaßen ein Bier allezeit besser aussiehet, wenn es recht braune Farbe und gelblichten Gäscht hat, als wenn ein Bier, wie Leimwasser oder wie Kofent aussiehet. Es schmeckt auch ein braunes Bier von etwas hoch gedarrtem Malze viel herzhafter und gewürzter, als ein blasses.

III. Beschreibung eines bequemen Darrofens.

§. 21.

2. Herr Amtsrath Riem sagt in seiner ökonomischen Encyklopädie, im 1sten Bande, Monat Februar, Seite 159 also: Ich habe in meiner Abhandlung über die Holzsparkunst durch ökonomische Stubenöfen, Manheim, bey Schwan 1773, angezeigt, wie man die Hitze von ökonomischen Stubenöfen sowohl zu Malzdarren, als zu Obst- und Kartoffeldarren, anwenden könne. Hier will ich mit kurzem zeigen, auf was Art jede Ofenhitze dazu genutzt werden möge, und das um desto mehr, als der Ofen, welcher in des Brauers Stube oder im Malzhause stehet, hierzu dienen kann.

§. 22.

Der Ofen in des Brauers Stube oder im Malzhause wird von starken gebrannten Mauerziegeln, so wie jeder anderer Ofen, jedoch nur einfach, d. i. von einer Etage oder einem Aufsatze, dessen Länge zwey Breßlauer Ellen, die Breite eine Elle, und die Höhe oder Tiefe anderthalb Ellen, alles im Lichten enthalte, erbauet. Dieser Ofen darf nur eine Viertelelle vom Boden auf einem Gemäuer ruhen. Die Ursache wird sich bald zeigen.

§. 23.

Das Feuerloch ist inwendig, so daß in der Stube, gleichwie in einem Kamine, das Feuer angemacht und unterhalten wird. Durch die Feuermauer gehet eine Oefnung oder ein Rohr von einer halben Elle Weite, wodurch der Rauch dergestalt ausgehen kann, als wenn daselbst ein Schornstein zu seiner Abführung befindlich wäre, welches doch jetzt der Fall nicht ist; denn der Ausgang des Rauchs wird, wie die Folge lehret, anderswo ausgeleitet, muß aber inzwischen noch zur Abtrocknung des Malzes Dienste leisten. Um dieses zu erlangen, läßt man vor die Oeffnung gedachten Rauchausganges, woselbst die Darrstube befindlich seyn muß, einen Aufsatz errichten, der ein Gemäuer von einem länglichten Viereck vorstellet, und siebentehalb Breßlauer Ellen lang, $3\frac{1}{4}$ Ellen breit, und dritthalb Ellen hoch oder tief werden kann. Dasselbe wird der Länge nach, in der Gestalt eines vorgesetzten Ofens ohne Decke, vor das Rohr aufgeführet.

§. 24.

An der einen Seite dieses Gemäuers wird eine Elle über der Erde eine thönerne Röhre, die $\frac{5}{8}$ Ellen weit

im

im Lichten ist, der Länge nach und rings herum von mehrern Theilen zusammen gesetzt, geleget, so, daß diese Röhre, $1\frac{1}{4}$ Ellen von der Erde erhöhet, auf einigen untermauerten Steinen ruhet, und vom Gemäuer eine Viertelelle abstehet. Hieraus kann wahrgenommen werden, daß der Boden der Darrstube etwas höher, wie der Boden der Einheizstube, seyn muß; was hieran fehlet, darf man allenfalls durch eine aufgemauerte Unterlage von gebackenen Steinen ersetzen lassen. Genug, die Röhre darf nur $1\frac{1}{4}$ Ellen, wie oben gedacht, von der Erde im Innern des Gemäuers, um das man ringsherum von außen muß gehen können, dergestalt erhaben liegen, daß ein Ende accurat an das Rauchloch eingepasset, und dadurch die Hitze des Ofens in die Röhre eingeleitet, am andern Ende aber in den Schornstein abgeleitet werde.

§. 25.

Die ofenförmige Darre wäre also fertig: es fehlet jedoch noch das wesentlichste eine zusammengesetzte Horde, worauf man das Holz trocknen kann. Um diese in Form einer so genannten Satteldarre auflegen zu können, läßt man an jeder schmalen Endseite des Gemäuers zwey sattelähnliche Wände aufführen, damit die Darren auf diese Art, wie ein Sattel, eingerichtet und aufgelegt werden mögen. Denn Satteldarren sind von den Kennern für vortheilhafter erkannt worden, wie flache Darren; doch stehet es jedem frey, welche Gattung er wählen will. Gesetzt, man verlangt die Darre flach, so unterläßt man bloß jene Seitenmäuerchen, die wir in Gestalt eines Sattels an den schmalen Seitenwänden verlanget haben, und richtet die Horden ein, daß sie quer über die Oefnung des Gemäuers geleget werden, und solches so zudecken, als wenn sie die Decke des ofenähnlichen

Gemäuers vorstellen sollten. Wir wollen bey den Satteldarren, da wir solche besser finden, stehen bleiben.

§. 26.

Die Horden zu der Satteldarre werden gemeiniglich aus viereckten eisernen Rahmen, die wie Fenster aussehen, gemachet, und diese mit messingnem Drahte, gleichwie ein Gitter, mittelst in den Nebenseiten angebrachten häufigen Löcherchen, durchflochten. Damit diese Drahtfenster ordentlich aufgelegt werden können, muß man einige eiserne Stäbe allda aufrecht, und immer zwey gegen einander angelehnt, auch in Form eines Sattels anbringen, wo die Horden zusammen stoßen und aufgelegt werden sollen. Wenn dieses alles ordentlich eingerichtet und fertig seyn wird, so muß es so zusammen passen, damit keine Wärme, welche die Röhren im Gebäudchen ausbreiten werden, irgendwo ausdringen und verloren gehen könne.

§. 27.

Es hat einer meiner Freunde, der eine solche Darre, ungefähr von dieser Beschaffenheit, zu Frankfurt am Main, bey einem ökonomischen Bierbrauer sahe, und auch der Herr Pfarrer Crist, in seinen Beyträgen zur Oekonomie, Seite 206 vorgeschlagen, daß man diese Horden von eisernem Drahte, darauf man gehen könne, und den man dicht an einander legen, und mit feinem messingnem Drahte zusammen befestigen müsse, verfertigen solle. Der Vorschlag verdient allerdings Beyfall und Nachahmung, da dieses die stärksten und dauerhaftesten Horden, wofern man sie des Rosts wegen rein und trocken erhält, abgeben können. Wir wollen uns hierbey nicht verweilen,

weilen, sondern einem jeden überlassen, welche Gattungen ihm gefallen dürften.

§. 28.

Es ist uns noch übrig, einige Einwürfe zu heben, die gegen diese Malzdarre gemacht werden können.

1. Wie kann man die Unreinigkeiten von dem Malzabfalle, oder die etwan durch die Horden fallenden Körner ohne Mühe aus dem Gebäudchen bekommen?

2. Wie reiniget man die Röhren am bequemsten aus?

3. Wie und wohin leitet man die Dünste des Malzes aus, damit der Arbeiter während dem Umwenden und Trocknen des Malzes nicht ersticke, da man doch der nöthigen Wärme wegen kein Fenster öfnen darf?

4. Wie aber, wenn man keinen Vorofen anbringen kann, oder wenn im Sommer derselbe nicht eingeheizet werden darf?

5. Warum macht man nicht lieber die Röhren viereckigt, da man sie doch also leicht von gebrannten Steinen, und auch daher wohlfeiler erhalten könnte? oder, warum setzet man nicht lieber einen Ofen in dem Gebäudchen selbst auf?

Dies wären ohngefehr die wichtigsten Einwürfe unter allen unwichtigen, die leicht zu beantworten sind: wie viel leichter wird ein jeder selbst, wenn er Hand ans Werk legt, die geringern Einwürfe heben können.

§. 29.

Auf die erste Frage dienet zur Nachricht, daß man in einer der Seitenwände eine Oeffnung an-

bringen müsse, die mit einer Thüre verschlossen werden kann. Durch diese gehet man ein, kehret zusammen, und trägt solches heraus.

Auf die andere Frage ist zu antworten, daß man durch eben diese Thüre zu den Röhren sich verfüget, und solche durch hin und wieder, in den Röhren selbst, angebrachte Oeffnungen, die man mit einem Deckel leicht verschließen und öfnen kann, ausputzet, und sodann wieder verschmieret.

Die dritte Frage wird dadurch gehoben, wenn man in der Decke der Darrstube eine Oeffnung, und darüber einen bretternen Zugschornstein fertigen läßt, den man mit einem Deckel verschließen, oder je, nachdem es nöthig wird, öffnen könne. Wer schon die Dunströhren oder Schornsteine in Ställen bey der Stallfütterung gesehen hat, wird sich leicht hiervon eine Idee machen können.

Auf die vierte Frage muß man überlegen, daß es einem denkenden Kopfe ein leichtes ist, allerhand Veränderungen anzubringen. Entweder läßt man neben dem Ofen, oder anstatt des Ofens, einen Kessel aufrichten, aus dessen Feuerloche die Hitze im Sommer in diese Röhre zieht; oder wenn man den Ofen nicht einheitzen will, so wird nun auf einem besondern Vorofen oder Herde gefeuert, und diese Hitze von außen auf möglichste Art genutzet, so fort in eben diese Röhre geleitet; oder man kann die Darrstube nahe bey dem Bierkessel aufrichten, so daß man dessen Feuer nutzen und jedesmal Malz trocknen könne, wenn man Bier brauet. Oder, wer sein Holz nicht ökonomisch verbrennen will, kann blos ein Vorkamin errichten, und auf demselben das Feuer machen und einleiten, so wie auch der Herr Pfarrer Crist von seinem Frankfurter Oekonom gelehret hat.

Die

Die fünfte Frage ist eine der wichtigsten, aber, wie folget, zu beantworten. Viereckigte Röhren taugen deswegen nicht so gut, wie die runden, weil die durchfallenden Körner darauf liegen bleiben und verbrennen würden. Eben so verhält es sich mit den Oefen, wenn man solche, und noch besonders eiserne Oefen, einsetzet. Ich habe diese Unbequemlichkeit an dem Darrofen in Beuthen gesehen; die Eigenthümer haben es selbst getadelt, und an der halben Röhre, welche die Ofenhitze durch die andere Hälfte der Darre ins Kamin abführte, gefunden, daß solche bequemer zu diesem Gebrauche sey; so wie sie jetzt schon sehr heiß und vergebens zu geschwind in den Schornstein wegflog. Wollte man gleich auch einen Ofen von Mauerziegeln einsetzen, so hat er die Unbequemlichkeit, daß er zu warm machet. Denn das Malz soll und muß gelinde getrocknet werden; und da seine Hitze zu bald ins Kamin abgehet, so ist diese Einrichtung auch nicht ökonomisch.

Dieses mag von Anlage bequemer und nützlicher Darrofen genug seyn. Ein jeder Kenner wird leicht einsehen, daß diese Arten von Malzdarren den sonst gewöhnlichen weit vorzuziehen, und daher auch sehr zu empfehlen sind.

§. 30.

Ehe ich von Verfertigung des Malzes etwas sage, so finde ich für nöthig, erst noch von den zur Aufbewahrung des Getraides, Malzes und Hopfens nöthigen Behältnissen das vorzüglichste zu erinnern. Wenn das Brau- und Malzhaus nicht von Steinen erbauet, mithin auch nicht gewölbt, gleichwohl aber über selbigen, theils zu Gewinnung des Platzes, theils zu mehrerer Bequemlichkeit, Ge-

traide- und Malzböden angelegt werden sollen; so ist vorzüglich darauf zu sehen, daß dergleichen Böden entweder von Gips verfertiget, oder aber mit doppelten Bretern beleget, und alle Fugen darzwischen gut verwahret werden, damit die aufsteigenden Dünste das auf den Böden befindliche Getraide oder Malz nicht verderben mögen.

§. 31.

So wie nun dergleichen Getraide- und Malzböden von unten herauf für aller Feuchtigkeit gut verwahret werden müssen, eben so sorgfältig müssen an den Seiten des Daches hinlängliche Dachfenster, welche mit Klappen und Drahtgittern wegen der Vögel versehen, angebracht werden, damit genugsame Luft die Böden durchstreichen könne; jedoch muß hierbey auch dieses beobachtet werden, daß die Sonne nicht hinein scheine, indem solches nicht nur dem Getraide, sondern auch dem fettigen Malze, nachtheilig seyn würde. Auch ist es sehr wohlgethan, wenn man das Getraide von dem Malze durch eine von Bretern gut verfertigte Wand absondert, damit, wenn das Getraide umgestochen wird, mithin vielen Staub verursacht, das Malz hierdurch nicht verunreiniget werde. Nicht weniger vortheilhaft ist es auch, wenn der nur gedachte Getraideboden gleich über der Malzstube angebracht werden kann, damit das zum Einquellen nöthige Getraide nicht erst weit geschaft, sondern auf eine bequeme Art in den Quellbottich gebracht werden könne, wodurch ebenfalls viele Zeit ersparet wird, so wie der Vortheil, wenn der Malzboden über der Darre angelegt worden, nicht weniger nützlich ist.

§. 32.

So wie nun ferner ein guter Wirth bey seiner Brauerey, wenn er den rechten Nutzen hiervon ziehen will,

will, allezeit den Bedacht dahin nehmen muß genugsames Getraide, besonders, wenn solches wohlfeil ist, und er nicht selbst so viel, als er Jahr aus Jahr ein in seiner Wirthschaft bedarf, erbauet, im Vorrath einzukaufen; eben so verhält es sich in Ansehung des Hopfens, als eines der wichtigsten Artikel mit bey dem Bierbrauen, um alsdann, wenn selbiger nicht geräth, welches sich öfters ereignet, nicht den Mäcklern in die Hände zu fallen, als wodurch ein ansehnlicher Gewinnst beym Bierbrauen verloren gehet. Was nun so wohl beym Einkauf des Getraides, als des Hopfens, zu beobachten ist, davon will ich das nöthigste in dem Folgenden mittheilen.

Drittes Kapitel.

Von dem zum Brauen nöthigen Getraide, Hopfen, und Malzbereitung.

Inhalt.

I. Vom Getraideeinkauf. §. 1. Was für Getraide zum Bierbrauen zu nehmen. §. 2. Vorurtheil. §. 3. Welche Gerste dazu genommen und nicht genommen werden soll. §. 4. Was bey unreinem Getraide gethan werden muß. §. 5. Warnung. II. Einkauf und Aufbewahrung des Hopfens. §. 6. 7. Warum Hopfenvorrath nöthig. §. 8. Güte des Hopfens, wie sie zu erkennen. §. 9. 10. Aufbewahrung. §. 11. Trocknen des Hopfens. III. Von Verfertigung des Malzes. §. 12. 13. 14. Wie mit dem Kaufmalze zu verfahren. §. 15. 16. Bey ausgewachsenem Getraide. §. 17. Was beym Malzmachen zu beobachten. IV. Vom Einquellen des Getraides. §. 18. Gefäße und Maß ꝛc. §. 19. Verfahren nach den ersten 24 Stunden. §. 20—23. Nutzen davon durch das Verfahren eines englischen Landwirths bewiesen. §. 24. Schaden im entgegengesetzten Falle und Wasserprobe. §. 25. Wenn solches genug geweicht. §. 26. 27. Verbreitung auf die Malztenne. §. 28. Vorsicht beym Wachsen. §. 29. Was beym Erscheinen der Wurzelkeime zu beobachten. §. 30. Ferner, wenn es gehörig gewachsen. §. 31. Unterschied zwischen Luft- und Darrmalz. §. 32. Was beym Darren des Malzes zu beobachten. §. 33 — 35. Schaden im Unterlassungsfalle. §. 36. Vieler

Brauer

Brauer Wahn, und Malzprobe. §. 37. Was von den durch den Rauch getrockneten Malze zu halten. §. 38. Keimbefreyung §. 39. Holz. V. Schroten des Malzes. §. 40 — 42. Verrichtungen zur Mühle. §. 43 — 47. Anmerkungen hierüber. §. 48. Beschluß.

I. Getraideeinkauf.

§. 1.

Die Güte des Getraides macht bey dem Bierbrauen einen Hauptgegenstand aus, und ich setze allhier ein für allemal als einen Grundsatz voraus: **Wer recht gut Bier brauen will, muß auserlesen Getraide haben**; aber nicht, wie viele, träumen: daß man von schlechtem Getraide auch gutes Bier brauen könne. Man kann zwar wohl, im Nothfalle, auch schlechtes Getraide nutzen; dieses muß aber auch ganz besonders behandelt werden, wovon in der Folge etwas gedacht werden soll.

§. 2.

Zuvörderst muß ich erinnern, wie viele, aber mit Unrecht, glauben, daß ein auf Schaf- und Grubendünger gewachsenes Getraide, entweder ein übelschmeckendes, oder auch trübes Bier gebe. Dieses ist Vorurtheil; denn das Bier wird nicht nur wohlschmeckend, sondern auch helle, das Getraide mag auf allerley Arten des Düngers gewachsen seyn, wenn es nur sonst rein, d. h. ohne andere Zusätze von Körnern, ist, gut gemälzt, und übrigens hierbey alles, wie beym Malzmachen und Bierbrauen in der Folge gesagt werden soll, gehörig beobachtet wird, welches ich aus Erfahrung sagen kann.

§. 3.

§. 3.

Es giebt verschiedene Arten von Gerste, welche zwar alle zum Bierbrauen angehen; allein, ich ziehe die große zweyzeilige, schöne gelbe, oder aber auch die, so ins Weisse fällt, und fein dünnschälig ist, den andern Arten vor. Nie muß man, wenn man gutes Bier verlangt, 1) zweywüchsige, 2) im Felde ausgewachsene, und 3) mit Hafer oder anderm Unkrautsamen vermengte Gerste zum Mälzen oder Bierbrauen verwenden, weil dieses, nebst schlechtem Malzen, Hauptumstände mit sind, daß das Bier übelschmeckend und trübe wird. Was aber hier in Ansehung der Gerste gesagt wird, dies gilt auch für den Waizen.

§. 4.

Denn Gerste, welche aus großen und kleinen Körnern bestehet, oder worunter Unkrautsamen oder Hafer gemischt ist, wird nie egal wachsen und daher auch kein gutes Bier geben. Wer demnach selbst dergleichen unreines Getraide besitzt, oder, in Ermangelung guten Getraides genöthiget wäre, unreines zu kaufen, welches doch nie anders, als nur im höchsten Nothfalle, geschehen dürfte, derjenige muß vor allen Dingen die kleinern Gersten- Hafer- oder andere Körner hiervon absondern lassen, ehe es zum Malzen zubereitet wird, und blos die schönsten Körner dazu nehmen. Wie die Absonderung der leichten und schlechten Körner bewerkstelliget werden soll, darf ich wohl nicht erst anführen, weil ich glaube, daß dieses der geringste Bauersmann weiß.

§. 5.

Viele thun sich auch aus übertriebener Sparsamkeit großen Schaden an ihrem Bierbrauen, indem sie alles

alles schlechte und gute Getraide zusammen und unter einander kaufen, und verbrauen lassen. Sie glauben, ihren Schlag zu machen, wenn sie nur fein wohlfeil einkaufen können; bedenken aber nicht, daß sie die Speckseite nach der Wurst oder den Strohhalm nach der Schütte werfen, und, indem sie einige Groschen beym Einkaufe zu gewinnen glauben, weit mehrere Thaler dadurch, daß sie schlechteres, ja, oftmals ganz ungenießbares Bier bekommen, verlieren, ja wohl gar sich den Verlust ihrer Kundschaft zuziehen. Ich rathe daher jedwedem, lieber gutes Getraide zur rechten Zeit, wenn es auch etwas theuer seyn sollte, zu kaufen, als schlechtes, weil sich ein jeder dadurch einen sichern und weit größern Gewinnst versprechen kann.

II. Einkauf und Aufbewahrung des Hopfens.

§. 6.

So vortheilhaft es nun ist, gute Getraidevorräthe in Zeiten anzuschaffen, eben so ist es von nicht geringem Vortheile, dieses in Ansehung des Hopfens zu beobachten. Denn wer sich den Betrügereyen der Hopfenhändler aussetzt, oder oftmals auch aus Unvermögen aussetzen muß, und nicht in wohlfeilen Zeiten auch hiervon Vorräthe einkauft oder einkaufen kann, der verliert alsdann, wenn er etwan schlechten Hopfen bekommt, oder wenn derselbe jähling theuer wird, welches sehr oft geschieht, weil selten einige gute Hopfenjahre hinter einander folgen, schon ein Ansehnliches von seiner Braunutzung.

§. 7.

§. 7.

Da der Hopfen nicht verdirbt, wenn derselbe gehörig aufbewahret wird, und sich zwanzig, dreyßig, ja mehrere Jahre gut erhält, so thut derjenige, dessen Umstände es erlauben, sehr klüglich, wenn er sich in guten und wohlfeilen Hopfenjahren eine gute Quantität hiervon einkauft, und ihn gut verwahrt, wovon ich in der Folge etwas gedenken werde.

§. 8.

Die Güte des Hopfens kann man aus folgendem beurtheilen. 1) Muß derselbe von guten Gelegen, 2) die Häupter desselben müssen recht stark, groß und wohl eines Fingers lang, und dabey gelbbraun von Farbe seyn; 3) muß er einen starken und gewürzhaften Geruch haben, 4) mehlreich und voller Fettigkeit seyn. Wenn er diese vier Eigenschaften hat, so ist er gut, und zum Einkauf und Aufbewahrung vortheilhaft.

§. 9.

Was nun die Aufbewahrung des Hopfens betrift, so ist diese nicht minder wichtig, weil, wenn dieses nicht gehörig geschieht, derselbe seine besten Kräfte verliert. Dieses kann nun auf zweyerley Art, nach Art der Engländer, folgendermaßen geschehen. Die erste und beste englische Methode ist diese: Sie machen große Säcke von starker Leinwand, befestigen solche in einem aus starken Bohlen verfertigten Kasten, füllen den Sack mit Hopfen, und thun alsdann einen ebenfalls von Bohlen hierzu accurat gefertigten Deckel darauf, und pressen solchen vermittelst einer Presse so stark, als möglich, zusammen; fahren hiermit so lange fort, bis der Sack gehörig voll ist, nähen ihn gut zu, und verwahren ihn an einem trockenen der Sonne und

freyen

freyen Luft nicht ausgesetzten Ort, auf einem Boden. Von diesem Zusammenpressen wird derselbe durch die Länge der Zeit, wie ein Harzkuchen. Will man nun hiervon etwas zum Gebrauche verwenden, so wird davon mit einem Beile so viel abgehauen, als nöthig ist.

§. 10.

Die zweyte Art, und wenn man ihn nicht in so gar großer Menge hat, ist folgende: Man nagelt einen hierzu tauglichen, jedoch runden Sack in eine auf dem Boden angebrachte Oefnung rund herum an, und schüttet alsdann eine Quantität Hopfen hinein. Hierauf steigt ein Mann in diesen Sack, tritt den hinein geschütteten Hopfen fest ein, und ein anderer schüttet so lange nach, bis der Sack voll ist. In die Zipfel werden einige Hände voll Hopfen gethan und fest unterbunden, damit man den Sack gehörig anfassen und fortschaffen könne. Der Sack wird gut vernähet, und ebenfalls an einem solchen Ort, wie oben angezeigt worden, aufbewahret. Ein auf diese Art verwahrter Hopfen behält nicht nur sein gutes Ansehen, sondern auch seine Kräfte, dahingegen beydes verloren gehet, wenn derselbe, so wie viele thun, bloß in Kammern hingeschüttet und Sonne und Luft ausgesetzt wird.

§. 11.

Da theils bey manchen Brauereyen, auch an andern Orten, Hopfen erbauet wird, so will ich hier der Trockenmachung des grünen Hopfens nur ganz kurz erwähnen. Wenn der Hopfen seine gehörige Reife erhalten, so muß solcher ohne Zeitverlust von genugsamen Personen sorgfältig abgepflückt werden, und zwar so, daß auch nicht ein grünes Blättchen oder Stückchen Ranke darunter komme. Hat man

nun

nun eine gehörige Quantität reinen Hopfen in Bereitschaft, so wird die ganze Malzdarre hiermit ungefähr sechs Zoll hoch recht egal beschüttet, und alsdann ein ganz gelindes Feuer, wo möglich von hartem Holze, angemacht, damit die Darre nur nach und nach, aber ja nicht zu heiß werde. Die Hauptsache hierbey ist, daß das Feuer nur stufenweise gegeben wird, damit der aufgeschüttete Hopfen nicht verbrenne; denn es ist besser, daß man ein Paar Stunden länger und gelindes Feuer halte, als den Hopfen verderbe. Bemerkt man nun, daß der unterste Hopfen mehrentheils trocken ist, so kann man selbigen sorgfältig ummenden, damit der obere nunmehr unten zu liegen komme. Wenn man wissen will, ob er trocken genug ist, so besiehet man ihn öfters; und wenn man findet, daß der obere rauschet, so nimmt man diesen ab. An andern Orten aber, wo selbiger noch feuchte ist, muß man ihn alsdann dünner machen, bis er das nemliche Zeichen von sich giebt. Wenn man nun aus der Farbe und dem Rauschen wahrnimmt, daß er trocken genug zu seyn scheinet, so macht man noch folgende Probe: man bricht nemlich die innere Schale auf, und wenn diese zerbricht, so ist er, wie er seyn soll; denn diese Schale zerbricht nicht eher, als bis er genugsam getrocknet ist.

III. Von Verfertigung des Malzes.

§. 12.

Viele kaufen zwar, wo nicht alles, doch sehr vieles Malz, welches aber nicht wohl gethan ist, indem man mit dergleichen Kaufmalze oftermals sehr hintergangen wird, und alsdann schlechtes Bier bekommt.

kommt. Es ist daher weit vortheilhafter, wenn sich ein jeder sein benöthigtes Malz selbst verfertiget. Da man aber doch bisweilen wider seinen Willen genöthiget wird, von andern Malz zu erhandeln; so will ich hier zuvörderst, ehe ich vom wirklichen Malzmachen rede, noch einige Vortheile, welche man beym Kaufmalze beobachten muß, anzeigen, damit man nicht so leicht hintergangen werde, oder, wenn man wirklich betrogen worden, sich doch noch in etwas helfen könne, um gutes Bier zu bekommen.

§. 13.

Wer also Malz kaufen will, oder schon, ohne es probirt zu haben, gekauft hätte, derselbe nehme ein breites Faß mit Wasser, und werfe von diesem Malze einige Hände voll hinein, jedoch nicht auf einen Klumpen, sondern fein breit. Diejenigen Körner nun, welche gut gewachsen und gemalzt sind, werden alle oben schwimmen; fallen aber viele Körner zu Boden, oder sinken nur mit einem Ende unter, so ist das ein sicherer Beweis, daß das Malz schlecht ist, indem die untergesunkenen Körner gar nicht gewachsen, die zum Theil untersinkenden Körner aber nicht genug ausgewachsen sind.

§. 14.

Um nun aber nicht schlechtes, sondern gutes Bier zu bekommen, so muß man dieses Malz sortiren; d. h. man muß sämmtliches Malz nach und nach in große mit Wasser angefüllte breite Gefäße (allenfalls in Bottiche) schütten, und hiervon drey Sorten machen. Alle Körner, welche demnach oben schwimmen, sind gut, und können alsbald verbraucht werden. Die zweyte Gattung von Körnern, wird ebenfalls besonders gethan und nochmals ordentlich gemalzt. Die

dritte Sorte, welche zu Boden gefallen, ist aus dem Grunde nicht rathsam, frisch zu mälzen, weil man nicht vorher wissen kann, ob diese Körner nicht sehr alt gewesen, auf welchen Fall sie nicht, oder doch sehr schwer auswachsen, und alsdann dennoch kein gutes Bier geben, und daher alle darauf verwendete Mühe und Arbeit vergebens seyn würde. Man thut daher am besten, um dieser Arbeit überhoben zu seyn, diese letzte Sorte Körner sogleich entweder zu Schrot fürs Vieh, oder aber zum Brandtweinbrennen zu verwenden.

§. 15.

Ungeachtet ich nie anrathe, ausgewachsene Gerste oder Waizen, sondern allezeit die besten Früchte, zum Mälzen zu nehmen; so kommt man doch auch oftmals, wenn vieles Regenwetter in der Aerntezeit einfällt, in die Verlegenheit, ausgewachsenes Getraide auf dem Felde zu bekommen. Hat man nun keine Gelegenheit, oder die Vermögensumstände wollen es nicht erlauben, anderes und gutes Getraide zum Bierbrauen zu kaufen; so muß man wohl aus der Noth eine Tugend machen, und von dergleichen auf dem Felde ausgewachsenen Getraide zum Malzmachen nehmen. Hierbey muß man aber folgendes beobachten; wobey ich aber voraussetze, daß das Getraide auf dem Felde nicht etwan schon zu sehr ausgewachsen seyn darf, in welchem Falle solches nicht zum Bierbrauen angewendet werden darf.

§. 16.

Gesetzt also, man hätte Gerste oder Waizen, welche auf dem Felde ein wenig ausgewachsen, und wollte diese Getraidearten zum Bierbrauen verwenden, so muß man erstlich die Vorsicht brauchen, daß man

selbige

selbige nicht so lange, als ander gutes Getraide, quelle, weil dergleichen Getraide eher, als anderes, weich wird; zweytens müssen diese Sorten etwas scharf gedörrt, und drittens die Keime sorgfältig abgerieben werden. Wenn nun diese drey Puncte sorgfältig beobachtet werden, so kann man solch ausgewachsen Getraide immer noch mit gutem Nutzen zum Bierbrauen verwenden, woraus immer noch ein gutes und trinkbares Bier, aber freylich nicht so gut, als von auserlesenem Getraide, werden kann; daher solches auch nur, wie schon erwähnt, im Fall der Noth zum Bierbrauen genommen werden darf.

§. 17.

Nunmehr will ich vom Malzmachen von gutem Getraide reden. Hier setze ich wiederum folgendes voraus. Wer gutes Bier haben will, muß 1) auserlesen Getraide darzu erwählen; 2) muß nicht im Winter bey großer Kälte, so wie im Sommer bey großer Hitze, sondern im Frühjahr und Herbste, mälzen. 3) Daß man in den eben angezeigten Zeiten genugsame Vorräthe von Malz mache, damit solches eine Zeitlang liegen, und nicht sogleich frisch weg verbraucht werden dürfe, weil aus altem Malze besser Bier wird, als aus jungem. Diese Regeln gelten sowohl vom Darr- als Luftmalze. Wenn die Kälte im Monat Februar nicht zu strenge ist, so kann man in diesem Monate schon anfangen, Malz zu machen, damit man, wenn man Lagerbier brauen will, und keine alten Malzvorräthe mehr hätte, doch im Monate März oder April (wie es sich zu der Zeit gebühret) dergleichen verfertigen könne.

IV. Vom Einquellen des Getraides.

§. 18.

Ehe und bevor man zum Einquellen des Getraides schreitet, so müssen vorher die hierzu nöthigen Gefäße, die Quellbottiche, gehörig gereiniget und eingequellet werden. So bald dieses geschehen, wird ein Zapfen mit Stroh umwunden eingesetzt, damit das Wasser alsdann, ohne Körner zu verlieren, gehörig abgezapft werden könne. Um nun aber jederzeit ein richtiges Maß oder vielmehr Gewicht zu haben (indem das Gewicht allezeit viel sicherer, als das Maß, beym Malze ist,) so wieget man so viel Körner ab, als man zu malzen gedenket, und schüttet es in den bereiteten Quellbottich, läßt alsdann von Fließ- oder vorher zubereitetem Brunnenwasser so viel darüber gießen, daß solches wenigstens zehn bis zwölf Zoll hoch über das Getraide gehe; aber auch nicht zu viel Getraide hinein schütten, damit solches Platz genug zum Quellen habe. Besser ist es, wenn man das Wasser erst in den Quellbottich gießen, und nachher das Getraide nach und nach hinein schütten läßt, weil man alsdann den bey dem Getraide befindlichen Unrath und Unkrautsamen sehr leicht wegnehmen kann, weil dergleichen schlechte Beymischungen sehr vieles zu schlechtem und trüben Biere beytragen können. Auch öfteres Umrühren ist diesfalls gut, und befördert die Absonderung der Unreinigkeit sehr.

§. 19.

Wenn nun das eingequellte Getraide ungefähr vier und zwanzig Stunden gestanden, so wird das Wasser abgelassen und frisches aufgegossen, und zwar so viel, daß es wenigstens wiederum sechs bis acht Zoll darüber gehe, welches auch nach Verlauf von vier und

zwanzig

zwanzig Stunden wiederholet werden kann. Hierbey aber ist noch zu erinnern, daß man sowohl beym ersten als zweyten Aufgusse des Wassers ja darauf sehe, daß das Getraide niemals blos liege, sondern lieber etwas zu viel, als zu wenig Wasser, darauf gießen lasse, weil solches alsdann ungleich quellen, und nach diesem kein so gutes Bier geben würde. Wie lange das Getraide eingequellet werden muß, läßt sich nicht genau angeben; denn hierbey hat sowohl zu warme und kalte Witterung, als altes oder junges Getraide, vielen Einfluß, und macht einen Unterschied hierin, und es ist immer noch besser, etwas zu wenig, als zu viel, weichen zu lassen, weil man den Mangel des zu wenigen Weichens allenfalls noch auf dem Wachsplatze ersetzen, und zum guten Wachsthume bringen kann, indem man solches noch mit etwas laulichtem Wasser besprengen läßt. Dahingegen, wenn das Getraide zu lange geweichet hat, so wird der Graskeim hervor gebracht, wodurch das Malz verdorben, oder wenigstens zu gutem Bier untüchtig wird.

§. 20

Hier kann ich nicht umhin, diesfalls eine Anzeige eines englischen Landwirths hier mit einzurücken, welche im sechsten Theile des *Musei Rustici et Commercialis* befindlich ist, und also lautet: Das erste welches ich erwähnen will, ist der Nutzen, das Wasser zu verändern, wann das Getraide eingeweicht wird. Einige Mälzer halten dieses gar nicht für nöthig; andere billigen es zwar, thun es aber ohne Unterschied in einerley Verhältniß die ganze Zeit über. Aber sie haben beyde Unrecht. Die Zeiten, wo das Wasser am öftersten verändert werden muß, sind im Anfange und am letzten Ende der Zeit im Herbst und Frühling, wenn das Wetter warm ist. Denn in der

Mitte des Winters ist das Wetter zu kalt, als daß es zulassen sollte, daß das Wasser mit irgend einigem Vortheile geändert werden könnte.

§. 21.

Man setze, die Gerste müßte im Frühling acht und vierzig Stunden in der Weiche gelassen werden. Wenn das Wetter warm werden will, so kann das Wasser in diesem Zeitraume dreymal geändert werden; in andern Fällen kann schon zweymal genug seyn. Die beste Regel aber, wornach man sich richten kann, ist folgende: Ein jeder Mälzer muß wissen, daß im Herbste und Frühlinge, wenn man die Gerste gar zu lange in einerley Wasser zum weichen läßt, das Wasser schleimicht und zuweilen sauer werden wird. Nun wollte ich rathen, daß der Malzmeister auf die Veränderung des Wassers acht hätte, und wenn er findet, daß es glatt und öhlicht anzufühlen ist, und daß es entweder zu riechen oder sauer zu schmecken anfangen will, so mag er es auf alle Art und Weise den Augenblick verändern; er muß aber, wenn er auf seinen Nutzen acht hat, eine besondere Methode beobachten, solches zu thun.

§. 22.

Die gewöhnliche Art, das Wasser zu verändern, ist, daß man erst das Wasser, in welchem die Gerste eingeweicht war, abschöpfe, und hernach den Bottich entweder Eimerweise oder durch Pumpen wieder anfülle. Ich halte dieses nicht für gut; denn wenn das Wasser abgeschöpft ist, so liegt die Gerste derber über einander, und kann sich in sehr kurzer Zeit erhitzen. Dieses ist dem Malze sehr nachtheilig, und wenn nicht Vorsicht gebraucht wird, so erfolgt ein beträchtlicher Verlust darauf.

§. 23.

§. 23.

Meine Methode ist allezeit gewesen, daß ich zuerst ein Orthoft Wasser neben dem Bottich bereit halte, welches ich, so bald als das erste Wasser abgeschöpft ist, auf die Gerste gießen lasse; und da ein Orthoft hinlänglich ist, acht Scheffel Gerste einzuweichen, so nehme ich nachgehends so viel Orthofte darzu, als mein Bottich Quarters einweichen kann, nur eins abgerechnet. Auf diese Art vermeide ich die Gefahr des Erhitzens der Gerste in dem Bottiche.

§. 24.

Wenn das Wasser nicht verändert wird, so lange als die Gerste eingeweichet ist, so entstehen daraus öfters schädliche Folgen für das Malz, als welches entweder kraftlos oder unschmackhaft wird, oder es bekommt einen dumpfigen widerwärtigen Geschmack, welchen auch das Bier gewiß annimmt. Das Flußwasser ist zum Einweichen der Gerste allemal das beste, und hartes Brunnenwasser ist das schlimmste, das man nur erwählen kann. Der Mälzer wird wohl thun, wenn er die verschiedenen Arten von Wasser, welche er um sich hat, mit Seife probirt: welches Wasser am geschwindesten schäumet, schickt sich zu seiner Sache am besten.

§. 25.

Bey warmer Witterung ist das Getraide oftmals in zwey Tagen gut gequellt; dahingegen solches bey kaltem Wetter wohl noch einmal so lange dauert: man muß daher auch bey warmer Witterung das Wasser eher ablassen, und frisches darauf bringen, als bey kalter. Weil sich nun bey dem Einquellen des Getraides weder Tag noch Stunde bestimmen läßt, so muß man dann und wann einige Körner

herausnehmen, und zwischen zwey Fingern etwas drücken: giebt die Schale bey diesem Drücken nach oder springt auf, so ist es genug, und das Wasser muß alsbald abgelassen werden.

§. 26.

Hierauf wird das Getraide nunmehr ohne Zeitverlust zum Malzen auf die Malztenne gebracht, und daselbst in Haufen von zwölf, sechszehn bis zwanzig Zoll hoch, je nachdem es warm oder kalt ist, gebracht. Ist es warm, so werden die Haufen nicht so hoch, als bey kalter Witterung, aufgehäuft, dahingegen, wenn im Winter gemälzt wird, mithin die Malztenne sehr kalt ist, so muß selbige etwas erwärmet und das Getraide nach Befinden mit Haardecken oder sonst etwas zugedeckt werden. Diese Behandlung ist blos von der Gerste zu verstehen; Waizen hingegen, rathe ich an, bey strenger Kälte gar nicht zu mälzen. Ferner dürfen die Waizenhaufen auch nicht so hoch, als die von der Gerste, aufgehäuft werden, weil dieser nicht in so lange Keime, als die Gerste, schießen darf.

§. 27.

Bey Verbreitung des nassen Getraides müssen die Luftlöcher geöfnet, solches auch fleißig umgeschüppt werden, damit das überflüßige Wasser davon komme; alsdann aber bringt man es schnell in Haufen, damit es sich erwärme. Jedoch muß man auch darauf sehen, daß nicht zu viel Feuchtigkeit davon komme, weil man sonst genöthiget würde, selbiges wiederum anzufeuchten. Wenn diese Haufen den rechten Grad der Wärme haben, so ist binnen zwey und drey Tagen der Keim schon gehörig da. Doch thut man wohl, daß man nach Verlauf von ungefähr vier und zwanzig Stunden nachsehe, ob die Körner schon keimen, welches

welches von der Wärme oder Kälte abhängt. Haben nun die Körner schon angefangen, die Keime auszutreiben, so muß man die Haufen alsbald umstechen lassen; wollen sie aber noch nicht anfangen, zu keimen, so ist es ein Zeichen, daß es etwas zu kalt sey. Man muß die Haufen, wie ich bereits gesagt, mit etwas zudecken lassen, damit selbige zum Auswachsen gebracht werden; jedoch dabey auch so vorsichtig seyn, daß das Getraide nicht zu sehr in Hitze gebracht werde, weil solches alsdann zu schnell wachsen, und hieraus Nachtheil entstehen würde. Je gemächlicher die Körner wachsen, je besser wird das Malz, folglich auch das Bier werden.

§. 28.

Damit nun das Malz nicht zu stark, sondern fein egal und langsam wachse, so müssen die Malzhaufen, so bald die Keime etwas heraus kommen, umgestochen, dieses Umstechen auch ungefähr alle zehn oder zwölf Stunden wiederholt werden, je nachdem die Witterung kalt oder warm ist; und damit sich das Malz nicht zu sehr erhitze, so muß man bisweilen in den keimenden Haufen greifen, und solchen zu erforschen suchen; oder aber, man darf auch nur einen starken Bogen Papier etwas hohl darauf stecken, so, daß der Dünst nicht heraus kann. Diesen Bogen Papier siehet man bisweilen an, und wenn man selbigen feuchte findet, so kann das Malz wieder umgestochen werden; wäre er aber sehr naß, so darf man keinen Augenblick Anstand mit dem Umstechen nehmen, da es im Gegentheil zu zeitig seyn würde, wenn das Papier noch trocken wäre. Viele begehen den Fehler, daß sie die Körner ganz in einander wachsen lassen, ehe sie den Malzhaufen umstechen; welches aber nie gut ist, und schlechtes Bier verursacht. Am allerwe-

nigsten aber darf man das Malz etwa in Graskeime schießen lassen, wovon alsdann ganz schlechtes Bier, sowohl an Kräften als Helligkeit, wird. Denn nach der Hauptregel müssen blos die Wurzelkeime auswachsen.

§. 29.

So bald demnach die Wurzelkeime höchstens einen Zoll lang ausgewachsen sind, so muß das Malz ohne den geringsten Zeitverlust so dünne, als möglich, auseinander gebreitet werden, damit das fernere Wachsen unterbrochen werde; und findet man Klumpen von zusammen gewachsenem Malze darunter, welches sich leicht zuträgt, so müssen diese sorgfältig zerrieben werden. Waizen und Hafer werden besonders gemälzet, und keins von beyden darf so lange Keime, als die Gerste, treiben.

§. 30.

Wenn nun also das Malz gehörig gewachsen und die Haufen auseinander gebracht worden, so wird solches am besten auf gute, Zugluft habende, Böden gebracht, daselbst fein dünne aus einander gebreitet, und ungefähr die ersten vierzehn Tage, alle Tage ein paarmal, die übrige Zeit aber und bis es völlig trocken, täglich einmal gewendet. Ist nun das Malz an der Luft ganz klingend dürre geworden, so heißt es Luftmalz; dahingegen Darrmalz, wenn solches, nachdem es genugsam abgewelkt ist, durch die Hitze des Feuers nach diesem wenig oder mehr noch gedarret wird.

§. 31.

Da der Kern des Luftmalzes seine völlige Süssigkeit behält, so bekommt man hiervon auch ein angeneh-

genehmes und gesundes Getränk. Dahingegen erhält das Bier vom Luftmalze keine so hohe Farbe als dasjenige, so von Darrmalze verfertiget wird, läßt sich auch nicht so lange, als letzteres, gut aufbewahren, sondern säuert eher.

§. 32.

Daß das Darrmalz durch Hülfe des Feuers und auf einem hierzu besonders verfertigten Ofen zubereitet wird, ist schon oben erwähnt worden, und gewiß auch den mehresten bekannt, wobey aber folgendes zu bemerken nöthig ist.

1. Muß das Malz nicht zu feuchte auf die Darre gebracht werden, sondern wenigstens erst an der Luft etwas abwelken.

2. Muß es nur nach und nach und ja nicht zu jähling erhitzt, auch nicht zu dicke, sondern etwa drey oder vier Zoll auf die Darre geschüttet werden.

3. Muß das Malz öfters, und lieber einmal zu viel, als zu wenig, gewendet werden.

4. Muß man genau auf die Feuerung und das Malz acht haben, damit solches nicht durch zu heftiges Feuer zu stark gedörret oder gar verbrannt werde.

§. 33.

Der Schaden, der aus diesen Fehlern entsteht, ist wichtiger, als manche vielleicht glauben. Denn erstlich, wenn das Malz zu feuchte auf die Darre kommt, so wird solches nicht nur ein unhaltbares Malz, sondern es wird auch gar, durch die vielen, jähling aufsteigenden, und nicht genugsam abziehen könnenden Dünste, dumpfig, und das hiervon alsdann gebrauete Bier bekommt einen sehr unangenehmen Geschmack.

§. 34.

§. 34.

Bekommt aber das Malz auf einmal zu viel Hitze, so wird es davon hornicht; die Schale schrumpft zusammen, und der Kern verliert seine beste Kraft. Hieraus wird ein schlechtes, trübes und ungesundes Bier.

§. 35.

Nicht weniger schädlich ist es, wenn das Malz nicht fleißig gewendet wird. Man muß daher diesfalls Sorge tragen, damit der daraus entstehende Schaden vermieden werde. Es ist daher allezeit vortheilhafter, wenn das Malz zuvörderst an der Luft gut ausgetrocknet worden, weil solches alsdann auf dem Darrofen nicht so vieles Umwenden erfordert, und also nicht nur eine, weit beschwerlichere Arbeit, als vorher, erspart, sondern auch weniger Gefahr wegen Verderbung des Malzes vorhanden, und endlich ein gutes Bier erlanget wird.

§. 36.

Viele Brauer dörren sehr sorgfältig das Malz zu stark, und stehen in der falschen Meinung, daß ein schwarzes und dickes Bier auch ein gutes Bier sey, da solches doch just das Gegentheil ist, und welches sie daher sorgfältig zu vermeiden suchen sollten. Die schönste Farbe ist gelbbraun. Die beste Probe, daß ein Malz genug getrocknet, ist wohl diese, wenn es, wie Kaffee, zu knistern anfängt, worauf solches alsdann abgenommen werden muß. Es versteht sich übrigens von selbst, daß, wenn eine Portion Malz gut getrocknet worden, wieder eine frische aufgeschüttet, und eben so, wie bey der ersten, verfahren werden müsse, bis alles fertig ist.

§. 37.

§. 37.

Einige lieben hellgelbes, andere wiederum dunkelbraunes Bier. Erstere müssen ihr Malz nur blasgelb, letztere aber etwas schärfer trocknen lassen. Von dem, durch die Rauchwärme getreckneten Malze, werde ich gar nichts erwähnen. Es mag gefallen, wem es will, mir gefällt es nicht! weil es allemal ein übelschmeckendes Bier giebt. Und da besser doch allezeit besser ist, so glaube ich auch, daß mir hierin viele Beyfall geben, und lieber ein wohlschmeckendes Bier vorziehen werden.

§. 38.

Auch ist noch anzumerken nöthig, daß, wenn man ein gutes Bier haben will, sowohl Luft- als Darrmalz von seinen Keimen befreyet werden muß. Von ersterm sind sie etwas schwerer, besonders bey feuchter Witterung, abzubringen, weßhalb man sich aber sehr leicht dadurch helfen kann, daß man es ein wenig auf der Darre abtrocknen läßt.

§. 39.

Zum Malzdarren gehöret auch gutes Holz. Das Erlenholz ist zwar das beste, weil solches wenig Rauch giebt und helle brennt. Jedoch, da dieses Holz nicht überall zu haben ist, so muß man wenigstens darauf sehen, daß man jederzeit trocknes Holz, sowohl zum Darren als Brauen, habe. Denn das weiß wohl ein jeder, daß trocknes Holz besser, als nasses, brennt, mithin auch, daß, weil es mehr Hitze giebt, solches auch vortheilhafter ist.

V. Vom Schroten des Malzes.

§. 40.

Wenn nun zum Brauen geschritten werden soll, so muß erstlich so viel Malz, als man nöthig hat, gewurft, und von den Keimen, wie ich kurz vorher gedacht, sorgfältig gesäubert werden. Ist dieses verrichtet, so wird das Malz entweder abgemessen, oder, noch besser, gewogen, damit das Bier immer von einerley Güte bleibt, alsdann auf einem reinen, hierzu schicklichen Platze, in einen schmalen, langen Haufen gebracht, und vermittelst einer, wo möglich solchen Gießkanne, deren sich die Gärtner bedienen, damit alles fein gleich naß werde, so naß begossen, daß das Wasser davon abläuft. Während dem Besprengen müssen zwey, einander gegenüber stehende Personen, das Malz beständig umschüppen, damit solches recht durch einander komme, und, so viel als möglich, gleich naß werde. Dieses Anfeuchten kann ungefähr sechszehn oder achtzehn Stunden vor dem Schroten geschehen, und auf ein Malter Malz fünf bis sechs Wasserkannen Wasser genommen werden.

§. 41.

So bald dieses gehörig verrichtet worden, so wird dieses nasse Malz in Säcke gethan, die Säcke zugebunden, und nach Verlauf von etlichen Stunden in die Mühle geschaft. In der Mühle muß auch dahin gesehen werden, daß die Steine sauber abgekehrt worden, und das Malz nicht zu klar geschroten werde; jedoch müssen auch keine ganze Körner darunter verbleiben. Dann wird das geschrotene Malz nach Hause und ins Brauhaus geschaft.

§. 42.

§. 42.

Da aber, wenn das Malz geschroten worden, mehrere Säcke voll werden, so müssen auch noch dergleichen leere Säcke mit in die Mühle genommen werden. In der Mühle selbst aber muß derjenige, welcher das Malzschroten besorget, auch fleißig auf des Müllers oft unsichtbare Hand acht haben. Auf diesen Fall ist es auch gut, wie ich weiter oben gedacht, daß man sein Malz jederzeit wiege, und nicht messe, weil man die Betrügereyen der Müller durch Wiederwiegen eher, als durch Messen, entdecken kann.

§. 43.

Einige sehr nützliche Anmerkungen in Ansehung des Malzschrotens, von dem Herrn Verfasser des chymischen Lehrbegriffs werden hier nicht am unrechten Orte stehen. Es sagt aber derselbe: Bey dem Schroten ist anzumerken, daß, da sich das alte Malz besser ausbrauet, als frisches, weil es trockner ist, und trockene Sachen sich leichter auflösen, als frische und feuchte, von altem Malze etwas weniger genommen werden könne, als vom neuen. Jedoch, damit es nicht in Pulver zerrieben werde und verfaule, so ist es einen Tag vorher, ehe es auf die Mühle gebracht wird, ein wenig anzufeuchten, nur nicht zu viel, denn sonst bleibt die Mühle stehen, welches ebenfalls geschiehet, wenn das Malz nicht genug gedörret, oder frisch auf die Mühle gebracht wird.

§. 44.

Ob es nun wohl scheinen möchte, als wäre es am besten, wenn es ganz zu Mehle gemahlen würde, weil, wie man in andern Fällen siehet, die kleingeriebenen Theile am leichtesten aufgelöset werden, so muß den-

dennoch das Malz nur groblich geschroten werden, weil es sonst beym Möschen in Klumpen zusammen gehet, welche sich nicht wohl trennen lassen, und auf dem Braugestelle sich so feste zusammen setzt, daß die Flüßigkeit entweder gar nicht, oder doch nur so langsam durchseihet, daß, zumal in warmen Tagen, eine Trebersäure sich erzeuget. Ist es aber gröblich geschroten, so findet die Flüssigkeit allenthalben Zwischenräume, da sie durchgehen, und dennoch auch genug Oberfläche, da sie berühren, und davon sie des Malzes Kraft mit sich führen kann. Jedoch muß ich noch sagen, daß bey stark gedörrtem Malze das Schrot immer ein wenig klar gemacht werden kann. Seine Klebrigkeit ist durch das starke Dörren schon so sehr zerstört worden, daß es sich weder bey dem Möschen, noch auf dem Gestelle, zusammen ballen wird.

§. 45.

Diejenigen welche Hafer unter die Gerste mengen, haben unter andern auch dieses zur Absicht, daß die Spalzen des Hafers das geschrotene Malz etwas mehr von einander halten, und dem Wasser einen leichtern Durchgang verstatten. Diejenigen aber, die Häckerling untermengen, erhalten ihren Zweck noch besser, wenn nur das Stroh, davon der Häckerling geschnitten worden, nicht dumpficht oder müfzend ist.

§. 46.

Ein wichtiger Umstand ist, daß das Malz nicht über den Scheffel gemessen, sondern nach dem Gewichte genommen werde, wenn man allezeit einerley Bier zu brauen verlanget. Denn obwohl nicht allemal ganz sicher zu schließen ist, daß einerley Gewichte gleich viel Kräfte besitze, so ist doch, wenn auch die

Güte

Güte des Malzes verschieden ist, der Irrthum so groß nicht, als bey dem Maße.

§. 47.

Nach der Anmerkung der Dublinschen Gesellschaft, soll das Malz nicht nur nicht frisch, oder als ganz neues Malz, genommen werden, sondern auch zwölf Stunden zuvor, ehe es zur Mösche kommt, geschroten seyn. Das Bier soll, wie die Erfahrung gelehret, nicht so bald klar werden, wenn es zu neu genommen wird. In einem frischen Malze sind die Mehltheilchen zu locker, und gehen zu häufig mit ins Wasser über, welches denn dasselbe trübe macht, und längere Zeit zum Aufklären erfordert, als wo bloß die Oel- und Salztheilchen ausgezogen werden, welches mehr bey einem recht dürren Malze geschiehet. Wenn aber sonst das Malz recht trocken, im übrigen aber neu ist, so kann man sich mehr Kraft davon versprechen, als von dem lange gelegenen, als welches im Liegen immer mehr von seiner Kraft durch die beständige Ausdünstung verliert.

§. 48.

Wenn nun das Malz auf die vorher angezeigte Art zubereitet worden, so gehöret hierzu ferner, um ein gutes Bier zu erhalten, recht guter Hopfen, weil ohne diesen Zusatz, wie jeder, der Brauurbar hat, gewiß weiß, kein gutes und haltbares Braunbier, nach unserer Brauart, zu verfertigen ist. Ob ich gleich schon weiter oben etwas vom Hopfen gedacht, so muß ich doch noch folgendes hiervon erinnern. Ein guter Hopfen muß blos aus Häuptern, und ohne alle Beymischung von Blättern und Ranken, nicht unreif, sondern gehörig reif geworden, gut getrocknet, und durch schlechte Aufbe-

wahrung nicht verdorben seyn. Ein Kennzeichen seiner gehörig erhaltenen Reife ist, wenn die Blätter der Häupter nicht leicht aus einander fallen; dessen ungeachtet aber das darin befindliche gelbe Mehl leicht ausgeschüttelt werden kann. Auch läßt sich an einem guten starken Geruche erkennen, ob der Hopfen an und für sich gut, auch wohl verwahrt gewesen oder nicht, wovon das Gegentheil einen Beweis abgiebt. Desgleichen, je aromatisch-bitterer der Hopfen ist, desto besser ist derselbe.

Viertes Kapitel.

Vom Bierbrauen selbst.

Inhalt.

§. 1. Was das Schroten leistet. §. 2. 3. Verfehrungsart beym Einmöschen. §. 4. Fehler. §. 5 — 8. Beweis. §. 9. 10. Vorschlag einer Art zu brauen. §. 11. Flockenerscheinung. §. 12. 13. Gedanken hierüber. §. 14. Hopfenkochen. §. 15 — 17. Wird schädlich. §. 18. Beweis. §. 19. Schluß. §. 20 — 34. Beweis. §. 35 — 38. Uebriges Verfahren. §. 39. Lagerbier. §. 40. Doppelbier. §. 41. Zusatz zur Hopfenwürze. §. 42. 43. Eines Englischen Edelmanns Methode.

§. 1.

Durch das Schroten des Malzes ist dasselbe nunmehr dahin gebracht worden, daß durch Hülfe des Wassers nunmehr alle Kraft heraus gezogen werden kann. Es ist bekannt, daß man durch warmes Wasser die besten Theile aus dem Malze herausziehen könne. Es ist dahero am besten, daß man nur mit laulichtem Wasser den Anfang mache, und das Einmöschen oder Ausziehen der Kräfte des Malzes nach richtigen Gründen anstelle.

§. 2.

Obschon die Verfahrungsarten hierbey verschieden sind, so ist doch aus genugsamer Erfahrung be-

kannt, daß das Einmöschen und Anfeuchten des Malzes mit laulichtem Wasser die vorzüglichste sey. Man nimmt daher so viel laulichtes Wasser, als nöthig ist, um eine Art von einem dünnen Mehlbreye zu machen, und arbeitet es so lange durch einander, bis keine Klümpchen mehr darin sind. Manche Brauer wissen es sehr gut, daß, wenn das Malz mit siedend heissem Wasser eingemöscht wird, die kräftigen Theile sehr schwer heraus gezogen werden können, und das Malz, so zu sagen verbrannt werde, so, daß es sich alsdann nicht gut ausbrauet.

§. 3.

So bald nun dieses geschehen, so muß man nicht gleich kochendes, sondern nur nahe am Kochen seyendes Wasser darauf gießen; der folgende Aufguß von Wasser aber kann kochend seyn, wodurch endlich alle Kräfte aus dem Malze ausgezogen werden. Wenn dieses geschehen, so kann man alsdann entweder noch etwas geschrotenes Malz, oder aber etwas Häckerling, welcher jedoch von recht reinem Strohe seyn muß, darauf thun, welches den Nutzen hat, daß nicht so viele gute feine Kräfte von dem Malze verdunsten. Noch besser ist es, wenn der Möschbottich alsdann mit Bretern und Tüchern zugedeckt wird, um dadurch die Wärme länger in der Mösche zu erhalten. Auf diese Weise wird man in einer Zeit von ungefähr zwey bis drey Stunden die beste Kraft aus dem Malze ausziehen können. Will man ein Nachbier machen, so gießt man alsdann noch einmal siedend heisses Wasser darauf, und läßt solches eben so lange, wie das erstemal, darauf stehen.

§. 4.

Wenn nun das Malz auf diese Art ausgezogen worden, so kochen manche den Mösch nochmals, und stellen

stellen ihn wieder einige Zeit zum Ausziehen hin, oder aber sie ziehen die Würze ab, schlagen solche in die Pfanne, und kochen sie eine Zeitlang; welches aber beydes nicht wohl gethan ist, sondern man kann mit zweymaligem Aufgießen heissen Wassers alle Kräfte aus dem Malze heraus ziehen. Durch das Kochen gehen die besten und feinsten Theile, welche man doch bey einem guten Biere verlanget, verloren, wovon man sich leicht überzeugen kann, wenn man bedenkt, was bey Kochung der Würze vor ein angenehmer balsamischer Geruch entstehet, und es bleiben daher nur die erdigen Theile zurück.

§. 5.

Da dasjenige, was der Herr Verfasser des chymischen Lehrbegriffs vom Bierbrauen sagt, ganz mit meinen gemachten Erfahrungen übereinstimmt, und derselbe sehr gründlich und deutlich zeigt, daß das Verfahren, den Mösch oder die Würze zu kochen, schädlich sey, so will ich ein Paar Stellen dießfalls von ihm anführen. Vom Einmöschen oder Infundiren sagt er also: Wenn die Infusion (Aufgießen des heissen Wassers) geschehen, wird etwas trocken Malz oben aufgestreuet, um damit einigermaßen die Ausdünstung aufzuhalten. Noch weiter wird zu diesem Ende das Gefäß mit Bretern und Säcken wohl bedeckt, damit nicht mit dem aufsteigenden Brodem die besten flüchtigen Theilchen davon gehen, zugleich aber auch die Wärme länger in der Mösche bleibe, und so lange dieses geschiehet, die Extraction um so viel besser von statten gehe. Denn gleichwie es, nur gedachtermaßen, darauf ankommt, daß die Extraction befördert werde; also trägt es sich bey der Abnahme der Wärme öfters, besonders im Sommer, zu, daß sich eben da ein Anfang der Säure findet. Diese scheint

fast allezeit unter dem Abnehmen der Wärme zu entstehen, und man wird daher gewahr, daß die Biere nicht leichter umschlagen und säuern, als in der Jahrszeit, wo die Wärme der Luft abnimmt.

§. 6.

Sonst darf die Mösche nicht länger als zwey Stunden stehen. Auf diese Art kann es nicht allein nicht schaden, sondern es wird auch wohlgethan seyn, wenn dergleichen Digestion (Ausziehen durch gelinde und anhaltende Wärme) etwas länger anhält. Bey klargeschrotenem Malze braucht es etwas weniger Zeit, als bey grobgeschrotenem; und die Sommergerste unterscheidet sich auch hier von der Wintergerste, daß jene sich leichter extrahiren läßt, als diese, weil diese, wie alles Wintergetraide, von einer festern Mischung ist.

§. 7.

Ferner heißt es: Nun wird von den mehresten das Kochen vorgenommen, und zwar von einigen solchergestalt, daß sie die Mösche, wie sie ist, nemlich die Flüssigkeit nebst dem Malze, in den Kessel bringen und abkochen, wobey jedoch ein beständiges Umrühren vonnöthen ist, damit das Malz sich nicht anlege, und das Bier einen bittern brandigen Geschmack bekomme; von andern aber also, daß sie die sogenannte Würze durch Stroh filtriren, und die also durchgeseihete Flüssigkeit, oder die Würze, im Kessel kochen, wieder auf die Malztrebern schütten und durchlaufen lassen. Soll ich sagen, was ich unter beyden erwählen würde? Wenn eins erwählt werden müßte, so würde ich das erste mir noch am besten gefallen lassen. Denn wenn man anders damit recht verfährt, so ist es noch das vernünftigste. Das Malz muß unter dieser Arbeit des Kochens alles, was es hat,

noch

noch von sich geben. Bedeckt man zu gleicher Zeit den Kessel, doch daß man auch Rühren und damit das Anlegen verwehren kann: so ist der Verlust der davon fliegenden balsamischen Dünste von keinem sonderlichen Betracht, zumal wenn der Kessel mit einer solchen kupfernen Stürze, davon alle ausdünstende Feuchtigkeit wieder herunter laufen, und in den Kessel kommen kann, bedeckt ist. Ich wollte auch zu diesem Ende anrathen, daß man zuvor in dem Kessel etwas Wasser sieden lassen, und die Mösche in dieses siedende Wasser mit einemmale hinein schütten solle; denn das ist ein Handgriff, der das Umrühren unnöthig macht, und verhütet, daß das Malz sich nicht anlege. Die andere Art aber, da die Würze filtrirt, und wohl zu verschiedenen malen also verfahren wird, ist schlechterdings wider alle Regeln einer gesunden Wissenschaft.

§. 8.

Es ist Einfalt, zu glauben, daß das Wasser durch so vieles Kochen müsse gebessert werden. Weit gefehlt! Es verliert nur seine gute Eigenschaften, wird unschmackhafter und weniger gesund. Man probire es nur, und infundire Thee mit solchem Wasser, das gleich jetzt anfängt, ins Wallen zu kommen; und mit anderm, das schon verkocht hat. Es ist wahr, was die Liebhaber dieser Methode gesagt haben, daß, bey anhaltendem Kochen der Würze, Flocken erscheinen, die immer größer werden, und das halten sie für eine Unreinigkeit, die sich durch das anhaltende Kochen, je länger, je mehr, aus dem Wasser scheide. Allein, sie irren sich in ihrem Urtheile, ob sie gleich in der Erfahrung richtig sind. Eine jede Flüssigkeit thut dieses, wenn sie eine aufgelößte Sache in sich hält, daß, je weiter sie abgedünstet wird, desto mehr läßt

sie flockenartiges Wesen fallen. Die abgedünstete Feuchtigkeit war es, welche dieses Wesen schwimmend erhielt. Aber ist denn deswegen dieses in Flocken zusammengehende Wesen etwas übels? Das sind ja eben die Theilchen, die wir erst mit vieler Mühe durch die Digestion der Mösche, und durch mehrmaliges Infundiren oder Kochen ins Wasser gebracht haben; nun wollen wir sie wieder durch Abdünsten des Wassers heraus schaffen. Ueberdies verliert sich durch das öftere Hinundwiederschöpfen, Kochen und Uebergießen so viel Gutes mittelst des Ausdampfens, daß man diese Art gewiß nicht loben kann.

§. 9.

Ich getraue mir hier eine Art zu brauen vorzuschlagen, die, wie ich versichert bin, wenigstens von Chymie-Verständigen nicht getadelt werden kann. Zuerst verfahre man mit der Mösche so, wie ich gesagt. Hat auf diese Weise das Wasser Zeit und Wärme gehabt, sich zu sättigen, so schlage man es auf den Stellbottich, und lasse es durchseihen. Ich wollte aber, daß sowohl der Stellbottich, als das Gefäß, wo die durchgeseihte Feuchtigkeit hinein läuft, wohl bedeckt und verwahrt wären, daß nicht so viel ausdampfen könnte. Ich halte billig über diese Dämpfe, welche das kräftigste und geistreichste zu seyn pflegen. Ist alles durchfiltrirt, so schütte man die Treber in ein Gefäß, und gieße Wasser auf, so viel man will. Kommt etwas vom Strohe über dem Gestelle mit darunter, so läßt es sich, da es auf dem Wasser schwimmt, leicht abnehmen.

§. 10.

Dieses mit den Trebern vermengte Wasser, welches eine zweyte Mösche heißen möchte, bringe man

auf

auf die Art in den Kessel oder Pfanne, wie ich oben gesagt, nemlich daß es in etwas siedendes Wasser auf einmal hinein geschüttet werde, um des Rührens überhoben zu seyn, um das Anbrennen nicht befürchten zu dürfen. Hier lasse man nun diese zweyte Mösche von Grad zu Grad heiß werden, auch wohl kochen, doch ja nicht länger, als fünf bis zehn Minuten, und dann filtrire man das Decoct, und schlage es zu dem ersten, als welches ein bloßes Infusum war, und welches unter der Zeit, da das Decoct gemacht wurde, wohl bedeckt gehalten worden. Auf diese Art wird man alles mögliche zusammen haben, was man von dem Malze zu erhalten wünscht: die geistigen und angenehmsten Theilchen durch das Infusum; die nährenden Mehltheilchen aber durch das Decoct; und diese Weise ist der Natur so gemäß, in Ansehung der Zeit so kurz, und wegen der Feuerung so sparsam, daß man gewiß nichts bessers verlangen kann.

§. 11.

Noch einmal an die vorerwähnten Flocken in der kochenden Würze zu denken, so hat die Dublinsche mehr belobte Gesellschaft davon observiret, daß, wenn das Malz alt ist, so erscheinen die Flocken eher, als wenn es neu ist; und kommt es erst von der Darre, so will es gar nicht von einander gehen: so nennen sie das Phänomenon, wenn Flocken erscheinen und zu Boden gehen. Leicht gedörrt Malz macht größere Flocken, und geht in kürzerer Zeit von einander, als das, welches stärker gedörrt ist. Grobgeschrotenes giebt größere Flocken, als klargeschrotenes, und (welches wohl die vornehmste Ursache aller dieser Erscheinungen ist) das Land, da die Gerste gewachsen, macht auch mancherley Verände-

rung. *) Die Gerste aus einem kalkartigen und grieſichten Lande bricht eher, als die, so in bindendem starkem Erdreiche erwachsen ist.

§. 12.

Dieser letzte Umstand macht mich glaubend, daß, je mehr des ölichten fetten Antheils in der Gerste ist, desto zäher ist das Decoct; desto langsamer geht es von einander. Das Bier wird durch ein fettes Malz klebrichter; je zäher aber eine Fettigkeit ist, desto langsamer gehet die Präcipitation darin von statten. Uebrigens handeln diejenigen, die auf diese Flocken Acht haben, noch am vernünftigsten, wenn sie dieselben für ein Zeichen ansehen, daß sie zu kochen aufhören müssen. Gedachte Gesellschaft spricht daher sehr weislich: Man darf die Aufschließung des Malzes (es ist hierdurch aber nichts anders gemeint, als die Erscheinung der Flocken,) nicht erwarten. Nur das ist nicht gar zu richtig gesprochen, wenn sie darzu setzt: Man würde sonst oftmals die besten Theilchen des Hopfens verfliegen lassen. O ja wohl! die sind schon verloren, wenn man auch mit dem Kochen noch nicht bis dahin gekommen, daß Flocken erscheinen. Wie sie denn auch selbst spricht: Ein langes Kochen zerstreuet die besten Theile des Hopfens und Malzes. Und ich deter-

*) Hier muß ich erinnern, daß ich Gerste von verschiedenem Boden, desgleichen auf verschiedenem Dünger gewachsen, welchem man mit Unrecht verschiedene üble Wirkungen beym Bierbrauen zuschreibt, verbrauet, aber niemals, wenn gehörig zu Werke gegangen, und bey einer oder der andern Arbeit nicht Fehler vorgegangen, ich allezeit gutes Bier bekommen habe, und keine besondere Veränderungen bemerken können.

Anmerk. des Herausgebers.

determinire dieses noch genauer, und sage: Ein jeder Grad des Kochens nimmt seinen Theil schon mit dahin. Es giebt zwar eine höhere Farbe, indem es die irdischen groben Theilchen auflößt; es beraubt aber auch den Hopfen seiner Bitterkeit, vermehrt den Bodensatz, und vermindert zugleich die Stärke des Biers, und endlich ist es ein Verlust von einem Theile des Bieres, der Feuerung, der Zeit und Arbeit.

§. 13.

Von Rechtswegen muß sich im Biere eher nichts zu Boden setzen, als bis es durch die Gährung durchgearbeitet worden. Geschieht es, so kann man nur sicher denken, daß des Liquors (oder der Flüßigkeit) nicht genug vorhanden, und das Wasser nicht zureichend sey, diese Theile schwimmend zu erhalten. Wenn es ja durch Versehen oder mit Fleiß dazu kommt, daß sich Flocken zeigen und präcipitiren, so vergesse man nur nicht, sie unter das Bier zu mischen, wenn es in die Gährung gebracht wird. So weit der Herr Verfasser des chymischen Lehrbegriffs.

§. 14.

Ehe ich weiter etwas vom Bierbrauen gedenke, muß ich noch einige wichtige Umstände in Ansehung des Hopfenkochens hier anführen. Dieser Umstand wird, leider, von den meisten Bierbrauern sehr fehlerhaft verrichtet. Die allermehresten wollen durch ein zu heftiges und langes Kochen, die, wie sie es nennen, wilden Theile des Hopfens fortschaffen; andere hingegen bedecken sehr sorgfältig die Pfanne oder den Kessel, um das Bier besser zu machen; allein, sie nehmen hierzu die klebrichte Würze, und verfehlen also ihren Endzweck. Denn durch diese klebrichte Würze werden, so zu sagen, alle Dunstlöcher des

Hopfens

Hopfens verschlossen, indem solcher gleichsam als mit einem Leim überzogen, und folglich seine gehörigen Kräfte nicht von sich geben kann.

§. 15.

Hier muß ich diesfalls eine Nachricht von einem englischen Hopfenhändler, welche in dem fünften Theile des Musei rustici etc. angeführet ist, und welche hierin vieles Licht giebt, mit anführen, und welche folgendergestalt lautet: „Weil ich ziemlich viel in dem Hopfenhandel thue, so bitte ich um Erlaubniß, durch den Canal ihres Werks eine nachtheilige Beschuldigung mitzutheilen, die mir oftmals von den meisten meiner Kunden gemacht wird; und ich zweifle nicht, es wiederfährt solches andern auch so fleißig, welche dergleichen Handel treiben. Denn ob ich ihnen gleich stets den besten Preis gebe, und ein sattsamer Richter bin, welches die besten Güter sind, so gehet doch selten, wenn ich sie an meine Kunden vereinzelt habe, eine Woche hin, daß sich nicht einige von ihnen über die übermäßige Süßigkeit ihres Hauptbieres (Ale,) und die unerträgliche Bitterkeit ihres Halbbieres, beklagen.

§. 16.

Unser Squire schwur neulich, sein Hauptbier wäre wie Honig, und sein Halbbier wie Ruß; und gerieth in einen solchen Eifer wider mich, daß alles, was ich Sr. Gnaden sagen konnte, ihn nicht zu besänftigen vermochte. Ich bat um Erlaubniß, daß ich seinen Braumeister ausfragen dürfte, wie er brauete? Dieses ließ er sich gefallen; sagte aber zu gleicher Zeit: er wollte sich hängen lassen, wenn ein Mensch in England wüßte, wie er besser gutes Bier brauen sollte, als Humfried. Gleichwohl war Humfried,

und

und nicht der Hopfen, Ursache, daß ich Sr. Gnaden Zorn auf mich lud; und weil ich Humfrieds Unwissenheit nicht sagen durfte, so hoffe ich, er werde solche ausfindig machen, wenn er die Sache nach der Wahrheit in ihrem Museo rustico vorgestellet siehet. Denn nicht allein Humfried, sondern auch Thomas, Richard und Heinrich ꝛc. begehen alle Humfrieds Fehler.

§. 17.

Wenn sie ihr starkes Bier oder die Würze ihres Hauptbieres gemacht haben, so schütten sie den Hopfen auf eben die Art hinein, wie sie solchen von meinem Boden bekommen. Die Folge ist, daß, je reicher und besser die Würze ist, desto weniger wird sie von der Essenz des Hopfens annehmen. Die reiche fette Würze verstopfet die Dunstlöcher des Hopfens, und balsamirt gleichsam die Blätter ein, so, daß das Bier oder die Würze kaum einen Theil von der nöthigen Eigenschaft des Hopfens ausziehen kann. Wenn er aber in die Würze des Halbbieres gethan wird, welche ein flüßiger Saft von einer viel dünnern Natur ist, alsdann werden die Dunstlöcher nicht verstopfet, und das Halbbier wird so bitter gemacht, als Ruß, unterdessen das Hauptbier so süß ist, als Honig. Wenn nun Humfried, Thomas, Richard und Heinrich vorher den Hopfen in einem oder ein Paar Eimern heissen Wassers einweichen wollen, so wird der Hopfen seine gute Eigenschaften unparteyisch ausspenden, und des Squire Bier zu einem gehörigen Alter bringen, mich aber vor der Beschuldigung bewahren, daß ich kein rechtschaffener Verkäufer bin.

§. 18.

Zur Bestätigung der Wahrheit meiner Beobachtung nehme man ein Viertheil einer Unze von dem

besten

besten grünen Thee, und anstatt, daß man blos kochendes Wasser darauf gieße, lasse man das Wasser so viel gekochten Zucker haben, als nöthig seyn würde, den Thee eben so sehr zu versüßen, wenn er gemacht worden, und man wird finden, daß die Süssigkeit des Wassers verhindern wird, daß es den angenehmen bittern Geschmack des Thees nicht ausziehet. Kurz, die Ursache ist so handgreiflich, daß ich überzeugt bin, Humfried werde seinen Hopfen einweichen, und wegen des so gebrauchten, mehr hinzu gethanen Wassers in seiner ersten Rechnung einen Abzug machen, und diese Art und Weise werde dem Squire gutes Bier, und mir und einem jeden Hopfenhändler, der ein ehrlicher Mann ist, einen guten Namen verschaffen.

§. 19.

Aus dem hier Angeführten wird ein jeder sehr leicht einsehen können, wie unrecht man verfährt, wenn man den Hopfen sehr lange und in der Würze kochen läßt. Es ist doch unstreitig gewiß, daß das Beste des Hopfens in dem gelben Staube und seinen zarten Blättern, und dem dünnen Häutchen, worin der Same befindlich ist, bestehet, und daß man durch ein allzu langes Kochen zwar alle Kraft ausziehen, das feinste aber zugleich verfliegen wird. Alle Sachen, aus welchen man vermittelst des Kochens die Kräfte ausziehen will, werden solche viel leichter von sich geben, wenn man selbige vorher einweicht. Es ist aus der Erfahrung genugsam schon bekannt, daß man durch eine gelinde Wärme, das heißt, durch Einweichung des Hopfens in warmes Wasser, das Gewürzhafte herausziehe, und alsdann durch ein nur gelindes und weniges Kochen auch die angenehme Bittere erhalte. Ich überlasse übrigens einem jeden, ob er dergleichen

prakti-

praktische und gute Erfahrungen zu seinem Nutzen nachahmen, und sich gutes Bier verschaffen, oder lieber bey seinen alten Gewohnheiten bleiben und schlechteres Bier verfertigen wolle.

§. 20.

Zu mehrerer Bestätigung dessen, will ich noch eine nützliche Bemerkung von dem Hrn. Verfasser des chymischen Lehrbegriffs hier beyfügen, welche also lautet: Die Würze würde eher Ekel erregen, als den Durst stillen, wenn sie als ein Getränk für sich allein gebraucht werden sollte. Sie würde auch gar bald, wie alle süße Flüßigkeiten, wobey eine Menge Wasser ist, in die sauere Gährung übergehen, und Eßig werden. Um nun einestheils den süßen Geschmack zu temperiren, und die in der Würze verborgenen Sauertheilchen in klebrichte, harzichte einzuwickeln, daß sie nicht so leicht die Würze zu Eßig werden lassen, so ist man auf das Mittel gefallen, dieselbe mit dem Extract des Hopfens zu versetzen, welches zu gleicher Zeit den Blähungen, welche die Würze allein verursacht, entgegen gesetzt ist. Man konnte nicht glücklicher wählen. Aber damit man dieses edle Gewächs wohl nutze, und nicht das beste unter dem Namen des schädlichen verstoße; so muß man hier abermals nicht sowohl auf das gewöhnliche Verfahren der Braumeister, als auf die Natur der Sache und die Regeln, welche die Auflösungskunst vorschreibt, Acht haben.

§. 21.

Man beschuldiget zwar den Hopfen, daß er etwas Narcotisches, Dumm- und Schläfrigmachendes an sich habe, und daher will man die Vorsicht brauchen, ihn dessen zuvörderst zu berauben, um nur seine Bitterkeit und Klebrigkeit allein nützen zu können.

Da

Da nun jenes seine flüchtigern Theile sind, diese aber in seinen fixern enthalten werden; so thut man vors erste das, daß man ihn wohl ausdampfen, und während dem Kochen und Rösten seine schädlichen Theile verrauchen läßt. Wie es während dem Kochen geschiehet, das will ich, weil es eine sehr bekannte Sache ist, nicht weitläuftig beschreiben. Es kommt dabey nur darauf an, daß das Kochen nur lange genug anhalte; denn so wird endlich ein Saft daraus, und ehe es darzu kommt, sind alle narcotische flüchtige Theilchen verflogen.

§. 22.

Das Rösten veranstalten sie so, daß der Hopfen in einer Pfanne oder Kessel, über Kohlen gesetzt, mit Würze besprengt und umgewendet; und wenn er trocken werden will, aufs neue mit Würze besprengt, und also so lange bearbeitet wird, bis daß die Blumenblätter des Hopfens losgehen, und der Saft, der unter dem Rösten hervor kommt, Schaum und Blasen giebt, die lange stehen bleiben, und der Geschmack des Saftes nicht mehr herbe, sondern bittersüß wird. Auf dieses Rösten erfolgt hernach das Auskochen, da man den also vorbereiteten Hopfen mit Würze vermischt, und eine Viertelstunde lang kochen läßt.

§. 23.

Diese Manier ist sehr artig ausgedacht; nur Schade, daß sie einen Theil des Hopfens, welcher der beste, weil er ganz balsamisch ist, in die Luft verstreuet. Das merkt man ja an dem vortreflichen Geruche, der während dem Rösten sich in der Luft ausbreitet. Sollten wir solchen nicht beyzubehalten beflissen seyn? Es ist noch nicht hinreichend, wenn man diesen Theil als einen schädlichen ausgiebt, daß man ihn um deßwillen weg-

wegschaffen, und also das Kind mit dem Bade hinauswerfen will. Wie viel Böses und wahrhaftig Giftiges steckt in einem und andern Material, welches aber, wenn es mit den andern Stücken, womit es die Natur vergesellschaftet hat, vereiniget ist, gut und recht heilsam wird? Laßt uns also vielmehr darauf denken, die flüchtigen und fixen Theile des Hopfens mit einander zu vereinigen, und jene durch diese also zu verbessern, daß sie nicht so sehr zu Kopfe steigen; diese aber durch jene geistiger, kräftiger und wohlschmeckender zu machen.

§. 24.

Nach meiner geringen Einsicht wird dieses am besten von statten gehen, wenn erstlich der Hopfen, der einige Stunden oder wohl einige Tage vorher mit Salzwasser befeuchtet war, mit heiß gemachter Würze infundirt wird. *) Mit dem durch diese Infusion gemachten Extract allein vermischen die Engländer die Würze, und das ist sodann die gerühmte englische Ale.

§. 25.

Wir aber wollen diesen Extract noch aufheben, und nachdem wir mit einem Durchschlage den Hopfen herausgefischt, denselben entweder auf die oben beschriebene Art rösten und auskochen, oder, wie sonst gemeiniglich zu geschehen pflegt, allein kochen, und mit diesem Decoct das Infusum, beyde aber mit der Würze, jedoch ohne nochmaliges Kochen, vermischen. Solchergestalt haben wir alles vom Hopfen, was gut ist, beysammen, und dürfen nicht besorgen, daß er schädlich oder kraftlos seyn werde.

§. 26.

*) Ich halte für besser, blos mit heissem Wasser.

§. 26.

Es ist wahr, man brauet viele gute und köstliche Biere, ohne dergleichen in acht zu nehmen; aber ob schon an dem Geschmacke und übrigen Eigenschaften des Getränkes nichts auszusetzen seyn mag, so fragt es sich dennoch, ob man dabey die Ingredienzien ökonomisch, das ist, so genutzt, daß man allen Vortheil davon gezogen, oder ob man nicht mit Ersparung der Ingredienzien, des Feuerwerks und der Zeit, ein eben so gutes Bier durch solche chymische Handgriffe zuwege bringen könne?

§. 27.

Zur Auflösung des Hopfens muß man nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig, Würze nehmen. Zwischen dreyßig und vierzig Pfund Wasser ist genug auf ein Pfund Hopfen. Da aber Würze nicht so gut auflösen kann, als bloßes Wasser, weil sie schon mit vielen Malztheilchen beladen ist, so muß ihrer allemal auf ein Pfund Hopfen mehr, als vierzig Pfund, jedoch nach der mindern oder größern Stärke der Würze mehr oder weniger genommen werden.

§. 28.

Das Zeichen, daran man gemeiniglich abnehmen will, daß der Hopfen genug gekocht sey, wenn nemlich die Blätter sich zu Grunde senken, ist ziemlich zweydeutig und betrüglich. Denn bey dem Verfahren, wie ich es angegeben habe, da der Hopfen erst infundirt wird, gehet er allemal eher zu Boden, als wo er blos gekocht wird, welches auch bey recht dürrem Hopfen in Vergleichung mit frischem oder feuchtem geschiehet. Nämlich, es rührt seine Präcipitation daher, weil er sich alsdann recht voll Wasser oder Würze gezogen.

gezogen. Allein, daher ist noch nicht zu schließen, daß er seine kräftigen Theile verloren habe, wenn er sich also zu Grunde setzet. Man infundire z. E. Kaffeepulver auch nur mit kaltem Wasser: in einer Stunde liegt es alles am Boden, und das oben stehende Wasser ist klar. Aber weit gefehlt, daß es dem Wasser nun auch schon alles, was es in sich hält, mitgetheilt haben sollte. Ja es ist so gar rathsam, daß, wenn man den Hopfen nur kocht, man auf die Präcipitation desselben nicht warte, weil er alsdann viel Gutes aus dem Decoct, nach der Art eines Schwammes, wieder an sich gezogen, welches nur dem Nachbiere zu gute kommen kann, es sey dann, daß man solchen Hopfen auspressen wollte, welches sich wohl der Mühe verlohnte.

§. 29.

Da ich gern meine Leser von der Schädlichkeit des Hopfenkochens, um ihres eigenen Nutzens Willen, überzeugen möchte, und ich ihnen meine eigene, hierin gemachte Erfahrungen, nicht aufdringen möchte, so will ich aus diesem Grunde annoch dasjenige hier beyfügen, was der würdige Herr Verfasser des Lehrbegriffs sämmtlicher ökonomischer und Cameral-Wissenschaften im ersten Theile des zweyten Bandes, Seite 527. §. 767 f. hiervon sagt, und welches also lautet: „Wie ist aber die rechte Proportion zu treffen, und welchen Grad der Hitze soll man den Hopfen erfahren lassen, um ihn wohl zu nutzen? Diese Frage, deren Auflösung der Leser von uns zu begehren hat, läßt sich nicht bestimmt beantworten, bis man sich über die dahin einschlagende Umstände verstanden hat, zumal die mehrere oder mindere Güte des Hopfens, desselben Alter, auch die Art, wie er verwahret wor-

den, und endlich der Geschmack des Trinkers, dabey stark in Anschlag kommen.

§. 30.

Hopfen, der die verlangte gute Eigenschaft besitzt, hat mehr Salz und Oel, als ein geringerer. Frischer Hopfen läßt sein Salz und Oel geschwinder fahren, als alter. Ja ein Hopfen, der gut aufbehalten, und, so zu sagen, in einen Ballen Harz verwandelt worden, ist schwerer aufzulösen, als derjenige, welcher nach der gewöhnlichen Weise in einen hölzernen Kasten geschüttet worden. Diese Verschiedenheit des Hopfens, und die Besorgung, die er erfahren, machen eine große Verschiedenheit in der erforderlichen Menge und in der Art, seine wohlthuende Theile aufzulösen, aus. Um Weitläufigkeiten und Mißverstand vorzubeugen, wird man den Proceß hersetzen, dessen wir uns in diesem Geschäfte mit gutem Erfolg bedient haben, und wornach sich leicht die Proportionen verändern lassen, wenn der Geschmack des Trinkers und die Güte des Hopfens eine Abweichung verlangen.

§. 31.

Man besaß einen vollkommenen guten, von Blättern und Stängeln gereinigten alten Hopfen, und wollte im Monat December aus vier und zwanzig Berliner Scheffeln Gerstenmalz sechszehn Tonnen Bier, zu hundert Maß, jedes Maß zwey Pfund schwer, ziehen; man hatte zugleich die Absicht, dem Biere eine angenehme Bitterkeit zu verschaffen. Zu Erreichung dieses Endzwecks wurden hundert Pfund Hopfen erwählet, und selbige in zwey große, reinliche, mit wohl passenden Deckeln versehene hölzerne Geschirre, gethan, mit einem Pfunde zerflossenen

Wein-

Weinsteinsalz vermischt, und darauf zweyhundert Maß milchwarmes Regenwasser gegossen. Diese wohlverdeckte Geschirre blieben zwölf Stunden an einem lauwarmen Orte stehen, nach deren Verlauf das helle flüßige abgeseihet, unter das, in der Braupfanne befindliche kochende Bier, geschüttet, und um die Vereinigung zu bewirken, wohl umgerührt wurde. Man ließ das Bier nicht weiter mit dem Hopfen kochen, wohl aber in der Pfanne etwas abkühlen. Die in den hölzernen Geschirren übrig gebliebene grobe Theile des Hopfens wurden gewöhnlich gekocht, und zu schwachem Biere angewendet, welches davon eine starke, aber unangenehme Bitterkeit erhielt.

§. 32.

Diese Art, den Hopfen seiner Salze und Oele, ohne merklichen Verlust zu berauben, ist meines Wissens, noch neu, und wird manchem gewagt scheinen. Dem ungelehrten, und mit der Scheidekunst gänzlich unbekannten Leser zu Gefallen, will man die Gründe der angeblichen Vorzüglichkeit recht sinnlich machen. Der Thee und das Fleisch sollen zum Beyspiele dienen. Wer Thee trinkt, der weiß, daß siedendes Wasser hinlänglich ist, seine balsamische Kräfte auszuziehen; man lasse aber den nemlichen Thee nur wenige Minuten scharf sieden, so wird er sein liebliches Wesen verloren, dagegen einen scharfen und zusammenziehenden Geschmack dergestallt erhalten haben, daß man sich seiner statt der Galläpfel bedienen, und, vermittelst eines Zusatzes von grünem Vitriol, daraus eine gute schwarze Dinte bereiten kann.

§. 33.

Wer Fleisch kochet, der versuche es, und nehme zwey gleich große, und gleich fette Stücke einerley

Art Fleisches, thue jedes in einen besondern Topf, fülle den einen Topf mit kaltem, den andern mit siedendem Wasser, verdecke den ersten mit einem wohlpassenden Deckel, und lasse den andern offen, so wird er, wenn in beyden Töpfen das Fleisch lange gekochet, in dem ersten auf der Oberfläche viele Fettigkeiten, eine kräftige Brühe, unschmackhaftes und ausgetrocknetes Fleisch; im letztern aber wenig Fett, eine magere Brühe, schmackhaftes und saftiges Fleisch finden. Uns scheinen die Versuche, die der geringste Mensch ohne Kunst und Mühe ausüben kann, hinlänglich, die vorgeschlagene Art des Hopfensiedens zu rechtfertigen, ob man gleich gerne zugestehet, daß dadurch nicht alle nutzbare Theile extrahiret werden, woran zum Theil auch wenig gelegen, indem es besser, eine Unze nützliches zurück zu lassen, als die Kleinigkeit, mit einem Pfunde schädlichen vermischt, zu erhalten.

§. 34.

Die letzte Bedenklichkeit, so dabey zu machen wäre, könnte die Beymischung des Weinsteinsalzes betreffen. Vielleicht wird man fürchten, mit dergleichen feuerbeständigem Laugensalze sein Bier zu verderben. Wir müssen daher den Landwirth mit dieser, in der Landwirthschaft so brauchbaren Materie, bekannt machen. Das geflossene Weinsteinsalz (oleum tartari per deliquium,) welches man gar uneigentlich Oel nennet, ist ein starkes Auflösungsmittel aller Dinge aus dem Pflanzenreiche. Ein mäßiger Gebrauch desselben befördert zugleich die Gärung, und bewahret vor der Säure. Was ist also zu unserm Endzwecke schicklicher, da wir das Extrahiren der balsamischen Theile des Hopfens zu befördern, das Bier zum Gären zu disponiren, und es vor dem Sauerwerden zu bewahren wünschen.

§. 34. a.

Dem Regenwasser haben wir beym Einweichen des Hopfens den Vorzug gegeben, weil es besser, als jedes andere Wasser, auflöset; und der Monat December ist, als die Zeit, worin gebrauet worden, deswegen angemerket, weil das Bier im Sommer etwas mehr Hopfen, als im Winter, nöthig zu haben pfleget, folglich derjenige, welcher, unsern Versuchen zu folgen, gut finden möchte, von allen Umständen unterrichtet seyn könne. Wer der angegebenen Ursachen ungeachtet sich nicht entschließen will, die balsamischen Theile des Hopfens nach der gegebenen Vorschrift auszuziehen, dem kann man zwar das gewöhnliche Hopfenkochen gern gönnen, jedoch rathen wir wohlmeinend, dem Hopfen durch das Einweichen in lauwarmer Würze die Auflösung zu erleichtern, hiernächst aber selbigen nicht über eine halbe Stunde mit dem Biere kochen zu lassen.“ So weit der Herr Verfasser.

§. 35.

Ich glaube nunmehro, wichtige Exempel genug angeführt zu haben, wer sonst diesen würdigen Verfassern Glauben beymessen und nachahmen will; daher will ich mich hierbey nicht länger aufhalten, sondern vielmehr das ganze Verfahren in einem Zusammenhange vortragen. Daß zu einem guten und gesunden Biere entweder röhr- oder fließendes Wasser, oder, in dessen Ermangelung, weiches oder weich gemachtes Brunnenwasser erfordert werde, und daß ersteres hierzu besser, habe ich bereits weiter oben gedacht. Wenn nun der Kessel oder die Pfanne just so groß ist, daß sie den vierten Theil des zu einem Gebräude Bier nöthigen Wassers enthalten, mithin just viermal zum Kochen gebracht werden können; so wird zuerst das

hierzu nöthige geschrotene Malz, wovon ich hier zwölf Scheffel annehmen will, und worauf ungefähr sieben bis acht Viertel Bier, ohne das Nachbier, gemacht werden soll, in den gehörigen Möschbottich geschüttet, und mit laulichtem Wasser ein Paar Stunden vorher angemacht, und ungefähr so viel Wasser darauf gegossen, daß es wie ein dünner Brey werde, welches aber recht gut durchgearbeitet werden muß, damit keine Klumpen darin bleiben.

§. 36.

Wenn nun das Feuer unter dem Kessel ordentlich angemacht worden, und alles übrige in gehöriger Bereitschaft ist, so wird alsdann der erste Kessel Wasser, wenn dasselbe siedend heiß geworden, in den Möschbottich geschlagen. Wenn nun dieses heisse Wasser durch hierzu nöthige Rinnen aufgelassen wird, so müssen ein Paar Personen mit hölzernen Krücken bey beständigem Rühren so lange fortfahren, bis der Kessel wieder mit Wasser angefüllet worden; alsdann wird der Möschbottich mit Bretern und Säcken gut zugedeckt, und bleibt in dieser Verfassung so lange stehen, bis der zweyte Kessel siedend gemacht worden. In dieser Zeit nun werden die Kräfte aus dem Malze ziemlich ausgezogen seyn. So bald als dann der zweyte Kessel zu kochen anfängt, so wird der Möschbottich wiederum aufgedeckt, und dieses Wasser auf die nemliche Art, jedoch unter beständigem Umrühren des Mösches, wieder darauf geschlagen, alsdann ungefähr noch eine kleine Stunde durchgearbeitet, und ebenfalls wieder gut zugedeckt. Durch diesen etwas heissen Aufguß von Wasser werden die übrigen Kräfte vollends aus dem Malze ausgezogen. Bey dem dritten und vierten Kessel wird eben also verfahren, wie bereits gesagt worden.

§. 37.

§. 37.

Bey dem vierten und letzten Kessel läßt man höchstens eine halbe Elle hoch Wasser zurück, läßt das Feuer etwas abgehen, damit das darin gelassene Wasser nicht koche, und thut alsdann den hierzu nöthigen Hopfen, welcher, wie ich weiter oben angeführt, wo möglich, zwölf Stunden vorher in laulichtem Wasser, wozu etwas Weinsteinsalz, oder, in dessen Ermangelung, auch nur etwas ordinaires Salz, gethan worden, hinein, und verfährt mit selbigem in Ansehung des Kochens, wie ich oben angezeigt habe. Wenn nun der Hopfen einige Zeit gelinde gekocht worden, so wird die ganze Masse des Hopfens in den Möschbottich geschlagen, wohl durcheinander gerührt, und etwa eine halbe Stunde recht gut zugedeckt.

§. 38.

Nunmehr wird der Kessel nochmals mit Wasser angefüllt, kochend gemacht, und alsdann, wenn die Würze abgezogen, auf die Trebern gegossen, um hiervon ein so genanntes Nachbier zu bereiten. Wie hiermit ferner verfahren wird, weiß, hoffentlich, jeder, weßhalb ich mich hierbey auch nicht aufhalten will.

§. 39.

Wer gute Keller hat, kann auch Lagerbier verfertigen. Dieses unterscheidet sich von den vorhergehenden nur darin, daß das Malz etwas weniges stärker gedörrt, und mehr Malz, so wie auch Hopfen, dazu genommen wird. Zu diesem Biere muß man aber recht dauerhafte Fässer nehmen, und solche beym Füllen (welches auch nicht zu früh geschehen darf) ein Paar Querfinger hoch leer lassen, die Spunde auch, mit guter Leinwand versehen, feste einmachen, damit

keine Luft darzu komme. Wenn sich die Hefen gesetzt haben, so werden die Fässer alsdann mit frischem Biere, und zuletzt auch mit reinem Wasser, vollends zugefüllt. Auch kann man dergleichen Bier ganz von den Hefen ab, auf frische Gefäße ziehen, und gut zuspünden.

§. 40.

So jemand Doppelbier verfertigen wollte, so müßte, wenn zwey Kessel Wasser auf den Mösch gekommen, und derselbe genugsam ausgezogen, der Extract abgelassen werden. Da nun aber die Treber noch viele Kräfte bey sich haben, so müssen alsdann darauf nach Befinden noch ein oder zwey Kessel kochendes Wasser gelassen, und so, wie bey den vorhergehenden verfahren werden, wovon man nach diesem noch ein dünnes, aber doch gutes trinkbares Bier, erhalten kann, besonders wenn hierzu noch etwas frischer Hopfen genommen wird.

§. 41.

Auch kann man die Hopfenwürze durch einen Zusatz von Samen und Kräutern verbessern, als z. E. durch Wacholderbeeren, Citronenschalen, Cardobenedictenkraut, Nelken, Zittwer, Enzianwurzel, Lorbeerblätter, Rosmarin, Melisse u. m. dergl. Hierbey ist aber zu gedenken, daß man dergleichen Species nur klar schneiden, oder manche stoßen, in Säckchen thun, und bey der Gärung ins Bier hängen dürfe, wovon das Bier einen sehr angenehmen Geschmack erhält. Viele thun auch schädliche Kräuter unter das Bier, damit solches berauschen soll, welches alsdann oftmals die heftigsten Kopfschmerzen verursacht. Weil ich dieses nun als sehr gottlos zu seyn erachte, so will ich deßhalb dergleichen Kräuter auch nicht einmal erwähnen,

wähnen, damit sie für den, der sie vielleicht noch nicht kennt, verborgen bleiben.

§. 42.

Es ist bekannt, wie die Engländer besonders viele Vortheile in Ansehung des Bierbrauens besitzen, und daher auch vorzüglich gute Biere brauen. Dieser Ursache wegen will ich mit derjenigen kurzen Beschreibung eines englischen Edelmanns, gutes Braunbier zu brauen, aus dem Museo rustico etc. dieses Kapitel beschließen. Dieselbe ist in einem Schreiben an die Herausgeber gerichtet, welches also lautet.

§. 43.

Meine Herren, ich bin einer von denen sonderbaren Leuten, welche gerne einige Ueberbleibsel von der alten englischen Gastfreyheit in ihrem Hause beybehalten mögen; und in dieser besondern Absicht bin ich niemals ohne einige Fässer guten starken braunen Bieres in meinem Keller, nicht allein zum Besten meiner eigenen Familie, sondern auch solcher, welche kommen und weggehen, und meiner Bewirthung würdig sind.

Sie müssen wissen, ich bin viele Jahre besonders aufmerksam auf das Brauen dieses Bieres gewesen, so daß, wenn ich mich wohl befinde, ich gemeiniglich selbst bey der Pfanne bin, und auf das Kochen sehe.

Ich habe den Einfall gehabt, ich wollte die Art und Weise, wie ich dabey verführe der Welt mittheilen, und ich habe gedacht, ich könnte es auf keine leichtere Art ins Werk richten, als wenn ich Ihnen die Nachricht in einem Briefe schriebe. Wenn Sie keinen Widersinn darin finden, so hoffe ich, den Mangel an Genauigkeit werden Sie übersehen.

Ich

Ich bin sehr sorgfältig wegen des Wassers, das ich darzu nehme Es ist das mildeste, welches ich nur bekommen kann, und dieserwegen nehme ich es stets aus einem saubern reinen Teiche, den ich hinter meinem Hause habe.

Meine Zeit, dieses Bier zu brauen, ist im März, welches ich für die beste Jahreszeit halte. Ich mache daher im Anfange dieses Monats meine Anstalten darzu, auf folgende Weise:

Das erste, was ich thue, ist, daß ich so viel Wasser schöpfe, als ich zu allen meinen Gebräuden brauche (denn ich braue nunmehr für das ganze Jahr,) und es in meiner Pfanne koche. *) Wenn es gekocht ist, so wird es in große darzu gehörige Bottiche gethan, und an die Luft gesetzt, damit es sich abkühle und reinige, wenigstens auf eine Woche lang.

Darauf fange ich mein erstes Brauen an, indem ich vorläufig eine hinlängliche Menge von dem braunen hochgedörrten Malze angeschaffet, welches drey oder vier Tage vorher, ehe es gebraucht wird, geschroten worden, damit es Zeit haben möge sich zu erliegen, und zur Gärung geschickt zu machen.

Wenn ein Braukessel voll Wasser so heiß geworden, daß er kocht, so werden ungefähr drey Viertel eines Fasses in den Mösch oder Mischbottich geschöpft, und der Kessel sogleich wieder angefüllt und zum Kochen gebracht. Wenn das Wasser in dem Möschbottiche in einen solchen Stand gekommen ist, daß man sein

*) Hier muß ich erinnern, daß das Abkochen des Wassers vielmehr dem Biere nachtheilig sey, indem das Wasser ja durch zu vieles Kochen einen beträchtlichen Theil von seinen guten Eigenschaften verliert.
Anmerk. d. Herausgebers.

sein Gesicht darin sehen kann, so lasse ich neun Scheffel von dem geschrotenen Malze aus den Säcken hinein schütten; dieses muß mit dem Rührstocke oder der Möschgabel beynahe eine halbe Stunde lang wohl gemöscht oder gemischet und umgerühret werden, bis alles Malz durch und durch naß ist, und sich mit dem Wasser recht vermischet hat. Alsdann wird ein Scheffel Malz leicht über die Oberfläche hergestreuet, und wenn das Ganze mit den leeren Säcken bedeckt worden, um den Broden darin zu erhalten, eine Stunde lang ungestört gelassen.

Zu Ende der Stunde, wenn das Wasser in dem Kessel kocht, wird das Feuer gedämpft, und das Wasser stehen gelassen, bis man sein Gesicht darin sehen kann; darnach wird so viel, als nöthig ist, auf den Mösch geschöpft, bis alles zusammen, wenn es abläuft, ein Faß Würze geben wird; und dies ist der Braumeister bald im Stande, sehr genau zu bestimmen.

Ist die zweyte Menge Wasser auf den Mösch geschöpft, so wird solches wieder gut umgerührt, und unter einander gebracht; und wenn es abermals bedeckt worden, noch eine halbe Stunde ruhig gehalten.

Darauf wird die erste Würze in einem kleinen Strome in den Nebenbottich ausgelassen, und ein anderes Faß heissen Wassers auf den Mösch geschöpft, welches erst mit dem Rührstocke wohl umgerührt, und darauf wiederum zugedeckt, und zwey Stunden lang in Ruhe stehen gelassen wird.

Mittlerweile wird die erste Würze wieder in den Kessel gegossen, und sechs Pfund schöner brauner samenreicher Hopfen hinein gethan, nachdem er erst zwischen den Händen gerieben worden. Alsdann wird ein frisch lodernd Feuer unter den Kessel gemacht, bis

das

das Wasser (Würze) kocht, und man hält damit so lange an, bis der Hopfen sinkt; *) darauf wird das Feuer gedämpft und der Saft in die Kühlen oder Kühlstöcke geschlagen.

Wenn er sich so weit verkühlet hat, daß er nur noch so warm, als die Milch von einer Kuh, ist, so wird einiger Gischt oder Bärme (Hefen) damit vermischt, und es stehen gelassen, damit es wirke, bis die ganze Oberfläche in lauter Kräuseln erscheint; alsdenn wird es umgerührt, und wohl unter einander gemischt, und wieder zum Wirken stehen gelassen. Dieses Umrühren wird dreymal wiederholt, worauf es gefasset, und so gelassen wird, noch in dem Fasse aufzustoßen. Wenn das Aufstoßen beynahe vorbey ist, so wird das Faß angefüllet und zugespündet, das Luftloch aber aufgelassen.

Wenn man mit diesem Biere, wovon ich schreibe, auf diese Art umgegangen ist, so wird es sich ganze Jahre lang halten, aber auch schon in der folgenden Aerndte gut zu trinken seyn.

Was die zweyte Würze betrifft, deren ich oben erwähnet habe, so wird sie zu dem nächsten Gebräude hingesetzt, wo sie auf folgende Art gebraucht wird.

Bey meinem zweyten Gebräude verfahre ich so weit, bis mein Malz durch und durch naß geworden, auf eben die Art, wie bey dem ersten; nachher aber mache ich die zweyte Würze meines Gebräudes heiß, und schöpfe sie auf meinen Mösch, wodurch die neue Würze

*) Ob dieses Kochen des Hopfens gleich englisch ist, so werde ich es doch nicht nachthun, weil ich von dem Schaden des zu langen Hopfenkochens nur zu gut überzeugt bin.

Anmerk. d. Herausgebers.

Würze einen sehr beträchtlichen Zusatz von Stärke und Mildigkeit erhält.

Die zweyte Würze von diesem zweyten Gebräude mache ich von Wasser, und hebe sie auf zu der ersten Würze meines dritten Gebräudes, und so weiter zu so vielen Gebräuden, als ich machen will. *)

Ich muß anmerken, daß ich von meinem ersten Gebräude noch eine dritte Würze abnehme, welche ich heiß mache, und auf meinen Mösch meines zweyten Gebräudes schöpfe, wenn die zweyte Würze abgenommen worden; durch dieses Mittel erhalte ich aus zweyen Gebräuden noch ein sehr gutes mildes Bier.

Ich will nicht behaupten, daß meine nur beschriebene Art, zu brauen, besser sey, als irgend eine andere; ich bin aber sehr wohl überzeugt, daß sie keine schlechte Art sey, weil einem jeden mein Bier gefällt, welches zwar hoch an Farbe, aber so klar, als Wasser aus einem Felsen, ist, und gesund seyn muß, weil es aus dem reinen und ächten Malze und Hopfen, ohne irgend durch eine andere ungesunde Mischung, es zu verfälschen, gebrauet worden. u. s. f.

*) Das Würzeaufheben will mir nicht gefallen, weil dieses nicht nur mit vieler Unbequemlichkeit verbunden, auch wohl nur im kühlen Märzmonat angehen kann, weil, wenn in heissen Sommertagen gebrauet werden sollte, und das Brauen nicht ohne Unterlaß fortgesetzt werden könnte, diese Würze leicht verderben würde, auch, wenn solche nicht recht gut aufbewahret wird, viel von ihrem feinen geistigen Wesen verlieren muß. Ich würde lieber hiervon ein leichtes Bier zum Tischtrunke verfertigen, oder an andere Personen als ein dünnes Bier wohlfeiler verkaufen, oder aber bey dem zweyten Gebräude etwas Malz zu ersparen suchen, und also etwas weniger nehmen. Doch vielleicht findet diese Methode auch Liebhaber.

Anmerk. d. Herausgebers.

Fünftes Kapitel.

Vom Gären und übrigen Behandlung des Bieres.

Inhalt.

§. 1. Von einer guten Gärung hängt die Güte des Bieres ab. §. 2. Zeichen, wenn es nicht ausgegoren. §. 3. Vorsicht bey der Kälte. §. 4. 5. Hefen-Quantität. §. 6. Welche Hefen am besten und kräftigsten, und wie sie zu machen. §. 7. Beschaffenheit guter Hefen. §. 8 — 10. Was sind die Hefen? §. 11. 12. Was sie seyn und nicht seyn. §. 13. 14. Wirkung. §. 15. Prüfung. §. 16. Mittel, sie gut zu erhalten. §. 17. 18. Bier zum Füllen. §. 19. Beweis. §. 20. 21. Gefäße. §. 22. 23. 24. Edles Gärungsmittel. §. 25. Nach vollendeter Gärung. §. 26. Unterbrochene Gärung. §. 27. Nicht helles Bier. §. 28. Uebergornes Bier. §. 29. Bierkeller.

§. 1.

Die Güte und Dauer eines Bieres hängt größtentheils von einer gehörigen und guten Gärung ab. Diese wird durch Hinzusetzung guter Hefen und einer mäßigen Wärme erlangt oder befördert, und muß daher alle Sorgfalt hierauf verwendet werden, weil ausser diesen das Bier nicht zu seiner gehörigen Vollkommenheit gelangen kann, wenn auch vorher alles noch so genau und gut bearbeitet worden wäre. Durch

dieses

dieses Gären werden die in dem Biere befindlichen Theile mehr aufgelößt, und nach und nach fester mit einander verbunden, auch der ekelhafte süße Geschmack verliert sich, und das Bier bekommt alsdann eine Dauerhaftigkeit und angenehmen Geschmack.

§. 2.

So lange das Bier während der Gärung noch süße schmeckt, so ist es ein sicheres Zeichen, daß es noch nicht ausgegoren, die Salz- und Oeltheilchen noch nicht mit einander verbunden, und die schleimigen Theile noch nicht abgesondert sind. Diese Absonderung der Erdtheile erfolgt alsdann durch die fortdauernde Gärung, welche theils zu Boden fallen, theils in die Höhe gehen, und unter dem Namen als Unter- und Oberhefen bekannt sind.

§. 3.

Bey großer Kälte kann demnach (weil die Gärung durch eine mäßige innere Wärme erhalten und fortgesetzt werden muß) diese so nöthige Gärung nicht von statten gehen, weshalb also das Bier sorgfältig bey einer temperirten gleichmäßigen Wärme in kalter Witterung erhalten werden muß, damit solches genugsam ausgären könne. Dahingegen kann das Bier im Sommer bey allzu großer Hitze sehr leicht, und besonders bey Gewittern, sich übergären, welches demselben eben so nachtheilig, als zu weniges Gären, ist, nur daß das Bier bey allzuvielem Gären alsdann leicht, matt, auch sauer wird. Es ist daher als eine Hauptregel zu merken, daß man einen, so viel nur möglich gleichen, Grad der Wärme beobachte, und seinem Biere weder zu kalt, noch zu warm, die Hefen geben lasse. Wer sich des Reaumurschen Thermometers bedienen, und die Wärme zwischen dem 20sten

28sten Grad beobachten kann, wird hiervon vielen Nutzen haben. Das allgemeine, aber auch unsichere Kennzeichen, ist, daß jemand die Hand bis an den Ellenbogen in das Bier steckt, und wenn solches lauwarm, oder daß es milchwarm befunden worden, alsdann werden die Hefen hinein gethan; allein im Sommer muß man das Bier mehr, als im Winter, abkühlen lassen.

§. 4.

Auch muß man die gehörige Quantität von guten Hefen wohl in acht nehmen, damit die Würze weder zu wenig, noch zu viel bekomme, weil auch dieses alles das, was im vorhergehenden §. vom zu wenigen oder zu vielem Gären gesagt worden, verursachen würde. Denn bekommt das Bier zu wenig Hefen, so bekommt es einen süßlichen und unangenehmen Geschmack, wird trübe, und also auch ungesund, und hat dabey wenig Geist. Wird demselben zu viel Hefen gegeben, so kommt es in eine zu heftige Gärung, wodurch solches leicht und weniger geistreich wird.

§. 5.

Nun entstehet zwar hieraus mit Recht die Frage: Wie viel soll man denn dem Biere Hefen geben, damit deren nicht zu viel oder zu wenig sind? Diese Frage ist schwer geradezu zu bestimmen, weil hier viel Nebenumstände vorkommen, welche alle in Erwägung gezogen werden müssen. Die Stärke oder Schwäche der Würze, der viele zugesetzte Hopfen, die gute oder üble Beschaffenheit des Hopfens, die guten oder schlechten Hefen, alles dieses hat einen Einfluß auf die Menge der zuzusetzenden Hefen. Hierbey ist nun die Erfahrung die beste Wegweiserin. Es ist auch sehr gut,

wenn

wenn man eine kurze Zeit vorher, ehe dem Biere die Hefen gegeben werden sollen, bey gelinder Wärme die Hefen selbst mit etwas Zucker, etlichen Kannen Würze und ein wenig Waizenmehle vermischt, welches so viel bewirkt, daß sie eher zu arbeiten anfangen, mithin auch das Bier bald in Gärung bringen.

§. 6.

Die Spundhefen sind besser, als die Bodenhefen, und die Bottichhefen die kräftigsten, besonders von guten Bieren. Ferner wenn die guten Hefen etwan fehlen, das heißt, nicht genug vorhanden, und auch keine zu bekommen wären, so kann man sich selbst welche machen. Man nimmt hierzu etwas Würze, ein wenig Sauerteig, welcher flüßig gemacht, und etwas Gersten- und Roggenmehl darzu gethan, alsdann alles zusammen mit etwas Hefen in Gärung gebracht, und gebraucht.

§. 7.

Wie gute Hefen beschaffen seyn müssen, damit sie die gehörige Wirkung thun, hiervon sagt der Herr Verfasser des chymischen Lehrbegriffs folgendes: „Endlich sind noch die Hefen das, was zum Biere erfordert wird, ob sie schon nicht als ein Ingredienz oder solche Sache, daraus das Bier bestehet, sondern nur als ein Hülfsmittel anzusehen sind, welche diejenige Bewegung erreget, ohne welche alle oberwähnte Ingredienzien nicht zum Biere werden. Sie sind schlechterdings nothwendig, gleichwie es nöthig ist, daß eine Gärung bey dem Bierbrauen vorgehen muß. Finden sich ja solche Biere, wo man keine Hefen hinzu zu thun nöthig hat, so sind es solche, die aus Wassern gebrauet werden, welche an und für sich schon ein Gärungsmittel bey sich haben. Der-

gleichen ist das aus dem Sauerbrunnen zu Wildungen, und andere mehr. Diese haben von dem allgemeinen flüchtigen Sauersalze bey sich. Eben dasselbe ist zwar ein geheimes, aber auch das edelste und wirksamste Ferment, wovon ich weiter unten zu reden Gelegenheit finden werde.

§. 8.

Was sind aber die Hefen? Sie sind ein erdiges Gemenge, worin sich, nebst einer guten Quantität Oeltheilchen, auch noch ein Theil Sauersalz, welches aber in die Oeltheilchen verwickelt ist, aufhält. An der erdigen Beschaffenheit wird niemand zweifeln. Was aber die Oel- und Sauertheilchen, die darin enthalten seyn sollen, anlangt, diese offenbaren sich in der Destillation des Brandtweins aus den Hefen. Was ist aber der Brandtwein anders, als ein sauersüßer Liquor, oder ein solcher, wo die Oeltheilchen mit einigen sauern Salztheilchen vermischt sind. Eben daher kommt es, daß der Brandtwein, weil er einerley Natur mit den Hefen hat, wenn man die alkalische Erde ausnimmt, in der Gärung so gute Dienste leistet. Man kann auch sicher glauben, daß alle versüßte Säuern (acida dulcificata,) oder was sonst das Oel und Salz, besonders, wenn sie zart und flüchtig, zusammen vereinigt in sich hat, mit den Hefen bey dem Gärungsgeschäfte gleiche Tugend beweisen werden.

§. 9.

Das sind die Hefen überhaupt betrachtet. Wenn man sie aber so, wie man sie findet, betrachten will, so sind sie von verschiedener Wirkung, worauf man beym Bierbrauen wohl acht zu geben hat. Ich will nicht sagen von alten, sauern, oder schimmlichten. Denn von dergleichen läßt sich leicht gedenken, daß sie vermieden

mieden werden müssen. Ihr schimmlichter, fauler und säuerlicher Geschmack pflanzet sich durch das ganze Gebräude fort, und die böse Beschaffenheit breitet sich eben so sehr durch die Gärung aus, als die gute, so wenig auch davon vorhanden seyn mag. Es versteht sich allezeit, gute frische Hefen, wenn man verlangt, daß eine zur Gärung geneigte Sache damit angestellet werden soll.

§. 10.

Nun giebts aber Bottich- und Faßhefen; und unter diesen ist wieder ein Unterschied unter den Spundhefen oder Gescht; und unter denen, die am Boden des Fasses (Unterhefen) liegen bleiben. Die Bottichhefen sind die kräftigsten. Sie haben sich noch nicht abgearbeitet, und stecken noch voll von den edelsten Theilchen, die einem Biere eine gute Art geben können. Die Spundhefen sind die subtilsten; es hat sich auch während dem, daß sie über der Flüssigkeit geschwebt, noch der zarte und durchdringende Geist der gärenden Sache damit vermengt. Man kann daher von ihnen die beste Wirkung erwarten. Was aber diejenigen anlangt, die am Boden liegen (Unterhefen,) so sind sie zwar nicht zu verwerfen, wenn sie noch frisch, und nicht sauer, sondern von einem Fasse sind, wovon das Bier bald, nachdem es ausgegoren, abgezogen ist. Wo man aber jene Sorten, ich meyne Bottich- und Spundhefen, haben kann, sollen sie allerdings den andern vorgezogen werden.

§. 11.

Je besser die Hefen sind, desto edler wird das dadurch in Gärung gebrachte Getränk. Ein sonst schlechtes Bier wird dadurch zu einem außerordentlich

guten, wenn die Hefen von einem köstlichen Biere genommen werden. Ja, bedient man sich der Weinhefen, die nicht sauer sind; nimmt man gar einen Theil von den Hefen eines abgezogenen Sectfasses von Ungarischen oder anderm süßen Weine, so wird es einen Trank geben, der vortreflich ist. Es ist aber besonders, daß, obwohl dergleichen Bier noch ganz vorzügliche Hefen absetzt, dennoch selbige merklich schlechter worden sind, als das Ferment war, wovon sie gekommen waren; und diese Abnahme an der Güte zeigt sich von einem Gebräude zum andern immer mehr. Daher man bedacht seyn muß, immer wieder ein neues edles Ferment zu verschaffen; wo sich nicht unsre Brauerey bis auf den untersten Grad herunter verschlimmern soll, niemals aber von schlechtem Biere Hefen zu nehmen, sondern lieber selbst welche zu machen, wie ich bald zeigen werde.

§. 12.

Die Hefen sind, wie man aus dem Beygebrachten schon ersehen mag, ganz und gar nicht dasjenige, wofür sie viele ansehen, nämlich ein Auswurf und Unreinigkeit, welche das Bier oder ein anderes gärendes Wesen von sich stößt. Sie sind vielmehr ein Mengsel von den edelsten und kräftigsten Theilen, die eine Flüßigkeit in Bewegung setzen, und ihr von ihrer Art eine Beschaffenheit geben. Daß sie aber kein Unrath sind, den das Bier nicht leiden kann, erhellet daher, weil, je vollkommener das Bier gerathen, desto weniger läßt es Hefen übrig bleiben. Je übereilter und unvollkommener die Gärung ist, desto mehr bekommt man derselben. Daher haben auch die edelsten Weine die wenigsten Hefen. Dieses verstehet sich hauptsächlich von den Unterhefen, und es läßt sich aus der Menge derselben ein Schluß auf die schlechte Beschaffenheit des Getränks machen.

§. 13.

§. 13.

Die Wirkung derselben kommt darauf an, daß die gleichartigen Theilchen der Hefen diejenigen, in der in die Gärung zu setzenden Flüßigkeit ergreifen, nach der Art, wie alle Dinge von einerley Art sich zu verbinden pflegen. Weil nun bey den erstern ein treibender Geist ist, welchen man das milde Gas zu nennen gewohnt ist, und sich nicht nur aus dem Geruche der Hefen, sondern auch aus dem Spiritu, der von gärenden Flüßigkeiten aufsteigt, und erstickend ist, offenbaret, so entstehet eine Bewegung, die so lange anhält, als noch Theilchen da sind, die ihres gleichen noch nicht gefunden, und sich mit denselben noch nicht verbunden haben.

§. 14.

Zu gleicher Zeit werden die noch etwas gröbern, und z. E. aus Salz, Oel und Erde bestehenden Körperchen, durch das Hin- und Wiedertreiben in der Flüßigkeit, um so viel leichter getrennt, etwan auf die Art, wie das Küchensalz im Wasser um so viel eher sich auflößt, wenn es darin hin und wieder bewegt wird. Es kommen auf diese Weise diejenigen Malztheilchen, welche im Kochen nur gröblich aufgelößt waren, durch die Gärung noch besser außer ihrer Verbindung, ich sage, aus der heterogenischen Verbindung, da Salz, Oel und Erde mit einander vermengt sind; gelangen aber eben dadurch sogleich zu einer homogenischen Vereinigung, wo das Oelichte mit dem Oelichten, das Salzige mit dem Salzigen, näher zusammen tritt, und zuerst eine weinartige Mischung ausmacht, das ist, eine solche, wo der ölichte Theil den salzigen einigermaßen überziehet und einwickelt, welches eine Süssig- und Annehmlichkeit auf der Zunge verursacht;

dahingegen, wenn die Gärung weiter fortgesetzt wird, das Salzige die Oberhand gewinnt, und seine Schärfe auf der Zunge spüren läßt, in welchem Falle man die Flüßigkeit Eßig nennt.

§. 15.

Hefen, die also keinen starken Geruch mehr haben, ermangeln des Geistes, der durch sie eine Flüssigkeit in Bewegung setzt; und die keine Bewegung erregen können, die sind zu dem Endzwecke, wozu man sie haben will, ganz und gar nichts nütze. Man geht daher allezeit am sichersten, wenn man sie nicht nur nach dem Geruche prüfet, sondern auch im Kleinen eine Probe damit macht, welches sie die Anstellung nennen, ehe man sie einem ganzen Gebräude anvertrauet.

§. 16.

Nunmehr schlägt der Herr Verfasser noch folgende Mittel, um die Hefen lange gut zu erhalten, vor. „Man schlägt die Hefen von einem frisch gebraueten Biere in ein Tuch oder reine Serviette, und legt sie in die Asche, die etwas hoch aufgeschüttet, und wohl zusammen gedrückt werden muß. Die Asche ziehet in diesen Umständen alle Feuchtigkeit davon an sich, daß die Hefen, wie ein starker Teig, werden, welches in einem Tage zu Stande kommt. Man kann sie auch nur unter einer Kelter hart auspressen. Aus diesem Teige formirt man dünne Kuchen, und trocknet sie auf Horden an der Sonne, oder an gelinder Ofenwärme, wiewohl ihre Austrocknung etwas schwer hergehet. Hernach zerreibet man sie, und hebt sie in einem Säckchen auf, welches an der freyen Luft hängt. Bedarf man ihrer, so nimmt man davon, so viel man will, und mengt sie mit warmen Biere oder Würze an. Es dürfte aber, sagt ein berühmter

Mann

Mann (der Herr von Justi) besser seyn, wenn man sie in eine steinerne Flasche thäte, dieselbe verpichte, an einem schattigen Orte, einige Ellen tief in die Erde vergrübe, oder in einen kühlen Brunnen versenkte. Auf diese Art würde nicht die geringste Verderbniß zu besorgen seyn."

§. 17.

Da ich nun von guten Hefen, auch von Verfertigung derselben, genug angeführt zu haben glaube, so will ich nun weiter von dem in der Gärung befindlichen Biere zum Füllen in die Gefäße übergehen. Auch in Ansehung der Gefäße, worauf das Bier vollends abgären soll, befindet sich ein Unterschied. An den mehresten Orten hat man die Gewohnheit, daß das Bier auf einen großen Gärungsbottich geschlagen, und ihm hier die Hefen gegeben werden, welches auch an und für sich gut ist, weil auf diesen Fall das Bier mit den Hefen gehörig vermischt werden kann. Allein, das Bier (wie manche auch thun) auf dem Bottiche abgären zu lassen, dieses ist fehlerhaft und nicht anzurathen. Es würde zu weitläuftig werden, wenn ich alle die Umstände diesfalls hier anführen sollte, zumal da es eine längst erprobte Sache ist, wie es nemlich besser sey, daß man das Bier, so bald es auf dem Bottiche zu gären angefangen, alsdann auf hierzu schickliche Gefäße fülle, und da vollends abgären lasse.

§. 18.

Hier fragt sich's nun aber, welches besser sey, ob man das Bier sogleich auf Tonnen fülle und da abgären, oder ob man solches lieber auf einem oder ein Paar großen Fassen thue, und auf diesen gehörig gären lasse? Es ist unstreitig gewiß, daß ein Bier,

welches auf großem Gefäße ordentlich gegoren, besser werde, als wenn solches auf vielen kleinen Gefäßen geschieht. Denn wenn die Gärung in großen Quantitäten beysammen angestellet wird, so erhält man dadurch nicht nur ein stärkeres, sondern auch ein gesünderes Bier. Dieses wissen auch die mehresten Eigenthümer von Weinbergen, welche daher niemals ihre Weine auf kleinen, sondern auf großen Gefäßen, vergären und abbrausen lassen, und dieses läßt sich auch auf alle in Gärung kommen müssende Sachen appliciren. Ich sage also, es ist gut oder besser, und kann es aus Erfahrung empfehlen, das Bier auf ein Paar (nach Verhältniß des Brauurbars) großen Fässern abgären, und alsdann erst auf Tonnen oder kleineres Gefäß ziehen zu lassen.

§. 19.

Zu mehrerm Beweise dessen, was ich jetzt gesagt, will ich hier zugleich dasjenige mit bemerken, was der würdige Hr. Verfasser des chymischen Lehrbegriffs hiervon sagt. „Es ist (heißt es) das rathsamste, wenn man siehet, daß die Gärung ihren Anfang genommen, mit dem Biere auf die Fässer zu eilen. Von dieser Art Gefäßen kann man sagen, daß sie sehr wohl ausgedacht sind, die gärende Bewegung zu unterhalten. Denn gleichwie es dabey an dem Luftzuge nicht fehlet, welcher auch durch Einsetzung des Spundes noch gemindert werden kann; also dienet das Gewölbe darzu, daß die aufsteigenden Blasen nach dem Liquor gestoßen, und die Bewegung in sich selbst zurück gekehret wird. Es geschiehet dadurch in der Flüßigkeit, was in einem Reverberir-Ofen mit dem Feuer vorgehet. Dort wird die Hitze, und hier die Bewegung, verdoppelt. Da aber eben das die neue Mischung des Bieres vollkommener macht, daß

es

es wohl durchgearbeitet werde, so kann man sehen, wie viel das Gebäude der Fässer zur Güte des Bieres beytrage.

§. 20.

Inzwischen sind große Fässer besser, als kleine. Einerley Bier, das in einem großen und einem kleinen Fasse seine Gärung vollendet, fällt sehr verschieden aus. Die Ursache zeigt die Naturlehre. Die Luftblasen gehen in den größern einen längern Weg, auf welchem sie alle Augenblicke mit mehrer Geschwindigkeit steigen. Mehr Geschwindigkeit macht eine größere Bewegung. Durch die stärkere Bewegung aber wird abermals die Flüßigkeit besser durchgearbeitet, und wenn sie sich dann an das Gewölbe mit mehrer Force stoßen, so gehen sie auch wieder um so weiter zurück, welches alles zu dem Zwecke cooperirt, daß die gröbern Partikelchen zerrieben, subtil gemacht, und in die geheimste Verbindung mit den andern geistigen Theilchen eingeführet werden.

§. 21.

Nicht aber allein das ist die Ursache, warum die Gärung auf einem größern Fasse vollkommener wird, als auf einem kleinern, sondern es beruhet auch darauf, weil die Wärme, die das Bier noch hat, wenn es aufgefüllet wird, darin länger anhält, und das Spundloch bey einem größern Fasse nach Proportion kleiner ist, als bey einem kleinen. Folglich wird damit die Gärung langsamer auf dem ersten, als auf dem letzten. Und das ist für sich allein schon Beweises genug, daß eine langsame Gärung einer behendern weit vorzuziehen sey. Eben daher folgt auch, daß die Hefen von einem großen Fasse vorzüglicher sind, als die von einem kleinen.

§. 22.

§. 22.

Aus eben diesem Grunde, nämlich die Gärung zu veredeln, sagt der Herr Verfasser, muß das allgemeine flüchtige Sauersalz dienlich seyn. Man wendet es schon wirklich an, indem man die Fässer schwefelt. Aber es giebt noch eine Methode, die besser ist, und Stahl weiß von diesem Mittel, die Gärung zu befördern und zu veredeln, nicht rühmlich genug zu sprechen.

§. 23.

Die Manier, es zu bereiten, ist diese. Man bereitet sich ein Gerüste von dünnen hölzernen Stäben, dieses bedeckt man mit leinenen Tüchern, die mit einer (Potasch-) Lauge angefeuchtet worden sind. Es können auch noch unter dem Gerüste mehr solche benetzte Tücher aufgehangen werden. Hierauf zündet man in einem Tiegel, der unter dem Gerüste stehet, Schwefel an, und läßt denselben so langsam, als möglich, verbrennen. Der Schwefeldampf legt sich in die Tücher, und sein saurer Spiritus verbindet sich mit dem Laugensalze, von dessen Auflösung die Tücher angefeuchtet worden. Wenn die Tücher trocken werden wollen, befeuchtet man sie aufs neue mit Lauge, und hält so lange mit dieser Operation an, bis daß sie sich recht vollgezogen haben.

§. 24.

Hierauf werden sie in reinem Brunnenwasser ausgelaugt, und nun befindet sich das flüchtige allgemeine Sauersalz, das vorhin im Schwefel war, in dem Wasser, aus welchem es mit leichter Mühe, und nur vermittelst einer Lampe, überdestillirt werden kann. Solches mit einer gärenden Materie vermischt, hemmt

zwar

zwar einigermaßen die Bewegung, macht sie aber auch vollkommener, und die Flüßigkeit wird dadurch geisthafter.

§. 25.

Nun ist noch zu erinnern, daß wenn das Bier auf den Fässern abgegoren, so daß nur noch wenige Hefen zum Vorschein kommen, so müssen endlich die Fäßer etwas aufgefüllet werden, damit man die Oberhefen vollends heraus bekomme. Dieses Auffüllen thun nun einige mit Biere, andere mit Wasser. Letzteres ist besser als ersteres, und zwar darum, weil wenn junges Bier mit altem aufgefüllt wird, solches vielleicht schon einige Säure bey sich haben, mithin dasjenige Bier, welches damit aufgefüllet worden, verderben kann. Wird es wiederum mit jungen, noch nicht gegornem Biere, angefüllet, so kann dieses aufs neue eine Gärung verursachen. Um nun alles dieses zu vermeiden, so ist das beste und sicherste, die Gefäße mit reinem Wasser aufzufüllen.

§. 26.

Es fügt sich aber auch bisweilen, daß die Gärung durch verschiedene Vorfälle unterbrochen wird. Dieses geschiehet nun theils durch Gewitter, theils auch, daß das Bier zu kalt geworden. Sind nun Gewitter Ursache, daß das Bier etwa in eine übertriebene Gärung geräth, und leicht in eine Eßiggärung übergehen kann; so ist mir hierwider kein besser Mittel bekannt, als daß man, wo möglich, die in Gärung befindlichen Gefäße alsbald in einen recht kühlen Keller bringt, damit die Gärung, so lange die Gewitter dauern, aufhören muß. Ist die Gärung aber durch die Kälte unterbrochen worden, so muß man etwas Würze heiß machen, und hinein gießen, damit

damit das Bier die gehörige Wärme wieder bekomme, und aufs neue in Gärung gesetzt werde.

§. 27.

Eben so geschiehet es auch sehr oft (und bey manchen beständig,) daß das bereits abgegorne Bier nicht ganz helle werden will. Dieser Fehler entsteht nun, entweder von nicht gut zubereitetem Malze, oder auch, wenn das Bier nicht genugsam gegoren hat. Wenn dieser Fehler von schlecht zubereitetem Malze herrührt, so kann man ihn in etwas verbessern, wenn man etwas geraspeltes Hirschhorn hinein thut. Ist aber die schlechte Gärung die Ursache hiervon, so weiß ich kein besser Mittel, als daß man das Bier aufs neue in Gärung bringe, und alsdann gehörig abgären lasse.

§. 28.

Wenn aber, wie solches auch oftmals geschiehet, das Bier sich übergoren, und ebenfalls dicke ist, oder aber etwa einen üblen Geschmack vom Fasse bekommen hat, so kann man diesen Fehler auch dadurch etwas verbessern, wenn man etlichemal hintereinander, ein Stück frisches hausbacken Brod, so heiß, wie es aus dem Ofen kommt, auf das Spündloch legt, und darauf kalt werden läßt.

§. 29.

Auch ist noch zu bemerken nöthig, daß man, bey großer Hitze im Sommer, sein Bier, um es für dem Sauerwerden zu verwahren, in recht frische Keller bringen, oder noch besser, wer eine Eisgrube hat, solches dahin schaffen lasse. Es ist aber auch nicht genug, daß das Bier in frische Keller kommt, sondern es muß auch ein jeder darauf Bedacht nehmen,

daß

daß die Kellerluft (wie ich solches an vielen Orten befunden) nicht dumpfig, sondern rein sey. Die Keller müssen daher reinlich gehalten, der Fußboden dann und wann, so wie auch die Kellerlager und Fässer, abgewaschen, und von Hefen und andern Unreinigkeiten gesäubert werden. Auch muß, wie ich schon erwähnt habe, Milchwerk und Speisen, kurz alles, was die Luft verunreinigen kann, darin nicht geduldet, und öfters frische Luft hinein gelassen werden. Die Keller zuweilen auch mit Wachholderbeeren oder Reisig auszuräuchern, wird hier zugleich noch, als gut und nöthig, erinnert.

Sechstes Kapitel.

Von dem Halberstädtischen Breyhanbrauen, nebst einem Nachtrage, vom Brauen der englischen Ale, und Anschlag über ein Gebräude Braun- und Weißbier.

Inhalt.

I. Von dem Halberstädtischen Breyhan. §. 1. Malzvorbereitung. §. 2. Feuerung. §. 3. Zapfenziehung, und Würzkochung. §. 4. Vertheilung der gekochten Würze. §. 5. Kofent. §. 6. Hefen. §. 7. Füllwürze. §. 8. Beweis seiner Geistigkeit. §. 9. Vortheile. §. 10. Grundregeln. §. 11. Tonnenschoppen. II. Vom Brauen der englischen Ale. §. 12. §. 13. Zubereitung der Gerste. §. 14. Der Gefäße. §. 15. Extract des Malzes. §. 16. Hopfen. §. 17. Speisbier. III. §. 18. Braunbieranschlag. §. 19. Weißbieranschlag.

I. Von dem Halberstädtischen Breyhanbrauen.

§. 1.

Für das erste wird das Malz zum Breyhan eben so, wie das Braunbiermalz, gewurft, und wenn z. E. vier und sechszig Tonnen Breyhan gebrauet werden sollen, so werden hierzu vier und sechszig Scheffel Malz abgemessen, recht stark eingesprengt, geschroten, in das Brauhaus geliefert, und dazu fünf Pfannen Wasser, zwanzig Tonnen haltend, gebraucht.

Hiervon

Hiervon werden ungefähr siebzig Tonnen Breyhan aus dem Brauhause kommen. Da aber im Keller durch das viele Hefenausstoßen und zum Auffüllen vieles aufgehet; nächstdem von dem Volke, wegen seines delicaten Geschmacks, vieles getrunken wird, auch im Herrenhaushalten gar leicht eine oder zwey Tonnen verbraucht werden; so kann man nach dessen Abgang von solchem Brauen von vier und sechszig Scheffeln Malz auch nicht mehr, als vier und sechszig Tonnen Breyhan, wirklich verkaufen, worauf also scharf gesehen werden muß.

§. 2.

Zweytens wird früh um ein Uhr Feuer angemacht, gegen drey Uhr muß die erste Pfanne kochen, und in den Möschbottich geschlagen werden. Die Pfanne wird wieder gefüllet und unter gefeuert; sogleich aber werden zehn Tonnen, d. i. eine halbe Pfanne voll, kaltes Wasser in den Möschbottich zu der ersten Pfanne siedendem Wasser gelassen, damit es halb kalt werde, und dann wird alles Schrot ordentlich eingemischet. Würde man das Malz zu heiß einmöschen, so müßte man befürchten, daß es einen Brey gäbe, und sich nicht der Absicht gemäß mit Wasser vermischte. Wenn nun mit Fleiß alles wohl durchgearbeitet worden, so wird diese Mösche mit einer Harke oben fein gerade gezogen, unterdessen hurtig das Gestelle in den Stellbottich gemacht. Kocht nun die andere Pfanne Wasser, so ist es nun halb fünf Uhr, und wird selbige auch in den Möschbottich geschlagen, tüchtig gearbeitet und unter gefeuert. Wenn nun die Mösche, die aus zweyen Pfannen heissen Wassers bestehet, eine Stunde gestanden, so wird solche halb sechs Uhr auf den Stellbottich geschlagen, der Möschbottich aber, nebst den Kühlfässern,

mit großem Fleiße sauber ausgewaschen. Um sechs Uhr muß die dritte Pfanne kochen, und dann sogleich auf das Gießbret in den Stellbottich geschlagen werden. Nun wird etwas kaltes Wasser in die Pfanne geschlagen, und brav darin umgespühlt, damit die Pfanne nicht verbrenne; unter solcher Zeit aber wird

§. 3.

Drittens der Zapfen vom Stellbottiche gezogen, das Trübe so lange wieder in den Bottich geschüttet, und mit Vorsicht der Zapfen wieder gezogen, bis das Gut recht helle und klar folget. Mit diesem Abgelassenen füllet man die Pfanne und feuert unter; auf dem Stellbottiche aber läßt man annoch anderthalb Pfannen voll, das sind dreyßig Tonnen, kaltes Wasser auf das Gußbret laufen. Nun sind fünf Pfannen Wasser darin, nämlich drey Pfannen voll siedendes und zwey Pfannen voll kaltes. Gegen acht Uhr wird die erste so genannte Würze kochen, welche dann bey gelindem Feuer bis neun Uhr kochen muß. Hier findet man nun lauter zusammen geronnene Klümpchen, als Erbsen groß, welche die mehlichten Theilchen vom Malze sind, die vermittelst des langen Kochens zusammen gehen, und durch die Gärung hiernächst zu Hefen oder Bärme werden.

§. 4.

Wenn nun diese Würze, welche zuckersüße schmeckt, und das vollkommenste vom ganzen Malze ist, eine Stunde gekocht worden, so wird solche in die drey Kühlfässer, und andere kleine reinliche Wannen, vorsichtig vertheilet, um bald abzukühlen. Die Pfanne wird immittelst wieder gefüllet, nemlich mit dem vom Stellbottiche Abgezapften, gekochet, und, wenn es eine Viertelstunde gekocht, ebenfalls inssden rein gewasche-

waschenen Möschbottich geschlagen, auch die Pfanne wieder mit dem vom Stellbottiche Abgezapften gefüllet.

§. 5.

Unterdessen aber werden zum Kofent funfzehn Tonnen kaltes Wasser noch besonders auf das Gießbret in den Stellbottich gelassen. Um vier Uhr wird die vierte und letzte Pfanne kochen, welche dann auch in den Möschbottich geschlagen, und, vermittelst öftern Umkrückens, zur baldigen Abkühlung gebracht werden muß. Nun wird alles, was noch vom Stellbottiche klar ablaufen will, abgelassen, und in der Pfanne aufgekocht, welches recht guter Kofent ist. Immittelst stehet nun in den Kühlfässern und kleinen Wannen die Würze, nemlich die erste Pfanne; diese muß wohl in Acht genommen werden, und darf keine Hefen bekommen. In dem großen Möschbottiche sind die drey andern Pfannen voll, welche so lange vermittelst öftern Umrührens stehen müssen, bis nur annoch eine Milchwärme darin gespürt wird.

§. 6.

Wenn nun solches so kalt ist, daß man nur annoch eine kleine Laulichkeit vermerkt; so werden auf dieses Quantum sechs Maß, höchstens achte, recht gute weisse Oberhefen oder Bärme, welche im Keller aus den Tonnen gegoren, mit Macht hinein gerührt, da dann in wenig Stunden eine ganz schneeweiße Milchgäre eintreten, und nach und nach den ganzen Bottich überziehen wird. Dieser Gärung wird dann nur annoch so viel Zeit gelassen, bis am Rande der weiße Kranz sich ablößt; alsdann wird dieser Breyhan in den Keller geschafft, in die schon bereit gelegten Tonnen gefüllet, und, wenn zehn Eimer in eine Tonne gehen, mehr nicht, als acht Ei-

mer, abgegorner Breyhan recht vorsichtig hinein gemessen, so daß also noch zwey Eimer an jeder Tonne fehlen.

§. 7.

Wenn nun sämmtliche Tonnen mit acht Eimern voll versehen, dann wird von der in den Kühlfässern stehenden einen Pfanne Würze, die keine Hefen bekommen hat, in eine jede Tonne zwey Eimer gegossen, und also damit alle Tonnen voll gemacht, nemlich acht und sechszig bis siebzig Tonnen. Was nun annoch für Würze von der ersten Pfanne übrig bleibt, wird im Keller in einer reinen Wanne aufbehalten, und damit nach und nach die Tonnen, wenn selbige durch Gärung etwas an Hefen ausgestoßen, immer wieder voll gemacht. Doch muß die noch übrige Würze bey dem Auf- und Nachfüllen so eingetheilet werden, daß in eine Tonne so viel komme, als in die andere. Wenn nun keine Würze zum Auf- und Nachfüllen mehr übrig, sondern insgesammt in die Tonnen vertheilet ist, gleichwohl der Breyhan noch etwas aufstößt, und Hefen ausgiert, so werden alsdann die Tonnen nur mit frischem Wasser angefüllet, und voll gehalten, welches dem Breyhan sehr dienlich ist.

§. 8.

Ja wenn die Krüger oder Schenken solchen Breyhan Tonnenweise holen, und in jede Tonne zwey Eimer Wasser gießen, den Breyhan alsdann ab- und auf Bouteillen ziehen, und im Keller in Sand setzen; so ergiebt sich doch, wenn man den Korkstöpsel einer solchen Bouteille öffnet, daß der Breyhan bis an die Decke spritzt, in einen reinen Becher gegossen, der Becher über die Hälfte oben wie Milch aus-

aussieht, und den Trinkenden für Delicatesse in die Nase kriebelt.

§. 9.

Ich sage, wer einen recht guten Breyhan brauet, kann zehn bis zwanzig Meilen Absatz nach sich ziehen, und viermal mehr, als mit dem Braunbiere, verdienen, weil guter Breyhan vieles Wasser verträgt, welches bey dem Braunbiere nicht angeht. Gleichwie nun dergleichen Städte, welche mit delicatem Biere und Breyhan, wie die Nordhäuser und Quedlinburger, mit ihrem guten probehaltigen Brandtwein, sich sehr in der Welt bekannt gemacht, auch viele Capitalien erwerben; so kann auch ein jeder Cavalier auf seinen Gütern, wo oft die Gelegenheit sich äußert, ebenfalls dergleichen, und noch viel mehr gewinnen, weil selbige keine solche obrigkeitliche Abgaben haben, als die Bürger in den Städten, auch keine so kostbare Arbeitsleute gebrauchen; nächstdem in Ansehung der Viehzucht und des Düngers bey ihrem Ackerbaue mehr Nutzen haben können.

§. 10.

Hauptsächlich aber müssen wir annoch als eine Grundregel festsetzen, unsere Tonnen vom Böttcher insgesammt egal vom Gehalt machen zu lassen, damit das richtige, landesübliche Quantum einer Tonne oder Viertel an Bier und Brandtwein hinein gehe, und die Abnehmer nicht hintergangen werden. Für das andere ist als ein Werk der Nothwendigkeit anzusehen, daß den Schenken ernsthaft anbefohlen werde, alle Tonnen, so bald selbige ausgeleeret, zurück zu liefern, damit nicht die Tonnen, wie die verdammte Mode ist, acht, wohl vierzehn Tage vor dem Hause in der Sonne liegen, daß alle Reifen abspringen,

die Hefen antrocknen, das Faß stinkend wird, und also ins künftige alles darein kommende Bier verdirbt.

§. 11.

Es muß also auf dem Herrnhofe ein eigner Tonnenschuppen erbauet, alle Tonnen gleich sauber und rein gefegt, und darin aufbehalten werden, welches seinen großen Nutzen haben wird. Ich sage, es muß kein Gefäß zwey Stunden mit den Hefen auf dem Hofe liegen, sondern den Augenblick gereiniget werden, und muß der Brauer von den Schenken die Tonnen lieber selbst holen.

II. Vom Brauen der Englischen Ale.

§. 12.

Als ein Nachtrag zu dem vorhergehenden, wird hier die Art und Weise, wie das berühmte Englische Ale (mißbrauchsweise Englisch Oel genannt) gebrauet wird, mitgetheilt; so wie die Oekonomen, welche der König von Preussen nach England reisen lassen, um die dasige Landwirthschaft zu lernen, selbige mitgebracht, im Preußischen nachgemacht, und ein vortreffliches Bier bereitet haben, welches dem Englischen Ale wenig nachgiebt.

§. 13.

Man nimmt nemlich vier Scheffel gute, sogenannte zweyzeilichte Gerste, weichet sie in Birkenwasser oder in gemeines Wasser ein, leget sie breit auseinander, daß sie nur wenig und langsam schieße; wenn die Keime heraus getreten und noch ganz weiß sind, schüttet man dieselbe in einen mäßig warmen Backofen, an statt der Darre; der Backofen muß

aber

aber recht rein ausgefegt werden. Man rührt sie in dem Backofen oft durch einander, daß das oberste und unterste gleich stark getrocknet werde, und wenn das Malz eine ganz helle, bräunlichgelbe Farbe angenommen hat, nimmt man es heraus. Hierauf läßt man es wenigstens vier Wochen an einem recht trocknen Orte liegen, und wenn man es nach der Mühle bringen will, reibt man die Keime zuvörderst möglichst ab, und stäubt es rein aus; darnach feuchtet man es gelinde an, läßt es vier und zwanzig Stunden wieder trocknen, und in der Mühle so grob schroten, daß nur die Körner gröblich zerstoßen werden.

§. 14.

Nun bereitet man einen recht reinen Bottich folgender Gestalt: 1) macht man darein am Boden ein Zapfenloch, und in dasselbe steckt man von auswärts einen genau passenden Zapfen, so daß er einwärts nicht sonderlich heraus stehe, weil er 2) das auf den Boden zu legende Haartuch hindern würde, gehörig über dem Zapfenloche anzuschließen. Ueber das Haartuch legt man 3) gutes Roggenstroh, welches vorher mit kochendem Wasser wohl abgebrühet worden. Ueber das Stroh kommt 4) ein durchlöcherter Boden von Holz, und hierüber wird 5) noch eine Kreuzlage des abgebrüheten Strohes gelegt.

§. 15.

Alsdann schüttet man das geschrotene Malz darauf, verbreitet es gehörig, und feuchtet es mit einer Viertelstonne gekochten Birkenwasser (oder gemeinen weichen Wasser, worin bey dem Kochen zwey Pfund Puderzucker aufgelöset worden) an, doch nicht eher, als bis demselben die siedende Hitze vergangen, alsdann deckt man den Bottich eine Viertelstunde zu, und läßt

das Malz weich werden. Hierauf gießt man eine Tonne kochendes Wasser (noch besser Birkenwasser,) deckt den Bottich wieder zu, und läßt die Mösche eine halbe Stunde geruhig stehen und ausziehen. Nunmehr zapfet man den Extract ab, und gießt andere zwey Tonnen kochendes Wasser auf das Malz, welches dann noch ein gutes Tafelbier abgiebt. Sollte aber der Haupt-Extract nicht recht klar durchgegangen seyn, so gießt man ihn noch einmal oben in den Bottich, und seihet ihn alsbald wieder durch, ehe man das Wasser zu dem Speisebiere hinein gießt.

§. 16.

Nun thut man den Extract in einen reinen Kessel, und zu demselben vier Pfund rechten guten, oder fünf Pfund, Hopfen, der vorher mit ein wenig warmen Wasser erweicht worden, hinein, und läßt ihn zwey völlige Stunden darin kochen. Hierauf wird die ganze Masse aus dem Kessel durch ein feines Haarsieb, oder durch eine dünne Leinwand in den Gärbottich gegossen, und damit ferner verfahren, wie oben bey dem Gären und Fassen gewiesen worden. Jedoch muß das Abziehen auf Bouteillen nicht eher geschehen, als bis das Ale vierzehn Tage auf dem festverspündeten Fasse im Keller gelegen, und sich die Hefen völlig zu Boden gesenkt haben. Auch ist zu bemerken, daß die Hefen, womit man dieses Bier in Gärung setzen will, von den edelsten Bieren, vorzüglich von Weißbieren oder von Methe, genommen werden müssen.

§. 17.

Mit dem, nach abgezogenem ersten Extract, wieder aufgegossenen Wasser, verfährt man eben so, wie mit jenem, und bedient sich des vorigen Hopfens mit einem Zusatze von drey bis vier Pfund frischen. Mit diesem Speisebiere kann man das Ale so lange, als es auf dem Fasse liegt, auffüllen.

III. An-

III. Anschlag über ein Gebräude Braun- und Weißbier.

§. 18.

I. Braunbier. Ausgabe.

	Thlr.	Gr.	Pf.
24 Scheffel Gerstenmalz, Dreßdner Maaß, a 1 Thlr. 6 Gr.	30	—	—
4 Scheffel Landhopfen, a 10 Gr.	1	16	—
Mälzer- und Brauerlohn pr. Scheffel 4 Gr.	4	—	—
3 Klaftern weiches Holz, incl. zum Darren in mittelmäßigen Preis angeschlagen, a 2 Thlr.	6	—	—
Tagelohn den Arbeitern hierbey,	—	16	—
Fuhrlohn des Malzes in die Mühle und aus derselben,	—	12	—
Für Stroh,	—	2	—
Von 7 Faß Biersteuer a 18 Gr. 8 Pf.	5	8	4
Für Pech zum Auspichen der Gefäße,	—	16	—
Böttcher- und Picherlohn,	—	12	—
Faßreifen,	—	4	—
Für Licht, Oel, Salz, Besen,	—	8	—
Abgang am Braugefäße,	—	8	—
Summa der Ausgabe:	50	6	4

Einnahme.

7 Faß Bier a 8 Thlr. 16 Gr. oder 14 Tonnen a 4 Thlr. 8 Gr.	60	16	—
Für Treber,	4	—	—
Für Kofent und Hefen,	2	—	—
Summa der Einnahme:	66	16	—
Hiervon die Ausgabe abgezogen:	50	6	4
Verbleiben dem Brauherrn von jedem Gebräude Ueberschuß:	16	10	8

Wenn nun alle Wochen einmal 24 Scheffel gebrauet werden, so bliebe dem Brauherrn jährliche Nutzung 856 Thaler, 2 Groschen, 8 Pfennige.

Ich habe allhier nur vierzehn Viertel Bier auf vier und zwanzig Scheffel Malz gerechnet, welches im Grunde nicht viel ist, wovon allemal recht gutes Bier wird. Wollte man aber davon funfzehn Viertel machen, so müßte dieses eine Viertel zu jedem Gebräude zugerechnet werden, welches von zwey und funfzig Gebräuden 225 Thaler, 8 Groschen betrüge. Dieses alsdann zu der vorherigen Einnahme der 856 Thaler, 2 Groschen, 8 Pfennige gerechnet, so würde sich eine Nutzung von 1080 Thalern, 10 Groschen, 8 Pfennigen ergeben.

Ferner habe ich die Tonne Bier zu 4 Thalern, 8 Groschen, als den Mittelpreis, angenommen, weil solches an manchen Orten entweder einige Groschen theurer oder wohlfeiler ist, je nachdem das Bier gut und die Brauerey in der Nachbarschaft großer Städte befindlich ist, wohin solches alsdann immer etwas theurer verkauft werden kann.

§. 19.

§. 19.

2. Weißbier von bloßem Waizen.

Ausgabe.

	Thlr.	Gr.	Pf.
24 Scheffel Waizenmalz, Dreßdner Maaß, a 2 Thlr. 6 Gr.	54	—	—
4 Scheffel Landhopfen a 10 Gr.	1	16	—
3 Klaftern weiches Holz, a 2 Thlr. incl. Darren,	6	—	—
Mälzer- und Brauerlohn, pr. Scheffel 4 Gr.	4	—	—
Tagelöhnerlohn hierbey,	—	16	—
Fuhrlohn des Malzes in die Mühle und aus derselben,	—	12	—
Für Stroh,	—	2	—
24 Viertel Biersteuer, a 9 Gr. 4 Pf.	9	8	—
Faßreifen,	—	6	—
Böttcherlohn,	—	12	—
Für Licht und dergl.	—	8	—
Abgang an Braugeräthschaften,	—	12	—
Summa aller Ausgabe:	77	20	—

Einnahme.

Von obigen 24 Scheffeln erhält man 24 Viertel Bier, a 4 Thlr.	96	—	—
Für Treber	4	—	—
Hefen	2	—	—
Summa aller Einnahme:	102	—	—
Hiervon die Ausgabe abgezogen:	77	20	—
Bleibt Ueberschuß:	24	4	—

Hieraus

Hieraus ergiebt sich, daß der Nutzen beym Weißbiere größer ist, besonders wenn solches von bloßem Waizen gebrauet, mithin bey jedem Gebräude 7 Thlr. 17 Gr. 4 Pf. mehr, als bey dem Braunbiere, gewonnen wird.

Brauet man nun jede Woche einmal Weißbier, so bleibt dem Brauherrn hiervon eine jährliche Nutzung von 1256 Thalern, 16 Groschen, welches ein beträchtlicher Ueberschuß gegen die Braunbierbrauerey ist.

Zweyter Abschnitt.

Vom

Brandtweinbrennen,

auch, zur Körnererſparung,

von der

Molkenbrennerey,

und

Verbeſſerung und Verwandlung

des

Brandtweins in Franzbrandtwein,

nebſt der

bey einer Brandtweinbrennerey nöthigen

Anlegung einer Viehmaſtung

Zweyter Abschnitt.

Erstes Kapitel.

Erstes Kapitel.

Von Anlegung einer Fruchtbrandtweinbrennerey.

Inhalt.

I. Einleitung. §. 1. Viele brennen Brandtwein ohne den gehörigen Nutzen; §. 2. welches doch die Absicht seyn sollte. §. 3. Man muß die Vortheile, die sich daraus ergeben, gehörig kennen. §. 4. Berechnung darüber. §. 5. 6. Beweis. II. Von Erbauung eines Brennhauses. §. 7. Was dabey in Obacht zu nehmen. §. 8. Soll ganz maßiv, §. 9. mit gnugsamen Raum versehen seyn. §. 10. Brenn- und Abziehzeuge. §. 11. Größe. §. 12. Fußboden. §. 13. Wasser. §. 14. Heerd. III. Von der Beschaffenheit des nöthigen Wassers. §. 15. Welches das vorzüglichste. §. 16. Was beym Mangel desselben zu thun. IV. Von den Gefäßen. §. 17 — 20. Beschaffenheit der Brandtweinblasen. §. 21. 22. Kühlfässer. §. 23. Möschfässer. §. 24. Unrechtes Verfahren einiger Brandtweinbrenner. §. 25. Reinlichkeit. §. 26. Vorlagen. §. 27. Schrotkasten. §. 28. Rinnen. §. 29. Einmöschhölzer. §. 30. Eimer

und

und Gießbreter. §. 31. Geeichtes Gemäß. §. 32. Leitern, Hefenwannen u. s. w. §. 33. Trichter und Heber. §. 34. Spunde ꝛc. ꝛc. §. 35. Mastgefäße und übrige Behältnisse. V. Von den Feuerungs-Materialien. §. 36. Was hierzu angewendet werden kann. §. 37. Wessen kleine Brennereyen sich bedienen können. VI. Getraide-Sorten. §. 38. Worauf beym Einkaufe Rücksicht zu nehmen. §. 39. Einkaufszeit. §. 40. Was in einem und dem andern Falle besser. §. 41. Den Geschmack des Brandtweins angenehm zu machen. §. 42. Waizen verdient den Preis vor dem Roggen.

I. Einleitung.

§. 1.

Fast jedermann weiß, daß man aus Körnern, Wein, Weinhefen, Erdäpfeln, Obst u. dergl. Brandtwein bereiten, solchen auch durch mehrmaliges Abziehen und Zusetzen guter Gewürze, Kräuter und Wurzeln, auch Zucker, mehr oder weniger verbessern kann. Viele Brandtweinbrenner, ja, gar alte Weiber, wollen zwar Brandtwein brennen, und brennen auch wirklich welchen; allein, ob dieselben hieraus den gehörigen Nutzen ziehen, und solchen auch um den nemlichen Preis so gut herstellen, als ein anderer, welcher hierbey nach chymischen Grundsätzen verfährt, ist eine andere Frage. Es kann aber auch der geringste Brandtweinbrenner weit mehr Vortheil haben, wenn er dabey gehörig zu Werke gehet, und die in der Folge vorgeschriebene Regeln sorgfältig beobachtet.

§. 2.

§. 2.

Wer vom Brandtweinbrennen Profeßion machen will, hat doch gewiß die Absicht, alle nur mögliche Vortheile, in so fern sie ihm Nutzen gewähren, dem Nächsten aber unschädlich seyn können, davon zu ziehen. Gleiche Absicht haben unfehlbar auch Rittergüter, und besonders solche, die von Getraidemärkten weit entfernt liegen, und die daher ihr Getraide nicht so leicht, oder doch mit schweren Kosten, absetzen können. Beyde können sich guten Nutzen davon versprechen, und wahre Vortheile genießen, wenn erstere alles in gehöriger Ordnung haben, auf hinreichende Getraidevorräthe halten, und durch die Güte ihres Products sich hinlänglichen Absatz versichern, auch die Viehmastung, entweder ums Lohn, oder, wenn es ihre Umstände leiden, durch Erkaufung magern Viehes, dabey gehörig betreiben können; für letztere ist er um so zuverläßiger, weil sie, anstatt das Getraide mit schweren Kosten abzusetzen, noch zuvor einen guten Gewinnst an dem Brandtweine selbst machen, nächstdem, wenn sie sich mit der Schweinzucht gehörig eingerichtet, durch die Mast derselben und des andern Viehes, und den Dünger davon, ihre Wirthschaft um so beträchtlicher verbessern können.

§. 3.

Aber nicht allein, daß man vorgedachte Dinge gehörig zu nutzen verstehe, so muß man auch die Vortheile, welche beym Brandtweinbrennen selbst sich ergeben, gehörig kennen, wenn man nicht allein sich selbst, sondern auch dem Lande, Schaden und Nachtheil zuziehen will. Denn das heißt doch wohl nicht vortheilhaft, wenn man, an statt von einem Scheffel Waizen funfzig Kannen Brandtwein zu bekommen,

derselben nur etliche dreyßig erhält, dabey man viel Getraide verdorben, und daraus Futter fürs Vieh gemacht, und das Holz mit Schaden verbrannt hat? Ist dies nicht vielmehr ein Getraide- und Holz-Ruin zu nennen?

§. 4.

Daß sich dies so verhält, so wollen wir einmal annehmen, daß bey einer kleinen Brandtweinbrennerey Jahr aus Jahr ein wöchentlich nur ein Scheffel hierzu verbraucht wird, wovon man wenigstens nur zehn Kannen Spiritus weniger bekommt, als bey einer hinlänglichen Kenntniß, Anstalt und Einrichtung möglich gewesen wäre: ist nicht bey diesen zwey und funfzig Scheffeln Getraide in einem einzigen Jahre blos an Spiritus ein Verlust von fünfhundert und zwanzig Kannen? welches doch gewiß keine Kleinigkeit ist, das hierbey unnöthig verbrannte Holz nicht einmal gerechnet.

§. 5.

Wären sie nun hierbey gehörig zu Werke gegangen, so hätten sie entweder die fünfhundert und zwanzig Kannen Brandtwein jährlich gewinnen, oder aber das Geld für zehn Scheffel Waizen weniger im Beutel behalten, und es für Gewinnst ansehen können; es wäre also das Getraide, welches man dem Viehe ohne Noth geben müssen, für die Menschen erhalten, und nicht unnöthiger Weise denselben entzogen und verdorben worden. Schließt man nun von einer auf mehrere solcher fehlerhaften Brandtweinbrennereyen, welcher unersetzliche Verlust wird dadurch einem Lande zugefügt!

§. 6.

§. 6.

Man stelle nur diesfalls eine Berechnung an, so wird man nach dem hier gegebenen Maßstabe zur Gnüge ersehen können, welcher Schaden und Nachtheil einem ganzen Lande durch diese Unwissenheit im Brandtweinbrennen zugefügt wird. Aus diesem Grunde hoffe ich, daß niemand diese meine Anweisung, welche auf Erfahrungen und richtigen Grundsätzen beruhet, als eine überflüßige Arbeit betrachten werde; und wenn ich nur dies von einigen hoffen kann, so werde ich mich belohnt genug halten, wenn man einsieht, daß ich meinen Nebenmenschen damit habe nützlich, und nicht schädlich seyn wollen. Ich wende mich nunmehr zur Sache selbst.

II. Von Erbauung eines Brennhauses.

§. 7.

Wer demnach eine Brandtweinbrennerey anlegen will, und darzu ein Brennhaus erbauen muß, der hat bey ersterer nöthig, daß er zuvörderst, auf gutes, und, wo möglich, auf weiches Wasser, seine Aufmerksamkeit richte, dabey Rücksicht auf Getraide- und Holzpreise, oder andere wohlfeile Feuerungs-Materialien nehme, und die gehörige Einrichtung mit der Mastung zu treffen suche, damit gleichsam ein Vortheil dem andern die Hand biete; welches um so weniger wird fehlen können, wenn man besonders in der Nachbarschaft großer Städte, gangbarer Heerstraßen, oder schiffbarer Flüsse wohnt, weil man sich da um so gewisser Absatz versprechen kann; und wer weiß, welche Vortheile gute Düngervorräthe einem Gute gewähren, wird um so eher seine Anstalt

so zu treffen suchen, daß ihm nichts von dem daraus entspringenden Nutzen entgehe. Er wird, wenn es anders seine Vermögensumstände erlauben, wohl thun, alles, was zu einer Brandtweinbrennerey nöthig ist, gehörig anzuschaffen, und wenn er dieses vermag, so wird es ihm auch nützlich seyn, daß er solches sogleich etwas ins Große betreibe. Denn man hat bey einer kleinen Brandtweinbrennerey fast eben den Aufwand; man muß die Leute, Zeit und Holz darauf wenden, und kann gleichwohl weniger Nutzen davon ziehen. Wer aber nicht höher fliegen kann, als es ihm die Federn erlauben, wird dem ungeachtet noch sein Conto dabey finden.

§. 8.

Ist nun jemand genöthiget, ein ganz neues Brennhaus anzulegen, so wird es allezeit rathsamer seyn, im Fall die Steine an einem solchen Orte nicht gar zu theuer wären, dasselbe lieber von Grund aus bis unter das Dach, von Steinen aufzuführen. Denn ob schon ein dergleichen Gebäude anfänglich etwas mehr, als ein hölzernes, zu bauen kostet, so ist und bleibt dennoch diese Bauart, so wohl in Betracht der Dauer, als auch, wegen Feuersgefahr, allezeit die wohlfeilste und beste. Ist dieses aber theils wegen der Kostbarkeit der Steine, theils des Geldmangels wegen, nicht möglich, so muß doch zum wenigsten das Laboratorium gewölbt seyn, weil außer diesem das in der Höhe befindliche Holzwerk von den vielen aufsteigenden Dünsten nicht nur sehr leiden, sondern auch wegen Feuersgefahr wenig Sicherheit seyn würde. In dem Laboratorio selbst aber, es mag nun gewölbt seyn oder nicht, müssen ein Paar gute Dunstzüge oder Dunstschornsteine angebracht seyn, die ungefähr eine Elle ins Gevierte und inwendig an der Decke mit Schiebern versehen

sehen seyn können, damit man sie auf- und zumachen kann, und welche bis übers Dach hinaus reichen müssen, um durch selbige die häufig aufsteigenden Dünste auszuführen, weil so wohl das Spülicht, als das heiße Wasser, außerordentlich viel Dünste im Winter verursachen.

§. 9.

Es ist nicht weniger wichtig, daß man bey Anlegung eines Brennhauses vorzüglich darauf sehe, daß genugsamer Raum zu allen benöthigten Gefäßen vorhanden sey, damit alle darin vorfallende Arbeiten bequem und ohne Aufenthalt verrichtet werden können. Es muß jedes Gefäß oder Stück, was hierzu nöthig ist, seinen unveränderlichen Ort haben, damit nicht erst die Zeit mit vielem Suchen verdorben werde. Die erforderlichen Geräthschaften werde ich in der Folge, nachdem ich zuerst die Eigenschaften eines Brennhauses deutlicher angezeiget habe, gehörig anzeigen.

§. 10.

Ich will zuvörderst annehmen, man wolle ein Brennhaus, worin wöchentlich sechs Scheffel gebrannt und geläutert werden sollen, erbauen oder anlegen. Hierzu werden nun zwey Brennzeuge erfordert; erstlich eins zum Brennen, welches das größte ist, und eins zum Läutern, welches letztere etwas über die Hälfte kleiner, als ersteres, seyn kann. Wer nun aber auch zugleich Aquavite verfertigen will, der muß also auch hierzu annoch ein drittes und kleines Abziehzeug anschaffen.

§. 11.

Zu einem solchen Brennhause also, worein nur gedachte Blasen, nebst den hierzu gehörigen Mösch-

und Kühlfässern, Eimern, Tonnen, Wasserrinnen und dergleichen zu stehen kommen, und wornächst eine Brennstube für den Brennknecht, nebst einer oder zwey Kammern, worin der Schrotkasten und Gefäße verwahrt werden, befindlich seyn sollen, muß wenigstens ein Raum von dreyßig Ellen Länge und funfzehn Ellen Breite angenommen werden. Die Höhe muß ferner, mit Inbegriff der darunter befindlichen Keller bis an das Dach, an die zwölf Ellen betragen. Eben so muß auch, zur Aufbewahrung des Getraides, ein guter Boden angeleget werden.

§. 12.

Der Fußboden von dem Brennhause soll von Rechts wegen mit Tafelsteinen belegt seyn, oder, wo diese nicht zu haben sind, dennoch mit Feld- oder Mauersteinen gepflastert, und etwas abhängig gemacht, auch eine steinerne Abzugsrinne angebracht werden, damit die viele Nässe gehörig ablaufen könne. Nicht weniger sind so wohl die Brennknechtsstube, als die Kammern, mit steinernen Fußböden zu machen nöthig, damit man sich derselben alsdann auch zum Auswachsen des Getraides beym Malzmachen zugleich bedienen kann. Eben so müssen auch genugsame Fenster mit Läden angebracht werden, damit man überall genugsames Tageslicht habe, und nicht etwa genöthiget werde am Tage Licht zu brennen, welches nicht allein mit Kosten und Unbequemlichkeit verknüpft, sondern auch wegen Feuersgefahr nicht rathsam ist.

§. 13.

Höchst nothwendig und bequem ist es ferner, wenn man bey einer Brandtweinbrennerey die Einrichtung so treffen kann, daß das Wasser sogleich in die

die Brennstube gelassen, und von da wiederum gut abgeleitet werden kann, weil man alsdann vieler Arbeit, theils wegen Einmöschen des Schrots, theils wegen Abkühlung der Kühlfässer, durch das Herbeyschaffen des Wassers hierzu, entübrigt seyn kann.

§. 14.

Es ist auch zur Holzersparung sehr vortheilhaft, wenn man die Brennblase so einmauern, oder den Herd so anlegen läßt, daß die Einheizgrube in die Erde kommt, wobey aber auch eine eiserne Thüre und ein Paar Stufen zum bequemen Hinuntersteigen angebracht werden müssen. Hierdurch wird man die Hitze besser beysammen halten, auch leicht vermehren und vermindern können. Hauptsächlich muß man beym Einmauern der Blase dahin sehen, daß die Hitze nicht umsonst verfliege, das Feuer hinlänglich durch Züge gut dirigirt und der Rauch fortgeschafft werde. Dieses wird erhalten, wenn die Blasen in der gehörigen Entfernung von der Mauer zu stehen kommen, und die Zuglöcher geschickt angebracht werden.

III. Von der Beschaffenheit des nöthigen Wassers.

§. 15.

Ich habe schon oben §. 7. mit ein Paar Worten erwähnt, daß man beym Brandtweinbrennen, zugleich auf gutes weiches Wasser sehen müsse, wenn man mehrern Vortheil hiervon ziehen will. Da nun durch das Wasser die trockene Materie gehörig aufgelößt und zur Gärung geschickt gemacht werden soll, und dieser Zweck durch ein weiches Wasser weit eher und besser

erreicht wird, so muß man darauf bedacht seyn, daß man hierzu, wo möglich, Bach- oder Fließwasser nehme, oder im Fall, daß dergleichen gar nicht zu haben wäre, sondern hartes Brunnenwasser nehmen müßte, dieses letztere durch die Kunst zu seiner vorhabenden Arbeit verbessern. Denn je weicher und reiner das Wasser ist, welches man zu dieser Arbeit gebraucht, je mehr wird solches in die feinen Theilchen des geschrotenen Getraides eindringen, solche auflösen, und den Grund zu der völligen Aufschließung legen, welche endlich durch die Gärung vollendet wird.

§. 16.

Gesetzt also, daß man kein weiches Wasser hätte, sondern mit hartem Brunnenwasser Brandtwein zu brennen genöthiget wäre, so muß man solches, wie ich auch bereits weiter oben erwähnt habe, entweder dadurch verbessern, daß man dergleichen Wasser in großen Gefäßen einige Tage stehen, und, wo möglich, die Sonne darein scheinen lasse, oder ihm sonst auf eine andere Art einige Wärme mittheile. Auch kann man das Wasser, dessen man sich zum Einmachen bedienen will, dadurch, daß man einige Hände voll Salz hinein thut, und damit kocht, zu besserer Aufschließung des Getraides geschickt machen. Nicht weniger ist es sehr vortheilhaft, wenn man hierzu annoch drey bis vier Loth Potasche thut. Auch muß man bey einer Brandtweinbrennerey darauf sehen, daß das Wasser niemals ins Stecken gerathe, weil man solches, so lange gebrannt wird, nie ohne Nachtheil entbehren kann.

IV. Von den bey einer Brandtweinbrennerey nöthigen Gefäßen auch andern unentbehrlichen Dingen.

§. 17.

Hierher gehören nun erstlich die nöthigen Brandtweinblasen, deren Größe ich hier nicht bestimmen will, weil solches von demjenigen, der eine Brandtweinbrennerey anzulegen Willens ist, abhängt, ob er Blasen, die einen halben, ganzen oder mehrere Scheffel halten sollen, anzuschaffen gedenket, also je nachdem seine Brennerey groß oder klein seyn soll. Diese Blasen nun, sie mögen nun viel oder wenig enthalten sollen, bestehen, bekanntermaßen, aus Kupfer, und zwar alles, so wohl Blase, als Helm und Röhre, welches aber alles sehr gut mit gereinigtem Zinne verzinnet seyn muß, damit der darin gefertigte Brandtwein weder der Gesundheit der Menschen nachtheilig werde, noch selbst einen unangenehmen Geschmack bekomme. Die Helme müssen groß, unten breit und oben spitzig seyn, desgleichen müssen sich an jedem Helme zwey starke Röhren befinden, die unten am Helme drey bis vier Zoll weit, und gut gelöthet seyn müssen. Eben so müssen auch die Röhren der Kühlfässer, oben, wo die Helmröhren eingesteckt werden, gut eingesetzt und verlöthet seyn. Diese Röhren gehen unten nach der Vorlage verhältnißmäßig spitzig zu. Weite Röhren kühlen besser, als enge; es ist daher besser, wenn die Röhren überhaupt lieber weit, als enge, sind.

§. 18.

Daß große Helme und weite Blasen und Röhren, beym Brandtweinbrennen weit vortheilhafter sind, ist zuverläßig gewiß, nur Schade, daß die we-

nigsten so, wie sie seyn sollten, eingerichtet sind, und die Kupferschmiede selten, wenn es nicht vorzüglich bestellt wird, von ihren alten Gewohnheiten abgehen wollen. Hier kann ich dasjenige, was hiervon Hr. Doct. Krünitz in seiner ökonom. Encyklopädie im sechsten Theile mit vielem Rechte sagt, nicht unberührt lassen; nämlich: Es kommt bey dem Brandtweinbrennen vornehmlich darauf an, daß viel Dunst aufsteige und gesammelt werde. Da nun der Dunst von der Oberfläche der zu destillirenden Masse aufsteigt, so ist es rathsam, den Blasen so große Oberfläche zu geben, als sich nur thun läßt, und den Helm darnach einzurichten, daß er, so viel als möglich, allen aufsteigenden Dunst auffange, und in die Vorlage bringe.

§. 19.

Bey den gewöhnlichen Blasen ist der Hals ziemlich enge, und der Helm hat die Gestalt eines Kegels, dessen breiter Theil oben stehet, und mit einem erhobenen Boden versehen ist; gleich daran stehen die Röhren, durch welche die gesammelten Dünste abfließen. Solchergestalt steigen nicht nur nicht genug Dünste auf, sondern es kommen auch nicht alle, die in den Hals steigen, in die Röhren, indem diejenigen, welche sich an den Seiten des Helmes, auch an dem Theile des Bodens, der den Röhren gegenüber stehet, ansetzen, wieder herunter fallen müssen. Es könnte also der Blasenhals hier mit gutem Nutzen weiter seyn, und einen Helm haben, der unten eine Rinne hat, in welcher alle Dünste, die einmal in den Helm gestiegen sind, zusammen fließen, aus welcher sie durch die daran stoßende Röhre in die Vorlage fließen müssen, kurz, die so gestaltet sind, wie die gläserne Helme gemeiniglich zu seyn pflegen.

§. 20.

§. 20.

Ein auf den Helm gesetzter Kühlhut, den man mit kaltem Wasser angefüllet, würde das geschwinde Zusammenfließen sehr befördern; und damit das Wasser in dem Kühlhute beständig kalt bleibt, kann man kaltes Wasser durch einen Heber, dessen Röhre beynahe bis auf den Deckel des Helms reicht, zufließen lassen; solchergestalt kommt das kalte Wasser allezeit dahin, wo es am nöthigsten ist, und das wärmere kann, oben durch einen Hahn, aus dem Kühlhute abfließen. In den großen Blasen wird zu dem Ablassen des Spühlichts ein Hahn oder Schraube angebracht; weil das Ausschöpfen langsam hergehet, und den Boden der Blase abnutzt.

§. 21.

Ferner gehören hierzu gute, von starkem eichenen Holze gefertigte, und mit eisernen Reifen beschlagene Kühlfässer, welche, um des Platzes willen, oval besser, als ganz rund zu machen sind. Diese Kühlfässer müssen aber auch gehörig weit und hoch seyn. Der Nutzen hiervon ist, daß sie die durch sie gehende Röhren beständig kühl vom frischen Wasser erhalten, und also der durch diese Röhren hindurch gehende Brandtwein-Spiritus, so kalt als möglich, in die Vorlage komme, weil der Brandtweingeist ansonst, zum Nachtheil des Verfertigers, davon fliegt, welches sehr leicht geschieht, wenn diese Röhren zu warm bleiben, und durch das in den Fässern befindliche Wasser nicht gnugsam abgekühlt werden. Dieses aber zu verhüten, so muß man darauf bedacht seyn, wie man das in den Kühlfässern befindliche Wasser beständig abkühle und das heisse ableite.

§. 22.

Um nun das Wasser in den Kühlfässern beständig kühl zu erhalten, so kann man, wo lebendiges Wasser vorhanden, zum großen Vortheile, auf folgende Art verfahren. In jedem Kühlfasse lasse man, von vier Bretern eine Röhre, welche ungefähr sechs bis acht Zoll im Lichten ins Gevierte ist, an der einen inwendigen Seite des Kühlfasses befestigen, und solche drey oder vier Zoll über das Faß heraus gehen. Unten auf dem Boden des Fasses aber, muß diese Röhre einen Ausschnitt von zwey bis drey Zoll ins Gevierte bekommen. In diese Röhre nun leitet man das frische Wasser zum Abkühlen, und indem dieses frische Wasser niedersinkt, so wird das obere, warm gewordene Wasser, beständig in die Höhe getrieben, welches letztere alsdann, wie sich leicht von selbst verstehet, durch Anbringung eines hölzernen Hahnes an dem Fasse oben, zu einer anderweitigen nützlichen Bestimmung abgeführet werden muß.

§. 23.

Nunmehro folgen eine andere Art von Fässern, welche man Mösch- oder Einmachefässer nennet, und worin das zum Brandtweinbrennen bestimmte Getraide, oder vielmehr Schrot, eingeteigt, und, durch Hinzufügen der Hefen, zur Gärung gebracht wird. Die mehresten Brandtweinbrenner nehmen hierzu oftmals das erste beste Gefäße, und glauben, es sey hierzu gut genug; welches aber ganz unrecht ist. Denn der Unterschied wird sehr merklich, ob ein dergleichen Gefäße hoch und enge, oder niedrig und weit sey. Je höher und enger ein solches Gefäß ist, desto untauglicher ist es hierzu, weil man das eingemöschte Gut nicht gehörig durcharbeiten kann, mithin wird dadurch die

so

so höchstnöthige genugsame Aufschließung des Getraides verhindert, und folglich wird man auch nicht so viel und guten Brandtwein bekommen, als wenn das Gut genugsam gegoren, und aufgeschlossen worden. Diese Möschfässer also, deren man zu einer Blase vier oder fünfe haben muß, müssen, wo möglich, von eichenem Holze, mit eisernen Reifen versehen, und mehr niedrig und weit seyn, damit man recht bequem darin arbeiten könne. Ueberhaupt ist es allezeit besser, daß man lieber ein Möschfaß mehr, als weniger, habe, und zwar deßhalb, weil es sich öfters zuträgt, daß das eingemachte Gut nicht gleich in zweymal vier und zwanzig Stunden ausgegoren hat, oder aber auch, daß man in dem Gefäße nicht sogleich wieder einmachen kann, weßhalb es also sehr gut ist, wenn man noch ein dergleichen Gefäße vorräthig hat, um keinen Aufenthalt zu verursachen.

§. 24.

Eben so unrecht verfahren auch manche unwissende Brandtweinbrenner darin, daß sie das ganze Gut auf einmal einmöschen, da sie doch nur die Hälfte hiervon in die Blase bringen können. Denn so ist mir nicht unbekannt, daß Leute, welche nicht mehr als einen halben Scheffel in ihre Blase bringen können, gleichwohl einen ganzen Scheffel, aber zu ihrem Schaden, einmöschen; aber diese bedenken nicht, daß, indessen sie die eine Hälfte brennen, die andere zu sehr versauert, welches alsdann allezeit einen Verlust an dem sonst zu erhaltenden Brandtweine nach sich ziehet. Will man nun in einem dergleichen Möschfasse einen Scheffel auf einmal einmachen, so muß solches wenigstens so groß seyn, daß vier Blasen voll Wasser hinein gehen, und dennoch das Faß einen Fuß hoch oben leer bleibet, damit das in Gärung kommende Gut, welches

welches zuweilen hoch steiget, Platz genug habe, und kein Schaden durch Ueberlaufen des Mösches verursacht werde.

§. 25.

Ferner müssen dergleichen Gefäße, so wie auch alle andere, jederzeit, sowohl in- als auswendig, sehr reinlich gehalten, auch nicht bloß auf die Erde, sondern auf hierzu schickliche Unterlagen, gesetzt werden, und mit gut passenden Deckeln versehen seyn. Sollte sich aber bey einer Brandtweinbrennerey durch Nachläßigkeit des Gesindes der Fall ereignen, daß ein oder mehrere solche Möschfässer wegen Unsauberkeit zu sehr durchsäuert wären, und man gleichwohl kein anderes reines Möschfaß vorräthig hätte; so müssen dergleichen versäuerte Gefäße unverzüglich mit kochendem Wasser angefüllet, eine Zeitlang zugedecket, und alsdann mit einer scharfen Bürste alle Fugen recht gut ausgebürstet und gereiniget werden, und, nachdem dies geschehen, so muß man etwas ganzen Schwefel auf ein Kohlfeuer thun, und das Gefäß darüber stürzen, und einige Zeit darüber stehen, alsdann aber nochmals mit kaltem Wasser rein auswaschen und trocken werden lassen.

§. 26.

Weiter gehören zu einer ordentlichen Brennerey auch ordentliche, verhältnißmäßige Vorlagen, sowohl zu dem Brande, als zu dem Läutern, wobey es ebenfalls besser ist, daß man solche Vorlagen hierzu nehme, in welche etwas mehr an Gemäße hinein gehet, als man Spiritus zu hoffen hat, damit man nicht in Schaden gesetzt werde, im Fall die Vorlage etwa nicht zeitig genug hinweg genommen, und der Brandtwein also davon laufen würde. Wo Waizen gebrannt, und ein Scheffel auf einmal eingemöscht

und

und abgezogen wird, da muß eine dergleichen Vorlage größer, als beym Korne, seyn, und wenigstens etliche funfzig Dreßdner Kannen halten, weil man oftmals von einem Scheffel Waizen, wenn alles wohl besorgt worden, und die Gärung gut von statten gegangen, nahe an die funfzig Kannen Brandtwein erhält; dahingegen aber von einem Scheffel Korne, bey gleichmäßiger guten Abwartung und Gärung, nur etliche dreyßig Kannen erwartet werden können, je nachdem das Korn gut gewesen. Manche halten zu der Läuterblase wiederum besondere kleinere Vorlagen, welches allenfalls wohl angehet; allein, ich glaube, daß dieses eben nicht nöthig sey, denn es schadet ja nichts, wenn in ein solches Gefäß einige Kannen mehr hinein gehen, da man doch einmal der Gefahr ausgesetzt ist, daß der Spiritus davon laufen kann, und zwar um desto eher, wenn vergessen würde, die Vorlage zu rechter Zeit wegzunehmen. Es müssen auch die Vorlagen, so bald sie voll sind, sogleich gut verspündet werden.

§. 27.

Auch muß man in einer Kammer neben der Brennstube einen wohl verwahrten und verschlossenen, mit einigen Fächern versehenen Schrotkasten haben, um darin jederzeit einen gnugsamen Vorrath von Schrot aufbewahren zu können. Die Größe desselben hängt von der zu brauchenden Menge des Getraides ab, und läßt sich daher allhier keine zuverläßige Größe bestimmen. Es ist jedoch auch nicht rathsam, zu viel Schrot in dem Kasten aufzubewahren, weil solches leicht verderben könnte. Will man aber dennoch einen gnugsamen Vorrath des geschrotenen Getraides vorräthig haben, so ist es besser, solches auf einem luftigen und trockenen Boden aufzubewahren.

§. 28.

§. 28.

Einige gute Rinnen, das kochende Wasser aus den Blasen, so wie auch das kalte in die Kühlfässer, und das Spühlig aus den Blasen für das Vieh in die Kühltröge zu bringen, sind ebenfalls nothwendig und gut, wenn dieselben sowohl in der Mitte, als am Kopfe und Ende, mit guten eisernen Reifen versehen werden, damit solche durch den vielen und oftmals von den Leuten ungeschickten Gebrauch nicht so leicht entzwey gehen können.

§. 29.

Etliche gute Einmöschehölzer, welche unten die Form einer Schippe haben, und sechs Zoll breit seyn können, woran die Stiele zwey und eine halbe Elle lang und drey Zoll stark seyn müssen, das Gut hiermit einzumöschen, auch in den Blasen umzurühren, ehe der Helm aufgesetzt wird. Drey bis vier Schöpfen, wovon wenigstens eine vier Kannen halten muß, mit bequemen Stielen, um hiermit das Aus- und Einschlagen zu verrichten; desgleichen ein Paar kurzköpfige starke Rechen mit langen Zinken, welche mit Nutzen bey dem Einmöschen zu brauchen.

§. 30.

Einige, zehn bis zwölf Meßkannen haltende, und mit eisernen Reifen beschlagene Eimer, welche theils im Brennhause bey den Mösch- und Hefenfässern, theils beym Spühlig, höchstnothwendig sind, und bloß zu ihrer einmaligen Bestimmung aufbehalten werden müssen. Ein Paar Gießbreter, eine reichliche Elle lang und ungefähr drey Viertelellen breit, welche auf den langen Seiten mit zwey Zoll hohen Leisten, auch mit einem eisernen Haken zum Anhängen

seyn

seyn müssen. Diese Breter dienen dazu, daß, wenn der Mösch aus einem Geschirre in das andere geschlagen werden soll, nichts darneben laufen könne. Nicht weniger müssen auch jederzeit genugsame Besen vorhanden seyn.

§. 31.

Es müssen auch in einer ordentlichen Brandtweinbrennerey gehörig geeichte, d. h. richtig gemessene Brandtweingefäße vorhanden, und das Maaß darauf gebrannt seyn, damit man eins Theils sogleich wissen kann, was für Brandtwein vorräthig ist, andern Theils auch, wenn hiervon welcher verkauft werden soll, jeder Kaufmann sein völlig richtiges Maaß bekommt; worauf vorzüglich gesehen werden muß, indem gute Waare und richtiges Maaß und Gewicht die Käufer an sich zieht. Hierbey ist aber zu merken, daß man ja nicht den Brandtwein sogleich auf neue Fässer ziehe, weil sonst der Brandtwein einen sehr unangenehmen Geschmack aus dem Holze ziehen, und, obschon nicht verderben, doch die Käufer abschrecken würde. Dieses nun zu verhüten, so müssen solche neue Gefäße sogleich mit kochendem Wasser angefüllet und wenigstens acht oder vierzehn Tage so angefüllt liegen bleiben, damit sich der üble Holzgeschmack genugsam ausziehe; alsdann wird dieses erste Wasser abgelassen, und die Gefäße nochmals mit frischem Wasser angefüllt, und mit diesem bleiben sie abermals noch etliche Tage liegen. Wenn dieses geschehen, so wird endlich auch dieses Wasser ausgefüllt, die Gefäße zum Reinauslaufen aufs Spundloch gelegt, selbigen alsdann etwas weniges Schwefeleinschlag gegeben, der Brandtwein darauf gezogen und in die Keller geschafft. Wer es dahin bringen kann den Brandtwein eine Zeitlang auf dem Lager vorrä-

thig zu haben, ehe er ihn verkauft, der wird wohl thun und ihn dadurch verbessern. Wer nahe bey großen Städten wohnt, und Gelegenheit hat, daselbst gute leere, und nicht verdorbene Weingefäße zu bekommen, der wird dadurch seinen Brandtwein sehr veredeln können.

§. 32.

Auch ist es sehr gut, wenn in einer Brandtweinbrennerey eine oder ein Paar kurze Leitern, wie Bierschrotleitern vorhanden sind. damit man auf solchen die Läutertonnen, wenn solche in die Blase ausgeschüttet werden sollen, leicht und ohne Schaden dahin bringen könne. Ein Paar hinlänglich große Hefenwannen sind nicht minder nothwendig. Diese Hefenwannen müssen in einem guten Keller beständig mit Hefen aufbewahret werden. Hierzu gehören zugleich auch ein Paar Hefeneimer, in welchen die zum Einmöschen nöthigen Hefen aus diesen Hefenwannen geholet werden können; desgleichen eine große Schrotleiter nebst einem Seile, das Gefäß in die Keller zu schroten.

§. 33.

Desgleichen müssen auch nach Verhältniß der Brennerey ein oder zwey große hölzerne Trichter vorhanden seyn. Diese werden in der Form eines Milchfasses gemacht, und gut mit Reifen belegt, an deren Boden sich eine, zwey Zoll weite, kupferne Röhre befindet, damit man vermöge derselben den Brandtwein gut in die Fässer füllen könne. Sind deren zwey vorhanden, so bleibt einer davon in dem Keller, und der andere im Brennhause. Ferner muß auch ein großer blecherner Heber jederzeit in dem Keller vorhanden seyn; eben so nöthig ist noch

einer

einer oder ein Paar kleine gläserne Stechheber, wovon der eine ebenfalls im Keller zum Probenausheben, der zweyte im Brennhause aufbehalten wird, und jederzeit reinlich seyn müssen. Hierzu gehören ferner etliche Gläser, damit man den Brandtwein probiren könne.

§. 34.

Auch müssen genugsame Spunde vorräthig seyn; ingleichen ein Paar Laternen; ein Paar Handlampen; eine große Lampe, welche des Nachts in dem Brennhause in einer Laterne beständig brennen muß; eine Holztrage, Holzbock, und Holzaxt; eine Kohlenschippe; eine Aschenkrücke, Ofengabel, ein Tonnenzeichen, Säge, Beil, Hammer und Nagelbohrer ꝛc. Ein richtiges Scheffel- oder allerwenigstens Viertelmaaß; ein oder zwey Paar richtige Kannen- und Nösselmaaße; einige Wurfschippen; ein Paar gläserne, einige Kannen haltende, Vorlagen, worein man etwas sogenannten Vorsprung gehen läßt, von welchem man oftmals in einer Wirthschaft etwas braucht. Desgleichen genugsame Säcke von gutem Zwillich zu Getraide und Schrot. Gute Kellerlager in den Kellern sind nicht weniger nothwendig.

§. 35.

Vor dem Brennhause müssen auch nach Verhältniß der Menge des Spühligs entweder ein oder auch wohl zwey Bottige vorhanden seyn, worin das vom Brennen abgehende Spühlig für das Vieh aufbehalten werden könne. Sind Mastochsen vorhanden, so müssen über dieses noch ein oder ein Paar Bottige, um den Häcksel für die Ochsen

darin einbrühen zu können, gehalten werden. Um alles, so viel möglich, bey der Hand zu haben, so muß nicht weit von dem Brennhause der Holzschuppen und Maststall befindlich seyn. Eben so muß auch der Bedacht dahin genommen werden, daß beständig trocken Holz vorräthig ist, weil nasses Holz nicht die Hälfte Nutzen giebt. Eben so muß auch die Größe des Maststalls in Verhältniß mit der Brandtweinbrennerey stehen, und, nach der Absicht des Eigenthümers, entweder zu Ochsen oder Schweinen gehörig angelegt werden. Bey großen Brennereyen werden nach Befinden beyde zugleich angelegt.

V. Von den Feuerungs-Materialien beym Brandtweinbrennen.

§. 36.

Hierzu können nun alle brennbare Materien angewendet werden, worzu aber vorzüglich Steinkohlen, und hartes Stockholz vor andern mit Nutzen gebraucht werden kann; wobey sich jedoch allhier keine Vorschrift machen läßt, denn ein jeder muß sich hierin nach der Lage seines Orts und derer daselbst zu erhaltenden Feuer-Materialien am bequemsten einzurichten suchen. An den mehresten Orten klagt man über Holzmangel; allein, es ist mir auch nicht unbekannt, daß man an vielen Orten nicht Ursache hätte, sich hierüber zu beklagen, wenn man nur eine gute Eintheilung daselbst zu machen wüßte oder machen wollte, oder aber dasjenige, was ihnen die Natur entweder durch Steinkohlen

kohlen oder Torf anbietet, besser benutzte, wodurch alsdann Holz genug erspart, und zugleich mehr Vortheil beym Brandtweinbrennen selbst erlangt würde.

§. 37.

Bey mittelmäßigen Brandtweinbrennereyen kann man sich auch beym Holzmangel der sogenannten Lohkuchen von den Lohgärbern mit Nutzen bedienen, und man braucht hierbey kein Holz weiter, als nur zum Feueranmachen. Der Preis dieser Lohkuchen ist auch nicht überall gleich; jedoch, wenn der Preis nur halbwege ist, so kann man mit fünf bis sechs Groschen Lohkuchen einen Scheffel Getraide brennen und läutern. Dahingegen, wenn man sich an einem Orte befindet, wo das Holz nur in einem mittelmäßigen Preise ist, so kann man zu einem Brande von einem Scheffel, nebst dem Läutern, ziemlich auf acht bis neun Groschen Holz rechnen. Wo Torf zu haben ist, da kann man auf alle Fälle eine größere Ersparniß machen. Ein jeder, welcher Bierbrauen und Brandtweinbrennen ins Große treiben will, der wird auch leicht einsehen, daß er dieses an Orten unternehmen müsse, allwo die Feuerungs-Materialien nicht außerordentlich theuer zu stehen kommen, wenn er den gehörigen Nutzen davon ziehen will, oder aber er muß mit wenigerm Gewinnste vorlieb nehmen.

VI. Von den zum Brandtweinbrennen nützlichsten Getraide-Sorten.

§. 38.

Man kann zwar an allen Orten Getraide, Holz, Vieh zur Mast, Heu und Stroh für Geld bekommen, wenn man solches theuer genug bezahlen will; weil man aber seinen Nutzen niemals verkennen soll, so wird nöthig seyn, daß man seine Einrichtung beym Einkaufe dieser Dinge so mache, daß solche in bequemen Preisen stehen. Hierbey muß jedoch einer Rücksicht auf seine Umstände nehmen, ob er für baares Geld kaufen, oder auf Credit nehmen will. Es ist freylich nicht zu läugnen, daß bey einer wohl angelegten und in Schwung gebrachten Brandtweinbrennerey ein beträchtlicher Gewinnst zu machen, wenn alles, was hierzu erforderlich ist, zu gehöriger Zeit, d. i. wenn alles in einem guten Preise stehet, mit baarem Gelde gekauft werden kann; allein, es wird auch jeder zugeben, daß, wenn man zu diesen Zeiten ohne Barschaft ist, und auf Credit kaufen muß, wenigstens der vierte Theil vom Gewinnst verloren geht. Es wird also einer nicht unrecht thun, wenn seine Lage und guter Ruf von solcher Beschaffenheit ist, daß er baares Geld vorgeschossen erhalten kann, solches lieber negocire; er wird dadurch beym Handel die davon zu gebende Interessen nicht allein profitiren, sondern auch seine Sache in gutem Schwunge erhalten, ohne so außerordentlich viel an seinem Gewinnste zu verlieren. Am besten aber bleibt es, wenn man selbst bey solchen Mitteln ist, damit man den ganzen Nutzen ziehen könne.

§. 39.

Vom Getraide ist es bekannt, daß man in den Wintermonaten ziemlich alle Sorten um den billigsten Preis haben kann; und daher muß man auch darauf bedacht seyn, daß man zu dieser Zeit alles bedürfende Getraide einkaufe, solches auf guten trockenen Böden aufbewahre, und durch fleißiges Umstechen weitern Schaden verhüte. Es wird auch vom türkischen Waizen, Obst, Weinhefen, Weintrestern, Erdäpfeln u. s. w. Brandtwein gebrannt, wovon ich weiter unten etwas gedenken werde.

§. 40.

Ungeachtet man sowohl unreines als reines Getraide zum Brandtweinbrennen gebrauchen kann; so ist es doch allezeit besser, wenn man reines Getraide hierzu nimmt, ausgenommen, man müßte ersteres um ein ansehnlichers wohlfeiler erhalten, oder aber Mangel an Getraide seyn; und da wäre es freylich besser, das reine Getraide zum Verbacken, als zum Brandtweinbrennen, zu verwenden, oder bey Theuerung das Brandtweinbrennen von Getraide lieber gar einzustellen, und solches von Obst oder mehrern dergleichen Dingen zu prästiren.

§. 41.

Um dem Brandtwein einen angenehmen Geschmack zu geben, so thut man wohl, wenn man verschiedene Sorten von Getraide unter einander mischt. Nicht weniger ist es vortheilhaft, wenn man unter das Getraide einen guten Theil, entweder Waizen- Korn- oder Gerstenmalz mengt, oder aber auch von allen Sorten zugleich etwas mit darunter nimmt. Denn es ist bekannt, daß eine jede Getrai-

deart durch das Mälzen zum Aufschließen geschickter gemacht wird, weil alsdann auch durch die Gärung die Kräfte besser ausgezogen werden können. Man wird schon einen merklichen Unterschied an der Mehrheit des Brandtweins verspüren, wenn man nur den dritten oder vierten Theil Malz hinzu thut, noch mehr aber, wenn man gar die Hälfte Malz und die andere Hälfte ungemälztes Getraide zum Brennen nimmt.

§. 42.

Wenn der Waizen nicht gar zu theuer gegen das Korn ist, so thut man weit besser, solchen statt Kornes zum Brandtweinbrennen zu nehmen, welches aus folgendem leicht zu übersehen seyn wird. Vors erste ist nicht nur der Brandtwein, welcher von Waizen gebrannt wird, gleich anfänglich weit angenehmer von Geschmack, sondern es wird derselbe alsdann in der Folge, wenn er einige Zeit gelegen, immer besser und lieblicher, als der von blossem Korne verfertigte Brandtwein. Zweytens erhält man von Waizen weit mehr Spiritus als von Korn, folglich hat man auch, um eine gewisse Quantität Brandtwein zu erhalten, nicht nöthig, so viel Brände zu verrichten, als wenn man Korn hierzu genommen hätte, und es wird daher nicht nur an der Zeit, sondern auch an den Feuer-Materialien, gewonnen, wodurch also der Vortheil um ein ansehnliches vermehrt wird. Von einem Scheffel Waizen kann man, wenn dabey alles gehörig beobachtet worden, auf acht und vierzig, ja ich weiß, wenn das Getraide gut gewesen, auf funfzig Kannen Brandtwein erhalten; dahingegen von einem Scheffel Korn, ebenfalls gut von Körnern und Bearbeitung, nicht mehr, als höchstens vier bis

sechs

sechs und dreyßig Kannen, erhalten werden. Hieraus ergiebt sich, daß, wenn man aus Waizen ein Faß Brandtwein von einhundert und zwanzig Kannen brennen will, man ungefähr neun Brände, und wenn man von Korn eben so viel Brandtwein verfertigen will, auf zwölf bis dreyzehn Brände machen müsse. Da nun zu einem Scheffel Korn eben so viel Holz oder Feurung zum Brennen, und mehr Arbeit, als zu einem Scheffel Waizen erfordert wird, der Brandtwein von Waizen auch über dieses noch einen angenehmern Geschmack hat, mithin auch mehrere Liebhaber und Abnehmer findet; so wird ein jeder bald einsehen, daß es mit Waizen vortheilhafter, als mit Korn, sey. Ist der Waizen aber gegen das Korn in gar zu hohem Preise, so wird auch ein jeder von selbst leicht berechnen können, ob er beym Brandtweinbrennen von Waizen oder Korne mehr Vortheil habe, und sich also darnach einrichten. Doch ist es bey allem diesem immer noch besser, wenn man bey theuerm Waizenpreise nur den vierten Theil und drey Theile Roggen nimmt, den Waizen aber hierzu erst zu Malze macht. Wie man beym Malzmachen verfährt, habe ich schon oben beym Bierbrauen gezeigt, weßhalb ich meine Leser dahin verweise.

Zweytes Kapitel.

Von dem Brandtweinbrennen selbst und was hierbey ferner zu beobachten.

Inhalt.

I. Vom Einmöschen des Schrotes. §. 1. Was beym Einmöschen zu verrichten. §. 2. Verfahren dabey. §. 3. Einbrennen. §. 4. Abkühlen; Probe zum Stellen. §. 5. Stellen. II. Von der Gärung. §. 6. Was dazu erforderlich. §. 7. Beschaffenheit der Gefäße dazu. §. 8. Gärungszeit. §. 9. Widerlegung eines dabey angenommenen Satzes. §. 10. Erlaubte Veredlung des Brandtweins. §. 11. 12. Mittel beym Hefenmangel. III. Vom Brennen des gegornen Mösches. §. 13. Einbringen des Mösches in die Blase ꝛc. §. 14. Feuerregierung. §. 15. Verfahren nach dem Brande. §. 16 — 19. Läutern. IV. Anschlag. 1. Von Waizen, §. 20. 2. Von Korn, §. 21. V. Von Obst- Weinhefen ꝛc. ꝛc. §. 22. 23. Obst. §. 24. 25. Weinhefen. §. 26. Weintrestern. §. 27. Erdäpfeln.

I. Vom Einmöschen des Schrotes.

§. 1.

Bey dem Einmöschen des Schrotes hat man nun folgendes zu verrichten; als: erstlich das so gegenannte Einteigen; zweytens das Einbrennen, und drittens das Abkühlen des eingebrannten Gutes.

§. 2.

§. 2.

Wer nun also eine Blase hat, worin ein Scheffel gebrannt werden kann, und das hierzu nöthige Schrot herbey geschafft hat, der verfahre alsdann folgender Gestalt. Man gieße in das hierzu bestimmte Gefäß, wenn es im Winter ist, zwey Theile kaltes und drey Theile kochend heisses Wasser, das ist, vier Wasserkannen kaltes und sechs dergleichen Kannen heisses Wasser. Ich sage hier mit Fleiß, wenn es im Winter ist; denn im Sommer kann man schon wenigstens eine Kanne kaltes Wasser mehr, und so viel heisses weniger, nehmen, weil man im Sommer eher etwas laulichter, als im Winter, einmöschen muß. In dieses Wasser nun schütte man das geschrotene Getraide, und rühre solches durcheinander, damit keine Klümperchen darin bleiben, und das Wasser also alle Theilchen des Getraides genugsam aufweichen möge. Hierbey ist aber noch zu erinnern, daß der Mösche nicht zu dünne, d. h. nicht etwa zu vieles Wasser zu dem Schrote genommen werde, weil solcher ansonst nicht gut durcheinander gearbeitet werden kann, mithin viele Klümperchen darin bleiben würden.

§. 3.

Wenn nun solchergestalt gehörig eingemöscht worden, so wird das Gefäß eine kurze Zeit zugedeckt, damit der Teig gut aufquellen möge. So bald nun das in der Blase befindliche Wasser in völligem Kochen ist, so werden hiervon ungefähr funfzehn bis sechzehn Wasserkannen in völligem Kochen darauf gegossen, ausgenommen im Sommer, da man eine oder ein paar Kannen kochendes Wasser weniger nehmen kann, als im Winter; während der Zeit aber, daß dieses kochende Wasser aufgegossen wird, so muß der Teig von einer an-

andern Person beständig und gut umgerührt, und das Wasser in der Blase immer im Kochen erhalten werden. Ist nun das Gut gehörig eingebrannt worden, so wird solches ungefähr nach Verlauf von einer guten halben Stunde süsse schmecken, und eine bräunliche Farbe angenommen haben. Ist es aber zu kalt eingebrannt worden, so wird es mehr weiß aussehen und ziemlich klebricht seyn.

§. 4.

Nachdem nun gehörig kaltes Wasser aufgegossen, auch das Gut ordentlich eingebrannt und gut durcharbeitet worden, so wird solches zugedeckt, und darin zur Winterszeit etwa anderthalb Stunden, im Sommer aber nur halb so lange erhalten. Damit aber auch das kochende Wasser alles genugsam durchdringen und gut ausbrennen möge, so muß es binnen der nur angezeigten Zeit etlichemal wohl umgerührt, und alsdann wieder zugedeckt werden. Nach Verfluß obiger Zeit wird der Deckel abgenommen, etwas kaltes Wasser (doch nicht zuviel, damit es nicht mehr Mösch werde, als in die Blase gehen möchte,) zugegossen, und umgerührt, worauf dieser Mösch noch so lange stehen bleiben muß, bis es ganz laulicht ist, ehe man ihm die Hefen gibt. Dieser Grad der Wärme ist immer der sicherste. Manche kühlen den Mösch so lange ab, bis sie den bloßen Arm bis an den Ellenbogen darin leiden können, welches aber ein weit ungewisser Zeichen, als das zuerst angegebene ist, weil mancher an seinem Arm mehr Wärme, als ein anderer, vertragen kann, mithin die erste Probe der letztern vorgezogen zu werden verdient. Der rechte Grad der Wärme ist um so wichtiger, weil das rechte Stellen des Guts eine der Hauptsachen beym Brandtweinbrennen mit ist, damit alsdann die Hefen ihre gehörige Wirkung thun kön-

können, und man hernach beym Brennen den völligen Spiritus erlangen möge. Es ist also dieser wichtige Umstand nicht außer Acht zu lassen, nämlich, daß das Gut vor dem Hefengeben den rechten Grad der Wärme habe.

§. 5.

Ist das Gut nun zu dem gehörigen Grade der Wärme abgekühlt, so gibt man ihm die nöthigen Hefen, wobey der Mösch ungefähr eine halbe Viertelstunde recht gut durcheinander gerührt wird. Die Menge der Hefen ist verschieden, und man richtet sich nach ihrer Güte. Man kann hierzu so wohl Ober- als Unterhefen nehmen. Hat man gute Oberhefen, so nimmt man zu einem Scheffel fünf bis sechs Meßkannen. Muß man aber Unterhefen gebrauchen, so muß man beynahe ein paar Wasserkannen voll hierzu nehmen, und dennoch dürfen sie auch da noch nicht schlecht seyn. Besser ist es allezeit, wenn man Unterhefen zu nehmen genöthiget ist, daß man hierzu wenigstens nur eine bis zwey Meßkannen gute Oberhefen mit nimmt, weil man alsdann nicht so leicht in Gefahr ist, daß die Gärung nicht gut von statten gehe.

II. Von der Gärung selbst.

§. 6.

Zu der Gärung wird ein gewisser Grad von Wärme erfordert. Es muß nicht allein in dem Mösch ein gewisser Grad von Wärme vorhanden seyn, sondern es muß alsdann auch die innere Wärme erhalten wer-

werden, damit die Gärung gehörig von Statten gehe. — Eben so kann auch die Gärung durch ungewöhnliche Wärme unterbrochen werden, und die Säure wird verbrannt; oder, wie man gemeiniglich sagt: die Hefen sind zu heiß gegeben worden. Ist aber die Gärung zu stark, so muß man solche durch etwas kühle Luft, oder deutlicher, zu mäßigen suchen. Man muß daher bey der Gärung alle mögliche Behutsamkeit anwenden, um zu allen Zeiten die gehörige Wärme zu unterhalten, weil auf eine gute Gärung alles ankommt.

§. 7.

Es müssen daher auch die zur Gärung nöthigen Gefäße hinlänglich groß seyn, damit das Gut Platz genug zum Gären haben möge. Denn es ist bekannt, daß eine Masse, welche in Gärung kommt, in die Höhe steigt, und wenn also das Gefäß nicht groß genug ist, alsdann überläuft. Nicht weniger ist es nothwendig, daß man den in Gärung befindlichen Mösch nicht gänzlich aller äußern Luft beraube, weil sonst dadurch die Gärung, obgleich nicht gänzlich aufgehalten, doch verzögert werden kann; eben so, wie man denselben auch nicht gar zu sehr der freien Luft bloß stellen muß, indem sonst auf diesen Fall durch die allzu freie Luft viele geistige Theilchen verfliegen, und es sich alsdann so gar zutragen kann, daß die ganze Masse schal wird. Es muß hierbey also die Mittelstraße beobachtet, nämlich die Gefäße zwar zugedeckt werden, doch so, daß das Zudringen der Luft nicht gänzlich gehindert werde.

§. 8.

Man muß dem gärenden Mösch auch die gehörige Zeit zum Ausgären lassen, welches geschieht, wenn hierbey der rechte Grad der Wärme beobachtet wird, daß

daß er allmählig ausgären könne. Denn je behutsamer die Gärung vor sich geht, je geistiger wird der Mösch werden; dahingegen je geschwinder die Gärung veranlasset wird, je schwächer wird auch die Masse werden. Gewöhnlichermaßen gehet die Abgärung binnen zweymal vier und zwanzig Stunden zu Ende, wenn alles gehörig hierbey beobachtet worden ist.

§. 9.

Viele haben den Satz angenommen, daß der Mösch nicht eher gut sey, oder ausgegoren habe, als bis oben alles helle und klar geworden; welches aber just nicht der rechte Zeitpunkt ist, und wodurch oftmals viel von dem Spiritus verloren gehet. Viel sicherer wird man verfahren, wenn man folgendes beobachtet, wobey ich aber zum voraus setze, daß die Gärung ordentlich vor sich gegangen, d. h. weder zu stark noch zu langsam erfolgt ist. Wenn sich dieses nun so befindet, so kann man nach Verlauf von vierzig oder ein paar Stunden darüber, den Mösch untersuchen. Findet man nun, daß die Masse gefallen, und die heftige Bewegung aufgehöret, so kann man selbigen ohne Bedenken in die Blase gießen lassen, obschon derselbe oben noch nicht helle ist. Denn wenn auch noch etwas Trebern obenauf stehen, so wird man doch, bey näherer Untersuchung, den Mösch unter denselben ziemlich helle finden, wenn er genug gegoren hat. Hört man aber bey dieser Untersuchung eine Art von Getöse oder Brausen, oder aber es steigen dabey viele Blasen auf, so hat es noch nicht genug gegoren; man muß es also noch eine kurze Zeit stehen lassen, und den Versuch in ein paar Stunden wiederholen. Eben so, wie nun viel Spiritus verloren gehet, wenn man den Mösch nach der gehörigen Gärung zu lange stehen läßt, würde man weniger desselben erhalten, wenn man die Gärung

rung zur Unzeit unterbrechen, d. i. nicht ordentlich ausgären lassen, wollte, weßhalb also ein jeder, wenn er den gehörigen Vortheil hiervon ziehen will, die ordentliche Gärung des Mösches sorgfältig, und nicht nur obenhin, wie viele zu ihrem eigenen Schaden thun, beobachten, und sie solchen Leuten anvertrauen muß, auf die er sich verlassen kann, im Fall er diese Aufsicht nicht selbst übernehmen könnte oder wollte.

§. 10.

Nun will ich noch etwas von Verstärkung oder erlaubter und guter Veredlung des Brandtweins gedenken, weil viele dieses Ziel überschreiten, und sich verschiedener unerlaubter Mittel, so wie beym Bierbrauen, bedienen, um, wie sie zu sagen pflegen, ihn stärker oder brennend zu machen. Zu diesem Behuf bringen sie dann unter dem Mösch mehrentheils stark brennende Kräuter und Wurzeln mit in die Blase, welches aber der Gesundheit oftmals sehr nachtheilig ist. Um nun dem Brandtwein einen angenehmen und geistigen Geschmack zu verschaffen; so kann man, ehe man die Hefen in den Mösch thut, auf einen Scheffel ungefähr vier bis sechs Pfund fein gestoßenen Anis, oder aber ein paar Pfund klein geschnittene Citronen- und Pommeranzenschalen, oder etwas Wacholderbeeren, oder auch vier bis sechs Hände voll klar geriebene Citronenmelisse, und eben so viel Cardobenedictenkraut; ferner kann man auch ungefähr vier Loth klein geschnittene Enzianwurzel, auch eben so viel Zittwer, und was dergleichen gute Sachen mehr, hinein thun, und mit einander abgären lassen. Nichtweniger kann man auch noch beym Läutern von obigen Sachen etwas, nebst zehn bis zwölf Pfund Küchensalz, mit in die Blase thun, so wird man alsdann nicht nur einen

Brandt-

Brandtwein erhalten, welcher stark und angenehm schmecken, sondern auch noch gesund seyn wird.

§. 11.

Hier muß ich auch noch etwas in Ansehung der Hefen erinnern, weil sich zuweilen der Fall ereignet, daß man Mangel an guten Hefen, an deren Güte doch so viel gelegen ist, hat. Um diesem Mangel nun nicht ausgesetzt zu seyn, so muß man sich entweder der Methode, die Hefen zu trocknen und gut aufzubewahren, welche oben beym Bierbrauen angezeigt worden, bedienen, oder aber, man muß, besonders wenn man Bierbrauen dabey hat, beständig auf einen guten Vorrath halten, und diesfalls allezeit die dicksten Hefen in reine Gefäße gießen, solche in einen recht frischen Keller setzen, und darauf etliche Kannen recht frisches Wasser schütten lassen. Nach Verlauf von ein paar Tagen muß dieses Wasser, aber behutsam, abgeschöpft, frisches aufgegossen, und damit so lange continuiret werden, bis man solche brauchen will; jedoch darf dergleichen Aufbewahrung nicht gar zu lange dauern, weil sie sonst dessen ungeachtet verderben würden; und auf diesen Fall wäre das Trockenmachen, wie ich oben erwähnt habe, vorzuziehen, wobey man alsdann eben so verfährt, wie oben beym Bierbrauen gezeigt worden.

§. 12.

Noch ein sehr bequemes und gutes Mittel seine Hefen zu vermehren, schlägt auch der von Justi in seinen ökonomischen Schriften vor, welches folgendes ist. Wenn das Getraide zum Brandtweinbrennen gemöscht ist, ehe noch das kalte Wasser zum Abkühlen darzu kommt, so pflegt sich das Schrot zu setzen, und der Mösch wird oben klar. Von diesem klaren Mösche schöpft man neun bis zehn Meßkannen ab, zur Zeit,

wenn es noch stark laulicht ist, thut eine bis anderthalb Kannen Hefen und ein Pfund Rocken- oder Gerstenmehl darunter, rührt alles wohl unter einander, und deckt das Gefäße zu, daß es warm bleibt und wohl in die Gärung geht. Im Winter muß man es in einer laulichten Wärme erhalten. Dieses sind alsdann gute Hefen, davon man, so viel nöthig ist, zum Anstellen des eingemöschten Gutes anwenden, einige Kannen aber zu neuer Vermehrung der Hefen auf obige Weise gebrauchen kann. Auf diese Art können jederzeit so viel Hefen, als man nöthig hat, hervor gebracht werden. Nunmehr will ich mich zu dem gehörigen Brennen wenden.

III. Von dem Brennen des gegornen Mösches.

§. 13.

So bald demnach die gehörige Gärung des eingebrannten Mösches vollendet ist, so wird nunmehr dieser abgegorne Mösch in die Blase gethan. Ehe dieses aber geschieht, so muß das Gut vor allen Dingen nochmals recht gut durcheinander gerührt werden, damit dickes und dünnes zugleich in die Blase komme. Nun darf aber die Blase nicht ganz voll, sondern nur so weit angefüllet werden, daß noch eine gute Queerhand hoch leer bleibt, oder daß, wenn man die Hand bis an das Gelenke an den Blasenhals legt, man den Mösch mit den Fingern erreichen kann. Nunmehr wird ein frisches Feuer unter der Blase angemacht, der Mösch aber noch eine zeitlang mit einem breiten Rührholze wohl umgerührt, damit sich das Dicke nicht etwa an den Boden der Blase ansetze, und der Brandtwein alsdann einen brandigen Geschmack bekomme. Wenn

nun

nun der Mösch, bey beständigem Umrühren, etwas heiß geworden, und etwa stark zu riechen anfängt, so wird alsdann der Hut oder Helm recht vest in die Blase eingedrückt, und mit einem guten Kleister von Schrot oder anderm Mehle, welcher auf ein hierzu schickliches starkes Papier dick genug aufgestrichen worden, verkleistert; zuvor muß man aber auch so wohl den Zwischenraum zwischen dem Blasenhalse und dem Hute, als auch die Röhren, wo selbige eingesteckt sind, recht gut mit diesem Kleister verstreichen, ehe man das gemeldete Papier darum macht. Dieses Verkleistern muß ebenfalls gut geschehen, damit kein Spiritus verfliegen könne. Das Unterfeuern wird nunmehr mit Behutsamkeit fortgesetzt, damit es nicht etwan überlaufe.

§. 14.

Wenn nun die Röhren dicht an dem Kühlfasse (welches, so bald der Mösch übergebracht wird, gefüllt werden muß) anfangen sehr warm zu werden, so ist dieses ein Zeichen, daß die Blase bald anfangen wird, zu gehen, und so bald nur aus den Röhren einzelne Tropfen zu fallen anfangen, so muß ja nicht zu stark untergefeuert werden, weil sonst die Blase übergehen, auch wohl gar den Hut abstossen würde. Geht es endlich ungefähr so stark, wie ein starker Strohhalm, und fängt helle zu laufen an, und riecht nach Brandtwein, so ist es gut, worauf alsdann, nachdem noch einige Stücken starkes Holz unter die Blase gelegt worden, die Thüre gut zugemacht, und nur ein Zugloch offen gelassen wird, damit die Blase in einem egalen Laufe bleibt. Nach Verlauf von ein paar Stunden muß man alsdann wiederum nachsehen, ob das Feuer noch stark genug, und die Blase, wie zuvor, ordentlich gehet, und wenn sie etwan sachte ginge, aufs neue

Holz untergelegt werden, damit der Gang des Brandtweins gleichförmig bleibe, und so bald als möglich übergehe. Auch muß ich erinnern, daß es zur baldigen Hellwerdung des Brandtweins nicht wenig beyträgt, wenn man in den auf der Vorlagstonne befindlichen blechernen Trichter einen Filtrirlappen, welcher von weissen Multum oder Frieß seyn muß, legt, und den Brandtwein da durchlaufen läßt. Nicht minder ist die weiter unten angezeigte Methode (allwo von der Molkenbrennerey geredet werden wird), um das Anbrennen des Brandtweins zu verhüten, allhierzu empfehlen, weshalb ich meine Leser dahin verweisen muß.

§. 15.

So bald nun der herübergehende Brandtwein nicht mehr, wie Brandtwein, sondern wässericht, schmeckt, so wird der Helm von der Blase abgenommen, das Vorlagsfaß zugespündet, und einstweilen bey Seite gelegt. Das in der Blase befindliche Spühlicht wird, vermittelst einer Rinne, nunmehr heraus in den vor dem Brennhause befindlichen Spühlichtbottig oder Faß geschlagen, und wenn dasselbe genugsam abgekühlet, dem Mastviehe gegeben; desgleichen die Blase sammt allen Röhren wohl gereiniget, und wenn der anderweite Mösch zum Brennen fertig, wiederum gefüllt, und auf die nämliche Art behandelt. Zugleich erinnere ich, daß das Wasser in dem Kühlfasse, wie schon gedacht worden, nie warm werden darf, sondern beständig frisch erhalten werden muß, weil hieraus ganz zuverläßig Nachtheil entstehen würde. Bey Reinigung der Blase muß vorzüglich darauf gesehen werden, daß man dieselbe inwendig unter dem Halse wohl abreibe, und nichts darin sitzen bleibe. Zum Röhrenauspußen (welches erst mit Brandtweinspühlich, alsdann mit reinem Wasser geschehen muß,) bedient man

sich

sich eines hierzu schicklichen und dauerhaften Stockes, welcher am Ende mit einem ledernen Pfropfe versehen seyn muß, damit alles recht rein gemacht werden könne, welches man daraus abnehmen kann, wenn das Wasser, damit solches geschieht, ganz helle durchläuft.

§. 16.

Ist nun alles gehörig abgetrieben, so wird der Brandtwein sogleich in die hierzu bestimmte Läuterblase gethan, Feuer darunter gemacht, der Helm darauf gesetzt, dieser sorgfältig verkleistert, und das Vorlegefaß nebst einem Filtrirlappen vorgelegt. So bald nun die Röhren am Kühlfasse anfangen heiß zu werden, so muß man genau auf das Feuer Acht haben, damit solches nicht zu stark brenne, und der Spiritus zu jähling, sondern anfänglich nur tropfenweise übergehe, bis er endlich nach und nach so stark, als ein starker Strohhalm, läuft, wobey es durch ein egales Feuer erhalten werden muß. Die Thüre wird alsdann zugemacht, und das eine Zugloch ebenfalls zugestopft.

§. 17.

Wenn man nun glaubt, daß der Spiritus beynahe herüber ist, welches man theils an dem hierzu bestimmten, ein gewisses Maaß haltenden Gefäße, theils aber durch Probiren, welches allezeit sicherer ist, gewahr werden kann; — nämlich: man muß mit einem Stechheber eine Probe aus der Vorlage ausheben, und solchen in ein reines Glas lassen. Wenn nun der Brandtwein erstlich recht klar, zweytens viele Perlen hat, auch noch gut schmeckt, so kann man die Blase noch einige Zeit gehen lassen. Es trägt sich aber auch bisweilen zu, daß man geringes Getraide hat, oder daß bey der Gärung etwas versehen worden, mithin, daß man nicht sein zu hoffendes Maaß erhält, und

wenn dieses ist, so wird der Brandtwein auch eher, als man vermuthet, anfangen, molkig oder trübe über zu gehen. — Alsdann ist es die höchste Zeit, daß man die Vorlage sogleich wegnehme, indem nur eine einzige Achtelkanne dergleichen Trübes den ganzen, sonst guten Brandtwein, verderben, oder ihm einen garstigen Geschmack und trübe Farbe verursachen kann.

§. 18.

Am sichersten gehet man, wenn man diese Probe nicht abwartet, sondern den guten Brandtwein lieber etwas eher wegnimmt, und eine frische Vorlage vorlegt, und diesen Nachgang alsdann wieder zum folgenden Läutern mitnimmt. Auf diese Art wird man jederzeit einen guten und reinschmeckenden Brandtwein bekommen, der in der Folge auch weit eher, als ein übelschmeckender, abzusetzen ist; woraus dann mehr Vortheil erwächst, als wenn man noch ein paar Kannen herüber zu treiben glaubte, und sich durch das mit herübergehende Trübe (welches man leicht versehen kann) seinen Brandtwein und damit seine Kundschaft verdürbe. Der also erhaltene gute Brandtwein wird sodann mittelst eines großen Trichters auf das schon in Bereitschaft habende, wohl gereinigte, und richtiges Maaß haltende Gefäß, gefüllt, und nachdem solches gut zugespündet worden, in den gehörigen Keller, auf seine Lagerstätte gebracht.

§. 19.

Wer nun aber nur eine Blase zum Brennen und Läutern hat, der muß, ehe der Brandtwein geläutert werden soll, vor allen Dingen diese Blase vollkommen rein mit Spühlig und Leim ausscheuern, und mit reinem Wasser gut ausspühlen lassen, damit der zu läuternde Brandtwein nicht einen übeln Geschmack von dem

dem Spühlig annehme, und also verdorben werde. Nun will ich noch ein paar Anschläge über einen Brand von Weitzen und einen Brand von Korne zum Beweis dessen, was ich oben gesagt, beyfügen.

IV. Anschlag über eine Brandtweinbrennerey,

in welcher in vier und dreyßig Wochen, exclusive der Sonntage, alle vier und zwanzig Stunden ein Dresdner Scheffel Frucht, nämlich 1. von Weitzen, mittelmäßig gerechnet, vier und vierzig Kannen guter Brandtwein zu brennen ist.

§. 20.

Ausgabe.

Täglich ein Scheffel, oder wöchentlich sechs Scheffel, beträgt in 34 Wochen 204 Scheffel Weitzen, den Scheffel zu einem mittelmäßigen Preis, a 2 Thaler 6 Groschen, angeschlagen, macht	459 Thlr.	— Gr.
Gerstenmalz, wöchentlich 1 Scheffel, a 1 Thlr.	34 "	— "
Das Getraide in die Mühle und wieder heraus zu schaffen, auf 34 Wochen	4 "	— "
Für Holz, wo es nicht übertrieben theuer ist, wöchentlich 1 Thaler 12 Groschen,	51 "	— "
Latus	548 Thlr.	— Gr.

An Orten, wo aber das Holz sehr wohlfeil, oder aber, wo

Transport	548 Thlr.	— Gr.
man sich der Steinkohlen, Torf oder anderer wohlfeiler Feuerungsmaterialien bedienen kann, da würde von dieser Post annoch ein ansehnliches in des Eigenthümers Beutel zurück bleiben.		
Für Hefen will ich überhaupt rechnen	6 .	— .
Böttcherlohn, sämmtliche Gefäße zu repariren, nebst den hierzu nöthigen Reifen, zusammen in 34 Wochen	6 .	— .
Lohn dem Brennknechte, auf 34 Wochen, wöchentlich 1 Thaler 6 Groschen gerechnet,	42 .	12 .
Für Licht und andere Kleinigkeiten,	6 .	— .
Für 30 Stück Schweine, a 5 Thaler.	150 .	— .
Summa der Ausgabe,	758 Thlr.	12 Gr.

Das Stroh zum Einstreuen der Schweine kann hier nicht in Anschlag kommen, weil dieses der zu erhaltende gute Dünger doppelt ersetzt.

Einnahme.

Von einem Scheffel Weitzen täglich vier und vierzig Kannen Brandtwein, beträgt wöchentlich 264 Kannen, mithin in 34 Wochen 8976 Kannen, oder in Eimern, den Eimer zu 64 Kannen groß Maaß gerechnet, beträgt 140$\frac{1}{4}$ Eimer, a 6 Thaler,	841 Thlr.	12 Gr.

Dreys-

Transport.	841 Thlr.	12 Gr.
Dreyßig fette Schweine, das Stück nur zu acht Thalern gerechnet, beträgt	240 "	— "
Summa der Einnahme,	1081 Thlr.	12 Gr.
Hiervon die Ausgabe an abgerechnet, verbleibt dem Eigenthümer in 34 Wochen ein	758 "	12 "
Gewinnst von	323 Thlr.	— Gr.

Ich habe zwar beym Einkaufe der Schweine das Stück zu fünf Thalern angesetzt; allein es ist mir nicht unbekannt, daß man große Schweine manchmal etwas theurer bezahlen müsse, desgleichen, daß auch, überhaupt genommen, die Schweine zu einer Zeit theurer, als zur andern, sind. Dahingegen habe ich ein fettes Schwein auch nur zu acht Thalern beym Verkauf angesetzt, da man doch, wenn man große Schweine, oder theuern Einkauf gehabt, ein großes und fettes Schwein auch für zehn und mehrere Thaler verkaufen kann.

Eben also verhält es sich in Ansehung des Brandtweins. Diesen habe ich den Eimer nur mit sechs Thalern in Rechnung gebracht, da man solchen doch zu sieben, auch wohl zu acht Thalern den Eimer verkaufen kann, je nachdem der Brandtwein gut, oder der Preis hoch stehet. Uebrigens ist der Geschmack des Brandtweins von Weitzen allezeit besser, als der vom Korne, mithin kann derselbe auch eher ins Geld gesetzt werden.

2. Von Korn oder Roggen,

wie hoch nämlich eine Brandtweinbrennerey, die täglich einen Scheffel Roggen, mithin wöchentlich sechs Scheffel, Dresdner Maaß, brennt, und von jedem Scheffel zwey und dreyßig Kannen guten Brandtwein erhält, in vier und dreyßig Wochen zu nutzen sey.

§. 21.

Ausgabe.

Wöchentlich sechs Scheffel Roggen, beträgt in 34 Wochen 204 Scheffel, den Scheffel zu einem mittelmäßigen Preise, a 1 Thlr. 12 Gr. angesetzt, beträgt	306 Thlr.	— Gr.
Vier und dreyßig Scheffel Gerstenmalz a 1 Thlr.	34 "	— "
Das Getraide in die Mühle und wieder heraus zu schaffen, beträgt in 34 Wochen	4 "	— "
Für Holz wöchentlich 1 Thlr. 12 Gr.	51 "	— "
Für sämmtliche Hefen	6 "	— "
Böttcherlohn, sämmtliche Gefäße zu repariren, nebst den hierzu benöthigten Reifen	6 "	— "
Den Brauknecht 34 Wochen Lohn a 1 Thlr. 6 Gr.	42 "	12 "
Für Licht und andere Kleinigkeiten	6 "	— "
Für dreyßig Stück magre Schweine, a 5 Thlr.	150 "	— "
Summa der Ausgabe,	605 Thlr.	12 Gr.

Ein-

Einnahme.

Von einem Scheffel Roggen, täglich zwey und dreyßig Kannen, wöchentlich 192, und in 34 Wochen 6528 Kannen, oder zusammen nach Eimern, den Eimer a 64 Kannen groß Maaß, macht 102 Eimer, a 6 Thaler.	612 Thlr.	— Gr.
Dreyßig fette Schweine, das Stück 8 Thaler.	240 "	— "
Summa der Einnahme,	852 Thlr.	— Gr.
Hiervon die Ausgabe, an abgezogen, verbleibt dem Eigenthümer in 34 Wochen ein	605 "	12 "
Gewinnst von	246 Thlr.	12 Gr.

Da nun die Einnahme in der nämlichen Zeit, und bey so wenigem Aufwande und Zeitversäumniß beym Brandtweinbrennen von Weitzen 323 Thaler beträgt: so ergibt sich, daß beym Weitzenbrennen in einer Zeit von 34 Wochen 76 Thaler 12 Groschen mehr gewonnen, und überdieses annoch ein besser schmeckender Brandtwein, welcher eher ins Geld gesetzt werden kann, erhalten wird; mithin ist es viel vortheilhafter von Weitzen, als von Korn, Brandtwein zu brennen.

V. Vom Obst- Weinhefen- und Weintrestern- und Erdäpfelbrandtwein.

§. 22.

Nun will ich von noch einigen andern Materialien, woraus Brandtwein zu fertigen, reden. Was zuerst

zuerst das Obst betrifft, so kann man hierzu alles, auch das schlechteste, vom Winde abgeworfene, madige, ja selbst alle Schalen und übrige Abgänge davon gebrauchen, wobey man folgender Gestalt verfährt. So bald man eine genugsame Quantität von Obste vorräthig hat; (dessen aber zu einer Scheffelblase doch nahe an die zwey Scheffel seyn müssen) so wird solches in einem hierzu schicklichen, jedoch reinem Gefäße, mit einer Krautstampfe so klar, als nur möglich, zerstossen; und wenn dieses geschehen, so gießt man nach und nach so viel kochendes Wasser hinzu, als nöthig ist, hieraus einen dünnen Brey zu verfertigen. Nach dieser Verrichtung muß man solches in ein Möschfaß thun, so viel Wasser, als nöthig ist, die Blase voll zu machen, zugiessen, und so weit abkühlen lassen, bis es den Grad der Wärme erlangt hat, ihm die Hefen zu geben. Damit nun die gehörige Gärung erfolge, so gibt man ihm hierauf die nöthigen Hefen, und läßt es gehörig abgären. Diese Abgärung erfordert aber etwas mehr Zeit, als beym Getraide, und endigt sich zuweilen erst nach Verlauf von drey auch wohl viermal vier und zwanzig Stunden. Binnen dieser Zeit muß man fleißig nachsehen, und die Gärung gut beobachten, den Mösch auch nicht länger, als obige Zeit, stehen lassen, weil es sonst sauer werden und weniger Brandtwein geben würde.

§. 23.

Nach Verlauf obangezeigter Zeit also wird das Gut in die Blase gethan, und nur ein ganz gelindes Feuer darunter gemacht, und so lange recht gut umgerührt, bis es recht heiß geworden, worauf man alsdann den Helm aufsetzen kann. Auch ist zu bemerken, daß dergleichen Obstmösch sehr leicht anbrennt, und ich empfehle daher auch die unten bey der Molkenbrennerey ange-

angezeigte Methode, um dieses zu verhindern. Auch bey diesem Brandtwein kann man, um ihm einen angenehmen Geschmack zu verschaffen, verschiedene gute Kräuter, Gewürze, Citronen- und Pommeranzen-Schaalen ꝛc. mit in die Gärung thun, ingleichen auch beym Läutern noch etwas dergleichen zusetzen. Die Läuterung wird auf die nämliche Art, wie vorher beym Fruchtbrandtweine gelehrt worden, veranstaltet. Die hiervon übrig bleibende Treber werden auch so, wie die vom Getraide, dem Viehe mit verfüttert.

§. 24.

Bey Brennung der Weinhefen hat man aber mehrere Behutsamkeit nöthig, weil solche, wenn das Feuer nicht ganz gelinde unterhalten wird, nicht nur sehr leicht überlaufen, sondern sich auch sehr bald in der Blase anlegen und endlich anbrennen, wodurch alsdann der zu erlangende Spiritus einen äußerst unangenehmen Geschmack und Geruch bekommt. Es ist also hierbey vorzüglich erstens darauf zu sehen, daß, wenn dieselben in die Blase geschüttet worden, selbige recht fleißig und so lange umgerührt werden, bis sie einen mäßigen Grad der Hitze erlangt haben, ehe man den Helm auf die Blase setzen läßt; zweytens das Feuer ja nicht zu stark machen lasse. Da man nun aber durch das zu lange Offenlassen der Blase und Umrühren vielen Spiritus verliert, dieser Mösch auch noch weit eher, als Getraide, anbrennt, so ist bey dieser Art, Brandtwein zu brennen, die bereits ein paar mal angezeigte Methode um so nothwendiger. Viele bestreichen ihre Brandtweinblase mit Speck, andere thun eiserne Kugeln hinein, um das Anbrennen zu verhüten; allein, dieses fruchtet wenig oder nichts, und es ist nichts bessers, als was bereits gedacht worden, und wovon noch mehr bey der Molkenbrennerey vorkommen wird.

§. 25.

§. 25.

An Orten, allwo viele **Weinhefen** zu haben sind, da kann man, nebst dem Brandtwein, sich noch einen Nutzen durch Ausziehung des Weinsteines aus den Hefen verschaffen. Der Hr. Hofr. **Stahl** lehret in folgenden Worten kürzlich, wie man hierbey zu Werke gehen müsse, um solchen zu erhalten, in dem er also sagt: wenn die Weinhefen nach abgezogenem brennenden Spiritus mit einer guten Quantität Wasser versetzt, und unter beständigem Umrühren sehr stark gekocht, und dann das siedendheisse Decoctum durch einen dichten hänfenen Sack durchgeseihet und ausgepreßt worden, so läßt solches, wenn es erkaltet, einen sehr weissen und schönen **Weinstein** fallen.

§. 26.

Die **Weintrestern** werden bloß, so bald sie von der Presse kommen, mit einer verhältnißmäßigen Menge Wasser in dem Möschbottich vermischt, etwas leichte zugedeckt, worauf sie alsdann von selbst in die Gärung übergehen, und wenn diese gehörig vollendet, so werden sie auf die nämliche Art, wie anderer Mösch, gebrannt, und nach diesem gehörig abgezogen. Sie geben eine Quantität Spiritus, so daß man seine Mühe und Arbeit sehr gut bezahlt erhält. Meines Erachtens müßte der Spiritus wohl noch besser werden, wenn man solche, ehe sie in Gärung kommen, erst stoßen könnte, damit die Kerne entzwey gingen. Hätte ich Gelegenheit hierzu haben können, so würde ich auch den Erfolg davon mittheilen.

§. 27.

Um **Brandtwein von Erdäpfeln** zu verfertigen, so müssen die Erdäpfel vorher in einen Kessel gethan und gekocht werden, damit man solche alsdann leicht

leicht zerrühren, und einen dicken Brey, durch Zugiessung etwas Wassers, daraus machen kann. Ist dieses geschehen, und hat der Mösch die gehörige Wärme, so gibt man selbigem einige Kannen Hefen, deckt es etwas zu, und läßt es alsdann ordentlich abgären. Nach der Gärung wird der Mösch in die Blase gethan, gebrannt, und alsdann geläutert. Auch hier kann man eine Verbesserung des Brandtweins durch gute Zusätze von Kräutern und gutem Gesäme bewirken. Desgleichen, so kann man auch vom Türkischen Weitzen, Syrup, und Honig Brandtwein brennen, womit ich aber niemals einigen Versuch gemacht habe.

Drittes Kapitel.

Von der Fruchtmolkenbrennerey zur Körnerersparung.

Inhalt.

§. 1. Warum die Fruchtmolkenbrennerey bekannter zu seyn verdient. §. 2. Ist nur für die kühlen Monate. §. 3. Durch dieselben wird der halbe Theil Früchte erspart. §. 4. Welche Molken hierzu dienlich. §. 5. Vorerinnerung. §. 6. Beschaffenheit, Mälzen und Proportion. §. 7. Wo die Molkenbrennerey geschehen soll. §. 8. Getraidemaaß. §. 9. Verhältniß des Getraides, und Schroten. §. 10. Möschen. §. 11. Ansetzung mit Molken. §. 12. Stell-Probe. §. 13. Stellen und Störung der Gärung. §. 14. Verfahren im Großen. §. 15. Nutzen des Kühlens. §. 16. Was vorzüglich bey der Gärung in Acht zu nehmen. §. 17.

Den

Den ersten Versuch soll man selbst unternehmen. §. 18. Blasenfüllen und Destilliren. §. 19. Läutern. §. 20. 21. Mittel wider das Anbrennen. §. 22. Fortsetzung des Läutern. §. 23. Was man finden wird. §. 24. Brandtwein den Korngeschmack zu benehmen. §. 25. Kartoffelsaamenäpfel-Brandtwein. §. 26. Fruchtansatz mit Wasser. §. 27. Im Großen. §. 28. Mischung. §. 29. Kühlen. §. 30. Läuterung und Rosoli-Abziehen. §. 31. Kühlgefäße. §. 32. Wasser zum Kühlen. §. 33. Beschluß.

---

§. 1.

Da ich seit einiger Zeit nach der Vorschrift des Hrn. Amtsrath Riem mit Vortheil aus Molken Brandtwein gebrannt, als wodurch viele Körner ersparet werden können, und demungeachtet diese schon einmal benutzten Molken (welche sonst zum Viehfutter bestimmt sind) alsdann noch zur Viehfütterung angewendet, mithin doppelt benutzt werden können; so verdient dieses Brandtweinbrennen aus Molken um so mehr empfohlen und bekannter gemacht zu werden.

§. 2.

Ohne mich lange (nämlich beym Fruchtbrandtwein, sagt der Hr. Verf.) hierbey zu verweilen, gehe ich zur Fruchtmolkenbrennerey über, um davon jetzt desto umständlicher reden zu können; und das eigentlich für die kühlen Monate, weil es eben so gut, wie anderes Fruchtbrennen, in den heissen Monaten nicht vortheilhaft ist, gleichwie auch alsdann das Viehmästen weniger Vortheile gewähret. Das erste, nämlich

lich den wenigern Nutzen des Fruchtgeist-Destillirens in den heissesten Sommermonaten, wird jedermann um so mehr für erwiesen annehmen, als man aus eben dieser Ursache in Anschlägen, über ein solches Geschäft im Großen, nur acht bis neun Monate annimmt; das andere will ich in den Sommermonatslehren erweisen, wenn ich vom Viehmästen mit Klee handeln werde, woselbst man ersehen soll, wie nützlich der Klee ein Surrogat oder Ersatzmittel zum Mästen für heisse Monate abgeben kann, indem es Gegenden in Deutschland gibt, wo die Fleischer schlachtbare und unschlachtbare Ochsen, erstere zum Futterhalten, letztere zum bessern Anmästen, zu den Wiedertäufern (Mennonisten), oder bey andern Kleebauern einstellen, und dafür ein Wochenkostgeld für vollauf gefütterten Klee zahlen. So viel nur im Vorbeygehen.

§. 3.

Daß man bey der Fruchtmolkenbrennerey, von der ich reden will, den halben Theil von Früchten ersparen könne, dieß wird manchem, der die vortreffliche Schrift des Hrn. Staatsraths Ritschkow *), der sich auch durch Abhandlungen von Bienen rühmlichst bekannt machte, noch nicht gelesen hat, etwas sonderbar vorkommen. Allein, da ich selbst Versuche angestellt, und die Vorschläge dieses Herrn wahr und thunlich befunden, so kann ich dessen Methode aus Erfahrung empfehlen.

§. 4.

Die Molken von Milch, besonders die, welche von süßer Milch durchs Abscheiden des Käses mit Kälberlab

*) Abhandlung der freyen ökonomischen Gesellschaft in Sanct Petersburg, v. Jahr 1767.

berlab ꝛc. erhalten werden, gehören also vorzüglich unter diejenigen Zusätze, wodurch Frucht erspart, und bey theuern Zeiten die Preise derselben vermindert werden können. Diese Ritschkowsche Methode kann denen, welche Stallfütterung und Brandtweinbrennerey mit einander verbinden, von ungemeinem Vortheile seyn. Doch muß ich voraussetzen, daß ich nur Gelegenheit gehabt habe, meine, dem Hrn. Staatsr. Ritschkow nachgemachte Versuche, bisher nur im Kleinen anzustellen. So gewiß aber diese Versuche bisher nur im Kleinen vortheilhaft waren, um desto größer ist der Vortheil sicher im Großen zu erwarten, wenn man eine solche Brennerey vernünftig, und mit der sogenannten Fruchtbrandtweinbrennerey verknüpft, einrichtet, daß um die Zeit, wenn es an Molken gebricht, man des Mastviehes wegen mit Fruchtansätzen allein, und inzwischen unausgesetzt, so lange das Viehmästen währet, zu destilliren fortfährt.

§. 5.

Nach dieser Voraussetzung will ich des Herrn Ritschkow's mißlungene oder unvortheilhafte Versuche nicht erst anführen: man kann sie bey der Quelle nachsuchen, und auch im sechsten Theile der Krünitzischen ökonomischen Encyklopädie, S. 480 f. finden; aber dessen gelungene Proben sollen meinen Gegenstand abgeben. Nur das muß ich noch erst anfügen, daß ich zu meinen Haupterfordernissen zum Molkenbrandtwein Roggen, Weitzen, Kartoffeln, Maiz, d. i. Türkischen Weitzen, und Obst, vorzüglich wildes, und die Ebereschen erwähle. Von Gerste, Hafer und Buchweitzen hingegen finde ich den Vortheil nicht, den vielleicht andere gefunden haben mögen; daher werde ich ihrer gar nicht gedenken: wer sie zum Brandtwein erwählt, suche sie nur dann, wenn Roggen und Weitzen

in

in zu hohem Preise stehen. Die Gerste jedoch betrachte man für immer nur als einen Zusatz, den man als Malz nothwendig in kleinen Portionen, ungefähr zum achten oder zehnten Theile, den ungemälzten Früchten hinzufügen sollte.

§. 6.

Besser ist's aber immer, man mälzet den Roggen vor sich schon zu Brandtwein, wie es auch in einigen Gegenden Sachsens gewöhnlich ist. Man thue es nun, oder thue es nicht, so muß doch vorzüglich der Roggen in Malz verwandelt seyn, wenn er mit Nutzen zu Brandtwein angewendet werden soll. Da wir davon reden, so will ich in der Geschwindigkeit sagen, daß das Mälzen nicht so stark geschehen darf, als wenn das Malz zum Bierbrauen angewendet werden soll. Bey dem Weitzen und der Gerste ist die Procedur folgende: der Weitzen, Roggen oder die Gerste, so man zum Fruchtgeiste bestimmt, werden, wie die Bierfrüchte, eingeweicht, alsdann auch eben so auf einen Haufen gesetzt; es ist besser, als wenn man sie bloß auf Haufen mit Wasser besprengt und umwendet. Diese Früchte, besonders Weitzen, dürfen nun nicht so stark in Keimen schießen, wie zum Biere gewöhnlich ist: wenn der erste Keim nur anfängt herauszuschießen, so wendet man den Haufen alsbald auf die andere Seite. Wenn nun das, was oben war, eben so den Keim anfängt zu stoßen, so wird der Haufen auseinander gebracht und getrocknet. Man macht große Vorräthe; denn auch hier gilt es, daß altes Malz (wenigstens zwey Monate altes) besser als junges ist; und vom Weitzenmalze wird bey vermischten Bränden mehr, als vom Gerstenmalze, genommen. In dem sehr gründlich abgefaßten Lehrbegriffe sämmtlicher ökonomischen und Cameralwissenschaften, 1. Th. 2. B. S. 560, wo die wich-

tigsten Grundsätze des Brandtweins-Destillirens angeführt werden, sollen halb Korn, halb Weitzen, nämlich gemälzter, die rechte Proportion abgeben: ich machte dessen Vorschläge im Kleinen nach, und fand sie bewährt. Der Weitzen ist freylich die theuerste Frucht in manchen Gegenden, wo dessen wenig erbauet wird; allein er gibt auch bessern und mehrern Brandtwein, welcher alles ersetzt. Indessen fand ich, daß die Spelz auch die Dienste des Weitzens vertritt: wo also der Weitzen rar und theuer ist, da kann man diese erwählen.

§. 7.

Jetzt, glaube ich, von allem vorläufig Nöthigen genug gesagt zu haben, und daher geradezu zum Ansatze der Molkenfrüchte übergehen zu können. Ich setze hier noch voraus, daß die Molken an denen Orten zum Fruchtbrandtweinansatze genutzt werden sollen, wo man keinen Milchzucker daraus macht, oder ihn mit Vortheil verfertigen kann: dergleichen Gegenden gibt es immer sehr viele. Wenn nur die Stallfütterung so allgemein beliebt wäre, als sie allgemein bekannt ist: folglich auch vieler Milch- und Molkenvorrath anzutreffen seyn möchte! *) Dieserwegen will ich diese Vorschrift im

*) Ich weiß nicht, ob man nicht vielmehr sagen möchte: wenn man den Nutzen, den die Stallfütterung gewährt, nur nicht so geflissentlich verkennen, und auf alle nur möglich Weise verdächtig machen wollte: so würde man auch mehrere Milch- und Molkenvorräthe antreffen, (ich setze noch hinzu) Butter und Käse nicht so theuer seyn, und mehrern Dünger erzeugen. Aber, so lange Brachen und Gemeindehutungen nicht aufgehoben, Klee- und Futterkräuterbau nicht betrieben werden, so lange bleiben auch alle daher, und aus der Stallfütterung entstehende Nutzungen, vor den Augen der meisten verborgen.

Anmerk. des Herausgebers.

im Kleinen, so wie ich sie selbst unternommen habe, einrichten: wer Ohren hat, zu hören, und Augen, zu sehen, der wird leicht den Vortheil im Größern beherzigen und zu berechnen wissen.

§. 8.

Wenn man demnach im Großen viele Scheffel, und im Kleinen einen oder zwey Scheffel Getraide, Berliner Maaßes, davon zwey Scheffel ungefähr ein Pfälzisches Malter, oder beynahe anderthalb Breßlauer, oder einen Dresdner Scheffel ausmachen, ansetzen und destilliren will, nemlich in so fern man im Stande ist, genug Molken dazu zu sammeln, dann verfährt man also. Um desto eher und leichter Nachahmer zu finden, will ich bloß bey einem Scheffel stehen bleiben; wer mehr ansetzen kann, darf nur dupliren, tripliren u. s. f.

§. 9.

Wenn und wo man den Roggen nicht mälzet, so nimmt man desselben nur vierzehn Theile, und zwey Theile gemälzte Gerste: dieses sind sechzehn Metzen, d. i. ein Berliner Scheffel, welcher daselbst achtzig Pfunde, den Zentner zu hundert und zehn Pfunden (deren hundert und acht Pfund in Frankfurt am Mayn hundert Pfund wiegen) gerechnet, wieget. Oder man nimmt acht Theile Korn und acht Theile gemälzten Weitzen, welches abermals ein Berliner Scheffel, oder ein Pfälzisches, besonders zu Kaiserslautern, halbes Malter beträgt. (Oder ein halber Dresdner Scheffel.) Dieses Gemenge wird zum ersten Versuche geschroten. Bleibt man beym Gewichte stehen, so wird man immer auch im Großen richtiges und einerley Verfahren finden; nimmt man aber ein beständiges Maaß an, und läßt mehr dergleichen gemengtes Getraide schroten;

so sieht man zu, wie viel ein Scheffel Schrot in der Folge an Schrot ausmachet. Genug, ich bleibe hier nur bey dem Schrote stehen, das man von einem Scheffel obigen Getraides aus der Mühle, oder, wenn man selbst eine Handschrotmühle, wie man sie zum Biermalze seit geraumer Zeit den Engländern nachgeahmet hat, *) aus eignen Händen am gewissenhaftesten empfängt.

§. 10.

Dieses Schrot wird in einem gewöhnlichen Mösch- oder Mischbottich mit laulichtwarm gemachten Molken **) zu einem dicken Breye angerührt, und alles so gut durcheinander gearbeitet, daß auch nicht ein einziges Mehlpünctchen mehr entdeckt werden kann: daher ist zu dieser Vergewisserung allezeit besser, den Teig zu dicke als zu dünne zu machen. Man thut wohl, wenn man einmal weiß, wie viele Feuchtigkeit zu diesem ersten Einteigen nöthig ist, daß man solche zuerst in den Mischbottig, und das Schrot oben darauf schüttet, und sodann immer von einer Seite zur andern, alles mit der Mischkrücke oder dem durchlöcherten Rührlöffel, fleißig verarbeitet. Will man die Hände zu diesem Durch-

*) Man sehe Christ's Beyträge zur Oekonomie, 3te Kupfertafel; wiewohl zu viel Rühmens davon gemacht worden.

**) Dergleichen Molken gehen vor sich allein in keine vortheilhafte Gärung über; auch Zusätze von andern Gärungsmitteln wollen dazu wenig beytragen, wenn die Milch einmal ihrer Butter beraubt ist, wie auch Hr. Sukow in seinen Anfangsgründen der ökon. technischen Chemie, S. 224 anmerket. Nur mit Schrot vermischt, kann man diese Molken von frisch gelabter Milch zu geistiger Vermehrung anwenden.

Durcheinanderarbeiten gebrauchen, so ist es noch besser und leicht, da alles nur lauwarm ist.

§. 11.

Diesen ersten Teig deckt man hierauf so lange zu, bis eine Portion Molken nur etwas mehr, als warm gemacht worden. Sehr heiß, noch weniger kochend, dürfen sie nicht seyn; die Ursache soll in der Folge beym Ansetzen mit Wasser, welches auch nicht (wie nach der gewöhnlichen Art geschieht) kochend seyn darf, angezeiget werden. Von diesen Molken, wenn sie ungefähr so heiß geworden sind, daß man den Finger nicht verbrennt, aber doch auch nicht lange darin leiden kann, gießt man etwas auf gedachten, nun wieder aufgedeckten Teig, der absolut nicht, wie gewöhnlich geschieht, verbrühet, sondern nur verdünnet werden darf. Auch dieses muß nach und nach geschehen. Wenn der gemeldete mäßige Zuguß mit dem Teige vermengt, so gießt man wieder etwas dazu, mischt es abermals; alsdann wird der Rest von Molken, oder so viel dazu gethan, daß es einer dünnen Mehlbrühe ähnlich siehet. Es wird auch in der Folge eine halbe bis drey Viertel Stunden lang mit der Mischgabel gerühret, damit solches theils gut gemischt, und theils etwas abgekühlt wird. Zuletzt mischt man etwas, z. E. sechs bis acht Hände voll zerschnittene Aestchen sammt den Nadeln, welche an jungen Fichtenbäumen wachsen, unter dieses Gemisch, wovon der Brandtwein einen angenehmen, dem Ungarischen Wasser ähnlichen Geruch, und reinen Geschmack erlanget.

§. 12.

Ist es jetzt noch nicht so laulicht geworden, daß man ein Glas, worein man etwas davon gegossen hat, auf dem Auge wohl leiden kann, welches eigentlich die

beste Probe das Gärungsmittel zuzumischen ist; so rührt man es noch einige Zeit, jedoch nicht mehr anhaltend, sondern alle fünf bis sechs Minuten einmal um. Findet man gedachte Probe, so ist es die rechte Zeit, das Ferment oder Gärungsmittel zuzusetzen. Dieses kann aus ordinairen Bierhefen oder künstlichen Hefen bestehen. Von den ordinairen Bierhefen nimmt man ein und ein halbes Pfund oben angeführten Berlinischen Gewichts, *) wofern sie frisch und gut sind. Sind sie aber schon etwas alt, so kann man wohl zwey Pfund dazu anwenden. Von künstlichen Hefen darf man nur eben so viel nehmen, da sie von gleicher Güte, und oft noch besser sind, **) und gießt es ebenfalls zu den ersten.

*) Ein Berliner Zentner oder hundert und zehn Pfund, machen zu Breslau hundert sieben und zwanzig Pfund sechs Loth; und ein Berliner Stein, oder zwey und zwanzig Pfund, sind fünf und zwanzig Pfund vierzehn Loth. Ein Berliner Pfund beträgt ein Pfund fünf Loth, und ein Loth ist daselbst $1\frac{5}{12}$ Loth, welches zur Nachricht dienet, wenn ich von Pfunden rede. Und hundert Pfund Leipziger Gewicht betragen $99\frac{3}{7}$ Pfund Berliner oder $115\frac{1}{6}$ Pfund Breslauer Gewicht.

Anmerk. des Herausgebers.

**) Von den besten künstlichen Hefen zeichnete ich mir diejenigen aus, die der Hr. von Justi im 1. B. seiner ökonomischen Schriften, S. 31, und Hr. Doct. Krünitz in der ökonomischen Encyklopädie 5. Th. S. 185 beschrieben haben. Man nimmt einen Berliner Scheffel Malz, läßt es sehr klar schroten, und macht daraus nach der gewöhnlichen Art ein Bier. Wenn es noch ziemlich laulicht ist, gießt man die vorräthigen Hefen insgesammt darunter. Noch rührt man vier bis sechs Pfund Sauerteig in einem besondern Gefäße unter zehn bis zwölf Maaß, d. i. vier bis sechs Pfälzisches Maaß, oder zwanzig bis vier und zwanzig Pfunde dieses laulichten Bieres.

Noch

sten. Wenn es zu gären anfängt, thut man einen Viertel-Scheffel Roggen- oder Gerstenmehl hinein, rührt es wohl, deckt es zu, und läßt es zusammen gären. Man hat alsdann lauter Hefen, die so wohl zum Bierbrauen, als Brandtwein-Destilliren, geschickt sind,

Noch eine Art künstlicher Hefen, die aber bloß zum Brandtwein taugen, und die man sich Tages zuvor bereiten muß, trifft man im 17. Stücke des Hannövrischen Magazins v. J. 1772, und in den Leipziger Intelligenzen, von eben diesem Jahre, S. 231 an. Es heißt daselbst: wenn man vier bis fünf Himten, oder ungefähr zwey bis zwey und einen halben Scheffel Schrot, zur Gärung bringen will, so nimmt man eine Metze Hopfen, und läßt solchen ungefähr zwey Stunden kochen, bis er große Augen oder Blasen darauf gibt. Alsdann nimmt man eine Viertel Metze ganz fein gemahlnes Malz, rührt es mit kaltem Wasser an, daß es ganz naß wird, thut solches in den gekochten Hopfen, und läßt es nur einmal damit aufstoßen oder aufkochen. Sodann wird es sogleich vom Feuer genommen. Wenn es so weit abgekühlt ist, daß es noch so viel Wärme hat, als das Bier, wenn es gestellet wird, haben muß, so wird so viel Potasche, als ein Taubeney groß, und so viel Hefen, als in einer halben Tonne, (ein Harder Ohm) sich findet, wenn das Bier davon gezapft ist, dazu gethan, und damit wohl durcheinander gerührt. Dieses arbeitet sich zu guten Hefen, und wird zu obgemeldten vier bis fünf Himten Schrot, statt der sonstigen Hefen gebraucht. Es versteht sich von selbst, daß dieses einige Stunden, auch wohl den Tag vorher, ehe man es gebrauchen will, verfertiget werden muß. Dieses Mittel ist schon seit vierzig Jahren im Zellischen Lande mit Nutzen gebraucht worden, und gibt, wenn es gut geräth, mehr Brandtwein, als sonst, von bloßen Hefen. Auf diese Art preist es auch Hr. Doct. Krünitz im sechsten Theile seiner ökonomischen Encyklopädie, S. 464 f. an.

und auf eben die Art und mit eben der Wirkung gebraucht werden, als die ordentlichen Hefen.

§. 13.

Wenn die Hefen dabey, und mit allem wohl untermengt worden, so bedeckt man den Bottich, welcher aber $\frac{1}{3}$ leer bleiben muß, auf daß Raum sey, wenn sich das Schrot hebet. Nach einigen Stunden wird dasselbe schon aufsteigen. Nach zwey, drittehalb bis drey Tagen, je nachdem es warm oder kalt ist, höret die starke Bewegung auf, und die Mischung wird helle. So bald man dieses wahrnimmt, ist es nöthig die Gärung zu stören, und diesen weinartigen Saft, zusammt seinem Bodensatze, in ein Faß zu füllen, und an einen kühlen Ort zu bringen, woselbst alles nach etlichen Tagen gelinde verstopft, einer innerlichen und gelinden Gärung überlassen bleibt. Dies ist so wohl hierbey, als bey allen andern Fruchtdestillationen, sehr zu empfehlen; denn auf diese Art wird der Ansatz geistiger, und man darf sich mit dem Abziehen nicht so übereilen. Wollte man dieses im Warmen stehen lassen, so muß man mehr eilen, wenn man nicht, besonders bey Destillationen im Großen, Nachtheil leiden will.

§. 14.

Diese Anleitung betrifft bishieher nur einen Scheffel Ansatz. Wer nun eine Anlage von einer Destillation im Großen unternimmt, der macht nach eben dieser Art mehrere Scheffel und mehrere Bottiche damit an, und bringt jeden Ansatz in die Kühlkammer, wie vorgesagt, in dazu parat gehaltene große Fäßer. Man wird leicht sehen, daß ich bey dieser Aufbewahrung in Fässer den Lehren jenes großen Oekonomen und Camera-

listen

listen *) beypflichte; und ich muß hinzu fügen, daß ich bey meinen ersten Versuchen im Fruchtbrandtweinabziehen mir diese Vorschriften unter allen zum Muster erwählet hatte. Da ich nun diese Lehren bewährt gefunden, so folgte ich ihnen auch bey den Versuchen mit Molken; und hierbey kamen mir noch meine chymische Kenntnisse, die ich in meinen jüngern Jahren, noch ehe ich Oekonom wurde, praktisch zu erlernen Gelegenheit hatte, sehr gut zu Statten. Um keiner Compilation beschuldigt zu werden, fand ich nöthig, dieses beyläufig anzuzeigen.

§. 15.

Wir haben unser abgegornes Gut in der Kühlkammer verlassen; dieses kann jetzt, da es im Kühlen und verspundet liegt, einen Tag früher oder später destilliret werden, ohne daß es Nachtheil bringt. Wer seine Brandtweinansätze nicht auf die Art kühl aufbewahret, sondern alles aus den Bottichen sogleich wegbrennen will, der wird niemals von einerley Ansatz eine gleiche Quantität Brandtwein erlangen. Denn er kann selten accurat den rechten Zeitpunct einhalten; er wird bald einmal zu früh, das andere mal zu spät in die Blasen eingiessen, weil man ununterbrochen fortdestilliren will. Bey diesen gilt, was Hr. Apotheker Löwe sagt:**) daß selbst in einem Brennhause immer weniger Brandtwein, wie im andern, von einer gleichen Menge Roggen erhalten werde.

§. 16.

Es ist zuverläßig nöthig, immer dahin zu sehen, daß durch keine zu zeitig unterbrochene Gärung unentwickel-

*) Lehrbegriff sämmtlicher ökonomischen und Cameral. Wissenschaften. 1. Th. 2. B. S. 562.
**) Man s. physik. Zeitung 1784, S. 219.

wickelte geistige Theile in dem Körper zurück bleiben, aus dem sie gezogen werden sollen. Eben also muß auch die Gärung nicht zu lange unterhalten werden, weil dadurch viele geistige Theile vor der Eingiessung in die Destillierblase entfliehen. Um diese wesentlichen zwey Gründe allezeit sicher beobachten zu können, ist das Füllen in Fässer an einem kühlen Orte der einzige und beste Weg.

§. 17.

Zum ersten Versuche, welcher accurat angefangen und beendiget werden muß, rathe ich an, gelegene Zeit zu erwählen, damit man solches nicht Leuten anvertrauen darf, die gemeiniglich bey neuen Unternehmungen voraus sagen: es thut sich nicht; und auch Wort halten, alles so einzurichten, daß es sich nicht mit Vortheil thun lassen kann: man verrichte es daher das erste mal lieber selbst.

§. 18.

Wir verfügen uns jetzt ins Destillier-Laboratorium; daselbst wird das Helle und der Bodensatz wohl miteinander vermengt, und in eine Brandtweinblase, die $\frac{1}{3}$ leer bleiben muß, gethan, und während etlichmaligen Umrühren, noch ehe es anfängt zu kochen, wohl verlutirt, und bey gelindem Nachfeuern, damit es nicht anbrenne, übergezogen. So lange noch etwas geistig schmeckendes zum Vorschein kommt, wird das gelinde Feuern unterhalten; wenn aber Phlegma, d. i. pure wässerichte Feuchtigkeit, heraus tröpfelt, so läßt man das Feuer ausgehen. *)

§. 19.

*) Einige destilliren aber auch das Phlegma über, und machen Eßig daraus. Dies ist das so bekannte Geheimniß, aus Wasser Eßig zu bereiten.

§. 19.

Bekannt ist's, daß man von diesem ersten Abzuge nicht weiß, was man eigentlich habe, denn es ist mit zu vielem Wasser vermengt, und muß daher noch einmal übergezogen, d. i. geläutert, werden. Von dieser Läuterung kann man sich am besten überzeugen, wenn man zwey Versuche, den einen mit, den andern ohne, Molken, anstellet, aber accurat besorget, dann wird man leicht finden, welcher von beyden der zuträglichste ist. Von der Läuterung selbst wird weiter unten ein mehreres gesagt werden; hier ist noch übrig, von einem nicht sehr bekannten Umstande zu reden, nämlich, wie man den ersten Ansatz sammt Schrot gänzlich gegen alles Anbrennen sichern könne.

§. 20.

Im Anfange, ehe es kochet, wird solches durch gedachtes Umrühren verhütet; wenn es aber einmal kocht, ist das Oeffnen und Umrühren nachtheilig: und doch sind alle andere Künste, die man bisher gegen das Anbrennen angerühmet hat, nicht allemal hinlänglich; manche sind auch bedenklich. Zum Beweis ist das Schmieren des Blasenbodens mit Speckschwarte eben so wenig hinlänglich, als das Unterlegen von Stroh es auch nicht allemal verhütet. Hinlänglich, aber etwas bedenklich, ist's zwar, wenn man auf den Grund der Blase einer Hand hoch reinen Sandes (den man wohl abwaschen, oder Flußsand nehmen muß) schüttet. Dieses weiß ich gewiß, daß der Sand das Anbrennen verhütet; allein, ich mache eben dieselbe Bedenklichkeit, die schon der vortreffliche Herr Professor Sander äusserte, als er unserm gemeinschaftlichen Freunde, dem Hrn. Prof. Beckmann dieß mittheilte, und der Versicherung, wie ihn Versuche überzeugt hätten, daß der Sand das Anbrennen beym Brandtweinbrennen verhüte,

te, und dazu noch den Grad der Hitze vermehre, eben so bedenklich hinzufügte: Aber wie wird es dem Viehe bey den mit Sande vermengten Trebern ergehen? *) Wiewohl man den Sand bey verdünnten Trebern allemal wieder absondern, und mittelst Abspühlung mit Wasser zu Boden behalten kann, auch ein wenig dabey bleibender Sand dem Viehe nicht schädlich ist, vielmehr immer beym Abtrinken aus Zubern zu Boden bleibt; so ist es doch nicht jedermann angenehm, sich dieses Geschäft zu machen. Ich habe daher einer Methode nachgedacht, daß man jeden Brandtweinbrannd in der Blase umrühren kann, so oft man nur will, ohne daß man nöthig habe, die Blase zu öffnen: hier ist dieselbe.

§. 21.

Man läßt in den Hut eine runde Oeffnung machen, die zwey und einen halben Zoll im Lichten weit ist, und darauf eine zinnerne Tille von eben solcher Weite im Lichten, mit einer Schraube von vier Zoll Höhe, anbringen. Diese Schraube wird mit einem zinnernen Deckel versehen, der unten weiter, wie oben, und acht Zoll hoch ist. Die untere Weite passet genau auf die Tille, und muß sich völlig zuschrauben lassen. Wenn der Deckel viermal in der Schraube herum gehet, so wird die gesuchte Absicht nicht verfehlet. Da der Deckel in der obern Hälfte einen halben Zoll enger ist, wie unten, so kann man bequem einen runden Stock darein einpassen und bevestigen, welcher zu mehrer Sicherheit mit zweyen, gegeneinander überstehenden,

*) Man sehe Beckmanns Beyträge zur Oekonomie, Technologie ꝛc. 4. Th. 146, bey Gelegenheit, daß Hr. Pr. Sander aus Roß-Kastanien, die gekeimt und gegoren hatten, einen Spiritus erhalten.

den, durch zwey Löchlein eingeschlagenen Nägeln, noch vester gemacht, und mit den Nagelköpfen zugleich wieder vernietet, und dadurch die gemachte Oeffnung verschlossen wird. Dieser Stock muß bis zum Boden der Blase reichen, wenn der Hut mit zugeschraubter Tille aufgesetzt ist. Am untern Theile des Stockes werden zwey Flügel angebracht, die, so bald die obere Schraube zwey bis dreymal auf- und zugeschraubt wird, alles durcheinander bewegen, oder, wie man gemeinhin sagt, quergeln, so daß durch öfters Wiederholen kein Anbrennen statt finden kann. Auf diese Art kann man vor und während dem Kochen ohne Verlust einigen Geistes umrühren, so oft man es nöthig findet. Und wird die Tille abgenutzt oder schadhaft mit der Zeit, so kann etwas Werg und überschmierter Kleister von Schrot abhelfen. Einem nachdenkenden Kopfe mag dieses genug gesagt seyn; und einigermaßen möchte ich diesem die Sache ganz klar machen, wenn ich ihn auf die 352. Figur des sechsten Theils der Krünitzischen ökonomischen Encyklopädie verweise, als woselbst auf einem Hute eine Tille beynahe auf diese Art, obwohl zu einem andern Gebrauche, der mir hierzu Anlaß gab, angebracht ist. *)

§. 22.

Wir wollen uns wieder zur Läuterung unsers ersten Abzugs begeben. Wenn solches Gut in eine Läuterblase gethan worden, so schüttet man zwey Pfund gesiebte und reine büchene Asche, und etliche Hände voll Zweige sammt den Nadeln, die, wie oben gesagt, an den Enden der Fichten wachsen, dazu, verkittet den auf-

*) Dieses ist die Methode, welcher ich oben beym Brandtweinbrennen gedacht habe.
Anmerk. d. Herausgebers.

aufgesetzten Helm mit Schrot, und destillirt, da dieses keines Aufrührens bedarf, jedoch bey gelindem Feuer, so lange davon über, als etwas wohlschmeckendes und geistiges übergehet. Das letzte Phlegma, d. i. nicht genug geistige, oder sehr wässerig schmeckende, wird zwar vollends übergetrieben, aber nicht zum geläuterten Brandtwein gethan, weil es ihm einen üblen Geschmack machen würde, sondern es wird zum künftigen Läuterungsgute zurück gegossen, und dann da mit übergezogen.

§. 23.

Auf diese Art kann man nicht nur Brandtwein von angenehmen Geruche erlangen, sondern man wird alsdann auch finden, daß durch den Molkenzusatz wohl um die Hälfte mehr guter Brandtwein erhalten wird, als man gewöhnlich von Kornschrote, vor sich allein angesetzt, bekommt: das ist, wenn ein Scheffel Roggen mit dem Gerstenmalze versetzt, zwölf Berliner Maaß oder Quart, zu zwey Pfund das Quart gerechnet, oder der Scheffel halb Korn halb Weitzen vierzehn solche Quarte abgibt, jene Destillation vier und zwanzig Maaße oder Quarte liefere.

§. 24.

Eines andern Mittels, dergleichen Brandtwein seinen gänzlichen Korngeschmack zu benehmen, will ich geschwind noch gedenken; davon sagen die Schlesischen ökonomischen Nachrichten: man gießt ein Maaß süße Milch hinzu, wenn man ihn brennt, und wirft etwas groben Sand in die Blase, auch dazu entweder eine Hand voll Salz, welches von diesem allen man nur will, und destillirt ihn übrigens, wie gewöhnlich.

§. 25.

§. 25.

Noch aus den Saamenäpfeln von der Kartoffelblühte kann man einen Brandtwein bereiten, der auch eben so, wie der Treffer- und anderer Obstgeist, übergezogen wird. Da solcher jährlich einmal, und zwar nach Abzeitigung dieser Kartoffeläpfel, im August oder September, bereitet oder zur Bereitung vorbereitet werden kann, so werde ich an gehörigem Orte mit mehrerm an dieses Geschäft denken.

§. 26.

Noch ist mir übrig, von einigem, den ordinairen Fruchtbrandtwein betreffend, zu reden; dieß soll dießmal den Beschluß machen. Weil man nun je zu Zeiten, wenn man eine Frucht- und Molkenbrennerey im Großen unternimmt, Mangel an Molken haben möchte, und deswegen eine Brennerey und Mastung nicht hintenan gesetzt werden kann noch darf, so müssen wir auch einen Ansatz von Schrot und Wasser, wie wir solchen am vortheilhaftesten zu behandeln befunden, mit kurzem vortragen. Finden sich bey allem dem noch Hindernisse, die eine Brennerey manchmal aufhalten, so muß man diese nach der Lage seiner Gegend und Umstände abzuändern, möglichst bemüht seyn. Inzwischen werden doch Hindernisse, die Aufenthalt machen, immer weniger bey derjenigen Methode vorgefunden werden, wo man den beynahe abgegornen Ansatz, in grossen Fässern und an kühlen Orten, in etwas verspündet aufbewahret, als bey denen Brennereyen sich mehr Hindernisse einfinden dürften, wo dieser Ansatz immer in warmen und in offenen Ständern, nur mit Deckeln leicht bedeckt, stehen bleibet, und daher oft zu früh, oft zu spät weg destilliret werden muß u. s. w. Trockenes Holz und reines Wasser bey regnerischer Witterung, und was dergleichen mehr ist, so zur Unzeit Aufenthalt

machen könnten, müssen immer in Vorrath besorgt werden, wenn man eine Brennerey im Großen fortsetzen will. Der Hefenmangel läßt sich, wie ich vorhin in einer Anmerkung gemeldet habe, eher durch künstliche Bereitung ersetzen; aber helles Wasser und trockenes Holz läßt sich nicht allemal geschwind anschaffen. Das letzte muß daher zu rechter Zeit gemacht, und zum Austrocknen vorräthig aufgestellet werden; sollte es ja einmal fehlen, so ist es nöthig, dasselbe in einem Ofen abzutrocknen. *)

§. 27.

Sind nun alle Materialien, nebst Gefäßen, und der Maststall in der Nähe angeordnet, so fort mit magerm Viehe nach Maaßgabe der Größe einer Brennerey versehen worden; — ich setze eine Brennerey, die im Großen unternommen werden soll, voraus, denn bey Brennereyen im Kleinen wird das Brandtweinspühlig vortheilhafter dem Hausviehe gegeben. Dem sey nun, wie ihm wolle, — so gehet alsdann die weitere Verfahrungsart dahin: da man von den angeschafften Frucht- und Malzvorräthen, von Zeit zu Zeit das nöthige Schrot fertigen, und so fort einen ziemlichen Vorrath eben so, wie bey den Molken geschehen, von abgegornem Ansatze in der Kühlkammer zusammen kommen läßt, damit man ungehindert zum anhaltenden Destilliren

*) Zu diesem Geschäfte sind auch abgeschwefelte Steinkohlen, oder durch doppelte Verkohlung verbesserte Torfkohlen dienlich. Der Hr. von Pfeiffer hat beyde in seinem Verbesserungsmittel zu machen gelehrt; die letztern sind aber immer noch zu hohen Oefen nicht recht dienlich gewesen; ich kenne aber Gegenden, wo die Torfkohlen durch eine doppelte Verkohlung nun tüchtig hierzu, folglich auch gut zum Brandtweindestilliren, gemacht worden.

liren schreiten kann. In der Zwischenzeit, da man destilliret, besorget man neue Ansätze, und deren so viel, daß man in der Folge ununterbrochen fort destilliren könne.

§. 28.

Die Anmöschung oder Mischung des Schrotes gehet von jenem mit den Molken gar wenig ab; ich will jedoch kurz eine Anleitung geben. Man läßt das Schrot in jedem Bottiche mit laulichtem Wasser zum Mehlbreye anrühren, und solches nach Verlauf einer halben Stunde mit etwas wärmerem Wasser zu Mehlbrühe zerrühren, bis alles wohl vermenget, und auch so probewarm geworden ist, daß es auf den Augen gelitten und mit Hefen (im Brandenburgischen Bärme genannt) gestellet werden kann. Man kann auch hier, wenn man dem Brandtweine einen guten Geruch und reinen Geschmack beybringen will, so wohl jetzt, als auch beym Läutern, die obgedachten Aestchen und Nadeln von Fichten zerschnitten zusetzen. Die Procedur mit den Hefen ist eben dieselbe, wie bey dem Molkenansatze in Quantität und Qualität angezeiget worden, und die Bottige müssen ebenfalls eine halbe Elle leer gelassen werden, damit sich die Gärung ohne Ueberzulaufen erheben könne.

§. 29.

Nun ist weiter nichts zu beobachten, als daß dieses abgegorne, und in der kühlen Vorrathskammer in Fässern aufbewahrte Gut, ordnungsmäßig destillirt und sodann geläutert, und nach Wohlgefallen, oder, wo es der Abgang erfordert, über allerhand Vegetabilien, z. B. Citronenschalen, Anis, Kümmel, Wacholderbeeren, oder, wenn man ihm einen Weingeistgeschmack beybringen will, über Weinhefen und dergleichen mehr,

abgezogen, mit Zucker versüßet, und mit Wasser nach der Kunst zum Rosoli bereitet, endlich durch einen spitzigen wollenen Trichter von Filz, darein man etwas Maculaturpapier leget, filtriret, sodann aber zum Verkaufe oder zum Gebrauche aufbewahret werde.

§. 30.

In Rücksicht der Läuterung so wohl, als des Abziehens zu Rosoli, will ich noch etwas wesentliches erinnern. Man muß auf die letzte nicht zu geitzig seyn, sondern lieber etwas früher, das letzte nicht sehr Geistreiche, besonders zugießen, dann erhält man reiner schmeckenden Geist. Dieß letztere ist nicht Verlust, denn man gießt es zu neuen Läuterungen. Je größer die Fäßer sind (Weinfäßer sind sehr dienlich dazu), desto besser schicken sie sich zur Aufbewahrung des Brandtweins: denn in denselben bedarf es des wenigsten Auffüllens.

§. 31.

Nun noch etwas von den Kühlfäßern. Während jeder Destillation, es betreffe solche den ersten Abzug oder das Läuterungsgut, müssen die Kühlfäßer immer mit kühlem Wasser unter und über den Röhren versehen werden, damit der durchlaufende Brandtwein niemals warm erscheine. Um diese Schädlichkeit abzuwenden, ist es nöthig, daß man nach Maaßgabe der Umstände folgende Vorsichtsregeln beobachte.

§. 32.

Im Fall, daß man Springbrunnen in der Nähe hat, ist es ein leichtes, beständig kühles Wasser in der Kühltonne zu haben; denn da darf man dasselbe nur durch eine Rinne nach dem Kühlfasse leiten, und in dassel-

dasselbe durch einen so genannten Pfaffen *) immer auf den Boden laufen lassen, so hebt dieses kühle Wasser beständig das warme in die Höhe. Diesem warmen Wasser darf man oben nur einen Ablauf verschaffen, so wird dasselbe nur allein abgehen, und das kühle in der Tonne verbleiben. Wem das Springwasser fehlt, der muß das warme schon etwas mühsamer, jedoch auf eben die Weise abführen. Bey diesem Falle muß das Wasser geschöpft, in den Pfaffen so lange hinzu geleitet, und dasselbe unterhalten, auch so oft wiederholet werden, als es eine wiederholte Wärme des Wassers nöthig macht.

§. 33.

Diese beyden Methoden sind am wenigsten mühsam, und übertreffen alle andere Arten, z. B. die Bodeneinlegung in der Mitte des Kühlfasses, oder das Abzapfen des warmen Wassers in der Mitte des Kühlfasses **) u. d. m. Daß man bey dieser Brennerey eine gehörige Anzahl Mastochsen und Mastschweine aufstellen müsse, wenn man den wahren und ganzen Vortheil des Brandtweindestillirens sich zu Nutze machen will, wird einem jeden von selbst einleuchten, ꝛc. wovon im fünften Kapitel gehandelt werden soll.

*) Das ist eine viereckige Röhre, wodurch oben das Wasser ein- und hinab auf den Boden kalt gelanget.

**) Ich fand diese Anmerkungen von dem Hrn. Amtsr. Riem in Ansehung des Fruchtbrandtweinbrennens für nothwendig, hier zugleich mit anzuführen, theils weil solche von einem so vortrefflichen praktischen Schriftsteller sind, theils weil, außer meinem oben beym Brandtweinbrennen angezeigten Verfahren, noch verschiedenes nützliche zugleich mit gelehret wird.

Anmerk. d. Herausgebers.

Viertes Kapitel.

Von Verbesserung des Brandtweins und Verwandlung in Franzbrandtwein,

auch

wie er zu verbessern, wenn er übelschmeckend und trüb geworden.

Inhalt.

§. 1. Welches Destilliren beschrieben werden soll. §. 2. Geschichte des Weingeists. §. 3. Ursachen, daß aus Früchten der Weingeist gefertigt wird. §. 4. Brandtwein, wie dessen Namen entstanden. §. 5. Diese Benennung ist fürs Product richtig, aber für seine Bereitung uneigentlich. §. 6. 7. Weintrestergeist. §. 8. Drusenbrandtwein. §. 9. Weingeist. §. 10. 11. Franzbrandtwein. §. 12. Von Verbesserung eines übelschmeckenden und trüben Brandtweins.

§. 1.

Der Hr. Amtsr. Riem sagt hiervon in seiner monat. ökon. Encyklopädie, im ersten Bande, Monat Februar, S. 175 also: Dieses Brennen des Brandtweins betrachten wir von zweyen Seiten. Nicht, daß es das Geschäft des Chemisten sey; nein, denn es ist zu unsern Zeiten auch eine besondere Profeßion des christlichen und jüdischen Geschlechts sogar geworden.

Mir

Mir ist daher nur übrig, das Destilliren von der Seite als Weingeist zu beschreiben, und das vorzüglichste davon für die zu lehren, welche noch unbekannt mit dem Geschäft sind.

§. 2.

Anfänglich war der Weingeist bloß in der Arzneykunst bekannt. Die Modeneser aber machten aus Anlaß, daß ihnen in einem außerordentlich fruchtbaren Weinjahre vieler Wein verderben wollte, durch einen Zufall Brandtwein davon. Diesen versandten sie zu den Abendländern, wo man sich ihn sehr angewöhnte. Ungeachtet man in manchen Gegenden, wo sich verschiedene Weine, wie zum Beyspiel die Mezzer und dergleichen, nicht viel über vier Jahre halten, sondern alsdann zähe werden, noch immer vielen Brandtwein, der unter dem Titel Franzbrandtwein bekannt ist, destillirte, so reichte doch in der Folge der schlechte Wein nicht mehr zu, und guter Wein wird nicht mit Vortheil zu Brandtwein genutzt.

§. 3.

Auch selbst der schlechte Wein ist in der Folge haltbarer zu machen gelehrt worden, so daß der etwanige Weingeist, den man aus dem Trube oder den Hefen des abgelassenen Weines destilliret, kaum für die Mediciner hinreichen würde. Daher mußte man darauf denken, aus Früchten ein weinartiges Product zu erzeugen, um daraus ein so geistiges Getränk verfertigen, und dadurch jenen Mangel ersetzen zu können. Daraus entstand also das jetzt zur Profeßion gewordene Fruchtbrandtweinbrennen. Es mag hier zur Gnüge seyn, was wir von der Destillation der zur Gärung ausgesetzten Früchte anführen werden.

§. 4.

Man hat es in der Kunst, den Fruchtgeist zu brennen, weit gebracht. Doch, was sag ich brennen? gebrannt wird er doch gewiß nicht, wenn man ihn bereitet; aber dann, wenn er einigemal übergezogen oder destillirt worden, dann brennt er, und so mit auch sein Geist weg, so bald man ihm mit Feuerflammen nahe kommt. Daher mag er auch eigentlich den Namen **Brandtwein** bekommen haben.

§. 5.

Dem Producte also kann wohl dieser Name mit Recht gegeben werden; aber von seiner Bereitung kann man mit wenigerm Rechte sagen: daß man ihn brenne. Denn wenn er bey der Bereitung brennt oder auch nur anbrennt, so ist es von übeln Folgen. Wir wollen daher lieber sagen: man hat es in der Kunst, den Brandtwein, d. i. den Fruchtgeist, zu destilliren oder überzuziehen — schreibe ich irgendwo aus Gewohnheit brennen, so verstehe man es auf diese Art — weit gebracht, ja dieselbe dergestalt verbessert, daß man ihn im Geschmacke noch feiner und reiner, als manchen Weingeist (Hefen- oder Franzbrandtwein) finden kann; wofern man nicht mit Vorurtheilen eingenommen ist. Den Weintrestergeist, den man aus dem Weinsaamen und den beym Keltern (Auspressen) nachbleibenden Trestern (Trebern) verfertiget, nehme ich davon aus; weil dieser allemal etwas eigenthümliches von seinem Ursprunge übrig behält; doch kann auch diesem eine mehrmalige Rectification (Reinigung, Läuterung) abhelfen.

§. 6.

Zuerst, und da ich jetzt eben vom **Weintrestergeiste** rede, den man in diesem Monate, wenn es nicht

nicht im vorigen geschehen, rauhweg destilliret, wollen wir diesen abhandeln. Große Kunst und Mühe ist dabey nicht; denn man nimmt bloß die vom Keltern des Weines übrigen Treſter, worin nur Saamen, Hülsen und Stiele befindlich sind, die noch einige, jedoch sehr wenige, Weinfeuchtigkeit enthalten, und wendet sie, wofern man keine Leyren, (Lauer) d. i. einen davon mit Wasser ausgelaugten Haustrank für sich und das Gesinde bereiten will, wie solches an einigen Orten gebräuchlich ist, folgendermaßen schon im Herbst zur Destillation an.

§. 7.

Man schüttet diese Treber oder Treſter in Fässer, aus denen man den obern Boden nimmt, und macht sie voll von diesen Treſtern, die man zuletzt mit Wasser übergießt. Will man den von diesen Treſtern zu erzielenden Brandtwein dem Franzbrandtweine ähnlich haben; so muß man nach dem Versuche des Hrn. v. Münchow *) laues Wasser aufgießen, dieses zusammen stehen und gären lassen. Man thue nun, welches man wolle, so muß man diese Treſter mit ihrem Boden wohl verwahren. Wenn solche nun vom Herbste an bis zum Januar oder Februar gestanden haben, so untersuchet man, ob sie säuerlich schmecken und geistig riechen, und destillirt den Geist davon ab, wie man von jedem andern gegornen Fruchtansatze es verrichtet. Ich bemerke hierbey das, was ich für ein- und allemal und für die übrigen Destillationsarten gesagt haben will: man muß bey gelindem Feuer destilliren, so erlangt man weit bessern und geistreichern Brandtwein. Nach dieser ersten Destillation folgt die Rectification oder nochmalige Ueber-

*) Man sehe ökonom. Nachrichten der patriotischen Gesellschaft in Schlesien, v. J. 1776, S. 300.

ziehung dieses ersten noch schwachen Geistes: diese wird gerade so, wie die Fruchtgeistläuterung, besorget. Somit ist die ganze Procedur beendiget.

§. 8.

Auf eben diese Weise wird der **Drusenbrandtwein**, d. i. Hefenbrandtwein, behandelt; indem man die nach Ablassung des neuen Weines als Bodensatz erhaltene Hefen zuerst destilliret und so fort läutert.

§. 9.

Auch **Wein** wird zur Destillation eines Geistes angewendet, und dieß heißt alsdann Weingeist, oder deßwegen, weil er in Frankreich aus den schlechten Weinen, oder wenn sich solche nicht länger gut erhalten, sondern zähe werden wollen, übergezogen wird, in manchen Landen **Franzbrandtwein**.

§. 10.

Will man wirklichen **Franzbrandtwein**, und das mit Nutzen, nachahmen, so muß man keinen abgegornen Wein dazu destilliren, sondern man muß die Trauben von geringen Weinen treten, und so nach vollbrachter Gärung destilliren. Färbt man diesen geläuterten Brandtwein mit gebranntem Zucker gelb, so übertrifft er den Franzbrandtwein noch, und sein Geschmack nähert sich dem Arrack. Der hohe Preis, sagt **von Münchow** *), in welchem der Franzbrandtwein in unsern Landen (Preußischen, denn er wohnt in Züllichau) bezahlt wird, sollte alle Weinbergsbesitzer reitzen, Brandtwein aus Trauben zu verfertigen. Da der

*) Man sehe Schlesisch. ökon. Nachrichten, v. J. 1777, S. 80.

der Absatz des Weines bey dem zugenommenen Schlesischen Weinbaue nicht jedes Wünschen gemäß ist, so könnte dieß entschädigen: die Einfuhr des Franzbrandtweins könnte dadurch verboten, und das dafür ausgehende Geld dem Staate erhalten werden.

§. 11.

Noch eine Weise, den **Franzbrandtwein** zu machen, lehret **Eckard** in seiner Experimental-Oekonomie, die in Jena 1779 durch den Hrn. Kammerr. **Suckow** verbessert edirt worden ist, er schlägt vor, gemeinen **Kornbrandtwein** in guten **Franzbrandtwein** auf folgende Art zu verwandeln. Man muß einen Eimer Kornbrandtwein mit einem bis anderthalb Pfund Scheidewasser vermischen, solches destilliren, und sodann auf eichene Fäßer füllen. Darin soll er anderthalb Jahr ruhen, und je älter er wird, desto ähnlicher wird er dem Franzbrandtweine am Geschmack und Farbe. Man thue etliche Hände voll Eichenholzspäne in die Blase, und ziehe den Brandtwein ab. Diese Späne vermehren die gelbe Farbe. Das Scheidewasser ist bekanntlich nicht schädlich, denn es wird ein schwacher, versüßter Salpetergeist erhalten, der dem Körper heilsam ist. Es wird dergleichen künstlicher Franzbrandtwein fabriciret, wie wir dann wissen, daß ein sicherer Kaufmann reich dadurch geworden ist.

§. 12.

Nun noch etwas vom **Verbessern eines übel schmeckenden Brandtweins**, oder wenn derselbe **trüb geworden**. Es schlägt der Verfasser des Lehrbegriffs sämmtlicher ökonom. und Cameralwissenschaft. zu dem erstern die Potasche, und wegen des letztern das gemeine Kochsalz vor. Bey meinen (Hrn. Amtsr. **Riem's**) ehemaligen chymischen Arbeiten habe ich aber gefun-

gefunden, daß die Potasche allein hinreiche, den beyden Uebeln abzuhelfen. Wenn das erste nöthig ist, nämlich den Brandtwein nochmals überziehen zu müssen; so ist auch schon eine reine Asche hinlänglich, wenn man den übelschmeckenden Brandtwein über eine hinlängliche Quantität reine Potasche oder Weinsteinsalz in denselben, so viel, bis er seine Helle erlangt hat. Die Potasche ist nicht verloren: man darf den Brandtwein nur von derselben abzapfen, oder, ist er in kleiner Quantität, in Flaschen abgießen, und die zurück gebliebene Potasche, die bloß Wasser in sich gesogen hat, in einem Geschirre einsieden, bis sie wieder trocken geworden. Diese Potasche taugt alsdann wieder zu jedem Gebrauche: selbst kann man sie wiederholt in denselben Brandtwein werfen, wenn er noch nicht stark genug geworden, auch mittelst neuer Absonderung und Einkochung der Potasche dieses so oft wiederholen, als man dem Brandtwein mehr Stärke beybringen will. Ja, man kann sich durch eine mehrmalige Wiederholung den stärksten Wein- oder Fruchtgeist, der Pulver zündet (Spiritus vini aut frumenti rectificatissimus) verschaffen.

Fünftes Kapitel.

Von Anlegung einer Viehmastung, nebst Anhang.

Erste Abtheilung.

Von Anlegung der Viehställe, dem Einkaufe und der Fütterung magerer Schweine.

Inhalt.

§. 1. Der vorzügliche Nutzen vom Brandtweinbrennen besteht in der Viehmastung. §. 2. 3. Mastställe sollen massiv und nach der Menge des Mastviehes angelegt seyn. §. 4. In Ansehung der Schweinställe. §. 5. Einrichtung fürs Spühlig. §. 6. Dunstlöcher. §. 7. Mastviehzahl. §. 8. Brennzeit und Voranstalt. §. 9. Anfangsfütterung. §. 10. Heuvorrath. §. 11. Holzvorrath und Brennknecht. §. 12. Probehaltiger Brandtwein bringt Vortheil. §. 13. Kaufvieh. §. 14. Vorsicht. §. 15. Achtsamkeit in Ansehung des warmen Futters. §. 16. Ordnung im Füttern. §. 17. Futtermaaß. §. 18. Speckschweine. §. 19. Reinlichkeit. §. 20. Was beym Aufstößigwerden zu beobachten. §. 21. Eichelmast.

§. 1.

Wenn eine Brandtweinbrennerey mit rechtem Nutzen getrieben werden soll, (und wer sollte dieses nicht

nicht wollen?) so muß hierbey schlechterdings eine derselben angemessene **Viehmastung** angelegt werden, weil von dieser alsdann erst der rechte Gewinnst erhalten wird. Ich will allhier nur erstlich von einer solchen Brandtweinbrennerey, allwo täglich ein Scheffel Getraide Dresdner Maaß gebrannt wird, reden, oder vielmehr die zu einer solchen Brennerey nöthigen Mastschweine zu bestimmen suchen, ingleichen, wie solche gefüttert und gewartet und die hierzu nöthigen Ställe angelegt werden müssen.

§. 2.

Sehr gut ist es, wenn man die **Schweinställe**, und überhaupt auch die **Mastställe** der Ochsen und Mastkühe, so nahe, als möglich, bey dem Brennhause anlegen kann, weil hierdurch sehr viele Zeit in Ansehung der Fütterung und Wartung des Mastviehes erspart werden kann. Ferner rathe ich auch hier wiederum, daß es, wo nur halbwege Steine zu haben sind, allezeit weit besser und vortheilhafter sey, dergleichen Ställe durchaus von Steinen zu erbauen; denn solche Ställe sind wegen ihrer Dauer in allem Betracht nicht nur wohlfeiler, sondern auch im Winter weit wärmer, und im Sommer auch wiederum kühler, folglich allem Viehe, so wohl in Ansehung der Gesundheit, als Mastung, zuträglicher. Der Fußboden in den Mastställen der Schweine muß entweder von Tafelsteinen, oder doch wenigstens gut mit Pflastersteinen, gepflastert seyn, und nach den Trögen zu etwas abschüßig gemacht werden, damit die Jauche durch einige unter den Trögen angebrachte Löcher ab- und in die außerhalb angebrachte, ebenfalls gepflasterte Rinne laufen, und von da nach einem schicklichen Orte geleitet werden könne. Diese Jauche kann in einer Grube gesammelt, und entweder kurzes Stroh hinein gestreuet werden,

woraus

woraus endlich, wenn derselbe gehörig in Gärung gegangen, zur Verbesserung der Felder ein sehr guter Dünger bereitet werden kann, worauf ein jeder Landwirth sein Augenmerk vorzüglich mit zu richten hat.

§. 3.

Wie viele Ställe jemand anlegen soll, kann ich allhier nicht bestimmen, weil sich ein jeder Wirth theils nach der Stärke seiner Brandtweinbrennerey, theils nach seiner noch übrigen Fütterung richten, theils auch wissen muß, ob er über dieses seine Schweine selbst anziehen will oder kann, mithin genöthigt ist, so viele Ställe anzulegen, als er zu allem diesen bedarf. Wer also selbst einige Zuchtsauen hält, der muß allerdings, wie ein jeder leicht von selbst ermessen wird, auch so viele Ställe anlegen, damit er die verschiedenen Sorten von Schweinen, jede besonders stellen könne, weil es selten gut gethan ist, mehr als einerley Sorte Schweine in einen Stall zusammen zu bringen. Jedes Mutterschwein muß seine Ferkel in einem besondern Stalle säugen, damit sich solche nicht an fremde hängen, welches allezeit Nachtheil bringen würde, welches aber, leider! bey vielen nicht beobachtet wird.

§. 4.

Der Schweinestall mag also so lang angelegt werden, als er will, so müssen doch jederzeit die nöthigen Unterschiede, welche sich nach der Anzahl, wie viel Stück in jeden kommen sollen, und wovon vier Stück Mastschweine in einem Stalle immer am zuträglichsten ist, richten müssen. Ein Schweinstall also muß ungefähr drey Fuß hoch und etwas darüber weit seyn. Zwischen dem Stalle und dem Dache muß eine breterne Decke seyn, damit man im Winter, um der Wärme Willen, Stroh darauf legen könne. Ferner

ner muß ein Schweinstall von der Erde nicht so sehr erhöhet seyn, damit sich die Mutterschweine, wenn sie trächtig sind, keinen Schaden zufügen, wenn sie heraus springen. Bey allen Arten von Schweinen ist es gut, wenn die Futtertröge so eingerichtet werden, daß sie halb inwendig, halb auswendig sind, damit das Futter bequem von außen eingeschüttet, und nicht, wie an manchen Orten gewöhnlich ist, durch die Thüre hinein gegeben werden muß. Auf die äußere Hälfte dieser Tröge wird eine oder mehrere Fallthüren angebracht, damit das Futter bedeckt wird, und der Regen nicht hinein laufen kann. Es ist ferner nothwendig, wenn mehr als ein Schwein in einem Stalle ist, es mögen nun Mast- oder Zuchtschweine seyn, daß in die Tröge Unterschiede gemacht werden, und dieses darum, weil, wenn unter den aufgestellten Schweinen ein sehr gefräßiges oder neidisches ist, solches die andern gemeiniglich abstößt, oder sich wohl gar in den Trog hinein legt. Wer seine Schweinställe frey stehen hat, der wird wohl thun, wenn er bey selbigen einen guten Hund anlegt, allenfalls auch die Stall- und Trogthüren mit guten Schlössern verwahren läßt, damit derselbe wegen der Diebe nicht so sehr in Sorgen seyn darf. Für die Zuchtschweine ist es besser, wenn ihre Ställe gebohlt werden, weil diese wärmer, als die gepflasterten sind, und diese Schweine mehr Wärme im Winter haben wollen, als die, so auf der Mast stehen, wobey aber die Abzüge ebenfalls nicht zu vergessen sind.

§. 5.

Desgleichen sind bey einer wohl eingerichteten Brandtweinbrennerey auch eine hinlängliche Anzahl guter Spühliggefäße nothwendig, worzu man zwar wohl solche Gefäße nimmt, die zu andern Sachen nicht zu gebrauchen sind, die jedoch dauerhaft seyn müssen.

Bes-

Besser aber, um nicht so viele Arbeit und Zeitverlust zu haben, ist es, wenn man es so einrichten kann, daß man gleich vor dem Brennhause einen guten eichenen oder kiefernen Trog, welcher wenigstens fünf bis sechs Ellen lang, zwey Ellen breit, und anderthalb Ellen hoch seyn muß, anzubringen sucht. Auf diesen Trog wird ein gebrochener Deckel, welcher bequemer als ein ganzer ist, befestigt. An der Seite des Brennhauses wird in diesen Trog gleich oben unter den Deckel eine Oeffnung so hoch und so breit gemacht, daß aus dem Brennhause eine hölzerne Rinne dahinein gebracht, und das Spühlig vermittelst solcher in diesen Trog gelassen werden könne. Auf diese Art wird man viele Arbeit mit dem Hin- und Hertragen des Spühligs und vielerley Gefäße ersparen können.

§. 6.

Auch ist noch zu erinnern, daß man, besonders bey Mastschweinen, oben in den Ställen einige Luftlöcher anbringen lasse, damit der Dunst, welcher oftmals stark ist, durch selbige hinaus ziehen könne. Noch besser aber ist es, wenn man von vier zusammen genagelten Bretern Dunstzüge, welche durch das Dach des Stalles gehen, und die ungefähr sechs bis acht Zoll im Lichten ins Gevierte seyn können, anzubringen sucht.

§. 7.

Bey einer Brandtweinbrennerey, wo täglich ein Dresdner Scheffel gebrannt wird, und nur halbwege noch etwas anderes Futter nebst dem Brandtweinspühlig vorhanden ist, können in einem Jahre entweder dreyßig Schweine, oder aber acht Ochsen, zur Mastung aufgestellet werden. Soll also eine

Brandtweinbrennerey auf das höchste genutzt werden, und dieser Nutzen größtentheils in der Viehmastung bestehet, so muß auch ein jeder, wenn es seine Umstände erlauben, dahin sehen, daß das anzuschaffende magere Mastvieh, es bestehe nun in Ochsen oder Schweinen, zu rechter Zeit und mit Vorsicht eingekauft werde.

§. 8.

Da es aber in den heißesten Sommermonaten eben nicht so gar vortheilhaft ist, Brandtwein zu brennen, theils, weil in zu großer Hitze nicht so viel Spiritus erlangt wird, als in den übrigen Monaten, theils auch, weil die Mastung selbst bey großer Hitze nicht so vortheilhaft ist, übrigens aber zu der Zeit auch die Heu- und Getraideärndte viel Arbeit erfordert; so ist es daher am besten, wenn man mit dem Brennen erst nach der Aerndte den Anfang macht, und alsdann das ganze Jahr hindurch, welches ungefähr acht und dreyßig bis vierzig Wochen geschehen kann, ohne auszusetzen fortbrennt. Um nun aber auch, so bald mit dem Brennen der Anfang gemacht wird, das Mastvieh sogleich aufstellen zu können, so muß man solches schon eine kurze Zeit vorher eingekauft haben, welches indessen, und bis es zur Mast aufgestellt wird, auf den Stoppelfeldern mit gehütet werden kann.

§. 9.

Im Anfange muß man etwas behutsam mit dem Mastviehe umgehen, und solches nicht zu häufig mit dem Abgange des Brandtweins füttern, sondern ihm nur nach und nach immer etwas mehr geben, damit es sich desto besser daran gewöhne, und nicht etwa ein oder das andere Stück durch die allzu geschwinde

Ver-

Veränderung des Futters krank werde. Hat man Ochsen zur Mast aufgestellet, so kann selbigen nur früh, ehe sie ausgetrieben werden, und Abends, im Anfange jedesmal ein Futter Häckerling mit Trebern vermischt, und ein Theil angebrühet, gegeben werden.

§. 10.

Daß man für die Ochsen, wegen Veränderung des Futters, zugleich auf einen gehörigen Vorrath von Heu Bedacht nehmen müsse, wird ein jeder von selbst leicht einsehen. Denn wenn jeder Ochse täglich nur, nach dem Abfüttern des Abends, ein Gebund Heu von fünf bis sechs Pfund erhält, so müssen doch auf acht Stück ungefähr achtzig bis neunzig Zentner von Michael bis nach Ostern gerechnet werden. Daß übrigens auch genugsames Stroh zum Häckerling, ohne was sonst noch in Gebunden aufgesteckt werden muß, vorräthig seyn soll, darf ich wohl kaum erinnern. Dieses Stroh nun kann nicht in den Anschlag als Ausgabe gebracht werden, weil der hiervon zu erlangende schöne Dünger dieses mehr als doppelt bezahlt.

§. 11.

Ob ich gleich schon oben gedacht habe, daß man recht trocknes Holz zum Brandtweinbrennen haben müsse, weil von demselben, wenn es naß ist, der zu hoffende Gewinnst sich nicht so hoch belaufen kann; so habe ich dieses nicht sowohl, als vielmehr das erinnern wollen, daß man das alljährlich benöthigte Holz zu rechter Zeit anfahren zu lassen, nicht versäumen soll, um nicht unvermuthet Hindernissen oder Nachtheil ausgesetzt zu seyn. Bey einer solchen Brennerey ist schon ein guter Brennknecht nöthig, der aber auch zugleich mit das Mastvieh besorgen kann.

§. 12.

Uebrigens wird jeder kluge Hauswirth ohne mein Erinnern leicht einsehen, daß es ihm Vortheil bringt, wenn er jederzeit auf einen recht guten, lieblich schmeckenden und probehaltigen Brandtwein sieht, indem er von selbst wissen kann, daß ihm niemand schwachen, trüben und übelschmeckenden Brandtwein abkauft, wodurch er aber, an statt etwas zu gewinnen, verlieren würde. Allein, da ich Leute kenne, die dessen ungeachtet schlechtes Zeug brennen, denen aber nicht sowohl daran gelegen zu seyn scheint, von gutem Brandtwein, als vielmehr von dem Zwange, ihnen solchen gegen einen festen Preis abzunehmen, er mag nun gut oder schlecht seyn, Nutzen zu haben; so habe ich dieses nicht sowohl erinnern wollen, sondern vielmehr, um Gelegenheit zu haben, des schändlichen Mißbrauchs zu gedenken, den solche Zwangberechtigte mit ihrem Befugniße begehen. Wahrhaftig, man sollte entweder niemals ein solches Recht ertheilen, oder, wenn es gewisse Umstände erlaubt oder nothwendig machten, jederzeit mit der sehr nöthigen Einschränkung, in so fern Bier und Brandtwein probehaltig wären, sollten die Unterthanen, diese Dinge von der Herrschaft zu kaufen, gehalten seyn. Denn es ist doch unstreitig sehr sündlich, seinem armen Mitmenschen das Geld auf diese Art aus dem Beutel zu holen. Mehrentheils trift dieses die ärmsten Menschen, deren ganzes Labsal in einem Stücke schwarzen Brodte und Glase Brandtwein besteht.

§. 13.

Was nun den Einkauf, Fütterung und Wartung magerer Schweine betrifft, so muß man, wenn das Vieh zur Mast nicht selbst angezogen

werden

werden kann, sondern man genöthiget ist, solches von andern Orten her zu erhandeln, hierzu zwey- bis vierjährige Schweine erkaufen, weil solche schon ausgewachsen, mithin nicht mehr so ins Fleisch, wie jüngere, wachsen dürfen, sondern eher fett werden. Es ist auch nicht unrecht, wenn man, so viel möglich, von der großen Art Schweine, welche hübsch starkknochig seyn, zu bekommen sucht, weil diese besser ins Gewicht fallen.

§. 14.

Hat man nun Schweine von verschiedenen Würfen gekauft, so muß man sie nicht zusammen, sondern jede Sorte besonders, in einen Stall stellen, weil sie einander sonst Schaden thun würden. Hat man aber Zeit und Gelegenheit, dergleichen Schweine zuvor eine Zeit lang auf der Weide zusammen gehn zu lassen, so möchte alsdann die Zusammenstellung derselben wenigern Schwierigkeiten unterworfen seyn, weil sie sich meistentheils schon zusammen gewöhnt haben. Damit sich die Schweine aber auch nicht so leicht beschädigen können, so vergesse man nicht, wenn man eine Parthie zusammen auf einen Stall stellt, ihnen zuvor die Wurfzähne mit einer scharfen Zange abkneipen zu lassen. Diese Vorsicht ist sehr nöthig.

§. 15.

Bey der Fütterung muß man sorgfältig Acht haben, daß das Brandtweinspühlig den Schweinen nicht zu heiß, sondern mehr kalt als warm, gegeben werde; weil sie sich sonst sehr leicht den Magen und die Gedärme verbrennen können, wovon, wenn sie auch nicht gar eingehen, solche dennoch verbutten, und nie etwas daraus werden kann, ja selbst das allerbeste Futter wird ihnen alsdann nichts nützen. Ich

weiß ein dergleichen Exempel, daß eine Magd durch ein einziges Mal zu heiß füttern eine kleine Heerde total verdarb, und dadurch einen Schaden von etliche funfzig Thalern in einer einzigen Stunde anrichtete, denn die mehrsten giengen gänzlich ein. Weil magere Schweine mehrentheils, anfänglich, wenn sie aufgestellt werden, sehr gefräßig und ausgehungert sind, und leicht den Magen überfüllen und sich Schaden verursachen können; so muß man ihnen nicht zu viel Futter vorschütten, sondern sie nach und nach an ihr neues Futter gewöhnen.

§. 16.

Jener Wirth, indem er den Tanzboden mit Franzbrandtwein sprengte, pflegte zu sagen: Ordnung ists halbe Leben. In wiefern sie es nun bey diesem Manne seyn mochte, will ich hier nicht untersuchen; so viel ist aber gewiß, daß die Ordnung in der Fütterung allen Thieren außerordentlich zu statten kommt. Man muß also auch bey dem Mastviehe eine gewisse Ordnung halten, und nicht heute diese, und morgen eine andre Stunde zum Füttern erwählen. Am besten ist es, wenn man ihnen täglich dreymal, früh um fünf oder sechs Uhr, und zu Mittage sowohl, als Abends, auch zu einer festgesetzten Stunde, das Futter ununterbrochen reichen läßt.

§. 17.

Gewöhnlicher maßen giebt man einem Schweine auf jedes Futter eine richtige Wasserkanne voll Brandtweinspühlig, welches zwar wohl im Anfange der Fütterung hinreichend ist; aber in der Folge nicht allemal genug seyn will, und besonders bey solchen Schweinen, welche sehr gefräßiger Art sind. Da sich dieses nun nicht leicht so genau bestimmen

läßt,

läßt, so muß daher ein jeder hierin selbst eine gute Eintheilung zu machen wissen, und sein Vieh beobachten lassen, damit denjenigen, welche gern und viel fressen, genugsames Futter gereicht, und ihr Gedeihen befördert werde. Eben so gut ist es auch, wenn man den Mastschweinen, nachdem sie eine Zeitlang nur mäßig und mit geringem Futter gefüttert worden, das Futter alsdann verbessere.

§. 18.

Will man aber ganz besondere Speckschweine mästen, so müssen hierzu die allerstärksten aus der Heerde genommen und in einen besondern Stall gestellt werden. Denn je stärkere Schweine man aufstellen kann, je besser ist es; besonders, da ein grösseres Schwein eben nicht mehr Futter, als ein kleineres, frißt, der Vortheil aber beym Schlachten auf des größern Schweins Seite ist.

§. 19.

So wie nun die Ordnung im Füttern ein Hauptumstand zum Gedeihen der Thiere ist, so ist es die Reinlichkeit nicht weniger. Man muß also sowohl die Mastschweine, als die zur Zucht, nicht so behandeln, wie wir mit ihrer Benennung Schwein alles, was unsauber ist, verbinden, sondern sie jederzeit, so viel es möglich ist, reinlich halten, weil dieses zu ihrem guten Aufkommen und Fettwerden ungemein viel beyträgt. Es müssen daher die Mastschweinställe wenigstens täglich einmal recht gut gereiniget werden. Ungeachtet nun zwar den Mastschweinen gewöhnlicher Weise nicht eingestreuet wird, weil diese mehrere Hitze haben, als magere oder Zuchtschweine, so finde ich solches, um mehrern Dünger zu erlangen, besser, daß selbigen wenigstens von Michael bis Ostern gehörig

eingestreuet werde, und vorzüglich da, wo die Ställe an und vor sich nicht allzu warm sind. Denn das wenige Stroh wird ihnen keine gar zu große Hitze verursachen, ausgenommen in warmen Sommertagen; und dann mache ich auch einen Unterschied zwischen Mast- und Zuchtschweinen. Wer aber nicht genugsames Streustroh hat, oder den Dünger nicht braucht, (aber, welcher Landwirth sollte diesen nicht bedürfen?) da hebt es sich von selbst auf; jedoch muß bey großer Kälte den Mastschweinen schlechterdings eben so, wie den andern, gehörig eingestreuet werden, weil außerdem gewiß ihr Zunehmen nicht so gut seyn wird.

§. 20.

Zuweilen werden die Mastschweine auch auflösig, welches man sogleich daran gewahr werden kann, wenn sie ihr Futter liegen lassen, worauf man also, wenn dieses geschieht, sogleich die Ursache zu entdecken suchen muß, damit man ihnen in Zeiten Hülfe schaffen kann, wenn ihnen etwas fehlet. Denn sie bekommen oftmals die Bräune oder den Rank; und da erstere Krankheit gefährlich ist, so muß ihnen augenblicklich Hülfe geschafft werden, indem sie vielmals in vier und zwanzig Stunden gesund und auch todt sind. Von der Cur dieser Krankheit, wird in der zweyten Abtheilung dieses Kapitels etwas gedacht werden. Es fügt sich aber auch, daß sie sich überfressen, oder daß entweder etwas unreines in das Futter gekommen, oder solches gar verdorben gewesen, daß sie diesfalls nicht fressen wollen. Sind aber die Schweine außerdem gesund, und das Futter ist auch gut, so ist es ein Zeichen, daß sie sich überfressen haben; man thut da am besten, wenn man sie einen Tag ohne Futter stehen läßt, sie werden alsdann schon wieder anfangen, zu fressen. Es ist aber auch zu merken, daß ein

Schwein,

Schwein, wenn es einmal schon ziemlich fett ist, nicht so viel, als im Anfange, mehr frißt, mithin darf ihm auch nicht so viel vorgeschüttet werden.

§. 21.

Ich kann beym Schlusse dieser Abtheilung nicht unbemerkt lassen, daß man an Orten, wo gute eigenthümliche Eichelmast ist, sehr leicht Schweine hiermit fett machen kann. Die Schweine werden entweder in den Wald getrieben, damit sie solche daselbst auflesen, welches die beste Methode ist; oder aber die Eicheln werden eingetragen, und den Schweinen alsdann vorgeschüttet. Aber der Speck von Eicheln wird nicht so gut, als vom Getraideschrot, denn von letzterm wird er derber. Man kann aber die Eicheln auch dörren, solche alsdann in der Mühle schroten, und den Schweinen hernachmals mit anmengen lassen. Bey der Eichelmast muß ich aber noch erinnern, daß man dergleichen Schweine, welche entweder im Walde oder in Ställen damit gemästet werden, im erstern Falle etliche mal des Tages an gutes reines Wasser zur Tränkung bringen, und diejenigen, welche man zu Hause damit füttert, auch öfters als gewöhnlich, getränket werden müssen, weil die Eicheln sowohl, als die Buchmast, viel Durst verursachen, und bey unterlassener Tränkung oftmals viele Schweine crepiren.

Zweyte Abtheilung.

Von der Schweinezucht und den Krankheiten der Schweine nebst Curen.

Inhalt.

I. Von der Schweinezucht. §. 1. Zuchtschweine, was sie bey der Fütterung mit den Mastschweinen gemein haben. §. 2. Ferkelzucht. §. 3. Wenn jährlich zweymal Ferkel anzuziehen. §. 4. Vorsicht fürs Stammschwein. §. 5 — 7. Zuchtschweine. §. 8. Verfahren vor und nach dem Ferkeln. §. 9. Gewöhnen oder Abstoßen. §. 10. Veränderung des Futters fürs Mutterschwein. §. 11. Verschneiden. §. 12. Verkaufen. II. Von den Krankheiten der Schweine und ihren Curen. §. 13. Finnen. §. 14. Deren Cur. §. 15. Rank. §. 16. Bräune. §. 17. 18. Präservativ-Mittel. §. 19. Fieber. §. 20. Seuche. §. 21. Ueberfließen der Galle. §. 22. Schwäche des Magens und Schlafsucht. §. 23. Masern und Raude. §. 24. Durchfall und Pocken. §. 25. Beulen und Ohrengeschwüre.

I. Von der Schweinezucht.

§. 1.

Es ist gar nicht unbillig, wenn ich nunmehr mit wenigem etwas der Zuchtschweine, ihrer Wart- und Fütterung gedenke. In Ansehung der warmen Fütterung, ihrer Ordnung dabey und der Reinlichkeit, hat

hat man das nämliche zu beobachten, was ich schon oben bey den Mastschweinen gesagt habe, nur daß man bey den Zuchtschweinen noch mehr auf die Wärme der Ställe und mehreres Einstreuen, als bey den Mastschweinen, sehen muß. So oft man also die Schweinställe ausmisten läßt, so muß auch gleich wieder genugsames Stroh eingestreuet werden, damit die Schweine nicht, wie bey vielen geschieht, in ihrem Kothe und Urine liegen dürfen; auch muß man sie öfters baden.

§. 2.

Was nun die Ferkelzucht anbelanget, so bin ich mit denjenigen, welche ihre Mutterschweine jährlich nur einmal, und zwar blos zu einer gewissen Zeit wollen ferkeln lassen, nicht gleicher Meinung, sondern man kann von einem Mutterschweine sehr gut zweymal, und nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter, Ferkel ziehen, wobey ich mir aber auch warme Ställe und genugsames Futter bedinge. Wer aber dieses beydes nicht hat, der muß es allerdings so einzurichten suchen, daß das Stammschwein ungefähr zu Anfange des Decembers zu den Mutterschweinen gelassen werde, damit sie alsdann zum Frühjahre, im Monat April, ferkeln. Denn es ist bekannt, daß eine Mutterfaue mehrentheils in der siebzehnten oder auch achtzehnten Woche ihre Jungen zur Welt bringt. Werden nun die Ferkel im Monat April jung, so kann man solche alsdann auch mit leichter Mühe erziehen, und solche, weil zu dieser Zeit oftmals schon schöne warme Tage sind, mit der Mutter heraus in den Hof in die Sonne lassen, welches zu ihrem guten Aufkommen vieles beytragen wird.

§. 3.

§. 3.

Wer aber zweymal des Jahres Ferkel erziehen will, der muß es so einzurichten suchen, daß er das Stammschwein etwa in der Mitte oder auch zu Ende des Augusts das erste mal zu den Mutterschweinen lasse, und da werden die Ferkel also zu Anfange oder in der Mitte des Januars fallen. Dieses ist nun aber freylich keine gute Zeit in Ansehung der Ferkel, weil es zu der Zeit theils sehr kalt, theils auch in manchen Wirthschaften an Fütterung gebricht. Wer also keine warme Ställe und Futter genug hat, muß dieses unterlassen, wie ich bereits vorher gedacht habe. Gesetzt aber, man habe beydes, so werden diese Ferkel nicht nur gut gedeihen, sondern sie werden auch auf das Frühjahr oder Herbst gut bezahlt werden, weil sie, wenn man sie bis zum Herbste gehen läßt, den ganzen Sommer vor sich haben, mithin wenig Futter kosten, indem sie den ganzen Sommer hindurch mit auf die Weide gehen können. Um nun noch einmal in diesem Jahre Ferkel zu bekommen, so läßt man, nachdem die erstern ungefähr sechs Wochen an der Mutter gesogen, solche absetzen, und das Stammschwein sogleich wieder zu den Muttersauen gehen. Wenn diese nun zum zweyten male trächtig geworden, so werden die darin erzeugten Ferkel gleich in der Aerndte fallen, welche Zeit sowohl für die Alten, als Jungen, in Ansehung der Körner sehr bequem und gut ist.

§. 4.

Aus vorhergehenden wird ein jeder leicht einsehen können, daß, wenn man die Ferkel zu gewissen und bequemen Zeiten verlangt, man das Stammschwein auch nicht mit unter den Muttersauen laufen, sondern solches entweder unter die geschnittenen Schweine

ne thun, und mit diesen auf die Weide gehen lassen, oder aber eingesperrt halten müsse. Dahingegen darf man in kleinen Wirthschaften das Mutterschwein nach dem Ferkeln nicht mit auf die Weide gehen lassen, sondern so lange zu Hause behalten, bis man die Alte wieder zukommen lassen will, welches aber von vielen nicht beobachtet wird. Durch diese oben angezeigte Vorsicht, daß man nemlich das Stammschwein entweder unter einer besondern Heerde mit gehen oder einsperren lasse, entstehet auch noch der nicht geringe Vortheil, daß man auf die Zukunft lauter gute, ihr hinlängliches Alter erreichte, Mutterschweine anziehen kann, indem es sich häufig zuträgt, daß, wenn die Stammschweine unter der Heerde mit gehen, einjährige Schweine von solchen besprungen und trächtig werden, so daß Ferkel wieder Ferkel bringen, woraus aber alsdann weder aus den Jungen, noch aus der Mutterfaue jemals etwas gutes wird. Denn eine gute Zuchtfaue muß wenigstens zwey bis dritthalb Jahr alt seyn.

§. 5.

Wer gute Schweine zur Zucht gehen lassen oder anziehen will, muß die besten von den Frühlingswürfen aussuchen, und von der besten Art nehmen, d. h. von solchen Mutterschweinen, welche erstlich ihre Jungen nicht fressen, zweytens, sechs bis acht Ferkel, werfen. Mehr oder weniger ist beydes nicht gut. Acht Stück kann allenfalls eine gute Mutterfaue erziehen, wenn sie noch jung, gut bey Kräften, und hauptsächlich gut gewartet und gefüttert wird. Manche werfen zehn auch wohl noch mehr; allein, da muß man sogleich die schwächsten wegnehmen, und der Alten mehr nicht, als sechs, höchstens achte lassen, weil sonst aus keinem nichts kluges wird. Hat man

aber

aber ein Mutterschwein, welches seine Junge frißt, so ist es am allerbesten, solches gleich schneiden zu lassen, und auf die Mast zu stellen. Denn auf die Besserung zu warten, wie manche thun, ist nicht rathsam, weil man Futter und Zeit verliert, andere anziehen zu können, wobey man sich allezeit noch der Gefahr aussetzt, daß ein dergleichen Schwein seine Jungen zum zweyten male wieder frißt, und alsdann dasjenige, was man vor achtzehn Wochen thun können, mit Verlust bewirken muß.

§. 6.

Zu guten Mutterschweinen gehört ferner, daß sie kurzbeinicht und recht gestreckt sind. Wenn man nun dergleichen von Frühlingswürfen ausgesucht hat, so werden solche, wenn sie den ganzen Sommer gute Weide gehabt, worauf hauptsächlich mit zu sehen ist, und den Winter durch auch gut gefüttert werden, bald und gut heran wachsen, so daß sie nach Verlauf von zwey bis dritthalb Jahren tüchtige Mutterschweine abgeben. Wenn eine dergleichen Mutterfaue vier oder fünf Jahre hinter einander, jährlich einmal, Ferkel gebracht hat, so ist es am besten, daß sie geschnitten und auf die Mast gestellet wird. Hat sie aber jährlich zweymal Ferkel geworfen, so kann man selbige ein Jahr eher schneiden lassen. Denn wenn diese Schweine älter werden, so wird ihr Fleisch immer gröber und härter, mithin unschmackhafter und unbrauchbarer.

§. 7.

Wer ein gutes Stammschwein verlangt, muß das nämliche hierbey beobachten, was ich von Zuchtschweinen gesagt, und solche von guter Race im Frühlinge aussuchen, gut warten und vor dem zweyten Jahre, oder bis sie dritthalbjährig sind, nicht zu den

Mutter-

Mutterschweinen lassen, weil dasselbe sonst für die Zukunft verdorben wird. Während der Zeit, da es zu den Zuchtsauen gelassen wird, muß dasselbe auch besser, wie vorher, gefüttert werden, damit es bey Kräften bleibt. Wenn dieses gehörig beobachtet wird, so kann man alsdann auch einem solchen Stammschweine acht bis zehn Stück Mutterschweine zur Bedienung geben, solches auch vier bis fünf Jahr dazu gebrauchen, alsdann aber schneiden und auf die Mast stellen lassen.

§. 8.

Was nun die **Wartung der Mutterschweine und ihrer Ferkel** betrifft, so muß die Mutterssaue, so bald die Zeit heran kommt, daß sie ferkeln will, welches man ziemlich genau wissen kann, wenn man ihr Trächtigwerden aufgezeichnet hat, von den andern Schweinen abgesondert und in einen besondern Stall gethan werden, woselbst man ihr ein gutes weiches Lager von Stroh bereitet, und solches von Zeit zu Zeit erneuert. Wer ein dergleichen Schwein zu solcher Zeit bey den andern lassen wollte, könnte sich leicht um seine Jungen bringen; denn es darf ihnen keins von den andern Schweinen zu nahe kommen, ja, sie werden öfters böse, und glauben, es sey zur Sicherheit ihrer Jungen nöthig, aufzustehen, und das sich nähernde Schwein zu vertreiben; bey dieser Gelegenheit aber ertreten sie ihre eigene Jungen. So bald nun eine Saue geferkelt hat, so muß man derselben alsdann ein gutes laulichtes Gesöfe von geringem Mehle, oder doch wenigstens Kleien, reichen lassen, auch mit guter Fütterung ohne Unterlaß so lange fortfahren, bis die Ferkel abgesetzt werden. Die gute Wartung einer solchen Mutterssaue ist die Hauptsache bey guter Ferkelzucht, ungeachtet diese kleinen Thiere

auch

auch nach dem Absetzen gut gefüttert werden müssen, wenn etwas aus ihnen werden soll. Wem es an Schrot, Mehl oder Kleien gebricht, kann sich mit Erdäpfelschrot helfen, wenn er deren genug erbauet, die Erdäpfel oder auch Erdbirnen, wie man sie an einigen Orten nennt, werden nach dem Brodtbacken in dem Backofen, oder sonst auf eine schickliche Art, gehörig getrocknet, und alsdann in der Mühle ordentlich geschroten, und zur Fütterung gut aufbewahret. Hierdurch kann ein jeder das Getraide ersparen.

§. 9.

Nach Verlauf von vier oder fünf Wochen fängt man an, die Ferkel zum Saufen und Fressen zu gewöhnen, welches am leichtesten bewerkstelliget werden kann, wenn man diesen jungen Thieren in niedrigen kleinen Trögen etwas gutes Gesöfe von Mehl und Erdäpfelschrot geben läßt. Nicht weniger läßt man etwas Gersten- oder Haferkörner genugsam quellen, und läßt ihnen auch dieses mit vorstreuen, welches aber entweder im Schweinhofe oder im Stalle geschehen muß, damit ihnen ihr Saufen und Fressen von andern nicht geraubet werde. Wenn die Ferkel nun auf diese Weise allein fressen und saufen gelernt, und etwa sechs oder sieben Wochen an der Alten getrunken haben, so kann man solche nach diesem absetzen. Ziehet man aber nur einmal Ferkel in einem Jahre, so kann man solche auch noch eine oder ein Paar Wochen länger saugen lassen, so werden sie bey der übrigen guten Wartung alsdann desto besser zunehmen. Manche Personen sind bey Absetzung des jungen Viehes so abergläubisch, daß sie hierzu gewisse Zeichen und Tage wählen, welches sich aber mehr für Kinder, als verständige Menschen schickt, und nicht von dem geringsten

sten Nutzen ist. Ich habe hierzu weder Tag noch Zeichen jemals gewählet, und doch gleichwohl nächst guter Wartung allezeit sehr schönes junges Vieh gezogen.

§. 10.

Hat man nun die Ferkel abgesetzt, so muß man auch sogleich aufhören, der alten Saue das gewöhnlich gute Getränke und Fressen zu reichen, damit sich die Milch verliere, die Ferkel auch in einen besondern Stall auf eine kurze Zeit thun, damit solche die Mutter nicht vergebens herum zerren. Aber nicht allein ist es hinlänglich, daß man die Ferkel absetzt, nein; sondern man muß nunmehro auch Sorge tragen, daß sie sowohl auf gute Hutungen kommen, als auch zu Hause nach Verhältnis mit gutem Futter fort gefüttert werden, wenn man nicht will, daß sie wieder abkommen oder verbutten sollen. Wer es haben kann, diesem jungen Viehe frühe, ehe sie ausgetrieben werden, oder Abends, wenn sie nach Hause kommen, ein wenig geringe Körner geben zu lassen, der wird hiervon vielen Nutzen verspüren. In Ermangelung der Körner aber, muß man ihnen doch wenigstens immer etwas gutes zum saufen von Erdäpfelschrot geben lassen, denn es wird dergleichen gute Wartung durch Anziehung guten Viehes doppelt ersetzt, und ein solches Ferkel wird alsdann auf den Herbst noch einmal so groß und munter, als ein schlecht gewartetes, seyn.

§. 11.

Daß endlich die Ferkel, welche nicht zur Zucht gehen sollen, auch verschnitten werden müssen, und wie solches geschehe, darf ich wohl kaum erinnern. Doch so viel muß ich hierbey bemerken, daß ich das Verschneiden erst verrichten lasse, wenn sie ein halbjähriges Alter erreicht, welches ich besser befunden, als

wenn ich es sehr zeitig verrichten lassen. Es wenden zwar manche ein und sagen, es sey besser, wenn man die Ferkel zeitig, wenn solche noch klein wären, schneiden ließe; sie wissen aber keinen andern Grund anzugeben, als daß sie sagen: Diese kleinen Dinger hätten hiervon nicht so viele Empfindung oder Schmerzen, und kämen besser davon; weßhalb sie diese Arbeit mehrentheils gegen Johanni, folglich gleich in der größten Hitze, sowohl bey Ferkeln, als auch bey alten Schweinen, vornehmen lassen. Allein, wem sollte nicht begreiflich seyn, daß, wenn diesen Thieren, und besonders alten Stamm- und Zuchtschweinen, in großer Hitze große Wunden gemacht werden, ihnen dieses zu der Zeit viel schädlicher, als in kühlen Tagen sey, und zu der Zeit vielmals große Schweine darauf gehen, indem es sich oftmals ereignet, daß bey anhaltender Hitze, bey alten Schweinen in den Wunden Maden wachsen, und, wenn ihnen nicht bald Hülfe geleistet wird, manch schönes Stück verloren geht. Selbst die Ferkel werden dadurch in großer Hitze so matt, daß sie von der Weide nach Hause getragen werden müssen, und sich nur mit vieler Mühe wieder erholen. Ich behaupte daher gewiß nicht ohne Grund, daß die Herbstzeit die beste Zeit zu dieser Arbeit sey.

§. 12.

Endlich muß ich auch noch erinnern, daß man, wenn man nicht selbst alles junges Vieh wegen nöthiger und hinlänglicher Fütterung den Winter hindurch behalten kann, besser thue, dasjenige, was man zu verkaufen gesonnen, so zeitig, als möglich, aus dem Futter zu schaffen. Denn ich weiß aus eigner Erfahrung, daß ich oftmals, besonders wenn die Schweine rar gewesen, beynahe so viel, als für ein anderes im Herbst, erhalten, doch wenigstens weit mehr an der

Fütte-

Fütterung erspart habe, als ich alsdann mehr dafür erhalten. Bey Futtermangel würde es noch weit unwirthschaftlicher seyn, junges Vieh den Winter durch zu behalten, und zu glauben, daß man es zu kommenden Frühjahre etwa mit mehr Vortheil ins Geld setzen wollte, weil, wie es natürlich ist, dieses junge Vieh bey nur nothdürftiger und knapper Fütterung alsdann weit zurück gesetzt werden würde. Nun noch etwas von den Krankheiten und Kuren der Schweine.

II. Von den Krankheiten und Kuren der Schweine.

§. 13.

Ob gleich die Krankheit, die man unter dem Namen der Finnen kennt, sehr gemein ist, so ist sie doch eben so wenig gefährlich, wie viele glauben, und man kann dergleichen Schweine ohne Ekel essen, weil die Erfahrung gelehret, daß es nicht so wohl eine wirkliche Krankheit, als vielmehr eine Verwahrlosung der Hirten ist, wenn diese das Vieh bey großer Hitze nicht genugsam beobachten, und alles unreine Wasser, besonders auf die Hitze, saufen lassen. Daß dieses sich daher vermuthen läßt, kann man daraus abnehmen, daß es erstlich nicht ein Jahr wie das andere, so viel finnichte Schweine giebt; daß in heissen und trockenen Sommern weit mehrere Schweine finnicht sind, als in kühlen und nassen Sommern. Es ist dieses also eine bloße Stockung der Säfte, welche eben daher entstehet, wenn diese Thiere auf große Hitze zu saufen bekommen, und je mehr sich nun ein Schwein erhitzt, und darauf säuft, je stärker muß auch die Stockung und die daher entstehenden Finnen

seyn, so daß manches Fleisch ganz bunt hiervon aussieht. Wer seine Schweine also hiervor verwahren will, der muß seinen Hirten hiervon genugsam unterrichten. Da es aber bey allem diesen eine unangenehme Sache ist, dergleichen Thiere zu haben, und man vielmals genöthiget ist, Schweine zur Mastung zu kaufen, so will ich hier nicht nur anzeigen, wie man es erkennen kann, ob ein Schwein Finnen habe, oder nicht, sondern auch zugleich ein Mittel hierwider anzeigen. Ungeachtet es Leute giebt, welche behaupten, man könnte die Finnen nicht an lebendigen Schweinen erkennen, so muß ich doch sagen, daß man es erkennen kann, und daß es diejenigen, welche das Gegentheil behaupten, vermuthlich nicht recht wissen mögen. So bald man demnach eins oder mehrere zu kaufen Willens ist, so lasse man eins nach dem andern niederwerfen, und die Zunge, so weit als möglich, herausziehen. Siehet man nun, entweder neben oder unter der Zunge, viele kleine, Hirsekörnern ähnliche Bläschen, so ist es zuverläßig inwendig sehr voller Finnen; findet man aber keine, so hat es auch wahrscheinlicher Weise inwendig keine, oder doch nur sehr wenige.

§. 14.

Das beste und sicherste Mittel wider die Finnen ist unter allen denen, so mir bekannt worden, das so genannte Spießglas (Antimonium) Dieses kann man sowohl Zucht- als Mastschweinen mit gutem Erfolge geben. Wer also Schweine auf die Mast stellen will, der gebe sogleich im Anfange jedem Stücke ein halbes Loth, welches in etwas Milch oder Mehlwasser eingerührt, und jedem Schweine auf einmal eingegossen wird. Ungefähr in drey bis vier Wochen wiederholt man es noch einmal. Dieses hat nicht nur die

Tugend

Tugend, daß es die Finnen vertreibt, sondern die Schweine, welche dergleichen bekommen, nehmen auch besser zu, als die andern, und werden eher fett. Es rathen ferner einige an, man soll den Schweinen zuweilen etwas Hanfkörner mit unter das Futter geben, welches die Finnen auch vertreiben soll; allein, ich habe von letzterm Mittel keine, wohl aber von ersterm, nämlich dem Spiesglase, Hülfe bey einigen Schweinen erhalten.

§. 15.

Den Rank, oder auch Gerstenkorn genannt, bekommen oftmals viele Schweine zugleich, welches von unreinem Saufen und Fressen entstehen soll. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: Manche knirschen mit den Zähnen, stehen oder liegen ganz stille, und fressen nicht. Andere sind sehr matt und taumeln hin und her, und wenn man es nicht bald gewahr wird, so krepiren sie daran. Wenn man nun diese angegebenen Umstände an den Schweinen gewahr wird, nemlich, daß sie den Rank haben, so muß man sie auf die Erde nieder legen, ihnen einen Knittel ins Maul stecken, und auf diese Art das Maul aufmachen: man wird alsdann oben an dem Gaumen eine harte, weisse oder auch schon gelblichte Haut, oder Hübelchen in Gestalt eines Gerstenkorns, finden. Dieses Hübelchen muß man mit einem recht scharfen Messer ganz rein ausschneiden, und in dieses Loch klar gestoßenen Ingwer, mit etwas Ofenrus vermischt, einstreuen. Ferner muß man solche Schweine nach der Operation nicht sogleich, sondern erst einige Stunden darnach, saufen lassen. Mehrentheils bekommen sie diese Krankheit in den heissesten Sommertagen, und sie ist sehr gefährlich. Denn wenn einem solchen Schweine nicht binnen vier und zwanzig Stunden ge-

holfen wird, so krepirt es gemeiniglich; ja es kann so gar von einem Stücke eine ganze Heerde angesteckt werden, und so bald also nur eins hiervon befallen ist, so muß man keinen Augenblick Zeit versäumen, die ganze Heerde besichtigen zu lassen.

§. 16.

Die Bräune ist noch gefährlicher, und es werden hiervon so wohl Mast- als Zuchtschweine befallen. Es darf hierbey ebenfalls kein Augenblick Zeit versäumet werden, wenn sie noch gerettet werden sollen. Mehrentheils aber sind die Hirten Schuld, wenn die Schweine an solchen Krankheiten krepiren, erstlich, weil sie nicht genug Sorge tragen, und sie in der Hitze alles hinein saufen lassen; zweytens, entweder nicht Acht haben, wenn ein Schwein etwan krank wird, und solches alsdann nicht sogleich anzeigen, sondern erst wenn ihm der Tod schon auf der Zunge sitzt, dem Herrn Nachricht geben. Da nun die Schweine niemals im Winter, sondern nur im Sommer, und gemeiniglich in sehr heissen Tagen, befallen werden, so ist es auch sehr wahrscheinlich, daß sie die Bräune von zu großer Hitze, vielem Durst und Vollblütigkeit bekommen. Noch mehr aber wird diese Muthmaßung dadurch bestärkt, daß, wenn man einem solchen Schweine sogleich im Anfange unter der Zunge zur Ader läßt, solches curirt wird; dahingegen, wenn schon zu lange gewartet worden, und die Hitze überhand genommen, es in wenig Stunden todt ist. Hierbey sind nun folgende Kennzeichen: die Schweine fressen nicht; die Zunge wird ganz schwarzbraun; sie trampeln mit den Vorderfüßen und sehen ganz stier mit den Augen. Hier ist mir nun kein Mittel weiter bekannt, als was ich schon angezeigt, nemlich ein- oder ein Paarmal Aderlassen unter der Zunge. Nächst

diesem

diesem kann man ihnen noch folgenden Trank laulicht eingießen:

Salbey,
Ysopen,
Wegebreit, jedes eine Hand voll; und
ein Loth Salpeter;

dieses zusammen in einem Nöseltöpfchen Wasser gekocht, und, wenn es genugsam erkaltet, auf einmal eingegossen.

§. 17.

Zugleich will ich hier wegen der Bräune noch ein, von Hrn. Kammer-Assessor Koch, aus siebenjähriger Erfahrung bekannt gemachtes Präservativ mit anführen, welches in folgendem bestehet. Man nimmt auf ein jedes Schwein, welches ein halbes Jahr alt ist, gleich im Anfange des Frühjahrs, aller acht Tage, jedesmal eine Hand voll Holzasche, auf ein Ferkel aber nur eine halbe Hand voll, mengt solche unter das gewöhnliche Futter, und giebt ihnen solches zu fressen. Den Winter über soll man dieses Mittel aller drey bis vier Wochen gebrauchen. Es soll den Schweinen auch nichts schaden, wenn sie einmal eine doppelte Portion hiervon bekommen.

§. 18.

Da ich von einem Freunde folgende Präservativ-Mittel communicirt erhalten, welche die Schweine vor verschiedenen Krankheiten verwahren sollen, so will ich auch diese hier mit anzeigen.

1. Gestoßen Spießglas, ein halb Quentgen, dieses purgirt.

2. Des Tylkowsky Species, so aus gleichen Theilen von Schwefel, Alaun und Lorbeeren bestehen, darunter ein wenig Kamin-Ruß gethan wird. Diese Species werden in Säckchen genäht und in den Trank gethan.

3. Eine Schnitte Brodt mit Wagenschmiere.

4. Wilde große Rüben ein Quentgen.

5. Lebendigen Schwefel ein Quentgen, auf eine Butterschnitte gegeben.

6. Nehmet Eberwurzel, Liebstöckelwurzel, Lorbeeren, Wachholderbeeren, von jedem ein Viertelpfund; Knoblauch, sechs Loth; Cardobenedictenkraut, Wermuth, Raute, Rheinfarrnkraut, Krausemünze, Liebstöckel, Fenchelkraut, von jedem ein Pfund; Salpeter, zwey Loth; Spießglas, zwey Loth; zerschneidet und vermischt alles unter einander, kocht es in einem großen verdeckten Topfe mit Wasser, und gebt es dreyßig Stück Schweinen vor mit Kleien.

7. Gentianella, oder Affodill-Wurzel, oder Angelica ins Getränk gelegt.

8. Eine Ladung Schieß-Pulver.

Von allen diesen kann man eins oder das andere zum Gebrauch wählen, und wird man nicht unrecht thun, wenn man davon dem Viehe alle vier Wochen etwas giebt.

§. 19.

Herr Pratje bemerkt in seinem Quartale St. III. S. 33, folgende Krankheiten nebst Curen bey den Schweinen. Das Fieber. Ein Schwein, das damit beladen ist, frißt nicht, läßt den Kopf hängen, und wird matt. Die Cur ist folgende: Man läßt dem Schweine hinter den Ohren, auch am Schwanze zur Ader, und zapft ein Nößel Blut ab. Hierauf bekommt es in einem warmen Stalle einen Trank von zerschnittenem Brodte, Fleischsuppe und etwas zerhacktem Poley. Hierauf mischt man den Trank mit Philonium romanum, nemlich eine halbe Unze auf zehn Pfund des Trankes, und mit demselben fährt man so lange fort, bis das Schwein frisch und munter frißt.

§. 20.

§. 20.

Die Seuche. Diese entstehet von schlechtem Futter. Die Augen der Schweine sind wässericht, der Kopf hängt nach der einen Seite, das Thier ist matt, und will nicht fressen. Zur Cur bedient man sich folgenden Tranks: ein halb Pfund graues gemahlnen Leberkrautes, ein Stück rothen Ockers, so groß als ein Hünerey, mit eben so viel Salpeter vermischt, als auf einem acht Groschenstücke liegen kann. Dieses mit Wasser dünne gemacht, und dem Schweine, das vier und zwanzig Stunden gefastet hat, vorgesetzt. Hat es davon auch nur ein wenig genossen, so ist es schon gut. Man nehme es weg, erwärme es, und setze es nach fünf und sechs Stunden wieder vor, so lange, bis das Schwein aus Hunger, selbiges zu fressen, gezwungen wird.

§. 21.

Das Ueberfließen der Galle. Die Augen sind gelb, so wie die Lefzen, und die Kinnlade ist geschwollen. Dafür wird gerathen, der Saft gequetschter Schellwurzel, mit ein Viertel Weineßig vermischt. Diesen gießt man auf zerdrückte Holzläuse, nemlich auf ein Viertelpfund Holzläuse ein Nößel des Saftes. Von diesem wird in einem warmen Tranke so viel angemacht, als das Schwein mit einemmale bezwingen kann. Drey Stunden vorher und sechs Stunden nachher, muß aber das Schwein fasten.

§. 22.

Die Schwäche des Magens. Man verändere das Futter und gebe Bohnen mit etwas Wasser. Schlägt dieses nicht an, so rühre man täglich eine halbe Unze Mithridat unter das Fressen. Die Schlafsucht. Es schläft den ganzen Tag. Ein

Vomitiv von Portulack, welche zerquetscht wird, wird unter das warme Futter gemischt, nemlich ein Nößel dieses Saftes unter das gewöhnliche Fressen. Vorher aber muß das Schwein einen Tag gefastet haben.

§. 23.

Die Masern. Dann haben die Schweine einen Ekel für das Fressen, die Augen und die Haut sind roth. Man lasse dieses Schwein den Nachmittag und die Nacht fasten, gebe alsdann einige Tage lang etwas warmes Futter, darin zwanzig Körner Hirschhornsalz und zwey Unzen Salmiack vermischt worden. **Die Raude der Haut.** Eine Aderlaß unter dem Schwanze, dann mit Seifenwasser, und endlich mit Kalkwasser gewaschen, hilft die mehreste Zeit. Der Stall wird gereiniget und etwas neues Stroh gegeben. Innerlich Schwefelblumen gebraucht, reiniget das Geblüt. Ist die Haut zerrissen, so schmiert man die Oerter mit Theer und Talg.

§. 24.

Der Durchfall. Man nimmt unter das Futter ein halbes Pfund Eichelschalen. Hilft dieses nicht, so giebt man unter dem Futter eine halbe Handvoll kleingeschnittener Tormentill-Wurzel. **Die Ferkel bekommen auch oft Pocken.** Man tränke sie einige Zeit mit Kuhmilch.

§. 25.

Beulen am Leibe. Man öffnet selbige der Länge nach mit einem Messer, drückt die Materie heraus, und beschmiert diese Oerter mit Talg und Theer. **Geschwüre in den Ohren.** Hier wäscht man die Ohren mit warmen Eßig, bis sie rein sind. Dann reibt man die Ohren mit etwas Theer, Talg und Seife vermischt.

Anhang.

Anhang.

Vom Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

Inhalt.

§. 1. Absicht hierbey. §. 2. Faß zum Einpökeln des Rindfleisches. §. 3. Fleisch- Salz- und Salpeter-Quantität. §. 4. Einlegen ins Faß. §. 5. Einpressen. §. 6. 7. Verfahren beym Einsalzen des Schweinfleisches, und Räuchern. §. 8. Westphälische Methode bey letzterm.

§. 1.

So geringe dieses manchem vielleicht scheinen möchte, zu seyn, so nöthig ist es doch gleichwohl, wenn man nicht Schaden dadurch leiden, oder ein unschmackhaftes, und oftmals beynahe unbrauchbares, so wohl Pökel- als geräuchertes Fleisch erhalten will. Es ist mir nicht unbekannt, daß manchem sein Pökelfleisch verdorben, und daß er, an Statt ein gut saftig geräuchertes Fleisch zu haben, Fleisch, wie Holz und ohne alle Kraft, hat. Ich werde daher die Behandlung desselben allhier so anzeigen, daß niemand, wenn diese Regeln beobachtet werden, Ursache haben soll, hiemit unzufrieden zu seyn.

§. 2.

Zum Einpökeln des Rindfleisches erwählt man nun allezeit ein nach der Menge des einzupökelnden Fleisches verhältnißmäßig großes oder kleines Faß. Viele nehmen hierzu das erste beste Faß, saldarauf

zen ihr Fleisch ein, legen einen unschicklichen Deckel darauf, und setzen es nunmehr aufs Gerathewohl hin. Dieses ist aber ganz falsch. Wer ein gutes und dauerhaftes Pökelfleisch verlangt, muß hier, wie ich schon gesagt habe, sich nach der Menge des Fleisches richten, und hierzu ein ordentlich vom Böttger besonders gefertigtes Faß nehmen, welches auf zweyerley Art eingerichtet werden kann. Entweder ein dergleichen Faß wird so gemacht, daß es, wenn das Fleisch darin, der eine Boden eingelegt, und alsdann die Reifen darum, und gut angetrieben werden. Allein da diese Art Fäßer viele Unbequemlichkeit, wegen des jedesmaligen Auf- und Zuschlagens, wenn etwas Fleisch zum Gebrauch herausgenommen wird, verursachen; so ist die zweyte Art Fäßer am bequemsten, allwo die Böden des Faßes jederzeit fest eingemacht bleiben, nur daß in dem einen Boden des Fasses ein Loch befindlich ist, durch welches man bequem ein Stück Fleisch herausnehmen kann, welches Loch ungefähr zehn bis zwölf Zoll ins Gevierte mit einem recht scharf passenden Deckel versehen, seyn muß, damit weder das Salzwasser heraus laufen, noch die Luft eindringen könne.

§. 3.

Wenn nun jemand (ich will annehmen, einen halben Zentner, die Quantität kann nun größer oder kleiner seyn, so kann sich leicht ein jeder mit der hierzu nöthigen Menge des Salzes und Salpeters einrichten) Rindfleisch einpökeln will, so werden vor allen Dingen hierzu schöne derbe und fleischige Stücken ausgesucht, und zu obigem Gewichte an Fleisch drey bis vier Pfund Salz, und höchstens zwey Loth recht klar gemachter Salpeter genommen. Diese Quantität von Salpeter habe ich jederzeit zureichend gefunden, und recht gutes Pökelfleisch erhalten. Manche verse-

hen

hen es in der Menge des Salpeters, und nehmen oftmals zu viel, welches aber nicht gut ist, weil das Fleisch von zu vielem Salpeter etwas hart wird.

§. 4.

Sobald nun alles beysammen ist, so streut man erstlich etwas Salz in das Faß, alsdann nimmt man ein wenig von dem klar gemachten Salpeter, und reibt das hinein zu legende Fleisch Stück vor Stück hiermit, und legt alsdann die erste Schicht Fleisch recht dicht an einander und bestreut diese Schicht wiederum mit etwas Salz, und so verfährt man ferner bey jeder Schicht, bis das Faß voll oder das Fleisch alle ist, und oben auf die letzte Schicht wird alsdann ebenfalls noch ein guter Theil Salz gestreuet. Man pflegt auch zwischen jede Schicht etwas Rosmarin-Blätter zu legen, welches aber nicht nöthig ist, in sofern jemand kein Liebhaber davon wäre.

§. 5.

Wenn das Faß nun solcher Gestalt gehörig zubereitet worden, so wird solches entweder unter eine Presse gestellt, nach und nach immer besser zusammen gepreßt, damit sich das Fleisch recht zusammen setze; in Ermanglung einer Presse aber, muß man das Fleisch entweder mit genugsamen, rein abgewaschenen schicklichen Steinen beschweren, oder aber durch eine an die Decke des Hauses fest angestemmte Stange recht gut niederzudrücken suchen, so daß endlich das Salzwasser über das Fleisch weggehe. Das Salzwasser muß jederzeit das Fleisch bedecken, und im Fall, daß dieses nicht wäre, so kann man auch noch etwas Salz nachstreuen, um genugsame Brühe zu erlangen. Wenn nun das Fleisch etliche Tage so gestanden, mithin solches auch mit hinlänglicher Brühe bedeckt seyn wird, so wird alsdenn der viereckichte Zapfen sorgfältig in

den

den Boden eingepaßt, und allenfalls, wenn man das Fleisch lange, ohne etwas herauszunehmen stehen lassen wollte, mit etwas Pech an den Klinzen des Zapfens übergossen, und in einen recht kühlen Keller gesetzt, und etwa aller zwey oder drey Tage einmal (jedoch nur im Anfange ungefähr vierzehn Tage bis drey Wochen) umgekehrt, damit das Fleisch fein mit dem Salzwasser bedeckt werde. Weiß man aber schon vorher, daß das Fleisch genugsames Salzwasser über sich habe, so, daß die obere Schicht genugsam bedeckt sey, so hat man diese Arbeit in der Folge gar nicht mehr nöthig, sondern das Fleisch wird sich dessen ungeachtet gut erhalten. Daß man den Spund, d. i. das viereckichte statt des Spundes eingepaßte Bretstück, wenn man etwas Fleisch heraus nehmen lassen, jederzeit wieder wohl einpaßen müsse, wird ein jeder wohl leicht von selbst einsehen. Wer viel Fleisch einpökeln will, wird besser thun, solches nicht in ein gar zu großes Faß zusammen, sondern lieber in einige kleine zu thun, weil es sich alsdann besser und länger aufbehalten läßt. Dieses wäre also die Behandlung des Pökelfleisches.

§. 6.

Zum Einsalzen des Schweinfleisches kann man sich nun anderer, hierzu schicklicher Fässer oder Wannen, worzu aber ebenfalls schickliche Dekel gehören, um das eingesalzene Fleisch gehörig zusammen zu schrauben oder mit Steinen bedecken zu können, bedienen. Das Einsalzen wird bey diesem eben so, als bey vorhergehendem besorgt; nur muß man bey den Schinken noch die Vorsicht brauchen, daß man in die Hölen oder um die Knochen herum genugsames Salz und etwas klaren Salpeter hinein zu bringen suche, welches zu ihrer bessern Haltbarkeit nicht wenig beyträgt. Beym

Schwei-

Schweinefleische setzt man, gewöhnlicher Weise, alles Knochenwerk, Schinken und Speck in ein oder mehrere Fässer zusammen unter einander ein, welches aber mit Vortheil geschehen muß, damit nicht so viele Löcher entstehen, sondern alles fein dicht beysammen liege. Wer aber viele und große Speckseiten hat, der thut besser, solche besonders in ein hierzu schickliches Faß oder Wanne einzusalzen, um selbige nach Verlauf von ungefähr drey Wochen räuchern zu können.

§. 7.

Wer sein Fleisch aber nur in gewöhnliche Fässer oder Wannen einlegt, nicht einschraubt, oder aber durch Steine oder eine Stange, wie ich oben bemerkt habe, so zusammen preßt, daß das Salzwasser ganz über das Fleisch gehet, der muß ja darauf bedacht seyn, daß er unten an einem dergleichen Fasse, ungefähr ein paar Zoll über dem Boden, einen Zapfen anbringe, damit die Brühe, etwa vierzehn Tage lang, alle Tage ein- auch wohl zweymal abgezapft, und das Fleisch sodann wieder damit begossen werde. Wenn das Fleisch nun solcher Gestalt drey auch vier Wochen in der Beize gelegen, so kann man es entweder in den Schornstein, oder wer eine Rauchkammer hat, in diese zum Räuchern aufhängen lassen, welche letztere ich dem Schornstein vorziehe. Wo Platz vorhanden ist, da kann man sehr leicht eine solche Rauchkammer anbringen, denn man darf nur bey der Feuermauer einen guten Verschlag, etwa vier oder fünf Ellen hoch, anbringen, und in die Feuermauer ein Loch machen, dieses aber mit einem blechernen Schieber versehen lassen, welchen man nach Belieben öffnen oder zumachen kann, um den Rauch so lange als es nöthig, in die Kammer lassen zu können, welcher jedoch an einem Ende seinen Ausgang wieder haben muß. Dergleichen

Rauch-

Rauchkammern haben nicht nur den Vortheil, daß das Fleisch viel schöner geräuchert wird, sondern man kann alsdann das Fleisch auch, wenn die Feuermauer durch den Schieber verschlossen worden, den ganzen Sommer über darin hängen lassen, wenn sie nur etwas luftig sind. Zum Aufhängen des Fleisches werden oben eiserne Haken fest gemacht.

§. 8.

In Westphalen werden die Schinken in Leinwand eingenähet und geräuchert. Dies hat man eben nicht nöthig, wenn man nicht will, sondern man darf solche nur, so wie sie aus der Salzlauge heraus genommen werden, recht tüchtig in Kleien herum wälzen, so, daß sie überall recht gut mit Kleien überzogen sind, und sie alsdann zum Räuchern aufhängen lassen. Sie werden auf diese Art eben so schön, als wenn sie in Leinwand genähet worden. Daß man noch andere Arten von Fleisch, als Gänse- Kalb- Rind- und Schöpsenfleisch einsalzen und räuchern könne, ist eine bekannte Sache; nur muß man bey allen Sorten jederzeit darauf sehen, daß solches nicht zu starkgeräuchert, und, so zu sagen, zu Stockfisch gemacht wird, weil gelinde geräuchertes oder getrocknetes Fleisch allezeit weit kräftiger und schmackhafter ist, als dasjenige, so zu Holze geräuchert worden. Dieses gelinde Räuchern gilt auch von allen Arten von Würsten, welche man sehr schön in Rauchkammern in Zeit von acht, höchstens vierzehn Tagen räuchern kann.

Dritter Abschnitt.

Von

Ungarischer Wein- Obstwein-

und

Danziger Aquavit-Bereitung.

Dritter Abschnitt.

Erstes Kapitel.

Erstes Kapitel.

Weinbereitung.

Erste Abtheilung.

Ungarischen Wein aus Landwein zu bereiten.

Inhalt.

§. 1. Weshalb dessen Bekanntmachung geschehen. §. 2. Gefäß. §. 3. Wein- und Species-Quantität. §. 4. Stellen. §. 5. Probe. §. 6. Abziehen. §. 7. Verbesserung. §. 8. Aufbewahren.

§. 1.

Da ich selbst diese Art Wein auf nachfolgende Weise bereitet habe, und mancher Kenner damit hintergangen worden ist, so habe ich solches curiösen Gemüthern zur Nachahmung bekannt machen wollen. Verfährt man damit allenthalben so, wie hier vorgeschrieben worden, so wird man nicht allein eine recht gute Art Wein, sondern auch manches Vergnügen damit haben.

§. 2.

Zuvörderst muß ich erinnern, daß, wenn man Ungarischen Wein verfertigen will, die Quantität sey nun groß oder klein, hierzu allezeit erstlich ein Weinfaß genommen werden muß, worauf schon Wein gewesen, welches nicht etwan angelaufen, d. h. verdorben, dumpfig oder sauer geworden ist; zweytens, daß dieses Fasses Größe so beschaffen seyn muß, damit wenigstens der vierte Theil mehr, als man Wein zu machen gedenket, hinein gehet. Drittens muß ein dergleichen hierzu bestimmtes Gefäß ein größeres Spundloch haben, als gewöhnlich ist, damit man mit der Hand hinein greifen, und die hierzu zu brauchenden Species wieder heraus nehmen könne.

§. 3.

Hat man nun ein dergleichen Faß in Bereitschaft, so thut man die hierzu bestimmte Quantität Wein hinein, wovon ich einen Eimer annehmen, und die hier nachfolgenden Species auf gedachtes Maaß bestimmen will, welche in

24 Pfund schönen großen Rosinen,
6 Pfund kleinen Rosinen,
24 Pfund Farin-Zucker,
6 Pfund Syrup,
90 Tropfen *Spiritus Vitrioli*, und
130 Tropfen *Oleum tartari* per deliquium bestehen.

§. 4.

Wenn dieses nun zusammen in das Faß gethan worden, so werden etliche Kannen Wein etwas warm, aber nicht heiß oder gar kochend, gemacht, und ebenfalls hinein gegossen, und das Faß nur locker zugespündet, auch dann und wann einmal umgerühret.

Nach

Nach einiger Zeit wird alsdann dieser Wein zu brausen anfangen, da denn, sobald man dieses bemerket, der Spund noch weniger fest, als vorher, eingeschlagen werden darf. In dieser Verfassung läßt man ihn so lange liegen, bis er gänzlich zu brausen aufgehöret hat, und ganz klar geworden ist, welches oftmals einige Wochen dauert.

§. 5.

Will man alsdann diesen Wein entweder auf ein ander Gefäß, oder auf Bouteillen ziehen, so muß man vorher die Helligkeit des Weins prüfen, und zu diesem Behuf mit einem Stechheber etwas ausheben, weil derselbe weder auf ein ander Gefäß, noch weniger aber auf Bouteillen gezogen werden darf, bevor er nicht recht hélle geworden, indem man sich, was die letztern betrift, der Gefahr des Zerspringens aussetzen würde.

§. 6.

Um nun noch gesicherter zu seyn, daß beym Abziehen, so viel möglich nichts trübes mit herüber komme, so kann man zuförderst die Vorsicht brauchen, daß man das Zapfenloch höher, als gewöhnlich, nämlich etwas über dem Bodensatz erhaben, bohren lasse; alsdann aber, beym Abziehen auf Bouteillen, sich eines Filtrir-Huts von weissen Filze bediene, um durch selbigen den Wein laufen zu lassen, welches desto sicherer ist. Denn wenn nur etwas trübes mit in die Bouteillen kommt, so entsteht eine neue Gärung, wodurch es geschieht, daß diese Gefäße zersprengt werden.

§. 7.

Wer sich die Mühe geben will, die großen Rosinen mit einem Wiegemesser auf einem Brete ent-

zwey schneiden, oder in einem großen Mörser etwas zerquetschen zu lassen, der wird seinen Wein dadurch stärker machen, als wenn die Rosinen ganz hinein gethan werden. Es ist auch gut, wenn der hierzu bestimmte Wein nicht ganz jung, sondern wenigstens einige Jahre alt ist, weil er alsdann, wie ein jeder selbst leicht urtheilen kann, besser wird, indem ein junger Wein doch allezeit noch viel rohes an sich hat, welches eine Verhinderung ist, daß er nicht so gut, als von etwas älterm Weine, werden kann.

§. 8.

Sobald er nun helle genug zum Abziehen entweder auf andere Gefäße oder Bouteillen geworden, so zieht man ihn ab, und hebt die damit gefüllten Dinge zum Gebrauch auf. Je älter derselbe wird, je besser wird er. Den zurück gebliebnen Bodensatz aber darf man nicht weggießen, sondern wer Gelegenheit hat Brandtwein abzuziehen, der nimmt diesen Satz mit hinzu, wovon man alsdann noch einen guten Brandtwein erhält.

Zweite Abtheilung.

Aepfelwein oder Cyder zu bereiten.

Inhalt.

Einleitung. §. 1. Beschaffenheit der Aepfel. §. 2. Zerquetschen derselben. §. 3. Auspressen und Durchseihen. §. 4. Einfüllen ins Faß. §. 5. Unterschied der Winter- oder Sommeräpfel. §. 6. Klären.

§. 7.

§. 7. Unrechtes Verfahren mit dem Klärungsmittel. §. 8. Bestandtheile der Hausenblase nebst ihrer Bereitung. §. 9. Beschluß. §. 10 — 40. Turners Methode, den Cyder oder Aepfelwein zu bereiten.

Einleitung.

Es hat mich außerordentlich gewundert, daß wir Deutsche, die wir doch so aufmerksam auf die Moden der Ausländer in den Kleidern und Meubeln sind, nicht mehr Geschmack für den Aepfelwein oder Cyder äussern, ihn zu bereiten. Ich habe den Dingen oft nachgespürt, woher das wohl kommen mag; aber zur Zeit weiter nichts ausfindig machen können, als Mangel an Thätigkeit, Unwissenheit und Armuth; Dinge, welche nicht so leicht aus dem Wege zu räumen sind. Das erste könnte durch die Herren Geistlichen auf dem Lande, durch Schulmeister und Pachter geschehen, welche, wenn sie Beyspiel würden, auch den Unwissenden Unterricht ertheilen könnten; für letzteres weiß ich keinen Rath, und wenn ich ihn auch wüßte, wie denn wohl noch Mittel und Wege sich finden ließen, über manchen Armen Wohlstand zu verbreiten, so würden dagegen auch Hindernisse in Menge auftreten, die alles vereitelten. Etwas will ich unterdessen doch thun, welches, wenn es auch nicht viel helfen sollte, wenigstens nicht schaden kann. Ich will eben nicht unbekannte Dinge bekannt machen, sondern nur wieder ins Gedächtniß zurück bringen. Man sollte billig darauf denken, daß alles dasjenige, was in einem Lande geschehen könnte, immer von zehn zu zehn Jahren dem Publico ins Gedächtniß gebracht würde; es würden sich doch manchmal Personen finden, die

sich reizen ließen, etwas für das eine oder das andere zu wagen.

---

§. 1.

Alle Aepfel, wovon man Aepfelwein machen will, müssen zuförderst wohl ausgelesen und abgewischt werden, damit keine Unreinigkeit oder Koth darunter komme. Dagegen verdorbene oder solche, die bereits faule Flecken haben, entweder fürs Vieh, oder aber zum Abtrocknen, wenn solche darzu noch tauglich sind, genommen werden.

§. 2.

Das Zerstoßen oder Zerquetschen der Aepfel geschiehet zwar auf verschiedene Art, um alsdann den Saft heraus zu pressen; es ist doch aber besser, besonders wenn man eine große Quantität derselben hat, daß man diese ausgesuchten Aepfel in eine Mühle schütte, und selbige durch einen Stein, welcher ganz leicht auf denselben herum gedrehet wird, zerquetschen oder klar machen lasse.

§. 3.

So bald dieses geschehen ist, so muß der Saft ausgepreßt, und, wenn einige Unreinigkeiten darunter sind, durchgeseihet, alsdann aber in reine Gefäße gefüllet werden. Zum Durchseihen kann man sich entweder eines Haarsiebes oder sonst eines Beutels von grober Leinwand, wo der Saft gut durchlaufen kann, bedienen, damit die groben Theile zurück bleiben, und der Wein desto eher klar werden möge.

§. 4.

Wenn nun der Saft von seinen Unreinigkeiten gesäubert, und in ein Faß, welches jedoch nicht ganz

voll

voll seyn darf, gegossen worden, so läßt man ihn ungefähr drey oder vier Tage ruhig und nur leicht zugedeckt liegen. Nach Verfluß dieser Zeit macht man das Spundloch des Fasses mit einem Stöpsel von frischen Lehm so gut als möglich, zu, läßt solchen wieder ein Paar Tage liegen, und nach Verlauf dieser Zeit zapfet man, durch einen vorher bereits angebrachten hölzernen Hahn, etwas weniges ab, und untersucht ihn, ob er recht klar und zum Abziehen tüchtig, welches sich zuweilen bald, zuweilen aber auch etwas langsamer, ereignet. Ist nun der Saft noch nicht recht klar, so läßt man ihn annoch einige Tage liegen, zapft alsdann wieder ein wenig ab, um zu untersuchen, ob er zum Abziehen helle genug sey. Denn es muß derselbe eben auf diese Art, wie der Wein, recht klar abgezogen werden, weil solcher, wenn dies nicht beachtet wird, die Bouteillen leicht entzwey sprengt.

§. 5.

Hierbey ist aber noch zu erinnern, daß derjenige Wein, welcher von Sommer- oder zeitigen Aepfeln gemacht worden, auch mehren Theils etwas eher, und oft in drey bis vier Wochen klar wird. Dahingegen derjenige, welcher von etwas härtern oder sogenannten Winteraepfeln gemacht worden, immer etwas später, als ersterer, und wohl in sechs bis acht Wochen erst, recht klar wird.

§. 6.

Sollte sich derselbe aber binnen obgedachter Zeit nicht genugsam klären wollen, so kann man ihm zu Hülfe kommen, und auf folgende Art durch Hausenblase klar machen. Man nimmt nach Verhältniß des Aepfelweins, z. E. auf einen Eimer ein halbes Loth, dünne geschlagene Hausenblase, schneidet solche mit einer

ner Scheere oder Messer in ganz kleine Stückchen, damit man solche in eine gläserne Bouteille thun könne. Wenn nun diese klein geschnittene Hausenblase also in eine Bouteille gethan worden, so gießt man in dieselbe etwas Wein, verstopft sie, und setzt solche in Keller. Nach Verlauf von vier und zwanzig Stunden wird die Hausenblase ziemlich gut geweicht seyn, und das Ansehen, wie eine Gallerte, haben. Ist dieses erfolgt, so wird noch etwas Wein und zwar so viel zugegossen, bis es dünne genug, und sich alles durch fleißiges Schütteln recht mit einander vermischt hat, damit man es bequem aus der Bouteille in das Faß gießen kann. Hat man nun diese aufgelößte Hausenblase in das Faß gegossen, so nimmt man nachher einen etwas breitern hölzernen Spaten, wodurch etliche Löcher gebohrt sind, welcher jedoch bequem durch das Spundloch gehet, und bis auf das Lager des Fasses reicht, und schlägt damit die hinein gegossene Hausenblase alsdann recht mit dem Aepfelwein durch einander, und läßt ihn sodann ungefähr acht Tage liegen, worauf sich derselbe sehr gut klären und helle, wie klares Wasser werden wird, und wenn dieses erfolgt ist, alsdann erst kann man den Aepfelwein ohne Gefahr, die Bouteillen zu zersprengen, abziehen. Auf die nämliche Art kann man mit der aufgelößten Hausenblase den trübsten Wein klar und trinkbar machen. Der Hahn muß aber in einem dergleichen Fasse wenigstens acht Zoll hoch angebracht werden, damit keine Hefen oder Bodensatz mit heraus kommen, und den Wein trübe machen.

§. 7.

Manche Personen lösen die Hausenblase, in Wein geweicht, über dem Feuer auf, welches aber nicht wohl gethan ist; denn sie kann nicht nur leicht

in

in dem Geschirre anbrennen, welches einen brandigen Geschmack verursacht, sondern es verfliegt auch der beste Spiritus vom Weine; weßhalb es also viel besser ist solche kalt aufzulösen, und lieber etwas länger auf deren Auflösung zu warten, als seinen Wein zu verderben.

§. 8.

Da manche Menschen weder die Bereitung der Hausenblase, noch ihre Bestandtheile wissen, und leicht bey deren Auflösung, weil sie eben keinen angenehmen Geruch hat, einen Ekel und widrige Meynung bekommen möchten, so will ich hier zugleich ihre Bestandtheile und wie sie gemacht wird, mit anzeigen. In den nördlichen Theilen von Europa fängt man einen Fisch, 25=26 Schuh lang, welcher Hausen genannt wird. Von diesem Fische werden die sehnichten Theile zu einer Gallerte gekocht, und alsdann aufgerollt oder in die Form gebracht, so wie wir solche in zusammen gebogenen Stücken von den Kaufleuten erhalten. Da sie sich nun aber in diesen starken Stücken sehr schwer auflösen würde, so muß solche vorher erst abgeblättert und etwas dünne geschlagen werden. Nach dieser kurzen Beschreibung wird ein jeder leicht einsehen, daß man solche ohne Bedenken, als ein ganz unschuldiges Mittel, sowohl zum Aepfel= als andern Weine gebrauchen könne. Diese Hausenblase nimmt, vermöge ihre klebrichten Eigenschaft, alle Unreinigkeiten mit sich zu Boden, und macht daher den Wein klar und eher trinkbar.

§. 9.

Dieses wäre nun die Art und Weise, nach welcher ich den Aepfelwein verfertiget, und jederzeit ein sehr angenehmes und gesundes Getränk bekommen, besonders wenn ich hierzu eine gute und

recht

recht reif gewordene Sorte von Aepfeln genommen, so daß ich diesen Wein oftmals anderm ordentlichen Weine vorgezogen habe. Da ich vor kurzem von einem Freunde ein Recept, wie der sogenannte Cyder oder Aepfelwein in England verfertiget wird, welches aus dem Englischen übersetzt worden, mitgetheilt bekommen, so will ich solches, weil mir diese Verfahrungsart sehr gut zu seyn scheint, auch allhier zugleich mit anführen.

Des Herrn Turners Methode, Cyder zu machen.

§. 10.

Da wir hier Willens sind, dem Leser einen vollkommenen Tractat von dieser nützlichen Sache vorzulegen, den wir mit einigen Kosten von seinem Verfasser erhalten haben; und da wir hoffen, daß er der Aufmerksamkeit des Publici sehr werth sey, so kann es nicht undienlich seyn, eine Nachricht voran zu setzen, was uns von seinem Inhalte ist berichtet worden. Die erste Nachricht, welche wir von diesem Tractat erhielten, war in einem Briefe von dem Herrn Penrose, aus Penryn in Cornwallis. Dieser meldete dem Herrn Osborn, einem Mitarbeiter dieses Werks, daß Herr Turner, ein Geistlicher in der Nachbarschaft, der wegen seiner Gelehrsamkeit sehr geehrt würde, einen solchen Tractat aus seiner eignen Erfahrung geschrieben hätte, wovon er glaubte, daß er zum Dienste unsers Werks uns könnte verschaft werden. Ueberdem machte dieser Mann den Mitarbeitern ferner bekannt, daß der Autor viele Jahre in Southams in Devon gelebet hätte; daß er eine große Erfahrung in dieser Sache habe, und daß seine Regeln, so weit er sie den Cyder-Brauern bekannt gemacht, sehr wären gebilliget und angenommen worden,

den, von dem großen Doctor Mead gebilliget, und auf dessen Anpreisung in der königlichen Gesellschaft der Wissenschaften gelesen und durchgängig gelobt worden sey. Er wurde ersucht, ihn von dem Autor auf billige Bedingungen zu erhalten, damit ein Stück von so zuverlässiger Gewähr nicht möchte verloren gehen.

§. 11.

Dieser Commission gemäß sind wir mit dem Versuche beschenkt worden, welchen wir dem Publico so bekannt machen, wie er zu uns gekommen ist, mit dieser hinzu gesetzten Anpreisung, daß der Autor, welcher funfzehn Jahre nahe bey Totneß gewohnt, und allezeit den Ruhm gehabt hat, daß er den besten Cyder mache, seit seiner Veränderung in Cornwallis seine Methode so glücklich eingeführt hat, daß der Cyder dieser Grafschaft, welcher vor seiner Ankunft niemals von großem Werthe gewesen war, jetzt zu einem solchen Grad der Vollkommenheit gelanget ist, daß die Leute aus Devonshire, aus den berühmtesten Cyder-Oertern, bekennen: sie hätten keinen, der diesem gleich sey.

§. 12.

Wir haben auch das Vergnügen, mit diesem Tractate die fernern Zeugnisse von seinem Werthe zu erhalten, daß der Lord Edgecumbe, Herr Hoblyn, und viele andere Edelleute, und Männer von besonderer Gelehrsamkeit, welche ihn im Manuscript gelesen, verlangten, daß er zum öffentlichen Nutzen sollte gedruckt werden. Zu diesen Zeugnissen von dem Werthe des Stücks haben wir noch hinzu zu fügen, daß er auf ausdrückliches Verlangen des Autors ganz ist bekannt gemacht worden. Wir sollten nach der Beschaf-

schaffenheit des Werks dem Leser nur den praktischen Theil davon geben; aber die ausdrückliche Bedingung, auf welche wir ihn erhielten, war, daß er genau nach dem Manuscript, ohne Zusatz, Verringerung oder Veränderung, sollte bekannt gemacht werden. Wir hielten es nicht für verantwortlich, das Publicum eines Stückes zu berauben, das uns unter dem Ansehen solcher großen Namen angepriesen wurde; und da wir es mit dieser Bedingung angenommen haben, so haben wir kein Recht, die Verbindung zu übertreten.

§. 13.

Der Tractat folget, wie er von der Hand des Autors geschrieben ist.

Wie Englische Liquors am besten für die Englische Leibesbeschaffenheit verfertiget werden;

oder:

Ein Versuch vom Cyder.

Welcher lehret, wie die Früchte zu ordnen, wie der Cyder zum besten Vortheile zu machen, wie mit ihm umzugehen, wie er zu verbessern sey: wie, und wenn er muß auf Bouteillen gezapft werden; und wie, und wenn er zur Gesundheit, und zum Vergnügen getrunken werden kann. Von George Turner A. M. Vicarius von Miloe.

Vorrede.

Die Regeln, welche in folgendem Versuche zur Verfertigung des Cyders angegeben sind, haben die Genehmhaltung einer Societät erhalten, weil sie auf Natur, Vernunft und Erfahrung gegründet sind.

Ob

Ob ich gleich kein Recht habe, den Namen des würdigen Mitglieds zu nennen, welcher diesen Versuch anpries; so kann ich doch nicht bergen, daß er viele Jahre, und bis an seinen Tod, das Haupt der mediciniſchen Facultät geweſen iſt. Da die Regeln ſelbſt anfänglich auf dieſes Mannes Befehl aufgeſetzt ſind (denn ich nahm ſein Verlangen dafür an), und faſt in eben den Worten, in welchen ſie jetzt dem Publico übergeben werden, ſo bewegte mich dieſes, viele Anſpielungen von der Arzneykunſt zu borgen. Was für Fehler ich auch darin gemacht haben mag, ſo hatte ich doch ſolche Zeichen ſeiner Freundſchaft von ihm erhalten, welche mir Hoffnung machten, daß ſie zu ſeiner Verbeſſerung ein Recht hätten. Ich bin aus wiederholten Erfahrungen feſt überzeugt, daß die Gärung und Zubereitung des Cyders nicht beſſer kann erklärt werden, als durch einige beſondere Symptomen in dem menſchlichen Körper.

Aber, der offenbare Nutzen, welcher meinem Vaterlande dadurch entſtehet, iſt dasjenige, was dieſen kleinen Tractat einigen von meinen andern Freunden ſo wohl, als dem erwähnten Manne angenehm gemacht hat; denn da ihre Herzen vollkommen Engliſch geſinnt ſind, ſo werden ſie es eben ſo wenig billigen, daß die Geſundheit ihrer Landsleute durch die franzöſiſchen Liquors leiden ſoll, als daß ihr Verſtand der franzöſiſchen Religion unterworfen werde

Was diejenigen anlanget, welche bereits mit Leib und Seele gefangen ſind, und den franzöſiſchen Brandtwein, trotz ihrer Erfahrung, eben ſo einſchlukken, als ſie die franzöſiſchen Grundſätze wider ihre Vernunft einſaugen, ſo verlange ich nicht, ſie zurück zu rufen. Ihre Geſundheit iſt auf beyde Arten verdorben, und ſie ſind unheilbar. Der Anblick der

Menge

Menge, welche durch den unmäßigen Gebrauch der starken spirituösen Getränke in ihre Gruben fallen, kann sie eben so wenig von der schädlichen Eigenschaft dieser Getränke überführen, als sie von der abscheulichen Ungereimtheit der wesentlichen Verwandlung können überredet werden, welche selbst, wider die handgreifliche Ueberzeugung ihrer eigenen Vernunft, mit den Liquors sanft herunter geht.

Aber solche Weichlinge mögen selbst auf ihrer Hut seyn, denn sie können die französischen Kaufleute eben so wenig wegen Einführung ihres Brandtweins schelten, als sie unsere englischen Apotheker wegen Verkaufung des Arsenicks eines Fehlers beschuldigen können. Es ist beyder Gewerbe, und wenn einige durch den unvorsichtigen Gebrauch desjenigen ihr Leben verlieren, wodurch sich andre ihren Lebensunterhalt verschaffen, so ist es gänzlich ihre eigene Schuld. Wofern sie fortfahren wollen Brandtwein zu trinken, da sie versichert sind, daß ein unmäßiger Gebrauch ein vollkommenes Gift ist, so ist es ihr eigner gesuchter Tod, und sie müssen so wohl die Schuld, als auch den Schaden, sich selbst zuschreiben. Sie werden ein Opfer ihrer eigenen Thorheit, und werden von denjenigen, welche sie mit Materialien zu ihrem Untergange versorgt haben, verspottet und verlachet. Denn da die Grafschaft Cornwallis, welche zwischen zweyen Seen beynahe eine halbe Insel ausmacht, keine ansehnliche Flüße hat; so verspotten uns die Franzosen wegen der öftern Schiffsladungen von Brandtwein, womit sie uns versorgen; sie wissen nicht, wie wir eine solche Menge von diesem Getränke alle Jahre brauchen können, wenn wir nicht unsere Stampf- und Kornmühlen aus Mangel des Wassers damit treiben.

Damit

Damit ich mich auf eine unschuldige Art an ihnen rächen möge, habe ich mir vorgenommen, in der folgenden Abhandlung, nicht nur die Sitten meiner Landsleute, sondern auch ihren Cyder, zu verbessern. Ich bin Willens, meine Nachbarn, besonders von Cornwallis (welche der Gefahr am meisten ausgesetzt sind) zu überzeugen, daß sie alle schätzbare Dinge (ihre Gesundheit, ihre Reichthümer und ihre Ehre) der Einbildung einer unbändigen Begierde aufopfern; daß die Vorsehung sehr gütig gegen uns gewesen ist, und daß uns nichts, als die Unschuld und Mäßigung, fehle, unser Leben eben so glücklich und vergnügt zu machen, als es dadurch lang und dauerhaft werden kann: daß die Liquors von unserm eignen Wachsthume, und der Saft von den Aepfeln insbesondere, wofern er gut gemacht wird, den Gebrauch der fremden Weine hindern, und der Gesundheit zuträglicher, als einer von diesen sey.

---

§. 14.

Die erste Regel, welche bey **Verbesserung des Cyders** beobachtet werden muß, ist, daß man alle Aepfel von selbst vom Baume fallen lasse, damit sie den völligen Nutzen von dem Stamme, worauf sie wachsen, und von der Sonne, ihrem Pflegevater, haben mögen. Denn wenn man die Früchte abschlägt, so fallen die Knospen mit ab, der Baum wird beschädiget, und der Cyder, der davon gemacht wird, ist rauh und herbe, weil er nicht Zeit genug gehabt hat, völlig süß zu werden.

§. 15.

Die Aepfel müssen (vornemlich im windigen und regnigten Wetter) ein- oder zweymal in der Woche

aufgelesen, und an einen sichern Ort ohne Thüren zusammen, gelegt werden; denn wenn man die Früchte in einem Hause zusammen legt, so kann ihr Saft, aus Mangel an einer freyen und offenen Luft, leicht einen verlegenen Geschmack annehmen. Es verhindert auch, daß der Cyder nicht so bald klar wird, indem der Saft schal, matt und schwer, und zur Gärung ungeschickt wird. Die Aepfelhaufen müssen auf einen abhängigen, und gegen Süden offenen Grund gelegt werden, damit der Regen ablaufen kann, und die Früchte der Sonne bloß gestellt sind.

§. 16.

Die Einrichtung einer leichten Bedeckung über die Aepfelhaufen, welche von vier dünnen Pfählen unterstützt wird, ist sehr gut; der höhere und vordere Theil muß gegen Mittag stehen. Durch diesen Ueberhang, der so gebauet und gelegen ist, können die Früchte zugleich die Erfrischung der Luft genießen, vor Regen beschützt seyn, und auch von der Sonne beschienen werden. Aber der Grund der Aepfelhaufen muß um die Früchte rein, und dicht zusammen gehalten, bedeckt, oder mit breiten Steinen gepflastert, und rund um auf gleiche Art eingefasset seyn.

§. 17.

Die Aepfel müssen nach ihrer Natur weniger oder länger in Haufen liegen. Einige sind von harter Art, und ihr Saft ist herbe, und diese müßen einen Monat oder länger in Haufen liegen. Hingegen können für andere Arten, welche weicher und früher reif sind, vierzehn Tage oder weniger genug seyn. In Bestimmung dieser Zeit muß man sich nach der Reife der Früchte, und nach den verschiedenen Beschaffenheiten der Luft und des Wetters richten. Denn nachdem die Früchte und

die

die Luft beschaffen ist, fangen die Aepfel geschwinder oder langsamer an, zu verderben.

§. 18.

Wenn die Aepfel zerstoßen sind, so muß das Fleischichte einen Tag liegen, ehe es gepreßt wird. Dieses wird die Farbe des Cyders verbessern, und sie dunkler machen. Wofern man eine Tonne Cyder auf einmal macht, und ein Gefäß hat, das groß genug ist, so viel zu fassen, so ist dieses eine gute Art, ihn beysammen zu halten, damit alles zu gleicher Zeit klar und tüchtig zum Abziehen werde. Wenn der Cyder klar ist, (welches zuweilen in einem oder zwey Tagen geschiehet, vornemlich bey trockenem Morgen- oder Mitternachtwinde), muß er durch einen Hahn, der einen halben Fuß hoch über dem Boden des Gefäßes eingesteckt wird, so daß die Hefen noch unten Raum genug haben, in Fässer abgezapfet werden.

§. 19.

Aber wenn schon der Cyder das erstemal noch so klar abgezapft wird, so wird er doch wieder gären, und unrein werden; vornemlich bey regnichtem und stürmischen Wetter, und bey Süd- und Westwinden (eben so, wie die Feuchtigkeiten im menschlichen Körper flüssig, und in Bewegung gesetzt werden, wenn der Wind eben daher kommt, daher man Laxier-Tränke in solchen kritischen Umständen zu gebrauchen pflegt), und alsdann kann der Cyder verschiedene mal abgezogen werden, ohne daß man die Sorgfalt für denselben nachlassen muß. Denn alle nasse Jahreszeiten sind dem neuen Cyder schädlich, weil sie verursachen, daß er einen Monat, oder sechs Wochen, und noch länger, wofern die rauhen Winde und schlechten Wetter so lange anhalten, beständig gäret. Man muß daher sehr aufmerk-

sam seyn, und durch öfters Abziehen, der Cyder mag klar seyn oder nicht, zu verhüten suchen, daß er nicht gar zu viel gäre, sondern ruhig bleibe.

§. 20.

Beym ersten Abziehen muß man als eine vestgesetzte Regel, bemerken, daß es dann geschehe, wenn die dicke rothe Haut oder Rinde, welche den Cyder bedekt, damit durch ihre Erwärmung eine Gärung entstehen möge, anfängt, sich abzusondern, und weisse Blasen erscheinen. Denn obgleich der Cyder zu dieser Zeit noch trübe ist, so ist es doch sehr dienlich, ihn abzuziehen, sonst wird ihm nicht mehr zu helfen seyn. Denn er wird, anstatt einer gelinden Gärung, vornemlich im feuchten Wetter, so brausen, daß man ihn in einer ansehnlichen Entfernung hören kann, bis er blaß, dünn und matt wird, und zu Grunde gehet. Ein kritisches Abziehen ist daher einem kritischen Aderlassen in einem Fieber gleich; und so wohl dieser Liquor, als der Patient, werden durch Evacuationen, die zu ihren Krankheiten dienlich sind, erhalten.

§. 21.

Um zu verhüten, daß im Abziehen nichts verloren gehe, und zugleich den Cyder dahin zu bringen, daß er geschwinder klar werde, muß man zum Durchseihen seine Zuflucht nehmen. Man nimmt Flanel zu fünf oder sechs Beuteln, deren jeder fünf oder sechs Kannen hält. Diese Beutel müssen von einer conischen Figur gemacht werden, wie ein Zuckerhut. Die spitzigen Enden der Beutel müssen niederwärts hangen, damit der Cyder durch sein Gewicht geschwinder durchgetrieben werde. Die obern oder offenen Theile müssen besäumt oder mit Band besetzt werden, daß sie das Gewicht des Liquors besser halten können.

§. 22.

§. 22.

Wenn die Beutel auf diese Weise zubereitet sind, so nimmt man einen starken Reifen, in welchen zwey Stöcke kreuzweis befestiget werden, und bindet die Beutel daran vest. In dem Mittelpunkte, wo die zwey Stöcke zusammen kommen, wird ein Strick bevestiget, und die Beutel werden perpendiculair über ein großes Gefäß gehangen; in diese Beutel wird der gemeine Cyder geschüttet, welcher nach dem Abziehen im Fasse zurück bleibt, und welcher zu unrein ist, mit dem andern vermischt zu werden. Durch dieses Mittel kann viel Cyder (und der zum gemeinen Gebrauch gut ist) erhalten werden, welcher sonst mit den Hefen hätte müssen weggegossen werden. Zu diesem Ende muß man ein lediges Faß zum Empfange des durchgeseiheten Cyders bereit haben, in welches er von Zeit zu Zeit, so bald er durchgeseihet ist, muß gegossen werden. Das Faß muß man zuspünden, so oft der Cyder eingegossen wird, damit der Liquor nicht matt werde, wenn er zu lange in einem offenen Gefäße stehet. Der durchgeseihete Cyder muß auch abgezogen werden, wenn eine gute Menge zusammen und ziemlich klar ist.

§. 23.

Um den Cyder für alle angenehm zu machen, muß man, entweder beym letzten Abziehen, oder eben vor dem Zuspünden und Zustopfen, verschiedene Arten zusammen mischen, und so kann man ihn, in welchem Grade man will, herbe oder süß machen. Durch diese Mischung kann man dem Cyder für seinen eigenen Tisch den angenehmen Geschmack des Whitesour geben. Der Saft von diesem Pommerey ist von solcher vorzüglichen Eigenschaft, daß er seinen Geschmack, auf eine besondere Art, allem Cyder mittheilet, mit welchem

er in gehörigem Grade vermischet wird; die Vorsicht scheint ihn darzu bestimmt zu haben.

§. 24.

Ich weiß zwar, daß in den Theilen um Modbury und Kingsbridge in Devon, wo diese Aepfel sehr häufig sind, die Leute mehr von der Gicht geplagt werden, als in einem andern Theile der Grafschaft. Dieses schreiben sie dem Gebrauche des Cyders von dieser Frucht zu. Aber sollten sie nicht vielmehr ihre Gichtschmerzen ihrem ungegornen Ale von allerhand Arten beymessen, an welchen diese Theile einen eben so großen Ueberfluß haben, als andere? Sind diese Getränke nicht zu unrein, einen freyen Durchgang zu haben, und was entstehet aus ihrem unreinen Gehalte? Müssen sie nicht mit der Zeit die Körper, welche sie beherbergen, martern und quälen? Aber wenn diese Leute in ihre ungegornen Getränke so verliebt sind, daß sie den Schaden nicht merken, den sie leiden, (denn von allen gegornen Getränken scheinen diese von unausgegorner Art die schlechtesten zu seyn) wenn sie entschlossen sind, die unschuldigen abzuschaffen, so müssen sie nicht so unfreundlich seyn, die unschuldigen zu verdammen.

§. 25.

Die Gewohnheit der Leute, ihren Cyder zu verspunden, ist verschieden; einige thun es zeitig, und andere lassen ihn bis Weihnachten und länger offen, wofern das Wetter gelinde bleibt, und der Frost nicht zu strenge ist. Da ich beydes vollkommen versucht habe; so muß ich mein Urtheil zum Vorzug des letztern geben. Dennoch muß man auf die Art der Früchte und die Zeit gehörig Acht geben, wenn sie zerstoßen worden. Denn da der Cyder, welcher zuerst gemacht worden,

den, um Weihnachten zweymal so alt seyn kann, als der, welcher zuletzt gemacht worden, so muß er aus eben der Ursache, da er von einer frühen Frucht ist, und sich also seiner blähenden Dämpfe eher entlediget hat, (welches die einzige Absicht ist, warum er offen gelassen wird) eher zugespundet werden. So lange der Cyder offen bleibet, muß er mit einem Brete, welches über das Spundloch gelegt wird, und von einem Reifen zum andern reichen kann, bedeckt werden, um zu verhüten, daß der Staub, die Ratzen, oder andere Beschädigungen das dünne Häutchen oder klebrichte Wesen, welches die Oberfläche des Cyders bedeckt, als ein Schutz, der zur Erhaltung bestimmt ist, wie das Oel auf einer Flasche voll Florentinischen Weines, nicht zerreisse.

§. 26.

Vornemlich muß man Sorge tragen, daß das Faß, beym letzten Abziehen, bis an das Spundloch voll gefüllt werde, damit, wenn etwa einige Hefen in dem Getränke geblieben wären, sie aus dem Spundloche können weggeschaffet werden; denn dieses geschiehet oft beym süßen Cyder, und wenn man diese Hefen darin läßt, so wird ihr Obertheil, da er der Luft ausgesetzt ist, sauer werden. Diese Säure wird nach und nach allen Cyder (er mag in einem Fasse oder in einem grossen Gefäße stehen) eben so sauer machen. Ja man kann merken, wie er stufenweise immer tiefer herunter verdirbt; denn wenn der Cyder oben sauer ist, so ist er einige Zoll tiefer noch gut; bis die Säure von oben herab herunter steiget, und von der Oberfläche bis an den Grund kommt.

§. 27.

Dieses ist der Hauptpunct, worin die Leute sich betrügen lassen, und wodurch sie des Abziehens über-

drüßig werden, wie sehr es ihnen auch gefällt, wenn es nach Wunsch einschlägt. Denn wenn ihr Cyder sauer wird, sind sie so schwach, sich einzubilden, das Abziehen benähme ihm den Spiritus, und er müsse aus Mangel eines Stoffes, wie sie zu sagen pflegen, der ihn unterstütze, sauer werden; da er doch in der That sauer wird, weil man nicht weiß, wie man ihn nach dem letzten Abziehen verwahren soll: nämlich durch das Abnehmen der leichten Hefen, welche oben schwimmen, ehe sie von der Luft, welcher der Cyder offen stehet, den geringsten Grad der Säure bekommen haben. Und wofern das Faß nicht voll, oder das Spundloch nicht groß genug ist, die Hefen mit einem Löffel abzunehmen, so muß der Cyder wieder abgezapft werden, ob er gleich so klar, wie Quellwasser, und so rein, wie Bernstein, seyn mag; und das Abziehen ist in der That der sicherste Weg, denn es können einige von den Hefen dem Löffel entgehen, und daher kann man sich nicht gewiß darauf verlassen.

§. 28.

Bey dem Abziehen muß ich noch ferner anmerken, daß die Person, die darzu gebraucht wird, mit besonderer Sorgfalt ihre Seihen rein halten, und immer waschen und trocknen muß, damit sie nicht eine Säure bis zum folgenden Abziehen behalten. Sie muß eben so reinlich in ihrem Keller, wie die Magd in der Milchkammer, seyn. Es muß kein Zeichen der Unreinigkeit, weder in den Gefäßen der einen, noch in den Geräthen der andern, bleiben. So wie aus Mangel an dieser Behutsamkeit die Milchkammer eine schlechte und saure Milch bekommt, so wird auch, in Ansehung des Cyder, der Keller mit einem schlechten Eßig versehen.

§. 29.

§. 29.

Die Jahreszeit, den Cyder zum Gebrauch des folgenden Jahres auf Bouteillen zu füllen, ist am Ende des Augusts, oder im Anfange des Septembers, damit die noch übrige Wärme der Jahreszeit ihm noch eben Stärke genug geben möge, sich den folgenden Winter über zu halten. Der Cyder, welcher auf diese Art zubereitet ist, wird ein Vorrath für ein theures Jahr seyn, und sich verschiedene Jahre gut halten, vielleicht länger, als der Eigner sich überwinden kann, ihn stehen zu lassen.

§. 30.

Aber man muß auch hierin auf die Gegenden sehen. Meine warme Gegend, zum Exempel, in den südlichen Theilen von Cornwallis, nahe bey Falmouth, nöthiget mich, das Auffüllen des Cyders bis zum Ende des Octobers, oder zum Anfange des Novembers, aufzuschieben; und noch alsdann müssen die Bouteillen verschiedene Tage hindurch offen stehen bleiben, sonst mein süßer Cyder (ob ich ihn gleich nicht eher auf Bouteillen fülle, als bis er zwey Jahr alt ist,) die meisten Bouteillen zersprengen würde; und auf diese Weise würde ich (wie jener Chymist, welcher verschiedene Jahre den Stein der Weisen suchte, und endlich alle seine Materialien, als den letzten und beschließenden Proceß seiner Arbeit, in einen schwachen Schmelztiegel schüttete) durch das Zerspringen meiner zerbrechlichen Waare, meinen Cyder verlieren, und durch meine eigene Kunst zu Grunde gerichtet werden.

§. 31.

Mein kostbarer Versuch hat mich auch gelehret, die Bouteillen mit dem rohen Cyder niemals höher, als bis an den halben Hals zu füllen, und noch niedriger

mit dem gegornen. Hierdurch wird für die subtilen und flüchtigen Theile Raum gelassen, und sie breiten sich in dem leeren Raum aus ohne die Bouteillen zu zerbrechen.

§. 32.

Was den Versuch eines vernünftigen Naturforschers dieser Zeit anlanget, da er, zur Verhütung des Schadens, ein klein Stück Kork in jede Bouteille wirft, so habe ich ihn niemals versucht. Denn wenn der Kork etwa schimmlicht wäre, oder in der Bouteille von einander ginge, so würde er dem Getränke schaden. Damit aber der auf Bouteillen gefüllte Vorrath von Cyder nicht auslaufe, so müssen die Korke mit starkem Bindfaden nieder gebunden werden.

§. 33.

Die Bouteillen müssen auch, um das Eindringen der Luft neben dem Korke zu verhüten, welches dem Getränke schaden könnte, auf die Seite gelegt werden. Eben die Vorsicht ist bey andern Getränken nöthig, destillirter Spiritus und einige wenige Sorten von den stärksten Weinen ausgenommen. Aber, wenn die Bouteillen auf die Seite gelegt werden, muß man sie eben so mit der abhangenden Seite niederwärts, wie sie im Keller gelegen haben, abgießen, damit der Satz zurück bleiben möge. Und also habe ich den Theil meines Versuchs in Ansehung der Früchte, der Verfertigung, Einrichtung und Verbesserung des Cyders, ingleichen die Regeln vollendet, welche beym Auffüllen des Cyders und Abgießen gehörig müssen beobachtet werden, so daß er bey Tische als die beste Art kann vorgesetzt werden.

§. 34.

§. 34.

Regeln, wie und wenn der Cyder zur Gesundheit und zum Vergnügen getrunken werden müsse, könnte man vielleicht für unnöthig ansehen; man könnte mir sagen, daß ein jeder von seiner eignen Leibesbeschaffenheit am besten urtheilen könnte. Aber, da die Absicht dieses Versuchs ist, so wohl die Sitten meiner Landsleute, als auch ihren Cyder, zu verbessern; so muß ich hier anmerken, daß der Cyder, ob er gleich, wenn er gut gemacht ist, ein gesundes und angenehmes Getränk, und daher für eine Englische Constitution sehr bequem ist, dennoch nicht zu allen Zeiten und von allen getrunken werden müsse.

§. 35.

Es gibt zwey Arten von Leuten, ich meine diejenigen, welche keinen Cyder trinken wollen, und diejenigen, welche nicht unterlassen können, sich darin zu betrinken. Mit den ersten muß ich noch ein Wort sprechen. Es gehet mir nahe, daß viele von höherm Range, welche an den Saft der Trauben gewohnt gewesen sind, ihren Geschmack so verderbt haben, daß sie sich nicht zum Gebrauch dieses gemeinen pöbelhaften Getränkes erniedrigen können, weil es Englisch ist. Und man kann in der That zu ihrer Vertheidigung sagen, daß der gute Cyder nur ein Product weniger Grafschaften im Reiche sey, und daß selbst diejenigen, welche daran einen Ueberfluß haben, ihn so oft mit Zubereitungen von Theriack, gekochtem Zucker, Schwefel, und vielen andern Ingredienzien, verfälscht haben, daß er, anstatt ein gesundes Getränk zu seyn, wie er es an sich selbst ist, zu einem schädlichen wird. Denn da diese Leute sich nur bemühen, wie sie dem Auge gefallen und den Geschmack betrügen wollen; so wird an den Magen, welcher vornemlich sollte betrachtet werden,

den, gar nicht gedacht. Wenn sie hingegen den klaren Regeln der Natur folgten, und auf ihre Wirkungen genau Acht hätten, so könnten sie ihre schädliche Ingredienzien, und ihre verderbende Artillerie zu einem andern Vorhaben behalten, und ohne diese ihren Cyder für das Gesicht angenehmer, für den Geschmack lieblicher, und für den Magen weit gesünder machen.

§. 36.

Wegen der vielen Betrügereyen, deren man sich beym Cyder bedient, geschahe es, daß ich auf Verlangen des würdigen Mitglieds der königlichen Gesellschaft, von dem ich in der Vorrede einige Nachricht gegeben habe, vor einigen Jahren diese Nachrichten aufsetzte. Dieser Mann hatte die Natur sehr genau untersucht; und da er den Cyder für das gesündeste von allen Getränken hielt, und genöthiget war, ihn selbst zu trinken, und ihn unter seiner eigenen Aufsicht gemacht hatte, damit er ihn gut erhielt, so konnte er wohl meiner Aufrichtigkeit Glauben zustellen, wenigstens in dem, was die Regeln der Zubereitung betrifft.

§. 37.

Ich könnte hier Gelegenheit nehmen, die Tugenden des Cyders, als ein gut urintreibendes, als ein Pectoral- abkühlendes und verdünnendes Mittel des Blutes anzuführen; aber dieses kommt den Aerzten zu, und nicht mir. Ich unternehme nur die Verbesserung der Gärung des Cyders, nicht aber des Blutes und der Säfte. Aber da die Gelehrten der Facultät zugeben, daß der Cyder auch ein gutes Antiscorbuticum sey; da er sich auf einer ganzen Indianischen Reise gut gehalten, ja, da er besser geworden, nachdem er zweymal nach den entfernten Theilen der Welt über Meer gefahren worden, so daß er den Geschmack verschiedener Arten

ken von Wein bekommen hat, so habe ich mich öfters gewundert, daß die Admiralität ihn nicht eher, als vor kurzer Zeit, zum Gebrauch der Flotte angenommen hat; und daß Seeleute im Dienste der Kaufleute, wenn sie eine lange Reise unternehmen, auf ihren bestimmten Hafen laufen, ohne sich mit einem bestimmten Vorrathe von Cyder zu versorgen.

§. 38.

Es könnte viel zum Lobe des Cyders in Ansehung der Gesundheit gesagt werden, um ihm den Vorzug vor fremden Weinen zu geben, so schön sie auch immer seyn mögen; ob man gleich findet, daß sie das menschliche Herz fröhlich machen. Denn da alle Weine einen Ueberfluß an Weinsteinsalz haben, und ihre Gärung dadurch beruhiget wird, daß man ihren Spiritus durch eine Mischung mit Brandtwein verstärket; so sammeln sich die öftern Trinker die Saamen zur Gicht, zum Scharbock und zu andern Krankheiten, welche uns unser Brittischer Liquor nicht zuziehet. Ich muß hier die Namen zweyer berühmten Aerzte anführen, den Sir John Floyer und Doct. Baynard, welche beyde sehr großen Nutzen von dem Gebrauche des Saftes der Baumfrüchte und Aepfel fanden: der erste in einem starken Asthma: und der letzte hatte ihm sein Leben zweymal zu verdanken, da er die jämmerlichste Auszehrung hatte.

§. 39.

Wenn diese Frucht nicht ein Gewächs von England, sondern ein Product von Indien wäre, so würde sie wahrscheinlicher Weise nach solchen Zeugnissen berühmter geworden seyn, als sie es in dem Quincey, Allen, James und den Schriftstellern von dieser Art in unsern Dispensatoriis ist; sie würde entweder trocken,

oder

oder in Conserven zu uns gebracht werden, in medicinischen Verschreibungen oben an stehen, und von den Apothekern unter ihren andern seltenen und kostbaren Waaren verschlossen werden. Denn daß die Aepfel große Präservative und gute Wiederherstellungsmittel der Gesundheit sind, zeugen die verschiedenen Beweise des erwähnten Doct. Baynard hinlänglich. Unter andern Dingen zum Lobe der Aepfel erzählet er uns, in seiner Historie von kalten Bädern Seite 314 von einer Frau, und dreyen Söhnen, welche aus einer Gegend nahe bey Pommern nach Holland kam, um ein Vermögen in Besitz zu nehmen, das ihnen, als den nächsten Erben, nach dem Tode eines Verwandten zugefallen war. Die Söhne so wohl, als die Mutter, waren sehr alt, daß ihr Alter, zusammen gerechnet, vier hundert und sieben und dreyßig Jahre ausmachte. Als man sich nach ihrer Lebensart im Essen und Trinken erkundigte, erfuhr man, daß ihr Getränk vornemlich Aepfelwasser, oder wilde zerstossene Aepfel in Wasser geweicht, war, und ihre Speise bestand in schlechter, einfältiger Landkost, mit wenig Fleisch.

§. 40.

Da nun ihr Getränk dasjenige war, was wir in England Beverage nennen, eine Mischung von Wasser und Cyder, da der Ort ihrer Heimat an den Grenzen von Pommern lag, ein Land, welches in der Historie wegen der Menge seiner Früchte berühmt ist, und vielleicht auch einen Ueberfluß an Aepfeln hat, von welchen sein Name entstanden zu seyn scheint; so waren diese wahrscheinlicher Weise diejenige schlechte und einfältige Landkost, durch welche sie, wie uns unser Autor sagt, ihr Leben verlängerten. Aber ich will nichts mehr davon sagen, damit ich nicht die Lehrer der Arzneykunst beleidige, und den Vorwurf eines Marktschreiers

schreiers auf mich ziehen möge, da ich solche wundervolle Tugenden solchen verächtlichen Mitteln zuschreibe.

Zweytes Kapitel.

Danziger Aquavit-Bereitung.

Erste Abtheilung.

Vom Destilliren.

Inhalt.

I. Einleitung. §. 1. Nutzen, und was gezeigt werden soll. II. Von Anlegung eines Abziehofens. §. 2. Wornach man sich bey dessen Anlegung richten müsse. §. 3. 4. Dessen Anlage nach einem gewissen Maaßstabe. §. 5. Von andern zum Destilliren nöthigen Gefäßen. III. Vom Maceriren oder Einweichen. §. 6. Nutzen vom Maceriren. §. 7. Unterschied des Einweichens. §. 8. Zerstoßen und Zerreiben der Wurzeln ꝛc. §. 9. Gefäße. §. 10. Verfahren. IV. Von der Zeit der Einweichung der Gewürze ꝛc. §. 11. Zeit des Einweichens der Rinden und Schaalen. §. 12. Der weichen Wurzeln, Saamen und Beeren ꝛc. §. 13. Der harten Wurzeln und Hölzer. V. Vom Abziehen. §. 14. 15. Vorbereitung zum Destilliren. §. 16-19. Destilliren. §. 20. Verbesserung. §. 21-24. Filtrir-Geräthe. VI. Vom Zuckersie-

ckersieden und Versüßen. §. 25. Warum das Versüßen geschehen müsse. §. 26. Verhältnisse des Zuckers und Wassers. §. 27. Sieden. §. 28. Versüßen. VII. Vom Färben der Aquavite. §. 29.

I. Einleitung.

§. 1.

Man mag das Abziehen des Brandteweins nun zu einem ordentlichen Gewerbe machen, oder solches bloß zur eignen Consumtion betreiben, so ist hierbey allezeit ein beträchtlicher Gewinnst zu hoffen; denn es ist hiermit Thaler auf Thaler zu verdienen, besonders wenn hierbey gehörig zu Werke gegangen wird. Ich werde hier einen vollständigen Unterricht mittheilen, und zwar so, daß auch ein jeder der nur wenig oder gar keine Wissenschaft hiervon hat, dergleichen nach dieser Vorschrift verfertigen könne. Ich werde nicht nur genau anzeigen, wie man beym Destilliren selbst gehörig verfahren müsse, sondern auch zugleich mit bemerken, wie man den Aquaviten verschiedene Farben geben, wie auch den nöthigen Zucker zusetzen solle. Zuerst aber werde ich von dem hierzu nöthigen Abziehofen handeln.

II. Von Anlegung eines Abziehofens.

§. 2.

Bey Anlegung eines Abziehofens muß man sich nach der Größe der hierzu nöthigen Blase richten, welche sich also hier nicht angeben oder genau bestimmen läßt,

läßt, sondern von eines jeden eigener Willkühr abhängt, ob er viel oder wenig und bloß für sich abziehen, oder ein ordentliches Gewerbe hiervon machen will, wo im erstern Falle auch die Abziehblase nicht so groß, als im letztern, seyn darf. Es sey nun wie ihm wolle, nemlich die Blase mag groß oder klein seyn, so bleibt die Anlage des Ofens immer einerley, nur daß der Ofen entweder etwas größer oder kleiner angelegt wird.

§. 3.

Ich will allhier annehmen, man habe eine Abziehblase, welche just eine halbe Elle weit sey, (ein Zoll auf oder ab thut nichts zur Sache) hat man nun schon einen Platz, wo die Abziehblase hinzustehen kommen soll, welcher entweder mit Tafel- oder Ziegelsteinen belegt ist, so ist es gut; wo nicht, so muß selbiger zuvörderst mit dergleichen angeführten Steinen ungefähr von der Höhe eines Mauerziels, das heißt, auf die breite Seite gelegt, drey Zoll hoch, belegt werden. Auf diesen Platz lasse man alsdann eine Höhe von zwey Ziegeln (auf die breite Seite gelegt,) aufmauern, wodurch also die Mauer rund herum eine Stärke von sechs Zoll bekäme, wobey aber inwendig etwa ein Platz oder Höhlung von zehn bis zwölf Zoll ins Gevierte bleiben muß. Dieser inwendige Raum nun wird das Aschenbehältniß, woran alsdann vorne das Aschenloch etwa vier Zoll hoch und fünf bis sechs Zoll breit gemacht, woran nach diesem ein blecherner Schieber angebracht werden muß, damit man solches nach Gefallen auf- und zumachen kann.

§. 4.

Ueber das oben erwähnte Aschenbehältniß muß nun ein eiserner Rost von ein und einem halben Zoll starken eisernen viereckigen Stäben so gelegt werden,

daß jeder Stab etwa einen reichlichen halben Zoll auseinander zu liegen komme. Nun kann man ferner die Mauer entweder so stark, als sie bereits angelegt ist, oder aber auch nur drey Zoll stark (die Ziegel auf die hohe Seite gesetzt,) welches in eines jeden Belieben stehet, so hoch, als es die Höhe der hineinkommenden Blase erfordert, aufführen. Hierbey ist jedoch zu erinnern, daß, wenn diese Mauer nur drey Zoll stark wird, der ganze Ofen inwendig recht gut mit Leimen ausgestrichen, auch die Ecken mit selbigen so ausgesetzt werden müssen, daß der Ofen inwendig eine ganz runde Gestalt bekomme. Zwischen dem Roste und der Blase muß aber wenigstens ein Zwischenraum von acht bis zehn Zoll bleiben. Gleich über dem Roste wird ferner das Feuerloch, welches ins Gevierte fünf bis sechs Zoll seyn kann, angebracht, welches ebenfalls, um es zu machen und die Hitze gut beysammen halten zu können, einen von gutem eisernen Bleche verfertigten Schieber haben muß. Oben in den Ecken des Ofens kann man zwey auch drey Zuglöcher, welche zwey Zoll weit seyn können, lassen. Zu diesen Löchern macht man von Leimen gut einpassende Stöpsel, damit man solche nach Gutbefinden zumachen oder öffnen könne. Die Blase wird alsdann recht gut eingepaßt, doch so, daß man sie bequem heraus nehmen und wiederum einsetzen kann, weil solche öfters gereinigt werden muß.

§. 5.

Nächst der zum Destilliren nöthigen Abziehblase, braucht man auch Vorlagen, Trichter und Filtrirhut. Am besten ist es, wenn man gläserne Vorlagen, und zwar von einer solchen Größe nimmt, daß etwas mehr hinein gehet, als man Spiritus zu erhalten glaubt, damit man nicht genöthiget ist, solche (weil sie verkleistert werden müssen, damit nicht so viel Spiritus davon gehet,

het,) öfters wegzunehmen, sondern solche vom Anfange bis ans Ende davor liegen lassen kann. Von Glas nimmt man sie diesfalls gerne, damit man theils sehen kann, ob der Spiritus fein ordentlich herüber gehet, theils ob sie bald voll sind, theils auch, wenn das Feuer etwa zu heftig, mithin der Spiritus zu stark oder wohl gar trübe herüber gienge, man sich sodann gleich helfen und die Vorlage wegnehmen oder das Feuer verringern, oder auch einen nassen Lappen auf den Blasenhuth legen könne. Es hat auch ferner noch diesen Nutzen, wenn die Vorlagen groß genug sind, daß nicht so viel von den feinen und flüchtigen Geistern fort geht, welches sehr leichte geschiehet, wenn die Vorlagen zu klein sind, indem solche so gar durch die Verklebung durchdringen. Denn der flüchtigste Geist, geht bloß in der Gestalt eines ganz unsichtbaren Nebels mit herüber. Zum Filtrirhute nimmt man am besten weissen Filz. Ehe ich vom Abziehen selbst rede, so muß ich zuvörderst erst noch einer sehr nöthigen Sache, welche vorher gehen muß, nämlich des Einweichens der Kräuter, Wurzeln und Gesäme, welches auch manche maceriren und digeriren nennen, erwähnen.

III. Vom Maceriren oder Einweichen der Species.

§. 6.

Wenn man vieles Geld an unnöthigen Ausgaben für überflüßige Kräuter, Wurzeln und Gesäme, welche nöthig sind, um den Aquaviten theils einen angenehmen, gewürzreichen, theils veränderten Geschmack zu geben, ersparen will, so ist es höchst nothwendig, daß man alle dergleichen Species, ehe sie

in die Abziehblase gethan, und der Brandtwein darüber abgezogen wird, manche Tage lang, andere wiederum einige Wochen vorhero macerire oder einweiche, damit man die völlige Kraft um so viel eher erhalten möge. Thut man dieses nicht, so wie es viele nicht wissen, mithin unterlassen, so muß man, um den Aquaviten die verlangte Güte zu verschaffen, weit mehrere hierzu nöthige Species ankaufen, folglich vieles Geld vergebens ausgeben, welches bey guten und theuren Gewürzen immer etwas ansehnliches beträgt, und doch sehr leichte erspart werden kann, ohne daß hierdurch die Aquavite geringer werden dürfen.

§. 7.

In dem Einweichen nun selbst ist wiederum ein großer Unterschied, nicht nur in Ansehung der Wurzeln, Gesäme, Gewürze und Kräuter, sondern es kommt auch vieles darauf an, ob man die vorgenannten Species nur in bloßes Wasser, oder in Spiritus mit Wasser, oder auch bloß in Brandtwein einweicht, ferner ob man selbige bey einer temperirten Wärme oder aber nur so im Kalten einweichen will. Alles dieses muß man erwägen, und alsdann seine Einrichtung darnach machen, welches ich allhier in folgendem deutlich zu bestimmen suchen werde.

§. 8.

Zuvörderst werden die nöthigen Gewürze, Wurzeln und Kräuter, ehe und bevor man selbige maceriren oder einweichen will, entweder fein klar gestoßen, geschnitten, oder wenn es trockene Kräuter sind, etwas zerrieben. Daß das erstere, nemlich das Klarstossen, entweder in einem meßingenen oder eisernen Mörser geschehen müsse, wird wohl ein jedweder von selbst ohne mein Erinnern einsehen. Was nun das

Schnei-

Schneiden der Wurzeln anbelangt, so kann dieses freylich am besten mit einer Art von Tobaks-Messer, welches auf einem besonderen harten Brete befestiget ist, verrichtet werden; wer nun aber dergleichen nicht hat, oder sich nicht anschaffen will, der muß diese Arbeit freylich mit einem andern etwas starken Messer verrichten.

§. 9.

Hat man nun dasjenige, was an Gewürzen, Wurzeln oder Kräutern in den Brandtwein kommen soll, damit selbiger darüber abgezogen werde, nach obiger Vorsicht klar gemacht, so muß man hierzu nach Verhältniß der Menge dieser Species eine große oder kleine steinerne Flasche, welche oben eine ziemlich große Oeffnung haben muß, damit man die Species bequem hinein thun, auch wieder heraus nehmen könne, oder, in Ermangelung einer solchen Flasche, einen ebenfalls steinernen Krug, am besten ohne Schneppe, nehmen, und die Species da hinein thun, solche aber auch mit einem guten Stöpsel wohl verwahren, auch über dieses mit Blase verbinden.

§. 10.

Nun kommt es hauptsächlich darauf an, ob man Species hat, welche eine lange oder eine kurze Zeit eingeweicht werden dürfen. (Was dieses für Gewürze und Wurzeln sind, und wie lange solche einzuweichen nöthig, werde ich weiter unten anzeigen.) Ferner ob man sie in Brandtwein oder in bloßes Wasser einweicht. Sind es solche Species welche lange und gut gebeizt werden müssen, so muß man nicht zu vieles Wasser oder Brandtwein darauf gießen, auch, nachdem es viele oder wenige sind, lieber ein oder ein Paar Hände voll Salz (welches bey keiner Einweichung

chung vergessen werden darf, sie mag lang oder kurz dauern, weil dieses vorzüglich gute Dienste leistet, und wobey das Weinsteinsalz noch weit besser, als das Küchensalz, ist,) mehr als zu wenig, nehmen. Werden sie in bloßes Wasser eingeweicht, so muß hierzu ebenfalls genugsames Salz, welches sie nie verdirbt, genommen werden. Bey dieser bloßen Wassereinweichung muß man aber sorgfältig seyn, und die Species nicht etwa zu lange darin stehen lassen, weil sie sonst in Gärung und endlich gar in Fäulniß übergehen würden. Wer Gelegenheit hat, die nunmehro in Flaschen aufgesetzten Species an einen mäßig warmen Ort zu setzen, so daß solche nicht etwa kochen, der wird wohl thun, solches zu bewerkstelligen, vorzüglich wenn es solche sind, welche lange beizen müssen, das heißt, welche viele harte oder feste Theile haben.

IV. Von der Zeit der Einweichung der Gewürze, Wurzeln, Gesäme und Kräuter.

§. 11.

Alle Rinden oder Schalen, als Zimmet, Pomeranzen- und Zitronenschalen, können wenigstens vierzehn Tage bis drey Wochen, aber nicht in bloßem Wasser, weichen, ausgenommen Muscat-Rinde, welche nur ein- bis zweymal vier und zwanzig Stunden weichen darf. Eben so schadet es nicht, wenn man Cardamomen und Nelken auf obbeschriebene Art, wie den Zimmet, einweicht, nur darf hierbey niemals vergessen werden, die Flasche, worein es geweicht worden, recht gut zu verwahren.

§. 12.

Weiche Wurzeln, als Calmus, Tormentill, Angelick u. s. f. können acht bis vierzehn Tage eingeweicht werden.

werden. Alle Samen und Beeren, ingleichen bittere Mandeln, Pfirsichkerne u. s. f. können ungefähr acht, dahingegen Blumen und Kräuter zwey, drey auch vier Tage eingeweicht werden.

§. 13.

Ganz harte Wurzeln und Hölzer können ohne Bedenken vier bis sechs Wochen eingeweicht stehen. Weiter unten wird, wo von Verfertigung der Aquavite geredet werden soll, dießfalls noch eins und das andere mit angemerkt werden. Vorzüglich will ich aber hier bey Einweichung der Species nochmals das Weinsteinsalz vor dem Küchensalze, als besser, empfehlen.

V. Vom Abziehen des Brandtweins.

§. 14.

Wenn man nun ein oder die andere Sorte von Aquavit verfertigen will, nachdem die hierzu nöthigen Species gehörig geweicht haben, und man also den Spiritum von seinem Phlegma abzusondern gedenket, so verfährt man ferner folgender Gestalt: Vor allen Dingen muß man das nöthige kalte Wasser in das Kühlfaß bringen lassen, nichtweniger die Vorlage an die durch das Kühlfaß gehende Röhre befestigt, und damit der Spiritus oder die feinsten Theilchen von den Gewürzen nicht so leichte verfliegen können, gedachte Vorlage mit einem von etwas Mehl bereiteten Kleister, welcher auf ein hierzu hinlänglich großes und etwas starkes Papier nicht zu dünne aufgestrichen werden darf, verkleistert werden. Da nun aber die Röhre des Kühlfasses gewöhnlicher Weise viel zu dünne ist, als daß sie den Hals der Vorlage gehörig ausfüllen

sollte; so muß man um die gedachte Röhre etwas Leinwand wickeln, so, daß sie alsdann ordentlich in den Hals der Vorlage paßt.

§. 15.

Nachdem nun die im vorhergehenden §. angeführte Arbeit verrichtet worden, so wird nunmehro die Abziehblase, welche nebst Huth und Röhren recht gut verzinnt seyn muß, ordentlich in den Abziehofen eingehängt, wobey die oben am Rande herum noch befindlichen Fugen recht gut mit Leime verstrichen werden müssen, damit durch selbige nicht die mehreste Hitze davon gehe, und alsdann die eingeweichten Species mit dem hierzu nöthigen Brandtwein hinein geschüttet, der Huth recht gut eingepaßt, auch der Schnabel von dem Huthe in die Kühlfaßröhre eingesteckt. Wenn dieses verrichtet worden, so müssen sämmtliche Fugen, sowohl an dem Huthe, als an der Kühlfaßröhre, recht gut verkleistert werden, welches wie ich schon oben bey der Vorlage erinnert, mit eben solchem Kleister von Mehle, welcher auf starke Papierstreifen gestrichen worden, verrichtet wird, und zu mehrerer Vorsorge dieses um den Blasenhuth sowohl, als um die Kühlfaßröhre, mit Kleister bestrichene Papier noch besonders mit starken Bindfaden umwunden, damit sich das Papier nicht los geben könne.

§. 16.

Nun werden so wohl die vor dem Kohlenloche befindliche eiserne Thüre, als auch die in den Ecken des Ofens oben befindlichen Zuglöcher, aufgemacht, das Feuer angezündet, und das Kohlenbehältniß voll Kohlen geschüttet, und die am Kohlenofen befindliche Thüre wiederum zugemacht. Auf diese Art wird nunmehro mit der Feuerung so lange fortgefahren, bis

der

der Huth und Röhren heiß zu werden anfangen. So bald nun der Schnabel des Huthes nach dem Kühlfasse zu anfängt, recht heiß zu werden, so macht man die in den Ecken des Abziehofens oben befindlichen Löcher bis auf eins, zu, und so bald als der Spiritus anfängt, Tropfenweise herüber zu gehen, so kann man auch dieses offen gelassene Zugloch nebst dem Aschenloche zu machen, und den Spiritus nur mit starken Tropfen übergehen lassen, wobey man jedoch dann und wann nachsehen muß, damit der Spiritus nicht etwan zu heiß übergehe oder gar stark zu laufen anfange. So bald sich dieses ereignen sollte, so darf man nur sogleich einen recht stark angefeuchteten Hader auf den Huth der Blase legen, so wird es bald nachlassen, zu stark herüber zu gehen.

§. 17.

Eben so, wie man nun darauf, daß der Spiritus nicht zu geschwinde oder mit sammt dem Phlegma herüber getrieben werde, Acht haben muß, so muß man auch dann und wann nach dem Feuer sehen, damit es nicht ausgehe, und die Blase aus den Gang komme, und dahero nöthigen Falls etwas Kohlen nachlegen. Sieht man aber, daß die Kohlen nicht zu stark glimmen, sondern eine egale Hitze unterhalten, die Tropfen auch in der gehörigen Ordnung herüber gehen, so kann man sich ziemlichermaßen eine Stunde davon entfernen, und alsdann wiederum etwas Kohlen nachlegen. Im Anfange hat man sich besonders wohl vorzusehen, damit man nicht zu starkes Feuer unter den Ofen mache, weil es sonst sehr leicht geschehen kann, daß die heftigen Dämpfe den Huth abstoßen, und der Brandtwein überschießt.

§. 18.

Bey Füllung der Blase muß man ja auch dahin sehen, daß solche nicht etwan zu voll gemacht, sondern wenigstens der vierte Theil davon leer gelassen werde, weil sonst die häufig aufsteigenden Dämpfe nicht genugsamen Platz haben und dahero den Huth sehr bald abstoßen würden. Da nun auch ein Brandtwein immer mehr Spiritus als der andere hat, so muß man dahero auch, wenn ungefähr die Hälfte so viel Spiritus herüber ist, als man Brandtwein in die Blase gefüllt hat, fleißig Acht haben, damit kein Phlegma mit herüber gehe und den Spiritus verderbe. Denn es ist allezeit besser man läßt etwas zu wenig, als zu viel, herüber gehen, weil ein einziger Löffel voll Phlegma etliche Kannen Spiritus verderben, oder doch wenigstens einen sehr unangenehmen Geschmack geben kann. Man muß also wissen, was man vor Brandtwein zum Abziehen hat, nämlich ob derselbe reichhaltig von Spiritus ist, oder nicht, welches man sehr leicht folgendermaßen erforschen kann. Man nehme zum Exempel einen Eßlöffel voll, und wiege solchen in einer kleinen Waage, alsdann zünde man ihn an, lasse den ganzen Spiritus abbrennen, und wiege sodann das übrig gebliebene Wasser, so wird man leicht gewahr werden, wie viel derselbe an Spiritus halte, und, ob es nur die Hälfte oder mehr ist, wornach man sich alsdann beym Abziehen richten kann, damit man nicht zu viel herüber gehen lasse.

§. 19.

Gleicher Gestalt kann man während dem Abziehen eine Probe anstellen. Gesetzt, man hätte eine Abziehblase, die so groß sey, daß man zwölf, sechszehn oder mehr Kannen zum Abziehen hinein thun

könne, (wo jedoch, wie ich schon gesagt, den vierten Theil der Blase noch leer bleiben müßte) und man habe ferner eine Vorlage, an welcher die Kannen mit eins, zwey, drey u. s. w. durch Ziffern angemerkt wären, so würde man an der Vorlage alsdann sehr leicht sehen können, wie viel man schon Kannen Spiritus herüber habe. Weiß man nun, wie viel der Brandtwein ungefähr an Spiritus hält, so kann man nach diesem auch wiederum leicht wissen, wie viel desselben noch auf der Abziehblase seyn möchte, und alsdenn die Vorlage nach Befinden noch einige Zeit vorliegen lassen, oder solche wegnehmen, den guten Spiritum verwahren, und den übrigen noch besonders mit herüber treiben, und solchen zu dem nächst folgenden Abzuge mit nehmen. Oder aber man läßt, nachdem ungefähr so viel Spiritus herüber ist, daß es die Hälfte des in die Blase gethanen Brandtweins ist, etwas von dem herüber gehenden Spiritus in einen alten Löffel laufen und zündet solchen, entfernt von dem andern Spiritus an, und läßt ihn ganz abbrennen, so wird man auch aus dem zurück bleibenden Phlegma sehr leicht beurtheilen können, wie viel annoch an Spiritus auf der Abziehblase sey, um das weitere Abtreiben hiernach einzurichten.

§. 20.

Da ich nun vom gewöhnlichen Abziehen der Aquavite genug gesagt zu haben glaube, so will ich hier nur noch bemerken, wie man die Aquavite noch mehr verbessern kann, welches also geschicht: Man nimmt den zum ersten male herüber gezogenen Spiritus, setzt solchem noch etwas weniges an Gewürz zu, und gießt hierzu so vieles reines Wasser, als es Spiritus ist, und zieht selbigen noch einmal herüber. Auf diese Weise bleibt alsdenn das annoch bey dem Spiritus

tus befindliche Oel welches ihm einen unangenehmen Geschmack giebt, bey dem in der Abziehblase frisch zugesetzten Wasser zurück, und der aus diesem zweymal übergetriebenen Spiritus verfertigte Aquavit bekomt alsdann einen weit angenehmern und reinern Geschmack, als der nur ein mal abgezogene.

§. 21.

Ich hoffe, daß nunmehro ein jeder nach der hier oben gegebenen Anweisung alle Sorten von Aquaviten ohne große Mühe wird abziehen können, weil ich alles so deutlich, als mir möglich gewesen, gemacht zu haben glaube. Ehe ich nun aber zur weitern Zubereitung und völligen Verfertigung der Aquavite fortgehe, und ich noch keine ordentliche Beschreibung eines so genannten Filtrir-Trichters gegeben, auf welchen doch gleichwohl auch etwas mit beruhet, so will ich, da ich solchen selbst nicht besser zu beschreiben vermag, allhier eines dergleichen Filtrir-Trichters, so wie solcher in den Grundlehren der Experimental-Chymie von dem Verfasser derselben beschrieben ist, beyfügen. Es heißt daselbst im ersten Bande S. 95. f. also: Wo man mit größern Mengen (zum Filtriren) zu thun hat, oder auch, wo es die Gelegenheit sehr oft erfordert, kleine Mengen durchzuseihen, da wird man befinden, daß ein Gefäß, welches aus Stein, irdener Waare, oder Zinn, in Gestalt eines Durchschlages, aber mit mehr Löchern verfertigt ist, den Vorzug verdient. Denn das hierzu gebrauchte Papier kann nicht so leicht von der Last zerreissen, nachdem es von der Feuchtigkeit schlapp geworden ist, wenn es einen Gegenhalt hat, als wo es hohl liegt, und wegen der Gestalt des Trichters in der Spitze oder dem mittlern Theile, so von nichts unterstützet wird, die größte Last trägt; weil selbiger verursacht, daß die ruhende Säule der flüßigen

gen Materie eben daselbst am höchsten ist. Diese Durchschläge zum Durchseihen können mancherley Größe haben; doch soll der größte darunter in seinem Umfange niemals geraumer seyn, als daß ein Bogen Papier, wenn er hinein gelegt worden, dessen innere Fläche bedecken kann. Sie müssen oben an ihrer Kante einen Rand haben, an dem sie in einem gehörigen Rahme hängen können, wenn sie hinein gesetzt worden, ohne daß sie von etwas anders unterstützt werden, welches verhindern möchte, daß die Feuchtigkeit nicht in das untergesezte Gefäß fließen könnte.

§. 22.

Der Rahm, von welchem sie also gehalten werden sollen, muß von Holze, und aus zwey Stücken gebildet seyn, die zureichend stark sind, die Last des Durchschlages und der Feuchtigkeit zu tragen, und durch die zwey andern Querstücken genau in so einem Abstande zusammen befestiget sind, daß sie den Bauch des Durchschlages zwischen sich hinunter lassen; allein, dem Rande keinen Raum dazu verstatten, sondern ihn daselbst aufhalten. Diese Rahmen können über Zober oder andere Gefäße gelegt werden, oder man kann sie an den vier Ecken mit vier Beinen unterstützen, und in diesem müssen sie den Durchschlag über einen Trichter, welcher in einer Flasche oder andern bequemen Gefäße steckt, schwebend erhalten.

§. 23.

Wo man wenig filtriren will, da kann man kleine Durchschläge auf einen gläsernen Trichter setzen, welcher in den Hals einer gläsernen Vorlage ist gesteckt worden, ohne daß man erst einen Rahm nöthig hat. Die Art von Papiere, welche sich zum Durchseihen schickt, ist diejenige, so man Filtrir-Papier nennt; welches

welches zwar weich ist, aber doch fest hält. Man muß es mit großer Sorgfalt aussuchen, denn es ist schwer, solches zu finden, das diese Absicht erfüllet.

§. 24.

Man muß sich auch zu einigen Absichten leinewandene Tücher in Größe des Papiers, welches in den Durchseiher gelegt wird, anschaffen, um solches bisweilen über, bisweilen unter selbiges zu legen. Sie müssen mittelmäßig fein seyn, und wenn die Leinewand so abgetragen ist, daß keine Wolle zurück bleibt, so ist es um desto besser, woferne sie noch vollkommen ganz ist.

VI. Vom Zuckersieden und Versüßen der Aquavite.

§. 25.

Wer nur einige Wissenschaft vom Abziehen, oder Verfertigung der Aquavite hat, der wird auch wissen, daß man den erhaltenen, das heißt, den übergetriebenen Spiritus, wegen seiner Stärke nicht trinken kann, sondern daß derselbe (wenn er gar nicht süße gemacht werden sollte) doch wenigstens mit etwas frischem reinem Wasser versezt werden müsse, um ihm seine Stärke zu benehmen und ihn trinkbar zu machen. Allein da diese Verdünnng doch sehr selten bloß mit Wasser geschiehet, sondern, wenn es ein guter Aquavit heissen soll, zugleich mit etwas Zucker versezt werden muß, so will ich dahero im folgenden zeigen, wie der hierzu nöthige Zucker ehe er unter den Spiritus gethan wird, behandelt, oder gesotten, und der Spiritus damit verdünnt und angenehmer gemacht werde.

§. 26.

§. 26.

Man nimmt nach Befinden der Menge des vorräthigen Spiritus, zwey, drey, vier oder mehrere Pfund Zucker um solchen zum gehörigen Gebrauch durch Sieden zuzubereiten. Ich will annehmen, man habe vier Pfund Zucker zu sieden nöthig. Hierzu nimmt man entweder ein verhältnißmäßig großes gut verzinntes Casserol, oder in dessen Ermangelung, auch nur ein gutes töpfernes Casserol, und gießt auf diese vier Pfund Zucker zwey bis allerhöchstens drey Kannen Wasser und setzt es über das Feuer. (Hier muß ich aber erinnern, daß man das Casserol nicht zu klein hierzu nehme, sondern noch genugsamer Platz übrig bleibe, damit der Zucker nicht sogleich überlaufen könne.)

§. 27.

Wenn nun alsdann der Zucker zu sieden anfängt, so, daß der Schaum in die Höhe steigt, so schöpft man solchen mit einen hierzu nöthigen Schaumlöffel wohl ab, und gießt alsdenn ein klein wenig kaltes Wasser hinein, und läßt ihn aufs neue kochen, worauf der Schaum abermals in die Höhe kommt, und abgeschöpft werden muß, welches man auch so lange wiederholet, bis kein Schaum mehr zum Vorschein kommt, läßt jedoch den Zucker annoch eine Weile, und zwar so lange sieden, bis derselbe, wenn man ihn in den Löffel nimmt, und wiederum heraus gießt, nicht mehr in Tropfen, sondern in der Gestalt eines Fadens herausläuft. Ist der Zucker also nunmehro so weit gesotten, so nimmt man ihn vom Feuer und sezt ihn hin daß er kalt werde, und seihet selbigen alsdann durch einen von weissen Filze verfertigten Filtrir-Huth ehe man ihn unter den Spiritus gießt. Ist dieses nun geschehen, so wird der Zucker unter den Spiritus gegos-

gegossen, recht gut durch einander geschüttelt, wohl verwahrt, und nach diesem noch einige Tage hingesezt, ehe man selbigen auf Bouteillen füllt. Man kann auch, wenn der Zucker anfängt zu sieden, das Weisse von einem Eye, welches vorhero wohl zerschlagen worden mit hinein thun.

§. 28.

Hierbey muß ich jedoch gedenken, daß man den Spiritus nicht durch Zusetzung allzuvielen Zuckerwassers, gar zu süße und zu leicht mache, so wie derselbe im Gegentheile, wenn ihm zu wenig Zuckerwasser zugesezt wird, allzu stark oder feurig seyn würde. Könnte man aber die Stärke desselben durch Zugießung des Zuckerwassers nicht genug temperiren, so kann man es doch dadurch bewirken, wenn man noch etwas frisches Brunnenwasser hinzu gießt. Wenn der Spiritus gut, und das Zuckerwasser auf obige Art verfertigt worden, so kann man nicht leicht zu viel oder zu wenig thun, wenn man just zu einer Kanne Spiritus eine viertel Kanne (auch nach Belieben etwas weniges mehr) Zuckerwasser nimmt. Es kommt hierbey auch wiederum vieles auf den Liebhaber an; manche wollen den Aquavit mit wenig Zucker, und desto stärker oder brennender haben, dahingegen andere das Gegentheil verlangen und solchen gerne sehr süß und weniger brennend trinken. Da dieses also eine Sache ist, welche von der Verschiedenheit der Liebhaberey abhängt, so wird sich also auch hierin ein jeder leicht helfen können, weßhalb ich auch nicht für nöthig finde, ein mehreres hiervon zu sagen, sondern ich will also hier nur noch etwas weniges vom Färben der Aquavite gedenken, und alsdenn zu mehrerer Beschreibung der Aquavite übergehen.

VII. Vom

VII. Vom Färben der Aquavite.

§. 29.

Da auch das Färben der Aquavite seine Liebhaber hat, welches doch im Grunde zu nichts weiter, als zum Ansehen, dient, manche aber hiermit verschiedenes vornehmen, um ihren Zweck zu erreichen, so will ich solches allhier nicht einmal anführen, sondern nur etwas wenige und unschädliche Mittel anzeigen. Zu allen rothen und ins braune fallenden Aquaviten kann man getrocknete Heidelbeere und rothen Sandel gebrauchen, und ihnen hiermit eine helle oder dunkle Farbe verschaffen. Will man welchen gelb machen, so nehme man hierzu ein wenig Safran. Soll anderer grün seyn, so kann man ihm mit Krausemünze oder Melisse diese Farbe verschaffen. Pomeranzen- und Citronen-Aquavit kann man ebenfalls sehr leicht mit dergleichen frischen Schalen färben, u. s. w.

Zweyte Abtheilung.

Danziger Aquavit-Recepte.

No. 1.

Doppel Anis-Aquavit.

Man nehme Anis 1 Pfund;
Fenchel, } jedes 1½ Loth.
Karbey, }
Pinien, 1 Loth;
Römisch. Nessel Samen, ½ Loth;

Nelken,
Muskaten-Blumen, } jedes 3 Quentchen.
Weissen Zimmt,
Ingwer, } jedes 2 Loth.

Diese Species müssen alle wohl zerstoßen, und in reines Wasser eingeweicht worden seyn, und etliche Tage an gelinder Wärme in einer wohl zugebundenen steinernen oder gläsernen Flasche gestanden haben. Hierauf gießt man alsdenn sechs bis acht Kannen Spiritus, mit eben so viel reinem Wasser, welcher (wenn der Aquavit recht gut werden soll,) vorher schon einmal [über] 1 Pf. Anis-Samen abgezogen worden, und zieht ihn hierüber noch einmal ab. Wenn dieses geschehen, so wird mit der Versüßung auf die Art verfahren, wie hiervon vorher umständlich gelehrt worden. Doch ist hierbey zu merken, daß man bey diesem Aquavit nicht nöthig habe, viel Zucker unnöthig zu verschwenden, weil der Anis, an und für sich schon viele Süßigkeit hat. Ferner so erinnre ich hier nochmals, daß man bey Aufsetzung der Species niemals vergesse, entweder etwas Weinsteinsalz, oder, in Ermangelung dessen Küchensalz, oder auch ein Paar Loth Potasche hinzu zu thun.

No. 2.

Einfachen Anis, oder geringern zu machen.

Anis, 1 Pfund;
Ingwer,
Weissen Zimmt, } jedes 3 Loth;
Kümmel, 2 Loth;
Süßholz, 3 Loth;
Wachholderbeeren, 3 Loth;

Hierauf gieße man zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, und thue eine gute Hand voll Salz hinzu,

hinzu, und lasse es dreymal vier und zwanzig Stunden in gelinder Wärme stehen, alsdenn wird es gehörig abgezogen und mit Zucker versüßt.

No. 3.

Noch eine andere Art guter Anis.

Man nimmt Anis, 1½ Pfund;
Coriander, 4 Loth;
Sternanis, 4 Loth;
Muskaten-Nüsse, ½ Loth;
Zimmet, 1 Loth;
Nelken, 1 Quentgen;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf vier bis fünf Kannen über Anis abgezogenen Spiritus, mit eben so viel reinem Brunnenwasser gegossen, und solches zusammen acht Tage lang bey gelinder Wärme digeriren lassen, alsdann abgezogen, und mit etwas Zuckerwasser so süße gemacht, als man ihn verlangt.

No. 4.

Angeliken-Aquavit.

Man nehme 1½ Pfund der besten Angeliken-Wurzel;
Pomeranzen-Schalen, 4 Loth;
Kümmel, 2 Loth;
Lorbeeren, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth;

Alles dieses fein klar gemacht, und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, und solches in einer wohl verwahrten Flasche vier bis sechs Tage in mäßiger Wärme digeriren lassen, alsdann abgezogen, und nach Belieben süße gemacht.

Dieses ist ein sehr gesunder Aquavit, welcher nicht nur die verhaltenen Winde fort treibt, sondern auch das Geblüte reiniget.

No. 5.

Veritables Abt-Wasser.

Man nehme Kümmel, 8 Loth;
Zimmet,
Cardamommen,
Coriander,
Sternanis,
} von jedem 1½ Loth;
Citronen Schalen, 6 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 4 Loth;
Salbey, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles Gesäme und Gewürze wird in einem Mörser zerstoßen, und die Citronen- und Pomeranzen-Schalenwerden auf einem harten Brete mit einem sogenannten Wiegemesser, oder in Ermangelung dessen, mit einem anderm Messer, ziemlich klar geschnittten, alsdenn zusammen in eine wohlverwahrte Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, und etliche Tage bey gelinder Wärme digeriren lassen, nach diesem abgezogen und übrigens verfahren wie vorhero gemeldet worden.

Will man ihn noch besser haben, so nehme man anstatt zehn oder zwölf Kannen ordinairen Brandtwein, fünf bis sechs Kannen schon einmal übergezogenen Spiritus, thue hierzu eben so viel frisches Wasser, und ziehe ihn über obige Species ab. Auch muß ich ein- vor allemal hier erinnern, daß, wenn man zu einem Aquavite Citronen- oder Pomeranzen-Schalen mit nimmt, es mögen nun frische oder getroknete seyn, allezeit die innre weisse Schale mit einem scharfen

fen Messer gut ausgeschnitten werden muß. Sind es trockene Schalen, so müssen selbige ungefähr vier und zwanzig Stunden in Wasser eingeweichet werden, damit sie sich gut abschälen lassen.

No. 6.

Approbirte Pesttropfen.

Man nimmt Aloe, Theriack, jedes 1½ Loth;
Rhabarber, 1 Loth;
Lerchenschwamm, 1 Quentchen;
Zittwer, ½ Loth;
Entian, 1½ Quentchen;
rothe Myrrhen, 2 Quentchen;
Diptam, Tormentill, Kampfer, Biebergeil, Angelica, von jedem 1½ Loth;
Terra Sigillata, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Weinsteinsalz, 1 Loth.

Sämmtliche Species werden gehörig klar gemacht und in eine hinlänglich große gläserne Flasche gethan, und hierauf eine reichliche Kanne Vorlauf von Wachholderbrandtwein gegossen, alsdenn recht gut mit Blase verbunden und entweder an die Sonne oder auf einen mäßig warmen Ofen gesetzt, und so lange digeriren lassen, bis es die Farbe wie ein rother Wein bekommt, nach diesem ordentlich filtrirt, und zum Gebrauch in einer gläsernen Flasche wohl aufbewahrt. Von diesen Tropfen kann man früh Morgens zehn bis zwanzig Tropfen als ein Präservativ gebrauchen.

No. 7.

Alant-Aquavit.

Man nehme Alant-Wurzel, 1 Pfund;
Veilchenwurzel, 4 Loth;
Pomeranzen, 4 Loth;
Potasche, 6 Loth.

Alles klar geschnitten und gestoßen, in eine Flasche gethan und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, und solches etwa acht Tage lang in gelinder Wärme stehen lassen, und alsdenn gehörig abgezogen und mit Zucker nach Belieben versüßt.

No. 8.

Brust-Aquavit.

Man nehme Zimmet,
Cardamommen,
Cubeben,
} von jedem 1 Loth;
Anis, 8 Loth;
Violwurzel, 3 Loth;
Kümmel, 2 Loth;
Fenchel, 2 Loth;
Muskaten-Blüthen, ½ Loth;
Holunder-Blüthen, 4 Loth;
Rosenblätter, 2 Hände voll;
kleine Rosinen, 8 Loth;
Feigen, 8 Loth;
Römische Camillen, 2 Hände voll.

Alle diese Species werden gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine Flasche gethan, und hierauf etwa sechs Kannen Landwein und drey Kannen Spiritus (oder aber sechs Kannen ordinairer Brandtwein) gegossen, und hierzu eine Paar Loth Weinsteinsalz gethan, alsdenn sechs oder acht Tage digeriren lassen

und

und hernach, wie gewöhnlich, abgezogen, und mit Zucker hinlänglich versüßt.

No. 9.

Rothes Brustwasser oder Aquavit.

Cubeben, } jedes 1 Pfund;
Cardamommen, }
Johannis-Brodt, 1 Loth;
Violwurzel, } jedes ½ Loth;
Angelica, }
Anis, 2 Loth;
Zimmet, 1 Loth;
Paradies-Körner, }
Muskaten-Nuß, |
rothe Brustbeere, |
Kramer-Kümmel, |
Süßholz, } von jedem ½ Loth.
Pomeranzen-Schalen, |
Citronen-Schalen, |
Calmus, |
Alant-Wurzel, }

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine Flasche gethan und hierauf zwölf Kannen Brandtwein gegossen, etliche Tage digeriren lassen, alsdenn abgezogen mit Zucker versüßt und mit etwas Cochenille tingirt.

No. 10.

Sogenannten blauen Aquavit.

Man nehme blaue Bibernell-Wurzel, 3 Pfund;
Krausemünze, 6 Loth;
Melisse, 4 Loth;
Anis, 4 Loth;

Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
schwarzen Kümmel, 3 Loth;
Lorbeeren, 2 Loth.

Wenn alles klein gemacht, und in eine Flasche gethan worden, so gießt man hierauf zwölf Kannen Brandtwein, und läßt es acht Tage in gelinder Wärme stehen, alsdann wird es abgezogen und mit dem gehörigen Zucker versüßt. Da dieser Aquavit blau aussiehet, so kann man, um ihm noch ein schöneres Ansehen zu geben, unter die ganze Masse, wenn sie zum Einfüllen in Bouteillen fertig ist, ein ganzes Büchelchen gut Blättchengold, welches vorher klar gemacht worden, thun. Dieses Blättchengold kan man folgender Gestalt leicht klar machen, nämlich man gießt etwas Aquavit in ein reines Töpfchen, thut das Gold hinein, nimmt einen kleinen Quirl, und quirlt solches nach Belieben so klar, als man will, jedoch darf es auch nicht allzu klar seyn.

No. 11.

Chemnitzer Luftwasser.

Man nimmt Alant-Wurzel, 4 Loth;
große Rosinen, 1 Pfund;
Geraftelwurzel, ½ Loth;
Salbey,
Ysop,
goldnen Wiederthon,
Huflattig,
Scabiosen,
Majoran,
von jedem 1 Hand voll;
Enzian, 1 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Zimmet, 1 Loth;

Süßholz,

Süßholz, 2 Loth;
Violenwurzel, 1 Loth;
Lorbeeren,
Wachholderbeeren, } jedes 2 Loth;
schwarze Brustbeeren,
Nelken, 1 Loth;
Citronen-Schalen, 3 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine schickliche steinerne Flasche gethan, alsdenn vier Kannen Spiritus Vini und eben so viel reines Brunnenwasser darauf gegossen, solches wohl verwahrt sechs oder acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, und nach Verlauf dieser Zeit, nebst noch ein Paar Kannen Wasser in die Abziehblase gethan und gehörig abgezogen. Wenn es abgezogen ist, so wird es mit Zuckerwasser nach Belieben versüßt, und mit etwas Safran gelb gemacht. Hierzu kommt endlich noch sechs Gran Bisam, welcher vorhero aufgelößt und gehörig abgerieben worden.

No. 12.

Chemnitzer Luftwasser auf eine zweyte Art.

Man nehme Alant-Wurzel, 3 Loth;
Nelken, 1½ Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Veilchen-Wurzel, 3 Loth;
Süßholz, 4 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Zimmet, 2 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Engelsüß, 3 Loth;
Lorbeeren, 2 Loth;
Wachholderbeeren, 2 Loth;
Cardobenedicten Kraut, 2 Hände voll;

Melisse, 1 Hand voll;
Salbey, 1 Hand voll;
Scabiosen, 1 Hand voll;
Ysop, 2 Hände voll;
Ehrenpreis, 2 Hände voll;
Anis, 6 Loth;
Fenchel-Samen, 4 Loth;
Römischen Nessel-Samen, 1 Loth;
Calmus, ½ Loth.
Roßmarin-Blätter, ½ Loth.

Nachdem nun alles dieses klar gestoßen und geschnitten worden, so thue man es in eine steinerne Flasche, hierzu noch zwey Loth Weinsteinsalz und zwölf Kannen ordinairen Brandtwein darauf gegossen, alsdenn wenigstens vierzehn Tage in gelinder Wärme stehen lassen ehe es abgezogen wird. Soll er gelb werden und einen andern Geruch bekommen, so thut man hierzu etwas Safran und Bisam, wie bey vorhergehendem gemeldet worden.

No. 13.

Chemnitzer Luftwasser auf eine dritte Art.

Man nehme Alant-Wurzel, Huflattig-Wurzel, } jedes 2 Loth;
rothe Enzian-Wurzel, 6 Loth;
Benedikt-Wurzel, Ingwer, Lorbeer-Wurzel, } jedes 3 Loth;
Zimmet, Cardamomen, } jedes 4 Loth;
Weiß Andorn Kraut, Salbey, Majoran, Ysop, } jedes eine Hand voll;

Veil-

Veilchen-Wurzel,
Engelsüß, } jedes 6 Loth;
Süßholz,
kleine Rosinen,
Datteln,
Brustbeere, } jedes 6 Loth;
Sebesten,
Pinien,
Mandeln,
Feigen, 2 Loth;
Fuchslunge, 1 Loth;
Anis,
Fenchel, } jedes 1 Loth;
Nessel-Samen,
Franzbrandtwein, 12 Kannen;
Safran, anderthalb Quentchen;
Moschus, 15 Gran;
feinen Zucker, 3 bis 4 Pfund.

Hierbey wird eben also verfahren, als wie bey den vorhergehenden angezeigt worden.

No. 14.

Calmus-Aquavit.

Calmus, 1½ Pfund;
Citronen-Schalen, 4 Loth;
Ingwer, 4 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth.

Wenn alles klein geschnitten und gestoßen worden, so gießt man hierauf zwölf Kannen Brandtwein, und läßt es etliche Tage bey gelinder Wärme digeriren, alsdenn wird es abgezogen und gehörig mit Zuckerwasser versüßt.

No. 15.

No. 15.

Cardobenedicten-Aquavit.

Cardobenedicten-Kraut, 20 Hände voll;
Basilicum, }
Majoran, }
Ysop, } jedes 1 Loth;
Salbey, }
Römische Camillen, }
weissen Zimmet, } jedes 2 Loth;
Ingwer, }

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, vier bis sechs Tage in gelinder Wärme digeriren lassen, und nach diesem abgezogen und gehörig süße gemacht.

No. 16.

Cardamomen-Aquavit.

Cardamomen in Schalen, 4 Loth;
Zimmet, 1½ Loth;
Nelken, 1 Loth;
Citronen-Schalen, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles wird gehörig klar geschnitten und gestoßen, alsdenn hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, und bey genugsamer Wärme wenigstens sechs bis acht Tage lang digerirt, alsdenn abgezogen, und mit genugsamen Zuckerwasser versüßt.

No. 17.

Carmeliter-Wasser.

Man nehme Melissen-Blätter, 6 Hände voll;
Betonien-Kraut, 3 Hände voll;

Citro-

Citronen-Schalen, 4 Loth;
Muskaten-Nuß, 2 Loth;
Coriander, 2 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Zimmet, 1 Loth.

Auf diese klar gestoßnen Species gieße man vier Kannen guten Wein und zwey Kannen Spiritus Vini, lasse es etliche Tage digeriren und ziehe es alsdenn ab, und versüße es nach Belieben.

No. 18.

Kaffee-Aquavit.

Man nehme vier Pfund ordinairen Zucker, löst ihn in 8 Kannen laulichtem Wasser auf, und schüttet etliche Löffel gute Bierhefen darzu, läßt es an einem etwas warmen Orte in einem eichnen Fäßchen gären, bis es einen weinsäuerlichen Geruch bekommt, und die Blasen sich setzen, welches ungefähr in drey bis vier Tagen geschiehet. Hierein rühre man im Anfange ein Pfund gebrannte und gemahlne Kaffee-Bohnen, und lasse es mit einander abgären, und wenn dieses geschehen, so ziehe man es ab. Ferner ziehet man den erlangten Spiritum nochmals über ein halb Pfund gemahlnen Kaffee ab, nachdem man ihn vorher in einer wohlverwahrten Flasche, bey gelinder Wärme digeriren lassen. Endlich versüße man ihn nach Belieben. Auf eben diese Art kann man auch mit der Chocolade verfahren, und wird dadurch einen sehr angenehmen und dem Magen dienlichen Aquavit erhalten.

No. 19.

Veritables Aqua Carminativa.

Man nehme Galgant, 1 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 3 Loth;

Citro-

Citronen-Schalen, 4 Loth;
Zittwer-Samen, ½ Loth;
Angelika-Wurzel, 1 Loth;
Lorbeeren, 1 Loth;
Wachholderbeeren, 1 Loth;
Römische Camillen, ½ Loth;
Zimmet, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Nachdem dieses alles zerstoßen und zerschnitten worden, so gießt man hierauf zehn Kannen Brandtwein, läßt solches acht Tage an genugsamer Wärme digeriren. Zieht es alsdenn ab, versüßt es so wie man es haben will.

No. 20.

Carminativ auf eine andere Art.

Man nimmt acht Kannen guten Brandtwein, und macerirt darinn etliche Tage lang ein Pfund reinen Anis und destillirt es herüber. Alsdenn nehme man ein Dutzend frische Pomeranzen, schneide das Gelbe auf das zärteste ab, schütte darzu zwey Loth gröblich zerstoßene Muskatennüsse, ein halb Loth zerstoßene Nelken, weiche es mit obigem Spiritus ein, und destillire es noch einmal.

Hierauf versüße man es mit einem halben Pfund Zuckerkant.

No. 21.

Der sogenannte Krampambuli.

Man nimmt feinen Zimmet, 8 Loth;
Macis-Blumen, 2 Loth;
Cubeben, 1 Loth;
Macis-Nüsse, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;

Nelken,

Nelken, ½ Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth;
Süßholz, 1 Loth;
Pfirschkern, 2 Loth;
Calmus, 1 Quentchen;
Citronen-Schalen, 3 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gehörig zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zwölf Kannen Brandtwein gegossen, und wohl verwahrt bey gelinder Wärme acht Tage lang stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit genugsamen Zuckerwasser versüßt.

No. 22.

Citronen-Aquavit.

Man nehme Citronen-Schalen, 1½ Pfund;
Coriander, 2 Loth;
Gottvergeß, ½ Loth;
Engelsüß, 1 Loth;
Muskaten-Blumen, ½ Loth;
Nelken, ½ Loth;
Cibeben, 1 Loth;
Cubeben, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Violwurzel, ½ Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth;

Wenn das Weisse fein sauber aus den Citronen-Schalen gemacht worden, so werden solche klar geschnitten, so wie die übrigen Species gehörig zerstoßen, und zusammen in eine steinerne wohlverwahrte Flasche gethan

than und zwölf Kannen Brandtwein darauf gegossen, und acht Tage bey gelinder Wärme digeriren lassen, alsdenn gut abgezogen, und mit Zuckerwasser hinlänglich versüßt. Will man endlich diesem Aquavit noch eine schöne Citronengelbe Farbe und guten Geruch geben, so verfahre man folgender Gestalt:

Man nehme eine frische Citrone und ein Stückchen Zucker und reibt den Zucker mit der Citrone so lange bis derselbe gelb wird. Dieses Gelbe schabt man alsdenn ab, und reibt so lange bis die ganze Schale der Citrone abgerieben ist, alsdenn thut man diesen abgeschabten Zucker unter etwas von gläutertem Zuckerwasser, so viel als zur Versüßung nöthig ist, und gießt solchen nachhero unter den Citronen-Spiritus, so erhält derselbe nicht nur eine schöne gelbe Farbe, sondern er bekommt überdieses noch einen sehr angenehmen Geruch.

No. 23.

Einen guten Blähungen treibenden Aquavit.

Man nehme Römische Camillen, 8 Hände voll;
vom Weissen gereinigte Pomeranzen-Schalen, 8 Loth;
Lorbeeren, 3 Loth;
Wachholderbeeren, 3 Loth;
Dillsamen, 6 Loth;
Anis, 4 Loth;
Fenchel, 3 Loth;
Kümmel, 4 Loth;
Cardobenedictensamen, 1 Loth;
Marien Distelsamen, 2 Loth;
Wohlgemuth, 1 Hand voll;
Cardobenedicten-Kraut, 1 Hand voll;
Wermuth, 1 Hand voll;

Feld-

Feldkümmel, 2 Hände voll;
Poley, 1 Hand voll;
Tausendgüldenkraut, 2 Hände voll;
Wasserfenchel, 4 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles zusammen theils gröblich zerstoßen, theils klar geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein geschüttet, und sechs bis acht Tage lang bey gelinder Wärme digeriren lassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

Hierbey muß ich ein- für allemal erinnern, daß man jederzeit, wenn man Species zum Abziehen, zum digeriren aufsetzt, eine hinlänglich große Flasche hierzu erwähle, damit solche nicht so voll werde, weil sie sonst, wenn der Spiritus etwas warm wird, leicht zerspringen könnte.

No. 24.

Ein sogenanntes Koliken oder Wundwasser.

Man nehme Camillen-Blumen, 6 Hände voll, weiche sie vier und zwanzig Stunden in sechs Kannen starken Brandtwein, hernach presse man sie stark aus, und weiche in den ausgepreßten Brandtwein abermal sechs Hände voll dieser Blumen, (NB. die Blumen müssen frisch seyn) und preßt sie nach vier und zwanzig stündiger Digestion wieder aus; alsdenn weicht man zum dritten Male in diesem Brandtwein:

Camillen Blumen, 4 Hände voll;
Wermuth, 3 Hände voll;
Poley, 4 Hände voll;
Wohlgemuth, 4 Hände voll;
Dillsamen, 6 Loth;
Karbe, 3 Loth;

Kramkümmel, 3 Loth;
Cardobenedictensamen, 3 Loth;
Marien-Distelsamen, 3 Loth;
Wachholderbeeren, 2 Loth;
Lorbeeren, 2 Loth.

Digerire alles zusammen noch etliche Tage, alsdenn distillire man es. Dieses dient in der Wind-Kolik, die von Erkältung, oder auch von zähme kalten Schleim, von Essen des Obstes, Melonen und dergleichen herrührt und wärmet dem Magen.

No. 25.

Annoch ein sehr guter Blähungs-Aquavit.

Man nehme aromatischen Calmus, 3 Loth;
frische Orangen-Blühten, 2 Loth;
frische Pomeranzen-Schalen, 4 Loth;
frische Citronen-Schalen, 4 Loth;
Epheu-Samen, 3 Loth:
Anis-Samen, 3 Loth;
Fenchel, 3 Loth;
Kümmel, 3 Loth;
Coriander, 3 Loth;
Kramkümmel, 2 Loth;
Zimmet, 4 Loth;
Muskaten-Nuß, 3 Loth;
Muskaten-Blumen, 2 Loth;
Nelken, 1½ Loth.

Auf diese Species werden zwey Kannen Spiritus Vini gegossen, etliche Tage digerirt, nachmals noch zwey Kannen Spiritus dazu gethan und mit einander abgezogen. Alsdenn siede man ein Pfund Zucker in einer halben Kanne Wasser, mische es darunter, und gieße, wenn es nöthig, noch eine halbe Kanne frisch Brunnenwasser darzu.

No. 26.

Karbey-Aquavit.

Man nehme Karbey, 2 Pfund;
Römischen Nessel-Samen, 1 Loth;
Coriander, 2 Loth;
Feigen, 1½ Loth;
Anis, 1 Loth;
Fenchel, ½ Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Süßholz, 1 Loth;
Citronen-Schalen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles zusammen gehörig klar gemacht, in eine hinlänglich große Bouteille gethan und etliche Tage weichen lassen, alsdenn abgezogen, und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 27.

Doppel Kümmel-Aquavit.

Man nehme Kümmel, 2 Pfund;
Anis, 6 Loth;
Fenchel, 4 Loth;
Veilchenwurzel, 3 Loth;
Coriander, 6 Loth;
Zittwerwurzel, 6 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 4 Loth;
Citronen-Schalen, 4 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Nachdem nun diese sämmtlichen Species gehörig zerstoßen und zerschnitten worden, so thut man solche in eine steinerne Flasche und gießt hierauf fünf bis sechs Kannen über Kümmel bereits einmal abgezogenen

Spiritum, läßt solches bey gelinder Wärme etliche Tage weichen, zieht solchen alsdenn gehörig ab, und versüßt ihn mit Zucker so wie man ihn verlangt.

No. 28.

Kümmel-Aquavit auf eine andere Art.

Man nehme Kümmel, $\frac{3}{4}$ Pfund;
Citronen-Schalen, 4 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 3 Loth;
Anis, 4 Loth;
Weinsteinsalz, 1 Loth.

Alles klar geschnitten und gestoßen, alsdenn in eine Flasche gethan, und zehn Kannen ordinairen Brandtwein darauf gegossen, und etliche Tage an einem warmen Orte stehen lassen, hernach abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 29.

Erdbeer-Aquavit zu machen.

Man nimmt von dem besten Franzbrandtwein nach Belieben vier, sechs oder acht Kannen, je nachdem man viel machen will, thut solchen in eine gläserne Flasche, welche vorhero etwas über die Hälfte mit ein wenig zerquetschten Erdbeeren angefüllt worden, läßt solche vierzehn Tage auch wohl drey Wochen bey gelinder Wärme stehen, und nach Verlauf dieser Zeit, gießt man den Brandtwein ab, und thut eben so viel frische Erdbeeren wieder hinein, und läßt ihn noch eine Zeit lang stehen, gießt ihn nach diesem ab, und versetzt ihm mit so viel Zuckerwasser, als hierzu nöthig ist, um ihm die gehörige Süßigkeit zu verschaffen.

No. 30.

Fenchel-Aquavit.

Man nimmt Fenchel, 1¼ Pfund;
Koriander, 2½ Loth;
Kümmel, 2 Loth;
Anis, 2½ Loth;
Violwurzel, 2½ Loth;
Cardamomen, 3 Loth;
Nelken, 1 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gehörig zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen guten Brandtwein gegossen, sechs bis acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 31.

Doppelt gebranntes Wasser.

Man nimmt Rhabarber, 1 Pfund;
Ysop, 2 Loth;
Alant, 2 Loth;
Sellery, 2 Loth;
Cassia ligna, 3 Loth;
Süßholz, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf sechs Kannen Spiritus mit eben so viel Kannen frischen Brunnenwasser vermischt gegossen, und solches sechs oder acht Tage bey

gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn gehörig abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versetzt.

No. 32.

Doppeltes Goldwasser.

Man nimmt Radic. Calamit. aromat. 2 Loth;
Galgant, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Muskaten-Blühten, 1½ Quentchen;
Muskaten-Nüße, ½ Loth;
Nelken, ½ Loth;
Zimmet, ½ Loth;
Cubeben, 1 Quentchen;
Florentinische Viol-Wurzel, 1 Loth;
Zittwer, 3 Quentchen;
Citronen-Schalen, 1 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 1 Loth;
Roßmarin-Blätter, 1 Quentchen;
Pfirsich-Blühten, 1 Hand voll;
Indianische Spike, 2 Quentchen;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel reinem Wasser vermischt, gegossen, solches alsdann bey gelinder Wärme vier bis sechs Tage weichen lassen, und nach diesem abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versetzt.

Wenn dieser Aquavit nun so weit ist, daß er in Bouteillen gefüllt werden soll, so nimmt man alsdenn auf jede Kannen-Bouteille drey auch vier Blättchen gutes Gold, thut solches in ein reines Töpfchen, gießt hierauf ein wenig von diesem Aquavit, nimmt einen kleinen Quirl, und quirlt es damit so klar, als man

es

es für nöthig findet, (jedoch auch nicht allzu klar) und gießt solches in die bestimmte Bouteille.

No. 33.

Eine zweyte Art etwas geringeren Goldwassers.

Nimm Angelica, 3 Loth;
Calmus, 3 Loth;
Meister-Wurzel, 2 Loth;
Alant-Wurzel, 2 Loth;
Zittwer, 4 Loth;
Tormentill-Wurzel, 1 Loth;
Diptam, 1 Loth;
Teufels-Abbis, 1 Loth;
Baldrian-Wurzel, ½ Loth;
Bibernell-Wurzel, 1 Loth;
Wachholder-Wurzel, 4 Loth;
weissen Sandel, 2 Loth;
Süßholz, 1 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 1 Hand voll;

Alles dieses gehörig klar gestoßen und geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, vier bis sechs Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen, mit Zuckerwasser versetzt, und gutes Blättchen Gold, wie oben gemeldet hinein gethan.

No. 34.

Dritte Art Goldwasser.

Man nimmt feinen Zimmet, 4 Loth;
Cardamomen, 3 Loth;

Muskaten-Blühten, 3 Loth;
Muskaten-Nüße, 3 Loth;
Paradies-Körner, 3 Loth;
Nelken, 3 Loth;
Ingwer, 3 Loth;
Roßmarin-Blühten, 4 Loth;
Melisse, 4 Loth;
Salbey, 4 Loth;
Indianische Spike, 1 Loth;
Anis, 1 Loth;
Fenchel, 1 Loth:
Rhodiser-Holz, 2 Loth;
Gelben Sandel, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 1 Loth.

Alles dieses wird gröblich zerstoßen und zerschnitten, und 4 Kannen Spiritus Vini darauf gegossen. Hierauf lasse man es etliche Tage digeriren, destillire es alsdenn, versüße es mit Zuckerwasser und thue gutes Blättchen-Gold hinein.

No. 35.

Vierte Art, als ein Gesundheitsgoldwasser.

Man nimmt Basilium Kraut, 4 Loth;
Provinz-Rosen, 4 Loth;
Roßmarin, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 4 Loth;
Laudanum, 3 Loth;
Angelica, 4 Loth;
Rhabarber, 4 Loth;
Baldrian, 3 Loth;
Salbey, 3 Loth;
Thymian, 4 Loth;
Rapontica, 4 Loth;
Muskaten-Blumen, 4 Loth;

Nelken,

Nelken, 4 Loth;
Zittwer, 4 Loth;
Galgant, 3 Loth;
Viol-Wurzel, 4 Loth;
Ehrenpreiß, 4 Loth;
Wohlgemuth, 3 Loth;
Knabenkraut-Wurzel, 4 Loth;
Tormentill-Wurzel, 6 Loth;
Muskaten-Nüße, 4 Loth;
Fenchel, 4 Loth;
Engelsüß, 8 Loth;
braune Betonien, 8 Loth;
Borragen, 4 Loth;
weissen Senf, 8 Loth;
Ingwer, 6 Loth;
Lilium cavalium, 4 Loth;
Paradies-Körner, 6 Loth;
Langen Pfeffer, 4 Loth;
Cardamomen, 6 Loth;
Cubeben. 6 Loth;
trockenen Meerrettich, 6 Loth;
Lungenwurzel, 6 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth;

Alles dieses klar gestoßen und zerschnitten, in eine große steinerne Flasche gethan, und hierauf vierzehn Kannen Franzbrandtwein gegoßen, acht Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, und alsdenn abgezogen und mit dem gehörigen Zuckerwasser und guten Goldblättchen versetzt.

No. 36.

Krausemünzen-Aquavit.

Man nehme zehn bis zwölf Hände voll trockene Krausemünze, mache sie etwas klar, thue solche in

eine steinerne Flasche und gieße darauf zehn Kannen Brandtwein, lasse es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, und ziehe es alsdenn ab. Hierzu thut man auch ein Paar kleine Hände voll Küchensalz, wenn man es zum weichen aufsetzt. Wenn der Spiritus abgezogen, so versüßt man ihn mit Zuckerwasser, wie gewöhnlich. Zum Grünfärben nimmt man alsdenn etwa eine Hand voll getrocknete Krausemünze.

No. 37.
Zweyte Art Krausemünzen-Aquavit.

Man nimmt Krausemünze, 1 Pfund;
Bitterklee, 2 Loth;
Wermuth, 1 Loth;
Raute, 1 Loth;
Melisse, 2 Loth;
Salbey, 1 Loth;
Cubeben, $\frac{1}{2}$ Loth;
Muskaten-Blumen, $\frac{1}{2}$ Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 1 Loth, oder
Küchensalz, 1 Hand voll.

Alles dieses klar gemacht, in eine Flasche gethan, und hierauf acht bis neun Kannen Brandtwein gegossen, und nachdem es etliche Tage bey gelinder Wärme gestanden, gehörig abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt. Zum Grünfärben kann man eine Hand voll getrocknete Krausemünze oder auch Bärenklaukraut nehmen, macht solches ein wenig klar, thut es alsdenn in ein Töpfchen, hängt es in eine Flasche, worein ungefähr eine Kanne von dem Spiritus gegossen worden, läßt es ausziehen, und färbt nachhero den andern hiermit.

No. 38.

Löffelkraut-Aquavit.

Man nimmt gutes frisches Löffelkraut, 10 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Küchensalz, 2 kleine Hände voll;

Wenn dieses etwas klein gemacht worden, so thut man es in eine steinerne Flasche, und gießt darauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, läßt es bey gelinder Wärme einige Tage stehen, und zieht es alsdenn ab. Will man diesen Aquavit aber recht gut haben, so thut man den erhaltenen Spiritum nochmals in eine Flasche, und thut abermals sechs bis acht Hände voll Löffelkraut hinein, läßt es wiederum einige Tage stehen, gießt sodann eben so vieles reines Wasser hinzu, und zieht es noch einmal ab. Nunmehro wird dieser erhaltene Spiritus mit genugsamen Zuckerwasser versetzt.

No. 39.

Luftwasser zu machen.

Man nehme frische Alant-Wurzel, 4 Loth;
Wachholderbeeren, 4 Loth;
Anis, 6 Loth;
Fenchel, 3 Loth;
Karbey, 2 Loth;
Calmus, 2 Loth;
Süßholz, 2 Loth;
Muskaten-Nüße, 1 Loth;
Muskaten-Blumen, $\frac{1}{2}$ Loth;
Cardamomen, $\frac{1}{2}$ Loth;
Zimmet, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Camillen, 1 Loth;
Krausemünze, 2 Hände voll;
ganze Lorbeeren, 4 Loth;

Nelken,

Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth;
weissen Ingwer, $1\frac{1}{2}$ Loth;
weissen Zimmet, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Storax, 2 Loth;
Weinsteinsalz, $1\frac{1}{2}$ Loth.

Alles dieses gehörig klar gestoßen und geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf acht Kannen Brandtwein gegossen, und bey temperirter Wärme einige Tage weichen lassen, alsdann abgezogen und mit dem nöthigsten Zuckerwasser versetzt.

No. 40.

Zweyte Art Luftwasser.

Frische Alant-Wurzel, 8 Loth;
weisse Bibernell-Wurzel, 6 Loth;
Dillenkraut, 1 Hand voll;
Ysop, 1 Hand voll;
Melisse, 1 Hand voll;
Roßmarin, 1 Hand voll;
Salbey, 1 Hand voll;
Dillensamen, 2 Loth;
Anis, 2 Loth;
Kümmel, 2 Loth;
Fenchel, 2 Loth;
scharfen Zimmet, 4 Loth;
Muskaten-Blumen, 2 Loth;
Benzoe-Harz, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Storax, $1\frac{1}{2}$ Loth;
guten Safran, 3 Quentchen;
Lorbeeren, 2 Loth;
Wachholderbeeren, 1 Loth.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, mit sechs bis acht Kannen Anis-Spiritus acht Tage lang weichen lassen, alsdann abgezogen, mit etwas Safran gelb

gelb gefärbt, und mit Zucker süße gemacht. Dieses Luftwasser soll denjenigen gute Dienste leisten, so Brustbeklemmungen haben, und mit über sich steigenden Blähungen geplagt sind.

No. 41.

Ein gutes Magenwasser.

Man nehme langen Pfeffer, 8 Loth;
Angelica, 8 Loth;
Ingwer, 6 Loth;
gelben Senf, 8 Loth;
Paradies-Körner, 8 Loth;
Enzian, 6 Loth;
Citronen-Schalen, 8 Loth; } beydes vom
Pomeranzen-Schalen, 8 L. } Weissen inwendig gereinigt.
Calmus, 6 Loth;
Lorbeeren, 6 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gehörig zerstoßen und zerschnitten, in eine Flasche gethan, und darauf zwölf Kannen Brandtwein gegossen, und ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 42.

Zweyte Art Magenwasser.

Man nehme Ingwer, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Lorbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Paradies-Körner, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Pomeranzen-Schalen, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Cardobenedicten-Kraut, 4 Hände voll;
Enzian, 2 Loth;
Citronat, 3 Loth;

Calmus,

Calmus, 3 Loth;
Galgant, 2 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
Ostenci, 2 Loth;
Angelica, 2 Loth;
Nelken, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine Flasche gethan, vierzehn Kannen Brandtwein darauf gegossen, und sechs bis acht Tage weichen lassen, alsdenn abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versetzt.

No. 43.

Dritte Art Magenwasser.

Man nehme Krausemünze, 3 Hände voll;
Melisse, 4 Hände voll;
Römische Camillen, 3 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 3 Hände voll;
Mastix-Körner, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Calmus, 4 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 12 Loth;
Wachholderbeeren, 8 Loth;
Kümmel, 8 Loth;
Fenchel, 6 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Wenn alles gehörig zerstoßen und zerschnitten worden, so thut man es in eine Flasche, gießt darauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, läßt es ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme stehen, und zieht es alsdenn gut ab, und versüßt es mit Zuckerwasser.

No. 44.
Das weisse Magenwasser.

Man nehme Calmus, 3 Loth;
Anis, 4 Loth;
weissen Zimmet, 1½ Loth;
Zittwer, 1 Loth;
Citronen-Schalen, 2 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 2 Loth;
Galgant, 1 Loth;
Violwurzel, 2 Loth;
Lorbeeren, 2 Loth;
Muskat-Nüße, 1 Loth;
weissen Enzian, ½ Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Dieses alles gröblich klar zerstoßen und zerschnitten, in eine Bouteille gethan, und hierauf zwölf Kannen Brandtwein gegossen, sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn abgezogen, und mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 45.
Zweyte Art weisses Magenwasser.

Man nehme Anissamen, 1¼ Pfund;
Calmus, 6 Loth;
Ingwer, 6 Loth;
Citronen-Schalen, 3 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 4 Loth;
Angeliken-Wurzel, 4 Loth;
Benedicten-Wurzel, 4 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 3 Hände voll;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles zusammen gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, und zehn bis zwölf Kan-

Kannen Brandtwein darauf gegossen, ungefähr acht Tage weichen lassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt, so süß, wie es einem jeden beliebig ist.

No. 46.

Rothes Magenwasser.

Man nehme Anis, 6 Loth;
Fenchel, 4 Loth;
Citronen-Schalen, 2 Loth;
Krausemünze, 2 Hände voll;
Melisse, 2 Hände voll;
Roßmarin, 2 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Salbey, 2 Hände voll;
Zimmet, 3 Loth;
Nelken, 3 Loth;
Muskaten-Nuß, $2\frac{1}{2}$ Loth;
Muskaten-Blüthen, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Paradies-Körner 2 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Cubeben, 2 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Langen Pfeffer, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Auf diese zerstoßenen und klargeschnittenen Species werden zwölf Kannen Brandtwein in einer steinernen Flasche gegossen und solche ungefähr acht bis zwölf Tage bey gelinder Wärme stehen gelassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser gehörig versüßt. Die rothe Farbe kann man ihm, wie ich weiter oben gesagt, mit getrockneten Heidelbeeren oder auch mit gebranntem Zucker geben.

No. 47.

Das grüne Magenwasser.

Man nehme Zimmet, 4 Loth.
Calmus, 2 Loth;
Ingwer, 3 Loth;
Muskaten-Nüsse, 1 Loth;
Muskaten-Blumen, 3 Quentchen;
Nelken, 1 Loth;
Galgant, 1 Loth;
Anis, 3 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Citronen-Melisse, 2 Hände voll;
Pomeranzen, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth;

Alles dieses gehörig klar gemacht, theils zerschnitten, theils zerstoßen in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn abgezogen. Da es nun aber grüner Aquavit heissen soll, so kann man, ehe man ihn süß macht, ungefähr eine Hand voll getrocknete Krausemünze und ein Paar Hände voll Melisse hinein thun, und die grüne Farbe hiervon ausziehen lassen, alsdenn filtriren und mit dem nöthigen Zuckerwasser versetzen.

No. 48.

Noch eine ganz einfache Art, Magenwasser zu machen.

Man nehme Calmus, 6 Loth;
Pomeranzen, 4 Loth;
Zittwerwurzel, 6 Loth;
Anis, 6 Loth;
Fenchel, 6 Loth;

Cardamomen, 3 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 3 Hände voll;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Nachdem alles gehörig zerstoßen und klar geschnitten worden, so thue man es in eine steinerne Flasche, und gieße hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel reinem Wasser, lasse es ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme stehen, alsdenn ziehe man es ab, und versüße es mit dem gehörigen Zuckerwasser.

No. 49.

Noch eine Art Magenwasser.

Man nehme Wachholderbeeren, 2 Loth;
Veilchen-Wurzel, 2 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Zimmet, 1 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Coriander, 1 Loth;
Anis, 4 Loth;
Ingwer, 2 Loth;
Calmus, 2 Loth;
Süßholz, 3 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Salbey, 1 Hand voll, und
Weinsteinsalz, 1 Loth, oder
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Stoße und schneide alles gröblich, thue es in eine steinerne Flasche und gieße hierauf zehn bis zwölf Kannen guten Brandtwein, lasse es bey gelinder Wärme sechs bis acht Tage weichen, ziehe es alsdenn gehörig ab, und versetze solches mit Zuckerwasser.

No. 50.

Mastix-Wasser.

Man nehme Mastix, 9 Loth;
Myrrhen, 3 Loth;
Weihrauch, 2 Loth;
Gummi Benzoe, 2 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Cubeben, 1 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles gehörig zerstoßen und klein geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan und hierauf zehn bis zwölf Kannen guten Brandtwein gegossen, sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 51.

Zweyte Art Mastix-Wasser.

Man nehme recht guten Mastix, 10 Loth;
feinen Zimmet, 2 Loth;
Galgant, 1½ Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Zittwer, 2 Loth;
Arabische Costus-Wurzel, ½ Loth;
Paradies-Körner, ½ Loth;
Nelken, 1 Quentchen;
Muskaten-Blühten, ½ Loth;
Muskaten-Nüsse, 1 Quentchen;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Wenn nun alles gröblich zerstoßen und zerschnitten worden, so thue man solches in eine steinerne Flasche und gieße hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus, und lasse es sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme

stehen, alsdenn mit Zugießung eben so vielen Wassers gehörig überzogen mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 52.

Dritte Art Mastix-Wasser.

Man nehme feinen Mastix, 9 Loth;
Muskaten-Nüße, 2 Loth;
Muskaten-Blumen, 4 Loth;
Nelken, 5 Loth;
Calmus, 5 Loth;
feinen Zimmet, 6 Loth;
Galgant, 6 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und gieße alsdenn hierauf sechs Kannen guten weissen Landwein und drey Kannen Spiritus, lasse es etwa acht Tage bey gelinder Wärme weichen, alsdenn ziehe man solches sorgfältig ab, und versüße es mit Zuckerwasser.

No. 53.

Vierte Art Mastix-Wasser.

Man nehme feinen Mastix, 20 Loth;
Muskaten-Blumen, 3 Loth;
Nelken, 2 Loth;
Zimmet, 3 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf sechs Kannen Spiritus Vini, mit eben so viel reinem Wasser vermischt, gegoßen, solches acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn gut abgezogen und endlich mit dem hierzu nöthigen Zuckerwasser vermischt.

No. 54.

Fünfte Art Mastix-Wasser.

Man nehme feinen Mastix, $\frac{3}{4}$ Pfund;
feinen Zimmet, 4 Loth;
Muskaten-Nüße, 4 Loth;
Cardamomen, 3 Loth;
Weinsteinsalz, $1\frac{1}{2}$ Loth.

Nachdem alles gröblich zerstoßen worden, so thue man diese Species in eine steinerne Flasche und gieße sechs Kannen guten Spiritus darauf, lasse es sechs bis acht Tage in gelinder Wärme stehen, alsdenn, mit eben so viel reinem Wasser vermischt, abgezogen, und mit Zuckerwasser gehörig süße gemacht.

Diese Mastix-Wasser, sollen bey Wind-Koliken und Verschleimung des Magens sehr gute Dienste leisten, wenn sie mäßig gebraucht werden.

No. 55.

Magen-Elixir.

Man nehme Zittwer-Wurzel, 4 Loth;
Alant-Wurzel, 4 Loth;
Meister-Wurzel, 4 Loth;
Schlangen-Wurzel, 4 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 6 L. } beydes vom Weissen inwendig gereinigt.
Citronen-Schalen, 6 Loth; }
Bitter-Wurzel, 2 Loth;
Galgant, 2 Loth;
Benedicten-Wurzel, 2 Loth;
Pimpernell, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Eberwurzel, 2 Loth;
Baldrian, 2 Loth;
Calmus, 1 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Nelken, $1\frac{1}{2}$ Loth;

Cardamomen, 2 Loth;
Cubeben, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Anis-Samen, 2 Loth;
Fenchel Samen, 1 Loth;
Muskaten-Nüße, 2 Loth.
Muskaten-Blumen, 1 Loth;
Römische Camillen, 3 Hände voll;
Tausendgülden-Kraut, 2 Hände voll;
Wermuth, 2 Hände voll;
Melisse, 2 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 3 Hände voll;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, hierzu 5 Kannen guten Spiritus mit eben so viel reinem Wasser gegossen, solches bey gelinder Wärme sechs oder Tage weichen lassen, alsdann wohl übergezogen und mit Zuckerwasser versetzt.

No. 56.
Melissen-Aquavit.

Man nehme Melissen-Kraut, $2\frac{1}{4}$ Pfund;
Raute, 1 Loth;
Krausemünze, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Loth;
Ysop, 1 Loth;
Salbey, 1 Loth;
Koriander, 2 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Alles dieses gröblich zerschnitten und zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, und unge-

ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn übergezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 57.

Muskaten-Aquavit.

Man nehme Muskaten-Nüsse, 8 Loth;
Muskaten-Blumen, 2 Loth;
Nelken, 1½ Loth;
Zimmet, 1 Loth;
Cubeben, ½ Loth;
Cardamomen ohne Schalen, 1 Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, oder
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und zehn bis zwölf Kannen Brandtwein darauf gegossen, acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt.

No. 58.

Orangen-Rosoli.

Man nimmt bis funfzig Stück süße Pomeranzen, schneidet die braune Schale ganz dünne ab, so daß keine weisse daran bleibe, thut solche in eine steinerne Flasche, und gießt alsdenn hierauf acht Kannen Spiritus, thut auch 1 Loth Weinsteinsalz und sechs Kannen reines Wasser hinzu, läßt solches alsdenn vier bis sechs Tage bey gelinder Wärme stehen, zieht es nach diesem ab, und thut so viel Zuckerwasser, als nöthig ist, hinzu.

Will man diesem Rosoli alsdenn die Orangen-Farbe geben, so schält man abermals von funfzehn

bis zwanzig Stück Orangen die braune Schale recht sauber ab, so daß kein Weisses daran bleibe, schneidet solche klar und thut sie in eine gläserne Flasche und gießt von obigem Spiritus ein Paar Kannen darauf, und läßt solches ein Paar Tage bey gelinder Wärme stehen, daß es die Farbe ausziehe, und alsdenn kann man hiermit dem übrigen die Farbe geben.

Noch besser wird dieser Rosoli, wenn man den Saft von den geschälten Orangen gut auspreßt, die Kerne heraus macht, und diesen Saft alsdenn mit geläutertem Zucker absieden läßt, und den Rosoli alsdenn mit diesem versüßt. Sollte er etwas trübe werden, so muß man ihn filtriren.

No. 59.

Zweyte Art Orangen-Rosoli.

Man nimmt fünf und zwanzig Stück süße Pomeranzen, schält die Schale sauber hiervon ab, damit nichts Weisses darinnen bleibe, schneidet solche klar und gießt hierauf drey Kannen guten Weinhefen-Spiritus, mit ein Paar Kannen reinem Wasser vermischt, und einem Loth Weinsteinsalz, läßt solches acht Tage lang in einer gut verwahrten steinernen Flasche stehen, alsdenn zieht man ihn gehörig ab. Den Saft von den Pomeranzen drückt man durch ein Tuch gut aus, nimmt eine Kanne Wasser und siedet ein Pfund Zucker darinn, gießt den Saft hinzu, und vermischt alsdenn beydes mit einander.

No. 60.

Nelken-Aquavit.

Man nimmt Nelken, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Coriander, 3 Loth;

Pinien,

Pinien, 2 Loth;
Engelsüß, ½ Loth;
Violwurzel, 1 Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth;
Cardamomen, 1 Loth.

Alles dieses gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel Wasser gegossen, und acht Tage bey gelinder Wärme weichen laßen, alsdenn gut abgezogen und mit hinlänglichem Zuckerwasser versüßt.

No. 61.

Zweyte Art Nelken-Aquavit.

Man nimmt Nelken, 8 Loth;
Neuewürze, 12 Loth;
Coriander, 4 Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, auch ein und ein halb Loth Weinsteinsalz, oder aber zwey kleine Hände voll Küchensalz hinzu gethan, sechs bis acht Tage weichen lassen bey gelinder Wärme, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt. Will man diesen Aquaviten eine Nelkenbraune Farbe geben, so bedient man sich der oben angezeigten getrockneten Heidelbeere.

No. 62.

Persico-Aquavit.

Man nimmt Pfirschen-Kern, 2¼ Pfund;
Anis, 3 Loth;

Nelken, 1½ Loth;
Muskaten-Blumen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Die Pfirschenkerne werden auf einem harten Brete mit einem sogenannten Wiegemesser sehr klar gemacht, die übrigen Species auch zerstoßen, insgesammt in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf sechs Kannen guter Spiritus mit eben so viel reinem Wasser gegossen, alsdenn sechs oder acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, nach diesem gut abgezogen und mit Zuckerwasser vermischt.

No. 63.

Zweyte Art Persico.

Man nehme bittere Mandeln, in so ferne man keine Pfirschkerne bekommen kann, 1¾ Pfund;
Anis, 2 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 1 Loth.

Man kann die bittern Mandeln, eben so, wie die Pfirschkernen auch in einem Mörser zerstoßen und solche alsdenn nebst den übrigen ebenfalls klar gemachten Species in eine steinerne Flasche thun und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gießen, sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abziehen und mit Zuckerwasser versüßen.

No. 64.

Rosoli de Persico.

Man nimmt Pfirschkern, 1 Pfund;
bittere Mandeln, 1 Pfund;
Zimmet, 4 Loth;
Anis, 4 Loth;
Nelken, 2 Loth;

weissen

weissen Bezoar, 2 Loth;
Coriander, ½ Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Nachdem die Pfirschkerne und bittern Mandeln entweder in einem Mörser zu einem Breye gestoßen, oder mit dem Wiegemesser recht klar geschnitten, auch die übrigen Species gröblich zerstoßen worden, so werden solche zusammen in eine steinerne Flasche gethan und hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus, nebst so viel reinem Wasser darauf gegossen, und sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme digerirt, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 65.

Noch auf eine andere Art Persico-Aquavit zu machen.

Man nehme grüne Pfirschenblätter, 8 Hände voll;
Spiritus, 6 bis 8 Kannen;
Weinsteinsalz, 2 Loth;
hierzu Brunnenwasser, 6 bis 8 Kannen.

Dieses thue man zusammen in die Blase und treibe es über, und zwar so lange bis das herübergehende anfängt weiß zu werden. Alsdenn nimmt man

Pfirschenkerne, 1 Pfund;
bittere Mandeln, ¾ Pfund;

Diese Pfirschkerne und bittere Mandeln stoße man in einen Mörser zu einem Teige, und thue von dem zuletzt aus der Blase herüber gegangenen milchartigen Wasser etwas zu diesem Teige, so daß es zu einer Milch wird; diese Milch wird hernach durch ein Tuch gepreßt und nebst zwey Pfund aufgelößtem Zucker in den hierüber getriebenen Pfirschenblätter-Spiritus gethan und etliche Tage ruhig stehen gelassen, nach diesem aber gehörig filtrirt.

No. 66.

No. 66.

Doppelt Pomeranzen-Aquavit.

Man nehme Pomeranzen-Schalen, 2 Pfund;
Citronen-Schalen, 1 Pfund;
Nelken, 1 Loth;
Muscaten-Blumen, 1 Loth;
Coriander, 2 Loth;
Lorbeeren, 1 Loth;
Violwurzel, 1 Loth;
weissen Zimmt, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Wenn zuvörderst die Pomeranzen- und Zitronen-Schalen von der innern weissen Schale wohl gereiniget und zerschnitten auch die übrigen Species gröblich zerstoßen worden, so wird alsdenn alles zusammen in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf sechs Kannen Spiritus mit eben so viel Wasser gegossen, und bey gelinder Wärme sechs bis acht Tage digerirt, alsdenn behutsam übergezogen, und mit dem nöthigen Zuckerwasser versetzt. Will man diesem Aquavit eine braune Farbe geben, so bediene man sich hierzu der Heidelbeere wie oben angezeigt worden.

No. 67.

Zweyte Art Pomeranzen-Aquavit.

Man nehme Pomeranzen-Schalen, $\frac{3}{4}$ Pfund;
kleine grüne Pomeranzen, 8 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, oder
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Wenn die Species gehörig klar gemacht worden, so thue man solche in eine steinerne Flasche, und gießt darauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein

läßt

läßt solches hernach bey gelinder Wärme ungefähr acht Tage weichen, und zieht es alsdenn gehörig ab und versüßt es mit Zuckerwasser. Will man den Aquavit färben, so thut man es entweder durch Heidelbeere, oder auch mit Pomeranzen-Schalen, welche zuvor von der weissen Schale gereinigt, und klar geschnitten worden, indem man ungefähr vier bis sechs Loth hiervon in eine gläserne Bouteille thut, etwas von dem Spiritus darauf gießt, und etliche Tage bey gelinder Wärme die Farbe aus den Schalen ziehen läßt, und nach diesem den übrigen Spiritus damit anmacht.

No. 68.

Dritte Art Pomeranzen-Aquavit.

Man nehme frische Pomeranzen-Schalen, 4 Pfund;
Weinsteinsalz, 1 Loth.

Diese schneide man recht klein, thue sie in eine steinerne Flasche gieße vier bis fünf Kannen Spiritus darüber, und lasse sie acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen, alsdenn thue man sie in die Abziehblase, gieße aber noch sechs Kannen guten Landwein mit hinein, und ziehe es alsdenn gehörig ab, und versüße es mit Zuckerwasser.

No. 69.

Pomeranzen-Essenz, woraus man alsdann sogleich Pomeranzen-Aquavit verfertigen kann.

Man nehme trockene Pomeranzen-Schalen, 2 Pfund, (aus welchen das Weisse recht gut ausgeschnitten worden,) und schneide solche klein. Auf diese zerschnittenen Schalen gieße man alsdenn fünf bis sechs Kannen guten Spiritus Vini, welcher vorhero schon über Potasche abgezogen worden, und lasse es zusammen

men wenigstens acht Tage lang bey mäßiger Wärme stehen, und nach Verlauf dieser Zeit thue man den nöthigen Zucker hinzu, filtrire es, und hebe es zum Gebrauch wohl verwahrt auf.

No. 70.

Ratavia oder Kirsch-Aquavit.

Man nehme gute saure Kirschen, 3 Metzen.

Diese werden nebst den Kernen in einem eisernen Mörser gut zerstoßen, alsdenn setzt man selbige ein Paar Tage ins Kühle, damit sich der Saft desto besser absondere, welcher alsdenn durch ein Tuch gepreßt, mit Zucker abgesotten und in einer gläsernen Flasche aufbewahrt wird. Das zurückgebliebene an Hülsen und Kernen, thut man alsdenn in eine steinerne Flasche und thut hierzu noch folgende Species, als:

feinen Zimmet, 1½ Loth;
Nelken, 2 Loth;
Coriander, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
gereinigte Citronen-Schalen, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Wenn diese Species alle gröblich zerstoßen und zerschnitten in die Flasche gethan worden, und hierauf vier Kannen Spiritus Vini nebst vier Kannen reinem Wasser gegossen ist, so läßt man solche vier bis sechs Tage an einem warmen Orte weichen und nach Verlauf dieser Zeit wird es abgezogen, und der Spiritus mit Kirschsaft, auch noch etwas abgesottenem Zuckerwasser versetzt. Ist der Aquavit noch zu stark, so setzt man noch etwas Brunnenwasser nach Belieben zu.

No. 71.

Zweyte Art Ratavia.

Man nimmt rothe Himbeeren, 4 Kannen;
Johannis-Beeren, 4 Kannen, } abgegute saure Kirschen, 10 Kannen, } beert;

Die Kirschen mit samt den Kernen zerstoßen, alsdenn auch die Johannis- und Himbeeren wohl zerquetscht, den Saft gut ausgepreßt und mit Zucker abgesotten. Die Tristern thut man in eine steinerne Flasche und thut hierzu noch folgende Gewürze, als:

guten Zimmet, 2 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Citronen-Schalen, 3 Loth,
Cardamomen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, $1\frac{1}{2}$ Loth.

Alles gehörig zerstoßen, und alsdenn hierauf acht bis zehn Kannen guten ordinairen Brandtwein gegoßen, und bey gelinder Wärme vier bis sechs Tage stehen lassen, alsdenn abgezogen, und mit etwas (so viel als hierzu nöthig, oder jedem beliebig ist) von obigem Safte versetzt. Da aber der Saft nicht hinreichend ist, dem Spiritus seine Stärke gehörig zu benehmen, auch vielleicht nicht süße genug, so kann man hierzu noch etwas Zuckerwasser thun.

No. 72.

Dritte Art oder weisser Ratavia.

Man nehme Pfirschen-Kerne, $1\frac{1}{2}$ Pfund;
Zimmet, 2 Loth;
Nelken, 2 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Coriander, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Weinsteinsalz, $1\frac{1}{2}$ Loth.

Nachdem

Nachdem alles gehörig klar gemacht worden, so werden sämmtliche Species in eine steinerne Flasche gethan und hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, welches zusammen etwa acht Tage bey gelinder Wärme stehen und weichen muß, alsdenn wird solches, wie gewöhnlich, gut abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 73.

Rosmarin-Aquavit.

Man nehme Rosmarin-Blätter, 1 Pfund;
Rosmarin-Blühten, 1 Pfund;
Basilien-Kraut, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Loth;
Salbey, 1 Loth;
Majoran, 1 Loth;
Thymian, 1 Loth;
Römische Camillen, $\frac{1}{2}$ Loth;
Coriander, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Violwurzel, 1 Loth;
weissen Zimmet, $1\frac{1}{2}$ Loth;
weissen Ingwer, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Weinsteinsalz, $1\frac{1}{2}$ Loth;
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Alles dieses klar gestoßen und geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, sechs bis acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt.

No. 74.

Noch eine Art Ratavia.

Man nehme bittere Mandeln, 1 Pfund;
Zimmet, 4 Loth;

Muska-

Muskaten-Nüße, 2½ Loth;
Nelken, 2 Loth;
Cardamomen ohne Schalen, 2 Loth;
Citronen-Schalen, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth, oder
Küchensalz, 2 kleine Hände voll.

Nachdem nun die Mandeln entweder im Mörser zu einem Teige gestoßen oder mit dem Wiegemesser recht klar geschnitten, die übrigen Species auch gehörig klar gemacht worden, so thut man alles in eine steinerne Flasche und gießt hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein, läßt solches ungefähr acht Tage bey gelinder Wärme stehen, alsdenn wird es abgezogen. Zu diesem erhaltenen Spiritus nun, nimmt man ungefähr zwey bis drey Kannen guten Kirschsaft, desgleichen annoch etwas Zuckerwasser, wie auch zum Verdünnen noch etwas reines Brunnenwasser.

Da der Geschmack bey den Menschen zu verschieden ist, so läßt sich sowohl bey der Zusetzung von Kirschsafte, als auch Zucker- und anderm Wasser, allhier niemals eine ganz genaue Vorschrift machen, sondern es muß sich hierbey ein jeder nach seinem eigenen Geschmack, ob er vielen Kirschsaft, und ob er den Aquavit sehr oder weniger süße verlangt, richten, und also damit seine Eintheilung machen.

No. 75.

Rosoli.

Man nehme Muskaten-Blumen, 10 Loth;
Violwurzel, 6 Loth;
Engelsüß, 8 Loth;
feinen Zimmet, 8 Loth;
Rapontica, 6 Loth;

Lukeritz, 6 Loth;
Anis, ½ Pfund;
Fenchel, 12 Loth;
Pomeranzen-Schalen, ½ Pfund;
Citronen-Schalen, ½ Pfund;
Lilium convallium, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten, (die Citronen- und Pomeranzen-Schalen von der weissen Schale wohl gereinigt,) so wird solches in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel reinem Wasser gegossen, und solches acht Tage lang bey gelinder Wärme digerirt, alsdenn abgezogen und mit dem hierzu nöthigen Zuckerwasser versetzt.

No. 76.

Zweyte Art Rosoli.

Man nehme Zimmet, 8 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Cubeben, 2 Loth;
Muskaten-Nüße, 8 Loth;
Muskaten-Blumen, 4 Loth;
Galgant, 4 Loth;
Nelken, 4 Loth;
Paradies-Körner 4 Loth;
Rosmarin, 3 Loth;
Lavendel-Blühten, 4 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth;
Citronen-Schalen, 4 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten und in eine steinerne Flasche gethan, hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel reinem Wasser gegossen, acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen lassen,

lassen, und alsdenn abgezogen, und mit genugsamem Zuckerwasser versüßt.

Zugleich muß ich noch erinnern, daß man zwar bey allen Aquaviten, wenn sie nicht doppelt abgezogen heissen sollen, anstatt fünf bis sechs Kannen schon einmal abgezogenen Spiritus, zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein nehmen und solchen über die angezeigten Species abziehen könne: Allein es ist aber auch ein sehr großer Unterschied unter ersterm und leztern, weil es nicht möglich ist, daß derjenige, so nur einmal abgezogen worden, den feinen und reinen Geschmack erhalten kann, als der, welcher zweymal abgezogen worden.

No. 77.

Dritte Art Rosolt.

Man nehme feinen Zimmet, 6 Loth;
Nelken, 3 Loth;
Zittwer-Wurzel, 3 Loth;
Muskaten-Nüße, 1½ Loth;
Muskaten-Blumen, 2 Loth;
Galgant, 3 Loth;
weissen Ingwer, 3 Loth;
Rosmarin, 2 Hände voll;
Veilchenwurzel, 1½ Loth;
Paradies-Körner, 2 Loth;
Cubeben, 1½ Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Citronen-Schalen, 2 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 2 Loth;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Nachdem alles, wie schon mehrmalen bemerkt, gröblich zerstoßen und zerschnitten, und das Weisse aus

den Pomeranzen- und Citronen-Schalen gemacht worden, so wird alles zusammen in eine steinerne Flasche gethan, und bey gelinder Wärme acht bis zwölf Tage so stehen gelassen, alsdenn gut abgezogen und mit dem nöthigen Zuckerwasser versüßt.

No. 78.

Vierte Art Rosoli.

Man nehme Spiritus-Vini, 4 Kannen;
feinen Zimmet, 4 Loth,
Nelken, 2 Loth, } zerstoßen;

Lasse es 24 Stunden in dem Spiritus stehen, alsdenn läutere man 2 Pfund Canarien-Zucker in einer Kanne Brunnenwasser. Ferner stoße man ein halbes Loth Kochenille oder Kermes-Körner in einem Mörser, und tröpfle vierzehn bis funfzehn Tropfen Weinsteinöl darzu, gieße so viel höchst rectificirten Spiritus Vini darauf, als zur Extraction der Tinctur genug ist, so bekommt man innerhalb vier und zwanzig Stunden eine schöne Farbe, den Rosoli damit zu färben. Weiter nimmt man grauen Ambra, vier Gran, Bisam, 2 Gran; reibt beydes mit ein wenig Candis-Zucker unter einander, thut es in ein Gläschen, gießt ein halbes Loth Rosen-Spiritus darauf, und läßt es vier und zwanzig Stunden stehen, vermischt es alsdenn mit dem Rosoli, und läßt es durch ein sauberes Tüchlein laufen.

No. 79.

Fünfte Art Rosoli.

Man nehme Rosoli-Blumen, 2 Loth;
Ysop, 2 Hände voll;
Saturey, 2 Hände voll;

Gott-

Gottvergeß, 2 Hände voll;
Liebstöckel, 1 Hand voll.
Betonien, 2 Hände voll;
Bitterklee, 2 Hände voll;
Salbey, 1 Hand voll;
Melisse, 2 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Raute, 1 Hand voll;
Violwurzel, 3 Loth;
weissen Zimmet, 3 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Anis, 3 Loth;
Alant-Wurzel, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, oder
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles dieses gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen guten ordinairen Brandtwein gegossen, acht Tage in gelinder Wärme stehen gelassen, alsdenn gehörig übergezogen, und mit Zuckerwasser versetzt.

No. 80.
Sellerie-Aquavit.

Man nehme Sellerie-Samen, 18 Loth;
grünen Sellerie, ein Paar Gebündchen;
Muskaten-Blumen, 1 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 kleine Hände voll;

Wenn alles gestoßen und zerschnitten worden, so thut man es in eine steinerne Flasche, gießt hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein, und läßt solches etwa acht Tage lang bey gelinder Wärme weichen, zieht es alsdenn ab, und versetzt es mit Zuckerwasser.

No. 81.

Zweyte Art Sellerie-Aquavit.

Man nehme frische Sellerie-Wurzeln mit dem Kraute, 8 Hände voll;
Sellerie Saamen, 8 Loth, und gieße darauf 8 Kannen Brandtwein, nebst einer Hand voll Salz, lasse alles zusammen etliche Tage digeriren, ziehe es ab, und mache es nach Belieben süße.

No. 82.

Sternanis-Aquavit.

Man nehme Sternanis, 20 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
ordinairen Anis, 2 Loth;
Süßholz, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses klar gestoßen, in eine steinerne Flasche gethan, alsdenn hierauf zehn Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, fünf bis sechs Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, nach diesem in die Abziehblase gethan, und abgezogen und mit Zuckerwasser süße gemacht.

No. 83.

Ungarisch Hauptwasser.

Man nehme Rosmarin-Blühten, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Lavendel-Blühten, $\frac{1}{2}$ Pfund;
Sal Tartari, 4 Loth;

Hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, vierzehn Tage bey gelinder Wärme weichen lassen, alsdenn bey gelindem Feuer abgezogen und zum Gebrauch aufbewahrt.

No. 84.

Wachholder-Aquavit.

Man nehme Wachholderbeeren, 2 Pfund, gestoßen;
Cubeben, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Nelken, 1 Loth.
Lorbeeren, 2 Loth;
schwarze Brustbeere, 1 Loth;
rothe Brustbeere, 1 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, oder
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles dieses gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, und acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Blase gethan, abgezogen, und mit Zuckerwasser süße gemacht, und gehörig filtrirt.

No. 85.

Zweyte Art Wachholder-Aquavit.

Man nehme Wachholderbeeren, 2 Pfund, stoße sie klein, und gieße hierauf zehn Kannen ordinairen Brandtwein, thue hierzu Weinsteinsalz, 1½ Loth lasse solches etliche Tage in einer steinernen Flasche bey gelinder Wärme weichen, alsdenn ziehe man es ab. Um ihm nun Farbe zu geben, so thue man nach diesem ungefähr ein Pfund Wachholdersaft hinzu, und versüße ihn entweder mit Zuckerwasser oder auch mit Syrup.

No. 86.
Dritte Art Wachholder-Aquavit.

Man nehme Wachholderbeeren, 2 Pfund;
Veilchen-Wurzel, 2 Loth;
Nelken, 1 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
Lorbeeren, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, und verfahre übrigens, wie bey obigen beyden Sorten angezeigt worden.

No. 87.
Zimmet-Aquavit.

Man nehme feinen Zimmet, $\frac{3}{4}$ Pfund,
Coriander, 4 Loth;
Gummi Benzoe, 1 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Ingwer, 1 Loth;
Cubeben, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, (und den Zimmet besonders vier und zwanzig Stunden in frischen Wasser weichen lassen,) alsdenn zu den übrigen Species in die Flasche gethan, und hierauf fünf bis sechs Kannen Spiritus mit eben so viel Wasser gegossen und wenigstens acht Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt.

No. 88.
Zweyte Art Zimmet-Aquavit.

Man nimmt feinen Zimmet, 12 Loth;
Zimmet-Blühten, $\frac{1}{2}$ Pfund;

Car-

Cardamomen, 2 Loth;
Nelken, 1½ Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
Coriander, 4 Loth;
Anis, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, bey gelinder Wärme acht Tage stehen lassen, alsdenn ordentlich abgezogen und das nöthige Zuckerwasser zugesetzt.

No. 89.

Dritte Art Zimmet-Aquavit oder Zimmetwasser.

Man nehme feinen Zimmet, 12 Loth;
Zimmet-Blühten, 6 Loth;
Nelken, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan und hierauf 2 Kannen Spiritus Vini gegossen, lasse es acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gut abgezogen, und mit Zuckerwasser versetzt. Will man dem Zimmt-Aquavit eine bräunliche Farbe geben, so kann man solches sehr leicht durch getrockne Heidelbeere, wie ich oben angezeigt habe, bewirken.

No. 90.

Wermuth-Aquavit.

Man nehme Wermuth, 1 Pfund;
Salbey, 2 Loth;

Myrrhen, 3 Loth;
Römische Camillen, 1 Loth;
Violwurzel, ½ Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche und hierauf zehn Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, etliche Tage bey gelinder Wärme stehen gelassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser nach Belieben versüßt.

No. 91.

Zittwer-Aquavit.

Man nehme Zittwer, 2 Pfund;
Galgant, 8 Loth;
Violwurzel, 4 Loth;
weissen Zimmet, 3 Loth;
weissen Ingwer, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 1½ Loth.

Alles gröblich zerstoßen in eine steinerne Flasche gethan und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, bey gelinder Wärme ungefähr acht Tage stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit dem gehörigen Zuckerwasser versüßt.

No. 92.

Noch eine Art Zimmetwasser.

Man nimmt feinen Zimmet, ¾ Pfund;
Cassia Lignae, 12 Loth;
weissen Weinstein, 12 Loth;
Betonien-Wurzel, 2 Loth;
Rosenwasser, ½ Kanne;
weissen Ingwer, 3 Loth;

Nachdem

Nachdem alles gehörig klar gemacht worden, so wird solches in eine steinerne Flasche gethan und acht Tage bey gelinder Wärme stehen gelassen, alsdenn abgezogen und mit Zuckerwasser süße gemacht.

No. 93.

Ein treflicher Gewürz-Aquavit.

Man nehme feinen Zimmet, ½ Pfund;
Nelken, 6 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Muskaten-Blumen, 4 Loth;
Muskat-Nüße, 4 Loth;
Cubeben, 4 Loth;
Paradies-Körner, 3 Loth;
Galgant, 3 Loth;
Zittwer, 4 Loth;
Ingwer, 4 Loth;
Calmus, 3 Loth;
Safran, 1 Loth;
Weihrauch, 2 Loth;
Citronen-Schalen, 6 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 6 L. } von der weissen Schale gut gereinigt.
Salbey, 3 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 3 Hände voll;
Rosmarin, 2 Hände voll;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, hierauf sechs bis sieben Kannen Spiritus mit eben so viel reinem Wasser gegossen, bey gelinder Wärme vierzehn Tage weichen lassen, alsdenn gut abgezogen und nach Belieben mit Zuckerwasser versüßt. Ist der Aquavit nach dem Versüßen mit Zuckerwasser annoch zu stark, so gießt man so viel reines Brunnenwasser, als nöthig ist, ihm

ihm die gehörige Stärke zu lassen, noch hinzu und filtrirt ihn gehörig. Dieses Verdünnen mit reinem Wasser findet bey allen Aquaviten Statt, wenn sie nach dem Versüßen noch zu stark sind.

No. 94.

Ein ebenfalls gewürzreicher Aquavit.

Man nehme Muskaten-Nüße, 4 Loth;
Muskaten-Blühten, 3 Loth;
feinen Zimmet, 8 Loth;
Zimmet Blühten, 4 Loth;
Nelken, 3 Loth;
Neuewürze, 6 Loth;
Paradies-Körner, 2 Loth;
Garten-Kümmel, 2 Loth;
Wachholderbeeren, 3 Loth;
Anis, 4 Loth;
Sternanis, 2 Loth;
Fenchel, 2 Loth;
Calmus, 2 Loth;
Cardamomen, 2 Loth;
Melisse, 2 Hände voll;
Lavendel-Kraut, 2 Hände voll;
Salbey, 1 Hand voll;
Majoran, 1 Hand voll;
Bisam-Kraut, 1 Hand voll;
weissen Zimmet, 2 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, wenigstens acht Tage lang bey gelinder Wärme stehen und weichen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehö-

gehörig abgezogen, und zuletzt mit Zuckerwasser nach Belieben versüßt, und filtrirt.

No 95.

Gesundheits-Aquavit.

Man nehme Lorbeeren, 2 Loth;
Wachholderbeeren, 2 Loth;
Muskaten-Blumen, 1 Loth;
Cardamomen, 1 Loth;
Granat-Schalen, 1 Loth;
Biebergeil, ½ Loth;
Myrrhen, ½ Loth;
Enzian, 1 Quentchen;
Sternanis, 2 Loth;
Nelken, ½ Loth;
Paradies-Körner, 1 Loth;
weissen Ingwer, ½ Loth;
Zimmet, ½ Loth;
Rosmarin-Blühten, 1 Hand voll;
Majoran, 1 Hand voll;
Ysop, 1 Hand voll;
Cardobenedicten Kraut, 2 Hände voll;
Raute, 1 Hand voll;
Wermuth, 1 Hand voll;
Ehrenpreis, 1 Hand voll;
Krausemünze, 1 Hand voll;
Melisse, 1 Hand voll.

Alles dieses gröblich zerstoßen und geschnitten in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zwölf Kannen ordinairen Brandtwein gegossen, und acht bis zwölf Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen und mit Zuckerwasser versüßt, und zum Gebrauch dann und wann ein Kelchglas getrunken.

No. 96.

Sogenanntes Courage-Wasser.

Man nehme Ameisen-Spiritus, welcher ein Paar mal über frische Ameisen abgezogen worden, 3 Kannen;
Cardamomen, 2 Loth;
Cubeben, 2 Loth;
Zittwerwurzel, 4 Loth;
Mastix, 4 Loth;
Storax, 4 Loth;
Nelken, 2 Loth;
Gummi-Benzoe, 4 Loth;
Melissen-Kraut, 4 Hände voll;
Citronen-Schalen, 4 Loth,
Zimmet, 3 Loth;
Sellery-Samen, 4 Loth;
Kümmel, 3 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth.

Alles zusammen klar gestoßen und geschnitten, in eine steinerne Flasche gethan und hierzu noch 4 Kannen Spiritus Vini und etliche Kannen Wasser gethan, alsdenn wenigstens acht Tage lang bey gelinder Wärme digeriren lassen, nach diesem abgezogen, und zum Gebrauch aufbewahrt. Es soll das Gedächtniß und die Nerven stärken, doch muß solches mäßig, das heißt, nur dann und wann, ein kleines Gläschen hiervon genommen werden.

No. 97.

Ein treffliches Wasser, welches bey Steinschmerzen gute Dienste leisten soll.

Man nimmt weissen Birnstein, 8 Loth;
rothe Corallen, 8 Loth;

Jujubi,

Jujubi, 8 Loth;
Steinbrechwurzel, 8 Loth;
Meerettigwurzeln, 3 Stück;
Birnstein, 6 Loth;
Pimpernell, 6 Loth;
Melisse, 2 Hände voll;

Alles dieses recht klar gemacht in eine steinerne Flasche gethan und hierauf acht Kannen Brandtwein gegossen, und bey gelinder Wärme acht bis zwölf Tage digeriren lassen, alsdenn abgezogen. Hiervon ein Spitzgläschen zuweilen getrunken, soll den Stein zermalmen und durch den Urin abtreiben.

No. 98.

Ein sehr guter Laxir-Brandtwein.

Man nimmt Cinamom. ℥j.
galangi maris,
Cubeben aa ℥ij ℈.
Nucis Muscati,
Zedoaria, aa ℥ij ℈.
Rhabarbara Or. Elect. ℥j.
Mechoacann. ℥j.
Lign. aloes, ℥ij.
Caryophil. ℥j.
Sem. anisi, ℥vj.
Turbith gumosa, ℥j.

Alles dieses gehörig klar gemacht, in eine gläserne Flasche gethan und hierauf vier Kannen guten Brandtwein gegossen, und solches bey gelinder Wärme vierzehn Tage stehen lassen, alsdenn gehörig filtrirt. Hiervon trinkt man ein Spitzgläschen voll, welches gelinde laxirt, und zugleich eine gute Blutreinigung ist. Auf den Satz dieser Species kann man alsdenn nochmals ein Paar Kannen, Brandtwein gießen, solches

bey

bey gelinder Wärme stehen lassen, und zu weitern Gebrauch aufheben, weil es ebenfalls noch zum gelinden Laxiren zu brauchen ist.

No. 99.
Pestwasser.

Man nimmt Beyfuß, 1 Hand voll;
Raute, 2 Hände voll;
Cardobenedicten-Kraut, 2 Hände voll;
Wermuth, 2 Hände voll;
Salbey, 1 Hand voll;
Moltisroth, 1 Hand voll;
Lavendel, 1 Hand voll;
Angelica, 4 Loth;
Ostenig, 2 Loth;
Zittwer, 3 Loth;
Wachholderbeeren, 4 Loth;
Weinsteinsalz, 2 Loth, oder
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles dieses gröblich zerstoßen und zerschnitten in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, bey gelinder Wärme wenigstens acht Tage lang digeriren lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen und mit Zuckerwasser etwas versüßt.

No. 100.
Veritable *Latera Archebuisade.*

Man nimmt Schwarzwurzel, 1 Loth;
Schmeerwurzel, 1 Loth;
Braunwurzel, 1 Loth;
Alant Wurzel, 1 Loth;
Engelsüß, 2 Loth;

rothen

rothen Enzian, 1 Loth;
Violwurzel, 1 Loth;
Gichtrübe, 1 Loth;
Huflattigwurzel, 1 Loth;
Wermuth, 1 Hand voll;
rothen Beyfuß, 1 Hand voll;
Leberkraut, 1 Hand voll;
Gartheil, 1 Hand voll;
braune Betonien, 1 Hand voll;
Tausendgüldenkraut, 1 Hand voll;
braun Wolley, 1 Hand voll;
Huflattig, 1 Hand voll;
Schafgarbe, 1 Hand voll;
Melisse, 1 Hand voll;
Süßholz, 1 Loth;
schwarze Brustbeeren, 1 Hand voll;
rothe Brustbeeren, 1 Hand voll;
Meerzwiebeln, ½ Hand voll;
Römischen Nesselsamen, 1 Loth;
weissen Zimmet, 1 Loth;
Anis, 1 Loth;
Fünffingerkraut, 1 Hand voll;
Ehrenpreis, 1 Hand voll;
Fenchel, 1 Loth;
Wegbreit, 1 Hand voll.

Alles dieses klar gestoßen und geschnitten in eine steinerne Flasche nebst ein Paar Hände voll Küchensalz gethan, und hierauf erstlich etliche Kannen rein Brunnenwasser gegossen, und einen Tag stehen lassen, alsdenn sechs Kannen guten Landwein zugegossen und bey gelinder Wärme acht Tage lang stehen lassen, nach diesem in die Abziehblase gethan und noch sechs Kannen Landwein hinzu gegossen und gut abgezogen. Will man es zum Trinken gebrauchen, so versetzt man etwas hiervon mit Zuckerwas-

ser und bedient sich dann und wann ein Spitzgläschen voll, denn es ist ein sehr gutes Blutreinigungsmittel. Ist es nach der Versetzung mit Zuckerwasser noch zu stark zum Trinken so wird nach Belieben noch etwas reines Brunnenwasser zugegossen. Blos als Spiritus ist es sehr gut bey verschiedenen Wunden, ingleichen zur Stillung des Blutes wenn man sich gehauen oder geschnitten, und kann man sich dergleichen auch in kleiner Quantität machen.

Nunmehro will ich noch einige von etwas geringern Aquaviten hier anführen.

No. 101.

Ordinairer Anis.

Man nimmt Anis, 2 Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gröblich zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, und hierauf zwölf Kannen Brandtwein gegossen, etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen, und mit etwas wenigem Zuckerwasser versüßt.

No. 102.

Angeliken-Brandtwein.

Man nimmt Angeliken-Wurzel, 1 Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 1 Loth;
Kümmel, 1 Loth.

Zerstößt es alles gröblich, thut es in eine steinerne Flasche, gießt hierauf zwölf Kannen Brandtwein, thut

thut zwey Hände voll Küchensalz hinzu, läßt es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, zieht es alsdenn gehörig ab, und versetzt es mit Zuckerwasser.

No. 103.

Alant-Brandtwein.

Man nehme Alant-Wurzel, 1 Pfund;
Potasche, 6 Loth.

Nachdem die Alant-Wurzel klar geschnitten worden, so thut man solches nebst der Potasche in eine steinerne Flasche und gieße hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, läßt es etliche Tage bey gelinder Wärme stehen, alsdenn in die Blase gethan, abgezogen, und mit etwas Zucker versüßt.

No. 104.

Citronen-Brandtwein.

Man nehme Citronen-Schalen, 1½ Pfund;
Coriander, 2 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth.

Zerstoße alles gröblich, thue solches in eine steinerne Flasche und hierzu zwey Hände voll Küchensalz und gieße hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, lasse es etliche Tage bey gelinder Wärme stehen, alsdenn in die Blase gethan, abgezogen und mit Zuckerwasser versetzt.

No. 105.

Calmus-Brandtwein.

Man nehme Calmus, 2 Pfund;
Ingwer, 2 Loth;

weissen Zimmet, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn gehörig abgezogen und mit etwas wenig Zuckerwasser versetzt.

No. 106.

Karbey-Brandtwein.

Man nehme Karbey, 1 Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles klar zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, zehn Kannen Brandtwein darauf gegossen, etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Blase gethan, abgezogen, und ein wenig Zuckerwasser zugesetzt.

No. 107.

Kümmel-Brandtwein.

Man nehme Kümmel, 3 Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Pomeranzen-Schalen, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Stoße und schneide alles gehörig klar, thue es in eine steinerne Flasche, gieße hierauf zwölf Kannen Brandtwein, lasse es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, ziehe es alsdenn gehörig ab, und thue etwas Zuckerwasser hinzu.

No. 108.

Cardobenedicten-Brandtwein.

Man nehme Cardobenedicten, 20 Hände voll;
weissen Zimmet, 3 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Nachdem alles gehörig zerschnitten und zerstoßen worden, so thue man solches in eine steinerne Flasche, gieße hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein, lasse es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, alsdenn in die Abziehblase gethan, abgezogen und mit etwas Zuckerwasser versetzt.

No. 109.

Fenchel-Brandtwein.

Man nehme Fenchel, 1 Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, etliche Tage in der Wärme stehen lassen, alsdenn abgezogen und mit etwas Zuckerwasser versüßt.

No. 110.

Lorbeeren-Brandtwein.

Man nehme Lorbeeren, 2 Pfund;
weissen Zimmet, 3 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Mache alles gehörig klar, thue solches in eine steinerne Flasche, gieße hierauf zwölf Kannen Brandt-

wein, lasse es einige Tage bey gelinder Wärme stehen, thue es alsdenn in die Abziehblase und ziehe es ab, und thue hierzu etwas Zuckerwasser.

No. 111.

Melissen-Brandtwein.

Man nehme Melisse, 18 Hände voll;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Mache alles gehörig klar, thue es in eine steinerne Flasche, gieße hierauf zehn Kannen Brandtwein, lasse es einige Tage in der Wärme stehen, ziehe es alsdenn auf der Blase ab, und thue ein wenig Zuckerwasser hinzu.

No. 112.

Nelken-Brandtwein.

Man nehme Nelken, 8 Loth;
Neue Würze, 20 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gehörig zerstoßen, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, einige Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, abgezogen und mit etwas Zuckerwasser versetzt.

No. 113.

Pomeranzen-Brandtwein.

Man nehme Pomeranzen-Schalen, 2 Pfund, das Weisse davon weg geschnitten;

weissen

weissen Zimmet, 3 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn bis zwölf Kannen Brandtwein gegossen, einige Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, abgezogen und mit etwas Zuckerwasser versüßt.

No. 114.

Krausemünzen-Brandtwein.

Man nehme Krausemünze, 1½ Pfund;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen, und mit etwas Zuckerwasser versüßt.

No. 115.

Wachholder-Brandtwein.

Man nehme Wachholderbeeren, 1½ Pfund;
Veilchen-Wurzel, 3 Loth;
weissen Zimmet, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth.
Küchensalz, 2 Hände voll.

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, solches etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, abgezogen und mit etwas Zuckerwasser versüßt.

No. 116.

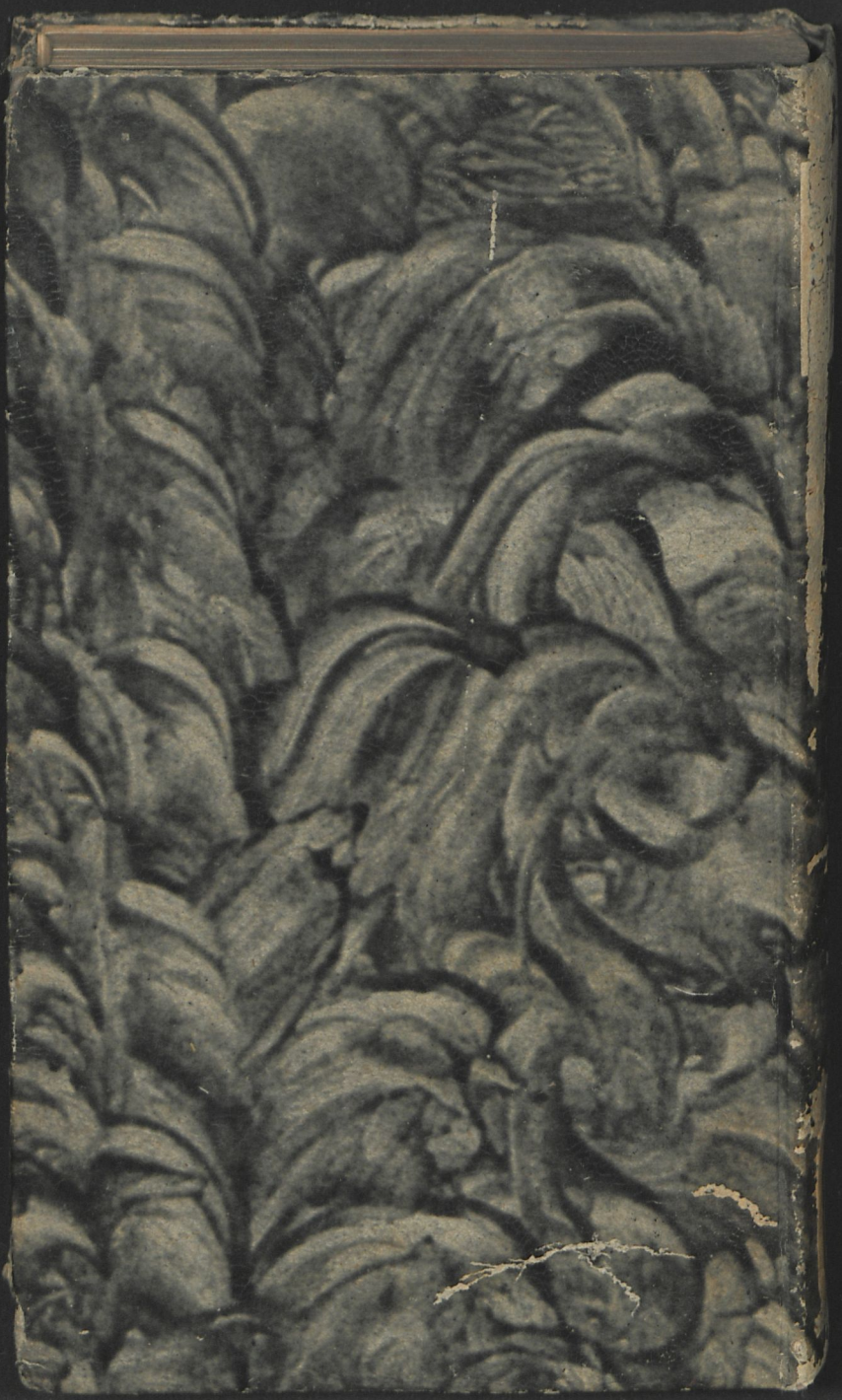
No. 116.

Zimmet-Brandtwein.

Man nehme Zimmet-Blühten, $\frac{3}{4}$ Pfund;
weissen Zimmet, 3 Loth;
Coriander, 2 Loth;
weissen Ingwer, 2 Loth;
Küchensalz, 2 Hände voll;

Alles gehörig klar gemacht, in eine steinerne Flasche gethan, hierauf zehn Kannen Brandtwein gegossen, solches etliche Tage bey gelinder Wärme stehen lassen, alsdenn in die Abziehblase gethan, gehörig abgezogen, und mit etwas Zuckerwasser versüßt.

Es ist hierbey zu bemerken, daß, da bey diesen Brandtweinen nicht so viel Zuckerwasser, als bey den vorhergehenden bessern Aquaviten, hinzu gethan wird, mithin solches um so weniger hinreichend ist, den Spiritus genugsam zu verdünnen, man eben so, wie weiter oben bey den guten Aquaviten schon erinnert worden, solchen noch mit einem Zusatze von reinem Brunnenwasser das überflüßige Feuer benehmen müsse.



Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-487178-p0384-7

Invent. Sp. Journ. S. 36. No. 26181

Verbesserter Brau- und Brandtweinurbar

nach

ökonomischen Grundsätzen

und vieljährigen Erfahrungen.

Nebst einem Anhang

von

Bereitung des Aepfelweins;

ingleichen,

wie

aus gemeinem Landweine guter ungarischer Wein

sehr leicht und wohlfeil;

auch,

wie der gewöhnliche Fruchtbrandtwein ohne Kosten in Franzbrandtwein verwandelt und gute Danziger Aquavite verfertigt werden können.

Leipzig,

bey Christian Gottlieb Hertel.

1787.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-487178-p0385-2