177.

Den gemeinen Getreide- und Kartoffelbranntwein zu reinigen und ihn dem Franzbranntwein ähnlich zu machen.

Der faselhafte Geruch und Geschmack des gemeinen Frucht- und Kartoffelbranntweins rührt von einem darin aufgelösten öligten Wesen her, welches man auf folgende Art hinwegschafft.

Man setzt zu dem Branntwein, ehe er in ein Faß gelagert wird, so viele gut ausgeglühte und gepulverte Holzkohlen, daß auf jedes Berliner Quart (so viel als der Umfang von 2½ Pfund Wasser) 4 bis 5 Loth Kohlenpulver kommen. Man verspundet das Faß und läßt es 4 Tage lang liegen, während welcher Zeit es alle Tage dreimal gut herumgerüttelt wird.

Man läßt nun das Faß noch etliche Tage ruhig liegen, damit das Kohlenpulver sich zu Boden lagern könne, und zieht hierauf den darüber stehenden klaren Branntwein mittelst eines Zapfens ab.

Jetzt hat der Branntwein zwar seinen stinkenden Geruch ganz verloren; er besitzt aber noch einen den bittern Mandeln ähnlichen Geruch und Geschmack. Um ihn auch von diesem zu befreien, so bringt man ihn auf eine Destillirblase, setzt für jedes Berliner Quart 3 Quentchen Salpeter zu, der vorher in ein wenig Wasser gelöst war, nebst ½ Loth Vitriolöl (concentrirte Schwefelsäure) und destillirt nun das Ganze so lange über, als noch ein geistiges Fluidum in die Vorlage übergeht. Das Destillat ist jetzt ein angenehm und obstartig riechender Branntwein.

Soll der so zubereitete Branntwein in Franzbranntwein oder Coignac verwandelt werden, so setzt man ihm für jedes Berliner Quart ein Quentchen Essigäther nebst 1 Loth Zucker zu. Soll er gelb von Farbe erscheinen, so