

Lage der Bachkiesel, der Kohle und des Sandes empor, und sammelt sich über dem letzteren. Dort trifft er die Ueberlaufsröhre, und fließt durch diese in den zweiten Eimer u. s. f., bis er in den letzten Eimer, C, gelangt, wo er durch die Röhre, g, in den Kübel, D, fließt, aus welchem man ihn in ein reines Faß überfüllt.“

„Dieser letzte Eimer muß einen Hahn unter seinem Doppel-Boden führen, um alle Flüssigkeit ausleeren zu können, die er enthält, und die man dann nach abwärts filtrirt in einem Gefäße, welches auf eben diese Weise zugerichtet, und unten gleichfalls mit einem Hahne versehen ist, durch welchen man die Flüssigkeit abzieht. Man wäscht das Filtrum, wenn es schmutzig geworden ist.“

„Dieses Verfahren ist uns immer vollkommen gelungen; wir haben aber auch Fälle gehabt, in welchen wir, wenn der Branntwein einen sehr üblen Geschmack zeigte, selbst 8 Eimer anwenden mußten. Wir verfahren hierbei auf folgende Weise:“

„Wir wendeten anfangs nur zwei Eimer an, und wenn der erste anfing in den zweiten überzulaufen, kosteten wir die Flüssigkeit, die sich oben in dem ersten anhäufte. Als wir den Geschmack desselben nicht rein fanden, brachten wir einen dritten Eimer an, wozu wir, bis der zweite Eimer sich füllte, Zeit genug hatten. Da der Branntwein in dem zweiten Eimer noch nicht rein schmeckte, setzten wir einen vierten bei, und so fort, bis der Branntwein einen vollkommen reinen Geschmack darboth, was in dem siebenten Eimer der Fall war, wo wir dann den letzten, C, anbrachten, und dann einen excellenten Branntwein hatten.“

„Nachdem der Branntwein durch alle Eimer durchgelaufen war, und in jedem noch Branntwein war, stellten wir den ersten auf einem Tischchen neben dem zweiten, so daß sein Hahn den Branntwein in den Trichter des zweiten konnte laufen lassen, und stopften die Röhre, d, mit einem Korke zu. Bei Eröffnung des Hahnes filtrirte sich dieser Branntwein auf die vorige Weise. Eben dieß geschah auch mit den übrigen Eimern. Was den letzteren betraf, so gab er bei Oeffnung seines Hahnes vollkommen guten Branntwein, und nichts ging verloren.“

„Dieses Verfahren scheint langweilig, und ist es wirklich, wenn man nur mit einem Fasse zu thun hat; in einer Brennerei aber, wo man im Großen arbeitet, darf man nur, wenn