Zeitschrift: Der Sammler : eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten
Herausgeber: Bernhard Otto
Band: 3 (1781)
Heft: 45-46

Artikel: Weingeist aus Milch
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-544090

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

werden dergleichen Observationen beständig fortgesetzt; ein gleiches geschiehet in Wien, Berlin und andern Orten mehr; die Königl. Akademie in Schweden ermuntert hiezu ihre Gelehrte, und sonderlich die Herren Landgeistliche, und nimmt es mit Dank an, wenn ihnen solche Observationen fleißig zugeschickt werden. Möchten wir doch einmal anfangen, nicht nur die Läppereien einiger Ausländer, sondern auch ihre guten und heilsamen Anstalten nachzuahmen!!!

Weingeist aus Milch.

Schon lange wuste man, daß die Tartaren aus Milch, besonders aus Pferdmilch, geistige Getränke zu verfertigen pflegen, daß sie das geistige Getränk Kumys, und den daraus durch die Destillation abgesonderten Brandtwein Arki oder Ariki nennen, aber nachahmen konnte man die Sache noch nicht, weil man dazu statt Milch nur die Schotten nahm. Nikolaus Oseretskowsky, der den Herrn Lepechin in seiner Reise durch Siberien und Lappland, während 6 Jahren, begleitet hat, sah mehr als einmal die Tartaren sowohl, als die Kalmucken, aus Pferde- und Kühmilch, ohne Zuthuung eines Getreides, Brandtwein brennen, und trank oft auch selbst davon; dieses bewog ihn über diese Sache, unter der Anführung des Hrn. Prof. Spielmanns in Strasburg, Versuche mit Kühmilch anzustellen. Aus diesen folgt: 1) daß Milch, von ihrem Buttertheil entledigt, weder für sich allein, noch auch mit einer gährenden Substanz versezt, einen Weingeist zu erzeugen vermöge. 2) Daß Milch, der einige Buttertheile gelassen werden, wenn man sie durch vieles Be-

wegen

wegen gähren macht, zwar Weingeist gebe, allein nur in geringer Menge. 3) Daß Milch, in geschlossenen Gefäßen, durch öfteres Bewegen, zur Gährung gebracht, eine größere Menge Weingeist gebe, als die nemliche Portion Milch, der man einen Theil von ihrer Saane (Rohm) genommen hat. 4) Daß Milch, die man für sich allein durchs Bewegen gähren macht, fast eben so vielen Brandtewein gebe, als die, welche man durch ein Ferment in Gährung gesetzt hat. 5) Daß Milch, der man ihren Käsetheil entrissen hat, wenig Weingeist gebe. 6) Daß, wenn man von gegohrner Milch nur das Serum destillirt, man zwar Brandtwein, jedoch nur in geringer Menge bekomme. 7) Daß, wenn man Milch, die in Gährung gesetzt worden, noch eine Weile, nachdem sie ausgegohren hat, stehen läßt, sie ihre Säure verliert, und durch die Destillation alsdann mehr Weingeist giebt, als wenn man sie gleich nach geendigter Fermentation destillirt hätte. 8) Daß gegohrene Milch, der Wärme ausgesetzt, ihre geistigen Theile verliere, und zu wirklichem Eßig werde.

Wenn die Tartaren und Kalmucken reisen, haben sie hinten auf ihrem Pferde einen mit Milch angefüllten Schlauch angebunden, aus dem sie auf ihrer Reise trinken, und den sie gelegentlich auch wieder anfüllen. Die beständige Bewegung der Milch in dem vom Pferde bewegten Schlauche, und die wirklich darinn gährende Milch, setzen die frische gleich in Fermentation, und so wird die Weinart gemacht, von der der Hr. Verf. gerne gesteht, daß sie denen, die an Wein oder Biertrinken gewöhnt sind, nicht eben besonders behagen werde; daß es aber in einem Lande, wo weder Wein noch Getreide wachsen, wo aber die Menge an Milch groß ist, eine angenehme Zuflucht sey. Er sagt auch davon, daß sie dies Getränk selten brauchen

um Weingeist daraus zu ziehen, sondern statt Speise und Trank sich ihres Kumys bedienen; ferner daß es falsch sey, wenn Gmelin behauptet, der allzustarke Genuß davon verursache nicht, wie andere Weine, Kopfschmerzen, oft habe er das Gegentheil erfahren.

Von alten Zeiten her war es bekannt, daß alle Körper, die süß schmecken, die eine Säure, ein Oel und eine Erde enthalten, zur Weingährung fähig sind, wenn man sie nur mit Wasser hinlänglich verdünnet; man wuste auch, daß die Milch alle diese Eigenschaften habe, daß sie aber zu einer Weingährung fähig sey, war unbekannt, theils weil man sich von einem Thierprodukt keine andere, als eine faule Gährung versprach, theils auch weil man sah, daß Milch, die man für sich der Gährung überläst, ihre Bestandtheile so wenig auf eine neue Art verbindet, daß sie vielmehr völlig auseinander treten.

Will man also Milch in Wein verwandeln, so muß man sich durch wiederholte Bewegungen der Scheidung der Milch entgegen setzen, damit die Oeltheile verdünnt, mit den sauren verbunden, und mit einigen Wassertheilen verknüpft, den Alkohol erzeugen. Also geht der ganze Handgriff aus Milch Wein, und daraus Weingeist zu bekommen, dahin, daß man etwa 6 Schoppen Kühemilch in einer gläsernen Flasche, die eine enge Mündung hat, während zwo Wochen öfters schüttelt oder rührt; anfänglich scheidet sich die Saane (der Rohm) immer wieder, endlich aber vereiniget sie sich vollkommen, nur wenig ausgenommen, mit den Schotten und den Käsetheilen, die Wärme vermehrt sich nicht, allein ohngeachtet keine Scheidung mehr vorgeht, so entsteht doch ein sehr saurer Geruch, und in den ersten Tagen steigt viele Luft aus, die

auch

auch, wenn das Geschirr zu klein ist, die Milch übersteigen macht, und wenn es zu fest verschlossen ist, es zersprengt. Wenn nun die Saane sich nicht mehr in die Höhe zieht, und auch keine Luftbläslein mehr in die Höhe steigen, so schließet man die Flasche, und läst sie abermal 14 Tage ruhig stehen, der saure Geruch verliert sich nach und nach und wird in einen weinigten verwandelt. Durch die Destillation gibt dieser Wein aus 6 Pf. Kühmilch 6 Loth starken Weingeist, der auf die Helfte abbrennt. Versuche mit andern Milchsorten hat der Hr. Verf. nicht gemacht.

Ueber den großen Fehler der Aeltern und Erzieher ein Kind dem andern vorzuziehen.

Wechselseitige Liebe und zärtliche Neigungen beider Theile gegeneinander sind ohnstreitig die Hauptgrundlage jeder vernünftigen Erziehung. Und eben so unläugbar ist es auch, daß man diese Neigung auf alle Art nicht nur erhalten, sondern auch aufs beste müsse zu erhöhen suchen.

Wie sehr aber widerspricht es nicht allen weisen Zwecken, die man bei der Erziehung hat, wenn man ein Kind dem andern vorzieht? Sollte es daher wohl unrecht seyn, hier in diesem Blatte Eltern und andere, welche sich mit der Erziehung beschäftigen, aber nicht aufmerksam genug sind, oder solche Schriften nicht lesen, worinn dergleichen gesagt wird, auf das Fehlerhafte bei diesem Verhalten aufmerksam zu machen, da es so gewöhnlich ist?

Man