

## Beretning om det ved Amtmand Siemens fra Pyrmont forbedrede Kartoffelbrænderies Ind- førelse i Danmark.

Da Udgiverne i forrige Hæfte \*) gjorde Læserne opmærksomme paa det forbedrede Kartoffelbrænderie, som Amtmand Siemens ved Pyrmont havde opfundet, og bragt i Gang paa adskillige Steder i Tydskland, og man ved den Leilighed tillige udtrede, at dersom det, som i tydske Journaler berettedes om denne Opfindelse i alle Dele forholdt sig rigtigt, saa vilde det blive uundgaaeligt nødvendigt for os, at komme til nærmere Kundskab derom, for at kunne holde Priis med Udlændingerne, i at levere Brændeviin, — tænkte man mindst paa, at man i det næste Hæfte skulde kunne meddele den behagelige Efterretning, at det allerede var indført og med Held indført i Danmark.

Paa en Embedsreise lærte Justitsraad og Stutmester Nielsen i Foraaret 1821 i Hamborg

at Kiende Hr. Siemens, som var i Begreb med at reise til Stokholm, efter Opfordring af vedkommende Collegium og paa Ubefaling af den berømte Chemiker Berzelius, for at indføre sin ny Brændingsmaade i Sverrig. Justitsraad Nielsen benyttede denne gunstige Leilighed til at gjøre sit Fædreneland deelagtig i en vigtig Opdagelse, og formaaede Hr. Siemens til at følge med sig til Kiøbenhavn, hvor han strax gjorde ham bekendt med Hr. Professor Ørsted. Under Tavsheds Lovte underrettede han Professoren om sin Methode, som Professor Ørsted fandt at være baade original, beqvem i Udførelsen og meget lovende i Hensyn til Udbytte.

Geheime- Stats- og Finants- Minister Møsting, som blev underrettet om denne vigtige Opfindelse, indgik strax med allerunderdanigst Forestilling derom til Hans Majestæt, og foreslog, at en Sum maatte anvendes til at formaae Opfinderen til at gjøre sin Methode almindelig bekjendt her i Danmark, samt at de i den Henseende fornødne Prøver maatte anstilles under Professor Ørstedes Tilsyn. Dette Forslag blev under 19 Juni allernaadigst bifaldt.

Den fornødne Aftale blev i Følge deraf truffen med Hr. Siemens, som midt i Junii Maaned fortsatte sin Reise til Stokholm. Under hans Fraværelse blev et Locale til Undersøgelsen indrettet, og ved hans Tilbagekomst hertil sidst i Au-

gust blev den sat i Gang. Som Medhjælper ved Undersøgelsen arbejdede Hr. Brændeviinsbrænder Brøndum, som af Magistraten er beskikket til at undervise dem, der attraae Borgerskab som Brændeviinsbrændere, og hvis Redelighed, gode Forstand og Dygtighed i hans Fag er almindeligen bekiendt. Uagtet de indfaldende varme Dage vare meget ugunstige for deslige Forsøg, kunde de dog ikke opsættes, da Hr. Siemens's Forretninger i sit Hjem, ikke tillod ham et længere Ophold.

I Følge Hr. Professor Ørsted's Beretning bestaaer det Udmærkede i den nye Fremgangsmaade i Kartoflernes Forberedelse. Denne skeer i et dertil indrettet Trækar, hvori Kartoflerne ved indledede Vanddampe ophedes til noget over Kogepunctet. I denne Hede pulveriseres Kartoflerne saa overordentlig let, at nogle Omdreininge af et i Trækarret anbragt Jernfors, er nok til at faae dem langt finere, end ved nogen sædvanlig Knusning eller Rivning. Til de saaledes til et Meel forvandlede Kartofler, sættes heft Vand, og senere noget Potaske, som først med Kalk er stærket. Til 3 eller 4 Tønder, sættes omtrent 1 Pd. Hermed opløses den Planteæggehvide, som ellers gjør de kogte Kartofler uopløselige, og de forvandles nu ganske til en Stivelse, som med Lethed løber gjennem en i Trækarret anbragt Siebund, og efterlader Kartoffelskallerne uopløste. Efter den behørigte Affvaling, som med den første Omhyge

gelighed og Raskhed maa udføres, er den fint fordeelte Masse særdeles stikket til enhver kemisk Virkning, altsaa ogsaa til Gjæringen. Ved denne affættes en rigelig Mængde af Gjør, der ikke blot kan benyttes som Gjæringsmiddel for de sølgende Gjæringer, men hvoraf et betydeligt Overskud kan benyttes, og det med megen Fordeel, af Bagerne.

Ved de under Prof. Ørsted's Tilsyn anstillede Prøver, gik den omtalte Oplosning af Kartoflerne fuldkommen vel, uagtet de brugte Arbejdere ikke vare vantede til de derved forefaldende Haandgreb. Afsvælingen gik ret vel for sig, uagtet det varme Veir, og maatte til enhver mere gunstig Tid gaae lettere. Gjæringen gik ved de to første Mæskninger meget vel, men med den tredje gik det mindre heldigt, som dog ikke maa tilskrives Methoden, men snarere det til denne sidste Mæskning brugte Gjæringsmiddel. Der mæskedes tre Gange, og i alt 11 Tønder Kartofler og 24 Eispund Malt. Da der i det til Forsøgene valgte Locale ingen Destilleerkedel var, maatte Mæsken føres hen til Hr. Brøndum, hvor Destillationen skedte.

Af samtlige tre Brændinger erholdtes 176 Potter Brændeviin til  $49^{\circ}$  efter Dralles's Alkoholometer, og af svagere Spiritus eller Esterløb 40 Potter til  $36^{\circ}$ , 140 Potter til  $18^{\circ}$  og 140 Potter til  $14^{\circ}$ . Dette alt beregnet giver  $290\frac{1}{2}$  Pot 4de Binds 2det Hefte. (14)

Brændeviin til 50° Tralles. Forbeelte man dette Product paa 11 Tønder Kartofler, vilde det give 26 $\frac{2}{3}$  Pot af hver Tønde Kartofler, og saaledes maatte man tale, naar man vilde følge den Maade, hvorpaa Brændeviinsbrænderne udtrykke sig; men da de anvendte 24 Eispund Malt vilde have været istand til at give 100 til 110 Potter Brændeviin, bliver tilbage 16 $\frac{1}{2}$  til 17 Potter Brændeviin til 50° af hver Tønde Kartofler. Det sædvanlige Product af Kartoflerne, naar man har fradraget det, som hidrører fra tilsat Malt eller Bl, stiger ikke letteligen til 13 Potter af Tønden. Det synes altsaa, at Siemens har fyldestgiort sit Løfte, at skaffe en tredie Deel mere Brændeviin af Kartoflerne, end man ellers erholder. Tager man i Betragtning, at Kartoflerne endnu ikke have naaet deres Modenhed, at Temperaturen, i de Dage Forsøgene varede, var usædvanlig høi, at Mærken maatte fjæres andetsteds hen, for at destilleres, og endeligen Nyheden i Haandgrebene for alle Arbeiderne, saa synes endog Udsaldet at overgaae Forventningen. Den erholdte Brændeviin har en renere Smag, end den af Korn.

Saaledes er denne for Agerbruget vigtige Opfindelse lykkeligen indført i vort Fædreland, og et fuldstændigt Kartoffelbrænderie, hvor Enhver kan gjøre sig bekendt med Methoden, kan snart ventes indrettet.

Professor Orsted har ogsaa forsøgt at rense  
 Kartoffelbrændeviinen fra den urtagtige Smag,  
 som vedhænger den, som dog hverken er saa stærk  
 eller saa ubehagelig som Kornbrændeviinens Fin-  
 kelsmag. Rensningen skeete ved Chlorinkalk, og  
 saa kaldet oxydertsaltsur Kalk, hvilket er det  
 samme Salt, som bruges til den chemiske Bleg-  
 ning. Ved en Destillation hermed erholdt Kar-  
 toffelbrændeviinen en saa reen og behagelig Wiin-  
 lugt, at den ikke kunde kjendes fra den Spiritus,  
 som faaes af Wiin. Professor Orsted har  
 ved Hjælp af denne rensende Kartoffelbrændeviin  
 efterlignet Druebrændeviinen saaledes, at man  
 maaskee tør haabe ved denne Frembringelse engang  
 at gjøre Indførselen af den Franste Brændeviin  
 unødvendig.

---