



Der Brantweimbrenner.

Der Brantwein, dieses Lieblingsgetränk des gemeinen Manns, wird aus dem Pflanzreiche genommen, indem der Brantweimbrenner alle Gewächse und Früchte, die er zur Bereitung dieses Tranks brauchen will, in eine Sährung übergehen läßt. Unter diesen Gewächsen sind der Koken, die Gerste, der Waizen und Hafer nebst versammeltem Obste die vornehmsten. Der Brantwein, den man davon erhält, heißt Korn- und Fruchtbrantwein; es gibt auch Hefenbrantwein, der aus den Hefen des Weins zubereitet wird, und weit kräftiger als jener ist. Das vornehmste Werkzeug, dessen sich ein Brantweimbrenner zu seinen Arbeiten bedient, ist die Blase, oder ein kühferner Kessel,

dessen oberster Theil mit einem Hute ohne Rand bedeckt wird, und welcher an den Seiten verschiedene Röhren hat. Diese Blase muß wohl verzinnt seyn, damit der Brantwein keine schädlichen Eigenschaften von dem Kupfer annehme, und ihre Größe richtet sich nach der Menge der Materialien, die auf einmal abgezogen werden sollen. Der Brantweiner füllet diese Blase mit der Materie, die bereits in Gährung übergegangen ist, und erwärmt sie durch Feuer: Dadurch heben sich die wässrigen Dünste in die Höhe, sammeln sich im Hute, fließen zusammen, und fallen in den Kessel zurück. Weil aber die geistigern Dünste ein stärkeres Bestreben zur Ausdehnung haben, so ziehen sie sich nach dem kühlestn Orte, nemlich durch die Röhren. Die Spitze oder der Schnabel des Huts wird daher mit einer andern Röhre verbunden, welche durch ein Faß, das mit kaltem Wasser angefüllt ist, geleitet wird: an dem Ende dieser Röhre ist ein kleineres Faß untergestellt, wenn der Brantwein durch den Trichter, der in dem Spundloche steht, destillirt.

Alles dieses läßt sich durch den Augenschein gar leicht begreiflich machen. Es hat aber der Brantweimbrenner viele Vorsicht nöthig, daß die Materie in der Blase nicht anbrenne, und der Brantwein dadurch einen üblen Geruch und Geschmack bekomme: Zu dem Ende macht er anfänglich nur ein gelindes Feuer unter die Blase, und verstärkt es nach und nach, rührt auch mit dem Röhreisen den Stoff des Brantweins in der Blase zuweilen um, und verhütet dadurch mancherlei Nachtheil seines Gewerbes. Der beste Brantwein tröpfelt aus der Röhre, der geringe aber fließt hingegen stralweise aus derselben.

Hat das überfließende Wesen keinen wesentlichen Geschmack mehr, so stößt man den Hut von der Blase, reiniget diese und hebt den Brantweinspülig zur Viehzüchtung auf. Der Brantwein nun, der nur einmal abgezogen worden ist, hat noch allerhand Mängel an sich, denen nicht anders abgeholfen werden kann, als daß man ihn noch einmal in die vereinigte Blase bringe, und von neuem bei mäßigem Feuer destilliren lasse. Sollte auch dieses ihn noch nicht alle Unvollkommenheiten benommen haben, so wiederholet man die nämliche Arbeit zum drittenmal, auch wohl zum viertenmal, bis er endlich die erforderliche Güte erhält.

Der Brantweimbrenner versetzt auch den Brantwein mit andern Gewächsen, um ihm dadurch einen besonders lieblichen Geschmack, Geruch, Farbe und eigenen Namen zu geben und dann heißt er ein Aquavit, oder abgezogener Brantwein. Je länger nun der Brantwein liegt, desto stärker wird er, aber er zehret auch, daher ist es rathsam, ihn auf alte Fässer, und an kühle Orte zu legen, oder in grossen gläsernen Flaschen aufzubewahren, und den Zugang der Luft zu verhindern. Der Brantweimbrenner macht nirgend eine Kunst aus.