

## Der Branteweinbrenner.

Der Brantewein, dieser ist ein lingsgeträufte des gemeinen Weines, wird aus dem Pflanzenreiche gewonnen, indem der Branteweinbrenner alle Gewächse und Früchte, die er zur Bereitung dieses Trankes brauchen will, in eine Söhrung übergeben lässt. Unter diesen Gewächsen sind der Stroh, die Gerste, der Weizen und Haber nebst verfaultem Obst die vornehmsten. Der Brantewein, den man davon erhält, heißt Korn- und Fruchtbrantewein; Es giebt aber auch Hefenbrantewein, der aus den Hefen des Weins zubereitet wird, und weit kräftiger, als jener ist. Das vornehmste Werkzeug, dessen sich der Branteweinbrenner zu seinen Arbeiten bedient, ist die Blase, oder ein kupferner Kessel, dessen oberster Theil mit einem Hute ohne Rand bedeckt wird, und welcher an den Seisten verschiedene Löcher hat. Diese Blase muss wohl verziert sein, damit der Brantewein keine schädlichen Eigenschaften von dem Kupfer annimmt, und ihre Größe richtet sich nach der Menge der Materialien, die auf einmal abgezogen werden sollen. Der Branteweinbrenner füllt diese Blase mit der Materie, die bereits in Söhrung übergegangen ist, und erwärmt sie durch Feuer: Dadurch heben sich die wässrigen Tünste in die Höhe, sammeln sich im Hute, fließen zusammen, und fallen in den Kessel zurück. Weil aber die giftigen Tünste ein stärkeres Bestreben zur Ausdehnung haben, so ziehen sie sich nach dem kühlestem Orte, nämlich durch die Röhren. Die Spieße oder der Schnabel desselben wird daher mit einer andern Röhre verbunden, welche durch ein Was, das mit kaltem Wasser angefüllt ist, geleitet wird: An dem Ende dieser Röhre ist ein kleineres Was untergestellt, worin der Brantewein durch den Trichter, der in dem Spundloche steht, destillirt. Alles dieses lässt sich durch den Augenschein gar leicht begreiflich machen. Es hat aber der Branteweinbrenner viele

## Sicerae decolor.

Sicera, gratissimus plebis potus, vegetabili debetur regno; huius enim decolor, quotquot parando huic potui aptare amat, plantas ac fruges fermentationi subiicit: Precipuae sunt ex his frugibus, far, hordeum, triticum & avena cum pomis putribus. Quae inde paratur sicera peculiare à frumento vel frugibus sortitur nomen: Habetur autem & sicera & vini secibus composita, multoque, quam illa, fortior. Princeps, quo ad opera sua indiget sicerae decolor, instrumentum est phiala seu ebos quidam atheneus, in summo tectus operculo quadam sine margine, variisque ad latera canalibus cinctus. Stanno probe obducta sit oportet haec phiala, ne quid mali sicera contrahata cupro, eiusque magnitudo definitur materiae, etiam deliquandae copia. Sicerae decolor cucumam hanc materiam, quae fermentationem iam iam subiit, completam signi subjecto calcificat: Ea re tolluntur in altum vaporibus maiori nisi ad expansionem tendentibus, sit, ut per canales deferantur, locum putu frigidissimum. Juncta hunc in finem est operculi cuspis, s. extremitas alii canali, dolium aqua frigida adimplatum transeunt. Ad huius canalis finem dolium quadam exiguum subiectum est, in quod sicera per infundibulum, dolii ori immisum, distillat. Quae adhuc diximus cognosci ipso oculorum audicio optime possunt. Sicerae decolori autem caute est procedendum, ne materias in phiala adatur, & hac re pessimus sicerae odor inducatur. Lenem ideo ignem primum phialae subdit, sensim augendum, instrumento quadam ferreo, agitatque non-

## Le Brandevinier.

Le brandevin qui est une boisson délicieuse pour le peuple, il du aux Vegetaux. Pour en tirer cette liqueur, le Brandevinier fait fermenter les plantes & les grains qu'il y destine. Les principaux de ces grains sont le seigle, le froment, l'orge, l'avoine avec les pommes. Le brandevin ou l'eau de vie qu'en tire, porte le nom particulier de chacun de ces grains. Il s'est fait aussi de la lie de vin une espèce bien plus forte que la precedente. Le principal instrument dont le brandevinier a besoin, est un alembic, c'est à dire, une cucurbita d'airain, recouverte d'un chapiteau conique, sans rebord, mais ceint par les côtes de differens tuyaux. Pour prévenir les mauvais effets du cuivre, la cucurbita doit être bien étamée. Sa grandeur depend de la quantité de matière qu'on veut distiller en une fois. Après avoir rempli ce vase de matière fermentée le distillateur le met sur le feu. La chaleur fait monter les vapeurs aqueuses, qui se réunissent dans le chapiteau, s'y mêlent & retombent dans la cucurbita. Mais il est plus subtils de ces vapeurs, ayant plus d'expansion, se portent avec force par les tuyaux dans un réservoir qui est très froid. Pour ces effets on attache à la point du couvercle un autre tuyau qui passe par un tonneau rempli d'eau froide, & sous l'extremité de cet tuyau & placé une baril, dans lequel l'eau de vie distille par un étonnant effet sur l'orifice. Tout ce que nous venons de dire, peut aisement se comprendre par le seul coup d'œil. Au reste le Distillateur doit procéder avec précaution pour ne point brûler les matières dans la cucurbita: ce qui communiquerait à l'eau de vie une très mauvaise odeur. Pour prévenir cet effet & les préjudices que son commerce en souffrirait, l'ouvrier ne donne d'abord à la cucurbita qu'un feu lent qu'il nourrit peu à peu, ayant soin d'ailleurs de remuer de tems en tems avec un instrument de fer les matières contenues dans les vaisseaux. La

## L'artefice dell' Acquavite.

L'acquavite, bevanda gratissima al popolo, può chiamarsi acqua vegetabile. Per ottenerne tale liquore, l'artefice fa fermentare li arbusti, ed i grani che vi destina. I grani principali sono la segale, il fromento, l'orzo, l'avena con le mele messe, o insaccate. L'acquavite che se ne trae prende il nome particolare dalla specie del vegetale, donde è distillata. Dalle feccia o madre del vino se ne compone una forte più energica della sopradetta. Adopera principalmente questo artificio un lambicco; cioè una specie di zucca di rame coperto di una testa conica senza orlo, ma circondato all'intorno da diverse cannette. Per prevenire i cattivi effetti del rame il matraccio deve essere bene stagnato. La sua grandezza deve essere proporzionata alla quantità della materia che vuolsi distillare alla volta. Dopo avere empito tale vasa di roba fermentata il distillatore la mette al fuoco. Il caldo fa salire i vapori acquosi che fioriscono nell' testa; vi si mescolano, e ricadono nel matraccio. Mai più sottratti di questi vapori, avendo più dilatazione, sboccano con forza dalle cannelle in un serbatoio non riscaldato. A tale effetto viene appiccata alla cima del coperchio un'altra cannella che passa per una botte piena di acqua fredda, e tolto l'estremità della cannella è collocato un caratello, in cui silla l'acquavite col mezzo d'un imbuto posto sul coochiume. Tutto ciò che abbiamo posto si può facilmente capire ad un solo colpo di occhio. Per altro il distillatore deve operare con avvedutezza per non bruciare le materie nel matraccio; poichè arrecherebbe tale disordine all'acquavite un pessimo odore. Per evitarlo, ed

Vorsicht nöthig, daß die Materie in der Blase nicht anbrenne, und der Brantewein dadurch einen übeln Geruch und Geschmack bekomme: Zu dem Ende macht er anfänglich nur ein gelindes Feuer unter die Blase, und verstärkt es nach und nach, röhret auch mit dem Röhreisen den Stoff des Branteweins, in der Blase zuweilen um, und verbütet dadurch mancherlei Nachtheil seines Gewerbes. Der beste Brantewein tröpfelt nur aus der Röhre, der geringe aber fließt hingegen strahlweise aus derselben. Hat das überfließende Wesen keinen merklichen Geschmack mehr, so stößt man den Hut von der Blase, reinigt diese, und hebt den Branteweinspülz zur Weichslitterung auf. Der Brantewein nun, der nur einmal abgezogen worden ist, hat noch allerhand Mängel an sich, denen nicht anders abgeholfen werden kann, als daß man ihn noch einmal in die gereinigte Blase bringe, und von neuem bei mäßigem Feuer destilliren lässe. Sollte auch dieses ihm noch nicht alle Unvollkommenheiten beseitigen haben, so wiederholet man die nämliche Arbeit zum drittenmal, auch wohl zum viertenmal, bis er endlich die erforderliche Güte erhält. Der Branteweinbrenner versetzt auch den Brantewein mit andern Geschmäcken, um ihn dadurch einen besonders lieblichen Geschmack, Geruch, Farbe und eigenen Namen zugeben, und dann heißt er ein Aquavit oder abgezogener Brantewein. Je länger nun der Brantewein liegt, desto stärker wird er, aber er ziehet auch, und daher ist es ratsam, ihn auf alte Fässer und an kühle Dörte zu legen, oben in großen gläsernen Flaschen aufzubewahren und den Zugang der Lust zu verhindern. Der Branteweinbrenner macht nirgends eine besondere Zunft aus.

nunquam sicerae materiam in cucuma, cavens si-  
bi hac ratione varia que-  
litas sui detrimenta. Gut-  
tatum e fistula destillat  
optimae notae sicera,  
peioris contra prono,  
quod aiunt, profluit ex  
ea alveo. Materia pro-  
manante saporem acer-  
bum non amplius fecum  
ferente phialae opercu-  
lum auferitur, & hac pur-  
gata conduntur ad fagi-  
nandas pecudes sicerae  
reliquiae. Variis adhuc  
sicera semel tantum de-  
cocta laborat vitiis, cui  
medela parari non potest,  
nisi denuo phialae emun-  
datae ingeratur iterum-  
que modico igni subiga-  
tur. Quod si nec hac  
via malis liberata fuerit  
omnibus codem labore  
fungimur tertia, quin &  
quarta vice, donec exi-  
mia, quz opus est, do-  
netur praetantia. Callet  
etiam sicerae decoctor  
miscendae aliis frugibus  
sicerae artem, qua ipsi  
gratissimum conciliat sa-  
porem, odorem, colo-  
rem & denominationem;  
audit haec sicera deliqua-  
ta. Sicera vires diurna-  
quiete acquirit, et con-  
sumitur quoque; pro-  
dest ergo, antiquis il-  
lam dolii, locisque fri-  
gidis condere aerisque  
aditum impedire. Nus-  
quam sicera decoctorum,  
quod nemo non novit,  
habetur coetus.

liqueur de la meilleure qua-  
lité est celle qui distille gout-  
te à goutte du tuyau; &  
celle qui coule continue-  
ment, est la moindre. Des-  
que les matières distillées ne  
donnent plus de saveur acre,  
on ote le chapiteau, on net-  
toye la cucurbita, & le marc  
se met de coté pour engrâ-  
fer le bœuf. L'eau de vie  
qui n'a encore subi qu'une  
décoloration est sujette à diffé-  
rents défauts qu'on ne peut  
corriger qu'en renouvel-  
lent l'opération. Dans ce des-  
sein, après avoir bien lavé  
le vase, on y remet la  
liqueur, & on la distille une  
seconde fois à un feu bien  
modéré. Si ce moyen ne suffit  
point encore, on répète  
ce travail une troisième &  
même une quatrième fois,  
jusqu'à ce que la liqueur  
acquiere toute la perfection  
dont elle est susceptible.  
Le Brandevinier connaît aussi  
l'art de tremper d'autres  
graines ou fruits dans l'eau  
de vie pour lui donner une  
saveur, une odeur, une cou-  
leur & en même tems une  
denomination très agréable:  
C'est ce qu'on nomme rosolis.  
L'eau de vie qui a longtemps  
reposé, acquiert de forces,  
mais souffre aussi du déchet;  
Ainsi il est expedient de la  
renfermer dans ce vieux ton-  
neau & dans un lieu bien  
froid, où l'air ne penetre  
pas. Tout le monde fait que  
les Brandeviniers ne sont  
pas société.

il danno che ne risulterebbe al suo commercio,  
l'artefice comincia a riscal-  
dare il lambicco con fu-  
oco lento che alimenta  
a poco, a poco badando  
nella stessa tempo a rimes-  
colare con instrumento di  
ferro le materie contenute  
nel vaso. Il migliore  
liquore è quello che fila  
la goccia a goccia dalla  
cannella; quello che con-  
tinuamente è inferiore. Quando le mate-  
rie stillate non hanno  
più sapore agro, levati  
la testa, si netta il ma-  
traccio, e la feccia mette-  
te il bestiame. L'acqua  
vite di una sola cotta è  
soggetta a diversi difetti  
che non possono emen-  
darci che rinnovellando l'o-  
perazione. In tale caso  
dopo avere ben lavato il  
lambicco vi si mette il  
liquore, e si distilla la  
seconda volta ad un fuo-  
co moderato. Se tale mez-  
zo ancora non basta si  
replica tale lavoro una,  
terza, ed una quarta  
volta ancora sino a tan-  
to che il liquore acquisti  
tutta la perfezione pos-  
sibile. Quest'artefice è  
istruito ancora nell'arte  
di temperare altri grani,  
o frutti nell'acquavite  
per dargli un sapore, un  
odore, un colore, e nello  
stesso tempo un nome gra-  
zioso. Si chiama rosolio.  
L'acquavite che ha ripo-  
sato lungamente acquista  
spirito; mi soffre ancora  
svanimento; Laonde bis-  
ogni metterla in botti  
antiche, ed in luogo mol-  
to freddo, dove non pen-  
netri l'aria. E' noto adognuno che gli Artifici di  
acquavite non fanno con-  
sorzio.

