

saft, von derselben Bereitung, erwärmte sie und goß sie in die bereits gegohrne Möhrenbrühe, wo sie abermals auf 66 Grade stieg, und von neuem anfing, vier und zwanzig Stunden lang zu gähren. Als sie nun wieder auf 58 Grad gefallen, und die Hefen zu Boden gesunken waren, faßte man alles auf vier halbe Orhoste, welche Operation eine neue Gährung, während 3 Tagen, auf den Fässern zuwege brachte. So lange die Gährung vor sich ging, mußte die Luft im Brauhause, auf dem 44sten und 46sten Grade (6° Reaum.) Wärme erhalten werden, weshalb man bei zu kalter äußerer Witterung diesen Grad von Wärme durch Heizen zu erhalten suchte.“

„Die gegohrne Flüssigkeit destillirte man. Sie lieferte 200 Quart Vorbrand, der nach einem nochmaligen Ueberziehen 48 Quart starken Spiritus lieferte, welches gewiß eine sehr ansehnliche Quantität ist, indem 10 Pfund Möhren ein Quart Vorbrand, und  $\frac{1}{2}$  Mäsel Spiritus gaben.“

„Das Ueberbleibsel von den ausgepreßten Möhren wog noch 672 Pfund, welches nebst dem abgeschnittenen Kraut und Spizen der Möhren, so wie auch 456 Quart Spülig, den Schweinen eine gedeihliche, von ihnen begierig genossene Speise darbot, und daher in die Berechnung des Nutzens gebracht werden muß, um von allen den Vortheilen zu urtheilen, die bei diesem neuen Materiale zum Branntweimbrennen vorkommen.“

„Da ein Morgen Landes gewiß 10,000 Pf. frische Möhren liefert, so würde man vom Morgen 1000 Quart Vorbrand und 240 Quart starken Spiritus erhalten.“

Setzt man das Quart zu 4 gl. an, so beträgt der Ertrag eines Morgens 32 Rthlr. welche Summe durch den reichlichsten Fruchtbau davon nicht gezogen werden kann. Besonders und am meisten aber verdiente bei theurer Zeit hiervon Gebrauch gemacht zu werden.