



Art. 1.

Vom Brandtwein und dessen Nutzen und Schaden.

Daß der Brandtwein eine nützliche Erfindung ist, wird wohl niemand läugnen, weil man dadurch viele Sachen, die man sonst wegwerfen müßte, ans noch zum Brandtweinbrennen gebrauchen und sich einigen Nutzen daraus ziehen kann. Verdorbenes Getraide, oder der Abgang vom Getraide, verdorbenes Bier, abgestandener Wein, der Abgang bey dem Bierbrauen, wildes und zahmes Obst aller Gattungen, und noch viele Sachen mehr, als Weinhefen, und dergleichen, geben guten Brandtwein; und man hätte nicht nöthig, das gute Eßgetraide damit zu verderben. In der Schweiz und auf dem Schwarzwalde werden jährlich viele 100 Eimer Brandtwein aus wilden Kirschen, Vogel und Adlersbeeren gebrannt, ohne daß man nur eine Handvoll Korn, oder Weizen dazu nimmt. In Franken und am Rhein bedient man sich des angefaulten oder angestoffenen Obsts, der Zwetschgen und dergleichen, nebst der Weinhefen dazu; und in Amerika und in Ostindien wird aus dem Abgang von Zucker, von misrathenen Reis und von dem Kern der Kockusnüsse ein starker und angenehmer Geist gebrannt. Selbst an den Säunen und Hecken findet man Früchte, die Brandtwein geben, als z. B. die Hagenbutten, Schlehen und die Früchte des Weißdorns. Man könnte also in jedem Lande hinlänglich Brandtwein aus den angezeigten Sachen brennen, ohne daß man nöthig hätte, gutes und eßbares Getraide dazu zu nehmen. Die Erdäpfel geben ebenfalls einen guten Brandtwein, und man brennt dessen eine Menge in den Ländern, wo diese nützliche Frucht häufig gebaut wird.