

Die Henne V wog nach dem Abstechen . . .	994 Grm.
Nach dem Entfernen der Eingeweide, Federn, und Augen	783 "
Die Leber	23 "
Das Herz	5 "
Der Magen	24 "

Bereitung des Zwetschenbranntweines, Kirschegeistes und Cognac.

Von

Friedrich Hinterberger.

Diese Brantweingattungen wurden von mir dargestellt, um über die Ausbeute an Brantwein ein richtiges Urtheil zu erhalten, da über dieselbe wenig bekannt ist. Aus 25 Pfd. Zwetschen wurden die Kerne ausgelöst, und die Hälfte der Kerne (27 Loth) wurde in einem Mörser zerstoßen. Das Gemenge der zerstoßenen Zwetschen und Kerne wurde in einem großen Topfe bei 22° C. der Gährung überlassen bis der Saft nur mehr 4% am Saccharometer zeigte, was 14 Tage in Anspruch nahm. Der vergohrne mit etwas Wasser vermischte Saft lieferte bei der Destillation 3½ Maß weiß getrübbten Lutter von 18 Volum. Proz. Dieser Lutter ergab endlich bei der Rectification 5 Seitel Brantwein von 50½ Volum. Proz. Mithin geben 100 Pfd. reife Zwetschen 5 Maß starken Slibowitz von 50½ Volum. Proz.

Zur Bereitung des Kirschegeistes wurden 20 Pfund gelbrothe große Kirschen benützt. Diese wurden sammt den Kernen zerstoßen, und gaben einen Saft, welcher eine Concentration von 17.4% nach dem Saccharometer zeigte. Dieser Saft vergor in 7 Tagen bei 25° C. bis 5.8% Saccharometeranzeige.

Der Kirscheensaft zeigte nämlich folgende Concentrationen:

13 Juni 1866	17.4%
14 " "	17 %
15 " "	16.6%
16 " "	12.8%
17 " "	6.8%
18 " "	6%
19 " "	5.8%
20 " "	5.8%

Bei der Destillation des vergorenen Saftes wurden 10½ Seitel Lutter von 11 Volum. Proz. erhalten, welche bei der Rectification 2½ Seitel Kirschegeist von 50 Volum. Proz. lieferten. Mithin erhält man aus einem Zentner Kirschen 3 Maß Kirschegeist.

Die Cognacbereitung wurde mit 3 Maß Traubenmost von Gumpoldskirchen, welcher am Saccharometer 24% Zucker zeigte, durchgeführt. Bei der Gährung bei 22° C. verminderte sich der Zucker in 14 Tagen bis auf 2%.

Der Most zeigte nämlich am

13 Oktober 1865	24% Zucker
16 " "	17% "
18 " "	10% "
19 " "	9% "
21 " "	6% "
26 " "	2% "

Am 26. Oktober wurden bei der Destillation 5½ Seitel Lutter von 23 Volum. Proz. erhalten, welche bei der Rectification 2½ Seitel Cognac von 50 Volum. Proz. ergaben. Aus einem Eimer obigen Mostes kann man mithin leicht 8¼ Maß Cognac erzeugen.