

an die Hand, den natürlichen unverfälschten Wein von dem zu unterscheiden, der künstlich durch eine Verbindung von Weingeist und andere Ingredienzien bereitet worden ist, oder dem Weingeist zugesetzt wurde, um ihm mehr Stärke zu geben. In beyden letzten Fällen läßt sich der Weingeist durch die Hitze des Wasserbades von der übrigen Flüssigkeit trennen. Durch diesen geistigen Bestandtheil oder durch den Antheil von Alkohol unterscheiden sich die verschiedenen Weine vorzüglich von einander, und man findet ihn in größerer Menge in den in mittäglichen Ländern wachsenden Weinen, als in den Weinen, welche nördlichere Gegenden hervorbringen.

Der Saft des Zuckerrohrs und andere sehr zuckerreiche Säfte geben den Weingeist in großer Menge, und aus dem ersteren wird vorzüglich der Rum bereitet. Aus recht gutem Eider und aus starken Bieren erhält man, wenn sie sorgfältig destillirt werden, sehr gute Brandweine.

In den nördlichen Ländern destillirt man den Brandwein (Kornbrandwein) aus dem Getreide. Vorzüglich bedient man sich hiezu des Roggens, der geschrotet für sich allein, oder als Malz, oder doch mit einem Zusatz von geschrotetem Malze, mit immer wärmeren Wasser in der stets reinlich erhaltenen Möschbutte eingerührt, dann mit kochendem Wasser zu einem dünnen Brei zusammengerührt, und mit einem hölzernen Deckel zugedeckt wird. Man läßt hierauf die Mischung einige Stunden stehen, rührt es zuweilen um, und gießt dann unter beständigem Umrühren