

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Vollständiges Taschenbuch für Kunst- und  
Lustfeuerwerker und Liebhaber dieser Unterhaltung**

**Pesth, 1820**

Boraxweinstein

[urn:nbn:de:bsz:31-101252](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-101252)

Apotheken zieht man es aus dem Borax, indem man 8 Unzen desselben in 18 Unzen siedenden Wassers auflöst, und so lange starke Bitriolsäure zutröpfelt, bis die Mischung einen säuerlichen Geschmack hat, wozu etwa 4 Unzen dieser Säure erforderlich sind. Man rührt sodann die ganze Mischung wohl um, und stellt sie in einem gläsernen Geschirre an einem kalten Orte hin. Hier schießen nun die oben erwähnten weißen, glänzenden, schuppigten Krystalle an, und man kann sie nach einigen Tagen mittels eines Filtrirpapiers absondern. Nach der Absonderung reinigt man sie mit etwas kaltem destillirten Wasser, dampft die Lauge ab, läßt das noch übrige Salz anschießen, und reinigt beide Anschüsse vollends durch nochmaliges Waschen und Krystallisiren.

Die Boraxsäure wird ebenso, wie der Borax selbst, auf mannichfaltige Art benutzt. In der Feuerwerkerei bedient man sich derselben vornehmlich zur Erzeugung einer grünen Flamme, und löst sie für den Behuf in Alkohol auf.

**31) Boraxweinstein.** — Siehe d. Art. „weinsteinsaures Kali.“

**32) Branntwein.** — Ein entzündlich spirituöses, aus Wasser und Weingeist zusammengesetztes und durch die Destillation entstandenes, allgemein bekanntes Getränk, wovon es viele Arten giebt. Guter Branntwein muß völlig klar und rein sein, weder sauer, scharf und ölig schmecken, noch unangenehm riechen, die gehörige Stärke besitzen, durch Schütteln viele kleine Perlen auf seiner Oberfläche erzeugen, angezündet kein widerlich schmeckendes Wasser zurücklassen; auch müssen ausgepreßte Oele in ihm zu Boden sinken. Die Reinheit des Branntweins läßt sich aus dem Geruche und Geschmacke erkennen. Um seine riechbaren Theile wahrzunehmen, gießt man etwas von dem zu prüfenden Branntwein in die linke, flache Hand und reibt solche mit der rechten so lange, bis alles Geistige entwichen ist, da dann aus dem Geruche des Rückstandes sehr bald wahrgenommen werden kann, ob der Branntwein viele oder wenige fuselige Theile enthält. Auf eine andere Art läßt sich der Gehalt an Fusel bestimmen, wenn etwas Branntwein in eine porzellanene Schale gegossen, angezündet und abgebrannt wird, da dann das rückständige Phlegma zu erkennen giebt, ob der Branntwein viel oder wenig von stinkenden Theilen eingemengt