

AKEN, FRANTZ JOACHIM VON

**Kort afhandling om bränneri-redskap och
bränwins-tilverkning af säd, frukter, bär
och rötter, samt om jäst-tilredning och
distillerade bränwiner m.m. Författad och
utgifwen af Frantz Joachim von Aken**

Örebro
1788

EOD – Miljoner böcker bara en knapptryckning bort. I mer än 10 europeiska länder!



Tack för att du väljer EOD!

Europeiska bibliotek har miljontals böcker från 1400-till 1900-talet i sina samlingar. Alla dessa böcker går nu att få som e-böcker – de är bara ett musklick bort. Sök i katalogen från något av biblioteken i eBooks on Demand- nätverket (EOD) och beställ boken som e-bok – tillgängligt från hela världen, 24 timmar per dag och 7 dagar i veckan. Boken digitaliseras och blir tillgänglig för dig som e-bok.

EOD bokens fördelar!

- Få samma utseende och känsla som med originalet!
- Använd ditt standardprogram för att läsa boken på skärmen, zooma och navigera genom boken.
- Skriv ut enstaka sidor eller hela boken.
- *Sök:* Använd fulltextsökning för enskilda fraser.
- *Klipp & klistra:* Kopiera bilder och delar av texten till andra applikationer (t.ex. ordbehandlingsprogram).

Villkor för användning

Genom att använda EOD-tjänsten accepterar du de villkor som ställs av biblioteket som äger den aktuella boken.

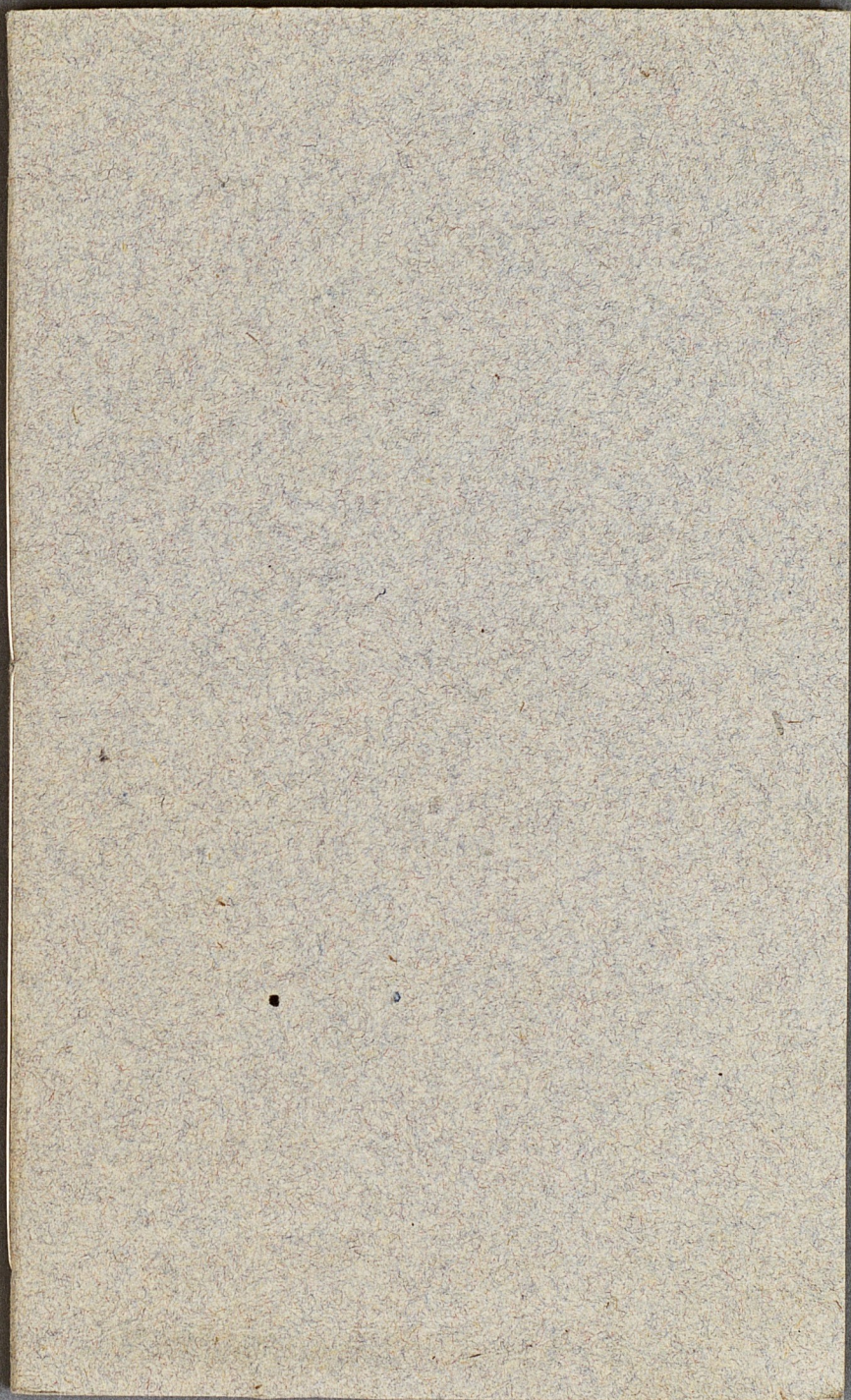
- Villkoren på svenska: <http://books2ebooks.eu/odm/html/nls/sv/agb.html>

Fler e-böcker

Redan nu erbjuder 30 bibliotek från 12 europeiska länder denna service.

Mer information finns tillgängliga via <http://books2ebooks.eu> alla boken.

- <http://search.books2ebooks.eu/>







Teknisk.
Mj. utv. v. r. m. d.
(1700)

1700-1829

Kort Afhandling

Om

Bränneri-Redskap

Och

Brånwinst-
Tilwerkning

Af

Säd, Frukt, Bär och Rötter,

Samt om

Jäst-Tilredning och Distillerade
Brånwiner m. m.

Sörfattad och Utegifwen

Af

FRANZ JOACHIM VON AKEN,

Affessor och Provincial-Apothekare.

Affessor och Provincial-Apothekare.



Örebro,

Eryckt hos Johan Pehr Lindh, 1788.

A. R. N. 1903

51. Saml.
Teknol.
Njukt. o. när.
(21.)
1700-1829

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1900

THE UNIVERSITY OF CHICAGO





Sedan Kongl. Maj:t behagat tillåta sina Undersåtare, at, emot en wis afgift, få nyttja Brånwins-Bränningen, är, utan twifwel, hwar och en Hushållare angelägen, at af denna föruntta rättigheten draga all möjlig förmån. Så låra dock wara i stånd at winna sin önskan. Gamle Hushållare klaga, at sättet af Brånwins tilwerkningen under förbudna tiden hos dem kommit i förgåtenhet; yngre, som sedan Krono-Bränneriernas inrättning satt hushåll, måste wara än mera ofunnige; och om hårtillägges, at bästa tilwerkningssättet aldrig warit Allmänheten nog bekant, så synes til öfwerflöd, huru nödwändig underwisning måste wara i denna betydliga saken. I betraktande häraf



har jag föresatt mig, at medelst förnyadt utgifwande uplifwa den Beskrifning om sättet at tilverka Brånwin, som år 1772, recommenderad af Kongl. Collegium Medicum och af Riksfens Höglof. Ständer ansedd för den bästa, af mig blef med bifogad ritning utgifwen. Denna Beskrifning kommer dock icke utan förbättring åter. En åtta-årig erfarenhet, under Arrendet af Örebro Regale Bränneri, har satt mig i stånd at göra wigtiga tilläggningar, och wil jag i nogaste måtto upgifwa alt det, som kan wara nödwändigt at i agt taga wid Brånwins-redskapen, Brånwins tilredande af Säd, Fäst-tilredningen, Brånwins tilredande af Bär och Frugter, Distillerade Brånwiners tillagning, samt desutom något om Brånwinets Medicinska Beskaffenhet och Drankens bästa användande.

W. G. G.

För



Första Stycket.

Om Brånwins-Redskapen.

§. 1. **B**rånwins-Pannans wauliga Skapnad tarfwar i många afseenden förbättring. Omskeltigt är, at Kopparslagare, hwilka Allmogem i denna saken tiltror den riktigaste kunskap, bleswef förbudet at följa Fars och Farsars felaktiga fasoner. Botten plågar göras widare, än pannan är upføre. Härigenom hindras eldens fullkomliga werkan, emedan han icke får agera på sidorna, utan endast på botten. Utom des förorsakas af de tunna kanterna CC Fig. 1, at Brånwins-tilmåskningen lättligen widbrännes, när hettan är något stark, som i början kan ske innan pannan upgår. At pannans högd är större än des widd, gör, at starkare heta, mer brånse och längre tid åtgår til bränningen.

En rätt Brånwinspanna Fig. 2 bör derfore göras aldeles cylindrisk, snarare mera wid ofwan än nedantil, utan någon inböining eller bugt, och lika bred som djup, bröstet inberåknadt.

Öpningen eller halsen måste wara wäl
 wid, atminstone hälften emot pannans
 widd; hälst ju widare halsen är, desto
 fortare upstiga årgorna. Då nu pan-
 nan icke är widare nedan än ofwantil,
 hindras icke eldens werkan på sidorna,
 om hon rätt blifwer inmurad. Til
 den ändan märkes, at pannan bör hån-
 ga helt ledigt på sina arlar, utan at
 sielf röras af muren, just såsom rit-
 ningen q h i k, Fig. 2, utwisar. Of-
 wer eldgluggen muras, då så händer
 at eldröret är midt ofwan för eldglug-
 gen, til en tredjedel omkring pannans
 nedra kant en tegelstens rad, som Fig.
 2 betefnas med L. M., hwilken hin-
 drar elden, at der upstiga och tvingar
 honom, at draga sig under pannan och
 befordra jämn wärma rundt omkring.
 Wid rötens utgång til skorstenen bör
 et litet skottspiell wara, som igenskjut-
 tes när pannan upkokat, då åfwen eld-
 gluggen bör igentäppas, på det en jäm-
 nare wärma och lagom kokning må un-
 derhållas, som med spiellets updrag-
 ning eller tilskjutning, efter behag, win-
 nes.

På stora pannor, som gå öfver 80 eller 100 kannors rymd, kan man låta göra et hål på bröstet med sådan skruf eller låck, som på koppar- eller tennflaskor brukas, Fig. 2, N. Härigenom kan, sedan dranken nedigenom blifwit aftappad, ny tilmåskning ingiutas, utan at behöfwa aftaga hatten medan 2 eller 3 pannor afrinna; widare kan igenom denna öppningen, för at hindra widbränning, til des pannan börjar litet koka, röras med det rör, som jag nedanföre wil nämna; och ändteligen bespares härmedelst all den tid, som til smetningen hwarje gång annars måste användas.

Här får jag anföra den anmärkningen, som jag gjordt, at Kopparslagare af ofunnighet råfna bröstets rymd på smärre pannor til sielfwa pannans storlek. Detta är både orimligt och skadligt. Pannan får ju icke slås aldeles full, utan bröstet måste lemnas til kokrum, icke heller plåga lösa bröstet til stora pannor måtas. Den fattige Landbrukaren, som ej hafwer panna med löst bröst, blifwer således lidande, emedan han icke får så stor panna, som



Rongl. Förordningen, i affeende på hans
hemansdel, honom tillåter.

§. 2. Pann-hatten, som Fig. 1 fin-
nes afritad, är mycket allmän, men
ganska otienlig. Han är orätt forme-
rad och förorsakar, at en myckenhet
bränwin, äfwen wid den bästa tilred-
ning, förloras. När ångan, som ut-
går Spiritus af Säden eller sielfwa
bränwinet, genom kokning drifwes up-
före och fäster sig wid den flata kullen
AGDB af hatten Fig. 1, så måste nöda-
wändigt all den spiritus eller ånga,
som fast sig på DB, såsom et flytan-
de ämne rinna utföre åt kanten G,
och derifrån åt EF ned i pannan til-
baka, hwarifrån den åter genom ny
kokning wäl blifwer updrifwen; men
förtåres hwarie gång til en stor del,
så at, på långt när, ei så mycket brän-
win erhålles, som man borde få: äf-
wen som ock mångdubbelt af tid och
bränfle förspilles.

Man bör til bränwinspannan låta
göra sådan hatt, som Fig. 2 eller Fig.
3 utwisser. På den hatten, hvars fa-
son medelst Fig. 2 är teknad, är sidan
ACD



ACD af fullen cirkelrund och nedan-
 til är en fals eller rånna AB, af
 hwilken den inre kanten B är högre
 än den yttre A, och således när ån-
 gan eller brånwinet satt sig wid fullen,
 så måste det, för den starka hållnin-
 gen, genast rinna nedföre och samla sig
 i falsen eller rånnan, hwilken åter är
 så ståld, at den lutar åt pipan eller
 slangen, i anseende hwartil det straxt
 måste rinna dit, utan at någon drop-
 pa kan falla tillbaka i pannan eller kom-
 ma bort: nu, och då hattens rör GK
 göres wäl widt, drager ångan sig der
 åt och befordras således ännu mera
 des aflopp.

Hatten, Fig. 3, gjord såsom en re-
 tort med et widt rör LM, kan jag ic-
 ke heller underlåta at recommendera.
 Jag har funnit honom göra nästan
 samma nytta, som hatten, Fig. 2, och
 uti glashattar med stora rör kan lätt-
 ligen ses, huru starkt ångan drager sig
 dit och söker luft.

§. 3. Pipor plåga efter gammal
 wana brukas 2 el. 3 i bredd, smala och,
 såsom jag några gånger märkt, med
 21 5 tenn



tenn så wid hatten tillsluddade, at rö-
 ren mer än til hälften warit tiltäpte,
 hwaraf icke liten skada förorsakas. På
 mina föresslagna hattar bör ej wara
 mer än en pipa, då pannan ej är öf-
 wer 25 kannors rymd; men är hon
 större, bör, för affswalningen skul, i
 stället för flere pipor, den slang bru-
 kas, som Fig. 5 wiser. Den gör i om-
 gången mera nytta, och kostar här i
 Drebro icke mer än flera pipor, eller li-
 ka mycket marken, som hatt och pan-
 na. Des förfärdigande är lätt. Fle-
 re pipstumpar frökas i ändarna på det
 sättet, at de efter sammanlödningen lik-
 na en orm, som rinner eller löper.
 Denna slangen insättes i kylfatet slut-
 tande, men lust så, at des bugter ei gå
 up och ned, utan at kylfatets sidor, i samt-
 ma hål och ställning som en pipa bör
 sitta. — Om pannan håller 40 kannors
 rymd och deröfwer, bör den arten af
 slangar brukas, som ses Fig. 6, liknan-
 de en orm, då han ligger färdig at
 hugga. — Til små klarpannor behöf-
 wes icke annat än en pipa, men den
 samma måste, så wäl som hatten, wa-
 ra förtent. Både slang och pipor
 bö

Böra wara wäl wida uti öfra ändan. Slangar af tenn til drankpannor och större klarpannor affstyrkas, såsom skadelige. De fordra dubbelt watten til affswalningen; brännwinet blifwer blädt och hwitaktigt samt går ojämnare. Desutom kosta tenn-slangar och tenn-pipor dubbelt emot dem, som äro af koppar. Slangar och pipor hållas wäl rena, emellan hwarje gång de brukas, hwilket sker lättast på följande sätt: Man sätter en kork i nedra hålet eller ändan af slangen eller pipan, fyller den samma sedan med warm drank och låter den, om ej sträng köld är, en liten stund qwarblifwa, sidst sköljes med rent watten, då slang och pipa blifwer så ren inuti, som om den wöre skurad.

S. 4. Kylfatet ju bredare och större, desto mer til ändamålet passande och förmånligare. Det är högst nödwändigt, at watten alltid hålles kallt, men et litet kylfat kan ej länge behålla swalkan. Warma i kylfats-watten förorsakar, at den bästa tilmåfning och och de utsöktafte brännwinstärkl gifwa det osmak.

osmatligaste brännvin. Det blifwer, som man plågar säga, pipbrändt, och pipans eller slangens förlining blifwer mer, än annars, nödwändig, i synnerhet för dem, som bruka en och samma ranna til at bränna och at klara med.

Til Kongl. Patriotiska Sällskapet's Modell-Kammare i Stockholm har jag lemnat Modell i Koppar af all den bränneri-redskap, som jag här ofwänföre föreslagit. Swar och en, som åstundar at densamma nogare betrakta, får dertil tillfälle, när han sig hos Sällskapet's Secreterare anmäl'r.

Andra Stycket.

Om Brännwints tilwerkande af Säd.

§. 1. När man tänker företaga tilmåskning är nödigt at först och främst i akt taga följande:

Säden bör gröpas något finare, än man brukar til brygg, och karet, hwaruti tilmåskningen skal ske, måste wara rent och tort och ej lukta surt. Efter en eller flera tilmåskningar plågar det gärna hålla någon syra: jag råder därför,



före, at, så snart en tilmästning är förbi, ganska wäl stura och lösa kareten, sedan fylla det med starkjord asfelut, som deruti bör stå i några timar, och sist å nyo wäl rengöra och torka det. — Asfeluten kan gömmas til flera gånger, om icke alltid är tilgång på asfa.

§. 2. Til en half tunna Råg tages 4 kappar Malt och sammanblandas uti kareten. Uti pannen, som nu bör wara uti stark kokning, slås en littel kallt watten, sedan tagas ungefärligen 30 kannor derutur och slås på gröpet, hwaruti bör arbetas med ror ganska wäl en god stund af två personer. Derefter pågiutes åter 20 kannor af det warma wattnet utur pannen, och åter arbetas på förbemälte sätt minst 2 timar, så at tilmästningen blifwer helt seg. Här är til märkande: Så snart man tagit warmt watten utur pannen, bör alltid kallt ifyllas, på det at wid sista pådsningen det warma ei må fattas. När nu slyftningen är gjord, pådsas 60 kannor kokhett watten och omröras wäl. Det bör



bör sedan stå at sötna 2 eller halftre-
 die tima öppet eller aldeles obetäckt.
 Är wäderseken blid, måste man röra
 deruti med en sådan raka, som Fig. 9
 föreställer, hwilken bättre sammanblan-
 dar det tjocka samt jästen, då den kom-
 mer uti. Man förer rakan ifrån och
 til sig och omrörer flitigt, at det må
 swalna. Förr än förenämnde 60 kan-
 nor kokhett watten slås uti karet, bör
 man taga der utur, 3 el. 4 kannor, som
 slås uti en så, hwaruti bör wara,
 om sådan tilgång är, 1 stop, eller åt-
 minstone 1 halftop, god jäst, hwartil
 slås 4 kannor af tilredd jäst eller bär-
 ma. Allt måste genom omrörande wäl
 blandas och med något tåcke öfwer-
 höllas. Här är at märka, det jästen ej
 förr får tilläggas än det är sommar-
 ljumt. — Då affswalningstiden är in-
 ne, jag menar högst 3 timar efter til-
 mäsfningsens slut eller sidsa kokheta
 wattnets giutning i karet, och då jä-
 sten i sän börjar jäsa, skal genast be-
 gynnas med affswalningen. Til den
 ändan slås i karet så mycket kallt wat-
 ten, at tilmäsfningen blifwer sommar-
 ljum. Här torde 60 eller 70 kannor
 behöf



behöfwas; dock kommer icke särdeles an på 20 kannor mer eller mindre. Det måste jag likwål säga, at en tunnare tilmåskning är bättre än en tjock. Sommarljumt fallar jag, då tilmåskningen, när fingret eller armen nedrännes, kännes ljumt ned uti, men fall i nyan. Bäst wore at, såsom det skett wid Brännerierne, nyttja Thermometer och jämnka warmen emellan 20 och 22 grader i blidare wäderlek, men i strång winter 24 à 26. När nu tilmåskningen är sommarljum, är råttta tiden at tgiswa jåsten, som wål blandas i karet och det tjocka omröres ifrån botten med ofswannämnde rakan, Fig. 9, hwilken man skjuter ifrån sig och drager warsamt tillbaka, at det icke må sqwalpa öfwer. Karet må stå öppet en fjerdedels tima, sedan hör det wål betäckas och på det sättet stå til tredje dygnet. Är det då utjåst, som synes deraf at alt satt sig, at et hwitt skin ligger ofswanpå, at tilmåskningen är klar, har mistat den söta och hafwer en litet syrlig smak, så är alt färdigt at fyllas uti pannan til afbränning, sedan det med et rör blifwit

wit omrördt i karet. Men skulle så hända, at jäsningen på tredje dygnet ei är slut, eller icke gifwit sig, bör till följande dagen dröjas med bränningen. Ju längre tilmäsningen fortsar at jäsa, desto bättre är det. Börjas afbränningen innan jäsningen är förbi, händer at hatten fastas af, pannan sprutar, m. m., då ock litet brännwin fås; hwilket fordna dagar kallades trolleri, eller at alt war förgjordt. — Det är nödwändigt, at i förstone, till pannan begynner litet koka, röra uti henne med et rör, stör eller något dylikt, at tilmäsningen ei måtte widbrännas. För denna orsaken må man göra öfwer pannan et trädläck med et så stort hål at roret kan gå därigenom; ty icke bör pannan stå öppen, i hwilken händelse en del af spiritus eller ångan skulle gå förlorad. Öfwan nämnde trädläck wil jag dock icke hafwa brukadt på andra än små pannor. Swad de större i detta fället beträffar, återopar jag mig här hwad redan sagdt är uti 1:sta Stycket S. 1. om luckan eller hålet på pannebröfset, hwilken Fig. 2 och bokstafwen N föreställer.



ställer. — Både wid Drankning och Klaring bör man låta pannan länge rinna och på det sättet taga flere kannor, i proportion af pannans storlek, äfwen sedan det släppt all smak af söta; ty fast än smaken ej kännes, kan likwäl en hop spiritus wara i några kannor. Man kan taga för afgjordt, at Förbrännan bör blifwa en Tredjedel af hela tilmåskningen. Det begripes, at det, som således tages wid klaringen, måste, lika som fördropparne tagas a part eller för sig sielst, och med fördropparne slås i pannan wid nästa klaring.

Om tilmåskningen sker på ofwannämnde sättet och afbränningen ordentligt och med sådana kårer, som jag föreslagit, så kan man, i fall Fyra femtedels tunna råg och En femtedels tunna malt, tilsamman i hel tunna, blifwit ihopblandade, lofwa sig 2 kannor godt bränwin för hwart Lispund af säwen, i synnerhet då det är hwetesblandadt. — Här må anmärkas, at såden, då hon är måltad, dock ej mer än at grodden börjat wisa sig, gifwer det bästa och bästa bränwinet. Man har i denna händelsen icke af nöden at



tilblanda något malt; behöfwer icke håller röra i pannan. Om sådan tillställning kan ske, at tilmåskningspannan med karen ställas uti öfra wänningen, och tilmåskningen genom en rännegang tappas utur karet in uti bråwinspannan, så winnes därigenom tid och många dagswerken blifwa besparde.

Til smetning på pannan bör icke mjöl användas, hwilken wana, öfwer hela Riket råknadt, åstadkommit en stor sådespillning. Man tager i det stället och upwäger 6 delar sand, 2 delar kalk, 1 del ler och 1 del salt, hwilket wäl arbetas tillsammans med en trådflubba. Här af blifwer en smetning, lika god med den, som af mjöl plågar göras.

§. 3. Fig. 7 och 8 wisa twänne slags ror, som recommenderas til arbetet wid tilmåskningen. Fig. 9 föreställer et werktng liknande en ungs-raka eller en half fierdings-botten med stora hål fastad på en störs-ända. Detta werktng, som, då det framskjutes och återdrages i tilmåsknings-karet, åstadkommer nödwändig



wändig blandning, bör brukas när afswalningen sker, och jästen igifwes.

Tredje Stycket.

Om Jäst-Tilredning.

Uldenstund ofta, i synnerhet på Landsbygden, plågar wara brist på Jäst til brånwinsbränning, anser jag nödigt, at äfwen lemna underrättelse, huru Jäst skal bryggas och beständigt underhållas lika god. Ibland alla Jäst-tilredningar jag sett beskrifna och sielf försökt, är denna efterföljande den aldrabästa.

Man tager En Fierdedels tunna malt och brygger på wanligt sätt til stark wört, lägger deruti 2 eller 3 goda näfwar Humle och kokar derpå in wörten til des hon utgör 12 à 15 kannor. När wörten sedermera så mycket afswalnat, at hon endast är sommarlium, som med Thermometer bäst utrönes, lägges däruti wid på 5 marker fornmjöl och et stop eller halffstop god jäst, hwilket alt wäl sammanblandas och betäckes, samt lemnas stående i några dagar at jäsa.

När igisningen här af skal ske, afhållas det tunnaste, och af det tjocka på botten tages til tilmåskningen, så många kannor, som jag under namn af Bärma, föreslagit uti beskrifningen om tilmåskningen; hwaremot et lika kannetal tages af tilmåskningen och blandas med den tunna qwarblefna jästen, hwilken betäckes och förwaras. Nästa gång, då man wil nyttia denne förwarade jästen, bör han så mycket upwärmas, at han blifwer sommarlum, och deruti 5 marker Kornmjöl åter igen wispas, samt stå at jäsa på sätt, som nyss tilförene nämndes. Man kan äfwen tillblanda 4 lod calcinerad påtaska, hwarigenom jästningen mycket befördras och syran borttages. — De som hafwa så stora bränneri-anstalter, at de tilmåska en eller flere tunnor hwar dag, böra brygga och infoka wörten, om icke hwar dag, åtminstone 2 gånger i weckan.

Denne jäst kan äfwen, med lika förman, som wanlig nyttias til brygg och bakning, och således winnes något, som är rätt betydligt i et stort hushåll.

Sjerde



Fjerde Stycket.

Om Brånwins-Tilwerkning af Bår, Frufter och Rötter.

Som det skulle ganska mycket bidra-
 ga til sådens besparing, om man
 mera allmänt tilredde brånwin af bår,
 frukter och rötter, kan jag ei underlä-
 ta at anföra tilredningsfättet af nå-
 gra slag, hwilka jag funnit ganska för-
 mänliga; hålst de werkeligen fordra
 mindre arbete än såden, och gifwa til en
 del mer brånwin i proportion af dyr-
 heten, åtminstone långt smakligare.

§. 1. Krusbår, Könnbår, Hägg-
 bår och Orelbår sönderstötas först
 ganska wäl med en kälklubba i en så-
 tina eller tunna; dernåst pågiutes
 warmt watten så mycket, at det blif-
 wer en tunn gröt eller wälling; sedan
 silas skalen ifrån, hwilka kokas och å
 nyo stötas; widare tilblandas En fier-
 dedels tunna hwete-agnar, eller håldre
 hafre-agnar, men aldråhålst måltadt
 hafre-gröpe, En åttondels tunna til En
 tunna bår; ändteligen fortfares med
 denna blandningen, som med en wan-
 B 3 lig

lig sådes-bränning, dock behöfs här icke, at så mycket arbeta tilmåskningen.

§. 2. Enebår blötas först i 2 dagar, wattenet afhålles sedan och gömmes, widare stötas båren med en trådflubba uti något trådkärl, och när de blifwit såsom et mos, påses warmt watten och arbetas lika som en tilmåskning af såd, sist, wid affwalningen, påslås enebars-wattenet, som gömdes, och kärlet eller karet öfverhölies, hwar efter, när råttan tiden kommer, med denna tilmåskning förfares på samma sätt, som med den, hwilken i 2:dra Stycket §. 2 beskrifwes.

Wid selswa bränningen är nödigt, at, i stället för en sådan Separer-Kanna, som Herr Prosten Hedin recommenderar uti sin utgifna Beskrifning om Enebars-Brånwinet, nyttja en ylle-duk, at låta tilmåskningen löpa igenom, hwaruti olian stannar, och som kan nyttjas likaledes wid klaringen. — Nödwändigt måste man wid denna tllredning bruka hafre-agnar i samma proportion, som til de i det föregående anförde Bårslagen.

§. 5.

§. 3. Söta Äplen, Potatoes och Morötter böra först fint sönderhackas, dernäst något kokas, vidare stötas til mos med en fälklubba, sedan begiutas med varmt watten och arbetas med ror. En fjerdedels tunna hafre-agnar bör til 1 tunna af förenämnde iblandas, och med bränningen förfares esier ordenlig, iäsning, lifasom med tilmästning af säd.

§. 4. Då jag på oswanbeistrifna sätt gått tilverka, har jag af 1 tunna Krusbär fått 9 eller 10 kannor godt bränwin, af Orelbär nästan det samma, af Enebär 11 eller 12 kannor, af frusna Rönnbär 6 kannor, af Potatoes 10 kannor, af Morötter 8 och en half kanna, af söta Äplen 6 kannor. Af Smultron, Hallon och Håggbär fås ganska smakligt bränwin, men lönar dock icke särdeles mödan.

§. 5. Björklaka och Lönnlaka, som är mycket söt, skola gifwa mycket och förträffligt bränwin; men all denstund de lätt surna, måste de samma dag, som de blifwit aftappade, tillsättas och til en stor del infokas. In-

nan iåsten igifwes, böra de aldeles afswalna; emedan lusten den årstiden, då desse safter fås, är så warm, at de wiserligen kunna iåsa, när iåsten blifwit igifwen, utan den grad af wärma, som wid ofwännämnde tillmåfningar är nödig.

Femte Stycket.

Om Distillerade Brånwiner.

§. I. Pomerants-Brånwin.

Sil 1 ankare Brånwin tagas 4 skåp:d Pomerants-skål, och $\frac{1}{2}$ skåp:d Biol:rot, som först är wäl sönderstött och läggas uti Distillervannan. Wid distilleringen måste nödwändigt för dropparne eller alt det, som kommer innan pannan är i full gång, tagas a part; och sedan, då 1 kanna mer än hälften af det, som i pannan är islaget, har afrunnit, blifwer nödigt at tilse, om det, som då rinner är tilböriligen starkt. För at undersöka det, tages et paper, blötes wäl uti brånwinet, som då rinner, och sedan det således är genomwätt, antändes det straxt. Så länge paperet låte afbrinner, utan at fugtighet derpå wiser sig, så är brånwinet aldeles godt: men så snart fugtighet lemnas på paperet, måste det, som sedan kommer, tagas serfildt

skildt eller i et annat kärl, och pannan bör sedermera gå så länge det aldrig så litet på papperet brinner och wiser sig hafwa någon spiritus. Denne efterlanken och fördröpparne sk. nästa gång uti pannan och distilleras. Swad här nu blifwit sagdt om warsamhet wid distilleringen, bör i aft tagas wid alla slag af distillerade bränwiner.

De, som wilja hafwa starkare af Pomerants, må utskala eller taga bort det hwita eller förtet utur torra pomerants-skäl, sönderskära skalen uti små tårningar, lägga dem uti en bouteille, låta så stå några dagar uti spifeln och sedan utpräsa dem och slå til förenämnde distillerade bränwin. Til 1 ankare kunna tagas 2 skäl: d ofskalade pomerants-skäl, som icke göra mer än $\frac{1}{2}$ skäl: d, då de blifwit skalade, och til hwarje kanna bränwin bör $\frac{1}{2}$ skäl: d socker tagas. $\frac{1}{2}$ qwarter mjölk och 1 jungfru ättika blandas i ankaret, som göra at det före klarnar.

§. 2. Osquebade.

Til 1 ankare bränwin tag 1 $\frac{1}{2}$ skäl: d hwit Kanel, $\frac{1}{2}$ skäl: d Sänkål, 8 lod Anis, 4 lod Galanga-rot, 2 lod Muskot, 1 lod Krydd-peppar, 2 lod hwit Ingefära, 2 lod Angelica. Alla dese persedlar skäras sönder, stötas något och läggas löst i pannan och sedan påslås bränwinet, hwilket distilleras och pröswas på sått, som i föregående § är sagdt. Af spiritus, eller det distillerade bränwinet, tages 1
B 5. stop,



stop, hwar uti lägges 1 lod Safran, och
lemnas stående på en kakelugn eller i en spisel
i 24 timar, sedan utpräflas det tunna och slås
uti ankaret. Deputom böra 3 skålp:d Rusin
sönderhackas och kokas en god stund i 3 kan-
nor watten, skalen derefter ifrånsilas och i spa-
det $4\frac{1}{2}$ skålp:d Socker iläggas, sedan så
mycket watten, som til styrkans lindrande
pröfwes nödigt är igjutet, bör så stå at kall-
na, och sedan i distillerade bränwinet i slås.

§. 3. Kanel, Bränwin.

Til 1 ankare Bränwin fordras 2 skålp:d Ka-
nel, hwilken stötes wäl sönder och lägges lös
i pannan. Derpå slås några kannor watten
och distilleras allena så länge, som det gifwer
någon god smak. Det som således blifwit
distilleradt gömmes, at upblanda bränwinet
med. Tag sedan 4 lod Coriander, 4 lod Biols-
rot, 2 lod Neglikor och 2 lod Ingefära; sönder-
stöt allsamman til groft pulswer, lägg det i
pannan, slå så bränwinet på, distillera och pröf-
wa styrkan, såsom i 1 § af detta Strycket läres.
Til detta distillerade bränwin blanda det distil-
lerade Kanelwattnet och 6 skålp:d Socker, låt
sedan stå at klarna. Skulle oljan hålla det hwitt,
bör silning ske genom grått paper, så blifwer
det klart.

§. 4. Danziger: Guldbränwin.

Til 1 ankare Bränwin tages $\frac{1}{2}$ skålp:d Rosen-
marin, 12 lod Angelica, $\frac{1}{2}$ skålp:d Lavendels-
blommor,



blommor, $\frac{1}{2}$ skålp:d Fänkål, 1 skålp:d Pomerants-skål, 4 lod Mustot och 9 lod Biol:rot, hvilka alla specerier hackas och stötas helt fina, läggas så i pannan i brånwinet och distilleras med den warsamhet, som wid Pomerants-brånwinet nämndes. Det distillerade brånwinet upblandas med watten och 5 å 6 skålp:d Socker tilläggas. Sedan det klarnat, tappar man det på bouteiller, lägger uti hwarje bouteille 2 ägta guldblader och omswalpar wål, hwilket åswn måste ske wid hwar sup, som i slås.

§. 5. Wespædro.

Til 1 ankare Brånwin tages $\frac{1}{2}$ skålp:d Angelike-frö, 1 skålp:d Coriander, 6 styck. färska Citroner, hwilka helt smått sönderskåras och fröen stötas. Allsamman lägges sedan på 2 kannor distillerad ren spiritus, och bör stå några dagar i lindrig wärma. Derefter utpräbas Brånwinet, och det, som blifwer qwar i klådet, lägges uti pannan med 2 skålp:d torra Pomerants-skål och distilleras. Sidst upblandas det och 6 skålp:d Socker tilläggas.

§. 6. Rosolis eller Holländare-Brånwin.

Til 1 ankare Brånwin tages $\frac{1}{2}$ skålp:d Kanel, 8 lod Neglikor, $\frac{1}{2}$ skålp:d Coriander, 6 lod Mustot, 8 lod Biol:rot och $\frac{1}{2}$ skålp:d Anis, hwilket allt fint sönderstöres, och lägges uti distillerad spiritus at digereras i några dagar; utpräbas sedan, och det, som blifwer qwar i klådet distilleras. $\frac{1}{2}$ stop af distillerade brånwinet



winet tages uti serffild bouteille, hwaruti låg-
gas 6 lod röd Sandel, som öfwer natten bdr
stå i wärman, sedan silas genom linne och
blandas med det förra tillika med 5 skålp:d
Socker.

§. 7. Gallon: Smultreon: och Åkerbårs: Brånwin.

Öf dessa tre Bårslag tilredes Brånwin på
et och samma sätt. Bären sönderkramas, stå
sedan i et stenkärl twänne dagar, derefter ut-
präfas saften och det tjocka lägges uti pan-
nan at distilleras. Med saften, som förut ut-
präfades och gömdes, upblandas det distillerade,
och på hwarje kanna tillägges $\frac{1}{2}$ skålp:d Socker.

§. 8. Kersbårs: och Säggbårs: Brånwin.

Bägge dessa Brånwiner tilredas på lika
sätt. Bären med kärnarne stötas wäl sön-
der, saften aspräfas och förwaras til up-
blandningen, på det tjocka slås distillerad spi-
ritus för at några dagar i wärman digettra,
utpräfas sedan och gömmes, det tjocka lägges
i pannan och distilleras, och ändteligen blan-
das alt tilhopa tillika med $\frac{1}{2}$ skålp:d Socker
på kanna. Märk: Til 1 ankare brånwin
fordras 5 kannor bär.

§. 9. Kumin: Fänkåls: och Anis: Brånwin.

Til 1 ankare Brånwin tagas 2 skålp:d af
någotdera slaget, Kumin, Fänkål eller Anis;
distilleras på wantigt sätt, upblandas och til-
fattes med 4 skålp:d Socker.

Om

Om Allmogen lade uti Klarpannan något af dessa nyssnämnda frö-slagen, och några hån- der Myrstack och Enebår skulle de få et smak- ligt och ganska helsosamt brånwin, som borde brukas i synerhet Höst och Vår och i sjukliga tider. Kumin t. ex., som ganska lätt fås, kan til i stop på hwar ankare läggas i Klarpan- nan. Brånwinet blifwer deraf et förträffligt medicament, wäderdelande, magstärkande och wärmande.

§. 10. Tallstrunt- och Myrstacks-Brånwin.

Til i ankare Brånwin tages i kanna Tall- strunt, men den måste nödwändigt wara pläc- kad tidigt om Våren, innan snön afgått. Af Myrstack är ganska nyttigt at lägga uti Klar- pannen i påse, men icke den tiden, då My- rorna hafwa ägg.

§. 11. Et mindre kostsam, dock förträff- ligt Rese-brånwin.

Til i kanna Brånwin tag i nåswe Mal- ört, 2 lod Ingefära, i liten nåswe Kumin och några Pomerants-skal, skär och stöt alt- samman sönder, lägg uti brånwinet, låt stå några dagar på et varmt ställe uti bouteille, sila och förwara. Är tilgång, kunna några skedar Sirup eller Honing tilblandas, så at det blifwer smakligare. Ännu bättre är, om man hafwer förenämnde Tallstrunt- eller Myr- stacks-brånwin at tilblanda. Det blifwer i den- na händelsen mycket nyttigare, gifwer ei alle- nast god matlust, utan tjänar äfwen emot co- lique, moder-passion, andetäppa och fleu.

Sjette



Sjette Stycket.

Om Brånwiniets Medicinska Beskaffenhet, och om Drankens Användande.

§. 1. Brånwin är et förträffligt Medicament, då det rätt användes, aldeles oomskärligt för Landthushållare.

Inwärtens brukadt, befordrar det matsmältning, gifwer matlust, fördelar magref, upvärmer magen, stillar törst, löser slem, förtaget elaka uppstigningar, gifwer munterhet, stärker och söder. Det gifwer de bästa Brösts och Mag-droppar, at taga en matsked af i sönder, om det glödgas med Malört och Häning tillagd, tjenar med Camphert emot moderpassion samt colique.

Utwärtens brukas det med förmån wid ledwidningar, stötar, brott, hugg, skärningar och skafningar. Det stillar bloden, om sinnesklutar flitigt och ofta suktas i brånwinet och påläggas det blöddande stället. Emot förkylning, och wid flera tilfällen är det förträffligt, om den sjuka med des ånga badar sig. Dopas et ark grått paper eller et tunt linne uti varmt brånwin, och lägges så på magen, lindras den starkaste colique. Brånwin med Camphert och Ewål dämpar giftwærk, då sjuka stället dermed badas.

Des.

Defutom är Brånwin tjenligt at uwlösa
 fett, och at utur fläder borttaga fläckar. Med
 brånwin tilredes et starkt lim, som hwarcken
 af mal eller rottor angripes. Brånwin i
 bleck förtager mögel, m. m. Så nyttigt
 brånwinets rätta bruk är, så skadligt är af-
 wen des misbruk. Supes det för mycket
 t. ex. öfwer 3 eller 4 supar om dagen, förderfs-
 war det helsan, torftar och upbränner lungor
 och lefwer, ja hela kroppen, gör polyper, (se
 Wetensk. Acad. Handl. Vol. VIII. p. 184.)
 förorsakar at blodet stelnar, och at inålfworna
 blifwa möra, åstadkommer obstruction, blod-
 störningar, wattensot, twinsjuka, skålfningar
 darrningar och kråkfningar, förtager matsmålt-
 ning och matlust och gifwer leda til all ting,
 utom til brånwins-supande, hwartil begärel-
 sen blifwer, ju längre ju mera, otroligen häf-
 sig. I synnerhet är brånwinet skadligt för
 barn. Det hindrar deras wäxt gör dem ma-
 gra och spinkota, det förtar hos dem all
 munterhet, och med et ord, gör dem för all
 deras tid odugelige. Se Wetensk. Acad.
 Handl. Vol. VI. p. 171.

S. 2. Drank är et förträffligt foder för Bo-
 skap, men bdr ej gifwas allena. Endast med
 drank och halm kan man ganska wäl göda
 Orar. Mjölkekor trifwas wäl och gifwa myc-
 ket mjölk, om de få drank med hälften ene-
 lag och litet salt uti. Drank blandad med häst-
 gödsel, eller med hwad slags agnar som häst,
 är tjenlig både för Kor och Swinkreatur.

Ntom



Utom des är drank tjenlig til Karbad, hon upmjukar lederna, förager gickvärk och lams heter, gammalt folk blifwa derigenom lättare, wigare och muntrare. Drank kan ock med nytta brukas wid ledwidning som omslag. Likales des är drank ganska tjenlig til Karls rengöring, och i synnerhet sådana, i hvilka mjölk förwaras: koppar och andra metaller blifwa i hånne så wackra, som om de woro polerade: I ställe för watten, må håldre klar drank nyttjas til Bleck; det blifwer då mångfaldigt bättre, och möglar aldrig.

Tjock Drank med mjöl upblandad är på flere ställen nyttjad til bröd, i swära år. Tjock Drank för små-creatur Ankor, Höns och Gås är föddande.

Tilläggnig.

Tilförene uti ofwanstående 2:dra Stycket §. 2, har jag föreslagit, at så kallad Bärma skulle i ställe för jäst igifwas uti tilmåstningen. Denna underrättelsen kunde göra tilfyllest, emedan bärma altid kan åstadkommas: men som ibland torde vara tilgång på annan jäst, får jag nu erhindra, at af wantlig och god jäst böra 3 kannor tagas til tilmåstningen af 1 tunna säd, och til mindre i samma proportion.



Fig. 2.

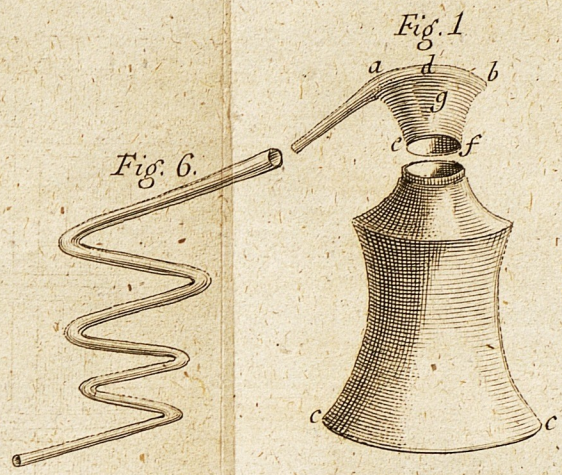
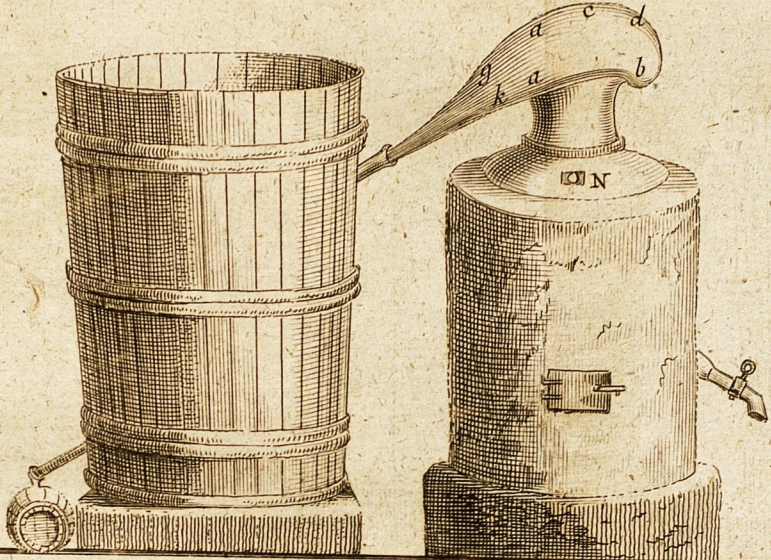


Fig. 2

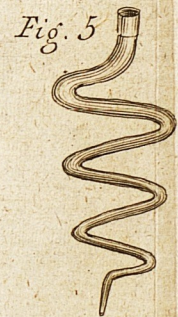
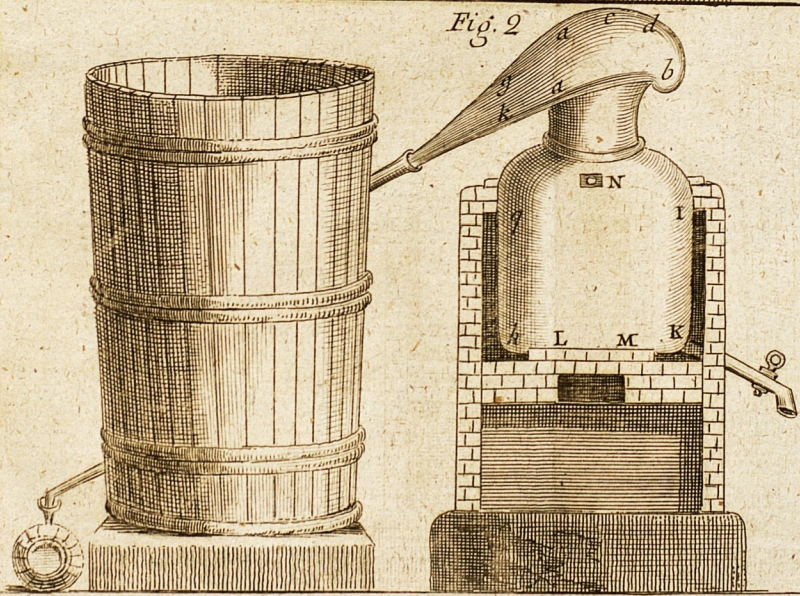


Fig. 9.



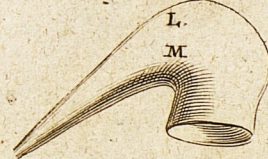
Fig. 7.



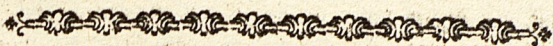
Fig. 8.



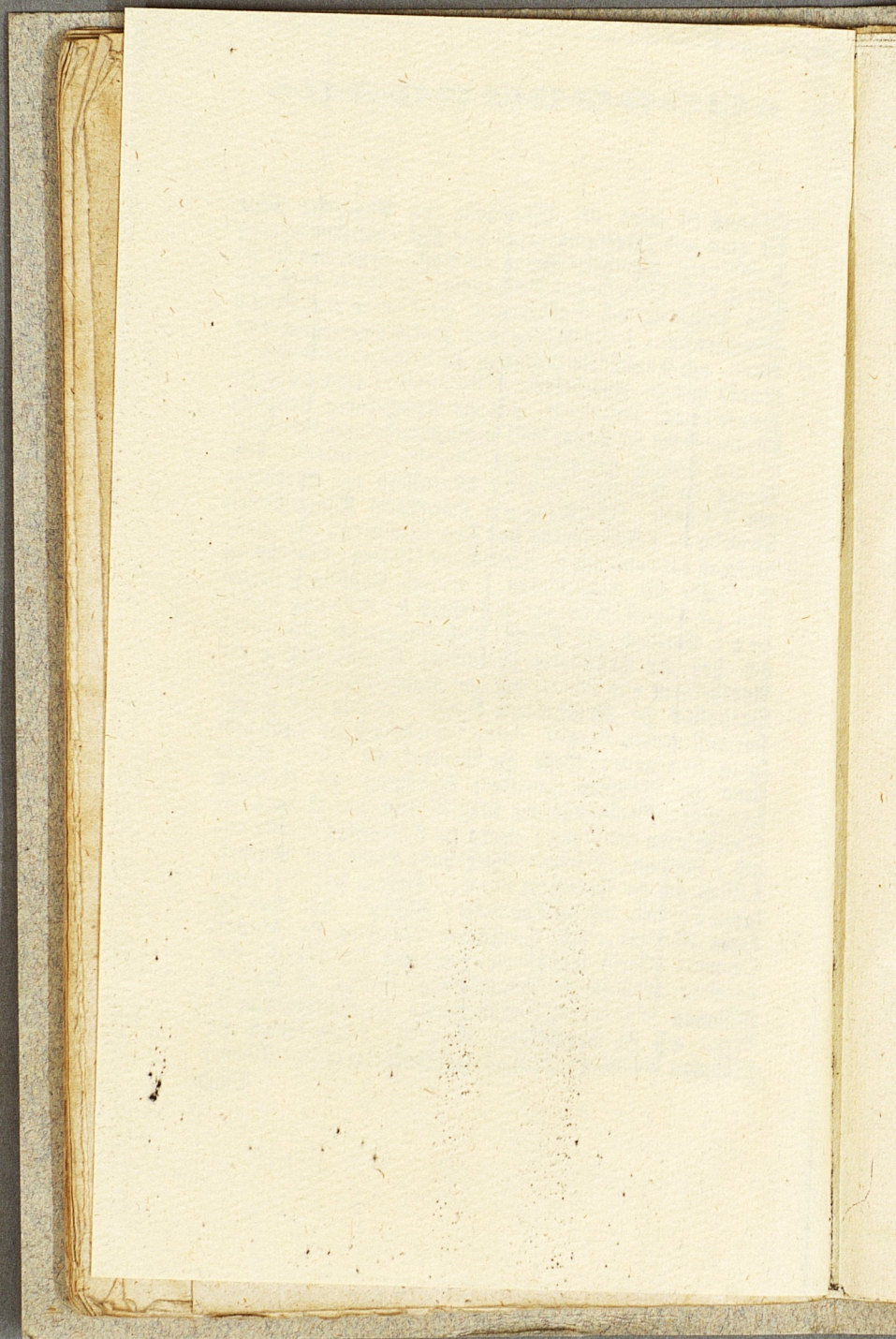
Fig. 5.



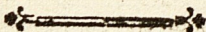


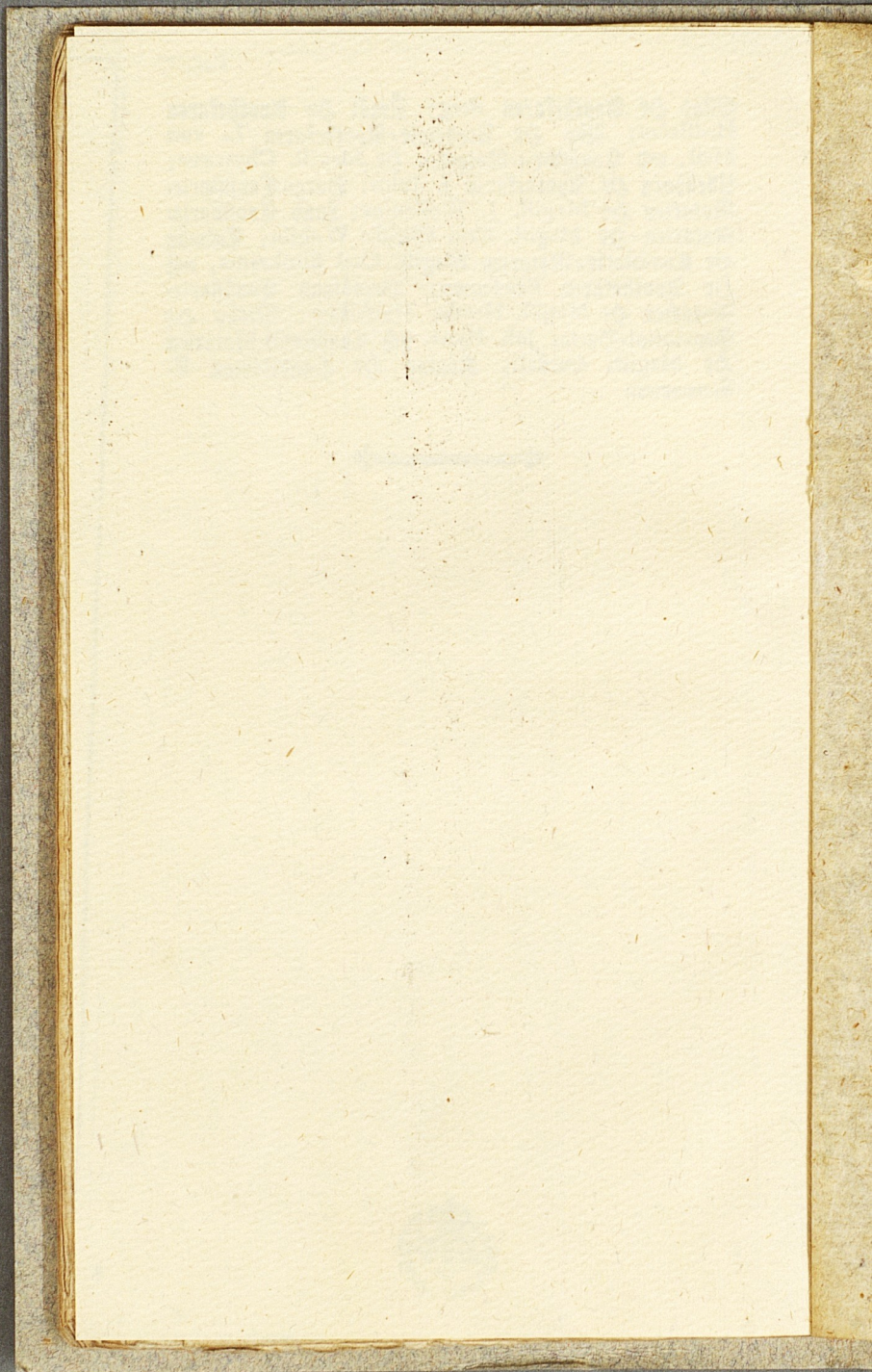


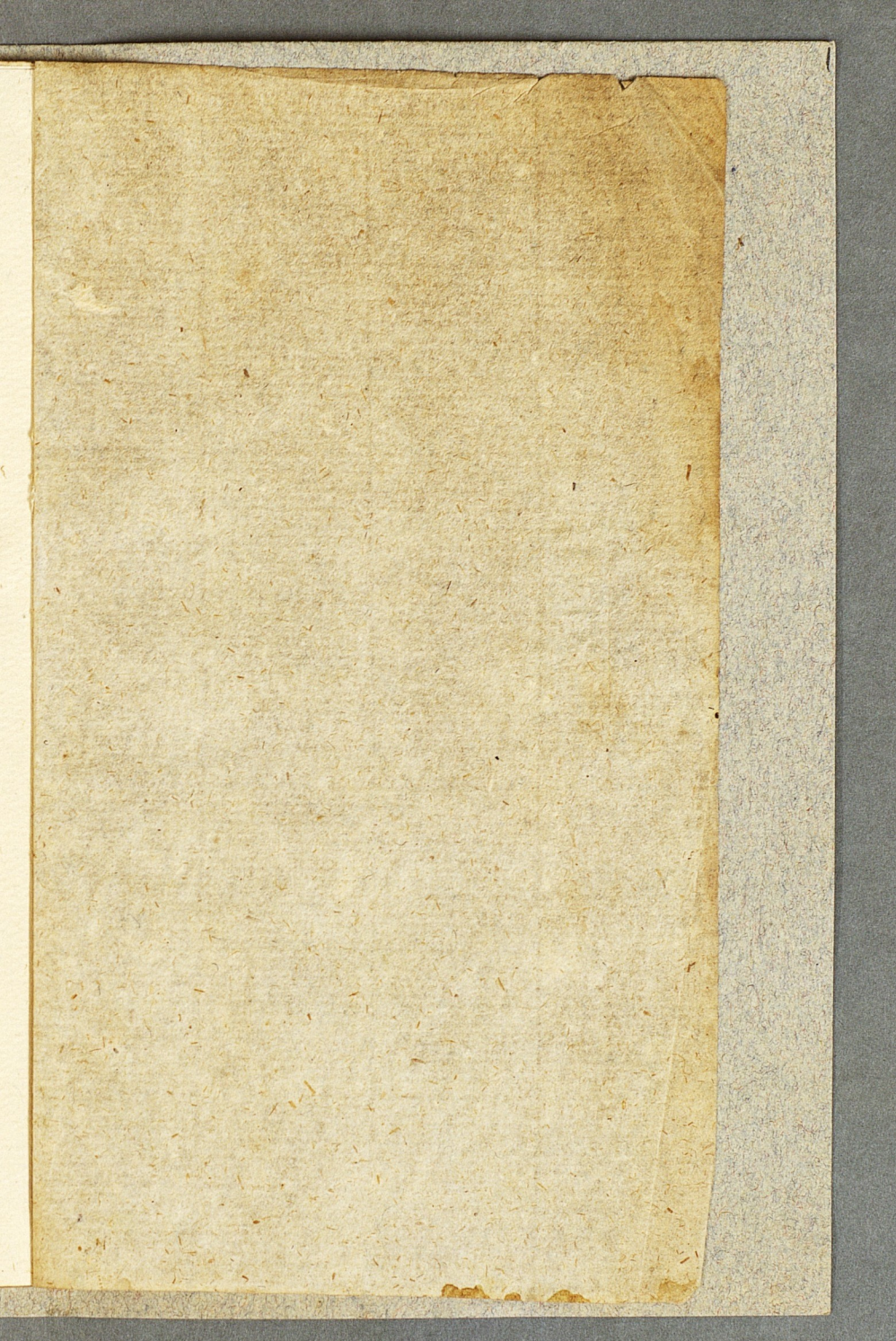
Tinnes til salo: uti Stockholm på Apoteket **Mu-**
rian wid Dröttningsgatan hos Kgl. Hof-Apothekaren
J. Sahlberg, Apoteket Swan wid Tyfka Brun, hos Hr A-
pothel. F. D. Görge, hos Bokhandlar. Hr Runnemark wid
Lilla Nygatan, och Bokbindaren Hr Ekman wid Stads
Smedjegatan; i Göteborg hos Hof-Camereraren von
Aken, och Consistorie-Rotarien Hr Eric Sw. Kullman; i
Borås hos Hr Apothekaren J. Rothovius; Uddewalla Hr
Handelsman Sederstedt, och Hr Apothekaren Bergius;
Wennersborg Hr Pastor Hallén, och Apothekaren Forshell;
Stara Consiſt. Rotarien Hr Magiſt. Carlmark; Lid-
föping Hr Rådman Skarin; Mariäſtad Hr Apotheka-
ren Tillqvist; Jönköping Hr Hof-Rätts Commiſarion
Swanbeck; i Norrköping hos Fru Oxelgren, Hr Han-
delsman Lindahl, och Hr Fabriqueur Ohman; Lindköping
Hr Råd, och Handelsman Jern, och Consistorie Nota-
rien Hr Magiſt. Karling; Åkersfund Hr Rådman Lund-
berg; Carlſtad Hr Krono-Befallningsman Branting,
och hos Hr Consistorie-Rotarien; Chriſtinahamn Hr
Apothekaren von Aken, och Hr Handelsman Bergwall;
Philipſtad Hr Apothekaren Spaak; Uppsala Hr Conſi-
ſtorie-Rotarien Magiſt. And. Schick, och Hr Bokhand-
laren Swederus; Geſſe Hr Apothekaren Luth; Wad-
ſtena Hr Rådman Jansson; Nyköping Hr Rådman
Lenning; Strånanås Hr Magiſt. Broman; Årbooga Hr
Apothekaren Sandberg; Mora Hr Chirurgus Widſtröm,
och i Rådman Fiſchers Sterbhus; Linde Hr Apothek.
Lillius, och Hr Ingenieur Porat; i Drebro hos Bokhand-
laren Fiſcher, och på Apoteket; Wäſterås hos Apothe-
karen Böttiger, och Consistorie-Rotarien Hr Magiſt.
Ohman; Werid Consistorie-Rotarien Hr Magiſt. Ar-
nander; Kahlun Hr Handelsman Borre; Sahla Hr
Rådman Wahrnberg; Söderhamn Hr Handelsman P.
Berg, och Hr Apothekaren Sjöqvist; Hudwiksfall Hr
Rådman Hörning; Malmö Hr Apothekaren Kjellſtröm;
Pſtad



Niåad Hr Apothekaren Berg; Umeå Hr Apothekaren
Hedström; Åbo Hr Academie-Apothekaren L. von
Mell, och Consistorie-Rotarien Hr Magist. Chytraus;
Umeåborg Hr Apothekaren J. Julin; Borgo Consistorie-
Rotarien Hr Magist. J. Wallenius; Lund Consistorie-
Rotarien Hr Magist. Otto Christ. Wohlin; Calmar
Hr Consistorie-Rotarien Magist. Carl Runkrants, och
Hr Apothekaren Korseman; Hernösand Consistorie-
Rotarien Hr Magist. Hendr. Hasfelhun; Wisby Hr
Provincial-Doctor Joh. Hjort, och Consistorie-Rotarien
Hr Magist. Gardell; Köping Hr Handelsman L.
Sonneman.

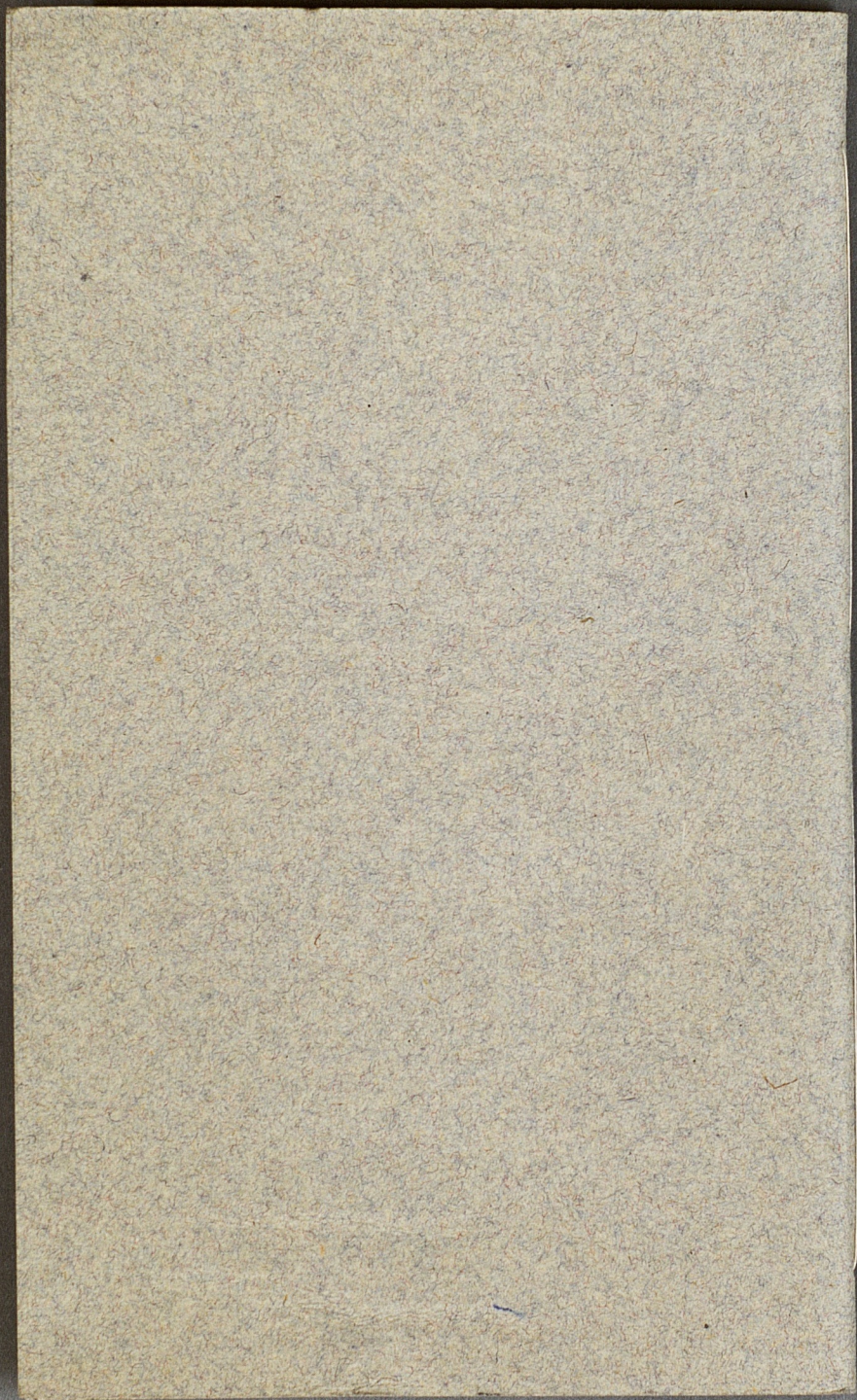












www.books2ebooks.eu