

Zehnte Abtheilung.

Der häusliche Branntweinbrenner.

I.

Wie kann man auf der Stelle die Güte und
Rechtheit des Branntweines richtig beur-
theilen.

Außer der bekannten Branntweinwage gibt es noch folgende Kennzeichen um die Güte und Rechtheit des Branntweins zu bestimmen.

Der gute Branntwein muß hell seyn, muß wie der Wein beym Schütteln einer Flasche und beym Einschenken in ein Glas, viele Perlen geben, die schnell wieder vergehen. Der scharfe, öhliche, saure und kratzige oder unnatürliche brennende Geschmack, sind sehr üble Zeichen für seine Beschaffenheit.

Zu den sichersten Zeichen seiner Güte gehört, daß er, wird er auf einem Teller angezündet, nicht die Hälfte seines Gewichtes an Wasser zurück läßt. In dem Masse als er weniger zurück läßt, ist er geistiger und besser. — Auch muß im guten Branntwein ein Tropfen reines Oehl zu Boden sinken.

Ist Kupfer im Branntwein, so zeigt sich das, an dem erst grünlichen dann grünen Niederschlage, wenn ein Stückchen Kalk in einem Weinglase voll gelöscht wird.

II.

Einige sehr leicht anwendbare Mittel den Branntwein besser, wohlschmeckender und der Gesundheit zuträglicher zu machen, als gewöhnliche Branntweine sind.

Bekanntlich ist der reine Kornbranntwein gesünder, als die feinsten Liköre, und Vielen sogar zuträglicher als Wein, freylich nur im mäßigen Genuß. Es hat aber der beste Kornbranntwein noch einen widrigen, oder doch unangenehmen Beygeschmack, welchen zu benehmen, es der Mittel viele gibt, vorzüglich das Reinigen durch gut ausgeglühte Holzkohlen.

Der schlechteste Branntwein soll sehr gut werden, und stark wie der beste, wenn man eine Portion desselben mit ein wenig Potasche wohl umschüttelt; dann mit einer zweyten Portion eben so verfährt. In welchen Verhältnissen das geschehen muß, wird sich sehr leicht durch Versuche ausmitteln lassen. Die Potasche ist nähmlich in ihrem Gehalte keineswegs gleich.

Die Potasche schluckt das Wässerige ein, und nur in sehr großer Wärme würde sie sich mit dem Weingeist mischen. Man verhindert das durch etwas gepulverten Alaun, womit man den Branntwein dann umschüttet, und der mit dem Laugensalz ein Salz bildet.

Will man mit Holzkohle den Branntwein bessern, so wird er eben nicht stärker, sondern nur reiner. Man

nimmt gern ein Pfund Holzkohle auf 6 bis 7 Maß Branntwein, am liebsten von leichtem Holz, schüttelt die Flüssigkeit wohl um, und seihet sie durch wollene Tücher. Auch geht die Holzkohle nicht dadurch verloren.

Will man Holzkohle nicht anwenden, so bringt man Asche und Reiß in den Branntwein, und läßt ihn damit in gelinder Wärme stehen. Die Flasche wird mit einer Blase verbunden, die ein Löffelchen mittelst eines Nadelstichs bekommt.

Auch Weinsteinrahm oder Cremor Tartari bessert den schlechten Branntwein.

Mehr als alle Kunst thun kann, thut die Zeit. Man muß freylich warten können.

Hat man einen guten, oder einen gut gereinigten Branntwein — aber möchte er auch nicht gereinigt, sondern überhaupt nur ehrlich und gut aus Korn gebrannt seyn, so lege man denselben auf ein Faß, worauf guter Wein gelegen hat, und lasse ihn auf demselben ein halbes Jahr, wo noch länger, desto besser, liegen.

Er zehrt sehr ein, wie man zu sagen pflegt, aber man braucht ihn nicht auszufüllen; man verliert an der Quantität, aber man sehe, was man für ein Getränk gewinnt, und ob derselbe von Vielen noch wird für Branntwein erkannt werden, besonders wenn man, was sehr zu rathen wäre, einigen Zucker hinzusetzt.

Man gieße 4 Maß starken und reinen Kornbranntwein auf 4 Loth grüne Pomeranzen, $\frac{1}{4}$ Pf. weißen Kandis und 2 Löffel Cremor Tartari, verbindet das Gefäß mit einer Blase, durch welche man eine Nadel steckt, setzt es an die Sonne, oder an einen mäßig warmen Ort, schüttelt täglich das Gemisch einigemal, und gießt ab, wenn sich der Branntwein völlig geklärt hat. Dieser Branntwein ist nicht nur

sehr wohlschmeckend, sondern auch dem Magen sehr zuträglich, und greift eine schwache Brust nicht an.

III.

Wie kann man sich den lang und weit gerühmten Wachholderbranntwein auf eine leichte Weise verfertigen?

Schon seit alten Zeiten steht der Wachholderbranntwein in sehr gutem Rufe, wegen seiner Kraft, gegen ansteckende Krankheiten zu schützen und gilt in England noch jetzt viel.

Man quetsche eine beliebige Menge Wachholderbeeren nur nicht die innern Kerne mit, die einen hitzigen und eckelhaften Geschmack geben; gieße nach Verhältniß gereinigten Branntwein darauf, stelle ihn an den warmen Ofen, oder besser noch an die Sonne. Viele halten einen auf junge, grüne welsche Nüsse angesetzten Branntwein dem Wachholderbranntweine gleich.
