

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Pesth, 1820

Branntwein

[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

enthält. Ueber den Geschmack kann man am besten ein Urtheil fällen, wenn man einige Tropfen Branntwein auf die Zunge nimmt, dieselben bei geschlossenem Munde langsam verdunsten läßt und nun beobachtet, ob ein oder kein übler Nachgeschmack zurückbleibt. Was die erforderliche Stärke anbelangt, so wird solche am besten, sichersten und geschwindesten durch den sogenannten Alkoholometer erkannt, denn alle andern Methoden, namentlich die Perlprobe, die Feuerprobe, die Delprobe u. a. m., sind sehr trügllich. Unter Alkoholometer, Aräometer oder Spiritusmesser wird ein vom verstorbenen Bergassessor Dr. Richter erfundenes, mit einer Scala versehenes, Instrument verstanden, welches beim Gintauchen in Branntwein den wahren Gehalt des darin enthaltenen Alkohols oder Weingeistes nach Graden, Theilen oder Procenten genau anzeigt. Richter wählte die Verhältnisse des Alkohols gegen die Wässerigkeit nach dem Gewichte und setzte die Temperatur zu 14 Grad nach Reaumur, gleich 64 Grad nach Fahrenheit, fest, daher jeder einzelne Grad seiner in 100 Grade eingetheilten Scale ein Procent Alkohol, dem Gewichte nach, andeutet. Da jedoch der Branntwein und Weingeist selten nach dem Gewichte, sondern fast immer nach dem Maße oder Volume gekauft und verkauft wird, so hat der Professor Tralles eine neue Scale für den Alkoholometer bestimmt, welche die Procente des Alkohols nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Maße oder Volume anzeigt, und setzt dabei die Temperatur auf 12 $\frac{1}{2}$ Grad nach Reaumur oder 60 Grad nach Fahrenheit zur Norm fest, und dieser Tralles'sche Alkoholometer hat im Preussischen, sowie auch in mehreren andern Staaten gesetzliche Anwendung gefunden. Meistens konstruirt man jetzt Alkoholometer mit beiden Scalen und fügt auch noch ein Thermometer bei, wodurch jedes Mal der Grad der Wärme oder die Temperatur des zu prüfenden Branntweines oder Weingeistes angezeigt wird, weil sein dadurch zu bestimmender Gehalt an Alkohol mit seiner jedesmaligen Temperatur in einem genauen Zusammenhange steht. Um den zu prüfenden Branntwein oder Weingeist aufzunehmen und das Alkoholometer in selbigem einzusenken, bedient man sich eines gläsernen hohlen Cylinders, der um die Hälfte länger und wenigstens zwei Mal so weit, als der Durchmesser des Alkoholometers sein muß, damit dieser in der Flüssigkeit frei schweben und von den Seitenwänden des angefüllten

Glasess nicht angezogen werden könne. Die Stärke eines trinkbaren Branntweins ist zu 30 — 40 Procent nach dem Richter'schen, oder 45 — 51 Procent nach dem Tralles'schen Alkoholometer an wahren Alkohol anzunehmen; schwächere Waare ist nicht überall gut verkäuflich, hält sich auch nicht so gut. Da sich nun durch den Alkoholometer die wahre Stärke eines Branntweins so leicht bestimmen läßt, so kann dadurch auch die gemeinste Art der Verfälschung mit Wasser, um die Quantität zu vermehren, sogleich in Erfahrung gebracht und jede künstliche Verstärkung mit allerlei scharfen und beißenden Sachen, z. B., Scheidewasser, Schwefelsäure, Bertram, Ingwer, weißem Pfeffer und dergleichen entdeckt werden, und nur die Färbung mit gebranntem Zucker, Safran, Gelbholzextrakt und dergleichen, um einem jungen Branntweine das Ansehen eines alten, abgelagerten zu geben, bleibt dem Geschmacke des Kenners vorbehalten. Junger Branntwein aus Getreide, oder Kartoffeln, oder Rübenarten gewonnen, hat immer einen mehr oder weniger fuseligen und unangenehmen Geschmack und Geruch, der sich erst durch das Lagern allmählig verliert. Will man ihn schnell davon befreien, so wendet man reine gepulverte Holzkohle, vorzüglich aus Lindenholz, an, welche in einem hohen Grade das Vermögen besitzt, dem Branntwein seinen unangenehmen Geruch und fuseligen Geschmack zu entziehen. Man setzt nämlich auf jedes Quart Branntwein 4 bis 6 Loth Kohlepulver zu, rollet das damit fast gefüllte Faß während 24 Stunden acht bis zwölf Mal herum und läßt dann den ruhig gewordenen Branntwein durch ein Stück Flanell laufen. Noch vollkommener wird der Zweck erreicht, wenn außer der Kohle dem Branntweine auch für jedes Quart $\frac{1}{2}$ Loth Bitriolöl zugesetzt wird, welches die reinigende Wirkung der Kohle in hohem Grade begünstigt. Wird die Kohle nach gemachtem Gebrauche in bedeckten Töpfen ausgeglüht, so kann man sie wieder in Anwendung bringen.

Man gebraucht den Branntwein in der Feuerwerkerei, in Ermangelung des Weingeistes, zur Anfeuchtung der Säße.

33) Braunstein. — Siehe d. Art. „Mangan“.

34) Bucheckeröl (Oleum Fagi). — Das aus den Samenkernern der Rothbuche (*Fagus sylvatica*) gewonnene, gelbliche, geruchlose, angenehm schmeckende Del. Man bedient