

J o u r n a l
von und für
F r a n k e n.

Fünften Bandes drittes Heft.

I.

Ueber die Benutzung der Kartoffeln
zu Branntwein.

Ich habe bereits im Monat März durch das Journal von und für Franken (4ten B. 3 Heft S. 392) bey meinen Landsleuten gefragt: „ob sich irgendwo eine nähere Beschreibung von dem Branntwein finde, der aus Kartoffeln, oder wie sie bey uns im gemeinen Leben genennet werden, aus Erdäpfeln bereitet wird.“ Da die Frage über zwey Monate gänzlich unbeantwortet blieb, so habe ich in eben diesem Journal S. 658. des fünften Heftes weitläufiger zu zeigen gesucht, mit wie vielem Vortheil die Kartoffeln zum Branntwein benutzt werden könnten. Ich spreche aus eigenen vielfältig gemachten Erfahrungen, welches bey vielen unserer heutigen ökonomischen Schriftsteller der Fall nicht seyn soll, und kann daher meiner Aufgaben desto gewisser seyn. So häufig dieses

Journ. v. u. f. Fr. V. B. III. S.

Jour.

Journal in allen Fränkischen Kreislanden, besonders im Hochstifte Würzburg gelesen wird; so hat doch meine nähere Erklärung noch Niemand Veranlassung gegeben, seine hierüber erlangten Kenntnisse mitzutheilen. Es scheint, als ob diejenigen, die sich dieser Vortheile bedienen, mit ihren sich erworbenen Kenntnissen zurückhaltend wären. Die mehresten Leser des Journals sind vielleicht auch Leute, die sich mit diesem Zweige der Oekonomie nicht befassen, und die gelehrten Herren Correspondenten des Journals übersahen wohl gar die Frage, oder müssen sich erst hin und her nach Antwort erkundigen.

Indem ich auf diese Antworten harrete, kam mir erst vor einigen Tagen die Abhandlung Herrn Karl Wilhelm Siedlers, die zu Erfurt bey Kenser 1792 gedruckt erschien, in die Hände, welche er der Kurfürstl. Akademie der Wissenschaften zu Erfurt vorgelesen hat. Sie handelt von der Art aus Kürbissen und Kartoffeln Branntwein zu brennen, und enthält zugleich Beschreibungen und Zeichnungen von Quetschmaschinen und Mühlen.

Da mein Verfahren von jenem des Herrn Siedlers ziemlich verschieden, und wie ich mir schmeichle, erweislich vortheilhafter und bequemer

mer ist; meine Angaben auch vor jenen dieses zum voraus haben, daß sie nicht ins Große gehen, sondern dieses Geschäft von geringen Leuten mit gutem Erfolg getrieben werden kann, so eile ich, meinen Landsleuten die Eröffnung einer nützlichen Industrie, nach meinem geringen Ermessen, vorzutragen, und achte mich für belohnt genug, wenn ich irgend einem und dem andern dadurch einen Fingerzeig zu geben im Stande war, seinen Wohlstand zu verbessern. Vielleicht reizt meine Bekanntmachung auch das geübte Nachdenken einsichtsvoller Oekonomen, durch Zusätze und Verbesserungen meine Verfahrungsweise immer mehr zu vereinfachen oder zu veredeln.

Erster Abschnitt.

Darstellung des wahren Nutzens einer Branntweinbrennerey aus Kartoffeln.

Aus meiner eigenen vielfältig gemachten Erfahrung kann ich jedem versichern, daß man aus acht Wirtzburger Malter einen Eimer oder aus einer Metze eine Maasß Branntwein gewinnen kann, der von dem aus Weihenbese schwer zu unterscheiden, und gewiß mit dem aus Getraid, Zwetschgen, oder von Treestern gewonnenen von gleicher Güte ist. Auf einen

Eimer ist ungefähr so viel geschrotene Gerstenmalzes erforderlich, als bey dem höchsten Preis der Gerste für 2 fl 30 kr. geschafft werden kann. Da beym Holz, nach der Lage der Ortschaften, die Preise sehr verschieden sind, so läßt sich hier nichts ganz genau bestimmen. So viel ist aber gewiß, daß man nicht mehr als ein Würzburgisches Klafter zu 2 Eimer braucht. Würden aber gar die Brennzeuge so eingerichtet, wie ich unten Vorschläge dazu thun und Beschreibungen davon liefern will; so wird man wohl zu 3 Eimer und noch mehrern nicht mehr als eine Klafter bedürfen. An manchen Orten wären auch wohl Steinkohlen mit Vortheil zu gebrauchen. Schläget man aber auch das Klafter zu 5 fl 30 kr. an, und braucht, dem angenommenen bewährten Maaßstabe zu Folge, zu einem Eimer nur die Hälfte; so ist auch hier der Aufwand nicht größer, als 2 fl. 30 kr. Den Wehrt der Kartoffeln selbst will ich nicht ansehen. Man braucht sie an den allermeisten Orten zu weiter nichts, als zur Hornvieh- oder Schweinmastung. Dazu sind sie noch eben so brauchbar, wenn der Brautwein daraus gewonnen ist. Ja was noch mehr ist, in diesem Falle brauchen sie alsdenn nicht erst mit einem Aufwand von Holz gekocht zu werden, und
sind

sind durch das bengenischte Malz zur Fütterung noch mehr gebessert. Mit Kleinen, geschnittenem dürrern Klee, Getreid, Sud, oder Spreu vermengt sind sie ein vortreffliches Futter.

Diesemnach käme also ein ganzer Eimer Branntwein

an erforderlichen Malz	2 fl. 30 fr.
— — Holz	2 fl. 30 fr.
	<hr/>
	5 fl. —

Der Mittelpreis dieses Branntweins ist immer 22 bis 26 fl. also die Maaß 20 — 24 fr. Solchemnach bleibt für die aufgewandte Mühe allezeit ein reiner Profit von 17 — 21 fl. Rhein. Allerdings ein ansehnlicher Erwerb, indem der Arbeit beim Branntweindbrennen so ungemein viel nicht ist. Eine einzige Magd versieht die Brenneren und behält dabei immer noch Zeit genug übrig das Vieh zu füttern und auch andere Hausarbeit zu thun, wohl gar bisweilen halbe Tage mit in die Feldarbeit zu gehen.

Im Winter, wo der Häckersmann im Felde wenig arbeiten kann, würde eine solche Brenneren von ihm mit Vortheil betrieben werden können. In Gegenden, wo das Holz

262 Ueber die Benutzung der Kartoffeln

wohlfeil ist, und der Wein, wegen der Theure, selten genossen wird; wo Kartoffeln die Menge gebaut werden, und die Leute beim Genuß des Biers ohnedem häufig Branntwein trinken: würde ein solches Geschäft noch ungleich vortheilhafter betrieben werden können. Ich meine hier die Gegenden des Steigerwaldes, der Kybur, des Spesshardts, des Odenwaldes.

Daben ist nicht zu vergessen, daß die Einwendung: dieser Branntwein habe einen wildernden Geschmack; nur allein von Leuten gemacht wird, die den Kartoffeln abhold sind, oder es nicht gleich erfahren, wie die Manipulation beim Branntweinbrennen aus Kartoffeln geschehen muß, oder die, weil die Zuthaten zu einer Sache nicht selten und nicht theuer sind, das Ganze deswegen sogleich herabwürdigen suchen. Ich habe bereits an vielen hundertten, worunter ächte Kenner des Branntweins waren, den Versuch gemacht; sie genossen ihn alle, wenn nicht für Weinheßen: doch für vortreflichen Fruchtbranntwein. Nur meine Offenherzigkeit verursachte, daß manche nach Verlauf einiger Zeit und in dem Verfolge des Gesprächs erst fanden: der Branntwein müsse wohl einen wildernden Geschmack haben; was doch in der That nicht
ist,

ist, wenn man nur meine weiter unten zu ertheilenden Vorschriften genau beobachten will.

Ein anderer Vortheil erwächst dadurch, wenn, wie ich gar nicht zweifle, das Branntweinbrennen aus Kartoffeln in Gang kommt, daß eine große Ersparniß des Getraids eintritt. Hier bin ich mit Herrn Fiedler einer Meinung, daß man auf alle Wege und Weise suchen müsse, weil einmal der Branntwein ein notwendiges Uebel geworden ist, ein anderes Ingrediens als Getraid auszufinden, woraus er in Ermanglung der Weihen, Trester und des Obstes gewonnen werden könne. Denn jedem Menschenfreunde muß es immer vorgestecktes Ziel seiner Bemühungen seyn und bleiben, die unentbehrlichen Bedürfnisse zur Nahrung der Menschheit im äusserst billigen Preise zu erhalten.

So bald wir in unserm Fränkischen Vaterlande lernen werden, unsere selbst gebauten Kartoffeln zu Branntwein zu benutzen, werden wir unsere Landes- Erzeugnisse auch von dieser Seite gehörig verarbeiten; und künftig, bey gleicher Güte des Kartoffelbranntweins, nicht mehr nöthig haben, unser baares Geld für Fruchtbranntwein nach Nordhausen zu schicken. Wenigstens erspa-

ren wir die Frucht, wenn wir auch, beim Ueberfluß an Getraide, weiter nichts könnten, als gleiche Preise mit den Nordhäusern halten. Häckerskute, die sich mit schweren Kosten einen Branntweinzug angeschafft haben, können denselben in Jahren, wo Obst und Trauben mißrathen sind, und das Getraide in hohem Preise stehet, bennaher gar nicht brauchen. Er stehet oft 4 — 5 Jahre müßig, und harret der Zeit, wo man ihn vielleicht wieder benutzen kann. — Kartoffeln wachsen jedes Jahr; somit wird auch in Mißjahren der Häckersmann durch meine gehanenen geringen Vorschläge Gelegenheit finden, sich etwas zu seinem weiteren Fortkommen zu verdienen. Man wird es vielleicht auch erwarten, daß ich mich über den Anbau der Kartoffeln erklären möge; Herr Fiedler hat es in seiner Abhandlung gethan. Er hat sich die vorzüglichsten Arten derselben namhaft zu machen bemühet, und berührte sogar das Häufeln u. da ich ihm hier gern die nähere Auseinandersetzung erlassen und in dem eigentlichen Benutzen der Kartoffeln zu Branntwein weisläufiger gewünscht hätte. Indessen ist so viel gewiß: die Anpflanzung dieser Frucht hat allenthalben eine gute Aufnahme gefunden. Auch Herr Bekker

Er ging in seinem beliebten Noth- und Hülfslüchlein darüber kurz hinweg, um sich nicht bey allgemein bekannten Dingen zu verweilen. Ich fand unter den verschiedenen Gattungen der Kartoffeln keinen solchen Unterschied, wie Herr Fiedler. Nach meinen Erfahrungen war eine so dienlich, als die andere. Da man nun im Hochstifte Würzburg sich seit einiger Zeit vorzüglich damit beschäftigt, öde Plätze und Gemeinheiten urbar zu machen, sie zu Getraid, Wurzelwerk und besonders Kartoffeln zu benutzen; so haben Vorsteher von Gemeinden die schönsten Gelegenheiten von der Welt sich verdient zu machen. Man lese einen ähnlichen Vorgang in des Journals von und für Franken 3 Bandes 5ten Heft S. 640. Ich habe dort schon zum Erdäpfelbau, als zu meinem vorgesteckten Ziele, vor mehreren Jahren gearbeitet; und es thut mir weh, daß ich hier und da noch so manchen leeren Platz, so manche bloß mit Dornen und Disteln angefüllte Wüstung sehen muß, die längst besser hätte benutzt werden können. Sie ist es nicht; denn es fehlt entweder an einem Vortrag, der Eingang findet; oder es fehlt Gemeingeist und Eintracht unter den Gemeindgliedern. Gott gebe, daß die neue Art, die Kartoffeln zu benutzen,

nutzen, Veranlassung werden möge, um auch alle noch übrigen Wüstungen anzuschaffen. Der Bau derselbigen schlägt bennah alle Jahre ein, und wenn er nun mit mehrerer Thätigkeit unter dem Häckerstande befördert wird, so braucht dieser seine Brennzeuge nicht mehr, wie seither oft der Fall war, 4 — 5 Jahre müßig stehen zu lassen, und des daher entspringenden Erwerbes zu entbehren. Erwähnte Vortheile, genau erwogen, trieben mich an, aus dem Winkel, wo ich wohne, einmal als Schriftsteller mit meinen Landsleuten zu reden.

Zweyter Abschnitt.

Von dem Brennzeuge, der Kartoffel-Mühle und andern hiezu nöthigen Geschirre.

Nach einer gemachten vieljährigen Erfahrung sind die Brennkessel, welche einen Wirzburgischen Eimer in sich enthalten, die allergemächlichsten. Ich weiß wohl, daß größere, (mit oder ohne Hahnen) und auch kleinere gefunden werden; allein ausser der Gemächlichkeit empfehlen die von mir vorgeschlagenen auch die Leichtigkeit der Anschaffung. Die Kupferschmide der Haupt- und Land-Städte verfertigen dergleichen, besonders wenn man ihnen

ihnen die weiter unten vorkommende Zeichnung und Beschreibung vorlegen wird. Das Pfund dieser Arbeit, wozu Kessel, Brennhut, ein oder zwey Röhren erforderlich sind, kostet gewöhnlich 40 — 45 fr.

Die Form der Kessel, deren Abbildung ich hier unter Fig. 1. liefere, hat die Eigenschaft, daß sie viel Holz ersparen läßt. Das weiß ich nicht nur aus eigener Erfahrung, sondern ich sah sie auch, zum Fruchtbrennen verwendet, von der Art in Nürnberg und Frankfurt. Ueberdieses haben auch reisende Handwerksleute, die mich bey ihren Durchreisen Amtswegen besuchten, nach ihren Erzählungen und Einsichten in die bewährtesten Branntweinbrennerereyen Deutschlands diese Form immer als die vorzüglichste angegeben und gelobt.

Das Bemerkungswürdigste hievon ist, wie der Buchstabe a bey Figur 1 zeigt, daß hier keine breiten oder flach gearbeiteten Böden sind.

Zweytens, daß sie auch auf eine ganz besondere Weise eingemauert werden. Vom Feuerheerde wird nämlich ein 8—10 Zoll hohes Mäurchen aufgeführt; damit, wie der Buchstabe b zeigt, der Kessel ringsherum (der Ort zum Einschüren ist ausgenommen) darauf

268 Ueber die Benutzung der Kartoffeln

darauf ruhe. Ober diesen rund um den Kessel aufgeführten Mauern wird beim Buchstaben c. 4 Zoll Raum oder Freyung gelassen. An die hintere Feuerwand mache man einen Aufsatz d von Backsteinen. In derselbigen lästet man eine Oeffnung 4 Zoll breit und 6 lang, (Siehe den Buchstaben f.) rechter Seite des Feuerherdes von oben; damit sich Feuer und Rauch um den Kessel k. schwinde, und ihn leicht erhitze. Oben an dem Halse des Kessels, auf der linken Seite der aufgestellten Backsteine, lästet man eine Oeffnung 4 Zoll in das Gerierte g, damit der Rauch hinaus ziehe. Auf diese Weise gehet keine Hitze verloren, wie bey den gewöhnlichen Brennzeugen, wo der Zug des untergeschürten Feuers sogleich oben wieder hinausgeheth. Es versteht sich ohne mein Erinnern, daß die Brennzeuge an recht gute Feuerwände gesetzt werden müssen.

Auch die Art der Brennhüte ist verschieden. Gewöhnlich haben sie zwey Saugröhren. Andere geben nur eine. Ich halte die einfachen für die besten: nur darauf hat man bey den einfachen zu sehen, daß sie etwas dicker gemacht werden. Sie dürfen zwey Zoll im Lichten haben. Es ist sehr zu empfehlen, daß das Rohr des Brennhuts, das durch die
Kühl-

Kühltonne zieht, sich ein bis zweymahl schneller abwärts wende, wie beim Buchstaben i. zu sehen ist. Durch diese Einrichtung verliert sich der Geist des Weannteweins nicht so häufig und dem Köhre wird größere Abkühlung verschafft. Die zinnernen Köhren sollen den kupfernen vorzuziehen seyn. Bey den schneckenförmigen Köhren beschwert man sich gemeiniglich über die lästige Reinigung derselbigen; dagegen sind folgende Vortheile zu empfehlen. Man thue den Hut aufwärts in das Sonnenrohr, und schütte von der verdünnten Kartoffel-Masse, oder von sonst etwas Flüssigem zu erst hinein und lasse es durchlaufen. Wenn dieses geschehen ist, fahre man mit Eingießung des Wassers so lang fort, bis die Köhre ganz sauber ist. Da das einfache Köhre dicker ist, als die zweyfachen gemacht zu werden pflegen, so kann man auch mit dünnen biegsamen Weiden leicht durchfahren und dasselbige säubern.

Die Kühl- oder Wasser-Tonne k. darf zu einem eimerigen Brennzuge nicht weniger als $2\frac{1}{2}$ Eimer halten.

Zur Erdäpfelbrennerey, die auf eine bedeutende, aber auch leichte Weise getrieben werden soll, ist auch eine Quetschmühle erforderlich.

forderlich. Die Abbildung derselbigen stehet unter Figur 2. Sie erfordert zwey runde Steine $1\frac{1}{2}$ Fuß breit und eben so hoch a) Auf ein hölzernes 4 Fuß hohes Gestell b) werden sie in der Mitte mit eisernen Zapfen vest angebracht; damit sie gegen einander umlaufen können. An den Seiten c) werden zwey Stirnräder d) die besonders ein festes Holz erfordern, angebracht; diese müssen im Umgehen einander treiben. Oben auf dem Stein d) wird ein Trichter an dem Gestell gesetzt, der so breit, als die Oeffnung der gegen einander laufenden Steine ist. An einem Zapfen, der durch den Stein gehet, wird ein Dreher e) gemacht, durch welchen die Kartoffeln abgemahlen oder abgequetschet werden. An jedem Steine wird unten die Quere ein Messer f) durch Schrauben bevestiget, welches beym Abquetschen die Steine sogleich wieder säubert; die untergesetzte Gelte g) nimmt die gequetschten Erdäpfel auf.

Man braucht zu einer wohlseingerichteten Kartoffelbrennerey noch verschiedene Gefäße. Ich werde sie weiter unten beschreiben.

Dritter Abschnitt.

Das Verfahren mit den Kartoffeln bey
Brennen selbst.

Ich habe seither bey allen meinen Angaben immer auf einen Brennzug, der einen Eisner hält, Rücksicht genommen. Zu einem solchen nehme man also 10 Mz. Wirzb. Gemäßes an Erdäpfeln auf einmahl. Ein größerer oder kleinerer Brennzug fordert nothwendiger Weise ein anderes Verhältniß. Wenn die Erdäpfel mit Wasser rein abgewaschen sind, so werden sie auf viermahl in den Brennkessel gethan. Jedesmahl wird nicht mehr als 3 — 4 Maas Wasser zugegossen und der Zug wohl zugedeckt. Das untergeschürte Feuer erzwingt in dem Kessel einen starken Dampf oder Dunst, der die Kartoffeln allemalig zerspringen machet. Ist das geschehen, so nimmt man dieselbigen heraus und mahlet sie auf der oben beschriebenen Mühle. In Ermanglung einer Mühle kann man sie auch in einem Trog oder Futterkasten zermalmen. So verfährt man, bis die 10 Metzen auf oben beschriebene Weise zermalmet sind. Die zermalnten Kartoffeln thut man hierauf in eine viereimerige Kufe, oder in ein aufgeschlagenes Faß, das in der Brennstube, oder sonst

sonst an einem warmen Orte steht, giebt 1 $\frac{1}{2}$ Eimer gelindwarmes reines Wasser, welches man aus der Kühltonne nehmen kann, und so viel als $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Hirzb. Mezen geschrotenes Gerstemaß, welches man leicht selbst zurichten kann, darcin. Vorher muß das Maß mit ungefähr 16 Maß starkwarmen Wasser abgebrühet werden. Zur Gährung bereitet man dann $\frac{1}{2}$ Pfund Bierhefen mit 4 Maasß lauwarmen Wasser. Wenn dieses vorläufig geschehen ist, vermischt man alles wohl, mit der Fig. 3. angezeigten von Holz gefertigten Schaufel und sieht darauf, daß dasselbige wohl gemengt und mit einem Deckel wohl verwahrt werde. Binnen 3. 4. 5 Tagen nach Verhältniß der Wärme machet diese Mischung unter einander eine Gährung. Merkt man nun, daß die zerstoßenen Kartoffeln sich zu Grunde gesetzt und die Oberfläche mit einer weiß schimmernden Rinde angewachsen sey, so ist das Ganze zum wirklichen Breimen reif.

Beim Breimen selbst ist auf folgende Punkte wohl Acht zu haben:

1) Man menge mit der oben beschriebenen Schaufel die in der Kufe in Gährung übergebrachte Masse wohl unter einander, und
 mache

mache den Brennkessel, bis auf einige Maaße, davon voll.

2) Das Feuer unter dem Kessel mache man nur mittelmäßig und versäume

3) nicht die in den Kessel gethanene Masse mit der schmalen Schaufel wohl aufzurühren, damit sie nicht anbrenne.

Wenn der Kessel gehörig erhitzt ist, so setzet man den Brennhut auf den Kessel und stellet ein reines 10mäßiges Geschirr unter die Saugröhre.

4) Man hat vor allen Dingen darauf zu sehen, daß es in zweifachen Röhren nicht dicker als ein dünner Strohhalm, in einfachen aber wie ein gedoppelter ablaufe, was durch Stärke oder Schwäche des Feuers leicht zu gewinnen steht. Was abläuft, ist ein Halb Brannterwein oder sogenannte Läuterung; deren kann man gerne 9 — 10 Maaß gewinnen. Diese Läuterung hat einen guten Geruch und die gehörige Stärke. Man verwahrt sie in einem Fäßlein ungefähr von der Größe eines Eimers. Die gebrannten Erdäpfel werden nun zur Viehfütterung aus dem Kessel sauber ausgepuzt, und dann mit der übrigen Masse auf die eben beschriebene Weise verfahren.

Wenn das ganze Geschäft geendet ist, wird aus dieser Läuterung ein guter Branntwein folgendermassen bereitet. Man thut sie in den rein ausgepusteten Kessel, nebst 3 Loth Anis, 2 oder 3 klein geschnittenen gelben Rüben oder ein Paar Loth Sassafras, um ihm den etwas wildernden Geschmack zu benehmen. Er muß noch langsamer ablaufen, als die Läuterung selbst. Diesemnach werden in 7. 8. 9 Stunden zehn bis zwölf Maass Branntwein abkommen und 6. 7 Maass Läuterung übrig bleiben. Beym Abziehen kann man ein Sortiment machen. Der erste, als der Vor schuß, hat eine solche große Kraft und Stärke, daß er kaum zu genießen ist. Der mittlere ist der gute zum Trinken. Der letzte ist etwas schwächer. Unter einander gemischt gleichet er dem Hesen, oder starken Fruchtbranntwein und hält alle Proben aus: z. B. er brennt in der schönsten hellblauen Flamme, bis er sich selbst verzehrt. Gut ist, wenn das Abziehen an einem ganz stillen Tage oder einer stillen heitern Nacht, ohne ziehende Luft geschieht; sonst wird er gerne trüb. Begünstiget von der Witterung gewinnet man auch wohl mehr Branntwein.

Da der Name Kartoffel, Branntwein vielleicht manchem anstößig ist, so wäre es ja leicht ihm einen ausländischen Namen zu geben. Franz Drake machte zuerst die Kartoffeln allgemein bekannt: wie wäre es, wenn man ihn Franz Drakens Magenwasser nennte?

Durch sorgfältigeres Abziehen und die gehörigen Zusätze könnten aus diesem Branntwein wohl auch Liqueurs gewonnen werden. Meine Absicht geht aber nicht dahin, dergleichen chemische Veredlungen bekannt zu machen, sondern meinen Landsleuten nur eine neue Quelle der Industrie und des Nahrungs, Erwerbs zu eröffnen. Ich übergehe also alles, was hier gesagt werden könnte, mit Stillschweigen.

Man wird mir vielleicht den Vorwurf machen, daß ich in Beschreibung der Art und Weise, wie man aus Kartoffeln Branntwein machen könne, allzuweitläufig gewesen sey. Man wird mir Herrn Fiedlers Kürze in dem oben erwähnten Tractat entgegen setzen, und daß jeder, der nur jemahls Hefen, Frucht oder Trester, Branntwein verfertiget habe, dergleichen Handgriffe wohl wisse. Auf diese Einwendungen muß ich antworten: daß ich

nicht nur denen verständlich seyn wollte, die im Brauntweimbrennen bewandert sind, sondern auch denen unter meinen Landsleuten, die davon nie etwas gesehen oder gehört haben.

Ich darf auch öffentlich versichern, ohne mich einer Ruhmredigkeit schuldig zu machen, daß meine Beschreibung von einem meiner auswärtigen Herren Correspondenten, der als ein Gelehrter von Profession in seinem ganzen Leben sich um Brennerereyen nicht bekümmerte, sehr deutlich gefunden wurde. Den Beweis lieferte er dadurch. Er behandelte das ganze Verfahren als ein Geheimniß und machte für sich in der Stille einen Versuch. Der Erfolg war, daß er mir 4 Wochen nach der von mir erhaltenen Beschreibung eine Probe seines mit eigener Hand gefertigten Brauntweins zuschickte, der von allen Kennern für einen der vorzüglichsten Brauntweine gehalten worden ist.

Dieser geglückte Versuch läßt mich hoffen daß auch andere meiner Landsleute meine Beschreibung des Verfahrens deutlich und richtig finden werden. Sollte wider Vermuthen einer und der andere hier und da noch einen Anstand haben; so erbiete ich mich jedem,

dem, der nähere Aufschlüsse fordert oder sich weitläufiger erkundigen will, zur nähern Belehrung ohne allen Rückhalt, unentgeltlich bereit. Markt Wipfeld d. 6ten Jun. 1792.

Nicolaus Müller
Hochfürstl. Wirzburgischer Schultheiß.

II.

Die verbesserte Armen - Anstalt zu
Weissenstadt.

Das Städtlein Weissenstadt in den 6 Aemtern oder der Amts - Hauptmannschaft Wunsiedel hat sich durch mancherley Abentheuer ausgezeichnet und besonders auch durch die bisher daselbst bestandenen Armen - Anstalten. Es hatte zwar ein Armenhaus, welches der Armenvogt bewohnte und reisende Kranke aufbehalten, und, wenn sie nicht selbst konnten, für dieselben ein Almosen sammeln mußte, bis sie weiter gebracht wurden. Dieses hatte es mit andern Orten gemein, sein Armenvogt war aber dadurch berechtiget selbst zu betteln; wie denn kein Reisender vor diesem Hause vorbeypassiren konnte, ohne durch einen vorgehaltenen Beutel um ein Almosen für den Wunsch einer glücklichen Reise aus-