

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

**Johann Friedrich Gmelins Königl. Grosbritannischen
Hofraths und der Arzneikunst ordentlichen Professors zu
Göttingen Grundris der allgemeinen Chemie zum
Gebrauch bei Vorlesungen**

Gmelin, Johann Friedrich

Göttingen, 1789

[Wein und ähnliche Feutigkeiten.]

urn:nbn:de:gbv:45:1-8819

S. 779.

Wenn aber solche süße Pflanzensäfte (S. 764.), oder auch die bereits daraus geschiedene süße Salze (S. 775. 776.), oder auch der aus den Honigbehältern der Blumen von den Bienen gesammelte Honig, nachdem man sie gehörig mit Wasser verdünnt hat, in die S. 102. erwähnte Umstände versetzt werden, so leiden sie die S. 103. beschriebene Veränderungen, und werden zu Wein oder Meth, so wie die Absüde gemalzter mehlicher Pflanzentheile (S. 104.) zu Bier.

S. 780.

Diese Flüssigkeiten sind nun nicht nur nach ihrer Farbe, nach ihrem Geschmack, nach ihrer Haltbarkeit, sondern auch nach andern wesentlichern Eigenschaften verschieden: Einige unter ihnen (moussirende Weine, Buttelbier) sind noch vor vollendeter Gährung in fest verschlossene Flaschen aufgesteckt worden, und werfen daher, sobald die Luft wieder freien Zutritt dazu bekommt, Bläschen, Perlen, und Schaum; sie enthalten noch sehr viele feste Luft: andere (schwache Weine) haben ein Uebergewicht von Wasser, das durch Einkochen des Mostes, oder durch Frost geschieden werden kann; andere an freier

Säure, oder (herbe, rauhe Weine) zugleich an Erde; noch andere sogenannte süße Weine (mehrere spanische und ungarische) sind nur nach einem kleinen Theile gegohren, und halten mehr von einem Harzwesen; die Biere überhaupt haben ein Uebergewicht von Schleim.

S. 781.

Alle aber, so sehr sie auch in der Verhältniß ihrer Bestandtheile verschieden sind, kommen doch in der Natur derselbigen beinahe gänzlich überein; alle enthalten in verschiedener Menge einen Geist, der, weil er am gewöhnlichsten aus Wein gebrannt wird, den Namen Weingeist oder Brandewein führt (S. 105:108.). Allein der Geist, den man bei der ersten Destillation erhält, hat gemeinlich, wie schon die fremde Farbe und der Geruch zuweilen verrathen, fremde Theile; er hat oft noch sehr vieles Wasser, Säure (auch der Franzbrandewein), brandichtes, auch wohl etwas ätherisches Del (der Kornbrandewein durch Fehler bei dem Brennen selbst), zuweilen auch von eichenen Fässern, in welchen er gelegen hat, etwas von dem zusammenziehenden Pflanzenstoff in sich aufgelöst, welcher sich (besonders bei dem Franzbrandewein) durch Vermischung mit Eisenauflös-