

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Pesth, 1820

Braunstein

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

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