Inhalt.

Seite

Einleitung. 3

Erster Abschnitt.

Von dem Wasser, als Hülfsmittel bei der Branntweinbrennerei betrachtet. 15
Natur und Grundmischung des Wassers 16
Prüfung eines Wassers auf seine gasförmigen Materien 19
Prüfung eines Wassers auf feste Bestandtheile . . 22
Weiches Wasser 25
Hartes Wasser 26
Unterschied des weichen und harten Wassers . . . 30
Eisenhaltiges Wasser 31
Sumpfiges Wasser 32

Zweiter Abschnitt.

Von den natürlichen Erzeugnissen, aus welchen Branntwein gezogen werden kann 34
Erste Abtheilung. Von den Cerealien oder Getraidearten und den näheren Bestandtheilen derselben . 35
1. Der Mehlstoff oder die Stärke 36
2. Der Kleber oder die Kolla 37
3. Der Eiweißstoff oder das Pflanzeneiweiß . . . —
4. Der Schleimzucker 38
5. Der Gummi . . . . . —
6. Die Hülsensubstanz 39
7. Der übersäuerte phosphorsaure Kalk . . . . —

Seite
Zergliederung der Getraidearten 40
A. Von dem Weizen 44
B. Von dem Roggen 50
C. Von der Gerste 52
D. Von dem Hafer 55
Zweite Abtheilung. Von dem Buchweizen . . 57
Dritte Abtheilung. Von dem Mays . . . 58
Vierte Abtheilung. Von den Hülsenfrüchten . . 63
A. Von den Bohnen . . . . . —
B. Von den Erbsen 65
C. Von den Linsen 66
D. Von den Wickenarten 67
Fünfte Abtheilung. Von den Kartoffeln . . . 69
Sechste Abtheilung. Von den Erdäpfeln . . . 70
Siebente Abtheilung. Von den Beetenarten . . 74
Achte Abtheilung. Von den Rübenarten . . . 76
A. Von den Kohlrüben . . . . . —
B. Von den Moorrüben 78
Neunte Abtheilung. Von dem Zucker und dem Schleimzucker, als Materialien zum Branntwein . 79
Zehnte Abtheilung. Von dem Honig, als Material zum Branntwein 81
Eilfte Abtheilung. Von den süßen Obst- und Beerenfrüchten 82
Zwölfte Abtheilung. Von den Roßkastanien . . 84
Dreizehnte Abtheilung. Von den Eicheln als Branntweinmaterial 87
Vierzehnte Abtheilung. Von der Milch als Branntweinmaterial . . . . . —

Dritter Abschnitt.

Von der Wärme, dem Thermometer, und dem Gebrauche des letztern in der Branntweinbrennerei . . . 89
Adhärirende Wärme . . . . . —
Cohärirende Wärme 90
Chemisch gebundene Wärme 91

Seite
Feuer 91
Von dem Thermometer und dessen Gebrauch . . 93

Vierter Abschnitt.

Von dem Prozeß des Malzens, welchem das Getraide unterworfen wird 100
Veränderung, welche das Getraide während dem Malzen leidet 104
Behandlung des Malzes auf der Malzdarre . . . 107

Fünfter Abschnitt.

Von den Meischgefäßen, von der besten Konstruktion derselben, und von dem Einflusse ihrer Gestaltung, auf den Gang der Fermentation 112
Von den verschlossenen Meischgefäßen 118

Sechster Abschnitt.

Von der besten Art, den Prozeß des Einmeischens zu veranstalten 122
a. Vorbereitung des Getraides zum Einmeischen . 124
b. Ist es besser einerlei Art Getraide, oder mehrere Arten mit einander gemengt zu nehmen? . . . 125
c. Verhältniß der Wäßrigkeit zur trocknen Substanz . 127
I. Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit im Winter 133
II. Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit im Frühjahr und im Herbst 134
III. Verhältniß der trocknen Substanz zur Flüssigkeit im Sommer 135
IV. Verhältnisse der Wäßrigkeit beim Einmeischen der Kartoffeln 137
V. Verhältniß der Wäßrigkeit beim Einmeischen der Runkelrüben 139
d. Von der besten Temperatur, bei welcher das Einmeischen und Stellen verrichtet wird 140

Seite
a. Einmeischen in drei Perioden, im Sommer . 143
b. Einmeischen in drei Perioden, im Herbst und im Frühling . . . . . —
c. Einmeischen in drei Perioden, im Winter. . 144
a. Einmeischen in zwei Perioden, im Sommer . 145
b. Einmeischen in zwei Perioden, im Herbst und Frühjahr 146
c. Einmeischen in zwei Perioden, im Winter . —
d. Verhältnisse der Temperatur beim Einmeischen der Kartoffeln und Runkelrüben 147

Siebenter Abschnitt.

Von der Hefe oder Bärme, und der künstlichen Darstellung derselben 148
Grundmischung der Hefe 151
Künstliche Erzeugung der Hefe. 152
Künstliche Hefe nach des Verfassers Methode . . —
Künstliche Hefe nach einer andern Art des Verfassers die zugleich für die Weißbrodbäcker brauchbar ist . 154
Künstliche Hefe von Peter Stook 156
Fiedler's künstliche Hefe 158
Winkler's künstliche Hefe 159
Künstliche Hefe eines Ungenannten 160
Künstliche Hefe nach einer andern Art 161
Kittel's künstliche Hefe . . . . . —
Noch ein künstliches Gährungsmittel 164
Von der trocknen Hefe 165

Achter Abschnitt.

Von der Stellung der Meische mit Hefe, den Erfolgen der Gährung und der Bildung des Alkohols . . 167
1. Welches ist der rechte Zeitpunkt, wenn die Meische mit kaltem Wasser gestellt werden muß? . . —
2. Welches ist der rechte Zeitpunkt, wenn der Meische die Hefe zugegeben werden muß? 170
3. Wie viel muß von einer guten Hefe, gegen ein ge-

Seite

gebenes Gewicht der eingemeischten trocknen Substanz, in Anwendung gesetzt werden? 175
4. Von den Erfolgen der Fermentation 178
5. Theorie der Fermentation und der Alkoholbildung 181
a. Wirkung des Wassers. 198
b. Die gährungsfähige Substanz . . . . . —
c. Die Wirkung der Hefe . . . . . —
1. Die Kohlenstoffsäure 200
2. Der Alkohol 201
3. Die Säuren . . . . . —
4. Die Hefe 202
5. Veränderung, welche die trockne fermentibile Substanz, durch den Erfolg der Fermentation im Gewicht erleidet 203
a. Schlämpe aus Weizen 206
b. Schlämpe aus Roggen . . . . . —
c. Schlämpe aus Gerste . . . . . —
d. Schlämpe aus Malz oder gemengtem Getraide . 207
e. Schlämpe aus Kartoffeln . . . . . —
f. Schlämpe aus Runkelrüben 208
Von der Meische ohne Trebern 209

Neunter Abschnitt.

Von dem Alkoholometer im Allgemeinen und seinem Gebrauche 214
a. Prüfung durch den Geschmack 216
b. Prüfung des Branntweins durch das Proben desselben 217
c. Prüfung durch das Abbrennen des Branntweins . 219
d. Prüfung mit dem gemeinen Branntweinprober . 220
e. Prüfung mit Baume's Aräometer 221
f. Prüfung mit Cartiers Aräometer 224
g. Prüfung mit dem Alkoholometer (Richters Alkohol.) 225
Meißners Alkoholometer 227
Gebrauch der Tabelle 228
Tralles Alkoholometer 229
Tralles Tabelle, zur Ausmittelung des Alkoholgehalts

Seite
in einem Branntweine, aus dem specifiken Gewichte desselben, bei 60° Fahr. oder 12⅔° Reaum. 232
Anwendung der vorigen Tabelle, um den Gehalt des Alkohols nach dem Gewicht zu finden . . 235
Probierung des Lutters 237
Anleitung zur Verfertigung des Trallesschen Askoholometers 239
Tabelle für den Trallesschen Alkoholometer, für 60° Fahrenheit oder 12⅔° Reaumur 241
Angabe eines gläsernen Alkoholometers nach Tralles bei obigen Temperaturen 245
Alkoholometer mit doppelter Skale 246

Zehnter Abschnitt.

Von der Lutter- und der Weinblase, so wie der besten Form von beiden 249
a. Der Blasenkessel 250
b. Der Blasenhelm oder Hut 267
Verbesserter Blasenhut 269

Eilfter Abschnitt.

Von den Blasenofen, und der Feuerung unter demselben 270

Zwölfter Abschnitt.

Von dem Meischwärmer oder Vorwärmer und dem Nutzen desselben in der Branntweinbrennerei . . . 278
a. Der hölzerne Meischwärmer 279
b. Das Wärmrohr 280
c. Der kupferne Meischwärmer 282
d. Kupferner Meischwärmer mit einem Destillirhelm . 285

Dreizehnter Abschnitt.

Von den Kühlanstalten in der Branntweinbrennerei, von deren besten Konstruktion, so wie von dem Nutzen rc. 288

Seite
a. Gerade Kühlröhren 290
b. Die Schlangenröhren 291
c. Kühlrohr mit eckiger Windung 294
d. Kühlapparat mit schiefen Flächen 295
e. Der Scheibenförmige Kühlapparat 296
f. Norberg's Refrigerator 298
g. Geda's Kondensator 301
h. Der Kondensator mit Tropfrinnen 309
i. Vorzüge des kegelförmigen Kondensators . . . 310
k. Der mit einem Schlangenrohr verbundene Kondensator 312

Vierzehnter Abschnitt.

Von der Wahl des Materials zu den Destillirgeräthen, so wie von der Destillation des Branntweins durch Dämpfe 315
1. Geräthe von Kupfer 315
2. Geräthe von Zinn 316
3. Geräthe von Eisen 318
4. Geräthe aus Zink 322
5. Geräthe aus Holz . . . . . —
6. Bemerkungen über die hölzernen Branntweinblasen. 338
7. Die Destillation des Branntweins mit Dämpfen . 340
8. Dampfapparat mit kupferner Blase 346
9. Dampfapparat aus Holz und Kupfer 348

Funfzehnter Abschnitt.

Von dem Geschäft des Lutterns oder Läuterns . . . 353

Sechzehnter Abschnitt.

Von dem Geschäft des Weinens oder Klärens . . . 366
Rectifikation oder Reinigung des Branntweins . . 381
Absoluter Alkohol 383

Seite

Siebenzehnter Abschnitt.

Fabrikation des Branntweins aus verschiedenen Substanzen 386
Erste Abtheilung. Branntwein aus Weizen . . 387
Zweite Abtheilung. Branntwein aus Roggen . . 390
Dritte Abtheilung. Branntwein aus Gerste . . 391
Vierte Abtheilung. Branntwein aus Hafer . . 392
Fünfte Abtheilung. Branntwein aus Buchweizen . 394
Sechste Abtheilung. Branntwein aus Mays. . . 395
Siebente Abtheilung. Branntwein aus Hülsenfrüchten 399
Achte Abtheilung. Branntwein aus Kartoffeln. . 400
a. Der Apparat zum Waschen 401
b. Das Kochen der Kartoffeln. Der Kochapparat. 404
c. Der Quetschapparat zum Verkleinern der Kartoffeln 406
d. Das Sieb zum Durchschlagen der Meische . —
e. Das Einmeischen der Kartoffeln 407
Neunte Abtheilung. Branntwein aus Runkelrüben. 409
Zehnte Abtheilung. Branntwein aus Erdäpfeln . 412
Eilfte Abtheilung. Branntwein aus Moorrüben und andern Rübenarten 413
Zwölfte Abtheilung. Branntwein aus Moorrüben . 414
Dreizehnte Abtheilung. Branntwein aus Zucker und Schleimzucker 416
Vierzehnte Abtheilung. Branntwein aus Honig . 420
Funfzehnte Abtheilung. Branntwein aus Obst- und Beerenfrüchten 421
a. Branntwein aus Weintrestern 422
b. Brantwein aus Aepfeln und Birnen . . . 424
c. Branntwein aus Pflaumen 426
d. Branntwein aus Himbeeren, aus Erdbeeren und Heidel- oder Blaubeeren 428
e. Branntwein aus Mispeln 431
f. Branntwein aus Ebereschenbeeren . . . 432
g. Branntwein aus Kirschen 433

Sech-

Seite
Sechzehnte Abtheilung. Branntwein aus Roßkastanien 434
Siebenzehnte Abtheilung. Branntwein aus Eicheln 435
Achtzehnte Abtheilung. Branntwein aus Milch . 436

Achtzehnter Abschnitt.

Reinigung des Branntweins von fremdartigen Beimengungen 437
a. Reinigung des Branntweins durch Kali . . . 438
b. Reinigung des Branntweins durch Kalk . . . 440
c. Reinigung des Branntweins durch Kohle . . . 441
d. Reinigung des Branntweins durch Chlorine . . 446
e. Reinigung des Branntweins durch Chlorinsauren Kalk 448
f. Reinigung des Branntweins durch Salpetersäure . 449

Neunzehnter Abschnitt.

Veredlung des Branntweins zu Franzbranntwein, zu Rum und zu Arak 451
a. Darstellung des Franzbranntweins durch Essig . . 453
b. Darstellung des Franzbranntweins durch ein essigsaures Salz 454
c. Darstellung des Franzbranntweins durch Essigäther 455
Bereitung des Essigäthers. 456
d. Veredlung des Branntweins in Rum . . . 458
e. Veredlung des Branntweins in Arak. . . . 459
f. Bereitung des Araks in Indien 460
g. Bereitung des Araks aus Getraidebranntwein . . 463

Zwanzigster Abschnitt.

Ueber die Benutzung des Nachlaufs von Branntwein auf Essig 464

Ein und Zwanzigster Abschnitt.

Ueber die Benutzung der Schlempe als nährendes Mittel fürs Vieh 466

Seite

Erster Anhang.

Von der Zubereitung der einfachen und zusammengesetzten Branntweine so wie der wichtigsten Liqueure . 473
Erste Abtheilung. Von den einfachen Branntweinen —
1. Einfacher Kümmel-Branntwein 472
2. Einfacher Anies-Branntwein . . . . . —
3. Einfacher Galgant-Branntwein . . . . . —
4. Kalmus-Branntwein . . . . . —
5. Krausemünzen-Branntwein 473
6. Pomeranzen-Branntwein . . . . . —
7. Pomeranzen-Branntwein ohne Destillation . . —
8. Wachholder-Branntwein 474
9. Citronen-Branntwein . . . . . —
Zweite Abtheilung. Von den doppelten Branntweinen —
Dritte Abtheilung. Von den zusammengesetzten Branntweinen oder Liqueuren 475
1. Goldwasser oder Rossolis . . . . . —
2. Krambambuli 476
3. Indisches Magenwasser. . . . . —
4. Parfait d'Amour . . . . . —
5. Angelika-Liqueur . . . . . —
6. Danziger Brustwasser 477
7. Chokolaten-Liqueur . . . . . —
8. Koffee-Liqueur 478
9. Gewürz-Essenz . . . . . —
10. Kaiser Franzens Trank . . . . . —
11. Karfunkel . . . . . —
12. Breslauer Magenwasser 479
Vierte Abtheilung. Von den Crems . . . —
1. Marraschino . . . . . —
2. Persiko-Crem 480
3. Zimmet-Crem . . . . . —
4. Nelken-Crem. (Giroflet) . . . . . —
5. Orangen-Crem . . . . . —
6. Rosen-Crem 481
7. Koffee-Crem . . . . . —
8. Chokolaten-Crem . . . . . —
Fünfte Abtheilung. Von den Ratafia's . . . 482
1. Ratafia aus Kirschen . . . . . —
2. Ratafia von Orangen . . . . . —
3. Ratafia aus Angelika . . . . . —
4. Ratafia aus Wachholderbeeren 483
5. Ratafia aus Quitten . . . . . —
6. Ratafia von vier Früchten . . . . . —
7. Ratafia aus grünen Wallnüssen 484
8. Ratafia aus Anies. . . . . —
9. Ratafia aus Himbeeren. . . . . —

Seite
Sechste Abtheilung. Bereitung einiger Liqueure durch bloße Vermischung 485
Siebente Abtheilung. Ueber das Versüßen und Färben der Branntweine . . . . . —

Zweiter Anhang.

Herrn A. S. Duportals Anleitung zur Kenntniß des gegenwärtigen Zustandes der Branntweinbrennerei in Frankreich. Nach dem Französischen. Mit Bemerkungen vom Geheimen Rath Hermbstädt.
Einleitung 487

Erster Abschnitt.

Von der Destillation des Branntweins aus Wein und von der Einrichtung des neuen Destillirapparats des Herrn Eduard Adam. 490

Zweiter Abschnitt.

Neuer Destillations-Apparat nach der Erfindung von Ed. Adam
§. 1. Geschichte der Entdeckung dieser Methode . . 495
§. 2. Beschreibung des Destillirapparats von Ed. Adam. 498
§. 3. Beschreibung eines Destillirapparats von Herrn Duportal 503

Dritter Abschnitt.

Vorschläge, welche nach der Erfindung des Ed. Adam's angegebenen Apparat, zur Destillation des Branntweins gemacht worden sind 511
§. 1. Beschreibung des Destillirapparats des Herrn Isaac Berard. 515
§. 2. Beschreibung des Destillirapparats des Herrn Schaptal 518

Vierter Abschnitt.

Von den Vortheilen, welche durch die Anwendung des Destillirapparats von Eduard Adam gewonnen werden 523
Erster Vortheil. Beschleunigung der Operation . 524
Zweiter Vortheil. Vermehrung des Produkts. . 525

Seite
Dritter Vortheil. Vermehrung des Werthes vom Wein 527
Vierter Vortheil. Ersparung am Brennmaterial . 528
Fünfter Vortheil. Ersparung in der Handarbeit . 529
Sechster Vortheil. Ersparung des Abkühlungfasses . —
Siebenter Vortheil. Besserer Geschmack des Branntweins und des Weingeistes 530
Achter Vortheil. Sicherheit der Operation . . 531

Fünfter Abschnitt.

Verbesserung der Branntweinbrennerei in allen Ländern 534
§. 1. Branntwein aus Weintrebern 537
§. 2. Branntwein aus Getraidearten 539
§. 3. Branntwein aus Aepfel- und Birnwein . . 541
§. 4. Branntwein aus Syrup, Kirschen ꝛc. . . . 542
§. 5. Branntwein aus Runkelrüben 543

Che-