

V.

Branntwein aus Erdäpfeln. *)

Unter den verschiedenen Arten die Erdäpfel zu benutzen, scheint diese am wenigsten in Franken bekannt zu seyn, daß man aus denselben Branntwein brennt. Was ich hier davon sagen werde, gründet sich auf eigene Erfahrung. Vermög derselben kann ich versichern, daß man aus acht Würzburger Maltern einen Eimer, oder aus einem Mehen eine Würzburger Maaß guten probmäßigen Branntwein verfertigen kann, der sich kaum von dem Branntwein aus Weinhefen unterscheiden läßt, und mit dem aus Getraid, Obst und Trestern von gleicher Güte ist. Der dazu nöthige Zusatz, welcher fast an jedem Orte zu haben ist, kostet, auf einen ganzen Eimer gerechnet, höchstens 2 fl. 30 kr. Da der Holzpreis in den verschiedenen Gegenden Frankens nicht einerley ist, so läßt sich dessen Kostenbetrag nicht für jeden Ort bestimmen. Mit einer Klafter kann man aber zwey Eimer brennen. Werden diese zu 5 fl. angeschlagen, so kommt auf den Eimer 2 fl. 30 kr. Den Wehrt der Erdäpfel selbst darf man nicht in Anschlag bringen,

da

*) Ein Aufsatz eines Würzburgischen Landwirths. So bald wir von demselben die nähere Beschreibung des ganzen Verfahrens, welche er uns versprochen hat, erhalten, werden wir dieselbe mittheilen.

Da man sie meistens zum Viehfutter nützt. Wird nun daraus Branntwein gebrennt, so werden sie gekocht, und mit dem Zusatz versehen, verlieren aber nichts von dem Nahrungsfest, und können nachher noch eben so gut als Viehfutter gebraucht werden, als wenn der Geist nicht daraus wäre abgezogen worden zumahl; wenn man klein geschnittenen dürrn Klee, Getreidestroh, oder Spreu darunter mengt.

Der Eimer solchen Branntweins kommt also auf 5 fl. zu stehen, und kann hernach für 22 bis 26 fl. verkauft werden. In 8 Maltern Erdäpfeln verdient man also 17 bis 21 Gulden; in der That eine hinlängliche Belohnung der damit verbundenen Mühe!

Besonders nützlich würde dieß Gewerbe in solchen Gegenden seyn, wo Erdäpfel sehr häufig gebaut werden, und das Holz in einem geringen Mangel ist, wie im Steigerwalde, auf der Rhön, und andern Gebirgen, wo auch meist Bier und Branntwein getrunken wird.

Ein anderer hieraus entspringender Vortheil wäre die Schonung des Getreids, welches alsdann zum Brode könnte verwendet werden, da man jetzt auf der Rhön ganz von Erdäpfeln gebackenes Brod isst. Für den andern Branntwein würde auch weniger Geld aus dem Lande gehen, da wir einheimischen Branntwein um wohlfeilern Preis haben können.