

57 55

Undersökning
CHEMISK och OECONOMISK;
Om
Brånwinet's Beskaffenhet,
Och Medel
Att tillwårka det med Sädens måsta
besparing.

Med *Philosophiska Facultetens* Bisfall wid Kongl. Lärors
Sätet i Åbo,
Under
Chemie Professoren, Plantage Directeuren i Finland,
samt Ledamoten af Kongl. Swenska Wetenskaps
Academien,

Herr **PEHR ADRIAN
GADDS**
Inseende,

Äfsum et Academiskt Enille, Prof,
Stamgifwen och försvarad

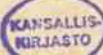
Åbo Academiens Hfre Lärors Sal för middagen den 29
December 1771.

Af
GUSTAV WIJNQVIST,
Medicinæ Studiosus,
Åbo, Bo.

Å B O
Tryckt hos JOHAN CHRISTOPHER FRENCKELL |

Tit.
HERR AUCTOREN!

Vi följdes nylig åt, til Aganippens strand;
Vi sågo Muserne, helt yffelsfätte sprungo;
Vi hörde Lårdoms pris, de Dygdens loford sungo;
Vi märkte at en Krants, de hade i sin hand;
Vi hörde ännu mer, det böra vi ock säga:
Ty för en trogen Vän man intet dölja får.
Vår WIJNQVIST Du är den, som denna Krants skal äga:
Ty du om Musers gunst och deras kärlek rår.

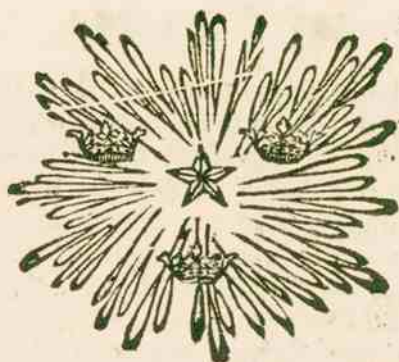


S. RINGBOM.

J. BRUNERUS

Opinionum Commenta delet dies;
Naturæ judicia confirmat.

Printed by JOHANN CHRISTOPHER FRIEDRICH



S. I.



första wärldens ålder, då menniskjorne lefde i en fald, så nyttjades af dem Naturens häfwoor utan all konstig tilredning. Med watten ur källan slakte de sin töst; frukter eller rötter af wårter war deras söda, til des de wande sig at äfwen ifrån Djur-Riket hämta näring. I den möhu människjorne afwelo ifrån detta lefnadsättet, öppades för dem flere behof; Behofwen yrkade på nya upfinningar af Naturaliers bruk, och desse banade åter wägen til kunskaper, at både af sammanblandade Naturalier tilreda nya ämnen, som ock at igenom konstiga handalag förädla dem.

Tidigt nog har man spår dertill, huru en tillfällig upmärksamhet öfwer Drufsaftens gjäsning gifwit anledning til Win-tilwårkningen, och at när man rönt lika omständigheter och wårkan röja sig, i Safufulla frukters safter, samt erfarit sådant äfwen inträffa med det mildiga ämnet af en del wårters frön, då musten af dem med watten uulakades, så har detta

fort derpå gifwit anledning at åfwen tilreda Cider och bringa dricka (a), som ock at bränna Brånwin, eller at under lokang i täpta kärll samla flyktiga eldfångda ångor af åskilliga slags åmnen, som kunna undergå en spiritueuse gäsning.

Ifrån äldre tider tillbaka har Brånwins tilredningen varit af Chemiens märkvärdiga spud. Af förskända Winer brändes först Brånwin, hvarsöre det ock än i dag kallas Vinum adustum och Spiritus Vini.

Kunde man med säkerhet lita på Chinesiske Historien, så tyckes Brånwinet tälja sin börd och sina åbnor ifrån de älsta tiderna. Du Hald i description de la Chiné. Tom. I. p. 282 och 283 anmärker, at de påstå Rijs, Brånwinet, som hos den kallas Samso, vara upfunnit af en Chinesare då deras Keisare YU regerade, hwilket anses varit 2217 år för Christi Födelse samt således wid påf 166 år för Patriarchen Abrahams tid; I anseende til denna drycks misbruk och skadeliga wårkan skal ock Chinesären för detta sit spud stædt blifwit landisförwiist. Hos Grækerna finner man icke några spår af kundskap om Brånwin. Hippocrates, Aristoteles och Galenus tyckes knapt drömt derom: Men Araberne hafwa varit så mycket större Måtare i denna konsten, samt tyckes de hufwudsakeligen inskränkt des bruk til Pharmacien.

Denna hetliga dryck köptes i början droppetals ifrån Apothequen, och nyttjades endast wid wiisa tilfällen såsom et hårligt Läkemedel; Sedan man åfwen märkte at den förwarrade för förrutnelse rådt kjött, samt at dödde kråk, fiskar och andra djur ej togo någon röta, så länge de woro inlagde i denna Spiritueusa Liqueuren, så föll man ock på den däråftigi tanan, at ingen ting wore stickeligare, at underhålla och förklinga människo-lifwet, än denne drycken. Ja, man gaf henne wårkeligen namn af Aqua Vitæ.

At af Naturen Brånwin doch ej varit ånnadt til dagelig dryck, det råder sig lätt deraf, at om man gifwer et
Barn,

Wann, eller en menniska, hvilken aldrig föru: netis de det, en sup starkt Brånwin, å gemer och hac den sig hå wid fa- feligen illa; den känner et brännande och en smeca i mun och h allen lik som af en elde å. Esquimaux en wid Nation i America, anser derföre och brånwin för et Europeiskt forgif, samt hac en förnuftig sakhoga ån i dag förwarat dem för brånwines bruk och m horet, då deremot en höp andra wlla Nationer förförde och upmuntrade af Europeér til Brånwi- nets ofstalgiga noriende, h' med mera ån i genom uti utreda sig tielt b). Åbland andra klogomå och förebråder, tom uti Swenska Ståndernes samma och rättmätiga orsak til Konung ERIC Den XIV. affättande 1568 emrer sig så anføres och, som et oförklarligt tel, at på Swartlid gård, en del af Sturarnes Tjenare bleswo jånnerligen marterade och plågade med brånwin och andra nya plågor, som af Konungen och GÖRAN PEHRSON uptränktes. Men, och hura ran icke wanan göra wåid på Naturen? Hwad kan icke den urrätt? I wår tid torde nu mera ingen anse en sup brånwin, för nå- gon marterdryck (e).

Raimundus Lullius war den första i Europen, som för- sted utwårka brånwin, och hwilkt han lärde under det han granskade några Arabiska Chemiska Manuscripter. Han bes- rättar at år 1310 ånnu ingen i Europa wiste hwad brånwin war. Lullius nyttjade och låmpade detta sit Arabiska fynd endast och måst til Medicinska præparata(d).

Öfverom en Fransos, Arnoldus de Villa Nova, b'ef det år 1315 först i Europa åfwen antagit och nyttadt til an- dra behof. Alexander Tossan en Italianare, anmärker, at en tillfällig händelse i des Fösterbngd gaf sedan ånnu widstrå- tare anledning til brånwines bruk; den bestod deruti, at uti Hertigdömet Modena inföll en ynnig Wimbårgning, så at i brist af upmuntran til ställig affättning en myckenhet win för- stämdes; at häraf doch draga någon winst och nytta, så an-

wändes och upbrändes det förskända winet til bränwin, hwilket sedan som en Handelswara affändes dels til Österländerna, der denna hefige dryck af ålder warit brukbar, dels ock såldes det med förmon åt Venetianer, hwilka för sin winst hade all möda espad, at med bränwin förse Bergsmän och Gruf- Folk wid Zuffa Berg-wärken.

För Konung ERIC den XIV:s tid w' r bränwin ej i bruk i Sverige. I Tull-Taxan af den 1 April 1591, nämnes bränwin första gången som en utländsk Handelswara, för hwilken Tull skulle erläggas. Krögare ordningar af år 1622 tyckes utmärka det samma, emedan deruti stadgas at Krögare som såde Swänst öl, ej wore tillåtit at köpslaga med främmande drycker, win eller bränwin. I 1638 års Accise-Taxa förmåts aldraförst om afgift för bränwins bränning til salu och husbehof. Innom kort tid tiltog straxt härpå allmänt bränwins tilwärfningen här i Riket, så at efter 10 års förlopp bränwin som en Handelswara äfwen utfördes til utlänningen, hwilket kan inhämtas af 1648 års Tull-Ordning, hwarest ibland utgående waror til Rykland, ock så utsattes Tull för utförel af inländskt bränwin.

Churu bränwins bränningen således efter hand allt mer och mer i Riket blef allmän, finner man dock af våra Hus-låds häfder, at den icke öfverstridit måttelighetens gränser förrän efter någon tids förlopp, in på detta Seculo. Under Surlands inkräkning af Rykarne ifrån år 1713 til 1721 tilwändes i sonnerhet allmogon mera än förut både til bränwins nyttjande, som ock förleddes de af Rykarne at öfwa misbruk med denna dryck.

Att förekomma de wädeliga och högstskadeliga följdor, hwarmed Bränwinets misbruk wärkar på Anbyggarenas hälsa, afwelsamhet, seder och at hindra et wärdslöst förlösande af en myckenhet Spannmål som härwid upgår: Så har be-
 römligen när Högst-priswårda Regering igenom flere Före-
 ordninge

ordningar och Författningar beöddat sig at inskränka brännvinsens bruk och därför widtagit flere slags anstalter, at warfamt och försiktigt nyttja det. An har detta stedt igenom Allmogens brännvins panners insamlande under allmän wård; än igenom pannernas förseglande; förbud at tilwårta brännwin of Nää och Hwete, då priset på Näätumman öfwerkruidt 18 Dal. Rits wårde; än ock, at consumptionis Accise blifwit erlagd för frihet at bränna brännwin af sid, än at Brännvins bränning endast varit tillåten någon wisk tid om året, ibland endast til Husbehof; men icke til solu i allmänhet på Landet: än har ock all slags brännvins bränning aldeles blifwit förbuden och instäld (f).

At Rikens Höglöfliche Ständer och wåra Riks Fäder med så mycken upmärksamhet och wårdig nit i alla tider budit til, at om ej aldeles förekomma, dock i det möjligaste hindra och minska brännvinsens misbruk, dertil har ibland annat varit så mycket mera anledning, som alt annat öfwerflöd at främmande waror icke til en 4:de del swarar deremot i kostnad (g). Af Spannemål nyttas i Sverige til det minsta i årlig brännvins tilwårkning 300,000 Tunnor Spanmål (h). Efter Tull Specialerne införskrifwa wi såsom et medium, äfwen ännu årligen til det minsta, så mycket utläst Spannemål. Näägre anse efter goda grunder wår brännvinsbränning, och fördrå 400,000 Tunnor Spanmål hwart år (i). År 1764 påstås härwid upgådt 444,900 tunnor såd (k); Men alt detta är dock aldeles ögonfökenheten, för ringa antagit, emot den anseuliga Spannmåls myckenhet, som wårkeligen i brännwin öfwer hela Riket årligen upgår. Anser man Sveriges nuwarande Folk, styrka blott til två och en half Million menniskor, och at af desse endast en Million super brännwin, samt icke mera än endast til 2:ne quarter eller $\frac{1}{4}$ dels stöp för hwarje Person i weckan, så utgör detta redan 12 kanner brännwin om året för hwar person, följaktligen äfwen för en Million menniskor 12000,000 kanner

bränvin årligen. Til dese 12 Millioner kannor bränvina fordras åter en Million Tunnor Säd, emedan efter et medium af nu brukigt samre och fördelaktig re bränningslätt icke mera säs än 12 kannor bränvin efter en Tunna Säd. Ut en Million tunnor Spannil öns året upgår i Sverige til bränvin, det är alltså icke ofskäligt påstådt.

På det mina Lands-Män å iudigare läse må inse sammanhanget af allt detta, och de följader, hvarmed bränvinets bruk verkar på Svenska Nation och Riks bushållning, som och de sielf kunna hämta öfverrigelle om nödrändigheten, at försiktigt umgås med denna besliga drucks nytjande, så skal jag biuda til, at i detta Academiska arbete efter Chemiska och Oeconomiska principer hufvudsakligen utreda bränvinets art och egenheter, lättet huru det fördelaktigast kan tillverkas, samt afven forteltien å daga lägga des förhållande i Pharmacien och Oeconomien.

(a) Claudius Deodatus in Panth. Hygiastic. Lib. II. Cap. 2. Herodotus Histor. Lib. II. och Dioscorius Libr. XLIX. Plinius Hist. Nat. Libr. XXI. (b) Herr Professor Kalms Amerikanska Resa Tom. I. pag. 23. (c) Bränvinets Öde i Sverige Tryckt Stockh. 1765 s. 1. (d) Jöckers gelehrte Lexicon pag. 465. Lullii Testamentum novissimum Libr. I. (e) Morhoff de Transmutatione Metallorum pag. 110. (f) Sörord. om Bränvins Pannornes insamling af år 1719. Sörbud at ej af Hwete och Måg bränna Bränvin den 7 Febr. 1724. Sörordningen af den 21 Junii 1731 om et Exclusive Bränvins Compagnie af Bryggare Embetet i Stockh. Sörord. af 1740 om Bränvins Pannornes förselning. Sörord. af år 1741. om Consumtions Accise för Bränvin och at endast få bränna en wijs tid om året. 1747. den 10 Dec. i samma ämne. Sörord. af den 6 Sept. 1750 instältes all bränvins bränning. Sörfatt. af den 8 Dec. 1756 at Bränvins Pannorne insbistes af Kronan. Sörord. af den 8 Dec. 1760 förmår at Bränvins bränningen war åter frigifwen. Efter Rikens Ständers nyssleddes författ. år Bränvinet endast tillåtit til Husbefoh tils widare. Rikens Ständers stora Deputations Betänkande om Bränvinets nytta och skada wid 1747 års Riksdag. (g) Faggot Landt-Bruket's hinder och hjelp, pag. 39 (h) Herr Prof. Berchs Politiska Arithmetica pag. 59. (i) Svenska Samlingar 6:te stycket pag. 306. 310 (k).

§. 2.

Brånvin är en bezig, stark och eldfångd dryck, af wårters safter, frukter eller mjöliga kärnor efter mu- siens utpräskning eller utlakning igenom föregången gäs- ning och Destilation tilredd,

Brånvinets grundämnen eller bestånds delar äro tren- ne:

1:mo En ringa del fin Essentiel olja.

2:do Litet Vegetabilisk syra.

3:to Någon del watten.

Anmärkning 1. Att brånvin innehåller et eldfångt äm- ne, det är allmänt bekant af den blå låga hwarmed den brin- ner, när det af eld itändes. Förutan detta kan äfwen sådant berisas af dess egenkap, at kunna uplösa resiner, wårters Olea Essentialia samt at det bruter storfan och dulcifierar Mineraliska acida och med alla Concentrerade syror ugör de bekanta Naphæ, som ock med Alkali volatile förenas til Offa Helmontii. Att i följd af alt detta, dock an'ê Brån- winet end' st bestå af et etastigt ämne, det wore usigt; ty då borde brånvin som andra oljor flyta eller sunka i watten; wid deflagration eller bränning lämna efter sig något sot- astigt ämne; kunna uplösa swafvel samt förena sig med Ole- a expressa som ock borde resiner, hwilka Brånvin uplöst, ej præcipiteras af watten.

Efter Geoffroys försök i Memoires de l' Academie Ro- jal des Sciences 1718. pag. 44. ugör det oli frga ämnet på långt när 20 de delen af Brånvinets grundämnen, samt påstår Doctor Caspar Neuman i dess Chemie Tom. 4. pag. 253. §. 17. §. 22. i anledning af sine försök, at det af knapt en 50 de eller 60:de del ingår brånvinets samman- stättning.

fättning. Denne ringa hist af en sin Essentiel olja hwilken således i Alcohol vini såsom det starkaste brännwin innehålles, har ledt Junker och Cartheuser på (fråga ifrån sanningen, då den förra i desj *Conspectu Chemiæ* Tom. 2. pag. 539. och den senare i sin *Pharmacol.* pag. 103. aldeles nekar desj närvaro och blott medgifwa et Inflammabelt ämnes inblandning i brännwinet: Men som af Inflammabile med acido vitrioli eller Nitri icke upkommer någon Naphta, hwilket dock med Alcohol vini sker, igenom uprepade Destillationer öfwer oslått kalk, afwen brännwinets oljaktiga del aldeles kan afskiljas; så tyckes alt detta intyga at i brännwinet, ehuru mycket utspädt, werkeligen finnes någon ringa del af Essentiel olja.

Anmärkning 2. Hwad brännwinets syrliga del angår hwilken förenar den fina Essentiele oljan med watnet i denna hetliga dryck, så är desj bestånds del lätt bewist. 3 onseende til desj alt för ringa mängd, hafwa dock härtils Chemici icke ännu igenom de noggrannaste försök kunnat utstaka myckenheten deraf. At denna fina flyktige Vegetabiliska soran afwen ingår det renaste och starkaste brännwins eller Alcohol vini sammansättning, det kan afstigas 1:mo deraf at ock Alcohol förändrar Viol-Syruken til röd. 2:do Blandad i sot Mjöl, förorsakar den præcipation. 3:tio Gör afwen det samma med resinösa alcaliska solutioner. 4:to Under brännwins gäsningen röjes en sur luft. 5:to Alla ämnen, som gifwa brännwin, hysa mycken syra, hwilket ock den, efter Destilleringen quarblefue dranken utwisar. 6:to Alcohol Vini flere gånger destillerad, öfwer Alkali Tartari, utgör dermed et warkeligt medes salt Balsamus Samech kalladt, som har likhet med Terra Foliata Tartari; och hwarom flere artiga rön kunna läsas i Mangolds fortses. Von Chemischen erfahrungen pag. 20 och 21.

Anmärkning 3. Watu utgör det mästa ämnet i brännwin, samt är det öfwer allmän tanke och tro, at i den mäst rectifice-

rectificerade Spiritus Vini öfwen deraf finnes til ganska stor myckenhet, samt är detta or'aken hwarföre brånwin så lätt blandas med watur. Geofroys försök i Memoir. de l' Academ. Royal des sciences de Paris 1718 pag. 37. utwisa at 8 unce Alcohol Vini innehåller år nu 4 unce 3 Drachm. watur. *Flom. Short* i Discourses on Tea, sugar, milk, made Vines, Spiritus &c. slutar af laggranna försök, at ordinairt godt brånwin af såd innehåller til det minsta 9 delar watur emot 15 delar Spiritus: Men i Franket brånwin är den waturaktiga delen något mindre. Den som är uplyst om beskaffenheten af Essentiela oljors heftiga och wåldsamma wärkan, och är kännare af den myckna Analogie och likhet, som inträffar med dem acido pingui och Electrica elden, han undrar icke deröfwer, at den Concentrerade Spiritus i brånwinet, ehuru utspädd den deruti finnes, likwål förmår göra denna dryck så stark, heftig och eldfångd.

§. 3.

Brånwinets särstilte arter och slag är nödigt at förut rätt utreda, förån man kan förklara eller är i stånd at med säkerhet upgiffwa sättet til en fördelaktig brånwins bränning. I anseende härtill finner man stiland på brånwin, dels i anseende til tilrednings sättet, dels ock i förhållande til de särstilta ämnen hwaraf brånwin i allmänhet tilwärfas.

I anseende til tilwärfnings sättet, är brånwin

- 1:mo Spiritus Vini Aquosus, förbränning, Finkel.
- 2:do Spiritus Vini Communis Rectificatus, wanligt Brånwin.
- 3:to Spiritus Vini Rectificatissimus eller Alcohol Vini.
- 4:to Spiritus Vini Tartarifatus.
- 5:to Spiritus Vini Confermentatione paratus.

I förhållande til särstelte tilrednings ämnen, förekommer allmännast af bränwin:

- 6:to Spiritus Frumenti, Sâdes bränwin.
 7:mo Spiritus Vini Oryzæ, Ris bränwin, SAMSU.
 8:o Spiritus Vini, Lactis Equini, Tartariskt bränwin.
 9:no Spiritus Vini, Win bränwin.
 10:mo Spiritus Vini ex succo Sachari, Sâcker bränwin eller Rum.
 11:mo Spiritus Vini, Fructus Palmarum, ARACK.
 12:do Spiritus Vini Decompositus, AQUA VITÆ.

Anmärkning 1. Hvad det första slaget angår, bekommes det igenom Destillation, af sielfwa gâsta tilmâskningen; samt årföljer den ringa del af rent Bränwin som wid första Destillation upgår, en myckenhet watn, gjâst Vegetabiliskt sora, samt et wedbrändt eller Empyreumatiskt ämne. Wid den så kallade klaringen eller då denna watnaktiga förbränningen omdestileras, får man wâl rent ordinairt bränwin N:o 2. Men efter Bœrhaves rön och anmärkning innehåller det, förutan de 3:ne, rent rectificerat bränwins bestånds delar §. 2. N:o 1. 2. 3. åswen ännu litet af en Empyreumatiskt stinckande olja (a).

Anmärkning. 2. Alcohol Vini winnes då wanligt godt bränwin N:o 2. omdestileras 2 à 3 gånger; På detta sättet får man bränwinet rent, obemängt och af all möjlig styrka, samt innehåller det då, de bestånds delar, som §. 2. blifwit anförde. Om man sätter litet bomus eller godt frut i sådant rectificerat bränwin i en flat sked, och itänder bränwinet, hwilket på något afstånd ifrån des yta redan fattar låga, så brinner först bränwinet

net up, och til slut itändes i fyren trutet och bomullen, hwilket intet med annat brännvin sker. Förutan detta afbrinner och Alcohol Vini efter itändning, så noga, at ingen fläkt, eller ringaste lut-tighet derefter märkes. 3 fall $\frac{1}{2}$ Dr. alcaliskt Sal Tartari blandas til några unce Alcohol Vini, och det deraf ei ar fuktas eller up-löses, så är det teckn at Alcohol har all möjelig styrka. Allt slags brännvin, af hwad art det wara må, kan igenom flere upprepa-de Destillationer, concentreras til et sådant Alcohol Vini.

Anmärkning 3. Spiritus Vini Tartarificatus ställer sig ifrån annat brännvin deruti, at igenom tillsats af alcaliska salt-ter detta renas och frias ifrån watten och öfverflödiga syra, samt sker det jämte denne tillsats, med eller utan destillation. När det-sa skal wärkställas igenom destillation, då tager man godt wate-nigt brännvin §. 3. Anmärkningen 1. och blandar $1\frac{1}{2}$ unce wäl-torr Pottaska eller och Sal Tartari emot hwart $\text{E}\frac{1}{2}$ brännvin, hwaruppå man squaspar om flaskan en och annan gång och låter liqueuren stå litet at sätta sig, då det alcaliska saltet tager til sig watenaktiga delen af brännwinet och uplöses deraf: Men den Spi-ritueusa delen, såsom lättare stöter uppå; denne decanteras eller afhålles sedan i et rent kärl och upblandas på nytt med något af förenämde Lutsalt, och efter des solution decanteras åter, hwar med fortfares 2 å 3 gånger, (alt som man wil hafwa Spiritus Vini Tartarificatus stark til,) hwarefter det sluteligen omdestille-ras. Detta slags brännwins tilredning och Cohobation har red-dan warit Lullius bekant, om kan ses af des Testam. Noviss, libro I. Cap. 10. 3 fall brännvin destilleras öfwer ösläkt kalk, affiljes då afwen des watenaktiga och surliga del, hwarföre och Basil. Valentin: i des 2:de Testament. P. V. detta rectifi-cations sätt, redan mycket uphöjer: men detta bör ske med mycken försigtighet och ringa tillsats, emedan brännwinet annors til sin bestånds delar aldeles förstörs. Huru brännvin på detta sätt med förmon rectificeras, det finnes omständeligen anført af Geoffroys i Mem. de l' Acad. Royal des scienc. 1718 p. 47.

Sättet, at i hast förbättra och rectificera swagt brännvin utan Destillation, det grundar sig på desse om förmålte Chemiske principer och kallas denne Methoden, Rectificatio Spiritus Vini frigida. Den römrige Chemisten Fredric Meijer beskriver förutan andra, artigt huru detta kan wärkställas (b): til hwart Skålp. swagt brännvin tages 4 lod wäl torkad Potaska eller Sal Alkali Tartari, som än bättre är; När brännvinet är fyllt på flaskan, Bouteillen eller annat kärl, så tillblandas i nyssnämde proportion förmålte Alkaliske salt, hwarpå allsammans något omswalpas och sedan lämnas det at stå stilla 3 à 4 timmar; hwaruppå Brännvinet, sedan des watnaktiga del eller phlegma förent sig med Lut. saltet i nedre delen af kärillet, kan såsom mångfaldigt starkare än förut, måfligen och sakta i et annat kärl afhållas, til des något spor af lutaktig smäl röjer sig. Wil man til uplysning wid afhållningen, weta och se förut huru mycken phlegma, tillsagen af Alkaliskt salt affilt ifrån brännvinet, så tager man 4 små blyhagel, eller litet af någon annan tung kropp, weklar om det något papper, och fäster derwid några strån Saffran, samt sedan Potaskan eller Sal Tartari blifwit i flaskan inlagt, fälles alt detta til botn för än brännvinet påslås. Gifwer man sedan behörig aktning, får man straxt til nöjes se, huru af de i flaskans botn liggande Saffrans trådarne alt efter hand upstiger en gul rand uppåt brännvinet, samt får sluteligen alt det som är i öfra delen af flaskan, och hwilket består af rent godt brännvin, helt annan gul färg, än det watnaktiga wedbrända ämnet, som Lut. saltet, emot botn affilt.

Denna Spiritus Vini Tartarificatus som ock alt brännvin hwilket med Alkaliske salter tilredes, de hafwa i anseende til något Alkali som dem altid litet åtföljer, så i Pharmacia som ock annors, skilfaktig egenkap ifrån de andra Spiritus Vini. Igenom 2:ns anskalter kan man dock lätt ombyta dem til lika gestalt, godhet och grund ämnen med dem. 1:mo Då man esier Boerhayes råd, blandar några droppar Oleum vitrioli

trioli i dessa slags Spiritus Vini för än de omdestilleras. (c). Eller 2:do om man med Kunkel tillreder et så kallat Alcohol Lotum, i följd hvaraf desse Spiritus Alcalifaci, upblandas med lika mycket rent watten, och de sedan under nyttjande af maktlig eld, sakta om destilleras. (d).

Anmärkning 4. Spiritus Vini Confermentatione paratus, är et sådant slags brånwin, wid hvars tillredning alla handa slags bärarter, söta saftfulla frukter, wårters gäsbara fakter inblandas, dels förut, dels under gäsningen, så at både derigenom som ock wid destillation deras Essentiele salier och oljor förenas med brånwinet, at öka dess styrka och förhöja dess smak.

Columella är den första, som ordar, om sådana särskilte ämnens, sammangåsning, eller Confermentation (f). Kunkel i Laborat. Chémico pag. 710. 711. jemte en hop Liqueurister påstår och berömmar, at Lindblommor, Törnrosor och en hop wårters blan och rötter, som hysa Aromatiska och Balsamiska ämnen, äfwen med förmon kunna inblandas til Confermentation wid brånwinets tilmåfning och tillredning: Men som Wårter af Aromatiska och Balsamiska ämnen til sine bestånds delar hysa för mycken olja emot den watanaktiga delen, så at de intet af sig sielf kunna gåsa; nyttjade och tillblandade i mycken tillsats, de äfwen til någon del hindra det öfriga brånwins ämnets gäsning; såfient at den tilmåfjade sådant icke eller är et fullkomligen tjenligt Menstruum, at uplösa dem, så lönar det icke mödan, at nyttja dessa Aromata i någon Confermentation, utan är det lämpeligast at igenom Infusion, Digestion och Extraction med brånwin, dragga af dem nytta wid tillredningen af Aqua Viter, Essencer och Tincturer.

Anmärkning 5. Sådes- och Rijs-Brånwin N:o 6 och N. 7. komma öfwerens deruti, at desse Sådes arters kärnor måste sönderstötas, malas och igenom tilmåfning beredas, samt 2:ne resor destilleras, för än af dem kan fås något godt

brännvin. I fall tillmätningen, gjäfningen och destillation behörigen gått för sig, så brukar i synnerhet af mältadt Hvetete eller mältad strod råg icke samre brännvin, än Franskt brännvin; det som tillmärkas af blandsad, befinnes wara något swagare och mindre eldfänge: men igenom uprepade destilleringar, kunna alla slags brännviner förbytast til lika styrka och egenst. Riss-Brännvinet fallas af Chinesaren Skiet sa oa, samt af Europeer Samsu: som Chineserne äro mycket okunniga om rätta beskaffenheten af destillationer, så förstå de ock icke rätteligen skilja phegman der i; Hwarföre deras Rissbrännvin både luktar och smakar wedervärdigt: Chinesarne bruka och nyttja det ock straxt efter tillmätningens destillation, samt dricka det likasom The wid Maten (g).

Anmärkning 6. Tartariskt Brännvin N. 8, Gmelin i sin reise durch Siberien Tom. I. pag. 273, er ibland dem, som lämnat underrättelse, at Tungitiska Tartarerna af samlad håst-mjölk, hwilken de syra och låta komma i gjäfning, efter 2:ne om destilleringar, tilreda Brännvin. Som man i allmänhet märker, at alla Animaliska ämnen måst äro danade för Fermentatio acetosa, hwarpå straxt den putridinueuse följer; så tuckes denna Brännvins tilredning nästan blifwa orrolig; NEUMAN i Chem. Med. Dogmat. Experimental. Vol. I. P. II. pag. 118, har ock derföre ej utan god anledning förment och påstådt at en slik mjölk, som kan undergå spiritueuse gjäfning, måste warit upblandad med mjöl af något slags Cereale; I fall dock framdeles updagast och närmare bestyrkes, at mjölket utan någon Vegetabilisk inblandning, wärfeligen kan bringas til en Fermentatio Spirituosa, så torde det hända derat, at mjölken hos djur, hwilka måst och endast föda sig af Vegetabilier, icke är annorlunda at anse, än lika tem en Vegetabilisk Emulsion; i sölje hwaraf hos slika djur, mjölken ock behåller Vegetabiliers egenskap at gjäsa til brännvins spiritus: men hwilket med andra Animaliska delar dock icke läret kunna ske.

Anmärk-

Anmärkning 7. Vin Brånvin N:o 9, Säckes Brånvin N:o 10 och Arrak N:o 11. titredes alla på et lätt, utan föregående tilmåfning, då autingen af gräst drufve, saft hwilket wi kalla win, af giäst Säckes saft, eller ock af sammanblandad Coccusnöt och Säckes saft, efter föregången gräsning, igenom destillation tilwärtas Brånvin. Måst brännes Wimbrånvin af förstämde winer, winnust, som ock af windrugg; Franska brånvinet är det allmännaste, samt a siva alla slags winer lika godt brånvin allenast de rått omdestileras, dock i mindre myckenhet, alt som de warit swaga til. I följd häraf är ock Franskt Brånvin ej bättre eller starkare än omdestillerat och cohoberat Sädens brånvin. Franska brånwiner hafra gemenligen en gul färg, hwilket ofta af dem, som handla dermed, eller nyttja det, anses för des oftil astringa egen skap; men at detta endast härrör deraf, at Franskt brånvin gemenligen ligger på Et kåril, samt det ofta äfwen genom tilhjelp af Galläpfven eller Ekebarck, uphöjes til denna färg, at lätt bewist. Wil man nyttja på något godt Sädens brånwin samma tillsatser, får det derigenom äfwen smak och färg lika med Franskt brånvin, samt sålles då ofa äfwen wärkelligen dersöre. *Neuman* in *Miscell. Berolin. Tom. III. pag. 79.* har i stöd af Chemiske principer upgissit et artigt och lätt sätt, huru denne stånd kan updiscas; det består deruti, at man uplöser järn vittrill i watten, och faller af denne solution några droppar i brånwinet, så får man snart se at det blånar och något svartnar.

Rum föregifwes wäl af några, ei wara annat än et öfwer Anis tvåanne gångor destillerat brånvin (*b*); men både smaken medersligger det, som ock at Rum, ehuru med watten diluerat, aldrig lämnar spår af Anis olja. Med detta Säckes Brånvin drifwa i sonnerhet Engelsmän widstråft handel, samt är den allmännaste Arrak, Wi bruka, ei annat än Rum, helt ringa endost til luften tingerat med äkta Coccus-safts brånvin. Det hos Liqueuristern wärlbara L'eau de Barbade, anses ock måst bestå af Rum. Äfrån Europeiska Colonierna i America, och i sonnerhet ifrån Ön Barbados, hwarest de widstråftaste Säckes Plantager idas,

fas, tillvärklas det måst, än af färskäm) Säckers saft, än ock af det som kvarblifver wid Mascovade infokningen. Detta bränvin kallas äfven därstädes Rome och Rombilion (i).

Arrak eller Rack. Detta bränvin kommer måst både til China och Europa, ifrån Portugisernas Goa och Holländarnas Batavia. *Coccus nucifera*; *Palma Indica major*; Rumpf. I. p. i. hwilken är en art mycket högt Palmtrå, som i synnerhet växer på Java, och Malabariße Kusterne samt det kallas Calappa, in uti *Coccos* nöterna på detta trå, finnes en blek sot saft, til halft stop wid waf i hwar *Coccos* nött; af den samma, jämte något Säckers saft och litet Rijs, så tillvärklas efter föregången gjäsning, genom destillation den rätta äkta Arraken, hwilken så sällan utan ny inblandning af Rum kommer til Europa. Den som wll hafwa upriktig Arrak ifrån första hand, han bör förskrifwa henne ifrån Suratt. Wåra Ostindie-Varare köpa gemenligen Goa Arrak, som är hwit, af Engelsmän, samt är den bästte, rarare och dyrare än Batavia Arrak, hwilken måst liknar Franskt Bränvin, och försäljes allmånast af Holländaren (k).

Anmärkning 8. *Spiritus Vini decompositus*, *AQUA VITÆ*, består af omdestilerat wanligt bränvin, samt är det i färg och smak uphögd till sitt förmenta värde, med tillsats af en större eller mindre myckenhet Aromatiske krydder. Wid tilredning af de så kallade Ratasier, undergå en del tillsatser confermentation: men af de öfriga mångfaldiga krydder som i *Aqua Viter* tillsättes, så utdrages styrkan eller deras *Olea Essentialia* än igenom Infusion och digestion, hwarå de sedan tillsammans destilleras, än ock igenom flere uprepade Abstractioner öfver slika aromata; ofta upblandas äfven endast Tincturer och Essencer af de aromatiske värterna i Bränvinet.

(a) Heria, Bærhaves Elementa Chemica pag. 123. (b) Osna-
brycks Journal 1. St. pag. 166 och 167. (c) Bærhave Libro cit. p.
128. (d) Libavii Syntagima Arcan. Chym. Libr. VII. Cap. 25. (e)
Künckel, Labor. Chem. p. 708. (f) Columella de re Rustic. Libr.
XII. (g) Pehr Osbecks Chinesiska resa pag. 151 och 197. (h) Frid.
Westerdahls underrättelse om hälsans bevarande p. 251. (i) Bohns
neu erzöfnete wahren Lager. p. 757. Osbeck Libr. cit. p. 96 och 198.

§. 4

Tjenliga Brånwins ämnen; om deras värde, godhet
och bestaffenhet bör i stöd af Zymotechniska grunder dömas.
I anledning af dem wet man, at wårwätskans ämnen endast
gifwa brånwin, och det i den men, de antingen of sig sielf
äro danade til en spiritueuse gjåsning; de den redan en gång
undergådt eller de ock igenom beredning och tillsats dertil kun-
na bringas.

1:mo Brånwins ämnen som af sig sielf gjäsa; äro
Honung, Sockerfast, Manna och all söttaktig frukt,
såsom Rusin, Winderuswor, Fikon, Applen, Pårön,
Plommon, Rötter, Släder, Röa, Hågg och Esc-
bår, samt omlahanda andra Wår-arter, hwilka ej äro
roj för mycket sura.

2:do Brånwins ämnen som redan undergått en Spi-
ritueuse gjåsning; dertil höra Wm, Ol, Cider,
Mjöd, Winderågg och Gjäst.

3:tio Brånwins ämnen hwilka genom tillsatser och
beredning bringas i Spiritueuse gjåsning; sådana
äro feden af wåra wantliga Sädens slag eller Cere-
alia; Gräsfrön som hysa en söt, Mjölaktig kärna,
Rijs, Hirs, Mays, Bohwete, Ärtor, Bönor, Po-
tatoes, och alla wårters söta rötter.

Utmärkning 1. Igenom den förfarna G. E. Stahlens upmärksamhet och slit samt en Sympsons H. Bernoullis, Le Morts, Wedels, Boerhaves, Geoffroys, Shorts, samt Maouns, Wallerii och andra Chemisters forsätte rön och eftertancka, så är wäl Zymotechnien nu mera bättre uparbetad än förut; dock å erhåde annu mycket at uptræcka i denne del af Chemien. Säsom Principer och Axiomer erkännas dock i denna wettenskap med säkerhet:

1:mo At ingen Kropp kan undergå gjäsning som icke synbart innehåller watten, olja, salt och någon jord.

2:do Dessa ämnen böra wara med hwaraman blandade i en wiss determinerad proportion.

3:tio Skola de ej wara för hårt eller löst med hwaraman sammanhäftade.

4:to Fordras tilgång af en determinerad proportion luft och värma, hwilka säsom agerande medel upwäcka och underhålla en inwärtens rörelse emellan Kropparnas particlar, förutan hwilken ingen gjäsning kan upkomma.

Och som hos Kroppar, hwilka underställas gjäsning, än kan finnas brist i anseende til bestånds delarnes N:o 1. samt deras tillbörliga blandning och sammansättning N:o 2. N:o 3. än ock i förhållande t. l. de agerande medel N:o 4. än ock i anseende til dem allesammans; så bör ock i påseende af en eller annan af dess: särskilde omständigheter, medel widtagas, än at afstilla och borttaga de ämnen, som igenom en olämpelig kroppens bestånds delars blandning och sammansättning hindra gjäsningen, än ock at underhålla de agerande medlens N:o 4. starkare rörelse, eller ock at tillägga något sådant, som tillika kan wärka både på de gjäsande kropparnas

parnas bestånds delar och deras sammansättning, som ock på de agerande medlen.

Anmärkning 2. At borttaga det som hindrar Fropparnas gjäsning, sker då, när man efter hvarde omständigheter, af en til gjäsning ännuad fropp, artigen efter den förliga eller ojäkta delen af de bestånds delar, om någondera af dem med Disproportion eller öfverflöd hindrar gjäsningen; fven som ock den wärnaktiga delen igenom ufkökning kan afskrivas, om den med sin myckenhet wärkar på de förenämde bestånds delarnes alt för ringi sammansättning. Til rättande och jämfande af de syrliga bestånds delarne af Liqueurer som skola göras, så brukas tillsatser af Potaska eller annat Lut Salt. At musten åter för mycket ojäkta så tilföres syran.

De agerande medlen N:o 4. kunna ock underhjelpas i rörelse igenom medel som wärka på luften eller wärman; så som, at upwäcka och öfa en nödig grad wärma, så kastas något hett järn stycke i gjäsningen, än tillblandas ock något litet af osläkt E. K., hwar af någon effervesce och inwärtas rörelse utkommer, samt tillika någon luft genereras, eller åtmånstore af gjäsning ännuets inre delar utdrifwas at med sin Elastiska wärkan åstadkomma en större inwärtas rörelse än så som förut.

Anmärkning 3. Gjäst; kallas det som mid gjäsningar tillåges, at wärka både på de gjäsande Fropparnes bestånds delar, deras sammansättning, som ock på sielfwa de agerande medlen. All gjäst är antingen Naturell, som består af froppar, hwilka af luftens och wärmans åtkomst, ei allenast lätt af sig sielf snart göras, utan ock i fall de tillräckeligen tillblandas, bringa de afwen til gjäsning andra froppar med sig.

Artificiel gjäst kallas åter det, i å Konsten efterapar Naturen och af gjäsfande ämnens bestånds-delar, N:o 1. igenom deras behöriga sammanblandning och sammansättning N:o 2. och N:o 3. bereder kroppar, som utöfwa lika wärkan som naturel gjäst.

Til Naturel gjäst höra, *Wijn, Must, Honung, Säckersaft, söta bär-safter m. m.* Som Artificiela fermenter, så gjöra gagan, när de titräckeligen tillblandas, alla *Brånwins* ämnena som äro nämde i 2:dra Classen, hwarvid dock *Wijn* dräggen, *winsten*, som ock wanlig *Öl-gjäst* eller ock gjästblandad drank äro de starkaste fermenter. När ej tillgång är på desse slags fermenter, så beredes god stark artificiel gjäst til nödigt behof på annat sätt. 1:mo Af god wört, hwaruti hwitpås hållt hwete eller *Råg-mjöl* så länge den är warm i en kittel på elden, så at deraf blifwer som en tjock wälling. Sedan detta kallnat, lägges gjäst deruti et *stedblad* til hwarje kanna wört, det röres wäl om och man låter det gjäsa til dess det börjar sätta sig åt botn; sedan fylles det på rena käril, samt wäl tillspreudas. Wörten bör wara så stark, at af en half Tunna Malt tages endast 30 kannor wört (a). 2:do *Swagare* gjäst; härtil tages en half Tunna Malt, hwaraf brygges 60 kannor wört. Hwarpå lägges et halft *kätspund humla*, och när det ännu är något hett, blandas härtil i step fark gjäst, hwaruti wispas 5 kappor *Rågmjöl*, som wäl omröres; sedan ställes det i warmt rum til lindrig gjäsning, och när det börjar lägga sig på botn, så tunnas det. Hwar gång häraf tages, röres man wäl up grumlet ifrån botn (b). 3:tio Kan gjäst i hast ock göras, om man tager 2 kappor *Rågmjöl*, en half kappor Malt fint siktat och hopblandadt, som tillsystas med kall wän. Sedan slås dervå hett wän, första gången 2 kannor, 2:dra resan 3 kannor, sedan 4 kannor, och sist 5 kannor hett wän, hwarpå allsamman står en timma och sötnar. Sedan kokas allsamman up och när det blifwit ljumt, tillblandas
litet

litet humla med et half stop god särst gjäst, hwarest sedan alle sammans wäl tilltäpt, förwaras til förefallande behof (c).

Anmärkningen 4. Som i Södra delen af Europa, mästa delen Brånwin tillwärfas af Wiu, och i America af Säckes-saften; och dese Brånwins ämnen äro mycket spiritueuse, samt kunna utan tillhats af gjäst bringas i Fermentation af sig sielf; Så är tydeligt af sig sielf, at Brånwin hos dem kan tillwärfas med mindre omak och större förmån än hos oss. I Asien, hwarest Brånwinet tilredes af Rijs med Hästmjöl, skulle Brånwinet falla nog dyrt och kostsam, om det i dessa Länder skulle nyttjas så rent och rectificerat, som hos oss. I Norra delen af Europen samt äfwen hos oss grundar sig all Brånwins bränning hufvudsakeligen på Säd; af hwilka dock efter särskild beskaffenhet, det ena Sädens slaget gifwer mera et Spiritueust ämne än det andra. När efter det allmänna wårdslösa Brånwins tillwärfnings sättet, 4 kopper stridt Korn gifwer 3 Stop Brånwin och 4 kopper Råg 4 Stop, så kan all tid af lika mycket Hwete 5 Stop Brånwin erhållas.

(a) Af Kongl. Stor Britanniska samt Churfurstliga Braunsweigiska och Luneburgiska Landt-bruks Societeren instältes i 14 st. af Hanoverska Magazinet til Premie Fråga: om bästa sättet at göra gjäst; Samt finnes i de så kallade Nachrichten Von Verbesserung der Land Wirthschaft, som samma Societet utgifwer pag 325. detta gjästberednings sätt beskrifwit. (b) Underrättelsen om tillwärfning och Brånwins mästning tryckt i Upsala 1756 pag. 9. (c) F. T. Groths beskrifning på et nytt fördelaktigt sätt at brygga och bränna pag. 12.

§. 5.

Brånwins tillwärfningen af Säd, om den behörigen granfäs, och man med upmärksamhet anser alla de många derwid förefallande göremål, så följer i arund af Chemiska principer, at derwid instämma och inträssa 11 särskilda operationer, samt i följande ordning:

- 1:o Germinatio,
- 2:o Pulverisatio,
- 3:o Maceratio,
- 4:o Infusio,
- 5:o Trituratio,
- 6:o Digestio,
- 7:o Fermentatio Spirituosa.
- 8:o Decoctio,
- 9:o Dephlegmatio,
- 10:o Destillatio,
- 11:o Rectificatio.

Anmärkning 1. Den första Chemiska Operation, som Säden skal undergå wid Brånwins bränningen, är germinatio eller des måltning. I allmänhet brännes nu Brånwin af omåltad Säd: Men deraf hånder både i följd of Theorie och försarenhet, at af Säden icke sås på långt när så mycket Brånwin som wederbode; Brånwinets bestånds delar äro en fin Vegetabilisk Essentiel olja, Vegetabilisk syra och watten S. 2. När utan måltning Sädens mjölkaktiga kärna upbländas med watten och kokas, sås deraf föga annat, än et mucilagineust segt ämne; häruti finnes wäl redan dessa förömmälta Brånwinets bestånds delar: Men som de ännu icke äro nog attenuerade eller med hwarandra förenade, så är Sädens måltning nödg, då under Sädens kornens grodd, det sega wäsendet destrueras och Sädens fetma med den syrliga delen förenas, till en fullkomlig sötma, som med watten kan uplösas. Wid Sädens måltning till Brånwin, är nödigt at i akt taga 1:mo at Säden ej drifwes till mycket grodd, hwilket äfwen g m nligen sker då Säden i regn är, utgror i Sädens stackar, och derigenom något förlorar af sin styrka. När Säden nu bliwer mjölklig wid måltningen och den smakar söttaktig,

gibr

gjör det tillfölest, samt har då af kornets 3 å 4 grodd piggar, i högst 2 piggar framkommit: Men på Hwete och Hafsa som endast hafwa en grodd, är nog af, då något licet af grodd piggen framstuckit. 2:do Att Säden ej kommer i jämn groening, hwarigenom mycken saknad röjes af Sädens ihjela: derföre är ock lämpeligast, at Säd, säd mältas enskilt för sig, och i sär den strida och kärnfulla Säden. Gammal Säd eller omogen, bör ock ej hopblandas med den som är frisk, nyss muren och wåmogen. 3:io Bör noga aktas wid Brånwins sädens mältning at den icke får någon ihjeld; och är detta lutt förekommit igenom Maltes tidiga torkning. Ju lång ammare mältningen stier under lagom wåta och wärma, des mera gifwer den miltade Säden Brånwin. På detta sätt kan igenom Germination ämnen Bönor, Ärtor, Lins, Bo, hwete, Rötter, Lin, och Hamp frö, samt urrensat Gräs, frö af idel art, lossa, Ångs grön, ering, och stark arter, samt andra gräs slag beredas, at bliwa ienliga Brånwins ämnen.

Anmärkning 2. Pulverisatio. Detta är en Chemico-Mechanisk Operation; som angår Sädens malning til Mjöl, hwarigenom den delas i mindre delar, så at wid Sädens mustens uplösning, Menstrua Chemica kunna wårta des bättre på Sädens ämnet. Brånwins säden males finare än til Brygd: men gröfre än til Bröd bakaing; Om det mältade sädens mjölet rågen tid för bränningen, förwaras hoplagt, gifwer det mera Brånwin än om det straxt nyttjas.

Anmärkning 3. Maceratio. Härmed försiås Brånwins ämnets tillsyftning; hwarigenom med någon tillsats af watur, Säden upmjuktas och des fast re delar beredas til en närmare uplösning. Härwid förefalla flera grundliga omskändigheter at i akt taga, om Brånwins tillwäckningen skal lyckas. 1:mo Att i Brånwins huset bibehålles både då, som ock wid Brånwins ämnets tillwäckning och gjäfning en jämn lutt
Soin

Commar värma. 2:do At tjenligt watn nyttas wid Sädens slyftung och inmåfning. Watn, hwarmed Arter, Björ och all slags Strid fructt, icke mola sig eller kunna kokas samt watn, hwilket efter kokningen lämnat på botn af fjärliget et jordaktigt sediment, äfwen som alla syrliga eller Mineral watn, de äro wid Brånwins tillwärfningen aldeles ofjenlga at nytta; då deremot End- och Regen-watn; watn ur strömmar och flödar, som wäl uplösa sädor och twäl, samt hwilka efter kokningen ej wisa spår af et jordaktigt sediment, hållt hårtil böra utwälfas. 3:tio Ligger mycken magt derupå at kärilen, som nyttjas wid Brånwins ämnets tilredning, hållas wäl rena. Sker detta icke; så hindras ofta en tillbörlig gjäfning, eller får Brånwinet en mycket oangenäm smak; hwilket äfwen af Gmelin anföres såsom en orsak til Kalmuckernes stinkande och illa luktande Brånwin. Brånwins kärilen, hwaruti inslyftung och inmåfning sker, böra i synnerhet frias för svora; hwarföre det är nödigt, om kärilen äro gamla, at med något swagt lutaktigt hett watn de först twättas: sedan sköljas de med rent watn, samt sluteligen röklas inuti med brändt Enris. Wil man, efter twättningen med Afslut, bränna något swafwel i kärlet, och täcka det öfwer, blifwer det ock rent och friat ifrån stinkande ångor; äfwen som detta sker, i fall efter kärlets bökning, man slår deruti et quarter mer eller mindre starkt Brånwin, som i hast snält med en ren wissal stänkes och sköljes omkring botn och loggfåtet up til bräddarne, hwar på en itänd papperslapp stickes ned i kärlet, så at Brånwinet itändes och brinner.

Anmärkingen 4. Wid Brånwins ämnets tillslyftung bör man undwika hwad mödligt är, at endast nyttja enahanda slags Säd; sammansättes 2 å 3 slag, så underhjelpa de hwarandra til så mycket fullkomligare uplöfning och gjäfning. Om alla Sädens arterna äro något måltade, så får man det bästa Brånwinet: Men som i synnerhet i Städerna måltningen ofta faller

faller arbets Drög och Kestlän, så kan man ock något när kom-
 ma til samma ändamål, om häst en wiß del mältad Säd
 blandas til den omältade: ju större tilläg man dock har på
 mältad Säd i Brånwins ämnets slyftung, och tillmätning des
 fördelaktigare är det. I neder Saxon, i synnerhet i Nord-
 hausen och Ouedlinburg, hwarest den största Brånwins
 bränning i hela Tyskland utdfwas, så at oft i en Stad
 300,000 scheffel Säd dertil ygår, (a) där påstås man sig
 urönt, at bästa Sädes blandningen til Brånwins ämnet är
 den, at man tager til 2 delar Hwete, $1\frac{1}{2}$ del omältad råg,
 $1\frac{1}{2}$ del Råg malt, $1\frac{1}{2}$ del Korn, $1\frac{1}{2}$ korn malt. (b) Wid de
 bättre Brånw ner i Sverige pårs man ock hopb anda til en
 del Råg, $\frac{1}{2}$ del Korn malt. T. F. Groot föreslår til en half
 tunna god omältad Säd 4 Kopper Malt, och således dubbelt
 mera af Malt tillsatsen, än förut want gt worit. (c) At Korn
 til hälften med Lins upblandat, jemte $\frac{1}{4}$ del Korn malt af-
 wen gifwer godt Brånwin, det har man i Ouedlingburg
 försökt. (d) Wi man weta och nyttja anledning til flere slags
 proportioner af Sädes blandning til Brånwins ämne, må
 man härom jämsföra Grotians Tabeller, i hvilka til wid påß
 300 slika Sädes blandningar äro anförda. (e) Ibland an-
 dra, wil man eudast ännu nämna följande; Säsom, en del
 Korn malt, 2 delar Råg malt, 2 delar Råg, 4 delar Hwe-
 te; än ock en del Korn malt, 2 delar Råg malt, 2 delar
 Korn, en del Hwete; eller ock en del Korn Malt en del Råg
 Malt, ser delar Korn. At dessa Sädes blandningar kan man
 efter omständigheterna nyttja til Brånwins ämne den samman-
 sättning, hwarpå man har lättaste tillgång. Brånwins äm-
 nets tillsyftung sker på det sättet, at mjöl af flera slags Sädes ar-
 ter, som sagt är, hopblandas toret, och läggas i et Kar på ena
 sidan, hwarpå slyftas efter hand med kallt watern, at det af Säd
 hopblandade Brånwins ämnet blifwer som en lös deg. Öro-
 pet af $\frac{1}{2}$ Tunna Säd; och 4 Kopper Malt, fordrar wid påß
 24 Kannor watern til slyftung. Kallt, något höldslagit watern är
 D högst

höfvt angelägit at bruka til Brånwins ämnets syftning, emedan af hett watur, gröpet blifwer bränt, och så slutit at det aldrig utdräcketigen läter lösa sig (f).

Anmärking 5. Infusio, inmåskning, wärkställes då, när på den hopblandade och tilsyftade Säden flere gånger gjutes up, kokat hett watur, at i det möjeligaste uplösa all must af Brånwins ämnet. Di torr Säd fordrar wid detta tilfälle mera watur än den som är rå eller otorkad. I en Brygg kettel upkokas skäp efter syftningen par $\frac{1}{2}$ tunn Säär watur; har tilsyftningen bestådt af en Tunna Råg, 6 kappor Malt; Säd gjutes af det heta watur $\frac{1}{2}$ tun Säd öfwer den softade Säden eller gröpet i karet, under det man ständigt rör och blandar, hop det med mått rodret. Förän det kokande heta watur tages ifrån litleten, så slår man oftid en Tunna kall watur deribland, at kokningen något må aflädnas, och watur heta litet minskas, förän det slås på gröpet. På det sättet fortsfar man hwar $\frac{1}{2}$ dels timma at lösa en $\frac{1}{2}$ Tun Säd sådant litet aflytt hett watur uppå gröpet under ständig omrörning med rodret, til dess wid pass $8\frac{1}{2}$ tuns sår hett watur blifwit under inmåskningen pålogit och tilblandat. Wil man anställa Brånwins ämnets inmåskning i en annan proportion, så at derit endast toges $\frac{1}{2}$ Tunna god Säd och 4 kappor Malt så folles en kättel med 30 kannor watur, hwaraf när det upkokat, öses på detta syftade Brånwins gröpet 10 kannor, hwarpå altfammanas med rodret wäl arbetas och omröres. Sedan tillsådes i kättele 10 kannor kall watur och när det med det förra upkokat, öses och blandas deraf åter 10 kannor til inmåskningen, hwarmed fortfares 8 gånger; emellan hwarje gång endast så mycken tids uppehåll wid pass, at watur hunnit upkoka, samt at således til förenämde Brånwins grope af 19 kappor Säd, wid inmåskningen eller Infusion, tilblandas 80 kannor watur (g). Watur som härwid brukas, bör wara rent och godt, såsom wid insyftningen anmärkt är, samt skal

des

det mera kolkhet ösas och blandas til grödet i slutet än wid början af inmåskningen. I fall äfven efterläcken förvaras och den, emot slutet notigas wid inmåskningen, är det ock en försiktig hushållning, hvarigenom Brånvinet rågot ökes.

Anmärkning 6. Wid Brånvins ämnets Infusion eller inmåskning, å kan til Sädens besparing alltid ske någon commixtion eller sammublandning of wäters fastfulla fructer, staktige rötter, allhanda slags bår arter, Potatoes, mjöl af Äter och Bönor samt andra delika ämnen, hwilka efter de i §. 4. anförde Zymotechniske principer kunna undergå en Spiritueuse gäsnung. I Swenska Jarkes Tidningen för detta år N:o 91. är ock af T. F. Groot lämnad en uppgift huru af hälften Säd och hälften frucht Brånvin kan brännas, samt har äfwen Franska Liqueuristen Jean Philibert i detta års Dagligt allhandla N:o 281 behagat kungöra Allmänheten, såsom et synnerligt fund, at han af en Tunna Potatoes, Rönbår, Erbår, och Stenbår, utan inblandning of Säd kan tilwårka 10 kanner Brånvin. Hvad detta angår, bår sådant så mycket mindre anses för rågot underwärf, som i Zymotechnien för detta varit bekant at af dessa ämnen, kan och bår fås Brånvin. Men at det utan all tillsats af Säd kan ske, med så stor förmon som Philibert anför, derom hwar man orsak at twifla. Innehåller Philiberts uppgift at af nyssnämde ämnen til en Tunna af hwardera och således 4 Tunnor tillsammans kan fås 10 kanner Brånvin, så belyser sig här of endast 2½ Tunna för hwarje Tunna frucht, wid en slikt Brånvins tilwårkning, hwilket i synnerhet i Städerna där Weden är dyr, söga lönar kostnad och möda. Är Äter des påstående at af sammublandad Potatoes, Rönbår, Erbår och Stenbår til et Swenskt Tunne mått, kan brännas 10 kanner Brånvin; så medgifwes ock of någon Spiritueuse Liqueur til sådan mängd of et slikt Brånvins gröpe torde kunna erhållas: men det är då icke rågot

rätt Brännvin, man besår måst och endast af förenämde wäp-
ters Olea Essentialia. Rottjar Philibert dock härjämte wid
sin Brännvins tilredning, öfverflödig Digtjäst och Windrank
kan wäl deraf blifwa Brännvin.

At attmånheten, under namn af hemligheter icke måtte le-
das bakom kaset om rätta beskaffenheten häraf, som ock den
wara underrättad i hwad mon inbändning af fructier, Bär-
arter, Potatoes, Ärtter och slika ämnen kunna gifwa och öka
Brännvinet, wid Brännvins brännvärier, så wil man anmärka
följande omständigheter: 1:mo är at i ackttaga, at Fructier
och Bärarter som nyttjas i tilbändning, böra wara rätt wäl
mogna; hwarföre ock Rön- och Drel-bär sent om Hösten här-
til samlas, samt något torkas, förän de brukas; Äplen som
äro mycket sura, läggas i hög at blifwa något anstuckne och
föna, innan de sönderkrofas til inmåskning. 2:do Äplen,
håggbär, Sten- eller Stårlebär, som ock Enbär samt Krus-
eller Stichel-bär, krofas först wäl sönder med kärnor och
annat, samt sedan tillsätas med ljumt watern och med hetare
watern inmåskas til slut under ständig omrörning med måst ro-
dret; härpå slås detta til Brännvins ämnet, wan föregängen
gjäfning; sedan man dock igenom tilmåskning och silning affilt
musten af dem, eller och blandas allsamman til Brännvins
gröpet, förän det sluteliga watern påskningen stier och arbetas
sedan tillsamman. 3:to Potatoes kokas något först at rötter-
na mjukna och sedan sönderstampas de, ämnen som Bärarter
och annan fruct, at de wäl fasta sig; dervå slås, på dem nå-
got kallt watern och lämnas de sedan at stå och mossa sig 6
8 timmars tid; härpå tilbändas under ständig omrörning het
watern, at när nire utdraga musten af dessa fructier, och när
tilmåskningen således stiedi, står detta gröpet at sötna 2 tim-
mars tid; hwarpå man tager af dessa fructiers tilmåskning,
affilide näst, hwaruti när det blifwit Sommar ljumt, läg-
ges gjäst; och när detta börjat gräsa, blandas det tillsamman
med

med det förra, samt sedan blandas allsammans ihop med det öfriga Brånwins ämnet, under det, at det samma är i gjäsning. 4:to Arter, böror, Lms och dylika ämnen, som efter skjedd mältning, brukas såsom tillätsfer wid Brånwins bränning, böra likaledes särskilt softas, tilmätkas och bringas til gäsning, förän de i det öfrige Sädens Brånwins ämnet inblandas: Men de fructer som N:o 2 äro nämde, och hwilka af sig sielf lätt gjäsa, kunna med förmen, utan föregången gjäsning, strart med Brånwins ämnet tilmätkas. 5:to Wid alla dessa Confermentationer och inblandning af fruct, wid brånwins brännerier, fordras någon större tillsats af gjäst, än då endast af Säd Brånwin tilwäntas.

Anmärkning 7. Trituratio; Denna Chémico mechaniska Operation inträffar, under Brånwins ämnets inmäskning, och består deruti at under det heta waternets påsändande wid inmäskningen, Brånwins gröpet wäl arbetas tillsammans med Mäskrodret och ständigt omröres at det blifwer upplöst och inga klumpar deruti märkes. At med Mäskrodret denne trituration och sammanrörning, må kunna ske så mycket fullkomligare, så bör inmäsknings karet wara lagom stort och icke för högt, samt at det arbetas tillsammans med flera Mäskroder på en gång, och det ständigt i 1½ til 2 timmars tid. Under hela inmäskningen och än något derefter nyttjar man wanliga Mäskroder, samt äfwen et hwilket på bladet är försedt med en hop runda hål af en tum's Diameter, se Figuren 3, så at brånwins gröpet äfwen likasom något filtreras och silas wid omrörningen igenom roddbladet, hwarigenom Brånwins ämnet så mycket bättre, warder samman arbetat. Noga bör härwid tillses, at af Brånwins gröpet i botu laggarne af Mäskkaret, ej något såc sätta sig och lämna der qwar oblandat. Teckn, at Brånwins ämnet blifwit wäl samman arbetat, är det, at rodret såc stora blåsor och speglar af sig, när dermed omröres; at tilmäskningen smakar söt som Wört, och at den til

färgen är något hvit och mjölkaktig: Men är den mycket brun, så har het wata blifwit för tätt påspadt, hwaraf gröpet blifwer brändt och nästan ouplösligt.

Anmärkning 8. Digestio. Sedan Brånwins ämnet på förenämde sätt blifwit tilredt, och såden är of den styrka at et fäckt ägg wäl deruti flyter, så lämnas det hölgt och ordret i 2 å 3 timmar, allt efter årsens tid och wärman i Brånhuset, at ställas i lindrig wärma, hwarig-nom någon inwärtas rörelse och ny förenig af de sammansblendade ämnen i Brånwins gröpet underhjälpes och åstadkommes, samt således musten af Såden är mera uplöses, förbättras och beredes til en spiritueuse gjåsning; detta kallas Brånwins ämnets digestion. Under hela denna tiden, som ock wid malmåskningen får hetten dock ei wara starkare, än at man wäl kan tola sticka handen i Brånwins blandningen. Har Brånwins ämnet behöriigen blifwit tilredt, så märkes under digestion, större och mindre små blåsor öfwerst af Brånwins blandningen, hwilken är en början af des inwärtas rörelse til gåsning, och hwilken igenom tillsats af gjäst widare bör underhjälpas.

(a) Schrebbers Neue samlingen Von der kameral Wissenschaft 5:te teil pag. 130. (b) Bergs-Rådet Justii neue werheiten 4. T. Stuck pag. 457. (c) T. F. Groots bestrifning at bränna och brygga pag. 13. (d) Justii Oeconom. skriften 1. B. pag. 39. (e) Joh. August grotian, kunst, brautwein zu brennen, pag. 1. 2. 3. 4 til 16. (f) Underrättelse om tilmåskning och Brånwins bränning. pag. 3. §. 4. (g) Groth pag. 15.

§. 6.

Brånwins ämnets gjåsning eller fermentation. Det wid förefalla flere omständigheter at i afstaga, uppå hwilka mycket beror en större eller mindre Brånwins afkastning.

Anmärkning. 1. Gjäftens tillsats i råttan tid och till högre myckenhet, det är ibland det angelägnaste. I digestion får Brånvins blandningen icke stå öfver 2 högst 3 timmar, emedan den annars kunde surna. När den är för varm eller kall, kan gjäften icke med förmon inblandas. Vid utrikes brännerier plår man utröna detta på det sättet, at man sticker handen ända till armbogen i Brånvins blandningen, och dermed ifrån borta upåt, och i fall man då utan någon smärta som känning af hetta, kan hålla hand i brånvins ämnet, till des man räknat till 50 eller 60, anses värmen för gjäft insättan vara lagom. Dryper man af et brinnande ljus några droppar talg i Brånvins blandningen, och de då litet stelna, är det ock et säkert tecken, at den är lagom varm, för gjäft insättningen, samt svarar detta emot 26 å 27 graders värma, på Swänska Thermometern.

Anmärkning 2. Hvad slags gjäft med förmon kan brukas, och huru den öfven artificiellt tilredes, derom är S. 4. Anmärkn. 3 anført. Af gammal gjäft tages mera än af färsk, öfven som denne under större värma tillsätas än den sednare. Efter 2, 3 högst 4 timmars tid bör gjäftningen visa sig, om annars gjäften varit dugelig och föröfrigt ordentligt tilgådt. Gjäftningen tilredes sålunda, at man tager 4 å 5 kannor af tilmåstningen, efter slutad digestion S. 5. anmärkn. 8. och slår deruti, till en $\frac{1}{2}$ Tunnas blandning, $\frac{1}{2}$ Stop färsk gjäft eller 1 Stop af den svagare Artificiella, upblandad med par kannor tunn drank, hvilket allsammans lägges i en Cå, med mera tillökning af Brånvins ämnet, ur blannings karer, at det blifver Sommar ljumt, eller som Spenvarm mjölk; derpå öfverhöljes Cåen en stund, och när gjäften deruti börjat gjåsa; så öfvolvs Brånvins blandningen i Måstkarer med kall watten, at det röder den grad af värma, som Anmärkn. 1. nyss sagt är; och derpå utslås den upstufvade gjäften ur Cåen i karer, blandas och arbetas väl om med Måstrodret och

Dåret,

Därefter öfverhölles karet; men ej alt för tätt, och lämnas så-
lunda, ordret til dess man finner at gjäsningen uppdrut och lagt
sig på bott.

Anmärkning 3. At i brännings hufet under gjäsningen,
underhålles en jama lag m värma, är och högit nödigt; ty
hindras gjäsningen af köld, så betages gjästen kraft at gjäsa,
hvarföre det sedan röjer sig under Brånwins bränningen,
hvaraf Pannan sprutar och mycket Brånwin förloras; Af
mycken värma förordas, at med Brånwins ämnet i hast
påskyndas, ifrån en Spiritueuse gjäsning til en syrlig. I fall
man tillreder sjörra Brånwins blandning, än som man finner
med pannan afbräuna, upkommer ätven en å an skadelig sy-
nad. Vägge desse fel begås gemensligen wid Brånwins til-
wärdningen i Finland, samt äro de woland annat ordsaken, at
af Säden härstädes allmogen ofta får rätt litet Brånwin.
Den af mycken värma påskyndade hastiga Brånwins gjäs-
ningen med Winmust i Södra orter, merkar ätven ot af de
starkaste och finaste Winer det måste Spiritueuse affiltes och
förskoget under en sådan gjäsning för än igenom destillation,
de flyktiga ångorna af dem kunna samlas. Således är det en
kunnig sak, at Bourgonde och Champagne Win, Språk
Win, Canariskt, Cypriskt Muscate, St. Peres, Tokaijer och Un-
geriskt Win, gifwa mycket mindre Brånwin, än allmänna
Fransta Winer, ifrån Provence, Languedoc, Orleans,
Blois, Cognæ, och Andajer Winerne (a).

(a) Dejean, Destillateurs zu Paris, grundliche, abhandlung Von
destilliren pag. 83.

§. 7.

Brånwins bränningen; härtil fordras den Chemiske
Operation som bär namn af Decoctio eller Måstbränningen,
och

och förefaller härvid flere omständigheter, hvilka alla fordra en loggran försigt upmärksamhet.

Anmärkningen 1. När tillwärfningen icke är för stor, plår Brånwins ämnet efter 48 timmar sedan det b' fvit in soptadt, kunna brännas i Pannan; men som efter större eller mindre värma eller gjäst tillsats detta dock mycket skiljer sig i tiden, så är säkrast, at häruti rätta sig efter följande tecken. 1:do Om det gjäfande skummet öfverst i Brånwins ämnet, under widbrändet w' skiljes åt, och sielfwa såden derunder synes klar och utan grummel. 2:do He det luftar af en angenäm w'nsyra: men röjer sig en stark ättike-syrnad, är blandningen skänd och gifwer ganska ringa brånwin. Något kan detta dock hjälpas, om man då blandar ossa i det sura brånwins ämnet, eller som bättre är, i Lod Petaska til hwar kanna, som öses i Brånwins rannan. I fall man ej tillhytar mera på en gång än som högst med 3 à 4 Pannfullnader kan afbrännas, och gjästen ei för het insättes, så kan man gemenligen undgå denna Brånwins ämnes skadeliga syrad.

Anmärkningen 2. För än man fyller Pannan med Brånwins ämnet, bör både Panne hatt, och piporne, wäl sköljas rena och tillses om de hafwa sel. Fyller man Pannan förut full med wain, röjer sig lätt om hon låter, i det några tuktiga släckar på Pannbotn eller sidorna då blifwa synliga, i fall och icke watnet droppetals skulle ushita ifrån te skädda ställen. Då syl-fatet är tomt, täppes panyiporna igen och folles med wain; så märkes äfwen snart om de hafwa fått sel. Wid pannans inmurering är at i alltoga, at den måst bör stå lodrätt i muren, litet endast lutande åt piporna och syl-fatet. Pannans sidor må icke inmuras, utan i det möjligaste vara afslidde så för nödig luft och idrum, som och at af murens hetta, rannan ej må i för tid förbrännas. At ej förtiga, det i brånwins panner, hwilka på alla sidor äro sifsmurade, man ej kan behålla hwarfen wid decoction eller destillation, en efter omständigheterna espassad värma.

Anmärkning 3. Wid det brånwins ämnet öses i pannan

är hvarstundigt at måttningen hvarie gång wäl röres upp och öfes förtri panna ei fullare, än så: til en god twär hand, emdan de kan hända, at upbränningen lätt brånwins ämnet i nött arbete och gjäfning då panna kokar öfwer, som gör mångfaldig förlust. Under de påföljande måstörningarne, som längre tid gåst ut, kan panna sedan närmare och mera föllas. Skulle den sista öfriga delen af måstningen blifwa för tjock, så utspädes den med upkokat watn, och bör man tilse, at panna til det ringaste blifwer half full, emedan det omors ei lönar mödan, utan måsta styrkan blifwer qwar. Sedan panna som sagt är, blifwit fylt, antändes elden af kohl eller torr wed, at den snart kommer i kokning, samt röres ständigt något i panna, ifrå det brånwins ämnet blifwit inlagt, in til des hatten påsättes, at ej något af inmåstningen må lätta sig på botn, och förorsaka widbränning.

Anmärkning. 4. Så snart brånwins ämnet i panna upkokar, sättes hatten på, deges eller föluteras wäl til, och tiltappes något unghålet för panna; hwilket strart igen öppnas, i fall panna ej skalle rinna: Men tillutes om det rinner för häfrigt. Hjelper ej det, så minskas elden med det en del glöd eller brandar tagas undan panna. Medgifwer belägenheten, at flytande rinnande watn kan införas i brånhuset som til och afflyter i kylfatet, är det en stor förmon, i annat fall föreses kylfatet med en liten rånna, en twär hand under panpiporna, at det öfverflödiga warma watnet kan rinna af, så ofta is eller kallt watn slås i kylfatet. Under måstbränningen decoction, aktas at det icke rinner för fort eller sakta, emedan man förlorar äfwen så mycket brånwin i förra som senare fallet. Bäst är, at underhålla med måttelig eld, en jämt mil sträng, så at ingen dunst utröler tillika med brånwinet fr piporne, samt at wid påß et stop af en eller $1\frac{1}{2}$ kanna genom 2:ne pipor utrinner om timm. Så länge någon sötnämnes i förbrännet, bör det så rinna: Men när det syrliga förnare, skal hatten strart afagas, och bränningen stutas.

Anmärk-

Anmärkning 5. Orsakerne, som wårka brånwins äm-
nets widbränning, äro a följande; 1:mo Om brånwins äm-
net icke wår em- röres i pannan, för än hatten pååttas; 2:do Om de drifwes
med sakta eld, så at iofka grammet får sänka sig på pann-
botn. 3:to Om brånwins gröpet ogäst eller för ringt utspådt, öses
i pannan. 4:to Om brånwins blannig ge- er med måstrodret
blifwit wäl hwarbetat, utan är tilmästigt. 5:to Wäl torr och
mogen sid, wår bränner merare än den rå, i fall den inspries
fall, och wid t blanningen wår spares. 6:to Tillsefras
brånwins ämnet i börian med kofhitt wårn, främjar det wid
bränning. 7:mo Jalla mung af rådet och smådtt wjöl gör det
samma. 8:vo När under tilmästningen, Infusion, brånwins
gröpet än a föles, än åter förnycket uphettas. 9:mo I fall
wid tilmästningen gröpet i börian för hastigt mycket utspådes
med wårn, för än det med måstrodret blifwit samman arbetat.
10:mo I fall pannan är liten och det går för långsamt med
måstbränningen, så at det som til slut kommer at brännas,
blifwit förnycket både askt och utgräst. At afhjelpa brån-
wins ämnets widbränning, så äro fler: mer och mindre grun-
dade upgifter bekanta. Ibland de bättre och säkre hjelpemedel,
är det at i pannan för blannings insande, slås par stop-
rent wårn, som deruti stålles i kofning, så at wid det brånwins
ämnet påfyllles, emot pannbotn finnes något wårn, och at
pannan då med watenaktig imma och ångor är upfild; hos
Chinesare är detta hjelpemedel antagit, och skal efter Gme-
lins utsago, man äfwen i Siberien bruka det at förekomma
Brånwinnets widbränning. Gör man en sådan Mechaniik
tillställning i Brånwinnens pannan, som Figuren 1. utwisar, så
kan än med större säkerhet, all Wedbränning hindras. Emot
Pannbotn b c stålles då en trådfluts g i k som til kofnad
är convex, at den wäl påfar sig til botn; deruti fåstes et
skaf t e, som går up genom Pannbröfset h l och Pannhat-
ten d m ända til c c, hwarest ofwan på hatten den fogas i

handgrepet f d e t. När Pannan blifwit fyllt med blann-
ning och hatten samt brösjet blifwit fassmetat, så rörer man
om med handgrepet t, öfverpå hatten, hvarigenom trådflut-
sen g i k i Pannbon äwen omröres och hindrar at ej nå-
got groft gröpe såc fästa sig wid botn och widbränna. En
lika säker, men mindre mödosam och föntig tillställning wore
härwid och den, i fall af fin stål trå tilredes och sammanbry-
tes en fil eller Lakpåå, hwilken 4 å 5 dubbelt bredes ut öf-
wer hela Pannbotn, och derpå slås watn, at det slår en tum
deröfwer. Sedan fylles Pannan på wanligt sätt til bränning,
då det under och i en stik silduk warande watnet emot Pann
botn, hindrar det tjocka Brånwins gröpet wid fallande åt botn
och lät et watn bad, eller så kallat balneum Mariæ, före-
kommer all widbränning. De som på detta sätt ej hafwa till-
fälle, at hindra widbränningen, kunna doch af wedbränt brån-
win dragi någon nytta, i fall wid flarningen några sönder-
frosade Björkekol blandas i flarpannan, eller och sönderflötte
Kålrötter eller Roswor, som betaga brånwinet den Empyreu-
matiska smaken. Någon tillsats af Alun, calcinerad Victrill,
(a) några droppar stedwatn på hwar Kanna brånwin, som och
i tynnerhet det Caput Mortuum, hwilket qwarblifwer wid
destillation af liquor anodynus Hoffmanni, de gjöra alla
härwid godt gagn (b).

(a) Kramer in Commerc. Litt. Nov. An. 1742. pag. 156. (b)
Acta Acad. Scient. Moguntina Tom. I. pag. 239.

§. 8.

Brånwins flarningen eller dephlegmation. Härmed
hafwes offeende at stilja ifrån brånwinet, öfwerflödigg syra och
det watn som wid första destillation det ärfölg'.

Anmärkning 1. Förän förbränningen klaras, är nödigt
at

at det åtminstone 1 å 2 dyon förut eller längre får ligga på fäl, at det mästa grumlet phlegmen lagt sig åt botn, hwar efter det klara decanteras eller warfamt afhålles och omdestilleras rå nytt. Swad förut i §. 7. anmärkn. 4. anført blifwit, om en jämn eld, och at brånwinet nedrinner droppetals, ut guttam gutta tangat (a), eller med en fin jämn strång det i afttages på det nogaste, samt ligger mycken magt derpå at watnet i kulfat underhålles kallt, samt at panbröftet och hatten då och då om det rinner för starkt, afkyles med linneklutar som blifwit doppade i kallt wät; ty derigenom condenseras de med brånwinet upstigande watnaktiga ångorne, samt de skiljes ifrån brånwinet och tvingas at falla tillbaka i pannan. De första dropparne äro starkaste och förwaras särskilt; det sista kallas klarbrant, och kan nyttjas antingen i påföljande klarningspanna, eller ock brukas wid inmåstning af brånwins ämnet.

Anmärkning 2. Brånwins pannans construction bidrager mycket til en fördelaktig och ymnig brånwins bränning; 1:mo Är nödigt, at brånwins pannehattens hals, hwarmed den fästes i panbröftet, icke är för kort, utan hållre lång, emedan de watnaktiga ångorna, hwilka af en och samma grad warma, som de Spiritueusa, icke kunna drifwas lika högt up, då ej til någon myckenhet kunna komma up i hatten. 2:do At denne halsen alt efter hand utwidgar sig up åt hatten at gifwa det upstigande Spiritueusa ämnet, så mycket större utrymme, til samling i hatten. 3:to At panhatten brukas wida wägnar större och rymligare än här i s. sedt, på det Spiritueuse ångorne under det de ej hinna utrinna igenom Panpipan, af trängsel icke måtte tvingas tillbaka i pannan och där på nytt håsta wid den phlegmatiska delen af förbränning. n. 4:to At panhattens nedersta del i kanten är så tildanad at de i hatten upstigna och condenserade ångorne wäl samlas i hop at rinna ut igenom panpiporne. Panhatten som Figuren 1 fins afteknad;

teknad; uti desß skapnad och construction har man budit til at förena alla desß härneds atnöde omständigheter, samt är ej twifwel om, at den som til sin brånwins panna brukar en dysslik hatt, så: n ängfar mera brånwin än med den wänliga.

Anmärkning 3. Hvad sielfra brånwins pannan angår, så är at anmärka, at så länge den icke är högre, än 2 fot i diameter, så görs den lika hög som bred: men är den of 3 til 4 fots diameter i midden, så görs den dock icke högre än högst $3\frac{1}{2}$ fot hög; emedan man annars t l högre panna. Skulle föranlåas at nyttja mycket wed och för stark eld, at i högden updrifwa ångorne i hatten. Ju mindre slutande panpiporne ställas, desß långsammare utriuner brånwinet och desß bättre afkyles det å wen under destilleringen. Slangen förkastas med skål, så i anseende til obegwämlichkeiten at håla den ren, och kostnad at laga den, när den går sönder; at ej förtiga, det den onddigt förlänger brånwins bränningen. Skulle Kopparslagaren icke med bly och teun, hoplödda panpiporne, utan med riktigt kopparslagslod, som består af 2 delar koppar, en del spiauter eller zinck, skulle panpiporna ock i allmänhet wara starkare och mindre bräcklige än de nu gemenligen finnes. Kolfatet bör äfwen wara i storlek och rymd af en wisß proportion emot pannan; samt anses en brånwins panna, som är 3 fot i diameter, fordra et kylfat af et half fat i rymd. Fig. 2. föreställer et kylfat, som är hästad öfwerst på panhatten. Den består af en liten koppar kittel c d e l som nedan til är fastlödder wid hatten d c d och wid h är försedd med swicka och tapp a g, hwar igenom efter behag, när watnet blifwer warmt, det kan aftappas. Denna kan göras godt gaan och brukas ibland af Chemister wid Essentiela oljors destillering; men bör brukas med mycket försiktighet: mycket bidrager wäl. i detta lilla kylfat, tillsvådda kalla watnet, at condensera de upstigande spiritueuse ångorna: men tilblandas mycket kallt watu på en gång, så afstannar brånwinet aldeles at rinna, hwaraf en stor förlust

förlust röjer sig på brännvin, at ei förtiga det brännvins destilleringen härigenom mycket förändras. Lämpligast är at endast nyttja kylhat med kallt watten; wid stora brännerier, och af erfarit folk, kunde de bägge dock med stor förmon brukas.

Anmärkning 4. Huru brännvin ytterligare igenom flera omdestilleringar kan rectificeras eller renas ifrån främmande ämnen och ökas i det högsta til dess styrka, det är förut §. 3. anmärkn. 2. 3. utredt, då brännvinets så rectificatio calida som frigidä blifwit bekräftwen. Man wil ön lägga härtil; at brännvin ock kan rectificeras med Antlia pneumatica eller Luftpumpen; ty wid det luften utpumpas, så nedfaller i recipienten allt det spiritueusa af brännvinet, som i ångor ätsölgat luften. At främja brännvinets rectification igenom destillation, så har man ock budit til at i synnerhet gifwa brännvins pannans hatt ärskillig gestalt; än som en 8 fots lång Conus, än har man tillskapat den slangformig (*b*), än ock som en spegig Tub, med en tillbaka bögd nästan perpendiculairt stupande pannpipa (*c*), såsom Boerhaves upgift det utmärker: men alla dessa tillställningar äro mera konstiga, kostsamma och sammansatta, ön at det lönar sig. Gifwes brännvins pannan och dess tilbehör den structur och ställning, som förmålt är, swarar det nog emot ändamålet.

(*a*) Rubeus Libr. de destillat. pag. 78. (*b*) Model in Commerc. Litt. Nov. An. 1742. pag. 149. (*c*) Boerhaves Elementa Chem. Tom. I. Tab. 15. pag. 890.

§. 9.

Brännvinets allmänna egenstaper äro i synnerhet följande:

1:mo Näst luften är denna drock af de lättaste, och rectificerad,

cerad, undergår igenom flera uprepade destilleringar in-
tet någon vidare ändring.

- 2:do Är helt och hållit eldfångd: I värma mycket flyktig,
Elastisk spånstig, samt har en stark stinckande luft och smak,
- 3:tio Blandar sig lätt med watern och andra fluida kroppar;
i sin rätta styrka uplöser alla resinösa eller hartsaktiga
ämnen: Men utspädd med watern, också resina gummata.
- 4:to Bryter det åfwen de starkaste Mineraliske syror, och dul-
cifieras med dem.
- 5:to Förenas med flüktiga eller Volatile Alcaliske salter, til
et fint penetrant såpaktigt ämne.
- 6:to Förwarar allahanda Animaliska delar för röta; Coagu-
lerar djurens blod, gör bloden tjock och blodkärlen trån-
ga, uttorkar Nerverna eller känslle trådarne, samt gör fi-
brerne, der de äro mjukast, hårde och stöva.

Anmärkning 1. Dessa äro Bränwinets allmänna egen-
skaper, hwilket det tillkommer, då det är af största styrka, S.
3. Anmärku. 2. 3. En eller par supar Bränwin häras, skulle
åfwen strart röja, en alt för wäldsam wärkan på Menniskjans
kropp: Men som Bränwinet, hwilket nyttjas i dagligt bruk,
är mycket diluerat och utspädt, så utöfwar det icke så stor ska-
da eller olägenhet, i fall det endast warfamt och icke til öfwer-
flöd nyttjas.

§. 10.

Bränwinets förhållande i Diäten;

Allt hwad som med förmon kan nyttjas til mat och dryck det bör kunna nära och föda kroppen; Minnen som kunna tjena härtil, måste åter antingen blifwa til emulsion Wjökfast, så som Säden, då den genom bakning eller brygd dertil beredes, eller ock skola de gifwa af sig en art geleé, hwilken egenkap, i synnerhet alla slags fjött-rätter äga. Brånwinets beständs delar §. 2. och förhållandet af des egenkaper, §. 9 samt §. 2. Anmärk. 1. och 2. utmärka tydeligen, at of Brånwin, aldrig kan blifwa någon Emulsion eller något Geleéaktigt ämne; Ät alltså ock tydligt, at Brånwin i och för sig sielf kan intet föda Menniskjo Kroppen.

Anmärkning 1. Som Brånwin icke des mindre nu mera dock kommit i dagligt bruk, så är då nödigt, at nämna och utreda hwad wårkan det gör samt hwad nytta eller skada af Brånwinets supande tillskyndas Menniskjans Kropp. Ät undgå widlyftighet, wil man här i förthet endast anmärka något af det, som högst uplyst och grundeligen förut härrom af Hete Archiatern von Linneé är anfördt (a).

I följd af Brånwinets anförde egenkaper §. 9. som ock i anledning af samlade rön, så wårkar Brånwinet i wår kropp 1:mo som et analepticum och Cordiale, så at det likt andra Spiritueusa safer, stimulerar alla Nerver, samt gör på en kort tid en matt kropp munter och modig. De som igenom wandra, de Arabiske och Perliske magra Sand äknar, nyttja dertjore ock Brånwin upblandat med watn, såsom en upfriskande Lästedryck, äfwen som Arabets folk i grufwer, under mycken swett af starkt och swårt arbete, hafwa förfriskning af en sup Brånwin, när det en och annan gång med mätta brukas.

Anmärkning 2. Brånwinet är ock til någon del at anse både som et Diureticum som ock Alexipharmacum. I anseende til det förra drifwer det Urin, hwarfjore äfwen Caffé
I
upblan

upblandat med Brännvin med förmon nyttas af dem, som plågas af sten. I följd af det senare öker det på kort tid värmen i Kroppen, men öker strax derpå; det underhåller äfven något transpiration, samt anses de igenom mun upstigande ångorne förwara Kroppen för smitta af skadeliga dunster och angripande sjukdomar. Så högst fördersweligt Brännvins öfverslöd är för Kroppen, så nyttig är dock til en del denna dryck, såsom Alexipharmacum för vår Allmoge, allenast det sparsamt och med försigtighet då och då nyttjas. Soldaten i fält och Skjepsföret på långsamma Sjöresor gagnar äfven Brännvins mätliga bruk. 1742 års Skjepsfärd på Swenska flottan vittnar öfver om förutan flera exempel. Wåra Ost och Wäst. Indiefarare, som ofta nödgas bruka ruttit watten, förbättrar det och med inblandat Brännvin.

Anmärkning 3. Brännvinet wärkar såsom et Stomachicum och Inebrians. I hänseende til det förra anses det underhållande Matsmältningen; Icke at det förwår sönderförliga och uroliga Matens fasta och hårda eller seta delar, utan består det deruti, at det öker och styrker Magens sammandragande kraft, eller des Motus Peristalticus, hwarigenom maten wäl snarare än annars smälter i magen: Men retas och magen ofta igenom Brännvins supar til denna sammansörpning, så blifwer den efter hand slapp och swag samt aldeles otjenlig för all Matsmältning. Brännvinet öfver Mag- och Lymphatiska wätskorne samt Aldeles äfwen minskar Digestion. At Brännvinet gör Menniskan yr och full, när det brukas til öfverslöd, det är ej mindre en updagad sanning, än det är beklagligt, och i högsta måtto för fönuftige Menniskor wanbederligt, at med des bruk och nyttjande icke kunna bibehålla måttlighet. Hwarigenom retas och ögges wäl Nerverna hastigt med mycken oordning en kort stund; Men strax derpå slappas och döfwas deraf hela Nery-systemet i Menniskans kropp, hon förlorar all känsla och sinnes styrka; och utöfwar ofta under Brännvins yflesen wil-
djurs

Djurs gjeringar, til fasa för Menskligheten och fördref för sig self.

Anmärkning 4. Vidare röjer Brånvinet sin värkan åfwen deruti, at det både Coagulerar eller stelmar de flytande delarne uti kroppen, som ock at det sammankrymper de fastare delarna samt gör fibrerna hårda och stöva. Boerhave intyggar at af Brånvin coagulerar eller löpnar saliven spätten i munnen, hwilket nog umärker at denna hetliga drock icke dageligen borde nyttjas. Elär man Brånvin til blodet då man nyss slagit sig Åder, så löpnar det strart och lefrar sig. Starka Brånvins supare hafwa alltid ock en trock och seg blod öfwerdragen med en hwit slennig hud, samt har wid upstärning efter deras död, man altid funnit hos dem alla förtlar förstoppade, Polyper eller lefrad blod wid hjertat, samt Lever, Mielte, Krösen och Lungor upsyide med stinkande röaktige ämnen. Anatomisternes rön wisa ock at de fasta kropps delar, jämte Mage och Inselfwor, äro alltid så swaga och bräckliga på dessa usla Människior, at de knapt kunnat handteras, förån de fallit sonder. Inåttworne på Swin kreatur som måst södes med stark drank bestyrka åtwen det samma. Det är altså ostridigt, at när Brånvin brukas til öfwerflöd, så förstörer den Människio kroppen, umärker henne med et blekt och svartgult utseende, förördsakar darrning i kroppen, Lungfot, Inflammations Febrar, slag, gulfot, watsfot, gift och fluser, samt i förtid dödar många tusende Människior. Herr Doctor Stephan Hales anför härpå et märkligt bewis; så anmärker han, at år 1700 war antalet på födda Människior i London Stad 14639; samt år 1724, 19370, men sedan efter nyfnämde år, Brånvins misbruk öfwer alt tog til samt öfwerflöd af andra spirituelse drocker åfwen efter hand ökte sig hos Engelske Nation; så befans år 1750, at för misbruk af dessa hetliga drocker, åfwen afwelsamheten hos Folket ansenligen blifwit minskad, och at Mortaliteten eller dödligheten warit så Folkdödande, at antalet

talet af födda år 1750 war i London Stad mindre, än de föddas antal år 1700, samt således England allenast i London Stad för:orat nästan 15000 Menniskjor på hwarje tre års tid (b).

Anmärkning 5. Förutan det i denne §. Anmärkn. 1. blifwit förmått, huru af våra Landt-Mån under starkt matande arbete, af Bergs-Mån, Soldaten i fält o b uppå Sjö reser Brånwin försigtigt med måtta kan nyttjas; så wil man ännu i forrhet anföra några försiktighets reglor wid Brånwines bruk. 1:mo Så länge man är ung och har god maga, at fördraga all slags mat och drick, bør man förskona magen för alt Brånwines bruk. 2:do Siverstöda aldrig med Brånwin, utan bruka det samma sparsamt, understundom endast en sup när du äter. 3:tio Tillse at det icke blifwer en ständig wana, ty magen är en ilparig sälle; hjälper du honom medelst Brånwin at arbeta, förlitar han snart deruppå och ställer sig som han annars wore för swag, at fullgöra sin skyldighet; Medgifwer man detta utan närmare försök och pröfning, så förfaller den ock under Brånwines ständiga bruk i wärkelig slapphet (c). 4:to De så kallade Appetit supar göra icke at tid gaga; de öka i början Matlusten och reta at äta förmycket; Men i anseende til de i Anmärkn. 3. anförde skäl, skadas af dem ofta magen efteråt. 5:to Det är skadligt at supa Brånwin på fastande maga; At något Bröd förut, at wid Magens sammansmörpning af Brånwinet den må hafwa något hwarpå den kan utöfwa sin kraft och wärkan. 6:to Magra terra bledfulla personer, hwilkas magar beswäras af framptige till llen, böra sly Brånwin som et gift. 7:mo Puffiga och fetlagde Menniskjor, hwilka swära plågas af swimningar och sura uppstigande ångor, kunna mera med nytta betjena sig deraf; ty syran i magen är måsta orsaken til dylik beswrlighet, och Brånwin öger en kraft at bröta syran §. 9. N:o 4. (d), så finner man ock, at det til någon del kan användas dessa led-sambeter.

famheter. 8:vo Starckt destillerat Brånwin som antingen med rent wathn wål utspådes, eller ock om det med Säcker wathn upblandas, är sundare at nyttja ån Finkel eller et med wathn, wedbrånd olja och Brånwins syra upstolt Brånwin. För öfrigt kan man med skjal skueligen såga em Brånwin det, som Virgilius fordom sade om Win: Sic quoque nos ulum justum de tore salerni, laude coronamus, tantum damnamus abusum.

Anmärkning 6. Dem til underrättelse, som råkat ut för en förderfwelig wana med Brånwinets misbruk; men hwilka dock ån hafwa nog förstånd och dygd öfrig, at gjöra sig fri derifrån, wil man meddela följande, en erfaren och berömd Engellsk Läkares för skrift och råd häruti. At wånja sig ifrån et slikt skadeligt supande, börr man 1:mo småningom blanda mer och mera wathn i Brånwinet, så at Brånwinet förminskas hwar dag til dess icke något Brånwin är qwar uti wathnet. 2:do Skänner man efteråt rågot gnagande i magen, är litet warm Gåppa godt medel deremot. Några dagar efter det, man således slutat Brånwins supandet, tager Matlusten til, i fall icke af Brånwinets lågwariga bruk magen förlorat all styrka; i et så bedröfligt tillstånd, är då godt at zittio i brist aflämpeligt utländskt wathn, nyttja en Bruns. Cur af Landets egna Mineral wathn, eller ock 4:to tag et unce Elixir proprietatis, 3 Drachm. Vitriol Elixir och en Drachm. Mynsichts Stål Tincture, blanda alt detta wål tillsammans, och tag in häraf hwar ofton och om mårgeon på låstande maga i The skedblad i et Binalas, fult med Melörts St, eller med en Tasse Cardebenedict och Chamomillæ The (e).

(a) Petter Bergil Dissertat. Diætica, de Spiritu Frumenti Presside Carol von Linné pag. 6 til 15. (b) Doctor Stephan Hales förmaning til Brånwins supare, pag. 24 och 19. (c) Samuel Scharfchmits Diæterik pag. 827. (d) Libr. Citat. pag. 823. (e) Steph. Hales Libr. citat. pag. 21 och 22.

§. II.

Brånvinets förhållande och nytta i Pharmacien, den är åtskillig och widstrakt; man wil nu endast anföra några wadermaten deraf.

Anmärkning 1. I anseende til Brånvinets anförda egenskaper §. 9. N:o 3. så nyttjas det allmänt i Pharmacien wid tilredningen af en höp aquæ destillatæ, Spiritus stillatitii, Tincturer, Extracter, och Balsamata: Såsom Aqua composita Absinthii, Aqua Epidemica, Theriacalis, Spiritus Cochleariæ, Lavenduli compositus, Spiritus Salinus Aromaticus, Tinctura Antimonii, Castorei, Croci, Panacea Mercurii, Elixir sacrum, Proprietatis, och Stomachicum. Balsamus anodynus Bathei. Balsamus Traumaticus, Unguentum Opodeldoch, och många flere. Ut af wisa slags wårter utbökoma deras naturliga resinösa extracter utan förändring, så är lämpligast at först uplösa dem i Spiritu Vini och sedan diluera dem med watten: på det sättet får man säkrast resinam jalappæ, Scammonii och flere dylika. Af Mineraliska fetmor uplöser starkt Brånwin, ambra och Bernsten; men icke Petroleum Bergoljan, icke heller Animaliska fetmor eller Vegetabiliers olea unguinosa; I Academie des Sciences 1745 anför Maïquer dock den anmärkning, at olea expressa, om de igenom destillation cohoberas, så kan Brånwin uplösa dem, äfwen som han påstår at ju mera Essentiela oljer rectificeras, des trögare undergå de deruti solution.

Anmärkning 2. Alcaliska salter betager Brånwin deras causticite såsom detta röjer sig i Tinctura Antimonii och Tartari, äfwen som ock när Brånwin, med något flyktigt Alcaliskt salt förenas, dermed då alla wårters essentiela oljer kunna uplösas til et fint löpaktigt ämne. En sådan tilredning före

förefaller wid den så kallade L'eau de luce, och några andra (a). Til någon del är ämnen Spiritus Vini Tartarificatus §. 3. Anmärkn. 3. af samma beskaffenhet; ty den præcipiterar butyrum Antimonii, hwilket rent Alcohol intet g. br. Wid uplösning af Olea Essentialia kan d. n. deff med förmon uttjas: men icke wid tilredningen af Naphtha Nitri eller Vitrioli, icke eller at uplösa resinosa ämnen; än mindre är det lämpeligt, at bruka en Spiritus Vini Tartarificatus wid tilwårkning af Alcaliffa Tincturer.

Anmärkning 3. När til rectificerat Brånwin tillblandas Mineraliska syror, eller eck Vegetabiliska, så upkomma i följd af Brånwinets i §. 9. No 3. utredde egenfkap årskilliga slags Spiritus dulcificati. Af hwilken beskaffenhet är liquor Mineralis Anodynus Hoffmanni; Fransöernes L'eau de rable, som eck allchanda så kallade Naphta, hwilkas tilredning Chemisterne i senare tider, i sannerhet bemödat fa at förbättra (b). At hwad egenfkap den Æther eller Naphta blir, då acidum Phosphori sörenas med Alcohol Vini, det bör Pharmacien framdeles utreda.

Anmärkning 4. Hwad Brånwinets förmåga angår, at kunna uplösa salier, är at märka, at det l'ttast skier med de salter, hwilka 1:mo hafwa en wåg attraction til sin sirliga del. 2:do Som hysa något Inflammabile i sin sammansättning. 3:tio Hwilka med Acido salis äro mättade eller saturerade; i följd hwar löses af Brånwin l'ttast up, nitrum flammans, salmiack, Tartarus solubilis, Terra Foliata Tartari, Tartarus Tartarificatus, Sal succini, något litet ämnen nitrum och Sal commune (c): Men aldeles intet Tartarus Vitriolatus, Cremor Tartari, Alun, Sal Mirabile, eller Sal digestivum.

P. 460 och 1757 T. II. p. 122. (b) Fröbenxy in Transact. Philosop. 1730. Beaume Disert. sur l' Ather pag. 27. &c. Navier. Mem. de l' Acad. Scienc. de Paris 1742 pag. 397. Courten-Vaux och Rovelle i Acad. Scienc. de Paris. För någon tid sedan har Grefwen Lauraguai äfwen upptäkt Naphtam aceti. (c) Maiquer i Melanges de la Societe Royale de Turin. pag. 54.

§. 12.

Brånwinet nyttja och förhållande i Oeconomien. Emedan brånwinet ar en del folk, utan all stillnad berömmes än för en Lifv, Balsam, den angenämaste Nectar och Ambrosia, än åter af andra utropas för et helfwetes förgift och den förderfweligaste dryck som ibland menniskjor blifwit brukbar, så tyckes det wara säkrast at i anledning af anförde stäl §. 1. §. 2. Anmärkn. 3. §. 9. §. 10. §. 11. hwilka med försarenhet och samning instämna, i ömdömme om brånwinet nyttja, antaga en billig medelwäg emellan dese bägge ytterligheter.

Anmärkning. 1. Förutan brånwinet i Forthet utmärkt nyttja i Pharmacien §. 11, så kan wid tilredning och ap-pretering wid ätskilliga slags slögder, Konster, Wälerier, Färgerier och wid flere husbehof brånwin icke umbåras. I anseende til de resineusa ämnen som brukas wid all slags lackwärf, ar brånwinet det allmännaste menstruum. Af Mongold ar ock genom försök besträkt, at Alcohol Vini förenat med wisfa slags salia media, kan öka ductiliteten samt uphöja och förändra färgen i Metaller (a). Margraf har i l' Histoire Royale des Sciences de Berlin 1747 ådagalagt huru med rectificerat brånwin man kan utdraga Säcker, af wisfa slags wårter som tåla i sin wårt Nordligt Climate. Af våra suraste bårstaster, igenom en proportionerad tillsats af Alcohol Vini, kunna både dulcifieras och underhjelpas i gjäsning, deruti har Herr Präses gjort flera artiga försök.

Anmärkingen 2. Den som af Chemiska principer wet, at oljor, Animaliska fetnor, Kött, Fisk och Smörs rancellantia, hårsknad, icke består i annat, än at de igenom en långsam utdunstning förlorat så wäl de wattenaktiga tunnare bestånds delarne, (hwaraf de tvockna och hårdna,) som wett det flyktiga Spiritueusa ämnet, hwarefter de mista färg, luft och smak, och i stället blifwa bästa, bittra och sura; för den kan icke utwäg fattas, at igenom afpassad tillämpning af bränwin, återställa slika ämnen deras förra gestalt och godhet. För utan detta, förtjenar och det uomärksambet, at som dessa nordlige orter af naturen icke äro ännade til några Wärländer, så kan est. r den lärde Hoffmans anmärkning, samté Öl, Wöd, och Cider också Bränwin ibland oss nyttjas, allenast det försiktigt och måtteligen brukas. så om s. 10 Anm. r'n. 5 anført blifwit. Dugd och wett hos Folket, de förnämres exempel samt Politien och förnuftiga Lagar, böra dämpa och hindra des misbruk.

Anmärkning 3. Hwad dranken angår, hwilken en del Bränwins Patroner, så högt uphöja til des halt at föda och göda Kreatur med, så prutar man med godt skäl mycket af des värde; i sonnerhet om musten på det sätt, toges under bränningen af Säden, såsom nu omständeligen förmått blifwit. Drancken innehåller då intet annat, än en myckenhet stark Vegetabilisk syra, samté något sädor af Säden; at ej förtiga det en Tunna mäst wid alla tilfällen gör gagn emot 2 tunnor drank. Brukas dranken upblondad med agnar, Höströn, Löf, och hackelse eller med Kål, och Hof, blan, gör den bästa gagnet, och ätes som en läckbeta, då af Creaturen.

Anmärkning 4. Kännetekn på skjälligt godt bränwin, hwilket i dagligt bruk kan nyttjas och säljas, äro följande: 1:o At det är rent och klart utan wedbränd luft och smak. 2:o Fälljer man i et glas på botn några droppar Mandel, eller Bomolja, och slår derpå bränwin; ju fortare olje-dropparne stiga upåt

upåt i bränvinet; des swagare är det, och så tvärom. 3:0
 Bland de sällrare prof, är ock, om man håller bränvin i en
 flat sted och itänder det. Bliswer hälften qwar ebrunnit, är
 bränvinet godt: men är wattenaktiga delen större, är det för
 swagt. 4:0 I Kongl. Swenska Wtterskaps Acad. är af
 Herr Szwers Directeuren Faggot upgifwen och beskriwen en
 bränvins Profware, hwarmed såsom med Hygrometer des
 styrka på det negaste kan utrönas (b).

Anmärkning 5. Under namn af Liqueurister utaföra i
 Breslau Bränvins, brännare en sällst Handwårks Societet,
 lika så är det ock i Danzig. I den enda Staden Montpellier
 i Frankrike, skal och finnas öfwer 400 Liqueurister. Che-
 mnitzer, bränvinet är ibland det roktbaraste i Tyskland; det
 så kallade Manisten, eller Mennonisten spiritus ifrån Dan-
 zig, efterfökes äfwen såsom en berömd handelswara. Danziger
 Kornbränvinet affättes och säljes med mycken Nationell winst
 i alla Spaniska och Portugisiska hamnar, samt skulle säkert
 wårt myr, Båfwergålds, Angelike, Lillie convallie, och
 Kummin bränwin, samt En, Dion och Higgbårs Bränwin för
 det samma äga mångfalt företräde i handel, i fall dermed ut-
 rikes skedde några handelsförsök. En del af våra kunniga och
 omtänksamma handlande, finna nu, äfwen sem Holländaren,
 sin räkning och fördel deruti, at de med Spanmål ifrån Öster-
 Öststäderna drifwa Transito-Handel i Utländska hamnar.
 Mycket mera skulle det bära sig, om en sådan sed, först för-
 des in i landet, och sedan förädlad til bränwin, såsom en han-
 dels wahra utfördes.

Anmärkning 6. Zuru folket i en Stat, må förbin-
 das at både med måtta bruka bränwin, utan hälsans
 och sedernas förders, som ock de kunna tilhållas och up-
 muntras, at med största och möjligaste sädens besparing
 tilwårka denna dryck, det anses med skäl för et swårt Pro-
 blem

blem af Publicister at utreda. I England, äfwen som hos oss, har man igenom Lagens myndighet budit til, at aldeles inkränka brännvinsens bruk och nyttjande: men i anseende til menighetens misnöje, har sådant icke länge haft bestånd. Begärelse efter en dryck, hwilken igenom dagligt bruk och wana blifwit allmän, är icke genom blotta förbud kurlwad; man ärrår häst det förbudna. Sådana allmänna och owilkorliga förbud blifwa äfwen ofta mera snaror, at göra en hop ofskydiga Medbergare olyckliga til deras timmeliga wälfärd; de bidraga kanske mera, at uppå Allmänhetens bekostnad föda och underhålla en hop rosfoglar i landet, än at igenom dem skulle hindras det misbruk, som efter Lagstiftarens wälmening varit påsyftad. Säkrafte wägen at hindra brännvinsens misbruk, är den, at börja härmed wid ungdomens upfostran; de gamle lesiwa, som de blifwit wane til.

I anseende härtil torde icke en kort förordning wara nödig hwilken 2:ne resor om året å Predikstolen uplästes, hwaruti alla Föräldrar och Husfäder i följd af Sedoläran och Dietens updagade samningar, borde underrättas och förmanas, at icke genom egna förargeliga exempel, eller annars wänja sina barn och den upwäxande ungdomen wid tidigt och omätligt brännvins supande. De borde erindras, at ej mindre werdsliglag, än kärleken til Fäderneslandet, samt ömhet om vår ärbara Nations seder och wärdighet, fordrar af dem, i akttagandet af denna billiga skyldighet. Nödigt torde ock wara om Allmogen och menige man deruti, tillika påminnes at godt och mustigt dricka är mångtalt mera födande och styrkande än brännvinet, samt at igenom behörig tillredning detta är mindre kostsam än det förra; Til alt detta kunde än ock widhästas den omständigheten, at en högst wördad och älskad Konung på Thronen, anser med enåde och största misnöje alla de tilfällen wid gästbud eller annars, då med et omätligt och förderfweligt brännvins supande utöfwas et ohyggeligt och skamlöst misbruk; samt kunde den eller de, hwil-

fa öfverlasta sig med brånwins drycker eller annat fyllerie, förklarar ådragit sig en allmän borgelig wanära, och uteslutas ifrån alt hederligt folks samqwäm någon tid, til dess de förbättradt sin lejnad.

2:o I våra lagar är fyllerie och dryckenskap wäl förut priswärdt ansedt med Laga-plikt: men i fall den eller de, som för fullnad af brånwins supande eller af annat, 2 à 3 gånger pliktat, och om hwilkens förbättring således föga hopp är öfrigt, när han än widare med denna lasts ohyggeliga utöfning fortfar, skulle utställas at strämmas för hela Menigheten wid en Ekam-påle 1 eller 2 timmar; kunde detta såkert ibland menige man gjöra mera intryck och sasa för denna förderfweliga lasten, än hårtills tjeedt. Misshgernings Balk. 43 Cap. §. 4. stadgar, at mjölkar nåsor annan mans Ko, Får eller Get; stånde wid Rings eller Nådstugu dörr at strämmas en timma med mjölke kärlet i handen; den som igenom öfverflödigt brånwins supande eller andra starka dryckers misshbruk, förderfwat sin hälsa och beröswat sig ofta sitt förnufts bruk, samt rykt brödet ur munnen af wästiga Medborgare, ryckes med all billighet förtjena en lika smålek och wanhederlig Ceremonielle.

3:o Herrskaperna på Landet äfwen som andra borde wara betagit at underhålla brånwins frogar wid Kyrkor och Landswägar, äfwen som wid marknader och Allmogens stora sammankomst, endast dricka, men icke brånwin borde wara til allmän affärs. Seder wid Brälloy och Gåstabad, såsom, at dricka brånwin ur skål, och dölkt, hwilka leda til dess misshbruk, fodra allmän instränkning.

4:o Brånwins bränning borde icke förbjudas; men och på landet det ingen tillåtas, som icke ingädt förening om Solne Magaziners inrättning och deras årliga underhållande; at brånwins accisen derjämte efter mantalen årligen erlägges, det torde

de och vara lämpeligast och säkraste sättet för Kronan at vinna här af inkomst. I misshwärt år, är nödigt at inkränka brännvins bränningen til wiså tider om året, och endast til husbehof; hwilken författning äfwen hos oss ibland blifwit antagen. När spanmåls priset fallit til 10 Dal. Emvont Tunnan och derunder, tyckes och Landtman hafwa rättighet, at försälja brännwin til Köp, Städerna, om icke til Inrikes behof, dock til utförsel ifrån Riket, såsom en handels wara.

5:o I anseende til de många gränslaga omständigheter och särskilta handalag, som i S. S. 4. 5. 6. 7 och 8:de äro bewiste, inträffa wid brännvins bränningen; så tyckes det wara nödigt, at hos oss äfwen som utrikes stier, brännvins idkare, förbindes igenom wiså reglor under et särskilt handwårks Embete i Städerna, så at wiså Låro, är användes at vinna öfning och kunskap deruti, samt borde ingen Krögare tillåtas, at sielf bönhasa med brännvins bränningen, som icke af Liqueuriste-Embetet blifwit pröfwad och erkjänd, at hafwa under ordentliga Låro, är förskaffat sig kunskap, handalag och öfning i brännwin och Liqueurers tilredning. Förutan det, at af mindre myckenhet såd, och bättre brännwin än förut, häwigenom i Städerna skulle tilwårkas, kunde landet äfwen efter hand, af et sådant handwårks Embete, förefes med kunniga och försarna brännvins brännare.

6:o På måltad såd borde i synnerhet all brännvins bränning grunda sig S. 5. anmärkn. 1. åtminstone aldrig utan inblandning af måltad såd, något brännwin brännas, äfwen som det icke ell'r af enahanda slags såd borde ensamt tilwårkas; utan altid dertill wittas en blanning af flera slags sådes arter på en ååna S. 5. anmärkn. 4. at ej förtiga huru igenom tilfats af Pot toes, Lins, Ärtter, inhåmsse frukter och bårarter, Spannemål wid brännvins bränningen ausentigen borde sparas S. 5. anmärkn. 6.

7:mo Efter 'allmänt wedertagit sätt, at bränna brånwin, sås nu 12 til 15 kannor brånwin efter 1 Tunna Råg; men i fall man wille efter det som anført blifwit, wid bränningen hafwa affeende på waternet wid tilhöfningen §. 5. anmärkn. 3. icke innåsta såden med hett watn i början §. 5. anmärkn. 4. Wäl samman arbeta brånwins gröpet §. 5. anmärkn. 7. icke låta det spira för mycket; icke spara gjästen och ogjäst wäka det i brånwin-pannan §. 6. anmärkn. 1. 2. och 3. §. 7. anm. 1. Drifwa brånwins bränningen med jämn och lagom eld §. 7. anm. 4. §. 8. anm. 1. icke låta kalt watn tröta i kylsatet §. 7. anm. 4. §. 8. anm. 1. och 3. samt hålft då en Tunna Råg til bränning nyttjas, bruka altid hälften af Rågen måltad, med tillsats af 2 kappor korn Malt; så skulle man helt wist altid wara säker om 22 til 24 kannor godt brånwin efter en Tunna Råg; hwilket är nästan dubbelt, emot det som nu bekommes. I fall tillika de förbättringar fogas wid pannans och panthattens construction samt pipornas ställning, som §. 8. anm. 2. 3. anmärkt är, och hushoudsfeligen af måltade och sammansatte sådes-blänningar med tillsats af litet Söete §. 5. anm. 3. 4. brånwin brändes, så kunde ock brånwins tilwärlningen, efter en tunna af sådan sammansblandad såd, säkert upbringas til 26 å 27 kannor brånwin. Här hafwen I altså mine wärde Landsmän en pålitelig upgift och beskrifning, huru med Sädens möjligaste besparing, brånwin med största förmod kan tilwärlas. Eho du äst, som nyttjar brånwin, glöm icke at drycken är stark, hetlig och eldfångd; bruka henue sparsamt och försiktigt,

Ut Sörnustet icke dömmar dig til en Däre.

Religion til en Sjelfspilling.

Borgelig=Lag, til en owärdig Medborgare.

(a) Acta Moguntina T. I. pag. 276. (b) Swenska Wetenksaps Acad. Handlingar för år 1766. pag. 13. och år 1771. pag. 115.

Tryckfel. De sidssta rättas således: Pag. 18. Malouin för Mao-uns. Pag. 33. söden för såden. Pag. 34. smal för mal. Dito kånas för nånnas. Pag. 37. raden 2:dra kärlet för käl.

G. N. N.



fig: 3

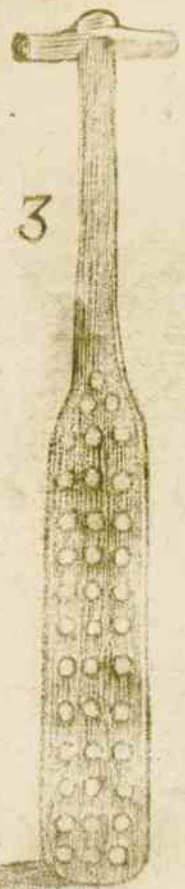


fig: 1

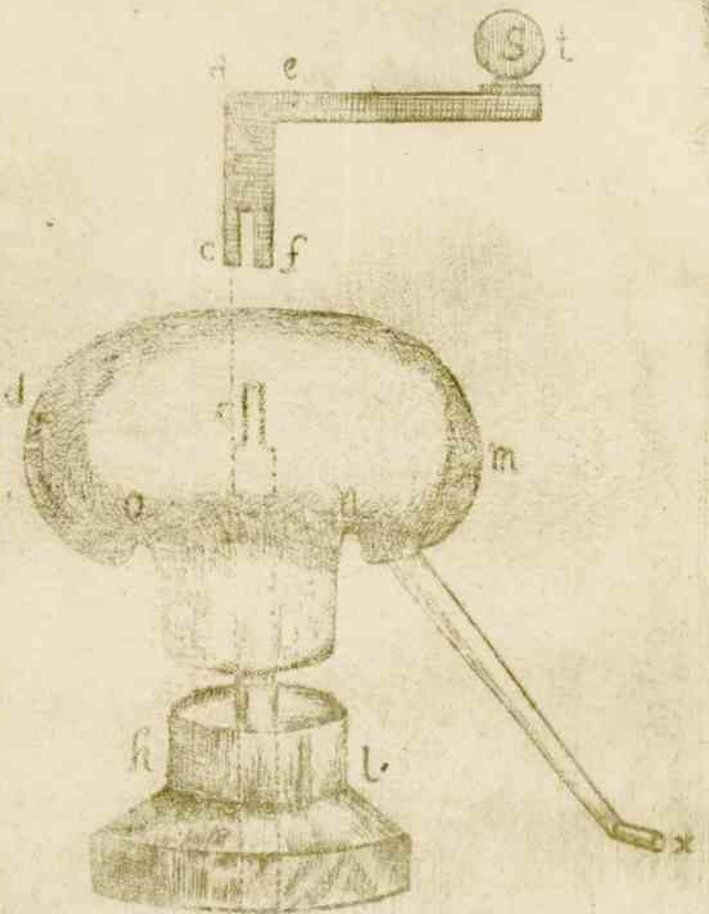


fig: 2

