

ben, so muß man auf 32 Maaß Stärkesyrup und 38 Maaß siedendes Wasser 5 Pfund Kirschen und 5 Pfund Heidelbeeren nehmen. Nimmt man auf 42 Pfund Stärkesyrup und 38 Maaß siedenden Wassers 3 Pfund zerquetschte Heidelbeeren, so erhält man blaßrothen Wein. Sollen die Weine süß bleiben, so braucht man nur die Menge des beigefügten Gährungsmittels zu verringern; und will man sie moussirend haben, so braucht man nur die Nachgährung im Keller nicht vor sich gehen zu lassen, sondern den Wein sogleich auf starke Bouteillen zu ziehen.

S i e b e n t e s K a p i t e l .

D i e B r a n n t w e i n b r e n n e r e i .

§. 458.

Wenn man bei Wein und allen übrigen durch die Gährung (S. 247.) geistig gewordenen Flüssigkeiten (S. 219.) den Weingeist (Spiritus, Alkohol) durch die Destillation (S. 219 f.) von einem großen Theil Wasser und von anderen in den Flüssigkeiten enthaltenen Körpern absondert, so erhält man den Branntwein oder gebrannten Wein, eine trinkbare Flüssigkeit, welche leicht berauscht und zugleich die Eigenschaft hat, sich leicht entzünden zu lassen und dann, unter Zurücklassung des Wassers, mit blauer Flamme zu brennen. Enthält der Branntwein über die Hälfte Weingeist in sich, so, daß mithin der kleinere Theil der Flüssigkeit aus Wasser besteht, so ist das Getränk zu stark und zu berauschend, folglich der Gesundheit sehr nachtheilig. Hat die Flüssigkeit unter 100 Theilen 60 Theile Alkohol und 40 Theile Wasser, so nennt man sie in Hinsicht des Geistigen 60procentig, und dann macht sie schon den gewöhnlichen Weingeist oder Alkohol aus. Der 80procentige Branntwein, welcher unter 100 Theilen 80 Theile Alkohol und nur 20 Theile Wasser hat, wird doppelt rectificirter Weingeist genannt. Der 100procen-